

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565

โครงสร้างตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า

129 หน่วยกิต

1	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30 หน่วยกิต		
2	หมวดวิชาเฉพาะ	93 หน่วยกิต		
	2.1 กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน	72 หน่วยกิต		
	2.2 กลุ่มวิชาเลือก	12 หน่วยกิต		
	2.3 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	9 หน่วยกิต		
3	หมวดวิชาเลือกเสรี	6 หน่วยกิต		
	รายละเอียดรายวิชา	จำนวนหน่วยกิต	ภาคการศึกษา	ผลการเรียน
1	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30 หน่วยกิต		
	1500122 ทักษะการสื่อสารภาษาไทย	3 (2-2-5)		
	1500123 ภาษาอังกฤษสำหรับวิถีชีวิตสมัยใหม่	3 (2-2-5)		
	1500124 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารสากล	3 (2-2-5)		
	1500202 ความเป็นสวนดุสิต	3 (2-2-5)		
	2500118 อาหารการกิน	3 (3-0-6)		
	2500119 วิถีชีวิตตามแนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียน	3 (2-2-5)		
	2500120 คุณค่าของความสุข	3 (3-0-6)		
	2500121 พลเมืองไทยและพลเมืองโลก	3 (2-2-5)		
	4000114 จุดประกายความคิดเชิงธุรกิจ	3 (2-2-5)		
	4000115 การใช้ชีวิตในยุคดิจิทัล	3 (2-2-5)		
2	หมวดวิชาเฉพาะ	93 หน่วยกิต		
	2.1 กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน	72 หน่วยกิต		
	4511208 อาหารสวนดุสิต (อาหารและขนมไทย)	3 (1-4-4)		
	5071102 คณิตศาสตร์การอาหาร	3 (3-0-6)		
	5071320 การจัดการครัวและร้านอาหาร	3 (2-2-5)		
	5071321 การคัดเลือกวัตถุดิบ	3 (2-2-5)		
	5071322 อาหารยุโรป (อาหารเช้า)	3 (2-2-5)		
	5071323 เทคนิคการผลิตเบเกอรี่	3 (2-2-5)		
	5071614 วิทยาศาสตร์และโภชนาการสำหรับการประกอบอาหาร	3 (2-2-5)		
	5072347 ศาสตร์และศิลปะอาหาร	3 (3-0-6)		
	5072348 ทักษะการประกอบอาหารไทย	3 (2-2-5)		
	5072349 อาหารไทยร่วมสมัย	3 (2-2-5)		
	5072350 อาหารยุโรป (อาหารกลางวันและอาหารค่ำ)	3 (2-2-5)		
	5072351 เทคนิคการผลิตเพสตรี	3 (2-2-5)		

รายละเอียดรายวิชา	จำนวนหน่วยกิต	ภาคการศึกษา	ผลการเรียน
5072352 เทคนิคการผลิตคุกกี้และเค้ก	3 (2-2-5)		
5072353 อาหารเอเชียตะวันออก	3 (2-2-5)		
5072354 หลักการผสมเครื่องดื่ม	3 (2-2-5)		
5072355 ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัว	3 (3-0-6)		
5073377 การจัดการงานบริการ	3 (2-2-5)		
5073378 ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล	3 (2-2-5)		
5073379 ทักษะการประกอบขนมไทย	3 (2-2-5)		
5073380 กาแฟ ชาและโกโก้	3 (2-2-5)		
5073381 ภาษาอังกฤษสำหรับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	3 (2-2-5)		
5073382 เทคโนโลยีดิจิทัลในธุรกิจบริการอาหาร	3 (2-2-5)		
5073425 การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการตลาด	3 (2-2-5)		
5074322 ผู้ประกอบการสมัยใหม่ในธุรกิจอาหาร	3 (2-2-5)		
2.2 กลุ่มวิชาเลือก	12 หน่วยกิต		
5073383 อาหารว่างไทย	3 (2-2-5)		
5073384 การประกอบขนมไทย	3 (2-2-5)		
5073385 การประกอบอาหารไทยดั้งเดิม	3 (2-2-5)		
5073386 อาหารไทยท้องถิ่น	3 (2-2-5)		
5073387 อาหารครัวเย็นสมัยใหม่และแอสปิก	3 (2-2-5)		
5073388 ศิลปะการตกแต่งอาหารไทย	3 (2-2-5)		
5073389 งานแกะสลักผักและผลไม้สำหรับอาหารไทย	3 (2-2-5)		
5073390 การประกอบอาหารอินเดียและอาหารมุสลิม	3 (2-2-5)		
5073391 ขนมหวานร่วมสมัย	3 (2-2-5)		
5073392 อาหารทางเลือกและอาหารสมดุล	3 (2-2-5)		
5073393 การผลิตอาหารเพื่อการบริการบนเครื่องบิน	3 (2-2-5)		
5073394 ทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการเขียนเชิงวิชาการและการ	3 (2-2-5)		
5073395 กฎหมายสำหรับธุรกิจบริการอาหาร	3 (3-0-6)		
5073423 การผลิตอาหารปริมาณมาก	3 (2-2-5)		
5073426 เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์	3 (2-2-5)		
5074323 เศรษฐกิจหมุนเวียนสำหรับธุรกิจบริการอาหาร	3 (3-0-6)		
5074324 การจัดการสมัยใหม่ในธุรกิจบริการอาหาร	3 (3-0-6)		
5074325 การออกแบบตกแต่งอาหารเพื่อการโฆษณา	3 (2-2-5)		
5074326 การจัดการงานร้านอาหารและภัตตาคาร	3 (3-0-6)		
5074327 การดำเนินงานร้านอาหารและคาเฟ่	3 (2-2-5)		
5074328 ภาษาและวรรณกรรมอาหาร	3 (3-0-6)		
5074329 การสร้างตราสินค้าอาหารและการสื่อสาร	3 (3-0-6)		
5074330 กินกับโลกวิสัย	3 (3-0-6)		

รายละเอียดรายวิชา	จำนวนหน่วยกิต	ภาคการศึกษา	ผลการเรียน
5074912 สัมมนาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ	1 (1-0-2)		
2.3 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ (สหกิจศึกษา/	9 หน่วยกิต		
5074821 ฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการผลิตและบริการอาหาร	6 (0-40-0)		
5074822 สหกิจศึกษาในสถานประกอบการผลิตและบริการอาหาร	6 (0-40-0)		
5074823 โครงการทางเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ	3 (0-9-0)		
3 หมวดวิชาเลือกเสรี	6 หน่วยกิต		
.....			
.....			