

โรงเรียนการเรือน

ปริญญาศิลปศาสตรบัณฑิต (การจัดการธุรกิจบริการอาหารและศิลปะการประกอบอาหาร)

Bachelor of Arts (Food Service Business Management and Culinary Arts)

สาขาวิชาการจัดการธุรกิจบริการอาหารและศิลปะการประกอบอาหาร

Food Service Business Management and Culinary Arts

โครงสร้างหลักสูตร

จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตร	126	หน่วยกิต
1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า	24	หน่วยกิต
2) หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า	96	หน่วยกิต
2.1) กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน	75	หน่วยกิต
2.2) กลุ่มวิชาเลือก ไม่น้อยกว่า	18	หน่วยกิต
2.3) กลุ่มฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	3	หน่วยกิต
3) หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต

รายวิชา

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ให้เรียนไม่น้อยกว่า 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 Skill)	3(3-0-6)
1500203	ความเป็นสวนดุสิต (Suan Dusit Spirit)	3(3-0-6)
4000116	วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน (Sciences 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 ให้เรียนไม่น้อยกว่า 96 หน่วยกิต

2.1 กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน 75 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
ด้านภาษา		
4573401	ภาษาอังกฤษสำหรับธุรกิจบริการอาหาร (English for Food Service Business)	3(3-0-6)
ด้านการจัดการธุรกิจบริการอาหาร		
4571201	การเป็นผู้ประกอบการ และการจัดการธุรกิจบริการอาหารในยุคดิจิทัล (Entrepreneurship and Food Service Management in the Digital Age)	3(3-0-6)
4571202	กฎหมายธุรกิจบริการอาหาร (Food Service Business Related Laws)	3(3-0-6)
4572201	การจัดการต้นทุน และการวางแผนการเงินในธุรกิจบริการอาหาร (Cost Management and Financial Planning for Food Service Business)	3(3-0-6)
4572202	การจัดการบุคลากร และพนักงานในธุรกิจบริการอาหาร (Human Resources Management in Food Service Business)	3(3-0-6)
4573101	การผลิตอาหารปริมาณมาก (High-Volume Food Production)	3(2-2-5)
4572203	การตลาดเชิงกลยุทธ์ และการเล่าเรื่องในธุรกิจบริการอาหาร (Marketing Strategies and Storytelling in Food Service Business)	3(3-0-6)
4572204	การสร้าง และการพัฒนาแบรนด์ในธุรกิจบริการอาหาร (Branding and Brand Development in Food Service Business)	3(2-2-5)
4573201	การจัดการโลจิสติกส์ และห่วงโซ่อุปทานในธุรกิจบริการอาหาร (Logistics and Supply Chain Management for Food Service Business)	3(3-0-6)
4573202	การจัดการปฏิบัติการในธุรกิจบริการอาหาร (Operations Management in Food Business Service)	3(3-0-6)
4571203	การตลาดสำหรับธุรกิจบริการอาหาร (Marketing for Food Service Business)	3(3-0-6)
ด้านการประกอบอาหาร		
4571204	ศาสตร์และศิลป์แห่งอาหาร : จากฟาร์มสู่โต๊ะอาหาร (Gastronomy: From Farm-to-Table)	3(3-0-6)
4571101	เทคนิคการประกอบอาหาร (Culinary Techniques)	3(1-6-2)
4571102	การออกแบบ และจัดการเมนูอาหารในธุรกิจบริการอาหาร (Menu Design and Management for Food Service Business)	3(2-2-5)
4572101	เทคนิคการผลิตขนมอบ (Bakery Technique)	3(1-6-2)
4572102	อาหารไทย และอาหารนานาชาติสำหรับสตรีทฟู้ด (Thai and International Cuisine for Street Food)	3(1-6-2)
4574101	ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร และการถ่ายภาพ (Food Styling and Photography)	3(1-6-2)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
Module อาหารไทย		
4573102	อาหารไทย (Thai Cuisine)	3(1-6-2)
4573103	ขนมไทย (Thai Desserts)	3(1-6-2)
Module อาหารนานาชาติ		
4573104	อาหารตะวันตก (Western Cuisine)	3(1-6-2)
4573105	อาหารเอเชีย (Asian Cuisine)	3(1-6-2)
Module ขนมอบ		
4573106	เค้ก และคุกกี้ (Cakes and Cookies)	3(1-6-2)
4573107	เพสตรี (Pastry)	3(1-6-2)
หมายเหตุ: ให้นักศึกษาเลือกเรียนModuleใดModuleหนึ่งเท่านั้น		
ด้านเทคโนโลยีดิจิทัลและปัญญาประดิษฐ์		
4573301	เทคโนโลยีดิจิทัลและปัญญาประดิษฐ์สำหรับธุรกิจบริการอาหาร (Digital Technology and Artificial Intelligence for Food Service Business)	3(3-0-6)
4574301	การวิเคราะห์และการนำเสนอข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจบริการอาหาร (Data Visualization for Food Service Business)	3(3-0-6)
โครงการด้านธุรกิจบริการอาหาร		
4571901	โครงการแผนประกอบธุรกิจบริการอาหาร (Food Service Business Planning Project)	3(2-2-5)
4572901	โครงการธุรกิจบริการอาหารขนาดเล็ก (Small Food Service Business Project)	3(2-2-5)
4573901	โครงการพัฒนาธุรกิจบริการอาหารขนาดกลาง : การพัฒนาธุรกิจจากขนาดเล็กสู่ขนาดกลาง (Upscaling Food Service Business Project: Small to Medium-Scale Development)	3(2-2-5)
4574901	โครงการพัฒนาธุรกิจบริการอาหารขนาดใหญ่ : การพัฒนาธุรกิจจากขนาดกลางสู่ขนาดใหญ่ (Upscaling Food Service Business Project: Medium to Large-Scale Development)	3(2-2-5)

2.2 กลุ่มวิชาเลือก ไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
4573203	หัวข้อที่คัดสรรเฉพาะทางด้านธุรกิจบริการอาหาร (Selected Topic in Food Service Business)	3(3-0-6)
4572205	การวิเคราะห์ตลาดและพฤติกรรมผู้บริโภคในธุรกิจบริการอาหาร (Market Analysis and Consumer Behavior in the Food Service Business)	3(3-0-6)
4574201	สถานการณ์และแนวโน้มในธุรกิจบริการอาหาร (Food Service Business Trends and Issues)	3(3-0-6)
4574202	การจัดการร้านคาเฟ่ (Café Management)	3(2-2-5)
4574203	การจัดการร้านอาหารไฟน์ไดนิ่ง (Fine Dining Restaurant Management)	3(2-2-5)
4574204	การจัดการร้านอาหารรูปแบบแคชชวล (Casual Dining Restaurant Management)	3(2-2-5)
4574205	การจัดการร้านอาหารรูปแบบบุฟเฟต์ และ บริการตนเอง (Buffet and Self-Service Restaurant Management)	3(2-2-5)
4573204	ผู้ประกอบการด้านธุรกิจบริการอาหาร และระบบนิเวศสตาร์ทอัพ (Food Service Business Entrepreneurship and Startup Ecosystem)	3(2-2-5)
4573108	เครื่องดื่มที่มี และไม่มีแอลกอฮอล์ (Alcoholic and Non Alcoholic Beverage)	3(1-6-2)
4573402	อาหารสุขภาพ และอาหารทางเลือกสำหรับธุรกิจบริการอาหาร (Health and Alternative Foods in Food Service Business)	3(1-6-2)
4573302	ความปลอดภัยอาหาร และระบบ HACCP ในยุคดิจิทัล (Food Safety and HACCP System in Digital Age)	3(2-2-5)
4572301	การควบคุมคุณภาพอาหารในธุรกิจบริการอาหาร (Food Quality Control in Food Business)	3(3-0-6)
4574206	ธุรกิจอาหารที่ยั่งยืน และเศรษฐกิจหมุนเวียน (Sustainable Food Business and Circular Economy)	3(3-0-6)
4573205	การตลาดสีเขียวในธุรกิจบริการอาหาร (Green Marketing in Food Service Business)	3(3-0-6)
4573303	นวัตกรรมห่วงโซ่อุปทานในธุรกิจบริการอาหาร (Supply Chain Innovation in Food Service Business)	3(3-0-6)
4573206	พาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ และธุรกิจอาหารออนไลน์ (E-commerce and Online Food Business)	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
4573304	เทคโนโลยีอาหารและนวัตกรรมธุรกิจอาหาร (Food Technology and Food Business Innovation)	3(3-0-6)
4572206	การจัดการอาหารข้ามวัฒนธรรม (Cross-Cultural Food Management)	3(3-0-6)
4573207	จิตวิทยาอาหาร และประสาทวิทยาการผู้บริโภค (Food Psychology and Consumer Neuroscience)	3(3-0-6)
4573208	สื่อด้านอาหารและการสร้างสรรค์เนื้อหา (Food Media and Content Creation)	3(2-2-5)

2.3 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

3 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
4572801	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจบริการอาหาร 1 Practical Learning in Food Service Business Management 1	1 (300)
4574801	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจบริการอาหาร 2 Practical Learning in Food Service Business Management 2	2 (600)

3) หมวดวิชาเลือกเสรีไม่น้อยกว่า

6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาอื่น ๆ อีกไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต ในหลักสูตรระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว และไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวม ในเกณฑ์การสำเร็จการศึกษาหลักสูตร