

โรงเรียนการเรือน

ปริญญาศิลปศาสตรบัณฑิต (การจัดการธุรกิจบริการอาหารและศิลปะการประกอบอาหาร)

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

สาขาวิชาการจัดการธุรกิจบริการอาหารและศิลปะการประกอบอาหาร

Food Service Business Management and Culinary Arts

ปรัชญา

สร้าง “เชฟ” นักบริหารจัดการธุรกิจบริการอาหารที่บูรณาการศิลปะการประกอบอาหารกับนวัตกรรมเทคโนโลยี เพื่อขับเคลื่อนเศรษฐกิจ และความมั่นคงทางอาหารของประเทศ และนำวัฒนธรรมอาหารไทยสู่เวทีโลก

แผนการศึกษา (ตลอดหลักสูตรภาคปกติ)

ปีที่ 1 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต ชม./สัปดาห์	ทฤษฎี ชม./ สัปดาห์	ปฏิบัติ ชม./ สัปดาห์	ศึกษา ด้วยตนเอง ชม./สัปดาห์
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป					
xxxxxxx	วิชาศึกษาทั่วไป 1	3	3	0	6
xxxxxxx	วิชาศึกษาทั่วไป 2	3	3	0	6
xxxxxxx	วิชาศึกษาทั่วไป 3	3	3	0	6
หมวดวิชาเฉพาะ					
กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน					
4571201	การเป็นผู้ประกอบการ และการจัดการธุรกิจบริการอาหารในยุคดิจิทัล	3	3	0	6
4571204	ศาสตร์และศิลป์แห่งอาหาร : จากฟาร์มสู่โต๊ะอาหาร	3	3	0	6
4571203	การตลาดสำหรับธุรกิจบริการอาหาร	3	3	0	6
รวม		18	18	0	36

ปีที่ 1 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต ชม./สัปดาห์	ทฤษฎี ชม./ สัปดาห์	ปฏิบัติ ชม./ สัปดาห์	ศึกษาด้วย ตนเอง ชม./สัปดาห์
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป					
xxxxxxx	วิชาศึกษาทั่วไป 4	3	3	0	6
xxxxxxx	วิชาศึกษาทั่วไป 5	3	3	0	6
หมวดวิชาเฉพาะ					
กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน					
4571202	กฎหมายธุรกิจบริการอาหาร	3	3	0	6
4571901	โครงการแผนประกอบธุรกิจบริการอาหาร	3	2	2	5
4571101	เทคนิคการประกอบอาหาร	3	1	6	2
4571102	การออกแบบ และจัดการเมนูอาหารในธุรกิจบริการอาหาร	3	2	2	5
รวม		18	14	10	30

ปีที่ 2 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต ชม./สัปดาห์	ทฤษฎี ชม./ สัปดาห์	ปฏิบัติ ชม./ สัปดาห์	ศึกษาด้วย ตนเอง ชม./สัปดาห์
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป					
xxxxxxx	วิชาศึกษาทั่วไป 6	3	3	0	6
xxxxxxx	วิชาศึกษาทั่วไป 7	3	3	0	6
หมวดวิชาเฉพาะ					
กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน					
4572201	การจัดการต้นทุน และวางแผนการเงินในธุรกิจบริการอาหาร	3	3	0	6
4572101	เทคนิคการผลิตขนมอบ	3	1	6	2
4572203	การตลาดเชิงกลยุทธ์ และการเล่าเรื่องในธุรกิจบริการอาหาร	3	3	0	6
หมวดวิชาเลือกเสรี					
xxxxxxx	วิชาเลือกเสรี 1	3	x	x	x
รวม		18	x	x	x

ปีที่ 2 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต ชม./สัปดาห์	ทฤษฎี ชม./ สัปดาห์	ปฏิบัติ ชม./ สัปดาห์	ศึกษาด้วย ตนเอง ชม./สัปดาห์
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป					
xxxxxxx	วิชาศึกษาทั่วไป 8	3	3	0	6
หมวดวิชาเฉพาะ					
กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน					
4572901	โครงการธุรกิจบริการอาหารขนาดเล็ก	3	2	2	5
4572102	อาหารไทย และอาหารนานาชาติสำหรับ สตรีทฟู้ด	3	1	6	2
4572204	การสร้าง และการพัฒนาแบรนด์ในธุรกิจ บริการอาหาร	3	2	2	5
4572202	การจัดการบุคลากร และพนักงานในธุรกิจ บริการอาหาร	3	3	0	6
กลุ่มวิชาเลือก					
xxxxxxx	วิชาเลือก 1	3	x	x	x
รวม		18	x	x	x
กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ					
4572801	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจ บริการอาหาร 1	1		300	
รวม		1		300	

หมายเหตุ : ฝึกปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจบริการอาหารภายในมหาวิทยาลัยเป็นเวลาต่อเนื่องไม่น้อยกว่า 300 ชั่วโมง โดยให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจบริการอาหารในหน่วยงานที่หลักสูตรกำหนด ภายในระยะเวลา 1 ภาคการศึกษา โดยมีเวลาการทำงานต่อสัปดาห์ให้เป็นไปตามข้อกำหนดของสถานประกอบการ

ปีที่ 3 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต ชม./สัปดาห์	ทฤษฎี ชม./ สัปดาห์	ปฏิบัติ ชม./ สัปดาห์	ศึกษาด้วย ตนเอง ชม./สัปดาห์
หมวดวิชาเฉพาะ					
กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน					
4573401	ภาษาอังกฤษสำหรับธุรกิจบริการอาหาร	3	3	0	6
4573101	การผลิตอาหารปริมาณมาก	3	2	2	5
4573102	โมดูลอาหารไทย (1) อาหารไทย	3	1	6	2

ปีที่ 3 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต ชม./สัปดาห์	ทฤษฎี ชม./ สัปดาห์	ปฏิบัติ ชม./ สัปดาห์	ศึกษาด้วย ตนเอง ชม./สัปดาห์
4573104	โมดูลอาหารนานาชาติ (1) อาหารตะวันตก	3	1	6	2
4573106	โมดูลขนมอบ (1) เค้ก และคุกกี้ หมายเหตุ: ให้เลือกเรียนโมดูลใดโมดูลหนึ่ง เท่านั้นจาก โมดูลอาหารไทย โมดูลอาหาร นานาชาติ และโมดูลขนมอบ เนื่องจากเป็น รายวิชาที่ต่อเนื่อง	3	1	6	2
4573201	การจัดการโลจิสติกส์และห่วงโซ่อุปทานใน ธุรกิจบริการอาหาร	3	3	0	6
กลุ่มวิชาเลือก					
xxxxxxx	วิชาเลือก 2	3	x	x	x
หมวดวิชาเลือกเสรี					
xxxxxxx	วิชาเลือกเสรี 2	3	x	x	x
รวม		18	x	x	x

ปีที่ 3 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต ชม./สัปดาห์	ทฤษฎี ชม./ สัปดาห์	ปฏิบัติ ชม./ สัปดาห์	ศึกษาด้วย ตนเอง ชม./สัปดาห์
หมวดวิชาเฉพาะ					
กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน					
4573901	โครงการพัฒนารัฐกิจบริการอาหารขนาดกลาง : การพัฒนารัฐกิจจากขนาดเล็กสู่ขนาดกลาง	3	2	2	5
4573103	โมดูลอาหารไทย (2) ขนมไทย	3	1	6	2
4573105	โมดูลอาหารนานาชาติ (2) อาหารเอเชีย	3	1	6	2
4573107	โมดูลขนมอบ (2) เพสตรี	3	1	6	2
หมายเหตุ: : เรียนต่อเนื่องจากรายวิชาที่เลือก เรียนในโมดูล (1) ปีการศึกษาที่ 3 ภาค การศึกษาที่ 1					

ปีที่ 3 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต ชม./สัปดาห์	ทฤษฎี ชม./ สัปดาห์	ปฏิบัติ ชม./ สัปดาห์	ศึกษาด้วย ตนเอง ชม./สัปดาห์
4573202	การจัดการปฏิบัติการในธุรกิจบริการอาหาร	3	3	0	6
4573301	เทคโนโลยีดิจิทัลและปัญญาประดิษฐ์สำหรับ ธุรกิจบริการอาหาร	3	3	0	6
กลุ่มวิชาเลือก					
xxxxxxx	วิชาเลือก 3	3	x	x	x
xxxxxxx	วิชาเลือก 4	3	x	x	x
รวม		18	x	x	x

ปีที่ 4 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต ชม./สัปดาห์	ทฤษฎี ชม./ สัปดาห์	ปฏิบัติ ชม./ สัปดาห์	ศึกษาด้วย ตนเอง ชม./สัปดาห์
หมวดวิชาเฉพาะ					
กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน					
4574901	โครงการพัฒนาธุรกิจบริการอาหารขนาดใหญ่ : การพัฒนาธุรกิจจากขนาดกลางสู่ขนาดใหญ่	3	2	2	5
4574101	ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร และการถ่ายภาพ	3	1	6	2
4574301	การวิเคราะห์และการนำเสนอข้อมูลที่ เกี่ยวข้องกับธุรกิจบริการอาหาร	3	3	0	6
กลุ่มวิชาเลือก					
xxxxxxx	วิชาเลือก 5	3	x	x	x
xxxxxxx	วิชาเลือก 6	3	x	x	x
รวม		15	x	x	x

ปีที่ 4 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต ชม./สัปดาห์	ทฤษฎี ชม./สัปดาห์	ปฏิบัติ ชม./สัปดาห์	ศึกษาด้วย ตนเอง ชม./สัปดาห์
กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ					
4574801	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการ ธุรกิจบริการอาหาร 2	2		600	
รวม		2		600	

หมายเหตุ : ฝึกปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจบริการอาหารภายนอก เป็นเวลาต่อเนื่อง ไม่น้อยกว่า 600 ชั่วโมง โดยให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจบริการอาหารในหน่วยงานที่หลักสูตร

กำหนดภายในระยะเวลา 1 ภาคการศึกษา โดยมีเวลาการทำงานต่อสัปดาห์ให้เป็นไปตามข้อกำหนดของสถานประกอบการ