

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559 (ฉบับร่าง)

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย
วิทยาเขต/คณะ/สาขาวิชา คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อหลักสูตร

ภาษาไทย : วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร
อังกฤษ : Bachelor of Science Program in Food Business Management

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ชื่อเต็ม (ไทย) : วิทยาศาสตรบัณฑิต (การจัดการธุรกิจอาหาร)
ชื่อย่อ (ไทย) : วท.บ.(การจัดการธุรกิจอาหาร)
ชื่อเต็ม (อังกฤษ) : Bachelor of Science (Food Business Management)
ชื่อย่อ (อังกฤษ) : B.Sc. (Food Business Management)

3. วิชาเอก/ความเชี่ยวชาญเฉพาะของหลักสูตร

การจัดการธุรกิจอาหาร มีเป้าหมายในการผลิตบัณฑิตให้มีความรู้พื้นฐานทางการแปรรูปอาหารและบริหารจัดการ

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

136 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

5.1 รูปแบบ

หลักสูตรระดับปริญญาตรี หลักสูตร 4 ปี

5.2 ภาษาที่ใช้

จัดการเรียนการสอนเป็นภาษาไทย เอกสารประกอบคำสอนและตำราในวิชาของหลักสูตรเป็นภาษาไทยและภาษาอังกฤษ

5.3 การรับเข้าศึกษา

รับนักศึกษาไทย และนักศึกษาต่างชาติที่สามารถพูด ฟัง อ่าน เขียน และเข้าใจภาษาไทยได้เป็นอย่างดี

5.4 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

-

5.5 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

6 .สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559

ปรับปรุงจากหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2554)

- คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร ให้ความเห็นชอบการปรับปรุงหลักสูตรเมื่อวันที่ 2 กุมภาพันธ์ พ.ศ.2559

- สภาวิชาการเห็นชอบ หลักสูตรในการประชุม ครั้งที่ 3/2559 เมื่อวันที่ 30 มีนาคม พ.ศ.2559 และการประชุมครั้งที่ 4/2559 เมื่อวันที่ 19 เมษายน พ.ศ. 2559

- สภามหาวิทยาลัยหอการค้าไทยอนุมัติ หลักสูตรในการประชุม ครั้งที่ 3/2559(316) เมื่อวันที่ 4 พฤษภาคม พ.ศ.2559

เปิดสอนในภาคต้น ปีการศึกษา 2559

7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

หลักสูตรมีความพร้อมในการเผยแพร่คุณภาพและมาตรฐานตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี ในปีการศึกษา 2561

8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

8.1 ประกอบธุรกิจด้านอาหาร

8.2 เจ้าหน้าที่ทำงานในห่วงโซ่อาหาร ตั้งแต่การผลิตวัตถุดิบการเกษตร จนถึง การบริการ ผู้บริโภค เช่น ธุรกิจที่เกี่ยวกับการจัดหาวัตถุดิบ ธุรกิจด้านการผลิตหรือแปรรูปอาหาร ธุรกิจค้าปลีก และค้าส่ง ธุรกิจทางการขายและการตลาดทางอาหาร ธุรกิจบริการด้านอาหาร เช่น ครีวภัตตาคาร ครีวการบินและโรงแรม ธุรกิจร้านอาหารแฟรนไชส์ รวมถึงธุรกิจการนำเข้าและส่งออกอาหาร ตัวอย่างตำแหน่งงาน เช่น เจ้าหน้าที่ฝ่ายวางแผนการผลิต เจ้าหน้าที่ฝ่ายผลิต เจ้าหน้าที่ฝ่ายคลังสินค้า/สต็อก เจ้าหน้าที่ฝ่ายการตลาด เจ้าหน้าที่ฝ่ายจัดซื้อ เจ้าหน้าที่ฝ่ายวางแผนงาน เจ้าหน้าที่ฝ่ายขาย และงานตำแหน่งอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

8.3 ทำงานในหน่วยงานของรัฐและรัฐวิสาหกิจที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหาร

8.4 ศึกษาต่อในระดับปริญญาโทในสาขาที่เกี่ยวข้อง

9. สถานที่จัดการเรียนการสอน

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.1 ปรัชญา

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร มุ่งให้การศึกษาเพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรมและจริยธรรม มีความรู้ความสามารถทั้งด้านการแปรรูปอาหารและบริหารจัดการ

1.2 วัตถุประสงค์

1.2.1 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรมและจริยธรรม มีความรู้ความสามารถด้านการจัดการธุรกิจอาหาร เพื่อรองรับการขยายตัวของวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมในประเทศไทย รวมทั้งผลิตบัณฑิตที่สามารถนำความรู้ไปประกอบธุรกิจด้านอาหารได้ด้วยตนเอง โดยมีแนวทางตามนโยบายการส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมของไทย

1.2.2 เพื่อส่งเสริมความก้าวหน้าทางวิชาการที่เกี่ยวข้องกับการจัดการธุรกิจอาหาร

หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

1. ระบบการจัดการศึกษา

1.1 ระบบ

การจัดการศึกษาเป็นแบบทวิภาค ข้อกำหนดต่าง ๆ ให้เป็นไปตามระเบียบมหาวิทยาลัยหอการค้าไทยว่าด้วยการศึกษาระบบหน่วยกิต ชั้นปริญญาบัณฑิต พ.ศ. 2545 (ภาคผนวก ก)

1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

มีการจัดการเรียนการสอนภาคฤดูร้อน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับพิจารณาของคณะกรรมการประจำหลักสูตร

1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ไม่มี

2. การดำเนินการหลักสูตร

2.1 วัน – เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

ภาคต้น	เดือน สิงหาคม - ธันวาคม
ภาคปลาย	เดือนมกราคม – พฤษภาคม
ภาคฤดูร้อน	เดือนมิถุนายน – กรกฎาคม

2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

2.2.1 เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย สายสามัญ (ม.6) หรือระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หรือเทียบเท่า หรือ

2.2.2 เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) หรือเทียบเท่า หรือระดับอนุปริญญา (3 ปี) หรือเทียบเท่า หรือ

2.2.3 เป็นผู้สำเร็จการศึกษาชั้นปริญญาตรีจากมหาวิทยาลัยอื่น หรือสถาบันการศึกษาชั้นสูงอื่นในประเทศหรือต่างประเทศ ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการรับรองและสมัครเข้าศึกษาในระดับปริญญาตรีในสาขาวิชาที่

2.3 ระบบการศึกษา

ระบบการศึกษาเป็นแบบชั้นเรียนโดยเป็นไปตามระเบียบมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย ว่าด้วยการศึกษาระบบหน่วยกิตชั้นปริญญาบัณฑิต พ.ศ. 2545

3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

3.1 หลักสูตร

3.1.1 จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตรจำนวน 136 หน่วยกิต

3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร

3.1.2 1.หมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวน 30 หน่วยกิต ประกอบด้วย

1) กลุ่มวิชาภาษา	15 หน่วยกิต
2) กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์	6 หน่วยกิต
3) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์	3 หน่วยกิต
4) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์	3 หน่วยกิต
5) กลุ่มวิชาพัฒนาคุณภาพชีวิต	3 หน่วยกิต

3.1.2.2 หมวดวิชาเฉพาะ จำนวน 100 หน่วยกิต ประกอบด้วย

1) กลุ่มวิชาพื้นฐานเฉพาะด้าน	21 หน่วยกิต
- ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	(12) หน่วยกิต
- ด้านบริหารธุรกิจ	(9) หน่วยกิต
2) กลุ่มวิชาเอก-บังคับ	64 หน่วยกิต
- ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	(43) หน่วยกิต
- ด้านบริหารธุรกิจ	(21) หน่วยกิต
3) กลุ่มวิชาเอก-เลือก	15 หน่วยกิต

แผนปกติ

วิชาเอก-เลือกในสาขา	15 หน่วยกิต
- ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	(9) หน่วยกิต
- ด้านบริหารธุรกิจ	(6) หน่วยกิต

ฝึกงานอย่างน้อย 250 ชั่วโมง

แผนที่มีวิชาสหกิจศึกษา

วิชาเอก-เลือกในสาขา	9 หน่วยกิต
- ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	(6) หน่วยกิต
- ด้านบริหารธุรกิจ	(3) หน่วยกิต

วิชาสหกิจศึกษา 6 หน่วยกิต

3.1.2.3 หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวน 6 หน่วยกิต

3.1.3 รายวิชาในหลักสูตร

3.1.3.1 รายวิชา

1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 30 หน่วยกิต

- กลุ่มวิชาภาษา จำนวน 15 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ- ศึกษด้วยตนเอง)	เงื่อนไขก่อนเรียน
HG008	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร (Thai for Communication)	3 (3-0-6)	-
HG009	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 1 (English for Communication 1)	3 (3-0-6)	-
HG010	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 2 (English for Communication 2)	3 (3-0-6)	ศึกษาก่อน HG009 หรือ คะแนน TOEIC 250 หรือเทียบเท่า
HG011	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 3 (English for Communication 3)	3 (3-0-6)	ศึกษาก่อน HG010 หรือ คะแนน TOEIC 350 หรือเทียบเท่า
HG012	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 4 (English for Communication 4)	3 (3-0-6)	ศึกษาก่อน HG011 หรือ คะแนน TOEIC 450 หรือเทียบเท่า

หมายเหตุ สำหรับกลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ นักศึกษาสามารถยื่นผลคะแนนสอบ TOEIC หรือเทียบเท่า ตามที่ระบุไว้ในคำอธิบายรายวิชา เพื่อขอยกเว้นรายวิชาภาษาอังกฤษได้ โดยต้องยื่นผลคะแนนสอบ TOEIC ให้เสร็จสิ้นภายในภาคเรียนที่ 2 ของปีการศึกษาที่ 2 ที่นักศึกษาเข้าศึกษา ในกรณีที่ยื่นผลคะแนน TOEIC 550 หรือมากกว่า นักศึกษาสามารถได้รับการยกเว้นวิชาภาษาอังกฤษได้ทุกรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป และต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชาอื่นๆ ที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัยฯ (ยกเว้นรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป) ทดแทนให้ครบ/ไม่น้อยกว่าจำนวนหน่วยกิตที่ได้รับการยกเว้น เพื่อให้มีจำนวนหน่วยกิตครบตามที่หลักสูตรกำหนด

- กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ จำนวน 6 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต	เงื่อนไขก่อนเรียน
		(บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)	
SG004	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีสมัยใหม่ (Modern Science and Technology)	3(3-0-6)	-
SG005	คณิตศาสตร์และสถิติสำหรับชีวิตประจำวัน (Mathematics and Statistics for Daily Life)	3(3-0-6)	-
SG006	การรู้ทางดิจิทัล (Digital Literacy)	3(3-0-6)	-

- กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ จำนวน 3 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต	เงื่อนไขก่อนเรียน
		(บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)	
BG003	การประกอบการเชิงนวัตกรรม (Innovative Entrepreneurship)	3(3-0-6)	-

- กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ จำนวน 3 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต	เงื่อนไขก่อนเรียน
		(บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)	
HG022	การบริหารตนเอง (Self-Management)	3(3-0-6)	-

- กลุ่มวิชาพัฒนาคุณภาพชีวิต จำนวน 3 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต	เงื่อนไขก่อนเรียน
		(บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)	
HG032	ทักษะการดำรงชีวิตในสังคมโลก (Global Life Skills)	3(3-0-6)	-

2) หมวดวิชาเฉพาะ จำนวน 100 หน่วยกิต

- กลุ่มวิชาพื้นฐานเฉพาะด้าน จำนวน 21 หน่วยกิต ประกอบด้วย

(1) ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร จำนวน 12 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต	เงื่อนไขก่อนเรียน
		(บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษด้วยตนเอง)	
ST181	เคมีและการวิเคราะห์อาหารเบื้องต้น (Fundamentals of Chemistry and Food Analysis)	3(2-3-4)	-
ST188	การจัดการวัตถุดิบต้นน้ำในระบบอาหาร (Management of Upstream Materials in Food System)	3(3-0-6)	-
SC283	จุลชีววิทยาทางอาหารเบื้องต้น (Fundamentals of Food Microbiology)	3(2-3-4)	-
ST185	ชีวเคมีอาหารเบื้องต้น (Fundamentals of Food Biochemistry)	3(2-3-4)	ศึกษาก่อน ST181 เคมีและการ วิเคราะห์อาหาร เบื้องต้น

(2) ด้านบริหารธุรกิจ จำนวน 9 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต	เงื่อนไขก่อนเรียน
		(บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษด้วยตนเอง)	
AC951	หลักบัญชีเบื้องต้น (Introduction to Accounting)	3(2-2-5)	-
BA102	การจัดองค์การและการบริหาร (Organization and Management)	3(3-0-6)	-

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต	เงื่อนไขก่อนเรียน
		(บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษด้วยตนเอง)	
BA210	การวิเคราะห์เชิงปริมาณและสถิติธุรกิจ (Quantitative Analysis and Business Statistics)	3(3-0-6)	ศึกษาก่อน SG005 คณิตศาสตร์และ สถิติสำหรับ ชีวิตประจำวัน

- กลุ่มวิชา เอก – บัณฑิต จำนวน 64 หน่วยกิต ประกอบด้วย

(1) ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร จำนวน 43 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต	เงื่อนไขก่อนเรียน (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง)
ST187	วิทยาศาสตร์การอาหารเบื้องต้น (Introduction to Food Science)	3(2-3-4)	-
SD206	โภชนาการเพื่อสุขภาพ (Nutrition for Health)	3(3-0-6)	ศึกษาก่อน ST185 ชีวเคมีอาหาร เบื้องต้น
SD213	เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร (Food Processing Technology)	3(2-3-4)	-
SD208	อาหารและเทคโนโลยีชีวภาพ (Food and Biotechnology)	3(3-0-6)	-
SD209	ความปลอดภัยทางอาหารและมาตรฐานด้าน สุขาภิบาล (Food Safety and Sanitation Standards)	3(2-3-4)	-
SD316	นโยบาย กฎหมาย และข้อกำหนดเกี่ยวกับอาหาร (Food Policy, Regulations, and Law)	3(3-0-6)	-
SD324	เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ (Bakery Products Technology and Business)	3(2-3-4)	-
SD331	การควบคุมคุณภาพอาหาร (Food Quality Control)	3(2-3-4)	-
SD332	ระบบบริหารคุณภาพอาหาร (Food Quality Management System)	3(3-0-6)	-
SD425	เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหารและการออกแบบ (Food Packaging Technology and Design)	3(3-0-6)	-
SD426	การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร (Food Product Research and Development)	3(2-3-4)	-
SD427	สัมมนาทางธุรกิจอาหาร (Seminar in Food Business)	1(1-0-2)	-
SD428	โครงการพิเศษทางธุรกิจอาหาร (Special Project in Food Business)	3(0-6-3)	-

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต	เงื่อนไขก่อนเรียน (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง)
SD429	เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีกและไข่ (Meat, Poultry and Egg Products Technology and Business)	3(2-3-4)	-
SD434	เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม (Beverage Products Technology and Business)	3(2-3-4)	-

(2) ด้านบริหารธุรกิจ จำนวน 21 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต	เงื่อนไขก่อนเรียน (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง)
BA201	หลักการตลาด (Principles of Marketing)	3(3-0-6)	-
BA205	การเงินธุรกิจ (Business Finance)	3(2-2-5)	ศึกษาก่อน AC951 หลักบัญชีเบื้องต้น
BA304	การจัดการการปฏิบัติการ (Operations Management)	3(3-0-6)	ศึกษาก่อน BA102 การจัดการองค์การ และการบริหาร
BE301	หลักการประกอบการ (Principles of Entrepreneurship)	3(3-0-6)	-
BH302	การจัดการทรัพยากรมนุษย์ (Human Resource Management)	3(3-0-6)	ศึกษาก่อน BA102 การจัดการองค์การ และการบริหาร
EC913	เศรษฐศาสตร์เบื้องต้น (Introduction to Economics)	3(3-0-6)	-
SD318	การจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทานอาหาร (Logistics and Food Supply Chain)	3(3-0-6)	-

รหัสวิชา ชื่อวิชา จำนวนหน่วยกิต เงื่อนไขก่อนเรียน
(บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง)

Management)

- กลุ่มวิชา เอก-เลือก จำนวน 15 หน่วยกิต

แผนปกติ เลือก จำนวน 15 หน่วยกิต และการฝึกงาน

แผนที่มีวิชาสหกิจศึกษา เลือก จำนวน 9 หน่วยกิต

และ วิชาสหกิจศึกษา 6 หน่วยกิต

(1) ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

แผนปกติ เลือกจำนวน 9 หน่วยกิต

แผนที่มีวิชาสหกิจศึกษา เลือกจำนวน 6 หน่วยกิต

รหัสวิชา ชื่อวิชา จำนวนหน่วยกิต เงื่อนไขก่อนเรียน
(บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง)

SD322	เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ (Health Food Products Technology and Business)	3(2-3-4)	-
SD323	เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์ธัญพืช (Cereal Products Technology and Business)	3(2-3-4)	-
SD325	เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ (Fruit and Vegetable Products Technology and Business)	3(2-3-4)	-
SD329	การประกอบธุรกิจอาหารเชิงสร้างสรรค์ (Creative Food Entrepreneurship)	3(3-0-6)	-
SD430	เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์ประมง (Fishery Products Technology and Business)	3(2-3-4)	-
SD431	เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์นม (Dairy Products Technology and Business)	3(2-3-4)	-
SD440	ประเด็นปัจจุบันในเทคโนโลยีและธุรกิจอาหาร (Current Topics in Food Technology and Business)	3(3-0-6)	-

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต	เงื่อนไขก่อนเรียน
----------	----------	---------------	-------------------

(บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษด้วยตนเอง)

SD458	เทคโนโลยีทางเอนไซม์ในธุรกิจอาหาร (Enzyme Technology in Food Business)	3(2-3-4)	-
-------	--	----------	---

(2) ด้านบริหารธุรกิจ

แผนปกติ เลือกจำนวน 6 หน่วยกิต

แผนที่มีวิชาสหกิจศึกษา เลือกจำนวน 3 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต	เงื่อนไขก่อนเรียน
----------	----------	---------------	-------------------

(บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษด้วยตนเอง)

SD327	การจัดการธุรกิจแฟรนไชส์ (Franchise Management)	3(3-0-6)	-
-------	---	----------	---

SD443	การจัดการธุรกิจอาหารระหว่างประเทศ (International Food Business Management)	3(3-0-6)	-
-------	---	----------	---

SD445	ธุรกิจการค้าปลีกอาหาร (Food Retail Business)	3(3-0-6)	-
-------	---	----------	---

SD451	พาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์สำหรับธุรกิจอาหาร (Electronic Commerce for Food Business)	3(3-0-6)	-
-------	---	----------	---

BE306	การจัดการธุรกิจครอบครัว (Family Business Management)	3(3-0-6)	-
-------	---	----------	---

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต	เงื่อนไขก่อนเรียน
----------	----------	---------------	-------------------

(บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษด้วยตนเอง)

BE320	การประกอบธุรกิจบริการ (Entrepreneuership in the Service Sector)	3(3-0-6)	-
-------	--	----------	---

BT351	การจัดการธุรกิจภัตตาคาร (Restaurant Business Management)	3(3-0-6)	-
-------	---	----------	---

SD461	การฝึกงาน (Practicum)	-	ลงทะเบียนไม่ต่ำกว่า 90 หน่วยกิต
-------	--------------------------	---	------------------------------------

3) หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวน 6 หน่วยกิต

นักศึกษาสามารถเลือกลงทะเบียนรายวิชาใดๆ ที่เปิดสอนในคณะต่างๆ ของมหาวิทยาลัย
หอการค้าไทย

รายวิชาที่ได้รับการยกเว้นสำหรับนักศึกษา ปวส. เทียบโอน

นักศึกษา ปวส. เทียบโอนที่เข้าศึกษาในหลักสูตรฯ ให้ได้รับการยกเว้นรายวิชา
ดังต่อไปนี้

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

1.1. กลุ่มวิชาภาษา ได้รับการยกเว้น

- วิชา HG008 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร (Thai for Communication)
- วิชา HG009 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 1 (English for Communication 1)

1.2 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ ได้รับการยกเว้นทั้งหมด

1.3 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ ได้รับการยกเว้นทั้งหมด

1.4 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ ได้รับการยกเว้นทั้งหมด

1.5 กลุ่มวิชาพัฒนาคุณภาพการศึกษา ได้รับการยกเว้นทั้งหมด

2. หมวดวิชาเฉพาะ ได้รับการยกเว้น

- วิชา SD461 การฝึกงาน (Practicum)
- รายวิชาอื่นสามารถเทียบโอนหน่วยกิตได้ตามระเบียบมหาวิทยาลัยหอการค้าไทยว่าด้วยการเทียบโอนหน่วยกิตในการเข้าศึกษาหลักสูตรปริญญาตรี พ.ศ.2548 และระเบียบมหาวิทยาลัยว่าด้วยการเทียบโอนความรู้ ทักษะและประสบการณ์ จากการศึกษาในระบบและ/หรือการศึกษาตามอัธยาศัยเข้าสู่การศึกษาในระบบตามหลักสูตรระดับปริญญาตรีและระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2547

3. หมวดวิชาเลือกเสรี ได้รับการยกเว้นทั้งหมด

2.6.1.1 แสดงแผนการศึกษา

หลักสูตร 4 ปี แผนปกติ จำนวน 136 หน่วยกิต

ชั้นปีที่ 1

ภาคต้น			
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (บรรยายปฏิบัติ-ศึกษา ด้วยตนเอง)	เงื่อนไขก่อนเรียน
ST181	เคมีและการวิเคราะห์อาหารเบื้องต้น Fundamentals of Chemistry and Food Analysis	3(2-3-4)	
ST188	การจัดการวัตถุดิบต้นน้ำในระบบอาหาร Management of Upstream Materials in Food System	3(3-0-6)	
BA102	การจัดองค์การและการบริหาร Organization and Management	3(3-0-6)	
BG003	การประกอบการเชิงนวัตกรรม Innovative Entrepreneurship	3(3-0-6)	
HG009	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 1 English for Communication 1	3(3-0-6)	
SG005	คณิตศาสตร์และสถิติสำหรับชีวิตประจำวัน Mathematics and Statistics for Daily Life	3(3-0-6)	
	รวม	18	

ชั้นปีที่ 1

ภาคปลาย			
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (บรรยายปฏิบัติ-ศึกษา ด้วยตนเอง)	เงื่อนไขก่อนเรียน
BA210	การวิเคราะห์เชิงปริมาณและสถิติธุรกิจ Quantitative Analysis and Business Statistics	3(3-0-6)	ศึกษาก่อน SG005
ST185	ชีวเคมีอาหารเบื้องต้น Fundamentals of Food Biochemistry	3(2-3-4)	ศึกษาก่อน ST181
ST187	วิทยาศาสตร์การอาหารเบื้องต้น Introduction to Food Science	3(2-3-4)	
HG008	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร Thai for Communication	3(3-0-6)	
HG010	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 2 English for Communication 2	3(3-0-6)	ศึกษาก่อน HG009 หรือ คะแนน TOEIC 250 หรือเทียบเท่า
HG032	ทักษะการดำรงชีวิตในสังคมโลก Global Life Skills	3(3-0-6)	
	รวม	18	

ชั้นปีที่ 2

ภาคต้น			
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษด้วยตนเอง)	เงื่อนไขก่อนเรียน
SC283	จุลชีววิทยาทางอาหารเบื้องต้น Fundamentals of Food Microbiology	3(2-3-4)	
SD206	โภชนาการเพื่อสุขภาพ Nutrition for Health	3(3-0-6)	ศึกษาก่อน ST185
AC951	หลักบัญชีเบื้องต้น Introduction to Accounting	3(2-2-5)	
BE301	หลักการประกอบการ Principles of Entrepreneurship	3(3-0-6)	
HG011	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 3 English for Communication 3	3(3-0-6)	ศึกษาก่อน HG010 หรือ คะแนน TOEIC 350 หรือเทียบเท่า
HG022	การบริหารตนเอง Self-Management	3(3-0-6)	
รวม		18	

ชั้นปีที่ 2

ภาคปลาย			
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษด้วยตนเอง)	เงื่อนไขก่อนเรียน
SD213	เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร Food Processing Technology	3(2-3-4)	
BA205	การเงินธุรกิจ Business Finance	3(2-2-5)	ศึกษาก่อน AC951
SD209	ความปลอดภัยทางอาหารและมาตรฐานด้านสุขาภิบาล Food Safety and Sanitation Standards	3(2-3-4)	
SD208	อาหารและเทคโนโลยีชีวภาพ Food and Biotechnology	3(3-0-6)	
SG004 หรือ SG006	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีสมัยใหม่ หรือ การรู้ทางดิจิทัล Modern Science and Technology หรือ Digital Literacy	3(3-0-6)	
HG012	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 4 English for Communication 4	3(3-0-6)	ศึกษาก่อน HG011 หรือ คะแนน TOEIC 450 หรือเทียบเท่า
รวม		18	

ชั้นปีที่ 3

ภาคต้น			
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษา ด้วยตนเอง)	เงื่อนไขก่อนเรียน
SD331	การควบคุมคุณภาพอาหาร Food Quality Control	3(2-3-4)	
SD324	เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ Bakery Products Technology and Business	3(2-3-4)	
BH302	การจัดการทรัพยากรมนุษย์ Human Resource Management	3(3-0-6)	ศึกษาก่อน BA102
BA201	หลักการตลาด Principles of Marketing	3(3-0-6)	
BA304	การจัดการการปฏิบัติการ Operations Management	3(3-0-6)	ศึกษาก่อน BA102
	วิชาเอกเลือก 1 วิชา	3	
	รวม	18	

ชั้นปีที่ 3

ภาคปลาย			
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษา ด้วยตนเอง)	เงื่อนไขก่อนเรียน
SD316	นโยบาย กฎหมาย และข้อกำหนดเกี่ยวกับอาหาร Food Policy, Regulations, and Law	3(3-0-6)	
SD332	ระบบบริหารคุณภาพอาหาร Food Quality Management System	3(3-0-6)	
SD318	การจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทานอาหาร Logistics and Food Supply Chain Management	3(3-0-6)	
SD429	เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และ ไข่ Meat, Poultry and Egg Products Technology and Business	3(2-3-4)	
EC913	เศรษฐศาสตร์เบื้องต้น Introduction to Economics	3(3-0-6)	
	วิชาเอกเลือก 1 วิชา	3	
	รวม	18	

ชั้นปีที่ 3

ภาคฤดูร้อน			
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	เงื่อนไขก่อนเรียน
SD461	การฝึกงาน	ไม่นับหน่วยกิต	ลงทะเบียนไม่ต่ำกว่า 90 หน่วยกิต

ชั้นปีที่ 4

ภาคต้น			
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษา ด้วยตนเอง)	เงื่อนไขก่อนเรียน
SD425	เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหารและการออกแบบ Food Packaging Technology and Design	3(3-0-6)	
SD426	การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร Food Product Research and Development	3(2-3-4)	
SD427	สัมมนาทางธุรกิจอาหาร Seminar in Food Business	1(1-0-2)	
SD434	เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม Beverage Products Technology and Business	3(2-3-4)	
	วิชาเอกเลือก 1 วิชา	3	
	วิชาเลือกเสรี 1 วิชา	3	
	รวม	16	

ชั้นปีที่ 4

ภาคปลาย			
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษา ด้วยตนเอง)	เงื่อนไขก่อนเรียน
SD428	โครงการพิเศษทางธุรกิจอาหาร Special Project in Food Business	3(0-6-3)	
	วิชาเอกเลือก 2 วิชา	6	
	วิชาเลือกเสรี 1 วิชา	3	
	รวม	12	

แผนการศึกษา
หลักสูตร 4 ปี แผนที่มีวิชาสหกิจศึกษา จำนวน 136 หน่วยกิต
ชั้นปีที่ 1

ภาคต้น			
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (บรรยายปฏิบัติ-ศึกษา ด้วยตนเอง)	เงื่อนไขก่อนเรียน
ST181	เคมีและการวิเคราะห์อาหารเบื้องต้น Fundamentals of Chemistry and Food Analysis	3(2-3-4)	
ST188	การจัดการวัตถุดิบต้นน้ำในระบบอาหาร Management of Upstream Materials in Food System	3(3-0-6)	
BA102	การจัดองค์การและการบริหาร Organization and Management	3(3-0-6)	
BG003	การประกอบการเชิงนวัตกรรม Innovative Entrepreneurship	3(3-0-6)	
HG009	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 1 English for Communication 1	3(3-0-6)	
SG005	คณิตศาสตร์และสถิติสำหรับชีวิตประจำวัน Mathematics and Statistics for Daily Life	3(3-0-6)	
รวม		18	

ชั้นปีที่ 1

ภาคปลาย			
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (บรรยายปฏิบัติ-ศึกษา ด้วยตนเอง)	เงื่อนไขก่อนเรียน
BA210	การวิเคราะห์เชิงปริมาณและสถิติธุรกิจ Quantitative Analysis and Business Statistics	3(3-0-6)	ศึกษาก่อน SG005
ST185	ชีวเคมีอาหารเบื้องต้น Fundamentals of Food Biochemistry	3(2-3-4)	ศึกษาก่อน ST181
ST187	วิทยาศาสตร์การอาหารเบื้องต้น Introduction to Food Science	3(2-3-4)	
HG008	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร Thai for Communication	3(3-0-6)	
HG010	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 2 English for Communication 2	3(3-0-6)	ศึกษาก่อน HG009 หรือ คะแนน TOEIC 250 หรือเทียบเท่า
HG032	ทักษะการดำรงชีวิตในสังคมโลก Global Life Skills	3(3-0-6)	
รวม		18	

ชั้นปีที่ 2

ภาคต้น			
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษด้วยตนเอง)	เงื่อนไขก่อนเรียน
SC283	จุลชีววิทยาทางอาหารเบื้องต้น Fundamentals of Food Microbiology	3(2-3-4)	
SD206	โภชนาการเพื่อสุขภาพ Nutrition for Health	3(3-0-6)	ศึกษาก่อน ST185
AC951	หลักบัญชีเบื้องต้น Introduction to Accounting	3(2-2-5)	
BE301	หลักการประกอบการ Principles of Entrepreneurship	3(3-0-6)	
HG011	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 3 English for Communication 3	3(3-0-6)	ศึกษาก่อน HG010 หรือ คะแนน TOEIC 350 หรือเทียบเท่า
HG022	การบริหารตนเอง Self-Management	3(3-0-6)	
	รวม	18	

ชั้นปีที่ 2

ภาคปลาย			
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษด้วยตนเอง)	เงื่อนไขก่อนเรียน
SD213	เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร Food Processing Technology	3(2-3-4)	
BA205	การเงินธุรกิจ Business Finance	3(2-2-5)	ศึกษาก่อน AC951
SD209	ความปลอดภัยทางอาหารและมาตรฐานด้านสุขาภิบาล Food Safety and Sanitation Standards	3(2-3-4)	
SD208	อาหารและเทคโนโลยีชีวภาพ Food and Biotechnology	3(3-0-6)	
SG004 หรือ SG006	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีสมัยใหม่ Modern Science and Technology หรือ การรู้ทางดิจิทัล Digital Literacy	3(3-0-6)	
HG012	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 4 English for Communication 4	3(3-0-6)	ศึกษาก่อน HG011 หรือ คะแนน TOEIC 450 หรือเทียบเท่า
	รวม	18	

ชั้นปีที่ 3

ภาคต้น			
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ- ศึกษด้วยตนเอง)	เงื่อนไขก่อนเรียน
SD331	การควบคุมคุณภาพอาหาร Food Quality Control	3(2-3-4)	
SD324	เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ Bakery Products Technology and Business	3(2-3-4)	
BH302	การจัดการทรัพยากรมนุษย์ Human Resource Management	3(3-0-6)	ศึกษาก่อน BA102
BA201	หลักการตลาด Principles of Marketing	3(3-0-6)	
BA304	การจัดการปฏิบัติการ Operations Management	3(3-0-6)	ศึกษาก่อน BA102
	วิชาเอกเลือก 2 วิชา	6	
	รวม	21	

ชั้นปีที่ 3

ภาคปลาย			
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ- ศึกษด้วยตนเอง)	เงื่อนไขก่อนเรียน
SD316	นโยบาย กฎหมาย และข้อกำหนดเกี่ยวกับอาหาร Food Policy, Regulations, and Law	3(3-0-6)	
SD332	ระบบบริหารคุณภาพอาหาร Food Quality Management System	3(3-0-6)	
SD318	การจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทานอาหาร Logistics and Food Supply Chain Management	3(3-0-6)	
SD429	เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และ ไข่ Meat, Poultry and Egg Products Technology and Business	3(2-3-4)	
EC913	เศรษฐศาสตร์เบื้องต้น Introduction to Economics	3(3-0-6)	
	วิชาเอกเลือก 1 วิชา	3	
	วิชาเลือกเสรี 1 วิชา	3	
	รวม	21	

ชั้นปีที่ 4

ภาคต้น			
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษา ด้วยตนเอง)	เงื่อนไขก่อนเรียน
SD499	สหกิจศึกษา	6(0-40-20)	
SD428	โครงการพิเศษทางธุรกิจอาหาร Special Project in Food Business	3(0-6-3)	
	รวม	9	

ชั้นปีที่ 4

ภาคปลาย			
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษา ด้วยตนเอง)	เงื่อนไขก่อนเรียน
SD425	เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหารและการออกแบบ Food Packaging Technology and Design	3(3-0-6)	
SD426	การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร Food Product Research and Development	3(2-3-4)	
SD427	สัมมนาทางธุรกิจอาหาร Seminar in Food Business	1(1-0-2)	
SD434	เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม Beverage Products Technology and Business	3(2-3-4)	
	วิชาเลือกเสรี 1 วิชา	3	
	รวม	13	

