

ปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต (อุตสาหกรรมการประกอบอาหาร)  
 Bachelor of Science (Culinary Industry)

สาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร  
 Program in Culinary Industry

รายละเอียด

ผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความสามารถและทักษะปฏิบัติในการประกอบอาหารในเชิงอุตสาหกรรม โดยการประยุกต์ใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์ มีองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมการประกอบอาหารตลอดทั้งระบบ การผลิต สามารถคิดวิเคราะห์ บูรณาการ และประยุกต์ใช้ความรู้ในการทำงานด้านอุตสาหกรรมการประกอบอาหารได้ อย่างมีประสิทธิภาพ มีศักยภาพในการเป็นผู้ประกอบการ มีความสามารถในการสื่อสารแลกเปลี่ยนความรู้ การพัฒนาตนเอง และให้ข้อเสนอแนะในเชิงวิชาชีพได้โดย ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ และมีจิตสำนึกในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ

แผนการศึกษา (ตลอดหลักสูตรภาคปกติ)

ปีที่ 1 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต (ชม./สัปดาห์)	ทฤษฎี (ชม./สัปดาห์)	ปฏิบัติ (ชม./สัปดาห์)	ศึกษาด้วย ตนเอง (ชม./สัปดาห์)
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป					
1500201	ความเป็นสวนดุสิต	4	2	4	6
1500121	ภาษาอังกฤษเพื่อการสะท้อนคิด	4	4	0	8
หมวดวิชาเฉพาะ					
xxxxxxx	คณิตศาสตร์และสถิติประยุกต์	3	3	0	6
xxxxxxx	การจัดการวัตถุดิบอาหาร	3	2	2	5
xxxxxxx	การสุขาภิบาลอาหารและกฎหมายอาหาร	3	3	0	6
xxxxxxx	ทักษะงานครัวสำหรับอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร	3	2	2	5
รวม		20			

# โรงเรียนการเรือน

ปีที่ 1 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต (ชม./สัปดาห์)	ทฤษฎี (ชม./สัปดาห์)	ปฏิบัติ (ชม./สัปดาห์)	ศึกษาด้วย ตนเอง (ชม./สัปดาห์)
<b>หมวดวิชาศึกษาทั่วไป</b>					
1500119	ภาษาไทยเพื่อพัฒนาความเป็นผู้รอบรู้	6	6	0	12
1500120	ภาษาอังกฤษเพื่อการนำตน	4	4	0	8
<b>หมวดวิชาเฉพาะ</b>					
xxxxxxx	จุลชีวะวิทยาอาหาร	3	2	2	5
xxxxxxx	เคมีอาหารและโภชนาการ	3	2	2	5
xxxxxxx	การเตรียมวัตถุดิบเพื่อการประกอบอาหาร	3	2	2	5
xxxxxxx	เบเกอรี่และเพสตรี	3	2	2	5
<b>รวม</b>		<b>22</b>			

ปีที่ 2 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต (ชม./สัปดาห์)	ทฤษฎี (ชม./ สัปดาห์)	ปฏิบัติ (ชม./สัปดาห์)	ศึกษาด้วย ตนเอง (ชม./สัปดาห์)
<b>หมวดวิชาศึกษาทั่วไป</b>					
4000112	วิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	4	2	4	6
2500117	พลเมืองไทยและพลโลกที่ดี	4	2	4	6
<b>หมวดวิชาเฉพาะ</b>					
xxxxxxx	ทักษะภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในงานด้านอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร	4	4	0	8
xxxxxxx	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารไทย	3	2	2	5
xxxxxxx	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารยุโรป	3	2	2	5
<b>- กลุ่มวิชาเลือก</b>					
xxxxxxx	วิชาเลือก	3			
<b>รวม</b>		<b>21</b>			

# โรงเรียนการเรือน

ปีที่ 2 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต (ชม./สัปดาห์)	ทฤษฎี (ชม./ สัปดาห์)	ปฏิบัติ (ชม./สัปดาห์)	ศึกษาด้วย ตนเอง (ชม./สัปดาห์)
<b>หมวดวิชาศึกษาทั่วไป</b>					
2500116	สังคมอารยชน	4	2	4	6
4000113	ความเข้าใจและการใช้ดิจิทัล	3	2	2	5
<b>หมวดวิชาเฉพาะ</b>					
xxxxxxx	วิศวกรรมอาหารพื้นฐาน	3	3	0	6
xxxxxxx	ทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการนำเสนอ งานด้านอุตสาหกรรมประกอบอาหาร	3	3	0	6
xxxxxxx	การวิเคราะห์ทางกายภาพและเคมีของ อาหาร	3	2	2	5
xxxxxxx	อาหารไทย	3	0	6	3
xxxxxxx	อาหารยุโรป	3	0	6	3
<b>รวม</b>		<b>22</b>	<b>12</b>	<b>20</b>	<b>34</b>

ปีที่ 2 / ภาคการศึกษาฤดูร้อน		หน่วยกิต (ชม./สัปดาห์)	ทฤษฎี (ชม./ สัปดาห์)	ปฏิบัติ (ชม./สัปดาห์)	ศึกษาด้วย ตนเอง (ชม./สัปดาห์)
<b>หมวดวิชาเฉพาะ</b>					
xxxxxxx	วัตถุดิบอาหาร	3	3	0	6
<b>- กลุ่มวิชาเลือก</b>					
xxxxxxx	วิชาเลือก	6			
<b>รวม</b>		<b>9</b>			

# โรงเรียนการเรือน

ปีที่ 3 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต (ชม./สัปดาห์)	ทฤษฎี (ชม./ สัปดาห์)	ปฏิบัติ (ชม./สัปดาห์)	ศึกษาด้วย ตนเอง (ชม./สัปดาห์)
<b>หมวดวิชาเฉพาะ</b>					
xxxxxxx	สถิติและการออกแบบการทดลอง	3	3	0	6
xxxxxxx	ทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการเขียนเชิง วิชาการด้านอุตสาหกรรมการประกอบ อาหาร	3	3	0	6
xxxxxxx	ปฏิบัติการเฉพาะหน่วยในอุตสาหกรรม อาหาร	3	2	2	5
xxxxxxx	การควบคุมและการประกันคุณภาพ อาหาร	3	2	2	5
<b>- กลุ่มวิชาเลือก</b>					
xxxxxxx	วิชาเลือก	3			
<b>หมวดวิชาเลือกเสรี</b>					
xxxxxxx	วิชาเลือกเสรี	3			
<b>รวม</b>		<b>18</b>			

ปีที่ 3 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต (ชม./สัปดาห์)	ทฤษฎี (ชม./ สัปดาห์)	ปฏิบัติ (ชม./สัปดาห์)	ศึกษาด้วย ตนเอง (ชม./สัปดาห์)
<b>หมวดวิชาเฉพาะ</b>					
xxxxxxx	อุตสาหกรรมอาหารและการจัดการ	3	3	0	6
xxxxxxx	อาหารฮาลาลและการผลิตระดับ อุตสาหกรรม	3	2	2	5
<b>- กลุ่มวิชาเลือก</b>					
xxxxxxx	วิชาเลือก	9			
<b>หมวดวิชาเลือกเสรี</b>					

# โรงเรียนการเรือน

ปีที่ 3 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต (ชม./สัปดาห์)	ทฤษฎี (ชม./ สัปดาห์)	ปฏิบัติ (ชม./สัปดาห์)	ศึกษาด้วย ตนเอง (ชม./สัปดาห์)
xxxxxxx	วิชาเลือกเสรี	3			
รวม		18			

ปีที่ 4 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต (ชม./สัปดาห์)	ทฤษฎี (ชม./ สัปดาห์)	ปฏิบัติ (ชม./สัปดาห์)	ศึกษาด้วย ตนเอง (ชม./สัปดาห์)
หมวดวิชาเฉพาะ					
xxxxxxx	ฝึกปฏิบัติงานในอุตสาหกรรมประกอบ อาหาร	6	0	30	0
รวม		6	0	30	0

หมายเหตุ: ฝึกปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหารภายนอกมหาวิทยาลัยเป็นเวลาต่อเนื่องไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ รวมระยะเวลาฝึกปฏิบัติงานไม่น้อยกว่า 450 ชั่วโมง โดยระยะเวลาปฏิบัติงานเป็นไปตามข้อกำหนดของสถานประกอบการ ทั้งนี้ นักศึกษาต้องได้รับการฝึกประสบการณ์ในทุกหน่วยงานของสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชา

ปีที่ 4 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต (ชม./สัปดาห์)	ทฤษฎี (ชม./ สัปดาห์)	ปฏิบัติ (ชม./สัปดาห์)	ศึกษาด้วย ตนเอง (ชม./สัปดาห์)
หมวดวิชาเฉพาะ					
xxxxxxx	โครงการทางอุตสาหกรรมประกอบ อาหาร	3	0	9	0
รวม		3	0	9	0

หมายเหตุ: สำหรับรายวิชาที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติการด้านวิชาอุตสาหกรรมประกอบอาหารมีการจัดการศึกษาที่วิทยาลัยเกษตรสุพรรณบุรี