

หมวดที่ 3 แผนการศึกษา

หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาศิลปการประกอบอาหารอย่างมืออาชีพ

(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567)

จำนวนหน่วยกิตรวม 125 หน่วยกิต

แผนการศึกษาสำหรับนักศึกษาที่เลือกเรียนกลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ

ชั้นปีที่ 1					
ภาคการศึกษาที่ 1			ภาคการศึกษาที่ 2		
GEN67-011	ภาษาไทยพื้นฐาน	2(2-0-4)*	GEN67-122	ภาษาอังกฤษการฟัง-พูดสำหรับ ผู้ใช้ภาษาระดับต้น	3(2-3-6)
GEN67-021	ภาษาอังกฤษพื้นฐาน	2(2-0-4)*	GEN67-142	การอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมและ สภาวะโลกร้อน	2(2-0-4)
GEN67-111	ภาษาไทยเพื่อการนำเสนอ	2(2-0-4)	GEN67-161	นวัตกรรมและผู้ประกอบการ	2(1-2-3)
GEN67-121	ภาษาอังกฤษแบบบูรณาการสำหรับ ผู้ใช้ภาษาขั้นเริ่มต้นระดับสูง	3(2-3-6)	INF67-173	การใช้ซอฟต์แวร์ตารางคำนวณ เพื่อการวิเคราะห์ข้อมูล	1(0-2-1)
GEN67-132	ปรัชญา จริยศาสตร์ และวิถีคิดแบบ วิพากษ์	2(1-2-3)	MKT67-102	เศรษฐศาสตร์เพื่อการจัดการยุคดิจิทัล	3(3-0-6)
GEN67-141	การแสวงหาความรู้และการวิจัย เบื้องต้น	2(2-0-4)	CSP67-XXX	กลุ่มวิชาชีพและสภาวะ (เลือก)	1(0-2-1)
INF67-171	เทคโนโลยีสารสนเทศในยุคดิจิทัล	1(1-0-2)	ชุดวิชา ทักษะและเทคนิคการประกอบอาหาร		
CSP67-XXX	กลุ่มวิชาชีพและสภาวะ (เลือก)	1(0-2-1)	PCA67-113	วัตถุดิบอาหารและเทคนิคการ ประยุกต์ใช้	3(2-3-6)
MKT67-101	หลักการตลาดยุคดิจิทัล	3(3-0-6)	PCA67-114	หลักการและเทคนิคการประกอบ อาหาร	3(1-4-4)
ชุดวิชา อุตสาหกรรมบริการและอุตสาหกรรมบริการอาหาร					
PCA67-111	สำรวจโลกอุตสาหกรรมบริการและ อุตสาหกรรมบริการอาหาร	3(2-3-6)			
PCA67-112	ระบบอาหารที่ยั่งยืน	2(2-0-4)			
รวม 19 หน่วยกิต			รวม 18 หน่วยกิต		

หมายเหตุ

* หมายถึง รายวิชาที่ไม่นับหน่วยกิต

ชั้นปีที่ 2

ภาคการศึกษาที่ 1			ภาคการศึกษาที่ 2		
GEN67-123	ภาษาอังกฤษการอ่าน-เขียนสำหรับผู้ใช้ภาษาระดับต้น	3(2-2-5)	GEN67-124	ภาษาอังกฤษเพื่อการพูดในที่สาธารณะและการนำเสนอสำหรับผู้ใช้ภาษาขั้นอิสระ	3(2-2-5)
ACT67-105	การบัญชีเพื่อการจัดการธุรกิจ	3(3-0-6)	MKT67-203	สถิติธุรกิจ	3(3-0-6)
MKT67-201	การจัดการทรัพยากรมนุษย์และพฤติกรรมองค์กร	3(3-0-6)			
ชุดวิชา วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร			ชุดวิชา การประกอบอาหาร		
PCA67-211	ความปลอดภัยด้านอาหารและการสุขาภิบาลอาหาร	2(2-0-4)	PCA67-215	วัฒนธรรมและอาหารตะวันตก	3(1-4-4)
PCA67-212	โภชนาการอาหารและวิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	3(3-2-6)	PCA67-216	วัฒนธรรมและอาหารเอเชียและโอเชียเนีย	3(1-4-4)
			PCA67-217	การ์ด มอนเชอร์ และการแกะสลักผลไม้	3(1-4-4)
ชุดวิชา อาหารไทย			ชุดวิชา ไวน์ เครื่องดื่ม และการบริการ		
PCA67-213	วัฒนธรรมและอาหารไทยดั้งเดิม	3(1-4-4)	PCA67-218	การศึกษาไวน์และเครื่องดื่ม	3(2-3-6)
PCA67-214	อาหารไทยร่วมสมัยและอาหารไทยสมัยใหม่	3(1-4-4)	PCA67-219	การบริการร้านอาหารและบาร์และการจัดการประสบการณ์ลูกค้า	3(2-3-6)
รวม 20 หน่วยกิต			รวม 21 หน่วยกิต		

ชั้นปีที่ 3

ภาคการศึกษาที่ 1			ภาคการศึกษาที่ 2		
ชุดวิชา การผลิตเบอรี่และขนม			MKT67-204	กฎหมายธุรกิจและภาษีอากร	3(3-0-6)
PCA67-311	เทคนิคการผลิตเบเกอรี่และขนมอบ	3(1-4-4)	ชุดวิชา นวัตกรรมด้านอาหารและการวิจัย		
PCA67-312	การตกแต่งเค้กและขนมหวานร่วมสมัย	3(1-4-4)			
ชุดวิชา การจัดการอาหารและเครื่องดื่ม			PCA67-316	การวิจัยศิลปะการประกอบอาหารและอุตสาหกรรมบริการอาหาร	3(1-4-4)
PCA67-313	การจัดการการดำเนินงานร้านอาหารและร้านคาเฟ่	3(2-3-6)	PCA67-317	ทักษะการประกอบอาหารและขนมอบขั้นสูง	2(1-3-4)
PCA67-314	รายการอาหารและการจัดการการสร้างผลกำไร	2(2-0-4)	PCA67-318	ประเด็นร่วมสมัยด้านศิลปะการประกอบอาหารและอุตสาหกรรม	2(2-0-4)
PCA67-315	โครงการจำลองธุรกิจบริการอาหารโปรเซพวลย์ลักษณ์	1(0-3-4)	PCA67-322	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารธุรกิจ ในอุตสาหกรรมบริการอาหาร	3(2-2-5)
PCA67-321	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารสำหรับการประกอบอาหาร	3(2-2-5)	XXX67-XXX	วิชาเลือกเสรี	2-6 (หน่วยกิต)
PCA67-391	เตรียมสหกิจศึกษา	1(0-2-1)			
XXX67-XXX	วิชาเลือกเสรี	2-6 (หน่วยกิต)			
รวม 18 หรือ 22 หน่วยกิต			รวม 15 หรือ 19 หน่วยกิต		

ชั้นปีที่ 4

ภาคการศึกษาที่ 1			ภาคการศึกษาที่ 2		
PCA67-491	สหกิจศึกษา 1	6(0-40-0)	PCA67-492	สหกิจศึกษา 2	6(0-40-0)
รวม 6 หน่วยกิต			รวม 6 หน่วยกิต		

หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาศิลปการประกอบอาหารอย่างมืออาชีพ

(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567)

จำนวนหน่วยกิตรวม 125 หน่วยกิต

แผนการศึกษาสำหรับนักศึกษาที่เลือกเรียนกลุ่มวิชาภาษาจีน

ชั้นปีที่ 1					
ภาคการศึกษาที่ 1			ภาคการศึกษาที่ 2		
GEN67-011	ภาษาไทยพื้นฐาน	2(2-0-4)*	CHI67-121	ภาษาจีนพื้นฐาน	3(2-2-5)
GEN67-021	ภาษาอังกฤษพื้นฐาน	2(2-0-4)*	GEN67-142	การอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมและ สภาวะโลกร้อน	2(2-0-4)
GEN67-111	ภาษาไทยเพื่อการนำเสนอ	2(2-0-4)	GEN67-161	นวัตกรรมและผู้ประกอบการอาหาร	2(1-2-3)
GEN67-121	ภาษาอังกฤษแบบบูรณาการสำหรับ ผู้ใช้ภาษาขั้นเริ่มต้นระดับสูง	3(2-3-6)	INF67-173	การใช้ซอฟต์แวร์ตารางคำนวณ เพื่อการวิเคราะห์ข้อมูล	1(0-2-1)
GEN67-132	ปรัชญา จริยศาสตร์ และวิธีคิดแบบ วิพากษ์	2(1-2-3)	MKT67-102	เศรษฐศาสตร์เพื่อการจัดการยุคดิจิทัล	3(3-0-6)
GEN67-141	การแสวงหาความรู้และการวิจัย เบื้องต้น	2(2-0-4)	CSP67-XXX	กลุ่มวิชากีฬาและสุขภาพ (เลือก)	1(0-2-1)
INF67-171	เทคโนโลยีสารสนเทศในยุคดิจิทัล	1(1-0-2)	ชุดวิชา ทักษะและเทคนิคการประกอบอาหาร		
CSP67-XXX	กลุ่มวิชากีฬาและสุขภาพ (เลือก)	1(0-2-1)	PCA67-113	วัตถุดิบอาหารและเทคนิคการ ประยุกต์ใช้	3(2-3-6)
MKT67-101	หลักการตลาดยุคดิจิทัล	3(3-0-6)	PCA67-114	หลักการและเทคนิคการประกอบ อาหาร	3(1-4-4)
ชุดวิชา อุตสาหกรรมบริการและอุตสาหกรรมบริการอาหาร					
PCA67-111	สำรวจโลกอุตสาหกรรมบริการและ อุตสาหกรรมบริการอาหาร	3(2-3-6)			
PCA67-112	ระบบอาหารที่ยั่งยืน	2(2-0-4)			
รวม 19 หน่วยกิต			รวม 18 หน่วยกิต		

หมายเหตุ

* หมายถึง รายวิชาที่ไม่นับหน่วยกิต

ชั้นปีที่ 2					
ภาคการศึกษาที่ 1			ภาคการศึกษาที่ 2		
CHI67-122	ภาษาจีนสำหรับชีวิตประจำวัน	3(2-2-5)	CHI67-123	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร	3(2-2-5)
ACT67-105	การบัญชีเพื่อการจัดการธุรกิจ	3(3-0-6)	MKT67-203	สถิติธุรกิจ	3(3-0-6)
MKT67-201	การจัดการทรัพยากรมนุษย์และพฤติกรรมองค์กร	3(3-0-6)	ชุดวิชา การประกอบอาหาร		
ชุดวิชา วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร			PCA67-215	วัฒนธรรมและอาหารตะวันตก	3(1-4-4)
PCA67-211	ความปลอดภัยด้านอาหารและการสุขาภิบาลอาหาร	2(2-0-4)	PCA67-216	วัฒนธรรมและอาหารเอเชียและโอเชียเนีย	3(1-4-4)
PCA67-212	โภชนาการอาหารและวิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	3(3-2-6)	PCA67-217	การ์ด มอนเชอร์ และการแกะสลักผลไม้	3(1-4-4)
ชุดวิชา อาหารไทย			ชุดวิชา ไวน์ เครื่องดื่ม และการบริการ		
PCA67-213	วัฒนธรรมและอาหารไทยดั้งเดิม	3(1-4-4)	PCA67-218	การศึกษาไวน์และเครื่องดื่ม	3(2-3-6)
PCA67-214	อาหารไทยร่วมสมัยและอาหารไทยสมัยใหม่	3(1-4-4)	PCA67-219	การบริการร้านอาหารและบาร์และการจัดการประสบการณ์ลูกค้า	3(2-3-6)
รวม 20 หน่วยกิต			รวม 21 หน่วยกิต		

ชั้นปีที่ 3					
ภาคการศึกษาที่ 1			ภาคการศึกษาที่ 2		
ชุดวิชา การผลิตเบเกอรี่และขนม			MKT67-204	กฎหมายธุรกิจและภาษีอากร	3(3-0-6)
PCA67-311	เทคนิคการผลิตเบเกอรี่และขนมอบ	3(1-4-4)	ชุดวิชา นวัตกรรมด้านอาหารและการวิจัย		
PCA67-312	การตกแต่งเค้กและขนมหวานร่วมสมัย	3(1-4-4)	PCA67-316	การวิจัยศิลปะการประกอบอาหารและอุตสาหกรรมบริการอาหาร	3(1-4-4)
ชุดวิชา การจัดการอาหารและเครื่องดื่ม			PCA67-317	ทักษะการประกอบอาหารและขนมอบขั้นสูง	2(1-3-4)
PCA67-313	การจัดการการดำเนินงานร้านอาหารและร้านคาเฟ่	3(2-3-6)	PCA67-318	ประเด็นร่วมสมัยด้านศิลปะการประกอบอาหารและอุตสาหกรรม	2(2-0-4)
PCA67-314	รายการอาหารและการจัดการการสร้างผลกำไร	2(2-0-4)	PCA67-322	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารธุรกิจ ในอุตสาหกรรมบริการอาหาร	3(2-2-5)
PCA67-315	โครงการจำลองธุรกิจบริการอาหารโปรเซฟวลลิซึนซ์	1(0-3-4)	XXX67-XXX	วิชาเลือกเสรี	2-6 (หน่วยกิต)
PCA67-321	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารสำหรับการประกอบอาหาร	3(2-2-5)			
PCA67-391	เตรียมสหกิจศึกษา	1(0-2-1)			
XXX67-XXX	วิชาเลือกเสรี	2-6 (หน่วยกิต)			
รวม 18 หรือ 22 หน่วยกิต			รวม 15 หรือ 19 หน่วยกิต		

ชั้นปีที่ 4					
ภาคการศึกษาที่ 1			ภาคการศึกษาที่ 2		
PCA67-491	สหกิจศึกษา 1	6(0-40-0)	PCA67-492	สหกิจศึกษา 2	6(0-40-0)
รวม 6 หน่วยกิต			รวม 6 หน่วยกิต		