

รายละเอียดของหลักสูตร
หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหาร
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559)

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา	วิทยาลัยดุสิตธานี
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา	คณะอุตสาหกรรมบริการ ภาควิชาการจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหาร

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. ชื่อหลักสูตร

ภาษาไทย : หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหาร

ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Business Administration Program in Culinary Arts and Kitchen Management

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ภาษาไทย ชื่อเต็ม : บริหารธุรกิจบัณฑิต (การจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหาร)

ชื่อย่อ : บธ.บ. (การจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหาร)

ภาษาอังกฤษ ชื่อเต็ม : Bachelor of Business Administration

(Culinary Arts and Kitchen Management)

ชื่อย่อ : B.B.A. (Culinary Arts and Kitchen Management)

3. วิชาเอก หรือความเชี่ยวชาญเฉพาะหลักสูตร

ไม่มี

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตามหลักสูตร

148 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

5.1 รูปแบบ หลักสูตรระดับปริญญาตรี 4 ปี

5.2 ภาษาที่ใช้ หลักสูตรจัดการเรียนการสอนเป็นภาษาไทย และภาษาอังกฤษในกลุ่มวิชาเอกบางวิชา

5.3 การรับนักศึกษาเข้า รับนักศึกษาไทยและนักศึกษาต่างชาติที่สามารถสื่อสาร หรือมีทักษะด้านการพูด ฟังและเขียนภาษาไทยในระดับดี

5.4 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น เป็นหลักสูตรของคณะอุตสาหกรรมบริการ วิทยาลัยดุสิตธานี ที่จัดการเรียนการสอนโดยตรง

5.5 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา ให้ปริญญาบริหารธุรกิจบัณฑิตเพียงสาขาวิชาเดียว

6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

เป็นหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559 ปรับปรุงจากหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหาร พ.ศ. 2555 กำหนดเปิดสอนภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2559

ได้พิจารณากลับกรองโดยคณะกรรมการวิชาการหลักสูตรระดับปริญญาตรี ในการประชุมครั้งที่ 4/2558 วันที่ 3 กันยายน 2558

ได้รับอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตรจากสภาวิทยาลัยในการประชุมครั้งที่ 3/2558 วันที่ 16 กันยายน 2558

7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

หลักสูตรมีความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติในปีการศึกษา 2559

8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

บัณฑิตสามารถใช้วิชาความรู้เพื่อประกอบอาชีพธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับการจัดการครัวภัตตาคาร ธุรกิจการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม หรือธุรกิจอื่นที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารและบริหารจัดการภัตตาคาร หรือธุรกิจการโรงแรมและรีสอร์ท ในด้านต่าง ๆ โดยผู้จบการศึกษาสามารถเลือกตำแหน่งงานในด้านต่าง ๆ ได้แก่ การประกอบอาหารไทย ตะวันตก อาหารนานาชาติ การประกอบอาหารประเภทเบเกอรี่ ขนมหวาน ขนมไทย พนักงานหน่วยงานภาครัฐหรือเอกชนที่เกี่ยวข้องกับการจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหาร การประกอบอาชีพอิสระ หรือการประกอบธุรกิจส่วนตัวด้านการผลิตและจำหน่ายอาหาร

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.1 ปรัชญา

สร้างบัณฑิตสาขาวิชาการจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหารที่มีความรอบรู้ในหลักการทั้งด้านทฤษฎีและปฏิบัติ มีทักษะการวิเคราะห์ และการสื่อสาร สามารถทำงานกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพมีคุณธรรมจริยธรรมและความรับผิดชอบต่อสังคมและวิชาชีพที่เกี่ยวกับอุตสาหกรรมบริการจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหาร เพื่อเป็นการยกมาตรฐานของอุตสาหกรรมบริการด้านนี้ของประเทศให้มีคุณภาพ และประสิทธิภาพทัดเทียมกับนานาชาติ

1.2 ความสำคัญ

1.2.1 พัฒนาผู้เรียนให้มีคุณลักษณะและสมรรถนะตรงตามความต้องการของตลาดแรงงานในอุตสาหกรรมบริการด้านจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหาร

1.2.2 พัฒนาผู้เรียนให้สามารถประกอบอาชีพในธุรกิจจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหาร และ/หรือธุรกิจให้บริการอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง ตลอดจนมีพื้นฐานความรู้ที่จะศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้น

1.2.3 พัฒนาและส่งเสริมบัณฑิตให้มีความสามารถในการแข่งขันในตลาดแรงงานสากล โดยเฉพาะอย่างยิ่งในภูมิภาคอาเซียน

1.3 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร เพื่อให้บัณฑิตมีคุณลักษณะ ดังนี้

1.3.1 มีคุณธรรมจริยธรรม มีจิตบริการและความรับผิดชอบต่อสังคมตามจรรยาบรรณวิชาชีพ

1.3.2 มีความรอบรู้ทางวิชาการ และทักษะทางวิชาชีพในศาสตร์ทางด้านการจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหาร มีความสามารถในการปฏิบัติงาน และบริหารจัดการเทียบเท่ากับมาตรฐานสมรรถนะทางวิชาชีพในภูมิภาคอื่นของโลก

1.3.3 มีทักษะทางปัญญาในการวิเคราะห์สถานการณ์ โดยการประยุกต์ใช้ความรู้ เหตุผล และวิจารณ์อย่างเหมาะสมเมื่อต้องเผชิญกับสถานการณ์ต่าง ๆ

1.3.4 มีทักษะด้านมนุษยสัมพันธ์และความรับผิดชอบต่อสังคม โดยสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ทุกระดับอย่างเหมาะสม สามารถพัฒนาตนเองทั้งด้านความรู้ ทักษะวิชาชีพ และคุณธรรมอย่างต่อเนื่อง

1.3.5 มีทักษะทางด้านการศึกษาค้นคว้า มีความสามารถในการสื่อสารและสามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพและเหมาะสม มีทักษะด้านภาษาต่างประเทศและการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม

1.3.6 มีความรู้ความสามารถในการใช้เทคนิคพื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติในการวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อการวางแผนจัดการและการพัฒนา

หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

1. ระบบการจัดการศึกษา

1.1 ระบบ วิทยาลัยจัดระบบการศึกษาในระบบทวิภาค โดยหนึ่งปีการศึกษาแบ่งออกเป็นสองภาคการศึกษาปกติ ได้แก่ ภาคการศึกษาที่ 1 กับภาคการศึกษาที่ 2

1.2 การจัดการศึกษาภาคการศึกษาพิเศษ วิทยาลัยจัดให้มีการศึกษาภาคการศึกษาพิเศษต่อจากภาคการศึกษาที่ 2 อีกหนึ่งภาค โดยวิทยาลัยกำหนดให้นักศึกษาชั้นปีที่ 3 และ 4 ออกฝึกปฏิบัติภาคสนามในสถานประกอบการ

1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค ใช้ระบบทวิภาคตามระเบียบของวิทยาลัยและกระทรวงศึกษาธิการ

2. การดำเนินการหลักสูตร

2.1 วัน-เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

วันจันทร์ – อาทิตย์	เวลา 7.30 น. - 19.30 น.
ภาคการศึกษาที่ 1	เดือนสิงหาคม – เดือนธันวาคม
ภาคการศึกษาที่ 2	เดือนมกราคม – เดือนพฤษภาคม
ภาคการศึกษาพิเศษ	เดือนพฤษภาคม – เดือนกรกฎาคม

โครงสร้างหลักสูตร

นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนศึกษารายวิชา รวมไม่น้อยกว่า 148 หน่วยกิต โดยศึกษารายวิชาต่าง ๆ ครอบคลุมโครงสร้างหลักสูตร ดังนี้

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร	148 หน่วยกิต
1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	41 หน่วยกิต
- กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์	13 หน่วยกิต
- กลุ่มวิชาภาษา	15 หน่วยกิต
- กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์	7 หน่วยกิต
- กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์	6 หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเฉพาะด้าน	95 หน่วยกิต
- กลุ่มวิชาแกน	39 หน่วยกิต
- กลุ่มวิชาเอก	50 หน่วยกิต
- กลุ่มวิชาเอกเลือก	6 หน่วยกิต
3. หมวดวิชาเลือกเสรี	6 หน่วยกิต
4. การฝึกปฏิบัติภาคสนาม 1,200 ชั่วโมง	6 หน่วยกิต

โครงสร้างหลักสูตร

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กำหนดให้เรียนไม่น้อยกว่า 41 หน่วยกิต ดังนี้

1.1 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ กำหนดให้เรียนไม่น้อยกว่า 13 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต	วิชาบังคับก่อน
วค1201 MS1201	คณิตศาสตร์ประยุกต์ Applied Mathematics	3(3-0-6)	-
วค1202 MS1202	สถิติประยุกต์ Applied Statistics	3(3-0-6)	-
วค1301 MS1301	สิ่งแวดล้อมเพื่อคุณภาพชีวิต Environment for Quality of Life	3(3-0-6)	-
วค1401 MS1401	คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ Computer and Information Technology	3(3-0-6)	-
วค1501 MS1501	การกีฬาเพื่อสุขภาพ Sport for Health	1(0-2-1)	-

1.2 กลุ่มวิชาภาษา กำหนดให้เรียนไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต	วิชาบังคับก่อน
ภษ1101 LA1101	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร Thai Usage for Communication	3(3-0-6)	-
ภษ1301 LA1301	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร English Usage for Communication	3(2-2-5)	-
ภษ1302 LA1302	ภาษาอังกฤษเชิงวิชาการ English for Academic Purposes	3(2-2-5)	ภษ1301
ภษ2501 LA2501	ภาษาอังกฤษธุรกิจ Business English	3(3-0-6)	ภษ1302
ภษ2502 LA2502	ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ English for Careers	3(3-0-6)	ภษ2501

1.3 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ กำหนดให้เรียนไม่น้อยกว่า 7 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต	วิชาบังคับก่อน
มศ1101 HU1101	คุณธรรมและคุณลักษณะดุษิตธานี Morals and Dusit Characters	0(2-0-4)	-
มศ1201 HU1201	จิตวิทยาเพื่อคุณภาพชีวิต Psychology for Quality of Life	3(3-0-6)	-
มศ1202 HU1202	ทักษะการศึกษา Study Skills	1(1-1-3)	-
มศ1301 HU1301	สังคมและวัฒนธรรม Culture and Society	3(3-0-6)	-

1.4 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ กำหนดให้เรียนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต	วิชาบังคับก่อน
สศ1101 SS1101	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกฎหมาย Principles of Law	3(3-0-6)	-
สศ2201 SS2201	หลักการสื่อสาร Principles of Communication	3(3-0-6)	-

2. หมวดวิชาเฉพาะ กำหนดให้เรียนไม่น้อยกว่า 95 หน่วยกิต ดังนี้

2.1 กลุ่มวิชาแกน กำหนดให้เรียนไม่น้อยกว่า 39 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต	วิชาบังคับก่อน
บธ1101 BA1101	องค์การและการจัดการ Organization and Management	3(3-0-6)	-
บธ2102 BA2102	กฎหมายธุรกิจ Business Law	3(3-0-6)	สศ1101
บธ2201 BA2201	บัญชีธุรกิจ Business Accounting	3(3-0-6)	-
บธ2301 BA2301	หลักการตลาด Principles of Marketing	3(3-0-6)	-
บธ2401 BA2401	สถิติธุรกิจ Business Statistics	3(3-0-6)	วค1202
บธ2402 BA2402	เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อธุรกิจ Information Technology for Business	3(3-0-6)	-
บธ3103 BA3103	จริยธรรมทางธุรกิจและความรับผิดชอบต่อสังคม Business Ethics and Social Responsibility	3(3-0-6)	-
บธ3202 BA3202	การเงินธุรกิจ Business Finance	3(3-0-6)	บธ2201
บธ3501 BA3501	หลักเศรษฐศาสตร์ Principles of Economics	3(3-0-6)	-
บธ4104 BA4104	การจัดการเชิงกลยุทธ์ Strategic Management	3(3-0-6)	-
บธ4105 BA4105	การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจ Entrepreneurship	3(3-0-6)	-
บธ4106 BA4106	การจัดการและพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ Human Resource Management and Development	3(3-0-6)	-
บธ4403 BA4403	วิธีวิทยาการวิจัยทางธุรกิจ Business Research Methodology	3(3-0-6)	บธ2401

2.2 กลุ่มวิชาเอก กำหนดให้เรียนไม่น้อยกว่า 50 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต	วิชาบังคับก่อน
จร1101 HM1101	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอุตสาหกรรมบริการ Introduction to the Hospitality Industry	2(2-0-4)	-
จร2201 HM2201	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Service	2(2-0-4)	-
จร2204 HM2204	การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Costs Control	3(3-0-6)	-
จร3206 HM3206	การจัดการภัตตาคาร Restaurant Management	3(3-0-6)	-
จร4102 HM4102	การสัมมนาด้านอุตสาหกรรมบริการ Seminars in the Hospitality Industry	3(3-0-6)	-
จค1101 KM1101	ความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร Food Product Knowledge	3(3-0-6)	-
จค1102 KM1102	การสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในการทำงาน Food Sanitation and Work Safety	3(3-0-6)	-
จค2201 KM2201	หลักการและทักษะการประกอบอาหาร Culinary Fundamentals and Skills	4(2-4-6)	จค1101 จค1102
จค3103 KM3103	โภชนาการสำหรับการประกอบอาหาร Culinary Nutrition	3(3-0-6)	-
จค3202 KM3202	การประกอบอาหารตะวันตก Western Cuisine	4(2-4-6)	จค2201
จค3203 KM3203	การประกอบอาหารไทย Thai Cuisine	4(2-4-6)	จค2201
จค3204 KM3204	การประกอบอาหารเอเชีย Asian Cuisine	4(2-4-6)	จค2201
จค3301 KM3301	หลักการผลิตเบเกอรี่และเพสตรี Bakery and Pastry Fundamentals	3(1-4-4)	จค2201
จค4205 KM4205	การบริหารภัตตาคารอย่างมืออาชีพ Professional Practice for Restaurant Management	6(1-8-6)	จค3202 จค3204 จค3301
ภษ2402 LA2402	ภาษาอังกฤษเพื่อศิลปะการประกอบอาหาร English for Culinary Arts	3(3-0-6)	ภษ1302

2.3 กลุ่มวิชาเอกเลือก กำหนดให้เรียนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต โดยให้นักศึกษาเลือกเรียนจากรายวิชาต่อไปนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต	วิชาบังคับก่อน
จร2207 HM2207	การวางแผนและออกแบบรายการอาหาร Menu Planning and Design	2(2-0-4)	-
จร3205 HM3205	การจัดการงานบริการจัดเลี้ยง Catering Service Management	3(3-0-6)	-
จร4103 HM4103	การจัดการสิ่งแวดล้อมในอุตสาหกรรมบริการ Environmental Management in the Hospitality Industry	3(3-0-6)	-
จร4207 HM4207	การส่งเสริมการขายอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Sales Promotion	3(3-0-6)	-
จค4206 KM4206	การประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ Healthy Cuisine	4(2-4-6)	จค2201
จค4208 KM4208	การประกอบอาหารไทยต้นตำรับ Authentic Thai Cuisine	4(2-4-6)	จค3203
จค4302 KM4302	ศิลปะการผลิตเบเกอรี่และเพสตรีชั้นสูง Arts of Advanced Bakery and Pastry	4(2-4-6)	จค3301
จค4303 KM4303	การผลิตขนมไทย Thai Desserts	4(2-4-6)	จค2201
จค4501 KM4501	การออกแบบและการจัดการครัว Kitchen Design and Management	2(2-0-4)	-
จค4502 KM4502	การออกแบบและตกแต่งอาหาร Food Design and Styling	3(2-2-5)	-
จร4502 HM4502	การฝึกอบรมเพื่ออุตสาหกรรมบริการ Training for the Hospitality Industry	3(3-0-6)	-
บธ4404 BA4404	ระบบสารสนเทศสำหรับอุตสาหกรรมบริการ Management Information Systems for Hospitality Industry	3(3-0-6)	บธ2402
บธ4503 BA4503	เศรษฐศาสตร์สำหรับอุตสาหกรรมบริการ Economics for the Hospitality Industry	3(3-0-6)	บธ3501
ภษ4617 LA4617	ภาษาฝรั่งเศสเพื่อศิลปะการประกอบอาหาร French for Culinary Arts	3(3-0-6)	ภษ1302

3. หมวดวิชาเลือกเสรี

นักศึกษาต้องศึกษาวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต โดยเลือกเรียนรายวิชาอื่น ๆ ที่วิทยาลัยเปิดสอน โดยการแนะนำของอาจารย์ที่ปรึกษา หรือหัวหน้าภาควิชา หรือรายวิชาที่เปิดสอนในสถาบันอุดมศึกษาอื่น ๆ ที่ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา

4. การฝึกปฏิบัติภาคสนาม

นักศึกษาทุกคนจะต้องออกฝึกปฏิบัติภาคสนาม จำนวนชั่วโมงปฏิบัติงานไม่น้อยกว่า 1,200 ชั่วโมง ดังนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต	วิชาบังคับก่อน
จค3901 KM3901	ฝึกปฏิบัติภาคสนาม 1 (การประกอบอาหารตะวันตก) Supervised Field Training 1 (Western Cooking)	3 (600 ชม.)	จค3301 จค3202
จค4901 KM4901	ฝึกปฏิบัติภาคสนาม 2 (การประกอบอาหารเอเชีย) Supervised Field Training 2 (Asian Cooking)	3 (600 ชม.)	จค3203 จค3204

3.1.4 แผนการศึกษา

ปีที่ 1
ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับก่อน
มศ1101	คุณธรรมและคุณลักษณะคุณสุติธานี	0(2-0-4)	-
วค1201	คณิตศาสตร์ประยุกต์	3(3-0-6)	-
มศ1301	สังคมและวัฒนธรรม	3(3-0-6)	-
วค1401	คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ	3(3-0-6)	-
วค1501	การกีฬาเพื่อสุขภาพ	1(0-2-1)	-
สศ1101	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกฎหมาย	3(3-0-6)	-
ภษ1301	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร	3(2-2-5)	-
จค1101	ความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร	3(3-0-6)	-
		19	

ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับก่อน
ภษ1101	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	3(3-0-6)	-
ภษ1302	ภาษาอังกฤษเชิงวิชาการ	3(2-2-5)	ภษ1301
วค1202	สถิติประยุกต์	3(3-0-6)	-
วค1301	สิ่งแวดล้อมเพื่อคุณภาพชีวิต	3(3-0-6)	-
มศ1202	ทักษะการศึกษา	1(1-1-3)	-
บธ1101	องค์การและการจัดการ	3(3-0-6)	-
จร1101	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอุตสาหกรรมบริการ	2(2-0-4)	-
จค1102	การสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในการทำงาน	3(3-0-6)	-
		21	

ภาคการศึกษาพิเศษ

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับก่อน
มศ1201	จิตวิทยาเพื่อคุณภาพชีวิต	3(3-0-6)	-
		3	

ปีที่ 2
ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับก่อน
ภษ2501	ภาษาอังกฤษธุรกิจ	3(3-0-6)	ภษ1302
บธ2401	สถิติธุรกิจ	3(3-0-6)	วค1202
บธ2402	เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อธุรกิจ	3(3-0-6)	-
สศ2201	หลักการสื่อสาร	3(3-0-6)	-
จร2201	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	2(2-0-4)	-
จร2204	การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม	3(3-0-6)	-
จค2201	หลักการและทักษะการประกอบอาหาร	4(2-4-6)	จค1101, จค1102
		21	

ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับก่อน
ภษ2502	ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ	3(3-0-6)	ภษ2501
ภษ2402	ภาษาอังกฤษเพื่อศิลปะการประกอบอาหาร	3(3-0-6)	ภษ1302
บธ2102	กฎหมายธุรกิจ	3(3-0-6)	สศ1101
บธ2201	บัญชีธุรกิจ	3(3-0-6)	-
จค3202	การประกอบอาหารตะวันตก	4(2-4-6)	จค2201
จร3301	หลักการผลิตเบเกอรี่และเพสตรี	3(1-4-4)	จค2201
		19(15-8-34)	

ภาคการศึกษาพิเศษ

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับก่อน
บธ2301	หลักการตลาด	3(3-0-6)	-
		3	

ปีที่ 3
ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับก่อน
บธ3103	จริยธรรมทางธุรกิจและความรับผิดชอบต่อสังคม	3(3-0-6)	-
บธ3202	การเงินธุรกิจ	3(3-0-6)	บธ2201
บธ3501	หลักเศรษฐศาสตร์	3(3-0-6)	-
จร3206	การจัดการภัตตาคาร	3(3-0-6)	-
จค3203	การประกอบอาหารไทย	4(2-4-6)	จค2201
.....	วิชาเอกเลือก 1	3(.....)	-
		19	

ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับก่อน
บธ4106	การจัดการและพัฒนาทรัพยากรมนุษย์	3(3-0-6)	-
บธ4403	วิธีวิทยาการวิจัยทางธุรกิจ	3(3-0-6)	บธ2401
จค3103	โภชนาการสำหรับการประกอบอาหาร	3(3-0-6)	-
จค3204	การประกอบอาหารเอเชีย	4(2-4-6)	จค2201
.....	วิชาเอกเลือก 2	3(.....)	-
.....	วิชาเลือกเสรี 1	3(.....)	-
		19	

ภาคการศึกษาพิเศษ

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับก่อน
จค3901	การฝึกปฏิบัติภาคสนาม 1 (การประกอบอาหารตะวันตก)	3 (600 ชั่วโมง)	จค3301
KM3901	Supervised Field Training 1 (Western Cooking)		จค3202

ปีที่ 4
ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับก่อน
จค4901	การฝึกปฏิบัติภาคสนาม 2 (การประกอบอาหารเอเชีย)	3 (600 ชั่วโมง)	จค3203
KM4901	Supervised Field Training 2 (Asian Cooking)		จค3204

ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับก่อน
บธ4104	การจัดการเชิงกลยุทธ์	3(3-0-6)	-
บธ4105	การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจ	3(3-0-6)	-
จร4102	การสัมมนาด้านอุตสาหกรรมบริการ	3(3-0-6)	-
จค4205	การบริหารภัตตาคารอย่างมืออาชีพ	6(1-8-6)	จค3202, จค3204, จค3301
.....	วิชาเลือกเสรี 2	3(.....)	-
		18	