



#### 4. อาชีพที่ประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

- 4.1 ผู้ประกอบการในธุรกิจอาหาร และธุรกิจการบริการอาหาร
- 4.2 ผู้จัดการบริษัทธุรกิจอาหาร และธุรกิจการบริการอาหาร
- 4.3 นักขาย และนักการตลาดด้านธุรกิจอาหาร และธุรกิจการบริการอาหาร
- 4.4 นักออกแบบ และพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์และการบริการอาหารในหน่วยงานภาครัฐและ

ภาคเอกชน

#### 5. หลักสูตร

5.1 จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 130 หน่วยกิต

##### 5.2 โครงสร้างหลักสูตร

หมวดวิชา	หน่วยกิต
(1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30 หน่วยกิต
(2) หมวดวิชาเฉพาะ	94 หน่วยกิต
2.1) กลุ่มวิชาแกนคณะ	9 หน่วยกิต
2.2) กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์	9 หน่วยกิต
พื้นฐาน	
2.3) กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน	76 หน่วยกิต
2.3.1) กลุ่มวิชาเอกบังคับ	70 หน่วยกิต
ก. กลุ่มวิชานวัตกรรมอาหารและ	37 หน่วยกิต
การบริการอาหาร	
ข. กลุ่มวิชาธุรกิจอาหาร	33 หน่วยกิต
2.3.2) กลุ่มวิชาเอกเลือก	6 หน่วยกิต
(3) หมวดวิชาเลือกเสรี	6 หน่วยกิต
รวมไม่น้อยกว่า	130 หน่วยกิต

## 6. แผนการศึกษา

### แผนการศึกษาที่ 1 แผนปกติ และแผนการศึกษาที่ 2 แผนสหกิจศึกษา

แผนการศึกษาปกติ			แผนสหกิจศึกษา		
ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1 (แผนปกติ)			ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1 (แผนสหกิจศึกษา)		
วิชาศึกษาทั่วไป (บังคับ)		9 หน่วยกิต	วิชาศึกษาทั่วไป (บังคับ)		9 หน่วยกิต
มศว121	ภาษาอังกฤษเพื่อประสิทธิภาพ การสื่อสาร 1	3(2-2-5)	มศว121	ภาษาอังกฤษเพื่อประสิทธิภาพ การสื่อสาร 1	3(2-2-5)
หรือ			หรือ		
มศว123	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร นานาชาติ 1	3(2-2-5)	มศว123	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร นานาชาติ 1	3(2-2-5)
มศว141	ชีวิตในโลกดิจิทัล	3(3-0-6)	มศว141	ชีวิตในโลกดิจิทัล	3(3-0-6)
มศว151	การศึกษาทั่วไปเพื่อพัฒนามนุษย์	3(3-0-6)	มศว151	การศึกษาทั่วไปเพื่อพัฒนามนุษย์	3(3-0-6)
วิชาศึกษาทั่วไป (เลือก)		1 หน่วยกิต	วิชาศึกษาทั่วไป (เลือก)		1 หน่วยกิต
กลุ่มวิชาพลานามัย		1(0-2-1)	กลุ่มวิชาพลานามัย		1(0-2-1)
วิชาแกนคณะ		1 หน่วยกิต	วิชาแกนคณะ		1 หน่วยกิต
ทนก 221	การสร้างนวัตกรรม	1(1-0-2)	ทนก221	การสร้างนวัตกรรม	1(1-0-2)
วิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์พื้นฐาน		6 หน่วยกิต	วิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์พื้นฐาน		6 หน่วยกิต
นอธ101	พื้นฐานวิทยาศาสตร์ 1	3(2-3-4)	นอธ101	พื้นฐานวิทยาศาสตร์ 1	3(2-3-4)
นอธ102	คณิตศาสตร์และสถิติสำหรับ ธุรกิจ	3(2-3-4)	นอธ102	คณิตศาสตร์และสถิติสำหรับ ธุรกิจ	3(2-3-4)
วิชาเฉพาะด้าน		2 หน่วยกิต	วิชาเฉพาะด้าน		2 หน่วยกิต
นอธ 111	แนวโน้มนวัตกรรมอาหารเพื่อ ธุรกิจและการบริการ	2(1-2-3)	นอธ111	แนวโน้มนวัตกรรมอาหารเพื่อ ธุรกิจและการบริการ	2(1-2-3)
รวมหน่วยกิต		19	รวมหน่วยกิต		19

**แผนการศึกษาที่ 1 แผนปกติ และแผนการศึกษาที่ 2 แผนสหกิจศึกษา (ต่อ)**

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2 (แผนปกติ)			ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2 (แผนสหกิจศึกษา)		
<b>วิชาศึกษาทั่วไป (บังคับ)</b>		<b>8 หน่วยกิต</b>	<b>วิชาศึกษาทั่วไป (บังคับ)</b>		<b>8 หน่วยกิต</b>
มศว111	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	3(3-0-6)	มศว111	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	3(3-0-6)
มศว122	ภาษาอังกฤษเพื่อประสิทธิภาพ การสื่อสาร 2	3(2-2-5)	มศว122	ภาษาอังกฤษเพื่อประสิทธิภาพ การสื่อสาร 2	3(2-2-5)
หรือ			หรือ		
มศว124	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร นานาชาติ 2	3(2-2-5)	มศว124	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร นานาชาติ 2	3(2-2-5)
มศว161	มนุษย์ในสังคมแห่งการเรียนรู้	2(2-0-4)	มศว161	มนุษย์ในสังคมแห่งการเรียนรู้	2(2-0-4)
<b>วิชาศึกษาทั่วไป (เลือก)</b>		<b>1 หน่วยกิต</b>	<b>วิชาศึกษาทั่วไป (เลือก)</b>		<b>1 หน่วยกิต</b>
กลุ่มวิชาพลานามัย		1(0-2-1)	กลุ่มวิชาพลานามัย		1(0-2-1)
<b>วิชาแกนคณะ</b>		<b>2 หน่วยกิต</b>	<b>วิชาแกนคณะ</b>		<b>2 หน่วยกิต</b>
ทนก222	แนวคิดการออกแบบนวัตกรรม และเทคโนโลยี	2(1-2-3)	ทนก222	แนวคิดการออกแบบนวัตกรรม และเทคโนโลยี	2(1-2-3)
<b>วิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์พื้นฐาน</b>		<b>3 หน่วยกิต</b>	<b>วิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์พื้นฐาน</b>		<b>3 หน่วยกิต</b>
นอธ103	พื้นฐานวิทยาศาสตร์ 2	3(2-3-4)	นอธ103	พื้นฐานวิทยาศาสตร์ 2	3(2-3-4)
<b>วิชาเฉพาะด้าน</b>		<b>6 หน่วยกิต</b>	<b>วิชาเฉพาะด้าน</b>		<b>6 หน่วยกิต</b>
นอธ112	เทคนิคการประกอบอาหาร	1(1-0-2)	นอธ112	เทคนิคการประกอบอาหาร	1(1-0-2)
นอธ141	ปฏิบัติการเทคนิคการประกอบ อาหาร	2(0-4-2)	นอธ141	ปฏิบัติการเทคนิคการประกอบ อาหาร	2(0-4-2)
นอธ131	แนวคิดการเป็นผู้ประกอบการ และการสร้างธุรกิจอาหาร	2(2-0-4)	นอธ131	แนวคิดการเป็นผู้ประกอบการ และการสร้างธุรกิจอาหาร	2(2-0-4)
นอธ161	ปฏิบัติการแนวคิดการเป็น ผู้ประกอบการและการสร้าง ธุรกิจอาหาร	1(0-3-0)	นอธ161	ปฏิบัติการแนวคิดการเป็น ผู้ประกอบการและการสร้าง ธุรกิจอาหาร	1(0-3-0)
<b>รวมหน่วยกิต</b>		<b>20</b>	<b>รวมหน่วยกิต</b>		<b>20</b>

**แผนการศึกษาที่ 1 แผนปกติ และแผนการศึกษาที่ 2 แผนสหกิจศึกษา (ต่อ)**

แผนการศึกษาปกติ			แผนสหกิจศึกษา		
ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1 (แผนปกติ)			ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1 (แผนสหกิจศึกษา)		
วิชาศึกษาทั่วไป		3 หน่วยกิต	วิชาศึกษาทั่วไป		3 หน่วยกิต
มศว261 พลเมืองวิวัฒน์		3(3-0-6)	มศว261 พลเมืองวิวัฒน์		3(3-0-6)
วิชาแกนคณะ		3 หน่วยกิต	วิชาแกนคณะ		3 หน่วยกิต
ททก211 ภาษาอังกฤษเฉพาะทาง 1		3(2-2-5)	ททก211 ภาษาอังกฤษเฉพาะทาง 1		3(2-2-5)
วิชาเฉพาะด้าน		15 หน่วยกิต	วิชาเฉพาะด้าน		15 หน่วยกิต
นอธ211 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร		1(1-0-2)	นอธ211 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร		1(1-0-2)
นอธ241 ปฏิบัติการวิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร		1(0-3-0)	นอธ241 ปฏิบัติการวิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร		1(0-3-0)
นอธ212 โภชนาการอาหารเบื้องต้น		1(1-0-2)	นอธ212 โภชนาการอาหารเบื้องต้น		1(1-0-2)
นอธ242 ปฏิบัติการโภชนาการอาหารเบื้องต้น		1(0-3-0)	นอธ242 ปฏิบัติการโภชนาการอาหารเบื้องต้น		1(0-3-0)
นอธ213 ระบบการผลิตอาหาร		2(2-0-4)	นอธ213 ระบบการผลิตอาหาร		2(2-0-4)
นอธ243 ปฏิบัติการระบบการผลิตอาหาร		2(0-4-2)	นอธ243 ปฏิบัติการระบบการผลิตอาหาร		2(0-4-2)
นอธ214 คุณภาพอาหารและการตรวจสอบ		1(1-0-2)	นอธ214 คุณภาพอาหารและการตรวจสอบ		1(1-0-2)
นอธ244 ปฏิบัติการคุณภาพอาหารและการตรวจสอบ		1(0-3-0)	นอธ244 ปฏิบัติการคุณภาพอาหารและการตรวจสอบ		1(0-3-0)
นอธ231 การตลาดและแผนผังโมเดลธุรกิจ		2(2-0-4)	นอธ231 การตลาดและแผนผังโมเดลธุรกิจ		2(2-0-4)
นอธ261 ปฏิบัติการการตลาดและแผนผังโมเดลธุรกิจ		1(0-3-0)	นอธ261 ปฏิบัติการการตลาดและแผนผังโมเดลธุรกิจ		1(0-3-0)
นอธ262 เทคนิคการสื่อสารและการนำเสนองาน		2(0-4-2)	นอธ262 เทคนิคการสื่อสารและการนำเสนองาน		2(0-4-2)
<b>รวมหน่วยกิต</b>		<b>21</b>	<b>รวมหน่วยกิต</b>		<b>21</b>

**แผนการศึกษาที่ 1 แผนปกติ และแผนการศึกษาที่ 2 แผนสหกิจศึกษา (ต่อ)**

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2 (แผนปกติ)			ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2 (แผนสหกิจศึกษา)		
วิชาศึกษาทั่วไป (เลือก)	3 หน่วยกิต		วิชาศึกษาทั่วไป (เลือก)	3 หน่วยกิต	
กลุ่มวิชาบูรณาการ (วิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ เทคโนโลยี)	3(3-0-6)		กลุ่มวิชาบูรณาการ (วิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ เทคโนโลยี)	3(3-0-6)	
วิชาแกนคณะ	3 หน่วยกิต		วิชาแกนคณะ	3 หน่วยกิต	
ทนท411 ภาษาอังกฤษเฉพาะทาง 2	3(2-2-5)		ทนท411 ภาษาอังกฤษเฉพาะทาง 2	3(2-2-5)	
วิชาเฉพาะด้าน	14 หน่วยกิต		วิชาเฉพาะด้าน	14 หน่วยกิต	
นอธ215 ความปลอดภัยและสุขาภิบาลอาหาร	2(2-0-4)		นอธ215 ความปลอดภัยและสุขาภิบาลอาหาร	2(2-0-4)	
นอธ245 ปฏิบัติการความปลอดภัยและสุขาภิบาลอาหาร	1(0-3-0)		นอธ245 ปฏิบัติการความปลอดภัยและสุขาภิบาลอาหาร	1(0-3-0)	
นอธ216 การออกแบบการบริการอาหาร	1(1-0-2)		นอธ216 การออกแบบการบริการอาหาร	1(1-0-2)	
นอธ246 ปฏิบัติการการออกแบบการบริการอาหาร	3(0-6-3)		นอธ246 ปฏิบัติการการออกแบบการบริการอาหาร	3(0-6-3)	
นอธ232 การเงินและการบัญชีสำหรับธุรกิจอาหาร	1(1-0-2)		นอธ232 การเงินและการบัญชีสำหรับธุรกิจอาหาร	1(1-0-2)	
นอธ263 ปฏิบัติการการเงินและการบัญชีสำหรับธุรกิจอาหาร	1(0-2-1)		นอธ263 ปฏิบัติการการเงินและการบัญชีสำหรับธุรกิจอาหาร	1(0-2-1)	
นอธ233 การตลาดดิจิทัลและพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์สำหรับธุรกิจอาหาร	2(2-0-4)		นอธ233 การตลาดดิจิทัลและพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์สำหรับธุรกิจอาหาร	2(2-0-4)	
นอธ264 ปฏิบัติการการตลาดดิจิทัลและพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์สำหรับธุรกิจอาหาร	1(0-2-1)		นอธ264 ปฏิบัติการการตลาดดิจิทัลและพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์สำหรับธุรกิจอาหาร	1(0-2-1)	
นอธ234 การบริหารทรัพยากรมนุษย์	2(2-0-4)		นอธ234 การบริหารทรัพยากรมนุษย์	2(2-0-4)	
<b>รวมหน่วยกิต</b>	<b>20</b>		<b>รวมหน่วยกิต</b>	<b>20</b>	

**แผนการศึกษาที่ 1 แผนปกติ และแผนการศึกษาที่ 2 แผนสหกิจศึกษา (ต่อ)**

แผนการศึกษาปกติ			แผนสหกิจศึกษา		
ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1 (แผนปกติ)			ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1 (แผนสหกิจศึกษา)		
วิชาศึกษาทั่วไป (เลือก)	2 หน่วยกิต		วิชาศึกษาทั่วไป (เลือก)	2 หน่วยกิต	
กลุ่มวิชาบูรณาการ (มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์)	2(2-0-4)		กลุ่มวิชาบูรณาการ (มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์)	2(2-0-4)	
วิชาเฉพาะด้าน	14 หน่วยกิต		วิชาเฉพาะด้าน	14 หน่วยกิต	
นอธ311	นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ	1(1-0-2)	นอธ311	นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ	1(1-0-2)
นอธ341	ปฏิบัติการนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ	1(0-2-1)	นอธ341	ปฏิบัติการนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ	1(0-2-1)
นอธ312	นวัตกรรมบรรจุภัณฑ์อาหารและการออกแบบ	1(1-0-2)	นอธ312	นวัตกรรมบรรจุภัณฑ์อาหารและการออกแบบ	1(1-0-2)
นอธ342	ปฏิบัติการนวัตกรรมบรรจุภัณฑ์อาหารและการออกแบบ	1(0-2-1)	นอธ342	ปฏิบัติการนวัตกรรมบรรจุภัณฑ์อาหารและการออกแบบ	1(0-2-1)
นอธ321	การสร้างนวัตกรรมอาหารและการบริการ 1	2(2-0-4)	นอธ321	การสร้างนวัตกรรมอาหารและการบริการ 1	2(2-0-4)
นอธ351	ปฏิบัติการการสร้างนวัตกรรมอาหารและการบริการ 1	1(0-3-0)	นอธ351	ปฏิบัติการการสร้างนวัตกรรมอาหารและการบริการ 1	1(0-3-0)
นอธ322	วิทยาการและการประเมินผู้บริโภค	2(2-0-4)	นอธ322	วิทยาการและการประเมินผู้บริโภค	2(2-0-4)
นอธ352	ปฏิบัติการวิทยาการและการประเมินผู้บริโภค	1(0-3-0)	นอธ352	ปฏิบัติการวิทยาการและการประเมินผู้บริโภค	1(0-3-0)
นอธ331	กฎหมายและจริยธรรมธุรกิจอาหาร	2(2-0-4)	นอธ331	กฎหมายและจริยธรรมธุรกิจอาหาร	2(2-0-4)
นอธ361	การฝึกงานวิชาชีพในธุรกิจอาหาร <sup>1</sup>	2(0-17-0)	นอธ361	การฝึกงานวิชาชีพในธุรกิจอาหาร <sup>1</sup>	2(0-17-0)
<b>รวมหน่วยกิต</b>	<b>16</b>		<b>รวมหน่วยกิต</b>	<b>16</b>	

หมายเหตุ

<sup>1</sup>กำหนดช่วงเวลาฝึกงานในปีการศึกษาที่ 2 ภาคฤดูร้อน โดยลงทะเบียนเพื่อบันทึกผลการเรียนในปีการศึกษาที่ 3 ภาคต้น

**แผนการศึกษาที่ 1 แผนปกติ และแผนการศึกษาที่ 2 แผนสหกิจศึกษา (ต่อ)**

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2 (แผนปกติ)		ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2 (แผนสหกิจศึกษา)	
วิชาศึกษาทั่วไป (เลือก)	3 หน่วยกิต	วิชาศึกษาทั่วไป (เลือก)	3 หน่วยกิต
กลุ่มวิชาบูรณาการ (มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์)	3(3-0-6)	กลุ่มวิชาบูรณาการ (มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์)	3(3-0-6)
วิชาเฉพาะด้าน	13 หน่วยกิต	วิชาเฉพาะด้าน	13 หน่วยกิต
นอช343 การจัดนิทรรศการอาหาร	2(0-4-2)	นอช343 การจัดนิทรรศการอาหาร	2(0-4-2)
นอช323 การสร้างนวัตกรรมอาหารและการบริการ 2	2(2-0-4)	นอช323 การสร้างนวัตกรรมอาหารและการบริการ 2	2(2-0-4)
นอช353 ปฏิบัติการการสร้างนวัตกรรมอาหารและการบริการ 2	1(0-3-0)	นอช353 ปฏิบัติการการสร้างนวัตกรรมอาหารและการบริการ 2	1(0-3-0)
นอช332 ภาษาอังกฤษสำหรับธุรกิจอาหาร	2(2-0-4)	นอช332 ภาษาอังกฤษสำหรับธุรกิจอาหาร	2(2-0-4)
นอช362 ปฏิบัติการภาษาอังกฤษสำหรับธุรกิจอาหาร	1(0-3-0)	นอช362 ปฏิบัติการภาษาอังกฤษสำหรับธุรกิจอาหาร	1(0-3-0)
นอช333 การจัดการโซ่อุปทานและโลจิสติกส์สำหรับธุรกิจอาหาร	1(1-0-2)	นอช333 การจัดการโซ่อุปทานและโลจิสติกส์สำหรับธุรกิจอาหาร	1(1-0-2)
นอช363 ปฏิบัติการการจัดการโซ่อุปทานและโลจิสติกส์สำหรับธุรกิจอาหาร	1(0-2-1)	นอช363 ปฏิบัติการการจัดการโซ่อุปทานและโลจิสติกส์สำหรับธุรกิจอาหาร	1(0-2-1)
นอช334 การสร้างตราสินค้าและการจัดการราคาสำหรับธุรกิจอาหาร	1(1-0-2)	นอช334 การสร้างตราสินค้าและการจัดการราคาสำหรับธุรกิจอาหาร	1(1-0-2)
นอช364 ปฏิบัติการการสร้างตราสินค้าและการจัดการราคาสำหรับธุรกิจอาหาร	1(0-2-1)	นอช364 ปฏิบัติการการสร้างตราสินค้าและการจัดการราคาสำหรับธุรกิจอาหาร	1(0-2-1)
นอช365 สัมมนา	1(0-2-1)	นอช365 สัมมนา	1(0-2-1)
<b>รวมหน่วยกิต</b>	<b>16</b>	<b>รวมหน่วยกิต</b>	<b>16</b>



แผนการศึกษาที่ 1 แผนปกติ และแผนการศึกษาที่ 2 แผนสหกิจศึกษา (ต่อ)

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1 (แผนปกติ)			ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1 (แผนสหกิจศึกษา)	
วิชาเฉพาะด้าน	6 หน่วยกิต		วิชาเอกเลือก ไม่น้อยกว่า	6 หน่วยกิต
นอ๓461 การฝึกงานวิชาชีพในธุรกิจ อาหาร 2 <sup>2</sup>	2(0-17-0)		วิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า	6 หน่วยกิต
นอ๓462 โครงการงานผู้ประกอบการธุรกิจ อาหาร	4(0-8-4)			
วิชาเอกเลือก ไม่น้อยกว่า	3 หน่วยกิต			
รวมหน่วยกิต	9		รวมหน่วยกิต	12

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2 (แผนปกติ)			ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2 (แผนสหกิจศึกษา)	
วิชาเอกเลือก ไม่น้อยกว่า	3 หน่วยกิต		วิชาเฉพาะด้าน	6 หน่วยกิต
วิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า	6 หน่วยกิต		นอ๓463 สหกิจศึกษา	6(0-36-0)
รวมหน่วยกิต	9		รวมหน่วยกิต	6

หมายเหตุ

<sup>2</sup>กำหนดช่วงเวลาฝึกงานในปีการศึกษาที่ 3 ภาคฤดูร้อน โดยลงทะเบียนเพื่อบันทึกผลการเรียนในปีการศึกษาที่ 4 ภาคต้น

## 7. คำอธิบายรายวิชา

### (1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

#### 1.1) กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร

มศว111	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	3(3-0-6)
SWU111	Thai for Communication ศึกษาองค์ประกอบของการสื่อสาร ทั้งการฟัง การพูด การอ่าน การเขียน การสังเคราะห์ ความคิด และกลวิธีการใช้ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารในสถานการณ์ต่างๆ โดยเน้นทักษะการเขียนสรุปความ ย่อ ความ ขยายความ และพรรณนาความ	
มศว121	ภาษาอังกฤษเพื่อประสิทธิภาพการสื่อสาร 1	3(2-2-5)
SWU121	English for Effective Communication 1 ศึกษาและฝึกทักษะภาษาอังกฤษ โดยเน้นการฟังและการพูดภาษาอังกฤษในฐานะ ภาษาต่างประเทศในสถานการณ์ต่างๆ ผ่านการทำแบบฝึกหัดการฟังและการพูด โดยใช้กระบวนการเรียนรู้ สื่อ และเทคโนโลยีสารสนเทศที่หลากหลายทั้งในและนอกห้องเรียน	
มศว122	ภาษาอังกฤษเพื่อประสิทธิภาพการสื่อสาร 2	3(2-2-5)
SWU122	English for Effective Communication 2 ศึกษาและฝึกทักษะภาษาอังกฤษ โดยเน้นการอ่านและการเขียนภาษาอังกฤษในฐานะ ภาษาต่างประเทศในสถานการณ์ต่างๆ ผ่านการทำแบบฝึกหัดการอ่านและการเขียน โดยใช้กระบวนการเรียนรู้ สื่อ และเทคโนโลยีสารสนเทศที่หลากหลายทั้งในและนอกห้องเรียน	
มศว123	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารนานาชาติ 1	3(2-2-5)
SWU123	English for International Communication 1 ศึกษาหลักการใช้ภาษาอังกฤษโดยเน้นการฟังและการพูดสำหรับผู้เรียนที่ใช้ภาษาอังกฤษใน ฐานะที่เป็นภาษานานาชาติ ทั้งคำศัพท์ สำนวน ประโยค ไวยากรณ์ที่ซับซ้อน และการออกเสียง ฝึกปฏิบัติการ สนทนาในสถานการณ์ต่างๆ ผ่านสื่อ และกิจกรรมการเรียนรู้ที่หลากหลายทั้งในและนอกห้องเรียน	

มศว124	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารนานาชาติ 2	3(2-2-5)
SWU124	English for International Communication 2	
	ศึกษาหลักการใช้ภาษาอังกฤษโดยเน้นการอ่านและการเขียนสำหรับผู้เรียนที่ใช้ภาษาอังกฤษในฐานะที่เป็นภาษานานาชาติ การฝึกเขียนเรียงความในหัวข้อที่หลากหลาย โดยฝึกปฏิบัติผ่านกิจกรรมการเรียนรู้ต่างๆ ทั้งในและนอกห้องเรียน	

### 1.2) กลุ่มวิชาพลานามัย

มศว131	ลีลาศ	1(0-2-1)
SWU131	Social Dance	
	เทคนิคและทักษะเบื้องต้นในการเต้นลีลาศในจังหวะต่างๆ การเสริมสร้างสมรรถภาพทางกาย และบุคลิกที่เหมาะสมสำหรับการเต้นลีลาศ ตลอดจนมารยาทในการเต้นลีลาศเพื่อสุขภาพ	
มศว132	สมรรถภาพส่วนบุคคล	1(0-2-1)
SWU132	Personal Fitness	
	หลักการพื้นฐานของการสร้างและพัฒนาสมรรถภาพทางกายด้านความแข็งแรง ความเร็ว ความอดทน และความยืดหยุ่นของกล้ามเนื้อและการทำงานของระบบการไหลเวียนโลหิต	
มศว133	การวิ่งเหยาะเพื่อสุขภาพ	1(0-2-1)
SWU133	Jogging for Health	
	หลักการออกกำลังกายด้วยการวิ่งเหยาะ การวิ่งเหยาะที่มุ่งเน้นความอดทนของระบบการไหลเวียนโลหิตและความยืดหยุ่นของร่างกาย การจัดโปรแกรมการออกกำลังกายด้วยการวิ่งเหยาะเพื่อสุขภาพ	
มศว134	โยคะ	1(0-2-1)
SWU134	Yoga	
	เทคนิคและทักษะเบื้องต้นในการฝึกโยคะ การฝึกระบบการหายใจ ความอ่อนตัว และความแข็งแรงของร่างกายเพื่อสุขภาพ	

มศว135	ว่ายน้ำ	1(0-2-1)
SWU135	Swimming	
	เทคนิคและทักษะเบื้องต้นของการว่ายน้ำ การว่ายน้ำท่าต่างๆ การเสริมสร้างสมรรถภาพทางกาย กติกาการแข่งขัน การเก็บรักษาอุปกรณ์ และความปลอดภัยในการว่ายน้ำเพื่อสุขภาพ	
มศว136	แบดมินตัน	1(0-2-1)
SWU136	Badminton	
	ทักษะการยืน การเคลื่อนที่ การจับไม้ การตีลูกหน้ามือและหลังมือ การตบ การส่งลูก การเล่นลูกหน้าตาข่าย กลวิธีการเล่นประเภทเดี่ยวและประเภทคู่ การเก็บรักษาอุปกรณ์และความปลอดภัยในการเล่นแบดมินตันเพื่อสุขภาพ	
มศว137	เทนนิส	1(0-2-1)
SWU137	Tennis	
	เทคนิคและทักษะเบื้องต้นในการเล่นเทนนิส มารยาทในการชมเทนนิส กติกาการแข่งขัน กลวิธีการเล่นประเภทเดี่ยวและประเภทคู่ การเก็บรักษาอุปกรณ์ และความปลอดภัยในการเล่นเทนนิสเพื่อสุขภาพ	
มศว138	กอล์ฟ	1(0-2-1)
SWU138	Golf	
	ความเป็นมาของกีฬา กอล์ฟ ทักษะการยืน การจับไม้ การเหวี่ยงไม้ กติกาการเล่นกอล์ฟ การใช้และเก็บรักษาอุปกรณ์ และความปลอดภัยในการเล่นกอล์ฟเพื่อสุขภาพ	
มศว139	การฝึกโดยการใช้น้ำหนัก	1(0-2-1)
SWU139	Weight Training	
	เทคนิคการออกกำลังกายแบบใช้เครื่องมือช่วย หลักการปฏิบัติ การฝึกโดยการใช้น้ำหนักและการประยุกต์กายวิภาคศาสตร์และสรีรวิทยาของระบบโครงร่างและกล้ามเนื้อ ควบคู่ไปกับการศึกษาเทคนิคการฝึกโดยการใช้น้ำหนักเพื่อสุขภาพ	

### 1.3) กลุ่มวิชาบูรณาการ (วิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ และเทคโนโลยี)

มศว141	ชีวิตในโลกดิจิทัล	3(3-0-6)
SWU141	Life in a Digital World	
	ศึกษาความสำคัญของกระบวนการสื่อสารและเทคโนโลยีในโลกดิจิทัล ทักษะการสืบค้น การประเมินสื่อสารสนเทศ การอ้างอิงข้อมูล จริยธรรมและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ภัยอันตรายในโลกดิจิทัลและแนวทางการป้องกัน การนำเสนอในรูปแบบต่างๆ การจัดการความรู้เพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิตและการรู้เท่าทันสื่อสารสนเทศและเทคโนโลยี	
มศว241	แนวโน้มเทคโนโลยีดิจิทัลและสังคม	2(1-2-3)
SWU241	Digital Technology and Society Trends	
	ศึกษาวิวัฒนาการและแนวคิดของเทคโนโลยีดิจิทัลที่มีผลกระทบต่อสังคมในด้านวัฒนธรรม เศรษฐกิจ การเมือง และสิ่งแวดล้อม ประเมินพฤติกรรมบริการเทคโนโลยีของสังคมและสมาชิก รวมทั้งวิเคราะห์แนวโน้มของเทคโนโลยีดิจิทัลในสังคมโลกอนาคต	
มศว242	คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)
SWU242	Mathematics in Daily Life	
	ศึกษาวิธีคิดและหลักการคณิตศาสตร์กับความคิดในเชิงตรรกะและเหตุผล คณิตศาสตร์สำหรับผู้บริโภคและการคำนวณภาษี คณิตศาสตร์กับความงาม การวิเคราะห์เชิงตัวเลข การแปลความหมาย การประยุกต์ใช้คณิตศาสตร์และสถิติในชีวิตประจำวัน	
มศว243	การจัดการทางการเงินส่วนบุคคล	3(3-0-6)
SWU243	Personal Financial Management	
	ศึกษาหลักการวางแผนและการจัดการทางการเงิน เครื่องมือทางการเงินในการบริหารสภาพคล่องส่วนบุคคล มูลค่าเงินตามเวลา และเทคโนโลยีทางการเงิน การรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูลทางการเงินส่วนบุคคล การวางแผนทางภาษี การวางแผนการออมและประกัน การบริหารหนี้ และการวางแผนลงทุน	

มศว244	วิทยาศาสตร์เพื่อชีวิตและสิ่งแวดล้อมที่ดี	3(3-0-6)
SWU244	Science for Better Life and Environment ศึกษาเจตคติและกระบวนการคิดทางวิทยาศาสตร์ ระบบนิเวศวิทยาและความสำคัญของการอยู่ร่วมกันอย่างสมดุล วิทยาศาสตร์ประยุกต์ เทคโนโลยี ผลกระทบของความเจริญทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่มีต่อวิถีชีวิต เศรษฐกิจ สังคม สิ่งแวดล้อม และการประยุกต์ใช้วิทยาศาสตร์อย่างรู้เท่าทันและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม	
มศว245	วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และสังคม	2(2-0-4)
SWU245	Science, Technology and Society ศึกษากระบวนการทัศน์ และวิธีคิดของนักวิทยาศาสตร์ที่มีบทบาทในเหตุการณ์สำคัญของโลก ผลกระทบของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในมิติทางสังคม การสะท้อนคิดวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีกับบริบทสังคมไทยในปัจจุบัน	
มศว246	วิถีชีวิตเพื่อสุขภาพ	2(2-0-4)
SWU246	Healthy Lifestyle ศึกษาองค์ประกอบและความสำคัญของสุขภาพแบบองค์รวม ปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อสุขภาพ โรควิถีชีวิตกับพฤติกรรมการใช้ชีวิตของมนุษย์ สาเหตุ วิธีป้องกันและการรักษา การพัฒนาวิถีชีวิตเชิงสร้างสรรค์ และการประยุกต์ใช้นวัตกรรมทางวิทยาศาสตร์	
มศว247	อาหารเพื่อชีวิต	2(1-2-3)
SWU247	Food for Life ศึกษาความสำคัญของอาหารและโภชนาการสำหรับทุกช่วงวัย อาหารเพื่อสุขภาพ สมุนไพร ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร อันตรายจากอาหารและมาตรฐานความปลอดภัย หลักการเลือกซื้อและการเก็บรักษาอาหาร การเลือกบริโภคด้วยปัญญา และการฝึกประกอบอาหารอย่างง่ายจากวัตถุดิบที่ปลอดภัยและมีคุณค่า	



มศว251	ดนตรีและจิตวิญญาณมนุษย์	2(1-2-3)
SWU251	Music and Human Spirit ศึกษาวิเคราะห์จิตวิญญาณ อารมณ์ และพฤติกรรมของมนุษย์ โดยใช้ดนตรีเป็นเครื่องมือในการเรียนรู้คุณค่าของตนเองและบริบทของสังคม รวมทั้งฝึกประยุกต์และถ่ายทอดศิลปกรรมแบบบูรณาการสู่สาธารณชน	
มศว252	สุนทรียศาสตร์เพื่อชีวิต	3(3-0-6)
SWU252	Aesthetics for Life ศึกษาแนวคิดทางด้านสุนทรียศาสตร์ สุนทรียศาสตร์ในเชิงบูรณาการทั้งที่เกี่ยวข้องกับธรรมชาติ ศิลปะ การแสดง ดนตรี วรรณกรรม สุนทรียะที่ผสมผสานสัมพันธ์กับบริบทสังคม วัฒนธรรม และธรรมชาติสิ่งแวดล้อม	
มศว253	สุนทรียสนทนา	2(1-2-3)
SWU253	Dialogue ศึกษาฐานคิด ทฤษฎี กลวิธี แนวทางปฏิบัติของสุนทรียสนทนา ระดับของการสื่อสาร การประยุกต์ใช้สุนทรียสนทนาในการดำเนินชีวิต โดยการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ การถ่ายทอดความคิดและความรู้สึกร่วมกันผ่านศิลปะการฟังอย่างลึกซึ้ง การเรียนรู้ด้วยใจอย่างใคร่ครวญ และการฝึกปฏิบัติสุนทรียสนทนาในสถานการณ์ที่หลากหลาย	
มศว254	ศิลปะและความคิดสร้างสรรค์	2(1-2-3)
SWU254	Art and Creativity ศึกษาค้นคว้าเกี่ยวกับพลังความคิดสร้างสรรค์และจินตนาการที่ก่อให้เกิดความงามและสุนทรียะในงานศิลปะนานาประเภท ในบริบทวัฒนธรรมที่หลากหลาย	
มศว255	ธรรมนูญชีวิต	2(1-2-3)
SWU255	Constitution For Living ศึกษาหลักธรรมนูญชีวิต วินัยชีวิต กฎการสร้างทุนชีวิต การนำชีวิตไปสู่เป้าหมายที่ตั้งามหลักการปฏิบัติตนในฐานะสมาชิกที่ดีของชุมชน และหลักการพัฒนาชีวิต โดยการวิเคราะห์และสร้างแนวทางการพัฒนาตนเองพร้อมฝึกปฏิบัติ	



มศว256	การอ่านเพื่อชีวิต	2(2-0-4)
SWU256	Reading for Life ศึกษาหลักการอ่านจับใจความ วิเคราะห์ ตีความ วิจารณ์และประเมินค่างานเขียน โดยการอ่านจากแหล่งเรียนรู้ที่หลากหลาย	
มศว257	วรรณกรรมและพลังทางปัญญา	2(2-0-4)
SWU257	Literature for Intellectual Powers ศึกษาแนวคิด คุณค่า และสุนทรียะจากวรรณกรรมไทยหลากหลายรูปแบบทั้งในอดีตและร่วมสมัย การวิเคราะห์วรรณกรรมที่ก่อให้เกิดพลังทางปัญญาและยกระดับจิตใจ	
มศว258	ศิลปะการพูดและการนำเสนอ	2(2-0-4)
SWU258	Arts of Speaking and Presentation ศึกษาองค์ประกอบ ความหมาย ความสำคัญ ประเภทและกลวิธีการพูด การเตรียมภาษาและเนื้อหา การเรียบเรียงความคิด การร่างบทพูด การพัฒนาวัจนภาษาและอวัจนภาษากับการพูดประเภทต่างๆ	
มศว261	พลเมืองวิวัฒน์	3(3-0-6)
SWU261	Active Citizens ศึกษาประวัติความเป็นมาและวัฒนธรรมทางการเมืองการปกครองของไทย กระบวนทัศน์เกี่ยวกับพลเมืองในระบอบประชาธิปไตย กฎหมาย ระบบภาษี หน้าที่พลเมืองตามรัฐธรรมนูญ ความสำคัญของการยึดหลักสันติวิธีในการดำเนินชีวิต การมีจิตสำนึกสาธารณะและการมีส่วนร่วมลดความเหลื่อมล้ำในสังคม รวมทั้งแนวทางการปรับตัวในฐานะพลเมืองอาเซียนและพลเมืองโลก	
มศว262	ประวัติศาสตร์และพลังขับเคลื่อนสังคม	2(2-0-4)
SWU262	History and Effects on Society ศึกษาค้นคว้าข้อมูลและเหตุการณ์สำคัญทางประวัติศาสตร์ที่เป็นพลังขับเคลื่อนสังคมจากอดีตสู่ปัจจุบัน วิเคราะห์กระบวนการเปลี่ยนแปลงทางการเมือง เศรษฐกิจ สังคม และแนวโน้มการก่อรูปทางสังคมในบริบทของโลกาภิวัตน์	

มศว263	มนุษย์กับสันติภาพ	2(2-0-4)
SWU263	Human and Peace	
	ศึกษาแนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับสันติภาพ หลักสันติธรรมจากศาสนา ปรัชญา ความเชื่อ วัฒนธรรม และการจัดการความขัดแย้งในชีวิตครอบครัว ชุมชน สังคม รวมทั้งแนวคิดและการปฏิบัติของผู้ที่มีอุดมการณ์เกี่ยวกับสันติภาพและสันติสุขของมนุษยชาติ	
มศว264	มนุษย์ในสังคมพหุวัฒนธรรม	2(2-0-4)
SWU264	Human in Multicultural Society	
	ศึกษาความหมายและความสำคัญของสังคมพหุวัฒนธรรม โดยการวิเคราะห์ปัจจัยด้านโครงสร้างทางสังคม เชื้อชาติ ศาสนา การศึกษา ที่มีผลต่อความเชื่อและวิถีชีวิตของกลุ่มคนในสังคม การเสริมสร้างกระบวนการทัศน์ และการปรับตัวในสังคมพหุวัฒนธรรม	
มศว265	เศรษฐกิจโลกาภิวัตน์	3(3-0-6)
SWU265	Economic Globalization	
	ศึกษาแนวคิดเศรษฐกิจโลกาภิวัตน์ นโยบายทางเศรษฐกิจของประเทศที่มีอิทธิพลต่อโลกาภิวัตน์ การรวมกลุ่มทางเศรษฐกิจ สถาบันการเงินระหว่างประเทศ วิกฤตเศรษฐกิจโลก แนวโน้มในอนาคตและผลกระทบต่อการดำรงชีวิต ตลอดจนแนวทางการพัฒนาอย่างยั่งยืนตามหลักเศรษฐกิจพอเพียง	
มศว266	ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง	2(2-0-4)
SWU266	Sufficiency Economy	
	ศึกษาภูมิหลังและสภาพทั่วไปของสังคมไทย แนวคิดปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง เปรียบเทียบกับเศรษฐศาสตร์กระแสหลัก โดยการเรียนรู้จากโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ การวิเคราะห์หาแนวทางประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิตและการประกอบอาชีพ อันจะนำไปสู่การพึ่งตนเองบนความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม เพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืนภายใต้กระแสโลกาภิวัตน์	

มศว267	หลักการจัดการสมัยใหม่	2(2-0-4)
SWU267	Principles of Modern Management ศึกษาแนวคิดและหลักการจัดการ ทฤษฎีการจัดการสมัยใหม่ แนวคิดเกี่ยวกับการจัดการ องค์กร การจัดการทรัพยากรมนุษย์ การพัฒนาองค์กร แนวโน้มการจัดการสมัยใหม่และการพัฒนาสังคมอย่าง ยั่งยืน	
มศว268	การศึกษาทางสังคมด้วยกระบวนการวิจัย	2(1-2-3)
SWU268	Social Study by Research ศึกษาข้อมูลและเหตุการณ์ที่มีผลกระทบต่อ การเปลี่ยนแปลงทางสังคมปัจจุบันโดยการ เรียนรู้แบบวิจัยเป็นฐาน เพื่อให้เกิดความเข้าใจอย่างลึกซึ้ง และสามารถเชื่อมโยงข้อมูลจากการวิจัยไปสู่การใช้ ประโยชน์ในการพัฒนาตนเอง สังคม และสิ่งแวดล้อม	
มศว351	การพัฒนาบุคลิกภาพ	3(2-2-5)
SWU351	Personality Development ศึกษาความหมายและความสำคัญของการพัฒนาบุคลิกภาพ ความแตกต่างระหว่างบุคคล การ วิเคราะห์และประเมินบุคลิกภาพภายในและภายนอกของตนเอง การพัฒนาเจตคติที่ดีต่อตนเองและผู้อื่น มารยาทพื้นฐานทางสังคม ทักษะสื่อสารและการสร้างสัมพันธภาพที่ดีงามกับผู้อื่น	
มศว352	ปรัชญาและกระบวนการคิด	3(3-0-6)
SWU352	Philosophy and Thinking Process ศึกษาแนวคิดและปรัชญาทั้งกระแสตะวันออกและตะวันตกในเชิงบูรณาการ พัฒนาทักษะการ คิดวิเคราะห์ สังเคราะห์ ปรัชญาที่เป็นกระบวนการคิดที่สัมพันธ์กับชีวิต สังคม ธรรมชาติ สิ่งแวดล้อม บน พื้นฐานความมีเหตุผล อุดมการณ์ และคุณธรรมจริยธรรม	
มศว353	การคิดอย่างมีเหตุผลและจริยธรรม	3(3-0-6)
SWU353	Logical Thinking and Ethics ศึกษากระบวนการคิดอย่างมีเหตุผลบนพื้นฐานความรู้ คุณธรรม จริยธรรม เรียนรู้ความสำคัญ ของวิธีคิดอย่างมีเหตุผลจากตัวแบบทางสังคม และฝึกพัฒนาตนเองให้เป็นผู้ใฝ่รู้ความจริง คิดอย่างมีเหตุผล มี คุณธรรม จริยธรรม ดำรงชีวิตอย่างมีความสุขท่ามกลางพลวัตทางสังคมและสิ่งแวดล้อม	

มศว354	ความคิดสร้างสรรค์กับนวัตกรรม	3(2-2-5)
SWU354	Creativity and Innovation ศึกษาแนวคิด ทฤษฎี องค์ประกอบ วิธีการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์และนวัตกรรม กฎหมาย ลิขสิทธิ์และทรัพย์สินทางปัญญา กรณีศึกษาการพัฒนานวัตกรรมที่สำคัญของโลก การฝึกปฏิบัติพัฒนาความคิดสร้างสรรค์และนวัตกรรมเพื่อชุมชนและสิ่งแวดล้อม พร้อมทั้งนำเสนอผลงานต่อสาธารณชน	
มศว355	พุทธธรรม	3(3-0-6)
SWU355	Buddhism ศึกษาภูมิปัญญาและกระบวนการคิดจากพุทธธรรมที่เกี่ยวข้องกับการดำรงชีวิต การพัฒนาคุณภาพชีวิตบนฐานพุทธธรรม ทั้งในเชิงวิทยาศาสตร์ ปรัชญา และศาสนา การวิเคราะห์และพัฒนาแนวทางการดำเนินชีวิตที่มีศีลธรรมและสันติสุข	
มศว356	จิตวิทยาสังคมในการดำเนินชีวิต	2(2-0-4)
SWU356	Social Psychology for Living ศึกษาโครงสร้างและพฤติกรรมทางสังคม พื้นฐานทางชีววิทยาที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมมนุษย์ ตัวแปรทางสังคมที่ทำให้เกิดพฤติกรรมและสภาวะทางจิต การวิเคราะห์พฤติกรรมของบุคคลและกลุ่มจากปรากฏการณ์ทางสังคม การหาแนวทางแก้ไขปัญหาความขัดแย้ง การส่งเสริมพฤติกรรมเอื้อสังคมและการดำเนินชีวิตอย่างมีความสุข	
มศว357	สุขภาพจิตและการปรับตัวในสังคม	2(2-0-4)
SWU357	Mental Health and Social Adaptability ศึกษาแนวคิดและกระบวนการเสริมสร้างสุขภาพจิต การปรับตัวในสังคม การวิเคราะห์สาเหตุ และการป้องกันสุขภาพจิตเสื่อมโทรม รวมทั้งการประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน	
มศว358	กิจกรรมสร้างสรรค์เพื่อพัฒนาชีวิตและสังคม	2(1-2-3)
SWU358	Creative Activities for Life and Social Development ศึกษาความหมาย ความสำคัญ ทรัพยากร ประเภทและรูปแบบของกิจกรรมสร้างสรรค์ แลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์จากกิจกรรมที่ตนเองสนใจ ค้นคว้าเพิ่มเติม วิเคราะห์ สังเคราะห์ และพัฒนา กิจกรรมให้มีคุณค่าต่อการพัฒนาชีวิตและสังคม	

มศว361	มศว เพื่อชุมชน	3(1-4-4)
SWU361	SWU for Communities	
	ศึกษาวิธีการและเครื่องมือศึกษาชุมชน กระบวนการมีส่วนร่วม โดยการบูรณาการการเรียนรู้ผ่านกิจกรรมนิสิต เพื่อเสริมสร้างความรู้ความเข้าใจบริบทชุมชนด้านวัฒนธรรม เศรษฐกิจ สังคม รวมทั้งเสริมสร้างสัมพันธภาพที่ดีและเชื่อมโยงไปสู่การพัฒนาชุมชนอย่างมีส่วนร่วม	
มศว362	ภูมิปัญญาท้องถิ่น	2(1-2-3)
SWU362	Local Wisdom	
	ศึกษาค้นคว้าภูมิปัญญาท้องถิ่น ความสัมพันธ์ของภูมิปัญญาท้องถิ่นกับการดำรงชีวิตและพัฒนาการของชุมชน ตลอดจนผลกระทบของกระแสโลกาภิวัตน์กับการพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยการเรียนรู้ร่วมกับชุมชน เพื่อหาแนวทางสืบสานและพัฒนาตามบริบทสังคม รวมทั้งประยุกต์ให้เป็นประโยชน์ต่อการดำรงชีวิต การพัฒนาชุมชน และการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม	
มศว363	สัมมาชีพชุมชน	2(1-2-3)
SWU363	Ethical Careers for Community	
	ศึกษาค้นคว้าและพัฒนาสัมมาชีพชุมชนที่ผูกพันและเคารพในธรรมชาติ สิ่งแวดล้อม คุณธรรม และวัฒนธรรมโดยใช้หลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง เรียนรู้ร่วมกับชุมชน เสริมสร้างจิตสำนึก ความสามัคคี และความตระหนักในศักดิ์ศรีของชุมชน อันจะทำให้เกิดแนวทางการพัฒนาสัมมาชีพชุมชนที่เข้มแข็งและยั่งยืน	
มศว364	กิจการเพื่อสังคม	2(1-2-3)
SWU364	Social Enterprise	
	ศึกษาความหมาย ความสำคัญ หลักการเป็นผู้ประกอบการและกระบวนการบริหารจัดการกิจการเพื่อสังคม เรียนรู้กิจการเพื่อสังคมในรูปแบบต่างๆ วิเคราะห์ สังเคราะห์องค์ความรู้จากกิจการเพื่อสังคมต้นแบบ และนำเสนอแนวทางสร้างสรรค์กิจการเพื่อสังคม พร้อมทั้งฝึกปฏิบัติร่วมกับชุมชน	

## (2) หมวดวิชาเฉพาะด้าน

### 2.1) กลุ่มวิชาแกนคณะ

ทนก211	ภาษาอังกฤษเฉพาะทาง 1	3(2-2-5)
AIT211	English for Specific Purpose I ศึกษาและฝึกทักษะการใช้ภาษาอังกฤษด้านการฟังและการพูด ในเนื้อหาเกี่ยวกับ วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม	
ทนก221	การสร้างนวัตกรรม	1(1-0-2)
AIT221	Innovation Creation ศึกษาความสำคัญของการสร้างนวัตกรรมที่เกิดจากวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี กลยุทธ์การ สร้างนวัตกรรมที่เป็นระบบการบริหารจัดการทรัพยากรให้เกิดมูลค่าเพิ่ม การสร้างตราสินค้า และการวิเคราะห์ ผลิตภัณฑ์	
ทนก222	แนวคิดการออกแบบนวัตกรรมและเทคโนโลยี	2(1-2-3)
AIT222	Design Concept for Innovation and Technology ศึกษาการได้มาซึ่งความคิดรวบยอดในการออกแบบ การสร้างอัตลักษณ์ รวมถึงกระบวนการ ใช้การออกแบบเพื่อเป็นแนวทางพัฒนาผลิตภัณฑ์และเทคโนโลยี โดยมุ่งให้ผู้เรียนทดลองพัฒนาแนวคิด และ สามารถนำเสนอความคิด	
ทนก411	ภาษาอังกฤษเฉพาะทาง 2	3(2-2-5)
AIT411	English for Specific Purpose II ศึกษาและฝึกทักษะการใช้ภาษาอังกฤษด้านการอ่านและการเขียน ในเนื้อหาเกี่ยวกับ วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม	

### 2.2) กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์พื้นฐาน

นอธ101	พื้นฐานทางวิทยาศาสตร์ 1	3(2-3-4)
FIB101	Fundamental of Science I ศึกษาหลักพื้นฐานทางเคมี ประเภทและการจำแนกสารเคมี กรดเบส สารอินทรีย์และสาร อนินทรีย์ ตารางธาตุ หน่วยและความเข้มข้นของสารละลาย พันธะเคมีและเคมีเบื้องต้นของโปรตีน คาร์โบไฮเดรต และไขมัน หลักการและปฏิบัติการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์พื้นฐานในห้องปฏิบัติการเคมีอย่าง ถูกต้องและปลอดภัย	

นอธ102 คณิตศาสตร์และสถิติสำหรับธุรกิจ 3(2-3-4)

FIB102 Mathematics and Statistics for Business

ศึกษาคณิตศาสตร์ สถิติ และการนำไปใช้ในทางธุรกิจ การคำนวณอัตราส่วน สัดส่วนและร้อยละ สมการเชิงเส้น การคำนวณดอกเบี้ยเชิงเดี่ยวและดอกเบี้ยทบต้น ค่าเสื่อมราคา การรวบรวมและนำเสนอ ข้อมูล ความน่าจะเป็น การสุ่มตัวอย่าง การประมาณค่า การทดสอบสมมุติฐาน การทดสอบไคสแควร์ การวิเคราะห์ความแปรปรวน สถิตินอนพาราเมตริก การวิเคราะห์การถดถอย สหสัมพันธ์ เลขดัชนี อนุกรมเวลา การพยากรณ์ การตัดสินใจในทางธุรกิจ และปฏิบัติการใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ในการวิเคราะห์ข้อมูล

นอธ103 พื้นฐานทางวิทยาศาสตร์ 2 3(2-3-4)

FIB103 Fundamental of Science II

ศึกษาสารชีวโมเลกุล ปฏิกริยาของเอนไซม์ ระบบการทำงานของร่างกาย จุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญของจุลินทรีย์ในอาหาร และการควบคุม หลักการและการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ และความปลอดภัยในห้องปฏิบัติการทางชีววิทยา

### 2.3) กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน กำหนดให้เรียนไม่น้อยกว่า 76 หน่วยกิต ดังต่อไปนี้

#### 2.3.1) กลุ่มวิชาเอกบังคับ

##### ก. กลุ่มวิชานวัตกรรมอาหารและการบริการอาหาร

นอธ111 แนวโน้มนวัตกรรมอาหารเพื่อธุรกิจและการบริการ 2(1-2-3)

FIB111 Trends in Food Innovation for Business and Service

ศึกษาแนวโน้มนวัตกรรมอาหารและการบริการ แนวโน้มพฤติกรรมผู้บริโภค และแนวโน้มรูปแบบการประกอบธุรกิจอาหาร และธุรกิจบริการอาหารในปัจจุบันและอนาคต รวมถึงการสร้างแรงบันดาลใจในการดำเนินธุรกิจ ทศนคติทางวิชาชีพ และกรณีศึกษาเกี่ยวกับนวัตกรรมอาหารเพื่อธุรกิจและการบริการ และพฤติกรรมผู้บริโภค

นอธ112 เทคนิคการประกอบอาหาร 1(1-0-2)

FIB112 Culinary Techniques

ศึกษาเทคนิคการประกอบอาหาร โดยการใช้ไฟ ไขมัน อากาศ น้ำมันเป็นตัวนำ และพลาสมา ร้อน เทคนิคที่ทันสมัย การเลือกใช้อุปกรณ์ การออกแบบ และตกแต่งอาหาร รวมถึงการวางผังห้องครัว

นอธ211	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	1(1-0-2)
FIB211	Science of Cooking	
	ศึกษาสมบัติมาโครโมเลกุลของอาหาร เมทาบอลิซึมของอาหาร วิทยาศาสตร์ของกลิ่นและรส ปฏิกริยาการเกิดสีน้ำตาล ในเครื่องต้ม ผลิตภัณฑ์นม ผลิตภัณฑ์ไข่ ผลิตภัณฑ์ผักผลไม้ ผลิตภัณฑ์จากธัญชาติ ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์ขนมอบ และผลิตภัณฑ์ขนมหวาน	
นอธ212	โภชนาการอาหารเบื้องต้น	1(1-0-2)
FIB212	Introduction to Food Nutrition	
	ศึกษาประเภทสารอาหารและการนำไปใช้ประโยชน์ในร่างกาย คุณค่าทางโภชนาการของอาหาร ฉลากโภชนาการ และวิธีการคำนวณความต้องการสารอาหารและพลังงานของบุคคลในแต่ละช่วงวัย ปัจจัยที่มีผลต่อภาวะโภชนาการ การบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพที่ดี และกรณีศึกษาด้านโภชนาการอาหาร	
นอธ213	ระบบการผลิตอาหาร	2(2-0-4)
FIB213	Food Production System	
	ศึกษาระบบการผลิตอาหาร การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวพืช การตัดแต่งเนื้อสัตว์และสัตว์น้ำ หลักการปฏิบัติทางเกษตรที่ดี การเสื่อมเสียของอาหาร การเตรียมวัตถุดิบและน้ำใช้เพื่อการผลิต การผลิตอาหารด้วยการหมัก การใช้ความร้อน การใช้อุณหภูมิต่ำ และการทำแห้ง การผลิตอาหารด้วยวิธีผสมผสาน เทคโนโลยีสมัยใหม่ การบรรจุ การใช้วัตถุเจือปนในอาหารในการผลิตและปรับปรุงคุณภาพ รวมถึงพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารใหม่อย่างปลอดภัย	
นอธ214	คุณภาพอาหารและการตรวจสอบ	1(1-0-2)
FIB214	Food Quality and Measurement	
	ศึกษาความหมายของคุณภาพอาหาร ปัจจัยคุณภาพทางด้านกายภาพ เคมี จุลชีววิทยา และประสาทสัมผัส การสุ่มตัวอย่าง และวิธีการตรวจวัดคุณภาพอาหารเพื่อให้ได้ตามมาตรฐานและเป็นไปตามกฎหมาย	



นอธ215	ความปลอดภัยและสุขาภิบาลอาหาร	2(2-0-4)
FIB215	Food Safety and Sanitation ศึกษาศาสตร์ของความเป็นพิษของอาหาร การปนเปื้อนและการเจือปนของวัตถุมีพิษและ เชื้อจุลินทรีย์ในอาหาร การปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร สุขอนามัยส่วนบุคคลของบุคลากรผู้ผลิตอาหาร สุขาภิบาลสถานประกอบการอาหาร หลักการและการควบคุมจุดวิกฤตในการผลิตอาหารให้สอดคล้องกับ กฎหมาย และมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง	
นอธ216	การออกแบบการบริการอาหาร	1(1-0-2)
FIB216	Food Service Design ศึกษาประเภทและรูปแบบของการให้บริการอาหาร การวางแผนและการจัดทำรายการ อาหาร การตั้งราคาและควบคุมต้นทุนการบริการ การเลือกรายการอาหารให้เหมาะสมกับรูปแบบการบริการ การควบคุมปริมาณและคุณภาพของอาหาร การออกแบบรูปแบบของการให้บริการอาหารให้ตรงตามความ ต้องการของผู้บริโภค	
นอธ311	นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ	1(1-0-2)
FIB311	Health Food Product Innovation ศึกษาคำหมาย ประเภท แนวโน้มผลิตภัณฑ์ ความต้องการเฉพาะกลุ่มในท้องตลาด นวัตกรรมและเทคโนโลยีการผลิต ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ อาหารเพื่อสุขภาพ กรณีศึกษาเกี่ยวข้องกับนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ	
นอธ312	นวัตกรรมบรรจุภัณฑ์อาหารและการออกแบบ	1(1-0-2)
FIB312	Food Packaging Innovation and Design ศึกษาคำสำคัญ หน้าที่ ชนิดของวัสดุรวมถึงคุณสมบัติที่ใช้ผลิตบรรจุภัณฑ์อาหาร หลักการ พิจารณาการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์อาหารให้เหมาะสมกับวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์อาหาร หลักการออกแบบ โครงสร้างและกราฟฟิกของบรรจุภัณฑ์อาหารเพื่อการส่งเสริมธุรกิจ ฉลากบรรจุภัณฑ์อาหาร กฎหมายที่ เกี่ยวข้อง นวัตกรรมบรรจุภัณฑ์อาหารรูปแบบใหม่ และกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องกับนวัตกรรมบรรจุภัณฑ์อาหาร และการออกแบบ	

นอธ321	การสร้างนวัตกรรมอาหารและการบริการ 1	2(2-0-4)
FIB321	Food and Service Innovation Creation I ศึกษาความสำคัญของการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการบริการด้วยนวัตกรรม ปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อความสำเร็จของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การประเมินช่องว่างปัญหาของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์อาหารและการบริการ เพื่อการสร้างนวัตกรรม	
นอธ322	วิทยาการและการประเมินผู้บริโภค	2(2-0-4)
FIB322	Consumer Science and Evaluation ศึกษาลักษณะของผู้บริโภค พฤติกรรมและกระบวนการซื้อ อิทธิพลที่มีผลต่อพฤติกรรมการซื้อและกระบวนการตัดสินใจของผู้บริโภค การกำหนดกลุ่มผู้บริโภคเป้าหมาย วิธีการประเมินและการวิจัยผู้บริโภค	
นอธ323	การสร้างนวัตกรรมอาหารและการบริการ 2	2(2-0-4)
FIB323	Food and Service Innovation Creation II ศึกษากระบวนการพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารและการบริการต้นแบบจากกรณีศึกษาของภาคธุรกิจหรือจากการวิจัยผู้บริโภค การสร้างโมเดลทางธุรกิจสำหรับนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารและการบริการต้นแบบที่พัฒนาขึ้น การวางแผนอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ การจดสิทธิบัตร และทรัพย์สินทางปัญญา	
นอธ141	ปฏิบัติการเทคนิคการประกอบอาหาร	2(0-4-2)
FIB141	Culinary Techniques Laboratory ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร โดยการใช้ น้ำ ไขมัน เป็นตัวนำ และพาคความร้อน เทคนิคที่ทันสมัย การเลือกใช้อุปกรณ์ การออกแบบ และตกแต่งอาหาร รวมถึงการวางผังห้องครัว	
นอธ241	ปฏิบัติการวิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	1(0-3-0)
FIB241	Science of Cooking Laboratory ฝึกปฏิบัติการการเปลี่ยนแปลงทางเคมีและกายภาพของอาหารที่เกิดจากส่วนผสมกระบวนการ และการเก็บรักษา	

นอธ242	ปฏิบัติการโภชนาการอาหารเบื้องต้น	1(0-3-0)
FIB242	Introduction to Food Nutrition Laboratory ฝึกปฏิบัติการคำนวณคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร และการผลิตอาหารตามความต้องการ สารอาหารและพลังงานของบุคคลในแต่ละช่วงวัย การจัดทำฉลากอาหารและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง	
นอธ243	ปฏิบัติการระบบการผลิตอาหาร	2(0-4-2)
FIB243	Food Production System Laboratory ฝึกปฏิบัติการผลิตอาหาร การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวพืช การตัดแต่งเนื้อสัตว์และสัตว์น้ำ การเตรียมวัตถุดิบและน้ำใช้เพื่อการผลิต การผลิตอาหารด้วยการหมัก การใช้ความร้อน การใช้อุณหภูมิต่ำ และการทำแห้ง การผลิตอาหารด้วยวิธีผสมผสานเทคโนโลยีสมัยใหม่ การบรรจุ การใช้วัตถุเจือปนในอาหารใน การผลิตและปรับปรุงคุณภาพ	
นอธ244	ปฏิบัติการคุณภาพอาหารและการตรวจสอบ	1(0-3-0)
FIB244	Food Quality and Measurement Laboratory ฝึกปฏิบัติตรวจสอบและควบคุมคุณภาพอาหารจากปัจจัยคุณภาพทางด้านกายภาพ เคมี จุล ชีววิทยา และประสาทสัมผัส การสุ่มตัวอย่าง เพื่อให้ได้มาตรฐานและเป็นไปตามกฎหมาย	
นอธ245	ปฏิบัติการความปลอดภัยและสุขาภิบาลอาหาร	1(0-3-0)
FIB245	Food Safety and Sanitation Laboratory ฝึกการปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร สุขอนามัยส่วนบุคคลของบุคลากรผู้ผลิตอาหาร สุขาภิบาลสถานประกอบการอาหาร ปฏิบัติการวิเคราะห์และควบคุมจุลชีววิทยาในการผลิตอาหารให้สอดคล้อง กับกฎหมาย และมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง	
นอธ246	ปฏิบัติการการออกแบบการบริการอาหาร	3(0-6-3)
FIB246	Food Service Design Laboratory ฝึกปฏิบัติดำเนินการจัดการบริการอาหาร การวางแผนและการจัดทำรายการอาหาร การตั้ง ราคาและควบคุมต้นทุนการบริการ การเลือกรายการอาหารให้เหมาะสมกับรูปแบบการบริการ การควบคุม ปริมาณและคุณภาพของอาหาร การออกแบบรูปแบบของการให้บริการอาหารให้ตรงตามความต้องการของ ผู้บริโภค กรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องกับการบริการอาหารและเพิ่มพูนประสบการณ์จากการดูงานภายนอก สรุป และนำเสนอผลการเรียนรู้ในรูปแบบของการเขียนรายงานหรือการนำเสนอปากเปล่า	

นอช341	ปฏิบัติการนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ	1(0-2-1)
FIB341	Health Food Product Innovation Laboratory ฝึกปฏิบัติการพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพตามความต้องการเฉพาะกลุ่มใน ท้องตลาด และเป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ	
นอช342	ปฏิบัติการนวัตกรรมบรรจุภัณฑ์อาหารและการออกแบบ	1(0-2-1)
FIB342	Food Packaging Innovation and Design Laboratory ฝึกปฏิบัติการออกแบบโครงสร้างและกราฟฟิกของบรรจุภัณฑ์อาหาร และฉลากบรรจุอาหารตาม กฎหมายที่เกี่ยวข้องเพื่อการส่งเสริมธุรกิจ และการพัฒนาต้นแบบนวัตกรรมบรรจุภัณฑ์อาหารรูปแบบใหม่	
นอช343	การจัดนิทรรศการอาหาร	2(0-4-2)
FIB343	Food Exhibition ฝึกวางแผนการจัดงานนิทรรศการด้านอาหาร การบริหารงาน การเตรียมจัดงาน การตลาด มุมมองภาพรวมในการจัดงานบริการ และการจัดงานแสดงนิทรรศการด้านอาหาร	
นอช351	ปฏิบัติการการสร้างนวัตกรรมอาหารและบริการ 1	1(0-3-0)
FIB351	Food and Service Innovation Creation Laboratory I ฝึกพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและบริการด้วยนวัตกรรม การประเมินช่องว่างปัญหาของ ผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์อาหารและบริการ การสร้างแนวคิดนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารและบริการ และ การทดสอบแนวคิดกับกลุ่มเป้าหมาย	
นอช352	ปฏิบัติการวิทยาการและการประเมินผู้บริโภค	1(0-3-0)
FIB352	Consumer Science and Evaluation Laboratory ฝึกการวิเคราะห์ลักษณะของผู้บริโภค พฤติกรรมและกระบวนการซื้อ อิทธิพลที่มีผลต่อ พฤติกรรมการซื้อ และกระบวนการตัดสินใจของผู้บริโภค การกำหนดกลุ่มผู้บริโภคเป้าหมาย การประเมินและ การวิจัยผู้บริโภค	
นอช353	ปฏิบัติการการสร้างนวัตกรรมอาหารและบริการ 2	1(0-3-0)
FIB353	Food and Service Innovation Creation Laboratory II ฝึกพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารและบริการต้นแบบจากกรณีศึกษาของภาคธุรกิจ หรือจากการวิจัยผู้บริโภค การสร้างโมเดลทางธุรกิจสำหรับนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารและบริการต้นแบบ ที่พัฒนาขึ้น การวางแผนอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ การจดสิทธิบัตร และทรัพย์สินทางปัญญา	

ข. กลุ่มวิชาธุรกิจอาหาร

นอธ131 แนวคิดการเป็นผู้ประกอบการและการสร้างธุรกิจอาหาร 2(2-0-4)

FIB131 Entrepreneurship Mindset and Food Business Creation

ศึกษากระบวนการทางความคิดของการเป็นผู้ประกอบการอย่างเป็นระบบ คุณลักษณะของการเป็นผู้ประกอบการที่ดี บทบาทของผู้ประกอบการ ภาวะความเป็นผู้นำ ความมุ่งมั่นและเชื่อมั่น การรู้จักตนเอง การกระตุ้นเพื่อสร้างแรงบันดาลใจในการดำเนินธุรกิจ ประเภทและรูปแบบของธุรกิจอาหาร และธุรกิจบริการอาหาร ทั้งค้าปลีกและค้าส่ง กระบวนการสร้างธุรกิจเบื้องต้น อุปสรรคทางธุรกิจและการปรับเปลี่ยนตามสถานการณ์

นอธ231 การตลาดและแผนผังโมเดลธุรกิจ 2(2-0-4)

FIB231 Marketing and Business Model Canvas

ศึกษาการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างธุรกิจกับเศรษฐกิจ การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมธุรกิจ การวิเคราะห์ตลาดและคู่แข่ง การแบ่งส่วนตลาด การเลือกตลาดเป้าหมาย การประเมินศักยภาพองค์กร การสื่อสารการตลาดครบวงจร รูปแบบของแผนธุรกิจ องค์ประกอบของแผนผังโมเดลธุรกิจ และปฏิบัติการเขียนแผนธุรกิจและการประเมินโอกาสทางธุรกิจ

นอธ232 การเงินและการบัญชีสำหรับธุรกิจอาหาร 1(1-0-2)

FIB232 Finance and Accounting for Food Business

ศึกษาหลักการเบื้องต้นในการวางแผนด้านการเงิน ความหมายและประเภทของการบัญชีหลักเกณฑ์ วิธีการและกระบวนการในการจัดทำบัญชี สำหรับธุรกิจอาหารและบริการ ธุรกิจซื้อขายไปธุรกิจผลิตสินค้า โปรแกรมสำเร็จรูปทางบัญชี การวิเคราะห์ทางการเงิน การจัดการสินค้าคงเหลือ การวางแผนกำไร การประเมินมูลค่าทางการเงินของธุรกิจอาหาร กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมธุรกิจอาหาร ระบบภาษีที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินธุรกิจอาหาร

นอธ233	การตลาดดิจิทัลและพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์สำหรับธุรกิจอาหาร	2(2-0-4)
FIB233	Digital Marketing and E-Commerce for Food Business	
	<p>ศึกษาที่มาและความสำคัญของการตลาดดิจิทัลและพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ โครงสร้างพื้นฐานของระบบการค้า รูปแบบ และระบบการชำระเงินสำหรับธุรกิจผ่านดิจิทัล การพัฒนาและการจัดตั้งเว็บไซต์ การจัดทำแผนกลยุทธ์และแนวทางการบริหารการตลาดดิจิทัล ช่องทางการตลาดและการโฆษณาประชาสัมพันธ์ กฎหมายและจริยธรรมที่เกี่ยวข้องกับการตลาดดิจิทัลและพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ ระบบรักษาความปลอดภัย และกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องกับการตลาดดิจิทัลและพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์สำหรับธุรกิจอาหาร ในปัจจุบันและแนวโน้มในอนาคต</p>	
นอธ234	การบริหารทรัพยากรมนุษย์	2(2-0-4)
FIB234	Human Resource Management	
	<p>ศึกษาความหมาย ลักษณะ และบทบาทของการบริหารทรัพยากรมนุษย์ การวิเคราะห์งาน การวางแผนทรัพยากรมนุษย์ จิตวิทยาในการทำงานและการบริหารงาน วัฒนธรรมองค์กร การสรรหาและการคัดเลือกบุคคล การบรรจุและการแนะนำตัวเข้าทำงาน การพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ การประเมินการปฏิบัติงาน การให้ประโยชน์ตอบแทนและความมั่นคง และความสัมพันธ์ระหว่างฝ่ายบริหารกับพนักงาน</p>	
นอธ331	กฎหมายและจริยธรรมธุรกิจอาหาร	2(2-0-4)
FIB331	Regulations and Ethics for Food Business	
	<p>ศึกษากฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการขอจัดตั้งบริษัท การจดทะเบียนพาณิชย์ การขออนุญาต สถานที่ผลิตและสถานที่ขายอาหาร การขออนุญาตผลิตอาหาร เลขสารบบอาหาร กฎหมายแรงงาน กฎหมายเกี่ยวกับสถานที่ผลิตอาหารและสิ่งแวดล้อม กฎหมายแพ่งและพาณิชย์ กฎหมายเกี่ยวกับการจำหน่ายสินค้าและบริการผ่านทางระบบพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ และจริยธรรมในการประกอบธุรกิจอาหาร</p>	
นอธ332	ภาษาอังกฤษสำหรับธุรกิจอาหาร	2(2-0-4)
FIB332	English for Food Business	
	<p>ศึกษาเทคนิคการฟัง พูด อ่าน เขียน และโครงสร้างประโยคที่ใช้ในการติดต่อสื่อสารในการประกอบธุรกิจและการบริการอาหาร</p>	

นอช333	การจัดการโซ่อุปทานและโลจิสติกส์สำหรับธุรกิจอาหาร	1(1-0-2)
FIB333	Supply Chain and Logistic Managements for Food Business ความหมายและหลักการจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทาน บทบาท ความสำคัญของโลจิสติกส์และโซ่อุปทานต่อเศรษฐกิจและองค์กร คอมพิวเตอร์และสารสนเทศเพื่อโลจิสติกส์ การวางแผนระบบโลจิสติกส์และโซ่อุปทาน การจัดการพัสดุและสินค้าคงคลัง การขนส่ง การบรรจุ และการจัดซื้อ แนวโน้มของโลจิสติกส์ทั้งภายในประเทศและระหว่างประเทศ และกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องกับการจัดการโซ่อุปทานและโลจิสติกส์ในธุรกิจอาหาร	
นอช334	การสร้างตราสินค้าและการจัดการราคาสำหรับธุรกิจอาหาร	1(1-0-2)
FIB334	Product Branding and Pricing Management for Food Business ศึกษาความสำคัญและแนวคิดเกี่ยวกับตราสินค้า การสร้างตราสินค้าให้เติบโตและยั่งยืน การกำหนดตำแหน่งตราสินค้า การวางแผนตราสินค้าในการดำเนินงาน การวัดและประเมินผลเกี่ยวกับตราสินค้า หลักการและวิธีการกำหนดราคาผลิตภัณฑ์ กลยุทธ์ด้านราคา การกำหนดราคาตามสถานการณ์ต่างๆ ปัญหาเกี่ยวกับราคาและจริยธรรมในการตั้งราคา และกรณีศึกษาด้านตราสินค้าและราคาสำหรับธุรกิจอาหาร	
นอช161	ปฏิบัติการแนวคิดการเป็นผู้ประกอบการและการสร้างธุรกิจอาหาร	1(0-3-0)
FIB161	Entrepreneurship Mindset and Food Business Creation Laboratory ฝึกปฏิบัติการวิเคราะห์ประเภทและรูปแบบของธุรกิจอาหาร และธุรกิจบริการอาหาร กระบวนการสร้างธุรกิจเบื้องต้น อุปสรรคทางธุรกิจและการปรับเปลี่ยนตามสถานการณ์ และฝึกปฏิบัติแสดงบทบาทเสมือนจริงในแต่ละบทบาทของธุรกิจจำลอง	
นอช261	ปฏิบัติการการตลาดและแผนผังโมเดลธุรกิจ	1(0-3-0)
FIB261	Marketing and Business Model Canvas Laboratory ฝึกปฏิบัติการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมธุรกิจ การวิเคราะห์ตลาดและคู่แข่ง การแบ่งส่วนตลาด การเลือกตลาดเป้าหมาย การประเมินศักยภาพองค์กร การสื่อสารการตลาดครบวงจร การเขียนแผนธุรกิจ และการประเมินโอกาสทางธุรกิจ	

นอธ262	เทคนิคการสื่อสารและการนำเสนองาน	2(0-4-2)
FIB262	Communication and Presentation Techniques ฝึกปฏิบัติการใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ และเครือข่ายคอมพิวเตอร์ อุปกรณ์ประกอบการนำเสนอ การเลือกรูปแบบการสื่อสาร การนำเสนองาน การเขียนเพื่อการสื่อสาร การเจรจาต่อรอง การโน้มน้าว การแสดงความคิดเห็น การตั้งคำถาม การตอบคำถาม การอ้างอิงแหล่งที่มาของข้อมูล รวมถึงการพัฒนาบุคลิกภาพที่เหมาะสมในการนำเสนองาน	
นอธ263	ปฏิบัติการการเงินและการบัญชีสำหรับธุรกิจอาหาร	1(0-2-1)
FIB263	Finance and Accounting for Food Business Laboratory ฝึกปฏิบัติการจัดทำบัญชี สำหรับธุรกิจอาหารและการบริการ ธุรกิจซื้อขายไป ธุรกิจผลิตสินค้า การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปทางบัญชี การวิเคราะห์ทางการเงิน การจัดการสินค้าคงเหลือ การวางแผนกำไร การประเมินมูลค่าทางการเงินของธุรกิจอาหาร	
นอธ264	ปฏิบัติการการตลาดดิจิทัลและพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์สำหรับธุรกิจอาหาร	1(0-2-1)
FIB264	Digital Marketing and E-Commerce for Food Business Laboratory ฝึกปฏิบัติการพัฒนาและการจัดตั้งเว็บไซต์ การจัดทำแผนกลยุทธ์และแนวทางบริหารการตลาดดิจิทัล และการวิเคราะห์ช่องทางการตลาดและการโฆษณาประชาสัมพันธ์	
นอธ361	การฝึกงานวิชาชีพในธุรกิจอาหาร 1	2(0-17-0)
FIB361	Professional Practicum in Food Business I ศึกษาระบบการทำงานและฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจการผลิตอาหารหรือธุรกิจบริการอาหาร ในระดับองค์กรขนาดกลางถึงขนาดใหญ่ รวมระยะเวลาไม่น้อยกว่า 250 ชั่วโมง	
นอธ362	ปฏิบัติการภาษาอังกฤษสำหรับธุรกิจอาหาร	1(0-3-0)
FIB362	English for Food Business Laboratory ฝึกปฏิบัติการฟัง พูด อ่าน เขียน และโครงสร้างประโยคที่ใช้ในการติดต่อสื่อสารในการประกอบธุรกิจและการบริการอาหาร	



นอธ363	ปฏิบัติการการจัดการโซ่อุปทานและโลจิสติกส์สำหรับธุรกิจอาหาร	1(0-2-1)
FIB363	Supply Chain and Logistic Managements for Food Business Laboratory ฝึกปฏิบัติการจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทานในธุรกิจอาหาร การวางแผนระบบโลจิสติกส์และโซ่อุปทาน การจัดการพัสดุและสินค้าคงคลัง การขนส่ง การบรรจุ และการจัดซื้อ วิเคราะห์แนวโน้มของโลจิสติกส์ทั้งภายในประเทศและระหว่างประเทศ	
นอธ364	ปฏิบัติการการสร้างตราสินค้าและการจัดการราคาสำหรับธุรกิจอาหาร	1(0-2-1)
FIB364	Product Branding and Pricing Management for Food Business Laboratory ฝึกปฏิบัติการสร้างตราสินค้าสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารและการบริการอาหารให้เติบโตและยั่งยืน การกำหนดตำแหน่งตราสินค้า การวางแผนตราสินค้าในการดำเนินงาน การวัดและประเมินผลเกี่ยวกับตราสินค้า กลยุทธ์การกำหนดราคาผลิตภัณฑ์อาหารและการบริการอาหาร	
นอธ365	สัมมนา	1(0-2-1)
FIB365	Seminar ศึกษาค้นคว้า วิพากษ์หัวข้อใหม่ที่น่าสนใจทางนวัตกรรมอาหารและธุรกิจ ระเบียบเรียงเป็นเอกสารรายงาน และนำเสนอในที่ประชุม การปฏิบัติตามจรรยาบรรณนักวิจัยและ/หรือนักวิชาการ	
นอธ461	การฝึกงานวิชาชีพในธุรกิจอาหาร 2	2(0-17-0)
FIB461	Professional Practicum in Food Business II ศึกษาระบบการทำงานและฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจการผลิตอาหาร ธุรกิจอาหาร หรือธุรกิจการบริการอาหาร ในระดับกลางและขนาดย่อม รวมระยะเวลาไม่น้อยกว่า 250 ชั่วโมง	
นอธ462	โครงการผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร	4(0-8-4)
FIB462	Food Entrepreneurial Project ศึกษาค้นคว้า และวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับปัญหาทางด้านการประกอบธุรกิจอาหาร นวัตกรรมผลิตภัณฑ์และการบริการอาหาร เพื่อใช้ในการออกแบบ ปรับแผนและดำเนินธุรกิจใหม่ นำเสนอผลการดำเนินงานตลอดจนการเผยแพร่ในที่สาธารณะ	

นอธ463 สหกิจศึกษา 6(0-36-0)

FIB463 Co-operative Education

ศึกษาระบบการทำงานและฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร ธุรกิจอาหาร ธุรกิจบริการอาหาร ในระดับชุมชน วิสาหกิจชุมชน หรืออุตสาหกรรม โดยปฏิบัติงานในหน้าที่ตามภารกิจที่ได้รับมอบหมายจากสถานที่ฝึกงาน และทำโครงการวิจัยเพื่อพัฒนาหรือแก้ปัญหาของสถานที่ฝึกงาน ในส่วนผลิต ควบคุมคุณภาพ วิจัย พัฒนาระบบ วิเคราะห์และทดสอบ ออกมาตรฐานและกฎหมาย หรือส่วนอื่นที่เกี่ยวข้อง รวมระยะเวลาไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์

## 2.2.2) กลุ่มวิชาเอกเลือก

### ก. กลุ่มวิชานวัตกรรมอาหารและการบริการอาหาร

นอธ411 ศิลปะการจัดอาหารและการตกแต่งร้านอาหาร 2(1-3-2)

FIB411 Art of Food Presentation and Restaurant Decoration

ศึกษาหลักศิลปะและการออกแบบอาหาร การเลือกภาชนะอุปกรณ์และวัสดุให้เหมาะสมในการตกแต่งอาหาร เทคนิคและการออกแบบตกแต่งอาหารเพื่อสร้างความโดดเด่น การจัดตกแต่งอาหารให้เหมาะสมกับโอกาส การจัดเสิร์ฟตามวัฒนธรรมการบริโภค ปฏิบัติการจัดอาหาร การออกแบบร้านอาหาร และการออกแบบหน้าร้านเพื่อดึงดูดความสนใจลูกค้า

นอธ412 ผลิตภัณฑ์อาหารจากพืช 3(2-3-4)

FIB412 Food Products from Plant

ศึกษาสมบัติทางเคมีและกายภาพของพืช ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพ และการควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์ การผลิตและวิเคราะห์คุณภาพตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารจากพืช

นอธ413 ผลิตภัณฑ์อาหารจากสัตว์ 3(2-3-4)

FIB413 Food Products from Animal

ศึกษาสมบัติทางเคมีและกายภาพของเนื้อสัตว์ นม ไข่ สัตว์น้ำ ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพ และการควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์ การผลิตและวิเคราะห์คุณภาพตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์จากอาหารจากสัตว์

นอธ414 ธุรกิจผลิตภัณฑ์ขนมอบและขนมหวาน 3(2-3-4)

FIB414 Bakery and Confectionery Business

ศึกษาประเภทของผลิตภัณฑ์ขนมอบและขนมหวาน คุณสมบัติและหน้าที่ของส่วนผสม ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์ การควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา การเปลี่ยนแปลงคุณภาพระหว่างการเก็บรักษา การผลิตและวิเคราะห์คุณภาพตามมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ขนมอบและขนมหวาน และกรณีศึกษาเกี่ยวกับธุรกิจและการบริการผลิตภัณฑ์ขนมอบ และขนมหวาน

นอธ415 ธุรกิจผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม 3(2-3-4)

FIB415 Beverage Business

ศึกษาชนิดและประเภทของเครื่องดื่ม การผลิตเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์และไม่มีแอลกอฮอล์ เครื่องดื่มประเภทอัดก๊าซและไม่อัดก๊าซ และผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มพื้นบ้าน คุณภาพของผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม บรรจุภัณฑ์ การเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์ การผลิตและวิเคราะห์คุณภาพตามมาตรฐานของผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม และกรณีศึกษาเกี่ยวกับธุรกิจและการบริการผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม

นอธ416 อาหารไทยดั้งเดิมและอาหารฟิวชัน 3(2-3-4)

FIB416 Thai Authentic and Fusion Food

ศึกษาประวัติความเป็นมาและพัฒนาการของอาหารไทย ลักษณะและประเภทของอาหารไทย การประกอบอาหารไทย การจัดตกแต่งและการจัดเสิร์ฟ แนวคิดเกี่ยวกับอาหารผสมวัฒนธรรมที่นำเอาวัตถุดิบ เครื่องปรุง และกระบวนการปรุงอาหารนานาชาติ และรากฐานทางวัฒนธรรมที่แตกต่างกันมาบูรณาการกันให้เกิดเป็นรายการอาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ปฏิบัติการนำแนวคิดเกี่ยวกับอาหารผสมวัฒนธรรมมาใช้ในการประกอบอาหารไทยเชิงพาณิชย์ การดัดแปลงสูตรดั้งเดิมให้มีความร่วมสมัย

นอธ417 การประกอบอาหารเชิงโมเลกุล 2(1-3-2)

FIB417 Molecular Cooking

ศึกษาหลักการ การเลือกใช้วัตถุดิบและเทคนิคการเปลี่ยนรูปอาหาร โดยประยุกต์ใช้ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และอุปกรณ์ที่ทันสมัย ร่วมกับการนำเสนอแบบศิลปะสมัยใหม่ เพื่อสร้างสรรค์รูปแบบรสชาติ และเนื้อสัมผัสของอาหารที่แปลกใหม่

วอก404 ภูมิปัญญาท้องถิ่นอาหารไทย 2(1-3-2)

FSN404 Thai Food Traditional Knowledge

ศึกษาค้นคว้าภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารไทยจากแหล่งข้อมูลที่มีการบันทึกไว้หรือปราชญ์ชาวบ้าน เพื่อเชื่อมโยง ต่อยอด พัฒนา หรืออธิบายภูมิปัญญาโดยใช้ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร

วอก441 การผลิตอาหารอินทรีย์ 2(2-0-4)

FSN441 Organic Food Production

ศึกษาความหมายของอาหารอินทรีย์ ข้อกำหนดในการผลิต กฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารอินทรีย์ของประเทศไทยและต่างประเทศ คุณค่าทางโภชนาการและคุณภาพของอาหารอินทรีย์ แนวโน้มการบริโภค ผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและสังคม

ข. กลุ่มวิชาธุรกิจอาหาร

นอธ431 การจัดการธุรกิจแฟรนไชส์ 2(2-0-4)

FIB431 Franchise Business Management

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับธุรกิจแฟรนไชส์ ประเภทของธุรกิจแฟรนไชส์ ข้อดีและข้อเสียของการทำธุรกิจแฟรนไชส์ของธุรกิจอาหาร กฎเกณฑ์ เงื่อนไข การตลาด การจัดการ และการจัดหาเงินทุนสำหรับการทำธุรกิจ การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการทำธุรกิจ การติดต่อ และกระบวนการในการสร้างสรรค์โอกาสทางธุรกิจอาหารโดยผ่านระบบแฟรนไชส์

นอธ432 การจัดการธุรกิจแบบครอบครัว 2(2-0-4)

FIB432 Family Business Management

ศึกษารูปแบบและการดำเนินงานธุรกิจแบบครอบครัว วัฒนธรรมองค์กรของธุรกิจแบบครอบครัว บทบาทและความสัมพันธ์ของสมาชิกในครอบครัว การพัฒนาและการวางแผนการดำเนินธุรกิจ การจัดโครงสร้างองค์กรธุรกิจแบบครอบครัว การบริหารความขัดแย้ง การพัฒนาทีมงานที่ช่วยให้ธุรกิจแบบครอบครัวประสบความสำเร็จ การเตรียมความพร้อมในการสร้างทายาททางธุรกิจ



ทนท 417 การศึกษาอิสระ

2(0-6-0)

AIT417 Independent Study

ศึกษาประเด็นในขอบเขตสาระที่ผู้เรียนสนใจเป็นพิเศษ และเพิ่มพูนประสบการณ์จากการเรียนรู้ภาษาในต่างประเทศเป็นเวลาไม่น้อยกว่า 3 สัปดาห์ สรุปและนำเสนอผลการเรียนรู้เป็นภาษาอังกฤษในรูปแบบของการเขียนรายงาน หรือการนำเสนอปากเปล่า ทั้งนี้ประเด็นที่ศึกษาขึ้นอยู่กับความเห็นชอบของสาขาวิชา ภายใต้การดูแลให้คำปรึกษาของอาจารย์ที่รับผิดชอบรายวิชา