

ปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต (เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ)
Bachelor of Science (Culinary Technology and Service)

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
Culinary Technology and Service Program

โครงสร้างหลักสูตร

จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตร	145 หน่วยกิต
1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	33 หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเฉพาะ	106 หน่วยกิต
2.1 กลุ่มวิชาแกน	18 หน่วยกิต
2.2 กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน	73 หน่วยกิต
2.3 กลุ่มวิชาเลือก	12 หน่วยกิต
2.4 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	3 หน่วยกิต
3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า	6 หน่วยกิต

รายวิชา

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 33 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
1500201	ความเป็นสวนดุสิต (Suan Dusit Spirit)	4 (2-4-6)
1500119	ภาษาไทยเพื่อพัฒนาความเป็นผู้รอบรู้ (Thai for Being Scholars)	6 (6-0-12)
1500120	ภาษาอังกฤษเพื่อการนำตน (English for Self-direction)	4 (4-0-8)
1500121	ภาษาอังกฤษเพื่อการสะท้อนคิด (English for Reflective Thinking)	4 (4-0-8)
2500116	สังคมอารยชน (Civilized People Societies)	4 (2-4-6)
2500117	พลเมืองไทยและพลโลกที่ดี (Smart Thai and Global Citizens)	4 (2-4-6)
4000112	วิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน (Science and Mathematics in Daily Life)	4 (2-4-6)
4000113	ความเข้าใจและการใช้ดิจิทัล (Digital Literacy)	3 (2-2-5)

2. หมวดวิชาเฉพาะ ให้เรียนไม่น้อยกว่า 106 หน่วยกิต

2.1 กลุ่มวิชาแกน 18 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
5071102	คณิตศาสตร์การอาหาร (Culinary Mathematics)	3 (3-0-6)
5071201	จุลชีววิทยาอาหาร (Food Microbiology)	3 (2-2-5)
5071403	ชีวเคมีอาหาร (Food Biochemistry)	3 (2-2-5)
5071701	ฟิสิกส์การประกอบอาหาร (Culinary Physics)	3 (2-2-5)
5071702	เคมีวิเคราะห์อาหาร (Food Analytical Chemistry)	3 (2-2-5)
5074315	สถิติและการวางแผนการทดลองในการวิจัยด้านอาหาร (Statistics and Experimental Design for Food Research)	3 (3-0-6)

2.2 กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน 73 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
5073344	ภาษาอังกฤษสำหรับงานบริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม (English for Food and Beverage Service)	3 (3-0-6)
5072322	ภาษาอังกฤษสำหรับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (English for Food Science and Technology)	3 (3-0-6)
5074317	ทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการเขียนเชิงวิชาการและการนำเสนองาน (English Academic Writing and Presentation Skills)	4 (4-0-8)
5071303	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร (Culinary Science)	3 (2-2-5)
5072419	เทคโนโลยีข้าว (Rice Technology)	3 (2-2-5)
5071309	เทคโนโลยีการครัวและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน (Kitchen Technology and Work Safety)	3 (2-2-5)
5073307	ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล (Food Safety and Sanitation)	3 (3-0-6)
5072604	โภชนาการสำหรับการประกอบอาหาร (Culinary Nutritions)	3 (3-0-6)
5072311	ความรู้เกี่ยวกับอาหารและการเตรียม (Food Knowledge and Preparation)	3 (2-2-5)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
5072312	เทคนิคการผลิตเบเกอรี่ (Bakery Techniques)	3 (2-2-5)
5072313	เทคนิคการอบและผลิตเพสตรี (Baking and Pastry Techniques)	3 (2-2-5)
5072324	อาหารยุโรป 1 (Cuisines of Europe I)	3 (2-2-5)
5073345	อาหารยุโรป 2 (Cuisines of Europe II)	3 (2-2-5)
5072325	อาหารไทยดั้งเดิม (Traditional Thai Cuisine)	3 (2-2-5)
5072326	อาหารไทยร่วมสมัย (Contemporary Thai Cuisine)	3 (2-2-5)
5073346	ขนมไทยดั้งเดิม (Traditional Thai Desserts)	3 (2-2-5)
5074318	การประกอบอาหารเอเชีย 1 (Culinary of Asia I)	3 (2-2-5)
5073347	การจัดบริการเครื่องดื่ม (Beverage Service)	3 (2-2-5)
5073348	การจัดการงานบริการอาหาร (Food Service Management)	3 (2-2-5)
5073349	การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร (Entrepreneurship in Food Business)	3 (2-2-5)
5073350	เทคโนโลยีสารสนเทศยุคดิจิทัลในธุรกิจบริการอาหาร (Digital Technology in Food Service Business)	3 (2-2-5)
5074414	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร (Food Product Development)	3 (2-2-5)
5073341	การพัฒนาบุคลากรและการฝึกอบรมด้านเทคโนโลยีอาหาร (Human Resource Development and Training in Food Technology)	3 (2-2-5)
5073351	การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Cost Control)	3 (3-0-6)

2.3 กลุ่มวิชาเลือก เลือกจากวิชาต่อไปนี้ 12 หน่วยกิต

ให้นักศึกษาเลือกเรียนได้ตามความถนัดหรือความสนใจให้ครบ 12 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
5073318	อาหารมังสวิรัต (Vegetarian Cuisine)	3 (2-2-5)
4552111	ศิลปะงานใบตอง และการแกะสลักผัก-ผลไม้ (Art of Banana Leaf and Vegetable-fruit Carving)	3 (2-2-5)
5073352	การประกอบอาหารไทยท้องถิ่น (Culinary of Local Thai Food)	3 (2-2-5)
5073353	อาหารว่างไทย (Thai Snacks)	3 (2-2-5)
5073354	ขนมไทยพื้นบ้านและขนมไทยร่วมสมัย (Local and Contemporary Thai Desserts)	3 (2-2-5)
5073355	การประกอบอาหารเอเชีย 2 (Culinary of Asia II)	3 (2-2-5)
5073356	วัฒนธรรมอาหารเกาหลี (Korean Cuisine Culture)	3 (2-2-5)
5073107	การประกอบอาหารโมเลกูลาร์ (Molecular Gastronomy)	3 (2-2-5)
5073357	อาหารหวานยุโรป (European Desserts)	3 (2-2-5)
5073358	การตกแต่งเบเกอรี่และเพสตรี (Bakery and Pastry Decoration)	3 (2-2-5)
5072104	การจัดการอุตสาหกรรมอาหาร (Food Industrial Management)	3 (3-0-6)
5073330	การจัดตกแต่งอาหารเพื่อการโฆษณา (Food Styling)	3 (2-2-5)
5073331	การจัดบริการร้านอาหารร่วมสมัย (Contemporary Restaurant Service)	3 (2-2-5)
5073359	การผลิตอาหารเพื่อการบินบนเครื่องบิน (Food Production for Airline Services)	3 (2-2-5)
5073333	การตลาดธุรกิจบริการ (Marketing for Service Business)	3 (3-0-6)
5073334	การจัดการห่วงโซ่อุปทานและโลจิสติก (Supply Chain Management and Logistic)	3 (3-0-6)
5073342	อุตสาหกรรมการผลิตอาหารฮาลาล (Halal Food Production Industry)	3 (2-2-5)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
5073360	การบริหารธุรกิจแฟรนไชส์ (Franchise Management)	3 (2-2-5)
3571108	จิตวิทยาในอุตสาหกรรมบริการ (Psychology in Service Industry)	3 (3-0-6)

2.4 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ให้เรียน 3 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
5074804	การฝึกปฏิบัติงานในสถาบัน (Internship)	1 (300)
5074805	การฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ (Externship)	2 (600)

3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาใดๆ ในหลักสูตรระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว และจะต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยนับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จการศึกษาของหลักสูตร