

ข้อมูลหลักสูตร มคอ.2 (ฉบับย่อ)

ส่วนที่ 1: ข้อมูลทั่วไปของหลักสูตร

- ชื่อหลักสูตร (ภาษาไทย): วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมการอาหารและธุรกิจ
- ชื่อหลักสูตร (ภาษาอังกฤษ): Bachelor of Science Program in Food Innovation and Business
- ชื่อปริญญาและสาขาวิชา:
 - ภาษาไทย (ตัวเต็ม): วิทยาศาสตรบัณฑิต (นวัตกรรมการอาหารและธุรกิจ)
 - ภาษาไทย (ตัวย่อ): วท.บ. (นวัตกรรมการอาหารและธุรกิจ)
 - ภาษาอังกฤษ (ตัวเต็ม): Bachelor of Science (Food Innovation and Business)
 - ภาษาอังกฤษ (ตัวย่อ): B.Sc. (Food Innovation and Business)
- ระยะเวลาการศึกษา: หลักสูตร 4 ปี (ภาคปกติ)
- ภาษาที่ใช้ในการจัดการเรียนการสอน: ภาษาไทย

ส่วนที่ 2: จุดเด่นและปรัชญาของหลักสูตร (Highlight & Philosophy)

- ปรัชญาหลักสูตร (สั้นๆ 2-3 บรรทัด): บูรณาการองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตรการอาหาร นวัตกรรม และธุรกิจ เพื่อพัฒนาบุคลากรผู้มีทักษะมืออาชีพสำหรับธุรกิจอาหาร
- จุดเด่น/เหตุผลที่ต้องเรียนหลักสูตรนี้ (Program Highlights):
 - เรียนรู้จากโจทย์จริง ลงมือทำจริง
เน้นการเรียนรู้ผ่านการลงมือปฏิบัติ เชื่อมโยงความรู้จากห้องเรียนและห้องปฏิบัติการ สู่โจทย์จริงจากภาคธุรกิจ ชุมชน และสังคม
 - เปิดโลกธุรกิจอาหารนอกห้องเรียน
เรียนรู้ผ่านการศึกษาดูงานทุกภาคการศึกษา ตั้งแต่ผู้ประกอบการ SME ธุรกิจบริการอาหาร ไปจนถึงธุรกิจอาหารชั้นนำ เพื่อเปิดมุมมองและเรียนรู้รูปแบบการดำเนินธุรกิจที่หลากหลาย
 - สัมผัสประสบการณ์ทำงานจริงก่อนเรียนจบ
มีโอกาสฝึกงานและสหกิจศึกษากับองค์กรและธุรกิจอาหารและบริการชั้นนำ เรียนรู้การทำงานในสภาพแวดล้อมจริง และเตรียมความพร้อมก่อนก้าวสู่โลกการทำงาน
 - ต่อยอดสู่อาชีพได้หลากหลาย
องค์ความรู้ที่ผสมผสานทั้งด้านอาหาร นวัตกรรม และธุรกิจ เปิดโอกาสสู่สายงานที่หลากหลายในธุรกิจอาหารและบริการ
 - เริ่มต้นธุรกิจได้ตั้งแต่ยังเรียน
พัฒนาไอเดีย ผลิตภัณฑ์ และโมเดลธุรกิจผ่านการลงมือทำจริง พร้อมต่อยอดแนวคิดสู่การเป็นผู้ประกอบการและสร้างธุรกิจของตนเองในอนาคต
 - สร้างเครือข่ายกับภาคธุรกิจตั้งแต่ยังเรียน
เชื่อมต่อกับบริษัทและองค์กรพันธมิตรของหลักสูตร ผ่านโครงการ กิจกรรม และโจทย์จากภาคธุรกิจจริง เปิดโอกาสในการเรียนรู้ แลกเปลี่ยนประสบการณ์ และสร้างเครือข่ายสำหรับอนาคต

ส่วนที่ 3: ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง (Expected Learning Outcomes - ELOs)

เมื่อสำเร็จการศึกษาจากหลักสูตรนี้ บัณฑิตจะมีความสามารถดังนี้:

- PLO1: สามารถใช้ภาษาและเทคโนโลยีดิจิทัลในการเรียนรู้ การสื่อสาร และการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างเหมาะสม มีมุมมองเชิงธุรกิจ แสดงออกถึงความมีจิตสาธารณะและปฏิบัติตนอย่างเหมาะสมในฐานะพลเมืองและพลเมืองดิจิทัล
- PLO2: สามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารอย่างสร้างสรรค์ ถูกต้องตามหลักโภชนาการ และปลอดภัยต่อผู้บริโภค
- PLO3: สามารถวางแผนรูปแบบการดำเนินธุรกิจบริการอาหารได้อย่างเหมาะสม
- PLO4: สามารถประยุกต์ใช้แนวคิดเชิงนวัตกรรมในการจัดการธุรกิจอาหารอย่างเป็นระบบ ถูกต้องตามข้อบังคับและกฎหมาย
- **ด้านความรู้และทักษะวิชาชีพ:** สามารถการพัฒนาแนวคิดนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร หรือการบริการอาหารที่ตอบโจทย์ความต้องการของกลุ่มเป้าหมายและมีความเป็นไปได้ทางธุรกิจ
 - **ด้านทักษะสมัยใหม่ (Soft Skills):** ทักษะการคิดอย่างมีวิจารณญาณและการแก้ปัญหา ทักษะดิจิทัล
 - **ด้านคุณธรรมและสังคม:** มีความซื่อสัตย์สุจริตต่อตนเองและผู้อื่น ยึดมั่นในจรรยาบรรณของการเป็นผู้ประกอบการ มีจริยธรรมด้านการตลาด

ส่วนที่ 4: โครงสร้างหลักสูตรและรายวิชาที่น่าสนใจ (Curriculum Structure & Highlighted Courses)

- จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร: ไม่น้อยกว่า 125 หน่วยกิต
- สัดส่วนหมวดวิชา:
 - หมวดวิชาศึกษาทั่วไป: 30 หน่วยกิต
 - หมวดวิชาเฉพาะ (แกน/บังคับ/เลือก): 81 หน่วยกิต
 - หมวดวิชาเลือกเสรี: 14 หน่วยกิต
- **รายวิชาไฮไลท์ (Highlighted Courses):** (เลือกวิชาที่ฟังดูน่าสนใจ ทันสมัย หรือมีกิจกรรมสนุกๆ มาโชว์ 3-4 วิชา)
 - ชุดวิชาศาสตร์ของการประกอบอาหารอย่างมีโภชนาการเพื่อสุขภาพ เช่น รายวิชา
 - หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ
 - วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร
 - ชุดวิชาการบริหารธุรกิจอาหาร
 - การเงินและการบัญชีสำหรับธุรกิจอาหาร
 - กฎหมายและจริยธรรมสำหรับธุรกิจอาหาร
 - ผู้ประกอบการรุ่นใหม่
 - ชุดวิชานวัตกรรมธุรกิจอาหาร
 - การออกแบบธุรกิจบริการอาหาร
 - การออกแบบนวัตกรรมสำหรับธุรกิจอาหาร
 - ชุดวิชาการตลาดเชิงกลยุทธ์สำหรับธุรกิจอาหาร
 - การตลาดสำหรับธุรกิจอาหาร
 - การสร้างตราสินค้าและการจัดการราคาสำหรับธุรกิจอาหาร

ส่วนที่ 5: แนวทางการประกอบอาชีพหลังจบการศึกษา (Career Opportunities)

บัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาสามารถเข้าทำงานในหน่วยงานภาครัฐ รัฐวิสาหกิจ และภาคเอกชน รวมถึงประกอบอาชีพอิสระ ได้ดังนี้:

1. นักการตลาด/ผู้ช่วยผู้จัดการในธุรกิจอาหารและบริการอาหาร
2. เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพในธุรกิจบริการอาหาร/เจ้าหน้าที่ออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์
3. เจ้าหน้าที่บริหารสินค้า (Merchandiser)/ เจ้าหน้าที่จัดซื้อ/เจ้าหน้าที่วางแผนคลังสินค้า
4. ผู้ประกอบการสตาร์ทอัพ (Startup) หรือนักนวัตกรรมด้านผลิตภัณฑ์และการบริการอาหาร

ส่วนที่ 6: คุณสมบัติผู้สมัครและการรับสมัคร (Admissions)

- คุณสมบัติหลักของผู้สมัคร:
 - เป็นผู้สำเร็จการศึกษาชั้น ม.6 หรือเทียบเท่า
 - เกรดเฉลี่ยสะสม (GPAX) ขั้นต่ำ (ถ้ามี): ไม่ต่ำกว่า 2.50
- ช่องทางการรับสมัคร (TCAS): [ระบุรอบที่เปิดรับ เช่น เปิดรับในรอบที่ 1 Portfolio, รอบที่ 2 Quota และรอบที่ 3 Admission]

ส่วนที่ 7: อัตราค่าธรรมเนียมการศึกษา (Tuition Fees)

- ค่าธรรมเนียมการศึกษาต่อภาคการศึกษา: 25,000 บาท
- ค่าธรรมเนียมการศึกษาตลอดหลักสูตร (ประมาณ): 200,000 บาท

ส่วนที่ 8: ช่องทางการติดต่อหลักสูตร (Contact & Social Media)

- หน่วยงานรับผิดชอบ: สาขาวิชานวัตกรรมอาหารและธุรกิจ ภาควิชา นวัตกรรมผลิตภัณฑ์และธุรกิจ คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
- เบอร์โทรศัพท์: 02-649-5000 ต่อ 27167
- อีเมล: aiswu@g.swu.ac.th
- เว็บไซต์หลักสูตร: <https://ai.swu.ac.th/curriculum/23>
- Facebook Page: Food Innovation and Business
- สถานที่ตั้ง/แผนที่อาคาร: อาคารนวัตกรรมแห่งความยั่งยืน (ISB) ชั้น 5

ส่วนที่ 9: ข้อมูลอื่นๆ (จุดเด่นของภาควิชาที่ต้องการนำเสนอ)

หน่วยงานที่มีความร่วมมือกับหลักสูตร (MOU)

- บริษัท เชีปเป้ จำกัด (มหาชน)
- บริษัท เซ็นทรัล เรสตอรองส์ กรุ๊ป จำกัด
- บริษัท สยามสะเต็ค อินเทอร์เน็ตชั่นแนล แพรนไชส์ (2518) จำกัด
- บริษัท วี เซนส์ โซลูชั่น จำกัด
- บริษัท ชินโนวา จำกัด

ส่วนที่ 10: ภาพประกอบ











