

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

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
Culinary Technology and Service Program

รายละเอียด

ผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ และทักษะในการประกอบอาหารและการจัดบริการอาหาร ทั้งในระดับครัวเรือน และอุตสาหกรรม มีจรรยาบรรณวิชาชีพ สามารถบูรณาการและประยุกต์เทคโนโลยีมาผลิตอาหารได้อย่างมีคุณภาพ ปลอดภัย ตามมาตรฐานระดับประเทศและระดับสากล

แผนการศึกษา (ตลอดหลักสูตรภาคปกติ)

แผนการศึกษากรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี และศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งตรัง และลำปาง

ปีที่ 1 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต (ชม./สัปดาห์)	ทฤษฎี (ชม./สัปดาห์)	ปฏิบัติ (ชม./สัปดาห์)	ศึกษาด้วยตนเอง (ชม./สัปดาห์)
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป					
1500201	ความเป็นสวนดุสิต	4	2	4	6
1500120	ภาษาอังกฤษเพื่อการนำตน	4	4	0	8
หมวดวิชาเฉพาะ					
กลุ่มวิชาแกน					
5071102	คณิตศาสตร์การอาหาร	3	3	0	6
5071201	จุลชีววิทยาอาหาร	3	2	2	5
กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน					
5073307	ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล	3	3	0	6
5071309	เทคโนโลยีการครัวและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน	3	2	2	5
รวม		20	16	8	36

โรงเรียนการเรือน

ปีที่ 1 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต (ชม./สัปดาห์)	ทฤษฎี (ชม./สัปดาห์)	ปฏิบัติ (ชม./สัปดาห์)	ศึกษาด้วยตนเอง (ชม./สัปดาห์)
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป					
1500119	ภาษาไทยเพื่อพัฒนาความเป็นผู้รอบรู้	6	6	0	12
หมวดวิชาเฉพาะ					
กลุ่มวิชาแกน					
5071403	ชีวเคมีอาหาร	3	2	2	5
5071701	ฟิสิกส์การประกอบอาหาร	3	2	2	5
กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน					
5071303	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	3	2	2	5
5072311	ความรู้เกี่ยวกับอาหารและการเตรียม	3	2	2	5
5072322	ภาษาอังกฤษสำหรับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	3	3	0	6
รวม		21	17	8	38

ปีที่ 2 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต (ชม./สัปดาห์)	ทฤษฎี (ชม./สัปดาห์)	ปฏิบัติ (ชม./สัปดาห์)	ศึกษาด้วยตนเอง (ชม./สัปดาห์)
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป					
4000112	วิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	4	2	4	6
1500121	ภาษาอังกฤษเพื่อการสะท้อนคิด	4	4	0	8
หมวดวิชาเฉพาะ					
กลุ่มวิชาแกน					
5071702	เคมีวิเคราะห์อาหาร	3	2	2	5
กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน					
5072312	เทคนิคการผลิตเบเกอรี่	3	2	2	5
5072324	อาหารยุโรป 1	3	2	2	5
5072326	อาหารไทยร่วมสมัย	3	2	2	5
รวม		20	14	12	34

โรงเรียนการเรือน

ปีที่ 2 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต (ชม./สัปดาห์)	ทฤษฎี (ชม./สัปดาห์)	ปฏิบัติ (ชม./สัปดาห์)	ศึกษาด้วยตนเอง (ชม./สัปดาห์)
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป					
2500116	สังคมอารยชน	4	2	4	6
2500117	พลเมืองไทยและพลเมืองโลกที่ดี	4	2	4	6
หมวดวิชาเฉพาะ					
กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน					
5072419	เทคโนโลยีข้าว	3	2	2	5
5072313	เทคนิคการอบและผลิตเพสตรี้	3	2	2	5
5072325	อาหารไทยดั้งเดิม	3	2	2	5
5072604	โภชนาการสำหรับการประกอบอาหาร	3	3	0	6
กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน					
xxxxxxx	วิชาเลือก	3			
รวม		19			

ปีที่ 2 / ภาคการศึกษาที่ 3 (ภาคฤดูร้อน)		หน่วยกิต (ชม./สัปดาห์)	ทฤษฎี (ชม./สัปดาห์)	ปฏิบัติ (ชม./สัปดาห์)	ศึกษาด้วยตนเอง (ชม./สัปดาห์)
หมวดวิชาเฉพาะ					
กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน					
5074318	การประกอบอาหารเอเชีย 1	3	2	2	5
กลุ่มวิชาเลือก					
xxxxxxx	วิชาเลือก	3			
หมวดวิชาเลือกเสรี					
xxxxxxx	วิชาเลือกเสรี	3			
รวม		9			

โรงเรียนการเรือน

ปีที่ 3 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต (ชม./สัปดาห์)	ทฤษฎี (ชม./สัปดาห์)	ปฏิบัติ (ชม./สัปดาห์)	ศึกษาด้วยตนเอง (ชม./สัปดาห์)
หมวดวิชาเฉพาะ					
กลุ่มวิชาแกน					
5074315	สถิติและการวางแผนการตลาดใน การวิจัยด้านอาหาร	3	3	0	6
กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน					
5073345	อาหารยุโรป 2	3	2	2	5
5073346	ขนมไทยดั้งเดิม	3	2	2	5
5073350	เทคโนโลยีสารสนเทศยุคดิจิทัลในธุรกิจ บริการอาหาร	3	2	2	5
5073344	ภาษาอังกฤษสำหรับงานบริการด้าน อาหารและเครื่องดื่ม	3	3	0	6
กลุ่มวิชาเลือก					
xxxxxxx	วิชาเลือก	3			
xxxxxxx	วิชาเลือก	3			
กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ					
5074804	การฝึกปฏิบัติงานในสถาบัน	1		150	
รวม		21			

ปีที่ 3 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต (ชม./สัปดาห์)	ทฤษฎี (ชม./สัปดาห์)	ปฏิบัติ (ชม./สัปดาห์)	ศึกษาด้วยตนเอง (ชม./สัปดาห์)
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป					
4000113	ความเข้าใจและการใช้ดิจิทัล	3	2	2	5
หมวดวิชาเฉพาะ					
กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน					
5073348	การจัดการงานบริการอาหาร	3	2	2	5
5073351	การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม	3	2	2	5
5073347	การจัดบริการเครื่องดื่ม	3	2	2	5
5074414	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	3	2	2	5
5073349	การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร	3	2	2	5
5074317	ทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการเขียนเชิง วิชาการและการนำเสนอ	4	4	0	8
รวม		22			

โรงเรียนการเรือน

ปีที่ 3 / ภาคการศึกษาที่ 3 (ภาคฤดูร้อน)		หน่วยกิต (ชม./สัปดาห์)	ทฤษฎี (ชม./สัปดาห์)	ปฏิบัติ (ชม./สัปดาห์)	ศึกษาด้วยตนเอง (ชม./สัปดาห์)
หมวดวิชาเฉพาะ					
กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน					
5073341	การพัฒนาศักยภาพและการฝึกอบรมด้านเทคโนโลยีอาหาร	3	2	2	5
กลุ่มวิชาเลือก					
xxxxxxx	วิชาเลือก	3			
หมวดวิชาเลือกเสรี					
xxxxxxx	วิชาเลือกเสรี	3			
รวม		9			

ปีที่ 4 / ภาคการศึกษาที่ 1 และ 2		หน่วยกิต (ชม./สัปดาห์)	ทฤษฎี (ชม./สัปดาห์)	ปฏิบัติ (ชม./สัปดาห์)	ศึกษาด้วยตนเอง (ชม./สัปดาห์)
หมวดวิชาเฉพาะ					
กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ					
507xxx	การฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ	2		1,200	
รวม		21			

หมายเหตุ: ลงทะเบียนในภาคการศึกษาที่ 1 โดยฝึกปฏิบัติเป็นระยะเวลา 1 ปีการศึกษา (ไม่ต่ำกว่า 30 สัปดาห์)