



หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต  
สาขาวิชานวัตกรรมอาหารและธุรกิจ  
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567)

คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร

มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต  
สาขาวิชานวัตกรรมอาหารและธุรกิจ  
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567)

ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อหลักสูตร

รหัสหลักสูตร 25620091100225

ชื่อหลักสูตร

ภาษาไทย: หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมอาหารและธุรกิจ

ภาษาอังกฤษ: Bachelor of Science Program in Food Innovation and Business

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ภาษาไทย ชื่อเต็ม: วิทยาศาสตรบัณฑิต (นวัตกรรมอาหารและธุรกิจ)

ชื่อย่อ: วท.บ. (นวัตกรรมอาหารและธุรกิจ)

ภาษาอังกฤษ ชื่อเต็ม: Bachelor of Science (Food Innovation and Business)

ชื่อย่อ: B.Sc. (Food Innovation and Business)

3. วิชาเอก/แขนงวิชา (ถ้ามี)

ไม่มี

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

ไม่น้อยกว่า 125 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

5.1 รูปแบบ

- หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ  
 หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ

5.2 ระยะเวลาการศึกษา

- หลักสูตรแบบเต็มเวลา  
 2 ปี  4 ปี  5 ปี  6 ปี

หลักสูตรแบบการศึกษาตลอดชีวิต (Lifelong Learning) ไม่กำหนดระยะเวลาการศึกษา นิสิตสามารถ  
เรียนรู้ได้โดยเก็บหน่วยกิตสะสมฝากไว้กับคลังหน่วยกิตของมหาวิทยาลัย

### 5.3 ภาษาที่ใช้ในการจัดการเรียนการสอน

หลักสูตรจัดการศึกษาเป็นภาษาไทย เอกสารและตำราที่ใช้เป็นภาษาไทยและภาษาอังกฤษ

### 5.4 การรับเข้าศึกษา

รับผู้เข้าศึกษาชาวไทย และชาวต่างประเทศที่มีทักษะการใช้ภาษาไทยอยู่ในเกณฑ์ดี หรือสามารถใช้ภาษาไทยในการฟัง พูด อ่าน เขียน และเข้าใจภาษาไทยเป็นอย่างดี หรือให้เป็นที่ไปตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2566

### 5.5 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

เป็นหลักสูตรความร่วมมือกับ บริษัท เซ็ปเป้ จำกัด (มหาชน) และ บริษัท เพนกวินกรุ๊ป จำกัด

### 5.6 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้ปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมการอาหารและธุรกิจ เพียงสาขาวิชาเดียว

## 6. ระบบการจัดการศึกษา

### 6.1 ระบบ

ระบบการศึกษาเป็นแบบทวิภาค คือ ปีการศึกษาหนึ่ง แบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ หนึ่งภาคการศึกษาปกติมีระยะเวลาการศึกษา ไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์

### 6.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

อาจจัดการเรียนการสอนในภาคฤดูร้อนเป็นกรณีพิเศษได้ โดยมีระยะเวลาการศึกษา ไม่น้อยกว่า 8 สัปดาห์ (เป็นไปตามดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร)

### 6.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

การเทียบเคียงหน่วยกิตเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2566 (ภาคผนวก ก)

## 7. การดำเนินการเรียนการสอน

ภาคต้น	เดือนสิงหาคม – ธันวาคม
ภาคปลาย	เดือนมกราคม – พฤษภาคม
ภาคฤดูร้อน	เดือนมิถุนายน – กรกฎาคม (กรณีมีภาคฤดูร้อน)

## 8. สถานที่จัดการเรียนการสอน

จัดการเรียนการสอนที่คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ  
อำเภอองครักษ์ จังหวัดนครนายก

## 9. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/ภาควิชาอื่นของสถาบัน

### 9.1 กลุ่มวิชา/รายวิชา ในหลักสูตรที่เปิดสอนโดยคณะ/ภาควิชา/หลักสูตรอื่น

#### หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

หลักสูตรกำหนดให้นักศึกษาเรียนรายวิชาศึกษาทั่วไป จำนวน 30 หน่วยกิต ที่เปิดสอนโดยสำนักนวัตกรรมการเรียนรู้ของมหาวิทยาลัย

#### หมวดวิชาเลือกเสรี

หลักสูตรกำหนดให้นักศึกษาเลือกเรียนหมวดวิชาเลือกเสรีข้ามศาสตร์สาขาโดยอิสระตามความถนัดหรือสนใจ จากชุดวิชาที่เปิดสอนของมหาวิทยาลัย ซึ่งเป็นชุดวิชาที่มุ่งพัฒนาให้นักศึกษาให้มีความรู้ และทักษะที่หลากหลาย เพิ่มโอกาสในการทำงานและประกอบอาชีพ รวมถึงเป็นแนวทางในการศึกษาต่อในศาสตร์สาขาที่สนใจได้ จำนวนไม่น้อยกว่า 14 หน่วยกิต

### 9.2 รายวิชาที่เปิดสอนให้คณะ/ภาควิชา/หลักสูตรอื่น

หลักสูตรเปิดสอนรายวิชาเลือกเสรีระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัย

## 10. อาชีพที่ประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

- 10.1 เจ้าหน้าที่การตลาดในธุรกิจอาหาร
- 10.2 ผู้จัดการธุรกิจบริการอาหาร
- 10.3 เจ้าหน้าที่ออกแบบและพัฒนานวัตกรรมการผลิตภัณฑ์และบริการอาหาร
- 10.4 ผู้ประกอบการในธุรกิจอาหาร
- 10.5 เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพในธุรกิจบริการอาหาร
- 10.6 เจ้าหน้าที่จัดซื้อด้านธุรกิจอาหาร
- 10.7 เจ้าหน้าที่วางแผนการจัดส่งสินค้าด้านธุรกิจอาหาร
- 10.8 อาชีพที่เกี่ยวข้องกับนวัตกรรมอาหารและธุรกิจ

## ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

### 1. ปรัชญา วัตถุประสงค์ และผลลัพธ์การเรียนรู้

#### 1.1 ปรัชญาการศึกษาของหลักสูตร

บูรณาการองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์การอาหาร นวัตกรรม และธุรกิจ เพื่อพัฒนาบุคลากรผู้มีทักษะมืออาชีพสำหรับธุรกิจอาหาร

#### 1.2 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

เพื่อผลิตบัณฑิตหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต นวัตกรรมอาหารและธุรกิจ ให้มีคุณลักษณะ ดังนี้

1.2.1 มีความรู้และทักษะทางด้านวิทยาศาสตร์อาหาร และกระบวนการคิดเชิงออกแบบ เพื่อพัฒนานวัตกรรมอาหารและการบริการอาหาร<sup>1</sup> ที่ปลอดภัย ตอบโจทย์ความต้องการของผู้บริโภค นำไปสู่การเริ่มต้นและเติบโตในวิชาชีพของตนในธุรกิจอาหาร<sup>2</sup> ได้

1.2.2 สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ และข้อมูลการเปลี่ยนแปลงของเศรษฐกิจและสังคม เพื่อแสวงหาโอกาสใหม่ในการประกอบธุรกิจอาหาร

1.2.3 มีความใฝ่รู้ ในองค์ความรู้และเทคโนโลยีที่มีการเปลี่ยนแปลงอย่างต่อเนื่อง และสามารถต่อยอด

องค์ความรู้ที่มีอยู่ให้สูงขึ้น

1.2.4 มีคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณวิชาชีพ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นภายใต้แรงกดดัน

#### **หมายเหตุ:**

<sup>1</sup>นวัตกรรมอาหารและการบริการอาหาร คือ การสร้างสรรค์หรือพัฒนาปรับปรุงผลิตภัณฑ์อาหารและการบริการอาหาร ให้อยู่ในรูปแบบใหม่ที่สามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคมากขึ้น ทั้งนี้นวัตกรรมที่เกิดขึ้นอาจจะอยู่ในรูปแบบของผลิตภัณฑ์ การบริการ และรูปแบบธุรกิจใหม่

<sup>2</sup>ธุรกิจอาหาร คือ การประกอบกิจการที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ทั้งนี้ธุรกิจอาหารอาจอยู่ในรูปแบบของธุรกิจซื้อขายไป ธุรกิจผลิตอาหาร ธุรกิจบริการส่งอาหาร (delivery) และธุรกิจการบริการอาหารในรูปแบบต่างๆ เช่น ธุรกิจอาหารจานด่วน ธุรกิจร้านอาหาร ธุรกิจอาหารบุฟเฟ่ต์ ธุรกิจอาหารกรุเมตต์ เป็นต้น

### 1.3 ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร

PLO1: สามารถใช้ภาษาและเทคโนโลยีดิจิทัลในการเรียนรู้ การสื่อสาร และการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างเหมาะสม มีมุมมองเชิงธุรกิจ แสดงออกถึงความมีจิตสาธารณะและปฏิบัติตนอย่างเหมาะสมในฐานะพลเมืองและพลเมืองดิจิทัล

PLO2: สามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารอย่างสร้างสรรค์ ถูกต้องตามหลักโภชนาการ และปลอดภัยต่อผู้บริโภค

PLO3: สามารถวางแผนรูปแบบการดำเนินงานธุรกิจบริการอาหารได้อย่างเหมาะสม

PLO4: สามารถประยุกต์ใช้แนวคิดเชิงนวัตกรรมในการจัดการธุรกิจอาหารอย่างเป็นระบบ ถูกต้องตามข้อบังคับ และกฎหมาย

### 2. รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี

ชั้นปี	รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี
ชั้นปีที่ 1	<p>1.1 สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการเรียนรู้ เข้าใจบทบาทหน้าที่ของพลเมือง ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างเหมาะสม และแสดงออกถึงความมีจิตสำนึกสาธารณะและปฏิบัติตนเหมาะสมในฐานะพลเมืองและพลเมืองดิจิทัล</p> <p>1.2 สามารถอธิบายกระบวนการคิดทางวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ และใช้เครื่องมือการสร้างกระบวนการคิดเชิงออกแบบ เพื่อเป็นแนวทางในการดำเนินธุรกิจอาหาร และการบริการอาหาร</p> <p>1.3 เข้าใจบทบาทหน้าที่ของการเป็นผู้ประกอบการที่ดีและแนวปฏิบัติที่เหมาะสมสำหรับการเริ่มต้นธุรกิจ</p> <p>1.4 สามารถประกอบอาหารให้ถูกต้องตามหลักการประกอบอาหาร โภชนาการ และเป็นที่พึงพอใจของผู้บริโภค</p>
ชั้นปีที่ 2	<p>2.1 มีมุมมองเชิงธุรกิจ มีทักษะการสื่อสาร สามารถปรับตัวอยู่ในสังคมและสิ่งแวดล้อมได้อย่างสมดุล และมีการพัฒนาสุขภาพและวิถีชีวิตเชิงสร้างสรรค์</p> <p>2.2 สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร เทคโนโลยีการผลิต และการควบคุมคุณภาพในการผลิตอาหารให้ปลอดภัย และถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล</p> <p>2.3 สามารถอธิบายองค์ประกอบของการดำเนินธุรกิจ ทั้งการเงินการบัญชี การบริหารทรัพยากร บุคคล และบทบาทหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง</p> <p>2.4 สามารถวางแผน และทดลองดำเนินธุรกิจอาหารเบื้องต้นอย่างเป็นระบบ</p>
ชั้นปีที่ 3	<p>3.1 สามารถสร้างสรรค์นวัตกรรมอาหาร และการบริการอาหารให้ตรงตามความต้องการของกลุ่มผู้บริโภคเป้าหมาย และมีความเป็นไปได้ทางธุรกิจ</p> <p>3.2 สามารถประยุกต์ใช้ความรู้การสื่อสารการตลาดผ่านกิจกรรม การบริหารสินค้า เพื่อสร้างคุณค่าของธุรกิจ</p>
ชั้นปีที่ 4	<p>สามารถบูรณาการองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องเพื่อนำมาแก้ปัญหาทางธุรกิจอาหาร และพัฒนาธุรกิจอาหารและการบริการอาหารต้นแบบที่มีคุณค่าทางธุรกิจอย่างยั่งยืนของตนเองได้</p>

## โครงสร้างหลักสูตร รายวิชา และหน่วยกิต

### 1. จำนวนหน่วยกิตตลอดหลักสูตรและโครงสร้างหลักสูตร

1.1 จำนวนหน่วยกิตตลอดหลักสูตร รวม 125 หน่วยกิต

1.2 โครงสร้างหลักสูตร

หมวดวิชา	หน่วยกิต
1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30 หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเฉพาะ	81 หน่วยกิต
2.1 วิชาแกน	7 หน่วยกิต
2.2 วิชาบังคับ	68 หน่วยกิต
2.3 วิชาเลือก	6 หน่วยกิต
3. หมวดวิชาเลือกเสรี	14 หน่วยกิต
รวมไม่น้อยกว่า	125 หน่วยกิต

### 1.3 แผนการศึกษา

ชั้นปีที่ 1					
ภาคการศึกษาที่ 1			ภาคการศึกษาที่ 2		
รหัสวิชา	ชุดวิชา/รายวิชา	หน่วยกิต	รหัสวิชา	ชุดวิชา/รายวิชา	หน่วยกิต
	<b>วิชาศึกษาทั่วไป</b>			<b>วิชาศึกษาทั่วไป</b>	
	<b>ชุดวิชาการเรียนรู้และการสื่อสารในศตวรรษที่ 21</b>			<b>ชุดวิชาศิลปะการใช้ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารนานาชาติ</b>	
มศว191	การเรียนรู้สู่โลกในศตวรรษที่ 21	3(2-2-5)	มศว193	การฟังและการพูดภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ	3(2-2-5)
มศว192	การใช้ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	3(2-2-5)	มศว194	การอ่านและการเขียนภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ	3(2-2-5)
	<b>วิชาแกน</b>			<b>ชุดวิชา มศว เพื่อสังคม</b>	
	<b>ชุดวิชาการสร้างคุณค่าความคิดและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์</b>		มศว195	พลเมืองสร้างสรรค์สังคม	3(2-2-5)
ทนก111	การคิดและสร้างนวัตกรรม	2(0-4-2)	มศว196	ศาสตร์และศิลป์ แห่งการพัฒนาสังคมอย่างยั่งยืน	3(2-2-5)
ทนก112	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบและการทวนสอบ	1(0-3-0)		<b>วิชาบังคับ</b>	
	<b>วิชาบังคับ</b>			<b>ชุดวิชาศาสตร์ของการประกอบอาหารอย่างมีโภชนาการเพื่อสุขภาพ</b>	
	<b>ชุดวิชาศาสตร์และศิลป์ของการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร</b>		นอธ111	หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ	2(2-0-4)
นอธ101	พื้นฐานวิทยาศาสตร์ และคณิตศาสตร์สำหรับธุรกิจอาหาร	2(2-0-4)	นอธ112	ปฏิบัติการหลักการประกอบอาหารและโภชนาการ	1(0-3-0)
นอธ102	ปฏิบัติการพื้นฐานวิทยาศาสตร์ และคณิตศาสตร์สำหรับธุรกิจอาหาร	1(0-3-0)	นอธ113	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	2(2-0-4)
นอธ103	เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหารเบื้องต้น	2(2-0-4)	นอธ114	ปฏิบัติการวิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	2(0-4-2)
นอธ104	ปฏิบัติการเคมีและจุลชีววิทยาทางอาหารเบื้องต้น	1(0-3-0)			
นอธ105	กรอบความคิดการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร	1(1-0-2)			
นอธ106	ปฏิบัติการกรอบความคิดการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร	1(0-3-0)			
	<b>รวมหน่วยกิต</b>	<b>17</b>		<b>รวมหน่วยกิต</b>	<b>19</b>



ชั้นปีที่ 2					
ภาคการศึกษาที่ 1			ภาคการศึกษาที่ 2		
รหัสวิชา	ชุดวิชา/รายวิชา	หน่วยกิต	รหัสวิชา	ชุดวิชา/รายวิชา	หน่วยกิต
	<b>วิชาศึกษาทั่วไป</b>			<b>วิชาศึกษาทั่วไป</b>	
	<b>ชุดวิชาวิถีชีวิตที่ชาญฉลาด</b>			<b>ชุดวิชาการเตรียมความพร้อมสู่การทำงานและการเป็นผู้ประกอบการ</b>	
มศว291	วิถีชีวิตเพื่อสุขภาพ	3(2-2-5)	มศว197	ศิลปะการพูดและการนำเสนอผลงาน	3(2-2-5)
มศว293	การปรับตัวในสังคมพลวัต	3(2-2-5)	มศว198	การเตรียมพร้อมสู่การทำงาน	3(2-2-5)
	<b>วิชาบังคับ</b>			<b>วิชาแกน</b>	
	<b>ชุดวิชาเทคโนโลยีและการควบคุมคุณภาพสำหรับธุรกิจอาหาร</b>			<b>ชุดวิชาภาษาอังกฤษสำหรับนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร</b>	
นอธ221	ความปลอดภัยและสุขาภิบาลสำหรับธุรกิจอาหาร	1(1-0-2)	ทนก201	ภาษาอังกฤษสำหรับนวัตกรรม ผลิตภัณฑ์การเกษตร 1	2(1-2-3)
นอธ222	ปฏิบัติการความปลอดภัยและสุขาภิบาลสำหรับธุรกิจอาหาร	1(0-3-0)	ทนก202	ภาษาอังกฤษสำหรับนวัตกรรม ผลิตภัณฑ์การเกษตร 2	2(1-2-3)
นอธ223	เทคโนโลยีการผลิตอาหารและการควบคุมคุณภาพในธุรกิจอาหาร	2(2-0-4)		<b>วิชาบังคับ</b>	
นอธ224	ปฏิบัติการเทคโนโลยีการผลิตอาหารและการควบคุมคุณภาพในธุรกิจอาหาร	1(0-3-0)		<b>ชุดวิชาการบริหารธุรกิจอาหาร</b>	
	<b>ชุดวิชาการสร้างธุรกิจอาหารอย่างมืออาชีพ</b>		นอธ241	การเงินและการบัญชีสำหรับธุรกิจอาหาร	2(2-0-4)
นอธ231	การจัดการธุรกิจบริการอาหาร 1	1(1-0-2)	นอธ242	ปฏิบัติการการเงินและการบัญชีสำหรับธุรกิจอาหาร	1(0-3-0)
นอธ232	ปฏิบัติการการจัดการธุรกิจบริการอาหาร 1	2(0-4-2)	นอธ243	กฎหมายและจริยธรรมสำหรับธุรกิจอาหาร	2(2-0-4)
นอธ233	การจัดการธุรกิจบริการอาหาร 2	1(1-0-2)	นอธ244	ผู้ประกอบการรุ่นใหม่	2(0-6-0)
นอธ234	ปฏิบัติการการจัดการธุรกิจบริการอาหาร 2	1(0-2-1)			
นอธ235	การพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ในธุรกิจอาหาร	2(2-0-4)			
	<b>รวมหน่วยกิต</b>	<b>18</b>		<b>รวมหน่วยกิต</b>	<b>17</b>

ชั้นปีที่ 3					
ภาคการศึกษาที่ 1			ภาคการศึกษาที่ 2		
รหัสวิชา	ชุดวิชา/รายวิชา	หน่วยกิต	รหัสวิชา	ชุดวิชา/รายวิชา	หน่วยกิต
	วิชาบังคับ			วิชาบังคับ	
	ชุดวิชาการวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อพัฒนานวัตกรรมอาหาร			ชุดวิชานวัตกรรมการบริการอาหาร	
นอธ351	การวิเคราะห์ข้อมูลสำหรับธุรกิจอาหาร	2(2-0-4)	นอธ371	การออกแบบธุรกิจบริการอาหาร	2(2-0-4)
นอธ352	ปฏิบัติการการวิเคราะห์ข้อมูลสำหรับธุรกิจอาหาร	1(0-3-0)	นอธ372	ปฏิบัติการการออกแบบธุรกิจบริการอาหาร	1(0-3-0)
นอธ353	สัมมนา	1(0-2-1)	นอธ373	การออกแบบนวัตกรรมสำหรับธุรกิจอาหาร	1(1-0-2)
	ชุดวิชาการตลาดเชิงกลยุทธ์สำหรับธุรกิจอาหาร		นอธ374	ปฏิบัติการการออกแบบนวัตกรรมสำหรับธุรกิจอาหาร	2(0-6-0)
นอธ361	การตลาดสำหรับธุรกิจอาหาร	2(2-0-4)		ชุดวิชาการพัฒนาโซ่อุปทานในธุรกิจอาหาร	
นอธ362	ปฏิบัติการการตลาดสำหรับธุรกิจอาหาร	2(0-4-2)	นอธ381	การจัดการระบบปฏิบัติการในธุรกิจอาหาร	1(1-0-2)
นอธ363	การสร้างตราสินค้าและการจัดการราคาสำหรับธุรกิจอาหาร	1(1-0-2)	นอธ382	ปฏิบัติการการจัดการระบบปฏิบัติการในธุรกิจอาหาร	1(0-3-0)
นอธ364	ปฏิบัติการการสร้างตราสินค้าและการจัดการราคาสำหรับธุรกิจอาหาร	1(0-3-0)	นอธ383	การจัดการโซ่อุปทานและโลจิสติกส์สำหรับธุรกิจอาหาร	1(1-0-2)
	ชุดวิชาการสร้างประสบการณ์วิชาชีพและการวิจัยด้านนวัตกรรมอาหารและธุรกิจ		นอธ384	ปฏิบัติการการจัดการโซ่อุปทานและโลจิสติกส์สำหรับธุรกิจอาหาร	1(0-3-0)
นอธ391	การฝึกงานวิชาชีพในธุรกิจอาหาร 1	2(0-17-0)		ชุดวิชาการสร้างประสบการณ์วิชาชีพและการวิจัยด้านนวัตกรรมอาหารและธุรกิจ	
			นอธ392	การเตรียมความพร้อมสู่การทำงาน และสหกิจศึกษา	1(0-3-0)
	วิชาเลือกเสรี			วิชาเลือกเสรี	
	ชุดวิชาเลือกเสรี			ชุดวิชาเลือกเสรี	
xxxxxx	รายวิชาเลือกเสรี	2(x-x-x)	xxxxxx	รายวิชาเลือกเสรี	2(x-x-x)
xxxxxx	รายวิชาเลือกเสรี	2(x-x-x)	xxxxxx	รายวิชาเลือกเสรี	2(x-x-x)
	รวมหน่วยกิต	16		รวมหน่วยกิต	15

ชั้นปีที่ 4 (แผนการศึกษาที่ 1; แผนปกติ)					
ภาคการศึกษาที่ 1			ภาคการศึกษาที่ 2		
รหัสวิชา	ชุดวิชา/รายวิชา	หน่วยกิต	รหัสวิชา	ชุดวิชา/รายวิชา	หน่วยกิต
	วิชาบังคับ			วิชาเลือกเสรี	
	ชุดวิชาอาหารแห่งอนาคต			ชุดวิชาเลือกเสรี	
นอช471	นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ	2(2-0-4)	xxxxxx	รายวิชาเลือกเสรี	3(x-x-x)
นอช472	ปฏิบัติการนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ	1(0-3-0)	xxxxxx	รายวิชาเลือกเสรี	3(x-x-x)
นอช473	อาหารอุบัติใหม่	2(2-0-4)			
	ชุดวิชาการสร้างประสบการณ์วิชาชีพและการวิจัยด้านนวัตกรรมอาหารและธุรกิจ				
นอช491	การฝึกงานวิชาชีพในธุรกิจอาหาร 2	2(0-17-0)			
นอช492	โครงการผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร	4(0-8-4)			
	วิชาเลือก				
	ชุดวิชาเอกเลือก				
นอชxxx	รายวิชาเอกเลือก	3(x-x-x)			
นอชxxx	รายวิชาเอกเลือก	3(x-x-x)			
	รวมหน่วยกิต	17		รวมหน่วยกิต	6

ชั้นปีที่ 4 (แผนการศึกษาที่ 2; แผนสหกิจศึกษา)					
ภาคการศึกษาที่ 1			ภาคการศึกษาที่ 2		
รหัสวิชา	ชุดวิชา/รายวิชา	หน่วยกิต	รหัสวิชา	ชุดวิชา/รายวิชา	หน่วยกิต
	วิชาบังคับ			วิชาบังคับ	
	ชุดวิชาอาหารแห่งอนาคต			ชุดวิชาการสร้างประสบการณ์วิชาชีพและการวิจัยด้านนวัตกรรมอาหารและธุรกิจ	
นอธ471	นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ	2(2-0-4)	นอธ493	สหกิจศึกษา	6(0-36-0)
นอธ472	ปฏิบัติการนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ	1(0-3-0)			
นอธ473	อาหารอุบัติใหม่	2(2-0-4)			
	วิชาเลือก				
	ชุดวิชาเอกเลือก				
นอธxxx	รายวิชาเอกเลือก	3(x-x-x)			
นอธxxx	รายวิชาเอกเลือก	3(x-x-x)			
	วิชาเลือกเสรี				
	ชุดวิชาเลือกเสรี				
xxxxxx	รายวิชาเลือกเสรี	3(x-x-x)			
xxxxxx	รายวิชาเลือกเสรี	3(x-x-x)			
	รวมหน่วยกิต	17		รวมหน่วยกิต	6

## 2. รายละเอียดของหมวดวิชาและหน่วยกิต

ความหมายของรหัสชุดวิชา/รายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป เลขรหัสหมวดวิชาที่เปิดสอน มีความหมายดังนี้

เลขรหัสตัวแรกและตัวกลาง	หมายถึง	วิชาบังคับ/วิชาเลือก ดังต่อไปนี้
เลข 19	หมายถึง	วิชาบังคับ
เลข 29	หมายถึง	วิชาเลือก
เลขรหัสตัวหลัง	หมายถึง	ลำดับรายวิชาในวิชาบังคับ/วิชาเลือก



ความหมายกลุ่มตัวอักษร

มศว หรือ SWU หมายถึงรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

ความหมายของรหัสชุดวิชา/รายวิชาในหมวดวิชาเฉพาะ

การกำหนดรหัสชุดวิชา/รายวิชา นำหน้าด้วยกลุ่มตัวอักษร 3 ตัว ตามด้วยกลุ่มตัวเลข 3 ตัว ซึ่งจำแนกตามแผนภูมิต่อไปนี้



ความหมายกลุ่มตัวอักษร

ทนก หรือ AIT หมายถึงรายวิชาในคณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร

นอธ หรือ FIB หมายถึงรายวิชาในสาขานวัตกรรมการอาหารและธุรกิจ

ความหมายกลุ่มตัวเลข

เลขตัวหน้า (หลักร้อย) หมายถึง ระดับชั้นปีที่ควรเรียน

เลขตัวกลาง (หลักสิบ) หมายถึง ชุดวิชา

เลขตัวท้าย (หลักหน่วย) หมายถึง ลำดับวิชาในแต่ละชุด

ความหมายเลขตัวกลาง (หลักสิบ) ของกลุ่มวิชา ทนก

0 หมายถึง กลุ่มวิชาพื้นฐาน

1 หมายถึง กลุ่มวิชานวัตกรรม

ความหมายเลขตัวกลาง (หลักสิบ) ของชุดวิชา นอธ

0	หมายถึง	กลุ่มวิชาพื้นฐานของการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร
1	หมายถึง	กลุ่มวิชาหลักการประกอบอาหาร
2	หมายถึง	กลุ่มวิชาการผลิตและควบคุมคุณภาพอาหาร
3	หมายถึง	กลุ่มวิชาการสร้างธุรกิจอาหารอย่างมืออาชีพ
4	หมายถึง	กลุ่มวิชาการบริหารธุรกิจอาหาร
5	หมายถึง	กลุ่มวิชาการวิเคราะห์ข้อมูลและใช้ประโยชน์สำหรับธุรกิจอาหาร
6	หมายถึง	กลุ่มวิชากลยุทธ์การสื่อสารสำหรับธุรกิจอาหาร
7	หมายถึง	กลุ่มวิชาการพัฒนาธุรกิจอาหารด้วยนวัตกรรม
8	หมายถึง	กลุ่มวิชาห่วงโซ่อุปทานในธุรกิจอาหาร
9	หมายถึง	กลุ่มวิชาการสร้างประสบการณ์วิชาชีพและการวิจัยด้านนวัตกรรมอาหารและธุรกิจ

**2.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป** กำหนดให้เรียน ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต ประกอบด้วย

**2.1.1 วิชาบังคับ** กำหนดให้เรียน จำนวน 4 ชุดวิชา รวม 24 หน่วยกิต ดังนี้

**2.1.1.1 ชุดวิชาการเรียนรู้และการสื่อสารในศตวรรษที่ 21**

**(Learning and Communicating in the 21<sup>st</sup> Century)**

มศว191	การเรียนรู้สู่โลกในศตวรรษที่ 21	3(2-2-5)
SWU191	Learning to the World of 21 <sup>st</sup> Century	
มศว192	การใช้ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	3(2-2-5)
SWU192	Thai Language for Communication	

**2.1.1.2 ชุดวิชาศิลปะการใช้ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารนานาชาติ**

**(Art of Using English for International Communication)**

มศว193	การฟังและการพูดภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ	3(2-2-5)
SWU193	Listening and Speaking for Effective English Communication	
มศว194	การอ่านและการเขียนภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ	3(2-2-5)
SWU194	Reading and Writing for Effective English Communication	

**2.1.1.3 ชุดวิชา มศว เพื่อสังคม (SWU for Society)**

มศว195	พลเมืองสร้างสรรค์สังคม	3(2-2-5)
SWU195	Creative Citizen for Society	
มศว196	ศาสตร์และศิลป์แห่งการพัฒนาสังคมอย่างยั่งยืน	3(2-2-5)
SWU196	Science and Art of Sustainable Social Development	

**2.1.1.4 ชุดวิชา การพัฒนาทักษะการทำงานและการเป็นผู้ประกอบการ  
(Enhancement of Work Skills and Entrepreneurship)**

มศว197	การพูดและการนำเสนองานเพื่ออาชีพ	3(2-2-5)
SWU197	Speaking and Presentation for Careers	
มศว198	การเตรียมพร้อมสู่การทำงานและการเป็นผู้ประกอบการ	3(2-2-5)
SWU198	Preparation for Working and Entrepreneurship	

**2.1.2 วิชาเลือก** กำหนดให้เลือกรียน จำนวน 1 ชุดวิชา รวมไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต จากชุดวิชาต่อไปนี้

**2.1.2.1 ชุดวิชาวิถีชีวิตที่ชาญฉลาด (Smart Life)**

มศว291	วิถีชีวิตเพื่อสุขภาพ	3(2-2-5)
SWU291	Healthy Lifestyle	
มศว292	วิทยาศาสตร์ กุญแจสู่การอยู่ร่วมกับสิ่งแวดล้อมอย่างสมดุล	3(2-2-5)
SWU292	Science: A Key to Harmonious Living with Our Environment	
มศว293	การปรับตัวในสังคมพลวัต	3(2-2-5)
SWU293	Adaptation in the Dynamic Society	

หมายเหตุ:	นิสิตสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	ให้เลือกรียนวิชา มศว 291 และ มศว 293
	นิสิตสาขาวิทยาศาสตร์สุขภาพ	ให้เลือกรียนวิชา มศว 292 และ มศว 293
	นิสิตสาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์	ให้เลือกรียนวิชา มศว 291 และ มศว 292

**2.2 หมวดวิชาเฉพาะ** กำหนดให้เรียน ไม่น้อยกว่า 81 หน่วยกิต ประกอบด้วย

**2.2.1 วิชาแกน** กำหนดให้เรียน จำนวน 2 ชุดวิชา รวม 7 หน่วยกิต ดังนี้

**2.2.1.1 ชุดวิชาการสร้างคุณค่าความคิดและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์**

ทนก111	การคิดและสร้างนวัตกรรม	2(0-4-2)
AIT111	Innovation Thinking and Creation	
ทนก112	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบและการทวนสอบ	1(0-3-0)
AIT112	Development of Product Prototype and Validation	

**2.2.1.2 ชุดวิชาภาษาอังกฤษสำหรับนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร**

ทนก201	ภาษาอังกฤษสำหรับนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร 1	2(1-2-3)
AIT201	English for Agricultural Product Innovation I	
ทนก202	ภาษาอังกฤษสำหรับนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร 2	2(1-2-3)
AIT202	English for Agricultural Product Innovation II	

## 2.2.2 วิชาบังคับ กำหนดให้เรียน จำนวน 11 ชุดวิชา รวม 68 หน่วยกิต ดังนี้

### 2.2.2.1 ชุดวิทยาศาสตร์และศิลป์ของการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร จำนวน 8 หน่วยกิต

นอธ101	พื้นฐานวิทยาศาสตร์ และคณิตศาสตร์สำหรับธุรกิจอาหาร	2(2-0-4)
FIB101	Fundamental of Science and Mathematics for Food Business	
นอธ102	ปฏิบัติการพื้นฐานวิทยาศาสตร์ และคณิตศาสตร์สำหรับธุรกิจอาหาร	1(0-3-0)
FIB102	Fundamental of Science and Mathematics for Food Business Laboratory	
นอธ103	เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหารเบื้องต้น	2(2-0-4)
FIB103	Introduction to Food Chemistry and Microbiology	
นอธ104	ปฏิบัติการเคมีและจุลชีววิทยาทางอาหารเบื้องต้น	1(0-3-0)
FIB104	Introduction to Food Chemistry and Microbiology Laboratory	
นอธ105	กรอบความคิดการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร	1(1-0-2)
FIB105	Food Entrepreneurship Mindset	
นอธ106	ปฏิบัติการกรอบความคิดการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร	1(0-3-0)
FIB106	Food Entrepreneurship Mindset Practicum	

### 2.2.2.2 ชุดวิทยาศาสตร์ของการประกอบอาหารอย่างมีโภชนาการเพื่อสุขภาพ จำนวน 7 หน่วยกิต

นอธ111	หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ	2(2-0-4)
FIB111	Principles of Cooking and Nutrition	
นอธ112	ปฏิบัติการหลักการประกอบอาหารและโภชนาการ	1(0-3-0)
FIB112	Principles of Cooking and Nutrition Laboratory	
นอธ113	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	2(2-0-4)
FIB113	Science of Cooking	
นอธ114	ปฏิบัติการวิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	2(0-4-2)
FIB114	Science of Cooking Laboratory	



### 2.2.2.3 ชุดวิชาเทคโนโลยีและการควบคุมคุณภาพสำหรับธุรกิจอาหาร จำนวน 5 หน่วยกิต

นอธ221	ความปลอดภัยและสุขาภิบาลสำหรับธุรกิจอาหาร	1(1-0-2)
FIB221	Food Safety and Sanitation for Food Business	
นอธ222	ปฏิบัติการความปลอดภัยและสุขาภิบาลสำหรับธุรกิจอาหาร	1(0-3-0)
FIB222	Food Safety and Sanitation for Food Business Laboratory	
นอธ223	เทคโนโลยีการผลิตอาหารและการควบคุมคุณภาพในธุรกิจอาหาร	2(2-0-4)
FIB223	Food Production Technology and Quality Control in Food Business	
นอธ224	ปฏิบัติการเทคโนโลยีการผลิตอาหารและการควบคุมคุณภาพในธุรกิจอาหาร	1(0-3-0)
FIB224	Food Production Technology and Quality Control in Food Business Laboratory	

### 2.2.2.4 ชุดวิชาการสร้างธุรกิจอาหารอย่างมืออาชีพ จำนวน 7 หน่วยกิต

นอธ231	การจัดการธุรกิจบริการอาหาร 1	1(1-0-2)
FIB231	Food Service Management I	
นอธ232	ปฏิบัติการการจัดการธุรกิจบริการอาหาร 1	2(0-4-2)
FIB232	Food Service Management Practicum I	
นอธ233	การจัดการธุรกิจบริการอาหาร 2	1(1-0-2)
FIB233	Food Service Management II	
นอธ234	ปฏิบัติการการจัดการธุรกิจบริการอาหาร 2	1(0-2-1)
FIB234	Food Service Management Practicum II	
นอธ235	การพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ในธุรกิจอาหาร	2(2-0-4)
FIB235	Human Resource Development in Food Business	

#### 2.2.2.5 ชุดวิชาการบริหารธุรกิจอาหาร จำนวน 7 หน่วยกิต

นอธ241	การเงินและการบัญชีสำหรับธุรกิจอาหาร	2(2-0-4)
FIB241	Finance and Accounting for Food Business	
นอธ242	ปฏิบัติการการเงินและการบัญชีสำหรับธุรกิจอาหาร	1(0-3-0)
FIB242	Finance and Accounting for Food Business Laboratory	
นอธ243	กฎหมายและจริยธรรมสำหรับธุรกิจอาหาร	2(2-0-4)
FIB243	Laws and Ethics for Food Business	
นอธ244	ผู้ประกอบการรุ่นใหม่	2(0-6-0)
FIB244	New Generation Entrepreneur	

#### 2.2.2.6 ชุดวิชาการวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อพัฒนานวัตกรรมการอาหาร จำนวน 4 หน่วยกิต

นอธ351	การวิเคราะห์ข้อมูลสำหรับธุรกิจอาหาร	2(2-0-4)
FIB351	Data Analytics for Food Business	
นอธ352	ปฏิบัติการการวิเคราะห์ข้อมูลสำหรับธุรกิจอาหาร	1(0-3-0)
FIB352	Data Analytics for Food Business Laboratory	
นอธ353	สัมมนา	1(0-2-1)
FIB353	Seminar	

#### 2.2.2.7 ชุดวิชาการตลาดเชิงกลยุทธ์สำหรับธุรกิจอาหาร จำนวน 6 หน่วยกิต

นอธ361	การตลาดสำหรับธุรกิจอาหาร	2(2-0-4)
FIB361	Marketing for Food Business	
นอธ362	ปฏิบัติการการตลาดสำหรับธุรกิจอาหาร	2(0-4-2)
FIB362	Marketing for Food Business Practicum	
นอธ363	การสร้างตราสินค้าและการจัดการราคาสำหรับธุรกิจอาหาร	1(1-0-2)
FIB363	Branding and Pricing Management for Food Business	
นอธ364	ปฏิบัติการการสร้างตราสินค้าและการจัดการราคาสำหรับธุรกิจอาหาร	1(0-3-0)
FIB364	Branding and Pricing Management for Food Business Practicum	

#### 2.2.2.8 ชุดวิชานวัตกรรมธุรกิจอาหาร จำนวน 6 หน่วยกิต

นอธ371	การออกแบบธุรกิจบริการอาหาร	2(2-0-4)
FIB371	Food Service Design	
นอธ372	ปฏิบัติการการออกแบบธุรกิจบริการอาหาร	1(0-3-0)
FIB372	Food Service Design Practicum	
นอธ373	การออกแบบนวัตกรรมสำหรับธุรกิจอาหาร	1(1-0-2)
FIB373	Design of Innovation for Food Business	
นอธ374	ปฏิบัติการการออกแบบนวัตกรรมสำหรับธุรกิจอาหาร	2(0-6-0)
FIB374	Design of Innovation for Food Business Practicum	

#### 2.2.2.9 ชุดวิชาการพัฒนาโซ่อุปทานในธุรกิจอาหาร จำนวน 4 หน่วยกิต

นอธ381	การจัดการระบบปฏิบัติการในธุรกิจอาหาร	1(1-0-2)
FIB381	Operations Management in Food Business	
นอธ382	ปฏิบัติการการจัดการระบบปฏิบัติการในธุรกิจอาหาร	1(0-3-0)
FIB382	Operations Management in Food Business Practicum	
นอธ383	การจัดการโซ่อุปทานและโลจิสติกส์สำหรับธุรกิจอาหาร	1(1-0-2)
FIB383	Supply Chain and Logistic Managements for Food Business	
นอธ384	ปฏิบัติการการจัดการโซ่อุปทานและโลจิสติกส์สำหรับธุรกิจอาหาร	1(0-3-0)
FIB384	Supply Chain and Logistic Managements for Food Business Practicum	

#### 2.2.2.10 ชุดวิชาอาหารแห่งอนาคต จำนวน 5 หน่วยกิต

นอธ471	นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ	2(2-0-4)
FIB471	Health Food Product Innovation	
นอธ472	ปฏิบัติการนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ	1(0-3-0)
FIB472	Health Food Product Innovation Laboratory	
นอธ473	อาหารอุบัติใหม่	2(2-0-4)
FIB473	Novel Foods	

**2.2.2.11 ชุดวิชาการสร้างประสบการณ์วิชาชีพและการวิจัยด้านนวัตกรรมอาหารและธุรกิจ** กำหนดให้เลือกเรียน จำนวน 1 แผนการศึกษา รวม 9 หน่วยกิต จากแผนการศึกษาต่อไปนี้

**ก. แผนการศึกษาที่ 1 (แผนปกติ)**

นอธ391	การฝึกงานวิชาชีพในธุรกิจอาหาร 1	2(0-17-0)
FIB391	Professional Practicum in Food Business I	
นอธ392	การเตรียมความพร้อมสู่การทำงาน และสหกิจศึกษา	1(0-3-0)
FIB392	Preparation for Work and Co-operative Education	
นอธ491	การฝึกงานวิชาชีพในธุรกิจอาหาร 2	2(0-17-0)
FIB491	Professional Practicum in Food Business II	
นอธ492	โครงการผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร	4(0-8-4)
FIB492	Food Entrepreneurial Project	

**ข. แผนการศึกษาที่ 2 (แผนสหกิจศึกษา)**

นอธ391	การฝึกงานวิชาชีพในธุรกิจอาหาร 1	2(0-17-0)
FIB391	Professional Practicum in Food Business I	
นอธ392	การเตรียมความพร้อมสู่การทำงาน และสหกิจศึกษา	1(0-3-0)
FIB392	Preparation for Work and Co-operative Education	
นอธ493	สหกิจศึกษา	6(0-36-0)
FIB493	Co-operative Education	

**2.2.3 วิชาเลือก** กำหนดให้เลือกเรียน จำนวน 1 ชุดวิชา รวมไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต จากชุดวิชาต่อไปนี้

**2.2.3.1 ชุดวิชาเทคโนโลยีอาหาร**

นอธ421	เทคโนโลยีอาหารจากพืชและสัตว์	3(2-2-5)
FIB421	Plant and Animal Food Technology	
นอธ422	เทคโนโลยีเครื่องดื่ม	3(2-2-5)
FIB422	Beverage Technology	

**2.2.3.2 ชุดวิชาการสื่อสารสำหรับธุรกิจอาหาร**

นอธ461	ภาษาอังกฤษสำหรับธุรกิจอาหาร	3(2-2-5)
FIB461	English for Food Business	
นอธ462	เทคนิคการสื่อสารและการนำเสนองาน	3(2-2-5)
FIB462	Communication and Presentation Techniques	

### 2.2.3.3 ชุดวิชาการบริหารจัดการธุรกิจคาเฟ่

นอธ423	ผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มสำหรับธุรกิจคาเฟ่	3(2-2-5)
FIB423	Food and Beverage for Café Business	
นอธ474	การออกแบบประสบการณ์ผู้บริโภคสำหรับธุรกิจคาเฟ่	3(2-2-5)
FIB474	Design of Customer Experience for Café Business	

**2.3 หมวดวิชาเลือกเสรี** หลักสูตรกำหนดให้นักศึกษาเลือกเรียนหมวดวิชาเลือกเสรีข้ามศาสตร์สาขาโดยอิสระตามความถนัดหรือสนใจ จากชุดวิชาที่เปิดสอนของมหาวิทยาลัย ซึ่งเป็นชุดวิชาที่มุ่งพัฒนาให้นักศึกษาที่มีความรู้และทักษะที่หลากหลาย เพิ่มโอกาสในการทำงานและประกอบอาชีพ รวมถึงเป็นแนวทางในการศึกษาต่อในศาสตร์สาขาที่สนใจได้ จำนวนไม่น้อยกว่า 14 หน่วยกิต