

RUTS

**ออกแบบอาหาร
ด้วยศิลปะและนวัตกรรม
เพื่อเป็น
อาหารแฟชั่นอย่างมีสไตล์**



วท.บ.

สาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการ

Bachelor of Science (Food and Service Management)

RUTS | วิทยาลัยราชภัฏธนบุรี
Rajabhat Thani Buri College





แนะนำ หลักสูตร



ชื่อเต็มภาษาไทย

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการ

ชื่อย่อภาษาไทย

วท.บ. (การจัดการอาหารและบริการ)

ชื่อเต็มภาษาอังกฤษ :

Bachelor of Science Program in
Food and **S**ervice **M**anagement

ชื่อย่อภาษาอังกฤษ

B.Sc. (Food and Service
Management) : **FSM**

**คณะกรรมการบริหารหลักสูตร
วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาการ
จัดการอาหารและบริการ**



**ผศ.ดวงเดือน
สงทธิ
ประธาน
หลักสูตร**



**ผศ.ดร.เสาวณีย์
ชัยเพชร
กรรมการบริหาร
หลักสูตร**



**ดร.สุราสณี ทอง
นอก
กรรมการบริหาร
หลักสูตร**



**อาจารย์จิระนาถ
รุ่งช่วง
กรรมการบริหาร
หลักสูตร**



**ผศ.จรรุญ บุญนำ
กรรมการบริหาร
หลักสูตร**



**ผศ.ดร.ศิรินาถ ศรี
อ่อนนวล
กรรมการบริหาร**



**ผศ.ดร.อนิกานต์
ธรสินทร์
กรรมการบริหาร**



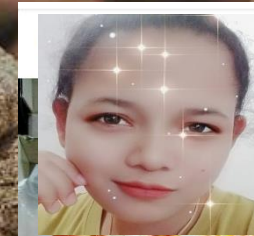
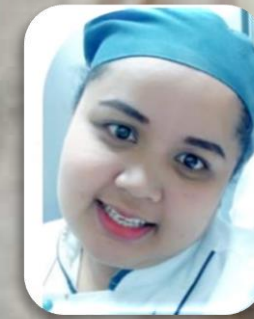
**ผศ.ดร.อภิญา
วานิชพันธ์
กรรมการบริหาร**



อาชีพเป้าหมายหลังสำเร็จการศึกษา



1. ผู้ประกอบอาหาร
2. นักจัดการธุรกิจอาหาร
3. โภชนากรในโรงพยาบาล
4. จัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Catering) ธุรกิจร้านอาหาร
5. ตัวแทนจำหน่ายวัสดุอุปกรณ์ด้านอุตสาหกรรมอาหารและ/หรือการบริการ
6. ผู้สอนในสถาบันการศึกษา
7. นักพัฒนาตำราอาหาร/เมนูอาหาร สำหรับโรงแรม โรงเรียน สถานที่บำบัด สถานดูแลผู้สูงอายุ



ช้ is with สุรทัย เพ็ชรรัตน์ and 6 others. ...



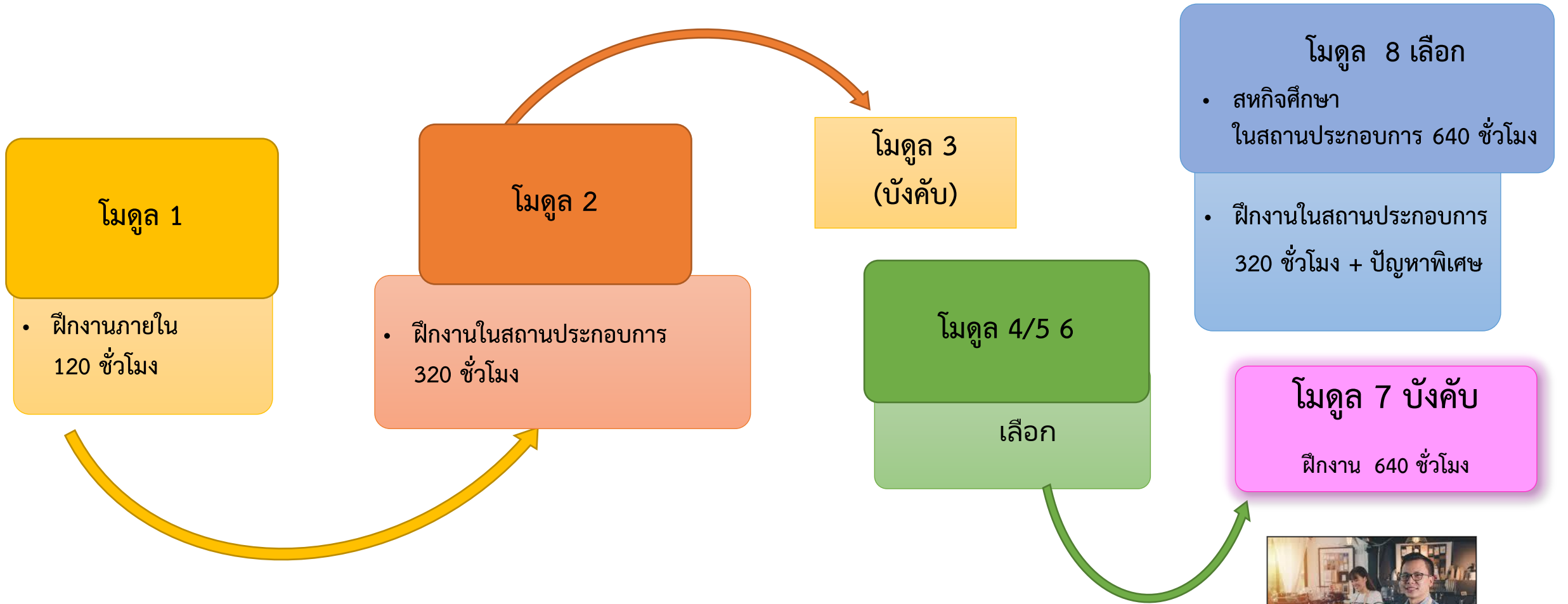
พิซซ่าหัวโค้งควนเงิน

May 29 · 🌐

"เป็นพ่อค้า แม่ค้า ไข่ว่าจะน่าอาย คนที่น่าอายที่สุดคือคนที่ไม่คิดจะทำอะไรเลยสู้ๆ" "#เปิดร้านพิซซ่าจ๋าๆ #พร้อมรับออเดอร์เร็วแล้วจ๋า #พร้อมบริการส่งถึงบ้านคุณแล้วว" 📦

โครงสร้างหลักสูตร

หมวดวิชา/กลุ่มวิชา	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการ
1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป (ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2558)	
(ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2563)	31
1.1 กลุ่มวิชาคุณภาพชีวิตดี มีสุข	7
1.2 กลุ่มวิชาพลเมืองดี วิถีประชาธิปไตย	6
1.3 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร	12
1.4 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	6
2. หมวดวิชาเฉพาะ	96
2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	14
2.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ	50
2.3 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์ภาคสนาม*	17
2.4 กลุ่มวิชาชีพเลือก	15
3. หมวดวิชาเลือกเสรี	6
จำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า	133
จำนวนหน่วยกิตวิชาเฉพาะ	81 หน่วยกิต ปฏิบัติ 35 หน่วยกิต (ร้อยละ 43.21) ทฤษฎี 46 หน่วยกิต (ร้อยละ 56.79)
จำนวนชั่วโมงวิชาเฉพาะ	ปฏิบัติ 1,773 ชั่วโมง (ร้อยละ 97.58) ทฤษฎี 44 ชั่วโมง (ร้อยละ 2.42)





แผนการศึกษา: ปีการศึกษาที่ 1 ภาค การศึกษาที่ 1



SPECIAL
DESSERT



หมวดศึกษาทั่วไปและกลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ 1

UU-VWX-YZZ	กลุ่มวิชาคุณภาพชีวิตดี มีสุข (1)	1(T-P-E)
UU-VWX-YZZ	กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร (1)	3(T-P-E)
UU-VWX-YZZ	กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร (2)	3(T-P-E)
00-023-001	พลเมืองกับจิตสำนึกต่อสังคม	3(3-0-6)
00-035-001	สนทนาภาษาอังกฤษ	3(3-0-6)
00-035-002	การอ่านและการเขียนภาษาอังกฤษ	3(2-2-5)
02-221-001	เคมีพื้นฐาน	3(3-0-6)
02-221-002	ปฏิบัติการเคมีพื้นฐาน	1(0-3-0)

รวม 20 หน่วยกิต

แผนการศึกษา: ปีการศึกษาที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2 / ภาคการศึกษาที่ 3

หมวดศึกษาทั่วไปและกลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ 2 ปีการศึกษาที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2

UU-VWX-YZZ	กลุ่มวิชาคุณภาพชีวิตดี มีสุข (2)	3(T-P-E)
UU-VWX-YZZ	กลุ่มวิชาพลเมืองดี วิถีประชาธิปไตย (2)	3(T-P-E)
00-018-001	ศาสตร์พระราชา	3(2-2-5)
00-048-001	เทคโนโลยีและนวัตกรรม	3(2-2-5)
02-211-001	คณิตศาสตร์พื้นฐาน	3(3-0-6)
02-222-001	เคมีอินทรีย์พื้นฐาน	3(3-0-6)
02-222-002	ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์พื้นฐาน	1(0-3-0)
		รวม 19 หน่วยกิต

หมวดศึกษาทั่วไปและกลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ 3 ปีการศึกษาที่ 1 ภาคฤดูร้อน

UU-VWX-YZZ	กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (2)	3(T-P-E)
02-213-001	สถิติพื้นฐาน	3(3-0-6)
07-214-101	การเตรียมความพร้อมการฝึกงานและสหกิจศึกษา	1(0-2-1)
รวม		7 หน่วยกิต

แผนการศึกษา: ปีการศึกษาที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1



โมดูล 1 นวัตกรรมการผลิตอาหารและการควบคุมคุณภาพอาหาร (บังคับ)

07-210-201	การจัดการวัตถุดิบ	3(1-6-2)
07-210-202	การแปรรูปอาหาร	3(2-3-4)
07-210-203	จุลินทรีย์ในอาหาร	2(2-0-4)
07-210-204	ปฏิบัติการจุลินทรีย์ในอาหาร	1(0-3-0)
07-210-205	ความปลอดภัยของอาหารและข้อกำหนดทางด้านสุขาภิบาล	3(3-0-6)
07-210-206	การควบคุมคุณภาพอาหารและระบบประกันคุณภาพ	3(2-3-4)
07-211-201	หลักการประกอบอาหาร	3(2-0-4)
07-214-202	ฝึกงานทางการจัดการอาหารและบริการ 1	1(120)
รวม		22 หน่วยกิต

แผนการศึกษา: ปีการศึกษาที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2



โมดูลที่ 2 วิชาชีพการจัดการอาหารและบริการ 1 (บังคับ)

07-211-202	ศิลปะการออกแบบการจัดอาหารและสถานที่	2(1-3-2)
07-211-203	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	3(2-3-4)
07-211-204	อาหารจำนวนมากและการพัฒนาสูตรมาตรฐาน	3(2-3-4)
07-212-201	โภชนาการ	3(2-3-4)
07-213-202	การจัดการธุรกิจอาหารและบริการ	3(2-3-4)
07-213-203	การสร้างธุรกิจใหม่และการเป็นผู้ประกอบการ	2(1-3-2)
07-213-204	เทคนิคการนำเสนออาหาร	2(1-3-2)
07-214-203	ฝึกงานทางการจัดการอาหารและบริการ 2	3(320)
รวม		21 หน่วยกิต

แผนการศึกษา: ปีการศึกษาที่ 3 ภาคการศึกษา ที่ 1



โมดูลที่ 3 การสร้างผู้ประกอบการ (บังคับ)

07-213-302	การจัดการโซ่อุปทานในอุตสาหกรรมอาหาร	2(2-0-4)
07-213-303	การจัดการธุรกิจอาหารและบริการ	3(2-3-4)
07-213-304	การสร้างธุรกิจใหม่และการเป็นผู้ประกอบการ	2(1-3-2)
07-213-305	เศรษฐศาสตร์ธุรกิจอาหาร	3(3-0-6)
07-213-306	จิตวิทยาบริการและพฤติกรรมผู้บริโภค	2(2-0-4)
07-213-307	การจัดการทรัพยากรมนุษย์	3(3-0-6)
UU-VWX-YZZ	วิชาเลือกเสรี (1)	3(T-P-E)

รวม 18 หน่วยกิต

แผนการศึกษา: ปีการศึกษาที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2



โมดูลที่ 4 วิทยาการการประกอบอาหาร (เลือก: สำหรับผู้ประกอบอาหาร)

รายวิชาซีพีเลือก ให้เลือกศึกษา 15 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้

07-211-305	อาหารไทย	3(2-3-4)
07-211-306	อาหารนานาชาติ	3(2-3-4)
07-211-307	อาหารว่างและเครื่องดื่ม	3(2-3-4)
07-211-308	ขนมไทยยุคใหม่	3(2-3-4)
07-211-309	วิทยาการขนมอบ	3(2-3-4)
07-211-310	อาหารเอกลักษณ์ใต้	3(2-3-4)
07-211-311	อาหารฮาลาล	3(2-3-4)
07-211-312	อาหารฟังก์ชัน	3(2-3-4)
07-211-313	นวัตกรรมผลิตภัณฑ์จากแมลง	3(2-3-4)
รายวิชาเลือกเสรี ให้ศึกษา 3 หน่วยกิต		
UU-VWX-YZZ	วิชาเลือกเสรี (2)	3(T-P-E)

รวม 18 หน่วยกิต



แผนการศึกษา



ปีการศึกษาที่ 3 ภาค การศึกษาที่ 2

SPECIAL
DESSERT

โมดูล 5 โภชนาการ (เลือก: สำหรับโภชนาการ)

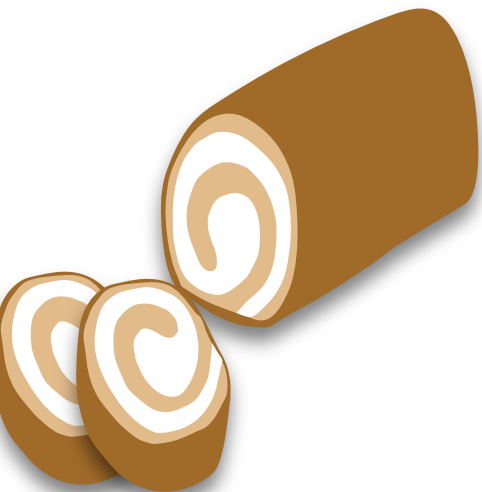
รายวิชาซีพีเลือก ให้เลือกศึกษา 15 หน่วยกิต รายวิชาดังนี้

07-211-312	อาหารฟังก์ชัน	3(2-3-4)
07-212-302	โภชนบำบัด	3(2-3-4)
07-212-303	อาหารเฉพาะโรคยุคใหม่	3(2-3-4)
07-212-304	โภชนาการชุมชน	3(2-3-4)
07-212-305	การจัดการโภชนาการในโรงพยาบาล	3(2-3-4)
07-212-306	โภชนาการสำหรับผู้สูงวัย	3(2-3-4)
รายวิชาเลือกเสรี ให้ศึกษา 3 หน่วยกิต		
UU-VWX-YZZ	วิชาเลือกเสรี (2)	3(T-P-E)

รวม 18 หน่วยกิต



แผนการศึกษา: ปีการศึกษาที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2



โมดูล 6 การจัดการธุรกิจอาหาร (เลือก: สำหรับผู้ประกอบการจัดการอาหารและบริการ)

รายวิชาชีพเลือก ให้เลือกศึกษา 15 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้

07-213-308	การจัดการเชิงกลยุทธ์ในอุตสาหกรรมอาหารและบริการ	3(2-3-4)
07-213-309	การจัดการนวัตกรรมอาหาร	3(2-3-4)
07-213-310	การจัดการธุรกิจแฟรนไชส์	3(3-0-6)
07-213-311	แพ็คเกจอาหาร	3(2-3-4)
11-150-206	วิทยาศาสตร์เพื่อการสื่อสารทางธุรกิจ	3(2-2-5)
11-210-101	การตลาด	3(3-0-6)
11-410-401	ระบบสารสนเทศเพื่อการจัดการ	3(2-2-5)
11-411-202	การจัดการพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์	3(3-0-6)

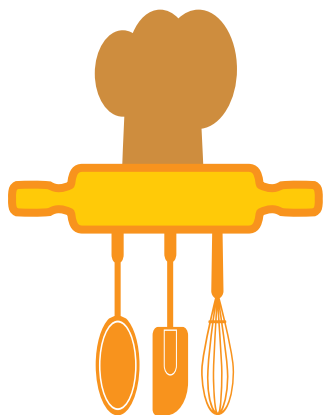
รายวิชาเลือกเสรี ให้ศึกษา 3 หน่วยกิต

UU-VWX-YZZ	วิชาเลือกเสรี (2)	3(T-P-E)
------------	-------------------	----------

รวม 18 หน่วยกิต



แผนการศึกษา: ปีที่ 4 สำหรับนักศึกษาที่เลือกการ ฝึกงาน



BAKERY

โมดูลที่ 7 การเสริมทักษะและประสบการณ์ (บังคับ) ปีการศึกษาที่ 4

(สำหรับแผนการเรียนฝึกงาน)

ภาคการศึกษาที่ 1

07-214-404
6(640)

ภาคการศึกษาที่ 2

ฝึกงานทางการจัดการอาหารและบริการ 3

รวม 6 หน่วยกิต

โมดูล 8 การเสริมทักษะและประสบการณ์ 2 (บังคับ)

07-213-412	สัมมนาทางการจัดการอาหารและบริการ	1(0-3-1)
07-214-405	ปัญหาพิเศษทางการจัดการอาหารและบริการ	3(1-6-2)
07-214-406	ฝึกงานทางการจัดการอาหารและบริการ 4	3(320)
รวม		7 หน่วยกิต



แผนการศึกษา: สำหรับนักศึกษาที่ เลือกสหกิจศึกษา



โมดูลที่ 7 การเสริมทักษะและประสบการณ์ (บังคับ) ปีการศึกษาที่ 4

ภาคการศึกษาที่ 1

07-214-404	ฝึกงานทางการจัดการอาหารและบริการ 3	6(640)
รวม		6 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 2

07-213-412	สัมมนาทางการจัดการอาหารและบริการ	1(0-3-1)
07-214-407	สหกิจศึกษา	6(640)
รวม		7 หน่วยกิต

ตารางโครงสร้างหลักสูตร

หมวดวิชา/กลุ่มวิชา	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการ
1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป (ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2558)	
(ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2563)	31
1.1 กลุ่มวิชาคุณภาพชีวิตดี มีสุข	7
1.2 กลุ่มวิชาพลเมืองดี วิถีประชาธิปไตย	6
1.3 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร	12
1.4 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	6
2. หมวดวิชาเฉพาะ	96
2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	14
2.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ	50
2.3 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์ภาคสนาม*	17
2.4 กลุ่มวิชาชีพเลือก	15
3. หมวดวิชาเลือกเสรี	6
จำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า	133
จำนวนหน่วยกิตวิชาเฉพาะ	81 หน่วยกิต ปฏิบัติ 35 หน่วยกิต (ร้อยละ 43.21) ทฤษฎี 46 หน่วยกิต (ร้อยละ 56.79)
จำนวนชั่วโมงวิชาเฉพาะ	ปฏิบัติ 1,773 ชั่วโมง (ร้อยละ 97.58) ทฤษฎี 44 ชั่วโมง (ร้อยละ 2.42)

การแต่งกายสำหรับการเรียนภาคบรรยาย



คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยสกลนคร

การแต่งกายนักศึกษาชาย คณะอุตสาหกรรมเกษตร มทร.ศรีวิชัย



ผม : ทรงผมสุภาพ สีผมตามธรรมชาติ ห้ามทำสีผม

เสื้อ : เสื้อเชิ้ตสีขาว ทรงสุภาพ แขนสั้น แขนยาว
เพียงข้อศอกไม่พาดปลายแขนหรือแขนยาว
ติดกระดุมปลายแขนถึงข้อมือ ไม่มีลวดลาย
ไม่บางเกินสมควร พาดอกตรงโดยตลอด
ติดกระดุม มีกระเป๋ายกขนาดพอเหมาะที่อกเสื้อ
ด้านซ้าย ตัวเสื้อมีความยาวเพียงพอสำหรับ
สอดชายเสื้อไว้ในกางเกง

กางเกง : กางเกงขายาว แบบสากล ทรงสุภาพ
ไม่รัดรูป มีหูเข็มขัดเย็บด้วยผ้าสีเดียวกับกางเกง
ไม่พับปลายขา ผ้าเนื้อเรียบไม่มีลวดลาย
สีกรมท่าหรือสีดำ

เข็มขัด : เข็มขัดหนังสีดำ หัวเข็มขัดสีเงิน
ประดับตราสัญลักษณ์มหาวิทยาลัย และ
ชื่อมหาวิทยาลัย มีปลอกสีเดียวกับเข็มขัด
สำหรับสอดปลายเข็มขัด

รองเท้า : รองเท้าหุ้มส้นสีดำหรือสีสุภาพ
ไม่มีลวดลาย ทรงสุภาพ

ถุงเท้า : ถุงเท้าสีดำหรือสีที่กลมกลืนกับรองเท้า
ไม่มีลวดลาย



คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยสกลนคร

การแต่งกายนักศึกษาหญิง คณะอุตสาหกรรมเกษตร มทร.ศรีวิชัย



ผม : สีผมตามธรรมชาติ ห้ามทำสีผม

เสื้อ : เสื้อเชิ้ตสีขาว แบบสุภาพ ไม่รัดรูป
และไม่หลวมเกินไป ไม่มีลวดลาย ไม่บาง
เกินสมควร พาดอกตรงโดยตลอด แขนสั้น
เหนือข้อศอก ไม่พาดปลายแขน ติดกระดุม
สีเงินลายฉลุบนตราสัญลักษณ์มหาวิทยาลัย
ตัวเสื้อมีความยาวเพียงพอสำหรับให้กระโปรง
ทับได้ เวลาสวมให้สอดชายเสื้อไว้ในกระโปรง
ให้เรียบร้อย

เข็มกลัดหน้าอกและตุ้มถ่วง : ติดเข็มกลัดเสื้อ
และตุ้มถ่วงตราสัญลักษณ์มหาวิทยาลัยบนอกเสื้อ
ด้านซ้าย

กระโปรง : กระโปรงจีบรอบ หรือ กระโปรง
ทรงเอสีดำ ความยาวคลุมเข่า

เข็มขัด : เข็มขัดหนังสีดำหรือสีน้ำตาล หัวเข็มขัด
สีเงินประดับตราสัญลักษณ์มหาวิทยาลัย
และชื่อมหาวิทยาลัย มีปลอกสีเดียวกับเข็มขัด

รองเท้า : รองเท้าผ้าใบสีขาว หรือรองเท้ายก
สีดำ สวมถุงเท้าสีขาว (ไม่มีลาย)

การแต่งกายสำหรับการเรียน ภาคปฏิบัติ



การเรียนวิชาปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์พื้นฐาน เช่น วิชาเคมีพื้นฐาน

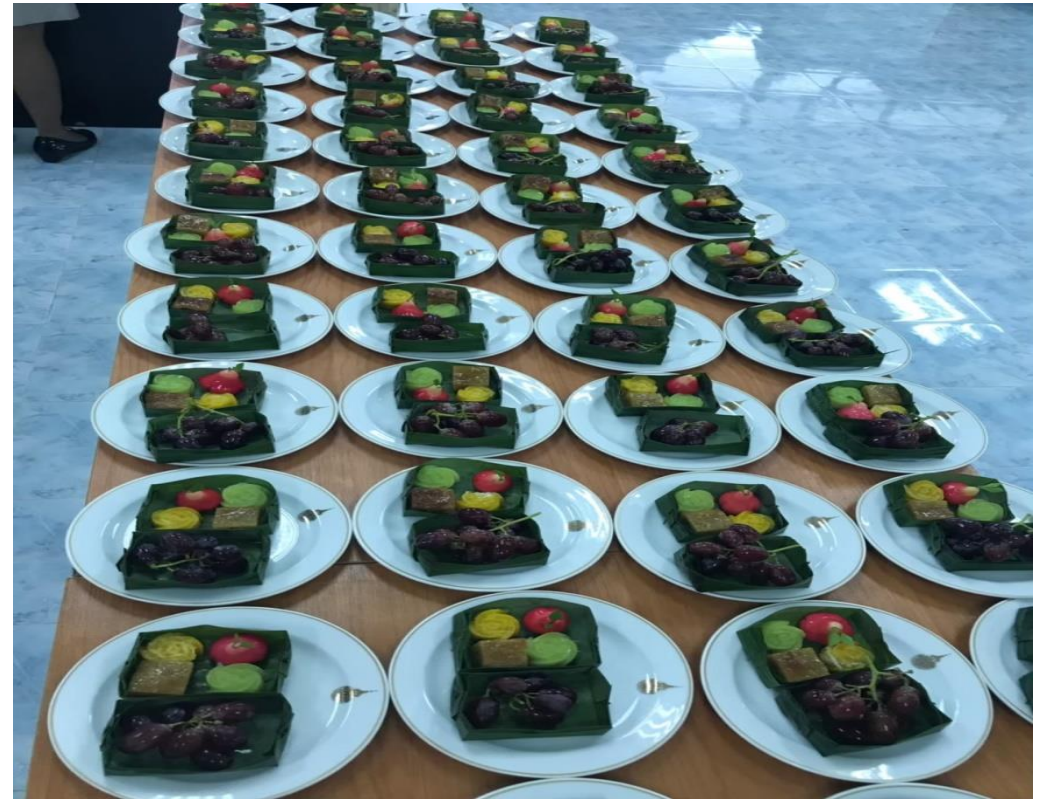


การเรียนวิชาปฏิบัติการสำหรับรายวิชาชีฟในหลักสูตร

บรรยากาศการเรียนการสอนภายในหลักสูตร



บรรยากาศการเรียนรู้การสอนภายในหลักสูตร



บรรยากาศการเรียนการสอนภายในหลักสูตร



บรรยากาศการเรียนการสอนภายในหลักสูตร



บรรยากาศการเรียนการสอนภายในหลักสูตร



The image features three loaves of bread on a dark, textured background. Two loaves on the left are light-colored, possibly white or wheat, with a golden-brown crust. The loaf on the right is darker, likely whole grain or rye, and is topped with numerous small, dark seeds. The surface is dusted with white flour, creating a speckled effect. The text 'THANK YOU' is centered in a white, sans-serif font, with a thick orange horizontal line underneath it.

THANK YOU