

งานพัฒนาหลักสูตรและการศึกษา
สป.อว. รับทราบการให้ความเห็นชอบ
วันที่..... 27. ต.ค. 2568.....



คู่มือ

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชานวัตกรรมการอาหารและธุรกิจ
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567)

คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร

มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

สารบัญ

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป.....	1
1. รหัสและชื่อหลักสูตร.....	1
2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา.....	1
3. วิชาเอก/แขนงวิชา (ถ้ามี).....	1
4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร.....	1
5. รูปแบบของหลักสูตร.....	1
6. ระบบการจัดการศึกษา.....	2
7. การดำเนินการเรียนการสอน.....	2
8. สถานที่จัดการเรียนการสอน.....	2
9. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/ภาควิชาอื่นของสถาบัน.....	3
10. อาชีพที่ประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา.....	3
11. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและคุณสมบัติ.....	4
12. อาจารย์ประจำหลักสูตรและคุณสมบัติ.....	5
13. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร.....	6
หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร.....	7
1. ปรัชญา วัตถุประสงค์ และผลลัพธ์การเรียนรู้.....	7
2. ความสำคัญของหลักสูตร.....	8
3. คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา.....	14
4. แผนการรับนิสิต.....	14
5. ปัญหาของนิสิตแรกเข้า.....	14
6. กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา/ข้อจำกัดของนิสิต ในข้อ 5.....	15
7. งบประมาณตามแผน.....	15
8. รูปแบบการจัดการเรียนการสอน.....	16
9. การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชาและการลงทะเบียนเรียนข้ามมหาวิทยาลัย (ถ้ามี).....	16

สารบัญ

หมวดที่ 3 รายละเอียดของผลลัพธ์การเรียนรู้	17
1. รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร.....	17
2. รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี	20
3. สรุปผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรตามคุณวุฒิการศึกษา (4 ด้าน).....	21
หมวดที่ 4 โครงสร้างหลักสูตร รายวิชา และหน่วยกิต	23
1. จำนวนหน่วยกิตตลอดหลักสูตรและโครงสร้างหลักสูตร.....	23
2. รายละเอียดของหมวดวิชาและหน่วยกิต.....	23
3. คำอธิบายชุดวิชา/รายวิชา.....	33
4. แผนที่กระจายความรับผิดชอบของชุดวิชา/รายวิชาที่รองรับผลลัพธ์การเรียนรู้.....	55
5. แผนการศึกษาและการกระจายความรับผิดชอบของผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร ลงสู่รายวิชาและผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี	64
หมวดที่ 5 การจัดการกระบวนการเรียนรู้และการประเมินผลการเรียนรู้	72
1. การจัดการกระบวนการเรียนรู้	73
2. การประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้.....	75
3. การทวนสอบผลลัพธ์การเรียนรู้	90
4. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน (เกรด).....	90
5. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษา.....	90
หมวดที่ 6 การพัฒนาอาจารย์	91
1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่.....	91
2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์	91
หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร	92

สารบัญ

หมวดที่ 8 ระบบและกลไกในการพัฒนาหลักสูตร	94
1. การประเมินการจัดกระบวนการเรียนรู้.....	95
2. การประเมินผลการดำเนินงานของหลักสูตร.....	95
3. ผู้มีส่วนร่วมในกระบวนการประเมินและพัฒนาหลักสูตร.....	95
4. การจัดการข้อร้องเรียนและการอุทธรณ์.....	95
5. การสื่อสารและเผยแพร่ข้อมูลของหลักสูตรไปยังผู้มีส่วนได้เสีย.....	96
ภาคผนวก	100
ภาคผนวก ก ข้อบังคับมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2566.....	101
ภาคผนวก ข สำเนาคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรและวิพากษ์หลักสูตร	102
ภาคผนวก ค รายงานผลการวิพากษ์หลักสูตร.....	104
ภาคผนวก ง รายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร (กรณีหลักสูตรปรับปรุง).....	114
ภาคผนวก จ รายงานการสำรวจความต้องการความคาดหวังของผู้มีส่วนได้เสียสำคัญของหลักสูตร (กรณีหลักสูตรปรับปรุง).....	120
ภาคผนวก ฉ ประวัติและผลงานของอาจารย์	156
ภาคผนวก ช ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงหลักสูตร (กรณีหลักสูตรปรับปรุง).....	173
ภาคผนวก ซ ข้อตกลงความร่วมมือระหว่างหน่วยงาน	205

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อหลักสูตร

รหัสหลักสูตร 25620091100225

งานพัฒนาหลักสูตรและการศึกษา
สป.อว. รับทราบการให้ความเห็นชอบ
วันที่.....27 ต.ค. 2568.....

ชื่อหลักสูตร

ภาษาไทย: หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมการอาหารและธุรกิจ

ภาษาอังกฤษ: Bachelor of Science Program in Food Innovation and Business

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ภาษาไทย ชื่อเต็ม: วิทยาศาสตรบัณฑิต (นวัตกรรมการอาหารและธุรกิจ)

ชื่อย่อ: วท.บ. (นวัตกรรมการอาหารและธุรกิจ)

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 นิสิตสามารถเรียนรู้ได้โดยเก็บหน่วยกิตสะสมฝากไว้กับคลังหน่วยกิตของมหาวิทยาลัย

5.3 ภาษาที่ใช้ในการจัดการเรียนการสอน

หลักสูตรจัดการศึกษาเป็นภาษาไทย เอกสารและตำราที่ใช้เป็นภาษาไทยและภาษาอังกฤษ

5.4 การรับเข้าศึกษา

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

5.5 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

เป็นหลักสูตรความร่วมมือกับ บริษัท เซ็ปเป้ จำกัด (มหาชน) และ บริษัท เพนกวีนกรุ๊ป จำกัด (ภาคผนวก ซ)

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

หลักสูตรกำหนดให้นิสิตเรียนรายวิชาศึกษาทั่วไป จำนวน 30 หน่วยกิต ที่เปิดสอนโดยสำนักนวัตกรรมการเรียนรู้ของมหาวิทยาลัย

หมวดวิชาเลือกเสรี

หลักสูตรกำหนดให้นิสิตเลือกเรียนหมวดวิชาเลือกเสรีข้ามศาสตร์สาขาโดยอิสระตามความถนัดหรือสนใจ จากชุดวิชาที่เปิดสอนของมหาวิทยาลัย ซึ่งเป็นชุดวิชาที่มุ่งพัฒนาให้นิสิตให้มีความรู้ และทักษะที่หลากหลาย เพิ่มโอกาสในการทำงานและประกอบอาชีพ รวมถึงเป็นแนวทางในการศึกษาต่อในศาสตร์สาขาที่สนใจได้ จำนวนไม่น้อยกว่า 14 หน่วยกิต

9.2 รายวิชาที่เปิดสอนให้คณะ/ภาควิชา/หลักสูตรอื่น

หลักสูตรเปิดสอนรายวิชาเลือกเสรีระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัย

10. อาชีพที่ประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

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

11. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและคุณสมบัติ

ลำดับที่	รายชื่อคณาจารย์	คุณวุฒิการศึกษา ตรี-โท-เอก (สาขาวิชา) ปีที่จบ	สถาบันที่สำเร็จการศึกษา
1	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนต์ อมาตยกุล	วท.บ. (เทคโนโลยีชีวภาพ), 2542 M.App.Sc. (Food Science and Technology), 2544 Ph.D. (Food Science), 2548	มหาวิทยาลัยมิดเดิล University of Western Sydney, Australia Victoria University, Australia
2	อาจารย์ ดร.ศิริฉัตร ชนะดั่ง	วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), 2552 M.Sc. (Human Nutrition-Sensory Analysis and Consumer Behavior), 2558 Ph.D. (Human Nutrition-Sensory Analysis and Consumer Behavior), 2560	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ Kansas State University, USA Kansas State University, USA
3	อาจารย์ ดร.จิรวัดน์ วงศ์ธงชัย	วท.บ. (เทคโนโลยีอาหาร), 2552 กจ.ม. (เทคโนโลยีการจัดการ), 2555 บช.ด. (บริหารธุรกิจ), 2563	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี มหาวิทยาลัยขอนแก่น
4	ดร.นที อ่อนอิน ¹	B.B.A. (Accounting), 2538 M.Sc. (International Business), 2540 บช.ด. (บริหารธุรกิจ), 2562	มหาวิทยาลัยอีสต์ซัมซีย์ London South Bank University, UK มหาวิทยาลัยรามคำแหง
5	นายธนพงศ์ วงศ์ชินศรี ¹	สธ.บ. (สถาปัตยกรรม), 2550 วท.ม. (การบริหารทรัพยากรอาคาร), 2552 M.Sc. (Real Estate), 2554	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง มหาวิทยาลัยศรีปทุม University of Glasgow, Scotland, UK

¹มีประสบการณ์ในธุรกิจอาหาร (ภาคผนวก ฉ)

งานพัฒนาหลักสูตรและการศึกษา
สป.อว. รับทราบการให้ความเห็นชอบ
วันที่..... 27 ต.ค. 2568

12. อาจารย์ประจำหลักสูตรและคุณสมบัติ

ลำดับ ที่	รายชื่อคณาจารย์	คุณวุฒิการศึกษา ตรี-โท-เอก (สาขาวิชา) ปีที่จบ	สถาบันที่สำเร็จการศึกษา
1*	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนัท อมาตยกุล	วท.บ. (เทคโนโลยีชีวภาพ), 2542 M.App.Sc. (Food Science and Technology), 2544 Ph.D. (Food Science), 2548	มหาวิทยาลัยมหิดล University of Western Sydney, Australia Victoria University, Australia
2*	อาจารย์ ดร.สิริฉัตร ชนะดิ่ง	วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), 2552 M.Sc. (Human Nutrition-Sensory Analysis and Consumer Behavior), 2558 Ph.D. (Human Nutrition-Sensory Analysis and Consumer Behavior), 2560	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ Kansas State University, USA Kansas State University, USA
3*	อาจารย์ ดร.จิรวัฒน์ วงศ์ธงชัย	วท.บ. (เทคโนโลยีอาหาร), 2552 กจ.ม. (เทคโนโลยีการจัดการ), 2555 บธ.ด. (บริหารธุรกิจ), 2563	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี มหาวิทยาลัยขอนแก่น
4*	ดร.นที อ่อนอิน ¹	B.B.A. (Accounting), 2538 M.Sc. (International Business), 2540 บธ.ด. (บริหารธุรกิจ), 2562	มหาวิทยาลัยอีสต์ซัมซีย์ London South Bank University, UK มหาวิทยาลัยรามคำแหง
5*	นายธนพงศ์ วงศ์ชินศรี ¹	ส.บ. (สถาปัตยกรรม), 2550 วท.ม. (การบริหารทรัพยากรอาคาร), 2552 M.Sc. (Real Estate), 2554	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง มหาวิทยาลัยศรีปทุม University of Glasgow, Scotland, UK
6	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรรณทิพา เจริญไทยกิจ	วท.บ. (จุลชีววิทยา), 2542 วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร), 2546 ปร.ด. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร), 2553	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
7	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อรุษา เขาวนลิขิต	วท.บ. (วิทยาศาสตร์ การอาหารและโภชนาการ), 2539 M.Sc. (Food Science and Human nutrition), 2542 Ph.D. (Food Science and Technology), 2546	มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ University of Maine, USA Oregon State University, USA

ลำดับ ที่	รายชื่อคณาจารย์	คุณวุฒิการศึกษา ตรี-โท-เอก (สาขาวิชา) ปีที่จบ	สถาบันที่สำเร็จการศึกษา
8	อาจารย์ ดร.สุกัญญา มิ่งใหญ่	วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร), 2549 วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร), 2554 ปร.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร), 2560	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา พิษณุโลก มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม มหาวิทยาลัยนเรศวร

* อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

13. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

เป็นหลักสูตรปรับปรุง จากหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชา นวัตกรรมอาหารและธุรกิจ (หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2562) โดยจะเริ่มใช้หลักสูตรนี้ในภาคการศึกษา 1 ของปีการศึกษา 2567

ได้รับอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตรจากคณะกรรมการการศึกษาระดับปริญญาตรี ในการประชุมครั้งที่ 6/2566 เมื่อวันที่ 12 เดือน กันยายน พ.ศ. 2566

ได้รับอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตรจากสภาวิชาการ ในการประชุมครั้งที่ 9/2566 เมื่อวันที่ 17 เดือน ตุลาคม พ.ศ. 2566

ได้รับอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตรจากสภามหาวิทยาลัย ในการประชุมครั้งที่ 10/2566 เมื่อวันที่ 7 เดือน พฤศจิกายน พ.ศ. 2566

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

1. ปรัชญา วัตถุประสงค์ และผลลัพธ์การเรียนรู้

1.1 ปรัชญาการศึกษาของหลักสูตร

บูรณาการองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์การอาหาร นวัตกรรม และธุรกิจ เพื่อพัฒนาบุคลากรผู้มีทักษะมืออาชีพ สำหรับธุรกิจอาหาร

1.2 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

เพื่อผลิตบัณฑิตหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต นวัตกรรมอาหารและธุรกิจ ให้มีคุณลักษณะ ดังนี้

1.2.1 มีความรู้และทักษะทางด้านวิทยาศาสตร์อาหาร และกระบวนการคิดเชิงออกแบบ เพื่อพัฒนา นวัตกรรมอาหารและการบริการอาหาร¹ ที่ปลอดภัย ตอบโจทย์ความต้องการของผู้บริโภค นำไปสู่การเริ่มต้นและเติบโตในวิชาชีพของตนในธุรกิจอาหาร² ได้

1.2.2 สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ และข้อมูลการเปลี่ยนแปลงของเศรษฐกิจและสังคม เพื่อแสวงหา โอกาสใหม่ในการประกอบธุรกิจอาหาร

1.2.3 มีความใฝ่รู้ ในองค์ความรู้และเทคโนโลยีที่มีการเปลี่ยนแปลงอย่างต่อเนื่อง และสามารถต่อยอด องค์ความรู้ที่มีอยู่ให้สูงขึ้น

1.2.4 มีคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณวิชาชีพ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นภายใต้แรงกดดัน

หมายเหตุ:

¹นวัตกรรมอาหารและการบริการอาหาร คือ การสร้างสรรค์หรือพัฒนาปรับปรุงผลิตภัณฑ์อาหารและการบริการอาหาร ให้อยู่ใน รูปแบบใหม่ที่สามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคมากขึ้น ทั้งนี้นวัตกรรมที่เกิดขึ้นอาจจะอยู่ในรูปแบบของ ผลิตภัณฑ์ การ บริการ และรูปแบบธุรกิจใหม่

²ธุรกิจอาหาร คือ การประกอบกิจการที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ทั้งนี้ธุรกิจอาหารอาจอยู่ในรูปแบบของธุรกิจซื้อขายไป ธุรกิจผลิต อาหาร ธุรกิจบริการส่งอาหาร (delivery) และธุรกิจการบริการอาหารในรูปแบบต่างๆ เช่น ธุรกิจอาหารจานด่วน ธุรกิจร้านอาหาร ธุรกิจอาหารบุฟเฟ่ต์ ธุรกิจอาหารกรุเมตต์ เป็นต้น

1.3 ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร

PLO1: สามารถใช้ภาษาและเทคโนโลยีดิจิทัลในการเรียนรู้ การสื่อสาร และการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างเหมาะสม มีมุมมองเชิงธุรกิจ แสดงออกถึงความมีจิตสาธารณะและปฏิบัติตนอย่างเหมาะสมในฐานะพลเมืองและพลเมืองดิจิทัล

PLO2: สามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารอย่างสร้างสรรค์ ถูกต้องตามหลักโภชนาการ และปลอดภัยต่อผู้บริโภค

PLO3: สามารถวางแผนรูปแบบการดำเนินธุรกิจบริการอาหารได้อย่างเหมาะสม

PLO4: สามารถประยุกต์ใช้แนวคิดเชิงนวัตกรรมในการจัดการธุรกิจอาหารอย่างเป็นระบบ ถูกต้องตามข้อบังคับและกฎหมาย

2. ความสำคัญของหลักสูตร

จากแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 13 (2566-2570) ที่มุ่งแก้ไขจุดอ่อนและข้อจำกัดของประเทศไทยที่มีอยู่เดิม รวมทั้งเพิ่มศักยภาพในการรับมือกับความเสี่ยงสำคัญที่มาจาก การเปลี่ยนแปลงของบริบททั้งจากภายนอกและภายใน ส่งเสริมให้คนไทยมีโอกาสที่จะพัฒนาตนเองได้อย่างเต็มศักยภาพ พร้อมกับการยกระดับกิจกรรมการผลิตและการให้บริการให้สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มที่สูงขึ้นโดยอยู่บนพื้นฐานของความยั่งยืนทางสิ่งแวดล้อม

สำหรับมิติทางด้านเศรษฐกิจ ภาคการผลิตอุตสาหกรรม เป็นส่วนสำคัญในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจของประเทศไทย มีการเติบโตช้า เมื่อเทียบกับประเทศอื่น ๆ ในระดับเดียวกัน ทำให้ไม่สามารถเพิ่มมูลค่าจากผลิตภัณฑ์ได้มากนัก องค์กรที่ผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าเพิ่มในระดับสูงก็มีขนาดเล็ก ซึ่งส่วนหนึ่งมาจากการขาดทักษะและการพัฒนาแรงงานที่มีคุณภาพ ส่วนภาคบริการ ส่วนใหญ่ยังคงมีรูปแบบดั้งเดิมที่ใช้แรงงานทักษะน้อยเป็นหลัก ไม่เน้นการใช้เทคโนโลยี จึงเป็นการให้บริการด้วยการใช้กำลังแรงงานที่สร้างมูลค่าเพิ่มได้ต่ำ ประกอบกับในปัจจุบันธุรกิจการค้าออนไลน์เติบโตอย่างก้าวกระโดด แต่แพลตฟอร์มส่วนใหญ่เป็นของต่างชาติก่อให้เกิดการแข่งขันด้านราคาและการเข้าถึงต้นทุนสินค้าจากต่างชาติที่ถูกกว่า ดังนั้นจึงมีความจำเป็นที่จะต้องเร่งผลักดันการปรับโครงสร้างเศรษฐกิจภาคการผลิตเพื่อเปลี่ยนผ่านสู่การขับเคลื่อนเศรษฐกิจด้วยนวัตกรรม และมุ่งสู่การพัฒนาอย่างยั่งยืน นอกจากนี้สังคมไทยยังเผชิญปัญหาความเหลื่อมล้ำทางการดำเนินธุรกิจซึ่งส่งผลกระทบต่อเศรษฐกิจของประเทศไทย กิจกรรมรายใหญ่ที่เป็นกำลังหลักในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจของประเทศก็ยังคงมีความสามารถในการผลิตต่ำกว่าบริษัทข้ามชาติ ในขณะที่วิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม ซึ่งมีจำนวนกว่าร้อยละ 99 ของกิจการทั้งหมดและจ้างงานกว่าร้อยละ 70 ของการจ้างงานทั้งหมดในประเทศ กลับมีสัดส่วนมูลค่าต่อผลิตภัณฑ์มวลรวมในประเทศเพียงร้อยละ 34.2 แสดงให้เห็นว่าประเทศไทยยังไม่สามารถเพิ่มบทบาทให้แก่วิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจของประเทศได้ตามที่ตั้งเป้าหมายไว้ที่ร้อยละ 50 ซึ่งสะท้อนถึงปัญหาการขาดความสามารถในการปรับตัวและสามารถใช้ประโยชน์จากความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีของวิสาหกิจขนาดกลางและ

ขนาดย่อมทั้งเพื่อเผชิญวิกฤติและเพื่อตอบสนองต่อความต้องการของตลาดที่เปลี่ยนแปลงไปอย่างรวดเร็ว นอกจากนี้ยังพบว่า การปรับเปลี่ยนโครงสร้างเศรษฐกิจของประเทศสู่ฐานนวัตกรรม มีความจำเป็นที่จะต้องพัฒนา กำลังคนให้มีทักษะที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมากขึ้น อาทิเช่น ความรอบรู้ด้านดิจิทัล การจัดการข้อมูล ปัญญาประดิษฐ์ รวมไปถึงทักษะที่ไม่สามารถทดแทนได้ด้วยเทคโนโลยี โดยเฉพาะทักษะทาง พฤติกรรม อาทิเช่น ทักษะมนุษย์ การคิดเชิงวิพากษ์ การทำงานเป็นทีม หรือความคิดสร้างสรรค์ เป็นต้น

ทั้งนี้ แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13 ได้กำหนดจุดหมายที่ 7 ไทยมีวิสาหกิจขนาด กลางและขนาดย่อมที่เข้มแข็ง มีศักยภาพสูง และสามารถแข่งขันได้ เป้าหมายที่ 2 วิสาหกิจขนาดกลางและขนาด ย่อม มีศักยภาพสูงในการดำเนินธุรกิจ สามารถยกระดับและปรับตัวเข้าสู่การแข่งขัน ผนวกกับในจุดหมายที่ 12 ไทยมีกำลังคนสมรรถนะสูง มุ่งเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง ตอบโจทย์การพัฒนาแห่งอนาคต เป้าหมายที่ 2 กำลังคนมี สมรรถนะสูง สอดคล้องกับความต้องการของภาคการผลิตเป้าหมายและสามารถ สร้างงานอนาคต ซึ่งจะเห็นได้ว่า การที่จะบรรลุเป้าหมายทั้งในเรื่องของการพัฒนาความสามารถของวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมและการ พัฒนากำลังคนที่มีสมรรถนะสูง เพื่อช่วยในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจของประเทศไทยดังที่กล่าวมาข้างต้นมีความ จำเป็นที่แรงงานในอนาคตจะต้องได้เรียนรู้ และฝึกฝนทักษะที่จำเป็นสำหรับการดำเนินธุรกิจ เพิ่มมูลค่าใน ผลิตภัณฑ์ หรือบริการด้วยการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรม ฝึกการคิดเชิงวิพากษ์และการสร้างนวัตกรรม บนพื้นฐานวิทยาศาสตร์ การทำงานเป็นทีม มีความคิดสร้างสรรค์ มีความสามารถในการเข้าใจความต้องการของ คนในสังคม และสามารถปรับเปลี่ยนตามบริบทผ่านการเรียนรู้และฝึกปฏิบัติทั้งในและนอกห้องเรียน อีกทั้งมีความ จำเป็นที่ผู้เรียนจะต้องมีความสามารถเรียนรู้ได้ด้วยตนเอง ด้วยเหตุผลดังกล่าวมาแล้วข้างต้น คณะเทคโนโลยีและ นวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร เล็งเห็นถึงความสำคัญในการพัฒนาบุคลากรสำหรับธุรกิจอาหารและธุรกิจการ บริการอาหาร โดยเฉพาะวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม เพื่อเตรียมทรัพยากรบุคคลให้พร้อมับความต้องการ ของประเทศที่ต้องการปรับเปลี่ยนโครงสร้างเศรษฐกิจของประเทศสู่ฐานนวัตกรรม จึงได้มีการปรับปรุงหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวัตกรมอาหารและธุรกิจ ให้ผู้เรียนได้นำความรู้จากภาคทฤษฎีด้านวิทยาศาสตร์การ อาหาร นวัตกรรมและธุรกิจไปใช้ในภาคปฏิบัติ พัฒนาทักษะดิจิทัล ทักษะการแก้ปัญหา ทักษะความคิดเชิงตรรกะ ที่มุ่งเน้นความเป็นเหตุและผลที่ต่อเนื่องกัน มีความสามารถในการปรับตัว สามารถเรียนรู้และปรับกระบวนการได้ ด้วยตนเอง มีทักษะสื่อสารและทักษะสร้างสรรค์ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ สร้างสรรค์ พัฒนานวัตกรรมอาหาร และ การบริการอาหารด้วยทักษะมืออาชีพ เป็นกลไกหนึ่งที่จะช่วยขับเคลื่อนเศรษฐกิจไทยบนฐานนวัตกรรม

จากการรายงานในประชาชาติธุรกิจออนไลน์ เรื่อง “วิกฤต...แรงงาน ! ปัญหาใหญ่ “ร้านอาหาร-บริการ” วันที่ 23 กุมภาพันธ์ 2566 รายงานว่าในปัจจุบันมีการขาดแคลนแรงงานสำหรับธุรกิจบริการอาหาร ส่วนหนึ่ง เนื่องมาจากการฟื้นตัวของเศรษฐกิจหลังการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโควิด 19 ทำให้มีความต้องการจ้างแรงงาน เพิ่มมากขึ้น ซึ่งแรงงานส่วนหนึ่งหันไปประกอบอาชีพส่วนตัว และพบแนวโน้มการเปลี่ยนงานใหม่ของแรงงานเพิ่ม มากขึ้น ซึ่งแสดงให้เห็นการปรับตัวจากลูกจ้างมาเป็นเจ้าของกิจการขนาดเล็กเพิ่มมากขึ้น การจะประสบ

ความสำเร็จในการดำเนินธุรกิจอาหารนั้นเจ้าของกิจการจำเป็นที่จะต้องมีความรู้ ทักษะ และประสบการณ์ทั้งในด้านวิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อควบคุมคุณภาพและความปลอดภัย ด้านนวัตกรรมเพื่อแก้ปัญหาและสร้างความแตกต่างจากคู่แข่ง และด้านธุรกิจเพื่อให้สามารถประสบความสำเร็จในการดำเนินธุรกิจได้อย่างต่อเนื่อง จากผลการรับฟังความคิดเห็นของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียซึ่งจำแนกออกเป็น 3 กลุ่ม ประกอบด้วย 1) นักเรียนที่ต้องการเข้ามาเรียนในหลักสูตร 2) นิสิตปัจจุบัน และ 3) ผู้ใช้บัณฑิตและผู้ทรงคุณวุฒิในสายงานธุรกิจอาหาร สามารถสรุปได้ว่านักเรียนที่ต้องการเข้ามาเรียนในหลักสูตร โดยส่วนใหญ่มีเป้าหมายหรือความต้องการที่จะเป็นเจ้าของธุรกิจของตนเองหรือช่วยธุรกิจของครอบครัวในอนาคต สำหรับนิสิตปัจจุบันนอกจากความต้องการเป็นเจ้าของธุรกิจแล้วยังมีความต้องการในการเป็นบุคลากรในองค์กรธุรกิจอาหารหลังสำเร็จการศึกษาเพื่อเก็บเกี่ยวประสบการณ์ และสะสมเงินทุนไว้เปิดธุรกิจของตนเองในอนาคต จากการสำรวจคุณลักษณะของบัณฑิตจากตัวแทนสถานประกอบการที่รับนิสิตเข้าฝึกงานและฝึกสหกิจศึกษาพบว่า สมรรถนะทางด้านวิชาการที่บัณฑิตพึงมีนั้นมีความแตกต่างกันตามตำแหน่งงาน เช่น supervisor ของบริษัทที่เกี่ยวข้องกับการบริการอาหาร และวัตถุดิบ ควรมีความรู้ด้านการบริหารคน การวางแผน การบริหารสินค้าคงคลัง หากเป็นตำแหน่งผู้ช่วยผู้จัดการร้านอาหาร จำเป็นต้องมีความรู้เกี่ยวกับการจัดการร้านอาหาร สุขภาพบาล กฎหมาย และการบริหารคน ในกรณีของพนักงานการตลาด ควรมีความสามารถในการสร้างสื่อโฆษณาต่าง ๆ ได้ รวมถึงกระบวนการสร้างกลยุทธ์ และดำเนินการด้านการตลาด รวมทั้งการตลาดออนไลน์ สำหรับพนักงานวิจัยทางการตลาด ควรมีความสามารถทางด้านการคำนวณสถิติพื้นฐาน มีความรู้ทางด้านการตลาด และการตลาดออนไลน์ นอกจากนี้ทักษะสื่อสาร ความสามารถในการปรับตัว ความคิดสร้างสรรค์ การมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี มีความรับผิดชอบ ละเอียดรอบคอบ กระตือรือร้น มีวินัย และตรงต่อเวลา ยังเป็นคุณลักษณะของบัณฑิตที่ผู้ใช้บัณฑิตต้องการ

จากงานวิจัยของ สุธีรา อะทะวงษา¹ (2556) ที่ศึกษาคุณลักษณะของการเป็นผู้ประกอบการและลักษณะของสถานประกอบการที่มีผลต่อการเจริญเติบโตของวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมของประเทศไทยพบว่า คุณลักษณะสำคัญของผู้ประกอบการคือ การทำงานเชิงรุก การวิเคราะห์ตลาด และคู่แข่ง ในงานวิจัยของ จุฑามาศ พิรพัชระและคณะ² (2561) ที่ศึกษาเรื่องรูปแบบการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร พบว่า 8 องค์ประกอบสำคัญของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารคือ การจัดการภายใน กลยุทธ์ การจัดการการตลาด ค่านิยมร่วม การวางตำแหน่งผลิตภัณฑ์ การจัดการความรู้คุณภาพการให้บริการ และสภาพแวดล้อมในการทำงาน สอดคล้องกับงานวิจัยของ พัชรมน ฐระธรรมานนท์³ (2564) ที่คุณลักษณะของผู้ประกอบการที่ส่งเสริมให้ธุรกิจ

¹ สุธีรา อะทะวงษา. (2556). คุณลักษณะของการเป็นผู้ประกอบการและลักษณะของสถานประกอบการที่มีผลต่อการเจริญเติบโตของวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมของประเทศไทย (วิทยานิพนธ์ ปริญญาคุณวุฒิปริญญาตรี, มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต). <https://libdoc.dpu.ac.th/thesis/150286.pdf>

² จุฑามาศ พิรพัชระ, สมนึก วิสุทธิแพทย์, อธิรุฒิ บุญยโสภณ และ ทวีศักดิ์ รูปสิงห์ (2561). รูปแบบการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร. วารสารวิชาการนวัตกรรมการสื่อสารสังคม, 6 ฉบับที่ 2 (12), 165-176.

³ พัชรมน ฐระธรรมานนท์. (2564). ปัจจัยธุรกิจ คุณลักษณะของผู้ประกอบการ และการสร้างรายได้เปรียบทางการแข่งขัน ที่นำไปสู่ความสำเร็จของธุรกิจเบเกอรี่บนออนไลน์. (วิทยานิพนธ์ ปริญญาบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ). <http://ir-ithesis.swu.ac.th/dspace/bitstream/123456789/1540/1/gs631110144.pdf>

ประสบความสำเร็จประกอบด้วย ความเป็นตัวเอง มีความคิดเชิงนวัตกรรม มีความกล้าเสี่ยง มีความสม่ำเสมอ และ
 ใฝ่ใจในการเรียนรู้ และมีความใฝ่ใจในความสำเร็จ และปัจจัยกลยุทธ์การสร้างความสำเร็จได้เปรียบทางการแข่งขัน
 กลยุทธ์ผู้นำด้านต้นทุนต่ำ และกลยุทธ์การสร้างความแตกต่าง

ดังนั้นเพื่อสร้างบัณฑิตให้เป็นบุคลากรขององค์กรธุรกิจอาหาร หรือเป็นเจ้าของกิจการ ที่ตอบสนองต่อ
 ความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต นิสิตปัจจุบัน และนักเรียนที่ต้องการเข้ามาเรียนในหลักสูตร หลักสูตรวิทยาศาสตร์
 บัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมอาหารและธุรกิจ ได้ปรับกระบวนการจัดประสบการณ์การเรียนรู้โดยปรับให้มีการ
 จัดการเรียนการสอนในรูปแบบชุดรายวิชาที่จัดกลุ่มรายวิชาที่เนื้อหา มีความสอดคล้องกันเข้ามาอยู่ในชุดวิชา
 เดียวกัน และจัดการเรียนการสอนในภาคการศึกษาเดียวกัน เพิ่มส่วนของการทดลองดำเนินธุรกิจทั้งในและนอก
 วิชาเรียนเพื่อเพิ่มประสบการณ์ และฝึกฝนทักษะให้นิสิตได้นำความรู้จากห้องเรียนมาปฏิบัติจริง อีกทั้งเป็นการ
 สร้างความมั่นใจ และส่งเสริมคุณลักษณะที่บัณฑิตพึงมีให้แก่บัณฑิตก่อนสำเร็จการศึกษา นอกเหนือจากการฝึก
 ประสบการณ์วิชาชีพกับหน่วยงานภายนอกหรือการฝึกสหกิจศึกษาในสถานประกอบการ

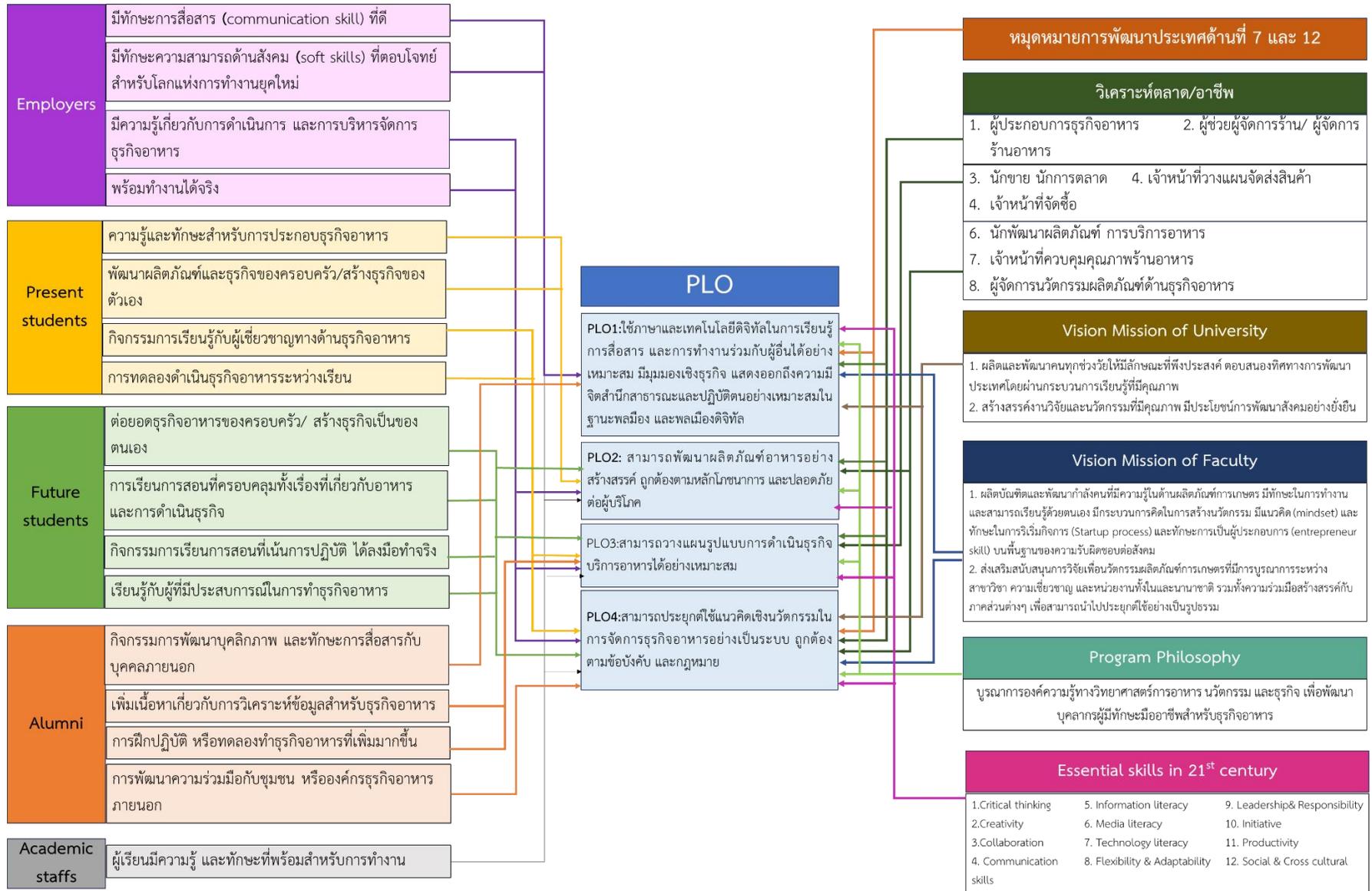
การปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมอาหารและธุรกิจ (ปรับปรุงปี พ.ศ. 2567)
 สอดคล้องกับประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี
 พ.ศ. 2565 โดยหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมอาหารและธุรกิจ จัดเป็นหลักสูตรปริญญาตรีทาง
 วิชาชีพหรือปฏิบัติการ มุ่งผลิตบัณฑิตที่มีความรอบรู้ทั้งภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติด้านการใช้วิทยาศาสตร์การ
 อาหารและนวัตกรรมในการดำเนินธุรกิจอาหาร ซึ่งหลักสูตรฯ จัดให้มีการฝึกประสบการณ์ในสถานประกอบการ 2
 ครั้ง (ไม่น้อยกว่า 250 ชั่วโมง) สำหรับแผนการเรียนปกติ และการฝึกประสบการณ์ในสถานประกอบการ 1 ครั้ง
 (ไม่น้อยกว่า 250 ชั่วโมง) และการฝึกสหกิจศึกษาเป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์ ใช้ระยะเวลาการศึกษา
 ปกติ 4 ปี มีหน่วยกิตรวมทั้งสิ้น 125 หน่วยกิต โดยแบ่งเป็นหมวดวิชาศึกษาทั่วไป 30 หน่วยกิต หมวดวิชาเฉพาะ
 รวม 81 หน่วยกิต แบ่งเป็นรายวิชาทางทฤษฎี 44 หน่วยกิต และรายวิชาทางปฏิบัติ 37 หน่วยกิต หมวดวิชาเลือก
 เสรี 14 หน่วยกิต จัดการเรียนการสอนในระบบทวิภาค หลักสูตรมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร 3 ท่านเป็น
 อาจารย์ภายในมหาวิทยาลัย และมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจำนวน 2 ท่าน ซึ่งมาจากองค์กรภายนอกที่มี
 ประสบการณ์ทางด้านธุรกิจอาหารมากกว่า 6 ปี

จากวิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒที่เป็นมหาวิทยาลัยแห่งการเรียนรู้เพื่อสังคม (Learning
 University for Society) และพันธกิจหลัก 5 ด้านซึ่งประกอบด้วย

1. ผลิตและพัฒนาคนทุกช่วงวัยให้มีลักษณะที่พึงประสงค์ ตอบสนองทิศทางการพัฒนาประเทศ โดยผ่าน
 กระบวนการเรียนรู้ที่มีคุณภาพ
2. สร้างสรรค์งานวิจัยและนวัตกรรมที่มีคุณภาพ มีประโยชน์ในการพัฒนาสังคมอย่างยั่งยืน
3. บริการวิชาการที่มีคุณภาพ และมีความรับผิดชอบต่อสังคม
4. ศึกษา สืบสาน และทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

5. พัฒนาระบบบริหารที่มีคุณภาพและธรรมาภิบาล

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวัตกรรมการอาหารและธุรกิจได้ถูกปรับปรุงให้สอดคล้องกับวิสัยทัศน์ และพันธกิจของมหาวิทยาลัย โดยหลักสูตรฯ มุ่งเน้นการผลิตบัณฑิตเพื่อเป็นบุคลากรที่มีทักษะด้านการดำเนิน ธุรกิจอาหารอย่างมืออาชีพ ด้วยการเป็นแหล่งเรียนรู้ที่เน้นการฝึกปฏิบัติ และฝึกประสบการณ์ทั้งจากการศึกษา ภายในและภายนอกห้องเรียน มีการฝึกประสบการณ์ในสถานประกอบการ หรือการปฏิบัติสหกิจศึกษา รวมทั้งยัง ได้เรียนรู้ประสบการณ์จริงจากผู้ประกอบการที่หลักสูตรฯ ได้เชิญสอนเป็นอาจารย์พิเศษ การเรียนการสอนเน้นให้ ผู้เรียนได้นำความรู้จากภาคทฤษฎีมาประยุกต์ใช้ในภาคปฏิบัติบนพื้นฐานของวิทยาศาสตร์การอาหาร นวัตกรรม และธุรกิจ ตรงตามปรัชญาหลักสูตรที่ว่า “บูรณาการองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์การอาหาร นวัตกรรม และธุรกิจ เพื่อ พัฒนาบุคลากรผู้มีทักษะมืออาชีพสำหรับธุรกิจอาหาร” สร้างบัณฑิตที่สามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารอย่าง สร้างสรรค์ ถูกต้องตามหลักโภชนาการ รวมทั้งมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค นอกจากนี้ยังต้องสามารถวิเคราะห์ และวางแผนรูปแบบการดำเนินธุรกิจอาหารอย่างเป็นระบบเพื่อให้ประสบความสำเร็จในการดำเนินการทางธุรกิจ อาหาร และนำไปสู่การพัฒนาวัตกรรมการอาหารอย่างต่อเนื่อง ถูกต้องตามกฎหมาย เป็นกลไกหนึ่งที่จะช่วย ขับเคลื่อนเศรษฐกิจของประเทศ ทั้งยังส่งเสริมการสร้างงานวิจัย และการถ่ายทอดความรู้เพื่อตอบโจทย์ปัญหาของ สังคม พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร และการบริการ สร้างนวัตกรรม หรือพัฒนากระบวนการดำเนินธุรกิจภายใต้บริบท การเปลี่ยนแปลงของสังคมและเศรษฐกิจ ให้บัณฑิตมีทักษะในศตวรรษที่ 21 มีคุณลักษณะตรงตามความต้องการ ของผู้ใช้บัณฑิต และมีคุณลักษณะของผู้ประกอบการ เช่น ทักษะในการแก้ปัญหา ทักษะความคิดเชิงตรรกะ ความสามารถในการปรับตัว และสามารถเรียนรู้และพัฒนางานได้ด้วยตนเอง ทักษะสื่อสาร ทักษะการวางแผน การบริหารคน และจัดการสินค้า ทักษะดิจิทัล มีความซื่อสัตย์ การมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี มีวินัย และความรับผิดชอบ กล้าเสี่ยง และพร้อมเรียนรู้ในสิ่งใหม่ ความต้องการประสบความสำเร็จ มีความเป็นผู้นำ มีความคิดสร้างสรรค์ สามารถทำงานภายใต้แรงกดดัน สิ่งเหล่านี้จะถูกสอดแทรกไว้ ในกระบวนการจัดการเรียนการสอน และการทำกิจกรรมต่าง ๆ ของหลักสูตร ซึ่งตอบสนองต่อความต้องการ พัฒนากำลังคนที่มีสมรรถนะสูง (หมุดหมายที่ 12) เพื่อช่วยพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม เพิ่มศักยภาพ ในการดำเนินธุรกิจ สามารถยกระดับ และปรับตัวเข้าสู่การแข่งขันได้ (หมุดหมายที่ 7) อีกทั้งยังตอบสนองต่อความ ต้องการของนักเรียนที่ต้องการเข้ามาเรียนในหลักสูตร หรือนิสิตปัจจุบันที่ต้องการเป็นเจ้าของธุรกิจอาหาร หรือ เป็นส่วนหนึ่งขององค์กรธุรกิจอาหาร ที่มีศักยภาพในการผลักดันให้ธุรกิจมีความสามารถในการแข่งขัน และเติบโต อย่างต่อเนื่องต่อไป



ภาพแสดงความสอดคล้องของ PLOs กับความต้องการของผู้มีส่วนได้เสียที่เกี่ยวข้อง

3. คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

3.1 เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า หรือ

3.2 กรณีสำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่าจากต่างประเทศหรือจากหลักสูตรนานาชาติในประเทศไทยให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์การเทียบวุฒิการศึกษาเท่ากับชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายในระบบการคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษาในสถาบันอุดมศึกษา ตามประกาศของที่ประชุมอธิการบดีแห่งประเทศไทย

3.3 ผ่านเกณฑ์การคัดเลือกของหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมการอาหารและธุรกิจ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

3.4 มีคุณสมบัติตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2566

งานพัฒนาหลักสูตรและการศึกษา

สป.อ. รับทราบการให้ความเห็นชอบ

วันที่..... 27 ต.ค. 2568.....

4. แผนการรับนิสิต

จำนวนนิสิต	จำนวนนิสิตแต่ละปีการศึกษา				
	2567	2568	2569	2570	2571
ชั้นปีที่ 1	60	60	60	60	60
ชั้นปีที่ 2	-	60	60	60	60
ชั้นปีที่ 3	-	-	60	60	60
ชั้นปีที่ 4	-	-	-	60	60
รวม	60	120	180	240	240
คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา	-	-	-	60	60

5. ปัญหาของนิสิตแรกเข้า

การเข้าเรียนในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมการอาหารและธุรกิจ อาจทำให้นิสิตบางส่วนประสบปัญหาด้านต่างๆ ดังนี้

5.1 มีปัญหาในด้านการเรียน เนื่องจากมีพื้นฐานความรู้ทางวิทยาศาสตร์ และคณิตศาสตร์ในระดับชั้นมัธยมศึกษา และ/หรือประกาศนียบัตรวิชาชีพ ที่แตกต่างกัน

5.2 มีปัญหาการปรับตัวจากการเรียนในระดับมัธยมศึกษา และ/หรือประกาศนียบัตรวิชาชีพ มาเป็นการเรียนในมหาวิทยาลัยที่มีรูปแบบแตกต่างไปจากเดิม มีเพื่อนใหม่ สังคมกว้างขึ้น ต้องดูแลตนเองมากขึ้น มีกิจกรรมทั้งการเรียนในห้องและกิจกรรมเสริมหลักสูตร

6. กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา/ข้อจำกัดของนิสิต ในข้อ 5

6.1 มีการประเมินความรู้ทางวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์เบื้องต้นของนิสิตด้วยแบบทดสอบหรือชุดคำถาม ก่อนการเรียนรายวิชาทางวิทยาศาสตร์ และคณิตศาสตร์ เพื่อให้อาจารย์ผู้สอนทราบถึงระดับความรู้ของนิสิต และนำข้อมูลดังกล่าวมาพัฒนากิจกรรมการเรียนการสอนให้เหมาะสมกับนิสิต พร้อมทั้งจัดการทบทวนความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์ และคณิตศาสตร์เพิ่มเติมให้กับกลุ่มนิสิตที่มีระดับความรู้ที่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนด

6.2 มีการออกแบบในการจัดการเรียนการสอน การทำงานเป็นทีมโดยในแต่ละกลุ่มของผู้เรียน ประกอบด้วยนิสิตที่จบจากสายวิทย์-คณิต และสายศิลป์ เพื่อสนับสนุนให้นิสิตแลกเปลี่ยนความรู้ซึ่งกันและกัน

6.3 จัดกิจกรรมเพื่อสร้างความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และมีการจัดการปฐมนิเทศนิสิตใหม่

6.4 มอบหมายอาจารย์ทำหน้าที่อาจารย์ที่ปรึกษาคอยดูแล ให้คำปรึกษาแก่นิสิต แนะนำการวางแผนอาชีพชีวิต เทคนิคการเรียนในมหาวิทยาลัย และการแบ่งเวลา

7. งบประมาณตามแผน

7.1 งบประมาณรายรับ เพื่อใช้ในการบริหารหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชา นวัตกรรมอาหารและธุรกิจ

รายละเอียดรายรับ	ปีงบประมาณ				
	ปี 2567	ปี 2568	ปี 2569	ปี 2570	ปี 2571
ค่าธรรมเนียมการศึกษาเหมาจ่าย 1 ปีการศึกษา (50,000/คน/ปี x 60 คน)	3,000,000	6,000,000	9,000,000	12,000,000	12,000,000
รวมรายรับ	3,000,000	6,000,000	9,000,000	12,000,000	12,000,000

7.2 ประมาณการค่าใช้จ่าย

รายละเอียดรายจ่าย	ปีงบประมาณ				
	ปี 2567	ปี 2568	ปี 2569	ปี 2570	ปี 2571
หมวดการจัดการเรียนการสอน					
1. ค่าสอน (ค่าตอบแทนอาจารย์พิเศษและคณะร่วมสอน)	535,500	1,071,000	1,606,500	2,142,000	2,142,000
2. ค่าวัสดุ (วัสดุสำนักงานและวัสดุการเรียนการสอน)	120,000	240,000	360,000	480,000	480,000
3. ทุนและกิจกรรมนิสิต	43,500	87,000	130,500	174,000	174,000
4. งบพัฒนาบุคลากร	822,000	1,644,000	2,466,000	3,288,000	3,288,000
5. งบสนับสนุนการวิจัย	69,000	138,000	207,000	276,000	276,000
6. ค่าใช้จ่ายส่วนกลางของคณะ	154,500	309,000	463,500	618,000	618,000
7. ค่าสาธารณูปโภค	256,500	513,000	769,500	1,026,000	1,026,000
8. ค่าพัฒนาสถานที่ ครุภัณฑ์	270,000	540,000	810,000	1,080,000	1,080,000
9. ค่าพัฒนามหาวิทยาลัย	51,000	102,000	153,000	204,000	204,000

รายละเอียดรายจ่าย	ปีงบประมาณ				
	ปี 2567	ปี 2568	ปี 2569	ปี 2570	ปี 2571
10.ค่าเดินทาง	240,000	480,000	720,000	960,000	960,000
หมวดค่าใช้จ่ายส่วนกลาง					
1. ค่าบำรุงมหาวิทยาลัย (950 บาท/ภาคการศึกษา)	114,000	228,000	342,000	456,000	456,000
2. ค่าบำรุงห้องสมุด (900 บาท/ภาคการศึกษา)	108,000	216,000	324,000	432,000	432,000
3. ค่าบำรุงฝ่ายกิจการนิสิต (850 บาท/ภาคการศึกษา)	102,000	204,000	306,000	408,000	408,000
4. ค่ากองทุนคอมพิวเตอร์ (650 บาท/ภาคการศึกษา)	78,000	156,000	234,000	312,000	312,000
5. ค่าบำรุงด้านการกีฬา (300 บาท/ภาคการศึกษา)	36,000	72,000	108,000	144,000	144,000
รวมรายจ่าย	3,000,000	6,000,000	9,000,000	12,000,000	12,000,000

8 รูปแบบการจัดการเรียนการสอน

- แบบชั้นเรียน
- แบบออนไลน์
- แบบผสมผสานระหว่างแบบชั้นเรียนและออนไลน์
- สหกิจศึกษา
- การศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน
- อื่นๆ (โปรดระบุ) การเรียนในรายวิชาที่มีความร่วมมือกับสถานประกอบการ

9. การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชาและการลงทะเบียนเรียนข้ามมหาวิทยาลัย (ถ้ามี)

การเทียบเคียงหน่วยกิตเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2566 (ภาคผนวก ก)

หมวดที่ 3 รายละเอียดของผลลัพธ์การเรียนรู้

1. รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร เมื่อนิสิตจบการศึกษาจะสามารถ

- PLO1:** สามารถใช้ภาษาและเทคโนโลยีดิจิทัลในการเรียนรู้ การสื่อสาร และการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างเหมาะสม มีมุมมองเชิงธุรกิจ แสดงออกถึงความมีจิตสำนึกสาธารณะและปฏิบัติตนอย่างเหมาะสมในฐานะพลเมืองและพลเมืองดิจิทัล
- PLO2:** สามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารอย่างสร้างสรรค์ ถูกต้องตามหลักโภชนาการ และปลอดภัยต่อผู้บริโภค
- PLO3:** สามารถวางแผนรูปแบบการดำเนินงานธุรกิจบริการอาหารได้อย่างเหมาะสม
- PLO4:** สามารถประยุกต์ใช้แนวคิดเชิงนวัตกรรมในการจัดการธุรกิจอาหารอย่างเป็นระบบ ถูกต้องตามข้อบังคับและกฎหมาย

หมายเหตุ: PLO1 เป็นผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร ในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

โดยมีรายละเอียดของผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร ในแต่ละด้าน ดังนี้

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้			
	ด้านความรู้ (K)	ด้านทักษะ (S)	ด้านจริยธรรม (E)	ด้านคุณลักษณะ (C)
PLO1: สามารถใช้ภาษาและเทคโนโลยีดิจิทัลในการเรียนรู้ การสื่อสาร และการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างเหมาะสม มีมุมมองเชิงธุรกิจ แสดงออกถึงความมีจิตสำนึกสาธารณะและปฏิบัติตนอย่างเหมาะสมในฐานะพลเมืองและพลเมืองดิจิทัล	<p>K1-1: จดจำบทบาทหน้าที่ของ ความจำเป็นพลเมือง พลเมืองดิจิทัล และกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการใช้คอมพิวเตอร์และอินเทอร์เน็ต</p> <p>K1-2: ใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้</p> <p>K1-3: ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการเรียนรู้ การสื่อสาร และการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้</p> <p>K1-4: ออกแบบงานที่สะท้อนถึงมุมมองทางธุรกิจได้</p>	<p>S1-1: ทักษะดิจิทัล</p> <p>S1-2: ทักษะการสื่อสาร</p> <p>S1-3: ทักษะการคิดอย่างมีวิจรณ์ญาณและการแก้ปัญหา</p> <p>S1-4: ความคิดสร้างสรรค์</p> <p>S1-5: ทักษะการทำงานร่วมกับผู้อื่น</p>	<p>E1-1: มีความมุ่งมั่นรับผิดชอบ และยึดมั่นในความซื่อสัตย์ สุจริต</p> <p>E1-2: มีจิตสำนึกสาธารณะ (ตระหนักถึงความรับผิดชอบต่อสังคมในการดูแลรักษาในสิ่งที่เป็นสาธารณะ และมีส่วนร่วมในการช่วยเหลือบุคคลหรือสังคมส่วนรวม)</p> <p>E1-3: ยึดมั่นในจรรยาบรรณในการใช้คอมพิวเตอร์และอินเทอร์เน็ต</p>	<p>C1-1: รักการเรียนรู้ (ใฝ่รู้ใฝ่เรียน)</p> <p>C1-2: แสดงออกถึงบุคลิกภาพที่ดี เหมาะสมกับบริบทและสถานการณ์</p> <p>C1-3: ปฏิบัติตนในฐานะพลเมืองไทยและพลเมืองดิจิทัลได้เหมาะสม</p> <p>C1-4: แสดงออกถึงความเป็นผู้มีใจเปิดกว้าง มีเหตุผล และยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่นในสังคมและวัฒนธรรมที่แตกต่าง</p>

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้			
	ด้านความรู้ (K)	ด้านทักษะ (S)	ด้านจริยธรรม (E)	ด้านคุณลักษณะ (C)
PLO2: สามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารอย่างสร้างสรรค์ ถูกต้องตามหลักโภชนาการ และปลอดภัยต่อผู้บริโภค	<p>K2-1: สร้างสรรค์เมนูอาหารที่ปลอดภัย และตอบสนองความต้องการของตลาด</p> <p>K2-2: ประกอบอาหารตามหลักโภชนาการ ภายใต้สัญลักษณ์ส่วนบุคคลและปฏิบัติตามกฎหมายผู้สัมผัสอาหาร</p> <p>K2-3: ออกแบบ ตกแต่งเมนูอาหารให้สวยงาม</p> <p>K2-4: ประยุกต์ใช้ความรู้ทางวิทยาศาสตร์ เพื่อการพัฒนาและปรับปรุงผลิตภัณฑ์อาหาร</p> <p>K2-5: เลือกรีวิวการผลิตและควบคุมคุณภาพอาหารได้อย่างเหมาะสมกับรูปแบบธุรกิจอาหารถูกหลักสุขภาพและสอดคล้องกับกฎหมาย</p>	<p>S1-2: ทักษะการสื่อสาร</p> <p>S1-3: ทักษะการคิดอย่างมีวิจารณญาณและการแก้ปัญหา</p> <p>S2-1: ทักษะการประกอบอาหาร</p> <p>S2-2: ทักษะในการคำนวณตัวเลข</p>	<p>E2-1: มีความซื่อสัตย์สุจริตต่อตนเอง และผู้อื่น</p> <p>E2-2: มีจิตสำนึกด้านความปลอดภัยในการประกอบอาหาร</p>	<p>C1-1: รักการเรียนรู้ (ไม่รู้ไม่เรียน)</p> <p>C2-1: มีความคิดสร้างสรรค์</p> <p>C2-2: มีความกระตือรือร้นในการทำงาน หรือมีส่วนร่วมในการคิดแสดงความคิดเห็น</p> <p>C2-3: มีความรับผิดชอบต่อตนเองและผู้อื่น</p> <p>C2-4: รู้บทบาทหน้าที่ของตนเองในการทำงานเป็นทีม</p> <p>C2-5: คิดนอกกรอบ และกล้าที่จะเปลี่ยนแปลง</p>
PLO3: สามารถวางแผนรูปแบบการดำเนินงานธุรกิจบริการอาหารได้อย่างเหมาะสม	<p>K3-1: คำนวณต้นทุนและตั้งราคาขายสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารหรือการบริการอาหาร</p> <p>K3-2: เลือกรีวิวจัดซื้อวัตถุดิบได้เหมาะสม</p> <p>K3-3: คัดเลือกซัพพลายเออร์ให้สอดคล้องกับความต้องการของธุรกิจ</p> <p>K3-4: จัดทำแผนการตลาดให้สอดคล้องกับเป้าหมายองค์กร</p> <p>K3-5: ทดสอบตลาดเป้าหมายเพื่อวิเคราะห์ความเป็นไปได้ของธุรกิจอาหาร</p> <p>K3-6: ออกแบบการสื่อสารทางการตลาดให้สอดคล้องกับธุรกิจอาหารในแต่ละรูปแบบได้</p>	<p>S1-1: ทักษะดิจิทัล</p> <p>S1-2: ทักษะการสื่อสาร</p> <p>S1-3: ทักษะการคิดอย่างมีวิจารณญาณและการแก้ปัญหา</p> <p>S2-2: ทักษะในการคำนวณตัวเลข</p> <p>S3-1: ทักษะการวางแผน</p> <p>S3-2: ทักษะการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ</p>	<p>E2-1: มีความซื่อสัตย์สุจริตต่อตนเอง และผู้อื่น</p> <p>E3-1: มีจริยธรรมด้านการตลาด</p> <p>E3-2: ยึดมั่นในจรรยาบรรณของการเป็นผู้ประกอบการ</p>	<p>C1-1: รักการเรียนรู้ (ไม่รู้ไม่เรียน)</p> <p>C2-2: มีความกระตือรือร้นในการทำงาน หรือมีส่วนร่วมในการคิดแสดงความคิดเห็น</p> <p>C2-3: มีความรับผิดชอบต่อตนเองและผู้อื่น</p> <p>C2-4: รู้บทบาทหน้าที่ของตนเองในการทำงานเป็นทีม</p> <p>C3-1: มีความอดทนและทำงานภายใต้แรงกดดัน</p> <p>C3-2: มีใจรักงานบริการ</p>

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้			
	ด้านความรู้ (K)	ด้านทักษะ (S)	ด้านจริยธรรม (E)	ด้านคุณลักษณะ (C)
	K3-7: จัดทำบัญชี รายรับ-รายจ่าย เพื่อวิเคราะห์ต้นทุน-กำไรสำหรับธุรกิจอาหารได้ K3-8: จัดทำคู่มือมาตรฐานการปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจบริการอาหาร			
PLO4: สามารถประยุกต์ใช้แนวคิดเชิงนวัตกรรมในการจัดการธุรกิจอาหารอย่างเป็นระบบ ถูกต้องตามข้อบังคับและกฎหมาย	K3-5: ทดสอบตลาดเป้าหมายเพื่อวิเคราะห์ความเป็นไปได้ของธุรกิจอาหาร K4-1: วางโครงสร้างองค์กร และจัดระบบการดำเนินงานธุรกิจอาหารได้ K4-2: การพัฒนาแนวคิดนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร หรือการบริการอาหารที่ตอบโจทย์ความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย และมีความเป็นไปได้ทางธุรกิจ K4-3: จัดทำผลิตภัณฑ์และบริการต้นแบบที่มีคุณภาพ และตอบโจทย์ผู้บริโภค รวมถึงการวิเคราะห์วัตถุดิบ สูตรอาหาร และอายุการเก็บ K4-4: ดำเนินธุรกิจอาหารและบริการอย่างเป็นระบบ และสอดคล้องกับกฎหมาย K4-5: วางแผนทรัพยากรมนุษย์ในการปฏิบัติงาน	S1-1: ทักษะดิจิทัล S1-2: ทักษะการสื่อสาร S1-3: ทักษะการคิดอย่างมีวิจารณญาณและการแก้ปัญหา S2-2: ทักษะในการคำนวณตัวเลข S3-1: ทักษะการวางแผน S3-2: ทักษะการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ	E2-1: มีความซื่อสัตย์สุจริต ต่อตนเอง และผู้อื่น E3-1: มีจริยธรรมด้านการตลาด E3-2: ยึดมั่นในบรรยาบรรณของการเป็นผู้ประกอบการ	C1-1: รักการเรียนรู้ (ไม่รู้ไม่เรียน) C2-1: มีความคิดสร้างสรรค์ C2-2: มีความกระตือรือร้นในการทำงาน หรือมีส่วนร่วมในการคิดแสดงความคิดเห็น C2-3: มีความรับผิดชอบต่อตนเองและผู้อื่น C2-4: รู้บทบาทหน้าที่ของตนเองในการทำงานเป็นทีม C2-5: คิดนอกกรอบ และกล้าที่จะเปลี่ยนแปลง C3-1: มีความอดทนและทำงานภายใต้แรงกดดัน C4-1: มีภาวะความเป็นผู้นำ C4-2: เชื้อมั่นในตัวเอง และมุ่งมั่นสู่ความสำเร็จ

2. รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี

ชั้นปี	รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี
ชั้นปีที่ 1	<p>1.1 สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการเรียนรู้ เข้าใจบทบาทหน้าที่ของพลเมือง ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างเหมาะสม และแสดงออกถึงความมีจิตสำนึกสาธารณะและปฏิบัติตนเองเหมาะสมในฐานพลเมืองและพลเมืองดิจิทัล</p> <p>1.2 สามารถอธิบายกระบวนการคิดทางวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ และใช้เครื่องมือการสร้างกระบวนการคิด เชิงออกแบบ 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	สามารถบูรณาการองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องเพื่อนำมาแก้ปัญหาทางธุรกิจอาหาร และพัฒนาธุรกิจอาหารและการบริการอาหารต้นแบบที่มีคุณค่าทางธุรกิจอย่างยั่งยืนของตนเองได้

3. สรุปผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรตามคุณวุฒิการศึกษา (4 ด้าน)

ผลลัพธ์การเรียนรู้	รายละเอียดของผลลัพธ์การเรียนรู้
1. ด้านความรู้ (K)	1.1 จดจำบทบาทหน้าที่ของความเป็นพลเมือง พลเมืองดิจิทัล และกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการใช้คอมพิวเตอร์และอินเทอร์เน็ต 1.2 ใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้ 1.3 อธิบายและวิเคราะห์บทบาทขององค์ประกอบในการดำเนินธุรกิจ ทั้งการเงินการบัญชี การบริหารทรัพยากรบุคคล และการจัดการระบบปฏิบัติการในธุรกิจบริการอาหารได้ 1.4 เลือกวัตถุดิบและวิธีประกอบอาหารให้เหมาะสม และถูกต้องตามหลักโภชนาการ 1.5 เลือกวิธีการผลิตและควบคุมคุณภาพอาหารได้อย่างเหมาะสมกับรูปแบบธุรกิจอาหารและการบริการ และถูกหลักสุขาภิบาล 1.6 ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการเรียนรู้ สืบค้นข้อมูล การสื่อสาร ประชาสัมพันธ์ และการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ 1.7 ประยุกต์ และวางแผนกลยุทธ์การตลาดผ่านกิจกรรมการสื่อสาร การประชาสัมพันธ์ การบริหารสินค้า เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มในธุรกิจอาหาร 1.8 จัดทำคู่มือมาตรฐานการปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจบริการอาหาร 1.9 วางแผน และทดลองดำเนินธุรกิจอาหารและบริการอย่างเป็นระบบ 1.10 สร้างสรรค์นวัตกรรมอาหาร และการบริการอาหารให้ตรงตามความต้องการของกลุ่มผู้บริโภคเป้าหมาย และมีความเป็นไปได้ทางธุรกิจ 1.11 บูรณาการองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องเพื่อนำมาแก้ปัญหาทางธุรกิจอาหาร และพัฒนาธุรกิจอาหารและการบริการอาหารต้นแบบที่มีคุณค่าทางธุรกิจอย่างยั่งยืนของตนเองได้
2. ด้านทักษะ (S)	<u>ทักษะทั่วไป</u> 2.1 ทักษะดิจิทัล 2.2 ทักษะการทำงานร่วมกับผู้อื่น 2.3 ทักษะการสื่อสาร <u>ทักษะเฉพาะ</u> 2.4 ทักษะการออกแบบธุรกิจอาหาร และบริการอย่างสร้างสรรค์ 2.5 ทักษะการประกอบอาหาร และบริการอาหาร 2.6 ทักษะการบริหารจัดการธุรกิจอาหาร (ทักษะการคิด วิเคราะห์ วางแผน แก้ปัญหาอย่างเป็นระบบ)
3. ด้านจริยธรรม (E)	3.1 มีความมุ่งมั่นรับผิดชอบ และยึดมั่นในความซื่อสัตย์ สุจริตต่อตนเอง และผู้อื่น 3.2 จิตสำนึกสาธารณะ (ตระหนักถึงความรับผิดชอบต่อในการดูแลรักษาในสิ่งที่เป็นสาธารณะ และมีส่วนร่วมในการช่วยเหลือบุคคลหรือสังคมส่วนรวม) 3.3 ตระหนักและปฏิบัติตามจรรยาบรรณของการเป็นผู้ประกอบการด้านอาหาร และยึดมั่นในจรรยาบรรณในการใช้คอมพิวเตอร์และอินเทอร์เน็ต

ผลลัพธ์การเรียนรู้	รายละเอียดของผลลัพธ์การเรียนรู้
4. ด้านคุณลักษณะ (C)	<p><u>คุณลักษณะทั่วไป</u></p> <p>4.1 แสดงออกถึงบุคลิกภาพที่ดี เหมาะสมกับบริบทและสถานการณ์</p> <p>4.2 ปฏิบัติตนในฐานะพลเมืองไทยและพลเมืองดิจิทัลได้เหมาะสม</p> <p>4.3 แสดงออกถึงความเป็นผู้มีใจเปิดกว้าง มีเหตุมีผล และยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่นในสังคมและวัฒนธรรมที่แตกต่าง</p> <p>4.4 มีความกระตือรือร้นในการทำงาน หรือมีส่วนร่วมในการคิดแสดงความคิดเห็น</p> <p>4.5 มีความรับผิดชอบต่อนองและผู้อื่น</p> <p><u>คุณลักษณะเฉพาะ</u></p> <p>4.6 ใฝ่รู้ รักการเรียนรู้ พร้อมเรียนรู้สิ่งใหม่ตลอดชีวิต</p> <p>4.7 รู้บทบาทหน้าที่ของตนเองในการทำงานเป็นทีม</p> <p>4.8 มีความอดทนและทำงานภายใต้แรงกดดัน</p> <p>4.9 มีความเชื่อมั่นในตนเอง และมุ่งมั่นสู่ความสำเร็จ</p> <p>4.10 ปรับตัวให้เข้ากับสังคม สถานการณ์ และกล้าที่จะเปลี่ยนแปลง</p>

หมายเหตุ: หลักสูตรสามารถบูรณาการผลการเรียนรู้ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไปและผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรรวมกันได้

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	กลุ่มวิชาการกลยุทธ์การสื่อสารสำหรับธุรกิจอาหาร
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 21st Century)

มศว191	การเรียนรู้สู่โลกในศตวรรษที่ 21	3(2-2-5)
SWU191	Learning to the World of 21 st 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 กำหนดให้เลือกเรียน 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	ให้เลือกเรียนวิชา มศว 291 และ มศว 293
	นิสิตสาขาวิทยาศาสตร์สุขภาพ	ให้เลือกเรียนวิชา มศว 292 และ มศว 293
	นิสิตสาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์	ให้เลือกเรียนวิชา 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 ชุดวิชาศาสตร์และศิลป์ของการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร 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 ชุดวิชาศาสตร์ของการประกอบอาหารอย่างมีโภชนาการเพื่อสุขภาพ 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 ชุดวิชาการวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อพัฒนานวัตกรรมอาหาร 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 ซึ่งเป็นชุดวิชาที่มุ่งพัฒนาให้นักศึกษาให้มีความรู้ และทักษะที่หลากหลาย เพิ่มโอกาสในการทำงานและประกอบอาชีพ รวมถึงเป็นแนวทางในการศึกษาต่อในศาสตร์สาขาที่สนใจได้ จำนวนไม่น้อยกว่า 14 หน่วยกิต

3. คำอธิบายชุดวิชา/รายวิชา

3.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กำหนดให้เรียน ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต ประกอบด้วย

3.1.1 วิชาบังคับ กำหนดให้เรียน จำนวน 4 ชุดวิชา รวม 24 หน่วยกิต ดังนี้

3.1.1.1 ชุดวิชาการเรียนรู้และการสื่อสารในศตวรรษที่ 21

(Learning and Communicating in the 21st Century)

ศึกษาวิธีการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง การทำงานในศตวรรษที่ 21 การใช้ภาษาไทยเพื่อ การติดต่อสื่อสาร ฝึกวิเคราะห์และสังเคราะห์สถานการณ์ในชีวิตประจำวันอย่างมีวิจารณญาณ ออกแบบแผนการ พัฒนาการเรียนรู้ในมหาวิทยาลัย สามารถเรียนรู้และนำเสนอความรู้โดยประยุกต์ใช้เทคโนโลยี ดิจิทัลได้

มศว191 การเรียนรู้สู่โลกในศตวรรษที่ 21 3(2-2-5)

SWU191 Learning to the World of 21st Century

ศึกษาแนวคิดการเรียนรู้และทักษะที่จำเป็นในศตวรรษที่ 21 การใช้เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อการเรียนรู้ การพัฒนาพฤติกรรม จิตใจ และปัญญาเพื่อแก้ปัญหาอย่างมีวิจารณญาณ ริเริ่มสิ่งใหม่และออกแบบชีวิตการเรียนรู้ในมหาวิทยาลัยของตนเองอย่างมีเป้าหมาย รวมถึงถ่ายทอดความรู้ที่ได้จากการเรียนรู้ด้วยตนเองอย่างสร้างสรรค์

มศว192 การใช้ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร 3(2-2-5)

SWU192 Thai Language for Communication

ศึกษาและฝึกปฏิบัติการใช้ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร การรับสารและส่งสารในสถานการณ์ต่างๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมทั้งการสื่อความหมายอย่างถูกต้องและเหมาะสมกับบริบททางสังคมและวัฒนธรรม

3.1.1.2 ชุดวิชาศิลปะการใช้ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารนานาชาติ

(Art of Using English for International Communication)

ศึกษาและฝึกปฏิบัติการสื่อสารภาษาอังกฤษ โดยเน้นการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน ภาษาอังกฤษ ในฐานะภาษาต่างประเทศในสถานการณ์ต่างๆ ผ่านการทำแบบฝึกหัดการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน โดยใช้กระบวนการเรียนรู้ สื่อ และเทคโนโลยีสารสนเทศที่หลากหลายทั้งในและนอกห้องเรียน

มศว193 การฟังและการพูดภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ 3(2-2-5)

SWU193 Listening and Speaking for Effective English Communication

ศึกษาและฝึกปฏิบัติการสื่อสารภาษาอังกฤษ โดยเน้นการฟังและการพูดภาษาอังกฤษในฐานะภาษา ต่างประเทศในสถานการณ์ต่างๆ ผ่านกระบวนการเรียนรู้ สื่อ และเทคโนโลยีสารสนเทศที่หลากหลายทั้งในและนอกห้องเรียน

- มศว194 การอ่านและการเขียนภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ 3(2-2-5)
 SWU194 Reading and Writing for Effective English Communication
 ศึกษาและฝึกปฏิบัติการสื่อสารภาษาอังกฤษ โดยเน้นการอ่านและการเขียนภาษาอังกฤษในฐานะภาษา ต่างประเทศ
 ในสถานการณ์ต่างๆ ผ่านกระบวนการเรียนรู้ สื่อ และเทคโนโลยีสารสนเทศที่หลากหลาย ทั้งในและนอกห้องเรียน

3.1.1.3 ชุดวิชา มศว เพื่อสังคม (SWU for Society)

ศึกษาบทบาทหน้าที่ความรับผิดชอบของตนเองในฐานะพลเมืองที่มีคุณภาพ ทั้งในสังคม ภายภาค
 และสังคมดิจิทัล การอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมที่มีความหลากหลายทางความคิด เป็นพลเมืองที่สร้างสรรค์ สังคม โดยเข้าใจความ
 แตกต่างทางพหุวัฒนธรรมและการถ่ายทอดทางภูมิปัญญา ของสังคมไทย ความหลากหลาย ของสภาพสังคม การวิเคราะห์
 ปัญหาสังคม เสนอแนะแนวทางพัฒนาสังคมที่สอดคล้องกับเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืนของสหประชาชาติ (SDGs)

- มศว195 พลเมืองสร้างสรรค์สังคม 3(2-2-5)
 SWU195 Creative Citizen for Society
 ศึกษาการเป็นพลเมืองที่มีความคิดที่หลากหลาย และภูมิปัญญาที่เป็นรากฐานทางความคิดของสังคมไทย การมี
 ส่วนร่วมแสดงบทบาทและความรับผิดชอบของตนเองในฐานะพลเมืองที่มีคุณภาพภายใต้ประชาคมที่ตนอาศัยอยู่ รวมถึงใน
 สังคมดิจิทัล การเป็นพลเมืองดิจิทัลที่รู้เท่าทันและสร้างสรรค์สังคม การอยู่ร่วมกับผู้อื่นในฐานะผู้นำ และผู้ตามได้อย่าง
 เหมาะสมกับสถานการณ์ การดำเนินชีวิตในสังคมที่มีความหลากหลายทางความคิดและพหุวัฒนธรรม และการจัดการ
 ปัญหาความขัดแย้งในสังคมด้วยสันติวิธีด้วยกระบวนการคิดอย่างเป็นระบบ

- มศว196 ศาสตร์และศิลป์แห่งการพัฒนาสังคมอย่างยั่งยืน 3(2-2-5)
 SWU196 Science and Art of Sustainable Social Development
 ศึกษาแนวคิดเป้าหมายการพัฒนาอย่างยั่งยืน (SDGs) ขององค์การสหประชาชาติ การวิเคราะห์ปัญหา สังคม
 และโอกาสในการป้องกันปัญหาที่อาจเกิดขึ้นในอนาคตที่จะส่งผลกระทบต่อพลเมืองในสังคม ฝึกปฏิบัติใช้กระบวนการ ออกแบบ
 ทางความคิดและการแก้ปัญหาอย่างเป็นระบบผ่านกระบวนการวิจัย การออกแบบโครงการเพื่อแก้ปัญหา การประยุกต์ใช้
 เทคโนโลยีดิจิทัลในกระบวนการเก็บข้อมูลทางสังคมศาสตร์ และการถ่ายทอดแนวคิดการพัฒนา สังคมและผลการดำเนิน
 โครงการที่ผ่านการศึกษาค้นคว้าอย่างเป็นระบบ

3.1.1.4 ชุดวิชาการพัฒนาทักษะการทำงานและการเป็นผู้ประกอบการ (Enhancement of Work Skills and Entrepreneurship)

ศึกษาหลักการสื่อสารเพื่อการทำงานร่วมกัน บนพื้นฐานความเข้าใจตนเองและผู้อื่น ลักษณะการทำงานในองค์กร แนวคิดการเป็นผู้ประกอบการ การนำเสนอเรื่องราวที่มีคุณค่าและเกิดประโยชน์ต่อการทำงาน การเป็นผู้ประกอบการในโลกดิจิทัล และจริยธรรมในการทำงานและการประกอบธุรกิจ

มศว197 การพูดและการนำเสนองานเพื่ออาชีพ 3(2-2-5)

SWU197 Speaking and Presentation for Careers

ศึกษาการใช้ภาษาถ้อยคำและภาษาท่าทางในการทำงานร่วมกับผู้อื่นให้เหมาะสมตามกาลเทศะในยุคสังคมที่เปลี่ยนแปลง การพูดและการนำเสนอเรื่องราวที่มีคุณค่าผ่านสื่อดิจิทัล การรับฟัง การวิพากษ์และแสดง ความคิดเห็นอย่างสร้างสรรค์ เพื่อประโยชน์ต่อการประกอบอาชีพและการสร้างรายได้

มศว198 การเตรียมพร้อมสู่การทำงานและการเป็นผู้ประกอบการ 3(2-2-5)

SWU198 Preparation for Working and Entrepreneurship

ศึกษาการทำงานและลักษณะการเป็นผู้ประกอบการ รวมถึงจริยธรรมที่เกี่ยวข้อง การทำงานร่วมกับผู้อื่น โดยแสดงบทบาทตามภาวะผู้นำและผู้ตามบนพื้นฐานความเข้าใจตนเองและผู้อื่นอย่างลึกซึ้ง การใช้วิจารณญาณ ในการวิเคราะห์และสังเคราะห์แผนการแก้ปัญหาในการทำงานอย่างมีประสิทธิภาพด้วยกระบวนการเรียนรู้โดยใช้ ปัญหาเป็นฐาน รวมถึงพื้นฐานเริ่มต้นในการประกอบการและการสร้างแบรนด์จากจุดเด่นในตนเองอย่างสร้างสรรค์ และการประเมินคุณภาพของแผนการประกอบการอย่างเป็นระบบ

3.1.2 วิชาเลือก กำหนดให้เลือกเรียน จำนวน 1 ชุดวิชา รวมไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต จากชุดวิชาต่อไปนี้

3.1.2.1 ชุดวิชาวิถีชีวิตที่ชาญฉลาด (Smart Life)

ศึกษาความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี วิทยาศาสตร์สุขภาพ และกระบวนการเรียนรู้ ทางสังคมที่เกี่ยวข้องกับการปรับตัวและอยู่ร่วมกับสิ่งแวดล้อมอย่างสมดุล พัฒนาสุขภาพและวิถีชีวิตเชิงสร้างสรรค์ และการปรับตัวในสังคมพลวัต

มศว291 วิถีชีวิตเพื่อสุขภาพ 3(2-2-5)

SWU291 Healthy Lifestyle

ศึกษาองค์ประกอบและการพัฒนาสุขภาพแบบองค์รวม โรคไม่ติดต่อเรื้อรังกับพฤติกรรมการใช้ชีวิต ของมนุษย์ รวมทั้งปัจจัยที่มีผลต่อสุขภาพ ความสำคัญของอาหาร โภชนาการ และออกกำลังกาย การเลือกบริโภค ด้วยปัญญาและการพัฒนาวิถีชีวิตเชิงสร้างสรรค์

มศว292 วิทยาศาสตร์ กุญแจสู่การอยู่ร่วมกับสิ่งแวดล้อมอย่างสมดุล 3(2-2-5)

SWU292 Science: A Key to Harmonious Living with Our Environment

ศึกษากระบวนการทางวิทยาศาสตร์ พลังงาน ระบบนิเวศวิทยา ผลกระทบจากความจริงทางวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และการใช้พลังงาน ที่มีต่อวิถีชีวิต เศรษฐกิจ สังคม สิ่งแวดล้อม รวมถึงการประยุกต์ใช้วิทยาศาสตร์ในการปรับตัวและอยู่ร่วมกับสิ่งแวดล้อมอย่างสมดุล

มศว293 การปรับตัวในสังคมพลวัต 3(2-2-5)

SWU293 Adaptation in the Dynamic Society

ศึกษาปรากฏการณ์การเปลี่ยนแปลงทางสังคม ปัจจัยที่ส่งผลต่อการแสดงพฤติกรรม การรู้เท่าทันอารมณ์ และการฟื้นคืนกลับเมื่อพบปัญหาในชีวิต กระบวนการเรียนรู้แบบสืบสอบเพื่อความเข้าใจ และการปรับตัวในสังคม พลวัตได้อย่างเหมาะสม

หมายเหตุ: นิสิตสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ให้เลือกเรียนวิชา มศว 291 และ มศว 293

นิสิตสาขาวิทยาศาสตร์สุขภาพ ให้เลือกเรียนวิชา มศว 292 และ มศว 293

นิสิตสาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ ให้เลือกเรียนวิชา มศว 291 และ มศว 292

3.2 หมวดวิชาเฉพาะ กำหนดให้เรียน ไม่น้อยกว่า 81 หน่วยกิต ประกอบด้วย

3.2.1 วิชาแกน กำหนดให้เรียน จำนวน 2 ชุดวิชา รวม 7 หน่วยกิต ดังนี้

3.2.1.1 ชุดวิชาการสร้างคุณค่าความคิดและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์

(Development of Value of Thought and Product Innovation)

ฝึกทักษะการนำหลักการความคิดเชิงสร้างสรรค์และความคิดเชิงออกแบบในการสร้างแนวคิดนวัตกรรม การสร้างผลิตภัณฑ์ต้นแบบ และการทวนสอบกับผู้บริโภค

ทนก111 การคิดและสร้างนวัตกรรม 2(0-4-2)

AIT111 Innovation Thinking and Creation

ฝึกทักษะการนำหลักสำคัญและกลยุทธ์การสร้างนวัตกรรมมาใช้ให้เกิดความคิดเชิงสร้างสรรค์และความคิดเชิงออกแบบในการสร้างนวัตกรรม และการนำเสนอความคิดที่สอดคล้องกับสถานการณ์

- นอธ104 ปฏิบัติการเคมีและจุลชีววิทยาทางอาหารเบื้องต้น 1(0-3-0)
- FIB104 Introduction to Food Chemistry and Microbiology Laboratory
ฝึกปฏิบัติการทดสอบคุณสมบัติของชนิดน้ำตาล ไขมัน เอนไซม์ โดยใช้เทคนิคและเครื่องมือทางวิทยาศาสตร์ การจำแนกชนิดจุลินทรีย์ วิธีการตรวจวิเคราะห์จุลินทรีย์ในอาหาร การรายงานผลการทดลองวิเคราะห์และแปลผลข้อมูลเพื่อนำเสนอ
- นอธ105 กรอบความคิดการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร 1(1-0-2)
- FIB105 Food Entrepreneurship Mindset
ศึกษาการเปลี่ยนแปลง ความท้าทาย แนวโน้มนวัตกรรมอาหารและการบริการ แนวโน้มพฤติกรรมผู้บริโภค และแนวโน้มรูปแบบการประกอบธุรกิจอาหารในปัจจุบันและอนาคต กระบวนการทางความคิดของการเป็นผู้ประกอบการอย่างเป็นระบบ คุณลักษณะของการเป็นผู้ประกอบการที่ดี บทบาทของผู้ประกอบการ ภาวะความเป็นผู้นำ การรู้จักตนเอง จริยธรรมของผู้ประกอบการ ประเภทและรูปแบบของธุรกิจอาหาร กระบวนการสร้างธุรกิจเบื้องต้น และอุปสรรคทางธุรกิจและการปรับเปลี่ยนตามสถานการณ์
- นอธ106 ปฏิบัติการกรอบความคิดการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร 1(0-3-0)
- FIB106 Food Entrepreneurship Mindset Practicum
ปฏิบัติการค้นหา วิเคราะห์แนวโน้มการประกอบธุรกิจอาหารและพฤติกรรมผู้บริโภคเพื่อใช้ในการออกแบบแนวคิดนวัตกรรมธุรกิจอาหาร การสร้างแรงบันดาลใจในการดำเนินธุรกิจ ทศนคติทางวิชาชีพ การฝึกปฏิบัติแสดงบทบาทเสมือนจริงในแต่ละบทบาทของธุรกิจจำลอง และกรณีศึกษาเกี่ยวกับธุรกิจอาหาร

3.2.2.2 ชุดวิชาศาสตร์ของการประกอบอาหารอย่างมีโภชนาการเพื่อสุขภาพ (The Science of Nutritional Cooking for Health)

ศึกษาหลักการการประกอบอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ และอธิบายการเปลี่ยนแปลงทางวิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร

นอธ111 หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ 2(2-0-4)

FIB111 Principles of Cooking and Nutrition

ศึกษาการเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ประกอบอาหาร การทำสูตรอาหาร การเก็บรักษาอาหาร เทคนิคการประกอบอาหารโมเลกุล (Molecular gastronomy) การออกแบบและตกแต่งอาหาร สุขลักษณะส่วนบุคคลในการประกอบอาหาร อาหารและความสำคัญของอาหาร ประเภทของสารอาหารและบทบาทหน้าที่ต่อร่างกาย ความต้องการสารอาหารและพลังงานของบุคคลแต่ละช่วงวัย และฉลากโภชนาการ

นอธ112 ปฏิบัติการหลักการประกอบอาหารและโภชนาการ 1(0-3-0)

FIB112 Principles of Cooking and Nutrition Laboratory

ฝึกปฏิบัติการการเลือกใช้วัตถุดิบและการเก็บรักษา การทำสูตรอาหาร การใช้อุปกรณ์ วิธีการประกอบอาหาร และการตกแต่งอาหาร เทคนิคการประกอบอาหารโมเลกุล (Molecular gastronomy) การประเมินร่างกาย การวัด BMI การคำนวณคุณค่าฉลากโภชนาการอาหาร และการออกแบบเมนูอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการแต่ละช่วงวัย

นอธ113 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร 2(2-0-4)

FIB113 Science of Cooking

ศึกษาหลักวิทยาศาสตร์ของวัตถุดิบอาหาร ผักผลไม้ ธัญชาติ เนื้อสัตว์ นม ไข่ ปฏิกริยาทางเคมีในระหว่างการประกอบอาหาร (cooking chemistry) ผลของวัตถุดิบและวิธีการประกอบอาหารโดยใช้น้ำ อากาศ น้ำมันเป็นตัวนำและพาความร้อน ที่มีต่อการเปลี่ยนแปลงทางเคมี ทางกายภาพ และการเสื่อมเสียคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร

นอธ114 ปฏิบัติการวิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร 2(0-4-2)

FIB114 Science of Cooking Laboratory

ฝึกปฏิบัติการผลของวัตถุดิบและวิธีการประกอบอาหารโดยใช้น้ำ อากาศ น้ำมันเป็นตัวนำและพาความร้อน ที่มีต่อการเปลี่ยนแปลงทางเคมี ทางกายภาพและทางการเสื่อมเสียคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร

3.2.2.3 ชุดวิชาเทคโนโลยีอาหารและการควบคุมคุณภาพสำหรับธุรกิจอาหาร (Food Technology and Quality Control for Food Business)

ศึกษา และฝึกปฏิบัติทางด้านเทคโนโลยีการผลิต และการควบคุมคุณภาพในการผลิตอาหารให้ปลอดภัย และถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล

นอธ221 ความปลอดภัยและสุขาภิบาลสำหรับธุรกิจอาหาร 1(1-0-2)

FIB221 Food Safety and Sanitation for Food Business

ศึกษาอันตรายที่ปนเปื้อนในอาหาร สาเหตุการเกิดการปนเปื้อน สุขอนามัยส่วนบุคคลของผู้ผลิตอาหาร แนวทางการปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) มาตรฐานสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร (GHP) หลักการและการควบคุมจุดวิกฤตในการผลิตอาหาร มาตรฐานการผลิตที่มีมาตรการป้องกันอันตราย (HACCP) การสุขาภิบาลอาหาร มาตรฐานผู้สัมผัสอาหารในการประกอบร้านอาหาร

นอธ222 ปฏิบัติการความปลอดภัยและสุขาภิบาลสำหรับธุรกิจอาหาร 1(0-3-0)

FIB222 Food Safety and Sanitation for Food Business Laboratory

ฝึกปฏิบัติการวิเคราะห์อันตรายที่ปนเปื้อนในอาหาร สาเหตุการเกิดการปนเปื้อน การประเมินสุขอนามัยส่วนบุคคลของผู้ผลิตอาหาร การวิเคราะห์และการควบคุมจุดวิกฤตในการผลิตอาหารตามมาตรฐานการผลิตที่มีมาตรการป้องกันอันตราย (HACCP) การสุขาภิบาลอาหาร จัดทำวิธีปฏิบัติงานตามมาตรฐานผู้สัมผัสอาหารในการประกอบร้านอาหาร

นอธ223 เทคโนโลยีการผลิตอาหารและการควบคุมคุณภาพในธุรกิจอาหาร 2(2-0-4)

FIB223 Food Production Technology and Quality Control in Food Business

ศึกษาเทคโนโลยีการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม เทคโนโลยีการทำแห้งอาหาร การผลิตอาหารหมัก การทำให้อาหารเข้มข้น กระบวนการพาสเจอร์ไรซ์ เทคโนโลยีการทอด เทคโนโลยีการผลิตอาหารพองกรอบ เทคโนโลยีอาหารแช่แข็ง การใช้วัตถุเจือปนอาหารในการผลิตเพื่อปรับปรุงคุณภาพ หลักการและวิธีการผลิตอาหารตามมาตรฐานฮาลาล การคำนึงถึงผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมจากการผลิตอาหาร การควบคุมคุณภาพวัตถุดิบ การควบคุมคุณภาพระหว่างการผลิต การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์สุดท้ายตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนและประกาศกระทรวงสาธารณสุข การเปลี่ยนแปลงคุณภาพทางด้านกายภาพ เคมี จุลินทรีย์และประสาทสัมผัส ผลิตภัณฑ์ชุมชนและประกาศกระทรวงสาธารณสุข บรรจุภัณฑ์ การเสื่อมเสียของอาหารและการยืดอายุการเก็บ

นอธ224 ปฏิบัติการเทคโนโลยีการผลิตอาหารและการควบคุมคุณภาพในธุรกิจอาหาร 1(0-3-0)

FIB224 Food Production Technology and Quality Control in Food Business Laboratory

ฝึกปฏิบัติเทคโนโลยีอาหารแห้ง การผลิตอาหารหมัก การทำให้อาหารเข้มข้น กระบวนการพาสเจอร์ไรซ์ เทคโนโลยีการทอด เทคโนโลยีการผลิตอาหารพองกรอบ เทคโนโลยีอาหารแช่แข็ง การควบคุมคุณภาพวัตถุดิบ การควบคุมคุณภาพระหว่างการผลิต การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์สุดท้ายตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนและประกาศกระทรวงสาธารณสุข การประเมินทางประสาทสัมผัส และการหาอายุการเก็บผลิตภัณฑ์อาหาร

3.2.2.4 ชุดวิชาการสร้างธุรกิจอาหารอย่างมืออาชีพ (Professional Food Business Creation)

ศึกษาระบบบริหารจัดการธุรกิจอาหาร การจัดทำมาตรฐานการปฏิบัติงาน การควบคุมคุณภาพร้านอาหาร การคำนวณต้นทุน และตั้งราคาอาหาร การใช้เทคโนโลยีในการจัดการร้าน การคำนวณจุดคุ้มทุน โครงสร้างรายได้และรายจ่ายของร้านอาหาร และการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ในธุรกิจอาหาร

นอธ231 การจัดการธุรกิจบริการอาหาร 1 1(1-0-2)

FIB231 Food Service Management I

ศึกษาแนวโน้มธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม ประเภทและรูปแบบของธุรกิจบริการอาหาร การวางแผนและการจัดทำรายการอาหาร เลือกรายการอาหารให้เหมาะสมกับรูปแบบการบริการ การควบคุมปริมาณและคุณภาพอาหาร การคำนวณต้นทุนอาหาร การตั้งราคา การจัดการสต็อก การกำหนดคุณภาพและการคัดเลือกผู้ให้บริการจัดส่งวัตถุดิบ การผลิตอาหารปริมาณมาก (High volume production in food service) การผลิตอาหารสำหรับการจัดเลี้ยง (Food catering) การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์และการควบคุมคุณภาพอาหารระหว่างการจัดส่ง การยืดอายุวัตถุดิบและอาหารพร้อมบริโภค

นอธ232 ปฏิบัติการการจัดการธุรกิจอาหาร 1 2(0-4-2)

FIB232 Food Service Management Practicum I

ปฏิบัติการการวางแผนและการจัดทำรายการอาหาร การควบคุมปริมาณและคุณภาพอาหาร การคำนวณต้นทุนอาหาร การตั้งราคา การจัดการสต็อก การกำหนดคุณภาพวัตถุดิบ การผลิตอาหารปริมาณมาก (High volume production in food service) การผลิตอาหารสำหรับการจัดเลี้ยง (Food catering) การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์และการควบคุมคุณภาพอาหารระหว่างการจัดส่ง การยืดอายุวัตถุดิบและอาหารพร้อมบริโภค

3.2.2.5 ชุดวิชาการบริหารธุรกิจอาหาร (Food Business Management)

ศึกษาองค์ประกอบการเงินการบัญชี และกฎหมายที่เกี่ยวข้องสำหรับการดำเนินธุรกิจอาหาร และฝึกวางแผน และทดลองดำเนินธุรกิจอาหารอย่างเป็นระบบ

นอธ241	การเงินและการบัญชีสำหรับธุรกิจอาหาร	2(2-0-4)
FIB241	Finance and Accounting for Food Business ศึกษาหลักการเบื้องต้นในการวางแผนด้านการเงิน ความหมายและประเภทของการบัญชี หลักเกณฑ์ วิธีการและกระบวนการในการจัดทำบัญชี สำหรับธุรกิจอาหารและการบริการ ธุรกิจซื้อขายไป ธุรกิจผลิตสินค้า โปรแกรมสำเร็จรูปทางบัญชี การวิเคราะห์ทางการเงิน การวางแผนกำไร การประเมินมูลค่าทางการเงินของธุรกิจอาหาร ระบบภาษีที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินธุรกิจอาหาร	
นอธ242	ปฏิบัติการการเงินและการบัญชีสำหรับธุรกิจอาหาร	1(0-3-0)
FIB242	Finance and Accounting for Food Business Laboratory ฝึกปฏิบัติการจัดทำบัญชี สำหรับธุรกิจอาหารและการบริการ ธุรกิจซื้อขายไป ธุรกิจผลิตสินค้า การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปทางบัญชี การวิเคราะห์ทางการเงิน การวางแผนกำไร การประเมินมูลค่าทางการเงินของธุรกิจอาหาร การคำนวณภาษีที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินธุรกิจอาหาร และกรณีศึกษาเกี่ยวกับการเงินและการบัญชีในธุรกิจอาหาร	
นอธ243	กฎหมายและจริยธรรมสำหรับธุรกิจอาหาร	2(2-0-4)
FIB243	Laws and Ethics for Food Business ศึกษากฎหมายและจริยธรรมที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจอาหาร การจดทะเบียนธุรกิจ สัญญา การขอเครื่องหมาย อย. จดทะเบียนร้านอาหาร กฎหมายคุ้มครองแรงงาน กฎหมายสิ่งแวดล้อม กฎหมายเกี่ยวกับการจำหน่ายสินค้าและบริการผ่านทางระบบพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์	
นอธ244	ผู้ประกอบการรุ่นใหม่	2(0-6-0)
FIB244	New Generation Entrepreneur ฝึกปฏิบัติการการออกแบบ วางแผน จัดทำระบบ ทดลองดำเนินธุรกิจ จัดทำบัญชี ฝึกการวางแผนรองรับในกรณีการดำเนินการไม่เป็นไปตามแผน กรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหารและเพิ่มพูนประสบการณ์จากการดูงานภายนอก สรุปและนำเสนอผลการเรียนรู้ในรูปแบบของการเขียนรายงานหรือการนำเสนอปากเปล่า	

3.2.2.6 ชุดวิชาการวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อพัฒนานวัตกรรมอาหาร (Data Analytics for Food Innovation Development)

ศึกษา และฝึกปฏิบัติการวิเคราะห์ข้อมูลสำหรับการสร้างนวัตกรรม การค้นคว้า รวบรวม และวิพากษ์หัวข้อที่น่าสนใจทางด้านนวัตกรรมอาหารและธุรกิจ

นอธ351 การวิเคราะห์ข้อมูลสำหรับธุรกิจอาหาร 2(2-0-4)

FIB351 Data Analytics for Food Business

ศึกษาบทบาท ความสำคัญของการวิเคราะห์ข้อมูลที่มีต่อการดำเนินงานทางธุรกิจอาหาร สถิติสำหรับธุรกิจอาหาร การทดสอบสมมุติฐาน การวิเคราะห์การถดถอยและสหสัมพันธ์เพื่อใช้สนับสนุนการตัดสินใจทางธุรกิจ ระบบซอฟต์แวร์หรือเครื่องมือที่สามารถจัดเก็บข้อมูลในรูปแบบดิจิทัล กรณีศึกษาเกี่ยวกับการจัดการและใช้ประโยชน์ข้อมูลขนาดใหญ่

นอธ352 ปฏิบัติการการวิเคราะห์ข้อมูลสำหรับธุรกิจอาหาร 1(0-3-0)

FIB352 Data Analytics for Food Business Laboratory

ปฏิบัติการด้านการจัดเตรียมข้อมูล การวิเคราะห์ แพลผล นำเสนอข้อมูลโดยใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ หรือระบบซอฟต์แวร์ที่สามารถจัดการข้อมูลในรูปแบบดิจิทัล และการจัดการกับโจทย์ตามสถานการณ์ที่ได้รับมอบหมาย

นอธ355 สัมมนา 1(0-2-1)

FIB355 Seminar

ศึกษา ค้นคว้า รวบรวม วิพากษ์หัวข้อ ที่น่าสนใจทางด้านนวัตกรรมอาหารและ/ธุรกิจอาหาร นำเสนอในที่ประชุม และเรียบเรียงเป็นข้อมูลที่สามารถเผยแพร่ได้

นอธ364	ปฏิบัติการการสร้างตราสินค้าและการจัดการราคาสำหรับธุรกิจอาหาร	1(0-3-0)
FIB364	Branding and Pricing Management for Food Business Practicum	
	ฝึกปฏิบัติการสร้างตราสินค้าสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารและการบริการอาหารให้เติบโตและยั่งยืน การกำหนดตำแหน่งตราสินค้า การวางแผนตราสินค้าในการดำเนินงาน การวัดและประเมินผลเกี่ยวกับตราสินค้า กลยุทธ์การกำหนดราคาผลิตภัณฑ์อาหารและการบริการอาหาร	

3.2.2.8 ชุดวิชานวัตกรรมธุรกิจอาหาร (Food Business Innovation)

ศึกษาความสำคัญของการพัฒนาธุรกิจอาหาร และการบริการด้วยนวัตกรรม การเข้าใจกลุ่มผู้บริโภคเป้าหมาย ฝึกทักษะการวิเคราะห์ความต้องการของกลุ่มผู้บริโภคเป้าหมาย การพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์และการบริการที่ตอบโจทย์กลุ่มเป้าหมาย และมีความเป็นไปได้ทางธุรกิจ

นอธ371	การออกแบบธุรกิจบริการอาหาร	2(2-0-4)
FIB371	Food Service Design	
	ศึกษาแนวโน้มธุรกิจอาหารที่เกี่ยวข้องกับการใช้วัสดุดิบ และพฤติกรรมผู้บริโภค กระบวนการออกแบบธุรกิจอาหาร การสร้างประสบการณ์ผู้บริโภค การออกแบบและเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับธุรกิจอาหาร การออกแบบและศึกษาความเป็นไปได้ของโมเดลทางธุรกิจสำหรับนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร และการบริการต้นแบบที่พัฒนาขึ้น	

นอธ372	ปฏิบัติการการออกแบบธุรกิจบริการอาหาร	1(0-3-0)
FIB372	Food Service Design Practicum	
	ฝึกปฏิบัติการออกแบบธุรกิจอาหาร การสร้างประสบการณ์ผู้บริโภค และโมเดลทางธุรกิจสำหรับนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร และการบริการต้นแบบที่พัฒนาขึ้น	

นอธ373	การออกแบบนวัตกรรมสำหรับธุรกิจอาหาร	1(1-0-2)
FIB373	Design of Innovation for Food Business	
	ศึกษาความท้าทาย และแนวโน้มนวัตกรรม กระบวนการพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารและการบริการต้นแบบจากกรณีศึกษาของภาคธุรกิจ ชุมชน หรือจากการวิจัยผู้บริโภค พัฒนาแนวคิดผลิตภัณฑ์ต้นแบบ การทดสอบแนวคิดที่มีความเป็นไปได้ และเป็นที่ต้องการของผู้บริโภค	

นอธ374	ปฏิบัติการการออกแบบนวัตกรรมสำหรับธุรกิจอาหาร	2(0-6-0)
FIB374	Design of Innovation for Food Business Practicum	
	ฝึกพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารและการบริการต้นแบบจากกรณีศึกษาของภาคธุรกิจชุมชน หรือจากการวิจัยผู้บริโภค พัฒนาแนวคิดผลิตภัณฑ์ต้นแบบ การทดสอบแนวคิดที่มีความเป็นไปได้ เป็นที่ต้องการของผู้บริโภค และการวางแผนรองรับในกรณีการดำเนินการไม่เป็นไปตามแผน	

3.2.2.9 ชุดวิชาการพัฒนาโซ่อุปทานในธุรกิจอาหาร (Supply Chain Development in Food Business)

ศึกษา และฝึกปฏิบัติการการจัดซื้อ จัดหาวัตถุดิบ การจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทานสำหรับธุรกิจอาหาร

นอธ381	การจัดการระบบปฏิบัติการในธุรกิจอาหาร	1(1-0-2)
FIB381	Operations Management in Food Business	
	ศึกษาความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับระบบการผลิตและระบบการบริการ การออกแบบผลิตภัณฑ์และการบริการ การพยากรณ์ความต้องการ การเลือกทำเลที่ตั้ง การวางแผนผังกิจการ การวางแผนควบคุมการผลิตและบริการ วิธีการทำงาน การวิเคราะห์และการปรับปรุงวิธีการทำงาน การบริหารสินค้าคงเหลือและการควบคุมคุณภาพ	

นอธ382	ปฏิบัติการการจัดการระบบปฏิบัติการในธุรกิจอาหาร	1(0-3-0)
FIB382	Operations Management in Food Business Practicum	
	ปฏิบัติการเกี่ยวกับระบบการผลิตและระบบการบริการ การออกแบบผลิตภัณฑ์และการบริการ การพยากรณ์ความต้องการ การเลือกทำเลที่ตั้ง การวางแผนผังกิจการ การวางแผนควบคุมการผลิตและบริการ วิธีการทำงาน การวิเคราะห์และการปรับปรุงวิธีการทำงาน การบริหารสินค้าคงเหลือและการควบคุมคุณภาพ	

นอศ472 ปฏิบัติการนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ 1(0-3-0)

FIB472 Health Food Product Innovation Laboratory

ฝึกปฏิบัติการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพและอาหารเชิงหน้าที่ตามความต้องการพฤติกรรมของ ผู้บริโภค ตามความต้องการเฉพาะกลุ่ม ปัจจัยที่มีผลต่อคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์อาหาร การใช้สารเติมแต่งอาหารเพื่อการปรับปรุงคุณภาพผลิตภัณฑ์ และเป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ

นอศ473 อาหารอุบัติใหม่ 2(2-0-4)

FIB473 Novel Foods

ศึกษาสาเหตุและแนวโน้มการเกิดอาหารใหม่ในอนาคต ผลิตภัณฑ์เนื้อที่ทำจากพืช (Plant based meat) โปรตีนทางเลือก (Alternative protein) อาหารสังเคราะห์ (Synthetic food) อาหารตอบโจทย์โภชนาการเฉพาะบุคคล (personalized nutrition) เทคโนโลยีอาหารสามมิติ (3D printing food) กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์อาหารอุบัติใหม่ กรณีศึกษาเกี่ยวข้องกับการทำธุรกิจนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารอุบัติใหม่

3.2.2.11 ชุดวิชาการสร้างประสบการณ์วิชาชีพและการวิจัยด้านนวัตกรรมอาหารและธุรกิจ

(Work and Research Experience Development in Food Innovation and

Business) กำหนดให้เลือกเรียน จำนวน 1 แผนการศึกษา รวม 9 หน่วยกิต จากแผนการศึกษาต่อไปนี้

สร้างประสบการณ์วิชาชีพด้วยการศึกษาจากกรณีศึกษา การเรียนรู้ระบบการทำงานและการฝึกปฏิบัติงานในหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพธุรกิจอาหาร และสร้างประสบการณ์การวิจัยด้วยการทำโครงการผู้ประกอบการธุรกิจอาหารและสหกิจศึกษา

ก. แผนการศึกษาที่ 1 (แผนปกติ)

นอศ391 การฝึกงานวิชาชีพในธุรกิจอาหาร 1 2(0-17-0)

FIB391 Professional Practicum in Food Business I

ศึกษาระบบการทำงาน ฝึกปฏิบัติงานร่วมกับสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจการผลิตอาหารหรือธุรกิจบริการอาหาร หรือการประกอบธุรกิจด้วยตนเอง เรียนรู้ทักษะที่จำเป็นสำหรับผู้ปฏิบัติงานด้านอาหาร รวมระยะเวลาไม่น้อยกว่า 250 ชั่วโมง พร้อมทั้งนำเสนอผลการปฏิบัติงานและได้รับการประเมินผลจากสถานประกอบการ

- นอช392 การเตรียมความพร้อมสู่การทำงาน และสหกิจศึกษา 1(0-3-0)
 FIB392 Preparation for Work and Co-operative Education
 ฝึกวิเคราะห์ตนเอง แนวโน้มตลาดแรงงาน และสถานประกอบการที่เป็นต้นแบบในการดำเนินงาน
 อย่างมีจริยธรรมและความปลอดภัยในที่ทำงาน ฝึกการนำเสนอ การสัมภาษณ์งาน และการสื่อสารในที่ทำงาน
 การแสดงบทบาทจำลองที่แสดงออกถึงบุคลิกภาพ ทักษะและคุณลักษณะที่พึงประสงค์ในการทำงาน การ
 เขียนประวัติย่อเป็นภาษาไทยและภาษาอังกฤษ รวบรวมและสรุปแนวทางในการปฏิบัติสหกิจศึกษา การเขียน
 รายงานและนำเสนอผลงาน
- นอช491 การฝึกงานวิชาชีพในธุรกิจอาหาร 2 2(0-17-0)
 FIB491 Professional Practicum in Food Business II
 ศึกษาระบบการทำงาน และฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจการผลิตอาหาร
 ธุรกิจอาหาร หรือธุรกิจบริการอาหาร ในระดับกลางและขนาดย่อม รวมระยะเวลาไม่น้อยกว่า 250 ชั่วโมง
 พร้อมทั้งทำมินิโปรเจกต์ระหว่างการปฏิบัติงาน นำเสนอผลการปฏิบัติงานและได้รับการประเมินผลจากสถาน
 ประกอบการ
- นอช492 โครงการผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร 4(0-8-4)
 FIB492 Food Entrepreneurial Project
 ศึกษาค้นคว้า และวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับปัญหาทางด้านการประกอบธุรกิจอาหาร นวัตกรรม
 ผลิตภัณฑ์และบริการอาหาร เพื่อใช้ในการออกแบบ ปรับแผนและดำเนินธุรกิจใหม่ นำเสนอผล
 การดำเนินงานตลอดจนการเผยแพร่ในที่สาธารณะ

ข. แผนการศึกษาที่ 2 (แผนสหกิจศึกษา)

- นอช391 การฝึกงานวิชาชีพในธุรกิจอาหาร 1 2(0-17-0)
 FIB391 Professional Practicum in Food Business I
 ศึกษาระบบการทำงาน ฝึกปฏิบัติงานร่วมกับสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจการผลิต
 อาหารหรือธุรกิจบริการอาหาร หรือการประกอบธุรกิจด้วยตนเอง เรียนรู้ทักษะที่จำเป็นสำหรับ
 ผู้ปฏิบัติงานด้านอาหาร รวมระยะเวลาไม่น้อยกว่า 250 ชั่วโมง พร้อมทั้งนำเสนอผลการปฏิบัติงานและได้รับ
 การประเมินผลจากสถานประกอบการ

นอธ392 การเตรียมความพร้อมสู่การทำงาน และสหกิจศึกษา 1(0-3-0)

FIB392 Preparation for Work and Co-operative Education

ฝึกวิเคราะห์ตนเอง แนวโน้มตลาดแรงงาน และสถานประกอบการที่เป็นต้นแบบในการดำเนินงานอย่างมีจริยธรรมและความปลอดภัยในที่ทำงาน ฝึกการนำเสนอ การสัมภาษณ์งาน และการสื่อสารในที่ทำงาน การแสดงบทบาทจำลองที่แสดงออกถึงบุคลิกภาพ ทักษะและคุณลักษณะที่พึงประสงค์ในการทำงาน การเขียนประวัติย่อเป็นภาษาไทยและภาษาอังกฤษ รวบรวมและสรุปแนวทางในการปฏิบัติสหกิจศึกษา การเขียนรายงานและนำเสนอผลงาน

นอธ493 สหกิจศึกษา 6(0-36-0)

FIB493 Co-operative Education

ศึกษาระบบการทำงานและฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับ การผลิตอาหาร ธุรกิจอาหาร ธุรกิจการบริการอาหาร ในระดับชุมชน วิสาหกิจชุมชน หรืออุตสาหกรรม โดยปฏิบัติงานในหน้าที่ตามภารกิจที่ได้รับมอบหมายจากสถานที่ฝึกงาน และทำโครงการวิจัยเพื่อพัฒนาหรือแก้ปัญหาของสถานที่ฝึกงาน ในส่วนผลิต ควบคุมคุณภาพ วิจัย พัฒนาระบบ วิเคราะห์และทดสอบ ออกมาตรฐานและกฎหมาย หรือส่วนอื่นที่เกี่ยวข้อง รวมระยะเวลาไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์

3.2.3 วิชาเลือก กำหนดให้เลือกเรียน จำนวน 1 ชุดวิชา รวมไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต จากชุดวิชาต่อไปนี้

3.2.3.1 ชุดวิชาเทคโนโลยีอาหาร (Food Technology)

ศึกษาเทคโนโลยีในการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร และฝึกทักษะการพัฒนา และผลิตผลิตภัณฑ์อาหารจากพืช สัตว์ และเครื่องดื่ม

นอ๓421 เทคโนโลยีอาหารจากพืชและสัตว์ 3(2-2-5)

FIB421 Plant and Animal Food Technology

ศึกษาโครงสร้างและองค์ประกอบทางเคมี การเปลี่ยนแปลงหลังการเก็บเกี่ยวของพืชและหลังการตายของสัตว์ การเก็บรักษา สรรวจแนวโน้มของผู้บริโภค วิเคราะห์ช่องว่างและสร้างโอกาสธุรกิจผลิตภัณฑ์อาหารจากพืชและสัตว์ ฝึกปฏิบัติการรวมวิธีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากพืชและเนื้อสัตว์ ประเภทต่างๆ ที่สอดคล้องกับกฎหมาย การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิต การทดสอบผลิตภัณฑ์ และการทดสอบผู้บริโภค และการใช้ประโยชน์จากเศษเหลือเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม

นอ๓422 เทคโนโลยีเครื่องดื่ม 3(2-2-5)

FIB422 Beverage Technology

การจำแนกประเภทเครื่องดื่ม กรรมวิธีการผลิต และพัฒนาเครื่องดื่ม ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ อัดก๊าซ เครื่องดื่มผง ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มโปรตีนสูง เครื่องดื่มจากผักและผลไม้ ชา กาแฟ และนม การบรรจุ การแสดงฉลาก การควบคุมคุณภาพและการตรวจสอบผู้บริโภค

3.2.3.2 ชุดวิชาการสื่อสารสำหรับธุรกิจอาหาร (Food Business Communication)

ศึกษาและฝึกทักษะการนำเสนอโดยการพูด การเล่าเรื่อง และการใช้สื่อต่างๆ ทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ สำหรับการสื่อสารด้านธุรกิจอาหาร ฝึกทักษะการค้นคว้า รวบรวม วิพากษ์เรียบเรียงเอกสารหัวข้อที่สนใจ และนำเสนอในที่ประชุม

นอ๓461 ภาษาอังกฤษสำหรับธุรกิจอาหาร 3(2-2-5)

FIB461 English for Food Business

ศึกษา และฝึกปฏิบัติการฟัง พูด อ่าน เขียน และโครงสร้างประโยคที่ใช้ในการติดต่อสื่อสารในการประกอบธุรกิจและการบริการอาหาร

4. แผนที่กระจายความรับผิดชอบของชุดวิชา/รายวิชาที่รองรับผลลัพธ์การเรียนรู้

4.1 แผนที่กระจายความรับผิดชอบของผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

ชุดวิชา/รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร			
	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4
1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป				
ชุดวิชาที่ 1 การเรียนรู้และการสื่อสารในศตวรรษที่ 21				
มศว191 การเรียนรู้สู่โลกในศตวรรษที่ 21	•			
มศว192 การใช้ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	•			
ชุดวิชาที่ 2 ศิลปะการใช้ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารนานาชาติ				
มศว193 การฟังและการพูดภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ	•			
มศว194 การอ่านและการเขียนภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ	•			
ชุดวิชาที่ 3 มศว เพื่อสังคม				
มศว195 พลเมืองสร้างสรรค์สังคม	•			
มศว196 ศาสตร์และศิลป์แห่งการพัฒนาสังคมอย่างยั่งยืน	•			
ชุดวิชาที่ 4 การพัฒนาทักษะการทำงานและการเป็นผู้ประกอบการ				
มศว197 การพูดและการนำเสนองานเพื่ออาชีพ	•			
มศว198 การเตรียมพร้อมสู่การทำงานและการเป็นผู้ประกอบการ	•			
ชุดวิชาที่ 5 วิถีชีวิตที่ชาญฉลาด				
มศว291 วิถีชีวิตเพื่อสุขภาพ	•			
มศว292 วิทยาศาสตร์ กุญแจสู่การอยู่ร่วมกับสิ่งแวดล้อมอย่างสมดุล	•			
มศว293 การปรับตัวในสังคมพลวัต	•			
2. หมวดวิชาเฉพาะ				
2.1 วิชาแกน				
ชุดวิชาที่ 1 การสร้างคุณค่าความคิดและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์				
ทนก111 การคิดและสร้างนวัตกรรม		•		
ทนก112 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบและการทวนสอบ		•		

ชุดวิชา/รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร			
	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4
ชุดวิชาที่ 2 ภาษาอังกฤษสำหรับบัณฑิตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร				
ทนก201 ภาษาอังกฤษสำหรับบัณฑิตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร 1	•			
ทนก202 ภาษาอังกฤษสำหรับบัณฑิตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร 2	•			
2.2 วิชาบังคับ				
ชุดวิชาที่ 3 ศาสตร์และศิลป์ของการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร				
นอธ101 พื้นฐานวิทยาศาสตร์ และคณิตศาสตร์สำหรับธุรกิจอาหาร		•		
นอธ102 ปฏิบัติการพื้นฐานวิทยาศาสตร์ และคณิตศาสตร์สำหรับธุรกิจอาหาร		•		
นอธ103 เคมีและจุลชีวะวิทยาทางอาหารเบื้องต้น		•		
นอธ104 ปฏิบัติการเคมีและจุลชีวะวิทยาทางอาหารเบื้องต้น		•		
นอธ105 แนวคิดการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร				•
นอธ106 ปฏิบัติการแนวคิดการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร				•
ชุดวิชาที่ 4 ศาสตร์ของการประกอบอาหารอย่างมีโภชนาการ				
นอธ111 หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ		•		
นอธ112 ปฏิบัติการหลักการประกอบอาหารและโภชนาการ		•		
นอธ113 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร		•		
นอธ114 ปฏิบัติการวิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร		•		
ชุดวิชาที่ 5 เทคโนโลยีและการควบคุมคุณภาพสำหรับธุรกิจอาหาร				
นอธ221 ความปลอดภัยและสุขาภิบาลสำหรับธุรกิจอาหาร		•		
นอธ222 ปฏิบัติการความปลอดภัยและสุขาภิบาลสำหรับธุรกิจอาหาร		•		
นอธ223 เทคโนโลยีการผลิตอาหารและการควบคุมคุณภาพในธุรกิจอาหาร		•		
นอธ224 ปฏิบัติการเทคโนโลยีการผลิตอาหารและการควบคุมคุณภาพในธุรกิจอาหาร		•		
ชุดวิชาที่ 6 การสร้างธุรกิจอาหารอย่างมืออาชีพ				
นอธ231 การจัดการธุรกิจบริการอาหาร 1			•	•
นอธ232 ปฏิบัติการการจัดการธุรกิจบริการอาหาร 1			•	•

ชุดวิชา/รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร			
	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4
นอธ233 การจัดการธุรกิจบริการอาหาร 2			•	•
นอธ234 ปฏิบัติการการจัดการธุรกิจบริการอาหาร 2			•	•
นอธ235 การพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ในธุรกิจอาหาร				•
ชุดวิชาที่ 7 การบริหารธุรกิจอาหาร				
นอธ241 การเงินและการบัญชีสำหรับธุรกิจอาหาร			•	•
นอธ242 ปฏิบัติการการเงินและการบัญชีสำหรับธุรกิจอาหาร			•	•
นอธ243 กฎหมายและจริยธรรมสำหรับธุรกิจอาหาร				•
นอธ244 ผู้ประกอบการรุ่นใหม่			•	•
ชุดวิชาที่ 8 การวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อพัฒนานวัตกรรมอาหาร				
นอธ351 การวิเคราะห์ข้อมูลสำหรับธุรกิจอาหาร			•	•
นอธ352 ปฏิบัติการวิเคราะห์ข้อมูลสำหรับธุรกิจอาหาร			•	•
นอธ353 สัมมนา			•	•
ชุดวิชาที่ 9 การตลาดเชิงกลยุทธ์สำหรับธุรกิจอาหาร				
นอธ361 การตลาดสำหรับธุรกิจอาหาร			•	
นอธ362 ปฏิบัติการการตลาดสำหรับธุรกิจอาหาร			•	
นอธ363 การสร้างตราสินค้าและการจัดการราคาสำหรับธุรกิจอาหาร			•	
นอธ364 ปฏิบัติการการสร้างตราสินค้าและการจัดการราคาสำหรับธุรกิจอาหาร			•	
ชุดวิชาที่ 10 นวัตกรรมธุรกิจอาหาร				
นอธ371 การออกแบบธุรกิจบริการอาหาร			•	•
นอธ372 ปฏิบัติการออกแบบธุรกิจบริการอาหาร			•	•
นอธ373 การออกแบบนวัตกรรมสำหรับธุรกิจอาหาร				•
นอธ374 ปฏิบัติการออกแบบนวัตกรรมสำหรับธุรกิจอาหาร				•
ชุดวิชาที่ 11 การพัฒนาโซ่อุปทานในธุรกิจอาหาร				
นอธ381 การจัดการระบบปฏิบัติการในธุรกิจอาหาร			•	

ชุดวิชา/รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร			
	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4
นอธ382 ปฏิบัติการการจัดการระบบปฏิบัติการในธุรกิจอาหาร			•	
นอธ383 การจัดการโซ่อุปทานและโลจิสติกส์สำหรับธุรกิจอาหาร				•
นอธ384 ปฏิบัติการการจัดการโซ่อุปทานและโลจิสติกส์สำหรับธุรกิจอาหาร				•
ชุดวิชาที่ 12 อาหารแห่งอนาคต				
นอธ471 นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ		•		
นอธ472 ปฏิบัติการนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ		•		
นอธ473 อาหารอุบัติใหม่		•		
ชุดวิชาที่ 13 การสร้างประสบการณ์วิชาชีพและการวิจัยด้านนวัตกรรมอาหารและธุรกิจ				
นอธ391 การฝึกงานวิชาชีพในธุรกิจอาหาร 1			•	
นอธ392 การเตรียมความพร้อมสู่การทำงาน และสหกิจศึกษา			•	•
นอธ491 การฝึกงานวิชาชีพในธุรกิจอาหาร 2				•
นอธ492 โครงการผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร	•	•	•	•
นอธ493 สหกิจศึกษา	•	•	•	•
2.3 วิชาเลือก				
ชุดวิชาที่ 14 เทคโนโลยีอาหาร				
นอธ421 เทคโนโลยีอาหารจากพืชและสัตว์		•		
นอธ422 เทคโนโลยีเครื่องดื่ม		•		
ชุดวิชาที่ 15 การสื่อสารสำหรับธุรกิจอาหาร				
นอธ461 ภาษาอังกฤษสำหรับธุรกิจอาหาร			•	
นอธ462 เทคนิคการสื่อสารและการนำเสนองาน			•	
ชุดวิชาที่ 16 การบริหารจัดการธุรกิจคาเฟ่				
นอธ423 ผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มสำหรับธุรกิจคาเฟ่		•		
นอธ474 การออกแบบประสบการณ์ผู้บริโภคสำหรับธุรกิจคาเฟ่				•

ชุดวิชา/รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร													
	PLO1				PLO2				PLO3				PLO4	
	K1	S1	E1	C1	K2	S2	E2	C2	K3	S3	E3	C3	K4	C4
2. หมวดวิชาเฉพาะ														
2.1 วิชาแกน														
ชุดวิชาที่ 1 การสร้างคุณค่าความคิดและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์														
ทนก111 การคิดและสร้างนวัตกรรม		2		1	4			1,2,4,5						
ทนก112 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบและการทวนสอบ		2		1	4			1,2,4,5						
ชุดวิชาที่ 2 ภาษาอังกฤษสำหรับนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร														
ทนก201 ภาษาอังกฤษสำหรับนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร 1	2	2,3	1	4										
ทนก202 ภาษาอังกฤษสำหรับนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร 2	2	2,3	1	4										
2.2 วิชาบังคับ และวิชาโครงการบูรณาการ / สหกิจศึกษา														
ชุดวิชาที่ 3 ศาสตร์และศิลป์ของการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร														
นอธ101 พื้นฐานวิทยาศาสตร์ และคณิตศาสตร์สำหรับธุรกิจอาหาร		3		1	4	2	1							
นอธ102 ปฏิบัติการพื้นฐานวิทยาศาสตร์ และคณิตศาสตร์สำหรับธุรกิจอาหาร		3		1	4	2	1							
นอธ103 เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหารเบื้องต้น		3		1	4		1							
นอธ104 ปฏิบัติการเคมีและจุลชีววิทยาทางอาหารเบื้องต้น		3		1	4		1							
นอธ105 กรอบความคิดการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร								2,3		2		2	1,4	2
นอธ106 ปฏิบัติการกรอบความคิดการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร								2,3		2		2	1,4	2
ชุดวิชาที่ 4 ศาสตร์ของการประกอบอาหารอย่างมีโภชนาการเพื่อสุขภาพ														
นอธ111 หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ					1,2,3	1	2	1						
นอธ112 ปฏิบัติการหลักการประกอบอาหารและโภชนาการ					1,2,3	1	2	1						
นอธ113 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร		3			4		2	1						

ชุดวิชา/รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร													
	PLO1				PLO2				PLO3				PLO4	
	K1	S1	E1	C1	K2	S2	E2	C2	K3	S3	E3	C3	K4	C4
นอธ114 ปฏิบัติการวิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร		3			4		2	1						
ชุดวิชาที่ 5 เทคโนโลยีและการควบคุมคุณภาพสำหรับธุรกิจอาหาร														
นอธ221 ความปลอดภัยและสุขาภิบาลสำหรับธุรกิจอาหาร		3			5		1,2	3						
นอธ222 ปฏิบัติการความปลอดภัยและสุขาภิบาลสำหรับธุรกิจอาหาร		3			5		1,2	3						
นอธ223 เทคโนโลยีการผลิตอาหารและการควบคุมคุณภาพในธุรกิจอาหาร				1	4,5	1	1,2	1						
นอธ224 ปฏิบัติการเทคโนโลยีการผลิตอาหารและการควบคุมคุณภาพในธุรกิจอาหาร				1	4,5	1	1,2	1						
ชุดวิชาที่ 6 การสร้างธุรกิจอาหารอย่างมืออาชีพ														
นอธ231 การจัดการธุรกิจอาหาร 1		3				1,2	1	3,4	1,2	1,2		1,2	2	
นอธ232 ปฏิบัติการการจัดการธุรกิจอาหาร 1		3				1,2	1	3,4	1,2	1,2		1,2	2	
นอธ233 การจัดการธุรกิจอาหาร 2		3				1,2	1	3,4	8	1,2		1,2	2	
นอธ234 ปฏิบัติการการจัดการธุรกิจอาหาร 2		3				1,2	1	3,4	8	1,2		1,2	2	
นอธ235 การพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ในธุรกิจอาหาร		2					1	4		1,2			1,4,5	1
ชุดวิชาที่ 7 การบริหารธุรกิจอาหาร														
นอธ241 การเงินและการบัญชีสำหรับธุรกิจอาหาร		1				1	1	3	7				4	
นอธ242 ปฏิบัติการการเงินและการบัญชีสำหรับธุรกิจอาหาร		1				1	1	3	7				4	
นอธ243 กฎหมายและจริยธรรมสำหรับธุรกิจอาหาร							1	3		2	2		4	
นอธ244 ผู้ประกอบการรุ่นใหม่						2		2,3,4,5	1,5,7	1,2	2		1,5	1,2
ชุดวิชาที่ 8 การวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อพัฒนานวัตกรรมการอาหาร														
นอธ351 การวิเคราะห์ข้อมูลสำหรับธุรกิจอาหาร		1		1		2	1		4,5	2			2	
นอธ352 ปฏิบัติการการวิเคราะห์ข้อมูลสำหรับธุรกิจอาหาร		1		1		2	1		4,5	2			2	
นอธ353 สัมมนา				1			1	1	5	1,2	2		1,4	

ชุดวิชา/รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร													
	PLO1				PLO2				PLO3				PLO4	
	K1	S1	E1	C1	K2	S2	E2	C2	K3	S3	E3	C3	K4	C4
ชุดวิชาที่ 9 การตลาดเชิงกลยุทธ์สำหรับธุรกิจอาหาร														
นอธ361 การตลาดสำหรับธุรกิจอาหาร		1,2						2,4	4,6		1			
นอธ362 ปฏิบัติการการตลาดสำหรับธุรกิจอาหาร		1,2						2,4	4,6		1			
นอธ363 การสร้างตราสินค้าและการจัดการราคาสำหรับธุรกิจอาหาร		1,2						1,4	1,6	2		1		
นอธ364 ปฏิบัติการการสร้างตราสินค้าและการจัดการราคาสำหรับธุรกิจอาหาร		1,2						1,4	1,6	2		1		
ชุดวิชาที่ 10 นวัตกรรมธุรกิจอาหาร														
นอธ371 การออกแบบธุรกิจบริการอาหาร				1				1,4,5	5	1,2	2	2	2,3	
นอธ372 ปฏิบัติการออกแบบธุรกิจบริการอาหาร				1				1,4,5	5	1,2	2	2	2,3	
นอธ373 การออกแบบนวัตกรรมสำหรับธุรกิจอาหาร		3						1,2,4 ,5	5	1,2	2		2,3,4 ,5	2
นอธ374 ปฏิบัติการออกแบบนวัตกรรมสำหรับธุรกิจอาหาร		3						1,2,4 ,5	5	1,2	2		2,3,4 ,5	2
ชุดวิชาที่ 11 การพัฒนาโซ่อุปทานในธุรกิจอาหาร														
นอธ381 การจัดการระบบปฏิบัติการในธุรกิจอาหาร						2		2	2,3	1,2				
นอธ382 ปฏิบัติการการจัดการระบบปฏิบัติการในธุรกิจอาหาร						2		2	2,3	1,2				
นอธ383 การจัดการโซ่อุปทานและโลจิสติกส์สำหรับธุรกิจอาหาร							1	4		1,2			1	
นอธ384 ปฏิบัติการการจัดการโซ่อุปทานและโลจิสติกส์สำหรับธุรกิจอาหาร							1	4		1,2			1	
ชุดวิชาที่ 12 อาหารแห่งอนาคต														
นอธ471 นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ		3		1	1,2,4	1	2	1		1			2,3	
นอธ472 ปฏิบัติการนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ		3		1	1,2,4	1	2	1		1			2,3	
นอธ473 อาหารอุบัติใหม่		3		1	4,5		1,2	1,3						

ชุดวิชา/รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร													
	PLO1				PLO2				PLO3				PLO4	
	K1	S1	E1	C1	K2	S2	E2	C2	K3	S3	E3	C3	K4	C4
ชุดวิชาที่ 13 การสร้างประสบการณ์วิชาชีพและการวิจัยด้านนวัตกรรมอาหารและธุรกิจ														
นอธ391 การฝึกงานวิชาชีพในธุรกิจอาหาร 1		2		1			1	2,3,4	1,6,8	1		1		
นอธ392 การเตรียมความพร้อมสู่การทำงาน และสหกิจศึกษา		2		1			1	2,3,4					4	
นอธ491 การฝึกงานวิชาชีพในธุรกิจอาหาร 2		3		1			1	1-4		1,2		1	1,4	1
นอธ492 โครงการสำหรับผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร		1,2,3			4	2		1,3,5	2,5,6 ,7	1,2	2	1	3,4	1,2
นอธ493 สหกิจศึกษา		1,2,3			4	2		1,3	2,5,6 ,7	1,2	2	1	3,4	1,2
2.3 วิชาเลือก														
ชุดวิชาที่ 14 เทคโนโลยีอาหาร														
นอธ421 เทคโนโลยีอาหารจากพืชและสัตว์		3			4,5	1	2	1,2						
นอธ422 เทคโนโลยีเครื่องดื่ม		3			4,5	1	2	1,2						
ชุดวิชาที่ 15 การสื่อสารสำหรับธุรกิจอาหาร														
นอธ461 ภาษาอังกฤษสำหรับธุรกิจอาหาร	1	2		1					6					
นอธ462 เทคนิคการสื่อสารและการนำเสนองาน	3	1,2						2,4	6	2	1			
ชุดวิชาที่ 16 การบริหารจัดการธุรกิจคาเฟ่														
นอธ423 ผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มสำหรับธุรกิจคาเฟ่		2			1,5	1	2	1,2						
นอธ474 การออกแบบประสบการณ์ผู้บริโภคสำหรับธุรกิจคาเฟ่		1,2				1,2			5	1	1,2		2,3,4	

*หมายเหตุ รหัสตัวเลขที่ใช้ในตารางนี้ มาจากรายละเอียดของผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLO) ในตาราง หมวด 3 ข้อ 1 หน้า 17-19

5. แผนการศึกษาและการกระจายความรับผิดชอบของผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร ลงสู่รายวิชาและผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี

ชั้นปีที่ 1													
ภาคการศึกษาที่ 1			PLOs				ภาคการศึกษาที่ 2			PLOs			
รหัสวิชา	ชุดวิชา/รายวิชา	หน่วยกิต	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	รหัสวิชา	ชุดวิชา/รายวิชา	หน่วยกิต	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4
	วิชาศึกษาทั่วไป							วิชาศึกษาทั่วไป					
	ชุดวิชาการเรียนรู้และการสื่อสารในศตวรรษที่ 21							ชุดวิชาศิลปะการใช้ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารนานาชาติ					
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)	●			
	วิชาแกน							ชุดวิชา มศว เพื่อสังคม					
	ชุดวิชาการสร้างคุณค่าความคิดและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์						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)		●				วิชาบังคับ					
	วิชาบังคับ							ชุดวิชาศาสตร์ของการประกอบอาหารอย่างมีโภชนาการเพื่อสุขภาพ					
	ชุดวิชาศาสตร์และศิลป์ของการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร						นอธ111	หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ	2(2-0-4)		●		
นอธ101	พื้นฐานวิทยาศาสตร์ และคณิตศาสตร์ สำหรับธุรกิจอาหาร	2(2-0-4)		●			นอธ112	ปฏิบัติการหลักการประกอบอาหารและโภชนาการ	1(0-3-0)		●		
นอธ102	ปฏิบัติการพื้นฐานวิทยาศาสตร์ และคณิตศาสตร์สำหรับธุรกิจอาหาร	1(0-3-0)		●			นอธ113	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	2(2-0-4)		●		

ชั้นปีที่ 1													
ภาคการศึกษาที่ 1			PLOs				ภาคการศึกษาที่ 2			PLOs			
รหัสวิชา	ชุดวิชา/รายวิชา	หน่วยกิต	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	รหัสวิชา	ชุดวิชา/รายวิชา	หน่วยกิต	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4
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)				●							
รวมหน่วยกิต		17					รวมหน่วยกิต		19				
ผลลัพธ์การเรียนรู้ของชั้นปีที่ 1 (K,S,E,C) <ol style="list-style-type: none"> 1. สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการเรียนรู้ เข้าใจบทบาทหน้าที่ของพลเมือง ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างเหมาะสม และแสดงออกถึงความมีจิตสำนึกสาธารณะและปฏิบัติตนเองเหมาะสมในฐานะพลเมืองและพลเมืองดิจิทัล 2. สามารถอธิบายกระบวนการคิดทางวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ และใช้เครื่องมือการสร้างกระบวนการคิด เชิงออกแบบ เพื่อเป็นแนวทางในการดำเนินธุรกิจอาหาร และการบริการอาหาร 3. เข้าใจบทบาทหน้าที่ของการเป็นผู้ประกอบการที่ดีและแนวปฏิบัติที่เหมาะสมสำหรับการเริ่มต้นธุรกิจ 4. สามารถประกอบอาหารให้ถูกต้องตามหลักการประกอบอาหาร โภชนาการ และเป็นที่ยังพอใจของผู้บริโภค 													

* หมายถึง ● ความรับผิดชอบหลัก

ชั้นปีที่ 2													
ภาคการศึกษาที่ 1			PLOs				ภาคการศึกษาที่ 2			PLOs			
รหัสวิชา	ชุดวิชา/รายวิชา	หน่วยกิต	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	รหัสวิชา	ชุดวิชา/รายวิชา	หน่วยกิต	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4
	วิชาศึกษาทั่วไป							วิชาศึกษาทั่วไป					
	ชุดวิชาวิถีชีวิตที่ชาญฉลาด							ชุดวิชา การเตรียมความพร้อมสู่การทำงานและการเป็นผู้ประกอบการ					
มศว291	วิถีชีวิตเพื่อสุขภาพ	3(2-2-5)	●				มศว197	ศิลปะการพูดและการนำเสนอผลงาน	3(2-2-5)	●			
มศว293	การปรับตัวในสังคมพลวัต	3(2-2-5)	●				มศว198	การเตรียมพร้อมสู่การทำงาน	3(2-2-5)	●			
	วิชาบังคับ							วิชาแกน					
	ชุดวิชาเทคโนโลยีและการควบคุมคุณภาพสำหรับธุรกิจอาหาร							ชุดวิชาภาษาอังกฤษสำหรับบัณฑิตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร					
นอธ221	ความปลอดภัยและสุขาภิบาลสำหรับธุรกิจอาหาร	1(1-0-2)		●			ทนก201	ภาษาอังกฤษสำหรับบัณฑิตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร 1	2(1-2-3)	●			
นอธ222	ปฏิบัติการความปลอดภัยและสุขาภิบาลสำหรับธุรกิจอาหาร	1(0-3-0)		●			ทนก202	ภาษาอังกฤษสำหรับบัณฑิตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร 2	2(1-2-3)	●			
นอธ223	เทคโนโลยีการผลิตอาหารและการควบคุมคุณภาพในธุรกิจอาหาร	2(2-0-4)		●				วิชาบังคับ					
นอธ224	ปฏิบัติการเทคโนโลยีการผลิตอาหารและการควบคุมคุณภาพในธุรกิจอาหาร	1(0-3-0)		●				ชุดวิชาการบริหารธุรกิจอาหาร					
	ชุดวิชาการสร้างธุรกิจอาหารอย่างมืออาชีพ						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)			●	●

ชั้นปีที่ 2													
ภาคการศึกษาที่ 1			PLOs				ภาคการศึกษาที่ 2			PLOs			
รหัสวิชา	ชุดวิชา/รายวิชา	หน่วยกิต	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	รหัสวิชา	ชุดวิชา/รายวิชา	หน่วยกิต	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4
นอธ234	ปฏิบัติการการจัดการธุรกิจบริการ อาหาร 2	1(0-2-1)			●	●							
นอธ235	การพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ในธุรกิจ อาหาร	2(2-0-4)				●							
รวมหน่วยกิต		18					รวมหน่วยกิต		17				
ผลลัพธ์การเรียนรู้ของชั้นปีที่ 2 (K,S,E,C) 1. มีมุมมองเชิงธุรกิจมีทักษะการสื่อสาร สามารถปรับตัวอยู่ในสังคมและสิ่งแวดล้อมได้อย่างสมดุล และมีการพัฒนาสุขภาพและวิถีชีวิตเชิงสร้างสรรค์ 2. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร เทคโนโลยีการผลิต และการควบคุมคุณภาพในการผลิตอาหารให้ปลอดภัย และถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล 3. สามารถอธิบายองค์ประกอบของการดำเนินงานธุรกิจ ทั้งการเงินการบัญชี การบริหารทรัพยากรบุคคล และบทบาทหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง 4. สามารถวางแผน และทดลองดำเนินธุรกิจอาหารเบื้องต้นอย่างเป็นระบบ													

* หมายถึง ● ความรับผิดชอบหลัก

ชั้นปีที่ 3													
ภาคการศึกษาที่ 1			PLOs				ภาคการศึกษาที่ 2			PLOs			
รหัสวิชา	ชุดวิชา/รายวิชา	หน่วยกิต	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	รหัสวิชา	ชุดวิชา/รายวิชา	หน่วยกิต	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4
	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				
ผลลัพธ์การเรียนรู้ของชั้นปีที่ 3 (K, S, E, C) 1. สามารถสร้างสรรค์นวัตกรรมอาหาร และบริการอาหารให้ตรงตามความต้องการของกลุ่มผู้บริโภคเป้าหมาย และมีความเป็นไปได้ทางธุรกิจ 2. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้การสื่อสารการตลาดผ่านกิจกรรม การบริหารสินค้า เพื่อสร้างคุณค่าของธุรกิจ													

* หมายเหตุ ● ความรับผิดชอบหลัก

ชั้นปีที่ 4 (แผนการศึกษาที่ 1; แผนปกติ)													
ภาคการศึกษาที่ 1			PLOs				ภาคการศึกษาที่ 2			PLOs			
รหัสวิชา	ชุดวิชา/รายวิชา	หน่วยกิต	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	รหัสวิชา	ชุดวิชา/รายวิชา	หน่วยกิต	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4
	วิชาบังคับ							วิชาเลือกเสรี					
	ชุดวิชาอาหารแห่งอนาคต							ชุดวิชาเลือกเสรี					
นอธ471	นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ	2(2-0-4)		●		●	xxxxxx	รายวิชาเลือกเสรี	3(x-x-x)				
นอธ472	ปฏิบัติการนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ	1(0-3-0)		●		●	xxxxxx	รายวิชาเลือกเสรี	3(x-x-x)				
นอธ473	อาหารอุบัติใหม่	2(2-0-4)		●									
	ชุดวิชาการสร้างประสบการณ์วิชาชีพและการวิจัยด้านนวัตกรรมอาหารและธุรกิจ												
นอธ491	การฝึกงานวิชาชีพในธุรกิจอาหาร 2	2(0-17-0)				●							
นอธ492	โครงการผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร	4(0-8-4)	●	●	●	●							
	วิชาเลือก												
	ชุดวิชาเอกเลือก												
นอธxxx	รายวิชาเอกเลือก	3(x-x-x)											
นอธxxx	รายวิชาเอกเลือก	3(x-x-x)											
	รวมหน่วยกิต	17						รวมหน่วยกิต	6				
ผลลัพธ์การเรียนรู้ของชั้นปีที่ 4 (K,S,E,C) สามารถบูรณาการองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องเพื่อนำมาแก้ปัญหาทางธุรกิจอาหาร และพัฒนาธุรกิจอาหารและการบริการอาหารต้นแบบที่มีคุณค่าทางธุรกิจอย่างยั่งยืนของตนเองได้													

* หมายถึง ● ความรับผิดชอบหลัก

ชั้นปีที่ 4 (แผนการศึกษาที่ 2; แผนสหกิจศึกษา)													
ภาคการศึกษาที่ 1			PLOs				ภาคการศึกษาที่ 2			PLOs			
รหัสวิชา	ชุดวิชา/รายวิชา	หน่วยกิต	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	รหัสวิชา	ชุดวิชา/รายวิชา	หน่วยกิต	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4
	วิชาบังคับ							วิชาบังคับ					
	ชุดวิชาอาหารแห่งอนาคต							ชุดวิชาการสร้างประสบการณ์วิชาชีพและการวิจัย ด้านนวัตกรรมอาหารและธุรกิจ					
นอธ471	นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ	2(2-0-4)		●		●	นอธ493	สหกิจศึกษา	6(0-36-0)	●	●	●	●
นอธ472	ปฏิบัติการนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อสุขภาพ	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				
ผลลัพธ์การเรียนรู้ของชั้นปีที่ 4 (K,S,E,C) สามารถบูรณาการองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องเพื่อนำมาแก้ปัญหาทางธุรกิจอาหาร และพัฒนาธุรกิจอาหารและการบริการอาหารต้นแบบที่มีคุณค่าทางธุรกิจอย่างยั่งยืนของตนเองได้													

* หมายถึงเหตุ ● ความรับผิดชอบหลัก

หมวดที่ 5 การจัดการกระบวนการเรียนรู้และการประเมินผลการเรียนรู้

มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒยึดมั่นในหลักปรัชญา “การศึกษาคือความเจริญงอกงาม” โดยมุ่งเน้นปลูกฝังและพัฒนานิสัยให้เติบโตทั้งในด้านชาวปัญญา ทักษะ จริยธรรมและความดีงาม ตลอดจนบุคลิกภาพการปฏิบัติตนด้วยความเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่และเอื้ออาทรต่อผู้อื่นในชุมชน สังคม ซึ่งมีความแตกต่างหลากหลายได้อย่างเหมาะสม สอดคล้องกับความต้องการของผู้มีส่วนได้เสีย สถานการณ์ หรือบริบททางสังคมของประเทศ และตลาดอาชีพที่เกี่ยวข้อง รวมถึงส่งเสริมบรรยากาศและสภาพแวดล้อมการเรียนรู้ที่เอื้อให้นิสิตสามารถเรียนรู้และพัฒนาตนเองได้ตลอดเวลาตามศักยภาพของแต่ละบุคคล

การออกแบบการจัดการกระบวนการเรียนรู้ของมหาวิทยาลัย จึงให้ความสำคัญกับการเรียนรู้ที่เน้นผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง (Student-centered Approach) โดยมุ่งจัดประสบการณ์การเรียนรู้ที่ให้นิสิตเป็นผู้มีส่วนร่วมรับผิดชอบในกิจกรรมการเรียนรู้ อย่างกระตือรือร้น (Active Learning) เปิดโอกาสให้นิสิตได้เรียนรู้จากการลงมือทำ (Learning by doing) ด้วยตนเองและหรือร่วมกับเพื่อนผู้เรียนคนอื่น ผ่านบริบทของการเรียนรู้ในห้องเรียน การทำโครงงาน การเข้าร่วมกิจกรรมการเรียนรู้หรือกิจกรรมเพื่อพัฒนาชุมชนต่างๆ การทำงานในสถานการณ์จริง และการแสวงหาความรู้จากแหล่งการเรียนรู้ต่างๆ โดยผู้สอนปรับเปลี่ยนบทบาทจากการเป็นผู้ให้ความรู้ เป็นผู้อำนวยความสะดวกในการเรียนรู้ และจัดการกระบวนการเรียนรู้โดยใช้เทคนิค และวิธีการสอนที่หลากหลาย เพื่อกระตุ้นให้นิสิตได้ใช้ทั้งความรู้ และทักษะในการคิด การวิเคราะห์และแก้ปัญหา การสื่อสารและการทำงานร่วมกับผู้อื่น ตลอดจนการใช้เทคโนโลยีดิจิทัลเป็นเครื่องมือในการเรียนรู้และการทำงานอย่างเหมาะสม อันจะส่งเสริมให้นิสิตสามารถสร้างสรรค์ความรู้ด้วยตนเอง ตามทฤษฎีคอนสตรัคติวิสต์ (Constructivist Theory) และพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง ตามกรอบแนวคิดแบบเติบโต (Growth Mindset) ได้ในที่สุด

โดยรายละเอียดการจัดกระบวนการเรียนรู้และการประเมินผลการเรียนรู้ในระดับหลักสูตร ชั้นปี และรายวิชา มีดังนี้

1. การจัดกระบวนการเรียนรู้

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	วิธีการสอน/กิจกรรมการเรียนรู้
<p>PLO1: สามารถใช้ภาษาและเทคโนโลยีดิจิทัลในการเรียนรู้ การสื่อสาร และการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างเหมาะสม มีมุมมองเชิงธุรกิจ แสดงออกถึงความมีจิตสำนึกสาธารณะ และปฏิบัติตนอย่างเหมาะสมในฐานะพลเมืองและพลเมืองดิจิทัล</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● การบรรยายแบบมีส่วนร่วม ● การจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning) ได้แก่ กรณีศึกษาเป็นฐาน เกมเป็นฐาน ปัญหาเป็นฐาน ภาระงานเป็นฐาน โครงการเป็นฐาน
<p>PLO2: สามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารอย่างสร้างสรรค์ ถูกต้องตามหลักโภชนาการ และปลอดภัยต่อผู้บริโภค</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● การเรียนรู้แบบมีปฏิสัมพันธ์กับผู้เรียน ● การจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning) ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ได้แก่ การเรียนแบบร่วมมือ การเรียนแบบใช้ปัญหาเป็นฐาน การเรียนแบบใช้โครงการเป็นฐาน การเรียนโดยการค้นคว้าด้วยตนเอง ● ฝึกปฏิบัติการที่สอดคล้องกับสาระการเรียนรู้ในแต่ละรายวิชา ได้แก่ ปฏิบัติการทางเคมีและจุลชีววิทยาที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ปฏิบัติการการคำนวณและการใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ ปฏิบัติการที่เกี่ยวข้องกับการผลิตและสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์/เมนูอาหาร ปฏิบัติการผลิตอาหารและควบคุมคุณภาพอาหาร ● ฝึกใช้เทคโนโลยีในการสืบค้น เก็บรวบรวมข้อมูล และนำเสนอผลงาน ● การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง จากการทำศนศึกษา การบรรยายจากวิทยากรพิเศษ ในหัวข้อที่น่าสนใจและทันสมัย ● ใช้กรณีศึกษาให้นิสิตฝึกคิดวิเคราะห์ วิพากษ์ และนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในการแก้ไขปัญหาอย่างเป็นระบบ ● การให้ข้อมูลย้อนกลับแก่ผู้เรียน
<p>PLO3: สามารถวางแผนรูปแบบการดำเนินธุรกิจบริการอาหารได้อย่างเหมาะสม</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● การเรียนรู้แบบมีปฏิสัมพันธ์กับผู้เรียน ● การจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงรุก (Active learning) ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ได้แก่ การเรียนแบบร่วมมือ การเรียนแบบใช้ปัญหาเป็นฐาน การเรียนแบบใช้โครงการเป็นฐาน การเรียนรู้ด้วยการแสดงบทบาทสมมติ การเรียนแบบเกมเป็นฐาน ● ฝึกปฏิบัติการที่สอดคล้องกับสาระการเรียนรู้ในแต่ละรายวิชา ได้แก่ การจัดทำระบบบริหารจัดการธุรกิจอาหาร การวางแผนธุรกิจ การจัดทำบัญชีสำหรับธุรกิจอาหาร การกำหนดกลยุทธ์ทางการตลาด

	<ul style="list-style-type: none"> ● ฝึกใช้เทคโนโลยีในการสืบค้น เก็บรวบรวมข้อมูล และนำเสนอผลงาน ● ฝึกปฏิบัติด้านการบริหารจัดการในสถานประกอบการธุรกิจอาหาร ● การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง จากการทำศนศึกษา การบรรยายจากวิทยากรพิเศษ ในหัวข้อที่น่าสนใจและทันสมัย ● ใช้กรณีศึกษาให้นิสิตฝึกคิดวิเคราะห์ วิพากษ์ และนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในการแก้ไขปัญหาอย่างเป็นระบบ ● การให้ข้อมูลย้อนกลับแก่ผู้เรียน
<p>PLO4: สามารถประยุกต์ใช้แนวคิดเชิงนวัตกรรมในการจัดการธุรกิจอาหารอย่างเป็นระบบ ถูกต้องตามข้อบังคับ และกฎหมาย</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● การเรียนรู้แบบมีปฏิสัมพันธ์กับผู้เรียน ● การจัดการกิจกรรมการเรียนรู้เชิงรุก (Active learning) ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ได้แก่ การเรียนแบบร่วมมือ การเรียนแบบใช้ปัญหาเป็นฐาน การเรียนแบบใช้โครงการเป็นฐาน การเรียนรู้ด้วยการแสดงบทบาทสมมติ ● ฝึกใช้เทคโนโลยีในการสืบค้น เก็บรวบรวมข้อมูล และนำเสนอผลงาน ● การลงสำรวจภาคสนาม เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการออกแบบ และพัฒนานวัตกรรมอาหารและการบริการ ● ฝึกการออกแบบธุรกิจอาหารตามความต้องการของผู้บริโภค ● การทำ Validation เพื่อยืนยันการออกแบบหรือพัฒนานวัตกรรมอาหารกับผู้บริโภคเป้าหมาย ● การทดลองดำเนินธุรกิจอาหารที่ได้ออกแบบไว้ภายใต้รายวิชาหรือกิจกรรมที่สาขาวิชาจัดขึ้น เช่น FIB showcase ● ฝึกปฏิบัติด้านการบริหารจัดการในสถานประกอบการธุรกิจอาหาร ● การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง จากการทำศนศึกษา การบรรยายจากวิทยากรพิเศษ ในหัวข้อที่น่าสนใจและทันสมัย ● ค้นคว้า ระดมความคิดเห็น วิเคราะห์ และจัดทำโครงการ เพื่อนำไปสู่การสร้างนวัตกรรมอาหารและการบริการด้านอาหาร ● ส่งเสริมนิสิตเข้าร่วมการแข่งขันการสร้างนวัตกรรมอาหารและการเขียนแผนธุรกิจ

2. การประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้

การประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของนิสิต ในระดับหลักสูตร ชั้นปี และรายวิชา นั้น คณะกรรมการบริหารหลักสูตร อาจารย์ผู้สอน และ/หรือ อาจารย์ที่ปรึกษา ร่วมกันทำหน้าที่กำกับดูแล ดังนี้

2.1 การประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ด้านทักษะและคุณลักษณะอันพึงประสงค์ของนิสิต ได้แก่ ทักษะการสื่อสาร ทักษะการทำงานร่วมกัน ทักษะด้านเทคโนโลยีดิจิทัล ทักษะการคิดอย่างมีวิจารณญาณและการแก้ปัญหา ความคิดสร้างสรรค์ และจิตสำนึกสาธารณะ ซึ่งนิสิตได้รับการพัฒนาผ่านการจัดกระบวนการเรียนรู้ทั้งในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป หมวดวิชาเฉพาะ และหมวดวิชาเลือกเสรี นั้น มหาวิทยาลัย ได้จัดทำแผนการประเมิน ดังนี้

ผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้	ระยะเวลาวิธีการประเมิน					
	ประเมินโดย นิสิต	ประเมินโดยผู้สอน				ประเมินโดย - บัณฑิต - คณะกรรมการหลักสูตร - ผู้ใช้บัณฑิต
ปี 1		ปี 2	ปี 3	ปี 4		
1. ทักษะการสื่อสาร	ประเมินโดย นิสิต					ประเมินโดย - บัณฑิต - คณะกรรมการหลักสูตร - ผู้ใช้บัณฑิต
2. ทักษะการทำงานร่วมกัน						
3. ทักษะด้านเทคโนโลยีดิจิทัล						
4. ทักษะการคิดอย่างมีวิจารณญาณและการแก้ปัญหา						
5. ความคิดสร้างสรรค์						
6. จิตสำนึกสาธารณะ						

* ขึ้นกับแผนการศึกษา

เครื่องมือที่ใช้ในการประเมิน ประกอบด้วย 1) แบบประเมินตนเอง 2) เกณฑ์การประเมินรูบริคส์ ซึ่งเป็นเครื่องมือที่มหาวิทยาลัยจัดทำขึ้นและได้ผ่านการตรวจสอบคุณภาพและประสิทธิภาพของเครื่องมือแล้ว

โดยมหาวิทยาลัยจะรายงานข้อมูลผลการประเมินด้านทักษะและคุณลักษณะอันพึงประสงค์ของนิสิต ให้กับสำนักนวัตกรรมการเรียนรู้ ซึ่งเป็นหน่วยงานที่รับผิดชอบการจัดการเรียนการสอนในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป และหลักสูตร เพื่อจะได้นำข้อมูลที่ได้ไปใช้การทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของนิสิตและการจัดการกระบวนการเรียนรู้ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป และหมวดวิชาเฉพาะของหลักสูตร อันจะนำไปสู่การปรับปรุงและพัฒนากระบวนการจัดการเรียนรู้และผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของนิสิตในด้านทักษะและคุณลักษณะอันพึงประสงค์ต่อไป

2.2 การประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร

ผลลัพธ์การเรียนรู้	พฤติกรรมบ่งชี้ (Performance Criteria)	วิธีการ/เครื่องมือประเมินผล
<p>PLO1: สามารถใช้ภาษาและเทคโนโลยีดิจิทัลในการเรียนรู้ การสื่อสาร และการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างเหมาะสมมีมุมมองเชิงธุรกิจ แสดงออกถึงความมีจิตสำนึกสาธารณะ และปฏิบัติตนอย่างเหมาะสมในฐานะพลเมืองและพลเมืองดิจิทัล</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● จัดจำบทบาทหน้าที่ของความเป็นพลเมือง พลเมืองดิจิทัล และกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการใช้คอมพิวเตอร์และอินเทอร์เน็ต ● ใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้ ● ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการเรียนรู้ การสื่อสาร และการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ ● ออกแบบงานที่สะท้อนถึงมุมมองทางธุรกิจได้ 	<ul style="list-style-type: none"> ● ประเมินผลผลลัพธ์การเรียนรู้จากการทำกิจกรรมเชิงรุก (Active Learning) ● การนำเสนอผลงาน และการทดสอบ
<p>PLO2: สามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารอย่างสร้างสรรค์ ถูกต้องตามหลักโภชนาการ และปลอดภัยต่อผู้บริโภค</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● เลือกวัตถุดิบและวิธีประกอบอาหารให้เหมาะสม และถูกต้องตามหลักโภชนาการ ● เลือกวิธีการผลิตและควบคุมคุณภาพอาหารได้อย่างเหมาะสมกับรูปแบบธุรกิจอาหาร ถูกหลักสุขาภิบาล และกฎหมาย ● พัฒนามenu/ผลิตภัณฑ์อาหารที่ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค 	<ul style="list-style-type: none"> ● การสอบปฏิบัติประกอบอาหาร ● การสอบปฏิบัติการออกแบบรวมทั้งผลิตและควบคุมคุณภาพอาหารตามหลักสุขาภิบาลและกฎหมาย ● การสอบปฏิบัติการพัฒนาเมนูและผลิตอาหารให้ถูกต้องตามกฎหมายและความต้องการของผู้บริโภค ● รายงาน หรือการนำเสนอชิ้นงาน โดยใช้ Rubric score ● การประเมินการทำงานของตนเอง และเพื่อนร่วมงาน โดยใช้ Rubric score
<p>PLO3: สามารถวางแผนรูปแบบการดำเนินธุรกิจบริการอาหารได้อย่างเหมาะสม</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● อธิบายและวิเคราะห์บทบาทขององค์กรประกอบในการดำเนินธุรกิจ ทั้งการเงินการบัญชี การบริหารทรัพยากรบุคคล และการจัดการระบบปฏิบัติการในธุรกิจอาหาร 	<ul style="list-style-type: none"> ● ประเมินผลผลลัพธ์การเรียนรู้จากการทำกิจกรรมเชิงรุก (Active Learning) <ul style="list-style-type: none"> ○ การออกแบบธุรกิจบริการอาหารและตราสินค้า ○ การจัดการธุรกิจบริการอาหาร

ผลลัพธ์การเรียนรู้	พฤติกรรมบ่งชี้ (Performance Criteria)	วิธีการ/เครื่องมือประเมินผล
	<ul style="list-style-type: none"> ● วิเคราะห์ข้อมูลเชิงตัวเลข เพื่อนำไปใช้ในกระบวนการตัดสินใจหรือวิเคราะห์ประเด็นปัญหาได้ ● ทดสอบตลาดเป้าหมาย จัดทำแผนการตลาดและออกแบบการสื่อสารทางการตลาดให้สอดคล้องกับธุรกิจอาหารในแต่ละรูปแบบได้ 	<ul style="list-style-type: none"> ○ การเงินและบัญชี ○ การตลาด ● รายงาน หรือการนำเสนอชิ้นงาน โดยใช้ Rubric score ● การประเมินการทำงานของตนเองและเพื่อนร่วมงาน โดยใช้ Rubric score
<p>PLO4: สามารถประยุกต์ใช้แนวคิดเชิงนวัตกรรมในการจัดการธุรกิจอาหารอย่างเป็นระบบ ถูกต้องตามข้อบังคับและกฎหมาย</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● วิเคราะห์ลักษณะ ปัญหา และความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย เพื่อนำสู่ประเด็นหัวข้อในการพัฒนานวัตกรรมได้ ● ออกแบบและพัฒนา นวัตกรรมอาหารและการบริการอาหารที่ตรงกับความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย และมีความเป็นไปได้ทางธุรกิจ ● วางแผน และทดลองดำเนินธุรกิจอาหารอย่างเป็นระบบ ● วิเคราะห์สถานการณ์ของธุรกิจอาหาร เพื่อแก้ปัญหา และสร้างโอกาสใหม่ทางธุรกิจอาหาร 	<ul style="list-style-type: none"> ● ประเมินผลผลลัพธ์การเรียนรู้จากการทำกิจกรรมเชิงรุก (Active Learning) <ul style="list-style-type: none"> ○ การออกแบบธุรกิจบริการอาหารและตราสินค้า ○ การจัดการธุรกิจบริการอาหาร ○ การเงินและบัญชี ○ การตลาด ○ กฎหมายธุรกิจอาหาร ○ การพัฒนานวัตกรรมอาหาร ○ การจัดการโซ่อุปทานและโลจิสติกส์ ● การประเมินผลการฝึกงาน โดยอาจารย์ผู้ดูแลและสถานประกอบการ ● การประเมินผลการฝึกสหกิจศึกษา โดยอาจารย์ผู้ดูแลและสถานประกอบการ ● รายงาน การนำเสนอความก้าวหน้าของงานที่ได้รับมอบหมาย/โครงการธุรกิจอาหารโดยอาจารย์ผู้สอนและผู้ทรงคุณวุฒิโดยใช้ Rubric score หรือ

2.3 การประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี

ผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี	พฤติกรรมบ่งชี้ (Performance Criteria)	วิธีการ/เครื่องมือประเมินผล
<p style="text-align: center;">ชั้นปีที่ 1</p> <p>1.1 สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการเรียนรู้ เข้าใจบทบาทหน้าที่ของพลเมือง ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างเหมาะสม และแสดงออกถึงความมีจิตสำนึกสาธารณะ และปฏิบัติตนเองเหมาะสมในฐานะพลเมืองและพลเมืองดิจิทัล</p> <p>1.2 สามารถอธิบายกระบวนการคิดทางวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ และใช้เครื่องมือการสร้างกระบวนการคิด เชิงออกแบบ เพื่อเป็นแนวทางในการดำเนินธุรกิจอาหาร และการบริการอาหาร</p> <p>1.3 เข้าใจบทบาทหน้าที่ของการเป็นผู้ประกอบการที่ดีและแนวปฏิบัติที่เหมาะสมสำหรับการเริ่มต้นธุรกิจ</p> <p>1.4 สามารถประกอบอาหารให้ถูกต้องตามหลักการประกอบอาหาร โภชนาการ และเป็นที่ยังพอใจของผู้บริโภค</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● จัดจำบทบาทหน้าที่ของความเป็นพลเมือง พลเมืองดิจิทัล และกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการใช้คอมพิวเตอร์และอินเทอร์เน็ต ● ใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้ ● ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการเรียนรู้อ่าน การสื่อสาร และการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ ● ใช้ความรู้ทางวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ และกระบวนการคิดเชิงออกแบบ มาอธิบายปรากฏการณ์หรือสถานการณ์ในการดำเนินธุรกิจ และการบริการอาหาร ● อธิบายคุณลักษณะของการเป็นผู้ประกอบการที่ดีและแนวปฏิบัติที่เหมาะสมสำหรับการเริ่มต้นธุรกิจ ● ออกแบบเมนู และประกอบอาหารให้เป็นไปตามหลักโภชนาการ และเป็นที่ยังพอใจของผู้บริโภค 	<ul style="list-style-type: none"> ● การสอบวัดความรู้ (สอบย่อย, สอบกลางภาค, สอบปลายภาค) ● ประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้จากการทำกิจกรรมเชิงรุก (Active Learning) ● การนำเสนอผลงาน/ชิ้นงาน โดยใช้ Rubric score และการทดสอบ ● การสอบปฏิบัติ ● การประเมินการทำงานของตนเอง และเพื่อนร่วมงาน โดยใช้ Rubric score
<p style="text-align: center;">ชั้นปีที่ 2</p> <p>2.1 มีมุมมองเชิงธุรกิจ มีทักษะการสื่อสาร สามารถปรับตัวอยู่ในสังคมและสิ่งแวดล้อมได้อย่างสมดุล และมีการพัฒนาสุขภาพและวิถีชีวิตเชิงสร้างสรรค์</p> <p>2.2 สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร เทคโนโลยีการผลิต และการควบคุมคุณภาพในการผลิตอาหารให้ปลอดภัย และถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล</p> <p>2.3 สามารถอธิบายองค์ประกอบของการดำเนินธุรกิจ ทั้งการเงินการบัญชี การบริหาร</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● ออกแบบงานที่สะท้อนถึงมุมมองทางธุรกิจได้ ● เลือกริธีการผลิตและควบคุมคุณภาพอาหารได้อย่างเหมาะสมกับรูปแบบธุรกิจอาหาร ถูกหลักสุขาภิบาลและกฎหมาย ● อธิบายและวิเคราะห์บทบาทขององค์ประกอบในการดำเนินธุรกิจ ทั้งการเงินการบัญชี การบริหารทรัพยากรบุคคล และการจัดการระบบปฏิบัติการในธุรกิจอาหาร ● วางแผน และทดลองดำเนินธุรกิจอาหารอย่างเป็นระบบ 	<ul style="list-style-type: none"> ● การสอบวัดความรู้ (สอบย่อย, สอบกลางภาค, สอบปลายภาค) ● ประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้จากการทำกิจกรรมเชิงรุก (Active Learning) ● การนำเสนอผลงาน/ชิ้นงาน ความก้าวหน้าของการดำเนินงาน โดยใช้ Rubric score ● การทดลองดำเนินธุรกิจการบริการอาหาร ประเมินโดยอาจารย์ผู้สอนและผู้ทรงคุณวุฒิ โดยใช้ Rubric score ● การประเมินการทำงานของตนเอง และเพื่อนร่วมงาน โดยใช้ Rubric score

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี	พฤติกรรมบ่งชี้ (Performance Criteria)	วิธีการ/เครื่องมือประเมินผล
<p>ทรัพยากร บุคคล และบทบาทหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง</p> <p>2.4 สามารถวางแผน และทดลองดำเนินธุรกิจอาหารเบื้องต้นอย่างเป็นระบบ</p>		
<p style="text-align: center;">ชั้นปีที่ 3</p> <p>3.1 สามารถสร้างสรรค์นวัตกรรมอาหารและการบริการอาหารให้ตรงตามความต้องการของกลุ่มผู้บริโภคเป้าหมาย และมีความเป็นไปได้ทางธุรกิจ</p> <p>3.2 สามารถประยุกต์ใช้ความรู้การสื่อสารการตลาดผ่านกิจกรรม การบริหารสินค้า เพื่อสร้างคุณค่าของธุรกิจ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● วิเคราะห์ลักษณะ ปัญหา และความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย เพื่อนำสู่ประเด็นหัวข้อในการพัฒนานวัตกรรมได้ ● ใช้กระบวนการพัฒนานวัตกรรมในการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์อาหาร และการบริการอาหารที่ตรงตามความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย และมีความเป็นไปได้ทางธุรกิจ ● วิเคราะห์ข้อมูลเชิงตัวเลข เพื่อนำไปใช้ในกระบวนการตัดสินใจหรือวิเคราะห์ประเด็นปัญหาได้ ● ทดสอบตลาดเป้าหมาย จัดทำแผนการตลาด และออกแบบการสื่อสารทางการตลาดให้สอดคล้องกับธุรกิจอาหารในแต่ละรูปแบบได้ 	<ul style="list-style-type: none"> ● การสอบวัดความรู้ (สอบย่อย, สอบกลางภาค, สอบปลายภาค) ● ประเมินผลผลลัพธ์การเรียนรู้จากการทำกิจกรรมเชิงรุก (Active Learning) ● รายงาน การนำเสนอความก้าวหน้าของงานที่ได้รับมอบหมาย/ชิ้นงานสุดท้าย โดยอาจารย์ ผู้สอน และผู้ทรงคุณวุฒิ โดยใช้ Rubric score ● การประเมินผลการฝึกงาน โดยอาจารย์ผู้ดูแลและสถานประกอบการ ● ผลงานนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร/นวัตกรรมธุรกิจอาหารที่ตอบโจทย์ความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย ประเมินโดยอาจารย์ผู้สอนและผู้ทรงคุณวุฒิ โดยใช้ Rubric score ● การประเมินการทำงานของตนเอง และเพื่อนร่วมงาน โดยใช้ Rubric score
<p style="text-align: center;">ชั้นปีที่ 4</p> <p>สามารถบูรณาการองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องเพื่อนำมาแก้ปัญหาทางธุรกิจอาหารและพัฒนาธุรกิจอาหารและการบริการอาหารต้นแบบที่มีคุณค่าทางธุรกิจอย่างยั่งยืนของตนเองได้</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● วิเคราะห์สถานการณ์ของธุรกิจอาหาร เพื่อแก้ปัญหาและสร้างโอกาสใหม่ทางธุรกิจอาหาร ● ดำเนินโครงการที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหาร หรือ ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านธุรกิจอาหารได้ 	<ul style="list-style-type: none"> ● รายงาน การนำเสนอความก้าวหน้าของงานที่ได้รับมอบหมาย/ ครงงานธุรกิจอาหาร ประเมินโดยอาจารย์ผู้สอนและผู้ทรงคุณวุฒิ โดยใช้ Rubric score ● การประเมินผลการฝึกงาน/สหกิจศึกษา โดยอาจารย์ผู้ดูแลและสถานประกอบการ ● การประเมินการทำงานของตนเอง และเพื่อนร่วมงาน โดยใช้ Rubric score

2.4 การประเมินการจัดประสบการณ์ภาคสนาม (ชุดวิชา/รายวิชาฝึกงาน หรือสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน) (ถ้ามี)

หลักสูตรจัดให้มีการฝึกงาน หรือสหกิจศึกษาในรายวิชาต่อไปนี้

นอธ391 การฝึกงานวิชาชีพในธุรกิจอาหาร 1 เป็นการฝึกงานในสถานประกอบการ เพื่อให้บัณฑิตได้ศึกษาระบบการทำงานของสถานประกอบการและมีประสบการณ์ในการทำงานร่วมกับผู้อื่นภายใต้สภาพการทำงานจริง อันเป็นการเตรียมความพร้อมในการทำงานให้แก่บัณฑิต โดยให้บัณฑิตเข้ารับการฝึกงานในสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหารหรือธุรกิจการบริการอาหาร โดยฝึกตามภารกิจของสถานที่ฝึกหรือการทำโครงการแก้ไขปัญหาของสถานที่ฝึก ภายใต้การดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษาการฝึกงานและผู้รับผิดชอบการฝึกงานจากตัวแทนของหน่วยงานนั้นๆ รวมระยะเวลาไม่น้อยกว่า 250 ชั่วโมงในแผนการศึกษาแผนที่ 1 (แผนปกติ) และแผนการศึกษาแผนที่ 2 (แผนสหกิจศึกษา) และมีการประเมินผลโดยผู้รับผิดชอบการฝึกงานจากตัวแทนของสถานประกอบการ และ/หรือคณะกรรมการบริหารหลักสูตร

นอธ 491 การฝึกงานวิชาชีพในธุรกิจอาหาร 2 เป็นการฝึกงานภาคฤดูร้อนในสถานประกอบการ เพื่อให้บัณฑิตได้ศึกษาระบบการทำงานของสถานประกอบการและมีประสบการณ์ในการทำงานร่วมกับผู้อื่นภายใต้สภาพการทำงานจริง อันเป็นการเตรียมความพร้อมในการทำงานให้แก่บัณฑิต โดยให้บัณฑิตเข้ารับการฝึกงานในสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจการผลิตอาหาร ธุรกิจอาหาร หรือธุรกิจการบริการอาหาร ในระดับองค์กรขนาดกลางหรือขนาดย่อม โดยฝึกตามภารกิจของสถานที่ฝึกหรือการทำโครงการแก้ไขปัญหาของสถานที่ฝึก ภายใต้การดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษาการฝึกงานและผู้รับผิดชอบการฝึกงานจากตัวแทนของหน่วยงานนั้นๆ รวมระยะเวลาไม่น้อยกว่า 250 ชั่วโมงในแผนการศึกษาแผนที่ 1 (แผนปกติ) และมีการประเมินผลโดยผู้รับผิดชอบการฝึกงานจากตัวแทนของสถานประกอบการ และ/หรือคณะกรรมการบริหารหลักสูตร

นอธ 493 สหกิจศึกษา เป็นแนวการจัดการศึกษาโดยมีเป้าประสงค์ในการเสริมคุณภาพบัณฑิต

ผ่านประสบการณ์ทำงานในสถานประกอบการ เพื่อการพัฒนาคุณภาพบัณฑิต ตามมาตรฐานวิชาการและวิชาชีพ รวมทั้งตรงกับความต้องการสถานประกอบการและตลาดแรงงาน โดยนิสิตจะต้องปฏิบัติงานเต็มเวลาเสมือนพนักงานชั่วคราวในธุรกิจการผลิตอาหาร ธุรกิจอาหาร หรือธุรกิจการบริการอาหารที่มีความร่วมมือกับสถาบันการศึกษา ร่วมด้วยการทำโครงการวิจัยเพื่อพัฒนาหรือแก้ปัญหาในหน่วยงาน ภายใต้การดูแลของอาจารย์นิเทศสหกิจศึกษาและผู้รับผิดชอบจากตัวแทนของหน่วยงานไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์ ในแผนการศึกษาแผนที่ 2 (แผนสหกิจศึกษา) และมีการประเมินผลโดยผู้รับผิดชอบ สหกิจศึกษาจากตัวแทนของสถานประกอบการ และ/หรือคณะกรรมการบริหารหลักสูตร และมีการอบรมเตรียมความพร้อมก่อนไปสหกิจศึกษาไม่น้อยกว่า 30 ชั่วโมง

ทั้งนี้การฝึกปฏิบัติและ ฝึกสหกิจศึกษามีจำนวนหน่วยกิต และช่วงเวลาฝึกปฏิบัติดังนี้

แผนการเรียน	รายวิชา	หน่วยกิต	ช่วงเวลา
แผนปกติ	นอธ391 การฝึกงานวิชาชีพในธุรกิจอาหาร 1	2(0-17-0)	ปีการศึกษาที่ 2 ภาคฤดูร้อน
	นอธ491 การฝึกงานวิชาชีพในธุรกิจอาหาร 2	2(0-17-0)	ปีการศึกษาที่ 3 ภาคฤดูร้อน
แผนสหกิจศึกษา	นอธ391 การฝึกงานวิชาชีพในธุรกิจอาหาร 1	2(0-17-0)	ปีการศึกษาที่ 2 ภาคฤดูร้อน
	นอธ493 สหกิจศึกษา	6(0-36-0)	ปีการศึกษาที่ 4 ภาคปลาย

สำหรับการประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของรายวิชาฝึกงาน และสหกิจศึกษา มีดังนี้

ผลลัพธ์การเรียนรู้	พฤติกรรมบ่งชี้ (Performance Criteria)	วิธีการ/เครื่องมือประเมินผล
<p>การฝึกงาน</p> <p>1. มีทักษะการสื่อสาร สามารถปรับตัวอยู่ในสังคมและสิ่งแวดล้อมได้อย่างสมดุล และมีการพัฒนาสุขภาพและวิถีชีวิตเชิงสร้างสรรค์</p> <p>2. มีมุมมองทางธุรกิจอาหาร สามารถอธิบายองค์ประกอบของการดำเนินธุรกิจ ทั้งการเงินการบัญชี การบริหารทรัพยากรบุคคล และบทบาทหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง</p>	<ul style="list-style-type: none"> ปรับตัวทำงานร่วมกับผู้อื่นในฐานะผู้นำและผู้ร่วมงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ วางตัวและแสดงความคิดเห็นได้เหมาะสมกับบทบาท หน้าที่และความรับผิดชอบ ปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์ต่างๆ วางแผนและรับผิดชอบต่อการเรียนรู้และพัฒนาตนเอง และวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง มีระเบียบวินัย ตรงเวลา เข้าใจวัฒนธรรมองค์กร มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและ/หรืองานกลุ่ม 	<p>แบบประเมินผลการปฏิบัติงาน จากสถานประกอบการ</p>
<p>การฝึกสหกิจศึกษา</p> <p>1. มีทักษะ และความพร้อมในการปฏิบัติงานในธุรกิจอาหาร</p> <p>2. สามารถประยุกต์ใช้แนวคิดเชิงนวัตกรรมในการจัดการธุรกิจอาหารอย่างเป็นระบบ ถูกต้องตามข้อบังคับและกฎหมาย</p>	<ul style="list-style-type: none"> มีระเบียบวินัย ตรงเวลา เข้าใจวัฒนธรรม องค์กร และสามารถปรับตัวเข้ากับหน่วยงาน นั้นๆ ได้ สามารถประยุกต์ทักษะและความรู้ความเข้าใจในกลุ่มนวัตกรรมอาหารและการประกอบธุรกิจ และความรู้จำเป็นอื่นให้เกิดประโยชน์ในบริบททางวิชาชีพ ได้แก่ การดูแลจัดการกระบวนการการผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร การควบคุมและประกันคุณภาพ การตลาด การเงิน 	<ul style="list-style-type: none"> ประเมินผลการปฏิบัติงานเต็มเวลาของนิสิตเสมือนพนักงานชั่วคราวของสถานประกอบการจาก แบบประเมินผลการปฏิบัติงาน จากสถานประกอบการ ผลงาน/โครงการ/โครงการ โดยอาจารย์นิเทศและผู้นิเทศของสถานประกอบการ รายงานสหกิจศึกษา

ผลลัพธ์การเรียนรู้	พฤติกรรมบ่งชี้ (Performance Criteria)	วิธีการ/เครื่องมือประเมินผล
	<p>งบประมาณ การวิจัย และงานอื่นๆที่เกี่ยวข้อง</p> <ul style="list-style-type: none"> ● สามารถคิดวิเคราะห์ปัญหาอย่างเป็นระบบและเสนอแนวทางแก้ไขอย่างสร้างสรรค์ โดยคำนึงถึงความรู้ทางทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง ประสบการณ์ในภาคปฏิบัติ และผลกระทบที่ตามมาจากการตัดสินใจนั้น ● สามารถสรุปประเด็นและสื่อสารทั้งการพูดและการเขียน รู้จักเลือกและใช้รูปแบบของการนำเสนอที่เหมาะสมสำหรับเรื่องและผู้ฟังที่แตกต่างกันได้อย่างมีประสิทธิภาพ และใช้ภาษาไทยอย่างถูกต้องทั้งภาษาพูดและภาษาเขียน และภาษาอังกฤษในระดับใช้งานได้เหมาะสม ● วางแผน และดำเนินโครงการที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหารร่วมกับสถานประกอบการ 	

2.5 การประเมินชุดวิชา/รายวิชา โครงการหรืองานวิจัย (ถ้ามี)

สำหรับนิสิตแผนปกติ หลักสูตรฯ จัดให้มีการทำโครงการหรือทำวิจัยเกี่ยวกับนวัตกรรมอาหารและธุรกิจจากรายวิชา นอธ492 โครงการผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร 4(0-8-4) หน่วยกิต โดยนิสิตต้องทำการศึกษาค้นคว้า และวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับปัญหาทางด้านการประกอบธุรกิจอาหาร นวัตกรรมผลิตภัณฑ์และการบริการอาหาร เพื่อใช้ในการออกแบบ ปรับแผนและดำเนินธุรกิจอาหารใหม่ พร้อมทั้งนำเสนอผลการดำเนินงานตลอดจนการเผยแพร่ในที่สาธารณะ

ผลลัพธ์การเรียนรู้	พฤติกรรมบ่งชี้ (Performance Criteria)	วิธีการ/เครื่องมือประเมินผล
<p>สามารถประยุกต์ใช้แนวคิดเชิงนวัตกรรมในการจัดการธุรกิจอาหารอย่างเป็นระบบ ถูกต้องตามข้อบังคับและกฎหมาย</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● สามารถประยุกต์ทักษะและความรู้ความเข้าใจ ในกลุ่มวิทยาศาสตร์อาหาร นวัตกรรม การบริหารธุรกิจ และความจำเป็นอื่น ให้เกิดประโยชน์ในบริบททางวิชาชีพและสามารถประยุกต์ใช้ในการดำเนินธุรกิจ ● สามารถวิเคราะห์ข้อมูลเชิงตัวเลข แปลความหมาย และจัดการกับข้อมูลต่างๆ อย่างเหมาะสม เพื่อให้เข้าใจองค์ความรู้หรือประเด็นปัญหา และเสนอแนวทางในการแก้ไขปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์ ● สามารถสรุปประเด็นและสื่อสารทั้งการพูดและการเขียน รู้จักเลือกและใช้รูปแบบของการนำเสนอที่เหมาะสม สำหรับเรื่องและผู้ฟังที่แตกต่างกันได้อย่างมีประสิทธิภาพ และใช้ภาษาไทยอย่างถูกต้อง ทั้งภาษาพูดและภาษาเขียน และภาษาอังกฤษในระดับใช้งานได้เหมาะสม ● วิเคราะห์และแก้ปัญหาทางธุรกิจอาหาร หรือพัฒนาธุรกิจอาหารต้นแบบที่เติบโตอย่างต่อเนื่องได้ ● ดำเนินโครงการที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหาร 	<ul style="list-style-type: none"> ● ประเมินความก้าวหน้าในระหว่างการทำโครงการ โดยอาจารย์ที่ปรึกษาจากการสังเกตและการรายงานด้วยวาจาและเอกสาร ● ประเมินการนำเสนอผลงานที่เผยแพร่ต่อสาธารณะ ● ประเมินผลการทำงานของนิสิตในภาพรวม จากการติดตามการทำงาน ผลงานที่เกิดขึ้นในแต่ละขั้นตอน และรายงานโดยอาจารย์ที่ปรึกษา ● ประเมินการนำเสนอผลงาน โดยคณาจารย์ และผู้ทรงคุณวุฒิ โดย rubric score

ตารางสรุป การจัดกระบวนการเรียนรู้และการวัดประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ที่สอดคล้องผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง

ผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้	พฤติกรรมบ่งชี้ (Performance Criteria)	รายวิชา	วิธีการสอน	วิธีการประเมิน
PLO1: สามารถใช้ภาษาและเทคโนโลยีดิจิทัลในการเรียนรู้ การสื่อสาร และการทำงานร่วมกับผู้อื่น ได้อย่างเหมาะสมมีมุมมองเชิงธุรกิจ แสดงออกถึงความมีจิตสำนึกสาธารณะ และปฏิบัติตนอย่างเหมาะสมในฐานะพลเมืองและพลเมืองดิจิทัล	<ul style="list-style-type: none"> ● จัดจำบทบาทหน้าที่ของความเป็นพลเมือง พลเมืองดิจิทัล และกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการใช้คอมพิวเตอร์และอินเทอร์เน็ต ● ใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้ ● ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการเรียนรู้ การสื่อสาร และการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ ● ออกแบบงานที่สะท้อนถึงมุมมองทางธุรกิจได้ 	ทนก201, ทนก202, นอธ492, นอธ493	<ul style="list-style-type: none"> ● การบรรยายแบบมีส่วนร่วม การจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning) ได้แก่ กรณีศึกษาเป็นฐาน เกมเป็นฐาน ปัญหาเป็นฐาน ภาระงานเป็นฐาน โครงการเป็นฐาน 	<ul style="list-style-type: none"> ● ประเมินผลผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้จากการทำกิจกรรมเชิงรุก (Active Learning) ● การนำเสนอผลงาน และการทดสอบ
PLO2: สามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารอย่างสร้างสรรค์ ถูกต้องตามหลักโภชนาการ และปลอดภัยต่อผู้บริโภค	<ul style="list-style-type: none"> ● เลือกวัตถุดิบและวิธีประกอบอาหารให้เหมาะสม และถูกต้องตามหลักโภชนาการ ● เลือกวิธีการผลิตและควบคุมคุณภาพอาหารได้อย่างเหมาะสมกับรูปแบบธุรกิจอาหาร ถูกหลักสุขาภิบาล และกฎหมาย ● พัฒนาเมนู/ผลิตภัณฑ์อาหารที่ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค 	นอธ112, นอธ114, , นอธ222, นอธ224, นอธ472	<ul style="list-style-type: none"> ● การเรียนรู้แบบมีปฏิสัมพันธ์กับผู้เรียน ● การจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงรุก (Active learning) ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ได้แก่ การเรียนแบบร่วมมือ การเรียนแบบใช้ปัญหาเป็นฐาน การเรียนแบบใช้โครงการเป็นฐาน การเรียนโดยการค้นคว้าด้วยตนเอง 	<ul style="list-style-type: none"> ● การสอบปฏิบัติ ● รายงาน หรือการนำเสนอชิ้นงาน โดยใช้ Rubric score ● การประเมินการทำงานของตนเองและเพื่อนร่วมงาน โดยใช้ Rubric score

ผลลัพธ์การเรียนรู้	พฤติกรรมบ่งชี้ (Performance Criteria)	รายวิชา	วิธีการสอน	วิธีการประเมิน
			<ul style="list-style-type: none"> ● ฝึกปฏิบัติการที่สอดคล้องกับสาระการเรียนรู้ในแต่ละรายวิชา ได้แก่ ปฏิบัติการทางเคมีและจุลชีววิทยาที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ปฏิบัติการการคำนวณและการใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ ปฏิบัติการที่เกี่ยวข้องกับการผลิตและสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์/เมนูอาหาร ปฏิบัติการผลิตอาหารและควบคุมคุณภาพอาหาร ● ฝึกใช้เทคโนโลยีในการสืบค้น เก็บรวบรวมข้อมูล และนำเสนอผลงาน ● การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง จากการทำศนศึกษา การบรรยาย จากวิทยากรพิเศษ ในหัวข้อที่น่าสนใจและทันสมัย ● ใช้กรณีศึกษาให้นิสิตฝึกคิดวิเคราะห์ วิพากษ์ และนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในการแก้ไขปัญหาอย่างเป็นระบบ <p>การให้ข้อมูลย้อนกลับแก่ผู้เรียน</p>	

ผลลัพธ์การเรียนรู้	พฤติกรรมบ่งชี้ (Performance Criteria)	รายวิชา	วิธีการสอน	วิธีการประเมิน
<p>PLO3: สามารถวางแผนรูปแบบการดำเนินธุรกิจบริการอาหารได้อย่างเหมาะสม</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● อธิบายและวิเคราะห์บทบาทขององค์ประกอบในการดำเนินธุรกิจ ทั้งการเงินการบัญชี การบริหารทรัพยากรบุคคล และการจัดการระบบปฏิบัติการในธุรกิจอาหาร ● วิเคราะห์ข้อมูลเชิงตัวเลขเพื่อนำไปใช้ในกระบวนการตัดสินใจหรือวิเคราะห์ประเด็นปัญหาได้ ● ทดสอบตลาดเป้าหมายจัดทำแผนการตลาดและออกแบบการสื่อสารทางการตลาดให้สอดคล้องกับธุรกิจอาหารในแต่ละรูปแบบได้ 	<p>นอธ232, นอธ234, นอธ235, นอธ242, นอธ244, นอธ362, นอธ364, นอธ372, นอธ382, นอธ492, นอธ493</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● การเรียนรู้แบบมีปฏิสัมพันธ์กับผู้เรียน ● การจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงรุก (Active learning) ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ได้แก่ การเรียนแบบร่วมมือ การเรียนแบบใช้ปัญหาเป็นฐาน การเรียนแบบใช้โครงการเป็นฐาน การเรียนรู้ด้วยการแสดงบทบาทสมมติ การเรียนแบบเกมเป็นฐาน ● ฝึกปฏิบัติการที่สอดคล้องกับสาระการเรียนรู้ในแต่ละรายวิชา ได้แก่ การการจัดทำระบบบริหารจัดการธุรกิจอาหาร การวางแผนธุรกิจ การจัดทำบัญชีสำหรับธุรกิจอาหาร การกำหนดกลยุทธ์ทางการตลาด ● ฝึกใช้เทคโนโลยีในการสืบค้นเก็บรวบรวมข้อมูล และนำเสนอผลงาน 	<ul style="list-style-type: none"> ● ประเมินผลผลลัพธ์การเรียนรู้จากการทำกิจกรรมเชิงรุก (Active Learning) ● รายงาน หรือการนำเสนอชิ้นงาน โดยใช้ Rubric score ● การประเมินการทำงานของตนเองและเพื่อนร่วมงาน โดยใช้ Rubric score

ผลลัพธ์การเรียนรู้	พฤติกรรมบ่งชี้ (Performance Criteria)	รายวิชา	วิธีการสอน	วิธีการประเมิน
			<ul style="list-style-type: none"> ● ฝึกปฏิบัติด้านการบริหารจัดการในสถานประกอบการธุรกิจอาหาร ● การเรียนรู้จากสถานการณ์จริงจากการทัศนศึกษา การบรรยายจากวิทยากรพิเศษ ในหัวข้อที่น่าสนใจและทันสมัย ● ใช้กรณีศึกษาให้นิสิตฝึกคิดวิเคราะห์ วิพากษ์ และนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในการแก้ไขปัญหาอย่างเป็นระบบ การให้ข้อมูลย้อนกลับแก่ผู้เรียน	
PLO4: สามารถประยุกต์ใช้แนวคิดเชิงนวัตกรรมในการจัดการธุรกิจอาหารอย่างเป็นระบบ ถูกต้องตามข้อบังคับ และกฎหมาย	<ul style="list-style-type: none"> ● วิเคราะห์ลักษณะ ปัญหา และ ความ ต่ อ ง การ ของ กลุ่มเป้าหมาย เพื่อนำสู่ประเด็นหัวข้อในการพัฒนานวัตกรรมได้ ● ออกแบบและพัฒนา นวัตกรรมอาหารและการบริการอาหารที่ตรงกับความต้องการ 	นอธ235, นอธ243, นอธ244, นอธ352, นอธ374, นอธ492, นอธ493	<ul style="list-style-type: none"> ● การเรียนรู้แบบมีปฏิสัมพันธ์กับผู้เรียน ● การจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงรุก (Active learning) ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ได้แก่ การเรียนแบบร่วมมือ การเรียนแบบใช้ปัญหาเป็นฐาน การเรียนแบบใช้โครงการ 	<ul style="list-style-type: none"> ● รายงาน การนำเสนอ ความก้าวหน้าของงานที่ได้รับมอบหมาย/โครงการธุรกิจอาหาร โดยอาจารย์ผู้สอนและผู้ทรงคุณวุฒิ โดยใช้ Rubric score ● การประเมินผลการฝึกงาน

ผลลัพธ์การเรียนรู้	พฤติกรรมบ่งชี้ (Performance Criteria)	รายวิชา	วิธีการสอน	วิธีการประเมิน
	<p>ของกลุ่มเป้าหมาย และมีความเป็นไปได้ทางธุรกิจ</p> <ul style="list-style-type: none"> ● วางแผน และทดลองดำเนินธุรกิจอาหารอย่างเป็นระบบ ● วิเคราะห์สถานการณ์ของธุรกิจอาหาร เพื่อแก้ปัญหา และสร้างโอกาสใหม่ทางธุรกิจอาหาร 		<p>เป็นฐาน การเรียนรู้ด้วยการแสดงบทบาทสมมติ</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ฝึกใช้เทคโนโลยีในการสืบค้น เก็บรวบรวมข้อมูล และนำเสนอผลงาน ● การลงสำรวจภาคสนาม เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการออกแบบ และพัฒนานวัตกรรมอาหารและบริการ ● ฝึกการออกแบบธุรกิจอาหารตามความต้องการของผู้บริโภค ● การทำ Validation เพื่อยืนยันการออกแบบหรือพัฒนานวัตกรรมอาหารกับผู้บริโภคเป้าหมาย ● การทดลองดำเนินธุรกิจอาหารที่ได้ออกแบบไว้ภายใต้รายวิชา หรือกิจกรรมที่สาขาวิชาจัดขึ้น เช่น FIB showcase ● ฝึกปฏิบัติด้านการบริหารจัดการในสถานประกอบการธุรกิจอาหาร 	<p>โดยอาจารย์ผู้ดูแลและสถานประกอบการ</p> <ul style="list-style-type: none"> ● การประเมินการทำงานของตนเองและเพื่อนร่วมงาน โดยใช้ Rubric score

ผลลัพธ์การเรียนรู้	พฤติกรรมบ่งชี้ (Performance Criteria)	รายวิชา	วิธีการสอน	วิธีการประเมิน
			<ul style="list-style-type: none"> ● การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง จากการทำตนศึกษา การบรรยาย จากวิทยากรพิเศษ ในหัวข้อที่น่าสนใจและทันสมัย ● ค้นคว้า ระดมความคิดเห็น วิเคราะห์ และจัดทำโครงการ เพื่อนำไปสู่การสร้างนวัตกรรมอาหาร และการบริการด้านอาหาร ส่งเสริมนิสิตเข้าร่วมการแข่งขันการสร้างนวัตกรรมอาหารและการเขียนแผนธุรกิจ 	

3. การทวนสอบผลลัพธ์การเรียนรู้

คณะกรรมการบริหารหลักสูตร อาจารย์ผู้สอน และ/หรือ อาจารย์ที่ปรึกษา ร่วมกันทำหน้าที่กำกับดูแล ติดตามผล และดำเนินการทวนสอบผลลัพธ์การเรียนรู้ของนิสิต โดยมีแผนการทวนสอบผลลัพธ์การเรียนรู้ของนิสิตทั้งในระดับชุดวิชา/รายวิชา ระดับชั้นปี และระดับหลักสูตร ดังนี้

1) การประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ของชุดวิชา/รายวิชา และผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี โดยคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ร่วมกับ อาจารย์ผู้สอน ร่วมกันพิจารณาผลลัพธ์การเรียนรู้ของนิสิตจากชุดวิชา/รายวิชา ที่สอนในภาคการศึกษา/ชั้นปี นั้น โดยพิจารณาความสอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ของชุดวิชา/รายวิชา และความสอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปีที่กำหนด รวมถึงนำผลการประเมินการจัดการเรียนรู้โดยนิสิตมาพิจารณาพร้อมด้วย เพื่อนำข้อมูลที่ได้จากการประเมินไปใช้ประกอบในการทบทวนหรือปรับปรุงวิธีการสอนหรือวิธีการวัดประเมินผลในแต่ละชุดวิชา/รายวิชา เพื่อพัฒนาให้นิสิตบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้อย่างต่อเนื่องในภาคการศึกษาหรือปีการศึกษาถัดไป

2) การประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร โดยคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ร่วมกันพิจารณาผลลัพธ์การเรียนรู้ของนิสิตที่สำเร็จการศึกษา กับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรที่ได้กำหนด ตลอดจนสำรวจความคิดเห็นของนายจ้าง/ผู้ใช้บัณฑิต ที่มีต่อผลลัพธ์การเรียนรู้ของบัณฑิต และสำรวจความคิดเห็นของบัณฑิตที่มีต่อหลักสูตร เพื่อนำผลการประเมินมาใช้ประกอบการพิจารณาในการวางแผนปรับปรุงหลักสูตรและการออกแบบผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้มีส่วนได้เสียต่อไป

4. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)

เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2566 (ภาคผนวก ก)

5. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษา

5.1 เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2566 ได้แก่ เรียนครบตามจำนวนหน่วยกิตที่กำหนดไว้ในหลักสูตร โดยได้รับคะแนนเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า 2.00 จากระบบ 4 ระดับ คะแนนหรือเทียบเท่า และบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี

5.2 ผ่านเกณฑ์มาตรฐานภาษาอังกฤษของนิสิตระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

5.3 เข้าร่วมกิจกรรมตามข้อกำหนดของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

หมวดที่ 6 การพัฒนาอาจารย์

1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

1.1 มหาวิทยาลัยมีนโยบายให้หลักสูตรส่งเสริมอาจารย์ใหม่เข้ารับการปฐมนิเทศและอบรมความเป็นครู ซึ่งจัดโดยมหาวิทยาลัย เพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับการออกแบบการเรียนรู้ที่มุ่งเน้นผลลัพธ์การเรียนรู้ เทคนิควิธีการสอน การใช้สื่อเทคโนโลยีดิจิทัล การวัดประเมินผล การวิเคราะห์ผู้เรียน การวิจัยเพื่อพัฒนาการเรียนการสอน การวางแผนและปรับปรุงรายละเอียดรายวิชา การประกันคุณภาพการศึกษาและระบบสารสนเทศที่เกี่ยวข้อง

1.2 หลักสูตรชี้แจงปรัชญา วัตถุประสงค์ และเป้าหมายของหลักสูตร และมอบเอกสารที่เกี่ยวข้อง เช่น รายละเอียดหลักสูตร คู่มือการศึกษาและหลักสูตร คู่มืออาจารย์ กฎระเบียบต่างๆ

1.3 หลักสูตรจัดให้อาจารย์ใหม่เข้าร่วมสังเกตการณ์การจัดการเรียนการสอนในรายวิชาต่างๆ หรือจัดให้สอนร่วมกับอาจารย์ที่มีประสบการณ์

1.4 หลักสูตรกำหนดอาจารย์พี่เลี้ยงเพื่อช่วยเหลือและให้คำปรึกษา ตลอดจนประเมินและติดตามความก้าวหน้าในการปฏิบัติงานของอาจารย์ใหม่

2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์

2.1 การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและประเมินผล

2.1.1 มหาวิทยาลัยได้จัดโครงการอบรมพัฒนาอาจารย์ (SWU-Building Excellent Staffs in Teaching: SWU-BEST) อย่างสม่ำเสมอและต่อเนื่อง ซึ่งเป็นการส่งเสริมให้อาจารย์ได้รับการพัฒนาความรู้เกี่ยวกับการออกแบบการเรียนรู้ที่มุ่งเน้นผลลัพธ์การเรียนรู้ เทคนิควิธีการสอน การใช้สื่อเทคโนโลยีดิจิทัล การวัดประเมินผล การวิเคราะห์ผู้เรียน การวิจัยเพื่อพัฒนาการเรียนการสอน การวางแผนและปรับปรุงรายละเอียดรายวิชา การประกันคุณภาพการศึกษา และระบบสารสนเทศที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้อาจารย์สามารถจัดการกระบวนการเรียนรู้และการประเมินผลการเรียนรู้ ตามหมวดที่ 5

2.1.2 สนับสนุนและส่งเสริมให้อาจารย์เข้ารับการรับรองสมรรถนะวิชาชีพอาจารย์ตามกรอบมาตรฐานของสหราชอาณาจักร (UK Professional Standards Framework-UKPSF) ซึ่งเป็นนโยบายของมหาวิทยาลัยที่สนับสนุนให้อาจารย์ทุกท่านได้รับรองสมรรถนะวิชาชีพอาจารย์ตามมาตรฐานสากล

2.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่นๆ

2.2.1 สนับสนุนให้อาจารย์มีส่วนร่วมในกิจกรรมบริการวิชาการ โดยมีการบูรณาการการเรียนการสอนกับการบริการทางวิชาการแก่สังคมเพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน

2.2.2 สนับสนุนให้อาจารย์ได้รับการพัฒนาความรู้ สร้างเสริมประสบการณ์ในการวิจัยทางวิชาการ/วิชาชีพอย่างต่อเนื่อง โดยเข้าร่วมอบรม ประชุมสัมมนาทางวิชาการ นำเสนอและเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ ทั้งในระดับชาติและระดับนานาชาติ

หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

มหาวิทยาลัยกำหนดให้มีการประกันคุณภาพหลักสูตร โดยใช้เกณฑ์ ASEAN University Network-Quality Assurance (AUN-QA) เป็นแนวทางในการวางแผน ควบคุม ดำเนินงาน และปรับปรุงคุณภาพหลักสูตรให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565 หรือ มาตรฐานคุณวุฒิสาขาวิชา (ถ้ามี) ตลอดระยะเวลาที่มีการจัดการเรียนการสอนในหลักสูตร ซึ่งครอบคลุมด้าน

1. ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร
2. โครงสร้างหลักสูตรและรายวิชา
3. การสื่อสารและเผยแพร่หลักสูตร
4. การจัดการเรียนการสอน
5. การวัดและประเมินผลการเรียนรู้
6. บุคลากร
7. โครงสร้างพื้นฐานและสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ (การบริการนิสิต)
8. ผลลัพธ์การดำเนินงานของหลักสูตร

โดยจัดให้มีการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตรเป็นประจำทุกปี ตามรูปแบบและวิธีการที่มหาวิทยาลัยกำหนด และมีการกำกับติดตามผลการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้ในด้านต่างๆ ดังนี้

7.1 ด้านปัจจัยนำเข้า (Input)

1. ร้อยละของจำนวนรับนิสิตใหม่ตามแผนการรับ
2. ร้อยละของจำนวนอาจารย์ที่ได้รับการรับรองสมรรถนะตามกรอบมาตรฐานวิชาชีพของ สหราชอาณาจักร (UKPSF)

7.2 ด้านกระบวนการ (Process)

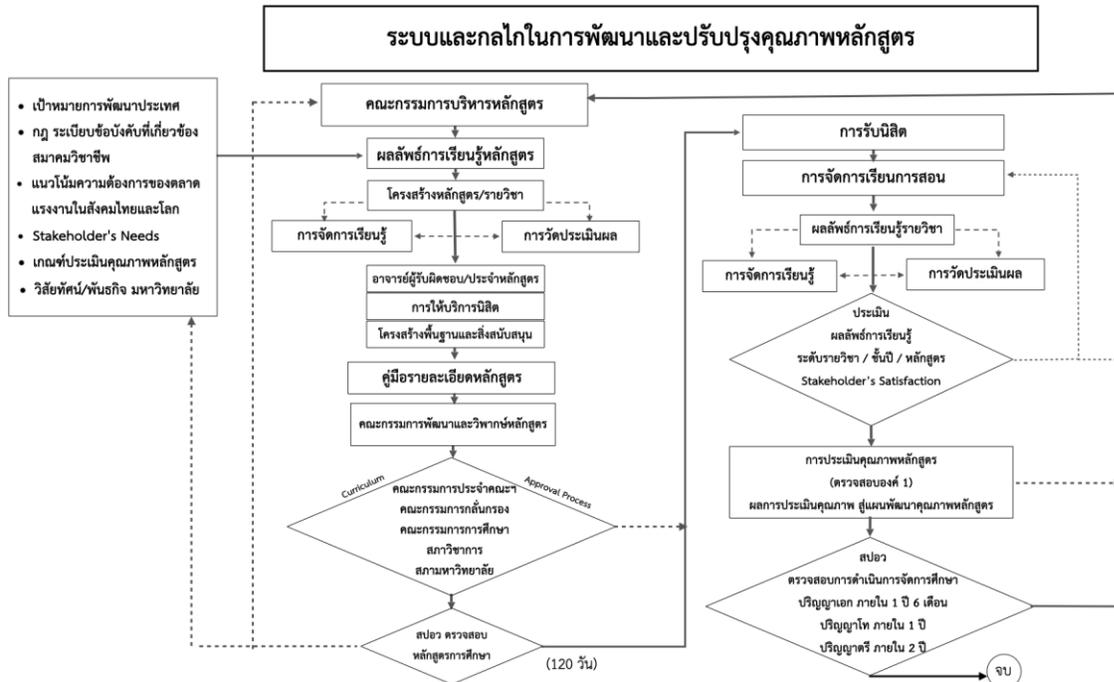
1. ร้อยละของจำนวนรายวิชาที่มีการจัดการเรียนการสอนที่มุ่งเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญผ่านการจัดการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning)
2. ร้อยละของจำนวนอาจารย์ที่มีการจัดการเรียนการสอนที่มุ่งเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญผ่านการจัดการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning)
3. ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนิสิตที่มีต่อการจัดการเรียนการสอน
4. ร้อยละของจำนวนนิสิตที่ได้รับการฝึกงาน/สหกิจศึกษา/ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ
5. ร้อยละของระดับการบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้รายชั้นปีของนิสิต

7.3 ด้านผลลัพธ์ (Output)

1. ร้อยละของจำนวนนิสิตที่ลาออก (ยอดสะสมตลอด 4 ปี)
2. ร้อยละของนิสิตที่สำเร็จการศึกษาตามเวลาที่กำหนด (ในระดับปริญญาตรี)
3. ร้อยละของจำนวนบัณฑิตที่ได้งานทำ (ภายใน 1 ปี)
4. ค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจของบัณฑิตที่มีต่อหลักสูตร
5. ค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต
6. ร้อยละของระดับการบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ของบัณฑิต

หมวดที่ 8 ระบบและกลไกในการพัฒนาหลักสูตร

มหาวิทยาลัยและหลักสูตรมีระบบและกลไกในการวางแผนคุณภาพ (Quality Planning) การควบคุมคุณภาพ (Quality Control) และการปรับปรุงพัฒนาคุณภาพ (Quality Improvement) เพื่อให้การดำเนินงานของทุกหลักสูตรบรรลุตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้ โดยมีระบบและกลไกที่เกี่ยวข้องดังแสดงในภาพประกอบ



ข้อมูลที่ได้จากการสำรวจและการประเมินจากนิสิต บัณฑิต ผู้สอน ผู้ใช้บัณฑิต ข้อมูลจากผลการประเมินการจัดการเรียนการสอนของอาจารย์ รายงานผลการจัดการเรียนรู้รายวิชา รายงานการประเมินตนเอง (SAR) หรือผลการประเมินคุณภาพการศึกษา หลักสูตรนำมาใช้วิเคราะห์เพื่อนำไปสู่การวางแผน ปรับปรุง หรือพัฒนาการดำเนินงานของหลักสูตรในภาคการศึกษาและ ปีการศึกษาถัดไป รวมถึงการปรับปรุงหลักสูตรให้มีการทันสมัยและสอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตเป็นประจำทุก 5 ปี โดยมีการควบคุมคุณภาพจัดการกระบวนการเรียนรู้เพื่อการปรับปรุงพัฒนาคุณภาพหลักสูตร ดังนี้

1. การประเมินการจัดกระบวนการเรียนรู้

- มีการพิจารณาความเหมาะสมของแผนการจัดการเรียนรู้ร่วมกันก่อนเปิดภาคการศึกษา
- คณะกรรมการบริหารหลักสูตรมีการประเมินผลการจัดการเรียนการสอนในแต่ละรายวิชาจัดให้มีการประเมินการจัดกระบวนการเรียนรู้ในทุกภาคการศึกษาโดยนิสิต
- มีการทวนสอบผลลัพธ์การเรียนรู้ของนิสิต กระบวนการจัดการเรียนรู้ และการวัดประเมินผลการเรียนรู้ โดยอาจารย์ผู้สอน/คณะกรรมการบริหารหลักสูตร/หัวหน้าภาควิชา/คณะ/ส่วนงาน

2. การประเมินผลการดำเนินงานของหลักสูตร

- คณะกรรมการบริหารหลักสูตรจัดให้มีการประเมินผลการดำเนินงานของหลักสูตรเป็นประจำทุกปีโดยประเมินผลการดำเนินงานของหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ตัวย่อชี้การกำกับมาตรฐานหลักสูตร (องค์ประกอบที่ 1)
- ประเมินผลการดำเนินงานโดยใช้เกณฑ์การประกันคุณภาพการศึกษาของเครือข่ายการประกันคุณภาพมหาวิทยาลัยอาเซียน (ASEAN University Network Quality Assurance: AUN-QA) ตามรูปแบบที่มหาวิทยาลัยกำหนด โดยมีคณะกรรมการประเมินคุณภาพการศึกษาที่ได้รับแต่งตั้งจากมหาวิทยาลัย

3. ผู้มีส่วนร่วมในกระบวนการประเมินและพัฒนาหลักสูตร

- นิสิตปัจจุบัน
- บัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา
- ผู้ใช้บัณฑิต/ผู้มีส่วนได้เสียต่างๆ
- ศิษย์เก่า
- อาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ผู้สอน

4. การจัดการข้อร้องเรียนและการอุทธรณ์

สำหรับการอุทธรณ์ นิสิตที่ทราบผลการเรียน และมีข้อสงสัยในการให้คะแนน นิสิตสามารถอุทธรณ์ผลการเรียนได้โดยการขอดูข้อสอบจากอาจารย์ผู้สอน/ อาจารย์ผู้ประสานรายวิชา เพื่อตรวจสอบผลการเรียนในรายวิชาที่อุทธรณ์ และดำเนินการปรับแก้หากมีข้อผิดพลาด โดยมีขั้นตอนดังนี้

นิสิตที่มีข้อสงสัยติดต่ออาจารย์ผู้ประสานรายวิชา หรืออาจารย์ผู้สอนเพื่อขอคำแนะนำ และ/หรือ
กระบวนการประเมิน



อาจารย์ผู้สอนนัดหมายนิสิตเพื่อเข้าพบ



อาจารย์ผู้สอนอนุญาตนิสิตดูผลการประเมิน และคะแนนต่าง ๆ เป็นรายบุคคล



หากพบว่ามีคามผิดปกติในการให้คะแนน อาจารย์ผู้ประสานรายวิชาดำเนินการแก้ไขผลการเรียนของ
นิสิตผ่านฝ่ายวิชาการของคุณะ

ภาพขั้นตอนการร้องเรียนของนิสิตเกี่ยวกับการประเมินผลการเรียน

นอกจากนี้หากนิสิตมีข้ออุทธรณ์ ร้องเรียนเพิ่มเติม หรือข้อสงสัยอื่นๆ ระหว่างการเรียน นิสิตสามารถแจ้ง
เรื่องร้องเรียนผ่านอาจารย์ที่ปรึกษา ไปยังประธานหลักสูตร และผ่านคณะ ตามลำดับ โดยดำเนินการได้หลาย
ช่องทาง เช่น line application, e-mail, โทรศัพท์ หรือการเข้าพบส่วนตัว ทั้งนี้คณะมีช่องทางสายตรงคนบดี
เพื่อให้นิสิตสามารถติดต่อโดยตรงผ่านเว็บไซต์ของคุณะ (<http://ai/swu/ac/th/>)

5. การสื่อสารและเผยแพร่ข้อมูลของหลักสูตรไปยังผู้มีส่วนได้เสีย

ทางหลักสูตรฯ ได้มีการกำหนดช่องทางการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตรฯ
เพื่อให้ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียได้รับทราบและเข้าใจถึงจุดมุ่งหมายของหลักสูตรฯ โดยเน้นช่องทางที่สะดวกและเข้าถึง
ได้ง่าย ดังแสดงในตาราง

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	ข้อมูล	ช่องทางการสื่อสาร								
		Website	Facebook/ IG	Line	YouTube	E-mail	Supreme SWU	Meeting	Open house/ Booth camp	Class activities
ภาคการศึกษา										
นิสิตปัจจุบัน	- มคอ. 2 - ปรัชญาทางการศึกษาของหลักสูตรคณะและมหาวิทยาลัย - ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs) และการประเมินผล - โครงสร้างหลักสูตร แผนการเรียนการสอน และรูปแบบกิจกรรมการเรียนการสอนตลอด 4 ปีการศึกษา	/	/	/	/		/	/		/
นักเรียนเป้าหมาย	- ข้อมูลโดยรวมของหลักสูตร โครงสร้างหลักสูตร กลุ่มวิชาที่ถูกต้องอยู่ในหลักสูตร จุดเด่นของหลักสูตร - อาชีพที่ประกอบได้หลังจากสำเร็จการศึกษา - คุณสมบัติของผู้สมัครเข้าเรียน ระเบียบ และวิธีการสมัครเข้าเรียน ค่าธรรมเนียมการศึกษา	/	/		/				/	
ศิษย์เก่า	- ปรัชญาทางการศึกษาของหลักสูตร คณะและมหาวิทยาลัย - ข้อมูลความคิดเห็นความคาดหวังที่มีต่อหลักสูตร - กิจกรรมการเรียนการสอนของสาขาตลอด 4 ปีการศึกษา	/	/	/	/				/	

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	ข้อมูล	ช่องทางการสื่อสาร								
		Website	Facebook/I G	Line	YouTube	E-mail	Supreme SWU	Meeting	Open house/ Booth camp	Class activities
ภาคการศึกษา										
กรรมการประจำ หลักสูตร และ คณาจารย์ที่ รับผิดชอบรายวิชา ของหลักสูตร	<ul style="list-style-type: none"> - มคอ. 2 และ มคอ. 3 - ปรัชญาทางการศึกษาของหลักสูตร คณะ และมหาวิทยาลัย - ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs) และการประเมินผล - โครงสร้างหลักสูตร แผนการเรียนการสอน และรูปแบบกิจกรรมการเรียนการสอนที่ตลอด 4 ปีการศึกษา - ข้อมูลความคิดเห็นความคาดหวังที่มีต่อหลักสูตร 	/	/	/		/	/	/		
ภาคธุรกิจ										
อาจารย์ประจำ หลักสูตรจากภาค ธุรกิจ	<ul style="list-style-type: none"> - มคอ. 2 และ มคอ. 3 - ปรัชญาทางการศึกษาของหลักสูตร คณะ และมหาวิทยาลัย - ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs) และการประเมินผล - โครงสร้างหลักสูตร แผนการเรียนการสอน และรูปแบบกิจกรรมการเรียนการสอนที่ตลอด 4 ปีการศึกษา - ข้อมูลความคิดเห็น ความคาดหวังของ stakeholders ที่มีต่อหลักสูตร 	/	/	/		/		/		

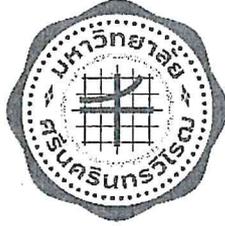
ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	ข้อมูล	ช่องทางการสื่อสาร								
		Website	Facebook/ IG	Line	YouTube	E-mail	Supreme SWU	Meeting	Open house/ Booth camp	Class activities
ภาคธุรกิจ										
อาจารย์พิเศษ หรือ วิทยากรจากภาค ธุรกิจ	<ul style="list-style-type: none"> - ข้อมูลโดยรวมของหลักสูตร - ผลลัพธ์การเรียนรู้ในระดับรายวิชา (CLOs) และหัวข้ออื่นๆ และการประเมินผล 	/	/	/		/		/		
ผู้ใช้นิต/บัณฑิต	<ul style="list-style-type: none"> - ปรัชญาทางการศึกษาของหลักสูตร คณะ และมหาวิทยาลัย - ข้อมูลโดยรวมของหลักสูตร - สมรรถนะของผู้เรียนเมื่อจบหลักสูตร - โครงสร้างหลักสูตร แผนการเรียนการสอน และรูปแบบ กิจกรรมการเรียนการสอนที่ตลอด 4 ปีการศึกษา - การฝึกงานวิชาชีพ 1 และ 2 	/	/			/		/		

ภาคผนวก

- ภาคผนวก ก ข้อบังคับมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2566
- ภาคผนวก ข สำเนาคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรและวิพากษ์หลักสูตร
- ภาคผนวก ค รายงานผลการวิพากษ์หลักสูตร
- ภาคผนวก ง รายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร (กรณีหลักสูตรปรับปรุง)
- ภาคผนวก จ รายงานการสำรวจความต้องการความคาดหวังของผู้มีส่วนได้เสียสำคัญของหลักสูตร (กรณีหลักสูตรปรับปรุง)
- ภาคผนวก ฉ ประวัติและผลงานของอาจารย์
- ภาคผนวก ช ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงหลักสูตร (กรณีหลักสูตรปรับปรุง)
- ภาคผนวก ซ ข้อตกลงความร่วมมือระหว่างหน่วยงาน

ภาคผนวก ก ข้อบังคับมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2566

หมายเหตุ: ให้ใส่ข้อบังคับมหาวิทยาลัยฯ ในขั้นตอนที่ส่งเข้าระบบ checo ของสำนักงานปลัดกระทรวง
การอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สป.อว.)



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี
พ.ศ. ๒๕๖๖

ด้วยกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรมได้ออกกฎกระทรวงมาตรฐานการจัดการศึกษาระดับอุดมศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๕ กฎกระทรวงมาตรฐานหลักสูตรการศึกษาระดับอุดมศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๕ กฎกระทรวงมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๕ ประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๕ และประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษาในระดับอุดมศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๕ จึงเป็นการสมควรปรับปรุงข้อบังคับการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยให้สอดคล้องและเหมาะสมกับบรรดากฎกระทรวงและประกาศดังกล่าว

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๒๓ (๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ พ.ศ. ๒๕๕๙ ประกอบมติสภามหาวิทยาลัย ในการประชุมครั้งที่ ๖/๒๕๖๖ เมื่อวันที่ ๑๘ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๖ สภามหาวิทยาลัย จึงออกข้อบังคับไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๖”

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันแรกของปีการศึกษา ๒๕๖๖ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิก

(๑) ข้อบังคับมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๙

(๒) ข้อบังคับมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ ๒)

พ.ศ. ๒๕๖๑

บรรดาข้อบังคับ ระเบียบ คำสั่ง ประกาศ หรือมติอื่นใดที่กำหนดไว้แล้ว ซึ่งขัดหรือแย้งกับข้อบังคับนี้ ให้ใช้ข้อบังคับนี้แทน

ข้อ ๔ ในข้อบังคับนี้

“การจัดการศึกษา” หมายความว่า การจัดการเรียนการสอนระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยตามประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี และวัตถุประสงค์ของมหาวิทยาลัยตามพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ พ.ศ. ๒๕๕๙

“มหาวิทยาลัย” หมายความว่า มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

“สภามหาวิทยาลัย” หมายความว่า สภามหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

“สภาวิชาการ” หมายความว่า สภาวิชาการมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

“อธิการบดี” หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

01/1 -

“คณะ” หมายความว่า ส่วนงานตามพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ พ.ศ. ๒๕๕๙ และให้หมายความรวมถึง สถาบัน สำนัก หรือหน่วยงานอื่นที่มีฐานะเทียบเท่า ที่มีการจัดการเรียนการสอน

“คนบดี” หมายความว่า หัวหน้าส่วนงานที่มีการจัดการเรียนการสอน

“คณะกรรมการบริหารหลักสูตร” หมายความว่า คณะกรรมการบริหารหลักสูตรระดับปริญญาตรี ที่มีหน้าที่บริหารหลักสูตรระดับปริญญาตรี โดยได้รับแต่งตั้งจากอธิการบดีหรือผู้ที่อธิการบดีมอบหมาย อาจารย์ที่ปรึกษา” หมายความว่า อาจารย์ประจำที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้งเป็นที่ปรึกษาทางวิชาการของนิสิต

“ภาควิชา” หมายความว่า ภาควิชา หรือ กลุ่มสาขาวิชา ของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

“นิสิต” หมายความว่า นิสิตของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

หมวด ๑

การรับเข้าเป็นนิสิต

ข้อ ๕ ผู้เข้าศึกษาหลักสูตรปริญญาตรีต้องมีคุณสมบัติ ดังนี้

(๑) ผู้เข้าศึกษาหลักสูตรปริญญาตรีที่มีระยะเวลาการศึกษาปกติ ๔ ปี ๕ ปี หรือไม่น้อยกว่า ๖ ปี จะต้องเป็นผู้สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเทียบเท่า

(๒) ผู้เข้าศึกษาหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) จะต้องเป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงหรือเทียบเท่า หรือระดับอนุปริญญาหรือเทียบเท่าในสาขาวิชาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่จะเข้าศึกษา ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

(๓) คุณสมบัติอื่น ๆ ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๖ การรับเข้าเป็นนิสิต ให้ใช้วิธีดังต่อไปนี้

(๑) การสอบคัดเลือก

(๒) การคัดเลือก

(๓) การรับโอนนิสิตจากสถาบันอุดมศึกษาอื่น ทั้งในประเทศหรือต่างประเทศ

(๔) การรับเข้าเป็นนิสิตตามข้อตกลงของมหาวิทยาลัยหรือโครงการพิเศษของมหาวิทยาลัย

(๕) วิธีอื่น ๆ ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๗ ผู้ที่ผ่านการรับเข้าเป็นนิสิตต้องรายงานตัวและส่งเอกสารประกอบการขึ้นทะเบียนเป็นนิสิต พร้อมชำระเงินค่าธรรมเนียมต่าง ๆ ภายในระยะเวลาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด หากไม่ได้ดำเนินการดังกล่าว มหาวิทยาลัย อาจพิจารณาตัดสิทธิการเข้าเป็นนิสิต เว้นแต่จะได้ยื่นคำร้องขอผ่อนผันการรายงานตัวให้มหาวิทยาลัยทราบภายในระยะเวลา ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ผู้ผ่านการรับเข้าเป็นนิสิตที่ได้ยื่นคำร้องขอผ่อนผันการรายงานตัวตามวรรคหนึ่ง ต้องมารายงานตัวและ ส่งเอกสารประกอบการขึ้นทะเบียนเป็นนิสิต พร้อมชำระเงินค่าธรรมเนียมต่าง ๆ ภายในระยะเวลาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

D.P.R.

หมวด ๒

การลงทะเบียน

ข้อ ๘ ให้มหาวิทยาลัยออกประกาศกำหนดวัน เวลา วิธีการลงทะเบียนเรียน การขอเพิ่มหรือลดรายวิชา หรือชุดวิชาในแต่ละภาคการศึกษา

ข้อ ๙ นิสิตที่ขึ้นทะเบียนเป็นนิสิตใหม่ในภาคการศึกษาใดจะต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชาในภาคการศึกษานั้นอย่างน้อยหนึ่งรายวิชา เว้นแต่มีเหตุจำเป็นดังต่อไปนี้ ให้นิสิตใหม่มีสิทธิขอลาพักการเรียนได้

(๑) นิสิตถูกเกณฑ์เข้ารับราชการทหารกองประจำการหรือได้รับหมายเรียกเข้ารับการตรวจเลือก หรือรับการเตรียมพล

(๒) นิสิตได้รับทุนแลกเปลี่ยนระหว่างประเทศ หรือทุนอื่นใดที่มหาวิทยาลัยเห็นควรสนับสนุน

(๓) นิสิตเจ็บป่วยจนต้องรักษาตัวเป็นเวลานานตามคำสั่งแพทย์โดยมิใช่รับรองแพทย์

การลงทะเบียนเรียนของนิสิตใหม่ที่ได้รับอนุมัติผ่อนผันการรายงานตัวตามข้อ ๗ จะสมบูรณ์ต่อเมื่อได้ชำระเงินค่าธรรมเนียมต่าง ๆ ครบถ้วนแล้ว

ข้อ ๑๐ นิสิตต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชาหรือชุดวิชา และชำระค่าธรรมเนียมการศึกษาให้แล้วเสร็จ ไม่เกินวันทำการแรกของสัปดาห์ที่ ๓ นับจากวันเปิดภาคการศึกษา หากนิสิตไม่ได้ชำระค่าธรรมเนียมการศึกษาให้แล้วเสร็จ ภายในกำหนดเวลาดังกล่าว จะต้องถูกปรับตามระเบียบมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ว่าด้วยการเก็บเงินค่าธรรมเนียมการศึกษาระดับปริญญาตรี จนกว่าจะชำระค่าธรรมเนียมการศึกษาเสร็จสิ้น ทั้งนี้ ไม่เกินวันทำการสุดท้ายของภาคการศึกษานั้น

ข้อ ๑๑ นิสิตที่ไม่ดำเนินการลงทะเบียนและชำระค่าธรรมเนียมการศึกษาให้แล้วเสร็จภายในกำหนดตามข้อ ๑๐ จะต้องยื่นคำร้องและชำระค่าธรรมเนียมลาพักการเรียนตามความในหมวด ๔

นิสิตที่ไม่ดำเนินการลงทะเบียนและชำระค่าธรรมเนียมการศึกษาให้แล้วเสร็จภายในวันทำการสุดท้ายของสัปดาห์ที่ ๖ ของการศึกษาภาคฤดูร้อน มหาวิทยาลัยจะยกเลิกรายวิชาที่ลงทะเบียนไว้

ในกรณีที่มีเหตุจำเป็น นิสิตที่ไม่ดำเนินการลงทะเบียนและชำระค่าธรรมเนียมการศึกษาให้แล้วเสร็จ อาจแจ้งความประสงค์ขอชำระค่าธรรมเนียมการศึกษาต่อรองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ เมื่อได้รับอนุมัติแล้ว ให้นิสิตชำระค่าธรรมเนียมการศึกษาและค่าปรับตามข้อ ๑๐

ข้อ ๑๒ การลงทะเบียนเรียนรายวิชาหรือชุดวิชาใดที่หลักสูตรกำหนดว่านิสิตจะต้องเรียนรายวิชาหรือชุดวิชาอื่นก่อนหรือมีบูรพวิชา นิสิตจะต้องเรียนและสอบได้ในรายวิชาหรือชุดวิชาดังกล่าวมาก่อน จึงจะมีสิทธิลงทะเบียนเรียนรายวิชาหรือชุดวิชานั้นได้

ข้อ ๑๓ นิสิตสามารถลงทะเบียนเรียนรายวิชาหรือชุดวิชาโดยมีจำนวนหน่วยกิต ดังต่อไปนี้

(๑) การลงทะเบียนเรียนรายวิชาหรือชุดวิชาในแต่ละภาคการศึกษาตามระบบทวิภาค ให้ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน ๒๒ หน่วยกิต เว้นแต่เป็นไปตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตรหรือมีเหตุอันควร โดยได้รับอนุมัติจากคณบดีให้ลงทะเบียนเรียนเพิ่มได้ ทั้งนี้ รวมแล้วต้องไม่เกิน ๒๕ หน่วยกิต

อพร

(๒) การลงทะเบียนเรียนรายวิชาหรือชุดวิชาในภาคฤดูร้อนให้ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน ๙ หน่วยกิต เว้นแต่เป็นไปตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตรหรือมีเหตุอันควร โดยได้รับอนุมัติจากคณบดีให้ลงทะเบียนเรียนเพิ่มได้ ทั้งนี้ รวมแล้วต้องไม่เกิน ๑๒ หน่วยกิต

(๓) นิสิตหรือนักศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่น ที่ได้รับการอนุมัติให้เข้าเรียนในรายวิชาหรือชุดวิชาในภาคการศึกษาใดเป็นกรณีพิเศษแบบนับหน่วยกิต ให้ลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษานั้นได้ไม่เกิน ๙ หน่วยกิต และจะต้องปฏิบัติตามข้อบังคับและระเบียบต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๔ นิสิตอาจลงทะเบียนเรียนรายวิชาหรือชุดวิชาใดโดยไม่นับหน่วยกิต (Audit) ก็ได้ ทั้งนี้ หน่วยกิตรวมของรายวิชาหรือชุดวิชาทั้งที่ลงทะเบียนเรียนโดยนับหน่วยกิตและไม่ับหน่วยกิต จะต้องไม่เกินจำนวนหน่วยกิตที่กำหนดไว้ในข้อ ๑๓

นิสิตที่ลงทะเบียนเรียนรายวิชาหรือชุดวิชาใดโดยไม่นับหน่วยกิต จะต้องใช้เวลาเรียนในรายวิชาหรือชุดวิชานั้นไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของเวลาเรียนทั้งหมด โดยนิสิตไม่ต้องเข้าสอบในรายวิชาหรือชุดวิชานั้น

หน่วยกิตของรายวิชาหรือชุดวิชาที่นิสิตลงทะเบียนเรียนโดยไม่นับหน่วยกิต จะไม่ถูกนับรวมเป็นหน่วยกิตสะสม

ข้อ ๑๕ นิสิตอาจเปลี่ยนการลงทะเบียนเรียนในรายวิชาหรือชุดวิชาใดโดยนับหน่วยกิตให้เป็น การลงทะเบียนเรียน ในรายวิชาหรือชุดวิชานั้นโดยไม่นับหน่วยกิตก็ได้ ภายในวันสุดท้ายของช่วงเพิ่มหรือลดรายวิชา ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

นิสิตอาจเปลี่ยนการลงทะเบียนเรียนในรายวิชาหรือชุดวิชาใดโดยไม่นับหน่วยกิตให้เป็น การลงทะเบียนเรียน ในรายวิชาหรือชุดวิชานั้นโดยนับหน่วยกิตก็ได้ ภายในวันสุดท้ายของช่วงเพิ่มหรือลดรายวิชา ตามประกาศของมหาวิทยาลัย ทั้งนี้หากพันกำหนดเวลาดังกล่าวจะต้องได้รับอนุมัติจากรองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ

ข้อ ๑๖ นิสิตอาจยื่นคำร้องขอถอนการลงทะเบียนเรียน (Withdrawn) รายวิชาหรือชุดวิชาใด ๆ ได้ ไม่น้อยกว่าสองสัปดาห์ก่อนวันแรกของการสอบปลายภาค โดยได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาและได้รับการอนุมัติจากคณบดี

หมวด ๓

การวัดและประเมินผลการเรียน

ข้อ ๑๗ อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาหรือชุดวิชา ต้องแจ้งวิธีการวัดและประเมินผลให้นิสิตทราบ ในครั้งแรกของการเรียนรายวิชาหรือชุดวิชานั้น

ข้อ ๑๘ นิสิตต้องมีส่วนร่วมในกิจกรรมการเรียนการสอนของรายวิชาหรือชุดวิชาหนึ่ง ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของกิจกรรมการเรียนการสอนทั้งหมดในรายวิชาหรือชุดวิชานั้น จึงจะมีสิทธิเข้าสอบในรายวิชาหรือชุดวิชาดังกล่าวได้ เว้นแต่อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาหรือชุดวิชาเห็นสมควรให้นิสิตสามารถเข้าสอบได้

awj

ข้อ ๑๙ การประเมินผลการเรียนในรายวิชาอาจใช้ระบบค่าระดับชั้นก็ได้ โดยใช้ระดับชั้น ความหมาย และ ค่าระดับชั้น ดังนี้

ระดับชั้น	ความหมาย	ค่าระดับชั้น
A	ดีเยี่ยม (Excellent)	๔.๐
B+	ดีมาก (Very Good)	๓.๕
B	ดี (Good)	๓.๐
C+	ดีพอใช้ (Fairly Good)	๒.๕
C	พอใช้ (Fair)	๒.๐
D+	อ่อน (Poor)	๑.๕
D	อ่อนมาก (Very Poor)	๑.๐
E	ตก (Fail)	๐.๐

ข้อ ๒๐ นิสิตที่มีผลการเรียนตั้งแต่ระดับชั้น D ขึ้นไป ถือว่าสอบผ่านในรายวิชานั้น เว้นแต่หลักสูตรใด จะกำหนดไว้เป็นอย่างอื่น

ข้อ ๒๑ อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาอาจพิจารณาให้ผลการเรียนระดับชั้น E ในกรณีอื่นนอกเหนือจาก การสอบตกได้ หากมีเหตุดังต่อไปนี้

- (๑) นิสิตขาดสอบโดยไม่มีเหตุอันควร
- (๒) นิสิตกระทำการทุจริตใด ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการศึกษา
- (๓) นิสิตไม่ดำเนินการแก้สัญลักษณ์ I ภายในระยะเวลาที่กำหนด

ข้อ ๒๒ การประเมินผลการเรียนในรายวิชาอาจใช้ระบบสัญลักษณ์ก็ได้ โดยใช้สัญลักษณ์และความหมาย ดังนี้

สัญลักษณ์	ความหมาย
S	ผลการเรียน/การปฏิบัติ/การฝึกงาน เป็นที่พอใจ
U	ผลการเรียน/การปฏิบัติ/การฝึกงาน ไม่เป็นที่พอใจ
AU	การเรียนเป็นพิเศษโดยไม่นับหน่วยกิต (Audit)
I	การประเมินผลการเรียนยังไม่สมบูรณ์ (Incomplete)
IP	ยังไม่ประเมินผลการเรียนในภาคการศึกษานั้น (In progress)

๐๖๖-

ข้อ ๒๓ อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาอาจพิจารณาให้ผลการเรียนสัญลักษณ์ **I** ได้ หากมีเหตุดังต่อไปนี้

(๑) นิสิตขาดสอบโดยมีเหตุอันควร และได้รับอนุมัติจากคณบดี

(๒) นิสิตปฏิบัติงานหรือฝึกงานในรายวิชานั้นยังไม่สมบูรณ์ อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา หัวหน้าภาควิชา หัวหน้าสาขาหรือคณะกรรมการบริหารหลักสูตรเห็นสมควรให้รอผลการเรียน

นิสิตที่ได้ผลการเรียนสัญลักษณ์ **I** จะต้องดำเนินการแก้สัญลักษณ์ **I** ให้เสร็จสิ้นภายในสี่สัปดาห์ นับจากวันเปิดภาคการศึกษาถัดไป หากพ้นกำหนดระยะเวลาดังกล่าว มหาวิทยาลัยจะเปลี่ยนสัญลักษณ์ **I** เป็นผลการเรียน ระดับชั้น **E** ต่อไป

ข้อ ๒๔ อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาอาจพิจารณาให้ผลการเรียนสัญลักษณ์ **IP** ได้ สำหรับรายวิชาที่มีการเรียนการสอนแบบปฏิบัติการที่ต่อเนื่องกันสองภาคการศึกษา

ข้อ ๒๕ นิสิตจะได้รับสัญลักษณ์ **W** ในกรณีดังต่อไปนี้

(๑) นิสิตได้รับอนุมัติให้ถอนการลงทะเบียนเรียนรายวิชานั้น

(๒) นิสิตถูกส่งลงโทษให้พักการเรียนในภาคการศึกษานั้น

(๓) นิสิตได้รับอนุมัติจากรองอธิการบดีฝ่ายวิชาการให้เปลี่ยนจากสัญลักษณ์ **I** โดยมีเหตุอันควร

ข้อ ๒๖ นิสิตสามารถอุทธรณ์ผลการเรียนได้ โดยยื่นหนังสือต่อคณบดีที่รายวิชานั้นสังกัดอยู่ ภายใน ๓๐ วัน นับจากวันที่ประกาศผลการเรียน และให้คณบดีพิจารณาอุทธรณ์ให้เสร็จสิ้น ภายใน ๓๐ วัน นับจากวันที่ได้รับหนังสืออุทธรณ์

ข้อ ๒๗ นิสิตที่ได้ผลการเรียนระดับชั้น **E** ในรายวิชาหรือชุดวิชาบังคับใด จะต้องลงทะเบียนเรียนซ้ำในรายวิชาหรือชุดวิชานั้น

นิสิตที่ได้ผลการเรียนระดับชั้น **D+** หรือ **D** ในรายวิชาหรือชุดวิชาใด จะลงทะเบียนเรียนซ้ำในรายวิชาหรือชุดวิชานั้นก็ได้

ข้อ ๒๘ นิสิตที่ได้ผลการเรียนระดับชั้น **E** ในรายวิชาบังคับใด อาจยื่นคำร้องขอเรียนรายวิชาอื่นที่มีคำอธิบายรายวิชาและผลลัพธ์การเรียนรู้ใกล้เคียงกันได้ โดยได้รับการอนุมัติจากคณบดี

ข้อ ๒๙ การนับจำนวนหน่วยกิตเพื่อใช้ในการคำนวณหาค่าระดับชั้นเฉลี่ย ให้นับเฉพาะรายวิชาที่มีการประเมินผลการเรียนเป็นระดับชั้น

การนับจำนวนหน่วยกิตสะสมเพื่อให้ครบตามจำนวนที่กำหนดในหลักสูตร ให้นับเฉพาะหน่วยกิตของรายวิชาที่สอบได้ตั้งแต่ระดับชั้น **D** ขึ้นไปเท่านั้น

ข้อ ๓๐ ค่าระดับชั้นเฉลี่ยรายภาคการศึกษาให้คำนวณจากผลการเรียนในภาคการศึกษานั้น โดยเอาผลรวมของผลคูณระหว่างจำนวนหน่วยกิตกับค่าระดับชั้นของแต่ละรายวิชาเป็นตัวตั้งหารด้วยจำนวนหน่วยกิตรวมของภาคการศึกษานั้น

ค่าระดับชั้นเฉลี่ยสะสมให้คำนวณจากผลการเรียนของนิสิตตั้งแต่เริ่มเข้าเรียนจนถึงภาคการศึกษาสุดท้ายที่นิสิตลงทะเบียนเรียน โดยเอาผลรวมของผลคูณระหว่างจำนวนหน่วยกิตกับค่าระดับชั้นของแต่ละรายวิชาที่เรียนทั้งหมดหารด้วยจำนวนหน่วยกิตรวมทั้งหมด

ค่าระดับชั้นเฉลี่ยรายภาคการศึกษาและค่าระดับชั้นเฉลี่ยสะสมให้แสดงเป็นทศนิยมสองตำแหน่ง

ข้อ ๓๑ ในกรณีที่นิสิตลงทะเบียนเรียนรายวิชาใดมากกว่าหนึ่งครั้ง หรือเทียบโอนรายวิชาจากสถาบัน หรือหน่วยงานอื่น ให้นำค่าระดับชั้นและหน่วยกิตของรายวิชานั้นที่มีค่าสูงสุดไปใช้ในการคำนวณหาค่าระดับชั้นเฉลี่ยสะสม

หมวด ๔

สภาพรอฟินิจ การลาพักการเรียน การลาออก การคัดชื่อออก และการพ้นสภาพนิสิต

ข้อ ๓๒ การพิจารณาระดับชั้นเฉลี่ยเพื่อกำหนดสภาพรอฟินิจหรือเพื่อการคัดชื่อออก ให้ดำเนินการเมื่อนิสิตมีผลการเรียนตั้งแต่สองภาคการศึกษาขึ้นไป

ข้อ ๓๓ นิสิตจะอยู่ในสภาพรอฟินิจในกรณีดังต่อไปนี้

(๑) มีค่าระดับชั้นเฉลี่ยสะสมระหว่าง ๑.๕๐ - ๑.๗๔

(๒) มีค่าระดับชั้นเฉลี่ยสะสมระหว่าง ๑.๗๕ - ๑.๙๙

ข้อ ๓๔ นิสิตที่ประสงค์จะลาพักการเรียนให้ยื่นคำร้องและชำระเงินค่าลาพักการเรียน โดยให้คณบดี เป็นผู้พิจารณาอนุมัติการลาพักการเรียน ครั้งละหนึ่งภาคการศึกษา ทั้งนี้ หากนิสิตมีความจำเป็นที่จะต้องขอ ลาพักการเรียนต่อไปอีก ให้ยื่นคำร้องและชำระเงินค่าลาพักการเรียนใหม่เป็นรายครั้งไป

นิสิตที่ได้รับโทษทางวินัยให้ลงโทษพักการเรียนตามประกาศมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ว่าด้วยการทุจริตในการสอบของนิสิตปริญญาตรี ต้องชำระเงินค่าลาพักการเรียน เช่นเดียวกับการลาพักการเรียนตามวรรคหนึ่ง

ให้นับระยะเวลาที่นิสิตลาพักการเรียนรวมอยู่ในระยะเวลาการศึกษาด้วย

ข้อ ๓๕ นิสิตที่ประสงค์จะลาออกจากมหาวิทยาลัย ให้ยื่นคำร้องโดยให้คณบดีเป็นผู้พิจารณาอนุมัติการลาออก

ข้อ ๓๖ นิสิตจะถูกคัดชื่อออกจากมหาวิทยาลัย ในกรณีดังต่อไปนี้

(๑) นิสิตไม่ลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาแรกที่ขึ้นทะเบียนเป็นนิสิตใหม่ เว้นแต่นิสิตได้รับ

อนุมัติการลาพักการเรียน ตามข้อ ๙ และ ข้อ ๓๔

(๒) นิสิตไม่ชำระเงินค่าลาพักการเรียน

(๓) นิสิตขาดคุณสมบัติตามข้อ ๕

(๔) นิสิตมีค่าระดับชั้นเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๕๐ เมื่อสิ้นภาคเรียนที่สองที่มีผลการเรียน

(๕) นิสิตอยู่ในสภาพรอฟินิจตามข้อ ๓๓ (๑) เป็นเวลาสองภาคการศึกษาต่อเนื่องกัน

(๖) นิสิตอยู่ในสภาพรอฟินิจตามข้อ ๓๓ (๑) หรือ (๒) เป็นเวลาสี่ภาคการศึกษาต่อเนื่องกัน

(๗) นิสิตไม่สามารถสำเร็จการศึกษาภายในกำหนดระยะเวลาการศึกษาตามหลักสูตร หรือ

ได้ค่าระดับชั้นเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๒.๐๐

(๘) นิสิตได้รับโทษทางวินัยให้ลงโทษพ้นสภาพการเป็นนิสิตตามข้อบังคับมหาวิทยาลัย

ศรีนครินทรวิโรฒ ว่าด้วยกิจการและวินัยนิสิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ และประกาศมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ว่าด้วยการทุจริตในการสอบของนิสิตปริญญาตรี

(๙) นิสิตถึงแก่กรรม

อพร

ข้อ ๓๗ นิสิตจะพ้นสภาพจากการเป็นนิสิต ในกรณีดังต่อไปนี้

- (๑) นิสิตสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรและได้รับอนุมัติปริญญาตามข้อ ๔๗
- (๒) นิสิตได้รับอนุมัติจากคณบดีให้ลาออกตามข้อ ๓๕
- (๓) นิสิตถูกคัดชื่อออกจากมหาวิทยาลัยตามข้อ ๓๖

หมวด ๕

การเปลี่ยนสถานภาพนิสิตและการโอนหน่วยกิต

ข้อ ๓๘ ในกรณีที่นิสิตพ้นสภาพจากการเป็นนิสิต โดยไม่ใช่เหตุตามข้อ ๓๖ (๑) (๓) หรือ (๔) ให้โอนผลการเรียนของนิสิตไปยังคลังหน่วยกิตของมหาวิทยาลัยตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ว่าด้วยการจัดการศึกษาตลอดชีวิต หรือข้อบังคับมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ว่าด้วยระบบคลังหน่วยกิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ หรือข้อบังคับมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ว่าด้วยหลักเกณฑ์และวิธีการเทียบโอนหน่วยกิตและผลการเรียน

ข้อ ๓๙ นิสิตที่ประสงค์จะย้ายสาขาวิชาหรือวิชาเอก ให้ยื่นคำร้องในการขอย้ายสาขาวิชาหรือวิชาเอก ไม่น้อยกว่าสามสิบวันก่อนการลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาที่ประสงค์จะย้าย โดยได้รับอนุมัติจากคณบดีที่เกี่ยวข้องภายใต้หลักเกณฑ์ของสาขาวิชาหรือวิชาเอกนั้น ๆ และชำระเงินค่าย้ายสาขาวิชาหรือวิชาเอกให้เรียบร้อย

นิสิตที่ประสงค์จะย้ายสาขาวิชาหรือวิชาเอกตามวรรคหนึ่งจะต้องลงทะเบียนเรียนในสาขาวิชาหรือวิชาเอกเดิมมาแล้วไม่น้อยกว่าสองภาคการศึกษา และต้องลงทะเบียนเรียนในสาขาวิชาหรือวิชาเอกที่เปลี่ยนใหม่ไม่น้อยกว่าสองภาคการศึกษาก่อนสำเร็จการศึกษา

ข้อ ๔๐ ผลการเรียนรายวิชาต่าง ๆ ของนิสิตก่อนย้ายสาขาวิชาหรือวิชาเอกที่สอดคล้องกับโครงสร้างหลักสูตรของสาขาวิชาหรือวิชาเอกที่ย้ายเข้าเรียนใหม่ให้นำมาคำนวณเป็นค่าระดับชั้นเฉลี่ยสะสมภายหลังการย้ายสาขาวิชาหรือวิชาเอกด้วย

การนับระยะเวลาการศึกษาของนิสิตที่ย้ายสาขาวิชาหรือวิชาเอก ให้เริ่มนับตั้งแต่ภาคเรียนแรกของสาขาวิชาหรือวิชาเอกที่นิสิตเข้าเรียน

ข้อ ๔๑ ผู้ที่พ้นสภาพจากการเป็นนิสิตเพราะถูกคัดชื่อออก ตามข้อ ๓๖ (๒) อาจแจ้งความประสงค์ขอคืนสภาพนิสิตได้ โดยหลักเกณฑ์และวิธีการให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ว่าด้วยหลักเกณฑ์การขอคืนสภาพนิสิต

ข้อ ๔๒ ในกรณีที่นิสิตประสงค์จะลงทะเบียนในรายวิชาหนึ่งในภาคการศึกษาใด แต่รายวิชานั้นไม่จัดการเรียนการสอนในภาคการศึกษานั้น นิสิตอาจแจ้งความประสงค์ขอลงทะเบียนเรียนรายวิชาที่มีเนื้อหาสาระครอบคลุมไม่น้อยกว่าสามในสี่ส่วนของรายวิชาในสถาบันอุดมศึกษาอื่นในประเทศต่อคณบดี โดยความเห็นชอบของหัวหน้าภาควิชาหรือ หัวหน้าสาขาวิชา หรือคณะกรรมการบริหารหลักสูตรก่อนการลงทะเบียนเรียนรายวิชานั้นในสถาบันอุดมศึกษาอื่นในประเทศ

ผลการเรียนที่นิสิตได้รับจากการลงทะเบียนตามวรรคหนึ่งจะถูกนำไปเทียบโอนรายวิชาตามหลักเกณฑ์ในข้อบังคับมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ว่าด้วยหลักเกณฑ์และวิธีการเทียบโอนหน่วยกิตและผลการเรียน

ข้อ ๔๓ นิสิตหรือนักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ในสถาบันอุดมศึกษาอื่นทั้งในและต่างประเทศ โดยได้ศึกษาในสถาบันอุดมศึกษานั้นมาแล้วไม่น้อยกว่าสองภาคการศึกษา และมีค่าระดับชั้นเฉลี่ยสะสมถึงภาคการศึกษาสุดท้ายไม่ต่ำกว่า ๒.๕๐ อาจแจ้งความประสงค์ขอย้ายเข้าศึกษาในหลักสูตรที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัยต่อคณบดีได้ โดยความเห็นชอบของหัวหน้าภาควิชา หรือ หัวหน้าสาขาวิชา หรือคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ไม่น้อยกว่าสามสิบวันก่อนการลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาที่ประสงค์จะย้าย

นิสิตที่ย้ายเข้าศึกษาตามวรรคหนึ่งต้องศึกษาในหลักสูตรของมหาวิทยาลัยเป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่าสองภาคการศึกษา และไม่เกินสองเท่าของจำนวนปีที่กำหนดไว้ในหลักสูตร โดยต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชาไม่น้อยกว่าหนึ่งในสี่ของจำนวนหน่วยกิตรวมของหลักสูตร จึงจะมีสิทธิสำเร็จการศึกษา

ข้อ ๔๔ การขอเทียบรายวิชาและโอนหน่วยกิตให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒว่าด้วยหลักเกณฑ์และวิธีการเทียบโอนหน่วยกิตและผลการเรียน

หมวด ๖

งานหรือผลงานอันเป็นทรัพย์สินทางปัญญา

ข้อ ๔๕ บรรดางานหรือผลงานอันเข้าลักษณะใดลักษณะหนึ่ง ได้แก่ ลิขสิทธิ์ สิทธิบัตร ความลับทางการค้า เครื่องหมายการค้า สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ แบบผังภูมิของวงจรรวม ภูมิปัญญาท้องถิ่น การคุ้มครองพันธุ์พืช หรืองานหรือผลงานอื่นที่กรมทรัพย์สินทางปัญญาได้ประกาศกำหนด ที่เกิดจากการทำโครงการ การศึกษาอิสระ ภาคนิพนธ์ หรือหัวข้อศึกษาเฉพาะด้วยทุนหรือทรัพยากรส่วนตัวของนิสิต ให้นับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาระดับปริญญาตรี และให้นิสิตและมหาวิทยาลัยเป็นเจ้าของร่วมกันในลิขสิทธิ์หรือทรัพย์สินทางปัญญาดังกล่าว เว้นแต่จะมีข้อตกลงเป็นลายลักษณ์อักษรเป็นอย่างอื่น

กรณีโครงการ การศึกษาอิสระ ภาคนิพนธ์ หรือหัวข้อศึกษาเฉพาะ ที่ใช้ทุนหรือทรัพยากรจากเงินรายได้ของมหาวิทยาลัยซึ่งไม่ใช่เงินที่ได้รับจัดสรรจากกฎหมายว่าด้วยงบประมาณรายจ่าย หรือทุนสนับสนุนการวิจัย และนวัตกรรมตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการใช้ประโยชน์ผลงานวิจัยและนวัตกรรม ความเป็นเจ้าของในลิขสิทธิ์หรือทรัพย์สินทางปัญญาให้เป็นไปตามที่กำหนดในสัญญาให้ทุน

กรณีโครงการ การศึกษาอิสระ ภาคนิพนธ์ หรือหัวข้อศึกษาเฉพาะ ที่ใช้ทุนหรือทรัพยากรจากหน่วยงานอื่น ให้นิสิตขออนุญาตจากหน่วยงานนั้นและส่งเอกสารการได้รับอนุญาตเป็นลายลักษณ์อักษรให้แก่คณะกรรมการบริหารหลักสูตร ทั้งนี้ผลงานที่เกิดขึ้นให้ถือว่าเป็นลิขสิทธิ์หรือทรัพย์สินทางปัญญาของมหาวิทยาลัย เว้นแต่จะมีข้อตกลงเป็นลายลักษณ์อักษรเป็นอย่างอื่น

การจัดแบ่งสิทธิประโยชน์ระหว่างนิสิตและมหาวิทยาลัย ให้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๐๖๖

หมวด ๗

การขอรับปริญญาและการให้ปริญญา

ข้อ ๔๖ นิสิตที่คาดว่าจะสำเร็จการศึกษาในภาคการศึกษาใด ให้แสดงความจำนงขอรับปริญญาต่อมหาวิทยาลัยตามวันและเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๔๗ สภาวิชาการจะพิจารณารายชื่อนิสิตตามข้อ ๔๖ แล้วเสนอชื่อต่อสภามหาวิทยาลัยเพื่ออนุมัติปริญญาบัณฑิตหรือปริญญาบัณฑิตเกียรตินิยมตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(๑) คุณสมบัติของผู้มีสิทธิได้รับปริญญาบัณฑิต

(ก) สอบได้จำนวนหน่วยกิตครบและบรรลุผลลัพท์การเรียนรู้ของหลักสูตร

(ข) ได้รับการประเมินผล S ในรายวิชาที่ไม่นับหน่วยกิต หรือการประเมินรวบยอดสำหรับหลักสูตรที่มีการกำหนดไว้

(ค) สอบผ่านเกณฑ์ตามประกาศมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ว่าด้วยการยกระดับมาตรฐานภาษาอังกฤษของนิสิตระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

(ง) เข้าร่วมกิจกรรมครบตามหลักเกณฑ์ภายใต้ประกาศมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ว่าด้วยการเข้าร่วมกิจกรรมตามหลักสูตรมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี

(จ) ได้ค่าระดับชั้นเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๒.๐๐

(๒) คุณสมบัติของผู้มีสิทธิได้รับปริญญาบัณฑิตเกียรตินิยมอันดับสอง

(ก) มีคุณสมบัติครบตามข้อ (๑) (ก) (ข) (ค) และ (ง)

(ข) มีระยะเวลาเรียนไม่เกินจำนวนภาคการศึกษาที่กำหนดไว้ในหลักสูตร ทั้งนี้ ไม่นับภาคการศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้ลาพักการเรียน

(ค) ได้ค่าระดับชั้นเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๓.๒๕ ขึ้นไป

(ง) มีผลการเรียนในรายวิชาที่ใช้ระบบค่าระดับชั้นตั้งแต่ระดับชั้น C ขึ้นไป

(๓) คุณสมบัติของผู้มีสิทธิได้รับปริญญาบัณฑิตเกียรตินิยมอันดับหนึ่ง

(ก) มีคุณสมบัติครบตามข้อ (๑) (ก) (ข) (ค) และ (ง)

(ข) มีระยะเวลาเรียนไม่เกินจำนวนภาคการศึกษาที่กำหนดไว้ในหลักสูตร ทั้งนี้ ไม่นับภาคการศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้ลาพักการเรียน

(ค) ได้ค่าระดับชั้นเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๓.๖๐ ขึ้นไป

(ง) มีผลการเรียนในรายวิชาที่ใช้ระบบค่าระดับชั้นตั้งแต่ระดับชั้น C ขึ้นไป

อพร -

หมวด ๘
การอุทธรณ์

ข้อ ๔๘ นิสิตที่เห็นว่าตนไม่ได้รับความเป็นธรรมจากการดำเนินการใดภายใต้ข้อบังคับนี้ที่ไม่ใช่การดำเนินการของอธิการบดี สภาวิชาการ หรือสภามหาวิทยาลัย ให้มีสิทธิอุทธรณ์ต่อคณะกรรมการการศึกษาระดับปริญญาตรีผ่านคณบดีคณะที่นิสิตสังกัด ภายใน ๑๕ วันนับแต่วันที่ตนได้รับแจ้งการดำเนินการดังกล่าว ทั้งนี้ การอุทธรณ์ต้องทำเป็นหนังสือโดยระบุข้อโต้แย้งทางวิชาการ ข้อเท็จจริง หรือข้อบังคับ ระเบียบ ประกาศที่เกี่ยวข้องด้วย

เมื่อคณะกรรมการการศึกษาระดับปริญญาตรีได้รับคำอุทธรณ์ตามวรรคหนึ่ง ให้พิจารณาคำอุทธรณ์และแจ้งผู้อุทธรณ์โดยไม่ชักช้า แต่ต้องไม่เกิน ๓๐ วันนับแต่วันที่ได้รับอุทธรณ์ ในกรณีที่คณะกรรมการการศึกษาระดับปริญญาตรีเห็นด้วยกับคำอุทธรณ์ไม่ว่าทั้งหมดหรือบางส่วนก็ให้ดำเนินการเปลี่ยนแปลงการดำเนินการตามความเห็นของคณะกรรมการการศึกษาระดับปริญญาตรี แต่ถ้าไม่เห็นด้วยกับคำอุทธรณ์ไม่ว่าทั้งหมดหรือบางส่วนก็ให้เร่งรายงานความเห็นพร้อมเหตุผลไปยังผู้อุทธรณ์ ถ้ามีเหตุจำเป็นไม่อาจพิจารณาให้แล้วเสร็จภายในระยะเวลาดังกล่าว ให้คณะกรรมการการศึกษาระดับปริญญาตรีมีหนังสือแจ้งให้ผู้อุทธรณ์ทราบก่อนครบกำหนดเวลาดังกล่าว ในการนี้ ให้ขยายระยะเวลาพิจารณาอุทธรณ์ออกไปได้ไม่เกิน ๓๐ วัน นับแต่วันที่ครบกำหนดเวลาดังกล่าว ทั้งนี้ ผลการพิจารณาของคณะกรรมการการศึกษาระดับปริญญาตรีเป็นเช่นใด ให้ปฏิบัติตามนั้น และให้ถือเป็นที่สุด

ข้อ ๔๙ เพื่อให้การดำเนินการตามข้อบังคับนี้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย อธิการบดีอาจออกประกาศกำหนดวิธีปฏิบัติในรายละเอียดเพิ่มเติมได้โดยที่ไม่ขัดหรือแย้งกับข้อบังคับนี้

การดำเนินการใด ๆ ที่ไม่ได้กำหนดไว้ในข้อบังคับนี้ และไม่มีข้อบังคับ ประกาศ หรือระเบียบอื่นใดกำหนดไว้ ให้เสนอต่อสภาวิชาการและสภามหาวิทยาลัยเป็นกรณีไป

ข้อ ๕๐ การตีความหรือวินิจฉัยปัญหาตามข้อบังคับนี้ ให้สภามหาวิทยาลัยเป็นผู้ตีความหรือวินิจฉัย เมื่อสภามหาวิทยาลัยมีมติเป็นประการใด ให้ถือปฏิบัติไปตามนั้นและให้ถือเป็นที่สุด

ข้อ ๕๑ นิสิตที่เข้าศึกษาในมหาวิทยาลัยก่อนวันที่ข้อบังคับนี้มีผลบังคับใช้ ให้อยู่ภายใต้ข้อบังคับมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรีที่มีผลบังคับใช้อยู่ ณ วันที่นิสิตผู้นั้นเข้าศึกษา

การดำเนินการใดที่เกิดขึ้นก่อนวันที่ข้อบังคับนี้มีผลใช้บังคับ และยังคงดำเนินการไม่แล้วเสร็จในขณะที่ข้อบังคับนี้มีผลใช้บังคับ ให้ดำเนินการหรือปฏิบัติการต่อไปตามข้อบังคับที่ใช้บังคับอยู่ก่อนวันที่ข้อบังคับนี้มีผลใช้บังคับ จนกว่าจะดำเนินการนั้นแล้วเสร็จ

ข้อ ๕๒ ให้อธิการบดีรักษาการตามข้อบังคับนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๓๑ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

อพร -

(ศาสตราจารย์ ดร.วิจิตร ศรีสอาน)

นายกสภามหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

ภาคผนวก ข สำเนาคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรและวิพากษ์หลักสูตร



คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์
ที่ 6598 /2566

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรและวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวัตกรรมการอาหารและธุรกิจ

เพื่อให้การพัฒนาหลักสูตรและวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวัตกรรมการอาหารและธุรกิจ เป็นไปด้วยความเรียบร้อย อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 29 และ มาตรา 34 แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์ พ.ศ. 2559 และคำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์ที่ 623/2566 ลงวันที่ 30 มกราคม 2566 เรื่อง การมอบอำนาจให้ผู้ปฏิบัติการแทนอธิการบดี จึงแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรและวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวัตกรรมการอาหารและธุรกิจ ดังนี้

- | | | |
|--|---------------------------------|---------------------|
| 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนัท อมาตยกุล | | ประธานกรรมการ |
| 2. ดร.พจนีย์ พงศ์พจน์ | (ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก) | กรรมการ |
| 3. อาจารย์ธนิสา อมาตยกุล สมโรจิง | (ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก) | กรรมการ |
| 4. คุณคุณพงษ์ศักดิ์ อิมประสิทธิ์ชัย | (ผู้ทรงคุณวุฒิจากสถานประกอบการ) | กรรมการ |
| 5. อาจารย์ ดร.จิรวัดน์ วงศ์ธงชัย | | กรรมการ |
| 6. อาจารย์ ดร.สิริฉัตร ชนะตั้ง | | กรรมการและเลขานุการ |

โดยมีหน้าที่

1. พิจารณาความสอดคล้องของหลักสูตรกับนโยบายของประเทศ วิสัยทัศน์และพันธกิจมหาวิทยาลัย ความต้องการของตลาดแรงงาน และผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกลุ่มต่างๆ นำไปสู่การกำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง (ELOs) และการออกแบบโครงสร้างหลักสูตร รายวิชา กลยุทธ์การเรียนการสอน และการวัดประเมินผลที่สอดคล้องกับ ELOs
2. พิจารณาผลการดำเนินงานของหลักสูตรย้อนหลังไม่น้อยกว่า 3 ปี (แผนการรับ-จำนวนรับ การดำเนินงานทำความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต และระยะเวลาในการสำเร็จการศึกษา ผลงานวิจัยของอาจารย์และนิสิต)
3. พิจารณาศักยภาพในการดำเนินงานของหลักสูตรในด้านอาจารย์ ทรัพยากรสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้และปัจจัยสนับสนุนอื่นๆ
4. พิจารณาความร่วมมือระหว่างสถานประกอบการในการผลิตบัณฑิต (CWIE)
5. พิจารณาออกแบบหลักสูตรให้สามารถจัดการเรียนการสอนบางส่วนเป็น Module ได้
6. พิจารณาหาแนวทางในการบูรณาการกับศาสตร์อื่นๆ เพื่อส่งเสริมการพัฒนาผลลัพธ์การเรียนรู้ของบัณฑิตที่สอดคล้องกับความต้องการใหม่ๆ ของสังคมในการประกอบอาชีพ

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ 24 เดือนกรกฎาคม พ.ศ.2566

(ศาสตราจารย์เกียรติคุณ ดร.ปานสิริ พันธุ์สุวรรณ)

รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ, ปฏิบัติการแทน
อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์

ภาคผนวก ค รายงานผลการวิพากษ์หลักสูตร

รายงานผลการวิพากษ์หลักสูตร

สาขาวิชานวัตกรรมการอาหารและธุรกิจ ได้จัดให้มีการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมการอาหารและธุรกิจ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2567 เมื่อวันที่ 11-13 กรกฎาคม 2566 ผ่านระบบออนไลน์ ซึ่งประกอบด้วยผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก จำนวน 3 ท่าน โดยมีรายชื่อดังนี้

- | | |
|-----------------------------------|--|
| 1. อาจารย์ธนิสา อมาตยกุล สมไร่ชิง | อาจารย์ มหาวิทยาลัยศิลปากร และเจ้าของร้านอาหารบ้านย่า |
| 2. ดร.พจนีย์ พงษ์พงษ์ | ผู้จัดการฝ่ายพัฒนาผลิตภัณฑ์ บริษัท อาหารเบทเทอร์ จำกัด |
| 3. คุณพงศ์ศักดิ์ อิมประสิทธิ์ชัย | เจ้าของธุรกิจร้านกาแฟ Grazioso |

โดยผลการวิพากษ์หลักสูตรมีดังนี้

ประเด็นการประเมิน	ข้อเสนอแนะจากผู้ทรงวุฒิ	การดำเนินการปรับปรุง	เหตุผลในการไม่ปรับปรุงแก้ไข
ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง (PLOs) ตอบสนองความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	-PLO1, PLO2 : เห็นควรเพิ่มคำที่มีความหมายทำนองว่า “โดยคำนึงถึงผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม” เพราะความเป็นไปในปัจจุบันในหลายอุตสาหกรรมเน้นความตระหนักในเรื่องนี้มาก จริงอยู่แม้ว่าทางหลักสูตรจะได้จัดให้มีการเรียนเนื้อหาที่ใกล้เคียงใน ส่วนนี้ในรายวิชาบังคับ FIB243 Regulations and Ethics for Food Business และรายวิชาเลือกSWU292 Science : A Key to Harmonious Living with Our Environment (ซึ่งทางหลักสูตรอาจจะสอดแทรกเรื่องการตระหนักถึงผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมของอุตสาหกรรมอาหารให้เข้มข้นมากขึ้นเพราะอุตสาหกรรมอาหารเป็นตัวขับเคลื่อนทางEnvironmental and climates		คง PLO1 และ PLO2 ไว้เช่นเดิม เนื่องจาก PLO1 เป็นผลลัพธ์การเรียนรู้ที่มหาวิทยาลัยกำหนดขึ้น นอกจากนี้หลักสูตรฯ ไม่ได้มุ่งเน้นผลิตบุคลากรเข้าสู่ อุตสาหกรรมอาหารขนาดใหญ่ แต่ เน้นผลิตบุคลากรเข้าสู่ธุรกิจอาหารขนาดกลาง และขนาดย่อม เช่น ร้านกาแฟ ร้านอาหาร ร้านเบเกอรี่ เป็นต้น ดังนั้นทางหลักสูตรจึงเห็นควรให้คง PLO2 ไว้เช่นเดิม อย่างไรก็ตามทางหลักสูตรได้สอดแทรกในเรื่องของการตระหนัก

ประเด็นการประเมิน	ข้อเสนอแนะจากผู้ทรงวุฒิ	การดำเนินการปรับปรุง	เหตุผลในการไม่ปรับปรุงแก้ไข
	<p>awareness ที่สำคัญของสังคม) ทางหลักสูตรควรแสดงให้เห็นถึงความตระหนักในเรื่องนี้ให้เด่นชัดโดยกำหนดเป็นลายลักษณ์อักษรในPLO</p> <p>-ผู้อ่านเข้าใจว่าในวิสัยทัศน์5ข้อของ มศว.มิได้กล่าวถึงคำว่า “สิ่งแวดล้อม” มีเพียงคำว่า “สังคม” เป็นส่วนใหญ่ ผู้ร่างหลักสูตรจึงอาจจะใช้เพียงแค่คำว่า “สังคม” เพื่อให้สอดคล้องกับวิสัยทัศน์ดังกล่าว แต่การปลูกฝังให้ผู้เรียน(บัณฑิต)ตระหนักถึง environmental awarenessในทุกๆมิติของLife & careers เป็นสิ่งที่ประชาคมโลกให้ความสำคัญ ถึงขนาดหลายๆสถานศึกษากำหนดให้มีการเรียนการสอนวิชานี้ในหมวด General educationของน.ศ. ปี1 เช่น ชื่อวิชา Environment and Society, Environmental study เป็นต้น (ผู้อ่านเห็นว่าคำอธิบายรายวิชาในชุดวิชาบังคับSWU for Societyนั้นยังไม่ครอบคลุมเพียงพอในแง่ของการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม) จึงเห็นควรเติมเรื่องผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมในPLOเพื่อความโดดเด่นในแง่ของความทันสมัยของหลักสูตรและเป็นการแสดงการให้ความสำคัญต่อสิ่งแวดล้อมอย่างจริงจังของคณะวิชาด้วย</p>		<p>ถึงผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมไว้ในรายวิชา นอธ233 เทคโนโลยีการผลิตอาหารและการควบคุมคุณภาพในธุรกิจอาหาร และสะท้อนการตระหนักถึงสิ่งแวดล้อมและสังคมในผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรในข้อที่ 4 (PLO4)</p>

ประเด็นการประเมิน	ข้อเสนอแนะจากผู้ทรงวุฒิ	การดำเนินการปรับปรุง	เหตุผลในการไม่ปรับปรุงแก้ไข
<p>ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง (PLOs) ตอบสนองความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย</p>	<p>PLO3: ควรเพิ่มเรื่องของ ability to develop career path สำหรับผู้เรียน(บัณฑิต) เพราะแม้ว่าทางหลักสูตรจะได้แจ้งไว้ในหมวดข้อมูลเรื่อง “อาชีพที่ประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา” แล้ว แต่การพัฒนาทักษะในการวางแผนการประกอบอาชีพของผู้เรียน(นิสิตและบัณฑิต) เป็นสิ่งที่ เป็นประโยชน์สูงสุดของ stakeholders(นิสิตและบัณฑิต) จึงอาจเพิ่มเติมข้อความใน PLO3 เป็น “สามารถวิเคราะห์องค์ประกอบของธุรกิจ เพื่อวางแผนรูปแบบการดำเนินธุรกิจ<i>และความเติบโตในวิชาชีพของคุณในอุตสาหกรรมอาหารได้</i>” เป็นต้น (เนื่องจากหลักสูตรมีชุดวิชาการพัฒนาทักษะการทำงานและการเป็นผู้ประกอบการ SWU198 และ วิชาFIB244 New Generation Entrepreneur ถือว่าสอดคล้อง เพียงแต่เพิ่มการทำ Career Path เข้าไปในการเรียนการสอนด้วย)</p>	<p>ปรับ PLO3 ของหลักสูตรเป็น “สามารถวิเคราะห์องค์ประกอบของธุรกิจ เพื่อวางแผนรูปแบบการดำเนินธุรกิจ<i>และความเติบโตในวิชาชีพของคุณในอุตสาหกรรมอาหารได้</i>” พร้อมทั้งสอดแทรกการวางแผนการเติบโตในสายอาชีพไว้ในรายวิชา นอธ235 การพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ในธุรกิจอาหาร และนอธ392 การเตรียมความพร้อมสู่การทำงาน และสหกิจศึกษา</p>	
<p>ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง (PLOs) ตอบสนองความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย</p>	<p>PLO4: เห็นสมควรเพิ่มคำว่า “ยั่งยืน” ใน PLO4 เป็น...สามารถดำเนินการทางธุรกิจอาหารด้วยแนวคิดเชิงนวัตกรรมอย่างเป็นระบบ เพื่อให้เกิดการพัฒนาธุรกิจอาหารอย่างต่อเนื่อง ยั่งยืนและถูกต้องตามข้อบังคับและกฎหมาย (เพราะหลักสูตรมีรายวิชาSWU196 Science and Art of Sustainable Social development จึงถือว่าสอดคล้อง)</p>	<p>ปรับ PLO4 ของหลักสูตรเป็น “สามารถดำเนินการทางธุรกิจอาหารด้วยแนวคิดเชิงนวัตกรรมอย่างเป็นระบบ เพื่อให้เกิดการพัฒนาธุรกิจอาหารอย่างต่อเนื่อง ยั่งยืนและถูกต้องตามข้อบังคับและกฎหมาย” และเพิ่มคำว่า “ยั่งยืน” ในผลลัพธ์การเรียนรู้ของนิสิตชั้นปีที่ 4 ซึ่งความยั่งยืนสามารถวัดได้จากโครงการ/แผนงานทางธุรกิจอาหารที่นิสิตพัฒนาขึ้น ที่สามารถทำได้จริง สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามสถานการณ์ และคำนึงถึงผล</p>	

ประเด็นการประเมิน	ข้อเสนอแนะจากผู้ทรงวุฒิ	การดำเนินการปรับปรุง	เหตุผลในการไม่ปรับปรุงแก้ไข
		การทบทวนและข้อจำกัดด้านคุณภาพของสิ่งแวดล้อม และ ข้อจำกัดอื่นๆ	
ความเหมาะสมของชุดวิชา/รายวิชาในหลักสูตร	เห็นสมควรบรรจุรายวิชาเลือกSWU292 Science: A Key to Harmonious Living with Our Environment ให้นิสิตเพื่อความโดดเด่นในแง่ของความทันสมัยของหลักสูตรและเป็นการแสดงการให้ความสำคัญต่อสิ่งแวดล้อมอย่างจริงจังของคณะวิชาด้วย (หรือหากเป็นไปได้ควรมีวิชาบังคับเกี่ยวกับสิ่งแวดล้อมด้วย) ด้วยเหตุผลที่ผู้อ่านได้แจ้งไว้ข้างต้น		รายวิชาดังกล่าวไม่อยู่ในแผนการเรียนที่มหาวิทยาลัยกำหนดให้สำหรับนิสิตสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
ความเหมาะสมของชุดวิชา/รายวิชาในหลักสูตร	ในอนาคต หลักสูตรอาจพิจารณาเพิ่มรายวิชาที่เน้นเรื่องการค้าถึงผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมโดยตรงมากขึ้น เพราะไม่ว่าบัณฑิตจะสำเร็จการศึกษาไปทำงานที่องค์กรใดก็ตาม บัณฑิตจะต้องทำงานเกี่ยวข้องกับการตระหนักถึงผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมทั้งสิ้น ไม่ว่าจะเป็น ฝ่ายผลิต, CSR, PR หรือการวางแผนการตลาดให้สอดคล้องกับผู้บริโภค ฯลฯ (ชื่อวิชาเช่น The Environmental Concerns for Food Ecopreneurs , Sustainability in the Food and Beverage Industry เป็นต้น)	เพิ่มเนื้อหาเกี่ยวกับการคำนึงถึงผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมจากการผลิตอาหารในรายวิชา นอธ233 เทคโนโลยีการผลิตอาหารและการควบคุมคุณภาพในธุรกิจอาหาร และ เนื้อหาเกี่ยวกับการพัฒนาธุรกิจอาหารให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภค และตระหนักถึงผลกระทบต่อชุมชน หรือสังคม ในรายวิชา นอธ373 การออกแบบนวัตกรรมสำหรับธุรกิจอาหาร และนอธ374 ปฏิบัติการออกแบบนวัตกรรมสำหรับธุรกิจอาหาร	

ประเด็นการประเมิน	ข้อเสนอแนะจากผู้ทรงวุฒิ	การดำเนินการปรับปรุง	เหตุผลในการไม่ปรับปรุงแก้ไข
ความเหมาะสมของชุดวิชา/รายวิชาในหลักสูตร	เพิ่มเรื่องของ ability to develop career path สำหรับผู้เรียน(บัณฑิต) เข้าไปในชุดวิชาการพัฒนาทักษะการทำงานและการเป็นผู้ประกอบการ เพราะหลายๆหลักสูตรทางธุรกิจและการบริหารในปัจจุบัน เห็นความสำคัญในการที่นิสิตจะสามารถวางแผนชีวิตและปรับเปลี่ยนแผนของตนเองไปตามสถานการณ์ที่แปรผันในสังคมปัจจุบันได้ อีกทั้งการทำCareer path ยังเป็นเครื่องมือในการวางแผนการผันตัวเองจากการเป็นพนักงานในองค์กรไปสู่การเป็นเจ้าของกิจการอย่างมีคุณภาพ	สอดแทรกการวางแผนชีวิต การวางแผนการเติบโตในสายอาชีพไว้ในรายวิชา นอช392 การเตรียมความพร้อมสู่การทำงาน และสหกิจศึกษา เพื่อให้บัณฑิตพร้อมสำหรับการเริ่มต้นทำงานในธุรกิจอาหารอย่างแท้จริง	
ความเหมาะสมของชุดวิชา/รายวิชาในหลักสูตร	เสนอให้เพิ่มความรู้พื้นฐานด้านบรรจุกภัณฑ์	เพิ่มเนื้อหาเกี่ยวกับการออกแบบและเลือกใช้บรรจุกภัณฑ์ให้เหมาะสมกับธุรกิจอาหาร ในรายวิชา นอช371 การออกแบบธุรกิจบริการอาหาร	
ความเหมาะสมของชุดวิชา/รายวิชาในหลักสูตร	รายวิชาที่เกี่ยวข้องการธุรกิจบริการอาหาร ควรมีการสอนทักษะที่ดีในการให้บริการ รวมทั้งการสร้างควมพึงพอใจในการให้บริการให้กับลูกค้าแบบ 360 องศา หรือหมายถึงในทุกมิติของการให้บริการ	เพิ่มเนื้อหาเกี่ยวกับการสร้างความพึงพอใจให้กับลูกค้าในทุกมิติในรายวิชา นอช233 การจัดการธุรกิจบริการอาหาร 2 และนอช234 ปฏิบัติการการจัดการธุรกิจบริการอาหาร 2	
ความเหมาะสมของชุดวิชา/รายวิชาในหลักสูตร	ควรมีวิชาที่มีเนื้อหา หรือฝึกทักษะผู้เรียนในการบริหารความเสี่ยงสำหรับการทำธุรกิจอาหาร	เพิ่มเนื้อหาเกี่ยวกับการวางแผนรองรับในกรณีการดำเนินการไม่เป็นไปตามแผนในรายวิชา นอช244 ulla แก่น้อยยุคใหม่ และนอช374 ปฏิบัติการการออกแบบนวัตกรรมสำหรับธุรกิจอาหาร	

ประเด็นการประเมิน	ข้อเสนอแนะจากผู้ทรงวุฒิ	การดำเนินการปรับปรุง	เหตุผลในการไม่ปรับปรุงแก้ไข
<p>ความสอดคล้องของ รายวิชาต่อผลลัพธ์การ เรียนรู้ที่คาดหวัง</p>	<p>หลักสูตรปี 1 ภาคที่ 1 ชุติวิชาการสร้างคุณค่า ความคิดและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ แนะนำให้ไปเรียน ปีการศึกษาที่ 2 เพื่อให้เกิดความต่อเนื่องกับชุต วิชาการวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อพัฒนานวัตกรรมอาหาร</p>		<p>คงชุตวิชาการสร้างคุณค่า ความคิดและนวัตกรรม ผลิตภัณฑ์ไว้ในปี 1 เทอม 1 เนื่องจากเป็นชุตวิชา/รายวิชา แกนของคณะที่นิสิตชั้นปีที่ 1 ทุกสาขาต้องเรียนร่วมกันเพื่อฝึก กระบวนการคิดเชิงออกแบบ กระบวนการสร้างนวัตกรรม อย่างเป็นระบบ และการปรับตัว ทำงานร่วมกับผู้อื่น อย่งไรก็ ตามหลักสูตรได้วางแผน สอดแทรกกระบวนการพัฒนา นวัตกรรมโดยการใช้ กระบวนการคิดเชิงออกแบบ เป็นฐานในรายวิชาของทุกๆ ชั้น ปี เพื่อให้ นิสิตเกิดความเข้าใจ และได้พัฒนาทักษะเชิง นวัตกรรมอย่างต่อเนื่อง</p>

ประเด็นการประเมิน	ข้อเสนอแนะจากผู้ทรงวุฒิ	การดำเนินการปรับปรุง	เหตุผลในการไม่ปรับปรุงแก้ไข
<p>ความเหมาะสมของผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอน และการประเมินผล</p>	<p>ในช่องพฤติกรรมบ่งชี้ ในหัวข้อ 2.2การประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร และ 2.3การประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี เหตุใดจึงใช้คำว่า “จดจำบทบาทหน้าที่ของความเป็นพลเมือง...” แทนที่จะเป็นคำว่า “เข้าใจและจดจำบทบาทหน้าที่ของความเป็นพลเมือง....”</p>		<p>ผลลัพธ์การเรียนรู้นี้จัดทำขึ้นโดยหน่วยงานกลางของมหาวิทยาลัย เพื่อใช้เป็นหนึ่งในพฤติกรรมบ่งชี้ของ PLO1 สำหรับนิสิต มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ชั้นปีที่ 1 ทำให้ทางหลักสูตรฯ ไม่สามารถปรับเปลี่ยนได้ โดยก่อนที่นิสิตจะสามารถแสดงบทบาทหน้าที่ของความเป็นพลเมืองที่ดีที่สุดนั้น นิสิตต้องสามารถจดจำบทบาทหน้าที่นั้นๆ ของตนเองให้ได้ก่อน</p>
<p>ข้อเสนอแนะอื่นๆ</p>	<p>การปรับลดจำนวนวิชาที่เรียน หรือปรับรูปแบบกิจกรรมการเรียนการสอน เพื่อให้ผู้เรียนผู้เรียนมีเวลาสำหรับการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง</p>	<ul style="list-style-type: none"> - จัดกิจกรรมที่มีการบูรณาการระหว่างรายวิชา เพื่อลดจำนวน และความซ้ำซ้อนของงาน และให้ผู้เรียนได้เห็นความเชื่อมโยงของรายวิชามากยิ่งขึ้น - จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นการลงมือปฏิบัติจริง เพื่อให้ผู้เรียนได้ฝึกทักษะในรายวิชาต่างๆ มากขึ้น - อาจารย์ผู้สอนเปลี่ยนบทบาทตนเองจาก “lecturer” เป็น “facilitator” 	

ประเด็นการประเมิน	ข้อเสนอแนะจากผู้ทรงวุฒิ	การดำเนินการปรับปรุง	เหตุผลในการไม่ปรับปรุงแก้ไข
ข้อเสนอแนะอื่นๆ	ควรมีวิชาที่พัฒนาทักษะการสื่อสาร เพราะเป็นสิ่งที่สำคัญในการดำเนินธุรกิจ เนื่องจากการทำธุรกิจต้องมีการติดต่อ ประสานงาน สื่อสารกันทั้งภายในและภายนอกองค์กร รวมทั้งการประชาสัมพันธ์ หรือสื่อสารธุรกิจเพื่อโน้มน้าว และดึงดูดความสนใจของกลุ่มลูกค้าเป้าหมายได้อย่างมีประสิทธิภาพ	<ul style="list-style-type: none"> - จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นพัฒนาทักษะการสื่อสารให้แก่ผู้เรียนในชุดวิชาการตลาดเชิงกลยุทธ์ สำหรับธุรกิจอาหาร (marketing strategies for food business) - สอดแทรกเนื้อหาเกี่ยวกับทักษะการสื่อสารในรายวิชานอช392 การเตรียมความพร้อมสู่การทำงาน และสหกิจศึกษา - ส่งเสริมให้ผู้เรียนได้นำเสนอผลงานทั้งแบบเดี่ยว และกลุ่มในรูปแบบต่างๆ ในทุกรายวิชา 	
ข้อเสนอแนะอื่นๆ	เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้ทำธุรกิจอาหารมากขึ้น	<ul style="list-style-type: none"> - วางแผนให้ผู้เรียนในแต่ละชั้นปีได้มีโอกาสในการพัฒนาทักษะการเป็นผู้ประกอบการ และดำเนินธุรกิจอาหาร ดังนี้ <ul style="list-style-type: none"> ชั้นปีที่ 1 กิจกรรมสร้างแนวคิดการเป็นผู้ประกอบการ และแสดงบทบาทสมมุติในธุรกิจอาหาร ชั้นปีที่ 2 การออกแบบและดำเนินธุรกิจอาหารเบื้องต้น ชั้นปีที่ 3 การพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์หรือการบริการอาหาร พร้อมทดลองตลาด ชั้นปีที่ 4 การพัฒนาธุรกิจอาหารที่มีความเป็นไปได้ และทดลองทำจริงในรายวิชาโปรเจค - จัดกิจกรรมบอกร่องเรียน เช่น FIB showcase เพื่อเปิดโอกาสให้นิสิตทุกชั้นปีได้ทดลองดำเนินธุรกิจอาหารในระหว่างเรียน 	

ประเด็นการประเมิน	ข้อเสนอแนะจากผู้ทรงวุฒิ	การดำเนินการปรับปรุง	เหตุผลในการไม่ปรับปรุงแก้ไข
ข้อเสนอแนะอื่นๆ	ประชาสัมพันธ์ หรือทำการตลาดหลักสูตรให้มากขึ้น เพื่อให้หลักสูตรเป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น	มีช่องทางการเข้าถึงข้อมูลของหลักสูตรที่หลากหลาย เช่น Facebook, IG, TikTok เป็นต้น ที่สามารถเข้าถึงกลุ่มลูกค้าอนาคตได้ง่าย พร้อมทั้งรับสมัครนิสิตช่วยงานที่มีความสามารถทางด้านการผลิตสื่อประชาสัมพันธ์ที่ตอบโจทย์ และโดนใจกลุ่มเป้าหมาย	

ภาคผนวก ง

รายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร (กรณีหลักสูตรปรับปรุง)

รายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร (กรณีหลักสูตรปรับปรุง)
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

1. ชื่อหลักสูตร หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมการอาหารและธุรกิจ
2. เริ่มใช้หลักสูตรในปีการศึกษา 2562
3. วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

เพื่อผลิตบัณฑิตหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต นวัตกรรมการอาหารและธุรกิจ ให้มีคุณลักษณะ ดังนี้

3.1 มีความรู้และทักษะทางด้านวิทยาศาสตร์อาหาร และกระบวนการคิดเชิงออกแบบ เพื่อพัฒนานวัตกรรมการอาหารและการบริการอาหาร¹ ที่ปลอดภัย ตอบโจทย์ความต้องการของผู้บริโภค นำไปสู่การเริ่มต้นและเติบโตในวิชาชีพของตนในธุรกิจอาหาร² ได้

3.2 สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ และข้อมูลการเปลี่ยนแปลงของเศรษฐกิจและสังคม เพื่อแสวงหาโอกาสใหม่ในการประกอบธุรกิจอาหาร

3.3 มีความใฝ่รู้ ในองค์ความรู้และเทคโนโลยีที่มีการเปลี่ยนแปลงอย่างต่อเนื่อง และสามารถต่อยอดองค์ความรู้ที่มีอยู่ให้สูงขึ้น

3.4 มีคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณวิชาชีพ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นภายใต้แรงกดดัน

หมายเหตุ:

¹นวัตกรรมการอาหารและการบริการอาหาร คือ การสร้างสรรค์หรือพัฒนาปรับปรุงผลิตภัณฑ์อาหารและการบริการอาหาร ให้อยู่ในรูปแบบใหม่ที่สามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคมากขึ้น ทั้งนี้นวัตกรรมที่เกิดขึ้นอาจจะอยู่ในรูปแบบของ ผลิตภัณฑ์ การบริการ และรูปแบบธุรกิจใหม่

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

4. ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs)

PLO1 สามารถใช้ภาษาและเทคโนโลยีดิจิทัลในการเรียนรู้ การสื่อสาร และการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างเหมาะสม มีมุมมองเชิงธุรกิจ แสดงออกถึงความมีจิตสาธารณะและปฏิบัติตนอย่างเหมาะสมในฐานะพลเมืองและพลเมืองดิจิทัล

PLO2 สามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารอย่างสร้างสรรค์ ถูกต้องตามหลักโภชนาการ และปลอดภัยต่อผู้บริโภค

PLO3 สามารถวางแผนรูปแบบการดำเนินธุรกิจบริการอาหารได้อย่างเหมาะสม

PLO4 สามารถประยุกต์ใช้แนวคิดเชิงนวัตกรรมในการจัดการธุรกิจอาหารอย่างเป็นระบบ ถูกต้องตามข้อบังคับ และกฎหมาย

5. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ-สกุล (ระบุตำแหน่งทางวิชาการ)	สมรรถนะ UKPSF (PFHEA/SFHEA/FHEA)	จำนวนผลงานทางวิชาการ (ผลงานวิจัย, ผลงานวิชาการอื่นๆ 5 ปีย้อนหลัง)				
			ปี 2566	ปี 2565	ปี 2564	ปี 2563	ปี 2562
1	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนัท อมาตยกุล	-	1	-	1	-	-
2	อาจารย์ ดร.สิริฉัตร ชนะดิ่ง	-	-	-	1	1	2
3	อาจารย์ ดร.จิรวัดน์ วงศ์ธงชัย	-	-	1	1	3	-
4	ดร.นที อ่อนอิน ¹	-	-	-	-	-	-
5	นายธนพงศ์ วงศ์ชินศรี ¹	-	-	-	-	-	-

¹มีประสบการณ์ในธุรกิจอาหาร (ภาคผนวก ฉ)

6. รางวัล/การยกย่องชมเชยที่นิสิตหรืออาจารย์ประจำหลักสูตรได้รับ (ในช่วง 5 ปีที่ผ่านมา)

6.1 รางวัล/การยกย่องชมเชยที่นิสิตในหลักสูตรได้รับ (ในช่วง 5 ปีที่ผ่านมา)

ปีการศึกษา	ลำดับ/รายการ	ระดับรางวัลที่ได้รับ		
		ระดับภูมิภาค	ระดับชาติ	ระดับนานาชาติ
2564	เข้าร่วมสุดท้ายการแข่งขันโครงการประกวดนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม ครั้งที่ 3 (Start-up Innovative F&B Products Competition)		x	
2565	เข้าร่วมชิงชนะเลิศ Ajinomoto Yong Chef Thailand		x	
	รองชนะเลิศอันดับ 2 การประกวดประกอบเมนูอาหารจากวัตถุดิบหลักจากสินค้าเกษตรที่มีแหล่งผลิตในพื้นที่ จ.นครนายก	x		
	เข้าร่วม 20 ทีมสุดท้ายในการจัดประชุม APEC 2022 ภายใต้คอนเซ็ปต์ Plate to Planet กิจกรรมประกวดเมนูอาหารอนาคต		x	

7. รายละเอียดเกี่ยวกับนิสิตในหลักสูตร (รายงานข้อมูลตั้งแต่ปีการศึกษาที่เริ่มใช้หลักสูตร/เปิดรับนิสิต)

ปีการศึกษา ที่รับเข้า	จำนวนใน แผนการรับ	จำนวน รับจริง	* จำนวนนิสิตที่ ลาออก (ยอดสะสม ตลอด 4 ปี)	อัตราการ ลาออก (%)	จำนวนนิสิตที่ได้รับการฝึก ประสบการณ์		ปีที่สำเร็จ การศึกษา	จำนวนนิสิตที่ สำเร็จการศึกษา (ภายใน 4 ปี)	ร้อยละผู้สำเร็จ การศึกษา (ภายใน 4 ปี)	การดำเนินงานของบัณฑิตใน 1 ปี (จำนวน) ²				ร้อยละการได้ งานทำ ใน 1 ปี	ความพึงพอใจของ บัณฑิตที่มีต่อหลักสูตร ²		ความพึงพอใจของผู้ใช้ บัณฑิต ³	
					ฝึกงาน/สร้างเสริม ประสบการณ์	สหกิจศึกษา				ตรงวุฒิ	เกี่ยวพัน สาขา	ศึกษาต่อ	ไม่มีข้อมูล		จำนวน ผู้ตอบ	ค่าเฉลี่ยของ คะแนนความ พึงพอใจ	จำนวน ผู้ตอบ	ค่าเฉลี่ยของ คะแนนความ พึงพอใจ
2557							2560											
2558							2561											
2559							2562											
2560							2563											
2561							2564											
2562 ¹	60	58	9	15.5	39	17	2565	54	96.4	8	2	-	44	178	30	4.30	20	4.15
2563	60	69	7	10.1	-	-	2566	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2564	60	59	5	8.5	-	-	2567	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2565	60	54	4	7.4	-	-	2568	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

* ตามกำหนดระยะเวลาของแต่ละหลักสูตร

¹ มีนิสิตขอย้ายสาขาเข้ามาเพิ่มจำนวน 7 คน ดังนั้นจำนวนนิสิตคงอยู่ของนิสิตปีการศึกษา 2562 คือ 56 คน

² ข้อมูลการสำรวจ ณ วันที่ 27 สิงหาคม 2566

³ ผลประเมินจากสถานประกอบการที่รับนิสิตชั้นปีที่ 3 และ 4 เข้าฝึกงาน และฝึกปฏิบัติสหกิจศึกษา ข้อมูลการสำรวจ ณ วันที่ 27 สิงหาคม 2566

สำหรับแผนการเรียนของหลักสูตรฯ ประกอบด้วย 2 แผนการเรียน คือแผนการเรียนปกติ ซึ่งนิสิตต้องมีการฝึกงาน 2 ครั้ง และทำโครงการทางด้านธุรกิจอาหารในชั้นปีที่ 4 ส่วนแผนการเรียนสหกิจศึกษา นิสิตจะมีการฝึกงาน 1 ครั้ง และปฏิบัติสหกิจศึกษาในชั้นปีที่ 4 ภาคการเรียนที่ 2 ทั้งนี้การฝึกงานในแผนการเรียนปกติมุ่งให้นิสิตได้ฝึกประสบการณ์ภายใต้สถานการณ์จริงในสถานการณ์ โดยมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่า 250 ชั่วโมงในแต่ละครั้ง และเนื่องจากช่วงเวลาของการฝึกงานนั้นนิสิตต้องผ่านชั้นปีที่ 2 และ 3 ตามลำดับ อาจจะทำให้ความพร้อมและวุฒิภาวะของตัวนิสิตเองยังไม่เทียบเท่ากับเมื่อนิสิตไปเข้าฝึกปฏิบัติสหกิจศึกษาในชั้นปีที่ 4

อย่างไรก็ตามทั้งกระบวนการของวิชาโครงการในแผนการเรียนปกติ ซึ่งเปิดโอกาสให้นิสิตได้ทำโครงการตามที่นิสิตสนใจ ได้ฝึกฝนทักษะทางด้านการทำงานวิจัยทางด้านธุรกิจและนวัตกรรมอาหาร และกระบวนการของการฝึกปฏิบัติสหกิจศึกษาที่สถานประกอบการจะต้องมอบหมายโครงการให้นิสิตได้ฝึกแก้ปัญหาในระหว่างการศึกษา ก็มีความแตกต่างอยู่เล็กน้อยที่ในส่วนของโครงการของนิสิตที่เลือกการฝึกปฏิบัติสหกิจศึกษา จะเป็นโครงการการแก้ปัญหาของสถานประกอบการซึ่งมักเป็นโครงการในระดับย่อมเมื่อเทียบกับโครงการในรายวิชาโครงการของนิสิตแผนปกติที่นิสิตจะต้องเป็นผู้ออกแบบการทดลองและนำผลที่ศึกษาที่ได้มาวิเคราะห์และนำเสนอ

ทั้งนี้จากข้อมูล ณ วันที่ 27 สิงหาคม 2566 มีบัณฑิตที่ได้ออกมาแล้วทั้งสิ้น 10 คน คิดเป็นร้อยละ 17.8 โดยเป็นบัณฑิตที่ได้ออกจากสถานประกอบการที่นิสิตเข้าฝึกปฏิบัติสหกิจศึกษาทั้งหมด 2 คน โดยมีรายละเอียดของตำแหน่งงานดังนี้

ลำดับ	ตำแหน่งงาน	จำนวนบัณฑิต	หมายเหตุ
1	ฝ่ายการตลาด (Marketing)	5	
2	Management trainee	2	ได้งานจากการฝึกปฏิบัติสหกิจศึกษา 1 คน
3	Auditor (QC)	1	ได้งานจากการฝึกปฏิบัติสหกิจศึกษา
4	ผู้ประกอบการ (ธุรกิจครอบครัว)	2	

8. ปัจจัยสำคัญที่ทำให้คุณภาพการจัดการศึกษาในหลักสูตรเป็นไปตามวัตถุประสงค์

8.1 อาจารย์ประจำหลักสูตรมาจากภาคธุรกิจ และร่วมสอน/แชร์ประสบการณ์จริง ทำให้นิสิตได้รับประสบการณ์จริงจากผู้เชี่ยวชาญ และผู้ประกอบการทางด้านธุรกิจอาหาร

8.2 การที่คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตรมีพันธมิตรเป็นทั้งอุตสาหกรรมผลิตและบริการอาหาร จึงส่งเสริมให้นิสิตได้ลงมือปฏิบัติและเรียนรู้จากสถานการณ์จริง รวมทั้งการใช้โจทย์จากภาคธุรกิจในการเรียนการสอน

8.3 มีการศึกษาดูงานนอกสถานที่ทุกชั้นปี เพื่อให้นิสิตมีแรงบันดาลใจ และเข้าใจกระบวนการในการดำเนินธุรกิจอาหารจากประสบการณ์จริงมากยิ่งขึ้น

8.4 เป็นหลักสูตรปฏิบัติการที่มีเนื้อหาผสมผสานระหว่างวิทยาศาสตร์ นวัตกรรม และธุรกิจ ซึ่งทำให้ผู้เรียนสามารถเข้าใจกระบวนการคิด การผลิต ตลอดจนการประกอบธุรกิจอย่างเป็นระบบ และลงมือทดลองปฏิบัติจริง

8.5 การเปิดโอกาสให้นิสิตได้ทดลองดำเนินธุรกิจอาหารผ่านกิจกรรมต่างๆ ทั้งใน และนอกการเรียนการสอน

9. ปัจจัยสำคัญที่ทำให้คุณภาพการจัดการศึกษาในหลักสูตรไม่เป็นไปตามที่คาดหวังและแนวทางการพัฒนา

ปัจจัย	แนวทางการพัฒนา
9.1 สถานที่ตั้งของหลักสูตรฯ ไม่เอื้อต่อการประกอบธุรกิจอาหาร และมีผลต่อการตัดสินใจในการเลือกเพื่อศึกษาต่อในระดับอุดมศึกษา	-สร้างกิจกรรมที่สนับสนุนให้ผู้เรียนได้ทดลองทำธุรกิจระหว่างเรียน โดยมีช่องทางการขายที่หลากหลาย -พัฒนาความร่วมมือกับผู้ประกอบการธุรกิจอาหารที่เพิ่มขึ้น เพื่อดึงดูดความสนใจของลูกค้าในอนาคต และเพิ่มโอกาสการได้งานทำของผู้เรียน
9.2 คณาจารย์ประจำคณะส่วนใหญ่ไม่มีพื้นฐานทางด้านธุรกิจ ดังนั้นหลักสูตรจึงต้องใช้งบประมาณในการเชิญอาจารย์พิเศษจากภาคธุรกิจในการจัดการเรียนการสอนในรายวิชา เพื่อให้ทันสถานการณ์ปัจจุบัน	-ขอความร่วมมือจากอาจารย์ภาคธุรกิจในการให้คำแนะนำในการออกแบบการจัดการเรียนการสอนในวิชาที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินธุรกิจ รวมทั้งแนะนำอาจารย์พิเศษที่มีความเชี่ยวชาญในรายวิชานั้นๆ -สร้างเครือข่ายของผู้ประกอบการ -รับอาจารย์ที่มีวุฒิการศึกษาเกี่ยวข้องกับธุรกิจ เพื่อลดงบประมาณในการเชิญอาจารย์พิเศษ -ส่งเสริมให้อาจารย์อบรมทักษะความรู้เพิ่มเติมที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจ
9.3 นิสิตที่เข้ามาค่อนข้างมีความหลากหลายทั้งสายการเรียน และระดับความสามารถในทั้งกระบวนการคิดวิเคราะห์ภาษาอังกฤษและการนำเสนอ	-ใช้ระบบอาจารย์ที่ปรึกษา -จัดกิจกรรมปรับพื้นฐาน การปรับตัวในการเรียนและการอยู่ร่วมกันในสังคมมหาวิทยาลัย -สื่อสารให้กับอาจารย์ผู้สอนเข้าใจธรรมชาติของผู้เรียน และเตรียมกิจกรรมการเรียนการสอนที่เหมาะสมกับผู้เรียน

ภาคผนวก จ รายงานการสำรวจความต้องการความคาดหวังของผู้มีส่วนได้เสียสำคัญของหลักสูตร
(กรณีหลักสูตรปรับปรุง)

สรุปการเสวนารับฟังความคิดเห็นจากผู้ประกอบการเพื่อพัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต

สาขาวัตกรรมการอาหารและธุรกิจ

วันที่ 22 กุมภาพันธ์ 2565 ผ่านระบบออนไลน์

ผู้เข้าร่วมประชุม

- | | |
|--|---------------------|
| 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ธนัท อมาตยกุล | ประธานกรรมการ |
| 2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พรรณทิพา เจริญไทยกิจ | กรรมการ |
| 3. อาจารย์ ดร. ไสรยา เกตุจรัส | กรรมการ |
| 4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อรุษา เขาวนลิขิต | กรรมการ |
| 5. อาจารย์ ดร. ตรีนันท์ โพธารส | กรรมการ |
| 6. อาจารย์ ดร. สุกัญญา มิ่งใหญ่ | กรรมการ |
| 7. อาจารย์ ดร. สิริฉัตร ชนะตั้ง | กรรมการและเลขานุการ |

ผู้ทรงคุณวุฒิ

- คุณนที อ่อนอิน
ประธานกรรมการ บริษัทเซ็ปเป้ จำกัด (มหาชน)
- คุณธนพงศ์ วงศ์ชินศรี
เจ้าของธุรกิจร้านอาหาร Penguin Eat Shabu ในเครือบริษัท เพนกวินกรุ๊ป จำกัด

1. ภาพรวมของสาขาวัตกรรมการอาหารและธุรกิจ

คุณนที อ่อนอิน

เมื่อเปรียบเทียบกับหลักสูตรอื่นๆ ทางด้านอาหาร หรือธุรกิจอาหาร หลักสูตรนวัตกรรมการอาหารและธุรกิจมีสัดส่วนรายวิชาปฏิบัติที่เยอะกว่า มีผู้สอนที่หลากหลาย และมีวิชาเฉพาะสำหรับธุรกิจอาหารที่มากกว่า แต่เนื่องจากคณะตั้งอยู่ที่ อ. องค์กรักษ์ จ. นครนายก ซึ่งเป็นสถานที่ที่ค่อนข้างห่างไกล หรือไม่ส่งเสริมให้ผู้เรียนเข้าถึงเทคโนโลยี และเข้าถึงพฤติกรรมผู้บริโภคที่หลากหลายเท่าที่ควร

อย่างไรก็ตามด้วยสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโควิด-19 ทำให้ธุรกิจอาหารต้องการบุคลากรที่มีความรู้ความสามารถในการบริหารจัดการธุรกิจอาหารที่มากกว่าเดิม และพร้อมที่จะปรับตัวให้เหมาะสมกับสถานการณ์การเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา ซึ่งถือเป็นโอกาสของหลักสูตรนวัตกรรมการอาหารและธุรกิจที่จะปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตรเพื่อผลิตบุคลากรที่มีความพร้อมเข้าสู่ธุรกิจอาหารในอนาคตต่อไป

คุณธนพงศ์ วงศ์ชินศรี

ภาพลักษณ์ของหลักสูตรนวัตกรรมการอาหารและธุรกิจยังคงเป็นวิชาการมากเกินไป ทางหลักสูตรควรจะมีกลยุทธ์ทางการตลาดเพื่อใช้ในการประชาสัมพันธ์หลักสูตรเพื่อให้เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น

2. หลักสูตรนวัตกรรมอาหารและธุรกิจในปัจจุบันยังทันกับสถานการณ์การเปลี่ยนแปลงในยุคปัจจุบันหรือไม่

คุณที อ่อนอิน

หลักสูตรนวัตกรรมอาหารและธุรกิจยังมีเนื้อหาบางส่วนที่ยังคงสามารถใช้เป็นแนวทางในการบริหารจัดการธุรกิจอาหารได้ แต่สถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโควิด-19 เป็นตัวเร่งให้ธุรกิจอาหาร ซึ่งรวมถึงพฤติกรรมผู้บริโภคของลูกค้านั้นเปลี่ยนแปลงไปอย่างรวดเร็ว จึงเห็นควรให้หลักสูตรมีการปรับปรุงเนื้อหา รวมทั้งกิจกรรมการเรียนการสอนให้มีความเท่าทันต่อสถานการณ์การเปลี่ยนแปลงในยุคปัจจุบันและอนาคตมากยิ่งขึ้น

โดยนอกจากการปรับปรุงหลักสูตรให้อยู่ในรูปแบบของชุดวิชา (module) แล้วนั้น อยากให้มีการปรับปรุง รายวิชา หรือพัฒนารูปแบบการเรียนการสอนใหม่ๆ ที่กระตุ้นให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมในการเรียนมากยิ่งขึ้น

คุณธนพงศ์ วงศ์ชินศรี

สถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโควิด-19 ส่งผลให้ธุรกิจอาหารเปลี่ยนแปลงไปอย่างมาก ผู้ประกอบการและบุคลากรในธุรกิจอาหารหันมาให้ความสนใจในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารให้มีอายุการเก็บรักษาที่ยาวนานขึ้น การหาความรู้หรือเพิ่มทักษะการขายผ่านช่องทางออนไลน์ และ delivery รวมทั้งระบบการจัดการหลังร้าน ซึ่งสิ่งเหล่านี้เป็นสิ่งที่หลักสูตรควรพิจารณาเพิ่มเข้าไปในการเรียนการสอน เพื่อให้หลักสูตรมีความเท่าทันต่อสถานการณ์ปัจจุบัน

3. รูปแบบการจัดการเรียนการสอน และรายวิชาที่เหมาะสมสำหรับหลักสูตรนวัตกรรมอาหารและธุรกิจควรเป็นอย่างไร

การจัดการเรียนการสอน

คุณที อ่อนอิน

- อยากให้พิจารณาปรับลดจำนวนรายวิชาโดยเฉพาะในชั้นปีที่ 1 และ 2 เพื่อให้ผู้เรียนมีเวลาสำหรับการศึกษารียนรู้ด้วยตนเอง รวมทั้งการทดลองทำธุรกิจอาหารมากยิ่งขึ้น นอกจากนี้ควรมีการบูรณาการระหว่างรายวิชาเพื่อให้ผู้เรียนเห็นความเชื่อมโยงของรายวิชา และสามารถนำความรู้ หรือทักษะที่ได้ไปใช้ประโยชน์ได้อย่างแท้จริง

- นอกจากการปรับปรุงหลักสูตรให้อยู่ในรูปแบบของชุดวิชา (module) แล้วนั้น อยากให้มีการปรับปรุงรายวิชา หรือพัฒนารูปแบบการเรียนการสอนใหม่ๆ ที่กระตุ้นให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมในการเรียนมากยิ่งขึ้น

- ปรับรูปแบบกิจกรรมการเรียนการสอนโดยเน้นการปฏิบัติมากขึ้น มีกิจกรรมร่วมกับผู้ประกอบการธุรกิจอาหารมากขึ้น รวมทั้งมีพื้นที่และเวลาให้ผู้เรียนได้ทดลองทำธุรกิจอาหารมากยิ่งขึ้น ซึ่งจะทำให้ผู้เรียนมีความตื่นตัว และเข้าใจสิ่งที่เรียนมามากขึ้น อีกทั้งยังเป็นการเตรียมความพร้อมให้ผู้เรียนพร้อมสำหรับการเข้าสู่โลกแห่งการประกอบอาชีพมากยิ่งขึ้น

คุณธนพงศ์ วงศ์ชินศรี

- การจัดการเรียนการสอนไม่ควรเน้นการบรรยายมากเกินไป (ไม่ควรเกิน 30%) ควรออกแบบกิจกรรมที่เน้นให้ผู้เรียนลงมือ ปฏิบัติจริง และฝึกการวิเคราะห์ สังเคราะห์เนื้อหา หรือบทเรียนมากขึ้น

- มีกิจกรรมการเรียนการสอนที่ได้ทำร่วมกับผู้ประกอบการธุรกิจอาหารจริงๆ ซึ่งจะทำให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ที่ได้รับคำแนะนำจากผู้ที่มีประสบการณ์ในธุรกิจอาหารจริงๆ โดยผู้เรียนสามารถเก็บสะสมผลงานต่างๆ ที่ทำร่วมกับผู้ประกอบการเพื่อใช้ประกอบการสมัครงานในอนาคตได้

- มีกิจกรรมพัฒนาทักษะการสื่อสาร การนำเสนอในทุกชั้นปี หรืออาจจะแทรกอยู่ในแต่ละรายวิชา เนื่องจากทักษะการสื่อสารเป็นทักษะที่จำเป็นสำหรับการทำธุรกิจอาหาร

- อาจารย์ผู้สอนควรปรับเปลี่ยนบทบาทจากผู้สอน (teacher) มาเป็นผู้อำนวยความสะดวกการเรียนรู้ (facilitator) ที่ต้องเป็นผู้ที่ “เข้าใจ” และ “เข้าถึง” ผู้เรียนผ่านการถาม การฟัง การสังเกต การสังเคราะห์ข้อมูล สร้างความไว้วางใจ ความรู้สึกมั่นใจและแรงบันดาลใจในการที่จะเรียนรู้และพัฒนาตนเองให้กับผู้เรียน

ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับรายวิชา

คุณนที อ่อนอิน

- เพิ่มรายวิชา หรือกิจกรรมที่ทำให้ผู้เรียนรู้จักตนเอง รวมถึงการพัฒนาบุคลิก ทักษะที่จำเป็นสำหรับการใช้ชีวิต และการดำเนินธุรกิจอาหารในอนาคต (เช่น 7 habits, enneagram เป็นต้น)
- พิจารณาเพิ่มรายวิชาที่จำเป็น และสอดคล้องกับสถานการณ์การเปลี่ยนแปลงของสังคมในยุคปัจจุบัน รวมทั้งเป็นสิ่งที่คนรุ่นใหม่สนใจ/ให้ความสำคัญ เช่น data management, food business startup, food delivery เป็นต้น
- ให้ความสำคัญกับรายวิชาที่จะส่งผลต่อสุขภาพของผู้บริโภค เช่น food quality and safety, food law มากขึ้น เนื่องจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโควิด-19 ทำให้ผู้บริโภคใส่ใจในเรื่องสุขภาพมากยิ่งขึ้น ดังนั้นบุคลากรในธุรกิจอาหารจึงจำเป็นที่จะต้องมีความรู้ และทักษะในการผลิตหรือดำเนินธุรกิจอาหารอย่างปลอดภัยมากยิ่งขึ้น
- วิชาภาษาอังกฤษ ควรปรับรูปแบบการเรียนการสอนใหม่ๆ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถพัฒนาทักษะได้อย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น อาจจะมีการยกตัวอย่างสถานการณ์ที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหารเป็นภาษาอังกฤษ เช่น การซื้อขาย วัตถุดิบ การสั่งอาหาร เป็นต้น เพื่อให้ผู้เรียนเห็นภาพ และเข้าใจการใช้ภาษาอังกฤษในบริบทของธุรกิจอาหารได้ดียิ่งขึ้น

คุณธนพงศ์ วงศ์ชินศรี

- หลักสูตรควรมีรายวิชาที่เกี่ยวข้องกับการจัดการ วิเคราะห์ และแปลงผลข้อมูลสำหรับธุรกิจอาหาร (Data management for food business) ซึ่งในปัจจุบันธุรกิจอาหารต้องการบุคลากรที่มีความรู้ในเรื่องการวิเคราะห์ และจัดการข้อมูลเป็นอย่างมาก เพราะบุคลากรเหล่านี้จะสามารถใช้ความรู้และทักษะดังกล่าวไปช่วยในการวางแผนการดำเนินธุรกิจอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพต่อไป
- ให้ความสำคัญกับวิชาที่จะช่วยให้ผู้เรียนเข้าใจผู้บริโภค มีความคิดสร้างสรรค์ เช่น consumer behavior, creativity, new product and service development เป็น ซึ่งรายวิชาเหล่านี้จะช่วยให้ผู้เรียนเข้าใจผู้บริโภค เข้าใจสังคม และพร้อมที่จะเผชิญกับการเปลี่ยนแปลงต่างๆ
- สำหรับรายวิชาทางธุรกิจ เช่น การบริหารทรัพยากรบุคคล การบัญชี และการตลาด เป็นต้น ควรเน้น หรือมีเนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหาร รวมทั้งมีกรณีศึกษา และปฏิบัติการที่เจาะจงกับธุรกิจอาหาร เพื่อให้ผู้เรียนตระหนักถึงความสำคัญของรายวิชาดังกล่าวต่อธุรกิจอาหาร และเชื่อมโยงเนื้อหาวิชาเกี่ยวกับธุรกิจอาหารได้ชัดเจนยิ่งขึ้น

4. ข้อเสนอแนะอื่นๆ สำหรับหลักสูตร

คุณนที อ่อนอิน

- การส่งเสริมหรือเปิดโอกาสให้เด็กเข้าแข่งขันในเวทีต่างๆ ซึ่งจะทำให้ผู้เรียนได้รับความรู้ และประสบการณ์นอกห้องเรียนมากยิ่งขึ้น
- การเปิดบริษัทจำลอง หรือเปิดพื้นที่ให้ผู้เรียนได้มีโอกาสทำธุรกิจอาหารจริงๆ เพื่อให้จินตนาการเห็นภาพของการทำธุรกิจอาหาร และมีทักษะในการบริหารจัดการธุรกิจอาหารมากยิ่งขึ้น

คุณธนพงศ์ วงศ์ชินศรี

- เพิ่มความร่วมมือกับผู้ประกอบการ หรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหาร เพื่อเสริมสร้างความแข็งแกร่งให้กับหลักสูตร
- ประชาสัมพันธ์ หรือทำการตลาดหลักสูตรให้มากขึ้น เพื่อให้หลักสูตรเป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น

ผลการประเมิน และสำรวจความคิดเห็นของสถานประกอบการที่รับนิสิตเข้าฝึกงาน และฝึกสหกิจศึกษา

- ผลการประเมินรายวิชาฝึกงานวิชาชีพ 1 ประจำปีการศึกษา 2565 โดยวิธีการสัมภาษณ์เชิงลึกผู้ประกอบการ/บุคลากรในธุรกิจอาหารจำนวน 69 แห่ง รายละเอียดดังนี้

ลำดับ	สถานที่ฝึกงาน	ผลการฝึกงาน	จุดเด่น	ข้อควรปรับปรุง
1	pizza company	ผ่านอย่างดีเยี่ยม	มีความมั่นใจในตัวเอง	
2	Intercontinental koh samui	ผ่านอย่างดีเยี่ยม	เป็นนิสิตที่เรียนรู้งานเร็วมาก กระตือรือร้น ตั้งใจและใส่ใจงาน มีน้ำใจ	
3	เจซีเค ฮอสพิทอลลิตี้	ผ่านอย่างดีเยี่ยม	เรียนรู้ไว ปรับตัวง่าย	
4	The rich cafe	ผ่านอย่างดีเยี่ยม	ขยัน เข้าใจงานง่าย รับแรงกดดันได้ดี	
5	Fonde coffee	ผ่านอย่างดี	ขยัน ตั้งใจทำงาน เรียนรู้เร็ว คล่องแคล่ว สุขภาพ	อยากให้มีความเวลาฝึกงาน เพื่อเพิ่มทักษะการทำลาเต้อาร์ท และเมนูอื่นๆ
6	F.I.X coffee	ผ่านอย่างดีเยี่ยม	มีความกระตือรือร้นจะทำงาน และเรียนรู้สิ่งใหม่ตลอดเวลา	นิสิตเก่งมาก ทางทีม Marketing ประทับใจมาก
7	The rich cafe	ผ่านอย่างดีเยี่ยม	มีความกระตือรือร้น แก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้	
8	26 Tuesday cafe in garden	ผ่านอย่างดีเยี่ยม	อดทนรับผิดชอบงานได้ดี ขยันและสามารถเรียนรู้ได้อย่างรวดเร็ว ตรงต่อเวลา	
9	บริษัท เซนโซ(ไทยแลนด์) จำกัด	ผ่านอย่างดีเยี่ยม	ตรงต่อเวลา มีน้ำใจ สุขภาพ	
10	Makan Halal Guided	ผ่านอย่างดี	Active	ทำงานส่งตรงเวลา การเมเนจเวลาทำงานเมื่อได้รับมอบหมายไป

ลำดับ	สถานที่ฝึกงาน	ผลการฝึกงาน	จุดเด่น	ข้อควรปรับปรุง
11	โซรอน ไบโอเทคโนโลยี (ประเทศไทย)	ผ่านอย่างดีเยี่ยม	มีความขยัน ตรงต่อเวลา ใฝ่รู้ มีความรับผิดชอบในงานที่มอบหมายได้ดี	เพิ่มความกล้าแสดงออก
12	ทูซิท คาเฟ่	ผ่านอย่างดีเยี่ยม	ใส่ใจในรายละเอียดดีมาก นิสัยดี มีมารยาท พุดจาไพเราะ	
13	Apirom cafe by AISWU	ผ่านอย่างดีเยี่ยม	มีความอยากรู้อยากเห็น แก้ปัญหาเฉพาะหน้าได้ดี เป็นคนบริหารร้านได้ วางระบบต่างได้ดี	ควรวิเคราะห์ลูกค้าที่จำนวน/ความต้องการในการทำธุรกิจ บริการในอนาคต
14	Fair fair cafe	ผ่านอย่างดีเยี่ยม	เรียนรู้งานเร็ว มีน้ำใจต่อเพื่อนร่วมงาน	ทักษะการสื่อสารและการให้ข้อมูล
15	บริษัท จันทบุรี ฟรุต โปรดัคส์ จำกัด	ผ่านอย่างดีเยี่ยม	ทำงานรวดเร็ว เข้าใจงานได้ดี	การคิดวิเคราะห์กับการประเมินความเป็นไปได้ของผลิตภัณฑ์
16	บริษัท โออิชิ กรุ๊ป จำกัด	ผ่านอย่างดีเยี่ยม	มีความตั้งใจในการทำงาน เรียนรู้และช่วยเหลือเพื่อนร่วมงานได้เป็นอย่างดี	
17	บริษัท โนเบิล เรสเตอรัรอดด์ จำกัด	ผ่านอย่างดีเยี่ยม	มีความขยันดีเยี่ยม มีความรับผิดชอบต่อเวลาและงานที่ได้รับมอบหมาย	มีการยิ้มแย้มที่ดี เข้าหาลูกค้าได้ง่าย พุดเก่งคุยเก่ง
18	บริษัท นิกิวาอิ กรุ๊ป จำกัด	ผ่านอย่างดีเยี่ยม	ทำงานได้ทุกตำแหน่ง สนใจเรียนรู้งาน	การแต่งกาย
19	ร้าน Brickhouse pub&restaurant	ผ่านอย่างดีเยี่ยม	อุปนิสัยดี เป็นมิตรกับเพื่อนร่วมงาน สะอาด ขยัน	ฝึกฝนเพิ่มเติม สามารถเป็นเซฟที่ดีได้ไม่ยาก
20	เฟรนไชส์ซานมไข่มุก Meekhwamsook	ผ่านอย่างดีเยี่ยม	ตรงต่อเวลา มีมนุษยสัมพันธ์ดี มี service mind	

ลำดับ	สถานที่ฝึกงาน	ผลการฝึกงาน	จุดเด่น	ข้อควรปรับปรุง
21	บริษัท แอลเอสจี สกายเซฟส์ (ประเทศไทย) จำกัด	ผ่าน	พยายามทำตามคำสั่งของหัวหน้างานโดยไม่มีข้อโต้แย้ง มีความพยายามสูง	ไม่ค่อยตรงต่อเวลา
22	Swensen's	ผ่านอย่างดีเยี่ยม	มีความอดทน เข้างานตรงเวลา ปฏิบัติงานร่วมกับคนอื่นได้ดีเยี่ยม	ไม่มี
23	บริษัท นิกิวาอิ กรุ๊ป จำกัด	ผ่านอย่างดีเยี่ยม	มีความใฝ่รู้ สนใจเรียนรู้งาน	การแต่งกาย
24	คูบัว คาเฟ่ ฟาร์ม	ผ่านอย่างดีเยี่ยม	ปรับตัวกับงานที่ได้รับมอบหมายอย่างดีเยี่ยม เรียนรู้ในหน้าที่งานที่ได้รับผิดชอบได้ดีมาก มีน้ำใจและสามัคคีกับเพื่อนร่วมงาน	แต่งกายสุภาพเรียบร้อยบุคลิกภาพดีเยี่ยม
25	โรงแรมพูลแมน กรุงเทพ	ผ่านอย่างดีเยี่ยม	ความกระตือรือร้นในการทำงาน Pro-Active ทำงานที่รับมอบหมายเป็นอย่างดี	อาจยังไม่ค่อยกล้าแสดงออก ข้อคิดเห็นอื่นๆ : เรียนรู้และพัฒนาอย่างต่อเนื่อง
26	Swensen's	ผ่านอย่างดีเยี่ยม	ขยัน ตรงต่อเวลา มีความรับผิดชอบ	
27	ร้านอินทนิล	ผ่านอย่างดี	ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้เป็นอย่างดี เข้าใจระบบงานได้ดี สามารถรับฟังคำแนะนำได้	ควรไปฝึกใช้ภาษาในงานบริการกับบุคคลทั่วไป อยากรับบุคลิกภาพ ทำทางกรยื่น การทำกิจกรรมให้มีบุคลิกที่ดีขึ้น
28	MoMo paradise	ผ่าน	ทำงานเป็นทีม เข้าใจงานการเสิร์ฟ การบริการ	การพูดการจากับหัวหน้างาน (ชอบเสียง)
29	MoMo paradise	ผ่านอย่างดีเยี่ยม	ไหวพริบดี เรียนรู้งานไว เข้ากับเพื่อนร่วมงานได้ดี มีความตั้งใจในการทำงาน	ปรับปรุงเวลาการเข้างาน
30	ร้านปังปัง น้ำแข็งใส	ผ่านอย่างดี	พยายามเรียนรู้ เปิดรับสิ่งใหม่ๆ ขยัน	ความแม่นยำ การทำความเข้าใจในเนื้องาน

ลำดับ	สถานที่ฝึกงาน	ผลการฝึกงาน	จุดเด่น	ข้อควรปรับปรุง
31	Wang Wa cafe & Restaurant	ผ่านอย่างดีเยี่ยม		
32	บริษัท เอ็ม.บี.ซี.แลนด์ จำกัด	ผ่านอย่างดีเยี่ยม	ตั้งใจปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายได้อย่างดี และปฏิบัติตามกฎของบริษัท มีความรับผิดชอบ	ขาดความรอบคอบในการปฏิบัติงานในบางเรื่อง
33	Lanta coffee camp	ผ่านอย่างดีเยี่ยม	มาทำงานตรงเวลา มีน้ำใจกับเพื่อนร่วมงาน มีความกระตือรือร้นในการทำงาน	ในการทำงานบางอย่างนิสิตยังไม่กล้าที่จะตัดสินใจเอง
34	แพโอ ห้างหุ้นส่วนจำกัด	ผ่านอย่างดีเยี่ยม		
35	ร้าน มิคุซา	ผ่านอย่างดีเยี่ยม	เรียนรู้งานได้เร็ว	ทำงานช้า
36	บริษัท เกรฮาร์ด คาเฟ่	ผ่านอย่างดีเยี่ยม	เป็นคนตรงต่อเวลา ทำงานได้อย่างละเอียด ประณีต เรียบร้อยและใส่ใจทุกขั้นตอน	นิสิตเป็นคนเรียนรู้งานได้ไว
37	บริษัท แมคไทย จำกัด	ผ่านอย่างดีเยี่ยม	มีความกระตือรือร้น มีการเรียนรู้ไว ตั้งใจทำงาน บริการดี เข้ากับเพื่อนร่วมงานได้	
38	MK	ผ่านอย่างดีเยี่ยม	มีความสามารถในการปรับตัว เวลาทำงานมีความกระตือรือร้น	เพิ่มความรอบคอบและตรงต่อเวลาทำงาน
39	บริษัท เพอร์ซิเดนท์ กรีน เฮ้าส์ ฟู้ดส์ จำกัด	ผ่านอย่างดี		
40	บริษัท วัฒนทวีฟู้ด จำกัด	ผ่านอย่างดีเยี่ยม	มาตรงต่อเวลา เรียนรู้งานได้อย่างรวดเร็ว	

ลำดับ	สถานที่ฝึกงาน	ผลการฝึกงาน	จุดเด่น	ข้อควรปรับปรุง
41	บริษัท แมคไทย จำกัด	ผ่านอย่างดี	เรียนรู้ได้เร็ว กระตือรือร้น คล่องแคล่ว	เวลาในการทำงานและข้อแม้เรื่องเวลาทำงาน หยุดย่อย ข้อคิดเห็นอื่นๆ : พัฒนาเรื่องการทำงานในส่วนของเวลา การ หยุดงาน
42	บริษัท เซนโซ (ไทยแลนด์) จำกัด	ผ่านอย่างดี	เรียนรู้ไว คล่องแคล่ว	
43	ร้าน Gram coffee และ pancakes	ผ่านอย่างดีเยี่ยม	เป็นคนที่เรียนรู้งานไวและมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี มีน้ำใจ รับผิดชอบต่องานได้ดีเยี่ยม	ถ้าได้ฝึกงานต่อ ก็จะเป็นพนักงานของร้านได้เลย
44	Bake to love by kheerayar	ผ่านอย่างดี	มีความถนัดและความสามารถในการใช้คอมพิวเตอร์และ เครื่องมือสื่อสาร	ควรปรับปรุงในด้านปฏิสัมพันธ์กับผู้อื่นให้มากขึ้นและเพิ่มความ กระตือรือร้นในการเรียนรู้ และเพิ่มการสื่อสารกับผู้ร่วมงานให้ มากขึ้น
45	บริษัท บีฮับ ไทยแลนด์ จำกัด	ผ่านอย่างดีเยี่ยม	ตั้งใจเรียนรู้งาน ไม่เกียจงาน	
46	บริษัท วินซัม กรีน จำกัด	ผ่าน	มีความอดทน สามารถทำงานตามที่ตั้งใจได้	งานที่ส่งยังไม่มีคุณภาพละเอียดและถูกต้อง ขาดความรอบคอบใน เรื่องของการงาน ข้อคิดเห็นอื่นๆ : นิสิตควรเข้าหา advisor มากกว่านี้และไม่เข้าใจคำถามก่อนที่จะตอบรับ
47	ห้างหุ้นส่วนจำกัด พิโอร่า คา เฟ่	ผ่านอย่างดีเยี่ยม	มีความคิดสร้างสรรค์ มีความเป็นผู้นำ ให้งานอะไรไปไม่ เคยปฏิเสธ	ขอบคุณที่ผลิตนิสิตที่มีคุณภาพออกมาสู่สังคม
48	บริษัท โออิชิ กรุ๊ป จำกัด	ผ่านอย่างดีเยี่ยม	มีความตั้งใจทำงาน เรียนรู้ และช่วยเหลือเพื่อนร่วมงานได้ เป็นอย่างดี	

ลำดับ	สถานที่ฝึกงาน	ผลการฝึกงาน	จุดเด่น	ข้อควรปรับปรุง
49	Como metropolitan bangkok	ผ่านอย่างดีเยี่ยม	ขยัน สู้งาน มีทัศนคติที่ดี	มาใหม่ๆอาจตื่นเต้นบ้าง ข้อคิดเห็นอื่นๆ : ภาพโดยรวมออกมาดี มาก
50	Kinn's The Buta	ผ่านอย่างดี	มีทักษะในการสื่อสารกับผู้อื่นได้ดี	ความกระตือรือร้นในการทำงาน
51	บริษัท โออิชิ กรุ๊ป จำกัด	ผ่านอย่างดีเยี่ยม	มีความตั้งใจทำงาน เรียนรู้ และช่วยเหลือเพื่อนร่วมงานได้ เป็นอย่างดี	
52	Fair fair cafe	ผ่านอย่างดีเยี่ยม	เรียนรู้งานเร็ว, มีความกระตือรือร้นในการทำงาน	บริหารเวลา
53	Apirom Cafe by AISWU	ผ่านอย่างดี	อธยาศัยดี ใช้คำพูดในการให้บริการกับลูกค้าดี	ควรเข้าปฏิบัติงานให้ตรงเวลา การกลางานควรทำเป็นทางการ หรืออย่างน้อยก็ผ่านทางไลน์
54	บริษัท คริวแม่ศรีเรือน จำกัด	ผ่านอย่างดี	เป็นคนขยันตรงต่อเวลา ตั้งใจทำงาน ทำงานตามที่ได้รับมอบหมายได้ดี สุภาพเรียบร้อย	อยากให้หันสิดต้นตัวหรือทำงานให้ว่องไวกว่าเดิม
55	ร้าน Reboot coffee bar	ผ่านอย่างดีเยี่ยม	มีความสามารถด้านการใช้ภาษาในการต้อนรับลูกค้า หัวไว เรียนรู้งานเร็ว ยิ้มแย้ม	
56	ร้าน Sunshine cafe	ผ่านอย่างดีเยี่ยม	พูดจาไพเราะ แก้ปัญหาเฉพาะหน้าได้ดี	อยากให้พูดเยอะกว่านี้นิดนึง
57	ร้าน Reboot coffe bar	ผ่านอย่างดีเยี่ยม	ปรับตัวกับการทำงานได้เร็ว หัวไว ตั้งใจเรียนรู้งานดี ทำงานเร็ว	
58	ร้าน Grandpa's Backyard	ผ่านอย่างดี	ปรับตัวได้ดี บุคลิกภาพดี	มีสมาธิในการทำงานมากขึ้น
59	หมูจุ่มซีส	ผ่านอย่างดีเยี่ยม	มีความอด ขยันตรงต่อเวลา เข้าใจงานได้เป็นอย่างดี	พูดน้อย

ลำดับ	สถานที่ฝึกงาน	ผลการฝึกงาน	จุดเด่น	ข้อควรปรับปรุง
60	คาเฟ่แมว@โพธาราม	ผ่านอย่างดี	เข้ากับทุกคนได้ง่าย มีน้ำใจ ใช้งานเร็ว ต้อนรับลูกค้าได้ดี	
61	ร้านหน้าเนื่อใจเสื่อ	ผ่านอย่างดีเยี่ยม	ตรงต่อเวลา มีความรับผิดชอบต่อหน้าที่ของตนเอง	
62	บริษัท โออิชิ กรุ๊ป จำกัด	ผ่านอย่างดี	มีความตั้งใจทำงาน	
63	บริษัท เซ็นทรัลเรสเทอรองส์ กรุ๊ป จำกัด	ผ่านอย่างดีเยี่ยม	มีความขยันอดทนในการทำงาน	สามารถพัฒนาได้อีก
64	half book shop	ผ่านอย่างดีเยี่ยม	ตรงเวลา ขยันต่อหน้าที่และกระตือรือร้นในการต้อนรับ- ขอบคุณลูกค้า	บางครั้งทำอะไรเร็วไป ทำให้นิสัยเหนียวและอาจสะสมความล่า ของร่างกาย ข้อคิดเห็นอื่นๆ : เหมาะสมกับการเป็น ผู้ประกอบการที่ดีในอนาคต
65	ร้านชะจิบัง ราเมน	ผ่านอย่างดีเยี่ยม		
66	สโมสรผู้ปฏิบัติงาน อ.ส.ค.	ผ่านอย่างดีเยี่ยม	การบริการลูกค้าด้วยใจบริการ ความซื่อสัตย์ การแต่งกาย เรียบร้อย ตรงต่อเวลา มีมนุษยสัมพันธ์ดี	
67	บริษัท เรสเทอรองต์ ดีเวลล อปเมนท์ จำกัด	ผ่านอย่างดีเยี่ยม	เป็นคนตรงต่อเวลา มีความเฝ่หาความรู้อยู่เสมอ ตั้งใจ รับผิดชอบงานของตนเองเป็นอย่างดี	การแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าในสถานการณ์ที่ลูกค้าเข้ามาใช้ บริการจำนวนมาก ข้อคิดเห็นอื่นๆ : อยากให้เพิ่มระยะเวลาใน การฝึกงานมากกว่านี้
68	โรงแรม พูลแมน	ผ่าน	ถามเก่ง	ควรลงมือทำมากกว่าพูด และสมาธิการทำงานต้องดีกว่านี้
69	ร้านอาหารครัวธรรมชาติ	ผ่านอย่างดีเยี่ยม	มีความกระตือรือร้นในการทำงาน คล่องแคล่วว่องไว ใส่ใจ บริการ	

- ผลการประเมิน รายวิชาฝึกงานวิชาชีพ 2 ประจำปีการศึกษา 2565 โดยวิธีการสัมภาษณ์เชิงลึกผู้ประกอบการ/บุคลากรในธุรกิจอาหารจำนวน 21 แห่ง รายละเอียดดังนี้

ลำดับ	สถานที่ฝึกงาน	ผลการประเมิน	จุดเด่น	ข้อควรปรับปรุง
1	โรงแรม Shan villa	ผ่านอย่างดี	- เรียนรู้เร็ว มีความรับผิดชอบต่องาน เข้าใจระบบงานได้ดีมาก	- การกล้าแสดงออก และเพิ่มการแก้ปัญหาเฉพาะหน้า
2	บริษัท ต.มั่นคง จำกัด	ผ่านอย่างดี	- มีความละเอียดรอบคอบ และรับผิดชอบต่อหน้าที่ดี	- ขาดความกล้าแสดงความคิดเห็น พูดน้อย
3	บริษัท เพียวสแควร์ จำกัด	ผ่านอย่างดี	- มีความตั้งใจ และมุ่งมั่นในการเรียนรู้งาน	
4	บริษัท เอ็ม ทู วัน ฟู้ด แอนด์ เรสเทอรองท์ จำกัด)	ผ่านอย่างดียเยี่ยม	- มีความตั้งใจ และมุ่งมั่นในการเรียนรู้งาน	- ขาดความเชื่อมั่นในตนเอง ไม่กล้าแสดงออกและการตัดสินใจ
5	โรงแรม พลูแมน	ผ่าน	- มีความขยัน ทำงานเร็ว มีความตั้งใจดี - มีการปรับตัวที่ดี เป็นกันเองกับพี่ ๆ ในแผนกและต่างแผนก - ทำงานเรียบร้อย ตรงต่อเวลา	- เพิ่มความเชื่อมั่นในตัวเอง กล้าตัดสินใจให้มากขึ้น - เพิ่มทักษะการสื่อสาร
6	ครัวการบินไทย บมจ.การบินไทย (ดอนเมือง)	ผ่านอย่างดี	- มีความรับผิดชอบต่อหน้าที่ดี	
7	บริษัท ดิลิเชียส สตอรี่ จำกัด	ผ่าน	- ปรับตัวเข้ากับผู้อื่นได้เป็นอย่างดี	- การตรงต่อเวลา
8	บริษัท Penguin X จำกัด	ผ่านอย่างดี	- เป็นคนช่างสังเกต - มีความเป็นผู้นำ - รู้ว่าต้องหาข้อมูลอะไรมาเพิ่มเติมเพื่อให้งานออกมาดี - มีไหวพริบในการทำงานดี เรียนรู้เร็ว	- ขาดการมองภาพรวมในการทำงาน - การตัดสินใจยังช้า - การเรียงลำดับความสำคัญของเนื้องาน - การแก้ปัญหาเฉพาะหน้ายังไม่ค่อยดี

ลำดับ	สถานที่ฝึกงาน	ผลการประเมิน	จุดเด่น	ข้อควรปรับปรุง
9	บริษัท เซ็ปเป้ จำกัด (มหาชน)	ผ่านอย่างดี	<ul style="list-style-type: none"> - มีความตั้งใจ ใฝ่รู้ มีความกระตือรือร้นในการทำงาน แต่ยังสามารถพัฒนาได้มากขึ้น โดยการให้โจทย์ในการทำงานที่ยากขึ้นและไม่ถนัด - ยอมรับความท้าทายใหม่ ๆ - มีความเป็นผู้นำสูง เรียนรู้เร็ว - มีศักยภาพที่จะเติบโตในสายงาน Marketing - มีความมั่นใจในตัวเองสูง มีความคิดสร้างสรรค์และแตกต่าง 	<ul style="list-style-type: none"> - เรื่องการสื่อสาร - ความรับผิดชอบ รักษาระเบียบวินัยในการทำงานมากกว่านี้
10	บริษัท บุญรอดบริวเวอรี่ จำกัด	ผ่านอย่างดีเยี่ยม		
11	บริษัท นิดา ฟู้ด จำกัด	ผ่านอย่างดีเยี่ยม	<ul style="list-style-type: none"> - มีความตั้งใจในการทำงาน ขยัน ตรงต่อเวลา กล้าคิด กล้าถามตลอดเวลา 	<ul style="list-style-type: none"> - การเรียงลำดับความสำคัญยังไม่ค่อยได้
12	บริษัท พัทยาฟู้ดอินดัสทรี จำกัด (สำนักงานใหญ่)	ผ่านอย่างดี	<ul style="list-style-type: none"> - มีความตั้งใจในการหาข้อมูล วิเคราะห์และให้การช่วยเหลือทีม ประสานงานดี - รับฟังข้อเสนอแนะและปรับปรุงตามคำแนะนำได้เป็นอย่างดี - มีความเข้าใจการทำงาน online content และการเข้าใจผู้บริโภคดี 	<ul style="list-style-type: none"> - เพิ่มความมั่นใจ - รักษาการวางตัว ติดเล่นเกินไป
13	บริษัท บองชู จำกัด	ผ่านอย่างดี		

ลำดับ	สถานที่ฝึกงาน	ผลการประเมิน	จุดเด่น	ข้อควรปรับปรุง
15	บริษัท ซีพีแรม จำกัด (ลาดกระบัง)	ผ่านอย่างดี		
16	ร้าน Sushi corner สาขา ปราณบุรี	ผ่านอย่างดีเยี่ยม	- มีความกระตือรือร้นในการทำงาน ยึดมั่นแน่วแน่ใ ปฏิบัติงานในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายเป็นอย่างดี	
17	บริษัท มีท อวตาร จำกัด	ผ่านอย่างดีเยี่ยม	-	
18	โรงแรม The Garden 304	ผ่านอย่างดีเยี่ยม	- มีความขยัน และอดทนใส่ใจในการทำงานที่ได้รับ มอบหมายเป็นอย่างดี	- ขาดความเชื่อมั่นในตนเอง ไม่กล้าแสดงออกและการตัดสินใจ
19	บริษัท เดอะบรีคเก็ท จำกัด	ผ่าน	- แก้ปัญหาเฉพาะหน้าได้ดี มีการสื่อสารดี มีความ รับผิดชอบต่อการทำงาน	- การตรงต่อเวลา ขาดความกระตือรือร้น
20	มูลนิธิโครงการหลวง	ผ่านอย่างดี	- แก้ปัญหาเฉพาะหน้าได้ดี มีการสื่อสารดี มีความ รับผิดชอบต่อการทำงาน	
21	บริษัท โนเบิล เรสเตอร์รองต์ จำกัด	ผ่านอย่างดี	- แก้ปัญหาเฉพาะหน้าได้ดี มีการสื่อสารดี มีความ รับผิดชอบต่อการทำงาน	

- ผลการประเมินรายวิชาสหกิจศึกษา ประจำปีการศึกษา 2565 โดยวิธีการสัมภาษณ์เชิงลึกผู้ประกอบการ/บุคลากรในธุรกิจอาหารจำนวน 17 แห่ง รายละเอียดดังนี้

นิสิตคนที่	ที่อยู่สถานที่ฝึกสหกิจ	ผลประเมินสหกิจ	
		จุดเด่น	ข้อควรปรับปรุง
1	บริษัท บลูโกลด์ คอฟฟี่ จำกัด 780 ถนนประดิษฐ์มนูธรรม แขวงนวมินทร์ เขตบึงกุ่ม กรุงเทพมหานคร 10240	ชอบช่วยเหลือผู้อื่น อ่อนน้อมถ่อมตน	ใช้ภาษาพูดในการเขียนรายงาน
2		ชอบช่วยเหลือผู้อื่น มนุษย์สัมพันธ์ดี	ใช้ภาษาพูดในการเขียนรายงาน
3		มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในการทำงาน มีทักษะในการพูดอย่างมีศิลปะ	ตรงต่อเวลาให้มากกว่านี้
4		ชอบสังเกต เรียนรู้เร็ว จัดระเบียบเอกสารและเรียบเรียงได้ดี สุขภาพ	ความรวดเร็วในการทำงาน การแก้ปัญหาเฉพาะหน้า การหาความรู้เพิ่มเติม
5		มีมนุษยสัมพันธ์ดี มุ่งมั่นจนสำเร็จ รวดเร็ว ใจ ในการทำงาน ช่วยเหลือ	กล้าแสดงออก การมองงานในภาพรวม คิดล่วงหน้า
6		มีมนุษยสัมพันธ์ดี มุ่งมั่นจนสำเร็จ รวดเร็ว ใจ ในการทำงาน ช่วยเหลือ	กล้าแสดงออก การมองงานในภาพรวม คิดล่วงหน้า

นิสิตคนที่	ที่อยู่สถานที่ฝึกสหกิจ	ผลประเมินสหกิจ	
		จุดเด่น	ข้อควรปรับปรุง
7	บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด(มหาชน)	มีความกระตือรือร้นในการทำงาน กล้าเสนอความคิดเห็นและออกความเห็นแนวทางแก้ไข ปัญหาต่างๆได้ดี ทำงานได้ถูกต้องและรวดเร็ว วางตัวเหมาะสม ตรงต่อเวลา	ความละเอียดรอบคอบของงานเรื่องคำผิด ใช้ภาษาพูดในการเขียนรายงาน
8	อาคาร ซี.พี.ทาวเวอร์ (สีลม) เลขที่ 313 ถนนสีลม แขวงสีลม เขตบางรัก กรุงเทพมหานคร 10500	มีความกระตือรือร้น ใฝ่เรียนรู้ พร้อมรับการเรียนรู้ทักษะ หรือเนื้อหาใหม่ๆที่ไม่ใช่เรื่องที่เรียนมา มีวินัย ตรงต่อเวลา รับผิดชอบงาน พัฒนาตนเองอยู่เสมอ ปรับตัว ฝึกทักษะที่ไม่เคยทำ	เพิ่มความละเอียดรอบคอบในการทำงาน
9		มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ กล้าแสดงความคิดเห็น ตั้งใจทำงานที่ได้รับมอบหมายส่งตามเวลาที่กำหนด เก่งในการค้นคว้าข้อมูลจากแหล่งต่างๆ	ใช้ภาษาพูดในการเขียนรายงาน เพิ่มความละเอียดในการตรวจงานก่อนส่งมอบ
10	โรงพยาบาลสิงห์บุรี 917/3 ถนนขุนสรรค์ ตำบลบางพุทรา อำเภอเมือง จังหวัดสิงห์บุรี16000	เรียนรู้งานได้รวดเร็ว อัธยาศัยดี เข้ากับคนอื่นได้ง่าย ตั้งใจทำงาน	บางครั้งไม่อยู่ในกฎระเบียบขององค์กร เช่น การแต่งกาย และความตรงต่อเวลา
11	ร้านอาหารฮานะห์ 368/1 ถ.ขวัญเมือง ต.สะเตง อ.เมือง จ.ยะลา 95000	มีความเป็นตัวเองสูง มั่นใจ กล้าที่จะลองในสิ่งที่ไม่เคยทำ เข้ากับคนอื่นได้ง่าย	เมื่อได้รับมอบหมายงาน นิสิตมักจะถามซ้ำและไม่ตัดสินใจใน บางอย่างที่ตัดสินใจได้เอง

นิสิตคนที่	ที่อยู่สถานที่ฝึกสหกิจ	ผลประเมินสหกิจ	
		จุดเด่น	ข้อควรปรับปรุง
12	บริษัท อาหารสยาม จำกัด 218 ม.8 ติดทางหลวงสาย 331 (ฉะเชิงเทรา-สัตหีบ) ระหว่าง กม.58-59 ต.หนองอิรุณ อ.บ้านบึง จ.ชลบุรี 20220	Active สูง กระตือรือร้นในการทำงาน มนุษยสัมพันธ์ดี สามารถทำงานร่วมกับคนอื่นได้ดี สามารถทำงานเป็นทีมได้ มีความนอบน้อม มีระเบียบวินัย สามารถปฏิบัติตามกฎระเบียบของบริษัทได้ เป็นอย่างดี	
13	บริษัท นิวทรีชั่น เอส ซี จำกัด (มหาชน) 47/2 หมู่ที่ 6 ซอยกระทู้มลิ้ม 27 ถนนพุทธมณฑล สาย 4 ตำบลกระทู้มลิ้ม อำเภอสามพราน จังหวัด นครปฐม 73220	มีทักษะความรู้ด้านการออกแบบ การใช้งานด้าน technology ความคิดสร้างสรรค์ และ content มีความถนัดในด้านการออกแบบ packaging ฉลาก โลโก้	เพิ่มความกระตือรือร้นในการทำงาน เพิ่มความกล้าตัดสินใจและแสดงความคิดเห็น
14	บริษัท เพนกวินเอ็กซ์ จำกัด 250/131 ซอยพุทธ มณฑลสาย 2 ซอย 32 แขวงศาลาธรรมสพน์ เขตทวี วัฒนา จังหวัดกรุงเทพมหานคร 10170	มีความเป็นผู้ใหญ่ระดับหนึ่ง พร้อมจะพัฒนา ทัศนคติดีในการใช้ชีวิตในอนาคต	ขาดความรอบคอบบางจุด
15	บ.สยามแม็คโคร สาขานครนายก จำกัด(มหาชน) 176 ม.5 ตำบลบ้านใหญ่ อำเภอบ้านใหญ่ จังหวัด นครนายก 26000	ตั้งใจทำงาน ปรับตัวและมนุษยสัมพันธ์ดี	ความตรงต่อเวลา

นิสิตคนที่	ที่อยู่สถานที่ฝึกสหกิจ	ผลประเมินสหกิจ	
		จุดเด่น	ข้อควรปรับปรุง
16	บริษัท แดรี่โฮม วิสาหกิจเพื่อสังคม จำกัด 100/1 ม.11 ถนนสีลม ตำบลพญาเย็น อำเภอปาก ช่อง จังหวัดนครราชสีมา 30320	เข้ากับคนอื่นได้ดี เรียนรู้งานได้ไว มีทักษะการติดต่อ และถ่ายภาพที่ดี	ไม่ตรงเวลาบ้างในบางครั้ง
17		เข้ากับคนอื่นได้ดี มีทักษะการติดต่อ และถ่ายภาพที่ดี	ไม่ตรงเวลาบ้างในบางครั้ง

สรุปผลการผลการประเมิน และความคิดเห็นของสถานประกอบการที่รับนิสิตเข้าฝึกประสบการณ์ภาคสนาม
สำหรับตำแหน่งงานที่นิสิตในสาขาวัตกรรมการอาหาร และธุรกิจเข้ารับฝึกงาน โดยส่วนใหญ่รับนิสิตเข้าฝึกงานในแผนกดังต่อไปนี้

1. การตลาด (Marketing)
2. Content creator ด้านอาหาร
3. R&D ทั้งแผนกครัวในธุรกิจบริการอาหาร และโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร
4. พนักงานตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารในธุรกิจบริการอาหาร และโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร

โดยนิสิตมีจุดเด่น และจุดที่ควรปรับปรุงมีดังนี้

จุดเด่น	จุดที่ควรปรับปรุง หรือพัฒนาเพิ่มเติม		แนวทางในการปรับปรุง
	Soft skills/Hard skill	Characters	
<ol style="list-style-type: none"> 1. ตรงต่อเวลา 2. มีความรับผิดชอบ 3. มีความตั้งใจ ปรับตัว และเรียนรู้งานได้เร็ว 4. พร้อมพัฒนาตนเองอยู่เสมอ 5. มีมนุษยสัมพันธ์ดี 6. มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ทักษะสื่อสาร ทั้งการพูด และการเขียน (Communication) 2. ทักษะการจัดการเวลา (Time management) 3. ทักษะการวางแผน (Planning) ทักษะการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า (Problem solving and decision making) 4. ทักษะการจัดการความสำคัญของงาน (Job priority management) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ความเชื่อมั่นในตนเอง และกล้าแสดงออก 2. ความละเอียดรอบคอบในการทำงาน 3. บุคลิกภาพ และการแต่งกาย 	<ol style="list-style-type: none"> 1. เพิ่มรายวิชาสำหรับการเตรียมความพร้อมให้กับนิสิตก่อนการฝึกงาน และสหกิจศึกษา ทั้งในด้านของทักษะต่างๆ และการปรับปรุงบุคลิกภาพส่วนบุคคล 2. เพิ่มกิจกรรมทั้งใน และนอกห้องเรียน ให้นิสิตได้ลงมือปฏิบัติจริง เพื่อให้เกิดการพัฒนา soft skills ที่ต่อเนื่อง และพร้อมสำหรับการทำงานในสภาพแวดล้อมจริง

**รายงานการสำรวจความต้องการ/ความคาดหวังของผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร
ต่อหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมการอาหารและธุรกิจ**

หลักสูตรฯ ได้ดำเนินการสำรวจความต้องการทักษะและคุณลักษณะของบัณฑิตจากผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนาปรับปรุงหลักสูตร ผ่านแบบสำรวจออนไลน์ ทั้งนี้มีผู้ประกอบการและบุคลากรในธุรกิจอาหารที่ตอบแบบสำรวจจำนวน 11 แห่ง ดังนี้

ลำดับที่	ตำแหน่งงานของผู้ตอบแบบสอบถาม	ชื่อสถานประกอบการ	ประเภทธุรกิจ
1	Digital Marketing	บริษัท อินทรินซิก กรุ๊ป จำกัด	ธุรกิจร้านอาหาร
2	Marketing	Intrinsic Group.Co.Ltd	ธุรกิจร้านอาหาร
3	Managing director	Make Me Mango Co., Ltd.	ธุรกิจร้านอาหาร
4	Research and Development Manager	The Minor Food Group	ธุรกิจร้านอาหาร
5	ผู้จัดการ	ชาบูเก้าแก่น้อย สาขาพุทธมณฑลสาย4	ธุรกิจร้านอาหาร
6	Business Development Manager	บ. พัทยาฟู้ด อินดรัสตรี จำกัด	แปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร
7	Marketing Office	บริษัท ฟู้ดโฮลดิ้ง จำกัด	ธุรกิจร้านอาหาร
8	Manager	SAAPPE	แปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร
9	ประธานกรรมการบริหาร	บริ ผลไม้แปรรูปรพพร จำกัด	แปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร
10	ผู้จัดการฝ่ายขาย	บริษัท แดรี่โฮม วิสาหกิจเพื่อสังคม จำกัด	แปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร
11	Area Visual Merchandiser	บริษัท โรงงานแม่รวย (ไก่แก้ว) จำกัด	แปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร

ผลการสำรวจข้อมูลจากผู้ประกอบการและบุคลากรในธุรกิจอาหาร สามารถแสดงรายละเอียดดังนี้

1. ช่องทางการสื่อสารหรือการประชาสัมพันธ์ของหลักสูตรฯ ที่สะดวกต่อการเข้าถึง

ช่องทางการสื่อสาร	จำนวนผู้ตอบ (คน)	คิดเป็น (%)
Website มหาวิทยาลัย	1	9
Facebook	5	45
TikTok	2	18
E-mail	3	27

2. ทักษะ คุณลักษณะและชุดวิชาที่มีความจำเป็นต่อบัณฑิตสาขาวิชานวัตกรรมการอาหารและธุรกิจ

ประเด็นคำถาม	ค่าเฉลี่ย
ท่านคิดว่าทักษะดังต่อไปนี้สำคัญกับบัณฑิตสาขาวิชานวัตกรรมการอาหารและธุรกิจในระดับใด	
1. วางแผนขั้นตอนการทำงาน	4.73
2. การคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ	4.45
3. การสื่อสาร กล้าคิด กล้าแสดงออก มีศักยภาพในการถ่ายทอดความรู้(อัตลักษณ์มหาวิทยาลัย)	4.55
4. การคำนวณ	3.91
5. การประกอบอาหาร	3.73
6. ดิจิตอลและโปรแกรมสารสนเทศ	4.18
7. การเจรจาต่อรอง	4.09
ท่านคิดว่ากลุ่มทักษะวิชาชีพและอาชีพดังต่อไปนี้สำคัญกับบัณฑิตสาขาวิชานวัตกรรมการอาหารและธุรกิจในระดับใด	
8. มีความสามารถในการปรับตัว	4.55
9. มีความยืดหยุ่น	4.18
10. มีความคิดริเริ่มสิ่งใหม่	4.82
11. ใส่ใจดูแลตัวเอง	4.09
12. รู้จักเข้าสังคม	4.00
13. เรียนรู้วัฒนธรรม	4.18
14. ความเป็นผู้นำ	4.27
15. รับผิดชอบหน้าที่	4.91
16. พัฒนาอาชีพ	4.45
17. หมั่นหาความรู้รอบด้าน	4.91
ท่านคิดว่ากลุ่มทักษะการแก้ปัญหาดังต่อไปนี้สำคัญกับบัณฑิตสาขาวิชานวัตกรรมการอาหารและธุรกิจในระดับใด	
18. สามารถประเมินสถานการณ์และวิเคราะห์ปัญหา	4.45
19. มีวิจรณ์ญาณและแก้ไขปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์	4.45
20. สามารถเรียนรู้งาน/วางแผน/ทำงานร่วมกันเป็นทีม	4.82
21. สามารถสรุปประเด็นและสื่อสารให้ผู้อื่นเข้าใจได้อย่างเหมาะสม	4.73

ประเด็นคำถาม	ค่าเฉลี่ย
ท่านคิดว่ากลุ่มทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรมดังต่อไปนี้สำคัญกับบัณฑิตสาขาวิชาวัตกรรมการอาหารและธุรกิจในระดับใด	
22. ใส่ใจนวัตกรรม	4.36
23. มีความคิดสร้างสรรค์	4.64
24. มีการสื่อสารที่ดี	4.73
25. มีวิจรณ์ญาณ	4.27
26. แก้ปัญหาเป็น	4.45
ท่านคิดว่ากลุ่มทักษะสารสนเทศ สื่อและเทคโนโลยีดังต่อไปนี้สำคัญกับบัณฑิตสาขาวิชาวัตกรรมการอาหารและธุรกิจในระดับใด	
27. อัปเดตทุกข้อมูลข่าวสาร	4.27
28. การรู้เท่าทันสื่อ	4.36
29. รอบรู้เทคโนโลยีสารสนเทศ	4.55
30. ฉลาดสื่อสาร	4.55
ท่านคิดว่าคุณลักษณะดังต่อไปนี้สำคัญกับบัณฑิตสาขาวิชาวัตกรรมการอาหารและธุรกิจในระดับใด	
31. ใฝ่รู้ตลอดชีวิต (อัตลักษณ์มหาวิทยาลัย)	4.45
32. กระตือรือร้น/การมีส่วนร่วม	4.27
33. ความอดทนและทำงานภายใต้แรงกดดัน	4.45
34. รู้บทบาทหน้าที่ของตนเองในการทำงานเป็นทีม	4.73
35. ปรับตัวให้เข้ากับสังคมและสถานการณ์การเปลี่ยนแปลงได้	4.64
36. ละเอียด รอบคอบ	4.27
37. มนุษย์สัมพันธ์ที่ดี	4.27
38. จิตบริการ (service mind)	4.27
39. คิดเป็นทำเป็น (อัตลักษณ์มหาวิทยาลัย)	4.45
40. นักเอาเบาสู้ (อัตลักษณ์มหาวิทยาลัย)	4.09
41. รู้จักกาลเทศะ (อัตลักษณ์มหาวิทยาลัย)	4.27
42. เปี่ยมจิตสำนึกสาธารณะ (อัตลักษณ์มหาวิทยาลัย)	4.18
43. อ่อนน้อมถ่อมตน (อัตลักษณ์มหาวิทยาลัย)	4.36
44. งามด้วยบุคลิก สง่างามทั้งร่างกาย พฤติกรรม จิตใจ บอกความเป็นตัวตนของเรา (อัตลักษณ์มหาวิทยาลัย)	4.27

ประเด็นคำถาม	ค่าเฉลี่ย
45. พร้อมด้วยศาสตร์และศิลป์	3.91
46. ตระหนักถึงสังคมและวัฒนธรรม	4.00
ท่านคิดว่าชุดความรู้ดังต่อไปนี้ของหลักสูตรนวัตกรรมอาหารและธุรกิจมีความสำคัญต่อการทำงานด้านธุรกิจอาหารในระดับใด	
47. วิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์สำหรับธุรกิจอาหาร (M0)	4.18
48. เคมีและจุลชีววิทยาเบื้องต้นสำหรับธุรกิจอาหาร (M0)	4.09
49. การเตรียมความพร้อมสู่การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร (M0)	4.55
50. หลักการประกอบอาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ (M1)	4.09
51. วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร (M1)	3.82
52. เทคโนโลยีการผลิตอาหารและการควบคุมคุณภาพในธุรกิจอาหาร (M2)	4.27
53. สุขาภิบาลสำหรับผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร (M2)	4.27
54. การเงินและการบัญชีสำหรับธุรกิจอาหาร (M3)	4.18
55. กฎหมายสำหรับผู้ประกอบการในธุรกิจอาหาร (M3)	4.36
56. การเริ่มต้นทำธุรกิจอาหาร (M3)	4.55
57. ระบบบริหารจัดการธุรกิจอาหาร (M4)	4.64
58. การบริหารจัดการทรัพยากรมนุษย์ในธุรกิจอาหาร (M4)	4.36
59. การวิเคราะห์ข้อมูลสำหรับธุรกิจอาหาร (M5)	4.64
60. นวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ (M5)	4.09
61. การออกแบบธุรกิจบริการอาหาร (M6)	4.27
62. การออกแบบนวัตกรรมสำหรับธุรกิจอาหาร (M6)	4.18
63. การสร้างตราสินค้าและการจัดการราคาสำหรับธุรกิจอาหาร (M7)	4.45
64. การตลาดสำหรับธุรกิจอาหาร (M7)	4.45
65. จัดซื้อและจัดหาวัตถุดิบสำหรับธุรกิจอาหาร (M8)	4.00
66. Supply chain and logistic ในธุรกิจอาหาร (M8)	4.27
67. ฝึกประสบการณ์ (โปรเจค ฝึกงาน สัมมนา) (M9)	4.27

3. ความคาดหวังของผู้ประกอบการต่อบัณฑิตที่จบจากสาขาวิชานวัตกรรมการอาหารและธุรกิจ
 - 3.1 เก่งเรื่องอาหารหลายชนิด และหลากหลายด้าน คิดธุรกิจเป็น
 - 3.2 มีความเข้าใจในธุรกิจอาหารแต่ละด้านทั้งบัญชี การตลาด อาหารและอื่นๆ
 - 3.3 พร้อมทำงานได้จริง
 - 3.4 มีการวางแผนธุรกิจได้รอบด้าน รวมทั้งรู้ถึงต้นทุน และการทำ Feasibility ของแผนธุรกิจได้
ตระหนักถึงพื้นฐานของการทำธุรกิจที่ดี และรับผิดชอบต่อสังคม และมีความตรงต่อเวลา
 - 3.5 บัณฑิตที่คิดสร้างสรรค์สิ่งใหม่ๆ และทำธุรกิจอย่างฉลาด ซื่อสัตย์และโปร่งใส
 - 3.6 สามารถนำความรู้ที่ได้ ไปใช้ได้
 - 3.7 มีทักษะด้านใดด้านหนึ่งที่โดดเด่น รวมทั้งยังสามารถมีทักษะอื่นๆเพิ่มเติมได้ครบถ้วน
 - 3.8 พร้อมเรียนรู้สิ่งใหม่ตลอดเวลา
 - 3.9 เป็นผู้มีความรู้ความสามารถ และทักษะในเรื่องการคิดเป็น ทำเป็น แก้ปัญหาเป็น

ผลสำรวจความสามารถ/คุณลักษณะของบัณฑิตที่สังคมต้องการ ที่ได้รวบรวมข้อมูลมาจาก ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่มีส่วนสำคัญจากหน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชน

อาชีพ	สิ่งที่ต้องทำ/สิ่งที่ทำได้	คุณลักษณะที่ต้องการ
ผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร	<ol style="list-style-type: none"> 1. บริหารจัดการในเรื่องต่างๆได้อย่างเหมาะสมและเป็นระบบ (การเงิน เวลา บุคลากร) (PLO3, PLO4) 2. โฆษณา ประชาสัมพันธ์ร้าน 3.สร้างฐานลูกค้า 4. ดำเนินกิจการให้เป็นไปตามกฎหมาย (PLO4) 5. ออกแบบการบริการ/ผลิตภัณฑ์ตามความต้องการลูกค้า 6.มีความรู้ และทักษะด้านการประกอบอาหาร ผลิตภัณฑ์ หรือบริการ (PLO2) 7.มอบหมายงานให้ผู้อื่นได้ตามความเหมาะสม 8.จัดลำดับความสำคัญของงาน 9.กำหนดตำแหน่งงานของพนักงานให้ชัดเจน 10.ตรวจสอบงานในภาพรวม และวางแผนพัฒนาร้านต่อไปในอนาคต (PLO3) 11.การจัดการด้านการเงิน (ปรับสมดุลงบประมาณ คาดการณ์สถานการณ์การเงิน วางแผนการใช้เงิน) (PLO3) 12.การจัดการสินค้าคงคลัง (ควบคุมต้นทุนอาหารเพื่อเพิ่มผลกำไร คำนวณวัตถุดิบให้เพียงพอในการดำเนินงาน รู้แหล่งซื้อขายวัตถุดิบที่มีคุณภาพตามต้องการ) (PLO3) 12.การจัดการระบบครัว (เข้าใจระบบขั้นตอนการทำงานในครัวตั้งแต่ต้นจนจบ ออกแบบเมนู และเข้าใจการตั้งราคา รู้ข้อกำหนดด้านความปลอดภัยและสุขอนามัยสำหรับครัว) 13.ทักษะด้านการตลาดและการจัดโปรโมชั่น (รู้วิธีการใช้โซเชียลมีเดียอย่างมีประสิทธิภาพ เรียนรู้การทำโฆษณาในช่องทางต่างๆ อย่างตรงจุด เข้าร่วมเดลิเวอรี่เพื่อเพิ่มช่องทางการขาย ออกแบบโปรโมชั่นเพื่อเพิ่มยอดและสร้าง brand loyalty) 14.ทักษะด้านการบริการลูกค้า (สร้างมาตรฐานในการบริการลูกค้าให้พนักงานปฏิบัติอย่าง 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ความเป็นตัวของตัวเอง เชื้อมั่นในตนเอง (C4-2) 2. มีความคิดสร้างสรรค์มีนวัตกรรม (C2-1, C2-5) 3.กระหายสู่ความสำเร็จ (C2-2) 3. ชอบ/กล้าเสี่ยง (ความสามารถในการจัดการกับความล้มเหลว) 4. มุ่งมั่นในการแข่งขัน 5. ใฝ่ใจในการเรียนรู้ ค้นคว้าหาข้อมูล (C1-1) 6. ด้านความใฝ่ใจในความสำเร็จ 7. แก้ปัญหาเฉพาะหน้าได้ดี (S1-3) 8. มีทักษะการสื่อสาร (ภาษา การนำเสนอ) (S1-2, S1-2) 9. ด้านทักษะการวิเคราะห์ 10. ด้านการสร้างทีมงาน 14. ทักษะด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ (การใช้เครื่องมือสื่อสารเทคโนโลยี) 15. สามารถทำงานภายใต้แรงกดดันได้ดี (C3-1) 16.เป็นคนช่างสังเกต (C1-1) 17.มีความอดทน พยายาม เอาใจใส่ และทุ่มเทกับร้าน 18.มีความเป็นผู้นำ (C4-1) 19.สร้างแรงบันดาลใจ จุดไฟกระตุ้นให้ลูกน้องได้ 20.มีใจเป็นกลาง รับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น 21.ยึดมั่น ไม่ย่อท้อ อดทนต่อการเปลี่ยนแปลง (C3-1)

อาชีพ	สิ่งที่ต้องทำ/สิ่งที่ทำได้	คุณลักษณะที่ต้องการ
	<p>เคร่งครัด เข้าใจความต้องการของลูกค้าและเทรนด์ที่เปลี่ยนไป ปรับการบริการให้เหมาะสมกับสถานการณ์และพฤติกรรมลูกค้า และจุดแข็งของพนักงาน)</p> <p>15.สร้าง connection สร้างเพื่อนผู้ประกอบการ</p> <p>16.จัดทำ SOP</p>	<p>21.มีความเห็นอกเห็นใจผู้อื่น เข้าใจลูกน้อง</p> <p>22.รู้จักวางตัวอย่างเหมาะสม</p> <p>23.มีความสามารถในการตัดสินใจ</p> <p>24.มีความมุ่งมั่น</p> <p>25.มีบุคลิกดี</p> <p>26.ใส่ใจลูกน้อง</p> <p>27.มีความสุขกับงานที่ทำ</p>
<p>ผู้ช่วยผู้จัดการร้าน/ผู้จัดการร้านอาหาร</p>	<p>1.ควบคุมดูแลการทำงานภายในร้านทั้งหมด ควบคุมต้นทุนของอาหารและเครื่องดื่ม (PLO3)</p> <p>2.บริหารงบประมาณค่าใช้จ่าย/การสั่งซื้อวัตถุดิบ/ค่าแรง และรายรับรายจ่ายของร้าน (บริหารต้นทุน)</p> <p>3.ดูแลความรับผิดชอบต่อการใช้งานทั้งในด้านคุณภาพอาหาร สินค้า และ supplier รวมทั้งมาตรฐานการต้อนรับ และการบริการอาหารและเครื่องดื่มให้ถูกสุขอนามัย (PLO2, PLO3)</p> <p>4.ดูแลความเรียบร้อยของการเตรียม การเปิด และปิดร้านในแต่ละวัน</p> <p>5.ตอบสนองความพึงพอใจของผู้รับบริการ และติดตามการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นจากข้อร้องเรียนของผู้รับบริการ (PLO4)</p> <p>6.จัดตาราง และตรวจสอบตารางการทำงานของพนักงานเพื่อให้มีบุคลากรเพียงพอต่อการปฏิบัติงาน (PLO3)</p> <p>7.สังเกตและบันทึกการปฏิบัติงานของพนักงานในส่วนที่รับผิดชอบ</p> <p>8.ดูแลความเรียบร้อยของพนักงานในสังกัดของตนเองให้อยู่ในกฎระเบียบของบริษัทฯ</p> <p>9.ควบคุมดูแลการใช้อุปกรณ์เครื่องใช้ต่างๆ ให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>10.ทำสรุปผลการปฏิบัติงาน รายงานต่อผู้บังคับบัญชา เช่น ผลการปฏิบัติงาน ปัญหา และการ</p>	<p>1.มีความรับผิดชอบสูง (C2-3)</p> <p>2.มีความอดทน ได้รับความกดดันได้ดี (C3-1)</p> <p>3.มีไหวพริบ</p> <p>4.มีความซื่อสัตย์</p> <p>5.มีเทคนิคในการทำอาหารได้ร่อย</p> <p>6.มีความคิดสร้างสรรค์ (C2-1)</p> <p>7.มีสุขภาพดี ไม่มีโรคร้ายแรง</p> <p>8.มีใจรักงานบริการ (C3-2)</p> <p>9.มีมารยาทดี</p> <p>10.มีความกระตือรือร้นในการทำงาน</p> <p>11.มีทัศนคติที่ดีต่อองค์กรและผู้ร่วมงาน</p> <p>12.มีวุฒิภาวะด้านอารมณ์</p> <p>13.มีบุคลิกดี ยิ้มแย้มแจ่มใส (C3-2)</p> <p>14.มีความเป็นผู้นำ (C4-1)</p> <p>15.รู้จักแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้ดี (S1-3)</p> <p>16.มนุษยสัมพันธ์ดี</p>

อาชีพ	สิ่งที่ต้องทำ/สิ่งที่ทำได้	คุณลักษณะที่ต้องการ
	<p>แก้ไข รายงานการขายและสต็อกสินค้า และรายงานจำนวนภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้ และที่ชำรุดเสียหาย</p> <p>11. แก้ปัญหาเฉพาะหน้าในกรณีที่เกิดปัญหาขึ้นกับลูกค้า</p> <p>12. ผลักดันยอดขายของสาขาให้เป็นไปตามเป้าหมาย</p> <p>13. พัฒนาระบบการทำงาน of ร้าน/สาขา</p> <p>14. วางแผนพัฒนาประสิทธิภาพในการบริหารงานหน้าร้านร่วมกับหน่วยงานต่างๆ</p> <p>15. วางแผนและจัดทำแผนงบประมาณค่าใช้จ่าย และวางแผนทำงบประมาณประจำปี</p> <p>16. ฝึกอบรมพัฒนาบุคลากรของร้าน</p> <p>17. ให้คำปรึกษาแนะนำทีมงาน</p> <p>18. รับจองงานอีเว้นท์/งานเลี้ยง ติดต่อกู้ลูกค้ากลุ่ม corporate</p> <p>19. ติดต่อสื่อสารกับแผนกต่างๆในการประสานงาน (PLO1)</p> <p>20. จัดทำ SOP</p>	<p>17. ทักษะการสื่อสาร พุดจาดี (S1-2)</p> <p>18. สื่อสารภาษาอังกฤษได้</p> <p>18. กล้าตัดสินใจ</p> <p>19. พุดเพราะ</p> <p>20. มีความละเอียดรอบคอบ</p> <p>21. ใฝ่รู้ (C1-1)</p> <p>22. ปรับตัวได้ดี (C4-2)</p> <p>23. มีความคล่องแคล่ว</p>
นักขาย นักการตลาด	<p>1. ใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษได้อย่างคล่องแคล่ว (PLO1)</p> <p>2. สร้างแผนการตลาดและแผนการตลาดดิจิทัล (PLO3)</p> <p>3. สร้างกลยุทธ์การสร้างหน่วยธุรกิจใหม่</p> <p>4. วางแผนการจำหน่ายสินค้าใหม่ (PLO3)</p> <p>5. จัดทำแบบสำรวจความต้องการของผู้บริโภค รวบรวมข้อมูลเพื่อทำการวิเคราะห์ และสรุปผลการสำรวจของผู้บริโภคที่มีต่อสินค้าที่ต้องการปรับปรุงและพัฒนา ตามความต้องการของผู้บริโภค (PLO3, PLO4)</p> <p>6. เผยแพร่หรือโฆษณาข้อมูลสินค้า และบริการข่าวสาร กิจกรรมส่งเสริมการขายผ่านช่องทาง Social Media (Facebook , Google, YouTube , Line@)</p> <p>7. ทำ online marketing กับ App Delivery</p> <p>8. ควบคุมและตรวจสอบการปฏิบัติงานของพนักงานภายในฝ่ายให้มีประสิทธิภาพสอดคล้อง</p>	<p>1. นำเสนอและวิเคราะห์ผลการดำเนินการได้ (S2-2, S3-2)</p> <p>2. เข้าใจธรรมชาติการทำตลาดของสื่อสังคมออนไลน์ เช่น FB, IG, TikTok, Twitter and Line OA (S1-1)</p> <p>3. สามารถสื่อสารและทำงานร่วมกับหน่วยออกแบบกราฟฟิกและวิดีโอและทีมงานอื่นๆได้ (S1-1, S1-2)</p> <p>4. มีความสามารถในการสื่อสาร (S1-2)</p> <p>5. มีความคิดสร้างสรรค์ (C2-1, C2-5)</p> <p>6. สามารถใช้คอมพิวเตอร์ Microsoft Office ได้ดี</p> <p>7. มีปฏิสัมพันธ์และประสานงานกับบุคคลทั้งภายใน และภายนอกได้ดี</p> <p>8. สามารถวิเคราะห์หาสาเหตุของการเปลี่ยนแปลงทาง</p>

อาชีพ	สิ่งที่ต้องทำ/สิ่งที่ทำได้	คุณลักษณะที่ต้องการ
	<p>กับนโยบายและเป้าหมายของบริษัทฯ</p> <p>9. ติดต่อประสานงานทั้งภายในและภายนอกองค์กร ได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>10. สร้าง Brand Awareness</p>	<p>การตลาดได้ (S3-2)</p> <p>9. สามารถทำ app delivery ได้</p> <p>10. มีทักษะการออกแบบ Promotion ที่สามารถดึงดูดความสนใจลูกค้า</p> <p>11. สามารถทำงานภายใต้แรงกดดันได้ดี (C3-1)</p> <p>12. มีใจรักงานด้านบริการ (C3-2)</p> <p>13. แก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า</p> <p>14. มีความรับผิดชอบสูง (C2-3)</p> <p>15. ละเอียตรอบคอบในการปฏิบัติงานอย่างมาก</p> <p>16. มีความซื่อสัตย์</p> <p>17. สามารถใช้ภาษาอังกฤษได้เป็นอย่างดี</p> <p>18. มีทักษะการถ่ายรูปและถ่ายรูปลินค้า</p> <p>19.ช่างสังเกต (C1-1)</p> <p>20.ตามเทรนด์</p> <p>21.มีปฏิสัมพันธ์กับเพื่อนร่วมงาน</p>
<p>เจ้าหน้าที่วางแผนจัดส่งสินค้า</p>	<p>1.รับออเดอร์การขนส่งสินค้าจากลูกค้า พิจารณาปริมาณออเดอร์ ตกลงจำนวนออเดอร์ที่สามารถรับได้ (PLO3)</p> <p>2. ติดตามการขนส่งสินค้าอาหารแช่แข็งให้เป็นไปตามแผน</p> <p>3.วางแผนการฝึกอบรมของพนักงานขับรถ และติดตามให้มีการอบรมตามแผน</p> <p>4.วิเคราะห์ข้อมูลประสิทธิภาพการขนส่ง เพื่อพัฒนาให้ต้นทุน ประสิทธิภาพการขนส่งอาหารแช่แข็งเป็นไปตามเป้าหมาย (PLO3, PLO4)</p> <p>5. การรับเข้า จัดเก็บ ตลอดจนการจัดส่งสินค้า</p> <p>6. การจัดเก็บบรรจุภัณฑ์ /ผลิตภัณฑ์</p>	<p>1. สามารถใช้คอมพิวเตอร์ได้คล่อง (Microsoft office Word,Excel) (S1-1)</p> <p>2. ใช้โปรแกรมสำเร็จรูป ได้เป็นอย่างดี และ ชำนาญด้านการคำนวณ เป็นอย่างดี (S1-1, S2-2)</p> <p>3. มีความละเอียดรอบคอบ</p> <p>4. มีความรับผิดชอบ (C2-3)</p> <p>5. มีความซื่อสัตย์</p>

อาชีพ	สิ่งที่ต้องทำ/สิ่งที่ทำได้	คุณลักษณะที่ต้องการ
	7. การเบิก – จ่าย บรรจุภัณฑ์ /ผลิตภัณฑ์ 8. การตรวจเช็คสินค้าและสภาพรถขนส่ง 9. การทวนสอบการควบคุมคลังสินค้า 10. ประสานงานกับลูกค้า (PLO1)	
นักพัฒนาผลิตภัณฑ์ สูตร เมนูอาหาร หรือการบริการ อาหาร	1.คิดสร้างสรรค์เมนูใหม่ๆ (PLO2) 2.วิเคราะห์ ออกแบบ วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ บริการ คุณภาพสินค้าและวัตถุดิบใหม่ (PLO2, PLO4) 3.ปรับปรุงคุณภาพสินค้าให้ตรงต่อความต้องการของลูกค้า (PLO4) 4.ทดสอบขั้นตอนการผลิตเพื่อปรับปรุงผลิตภัณฑ์ปัจจุบัน 5.ร่วมวางแผนกระบวนการผลิตเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพและต้นทุน 6. ทดสอบสูตรอาหาร 7. ทดลองอายุการเก็บรักษาสินค้า 8. จัดทำต้นทุนราคา Cost data และ บริหารจัดการต้นทุนให้มีประสิทธิภาพ 9. จัดหา supplier New Ingredient เพื่อลดต้นทุน 10. สื่อสารกับ ทีม Operation เกี่ยวกับเมนูใหม่ 11. ประสานงานฝ่ายต่างๆที่เกี่ยวข้องเพื่อให้งานสำเร็จลุล่วง (PLO1) 12.สำรวจความต้องการของผู้บริโภค และเทรนด์ธุรกิจ 13.จัดทำแผนธุรกิจสำหรับผลิตภัณฑ์ หรือการบริการที่พัฒนาขึ้น 14.เลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม 15.ทดสอบตลาด (market validation) (PLO3) 16.มีความรู้พื้นฐาน และประยุกต์ใช้ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์อาหาร (PLO2) 17. สามารถตรวจสอบผลิตภัณฑ์ และตรวจสอบคุณภาพได้ 18. สามารถคำนวณและควบคุมต้นทุนสูตรอาหารที่พัฒนาขึ้นได้	1. ชอบการทำอาหาร 2. รักการบริการ 3. ขยัน-กระตือรือร้น 4. พร้อมเรียนรู้สิ่งใหม่ๆ ใฝ่รู้ (C1-1) 5. มีความคิดสร้างสรรค์ (C2-1, C2-5)) 6. ทำงานภายใต้ความกดดันได้ดี (C3-1) 9. มีทักษะการสื่อสารและการประสานงาน (S1-2) 10. สามารถเข้าใจความต้องการผู้บริโภค 11. มีประสบการณ์งานวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร และ เครื่องดื่ม 12. มีทักษะการวางแผน (S3-1) 13. มีทักษะการคิดวิเคราะห์ (S3-2) 14.มีภาวะผู้นำ 15. สามารถทำงานภายใต้แรงกดดันได้ 16. สามารถแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้ดี 17.ตั้งใจ ใส่ใจกับงานที่ได้รับมอบหมาย (focus กับงาน) 18.มีความรับผิดชอบ 19.มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี 20.กล้าแสดงความคิดเห็น

อาชีพ	สิ่งที่ต้องทำ/สิ่งที่ทำได้	คุณลักษณะที่ต้องการ
	19. จัดทำเอกสารต่างๆ ที่เกี่ยวข้องภายใต้มาตรฐานของระบบ GHPs, HACCP, HALAL, ISO22000 20. ศึกษากฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอาหารทั้งใน และต่างประเทศ 21. ศึกษาเทรนด์ของผลิตภัณฑ์ และศึกษากฎหมายที่เกี่ยวข้อง	21.เปิดใจรับฟัง (C1-4) 22.ใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์พื้นฐาน 23.กล้าคิด และกล้าแสดงออกถึงศักยภาพของตน (C4-2)
เจ้าหน้าที่จัดซื้อ	1. จัดซื้อ จัดหา วัตถุดิบ และอุปกรณ์เพื่อให้สอดคล้องกับ แผนการดำเนินงานของบริษัทฯ (PLO3) 2. จัดหาผู้ขายรายใหม่ๆและเจรจาต่อรองกับผู้ขายในด้าน ราคา เครดิตและคุณสมบัติของสินค้าที่เหมาะสม (PLO3) 3. วิเคราะห์ราคา และต้นทุน วางแผนเรื่องราคาต้นทุนของสินค้า (PLO3) 4. ติดต่อประสานงานกับฝ่ายต่าง ๆ ทั้งภายใน และภายนอกองค์กร (PLO1) 5. ดูแลและรับผิดชอบงานจัดซื้อทั้งระบบ	1. สามารถใช้คอมพิวเตอร์โปรแกรม MS Office เครื่องใช้สำนักงานได้ดี (S1-1) 2. มีทักษะในการเจรจาต่อรอง ละเอียตรอบคอบ (S1-2) 3. มีประสบการณ์ใช้งานโปรแกรม Express จะพิจารณาเป็นพิเศษ 4. เรียนรู้งานไว มีความคล่องตัวในการทำงาน 5. สามารถตรวจสอบ พิจารณาการสั่งซื้ออย่างละเอียดรอบคอบ 6. สามารถใช้งานโปรแกรม ERP ได้ 7. มีความซื่อสัตย์ สุจริต ต่อหน้าที่การงาน (E2-1) 8. แก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้ดี (S1-3) 9. สามารถประสานงานกับผู้อื่นได้ดี 10. มีความรับผิดชอบในหน้าที่ 11. มีความอดทนต่อแรงกดดันได้ดี (C3-1) 12. มีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับระบบคุณภาพ เช่น GMP / HACCP / ISO เบื้องต้น 13. มีทักษะด้านการใช้ภาษาอังกฤษเบื้องต้น

อาชีพ	สิ่งที่ต้องทำ/สิ่งที่ทำได้	คุณลักษณะที่ต้องการ
เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ ร้านอาหาร	<ol style="list-style-type: none"> 1.ดูแลควบคุมคุณภาพของสินค้า (PLO2) 2.สุ่มตรวจวัตถุดิบ/สินค้าในไลน์ผลิต 3.สุ่มตรวจสินค้าหน้าร้านให้เป็นไปตามมาตรฐานการผลิต (PLO2) 4.ควบคุมการทำงานของพนักงานฝ่ายผลิต 5.จัดทำ/ควบคุมเอกสารที่เกี่ยวข้องกับ QC ทั้งหมด 6.ช่วยดู และจัดทำ ตรวจสอบเอกสารระบบ GMP/HACCP 7.ดูแลควบคุมคุณภาพบรรจุภัณฑ์ 8.วิเคราะห์ปัญหาคุณภาพ (PLO4) 9.หาแนวทางแก้ไขปรับปรุงมาตรฐานด้านคุณภาพ (PLO4) 	<ol style="list-style-type: none"> 1.กล้าคิด กล้าตัดสินใจ กล้าเปลี่ยนแปลง 2.มีภาวะผู้นำ 3.ละเอียด รอบคอบ
Assistant Product Manager	<ol style="list-style-type: none"> 1. สรรหาสินค้าใหม่ที่มีโอกาสทางการตลาด พร้อมประสานทั้งหน่วยงานภายในและนอกบริษัท เพื่อหาสินค้าใหม่ออกสู่ตลาดได้ตามกำหนดระยะเวลา (PLO1, PLO3) 2. กำหนดกลยุทธ์การตลาดและจัดทำแผนการตลาดแต่ละกิจกรรมเพื่อให้ได้ตามเป้าหมายของบริษัทและสอดคล้องกับตำแหน่งแบรนด์ (PLO3) 3. สร้างสรรค์เนื้อหาและข้อความโฆษณาและแคมเปญ ที่เหมาะสมกับแต่ละผลิตภัณฑ์ 4. วิเคราะห์ตลาดและข้อมูลการตลาดถึงแนวโน้ม และโอกาสของสินค้านั้นๆ พร้อมจัดทำรายงานรายสัปดาห์ รายเดือน รายไตรมาส รายปี (PLO3) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. มีความเข้าใจธุรกิจอาหาร (C3-2) 2. วิเคราะห์ภาพรวมการตลาดเพื่อหาโอกาสใหม่ในการวางจำหน่ายผลิตภัณฑ์ 3. สามารถใช้โปรแกรมประเภท MS word, PPT, Excel ได้ในระดับดี 4. มีความคล่องตัวสูง 5. มีความคิดสร้างสรรค์ (C2-1, C2-5) 6. สื่อสารภาษาอังกฤษได้ (S1-2)

สรุปความสอดคล้องของสิ่งที่ต้องทำ/สิ่งที่ทำได้ และผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรฯ

อาชีพ	สิ่งที่ต้องทำ/สิ่งที่ทำได้	PLO			
		PLO1	PLO2	PLO3	PLO4
ผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร	บริหารจัดการในเรื่องต่างๆ ได้อย่างเหมาะสม เป็นระบบ และถูกต้องตามกฎหมาย			/	/
	มีความรู้ และทักษะด้านการประกอบอาหาร ผลิตภัณฑ์ หรือบริการ		/		
	การจัดการด้านการเงิน (ปรับสมดุลงบประมาณ ค่าการณ์สถานการณ์การเงิน วางแผนการใช้เงิน)			/	
	มีทักษะด้านการบริการลูกค้า รักในการบริการ	/		/	
ผู้จัดการร้าน/ผู้ช่วยผู้จัดการร้าน	ควบคุมดูแลการทำงานภายในร้านทั้งหมด ควบคุมต้นทุนของอาหารและเครื่องดื่ม			/	
	ดูแลความรับผิดชอบต่อปฏิบัติงานทั้งในด้านคุณภาพอาหาร สินค้า และ supplier รวมทั้งมาตรฐานการต้อนรับ และการบริการอาหารและเครื่องดื่มให้ลูกค้ามีความสุข		/	/	
	ตอบสนองความพึงพอใจของผู้รับบริการ และติดตามการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นจากข้อร้องเรียนของผู้รับบริการ				/
	ติดต่อสื่อสารกับแผนกต่างๆ ในการประสานงาน	/			
นักขาย นักการตลาด	ใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษได้อย่างคล่องแคล่ว	/			
	สร้างแผนการตลาดและแผนการตลาดดิจิทัล			/	
	จัดทำแบบสำรวจความต้องการของผู้บริโภค รวบรวมข้อมูลเพื่อทำการวิเคราะห์ และสรุปผลการสำรวจของผู้บริโภคที่มีต่อสินค้าที่ ต้องการปรับปรุงและพัฒนา ตามความต้องการของผู้บริโภค			/	/
เจ้าหน้าที่วางแผนจัดส่งสินค้า	รับออเดอร์การขนส่งสินค้าจากลูกค้า พิจารณาปริมาณออเดอร์ ตกลงจำนวนออเดอร์ที่สามารถรับได้			/	
	วิเคราะห์ข้อมูลประสิทธิภาพการขนส่ง เพื่อพัฒนาให้ต้นทุน ประสิทธิภาพการขนส่งอาหารแช่แข็งเป็นไปตามเป้าหมาย			/	/
	ประสานงานลูกค้า	/			
เจ้าหน้าที่จัดซื้อ	จัดซื้อ จัดหา วัสดุุดิบ และอุปกรณ์เพื่อให้สอดคล้องกับ แผนการดำเนินงานของบริษัทฯ			/	
	จัดหาผู้ขายรายใหม่ๆ และเจรจาต่อรองกับผู้ขายในด้าน ราคา เครดิตและคุณสมบัติของสินค้าที่เหมาะสม			/	
	วิเคราะห์ราคา และต้นทุน วางแผนเรื่องราคาต้นทุนของสินค้า			/	
	ติดต่อประสานงานกับฝ่ายต่าง ๆ ทั้งภายใน และภายนอกองค์กร	/			

อาชีพ	สิ่งที่ต้องทำ/สิ่งที่ทำได้	PLO			
		PLO1	PLO2	PLO3	PLO4
นักพัฒนาผลิตภัณฑ์ สูตร เมนูอาหาร หรือการบริการ อาหาร	วิเคราะห์ ออกแบบ วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ บริการ คุณภาพสินค้าและวัตถุดิบใหม่		/		/
	ปรับปรุงคุณภาพสินค้าให้ตรงต่อความต้องการของลูกค้า		/		/
	มีความรู้พื้นฐาน และประยุกต์ใช้ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์อาหาร		/		
	ประสานงานฝ่ายต่างๆที่เกี่ยวข้องเพื่อให้งานสำเร็จลุล่วง	/			
เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ ร้านอาหาร	ดูแลควบคุมคุณภาพของสินค้า		/		
	สุ่มตรวจสอบสินค้าหน้าร้านให้เป็นไปตามมาตรฐานการผลิต		/		
	วิเคราะห์ปัญหาคุณภาพ และหาแนวทางแก้ไขปรับปรุงมาตรฐานด้านคุณภาพ				/
Assistant Product Manager	สรรหาสินค้าใหม่ที่มีโอกาสทางการตลาด พร้อมประสานทั้งหน่วยงานภายในและนอกบริษัท เพื่อหาสินค้าใหม่ออกสู่ตลาดได้ตาม กำหนดระยะเวลา	/		/	
	กำหนดกลยุทธ์การตลาดและจัดทำแผนการตลาดแต่ละกิจกรรมเพื่อให้ได้ตามเป้าหมายของบริษัทและสอดคล้องกับตำแหน่งแบ รנד			/	
	วิเคราะห์ตลาดและข้อมูลการตลาดถึงแนวโน้ม และโอกาสของสินค้านั้นๆ พร้อมจัดทำรายงานรายสัปดาห์ รายเดือน รายไตรมาส รายปี			/	

ผลสำรวจความคิดเห็นและต้องการของลูกค้าในอนาคตต่อสาขานวัตกรรมการอาหารและธุรกิจ

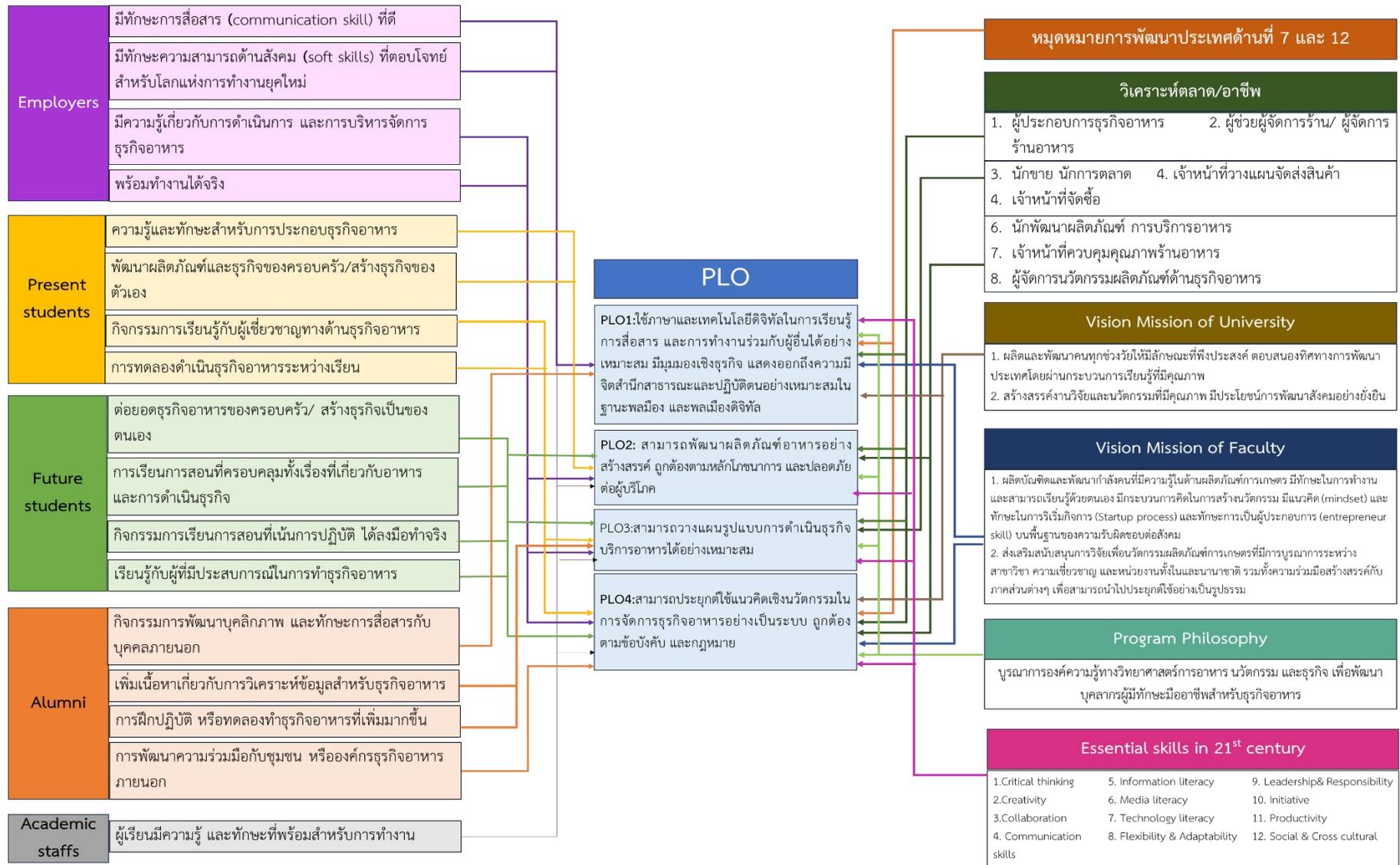
ผลการสำรวจผ่านแบบสอบถามออนไลน์ จากนักเรียนมัธยมศึกษาที่สนใจเข้าศึกษาต่อในสาขานวัตกรรมการอาหารและธุรกิจในปีการศึกษา 2566 จำนวน 59 คน โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

	สรุปสาระสำคัญ
ช่องทางที่ใช้ในการหาข้อมูลของสาขา/ทำให้รู้จักสาขา	<ul style="list-style-type: none"> - Facebook ของสาขา และคณะ - Website ของมหาวิทยาลัย/ ของคณะ - คลิปวิดีโอของสาขาใน YouTube - รุ้พื้นที่เรียนในคณะ/สาขา - Open House ของมหาวิทยาลัย
ทำไมถึงสนใจสาขานวัตกรรมการอาหารและธุรกิจ	<ul style="list-style-type: none"> - ต้องการต่อยอดธุรกิจอาหารของที่บ้าน - อยากมีธุรกิจอาหารของตัวเอง โดยที่ส่วนตัวมีความสนใจในเรื่องของอาหารอยู่แล้ว (บางส่วนอยากทำเอง บางส่วนได้รับแรงบันดาลใจหรือผลักดันจากครอบครัวที่ประกอบธุรกิจอยู่แล้ว หรือครอบครัวทำเกษตรกรรมและมีผลผลิตทางการเกษตร) - เป็นสาขาที่นักเรียนสายศิลป์ที่อยากทำธุรกิจอาหารเรียนได้ - เป็นสาขาที่ตอบโจทย์ของคนที่อยากทำธุรกิจอาหาร โดยสอนครอบคลุมทั้งเรื่องเกี่ยวกับอาหาร และการดำเนินธุรกิจ (ไม่เน้นวิทยาศาสตร์มากเกินไป และหลายๆ หลักสูตร จากหลายๆ มหาวิทยาลัย จะมีการสอนทางด้านอาหาร หรือการบริหารธุรกิจแยกกัน) - เป็นสาขาเกี่ยวกับการทำธุรกิจอาหาร ที่อยู่ในมหาวิทยาลัยที่มีชื่อเสียง - ได้แรงบันดาลใจจากการเข้าร่วมค่ายนวัตกรรมของคณะ <p>เป็นสาขาที่มีพันธมิตรทางด้านธุรกิจอาหารอย่างชัดเจน</p>
เป้าหมาย/ความฝันเมื่อจบการศึกษา	<ul style="list-style-type: none"> - ต่อยอด/พัฒนาธุรกิจอาหารของครอบครัว - พัฒนา/เพิ่มมูลค่าของผลผลิตทางการเกษตรของที่บ้าน และต่อยอดไปในเชิงธุรกิจ - มีธุรกิจอาหารเป็นของตัวเอง เช่น เบเกอรี่ ร้านกาแฟ ร้านที่มีเฟรนไชส์ทั่วประเทศ - ทำงานในธุรกิจอาหาร/ ธุรกิจการบริการอาหาร เก็บเกี่ยวประสบการณ์ก่อนจะทำธุรกิจอาหารเป็นของตัวเองภายหลัง - นักการตลาดในธุรกิจอาหาร
ความคาดหวังต่อการเรียนในสาขานวัตกรรมการอาหารและธุรกิจ	<ul style="list-style-type: none"> - อยากได้ความรู้จากการเรียนสาขานี้มาพัฒนาผลิตภัณฑ์และธุรกิจของครอบครัว/ สร้างธุรกิจของตัวเอง - ได้เรียนกับผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร หรือผู้ที่มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจอาหาร - การเรียนบรรยาย ควบคู่ไปกับการปฏิบัติ (เน้นปฏิบัติ) <p>ได้ลองทำธุรกิจอาหารจริงๆ ในระหว่างเรียน</p>

ผลสำรวจความคิดเห็นและต้องการของนิสิตปัจจุบันต่อสาขาวัตกรรมการอาหารและธุรกิจ

ผลการสำรวจผ่านแบบสอบถามออนไลน์จากนิสิตสาขาวัตกรรมการอาหารและธุรกิจชั้นปีที่ 1-4 จำนวน 111 คน โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

	สรุปสาระสำคัญ
ช่องทางการสื่อสารในปัจจุบัน ที่นิสิตใช้ในการติดต่อสื่อสาร หรือหาข้อมูลเกี่ยวกับหลักสูตร	<ul style="list-style-type: none"> - Facebook และ IG ของสาขา - Website ของมหาวิทยาลัย/ ของคณะ - ไลน์ชั้นปีของสาขา และคณะ - อาจารย์ที่ปรึกษาชั้นปี
ความความหวังต่อการเรียนในสาขาวัตกรรมการอาหารและธุรกิจ	<ul style="list-style-type: none"> - การพัฒนาความรู้ และทักษะที่รอบด้าน เพื่อให้พร้อมสำหรับการออกไปเป็นผู้ประกอบการ/บุคลากรในธุรกิจอาหาร หรือต่อยอดธุรกิจครอบครัว - การเรียนรู้ และทำกิจกรรมร่วมกับผู้ประกอบการ หรือผู้เชี่ยวชาญในธุรกิจอาหาร เพื่อเป็นการสร้างแรงบันดาลใจ และเข้าใจการทำธุรกิจอาหารที่ดียิ่งขึ้น - การทดลองดำเนินธุรกิจอาหาร หรือธุรกิจบริการอาหารในระหว่างเรียน
ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับความรู้ และทักษะของผู้เรียน	<ul style="list-style-type: none"> - ควรเพิ่มการพัฒนาทักษะการสื่อสารกับบุคคลภายนอก และการพัฒนาบุคลิกภาพเพื่อเตรียมความพร้อมนิสิตสำหรับการทำงานในอนาคต - ควรเพิ่มทักษะเกี่ยวกับการวิเคราะห์ข้อมูล เนื่องจากเป็นทักษะความรู้ที่สำคัญสำหรับการพัฒนาธุรกิจอาหารให้ประสบความสำเร็จในอนาคต
ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับกิจกรรมการเรียนการสอนของหลักสูตร	<ul style="list-style-type: none"> - อยากให้มีกิจกรรมนอกห้องเรียนที่เปิดโอกาสให้นิสิตได้พัฒนาทักษะการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารมากขึ้น - อยากให้เพิ่มการแลกเปลี่ยนประสบการณ์การทำธุรกิจจากผู้ประกอบการธุรกิจอาหารที่หลากหลายมากขึ้น เพื่อเป็นการเปิดมุมมองของนิสิตที่มีต่อธุรกิจอาหารที่กว้างขึ้น และเป็นกำลังใจในการทำธุรกิจอีกทางหนึ่ง - การออกไปศึกษาดูงานในธุรกิจอาหารที่หลากหลาย เพื่อให้ นิสิตได้เห็นภาพจริงในการทำธุรกิจอาหารในปัจจุบัน - การเรียนที่เน้นปฏิบัติจริงมากขึ้น - เพิ่มกิจกรรมเดี่ยว เพื่อการประเมินผลสัมฤทธิ์ของผู้เรียนรายบุคคลให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น
ข้อเสนอแนะอื่นๆ	<ul style="list-style-type: none"> - อยากให้มีอุปกรณ์ และสถานที่สำหรับการทำธุรกิจอาหารจำลอง หรือฝึกปฏิบัติการธุรกิจอาหาร ที่ครบถ้วนมากยิ่งขึ้น



ภาพแสดงความสอดคล้องของ PLOs กับความต้องการของผู้มีส่วนได้เสียที่เกี่ยวข้อง

ภาคผนวก ฉ

ประวัติและผลงานของอาจารย์

ประวัติและผลงานอาจารย์

ชื่อ-นามสกุล (ภาษาไทย) นายธนัท อมาตยกุล

ชื่อ-นามสกุล (ภาษาอังกฤษ) Mr. Thanut Amatayakul

การรับรองสมรรถนะวิชาชีพอาจารย์ตามกรอบมาตรฐานสหราชอาณาจักร (UK-Professional Standards Framework)

ประเภท Senior Fellow ประเภท Fellow

ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์

ที่ทำงาน คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
63 หมู่ 7 อาคารอำนวยการ ชั้น 5 ตำบลอ้อมเกร็ด อำเภอบางกรวย จังหวัดนครนายก
26120

เบอร์โทรศัพท์ 02-649-5000 ต่อ 27167 หรือ 084-773-3271

Email tanut@g.swu.ac.th

คุณวุฒิ สาขาวิชา และสถาบันที่สำเร็จการศึกษา (เรียงจากระดับปริญญาตรี ปริญญาโท และปริญญาเอก)

วุฒิการศึกษา	คุณวุฒิ/สาขาวิชา	สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
วท.บ.	เทคโนโลยีชีวภาพ	มหาวิทยาลัยมหิดล	2542
M.App.Sc.	Food Science and Technology	University of Western Sydney, Australia	2544
Ph.D.	Food Science	Victoria University, Australia	2548

ความเชี่ยวชาญ

การผลิตอาหารหมัก โดยเฉพาะผลิตภัณฑ์นมหมัก เช่น โยเกิร์ต หรือ นมเปรี้ยว

การผลิตเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ เช่น สาโท ไวน์ เบียร์

สารต้านจุลินทรีย์จากธรรมชาติ

ผลงานทางวิชาการ

1. งานวิจัย

1.1 บทความวิจัยตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับชาติและนานาชาติ (อยู่ในฐานข้อมูลของ สป.อว.)

จำนวนทั้งหมด 0 เรื่อง ซึ่งเป็นงานวิจัยย้อนหลังภายใน 5 ปี (นับจากปีการศึกษาที่เริ่มใช้หลักสูตร) จำนวน 0 เรื่อง ดังนี้

1.2 บทความวิจัยที่ได้รับการตีพิมพ์ฉบับเต็มจากการประชุมวิชาการระดับชาติหรือนานาชาติ

จำนวนทั้งหมด 2 เรื่อง ซึ่งเป็นบทความวิจัยย้อนหลังภายใน 5 ปี (นับจากปีการศึกษาที่เริ่มใช้หลักสูตร) จำนวน 1 เรื่อง ดังนี้

Singgam, C., Chanadang, S., & Amatayakul, T. (2021). Isolation of Cellulase Producing Fungi for Bioethanol Production. Poster session presented at: Thai Society for Biotechnology International Conference Online “Green Energy & Zero Waste Society”: 2021 Apr 21, 564-568.

ประวัติและผลงานอาจารย์

ชื่อ-นามสกุล (ภาษาไทย) นางสาวสิริฉัตร ชนะดั่ง

ชื่อ-นามสกุล (ภาษาอังกฤษ) Miss Sirichat Chanadang

การรับรองสมรรถนะวิชาชีพอาจารย์ตามกรอบมาตรฐานสหราชอาณาจักร (UK-Professional Standards Framework)

ประเภท Senior Fellow ประเภท Fellow

ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

ที่ทำงาน คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
63 หมู่ 7 อาคารอำนวยการ ชั้น 5 ตำบลอ้อมเกร็ด อำเภอบางกรวย จังหวัดนครนายก
26120

เบอร์โทรศัพท์ 02-649-5000 ต่อ 27167 หรือ 093-124-0545

Email sirichat@gs.wu.ac.th

คุณวุฒิ สาขาวิชา และสถาบันที่สำเร็จการศึกษา (เรียงจากระดับปริญญาตรี ปริญญาโท และปริญญาเอก)

วุฒิการศึกษา	คุณวุฒิ/สาขาวิชา	สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
วท.บ.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2552
M.Sc.	Human Nutrition-Sensory Analysis and Consumer Behavior	Kansas State University, USA	2558
Ph.D.	Human Nutrition-Sensory Analysis and Consumer Behavior	Kansas State University, USA	2560

ความเชี่ยวชาญ

Sensory evaluation of food and non-food products, Consumer behavior, Applied statistics

ผลงานทางวิชาการ

1. งานวิจัย

1.1 บทความวิจัยตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับชาติและนานาชาติ (อยู่ในฐานข้อมูลของ สป.อว.)

จำนวนทั้งหมด 8 เรื่อง ซึ่งเป็นงานวิจัยย้อนหลังภายใน 5 ปี (นับจากปีการศึกษาที่เริ่มใช้หลักสูตร) จำนวน 3 เรื่อง ดังนี้

Chanadang, S., & Chambers IV, E. (2020). Understanding children's acceptability after repeated exposure and household-level behaviors for novel extruded fortified blended foods. *Journal of sensory studies*, e12530.

1.2 บทความวิจัยที่ได้รับการตีพิมพ์ฉบับเต็มจากการประชุมวิชาการระดับชาติหรือนานาชาติ

จำนวนทั้งหมด 3 เรื่อง ซึ่งเป็นบทความวิจัยย้อนหลังภายใน 5 ปี (นับจากปีการศึกษาที่เริ่มใช้หลักสูตร) จำนวน 1 เรื่อง ดังนี้

Singgam, C., Chanadang, S., & Amatayakul, T. (2021). Isolation of Cellulase Producing Fungi for Bioethanol Production. Poster session presented at: Thai Society for Biotechnology International Conference Online "Green Energy & Zero Waste Society": 2021 Apr 21, 564-568.

ประวัติและผลงานอาจารย์

ชื่อ-นามสกุล (ภาษาไทย) นายจิรวัดน์ วงศ์ธงชัย

ชื่อ-นามสกุล (ภาษาอังกฤษ) Mr. Jirawat Wongthongchai

การรับรองสมรรถนะวิชาชีพอาจารย์ตามกรอบมาตรฐานสหราชอาณาจักร (UK-Professional Standards Framework)

ประเภท Senior Fellow ประเภท Fellow

ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

ที่ทำงาน คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
63 หมู่ 7 อาคารอำนวยการ ชั้น 5 ตำบลอ้อมเกร็ด อำเภอบางกรวย จังหวัดนครนายก
26120

เบอร์โทรศัพท์ 02-649-5000 ต่อ 27167 หรือ 083-724-2868

Email jirawatw@gs.wvu.ac.th

คุณวุฒิ สาขาวิชา และสถาบันที่สำเร็จการศึกษา (เรียงจากระดับปริญญาตรี ปริญญาโท และปริญญาเอก)

วุฒิการศึกษา	คุณวุฒิ/สาขาวิชา	สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
วท.บ.	เทคโนโลยีอาหาร	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี	2552
กจ.ม.	เทคโนโลยีการจัดการ	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี	2555
บธ.ด.	บริหารธุรกิจ	มหาวิทยาลัยขอนแก่น	2563

ความเชี่ยวชาญ

การตลาด บริหารธุรกิจ การจัดการโซ่อุปทาน

ผลงานทางวิชาการ

1. งานวิจัย

1.1 บทความวิจัยตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับชาติและนานาชาติ (อยู่ในฐานข้อมูลของ สป.อว.)

จำนวนทั้งหมด 5 เรื่อง ซึ่งเป็นงานวิจัยย้อนหลังภายใน 5 ปี (นับจากปีการศึกษาที่เริ่มใช้หลักสูตร) จำนวน 5 เรื่อง ดังนี้

Wongthongchai, J. (2022). Service Quality Assessment of Mass Public Transit Related to Passenger Satisfaction:

A Case Study of Nonthaburi. Journal of Modern Management Science, 15(1), 64-76.

Saenchaiyathon, K., & Wongthongchai, J. (2021). Green Operation Strategy for SMEs: Agri-food Business

Thailand Case Study. TEM Journal, 1803–1812.

- Wongthongchai, J., & Saenchaiyathon, K. (2019). The key role of institution pressure on green supply chain practice and the firm's performance. *Journal of Industrial Engineering and Management (JIEM)*, 12(3), 432-446.
- Wongthongchai, J., & Saenchaiyathon, K. (2019). The influence of green training on green supply chain management practices and Firm's performance. *International Journal of Engineering & Technology*, 2019, 13-18.
- Wongthongchai, J., & Saenchaiyathon, K. (2019). The application of interpretive structural modeling technique (ISM) to study adopting model of green supply chain management. *International Journal of Engineering and Technology*, 8, 96-101.

ประวัติและผลงานอาจารย์

ชื่อ-นามสกุล (ภาษาไทย) นายณที อ่อนอิน

ชื่อ-นามสกุล (ภาษาอังกฤษ) Mr. Natee Onin

การรับรองสมรรถนะวิชาชีพอาจารย์ตามกรอบมาตรฐานสหราชอาณาจักร (UK-Professional Standards Framework)

 ประเภท Senior Fellow ประเภท Fellow

ตำแหน่งทางวิชาการ -

ตำแหน่งปัจจุบัน ประธานกรรมการ

ที่ทำงาน บริษัท เซ็ปปะ จำกัด (มหาชน)

เบอร์โทรศัพท์ 02-319-4949

Email nateeo@hotmail.com

หมายเหตุ **บุคคลภายนอกจากสถานประกอบการ **

คุณวุฒิ สาขาวิชา และสถาบันที่สำเร็จการศึกษา (เรียงจากระดับปริญญาตรี ปริญญาโท และปริญญาเอก)

วุฒิการศึกษา	คุณวุฒิ/สาขาวิชา	สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
B.B.A.	Accounting	มหาวิทยาลัยอัสสัมชัญ	2538
M.Sc.	International Business	London South Bank University, UK	2540
บธ.ด.	บริหารธุรกิจ	มหาวิทยาลัยรามคำแหง	2562

ประสบการณ์การทำงานในระยะ 6 ปีย้อนหลัง

ระยะเวลา	ตำแหน่ง	บริษัท/ลักษณะการประกอบธุรกิจ
ก.ย. 2556 – ปัจจุบัน	ประธานกรรมการ	บริษัท เซ็ปปะ จำกัด (มหาชน)
ต.ค. 2559 – ปัจจุบัน	กรรมการ	บจก.โออินลอฟท์ จำกัด
ม.ค. 2560 – ปัจจุบัน	กรรมการ	บจก.นาโน พร็อพเพอร์ตี้ จำกัด
พ.ค.2552 – ปัจจุบัน	กรรมการ	บริษัท โออิน พร็อพเพอร์ตี้ จำกัด / ธุรกิจนายหน้า ค้าสังหาริมทรัพย์
ก.ค.2556 – ก.ย.2557	กรรมการ	บริษัท มั่นนี่พลัส 56 จำกัด / ธุรกิจรับเหมาก่อสร้าง
ก.ค.2556 – ส.ค.2556	กรรมการ	บริษัท ทรัพย์อนันต์ เยนเนอรัล ฟู้ด จำกัด / ธุรกิจ ผลิตและจำหน่ายเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

การอบรม

- หลักสูตร Director Accreditation Program (DAP) 106/2013 (ปี 2556)
- หลักสูตร Role of the Chairman Program (RCP) 32/2013 (ปี 2556)
- Chairman Forum 1/2557 หัวข้อ “Clean Business: What is the Chairman Role?” โดยสมาคมส่งเสริมสถาบันกรรมการบริษัทไทย
- Smart Exporter Certificate (Class 1) by Dr.Supachai Panitchpakdi (Former Secretary-General of UNCTAD), Department of Export Promotion

การมีส่วนร่วมด้านการศึกษา

- ปี 2563 - ปัจจุบัน อาจารย์ผู้สอน วิชา FIB263 Finance and Accounting for Food Business Laboratory มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
- ปี 2561 - ปัจจุบัน อาจารย์ผู้สอน วิชา FIN381 Personal Finance Management และ FIB338 Personal Finance Planning มหาวิทยาลัยศรีปทุม
- ปี 2557 – ปัจจุบัน กรรมการตัดสินแผนธุรกิจ รอบชิงชนะเลิศ โครงการอบรมเสริมศักยภาพนักศึกษาในการเป็นผู้ประกอบการ สำนักงานคณะกรรมการอาชีวศึกษา ร่วมกับ คณะพาณิชยศาสตร์และการบัญชี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
- ปี 2558 กรรมการให้ความเห็นในการพัฒนาหลักสูตร ในโครงการอบรมเสริมศักยภาพนักศึกษาในการเป็นผู้ประกอบการ สำนักงานคณะกรรมการอาชีวศึกษา ร่วมกับ คณะพาณิชยศาสตร์และการบัญชี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

ประวัติและผลงานอาจารย์

ชื่อ-นามสกุล (ภาษาไทย) นายธนพงศ์ วงศ์ชินศรี
 ชื่อ-นามสกุล (ภาษาอังกฤษ) Mr. Thanapong Vongchinsri
 การรับรองสมรรถนะวิชาชีพอาจารย์ตามกรอบมาตรฐานสหราชอาณาจักร (UK-Professional Standards Framework)
 ประเภท Senior Fellow ประเภท Fellow
 ตำแหน่งทางวิชาการ -
 ตำแหน่งปัจจุบัน เจ้าของธุรกิจ
 ที่ทำงาน ร้านอาหาร Penguin Eat Shabu ในเครือบริษัท เพนกวินกรุ๊ป จำกัด
 เบอร์โทรศัพท์ 093-951-4265
 Email thanapong.v@gmail.com

หมายเหตุ **บุคคลภายนอกจากสถานประกอบการ**

คุณวุฒิ สาขาวิชา และสถาบันที่สำเร็จการศึกษา (เรียงจากระดับปริญญาตรี ปริญญาโท และปริญญาเอก)

วุฒิการศึกษา	คุณวุฒิ/สาขาวิชา	สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
สศ.บ.	สถาปัตยกรรม	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง	2550
วท.ม.	การบริหารทรัพยากรอาคาร	มหาวิทยาลัยศรีปทุม	2552
M.Sc.	Real Estate	University of Glasgow, Scotland, UK	2554

ประสบการณ์การทำงานในระยะ 6 ปีย้อนหลัง

ระยะเวลา	ตำแหน่ง	บริษัท/ลักษณะการประกอบธุรกิจ
2557-ปัจจุบัน	Co-Owner	บริษัท เพนกวินกรุ๊ป จำกัด
2560-ปัจจุบัน	Director	Amarin Academy ในเครือบริษัท อมารินทร์พรีนติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง จำกัด (มหาชน)
2560-ปัจจุบัน	Lecturer	คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยกรุงเทพ
2560-ปัจจุบัน	Entrepreneur Partnership	คณะพาณิชยศาสตร์และการบัญชี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
2554-ปัจจุบัน	Design Director	บริษัท เฮาส์รีพับลิค จำกัด
2551-2553	Facilities Management Consultant	Innovation Technology Co.,Ltd.

ประกาศนียบัตร

- **Singha Smart SMEs #34**
Boonrawad Brewery Co.,Ltd. , Bangkok, Thailand
- **Lean Supply Chain #10**
TMB Bank Public Company Limited, Bangkok, Thailand
- **Smart Thai Biz**
Department of Business Development, Bangkok, Thailand
- **NEC Food #10**
Ministry of Industry, Thailand
- **Franchise B2B #18**
Department of Business Development, Bangkok, Thailand
- **The Secret of Successful Restaurant Chain#3**
People Training Institute, Bangkok, Thailand
- **Professional in Digital Marketing**
London School of Marketing, UK
- **Real Estate Financial and Cash Flow#1**
Faculty of Architecture, Chulalongkorn University, Bangkok, Thailand
- **Real Estate Hotel Marketing and Investment #1**
Faculty of Architecture, Chulalongkorn University, Bangkok, Thailand
- **LEED Green Associate Examination Course**
Faculty of Architecture, Chulalongkorn University, Bangkok, Thailand
- **Real Estate Development Program #34**
Department of Housing, Faculty of Architecture, Chulalongkorn University, Bangkok, Thailand
- **NFPA 101, Life Safety Code #1**
National Fire Protection Association, Bangkok, Thailand
- **Real Estate Development Program #3**
Faculty of Architecture and Planning, Thammasart University, Bangkok, Thailand

ประวัติและผลงานอาจารย์

ชื่อ-นามสกุล (ภาษาไทย) นางสาวพรณทิพา เจริญไทยกิจ

ชื่อ-นามสกุล (ภาษาอังกฤษ) Miss Phantipha Chareonthaikij

การรับรองสมรรถนะวิชาชีพอาจารย์ตามกรอบมาตรฐานสหราชอาณาจักร (UK-Professional Standards Framework)

ประเภท Senior Fellow

ประเภท Fellow

ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์

ที่ทำงาน

คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
63 หมู่ 7 อาคารอำนวยการ ชั้น 5 ตำบลอ้อมครี๊ภักษ์ อำเภอบางกรั๊ภักษ์ จังหวัดนครนายก
26120

เบอร์โทรศัพท์ 02-649-5000 ต่อ 27167 หรือ 084-773-3271

Email phantipha@g.swu.ac.th

คุณวุฒิ สาขาวิชา และสถาบันที่สำเร็จการศึกษา (เรียงจากระดับปริญญาตรี ปริญญาโท และปริญญาเอก)

วุฒิการศึกษา	คุณวุฒิ/สาขาวิชา	สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
วท.บ.	จุลชีวิทยา	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี	2542
วท.ม.	พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เกษตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2546
ปร.ด.	พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เกษตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2553

ความเชี่ยวชาญ Product development, Sensory evaluation, Consumer research, Rice and rice based product properties, Functional product development

ผลงานทางวิชาการ

1. งานวิจัย

- 1.1 บทความวิจัยตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับชาติและนานาชาติ (อยู่ในฐานข้อมูลของ สป.อว.)
จำนวนทั้งหมด 1 เรื่อง ซึ่งเป็นงานวิจัยย้อนหลังภายใน 5 ปี (นับจากปีการศึกษาที่เริ่มใช้หลักสูตร) ดังนี้
- Charoenthaikij, P., Chaovanalikit, A., Uan-On, T. & Waimaleongora-ek, P. (2021), Quality of different rice cultivars and factors influencing consumer willingness-to-purchase rice. *International Journal of Food Science and Technology*, 56, 2452-2461.
<https://doi.org/10.1111/ijfs.14877>

ประวัติและผลงานอาจารย์

ชื่อ-นามสกุล (ภาษาไทย) นางสาวอรุษา เชาวนลิขิต

ชื่อ-นามสกุล (ภาษาอังกฤษ) Miss Arusa Chaovanalikit

การรับรองสมรรถนะวิชาชีพอาจารย์ตามกรอบมาตรฐานสหราชอาณาจักร (UK-Professional Standards Framework)

 ประเภท Senior Fellow ประเภท Fellow

ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์

ที่ทำงาน

คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
63 หมู่ 7 อาคารอำนวยการ ชั้น 5 ตำบลองครักษ์ อำเภองครักษ์ จังหวัดนครนายก
26120

เบอร์โทรศัพท์ 02-649-5000 ต่อ 27167 หรือ 081-658-9722

Email arusa@g.swu.ac.th

คุณวุฒิ สาขาวิชา และสถาบันที่สำเร็จการศึกษา (เรียงจากระดับปริญญาตรี ปริญญาโท และปริญญาเอก)

วุฒิการศึกษา	คุณวุฒิ/สาขาวิชา	สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
วท.บ.	วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ	2539
M.S.	Food Science and Human nutrition	University of Maine, USA	2542
Ph.D.	Food Science and Technology	Oregon State University, USA	2546

ความเชี่ยวชาญ

เคมีอาหาร การวิเคราะห์อาหาร การพัฒนาสีผสมอาหารจากวัตถุดิบธรรมชาติ การวิเคราะห์สาร
โพลีฟีนอล และ สารต้านอนุมูลอิสระโดยใช้เครื่อง HPLC

ผลงานทางวิชาการ

1. งานวิจัย

1.1 บทความวิจัยตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับชาติและนานาชาติ (อยู่ในฐานข้อมูลของ สป.อว.)

จำนวนทั้งหมด 2 เรื่อง ซึ่งเป็นงานวิจัยย้อนหลังภายใน 5 ปี (นับจากปีการศึกษาที่เริ่มใช้หลักสูตร) จำนวน 2 เรื่อง ดังนี้
 พรภัสสร จุฬาลักษณ์านุกูล อรุษา เขาวนลิขิต และ ปฎิมาภรณ์ พลแสน. (2564). การพัฒนาสีผสมอาหารและ
 คุณสมบัติของสีจากปีทูท.วารสารมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ (สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี).
 3(6), 26-36.

Charoenthaikij, P., Chaovanalikit, A., Uan-On, T. & Waimaleongora-ek, P. (2021), Quality of different
 rice cultivars and factors influencing consumer willingness-to-purchase rice.
 International Journal of Food Science and Technology, 56, 2452-2461.
<https://doi.org/10.1111/ijfs.14877>

1.2 บทความวิจัยที่ได้รับการตีพิมพ์ฉบับเต็มจากการประชุมวิชาการระดับชาติหรือนานาชาติ

จำนวนทั้งหมด 1 เรื่อง ซึ่งเป็นบทความวิจัยย้อนหลังภายใน 5 ปี (นับจากปีการศึกษาที่เริ่มใช้หลักสูตร) จำนวน 1 เรื่อง ดังนี้
 ปฎิมาภรณ์ พลแสน อรุษา เขาวนลิขิต พรภัสสร จุฬาลักษณ์านุกูล. 2564. คุณสมบัติของสีผสมอาหารจากดอกคำฝอย.
 เรื่องเต็มการประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 59 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เล่มที่ 2. จากการประชุมทางวิชาการ ของ
 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ครั้งที่ 59 ระหว่างวันที่ 10-12 มีนาคม พ.ศ. 2564. หน้า 764 – 771

ประวัติและผลงานอาจารย์

ชื่อ-นามสกุล (ภาษาไทย) นางสาวสุกัญญา มิ่งใหญ่

ชื่อ-นามสกุล (ภาษาอังกฤษ) Miss Sukanya Mingyai

การรับรองสมรรถนะวิชาชีพอาจารย์ตามกรอบมาตรฐานสหราชอาณาจักร (UK-Professional Standards Framework)

 ประเภท Senior Fellow ประเภท Fellow

ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์

ที่ทำงาน

คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
63 หมู่ 7 อาคารอำนวยการ ชั้น 5 ตำบลองครักษ์ อำเภองครักษ์ จังหวัดนครนายก
26120

เบอร์โทรศัพท์

02-649-5000 ต่อ 27167 หรือ 082-495-3996

Email

sukanyami@g.swu.ac.th

คุณวุฒิ สาขาวิชา และสถาบันที่สำเร็จการศึกษา (เรียงจากระดับปริญญาตรี ปริญญาโท และปริญญาเอก)

วุฒิการศึกษา	คุณวุฒิ/สาขาวิชา	สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
วท.บ.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ล้านนา พิษณุโลก	2549
วท.ม.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	2554
ปร.ด.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร	มหาวิทยาลัยนเรศวร	2560

ความเชี่ยวชาญ

- เทคโนโลยีแป้ง (คาร์โบไฮเดรต)
- เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร
- เทคโนโลยีไขมันและน น้ำมัน

ผลงานทางวิชาการ

1. งานวิจัย

1.1 บทความวิจัยตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับชาติและนานาชาติ (อยู่ในฐานข้อมูลของ สป.อว.)

จำนวนทั้งหมด 4 เรื่อง ซึ่งเป็นงานวิจัยย้อนหลังภายใน 5 ปี (นับจากปีการศึกษาที่เริ่มใช้หลักสูตร) จำนวน 1 เรื่อง ดังนี้

Singanusong, R., & Mingyai, S. (2019). Value creation and addition of rice and its significance to Thai culture. *Journal of nutritional science and vitaminology*, 65, s75-s79.

ภาคผนวก ช

ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงหลักสูตร (กรณีหลักสูตรปรับปรุง)

ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงหลักสูตร

ชื่อหลักสูตรเดิม	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวัตกรรมการอาหารและธุรกิจ (หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2562)
ชื่อหลักสูตรปรับปรุง	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวัตกรรมการอาหารและธุรกิจ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567) เริ่มเปิดรับนิสิตในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2567

สาระสำคัญ/ภาพรวมในการปรับปรุง

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวัตกรรมการอาหารและธุรกิจ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2567 มีการปรับปรุงที่สำคัญ คือ

1. ปรับรูปแบบการเรียนการสอนเป็นแบบชุดวิชา (Module) ซึ่งผู้เรียนสามารถเรียนแต่ละชุดวิชาจบภายใน 1 ภาคการศึกษา เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเชื่อมโยงทักษะการเรียนรู้ในปีการศึกษานั้นได้ง่ายขึ้น
2. กำหนดชุดวิชาในหมวดวิชาบังคับ ซึ่งในแต่ละชุดวิชาจะเป็นการผสมกลุ่มความรู้จากรายวิชาที่เกี่ยวข้องเชื่อมโยงกัน มาสร้างเป็นชุดทักษะที่จำเป็นสำหรับผู้ประกอบการ และบุคลากรในธุรกิจอาหารทั้งในปัจจุบัน และอนาคต โดยแบ่งเป็น 11 ชุดวิชา ประกอบด้วย

- ชุดวิชาศาสตร์และศิลป์ของการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร
- ชุดวิชาศาสตร์ของการประกอบอาหารอย่างมีโภชนาการเพื่อสุขภาพ
- ชุดวิชาเทคโนโลยีและการควบคุมคุณภาพสำหรับธุรกิจอาหาร
- ชุดวิชาการสร้างธุรกิจอาหารอย่างมืออาชีพ
- ชุดวิชาการบริหารธุรกิจอาหาร
- ชุดวิชาการวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อพัฒนานวัตกรรมการอาหาร
- ชุดวิชาการตลาดเชิงกลยุทธ์สำหรับธุรกิจอาหาร
- ชุดวิชานวัตกรรมการธุรกิจอาหาร
- ชุดวิชาการพัฒนาโซ่อุปทานในธุรกิจอาหาร
- ชุดวิชาอาหารแห่งอนาคต
- ชุดวิชาการสร้างประสบการณ์วิชาชีพและการวิจัยด้านนวัตกรรมอาหารและธุรกิจ

3. ปรับหลักสูตรฯ ให้มีความชัดเจนไปในทางธุรกิจบริการอาหาร (food service) มากขึ้น โดยการเพิ่มรายวิชาเกี่ยวกับการจัดการธุรกิจบริการอาหาร และสอดแทรกกรณีศึกษาเกี่ยวกับธุรกิจบริการอาหารเพิ่มเติมในรายวิชาที่เกี่ยวข้อง

4. เน้นการลงมือปฏิบัติมากขึ้นเพื่อให้เกิดทักษะในการทำธุรกิจอาหารอย่างมืออาชีพ ซึ่งสอดคล้องกับปรัชญาของหลักสูตร คือ บูรณาการองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์การอาหาร นวัตกรรม และธุรกิจ เพื่อพัฒนาบุคลากรผู้มีทักษะมืออาชีพสำหรับธุรกิจอาหาร

5. ปรับรายวิชาที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีอาหารให้กระชับเนื้อหา และเชื่อมโยงกับการดำเนินธุรกิจอาหาร

6. ปรับรายวิชาที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินธุรกิจอาหารให้ครอบคลุม และเท่าทันต่อการเปลี่ยนแปลงของสังคมในยุคปัจจุบัน

7. การพัฒนาทักษะหลายอย่าง (Multi-Skill) ด้วยการเพิ่มหน่วยกิตวิชาเลือกเสรี เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ในแนวกว้าง ส่งเสริมความถนัด และความสนใจของแต่ละบุคคลให้มากยิ่งขึ้น

เปรียบเทียบโครงสร้างหลักสูตร

หมวดวิชา	หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2562	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567
1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30 หน่วยกิต	30 หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเฉพาะ	94 หน่วยกิต	81 หน่วยกิต
2.1 วิชาแกน	9 หน่วยกิต	7 หน่วยกิต
2.2 วิชาบังคับ	79 หน่วยกิต	68 หน่วยกิต
2.3 วิชาเลือก	6 หน่วยกิต	6 หน่วยกิต
3. หมวดวิชาเลือกเสรี	6 หน่วยกิต	14 หน่วยกิต
รวม	130 หน่วยกิต	125 หน่วยกิต

รายละเอียดการปรับปรุงหลักสูตร

หมวดวิชาเฉพาะ

1) วิชาแกน

หลักสูตรเดิม 2562	หลักสูตรปรับปรุง 2567	หมายเหตุการเปลี่ยนแปลง
<p>ทนก211 ภาษาอังกฤษเฉพาะทาง 1 3(2-2-5) AIT211 English for Specific Purpose I ศึกษาและฝึกทักษะการใช้ภาษาอังกฤษด้านการฟังและการพูด ในเนื้อหาเกี่ยวกับวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม</p>	<p>ทนก201 ภาษาอังกฤษสำหรับนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ การเกษตร 1 2(1-2-3) AIT201 English for Agricultural Product Innovation I ศึกษาและฝึกทักษะการใช้ภาษาอังกฤษด้านการฟัง การพูด และการนำเสนองานวิชาการหรืองานวิชาชีพ ด้านนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร</p>	<p>- เปลี่ยนรหัสวิชา - เปลี่ยนคำอธิบายรายวิชา - วิชาแกน: ชุดวิชาภาษาอังกฤษสำหรับนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร</p>
<p>ทนก221 การสร้างนวัตกรรม 1(1-0-2) AIT221 Innovation Creation ศึกษาความสำคัญของการสร้างนวัตกรรมที่เกิดจากวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี กลยุทธ์การสร้างนวัตกรรมที่เป็นระบบการบริหารจัดการทรัพยากรให้เกิดมูลค่าเพิ่ม การสร้างตราสินค้า และการวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์</p>	<p>ทนก111 การคิดและสร้างนวัตกรรม 2(0-4-2) AIT111 Innovation Thinking and Creation ฝึกทักษะการนำหลักสำคัญและกลยุทธ์การสร้างนวัตกรรมมาใช้ให้เกิดความคิดเชิงสร้างสรรค์และความคิดเชิงออกแบบในการสร้างนวัตกรรม และการนำเสนอความคิดที่สอดคล้องกับสถานการณ์</p>	<p>- เปลี่ยนรหัสวิชา - เปลี่ยนคำอธิบายรายวิชา - วิชาแกน: ชุดวิชาการสร้างคุณค่าความคิดและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์</p>
<p>ทนก222 แนวคิดการออกแบบนวัตกรรมและเทคโนโลยี 2(1-2-3) AIT222 Design Concept for Innovation and Technology ศึกษาการได้มาซึ่งความคิดรวบยอดในการออกแบบ การสร้างอัตลักษณ์ รวมถึงกระบวนการใช้การออกแบบเพื่อเป็นแนวทางพัฒนาผลิตภัณฑ์และเทคโนโลยี โดยมุ่งให้ผู้เรียนทดลองพัฒนาแนวคิด และสามารถนำเสนอความคิด</p>	<p>ทนก112 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบและการทวนสอบ 1(0-3-0) AIT112 Development of Product Prototype and Validation ฝึกทักษะการบูรณาการความคิดสู่การออกแบบ การสร้างผลิตภัณฑ์ต้นแบบ การทวนสอบกับผู้บริโภค เป้าหมาย การปรับปรุง และการนำเสนอผลิตภัณฑ์ต้นแบบที่ใช้กระบวนการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่สอดคล้องกับบริบททางสังคม</p>	<p>- เปลี่ยนรหัสวิชา - เปลี่ยนคำอธิบายรายวิชา - วิชาแกน: ชุดวิชาการสร้างคุณค่าความคิดและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์</p>
<p>ทนก411 ภาษาอังกฤษเฉพาะทาง 2 3(2-2-5) AIT411 English for Specific Purpose II ศึกษาและฝึกทักษะการใช้ภาษาอังกฤษด้านการอ่านและการเขียน ในเนื้อหาเกี่ยวกับวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม</p>	<p>ทนก202 ภาษาอังกฤษสำหรับนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ การเกษตร 2 2(1-2-3) AIT202 English for Agricultural Product Innovation II ศึกษาและฝึกทักษะการใช้ภาษาอังกฤษด้านการอ่านและการเขียน ในเนื้อหาเกี่ยวกับนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร</p>	<p>- เปลี่ยนรหัสวิชา - เปลี่ยนคำอธิบายรายวิชา - วิชาบังคับ: ชุดวิชาภาษาอังกฤษสำหรับนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร</p>

2) วิชาบังคับ

a. กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์พื้นฐาน

หลักสูตรเดิม 2562	หลักสูตรปรับปรุง 2567	หมายเหตุการเปลี่ยนแปลง
<p>นอธ101 พื้นฐานทางวิทยาศาสตร์ 1 3(2-3-4) FIB101 Fundamental of Science I</p> <p>ศึกษาหลักพื้นฐานทางเคมี ประเภทและการจำแนกสารเคมี กรดเบส สารอินทรีย์และสาร อนินทรีย์ ตารางธาตุ หน่วยและความเข้มข้นของสารละลาย พันธะเคมีและเคมีเบื้องต้นของโปรตีน คาร์โบไฮเดรต และไขมัน หลักการและปฏิบัติการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์พื้นฐานในห้องปฏิบัติการเคมีอย่างถูกต้องและปลอดภัย</p>	<p>นอธ101 พื้นฐานวิทยาศาสตร์ และคณิตศาสตร์ สำหรับธุรกิจอาหาร 2(2-0-4) FIB101 Fundamental of Science and Mathematics for Food Business</p> <p>ศึกษาบทบาท ความสำคัญของวิทยาศาสตร์ และคณิตศาสตร์ต่อการดำเนินงานทางธุรกิจอาหาร เทคนิคการใช้อุปกรณ์วิทยาศาสตร์พื้นฐาน ประเภทและการจำแนกสารเคมี ความปลอดภัยในการใช้สารเคมี การวางแผนการทดลอง การสืบค้นข้อมูล คำนวณหน่วยและความเข้มข้นของสารละลาย การคิดวิเคราะห์และให้เหตุผล การคำนวณอัตราส่วน สัดส่วน และร้อยละ การบูรณาการทางวิทยาศาสตร์ และคณิตศาสตร์สำหรับธุรกิจอาหาร และการใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์</p>	<p>- เปลี่ยนชื่อรายวิชา - แยกวิชาบรรยายกับปฏิบัติออก - เปลี่ยนคำอธิบายรายวิชา - รวมเนื้อหาบางส่วนจากรายวิชาคณิตศาสตร์และสถิติสำหรับธุรกิจ - วิชาบังคับ: ชูติวิชา ศาสตร์และศิลป์ของการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร</p>
	<p>นอธ102 ปฏิบัติการพื้นฐานวิทยาศาสตร์ และคณิตศาสตร์สำหรับธุรกิจอาหาร 1(0-3-0) FIB102 Fundamental of Science and Mathematics for Food Business Laboratory</p> <p>ฝึกปฏิบัติการวางแผนการทดลอง การกำหนดตัวแปรต้น ตัวแปรตาม การเตรียมสารละลาย การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์พื้นฐานทางด้านเคมี กายภาพ และ ชีวภาพ การรายงานผลการทดลอง การสืบค้นข้อมูล จัดเตรียมข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล แปลผลและนำเสนอข้อมูลโดยใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์</p>	<p>- เพิ่มรายวิชาปฏิบัติ - วิชาบังคับ: ชูติวิชา ศาสตร์และศิลป์ของการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร</p>
<p>นอธ102 คณิตศาสตร์และสถิติสำหรับธุรกิจ 3(2-3-4) FIB102 Mathematics and Statistics for Business</p> <p>ศึกษาคณิตศาสตร์ สถิติ และการนำไปใช้ในทางธุรกิจ การคำนวณอัตราส่วน สัดส่วนและร้อยละ สมการเชิงเส้น การคำนวณดอกเบี้ยเชิงเดี่ยวและดอกเบี้ยทบต้น ค่าเสื่อมราคา การรวบรวมและนำเสนอข้อมูล ความน่าจะเป็น การสุ่มตัวอย่าง การ</p>		<p>-ยกเลิกรายวิชา -รวมเนื้อหาในรายวิชานอธ101 นอธ351 และ นอธ352</p>

หลักสูตรเดิม 2562	หลักสูตรปรับปรุง 2567	หมายเหตุการเปลี่ยนแปลง
<p>ประมาณค่า การทดสอบสมมุติฐาน การทดสอบไคสแควร์ การวิเคราะห์ความแปรปรวน สถิตินอนพาราเมตริก การวิเคราะห์การถดถอย สหสัมพันธ์ เลขดัชนี อนุกรมเวลา การพยากรณ์ การตัดสินใจในทางธุรกิจ และปฏิบัติการใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ในการวิเคราะห์ข้อมูล</p>		
<p>นอช103 พื้นฐานทางวิทยาศาสตร์ 2 3(2-3-4) FIB103 Fundamental of Science II ศึกษาสารชีวโมเลกุล ปฏิกริยาของเอนไซม์ ระบบการทำงานของร่างกาย จุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญของจุลินทรีย์ในอาหาร และการควบคุม หลักการและการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ และความปลอดภัยในห้องปฏิบัติการทางชีววิทยา</p>	<p>นอช103 เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหารเบื้องต้น 2(2-0-4) FIB103 Introduction to Food Chemistry and Microbiology ศึกษาโครงสร้างและคุณสมบัติทางเคมีของ น้ำคาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน เอนไซม์ วิตามิน เกลือแร่ ระบบบัคทีเรียและคอลลอยด์ กลไกของปฏิกริยาเคมีที่สำคัญต่อการเปลี่ยนแปลงทางเคมีและชีวเคมีในอาหาร ชนิดของจุลินทรีย์ที่มีความสำคัญทางอาหาร ปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ในอาหารและการควบคุม จุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารและผลิตภัณฑ์เกิดการเสื่อมเสีย จุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคและการเกิดอาหารเป็นพิษ ผลของกรรมวิธีการถนอมอาหารที่มีผลต่อการรอดชีวิตจุลินทรีย์ จุลินทรีย์ที่ใช้เป็นดัชนีในอาหาร มาตรฐานและวิธีการตรวจวิเคราะห์จุลินทรีย์ประเภทต่าง ๆ ในอาหาร</p>	<ul style="list-style-type: none"> - เปลี่ยนชื่อรายวิชา - เปลี่ยนคำอธิบายรายวิชา - แยกวิชาบรรยายกับปฏิบัติออก - วิชาบังคับ: ศาสตร์และศิลป์ของการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร
	<p>นอช104 ปฏิบัติการเคมีและจุลชีววิทยาทางอาหารเบื้องต้น 1(0-3-0) FIB104 Introduction to Food Chemistry and Microbiology ฝึกปฏิบัติการการวิเคราะห์คุณสมบัติทางเคมีของ น้ำคาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน เอนไซม์ วิตามิน เกลือแร่ ระบบบัคทีเรียและคอลลอยด์ กลไกของปฏิกริยาเคมีที่สำคัญต่อการเปลี่ยนแปลงทางเคมีและชีวเคมีในอาหาร การจำแนกชนิดจุลินทรีย์ ปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ในอาหาร การควบคุมและวิธีการตรวจวิเคราะห์จุลินทรีย์ประเภทต่าง ๆ ในอาหาร</p>	<ul style="list-style-type: none"> - เพิ่มรายวิชาปฏิบัติ - วิชาบังคับ: ชุติวิชา ศาสตร์และศิลป์ของการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร

บ. กลุ่มวิชานวัตกรรมอาหารและการบริการอาหาร

หลักสูตรเดิม 2562	หลักสูตรปรับปรุง 2567	หมายเหตุการเปลี่ยนแปลง
<p>นอธ111 แนวนวัตกรรมอาหารเพื่อธุรกิจและการบริการ 2(1-2-3) FIB111 Trends in Food Innovation for Business and Service ศึกษาแนวนวัตกรรมอาหารและการบริการ แนวนิยมพฤติกรรมผู้บริโภค และแนวโน้มรูปแบบการประกอบธุรกิจอาหาร และธุรกิจการบริการอาหารในปัจจุบันและอนาคต รวมถึงการสร้างแรงบันดาลใจในการดำเนินธุรกิจ ทักษะคิดทางวิชาชีพ และกรณีศึกษาเกี่ยวกับนวัตกรรมอาหารเพื่อธุรกิจและการบริการ และพฤติกรรมผู้บริโภค</p>		<p>- ยกเลิกรายวิชา - รวมเนื้อหาในรายวิชานอธ105 และนอธ106</p>
<p>นอธ112 เทคนิคการประกอบอาหาร 1(1-0-2) FIB112 Culinary Techniques ศึกษาเทคนิคการประกอบอาหาร โดยการใช้ น้ำ ไขมัน ไอ น้ำ อากาศ น้ำมันเป็นตัวนำ และพาความร้อน เทคนิคที่ทันสมัย การเลือกใช้อุปกรณ์ การออกแบบ และตกแต่งอาหาร รวมถึงการวางผังห้องครัว</p>	<p>นอธ111 หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ 2(2-0-4) FIB111 Principles of Cooking and Nutrition ศึกษาการเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ประกอบอาหาร การทำสูตรอาหาร การเก็บรักษาอาหาร เทคนิคการประกอบอาหารโมเลกุล (Molecular gastronomy) การออกแบบและตกแต่งอาหาร สุขลักษณะส่วนบุคคลในการประกอบอาหาร อาหารและความสำคัญของอาหาร ประเภทของสารอาหารและบทบาทหน้าที่ต่อร่างกาย ความต้องการสารอาหารและพลังงานของบุคคลแต่ละช่วงวัย และฉลากโภชนาการ</p>	<p>- เปลี่ยนชื่อและรหัสรายวิชา - เปลี่ยนคำอธิบายรายวิชา - เพิ่มหน่วยกิต - รวมเนื้อหารายวิชาโภชนาการอาหารเบื้องต้น - วิชาบังคับ: ชูติวิทยาศาสตร์ของการประกอบอาหารอย่างมีโภชนาการเพื่อสุขภาพ</p>
<p>นอธ141 ปฏิบัติการเทคนิคการประกอบอาหาร 2(0-4-2) FIB141 Culinary Techniques Laboratory ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร โดยใช้น้ำ ไอ น้ำ อากาศ น้ำมันเป็นตัวนำ และพาความร้อน เทคนิคที่ทันสมัย การเลือกใช้ อุปกรณ์ การออกแบบ และตกแต่งอาหาร รวมถึงการวางผังห้องครัว</p>	<p>นอธ112 ปฏิบัติการหลักการประกอบอาหารและโภชนาการ 1(0-3-0) FIB112 Principles of Cooking and Nutrition Laboratory ฝึกปฏิบัติการเลือกใช้วัตถุดิบและการเก็บรักษา การทำสูตรอาหาร การใช้ อุปกรณ์ วิธีการประกอบอาหาร และการตกแต่งอาหาร เทคนิคการประกอบอาหารโมเลกุล (Molecular gastronomy) การประเมินร่างกาย การวัด BMI การคำนวณคุณค่าฉลากโภชนาการอาหาร และการออกแบบเมนูอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการแต่ละช่วงวัย</p>	<p>- เปลี่ยนชื่อและรหัสรายวิชา - เปลี่ยนคำอธิบายรายวิชา - ลดหน่วยกิต - รวมเนื้อหารายวิชาปฏิบัติการโภชนาการอาหารเบื้องต้น - วิชาบังคับ: ชูติวิทยาศาสตร์ของการประกอบ</p>

หลักสูตรเดิม 2562	หลักสูตรปรับปรุง 2567	หมายเหตุการเปลี่ยนแปลง
		อาหารอย่างมีโภชนาการ เพื่อสุขภาพ
<p>นอธ211 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร1(1-0-2) FIB211 Science of Cooking ศึกษาสมบัติมาโครโมเลกุลของอาหาร เมทาบอลิซึมของอาหาร วิทยาศาสตร์ของกลิ่นและรส ปฏิบัติการการเกิดสีน้ำตาล ในเครื่องต้ม ผลิตภัณฑ์นม ผลิตภัณฑ์ไข่ ผลิตภัณฑ์ผักผลไม้ ผลิตภัณฑ์จากธัญชาติ ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์ขนมอบ และผลิตภัณฑ์ขนมหวาน</p>	<p>นอธ113 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร 2(2-0-4) FIB113 Science of Cooking ศึกษาหลักวิทยาศาสตร์ของวัตถุดิบอาหาร ผักผลไม้ ธัญชาติ เนื้อสัตว์ นม ไข่ ปฏิบัติการทางเคมีในระหว่างการประกอบอาหาร (cooking chemistry) ผลของวัตถุดิบและวิธีการประกอบอาหารโดยใช้น้ำ อากาศ น้ำมันเป็นตัวนำและพาความร้อน ที่มีต่อการเปลี่ยนแปลงทางเคมี ทางกายภาพ และการเสื่อมเสียคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร</p>	<p>- เปลี่ยนรหัสรายวิชา - เปลี่ยนคำอธิบายรายวิชา - เพิ่มหน่วยกิต - วิชาบังคับ: ชุติวิทยาศาสตร์ของการประกอบอาหารอย่างมีโภชนาการ เพื่อสุขภาพ</p>
<p>นอธ241 ปฏิบัติการวิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร 1(0-3-0) FIB241 Science of Cooking Laboratory ฝึกปฏิบัติการการเปลี่ยนแปลงทางเคมีและกายภาพของอาหารที่เกิดจากส่วนผสม กระบวนการ และการเก็บรักษา</p>	<p>นอธ114 ปฏิบัติการวิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร 2(0-4-2) FIB114 Science of Cooking Laboratory ฝึกปฏิบัติการผลของวัตถุดิบและวิธีการประกอบอาหารโดยใช้น้ำ อากาศ น้ำมันเป็นตัวนำและพาความร้อน ที่มีต่อการเปลี่ยนแปลงทางเคมี ทางกายภาพและทางการเสื่อมเสียคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร</p>	<p>- เปลี่ยนรหัสรายวิชา - เปลี่ยนคำอธิบายรายวิชา - เพิ่มหน่วยกิต - วิชาบังคับ: ชุติวิทยาศาสตร์ของการประกอบอาหารอย่างมีโภชนาการ เพื่อสุขภาพ</p>
<p>นอธ212 โภชนาการอาหารเบื้องต้น 1(1-0-2) FIB212 Introduction to Food Nutritionศึกษาประเภทสารอาหารและการนำไปใช้ประโยชน์ในร่างกาย คุณค่าทางโภชนาการของอาหาร ฉลากโภชนาการ และวิธีการคำนวณความต้องการสารอาหารและพลังงานของบุคคลในแต่ละช่วงวัย ปัจจัยที่มีผลต่อภาวะโภชนาการ การบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพที่ดี และกรณีศึกษาด้านโภชนาการอาหาร</p>		<p>- ยกเลิกรายวิชา - รวมเนื้อหาในรายวิชานอธ111</p>

หลักสูตรเดิม 2562	หลักสูตรปรับปรุง 2567	หมายเหตุการเปลี่ยนแปลง
<p>นอธ242 ปฏิบัติการโภชนาการอาหารเบื้องต้น1(0-3-0)</p> <p>FIB242 Introduction to Food Nutrition Laboratory</p> <p>ฝึกปฏิบัติการคำนวณคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร และการผลิตอาหารตามความต้องการสารอาหารและพลังงานของบุคคลในแต่ละช่วงวัย การจัดทำฉลากอาหารและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง</p>		<p>- ยกเลิกรายวิชา</p> <p>- รวมเนื้อหาในรายวิชานอธ112</p>
<p>นอธ213 ระบบการผลิตอาหาร 2(2-0-4)</p> <p>FIB213 Food Production System</p> <p>ศึกษาระบบการผลิตอาหาร การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวพืช การตัดแต่งเนื้อสัตว์และสัตว์น้ำ หลักการปฏิบัติทางเกษตรที่ดี การเสื่อมเสียของอาหาร การเตรียมวัตถุดิบและน้ำใช้เพื่อการผลิต การผลิตอาหารด้วยการหมัก การใช้ความร้อน การใช้ อุณหภูมิต่ำ และการทำแห้ง การผลิตอาหารด้วยวิธีผสมผสานเทคโนโลยีสมัยใหม่ การบรรจุ การใช้วัตถุเจือปนในอาหารในการผลิตและปรับปรุงคุณภาพ รวมถึงพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารใหม่อย่างปลอดภัย</p>	<p>นอธ223 เทคโนโลยีการผลิตอาหารและการควบคุมคุณภาพในธุรกิจอาหาร 2(2-0-4)</p> <p>FIB223 Food Production Technology and Quality Control in Food Business</p> <p>ศึกษาเทคโนโลยีการผลิตอาหารและเครื่องตีพิมพ์ เทคโนโลยีการทำแห้งอาหาร การผลิตอาหารหมัก การทำให้อาหารเข้มข้น กระบวนการพาสเจอร์ไรซ์ เทคโนโลยีการทอด เทคโนโลยีการผลิตอาหารฟองกรอบ เทคโนโลยีอาหารแช่แข็ง การใช้วัตถุเจือปนอาหารในการผลิตเพื่อปรับปรุงคุณภาพ หลักการและวิธีการผลิตอาหารตามมาตรฐานฮาลาล การคำนึงถึงผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมจากการผลิตอาหาร การควบคุมคุณภาพวัตถุดิบ การควบคุมคุณภาพระหว่างการผลิต การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์สุดท้ายตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนและประกาศกระทรวงสาธารณสุข การเปลี่ยนแปลงคุณภาพทางด้านกายภาพ เคมี จุลินทรีย์และประสาทสัมผัส ผลิตภัณฑ์ชุมชนและประกาศกระทรวงสาธารณสุข บรรจุภัณฑ์ การเสื่อมเสียของอาหารและการยืดอายุการเก็บ</p>	<p>- เปลี่ยนชื่อและรหัสรายวิชา</p> <p>- เปลี่ยนคำอธิบายรายวิชา</p> <p>- รวมเนื้อหาวิชาคุณภาพอาหารและการตรวจสอบ</p> <p>- วิชาบังคับ: ชูติวิชาเทคโนโลยีอาหารและการควบคุมคุณภาพสำหรับธุรกิจอาหาร</p>
<p>นอธ243 ปฏิบัติการระบบการผลิตอาหาร 2(0-4-2)</p> <p>FIB243 Food Production System Laboratory</p> <p>ฝึกปฏิบัติการผลิตอาหาร การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวพืช การตัดแต่งเนื้อสัตว์และสัตว์น้ำ การเตรียมวัตถุดิบและน้ำใช้เพื่อการผลิต การผลิตอาหารด้วยการหมัก การใช้ความร้อน การใช้อุณหภูมิต่ำ และ</p>	<p>นอธ224 ปฏิบัติการเทคโนโลยีการผลิตอาหารและการควบคุมคุณภาพในธุรกิจอาหาร 1(0-3-0)</p> <p>FIB224 Food Production Technology and Quality Control in Food Business Laboratory</p> <p>ฝึกปฏิบัติเทคโนโลยีอาหารแห้ง การผลิตอาหารหมัก การทำให้อาหารเข้มข้น กระบวนการพาสเจอร์ไรซ์ เทคโนโลยีการทอด เทคโนโลยีการผลิตอาหารฟอง</p>	<p>- เปลี่ยนชื่อและรหัสรายวิชา</p> <p>- เปลี่ยนคำอธิบายรายวิชา</p> <p>- ลดจำนวนหน่วยกิต</p> <p>- รวมเนื้อหาวิชาปฏิบัติการคุณภาพ</p>

หลักสูตรเดิม 2562	หลักสูตรปรับปรุง 2567	หมายเหตุการเปลี่ยนแปลง
<p>การทำแห้ง การผลิตอาหารด้วยวิธีผสมผสาน เทคโนโลยีสมัยใหม่ การบรรจุ การใช้วัตถุเจือปนในอาหารในการผลิตและปรับปรุงคุณภาพ</p>	<p>กรอบ เทคโนโลยีอาหารแช่แข็ง การควบคุมคุณภาพ วัตถุประสงค์ การควบคุมคุณภาพระหว่างการผลิต การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์สุดท้ายตามมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์ชุมชนและประกาศกระทรวงสาธารณสุข การประเมินทางประสาทสัมผัส และการหาอายุการเก็บผลิตภัณฑ์อาหาร</p>	<p>อาหารและการตรวจสอบ - วิชาบังคับ: ชุติวิชา เทคโนโลยีอาหารและการควบคุมคุณภาพสำหรับธุรกิจอาหาร</p>
<p>นอธ214 คุณภาพอาหารและการตรวจสอบ1(1-0-2) FIB214 Food Quality and Measurement</p> <p>ศึกษาความหมายของคุณภาพอาหาร ปัจจัยคุณภาพทางด้านกายภาพ เคมี จุลชีววิทยา และประสาทสัมผัส การสุ่มตัวอย่าง และวิธีการตรวจวัดคุณภาพอาหารเพื่อให้ได้ตามมาตรฐานและเป็นไปตามกฎหมาย</p>		<p>- ยกเลิกรายวิชา - รวมเนื้อหาในรายวิชานอธ223</p>
<p>นอธ244 ปฏิบัติการคุณภาพอาหารและการตรวจสอบ 1(0-3-0) FIB244 Food Quality and Measurement Laboratory</p> <p>ฝึกปฏิบัติตรวจสอบและควบคุมคุณภาพอาหารจากปัจจัยคุณภาพทางด้านกายภาพ เคมี จุลชีววิทยา และประสาทสัมผัส การสุ่มตัวอย่าง เพื่อให้ได้มาตรฐานและเป็นไปตามกฎหมาย</p>		<p>- ยกเลิกรายวิชา - รวมเนื้อหาในรายวิชานอธ224</p>
<p>นอธ215 ความปลอดภัยและสุขาภิบาลอาหาร2(2-0-4) FIB215 Food Safety and Sanitation</p> <p>ศึกษาสาเหตุของความเป็นพิษของอาหาร การปนเปื้อนและการเจือปนของวัตถุมีพิษและเชื้อจุลินทรีย์ในอาหาร การปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร สุขอนามัยส่วนบุคคลของบุคลากรผู้ผลิตอาหาร สุขาภิบาลสถานประกอบการอาหาร หลักการและการควบคุมจุดวิกฤตในการผลิตอาหารให้สอดคล้องกับกฎหมาย และมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง</p>	<p>นอธ221 ความปลอดภัยและสุขาภิบาลสำหรับธุรกิจอาหาร 1(1-0-2) FIB221 Food Safety and Sanitation for Food Business</p> <p>ศึกษาอันตรายที่ปนเปื้อนในอาหาร สาเหตุการเกิด การปนเปื้อน สุขอนามัยส่วนบุคคลของผู้ผลิตอาหาร แนวทางการปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) มาตรฐานสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร (GHP) หลักการและการควบคุมจุดวิกฤตในการผลิตอาหาร มาตรฐานการผลิตที่มีมาตรการป้องกันอันตราย (HACCP) การสุขาภิบาลอาหาร มาตรฐานผู้สัมผัสอาหารในการประกอบร้านอาหาร</p>	<p>- เปลี่ยนรหัสรายวิชา - เปลี่ยนคำอธิบายรายวิชา - ลดจำนวนหน่วยกิต - วิชาบังคับ: ชุติวิชา เทคโนโลยีอาหารและการควบคุมคุณภาพสำหรับธุรกิจอาหาร</p>

หลักสูตรเดิม 2562	หลักสูตรปรับปรุง 2567	หมายเหตุการเปลี่ยนแปลง
<p>นอธ245 ปฏิบัติการความปลอดภัยและสุขาภิบาลอาหาร 1(0-3-0)</p> <p>FIB245 Food Safety and Sanitation Laboratory</p> <p>ฝึกปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร สุขอนามัยส่วนบุคคลของบุคลากรผู้ผลิตอาหาร สุขาภิบาลสถานประกอบการอาหาร ปฏิบัติการวิเคราะห์และควบคุมจุดวิกฤตในการผลิตอาหารให้สอดคล้องกับกฎหมายและมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง</p>	<p>นอธ222 ปฏิบัติการความปลอดภัยและสุขาภิบาลสำหรับธุรกิจอาหาร 1(0-3-0)</p> <p>FIB222 Food Safety and Sanitation for Food Business Laboratory</p> <p>ฝึกปฏิบัติการวิเคราะห์อันตรายที่ปนเปื้อนในอาหาร สาเหตุการเกิดการปนเปื้อน การประเมินสุขอนามัยส่วนบุคคลของผู้ผลิตอาหาร การวิเคราะห์และการควบคุมจุดวิกฤตในการผลิตอาหารตามมาตรฐานการผลิตที่มีมาตรการป้องกันอันตราย (HACCP) การสุขาภิบาลอาหาร จัดทำวิธีปฏิบัติงานตามมาตรฐานผู้สัมผัสอาหารในการประกอบร้านอาหาร</p>	<ul style="list-style-type: none"> - เปลี่ยนรหัสรายวิชา - เปลี่ยนคำอธิบายรายวิชา - วิชาบังคับ: ชุติวิชา เทคโนโลยีอาหารและการควบคุมคุณภาพสำหรับธุรกิจอาหาร
<p>นอธ216 การออกแบบการบริการอาหาร 1(1-0-2)</p> <p>FIB216 Food Service Design</p> <p>ศึกษาประเภทและรูปแบบของการให้บริการอาหาร การวางแผนและการจัดทำรายการอาหาร การตั้งราคาและควบคุมต้นทุนการบริการ การเลือกรายการอาหารให้เหมาะสมกับรูปแบบการบริการ การควบคุมปริมาณและคุณภาพของอาหาร การออกแบบรูปแบบของการให้บริการอาหารให้ตรงตามความต้องการของผู้บริโภค</p>	<p>นอธ371 การออกแบบธุรกิจบริการอาหาร 2(2-0-4)</p> <p>FIB371 Food Service Design</p> <p>ศึกษาแนวโน้มธุรกิจอาหารที่เกี่ยวข้องกับการใช้วัตถุดิบ และพฤติกรรมผู้บริโภค กระบวนการออกแบบธุรกิจอาหาร การสร้างประสบการณ์ผู้บริโภค การออกแบบและเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับธุรกิจอาหาร การออกแบบและศึกษาความเป็นไปได้ของโมเดลทางธุรกิจสำหรับนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร และการบริการต้นแบบที่พัฒนาขึ้น</p>	<ul style="list-style-type: none"> - เปลี่ยนรหัสรายวิชา - เปลี่ยนชื่อรายวิชา - เพิ่มหน่วยกิต - เปลี่ยนคำอธิบายรายวิชา - วิชาบังคับ: ชุติวิชา นวัตกรรมธุรกิจอาหาร
<p>นอธ246 ปฏิบัติการการออกแบบการบริการอาหาร 3(0-6-3)</p> <p>FIB246 Food Service Design Laboratory</p> <p>ฝึกปฏิบัติดำเนินการจัดการบริการอาหาร การวางแผนและการจัดทำรายการอาหาร การตั้งราคาและควบคุมต้นทุนการบริการ การเลือกรายการอาหารให้เหมาะสมกับรูปแบบการบริการ การควบคุมปริมาณและคุณภาพของอาหาร การออกแบบรูปแบบของการให้บริการอาหารให้ตรงตามความต้องการของผู้บริโภค กรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องกับการบริการอาหารและเพิ่มพูนประสบการณ์จากการดูงานภายนอก สรุปและนำเสนอผลการเรียนรู้ใน</p>	<p>นอธ372 ปฏิบัติการการออกแบบธุรกิจบริการอาหาร 1(0-3-0)</p> <p>FIB372 Food Service Design Practicum</p> <p>ฝึกปฏิบัติการออกแบบธุรกิจอาหาร การสร้างประสบการณ์ผู้บริโภค และโมเดลทางธุรกิจสำหรับนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร และการบริการต้นแบบที่พัฒนาขึ้น</p>	<ul style="list-style-type: none"> - เปลี่ยนรหัสรายวิชา - เปลี่ยนชื่อรายวิชา - ลดหน่วยกิต - เปลี่ยนคำอธิบายรายวิชา - วิชาบังคับ: ชุติวิชาการออกแบบและดำเนินการธุรกิจบริการอาหาร

หลักสูตรเดิม 2562	หลักสูตรปรับปรุง 2567	หมายเหตุการเปลี่ยนแปลง
รูปแบบของการเขียนรายงานหรือการนำเสนอปากเปล่า		
<p>นอ๓311 นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ 1(1-0-2)</p> <p>FIB311 Health Food Product Innovation</p> <p>ศึกษาความหมาย ประเภท แนวโน้มผลิตภัณฑ์ ความต้องการเฉพาะกลุ่มในท้องตลาด นวัตกรรมและเทคโนโลยีการผลิต ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ กรณีศึกษาเกี่ยวกับนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ</p>	<p>นอ๓471 นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ 2(2-0-4)</p> <p>FIB471 Health Food Product Innovation</p> <p>ศึกษาความหมาย ประเภท แนวโน้มผลิตภัณฑ์ ความต้องการเฉพาะกลุ่ม และบทบาทเชิงหน้าที่ต่อสุขภาพของอาหาร โปรไบโอติก โพรไบโอติก โยโยอาหาร พฤกษเคมี การใช้สารเติมแต่งอาหารเพื่อใช้ปรับปรุงคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร ปัจจัยที่มีผลต่อคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์อาหาร การพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพและอาหารเชิงหน้าที่ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพและอาหารเชิงหน้าที่ กรณีศึกษาเกี่ยวกับการทำธุรกิจนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพและอาหารเชิงหน้าที่</p>	<p>- เปลี่ยนรหัสรายวิชา</p> <p>- เปลี่ยนคำอธิบายรายวิชา</p> <p>- วิชาบังคับ: ชุติวิชา</p> <p>อาหารแห่งอนาคต</p>
<p>นอ๓341 ปฏิบัติการนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ 1(0-2-1)</p> <p>FIB341 Health Food Product Innovation Laboratory</p> <p>ฝึกปฏิบัติการพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพตามความต้องการเฉพาะกลุ่มในท้องตลาด และเป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ</p>	<p>นอ๓472 ปฏิบัติการนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ 1(0-3-0)</p> <p>FIB472 Health Food Product Innovation Laboratory</p> <p>ฝึกปฏิบัติการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพและอาหารเชิงหน้าที่ตามความต้องการพฤติกรรมของผู้บริโภค ตามความต้องการเฉพาะกลุ่ม ปัจจัยที่มีผลต่อคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์อาหาร การใช้สารเติมแต่งอาหารเพื่อการปรับปรุงคุณภาพผลิตภัณฑ์ และเป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ</p>	<p>- เปลี่ยนรหัสรายวิชา</p> <p>- เปลี่ยนคำอธิบายรายวิชา</p> <p>- วิชาบังคับ: ชุติวิชา</p> <p>อาหารแห่งอนาคต</p>
<p>นอ๓312 นวัตกรรมบรรจุภัณฑ์อาหารและการออกแบบ 1(1-0-2)</p> <p>FIB312 Food Packaging Innovation and Design</p> <p>ศึกษาความสำคัญ หน้าที่ ชนิดของวัสดุรวมถึงคุณสมบัติที่ใช้ผลิตบรรจุภัณฑ์อาหาร หลักการพิจารณาการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์อาหารให้เหมาะสมกับวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์อาหาร หลักการออกแบบ</p>		<p>- ยกเลิกรายวิชา</p> <p>- รวมเนื้อหาในรายวิชา</p> <p>นอ๓371</p>

หลักสูตรเดิม 2562	หลักสูตรปรับปรุง 2567	หมายเหตุการเปลี่ยนแปลง
โครงสร้างและกราฟฟิกของบรรจุภัณฑ์อาหารเพื่อการส่งเสริมธุรกิจ ตลาดบรรจุภัณฑ์อาหาร กฎหมายที่เกี่ยวข้อง นวัตกรรมบรรจุภัณฑ์อาหารรูปแบบใหม่ และกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องกับนวัตกรรมบรรจุภัณฑ์อาหารและการออกแบบ		
<p>นอธ342 ปฏิบัติการนวัตกรรมบรรจุภัณฑ์อาหารและการออกแบบ 1(0-2-1)</p> <p>FIB342 Food Packaging Innovation and Design Laboratory</p> <p>ฝึกปฏิบัติออกแบบโครงสร้างและกราฟฟิกของบรรจุภัณฑ์อาหาร และตลาดบรรจุภัณฑ์อาหารตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องเพื่อการส่งเสริมธุรกิจ และการพัฒนาต้นแบบนวัตกรรมบรรจุภัณฑ์อาหารรูปแบบใหม่</p>		- ยกเลิกรายวิชา
<p>นอธ343 การจัดนิทรรศการอาหาร 2(0-4-2)</p> <p>FIB343 Food Exhibition</p> <p>ฝึกวางแผนการจัดงานนิทรรศการด้านอาหาร การบริหารงาน การเตรียมจัดงาน การตลาด มุมมองภาพรวมในการจัดงานบริการ และการจัดงานแสดงนิทรรศการด้านอาหาร</p>		- ยกเลิกรายวิชา
<p>นอธ321 การสร้างนวัตกรรมอาหารและบริการ 1 2(2-0-4)</p> <p>FIB321 Food and Service Innovation Creation I</p> <p>ศึกษาความสำคัญของการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและบริการด้วยนวัตกรรม ปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อความสำเร็จของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การประเมินช่องว่างปัญหาของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์อาหารและบริการ เพื่อการสร้างนวัตกรรม</p>		- ยกเลิกรายวิชา -รวมเนื้อหาในรายวิชานอธ371
<p>นอธ351 ปฏิบัติการการสร้างนวัตกรรมอาหารและการบริการ 1 1(0-3-0)</p> <p>FIB351 Food and Service Innovation Creation Laboratory I</p> <p>ฝึกพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและบริการด้วยนวัตกรรม การประเมินช่องว่างปัญหาของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์อาหารและบริการ การสร้าง</p>		- ยกเลิกรายวิชา -รวมเนื้อหาในรายวิชานอธ372

หลักสูตรเดิม 2562	หลักสูตรปรับปรุง 2567	หมายเหตุการเปลี่ยนแปลง
แนวคิดนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารและการบริการ และการทดสอบแนวคิดกับกลุ่มเป้าหมาย		
<p>นอธ322 วิทยาการและการประเมินผู้บริโภค 2(2-0-4) FIB322 Consumer Science and Evaluation</p> <p>ศึกษาลักษณะของผู้บริโภค พฤติกรรมและ กระบวนการซื้อ อิทธิพลที่มีผลต่อพฤติกรรมการซื้อ และกระบวนการตัดสินใจของผู้บริโภค การกำหนด กลุ่มผู้บริโภคเป้าหมาย วิธีการประเมินและการวิจัย ผู้บริโภค</p>		<p>- ยกเลิกรายวิชา -รวมเนื้อหาในรายวิชา นอธ371</p>
<p>นอธ352 ปฏิบัติการวิทยาการและการประเมิน ผู้บริโภค 1(0-3-0) FIB352 Consumer Science and Evaluation Laboratory</p> <p>ฝึกการวิเคราะห์ลักษณะของผู้บริโภค พฤติกรรม และกระบวนการซื้อ อิทธิพลที่มีผลต่อพฤติกรรมการซื้อ และกระบวนการตัดสินใจของผู้บริโภค การ กำหนดกลุ่มผู้บริโภคเป้าหมาย การประเมินและการ วิจัยผู้บริโภค</p>		<p>- ยกเลิกรายวิชา -รวมเนื้อหาในรายวิชา นอธ372</p>
<p>นอธ323 การสร้างนวัตกรรมอาหารและการบริการ 2 2(2-0-4) FIB323 Food and Service Innovation Creation II</p> <p>ศึกษากระบวนการการพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์ อาหารและการบริการต้นแบบจากกรณีศึกษาของ ภาคธุรกิจหรือจากการวิจัยผู้บริโภค การสร้างโมเดล ทางธุรกิจสำหรับนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารและการ บริการต้นแบบที่พัฒนาขึ้น การวางแผนอายุการเก็บ รักษาของผลิตภัณฑ์ การจดสิทธิบัตร และทรัพย์สิน ทางปัญญา</p>	<p>นอธ373 การออกแบบนวัตกรรมสำหรับธุรกิจ อาหาร 1(1-0-2) FIB373 Design of Innovation for Food Business</p> <p>ศึกษาความท้าทาย และแนวโน้มนวัตกรรม กระบวนการพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารและ การบริการต้นแบบจากกรณีศึกษาของภาคธุรกิจ ชุมชน หรือจากการวิจัยผู้บริโภค พัฒนาแนวคิด ผลิตภัณฑ์ต้นแบบ การทดสอบแนวคิดที่มีความ เป็นไปได้ และเป็นที่ต้องการของผู้บริโภค</p>	<p>- เปลี่ยนรหัสรายวิชา - เปลี่ยนชื่อรายวิชา - ลดหน่วยกิต - เปลี่ยนคำอธิบาย รายวิชา - วิชาบังคับ: ชุติวิชา นวัตกรรมธุรกิจอาหาร</p>

หลักสูตรเดิม 2562	หลักสูตรปรับปรุง 2567	หมายเหตุการเปลี่ยนแปลง
<p>นอธ353 ปฏิบัติการการสร้างนวัตกรรมอาหารและการบริการ 2 1(0-3-0)</p> <p>FIB353 Food and Service Innovation Creation Laboratory II</p> <p>ฝึกพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารและการบริการต้นแบบจากกรณีศึกษาของภาคธุรกิจหรือจากการวิจัยผู้บริโภค การสร้างโมเดลทางธุรกิจสำหรับนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารและการบริการต้นแบบที่พัฒนาขึ้น การวางแผนอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ การจดสิทธิบัตร และทรัพย์สินทางปัญญา</p>	<p>นอธ374 ปฏิบัติการการออกแบบนวัตกรรมสำหรับธุรกิจอาหาร 2(0-6-0)</p> <p>FIB374 Design of Innovation for Food Business Practicum</p> <p>ฝึกพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารและการบริการต้นแบบจากกรณีศึกษาของภาคธุรกิจ ชุมชน หรือจากการวิจัยผู้บริโภค พัฒนาแนวคิดผลิตภัณฑ์ต้นแบบ การทดสอบแนวคิดที่มีความเป็นไปได้ เป็นที่ต้องการของผู้บริโภค และการวางแผนรองรับในกรณีการดำเนินการไม่เป็นไปตามแผน</p>	<ul style="list-style-type: none"> - เปลี่ยนรหัสรายวิชา - เปลี่ยนชื่อรายวิชา - เพิ่มหน่วยกิต - เปลี่ยนคำอธิบายรายวิชา - วิชาบังคับ: ชุติวิชา นวัตกรรมธุรกิจอาหาร

ค. กลุ่มวิชาธุรกิจอาหาร

หลักสูตรเดิม 2562	หลักสูตรปรับปรุง 2567	หมายเหตุการเปลี่ยนแปลง
<p>นอธ131 แนวคิดการเป็นผู้ประกอบการและการสร้างธุรกิจอาหาร 2(2-0-4)</p> <p>FIB131 Entrepreneurship Mindset and Food Business Creation</p> <p>ศึกษากระบวนการทางความคิดของการเป็นผู้ประกอบการอย่างเป็นระบบ คุณลักษณะของการเป็นผู้ประกอบการที่ดี บทบาทของผู้ประกอบการ ภาวะความเป็นผู้นำ ความมุ่งมั่นและเชื่อมั่น การรู้จักตนเอง การกระตุ้นเพื่อสร้างแรงบันดาลใจในการดำเนินธุรกิจ ประเภทและรูปแบบของธุรกิจอาหาร และธุรกิจบริการอาหาร ทั้งค้าปลีกและค้าส่ง กระบวนการสร้างธุรกิจเบื้องต้น อุปสรรคทางธุรกิจและการปรับเปลี่ยนตามสถานการณ์</p>	<p>นอธ105 กรอบความคิดการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร 1(1-0-2)</p> <p>FIB105 Food Entrepreneurship Mindset</p> <p>ศึกษาการเปลี่ยนแปลง ความท้าทาย แนวโน้ม นวัตกรรมอาหารและการบริการ แนวโน้มพฤติกรรมผู้บริโภค และแนวโน้มรูปแบบการประกอบธุรกิจอาหารในปัจจุบันและอนาคต กระบวนการทางความคิดของการเป็นผู้ประกอบการอย่างเป็นระบบ คุณลักษณะของการเป็นผู้ประกอบการที่ดี บทบาทของผู้ประกอบการ ภาวะความเป็นผู้นำ การรู้จักตนเอง จริยธรรมของผู้ประกอบการ ประเภทและรูปแบบของธุรกิจอาหารกระบวนการสร้างธุรกิจเบื้องต้น และอุปสรรคทางธุรกิจและการปรับเปลี่ยนตามสถานการณ์</p>	<ul style="list-style-type: none"> - เปลี่ยนรหัสรายวิชา - เปลี่ยนชื่อรายวิชา - ลดจำนวนหน่วยกิต - เปลี่ยนคำอธิบายรายวิชา - รวมเนื้อหารายวิชา แนวโน้มนวัตกรรมอาหารเพื่อธุรกิจและการบริการ - วิชาบังคับ: ชุติวิชา ศาสตร์และศิลป์ของการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร

หลักสูตรเดิม 2562	หลักสูตรปรับปรุง 2567	หมายเหตุการเปลี่ยนแปลง
<p>นอธ161 ปฏิบัติการแนวคิดการเป็นผู้ประกอบการและการสร้างธุรกิจอาหาร 1(0-3-0) FIB161 Entrepreneurship Mindset and Food Business Creation Laboratory ฝึกปฏิบัติการวิเคราะห์ประเภทและรูปแบบของธุรกิจอาหาร และธุรกิจบริการอาหาร กระบวนการสร้างธุรกิจเบื้องต้น อุปสรรคทางธุรกิจ และการปรับเปลี่ยนตามสถานการณ์ และฝึกปฏิบัติแสดงบทบาทเสมือนจริงในแต่ละบทบาทของธุรกิจจำลอง</p>	<p>นอธ106 ปฏิบัติการกรอบความคิดการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร 1(0-3-0) FIB106 Food Entrepreneurship Mindset Practicum ปฏิบัติการค้นหา วิเคราะห์แนวโน้มการประกอบธุรกิจอาหารและพฤติกรรมผู้บริโภคเพื่อใช้ในการออกแบบแนวคิดนวัตกรรมธุรกิจอาหาร การสร้างแรงบันดาลใจในการดำเนินธุรกิจ ทักษะคิดทางวิชาชีพ การฝึกปฏิบัติแสดงบทบาทเสมือนจริงในแต่ละบทบาทของธุรกิจจำลอง และกรณีศึกษาเกี่ยวกับธุรกิจอาหาร</p>	<ul style="list-style-type: none"> - เปลี่ยนรหัสรายวิชา - เปลี่ยนชื่อรายวิชา - เปลี่ยนคำอธิบายรายวิชา - รวมเนื้อหารายวิชา แนวโน้มนวัตกรรมอาหารเพื่อธุรกิจและการบริการ - วิชาบังคับ: ชุติวิชา - ศาสตร์และศิลป์ของการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร
<p>นอธ231 การตลาดและแผนผังโมเดลธุรกิจ 2(2-0-4) FIB231 Marketing and Business Model Canvas ศึกษาการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างธุรกิจกับเศรษฐกิจ การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมธุรกิจ การวิเคราะห์ตลาดและคู่แข่ง การแบ่งส่วนตลาด การเลือกตลาดเป้าหมาย การประเมินศักยภาพองค์กร การสื่อสารการตลาดครบวงจร รูปแบบของแผนธุรกิจ องค์ประกอบของแผนผังโมเดลธุรกิจ และปฏิบัติการเขียนแผนธุรกิจและการประเมินโอกาสทางธุรกิจ</p>	<p>นอธ361 การตลาดสำหรับธุรกิจอาหาร 2(2-0-4) FIB361 Marketing for Food Business ศึกษาการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างธุรกิจกับเศรษฐกิจ การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมธุรกิจ การวิเคราะห์ตลาดและคู่แข่ง การแบ่งส่วนตลาด การเลือกตลาดเป้าหมาย การสื่อสารและแผนกลยุทธ์ การตลาดครบวงจร รวมทั้งการตลาดดิจิทัล รูปแบบของแผนธุรกิจ องค์ประกอบของแผนผังโมเดลธุรกิจ กฎหมายและจริยธรรมที่เกี่ยวข้องกับการตลาดดิจิทัลและพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ กรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องกับการตลาดดิจิทัลและพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ สำหรับธุรกิจอาหาร ในปัจจุบันและแนวโน้มในอนาคต</p>	<ul style="list-style-type: none"> - เปลี่ยนรหัสรายวิชา - เปลี่ยนชื่อรายวิชา - เปลี่ยนคำอธิบายรายวิชา - รวมเนื้อหารายวิชาการตลาดดิจิทัลและพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ สำหรับธุรกิจอาหาร - วิชาบังคับ: ชุติวิชาการตลาดเชิงกลยุทธ์สำหรับธุรกิจอาหาร
<p>นอธ261 ปฏิบัติการการตลาดและแผนผังโมเดลธุรกิจ 1(0-3-0) FIB261 Marketing and Business Model Canvas Laboratory ฝึกปฏิบัติการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมธุรกิจ การวิเคราะห์ตลาดและคู่แข่ง การแบ่งส่วนตลาด การเลือกตลาดเป้าหมาย การประเมินศักยภาพองค์กร การสื่อสารการตลาดครบวงจร การเขียนแผนธุรกิจ และการประเมินโอกาสทางธุรกิจ</p>	<p>นอธ362 ปฏิบัติการการตลาดสำหรับธุรกิจอาหาร 2(0-4-2) FIB362 Marketing for Food Business Practicum ปฏิบัติการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมธุรกิจ การวิเคราะห์ตลาดและคู่แข่ง การสื่อสารและกลยุทธ์ การตลาดครบวงจร การจัดทำแผนกลยุทธ์และแนวทางบริหารการตลาดดิจิทัล การวิเคราะห์ช่องทางการตลาด การโฆษณาประชาสัมพันธ์ด้วยสื่อ</p>	<ul style="list-style-type: none"> - เปลี่ยนรหัสรายวิชา - เปลี่ยนชื่อรายวิชา - เพิ่มหน่วยกิต - เปลี่ยนคำอธิบายรายวิชา - รวมเนื้อหารายวิชาการตลาดดิจิทัลและพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ สำหรับธุรกิจอาหาร

หลักสูตรเดิม 2562	หลักสูตรปรับปรุง 2567	หมายเหตุการเปลี่ยนแปลง
	ดิจิทัล และการสร้างผังโมเดลธุรกิจที่มีความเป็นไปได้ทางธุรกิจ	- วิชาบังคับ: ชุติชากาล ยุทธศาสตร์ธุรกิจพิชิตใจ ตลาด
<p>นอธ232 การเงินและการบัญชีสำหรับธุรกิจอาหาร 1(1-0-2)</p> <p>FIB232 Finance and Accounting for Food Business</p> <p>ศึกษาหลักการเบื้องต้นในการวางแผนด้านการเงิน ความหมายและประเภทของการบัญชี หลักเกณฑ์ วิธีการและกระบวนการในการจัดทำบัญชี สำหรับ ธุรกิจอาหารและการบริการ ธุรกิจซื้อขายไป ธุรกิจผลิตสินค้า โปรแกรมสำเร็จรูปทางบัญชี การวิเคราะห์ทางการเงิน การจัดการสินค้าคงเหลือ การวางแผนกำไร การประเมินมูลค่าทางการเงินของ ธุรกิจอาหาร กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการควบคุม ธุรกิจอาหาร ระบบภาษีที่เกี่ยวข้องกับการดำเนิน ธุรกิจอาหาร</p>	<p>นอธ241 การเงินและการบัญชีสำหรับธุรกิจอาหาร 2(2-0-4)</p> <p>FIB241 Finance and Accounting for Food Business</p> <p>ศึกษาหลักการเบื้องต้นในการวางแผนด้านการเงิน ความหมายและประเภทของการบัญชี หลักเกณฑ์ วิธีการและกระบวนการในการจัดทำบัญชี สำหรับ ธุรกิจอาหารและการบริการ ธุรกิจซื้อขายไป ธุรกิจผลิตสินค้า โปรแกรมสำเร็จรูปทางบัญชี การวิเคราะห์ทางการเงิน การวางแผนกำไร การประเมิน มูลค่าทางการเงินของธุรกิจอาหาร ระบบภาษีที่ เกี่ยวข้องกับการดำเนินธุรกิจอาหาร</p>	<p>- เปลี่ยนรหัสรายวิชา</p> <p>- เพิ่มหน่วยกิต</p> <p>- เปลี่ยนคำอธิบาย รายวิชา</p> <p>- วิชาบังคับ: ชุติวิชาการ บริหารธุรกิจอาหาร อาหาร</p>
<p>นอธ263 ปฏิบัติการการเงินและการบัญชีสำหรับ ธุรกิจอาหาร 1(0-2-1)</p> <p>FIB263 Finance and Accounting for Food Business Laboratory</p> <p>ฝึกปฏิบัติการจัดทำบัญชี สำหรับธุรกิจอาหารและ การบริการ ธุรกิจซื้อขายไป ธุรกิจผลิตสินค้า การ ใช้โปรแกรมสำเร็จรูปทางบัญชี การวิเคราะห์ทาง การเงิน การจัดการสินค้าคงเหลือ การวางแผนกำไร การประเมินมูลค่าทางการเงินของธุรกิจอาหาร</p>	<p>นอธ242 ปฏิบัติการการเงินและการบัญชีสำหรับ ธุรกิจอาหาร 1(0-3-0)</p> <p>FIB242 Finance and Accounting for Food Business Laboratory</p> <p>ฝึกปฏิบัติการจัดทำบัญชี สำหรับธุรกิจอาหารและ การบริการ ธุรกิจซื้อขายไป ธุรกิจผลิตสินค้า การ ใช้โปรแกรมสำเร็จรูปทางบัญชี การวิเคราะห์ทาง การเงิน การวางแผนกำไร การประเมินมูลค่าทาง การเงินของธุรกิจอาหาร การคำนวณภาษีที่เกี่ยวข้อง กับการดำเนินธุรกิจอาหาร และกรณีศึกษาเกี่ยวกับ การเงินและการบัญชีในธุรกิจอาหาร</p>	<p>- เปลี่ยนรหัสรายวิชา</p> <p>- เปลี่ยนคำอธิบาย รายวิชา</p> <p>- วิชาบังคับ: ชุติวิชาการ บริหารธุรกิจอาหาร อาหาร</p>
<p>นอธ233 การตลาดดิจิทัลและพาณิชย์ อิเล็กทรอนิกส์สำหรับธุรกิจอาหาร 2(2-0-4)</p> <p>FIB233 Digital Marketing and E-Commerce for Food Business</p> <p>ศึกษาที่มาและความสำคัญของการตลาดดิจิทัลและ พาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ โครงสร้างพื้นฐานของระบบ</p>		<p>-ยกเลิกรายวิชา</p> <p>-รวมเนื้อหาในรายวิชา นอธ361</p>

หลักสูตรเดิม 2562	หลักสูตรปรับปรุง 2567	หมายเหตุการเปลี่ยนแปลง
<p>การค้า รูปแบบ และระบบการชำระเงินสำหรับธุรกิจผ่านดิจิทัล การพัฒนาและการจัดตั้งเว็บไซต์ การจัดทำแผนกลยุทธ์และแนวทางบริหารการตลาดดิจิทัล ช่องทางการตลาดและการโฆษณา ประชาสัมพันธ์ กฎหมายและจริยธรรมที่เกี่ยวข้องกับการตลาดดิจิทัลและพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ ระบบรักษาความปลอดภัย และกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องกับการตลาดดิจิทัลและพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ สำหรับธุรกิจอาหาร ในปัจจุบันและแนวโน้มในอนาคต</p>		
<p>นอธ264 ปฏิบัติการการตลาดดิจิทัลและพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์สำหรับธุรกิจอาหาร 1(0-2-1) FIB264 Digital Marketing and E-Commerce for Food Business Laboratory ฝึกปฏิบัติการพัฒนาและการจัดตั้งเว็บไซต์ การจัดทำแผนกลยุทธ์และแนวทางบริหารการตลาดดิจิทัล และการวิเคราะห์ช่องทางการตลาดและการโฆษณาประชาสัมพันธ์</p>		<p>-ยกเลิกรายวิชา -รวมเนื้อหาในรายวิชานอธ362</p>
<p>นอธ234 การบริหารทรัพยากรมนุษย์ 2(2-0-4) FIB234 Human Resource Management ศึกษาความหมาย ลักษณะ และบทบาทของการบริหารทรัพยากรมนุษย์ การวิเคราะห์งาน การวางแผนทรัพยากรมนุษย์ จิตวิทยาในการทำงานและการบริหารงาน วัฒนธรรมองค์กร การสรรหาและการคัดเลือกบุคคล การบรรจุและการแนะนำตัวเข้าทำงาน การพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ การประเมินการปฏิบัติงาน การให้ประโยชน์ตอบแทนและความมั่นคง และความสัมพันธ์ระหว่างฝ่ายบริหารกับพนักงาน</p>	<p>นอธ235 การพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ในธุรกิจอาหาร 2(2-0-4) FIB235 Human Resource Development in Food Business ศึกษาบทบาทของการบริหารทรัพยากรมนุษย์ การวางแผนทรัพยากรมนุษย์ วัฒนธรรมองค์กร การสรรหาและการคัดเลือกบุคคล การพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ การประเมินการปฏิบัติงาน การให้ประโยชน์ตอบแทนและความมั่นคง การเติบโตในสายอาชีพและความสัมพันธ์ระหว่างฝ่ายบริหารกับพนักงาน และกรณีศึกษาจากภาคธุรกิจ</p>	<p>- เปลี่ยนรหัสรายวิชา - เปลี่ยนชื่อรายวิชา - เปลี่ยนคำอธิบายรายวิชา - วิชาบังคับ: ชุดวิชาการสร้างธุรกิจอาหารอย่างมืออาชีพ</p>

หลักสูตรเดิม 2562	หลักสูตรปรับปรุง 2567	หมายเหตุการเปลี่ยนแปลง
<p>นอธ331 กฎหมายและจริยธรรมธุรกิจอาหาร2(2-0-4)</p> <p>FIB331 Regulations and Ethics for Food Business</p> <p>ศึกษากฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการขอจัดตั้งบริษัท การจดทะเบียนพาณิชย์ การขออนุญาตสถานที่ผลิตและสถานที่ขายอาหาร การขออนุญาตผลิตอาหาร เลขสารบบอาหาร กฎหมายแรงงาน กฎหมายเกี่ยวกับสถานที่ผลิตอาหารและสิ่งแวดล้อม กฎหมายแพ่งและพาณิชย์ กฎหมายเกี่ยวกับการจำหน่ายสินค้าและบริการผ่านทางระบบพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ และจริยธรรมในการประกอบธุรกิจอาหาร</p>	<p>นอธ243 กฎหมายและจริยธรรมสำหรับธุรกิจอาหาร 2(2-0-4)</p> <p>FIB243 Laws and Ethics for Food Business</p> <p>ศึกษากฎหมายและจริยธรรมที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจอาหาร การจดทะเบียนธุรกิจ สัญญา การขอเครื่องหมาย ออย. จดทะเบียนร้านอาหาร กฎหมายคุ้มครองแรงงาน กฎหมายสิ่งแวดล้อม กฎหมายเกี่ยวกับการจำหน่ายสินค้าและบริการผ่านทางระบบพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์</p>	<p>- เปลี่ยนรหัสรายวิชา</p> <p>- เปลี่ยนคำอธิบายรายวิชา</p> <p>- วิชาบังคับ: ชุดวิชาการบริหารธุรกิจอาหาร</p>
<p>นอธ332 ภาษาอังกฤษสำหรับธุรกิจอาหาร 2(2-0-4)</p> <p>FIB332 English for Food Business</p> <p>ศึกษาเทคนิคการฟัง พูด อ่าน เขียน และโครงสร้างประโยคที่ใช้ในการติดต่อสื่อสารในการประกอบธุรกิจและการบริการอาหาร</p>	<p>นอธ461 ภาษาอังกฤษสำหรับธุรกิจอาหาร 3(2-2-5)</p> <p>FIB461 English for Food Business</p> <p>ศึกษา และฝึกปฏิบัติการฟัง พูด อ่าน เขียน และโครงสร้างประโยคที่ใช้ในการติดต่อสื่อสารในการประกอบธุรกิจและการบริการอาหาร</p>	<p>- เปลี่ยนรหัสรายวิชา</p> <p>- ปรับคำอธิบายรายวิชา</p> <p>- เพิ่มหน่วยกิต</p> <p>- วิชาเลือก: ชุดวิชาการสื่อสารสำหรับธุรกิจอาหาร</p>
<p>นอธ362 ปฏิบัติการภาษาอังกฤษสำหรับธุรกิจอาหาร 1(0-3-0)</p> <p>FIB362 English for Food Business Laboratory</p> <p>ฝึกปฏิบัติการฟัง พูด อ่าน เขียน และโครงสร้างประโยคที่ใช้ในการติดต่อสื่อสารในการประกอบธุรกิจและการบริการอาหาร</p>		<p>- ยกเลิกรายวิชา</p> <p>- รวมเนื้อหาในรายวิชา</p> <p>นอธ461</p>

หลักสูตรเดิม 2562	หลักสูตรปรับปรุง 2567	หมายเหตุการเปลี่ยนแปลง
<p>นอธ333 การจัดการโซ่อุปทานและโลจิสติกส์ สำหรับธุรกิจอาหาร 1(1-0-2)</p> <p>FIB333 Supply Chain and Logistic Managements for Food Business</p> <p>ความหมายและหลักการจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทาน บทบาท ความสำคัญของโลจิสติกส์และโซ่อุปทานต่อเศรษฐกิจและองค์กร คอมพิวเตอร์และสารสนเทศเพื่อโลจิสติกส์ การวางแผนระบบโลจิสติกส์และโซ่อุปทาน การจัดการพัสดุและสินค้าคงคลัง การขนส่ง การบรรจุ และการจัดซื้อ แนวโน้มของโลจิสติกส์ทั้งภายในประเทศและระหว่างประเทศ และกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องกับการจัดการโซ่อุปทานและโลจิสติกส์ในธุรกิจอาหาร</p>	<p>นอธ383 การจัดการโซ่อุปทานและโลจิสติกส์ สำหรับธุรกิจอาหาร 1(1-0-2)</p> <p>FIB383 Supply Chain and Logistic Managements for Food Business</p> <p>ศึกษาความหมายและหลักการจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทาน บทบาท ความสำคัญของโลจิสติกส์และโซ่อุปทานต่อเศรษฐกิจและองค์กร คอมพิวเตอร์และสารสนเทศเพื่อโลจิสติกส์ การวางแผนระบบโลจิสติกส์และโซ่อุปทาน การจัดการพัสดุและสินค้าคงคลัง การขนส่ง การบรรจุ และการจัดซื้อ แนวโน้มของโลจิสติกส์ทั้งภายในประเทศและระหว่างประเทศ และกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องกับการจัดการโซ่อุปทานและโลจิสติกส์ในธุรกิจอาหาร</p>	<p>- เปลี่ยนรหัสรายวิชา</p> <p>- วิชาบังคับ: ชุดวิชาการพัฒนาโซ่อุปทานในธุรกิจอาหาร</p>
<p>นอธ363 ปฏิบัติการการจัดการโซ่อุปทานและโลจิสติกส์สำหรับธุรกิจอาหาร 1(0-2-1)</p> <p>FIB363 Supply Chain and Logistic Managements for Food Business Laboratory</p> <p>ฝึกปฏิบัติการจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทานในธุรกิจอาหาร การวางแผนระบบโลจิสติกส์และโซ่อุปทาน การจัดการพัสดุและสินค้าคงคลัง การขนส่ง การบรรจุ และการจัดซื้อ วิเคราะห์แนวโน้มของโลจิสติกส์ทั้งภายในประเทศและระหว่างประเทศ</p>	<p>นอธ384 ปฏิบัติการการจัดการโซ่อุปทานและโลจิสติกส์สำหรับธุรกิจอาหาร 1(0-3-0)</p> <p>FIB384 Supply Chain and Logistic Managements for Food Business Practicum</p> <p>ฝึกปฏิบัติการจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทานในธุรกิจอาหาร การวางแผนระบบโลจิสติกส์และโซ่อุปทาน การจัดการพัสดุและสินค้าคงคลัง การขนส่ง การบรรจุ และการจัดซื้อ วิเคราะห์แนวโน้มของโลจิสติกส์ทั้งภายในประเทศและระหว่างประเทศ</p>	<p>- เปลี่ยนรหัสรายวิชา</p> <p>- วิชาบังคับ: ชุดวิชาการพัฒนาโซ่อุปทานในธุรกิจอาหาร</p>
<p>นอธ334 การสร้างตราสินค้าและการจัดการราคา สำหรับธุรกิจอาหาร 1(1-0-2)</p> <p>FIB334 Product Branding and Pricing Management for Food Business</p> <p>ศึกษาความสำคัญและแนวคิดเกี่ยวกับตราสินค้า การสร้างตราสินค้าให้เติบโตและยั่งยืน การกำหนดตำแหน่งตราสินค้า การวางแผนตราสินค้าใน การดำเนินงาน การวัดและประเมินผลเกี่ยวกับตราสินค้า หลักการและวิธีการกำหนดราคาผลิตภัณฑ์ กลยุทธ์ด้านราคา การกำหนดราคาตามสถานการณ์ต่างๆ ปัญหาเกี่ยวกับราคาและจริยธรรมในการตั้งราคา</p>	<p>นอธ363 การสร้างตราสินค้าและการจัดการราคา สำหรับธุรกิจอาหาร 1(1-0-2)</p> <p>FIB363 Branding and Pricing Management for Food Business</p> <p>ศึกษาความสำคัญและแนวคิดเกี่ยวกับตราสินค้า การสร้างตราสินค้าให้เติบโตและยั่งยืน การกำหนดตำแหน่งตราสินค้า การวางแผนตราสินค้าใน การดำเนินงาน การวัดและประเมินผลเกี่ยวกับตราสินค้า หลักการและวิธีการกำหนดราคาผลิตภัณฑ์ กลยุทธ์ด้านราคา การกำหนดราคาตามสถานการณ์ต่างๆ ปัญหาเกี่ยวกับราคาและจริยธรรมในการตั้งราคา</p>	<p>- เปลี่ยนรหัสรายวิชา</p> <p>- วิชาบังคับ: ชุดวิชาการตลาดเชิงกลยุทธ์สำหรับธุรกิจอาหาร</p>

หลักสูตรเดิม 2562	หลักสูตรปรับปรุง 2567	หมายเหตุการเปลี่ยนแปลง
และกรณีศึกษาด้านตราสินค้าและราคาสำหรับธุรกิจอาหาร	และกรณีศึกษาด้านตราสินค้าและราคาสำหรับธุรกิจอาหาร	
<p>นอธ364 ปฏิบัติการการสร้างตราสินค้าและการจัดการราคาสำหรับธุรกิจอาหาร 1(0-2-1)</p> <p>FIB364 Product Branding and Pricing Management for Food Business Laboratory</p> <p>ฝึกปฏิบัติการสร้างตราสินค้าสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารและการบริการอาหารให้เติบโตและยั่งยืน</p> <p>การกำหนดตำแหน่งตราสินค้า การวางแผนตราสินค้าในการดำเนินงาน การวัดและประเมินผลเกี่ยวกับตราสินค้า กลยุทธ์การกำหนดราคาผลิตภัณฑ์อาหารและการบริการอาหาร</p>	<p>นอธ364 ปฏิบัติการการสร้างตราสินค้าและการจัดการราคาสำหรับธุรกิจอาหาร 1(0-3-0)</p> <p>FIB364 Branding and Pricing Management for Food Business Practicum</p> <p>ฝึกปฏิบัติการสร้างตราสินค้าสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารและการบริการอาหารให้เติบโตและยั่งยืน</p> <p>การกำหนดตำแหน่งตราสินค้า การวางแผนตราสินค้าในการดำเนินงาน การวัดและประเมินผลเกี่ยวกับตราสินค้า กลยุทธ์การกำหนดราคาผลิตภัณฑ์อาหารและการบริการอาหาร</p>	<p>- วิชาบังคับ: ชูติวิชาการตลาดเชิงกลยุทธ์สำหรับธุรกิจอาหาร</p>
<p>นอธ262 เทคนิคการสื่อสารและการนำเสนองาน 2(0-4-2)</p> <p>FIB262 Communication and Presentation Techniques</p> <p>ฝึกปฏิบัติการใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ และเครือข่ายคอมพิวเตอร์ อุปกรณ์ประกอบการนำเสนอ การเลือกรูปแบบการสื่อสาร การนำเสนองาน การเขียนเพื่อการสื่อสาร การเจรจาต่อรอง การโน้มน้าว การแสดงความคิดเห็น การตั้งคำถาม การตอบคำถาม การอ้างอิงแหล่งที่มาของข้อมูล รวมถึงการพัฒนาบุคลิกภาพที่เหมาะสมในการนำเสนองาน</p>	<p>นอธ462 เทคนิคการสื่อสารและการนำเสนองาน 3(2-2-5)</p> <p>FIB462 Communication and Presentation Techniques</p> <p>ศึกษา และฝึกปฏิบัติการสื่อสารที่มีประสิทธิภาพ การออกแบบโครงสร้างการนำเสนอ วิธีการนำเสนอ บุคลิกภาพในการนำเสนอ และการใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ และอุปกรณ์ ในการพัฒนาสื่อและการนำเสนอโดยตรง และแบบออนไลน์ และบุคลิกภาพ</p>	<p>- เปลี่ยนรหัสรายวิชา</p> <p>- เปลี่ยนคำอธิบายรายวิชา</p> <p>- เพิ่มหน่วยกิต</p> <p>- วิชาเลือก: ชูติวิชาการสื่อสารสำหรับธุรกิจอาหาร</p>
<p>นอธ361 การฝึกงานวิชาชีพในธุรกิจอาหาร 1 2(0-17-0)</p> <p>FIB361 Professional Practicum in Food Business I</p> <p>ศึกษาระบบการทำงานและฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจการผลิตอาหารหรือธุรกิจการบริการอาหาร ในระดับองค์กรขนาดกลางถึงขนาดใหญ่ รวมระยะเวลาไม่น้อยกว่า 250 ชั่วโมง</p>	<p>นอธ391 การฝึกงานวิชาชีพในธุรกิจอาหาร 1 2(0-17-0)</p> <p>FIB391 Professional Practicum in Food Business I</p> <p>ศึกษาระบบการทำงาน ฝึกปฏิบัติงานร่วมกับสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจการผลิตอาหารหรือธุรกิจการบริการอาหาร หรือการประกอบธุรกิจด้วยตนเอง เรียนรู้ทักษะที่จำเป็นสำหรับผู้ปฏิบัติงานด้านอาหาร รวมระยะเวลาไม่น้อยกว่า 250 ชั่วโมง พร้อมทั้งนำเสนอผลการปฏิบัติงานและได้รับการประเมินผลจากสถานประกอบการ</p>	<p>- เปลี่ยนรหัสรายวิชา</p> <p>- เปลี่ยนคำอธิบายรายวิชา</p> <p>- วิชาบังคับ: ชูติวิชาการสร้างประสบการณ์วิชาชีพและการวิจัยด้านนวัตกรรมอาหารและธุรกิจ</p>

หลักสูตรเดิม 2562	หลักสูตรปรับปรุง 2567	หมายเหตุการเปลี่ยนแปลง
<p>นอธ365 สัมมนา 1(0-2-1) FIB365 Seminar ศึกษาค้นคว้า วิพากษ์หัวข้อใหม่ที่น่าสนใจทาง นวัตกรรมอาหารและธุรกิจ เรียบเรียงเป็น เอกสารรายงาน และนำเสนอในที่ประชุม การปฏิบัติ ตามจรรยาบรรณนักวิจัยและ/หรือนักวิชาการ</p>	<p>นอธ355 สัมมนา 1(0-2-1) FIB355 Seminar ศึกษา ค้นคว้า รวบรวม วิพากษ์หัวข้อ ที่น่าสนใจ ทางด้านนวัตกรรมอาหารและ/ธุรกิจอาหาร นำเสนอ ในที่ประชุม และเรียบเรียงเป็นข้อมูลที่สามารถ เผยแพร่ได้</p>	<p>- เปลี่ยนรหัสรายวิชา - เปลี่ยนคำอธิบาย รายวิชา - วิชาบังคับ: ชุดวิชาการ วิเคราะห์ข้อมูลเพื่อ พัฒนานวัตกรรมอาหาร</p>
<p>นอธ461 การฝึกงานวิชาชีพในธุรกิจอาหาร 2 2(0-17-0) FIB461 Professional Practicum in Food Business II ศึกษาระบบการทำงานและฝึกปฏิบัติงานในสถาน ประกอบการที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจการผลิตอาหาร ธุรกิจอาหาร หรือธุรกิจการบริการอาหาร ใน ระดับกลางและขนาดย่อม รวมระยะเวลาไม่น้อยกว่า 250 ชั่วโมง</p>	<p>นอธ491 การฝึกงานวิชาชีพในธุรกิจอาหาร 2 2(0-17-0) FIB491 Professional Practicum in Food Business II ศึกษาระบบการทำงาน และฝึกปฏิบัติงานในสถาน ประกอบการที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจการผลิตอาหาร ธุรกิจอาหาร หรือธุรกิจการบริการอาหาร ใน ระดับกลางและขนาดย่อม รวมระยะเวลาไม่น้อยกว่า 250 ชั่วโมง พร้อมทั้งทำมิโปรเจกต์ระหว่างการ ปฏิบัติงาน นำเสนอผลการปฏิบัติงานและได้รับการ ประเมินผลจากสถานประกอบการ</p>	<p>- เปลี่ยนรหัสรายวิชา - ปรับคำอธิบายรายวิชา - วิชาบังคับ: ชุดวิชาการ สร้างประสบการณ์ วิชาชีพและการวิจัยด้าน นวัตกรรมอาหารและ ธุรกิจ</p>
<p>นอธ462 โครงการผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร4(0-8-4) FIB462 Food Entrepreneurial Project ศึกษาค้นคว้า และวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับปัญหา ทางด้านการประกอบธุรกิจอาหาร นวัตกรรม ผลิตภัณฑ์และการบริการอาหาร เพื่อใช้ในการ ออกแบบ ปรับแผนและดำเนินธุรกิจใหม่ นำเสนอผล การดำเนินงานตลอดจนการเผยแพร่ในที่สาธารณะ</p>	<p>นอธ492 โครงการผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร 4(0-8-4) FIB492 Food Entrepreneurial Project ศึกษาค้นคว้า และวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับปัญหา ทางด้านการประกอบธุรกิจอาหาร นวัตกรรม ผลิตภัณฑ์และการบริการอาหาร เพื่อใช้ในการ ออกแบบ ปรับแผนและดำเนินธุรกิจใหม่ นำเสนอผล การดำเนินงานตลอดจนการเผยแพร่ในที่สาธารณะ</p>	<p>- เปลี่ยนรหัสรายวิชา - วิชาบังคับ: ชุดวิชาการ สร้างประสบการณ์ วิชาชีพและการวิจัยด้าน นวัตกรรมอาหารและ ธุรกิจ</p>
<p>นอธ463 สหกิจศึกษา 6(0-36-0) FIB463 Co-operative Education ศึกษาระบบการทำงานและฝึกปฏิบัติงานในสถาน ประกอบการที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร ธุรกิจ อาหาร ธุรกิจการบริการอาหาร ในระดับชุมชน วิสาหกิจชุมชน หรืออุตสาหกรรม โดยปฏิบัติงานใน หน้าที่ตามภารกิจที่ได้รับมอบหมายจากสถานที่ ฝึกงาน และทำโครงการวิจัยเพื่อพัฒนาหรือ แก้ปัญหาของสถานที่ฝึกงาน ในส่วนผลิต ควบคุม คุณภาพ วิจัย พัฒนาระบบ วิเคราะห์และทดสอบ</p>	<p>นอธ493 สหกิจศึกษา 6(0-36-0) FIB493 Co-operative Education ศึกษาระบบการทำงานและฝึกปฏิบัติงานในสถาน ประกอบการที่เกี่ยวข้องกับ การผลิตอาหาร ธุรกิจ อาหาร ธุรกิจการบริการอาหาร ในระดับชุมชน วิสาหกิจชุมชน หรืออุตสาหกรรม โดยปฏิบัติงานใน หน้าที่ตามภารกิจที่ได้รับมอบหมายจากสถานที่ ฝึกงาน และทำโครงการวิจัยเพื่อพัฒนาหรือ แก้ปัญหา ของ สถานที่ฝึกงาน ในส่วนผลิต ควบคุม คุณภาพ วิจัย พัฒนาระบบ วิเคราะห์และทดสอบ</p>	<p>- เปลี่ยนรหัสรายวิชา - วิชาบังคับ: ชุดวิชาการ สร้างประสบการณ์ วิชาชีพและการวิจัยด้าน นวัตกรรมอาหารและ ธุรกิจ</p>

หลักสูตรเดิม 2562	หลักสูตรปรับปรุง 2567	หมายเหตุการเปลี่ยนแปลง
ออกมาตรฐานและกฎหมาย หรือส่วนอื่นที่เกี่ยวข้อง รวมระยะเวลาไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์	ออกมาตรฐานและกฎหมาย หรือส่วนอื่นที่เกี่ยวข้อง รวมระยะเวลาไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์	
	<p>นอธ231 การจัดการธุรกิจบริการอาหาร 1 1(1-0-2)</p> <p>FIB231 Food Service Management I</p> <p>ศึกษาแนวโน้มธุรกิจบริการอาหารและเครื่องตีพิมพ์ประเภทและรูปแบบของธุรกิจบริการอาหาร การวางแผนและการจัดทำรายการอาหาร เลือกรายการอาหารให้เหมาะสมกับรูปแบบการบริการ การควบคุมปริมาณและคุณภาพอาหาร การคำนวณต้นทุนอาหาร การตั้งราคา การจัดการสต็อก การกำหนดคุณภาพและการคัดเลือกผู้ให้บริการจัดส่งวัตถุดิบ การผลิตอาหารปริมาณมาก (High volume production in food service) การผลิตอาหารสำหรับการจัดเลี้ยง (Food catering) การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์และการควบคุมคุณภาพอาหารระหว่างการจัดส่ง การยืดอายุวัตถุดิบและอาหารพร้อมบริโภค</p>	<p>- รายวิชาใหม่</p> <p>- วิชาบังคับ: ชุติวิชาการสร้างธุรกิจอาหารอย่างมืออาชีพ</p>
	<p>นอธ232 ปฏิบัติการจัดการธุรกิจอาหาร 1 2(0-4-2)</p> <p>FIB232 Food Service Management Practicum I</p> <p>ปฏิบัติการการวางแผนและการจัดทำรายการอาหาร การควบคุมปริมาณและคุณภาพอาหาร การคำนวณต้นทุนอาหาร การตั้งราคา การจัดการสต็อก การกำหนดคุณภาพวัตถุดิบ การผลิตอาหารปริมาณมาก (High volume production in food service) การผลิตอาหารสำหรับการจัดเลี้ยง (Food catering) การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์และการควบคุมคุณภาพอาหารระหว่างการจัดส่ง การยืดอายุวัตถุดิบและอาหารพร้อมบริโภค</p>	<p>- รายวิชาใหม่</p> <p>- วิชาบังคับ: ชุติวิชาการสร้างธุรกิจอาหารอย่างมืออาชีพ</p>

หลักสูตรเดิม 2562	หลักสูตรปรับปรุง 2567	หมายเหตุการเปลี่ยนแปลง
	<p>นอธ233 การจัดการธุรกิจบริการอาหาร 2 1(1-0-2)</p> <p>FIB233 Food Service Management II</p> <p>ศึกษาการวิเคราะห์โครงสร้างรายได้และรายจ่ายของร้านอาหาร การคำนวณจุดคุ้มทุน การจัดทำมาตรฐานการปฏิบัติงาน (SOP) การวางแผนกำลังคน การบริการและการสร้างความพึงพอใจให้กับกลุ่มผู้บริโภคเป้าหมายในทุกมิติ มารยาทและจรรยาบรรณของบุคลากรในธุรกิจบริการอาหาร การใช้เทคโนโลยีในการบริหารจัดการร้าน การวางแผนทำงานส่วนหน้าบ้านและงานหลังบ้าน (Back of house/front of house restaurant operation) การใช้บริการและการเลือกใช้บริการธุรกิจครัวกลาง (Cloud kitchen) การใช้บริการและการเลือกใช้บริการฟู้ดเดลิเวอรี่ (Food delivery)</p>	<p>- รายวิชาใหม่</p> <p>- วิชาบังคับ: ชุดวิชาการสร้างธุรกิจอาหารอย่างมืออาชีพ</p>
	<p>นอธ234 ปฏิบัติการจัดการจัดการธุรกิจอาหาร 2 1(0-2-1)</p> <p>FIB234 Food Service Management Practicum II</p> <p>ปฏิบัติการการวิเคราะห์โครงสร้างรายได้และรายจ่ายของร้านอาหาร การคำนวณจุดคุ้มทุน การจัดทำมาตรฐานการปฏิบัติงาน (SOP) การวางแผนกำลังคน การบริการและการสร้างความพึงพอใจให้กับกลุ่มผู้บริโภคเป้าหมายในทุกมิติ มารยาทและจรรยาบรรณของบุคลากรในธุรกิจบริการอาหาร ปฏิบัติการใช้เทคโนโลยีในการบริหารจัดการร้าน POS การวางแผนทำงานส่วนหน้าบ้านและงานหลังบ้าน (Back of house/front of house restaurant operation) การวางแผนการผลิตอาหารผ่านธุรกิจครัวกลาง (Cloud kitchen) การวางแผนการจัดส่งอาหารแบบฟู้ดเดลิเวอรี่ (Food delivery)</p>	<p>- รายวิชาใหม่</p> <p>- วิชาบังคับ: ชุดวิชาการสร้างธุรกิจอาหารอย่างมืออาชีพ</p>

หลักสูตรเดิม 2562	หลักสูตรปรับปรุง 2567	หมายเหตุการเปลี่ยนแปลง
	<p>นอธ244 ผู้ประกอบการรุ่น 2(0-6-0) FIB244 New Generation Entrepreneur</p> <p>ฝึกปฏิบัติการการออกแบบ วางแผน จัดทำระบบ ทดลองดำเนินธุรกิจ จัดทำบัญชี ฝึกการวางแผน รongรับในกรณีการดำเนินการไม่เป็นไปตามแผน กรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหารและเพิ่มพูน ประสบการณ์จากการดูงานภายนอก สรุปและ นำเสนอผลการเรียนรู้ในรูปแบบของการเขียน รายงานหรือการนำเสนอปากเปล่า</p>	<p>- รายวิชาใหม่ - วิชาบังคับ: ชุดวิชาการ บริหารธุรกิจอาหาร</p>
	<p>นอธ351 การวิเคราะห์ข้อมูลสำหรับธุรกิจอาหาร 2(2-0-4) FIB351 Data Analytics for Food Business</p> <p>ศึกษาบทบาท ความสำคัญของการวิเคราะห์ข้อมูลที่มีต่อการดำเนินงานทางธุรกิจอาหาร สถิติสำหรับ ธุรกิจอาหาร การทดสอบสมมติฐาน การวิเคราะห์ การถดถอยและสหสัมพันธ์เพื่อใช้สนับสนุนการ ตัดสินใจทางธุรกิจ ระบบซอฟต์แวร์หรือเครื่องมือที่ สามารถจัดเก็บข้อมูลในรูปแบบดิจิทัล กรณีศึกษา เกี่ยวกับการจัดการและใช้ประโยชน์ข้อมูลขนาดใหญ่</p>	<p>- รายวิชาใหม่ - รวมเนื้อหาบางส่วนของ รายวิชาคณิตศาสตร์และ สถิติสำหรับธุรกิจอาหาร - วิชาบังคับ: ชุดวิชาการ วิเคราะห์ข้อมูลเพื่อ พัฒนานวัตกรรมอาหาร</p>
	<p>นอธ352 ปฏิบัติการการวิเคราะห์ข้อมูลสำหรับ ธุรกิจอาหาร 1(0-3-0) FIB352 Data Analytics for Food Business Laboratory</p> <p>ปฏิบัติการด้านการจัดเตรียมข้อมูล การวิเคราะห์ แผลผล นำเสนอข้อมูลโดยใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ หรือระบบซอฟต์แวร์ที่สามารถจัดการข้อมูลใน รูปแบบดิจิทัล และการจัดการกับโจทย์ตาม สถานการณ์ที่ได้รับมอบหมาย</p>	<p>- รายวิชาใหม่ - รวมเนื้อหาบางส่วนของ รายวิชาคณิตศาสตร์และ สถิติสำหรับธุรกิจอาหาร - วิชาบังคับ: ชุดวิชาการ วิเคราะห์ข้อมูลเพื่อ พัฒนานวัตกรรมอาหาร</p>
	<p>นอธ381 การจัดการระบบปฏิบัติการในธุรกิจ อาหาร 1(1-0-2) FIB381 Operations Management in Food Business</p> <p>ศึกษาความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับระบบการผลิตและระบบ การบริการ การออกแบบผลิตภัณฑ์และการบริการ การพยากรณ์ความต้องการ การเลือกทำเลที่ตั้ง การ</p>	<p>- รายวิชาใหม่ - วิชาบังคับ: ชุดวิชาการ พัฒนาโซ่อุปทานในธุรกิจ อาหาร</p>

หลักสูตรเดิม 2562	หลักสูตรปรับปรุง 2567	หมายเหตุการเปลี่ยนแปลง
	วางแผนผังกิจการ การวางแผนควบคุมการผลิตและบริการ วิธีการทำงาน การวิเคราะห์และการปรับปรุงวิธีการทำงาน การบริหารสินค้าคงเหลือและการควบคุมคุณภาพ	
	<p>นอธ382 ปฏิบัติการการจัดการระบบปฏิบัติการในธุรกิจอาหาร 1(0-3-0)</p> <p>FIB382 Operations Management in Food Business Practicum</p> <p>ปฏิบัติการเกี่ยวกับระบบการผลิตและระบบการบริการ การออกแบบผลิตภัณฑ์และการบริการ การพยากรณ์ความต้องการ การเลือกทำเลที่ตั้ง การวางแผนผังกิจการ การวางแผนควบคุมการผลิตและบริการ วิธีการทำงาน การวิเคราะห์และการปรับปรุงวิธีการทำงาน การบริหารสินค้าคงเหลือและการควบคุมคุณภาพ</p>	<p>- รายวิชาใหม่</p> <p>- วิชาบังคับ: ชุดวิชาการพัฒนาโซ่อุปทานในธุรกิจอาหาร</p>
	<p>นอธ392 การเตรียมความพร้อมสู่การทำงานและสหกิจศึกษา 1(0-3-0)</p> <p>FIB392 Preparation for Work and Co-operative Education</p> <p>ฝึกวิเคราะห์ตนเอง แนวโน้มตลาดแรงงาน และสถานประกอบการที่เป็นต้นแบบในการดำเนินงานอย่างมีจริยธรรมและความปลอดภัยในที่ทำงาน ฝึกการนำเสนอ การสัมภาษณ์งาน และการสื่อสารในที่ทำงาน การแสดงบทบาทจำลองที่แสดงออกถึงบุคลิกภาพ ทักษะและคุณลักษณะที่พึงประสงค์ในการทำงาน การเขียนประวัติย่อเป็นภาษาไทยและภาษาอังกฤษ รวบรวมและสรุปแนวทางในการปฏิบัติสหกิจศึกษา การเขียนรายงานและนำเสนอผลงาน</p>	<p>- รายวิชาใหม่</p> <p>- วิชาบังคับ: ชุดวิชาการสร้างประสบการณ์วิชาชีพและการวิจัยด้านนวัตกรรมอาหารและธุรกิจ</p>

3) วิชาเลือก

หลักสูตรเดิม 2562	หลักสูตรปรับปรุง 2567	หมายเหตุการเปลี่ยนแปลง
<p>นอ๖411 ศิลปะการจัดอาหารและการตกแต่งร้านอาหาร 2(1-3-2)</p> <p>FIB411 Art of Food Presentation and Restaurant Decoration</p> <p>ศึกษาหลักศิลปะและการออกแบบอาหาร การเลือกภาชนะอุปกรณ์และวัสดุให้เหมาะสมในการตกแต่งอาหาร เทคนิคและการออกแบบตกแต่งอาหารเพื่อสร้างความโดดเด่น การจัดตกแต่งอาหารให้เหมาะสมกับโอกาส การจัดเสิร์ฟตามวัฒนธรรมการบริโภค ปฏิบัติการจัดอาหาร การออกแบบร้านอาหาร และการออกแบบหน้าร้านเพื่อดึงดูดความสนใจลูกค้า</p>		- ยกเลิกรายวิชา
<p>นอ๖412 ผลิตภัณฑ์อาหารจากพืช 3(2-3-4)</p> <p>FIB412 Food Products from Plant</p> <p>ศึกษาสมบัติทางเคมีและกายภาพของพืช ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพ และการควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์ การผลิตและวิเคราะห์คุณภาพตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารจากพืช</p>	<p>นอ๖421 เทคโนโลยีอาหารจากพืชและสัตว์ 3(2-2-5)</p> <p>FIB421 Plant and Animal Food Technology</p> <p>ศึกษาโครงสร้างและองค์ประกอบทางเคมี การเปลี่ยนแปลงหลังการเก็บเกี่ยวของพืชและหลังการตายของสัตว์ การเก็บรักษา สสำรวจแนวโน้มของผู้บริโภค วิเคราะห์ช่องว่างและสร้างโอกาสธุรกิจ ผลิตภัณฑ์อาหารจากพืชและสัตว์ ฝึกปฏิบัติการวิธี การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากพืชและเนื้อสัตว์ ประเภทต่างๆ ที่สอดคล้องกับกฎหมาย การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิต การทดสอบผลิตภัณฑ์ และการทดสอบผู้บริโภค และการใช้ประโยชน์จากเศษเหลือเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม</p>	<p>- เปลี่ยนรหัสวิชา</p> <p>- เปลี่ยนคำอธิบายรายวิชา</p> <p>- วิชาเลือก: ชุดวิชาเทคโนโลยีอาหาร</p>
<p>นอ๖413 ผลิตภัณฑ์อาหารจากสัตว์ 3(2-3-4)</p> <p>FIB413 Food Products from Animal</p> <p>ศึกษาสมบัติทางเคมีและกายภาพของเนื้อสัตว์ นม ไข่ สัตว์น้ำ ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพ และการควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์ การผลิตและวิเคราะห์คุณภาพตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์จากอาหารจากสัตว์</p>		<p>- ยกเลิกรายวิชา</p> <p>- รวมเนื้อหาในรายวิชานอ๖423</p>

หลักสูตรเดิม 2562	หลักสูตรปรับปรุง 2567	หมายเหตุการเปลี่ยนแปลง
<p>นอธ414 ธุรกิจผลิตภัณฑ์ขนมอบและขนมหวาน 3(2-3-4)</p> <p>FIB414 Bakery and Confectionery Business</p> <p>ศึกษาประเภทของผลิตภัณฑ์ขนมอบและขนมหวาน คุณสมบัติและหน้าที่ของส่วนผสม ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์ การควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา การเปลี่ยนแปลงคุณภาพระหว่างการเก็บรักษา การผลิตและวิเคราะห์คุณภาพตามมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ขนมอบและขนมหวาน และกรณีศึกษาเกี่ยวกับธุรกิจและการบริการผลิตภัณฑ์ขนมอบ และขนมหวาน</p>		<p>- ยกเลิกรายวิชา</p> <p>- รวมเนื้อหาในรายวิชา นอธ 425</p>
<p>นอธ415 ธุรกิจผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม 3(2-3-4)</p> <p>FIB415 Beverage Business</p> <p>ศึกษาชนิดและประเภทของเครื่องดื่ม การผลิตเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์และไม่มีแอลกอฮอล์ เครื่องดื่มประเภทอัดก๊าซและไม่อัดก๊าซ และผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มพื้นฐาน คุณภาพของผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม บรรจุภัณฑ์ การเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์ การผลิตและวิเคราะห์คุณภาพตามมาตรฐานของผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มและกรณีศึกษาเกี่ยวกับธุรกิจและการบริการผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม</p>	<p>นอธ422 เทคโนโลยีเครื่องดื่ม 3(2-2-5)</p> <p>FIB422 Beverage Technology</p> <p>การจำแนกประเภทเครื่องดื่ม กรรมวิธีการผลิต และพัฒนาเครื่องดื่ม ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์อัดก๊าซ เครื่องดื่มผง ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มโปรตีนสูง เครื่องดื่มจากผักและผลไม้ ชา กาแฟ และนม การบรรจุ การแสดงฉลาก การควบคุมคุณภาพและการตรวจสอบผู้บริโภค</p>	<p>- เปลี่ยนรหัสวิชา</p> <p>- เปลี่ยนคำอธิบายรายวิชา</p> <p>- วิชาเลือก: ชุติวิชา เทคโนโลยีอาหาร</p>
<p>นอธ416 อาหารไทยดั้งเดิมและอาหารฟิวชัน 3(2-3-4)</p> <p>FIB416 Thai Authentic and Fusion Food</p> <p>ศึกษาประวัติความเป็นมาและพัฒนาการของอาหารไทย ลักษณะและประเภทของอาหารไทย การประกอบอาหารไทย การจัดตกแต่งและการจัดเสิร์ฟ แนวคิดเกี่ยวกับอาหารผสวนวัฒนธรรมที่นำเอาวัตถุดิบ เครื่องปรุง และกระบวนการปรุงอาหารนานาชาติ และรากฐานทางวัฒนธรรมที่แตกต่างกันมา บูรณาการกันให้เกิดเป็นรายการอาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ปฏิบัติการนำแนวคิดเกี่ยวกับอาหารผสวนวัฒนธรรมมาใช้ในการประกอบอาหารไทยเชิงพาณิชย์ การดัดแปลงสูตรดั้งเดิมให้มีความ</p>		<p>- ยกเลิกรายวิชา</p>

หลักสูตรเดิม 2562	หลักสูตรปรับปรุง 2567	หมายเหตุการเปลี่ยนแปลง
ร่วมสมัย		
<p>นอช417 การประกอบอาหารเชิงโมเลกุล 2(1-3-2)</p> <p>FIB417 Molecular Cooking</p> <p>ศึกษาหลักการ การเลือกใช้วัตถุดิบและเทคนิคการเปลี่ยนรูปอาหาร โดยประยุกต์ใช้ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และอุปกรณ์ที่ทันสมัย ร่วมกับการนำเสนอแบบศิลปะสมัยใหม่ เพื่อสร้างสรรค์รูปแบบรสชาติ และเนื้อสัมผัสของอาหารที่แปลกใหม่</p>		- ยกเลิกรายวิชา
<p>วอก404 ภูมิปัญญาท้องถิ่นอาหารไทย 2(1-3-2)</p> <p>FSN404 Thai Food Traditional Knowledge</p> <p>ศึกษาค้นคว้าภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารไทยจากแหล่งข้อมูลที่มีการบันทึกไว้หรือปราชญ์ชาวบ้าน เพื่อเชื่อมโยง ต่อยอด พัฒนา หรืออธิบายภูมิปัญญา โดยใช้ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร</p>		- ยกเลิกรายวิชา
<p>วอก441 การผลิตอาหารอินทรีย์ 2(2-0-4)</p> <p>FSN441 Organic Food Production</p> <p>ศึกษาความหมายของอาหารอินทรีย์ ข้อกำหนดในการผลิต กฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารอินทรีย์ของประเทศไทยและต่างประเทศ คุณค่าทางโภชนาการและคุณภาพของอาหารอินทรีย์ แนวโน้มการบริโภค ผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและสังคม</p>		- ยกเลิกรายวิชา
<p>นอช431 การจัดการธุรกิจแฟรนไชส์ 2(2-0-4)</p> <p>FIB431 Franchise Business Management</p> <p>ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับธุรกิจแฟรนไชส์ ประเภทของธุรกิจแฟรนไชส์ ข้อดีและข้อเสียของ การทำธุรกิจแฟรนไชส์ของธุรกิจอาหาร กฎเกณฑ์ เงื่อนไข การตลาด การจัดการ และการจัดหาเงินทุนสำหรับการทำธุรกิจ การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการทำธุรกิจ การติดต่อ และกระบวนการในการสร้างสรรค์โอกาสทางธุรกิจอาหารโดยผ่านระบบแฟรนไชส์</p>		- ยกเลิกรายวิชา

หลักสูตรเดิม 2562	หลักสูตรปรับปรุง 2567	หมายเหตุการเปลี่ยนแปลง
<p>นอธ432 การจัดการธุรกิจแบบครอบครัว 2(2-0-4) FIB432 Family Business Management</p> <p>ศึกษารูปแบบและการดำเนินงานธุรกิจแบบครอบครัว วัฒนธรรมองค์กรของธุรกิจแบบครอบครัว บทบาทและความสัมพันธ์ของสมาชิกในครอบครัว การพัฒนาและการวางแผนการดำเนินธุรกิจ การจัดโครงสร้างองค์กรธุรกิจแบบครอบครัว การบริหารความขัดแย้ง การพัฒนาทีมงานที่ช่วยให้ธุรกิจแบบครอบครัวประสบความสำเร็จ การเตรียมความพร้อมในการสร้างทายาททางธุรกิจ</p>		- ยกเลิกรายวิชา
<p>นอธ433 การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม 3(2-2-5) FIB433 Small and Medium Enterprises Management</p> <p>ศึกษาและวิเคราะห์ลักษณะ คุณสมบัติของธุรกิจขนาดกลางและขนาดเล็ก การบริหารงานและปัญหาที่เกี่ยวข้องในการดำเนินธุรกิจขนาดกลาง และขนาดเล็ก การเริ่มต้นประกอบธุรกิจ การลงทุน การจัดหาเงินทุน การจัดการ การปฏิบัติงาน โครงสร้างของตลาดและการดำเนินกลยุทธ์ทางการตลาด</p>		- ยกเลิกรายวิชา
<p>นอธ434 การบริหารงานขาย 3(2-2-5) FIB434 Sales Management</p> <p>ศึกษาและวิเคราะห์บทบาท หน้าที่ ความรับผิดชอบของงานขายในธุรกิจ การกำหนดนโยบาย กลยุทธ์ การบริหารงานขาย การประเมินผลงานขายให้สอดคล้องกับนโยบายการตลาดและนโยบายธุรกิจ</p>		- ยกเลิกรายวิชา
<p>นอธ435 การโฆษณาและการสื่อสารทางธุรกิจ 3(2-2-5) FIB435 Advertising and Business Communication</p> <p>ศึกษาลักษณะและความสำคัญของการโฆษณาและประชาสัมพันธ์ ประเภทและความจำเป็นในการโฆษณา การเลือกใช้สื่อโฆษณา การกำหนดงบประมาณ กลยุทธ์การสร้างสรรคงานโฆษณา บทบาทและกระบวนการสื่อสารทางธุรกิจ เครื่องมือ</p>		<p>- ยกเลิกรายวิชา</p> <p>- เนื้อหาอยู่ในรายวิชานอธ 361-นอธ374 และ นอธ 462</p>

หลักสูตรเดิม 2562	หลักสูตรปรับปรุง 2567	หมายเหตุการเปลี่ยนแปลง
การสื่อสาร สิ่งแวดล้อมและจรรยาบรรณในการโฆษณาและการสื่อสารทางธุรกิจ		
<p>นอช436 การตลาดสำหรับกิจการเพื่อสังคม 3(2-3-4)</p> <p>FIB436 Marketing for Social Enterprise</p> <p>ศึกษากลยุทธ์ทางการตลาดและการประยุกต์ใช้แนวคิดทางการตลาดในการจัดทำแผนการตลาดของกิจการเพื่อสังคม การกำหนดเป้าหมายของกิจการเพื่อสังคมให้ธุรกิจสามารถสร้างผลกำไรที่นำไปสู่การแก้ไขปัญหาทางสังคมและสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน</p>		<p>- ยกเลิกรายวิชา</p> <p>- เนื้อหาอยู่ในรายวิชานอช 361 และ นอช362</p>
<p>นอช421 หัวข้อพิเศษทางนวัตกรรมอาหารเพื่อธุรกิจและการบริการ 2(1-2-3)</p> <p>FIB421 Selected Topics in Food Innovation for Business and Service</p> <p>ศึกษา วิเคราะห์ และวิพากษ์ หัวข้อใหม่ที่น่าสนใจทางนวัตกรรมอาหารและธุรกิจ</p>		<p>- ยกเลิกรายวิชา</p>
<p>ทนค 417 การศึกษาอิสระ 2(0-6-0)</p> <p>AIT417 Independent Study</p> <p>ศึกษาประเด็นในขอบเขตสาระที่ผู้เรียนสนใจเป็นพิเศษ และเพิ่มพูนประสบการณ์จากการเรียนรู้ภาษาในต่างประเทศเป็นเวลาไม่น้อยกว่า 3 สัปดาห์ สรุปและนำเสนอผลการเรียนรู้เป็นภาษาอังกฤษในรูปแบบของการเขียนรายงาน หรือการนำเสนอปากเปล่า ทั้งนี้ประเด็นที่ศึกษาขึ้นอยู่กับความเห็นชอบของสาขาวิชา ภายใต้การดูแลให้คำปรึกษาของอาจารย์ที่รับผิดชอบรายวิชา</p>		<p>- ยกเลิกรายวิชา</p>
	<p>นอช473 อาหารอุบัติใหม่ 2(2-0-4)</p> <p>FIB473 Novel foods</p> <p>ศึกษาสาเหตุและแนวโน้มการเกิดอาหารใหม่ในอนาคต ผลิตภัณฑ์เนื้อที่ทำจากพืช (Plant based meat) โปรตีนทางเลือก (Alternative protein) อาหารสังเคราะห์ (Synthetic food) อาหารตบโจทย์ โภชนาการเฉพาะบุคคล (personalized nutrition) เทคโนโลยีอาหารสามมิติ (3D printing food) กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์อาหารอุบัติ</p>	<p>- รายวิชาใหม่</p> <p>- วิชาเลือก: ชุดวิชาอาหารแห่งอนาคต</p>

หลักสูตรเดิม 2562	หลักสูตรปรับปรุง 2567	หมายเหตุการเปลี่ยนแปลง
	ใหม่ กรณีศึกษาเกี่ยวกับการทำธุรกิจนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารอบตีใหม่	
	<p>นอช423 ผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มสำหรับธุรกิจคาเฟ่3(2-2-5) FIB423 Food and Beverage for Café Business</p> <p>ศึกษาประเภทของผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มสำหรับร้านคาเฟ่ ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์ การควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา การเปลี่ยนแปลงคุณภาพระหว่างการเก็บรักษา การคิดต้นทุน การตั้งราคาขาย กรณีศึกษาเกี่ยวกับธุรกิจและการบริการผลิตภัณฑ์ขนมอบ และขนมหวาน และปฏิบัติการการพัฒนาและผลิตผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มสำหรับธุรกิจคาเฟ่</p>	<p>- รายวิชาใหม่ - วิชาเลือก: ชุติวิชาการบริหารจัดการธุรกิจคาเฟ่</p>
	<p>นอช474 การออกแบบประสบการณ์ผู้บริโภคสำหรับธุรกิจคาเฟ่ 3(2-2-5) FIB474 Design of Customer Experience for Café Business</p> <p>ศึกษาลักษณะ พฤติกรรมของผู้บริโภคในการตัดสินใจและใช้บริการ การกำหนดกลุ่มผู้บริโภคเป้าหมาย การสำรวจพฤติกรรม ความต้องการ และประสบการณ์ของผู้บริโภคเป้าหมาย การสร้างการภักดี การสร้างความพึงพอใจและความรู้สึกที่ดีให้กับลูกค้า กรณีศึกษาเกี่ยวกับธุรกิจร้านคาเฟ่ และการออกแบบธุรกิจคาเฟ่จากประสบการณ์ผู้บริโภค</p>	<p>- รายวิชาใหม่ - วิชาเลือก: ชุติวิชาการบริหารจัดการธุรกิจคาเฟ่</p>

ภาคผนวก ซ ข้อตกลงความร่วมมือระหว่างหน่วยงาน



บันทึกข้อตกลงความร่วมมือ
ระหว่าง
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
กับ
บริษัท เชีปเป้ จำกัด (มหาชน)

บันทึกข้อตกลงฉบับนี้จัดทำขึ้น ณ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ เมื่อวันที่ ๐๑ เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2565 คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ตั้งอยู่เลขที่ 114 ซอยสุขุมวิท 23 แขวงคลองเตยเหนือ เขตวัฒนา จังหวัดกรุงเทพมหานคร 10110 โดยรองศาสตราจารย์ ดร. สมชาย สันติวัฒนกุล ตำแหน่งอธิการบดีมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ซึ่งต่อไปในบันทึกข้อตกลงฉบับนี้เรียกว่า “มหาวิทยาลัย” ฝ่ายหนึ่ง กับบริษัท เชีปเป้ จำกัด (มหาชน) ตั้งอยู่เลขที่ 9/3 ถนนเสรีไทย แขวงคันนายาว เขตคันนายาว กรุงเทพมหานคร 10230 ซึ่งต่อไปในบันทึกข้อตกลงฉบับนี้เรียกว่า “บริษัท” อีกฝ่ายหนึ่งซึ่งต่อไปจะเรียกทั้งสองฝ่ายว่า “หน่วยงานทั้งสอง” หน่วยงานทั้งสองได้ตกลงทำบันทึกความร่วมมือไว้ต่อกัน โดยมีสาระสำคัญดังต่อไปนี้

ข้อ 1 วัตถุประสงค์ของความร่วมมือ

- 1.1 เพื่อสนับสนุนแลกเปลี่ยนบุคลากรในการเรียนการสอน การพัฒนาหลักสูตร และการอบรมสัมมนา
- 1.2 เพื่อการวิจัยและพัฒนา ทั้งด้านอุปกรณ์เครื่องมือ วัสดุดิบ องค์ความรู้ หรือสิ่งสนับสนุนอื่นๆ เพื่อต่อยอดองค์ความรู้ และนวัตกรรมไปสู่การใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์
- 1.3 เพื่อสนับสนุนการศึกษาดูงาน ฝึกงาน สหกิจศึกษา
- 1.4 เพื่อสนับสนุนการเผยแพร่ความรู้ อาทิ การอบรมสัมมนาทางวิชาการ อันเป็นประโยชน์ต่อทั้งสองหน่วยงาน ชุมชน และสังคม
- 1.5 ความร่วมมืออื่นๆ อันจะเป็นประโยชน์ต่องานวิชาการ ตามที่ทั้งสองฝ่ายเห็นสมควร

ข้อ 2 กรอบแนวทางการร่วมมือ

- 2.1 หน่วยงานทั้งสองตกลงให้ความร่วมมือในการสนับสนุนการให้ความรู้แก่ชุมชนเพื่อต่อยอดภูมิปัญญา และพัฒนาทักษะด้านต่างๆ สู่การเกิดประโยชน์เชิงพาณิชย์
- 2.2 ความร่วมมืออื่นๆ อันจะเป็นประโยชน์ต่องานบริการวิชาการ ตามที่ทั้งสองฝ่ายเห็นสมควร






ข้อ 3. ระยะเวลาของบันทึกข้อตกลง

บันทึกข้อตกลงนี้จะมีผลบังคับใช้นับตั้งแต่วันที่มีการลงนาม และมีกำหนดระยะเวลา 3 ปี บันทึกข้อตกลงนี้ บริษัทมีสิทธิบอกเลิกบันทึกข้อตกลงฉบับนี้ได้ไม่ว่าด้วยเหตุใด ๆ หรือระยะเวลาใด ๆ โดยแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรไปยังมหาวิทยาลัยล่วงหน้าไม่น้อยกว่า 30 วัน

ข้อ 4. การทบทวนสถานภาพของความร่วมมือ

ในระหว่างกำหนดเวลาตามบันทึกข้อตกลง หากฝ่ายใดมีความประสงค์ที่จะแก้ไข เปลี่ยนแปลง ขยายระยะเวลา ในบันทึกข้อตกลงนี้ ต้องแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรให้อีกฝ่ายหนึ่งทราบล่วงหน้าเป็นเวลาไม่น้อยกว่า 30 วัน และเมื่อทั้งสองฝ่ายให้ความเห็นชอบแล้ว ให้จัดทำเป็นบันทึกข้อตกลงเพิ่มเติม และให้ถือเป็นส่วนหนึ่งของบันทึกข้อตกลงนี้

ข้อ 5. ข้อกำหนดและเงื่อนไขอื่น ๆ

ทั้งนี้ ทั้งสองหน่วยงานจะประสานความร่วมมือระหว่างกันและจะสนับสนุนการดำเนินงาน ตลอดจนติดตาม ประเมินผลการดำเนินงาน ตามบันทึกความเข้าใจให้เกิดประโยชน์สูงสุดเป็นระยะต่อไป

ข้อ 6. การลงนามความร่วมมือ

บันทึกข้อตกลงฉบับนี้ทำขึ้นเพื่อแสดงถึงเจตนาที่ทั้งสองหน่วยงานจะเข้าร่วมมือตามที่กำหนดเอาไว้ในข้อ 1 และ ข้อ 2 ของบันทึกข้อตกลงฉบับนี้เท่านั้น

ทั้งนี้ การดำเนินงานตามข้อ 1. และข้อ 2. ของบันทึกข้อตกลงฉบับนี้ ไม่ถือเป็นหน้าที่ของบริษัทที่จะปฏิบัติตาม โดยจะถือเป็นหน้าที่ของทั้งสองหน่วยงาน ต่อเมื่อทั้งสองฝ่ายได้ทำการตกลงเพื่อดำเนินงานตามข้อ 1. และ ข้อ 2. ในรายละเอียดเป็นลายลักษณ์อักษรและลงนามร่วมกันทั้งสองฝ่าย

ข้อ 7. การรักษาข้อมูลอันเป็นความลับ

คู่สัญญาทั้งสองฝ่ายตกลงว่าข้อมูลที่คู่สัญญาฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งได้รับจากคู่สัญญาอีกฝ่ายหนึ่งภายใต้บันทึกข้อตกลงฉบับนี้หรือไม่ว่าด้วยเหตุใด ๆ ให้ถือว่าเป็นข้อมูลอันเป็นความลับของคู่สัญญาฝ่ายที่เปิดเผยข้อมูล และคู่สัญญาอีกฝ่ายหนึ่งตกลงจะไม่เปิดเผยข้อมูลอันเป็นความลับดังกล่าวให้กับบุคคลภายนอก โดยมีได้รับความยินยอมเป็นลายลักษณ์อักษรล่วงหน้าจากคู่สัญญาฝ่ายที่เปิดเผยข้อมูล หรือเป็นการเปิดเผยตามกฎหมายหรือคำสั่งศาลหรือข้อมูลเป็นที่เปิดเผยสาธารณะอยู่แล้ว ซึ่งมีได้เกิดขึ้นจากการผิดข้อตกลงรักษาความลับของทั้งสองฝ่าย ทั้งนี้ หน้าที่ในการรักษาข้อมูลอันเป็นความลับให้มีผลใช้บังคับต่อไป แม้บันทึกข้อตกลงฉบับนี้จะสิ้นสุดลงไม่ว่าด้วยเหตุใด จนกว่าข้อมูลนั้นจะกลายเป็นข้อมูลที่ไม่เป็นความลับ

บันทึกข้อตกลงฉบับนี้ ทำขึ้นไว้ 2 ฉบับ โดยมีข้อความถูกต้องตรงกันทุกประการ ทั้งสองฝ่ายได้อ่าน และเข้าใจข้อความโดยละเอียดตลอดแล้ว เห็นว่าถูกต้องตรงตามเจตนารมณ์ทุกประการ เพื่อเป็นหลักฐาน จึงได้ลงลายมือชื่อ พร้อมทั้งประทับตราสำคัญ (ถ้ามี) ไว้เป็นสำคัญต่อหน้าพยาน และต่างฝ่ายต่างเก็บไว้ แต่ละฉบับ



(รองศาสตราจารย์ ดร.สมชาย สันติวัฒนกุล)
อธิการบดี
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ



(นางสาวปิยจิต รักอริยะพงศ์)
CEO
บริษัท เช็ปปี้ จำกัด (มหาชน)



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อรรณูยา มิ่งเมือง)
คณบดีคณะเทคโนโลยี
และนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร
พยานฝ่ายมหาวิทยาลัย



(นายอานุภาพ รักอริยะพงศ์)
COO
บริษัท เช็ปปี้ จำกัด (มหาชน)



(นางสาวพาสิตา จันทร์เรือง)
Project Development
พยานของคู่สัญญาอีกฝ่ายหนึ่ง







บันทึกข้อตกลงความร่วมมือ

ระหว่าง

บริษัท เพนกวินกรุ๊ป จำกัด

กับ

มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ



บันทึกข้อตกลงฉบับนี้จัดทำขึ้น ณ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ เมื่อวันที่ 15 เดือนสิงหาคม พ.ศ.2566 คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ตั้งอยู่เลขที่ 114 ซอยสุขุมวิท 23 แขวงคลองเตยเหนือ เขตวัฒนา จังหวัด กรุงเทพมหานคร 10110 โดยรองศาสตราจารย์ ดร.สมชาย สันติวัฒนกุล ตำแหน่ง อธิการบดีมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ฝ่ายหนึ่ง กับ บริษัท เพนกวินกรุ๊ป จำกัด ตั้งอยู่เลขที่ 250/131 ซอยพุทธมณฑลสาย 2 ซอย 32 แขวงศาลาธรรมสพน์ เขตทวีวัฒนา กรุงเทพมหานคร 10170 โดย คุณธนพงศ์ วงศ์ชินศรี ตำแหน่ง เจ้าของธุรกิจร้าน เพนกวินกินซาบู ผู้มีอำนาจลงนามผูกพันนิติบุคคล อีกฝ่ายหนึ่ง ซึ่งต่อไปจะเรียกทั้งสองฝ่ายว่า “หน่วยงานทั้งสอง” หน่วยงานทั้งสองได้ตกลงทำบันทึกความร่วมมือไว้ต่อกัน โดยมีสาระสำคัญ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 วัตถุประสงค์ของความร่วมมือ

- 1.1 เพื่อสนับสนุนแลกเปลี่ยนบุคลากรในการเรียนการสอน การพัฒนาหลักสูตร และการอบรมสัมมนา
- 1.2 เพื่อการวิจัยและพัฒนา ทั้งด้านอุปกรณ์เครื่องมือ วัสดุดิบ องค์ความรู้ หรือสิ่งสนับสนุนอื่นๆ เพื่อต่อยอดองค์ความรู้ และนวัตกรรมไปสู่การใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์
- 1.3 เพื่อสนับสนุนการศึกษาดูงาน ฝึกงาน สหกิจศึกษา
- 1.4 เพื่อสนับสนุนการเผยแพร่ความรู้ อาทิ การอบรมสัมมนาทางวิชาการ อันเป็นประโยชน์ต่อทั้งสองหน่วยงาน ชุมชน และสังคม
- 1.5 ความร่วมมืออื่นๆ อันจะเป็นประโยชน์ต่องานวิชาการ ตามที่ทั้งสองฝ่ายเห็นสมควร

ข้อ 2 กรอบแนวทางการร่วมมือ

- 2.1 หน่วยงานทั้งสองตกลงให้ความร่วมมือในการสนับสนุนการให้ความรู้แก่ชุมชนเพื่อต่อยอดภูมิปัญญาและพัฒนาทักษะด้านต่างๆ สู่การเกิดประโยชน์เชิงพาณิชย์
- 2.2 ความร่วมมืออื่นๆ อันจะเป็นประโยชน์ต่องานบริการวิชาการ ตามที่ทั้งสองฝ่ายเห็นสมควร

ข้อ 3 ระยะเวลาของบันทึกข้อตกลง

บันทึกข้อตกลงนี้มีผลบังคับใช้นับตั้งแต่วันที่มีการลงนาม และมีกำหนดระยะเวลา 3 ปี บันทึกข้อตกลงนี้ จะมีการขยายระยะเวลา หรือยกเลิกได้ก็ต่อเมื่อทั้งสองหน่วยงานมีการตกลงยินยอม

ในระหว่างการดำเนินการตามบันทึกข้อตกลงนี้ หากฝ่ายใดประสงค์จะยกเลิกข้อตกลงให้แจ้งสาเหตุและเหตุผล เป็นลายลักษณ์อักษร ให้อีกฝ่ายหนึ่งทราบล่วงหน้าเป็นเวลาไม่น้อยกว่า 30 วัน ซึ่งการยกเลิกบันทึกข้อตกลงจะมีผลเมื่อ ทั้งสองฝ่ายเห็นชอบร่วมกัน และบรรดาความตกลงใดๆที่แนบท้ายบันทึกข้อตกลงฉบับนี้ ให้มีผลสิ้นสุดตามลงไปด้วย ทั้งนี้ การยกเลิกบันทึกข้อตกลงฉบับดังกล่าวจะไม่กระทบกระเทือนต่อความร่วมมือที่ยังผูกพัน หรืออยู่ระหว่างการ ดำเนินการ โดยให้ดำเนินการต่อไปจนแล้วเสร็จ

ข้อ 4 การทบทวนสถานภาพของความร่วมมือ

ในระหว่างกำหนดเวลาตามบันทึกข้อตกลง หากฝ่ายใดมีความประสงค์ที่จะแก้ไข เปลี่ยนแปลง ขยายระยะเวลา ในบันทึกข้อตกลงนี้ ต้องแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรให้อีกฝ่ายหนึ่งทราบล่วงหน้าเป็นเวลาไม่น้อยกว่า 30 วัน และเมื่อทั้งสองฝ่ายให้ความเห็นชอบแล้ว ให้จัดทำเป็นบันทึกข้อตกลงเพิ่มเติม และให้ถือเป็นส่วนหนึ่งของบันทึกข้อตกลงนี้

ข้อ 5 ข้อกำหนดและเงื่อนไขอื่นๆ

ทั้งนี้ ทั้งสองหน่วยงานจะประสานความร่วมมือระหว่างกันและจะสนับสนุนการดำเนินงาน ตลอดจนติดตาม ประเมินผลการดำเนินงาน ตามบันทึกความเข้าใจให้เกิดประโยชน์สูงสุดเป็นระยะต่อไป

บันทึกข้อตกลงฉบับนี้ ทำขึ้นไว้ 2 ฉบับ โดยมีข้อความถูกต้องตรงกันทุกประการ ทั้งสองฝ่ายได้อ่านและเข้าใจ ข้อความโดยละเอียดตลอดแล้ว เห็นว่าถูกต้องตรงตามเจตนารมณ์ทุกประการ เพื่อเป็นหลักฐานจึงได้ลงลายมือชื่อ พร้อมทั้งประทับตราสำคัญ (ถ้ามี) ไว้เป็นสำคัญต่อหน้าพยาน และต่างฝ่ายต่างเก็บไว้แต่ละฉบับ



(รองศาสตราจารย์ ดร.สมชาย สันติวัฒนกุล)
อธิการบดี
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ



(นายธนพงศ์ วงศ์ชินศรี)
เจ้าของธุรกิจร้านเพนกวินกินชาบู
บริษัท เพนกวินกั๊ปป จำกัด



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อรุณญา มิ่งเมือง)
รักษาการแทนคณบดี
คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร
พยานฝ่ายมหาวิทยาลัย



(นายอนุชา คำจุลลา)
ผู้จัดการทั่วไป
พยานฝ่ายบริษัท เพนกวินกั๊ปป จำกัด

ศักยภาพและความพร้อมของ บริษัท เพนกวินกรุ๊ป จำกัด ในการร่วมในการจัดเรียนการสอน

บริษัท เพนกวินกรุ๊ป จำกัด ก่อตั้งโดย คุณธนพงศ์ วงศ์ชินศรี และคุณธนพันธ์ วงศ์ชินศรี ในปี พ.ศ.2558 เพื่อดำเนินธุรกิจบริการร้านอาหาร Penguin Eat Shabu โดยปัจจุบันบริษัท เพนกวินกรุ๊ป จำกัด มีร้านอาหารทั้งสิ้น 6 สาขา ซึ่งเป็นธุรกิจที่เติบโตขึ้นจากการทำการตลาด ที่มีความพร้อมในด้านของการจัดการหลังร้าน มีระบบการจัดการร้านและพนักงานที่ดี

นอกจากนี้คุณธนพงศ์ วงศ์ชินศรี ที่มีความเชี่ยวชาญและประสบการณ์ในการทำธุรกิจบริการอาหาร ยังเปิดบริษัท เพนกวิน เอ็กซ์ จำกัด รับเป็นที่ปรึกษา ให้คำแนะนำเกี่ยวกับการดำเนินธุรกิจด้านอาหาร รวมทั้งให้บริการอุปกรณ์สำหรับร้านอาหาร และเป็นอาจารย์พิเศษ หรือวิทยากรบรรยายให้กับสถาบันอุดมศึกษาต่างๆ รวมทั้งเปิดคอร์สอบรมสัมมนาเกี่ยวกับการเริ่มต้นธุรกิจร้านอาหารให้แก่บุคคลที่สนใจ

ทั้งนี้จากความร่วมมือที่เคยมีมาในอดีต คุณธนพงศ์ วงศ์ชินศรี ได้เข้ามามีส่วนร่วมทั้งการให้มุมมองในการพัฒนาการดำเนินการของหลักสูตร อรรถกถาความก้าวหน้าของธุรกิจบริการอาหาร เข้ามาร่วมสอนในรายวิชาการตลาดดิจิทัล และพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ แนวคิดการเป็นผู้ประกอบการและการสร้างธุรกิจอาหาร สัมมนา และรับนิสิตเข้าฝึกงานทั้งในส่วนของร้าน Penguin Eat Shabu และรับนิสิตเข้าฝึกสหกิจศึกษาในบริษัท เพนกวิน เอ็กซ์ จำกัด ทำให้นิสิตได้ลงมือปฏิบัติกับสถานการณ์จริงในธุรกิจอาหาร

ดังนั้นด้วยมุมมอง และประสบการณ์ของบริษัท เพนกวินกรุ๊ป จำกัด จะช่วยเสริมจุดแข็งให้กับหลักสูตร ที่มีจุดเน้นในด้านธุรกิจบริการอาหารที่ตอบโจทย์ผู้บริโภคยุคดิจิทัล และเป็นต้นแบบการทำธุรกิจอาหารที่ให้ความสำคัญ และใส่ใจในการพัฒนานวัตกรรมเพื่อปรับปรุงคุณภาพของธุรกิจอยู่เสมอ รวมทั้งเครือข่ายด้านธุรกิจอาหารที่เป็นระบบนิเวศน์ที่ช่วยส่งเสริมทักษะการเป็นผู้ประกอบการให้นิสิตได้อย่างดียิ่งอีกด้วย

ผลจากการทำความร่วมมือกับสถานประกอบการที่มีบันทึกข้อตกลง (MOU)

จากความร่วมมือกับสถานประกอบการที่มี MOU ร่วมกับมหาวิทยาลัย ทั้งบริษัท เซ็ปเป้ จำกัด (มหาชน) และบริษัท เพนกวินกรุ๊ป จำกัด ทั้ง 2 สถานประกอบการได้ให้ความอนุเคราะห์รับนิสิตเข้าฝึกงาน และปฏิบัติสหกิจศึกษาอย่างต่อเนื่อง พร้อมทั้งส่งบุคลากรที่มีความเชี่ยวชาญในธุรกิจอาหารด้านต่าง ๆ อาทิเช่น ฝ่ายการตลาด ฝ่ายพัฒนาธุรกิจ ฝ่ายพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์และบริการ มาร่วมแลกเปลี่ยนประสบการณ์ ยกตัวอย่างกรณีศึกษาจากภาคธุรกิจ และให้โจทย์ในการพัฒนาทักษะด้านความคิดสร้างสรรค์ และการสร้างนวัตกรรม ส่งเสริมให้นิสิตได้รับประสบการณ์จากผู้ปฏิบัติงานจริง และสร้างแรงบันดาลใจในการทำธุรกิจ ด้วยการได้เรียนรู้จากผู้ประกอบการที่สร้างธุรกิจด้วยตนเองทั้งในส่วนธุรกิจขนาดใหญ่ และธุรกิจขนาดย่อม รวมทั้งเสริมสร้างความมั่นใจให้กับนิสิตในการประกอบอาชีพหลังสำเร็จการศึกษา บ่มเพาะความเป็นผู้ประกอบการที่มีทักษะทั้ง Hard และ Soft skill