

หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560) คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์			
1. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา	ชื่อเต็ม (ไทย) : คหกรรมศาสตรบัณฑิต (อุตสาหกรรมบริการอาหาร) ชื่อย่อ (ไทย) : คศ.บ. (อุตสาหกรรมบริการอาหาร) ชื่อเต็ม (อังกฤษ) : Bachelor of Home Economics (Food Service Industry) ชื่อย่อ (อังกฤษ) : B.H.E. (Food Service Industry)		
2. คุณสมบัติผู้เข้าศึกษา	1. สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเทียบเท่า ทุกสาขาวิชา 2. สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ทุกประเภทวิชา 3. สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว ศึกษาโดยการเทียบโอนผลการเรียน		
3. โครงสร้างหลักสูตร	จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร 130 หน่วยกิต		
1.	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30	หน่วยกิต
	(1) กลุ่มวิชาภาษาไทย	3	หน่วยกิต
	(2) กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ	12	หน่วยกิต
	(3) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์	3	หน่วยกิต
	(4) กลุ่มวิชาพลศึกษาและนันทนาการ	2	หน่วยกิต
	(5) กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์	6	หน่วยกิต
	(6) กลุ่มวิชาบูรณาการ	4	หน่วยกิต
2.	หมวดวิชาเฉพาะ	94	หน่วยกิต
	(1) กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	18	หน่วยกิต
	(2) กลุ่มวิชาชีพเฉพาะ	67	หน่วยกิต
	- วิชาชีพบังคับ	52	หน่วยกิต

	- วิชาชีพเลือก	15	หน่วยกิต
	(3) กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	9	หน่วยกิต
3.	หมวดวิชาเลือกเสรี	6	หน่วยกิต
4. ค่าเทอมแบบเหมาจ่าย	13,000 บาท/เทอม		
5. อาชีพหลังสำเร็จการศึกษา	<p>หลักสูตรนี้ได้มุ่งผลิตบัณฑิตที่สามารถทำงานในธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมกาารให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม ทั้งร้านอาหาร ภัตตาคาร หรือโรงแรมและรีสอร์ทในด้านต่างๆ ซึ่งบัณฑิตสามารถเลือกตำแหน่งได้ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ผู้ช่วยผู้จัดการ/ ผู้จัดการภัตตาคารและร้านอาหาร 2. พ่อครัว/ แม่ครัว 3. นักพัฒนาและวิจัยด้านอาหารและเครื่องดื่ม 4. ธุรกิจส่วนตัว/ ที่ปรึกษาด้านอาหารและเครื่องดื่ม 5. พนักงานหน่วยงานภาครัฐ หรือเอกชน 6. นักออกแบบและตกแต่งอาหาร 		
6. สถานที่จัดการเรียนการสอน	<p>คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300 โทรศัพท์ : 02-665-3888 โทรสาร : 02-665-3800</p>		