

ปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต
(นวัตกรรมเทคโนโลยีสำหรับผู้ประกอบการอาหาร)
*Bachelor of Science (Innovation Technology for
 Food Entrepreneur)*

สาขาวิชานวัตกรรมเทคโนโลยีสำหรับผู้ประกอบการอาหาร
Innovation Technology for Food Entrepreneur

โครงสร้างหลักสูตร

จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตร		126	หน่วยกิต
1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	ไม่น้อยกว่า	24	หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเฉพาะ		96	หน่วยกิต
2.1 กลุ่มวิชาบังคับ		84	หน่วยกิต
2.2 กลุ่มวิชาเลือก		6	หน่วยกิต
2.3 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ		6	หน่วยกิต
3. หมวดวิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต

รายวิชา

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
1500125	ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต English for Lifelong Learning	3(3-0-6)
1500126	ภาษาอังกฤษในสังคมนานาชาติ English in International Society	3(3-0-6)
1500127	ทักษะการสื่อสารภาษาไทย Thai Communication Skills	3(3-0-6)
1500203	ความเป็นสวนดุสิต Suan Dusit Spirit	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
4000116	วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน Science in Everyday Life	3(3-0-6)
4000117	คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน Mathematics in Everyday Life	3(3-0-6)
4000118	เทคโนโลยีดิจิทัลในชีวิตประจำวัน Digital Technology in Everyday Life	3(3-0-6)
2500122	พลเมืองไทยในศตวรรษที่ 21 Thai Citizens in the 21st Century	3(3-0-6)

2. หมวดวิชาเฉพาะ 96 หน่วยกิต

2.1 กลุ่มวิชาบังคับ 84 หน่วยกิต

1) โมดูล 1 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร 30 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
5071325	การจัดการและการเตรียมวัตถุดิบในอุตสาหกรรมอาหาร Raw Material Handling and Preparation in Food Industry	3(1-6-2)
5072704	เคมีอาหารและการวิเคราะห์ Food Chemistry and Analysis	6(3-9-6)
5071206	จุลชีววิทยาทางอาหารเบื้องต้น Fundamental Food Microbiology	3(1-6-2)
5071326	ความปลอดภัยทางอาหารและสุขาภิบาล Food Safety and Sanitation	3(2-3-4)
5071406	การแปรรูปอาหารพื้นฐาน Food Processing	3(1-6-2)
5071407	การประกอบอาหารเพื่อการแปรรูป Cooking for Food Processing	3(1-6-2)
5072357	การแปรรูปอาหารเชิงธุรกิจ และนวัตกรรมเทคโนโลยี Food Processing for Business and Innovation Technology	3(1-6-2)
5072111	เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหาร Food Packaging Technology	3(2-3-4)
5073304	การควบคุมและประกันคุณภาพอาหาร Food Quality Control and Assurance	3(2-3-4)

2) โมดูล 2 นวัตกรรมอาหารและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ 18 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
5072424	การริเริ่มสร้างสรรค์และความคิดนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร Starting Creative and Innovative Food Product Idea	3(2-3-4)
5072425	การพัฒนาผลิตภัณฑ์สำหรับอาหารสร้างสรรค์ Product Development for Creative Food	3(1-6-2)
5072903	การวิจัยผู้บริโภคและการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส Consumer Research and Sensory Evaluation	3(1-6-2)
5073325	การวางแผนการทดลองด้านอาหาร Experimental Design for Food	3(2-3-4)
5073111	การจัดการอายุการเก็บรักษาและบรรจุภัณฑ์ Shelf-life Management and Packaging	3(1-6-2)
5073510	การออกแบบส่วนผสมและโครงสร้างอาหาร Food Ingredients and Structure Design	3(1-6-2)

3) โมดูล 3 กลยุทธ์ทางธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการอาหาร 18 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
5071327	ผู้ประกอบการทางอาหาร และการคิดออกแบบสำหรับธุรกิจสร้างสรรค์ Food Entrepreneur and Design Thinking for Creative Business	3(2-3-4)
5072356	การท่องเที่ยวเชิงอาหาร Gastronomy Tourism	3(2-3-4)
5073396	แผนธุรกิจและการเงิน Business and Financial Plan	3(2-3-4)
5073397	แบบจำลองธุรกิจแฟรนไชส์และสตาร์ทอัพ Franchise and Start Up Model	3(2-3-4)
5073398	ข้อกำหนดของอาหารและการประเมินความเสี่ยง Food Regulation and Risk Analysis	3(2-3-4)
5073399	กลยุทธ์ทางธุรกิจและการสร้างตราสินค้า Business Strategy and Creative Branding	3(2-3-4)

4) โมดูล 4 เทคโนโลยีดิจิทัลสำหรับธุรกิจอาหาร 18 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
5071408	ธุรกิจออนไลน์ Online Business	3(2-3-4)
5072426	การตลาดอาหารดิจิทัล Food Digital Marketing	3(2-3-4)
5072427	การวิเคราะห์การตลาดธุรกิจอาหาร Food Business Marketing Analytics	3(1-6-2)
5073427	เทคโนโลยีบล็อกเชนสำหรับธุรกิจอาหาร Block chain Technology for Food Business	3(1-6-2)
5073428	ระบบธุรกิจอาหารอัจฉริยะ Food Business Intelligence	3(1-6-2)
5073429	การคิดเชิงนวัตกรรมทางดิจิทัลและการโค้ด Digital Innovative Thinking and Coding	3(1-6-2)

2.2 กลุ่มวิชาเลือก 6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาอื่น ๆ อีกไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต ในหลักสูตรระดับปริญญาตรีของโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ที่มีการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษา ตามความสนใจของตนเอง โดยต้องเป็นรายวิชาที่มีรหัสวิชา 507xxxx ซึ่งมีคำอธิบายรายวิชาครอบคลุมเนื้อหาสาระ ดังนี้

สาระที่ 1 การประกอบอาหารไทย หรืออาหารยุโรป

สาระที่ 2 เครื่องดื่ม

สาระที่ 3 อาหารเพื่อสุขภาพ และอาหารทางเลือก

สาระที่ 4 เบเกอรี่และเพสตรี

สาระที่ 5 การจัดบริการอาหาร

2.3 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 6 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
5071801	การฝึกปฏิบัติงานด้านนวัตกรรมเทคโนโลยีสำหรับผู้ประกอบการอาหาร 1 Training on Innovation Technology for Food Entrepreneur 1	1(0-3-0)
5072804	การฝึกปฏิบัติงานด้านนวัตกรรมเทคโนโลยีสำหรับผู้ประกอบการอาหาร 2 Training on Innovation Technology for Food Entrepreneur 2	1(0-3-0)
5074825	การฝึกปฏิบัติงานด้านนวัตกรรมเทคโนโลยีสำหรับผู้ประกอบการอาหาร 3 Training on Innovation Technology for Food Entrepreneur 3	1(0-3-0)
5074826	การฝึกปฏิบัติงานด้านนวัตกรรมเทคโนโลยีสำหรับผู้ประกอบการอาหาร 4 Training on Innovation Technology for Food Entrepreneur 4	1(0-3-0)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
5074827	การฝึกปฏิบัติงานด้านนวัตกรรมเทคโนโลยีสำหรับผู้ประกอบการอาหาร 5 Training on Innovation Technology for Food Entrepreneur 5	1(0-3-0)
5074828	การฝึกปฏิบัติงานด้านนวัตกรรมเทคโนโลยีสำหรับผู้ประกอบการอาหาร 6 Training on Innovation Technology for Food Entrepreneur 6	1(0-3-0)

3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาอื่น ๆ อีกไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต ในหลักสูตรระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว และไม่ใช่วิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวม ในเกณฑ์การสำเร็จ การศึกษาหลักสูตร