

สาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร  
Program in Culinary Industry

โครงสร้างหลักสูตร

จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตร	139 หน่วยกิต
1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	33 หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า	100 หน่วยกิต
2.1 วิชาแกน	18 หน่วยกิต
2.2 วิชาเฉพาะด้าน	52 หน่วยกิต
2.3 วิชาเลือก ไม่น้อยกว่า	21 หน่วยกิต
2.4 วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	9 หน่วยกิต
3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า	6 หน่วยกิต

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 33 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
1500201	ความเป็นสวนดุสิต SuanDusit Spirit	4(2-4-6)
1500119	ภาษาไทยเพื่อพัฒนาความเป็นผู้รอบรู้ Thai for Being Scholars	6(6-0-12)
1500120	ภาษาอังกฤษเพื่อการนำตน English for Self-direction	4(4-0-8)
1500121	ภาษาอังกฤษเพื่อการสะท้อนคิด English for Reflective Thinking	4(4-0-8)
2500116	สังคมอารยชน Civilized People Societies	4(2-4-6)
2500117	พลเมืองไทยและพลโลกที่ดี Smart Thai and Global Citizens	4(2-4-6)
4000112	วิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน Science and Mathematics in Daily Life	4(2-4-6)
4000113	ความเข้าใจและการใช้ดิจิทัล Digital Literacy	3(2-2-5)

# โรงเรียนการเรือน

## 2. หมวดวิชาเฉพาะ เรียนไม่น้อยกว่า 100 หน่วยกิต

### 2.1 กลุ่มวิชาแกน 18 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
xxxxxxx	คณิตศาสตร์และสถิติประยุกต์ Applied of Mathematics and Statistics	3(3-0-6)
xxxxxxx	สถิติและการออกแบบการทดลอง Statistics and Experimental Design	3(3-0-6)
xxxxxxx	จุลชีววิทยาอาหาร Food Microbiology	3(2-2-5)
xxxxxxx	เคมีอาหารและโภชนาการ Food Chemistry and Nutritions	3(2-2-5)
xxxxxxx	การวิเคราะห์ทางกายภาพและเคมีของอาหาร Physical and Chemical Measurement of Food	3(2-2-5)
xxxxxxx	วิศวกรรมอาหารพื้นฐาน Fundamental Food Engineering	3(3-0-6)

### 2.2 กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน 52 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
xxxxxxx	ทักษะงานครัวสำหรับอุตสาหกรรมประกอบอาหาร Kitchen Skill for Culinary Industry	3(2-2-5)
xxxxxxx	อุตสาหกรรมอาหารและการจัดการ Food Industry and Management	3(3-0-6)
xxxxxxx	การจัดการวัตถุดิบอาหาร Food Raw Materials Management	3(2-2-5)
xxxxxxx	การเตรียมวัตถุดิบเพื่อการประกอบอาหาร Culinary Raw Materials Preparation	3(2-2-5)
xxxxxxx	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารไทย Basic Knowledge of Thai Cuisine	3(2-2-5)

# โรงเรียนการเรือน

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
xxxxxxx	อาหารไทย Thai Cuisine	3(0-6-3)
xxxxxxx	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารยุโรป Basic Knowledge of European Cuisine	3(2-2-5)
xxxxxxx	อาหารยุโรป European Cuisine	3(0-6-3)
xxxxxxx	อาหารฮาลาลและการผลิตระดับอุตสาหกรรม Halal Food and Industrial Production	3(2-2-5)
xxxxxxx	เบเกอรี่และเพสตรี Bakery and Pastry	3(2-2-5)
xxxxxxx	การสุขาภิบาลอาหารและกฎหมายอาหาร Food Sanitation and Food Law	3(3-0-6)
xxxxxxx	การควบคุมและการประกันคุณภาพอาหาร Food Quality Control and Assurance	3(2-2-5)
xxxxxxx	ปฏิบัติการเฉพาะหน่วยในอุตสาหกรรมอาหาร Unit Operation in Food Industry	3(2-2-5)
xxxxxxx	วัตถุเจือปนอาหาร Food Additives	3(3-0-6)
xxxxxxx	ทักษะภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในงานด้านอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร English for Communication Skill in the Culinary Industry Workplace	4(4-0-8)
xxxxxxx	ทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการนำเสนองานด้านอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร English Presentation Skills in Culinary Industry	3(3-0-6)
xxxxxxx	ทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการเขียนเชิงวิชาการด้านอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร English Academic Writing Skills in Culinary Industry	3(3-0-6)

# โรงเรียนการเรือน

## 2.3 กลุ่มวิชาเลือก เลือกเรียนไม่น้อยกว่า 21 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
xxxxxxx	หลักการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร Principle of Food Product Development	3(3-0-6)
xxxxxxx	การประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส Food Sensory Evaluation	3(2-2-5)
xxxxxxx	ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป Processed Food Products	3(2-2-5)
xxxxxxx	การวิจัยตลาดและพฤติกรรมของผู้บริโภคด้านอาหาร Food Market Research and Consumer Behavior	3(2-2-5)
xxxxxxx	การจัดการของเสียในอุตสาหกรรมอาหาร Waste Management for Food Industry	3(3-0-6)
xxxxxxx	บรรจุภัณฑ์อาหารและการเก็บรักษา Food Packaging and Storage	3(3-0-6)
xxxxxxx	ภาวะผู้นำในอุตสาหกรรมอาหาร Food Industry Leadership	3(2-2-5)
xxxxxxx	อาหารทางเลือก Alternative Health Food	3(2-2-5)
xxxxxxx	อาหารคีโตเจนิค Ketogenic Diet	3(2-2-5)
xxxxxxx	อาหารยอดนิยมของโลก Popular Foods of the World	3(3-0-6)
xxxxxxx	การคำนวณทางการค้าและการประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์ Trade Calculations and Computer Applications	3(2-2-5)
xxxxxxx	การจัดการและการเป็นผู้ประกอบการ Management and Entrepreneurship	3(3-0-6)
xxxxxxx	ธุรกิจอาหารยอดนิยมในอนาคต Future Popular Food Business	3(3-0-6)
xxxxxxx	โมเลกุลาร์แกสโตรโนมี	3(2-2-5)

## โรงเรียนการเรือน

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
	Molecular Gastronomy	
xxxxxxx	ขนมไทย Thai Desserts	3(2-2-5)
xxxxxxx	อาหารหวานยุโรป European Desserts	3(2-2-5)
xxxxxxx	อาหารเอเชีย Asian Cuisine	3(2-2-5)
xxxxxxx	เครื่องดื่ม Beverage	3(2-2-5)
xxxxxxx	การจัดการอาหารจากผู้ผลิตสู่ผู้บริโภค Farm to Fork Management	3(2-2-5)
xxxxxxx	การผลิตอาหารปริมาณมาก High-volume Production Cookery	3(2-2-5)
xxxxxxx	การผลิตอาหารเพื่อการบริการบนเครื่องบิน In-flight Food Service Production	3(2-2-5)

### 2.4 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 9 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
xxxxxxx	ฝึกปฏิบัติงานในอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร Field Experience in Culinary Industry	6(0-30-0)
xxxxxxx	โครงการทางอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร Senior Project in Culinary Industry	3(0-9-0)

### 3. หมวดวิชาเลือกเสรีไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาใดๆ ในหลักสูตรระดับปริญญาตรีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว