

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

สาขาวิชานวัตกรรมเทคโนโลยีสำหรับผู้ประกอบการอาหาร
Innovation Technology for Food Entrepreneur

รายละเอียด

“ส่งเสริมภูมิปัญญา เพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ ด้วยนวัตกรรมและเทคโนโลยี ตาม
วิถีสวนดุสิต สร้างธุรกิจสำหรับผู้ประกอบการอาหารยุคใหม่”

ผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความสามารถด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารด้วยนวัตกรรม
และเทคโนโลยีด้านการแปรรูปอาหาร ส่งเสริมการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาพัฒนาเพื่อ
เพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ มีองค์ความรู้ในการผลิตอาหารพร้อมบริโภคเพื่อการแปรรูปในระดับ
อุตสาหกรรมและเพื่อการประกอบธุรกิจ มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์และบูรณาการ
ความรู้ด้านกลยุทธ์ทางธุรกิจเพื่อเป็นผู้ประกอบการอาหาร มีความสามารถในยุคที่ใช้
ความรู้ด้านเทคโนโลยีดิจิทัลสำหรับธุรกิจอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ มีภาวะผู้นำที่สามารถ
สื่อสารได้ทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ มีความรับผิดชอบต่อสังคม และมีจรรยาบรรณ
วิชาชีพ

แผนการศึกษา (ตลอดหลักสูตรภาคปกติ)

ปีที่ 1 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต (ชม./สัปดาห์)	ทฤษฎี (ชม./สัปดาห์)	ปฏิบัติ (ชม./สัปดาห์)	ศึกษาด้วยตนเอง (ชม./สัปดาห์)
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป					
xxxxxxx	วิชาศึกษาทั่วไป 1	3	3	0	6
xxxxxxx	วิชาศึกษาทั่วไป 2	3	3	0	6
xxxxxxx	วิชาศึกษาทั่วไป 3	3	3	0	6
xxxxxxx	วิชาศึกษาทั่วไป 4	3	3	0	6
หมวดวิชาเฉพาะ					
กลุ่มวิชาเฉพาะบังคับ					
5071325	การจัดการและการเตรียมวัตถุดิบใน อุตสาหกรรมอาหาร	3	1	6	2
5071326	ความปลอดภัยทางอาหารและสุขาภิบาล	3	2	3	4
5071408	ธุรกิจออนไลน์	3	2	3	4
รวม		21	17	12	34

หมายเหตุ มีการจัดการเรียนการสอนด้านการฝึกปฏิบัติการร่วมกับหน่วยงาน Excellence Center ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต และมีการจัดทำ
โครงการ/ โครงการ/ หรือกิจกรรม ที่มีการประเมินผลร่วมกันระหว่างหลักสูตรฯ และหน่วยงาน

ปีที่ 1 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต (ชม./สัปดาห์)	ทฤษฎี (ชม./สัปดาห์)	ปฏิบัติ (ชม./สัปดาห์)	ศึกษาด้วยตนเอง (ชม./สัปดาห์)
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป					
xxxxxxx	วิชาศึกษาทั่วไป 5	3	3	0	6
xxxxxxx	วิชาศึกษาทั่วไป 6	3	3	0	6
หมวดวิชาเฉพาะ					
กลุ่มวิชาบังคับ					
5071206	จุลชีววิทยาทางอาหารเบื้องต้น	3	1	6	2
5071327	ผู้ประกอบการทางอาหาร และ การคิด ออกแบบสำหรับธุรกิจสร้างสรรค์	3	2	3	4
5071406	การแปรรูปอาหารพื้นฐาน	3	1	6	2
5071407	การประกอบอาหารเพื่อการแปรรูป	3	1	6	2
กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ					
5071801	การฝึกปฏิบัติงานด้านนวัตกรรม เทคโนโลยีเพื่อผู้ประกอบการอาหาร 1	1	0	3	0
รวม		19	11	24	22

- หมายเหตุ 1. มีการจัดการเรียนการสอนด้านการฝึกปฏิบัติการร่วมกับหน่วยงาน Excellence Center ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตและมีการจัดทำโครงการ/ โครงการ/ หรือกิจกรรม ที่มีการประเมินผลร่วมกันระหว่างหลักสูตรฯ และหน่วยงาน
2. การฝึกปฏิบัติงานด้านนวัตกรรมเทคโนโลยีเพื่อผู้ประกอบการอาหาร ในรูปแบบการทำงานจริงในหน่วยงาน Excellence Center ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษา และมีนำเสนอผลการปฏิบัติงาน

ปีที่ 2 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต (ชม./สัปดาห์)	ทฤษฎี (ชม./สัปดาห์)	ปฏิบัติ (ชม./สัปดาห์)	ศึกษาด้วยตนเอง (ชม./สัปดาห์)
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป					
xxxxxxx	วิชาศึกษาทั่วไป 7	3	3	0	6
xxxxxxx	วิชาศึกษาทั่วไป 8	3	3	0	6
หมวดวิชาเฉพาะ					
กลุ่มวิชาบังคับ					
5072424	การริเริ่มสร้างสรรค์และความคิด นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร	3	2	3	4
5072426	การตลาดอาหารดิจิทัล	3	2	3	4
5072427	การวิเคราะห์การตลาดธุรกิจอาหาร	3	1	6	2
5072704	เคมีอาหารและการวิเคราะห์	6	3	9	6
รวม		21	14	21	25

โรงเรียนการเรือน

หมายเหตุ มีการจัดการเรียนการสอนด้านการฝึกปฏิบัติการร่วมกับหน่วยงาน Excellence Center ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต และมีการจัดทำโครงการ/ โครงการ/ หรือกิจกรรม ที่มีการประเมินผลร่วมกันระหว่างหลักสูตรฯ และหน่วยงาน

ปีที่ 2 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต (ชม./สัปดาห์)	ทฤษฎี (ชม./สัปดาห์)	ปฏิบัติ (ชม./สัปดาห์)	ศึกษาด้วยตนเอง (ชม./สัปดาห์)
หมวดวิชาเฉพาะ					
กลุ่มวิชาบังคับ					
5072111	เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหาร	3	2	3	4
5072356	การท่องเที่ยวเชิงอาหาร	3	2	3	4
5072357	การแปรรูปอาหารเชิงธุรกิจ และนวัตกรรมเทคโนโลยี	3	1	6	2
5072425	การพัฒนาผลิตภัณฑ์สำหรับอาหารสร้างสรรค์	3	1	6	2
5072903	การวิจัยผู้บริโภคและการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส	3	1	6	2
กลุ่มวิชาเลือก					
xxxxxxx	วิชาเลือก	3			
กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ					
5072804	การฝึกปฏิบัติงานด้านนวัตกรรมเทคโนโลยีเพื่อผู้ประกอบการอาหาร 2	1	0	3	0
รวม		19			

- หมายเหตุ
1. มีการจัดการเรียนการสอนด้านการฝึกปฏิบัติการร่วมกับหน่วยงาน Excellence Center ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตและมีการจัดทำโครงการ/ โครงการ/ หรือกิจกรรม ที่มีการประเมินผลร่วมกันระหว่างหลักสูตรฯ และหน่วยงาน
 2. การฝึกปฏิบัติงานด้านนวัตกรรมเทคโนโลยีเพื่อผู้ประกอบการอาหาร ในรูปแบบการทำงานจริงในหน่วยงาน Excellence Center ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษา และมีนำเสนอผลการปฏิบัติงาน

โรงเรียนการเรือน

ปีที่ 3 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต (ชม./สัปดาห์)	ทฤษฎี (ชม./สัปดาห์)	ปฏิบัติ (ชม./สัปดาห์)	ศึกษาด้วยตนเอง (ชม./สัปดาห์)
หมวดวิชาเฉพาะ					
กลุ่มวิชาบังคับ					
5073111	การจัดการอายุการเก็บรักษาและบรรจุภัณฑ์	3	1	6	2
5073304	การควบคุมและประกันคุณภาพอาหาร	3	2	3	4
5073325	การวางแผนการตลาดด้านอาหาร	3	2	3	4
5073396	แผนธุรกิจและการเงิน	3	2	3	4
5073397	แบบจำลองธุรกิจแฟรนไชส์และสตาร์ทอัพ	3	2	3	4
5073427	เทคโนโลยีบล็อกเชนสำหรับธุรกิจอาหาร	3	1	6	2
หมวดวิชาเลือกเสรี					
xxxxxxx	วิชาเลือกเสรี	3			
รวม		21			

หมายเหตุ มีการจัดการเรียนการสอนด้านการฝึกปฏิบัติการร่วมกับหน่วยงาน Excellence Center ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต และหน่วยงานภายนอกที่มีข้อตกลงความร่วมมือ (MOU) และมีการจัดทำโครงการ/ โครงการ/ หรือกิจกรรม ที่มีการประเมินผลร่วมกันระหว่างหลักสูตรฯ และหน่วยงาน

โรงเรียนการเรือน

ปีที่ 3 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต (ชม./สัปดาห์)	ทฤษฎี (ชม./สัปดาห์)	ปฏิบัติ (ชม./สัปดาห์)	ศึกษาด้วยตนเอง (ชม./สัปดาห์)
หมวดวิชาเฉพาะ					
กลุ่มวิชาบังคับ					
5073398	ข้อกำหนดของอาหารและการประเมินความเสี่ยง	3	2	3	4
5073399	กลยุทธ์ทางธุรกิจและการสร้างตราสินค้า	3	2	3	4
5073428	ระบบธุรกิจอาหารอัจฉริยะ	3	1	6	2
5073429	การคิดเชิงนวัตกรรมทางดิจิทัลและการโค้ด	3	1	6	2
5073510	การออกแบบส่วนผสมและโครงสร้างอาหาร	3	1	6	2
กลุ่มวิชาเลือก					
xxxxxxx	วิชาเลือก	3			
หมวดวิชาเลือกเสรี					
xxxxxxx	วิชาเลือกเสรี	3			
รวม		21			

หมายเหตุ มีการจัดการเรียนการสอนด้านการฝึกปฏิบัติการร่วมกับหน่วยงาน Excellence Center ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต และหน่วยงานภายนอกที่มีข้อตกลงความร่วมมือ (MOU) และมีการจัดทำโครงการ/ โครงการ/ หรือกิจกรรม ที่มีการประเมินผลร่วมกันระหว่างหลักสูตรฯ และหน่วยงาน

ปีที่ 4 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต (ชม./สัปดาห์)	ทฤษฎี (ชม./สัปดาห์)	ปฏิบัติ (ชม./สัปดาห์)	ศึกษาด้วยตนเอง (ชม./สัปดาห์)
หมวดวิชาเฉพาะ					
กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ					
5074825	การฝึกปฏิบัติงานด้านนวัตกรรมเทคโนโลยีเพื่อผู้ประกอบการอาหาร 3	1	0	3	0
5074826	การฝึกปฏิบัติงานด้านนวัตกรรมเทคโนโลยีเพื่อผู้ประกอบการอาหาร 4	1	0	3	0
รวม		2	0	6	0

หมายเหตุ การฝึกปฏิบัติงานด้านนวัตกรรมเทคโนโลยีเพื่อผู้ประกอบการอาหาร ในรูปแบบการทำงานจริงในหน่วยงาน Excellence Center ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ไม่น้อยกว่า 120 ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษา และมีนำเสนอผลการปฏิบัติงาน

โรงเรียนการเรือน

ปีที่ 4 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต (ชม./สัปดาห์)	ทฤษฎี (ชม./สัปดาห์)	ปฏิบัติ (ชม./สัปดาห์)	ศึกษาด้วยตนเอง (ชม./สัปดาห์)
หมวดวิชาเฉพาะ					
กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ					
5074827	การฝึกปฏิบัติงานด้านนวัตกรรมเทคโนโลยีเพื่อผู้ประกอบการอาหาร 5	1	0	3	0
5074828	การฝึกปฏิบัติงานด้านนวัตกรรมเทคโนโลยีเพื่อผู้ประกอบการอาหาร 6	1	0	3	0
รวม		2	0	6	0

หมายเหตุ การฝึกปฏิบัติงานด้านนวัตกรรมเทคโนโลยีเพื่อผู้ประกอบการอาหาร ในรูปแบบการทำงานจริงในหน่วยงานภายนอกที่มีข้อตกลงความร่วมมือ (MOU) ไม่น้อยกว่า 300 ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษา และมีนำเสนอผลการปฏิบัติงาน