



Curriculum Handbook คู่มือหลักสูตร

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ปีการศึกษา 2564

Suan Dusit University:
Academic Year 2021

โรงเรียนการเรือน

- ปริญญาศิลปศาสตรบัณฑิต
 - สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
- ปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต
 - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
 - สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย
 - สาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร

School of Culinary Arts

- Bachelor of Arts
 - Home Economics
- Bachelor of Science
 - Culinary Technology and Service
 - Nutrition and Culinary Arts for Health Capability and Anti-Aging Wellness
 - Culinary Industry



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
SUAN DUSIT UNIVERSITY



สารบัญ

5	ประวัติความเป็นมาโรงเรียนการเรือน
10	รายนามผู้บริหารและอาจารย์
	หลักสูตรของโรงเรียนการเรือน
	หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต
14	สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ระดับปริญญาตรี
19	คำอธิบายรายวิชา สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
	หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต
32	สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ระดับปริญญาตรี
37	คำอธิบายรายวิชา สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
55	สาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร ระดับปริญญาตรี
60	คำอธิบายรายวิชา สาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร
73	สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย ระดับปริญญาตรี
79	คำอธิบายรายวิชา สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและ การชะลอวัย
	ภาคผนวก
95	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
SUAN DUSIT UNIVERSITY

โรงเรียนการเรือน School of Culinary Arts

S u a n D u s i t

ประวัติความเป็นมาโรงเรียนการเรือน [School of Culinary Arts]

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ก่อตั้งขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2477 ภายใต้ชื่อ “โรงเรียนมัธยมวิสามัญการเรือน” ตามนโยบายของกระทรวงศึกษาธิการที่ต้องการให้ผู้หญิงในขณะนั้นได้มีการศึกษาเรียนรู้เกี่ยวกับการบ้านการเรือนที่ดี และเป็นโรงเรียนการเรือนแห่งแรกของประเทศไทย

จนกระทั่งปี พ.ศ. 2504 โรงเรียนการเรือน เปลี่ยนสถานภาพเป็นวิทยาลัยครูสวนดุสิต เน้นการผลิตครูทางด้าน คหกรรมศาสตร์เป็นหลัก

จากนั้นในปี พ.ศ. 2538 จึงเปลี่ยนสถานภาพเป็น สถาบันราชภัฏสวนดุสิต และในการจัดทำแผนกลยุทธ์ของ สถาบันราชภัฏสวนดุสิตได้มีการกำหนดอัตลักษณ์ของสถาบันเอาไว้ 4 ด้านด้วยกันคือ อุตสาหกรรมอาหาร อุตสาหกรรม บริการ การศึกษาปฐมวัย และการศึกษาพิเศษ

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

ตลอดระยะเวลาที่ผ่านมามหาวิทยาลัยได้พัฒนาการจัดการเรียนการสอนและความเข้มแข็งทางวิชาการบนพื้นฐานความเชี่ยวชาญของมหาวิทยาลัย และได้การกำหนดทิศทางไว้ชัดเจนว่า มหาวิทยาลัยจะมุ่งเน้นพัฒนาอัตลักษณ์สำคัญ ซึ่งประกอบไปด้วย งานด้านอุตสาหกรรมอาหาร อุตสาหกรรมบริการ การศึกษาปฐมวัย และพยาบาลศาสตร์

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

ในปีการศึกษา 2553-2554 โรงเรียนการเรือน มีการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี แบ่งตามหลักสูตร 4 หลักสูตรประกอบด้วย 1) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ 2) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 3) หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ และ 4) หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและการบริการ แผนกการจัดการ ภัตตาคารและร้านอาหารแบบเร่งด่วน รวมทั้งมีการเปิดรับนักศึกษาใหม่ สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ณ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง สุพรรณบุรี และสาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ ณ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งตรัง และศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งลำปาง

ในปีการศึกษา พ.ศ. 2556-2559 มีการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี แบ่งตามหลักสูตร 4 หลักสูตร ประกอบด้วย 1) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (ในมหาวิทยาลัย วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งตรัง และศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งลำปาง) 2) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร 3) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร และ 4) หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (ในมหาวิทยาลัย วิทยาเขตสุพรรณบุรี)

ในปีการศึกษา 2558 มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ได้เปลี่ยนสถานะเป็นมหาวิทยาลัยในกำกับของรัฐตามพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยสวนดุสิต พ.ศ. 2558 ประกาศในราชกิจจานุเบกษา วันที่ 17 กรกฎาคม 2557 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 สาขาวิชาอุตสาหกรรม

การประกอบอาหาร 4) หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อเสริมสร้างสมรรถภาพและการชะลอวัย 5) หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ และ 6) หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร

ในปีการศึกษา 2564 โรงเรียนการเรือน มีการจัดการศึกษาในระดับปริญญาตรี แบ่งตามหลักสูตร 4 หลักสูตร ดังนี้ 1) หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ 2) หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมประกอบอาหาร 3) หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อเสริมสร้างสมรรถภาพและการชะลอวัย และ 4) หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

ภารกิจด้านการสนับสนุนการจัดการศึกษาและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ปัจจุบันมีหน่วยงานศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มีภารกิจดูแลห้องปฏิบัติการอาหารให้พร้อมในการจัดการเรียนการสอน จัดหลักสูตรฝึกอบรมด้านอาหารให้กับบุคคลภายนอก จำหน่ายเบเกอรี่ในชื่อของโรงเรียนการอาหารนานาชาติ รวมทั้งเป็นสถานที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพให้กับนักศึกษาด้านอาหารและบุคคลที่สนใจ

เป้าหมาย

โรงเรียนการเรือน คือ ผู้นำด้านอาหาร

วิสัยทัศน์

โรงเรียนการเรือนเป็นหน่วยงานที่มีความเป็นเลิศด้านการประกอบอาหารไทย และการจัดตกแต่ง

พันธกิจ

โรงเรียนการเรือนเป็นหน่วยงานผลิตบัณฑิตให้มีคุณภาพทางวิชาชีพขั้นสูงด้านการประกอบอาหาร และการจัดตกแต่ง การสร้างและพัฒนาองค์ความรู้ และนวัตกรรมเพื่อเผยแพร่และเป็นแหล่งอ้างอิงแก่สังคมและทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม

จุดมุ่งเน้นกลยุทธ์ (Strategic focus areas)

1. ความหลากหลายทางการศึกษา (Academic diversity)

1.1 การพัฒนาหลักสูตรที่ท้าทายเพื่อให้สามารถอยู่รอดได้อย่างยั่งยืน (Curriculum survivability) หลักสูตรแบบบูรณาการ หลักสูตรที่โดดเด่น หลักสูตรแบบยืดหยุ่น หลักสูตรที่ตอบสนองผู้เรียน การผสานแบบกลมกลืนกับแนวทางวิถีใหม่

1.2 มุ่งเน้นการผสมผสานระหว่างการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียนกับการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ (Various learning platform) การเรียนรู้ในพื้นที่การเรียนรู้ของมหาวิทยาลัย การเรียนรู้จากการปฏิบัติงานจริง การเรียนรู้บนพื้นฐานแห่งเทคโนโลยี

1.3 การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคอนทิวอวัย (Promotion of lifelong learning) ระบบคลังหน่วยกิต หลักสูตรประกาศนียบัตร เพื่อยกระดับทักษะ/ เพิ่มทักษะ/ และส่งเสริมทักษะใหม่

1.4 การเชื่อมโยงกับผู้ที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนงานหรือกิจกรรมของมหาวิทยาลัย (Links with SDU's supporters) การสร้างเครือข่ายที่เข้มแข็งจากศิษย์เก่า ผู้ปกครอง นักศึกษาต่างชาติ สถาบันอุดมศึกษาทั้งในประเทศและต่างประเทศ ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย รวมทั้งพื้นที่เป้าหมายและชุมชนให้เป็นส่วนหนึ่งของการพัฒนากิจการของมหาวิทยาลัย

2. การบริการสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน (Infrastructure services)

2.1 ความเสถียรของระบบสนับสนุนการทำงาน (System stability) ระบบสารสนเทศและโครงสร้างพื้นฐานเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารที่มีความมั่นคง ปลอดภัย ตลอดจนมีการให้บริการดิจิทัลที่ครอบคลุมและเข้าถึงการใช้งานได้ทุกที่ทุกเวลา

2.2 พื้นที่สร้างสรรค์การเรียนรู้และสิ่งอำนวยความสะดวก (Learning space and facilities) การจัดตั้งสนับสนุนการเรียนรู้และเน้นการจัดพื้นที่การเรียนรู้ เพื่อเป็นการสร้างบรรยากาศการเรียนรู้ที่ส่งเสริมความคิดสร้างสรรค์รูปแบบใหม่ให้กับอาจารย์ บุคลากรและนักศึกษาได้สืบค้นความรู้ แลกเปลี่ยนแนวคิดแบ่งปันพื้นที่การทำงานและการเรียนรู้ นำไปสู่การสร้างชุมชนและสังคมแห่งการเรียนรู้ร่วมกันของมหาวิทยาลัย

2.3 สภาพแวดล้อม (Environment) มุ่งเน้นการจัดการคุณภาพด้านสิ่งแวดล้อม พัฒนาสู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่สวยงาม สะอาด ปลอดภัยส่งเสริมการลดการใช้ทรัพยากรและพลังงาน มีระบบการป้องกันผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม เช่น การจัดการขยะ การบำบัดน้ำเสีย การลดปริมาณก๊าซเรือนกระจก รวมทั้งเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม รวมทั้งการออกแบบพื้นที่ที่เหมาะสมสำหรับทุกคนในสังคมให้สามารถใช้ประโยชน์ได้อย่างเต็มที่และเท่าเทียมกัน

2.4 ระบบสนับสนุนผู้เรียน (Student's support system) ระบบที่ออกแบบสำหรับการช่วยเหลือนักศึกษา ระหว่างเรียน อาทิเช่น ระบบอาจารย์ที่ปรึกษา ระบบการจัดหาทุนการศึกษา บริการด้านการดูแลสุขภาพนักศึกษา และการให้ความช่วยเหลือนักศึกษาด้านวิชาการ

3. องค์กรที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง (Adaptive organization)

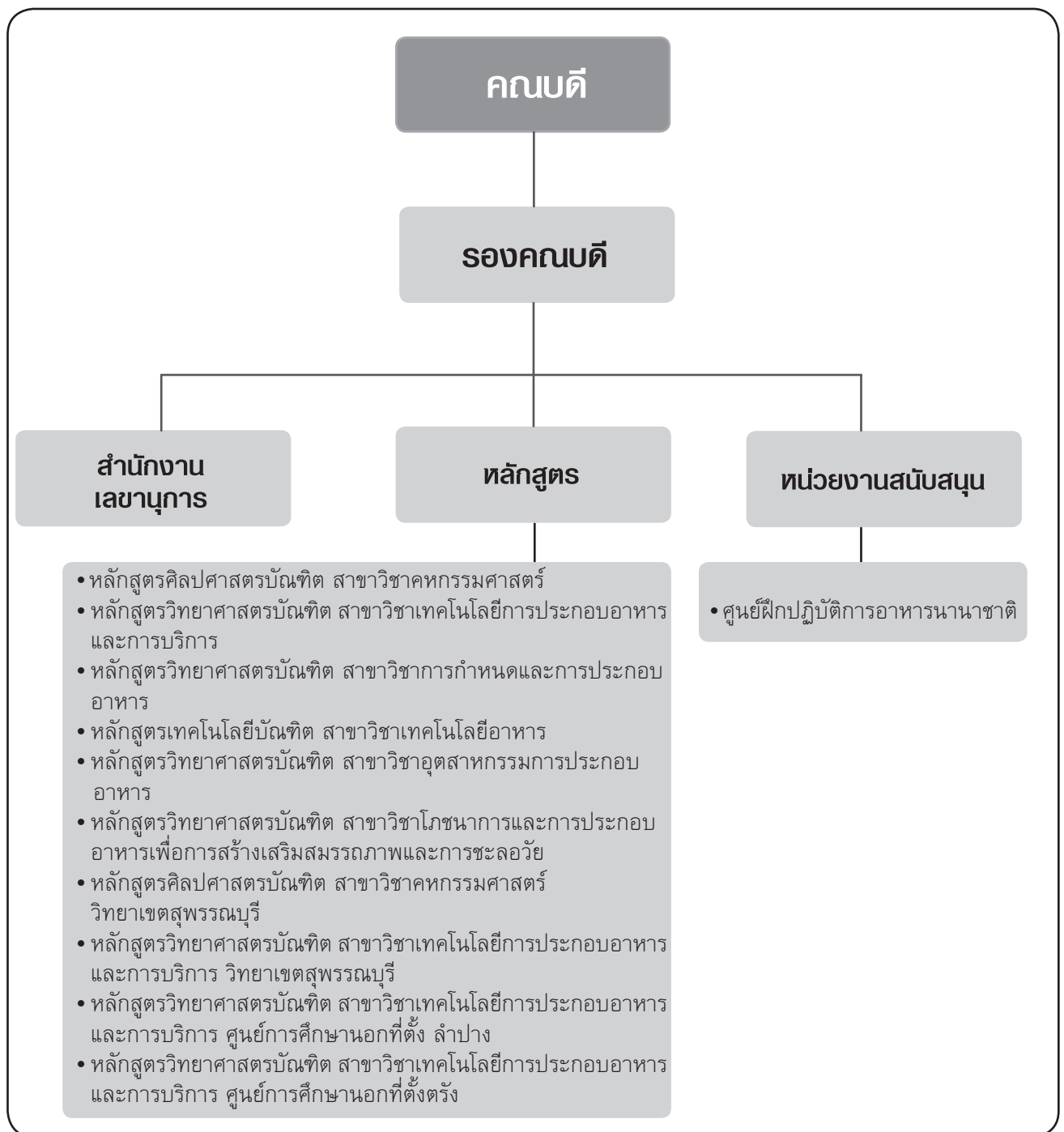
3.1 การปรับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับให้เท่าทันสถานการณ์ (Resilience in law and regulations) กฎ ระเบียบ ข้อบังคับ ต้องมีความยืดหยุ่น และไม่เป็นอุปสรรคต่อการดำเนินงาน สามารถปรับปรุงแก้ไข ยกเลิก ให้เหมาะสมกับสภาพแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา เพื่อช่วยสนับสนุนให้การบริหารจัดการมหาวิทยาลัยเป็นไปอย่างคล่องตัวและไม่ขัดต่อกฎหมายและศีลธรรมอันดี

3.2 การสร้างและหล่อหลอมคนสวนดุสิต (Reshaping SDU staff) การเพิ่มขีดความสามารถทางความคิดและความคิดสร้างสรรค์ การมุ่งมั่นในงาน การคิดเชิงออกแบบ การรู้ลำดับความสำคัญและสภาวะการณ์เร่งด่วน ทักษะใหม่ ความเชี่ยวชาญจากการปฏิบัติงาน

3.3 การจัดสรรงบประมาณอย่างคุ้มค่า (Optimal budget allocation) การลงทุนในสิ่งสนับสนุนการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาคุณภาพของผู้เรียน และการพัฒนาพื้นที่ที่เอื้อต่อการจัดการเรียนรู้รูปแบบใหม่ โดยคำนึงถึงการใช้จ่ายงบประมาณอย่างมีประสิทธิภาพ มีความคุ้มค่า และเกิดประโยชน์สูงสุด

4. จุดเน้น SP Series (Spotlight SP Series)

ความเป็นเลิศในการผลิตกำลังคน พลังสติปัญญา ความรู้และการสร้างนวัตกรรม โดยมีอัตลักษณ์ด้านอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ (Culinary arts and services with Professional by Hands)



บุคลากร

จำนวนบุคลากรโรงเรียนการเรือน ประกอบด้วย บุคลากรสายวิชาการและสายสนับสนุนวิชาการ โดยแบ่งเป็น

บุคลากรสายวิชาการ

- ชำนาญการ 5 คน
- ลูกจ้างของมหาวิทยาลัย 3 คน
- พนักงานมหาวิทยาลัย 67 คน

บุคลากรสายบริการ

- ลูกจ้างของมหาวิทยาลัย 44 คน

บุคลากรสายสนับสนุนวิชาการ

- พนักงานมหาวิทยาลัย 42 คน
- ลูกจ้างของมหาวิทยาลัย 21 คน



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
SUAN DUSIT UNIVERSITY

รายนามผู้บริหารและอาจารย์ โรงเรียนการเรือน



School of Culinary Arts

รายนามผู้บริหารและอาจารย์ โรงเรียนการเรือน

ผู้บริหารโรงเรียน

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

อาจารย์ธิดิมา แก้วมณี
M.Sc. (Food Management)
วท.บ. (เทคโนโลยีชีวภาพ)
รองคณบดีฝ่ายวิชาการ

ผศ.ดร.ณัชนก นกกิจ
ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)
วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร)
วท.บ. (วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ)
รองคณบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา

อาจารย์จรรณี วิเทศ
วท.ม. (คหกรรมศาสตร์)
วท.บ. (คหกรรมศาสตร์ทั่วไป)
ประธานหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

อาจารย์อัศรพล ไชยงค์คำ
คศ.ม. (การบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์)
คศ.บ. (การบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์)
ประธานหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
วิทยาเขตสุพรรณบุรี

อาจารย์ ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา
วท.ด. (ธุรกิจเทคโนโลยีและการจัดการนวัตกรรม)
วท.ม. (เทคโนโลยีทางอาหาร)
วท.บ. (จุลชีววิทยา)
ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

ผศ.บุญญาพร เชื้อสมพงษ์
ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา)
ค.บ. (คหกรรมศาสตร์)
ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

อาจารย์สุรีย์พร ธัญญะกิจ
วท.ม. (โภชนาการศึกษาศาสตร์)
ศษ.บ. (คหกรรมศาสตร์)
ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง

อาจารย์ดุษฎี ทรัพย์บัว
วท.ม. (เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว)
วท.บ. (เทคโนโลยีการอาหาร)
ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง

ผศ.จิตรชนก บุญไชย
วท.ม. (สาธารณสุขศาสตร์ (โภชนาการ))
วท.บ. (คหกรรมศาสตร์ทั่วไป)
ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร

อาจารย์ ดร.วีระ พุ่มเกิด
ปร.ด. (การวิจัยและสถิติทางวิทยาการปัญญา)
ศ.ม. (เศรษฐศาสตร์)
วท.บ. (เทคโนโลยีการอาหาร)
ประธานหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร

ผศ.ดร.นราธิป ปณเกษม
วท.ด. (เทคโนโลยีทางอาหาร)
วท.ม. (เทคโนโลยีทางอาหาร)
วท.บ. (เทคโนโลยีทางอาหาร)
ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขา
วิชาอุตสาหกรรมประกอบอาหาร

ผศ.ดร.จิตา พู่เฝ้า
Ph.D. (Advanced Science and Biotechnology)
M.Eng. (Advanced Science and Biotechnology)
วท.ม. (วิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม)
วท.บ. (เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร)
ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร
เพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย

- ▶ **อาจารย์ผู้รับผิดชอบ**
หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
- อาจารย์จารุณี วิเทศ**
วท.ม. (คหกรรมศาสตร์)
วท.บ. (คหกรรมศาสตร์ทั่วไป)
- อาจารย์ณัฐธิดา กิ่งเนตร**
วท.ม. (คหกรรมศาสตร์)
วท.บ. (คหกรรมศาสตร์)
- อาจารย์เบญจรัตน์ ประพสิทธิ์ตระกูล**
วท.ม. (คหกรรมศาสตร์)
วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)
- อาจารย์ปวีตรา ภาสกรกุล**
วท.ม. (คหกรรมศาสตร์)
ศษ.บ. (ศึกษาศาสตร์-คหกรรมศาสตร์)
- ผศ.ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์**
ปร.ด. (วัฒนธรรมศาสตร์)
ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา)
ค.บ. (คหกรรมศาสตร์)
- ▶ **อาจารย์ผู้รับผิดชอบ**
หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
วิทยาเขตสุพรรณบุรี
- อาจารย์อัศรพล ไชยธำ**
คศ.ม. (การบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์)
คศ.บ. (การบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์)
- อาจารย์นุชนาฏ กุลวิทย์**
คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ)
คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา)
- ผศ.ราตรี เมฆวิสัย**
ค.ม. (การบริหารการศึกษา)
ค.บ. (คหกรรมศาสตร์)
- อาจารย์อิทธิพล อนเนกนรินทร์**
คศ.ม. (การบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์)
คศ.บ. (การบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์)
- อาจารย์กนกวรรณ สัทธรรม**
คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ)
คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)

- ▶ **อาจารย์ผู้รับผิดชอบ**
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหาร
และการบริการ
- อาจารย์ ดร.จันทร์จนา ศิริพันธุ์วัฒนา**
วท.ด. (ธุรกิจเทคโนโลยีและการจัดการนวัตกรรม)
วท.ม. (เทคโนโลยีทางอาหาร)
วท.บ. (จุลชีววิทยา)
- ผศ.ดร.ธีรเดช ฉายศิริโชติ**
ปร.ด. (เกษตรเชิงตรรกะ(อาหารและโภชนาการ))
คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์ (อาหารและโภชนาการ))
คศ.บ. (ศึกษาศาสตร์-คหกรรมศาสตร์)
คศ.บ. (โภชนาการชุมชน)

- ผศ.ดร.ณัฏก นุกิจ**
ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)
วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร)
วท.บ. (วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ)
- อาจารย์ณัฏยา เมฆราวี**
วท.ม. (เทคโนโลยีการจัดและบริการอาหาร)
คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ-ธุรกิจอาหาร)
- อาจารย์ธัญลักษณ์ อุ่นสุข**
วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร)
วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

- ▶ **อาจารย์ผู้รับผิดชอบ**
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหาร
และการบริการ
ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง
- อาจารย์สุรีย์พร ธัญญะกิจ**
วท.ม. (โภชนศาสตร์ศึกษา)
ศษ.บ. (คหกรรมศาสตร์)

- ผศ.อรุณ ชันสี**
วท.ม. (เทคโนโลยีการจัดและบริการอาหาร)
ค.บ. (อาหารและโภชนาการ)
- อาจารย์จิตติรฎา ไยสำลี**
วท.ม. (เทคโนโลยีทางอาหาร)
วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)
- อาจารย์จรรยา โทะนาบุตร**
วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)
วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)
- อาจารย์ ดร.อานง ใจแน่น**
ปร.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)
วท.ม. (โภชนศาสตร์ศึกษา)
วท.บ. (เทคโนโลยีการอาหาร)

- ▶ **อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ**
ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง
- อาจารย์คุณธิ ทรัพย์บัว**
วท.ม. (เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว)
วท.บ. (เทคโนโลยีการอาหาร)
- อาจารย์กัญทิภา ธรฤทธิ์**
ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน)
คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)
- อาจารย์สุภาวดี นาคบรรพ์**
วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)
วท.บ. (วิศวกรรมแปรรูปอาหาร)
- อาจารย์สาวิตรี ณวงศ์ศรี**
วท.ม. (การจัดการเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร)
วท.บ. (วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ)
- อาจารย์สรินทร์ทิพย์ สุดตาพงศ์**
วท.ม. (คหกรรมศาสตร์)
คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ-พัฒนาผลิตภัณฑ์)

- ▶ **อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ**
วิทยาเขตสุพรรณบุรี

- ผศ.บุญญาพร เชื้อสมพงษ์**
ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา)
ค.บ. (คหกรรมศาสตร์)
- ผศ.พรทวิ ธนสัมพันธ์**
วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)
วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร)
- ผศ.มนฤทัย ศรีทองเกิด**
วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)
วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)
- อาจารย์ ดร.ณัฏฐา พันธุ์วงษ์**
ปร.ด. (Functional Food and Nutrition)
วท.ม. (คหกรรมศาสตร์)
วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร)
- อาจารย์ ดร.สราสินี ชันทอง**
ปร.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง)
วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)
วท.บ. (ประมง)

- ▶ **อาจารย์ผู้รับผิดชอบ**
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาการกำหนดและ
การประกอบอาหาร
- ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย**
วท.ม. (สาธารณสุขศาสตร์ (โภชนวิทยา))
วท.บ. (คหกรรมศาสตร์ทั่วไป)
- ผศ.ดร.ยศพร พลายไธ**
ปร.ด. (โภชนาการ)
วท.ม. (พืชวิทยาทางอาหารและโภชนาการ)
วท.บ. (สาธารณสุขศาสตร์)
- อาจารย์ ดร.พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ**
ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)
วท.ม. (จุลชีววิทยาประยุกต์)
วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)
- อาจารย์ ดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง**
ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)
วท.ม. (จุลชีววิทยาประยุกต์)
วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร)
- อาจารย์จันทร์กานต์ ทรงเดช**
วท.ม. (คหกรรมศาสตร์)
วท.บ. (คหกรรมศาสตร์)

► **อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
เทคโนโลยีบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร**

อาจารย์ ดร.วิระ พุ่มเกิด

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

ผศ.ดร.ปัญญาภักดิ์ ปิ่นแก้ว

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

ผศ.ดร.สุวรรณนา พิชัยวงศ์วงศ์ดี

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

ผศ.ดร.ภัทรทิพย์ รอดสำราญ

วศ.ด. (วิศวกรรมอาหาร)
วศ.ม. (วิศวกรรมอาหาร)
วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

อาจารย์กนกนันทน์ จงรัตนวิทย์

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

► **อาจารย์ผู้รับผิดชอบ
หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชาอุตสาหกรรม
การประกอบอาหาร**

ผศ.ดร.นราธิป ปูนเกษม

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

อาจารย์ ดร.ศวรรยา ปันตลสุข

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

ผศ.ดร.กนกนันทน์ วีระกุล

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

อาจารย์จารึก ศรีอรณ

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

อาจารย์ธนิภานต์ นันทวันดี

ศศ.ม. (อาหารและโภชนาการ)
ศศ.บ. (อาหารและโภชนาการ-พัฒนาผลิตภัณฑ์)

► **อาจารย์ผู้รับผิดชอบ
หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบ
อาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพ
และการชะลอวัย**

ผศ.ดร.จิตา พุ่มเภา

Ph.D. (Advanced Science and Biotechnology)
M.Eng. (Advanced Science and Biotechnology)
วท.ม. (วิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม)
วท.บ. (เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร)

อาจารย์ธิดิมา แก้วมณี

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

อาจารย์ปิยวรรณ อยู่ดี

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

อาจารย์ยศสินี หัวดวง

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

ผศ.ดร.ชุตินา สุวรรณเกษม

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

อาจารย์ประจำคณะ

ผศ.ดร.พยุพรรณ พรสุขสวัสดิ์

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

ผศ.ดร.สายบังอร ปานพรม

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

อาจารย์ปรมะ รอดม่วง

ศศ.ม. (อาหารและโภชนาการ)
ศศ.บ. (คหกรรมศาสตร์)

อาจารย์กาญจนา เฟื่องศรี

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

อาจารย์ปัทมสน เวชกิจ

ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์ (อาหารและโภชนา))
ศศ.บ. (คหกรรมศาสตร์)

อาจารย์นันพร รุจิขจร

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

ผศ.ดร.นฤมล นันทรักษ์

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

อาจารย์บุษราคัม สีดาเหลือง

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

อาจารย์ทรงพล วิชาวัฒนา

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

อาจารย์เป็นเอก ทวีชัยสิน

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

อาจารย์สังวาลย์ ชมภูงา

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

อาจารย์เสาวลักษณ์ กันจันะ

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

อาจารย์อัศพงษ์ อุประวรรณ

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

อาจารย์เสาวพรรณ ปาละสุวรรณ

วท.ม. (สาขาวิชาอาหาร)
วท.บ. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร)

อาจารย์ปัทมา กาญจนรักษ์

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

ผศ.วีระพงศ์ วิรุฬห์ธนภรณ์

วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)
วท.บ. (เทคโนโลยีการหมัก)

อาจารย์กิตติศักดิ์ วสันติวงศ์

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

ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง

วท.ม. (สาธารณสุขศาสตร์ (โภชนวิทยา))
วท.บ. (คหกรรมศาสตร์ทั่วไป)
ศศ.บ. (คหกรรมศาสตร์บัณฑิต (ธุรกิจอาหาร))

อาจารย์หทัยชนก ศรีประไพ

วท.ม. (พิษวิทยาทางอาหารและโภชนาการ)
วท.บ. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร)

อาจารย์สุนิรา ชัยภัย

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

ผศ.ดร.วราภรณ์ วิทยากรณ์

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

ผศ.ดร.อรอนงค์ ทองมี

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

ผศ.ดร.นุจิรา รัศมีไพบูลย์

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

ผศ.ดร.พิรมลย์ บุญธรรม

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

อาจารย์ปัญจมา ประภาพันธศักดิ์

M.M. (Management)
วท.บ. (เทคโนโลยีชีวภาพ)

ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร

ว่าที่ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง

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

นางสาวนวลเพ็ญ ธรรมษา

ศศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)

นายพงศ์อนันต์ ศิริแสงไพรวลัย

ศศ.บ. (อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการโรงแรม)

นายทัศเทพ อังกรากินันท์

ศศ.บ. (อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการโรงแรม)

นายณพลสิทธิ์ ภูทอง

วท.บ. (โภชนาการและการประกอบอาหาร)

นายนิคมศม อักษรประดิษฐ์

ศษ.ม. (พัฒนศึกษา)
B.B.A. (International Hotel and Resort Management)



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
SUAN DUSIT UNIVERSITY

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ Bachelor of Arts Program in Home Economics

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
ระดับปริญญาตรี

1. ชื่อหลักสูตร

ภาษาไทย	:	หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
ภาษาอังกฤษ	:	Bachelor of Arts Program in Home Economics

2. ชื่อปริญญา

ภาษาไทย	ชื่อเต็ม	ศิลปศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)
	ชื่อย่อ	ศศ.บ. (คหกรรมศาสตร์)
ภาษาอังกฤษ	ชื่อเต็ม	Bachelor of Arts (Home Economics)
	ชื่อย่อ	B.A. (Home Economics)

3. วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณลักษณะสอดคล้องกับลักษณะของสาขาวิชา ตรงกับความต้องการของสังคมและตลาดแรงงาน ดังนี้

3.1) มีความรู้และทักษะความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติด้านคหกรรมศาสตร์ สามารถประยุกต์ใช้องค์ความรู้แบบบูรณาการงานด้านอาหารและโภชนาการ ศิลปประดิษฐ์ผ้าและเครื่องแต่งกาย พัฒนาการมนุษย์และครอบครัว และการจัดการบ้านและที่อยู่อาศัย

3.2) สามารถคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ บริหารจัดการงานด้านคหกรรมศาสตร์และทำงานเป็นทีม

3.3) มีคุณธรรมจริยธรรม ดำรงไว้ซึ่งศิลปวัฒนธรรมภูมิปัญญาอันดีงามของไทย

3.4) แสดงออกถึงวัฒนธรรมความเป็นสวนดุสิต บุคลิกภาพ ความอ่อนน้อมถ่อมตน ความประณีต จิตบริการ และความรับผิดชอบต่อตนเอง ครอบครัว และสังคม

3.5) มีเจตคติที่ดีต่องานด้านคหกรรมศาสตร์ สามารถเรียนรู้ต่อยอดเพื่อพัฒนาตนเอง เชื่อมโยงและบูรณาการองค์ความรู้เพื่อการสร้างสรรค์และพัฒนางาน

3.6) สามารถสื่อสารทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ และสามารถใช้ประโยชน์จากเทคโนโลยี

4. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

4.1) อาชีพอิสระทางด้านคหกรรมศาสตร์

4.2) ผู้ประกอบการทางด้านคหกรรมศาสตร์

4.3) เจ้าหน้าที่งานภาครัฐและเอกชน เช่น นักพัฒนาคหกรรมศาสตร์ในพื้นที่เขตเมือง นักวิจัย และพัฒนาผลิตภัณฑ์

4.4) ครูด้านคหกรรมศาสตร์ (ในกรณีที่เรียนครบตามหลักสูตรวิชาชีพครู)

โครงสร้างหลักสูตร

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 123 หน่วยกิต มีสัดส่วนจำนวนหน่วยกิตแยกตามหมวดวิชาและกลุ่มวิชา ดังนี้

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30 หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า	87 หน่วยกิต
2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	18 หน่วยกิต
2.2 กลุ่มวิชาเฉพาะ	63 หน่วยกิต
- วิชาเฉพาะบังคับ	27 หน่วยกิต
- วิชาเฉพาะเลือก	36 หน่วยกิต
2.3 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	6 หน่วยกิต
3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า	6 หน่วยกิต

กรณีที่นักศึกษาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ที่มีความประสงค์จะไปสอบเพื่อรับใบประกอบวิชาชีพครู จะต้องเรียนรายวิชาในกลุ่มวิชาชีพครูเพิ่มอีกจำนวน 30 หน่วยกิต

การจัดการเรียนการสอน

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป		30 หน่วยกิต
1500202	ความเป็นสวนดุสิต Suan Dusit Spirit	3(2-2-5)
1500122	ทักษะการสื่อสารภาษาไทย Thai Language Communication Skills	3(2-2-5)
1500123	ภาษาอังกฤษสำหรับวิถีชีวิตสมัยใหม่ English for Modern Lifestyle	3(2-2-5)
1500124	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารสากล English for International Communication	3(2-2-5)
2500118	อาหารการกิน Food for Life	3(3-0-6)
2500119	วิถีชีวิตตามแนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียน Lifestyle for Circular Economy	3(2-2-5)
2500120	คุณค่าของความสุข Values of Happiness	3(3-0-6)
2500121	พลเมืองไทยและพลเมืองโลก Thai and Global Citizens	3(2-2-5)
4000114	จุดประกายความคิดเชิงธุรกิจ Business Thinking Inspiration	3(2-2-5)
4000115	การใช้ชีวิตในยุคดิจิทัล Living in the Digital Era	3(2-2-5)
หมวดวิชาเฉพาะ เรียนไม่น้อยกว่า		87 หน่วยกิต
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ		18 หน่วยกิต
4501201	ทัศนศิลป์สำหรับงานคหกรรมศาสตร์ Visual Arts for Home Economics	3(3-0-6)
4502109	เทคโนโลยีสำหรับงานคหกรรมศาสตร์ Technology for Home Economics	3(2-2-5)
4511207	การคัดเลือกวัตถุดิบอาหารและการเตรียม Raw Materials Selection and Preparation	3(1-4-4)

4543901	ระเบียบวิธีการวิจัยพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว Research Methods in Human Development and Family Science	3(2-2-5)
4502901	การสัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ Seminar in Home Economics	3(3-0-6)
4502110	ภาษาอังกฤษเพื่องานคหกรรมศาสตร์ English for Home Economics	3(2-2-5)

กลุ่มวิชาเฉพาะ เรียนไม่น้อยกว่า

63 หน่วยกิต

วิชาเฉพาะบังคับ

27 หน่วยกิต

4511208	อาหารสวนดุสิต (อาหารและขนมไทย) Suan Dusit Thai Cuisine (Thai Cuisine and Desserts)	3(1-4-4)
4512227	อาหารอาเซียน ASEAN Cuisine	3(1-4-4)
4512228	อาหารไทยและศิลปะการตกแต่งอาหาร Thai Cuisine and Decorative Arts	3(1-4-4)
4511109	การจัดการโภชนาการสำหรับครอบครัวและเด็ก Nutrition Management for the Family and Child	3(1-4-4)
4513105	อาหารทางเลือกและอาหารสมดุล Alternative Food and Balanced Diet	3(1-4-4)
4513307	การให้บริการอาหารปริมาณมาก Commercial Quantity Food Service Production	3(1-4-4)
4511209	สุขาภิบาลและความปลอดภัยสำหรับการให้บริการอาหาร Sanitation and Safety for Food Service	3(2-2-5)
4521306	แฟชั่นและเส้นใย Fashion and Fiber	3(1-4-4)
4551105	ศิลปะการจัดดอกไม้ Arts of Flower Arrangements	3(1-4-4)

วิชาเฉพาะเลือก เรียนไม่น้อยกว่า

36 หน่วยกิต

4513250	อาหารยุโรป European Cuisine	3(1-4-4)
4513251	ขนมอบ และเพสตรี Bakery and Pastry	3(1-4-4)
5073629	ศาสตร์การดูแลและหลักโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ Nursing Science and Nutrition for Older People	3(1-4-4)
4512229	การถนอมอาหารและแปรรูปผลิตภัณฑ์ Food Preservation and Product Processing	3(1-4-4)
4512230	อาหารนานาชาติและศิลปะการตกแต่งอาหาร International Cuisine and Decorative Arts	3(1-4-4)
4552113	ศิลปะงานมาลัยแบบสร้างสรรค์ Creative Arts of Flower Garlands	3(1-4-4)
4553426	การแกะสลักวัสดุเนื้ออ่อน Soft Material Carving	3(1-4-4)
4552410	ศิลปะงานใบตองวิจิตรศิลป์ Fine Arts of Banana-leaf Crafts	3(1-4-4)

4522104	พฤติกรรมมนุษย์กับเครื่องแต่งกาย Dress and Human Behavior	3(1-4-4)
4533402	การจัดการงานแม่บ้าน Housekeeping Management	3(1-4-4)
4532303	การจัดการบ้านเรือนและชุมชนที่อยู่อาศัย Home and Community Management	3(3-0-6)
4503102	การสื่อสารภาษาอังกฤษ English Communication	3(3-0-6)

หมายเหตุ : 1. นักศึกษาเลือกเรียนรายวิชาเฉพาะเลือกทั้งหมด 36 หน่วยกิต หรือ
2. นักศึกษาเลือกเรียนรายวิชาเฉพาะเลือกเพื่อเพิ่มทักษะด้านอาหารและโภชนาการ จำนวน 15 หน่วยกิต และทักษะด้านภาษาอังกฤษ จำนวน 3 หน่วยกิต และเลือกเรียนจากกลุ่มวิชาเลือกเสรีที่จัดให้กับนักศึกษาสาขาวิชาอื่น ๆ แทนรายวิชาเฉพาะเลือกเพื่อเพิ่มทักษะตามความสนใจได้ออย่างน้อย จำนวน 18 หน่วยกิต

กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ		6 หน่วยกิต
4503803	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ Home Economics Practicum	6(600)

หมวดวิชาเลือกเสรีไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต
เลือกเรียนรายวิชาใด ๆ ในหลักสูตรระดับปริญญาตรีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว และจะต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จการศึกษา ให้เลือกเรียนรายวิชาเลือกเสรีต่อไปนี้ที่จัดให้กับนักศึกษาสาขาวิชาอื่นเพื่อเพิ่มทักษะตามความสนใจ

วิชาเลือกเสรีที่หลักสูตรจัดให้กับนักศึกษาสาขาวิชาอื่น ๆ เพื่อเพิ่มทักษะตามความสนใจ		
4523308	ผลิตภัณฑ์สิ่งทอ Textile Products	3(1-4-4)
4523405	ผ้าสำหรับงานบริการ Fabric for Services	3(1-4-4)
4524501	เทคโนโลยีการซัก อบ รีด Laundry Technology	3(1-4-4)
4523309	หลักการตัดเย็บเบื้องต้น Basic Principles of Clothing Construction	3(1-4-4)
4523102	เสื้อผ้าสำหรับบุคคลทุกช่วงวัย Clothing for People of All Ages	3(1-4-4)
4523209	การออกแบบและการดัดแปลงเสื้อผ้า Clothing Design and Alterations	3(1-4-4)
4553124	การจัดดอกไม้ในโอกาสพิเศษ Flower Arrangements for Special Occasions	3(1-4-4)
4553125	งานดอกไม้ในประเพณีไทย Flower Arrangements in the Thai Tradition	3(1-4-4)
4553427	เครื่องหอมของชารวัย Incense Souvenirs	3(1-4-4)
4553428	เครื่องแขวนไทยร่วมสมัย Contemporary Thai Mobiles	3(1-4-4)
4553429	พานดอกไม้ Flowers Pedestal Tray	3(1-4-4)

4553126	ศิลปะการจัดดอกไม้ร่วมสมัย Art of Contemporary Flower Arrangements	3(1-4-4)
4553430	ช่อดอกไม้และกระเช้าของขวัญ Bouquet and Gift Basket	3(1-4-4)
4553431	งานปั้นแบบสร้างสรรค์ Creative Sculpture	3(1-4-4)
4553206	งานประดิษฐ์ดอกไม้เทียม Artificial Flower Crafts	3(1-4-4)
4513252	การแกะสลักผักผลไม้เพื่องานอาหาร Fruit and Vegetable Carving for Food	3(1-4-4)
4503103	การเป็นผู้ประกอบการด้านคหกรรมศาสตร์ Entrepreneur in Home Economics	3(3-0-6)

กรณีที่นักศึกษาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ที่มีความประสงค์จะไปสอบเพื่อรับใบประกอบวิชาชีพครู จะต้องเรียนรายวิชาในกลุ่มวิชาชีพครูเพิ่มอีกจำนวน 30 หน่วยกิต

1015106	ความเป็นครูวิชาชีพ Teaching Profession	3(3-0-6)
1055403	จิตวิทยาสำหรับครู Psychology for Teachers	3(3-0-6)
1045112	การวัดและประเมินผลการศึกษาและการเรียนรู้ Educational and Learning Measurement and Assessment	3(3-0-6)
1035701	เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อการเรียนรู้สร้างสรรค์ Digital Technology for Creative Learning	3(3-0-6)
1025209	หลักสูตรและการจัดการเรียนรู้ Curriculum and Learning Management	3(3-0-6)
1045409	การวิจัยและการพัฒนานวัตกรรมเพื่อพัฒนาผู้เรียน Research and Innovation Development to Enhance Learners	3(3-0-6)
1065503	การบริหารการศึกษาและภาวะผู้นำของครูวิชาชีพ Educational Administration and Leadership of Professional Teachers	3(3-0-6)
1015107	การสื่อสารภาษาไทยสำหรับครู Thai Communication for Teachers	3(3-0-6)
1015108	การสื่อสารภาษาอังกฤษสำหรับครู English Communication for Teachers	3(3-0-6)
1085102	การศึกษาพิเศษ Special Education	3(3-0-6)

4501201 ทักษะศิลป์สำหรับงานคหกรรมศาสตร์

3(3-0-6)

Visual Arts for Home Economics

องค์ประกอบศิลปะที่เกี่ยวข้องในงานคหกรรมศาสตร์ ศิลปะในการสร้างสรรค์ตกแต่ง ออกแบบผลงาน เพื่อนำไปประกอบอาชีพทางด้านคหกรรมศาสตร์

Elements of arts in home economics; the art of creative decoration design, product design for the home economics profession

4502109 เทคโนโลยีสำหรับงานคหกรรมศาสตร์

3(2-2-5)

Technology for Home Economics

ทักษะการใช้เทคโนโลยีและอุปกรณ์ในการทำงานคหกรรมศาสตร์ โปรแกรมคอมพิวเตอร์ที่สามารถนำไปใช้ประโยชน์ในงานคหกรรมศาสตร์ โปรแกรมการคำนวณด้านการเงินและการบัญชี โปรแกรมการจัดการทางด้านอาหาร โปรแกรมการเขียนงานออกแบบเพื่อนำเสนอ การใช้ประโยชน์จากเทคโนโลยีสารสนเทศระบบงานในองค์กรให้มีความทันสมัยและมีประสิทธิภาพ

Skills on technology and equipment in home economics, computerized programs to be used in home economics, financial and accounting calculation program, food management program, design programs for presentation; use of workflow IT to become a modernized and efficient organization

4511207 การคัดเลือกวัตถุดิบอาหารและการเตรียม

3(1-4-4)

Raw Materials Selection and Preparation

หลักการเลือกซื้อวัตถุดิบ การคัดคุณภาพ การคำนวณต้นทุนราคาวัตถุดิบ ประเภทของวัตถุดิบอาหาร การเตรียมวัตถุดิบอาหาร การเลือกใช้อุปกรณ์ในการเตรียม การหั่น การตัดแต่งให้เหมาะสมกับชนิดอาหาร การเก็บรักษาวัตถุดิบอาหารหลังการเตรียม การเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง การแช่เย็น การแช่แข็ง เพื่อให้คงคุณภาพและปลอดภัย

Principles of ingredient purchasing; quality selection; calculation of ingredient costs; types of ingredients; ingredient preparation; selection of kitchen equipment for cut and decoration of each food; conservation of food after preparation; conservation at room temperature; food chilling and freezing for nutrition preservation and safety

4543901 ระเบียบวิธีการวิจัยพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว

3(2-2-5)

Research Methods in Human Development and Family Science

แนวคิด ทฤษฎีพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว พฤติกรรมมนุษย์แต่ละช่วงวัย พัฒนาการครอบครัว การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล หลักการและแนวคิดพื้นฐานของการวิจัยเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพของพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว กระบวนการวิจัย เครื่องมือและกระบวนการเก็บรวบรวมข้อมูลการวิเคราะห์ข้อมูล และการนำเสนอข้อมูลวิจัยเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ

Theories and concepts of human and family development; human behaviors at different ages; family development; an analysis of interpersonal relations; basic concepts and principles of quantitative and qualitative human and family development research; research methods; tools and data collection process, data analysis, and presentation of quantitative and qualitative data

4502901 การสัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6)
Seminar in Home Economics

ศาสตร์คหกรรมกับการดำรงชีวิต หลักเศรษฐศาสตร์ การสัมมนาหัวข้อเฉพาะทางคหกรรมศาสตร์ การสัมมนาองค์ความรู้ การวิจัย นวัตกรรม และเทคโนโลยีที่ทันสมัย การอ่านและเขียนบทความวิชาการ ด้าน คหกรรมศาสตร์ การนำเสนองาน การใช้ภาษากายที่มีประสิทธิภาพ และบุคลิกภาพที่ดี

Home economics and life; principles of economics, seminars on specific issues of home economics; seminars on knowledge, research, innovation, and modern technology; reading and composing academic articles in home economics; work presentation; using efficient body language and having pleasant personality

4502110 ภาษาอังกฤษเพื่องานคหกรรมศาสตร์ 3(2-2-5)
English for Home Economics

การพัฒนาทักษะฟัง พูด อ่าน และการเขียนภาษาอังกฤษ เพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน คำศัพท์เฉพาะทางคหกรรมศาสตร์ และการใช้ภาษาอังกฤษในบริบทที่เกี่ยวข้องกับงานด้านคหกรรมศาสตร์และงานบริการ

English skill development in listening, speaking, reading and writing for everyday communication; home economics technical terms; using English in home economics and services

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

เอกลักษณ์อาหารสวนดุสิต เครื่องปรุง เครื่องแกง เครื่องจิ้ม เครื่องเคียง เทคนิคการประกอบอาหาร การจัดสำหรับอาหาร อุปกรณ์เครื่องมือและการจัดบริการอาหาร การจัดตกแต่งโต๊ะอาหาร การเลือกใช้ผ้าในการจัดบริการอาหาร การจัดดอกไม้บนโต๊ะอาหาร มาตรฐานการบริการและบุคลิกภาพที่เหมาะสมในการให้บริการอาหาร

Uniqueness of Suan Dusit recipe: condiments, dipping, side dishes, cooking techniques, food set, equipment, and food service; dining table decoration; selection of clothes for food service; flower arrangements for a dining table; service standards and personality in food serving

4512227 อาหารอาเซียน 3(1-4-4)
ASEAN Cuisine

วัฒนธรรมอาหารในภูมิภาคอาเซียน วัตถุดิบและหลักการประกอบอาหารประจำชาติในภูมิภาคอาเซียน มาตรฐานและข้อบังคับของอาหารฮาลาล วัตถุดิบ เครื่องปรุง อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ การปรุงประกอบ เครื่องหมายฮาลาล

ASEAN food culture; ingredients and cookery principles of ASEAN nations; standards and regulations of halal food: ingredients, condiments, kitchen equipment, cooking methods and halal symbols

4512228 อาหารไทยและศิลปะการตกแต่งอาหาร 3(1-4-4)
Thai Cuisine and Decorative Arts

การประกอบอาหารไทย ขนมไทย ตามวัฒนธรรมและเอกลักษณ์เฉพาะของแต่ละท้องถิ่น การเลือกใช้วัตถุดิบ การเตรียม การปรุงประกอบ การตกแต่งและจัดองค์ประกอบของจานอาหารแบบสร้างสรรค์ การจัดเสิร์ฟ การรักษามาตรฐานของอาหาร การคิดคำนวณต้นทุนการผลิต

Cooking Thai food and desserts of local cultures and identities; selection of ingredients; preparation and cooking; decoration and dish composition with creativity; food serving, food standard preservation, and calculation of production costs

4511109 การจัดการโภชนาการสำหรับครอบครัวและเด็ก**3(1-4-4)****Nutrition Management for the Family and Child**

โภชนาการต่อการดำรงชีวิต การเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยา ทั้งสังคม อารมณ์ และจิตใจ ความต้องการสารอาหารและพลังงานของเด็กทารก เด็กเล็ก เด็กวัยก่อนเรียน เด็กวัยเรียน วัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ วัยสูงอายุ รวมถึงหญิงมีครรภ์ และหญิงให้นมบุตร การจำแนกประเภทสารอาหาร อาหารหลัก 5 หมู่ ลักษณะอาหารที่เหมาะสมกับพัฒนาการของเด็ก การประกอบอาหารเพื่อส่งเสริมภาวะโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ ปัญหาสุขภาพที่เกี่ยวข้องกับภาวะโภชนาการ การกำหนดรายการอาหาร และการประกอบอาหารสำหรับบุคคลในครอบครัวทุกช่วงวัย

Nutrition for living; physiological changes: social, emotional, and psychological changes; nutrition and energy needs of infants, babies, pre-school children, school students, teenagers, adults, older adults, including pregnant women and breastfeeding mothers; classification of five main food nutrients; food for child development; cooking for nutrition promotion of older adults; health problems related to nutrition; dietetics and cooking for family members of all ages

4513105 อาหารทางเลือกและอาหารสมดุล**3(1-4-4)****Alternative Food and Balanced Diet**

ความหมายและความสำคัญของอาหารทางเลือก อาหารสมดุล วัตถุดิบ วิธีการปรุง อุปกรณ์ในการผลิตอาหาร การดูแลสุขภาพในรูปแบบของ Intermittent Fasting (IF) Ketogenic Diet และ Low Carb การรับประทานอาหารมังสวิรัต อาหารเจ และอาหารตามหลักศาสนา

Definitions and importance of alternative food, balanced diet, ingredients, cooking methods, cooking equipment; healthcare with Intermittent Fasting (IF), Ketogenic Diet and Low Carb; vegan, vegetarian and religious foods

4513307 การให้บริการอาหารปริมาณมาก**3(1-4-4)****Commercial Quantity Food Service Production**

การเตรียมให้บริการอาหารปริมาณมาก การวางแผนรายการอาหาร การเตรียมวัตถุดิบ การลดการสูญเสีย ในขั้นตอนการเตรียมอาหาร การประกอบอาหารปริมาณมาก การจัดเตรียมบุคลากรใน งานครัวและงานให้บริการอาหาร การจัดสถานที่สำหรับบริการอาหาร การดูแลให้บริการลูกค้า

Food preparation for catering; menu planning; ingredient preparation; food waste reduction during the preparation process; cookery for catering; staff training for kitchen and food serving tasks; place setting for catering; customer care and service

4511209 สุขาภิบาลและความปลอดภัยสำหรับการให้บริการอาหาร**3(2-2-5)****Sanitation and Safety for Food Service**

พื้นฐานสุขาภิบาลอาหาร สุขลักษณะที่ดีส่วนบุคคลของผู้ให้บริการอาหาร ความสำคัญ ของสุขลักษณะที่ดีในการให้บริการอาหาร การจัดการสุขาภิบาลในสถานประกอบการอาหาร ความปลอดภัยของอาหาร การเสื่อมเสียของอาหาร อาหารเป็นพิษ และอันตรายจากสารก่อภูมิแพ้

Foundations of food sanitation; pleasant personal hygiene of food service persons; importance of pleasant hygiene for food service; sanitation management in food production enterprises; food safety; food deterioration; food poisoning and the dangers of allergic substances

4521306 แฟชั่นและเส้นใย **3(1-4-4)**
Fashion and Fiber

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

Fibers; threads; fabric; fabric selection for usage; the selection, use and care of sewing equipment; seam finishing; basic pattern-making and simple clothing construction; use of arts and design principles; fashion trends; inspiration for clothing design

4551105 ศิลปะการจัดดอกไม้ **3(1-4-4)**
Arts of Flower Arrangements

หลักการทางศิลปะ การประยุกต์ใช้องค์ประกอบศิลป์ในการจัดดอกไม้ที่เกี่ยวกับชีวิตในวิถีไทย การเลือก การเตรียม การใช้ การดูแลรักษาวัสดุ วิธีและขั้นตอนการจัดดอกไม้แบบสากลเบื้องต้น และแบบไทยเบื้องต้น ที่ใช้ในชีวิตประจำวันและโอกาสพิเศษ

Principles of arts; application of arts to flower arrangements; the banana-leaf art in Thai ways of life; the selection, preparation and care of materials; basic methods and processes of international flower arrangements; the banana-leaf art in daily life and special occasions

4513250 อาหารยุโรป **3(1-4-4)**
European Cuisine

วัฒนธรรมอาหารยุโรป คำศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้อง ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบ อุปกรณ์และเครื่องมือ การเตรียม หลักการและเทคนิคการปรุงประกอบอาหารยุโรป การเก็บรักษา การถนอมอาหาร การจัดเสิร์ฟ วัฒนธรรมการรับประทานอาหาร

European food culture; English vocabulary related to European cuisine; knowledge of ingredients, kitchen equipment, tools, and food preparation; methods and techniques of European food cooking; food conservation and preservation; serving; dining cultures

4513251 ขนมอบ และเพสตรี **3(1-4-4)**
Bakery and Pastry

คำจำกัดความของขนมอบ และเพสตรี ประเภทวัตถุดิบ เครื่องมือและอุปกรณ์ กรรมวิธีการผลิตเค้ก เค้กพาย ทาร์ต ชูว์สเพสตรี โดนัท และขนมปัง การตกแต่ง การแต่งหน้าเค้กเบื้องต้น รูปแบบ เทคนิคการจัดเสิร์ฟ การจัดทำตำรับมาตรฐาน

Definitions of bakery and pastry; types of ingredients; tools and equipment; production processes of cake, pie, tart, Choux pastry, doughnut and bread; decoration; cake decoration; serving techniques; production of a standard recipe

5073629 ศาสตร์การดูแลและหลักโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ

3(3-0-6)

Nursing Science and Nutrition for Older People

ความหมาย หลักการ แนวคิด และทฤษฎีผู้สูงอายุ สภาวะสุขภาพของผู้สูงอายุ หลักการและทฤษฎีการออกกำลังกายที่เหมาะสมสำหรับผู้สูงอายุ ได้แก่ การเดิน การวิ่งจ็อกกิ้ง การกายบริหาร ไทเก๊ก ชี่กง และโยคะ การเลือกวิธีการออกกำลังกายเพื่อฟื้นฟูสมรรถนะสำหรับผู้สูงอายุ การประเมินสภาวะสุขภาพ ของผู้สูงอายุ การคำนวณความต้องการพลังงานและสารอาหารสำหรับการเสริมสร้างสุขภาพของผู้สูงอายุ การเลือกชนิดของอาหารและรูปแบบอาหารที่เหมาะสมสำหรับผู้สูงอายุ การจัดโภชนาการให้เหมาะสมกับสภาวะสุขภาพของผู้สูงอายุ แนวทางการแก้ไขและการป้องกันปัญหาทางโภชนาการของผู้สูงอายุ การเสริมสร้าง สุขภาวะทางอารมณ์และสุขภาพสมองด้วยกิจกรรมนันทนาการที่เหมาะสมสำหรับผู้สูงอายุ

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

4512229 การถนอมอาหารและแปรรูปผลิตภัณฑ์

3(1-4-4)

Food Preservation and Product Processing

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

Principles of food preservation and processing; post-harvest management; the process and technology of food preservation and processing: heating, chilling, freezing, drying, concentrating, fermenting, using food additives; food packages and packaging development

4512230 อาหารนานาชาติและศิลปะการตกแต่งอาหาร

3(1-4-4)

International Cuisine and Decorative Arts

ประวัติความเป็นมาและวัฒนธรรมอาหารต่างชาติ วัตถุดิบ วิธีการประกอบอาหารระดับพื้นฐาน รูปแบบการจัดเสิร์ฟอาหารจีน อาหารอิตาลี อาหารฝรั่งเศส อาหารเกาหลี อาหารญี่ปุ่น และอาหารเวียดนาม ศิลปะการจัดจานอาหารแบบสร้างสรรค์ และการเลือกใช้วัตถุดิบในการจัดตกแต่งจานอาหาร

History and culture of foreign foods; ingredients; basic cooking methods; serving styles of Chinese, Italian, French, Korean, Japanese, and Vietnamese cuisine; the art of creative decoration; the selection of ingredients for food decoration

4552113 ศิลปะงานมัลลย์แบบสร้างสรรค์

3(1-4-4)

Creative Arts of Flower Garlands

ประเภท รูปแบบ การออกแบบ การเลือก การเตรียม การใช้วัสดุ อุปกรณ์ การร้อยมัลลย์ ในรูปแบบต่าง ๆ และแบบสร้างสรรค์ตามสมัยนิยม เพื่อนำไปใช้ในโอกาสพิเศษและเชิงธุรกิจ

Types, patterns, designs, selection, preparation, and equipment usage; the making of creative flower garlands for special occasions and businesses

- 4553426 การแกะสลักวัสดุเนื้ออ่อน** **3(1-4-4)**
Soft Material Carving
 ความเป็นมา ความสำคัญ ความหมาย ประโยชน์ การแกะสลักผัก ผลไม้ สบู่ และเทียน การเลือกวัสดุ การเตรียม การใช้ การดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ การแกะสลักลดลายพื้นฐาน
 Background, importance, definitions, benefits; carving of vegetables, fruits, soaps and candles; the selection of materials, preparation, use and care of equipment; basic pattern carving
- 4552410 ศิลปะงานใบตองวิจิตรศิลป์** **3(1-1-4)**
Fine Arts of Banana-leaf Crafts
 หลักศิลปะ การออกแบบ รูปแบบงานใบตองวิจิตรศิลป์ การเลือก การเตรียม การใช้วัสดุอุปกรณ์ ขั้นตอนและวิธีการประดิษฐ์ชิ้นงานจากใบตองและวัสดุอื่น ๆ เพื่อใช้ในงานประเพณีนิยมและโอกาสพิเศษ
 Principles of arts and design; patterns of fine arts of banana-leaf crafts; the selection and preparation of materials and equipment; techniques of banana-leaf crafts and other materials for traditions and special occasions
- 4522104 พฤติกรรมมนุษย์กับเครื่องแต่งกาย** **3(1-4-4)**
Dress and Human Behavior
 พฤติกรรมและการบริโภคเครื่องแต่งกาย ศิลปะการแต่งกาย การเลือกเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย ให้เหมาะสมกับวัย รูปร่าง บุคลิกภาพ โอกาส สถานที่ สภาพแวดล้อม วัฒนธรรม และสมัยนิยม การดูแลรักษาเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย และการซ่อมแซมเสื้อผ้า
 Behaviors and purchases of apparel; the art of dressing; apparel selection for different age groups, body types, personality, places, environments, cultures and trends; clothing and fabric care; garment repair
- 4533402 การจัดการงานแม่บ้าน** **3(1-4-4)**
Housekeeping Management
 ความรู้ทั่วไป หลักการจัดการของงานแม่บ้าน โครงสร้างการบริการงานแม่บ้าน หน้าที่รับผิดชอบ มรรยาท และจรรยาบรรณของแม่บ้าน กระบวนการทำงานบ้าน การเลือกเครื่องมือเครื่องใช้ในการทำความสะอาด เทคนิคการทำความสะอาด การดูแลรักษา ตรวจสอบความเรียบร้อยตามสุขลักษณะ ความปลอดภัยและการจัดเก็บข้อมูลเอกสารที่เกี่ยวข้องกับงานแม่บ้าน
 Knowledge, management of housekeeping; housekeeping service structure; responsibility, etiquette and ethics; housekeeping procedures; the selection of tools and equipment for cleaning; cleaning techniques; maintenance; ensuring hygiene; safety and document storage to housekeeping
- 4532303 การจัดการบ้านเรือนและชุมชนที่อยู่อาศัย** **3(3-0-6)**
Home and Community Management
 การจัดการสิ่งแวดล้อมภายในบ้านและชุมชนที่อยู่อาศัย ความปลอดภัยและอันตรายที่สามารถเกิดขึ้นได้ในบ้านและชุมชนที่อยู่อาศัย การซ่อมแซมและปรับปรุงบ้านเรือนและที่อยู่อาศัย การจัดตกแต่งภายในและภายนอกบ้านและชุมชนที่อยู่อาศัย การบริหารจัดการเงินและทรัพย์สินส่วนกลางของชุมชนที่อยู่อาศัย กฎหมายระเบียบข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับการจัดการและดูแลชุมชนที่อยู่อาศัย
 Management of home and community environment; safety and danger within home and community; home repairs; home and community decoration; community finance and property management; laws and regulations of home and community management

4503102 การสื่อสารภาษาอังกฤษ **3(3-0-6)**
English Communication

การพัฒนาทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษ ฟัง พูด อ่าน เขียน การทดสอบและเทคนิคการทำแบบทดสอบวัดระดับความสามารถด้านภาษาอังกฤษทั้งในด้านวิชาการและเพื่อการสื่อสาร

English skill development: listening, speaking, reading and writing; testing and techniques for academic and communicative English proficiency tests

4503803 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ **6(600)**
Home Economics Practicum

ฝึกปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการภายในมหาวิทยาลัยสวนดุสิต หรือสถานประกอบการอื่นทั้งภาครัฐและเอกชน รวมถึงรัฐวิสาหกิจ ทางด้านคหกรรมศาสตร์ โดยบูรณาการศาสตร์ของคหกรรมในด้านอาหารและโภชนาการ ผ้าและการแต่งกาย ศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์ พัฒนาการมนุษย์และครอบครัว และด้านครอบครัวที่อยู่อาศัย เพื่อฝึกประสบการณ์จริงก่อนสำเร็จการศึกษา

Practicum at Suan Dusit University enterprises or other places: public, private organizations or public enterprises with integration of home economics domains: food and nutrition, fabric and dressing, crafts and creative arts, human and family development, and home and community, before graduation

4523308 ผลิตภัณฑ์สิ่งทอ **3(1-4-4)**
Textile Products

รูปแบบผลิตภัณฑ์สิ่งทอ และโอกาสใช้สอย การใช้วัสดุ อุปกรณ์ การเย็บของใช้ของตกแต่ง การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอ เสื้อผ้า เครื่องแต่งกาย เครื่องใช้และเคหะสิ่งทอ และการดูแลรักษาผลิตภัณฑ์สิ่งทอ

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

4523405 ผ้าสำหรับงานบริการ **3(1-4-4)**
Fabric for Services

งานบริการผ้าในด้านที่พักอาศัย ด้านการจัดเลี้ยง การเลือกผ้าอย่างเหมาะสมกับการใช้งาน การเลือกผ้าสำหรับเครื่องนอน การจัดห้องอาหาร การจัดเลี้ยง และการจัดงาน

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

4524501 เทคโนโลยีการซัก อบ รีด **3(1-4-4)**
Laundry Technology

รูปแบบ วิธีการซัก การอบ การรีด และขจัดคราบเปื้อน อุปกรณ์ซัก อบ รีด การวิเคราะห์ความเสียหายที่เกิดขึ้นกับเสื้อผ้า และการป้องกัน

Types, washing methods, drying, ironing and stain removal; washing equipment; an analysis of fabric damage and protection

4523309 หลักการตัดเย็บเบื้องต้น **3(1-4-4)**
Basic Principles of Clothing Construction

การเลือก การใช้อุปกรณ์ การดูแลรักษาอุปกรณ์ตัดเย็บ การเย็บตะเข็บต่าง ๆ การกำหนด ขนาดรูปแบบ การคำนวณผ้า การเลือกผ้า การเตรียมผ้า การวัดตัว การทำแบบตัดพื้นฐาน และการตัดเย็บเสื้อผ้าแบบง่าย

The selection, use, and maintenance of sewing equipment; seam finishing; pattern sizes; cloth calculation, fabric selection and preparation; body measurements; basic patterns making and simple clothing construction

4523102 เสื้อผ้าสำหรับบุคคลทุกช่วงวัย 3(1-4-4)
Clothing for People of All Ages

การเลือกซื้อ เลือกใช้ผ้าให้เหมาะสมกับบุคคล การออกแบบ การตัดเย็บ เสื้อผ้าและผลิตภัณฑ์จากผ้าสำหรับเด็กแรกเกิด เด็กก่อนวัยเรียน วัยเรียน วัยรุ่น วัยผู้ใหญ่และผู้สูงอายุ การเลือก การใช้วัสดุ อุปกรณ์ และเทคนิคการดัดแปลงเสื้อผ้า

Clothing purchases and wearing for an individual; design, sewing, and clothes for the newborns, pre-school children, students, teenagers, adults and older adults; the selection and use of materials and equipment; alteration techniques

4523209 การออกแบบและการดัดแปลงเสื้อผ้า 3(1-4-4)
Clothing Design and Alterations

การประยุกต์หลักศิลป์ หลักการออกแบบเสื้อผ้า เครื่องแต่งกาย การเลือก การใช้วัสดุ อุปกรณ์ แรงบันดาลใจในการดัดแปลงเสื้อผ้า เทคนิคการดัดแปลงเสื้อผ้า

The application of art and clothing design principles; apparel; the selection and use of materials and equipment; inspiration for clothing alterations; clothing alteration techniques

4553124 การจัดดอกไม้ในโอกาสพิเศษ 3(1-4-4)
Flower Arrangements for Special Occasions

ความสำคัญ รูปแบบ การออกแบบ การจัดดอกไม้ในงานเลี้ยงรับรองและงานพิธี การจัดดอกไม้ตกแต่งสถานที่ แทนพิธี โต๊ะอาหาร

Importance, patterns, design of flower arrangements for receptions and official ceremony; flower arrangements for place, podium and dining table decoration

4553125 งานดอกไม้ในประเพณีไทย 3(1-4-4)
Flower Arrangements in the Thai Tradition

งานดอกไม้ในประเพณีเกี่ยวกับชีวิตและสังคมไทย การออกแบบ การเลือก การเตรียม การใช้วัสดุ อุปกรณ์ การประดิษฐ์และเทคนิคการจัดดอกไม้แบบประเพณีศิลป์และแบบไทยร่วมสมัย

The art of flowers in Thai traditions: life and society; design, selection, preparation and use of materials and equipment; crafts and techniques for flower arrangements: fine arts and contemporary Thai styles

4553427 เครื่องหอมของชารวัย 3(1-4-4)
Incense Souvenirs

ความเป็นมา ความสำคัญ เครื่องหอมและของชารวัย การออกแบบ การเลือก การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ การผลิตเครื่องหอมไทยและการประดิษฐ์ของชารวัย บรรจุภัณฑ์ และการนำไปใช้ในชีวิต วัฒนธรรม

Background and importance of incense souvenirs; design, selection and preparation of materials and equipment; production and crafts of Thai incense souvenirs and packaging; cultural use of incense products

4553428 เครื่องแขวนไทยร่วมสมัย 3(1-4-4)
Contemporary Thai Mobiles

รูปแบบ ประเภท ประโยชน์ และโอกาสของการใช้งานเครื่องแขวนไทยร่วมสมัย การออกแบบ การเลือก การเตรียม การใช้ การประดิษฐ์เครื่องแขวนขนาดเล็ก ขนาดกลาง และขนาดใหญ่ สำหรับโอกาสพิเศษ

Patterns, types, benefits and opportunities of using contemporary Thai mobiles; design, selection and preparation of materials and equipment; the making of small-sized, medium-sized and large-sized mobiles for special occasions

- 4553429 พานดอกไม้** **3(1-4-4)**
Flowers Pedestal Tray
 ความเป็นมา รูปแบบ ประโยชน์ของการจัดพานดอกไม้ การออกแบบ การเลือก การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ การจัดพานดอกไม้ในรูปแบบต่าง ๆ รูปแบบดั้งเดิม รูปแบบสมัยนิยม
 Background, patterns and benefits of flower pedestal trays; design, selection and preparation of materials and equipment; arrangements of flower pedestal trays: traditional patterns and popular styles
- 4553126 ศิลปะการจัดดอกไม้ร่วมสมัย** **3(1-4-4)**
Art of Contemporary Flower Arrangements
 ความเป็นมา รูปแบบ ศิลปะการจัดดอกไม้ในภาชนะ จัดดอกไม้แบบสากลร่วมสมัย แบบไทยร่วมสมัย การเลือก การเตรียม การใช้ การดูแลรักษา วัสดุอุปกรณ์การจัดดอกไม้ การจัดดอกไม้เพื่อใช้ในการตกแต่งสถานที่
 Background, patterns and arts of flower arrangements in containers: International and contemporary Thai styles; the selection, preparation, use and care, equipment material; flower arrangements for place decoration
- 4553430 ช่อดอกไม้และกระเช้าของขวัญ** **3(1-4-4)**
Bouquet and Gift Basket
 การออกแบบ รูปแบบการจัดช่อดอกไม้และกระเช้าของขวัญ แบบไทย แบบสากล การเลือก การเตรียม การดูแลรักษา การจัดผลงานเพื่อใช้มอบในโอกาสต่าง ๆ
 Designs and patterns of bouquets and gift baskets: Thai and international styles; the selection, preparation, care and arrangements of bouquets and gift baskets for various occasions
- 4553431 งานปั้นแบบสร้างสรรค์** **3(1-4-4)**
Creative Sculpture
 หลักศิลปะการปั้นจากวัสดุประเภทดินไทย รูปทรงต่าง ๆ การเลือก การเตรียม การดูแลรักษา การออกแบบ เพื่อนำไปใช้เป็นของเล่น ของใช้ ของตกแต่ง เครื่องประดับและของขวัญ ตามสมัยนิยม
 Principles of sculpture by using Thai clay; selection, preparation, care and design of clay toys, wares, decoration, accessories and souvenirs
- 4553206 งานประดิษฐ์ดอกไม้เทียม** **3(1-4-4)**
Artificial Flower Crafts
 ความเป็นมา ความสำคัญ ประเภท วัสดุอุปกรณ์การประดิษฐ์ดอกไม้เทียม การออกแบบ การสร้างแบบ การประดิษฐ์ดอกไม้จากวัสดุธรรมชาติ วัสดุเหลือใช้และอื่น ๆ
 Background, importance, categories and materials for artificial flower crafts; the design, modelling and crafts of artificial flowers from natural materials, waste and other materials
- 4513252 การแกะสลักผักผลไม้เพื่องานอาหาร** **3(1-4-4)**
Fruit and Vegetable Carving for Food
 ความสำคัญ ประโยชน์ การแกะสลักผักและผลไม้เพื่องานอาหาร การเลือก การเตรียม การใช้ การดูแลรักษา วัสดุอุปกรณ์ การแกะสลักเพื่อการรับประทาน เพื่อจัดตกแต่งงานอาหาร เพื่อการตกแต่งอาหารในงานจัดเลี้ยง
 Importance and benefits of fruit and vegetable carving for food; the selection, preparation, use and care of equipment; carving for meals, dish and banquet decorations

4503103 การเป็นผู้ประกอบการด้านเศรษฐศาสตร์ **3(3-0-6)**
Entrepreneur in Home Economics

แนวคิดการบริหารธุรกิจในศตวรรษที่ 21 บทบาทและความสำคัญของการบริหารธุรกิจยุคใหม่ องค์ประกอบ การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ การบริหารความเสี่ยง การจัดทำแผนธุรกิจ การเตรียมพร้อมสำหรับการเป็นผู้ประกอบการทางด้านเศรษฐศาสตร์

Business administration concepts in the 21st century; roles and importance of business administration in a modern era; elements; an analysis of business environments; risk management; composing the business plans; preparation for becoming home economics entrepreneurs

1015106 ความเป็นครูวิชาชีพ **3(3-0-6)**
Teaching Profession

แนวคิดและปรัชญาการศึกษา วิวัฒนาการการศึกษากับการเปลี่ยนแปลงบริบทโลกและสังคม แนวคิด กลวิธี การจัดการศึกษาและปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน คุณธรรมและ จิตวิญญาณความเป็นครู จิตอาสา คุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณและมาตรฐานวิชาชีพครู คุณลักษณะของครูที่ดี การพัฒนาความเป็นครูวิชาชีพให้มีความรอบรู้ ทันสมัยและทันต่อการเปลี่ยนแปลง

Educational concepts and philosophies, educational evolution, transformation in global and social contexts, concepts and strategies in educational management including sufficient economy philosophy for sustainable development, ideology and spirituality of teaching profession, public mind, morality, ethics, code of conduct and standards of teaching profession, qualifications of good teachers, development of teaching professionalism to contain mastery, modernity, and keeping up with changes

1055403 จิตวิทยาสำหรับครู **3(3-0-6)**
Psychology for Teachers

จิตวิทยาพื้นฐานและจิตวิทยาพัฒนาการของมนุษย์ จิตวิทยาการเรียนรู้และจิตวิทยาการศึกษา จิตวิทยาการแนะแนวและการให้คำปรึกษา การให้คำแนะนำช่วยเหลือผู้เรียนให้มีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น ใช้จิตวิทยาเพื่อความเข้าใจและสนับสนุนการเรียนรู้ของผู้เรียนให้เต็มศักยภาพ

Fundamental psychology and human development psychology, learning psychology, educational psychology, guidance and counseling psychology to help guide students to have a better life, usage of psychology to understand, support, and fulfill the students' learning potential

1045112 การวัดและประเมินผลการศึกษาและการเรียนรู้ **3(3-0-6)**
Educational and Learning Measurement and Assessment

แนวคิด หลักการ เป้าหมาย แนวทางการวัดและประเมินผลทางการศึกษาและการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 การออกแบบ สร้าง และเลือกใช้วิธีการวัดและเทคโนโลยีการประเมินเพื่อแก้ปัญหาและพัฒนาผู้เรียนอย่างเหมาะสม การฝึกปฏิบัติการวัดและประเมินผลการเรียนรู้ การประเมินพัฒนาการและการให้ผลป้อนกลับแก่ผู้เรียนให้เหมาะสมตามช่วงวัย แนวคิด หลักการ จุดมุ่งหมายและกระบวนการของการประกันคุณภาพการศึกษาเพื่อยกระดับคุณภาพการศึกษาให้ได้มาตรฐานสากล

Concepts, principles, goals, and direction of educational and learning measurement and assessment in the 21st century, design, creation, and selection of measurement methods and technology to suitably solve problems and develop learners, practices on measurement and assessment relevant to learning, assessment of learner's progress, provision of feedbacks to the learners according to their age ranges properly, Concepts, principles, goals, and process of educational assurance to enhance educational quality according to international standards

1035701 เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อการเรียนรู้อย่างสร้างสรรค์

3(3-0-6)

Digital Technology for Creative Learning

หลักการ แนวคิดและกระบวนการพัฒนาเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารการศึกษาสมัยใหม่ การเปลี่ยนแปลงรูปแบบแนวคิดทางการศึกษาและกรอบการพัฒนาผู้เรียนในศตวรรษที่ 21 ฝึกปฏิบัติผลิต ประยุกต์ใช้สื่อและเทคโนโลยีดิจิทัลให้เกิดประโยชน์ต่อการเรียนรู้ของผู้เรียน การค้นคว้า พัฒนาแหล่งเรียนรู้และเครือข่ายการเรียนรู้ การสร้างและพัฒนาเทคโนโลยีดิจิทัลโดยบูรณาการข้ามศาสตร์เพื่อการเรียนรู้อย่างสร้างสรรค์

Principles, concepts, and modern information technology development process, educational conceptual format transformation and learning framework in the 21st century, production and implementation of media and digital technology for benefiting learners, research and development of learning resources and network, development and creation of multidisciplinary-integrated digital technology for creative learning

1025209 หลักสูตรและการจัดการเรียนรู้

3(3-0-6)

Curriculum and Learning Management

หลักการ ทฤษฎีการพัฒนาหลักสูตร ตามแนวคิดปรัชญาที่ตอบสนองเป้าหมายเพื่อพัฒนาผู้เรียนให้มีคุณภาพ การพัฒนาหลักสูตรสถานศึกษาอิงสมรรถนะ การออกแบบเนื้อหาสาระโดยบูรณาการกับสภาพบริบทที่แตกต่างกันของผู้เรียนและท้องถิ่น หลักสูตรสองภาษา วิทยาการจัดการจัดการเรียนรู้ศาสตร์การสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ การวางแผนและการออกแบบการจัดการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วมฝึกปฏิบัติ การจัดการเรียนรู้และการจัดการชั้นเรียนแบบเผชิญหน้าและแบบเสมือนจริงในห้องเรียนปกติและห้องเรียนอัจฉริยะ

Principles theories of curriculum development established on philosophical concepts responding to goals of learners' quality development, competency-based school curriculum development, content design integrated with diverse contexts of learners and their local areas, bilingual curriculum, learning management science, learner-centered approaches, planning and design of participated learning management, practicum of face-to-face and virtual practices on learning and classroom management in the normal and smart classrooms

1045409 การวิจัยและการพัฒนานวัตกรรมเพื่อพัฒนาผู้เรียน

3(3-0-6)

Research and Innovative Development to Enhance Learners

แนวคิด หลักการเบื้องต้นเกี่ยวกับวิธีวิทยาการวิจัย การคิดเชิงนวัตกรรม รูปแบบการวิจัยเพื่อพัฒนานวัตกรรม การออกแบบการวิจัยเพื่อแก้ปัญหาและพัฒนาผู้เรียน ฝึกทักษะศึกษา ค้นคว้า วิจัยและพัฒนานวัตกรรม การบูรณาการความรู้ในศาสตร์การสอนกับการพัฒนาคุณภาพผู้เรียนผ่านกระบวนการวิจัย สมรรถนะทางการวิจัยในบริบทการศึกษาสมัยใหม่ การนำเสนอผลการวิจัยและนวัตกรรมอย่างมีจรรยาบรรณ

Concepts, basic principles related to research methodology, innovative thinking, research model for innovation development, research design for problem solving and development of learners, skill practices on study, search, research, and innovative development, integration of knowledge relevant to learning science and development of learner's qualities through research process, research competencies in the modern educational contexts, presentation of research and innovation ethically

1065503 การบริหารการศึกษาและภาวะผู้นำของครูวิชาชีพ

3(3-0-6)

Educational Administration and Leadership of Professional Teachers

แนวคิด หลักการและทฤษฎีเกี่ยวกับการบริหารการศึกษา กฎหมายการศึกษาและแนวโน้มการศึกษาในอนาคต การศึกษาบริบทของชุมชน การสร้างเครือข่ายความร่วมมือกับผู้ปกครองและชุมชนบนพื้นฐานความแตกต่างทางวัฒนธรรมเพื่อส่งเสริมการเรียนรู้ที่มีคุณภาพ การจัดทำโครงการทางการศึกษาเพื่อพัฒนาผู้เรียน แนวคิด ทฤษฎีภาวะผู้นำ การเปลี่ยนแปลงในบริบทของครูวิชาชีพ การพัฒนาภาวะผู้นำและบุคลิกภาพเพื่อเป็นต้นแบบและดำรงเกียรติของครูวิชาชีพ

Concepts, principles, and theories related to educational administration, educational laws, study of community contexts, building collaborative networks with parents and communities on multicultural basis to enhance learning quality of learners, operation of educational projects for learner's development, concepts, theories of transformative leaders in teaching profession context, development of leadership and personality to be master teachers and maintain honor of professional teachers

1015107 การสื่อสารภาษาไทยสำหรับครู 3(3-0-6)
Thai Communication for Teachers

หลักและลักษณะสำคัญของภาษาไทยเพื่อการสื่อสารสำหรับครูในรูปแบบต่าง ๆ ชนิดของคำ การใช้คำ วลี ประโยค หลักการอ่านร้อยแก้วและร้อยกรอง หลักการและเทคนิคการเขียนทางการและไม่เป็นทางการ การฟังและการดูอย่างมีวิจารณญาณ การฝึกพูดต่อหน้าที่ประชุมชนและการใช้ภาษาเพื่อการเป็นครูมืออาชีพ

Principles and main characteristics of Thai language for a teachers' variety of communication; type of words, usages of words, phrases, and sentences; principles of reading prose and poetry; principles and techniques of formal and informal writing; critical listening and observing; practice speaking publicly, including using language as a professional teacher

1015108 การสื่อสารภาษาอังกฤษสำหรับครู 3(3-0-6)
English Communication for Teachers

การพัฒนาทักษะการฟัง พูด อ่าน เขียน ภาษาอังกฤษ การสนทนาในสถานการณ์ต่าง ๆ เกี่ยวกับความสนใจ งานอดิเรก ประสบการณ์ส่วนตัว การใช้สำนวนภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวันที่เหมาะสมกับสถานการณ์และถูกกาลเทศะ คำที่มีความหมายเหมือนหรือตรงกันข้ามกัน การเขียนจดหมายอิเล็กทรอนิกส์

หรือข้อความโต้ตอบกับเพื่อนเพื่อขอและให้ข้อมูลอย่างง่าย ๆ การสืบค้นข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพจากแหล่งข้อมูลที่ น่าเชื่อถือและหลากหลาย การพูดนำเสนองาน การใช้สื่อเทคโนโลยีเป็นเครื่องมือในการฝึกทักษะการพูด ฟัง อ่าน เขียน ภาษาอังกฤษ

Development of English skills in listening, speaking, reading and writing, English conversation in various situations about the interests, hobbies, personal experiences, the proper use of English idioms in daily life, synonyms and antonyms, writing an e-mail or message interact simply with friends to ask for and give information, the information retrieval related to the profession from a reliable and various sources, oral presentations, using media technology as a tool to practice listening, speaking, reading, writing in English

1085102 การศึกษาพิเศษ 3(3-0-6)
Special Education

ความหมาย ความสำคัญและความเป็นมาของการศึกษาพิเศษ กฎหมายและพระราชบัญญัติที่เกี่ยวข้อง ประเภทเด็กที่มีความต้องการพิเศษ การคัดกรอง การบริการช่วยเหลือระยะแรกเริ่ม การศึกษาแบบเรียนรวม เทคโนโลยี สื่อ สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับเด็กที่มีความต้องการพิเศษ แผนการจัดการศึกษาเฉพาะบุคคล เทคนิคการสอนเด็กที่มีความ ต้องการพิเศษ

Definition, importance and history of special education, related laws and statute, types of children with special needs, screening, early intervention service, inclusive education, technology, media and facilities for children with special needs, individualized education program, techniques for teaching children with special needs



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
SUAN DUSIT UNIVERSITY

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

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
ระดับปริญญาตรี

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

เพื่อสร้างบัณฑิตให้มีคุณลักษณะและคุณสมบัติ ดังนี้

- 3.1) มีความรู้ ความเข้าใจในวิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร ศิลปะการประกอบอาหาร การบริหารจัดการ และการบริการอาหาร
- 3.2) ประยุกต์ใช้ความรู้เพื่อพัฒนางานด้านอาหารและการบริการให้เป็นไปตามมาตรฐานทั้งในและต่างประเทศ
- 3.3) มีความสามารถในการสื่อสารเพื่อปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- 3.4) มีบุคลิกภาพดีและมีจิตบริการ
- 3.5) มีคุณธรรม จริยธรรมในการประกอบวิชาชีพทางการประกอบอาหารและการบริการ

4. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

- 4.1) เจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานด้านการผลิตและบริการอาหาร ในอุตสาหกรรมบริการอาหาร*
- 4.2) เจ้าหน้าที่ส่งเสริมการขายสินค้าในอุตสาหกรรมบริการอาหาร*และโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร**
- 4.3) ผู้แทนจำหน่ายสินค้าในอุตสาหกรรมบริการอาหาร*และโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร**
- 4.4) อาจารย์/นักวิชาการด้านการผลิตและการบริการอาหาร
- 4.5) ประกอบอาชีพอิสระด้านอาหาร ได้แก่ นักเขียน นักวิจารณ์อาหาร เป็นต้น
- 4.6) ผู้ประกอบการด้านการผลิตอาหารและการบริการอาหาร

หมายเหตุ

* อุตสาหกรรมบริการอาหาร หมายถึง ร้านอาหาร ภัตตาคาร โรงแรม โรงพยาบาล ครั้วกลาง ครั้วสายการบิน
เรือสำราญ รถไฟ และรถทัวร์

** โรงงานอุตสาหกรรมอาหาร หมายถึง โรงงานแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร

โครงสร้างหลักสูตร

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 145 หน่วยกิต มีสัดส่วนจำนวนหน่วยกิตแยกตามหมวดวิชาและกลุ่มวิชา ดังนี้

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. หมวดวิชาเลือกเสรีไม่น้อยกว่า	6 หน่วยกิต

การจัดการเรียนการสอน

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	33 หน่วยกิต
1500202 ความเป็นสวนดุสิต Suan Dusit Spirit	3(2-2-5)
1500122 ทักษะการสื่อสารภาษาไทย Thai Language Communication Skills	3(2-2-5)
1500123 ภาษาอังกฤษสำหรับวิถีชีวิตสมัยใหม่ English for Modern Lifestyle	3(2-2-5)
1500124 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารสากล English for International Communication	3(2-2-5)
2500118 อาหารการกิน Food for Life	3(3-0-6)
2500119 วิถีชีวิตตามแนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียน Lifestyle for Circular Economy	3(2-2-5)
2500120 คุณค่าของความสุข Values of Happiness	3(3-0-6)
2500121 พลเมืองไทยและพลเมืองโลก Thai and Global Citizens	3(2-2-5)
4000114 จุดประกายความคิดเชิงธุรกิจ Business Thinking Inspiration	3(2-2-5)
4000115 การใช้ชีวิตในยุคดิจิทัล Living in the Digital Era	3(2-2-5)
4000113 ความเข้าใจและการใช้ดิจิทัล Digital Literacy	3(2-2-5)
หมวดวิชาเฉพาะ	106 หน่วยกิต
วิชาแกนเรียน	18 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)
วิชาเฉพาะด้าน ไม่น้อยกว่า		73 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)
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)

วิชาเลือก เลือกเรียน

12 หน่วยกิต

ให้นักศึกษาเลือกเรียนได้ตามความถนัดหรือความสนใจได้ครบ 12 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	การผลิตอาหารเพื่อการบริการบนเครื่องบิน 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)
5073360	การบริหารธุรกิจแฟรนไชส์ Franchise Management	3(2-2-5)
3571108	จิตวิทยาในอุตสาหกรรมบริการ Psychology in Service Industry	3(3-0-6)

กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ให้เรียน 3 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้

5074804	การฝึกปฏิบัติงานในสถาบัน Internship	1(150)
5074813	ฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการผลิตและบริการอาหาร Externship	2(1,200)

หมวดวิชาเลือกเสรีไม่น้อยกว่า

6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาใดๆ ในหลักสูตรระดับปริญญาตรีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว และจะต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จหลักสูตรฯ

คำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

5071102 คณิตศาสตร์การอาหาร

3(3-0-6)

Culinary Mathematics

ทฤษฎีจำนวนเบื้องต้นการบวก การลบ การคูณ การหารเศษส่วนทศนิยม อัตราส่วนร้อยละ เซต สมการ กราฟรูปทรงเรขาคณิต การคำนวณพื้นที่และปริมาตรของรูปทรงเรขาคณิต การชั่งการตวง การวัด และระบบของ หน่วยวัดการแปลงหน่วยน้ำหนักและปริมาตร การคำนวณร้อยละผลได้ การคำนวณต้นทุนการผลิตต่อหน่วย การ คำนวณและกำหนดราคาขาย การคำนวณกำไรขาดทุน และการคำนวณจุดคุ้มทุน

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

5071201 จุลชีววิทยาอาหาร

3(2-2-5)

Food Microbiology

ความรู้พื้นฐานทางจุลชีววิทยาปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญของจุลินทรีย์ในอาหารจุลินทรีย์ที่ใช้ประโยชน์ใน การแปรรูป การเสื่อมคุณภาพ และการเน่าเสียของอาหาร การควบคุมจุลินทรีย์ในอาหาร โรคอาหารเป็นพิษ มาตรฐาน อาหารด้านจุลินทรีย์สำหรับอาหารชนิดต่างๆ การตรวจสอบจุลินทรีย์สำหรับอาหารชนิดต่างๆ การตรวจสอบ จุลินทรีย์ในอาหารด้วยวิธีมาตรฐานและวิธีแบบรวดเร็ว

The basic knowledge of microbiology, factors affect on microbial growth in foods, microorganisms used in food processing, food deterioration and food spoilage, microbial control, food borne pathogens, microbial criteria for various foods, microbiological examination in food using conventional methods and rapid methods

5071403 ชีวเคมีอาหาร

3(2-2-5)

Food Biochemistry

ความรู้พื้นฐานทางด้านเคมีอินทรีย์ โครงสร้าง และคุณสมบัติของชีวโมเลกุล ได้แก่ คาร์โบไฮเดรต ไขมัน กรดอะมิโนและโปรตีน เอนไซม์ กรดนิวคลีอิก วิตามิน และเกลือแร่ กระบวนการเมแทบอลิซึม และการควบคุม เมแทบอลิซึมของชีวโมเลกุล

The basic knowledge of organic chemistry the structures and functions of biomolecular that are carbohydrates, lipids, amino acids and proteins, enzymes, nucleic acids, vitamins and minerals, metabolic pathways and control of biomolecular metabolism

5071701 ฟิสิกส์การประกอบอาหาร

3(2-2-5)

Culinary Physics

การประยุกต์ใช้หลักการทางฟิสิกส์ในการประกอบอาหาร ได้แก่ ระบบหน่วย การเคลื่อนที่ โมเมนตัม งานกำลัง พลังงาน การให้ความร้อน การเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิ การนำความร้อนและการถ่ายเทความร้อนระหว่าง การประกอบอาหาร ความหนาแน่น และกัมมันตภาพรังสี

The application of basic physics to work in the culinary arts including unit systems, motion, momentum, work, power, energy, heating, thermodynamic, thermal conductivity, heat transfer, density and radio activity

5071702 เคมีวิเคราะห์อาหาร**3(2-2-5)****Food Analytical Chemistry**

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเคมีอนินทรีย์ ได้แก่ ปฏิกิริยาออกซิเดชันและรีดักชัน กรดเบสการไทเทรต การเตรียมสารละลาย การเตรียมบัฟเฟอร์ เคมีอินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ได้แก่ คาร์โบไฮเดรต ไขมัน และโปรตีนในอาหาร การวิเคราะห์เชิงปริมาณ และคุณภาพโดยใช้เครื่องมือพื้นฐานและขั้นสูง

The basic knowledge of inorganic chemistry including oxidation and reduction, acid-base, titration, buffer and solution preparation. An introductory organic chemistry related to food technology majoring in carbohydrate, fat and protein. Quantitative and qualitative analysis using laboratory equipments and advance analytical equipments

5074315 สถิติและการวางแผนการทดลองในการวิจัยด้านอาหาร**3(3-0-6)****Statistics and Experimental Design for Food Research**

หลักการพื้นฐานทางสถิติ ความน่าจะเป็น การสุ่มตัวอย่าง การทดสอบสมมติฐาน การวิเคราะห์ความแปรปรวน การเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ย การวางแผน การทดลองด้านอาหาร การวิเคราะห์ข้อมูล และประมวลผลด้วยโปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูป

Fundamental principles related to statistics, probability, sampling, hypothesis testing, analysis of variance, comparison of mean difference, planning of food experimental plan, data analysis and data processing through computer program

5073344 ภาษาอังกฤษสำหรับงานบริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม**3(3-0-6)****English for Food and Beverage Service**

ภาษาอังกฤษในบริบทของงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม คำศัพท์และสำนวนที่ใช้ในงานด้านการประกอบอาหารและเครื่องดื่มและการบริการ การให้ข้อมูล การตั้งคำถามและการตอบคำถาม การพัฒนาทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษในบริบทของงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

English in the context of food and beverage service, essential vocabularies and idioms used in food and beverage production and service, giving information, question and answer, development of English communication skills in the context of food and beverage service

5072322 ภาษาอังกฤษสำหรับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี**3(3-0-6)****English for Food Science and Technology**

ภาษาอังกฤษเชิงวิชาการในบริบททางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี พัฒนาทักษะภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โดยเน้นเกี่ยวกับคำศัพท์เฉพาะด้าน โครงสร้างและสำนวนที่ใช้ในคู่มือและสื่อการเรียนรู้ต่างๆ การอ่านและการฟังเพื่อวิเคราะห์และสรุปความในประเด็นสำคัญ

Academic English in the context of science and technology, English skills for learning in science and technology development, technical vocabulary, structures and expressions used in the manual and learning media, reading and listening to analyze and summarize the key points

5074317 ทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการเขียนเชิงวิชาการ และการนำเสนองาน

4(4-0-8)

English Academic Writing and Presentation Skills

เทคนิควิธีการเขียนงานเชิงวิชาการด้วยภาษาอังกฤษที่ถูกต้องเหมาะสม การเขียนคำนิยาม การเขียนบทคัดย่อ การเขียนรายงาน การเขียนสรุปและอภิปราย การเขียนอธิบายกระบวนการ การเขียนเชิงเปรียบเทียบ การเขียนแสดงเหตุและผล เทคนิควิธีการนำเสนอด้วยภาษาอังกฤษ การเลือกใช้คำศัพท์และโครงสร้างประโยคที่เหมาะสมในการนำเสนอ การเชื่อมโยงและเรียบเรียงลำดับ การตั้งคำถามและการตอบคำถาม การอภิปรายแสดงความคิดเห็น

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

5071303 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร

3(2-2-5)

Culinary Science

คุณลักษณะและคุณสมบัติพื้นฐานสำคัญขององค์ประกอบในอาหาร ทั้งคาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน น้ำเกลือแร่ วิตามิน และวัตถุเจือปนต่างๆ การเปลี่ยนแปลงโครงสร้างและลักษณะขององค์ประกอบสำคัญในอาหารระหว่างการเตรียมและปรุงประกอบ รวมทั้งปฏิกิริยาเคมีที่เกี่ยวข้อง การประยุกต์ใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์ในการประกอบอาหาร เทคโนโลยีการถนอมอาหาร และแนวโน้มในปัจจุบัน

The characteristics and important properties of food ingredients and components including carbohydrates, proteins, fats, water, minerals, vitamins and food additives, structure and physical changing during preparing and cooking, related chemical reactions, application of sciences principle in cooking, food preservation technology and current trends

5072420 เทคโนโลยีข้าว

3(2-2-5)

Rice Technology

การแบ่งประเภทของข้าวไทยในการบริโภค ผลของสมบัติทางกายภาพและเคมีของข้าวสารที่มีต่อการหุงต้ม คุณภาพและมาตรฐานข้าวไทย การเพาะปลูกและเทคโนโลยีการจัดการหลังการเก็บเกี่ยว การสี การแปรรูป และการเก็บรักษา ห่วงโซ่อุปทานการค้าข้าวของประเทศไทย ความสำคัญของข้าวต่อสังคม และเศรษฐกิจไทย ฝึกปฏิบัติการหุงข้าวด้วยน้ำ ไขมันพืช และไขมันสัตว์ การต้มข้าวต้ม โจ๊ก และข้าวแช่ การนึ่ง และต้มข้าวเหนียว

Assortment of rice consumption in Thailand, effects of physical and chemical properties of rice on cooking quality, the quality and standard of Thai rice, cultivation and postharvest management technologies, milling, processing and storage, trade goods in the supply chain, the importance of rice for society and economy, practices for cooking rice with water, vegetable and animal fats, boiling of boiled rice, porridge and rice in ice water, and steaming and boiling sticky rice

5071309 เทคโนโลยีการครัวและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน

3(2-2-5)

Kitchen Technology and Work Safety

ประเภทครัว ระบบงานครัว บุคลากรทางด้านงานครัว การจัดการครัว การออกแบบการจัดพื้นที่ การจัดวางอุปกรณ์ วิธีการใช้งาน การบำรุงรักษาอุปกรณ์และครุภัณฑ์ครัว การทำความสะอาดโดยวิธีต่างๆ ความปลอดภัยในการปฏิบัติงานและการใช้พลังงาน การตระหนักในสิ่งแวดล้อม ฝึกทักษะในการใช้เครื่องมืออย่างถูกต้องและปลอดภัย การฝึกปฏิบัติตามกฎระเบียบของการทำงานในห้องครัวตามหลักสากล การฝึกปฏิบัติ ใช้งานครุภัณฑ์ เครื่องครัว สำหรับการผลิตอาหารปริมาณมาก

Types of kitchen, kitchen systems, kitchen staffs and organization chart, kitchen management, location design and setup, equipments alignment and instruction, maintenance equipments and tools, cleaning methods, energy work safety energy consumption, environment awareness, practice using tools and understanding working process for mass production under international kitchen standard rule

5073307 ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล

3(3-0-6)

Food Safety and Sanitation

ความสำคัญของความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาลต่อสุขภาพของผู้บริโภค อันตรายของอาหาร และสารก่อภูมิแพ้ การเสื่อมเสียของอาหาร การปนเปื้อนของอาหารและน้ำ การจัดการสุขาภิบาลอาหาร การผลิตอาหารปลอดภัย การควบคุมคุณภาพอาหาร กฎหมายและมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับอาหาร

Significance of food safety and sanitation through the consumer health, food hazard and food allergens, food spoilage, food and water contamination, food sanitation management, safe food production, food quality control , food related laws and standards

5072604 โภชนาการสำหรับการประกอบอาหาร

3(3-0-6)

Culinary Nutritions

ความหมาย แหล่งที่มาและบทบาทของสารอาหารคาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมันวิตามิน เกลือแร่ น้ำ พฤติกรรมการบริโภค การคัดเลือกและการเก็บรักษาวัตถุดิบ การสูญเสียสารอาหารระหว่างการเตรียมและการประกอบอาหารการเลือกใช้สภาวะการเตรียมและประกอบอาหารที่เหมาะสม การจัดมื้ออาหารเพื่อสุขภาพ การจัดมื้ออาหารสำหรับกลุ่มบุคคล การเสริมสารอาหาร การจัดสูตรอาหารอาหารแลกเปลี่ยน และฉลากโภชนาการ

Meaning, source and role of nutrients, carbohydrates, proteins, fats, vitamins, minerals, water food consumption behavior, selection and storage of raw materials, nutrient losses during food preparation and cooking, selection of appropriate cooking and processing conditions, menu planning for healthy, menu planning for various conditions persons, food fortification, food exchange and food labeling

5072311 ความรู้เกี่ยวกับอาหารและการเตรียม

3(2-2-5)

Food Knowledge and Preparation

การจำแนกประเภท คุณลักษณะ และการใช้วัตถุดิบอาหารประเภทต่างๆ การจัดเตรียมผัก ผลไม้ ถั่ว ธัญชาติ ผลิตภัณฑ์นม อาหารแห้ง และอาหารกึ่งสำเร็จรูป เพื่อการปรุงประกอบให้เหมาะสมกับประเภทอาหาร หลักการทำสต็อก การใช้ประโยชน์จากเครื่องเทศและสมุนไพร การชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์ การเลือกซื้อ การตรวจรับ การเตรียม และการเก็บรักษา รวมถึงการประเมินคุณภาพของวัตถุดิบอาหารเหล่านั้น ในด้านรสชาติ เนื้อสัมผัส กลิ่น ลักษณะปรากฏ และคุณลักษณะอื่นๆ ฝึกปฏิบัติ ได้แก่ การใช้มีดและเขียงอย่างถูกต้อง การตัด หั่น แต่ง ผักและผลไม้ เบื้องต้น การเตรียม มีส อองพลาส บรราวน์สต็อค ไวท์สต็อค ริชอตโตเห็ด วานิลลาไรส์พุดดิ้ง สตูว์ผลไม้ ผักโขมผัด เบคอนและกระเทียม ปลาซิทอดราด ซอสบรราวน์เทอร์ สลัดคัสคัส โพเลนต้า สลัดพาสต้ากับกุ้ง ชิคเก้นแซลเซอร์ สโตรกานอฟเนื้อ ไข่คน ออมเลต ไข่ดาว ไข่อบเบคอน/แฮม แฮชบรราวน์ ผัดเห็ด/ผัดมันฝรั่ง มะเขือเทศย่าง สลัดมันต้ม เฟรนช์โทสต์ เอ็กอินเดอะโฮล แพนเค้ก มัฟฟินช็อกโกแลต/กล้วยหอม และวาฟเฟิล

The classification, characteristics and use of food raw materials, preparation of vegetables, fruits, nuts, grains dairy products, dried and prepared foods for properly cooking, herbs and spices application, meats trimming, purchasing, receiving, preparing and storing of food ingredients, evaluate all senses of ingredient qualities including taste, texture, smell, appearance and other quality attributes, practice session; brown stock, white stock, mushroom risotto, vanilla rice pudding with fruit compote, sautéed spinach with crispy garlic and bacon, sole a la mernier, cous cous salad, polenta, pasta salad with prawn, chicken chasseur, beef stroganoff, scrambled egg, omelet, fried egg, baked egg in bacon/ham cup, hash brown, sauté mushroom/potato, grilled tomato, potato salad, French toast, egg in the hole, pancake, muffins and waffle

5072312 เทคนิคการผลิตเบเกอรี่**3(2-2-5)****Bakery Techniques**

ความหมายของเบเกอรี่ หลักการผลิต วัตถุดิบ การใช้อุปกรณ์เครื่องมือ เทคนิคการเตรียมและการผลิตขนมปังประเภทต่าง ๆ ทั้งขนมปังยีสต์ คริกเบรดและขนมปังชนิดพิเศษ รวมถึงการตกแต่ง การจัดเสิร์ฟ การผลิตเบเกอรี่ในระดับอุตสาหกรรม เทคโนโลยีการบรรจุและการเก็บรักษา และการฝึกปฏิบัติ ได้แก่ มัฟฟิน สโคน แพนเค้ก โลฟ ทีเบรด ขนมปังปอนด์ ขนมปังผิวแข็ง ฟอคคาเซียเบรด พิต้าเบรด วานิลลาซาลาห์ บริโอช ขนมปังหวาน ขนมปังบรรจุไส้โดนัทยีสต์ และขนมปัง เพื่อสุขภาพ

Meaning and baking principles, raw materials, equipment and tools, preparation and baking techniques for various yeast breads, quick breads and special bread. including decoration, serving, industrial bakery production, packaging and storage technology and practical sessions such as muffin, scone, pancake, loaf, tea bread, loaf, hard bread, focaccia bread, pita bread, vanilla challah, brioche, sweet bread, stuffed bread, yeast-raised doughnut and healthy bread

5072313 เทคนิคการอบและผลิตเพสตรี**3(2-2-5)****Baking and Pastry Techniques**

ความหมายของเพสตรี ประเภท วัตถุดิบ เครื่องมือและอุปกรณ์ เทคนิคการผลิตขนมอบและเพสตรีทั้งเค้ก คุกกี้ พาย ทาร์ต ช็อกโกแลต หน้าและไส้ขนมชนิดต่าง ๆ ได้แก่ กานาช เมอแรงค์ เพสตรีครีม เกลซไอซิง และครีมต่าง ๆ การตกแต่ง การผลิตเพสตรีในระดับอุตสาหกรรม เทคโนโลยีการบรรจุและการเก็บรักษา รูปแบบการจัดเสิร์ฟ การจัดทำตำรับมาตรฐาน และฝึกปฏิบัติ ได้แก่ บัตเตอร์คุกกี้ บัตเตอร์เค้ก สปันจ์เค้ก ชิฟฟอนเค้ก อัลมอนต์ ฟอเรนตินเค้ก ช็อกโกแลตฟัดจ์เค้ก กานาช พัพเพสตรี ชูว์สเพสตรี ฟรุตทาร์ต เลมอนเมอแรงค์พาย ครีวซองต์ และเดนนิสเพสตรี

Meaning, kinds, ingredients, equipment and tools. including the principles and techniques of baked goods and pastries, which include cakes, cookies, pie, tarts, chocolate, toppings and fillings such as ganache, meringue, pastry cream, glazes, icings and various creams. Learn different garnishing techniques, packaging serving styles, standard recipe development, industrial pastry production, packaging and storage technology and practical sessions; butter cookies, butter cake, sponge cake, chiffon cake, almond florentine cake, chocolate fudge cake, ganache, puff pastry, choux pastry, fruit tart, lemon meringue pie, croissant and danish pastry

5072324 อาหารยุโรป 1**3(2-2-5)****Cuisines of Europe I**

หลักการประกอบอาหารแบบยุโรป การใช้ความร้อนชื้น การใช้ความร้อนแห้ง การใช้ความร้อนแบบผสมผสาน ศึกษาคำศัพท์ เทคนิคที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารยุโรป คุณสมบัติ และหน้าที่ของวัตถุดิบในการประกอบอาหารยุโรป การเตรียมและการปรุงประกอบของวัตถุดิบ ประเภทเนื้อสัตว์และสัตว์ปีก การใช้อุปกรณ์และเครื่องมือในครัวยุโรป ประเภทของอาหารเข้าแบบยุโรปชนิดต่าง ๆ รวมถึงสลัดบาร์ น้ำสลัด ซอส ออร์เดิร์ฟร้อนและเย็น แชนด์วิช คานาเป้ ซุปเย็น ปาเต้ เทอร์รีน กาลานทีน มูสเชอซีน เทคนิคการเตรียมการประกอบ การเก็บรักษา การจัดเสิร์ฟ วัฒนธรรมการรับประทานอาหาร และฝึกปฏิบัติ ได้แก่ อังลิชมัฟฟิน แอ็กเบเนติก พอร์คชอป เนื้อสันในมันฝรั่งอบ ซอสสั้ม อัลมอนต์โปเตโต้ คอทเทจพาย เนื้ออบกับยอกเยิร์พุดดิ้ง ไก่อบ พอร์คคอร์ตองเบลโล ซีโครงหมูอบ บาร์บีคิว มันฝรั่งอบ บรอกโคลีโมเนลล์ ชิคเก้นคิฟ ปลากระพงซอสเบอร์บลองค์ ข้าวพิลาฟ แกะอบ ซอสฮันนี่มีสตาร์ต หอยแมลงภู่น้ำซอสไวน์ขาว ปลากระพงอบ สลัดชีซาร์ ซุปแคนตาลูปเย็น ซุปกาปาสโซ แซลมอนกราลักซ์ เทพานาด คลับแซนวิช และแซนวิชหน้าเปิด

European method of cooking moist-heat method, dry-heat method, combination heat method such as technical terms in European cuisine, characteristics and usage of ingredients, equipments and tools Study types of European breakfast including salad bar, dressing, sauce, hot and cold hors d'oeuvre, sandwiches, canapés, cold soup, pâtés, terrine, galantine, mousseline preparation and cooking techniques, holding of prepared food, serving styles and culture, and practice sessions such

as English muffin, egg benedict (poached egg with Hollandaise sauce), pork chop, beef roulade, roasted duck in orange sauce, almond potato, cottage pie, roasted beef with Yorkshire pudding, roasted chicken with jus, pork cordon bleu, BBQ pork rib, baked potato, broccoli mornay, chicken kiev, sea bass with beurre blanc sauce, rice pilaf, roasted rack of lamb with honey mustard sauce, mussel with white wine sauce and darne of sea bass in the papillote, ceasar salad, cantaloupe cold soup, gapazcho soup, salmon gravlax, tapenade, club sandwich and open-faced sandwiches

5073345 อาหารยุโรป 2

3(2-2-5)

Cuisines of Europe II

อาหารยุโรปชนิดต่างๆ หลักการทำสต็อก ซุป ซอส และการประกอบอาหารยุโรปประเภท ผัก ธัญชาติ แป้ง และเนื้อสัตว์ โดยใช้เทคนิคการประกอบ ได้แก่ การผัด การทอด การอบ การย่าง การตุ๋น การเคี่ยว การต้ม การนึ่ง เทคนิคการถนอมอาหาร และการหมักเนื้อสัตว์ชนิดต่างๆ การจัดอาหารสำหรับมื้อกลางวันและอาหารค่ำ การจัดเสิร์ฟ วัฒนธรรมการรับประทานอาหาร และฝึกปฏิบัติ ไวท์สต็อก บราวน์สต็อก สเปกเกต์คาร์บอนาร่า สเปกเกต์วองโกเล ซุปหัวหอม ซุปเวโลเต้ไก่ สลัดไก่ซัทแนย์ พิชซ่า ไส้กรอก ซุปคอนซอมเม่ ลาซานญ่า คีซผักโขม ปลากระพงซอสเนยขาวกับ ดอกกะหล่ำปลี สลัดผักย่าง หมูมันฝรั่งมาแฮมมันบดและผักทอง มันฝรั่งบด สตูว์ไก่ พานาคอตต้า ซอสสตอร์เบอรี่ หอยแมลงภู่ซอสมะเขือเทศ ปลาราดซอสเบียร์เนลส์ สเต็กเนื้อพริกไทยดำ เบรดพุดดิ้ง ซอสวนิลา ชิคเก้นฟริคาสเซ่ เครปซูเซท แอปเปิ้ลครีมเบิ้ล และทiramisu

Types of European dishes, culinary fundamentals such as stock soup and sauce making, cooking of vegetables, grains, flour and meats by using different techniques such as sautéing, frying, roasting, baking, broiling, grilling, braising, poaching, curing and smoking techniques for meat preparing of European lunch and dinner menu, serving styles, table manners and culture and practical sessions such as white chicken stock, brown chicken stock, spaghetti carbonara, spaghetti vongole (spaghetti with clams), french onion soup, chicken velute soup, chutney chicken salad, pizza, sausage, consommé soup, lasagna, quiche au epinard (spinach custard pie), sea bass with beurre blanc sauce and cauliflower puree, grilled vegetable salad, braised pork roll with parma ham and pumpkin, mashed potato, chicken stew, panna cotta (cream pudding) with strawberry sauce, mussels in tomato sauce, sole fillet with béarnaise sauce, pepper steak, bread and butter pudding with vanilla sauce, chicken fricasse (white chicken stew), crepe suzette (crepe with orange sauce and topped with zest), apple crumble and tiramisu

5072325 อาหารไทยดั้งเดิม

3(2-2-5)

Traditional Thai Cuisine

ความสำคัญ เอกลักษณ์ วัฒนธรรม และประเภทของอาหารไทย ส่วนประกอบ และวิธีการปรุง การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร เครื่องเคียงและของแถม การจัดสำรับและการจัดเสิร์ฟอาหารไทยและฝึกปฏิบัติอาหารไทยดั้งเดิม ได้แก่ แกงเลียง แกงเขียวหวาน พะแนง มัสมัน แกงเผ็ด แกงส้มรวม แกงนอกลมื่อ แกงต้มจืด แกงจืดลูกรอก ต้มส้ม ต้มเค็ม น้ำพริกกะปิ น้ำพริกปลาร้า กะปิคั่ว แล้งว่า หลนปลาเกล็ด ยำทวาย ยำหัวปลี ยำใหญ่ ยำไข่ปลาตุ๋น หมูหวาน ปลาพู กุ้งฝอยแพ ไข่ลูกเขย หมี่กรอบ ข้าวมันส้มตำ และข้าวแช่

The important, identity, culture and categories of traditional Thai foods, ingredients, components and cooking methods, tools and equipments using in cooking, side dishes, menu setting, serving and practical session on traditional Thai food cooking such as Kang Lieng (spicy vegetable soup with hairy basil), Kang Khiew Wan (green curry), Pha Nang (stir fried red curry), Mus Sa Mun (sweet red curry), Kang Phed (red curry), Keang Sum Roum (mixed curry), Keang Nok Mor (spicy clear soup with dried shrimp and dried fish), Keang Tom Chiew (hot spicy and sour chicken soup), Keang Jeud Look Rok (egg sausage soup), Tom Som (spicy soup with tamarind), Tom Khem (salty and sweet braised), Nam Prik Ka Pi (shrimp paste sauce), Nam Prik Long Reur (spicy chilli sauce and shrimp paste served with sweetened pork, fluffy catfish, salted egg and fresh vegetable), Ka Pi Khua (shrimp paste

in coconut cream), Sang Wa (blanched shrimps seasoned with chilli onion and lemongrass served with fresh vegetable and fluffy), Lon Pla Ku Low (coconut sauce with haddock) Yum Tha Wai (boiled vegetable in coconut salad), Yum Hua Pli (banana blossom salad), Yum Yai (egg, chicken and vegetable spicy salad), Yum Khai Pla Dook (spicy cat fish eggs salad), Moo Wan (salty and sweet stir-fried pork), Pla Foo (crispy fried fish), Kung Foy Phae (crispy fried shrimp), Khai Look Kheuy (sweet and sour fried boiled egg), Mee Krob (crispy fried noodle), 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)

5072326 อาหารไทยร่วมสมัย

3(2-2-5)

Contemporary Thai Cuisine

ตำรับอาหารไทยร่วมสมัยที่นิยมทั้งในประเทศและต่างประเทศ เครื่องปรุงส่วนประกอบและวิธีการปรุง การประยุกต์ใช้วัตถุดิบอาหารทดแทน การจัดเสิร์ฟ ฝึกปฏิบัติอาหารไทยร่วมสมัย ได้แก่ ต้มยำกุ้ง แกงกะหรี่ แกงมัสมั่น ต้มชาไก่ จู๋ฉี่ ผัดไทย ผัดกะเพราไก่ ผัดขี้เมา ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ยำเนื้อย่าง ยำวุ้นเส้น ยำถั่วพู ปลาสามรส ทะเลผัดผงกะหรี่ ห่อหมก ข้าวอบสับปะรด ผัดเปรี้ยวหวาน สะเต๊ะ ไก่ห่อใบเตย ทอดมันปลากราย บูจ่า ปีกไก่ สดอไล่ หมูแดดเดียว ปอเปี๊ยะทอด พระรามลงสรง และ หมี่กะทิ

The contemporary Thai food that is popular in domestic and aboard, recipes, ingredients, components and cooking methods, the application of using alternative raw materials for food replacement, menu setting, serving and practical session on following contemporary menus includes Tom Yum Kung (spicy hot and sour shrimp soup), Keang Kari (yellow curry), Keang Musmun (mussamun curry), Tom Kha Kai (chicken galangal in coconut milk), ChuChee (stir-fried red curry with fish), Phad Thai (Thai style stir-fried noodles), Phad Kra Phrow Kai (spicy stir-fried chicken with basil), Phad Kee Mow (spicy stir-fried with wild galangal and sweet basil), Kai Phad Med Ma Moun Him Ma Phan (stir fried chicken with catshew nuts), Yum Nuer Yang (spicy beef salad), Yum Woon Sen (vermicelli spicy salad), Yum Thou Phoo (winged bean spicy salad), Pla Sam Rod (fried fish topped with sweet sour and hot sauce), Ta Lea Phad Phong Kari (spicy stir-fried yellow curry), Hor Mok (steamed curried fish cake in banana leaf), Khaw Obb Subparod (baked rice with pineapple), Phad Preaw Wan (sweet and sour stir-fried), Satay (skewer of marinated meat), Kai Hor Baiteuy (fried chicken wrapped with pandan leaf), Thod Mun Pla (deep-fried curried fish cake), Poo Cha (deep fried crab meat minced pork in the shell), Peek Kai Sod Sai (stuffed chicken wing), Moo Dad Diew (deep-fried sun-dried marinated pork), Porpia Tord (deep-fried spring rolls), Phra Ram Long Song (cooked rice topped with morning glory red curry) and Mee Ka Ti (coconut noodle)

5073346 ขนมไทยดั้งเดิม**3(2-2-5)****Traditional Thai Desserts**

ประวัติขนมไทย ประเภท วัตถุดิบ อุปกรณ์และเครื่องมือในการเตรียมและประกอบขนมไทย การจัดตกแต่งและการจัดเสิร์ฟขนมไทยตามวัฒนธรรม ฝึกปฏิบัติขนมไทย ได้แก่ จ่ามงกุฏ ทองเอก ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง เม็ดขนุน เราไร ลี้มกลืน หยกมณี ขนมบุหลันดั้นเมฆ ลัมบันนี่ มัสกอด หันตรา ขนมเบื้องไทย ขนมเกสรลำเจียก ขนมกระเช้าสีดา และลูกชุบ

The history of traditional Thai desserts, categories, raw materials, tools and equipments using in preparation and cooking, decoration and serving Thai dessert based on cultures and practical session on traditional Thai dessert includes Cha Mong Kood (egg yolk dumpling in wheat flour crown), Thong Eak (wheat flour dumpling with egg yolks, Thong Yib (pinched gold egg yolks), Thong Yod (golden egg yolks drops), Foy Thong (golden egg yolks thread), Med Kha Noon (mock jackfruit seed), Ray Rai (rice thread with shredded coconut meat), Leum Kleun (stir-fried mung bean flour), Yok Ma Nee (steamed pandan tapioca pearl cake), Kha Nom Bulun Dun Mek (steam mixed rice flour and tapioca dumpling and topping with egg yolk), Sumpunnee (tapioca flour stir-fried with coconut cream), Muskod (Thai style cup cake), Huntra (stir-fried mung bean flour in syrup soaked with egg yolk), Khanombeung Thai (Thai style crisp tart), Kha Nom Kae Sorn Lum Cheak (glutinous rice roast filled with coconut meat), Khanom Krachow Si-da (basket tart of coconut meat in sticky syrup) and Look Chub (delectable imitation fruits)

5074318 การประกอบอาหารเอเชีย 1**3(2-2-5)****Culinary of Asia I**

ประวัติความเป็นมาวัฒนธรรมอาหารเอเชียและหลักการประกอบอาหารเอเชีย ของประเทศจีน ญี่ปุ่น และเกาหลี เทคนิคในการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการเตรียมวัตถุดิบ การประกอบอาหาร การตกแต่งอาหาร การนำเสนอ และการฝึกปฏิบัติ กลุ่มอาหารจีน ได้แก่ ฮ้อยจ้อ ขนมกุยช่าย ก๋วยเตี๋ยวหลอด กระเพาะปลาน้ำแดง ซาลาเปา ขนมจีบ สะเก้ง เส้นบะหมี่หมูแดง เป็ดย่างซอซงกั ข้าวอบเผือก ขนมเซ่ง ขนมเทียน โอวหนี่แปะกวย และขนมอี๊ กลุ่มอาหารญี่ปุ่น ได้แก่ โอโคโนมิยากิ ทาโกะยากิ ราเม็นยากิโซบะ เทอริยากิ คัตสึตง เทมปุระ มันทู ข้าวห่อสาหร่าย ไตฟุกุ ข้าววันมุชิ และมีโซะซูชิ กลุ่มอาหารเกาหลี ได้แก่ แพชุกิมจิ มียอกกุก นามุล พิบิมบับ จันเช กิมจิจีเก บุลโกกิ คัลบิกุย ชูจองกวาง ฮวาจอน คูจอลพัน พาจอน คยองดัน เมจักกวาง (ครองแครงซิง)

History of Asia food culture, principles of cooking in various categories of Asian cuisines from China, Japan and Korea, Equipments and tools using techniques for raw materials preparation and cooking, dishes decoration, presentation and practical sessions; Chinese cuisine such as 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), Muu Deang (pork with red sauce), Ped Yang Hong Kong (Hong Kong roasted duck), Kaw Obb Peuak (Baked taro rice), Khanom Kheng (basket shaped rice cake), Khanom tien (pyramid-shaped stuffed rice cake), Ohnee Pakuy (sweet glutinous rice topped with taro paste and ginko nut) and Kanom lee (glutinous rice dumpling in syrup). Japanese cuisine such as Okonomiyaki (Japanese savory pancake), Takoyaki (Japanese ball shaped octopus pancake), Ramen (wheat noodles in various soup), Yakisoba (Japanese fried noodles), Teriyai (marinated meat with sweet soy sauce), Katsudon (rice topped with pork cutlet), Tempura (deep-fried seafood and vegetables), Manju (steamed bun stuffed with red bean paste) Shiruko (sweet red bean soup), Kawhosarai (Japanese laver-rolled rice), Daifuku (glutinous rice dumpling stuffed with red bean paste), Chawan mushi and Miso soup (Japanese fermented bean paste soup with seaweed and tofu). Korean cuisine such as Baechu Kimchi (Chinese cabbage kimchi), Miyeokguk (seaweed soup), Namul (seasoned cooked/fresh vegetable), Bibimbap (rice mixed with vegetable), Japchae (stir-fried cellophane noodle), Kimchi Jjigae (kimchi soup), Bulgogi (marinated barbecued beef), Galbi Gui (marinated barbecued rib), Sujeongwa (ginger-cinnamon tea), Hwajeon (sweet pancake), Gujeolpan (combination nine different food), Pajeon (Korean onion-pancake), Gyeongdan (wrapped boil rice) and Majakgwa (Korean traditional cookie)

5073347 การจัดบริการเครื่องดื่ม**3(2-2-5)****Beverage Service**

การบริการที่เกี่ยวข้องกับเครื่องดื่ม ความหมายและความสำคัญของการบริการเครื่องดื่ม ความรู้เกี่ยวกับธุรกิจประเภทที่ให้บริการเครื่องดื่ม รูปแบบและประเภทของเครื่องดื่ม ได้แก่ เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ เครื่องดื่มผสม องค์ประกอบและวัตถุดิบของเครื่องดื่มผสม หลักการใช้แก้วให้เหมาะสมกับเครื่องดื่ม และการตกแต่งแก้วของเครื่องดื่มแบบต่างๆ การจัดเตรียมเครื่องมือ อุปกรณ์ และสถานที่ในการผสมเครื่องดื่มและการบริการเครื่องดื่ม เทคนิคและหลักการผสมเครื่องดื่มและการบริการเครื่องดื่ม การผสมเครื่องดื่ม ประกอบลีลา จรรยาบรรณและมารยาทของพนักงานบริการเครื่องดื่มรวมทั้งเรียนรู้ การจับคู่เครื่องดื่มกับอาหาร

Beverage service ,meaning and importance of beverage service business, knowledge of business and categories of beverage such as alcohols, non-alcohols beverage and mixed drink, ingredients and raw materials of mixed drink, principle of matching glass and beverage and decorative glass of various baverage, preparing equipments, tools and place for beverage mixing and beverage service, teching and principle of beverage mixing and beverage service, show flair bartending, ethics and manner of service staff, in addition learn to pair beverage with food

5073348 การจัดการงานบริการอาหาร**3(2-2-5)****Food Service Management**

หลักการและกระบวนการในการจัดบริการอาหาร รูปแบบการจัดบริการอาหาร การออกแบบ การจัดตกแต่งสถานที่ การวางแผนและการจัดรายการอาหาร วัสดุอุปกรณ์ การจัดโต๊ะ การจับผ้าปูโต๊ะ การพับผ้าเช็ดปาก การจัดเก็บและการทำความสะอาดของพื้นที่บริการ การจัดการองค์กรและทีมงาน จิตวิทยาการบริการและการมีจิตบริการ บทบาทหน้าที่ บุคลิกภาพและมารยาทของผู้ให้บริการอาหาร การวิเคราะห์ต้นทุน ราคา จุดคุ้มทุน การจัดทำบัญชีเบื้องต้น การแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าและการจัดทำแผนบริหารความเสี่ยง เทคโนโลยีสำหรับการพัฒนางานบริการอาหาร

Principles and processes of food service management, food service patterns, service design, location decoration, menu planning and setting, tools and equipments, table setting, table skirting, napkin folding, cleaning and cleaning of food service area, organization and staff management, service psychology and service mind, roles, personalities and manners of food service provider, costing, pricing, break even point analysis, basic accounting, problems solving and risks management, technology for food service development

5073349 การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร**3(2-2-5)****Entrepreneurship in Food Business**

แนวคิดเกี่ยวกับการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารที่ดี จัดทำแผนธุรกิจ รูปแบบธุรกิจอาหาร การดำเนินการธุรกิจให้มีประสิทธิภาพและประสบความสำเร็จ บทบาทหน้าที่ของธุรกิจต่อสังคมและชุมชนภายใต้ธุรกิจและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

Concept about good entrepreneur in food business, business plan, types of food business, efficient and successful conducting food business, business role toward society and community and business tax and related laws

5073350 เทคโนโลยีสารสนเทศยุคดิจิทัลในธุรกิจบริการอาหาร**3(2-2-5)****Digital Technology in Food Service Business**

บทบาท จริยธรรมและการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อธุรกิจอาหาร การประยุกต์ใช้ระบบคอมพิวเตอร์ในการตลาด และการประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์ในการดำเนินงานต่างๆ ในธุรกิจบริการอาหาร

The roles, morality, digital technology application in food service business, practice how to use sofeware including and application for marketing, including other processes in food service business

5074414 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 3(2-2-5)

Food Product Development

ความสำคัญของการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ประเภทของผลิตภัณฑ์ใหม่ การตลาดผลิตภัณฑ์อาหาร ความต้องการของผู้บริโภค กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร เทคนิคทางสถิติที่ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส การทดสอบผู้บริโภค และการนำผลิตภัณฑ์ออกสู่ตลาด

Importance of food product development, types of new products, food product marketing, consumer needs, food product development processes, statistical techniques used in food product development, product quality assessment, sensory evaluation, consumer testing, and launching products to the market

5073341 การพัฒนาบุคลากรและการฝึกอบรมด้านเทคโนโลยีอาหาร 3(2-2-5)

Human Resource Development and Training in Food Technology

หลักการพัฒนาบุคลากรในองค์กร การวางแผนและการบริหารจัดการ การฝึกอบรมการพัฒนาตามสายอาชีพด้านเทคโนโลยีอาหาร การสำรวจความจำเป็นในการฝึกอบรม การกำหนดวัตถุประสงค์ในการอบรม การจัดทำแผนการฝึกอบรม เทคนิคการนำเสนอและการสอนงานอย่างมีประสิทธิภาพ สื่อการฝึกอบรม การวัดและประเมินผล การจัดทำเอกสารในการฝึกอบรม ฝึกปฏิบัติการเป็นวิทยากรหรือผู้สอนงานด้านเทคโนโลยีอาหาร

Principles of human resource development, planning and training management, developing a career in food technology, exploring the need for training, setting the objectives of the training, preparation of training plans, technical presentations and teaching, media training assessment, measurement and evaluation, documentation of training, trained as trainers or coaches in food technology

5073351 การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม 3(3-0-6)

Food and Beverage Cost Control

การควบคุมต้นทุนด้านอาหารและเครื่องดื่มในอุตสาหกรรมบริการอาหาร การคำนวณต้นทุน การกำหนดรายการอาหารและเครื่องดื่ม ความเหมาะสมของจำนวนพนักงานในแผนกการจัดทำบัญชีที่เกี่ยวข้อง Food and beverage cost control in the food service industry, cost calculation, setting menu of food and beverage, staff allocation and related accounting

5073318 อาหารมังสวิรัต 3(2-2-5)

Vegetarian Cuisine

ความเป็นมา หลักปฏิบัติเกี่ยวกับอาหาร ประเภทของอาหารมังสวิรัต การเลือกใช้วัตถุดิบและการเลือกวัตถุดิบเพื่อทดแทนเนื้อสัตว์ วิธีการปรุงการจัดตกแต่งและจัดเสิร์ฟ การจัดทำตำรับมาตรฐาน การควบคุมคุณภาพคุณค่าทางโภชนาการ การพัฒนาตำรับอาหารมังสวิรัต

Background, guideline of vegetarian practice, categories of vegetarian food, raw material selection and raw materials selection for meat replacement, cooking method, decoration and serving, making of standard recipe, quality control, nutritional value, development of vegetarian menus

4552111 ศิลปะงานใบตอง และการแกะสลักผัก-ผลไม้**3(2-2-5)****Art of Banana Leaf and Vegetable-fruit Carving**

ความหมาย ความสำคัญและความเป็นมาของศิลปะงานใบตองและการแกะสลัก การปอกควั่น ตัดแต่ง และแกะสลักผัก-ผลไม้เพื่อนำไปจัดสำหรับอาหาร การประดับตกแต่งสถานที่หรือ การใช้ในลักษณะอื่น ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับงานใบตอง และการแกะสลักผักผลไม้ โดยคำนึงถึงหลักโภชนาการความปลอดภัย และ การใช้ประโยชน์สูงสุดเพื่อการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม

The definition, importance, and background of arts of banana leaves and fruit and removing seeds, peeling, vegetable carving for setting menu, decoration must be included in the course. General knowledge of banana leaf functions, leaf-made containers for food fairs, fairs, festivals and specific events should be introduced

5073352 การประกอบอาหารไทยท้องถิ่น**3(2-2-5)****Culinary of Local Thai Food**

ความสำคัญ เอกลักษณ์ วัฒนธรรม ประเภทของอาหาร ส่วนประกอบ วิธีการปรุง การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร การจัดสำรับและการจัดเสิร์ฟอาหารไทยตามวัฒนธรรมการบริโภคอาหารพื้นบ้าน ภาคเหนือ ได้แก่ แกงแค แกงฮังเล แกงโฮะ น้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกอ่อน ลาบเหนือ ขนมจีนน้ำเงี้ยว ข้าวซอยไก่ ข้าวก้นจั่น ไส้อั่ว ไข่ป๋าม ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ได้แก่ แกงหน่อไม้โบราณ แกงอ่อม ต้มแซบ ส้มตำ ไก่ย่าง ก้อย ลาบ น้ำตก ซุปหน่อไม้ แจ่วบอง น้ำพริกปลาน้ำตก หมก ผัดหมี่โคราช ขนมจีนน้ำยาป่า ภาคกลาง ได้แก่ แกงคั่ว แกงบวน ต้มกะทิสายบัว แกงป่า น้ำพริกมะม่วง หลนเต้าเจี้ยว ไส้กรอกปลาหมึก หมี่กะทิเส้นจันท์ผัดปู ขนมจีนน้ำพริก ขนมจีนซาวน้ำ และ ภาคใต้ ได้แก่ แกงไตปลา แกงเหลือง คั่วกลิ้ง น้ำพริกโจร น้ำพริกกุ้งเสียบ น้ำพริกบูดู ปลาทอดขมิ้น ไก่ผอมระเคียน ข้าวยาบักขี้เตี๊ยะ ขนมจีนน้ำยา และเต้าคั่ว

The important, identity, culture, food categories, component, cooking method, equipment using for cooking, setting menu and serving Thai food in accordance with cultural consumption of North and North East of Thailand, menus setting, and practical session on following Local Thai cuisine of North of Thailand, such as 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), Nam Prik Ong (minced pork with tomato chilli paste), Lab (spicy minced pork), Kanom Chin Nam Ngeaw (rice noodle with spicy meat and tomato soup), Khaw Soi Khai (curry noodle chicken and galangal in coconut milk soup), Khaw Khun Chin (steamed rice paste with pork blood and ground meat), Sai Our (spicy sausage), Khai Pam (roast eggs mixture in banana leaf container); Local Thai Cuisine of North-East of Thailand, such as Keng Nor Mai Bai Ya Nang (spicy bamboo shoot soup with Ya-Nang leaf), Keang Om (North-Eastern style mixed vegetable spicy soup), Tom Sab (North-East style spicy meat soup), Som Tum (papaya salad), Khai Yang (grilled chicken), Koy (spicy fresh meat salad), Lab (spicy minced meat salad), Num Tok (spicy grilled meat salad), Soup Nor Mai (spicy bamboo shoot salad), Jew Bong (North-Eastern anchovy paste), Num Prik Pon Pla (ground fish paste with chili), Mok (spicy meat roast), Pkad Mee Korat (Korat stir-fried noodle), and Khanom Chin Num Ya Pa (rice noodle with spicy red curry soup); Local Thai Cuisine of Central of Thailand, such as 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), Keang Pa (hot and spicy mixed vegetable 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), Mee Ka Ti (coconut noodle), 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) and Local Thai Cuisine of South of Thailand, such as 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), Khai Kor Rae (roast chicken pasted with curry), Kheuy Num (steamed egg with shrimp paste and coconut cream), Khow Yum Puk Tai (Southern style rice salad), Khanom Chin Num Ya (rice noodle with spicy red curry) and Toa Kua (noodle with tofu and boiled eggs)

5073353 อาหารว่างไทย

3(2-2-5)

Thai Snacks

ความหมายและความสำคัญของอาหารว่างประเภทต่างๆ วัตถุดิบ วิธีการปรุง อุปกรณ์ในการผลิตอาหาร ศิลปะการประกอบอาหารเพื่อการจัดตกแต่งอาหารว่างไทย และการจัดเสิร์ฟในโอกาสต่างๆ

Meaning and the importance of various Thai desserts, ingredients, cooking methods, kitchenware, Thai culinary arts for decoration of Thai snacks and serving in some special occasions

5073354 ขนมไทยพื้นบ้านและขนมไทยร่วมสมัย

3(2-2-5)

Local and Contemporary Thai desserts

ขนมไทยพื้นบ้านและขนมไทยร่วมสมัยที่นิยมในปัจจุบัน ประเภทวัตถุดิบอุปกรณ์และเครื่องมือในการเตรียมและประกอบขนมไทย การจัดตกแต่ง และการจัดเสิร์ฟ ฝึกปฏิบัติขนมไทย ได้แก่ขนมต้มแดง ต้มขาว ขนมโค ข้าวเหนียวแก้ว ข้าวเหนียวแดง ข้าวเหนียวมูนหน้าต่างๆ ข้าวตู ข้าวเหนียว นำนวล ข้าวต้มมัด ข้าวเม่าคลุก ขนมครก เล็บมือนาง ตะโก้ ขนมเปียกปูน ขนมกล้วย ขนมตาล ขนมสอด้ไส้ ขนมชั้น ขนมถ้วยตะไล ขนมสาเลื้อย ขนมบ้าบิ่น ขนมหม้อแกง กล้วยบัวตี่ ขนมปลากุริม บัวลอย ลอดช่องน้ำกะทิ ทับทิมกรอบ สาคุเปือก กล้วยเชื่อม ขนมขี้หนู ไข่หงส์ และขนมกง

The local and contemporary Thai dessert, categories, raw materials, tools and equipments for using in preparation and cooking, decoration and serving and practical session on Thai dessert such as Kha Nom Tom Daeng Tom Khaow (red and white glutinous rice flour dumpling), Kha Nom Ko (caramelized coconut dumpling in coconut cream), Khao Niew Kaew (glossy glutinous rice), Khao Niew Daeng (red glutinous rice), several kinds of topping on Khao Niew Moon (glutinous rice with topping), Khao Too (sun-dried rice mixed with palm sugar and shredded coconut), Khao Niew Na Nuon (glutinous rice topped with coconut cream and black bean), Khao Tom Mad (filled glutinous rice paste with coconut milk and black bean wrapped with banana leaves), Khao Mow Klook (unhusked young rice paste with shredded coconut meat and sugar), Kah Nom Krok (baked rice pudding), Leb Meu Nang (sticky rice flour topping with shredded coconut meat), Tako (rice and flour custard with coconut cream), Kha Nom Piak Poon (rice flour custard), Kha Nom Kluay (steamed banana cake), Kha Nom Tarn (toddy palm cake), Kha Nom Sod Sai (filled coconut cream), Kha Nom Chun (layer rice cake), Kha Nom Thouy Ta Li (steamed rice flour topping with coconut cream), Kha Nom Sali Ob (wheat flour cake), Kha Nom Ba Bin (barbille), Khanom Mor Keang (mung bean flour pudding), Kluay Buat Chi (simmered banana in coconut milk), Kha Nom Pla Grim (sweet and salt rice flour in coconut cream), Bua Louy (glutinous rice dumpling in coconut milk), Lod Shong Num Kra Thi (rice noodles with coconut milk), Thup Thim Krob (mock pomegranate seed in ice coconut milk), Sa Koo Piak (tapioca pearls pudding), Kluay Chuem (boiled banana in sticky syrup), Khanom Ki Noo (sweet rice flour powder with shredded coconut meat), Khai Hong (fried rice flour ball stuffed with spicy mung bean) and Khanom Kong (fried mung bean flour)

Culinary of Asia II

ประวัติความเป็นมาอาหารเอเชีย วัฒนธรรมอาหารเอเชียและหลักการประกอบอาหารเอเชียของประเทศอินเดีย เวียดนาม อินโดนีเซีย และมาเลเซีย เทคนิคในการใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการเตรียมวัตถุดิบ การประกอบอาหาร การตัดแต่ง การนำเสนอ และฝึกปฏิบัติ กลุ่มอาหารอินเดีย ได้แก่ ชิกเกนทันโดรี ขนมปังนาน ทิก้ามาซาล่าไก่ ซาโมซ่า บริยานี่ไก่ ไส้เต้า ซุปตาร์ ชัทเน่ เซฟอนโรส ชิกเกนบัตเตอร์ กุหลาบจามูน และมะม่วง พุดดิ้ง กลุ่มอาหารเวียดนาม ได้แก่ เฟอ บั๊นกว๋น จ้าวโตม แหนมเนือง บั๊นแซว บั๊นหอย บั๊นหมี่ฮ้อบล่า และบั๊นหมี่ปาดั๊ กลุ่มอาหารอินโดนีเซีย ได้แก่ สะเต๊ะ กาโดกาโด นาลิโกเรง เรนดัง บัคมีโกเรง หมี่อะยัม ข้าวต้มมัดไส้ไก่ แซมบัล เบอเบคเบอดูตู ดาดาร์กุหลัน และโกลัค กลุ่มอาหารมาเลเซีย ได้แก่ ลักซา บะกัตเต ชาร์ก้วยเตี่ยว ซิลีแซมบัลอิน ซิคามิน นาลิเลอมัก ลักซาแซมบัลคุดัง โรจัก โรติจาโน โรติจาราเซริมุกะ และกูระมิลากา

History of Asia food, food culture, principles of cooking in various categories of Asian cuisines from India, Vietnam, Indonesia and Malaysia, Equipments and tools using techniques for raw materials preparation and cooking, dishes decoration, and practical sessions; Indian cuisine such as Tandoori Chicken (roasted chicken marinated in yoghurt seasoned with herbs and spices), Nan 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 Pudding (dessert made from mango puree and milk); Vietnamese cuisine such as Pho (noodle soup served with basil, mint leaves, and bean sprouts), Banh Cuon (stuffed steamed rice-skin dumplings with pork), Chao Tom (fried seasoning shrimp on sugarcane skewers), Nem Nuong (grilled seasoning pork ball wrapped with rice flour sheet, mixed vegetables served with peanut dipping sauce), Banh Xeo (stuffed crispy egg crepe), Banh Hoi (grilled pork with rice vermicelli), Bun Mee Obb La (fried egg topped with Vietnamese pork sausages served in hot pan) and Banh Mi Pate (sandwich with pâté, Vietnamese sausage and meat); Indonesian cuisine such as Satay (skewer of marinated meat), Kado Kado (mixed vegetable salad with peanut dressing), Nasi Goreng (stir-fried rice with flavoring paste served with eggs, sausages, prawn crackers, pickled cucumbers and carrots), Beef Rendang (stewed beef in coconut milk and spices), Bakmi Goreng (stir-fried thin noodles with eggs, meat and vegetables), Mee Ayam (boiled egg noodles in stock and topped with succulent slices of gravy-braised chicken), Khao Tom Mat Sai Gai (steamed small bundles of rice wrapped in coconut leaf), Sambal (spicy condiment of chili based sauce) and Bebek Betutu (roasted duck in banana leaf); Malaysian cuisine such as Laksa (spicy noodle based curry soup), Bak Kut Teh (meaty pork ribs simmered in complex broth of herbs and spices), Mee Rebus (spicy slightly sweet curry-like gravy garnished with a hard boiled egg, calamansi limes, spring onions, Chinese celery, green chillies, fried firm tofu, fried shallots and bean sprouts), Nasi Lemak (steamed rice in coconut cream with herbs and spices wrapped in banana leaf served with cucumber slices, small fried anchovies, roasted peanuts, hard boiled egg, and sambal), Ayam Percik (spicy barbecued marinated chicken in chili and turmeric powder), Ayam Goreng Kunyit (deep-fried turmeric chicken), Roti Canai (grilled circular and flat puffed bread usually served hot with curry), Tosei (thin pancake made from rice flour served with curry) and Rojak (fruit salad topped with a spicy sauce of shrimp paste and toasted nut)

5073356 วัฒนธรรมอาหารเกาหลี**3(2-2-5)****Korean Cuisine Culture**

ประวัติศาสตร์อาหารเกาหลี ลักษณะเฉพาะของอาหารเกาหลี วัฒนธรรมอาหารหมักดองของเกาหลี การจัดแบ่งประเภทอาหารเกาหลี วัตถุดิบสำหรับการประกอบอาหารเกาหลี ประโยชน์ทางด้านสุขภาพของอาหารเกาหลี การจัดสำรับอาหารเกาหลี มารยาทในการรับประทานอาหารเกาหลี อาหารเกาหลีร่วมสมัย

History of Korean food, specific characteristics of food Korean, culture of Korean fermented food, Korean food categories, raw materials for Korean food cooking, health benefits of Korean food, menu setting etiquette, current trends of contemporary Korean food

5073107 การประกอบอาหารโมเลกูลาร์**3(2-2-5)****Molecular Gastronomy**

แนวคิด ทฤษฎีของอาหารโมเลกูลาร์ การประกอบอาหารโดยใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมที่เกี่ยวข้อง ส่วนผสมอาหาร เครื่องมือ และอุปกรณ์ เพื่อผลิตและพัฒนาอาหารให้มีลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ และเนื้อสัมผัส ที่ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค สร้างสรรค์รายการอาหารใหม่เพื่อส่งเสริมแนวคิดในการพัฒนารายการอาหาร

Concept and theory of molecular gastronomy, cooking using relevant technology and innovation, using food ingredients and equipments to produce and develop food appearance, color, odor, taste and texture that meet the needs of consumers, creating new recipe to promote the development of new food items

5073357 อาหารหวานยุโรป**3(2-2-5)****European Desserts**

ประเภทและลักษณะเฉพาะของอาหารหวานแบบยุโรป วัตถุดิบ เทคนิคการเตรียมเทคนิคการประกอบอาหาร และการนำเสนอ เรียนรู้การประกอบอาหารหวานประเภท พุดดิ้ง คัสตาร์ดมูส เมอแรงก์ อาหารจานหวานแบบร้อนและเย็น ขนมหวานแช่แข็ง ซอสประเภทต่างๆ ส่วนประกอบตกแต่ง และการทำภาชนะที่รับประทานได้ ศึกษาหลักการบริการอาหารให้สอดคล้องกับวัฒนธรรม และการฝึกปฏิบัติ คาราเมลคัสตาร์ด ครีมบรูล่ ครีมองเกลส์ ฟลอยด์ดิ้งไอแลนด์ ไทรเฟิลผลไม้ ช็อกโกแลตมูส เบอรี่มูส ไอศกรีม และซอร์เบต พาฟโลว่า โพรเซโนโปร ฟิเตอโรล บลูเบอรี่ไอศกรีมพาย สติมพุดดิ้ง ช็อกโกแลตซูเฟล ซูเฟลเครป ซอสช็อกโกแลต ซอสเบอรี่ ซอสทอฟฟี พาร์ลีน และซอสคาราเมลทูลิล สแนป ช็อกโกแลตและคาราเมลสำหรับตกแต่ง

Types and characteristic of European Desserts, ingredients, preparation technique, cooking techniques, and presentation Learn to European desserts cooking such as pudding, custard-based products, mousses, meringues, plated hot and cold dessert, frozen desserts, sauces, garnishes, and edible containers Learn traditional serving style, and practical sessions; Caramel Custard (cream caramel), Crème Brûlée (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), Blueberry Ice-cream Pie, Steamed Pudding, Chocolate Soufflè (light baked cake with chocolate), Soufflè Crêpe (light baked cake crêpe), Chocolate Sauce, Berry Sauce (sweet berry sauce), Toffee Sauce (sweet brown sauce), Praline (nutty caramel), Caramel Sauce, Tuilles (thin cookies), Snaps (thin brittle briskit), Chocolate and caramel decoration

5073358 การตกแต่งเบเกอรี่และเพสตรี**3(2-2-5)****Bakery and Pastry Decoration**

ประเภทและลักษณะเฉพาะของหน้าขนมและการตกแต่ง ส่วนผสม เทคนิคการเตรียมและการผลิต การประกอบ การนำเสนอ และฝึกปฏิบัติ ได้แก่ บัตเตอร์ครีม รอยัลไอซิง ช็อกโกแลต หน้าขนมจากน้ำตาล การบีบครีมรูปแบบต่าง ๆ การตกแต่งด้วยรอยัลไอซิงและน้ำตาลฟองดองต์

Kinds and specific characteristics of topping and decorating, ingredients, preparation and production techniques, assembly, presentation and practical sessions; butter cream, royal icing, chocolate, derivative of sugary techniques, several of cream piping, royal icing decoration and rolled fondants

5072104 การจัดการอุตสาหกรรมอาหาร**3(3-0-6)****Food Industrial Management**

รูปแบบของธุรกิจและอุตสาหกรรมอาหาร หลักการพื้นฐานและปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการบริหารจัดการ อุตสาหกรรมอาหาร เศรษฐศาสตร์อุตสาหกรรม การวางแผนและบริหารจัดการ ด้านทรัพยากร การผลิต งบประมาณ การเงิน การบัญชี การลงทุน และการตลาด การจัดการคุณภาพ การวางแผนควบคุมติดตามและประเมินผล ในอุตสาหกรรมอาหาร จิตวิทยาอุตสาหกรรมและการจัดการโลจิสติกส์ และการบริหารความเสี่ยงในธุรกิจและอุตสาหกรรมอาหาร

Patterns of food business and food industry, the basic principles and factors related to the management of food industry, industrial economic, planning and management of resources, production, budget, finance, accounting, investment, and marketing, quality management, planning of monitoring and evaluation in the food industry, industrial psychology and logistics management, and risk management in business and food industry

5073330 การจัดตกแต่งอาหารเพื่อการโฆษณา**3(2-2-5)****Food Styling**

หลักการทางนิเทศศิลป์ พฤติกรรมการบริโภคสื่ออาหารของกลุ่มคนต่าง ๆ ในธุรกิจอาหาร นวัตกรรมกับทฤษฎีทางศิลปะ การสร้างสื่อโฆษณาและศาสตร์ในวิชาอาหาร การออกแบบกระบวนการเตรียม การประกอบ และนำเสนออาหารผ่านสื่อทั้งสื่อสิ่งพิมพ์ และสื่อเคลื่อนไหวได้อย่างมีประสิทธิภาพ ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา

Mass communication principles, food media consumers' behaviors of different target markets, integrate theories of arts, mass media communication, and cookery arts and science, design preparation technique, cooking techniques, presentation via print media and motion media effectively and practical session presentation

5073331 การจัดบริการร้านอาหารร่วมสมัย**3(2-2-5)****Contemporary Restaurant Service**

รูปแบบและประเภทของร้านอาหาร กฎและข้อบังคับของการเปิดร้านประเภทต่าง ๆ การวางแผนงบประมาณ การวางแผนเมนู การจัดการอุปกรณ์ เครื่องมือและการจัดซื้อของร้านอาหาร การประกอบอาหารและการจัดการบริการตามประเภทของร้านอาหาร ได้แก่ การบริการอาหารภายในร้าน และการจัดส่งนอกสถานที่ รวมทั้งการจัดเลี้ยงทั้งในและนอกสถานที่ จรรยาบรรณและมารยาทของพนักงานบริการอาหาร

Pattern and categories of restaurant, regulation for opening restaurant, budget planning, menu planning, tool and equipment management, purchasing, cooking and service following type of restaurant; food service indoor, delivery, inside and outside catering and also morals and manners of food service staff

5073359 การผลิตอาหารเพื่อการบิน **3(2-2-5)**

Food Production for Airline Services

ลักษณะและชนิดของอาหารและเครื่องดื่มที่ให้บริการบนเครื่องบินให้สอดคล้องตามหลักสากล การวางแผนและพัฒนาเมนูให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้โดยสาร ระบบการจัดการบริการอาหารบนเครื่องบิน มาตรฐานการบริการอาหารและเครื่องดื่มบนเครื่องบินเพื่อสร้างความพึงพอใจให้แก่ผู้โดยสาร

Features and types of in-flight food and beverage service emphasis on international standard, planning and developing menu focusing on passenger needs, airline catering system, standard of in-flight food and beverage service to fulfill passengers needs and gain satisfaction

5073333 การตลาดธุรกิจบริการ **3(3-0-6)**

Marketing for Service Business

ลักษณะพื้นฐานของธุรกิจบริการ และสภาพแวดล้อมทางการตลาด พฤติกรรมผู้บริโภคและผู้ให้บริการ การแบ่งกลุ่มตลาด การเลือกตลาดเป้าหมาย และการวางตำแหน่งทางการตลาด การวิเคราะห์และวางแผนเพื่อพัฒนากลยุทธ์และส่วนประสมทางการตลาดในธุรกิจบริการ รวมถึง การอภิปรายในกรณีศึกษาและประเด็นที่เกี่ยวข้อง

Characteristics and foundations of service business and marketing environment, customer behavior in service business, market segmentation, marketing target, market positioning, data analytics, and planning for strategic development and marketing mix in service business including discussion on multiple case studies and related topics

5073334 การจัดการห่วงโซ่อุปทานและโลจิสติก **3(3-0-6)**

Supply Chain Management and Logistic

กระบวนการจัดซื้อ การจัดเก็บ และการจัดการวัตถุดิบ ระบบการผลิต การจัดการสินค้าคงคลัง และการคลัง การจัดกระจายสินค้าและการขนส่ง บทบาทและความสำคัญของระบบ โลจิสติก รวมถึงระบบสารสนเทศที่เกี่ยวข้องการจัดการเก็บสินค้าในห้องเย็นและห้องแช่แข็ง

Purchasing system and raw materials management, production system, inventory and cargo management, distribution and transportation, roles and important of logistic and related information, cold and frozen storage management

5073342 อุตสาหกรรมการผลิตอาหารฮาลาล **3(2-2-5)**

Halal Food Production Industry

ความหมาย ข้อกำหนด และหลักการพื้นฐานของการผลิตอาหารฮาลาล การจัดการวัตถุดิบ กระบวนการผลิต การเก็บรักษา มาตรฐานอาหาร กฎหมายข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหารฮาลาล และหน่วยงานที่ควบคุมและกำกับมาตรฐานอาหารฮาลาลในระดับชาติและนานาชาติ

Definitions, regulations and fundamental principles of Halal food production, raw material management, production processes, preservation, food standards, laws and regulations related to Halal food industry as well as relevant domestic and international Halal food regulatory agencies

5073360 การบริหารธุรกิจแฟรนไชส์ **3(2-2-5)**

Franchise Management

ธุรกิจแฟรนไชส์ โครงสร้าง ค่าธรรมเนียมและข้อกำหนด การตลาดและการสร้าง ตราสินค้า รวมถึง การอภิปรายในกรณีศึกษาและประเด็นที่เกี่ยวข้อง

Franchise business, structure, leasing fees and requirements, marketing and branding, including discussion on multiple case studies and related topics

3571108 จิตวิทยาในอุตสาหกรรมบริการ**3(2-2-5)****Psychology in Service Industry**

การบูรณาการแนวคิดจิตวิทยา ทฤษฎีพื้นฐานจิตวิทยา ทฤษฎีการจูงใจ ทฤษฎีความต้องการ ทฤษฎีบุคลิกภาพ ทฤษฎีความพึงพอใจ ศึกษาแนวคิดทฤษฎีจิตวิทยา ประยุกต์กลยุทธการบริการ วงจรการบริการและคุณภาพการบริการ การจัดการและการประยุกต์ใช้ตามความแตกต่างของช่วงวัยและรูปแบบการใช้ชีวิตของบุคคล

The concept of intergrating psychological, fundamental theories, motivation, needs, personality, attitude, satisfaction, applied psychological concept, service strategies, service cycle and service quality, management and applications based in the difference of age and style of living

5074804 การฝึกปฏิบัติงานในสถาบัน**1(150)****Internship**

ฝึกปฏิบัติงานการประกอบอาหารและการบริการในหน่วยงานภายในของมหาวิทยาลัยหรือหน่วยงานภายนอกตามคู่มือความร่วมมือของมหาวิทยาลัย ภายใต้การแนะนำการทำงานโดยหัวหน้างานของหน่วยงานนั้น โดยมีการประเมินผลการปฏิบัติงานและบันทึกในประวัติการฝึกงานของนักศึกษา

Practicing of cooking and service skills in food service unit in university or the food business partner under supervise by supervisor, evaluating and recording in field experience portfolio

5074813 ฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการผลิตและบริการอาหาร**2(1,200)****Externship**

ฝึกปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับการผลิตและจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม ในสถานประกอบการภายนอกที่มหาวิทยาลัยกำหนดหรือหน่วยงานคู่มือความร่วมมือของมหาวิทยาลัย เน้นการพัฒนาทักษะการทำงานจากการปฏิบัติงานจริง ประเมินผลการปฏิบัติงานโดยสถานประกอบการ โดยมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบร่วมติดตามการฝึกปฏิบัติงาน

On the job training about food and beverage production and service in business organization that has been approved by the university or under MOU, focus on working skills development from field experience. Student performance evaluate by the organization with the monitoring by responsible instructor.



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
SUAN DUSIT UNIVERSITY

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรม ประกอบอาหาร Bachelor of Science Program in Culinary Industry

1. ชื่อหลักสูตร

ภาษาไทย	:	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมประกอบอาหาร
ภาษาอังกฤษ	:	Bachelor of Science Program in Culinary Industry

2. ชื่อปริญญา

ภาษาไทย	ชื่อเต็ม : วิทยาศาสตรบัณฑิต (อุตสาหกรรมประกอบอาหาร) ชื่อย่อ : วท.บ. (อุตสาหกรรมประกอบอาหาร)
ภาษาอังกฤษ	ชื่อเต็ม : Bachelor of Science (Culinary Industry) ชื่อย่อ : B.Sc. (Culinary Industry)

3. วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

เพื่อสร้างบัณฑิตให้มีคุณลักษณะและคุณสมบัติ ดังนี้

3.1) เพื่อผลิตบัณฑิต ผู้ประกอบอาหารที่มีความรู้พื้นฐานทางวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในอุตสาหกรรมประกอบอาหาร ที่มีคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ มีความรับผิดชอบ ความสามารถในการปรับตัวภาวะผู้นำ และมีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ

3.2) เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะการปฏิบัติงาน และมีความชำนาญด้านการประกอบอาหารในระดับอุตสาหกรรม การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประกอบธุรกิจอาหาร

3.3) เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์ บูรณาการ และประยุกต์ใช้ความรู้ทั้งในทางทฤษฎีและการปฏิบัติในอุตสาหกรรมประกอบอาหาร การบริหารจัดการได้อย่างมีประสิทธิภาพ มีศักยภาพในการทำงานทันทีเมื่อจบการศึกษา และสามารถนำความรู้ที่ได้จากการศึกษาค้นคว้าไปประยุกต์ใช้ได้เหมาะสม

4. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

- 4.1) เชฟที่ปฏิบัติงานในอุตสาหกรรมอาหาร โดยทำหน้าที่ในฝ่ายการผลิตอาหาร
- 4.2) เชฟที่ปฏิบัติงานวิจัย และพัฒนาสูตรอาหารระดับอุตสาหกรรม
- 4.3) ผู้ปฏิบัติงานในธุรกิจการประกอบอาหาร ร้านอาหารที่เป็นเครือข่ายหรือธุรกิจค้าปลีก
- 4.4) ผู้ปฏิบัติงานด้านการประกอบอาหารของหน่วยงานราชการ รัฐวิสาหกิจ หรือเอกชน
- 4.5) ผู้ประกอบอาชีพอิสระ เจ้าของกิจการ หรือธุรกิจอาหารที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมประกอบอาหาร

โครงสร้างหลักสูตร

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 139 หน่วยกิต มีสัดส่วนจำนวนหน่วยกิตแยกตามหมวดวิชาและกลุ่มวิชา ดังนี้

จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตร

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	33 หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า	100 หน่วยกิต
2.1 กลุ่มวิชาแกน	18 หน่วยกิต
2.2 กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน	52 หน่วยกิต
2.3 กลุ่มวิชาเลือก ไม่น้อยกว่า	21 หน่วยกิต
2.4 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	9 หน่วยกิต
3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า	6 หน่วยกิต

การจัดการเรียนการสอน

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป		33 หน่วยกิต
1500202	ความเป็นสวนดุสิต Suan Dusit Spirit	3(2-2-5)
1500122	ทักษะการสื่อสารภาษาไทย Thai Language Communication Skills	3(2-2-5)
1500123	ภาษาอังกฤษสำหรับวิถีชีวิตสมัยใหม่ English for Modern Lifestyle	3(2-2-5)
1500124	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารสากล English for International Communication	3(2-2-5)
2500118	อาหารการกิน Food for Life	3(3-0-6)
2500119	วิถีชีวิตตามแนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียน Lifestyle for Circular Economy	3(2-2-5)
2500120	คุณค่าของความสุข Values of Happiness	3(3-0-6)
2500121	พลเมืองไทยและพลเมืองโลก Thai and Global Citizens	3(2-2-5)
4000114	จุดประกายความคิดเชิงธุรกิจ Business Thinking Inspiration	3(2-2-5)
4000115	การใช้ชีวิตในยุคดิจิทัล Living in the Digital Era	3(2-2-5)
4000113	ความเข้าใจและการใช้ดิจิทัล Digital Literacy	3(2-2-5)
หมวดวิชาเฉพาะ เรียนไม่น้อยกว่า		100 หน่วยกิต
กลุ่มวิชาแกน		18 หน่วยกิต
5071103	คณิตศาสตร์และสถิติประยุกต์ Applied of Mathematics and Statistics	3(3-0-6)
5071204	จุลชีววิทยาอาหาร Food Microbiology	3(2-2-5)
5071704	เคมีอาหารและโภชนาการ Food Chemistry and Nutrition	3(2-2-5)

5072503	วิศวกรรมอาหารพื้นฐาน Fundamental Food Engineering	3(3-0-6)
5072703	การวิเคราะห์ทางกายภาพและเคมีของอาหาร Physical and Chemical Analysis of Food	3(2-2-5)
5073365	สถิติและการออกแบบการทดลอง Statistics and Experimental Design	3(3-0-6)
กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน		52 หน่วยกิต
5071315	การจัดการวัตถุดิบอาหาร Food Raw Materials Management	3(2-2-5)
5071316	การสุขาภิบาลอาหารและกฎหมายอาหาร Food Sanitation and Food Law	3(3-0-6)
5071317	ทักษะงานครัวสำหรับอุตสาหกรรมประกอบอาหาร Kitchen Skills for Culinary Industry	3(2-2-5)
5071318	การเตรียมวัตถุดิบเพื่อการประกอบอาหาร Culinary Raw Materials Preparation	3(2-2-5)
5071319	เบเกอรี่และเพสตรี Bakery and Pastry	3(2-2-5)
5072335	ทักษะภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในงานด้านอุตสาหกรรมประกอบอาหาร English for Communication Skills in the Culinary Industry Work	4(4-0-8)
5072336	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารไทย Basic Knowledge of Thai Cuisine	3(2-2-5)
5072337	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารยุโรป Basic Knowledge of European Cuisine	3(2-2-5)
5072338	ทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการนำเสนองานด้านอุตสาหกรรมประกอบอาหาร English Presentation Skills in Culinary Industry	3(3-0-6)
5072339	อาหารไทย Thai Cuisine	3(0-6-3)
5072340	อาหารยุโรป European Cuisine	3(0-6-3)
5072341	วัตถุเจือปนอาหาร Food Additives	3(3-0-6)
5073366	ทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการเขียนเชิงวิชาการด้านอุตสาหกรรมประกอบอาหาร English Academic Writing Skills in Culinary Industry	3(3-0-6)
5073367	ปฏิบัติการเฉพาะหน่วยในอุตสาหกรรมอาหาร Unit Operation in Food Industry	3(2-2-5)
5073368	การควบคุมและการประกันคุณภาพอาหาร Food Quality Control and Assurance	3(2-2-5)
5073369	อุตสาหกรรมอาหารและการจัดการ Food Industry and Management	3(3-0-6)
5073370	อาหารฮาลาลและการผลิตระดับอุตสาหกรรม Halal Food and Industrial Production	3(2-2-5)
กลุ่มวิชาเลือก เลือกเรียนไม่น้อยกว่า		21 หน่วยกิต
5072109	บรรจุภัณฑ์อาหารและการเก็บรักษา Food Packaging and Storage	3(3-0-6)

5072110	โมเลกุลาร์แกสโตรโนมี Molecular Gastronomy	3(2-2-5)
5072203	ขนมไทย Thai Desserts	3(2-2-5)
5072342	การประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส Food Sensory Evaluation	3(2-2-5)
5072343	การจัดการของเสียในอุตสาหกรรมอาหาร Waste Management for Food Industry	3(3-0-6)
5072344	อาหารหวานยุโรป European Desserts	3(2-2-5)
5072345	อาหารเอเชีย Asian Cuisines	3(2-2-5)
5072346	เครื่องดื่ม Beverages	3(2-2-5)
5072422	หลักการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร Principles of Food Product Development	3(3-0-6)
5072423	ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป Processed Food Products	3(2-2-5)
5072902	การวิจัยตลาดและพฤติกรรมของผู้บริโภคด้านอาหาร Food Market Research and Consumer Behavior	3(2-2-5)
5073109	การจัดการและการเป็นผู้ประกอบการ Management and Entrepreneurship	3(3-0-6)
5073110	การจัดการอาหารจากผู้ผลิตสู่ผู้บริโภค Farm to Fork Management	3(2-2-5)
5073371	ภาวะผู้นำในอุตสาหกรรมอาหาร Food Industry Leadership	3(2-2-5)
5073372	อาหารทางเลือกเพื่อสุขภาพ Alternative Food for Health	3(2-2-5)
5073373	คีโตเจนิคไดเอต Ketogenic Diet	3(2-2-5)
5073374	อาหารยอดนิยมของโลก Popular Food of the World	3(3-0-6)
5073375	การคำนวณทางการค้าและการประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์ Trade Calculations and Computer Applications	3(2-2-5)
5073376	ธุรกิจอาหารยอดนิยมในอนาคต Future Popular Food Business	3(3-0-6)
5073423	การผลิตอาหารปริมาณมาก High-volume Production Cookery	3(2-2-5)
5073424	การผลิตอาหารเพื่อการบินบนเครื่องบิน Food Production for In-flight Service	3(2-2-5)
5073904	หัวข้อเฉพาะทางอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร Selected Topic in Culinary Industry	3(3-0-6)

	กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	9 หน่วยกิต
5074816	ฝึกปฏิบัติงานในอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร Field Experiences in Culinary Industry	6(0-30-0)
5074817	โครงการทางอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร Senior Projects in Culinary Industry	3(0-9-0)

	หมวดวิชาเลือกเสรีไม่น้อยกว่า	6 หน่วยกิต
มาแล้ว	ให้เลือกเรียนรายวิชาใด ๆ ในหลักสูตรระดับปริญญาตรีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว	

คำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาอุตสาหกรรมประกอบอาหาร

5071103 คณิตศาสตร์และสถิติประยุกต์

3(3-0-6)

Applied of Mathematics and Statistics

ศึกษาการประยุกต์ใช้คณิตศาสตร์ และสถิติที่จำเป็นสำหรับอุตสาหกรรมประกอบอาหาร ได้แก่ การแปลงหน่วยน้ำหนักและปริมาตร การคิดร้อยละผลได้ การคำนวณและการปรับส่วนประกอบตำรับอาหาร ความหมายของสถิติ การวัดแนวโน้มเข้าสู่ส่วนกลาง การวัดการกระจายของข้อมูล และการทดสอบสมมติฐานทางสถิติ

Study of application of mathematics and statistics for food industry, weight and volume unit conversion, yield percentage calculation, recipe adjusting calculation, statistics definition, measures of central tendency, measures of data distribution, and hypothesis tests

5071204 จุลชีววิทยาอาหาร

3(2-2-5)

Food Microbiology

ศึกษาความรู้พื้นฐานทางจุลชีววิทยาอาหาร ปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญของจุลินทรีย์ในอาหาร จุลินทรีย์ที่ใช้ประโยชน์ในการผลิตอาหาร การเสื่อมคุณภาพ และการเน่าเสียของอาหาร จุลินทรีย์ก่อโรคอาหารเป็นพิษ อันตรายของอาหาร การป้องกัน การควบคุม และการตรวจสอบจุลินทรีย์ในอาหาร

Study of basic food microbiology, factors for microbial growth in food, utilization of food microorganisms for food production, food spoilage and deterioration, pathogenic microorganisms in food, food hazards, food hazard control and prevention, and microbial inspection in food

5071704 เคมีอาหารและโภชนาการ

3(2-2-5)

Food Chemistry and Nutrition

ศึกษาบทบาทหน้าที่ขององค์ประกอบพื้นฐานของอาหาร ได้แก่ โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน แร่ธาตุ เอนไซม์ และน้ำ คุณค่าทางโภชนาการของสารอาหารที่เป็นองค์ประกอบของอาหาร การเปลี่ยนแปลงเมื่อเข้าสู่ร่างกาย รวมถึงการเปลี่ยนแปลงสมบัติ และคุณภาพขององค์ประกอบอาหารระหว่างกระบวนการผลิตอาหาร

Study of fundamental function of food composition and role; protein, carbohydrate, fat, vitamin, mineral, enzyme and water, nutritional values of nutrients, changes into/through human bodies, property and quality changes during food processing

5072503 วิศวกรรมอาหารพื้นฐาน

3(3-0-6)

Fundamental Food Engineering

ศึกษาหน่วยและมิติทางวิศวกรรมอาหาร มวล ปริมาตร ความหนาแน่น ความเข้มข้น ความดันออสโมติก สมดุลมวลสาร การถ่ายโอนความร้อน และการประยุกต์หลักวิศวกรรมอาหารสำหรับการประกอบอาหาร

Study of unit operation and dimensions, mass, volume, density, concentration, pressure, temperature, mass balance, heat transfer and food engineering principles application for cooking

5072703 การวิเคราะห์ทางกายภาพและเคมีของอาหาร

3(2-2-5)

Physical and Chemical Analysis of Food

ศึกษาการวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางกายภาพ และเคมี ได้แก่ ขนาด รูปร่าง สี ความหนาแน่น ปริมาณของแข็ง ความหนืด เนื้อสัมผัส ความเป็นกรดต่าง ปริมาณน้ำอิสระ ความชื้น โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต เถ้าใยอาหาร และหลักการวิเคราะห์อาหารด้วยเครื่องมือขั้นสูง

Study of physical and chemical food properties analysis; size, shape, color, density, solid content, viscosity, texture, pH-value, water activity, moisture, protein, fat, carbohydrate, ash, dietary fibre and the principles of food analysis with advanced equipment

5073365 สถิติและการออกแบบการทดลอง

3(3-0-6)

Statistics and Experimental Design

ศึกษาความสำคัญของการวางแผนการทดลองกับงานอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร การเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ย การวางแผนการทดลองทางสถิติ การวิเคราะห์ข้อมูล การตีความข้อมูล การประมวลผล และการใช้งานโปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูปในการวิเคราะห์ข้อมูล

Study of the importance of experimental design in culinary industry, mean comparison, statistical experimental planning, data analysis, data interpretation, data processing by using computer software

5071315 การจัดการวัตถุดิบอาหาร

3(2-2-5)

Food Raw Materials Management

ศึกษาประเภทวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร แหล่งของวัตถุดิบ การเลือกใช้วัตถุดิบให้เหมาะสมกับชนิดของอาหาร และกระบวนการผลิตในระดับอุตสาหกรรม ระบบการจัดการวัตถุดิบอาหารได้แก่ การจัดซื้อ การจัดหา การคัดเลือก การตรวจสอบและควบคุมคุณภาพ และการจัดเก็บ

Study of types and sources of raw material for cooking, selecting the appropriate raw materials for food production and industrial scale, management system of food raw material; purchasing, sorting, quality inspection, quality control, and storage

5071316 การสุขาภิบาลอาหารและกฎหมายอาหาร

3(3-0-6)

Food Sanitation and Food Law

ศึกษากฎหมาย ข้อกำหนด จรรยาบรรณที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร ได้แก่ พระราชบัญญัติอาหาร กฎกระทรวง ประกาศกระทรวง กฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค มาตรฐานอาหารภายในประเทศ มาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ การควบคุมฉลากโภชนาการระบบคุณภาพต่างๆ ที่ต้องจัดทำตามข้อกำหนดของกฎหมาย ได้แก่ GMP, HACCP และ ISO รวมถึงกฎหมายของผู้ผลิตอาหาร มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ มาตรฐานฝีมือแรงงาน การบริหารจัดการอาชีพ อนามัยและความปลอดภัย และกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร

Study of food laws, regulations and ethics including food acts, ministry announcements, food safety laws, domestic food standards, international food standards, nutrition labeling control according to GMP, HACCP, ISO and food production law, professional certificate standard, labor skill standard, occupational health and safety management and related law of food contact person

5071317 ทักษะงานครัวสำหรับอุตสาหกรรมประกอบอาหาร 3(2-2-5)

Kitchen Skills for Culinary Industry

ศึกษาความหมายของครัวในระดับอุตสาหกรรม ประเภทของครัว ระบบงานครัว การออกแบบ การจัดพื้นที่ การจัดวางอุปกรณ์ วิธีการใช้งานอุปกรณ์เครื่องครัว การบำรุงรักษาอุปกรณ์และครุภัณฑ์ การทำความสะอาดโดยวิธีต่างๆ ความปลอดภัยในการปฏิบัติงานและการใช้พลังงาน ฝึกทักษะในการใช้เครื่องมือครัวในระดับอุตสาหกรรมอย่างถูกต้องและปลอดภัย การฝึกปฏิบัติตามกฎระเบียบของการทำงานตามหลักสากล

Study of industrial scale kitchen definition, kitchen types, kitchen system, kitchen design and layout, equipment placement, equipment instruction and equipment maintenance, cleaning methods, operational safety and energy consumption, skill practicing in industrial scale, kitchen tools with correctly and safety procedures, practicing in compliance with the rules of work according to the international standard

5071318 การเตรียมวัตถุดิบเพื่อการประกอบอาหาร 3(2-2-5)

Culinary Raw Materials Preparation

ศึกษาวิธีการใช้วัตถุดิบการประกอบอาหารประเภทต่างๆ การชำแหละ และตัดแต่งเนื้อสัตว์ การจัดเตรียมผัก ผลไม้ การหั่นตัดแต่ง การเตรียมวัตถุดิบประเภท ถั่ว ธัญชาติ ผลิตภัณฑ์นม อาหารแห้ง และอาหารกึ่งสำเร็จรูป เพื่อการปรุงประกอบให้เหมาะสมกับประเภทอาหาร การใช้ประโยชน์จากเครื่องเทศและสมุนไพร รวมถึงการจัดการของเสีย

Study of method of using raw materials for cooking, meat butchery and cutting, preparation of vegetables, fruits, cutting and trimming, nuts, cereals, dairy products, dried food and instant food for proper cooking, utilization of herbs and spices, and waste management

5071319 เบเกอรี่และเพสตรี 3(2-2-5)

Bakery and Pastry

ศึกษาประเภทของเบเกอรี่และเพสตรี แหล่งของวัตถุดิบ และการจัดเตรียม เครื่องมือและอุปกรณ์ เทคนิคการผลิตเบเกอรี่และเพสตรี ประเภท เค้ก คุกกี้ พาย และขนมปัง ระบบการผลิตเบเกอรี่และเพสตรีเชิงอุตสาหกรรม การควบคุมคุณภาพ การเสื่อมเสีย บรรจุภัณฑ์ และการเก็บรักษา

Study of bakery and pastry types, and raw materials source, food preparation, equipment and tool, bakery and pastry techniques; cake, cookies, pies and breads, bakery and pastry mass production system, quality control, spoilage, packaging and storage

5072335 ทักษะภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในงานด้านอุตสาหกรรมประกอบอาหาร 4(4-0-8)

English for Communication Skills in the Culinary Industry Work

ศึกษาทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษที่ถูกต้องเหมาะสมกับบริบททางอุตสาหกรรมประกอบอาหาร เพื่อพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษ ได้แก่ ทักษะการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน เพื่อให้สามารถใช้งานได้มีประสิทธิภาพ

Study of English communication skills; listening, speaking, reading and writing for effective use in culinary industry

5072336 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารไทย

3(2-2-5)

Basic Knowledge of Thai Cuisine

ศึกษาความสำคัญ เอกลักษณ์ วัฒนธรรม และประเภทของอาหารไทย ส่วนประกอบ และวิธีการปรุง การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร พื้นฐานการประกอบอาหารไทย ได้แก่ การเตรียม พริกแกง น้ำสต็อก ซุป ซอส น้ำพริก เครื่องจิ้ม น้ำยำ เครื่องเคียง และของแถม การจัดสำรับและการจัดเสิร์ฟอาหารไทยตามวัฒนธรรมการบริโภค

Study of importance, unique, culture and types of Thai food, ingredients, cooking methods, equipment and tools usage, fundamental of cooking Thai food including chili paste, stock, soup, sauce, dipping sauce, spicy salad dressing, side dishes and condiments, and serving of Thai food

5072337 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารยุโรป

3(2-2-5)

Basic Knowledge of European Cuisine

ศึกษาประเภทของอาหารยุโรป หลักการประกอบอาหารแบบยุโรป การใช้ความร้อนชื้น การใช้ความร้อนแห้ง การใช้ความร้อนแบบผสมผสาน ศึกษาคำศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร คุณสมบัติและหน้าที่ของวัตถุดิบในการประกอบอาหารยุโรป การเตรียมอาหารและวัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์และสัตว์ปีก การใช้อุปกรณ์และเครื่องมือในครัวยุโรป ประเภทของอาหารเช้าแบบยุโรปชนิดต่างๆ สลัดบาร์ เทคนิคการเตรียมและการปรุงประกอบอาหารยุโรป การเก็บรักษา รูปแบบการจัดเสิร์ฟ และวัฒนธรรมการบริโภค

Study of types of European cuisine, principles of cooking; moist-heat method, dry-heat method, combination heat method, technical terms of European cuisine, characteristics and usage of ingredients, equipment and tools, types of European breakfast including salad bar, preparation and cooking techniques, holding of prepared food, serving styles and culture

5072338 ทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการนำเสนอทางด้านอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร **3(3-0-6)**
English Presentation Skills in Culinary Industry

ศึกษาเทคนิควิธีการนำเสนอด้วยภาษาอังกฤษที่ถูกต้องเหมาะสมกับบริบททางด้านอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร การเลือกใช้คำศัพท์และโครงสร้างประโยคที่เหมาะสมในการนำเสนอ การเชื่อมโยงและการจัดลำดับ การตั้งคำถามและการตอบคำถาม การอภิปรายแสดงความคิดเห็น และการโต้แย้ง

Study of presentation techniques in English and the context of culinary industry, using word and sentence structures for presentation, sentence rearrangement, questions, answer discussions and debates

5072339 อาหารไทย

3(0-6-3)

Thai Cuisine

ศึกษาดำเนินอาหารไทยที่นิยมทั้งในประเทศและต่างประเทศ ส่วนประกอบ วิธีการปรุง เทคนิคการประกอบอาหารไทย เทคนิควิธีการในการผลิตอาหารปริมาณมาก การจัดทำตำรับ การขยายสเกลการผลิต การควบคุมคุณภาพ บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม และการเก็บรักษา การประยุกต์ใช้วัตถุดิบอาหารทดแทน การจัดเสิร์ฟ

Study of popular Thai cuisine recipes for local and international, ingredients, cooking methods, cooking techniques, technique for mass production, food recipe creation, production scale up, quality control, practicable packaging, storage, application of food raw materials substitution, serving

5072340 อาหารยุโรป**3(0-6-3)****European Cuisine**

ศึกษาการทำสต็อก ซุป ซอส และการประกอบอาหารยุโรปประเภท ผัก ธัญชาติ แป้ง และเนื้อสัตว์ โดยใช้เทคนิคการประกอบ ได้แก่ การผัด การทอด การอบ การย่าง การตุ๋น การเคี่ยว การต้ม การนึ่ง เทคนิควิธีการในการผลิตอาหารปริมาณมาก การจัดทำตำรับ การขยายสเกลการผลิต การควบคุมคุณภาพ บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม และการเก็บรักษาการจัดอาหารสำหรับมือกลางวันและอาหารค่ำ การจัดเสิร์ฟ และวัฒนธรรมการบริโภค

Study of European culinary fundamentals such as stock, soup and sauce, cooking of vegetables, grains, starches and meats using different techniques; sautéing, deep frying, roasting, baking, broiling, grilling, braising, simmering, poaching and steaming, techniques for mass production, food recipe creation, production scale up, quality control, practicable packaging and storage, preparation and management of European lunch and dinner, serving, table manners and consumption cultures

5072341 วัตถุเจือปนอาหาร**3(3-0-6)****Food Additives**

ศึกษาประเภท คุณสมบัติหน้าที่ และความปลอดภัยในการใช้วัตถุเจือปนอาหาร การเลือกใช้ และปริมาณในการใช้ พระราชบัญญัติอาหารที่เกี่ยวข้องกับการใช้วัตถุเจือปนอาหาร และอันตรายจากการใช้วัตถุเจือปนอาหารในการประกอบอาหาร

Study on types of food additives, functional properties and safety, selecting and recommendations for its applications in cooking and processing, food additive acts and regulations, food additive hazards in cooking

5073366 ทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการเขียนเชิงวิชาการด้านอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร 3(3-0-6)**English Academic Writing Skills in Culinary Industry**

ศึกษาเทคนิควิธีการเขียนงานเชิงวิชาการด้วยภาษาอังกฤษที่ถูกต้องเหมาะสมกับบริบททางด้านอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร การจดบันทึกย่อ การเขียนคำนิยาม การเขียนบทคัดย่อ การเขียนรายงาน การเขียนสรุปและอภิปราย การเขียนอธิบายกระบวนการ การเขียนเชิงเปรียบเทียบ การเขียนแสดงเหตุและผล

Study academic English writing techniques with the correct context of culinary industry, taking notes, writing definitions, abstract, report, summary and discussion, writing process, comparison as well as cause and effect

5073367 ปฏิบัติการเฉพาะหน่วยในอุตสาหกรรมอาหาร**3(2-2-5)****Unit Operation in Food Industry**

ศึกษาปฏิบัติการเฉพาะหน่วยในอุตสาหกรรมอาหาร ได้แก่ การใช้ความร้อน การแช่เย็น การแช่แข็ง การทำแห้ง การทำให้เข้มข้น การหมัก การฉายรังสี และบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหาร และการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีเพื่อผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร

Study of unit operation in food industry; thermal processing, chilling, freezing, drying, concentrating, fermentation, radiation, food packaging and technology application for food production

5073368 การควบคุมและการประกันคุณภาพอาหาร

3(2-2-5)

Food Quality Control and Assurance

ศึกษาหลักการควบคุมและการประกันคุณภาพอาหาร ปัจจัยคุณภาพ และการตรวจวัดคุณภาพอาหาร ด้านกายภาพ และประสาทสัมผัส แผนการสุ่มตัวอย่าง และวิธีการทางสถิติสำหรับควบคุมคุณภาพ ระบบการประกันคุณภาพและการจัดการคุณภาพ มาตรฐานระบบคุณภาพในประเทศและสากลที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร ข้อตกลงทางการค้าในการควบคุมคุณภาพอาหารและแนวโน้มการพัฒนาระบบประกันคุณภาพอาหารในระดับสากล

Study of food quality controls and quality assurance principles, quality factors, physical and sensory properties measurement, sampling plan, quality control statistical methods, quality assurance and management systems, domestic and international industrial standard, food quality control trade agreement, international food quality assurance system development trend

5073369 อุตสาหกรรมอาหารและการจัดการ

3(3-0-6)

Food Industry and Management

ศึกษาพื้นฐานของการบริหารจัดการ โครงสร้างองค์กร และการกำหนดนโยบาย การวางแผนการควบคุม ติดตามและประเมินผลในงานอุตสาหกรรมอาหาร การจัดการคุณภาพ จิตวิทยาอุตสาหกรรม การวางแผนด้านปัจจัยสนับสนุน การจัดการโลจิสติกส์ เศรษฐศาสตร์อุตสาหกรรม การควบคุมทางด้านงบประมาณและการเงิน ต้นทุน ค่าใช้จ่ายและการบริหารความเสี่ยง

Study of basic organization management and administration, organization structure and policy formulation, planning, controlling, monitoring and evaluation in food industry, quality management industrial psychology, supportive factors planning, logistics management, industrial economics, financial and budget control, expense cost and risk management

5073370 อาหารฮาลาลและการผลิตระดับอุตสาหกรรม

3(2-2-5)

Halal Food and Industrial Production

ศึกษาการประกอบอาหารฮาลาลในระดับอุตสาหกรรม ข้อกำหนด และหลักการพื้นฐานของการผลิตอาหารฮาลาล การจัดการวัตถุดิบฮาลาล อุปกรณ์ เครื่องมือ เทคโนโลยี เทคนิควิธีการในการผลิตอาหารปริมาณมาก การจัดทำตำรับ การขยายสเกลการผลิต การควบคุมคุณภาพ บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมและการเก็บรักษา กฎหมาย ข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหารฮาลาล และหน่วยงานที่ควบคุมและกำกับมาตรฐานอาหารฮาลาลในระดับชาติและนานาชาติ

Study of industrial Halal food production, regulations, basic principles of halal food production, halal raw materials management, food production tool, equipment and technology, techniques for mass production, food recipe creation, production scale up, quality control, practicable packaging, storage, food standard and regulation in halal food industry, domestic and international halal organization

5072109 บรรจุภัณฑ์อาหารและการเก็บรักษา

3(3-0-6)

Food Packaging and Storage

ศึกษาความสำคัญ บทบาทหน้าที่ ประเภทของวัสดุบรรจุภัณฑ์ และการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับอาหาร ฉลากอาหาร เทคโนโลยีการบรรจุและเก็บรักษา การบรรจุแบบสุญญากาศ การดัดแปลงบรรยากาศในบรรจุภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์แอคทีฟ อายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร ตรวจสอบคุณภาพของวัสดุบรรจุภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหาร

Study importance, roles and function, types of packaging materials as well as selection of suitable packaging for food, food label, technology of packaging and storage, vacuum packaging, modified atmosphere packaging, active packaging and shelf life of food products, laboratory practices for quality measurement of packaging materials and food packaging

5072110 โมเลกุลาร์แกสโตรโนมี 3(2-2-5)
Molecular Gastronomy

ศึกษาวิธีการประกอบอาหารโมเลกุลาร์ที่สอดคล้องกับแนวคิด และทฤษฎี การประกอบอาหารโดยใช้เทคโนโลยี และนวัตกรรมที่เกี่ยวข้อง การใช้ส่วนผสมอาหาร เครื่องมือ และอุปกรณ์ เพื่อผลิตและพัฒนาอาหารให้มี ลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ และเนื้อสัมผัส ที่ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค สร้างสรรค์รายการอาหารใหม่เพื่อส่งเสริมแนวคิดในการพัฒนารายการอาหาร

Study methodology for molecular gastronomy including concept and theory, cooking using relevant technology and innovation, using food ingredients and equipment to produce and develop food appearance, color, odor, taste and texture in order to meet the needs of consumers, creating new recipes to promote the development of new food recipes

5072203 ขนมไทย 3(2-2-5)
Thai Desserts

ศึกษาประวัติขนมไทย ประเภท วัตถุดิบ อุปกรณ์ในการเตรียมและประกอบอาหารประเภทขนมไทย การจัดตกแต่ง และการจัดเสิร์ฟขนมไทยตามวัฒนธรรม

Study of Thai desserts history, categories, raw materials, tools and equipment using in preparation and cooking, decoration and serving Thai desserts based on cultures

5072342 การประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส 3(2-2-5)
Food Sensory Evaluation

ศึกษาพื้นฐานทางจิตวิทยาและสรีรวิทยาของประสาทสัมผัส หลักการปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับการประเมินทางประสาทสัมผัส การทดสอบความแตกต่าง การทดสอบเชิงพรรณนา การเลือกใช้เครื่องมือในการทดสอบทางประสาทสัมผัส และเครื่องมือวิเคราะห์ การคัดเลือกและฝึกฝนผู้ทดสอบ การทดสอบความชอบและการยอมรับ และสถิติที่เกี่ยวข้อง

Study basic psychology and physiology of human senses, practices related to assessment of senses, difference testing, descriptive testing, selection of sensory tools and analytical equipment, selection and training of testers, satisfaction and acceptance testing and related statistics

5072343 การจัดการของเสียในอุตสาหกรรมอาหาร 3(3-0-6)
Waste Management for Food Industry

ศึกษาวัสดุเหลือใช้ และของเสียในอุตสาหกรรมอาหารประเภทต่างๆ แนวทางการจัดการของเสียการเพิ่มมูลค่าให้เกิดประโยชน์ ระบบการบำบัดน้ำเสียและการกำจัดของเสีย และเทคโนโลยีสะอาด

Study of by-product and waste from food industries, the guidelines for waste management, value-added, waste water treatment system and waste disposal, and clean technology

5072344 อาหารหวานยุโรป 3(2-2-5)
European Desserts

ศึกษาประเภทและลักษณะเฉพาะของอาหารหวานแบบยุโรป วัตถุดิบ เทคนิคการเตรียมการประกอบ และการนำเสนอ เรียนรู้การผลิตอาหารหวานประเภทพุดดิ้ง คัสตาร์ด มูส เมอแรงก์อาหารจานหวานแบบร้อนและเย็น ขนมหวานแช่แข็ง ซอสประเภทต่างๆ ส่วนประกอบตกแต่ง และการทำภาชนะที่รับประทานได้ ศึกษาหลักการบริการอาหารให้สอดคล้องกับวัฒนธรรม

Study types and characteristics of European desserts, ingredients, preparation techniques, cooking techniques, and presentation, production of an assortment of puddings, custard-based products, mousses, meringues, plated hot and cold dessert, frozen desserts, sauces, garnishes, and edible containers and traditional serving style

5072345 อาหารเอเชีย**3(2-2-5)****Asian Cuisines**

ศึกษาประวัติและความเป็นมา วัฒนธรรมการรับประทานอาหาร หลักการประกอบอาหารพื้นฐานของประเทศจีน ญี่ปุ่น เกาหลี อินเดีย และอาเซียน เทคนิคการใช้อุปกรณ์ เครื่องมือในการเตรียมวัตถุดิบ การปรุงประกอบ และการจัดตกแต่งอาหาร

Study of origin and history, dining culture, principles of Asian food cooking; Chinese, Japanese, Korean, Indian and ASEAN, tools using techniques, preparation equipments for cooking and food styling

5072346 เครื่องดื่ม**3(2-2-5)****Beverages**

ศึกษาความหมายและความสำคัญของเครื่องดื่ม ศึกษาความรู้เกี่ยวกับธุรกิจประเภทที่ให้บริการเครื่องดื่ม รูปแบบและประเภทของเครื่องดื่ม เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ เครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ รูปแบบและประเภทของเครื่องดื่มผสม คอกเทลและมอกเทล องค์ประกอบและวัตถุดิบของเครื่องดื่มผสม หลักการใช้แก้วและตกแต่งแก้วเครื่องดื่มแบบต่าง ๆ การจัดเตรียมเครื่องมือ อุปกรณ์และสถานที่ในการผสมเครื่องดื่ม เทคนิคการผสมเครื่องดื่ม การผสมเครื่องดื่มประกอบลีลา การเตรียมเครื่องมือและอุปกรณ์เพื่อการบริการ เทคนิคและศิลปะการบริการเครื่องดื่ม จรรยาบรรณและมารยาทของพนักงานบริการเครื่องดื่มรวมทั้งเรียนรู้การจับคู่เครื่องดื่มกับอาหาร

Study of beverage definition and importance, beverage service business, patterns and categories of beverages, alcoholic beverages, non-alcoholic beverages, patterns and categories of mixed drinks, mocktails and cocktails, composition and raw materials of mixed-drinks selection of glasswares and decoration, tools and equipments preparation for mixing, mixing techniques, flaring technique, tools and equipments preparation for services, arts and techniques in hospitality, ethics and manners of bartenders, food pairing

5072422 หลักการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร**3(3-0-6)****Principles of Food Product Development**

ศึกษาความสำคัญของการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ประเภทของผลิตภัณฑ์ใหม่ กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร เทคนิคทางสถิติที่ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ การทดสอบผู้บริโภค และการนำผลิตภัณฑ์ออกสู่ตลาด

Study importance of food product development, types of new products, product development process, statistical techniques used in food product development, product quality assessment, consumer testing, and launching products to the market

5072423 ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป**3(2-2-5)****Processed Food Products**

ศึกษาความหมาย คุณภาพ และมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ของอาหารแปรรูป เทคโนโลยี และการมวืธีการผลิตอาหารแปรรูปจากวัตถุดิบทางการเกษตร ได้แก่ ผักและผลไม้ สัตว์บกและสัตว์ปีก สัตว์น้ำ ธัญชาติ การเก็บรักษาและการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป

Study definitions, quality and standards of processed food products, technology and processing from agricultural raw materials including fruit and vegetables, meat and poultry, fishery products, cereal, storage and food spoilage of processed food products

5072902 การวิจัยตลาดและพฤติกรรมของผู้บริโภคด้านอาหาร

3(2-2-5)

Food Market Research and Consumer Behavior

ศึกษาความสำคัญของผู้บริโภคสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์เทคนิคในการวิจัยตลาดและพฤติกรรมของผู้บริโภคด้านอาหารในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การออกแบบแบบสอบถามทางการตลาด การสุ่มตัวอย่าง วิธีการทดสอบทางประสาทสัมผัส ปัจจัยทางสรีระและจิตวิทยาที่มีผลต่อการรับรู้ทางประสาทสัมผัส การประยุกต์ใช้ค่าทางประสาทสัมผัสในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การประเมินผลและการตีความข้อมูล และความสัมพันธ์ระหว่างค่าที่วัดด้วยเครื่องมือกับค่าทางประสาทสัมผัส

Study of consumers' importance in food product development, market research techniques and consumer behavior in product development, consumer survey- questionnaire design, sampling, sensory evaluation techniques, physiology and psychology factors in sensory acceptance, application of sensory values in product development, data processing and interpretation and relation between equipment measurement and sensory evaluation values

5073109 การจัดการและการเป็นผู้ประกอบการ

3(3-0-6)

Management and Entrepreneurship

ศึกษาแนวคิดพื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับการเป็นผู้ประกอบการ การจัดการทรัพยากรบุคคล การจัดทำหน้าที่ความรับผิดชอบของพนักงาน การจ้างงาน การสอนงาน การจัดการครัว การบริหารบุคลากรที่มีความหลากหลาย หลักการจัดการ แนวคิด และสถานการณ์ธุรกิจปัจจุบัน และการเตรียมแผนธุรกิจสำหรับธุรกิจขนาดย่อม

Study basic concepts related to entrepreneurship, human resource management, responsibilities of the employee, employment, staff training, kitchen management, and diversity environment management, introduction of the contemporary business and business plans for a small business

5073110 การจัดการอาหารจากผู้ผลิตสู่ผู้บริโภค

3(2-2-5)

Farm to Fork Management

ศึกษาความสัมพันธ์ของแต่ละขั้นตอนในอุตสาหกรรมการผลิตอาหาร ตั้งแต่วัตถุดิบจนถึงการขึ้นตอนการจัดบริการอาหาร ธุรกิจอาหาร ผลกระทบต่อสังคม ความมั่นคงทางอาหาร และความยั่งยืนทางอาหาร ความสำคัญของวัตถุดิบในท้องถิ่นและต่างถิ่น และการเคลื่อนย้ายวัตถุดิบอาหารจากท้องถิ่นสู่ภาคการผลิตในระดับอุตสาหกรรม

Study the relationship throughout the food service industries in various stages of food production and services from farm to table, food business, its social impact, food security, sustainability, the importance of food raw material in international and local, the movement of local food raw materials to food industry

5073371 ภาวะผู้นำในอุตสาหกรรมอาหาร

3(2-2-5)

Food Industry Leadership

ศึกษาการสร้างทักษะในการเจรจาเรื่องความต้องการที่หลากหลายของลูกค้า พนักงาน และการบริหารจัดการเพื่อก่อให้เกิดทักษะการเป็นผู้นำ และการเป็นที่ปรึกษา การบริหารจัดการทรัพยากรบุคคลในหน่วยงาน การสร้างทีม ฝึกทักษะการเป็นที่ปรึกษา การพัฒนาทักษะความเป็นผู้นำผ่านกรณีศึกษารูปแบบที่แตกต่างกันเพื่อค้นหาการเป็นผู้นำในรูปแบบของตนเอง

Study of building-up skill and ability to deal with multiple demands from customers and staffs, management in order to gain leadership and consulting skills, human resource management practices, team development, effective supervisory practices and self- leadership development from the several case studies

5073372 อาหารทางเลือกเพื่อสุขภาพ

3(2-2-5)

Alternative Food for Health

ศึกษาแนวโน้มและรูปแบบของการบริโภคอาหารในปัจจุบัน ความหมาย และความสำคัญของอาหารทางเลือกเพื่อสุขภาพสำหรับกลุ่มคนเฉพาะได้แก่ อาหารออร์แกนิก อาหารดัชนีไกลซีมิกต่ำ อาหารคาร์โบไฮเดรตต่ำ คีโตเจนิคไดเอต คาร์นิวอร์ไดเอต และการประกอบอาหารให้สอดคล้องกับสุขภาพของผู้บริโภค

Study of food trends, definition and significance of alternative health cuisine for special purpose; organic food, low glycemic index food, low carb food, ketogenic diet, carnivore diet and cooking food to comfort with consumer health

5073373 คีโตเจนิคไดเอต

3(2-2-5)

Ketogenic Diet

ศึกษาความหมายของคีโตเจนิคไดเอต กระบวนการคีโตซิส ประเภทของอาหารคีโตเจนิค วัตถุดิบอาหารที่ควรบริโภค และควรหลีกเลี่ยง หลักการประกอบอาหารคีโตเจนิค ประโยชน์ ผลข้างเคียง และการปรับตัวในการรับประทานอาหารคีโตเจนิค อาหารคีโตเจนิคกับการลดน้ำหนัก และข้อจำกัดในการรับประทานอาหาร

Study of ketogenic diet definition, ketosis process, ketogenic diet type, raw materials proper selection, ketogenic cooking principles, advantages, side effects and adaptation for ketogenic diet consuming, weight loss and limitation for ketogenic diet

5073374 อาหารยอดนิยมของโลก

3(3-0-6)

Popular Food of the World

ศึกษาประเภทของอาหารนานาชาติ ที่เป็นอาหารยอดนิยมของโลก อาหารเอเชีย ได้แก่ อาหารไทย อาหารจีน อาหารญี่ปุ่น และอาหารอินเดีย อาหารแถบยุโรปตะวันตก ได้แก่ อาหารฝรั่งเศส อาหารแถบยุโรปใต้ ได้แก่ อาหารอิตาลี อาหารแถบอเมริกาเหนือ ได้แก่ อาหารอเมริกัน และอาหารแถบโอเชียเนีย ได้แก่ อาหารออสเตรเลีย และนิวซีแลนด์ วัตถุดิบที่สำคัญ วิธีการประกอบอาหาร วัฒนธรรมอาหาร ประวัติศาสตร์ และความเป็นมาของอาหารแต่ละภูมิภาค

Study types of international popular food; Asian cuisine: Thai cuisine, Chinese cuisine, Japanese cuisine, Indian cuisine, Western cuisine: French cuisine, South European cuisine: Italian cuisine, North American cuisine and Oceania cuisine: Australian cuisine and New Zealand cuisine, raw materials, cooking methods, culture and history of each region food of the world

5073375 การคำนวณทางการค้าและการประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์

3(2-2-5)

Trade Calculations and Computer Applications

ศึกษาการคิดคำนวณต้นทุนการผลิตอาหารทั้งแบบจานเดียว และปริมาณมาก รวมถึงการคำนวณราคาอาหาร โดยคิดคำนวณจาก ต้นทุนวัตถุดิบ และค่าใช้จ่ายอื่น การประยุกต์ใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์พื้นฐานที่ใช้ในอุตสาหกรรมเพื่องานที่เกี่ยวข้องกับการคำนวณราคาขายอาหาร

Study of food raw material cost calculation including individual dish and mass production, food cost calculation from food raw material and other cost, application of using computer program in food industry calculation

5073376 ธุรกิจอาหารยอดนิยมในอนาคต 3(3-0-6)
Future Popular Food Business

ศึกษาแนวโน้มของธุรกิจอาหารยอดนิยมในอนาคตอันใกล้ คำจำกัดความ ความหมายของอาหารยอดนิยม ได้แก่ อาหารติดฉลากคลีน อาหารจากพืชที่ใกล้เคียงธรรมชาติ อาหารพิเศษสำหรับคนเฉพาะกลุ่มและอาหารรักษ์โลก แนวคิดการประกอบอาหาร การประยุกต์ใช้องค์ความรู้เพื่อการประกอบอาหารยอดนิยมในเชิงธุรกิจ รวมถึงนวัตกรรมบรรจุภัณฑ์เพื่อสิ่งแวดล้อม

Study trends of future popular food, definition, meaning of popular food; clean food labelling, plant-based food, personalized diet and personalized nutrition, evergreen consumption food, cooking ideas, application of knowledge for popular food business and eco-friendly packaging innovations

5073423 การผลิตอาหารปริมาณมาก 3(2-2-5)
High-volume Production Cookery

ศึกษาเทคนิคการเตรียมอาหารและการจัดบริการอาหารปริมาณมาก การจัดเตรียมบุคลากร การเตรียมวัตถุดิบ การเตรียมครัวผลิต การจัดการเวลา การบริการ รูปแบบรายการอาหาร การฝึกทักษะในการเตรียมการประกอบอาหาร และการจัดบริการในปริมาณมาก การเตรียมรายการอาหารที่เหมาะสมกับรูปแบบของการจัดงาน

Study 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

5073424 การผลิตอาหารเพื่อการบริการบนเครื่องบิน 3(2-2-5)
Food Production for In-flight Service

ศึกษาลักษณะและชนิดของอาหารและเครื่องดื่มที่ให้บริการบนเครื่องบินให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมนานาชาติ การวางแผนและพัฒนาเมนูให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้โดยสาร ระบบการผลิตอาหารสำหรับสายการบิน การเก็บรักษา การตรวจสอบคุณภาพอาหารการขนส่ง รวมถึงมาตรฐานการบริการอาหารและเครื่องดื่มบนเครื่องบินเพื่อสร้างความพึงพอใจให้แก่ผู้โดยสาร

Study of features and types of in-flight cuisines emphasis on international cultures, planning and developing menu focusing on passenger need, airline catering system, storing, quality inspection, meal delivery, including standard airline food and beverage service to fulfill passengers' needs and gain satisfaction

5073904 หัวข้อเฉพาะทางอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร 3(3-0-6)
Selected Topic in Culinary Industry

ศึกษาหัวข้อเฉพาะทางอุตสาหกรรมการประกอบอาหารที่เป็นองค์ความรู้ใหม่ หรือเรื่องน่าสนใจ

Study selected topics in culinary industry with the emphasis on recent knowledge or interesting subject

5074816 ฝึกปฏิบัติงานในอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร 6(0-30-0)
Field Experiences in Culinary Industry

ฝึกปฏิบัติงานจริงในอุตสาหกรรมอาหารทั้งภาครัฐ เอกชน หรือรัฐวิสาหกิจ เป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ ทำให้เกิดประสบการณ์จริงในการทำงานก่อนสำเร็จการศึกษา ทั้งนี้ ในการฝึกงานจะมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบการฝึกงานติดตามการฝึกงาน และประเมินผลร่วมกับสถานประกอบการอาหาร

Field experiences in the real situation at government, private sectors and state enterprise of food establishments at least 15 weeks in order to learn the method of work before graduation, following and consulting approved by the instructor through the field experience cooperate with food establishment

5074817 โครงการทางอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร

3(0-9-0)

Senior Projects in Culinary Industry

ศึกษาการวิเคราะห์โจทย์ปัญหาจากสถานประกอบการ เพื่อกำหนดหัวข้อโครงการทางอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร สืบค้นข้อมูล รวบรวมข้อมูล วางแผนการทดลอง วิเคราะห์ข้อมูล สรุปและอภิปรายผลการดำเนินการ ทั้งนี้ นักศึกษาต้องดำเนินการแก้ปัญหา หรือปฏิบัติงานตามที่ได้รับมอบหมายภายในสถานประกอบการ นำเสนอผลการดำเนินการทั้งในรูปแบบการนำเสนอแบบปากเปล่า และรายงานฉบับสมบูรณ์ ในสัปดาห์สุดท้ายของภาคการศึกษา โดยมีอาจารย์ประจำหลักสูตรเป็นผู้ประเมิน

Study and analysis problems from food establishments in order to assign the senior project in food technology, data searching and collection, experimental design, data analysis and discussion, acting and working this project only in food industries, as well as final presentation in both oral and report at the last week of semester, evaluated by the academic instructors



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
SUAN DUSIT UNIVERSITY

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชาโภชนาการและ
การประกอบอาหารเพื่อการสร้าง
เสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย
Bachelor of Science
Program in Nutrition and
Culinary Arts for Health
Capability and Anti-Aging
Wellness

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย
ระดับปริญญาตรี

1. ชื่อหลักสูตร

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

2. ชื่อปริญญา

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

3. วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

เพื่อสร้างบัณฑิตให้มีคุณลักษณะและคุณสมบัติ ดังนี้

3.1) เพื่อผลิตบัณฑิตที่เป็นนักโภชนาการอาหารที่มีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะการประกอบอาหาร การให้คำปรึกษา
ในการดูแลสุขภาพ การออกกำลังกาย การชะลอวัย และความสวยงาม ที่มีคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ มีความรับผิดชอบ
มีความสามารถในการปรับตัว มีภาวะผู้นำ และมีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ

3.2) เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความสามารถเป็นผู้ประกอบอาชีพอิสระ เจ้าของกิจการ หรือธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับการ
ประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัยและมีทักษะในการประกอบอาหารตามหลักโภชนาการ

3.3) เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความสามารถในการคิดเชิงนวัตกรรม การคิดวิเคราะห์บูรณาการและประยุกต์ใช้ความรู้
ทั้งในทางทฤษฎีและการปฏิบัติทางโภชนาการในการบริหารจัดการได้อย่างมีประสิทธิภาพมีศักยภาพในการทำงานทันที
เมื่อสำเร็จการศึกษาและสามารถนำความรู้ที่ได้จากการศึกษาค้นคว้าไปประยุกต์ใช้ได้อย่างเหมาะสม

4. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

4.1) ผู้ให้คำปรึกษาและแนะนำด้านโภชนาการอาหาร การประกอบอาหารสุขภาพ การสร้างเสริมสมรรถภาพและ
การชะลอวัย ในโรงพยาบาล คลินิกความงามและชะลอวัย ศูนย์ออกกำลังกาย และสปา

4.2) นักโภชนาการและปฏิบัติงานด้านโภชนาการและการประกอบอาหารในโรงพยาบาล สถานบริการด้านสุขภาพ
และสถานประกอบการด้านสุขภาพและการชะลอวัยของหน่วยงานราชการ รัฐวิสาหกิจ หรือเอกชน

4.3) ผู้ประกอบอาชีพอิสระ เจ้าของกิจการ หรือธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ และการสร้างเสริม
สมรรถภาพและการชะลอวัย

4.4) นักวิชาการ และนักวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้าง
เสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย

4.5) ผู้นำเสนอข้อมูลด้านโภชนาการและการชะลอวัย และนักสื่อสารข้อมูลอาหารสุขภาพ

โครงสร้างหลักสูตร

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 126 หน่วยกิต มีสัดส่วนจำนวนหน่วยกิตแยกตามหมวดวิชาและกลุ่มวิชา ดังนี้

จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตร	126 หน่วยกิต
1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	33 หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า	87 หน่วยกิต
2.1 กลุ่มวิชาแกน	18 หน่วยกิต
2.2 กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน	45 หน่วยกิต
2.3 กลุ่มวิชาเลือก ไม่น้อยกว่า	18 หน่วยกิต
2.4 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	6 หน่วยกิต
3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า	6 หน่วยกิต

การจัดการเรียนการสอน

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	33 หน่วยกิต
1500202 ความเป็นสวนดุสิต Suan Dusit Spirit	3(2-2-5)
1500122 ทักษะการสื่อสารภาษาไทย Thai Language Communication Skills	3(2-2-5)
1500123 ภาษาอังกฤษสำหรับวิถีชีวิตสมัยใหม่ English for Modern Lifestyle	3(2-2-5)
1500124 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารสากล English for International Communication	3(2-2-5)
2500118 อาหารการกิน Food for Life	3(3-0-6)
2500119 วิถีชีวิตตามแนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียน Lifestyle for Circular Economy	3(2-2-5)
2500120 คุณค่าของความสุข Values of Happiness	3(3-0-6)
2500121 พลเมืองไทยและพลเมืองโลก Thai and Global Citizens	3(2-2-5)
4000114 จุดประกายความคิดเชิงธุรกิจ Business Thinking Inspiration	3(2-2-5)
4000115 การใช้ชีวิตในยุคดิจิทัล Living in the Digital Era	3(2-2-5)
4000113 ความเข้าใจและการใช้ดิจิทัล Digital Literacy	3(2-2-5)

หมวดวิชาเฉพาะ เรียนไม่น้อยกว่า	87 หน่วยกิต
กลุ่มวิชาแกน	18 หน่วยกิต
5073623 สถิติและการออกแบบการทดลองสำหรับอาหาร Statistics and Experiment Design for Food	3(2-2-5)
5071607 คณิตศาสตร์และคอมพิวเตอร์ประยุกต์ด้านโภชนาการ Applied Mathematics and Computer for Nutrition	3(2-2-5)
5071613 เคมีอาหารด้านโภชนาการ Food Chemistry for Nutrition	3(2-2-5)

5072617	ชีวเคมีด้านโภชนาการ Biochemistry for Nutrition	3(2-2-5)
5071611	จุลชีววิทยาและความปลอดภัยอาหาร Microbiology and Food Safety	3(2-2-5)
5071608	โภชนาการมนุษย์และวิทยาศาสตร์การอาหาร Human Nutrition and Food Science	3(2-2-5)
กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน		45 หน่วยกิต
5071606	หลักการกำหนดอาหาร Principle of Dietetics	3(2-2-5)
5071609	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวัตถุดิบและการเตรียม Introduction to Raw Material and Preparation	3(2-2-5)
5071612	อาหารไทยเพื่อสุขภาพ*	3(0-6-3)
5072621	อาหารยุโรปเพื่อสุขภาพ*	3(0-6-3)
5072618	เบเกอรี่และเพสตรีเพื่อสุขภาพ*	3(0-6-3)
5072331	อาหารทางเลือก*	3(2-2-5)
5072620	กายวิภาคศาสตร์และสรีรวิทยาพื้นฐาน Introduction to Anatomy and Physiology	3(2-2-5)
5071610	การออกกำลังกายเพื่อสร้างเสริมสมรรถภาพทางกาย Exercise for Physical Fitness Enhancement	3(2-2-5)
5073620	เวชศาสตร์ชะลอวัย Anti-aging Medicine	3(3-0-6)
5073621	การเป็นที่ปรึกษาและผู้ชี้นำด้านโภชนาการ* Nutrition for Counsellor and Coach	3(2-2-5)
5073624	กระบวนการคิดเชิงออกแบบ Design Thinking Process	3(2-2-5)
5073625	ธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการ Business and Entrepreneurship	3(2-2-5)
5072619	ทักษะภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารและการนำเสนอแบบไม่เป็นทางการ*	2(1-2-3)
5072622	การพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษเพื่อการเขียนและการนำเสนองานเชิงวิชาการ*	3(2-2-5)
5073622	ภาษาอังกฤษเชิงบูรณาการ* Integrated English	3(2-2-5)
5073626	สัมมนาภาษาอังกฤษด้านอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย* English seminar on Food for Health Capability and Anti-aging Wellness	1(1-0-2)
กลุ่มวิชาเลือก เลือกเรียนไม่น้อยกว่า		18 หน่วยกิต
กลุ่มวิชาเลือกด้านโภชนาการและการชะลอวัย		
5072606	การประเมินภาวะโภชนาการ Nutrition Assessment	3(2-2-5)

5072623	โภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร Nutrition Therapy and Dietetics	3(2-2-5)
5072624	โภชนาการในแต่ละช่วงวัย Nutrition for Different Age Groups	3(3-0-6)
5072625	การจัดการระบบการบริการอาหารตามหลักโภชนาการ Nutrition-Oriented Food Service System Management	3(2-2-5)
5074602	โภชนาการชุมชน Community Nutrition	3(2-2-5)
5072614	โภชนาการเพื่อการชะลอวัย Nutrition for Anti-aging	3(2-2-5)
5072615	โภชนเภสัชกับความงาม Nutraceutical and Aesthetics	3(3-0-6)
5073627	พื้นฐานการแพทย์แผนไทย Basic Thai Traditional Medicine	3(3-0-6)
5073628	การนวดเพื่อการส่งเสริมสุขภาพ Massage for Promote Health	3(0-6-3)
5073629	ศาสตร์การดูแลและหลักโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ Nursing Science and Nutrition for Older People	3(3-0-6)
กลุ่มวิชาเลือกด้านการประกอบอาหาร		
5072626	การประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัยตามยีน Culinary Arts for Healthy and Genomic Anti-aging Food	3(2-2-5)
5072627	การประกอบอาหารบำบัดโรค Therapeutic Culinary Arts	3(2-2-5)
5072628	การประกอบอาหารฟังก์ชัน Culinary Arts for Functional Food	3(2-2-5)
5072629	การประกอบอาหารสำหรับทุกช่วงวัย Culinary Arts for All Age Groups	3(2-2-5)
5072630	อาหารจากสมุนไพรและผลิตภัณฑ์ธรรมชาติ Food from Herbal and Natural Products	3(2-2-5)
5073630	เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ Beverages for Health	3(2-2-5)
5073631	ความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาหารเอเชีย Knowledge of Asian Culinary Arts	3(2-2-5)
5073632	การประกอบอาหารสำหรับนักกีฬา Culinary Arts of Athletes	3(2-2-5)
5073633	อาหารพื้นบ้านไทย Thai Indigenous Food	3(2-2-5)
5073634	การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสและวิทยาศาสตร์ผู้บริโภค Sensory Evaluation and Consumer Science	3(2-2-5)
กลุ่มวิชาเลือกด้านการสร้างเสริมสมรรถภาพทางกาย		
5072631	การเรียนรู้และการพัฒนาทักษะกลไกการเคลื่อนไหว Learning and Development of Motor Skills	3(2-2-5)
5072632	สรีรวิทยาการออกกำลังกายของระบบประสาทกล้ามเนื้อ Exercise Physiology of Neuromuscular System	3(2-2-5)

5072633	สรีรวิทยาการออกกำลังกายของระบบไหลเวียนเลือดและระบบหายใจ Exercise Physiology of Circulatory and Respiratory Systems	3(2-2-5)
5072634	การทดสอบสมรรถภาพทางกายและการสร้างเสริมร่างกาย Physical Fitness Testing and Body Conditioning	3(2-2-5)
5072635	การให้คำปรึกษาทางจิตวิทยาการกีฬาและการออกกำลังกาย Sport and Exercise Psychology for Counselling	3(3-0-6)
5073635	การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพและการป้องกันโรค Exercise for Health and Disease Prevention	3(2-2-5)
5073636	การออกกำลังกายเพื่อการบำบัด Therapeutic Exercise	3(2-2-5)
5073637	โภชนาการสำหรับการออกกำลังกายและการควบคุมน้ำหนัก Nutrition for Exercise and Weight Control	3(2-2-5)
5073638	การส่งเสริมสุขภาพทางเลือก Alternative Health Promotion	3(3-0-6)

กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

6 หน่วยกิต

วิชาบังคับ

5073803	ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ Internship for Professional Experience	2(0-6-0)
---------	--	----------

วิชาเลือก โดยเลือกเรียนจากแผนต่อไปนี้

แผน ก การฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

4 หน่วยกิต

5074818	ฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ Internship at Enterprises	4(0-30-0)
---------	---	-----------

แผน ข การจัดทำโครงงาน

4 หน่วยกิต

5074819	โครงงานทางโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย Senior Project in Nutrition and Culinary Arts for Health Capability and Anti-aging Wellness	3(0-9-0)
5074820	หัวข้อเฉพาะทางโภชนาการและการประกอบอาหาร Selected Topic in Nutrition and Culinary Arts	1(1-0-2)

หมวดวิชาเลือกเสรีไม่น้อยกว่า

6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาอื่น ๆ อีกไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต ในหลักสูตรระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว และไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวม ในเกณฑ์การสำเร็จหลักสูตร

หมายเหตุ: * คือ รายวิชาที่มีการจัดการเรียนการสอนเป็นภาษาอังกฤษ ดังนี้

อาหารไทยเพื่อสุขภาพ (Thai Cuisine for Health)	3(0-6-3)
อาหารยุโรปเพื่อสุขภาพ (European Cuisine for Health)	3(0-6-3)
เบเกอรี่และเพสตรีเพื่อสุขภาพ (Bakery and Pastry for Health)	3(0-6-3)
อาหารทางเลือก (Alternative Food)	3(2-2-5)
การเป็นพี่ปรึกษาและผู้ชี้นำด้านโภชนาการ (Nutrition for Counsellor and Coach)	3(2-2-5)
ทักษะภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารและการนำเสนอแบบไม่เป็นทางการ English Skills for Communication and Informal Presentation	2(1-2-3)
การพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษเพื่อการเขียนและการนำเสนองานเชิงวิชาการ English Skills Development for Writing and Academic Presentation	3(2-2-5)
ภาษาอังกฤษเชิงบูรณาการ (Integrated English)	3(2-2-5)
สัมมนาภาษาอังกฤษด้านอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย (English seminar on Food for Health Capability and Anti-aging Wellness)	1(1-0-2)

คำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย

5073623 สถิติและการออกแบบการทดลองสำหรับอาหาร

3(2-2-5)

Statistics and Experiment Design for Food

สถิติพื้นฐาน การแจกแจงของตัวอย่างสุ่ม การทดสอบสมมติฐานและการประเมินค่าการออกแบบการทดลอง การทดลองที่มีการเปรียบเทียบแบบง่าย การทดลองที่มีปัจจัยเดียว การถดถอยเชิงเส้น การถดถอยเชิงเส้นตรงแบบพหุ วิธีพื้นผิวผลตอบสนอง และการออกแบบการทดลองส่วนผสมที่เกี่ยวข้องกับอาหาร

Basic statistics; distribution of random samples; hypothesis testing and evaluation; introduction to experimental design; simple comparisons of experiments; one-factor experiment; linear regression; multiple linear regression; response surface methodology; experimental design of food ingredients

5071607 คณิตศาสตร์และคอมพิวเตอร์ประยุกต์ด้านโภชนาการ

3(2-2-5)

Applied Mathematics and Computer for Nutrition

พื้นฐานทางคณิตศาสตร์ ระบบเลขฐาน จำนวนจริง อัตราส่วนร้อยละ หลักพื้นฐานทางคณิตศาสตร์สำหรับคอมพิวเตอร์ องค์ประกอบของระบบคอมพิวเตอร์ หลักการทำงานของคอมพิวเตอร์ โปรแกรมสำนักงาน อัตโนมัติ และโปรแกรมด้านโภชนาการ พื้นฐานระบบเครือข่าย เครือข่ายอินเทอร์เน็ตและการประยุกต์ใช้งาน การจัดการข้อมูล และระบบสารสนเทศ

Fundamental mathematics, number base system, real number, percentage ratio; basic principles of mathematics for computer; components of computer system; operational principles of computer; office automation and nutrition programmes; basic network system; internet network and its applications; information management and information system

5071613 เคมีอาหารด้านโภชนาการ

3(2-2-5)

Food Chemistry for Nutrition

การเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและทางเคมีขององค์ประกอบต่างๆ ในอาหาร น้ำ ระบบของสารละลาย ในอาหาร โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต วิตามินและเกลือแร่ เอนไซม์ รงควัตถุ และกลิ่นรสอาหาร การเกิดปฏิกิริยาเคมีที่เกี่ยวข้องกับอาหารในระหว่างกระบวนการแปรรูป และการเก็บรักษา คุณสมบัติและการประยุกต์ใช้สารเคมีบางชนิดในอาหาร

Changes of physical and chemical compositions of food; water, aqueous solution system, proteins, fats, carbohydrates, vitamins and minerals, enzymes, pigments, and flavour; chemical reactions in food during processing and storage; properties and applications of food additives

5072617 ชีวเคมีด้านโภชนาการ

3(2-2-5)

Biochemistry for Nutrition

คุณสมบัติ โครงสร้างและหน้าที่การทำงานของคาร์โบไฮเดรต ไขมัน โปรตีน เอนไซม์ กรดนิวคลีอิก วิตามินและเกลือแร่ รวมถึงเมแทบอลิซึมของชีวโมเลกุลต่างๆ การควบคุมเมแทบอลิซึม การย่อยและการดูดซึมอาหาร บทบาทของสารอาหารต่อการเปลี่ยนแปลงกายวิภาคในแต่ละช่วงวัย ปฏิสัมพันธ์ระหว่างสารอาหารและยีน และการควบคุมการแสดงออกของยีนในภาวะทางโภชนาการ

Properties, structures and functions of carbohydrates, fats, proteins, enzymes, nucleic acids, vitamins and minerals, and metabolism of biomolecules; metabolic control; digestion and absorption of food; roles of nutrients to anatomy changes in all age groups; relationship of nutrients and genes and regulation of genetic expression in nutrition

5071611 จุลชีววิทยาและความปลอดภัยอาหาร 3(2-2-5)

Microbiology and Food Safety

ความรู้พื้นฐานทางจุลชีววิทยา ปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญของจุลินทรีย์ในอาหาร การใช้ประโยชน์ จุลินทรีย์ในอาหาร การเสื่อมคุณภาพ และการเน่าเสียของอาหาร โรคอาหารเป็นพิษ การควบคุมการผลิตอาหารให้ปลอดภัย การจัดการสุขวิทยาส่วนบุคคล กฎหมายอาหารที่เกี่ยวข้อง และปฏิบัติการตรวจสอบจุลินทรีย์ในอาหาร

Introduction to microbiology; factors influencing microbial growth in food; utilisation of microorganisms in food; deterioration and spoilage of food; food poisoning; control of safety food production; personal hygiene management; food standards and regulations and laboratory examinations of microorganisms in food

5071608 โภชนาการมนุษย์และวิทยาศาสตร์การอาหาร 3(2-2-5)

Human Nutrition and Food Science

ความสัมพันธ์ของวิทยาศาสตร์การอาหารกับโภชนาการมนุษย์ ความสำคัญของโภชนาการต่อสุขภาพ อาหารหลัก 5 หมู่ ประเภทของสารอาหาร บทบาทและหน้าที่ของสารอาหาร ความต้องการสารอาหาร ปริมาณสารอาหารที่ควรได้รับต่อวัน แนวทางการบริโภคอาหารที่ดีสำหรับคนไทย การย่อย การดูดซึม การขนส่ง การขับถ่าย ความรู้พื้นฐานด้านโภชนาการที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร ผลของการเตรียม กระบวนการแปรรูป ผลกระทบของการถนอมอาหารต่อปริมาณสารอาหารคงเหลือ การป้องกันและลดการสูญเสียสารอาหารระหว่างการแปรรูป ฉลากโภชนาการ ความสัมพันธ์ระหว่างสารอาหารกับภาวะทุพโภชนาการ ปัญหาภาวะโภชนาการ และหลักการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส

Relationship of food science and human nutrition; importance of nutrition to health; five food groups; types, roles and functions of nutrients; nutrient requirements; the amount of daily nutrients required; good dietary guidelines for Thais; digestion, absorption, transport and excretion of nutrients; basic knowledge of nutrition in food preparation and cooking; consequences of food preparation, processing; impacts of food preservation to amount of remaining nutrients; prevention and reduction of nutrients loss during food processing; nutrition labels; relationship of nutrients and malnutrition; nutritional problems and principles of sensory evaluation

5071606 หลักการกำหนดอาหาร 3(2-2-5)

Principle of Dietetics

บทบาทของนักโภชนาการและนักกำหนดอาหาร ความรู้เบื้องต้นในการกำหนดอาหารทั้งในภาวะปกติ และภาวะเจ็บป่วย การดัดแปลงอาหาร พิระมิดอาหาร ธงโภชนาการ และรายการอาหารแลกเปลี่ยน ตารางแสดง ปริมาณสารอาหาร โปรแกรมการคำนวณคุณค่าทางโภชนาการ หลักการให้คำแนะนำที่เหมาะสมในแต่ละวัย

Roles of nutritionists and dietetics, basic knowledge of dietetics in normal and unwell conditions, Modified diet, food pyramid, nutrition flag, food exchange list, food composition tables, dietary calculation program, principles of proper nutrition guidance

5071609 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวัตถุดิบและการเตรียม 3(2-2-5)

Introduction to Raw Material and Preparation

ประเภทของวัตถุดิบ หลักการเลือกซื้อวัตถุดิบเพื่อการปรุงประกอบให้เหมาะสมกับประเภทอาหาร การประเมินคุณภาพของวัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบ หลักการทำสต็อก การใช้ประโยชน์จากเครื่องเทศและสมุนไพร การชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์ และการเก็บรักษา เกณฑ์ตัดสินคุณภาพของวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์อาหาร ผลของวัตถุดิบที่มีต่อคุณภาพอาหาร และการควบคุมคุณภาพวัตถุดิบในการประกอบอาหารตามหลักโภชนาการ

Types of raw materials; principles of raw material purchases for each type of cooking; evaluation of raw material quality; preparation of raw materials; principles of stock preparation; utilisation of herbs and spices; meat trimming and storing; quality criteria of raw materials and food products; effects of raw materials to food quality; and raw material quality control for nutritional cooking

5071612 อาหารไทยเพื่อสุขภาพ**3(0-6-3)****Thai Cuisine for Health**

ตำรับอาหารไทยร่วมสมัยเพื่อสุขภาพทั้งในประเทศและต่างประเทศ ส่วนประกอบ วิธีการปรุงประกอบอาหาร เทคนิคการประกอบอาหารไทย การจัดทำตำรับอาหาร การจัดทำสำหรับอาหาร การคำนวณค่าพลังงานและคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร การขยายสเกลการผลิต การควบคุมคุณภาพอาหาร บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม และการเก็บรักษา การประยุกต์ใช้วัตถุดิบอาหารทดแทน การจัดเสิร์ฟ และการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส

Local and international Thai recipes for health; ingredients, cooking methods; cooking techniques of Thai food; preparations for recipes; preparations for cuisine; calculation of food energy and nutrition; production scale expansion; food quality control; suitable packaging, storage; application of raw materials for food substitution; serving and sensory evaluation

5072621 อาหารยุโรปเพื่อสุขภาพ**3(0-6-3)****European Cuisine for Health**

ประเภทของอาหารยุโรปเพื่อสุขภาพ วัฒนธรรมการบริโภค หลักการประกอบอาหารแบบยุโรป การใช้ความร้อนชื้น การใช้ความร้อนแห้ง การใช้ความร้อนแบบผสมผสาน คำศัพท์เฉพาะทางที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร คุณสมบัติ และหน้าที่ของวัตถุดิบในการประกอบอาหารยุโรป การเตรียมอาหารและวัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ และสัตว์ปีก การใช้อุปกรณ์และเครื่องมือในครัวยุโรป ประเภทของอาหารเช้าแบบยุโรป สลัดบาร์ เทคนิคการเตรียม และการปรุงประกอบอาหารยุโรป การคำนวณค่าพลังงานและคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร การเก็บรักษา รูปแบบการจัดเสิร์ฟ และการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส

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; preparations of food and raw materials about meat and poultry; usage of tools and equipment in European kitchens; types of European breakfast; salad bar; European food preparation and cooking techniques; calculation of food energy and nutrition; storage; serving patterns and sensory evaluation

5072618 เบเกอรี่และเพสตรีเพื่อสุขภาพ**3(0-6-3)****Bakery and Pastry for Health**

ประเภทของเบเกอรี่และเพสตรีเพื่อสุขภาพ แหล่งของวัตถุดิบ และการจัดเตรียม เครื่องมือและอุปกรณ์ เทคนิคการผลิตเบเกอรี่และเพสตรี เค้ก คุกกี้ พาย และขนมปัง การคำนวณค่าพลังงานและคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร ระบบการผลิตเบเกอรี่และเพสตรีเชิงอุตสาหกรรม การควบคุมคุณภาพ การเสื่อมเสีย บรรจุภัณฑ์ และการเก็บรักษา

Types of bakery and pastry for health; sources of raw materials and preparations of tools and equipment; the production techniques for bakery and pastry; cakes, biscuits, pies and breads; calculation of food energy and nutrition; industrial production systems for bakery and pastry; quality control; deterioration; packaging and storage

5072331 อาหารทางเลือก**3(2-2-5)****Alternative Food**

ความหมาย ความเป็นมา และแนวความคิดในการบริโภคอาหารทางเลือก เช่น อาหารมังสวิรัต อาหารเจ อาหารตามกรุ๊ปเลือด อาหารตามธาตุ อาหารแมคโครไบโอติกส์ อาหารคลีน อาหารชีวจิต อาหารหมัก อาหารฟังก์ชัน การเลือกใช้วัตถุดิบ วิธีการปรุง การจัดตกแต่งและจัดเสิร์ฟ การจัดทำตำรับมาตรฐานอาหารทางเลือก และการคำนวณค่าพลังงานและคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร

Definitions, background and concepts of alternative food consumption: vegetarian food, vegan food, food for blood types, food for four elements, macrobiotic food, clean food, bio-organic food, fermented food, functional food; raw material selection; cooking methods; decoration and serving; collections of standard recipes for alternative food; and calculation of food energy and nutrition

5072620 กายวิภาคศาสตร์และสรีรวิทยาพื้นฐาน

3(2-2-5)

Introduction to Anatomy and Physiology

ระบบต่างๆ ของร่างกายมนุษย์ เซลล์ เนื้อเยื่อ อวัยวะต่างๆ ระบบปกคลุมร่างกาย ระบบโครงร่าง หน้าที่และการทำงานของระบบอวัยวะที่สำคัญในร่างกาย ระบบการย่อยอาหาร ระบบต่อมไร้ท่อ ระบบไหลเวียนโลหิต ระบบทางเดินปัสสาวะ ระบบกล้ามเนื้อโครงร่าง ระบบประสาท ระบบสืบพันธุ์ และการรักษาสมดุลของร่างกาย

Organ systems of human body, cells, tissues, organs, integumentary system; structure, functions and operations of important human organs; gastrointestinal system; endocrine system; cardiovascular system; urinary system; musculoskeletal system; nervous system; reproductive system; and body balance maintenance

5071610 การออกกำลังกายเพื่อเสริมสร้างสมรรถภาพทางกาย

3(2-2-5)

Exercise for Physical Fitness Enhancement

แนวคิดและความสำคัญของกิจกรรมทางกายและการออกกำลังกาย ประเภทของการออกกำลังกายหลักและขั้นตอนการออกกำลังกายเพื่อส่งเสริมสุขภาพ ความหมาย องค์ประกอบ และปัจจัยที่ส่งผลต่อสมรรถภาพทางกาย การวัดและการประเมินสมรรถภาพทางกาย โรคที่สัมพันธ์กับการขาดการออกกำลังกาย การเสริมสร้างสมรรถภาพทางกายด้วยกิจกรรมการออกกำลังกายที่เหมาะสมกับสภาพร่างกายและสิ่งแวดล้อม การสร้างโปรแกรมการออกกำลังกายเพื่อเสริมสร้างสมรรถภาพทางกายให้เหมาะสมกับตนเองและบุคคลอื่นได้

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

5073620 เวชศาสตร์ชะลอวัย

3(3-0-6)

Anti-aging Medicine

การเสื่อมสภาพของเซลล์ที่ส่งผลต่อร่างกาย ปัจจัยที่ส่งผลให้เกิดการเสื่อม กลไกการเกิดความชรา ทฤษฎีความชรา ความชราระดับเซลล์ ตัวบ่งชี้ความชรา ปัจจัยสำคัญเกี่ยวกับการมีชีวิตรอดยืนยาวของเซลล์ การขจัดสารพิษในร่างกาย การป้องกันและฟื้นฟูร่างกายให้อ่อนวัยจากภายในสู่ภายนอกแบบองค์รวม การชะลอวัยด้วยอาหาร ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร รูปแบบการรับประทานอาหาร การดูแลสุขภาพ การออกกำลังกาย การนอน และการปรับพฤติกรรม ความก้าวหน้าทางเวชศาสตร์ชะลอวัย งานวิจัย เทคโนโลยีทางด้านการรักษาและการวินิจฉัยสมัยใหม่ที่มีในปัจจุบัน และกำลังพัฒนาเพื่อใช้ในอนาคต

Deterioration of cells that affect human body; factors that cause deterioration; aging mechanisms; theories of aging; cellular aging; indicator of aging; important factors of cellular longevity; elimination of body toxins; health prevention and rehabilitation from the inside out; anti-aging process by food; dietary supplements; eating habits; health care; exercise; sleep and behavioural changes; advancement of anti-aging medicine, research, modern treatment technology and diagnosis in current times and future development

5073621 การเป็นที่ปรึกษาและผู้ชี้แนะด้านโภชนาการ

3(2-2-5)

Nutrition for Counsellor and Coach

หลักการสื่อสาร รูปแบบ กลวิธี เทคนิคและวิธีการให้คำปรึกษาด้านโภชนาการ จิตวิทยาการเป็นผู้ชี้แนะด้านโภชนาการและผู้ให้คำปรึกษา การใช้ทฤษฎีทางพฤติกรรมศาสตร์เพื่อปรับเปลี่ยนพฤติกรรมด้านโภชนาการ การกำหนดโปรแกรมด้านโภชนาการให้เหมาะสมกับบุคคล การปรับพฤติกรรมเพื่อเสริมสร้างพฤติกรรมที่พึงประสงค์ ฝึกปฏิบัติการให้คำปรึกษาด้านโภชนาการตามสถานการณ์จำลอง การประยุกต์ใช้สื่อและสารสนเทศที่เหมาะสมในงานด้านโภชนาการและการประเมินผลสุขภาพ

Principles of communication; models, strategies, techniques and methods for nutrition counselling; nutritional psychology for being a nutrition counsellor and coach; application of behavioural science theories for dietary behavioral changes; design of personal nutrition programme; behavioural modification for desirable behaviours; practice in nutrition counseling simulation; applications of appropriate media and information technology for nutritional job and health assessment

5073624 กระบวนการคิดเชิงออกแบบ

3(2-2-5)

Design Thinking Process

เทคนิค กระบวนการคิดอย่างเป็นระบบ การสร้างความคิดสร้างสรรค์ และเทคนิคการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ กลยุทธ์การใช้การคิดเชิงออกแบบ ทฤษฎีและแนวคิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์และผลงานนวัตกรรม การออกแบบผลิตภัณฑ์ใหม่ ทักษะพื้นฐานในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ แนวทางการพัฒนานวัตกรรมเพื่อนำไปใช้ประโยชน์ การคาดคะเนศักยภาพตลาดสำหรับผลิตภัณฑ์ใหม่ และการวางจำหน่ายผลิตภัณฑ์

Techniques, systematic thinking process; creative thinking development; techniques for creative thinking development to create new products; theories and concepts of product development and innovation; new product designs; basic skills for prototype development; approaches for innovation development and utilisation; prediction of market potential for new products; and new product launching

5073625 ธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการ

3(2-2-5)

Business and Entrepreneurship

หลักทฤษฎีและปฏิบัติของการจัดการธุรกิจ แนวทางการจัดตั้งธุรกิจ หลักการบริหารปัจจัยการผลิต และการเพิ่มผลผลิตโดยรวม การจัดการทางการเงิน การจัดรูปแบบองค์กร การว่าจ้างและประโยชน์ของธุรกิจ ขนาดย่อม ขนาดกลาง และขนาดใหญ่ที่มีต่อระบบเศรษฐกิจ ลักษณะของธุรกิจของประเทศไทย โดยมีการสอดแทรกจริยธรรม จรรยาบรรณของนักธุรกิจ คุณสมบัติของผู้ประกอบการที่ดี ผลกระทบของธุรกิจต่อสิ่งแวดล้อม และการเสริมสร้างความคิดสร้างสรรค์ การวางแผนธุรกิจด้วยวงจรควบคุมคุณภาพ และกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการเป็นผู้ประกอบการ

Theories and practice of business management; guidelines for new business establishment; principles of production factors and productivity administration; financial management; organisational formats; employment; and benefits of small-, medium- and large-sized enterprises to economy; business nature in Thailand by emphasizing business ethics and code of conduct for entrepreneurs; traits of good entrepreneurs; impacts of business on environment; creative thinking enhancement; business planning by quality control circle; and laws for entrepreneurship

5072619 ทักษะภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารและการนำเสนอแบบไม่เป็นทางการ

2(1-2-3)

English Skills for Communication and Informal Presentation

ทักษะภาษาอังกฤษด้านการฟังและการพูดตามบริบทสายงานอาชีพที่เกี่ยวข้อง เลือกใช้คำศัพท์และโครงสร้างประโยคที่เหมาะสมในการนำเสนอแบบไม่เป็นทางการ ฝึกทักษะการฟังและการพูดให้มีประสิทธิภาพ รวมทั้งการใช้คำศัพท์เฉพาะทางด้านโภชนาการและการประกอบอาหาร

English speaking and listening skills about relevant professions; selections of appropriate vocabulary and sentence structure for informal presentation; practice of effective speaking and listening skills; use of specific terminology in nutrition and cooking

5072622 การพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษเพื่อการเขียนและการนำเสนองานเชิงวิชาการ 3(2-2-5)

English Skills Development for Writing and Academic Presentation

เทคนิคการนำเสนอด้วยภาษาอังกฤษ ศึกษาเทคนิควิธีการเขียนงานไม่เป็นทางการและงานเชิงวิชาการด้วยภาษาอังกฤษที่ถูกต้องเหมาะสมกับบริบททางสายงานอาชีพที่เกี่ยวข้อง การอ่านบทความทั่วไปและบทความเชิงวิชาการ การจดบันทึกย่อ การเขียนคำนิยาม การเขียนบทคัดย่อ การเขียนสรุปและการอภิปราย การเขียนอธิบายกระบวนการแบบสั้น การเขียนเชิงเปรียบเทียบ การเขียนแสดงเหตุและผล

Presentation techniques in English language; studying writing techniques for appropriate formal and informal works relevant to professional contexts; reading general articles and academic papers; taking short notes; writing definitions, writing abstracts, writing summary and discussions; writing short explanations of process; writings for comparisons; writing for cause and effect illustration

5073622 ภาษาอังกฤษเชิงบูรณาการ 3(2-2-5)

Integrated English

ทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษขั้นสูงที่เหมาะสมกับบริบททางสายงานอาชีพที่เกี่ยวข้อง เพื่อพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษ (ทักษะการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน) ให้สามารถสื่อสาร และถ่ายทอดความรู้ด้านโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัยได้อย่างมีประสิทธิภาพ

Advanced English communication skills appropriated to relevant professional contexts in order to develop English skills (listening, speaking, reading, and writing skills), to communicate and transfer knowledge effectively regarding nutrition and cooking for capability and Anti-aging Wellness

5073626 สัมมนาภาษาอังกฤษด้านอาหารเพื่อสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย 1(1-0-2)

English seminar on Food for Health Capability and Anti-aging Wellness

การค้นคว้าเอกสาร การทบทวนเอกสาร การวิเคราะห์และสังเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการอ่านบทความวิชาการภาษาอังกฤษด้านอาหารเพื่อสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย โดยมุ่งเน้นการนำเสนอด้วยวาจาเป็นภาษาอังกฤษ และการอภิปรายแสดงความคิดเห็นโดยใช้ภาษาอังกฤษ

Documentary research; literature reviews; analysis and synthesis of data derived from reading English academic articles about capability and anti-aging wellness by focusing on oral presentations and discussions in English

5072606 การประเมินภาวะโภชนาการ 3(2-2-5)

Nutrition Assessment

วิธีการและเทคนิคการประเมินภาวะโภชนาการทั้งทางตรงและทางอ้อม มาตรฐานและเกณฑ์การประเมินทางโภชนาการในระดับบุคคล กลุ่ม และชุมชน การประเมินภาวะโภชนาการโดยการวัดสัดส่วนร่างกาย การวิเคราะห์ทางชีวเคมี การตรวจร่างกาย และการประเมินการบริโภคอาหาร 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, nutritional screening and interpretation of nutrition assessment

5072623 โภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร**3(2-2-5)****Nutrition Therapy and Dietetics**

ความสัมพันธ์ระหว่างโรคกับโภชนาการ เมแทบอลิซึมของพลังงานและสารอาหารในภาวะของโรค โภชนบำบัดสำหรับผู้ป่วยที่สัมพันธ์กับโภชนาการ ได้แก่ โรคอ้วน โรคหัวใจและหลอดเลือด โรคไขมันในเลือดสูง โรคเบาหวาน โรคความดันโลหิตสูง โรคตับ โรคไต โรคเกาต์ โรคระบบทางเดินอาหาร โรคมะเร็ง โรคปอดอุดกั้นเรื้อรัง ผู้ติดเชื้อ เอชไอวีและโรคเอดส์ ผู้ป่วยแผลไฟไหม้ ผู้ป่วยผ่าตัดและผู้ป่วยวิกฤตสำหรับภาวะติดเชื้อ การกำหนดอาหารและการดัดแปลงอาหารเฉพาะโรค การให้อาหารทางสายให้อาหาร อาหารทางการแพทย์ วิธีการติดตามและแนวทางประเมินผลการให้โภชนาบำบัด หลักการเขียนบันทึกทางการแพทย์ การฝึกปฏิบัติการกำหนดและดัดแปลงอาหารเฉพาะโรคเพื่อการป้องกันและรักษาโรค

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; practice on dietetics and food modification for specific illness to prevent diseases and treatments

5072624 โภชนาการในแต่ละช่วงวัย**3(3-0-6)****Nutrition for Different Age Groups**

ความสำคัญของโภชนาการต่อสุขภาพ อาหารหลัก 5 หมู่ ประเภท บทบาทและหน้าที่ของสารอาหาร แนวทางการบริโภคอาหารที่ดี สรีรวิทยาของระบบทางเดินอาหาร การย่อย การดูดซึม การขนส่ง และการขับถ่าย การเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาในแต่ละช่วงวัย การเสื่อมสภาพของร่างกาย ความต้องการสารอาหาร พลังงาน และโภชนาการที่เหมาะสมในแต่ละช่วงวัย วัยทารก เด็กก่อนวัยเรียน วัยเรียน วัยรุ่น ผู้ใหญ่ และผู้สูงอายุ การกำหนดและการจัดรายการอาหาร ความสัมพันธ์ระหว่างงานโภชนาการกับการสาธารณสุข ความสัมพันธ์ระหว่างสารอาหารกับภาวะทุพโภชนาการ และปัญหาภาวะโภชนาการ

Importance of nutrition to health; the five food groups; types, roles and functions of nutrients; guidelines for good diet; physiology of gastrointestinal tract system; digestion, absorption, transport and excretion of nutrients; physiological changes at different age groups; body deterioration; proper amount of nutrients, energy and nutrition required for each age group: infants, pre-school children, students, teenagers, adults and older people; dietetics and food preparation; relationship of nutritional job and public health; relationship of nutrients and malnutrition; and nutrient imbalance led to the health problems

5072625 การจัดการระบบบริการอาหารตามหลักโภชนาการ**3(2-2-5)****Nutrition-Oriented Food Service System Management**

หลักการจัดการระบบบริการอาหารให้ถูกหลักโภชนาการทั้งในสถาบัน สถานประกอบการและโรงพยาบาล การวางแผน การบริหารงานบุคคลและการเงิน การกำหนดรายการอาหาร การจัดซื้อ การรับ และการเก็บรักษาวัตถุดิบ การควบคุมคุณภาพ การจัดทำตำรับตามหลักโภชนาการและการผลิตอาหารจำนวนมาก

Principles of nutrition-oriented food service system management at premises, enterprises, and hospitals; planning; human resource and financial management; dietetic practice; purchasing; collecting and storing raw materials; quality control; preparations of nutrition-oriented recipes, and mass production

5074602 โภชนาการชุมชน**3(2-2-5)****Community Nutrition**

สถานการณ์ปัจจุบันด้านปัญหาโภชนาการชุมชนในประเทศไทย นโยบายอาหารและโภชนาการแห่งชาติ ปัจจัยที่มีผลต่อภาวะโภชนาการชุมชน การวินิจฉัย การวิเคราะห์ปัญหาภาวะโภชนาการในชุมชน การวางแผน การดำเนินการแก้ไข การประเมินและติดตาม การป้องกันและส่งเสริมภาวะโภชนาการชุมชน วิธีการเผยแพร่ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการสู่ชุมชน 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

5072614 โภชนาการเพื่อการชะลอวัย**3(2-2-5)****Nutrition for Anti-aging**

ทฤษฎีความชรา สาเหตุความเสื่อมของเซลล์ โรคและอาการที่เกี่ยวข้องกับความเสื่อมของเซลล์ อาหาร สารอาหาร สารพฤกษเคมีและผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีบทบาทในการชะลอวัย แนวทางการบริโภคอาหารและดูแลสุขภาพเพื่อการชะลอวัย ฝึกปฏิบัติอาหารชะลอวัย

Theory of aging, causes of cell degeneration, diseases and symptoms associated with the degeneration of cells, the role of food, nutrients, phytochemicals and dietary supplements in aging, dietary guidelines and health care for anti-aging

5072615 โภชนเภสัชกับความงาม**3(3-0-6)****Nutraceutical and Aesthetics**

นิยามและความหมายของผลิตภัณฑ์อาหารและเสริมอาหารเพื่อสุขภาพ กฎหมายและการควบคุมการผลิตภัณฑ์ ชนิดของผลิตภัณฑ์อาหารและเสริมอาหารเพื่อสุขภาพสำหรับการลดน้ำหนักและสุขภาพผิวในท้องตลาด องค์ประกอบทางโภชนาการและเคมีที่พบในผลิตภัณฑ์ งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์อาหารและเสริมอาหาร ความปลอดภัยของการใช้ผลิตภัณฑ์ต่อสุขภาพ

Definition and meanings of nutraceutical and functional food, law and product control, classification of nutraceutical and functional food for weight loss and healthy skin in the markets; nutritional and chemical elements in products; research of nutraceutical and functional food; the safety use of products on health

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 และเทคนิคการนวดในรูปแบบต่างๆ การนวดเพื่อบำบัดโรค การนวดเพื่อฟื้นฟูสมรรถภาพร่างกาย การนวดเพื่อส่งเสริมความแข็งแรงและความยืดหยุ่นของกล้ามเนื้อ การนวดเพื่อบำบัดอาการบาดเจ็บจากกีฬาและการออกกำลังกาย การนวดเพื่อการผ่อนคลายด้วยน้ำมันหอมระเหย การใช้ลูกประคบสมุนไพร การนวดสรีดิก การนวดคลายไขมัน การนวดหน้าเพื่อเพิ่มความยืดหยุ่นและกระชับของผิวหนัง จริยธรรมและมารยาทของผู้นวด 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 สุขภาวะสุขภาพของผู้สูงอายุ หลักการและทฤษฎีการออกกำลังกายที่เหมาะสมสำหรับผู้สูงอายุ ได้แก่ การเดิน การวิ่งจ็อกกิ้ง การกายบริหาร ไทเก๊ก ชี่กง และโยคะ การเลือกวิธีการออกกำลังกายเพื่อฟื้นฟูสมรรถนะสำหรับผู้สูงอายุ การประเมินสุขภาพของผู้สูงอายุ การคำนวณความต้องการพลังงานและสารอาหารสำหรับการเสริมสร้างสุขภาพของผู้สูงอายุ การเลือกชนิดของอาหารและรูปแบบอาหารที่เหมาะสมสำหรับผู้สูงอายุ การจัดโภชนาการให้เหมาะสมกับสุขภาพของผู้สูงอายุ แนวทางการแก้ไขและการป้องกันปัญหาทางโภชนาการของผู้สูงอายุ การเสริมสร้างสุขภาวะทางอารมณ์และสุขภาพสมองด้วยกิจกรรมนันทนาการที่เหมาะสมสำหรับผู้สูงอายุ

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

5072626 การประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัยระดับยีน**3(2-2-5)****Culinary Arts for Healthy and Genomic Anti-aging Food**

หลักการ ความหมาย ความสำคัญของการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัยระดับยีน ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัยระดับยีน การสร้างเสริมพฤติกรรม การให้คำแนะนำแนวทางการบริโภคอาหารที่เหมาะสมกับยีนเพื่อช่วยป้องกันโรคและชะลอวัย และการปฏิบัติตัวที่ถูกต้องเพื่อนำไปสู่การสร้างเสริมสุขภาพที่ดี

Principles, definitions, importance of culinary arts for healthy and genomic, anti-aging food; factors influencing consumption behaviours of healthy and genomic, anti-aging food; behavioural promotion; guidelines for food consumption appropriated for genes to prevent illness and decelerate aging; and correct personal well-being for good health promotion

5072627 การประกอบอาหารบำบัดโรค**3(2-2-5)****Therapeutic Culinary Arts**

ความสำคัญของอาหารบำบัดโรค หลักโภชนาการ และข้อกำหนดของอาหารเฉพาะโรค ได้แก่ โรค มะเร็ง โรคไต โรคเบาหวาน โรคหัวใจและโรคหลอดเลือด โรคไขมันในเลือดสูง โรคตับ โรคความดันโลหิตสูง โรค เกาต์ โรคโลหิตจาง โรคขาดโปรตีนและพลังงาน การคำนวณพลังงาน และสารอาหารสำหรับผู้ป่วย การกำหนด รายการอาหารและปริมาณการจัดเสิร์ฟที่เหมาะสม การปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้วัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบ การ ประกอบอาหารบำบัดโรค การเลือกใช้วัตถุดิบทดแทน หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารบำบัดโรค และการ คำนวณค่าสารอาหารที่จำเป็นในการประกอบอาหารเฉพาะโรค

Importance of therapeutic food; principles of nutrition and dietary requirements for specific illness: cancer, kidney disease, diabetes, cardiovascular disease and coronary heart disease, dyslipidemia, liver disease, hypertension, gout, anemia, protein and energy deficiency; energy and nutrient calculation for patients; dietetics and appropriate serving amount; practice of raw material selection; raw material preparation; therapeutic culinary arts; selection of alternative raw materials; principles and techniques of therapeutic culinary arts; preservation of essential nutrients in cooking for specific food

5072628 การประกอบอาหารฟังก์ชัน**3(2-2-5)****Culinary Arts for Functional Food**

หลักการ ความหมาย และความสำคัญของอาหารฟังก์ชัน องค์ประกอบของอาหารที่ให้ประโยชน์ต่อ สุขภาพ นอกเหนือจากที่ได้จากโภชนาการพื้นฐาน บทบาทในการลดความเสี่ยงของโรคและช่วยให้มีสุขภาพดีของ อาหารฟังก์ชัน การกำหนดรายการอาหารและปริมาณการจัดเสิร์ฟที่เหมาะสม การเลือกใช้วัตถุดิบเพื่อการประกอบ อาหาร การเตรียมวัตถุดิบ หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารฟังก์ชัน

Principles, definitions, and importance of functional food; components of food in addition to basic nutrition; roles of functional food in reducing disease risks and enhancing healthy diet; dietetics and appropriate serving amount; selection of alternative raw materials for cooking; raw material preparation; principles and techniques of cooking functional food

5072629 การประกอบอาหารสำหรับทุกช่วงวัย**3(2-2-5)****Culinary Arts for All Age Groups**

ภาวะโภชนาการและความต้องการอาหารแต่ละช่วงวัย อาหารบุคคลในภาวะพิเศษ การกำหนดรายการ อาหารและปริมาณการจัดเสิร์ฟที่เหมาะสม การคำนวณคุณค่าอาหาร การเลือกใช้วัตถุดิบเพื่อการประกอบอาหาร การเตรียมวัตถุดิบ หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารให้กับบุคคลแต่ละช่วงวัยและอาหารสำหรับบุคคลใน ภาวะพิเศษ

Nutrition and diet requirements of different age groups; food for people in special conditions; dietetics and appropriate serving amount; nutritional calculation; raw material selection for cooking; raw material preparation; cooking principles and techniques for people from different age groups

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

5073630 เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ**3(2-2-5)****Beverages for Health**

ความหมาย ความสำคัญ และประเภทของเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ วัตถุดิบ หลักการปฏิบัติและอุปกรณ์มาตรฐานที่ใช้ในการผลิตเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ การผลิตเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพจากผักและสมุนไพร การใช้สารทดแทนน้ำตาล การจัดตกแต่งและการจัดเสิร์ฟเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพกับอาหาร

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

5073631 ความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาหารเอเชีย**3(2-2-5)****Knowledge of Asian Culinary Arts**

ประวัติและความเป็นมาวัฒนธรรมการรับประทานอาหารของแต่ละชนชาติ หลักการประกอบอาหารพื้นฐานของประเทศจีน ญี่ปุ่น เกาหลี อินเดีย และอาเซียน เทคนิคการใช้อุปกรณ์ เครื่องมือในการเตรียมวัตถุดิบ การประกอบอาหาร และการจัดตกแต่งอาหาร

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

5073632 การประกอบอาหารสำหรับนักกีฬา**3(2-2-5)****Culinary Arts for Athletes**

ความสำคัญและสารอาหารที่จำเป็นสำหรับนักกีฬา อาหารที่เหมาะสมสำหรับนักกีฬาในช่วงก่อนออกกำลังกาย ระหว่างออกกำลังกาย และหลังออกกำลังกาย การปฏิบัติเกี่ยวกับการเตรียมและกำหนดสัดส่วนของวัตถุดิบในการประกอบอาหารสำหรับนักกีฬา อาหารโปรตีนสูง อาหารไขมันต่ำ และอาหารให้พลังงาน

Importance and essential nutrients for athletes; appropriate food for athletes during pre-, in between, and post-workouts; practice on preparation and proportion of raw materials for cooking for athletes; high-protein food; low fat food; and energy food

5073633 อาหารพื้นบ้านไทย 3(2-2-5)

Thai Indigenous Food

ความสำคัญ เอกลักษณ์ วัฒนธรรม รูปแบบของอาหารพื้นบ้านไทย ส่วนประกอบ การใช้เครื่องมือ และอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร วิธีการประกอบอาหารพื้นบ้านไทย พฤติกรรมการบริโภคของท้องถิ่น คุณค่าทางโภชนาการของอาหารพื้นบ้านไทย และการตลาดสำหรับอาหารพื้นบ้านไทย

Importance, identity, cultures, and forms of Thai indigenous food; components; cooking tools and equipment; cooking methods of Thai local food; local consumer behaviours; nutritional value of Thai local food; and marketing of Thai local food

5073634 การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสและวิทยาศาสตร์ผู้บริโภค 3(2-2-5)

Sensory Evaluation and Consumer Science

บทบาทและความสำคัญของการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสต่ออุตสาหกรรมอาหาร ปัจจัยที่มีผลต่อการทดสอบทางประสาทสัมผัส ลักษณะคุณภาพของผู้ทดสอบ การคัดเลือกและฝึกฝนผู้ทดสอบ หลักการ และวิธีการประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส การทดสอบความแตกต่างของผลิตภัณฑ์อาหารแบบเปรียบเทียบคู่ แบบเลือก 1 ใน 3 ตัวอย่าง แบบเลือก 2 ใน 5 ตัวอย่าง การเรียงลำดับ การเทียบจากตัวอย่างมาตรฐาน หรือตัวอย่างอ้างอิง การทดสอบความชอบหรือการยอมรับ การประเมินลักษณะเฉพาะของผลิตภัณฑ์อาหารแบบให้แต้ม แนวทางการสร้างแบบสอบถาม การทดสอบเชิงพรรณนา การยอมรับของผู้ทดสอบและผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ทั้งอาหารและไม่ใช่อาหาร สถิติที่ใช้ในการทดสอบทางประสาทสัมผัสและวิทยาศาสตร์ผู้บริโภค การวิเคราะห์และแปลผลคุณภาพอาหารด้วยวิธีทางประสาทสัมผัส

Roles and importance of sensory evaluation in food industry; factors that affect sensory testing; sensory panel characteristics; selection and training of assessors; principles and methods for sensory evaluation of food quality; Discriminative Test: Pair Comparison, Triangle, Duo-Trio, Ranking, Difference from Control; Affective or Acceptance Test: Hedonic Scale; guidelines for the design of questionnaires for food sensory evaluation; Descriptive Test: Quantitative Descriptive Analysis (QDA); consumer test for both food and non-food products; statistical analysis for sensory evaluation and consumer science; food quality analysis and interpretation using sensory methods

5072631 การเรียนรู้และการพัฒนาทักษะกลไกการเคลื่อนไหว 3(2-2-5)

Learning and Development of Motor Skills

ความหมาย ทฤษฎี และหลักการการเรียนรู้ทักษะกลไกการเคลื่อนไหว ลำดับขั้นตอนการเรียนรู้และปัจจัยที่มีผลต่อการเคลื่อนไหวของมนุษย์ การวิเคราะห์การเคลื่อนไหว การจัดการเรียนรู้เพื่อพัฒนาการเคลื่อนไหวของมนุษย์ การประเมินผลการเคลื่อนไหวและทักษะกลไกการเคลื่อนไหว

Definitions, theories, and principles of motor skills learning; sequences of learning and factor influencing human motor skills movement; analysis of motor skills; learning management for human motor skills development; assessments of motor skills; and motor skills training

5072632 สรีรวิทยาการออกกำลังกายของระบบประสาทกล้ามเนื้อ 3(2-2-5)

Exercise Physiology of Neuromuscular System

ผลของการออกกำลังกายและการฝึกที่มีต่อโครงสร้าง หน้าที่ และกลไกการทำงานของระบบประสาท ระบบกล้ามเนื้อ รวมทั้งข้อต่อและกระดูก หลักการฝึกและหลักการทดสอบการทำงานของระบบประสาทกล้ามเนื้อ

Effects of exercise and training to structure, functions, and mechanisms of nervous system, muscular system, including joints and bones; principles of training and functional testing of neuromuscular system

5072633 **สรีรวิทยาการออกกำลังกายของระบบไหลเวียนเลือดและระบบหายใจ** 3(2-2-5)

Exercise Physiology of Circulatory and Respiratory Systems

ผลของการออกกำลังกายและการฝึกที่มีต่อโครงสร้าง หน้าที่ และกลไกการทำงานของระบบไหลเวียนเลือด และระบบหายใจ หลักการฝึกและการทดสอบการทำงานของระบบไหลเวียนเลือดและระบบหายใจ

Effects of exercise and training to structure, functions, and mechanisms of circulatory and respiratory systems; principles of training and functional testing of circulatory and respiratory systems

5072634 **การทดสอบสมรรถภาพทางกายและการสร้างเสริมร่างกาย** 3(2-2-5)

Physical Fitness Testing and Body Conditioning

การทดสอบ การวิเคราะห์และการแปลผลการทดสอบสมรรถภาพทางกายที่สัมพันธ์กับสุขภาพเฉพาะบุคคล การใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์เพื่อประเมินผล การฝึกเพื่อเสริมสร้างสมรรถภาพทางกายที่สัมพันธ์กับสุขภาพ และการฝึกเพื่อเสริมสร้างสมรรถภาพทางกายตามความต้องการพิเศษเฉพาะบุคคล

Testing, analysis, and interpretation of physical fitness test results related to personal fitness; using computer programme for evaluation; training for physical fitness related to health; and training for physical fitness strengths according to personal, special needs

5072635 **การให้คำปรึกษาทางจิตวิทยาการกีฬาและการออกกำลังกาย** 3(3-0-6)

Sport and Exercise Psychology for Counselling

ความหมาย ขอบข่าย ความสำคัญ ของการให้คำปรึกษาทางจิตวิทยาการกีฬาและการออกกำลังกาย ทฤษฎีการให้คำปรึกษา เทคนิคในการให้คำปรึกษากับนักกีฬาและผู้ออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ จรรยาบรรณของผู้ให้คำปรึกษาทางจิตวิทยาการกีฬาและการออกกำลังกาย

Definitions, scope, importance of sport and exercise psychology for counseling; theories of counseling; counseling techniques for athletes and active people for good health and well-being; ethics of sport and exercise psychological counsels

5073635 **การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพและการป้องกันโรค** 3(2-2-5)

Exercise for Health and Disease Prevention

การกำหนดโปรแกรมการออกกำลังกาย เพื่อเสริมสร้างการทำงานของระบบในร่างกาย พัฒนาการสมองและการเรียนรู้ของเด็ก ผู้สูงอายุ การควบคุมน้ำหนักและการลดความอ้วน การป้องกันและการรักษาโรคเรื้อรัง และสตรีมีครรภ์

Defining exercise programmes to strengthen body functions and systems; brain development and learning of children and older people; weight and obesity control; prevention and treatment of chronic diseases; and pregnant women

5073636 **การออกกำลังกายเพื่อการบำบัด** 3(2-2-5)

Therapeutic Exercise

หลักการของการออกกำลังกายเพื่อการบำบัด การยืดเหยียดในภาวะบกพร่องของการเคลื่อนไหวแบบชั่วคราว การออกกำลังกายในภาวะบกพร่องด้านความแข็งแรง ความทนทาน การทรงตัว การทำงานประสานกันของกล้ามเนื้อและข้อต่อ การออกกำลังกายเพื่อการผ่อนคลาย การออกกำลังกายเพื่อปรับปรุงแก้ไขลักษณะท่าทางที่ผิดปกติ การออกกำลังกายในภาวะที่มีอาการปวดกล้ามเนื้อ ปัญหาในระบบหายใจและไหลเวียนเลือด และการออกกำลังกายในน้ำเพื่อการบำบัด

Principles of therapeutic exercise; stretching during temporary movement impairment; exercise during strength, resistance, and balance deficiencies; joint functions of muscles and joints; exercise for relaxation; exercise for abnormal posture corrections; exercise during muscular pains; respiratory and circulatory problems; and aquatic therapy exercise

5073637 โภชนาการสำหรับการออกกำลังกายและการควบคุมน้ำหนัก 3(2-2-5)

Nutrition for Exercise and Weight Control

โภชนาการ บทบาทของสารอาหารขณะออกกำลังกายและควบคุมน้ำหนัก การประเมินภาวะโภชนาการ และองค์ประกอบของร่างกาย การวิเคราะห์การย่อยและดูดซึมสารอาหารเพื่อสร้างพลังงานด้วยเครื่องมือและโปรแกรมคอมพิวเตอร์ การจัดรายการอาหาร เครื่องดื่มสำหรับผู้ออกกำลังกายและควบคุมน้ำหนัก

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

5073638 การส่งเสริมสุขภาพทางเลือก 3(3-0-6)

Alternative Health Promotion

ทฤษฎี หลักการและแนวคิดทางสุขภาพ แนวคิดด้านการส่งเสริมสุขภาพทางเลือก การจัดการเรียนรู้ เพื่อส่งเสริมสุขภาพ การวิเคราะห์และสังเคราะห์แนวทางการส่งเสริมสุขภาพทางเลือกที่เหมาะสมกับกลุ่มคนเฉพาะ กลุ่มในบริบทของสังคมไทย

Theories, principles, and concepts of health education; concepts of alternative health promotion; analysis and synthesis of alternative health promotion approaches given to specific groups of people living in the Thai society context

5073803 ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 2(0-6-0)

Internship for Professional Experience

ฝึกประสบการณ์วิชาชีพภายในมหาวิทยาลัยสวนดุสิตระหว่างศึกษาอยู่ชั้นปีที่ 1-3 ในหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น โฮมเบเกอรี่ครัวสวนดุสิต ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงแรมสวนดุสิตเพลส ศูนย์บริหารกายเพื่อสุขภาพ และดุสิตนวดแผนไทย เป็นต้น เป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 160 ชั่วโมงต่อปีการศึกษา เพื่อให้เกิดประสบการณ์ในการทำงานก่อนการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

Internship within Suan Dusit University during the first, second and third years of study: Home Bakery, Suan Dusit Kitchen, International Culinary Center; Suan Dusit Place Hotel, Suan Dusit Fitness Center, and Dusit Thai Massage for at least 160 hours per academic year to gain experience before real externship at the enterprises

5074818 ฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ 4(0-30-0)

Internship at Enterprises

ฝึกปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการ ทั้งภายในมหาวิทยาลัย ภาครัฐ เอกชน หรือธุรกิจ 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

5074819 โครงการทางโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริม
สมรรถภาพและการชะลอวัย 3(0-9-0)

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

การสร้าง กลั่นกรอง และพัฒนาแนวความคิดผลิตภัณฑ์ การนำกระบวนการพัฒนาสูตร กรรมวิธี การผลิต การทดสอบผู้บริโภค ตัวอย่างและการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการพัฒนา การประเมินตลาด ผลิตภัณฑ์ 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

หัวข้อเฉพาะทางโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย องค์ความรู้ใหม่ทันต่อเหตุการณ์ด้านการดูแลสุขภาพแบบองค์รวม โดยการศึกษางานวิจัย รับฟังวิทยากรให้ความรู้ และศึกษาดูงานจากหน่วยงานบริการสุขภาพ ศูนย์เวชศาสตร์ฟื้นฟูและการชะลอวัย หรือสถานประกอบการอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

Selected topics in nutrition and culinary arts for health capability and anti-aging wellness; 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



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
SUAN DUSIT UNIVERSITY

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

การจัดการเรียนการสอน

หลักสูตรหมวดวิชาศึกษาทั่วไป มีจำนวน 8 รายวิชา มีลักษณะเป็นรายวิชาบูรณาการข้ามศาสตร์ 4 กลุ่มวิชา ได้แก่ กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ กลุ่มวิชาภาษา และกลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์ โดยกำหนดให้เรียนไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต ดังนี้

1500202	ความเป็นสวนดุสิต Suan Dusit Spirit	3(2-2-5)
1500122	ทักษะการสื่อสารภาษาไทย Thai Language Communication Skills	3(2-2-5)
1500123	ภาษาอังกฤษสำหรับวิถีชีวิตสมัยใหม่ English for Modern Lifestyle	3(2-2-5)
1500124	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารสากล English for International Communication	3(2-2-5)
2500118	อาหารการกิน Food for Life	3(3-0-6)
2500119	วิถีชีวิตตามแนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียน Lifestyle for Circular Economy	3(2-2-5)
2500120	คุณค่าของความสุข Values of Happiness	3(3-0-6)
2500121	พลเมืองไทยและพลเมืองโลก Thai and Global Citizens	3(2-2-5)
4000114	จุดประกายความคิดเชิงธุรกิจ Business Thinking Inspiration	3(2-2-5)
4000115	การใช้ชีวิตในยุคดิจิทัล Living in the Digital Era	3(2-2-5)
4000113	ความเข้าใจและการใช้ดิจิทัล Digital Literacy	3(2-2-5)

คำอธิบายรายวิชาหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

1500202 ความเป็นสวนดุสิต

3(2-2-5)

Suan Dusit Spirit

ความเป็นมาของสวนดุสิต ความเข้าใจอัตลักษณ์และความเชี่ยวชาญขององค์กร การสร้างจิตวิญญาณความเป็นสวนดุสิต การพัฒนาบุคลิกภาพและความเป็นสากลแบบสวนดุสิต ความเคารพตนเองและผู้อื่น ความเข้าใจตนเองและการพัฒนาศักยภาพแห่งตนบนพื้นฐานความเป็นสวนดุสิต การทำงานบนรากฐานแห่งความประณีต รู้จริงในสิ่งที่ทำ รักและศรัทธาในมหาวิทยาลัย

History of Suan Dusit; understanding of organizational identities and expertise; building up Suan Dusit spirit; personality development and internationalization following Suan Dusit characters; self-respect and mutual respect; understanding and capability development of oneself based upon Suan Dusit spirit; work with refinement, thoroughness, passion and faith in the university

1500122 ทักษะการสื่อสารภาษาไทย

3(2-2-5)

Thai Language Communication Skills

องค์ประกอบและกระบวนการสื่อสาร ภาษาไทยในสื่อ ภาษาและการสื่อสารในสังคม การฝึกทักษะการฟัง พูด อ่าน เขียนภาษาไทยในบริบทต่าง ๆ เทคนิคการเขียนภาษาไทยตามวัตถุประสงค์การใช้งาน

Communication elements and process; Thai language in media; language and communication in society; listening, speaking, reading and writing skills practice in various contexts; techniques of writing Thai for specific purposes

1500123 ภาษาอังกฤษสำหรับวิถีชีวิตสมัยใหม่

3(2-2-5)

English for Modern Lifestyle

ไวยากรณ์และคำศัพท์ภาษาอังกฤษระดับต้นที่ใช้ในวิถีชีวิตสมัยใหม่ การพัฒนาทักษะการฟัง พูด อ่าน และเขียนเพื่อการสื่อสารในวิถีชีวิตสมัยใหม่ การใช้เทคโนโลยีเพื่อพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษสำหรับวิถีชีวิตสมัยใหม่โดยเน้นการใช้งานโปรแกรมภาษาอังกฤษ English Discoveries

Basic English grammar and vocabulary used in modern lifestyle; English skills practice: listening, speaking, reading, and writing for communication in modern lifestyle; using technology to develop English skills for modern lifestyle by focusing on English Discoveries multimedia program

1500124 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารสากล

3(2-2-5)

English for International Communication

ไวยากรณ์และคำศัพท์ภาษาอังกฤษระดับกลางเพื่อการสื่อสารสากล การพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษด้านการฟัง พูด อ่าน และเขียนในระดับกลาง เทคนิคการฟังและการอ่านเพื่อการทำแบบทดสอบภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารสากล การฝึกปฏิบัติด้วยแบบทดสอบภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารสากล

Intermediate English grammar and vocabulary for international communication; English skills practice: listening, speaking, reading, and writing at an intermediate level; listening and reading techniques for taking an English for international communication test; practicing English for international communication tests

2500118 อาหารการกิน**3(3-0-6)****Food for Life**

ความรู้เกี่ยวกับอาหารในชีวิตประจำวัน วัตถุดิบ และส่วนประกอบในอาหาร การจัดการและการเก็บรักษาอาหาร การใช้เครื่องมือในการปรุง ประกอบและอุ่นอาหาร งานครัวเบื้องต้นในที่พักอาศัย ประเภทอาหาร เครื่องดื่ม โภชนาการและการออกแบบรายการอาหาร วัฒนธรรมการรับประทานอาหารตามแบบไทยและแบบสากล ความปลอดภัยอาหารและสุขาภิบาล กฎหมายที่เกี่ยวข้อง และอาหารการกินในปัจจุบัน

Knowledge of food in daily life; raw materials and ingredients in food; food preparation and preservation; tools and equipment for cooking and reheating; basic kitchen work for household; food types; drinks; nutrition and food listing; Thai and international dining etiquette; food safety and sanitation; relevant regulations; current food trends

2500119 วิถีชีวิตตามแนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียน**3(2-2-5)****Lifestyle for Circular Economy**

ความรู้พื้นฐานเรื่องสิ่งแวดล้อมและระบบนิเวศ ภูมิอากาศและสภาวะด้านอากาศ ภาวะวิกฤติของปัญหาทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม การเรียนรู้เพื่ออยู่กับธรรมชาติ การคิดเชิงวิเคราะห์โดยตลอดวัฏจักรชีวิต ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (SDGs) เศรษฐกิจหมุนเวียน ความตระหนักและแรงผลักดันสู่พลเมืองสีเขียวและวิถีชีวิตภายใต้แนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียน กรณีศึกษา

Basic knowledge of environment and ecosystem; climate and climate change; natural resources and environment crises; learning how to live with nature; analytical thinking throughout a life cycle; general knowledge about Sustainable Development Goals; circular economy; awareness and drive for becoming a green citizen, and lifestyle into the circular economy; case studies

2500120 คุณค่าของความสุข**3(3-0-6)****Values of Happiness**

ความสุข การจัดการทางอารมณ์ เทคนิคการสร้างความสุข เทคนิคการสร้างสัมพันธ์ภาพอย่างยั่งยืน ศิลปะการใช้ชีวิตด้วยตนเอง ศิลปะการอยู่ร่วมกับผู้อื่น สุนทรียภาพและการใช้ชีวิตเพื่อความสุข การพัฒนากรอบความคิดเชิงวิพากษ์ คิดวิเคราะห์ และคิดสร้างสรรค์ เพื่อเสริมพลังอำนาจตนและให้คุณค่ากับความสุข

Happiness; emotional management; techniques to increase happiness; techniques to build long-lasting relationship; the art of living by oneself; the art of living with others; aesthetic and happiness living; thinking development based on critical thinking, analytical thinking, and creative thinking, to empower oneself and value happiness

2500121 พลเมืองไทยและพลเมืองโลก**3(2-2-5)****Thai and Global Citizens**

สังคมอารยชนในศตวรรษที่ 21 พลเมืองแห่งโลกไร้พรมแดน ความเป็นพลเมืองไทยและพลเมืองโลก การเคารพความหลากหลายทางวัฒนธรรม สิทธิ เสรีภาพ ความเสมอภาคและหน้าที่ของประชาชนตามระบอบการเมืองการปกครองของรัฐ ความรับผิดชอบตนเองและสังคม การปกป้องผลประโยชน์สาธารณะ จิตสาธารณะ ธรรมาภิบาลภาคปฏิบัติ การต่อต้านการทุจริต กฎหมายพื้นฐานในการดำรงชีวิต ตลอดจนการเรียนรู้ผ่านกรณีศึกษา

Civilized societies in the 21st century; citizenship of the borderless world; Thai and global citizenship; respect of cultural diversity; rights, liberty, equality, and duties of citizens of the governing states; self-responsibility and social responsibility; protection of the public interests; public volunteerism; good governance in practice; anti-corruption; basic laws for life, and learning through case studies

4000114 จุดประกายความคิดเชิงธุรกิจ **3(2-2-5)**
Business Thinking Inspiration

ความสำคัญของระบบเศรษฐกิจที่มีต่อการใช้ชีวิตและการสร้างอาชีพ การเป็นผู้ประกอบการในยุคเศรษฐกิจแบบอาชีพอิสระ การแสวงหาโอกาสทางธุรกิจ ภาวะผู้นำและการทำงานเป็นทีม จิตบริการ การบริหารเวลา การบริหารจัดการเงิน สุขภาวะทางการเงิน ความเสี่ยงและการบริหารความเสี่ยง เทคนิคการสร้างสรรค์คอนเทนต์และสื่อ เทคนิคการสื่อสารทางการตลาด ภาษา และกฎหมายธุรกิจ

The importance of an economic system to living and job creation; entrepreneurship in Gig economy; discovering business opportunities; leadership and teamworking; service mind; time management; financial management; financial health; risks and risk management; media and contents creation techniques; marketing communication techniques; taxes; and business law

4000115 การใช้ชีวิตในยุคดิจิทัล **3(2-2-5)**
Living in the Digital Era

ดิจิทัลกับการเรียนรู้ การคิดเชิงการออกแบบ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารในชีวิตประจำวัน ความมั่นคงปลอดภัยทางเทคโนโลยีสารสนเทศ กฎหมายดิจิทัล และการรู้เท่าทันสื่อและสารสนเทศดิจิทัล

Digital and learning; design thinking; use of information and communication technologies in daily life; information technology security; digital law; and digital literacy

4000113 ความเข้าใจและการใช้ดิจิทัล **3(2-2-5)**
Digital Literacy

แนวคิดเกี่ยวกับความเข้าใจและการใช้ดิจิทัล สิทธิและความรับผิดชอบ การเข้าถึงสื่อดิจิทัล การสื่อสารยุคดิจิทัล ความมั่นคงปลอดภัยยุคดิจิทัล ความเข้าใจสื่อดิจิทัล แนวปฏิบัติในสังคมดิจิทัล การมีสุขภาพดีในยุคดิจิทัล ดิจิทัลคอมเมอร์ซ กฎหมายดิจิทัล และเทคโนโลยีดิจิทัลในอนาคต

Digital literacy concept, rights and responsibilities, digital media access, digital communication, digital security, digital media understanding, digital society practices, digital health and wellness, digital commerce, digital law and future digital technology

- หมายเหตุ** รายวิชาความเข้าใจและการใช้ดิจิทัลเรียนเฉพาะนักศึกษาสาขาวิชา ดังต่อไปนี้
- สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
 - สาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร
 - สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย

