

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

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
 Culinary Technology and Service Program

รายละเอียด

ผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ทักษะและศิลปะการประกอบอาหาร การบริหารจัดการและการจัดบริการอาหาร การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร ที่มีคุณธรรมและจริยธรรม สามารถบูรณาการและประยุกต์เทคโนโลยีมาผลิตอาหารได้อย่างมีคุณภาพ ปลอดภัย ตามมาตรฐานระดับประเทศและระดับสากล

แผนการศึกษา (ตลอดหลักสูตรภาคปกติ)

แผนการศึกษากรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี และศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งตรัง และลำปาง

ปีที่ 1 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต (ชม./สัปดาห์)	ทฤษฎี (ชม./สัปดาห์)	ปฏิบัติ (ชม./สัปดาห์)	ศึกษาด้วยตนเอง (ชม./สัปดาห์)
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป					
xxxxxxx	วิชาศึกษาทั่วไป 1	3	2	2	5
xxxxxxx	วิชาศึกษาทั่วไป 2	3	2	2	5
หมวดวิชาเฉพาะ					
กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน					
5071102	คณิตศาสตร์การอาหาร	3	3	0	6
5073307	ความปลอดภัยของอาหารและการ สุขาภิบาล	3	2	2	5
5071320	การจัดการครัวและร้านอาหาร	3	2	2	5
5071321	การคัดเลือกวัตถุดิบ	3	2	2	5
รวม		18	14	8	32

โรงเรียนการเรือน

ปีที่ 1 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต (ชม./สัปดาห์)	ทฤษฎี (ชม./สัปดาห์)	ปฏิบัติ (ชม./สัปดาห์)	ศึกษาด้วยตนเอง (ชม./สัปดาห์)
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป					
xxxxxxx	วิชาศึกษาทั่วไป 3	3	3	0	6
xxxxxxx	วิชาศึกษาทั่วไป 4	3	2	2	5
หมวดวิชาเฉพาะ					
กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน					
4511208	อาหารสวนดุสิต (อาหารและขนมไทย)	3	1	4	4
5072348	ทักษะการประกอบอาหารไทย	3	2	2	5
5071322	อาหารยุโรป (อาหารเช้า)	3	2	2	5
5071323	เทคนิคการผลิตเบเกอรี่	3	2	2	5
5071614	วิทยาศาสตร์และโภชนาการสำหรับการประกอบอาหาร	3	2	2	5
รวม		21	14	14	35

ปีที่ 2 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต (ชม./สัปดาห์)	ทฤษฎี (ชม./สัปดาห์)	ปฏิบัติ (ชม./สัปดาห์)	ศึกษาด้วยตนเอง (ชม./สัปดาห์)
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป					
xxxxxxx	วิชาศึกษาทั่วไป 5	3	3	0	6
xxxxxxx	วิชาศึกษาทั่วไป 6	3	2	2	5
หมวดวิชาเฉพาะ					
กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน					
5072349	อาหารไทยร่วมสมัย	3	2	2	5
5072351	เทคนิคการผลิตเพสตรี	3	2	2	5
5072347	ศาสตร์และศิลปะอาหาร	3	3	0	6
5072350	อาหารยุโรป (อาหารกลางวันและอาหารค่ำ)	3	2	2	5
รวม		18	13	10	31

โรงเรียนการเรือน

ปีที่ 2 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต (ชม./สัปดาห์)	ทฤษฎี (ชม./สัปดาห์)	ปฏิบัติ (ชม./สัปดาห์)	ศึกษาด้วยตนเอง (ชม./สัปดาห์)
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป					
xxxxxxx	วิชาศึกษาทั่วไป 7	3	2	2	5
xxxxxxx	วิชาศึกษาทั่วไป 8	3	2	2	5
หมวดวิชาเฉพาะ					
กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน					
5072354	หลักการผสมเครื่องดื่ม	3	2	2	5
5072353	อาหารเอเชียตะวันออก	3	2	2	5
5072352	เทคนิคการผลิตคุกกี้และเค้ก	3	2	2	5
5072355	ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัว	3	3	0	6
รวม		18	13	10	31

ปีที่ 2 / ภาคการศึกษาฤดูร้อน		หน่วยกิต (ชม./สัปดาห์)	ทฤษฎี (ชม./สัปดาห์)	ปฏิบัติ (ชม./สัปดาห์)	ศึกษาด้วยตนเอง (ชม./สัปดาห์)
หมวดวิชาเลือกเสรี (เลือกไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต)					
507xxxx	วิชาเลือกเสรี	3			
รวม		3			

ปีที่ 3 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต (ชม./สัปดาห์)	ทฤษฎี (ชม./สัปดาห์)	ปฏิบัติ (ชม./สัปดาห์)	ศึกษาด้วยตนเอง (ชม./สัปดาห์)
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป					
xxxxxxx	วิชาศึกษาทั่วไป 9	3	2	2	5
หมวดวิชาเฉพาะ					
กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน					
5073380	กาแฟ ชาและโกโก้	3	2	2	5
5073377	การจัดการงานบริการ	3	2	2	5
5073379	ทักษะการประกอบขนมไทย	3	2	2	5
5073381	ภาษาอังกฤษสำหรับการบริการอาหาร และเครื่องดื่ม	3	2	2	5
กลุ่มวิชาเลือก					
507xxxx	วิชาเลือก	3			
รวม		18	11	28	26

โรงเรียนการเรือน

ปีที่ 3 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต (ชม./สัปดาห์)	ทฤษฎี (ชม./สัปดาห์)	ปฏิบัติ (ชม./สัปดาห์)	ศึกษาด้วยตนเอง (ชม./สัปดาห์)
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป					
xxxxxxx	วิชาศึกษาทั่วไป 10	3	2	2	5
หมวดวิชาเฉพาะ					
กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน					
5073425	การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการตลาด	3	2	2	5
5073382	เทคโนโลยีดิจิทัลในธุรกิจบริการอาหาร	3	2	2	5
กลุ่มวิชาเลือก					
507xxxx	วิชาเลือก	3			
507xxxx	วิชาเลือก	3			
รวม		15	6	6	15

ปีที่ 3 / ภาคการศึกษาฤดูร้อน		หน่วยกิต ชม./สัปดาห์	ทฤษฎี ชม./สัปดาห์	ปฏิบัติ ชม./สัปดาห์	ศึกษา ด้วยตนเอง ชม./สัปดาห์
หมวดวิชาเลือกเสรี (เลือกไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต)					
507xxxx	วิชาเลือกเสรี	3			
รวม		3			

ปีที่ 4 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต (ชม./สัปดาห์)	ทฤษฎี (ชม./สัปดาห์)	ปฏิบัติ (ชม./สัปดาห์)	ศึกษาด้วยตนเอง (ชม./สัปดาห์)
หมวดวิชาเฉพาะ					
กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน					
5074322	ผู้ประกอบการสมัยใหม่ในธุรกิจอาหาร	3	2	2	5
กลุ่มวิชาเลือก					
507xxxx	วิชาเลือก	3			
รวม		6	2	2	5

โรงเรียนการเรือน

ปีที่ 4 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต (ชม./สัปดาห์)	ทฤษฎี (ชม./สัปดาห์)	ปฏิบัติ (ชม./สัปดาห์)	ศึกษาด้วยตนเอง (ชม./สัปดาห์)
หมวดวิชาเฉพาะ					
กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ					
5074821	ฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการผลิตและบริการอาหาร	6	0	40	0
5074823	โครงการทางเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ	3	0	9	0
รวม		9		49	

หมายเหตุ: ฝึกปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารและการบริการ เป็นเวลาต่อเนื่องไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ โดยให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติด้านการประกอบอาหารและการบริการในหน่วยงานที่หลักสูตรกำหนดให้เป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 1 ภาคการศึกษา โดยมีเวลาการทำงานต่อสัปดาห์ให้เป็นไปตามข้อกำหนดของสถานประกอบการ

ในกรณีที่นักศึกษาหลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ มีความประสงค์จะ เลือกเรียนแผนสหกิจศึกษา ให้เรียนตามแผนการเรียนชั้นปีที่ 4 ดังนี้

ปีที่ 4 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต (ชม./สัปดาห์)	ทฤษฎี (ชม./สัปดาห์)	ปฏิบัติ (ชม./สัปดาห์)	ศึกษาด้วยตนเอง (ชม./สัปดาห์)
หมวดวิชาเฉพาะ					
กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน					
5074322	ผู้ประกอบการสมัยใหม่ในธุรกิจอาหาร	3	2	2	5
กลุ่มวิชาเลือก					
507xxxx	วิชาเลือก	3			
หมวดวิชาเลือกเสรี (เลือกไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต)					
507xxxx	วิชาเลือกเสรี	3			
รวม		9	2	2	5

โรงเรียนการเรือน

ปีที่ 4 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต (ชม./สัปดาห์)	ทฤษฎี (ชม./สัปดาห์)	ปฏิบัติ (ชม./สัปดาห์)	ศึกษาด้วยตนเอง (ชม./สัปดาห์)
หมวดวิชาเฉพาะ					
กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ					
5074822	สหกิจศึกษาในสถานประกอบการผลิตและบริการอาหาร	6	0	40	0
5074823	โครงการทางเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ	3	0	9	0
รวม		9		49	

หมายเหตุ: ฝึกปฏิบัติงานเต็มเวลาในสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารและการบริการ โดยไม่ลงทะเบียนเรียนรายวิชาอื่นในช่วงปฏิบัติสหกิจศึกษา เป็นเวลาต่อเนื่องไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์ โดยให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติด้านการประกอบอาหารและการบริการในหน่วยงานที่หลักสูตรกำหนดให้เป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 1 ภาคการศึกษา โดยมีเวลาการทำงานต่อสัปดาห์ให้เป็นไปตามข้อกำหนดของสถานประกอบการ