

แผนการศึกษา

COURSE HANDBOOK

ศิลปะการประกอบอาหาร

CULINARY ARTS COOKING



ปลูกศักยภาพ เปลี่ยนอนาคต



คุณสมบัติของผู้สมัคร

- จบ ม.6 / ปวช. / กศน. สำหรับหลักสูตร 4 ปี
- ปวส. สำหรับหลักสูตรเทียบโอน

สายอาชีพที่รองรับ

- เชฟ
- นักออกแบบเมนู
- ผู้เชี่ยวชาญด้านการตกแต่งอาหาร
- ผู้จัดการร้านอาหารหรือคาเฟ่
- ผู้ประกอบการร้านอาหาร
- ผู้สอนทำอาหาร
- นักเขียนและนักวิจารณ์อาหาร
- นักออกแบบตกแต่งร้านอาหาร
- ผู้เชี่ยวชาญด้านการจัดการอาหาร
- ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารเพื่อสุขภาพ
- บาร์ISTA/มิกโซโลจิสต์

ศิลปะการประกอบอาหาร

“สร้างธุรกิจอาหาร สร้างเชฟมืออาชีพ เรียนกับ มาสเตอร์เชฟตัวจริงเข้าครัวตลอด 4 ปี”

เรียนรู้การทำอาหารอย่างครบวงจร ครอบคลุมการศึกษาเกี่ยวกับอุตสาหกรรมบริการ ไม่เพียงแค่สอนสูตรอาหาร เน้นการบริหารจัดการครัวอย่างมีประสิทธิภาพ ตั้งแต่การจัดการงบประมาณ ต้นทุน และกำไร การจัดการด้านบุคลากร เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ได้จริง ต่อยอดเป็นเชฟมืออาชีพ เจ้าของกิจการร้านอาหาร หรือเจ้าของแบรนด์ธุรกิจอาหารที่ครบเครื่อง พร้อมสร้างธุรกิจเชื่อมโยงอาหารกับกระแสสุขภาพในอนาคต อาทิ อาหารเพิ่มภูมิคุ้มกัน อาหารจากพืช สมุนไพร และอาหารเพื่อความยั่งยืน

ทำไมต้องเรียน.. ศิลปะการประกอบ อาหาร DPU?

- เรียนกับเชฟมืออาชีพและฝึกทักษะกับอาจารย์ระดับ Master Chef เข้าครัวตลอด 4 ปี
- เรียนรู้ศาสตร์การทำอาหารอย่างครบวงจร ครอบคลุมความรู้อุตสาหกรรมบริการที่สนับสนุนการพัฒนาอย่างยั่งยืน
- เน้นมุมมองเชิงธุรกิจ ฝึกเทคนิคในการนำเสนออาหารที่น่าสนใจเพิ่มคุณค่าให้กับจานอาหาร
- สอนการบริหารจัดการครัวอย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อเตรียมพร้อมสำหรับการจัดการสภาพแวดล้อมในการทำอาหารจริง
- เน้นทักษะการจัดการธุรกิจอาหาร ตั้งแต่การประกอบอาหาร การเตรียม การจัดเก็บรวมถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยอาหาร
- ฝึกงานในสถานประกอบการชั้นนำ เรียนจบได้งานทันที

“อาหารสุขภาพ” เป็น Future Foodที่กำลังเป็นที่นิยมไปทั่วโลก

ชีวิตที่เร่งรีบและสภาพแวดล้อมที่เป็นพิษ ทำให้เราต้องเผชิญปัญหาทางสุขภาพมากมาย "อาหารสุขภาพ" จึงกลายเป็นเรื่องสำคัญสำหรับผู้ที่ยากห่างไกลโรค เพราะอาหารสุขภาพที่ปรุงด้วยวัตถุดิบที่มีคุณค่าทางสารอาหารและถูกสุขลักษณะ เปรียบเหมือนยาขนานหนึ่งที่มีประโยชน์ต่อร่างกายมหาศาล ที่สำคัญอาหารสุขภาพกำลังเป็นเทรนด์สินค้าอาหารแห่งอนาคต (Future Food) ไม่ว่าจะเป็น อาหารฟังก์ชัน (Functional Food) ที่เพิ่มเติมส่วนผสมใหม่เน้นการดูแลสุขภาพ ป้องกันโรคและฟื้นฟูร่างกาย, อาหารอินทรีย์ (Organic Food) ที่ไม่ใช้สารเคมี รวมถึงอาหารทางการแพทย์ (Medical Food) อาหารที่ใช้ทดแทนยาหรืออาหารเสริมภายใต้การควบคุมของแพทย์ โดยในปี 2565 ประเทศไทยมีมูลค่าการส่งออกสินค้าอาหารแห่งอนาคต (Future Food) อยู่ที่ 3,731.54 ล้านดอลลาร์สหรัฐ หรือคิดเป็นร้อยละ 11.94 ของมูลค่าการส่งออกสินค้าเกษตรและอาหารไทย โดยกลุ่มอาหารฟังก์ชัน (Functional Food) มีสัดส่วนในการส่งออกมากที่สุด โดยอยู่ที่ร้อยละ 65.76 ของตลาดสินค้าส่งออกอาหารแห่งอนาคตของไทย

ศิลปะการประกอบอาหาร

สร้างธุรกิจอาหาร สร้างเชฟมืออาชีพ
เรียนกับมาสเตอร์เชฟตัวจริง เข้าครัวตลอด 4 ปี

ศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.)
BACHELOR OF ARTS (B.A.)



หลักการประกอบอาหารไทย

เชี่ยวชาญด้านวัฒนธรรมอาหารไทยทุกแขนง
รวมถึงส่วนผสมต่างๆ

★ FC212 หลักการประกอบอาหารไทย
NM206 พยาธิวิทยา

ปี 1

ประกอบอาหารไทยได้อย่างถูกต้อง ตามหลักโภชนาการ

บูรณาการความรู้ด้านอาหารไทยและ
ประยุกต์ด้านทฤษฎีและปฏิบัติร่วมกัน
ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

★ FC210 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร
และการประเมินคุณภาพ
ทางประสาทสัมผัส
FC213 หลักการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ

ปี 2



การจัดการสุขาภิบาล และความปลอดภัยอาหาร

เข้าใจหลักสำคัญของการสุขาภิบาล ความปลอดภัย
อันตรายและสารก่อภูมิแพ้ของอาหาร

★ NM215 วิทยาศาสตร์ชะลอวัยและฟื้นฟูสุขภาพ
FC407 โครงการงานการบริหารจัดการ
ธุรกิจอาหาร

ปี 3



การบริการอาหารและเครื่องดื่ม

ประยุกต์ ใช้ความรู้ด้านการบริการอาหาร
เครื่องดื่มกับงานครัวในสถานประกอบการได้

★ FC319 โภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร
FC410 การจัดการครัวและภัตตาคาร
FC406 สหกิจศึกษา

ปี 4



โครงสร้างหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (4 ปี)
สาขาวิชาศิลปะการประกอบอาหาร (124 หน่วยกิต)

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 24 หน่วยกิต	หมวดวิชาเฉพาะ 88 หน่วยกิต หมวดวิชาชีพประสบการณ์วิชาชีพ 6 หน่วยกิต และหมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต		
	กลุ่มวิชาพื้นฐาน 28 หน่วยกิต	กลุ่มวิชาเฉพาะบังคับ 39 หน่วยกิต	กลุ่มวิชาเฉพาะเลือก 15 หน่วยกิต
กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ EO100 เศรษฐกิจยุคดิจิทัล (3) GE122 ปรัชญากับชีวิต (3) GE123 ไทยศึกษา (3) GE136 จิตวิทยาเชิงบวกเพื่อ (3) คุณภาพชีวิต GE138 การศึกษาเพื่อสร้าง (3) พลเมือง GE147 จิตสาธารณะเพื่อชุมชน (3) GE172 เศรษฐกิจใหม่และ (3) วัฒนธรรมในประเทศกลุ่ม AEC และจีน GE173 ชีวิตและวัฒนธรรมดิจิทัล (3) GE174 สังคมและเศรษฐกิจ (3) เพื่อความยั่งยืน GE176 ความคิดสร้างสรรค์ (3) เพื่อนวัตกรรม GE177 ความเป็นผู้ประกอบการ (3) ดิจิทัลเพื่อความยั่งยืน GE205 ผู้ประกอบการรายย่อย (6) LW103 กฎหมายในชีวิตประจำวัน (3) PA101 คุณภาพชีวิตตามแนว (3) ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง	HC203 ความรับผิดชอบต่อสังคม (3) ในอุตสาหกรรมบริการ FC215 วิทยาศาสตร์การประกอบ (3) อาหาร FC216 การสร้างแรงบันดาลใจ (1) ในอาชีพการประกอบอาหาร FC217 ประวัติศาสตร์และ (3) วัฒนธรรมอาหารโลก FC218 โภชนาการสมัยใหม่ (3) FC219 การจัดเตรียมและ (3) การประกอบอาหารเบื้องต้น FC220 อาหารไทย (3) FC221 ศิลปะการออกแบบและ (3) การจัดองค์ประกอบอาหาร FC222 การออกแบบคอมพิวเตอร์ (3) กราฟิกเพื่อนำเสนออาหาร FC223 ระเบียบวิธีวิจัย (3)	FC321 ความปลอดภัยอาหารและ (3) การจัดเก็บวัตถุดิบ FC322 งานบริการอาหารและ (3) เครื่องดื่มแบบสากล FC323 อาหารเอเชียต้นตำรับ (3) FC325 อาหารตะวันตก (3) FC326 อาหารฟิวชั่นและ (3) โมเลคิวลาร์ FC327 ขนมไทยและอาหารว่าง (3) ไทยต้นตำรับ FC328 เบเกอรี่และเพสตรี (3) FC329 อาหารเพื่อสุขภาพ (3) FC337 ศิลปะการประกอบ (3) อาหารเพื่อความยั่งยืน FC407 โครงการเพื่อการ (6) ประกอบการ FC411 การจัดการร้านอาหาร (3) สมัยใหม่ FC412 สุนทรียศาสตร์กับการ (3) ออกแบบร้านอาหารและ งานจัดเลี้ยง	เลือกจากรายวิชาต่อไปนี้ ไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต FC324 อาหารเอเชียร่วมสมัย (3) FC330 อาหารไทยร่วมสมัย (3) FC331 อาหารเพื่อการชะลอวัย (3) และอาหารเฉพาะโรค FC332 ศิลปะการทำขนมหวาน (3) และการตกแต่ง FC333 ศิลปะการทำซอสโกแลต (3) และน้ำตาล FC334 สุนทรียศาสตร์ไวน์และชีส (3) FC335 ศิลปะการออกแบบและ (3) การเล่าเรื่องผ่านอาหาร FC336 การแปรรูปอาหาร (3) FC413 ปัญหาพิเศษทางศิลปะ (3) การประกอบอาหาร
กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี CE100 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ (3) นวัตกรรมหุ่นยนต์ CT101 โลกของปัญญาประดิษฐ์ (3) และ IoTs CT102 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ (3) เทคโนโลยีเสมือนจริงและ เทคโนโลยีความเป็นจริงเสริม MA109 คณิตศาสตร์และสถิติ (3) SC106 วิทยาศาสตร์และ (3) เทคโนโลยี			

*แผนการเรียนอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 24 หน่วยกิต	หมวดวิชาเฉพาะ 88 หน่วยกิต หมวดวิชาชีพประสบการณ์วิชาชีพ 6 หน่วยกิต และหมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต		
	กลุ่มวิชาพื้นฐาน 28 หน่วยกิต	กลุ่มวิชาเฉพาะบังคับ 39 หน่วยกิต	กลุ่มวิชาเฉพาะเลือก 15 หน่วยกิต
กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์สุขภาพ GE201 วิทยาศาสตร์สุขภาพ (3) พื้นฐาน GE202 การดูแลสุขภาพด้วยชีวิต (3) GE203 การแพทย์ทางเลือก (3) GE204 วิทยาศาสตร์การชะลอวัย (3) กลุ่มวิชาภาษา กลุ่มภาษาอังกฤษ LA161 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 1 (3) LA162 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 2 (3) กลุ่มภาษาญี่ปุ่น JP101 ภาษาญี่ปุ่นพื้นฐาน (3) JP102 ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร 1 (3) กลุ่มภาษาเกาหลี KO101 ภาษาเกาหลีพื้นฐาน (3) KO102 ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร 1 (3) กลุ่มภาษาจีน ZH301 ภาษาจีน 1 (3) ZH302 ภาษาจีน 2 (3)		กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ (6 หน่วยกิต) FC338 การสื่อสารภาษาอังกฤษสำหรับงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม (3) FC339 ภาษาอังกฤษเพื่อศิลปะการประกอบอาหาร (3) หมวดวิชาชีพประสบการณ์วิชาชีพ (6 หน่วยกิต) FC406 สหกิจศึกษา (6) หมวดวิชาเลือกเสรี (6 หน่วยกิต) เลือกเรียนจากรายวิชาที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต หรือรายวิชาที่เปิดสอนในระดับอุดมศึกษาทั้งภายในประเทศและต่างประเทศที่คณะอนุมัติให้เป็นวิชาเลือกเสรีได้ กลุ่มวิชาโท สำหรับนักศึกษาในสาขาวิชาอื่น นักศึกษาในสาขาวิชาอื่นที่มีโครงสร้างหลักสูตรเปิดให้เลือกเรียนวิชาโทต่างสาขา สามารถเลือกเรียนจากกลุ่มวิชาเฉพาะบังคับเลือก	

*แผนการเรียนอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

ชั้นปีที่ 1					
ภาคเรียนที่ 1 (19 หน่วยกิต)			ภาคเรียนที่ 2 (18 หน่วยกิต)		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
HC203	ความรับผิดชอบต่อสังคมในอุตสาหกรรมบริการ	3	FC218	โภชนาการสมัยใหม่	3
FC215	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	3	FC321	ความปลอดภัยอาหารและการจัดเก็บวัตถุดิบ	3
FC216	การสร้างแรงบันดาลใจในอาชีพการประกอบอาหาร	1	FC329	อาหารเพื่อสุขภาพ	3
FC217	ประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมอาหารโลก	3		วิชาเฉพาะเลือก (เฉพาะโรค)	3
FC219	การจัดเตรียมและการประกอบอาหารเบื้องต้น	3		หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	6
	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	6			

ชั้นปีที่ 2					
ภาคเรียนที่ 1 (18 หน่วยกิต)			ภาคเรียนที่ 2 (18 หน่วยกิต)		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
FC220	อาหารไทย	3	FC223	ระเบียบวิธีวิจัย	3
FC221	ศิลปะการออกแบบและจัดองค์ประกอบอาหาร	3	FC327	ขนมไทยและอาหารว่างไทยต้นตำรับ	3
FC222	การออกแบบคอมพิวเตอร์กราฟิกเพื่อการนำเสนออาหาร	3	FC328	เบเกอรี่และเพสตรี	3
	วิชาเฉพาะเลือก (ไทยร่วมสมัย)	3		วิชาเฉพาะเลือก (ขนมหวานตกแต่ง)	3
	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	6		หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	6

*แผนการเรียนอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

ชั้นปีที่ 3					
ภาคเรียนที่ 1 (15 หน่วยกิต)			ภาคเรียนที่ 2 (18 หน่วยกิต)		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
FC322	งานบริการอาหารและเครื่องดื่มแบบสากล	3	FC325	อาหารตะวันตก	3
FC323	อาหารเอเชียต้นตำรับ	3	FC326	อาหารพาสต้าและโมเลคิวลาร์	3
FC337	ศิลปะการประกอบอาหารเพื่อความยั่งยืน	3	FC339	ภาษาอังกฤษเพื่อศิลปะการประกอบอาหาร	3
FC338	การสื่อสารภาษาอังกฤษสำหรับงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม	3	FC407	โครงการเพื่อการประกอบการ	6
	วิชาเฉพาะเลือก	3		วิชาเฉพาะเลือก	3

ชั้นปีที่ 4					
ภาคเรียนที่ 1 (12 หน่วยกิต)			ภาคเรียนที่ 2 (6 หน่วยกิต)		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
FC411	การจัดการร้านอาหารสมัยใหม่	3	FC406	สหกิจศึกษา	6
FC412	สุนทรียศาสตร์กับการออกแบบร้านอาหารและงานจัดเลี้ยง	3			
	วิชาเลือกเสรี	6			

*แผนการเรียนอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

สมัครวันนี้

สแกนเลย!
พร้อมรับการศึกษเลือก **รับการศึกษ**

หรือ

รับทุน +

COUPON

คูปองแลกซื้อ
อุปกรณ์ไอที

สแกนเพื่อดูรายละเอียดเพิ่มเติม

สมัครออนไลน์ 24 ชั่วโมง
ติดต่อศูนย์รับสมัครนักศึกษาใหม่
ได้ทุกวันจันทร์ - วันศุกร์
เวลา 8.30 - 16.30 น.



ติดต่อเรา

📍 **มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิตย์**
110/1-4 ถนนประชาชื่น แขวงทุ่งสองห้อง
เขตหลักสี่ กรุงเทพมหานคร 10210

☎ **02-954-7300 ต่อ 111**
082-442-7290

💬 **@dpuofficial**

✉ **contact@dpu.ac.th**

Notes

คำทอม
สแกนเลย!

📘 dpu_university
📷 dpu_university
🎵 @dekdpu
📺 DPU_Channel