



หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาศิลปะการปรุงอาหารและการจัดการบริการด้วยไมตรีจิต

Bachelor of Arts Program in

Culinary Arts and Hospitality Management

(หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2566)

คณะกรรมการท่องเที่ยวและการโรงแรม

มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

รายละเอียดของหลักสูตร
หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาศิลปปะการปรุงอาหารและการจัดการบริการด้วยไมตรีจิต
(หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2566)

1. ชื่อหลักสูตรและสาขาวิชาของหลักสูตร

ภาษาไทย	:	หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาศิลปปะการปรุงอาหารและการจัดการบริการด้วยไมตรีจิต
ภาษาอังกฤษ	:	Bachelor of Arts Program in Culinary Arts and ospitality Management

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ชื่อเต็ม (ไทย)	:	ศิลปศาสตรบัณฑิต (ศิลปปะการปรุงอาหารและการจัดการบริการด้วยไมตรีจิต)
ชื่อย่อ (ไทย)	:	ศศ.บ. (ศิลปปะการปรุงอาหารและการจัดการบริการด้วยไมตรีจิต)
ชื่อเต็ม (อังกฤษ)	:	Bachelor of Arts (Culinary Arts and Hospitality Management)
ชื่อย่อ (อังกฤษ)	:	B.A. (Culinary Arts and Hospitality Management)

3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

3.1 หลักสูตร

3.1.1 จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตร 125 หน่วยกิต

3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร

หมวดวิชา/ รายวิชา	เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร ของกระทรวงศึกษาธิการ (หน่วยกิต)	จำนวนหน่วยกิต
ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	ไม่น้อยกว่า 30	30
ข. หมวดวิชาเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า 72	80
(1) กลุ่มวิชาพื้นฐาน		24
(2) กลุ่มวิชาเฉพาะ		56
2.1 กลุ่มวิชาชีพ (เฉพาะบังคับ)		38
2.2 กลุ่มวิชาชีพ (เฉพาะเลือก)		18
ค. หมวดวิชาเลือกเสรี	6	6
ง. หมวดวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	-	9
รวม (หน่วยกิต) ไม่น้อยกว่า	120	125

3.1.3 รายวิชา

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า	30	หน่วยกิต
1.1 กลุ่มทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต	ไม่น้อยกว่า 6	หน่วยกิต
1.1.1 ภาษาและการสื่อสาร	ไม่น้อยกว่า 4	หน่วยกิต
1.1.2 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	ไม่น้อยกว่า 2	หน่วยกิต
1.2 กลุ่มคุณภาพชีวิตและสิ่งแวดล้อม	ไม่น้อยกว่า 4	หน่วยกิต
1.3 กลุ่มนวัตกรรมและการสร้างสรรค์	ไม่น้อยกว่า 4	หน่วยกิต
1.4 กลุ่มพลเมืองเข้มแข็ง	ไม่น้อยกว่า 4	หน่วยกิต
1.5 กลุ่มวิถีสังคม	ไม่น้อยกว่า 4	หน่วยกิต
1.6 กลุ่มเลือกเพิ่มเติม	ไม่น้อยกว่า 8	หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า	80	หน่วยกิต
2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐาน	24	หน่วยกิต
1004 101	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวการบริการและอาหาร Introduction to Tourism Hospitality and Food Industries	3(3-0-6)
1004 102	การพัฒนาบุคลิกภาพและการสร้างความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล Personality Development and Interpersonal Relationships	3(3-0-6)
1004 103	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวัตถุดิบและหลักการทางโภชนาการ Introduction to Raw Materials and Principles of Nutrition	3(3-0-6)
1004 104	การสุขาภิบาลและอาหารปลอดภัย Sanitation and Safe Food	3(3-0-6)
1004 205	พฤติกรรมผู้บริโภค Consumer Behaviors	3(3-0-6)
1004 206	นวัตกรรมและเทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับอุตสาหกรรมบริการและอาหาร Innovation and Information Technology for Hospitality and Food Industries	3(3-0-6)
1004 207	กฎหมายและจรรยาบรรณวิชาชีพในอุตสาหกรรมบริการและอาหาร Laws and Professional Ethics in Hospitality and Food Industries	3(3-0-6)
1004 208	ภาษาอังกฤษพื้นฐานสำหรับศิลปะการปรุงอาหารและการบริการ Basic English for Culinary Arts and Hospitality	3(2-2-5)

2.2	กลุ่มวิชาเฉพาะ	56	หน่วยกิต
2.2.1	กลุ่มวิชาชีพ (วิชาเฉพาะบังคับ)	38	หน่วยกิต
1004 111	หลักการและทักษะการปรุงอาหารเบื้องต้น Principles and Basic Culinary Skills		4(2-4-6)
1004 212	การปรุงอาหารตะวันตก Western Cookery		4(2-4-6)
1004 213	หลักการและทักษะการทำขนมอบเบื้องต้น Principles and Basic Bakery Skills		4(2-4-6)
1004 214	การปรุงอาหารเอเชีย Asian Cookery		4(2-4-6)
1004 215	การปรุงอาหารไทย Thai Cookery		4(2-4-6)
1004 316	การตลาดยุคใหม่สำหรับธุรกิจอาหารและอุตสาหกรรมบริการ Modern Marketing for Food Business and Hospitality Industries		3(3-0-6)
1004 317	การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Costs Control		3(3-0-6)
1004 318	การวางแผนธุรกิจสำหรับผู้ประกอบการ Business Planning for Entrepreneur		3(3-0-6)
1004 319	การสร้างสรรครายการอาหารและการออกแบบครัว Menu Creation and Kitchen Design		3(3-0-6)
1004 420	การสัมมนาและวิทยาระเบียบวิธีวิจัยทางธุรกิจอาหารและบริการ Seminar and Research Methodology in Food and Hospitality Businesses		3(3-0-6)
1004 421	การสื่อสารภาษาอังกฤษสำหรับผู้ประกอบอาหาร Communicative English for Chefs		3(2-2-5)
2.2.2	กลุ่มวิชาชีพ (เฉพาะเลือก)	18	หน่วยกิต
1.	กลุ่มวิชาอาหารตะวันตก		
1004 331	การปรุงอาหารตะวันตกขั้นสูง Advanced Western Cookery		3(2-2-5)
1004 332	การปรุงอาหารฝรั่งเศส French Cookery		3(2-2-5)
1004 333	การปรุงอาหารอิตาลีเลียน		3(2-2-5)

	Italian Cookery	
1004 334	การปรุงอาหารเม็กซิกัน Mexican Cookery	3(2-2-5)
1004 335	ศิลปะการปรุงอาหารตะวันตกร่วมสมัย Contemporary Western Culinary Arts	3(2-2-5)

2. กลุ่มวิชาอาหารเอเชีย

1004 336	วัฒนธรรมและการปรุงอาหารอาเซียน ASEAN Culture and Cookery	3(2-2-5)
1004 337	วัฒนธรรมและการปรุงอาหารจีน Chinese Culture and Cookery	3(2-2-5)
1004 338	วัฒนธรรมและการปรุงอาหารเกาหลี Korean Culture and Cookery	3(2-2-5)
1004 339	วัฒนธรรมและการปรุงอาหารญี่ปุ่น Japanese Culture and Cookery	3(2-2-5)
1004 340	วัฒนธรรมและการปรุงอาหารอินเดีย Indian Culture and Cookery	3(2-2-5)
1004 341	วัฒนธรรมและการปรุงอาหารตุรกีและตะวันออกกลาง Türkiye and Middle East Culture and Cookery	3(2-2-5)

3. กลุ่มวิชาอาหารไทย

1004 342	การปรุงอาหารไทยท้องถิ่น Regional Thai Cookery	3(2-2-5)
1004 343	ขนมไทย Thai Desserts	3(2-2-5)
1004 344	การปรุงอาหารไทยขั้นสูง Advanced Thai Cookery	3(2-2-5)
1004 345	ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ Arts of Vegetable and Fruit Carving	3(2-2-5)
1004 346	เชฟเทเบิลอาหารไทย Thai Chef's Table	3(2-2-5)
1004 347	ศิลปะการประกอบอาหารอีสาน Isan Culinary Arts	3(2-2-5)

4. กลุ่มวิชาขนมอบ

1004 348	การเตรียมขนมอบและขนมพาย Pastry and Pie Preparation	3(2-2-5)
1004 349	การอบขนมปัง Bread Baking	3(2-2-5)
1004 350	เค้กและการตกแต่งหน้าเค้ก Cake and Cake Decorating	3(2-2-5)
1004 351	นักชงกาแฟและการจัดการร้านกาแฟ Barista and Café management	3(2-2-5)

5. กลุ่มวิชาบริหารจัดการ

1004 352	หลักการบัญชีเบื้องต้น Introduction to Accounting	3(3-0-6)
1004 353	การจัดการทรัพยากรมนุษย์ Human Resources Management	3(3-0-6)
1004 354	กลยุทธ์ภาวะผู้นำ Leadership Strategy	3(3-0-6)
1004 355	การจัดการและการดำเนินงานเรือสำราญ Cruise Line Operation and Management	3(3-0-6)
1004 356	ครัวการบิน Airline Catering	3(3-0-6)
1004 357	การออกแบบร้านอาหารเบื้องต้น Basic Restaurant Design	3(3-0-6)

6. กลุ่มวิชาการบริการ

1004 358	การท่องเที่ยวเชิงอาหาร Gastronomy Tourism	3(3-0-6)
1004 359	นักเล่าเรื่องอาหาร Food Storytellers	3(3-0-6)
1004 360	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Service	3(2-2-5)
1004 361	การบริการจัดเลี้ยง Catering Operation and Service	3(3-0-6)

7. กลุ่มวิชานวัตกรรมและเทคโนโลยีสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร

1004 362	เทคโนโลยีสมัยใหม่สำหรับอุตสาหกรรมอาหาร Modern Technology for Food Industries	3(3-0-6)
1004 363	ระบบธุรกิจอาหารอัจฉริยะ Food Business Intelligence	3(3-0-6)
1004 364	ศิลปะการประกอบอาหารระดับโมเลกุล Arts of Molecular Gastronomy	3(2-2-5)
1004 365	นวัตกรรมอาหารจากพืช Plant-based Food Innovation	3(3-0-6)
1004 366	ศิลปะการตกแต่งอาหาร Arts of Food Styling	3(3-0-6)

8. กลุ่มวิชาโภชนศาสตร์

1004 367	วิทยาศาสตร์การอาหารเบื้องต้น Introduction to Food Science	3(3-0-6)
1004 368	การจัดการระบบการบริการอาหารเพื่อโภชนาการ Food Service System Management	3(3-0-6)
1004 369	โภชนาการบุคคล Personalized Nutrition	3(3-0-6)
1004 370	การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในงานโภชนาการและการกำหนดอาหาร Application of Computer Program in Nutritional and Dietetics	3(2-2-5)

9. กลุ่มสาขาวิชาการจัดการโรงแรมและบริการ

1002 363	สปาและการบริการเพื่อสุขภาพสำหรับธุรกิจโรงแรม Hotel Spa and Well-being Services	3(3-0-6)
1002 366	บัตเลอร์โรงแรม Hotel Butler	3(2-2-5)
1002 374	อาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ Food and Beverage for Health	3(3-0-6)

10. กลุ่มสาขาวิชาการจัดการท่องเที่ยวและบริการ

1001 371	การท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ Health Tourism	3(3-0-6)
1001 377	ธุรกิจไมซ์	3(3-0-6)

MICE Businesses

1001 380 การจัดการงานเทศกาลพิเศษและงานอีเวนต์ขนาดใหญ่อย่างมืออาชีพ 3(3-0-6)

Professional Special Festival and Mega Event Management

หมายเหตุ : * กลุ่มวิชาชีพเฉพาะเลือก นิสิตสามารถเลือกเรียนรายวิชาในกลุ่มใดกลุ่มหนึ่ง หรือเลือกเรียนรายวิชาจากทุกกลุ่มวิชา โดยกำหนดเรียนรายวิชาในกลุ่มใดกลุ่มหนึ่ง ต้องไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต

3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

เลือกเรียนจากรายวิชาที่เปิดสอนในระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัย โดยคำแนะนำของอาจารย์ที่ปรึกษา หรือ สถาบันการศึกษาอื่นที่มหาวิทยาลัยมหาสารคามรับรอง

4. หมวดวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 9 หน่วยกิต

*1004 291 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 1 3(450 ชั่วโมง)

Professional Field Experience 1

*1004 491 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 2 6(900 ชั่วโมง)

Professional Field Experience 2

หรือ

*1004 492 การค้นคว้าอิสระ 6(0-12-6)

Independent Study

0199 499 สหกิจศึกษา 9(0-40-0)

Cooperative Education

หรือ

หมายเหตุ : * รายวิชา 1004 291 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 1 , รายวิชา 1004 491 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 2 และรายวิชา 1004 492 การค้นคว้าอิสระ เป็นรายวิชานับหน่วยกิต โดยมีผลการเรียนเป็น S หรือ U

3.1.4 แสดงแผนการศึกษา

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาศิลปการปรุงอาหารและการจัดการบริการด้วยไมตรีจิต
(ระบบปกติ)

ปีที่ 1 ภาคต้น		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวน หน่วยกิต
0041 001	ภาษาอังกฤษเพื่อเตรียมความพร้อม Preparatory English หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	2(2-0-4)
0043 001	การคิดเชิงออกแบบ Design Thinking หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	2(2-0-4)
xxxx xxx	กลุ่มคุณภาพชีวิตและสิ่งแวดล้อม (เลือก) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	2
xxxx xxx	กลุ่มวิถีสังคม (เลือก) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	2
xxxx xxx	กลุ่มพลเมืองเข้มแข็ง (เลือก) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	2
xxxx xxx	กลุ่มนวัตกรรมและการสร้างสรรค์ (เลือก) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	2
1004 101	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวการบริการและอาหาร Introduction to Tourism Hospitality and Food Industries	3(3-0-6)
1004 102	การพัฒนาบุคลิกภาพและการสร้างความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล Personality Development and Interpersonal Relationships	3(3-0-6)
จำนวนหน่วยกิตที่ลงทะเบียนเรียน		18
จำนวนหน่วยกิตสะสม		18

ปีที่ 1 ภาคปลาย		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวน หน่วยกิต
0041 002	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร Communicative English หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	2(2-0-4)
0041 022	ทักษะและชีวิตดิจิทัลเพื่อการเปลี่ยนแปลง Digital Literacy and Life for Transformation หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	2(2-0-4)
xxxx xxx	กลุ่มพลเมืองเข้มแข็ง (เลือก) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	2
xxxx xxx	กลุ่มวิถีสังคม (เลือก) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	2
1004 103	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวัตถุดิบและหลักการทางโภชนาการ Introduction to Raw Materials and Principles of Nutrition	3(3-0-6)
1004 104	การสุขาภิบาลและอาหารปลอดภัย Sanitation and Safe Food	3(3-0-6)
1004 111	หลักการและทักษะการปรุงอาหารเบื้องต้น Principles and Basic Culinary Skills	4(2-4-6)
จำนวนหน่วยกิตที่ลงทะเบียนเรียน		18
จำนวนหน่วยกิตสะสม		36

ปีที่ 2 ภาคต้น		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวน หน่วยกิต
xxxx xxx	กลุ่มคุณภาพชีวิตและสิ่งแวดล้อม (เลือก) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	2
xxxx xxx	กลุ่มนวัตกรรมและการสร้างสรรค์ (เลือก) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	2
xxxx xxx	กลุ่มวิชาเลือก หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	2
1004 205	พฤติกรรมผู้บริโภค Consumer Behaviors	3(3-0-6)
1004 206	นวัตกรรมและเทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับอุตสาหกรรมบริการและ อาหาร Innovation and Information Technology for Hospitality and Food Industries	3(3-0-6)
1004 212	การปรุงอาหารตะวันตก Western Cookery	4(2-4-6)
1004 213	หลักการและทักษะการทำขนมอบเบื้องต้น Principles and Basic Bakery Skills	4(2-4-6)
จำนวนหน่วยกิตที่ลงทะเบียนเรียน		20
จำนวนหน่วยกิตสะสม		56

ปีที่ 2 ภาคปลาย		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวน หน่วยกิต
xxxx xxx	กลุ่มวิชาเลือก หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	2
xxxx xxx	กลุ่มวิชาเลือก หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	2
1004 207	กฎหมายและจรรยาบรรณวิชาชีพในอุตสาหกรรมบริการและอาหาร Laws and Professional Ethics in Hospitality and Food Industries	3(3-0-6)
1004 208	ภาษาอังกฤษพื้นฐานสำหรับศิลปะการปรุงอาหารและการบริการ Basic English for Culinary Arts and Hospitality	3(2-2-5)
1004 214	การปรุงอาหารเอเชีย Asian Cookery	4(2-4-6)
1004 215	การปรุงอาหารไทย Thai Cookery	4(2-4-6)
จำนวนหน่วยกิตที่ลงทะเบียนเรียน		18
จำนวนหน่วยกิตสะสม		74

ปีที่ 2 ภาคฤดูร้อน		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวน หน่วยกิต
1004 291	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 1 Professional Field Experience 1	3 (450 ชั่วโมง)
จำนวนหน่วยกิตที่ลงทะเบียนเรียน		3
จำนวนหน่วยกิตสะสม		77

ปีที่ 3 ภาคต้น		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวน หน่วยกิต
1004 316	การตลาดยุคใหม่สำหรับธุรกิจอาหารและอุตสาหกรรมบริการ Modern Marketing for Food Business and Hospitality Industries	3(3-0-6)
1004 317	การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Costs Control	3(3-0-6)
xxxx xxx	กลุ่มวิชาซีพ (เฉพาะเลือก รายวิชาที่ 1)	3
xxxx xxx	กลุ่มวิชาซีพ (เฉพาะเลือก รายวิชาที่ 2)	3
xxxx xxx	หมวดวิชาเลือกเสรี 1	3
จำนวนหน่วยกิตที่ลงทะเบียนเรียน		15
จำนวนหน่วยกิตสะสม		92

ปีที่ 3 ภาคปลาย		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวน หน่วยกิต
1004 318	การวางแผนธุรกิจสำหรับผู้ประกอบการ Business Planning for Entrepreneur	3(3-0-6)
1004 319	การสร้างสรรค์รายการอาหารและการออกแบบครัว Menu Creation and Kitchen Design	3(3-0-6)
xxxx xxx	กลุ่มวิชาซีพ (เฉพาะเลือก รายวิชาที่ 3)	3
xxxx xxx	กลุ่มวิชาซีพ (เฉพาะเลือก รายวิชาที่ 4)	3
xxxx xxx	เลือกเสรี (รายวิชาที่ 2)	3
จำนวนหน่วยกิตที่ลงทะเบียนเรียน		15
จำนวนหน่วยกิตสะสม		107

ปีที่ 4 ภาคต้น		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวน หน่วยกิต
1004 420	การสัมมนาและวิทยาระเบียบวิธีวิจัยทางธุรกิจอาหารและการบริการ Seminar and Research Methodology in Food and Hospitality Businesses	3(3-0-6)
1004 421	การสื่อสารภาษาอังกฤษสำหรับผู้ประกอบอาหาร Communicative English for Chefs	3(2-2-5)
xxxx xxx	กลุ่มวิชาชีพ (เฉพาะเลือก รายวิชาที่ 5)	3
xxxx xxx	กลุ่มวิชาชีพ (เฉพาะเลือก รายวิชาที่ 6)	3
จำนวนหน่วยกิตที่ลงทะเบียนเรียน		12
จำนวนหน่วยกิตสะสม		119

ปีที่ 4 ภาคปลาย		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวน หน่วยกิต
1004 491	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 2 Professional Field Experience 2	6 (900 ชั่วโมง)
1004 492	การค้นคว้าอิสระ Independent Study	6(0-12-6)
จำนวนหน่วยกิตที่ลงทะเบียนเรียน		6
จำนวนหน่วยกิตสะสม		125

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาศิลปปะการปรุงอาหารและการจัดการบริการด้วยไมตรีจิต
ระบบพิเศษ (เทียบเข้า)

ปีที่ 1 ภาคต้น		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวน หน่วยกิต
1004 101	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวการบริการและอาหาร Introduction to Tourism Hospitality and Food Industries	3(3-0-6)
1004 102	การพัฒนาบุคลิกภาพและการสร้างความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล Personality Development and Interpersonal Relationships	3(3-0-6)
1004 103	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวัตถุดิบและหลักการทางโภชนาการ Introduction to Raw Materials and Principles of Nutrition	3(3-0-6)
1004 104	การสุขาภิบาลและอาหารปลอดภัย Sanitation and Safe Food	3(3-0-6)
1004 111	หลักการและทักษะการปรุงอาหารเบื้องต้น Principles and Basic Culinary Skills	4(2-4-6)
xxxx xxx	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	6
จำนวนหน่วยกิตที่ลงทะเบียนเรียน		16-22
จำนวนหน่วยกิตสะสม		22

ปีที่ 1 ภาคปลาย		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต
1004 205	พฤติกรรมผู้บริโภค Consumer Behaviors	3(3-0-6)
1004 206	นวัตกรรมและเทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับอุตสาหกรรมบริการและอาหาร Innovation and Information Technology for Hospitality and Food Industries	3(3-0-6)
1004 208	ภาษาอังกฤษพื้นฐานสำหรับศิลปะการปรุงอาหารและการบริการ Basic English for Culinary Arts and Hospitality	3(2-2-5)
1004 212	การปรุงอาหารตะวันตก Western Cookery	4(2-4-6)
1004 213	หลักการและทักษะการทำขนมอบเบื้องต้น Principles and Basic Bakery Skills	4(2-4-6)
1004 214	การปรุงอาหารเอเชีย Asian Cookery	4(2-4-6)
จำนวนหน่วยกิตที่ลงทะเบียนเรียน		21
จำนวนหน่วยกิตสะสม		43

ปีที่ 1 ภาคฤดูร้อน		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต
xxxx xxx	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	10
จำนวนหน่วยกิตที่ลงทะเบียนเรียน		0-10
จำนวนหน่วยกิตสะสม		53

*กรณีนิสิตเทียบโอนรายวิชาศึกษาทั่วไปได้มากกว่า 10 หน่วยกิต ไม่จำเป็นต้องลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษานี้

ปีที่ 2 ภาคต้น		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวน หน่วยกิต
1004 207	กฎหมายและจรรยาบรรณวิชาชีพในอุตสาหกรรมบริการและอาหาร Laws and Professional Ethics in Hospitality and Food Industries	3(3-0-6)
1004 215	การปรุงอาหารไทย Thai Cookery	4(2-4-6)
1004 316	การตลาดยุคใหม่สำหรับธุรกิจอาหารและอุตสาหกรรมบริการ Modern Marketing for Food Business and Hospitality Industries	3(3-0-6)
1004 317	การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Costs Control	3(3-0-6)
xxxx xxx	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	8
จำนวนหน่วยกิตที่ลงทะเบียนเรียน		13-21
จำนวนหน่วยกิตสะสม		74

ปีที่ 2 ภาคปลาย		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวน หน่วยกิต
1004 318	การวางแผนธุรกิจสำหรับผู้ประกอบการ Business Planning for Entrepreneur	3(3-0-6)
1004 319	การสร้างสรรค์รายการอาหารและการออกแบบครัว Menu Creation and Kitchen Design	3(3-0-6)
xxxx xxx	กลุ่มวิชาชีพ (เฉพาะเลือก)	0-9
xxxx xxx	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	0-6
จำนวนหน่วยกิตที่ลงทะเบียนเรียน		6-21
จำนวนหน่วยกิตสะสม		95

ปีที่ 2 ภาคฤดูร้อน		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต
1004 291	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 1 Professional Field Experience 1	3 (450 ชั่วโมง)
จำนวนหน่วยกิตที่ลงทะเบียนเรียน		3
จำนวนหน่วยกิตสะสม		98

*กรณีนี้คิดเทียบโอนรายวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพได้มากกว่า 3 หน่วยกิต ไม่จำเป็นต้องลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษานี้

ปีที่ 3 ภาคต้น		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต
1004 420	การสัมมนาและวิทยาระเบียบวิธีวิจัยทางธุรกิจอาหารและการบริการ Seminar and Research Methodology in Food and Hospitality Businesses	3(3-0-6)
1004 421	การสื่อสารภาษาอังกฤษสำหรับผู้ประกอบอาหาร Communicative English for Chefs	3(2-2-5)
xxxx xxx	กลุ่มวิชาชีพ (เฉพาะเลือก)	0-9
xxxx xxx	เลือกเสรี	0-6
จำนวนหน่วยกิตที่ลงทะเบียนเรียน		6-21
จำนวนหน่วยกิตสะสม		119

ปีที่ 3 ภาคปลาย		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต
1004 491	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 2 Professional Field Experience 2	6 (900 ชั่วโมง)
จำนวนหน่วยกิตที่ลงทะเบียนเรียน		6
จำนวนหน่วยกิตสะสม		125