



สาขาศิลปะการประกอบอาหารไทยและอาหารนานาชาติ
Thai and International Culinary Arts

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการประกอบอาหารไทยและ อาหารนานาชาติ



รายละเอียดหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาศิลปะการประกอบอาหารไทยและอาหารนานาชาติ หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2565

1. รหัสและชื่อหลักสูตร

ภาษาไทย : หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาศิลปะการประกอบอาหารไทยและอาหารนานาชาติ
ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Arts Program in Thai and International Culinary Arts

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ภาษาไทย ชื่อเต็ม : ศิลปศาสตรบัณฑิต (ศิลปะการประกอบอาหารไทยและอาหารนานาชาติ)
ชื่อย่อ : ศศ.บ. (ศิลปะการประกอบอาหารไทยและอาหารนานาชาติ)
ภาษาอังกฤษ ชื่อเต็ม : Bachelor of Arts (Thai and International Culinary Arts)
ชื่อย่อ : B.A. (Thai and International Culinary Arts)

3. วิชาเอก

ไม่มี

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร 121 หน่วยกิต

5. โครงสร้างหลักสูตร

5.1 หลักสูตร

	1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	ไม่น้อยกว่า	30 หน่วยกิต
	1.1) กลุ่มวิชาภาษา	ไม่น้อยกว่า	9 หน่วยกิต
รหัสรายวิชา	ชื่อรายวิชา		น(ท-ป-ศ)
GELA101	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร Thai for Communication		3(3-0-6)
GELA102	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร English for Communication		3(3-0-6)
GELA103	ภาษาอังกฤษเชิงบูรณาการ Integrated English		3(3-0-6)

1.2) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์		ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต
รหัสรายวิชา	ชื่อรายวิชา			น(ท-ป-ศ)
GEHU101	ความงามของชีวิต Beauty of Life			3(3-0-6)
GEHU102	ปรัชญา ศาสนาและพุทธทาศึกษา Philosophy, Religions and Buddhadasa Studies			3(3-0-6)
1.3) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์		ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต
รหัสรายวิชา	ชื่อรายวิชา			น(ท-ป-ศ)
GESO101	พลวัตสังคมไทยและสังคมโลก Dynamic of Thai and Global Societies			3(3-0-6)
GESO102	วิถีชีวิตกับสังคม Life and Society			3(3-0-6)
1.4) กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์		ไม่น้อยกว่า	9	หน่วยกิต
รหัสรายวิชา	ชื่อรายวิชา			น(ท-ป-ศ)
GESO101	เทคโนโลยีสารสนเทศและการศึกษาค้นคว้า Information Technology and Study			3(2-2-5)
GESO102	การพัฒนาการคิด Thinking Process Development			3(3-0-6)
GESO103	สิ่งแวดล้อมและการพัฒนาคุณภาพชีวิต Environment and Quality of Life Development			3(3-0-6)
2) หมวดวิชาเฉพาะ		ไม่น้อยกว่า	85	หน่วยกิต
2.1) กลุ่มวิชาแกน		ไม่น้อยกว่า	12	หน่วยกิต
รหัสรายวิชา	ชื่อรายวิชา			น(ท-ป-ศ)
ICA0001	พฤติกรรมผู้บริโภคและจิตวิทยาบริการในอุตสาหกรรมบริการ Consumer Behaviors and Service Psychology in Hospitality Industry			3(3-0-6)
ICA0002	การจัดการทุนมนุษย์สำหรับอุตสาหกรรมบริการ Human Capital Management for Hospitality Industry			3(3-0-6)
ICA0003	การจัดการเชิงกลยุทธ์สำหรับธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม Strategic Management for Food and Beverage Businesses			3(3-0-6)
ICA0004	การวิจัยสำหรับอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม Research for Food and Beverage Industry			3(2-2-5)

2.2) กลุ่มวิชาบังคับ		ไม่น้อยกว่า 57 หน่วยกิต
รหัสรายวิชา	ชื่อรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
ICA0101	ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบและทักษะการประกอบอาหาร Ingredients Knowledge and Culinary Skills	3(2-2-5)
ICA0102	สุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร Sanitation and Food Safety	3(2-2-5)
ICA0103	อาหารไทย Thai Cuisine	3(2-2-5)
ICA0104	ขนมไทย Thai Dessert	3(2-2-5)
ICA0105	อาหารไทยเพื่อสุขภาพ Healthy Thai Cuisine	3(2-2-5)
ICA0106	ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ Arts of Vegetable and Fruit Carving	3(2-2-5)
ICA0107	อาหารนานาชาติ International Cuisines	3(2-2-5)
ICA0108	ภาษาอังกฤษเพื่อศิลปะการประกอบอาหาร English for Culinary Arts	3(2-2-5)
ICA0109	โภชนาการสำหรับการประกอบอาหาร Culinary Nutrition	3(2-2-5)
ICA0110	การเตรียมและการอบยีสต์โดว์และขนมปัง Yeast Dough and Bread Preparation	3(2-2-5)
ICA0111	ของหวานเย็นและไอศกรีม Cold Dessert and Ice-cream	3(2-2-5)
ICA0112	เทคนิคการผลิตเบเกอรี่และขนมอบ Bakery and Pastry Techniques	3(2-2-5)
ICA0113	ช็อกโกแลตและลูกกวาด Chocolate and Confectionary	3(2-2-5)
ICA0114	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Service	3(2-2-5)
ICA0115	หลักการแปรรูปอาหาร Food Processing Principle	3(2-2-5)

ICA0116	อาหารไทยท้องถิ่น Regional Thai Cuisine	3(2-2-5)
ICA0117	อาหารเอเชีย Asian Cuisine	3(2-2-5)
ICA0118	การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Cost Control	3(2-2-5)
ICA0119	การจัดการครัวและภัตตาคาร Kitchen and Restaurant Management	3(2-2-5)

2.3) กลุ่มวิชาเลือก

ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต

ให้เลือกศึกษาไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้

(1) กลุ่มวิชาศิลปะการประกอบอาหารไทย (Thai Culinary Arts)

รหัสรายวิชา	ชื่อรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
ICA0201	อาหารไทยร่วมสมัยและอาหารไทยสมัยใหม่ Contemporary Thai and Modernist Thai Cuisine	3(2-2-5)
ICA0202	ขนมไทยร่วมสมัย Contemporary Thai Dessert	3(2-2-5)
ICA0203	อาหารไทยชาววัง Thai Royal Cuisine	3(2-2-5)
ICA0204	อาหารไทยท้องถิ่นเกาะสมุย Regional Thai Cuisine of Samui	3(2-2-5)

(2) กลุ่มวิชาศิลปะการประกอบอาหารนานาชาติ (International Culinary Arts)

รหัสรายวิชา	ชื่อรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
ICA0205	อาหารยุโรป European Cuisine	3(2-2-5)
ICA0206	อาหารยุโรปสมัยใหม่ Modernist European Cuisine	3(2-2-5)
ICA0207	อาหารเอเชียสมัยใหม่ Modernist Asian Cuisine	3(2-2-5)
ICA0208	ขนมหวานนานาชาติ International Dessert	3(2-2-5)
ICA0209	การคัดเลือกเครื่องดื่มและการจับคู่เครื่องดื่มกับอาหาร Beverage Selection and Beverage and Food Paring	3(2-2-5)

(3) กลุ่มวิชาศิลปะขนมอบและขนมหวาน (Bakery and Pastry Culinary Arts)

รหัสรายวิชา	ชื่อรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
ICA0210	การเตรียมและการอบขนมเค้กและคุกกี้ Quick Bread, Cake, Cookie Preparation	3(2-2-5)
ICA0211	การเตรียมขนมอบและพาย Pastry and Pie Preparation	3(2-2-5)
ICA0212	การตกแต่งขนมอบและขนมหวาน Bakery and Pastry Decoration	3(2-2-5)
ICA0213	การออกแบบธุรกิจสำหรับร้านเบเกอรี่เบื้องต้น Principles of Bakery Business	3(2-2-5)

2.4) กลุ่มวิชาสหกิจศึกษา

ไม่น้อยกว่า 7 หน่วยกิต

รหัสรายวิชา	ชื่อรายวิชา	น(ชั่วโมงปฏิบัติ)
ICA0301	เตรียมสหกิจศึกษา Pre-Cooperative Education	1(0-2-1)
ICA0302	สหกิจศึกษา	
6(560)	Cooperative Education	

3) หมวดวิชาเลือกเสรี

ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาใด ๆ ในหลักสูตรของมหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานีหรือรายวิชาจากหลักสูตรของมหาวิทยาลัยอื่นที่มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานีให้การรับรอง โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยลงทะเบียนเรียนมาแล้ว ทั้งนี้ต้องไม่เป็นรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป และต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตในเกณฑ์การสำเร็จการศึกษาของหลักสูตร