



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
SUAN DUSIT UNIVERSITY

คู่มือหลักสูตร CURRICULUM HANDBOOK

ปีการศึกษา 2569
ACADEMIC YEAR 2026

โรงเรียนการเรือน
SCHOOL OF CULINARY ARTS





มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
SUAN DUSIT UNIVERSITY



อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
INTERNATIONAL CULINARY SCHOOL

โรงเรียนการเรือน
Suon Dail School of Culinary Arts

สารบัญ

5	คำกล่าวต้อนรับนักศึกษาจากคณะดี
8	ประวัติความเป็นมาโรงเรียนการเรือน
13	รายนามผู้บริหารและคณาจารย์
หลักสูตรของโรงเรียนการเรือน	
หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต	
19	สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ระดับปริญญาตรี
24	คำอธิบายรายวิชา สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
36	แผนการเชื่อมโยงการเรียนรู้สู่การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
38	สาขาวิชาการจัดการธุรกิจบริการอาหารและศิลปะการประกอบอาหาร ระดับปริญญาตรี
43	คำอธิบายรายวิชา สาขาวิชาการจัดการธุรกิจบริการอาหารและศิลปะการประกอบอาหาร
55	แผนการเชื่อมโยงการเรียนรู้สู่การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สาขาวิชาการจัดการธุรกิจบริการอาหารและศิลปะการประกอบอาหาร
หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต	
57	สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ระดับปริญญาตรี
61	คำอธิบายรายวิชา สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
79	แผนการเชื่อมโยงการเรียนรู้สู่การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
81	สาขาวิชานวัตกรรมเทคโนโลยีสำหรับผู้ประกอบการอาหาร ระดับปริญญาตรี
85	คำอธิบายรายวิชา สาขาวิชานวัตกรรมเทคโนโลยีสำหรับผู้ประกอบการอาหาร
93	แผนการเชื่อมโยงการเรียนรู้สู่การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สาขาวิชานวัตกรรมเทคโนโลยีสำหรับผู้ประกอบการอาหาร
95	สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย ระดับปริญญาตรี
100	คำอธิบายรายวิชา สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย
117	แผนการเชื่อมโยงการเรียนรู้สู่การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย



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 ด้าน อุตสาหกรรมบริการ ด้านพยาบาลและสุขภาพะ ด้านกฎหมายและการเมือง และด้านอาหาร ซึ่งมหาวิทยาลัย สวนดุสิตได้จัดตั้งโรงเรียนการเรือน ขึ้นในปี พ.ศ. 2553 เป็นหน่วยงานที่เทียบเท่าคณะจัดการเรียนการสอนสาขาวิชา ที่เกี่ยวข้องด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์โดยรวบรวมหลักสูตรจากคณะต่าง ๆ ประกอบด้วย สาขาวิชาอุตสาหกรรม อาหารและการบริการ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร จากคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จากคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ แขนงวิชาธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหาร แบบเร่งด่วน จากคณะวิทยาการจัดการ เป็นการบูรณาการศาสตร์จาก 3 คณะและจัดตั้งเป็นคณะใหม่ภายใต้ชื่อ “โรงเรียนการเรือน” สร้างองค์ความรู้และผลงานทางวิชาการ รวมทั้งโรงเรียนการอาหารนานาชาติ ซึ่งเป็นหน่วยงาน ธุรกิจทางวิชาการ ปรับโครงสร้างและชื่อใหม่เป็นศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ รวมอยู่ในโครงสร้างของ โรงเรียนการเรือน

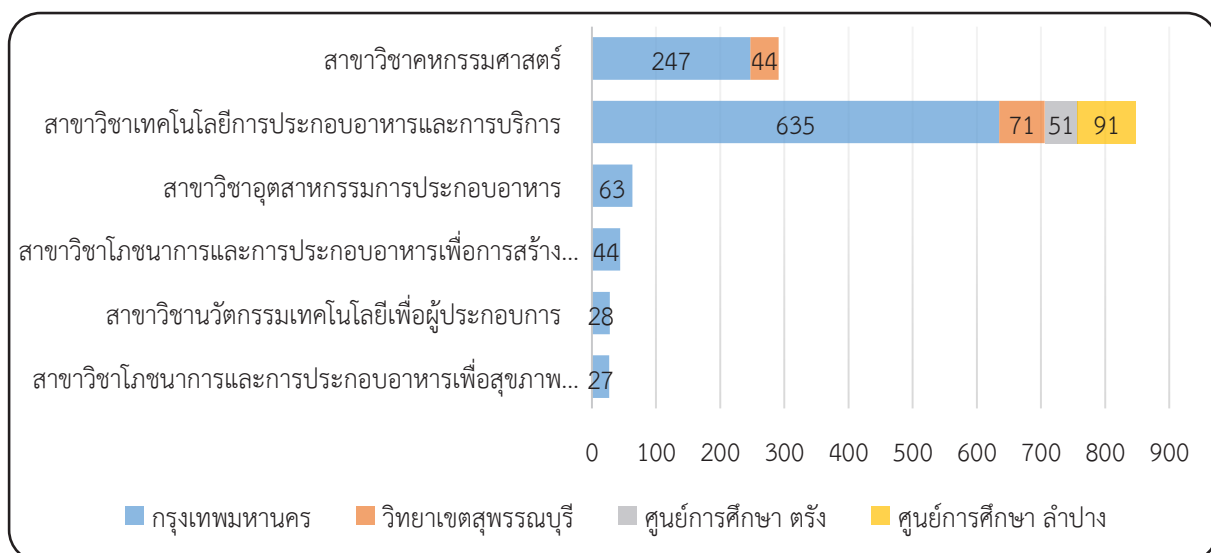
ปัจจุบันโรงเรียนการเรือน เป็นหน่วยงานเทียบเท่าคณะภายใต้อัตลักษณ์ทางด้านอาหารที่สร้างชื่อเสียง ทั้งภายในและต่างประเทศ จัดการเรียนการสอนระดับปริญญาโท จำนวน 1 หลักสูตร และระดับปริญญาตรีจำนวน 5 หลักสูตร ประกอบด้วย

- 1) หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เปิดการ จัดการเรียนการสอน ณ กรุงเทพมหานคร
- 2) หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เปิดการจัดการเรียนการสอน ณ กรุงเทพมหานคร และสุพรรณบุรี
- 3) หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจบริการอาหารและศิลปะการประกอบอาหาร เปิดการจัดการเรียนการสอน ณ กรุงเทพมหานคร
- 4) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เปิดการจัดการ เรียนการ ณ กรุงเทพมหานคร สุพรรณบุรี ตรัง และ ลำปาง
- 5) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมเทคโนโลยีเพื่อผู้ประกอบการอาหาร เปิดการจัดการ เรียนการสอน ณ กรุงเทพมหานคร
- 6) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย เปิดการจัดการเรียนการสอน ณ กรุงเทพมหานคร

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

ด้านธุรกิจทางวิชาการ มีศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ดำเนินการพันธกิจจัดการฝึกอบรมทางด้านอาหารและเครื่องดื่มผ่านรูปแบบต่าง ๆ (ตอบสนองความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย) เป็นศูนย์ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน (สาขาผู้ประกอบการอาหาร) ศูนย์ทดสอบสมรรถนะของบุคคลตามมาตรฐานอาชีพ (สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบการอาหาร อาชีพผู้ประกอบการไทยคุณวุฒิวิชาชีพ) เพื่ออบรมต่างประเทศ ประกอบด้วย ประเทศอังกฤษ สหรัฐอเมริกา อิตาลี และสาธารณรัฐประชาชนจีน และศูนย์อบรมหลักสูตรสาขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร รวมทั้งมีหน่วยงานธุรกิจทางวิชาการที่ดำเนินการผลิตและบริการอาหาร สามารถสร้างรายได้ ประกอบด้วย ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล Area 1934 @dusit CWIE Center อมาราภรณ์ Delivery Food Street ICIS Meat และจุดบริการอาหารและเครื่องดื่ม โรงพยาบาลทหารผ่านศึก สถาบันดนตรีกัลยาณีวัฒนา และศูนย์อาหาร ณ คณะพยาบาลศาสตร์เกื้อการุณย์ มหาวิทยาลัยนวมินทราธิราช เป็นต้น โดยหน่วยงานธุรกิจดังกล่าวเป็นสถานที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพทั้งรูปแบบปกติและรูปแบบตามแนวทางสหกิจศึกษาให้กับนักศึกษาและผู้สนใจ และจัดอบรมหลักสูตรด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์ ผ่านรูปแบบออนไลน์ ออนไลน์และไฮบริด สนับสนุนการเรียนรู้ตลอดชีวิต และคลังหน่วยกิต (ทั้งแบบมีค่าใช้จ่ายและไม่มีค่าใช้จ่าย) ฯลฯ

ปัจจุบันโรงเรียนการเรือน มีบุคลากรทั้งสิ้น จำนวน 188 คน ประกอบด้วย สายวิชาการ จำนวน 74 คน สายสนับสนุน จำนวน 72 คน และ สายบริการ จำนวน 42 คน และมีนักศึกษาทั้งสิ้น จำนวน 1,301 คน ประกอบด้วย



หมายเหตุ : ข้อมูล ณ วันที่ 6 มิถุนายน 2569

โรงเรียนการเรือน ให้ความสำคัญกับกิจกรรมพัฒนานักศึกษาในศาสตร์เฉพาะที่สอดคล้องกับสภาวะการณ์ในขณะนั้น ๆ เช่น

- 1) การจัดหาทุนการศึกษา
- 2) โครงการ Smart Chef Camp
- 3) โครงการพัฒนานักศึกษาแบบองค์รวม : กิจกรรมกีฬาต้านยาเสพติด การเล่นเกมส์
- 4) โครงการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาด้านการแข่งขันทำอาหาร
- 5) โครงการคืนสู่เหย้าพี่น้องชาวการเรือน
- 6) โครงการสานสัมพันธ์เครือข่ายความร่วมมือด้านวิชาการและการฝึกประสบการณ์วิชาชีพโรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มีระบบจัดการศึกษางานวิชาการที่มีคุณภาพ มีห้องปฏิบัติการที่ทันสมัยที่บริหารจัดการภายใต้ระบบมาตรฐานของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ทุกพื้นที่ภายในมหาวิทยาลัย เช่น ห้องสมุดสากล (One World Library) คลังข้อมูลวัตถุดิบอาหาร (Ingredient Library) AI Station ระบบ WBSC-LMS 2021 (Work-Based Blended Learning and Technological Scaffolding System) มีเครือข่ายความร่วมมือทั้งทางด้านวิชาการ ด้านฝึกประสบการณ์วิชาชีพในรูปแบบปกติและรูปแบบตามแนวทางสหกิจศึกษาและด้านอื่น ๆ กับหน่วยงานภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย รวมถึงหน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชน ทั้งภายในและต่างประเทศมากกว่า 50 คู่ความร่วมมือ

ในนามตัวแทนบุคลากรโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ขอแสดงความยินดีและขอต้อนรับนักศึกษาทุกคนที่ผ่านการคัดเลือกผ่านระบบ TCAS 69 เข้าสู่การเป็นนักศึกษาสังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต รหัส 69 จากนั้นขอให้นักศึกษาตั้งใจรับการศึกษาทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ รวมทั้งการเรียนรู้นอกห้องเรียนภายใต้สถานการณ์จริง ผ่านรูปแบบการจัดการเรียนการสอนที่มีความยืดหยุ่น (Flexible) และความหลากหลาย เข้าร่วมกิจกรรมที่เน้นการพัฒนาตนเองอยู่เสมอ แสวงหาโอกาสที่มีความเหมาะสมต่อตนเอง (ทุนการศึกษา การแข่งขันทางด้านการประกอบอาหารและคหกรรมศาสตร์ ฯลฯ) มีบุคลิกภาพที่ดี ภาควงมีใจที่ได้เป็นคนสวนดุสิต และดำรงตนตามความเป็นสวนดุสิต เพื่อเตรียมพร้อมก้าวสู่นาคตของตนเองอย่างมั่นคง ดำเนินชีวิตบนพื้นฐานแห่งความสุขอย่างสง่างาม

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนวัฒน์ แสงรุ่งเรือง
คณบดีโรงเรียนการเรือน

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

ประวัติความเป็นมาโรงเรียนการเรือน (School of Culinary Arts)

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ก่อตั้งขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2477 ภายใต้ชื่อ “โรงเรียนมัธยมวิสามัญการเรือน” ตามนโยบายของกระทรวงศึกษาธิการที่ต้องการให้ผู้หญิงในขณะนั้นได้มีการศึกษาเรียนรู้เกี่ยวกับการบ้านการเรือนที่ดีและเป็นโรงเรียนการเรือนแห่งแรกของประเทศไทย

จนกระทั่งปี พ.ศ. 2504 โรงเรียนการเรือน เปลี่ยนสถานภาพเป็นวิทยาลัยครูสวนดุสิต เน้นการผลิตครูทางด้านคหกรรมศาสตร์เป็นหลัก

จากนั้นในปี พ.ศ. 2538 จึงเปลี่ยนสถานภาพเป็น สถาบันราชภัฏสวนดุสิต และในการจัดทำแผนกลยุทธ์ของสถาบันราชภัฏสวนดุสิตได้มีการกำหนดอัตลักษณ์ของสถาบันเอาไว้ 4 ด้านด้วยกัน คือ อุตสาหกรรมอาหาร อุตสาหกรรมบริการ การศึกษาปฐมวัย และการศึกษาพิเศษ

ต่อมาในปี พ.ศ. 2547 จึงเปลี่ยนสถานภาพเป็น มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต พ.ศ. 2547 การพัฒนางานของมหาวิทยาลัยยังคงเน้นในด้านอัตลักษณ์เดิมที่สืบเนื่องมาจากสถาบันราชภัฏ ยกเว้นอัตลักษณ์ด้านการศึกษาพิเศษที่ไม่สามารถผลิตบัณฑิตระดับปริญญาตรีเป็นครูการศึกษาพิเศษได้ จึงต้องปรับเป็นศูนย์การศึกษาพิเศษสำหรับเด็กเล็ก และกำหนดอัตลักษณ์ใหม่เป็นพยาบาลศาสตร์

ตลอดระยะเวลาที่ผ่านมามหาวิทยาลัยได้พัฒนาการจัดการเรียนการสอนและความเข้มแข็งทางวิชาการบนพื้นฐานความเชี่ยวชาญของมหาวิทยาลัย และได้กำหนดทิศทางไว้ชัดเจนว่า มหาวิทยาลัยจะมุ่งเน้นพัฒนาอัตลักษณ์สำคัญ ซึ่งประกอบไปด้วย งานด้านอุตสาหกรรมอาหาร อุตสาหกรรมบริการ การศึกษาปฐมวัย และพยาบาลศาสตร์

สภามหาวิทยาลัยได้อนุมัติจัดตั้งโรงเรียนการเรือน ขึ้นในวันที่ 26 กุมภาพันธ์ 2553 มีสถานะเป็นหน่วยงานเทียบเท่าคณะและมีข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิตว่าด้วยโรงเรียนการเรือน พ.ศ. 2553 โรงเรียนการเรือนเป็นหน่วยงานที่มีการกิจหลักในการจัดการศึกษาในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้องกับด้านอาหารและด้านคหกรรมศาสตร์ ระดับปริญญาตรี การฝึกอบรม วิจัย การทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม และบริการทางวิชาการ

ในปีการศึกษา 2553-2554 โรงเรียนการเรือน มีการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี แบ่งตามหลักสูตร 4 หลักสูตร ประกอบด้วย 1) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ 2) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 3) หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ และ 4) หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและการบริการ แขนงการจัดการภัตตาคารและร้านอาหารแบบเร่งด่วน รวมทั้งมีการเปิดรับนักศึกษาใหม่ สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ณ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง สุพรรณบุรี และสาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ ณ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง และศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง

ในปีการศึกษา พ.ศ. 2556-2559 มีการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี แบ่งตามหลักสูตร 4 หลักสูตรประกอบด้วย 1) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (ในมหาวิทยาลัย วิทยาเขตสุพรรณบุรี) ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง และศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง) 2) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร 3) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร และ 4) หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (ในมหาวิทยาลัย วิทยาเขตสุพรรณบุรี) ในปีการศึกษา 2558 มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ได้เปลี่ยนสถานะเป็นมหาวิทยาลัยในกำกับของรัฐตามพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยสวนดุสิต 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) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร 3) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร 4) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร 5) หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ และ 6) หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร

ในปีการศึกษา 2563 โรงเรียนการเรือน มีการจัดการศึกษาในระดับปริญญาตรี แบ่งตามหลักสูตร 6 หลักสูตร ดังนี้ 1) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ 2) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร 3) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหารและการประกอบอาหาร 4) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย 5) หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ และ 6) หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร

ในปีการศึกษา 2564-2567 โรงเรียนการเรือน มีการจัดการศึกษาในระดับปริญญาตรี แบ่งตามหลักสูตร 4 หลักสูตร ดังนี้ 1) หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ 2) หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร 3) หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย และ 4) หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

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

ในปีการศึกษา 2569 โรงเรียนการเรือน มีการจัดการศึกษาในระดับปริญญาตรี แบ่งตามหลักสูตร 7 หลักสูตร ดังนี้ 1) หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ 2) หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร 3) หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย 4) หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมเทคโนโลยีเพื่อผู้ประกอบการอาหาร และ 5) หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย 6) หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ 7) หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจบริการอาหารและศิลปะการประกอบอาหาร และหลักสูตรปริญญาโท จำนวน 1 หลักสูตร คือ หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

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 Student & Alumni : Ready to Work
 - 1.1 พัฒนาผู้เรียนให้มีทักษะที่จำเป็นแห่งโลกอนาคต
 - 1.2 ส่งเสริมการจ้างงานของผู้เรียน
 - 1.3 พัฒนาคุณลักษณะของผู้เรียนให้มีความรับผิดชอบต่อสังคม
 - 1.4 สร้างความเป็นผู้ประกอบการและทางเลือกอาชีพ
 - 1.5 พัฒนาระบบการให้บริการเพื่อสร้างความผูกพันกับผู้เรียนและศิษย์เก่า
2. Power of Academic Excellence : Excellence toward International Level
 - 2.1 พัฒนา 5 อัตลักษณ์ตามมาตรฐานสวนดุสิตและเป็นที่ยอมรับ
 - 2.2 สร้างบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามมาตรฐานทางสังคม
 - 2.3 พัฒนาผู้เรียนและบุคลากรแบบสวนดุสิต

- 2.4 พัฒนาหลักสูตรที่มีผลกระทบสูง
- 3. Power of Research & Innovation : Research & Innovation Utilization
 - 3.1 ยกย่องคุณภาพชีวิตด้วยงานวิจัยและนวัตกรรม
 - 3.2 ส่งเสริมธุรกิจนวัตกรรม
 - 3.3 ผลักดันคุณภาพงานวิจัยที่มุ่งเน้นการพัฒนาต่อยอดองค์ความรู้
- 4. Power of Community Engagement : Holistic Economy
 - 4.1 ส่งเสริมธุรกิจวิชาการด้วยความเชี่ยวชาญของมหาวิทยาลัย
 - 4.2 สร้างมาตรฐานสังคมในระบบสังคมเมืองผ่านวิทยาเขตและศูนย์การศึกษา
 - 4.3 ส่งเสริมการถ่ายทอดนวัตกรรมผ่านหน่วยบริการวิชาการกลาง
 - 4.4 ขยายหอมขจรโมเดลให้ครอบคลุมพื้นที่ของมหาวิทยาลัย
 - 4.5 ส่งเสริมการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริฯ (อพ.สธ.)
- 5. Power of Next Learning Ecosystem : One World Library (OWL)
 - 5.1 ระบบนิเวศการเรียนรู้ภายใต้แนวคิด OWL
 - 5.2 ระบบดิจิทัลสนับสนุนการเรียนรู้ และการบริหารจัดการ
 - 5.3 เครือข่ายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย
- 6. Power of Management

คณบดี

รองคณบดี

สำนักงาน เลขานุการ

หลักสูตร

หน่วยงานสนับสนุน

- หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
- หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
- หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจบริการอาหารและศิลปะการประกอบอาหาร
- หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (ในเวลาราชการ/ นอกเวลาราชการ)
- หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมประกอบอาหาร
- หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย
- หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมเทคโนโลยีเพื่อผู้ประกอบอาหาร
- หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย
- หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี
- หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี
- หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ตรัง
- หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง

- ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

บุคลากร (ข้อมูล ณ วันที่ 4 มิถุนายน 2569)

จำนวนบุคลากรโรงเรียนการเรือน ประกอบด้วย บุคลากรสายวิชาการ และสายสนับสนุน โดยแบ่งเป็น

1. บุคลากรสายวิชาการ

- ข้าราชการ	จำนวน	6	คน
- พนักงานมหาวิทยาลัย	จำนวน	64	คน
- ลูกจ้างของมหาวิทยาลัย	จำนวน	4	คน

2. บุคลากรสายสนับสนุนวิชาการ

- พนักงานมหาวิทยาลัย	จำนวน	65	คน
- ลูกจ้างของมหาวิทยาลัย	จำนวน	7	คน

3. บุคลากรสายบริการ

- ลูกจ้างของมหาวิทยาลัย	จำนวน	42	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 ร.ต. ดร.ธนวัฒน์ แสงรุ่งเรือง

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

อาจารย์ธิตติมา แก้วมณี

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

รศ.ดร.นราธิป ปุ่นเกษม

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

ผศ.ดร.ยศพร พลายไธ

ปร.ด. (โภชนาศาสตร์)
วท.ม. (พิษวิทยาทางอาหารและโภชนาการ)
วท.บ. (สาธารณสุขศาสตร์)
ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและ
การบริการ

ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย

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

รศ.ดร.ภัทรทิพย์ รอดสำราญ

วศ.ด. (วิศวกรรมอาหาร)
วศ.ม. (วิศวกรรมอาหาร)
วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)
ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชานวัตกรรมเทคโนโลยีเพื่อผู้ประกอบ
การอาหาร

รศ.ดร.ธิดา พู่เฒ่า

Ph.D. (Advanced Science and Biotechnol-
ogy)
M.Eng. (Advanced Science and Bio-
technology)
วท.ม. (วิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม)
วท.บ. (เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร)
ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร
เพื่อสุขภาพและการชะลอวัย

ผศ.ดร.อัศพล ไวเซียงคำ

ปร.ด. (คหกรรมศาสตร์)
คศ.ม. (การบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์)
คศ.บ. (การบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์)
ประธานหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ผศ.พรทิว ธนสัมพันธ์

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

รศ.ดร.อรธ ขันสี

ปร.ด. (คหกรรมศาสตร์)
วท.ม. (เทคโนโลยีการจัดและบริการอาหาร)
ค.บ. (อาหารและโภชนาการ)
ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหาร
และการบริการ
ศูนย์การศึกษา ลำปาง

ผศ.คุณุฎี ทรัพย์บัว

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

**อาจารย์ผู้รับผิดชอบ
หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหาร
และการ**

ผศ.ดร.ยศพร พลายไถ

ปร.ด. (โภชนาศาสตร์)
วท.ม. (พิษวิทยาทางอาหารและโภชนาการ)
วท.บ. (สาธารณสุขศาสตร์)

รศ.ดร.นราธิป ปุ่มเกษม

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

อาจารย์ ดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง

ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)
วท.ม. (จุลชีววิทยาประยุกต์)
วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร)

**อาจารย์ผู้รับผิดชอบ
หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์**

อาจารย์ธิดิมา แก้วมณี

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

ผศ.จารุณี วิเทศ

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

ผศ.ดร.นุจิรา รัตมีไพบูลย์

ปร.ด. (เกษตรเขตร้อน)
ศศ.ม. (ผ้าและเครื่องแต่งกาย)
ค.บ. (ผ้าและเครื่องแต่งกาย)

อาจารย์ขมณฑา ชื่นน้ำ

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

อาจารย์ศพร อีรวงศ์กาญจน

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

**อาจารย์ผู้รับผิดชอบ
หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
วิทยาเขตสุพรรณบุรี**

ผศ.ดร.อัศพล ไวเชียงคำ

ปร.ด. (คหกรรมศาสตร์)
ศศ.ม. (การบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์)
ศศ.บ. (การบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์)

อาจารย์ ดร.อิทธิพล อเนกนทรัพย์

ปร.ด. (คหกรรมศาสตร์)
ศศ.ม. (การบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์)
ศศ.บ. (การบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์)

อาจารย์ ดร.ณัชชา พันธุ์วงศ์

ปร.ด. (Functional Food and Nutrition)
วท.ม. (คหกรรมศาสตร์)
วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร)

ผศ.กาญจนา เฟื่องศรี

ค.ม. (หลักสูตรและการสอน)
วท.บ. (คหกรรมศาสตร์ทั่วไป)

อาจารย์ชลธิชา ศิริประยงค์

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

**อาจารย์ผู้รับผิดชอบ
หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการธุรกิจบริการ
อาหารและศิลปะการประกอบอาหาร**

ผศ. ว่าที่ ร.ต.ดร.ธนวัฒน์ แสงรุ่งเรือง

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

ผศ.ดร.ณัชนก นุกิจ

ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)
วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร)
วท.บ. (วิทยาศาสตร์การอาหารและ
โภชนาการ)

อาจารย์ทรงพล วิชาวัฒนา

M.B.A.(Hospitality Industries)
บธ.ม. (การเป็นผู้ประกอบการ)
บธ.บ. (การจัดการครัวและภัตตาคาร)

อาจารย์สุปรียา ถาวรรักษ์

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

อาจารย์หทัยรัตน์ แซ่ตั้ง

วท.ม. (คหกรรมศาสตร์)
วท.บ. (เทคโนโลยีการประกอบอาหารและ
การบริการ)

**อาจารย์ผู้รับผิดชอบ
หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหาร
และการบริการ**

ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย

วท.ม. (สาธารณสุขศาสตร์ (โภชนวิทยา))
วท.บ. (คหกรรมศาสตร์ทั่วไป)

รศ.ดร.ธีรนุช ฉายศิริโชติ

ปร.ด. (เกษตรเขตร้อน
(อาหารและโภชนาการ))

คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์

(อาหารและโภชนาการ))

ศศ.บ. (ศึกษาศาสตร์-คหกรรมศาสตร์)

คศ.บ. (โภชนาการชุมชน)

อาจารย์ณัชชา เมฆารวี

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

ผศ.ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์

ปร.ด. (วัฒนธรรมศาสตร์)
ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา)
ค.บ. (คหกรรมศาสตร์)

อาจารย์เป็นเอก ททรัพย์สิน

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

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ผศ.พรทิว ธนสัมพันธ์

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

ผศ.บุญญาพร เชื้อสมพงษ์

ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา)
ค.บ. (คหกรรมศาสตร์)

ผศ.ดร.มนฤทัย ศรีทองเกิด

ปร.ด. (เกษตรเขตร้อน)
วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)
วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

อาจารย์บุษราคัม สีดาเหลียง

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

ผศ.ดร.อรอนงค์ ทงมี

ปร.ด. (วัฒนธรรมศาสตร์)
ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา)
คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหาร และการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง

รศ.ดร.อรรด ชันสี

ปร.ด. (คหกรรมศาสตร์)
วท.ม. (เทคโนโลยีการจัดและบริการอาหาร)
ค.บ. (อาหารและโภชนาการ)

ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและ

การบริการ

ศูนย์การศึกษา ลำปาง

ผศ.ดร.อานง ใจแน่น

ปร.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)
วท.ม. (โภชนศาสตร์ศึกษา)
วท.บ. (เทคโนโลยีการอาหาร)

อาจารย์ฐิติวราภา ไยสำลี

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

ผศ.สังวาลย์ ชมภูงา

วท.ม. (โภชนศาสตร์ศึกษา)
ศศ.บ. (คหกรรมศาสตร์)

ผศ.ราตรี เมฆวิลัย

ค.ม. (การบริหารการศึกษา)
ค.บ. (คหกรรมศาสตร์)

**อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
ศูนย์การศึกษา ตรัง**

ผศ.ดุชนันท์ ทรัพย์บัว

วท.ม. (เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว)

วท.บ. (เทคโนโลยีการอาหาร)

ผศ.ทิพย์พิกา ธรฤทธิ์

ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน)

คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)

ผศ.เสาวพรรณ ปาละสุวรรณ

วท.ม. (สุขาภิบาลอาหาร)

วท.บ. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร)

อาจารย์สิรินทร์ทิพย์ สุดตาพงศ์

วท.ม. (คหกรรมศาสตร์)

คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ-พัฒนาผลิตภัณฑ์)

อาจารย์ปัทมา กาญจนรักษ์

วท.ม. (คหกรรมศาสตร์)

คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมเทคโนโลยีเพื่อผู้ประกอบการอาหาร

รศ.ดร.ภัทราทิพย์ รอดสำราญ

วศ.ด. (วิศวกรรมอาหาร)

วศ.ม. (วิศวกรรมอาหาร)

วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

รศ.ดร.บัญญัติศักดิ์ ปิ่นแก้ว

ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)

วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)

วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

อาจารย์ ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา

วท.ด. (ธุรกิจเทคโนโลยีและการจัดการนวัตกรรม)

วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

วท.บ. (จุลชีววิทยา)

อาจารย์ ดร.พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ

ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)

วท.ม. (จุลชีววิทยาประยุกต์)

วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

อาจารย์วันดา คงคาโชติ

วท.ม. (การจัดการความปลอดภัยในอาหาร)

วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสุขภาพและการชะลอวัย

รศ.ดร.ฐิตา พุ่มเฝ้า

Ph.D. (Advanced Science and Biotechnology)

M.Eng. (Advanced Science and Biotechnology)

วท.ม. (วิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม)

วท.บ. (เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร)

ผศ.กัณฑ์กัญญา จงรัตนวิทย์

วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)

วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

อาจารย์ศศิณี หัตถ

วท.ม. (สาธารณสุขศาสตร์ (โภชนาการ))

คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)

อาจารย์อัญญาลักษณ์ อุ่ณสุข

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.ดร.นฤมล นันทรักษ์

Ed.D. (Industry Education Management)

M.H.E. (Home Economics)

ศศ.บ. (คหกรรมศาสตร์)

อาจารย์ ดร.วิระ พุ่มเกิด

ปร.ด. (การวิจัยและสถิติทางวิทยาการปัญญา)

ศ.ม. (เศรษฐศาสตร์)

วท.บ. (เทคโนโลยีการอาหาร)

ผศ.ดร.พรยุพรรณ พรสุขสวัสดิ์

ปร.ด. (วัฒนธรรมศาสตร์)

ศศ.ม. (การบริหารงานวัฒนธรรม)

ค.บ. (คหกรรมศาสตร์)

อาจารย์ ดร.นิพนธ์ชนก นางพินิจ

Ph.D. (Thai Studies)

M.Sc. (Hospitality Management)

นศ.บ. (นิเทศศาสตร์)

ผศ.กิตติศักดิ์ วสันติวงศ์

วศ.ม. (วิศวกรรมเกษตร)

วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

ผศ.ดร.ศวรรยา ปันดลสุข

ปร.ด. (เทคโนโลยีทางอาหาร)

วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)

วท.บ. (เทคโนโลยีการอาหาร)

อาจารย์จารึก ศรีอรุณ

คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์)

ศศ.บ. (มัณฑนศิลป์)

รศ.ดร.สุวรรณา พิชัยยงค์วงศ์

ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร

(หลักสูตรนานาชาติ))

วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)

วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

ผศ.ดร.วารภรณ์ วิทยาภรณ์

ปร.ด. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร)

วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร)

วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร)

ผศ.ดร.ชุติภา สุวรรณกัญญา

Ph.D. (Food and Nutritional Sciences)

M.S. (Engineering Management)

วท.บ. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร)

ผศ.ดร.สายบังอร ปานพรหม

ปร.ด. (วัฒนธรรมศาสตร์)

ค.ม. (การบริหารการศึกษา)

ค.บ. (คหกรรมศาสตร์)

อาจารย์นันทพร รุจิจร

วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร)

วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร)

อาจารย์ปวีตรา ภาสุรกุล

วท.ม. (คหกรรมศาสตร์)

ศศ.บ. (ศึกษาศาสตร์-คหกรรมศาสตร์)

อาจารย์พัชรพร ก้องภักดีสุข

วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร)

วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร)

อาจารย์ภูริตา พรอนันต์

วท.ม. (อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา)

วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

อาจารย์ทัศนีย์ อินทร์วิมล

วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)

วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

อาจารย์นฤนาท ลิ้มอุทัยรัตน์

คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์ (อาหารและ

โภชนาการ))

ศษ.ม. (นวัตกรรมหลักสูตรและ

การจัดการเรียนรู้)

วท.บ. (คหกรรมศาสตร์ทั่วไป)

อาจารย์พัชรศศิ ศรีพิพัฒน์พรกุล

คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์)

ศศ.บ. (คหกรรมศาสตร์)

อาจารย์ชุตติกาญจน์ พิสิก

คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์)

ศศ.บ. (คหกรรมศาสตร์)

อาจารย์นราธิป อุปไชย

วท.ม. (คหกรรมศาสตร์)

ศศ.บ. (คหกรรมศาสตร์)

ผศ.จรรยา โห้หนามบุตร

วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

ผศ.ดร.อัครพงษ์ อุประวรรณ

ปร.ด. (คหกรรมศาสตร์)
วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)
วท.บ. (เทคโนโลยีอาหาร)

อาจารย์เสาวลักษณ์ กันจันะ

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

ผศ.สุภาวดี นาคบรรพ์

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

ผศ.สาวตรี ญวงศ์ศรี

วท.ม. (การจัดการเทคโนโลยีอุตสาหกรรม
เกษตร)
วท.บ. (วิทยาศาสตร์การอาหารและ
โภชนาการ)

▶ **ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร**

นางสาวนวลเพ็ญ ธรรมษา

คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)

นายพงศ์อนันต์ ศิริแสงไพรวลัย

คศ.บ. (อุตสาหกรรมการท่องเที่ยว
และการโรงแรม)

นายศุภเทพ อังกรากินันท์

คศ.บ. (ภาษาอังกฤษ)

นายพุทธิพงษ์ เขียววิจิตพันธ์ุ

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

ผลิตบัณฑิตให้มีสมรรถนะตามเป้าหมายที่กำหนดดังนี้

- 3.1) อธิบายหลักการในการทำงานและปฏิบัติงานคหกรรมศาสตร์ได้อย่างถูกต้องตามข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง
- 3.2) บูรณาการความรู้เพื่อการออกแบบและสร้างสรรค์งานด้านคหกรรมศาสตร์ได้
- 3.3) บริหารจัดการงานคหกรรมศาสตร์ได้
- 3.4) ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อการสืบค้นข้อมูล และการสร้างสรรค์ผลงานด้านคหกรรมศาสตร์ได้
- 3.5) สื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษในการปฏิบัติงานคหกรรมศาสตร์ได้
- 3.6) มีจริยธรรม จิตบริการ และบุคลิกภาพที่ดี รักษาและต่อยอดภูมิปัญญา ศิลปวัฒนธรรมไทย ปรับตัวอยู่ร่วมในสังคมที่มีความหลากหลายได้

4. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

- 4.1) เชฟหรือผู้ปฏิบัติงานด้านการผลิตอาหารในสถานประกอบการ
- 4.2) ผู้จัดการหรือผู้ปฏิบัติงานด้านการจัดบริการอาหาร
- 4.3) นักการอาหาร ควบคุมคุณภาพอาหารและโภชนาการ ในโรงเรียน โรงพยาบาล
- 4.4) ผู้ประกอบการทางด้านคหกรรมศาสตร์ เช่น เจ้าของกิจการร้านอาหาร ร้านดอกไม้ ร้านเสื้อผ้า
- 4.5) อาชีพอิสระทางด้านคหกรรมศาสตร์ เช่น รับจ้างจัดงานบริการต่างๆ ผู้ดูแลเด็กและบริบาลผู้สูงอายุ
- 4.6) แม่บ้านพอบ้านสถานทูต

โครงสร้างหลักสูตร

1.จำนวนหน่วยกิตที่ศึกษาตลอดหลักสูตร	120 หน่วยกิต
2. ทมวควิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า	24 หน่วยกิต
3. ทมวควิชาเฉพาะ	90 หน่วยกิต
1) วิชาชีฟ	18 หน่วยกิต
2) วิชาบังคับ	27 หน่วยกิต
3) วิชาเฉพาะเลือก	39 หน่วยกิต
4) วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีฟ	6 หน่วยกิต
3. ทมวควิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า	6 หน่วยกิต

การจัดการเรียนการสอน

1) ทมวควิชาเฉพาะ เรียนไม่น้อยกว่า	90 หน่วยกิต
1.1 วิชาชีฟ	18 หน่วยกิต
4501202 ทศนศิลป์สำหรับงานคหกรรมศาสตร์ Visual Arts for Home Economics	3(2-2-5)
4502111 เทคโนโลยีดิจิทัลสำหรับธุรกิจทางคหกรรมศาสตร์ Digital Technology for Home Economics Business	3(2-2-5)
4511210 การคัดเลือกวัตถุดิบอาหารและการเตรียม Raw Materials Selection and Preparation	3(2-2-5)
4503903 ระเบียบวิธีการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ Research Methods in in Home Economics	3(2-2-5)
4503904 การสัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ Seminar in Home Economics	3(2-2-5)
4502112 ทักษะทางภาษาอังกฤษสำหรับคหกรรมศาสตร์ English Skills for Home Economics	3(2-2-5)
1.2) วิชาบังคับ	27 หน่วยกิต
4511208 อาหารสวนดุสิต (อาหารและขนมไทย) Suan Dusit Cuisine (Thai Cuisine and Desserts)	3(1-4-4)
4513253 การจัดการงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Service Management	3(1-4-4)
4511110 การจัดการโภชนาการสำหรับครอบครัวและเด็ก Nutrition Management for Family and Child	3(2-2-5)
4511211 สุขาภิบาลและความปลอดภัยสำหรับการให้บริการอาหาร Sanitation and Safety for Food Service	3(2-2-5)
4551106 ศิลปะการจัดดอกไม้ Arts of Flower Arrangements	3(1-4-4)
4512233 การแกะสลักผักผลไม้เพื่องานอาหาร Fruit and Vegetable Carving for Food Decoration	3(1-4-4)
4522203 การจัดการเสื้อผ้าและสิ่งทอ Clothing and Textile Management	3(2-2-5)
4532102 การจัดการงานแม่บ้านและธุรกิจที่พัก Housekeeping and Lodging Business	3(2-2-5)
4502113 การสื่อสารภาษาอังกฤษ English Communication	3(3-0-6)

	1.3) วิชาเฉพาะเลือก เลือกเรียนวิชาจากกลุ่มใดก็ได้ ให้มีจำนวนหน่วยกิตไม่น้อยกว่า	39 หน่วยกิต
	กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ	
4512106	โภชนาการครอบครัวและสุขภาพทางเลือก Family Nutrition and Alternative Health Care	3(2-2-5)
4513254	อาหารยุโรป European Cuisine	3(1-4-4)
4513255	ขนมอบ และเพสตรี Bakery and Pastry	3(1-4-4)
4513256	การถนอมอาหารและแปรรูปผลิตภัณฑ์ Food Preservation and Product Processing	3(2-2-5)
4513257	อาหารนานาชาติและวัฒนธรรมอาหารโลก International Food and World Food Culture	3(1-4-4)
4503104	การเป็นผู้ประกอบการด้านคหกรรมศาสตร์ Entrepreneur in Home Economics	3(2-2-5)
4514221	อาหารว่างและเครื่องดื่ม Snacks and Beverage	3(1-4-4)
4512234	อาหารไทยและศิลปะการตกแต่งอาหาร Thai Cuisine and Decorative Arts	3(1-4-4)
4514222	อาหารอาเซียน ASEAN Cuisine	3(1-4-4)
	กลุ่มวิชาศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์	
4552411	ศิลปะงานใบตองจิตรศิลป์ Fine Arts of Banana-leaf Crafts	3(1-4-4)
4552114	ศิลปะการจัดดอกไม้ร่วมสมัย Contemporary Art of Flower Arrangements	3(1-4-4)
4552115	ศิลปะงานมาลัยแบบสร้างสรรค์ Creative Arts of Flower Garlands	3(1-4-4)
4553127	การจัดดอกไม้ในโอกาสพิเศษ Floral Arrangements for Special Occasions	3(1-4-4)
4554428	เครื่องหอมของข้าวสวย Incense Souvenirs	3(1-4-4)
4553433	เครื่องแขวนไทยร่วมสมัย Contemporary Thai Mobiles	3(1-4-4)
4553128	พานดอกไม้ Flowers Tray	3(1-4-4)
4554123	การแกะสลักวัสดุเนื้ออ่อน Soft Material Carving	3(1-4-4)
4554124	ช่อดอกไม้และกระเช้าของขวัญ Bouquet and Gift Basket	3(1-4-4)
4553434	งานปั้นแบบสร้างสรรค์ Creative Sculpture	3(1-4-4)
4553207	งานประดิษฐ์ดอกไม้เทียม Artificial Flower Crafts	3(1-4-4)

กลุ่มวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม		
4521307	แฟชั่นและเส้นใย Fashion and Fiber	3(2-2-5)
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)
4523310	การตัดเย็บและการตกแต่งเสื้อผ้า Clothing Sewing and Decoration	3(1-4-4)
กลุ่มวิชาบ้านและที่อยู่อาศัย		
4532103	การจัดการบ้านเรือนและชุมชนที่อยู่อาศัย Home and Community Management	3(3-0-6)
4531201	เครื่องมือเครื่องใช้ภายในบ้าน Home Appliances and Supplies	3(2-2-5)
4531302	งานคหกรรมศาสตร์ในบ้าน Home Economics in House	3(2-2-5)
4533403	การจัดสวน Gardening	3(2-2-5)
4533318	การออกแบบจัดตกแต่งบ้านและที่อยู่อาศัย Housing Design and Decoration	3(2-2-5)
กลุ่มวิชาพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว		
4543303	การปฐมพยาบาล First Aid	3(2-2-5)
4542103	อนามัยการเจริญพันธุ์ครอบครัว Family Reproductive Hygiene	3(2-2-5)
4544205	การจัดการสถานบริการดูแลเด็กเล็กและผู้สูงอายุ Child and Elderly Care Center Management	3(2-2-5)
4542104	การจัดการครอบครัว Family Management	3(2-2-5)
4543209	พัฒนาการเด็กและการเลือกใช้ของเล่น Child Development and Selection of Toys	3(2-2-5)

1.4) วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ
4504806 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์
Home Economics Practicum

6 หน่วยกิต
6(600)

4501202 **ทัศนศิลป์สำหรับงานคหกรรมศาสตร์** 3(2-2-5)

Visual Arts for Home Economics

ความรู้พื้นฐานทางศิลปะ องค์ประกอบของศิลปะ หลักการจัดองค์ประกอบ เพื่อสร้างสรรค์งานทัศนศิลป์ทางคหกรรมศาสตร์ การใช้แอปพลิเคชัน Canva, Ibis Paint X และนำไปประกอบอาชีพทางด้านคหกรรมศาสตร์

Basic knowledge of art, elements of art, principles of composition for the creation of visual arts in home economics; using applications; Canva and Ibis Paint X; apply it to a career in home economics

4502111 **เทคโนโลยีดิจิทัลสำหรับธุรกิจทางคหกรรมศาสตร์** 3(2-2-5)

Digital Technology for Home Economics Business

ทักษะการใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและอุปกรณ์ แพลตฟอร์มดิจิทัล ปัญญาประดิษฐ์ ChatGPT Gemini ในการสืบค้นข้อมูล วิเคราะห์ ออกแบบสร้างสรรค์งานด้านคหกรรมศาสตร์ โปรแกรมคอมพิวเตอร์ที่สามารถนำไปใช้ประโยชน์ในงานคหกรรมศาสตร์ โปรแกรมประมวลผล โปรแกรมการเขียนงานออกแบบเพื่อนำเสนอ Microsoft offices ฝึกปฏิบัติการใช้งานบริการต่าง ๆ การใช้ประโยชน์จากเทคโนโลยีสารสนเทศระบบงานในองค์กรให้มีความทันสมัยและมีประสิทธิภาพ

Skills on using digital technology and equipment; digital platforms; artificial intelligence tools such as ChatGPT and Gemini for information retrieval, analysis, and creative design in home economics; computerized programs to be used in home economics, processing program, design programs for presentation; Microsoft Office; practice using service program; utilizing information technology systems with in the organization to enhance modernity and operational efficiency

4511210 **การคัดเลือกวัตถุดิบอาหารและการเตรียม** 3(2-2-5)

Raw Materials Selection and Preparation

หลักการเลือกซื้อวัตถุดิบ และส่วนผสม การคัดคุณภาพ ประเภท การเตรียมวัตถุดิบและส่วนผสม การชั่งตวงวัด และการเปลี่ยนหน่วยวัด การเตรียมอาหารเพื่อปรุงประกอบ การเลือกใช้อุปกรณ์ การหั่น การตัดแต่งให้เหมาะสมกับชนิดอาหาร การเก็บรักษาวัตถุดิบอาหารหลังการเตรียม การเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง การแช่เย็น การแช่แข็ง ปัจจัยที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงของอาหารเพื่อให้คงคุณภาพและปลอดภัย การคำนวณต้นทุนราคาด้วยเทคโนโลยีดิจิทัล Recipe Cost Calculator

Principles of raw materials and ingredients; quality selection; types of ingredients; raw materials and ingredient preparation; measuring and exchange unit; food preparation; selecting appropriate tools for preparing, slicing and trimming to the types of food; storage of food ingredients after preparation; refrigeration; freezing; factors affecting food changes to preserve its nutritional value and ensure safety; cost calculation using digital tools; Recipe Cost Calculator

4503903 ระเบียบวิธีการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 3(2-2-5)

Research Methods in Home Economics

ระเบียบวิธีวิจัยเบื้องต้น การตั้งปัญหาวิจัย เลือกหัวข้อวิจัย ทบทวนวรรณกรรมสนับสนุนปัญหาวิจัย การออกแบบการวิจัยในการการเลือกกลุ่มตัวอย่าง และวิธีการสุ่มตัวอย่าง การกำหนดตัวแปร เครื่องมือและกระบวนการการเก็บรวบรวมข้อมูลเชิงปริมาณและข้อมูลเชิงคุณภาพ การวิจัยแบบปฏิบัติการ จริยธรรมในการเก็บข้อมูลจากมนุษย์ การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณและข้อมูลคุณภาพ การแปลผล และอภิปรายผล การเขียนรายงานวิจัย การใช้ปัญญาประดิษฐ์ในการสืบค้น และวิเคราะห์ข้อมูล Midjourney, Science Space

Research Methods, formulating research problems, selecting research topics, reviewing literature to support the research problem, designing the research including selecting samples and sampling methods, defining variables, tools and procedures for collecting quantitative and qualitative data, action research, ethics in collecting data from humans, analyzing quantitative and qualitative data, interpreting and discussing the results, and writing the research report; using artificial intelligence tools for information retrieval and data analysis; Midjourney, Science Space

4503904 การสัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ 3(2-2-5)

Seminar in Home Economics

หลักการ แนวคิด และกระบวนการจัดสัมมนาทางวิชาการด้านคหกรรมศาสตร์ การสืบค้น วิเคราะห์ สังเคราะห์ และนำเสนอองค์ความรู้จากแหล่งข้อมูลที่เชื่อถือได้ การอภิปรายแลกเปลี่ยนความคิดเห็นในประเด็นปัญหาหรือประเด็นร่วมสมัยทางคหกรรมศาสตร์ การเขียนรายงานและบทความสัมมนาเชิงวิชาการ การใช้สื่อในการนำเสนอ การให้ข้อเสนอแนะเชิงสร้างสรรค์ การใช้ปัญญาประดิษฐ์ในการสืบค้น การตรวจสอบข้อมูล Claude, Copilot

Principles, concepts, and processes of organizing academic seminars in the field of home economics; searching, analyzing, synthesizing, and presenting knowledge from reliable sources; discussion and exchange of ideas on issues and contemporary topics in home economics; writing academic seminar reports and articles; using media for presentation; providing constructive feedback; and applying artificial intelligence tools for information retrieval and verification; Claude and Copilot

4502112 ทักษะทางภาษาอังกฤษสำหรับคหกรรมศาสตร์ 3(2-2-5)

English Skills for Home Economics

การพัฒนาทักษะการฟัง พูด อ่าน เขียนภาษาอังกฤษ และการใช้แอปพลิเคชัน Duolingo เพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน คำศัพท์เฉพาะด้านอาหารและโภชนาการ ศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์ สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม บ้านและที่อยู่อาศัย และพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว การใช้สถานการณ์จำลอง และบทบาทสมมติ เพื่อฝึกฝนการสื่อสารด้านการฟังและการพูด และการใช้ภาษาอังกฤษในบริบทที่เกี่ยวข้องกับงานด้านคหกรรมศาสตร์และงานบริการ

English skill development in listening, speaking, reading writing; and using application Duolingo for everyday communication; food and Nutrition, arts and crafts, textiles and clothing, home and housing, human and family development technical terms; using simulation and role plays to practice communication skill, in listening and speaking; using English in home economics and services context

4511208 อาหารสวนดุสิต (อาหารและขนมไทย) 3(1-4-4)

Suan Dusit 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

4513253 การจัดการงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม 3(1-4-4)
Food and Beverage Service Management

หลักการและแนวคิดในการบริหารจัดการงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม แนวโน้มอุตสาหกรรมงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม กระบวนการในการจัดการงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม รูปแบบในการจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม จิตวิทยาการบริการ ปัจจัยด้านกฎหมายและจริยธรรม ฝึกปฏิบัติการวางแผนด้านการตลาด การออกแบบจัดตกแต่งสถานที่ การวางแผน และออกแบบรายการอาหารและเครื่องดื่มและองค์ประกอบ ต่าง ๆ การจัดทรัพยากรการบริหารและพัฒนาบุคลากรในงานบริการ การจัดทำแผนบริหารความเสี่ยง การวิเคราะห์และควบคุมต้นทุน และการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลระบบสำหรับขายสินค้า (POS) ที่ช่วยในการบริหารจัดการงานบริการ

Principles and concepts of food and beverage service management; trends in the food and beverage service industry; management processes in food and beverage service; type of food and beverage service; service psychology; legal and ethics factors; practice in marketing, location design and decoration, menu and beverage design, and other components planning; resources management, and personnel development in service operations, risk management planning, and cost analysis and control; The application of technology to support service management; using technology digital; Point of Sale System (POS)

4511110 การจัดการโภชนาการสำหรับครอบครัวและเด็ก 3(2-2-5)
Nutrition Management for Family and Child

โภชนาการต่อการดำรงชีวิต การเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยา ทั้งสังคม อารมณ์ และจิตใจ ความต้องการสารอาหารและพลังงานของเด็กทารก เด็กเล็ก เด็กวัยก่อนเรียน เด็กวัยเรียน วัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ วัยสูงอายุ รวมถึงหญิงมีครรภ์ และหญิงให้นมบุตร การจำแนกประเภทสารอาหาร อาหารหลัก 5 หมู่ ลักษณะอาหารที่เหมาะสมเพื่อส่งเสริมภาวะโภชนาการสำหรับวัยต่าง ๆ ปัญหาสุขภาพที่เกี่ยวข้องกับภาวะโภชนาการ การกำหนดรายการอาหาร และการประกอบอาหารสำหรับบุคคลในครอบครัวทุกช่วงวัย การใช้แอปพลิเคชันในการคำนวณแคลอรี MyfitnessPal, FoodData Central (USDA)

Nutrition for living; physiological changes in social, emotional, and psychological changes; nutrition and energy needs of infants, babies, pre-school children, school students, teenagers, adults, older elderly stages, including pregnant women and breastfeeding mothers; classification of five main food nutrients; appropriate dietary characteristics to promote nutritional status across different age groups; health problems related to nutritional; status; menu planning and cooking for family members of all ages, using application; MyfitnessPal, FoodData Central (USDA)

4511211 สุขาภิบาลและความปลอดภัยสำหรับการให้บริการอาหาร 3(2-2-5)
Sanitation and Safety for Food Service

พื้นฐานสุขาภิบาลอาหาร สุขลักษณะที่ดีส่วนบุคคลของผู้ให้บริการอาหาร ความสำคัญของสุขลักษณะที่ดีในการให้บริการอาหาร การเสื่อมเสียของอาหาร การปนเปื้อนของอาหารและน้ำ การจัดการสุขาภิบาลในสถานประกอบการอาหาร ความปลอดภัยของอาหาร การผลิตอาหารปลอดภัย อาหารเป็นพิษ และอันตรายจากสารก่อภูมิแพ้ การใช้แอปพลิเคชันในการตรวจสอบสุขาภิบาล IAuditor (by Safety Culture)

Fundamentals of food sanitation; proper personal hygiene practices for food providers; importance of proper hygiene for food service; food spoilage, food and water contamination, sanitation management in food production enterprises; food safety, safe food production; food poisoning and the dangers of allergic substances; using application; IAuditor (by Safety Culture)

4551106 ศิลปะการจัดดอกไม้ 3(1-4-4)

Arts of Flower Arrangements

ความเป็นมา หลักการทางศิลปะ การประยุกต์ใช้องค์ประกอบศิลป์ในการจัดดอกไม้ที่เกี่ยวกับชีวิตในวิถีไทย การเลือก การเตรียม การใช้ การดูแลรักษาวัสดุ อุปกรณ์การจัดดอกไม้ รูปแบบ วิธีและขั้นตอนการจัดดอกไม้แบบสากล เบื้องต้น และแบบไทยเบื้องต้น ที่ใช้ในชีวิตประจำวันและโอกาสพิเศษ การใช้แอปพลิเคชันเพื่อการออกแบบ Canva, Ibis Paint X

Background and principles of arts; application of arts component in flower arrangements; related to Thai ways of life; the selection, preparation, use and care of materials; flower arrangement materials and equipment, style; basic methods and processes of basic international and Thai flower arrangements used in daily life and special occasions; using application; Canva, Ibis Paint X

4512233 การแกะสลักผักผลไม้เพื่องานอาหาร 3(1-4-4)

Fruit and Vegetable Carving for Food Decoration

ความสำคัญ ประโยชน์ การแกะสลักผักและผลไม้เพื่องานอาหาร การเลือก การเตรียม การใช้ การดูแลรักษา วัสดุอุปกรณ์ การแกะสลักเพื่อการรับประทาน การจัดตกแต่งงานอาหาร การแกะสลักพื้นฐานเพื่อการตกแต่งอาหาร ในงานจัดเลี้ยง การใช้แอปพลิเคชันเพื่อการออกแบบลวดลาย Canva, Ibis Paint X

Importance and benefits of fruit and vegetable carving for food; the selection, preparation, use, and care of equipment; carving for edible purposes; plate decoration; basic carving patterns for food presentation in banquet events; using application; Canva, Ibis Paint X

4522203 การจัดการเสื้อผ้าและสิ่งทอ 3(2-2-5)

Clothing and Textile Management

ศิลปะการแต่งกาย การออกแบบเสื้อผ้าและสิ่งทอ การเลือกใช้ให้เหมาะสมกับวัย การแต่งกายให้เหมาะสม กับบุคลิกภาพ โอกาส และสถานที่ต่าง ๆ ในชีวิตประจำวัน การดูแลรักษา การซ่อมแซมเสื้อผ้าและสิ่งทอ การใช้โปรแกรม ช่วยออกแบบเสื้อผ้าและสิ่งทอ Clo3d, Adobe illustrator

The art of dressing; clothing and textile design; appropriate selection according to age; dressing suitable for personality, occasions, and various daily life settings; care and maintenance; garment and textile repair; using programe for clothing and textile design; Clo3D, Adobe Illustrator

4532102 การจัดการงานแม่บ้านและธุรกิจที่พัก 3(2-2-5)

Housekeeping and Lodging Business

การจัดการโครงสร้างการบริการ หน้าที่รับผิดชอบ มารยาทและจรรยาบรรณ งานแม่บ้านและธุรกิจที่พัก การเลือก เครื่องมือเครื่องใช้ในการทำความสะอาด เทคนิคการทำความสะอาด การดูแลรักษา ตรวจสอบความเรียบร้อยตามสุขลักษณะ อนามัยและความปลอดภัย การจัดการสิ่งแวดล้อมที่ยั่งยืน การใช้แอปพลิเคชันในการจัดการงานแม่บ้าน Smart Home, Tody

Service structure; role and responsibility; etiquette and professional ethics; housekeeping and hospitality business procedures; selection of tools and equipment for cleaning; cleaning techniques; maintenance procedures; ensuring hygiene and safety inspections; sustainable environmental management; using applications for housekeeping management; Smart Home, Tody

4502113 การสื่อสารภาษาอังกฤษ 3(3-0-6)
English Communication

การพัฒนาทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษ ฟัง พูด อ่าน เขียน การทดสอบและเทคนิคการทำแบบทดสอบ วัดระดับความสามารถด้านภาษาอังกฤษทั้งในด้านวิชาการและเพื่อการสื่อสารด้านการบริการทางคหกรรมศาสตร์ การใช้แอปพลิเคชันเพื่อช่วยในการสอบวัดความสามารถด้านภาษาอังกฤษ Memoread – TOEIC reading, Memoread – TOEIC listening

English skill development: listening, speaking, reading and writing; testing and techniques for academic and communicative English proficiency tests; service-oriented contexts in home economics, using applications for English test; Memoread – TOEIC reading, Memoread – TOEIC listening

4512106 โภชนาการครอบครัวและสุขภาพทางเลือก 3(2-2-5)
Family Nutrition and Alternative Health Care

ความหมายและความสำคัญของอาหารทางเลือก วัตถุดิบ วิธีการปรุง อุปกรณ์ในการผลิตอาหาร การดูแลสุขภาพในรูปแบบของการอดอาหารเป็นช่วงเวลา (IF) อาหารคีโตเจนิค และ อาหารคาร์โบไฮเดรตต่ำ การรับประทานอาหารมังสวิรัต อาหารเจ อาหารชีวจิต อาหารเพื่อหยุดยั้งความดันโลหิตสูง การจัดโภชนาการให้เหมาะสม แนวทางการแก้ไข และการป้องกันปัญหาทางโภชนาการครอบครัว

Definitions and importance of alternative food; ingredients, cooking methods, cooking equipment; healthcare with Intermittent Fasting (IF), Ketogenic Diet and Low Carb; Consumption of vegetarian, vegan, Macrobiotic food and dash diets; appropriate nutritional plannings; guidelines for the prevention and management of family nutrition problems

4513254 อาหารยุโรป 3(1-4-4)
European Cuisine

วัฒนธรรมการรับประทานอาหารยุโรป คำศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้อง ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบ การเลือกใช้ อุปกรณ์ในครัวยุโรป การเตรียม เทคนิคการประกอบอาหารยุโรป การเก็บรักษา การจัดเสิร์ฟ

European food culture; English vocabulary related to European cuisine; knowledge of ingredients; choosing tools and equipment using in European kitchen; food preparation; techniques of European cooking; food preservation; serving

4513255 ขนมอบ และเพสตรี 3(1-4-4)
Bakery and Pastry

ประเภทของขนมอบและเพสตรี วัตถุดิบ เครื่องมือและอุปกรณ์ กรรมวิธีและเทคนิคการผลิตขนมอบและเพสตรี คุกกี้ เค้ก พาย และขนมปัง และรูปแบบเทคนิคการจัดเสิร์ฟ

Types of bakery and pastry; ingredients; tools and equipment; production methods and techniques for bakery and pastry; cookies, cakes, pies, and bread; and serving techniques

4513256 การถนอมอาหารและแปรรูปผลิตภัณฑ์ 3(2-2-5)
Food Preservation and Product Processing

หลักการถนอมอาหาร การแปรรูปอาหาร การจัดการหลังการเก็บเกี่ยววัตถุดิบอาหาร กระบวนการ เทคโนโลยีการถนอมและแปรรูปอาหาร ได้แก่ การใช้ความร้อน การแช่เย็น การแช่แข็ง การทำแห้ง การทำให้เข้มข้น การหมัก การใช้วัตถุเจือปนอาหาร บรรจุภัณฑ์อาหาร และการถนอมอาหารในครัวเรือน และการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

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 packaging and household food preservation and food product development packaging development

- 4513257 อาหารนานาชาติและวัฒนธรรมอาหารโลก** **3(1-4-4)**
International Food and World Food Culture
 ประวัติความเป็นมาและวัฒนธรรมอาหารโลก วัตถุดิบ วิธีการประกอบอาหารระดับพื้นฐาน รูปแบบการจัดเสิร์ฟอาหารประจำชาติต่าง ๆ อาหารจีน อาหารเกาหลี อาหารญี่ปุ่น อาหารอินเดีย ที่เป็นที่ยอมรับ ศิลปะการจัดจานอาหารแบบสร้างสรรค์ และการเลือกใช้วัตถุดิบในการจัดตกแต่งจานอาหาร
 History and world food culture; ingredients; basic cooking methods; serving styles nation dishes of various countries; Chinese, Korean, Japanese, Indian cuisine; and the art of creative decoration; and the selection of ingredients for food decoration
- 4503104 การเป็นผู้ประกอบการด้านเศรษฐศาสตร์** **3(2-2-5)**
Entrepreneur in Home Economics
 แนวคิดการบริหารธุรกิจทางเศรษฐศาสตร์ในยุคดิจิทัล ทักษะพื้นฐานจำเป็นของผู้ประกอบการ บทบาทและความสำคัญของการบริหารธุรกิจยุคใหม่ การประเมินและวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ การจัดทำแผนธุรกิจ การเตรียมพร้อมสำหรับการเป็นผู้ประกอบการทางด้านเศรษฐศาสตร์ผ่านแพลตฟอร์มดิจิทัลต่าง ๆ ในการประกอบธุรกิจ
 Business management concepts in home economics in digital era; essential foundational skills for entrepreneurs; the roles and importance of modern business management; business environment assessment and analysis; business planning; entrepreneurial preparedness in home economics through various digital platforms for business operations
- 4514221 อาหารว่างและเครื่องดื่ม** **3 (1-4-4)**
Snacks and Beverage
 ความหมายและความสำคัญของอาหารว่าง และเครื่องดื่ม ประเภทต่าง ๆ วัตถุดิบ วิธีการปรุง วิธีการผสม อุปกรณ์ในการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม การจัดตกแต่งและการจัดเสิร์ฟ ในโอกาสต่าง ๆ
 Definitions and importance of different types of snacks and beverages; ingredients, cooking method; mixing method; equipment used in the production of food and beverages; decoration and service arrangement for various occasions. Decoration and common serving practices are also included
- 4512234 อาหารไทยและศิลปะการตกแต่งอาหาร** **3(1-4-4)**
Thai Cuisine and Decorative Arts
 การประกอบอาหารไทย ขนมไทย ตามวัฒนธรรมและเอกลักษณ์ การเลือกใช้วัตถุดิบ การเตรียม การปรุงประกอบ การตกแต่งและจัดองค์ประกอบของจานอาหารแบบสร้างสรรค์ การจัดสำรับอาหารไทยคาวหวาน ในงานพิธีต่าง ๆ 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; arrangement of Thai savory and sweet dishes for traditional ceremonies; food serving; maintaining food standard, and calculation of production costs
- 4514222 อาหารอาเซียน** **3(1-4-4)**
ASEAN Cuisine
 วัฒนธรรมอาหารในภูมิภาคอาเซียน วัตถุดิบและหลักการประกอบอาหารประจำชาติในภูมิภาคอาเซียน มาตรฐานและข้อบังคับของอาหารฮาลาล วัตถุดิบ เครื่องปรุง อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ การปรุงประกอบ ฉลากและเครื่องหมายบนบรรจุภัณฑ์ ข้อกำหนดและการขออนุญาตใช้เครื่องหมายฮาลาล
 ASEAN food culture; ingredients and cookery principles of ASEAN nations; standards and regulations of halal food; ingredients, condiments, kitchen equipment, cooking methods, labels and marks on the packaging, regulations and application for halal certification

4552411 ศิลปะงานใบตองวิจิตรศิลป์ **3(1-1-4)**
Fine Arts of Banana-leaf Crafts

ความเป็นมาหลักศิลปะ การออกแบบ รูปแบบงานใบตองวิจิตรศิลป์ การเลือก การเตรียม การใช้วัสดุอุปกรณ์ ขั้นตอนและวิธีการประดิษฐ์ชิ้นงานจากใบตองและวัสดุอื่น ๆ เพื่อใช้ในโอกาสพิเศษ

Principles of arts and design; patterns of fine arts of banana-leaf crafts; the selection and preparation of materials and equipment; procedures and techniques for creating crafts from banana leaves and other materials for special occasions

4552114 ศิลปะการจัดดอกไม้ร่วมสมัย **3(1-4-4)**
Contemporary Art of Flower Arrangements

ความเป็นมา รูปแบบ การเลือก การเตรียม การใช้ การดูแลรักษา วัสดุอุปกรณ์การจัดดอกไม้ จัดดอกไม้แบบสากลร่วมสมัย แบบไทยร่วมสมัย การจัดดอกไม้เพื่อใช้ในการตกแต่งสถานที่

Background, patterns; selection, preparation, usage and maintenance of flower arrangement, tools and International contemporary and Thai floral design styles; flower arrangement for interior and event decoration

4552115 ศิลปะงานมาลัยแบบสร้างสรรค์ **3(1-4-4)**
Creative Arts of Flower Garlands

ความเป็นมา ประเภท รูปแบบ การออกแบบ การเลือก การเตรียม การใช้วัสดุ อุปกรณ์ เทคนิคการร้อยมาลัยในรูปแบบต่าง ๆ และการสร้างสรรค์ตามสมัยนิยม เพื่อนำไปใช้ในโอกาสพิเศษและเชิงธุรกิจ

Background, types, patterns, designs, selection, preparation, and equipment usage, techniques to make flower garlands in different types, and making creative modern flower garlands for special occasions and businesses

4553127 การจัดดอกไม้ในโอกาสพิเศษ **3(1-4-4)**
Floral Arrangements for Special Occasions

ความสำคัญ รูปแบบ งานดอกไม้ในประเพณีเกี่ยวกับชีวิตและสังคมไทย การออกแบบ การเลือก การเตรียม การใช้วัสดุ อุปกรณ์ การจัดดอกไม้ตกแต่งสถานที่ โต๊ะอาหาร การจัดดอกไม้ในงานเลี้ยงรับรองและงานพิธี เทคนิคการจัดดอกไม้แบบประณีตศิลป์และแบบไทยร่วมสมัย

Importance, patterns, flower arrangement in Thai life and social traditions preparation and usage of materials and equipment flower arrangement for place, dining tables; flower arrangement for receptions and ceremonial events; refined artistic techniques and contemporary Thai floral design

4554428 เครื่องหอมของชำร่วย **3(1-4-4)**
Incense Souvenirs

ความเป็นมา ความสำคัญ เครื่องหอมและของชำร่วย การออกแบบ การเลือก การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ การผลิตเครื่องหอมไทยและการประดิษฐ์ของชำร่วย บรรจุภัณฑ์ การนำไปใช้ในวิถีชีวิตและวัฒนธรรมไทย

Background and importance of aromatics and souvenirs; design, selection and preparation of materials and equipment; production and crafts of Thai aromatics and souvenirs packaging; use of incense products in Thai life style and culture

- 4553433 เครื่องแขวนไทยร่วมสมัย** **3(1-4-4)**
Contemporary Thai Mobiles
 ความเป็นมารูปแบบ ประเภท ประโยชน์ การออกแบบ การเลือก การเตรียม และโอกาสของการใช้งานเครื่องแขวนไทยร่วมสมัย การประดิษฐ์เครื่องแขวนขนาดต่าง ๆ เพื่อใช้สำหรับโอกาสพิเศษ
 Background, types, benefits; design, selection, preparation, and opportunities of contemporary Thai mobiles; making different types of mobiles for special occasions
- 4553128 พานดอกไม้** **3(1-4-4)**
Flowers Tray
 ความเป็นมา รูปแบบ ประโยชน์ของการจัดพานดอกไม้ การออกแบบ การเลือก การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ การจัดพานดอกไม้รูปแบบดั้งเดิม และรูปแบบร่วมสมัย
 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
- 4554123 การแกะสลักวัสดุเนื้ออ่อน** **3(1-4-4)**
Soft Material Carving
 ความเป็นมา ความสำคัญ ประโยชน์ การเลือก การเตรียม การใช้ การดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ การแกะสลักผัก ผลไม้ สบู่ และเทียน การสร้างสรรค์ลวดลายใหม่ ๆ เพื่อสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจ สร้างอาชีพและสร้างรายได้
 Background, importance, benefits; selection, preparation, usage, maintenance of equipment for carving vegetables, fruits, soaps and candles; creating innovative design to generate economic value, career opportunities, and income
- 4554124 ช่อดอกไม้และกระเช้าของขวัญ** **3(1-4-4)**
Bouquet and Gift Basket
 การออกแบบ การเลือก การเตรียม การดูแลรักษา รูปแบบการจัดช่อดอกไม้และกระเช้าของขวัญ แบบไทยแบบสากล เพื่อใช้มอบในโอกาสต่าง ๆ
 Designs, the selection, preparation, maintenance of Thai and international bouquet and gift basket, for various occasions
- 4553434 งานปั้นแบบสร้างสรรค์** **3(1-4-4)**
Creative Sculpture
 หลักศิลปะการปั้นจากวัสดุประเภทดินไทย รูปแบบ การเลือก การเตรียม การดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ การออกแบบผลงานประเภทของเล่น ของใช้ ของตกแต่ง เครื่องประดับและของขวัญตามสมัยนิยม
 Principles of sculpture by using Thai clay; types, selection, preparation, maintenance equipment; designing contemporary toys, household items, decorative objects, accessories, and souvenirs
- 4553207 งานประดิษฐ์ดอกไม้เทียม** **3 (1-4-4)**
Artificial Flower Crafts
 ความเป็นมา ความสำคัญ ประเภท วัสดุอุปกรณ์การประดิษฐ์ดอกไม้เทียม การออกแบบ การสร้างแบบ การประดิษฐ์ดอกไม้เลียนแบบธรรมชาติและแบบสร้างสรรค์ด้วยวัสดุต่าง ๆ การคิดคำนวณต้นทุนเพื่อการจำหน่าย
 Background, importance, categories and materials for artificial flower crafts; the design, modelling and crafting naturalistic and creative artificial flowers from various materials; cost estimation for commercial distribution

4521307 แฟชั่นและเส้นใย 3(2-2-5)

Fashion and Fiber

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

The consideration of fibers, threads, fabric; in the appropriate selection for usage; the selection, using and care of sewing equipment; different types of seam finishing; basic pattern-making and simple clothing construction; application of arts and design principles; fashion trends; inspiration for clothing design

4523308 ผลิตภัณฑ์สิ่งทอ 3(1-4-4)

Textile Products

รูปแบบผลิตภัณฑ์สิ่งทอ และโอกาสใช้สอย การใช้วัสดุ อุปกรณ์ การเย็บของใช้ของตกแต่ง การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอ เสื้อผ้า เครื่องแต่งกาย เครื่องใช้และเคหะสิ่งทอ และการดูแลรักษาผลิตภัณฑ์สิ่งทอ

Styles and usage occasions of textile products; using materials and equipment; decorative sewing; design and development of textile products; clothes and costumes; home textiles and textile product care

4523405 ผ้าสำหรับงานบริการ 3(1-4-4)

Fabric for Services

งานบริการผ้าในด้านที่พักอาศัย ด้านการจัดเลี้ยง การเลือกผ้าอย่างเหมาะสมกับการใช้งาน การเลือกผ้าสำหรับเครื่องนอน การจัดห้องอาหาร การจัดเลี้ยง และการจัดงาน

Fabric services in residential accommodations and catering; the selection of clothes for different purposes; the selection of fabric for bedding, dining room arrangements, catering, and events

4524501 เทคโนโลยีการซัก อบ รีด 3(1-4-4)

Laundry Technology

รูปแบบ วิธีการซัก การอบ การรีด และขจัดคราบเปื้อน อุปกรณ์ซัก อบ รีด การวิเคราะห์ความเสียหายที่เกิดกับเสื้อผ้า 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 แรงบันดาลใจ ในการดัดแปลงเสื้อผ้า 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
- 4523310 การตัดเย็บและการตกแต่งเสื้อผ้า** **3(1-4-4)**
Clothing Sewing and Decoration
 กระบวนการตัดเย็บเสื้อผ้าตั้งแต่การวัดตัว สร้างแบบตัดและแยกแบบตัด การวางแบบตัดและการกำหนดตำแหน่ง ในแบบตัด การใช้จักร การเย็บด้วยมือและการเย็บด้วยจักร การเย็บประกอบ การเย็บตกแต่ง และเย็บสำเร็จเสื้อผ้า
 The garment construction process; body measurement, pattern drafting and pattern separation, pattern placement and positioning, using of sewing machines, hand sewing and machine sewing, garment assembly, decorative stitching, and final garment finishing
- 4532103 การจัดการบ้านเรือนและชุมชนที่อยู่อาศัย** **3(3-0-6)**
Home and Community Management
 การจัดการสิ่งแวดล้อมภายในบ้านและชุมชนที่อยู่อาศัย ความปลอดภัยและอันตรายที่สามารถเกิดขึ้นได้ในบ้าน และชุมชนที่อยู่อาศัย การซ่อมแซมและปรับปรุงบ้านเรือนและที่อยู่อาศัย การจัดตกแต่งภายในและภายนอกบ้านและชุมชน ที่อยู่อาศัย การบริหารจัดการเงินและทรัพย์สินส่วนกลางของชุมชนที่อยู่อาศัย กฎหมายระเบียบข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับการ จัดการและดูแลชุมชนที่อยู่อาศัย
 Management of home and community environment; safety and danger within home and community; home repair and improvement; home and community decoration; community finance and property management; laws and regulations of home and community management
- 4531201 เครื่องมือเครื่องใช้ภายในบ้าน** **3(2-2-5)**
Home Appliances and Supplies
 ความจำเป็นของเครื่องมือเครื่องใช้ วัสดุและอุปกรณ์ ภายในบ้าน การเลือกซื้อ การเตรียมการใช้ การดูแลรักษา และการซ่อมแซมเครื่องมือเครื่องใช้ภายในบ้าน รวมถึงการตัดเย็บและซ่อมแซมเสื้อผ้า และการประดิษฐ์เครื่องใช้
 The necessities of home appliances, materials, and equipment in home activities; selection, preparation, usage, maintain and repairing home appliances; sewing and mending clothes; the invention appliances
- 4531302 งานคหกรรมศาสตร์ในบ้าน** **3(2-2-5)**
Home Economics in House
 การวางแผนงานบ้าน การดูแลรักษาเครื่องใช้ต่าง ๆ ตลอดจนการประหยัดพลังงานไฟฟ้าภายในบ้าน การจัดการ เรื่องเวลา การซ่อมแซมเครื่องใช้ภายในบ้านที่ชำรุด ฝึกปฏิบัติการคิดคำนวณวางแผนการบริหารภายในบ้านและการตกแต่ง บ้าน การกินอยู่ การสังคม และพัฒนาบุคลิกภาพ ตลอดจน การเลี้ยงดูเด็ก
 home work planning, maintenance of tools, how to save electricity, time management, fixing appliance, practicum of calculating, interior management and decoration, consuming, social relation, personality development as well as children care

4533403 การจัดสวน **3(2-2-5)**
Gardening

ความเป็นมา ความสำคัญ รูปแบบ ประเภทของการจัดสวน หลักศิลปะที่สัมพันธ์กับการออกแบบ การเลือก การเตรียม การดูแลรักษาต้นไม้ การจัดสวนตามธรรมชาติ การจัดสวนในบ้าน รวมถึงการจัดสวนแบบจำลอง การจัดสวนถาดสวนแก้ว

Background importance, styles, types of gardening; art principles related to garden design, plant selection, preparation, and maintenance; natural landscaping, home gardening; model garden; tray gardens glass terrariums

4533318 การออกแบบจัดตกแต่งบ้านและที่อยู่อาศัย **3(2-2-5)**
Housing Design and Decoration

ความหมายและความสำคัญของที่อยู่อาศัยและการตกแต่ง ประเภทของที่อยู่อาศัย หลักการและทฤษฎีการออกแบบและตกแต่งบ้าน การออกแบบตกแต่งภายใน การตกแต่งและการบริหารจัดการพื้นที่ภายในห้องนอน ห้องรับแขก ห้องครัว เป็นต้น รวมถึงการดูแลรักษาสภาพแวดล้อมภายในที่อยู่อาศัย

The meaning and importance of housing and decoration; types of housing; principles and theory of housing and decoration; home interior design, interior designs; and management for bedroom, living room, kitchen, etc; in-house environment care

4543303 การปฐมพยาบาล **3(2-2-5)**
First Aid

หลักการและเทคนิคการปฐมพยาบาล การวินิจฉัยอาการผู้ป่วย และการปฐมพยาบาลผู้ป่วยประเภทต่าง ๆ ในสภาวะฉุกเฉินตามสถานการณ์อุบัติเหตุ และการป้องกัน

The principles and first aid techniques; patient symptoms diagnosis and first aid in emergency; accidents, and prevention

4542103 อนามัยการเจริญพันธุ์ครอบครัว **3(2-2-5)**
Family Reproductive Hygiene

ความหมายของอนามัยการเจริญพันธุ์ครอบครัว การเลือกคู่ครอง การครองเรือน การวางแผนชีวิต การวางแผนครอบครัว การปลูกฝังค่านิยมคุณธรรมจริยธรรม การดูแลหญิงมีครรภ์ การอนามัยแม่และเด็ก ภาวะการมีบุตรยาก การแท้งและภาวะแทรกซ้อน ภาวะหลังวัยเจริญพันธุ์และวัยสูงอายุ โรคติดต่อในระบบสืบพันธุ์และการป้องกันโรคติดต่อทางเพศสัมพันธ์ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอนามัยการเจริญพันธุ์

Meaning of family reproductive hygiene, spouse selections, wedlock, life planning, family planning, instilling values, morality and ethics, woman pregnancy care, mother and child sanitation, infertility condition, abortion and complicated condition, post-reproductive and elderly stages, infection of reproduction and prevention of contagious diseases from sex relation; related laws about reproductive hygiene

4544205 การจัดการสถานบริการดูแลเด็กเล็กและผู้สูงอายุ **3(2-2-5)**
Child and Elderly Care Center Management

ขอบข่ายการดำเนินงานของสถานบริการเลี้ยงดูเด็ก และสถานดูแลผู้สูงอายุ จุดมุ่งหมายในการจัดสถานบริการ การวางแผนการดำเนินงาน การจัดสถานที่และทำเลที่ตั้ง วัสดุครุภัณฑ์ การจัดสรรบุคลากรสำหรับการเลี้ยงดูเด็ก และดูแลผู้สูงอายุ ทั้งการบริหารจัดการสถานบริการเลี้ยงดูเด็ก และสถานดูแลผู้สูงอายุ

The scope of child and elderly services and care management, the purpose of the care center manement, planning, venue arrangement and location, durable materials, staff management for child and elderly care; child and elderly care center management

- 4542104 การจัดการครอบครัว** **3(2-2-5)**
Family Management
 ความหมาย ความสำคัญ วัฏจักรครอบครัว กับความต้องการที่อยู่อาศัย อาหารและโภชนาการ เสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย สุขภาพและการดูแล การวางแผนและการบริหารจัดการทรัพยากรครอบครัว ให้เกิดประโยชน์อย่างคุ้มค่าต่อการดำเนินชีวิต
 Meaning and importance of family cycle; residential demand; food and nutrition, clothing and health care, planning and family resources management to the benefit of value of life
- 4543209 พัฒนาการเด็กและการเลือกใช้ของเล่น** **3(2-2-5)**
Child Development and Selection of Toys
 ธรรมชาติและพัฒนาการของเด็กแต่ละวัย ความสำคัญของการเล่น กิจกรรมการเล่น และพัฒนาการของเด็กของเล่นสำหรับเด็ก ประโยชน์และองค์ประกอบที่จะต้องพิจารณาในการประดิษฐ์ของเล่นสำหรับเด็ก การออกแบบและการพัฒนารูปแบบของเล่นที่ส่งเสริมพัฒนาการของเด็กทุกเพศ ทุกวัย
 study each stage of child nature and development; importance of playing, activities, and their development; toy for child, benefits of toys, factors considered for toy invention, design and development of toy promoting the development of children in all ages
- 4504806 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 in home economics areas; integration with food and nutrition, fabric and dressing, crafts and creative arts, human and family development, and home and community; practicum before graduation

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

ชั้นปีที่
2

เรียนรู้และฝึกปฏิบัติในการจัดห้องพัก การดูแลทำความสะอาด การเช็ครายละเอียดเกี่ยวกับห้องพัก รวมถึงการจัดงานเลี้ยงอาหารในรูปแบบต่าง ๆ เป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 60 ชั่วโมง



ชั้นปีที่
3

เรียนรู้และฝึกปฏิบัติในการทำความสะอาดเครื่องมือและอุปกรณ์ รวมถึงการคัดเลือกวัตถุดิบแต่ละประเภท และการประกอบอาหาร เป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 120 ชั่วโมง



ชั้นปีที่
4

เข้าฝึกประสบการณ์วิชาชีพกับหน่วยงานที่หลักสูตรกำหนดให้ เป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 600 ชั่วโมง โดยมีเวลาการทำงานต่อสัปดาห์ให้เป็นไปตามข้อกำหนดของสถานประกอบการ



หมายเหตุ : การฝึกประสบการณ์วิชาชีพของชั้นปีที่ 2 - 3 จะฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติงาน (Excellent Center) ของมหาวิทยาลัย ได้แก่ โรงแรมดุสิตเพลส ครัวสวนดุสิต โฮมเบเกอรี่ และศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ และในชั้นปีที่ 4 รายวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ (รหัสวิชา 4504806)



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
SUAN DUSIT UNIVERSITY

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการธุรกิจบริการ
อาหารและศิลปะการประกอบอาหาร
Bachelor of Arts Program in
Food Service Business
Management and
Culinary Arts

S u a n D u s i t

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการธุรกิจบริการอาหารและศิลปะการประกอบอาหาร
(หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2569)
ระดับปริญญาตรี

1. ชื่อหลักสูตร

ภาษาไทย	:	หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจบริการอาหารและศิลปะการประกอบอาหาร
ภาษาอังกฤษ	:	Bachelor of Arts Program in Food Service Business Management and Culinary Arts

2. ชื่อปริญญา

ภาษาไทย	ชื่อเต็ม	ศิลปศาสตรบัณฑิต (การจัดการธุรกิจบริการอาหารและศิลปะการประกอบอาหาร)
	ชื่อย่อ	ศศ.บ. (การจัดการธุรกิจบริการอาหารและศิลปะการประกอบอาหาร)
ภาษาอังกฤษ	ชื่อเต็ม	Bachelor of Arts (Food Service Business Management and Culinary Arts)
	ชื่อย่อ	B.A. (Food Service Business Management and Culinary Arts)

3. วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

3.1) ส่งเสริมให้บัณฑิตเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารที่บูรณาการความรู้ด้านการจัดการธุรกิจบริการอาหารและศิลปะการประกอบอาหาร การบริหารธุรกิจ และเทคโนโลยีดิจิทัล เพื่อสร้างสรรค์รูปแบบธุรกิจใหม่ของธุรกิจขนาดเล็ก ขนาดกลาง และขนาดใหญ่

3.2) ส่งเสริมให้บัณฑิตมีความเชี่ยวชาญในการจัดการคุณภาพ ความปลอดภัยอาหาร และมาตรฐานสากล รวมถึงการประยุกต์ใช้ปัญญาประดิษฐ์เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต ลดต้นทุน และสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับธุรกิจบริการอาหาร และการประกอบอาหาร

3.3) ส่งเสริมให้บัณฑิตสามารถประกอบอาหาร และประยุกต์ใช้ศิลปะการประกอบอาหาร และเทคโนโลยีการผลิต และมาตรฐานความปลอดภัยในการผลิตอาหาร และเครื่องดื่ม ด้วยความเป็นสวนดุสิต มีระเบียบวินัย รู้จริงในสิ่งที่ทำ และประณีตในงานที่ทำ

3.4) ส่งเสริมให้บัณฑิตพัฒนาวัฒนธรรมอาหารโดยใช้ภูมิปัญญาอาหารไทยผสมผสานกับนวัตกรรมสมัยใหม่ เพื่อสร้างสรรค์เมนู และประสบการณ์การรับประทานอาหารที่สามารถเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารไทยสู่สากล

3.5) ส่งเสริมให้บัณฑิตสามารถดำเนินธุรกิจอาหารด้วยความรับผิดชอบต่อสังคมสิ่งแวดล้อม มีภาวะผู้นำ และมีจริยธรรมในการบริหาร

4. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

- 4.1) เชฟผู้ประกอบการรุ่นใหม่ในธุรกิจบริการอาหาร
- 4.2) ผู้จัดการร้านในธุรกิจอาหาร
- 4.3) เจ้าหน้าที่ในหน่วยงานหรือองค์กรที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหาร
- 4.4) ผู้สอนในหน่วยงานหรือองค์กรภาครัฐและเอกชน

โครงสร้างหลักสูตร

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

- 1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ดำเนินการตามประกาศฯ และข้อบังคับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2566 โดยให้มีรายวิชา 8 วิชา รวม 24 หน่วยกิต
- 2) หมวดวิชาเฉพาะ ประกอบด้วย
 - วิชาเฉพาะด้านภาษา ด้านการจัดการธุรกิจบริการอาหาร ด้านการประกอบอาหาร ด้านเทคโนโลยีดิจิทัล และปัญญาประดิษฐ์ ด้านโครงงานธุรกิจบริการอาหาร โดยมีจำนวน 25 รายวิชา 75 หน่วยกิต
 - วิชาเลือกประกอบด้วย กลุ่มวิชาเลือกด้านการจัดการธุรกิจบริการอาหาร ด้านการประกอบอาหาร ด้านความยั่งยืนและสิ่งแวดล้อม ด้านเทคโนโลยีและดิจิทัล ด้านทักษะแห่งอนาคต ไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต
 - วิชาฝึกประสบการณ์ จำนวน 3 หน่วยกิต
- 3) วิชาเลือกเสรี เป็นการให้อิสระกับผู้เรียน เลือกเรียนได้ตามความถนัด จำนวน 6 หน่วยกิต

จำนวนหน่วยกิตที่ศึกษาตลอดหลักสูตร

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า	24 หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า	96 หน่วยกิต
2.1) กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน	75 หน่วยกิต
2.2) กลุ่มวิชาเลือก ไม่น้อยกว่า	18 หน่วยกิต
2.3) กลุ่มฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	3 หน่วยกิต
3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า	6 หน่วยกิต

การจัดการเรียนการสอน

2) หมวดวิชาเฉพาะ	96 หน่วยกิต
2.1 กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน	75 หน่วยกิต
ด้านภาษา	
4573401 ภาษาอังกฤษสำหรับธุรกิจบริการอาหาร English for Food Service Business	3(3-0-6)
ด้านการจัดการธุรกิจบริการอาหาร	
4571201 การเป็นผู้ประกอบการ และการจัดการธุรกิจบริการอาหารในยุคดิจิทัล Entrepreneurship and Food Service Management in the Digital Age	3(3-0-6)
4571202 กฎหมายธุรกิจบริการอาหาร Food Service Business Related Laws	3(3-0-6)
4572201 การจัดการต้นทุน และการวางแผนการเงินในธุรกิจบริการอาหาร Cost Management and Financial Planning for Food Service Business	3(3-0-6)
4572202 การจัดการบุคลากร และพนักงานในธุรกิจบริการอาหาร Human Resources Management in Food Service Business	3(3-0-6)
4573101 การผลิตอาหารปริมาณมาก High-Volume Food Production	3(2-2-5)
4572203 การตลาดเชิงกลยุทธ์ และการเล่าเรื่องในธุรกิจบริการอาหาร Marketing Strategies and Storytelling in Food Service Business	3(3-0-6)
4572204 การสร้าง และการพัฒนาแบรนด์ในธุรกิจบริการอาหาร Branding and Brand Development in Food Service Business	3(2-2-5)

4573201	การจัดการโลจิสติกส์ และห่วงโซ่อุปทานในธุรกิจบริการอาหาร Logistics and Supply Chain Management for Food Service Business	3(3-0-6)
4573202	การจัดการปฏิบัติการในธุรกิจบริการอาหาร Operations Management in Food Business Service	3(3-0-6)
4571203	การตลาดสำหรับธุรกิจบริการอาหาร Marketing for Food Service Business	3(3-0-6)

ด้านการประกอบอาหาร

4571204	ศาสตร์และศิลป์แห่งอาหาร : จากฟาร์มสู่โต๊ะอาหาร Gastronomy: From Farm-to-Table	3(3-0-6)
4571101	เทคนิคการประกอบอาหาร Culinary Techniques	3(1-6-2)
4571102	การออกแบบ และจัดการเมนูอาหารในธุรกิจบริการอาหาร Menu Design and Management for Food Service Business	3(2-2-5)
4572101	เทคนิคการผลิตขนมอบ Bakery Technique	3(1-6-2)
4572102	อาหารไทย และอาหารนานาชาติสำหรับสตรีทฟู้ด Thai and International Cuisine for Street Food	3(1-6-2)
4574101	ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร และการถ่ายภาพ Food Styling and Photography	3(1-6-2)

Module อาหารไทย

4573102	อาหารไทย Thai Cuisine	3(1-6-2)
4573103	ขนมไทย Thai Desserts	3(1-6-2)

Module อาหารนานาชาติ

4573104	อาหารตะวันตก Western Cuisine	3(1-6-2)
4573105	อาหารเอเชีย Asian Cuisine	3(1-6-2)

Module ขนมอบ

4573106	เค้ก และคุกกี้ Cakes and Cookies	3(1-6-2)
4573107	เพสตรี Pastry	3(1-6-2)

หมายเหตุ: ให้นักศึกษาเลือกเรียนModuleใดModuleหนึ่งเท่านั้น

ด้านเทคโนโลยีดิจิทัลและปัญญาประดิษฐ์

4573301	เทคโนโลยีดิจิทัลและปัญญาประดิษฐ์สำหรับธุรกิจบริการอาหาร Digital Technology and Artificial Intelligence for Food Service Business	3(3-0-6)
4574301	การวิเคราะห์และการนำเสนอข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจบริการอาหาร Data Visualization for Food Service Business	3(3-0-6)

โครงการด้านธุรกิจบริการอาหาร

4571901	โครงการแผนประกอบธุรกิจบริการอาหาร Food Service Business Planning Project	3(2-2-5)
4572901	โครงการธุรกิจบริการอาหารขนาดเล็ก Small Food Service Business Project	3(2-2-5)
4573901	โครงการพัฒนาธุรกิจบริการอาหารขนาดกลาง : การพัฒนาธุรกิจจากขนาดเล็กสู่ขนาดกลาง Upscaling Food Service Business Project: Small to Medium-Scale Development	3(2-2-5)
4574901	โครงการพัฒนาธุรกิจบริการอาหารขนาดใหญ่ : การพัฒนาธุรกิจจากขนาดกลางสู่ขนาดใหญ่ Upscaling Food Service Business Project: Medium to Large-Scale Development	3(2-2-5)

2.2 กลุ่มวิชาเลือก ไม่น้อยกว่า

18 หน่วยกิต

4573203	หัวข้อที่คัดสรรเฉพาะทางด้านธุรกิจบริการอาหาร Selected Topic in Food Service Business	3(3-0-6)
4572205	การวิเคราะห์ตลาดและพฤติกรรมผู้บริโภคในธุรกิจบริการอาหาร Market Analysis and Consumer Behavior in the Food Service Business	3(3-0-6)
4574201	สถานการณ์และแนวโน้มในธุรกิจบริการอาหาร Food Service Business Trends and Issues	3(3-0-6)
4574202	การจัดการร้านคาเฟ่ Café Management	3(2-2-5)
4574203	การจัดการร้านอาหารฟายน์ไดนิง Fine Dining Restaurant Management	3(2-2-5)
4574204	การจัดการร้านอาหารรูปแบบแคชชวล Casual Dining Restaurant Management	3(2-2-5)
4574205	การจัดการร้านอาหารรูปแบบบุฟเฟต์ และ บริการตนเอง Buffet and Self-Service Restaurant Management	3(2-2-5)
4573204	ผู้ประกอบการด้านธุรกิจบริการอาหาร และระบบนิเวศสตาร์ทอัพ Food Service Business Entrepreneurship and Startup Ecosystem	3(2-2-5)
4573108	เครื่องดื่มที่มี และไม่มีแอลกอฮอล์ Alcoholic and Non Alcoholic Beverage	3(1-6-2)
4573402	อาหารสุขภาพ และอาหารทางเลือกสำหรับธุรกิจบริการอาหาร Health and Alternative Foods in Food Service Business	3(1-6-2)
4573302	ความปลอดภัยอาหาร และระบบ HACCP ในยุคดิจิทัล Food Safety and HACCP System in Digital Age	3(2-2-5)
4572301	การควบคุมคุณภาพอาหารในธุรกิจบริการอาหาร Food Quality Control in Food Business	3(3-0-6)
4574206	ธุรกิจอาหารที่ยั่งยืน และเศรษฐกิจหมุนเวียน Sustainable Food Business and Circular Economy	3(3-0-6)

4573205	การตลาดสีเขียวในธุรกิจบริการอาหาร Green Marketing in Food Service Business	3(3-0-6)
4573303	นวัตกรรมห่วงโซ่อุปทานในธุรกิจบริการอาหาร Supply Chain Innovation in Food Service Business	3(3-0-6)
4573206	พาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ และธุรกิจอาหารออนไลน์ E-commerce and Online Food Business	3(3-0-6)
4573304	เทคโนโลยีอาหารและนวัตกรรมธุรกิจอาหาร Food Technology and Food Business Innovation	3(3-0-6)
4572206	การจัดการอาหารข้ามวัฒนธรรม Cross-Cultural Food Management	3(3-0-6)
4573207	จิตวิทยาอาหาร และประสาทวิทยาการผู้บริโภค Food Psychology and Consumer Neuroscience	3(3-0-6)
4573208	สื่อด้านอาหารและการสร้างสรรค์เนื้อหา Food Media and Content Creation	3(2-2-5)

2.3 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

3 หน่วยกิต

4572801	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจบริการอาหาร 1 Practical Learning in Food Service Business Management 1	1 (300)
4574801	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจบริการอาหาร 2 Practical Learning in Food Service Business Management 2	2 (600)

3) ทมวดวิชาเลือกเสรีไม่น้อยกว่า

6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาอื่น ๆ อีกไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต ในหลักสูตรระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว และไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จการศึกษาหลักสูตร

คำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาการจัดการธุรกิจบริการอาหารและศิลปะการประกอบอาหาร

4573401 ภาษาอังกฤษสำหรับธุรกิจบริการอาหาร

3(3-0-6)

English for Food Service Business

คำศัพท์เฉพาะทางด้านธุรกิจบริการอาหาร และศิลปะการประกอบอาหาร ทักษะการสื่อสารที่จำเป็นสำหรับบุคลากรในการปฏิบัติงานครัว และการให้บริการลูกค้า (การปฏิบัติงานในครัว การรับคำสั่งซื้อ การตอบคำถามลูกค้า การแนะนำอาหาร การนำเสนออาหาร และการแก้ไขปัญหา)

Food service and culinary arts terminology; essential communication skills required for staffs in kitchen operations and customer service (kitchen operations, taking orders, answering customer questions, menu recommendation, menu presentation and problem solving)

4571201 การเป็นผู้ประกอบการ และการจัดการธุรกิจบริการอาหารในยุคดิจิทัล

3(3-0-6)

Entrepreneurship and Food Service Management in the Digital Age

แนวคิด การแบ่งประเภท การแบ่งส่วนงาน การดำเนินงาน และความรู้พื้นฐานในการจัดการธุรกิจบริการอาหาร ทักษะพื้นฐานจำเป็นของผู้ประกอบการ การประเมินและวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ การสร้าง และทดสอบแนวคิดธุรกิจ การบริหารความสัมพันธ์กับผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย การวางแผนและพัฒนาธุรกิจบริการอาหารให้สอดคล้องกับกฎหมายและบริบทของสังคม การจัดการธุรกิจบริการอาหารโดยใช้เทคนิคทางการตลาด และเทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการจัดการธุรกิจ การทำการตลาดออนไลน์ การวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อการตัดสินใจทางธุรกิจ

Concepts, classification, work segmentation, operations, and principle of food service business management; essential basic entrepreneurial skills; business environment assessment and analysis; business idea generation and testing; stakeholder relationship management; food service business planning and development according to laws and social norms; food service business management using marketing techniques and digital technology to enhance management efficiency; online marketing; data analysis for business decision-making

4571202 กฎหมายธุรกิจบริการอาหาร

3(3-0-6)

Food Service Business Related Laws

แนวคิดเกี่ยวกับกฎหมาย กฎหมายแพ่งและพาณิชย์ กฎกระทรวง และพระราชบัญญัติที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจบริการอาหาร การจัดตั้ง และขออนุญาตประกอบธุรกิจ รายได้และภาษีจากการดำเนินธุรกิจ อาคาร สถานที่ และการสาธารณสุข ความปลอดภัยด้านอาหาร แรงงาน ผู้บริโภค ลักษณะทรัพย์สินและการทำสัญญา การโฆษณาและการคุ้มครอง การละเมิด เทคโนโลยี และกฎหมายอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

Concepts of law; civil and commercial law; ministerial regulations and acts related to food service business operations; business establishment and licensing; business income and taxation; buildings, premises, and public health; food safety; labor; consumers; property characteristics and contracts; advertising and protection; infringement; technology; other related laws

4572201 การจัดการต้นทุน และการวางแผนการเงินในธุรกิจบริการอาหาร 3(3-0-6)
Cost Management and Financial Planning for Food Service Business

ประเภทของต้นทุน การคำนวณต้นทุนการผลิต หลักการจัดการต้นทุน การควบคุมต้นทุนวัสดุและแรงงาน หลักการคำนวณราคาขายและกำไร การวางแผน การวิเคราะห์ และพยากรณ์ทางการเงินในธุรกิจบริการอาหาร การจัดหาและจัดสรรเงินทุน การบริหารเงินทุนหมุนเวียน และต้นทุนเงินทุน อัตราดอกเบี้ย การจัดสรรกำไรและเงินปันผล การจัดทำบัญชีเบื้องต้นสำหรับธุรกิจบริการอาหาร ความเสี่ยง การประเมินผลกระทบทางการเงินจากการตัดสินใจทางธุรกิจ เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพและกำไรของธุรกิจ

Cost classification; calculation of production costs; principles of cost management; cost control of materials and labor; principles of pricing and profit calculation; financial planning, analysis, and forecasting in food service businesses; sourcing and allocation of funds; working capital management and cost of capital; interest rates; profit and dividend allocation; basic accounting for food service businesses; risks; assessment of financial impacts from business decisions to improve business efficiency and profitability

4572202 การจัดการบุคลากร และพนักงานในธุรกิจบริการอาหาร 3(3-0-6)
Human Resources Management in Food Service Business

ความสำคัญของบุคลากร และการจัดการบุคลากรในธุรกิจบริการอาหาร หลักการวางแผนทรัพยากรบุคคลให้เหมาะสมกับขนาดธุรกิจ การคัดเลือก การฝึกอบรม การประเมินผลการปฏิบัติงาน และการพัฒนาบุคลากร การสร้างวัฒนธรรมองค์กร ค่าตอบแทน สวัสดิการ และการสร้างแรงจูงใจในการปฏิบัติงาน เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการจัดการทรัพยากรบุคคล

Importance of human resources and human resources management in food service businesses; principles of human resource planning appropriate to business size; recruitment; training; performance evaluation; human resources development; organizational culture building; compensation, welfare, and motivation in work performance; information technology for enhancing efficiency in human resource management

4573101 การผลิตอาหารปริมาณมาก 3(2-2-5)
High-Volume Food Production

เทคนิคการเตรียมอาหาร การควบคุมคุณภาพอาหาร การจัดการบุคลากร การเตรียมวัตถุดิบ การเตรียมสถานที่ผลิต การจัดการเวลา การบริการ รูปแบบรายการอาหาร การฝึกทักษะในการเตรียม การประกอบอาหาร และการจัดบริการอาหารปริมาณมาก การปฏิบัติการประกอบอาหารและการควบคุมคุณภาพอาหารในหน่วยงานธุรกิจวิชาการในมหาวิทยาลัย

Food preparation techniques; food quality control; staff management; raw material preparation; operation area preparation; time management; service; menu concept; skill training in preparing and service for mass production; food production operations and food quality control in university's excellent centers

4572203 การตลาดเชิงกลยุทธ์ และการเล่าเรื่องในธุรกิจบริการอาหาร 3(3-0-6)
Marketing Strategies and Storytelling in Food Service Business

กลยุทธ์ทางการตลาด การเล่าเรื่อง การจัดการคอนเทนต์ การประชาสัมพันธ์ การโฆษณาและการส่งเสริมการขายผ่านช่องทางการตลาด การการสร้างความสัมพันธ์ระยะยาวกับลูกค้า กรณีศึกษาในธุรกิจบริการอาหาร

Marketing strategies; storytelling; content management; public relations; advertising and sales promotion through marketing channels; building long-term customer relationships; case studies in food service business

4572204 การสร้าง และการพัฒนาแบรนด์ในธุรกิจบริการอาหาร **3(2-2-5)**
Branding and Brand Development in Food Service Business

กระบวนการในการสร้าง และพัฒนาแบรนด์ การกำหนดวิสัยทัศน์ ค่านิยมของแบรนด์ อัตลักษณ์แบรนด์ การสร้างความสัมพันธ์ระหว่างแบรนด์และผู้บริโภค การออกแบบโลโก้และภาพลักษณ์ของแบรนด์ การใช้กลยุทธ์การตลาดเพื่อส่งเสริมแบรนด์ การจัดการ การพัฒนาแบรนด์ในระยะยาว และนำเสนอผลงาน

The process of branding and development; defining brand vision; brand values; brand identity; brand engagement; logo and brand image design; application of marketing strategies for brand promotion; brand management; long-term brand development; project presentation

4573201 การจัดการโลจิสติกส์ และห่วงโซ่อุปทานในธุรกิจบริการอาหาร **3(3-0-6)**
Logistics and Supply Chain Management for Food Service Business

ขอบเขต ความหมาย บทบาทของการจัดการโลจิสติกส์ที่มีต่อธุรกิจ แนวคิด หลักการจัดการโลจิสติกส์และห่วงโซ่อุปทานสำหรับธุรกิจบริการอาหาร การบริหารจัดการห่วงโซ่อุปทาน การจัดการลูกค้าสัมพันธ์ การจัดการความสัมพันธ์กับผู้ส่งมอบ การจัดการสถานที่และรูปแบบการจัดการคลังสินค้า การจัดการการขนส่ง การวัดผลการปฏิบัติงานและการปรับปรุงผลการดำเนินงานห่วงโซ่อุปทาน เทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับ การบริหารจัดการห่วงโซ่อุปทาน

Scope; definition and role of logistics management in business; concepts; principles of logistics and supply chain management for food service businesses; supply chain management; customer relationship management; supplier relationship management; location management; warehouse management; transportation management; performance measurement and supply chain performance improvement; information technology for supply chain management

4573202 การจัดการปฏิบัติการในธุรกิจบริการอาหาร **3(3-0-6)**
Operations Management in Food Business Service

การวางแผน การจัดระบบ และการควบคุมกระบวนการต่าง ๆ ในธุรกิจบริการอาหาร การจัดการวัตถุดิบ การจัดการครัว การจัดการต้นทุน การบริการลูกค้า การจัดการบุคลากร การจัดทำคู่มือขั้นตอน การปฏิบัติงานมาตรฐาน การนำเทคโนโลยีมาใช้ในการจัดการธุรกิจบริการอาหาร เช่น ระบบการขายหน้าร้าน การจัดการสต็อก และการตลาดออนไลน์

Planning, organizing, and controlling various processes in food service businesses; raw material management; kitchen management; cost management; customer service; human resources management; create standard operating procedure (SOP) manuals; application of technology in food service business management such as point-of-sale (POS) systems, inventory management and online marketing

4571203 การตลาดสำหรับธุรกิจบริการอาหาร **3(3-0-6)**
Marketing for Food Service Business

แนวคิด และหลักการในการดำเนินการทางการตลาด สภาพแวดล้อมการตลาด การแบ่งส่วนตลาด การกำหนดตลาดเป้าหมาย การวางตำแหน่งผลิตภัณฑ์ ส่วนประสมทางการตลาด กลยุทธ์การตลาด การสร้าง แบรนด์ การกำหนดราคา การส่งเสริมยอดขาย การตลาดดิจิทัล การใช้เทคโนโลยีและเครื่องมือดิจิทัล การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค การบริหารความพึงพอใจของลูกค้า การตลาดเพื่อสังคมและสิ่งแวดล้อม และแนวโน้มการตลาดสมัยใหม่ที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจบริการอาหาร จรรยาบรรณในการจัดการทางการตลาด

Concepts and principles of marketing operations; marketing environment; market segmentation; market targeting; product positioning; marketing mix; marketing strategies; branding; pricing; sales promotion; digital marketing; application of digital technology and tools for marketing; consumer behavior analysis; customer satisfaction management; social and environmental marketing; modern marketing trends related to the food service business; ethics in marketing management

4571204 ศาสตร์และศิลป์แห่งอาหาร: จากฟาร์มสู่โต๊ะอาหาร 3(3-0-6)
Gastronomy: From Farm-to-Table

หลักการและแนวคิด “จากฟาร์มสู่โต๊ะอาหาร” ที่มาของวัตถุดิบอาหาร การคัดเลือกวัตถุดิบ วิทยาศาสตร์ และคุณค่าแห่งอาหาร การนำเสนอเรื่องราวอาหารที่สะท้อนถึงแหล่งผลิต ความปลอดภัยทางอาหารตลอดห่วงโซ่อุปทาน จริยธรรมด้านอาหาร และการบริโภคอาหารอย่างยั่งยืน

Principles and concepts of “farm to table”; origin of food materials; raw material selection; science and gastronomic value of food; food storytelling reflecting to food origin; food safety throughout the supply chain; food ethics; food sustainable

4571101 เทคนิคการประกอบอาหาร 3(1-6-2)
Culinary Techniques

อุปกรณ์และเครื่องมือพื้นฐานที่ใช้ในการประกอบอาหาร ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการเลือกซื้อ การตรวจรับ การเตรียม และการเก็บรักษา รวมถึงการประเมินคุณภาพของวัตถุดิบอาหาร เทคนิคการประกอบอาหารจากวัตถุดิบอาหาร แต่ละประเภท และการฝึกปฏิบัติ

Basic equipment and tools used in cooking; English related to purchasing, receiving, preparing, and storing, including quality evaluation of food ingredients; cooking techniques for each food ingredient and practice

4571102 การออกแบบ และจัดการเมนูอาหารในธุรกิจบริการอาหาร 3(2-2-5)
Menu Design and Management for Food Service Business

การออกแบบและการจัดการเมนู การประยุกต์ใช้ปัญญาประดิษฐ์ในการออกแบบเมนูอาหาร การคัดเลือกและการจัดการวัตถุดิบ การควบคุมต้นทุน การกำหนดราคาขาย การวิเคราะห์ยอดขายและกำไร ของเมนูในธุรกิจบริการอาหาร

Menu design and management; application of artificial intelligence in menu design; selection and management of raw materials; cost control; pricing and menu engineering in food service business

4572101 เทคนิคการผลิตขนมอบ 3(1-6-2)
Bakery Techniques

ความหมาย ประเภทของขนมอบ อุปกรณ์และเครื่องมือ วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตขนมอบ ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับเทคนิคการผลิตขนมอบ การเตรียมวัตถุดิบ เทคนิคการผลิตขนมปัง เค้ก คุกกี้ พายว์ร่วน และพายชั้น การจัดเสิร์ฟ การเก็บรักษา และการฝึกปฏิบัติ

Definition; bakery products classification; equipment and tools; raw materials for bakery production; English related to preparation techniques; raw materials preparation; cooking technique of bread, cakes, cookies, shortcrust pastry and puff pastry; serving; storage and practice

4572102 อาหารไทย และอาหารนานาชาติสำหรับสตรีทฟู้ด 3(1-6-2)
Thai and International Cuisine for Street Food

ความหมาย ประเภทของอาหารไทยและอาหารนานาชาติ อุปกรณ์และเครื่องมือเฉพาะ วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารไทยและนานาชาติ ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับเทคนิคการประกอบอาหารไทยและอาหารนานาชาติ การเตรียมวัตถุดิบ เทคนิคการประกอบอาหารไทยและอาหารนานาชาติยอดนิยมสำหรับอาหาร สตรีทฟู้ด ได้แก่ ประเภทอาหารว่างและอาหารเรียกน้ำย่อย อาหารจานหลัก ขนมหวาน การจัดเสิร์ฟ การเก็บรักษา และการฝึกปฏิบัติ

Definition; Thai and international cuisine classification; specific equipment and tools; raw materials for Thai and international cooking; English related Thai and international cooking; raw materials preparation; cooking technique of popular Thai and international cuisine such as snacks and appetizers, main dishes and desserts; serving; storage and practice

- 4574101 ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร และการถ่ายภาพ** **3(1-6-2)**
Food Styling and Photography
 การประยุกต์ใช้หลักการทางศิลปะเพื่อการจัดตกแต่งอาหารและเครื่องดื่ม เทคนิคการจัดตกแต่งอาหารและเครื่องดื่ม หลักการถ่ายภาพเพื่อการโฆษณา การปรับแต่งภาพเพื่อใช้ประกอบสื่อประชาสัมพันธ์
 Application of art principles for food and beverage decoration; food and beverage decoration techniques; photography principles for advertising; photo editing for media
- 4573102 อาหารไทย** **3(1-6-2)**
Thai Cuisine
 ความหมาย ประเภทของอาหารไทย อุปกรณ์และเครื่องมือเฉพาะ วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารไทย ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับเทคนิคการประกอบอาหารไทย การเตรียมวัตถุดิบ เทคนิคการประกอบอาหารไทยที่อยู่ในความนิยม การจัดเสิร์ฟ การเก็บรักษา และการฝึกปฏิบัติ
 Definition; Thai cuisine classification; specific equipment and tools; raw materials for Thai cooking; English related Thai cooking; raw materials preparation; cooking technique of popular Thai cuisine; serving; storage and practice
- 4573103 ขนมไทย** **3(1-6-2)**
Thai Dessert
 ความหมาย ประเภทของขนมไทย อุปกรณ์และเครื่องมือเฉพาะ วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบขนมไทย ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับเทคนิคการประกอบขนมไทย การเตรียมวัตถุดิบ เทคนิคการประกอบขนมไทยที่อยู่ในความนิยม การจัดเสิร์ฟ การเก็บรักษา และการฝึกปฏิบัติ
 Definition; Thai dessert classification; specific equipment and tools; raw materials for Thai dessert; English related Thai dessert cooking; raw materials preparation; cooking technique of popular Thai dessert; serving; storage and practice
- 4573104 อาหารตะวันตก** **3(1-6-2)**
Western Cuisine
 ความหมาย ประเภทของอาหารตะวันตก อุปกรณ์และเครื่องมือเฉพาะ วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารตะวันตก ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับเทคนิคการประกอบอาหารตะวันตก การเตรียมวัตถุดิบ พื้นฐานการเตรียมน้ำสต็อก ซุป และซอส เทคนิคการประกอบอาหารตะวันตกที่อยู่ในความนิยม การจัดเสิร์ฟ การเก็บรักษา และการฝึกปฏิบัติ
 Definition; western cuisine classification; specific equipment and tools; raw materials for western cuisine; English related western cuisine cooking; raw materials preparation; principle of preparing stocks, soups, and sauces; cooking technique of popular western cuisine; serving; storage and practice
- 4573105 อาหารเอเชีย** **3(1-6-2)**
Asian Cuisine
 ความหมาย ประเภทของอาหารเอเชีย อุปกรณ์และเครื่องมือเฉพาะ วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารเอเชีย ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับเทคนิคการประกอบอาหารเอเชีย การเตรียมวัตถุดิบ เทคนิคการประกอบอาหารเอเชียที่อยู่ในความนิยม การจัดเสิร์ฟ การเก็บรักษา และการฝึกปฏิบัติ
 Definition; Asian cuisine classification; specific equipment and tools; raw materials for Asian cooking; English related Asian cooking; raw materials preparation; cooking technique of popular Asian cuisine; serving; storage and practice

4573106 เค้ก และคุกกี้ **3(1-6-2)**
Cake and Cookies

ความหมาย ประเภทของเค้กและคุกกี้ อุปกรณ์และเครื่องมือ วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตเค้กและคุกกี้ ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับเทคนิคการผลิตเค้กและคุกกี้ การเตรียมวัตถุดิบ เทคนิคการผลิตเค้กและคุกกี้ การจัดเสิร์ฟ การเก็บรักษา และการฝึกปฏิบัติ

Definition; cake and cookie classification; equipment and tools; raw materials for cake and cookie production; English related to preparation techniques; raw materials preparation; cooking technique for cake and cookie; serving; storage and practice

4573107 เพสตรี้ **3(1-6-2)**
Pastry

ความหมาย ประเภทของเพสตรี้ อุปกรณ์และเครื่องมือ วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตเพสตรี้ ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับเทคนิคการผลิตเพสตรี้ การเตรียมวัตถุดิบ เทคนิคการผลิตเพสตรี้ การจัดเสิร์ฟ การเก็บรักษา และการฝึกปฏิบัติ

Definition; pastry classification; equipment and tools; raw materials for pastry production; English related to preparation techniques; raw materials preparation; cooking techniques for pastries; serving; storage and practice

4573301 เทคโนโลยีดิจิทัลและปัญญาประดิษฐ์สำหรับธุรกิจบริการอาหาร **3(3-0-6)**
Digital Technology and Artificial Intelligence for Food Service Business

หลักการพื้นฐานของเทคโนโลยีดิจิทัล ข้อมูลดิจิทัลและการนำไปประยุกต์ใช้ การจัดการข้อมูลขนาดใหญ่ การวิเคราะห์ข้อมูลขนาดใหญ่ขั้นพื้นฐาน อินเทอร์เน็ตในทุกสิ่ง การนำเทคโนโลยีดิจิทัลและการนำเทคโนโลยีปัญญาประดิษฐ์มาใช้ในงานด้านธุรกิจบริการอาหาร และกรณีศึกษา

Fundamental principles of digital technology; digital data and applications; big data management; basic big data analytics; internet of things (IoT); application of digital technology and artificial intelligence in food service business and case studies

4574301 การวิเคราะห์และการนำเสนอข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจบริการอาหาร **3(3-0-6)**
Data Visualization for Food Service Business

แนวคิด หลักการเกี่ยวกับการจัดการข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล การนำเสนอภาพข้อมูล ประเภทการวิเคราะห์ข้อมูลและการนำเสนอข้อมูล เทคนิค เครื่องมือ หรือตัวแบบที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลและการนำเสนอภาพข้อมูลทางธุรกิจที่ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเป็นพื้นฐานในการประมวลผลข้อมูล และฝึกปฏิบัติ

Concepts and principles of data management; data analysis; data visualization; types of data analysis and data presentation; techniques, tools, or models used in data analysis and visualization using information technology for data processing and practice in business data analysis

4571901 โครงการแผนประกอบธุรกิจบริการอาหาร **3(2-2-5)**
Food Service Business Planning Project

ความหมาย ความสำคัญ และการจัดทำแบบจำลองธุรกิจอย่างเป็นระบบ โดยครอบคลุมการกำหนดลูกค้าเป้าหมาย การกำหนดคุณค่าสินค้า ช่องทางการเข้าถึงลูกค้า แผนการสร้างความสัมพันธ์กับลูกค้า รายได้หลักของธุรกิจ ทรัพยากรในองค์กรที่ช่วยส่งเสริมธุรกิจ การกำหนดกิจกรรมหลักของธุรกิจ พันธมิตรหลักของธุรกิจ และโครงสร้างต้นทุนของธุรกิจ การวิเคราะห์ความเสี่ยงและแนวทางการแก้ไขปัญหา

Definition; importance and systematic business modeling including target customers; value propositions; target approaches; customer relationship plans; key revenues streams; organizational resources supporting business; key business activities; key partners; business cost structure; risk analysis and problem-solving approaches

- 4572901 โครงการธุรกิจบริการอาหารขนาดเล็ก** **3(2-2-5)**
Small Food Service Business Project
 จำลองการทำธุรกิจบริการอาหารขนาดเล็กตามแผนประกอบธุรกิจบริการอาหาร เช่น บูธขายอาหารสตรีทฟู้ด รถจำหน่ายอาหาร การจำหน่ายอาหารแบบไม่มีหน้าร้าน เดลิเวอรี่ หรือช่องทางออนไลน์ ลงมือปฏิบัติจริง วิเคราะห์ ประเมิน และนำเสนอผลการดำเนินงาน
 simulate small food service businesses according to business project plan such as street food booths, food trucks, ghost kitchens, delivery, or online platforms; hands-on practice; operation performance analysis, evaluation and presentation
- 4573901 โครงการพัฒนาธุรกิจบริการอาหารขนาดกลาง** **3(2-2-5)**
การพัฒนาธุรกิจจากขนาดเล็กสู่ขนาดกลาง
 Upscaling Food Service Business Project: Small to Medium-Scale Development
 วิเคราะห์สภาพธุรกิจ การวางแผนเพื่อการขยายขนาดธุรกิจบริการอาหารขนาดกลาง เช่น ร้านอาหารประเภท แคชชวล ร้านอาหารประเภทฟิเนไดนิง ร้านอาหารประเภทบริการตนเอง บูธบริการความรู้ด้านการประกอบอาหาร การจัดการ ธุรกิจอาหาร การตลาด และการจัดการทรัพยากรบุคคล การวางแผนการจัดการเชิงกลยุทธ์ การออกแบบและจัดการเมนู การสร้างแบรนด์ การใช้เทคโนโลยีในการบริหารธุรกิจอาหาร การลงมือปฏิบัติจริง วิเคราะห์ ประเมินผล และนำเสนอผลการดำเนินงาน
 SWOT analysis; planning for upscaling to medium-sized food service businesses such as casual restaurants, fine dining restaurants, self-service restaurants; integration of knowledge in culinary arts, food business management, marketing, and human resource management; strategic management planning; menu design and management; branding; application of technology in food business management; hands-on practice; operation performance analysis, evaluation and presentation
- 4574901 โครงการพัฒนาธุรกิจบริการอาหารขนาดใหญ่:** **3(2-2-5)**
การพัฒนาธุรกิจจากขนาดกลางสู่ขนาดใหญ่
 Upscaling Food Service Business Project: Medium to Large-Scale Development
 พัฒนาและจำลองการบริหารธุรกิจขนาดใหญ่ผ่านการสร้างแผนธุรกิจที่ครบวงจร เช่น ธุรกิจบริการอาหารแบบ จัดเลี้ยง ธุรกิจบริการอาหารรูปแบบแฟรนไชส์ การเพิ่มหน่วยธุรกิจ โดยครอบคลุมการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ การวางแผนเชิงกลยุทธ์ การจัดการทรัพยากร การวางโครงสร้างองค์กร การบริหารการเงิน งบประมาณ ระบบครัวกลาง การวิเคราะห์และแนวทางการจัดการความเสี่ยง การนำเสนอโครงการต่อผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย
 Development and simulation of large-scale business management through comprehensive business plan creation such as catering service, franchise business and business unit expansion; business environment analysis; strategic planning; resource management; organizational structure planning; financial and budgeting; central kitchen systems; risk analysis and management approaches; project presentation to stakeholders
- 4573203 หัวข้อที่คัดสรรเฉพาะทางด้านธุรกิจบริการอาหาร** **3(3-0-6)**
Selected Topic in Food Service Business
 หลักการ แนวคิด การสืบค้น วิเคราะห์ สังเคราะห์ และนำเสนอองค์ความรู้จากแหล่งข้อมูลที่เชื่อถือได้ การอภิปราย แลกเปลี่ยนความคิดเห็นในประเด็นปัญหาหรือประเด็นร่วมสมัยทางด้านธุรกิจบริการอาหาร การเขียนรายงาน และบทความเชิงวิชาการ การใช้สื่อในการนำเสนอ การให้ข้อเสนอแนะเชิงสร้างสรรค์ การใช้ปัญญาประดิษฐ์ในการสืบค้นข้อมูล
 Principles, concepts, searching, analyzing, synthesizing, and presenting knowledge from reliable sources; discussion and exchange of ideas on issues or contemporary topics in food service business; writing academic reports and articles; using media for presentation; providing constructive feedback; and applying artificial intelligence tools for information searching

4572205 การวิเคราะห์ตลาดและพฤติกรรมผู้บริโภคในธุรกิจบริการอาหาร 3(3-0-6)
Market Analysis and Consumer Behavior in the Food Service Business

วิเคราะห์แนวโน้มทางการตลาด สภาพแวดล้อมทางการตลาดทั้งภายในและภายนอก การระบุและกำหนดกลุ่มเป้าหมาย พฤติกรรมผู้บริโภค ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อของผู้บริโภค การใช้เครื่องมือวิจัยทางการตลาดในการสำรวจและประเมินข้อมูลเชิงลึกจากผู้บริโภค

Market trend analysis; internal and external marketing environment; identification and determination of target groups; consumer behavior; factors influencing consumer purchasing decisions; application of marketing research tools to survey and evaluate consumer insights

4574201 สถานการณ์และแนวโน้มในธุรกิจบริการอาหาร 3(3-0-6)
Food Service Business Trends and Issues

การวิเคราะห์แนวโน้มของตลาดอาหารที่เปลี่ยนแปลงไปตามความต้องการของผู้บริโภค การตอบสนองต่อปัญหาทางเศรษฐกิจและสิ่งแวดล้อม การปรับตัวของธุรกิจบริการอาหารในยุคดิจิทัล ผลกระทบจากเทคโนโลยี การเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรมที่มีผลต่อธุรกิจบริการอาหาร

Analysis of food market trends changing according to consumer demands; responses to economic and environmental issues; adaptation of food service businesses in the digital era; impacts of technology; social and cultural changes affecting food service businesses

4574202 การจัดการร้านคาเฟ่ 3(2-2-5)
Café Management

ลักษณะธุรกิจอาหารและบริการรูปแบบคาเฟ่ การหาพื้นที่เปิดร้าน การออกแบบครัวและพื้นที่บริการ อุปกรณ์และเครื่องมือ การเตรียมวัตถุดิบ การบริหารจัดการงานครัว งานบริการลูกค้า การออกแบบเมนู กลยุทธ์การตลาด การวางแผนการทำธุรกิจอาหารและบริการ การจัดการงบประมาณ การคำนวณต้นทุนและผลกำไร การควบคุมคุณภาพอาหาร ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการจัดการธุรกิจอาหารและบริการรูปแบบคาเฟ่ การจัดทำรายงาน ลงมือฝึกปฏิบัติ และการศึกษาดูงานในสถานที่ปฏิบัติจริง

Characteristics of café style food service businesses; location selection; kitchen and service area design; equipment and tools; raw materials preparation; kitchen management; customer service management; menu design; marketing strategies; food and service business planning; budget management; cost and profit calculation; food quality control; English related to café style food service businesses; reporting; hand-on practice; study visits

4574203 การจัดการร้านอาหารไฟน์ไดนิ่ง 3(2-2-5)
Fine Dining Restaurant Management

ลักษณะธุรกิจอาหารและบริการรูปแบบไฟน์ไดนิ่ง การหาพื้นที่เปิดร้าน การออกแบบครัวและพื้นที่บริการ อุปกรณ์และเครื่องมือ การเตรียมวัตถุดิบ การบริหารจัดการงานครัว งานบริการลูกค้า การออกแบบเมนู กลยุทธ์การตลาด การวางแผนการทำธุรกิจอาหารและบริการ การจัดการงบประมาณ การคำนวณต้นทุนและผลกำไร การควบคุมคุณภาพอาหาร ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการจัดการธุรกิจอาหารและบริการรูปแบบไฟน์ไดนิ่ง การจัดทำรายงาน ลงมือฝึกปฏิบัติ และการศึกษาดูงานในสถานที่ปฏิบัติจริง

Characteristics of fine dining service businesses; location selection; kitchen and service area design; equipment and tools; raw materials preparation; kitchen management; customer service management; menu design; marketing strategies; food and service business planning; budget management; cost and profit calculation; food quality control; English related to fine dining service businesses; reporting; hand-on practice; study visits

4574204 การจัดการร้านอาหารรูปแบบแคชชวล**3(2-2-5)****Casual Dining Restaurant Management**

ลักษณะธุรกิจอาหารและบริการรูปแบบแคชชวล ลักษณะธุรกิจอาหารและบริการรูปแบบแคชชวล การหาพื้นที่เปิดร้าน การออกแบบครัวและพื้นที่บริการ อุปกรณ์และเครื่องมือ การเตรียมวัตถุดิบ การบริหารจัดการงานครัว งานบริการลูกค้า การออกแบบเมนู กลยุทธ์การตลาด การวางแผนการทำธุรกิจอาหารและบริการ การจัดการงบประมาณ การคำนวณต้นทุนและผลกำไร การควบคุมคุณภาพอาหาร ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการจัดการธุรกิจอาหารและบริการรูปแบบแคชชวล การจัดทำรายงาน ลงมือฝึกปฏิบัติ และการศึกษาดูงานในสถานที่ปฏิบัติจริง

Characteristics of casual dining service businesses; location selection; kitchen and service area design; equipment and tools; raw materials preparation; kitchen management; customer service management; menu design; marketing strategies; food and service business planning; budget management; cost and profit calculation; food quality control; English related to casual dining service businesses; reporting; hand-on practice; study visits

4574205 การจัดการร้านอาหารรูปแบบบุฟเฟต์ และ บริการตนเอง**3(2-2-5)****Buffet and Self-Service Restaurant Management**

ลักษณะธุรกิจอาหารและบริการรูปแบบบุฟเฟต์และบริการตนเอง การหาพื้นที่เปิดร้าน การออกแบบครัวและพื้นที่บริการ อุปกรณ์และเครื่องมือ การเตรียมวัตถุดิบ การบริหารจัดการงานครัว งานบริการลูกค้า การออกแบบเมนู กลยุทธ์การตลาด การวางแผนการทำธุรกิจอาหารและบริการ การจัดการงบประมาณ การคำนวณต้นทุนและผลกำไร การควบคุมคุณภาพอาหาร ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการจัดการธุรกิจอาหารและบริการรูปแบบบุฟเฟต์และบริการตนเอง การจัดทำรายงาน ลงมือฝึกปฏิบัติ และการศึกษาดูงานในสถานที่ปฏิบัติจริง

Characteristics of Buffet and Self-Service businesses; location selection; kitchen and service area design; equipment and tools; raw materials preparation; kitchen management; customer service management; menu design; marketing strategies; food and service business planning; budget management; cost and profit calculation; food quality control; English related to buffet and self-service businesses; reporting; hand-on practice; study visits

4573204 ผู้ประกอบการด้านธุรกิจบริการอาหาร และระบบนิเวศสตาร์ทอัพ**3(2-2-5)****Food Service Business Entrepreneurship and Startup Ecosystem**

การสร้างโมเดลธุรกิจอาหารใหม่ การหาแหล่งเงินทุน การนำเสนอ การเขียนแผนธุรกิจ วิธีการเริ่มต้นแบบสลิ และการเชื่อมต่อกับระบบนิเวศธุรกิจอาหาร

Creation of new food business models; sources of financing; presentation; business plan; lean startup methods; connection with the food business ecosystem

4573108 เครื่องดื่มที่มี และไม่มีแอลกอฮอล์**3(1-6-2)****Alcoholic and Non Alcoholic Beverages**

ความเป็นมา ความสำคัญ ประเภทและประโยชน์ของเครื่องดื่ม อุปกรณ์และเครื่องมือ วัตถุดิบที่ใช้ ในการผลิตเครื่องดื่ม การเตรียมวัตถุดิบ เทคนิคการผสมเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ และเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้อง และการฝึกปฏิบัติ

History of beverages, importance, classification and benefits of beverages; equipment and tools; raw materials for beverage production; raw materials preparation; mixing technique of alcoholic and non-alcoholic beverages; related English and practice

4573402 อาหารสุขภาพ และอาหารทางเลือกสำหรับธุรกิจบริการอาหาร **3(1-6-2)**
Health and Alternative Foods in Food Service Business

ความสำคัญ ประโยชน์ และประเภทของอาหารเพื่อสุขภาพ หลักการบริโภคอาหาร อาหารกลุ่มใหม่ ๆ ที่มีผลต่อสุขภาพ ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับอาหารสุขภาพ เครื่องมือและอุปกรณ์ การจัดซื้อและการเลือกซื้อ การเตรียม การประยุกต์ใช้ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นเพื่อประกอบอาหารสุขภาพ การจัดลำดับ การคำนวณต้นทุน และการปฏิบัติ

Importance, benefits, and classification of healthy food; principles of food consumption; new food groups affecting health; English related to healthy and alternative food; equipment and tools; purchasing and selecting; preparation; application of local products for healthy cooking and meal setting; cost calculation and practice

4573302 ความปลอดภัยอาหาร และระบบ HACCP ในยุคดิจิทัล **3(2-2-5)**
Food Safety and HACCP System in Digital Age

ระบบความปลอดภัยและควบคุมคุณภาพอาหารโดยใช้เทคโนโลยี ระบบการติดตาม บล็อกเชนในอุตสาหกรรมอาหาร เซ็นเซอร์อัจฉริยะ และการจัดการข้อมูลความปลอดภัยอาหาร

Food safety and quality control systems using technology; traceability systems; blockchain in the food industry; smart sensors; food safety data management

4572301 การควบคุมคุณภาพอาหารในธุรกิจบริการอาหาร **3(3-0-6)**
Food Quality Control in Food Business

หลักการและกระบวนการควบคุมคุณภาพอาหารในธุรกิจบริการอาหาร การตรวจสอบ การควบคุมคุณภาพของวัตถุดิบ การประกอบอาหาร การเก็บรักษา การเสิร์ฟและการบริการอาหาร การใช้มาตรฐานคุณภาพและระบบการตรวจสอบที่เกี่ยวข้อง เช่น มาตรฐานระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการตรวจสอบคุณภาพอาหาร การจัดการข้อมูลและการฝึกอบรมพนักงาน

Principles and processes of food quality control in food service businesses; inspection; quality control of raw materials, cooking, storage, serving and food service; application of quality standards and relevant inspection systems such as Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP); application of technology in food quality inspection; data management and staff training

4574206 ธุรกิจอาหารที่ยั่งยืน และเศรษฐกิจหมุนเวียน **3(3-0-6)**
Sustainable Food Business and Circular Economy

หลักการธุรกิจอาหารที่ยั่งยืน การจัดการขยะ แนวคิดขยะเป็นศูนย์ การเคลื่อนไหวจากฟาร์มสู่โต๊ะอาหาร การลดปริมาณคาร์บอนฟุตพริ้นท์ หลักการด้านสิ่งแวดล้อม สังคม และธรรมาภิบาลที่นำมาประยุกต์ใช้ในธุรกิจอาหาร และเศรษฐกิจหมุนเวียน

Principles of sustainable food business; waste management; zero waste concept; farm to table movement; carbon footprint reduction; Environmental, Social, and Governance (ESG) principles in food business; circular economy

4573205 การตลาดสีเขียวในธุรกิจบริการอาหาร **3(3-0-6)**
Green Marketing in Food Service Business

การตลาดสีเขียวและการสื่อสารด้านความยั่งยืน การสร้างเอกลักษณ์แบรนด์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม การรับรองสินค้าอินทรีย์ และการสื่อสารกับผู้บริโภคที่ใส่ใจสิ่งแวดล้อม

Green marketing and sustainability communication; building eco-friendly brand identity; organic certification; communication with environmentally conscious consumers

- 4573303 นวัตกรรมห่วงโซ่อุปทานในธุรกิจบริการอาหาร** **3(3-0-6)**
Supply Chain Innovation in Food Service Business
 นวัตกรรมในห่วงโซ่อุปทาน การเกษตรแนวตั้ง การขนส่งอัจฉริยะ การจัดการห่วงโซ่ความเย็น การจัดการความเสี่ยงในห่วงโซ่อุปทาน และการจัดการความสัมพันธ์กับซัพพลายเออร์
 Innovations in supply chain; vertical farming; smart transportation; cold chain management; supply chain risk management and supplier relationship management
- 4573206 พาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ และธุรกิจอาหารออนไลน์** **3(3-0-6)**
E-commerce and Online Food Business
 การสร้างและการจัดการธุรกิจอาหารออนไลน์ ระบบจัดส่งอาหาร ครั่วมืด ครั้วคลาวด์ การตลาดดิจิทัล การพาณิชย์โซเชียล และการใช้การวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อตัดสินใจทางธุรกิจ
 Creation and management of online food businesses; food delivery systems; ghost kitchens; cloud kitchens; digital marketing; social commerce; application of data analytics for business decision-making
- 4573304 เทคโนโลยีอาหารและนวัตกรรมธุรกิจอาหาร** **3(3-0-6)**
Food Technology and Food Business Innovation
 เทคโนโลยีใหม่ในอุตสาหกรรมอาหาร เช่น โปรตีนทางเลือก อาหารจากพืช การพิมพ์อาหาร 3 มิติ เทคโนโลยีครัวอัจฉริยะ อินเทอร์เน็ตในทุกสิ่งที่เกี่ยวข้องกับร้านอาหาร และการประยุกต์ใช้ปัญญาประดิษฐ์เพื่อวิเคราะห์ความต้องการของลูกค้า
 New technologies in the food industry such as alternative proteins, plant-based food, 3D food printing, smart kitchen technology, internet of things related to restaurants, application of artificial intelligence for customer demand analysis
- 4572206 การจัดการอาหารข้ามวัฒนธรรม** **3(3-0-6)**
Cross-Cultural Food Management
 การจัดการธุรกิจอาหารข้ามวัฒนธรรม การทำความเข้าใจพฤติกรรมผู้บริโภคต่างชาติ การปรับเมนูสำหรับตลาดสากล และการจัดการทีมงานหลากหลายวัฒนธรรม
 Cross-cultural food business management; understanding foreign consumer behavior; menu adaptation for international markets; multicultural team management
- 4573207 จิตวิทยาอาหาร และประสาทวิทยาการผู้บริโภค** **3(3-0-6)**
Food Psychology and Consumer Neuroscience
 จิตวิทยาอาหาร การออกแบบเมนู สภาพแวดล้อมที่ส่งผลต่อการตัดสินใจซื้อ จิตวิทยาสีในอาหาร การตลาดเชิงประสาทสัมผัส และการประยุกต์ใช้การตลาดเชิงประสาทสัมผัสวิทยา
 Food psychology; menu design; environmental factor influencing purchasing decisions; psychology of color in food; sensory marketing; application of neuromarketing
- 4573208 สื่อด้านอาหารและการสร้างสรรค์เนื้อหา** **3(2-2-5)**
Food Media and Content Creation
 การสร้างสรรค์เนื้อหาเกี่ยวกับอาหารสำหรับโซเชียลมีเดีย การถ่ายภาพอาหาร การผลิตวิดีโอ การตลาดแบบมีอิทธิพล และการสร้างแบรนด์ส่วนบุคคลในโลกดิจิทัล
 Food content creation for social media; food photography; video production; influencer marketing; personal branding in the digital world

4572801 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจบริการอาหาร 1 **1(300)**
Practical Learning in Food Service Business Management 1

ฝึกปฏิบัติงานด้านธุรกิจบริการอาหารกับหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัย การพัฒนาทักษะเชิงปฏิบัติในสภาพแวดล้อมการทำงานจริงที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจบริการอาหาร เช่น การจัดการร้านอาหาร การผลิตและบริการอาหาร การควบคุมคุณภาพ การบริหารจัดการลูกค้า และทักษะการแก้ปัญหาเชิงระบบ

Practical training in food service business with university's excellence centers; development of practical skills in actual working environments related to food service business such as restaurant management, food production and service, quality control, and customer management; systematic problem-solving skill

4574801 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจบริการอาหาร 2 **2(600)**
Practical Learning in Food Service Business Management 2

การพัฒนาทักษะและความรู้ด้านการจัดการธุรกิจบริการอาหารผ่านการเรียนรู้จากประสบการณ์จริงในสถานประกอบการ ฝึกปฏิบัติงานธุรกิจบริการอาหารภายนอกมหาวิทยาลัย

Development of skills and knowledge in food service business management through experiential learning in real workplaces; internship in external food service businesses of the university

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาการจัดการธุรกิจบริการอาหาร และศิลปะการประกอบอาหาร

ชั้นปีที่
1

สร้างรากฐานความรู้และ ทักษะสู่การประกอบวิชาชีพ

เรียนรู้ทฤษฎีและฝึกทักษะปฏิบัติพื้นฐานที่จำเป็นสำหรับการประกอบวิชาชีพในธุรกิจบริการอาหาร ได้แก่ ด้านสุขลักษณะส่วนบุคคลและการควบคุมคุณภาพอาหาร ด้านการบริหารจัดการระบบหลังร้าน และด้านการขายและการบริการหน้าร้าน เพื่อให้มีรากฐานที่มั่นคงสำหรับการพัฒนาทักษะการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจบริการอาหารในระดับที่สูงขึ้น



ชั้นปีที่
2

ประยุกต์ความรู้สู่การดำเนินธุรกิจ บริการอาหารขนาดเล็กจริง

ยกระดับจากการเรียนรู้เชิงทฤษฎีสู่การลงมือปฏิบัติในบริษัทธุรกิจบริการอาหารจริง โดยพัฒนาทักษะการประกอบอาหาร การบริหารต้นทุนและการวางแผนการเงิน การตลาดเชิงกลยุทธ์ การสร้างแบรนด์ และการจัดการบุคลากร ผ่านการจำลองสถานการณ์ธุรกิจที่ใกล้เคียงกับความเป็นจริง และการฝึกประสบการณ์วิชาชีพภายในมหาวิทยาลัย (Excellent Center) ไม่น้อยกว่า 300 ชั่วโมง



ชั้นปีที่
3

พัฒนาความเชี่ยวชาญเฉพาะทาง สู่มาตรฐานวิชาชีพ

พัฒนาสมรรถนะสู่ระดับมืออาชีพ โดยเสริมสร้างความเชี่ยวชาญในการผลิตอาหารปริมาณมากตามมาตรฐานสากล การบริหารจัดการโลจิสติกส์และห่วงโซ่อุปทาน การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัล และปัญญาประดิษฐ์ (AI) รวมถึงการสื่อสารภาษาอังกฤษในธุรกิจบริการอาหาร เพื่อรองรับการบริหารธุรกิจที่มีความซับซ้อนสูงขึ้น



ชั้นปีที่
4

บูรณาการสมรรถนะวิชาชีพและเตรียม พร้อมสู่การประกอบวิชาชีพ

นำองค์ความรู้และสมรรถนะวิชาชีพที่สั่งสมตลอด 3 ปีการศึกษามาบูรณาการเพื่อพัฒนาความสามารถในการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจบริการอาหาร และต่อยอดในการนำไปใช้ในสภาพแวดล้อมการทำงานจริงภายนอกมหาวิทยาลัย เพื่อเสริมสร้างความพร้อมและความมั่นใจในการฝึกปฏิบัติงานจริง ณ สถานประกอบการคู่ความร่วมมือของโรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต หรือสถานประกอบการภายนอกมหาวิทยาลัย ไม่น้อยกว่า 600 ชั่วโมง โดยแบ่งการฝึกปฏิบัติ ดังนี้ 1. ด้านสุขลักษณะส่วนบุคคลและการควบคุมคุณภาพอาหาร 2. ด้านระบบหลังร้าน ตั้งแต่การตรวจรับ จัดเก็บวัตถุดิบ การปรุงประกอบอาหาร และการทำความสะอาดภายในครัว 3. ด้านการขายและการบริการหน้าร้าน



หมายเหตุ : การฝึกประสบการณ์ของชั้นปีที่ 1 - 4 (ภาคการศึกษาที่ 1) จะฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติงาน (Excellent Center) ของมหาวิทยาลัย ได้แก่ โครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป สวนดุสิตโฮมเบเกอรี่ ครัวสวนดุสิต และศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
SUAN DUSIT UNIVERSITY

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

S u a n D u s i t

1. ชื่อหลักสูตร

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

2. ชื่อปริญญา

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

3. วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

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

4. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

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

โครงสร้างหลักสูตร

จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตร 129 หน่วยกิต มีสัดส่วนจำนวนหน่วยกิตแยกตามหมวดวิชาและกลุ่มวิชา ดังนี้

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

การจัดการเรียนการสอน

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

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

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

5071102 คณิตศาสตร์การอาหาร

3(3-0-6)

Culinary Mathematics

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

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

5073307 ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล

3(2-2-5)

Food Safety and Sanitation

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

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

5071614 วิทยาศาสตร์และโภชนาการสำหรับการประกอบอาหาร

3(2-2-5)

Science & Nutrition for Cooking

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

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

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

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

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

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

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

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

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

เรียนรู้ปรากฏการณ์ที่มีผลต่อการบริโภคของมนุษย์ทั้งด้วยศาสตร์และศิลปะที่เกี่ยวข้อง ศึกษาจากมุมมองเปรียบเทียบจากทั้งความเป็นปัจเจกและสมาชิกสังคม วิเคราะห์กรณีศึกษาด้านอาหาร การครัว และการกินผ่านหัวข้อประวัติศาสตร์ วัฒนธรรม ภาษา สังคม เศรษฐกิจ ที่ครอบคลุมพื้นที่อาหารนานาชาติและประเทศไทย

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

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

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

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

5071321 การคัดเลือกวัตถุดิบ

3(2-2-5)

Raw Material Selection

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

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

5072348 ทักษะการประกอบอาหารไทย

3(2-2-5)

Thai Cooking Skills

ประวัติความเป็นมา ความหมาย ความสำคัญ เอกลักษณ์ วัฒนธรรม และประเภทของอาหารไทย ส่วนประกอบ และวิธีการปรุง การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร ทักษะการประกอบอาหารไทย ประเภท ต้ม แกง น้ำพริกเครื่องจิ้ม ยำ ผัด ทอด 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 ท่อหมก ปูจ๋า ปีกไก่สอดไส้ หมูแดดเดียว หมูฝอย เนื้อฝอย

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

5072349 อาหารไทยร่วมสมัย

3(2-2-5)

Contemporary Thai Cuisine

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

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

5073379 ทักษะการประกอบขนมไทย

3(2-2-5)

Thai Dessert Cooking Skills

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

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

5071322 อาหารยุโรป (อาหารเช้า)

3(2-2-5)

European Food (Breakfast)

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

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

5072350 อาหารยุโรป (อาหารกลางวันและอาหารค่ำ)

3(2-2-5)

European Food (Luncheon and Dinner)

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

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

5071323 เทคนิคการผลิตเบเกอรี่

3(2-2-5)

Bakery Technique

ประวัติความเป็นมา ความหมายของเบเกอรี่ หลักการผลิต วัตถุดิบ การใช้อุปกรณ์เครื่องมือ เทคนิคการเตรียมและการผลิตขนมปังประเภทต่าง ๆ ทั้งขนมปังยีสต์ คิวิเบรดและขนมปังชนิดพิเศษ รวมถึงการตกแต่ง การจัดเสิร์ฟ การผลิตเบเกอรี่ในระดับอุตสาหกรรม เทคโนโลยีการบรรจุและการเก็บรักษา และการฝึกปฏิบัติ ได้แก่ มัฟฟิน สโคน แพนเค้ก ทีโลฟ ขนมปังปอนด์ ขนมปังผิวแข็ง ฟอคคาเซียเบรด พิต้าเบรด วานิลลาซาลาห์ บริโอช ขนมปังหวาน ขนมปังบรรจุไส้ โคน์ทียีสต์ 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 วัตถุดิบ เครื่องมือและอุปกรณ์ เทคนิคการผลิต เพสตรี หน้าและไส้ขนม การผลิตเพสตรีในระดับอุตสาหกรรม เทคโนโลยีการบรรจุและการเก็บรักษา รูปแบบการจัดเสิร์ฟ การจัดทำตำรับมาตรฐาน และการฝึกปฏิบัติ ได้แก่ ชูว์สเพสตรี (ชูว์สครีม) พายว์วนควาและพายว์วนหวาน (พายว์โกซอสเห็ด ฟรุตทาร์ท พายว์แอปเปิลหน้าครีมเบิล พายว์มะพร้าวอ่อน และ บลูเบอร์รี่ชีสพาย) พัพเพสตรี (พายว์โกและพายว์ฝี่เลื้อ) เพสตรีครีม ผลิตภัณฑ์ที่เป็นชั้นทั้งครัวซองต์ และเดนิส เพสตรี

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

5072352 เทคนิคการผลิตคุกกี้และเค้ก

3(2-2-5)

Cookie and Cake Technique

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

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

5072353 อาหารเอเชียตะวันออก

3(2-2-5)

East Asean Food

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

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

5072354 หลักการผสมเครื่องดื่ม **3(2-2-5)**
Principle of Mixology

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

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

5073380 กาแฟ ชาและโกโก้ **3(2-2-5)**
Coffee Tea and Cocoa

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

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

5073425 การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการตลาด **3(2-2-5)**
Product Development and Marketing

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

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

5072355 ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัว **3(3-0-6)**
English for Culinary Art

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

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

5073381 ภาษาอังกฤษสำหรับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม 3(2-2-5)

English for Food and Beverage Service

คำศัพท์ภาษาอังกฤษเกี่ยวกับอาหาร เครื่องดื่ม รูปแบบการจัดบริการ อุปกรณ์เครื่องมือ ที่ใช้ในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงาน การติดต่อประสานงานทางจดหมาย อีเมลล์ โทรศัพท์ และสื่อออนไลน์ การสนทนาในบริบทของการปฏิบัติงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

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

5073382 เทคโนโลยีดิจิทัลในธุรกิจบริการอาหาร 3(2-2-5)

Digital Technology in Food Service Business

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

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

5074322 ผู้ประกอบการสมัยใหม่ในธุรกิจอาหาร 3(2-2-5)

Modern Entrepreneur in Food Business

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

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

5073383 อาหารว่างไทย

3(2-2-5)

Thai Snacks

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

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

5073384 การประกอบขนมไทย

3(2-2-5)

Culinary of Thai Dessert

ความหมาย ความสำคัญ เอกลักษณ์ของขนมไทย การเลือกใช้วัตถุดิบสำหรับขนมไทยและขนมไทยร่วมสมัยที่นิยมในปัจจุบัน เทคนิคการประกอบขนมไทยประเภทต่าง ๆ โดยใช้ อุปกรณ์และเครื่องมือในการเตรียมและประกอบขนมไทย การจัดตกแต่งและเลือกภาชนะจัดเสิร์ฟ การจัดเสิร์ฟขนมไทยตามสมัยนิยม และการฝึกปฏิบัติ ได้แก่ ทับทิมกรอบ ทับทิมลอยแก้ว ลูกตาลลอยแก้ว กระท้อนลอยแก้ว วุ้นลอยแก้ว แต่งไทยน้ำกะทิ เผือกน้ำกะทิ ข้าวหริ่ม ถั่วดำน้ำกะทิ ขนมตะโก้ วุ้นหน้ากะทิ ขนมครก ขนมถ้วย ข้าวเหนียวมูนหน้าต่าง ๆ ข้าวเหนียวหน้าวอล ข้าวเหนียวแก้ว ข้าวเหนียวเปียก ข้าวต้มมัด กลัวยฉาบ มันฉาบ ถั่วเคลือบน้ำตาล ครอบแครงกรอบ 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 แกงนอกลมื่อ แกงต้มจืด แกงจืดลูกรอก เนื้อเค็มต้มกะทิ แกงเทโพ แกงระแวงเนื้อ แกงรัฐจวน กะปิ คั่ว แสร้งว่า น้ำพริกนศรบาล ยำทวาย ยำหัวปลี ยำไข่ปลาตุก ยำส้มโอ ผัดพริกขิงปลาฟู ผัดสามจุน กุ้งฝอยแพ หมี่กรอบ พระรามลงสรง ข้าวมันส้มตำ ข้าวแช่

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

5073386 อาหารไทยท้องถิ่น

3(2-2-5)

Local Thai food

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

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

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

Art of Thai food Decoration

หลักการทางศิลปะ ความรู้พื้นฐานการหั่น ตัดแต่ง วัตถุดิบอาหารไทย เพื่อประยุกต์ใช้ในการจัดตกแต่งอาหารไทย เพื่อเพิ่มมูลค่าและเป็นไปตามหลักโภชนาการ และความปลอดภัยของอาหาร

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

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

Vegetable and Fruit Carving for Thai food

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

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

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

ประวัติความเป็นมา ความหมายของอาหารอินเดีย หลักการประกอบอาหารอินเดีย เทคนิคในการใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการเตรียมวัตถุดิบประกอบอาหาร การตัดแต่ง การนำเสนอ ประเภทของอาหารอินเดียและอาหารมุสลิม ประวัติความเป็นมาของอาหารของผู้นับถือศาสนาอิสลาม หลักบัญญัติศาสนาอิสลาม หลักการอิสลามอนุมัติให้มุสลิมบริโภค ความหมายของฮาลาล กรรณวิธีการปรุงประกอบตามบัญญัติศาสนา และหลักการประกอบอาหารมุสลิม วัฒนธรรมการรับประทานอาหาร จัดเสิร์ฟ และการฝึกปฏิบัติ ได้แก่ กลุ่มอาหารอินเดีย ชิกเกนทันโดรี นาน ทิก้ามาซาล่าไก่ ซาโมซ่า บริยานี่ไก่ ไรต้า ซุปดัลล์ ชัทเน่ แซฟฟรอนไรส์ ชิกเกนบัตเตอร์ กุลลาบจามูน และลาซซ์มะม่วง กลุ่มอาหารมุสลิม ซุปหางวัว สลัดแขก โรตีสั้นแกงมัสมั่นเนื้อ ข้าวนาซิดาแม ก๋วยเตี๋ยวแกง ซูลากี อาแย/ตือลลอ (แกงไก่ แกงไข่) แกงกุ่ม่าไก่ มะตะบะไก่ สะเต๊ะเนื้อ และขนมกวน

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

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

ประเภทและลักษณะเฉพาะของอาหารหวานแบบยุโรปและแบบอเมริกัน วัตถุดิบ เทคนิคการเตรียม เทคนิคการประกอบอาหาร และการนำเสนอ การประกอบอาหารหวานประเภท พุดดิ้ง คัสตาร์ดมูส เมอแรงก์ อาหารจานหวานแบบร้อนและเย็น ขนมหวานแช่แข็ง ซอสประเภทต่าง ๆ ส่วนประกอบตกแต่ง และการทำภาชนะที่รับประทานได้ การจัดจานอาหารหวานร่วมสมัย หลักการบริการอาหารให้สอดคล้องกับวัฒนธรรม การวางแผนในการทำขนมหวานร่วมสมัย และการฝึกปฏิบัติ ได้แก่ คาราเมลคัสตาร์ด ครีมบรูเล่ ครีมองเกลส์ โพลตติ้ง ไอแลนด์ ไทรเฟิลผลไม้ ช็อกโกแลตมูส เบอริมูส ไอศกรีม และซอร์เบต พาฟโลว่า โพรเซ่นโปรฟิเตอร์ สตีมพุดดิ้ง ช็อกโกแลตซูเฟล ซูเฟลเครป เพตตีโพร้ แครอทเค้ก วูปปี้พาย ซอสช็อกโกแลต ซอสเบอริ์ 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, woopie pie, chocolate sauce, berry sauce (sweet berry sauce), toffee sauce (sweet brown sauce), praline (nutty caramel), caramel sauce, tuilles (thin cookies), snaps (thin brittle biskit), chocolate and caramel decoration)

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

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

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

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

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

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

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

ลักษณะและชนิดของอาหารและเครื่องดื่มที่ให้บริการบนเครื่องบินให้สอดคล้องตามหลักสากล การวางแผนและพัฒนารายการอาหารให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้โดยสาร ระบบการจัดการบริการอาหาร บนเครื่องบิน มาตรฐานการบริการอาหารและเครื่องดื่มบนเครื่องบิน เพื่อสร้างความพึงพอใจให้แก่ผู้โดยสาร

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

หลักการทางศิลปะ หลักการออกแบบจัดตกแต่งอาหารและเครื่องดื่ม สำหรับถ่ายรายการอาหารและ การโฆษณา สื่อประชาสัมพันธ์ พฤติกรรมผู้บริโภคต่อสื่อโฆษณา และการฝึกปฏิบัติ การสร้างสื่อโฆษณาอาหาร และการนำเสนออาหารผ่านสื่อ

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

5074326 การจัดการงานร้านอาหารและภัตตาคาร

3(3-0-6)

Restaurant Operations Management

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

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

5074327 การดำเนินงานร้านอาหารและคาเฟ่

3(2-2-5)

Café and Restaurant Operation

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

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

5074328 ภาษาและวรรณกรรมอาหาร

3(3-0-6)

Culinary Linguistics and Literature

ภาษาและงานวรรณกรรมด้านอาหาร การใช้คำ สำนวน โวหาร รูปแบบวัจนกรรมในงานวรรณกรรมอาหาร ฝึกปฏิบัตินำเสนอการพูด และการเขียนในงานด้านอาหาร โดยใช้กระบวนการคิด วิเคราะห์อย่างมีวิจารณญาณ สามารถสื่อสารได้อย่างมีมารยาทเหมาะสมกับสังคมไทย และบริบทสากล

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

5074329 การสร้างตราสินค้าอาหารและการสื่อสาร

3(3-0-6)

Food Branding and Communication

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

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

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

5074823 โครงการทางเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

3(0-9-0)

Culinary Technology and Service Project

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

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

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหาร และการบริการ

ชั้นปีที่
1

เรียนรู้และฝึกปฏิบัติกระบวนการคัดเลือกวัตถุดิบ ส่วนประกอบต่างๆ การจัดซื้อ การจัดเก็บ การเตรียมวัตถุดิบอาหาร การนำวัตถุดิบมาใช้ได้อย่างถูกต้อง รวมถึงระบบงานครัว การใช้วัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในครัวผลิตอาหารได้อย่างถูกต้อง เป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 100 ชั่วโมง



ชั้นปีที่
**2 และ
3**

เรียนรู้และฝึกปฏิบัติการปรุงประกอบอาหารได้อย่างถูกต้องตาม หลักการประกอบอาหาร สะอาด ปลอดภัย ถูกต้องตามหลักโภชนาการ และสามารถเตรียมวัตถุดิบ ส่วนผสม และวัสดุอุปกรณ์ ตลอดจนผลิตและจัดบริการอาหารและเครื่องดื่มได้ อีกทั้งยังสามารถสื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษในการปฏิบัติงานบริการอาหาร เป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 200 ชั่วโมง



ชั้นปีที่
4

1. รูปแบบปกติ : เข้าฝึกประสบการณ์วิชาชีพกับหน่วยงานที่หลักสูตรกำหนด เป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 1 ภาคการศึกษา หรือไม่น้อยกว่า 40 ชั่วโมง/สัปดาห์ และนักศึกษาต้องฝึกปฏิบัติงานให้ครบ 600 ชั่วโมง/ภาคการศึกษา โดยมีระยะเวลาการทำงานต่อสัปดาห์ให้เป็นไปตามข้อกำหนดของสถานประกอบการ
2. รูปแบบสหกิจศึกษา : เข้าฝึกประสบการณ์วิชาชีพกับหน่วยงานที่หลักสูตรกำหนดหรือหน่วยงานคู่ความร่วมมือของมหาวิทยาลัย เป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 1 ภาคการศึกษา หรือไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์ โดยมีระยะเวลาการทำงานต่อสัปดาห์ ให้เป็นไปตามข้อกำหนดของสถานประกอบการ



หมายเหตุ : การฝึกประสบการณ์ของชั้นปีที่ 1 - 3 จะฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ณ ศูนย์ปฏิบัติงาน (Excellent Center) ของมหาวิทยาลัย ได้แก่ สวนดุสิตโอบเมเทอริ ครีวสวนดุสิต ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ และโรงแรมสวนดุสิตเพลส และในชั้นปีที่ 4 รายวิชาฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการผลิตและบริการอาหาร (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

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) ผลิตบัณฑิตที่มีองค์ความรู้ในการผลิตอาหารพร้อมบริโภครูปแบบการแปรรูปในระดับอุตสาหกรรมและเพื่อการประกอบธุรกิจ
- 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

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

ให้เลือกเรียนรายวิชาอื่นๆ 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

ให้เลือกเรียนรายวิชาอื่นๆ อีกไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต ในหลักสูตรระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว และไม่ใช่วิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวม 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 การโฮโมจีไนซ์ 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 หลักการและเทคนิคของการพาสเจอร์ไรซ์ 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 การจัดทำหมาย 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

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต

สาขาวิชาวิศวกรรมเทคโนโลยีเพื่อผู้ประกอบการอาหาร

ชั้นปีที่
1

นำองค์ความรู้และทักษะปฏิบัติการด้านการวิเคราะห์คุณภาพ
อาหารเบื้องต้น มาใช้ในการทำงานจริงในหน่วยงานภายใน
มหาวิทยาลัยที่เกี่ยวข้องกับด้านอาหาร ไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมง
และนำเสนอผลการปฏิบัติงาน



ชั้นปีที่
2

นำองค์ความรู้และทักษะปฏิบัติการด้านการผลิตและพัฒนา
ผลิตภัณฑ์ มาใช้ในการทำงานจริงในหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัย
ที่เกี่ยวข้องกับด้านอาหาร ไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมง และนำเสนอ
ผลการปฏิบัติงาน



ชั้นปีที่
4
เทอม 1

การฝึกปฏิบัติงานด้านทักษะปฏิบัติการด้านวิทยาศาสตร์และ
เทคโนโลยีอาหาร การผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์ การวิเคราะห์
คุณภาพอาหาร ฝึกทักษะการใช้เทคโนโลยีดิจิทัล และฝึกทักษะ
การเป็นผู้ประกอบการด้านอาหาร และทำงานจริงในหน่วยงาน
ภายในมหาวิทยาลัยที่เกี่ยวข้องกับอาหาร รวมไม่น้อยกว่า 240
ชั่วโมง และนำเสนอผลการปฏิบัติงาน



ชั้นปีที่
4
เทอม 2

การฝึกปฏิบัติงานด้านทักษะปฏิบัติการด้านวิทยาศาสตร์และ
เทคโนโลยีอาหาร การผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์ การวิเคราะห์
คุณภาพอาหาร ฝึกทักษะการใช้เทคโนโลยีดิจิทัล และฝึกทักษะ
การเป็นผู้ประกอบการด้านอาหาร และทำงานจริงในสถานประกอบ
การของหน่วยงานราชการ เอกชน โรงงานอุตสาหกรรมอาหาร
หรือองค์กรชุมชน รวมไม่น้อยกว่า 600 ชั่วโมง และนำเสนอผลการ
ปฏิบัติงาน



หมายเหตุ : การฝึกประสบการณ์ของชั้นปีที่ 1 - 4 (ภาคการศึกษาที่ 1) จะฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติงาน (Excellent Center)
ของมหาวิทยาลัย ได้แก่ โครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป สวนอุตสาหกรรมเอทีอี ศรีสวนอุตสาหกรรม 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

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต

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

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	ทักษะภาษาอังกฤษเชิงวิชาการสำหรับงานอาชีพด้านสุขภาพและสุขภาพ 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* Basic of Human Anatomy and Physiology	3(2-2-5)
5072652	โภชนบำบัดทางการแพทย์* Medical Nutrition Therapy	3(3-0-6)
5072653	การกำหนดและการประกอบอาหารเฉพาะโรค Dietetics and Culinary Art for Specific Diseases	2(1-2-3)
5072654	โภชนาการชุมชน* Community Nutrition	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	การสร้างแรงจูงใจและจิตวิทยากีฬาในการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ	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	

กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

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 การจัดทำโครงการ

4 หน่วยกิต

5074824	โครงการทางโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย 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 และกลีโคไลซิสอาหาร 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 บทบาทของสารอาหารต่อการเปลี่ยนแปลงร่างกายในแต่ละช่วงวัย ปฏิสัมพันธ์ระหว่างสารอาหารและยีน และความชราภิัย

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 การจัดการสุขอนามัยส่วนบุคคล 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 การใช้ความร้อนชื้น 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 programmers 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 การบริหารปัจจัยการผลิตและการเพิ่มผลิตภาพโดยรวม 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 การเลือกใช้ คำศัพท์และโครงสร้างประโยคที่เหมาะสมกับบทบาทที่เกี่ยวข้องในวิชาชีพ เรียนรู้คำศัพท์ภาษาอังกฤษจากประเภท ของอาหาร สารอาหาร และวัตถุดิบในการแปรรูป คำสำคัญเกี่ยวกับศิลปะการจัดเตรียมอาหาร การปรุงประกอบ อาหาร 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 สายงานอาชีพด้าน สุขภาพและสุขภาวะ โครงสร้างประโยคที่เหมาะสมกับงานอาชีพที่เกี่ยวข้อง คำศัพท์เฉพาะทางภาษาอังกฤษด้าน สุขภาพและสุขภาวะ ความหมายและความสัมพันธ์ของศิลปะการทำอาหารและวิทยาศาสตร์ การคิดวิเคราะห์ ข้อดี- ข้อเสีย การตีความจากภาษาอังกฤษเป็นภาษาไทยและในทางกลับกัน เชื่อมโยงความสัมพันธ์ของความรู้และทักษะ ทางปัญญาด้านโภชนาการเพื่อการสร้างเสริมสุขภาพแบบองค์รวม ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูลและ ถ่ายทอดความรู้ด้วยการใช้สื่อทั้งในและต่างประเทศ ประยุกต์ใช้คำนิยามจำเป็นสำหรับการฝึกงานด้านโภชนาการ และการประกอบอาหารเพื่อการส่งเสริมสุขภาพและการชะลอวัย 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 การวิเคราะห์และสังเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการอ่านบทความ วิชาการภาษาอังกฤษด้านโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย การอภิปรายแสดงความคิดเห็นด้วยการใช้ภาษาอังกฤษ สรุปใจความสำคัญ และเทคนิคการนำเสนอผลงานด้วยภาษาอังกฤษ

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 การรับรองมาตรฐานการปฏิบัติงานในส่วนของให้บริการอาหารและการให้โภชนบำบัด 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 โภชนบำบัดทางการแพทย์

3(3-0-6)

Medical Nutrition Therapy

ความสัมพันธ์ระหว่างโรคกับโภชนาการ เมแทบอลิซึมของพลังงานและสารอาหาร ในภาวะของโรคโภชนบำบัดสำหรับผู้ป่วยที่สัมพันธ์กับโภชนาการ โรคอ้วน โรคหัวใจและหลอดเลือด โรคไขมันในเลือดสูง โรคเบาหวาน โรคความดันโลหิตสูง โรคตับ โรคไต โรคเกาต์ โรคระบบทางเดินอาหาร โรคมะเร็ง โรคปอดอุดกั้นเรื้อรัง ผู้ติดเชื้อเอชไอวีและโรคเอดส์ ผู้ป่วยแผลไฟไหม้ ผู้ป่วยผ่าตัดและผู้ป่วยวิกฤตสำหรับภาวะติดเชื้อ การกำหนดอาหารและการดัดแปลงอาหารเฉพาะโรค การให้อาหารทางสายให้อาหาร อาหารทางการแพทย์ วิธีการติดตามและแนวทางประเมินผลการให้โภชนบำบัด 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 หลักการการเสริมสวยทั่วไปด้วยเทคโนโลยีการกระตุ้นผิวและลดริ้วรอยโดยไม่ต้องผ่าตัด เทคโนโลยีผิวใสฉ่ำวาว เทคโนโลยีลดไขมันและกระตุ้นสัดส่วน 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 สาเหตุและกลไกการแพ้ อาหารที่ก่อให้เกิดอาการแพ้ การปนเปื้อนสารก่อภูมิแพ้ ในอาหาร การจัดการสารก่อภูมิแพ้ อาการแพ้อาหาร สถานการณ์การแพ้อาหารในปัจจุบัน แนวทางการรักษาอาการแพ้ อาหารในภาวะฉุกเฉินและการป้องกัน 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 ข้อควรพิจารณาก่อนการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร 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 ฝึกปฏิบัติการพัฒนาตำรับอาหารเฉพาะโรค 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 planning 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 ไทเก๊ก ชี่กง และโยคะ การเลือกวิธีการออกกำลังกายเพื่อฟื้นฟูสมรรถนะสำหรับผู้สูงอายุ การประเมินสภาวะสุขภาพของผู้สูงอายุ การคำนวณความต้องการพลังงานและสารอาหารสำหรับการเสริมสร้างสุขภาพของผู้สูงอายุ การเลือกชนิดของอาหารและรูปแบบอาหารที่เหมาะสมสำหรับผู้สูงอายุ การจัดโภชนาการที่เหมาะสมกับสภาวะสุขภาพของผู้สูงอายุ แนวทางการแก้ไขและการป้องกันปัญหาทางโภชนาการของผู้สูงอายุ การเสริมสร้างสภาวะทางอารมณ์และสุขภาพสมองด้วยกิจกรรมนันทนาการที่เหมาะสมสำหรับผู้สูงอายุ

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

5073635 การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพและการป้องกันโรค

3(2-2-5)

Exercise for Health and Disease Prevention

การกำหนดโปรแกรมการออกกำลังกายเพื่อเสริมสร้างการทำงานของระบบในร่างกาย พัฒนาการสมองและการเรียนรู้ของเด็ก ผู้สูงอายุ การควบคุมน้ำหนักและการลดความอ้วน การป้องกันและการรักษาโรคเรื้อรังและสตรีมีครรภ์

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 การสร้างแรงจูงใจและจิตวิทยากีฬาในการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ 3(3-0-6)
Motivation and Sports Psychology in Exercise for Health

ความหมาย ประเภท แนวคิด และทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับการสร้างแรงจูงใจ จิตวิทยากีฬา และการให้คำปรึกษา ความสำคัญและประโยชน์ของการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ วิธีการจิตวิทยากีฬาเพื่อสร้างแรงจูงใจในการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ เทคนิคการปรับพฤติกรรมเพื่อเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมที่ไม่พึงประสงค์ และจรรยาบรรณของผู้ให้คำปรึกษาทางจิตวิทยากีฬาในการสร้างแรงจูงใจ

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 การประเมินภาวะโภชนาการและองค์ประกอบของร่างกาย การวิเคราะห์การย่อยและดูดซึมสารอาหารเพื่อสร้างพลังงานด้วยเครื่องมือและโปรแกรมคอมพิวเตอร์ การจัดรายการอาหาร เครื่องดื่มสำหรับผู้ที่ยออกกำลังกายและควบคุมน้ำหนัก

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

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 การฝึกทักษะ การเข้าสังคม 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 และอุตสาหกรรมแฟชั่นไทย 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 โครงการทางโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย 3(0-9-0)

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

การสร้าง กลั่นกรอง และพัฒนาแนวความคิดผลิตภัณฑ์ การนำกระบวนการพัฒนาสูตร กรรมวิธี การผลิต 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

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต

สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร เพื่อสุขภาพและการชะลอวัย

ชั้นปีที่
1

ฝึกปฏิบัติการโดยเน้นการคัดเลือกวัตถุดิบและเตรียมวัตถุดิบ และ
การประกอบอาหารตามหลักโภชนาการและความปลอดภัย

อาหาร



ชั้นปีที่
2

ฝึกปฏิบัติการโดยเน้นการประกอบอาหารที่เหมาะสมกับแต่ละ
บุคคลและการออกแบบเมนูอาหารตามหลักโภชนาการ คำนวณ
คุณค่าทางโภชนาการ และประเมินภาวะโภชนาการเบื้องต้นได้



ชั้นปีที่
3

ฝึกปฏิบัติการโดยเน้นการให้คำปรึกษาและแนะนำข้อมูลด้าน
โภชนาการ การดูแลสุขภาพแบบองค์รวม และการจัดโปรแกรม
หรือการจัดบริการอาหารที่เหมาะสมกับแต่ละบุคคล



ชั้นปีที่
4

ฝึกประสบการณ์วิชาชีพกับสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับ
สาขาวิชา เป็นระยะเวลาต่อเนื่องไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ รวมระยะ
เวลาฝึกปฏิบัติงานไม่น้อยกว่า 450 ชั่วโมง



หมายเหตุ : การฝึกประสบการณ์ของชั้นปีที่ 1 - 3 รายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพภายใน (รหัสวิชา 5073804) โดยฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ณ ศูนย์ปฏิบัติงาน (Excellent Center) ของมหาวิทยาลัย จำนวนไม่น้อยกว่า 160 ชั่วโมง/ปีการศึกษา ได้แก่ สวนกุหลาบโมเดิร์น คริสตศาสนิกสถาน ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงแรมสวนกุหลาบเพลส และศูนย์สุขภาพ และในชั้นปีที่ 4 รายวิชาฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ (รหัสวิชา 5074818)



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
SUAN DUSIT UNIVERSITY



 295 ถนนนครราชสีมา เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร 10300

 02-244-5000

 www.dusit.ac.th

 Suan Dusit University

