

ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ)
Master of Science (Culinary Technology and Service)

ปรัชญา

พัฒนานวัตกรรมด้านเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการด้วยหลักคิดและความรู้ทางวิทยาศาสตร์
สู่สากล และมีความรับผิดชอบต่อสังคม

แผนการศึกษา (ตลอดหลักสูตร)

ปีที่ ภาคการศึกษาที่ / 11		หน่วยกิต ชม./สัปดาห์	ทฤษฎี ชม./ สัปดาห์	ปฏิบัติ ชม./ สัปดาห์	ศึกษาด้วย ตนเอง ชม./สัปดาห์
หมวดวิชาบังคับ					
4515201	นวัตกรรมและการออกแบบเชิง สร้างสรรค์ด้านการประกอบอาหาร	3	2	2	8
4515202	การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร ในยุคดิจิทัล	3	2	2	8
xxxxxxx	อาหารสวนดุสิต	3	2	2	8
หมวดวิชาเลือก					
xxxxxxx	วิชาเลือก 1	3	x	x	x
วิทยานิพนธ์					
4515904	วิทยานิพนธ์ 1 (ไม่นับหน่วยกิต)	-	-	-	-
รวม		12	x	x	x

ปีที่ / 1ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต ชม./สัปดาห์	ทฤษฎี ชม./ สัปดาห์	ปฏิบัติ ชม./ สัปดาห์	ศึกษาด้วย ตนเอง ชม./สัปดาห์
หมวดวิชาบังคับ					
4515901	ระเบียบวิธีวิจัย	3	2	2	8
4515902	สัมมนาประเด็นร่วมสมัยด้านการ ประกอบอาหารและการบริการ อาหาร	3	3	0	9
หมวดวิชาเลือก					
xxxxxxx	วิชาเลือก 2	3	x	x	x
xxxxxxx	วิชาเลือก 3	3	x	x	x
วิทยานิพนธ์					
4515905	วิทยานิพนธ์ 2	4			
รวม		16	x	x	x

ปีที่ 2 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต ชม./สัปดาห์	ทฤษฎี ชม./ สัปดาห์	ปฏิบัติ ชม./ สัปดาห์	ศึกษาด้วย ตนเอง ชม./สัปดาห์
วิทยานิพนธ์					
4516901	วิทยานิพนธ์ 3	4			
รวม		4	-	-	-

ปีที่ 2 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต ชม./สัปดาห์	ทฤษฎี ชม./ สัปดาห์	ปฏิบัติ ชม./ สัปดาห์	ศึกษาด้วย ตนเอง ชม./สัปดาห์
วิทยานิพนธ์					
4516902	วิทยานิพนธ์ 4	4			
รวม		4	-	-	-