

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

โครงสร้างหลักสูตร

จำนวนหน่วยกิตที่ศึกษาตลอดหลักสูตร	36	หน่วยกิต
1. หมวดวิชาบังคับ	15	หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเลือก	9	หน่วยกิต
3. วิทยานิพนธ์	12	หน่วยกิต

รายวิชา

1. หมวดวิชาบังคับ 15 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
4515201	นวัตกรรมและการออกแบบเชิงสร้างสรรค์ด้านการประกอบอาหาร Innovation and Creative Design in Culinary Arts	3(2-2-8)
4515202	การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารในยุคดิจิทัล Food Business Entrepreneurship in the Digital Era	3(2-2-8)
4515203	อาหารสวนดุสิต Suan Dusit Cuisine	3(2-2-8)
4515901	ระเบียบวิธีวิจัย Research Methodology	3(2-2-8)
4515902	สัมมนาประเด็นร่วมสมัยด้านการประกอบอาหารและการบริการอาหาร Seminar on Contemporary Issues in Culinary Arts and Food Service	3(3-0-9)

2. หมวดวิชาเลือก 9 หน่วยกิต

กลุ่มวิชาการประกอบอาหารและการจัดตกแต่งอาหาร

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
4515204	ศาสตร์แห่งอาหารนานาชาติ International Cuisine	3(2-2-8)
4515205	อาหารเพื่อสุขภาพ Food for Wellness	3(2-2-8)
4515206	นวัตกรรมและเทคโนโลยีในการผลิตเบเกอรี่และเพสตรี Innovation and Technology in Bakery and Pastry Production	3(2-2-8)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
4515207	ศิลปะและนวัตกรรมเครื่องดื่มเพื่อธุรกิจอาหาร Beverage Arts and Innovation for Food Business	3(2-2-8)
4515208	ศิลปะการออกแบบอาหารและการถ่ายภาพ Food Styling and Photography	3(2-2-8)

กลุ่มวิชาการบริการอาหารและธุรกิจอาหาร

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
4515209	หลักการจัดการธุรกิจอาหารและบริการอาหาร Principles of Food Business and Food Service Management	3(3-0-9)
3545110	การตลาดดิจิทัลสำหรับธุรกิจอาหาร Digital Marketing for Food Business	3(2-2-8)
4515210	สตาร์ทอัพธุรกิจอาหาร Food Business Startup	3(2-2-8)
4515211	การจัดการทางการเงินสำหรับธุรกิจอาหารยุคใหม่ Financial Management for Modern Food Business	3(3-0-9)
4515212	การจัดการธุรกิจสีเขียวและกลยุทธ์สีในธุรกิจอาหาร Green Business Management and Lean Strategies in Food Business	3(2-2-8)

กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
4515213	เทคนิคสมัยใหม่ในการแปรรูปและถนอมอาหาร Modern Techniques in Food Processing and Preservation	3(2-2-8)
4515903	การวิจัยและนวัตกรรมอาหาร Food Research and Innovation	3(2-2-8)
4515214	การเพิ่มผลผลิตในอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ Productivity Improvement in the Food and Service Industry	3(2-2-8)
4515215	การจัดการคุณภาพอาหาร Food Quality Management	3(3-0-9)
4515216	การวิเคราะห์คุณภาพอาหาร Food Quality Analysis	3(2-2-8)
4515217	การออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหารอัจฉริยะ Intelligent Food Packaging Design	3(2-2-8)

3. วิทยานิพนธ์

12 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
4515904	วิทยานิพนธ์ 1 Thesis 1	(ไม่นับหน่วยกิต)
4515905	วิทยานิพนธ์ 2 Thesis 2	4
4516901	วิทยานิพนธ์ 3 Thesis 3	4
4516902	วิทยานิพนธ์ 4 Thesis 4	4