

ตารางรายวิชาสาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหารและเครื่องดื่มในโครงการความร่วมมือระหว่างสถาบันการศึกษา
และสถานประกอบการระดับปริญญาตรี 4 ปีหลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพสำหรับเยาวชนในต่างประเทศ ภาคปกติ
(สำหรับนักศึกษาที่เข้าศึกษาในปีการศึกษาได้วันที่ 115 (พ.ศ. 2569)) (ฉบับร่าง)

รายวิชาศึกษาทั่วไป	ปีการศึกษาที่ 1		ปีการศึกษาที่ 2		ปีการศึกษาที่ 3		ปีการศึกษาที่ 4	
	ภาคการศึกษาต้น	ภาคการศึกษาปลาย	ภาคการศึกษาต้น	ภาคการศึกษาปลาย	ภาคการศึกษาต้น	ภาคการศึกษาปลาย	ภาคการศึกษาต้น	ภาคการศึกษาปลาย
	หน่วยกิต	ชั่วโมง	หน่วยกิต	ชั่วโมง	หน่วยกิต	ชั่วโมง	หน่วยกิต	ชั่วโมง
ภาษาจีน 1 Chinese Language I	4	4						
พลศึกษาและการกีฬา 1 Physical Education and Sports I	2	2						
ภาษาจีน 2 Chinese Language II			4	4				
พลศึกษาและการกีฬา 2 Physical Education and Sports II			2	2				
ภาษาจีน 3 Chinese Language III					4	4		
ภาษาจีน 4 Chinese Language IV							4	4
รวมย่อย	6	6	6	6	4	4	4	4
วิชาศึกษาทั่วไป (บังคับ)	20 หน่วยกิต							
รายวิชาศึกษาทั่วไป	ปีการศึกษาที่ 1		ปีการศึกษาที่ 2		ปีการศึกษาที่ 3		ปีการศึกษาที่ 4	
	ภาคการศึกษาต้น	ภาคการศึกษาปลาย	ภาคการศึกษาต้น	ภาคการศึกษาปลาย	ภาคการศึกษาต้น	ภาคการศึกษาปลาย	ภาคการศึกษาต้น	ภาคการศึกษาปลาย
	หน่วยกิต	ชั่วโมง	หน่วยกิต	ชั่วโมง	หน่วยกิต	ชั่วโมง	หน่วยกิต	ชั่วโมง
วิชาศึกษาทั่วไป (เลือก)	2	2	2	2	2	2	2	2
รวมย่อย	2	2	2	2	2	2	2	2
วิชาศึกษาทั่วไป (เลือก)	อย่างน้อย 8 หน่วยกิต							

ตารางรายวิชาสาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหารและเครื่องดื่มในโครงการความร่วมมือระหว่างสถาบันการศึกษาและสถานประกอบการระดับปริญญาตรี
 4 ปีหลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพสำหรับเยาวชนในต่างประเทศ ภาคปกติ (กลางวัน) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระยาศรีสุนทร
 (สำหรับนักศึกษาที่เข้าศึกษาในปีการศึกษาได้วันที่ 115 (พ.ศ. 2569)) (ฉบับร่าง)

รายวิชาเฉพาะ	ปีการศึกษาที่ 1				ปีการศึกษาที่ 2				ปีการศึกษาที่ 3				ปีการศึกษาที่ 4			
	ภาคการศึกษาต้น		ภาคการศึกษาปลาย		ภาคการศึกษาต้น		ภาคการศึกษาปลาย		ภาคการศึกษาต้น		ภาคการศึกษาปลาย		ภาคการศึกษาต้น		ภาคการศึกษาปลาย	
	หน่วยกิต	ชั่วโมง	หน่วยกิต	ชั่วโมง	หน่วยกิต	ชั่วโมง	หน่วยกิต	ชั่วโมง	หน่วยกิต	ชั่วโมง	หน่วยกิต	ชั่วโมง	หน่วยกิต	ชั่วโมง	หน่วยกิต	ชั่วโมง
วิชาชีพเลือกสาขา	ศึกษาอย่างน้อย 25 หน่วยกิต															
หน่วยกิตรวม	16	16	17	17	15	15	16	16	9	40	9	40	9	40	9	40
จำนวนหน่วยกิตขั้นต่ำที่ต้องศึกษาเพื่อสำเร็จการศึกษา	128 หน่วยกิต															
วุฒิการศึกษาที่ได้รับ	วิทยาศาสตรบัณฑิต (Bachelor of Science)															
หมายเหตุวิชาบังคับ																

ตารางรายวิชาสาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหารและเครื่องดื่มในโครงการความร่วมมือระหว่างสถาบันการศึกษาและสถานประกอบการระดับปริญญาตรี4 ปีหลักสูตร
 ฝึกอบรมวิชาชีพสำหรับเยาวชนในต่างประเทศ ภาคปกติ (กลางวัน) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระยาศรีสุนทร
 (สำหรับนักศึกษาที่เข้าศึกษาในปีการศึกษาได้วันที่ 115 (พ.ศ. 2569)) (ฉบับร่าง)

รายวิชา/วิชาชีพเลือก	ปีการศึกษาที่ 1		ปีการศึกษาที่ 2		ปีการศึกษาที่ 3		ปีการศึกษาที่ 4	
	ภาคการศึกษาต้น	ภาคการศึกษาปลาย	ภาคการศึกษาต้น	ภาคการศึกษาปลาย	ภาคการศึกษาต้น	ภาคการศึกษาปลาย	ภาคการศึกษาต้น	ภาคการศึกษาปลาย
	หน่วยกิต	ชั่วโมง	หน่วยกิต	ชั่วโมง	หน่วยกิต	ชั่วโมง	หน่วยกิต	ชั่วโมง
การปรุงรสอาหาร (Food Seasoning)	2	2						
การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส (Sensory Evaluation)	2	2						
พาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ด้านอาหารและเครื่องดื่ม (Hospitality Electronic Commerce)	2	2						
อาหารและเครื่องดื่มเพื่อสิ่งแวดล้อม (Green Food and Beverage)	2	2						
การบริหารความสัมพันธ์ลูกค้า (Customer Relationship Management)			2	2				
ปฏิบัติการขนมจีน (Chinese Snack Practice)			3	3				
วัฒนธรรมอาหารโลก (World Food Culture)			2	2				
การออกแบบและผลิตอาหารพื้นถิ่น (Local Food Design and Practice)			3	3				
เทคโนโลยีและปัญญาประดิษฐ์สำหรับอาหารและเครื่องดื่ม (Technology and AI for Food and Beverage)			2	2				
การปฏิบัติงานแฟรนไชส์ด้านอาหารและเครื่องดื่ม (Franchise for Food and Beverage Service)			2	2				
การพัฒนาและปฏิบัติอาหารนานาชาติ (Development and Practice for Exotic Cuisine)					3	3		
การทำช็อกโกแลตแฮนด์เมด (Handmade Chocolate)					3	3		
การบริหารงานครัวและงานบริการ (Steward and Kitchen Management)					2	2		
การชิมและการบริการไวน์ (Wine Appreciating and Service)					2	2		
การบริหารการเงินธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม (Hospitality Financial Management)					2	2		
การออกแบบและวางผังร้านอาหาร (Restaurant Design and Plan)					2	2		
การตกแต่งของว่างและเค้ก (Dessert Decoration)					2	2		
การออกแบบและจัดเลี้ยงอาหารในงานเลี้ยง (Banquet Cuisine Design and Preparation)							2	2
ปฏิบัติการอาหารตะวันตกขั้นสูง (Advanced Western Culinary Practice)							2	2
ปฏิบัติการขนมปังยุโรปดั้งเดิม (European Traditional Bread)							4	4
ปฏิบัติการศิลปะการอบขนม (Baking and Pastry Arts Practice)							4	4
การฝึกปฏิบัติงานบุคลากรฝ่ายบริการหน้าร้าน (Practical Training for Service Staff of F&B)							2	2
การเป็นผู้ประกอบการและพัฒนาธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม (Entrepreneurship and Development in F&B)							2	2
รวมย่อย	8	8	14	14	16	16	16	16
หมายเหตุวิชาเลือก								