

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

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
 Culinary Technology and Service Program

โครงสร้างหลักสูตร

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

รายวิชา

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 30 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	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)

2. หมวดวิชาเฉพาะ ให้เรียนไม่น้อยกว่า 93 หน่วยกิต

2.1 กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน 72 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
5071102	คณิตศาสตร์การอาหาร (Culinary Mathematics)	3 (3-0-6)
5073307	ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล (Food Safety and Sanitation)	3 (2-2-5)
5071614	วิทยาศาสตร์และโภชนาการสำหรับการประกอบอาหาร (Science & Nutrition for Cooking)	3 (2-2-5)
5071320	การจัดการครัวและร้านอาหาร (Restaurants and Kitchen Management)	3 (2-2-5)
5073377	การจัดการงานบริการ (Hospitality Management)	3 (2-2-5)
5072347	ศาสตร์และศิลปะอาหาร (Gastronomy)	3 (3-0-6)
4511208	อาหารสวนดุสิต (อาหารและขนมไทย) (Suan Dusit Thai Cuisine (Thai Cuisine and Desserts))	3 (1-4-4)
5071321	การคัดเลือกวัตถุดิบ (Raw Material Selection)	3 (2-2-5)
5072348	ทักษะการประกอบอาหารไทย (Thai Cooking Skills)	3 (2-2-5)
5072349	อาหารไทยร่วมสมัย (Contemporary Thai Cuisine)	3 (2-2-5)
5073379	ทักษะการประกอบขนมไทย (Thai Dessert Cooking Skills)	3 (2-2-5)
5071322	อาหารยุโรป (อาหารเช้า) (European Food (Breakfast))	3 (2-2-5)
5072350	อาหารยุโรป (อาหารกลางวันและอาหารค่ำ) (European Food (Luncheon and Dinner))	3 (2-2-5)
5071329	เทคนิคการผลิตเบเกอรี่ (Bakery Technique)	3 (2-2-5)
5072351	เทคนิคการผลิตเพสตรี (Pastry Technique)	3 (2-2-5)
5072352	เทคนิคการผลิตคุกกี้และเค้ก (Cookie and Cake Technique)	3 (2-2-5)
5072353	อาหารเอเชียตะวันออกเฉียง (East Asean Food)	3 (2-2-5)
5072354	หลักการผสมเครื่องดื่ม (Principle of Mixology)	3 (2-2-5)
5073380	กาแฟ ชาและโกโก้ (Coffee Tea and Cocoa)	3 (2-2-5)
5073425	การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการตลาด (Product Development and Marketing)	3 (2-2-5)
5072355	ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัว (English for Culinary Art)	3 (3-0-6)
5073381	ภาษาอังกฤษสำหรับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม (English for Food and Beverage Service)	3 (2-2-5)
5073382	เทคโนโลยีดิจิทัลในธุรกิจบริการอาหาร (Digital Technology in Food Service Business)	3 (2-2-5)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
5074322	ผู้ประกอบการสมัยใหม่ในธุรกิจอาหาร (Modern Entrepreneur in Food Business)	3 (2-2-5)

2.2 กลุ่มวิชาเลือก เลือกจากวิชาต่อไปนี้ 12 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
5073383	อาหารว่างไทย (Thai Snacks)	3 (2-2-5)
5073384	การประกอบขนมไทย (Culinary of Thai Dessert)	3 (2-2-5)
5073385	การประกอบอาหารไทยดั้งเดิม (Traditional Thai Cuisine)	3 (2-2-5)
5073386	อาหารไทยท้องถิ่น (Local Thai Food)	3 (2-2-5)
5073387	อาหารครัวเย็นสมัยใหม่และแอสปิก (Modern Garde Manger and Aspic)	3 (2-2-5)
5073388	ศิลปะการตกแต่งอาหารไทย (Art of Thai Food Decoration)	3 (2-2-5)
5073389	งานแกะสลักผักและผลไม้สำหรับอาหารไทย (Vegetable and Fruit Carving for Thai food)	3 (2-2-5)
5073390	การประกอบอาหารอินเดียและอาหารมุสลิม (Indian and Muslim food cooking)	3 (2-2-5)
5073391	ขนมหวานร่วมสมัย (Contemporary Dessert)	3 (2-2-5)
5073426	เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ (Food Processing Technology and Packaging)	3 (2-2-5)
5073392	อาหารทางเลือกและอาหารสมดุล (Alternative Food and Balanced Diet)	3 (2-2-5)
5073393	การผลิตอาหารเพื่อการบริการบนเครื่องบิน (Food Production for Airline Services)	3 (2-2-5)
5073394	ทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการเขียนเชิงวิชาการและการนำเสนองาน (English Academic Writing and Presentation Skills)	3 (2-2-5)
5073395	กฎหมายสำหรับธุรกิจบริการอาหาร (Laws for Food Service Business)	3 (3-0-6)
5074323	เศรษฐกิจหมุนเวียนสำหรับธุรกิจบริการอาหาร (Circular Economy for Food Service Business)	3 (3-0-6)
5074323	การจัดการสมัยใหม่ในธุรกิจบริการอาหาร (Modern Management in Food Service Business)	3 (3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
5074325	การออกแบบตกแต่งอาหารเพื่อการโฆษณา (Food Stylist)	3 (2-2-5)
5074326	การจัดการงานร้านอาหารและภัตตาคาร (Restaurant Operations Management)	3 (3-0-6)
5074327	การดำเนินงานร้านอาหารและคาเฟ่ (Café and Restaurant Operation)	3 (2-2-5)
5074328	ภาษาและวรรณกรรมอาหาร (Culinary Linguistics and Literature)	3 (3-0-6)
5074329	การสร้างตราสินค้าอาหารและการสื่อสาร (Food Branding and Communication)	3 (3-0-6)
5073423	การผลิตอาหารปริมาณมาก (High-volume Production Cookery)	3 (2-2-5)
5074330	กินกับโลกวิสัย (Eating with World View)	3 (3-0-6)
5074912	สัมมนาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (Seminar on Culinary Technology and Service)	1 (1-0-2)

2.4 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 9 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
5074821	ฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการผลิตและบริการอาหาร (Externship)	6 (0-40-0)
5074822	สหกิจศึกษาในสถานประกอบการผลิตและบริการอาหาร (Co-operative Education in Culinary and Food Service)	6 (0-40-0)
5074823	โครงการทางเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (Culinary Technology and Service Project)	3 (0-9-0)

3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาใด ๆ ในหลักสูตรระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว และจะต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยนับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จการศึกษาของหลักสูตร