**ชื่อ – นามสกุล.....................................................................................กลุ่ม....................................รหัส...................................**

**แบบตรวจสอบ สาขาวิชาการอาหารและธุรกิจบริการ (วท.บ.) ระดับปริญญาตรี 4 ปี ไม่น้อยกว่า 133 นก. (หลักสูตร63)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **เทอม** | **รายวิชา** | **นก.** | เกรด | เทอม | **รายวิชา** | **นก.** | **เกรด** |
|  | **1. หมวดวิชาการศึกษาทั่วไป 30 นก.** |  |  |  | SFS161 อาหารบำบัดโรค | 3(2-2-5) |  |
|  | **1.1 กลุ่มวิชาคุณค่าแห่งชีวิตและวิถีสังคม 6 นก.** |  |  |  | SFS301 การบริการอาหารและเครื่องดื่ม | 3(2-3-6) |  |
|  | **บังคับ** เรียน 3 นก. |  |  |  | SFS302 อาหารท้องถิ่น | 2(1-2-3) |  |
|  | GEN111 ราชนครินทร์กับการพัฒนาท้องถิ่น | 3(3-0-6) |  |  | SFS303 ภาษาอังกฤษสำหรับการอาหารและธุรกิจบริการ | 3(3-0-6) |  |
|  | **เลือก** เรียน 3 นก. |  |  |  | SFS304 การจัดการธุรกิจอาหาร | 3(3-0-6) |  |
|  | GEN121 ความรักแห่งชีวิต | 3(3-0-6) |  |  | SFS305 อาหารเพื่อประกอบอาชีพ | 3(2-3-6) |  |
|  | GEN122 โภชนาการเพื่อสุขภาพ | 3(2-2-5) |  |  | SFS306 ศิลปะการตกแต่งอาหารและสถานที่ | 3(2-3-6) |  |
|  | GEN123 ความจริงของชีวิต | 3(3-0-6) |  |  | SFS403 ปัญหาพิเศษทางการอาหารและธุรกิจบริการ | 3(1-4-4) |  |
|  | GEN124 ศิลปะกับชีวิต | 3(3-0-6) |  |  | SFS404 สัมมนาทางการอาหารและธุรกิจบริการ | 1(0-3-2) |  |
|  | GEN125 เพศวิถีกับสังคมไทย | 3(3-0-6) |  |  | SFS405 การบรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร | 3(2-2-5) |  |
|  | GEN126 มนุษย์กับสังคม | 3(3-0-6) |  |  | MEC112 เศรษฐศาสตร์จุลภาค 1 | 3(3-0-6) |  |
|  | GEN127 ภูมิปัญญาไทยกับการใช้ชีวิต | 3(3-0-6) |  |  | MAC111 การบัญชี 1 | 3(2-2-5) |  |
|  | **1.2 กลุ่มวิชาเทคโนโลยีและนวัตกรรม 6 นก.** |  |  |  | **2.3 กลุ่มวิชาเอก เลือก 24 นก.** |  |  |
|  | **บังคับ** เรียน 3 นก. |  |  |  | SFS162 อาหารสำหรับชีวิตประจำวัน | 3(2-3-6) |  |
|  | GEN211 การรู้เท่าทันดิจิทัล | 3(2-2-5) |  |  | SFS261 อาหารเจ มังสวิรัติ และไทยฮาลาล | 3(2-3-6) |  |
|  | **เลือก** เรียน 3 นก. |  |  |  | SFS262 อาหารว่าง | 3(2-3-6) |  |
|  | GEN221 เทคโนโลยีเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น | 3(2-2-5) |  |  | SFS263 การสุขาภิบาลและการควบคุมคุณภาพอาหาร | 3(2-2-5) |  |
|  | GEN222 การออกแบบอินโฟกราฟิกส์ | 3(2-2-5) |  |  | SFS264 อาหารและขนมในพิธีกรรมต่าง ๆ | 3(2-3-6) |  |
|  | GEN223 เทคโนโลยีสำหรับการคำนวณและการนำเสนอข้อมูล | 3(2-2-5) |  |  | SFS265 การถนอมอาหาร | 3(2-3-6) |  |
|  | GEN224 ธุรกรรมอิเล็กทรอนิกส์ | 3(2-2-5) |  |  | SFS361 การบริการอาหารในสถาบัน | 3(2-3-6) |  |
|  | **1.3 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร 12 นก.** |  |  |  | SFS362 การแต่งหน้าเค้กและจัดแต่งขนมหวาน | 3(2-3-6) |  |
|  | **บังคับ** เรียน 9 นก. |  |  |  | SFS363 เครื่องดื่ม | 3(2-2-5) |  |
|  | GEN311 การใช้ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร | 3(3-0-6) |  |  | SFS364 ปฏิบัติการธุรกิจอาหาร | 3(0-6-3) |  |
|  | GEN312 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร | 3(3-0-6) |  |  | SFS365 แกะสลักผักผลไม้และงานใบตอง | 3(2-3-6) |  |
|  | GEN331 ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ | 3(3-0-6) |  |  | SFS366 เทคนิคการสาธิตอาหาร | 3(2-3-6) |  |
|  | **เลือก** เรียน 3 นก. |  |  |  | SFS367 ธุรกิจการจัดเลี้ยงอาหาร | 3(2-3-6) |  |
|  | GEN321 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร | 3(3-0-6) |  |  | SFS368 อาหารตะวันออก | 3(2-3-6) |  |
|  | GEN322 ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร | 3(3-0-6) |  |  | **2.4 กลุ่มวิชาสหกิจศึกษา/ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 7 นก.** |  |  |
|  | **1.4 กลุ่มวิชาศาสตร์แห่งการคิด บังคับ 3 นก.** |  |  |  | SFS307 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการอาหารและธุรกิจบริการ | 2(1-2-3) |  |
|  | GEN411 การคิดเชิงระบบ | 3(3-0-6) |  |  | SFS401 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการอาหารและธุรกิจบริการ | 5(350) |  |
|  | **1.5 กลุ่มวิชาศาสตร์ของผู้ประกอบการ บังคับ 3 นก.** |  |  |  | หรือ |  |  |
|  | GEN531 การเป็นผู้ประกอบการ | 3(3-0-6) |  |  | SFS308 การเตรียมฝึกสหกิจศึกษาด้านการอาหารและธุรกิจบริการ | 1(0-3-2) |  |
|  |  |  |  |  | SFS402 การฝึกสหกิจศึกษาทางด้านการอาหารและธุรกิจบริการ | 6(450) |  |
|  | **2. หมวดวิชาเฉพาะด้าน 97 นก.** |  |  |  |  |  |  |
|  | **2.1 กลุ่มวิชาแกน 10 นก.** |  |  |  | **3. หมวดวิชาเลือกเสรี 6 นก.** |  |  |
|  | SCH160 เคมีทั่วไป | 3(2-2-5) |  |  |  |  |  |
|  | SBI101 ชีววิทยาพื้นฐาน | 3(3-0-6) |  |  |  |  |  |
|  | SBI102 ปฏิบัติการชีววิทยาพื้นฐาน | 1(0-3-2) |  |  |  |  |  |
|  | SBI213 จุลชีววิทยาสำหรับการอาหาร | 3(2-2-5) |  |  |  |  |  |
|  | **2.2 กลุ่มวิชาเอก บังคับ 56 นก.** |  |  |  |  |  |  |
|  | SFS101 โภชนาการกับชีวิตมนุษย์ | 3(3-0-6) |  |  |  |  |  |
|  | SFS102 หลักการประกอบอาหาร | 3(2-3-6) |  |  |  |  |  |
|  | SFS103 การจัดครัวและเครื่องมือเครื่องใช้ในงานอาหาร | 2(2-0-4) |  |  |  |  |  |
|  | SFS104 อาหารไทย | 3(2-3-6) |  |  |  |  |  |
|  | SFS105 ขนมไทย | 3(2-3-6) |  |  |  |  |  |
|  | SFS201 อาหารตะวันตก | 3(2-3-6) |  |  |  |  |  |
|  | SFS202 การตลาดสำหรับการอาหาร | 3(3-0-6) |  |  |  |  |  |
|  | SFS203 เบเกอรี่ | 3(2-3-6) |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |