

ทำเนียบอาจารย์สาขาวิชาอาหารและบริการ



อาจารย์ฐานิศร กนกเลิศฤทธิ์
หัวหน้าสาขาวิชา



อาจารย์เศรษฐพงศ์ อัมมะเย
รองหัวหน้าสาขาวิชา



ดร.ศศิณี กันยาบุญ
กรรมการและเลขานุการ



อาจารย์นงนภสร ทองศิลา
อาจารย์ประจำสาขาวิชา



ผศ.ดร.วรรณศิริ วรรณสีบเชื้อ
อาจารย์ประจำสาขาวิชา



อาจารย์สาธิต ทองสุกงาม
อาจารย์ประจำสาขาวิชา

**หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาอาหารและบริการ**

วุฒิการศึกษาที่ได้รับ

ชื่อเต็ม (ไทย): วิทยาศาสตรบัณฑิต (อาหารและบริการ)

ชื่อย่อ (ไทย): วท.บ. (อาหารและบริการ)

ชื่อเต็ม (อังกฤษ): Bachelor of Science (Food and Services)

ชื่อย่อ (อังกฤษ): B.Sc. (Food and Services)

ความเชี่ยวชาญเฉพาะของหลักสูตร

มีความชำนาญในการดำเนินการด้านอาหารที่มีประโยชน์และปลอดภัยเพื่อสนองความต้องการของผู้บริโภคโดยยึดหลักโภชนาการแผนปัจจุบันหรือโภชนาการทางเลือก พร้อมกับหลักศิลปะ ในการออกแบบตัวอาหาร ตกแต่งอาหารโดยสอดคล้องกับวิถีชีวิตประจำวัน วัฒนธรรมการกิน

จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 129 หน่วยกิต

อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

1. เจ้าของธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม
2. ผู้ประกอบอาหารในสถานประกอบการด้านอาหารและ/หรือเครื่องดื่ม
3. เจ้าของสถาบันที่สอนด้านอาหารและ/หรือเครื่องดื่ม
4. ผู้สอนด้านอาหารและ/หรือเครื่องดื่ม

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและบริการ

จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 130 หน่วยกิต

โครงสร้างหลักสูตร โครงสร้างหลักสูตร แบ่งเป็น 3 หมวดวิชาซึ่งสอดคล้องกับที่กำหนดไว้ในเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรกระทรวงศึกษาธิการ ดังนี้

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 30 หน่วยกิต

- | | |
|---------------------------------------|------------|
| 1) ศาสตร์พระราชาเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น | 6 หน่วยกิต |
| 2) ความดีงามแห่งชีวิต | 6 หน่วยกิต |
| 3) วิทยาศาสตร์และประเด็นร่วมสมัย | 6 หน่วยกิต |
| 4) รู้ทันโลกดิจิทัล | 3 หน่วยกิต |
| 5) ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร | 3 หน่วยกิต |
| 6) ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร | 3 หน่วยกิต |
| 7) ภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวัน | 3 หน่วยกิต |

หมวดวิชาเฉพาะด้าน 94 หน่วยกิต

- | | |
|-----------------------|-------------|
| 1) กลุ่มวิชาเอกบังคับ | 82 หน่วยกิต |
| 2) กลุ่มวิชาเอกเลือก | 12 หน่วยกิต |

หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต

3.1.3.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป มีหน่วยกิตจำนวน		30	หน่วยกิต
GE11001	ศาสตรพระราชาเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น King's Philosophy for Local Development		6(3-6-9)
GE22001	ความดีงามแห่งชีวิต Virtue of life		6(3-6-9)
GE33001	วิทยาศาสตร์และประเด็นร่วมสมัย Science and Contemporary Issue		6(3-6-9)
GE33002	รู้ทันโลกดิจิทัล Digital literacy		3(2-2-5)
GE44001	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร Thai for Communication		3(2-2-5)
GE44002	ภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวันและการทำงาน English for Life and Work		3(2-2-5)

GE44003 ภาษาอังกฤษเพื่อการนำไปใช้
English in Use

3(2-2-5)

กลุ่มวิชาเอก มีหน่วยกิตจำนวน 93 หน่วยกิต ดังนี้

1) วิชาเอกบังคับ 81 หน่วยกิต

FS11111	ภาษาอังกฤษในงานครัว English for Cuisine	2(1-2-3)
FS11112	ภาษาอังกฤษในการประกอบและบริการอาหาร English for Cooking and Food Service	2(1-2-3)
FS11113	ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจอาหาร English for Food Business	2(1-2-3)
FS12111	คุณธรรมและจริยธรรมสำหรับผู้ประกอบการ Morality and Ethics for Entrepreneurs	1(1-0-2)
FS12112	การพัฒนาตนและบุคลิกภาพ Self-development and Personality	1(1-0-2)
FS13111	ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร The Arts of Food Decoration	2(1-2-3)
FS13112	การจัดดอกไม้และงานใบตอง Flower Arrangement and Banana Leaf Work	3(2-2-5)
FS13211	การแกะสลักผักและผลไม้ 1 Vegetable and Fruit Carving 1	3(2-2-5)
FS13212	การแกะสลักผักและผลไม้ 2 Vegetable and Fruit Carving 2	2(0-4-2)
FS14111	ชีววิทยาในงานอาหาร Biology in Food	2(2-0-4)
FS14112	เคมีประยุกต์ในงานอาหาร Applied Chemistry in Food	2(2-0-4)
FS14113	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร 1 Science for Cooking 1	3(2-2-5)

FS14114	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร 2 Science for Cooking 2	3(2-2-5)
FS14115	การสุขาภิบาลและการควบคุมคุณภาพอาหาร Food Sanitation and Quality Control	3(3-0-6)
FS15111	โภชนาการ Nutrition	3(3-0-6)
FS16111	หลักการประกอบอาหาร Principles of Food Cooking	2(1-2-3)
FS16112	อาหารไทย 1 Thai Food 1	2(1-2-3)
FS16113	อาหารไทย 2 Thai Food 2	2(1-2-3)
FS16114	อาหารตะวันตก Western Food	3(2-2-5)
FS16115	อาหารเอเชีย Asia Food	3(2-2-5)
FS16116	หลักการผลิตเบเกอรี่ Principle of Bakery Products	3(2-2-5)
FS16117	เทคนิคการผลิตเบเกอรี่และขนมหวาน Bakery and Desserts Techniques	3(2-2-5)
FS16118	อาหารว่าง Snacks	3(2-2-5)
FS16119	ขนมไทย Thai Desserts	2(1-2-3)
FS16211	ขนมไทยในพิธีมงคล Thai Desserts for Auspicious Ceremony	3(2-2-5)
FS16212	การพัฒนาผลิตภัณฑ์และนวัตกรรมการสร้างสรรค์อาหาร Food Product Development and Food Innovation	3(2-2-5)
FS17111	มาตรฐานและการบริการอาหารและเครื่องดื่ม Standards for Food and Beverage Services	2(1-2-3)

FS17112	การจัดการครัว Kitchen Management	2(1-2-3)
FS17211	การจัดการธุรกิจอาหาร Food Business Management	2(1-2-3)
FS18111	สัมมนาอาหารและบริการ Seminar in Food and Service	1(0-2-1)
FS18211	คณิตศาสตร์และสถิติในงานอาหารและบริการ Mathematics and Statistics in Food and Service	2(2-0-4)
FS18212	ปัญหาพิเศษด้านอาหารและบริการ 1 Special Problems of Food and Services 1	1(1-0-2)
FS18213	ปัญหาพิเศษด้านอาหารและบริการ 2 Special Problems of Food and Services 2	1(0-2-1)

การฝึกประสบการณ์วิชาชีพมี 5 รายวิชาดังต่อไปนี้

FS19111	ทักษะเบื้องต้นสำหรับผู้ประกอบอาหาร Basic Skill for Food Operator	1(80)
FS19112	ทักษะการประกอบอาหารว่างและขนมไทย Skills for Thai Snacks and Thai Desserts	1(80)
FS19113	ทักษะการประกอบขนมอบและขนมหวาน Skills for Bakery and Desserts	1(80)
FS19114	ทักษะการประกอบอาหารและการจัดเลี้ยง Skills for Cooking and Catering	1(80)
FS19115	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพอาหารและบริการ Field Experience in Food and Service	3(600)

2) วิชาเอกเลือก 12 หน่วยกิต

ให้เรียนในรายวิชาต่อไปนี้

จำนวน 12 หน่วยกิต

FS13214	การแต่งหน้าเค้กและขนม Cake and Dessert Decoration	2(1-2-3)
FS15112	โภชนศาสตร์มนุษย์ Human Nutrition	2(1-2-3)

FS15113	โภชนศาสตร์ครอบครัว Family Nutrition	3(2-2-5)
FS15114	โภชนาการและอาหารสำหรับเด็ก Nutrition and Food for Children	2(1-2-3)
FS15115	โภชนาการและอาหารสำหรับผู้สูงอายุ Nutrition and Food for Elderly	2(1-2-3)
FS15116	อาหารบำบัดโรค Dietetics	3(2-2-5)
FS16123	อาหารมังสวิรัต Vegetarian Food	2(1-2-3)
FS16124	อาหารท้องถิ่น Local Food	2(1-2-3)
FS16125	อาหารอีสาน Esaan Food	2(1-2-3)
FS16126	อาหารจีน Chinese Food	2(1-2-3)
FS16127	อาหารญี่ปุ่น Japanese Food	2(1-2-3)
FS16128	อาหารเวียดนาม Vietnamese Food	2(1-2-3)
FS16129	อาหารนานาชาติ International Food	2(1-2-3)
FS16130	อาหารร่วมสมัย Contemporary Food	2(1-2-3)
FS16131	อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ Food for Occupation	2(1-2-3)
FS16132	เครื่องดื่มและไอศกรีม Beverage and Ice Cream	2(1-2-3)
FS16212	อาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ	2(1-2-3)

	Beverage and Healthy Food	
FS16213	การถนอมและแปรรูปอาหาร	3(2-2-5)
	Food Preservation and Processing	
FS16214	ผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้	2(1-2-3)
	Vegetable and Fruit Product	
FS16215	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์	2(1-2-3)
	Meat Product	
FS17113	การจัดการงานเลี้ยง	2(1-2-3)
	Banquet Management	
FS17114	การบริการและการจัดการอาหารในสถาบัน	2(1-2-3)
	Institutional Food Service and Management	

หมวดวิชาเลือกเสรี

6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตรระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เรียนมาแล้ว และต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิต

แผนการศึกษา

ชั้นปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต
ศึกษาทั่วไป	xxxxxxx	เลือกเรียนในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป	9
เอกบังคับ	FS11111	ภาษาอังกฤษในงานครัว	2(1-2-3)
	FS12111	คุณธรรมและจริยธรรมสำหรับผู้ประกอบการ	1(1-0-2)
	FS14111	ชีววิทยาในงานอาหาร	2(2-0-4)
	FS15111	โภชนาการ	3(3-0-6)
	FS17112	การจัดการครัว	2(1-2-3)
รวม			19

ชั้นปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต
ศึกษาทั่วไป	xxxxxxx	เลือกเรียนในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป	9
เอกบังคับ	FS14112	เคมีประยุกต์ในงานอาหาร	2(2-0-4)
	FS14113	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร1	3(2-2-5)
	FS16111	หลักการประกอบอาหาร	2(1-2-3)
	FS16118	อาหารว่าง	3(2-2-5)
	FS19111	ทักษะเบื้องต้นสำหรับผู้ประกอบอาหาร	1(80)
รวม			20

ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต
ศึกษาทั่วไป	xxxxxxx	เลือกเรียนในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป	6
เอกบังคับ	FS11112	ภาษาอังกฤษในการประกอบอาหารและบริการอาหาร	2(1-2-3)
		การแกะสลักผักและผลไม้ 1	
	FS13211	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร 2	3(2-2-5)
	FS14114	อาหารไทย1	3(2-2-5)
	FS16112	ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร	2(1-2-3)
	FS13111		2(1-2-3)
รวม			18

ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต
ศึกษาทั่วไป	xxxxxxx	เลือกเรียนในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป	6
เอกบังคับ	FS13112	การจัดดอกไม้และงานใบตอง	3(2-2-5)
	FS14115	การสุขาภิบาลและการควบคุมคุณภาพอาหาร	3(3-0-6)
	FS16119	ขนมไทย	2(1-2-3)
	FS18211	คณิตศาสตร์และสถิติในงานอาหารและบริการ	2(2-0-4)
	FS19112	ทักษะการประกอบอาหารว่างและขนมไทย	1(80)
เลือกเสรี	Xxxxxxx	เลือกเรียนในหมวดวิชาเลือกเสรี	3
รวม			20

ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต
เอกบังคับ	FS11113	ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจอาหาร	2(1-2-3)
	FS13212	การแกะสลักผักและผลไม้ 2	2(0-4-2)
	FS16113	อาหารไทย2	2(1-2-3)
	FS16114	อาหารตะวันตก	3(2-2-5)
	FS16116	หลักการผลิตเบเกอรี่	3(2-2-5)
	FS16211	ขนมไทยในพิธีมงคล	3(2-2-5)
	FS18111	สัมมนาอาหารและบริการ	1(0-2-1)
เลือกเสรี	Xxxxxxx	เลือกเรียนในหมวดวิชาเลือกเสรี	3
รวม			19

ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต
เอกบังคับ	FS16115	อาหารเอเชีย	3(2-2-5)
	FS16117	เทคนิคการผลิตเบเกอรี่และขนมหวาน	3(2-2-5)
	FS17111	มาตรฐานและการบริการอาหารและเครื่องดื่มการจัดการธุรกิจ	2(1-2-3)
	FS17211	อาหาร	2(1-2-3)
	FS18212	ปัญหาพิเศษด้านอาหารและบริการ1	1(1-0-2)
	FS19113	ทักษะการประกอบขนมอบและขนมหวาน	1(80)
เอกเลือก	xxxxxxx	เลือกเรียนในวิชาเอกเลือก	6-9
รวม			18-21

ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต
เอกบังคับ	FS12112	การพัฒนาดนและบุคลิกภาพ	1(1-0-2)
	FS16212	การพัฒนาผลิตภัณฑ์และนวัตกรรมการสร้างสรรคอาหาร	3(2-2-5)
	FS18213	ปัญหาพิเศษด้านอาหารและบริการ2	1(0-2-1)
	FS19114	ทักษะการประกอบอาหารและการจัดเลี้ยง	1(80)
เอกเลือก	xxxxxxx	เลือกเรียนในวิชาเอกเลือก	6-9
รวม			12-15

ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต
เอกบังคับ	FS19115	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพออาหารและบริการ	3(600)
รวม			3