



Onsite class schedule

Second Semester of Academic year 2020

Suandusit University Trang Center

3 March - 29 April 2021

Bachelor of Science Program in culinary Technology and Service

Bachelor of Science (Culinary Technology and Service) B.Sc. (Culinary Technology and Service) 61

Course Code	Course Title	Credit	section	Day	Date & time	System	instructor
1.GENERAL EDUCATION :							
4000113	Digital Literacy ¹	3(2-2-5)	TA	Mon	8.00-12.00	Computer room	Miss Janejira Wanglee
2.PROFESSIONAL :							
2.1 CORE COURSE							
5073348	Food Service Management ²	3(2-2-5)	TA	Fri	8.00-12.00	DP31	Miss Sawittree Nuwongsri
5073351	Food and Beverage Cost Control ³	3(2-2-5)	TA	Thurs	13.00-17.00	DP34	Miss Sirinthip Sutthapong
5073347	Beverage Service ⁴	3(2-2-5)	TA	Wed	13.00-17.00	Bekery Laboratory 2	Miss Thippika Thorarith
5074414	Food Product Development ⁵	3(2-2-5)	TA	Tues	13.00-17.00	WBSC, Ms Team	Mrs. Supawadee Nakaban
5073349	Entrepreneurship in Food Business ⁶	3(2-2-5)	TA	Fri	13.00-17.00	SIC21	Dr. Nuanrat Wattana
5074317	English Academic Writing and Presentation Skills ⁷	4(4-0-8)	TA	Tues	8.00-12.00	DP34	Miss Saowapan Palasuwan/Mr.Albert Richard Kirsten

หมายเหตุ รายวิชาลำดับที่ 1 เริ่มเรียน onsite วันที่ 8 มีนาคม 2564 เป็นต้นไป
รายวิชาลำดับที่ 2 เริ่มเรียน onsite วันที่ 5 มีนาคม 2564 เป็นต้นไป
รายวิชาลำดับที่ 3 เริ่มเรียน onsite วันที่ 1 เมษายน 2564 เป็นต้นไป
รายวิชาลำดับที่ 4 เริ่มเรียน onsite วันที่ 3 มีนาคม 2564 เป็นต้นไป
รายวิชาลำดับที่ 6 เริ่มเรียน onsite วันที่ 2 เมษายน 2564 เป็นต้นไป
รายวิชาลำดับที่ 7 เริ่มเรียน onsite วันที่ 2 มีนาคม 2564 เป็นต้นไป

Faculty : School of Culinary Arts

Bachelor of Science Program in culinary Technology and Service

Bachelor of Science (Culinary Technology and Service) B.Sc. (Culinary Technology and Service) 62

Course Code	Course Title	Credit	section	Day	Date & time	System	instructor
1.GENERAL EDUCATION :							
2500116	Civilized People Societies	4(2-4-6)	TA	Thurs	9.00-16.00	WBSC, Ms Team	Mr.Thanawit Piandee
2500117	Smart Thai and Global Citizens	4(2-4-6)	TA	Mon	9.00-16.00	WBSC, Ms Team	Mr.Pornphrom Siengsorn
2.PROFESSIONAL :							
2.1 CORE COURSE							
5072419	Rice Technology	3(2-2-5)	TA	Wed	13.00-17.00	Food Labatory 3	Miss Saowapan Palasuwan
5072313	Baking and Pastry Techniques	3(2-2-5)	TA	Tues	8.00-12.00	Bekery Laboratory 2	Miss Sawittree Nuwongsri
5072325	Traditional Thai Cuisine	3(2-2-5)	TA	Wed	8.00-12.00	Food Labatory 2	Miss Sirinthip Sutthapong
5072604	Culinary Nutritions	3(3-0-6)	TA	Tues	13.00-16.00	WBSC, Ms Team	Miss Phattama Karnjanarak

Faculty : School of Culinary Arts

Bachelor of Science Program in culinary Technology and Service

Bachelor of Science (Culinary Technology and Service) B.Sc. (Culinary Technology and Service) 63

Course Code	Course Title	Credit	section	Day	Date & time	System	instructor
1.GENERAL EDUCATION :							
1500119	Thai for Being Scholars ¹	6(6-0-12)	TA	Tues	13.00-16.00	WBSC, Ms Team	Miss Benjawan Khunrith
				Fri	13.00-16.00		
2.PROFESSIONAL :							
2.1 CORE COURSE							
5071403	Food Biochemistry ²	3(2-2-5)	TA	Thurs	13.00-17.00	WBSC, Ms Team	Miss Dudsadee Sapbua
5071701	Culinary Physics ³	3(2-2-5)	TA	Wed	13.00-17.00	WBSC, Ms Team	Miss Dudsadee Sapbua
5071303	Culinary Science ⁴	3(2-2-5)	TA	Thurs	8.00-12.00	WBSC, Ms Team	Miss Phattama Karnjanarak
5072311	Food Knowledge and Preparation ⁵	3(2-2-5)	TA	Wed	8.00-12.00	Food Labatory 3	Mrs. Supawadee Nakaban
5072322	English for Food Science and Technology ⁶	3(3-0-6)	TA	Mon	13.00-16.00	WBSC, Ms Team	Miss Saowapan Palasuwan/Mr.Albert Richard Kirsten

หมายเหตุ รายวิชาลำดับที่ 5 เริ่มเรียน onsite วันที่ 3 มีนาคม 2564 เป็นต้นไป