



หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559

**Bachelor of Science Program
in Food Business Management
Revised Curriculum, Year 2016**

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย

สารบัญ

	หน้า
หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป	1
1. รหัสและชื่อหลักสูตร	1
2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา.....	1
3. วิชาเอก/หรือความเชี่ยวชาญเฉพาะของหลักสูตร	1
4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร	1
5. รูปแบบของหลักสูตร	1
6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร	2
7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน	2
8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา	2
9. ชื่อ ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	3
10. สถานที่จัดการเรียนการสอน	4
11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการ วางแผนหลักสูตร	4
12. ผลกระทบจาก ข้อ 11.1 และ 11.2 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความ เกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน	5
13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/สาขาวิชาอื่นของสถาบัน	5
 หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร	 6
1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร	6
2. แผนพัฒนาปรับปรุง	7
 หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร	 7
1. ระบบการจัดการศึกษา	7
2. การดำเนินการหลักสูตร	8
3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน	10
4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกงาน และสหกิจ ศึกษา)	60
5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย	60

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ และ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล	62
1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา	62
2. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน	62
3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบผลการเรียนรู้รายวิชา (Curriculum Mapping)	67
หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา	75
1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)	75
2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา	75
3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร	76
หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์	77
1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่	77
2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์	78
หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร	78
1. การบริหารหลักสูตร	77
2. การบริหารทรัพยากรการเรียนการสอน	80
3. การบริหารคณาจารย์	80
4. การบริหารบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน	81
5. การสนับสนุนและการให้คำแนะนำนักศึกษา	82
6. ความต้องการของตลาดแรงงาน สังคม และ/หรือความพึงพอใจของผู้ใช้ บัณฑิต	83
7. ตัวบ่งชี้ ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)	83
หมวดที่ 8 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินงานของหลักสูตร	82
1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน	86
2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม	86
3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร	86

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
4. การทบทวนผลการประเมินวางแผนปรับปรุงหลักสูตร และแผนกลยุทธ์ การสอน	86
ภาคผนวก	88
ภาคผนวก ก. ระเบียบมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย ว่าด้วย การศึกษาระบบหน่วยกิต ชั้นปริญญาบัณฑิต พ.ศ.2545	89
ภาคผนวก ข. ระเบียบมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย ว่าด้วย การเทียบโอนความรู้ ทักษะ และประสบการณ์ จากการศึกษาในระบบและ/หรือการศึกษาตาม อัธยาศัยเข้าสู่การศึกษาในระบบ ตามหลักสูตรระดับปริญญาตรีและ ระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ.2547.....	101
ภาคผนวก ค. ระเบียบมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย ว่าด้วย การเทียบโอนหน่วยกิต ใน การเข้าศึกษาหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ.2548.....	104
ภาคผนวก ง. ระเบียบมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย ว่าด้วย การศึกษาระบบหน่วยกิต ชั้นปริญญาบัณฑิต (ฉบับที่ 4) พ.ศ. 2557.....	107
ภาคผนวก จ. ระเบียบมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย ว่าด้วย การศึกษาระบบหน่วยกิต ชั้นปริญญาบัณฑิต (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2554.....	108
ภาคผนวก ฉ. คำสั่งสภามหาวิทยาลัยหอการค้าไทยที่ 4/2559 เรื่องแต่งตั้ง คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการ ธุรกิจอาหาร	109
ภาคผนวก ช. ตารางเปรียบเทียบหลักสูตรเดิม ปี พ.ศ. 2554 กับหลักสูตรปรับปรุง ปี พ.ศ.2559.....	111
ภาคผนวก ซ. การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ระดับปริญญาตรี หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2557.....	138
ภาคผนวก ฌ. เงื่อนไขการรับผู้ที่สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) หรือเทียบเท่า รายวิชาที่ได้รับการยกเว้นและรายวิชาที่ต้องศึกษา (แผนหลักสูตรปกติ).....	144
ภาคผนวก ญ. ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร.....	148

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา	มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย
วิทยาเขต/คณะ/สาขาวิชา	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อหลักสูตร

ภาษาไทย :	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต 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

มีเป้าหมายในการผลิตบัณฑิตให้มีความรู้พื้นฐานทางด้านการแปรรูปอาหารและบริหารจัดการ

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

หลักสูตรจะได้รับการเผยแพร่ว่าเป็นหลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2552 ในปีการศึกษา 2561

8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

8.1 ประกอบธุรกิจด้านอาหาร

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

8.3 ทำงานในหน่วยงานของรัฐและรัฐวิสาหกิจที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหาร

8.4 ศึกษาต่อในระดับปริญญาโทในสาขาที่เกี่ยวข้อง

9. ชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ที่	ตำแหน่ง วิชาการ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ปีที่สำเร็จ การศึกษา
1	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์ (โภชนศาสตร์)	นางเสาวนีย์ เอี้ยวสกุลรัตน์	วท.ด.	โภชนศาสตร์	มหาวิทยาลัยมหิดล	2543
			กศ.ม.	เคมี	มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร	2533
			กศ.บ. (เกียรตินิยม อันดับสอง)	วิทยาศาสตร์- เคมี	มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ปทุมวัน	2529
2	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์ (วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี อาหาร)	นางวิษุตา สังข์แก้ว	วท.ม.	เทคโนโลยีทาง อาหาร	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2530
			วท.บ.	อุตสาหกรรม เกษตร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2527
3	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์ (วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี อาหาร)	นางผาณิต รุจิรพิสิฐ	วท.ม.	เทคโนโลยีทาง อาหาร	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2536
			วท.บ.. (เกียรตินิยม อันดับหนึ่ง)	วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี การอาหาร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2533
			บธ.บ.	การตลาด	มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช	2553
4	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์ (วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี อาหาร)	นางพิชญอร ไหม สุทธิสกุล	ปร.ด.	พัฒนา ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2548
			วท.ม.	เทคโนโลยีทาง อาหาร	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2536
			วท.บ.			2532

				อุตสาหกรรม เกษตร (เกียรติ นิยมอันดับ 2)	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้า คุณทหารลาดกระบัง	
5	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์ (วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี อาหาร)	นางเหมื่อน หมาย อภินทนา พงศ์	D.Tech.Sc. M.Sc. วท.บ.	Post-Harvest and Fodd Processing and Engineering Post-Harvest Technology เทคโนโลยีชีวภา พ	สถาบันเทคโนโลยีแห่งเอเชีย (AIT) สถาบันเทคโนโลยีแห่งเอเชีย (AIT) สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้า คุณทหารลาดกระบัง	2543 2537 2532

10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย

11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

ประเทศไทยเป็นประเทศเกษตรกรรม สินค้าเกษตรและอาหารของไทยถือเป็นสินค้าหลักที่มีศักยภาพในการนำมาประกอบเป็นธุรกิจเพิ่มมูลค่า ปัจจุบันธุรกิจอาหารถือเป็นการผลิต-การค้าในรูปแบบห่วงโซ่อาหาร (Corporate Food Chain) ดังนั้นความเชื่อมโยงในระบบธุรกิจอาหารไทยตลอดห่วงโซ่อุปทานถือเป็นสิ่งสำคัญยิ่ง การให้ความรู้เกี่ยวกับพื้นฐานในการประกอบธุรกิจและความรู้พื้นฐานทางวิทยาศาสตร์การอาหารจึงมีความจำเป็นเพื่อให้เกิดการพัฒนาธุรกิจอาหารของชาติอย่างยั่งยืน และสามารถนำไปประกอบธุรกิจอาหารของตนเองได้ ภายใต้ทักษะในด้านการบริหารจัดการที่มีความเป็นสากล และสามารถสร้างเศรษฐกิจของประเทศให้มีศักยภาพในการแข่งขันกับโลกการค้าเสรี อันจะนำประเทศไทยไปสู่การเป็นครัวโลก อย่างมั่นใจต่อไป

นอกจากนี้จากกระแสการตื่นตัวของประชากรโลกเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงสภาวะบรรยากาศของโลก (Climate change) นำไปสู่ปัญหาโลกร้อน (Global warming) และมีผลกระทบวงกว้างไปสู่วิถีการดำเนินชีวิตประจำ และความมั่นคงทางอาหาร ดังนั้นระบบการจัดการและการผลิตอาหารอย่างเป็นระบบจึงเป็นสิ่งจำเป็น ซึ่งต้องใช้นวัตกรรมทางการจัดการธุรกิจอาหารที่มีคุณภาพเป็นจำนวนมาก

11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

การวางแผนหลักสูตรจะคำนึงถึงการเปลี่ยนแปลงของผู้บริโภคในปัจจุบัน เนื่องจากสังคมในปัจจุบันถือเป็นยุคโลกาภิวัตน์ที่มีการกระจายข้อมูลข่าวสารอย่างกว้างขวางในเวลาอันรวดเร็ว ดังนั้นการเปลี่ยนแปลงความต้องการทางอาหารจึงเกิดขึ้นอย่างรวดเร็ว โดยปัจจัยที่ผู้บริโภคมักคำนึงในการบริโภคอาหารได้แก่ สุขภาพพลานามัย ความยั่งยืน ภาวะโลกร้อน สิ่งแวดล้อม และ ความรับผิดชอบต่อสังคม ทั้งนี้ผู้บริโภคจะหันกลับไปใช้วัตถุดิบขั้นพื้นฐาน (Basic Ingredients) ที่เป็นธรรมชาติมีความเรียบง่าย (Simple) สะอาด (Clean) และมาจากแหล่งธรรมชาติมากขึ้น (Green technology) การประกอบธุรกิจอาหารจึงต้องพิจารณาปรับรูปแบบการเสนอสินค้าอาหารของไทยให้ตรงไปตามแนวโน้มของตลาดในด้าน รสชาติ ขนาด รูปแบบ บรรจุภัณฑ์ และ ฉลากสินค้า เพื่อผู้ซื้อเห็นง่าย และสามารถตัดสินใจได้รวดเร็วในการซื้อสินค้า โดยมุ่งเน้นการเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Eco-Friendly) และ ความยั่งยืน (Sustainable) จึงมีความจำเป็นจะต้องใช้บุคลากรที่มีความรู้ทั้งระบบในการดำเนินธุรกิจอาหารเป็นจำนวนมาก ที่มีความเป็นมืออาชีพ มีความเข้าใจในผลกระทบทางสังคมและวัฒนธรรม มีคุณธรรม จริยธรรม ที่จะตอบสนองต่อความต้องการทางอาหารแก่ผู้บริโภคได้อย่างทันทั่วทั้งที่ ส่งผลให้เกิดความอยู่รอดในการประกอบธุรกิจอาหาร

12. ผลกระทบจาก ข้อ 11.1 และ 11.2 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

12.1 การพัฒนาหลักสูตร

จากผลกระทบจากสถานการณ์ภายนอกในการพัฒนาหลักสูตรจึงจำเป็นต้องพัฒนาหลักสูตรในเชิงรุกที่มีศักยภาพและสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามวิวัฒนาการของความต้องการของผู้บริโภค และรองรับการแข่งขันทางธุรกิจอาหารทั้งในประเทศไทยและต่างประเทศ โดยการผลิตบุคลากรเกี่ยวกับการจัดการธุรกิจอาหารที่มีมุมมอง ความรู้ทั้งด้านบริหารและวิทยาศาสตร์ ซึ่งเป็นส่วนรอยต่อที่สำคัญ ของการขับเคลื่อนธุรกิจอาหารให้ประสบความสำเร็จ โดยต้องมีความรู้และความเข้าใจในธุรกิจอาหาร รวมทั้งมีความคิดสร้างสรรค์ในการนำองค์ความรู้ที่มีไปจัดทำเป็นแผนกลยุทธ์ในการปฏิบัติงาน รวมถึงมีศักยภาพสูงในการพัฒนาตนเองให้เข้ากับลักษณะงานทั้งด้านวิชาการและวิชาชีพ โดยต้องปฏิบัติตนอย่างมืออาชีพ มีคุณธรรม จริยธรรม ซึ่งเป็นไปตามนโยบายและวิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัยในการเป็นสถาบันการศึกษาชั้นนำด้านธุรกิจในเอเชีย และสอดคล้องกับปรัชญา/ปณิธานของมหาวิทยาลัยคือ คุณธรรมพัฒนาบัณฑิต คุณภาพวิชาชีพพัฒนาสังคมไทย

12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

ผลกระทบจากสถานการณ์ หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรมที่มีต่อพันธกิจของมหาวิทยาลัยที่มุ่งเน้นผลิตบัณฑิตตามอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัย (Business SMART) และมีภาพลักษณ์ทางธุรกิจระดับสากล รวมทั้งเพิ่มความเป็นนานาชาติของมหาวิทยาลัย มุ่งสู่ระดับมาตรฐานสากล จึงทำให้หลักสูตรการจัดการธุรกิจอาหารมุ่งเน้นการให้ความรู้ความเข้าใจการประกอบธุรกิจอาหาร โดยเน้นทั้งในด้านความรู้เชิงวิชาการ ทั้งด้านทฤษฎีในระดับสากลและการปฏิบัติ ประกอบกับคุณธรรม จริยธรรม ซึ่งส่งผลให้เกิดค่านิยม วัฒนธรรมในการประกอบธุรกิจอาหารที่ยั่งยืน ไม่ใช่การประกอบธุรกิจที่มุ่งเน้นผลกำไรเพียงอย่างเดียว ต้องใส่ใจถึงผลกระทบต่อห่วงโซ่อาหารและสิ่งแวดล้อม โดยยังคงการใช้เทคโนโลยีและองค์ความรู้ที่ทันสมัย และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปปรับใช้ในองค์กรธุรกิจอาหารตามการเปลี่ยนแปลงในยุคกระแสโลกาภิวัตน์

13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/ภาควิชาอื่นของสถาบัน

13. 1 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรนี้ที่เปิดสอนโดยคณะ/ภาควิชา/หลักสูตรอื่น

รายวิชาในหมวดศึกษาทั่วไป ได้แก่ กลุ่มวิชาภาษา วิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ สังคมศาสตร์ มนุษยศาสตร์ พัฒนาคุณภาพชีวิต และรายวิชาในหมวดวิชาเฉพาะด้านบริหารธุรกิจ

13.2 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนให้ภาควิชา/หลักสูตรอื่นต้องมาเรียน

วิชาเลือกเสรี

13.3 การบริหารจัดการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องประสานงานกับอาจารย์ผู้แทนจากคณะอื่นที่เกี่ยวข้อง ด้านเนื้อหาสาระ การจัดตารางเรียนและสอบ และความสอดคล้องกับมาตรฐานผลการเรียนรู้ตาม มาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.1 ปรัชญา

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร มุ่งให้การศึกษาเพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรมและจริยธรรม มีความรู้ความสามารถทั้งด้านการแปรรูปอาหารและบริหารจัดการ

1.2 วัตถุประสงค์

1.2.1 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรมและจริยธรรม มีความรู้ความสามารถด้านการจัดการธุรกิจอาหาร เพื่อรองรับการขยายตัวของวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมในประเทศไทย รวมทั้ง

ผลิตบัณฑิตที่สามารถนำความรู้ไปประกอบธุรกิจด้านอาหารได้ด้วยตนเอง โดยมีแนวทางตามนโยบายการส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมของไทย

1.2.2 เพื่อส่งเสริมความก้าวหน้าทางวิชาการที่เกี่ยวข้องกับการจัดการธุรกิจอาหาร

2. แผนพัฒนาปรับปรุง

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ดัชนีชี้วัด
- ปรับปรุงหลักสูตรให้ได้มาตรฐานไม่ต่ำกว่าที่ สกอ. กำหนด	- ติดตามประเมินหลักสูตรอย่างสม่ำเสมอ	- เอกสารปรับปรุงหลักสูตร - รายงานผลการประเมินหลักสูตร
- ปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับความต้องการของภาคธุรกิจ	- ติดตามการเปลี่ยนแปลงของความต้องการของตลาดธุรกิจอาหารและผู้ประกอบการ	- รายงานผลการประเมินความพึงพอใจในการใช้บัณฑิตของสถานประกอบการ - ความพึงพอใจในทักษะความรู้ความสามารถในการทำงานของบัณฑิต โดยเฉลี่ยในระดับดี
- พัฒนาอาจารย์ด้านการเรียนการสอนและบริการวิชาการให้มีประสบการณ์จากการนำความรู้ทางธุรกิจอาหารไปปฏิบัติจริง	- สนับสนุนอาจารย์ด้านการเรียนการสอนให้ทำงานบริการวิชาการแก่องค์กรภายนอก	- ปริมาณงานบริการวิชาการต่ออาจารย์ในหลักสูตร

หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

1. ระบบการจัดการศึกษา

1.1 ระบบ

การจัดการศึกษาเป็นแบบทวิภาค โดย 1 ปีการศึกษา แบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ ใน 1 ภาคการศึกษาปกติ มีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ และ ข้อกำหนดต่าง ๆ ให้เป็นไปตามระเบียบมหาวิทยาลัยหอการค้าไทยว่าด้วยการศึกษาระบบหน่วยกิต ชั้นปริญญาบัณฑิต พ.ศ. 2545 (ภาคผนวก ก)

1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

มี 1 ภาค ภาคละ 8 สัปดาห์ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับกรรมการประจำหลักสูตร

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 ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการรับรองและสมัครเข้าศึกษาในระดับปริญญาตรีในสาขาวิชาอื่น

2.3 ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า

นักศึกษาที่สมัครเข้าเรียนในหลักสูตรที่ไม่ได้เรียนสายวิทยาศาสตร์-คณิตศาสตร์ในระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย อาจมีพื้นฐานการเรียนรู้ในหลักสูตรการจัดการธุรกิจอาหารไม่เพียงพอ

2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา / ข้อจำกัดของนักศึกษาในข้อ 2.3

นักศึกษาที่จะเข้ารับการศึกษาคควรมีผลการเรียนในกลุ่มวิชาต่างๆ อยู่ในเกณฑ์ตามที่กำหนด หรือมีผลสอบมาตรฐานด้านดังกล่าวไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีกำหนด ในระเปียบการคัดเลือกนักศึกษาเข้าเรียน กรณีที่นักศึกษาจำเป็นต้องปรับพื้นฐานทางคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์ ทางสาขาวิชา มีการจัดชั่วโมงเรียนเสริมแก่นักศึกษาในกลุ่มดังกล่าว

2.5 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

จำนวนนักศึกษา	จำนวนนักศึกษาแต่ละปีการศึกษา				
	2559	2560	2561	2562	2563
ชั้นปีที่ 1	25	30	30	30	30
ชั้นปีที่ 2	-	25	30	30	30
ชั้นปีที่ 3	-	-	25	30	30
ชั้นปีที่ 4	-	-	-	25	30
รวม	25	55	85	115	120
คาดว่าจะจบการศึกษา	-	-	-	25	30

2.6 งบประมาณตามแผนและค่าใช้จ่ายต่อหัว

2.6.1 งบประมาณตามแผน

หมวดเงิน	งบประมาณที่ต้องการแต่ละปี				
	2559	2560	2561	2562	2563
เงินเดือน	1,608,000	1,688,400	1,772,820	1,861,460	1,954,540
ค่าตอบแทน	576,000	604,800	635,040	666,792	700,132
ค่าใช้สอย	5,000	11,000	17,000	23,000	24,000
ค่าวัสดุ	1,000	2,200	3,400	4,600	4,800
รวมงบดำเนินการ	2,190,000	2,306,400	2,428,260	2,555,852	2,683,472
ค่าครุภัณฑ์	-	-	-	-	-
ค่าที่ดิน	-	-	-	-	-
ค่าสิ่งก่อสร้าง	-	-	-	-	-
รวมงบลงทุน	-	-	-	-	-
รวมทั้งสิ้น	2,190,000	2,306,400	2,428,260	2,555,852	2,683,472

2.6.2 ค่าใช้จ่ายต่อหัวต่อปี 73,500 บาท

2.6 ระบบการศึกษา

ระบบการศึกษาเป็นแบบชั้นเรียนโดยเป็นไปตามระเบียบมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย ว่าด้วยการศึกษาระบบหน่วยกิตชั้นปริญญาบัณฑิต พ.ศ. 2545

2.7 การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชาและการลงทะเบียนเรียนข้ามมหาวิทยาลัย

นักศึกษาที่เคยศึกษาในสถาบันอุดมศึกษาอื่นมาก่อนเมื่อเข้าศึกษาในหลักสูตรนี้ สามารถเทียบโอนหน่วยกิตได้ ทั้งนี้ให้เป็นไปตามระเบียบมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย ว่าด้วย การเทียบโอนหน่วยกิตในการเข้าศึกษาหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2548 (ภาคผนวก ข.) และระเบียบมหาวิทยาลัยหอการค้าไทยว่าด้วย การเทียบโอนความรู้ ทักษะและประสบการณ์ จากการศึกษานอกระบบและ/หรือ การศึกษาตามอัธยาศัยเข้าสู่วิทยาลัยในการศึกษาในระบบตามหลักสูตรระดับปริญญาตรีและระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2547 (ภาคผนวก ค.)

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) กลุ่มวิชาพัฒนาคูณภาพชีวิต | 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-เลือก

- ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (9 หน่วยกิต)
- ด้านบริหารธุรกิจ (6 หน่วยกิต)
- ฝึกงานอย่างน้อย 250 ชั่วโมง

แผนที่มีวิชาสหกิจศึกษา

วิชาเอก-เลือก

- 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 รหัสวิชา

รหัสวิชาประกอบด้วย 2 หลักแรกเป็นตัวอักษร และตามด้วยตัวเลข 3 หลัก มีความหมายดังนี้

1) รหัสวิชาหมวดวิชาศึกษาทั่วไป (30 หน่วยกิต)

หลักที่ 1 H = รับผิดชอบโดยคณะมนุษยศาสตร์และ
 ประยุกตศิลป์

S = รับผิดชอบโดยคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

B = รับผิดชอบโดยคณะบริหารธุรกิจ

หลักที่ 2 G = หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

หลักที่ 3 0 = รายวิชาหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

หลักที่ 4 - 5 ลำดับวิชาตั้งแต่ 01 - 99

2) รหัสวิชาแกน

หลักที่ 1 - 2 BA = คณะบริหารธุรกิจ

AC = คณะบัญชี

EC = คณะเศรษฐศาสตร์

HM = คณะมนุษยศาสตร์และประยุกต์ศิลป์

SC, ST = คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

CA = คณานิเทศศาสตร์

NG = คณะวิศวกรรมศาสตร์

LW = คณะนิติศาสตร์

หลักที่ 3 1 = ชั้นปีที่ 1
 2 = ชั้นปีที่ 2
 3 = ชั้นปีที่ 3
 4 = ชั้นปีที่ 4

หลักที่ 4 - 5 ลำดับวิชาตั้งแต่ 01 - 99

3. รหัสวิชาเอก

หลักที่ 1 B = คณะบริหารธุรกิจ
 A = คณะบัญชี
 E = คณะเศรษฐศาสตร์
 H = คณะมนุษยศาสตร์และประยุกต์ศิลป์
 S = คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
 C = คณะนิเทศศาสตร์
 N = คณะวิศวกรรมศาสตร์
 L = คณะนิติศาสตร์

หลักที่ 2 ใช้อักษรย่อภาษาอังกฤษแทนสาขาวิชา
 (ยกเว้นคณะที่ไม่มีสาขาวิชา คือ คณะบัญชี
 เศรษฐศาสตร์ และนิติศาสตร์ ให้ใช้เหมือนรหัส
 วิชาแกน คือ AC EC และ LW ตามลำดับ)
 P = สาขาวิชาวิทยาการคอมพิวเตอร์
 I = สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ

หลักที่ 3 1 = ชั้นปีที่ 1
 2 = ชั้นปีที่ 2
 3 = ชั้นปีที่ 3
 4 = ชั้นปีที่ 4

หลักที่ 4 - 5 ลำดับวิชาตั้งแต่ 01 - 99

4. รหัสวิชาเลือกเสรี (6 หน่วยกิต)

หลักที่ 1 - 2 BA = คณะบริหารธุรกิจ
 AC = คณะบัญชี
 EC = คณะเศรษฐศาสตร์
 HM = คณะมนุษยศาสตร์และประยุกต์ศิลป์

SC, ST = คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

CA = คณะนิเทศศาสตร์

NG = คณะวิศวกรรมศาสตร์

LW = คณะนิติศาสตร์

หลักที่ 3 0 = หมวดวิชาเลือกเสรี

หลักที่ 4 - 5 ลำดับวิชาตั้งแต่ 01 - 99

5. รหัสของวิชาที่ขอรับบริการจากคณะอื่น

หลักที่ 1 - 2 คณะที่ให้บริการ

BA = คณะบริหารธุรกิจ

AC = คณะบัญชี

EC = คณะเศรษฐศาสตร์

HM = คณะมนุษยศาสตร์และประยุกต์ศิลป์

SC, ST = คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

CA = คณะนิเทศศาสตร์

NG = คณะวิศวกรรมศาสตร์

LW = คณะนิติศาสตร์

หลักที่ 3 9 = วิชาที่ให้บริการนอกคณะ

หลักที่ 4 คณะที่เป็นเจ้าของวิชาใช้ตัวเลขแทน ดังนี้

1 = คณะบริหารธุรกิจ

2 = คณะบัญชี

3 = คณะเศรษฐศาสตร์

4 = คณะมนุษยศาสตร์และประยุกต์ศิลป์

5 = คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

6 = คณะนิเทศศาสตร์

7 = คณะวิศวกรรมศาสตร์

8 = คณะนิติศาสตร์

หลักที่ 5 ลำดับวิชาตั้งแต่ 1 - 9

3.1.3.2 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 หรือเทียบเท่าตามที่ระบุไว้ในคำอธิบายรายวิชา 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
		(บรรยายปฏิบัติ-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
		(บรรยายปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)	
BG003	การประกอบการเชิงนวัตกรรม (Innovative Entrepreneurship)	3(3-0-6)	-

- กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ จำนวน 3 หน่วยกิต

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

- กลุ่มวิชาพัฒนาคุณภาพชีวิต จำนวน 3 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต	เงื่อนไขก่อนเรียน
		(บรรยายปฏิบัติ-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	หลักการบัญชีเบื้องต้น (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 (บรรยายปฏิบัติ-ศึกษาด້วยตนเอง)
ST187	วิทยาศาสตร์การอาหารเบื้องต้น (Introduction to Food Science)	3(2-3-4)	-
SD206	โภชนาการเพื่อสุขภาพ (Nutrition for Health)	3(3-0-6)	ศึกษาก่อน ST185 ชีวเคมีอาหารเบื้องต้น
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)	-
SD429	เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์	3(2-3-4)	-

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

(2) ด้านบริหารธุรกิจ จำนวน 21 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต	เงื่อนไขก่อนเรียน (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด້วยตนเอง)
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 Management)	3(3-0-6)	-

- 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-ศึกษาด้วยตนเอง)	
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)	-
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)	-
BE320	การประกอบธุรกิจบริการ (Entrepreneurship in the Service Sector)	3(3-0-6)	-
BT351	การจัดการธุรกิจภัตตาคาร (Restaurant Business Management)	3(3-0-6)	-
SD461	การฝึกงาน (Practicum)	-	ลงทะเบียนไม่ต่ำกว่า 90 หน่วยกิต
SD498	1 ไร่ 1 แสน (One Rai for One Hundred Thousand Baht)	3(3-0-6)	
SD499	สหกิจศึกษา (Co-operative Education)	6(0-40-20)	-

3) หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวน 6 หน่วยกิต

นักศึกษาสามารถเลือกลงทะเบียนรายวิชาใดๆ ที่เปิดสอนในคณะต่างๆ ของมหาวิทยาลัย
หอการค้าไทย

รายวิชาที่ได้รับการยกเว้นสำหรับนักศึกษา ปวส เทียบโอน .

เทียบโอนที่เข้าศึกษาในหลักสูตรฯ ให้ได้รับการยกเว้น .นักศึกษา ปวสรายวิชา
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 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ได้รับการยกเว้นทั้งหมด

1.4 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ได้รับการยกเว้นทั้งหมด

1.5 กลุ่มวิชาพัฒนาศักยภาพการศึกษา ได้รับการยกเว้นทั้งหมด

2. หมวดวิชาเฉพาะ ได้รับการยกเว้น

- วิชา SD461 การฝึกงาน (Practicum)

- รายวิชาอื่นสามารถเทียบโอนหน่วยกิตได้ตามระเบียบมหาวิทยาลัยหอการค้าไทยว่าด้วยการ
เทียบโอนหน่วยกิตในการเข้าศึกษาหลักสูตรปริญญาตรี พ.ศ.2548 และระเบียบมหาวิทยาลัยว่าด้วย
การเทียบโอนความรู้ ทักษะและประสบการณ์ จากการศึกษานอกระบบและ/หรือการศึกษาตาม
อัธยาศัยเข้าสู่การศึกษาในระบบตามหลักสูตรระดับปริญญาตรีและระดับบัณฑิตศึกษา 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)	ศึกษา ก่อน SG005
ST185	ชีวเคมีอาหารเบื้องต้น Fundamentals of Food Biochemistry	3(2-3-4)	ศึกษา ก่อน 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)	ศึกษา ก่อน HG009 หรือ คะแนน TOEIC 250 หรือ เทียบเท่า
HG032	ทักษะการดำรงชีวิตในสังคมโลก Global Life Skills	3(3-0-6)	
	รวม	18	

ชั้นปีที่ 2

ภาคต้น			
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (บรรยายปฏิบัติ-ศึกษด้วยตนเอง)	เงื่อนไขก่อนเรียน
SC283	จุลชีววิทยาทางอาหารเบื้องต้น Fundamentals of Food Microbiology	3(2-3-4)	
SD206	โภชนาการเพื่อสุขภาพ Nutrition for Health	3(3-0-6)	ศึกษาก่อน ST185
AC951	หลักการบัญชีเบื้องต้น 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 (บรรยายปฏิบัติ-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-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	การจัดการปฏิบัติการ 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 (บรรยายปฏิบัติ-ศึกษด้วยตนเอง)	เงื่อนไขก่อนเรียน
SC283	จุลชีววิทยาทางอาหารเบื้องต้น Fundamentals of Food Microbiology	3(2-3-4)	
SD206	โภชนาการเพื่อสุขภาพ Nutrition for Health	3(3-0-6)	ศึกษาก่อน ST185
AC951	หลักการบัญชีเบื้องต้น 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 (บรรยายปฏิบัติ-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	

3.1.5 คำอธิบายรายวิชา

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 30 หน่วยกิต

จำนวนหน่วยกิต
(บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)

1) กลุ่มวิชาภาษา 15 หน่วยกิต

HG008 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร 3 (3-0-6)

(Thai for Communication)

พัฒนาทักษะการใช้ภาษาไทยมาตรฐาน หลักการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน การใช้ภาษาไทยเพื่อถ่ายทอดความคิดอย่างเป็นระบบและสามารถสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ

HG009 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 1 3 (3-0-6)

(English for Communication 1)

พัฒนาทักษะการใช้ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน โดยเน้นทักษะการฟังเพื่อจับใจความสำคัญและรายละเอียดจากข้อความหรือบทสนทนาสั้น ๆ การพูดทักทาย เริ่มต้นสนทนา แนะนำตนเอง ต้อนรับ ถามและตอบข้อมูลอย่างง่าย การอ่านข้อความระดับย่อหน้าอย่างง่าย ๆ เพื่อจับใจความสำคัญและแสดงความคิดเห็น การเขียนข้อความสั้น ๆ ในรูปแบบทั่วไปและผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์

HG010 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 2 3 (3-0-6)

(English for Communication 2)

ศึกษาก่อน HG009 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 1 หรือ

คะแนน TOEIC 250 หรือเทียบเท่า

พัฒนาทักษะการใช้ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน โดยเน้นทักษะการฟังเพื่อจับใจความสำคัญและรายละเอียดจากข้อความหรือบทสนทนาที่ซับซ้อนขึ้น การมีส่วนร่วมในการสนทนาโดยการถามตอบ และแสดงความคิดเห็น การพูดในสถานการณ์ต่างๆ ที่พบในชีวิตประจำวัน รวมทั้งการนำเสนอและเปรียบเทียบข้อมูลทางธุรกิจอย่างง่าย การอ่านข้อความในหัวข้อที่หลากหลาย และสามารถสรุปเรื่องได้ การเขียนข้อความในหัวข้อที่หลากหลายทั้งในรูปแบบทั่วไปและผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์

HG011 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 3 3 (3-0-6)

(English for Communication 3)

ศึกษาก่อน HG010 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 2 หรือ

คะแนน TOEIC 350 หรือเทียบเท่า

พัฒนาทักษะการใช้ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารทางธุรกิจในชีวิตประจำวัน ซึ่งเป็น การบูรณาการทักษะการฟัง พูด อ่าน และเขียน โดยเน้นการสนทนาทางโทรศัพท์ การนำเสนอ ข้อมูล เกี่ยวกับบริษัท สินค้า และบริการ การเปรียบเทียบและวิเคราะห์ข้อมูลทางธุรกิจ การเขียน บันทึกรายงานและจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ การอ่านข่าวที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจและสรุปใจความสำคัญ ใน เรื่องที่อ่าน

HG012 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 4 3 (3-0-6)

(English for Communication 4)

ศึกษาก่อน HG011 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 3 หรือ

คะแนน TOEIC 450 หรือเทียบเท่า

พัฒนาทักษะการใช้ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารทางธุรกิจในชีวิตประจำวัน ซึ่งเป็นการบูรณาการทักษะการฟัง พูด อ่าน และเขียน โดยเน้นการประชุม การเจรจาต่อรอง ทางธุรกิจเบื้องต้น และการสัมภาษณ์งานในสถานการณ์จำลอง การเขียนจดหมายสมัคร งาน และประวัติส่วนตัวในรูปแบบทั่วไปและผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ การอ่านบทความและ สรุปความเกี่ยวกับสถานการณ์ธุรกิจในปัจจุบัน รวมทั้งการสื่อสารทางธุรกิจในวัฒนธรรมที่ แตกต่าง

2) กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ 6 หน่วยกิต

SG004 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีสมัยใหม่ 3 (3-0-6)

(Modern Science and Technology)

วิทยาการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีสมัยใหม่ นวัตกรรม และการสร้างสรรค์ ความรู้ ความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่มีผลกระทบต่อสภาพแวดล้อม และ การพัฒนาทรัพยากรธรรมชาติในการรองรับความต้องการของมนุษย์ เทคโนโลยีชีวภาพ วัสดุศาสตร์ พลังงานทดแทน นาโนเทคโนโลยี

SG005 คณิตศาสตร์และสถิติสำหรับชีวิตประจำวัน 3 (3-0-6)
(Mathematics and Statistics for Daily Life)

ความสำคัญของคณิตศาสตร์และสถิติ บทบาทของคณิตศาสตร์และสถิติที่ใช้ในชีวิตประจำวันและในทางธุรกิจ การวิเคราะห์ข้อมูลเบื้องต้นและการแปลผลโดยใช้โปรแกรมประยุกต์ที่ทันสมัย

SG006 การรู้ทางดิจิทัล 3 (3-0-6)
(Digital Literacy)

การใช้สื่อดิจิทัลและเทคโนโลยีสารสนเทศในการสื่อสาร แลกเปลี่ยนเรียนรู้ และทำงานร่วมกัน การใช้เครื่องมือและแหล่งทรัพยากรดิจิทัลในการค้นคว้า รวบรวม วิเคราะห์และประเมินข้อมูลเพื่อการตัดสินใจและแก้ปัญหา การศึกษาองค์ความรู้ใหม่ ๆ การสร้างสรรค์และนำเสนอผลงานดิจิทัล จริยธรรมและความปลอดภัยในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ และการสื่อสาร ตลอดจนผลกระทบของสื่อดิจิทัลที่มีต่อบุคคล ธุรกิจ และการเรียนรู้ตลอดชีวิต

3) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ 3 หน่วยกิต

BG003 การประกอบการเชิงนวัตกรรม 3 (3-0-6)
(Innovative Entrepreneurship)

หลักการและการประยุกต์ใช้ความรู้ทางด้านนวัตกรรม การประกอบการ รูปแบบการทำธุรกิจสมัยใหม่ ความรู้เบื้องต้นด้านการเงิน การตลาด บัญชี เศรษฐศาสตร์ กฎหมายธุรกิจ สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ หลักธรรมาภิบาลในองค์กร จรรยาบรรณทางธุรกิจ รวมทั้งเศรษฐกิจพอเพียง เศรษฐกิจเชิงสร้างสรรค์ เศรษฐกิจสีเขียว ความรับผิดชอบต่อสังคม และวิสาหกิจชุมชน

4) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ 3 หน่วยกิต

HG022 การบริหารตนเอง 3 (3-0-6)
(Self- Management)

หลักการและการประยุกต์ใช้ความรู้เรื่องความแตกต่างระหว่างบุคคลทางจิตวิทยา พฤติกรรมทางสังคมของบุคคลและกลุ่มเกี่ยวกับการรับรู้ การเรียนรู้ แรงจูงใจ ความฉลาดทางอารมณ์ การมีวุฒิภาวะ และสุขภาวะ มีความอดทน ใจกว้าง ยอมรับฟัง

ความคิดเห็นที่แตกต่าง การนำและการทำงานเป็นทีม การจัดการความขัดแย้ง อย่างสร้างสรรค์ หลักการคิดและการใช้เหตุผล การวิเคราะห์และเข้าใจพฤติกรรมของมนุษย์และนำไปสู่การรู้จักตนเอง เข้าใจผู้อื่นและปรับตัวได้ มีคุณธรรมและจริยธรรมในการดำเนินชีวิต

5) กลุ่มวิชาพัฒนาคุณภาพชีวิต 3 หน่วยกิต

HG032 ทักษะการดำรงชีวิตในสังคมโลก 3 (3-0-6)
(Global Life Skills)

ความรู้และทักษะที่จำเป็นในการดำรงชีวิตทั้งของตนเองและทางสังคม ระบบทางสังคมโครงสร้างและสถาบันทางสังคม ความเป็นพลเมืองในสังคมภายใต้ระบอบประชาธิปไตย การเปลี่ยนแปลงของสังคมโลกและกลุ่มประเทศอาเซียนที่มีต่อสังคมไทย ตลอดจนศิลปะ และวัฒนธรรมที่หลากหลายในสังคมโลก รวมทั้งการพัฒนาบุคลิกภาพ เพื่อเสริมสร้างทักษะในการอยู่ร่วมกันในสังคม และการพัฒนาสังคมให้อยู่ดีมีสุข รวมทั้งสร้างความเข้าใจอันดีระหว่างประเทศ

2. หมวดวิชาเฉพาะ 100 หน่วยกิต

2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานเฉพาะด้าน 21 หน่วยกิต

-ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 12 หน่วยกิต

ST181 เคมีและการวิเคราะห์อาหารเบื้องต้น 3(2-3-4)
(Fundamentals of Chemistry and Food Analysis)

การเตรียมสารละลาย สารละลายกรด-เบส ประเภทของสารอินทรีย์ หลักการวิเคราะห์ทางเคมี เทคนิคการแยก เทคนิคทางสเปกโตรสโคปี องค์ประกอบทางเคมีในอาหารและการวิเคราะห์ โดยมีปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา

ST188 การจัดการวัตถุดิบต้นน้ำในระบบอาหาร 3(3-0-6)
(Management of Upstream Materials in Food System)

วัตถุดิบจากพืชและสัตว์ที่ใช้ในการผลิตอาหาร การเลือกซื้อ การจัดหาวัตถุดิบเพื่อผลิตอาหารเชิงธุรกิจ การเก็บรักษาและปฏิบัติการหลังการเก็บเกี่ยว วัตถุดิบอาหารที่ปลอดภัยต่อการบริโภค และหลักเกณฑ์การปฏิบัติที่ดีในการเพาะปลูกและเลี้ยงสัตว์ การจัดการเกษตรแบบเศรษฐกิจพอเพียง

SC283 จุลชีววิทยาทางอาหารเบื้องต้น 3(2-3-4)
(Fundamentals of Food Microbiology)

ประวัติและการพัฒนาการทางจุลชีววิทยา ชนิดของจุลินทรีย์ที่มีความสำคัญทางอาหาร ปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ในอาหาร การปนเปื้อนและการเน่าเสียของอาหารชนิดต่างๆ จุลินทรีย์กับการถนอมอาหาร โรคอาหารเป็นพิษที่เกิดจากแบคทีเรีย อาหารหมักดอง การตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยา โดยมีปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา

ST185 ชีวเคมีอาหาร 3(2-3-4)
เบื้องต้น SC---
(Fundamentals of Food Biochemistry)

ศึกษาก่อน ST181 เคมีและการวิเคราะห์อาหารเบื้องต้น

พื้นฐานทางชีวเคมี คาร์โบไฮเดรต ลิพิด กรดอะมิโนและเพปไทด์ โปรตีน โครงสร้างสามมิติของโปรตีน เอนไซม์ ไฮโดรคอลลอยด์ แร่ธาตุ น้ำ วิตามิน รงควัตถุ สารให้รสและสารให้กลิ่น องค์ประกอบและโครงสร้างของอาหาร ความสำคัญของชีวเคมีอาหารกับคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหาร การเปลี่ยนแปลงสี กลิ่นรส และคุณค่าทางโภชนาการของอาหารในระหว่างการแปรรูปและการเก็บรักษา การป้องกันการเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีของอาหาร วัตถุเจือปนอาหาร ชีวเคมีอาหารของสารธรรมชาติกับการประยุกต์ใช้ในอาหาร โดยมีปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา

- ด้านบริหารธุรกิจ 9 หน่วยกิต

AC951 หลักการบัญชีเบื้องต้น 3(2-2-5)
(Introduction to Accounting)

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับบัญชี หลักการบันทึกในสมุดบันทึกการขึ้นตอน และผ่านไปยังสมุดบันทึกการขึ้นปลาย สำหรับกิจการบริการและซื้อขายสินค้ารวมถึงการซื้อขายสินค้าต่างประเทศ การจัดทำบทดลอง งบการเงิน โดยเฉพาะงบกำไรขาดทุน งบดุล งบการแสดงผลการเปลี่ยนแปลงส่วนเจ้าของและงบกระแสเงินสด

BA102 การจัดองค์การและการบริหาร 3(3-0-6)
(Organization and Management)

การดำเนินงานขององค์การธุรกิจอย่างเป็นระบบ การกำหนดทิศทางและนโยบายขององค์กร กระบวนการทางการจัดการในองค์กรสมัยใหม่ ความสัมพันธ์ระหว่างกันของหน้าที่ทางการจัดการและผลกระทบของสภาพแวดล้อมภายนอกที่มีต่อองค์กร เพื่อให้สามารถเชื่อมโยงการปฏิบัติการเข้ากับหน้าที่อื่น ๆ ขององค์กรสมัยใหม่อย่างมีประสิทธิภาพ

BA210 การวิเคราะห์เชิงปริมาณและสถิติธุรกิจ 3(3-0-6)
(Quantitative Analysis and Business Statistics)

ศึกษาก่อน SG005 คณิตศาสตร์และสถิติสำหรับชีวิตประจำวัน

ความรู้ทางคณิตศาสตร์และสถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์เชิงปริมาณ เทคนิคการตัดสินใจภายใต้ความไม่แน่นอน การตัดสินใจภายใต้ความเสี่ยง การวิจัยดำเนินงานเบื้องต้น การโปรแกรมเชิงเส้น ปัญหาการขนส่ง ปัญหาการจัดสรรงาน การวิเคราะห์โครงข่ายงาน ตัวแบบสินค้าคงเหลือ ทฤษฎีเกม ทฤษฎีการรอคอย การจำลองสถานการณ์เบื้องต้น รวมทั้งประยุกต์ใช้สถิติเชิงพรรณนา และสถิติเชิงอนุมานเพื่อวางแผนและตัดสินใจทางธุรกิจ

2.2 กลุ่มวิชาเอก-บังคับ 64 หน่วยกิต

-ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 43 หน่วยกิต

ST187 วิทยาศาสตร์การอาหารเบื้องต้น 3(2-3-4)
(Introduction to Food Science)

ความสำคัญของวิทยาศาสตร์การอาหาร ส่วนประกอบของอาหาร การเสื่อมเสียของอาหาร ความสำคัญของการแปรรูปผลิตภัณฑ์ และการวางแผนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ วัตถุประสงค์ของอาหาร ปฏิบัติการเฉพาะหน่วยในการผลิตอาหาร การเตรียมวัตถุดิบ และการแปรรูปวัตถุดิบเบื้องต้น จรรยาบรรณของผู้ประกอบการทางด้านอาหาร โดยมีปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา

SD206 โภชนาการเพื่อสุขภาพ 3 (3-0-6)
(Nutrition for Health)

ศึกษาก่อน ST185 ชีวเคมีอาหารเบื้องต้น

บทบาทและหน้าที่ของสารชีวโมเลกุล ความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับร่างกาย ความต้องการสารอาหารในแต่ละวัน คุณค่าทางโภชนาการของอาหารกับสุขภาพ ฉลากโภชนาการ การกล่าวอ้างทางโภชนาการ ปัญหาทางโภชนาการในปัจจุบัน และ แนวทางการป้องกันการเกิดโรคที่สัมพันธ์กับอาหาร

- SD213 เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร 3(2-3-4)
(Food Processing Technology)
การแปรรูปอาหารด้วยความร้อน การผลิตอาหารกระป๋อง การเก็บรักษาอาหารด้วย อุณหภูมิต่ำ การทำแห้ง อบ ร่มควัน การทำให้เข้มข้น กระบวนการเอ็กซ์ทราซัน การถนอม อาหารโดยไม่ใช้ความร้อน การแปรรูปแบบผสมผสาน และการแปรรูปอาหารด้วย กระบวนการอื่น ๆ โดยมีกรณีศึกษาและปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา
- SD208 อาหารและเทคโนโลยีชีวภาพ 3(3-0-6)
(Food and Biotechnology)
หลักการและความสำคัญของเทคโนโลยีชีวภาพทางอาหารสมัยใหม่ ความ หลากหลายของอาหารชนิดใหม่ นวัตกรรมในการเพิ่มผลผลิตและสร้างมูลค่าเพิ่ม ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตรด้วยเทคโนโลยีชีวภาพ เทคโนโลยีเอนไซม์ เทคโนโลยีพันธุ วิศวกรรม นาโนเทคโนโลยี ความปลอดภัยทางชีวภาพของผลิตภัณฑ์ทางเทคโนโลยีชีวภาพ แนวโน้มการนำเทคโนโลยีชีวภาพมาใช้ในธุรกิจอาหาร
- SD209 ความปลอดภัยทางอาหารและมาตรฐานด้านสุขาภิบาล 3(2-3-4)
(Food Safety and Sanitation Standards)
ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับการจัดและบริการอาหาร แนวทางในการ ประกอบกิจการร้านอาหารให้ถูกกฎหมาย แนวทางการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์การ ปฏิบัติทางการผลิตที่ดี (GMP) ของโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร การออกแบบของสถานที่ตั้ง และอาคารผลิต เครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิต หลักการทำความสะอาดและ การควบคุมคุณภาพน้ำที่ใช้ในโรงงานและการบำบัดน้ำเสีย การบำรุงรักษาเครื่องจักร การ ควบคุมสัตว์พาหะ หลักการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม (HACCP) และ มาตรฐานระบบบริหารความปลอดภัยของอาหาร เช่น ระบบ ISO รวมทั้งศึกษาภาคปฏิบัติ การซึ่งสอดคล้องกับเนื้อหาวิชา
- SD316 นโยบาย กฎหมาย และข้อกำหนดเกี่ยวกับอาหาร 3(3-0-6)
(Food Policy, Regulations, and Law)
กฎหมายและข้อกำหนดที่สำคัญที่เกี่ยวข้องกับอาหารและการดำเนินธุรกิจ นโยบาย ทางการค้าระหว่างประเทศ การนำเข้าและส่งออกสินค้าอาหาร มาตรการและข้อกำหนด เกี่ยวกับสิ่งแวดล้อมและความปลอดภัยของอาหาร การระบุข้อมูลบนฉลากอาหาร การขอ

จดทะเบียนธุรกิจอาหาร กฎหมายทรัพย์สินทางปัญญา กฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค และ
หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับกฎหมายอาหาร

- SD324 เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ 3(2-3-4)
(Bakery Products Technology and Business)
ความสำคัญของอุตสาหกรรมเบเกอรี่ กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ประเภท
ต่างๆ การควบคุมคุณภาพและการตรวจสอบ การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา
มาตรฐานของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ กระบวนการในการสร้างธุรกิจผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ โดยมี
กรณีศึกษาและปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา
- SD331 การควบคุมคุณภาพอาหาร 3(2-3-4)
(Food Quality Control)
ความสำคัญของการควบคุมคุณภาพ การควบคุมและการตรวจสอบคุณภาพของ
ธุรกิจร้านอาหารตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ วิธีการประกอบอาหาร การบริการ รวมถึงการ
ขนส่ง หลักการควบคุมคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร ปัจจัยคุณภาพ การตรวจวัด
คุณภาพอาหารทางกายภาพ เคมี จุลินทรีย์ การใช้ประสาทสัมผัสในการควบคุมคุณภาพ
อาหาร สถิติในการควบคุมคุณภาพ แผนภูมิควบคุมคุณภาพกับการควบคุมกระบวนการ
ผลิต รวมทั้งศึกษาภาคปฏิบัติการซึ่งสอดคล้องกับเนื้อหาวิชา
- SD332 ระบบบริหารคุณภาพอาหาร 3(3-0-6)
(Food Quality Management System)
หลักการและความสำคัญของการประกันคุณภาพอาหาร แนวคิด ขอบข่าย บทบาท
ของการประกันคุณภาพอาหารตลอดห่วงโซ่อุปทาน การจัดการคุณภาพแบบทุกคนมีส่วน
ร่วม และการสร้างกลุ่มคุณภาพงาน มาตรฐานแบบสมัครใจเพื่อการส่งออกสู่ระดับสากล
เช่น British Retail Consortium (BRC), International Food Standard (IFS) และ
มาตรฐานของ International Organization for Standardization รวมทั้งมีการศึกษาดูงาน
นอกสถานที่
- SD425 เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหารและการออกแบบ 3(3-0-6)
(Food Packaging Technology and Design)

สมบัติของวัสดุบรรจุภัณฑ์ประเภทแก้ว กระดาษ โลหะ พลาสติก ชนิดและการเลือกสีที่ใช้ในการพิมพ์ เทคโนโลยีการพิมพ์วัสดุและภาชนะบรรจุภัณฑ์ การใช้บรรจุภัณฑ์สำหรับยืดอายุการเก็บอาหาร รวมถึงแนวโน้มการใช้เทคโนโลยีการบรรจุสมัยใหม่ และความปลอดภัยในการใช้บรรจุภัณฑ์ ตลอดจนพื้นฐานการออกแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อการประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์อาหาร

SD426 การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 3(2-3-4)

(Food Product Research and Development)

หลักการเบื้องต้นในการวิจัย พัฒนาและออกแบบผลิตภัณฑ์อาหาร สร้างแนวความคิดผลิตภัณฑ์ใหม่และนวัตกรรม การวางแผนทดลองสำหรับการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ การออกแบบและพัฒนาสูตร กระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ต้นแบบให้ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค การสำรวจความต้องการของผู้บริโภค การวางแผนงานก่อนวางตลาดผลิตภัณฑ์ มีกรณีศึกษาและปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา

SD427 สัมมนาทางธุรกิจอาหาร 1(1-0-2)

(Seminar in Food Business)

นำเสนอและร่วมอภิปรายในหัวข้อใดหัวข้อหนึ่ง ที่เกี่ยวข้องกับการจัดการธุรกิจอาหารหรือในสาขาที่เกี่ยวข้อง โดยได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ผู้ควบคุมวิชา

SD428 โครงการพิเศษทางธุรกิจอาหาร 3(0-6-3)

(Special Project in Food Business)

การศึกษาค้นคว้าอย่างเป็นระบบที่เกี่ยวข้องกับการทำแผนธุรกิจ การทำธุรกิจจำลอง หรือการวิจัยเชิงประยุกต์ทางด้านธุรกิจอาหาร ซึ่งประกอบด้วย การวางแผน การลงทุน การดำเนินงาน การตลาด และการวิเคราะห์ข้อมูล การประเมินผล และการทำรายงาน/การนำเสนอโครงการ

SD429 เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีกและไข่ 3(2-3-4)

(Meat, Poultry and Egg Products Technology and Business)

ความหมายของเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ พันธุ์สัตว์ให้เนื้อ องค์ประกอบทางเคมีและโครงสร้างของเนื้อสัตว์ การเปลี่ยนแปลงสภาพจากกล้ามเนื้อเป็นเนื้อสัตว์ การชำโค สุกรและการตัดแต่งซากแบบมาตรฐานสากล วัตถุประสงค์อาหารในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์

กระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ เช่น หมูหยอง ไส้กรอก แฮม เบคอน ลูกชิ้น กุนเชียง แหนม ไส้กรอกเปรี้ยว หมูยอ โครงสร้างและสมบัติทางกายภาพของไข่ คุณภาพและมาตรฐานของไข่ อุตสาหกรรมไก่สดแช่เย็น แช่แข็งและไก่แปรรูป บรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ มาตรฐานเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ โครงการเนื้อสัตว์อนามัย กรณีศึกษา HACCP Plan ของโรงงานแปรรูปเนื้อสัตว์ขนาดเล็ก และปฏิบัติการกระบวนการการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ชนิดต่างๆ

SD434 เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม 3(2-3-4)

(Beverage Products Technology and Business)

ความสำคัญของอุตสาหกรรมเครื่องดื่ม ชนิดของเครื่องดื่ม ส่วนประกอบและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มประเภทต่างๆ การควบคุมคุณภาพและการตรวจสอบตามมาตรฐานของผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา สถานการณ์และแนวโน้มการตลาด กระบวนการในการสร้างธุรกิจผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม การเขียนแผนธุรกิจด้านผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม แนวโน้มของเครื่องดื่มในอนาคต โดยมีกรณีศึกษาและปฏิบัติการที่สอดคล้องเนื้อหาวิชา

- ด้านบริหารธุรกิจ 21 หน่วยกิต

BA201 หลักการตลาด 3(3-0-6)

(Principles of Marketing)

ความหมายและความสำคัญของแนวความคิดทางการตลาดยุคใหม่ต่อภาคธุรกิจและเศรษฐกิจ สภาพแวดล้อมที่มีอิทธิพลของการตลาดต่อระบบตลาด การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค การแบ่งส่วนตลาด การกำหนดตลาดเป้าหมาย การวางตำแหน่งสินค้าและบริการในใจผู้บริโภค ส่วนประสมการตลาด นำการพัฒนาการของเทคโนโลยีสารสนเทศมาใช้ในการส่วนประสมทางการตลาดรูปแบบใหม่

BA205 การเงินธุรกิจ 3(2-2-5)

(Business Finance)

ศึกษาก่อน AC951 หลักบัญชีเบื้องต้น

บทบาท หน้าที่และเป้าหมายของการบริหารทางการเงินของธุรกิจ การวางแผนและการตัดสินใจด้านการเงินของธุรกิจ การจัดหาเงินทุนในระยะต่าง ๆ โครงสร้างทางการเงิน และต้นทุนเงินทุน การตัดสินใจลงทุน การจัดทำงบประมาณลงทุน การบริหารเงินทุนหมุนเวียน การวิเคราะห์ทางการเงิน นโยบายเงินปันผล การวิเคราะห์ความเสี่ยงจากการลงทุน ตลอดจนนโยบายอื่น ๆ ทางการเงิน

BA304 การจัดการปฏิบัติการ 3(3-0-6)

(Operations Management)

ศึกษาก่อน BA102 การจัดการองค์การและการบริหาร

ลักษณะและความสำคัญของการบริหารการจัดการผลิต การพยากรณ์ความต้องการของลูกค้า การออกแบบสินค้าและบริการ การตัดสินใจด้านการผลิต การเลือกทำเลที่ตั้ง การวางแผนโรงงาน การบริหารโครงการ การจัดการห่วงโซ่อุปทาน การจัดการด้านคุณภาพ ระบบความปลอดภัยในโรงงาน ระบบการจัดซื้อ ระบบการควบคุมสินค้าคงคลัง ระบบการบำรุงรักษา การวางแผนความต้องการวัตถุดิบ ตัวแบบการขนส่ง และการใช้โปรแกรมสั่งซื้อเข้าช่วยในการจัดการด้านการผลิต

BE301 หลักการประกอบการ 3(3-0-6)

(Principles of Entrepreneurship)

หลักการประกอบการ คุณลักษณะ ทักษะและความสามารถของผู้ประกอบการ การแสวงหาและประเมินโอกาส อุปสรรคของธุรกิจ การจัดตั้งกิจการ และการสร้างตัวแบบทางธุรกิจ เพื่อกำไรและเติบโต รวมถึงกรณีศึกษาจากประสบการณ์ของผู้ประกอบการในการเริ่มต้นธุรกิจ และเรื่องราวชีวิตผู้ประกอบการ

BH302 การจัดการทรัพยากรมนุษย์ 3(3-0-6)

(Human Resource Management)

ศึกษาก่อน BA102 การจัดการองค์การและการบริหาร

แนวคิดสมัยใหม่ในการจัดการทรัพยากรมนุษย์ในเรื่อง การวางแผนกำลังคน การสรรหา คัดเลือก การฝึกอบรมและพัฒนาบุคลากร การประเมินผลการปฏิบัติงาน การบริหารค่าตอบแทน แรงงานสัมพันธ์ ความปลอดภัยและการป้องกันอุบัติเหตุ ตลอดจนการอนุรักษ์บุคลากรให้เกิดความพึงพอใจในการทำงาน

EC913 เศรษฐศาสตร์เบื้องต้น 3(3-0-6)

หลักพื้นฐานทางเศรษฐกิจทั่วไประดับจุลภาคและมหภาค การทำงานกลไกของ
ราคา โครงสร้างตลาดแบบต่าง ๆ การผลิตและต้นทุนการผลิต ปัญหาผลกระทบภายนอก
และการจัดสรรสินค้าสาธารณะ หลักการเบื้องต้นของการคำนวณรายได้ประชาชาติ
โครงสร้างของระบบเศรษฐกิจไทย การบริโภค การออม การลงทุน ตลาดเงินและตลาด
ทุน การค้าระหว่างประเทศ นโยบายการเงินและการคลัง ปัญหาเศรษฐกิจที่สำคัญ อาทิ
เงินเฟ้อ การว่างงาน เงินฝืด เงินตึง รวมทั้งปัญหาเศรษฐกิจปัจจุบันและแนวทางการแก้ไข

บทบาทและความสำคัญของโลจิสติกส์และโซ่อุปทานในธุรกิจและอุตสาหกรรมอาหาร ลักษณะและขั้นตอนการดำเนินงาน กระบวนการสั่งซื้อ การดำเนินงานด้านสินค้าคงคลัง การคลังสินค้า อุปกรณ์ขนถ่ายสินค้าและบรรจุภัณฑ์ การขนส่งและการกระจายสินค้า การจัดการองค์กรโลจิสติกส์ ตลอดจนวิธีควบคุมการปฏิบัติงานและวัดประสิทธิภาพระบบโลจิสติกส์ การใช้องค์ความรู้ในการเพิ่มมูลค่าในห่วงโซ่คุณค่าอาหาร การตรวจสอบติดตาม การสืบย้อนกลับ ระบบสารสนเทศในเครือข่ายโลจิสติกส์

แผนที่ที่มีสหกิจศึกษา เลือกร้าน 6 หน่วยกิต

ความสำคัญของอุตสาหกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ กระบวนการผลิตอาหารพลังงานต่ำ อาหารเพื่อวัตถุประสงค์พิเศษ อาหารเสริม อาหารสำหรับผู้สูงอายุ อาหารเพื่อความงาม สมุนไพรในอุตสาหกรรมอาหาร การควบคุมคุณภาพและการตรวจสอบ การเลือกใช้บรรจุ

ภัณฑ์และการเก็บรักษา มาตรฐานกฎหมายและข้อบังคับในการผลิตอาหารเพื่อสุขภาพ
สถานการณ์และแนวโน้มการตลาด กระบวนการสร้างธุรกิจผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ
การเขียนและพัฒนาแผนธุรกิจด้านผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ แนวทางและการบริหาร
จัดการธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพในธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม โดยมีกรณีศึกษาและ
ปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา

SD323 เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์ธัญพืช 3(2-3-4)
(Cereal Products Technology and Business)

ความสำคัญของอุตสาหกรรมธัญพืช กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ธัญพืชประเภท
ต่างๆ การควบคุมคุณภาพและการตรวจสอบ การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา
มาตรฐานของผลิตภัณฑ์ธัญพืช สถานการณ์และแนวโน้มการตลาด กระบวนการในการ
สร้างธุรกิจผลิตภัณฑ์ธัญพืช การเขียนและพัฒนาแผนธุรกิจด้านผลิตภัณฑ์ธัญพืช
แนวทางและการบริหารจัดการธุรกิจผลิตภัณฑ์ธัญพืชในธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม
โดยมีกรณีศึกษาและปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา

SD325 เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ 3(2-3-4)
(Fruit and Vegetable Products Technology and Business)

ความสำคัญของอุตสาหกรรมผักและผลไม้ กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ผักและ
ผลไม้ประเภทต่างๆ การควบคุมคุณภาพและการตรวจสอบ การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์และ
การเก็บรักษา มาตรฐานของผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ สถานการณ์และแนวโน้มการตลาด
กระบวนการในการสร้างธุรกิจผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ การเขียนและพัฒนาแผนธุรกิจด้าน
ผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ แนวทางและการบริหารจัดการธุรกิจผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ใน
ธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม โดยมีกรณีศึกษาและปฏิบัติการที่สอดคล้องกับ
เนื้อหาวิชา

SD329 การประกอบธุรกิจอาหารเชิงสร้างสรรค์ 3(3-0-6)
(Creative Food Entrepreneurship)

การจำแนกประเภทกลุ่มธุรกิจอาหารตามชนิดผลิตภัณฑ์ กระบวนการในการ
สร้างธุรกิจด้านอาหาร การวิเคราะห์โอกาสทางธุรกิจ การกำหนดแนวคิดธุรกิจ แนวคิด
และกระบวนการในการสร้างนวัตกรรม การนำนวัตกรรมไปใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์
การเขียนและพัฒนาแผนธุรกิจด้านอาหาร

SD430 เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์ประมง 3(2-3-4)
(Fishery Products Technology and Business)

ความสำคัญของอุตสาหกรรมประมง กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ประมงประเภทต่างๆ การควบคุมคุณภาพและการตรวจสอบ การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา มาตรฐานของผลิตภัณฑ์ประมง สถานการณ์และแนวโน้มการตลาด กระบวนการในการสร้างธุรกิจผลิตภัณฑ์ประมง การเขียนและพัฒนาแผนธุรกิจด้านผลิตภัณฑ์ประมง แนวทางและการบริหารจัดการธุรกิจผลิตภัณฑ์ประมงในธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม โดยมีกรณีศึกษาและปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา

SD431 เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์นม 3(2-3-4)
(Dairy Products Technology and Business)

ความสำคัญของอุตสาหกรรมนม กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์นมประเภทต่างๆ การควบคุมคุณภาพและการตรวจสอบ การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา มาตรฐานของผลิตภัณฑ์นม สถานการณ์และแนวโน้มการตลาด กระบวนการในการสร้างธุรกิจผลิตภัณฑ์นม การเขียนและพัฒนาแผนธุรกิจด้านผลิตภัณฑ์นม แนวทางและการบริหารจัดการธุรกิจผลิตภัณฑ์นมในธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม โดยมีกรณีศึกษาและปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา

SD440 ประเด็นปัจจุบันในเทคโนโลยีและธุรกิจอาหาร 3(3-0-6)
(Current Topics in Food Technology and Business)

หัวข้อที่น่าสนใจและประเด็นปัญหาใหม่ทางด้านเทคโนโลยีและธุรกิจอาหาร ตลอดจนนวัตกรรมใหม่ๆ ในสาขาที่เกี่ยวข้อง

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

ความรู้ทั่วไปของเอนไซม์ การแยกเอนไซม์ให้บริสุทธิ์ และความสำคัญของอุตสาหกรรมเอนไซม์ทางธุรกิจอาหาร เอนไซม์กลุ่มไฮโดรเลส เพคติเนส โปรติเอส ออกซิโดรีดักเทส ไลพอกซิเจนเนสที่นำมาประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร ศักยภาพและการผลิตในการนำเอนไซม์มาใช้ในอุตสาหกรรมอาหารชนิดต่างๆ ได้แก่ ผลิตภัณฑ์นม ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ ผลิตภัณฑ์ประมง ผลิตภัณฑ์ธัญพืช ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์ผลไม้และผัก ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพปไทด์ ผลิตภัณฑ์แปรรูปแป้ง ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มที่มี

แอลกอฮอล์ ผลิตภัณฑ์อาหารไขมันพืช เอนไซม์ตรึงรูป กฎหมายและมาตรฐานของ
เอนไซม์สำหรับอุตสาหกรรมอาหาร

- ด้านบริหารธุรกิจ

แผนปกติ เลือกจำนวน 6 หน่วยกิต

แผนที่มีสหกิจศึกษา เลือกจำนวน 3 หน่วยกิต

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

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับธุรกิจแฟรนไชส์ ประเภทของธุรกิจแฟรนไชส์ ข้อดีและ
ข้อเสียของการทำธุรกิจแฟรนไชส์ กฎเกณฑ์ เงื่อนไข การตลาดและการจัดการ การจัดหา
เงินทุนสำหรับการทำธุรกิจ การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการทำธุรกิจ การติดต่อ และ
กระบวนการในการสร้างสรรคโอกาสทางธุรกิจโดยผ่านระบบแฟรนไชส์

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

แนวคิดและวิธีการจัดการธุรกิจระหว่างประเทศ การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมใน
การดำเนินธุรกิจระหว่างประเทศ การจัดการและการบริหารองค์กร การตลาด และ
ระบบการเงิน สำหรับธุรกิจระหว่างประเทศ เทคนิคในการส่งเสริมการส่งออก การเลือก
สินค้า ช่องทางการจัดจำหน่าย การตั้งราคา และการเพิ่มยอดขายในต่างประเทศ
ระเบียบข้อบังคับ สนธิสัญญา เอกสาร และวิธีดำเนินการเกี่ยวกับการส่งออกระหว่าง
ประเทศ กระบวนการเจรจาตกลงการค้าระหว่างประเทศ ปัญหาและข้อจำกัดในการ
ทำธุรกิจทั้งในด้านนโยบายการค้า และนโยบายภาษี

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

แนวความคิดทั่วไปเกี่ยวกับการค้าปลีก โครงสร้างของกิจการค้าปลีก การจัดการผู้ส่ง
สินค้า การจัดซื้อสินค้าในกิจการค้าปลีก การตรวจสอบคุณภาพและการประเมินผลผู้ส่ง
สินค้า การบริหารงบประมาณตัวสินค้าในกิจการค้าปลีก การโฆษณาและประชาสัมพันธ์
ในกิจการค้าปลีก การบริการลูกค้าในกิจการค้าปลีก การควบคุมกิจการค้าปลีก

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

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ พาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ในปัจจุบัน การนำพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์มาใช้ในธุรกิจอาหาร ตั้งแต่กระบวนการ และขั้นตอนการสร้างเว็บไซต์ ระดับของเว็บไซต์ และการพัฒนาเว็บไซต์เพื่อธุรกิจ โดยรวมถึง การติดตั้งระบบ การจดทะเบียนการออกแบบเว็บไซต์ การประกาศขาย วิธีการส่งของ การลงทะเบียน การรับเงิน การบริการหลังการขาย การประเมินค่าใช้จ่าย และการติดตามประเมินผล และศึกษาเกี่ยวกับการใช้เว็บไซต์สำเร็จรูปสำหรับพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์

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

การบริหารธุรกิจครอบครัว คุณลักษณะ รูปแบบ ความขัดแย้งหรือ ปัญหาที่อาจเกิดขึ้น รวมไปถึงการพัฒนาธุรกิจครอบครัวแบบต่อยอด ขยายธุรกิจให้เติบโต โดยเรียนรู้จากกรณีศึกษา ตัวอย่างธุรกิจครอบครัวที่ประสบความสำเร็จและแนวทางการแก้ไข ปัญหาของผู้ประกอบการในธุรกิจครอบครัว

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

แนวคิดในการเป็นเจ้าของธุรกิจ คุณสมบัติของผู้ให้บริการ หลักการและรูปแบบการประกอบธุรกิจของผู้ประกอบการในภาคบริการ ประเภทของธุรกิจบริการ ลักษณะและการดำเนินธุรกิจบริการ การวิเคราะห์และประเมินปัจจัยสภาพแวดล้อมที่ส่งผลต่อโอกาสและอุปสรรคในการประกอบการธุรกิจบริการ โดยใช้กรณีศึกษา ศึกษาวิธีการบริหารจัดการ การควบคุม การใช้เทคโนโลยีวางแผนและประเมินความเป็นไปได้ในการประกอบธุรกิจ เครื่องมือทางบริหารธุรกิจต่าง ๆ ที่ใช้ในภาคบริการ

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

รูปแบบธุรกิจภัตตาคารประเภทต่าง ๆ โครงสร้าง หน้าที่ของแต่ละแผนกที่เกี่ยวข้อง รูปแบบการให้บริการ หลักการบริหารจัดการ ด้านบุคลากร การตลาดและการส่งเสริมการขาย แนวโน้มธุรกิจภัตตาคาร

- SD461 การฝึกงาน ฝึกงานอย่างน้อย
(Practicum) 250 ชั่วโมง
เงื่อนไข ลงทะเบียนไม่ต่ำกว่า 90 หน่วยกิต
นักศึกษาจะต้องเข้าฝึกงานในภาคธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ และได้รับความเห็นชอบจากคณะวิชา โดยมีชั่วโมงฝึกงานไม่น้อยกว่า 250 ชั่วโมง พร้อมทั้งจัดทำรายงานการปฏิบัติงานและจะต้องได้รับการประเมินผลจากสถานที่ฝึกงาน
- SD498 1 ไร่ 1 แสน 3 (3-0-6)
(One Rai for One Hundred Thousand Baht)
หลักการและความสำคัญของเกษตรทฤษฎีใหม่ตามแนวคิดปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง หลักการเบื้องต้นของเกษตรอินทรีย์ที่เน้นสมดุลระบบนิเวศและสมดุลของสภาพแวดล้อมในธรรมชาติ การจัดการดิน น้ำ ศัตรูพืช การขยายและปรับปรุงพันธุ์พืช และการจัดการปัจจัยทางสิ่งแวดล้อมอื่น ๆ เทคนิคและวิธีปฏิบัติในการทำนา 1 ไร่ ให้ได้เงิน 1 แสน
- SD499 สหกิจศึกษา 6(0-40-20)
(Co-operative Education)
การปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการอย่างมีระบบ ตามสาขาวิชาที่ศึกษาเป็นเวลา 1 ภาคการศึกษา ในฐานะพนักงานชั่วคราว นักศึกษาจะต้องเข้ารับการเตรียมความพร้อมทั้งทางด้านวิชาการ และการปฏิบัติตนในสังคมการทำงาน รวมทั้งดำเนินการตามขั้นตอนของสหกิจศึกษาที่มหาวิทยาลัยกำหนด การปฏิบัติงานและการประเมินผลอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษาของสาขาวิชา และพนักงานที่สถานประกอบการมอบหมาย

3. หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต

นักศึกษาสามารถเลือกลงทะเบียนรายวิชาใดๆ ที่เปิดในคณะต่างๆ ของมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย

3.2 ชื่อ ตำแหน่งและคุณวุฒิของอาจารย์

3.2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ	ตำแหน่งทางวิชาการ	ชื่อ-สกุล	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษาจากสถาบัน	ปี พ.ศ.
1	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (โภชนศาสตร์)	นางเสาวนีย์ เอี้ยวสกุลรัตน์	วท.ด.	โภชนศาสตร์	มหาวิทยาลัยมหิดล	2543
			กศ.ม.	เคมี	มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ	2533
			กศ.บ.	วิทยาศาสตร์-เคมี(เกียรตินิยมอันดับ 2)	ประสานมิตร มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ปทุมวัน	2529
2	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีอาหาร))	นางวิชุดา สังข์แก้ว	วท.ม.	เทคโนโลยีทางอาหาร	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2530
			วท.บ.	อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2527
3	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีอาหาร)	นางผาณิต รุจิรพิสิฐ	วท.ม.	เทคโนโลยีทางอาหาร	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2536
			วท.บ.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (เกียรตินิยมอันดับ 1)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2533
			บธ.บ.	การตลาด	มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช	2553
4	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีอาหาร)	นางพิชญอร ไหมสุทธิสกุล	ปร.ด.	พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2548
			วท.ม.	เทคโนโลยีทางอาหาร	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2536
			วท.บ.	อุตสาหกรรมเกษตร (เกียรตินิยมอันดับ 2)	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้า คุณทหารลาดกระบัง	2532

5	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร)	นางเหมือนหมาย อภินทนาพงศ์	D.Tech.Sc.	Post-Harvest and Food Processing Engineering	สถาบันเทคโนโลยีแห่งเอเชีย (AIT)	2543
			M.Sc.	Post-Harvest Technology	สถาบันเทคโนโลยีแห่งเอเชีย (AIT)	2537
			วท.บ.	เทคโนโลยีชีวภาพ	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง	2532

3.2.2 ผลงานทางวิชาการและภาระงานสอนของอาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ	ตำแหน่งทางวิชาการ	ชื่อ-สกุล	ผลงานทางวิชาการ (การค้นคว้าวิจัยหรือการแต่งตำรา)	ประสบการณ์และการ ฝึกอบรม	ภาระงานสอน (คาบ/สัปดาห์)	
					ที่มีอยู่ แล้ว	ที่จะมีในหลักสูตร ที่จะเปิดใหม่
1	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (โภชนศาสตร์)	นางสาวนีย์ เอี้ยวสกุลรัตน์	1. เสาวนีย์ เอี้ยวสกุลรัตน์, 2558, สมบัติทางกายภาพเคมีและการวิเคราะห์ทางประสาทสัมผัสของแยมฝรั่งเสริมสมุนไพร, วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร, 46 ฉบับที่ 3 (พิเศษ), ก.ย.-ธ.ค., 61-64. 2. เสาวนีย์ เอี้ยวสกุลรัตน์, 2557, สมบัติทางกายภาพเคมีและการวิเคราะห์ทางประสาทสัมผัสของใบกะเพราผสมในขนมปัง, วารสาร	- เข้าอบรมหลักสูตร “เสริมสร้าง ผู้ประกอบการใหม่” ภายใต้โครงการ “เสริมสร้าง ผู้ประกอบการใหม่” (New Entrepreneurs Creation : NEC) รุ่นที่ 11 จัดโดย กรมส่งเสริม อุตสาหกรรม กระทรวง	9	9

ลำดับ	ตำแหน่งทางวิชาการ	ชื่อ-สกุล	ผลงานทางวิชาการ (การค้นคว้าวิจัยหรือการแต่งตำรา)	ประสบการณ์และการ ฝึกอบรม	ภาระงานสอน (คาบ/สัปดาห์)	
					ที่มีอยู่ แล้ว	ที่จะมีในหลักสูตร ที่จะเปิดใหม่
			วิทยาศาสตร์เกษตร, 45 ฉบับที่ 2 (พิเศษ), พ.ศ.- ส.ศ., 161-164. 3. เสาวนีย์ เอี้ยวสกุลรัตน์, 2556, การผลิตเต้าฮวยนมสดผสมวุ้นน้ำมะพร้าวเพื่อสุขภาพและการยอมรับของผู้บริโภค, วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร, 44 ฉบับที่ 2 (พิเศษ), พ.ศ.-ส.ศ., 429 - 432. 4. เสาวนีย์ เอี้ยวสกุลรัตน์, 2556, การผลิตคุกกี้เสริมแคลเซียมด้วยกระดูกปลาทูนา, The Proceeding of HEABPRO 2013 (การบรรยายและการอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง “ผลิตภัณฑ์เสริมสุขภาพและความงาม ครั้งที่ 1). 22-23 พฤศจิกายน 2556, p. 21-27. 5. เหมือนหมาย อภินทนาพงศ์ และ เสาวนีย์ เอี้ยวสกุลรัตน์, 2555, การ	อุตสาหกรรม ร่วมกับสถาบันอาหาร - ผ่านการอบรม “Thailand Quality Award” - ผ่านการอบรม “โครงการยกระดับมาตรฐานความปลอดภัยในห้องปฏิบัติการวิจัยในประเทศไทย (ESPREL)” - สอบผ่านการอบรม “การขออนุญาตผลิตอาหารและผลิตภัณฑ์อาหารตามกฎหมายใหม่” - มีการนำงานวิจัยของอาจารย์ คือ งานวิจัย		

ลำดับ	ตำแหน่งทางวิชาการ	ชื่อ-สกุล	ผลงานทางวิชาการ (การค้นคว้าวิจัยหรือการแต่งตำรา)	ประสบการณ์และการ ฝึกอบรม	ภาระงานสอน (คาบ/สัปดาห์)	
					ที่มีอยู่ แล้ว	ที่จะมีในหลักสูตร ที่จะเปิดใหม่
			ผลิตและการทดสอบการ ยอมรับบริดจ์โคลีทอดสัญญาภาค ของผู้บริโภค, วารสารวิทยาศาสตร์ เกษตร, 43 ฉบับที่ 2 (พิเศษ), พ.ศ.- ส.ค., 105-108.	“ผาณิต รุจิรพิสิฐ วิซาดา สังข์แก้ว และ เสาวนีย์ เอี้ยวสกุล รัตน์. "คุณค่าทาง โภชนาการของข้าว 9 สายพันธุ์", วารสาร วิทยาศาสตร์เกษตร ,43(2พิเศษ), 2555" มาผลิตในเชิงการค้า ชื่อ “ข้าวสุขภาพ” จำหน่ายที่ ศูนย์ นวัตกรรมทาง วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยี มหาวิทยาลัย หอการค้าไทย - เป็นวิทยากรบรรยาย ให้กับผู้ประกอบการ		

ลำดับ	ตำแหน่งทางวิชาการ	ชื่อ-สกุล	ผลงานทางวิชาการ (การค้นคว้าวิจัยหรือการแต่งตำรา)	ประสบการณ์และการ ฝึกอบรม	ภาระงานสอน (คาบ/สัปดาห์)	
					ที่มีอยู่ แล้ว	ที่จะมีในหลักสูตร ที่จะเปิดใหม่
2	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร)	นางวิชชุดา สังข์แก้ว	1. วิชชุดา สังข์แก้ว และ จิรนนท์ ไซมขุนทด, 2558, ผลของการใช้ไขมันมะพร้าวทดแทนไขมันที่ผ่านการเติมไฮโดรเจนบางส่วนในเปลือกพาย, วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร, 46 ฉบับที่ 3 (พิเศษ), ก.ย.-ธ.ค., 705-709. 2. วิชชุดา สังข์แก้ว และ สุกฤษฎ์ ประดิษฐ์วิวัฒนะกุล, 2557, การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไอศกรีมลดพลังงานโดยใช้สารสกัดจากหญ้าหวานทดแทนน้ำตาล, วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร, 45 ฉบับที่ 2 (พิเศษ), พ.ค.- ส.ค., 717-720. 3. Witchuda, S., 2013, Effect of Using Inulin as a Fat Replacer on Physical and Sensory Characteristics of Milk Ice-	- ผ่านการอบรม"การขออนุญาตผลิตอาหารและผลิตภัณฑ์อาหารตามกฎระเบียบใหม่" - เป็นวิทยากรบรรยายให้กับผู้ประกอบการ - มีการนำงานวิจัยของอาจารย์ คือ งานวิจัย "ผาณิต รุจิรพิสิฐ วิชชุดา สังข์แก้ว และ เสาวนีย์ เขี้ยวสกุลรัตน์. "คุณค่าทางโภชนาการของข้าว 9 สายพันธุ์", วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ,43(2พิเศษ), 2555" มาผลิตในเชิงการค้า ชื่อ "ข้าวสุขภาพ"	9	10

ลำดับ	ตำแหน่งทางวิชาการ	ชื่อ-สกุล	ผลงานทางวิชาการ (การค้นคว้าวิจัยหรือการแต่งตำรา)	ประสบการณ์และการ ฝึกอบรม	ภาระงานสอน (คาบ/สัปดาห์)	
					ที่มีอยู่ แล้ว	ที่จะมีในหลักสูตร ที่จะเปิดใหม่
			Cream, The Proceeding of HEABPRO 2013 (การบรรยายและการอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง “ผลิตภัณฑ์เสริมสุขภาพและความงาม ครั้งที่ 1). 22-23 พฤศจิกายน 2556, p. 50-53.	เจ้าหน้าที่ ศูนย์นวัตกรรมทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย		
3	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร)	นางผาณิต รุจิรพิสิฐ	1. ผาณิต รุจิรพิสิฐ, 2558, ผลของการใช้ไขมันมะพร้าวทดแทนไขมันที่ผ่านการเติมไฮโดรเจนบางส่วนในเปลือกพาย, วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร, 46 ฉบับที่ 3 (พิเศษ), ก.ย.-ธ.ค., 253-256. 2. ผาณิต รุจิรพิสิฐ, 2557, การพัฒนาผลิตภัณฑ์เค้กชิฟฟอนไบเตยเสริมงามน, วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร, 45 ฉบับที่ 2 (พิเศษ), พ.ค.-ส.ค., 585-588.	- หลักสูตร “เสริมสร้างผู้ประกอบการใหม่” ภายใต้โครงการ “เสริมสร้างผู้ประกอบการใหม่” (New Entrepreneurs Creation : NEC) รุ่นที่ 11 จัดโดย กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม ร่วมกับ สถาบันอาหาร	9	10

ลำดับ	ตำแหน่งทางวิชาการ	ชื่อ-สกุล	ผลงานทางวิชาการ (การค้นคว้าวิจัยหรือการแต่งตำรา)	ประสบการณ์และการ ฝึกอบรม	ภาระงานสอน (คาบ/สัปดาห์)	
					ที่มีอยู่ แล้ว	ที่จะมีในหลักสูตร ที่จะเปิดใหม่
			3. ผาณิต รุจิรพิสิฐ และ วิชชุดา สังข์แก้ว, 2556, ผลของการใช้แป้งฟลาวร์มันส์สำหรับทดแทนแป้งสาลีในการผลิตคุกกี้เนย, วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร, 44 ฉบับที่ 2 (พิเศษ), พ.ค.-ส.ค., 273-276. 4. ผาณิต รุจิรพิสิฐ, 2556, เทคโนโลยีการทอดอาหารภายใต้ภาวะสุญญากาศ, วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย, 33 (ฉบับพิเศษ), 404-412. 5. ผาณิต รุจิรพิสิฐ, วิชชุดา สังข์แก้ว และ เสาวนีย์ เอี้ยวสกุลรัตน์, 2555, คุณค่าทางโภชนาการของข้าว 9 สายพันธุ์, วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร, 43 ฉบับที่ 2 (พิเศษ), พ.ค.-ส.ค., 173-176.	- มีการนำงานวิจัยของอาจารย์ คือ งานวิจัย “ผาณิต รุจิรพิสิฐ วิชชุดา สังข์แก้ว และ เสาวนีย์ เอี้ยวสกุลรัตน์. "คุณค่าทางโภชนาการของข้าว 9 สายพันธุ์", วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ,43(2พิเศษ), 2555” มาผลิตในเชิงการค้า ชื่อ “ข้าวสุขภาพ” จำหน่ายที่ ศูนย์นวัตกรรมทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย		

ลำดับ	ตำแหน่งทางวิชาการ	ชื่อ-สกุล	ผลงานทางวิชาการ (การค้นคว้าวิจัยหรือการแต่งตำรา)	ประสบการณ์และการ ฝึกอบรม	ภาระงานสอน (คาบ/สัปดาห์)	
					ที่มีอยู่ แล้ว	ที่จะมีในหลักสูตร ที่จะเปิดใหม่
				- เป็นวิทยากรบรรยาย ให้กับผู้ประกอบการ		
4	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีอาหาร)	นางพิชญอร ไหมสุทธิสกุล	1. Maisuthisakul,P., 2015, Effect of Coating Agent from Tamarind Seed Coat Extract on Shelf Life of Mandarin Orange, Agricultural Science Journal, 46(3)(Suppl), September-December, 681-684. 2. Maisuthisakul, P. and Apintanapong, M., 2014, Physico-chemical Properties of Mouthwash Containing Mango Seed Kernel Extract, Agricultural Science Journal, 45(2)(Suppl), May-August, 149-152. 3. Maisuthisakul, P., 2013, Kinetic of Mouthwash Containing Mango Seed Kernel Eaxtract Phenolics Change,	-เป็นกรรมการในสมาคมวิทยาศาสตร์แห่งประเทศไทย - เป็นผู้วิจารณ์ (Reviewer) บทความวิจัยระดับชาติและนานาชาติ -เป็นวิทยากรบรรยายและอบรมให้กับสถาบันอาหาร -เป็นหัวหน้าทีมในการทำวิจัยต่าง ๆ โดยรับทุนภายในมหาวิทยาลัยและทุนภายนอก	9	9

ลำดับ	ตำแหน่งทางวิชาการ	ชื่อ-สกุล	ผลงานทางวิชาการ (การค้นคว้าวิจัยหรือการแต่งตำรา)	ประสบการณ์และการ ฝึกอบรม	ภาระงานสอน (คาบ/สัปดาห์)	
					ที่มีอยู่ แล้ว	ที่จะมีในหลักสูตร ที่จะเปิดใหม่
			Agricultural Science Journal, 44(2) (Suppl), May-August, 447-480. 4. Maisuthisakul, P. and Changchub, L., 2012, Effect of Cooking on Total Phenolic and Anthocyanin Contents of 9 Genotypes from Thai Rice Gains, Agricultural Science Journal, 43(2) (Suppl), May-August, 669-672.	- ได้รับรางวัลนักวิจัยดีเด่นของมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย - เป็นอาจารย์พิเศษให้กับมหาวิทยาลัยของรัฐและเอกชน - เป็นผู้ทรงคุณวุฒิในการสอบประมวลความรู้ระดับบัณฑิตศึกษาของมหาวิทยาลัยของรัฐ		
5	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร)	นางเหมือนหมาย อภินทนาพงศ์	1. Apintanapong, M. and Chansiriwiriakul, A., 2015, Effect of Marketing Mix Variables on Packed Brown Rice Purchasing Behavior of Consumers in the Bangkok	- เป็นกรรมการในการตัดสินผลิตภัณฑ์ OTOP - เป็นผู้วิจารณ์ (Reviewer) บทความวิจัยระดับชาติ	9	9

ลำดับ	ตำแหน่งทางวิชาการ	ชื่อ-สกุล	ผลงานทางวิชาการ (การค้นคว้าวิจัยหรือการแต่งตำรา)	ประสบการณ์และการ ฝึกอบรม	ภาระงานสอน (คาบ/สัปดาห์)	
					ที่มีอยู่ แล้ว	ที่จะมีในหลักสูตร ที่จะเปิดใหม่
			Metropolitan Region, Agricultural Science Journal, 46(3)(Suppl.), September-December, 573-576. 2. Chansiriwiriyakul, A. and Apintanapong, M., 2015, Packed Brown Rice Purchasing Behavior of Consumers in the Bangkok Metropolitan Region, Agricultural Science Journal, 46(3)(Suppl.), September-December, 305-308. 3. Maisuthisakul, P. and Apintanapon, M., 2014, Phytochemical Screening and Antimicrobial Potential against Pathogens in Oral Cavity of Essential Oil from <i>Ocimum</i>	-เป็นอาจารย์พิเศษให้กับมหาวิทยาลัยของรัฐและเอกชน -เป็นกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ในระดับบัณฑิตศึกษา -เป็นวิทยากรบรรยายและอบรมให้กับสถาบันอาหาร -มีงานวิจัยที่ได้รับทุนภายในมหาวิทยาลัยและทุนจากภายนอก -เป็นผู้เชี่ยวชาญด้าน GMP/HACCP		

ลำดับ	ตำแหน่งทางวิชาการ	ชื่อ-สกุล	ผลงานทางวิชาการ (การค้นคว้าวิจัยหรือการแต่งตำรา)	ประสบการณ์และการ ฝึกอบรม	ภาระงานสอน (คาบ/สัปดาห์)	
					ที่มีอยู่ แล้ว	ที่จะมีในหลักสูตร ที่จะเปิดใหม่
			<i>tenuiflorum</i> L. and <i>Melaleuca quinquenervia</i> (Cav.) S.T. Blake, Agricultural Science Journal, 45(2)(Suppl.), May-August, 145-148. 4. Apintanapong, M., 2013, Correlation between Puffability and Pasting Properties of RD6 Glutinous Rice, Agricultural Science Journal, 44(2)(Suppl.), May-August, 33-36.			

3.2.3 อาจารย์ประจำ

ลำดับ	ตำแหน่งทางวิชาการ	ชื่อ-สกุล	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษาจากสถาบัน	ปี พ.ศ.
1	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (สถิติประยุกต์)	นางระวีวรรณ เหลียงขยัน	บธ.ม.	บริหารธุรกิจ	มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย	2551
			วท.ม.	สถิติ	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2541
			วท.บ.	เกษตรศาสตร์	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2534

3.2.4 อาจารย์พิเศษ

ลำดับ	ตำแหน่งทางวิชาการ	ชื่อ-สกุล	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษาจากสถาบัน	ปี พ.ศ.
1	อาจารย์	นายอรรถชัย วรกุล	M.B.A.	Marketing	Youngstown State University Ohio, USA	2537
			วท.บ.	วิทยาศาสตร์การอาหาร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2534

4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกงาน และสหกิจศึกษา)

จากความต้องการที่บัณฑิตควรมีประสบการณ์ในวิชาชีพก่อนเข้าสู่งานจริง ดังนั้นหลักสูตรจึงกำหนดให้มีการฝึกงาน 250 ชั่วโมงสำหรับหลักสูตรปกติ และมีหลักสูตรรองรับสำหรับนักศึกษาที่เลือกแผนที่มีวิชาสหกิจศึกษา

4.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม

ความคาดหวังในผลการเรียนรู้ประสบการณ์ภาคสนามของนักศึกษา มีดังนี้

- (1) ทักษะในการปฏิบัติงานจากสถานประกอบการ ตลอดจนมีความเข้าใจในหลักการความจำเป็นในการเรียนรู้ทฤษฎีมากยิ่งขึ้น
- (2) บูรณาการความรู้ที่เรียนมาเพื่อนำไปแก้ปัญหาทางธุรกิจอาหารได้อย่างเหมาะสม
- (3) มนุษยสัมพันธ์และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี
- (4) มีระเบียบวินัย ตรงเวลา เข้าใจวัฒนธรรมและสามารถปรับตัวเข้ากับสถานประกอบการได้
- (5) มีความกล้าในการแสดงออก และนำความคิดสร้างสรรค์ไปใช้ประโยชน์ในงานได้

4.2 ช่วงเวลา

ภาคฤดูร้อนของปีการศึกษาที่ 3 สำหรับหลักสูตรแผนปกติ ที่มีวิชาการฝึกงาน

ภาคต้นของปีการศึกษาที่ 4 สำหรับหลักสูตรแผนที่มีสหกิจศึกษา

4.3 การจัดเวลาและตารางสอน

การฝึกงาน สำหรับหลักสูตรปกติ - ภาคฤดูร้อน ของปีการศึกษาที่ 3 หรือ
สหกิจศึกษา สำหรับหลักสูตรแผนที่มีสหกิจศึกษา - ภาคต้นของปีการศึกษาที่ 4

5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงงานหรืองานวิจัย

ข้อกำหนดในการทำโครงงาน ต้องเป็นหัวข้อที่เกี่ยวข้องกับการประยุกต์องค์ความรู้เพื่อธุรกิจ หรือเป็นโครงงานที่มุ่งเน้นการสร้างผลงานวิจัยเพื่อพัฒนางานด้านเทคโนโลยีทางอาหาร โดยทำโจทย์วิจัยตามที่สนใจภายใต้การดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษา และมีรายงานที่ต้องนำเสนอตามรูปแบบและระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด อย่างเคร่งครัด โดยต้องผ่านการประเมินผลงานวิจัย

5.1 คำอธิบายโดยย่อ

การศึกษาค้นคว้าอย่างเป็นระบบที่เกี่ยวข้องกับการทำแผนธุรกิจ การทำธุรกิจจำลอง หรือการวิจัยเชิงประยุกต์ทางด้านธุรกิจอาหาร ซึ่งประกอบด้วยการวางแผน การลงทุน การดำเนินงาน การตลาด และการวิเคราะห์ข้อมูล การประเมินผล และการทำรายงาน/การนำเสนอโครงการ

5.2 ผลการเรียนรู้

5.2.1 สามารถทำงานเป็นทีม

5.2.2 สามารถประยุกต์ความรู้ที่ได้ไปใช้ในธุรกิจอาหารในการทำโครงการ

5.2.3 มีความสามารถในการสื่อสารด้วยภาษาเขียนและภาษาพูด รวมทั้งการใช้

เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูล และมีองค์ความรู้ที่ได้จากการวิจัย

5.3 ช่วงเวลา

ภาคต้น สำหรับหลักสูตรที่มีสหกิจศึกษาและ ภาคปลาย สำหรับหลักสูตรปกติ ของชั้นปี
ที่ 4

5.4 จำนวนหน่วยกิต

3 หน่วยกิต

5.5 การเตรียมการ

(1) กำหนดชั่วโมงการให้คำปรึกษาและจัดทำตารางเวลาในการให้คำปรึกษา

(2) จัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือให้พร้อมใช้งาน

(3) กำหนดให้มีเจ้าหน้าที่ดูแลอุปกรณ์และเครื่องมือให้อยู่ภายในกฎระเบียบ มีการดูแล

ความปลอดภัยของนักศึกษาในการใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ สารเคมี การทำงานนอกเวลา

5.6 กระบวนการประเมินผล

(1) ทำการประเมินคุณภาพของข้อเสนอโครงการวิจัย

(2) ทำการประเมินผลความก้าวหน้าในการทำวิจัยโดยอาจารย์ที่ปรึกษา

(3) ทำการประเมินผลจากการจัดสอบการนำเสนอ โดยมีอาจารย์สอบไม่ต่ำกว่า 3 คน

ทั้งนี้ต้องมีการทำรายงานที่ได้กำหนดรูปแบบการนำเสนอตามระยะเวลาโดยอาจารย์ที่ปรึกษาและ
อาจารย์ผู้รับผิดชอบวิชา

หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ และ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนักศึกษา
ด้านบุคลิกภาพ	- มีการสอดแทรกเรื่อง การแต่งกาย การเข้าสังคม เทคนิคการเจรจา สื่อสาร การมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี และการวางตัวในการทำงานในบางรายวิชาที่เกี่ยวข้อง และในกิจกรรมปัจฉิมนิเทศ ก่อนที่นักศึกษาจะสำเร็จการศึกษา
มีความตระหนักและทัศนคติที่ดีต่อจรรยาบรรณทางวิชาชีพ	- การสอดแทรกในวิชาที่เรียนที่เกี่ยวข้องกับจรรยาบรรณวิชาชีพ
มีจิตสำนึกสาธารณะ	- จัดกิจกรรมเสริมหลักสูตรเช่น โครงการบำเพ็ญประโยชน์
มีวินัยและความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม	- การสอดแทรกในรายวิชาที่เรียนทุกรายวิชา - การมอบหมายงานให้นักศึกษารับผิดชอบในกิจกรรมต่างๆ
มีทักษะการเรียนรู้ด้วยตนเอง	- การจัดการเรียนการสอนที่มีการเรียนรู้ด้วยตนเอง เช่น การค้นคว้าข้อมูลสารสนเทศ การทำโครงงานวิจัย

2. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน

2.1 คุณธรรม จริยธรรม

2.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

นักศึกษาต้องมีคุณธรรม จริยธรรมเพื่อให้สามารถดำเนินชีวิตร่วมกับผู้อื่นในสังคมอย่างราบรื่น และเป็นประโยชน์ต่อส่วนรวม อาจารย์ที่สอนในแต่ละวิชาต้องพยายามสอดแทรกเรื่องที่เกี่ยวกับสิ่งต่อไปนี้ทั้ง 4 ข้อ เพื่อให้นักศึกษาสามารถพัฒนาคุณธรรม จริยธรรมไปพร้อมกับวิทยาการต่าง ๆ ที่ศึกษา รวมทั้งอาจารย์ต้องมีคุณสมบัติด้านคุณธรรม จริยธรรมอย่างน้อย 4 ข้อตามที่ระบุไว้

- (1) มีวินัย ตรงเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเอง วิชาชีพและสังคม
- (2) แสดงความซื่อสัตย์สุจริตอย่างสม่ำเสมอ
- (3) ปฏิบัติหน้าที่ด้วยคุณธรรมและจริยธรรม

(4) เคารพในระเบียบและกฎเกณฑ์ขององค์กรและสังคม

2.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

กำหนดให้มีวัฒนธรรมองค์กร เพื่อเป็นการปลูกฝังให้นักศึกษามีระเบียบวินัย โดยเน้นการเข้าชั้นเรียนให้ตรงเวลาตลอดจนการแต่งกายที่เป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัย ต้องฝึกให้รู้หน้าที่ของการเป็นผู้นำกลุ่มและการเป็นสมาชิกกลุ่ม มีความซื่อสัตย์โดยต้องไม่กระทำการทุจริตในการสอบหรือลอกการบ้านของผู้อื่น เป็นต้น นอกจากนี้อาจารย์ผู้สอนทุกคนต้องสอดแทรกเรื่องคุณธรรม จริยธรรมในการสอน รวมทั้งมีการจัดกิจกรรมส่งเสริมคุณธรรม จริยธรรม เช่น การยกย่องนักศึกษาที่ทำดี ทำประโยชน์แก่ส่วนรวม เสียสละ

2.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- (1) ประเมินจากการตรงเวลาของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียน การส่งงานตามกำหนดระยะเวลาที่มอบหมาย และการร่วมกิจกรรม
- (2) ประเมินจากการมีวินัยและพร้อมเพรียงของนักศึกษาในการเข้าร่วมกิจกรรมในชั้นเรียน
- (3) ปริมาณการกระทำทุจริตในการสอบ
- (4) ประเมินจากความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

2.2 ความรู้

2.2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

นักศึกษาต้องมีความรู้เกี่ยวกับธุรกิจอาหาร มีคุณธรรม จริยธรรม และความรู้เกี่ยวกับสาขาวิชาที่ศึกษานั้นต้องเป็นสิ่งที่นักศึกษาต้องรู้เพื่อใช้ประกอบอาชีพและช่วยพัฒนาสังคม ดังนั้นมาตรฐานความรู้ต้องครอบคลุมสิ่งต่อไปนี้

- (1) มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและทฤษฎีด้านการจัดการธุรกิจอาหาร
- (2) สามารถวิเคราะห์หลักการและทฤษฎีด้านการจัดการธุรกิจอาหาร
- (3) สามารถนำหลักการและทฤษฎีไปประยุกต์ใช้
- (4) เข้าใจและสามารถวิเคราะห์หลักการของศาสตร์อื่นที่เกี่ยวข้องและนำมาใช้เป็นพื้นฐานในการจัดการธุรกิจอาหาร

การทดสอบมาตรฐานนี้สามารถทำได้โดยการทดสอบจากข้อสอบของแต่ละวิชาในชั้นเรียน ตลอดระยะเวลาที่นักศึกษาอยู่ในหลักสูตร

2.2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

ใช้การเรียนการสอนในหลากหลายรูปแบบ โดยเน้นหลักการทางทฤษฎี และประยุกต์ทางปฏิบัติในสภาพแวดล้อมจริง โดยทันต่อการเปลี่ยนแปลงทางเทคโนโลยีและความต้องการของผู้บริโภค ทั้งนี้ให้เป็นไปตามลักษณะของรายวิชาตลอดจนเนื้อหาสาระของรายวิชานั้น ๆ นอกจากนี้ ควรจัดให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริงโดยการศึกษาดูงานหรือเชิญผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรงมาเป็นวิทยากรพิเศษเฉพาะเรื่อง ตลอดจนการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

2.2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ประเมินจากผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนและการปฏิบัติของนักศึกษา ในด้านต่าง ๆ คือ

- (1) การทดสอบย่อย
- (2) การสอบกลางภาคเรียนและปลายภาคเรียน
- (3) ประเมินจากรายงานที่นักศึกษาจัดทำ
- (4) ประเมินจากโครงการที่นำเสนอ
- (5) ประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน
- (6) ประเมินจากรายงานของผู้ประกอบการที่รับนักศึกษาไปฝึกงาน หรือไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

2.3 ทักษะทางปัญญา

2.3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

นักศึกษาต้องสามารถพัฒนาตนเองและประกอบวิชาชีพได้โดยพึ่งตนเองได้เมื่อจบการศึกษาแล้ว ดังนั้นนักศึกษาจำเป็นต้องได้รับการพัฒนาทักษะทางปัญญาไปพร้อมกับคุณธรรม จริยธรรม และความรู้เกี่ยวกับสาขาวิชาธุรกิจอาหารในขณะที่ยังสอนนักศึกษา อาจารย์ต้องเน้นให้นักศึกษาคิดหาเหตุผล เข้าใจที่มาและสาเหตุของปัญหา วิธีการแก้ปัญหารวมทั้งแนวคิดด้วยตนเอง ไม่สอนในลักษณะท่องจำ นักศึกษาต้องมีคุณสมบัติต่าง ๆ จากการสอนเพื่อให้เกิดทักษะทางปัญญาดังนี้

- (1) มีความสามารถในการวิเคราะห์สถานการณ์ โดยใช้หลักการที่ได้เรียนมา ตลอดจนสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ในสถานการณ์จริงได้
- (2) สามารถแก้ปัญหาทางการจัดการธุรกิจอาหารได้โดยนำหลักการต่างๆ มาอ้างอิงได้อย่างเหมาะสม
- (3) มีความใฝ่หาความรู้และมีทักษะในภาคปฏิบัติตามที่ได้รับการฝึกฝน

การวัดมาตรฐานในข้อนี้สามารถทำได้โดยการออกข้อสอบที่ให้นักศึกษาแก้ปัญหา อธิบายแนวคิดของการแก้ปัญหา และวิธีการแก้ปัญหาโดยการประยุกต์ความรู้ที่เรียนมา หลีกเลี่ยง ข้อสอบที่เป็นการเลือกคำตอบที่ถูกมาคำตอบเดียวจากกลุ่มคำตอบที่ให้มา

2.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- (1) กรณีศึกษาทางการประยุกต์ทางธุรกิจอาหาร
- (2) การอภิปรายกลุ่ม
- (3) ให้นักศึกษามีโอกาสปฏิบัติจริง

2.3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

ประเมินตามสภาพจริงจากผลงาน และการปฏิบัติของนักศึกษา เช่น ประเมินจาก การนำเสนอรายงานในชั้นเรียน การทดสอบโดยใช้แบบทดสอบ เป็นต้น

2.4 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

2.4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความสามารถในการรับผิดชอบ

นักศึกษาต้องออกไปประกอบอาชีพซึ่งส่วนใหญ่ต้องเกี่ยวข้องกับคนที่ไม่รู้จักมาก่อน คนที่มาจากสถาบันอื่น ๆ และคนที่จะมาเป็นผู้บังคับบัญชา หรือคนที่จะมาอยู่ใต้บังคับบัญชา ความสามารถที่จะปรับตัวให้เข้ากับกลุ่มคนต่าง ๆ เป็นเรื่องจำเป็นอย่างยิ่ง ดังนั้นอาจารย์ต้อง สอดแทรกวิธีการที่เกี่ยวข้องกับคุณสมบัติต่าง ๆ ต่อไปนี้ให้นักศึกษาระหว่างที่สอนวิชา หรืออาจให้ นักศึกษาไปเรียนวิชาทางด้านสังคมศาสตร์ที่เกี่ยวกับคุณสมบัติต่าง ๆ นี้

- (1) สามารถทำงานกับผู้อื่นได้เป็นอย่างดี
- (2) มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย
- (3) สามารถปรับตัวเข้ากับสถานการณ์และวัฒนธรรมองค์กร
- (4) มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดีกับผู้ร่วมงานในองค์กรและบุคคลทั่วไป
- (5) มีภาวะผู้นำ

คุณสมบัติต่างๆ นี้สามารถวัดระหว่างการทำกิจกรรมร่วมกัน

2.4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ใช้การสอนที่มีการกำหนดกิจกรรมให้มีการทำงานเป็นกลุ่ม นักศึกษาต้องมีความ รับผิดชอบโดยในการทำงานกลุ่มนั้น รวมทั้งมีการทำงานที่ต้องประสานงานกับผู้อื่นข้ามหลักสูตร หรือ

ต้องค้นคว้าหาข้อมูลจากการสัมภาษณ์บุคคลอื่น หรือผู้มีประสบการณ์ โดยมีความคาดหวังในผล การเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความสามารถในการรับผิดชอบที่กำหนดไว้

2.4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ

ประเมินจากพฤติกรรมและการแสดงออกของนักศึกษาในการนำเสนอรายงาน กลุ่มในชั้นเรียน และสังเกตจากพฤติกรรมที่แสดงออกในการร่วมกิจกรรมต่าง ๆ และความครบถ้วน ชัดเจนตรงประเด็นของข้อมูล

2.5 ทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

2.5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ

(1) สามารถสรุปประเด็นและมีทักษะการใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษได้อย่าง ถูกต้องและเหมาะสม

(2) สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการเก็บรวบรวมข้อมูล และ การนำเสนอ

(3) ใช้ความรู้ทางคณิตศาสตร์และสถิติในการวิเคราะห์ข้อมูลและนำเสนอ การวัดมาตรฐานนี้อาจทำได้ในระหว่างการสอน โดยอาจให้นักศึกษาแก้ปัญหา วิเคราะห์ประสิทธิภาพของวิธีแก้ปัญหา และให้นำเสนอแนวคิดของการแก้ปัญหา ผลการวิเคราะห์ ประสิทธิภาพ ต่อนักศึกษาในชั้นเรียน อาจมีการวิจารณ์ในเชิงวิชาการระหว่างอาจารย์และกลุ่ม นักศึกษา

2.5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

จัดกิจกรรมการเรียนรู้ในรายวิชาต่าง ๆ ให้นักศึกษาได้วิเคราะห์สถานการณ์ จำลอง และสถานการณ์เสมือนจริง และนำเสนอการแก้ปัญหาที่เหมาะสม เรียนรู้เทคนิค การ ประยุกต์ใช้องค์ความรู้ในหลากหลายสถานการณ์

2.5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

(1) ประเมินจากความสามารถในการอธิบาย วิเคราะห์ผลเชิงตัวเลขในรายวิชา

ต่างๆโดยเฉพาะในรายวิชาที่มีปฏิบัติการ

(2) ประเมินมอบหมายงานให้เกิดการอภิปรายหน้าชั้นเรียน ที่มีการนำเสนอด้วยเทคโนโลยีที่เหมาะสม

3.แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบผลการเรียนรู้สู่รายวิชา (Curriculum Mapping) ผลการเรียนรู้ในตารางมีความหมายดังนี้

คุณธรรม จริยธรรม

- (1) มีวินัย ตรงเวลา และมีความรับผิดชอบทั้งต่อตนเอง วิชาชีพและสังคม
- (2) แสดงความซื่อสัตย์สุจริตอย่างสม่ำเสมอ
- (3) ปฏิบัติหน้าที่ด้วยคุณธรรมและจริยธรรม
- (4) เคารพในระเบียบและกฎเกณฑ์ขององค์กรและสังคม

ความรู้

- (1) มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและทฤษฎีด้านการจัดการธุรกิจอาหาร
- (2) สามารถวิเคราะห์หลักการและทฤษฎีด้านการจัดการธุรกิจอาหาร
- (3) สามารถนำหลักการและทฤษฎีไปประยุกต์ใช้
- (4) เข้าใจและสามารถวิเคราะห์หลักการของศาสตร์อื่นที่เกี่ยวข้องและนำมาใช้เป็นพื้นฐานในด้านการจัดการธุรกิจอาหาร

ทักษะทางปัญญา

- (1) มีความสามารถในการวิเคราะห์สถานการณ์ โดยใช้หลักการที่ได้เรียนมา ตลอดจนสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ในสถานการณ์จริงได้
- (2) สามารถแก้ปัญหาทางการจัดการธุรกิจอาหารได้โดยนำหลักการต่างๆ มาอ้างอิงได้อย่างเหมาะสม

- (3) มีความใฝ่หาความรู้และมีทักษะในภาคปฏิบัติตามที่ได้รับการฝึกฝน

ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- (1) สามารถทำงานกับผู้อื่นได้เป็นอย่างดี
- (2) มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย
- (3) สามารถปรับตัวเข้ากับสถานการณ์และวัฒนธรรมองค์กร

- (4) มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดีกับผู้ร่วมงานในองค์กรและบุคคลทั่วไป
- (5) มีภาวะผู้นำ

ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- (1) สามารถสรุปประเด็นและมีทักษะการใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษได้อย่างถูกต้อง

และเหมาะสม

- (2) สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการเก็บรวบรวมข้อมูล และการนำเสนอ
- (3) ใช้ความรู้ทางคณิตศาสตร์และสถิติในการวิเคราะห์ข้อมูลและนำเสนอ

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้				3. ทักษะ ทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ					5. ทักษะการ วิเคราะห์เชิง ตัวเลข การ สื่อสาร และการ ใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ		
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4	5	1	2	3
กลุ่มวิชาพื้นฐานเฉพาะด้าน																			
ST181 เคมีและการวิเคราะห์อาหารเบื้องต้น	●	○		●		○	●		●		○	●	●		○	○		○	
ST188 การจัดการวัตถุดิบต้นน้ำในระบบอาหาร	●	●	○	○	●	●	○		○	○	●	●	●		○	○		●	
SC283 จุลชีววิทยาทางอาหารเบื้องต้น	●	●	●	○	○	○	●	●	○	●	●	●	●	○	●	○	●	●	○
ST185 ชีวเคมีอาหารเบื้องต้น	○	○	○	○	●		●		●	●		●	●				●		
AC951 หลักการบัญชีเบื้องต้น	●	●	○		●	○	○		●	●	○	○	●	●				●	
BA102 การจัดการองค์การและการบริหาร	●	○	○	○	○	●	●	○	●	○	●	○	○	○	○	○	○	○	
BA210 การวิเคราะห์เชิงปริมาณและสถิติธุรกิจ	●	○		○	●	○	●		●	○	●					○		○	●

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้				3. ทักษะ ทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ					5. ทักษะการ วิเคราะห์เชิง ตัวเลข การ สื่อสาร และการ ใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ		
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4	5	1	2	3
กลุ่มวิชาเอก-บังคับ																			
ST187 วิทยาศาสตร์การอาหารเบื้องต้น	●	●	○	○	●	●	○	●	○	●	●	●	●		●	○	●	●	○
SD206 โภชนาการเพื่อสุขภาพ	●	○	○			○	●	○	●	○	○	●	●		○	○	○	○	
SD213 เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร	●	○	○	○	●		●		●	●	○	●	●		○	○	○	●	
SD208 อาหารและเทคโนโลยีชีวภาพ	●	○		●	○	○	●	○	●	○	●	●	●	○		○	○	●	
SD209 ความปลอดภัยทางอาหารและมาตรฐาน ด้านสุขาภิบาล	●	○	○	●			●	○	●		●	●	●		●	○	○	●	●
SD316 นโยบาย กฎหมาย และข้อกำหนดเกี่ยวกับ อาหาร	●	○	○	●	●	○	○	○	●		○	○	●		○			○	
SD324 เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์เบเกอรี่	●	○	○	○	○	○	●	○	●	●	○	●	●			○	○	●	○

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้				3. ทักษะ ทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ					5. ทักษะการ วิเคราะห์เชิง ตัวเลข การ สื่อสาร และการ ใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ		
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4	5	1	2	3
SD331 การควบคุมคุณภาพอาหาร	●	○	○	●			●	○	●	○	●	●	●		●	○	○	●	
SD332 ระบบบริหารคุณภาพอาหาร	●	○	○	●			●	○	●		●	●	●		●	○	○	●	○
SD425 เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหารและการ ออกแบบ	●	●	○	●	○	●	●	●	●	●	●	○	●	●	○	○	●	○	○
SD426 การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	●	○	○	●	●	○	○	○	●		○	○	●		○			○	○
SD427 สัมมนาทางธุรกิจอาหาร	●	○	●	●	○	○	●	●	●	●	○	○	●	●	○	●	●	●	●
SD428 โครงการพิเศษทางธุรกิจอาหาร	●	●	●	●	○	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
SD429 เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีกและไข่	●	○	○	○	○	○	●	○	●	●	○	●	●			○	○	●	○
SD434 เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม	●	○	○	○	○	○	●	○	●	●	○	●	●			○	○	●	○
BA201 หลักการตลาด		●	○	●		●		○	○	○	●	○	●			●		○	○

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้				3. ทักษะ ทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ					5. ทักษะการ วิเคราะห์เชิง ตัวเลข การ สื่อสาร และการ ใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ		
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4	5	1	2	3
BA205 การเงินธุรกิจ		●	○	●		●	○	○		●		○				●			●
BA304 การจัดการการปฏิบัติการ	●	○	○	●	○	○	●	○	●	○	●	●	●	○	○	○	○	○	●
BE301 หลักการประกอบกร	○	●	○	○		○	●		●		○	●	○		○	○	●	○	○
BH302 การจัดการทรัพยากรมนุษย์	●		●	○	●		○		●	○		●		○	●		●	○	○
EC913 เศรษฐศาสตร์เบื้องต้น	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○
SD318 การจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทาน อาหาร	●	○	○	●	○	○	●	○	●	○	●	●	●	○	○	○	●	○	○
กลุ่มวิชาเอก-เลือก																			
SD322 เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อ สุขภาพ	●	○	○	○	○	○	●	○	●	●	○	●	●			○	○	●	○

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้				3. ทักษะ ทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ					5. ทักษะการ วิเคราะห์เชิง ตัวเลข การ สื่อสาร และการ ใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ		
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4	5	1	2	3
SD323 เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์สุขภาพ	●	○	○	○	○	○	●	○	●	●	○	●	●			○	○	●	○
SD325 เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์ผักและ ผลไม้	●	○	○	○	○	○	●	○	●	●	○	●	●			○	○	●	○
SD329 การประกอบธุรกิจอาหารเชิงสร้างสรรค์	●		●		●	○	●	○	○	●	●	●	●		○			●	○
SD430 เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์ประมง	●	○	○	○	○	○	●	○	●	●	○	●	●			○	○	●	○
SD431 เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์นม	●	○	○	○	○	○	●	○	●	●	○	●	●			○	○	●	○
SD440 ประเด็นปัจจุบันในเทคโนโลยีและธุรกิจ อาหาร	●	○	○	○	○	○	●	○	●	●	○	●	●			○	○	●	○
SD458 เทคโนโลยีทางเอนไซม์ในธุรกิจอาหาร	●	○	○	○	○	○	●	○	●	●	○	●	●			○	○	●	○
SD327 การจัดการธุรกิจแฟรนไชส์	●		●		●	●	○	○	●	○	●	●	●			○		●	○

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้				3. ทักษะ ทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ					5. ทักษะการ วิเคราะห์เชิง ตัวเลข การ สื่อสาร และการ ใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ		
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4	5	1	2	3
SD443 การจัดการธุรกิจอาหารระหว่างประเทศ	●		●		●	●	○	○	●	○	●	●	●			○		●	○
SD445 ธุรกิจการค้าปลีกอาหาร	●		●		●	●	○	○	●	○	●	●	●			○		●	○
SD451 พาณิชนียอิเล็กทรอนิกส์สำหรับธุรกิจอาหาร	●		●		●	●	○	○	●	○	●	●	●			○		●	○
BE306 การจัดการธุรกิจครอบครัว	●	●	●	○			●	○		●		●	●	○			○	●	
BE320 การประกอบการในธุรกิจบริการ	●	●		○			●	○		●		●	●	○			○	●	
BT351 การจัดการธุรกิจภัยพิบัติ	●	○	●	●	●	○		○	○	●	○	●	●	○	○	●	○	○	
SD461 การฝึกงาน	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●
SD498 1 ไร่ 1 แสน	○	●						●	●				●	○		○		○	
SD499 สหกิจศึกษา	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

ข้อ 4 ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา (ระบุเป็นแต่ละปีการศึกษาจนครบระยะเวลาของหลักสูตร)

ชั้นปี	รายละเอียด
ชั้นปีที่ 1	มีความรู้พื้นฐานทางด้านเทคโนโลยี การสื่อสารและ การเป็นผู้ประกอบการรุ่นใหม่
ชั้นปีที่ 2	มีความเข้าใจในหลักการการประกอบธุรกิจด้านอาหาร และความเข้าใจในหลักการและพื้นฐานของเทคโนโลยีการผลิตอาหาร
ชั้นปีที่ 3	มีความเข้าใจในหลักการบริหารจัดการธุรกิจด้านอาหารและหลักการและพื้นฐานของการควบคุมคุณภาพอาหาร
ชั้นปีที่ 4	มีความสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในสถานประกอบการจริง

หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา

1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)

การวัดผลและการสำเร็จการศึกษาเป็นไปตามระเบียบมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย ว่าด้วยการศึกษาระบบหน่วยกิต ชั้นปริญญาบัณฑิต พ.ศ 2545 .(ภาคผนวก ก.)

2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

2.1 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ขณะนักศึกษายังไม่สำเร็จการศึกษา

ให้กำหนดระบบการทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของนักศึกษาเป็นส่วนหนึ่งของระบบการประกันคุณภาพภายในของสถาบันอุดมศึกษาที่จะต้องทำความเข้าใจตรงกันทั้งสถาบัน และนำไปดำเนินการจนบรรลุผลสัมฤทธิ์ ซึ่งผู้ประเมินภายนอกจะต้องสามารถตรวจสอบได้

การทวนสอบในระดับรายวิชา มีคณะกรรมการที่ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกจำนวน 3 ท่าน ร่วมกันพิจารณาความเหมาะสมของข้อสอบให้เป็นไปตามแผนการสอน รวมทั้งมีการประเมินการตัดเกรดด้วย

การทวนสอบในระดับหลักสูตรสามารถทำได้โดยมีระบบประกันคุณภาพภายในสถาบันการศึกษาดำเนินการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้และรายงานผล

2.2 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้หลังจากนักศึกษาสำเร็จการศึกษา

การกำหนดผลวิธีการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา ควรเน้นการทำ

วิจัยสัมฤทธิ์ผลของการประกอบอาชีพของบัณฑิตอย่างต่อเนื่องและนำผลวิจัยที่ได้ย้อนกลับมาปรับปรุงกระบวนการเรียนการสอน และหลักสูตรแบบครบวงจร โดยการวิจัยอาจจะทำดำเนินการดังตัวอย่างต่อไปนี้

2.2.1 ภาวะการณได้งานทำของบัณฑิต ประเมินจากบัณฑิตแต่ละรุ่นที่จบการศึกษา

2.2.2 การตรวจสอบจากผู้ประกอบการ โดยการส่งแบบสอบถาม เพื่อประเมินความพึงพอใจในบัณฑิตที่จบการศึกษาและเข้าทำงานในสถานประกอบการนั้น ๆ ในคาบระยะเวลาต่างๆ เช่น ปีที่ 1 ปีที่ 5 เป็นต้น

2.2.3 การประเมินจากสถานศึกษาอื่น โดยการส่งแบบสอบถาม หรือสอบถามเมื่อมีโอกาสในระดับความพึงพอใจในด้านความรู้ ความพร้อม และสมบัติด้านอื่น ๆ ของบัณฑิตจะจบการศึกษาและเข้าศึกษาเพื่อปริญญาที่สูงขึ้นในสถานศึกษานั้น ๆ

2.2.4 การประเมินจากบัณฑิตที่ไปประกอบอาชีพ ในแง่ของความพร้อมและความรู้จากสาขาวิชาที่เรียน รวมทั้งสาขาอื่น ๆ ที่กำหนดในหลักสูตร ที่เกี่ยวเนื่องกับการประกอบอาชีพของบัณฑิต รวมทั้งเปิดโอกาสให้เสนอข้อคิดเห็นในการปรับหลักสูตรให้ดียิ่งขึ้นผ่าน web block

2.2.5 ความเห็นจากผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกที่มาประเมินหลักสูตร หรือ เป็นอาจารย์พิเศษ ต่อความพร้อมของนักศึกษาในการเรียน และสมบัติอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการเรียนรู้ และการพัฒนาองค์ความรู้ของนักศึกษา

ผลงานของนักศึกษาที่วัดเป็นรูปธรรมได้ อาทิ (ก) จำนวนรางวัลจากการแข่งขัน (ข) จำนวนกิจกรรมการกุศลเพื่อสังคมและประเทศชาติ (ค) จำนวนกิจกรรมอาสาสมัครในองค์กรที่ทำประโยชน์ต่อสังคม

3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

3.1 นักศึกษาที่มีสิทธิ์ได้รับอนุปริญญา ปริญญา ต้องมีคุณสมบัติครบถ้วน ดังต่อไปนี้

3.1.1 การให้อนุปริญญา

นักศึกษาศึกษาได้หน่วยกิตครบถ้วนตามหลักสูตรชั้นปริญญา ได้แต่เฉลี่ยสะสมไม่ถึง 2.00 แต่ไม่ต่ำกว่า 1.75 หรือสอบได้หน่วยกิตตามที่กำหนดไว้ในแต่ละสาขาวิชาของหลักสูตร แต่ยังไม่ถึงชั้นปริญญา มีสิทธิ์ขอรับอนุปริญญาได้

3.1.2 การอนุมัติปริญญา

2.1 นักศึกษาที่จะได้รับอนุมัติปริญญาจะต้องมีคุณสมบัติดังนี้

(1) สอบไล่ได้จำนวนหน่วยกิตครบตามหลักสูตรภายในระยะเวลาการศึกษาที่กำหนดไว้ในระเบียบมหาวิทยาลัยหอการค้าไทยว่าด้วยการศึกษาระบบหน่วยกิตชั้นปริญญาบัณฑิต พ.ศ.2445 (ภาคผนวก ก.)

- (2) ได้แต้มเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 2.00
- (3) มีความประพฤติดี
- (4) ไม่มีพันธะติดค้างหนี้สินใดๆ กับมหาวิทยาลัย
- (5) เข้าร่วมกิจกรรมบัณฑิตอุดมคติไทยรวม 60 ชั่วโมงตามที่

มหาวิทยาลัยกำหนด

(6) สอบผ่านข้อสอบวัดมาตรฐานความรู้ด้านภาษาอังกฤษธุรกิจ ด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ และด้านบริหารธุรกิจตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด (ภาคผนวก จ.)

2.2 นักศึกษาที่สอบไล่ได้จำนวนหน่วยกิตครบตามหลักสูตร แต่แต้มเฉลี่ยสะสมไม่ถึง 2.00 จะได้รับอนุมัติปริญญาต่อเมื่อ

(1) ลงทะเบียนศึกษาวิชาที่เปิดสอนตามหลักสูตรต่อไปอีกจนกว่าจะทำแต้มเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 2.00 ภายในระยะเวลาการศึกษาที่กำหนดไว้ในระเบียบมหาวิทยาลัย หรือการคำไทยว่าด้วยการศึกษาระบบหน่วยกิตขั้นปริญญาบัณฑิต พ.ศ. 2545 (ภาคผนวก ก.) ว่าด้วยเรื่องระยะเวลาการศึกษา

(2) ลงทะเบียนศึกษาซ้ำเฉพาะวิชาซึ่งนักศึกษาเคยสอบได้ลำดับชั้น D+ D หรือ F จนกว่าจะทำแต้มเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 2.00 ภายในระยะเวลาที่กำหนดไว้ในระเบียบมหาวิทยาลัย หรือการคำไทยว่าด้วยการศึกษาระบบหน่วยกิตขั้นปริญญาบัณฑิต พ.ศ. 2545 (ภาคผนวก ก.) ว่าด้วยเรื่องระยะเวลาการศึกษา

2.3 ในกรณีที่ได้รับร้องเรียนหรือปรากฏแก่มหาวิทยาลัยว่า นักศึกษาผู้ใดมีพฤติกรรมที่เสื่อมเสียต่อเกียรติภูมิของมหาวิทยาลัยอย่างร้ายแรง สภามหาวิทยาลัยมีสิทธิที่จะชะลอการอนุมัติปริญญาเอาไว้ก่อน เพื่อสอบสวนพฤติกรรมและหาความจริง ในกรณีที่ผลของการสอบสวนเป็นที่ปรากฏชัดว่านักศึกษาผู้นั้นมีพฤติกรรมที่เสื่อมเสียต่อเกียรติภูมิของมหาวิทยาลัยอย่างร้ายแรงจริง สภามหาวิทยาลัยมีสิทธิที่จะไม่อนุมัติปริญญา

หมวดที่ 6 การพัฒนาอาจารย์

1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

1.1 มีการปฐมนิเทศแนะแนวการเป็นครูแก่อาจารย์ใหม่ ให้มีความรู้และเข้าใจนโยบายของมหาวิทยาลัย/สถาบัน คณะฯ ตลอดจนในหลักสูตรที่สอน

1.2 ชี้แจงประมวลรายวิชา ซึ่งแสดงถึงผลการเรียนรู้ที่คาดหวังจากรายวิชา และกลยุทธ์การสอนและการประเมินผลให้แก่อาจารย์ใหม่

2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์

2.1 การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

2.1.1 ส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ สร้างเสริมประสบการณ์เพื่อส่งเสริมการสอนและการวิจัยอย่างต่อเนื่อง การสนับสนุนด้านการศึกษาต่อการฝึกอบรม ศึกษาดูงานทางวิชาการในองค์กรต่าง ๆ การประชุมทางวิชาการทั้งในประเทศและ/หรือต่างประเทศ หรือการลาเพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์

2.1.2 การเพิ่มพูนทักษะการสอนและการประเมินผลให้ทันสมัยโดยเฉพาะ Hybrid learning

2.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่น ๆ

2.2.1 การมีส่วนร่วมในกิจกรรมบริการวิชาการแก่ชุมชนที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาความรู้และคุณธรรม

2.2.2 มีการกระตุ้นอาจารย์ทำผลงานทางวิชาการสายตรงในสาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร

2.2.3 จัดให้อาจารย์เข้าร่วมกิจกรรมบริการวิชาการต่าง ๆ ของคณะ

2.2.4 สนับสนุนการเข้ารับการฝึกอบรม ประชุมวิชาการ สัมมนาเพื่อเพิ่มพูนความรู้

หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

1. การกำกับมาตรฐาน

ในการกำกับมาตรฐานของหลักสูตร จะมีหัวหน้าสาขาและอาจารย์ประจำรับผิดชอบ โดยมีคณบดีเป็นผู้กำกับดูแลและคอยให้คำแนะนำ ตลอดจนกำหนดนโยบายปฏิบัติให้แก่ อาจารย์ประจำ

อาจารย์ประจำจะวางแผนการจัดการเรียนการสอนในหลักสูตร

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา รับผิดชอบจัดทำรายงานรายวิชาตามรายละเอียดที่ สกอ.

กำหนด

รวมทั้งพิจารณาผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่อการเรียนการสอนและนำมาปรับปรุงกลยุทธการสอน

หัวหน้าหลักสูตรรับผิดชอบนำข้อสอบและคะแนนจากการสอบเพื่อเข้ารับการพิจารณาจากกรรมการกำกับมาตรฐานวิชาการ

จัดตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรที่มีจำนวนและคุณสมบัติตามหลักเกณฑ์ของ สกอ. โดยปรับปรุงหลักสูตรอย่างน้อยทุก 5 ปี โดยนำความคิดจากผู้ทรงคุณวุฒิ บัณฑิตใหม่ และผู้จ้างงาน การเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจที่มีผลกระทบต่อลักษณะที่พึงประสงค์ของบัณฑิตมาประกอบการพิจารณา

เป้าหมาย	การดำเนินการ	การประเมินผล
1. พัฒนาหลักสูตรให้ทันสมัย โดยอาจารย์และนักศึกษาสามารถก้าวทันหรือเป็นผู้นำในการสร้างองค์ความรู้ใหม่ๆ ทางธุรกิจอาหาร	1. ปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัย โดยมีการพิจารณาปรับปรุงหลักสูตรทุกๆ 5 ปี	-หลักสูตร มีความทันสมัยและมีการปรับปรุงสม่ำเสมอ
2. กระตุ้นให้นักศึกษาเกิดความใฝ่รู้ มีแนวทางการเรียนที่สร้างทั้งความรู้ความสามารถในวิชาการ ที่ทันสมัย	2. จัดแนวทางการเรียนในวิชาเรียนให้มีทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ และมีแนวทางการเรียนหรือกิจกรรมประจำวิชาให้นักศึกษาได้ศึกษาความรู้ที่ทันสมัยด้วยตนเอง	-จำนวนวิชาเรียนที่มีภาคปฏิบัติ และวิชาเรียนที่มีแนวทางให้นักศึกษาได้ศึกษาค้นคว้าความรู้ใหม่ได้ด้วยตนเอง
3. มีการประเมินมาตรฐานของหลักสูตรอย่างสม่ำเสมอ	3.1 กำหนดให้อาจารย์ที่สอนมีคุณวุฒิไม่ต่ำกว่าปริญญาโท หรือหรือเป็นผู้มีประสบการณ์หลายปีมีจำนวนคณาจารย์ประจำไม่น้อยกว่าเกณฑ์มาตรฐาน 3.2 สนับสนุนให้อาจารย์ผู้สอนเป็นผู้นำในทางวิชาการ และหรือ เป็นผู้เชี่ยวชาญด้านธุรกิจอาหาร หรือในด้านที่เกี่ยวข้อง 3.3 มีการประเมินหลักสูตรโดยคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิภายในทุกปี และภายนอกอย่างน้อยทุก 5ปี	-จำนวนและรายชื่อคณาจารย์ประจำ ประวัติอาจารย์ด้านคุณวุฒิประสบการณ์ และการพัฒนาอบรม ของอาจารย์ -จำนวนบุคลากรผู้สนับสนุนการเรียนรู้ และบันทึกกิจกรรมในการสนับสนุนการเรียนรู้ -ประเมินผลโดยคณะกรรมการตรวจประเมินภายในที่ประกอบด้วยอาจารย์ภายในทุกปี

เป้าหมาย	การดำเนินการ	การประเมินผล
	3.4 ประเมินความพึงพอใจของ หลักสูตรและการเรียนการ สอน โดยบัณฑิตที่สำเร็จ การศึกษา	-ประเมินผลโดยคณะกรรมการ ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก ทุก ๆ 5 ปี -ประเมินผลโดยบัณฑิตผู้สำเร็จ การศึกษาทุก ๆ 5 ปี

2. บัณฑิต

คุณภาพของบัณฑิตเป็นไปตามคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ ตามกรอบมาตรฐาน
คุณวุฒิระดับปริญญาตรี โดยมีมาตรฐานผลการเรียนรู้ครบทั้ง 5 ด้าน ตามรายละเอียดใน หมวดที่ 4
ผลการเรียนรู้ และ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

บัณฑิตสาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหารมีคุณภาพตรงกับที่ตลาดงานมีความต้องการ บัณฑิต
ที่จบสามารถทำงานในองค์กรต่าง ๆ ทั้งภาครัฐและเอกชน รวมถึงการประกอบธุรกิจส่วนตัว

ในระหว่างการศึกษา นักศึกษาสามารถนำผลงานไปนำเสนอในที่ประชุมวิชาการระดับชาติ
และระดับนานาชาติ รวมถึงส่งผลงานเข้าประกวดแข่งขันในเวทีต่าง ๆ

3. นักศึกษา

มีกระบวนการรับนักศึกษา และการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา การให้คำปรึกษาวิชาการ
และแนะแนว การคงอยู่ การสำเร็จการศึกษา ความพึงพอใจและผลการจัดการข้อร้องเรียนนักศึกษา
ดังต่อไปนี้

3.1 กระบวนการรับนักศึกษาและการเตรียมความพร้อมก่อนการเข้าศึกษา

กระบวนการรับนักศึกษา ดำเนินการประชาสัมพันธ์ผ่านระบบของมหาวิทยาลัยฯ และ
ของคณะฯ โดยมีกระบวนการรับนักศึกษาดังนี้ 1. พิจารณาใบสมัครและประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิ์สอบ
สัมภาษณ์ 2. สอบสัมภาษณ์โดยคณะกรรมการสอบสัมภาษณ์ ที่แต่งตั้งโดยมหาวิทยาลัยฯ หรือการคำ
ไทย 3. กรรมการสัมภาษณ์ส่งผลการรับเข้าศึกษาในหลักสูตรฯ ให้กับกองส่งเสริมการรับสมัคร
นักศึกษา เพื่อกำหนดรหัสประจำตัวนักศึกษาและลงทะเบียนให้นักศึกษาใหม่

การเตรียมความพร้อมก่อนการเข้าศึกษา เป็นการจัดกิจกรรมในช่วงก่อนเปิดภาคเรียน
สำหรับนักศึกษาใหม่เพื่อเตรียมความพร้อมด้านความรู้และการปรับตัวสำหรับการเรียนใน
ระดับอุดมศึกษา กิจกรรมการเตรียมความพร้อมมี 2 ส่วน คือ กิจกรรมที่จัดโดยมหาวิทยาลัยฯ และ

กิจกรรมที่จัดโดยสาขาวิชา กิจกรรมที่จัดโดยมหาวิทยาลัย ได้แก่ ค่ายแม่ไทร โครงการเตรียมความพร้อม และการปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ ส่วนกิจกรรมที่จัดโดยสาขา ได้แก่ การอบรมความรู้พื้นฐานที่จำเป็นต่อการศึกษาในหลักสูตร และกิจกรรมพบรุ่นพี่และ/หรือศิษย์เก่าเพื่อแบ่งปันประสบการณ์ในการเรียนสาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร

3.2 การควบคุม การดูแล การให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนว

หัวหน้าหลักสูตรและอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรฯ มีหน้าที่ควบคุม ดูแลผลการศึกษาแต่ละรายวิชา โดยจัดประชุมข้อสอบและผลสอบเพื่อให้ข้อสอบเป็นไปตามมาตรฐานวิชาการ และดูแลผลสอบให้ไม่เกิดความผิดปกติ หากเกิดความผิดปกติหรือเกิดข้อผิดพลาดให้สอบถามไปยังอาจารย์ผู้สอน และ/หรือ ผู้เชี่ยวชาญจากสถานประกอบการเพื่อร่วมมือกันแก้ไขให้ถูกต้อง

อาจารย์ผู้สอนทุกรายวิชาและอาจารย์ที่ปรึกษาที่ได้รับแต่งตั้งจากคณะฯ ต้องกำหนด ชั่วโมง Office Hours อย่างน้อย สัปดาห์ละ 6 ชั่วโมงเพื่อให้นักศึกษาสามารถรับคำปรึกษาวิชาการ และแนะแนวได้

3.3 การคงอยู่และการสำเร็จการศึกษา

สาขาวิชาได้มีการประชุมพิจารณาผลสอบเพื่อวางแผน การเปิดรายวิชาและปรับเปลี่ยน อาจารย์ผู้สอนให้เหมาะสมกับนักศึกษาเพื่อรักษาการคงอยู่ของนักศึกษา

ในกรณีที่นักศึกษาสอบไม่ผ่านบางรายวิชา หลักสูตรฯ มีนโยบายช่วยเหลือให้นักศึกษาสามารถลงทะเบียนเรียนข้ามชั้นปีได้ โดยการจัดตารางสอนและตารางสอบเพื่อเอื้อประโยชน์ต่อนักศึกษาให้สามารถสำเร็จการศึกษาในเวลาที่กำหนด

ในกลุ่มนักศึกษาที่ย้ายหลักสูตรฯ ภายในมหาวิทยาลัยฯ หรือ ย้ายมาจากสถาบันการศึกษาอื่น สามารถเทียบโอนหน่วยกิตในบางรายวิชาตามระเบียบมหาวิทยาลัยฯ จึงทำให้นักศึกษาส่วนใหญ่สามารถสำเร็จการศึกษาในเวลาที่กำหนด

3.4 ความพึงพอใจและผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา

กรณีที่นักศึกษามีความสงสัยเกี่ยวกับผลการประเมินในรายวิชาใดสามารถที่จะยื่นคำร้องขอดูกระดาษคำตอบในการสอบ ตลอดจนดูคะแนนและวิธีการประเมินของผู้ประเมินในแต่ละรายวิชาได้ หรือกรณีอื่น ๆ ให้เป็นไปตามระเบียบมหาวิทยาลัยฯ หรือการคำไทย ว่าด้วย การศึกษาระบบ หน่วยกิต ขึ้นปริญญาบัณฑิต พ.ศ. 2545 (ภาคผนวก ก)

4. อาจารย์

4.1 ระบบและกลไกการรับอาจารย์ใหม่

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรฯ มีการประชุมร่วมกันเพื่อวางแผนและตรวจสอบคุณสมบัติ อาจารย์ประจำหลักสูตรให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 จากนั้น

จึงสำรวจจำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรที่คงอยู่ อาจารย์ประจำหลักสูตรที่จะเกษียณหรือลาออก เพื่อวางแผนอัตรากำลังในอนาคต หากอัตรากำลังไม่เพียงพอ สาขาวิชาเสนอขออนุมัติรับอาจารย์เพิ่มเติม คณะวิชา และมหาวิทยาลัยตามระเบียบของมหาวิทยาลัย มีการคัดเลือกอาจารย์ใหม่โดยพิจารณาคุณสมบัติให้สอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 และมีการสอบคัดเลือก โดยสอบข้อเขียน สอบสัมภาษณ์ และสาธิตการสอน โดยอาจารย์ใหม่จะต้องมีวุฒิการศึกษา ระดับปริญญาโทขึ้นไป ในสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร หรือบริหารธุรกิจ หรือสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง

4.2 ระบบและกลไกการบริหารและการพัฒนาอาจารย์

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีการประชุมร่วมกัน เพื่อวางแผนส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ประจำหลักสูตร โดยส่งเสริมและสนับสนุนให้อาจารย์ประจำหลักสูตรเข้าร่วมอบรมด้านการวิจัย การทำผลงานทางวิชาการเพื่อพัฒนาศักยภาพของอาจารย์ประจำให้เป็นไปตามมาตรฐานและมีศักยภาพที่สูงขึ้น เพื่อส่งผลต่อคุณภาพของหลักสูตร หากเป็นอาจารย์ใหม่จะส่งเสริมและสนับสนุนให้อาจารย์ใหม่เข้าอบรมเพื่อให้มีความรู้ในด้านเทคนิควิธีการสอน การวัดผลประเมินผล ตลอดจนจรรยาบรรณ และระเบียบปฏิบัติที่เกี่ยวข้อง

5. หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

5.1 กระบวนการออกแบบหลักสูตร

กระบวนการประกอบไปด้วย การสำรวจสถานการณ์ปัจจุบันทางเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม การสำรวจความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตและภาวะการมีงานทำของบัณฑิต และการสำรวจความพึงพอใจของศิษย์เก่าและศิษย์ปัจจุบันต่อหลักสูตร เพื่อนำผลมาใช้ในการออกแบบและปรับปรุงหลักสูตรตลอดจนถึงการจัดทำรายวิชาให้ทันสมัย

5.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน

เพื่อให้การดำเนินงานด้านการเรียนการสอนของหลักสูตรเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจะพิจารณาแผนการศึกษาของนักศึกษาแต่ละกลุ่มแต่ละชั้นปีเพื่อวางแผนกำหนดรายวิชาที่จะเปิดสอน เวลาเรียน-เวลาสอบ และผู้สอน ทั้งรายวิชาบังคับ และวิชาเลือกซึ่งรายวิชาเลือกที่จะเปิดสอนนี้ สาขาวิชาได้ให้นักศึกษาเป็นผู้เสนอให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรพิจารณา หลังจากรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับรายวิชาที่จะเปิดสอนแล้ว อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ผู้สอนจะประชุมร่วมกันเพื่อกำหนดผู้สอนในแต่ละรายวิชา โดยการจัดผู้สอนในแต่ละภาคการศึกษานั้นได้พิจารณาทั้งจากความรู้ ความสามารถในเนื้อหาวิชาและประสบการณ์ในการสอน ซึ่งถือว่ามีความสำคัญเป็นอันดับต้น ๆ รวมถึงพิจารณาเรื่องเวลาเรียน-เวลาสอบที่ไม่ซ้ำซ้อนกับวิชาในสาขาอื่น ๆ ที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียน ตารางเวลาที่เหมาะสมทั้งกับผู้เรียนและผู้สอน

5.3 การประเมินผู้เรียน

มีระบบและกลไกในการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติโดยมีระบบ/ขั้นตอนการประเมินผู้เรียนซึ่งปรากฏอยู่ในคู่มือแนวทางการประเมินผู้เรียนตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ และมีกลไก คือ คู่มือแนวทางการประเมินผู้เรียนตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ และคณะกรรมการบริหารหลักสูตรมีหน้าที่กำกับดูแลและประเมินผลการจัดการเรียนการสอนและประเมินหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ สาขาวิชามีการนำระบบและกลไกการประเมินผู้เรียนไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน โดยมีการแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเพื่อกำกับดูแลและประเมินผลการจัดการเรียนการสอนและประเมินหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ มีการกำหนดเกณฑ์การประเมินซึ่งระบุไว้ใน มคอ.3 ของรายวิชาที่เปิดสอนอย่างชัดเจน ภายใน 30 วัน ก่อนเปิดภาคการศึกษา

ในส่วนของผู้สอนอาจารย์ผู้รับผิดชอบในแต่ละรายวิชาที่เปิดสอนในปีการศึกษานั้น ๆ ของหลักสูตรจะดำเนินการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิของนักศึกษาในแต่ละรายวิชาตามกลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ทั้ง 5 ด้าน หลังจากเสร็จสิ้นกระบวนการจัดการเรียนการสอนและเมื่อประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาแล้ว อาจารย์ผู้รับผิดชอบในแต่ละรายวิชาจะดำเนินการจัดทำรายงานผลการจัดการเรียนการสอน (มคอ. 5) ของรายวิชา ภายใน 30 วันหลังสิ้นสุดภาคการศึกษา ภายใต้การกำกับ ติดตาม และตรวจสอบของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

สาขาวิชาจัดให้มีการประชุมเพื่อให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตรทุกท่านกำหนดสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่จำเป็นต่อการจัดการเรียนการสอน และสาขาวิชาจะนำเสนอต่อคณะวิชาและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อดำเนินการต่อไป

7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานและเป้าหมาย	ปีการศึกษา				
	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรระดับปริญญาตรีอย่างน้อย 4 คน และอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรระดับปริญญาโท/เอกอย่างน้อย 3 คน ที่มีส่วนร่วมในการประชุมแต่ละครั้ง เพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตรอาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	✓	✓	✓	✓	✓
2. มีรายละเอียดของหลักสูตรตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ หรือ มาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา (ถ้ามี)	✓	✓	✓	✓	✓
3. มีรายละเอียดของรายวิชาและรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อย ก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา	✓	✓	✓	✓	✓
4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดการสอบวันสุดท้ายของภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา	✓	✓	✓	✓	✓
5. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ. 7 ก่อนการตรวจประเมินหลักสูตรแต่ไม่เกิน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	✓	✓	✓	✓	✓
6. มีการทวนสอบผลการเรียนรู้ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ ที่กำหนด อย่างน้อยร้อยละ 40 ของรายวิชาในหมวดวิชาเฉพาะด้าน กลุ่มวิชาแกนและกลุ่มวิชาเอกที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษาของทุกหลักสูตร	✓	✓	✓	✓	✓
7. มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือการประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว		✓	✓	✓	✓

ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานและเป้าหมาย	ปีการศึกษา				
	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
8. อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคน ได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน	✓	✓	✓	✓	✓
9. อาจารย์ประจำทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการและ/หรือวิชาชีพอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	✓	✓	✓	✓	✓
10. จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนาวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ต่อปี	✓	✓	✓	✓	✓
11. ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0				✓	✓
12. ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.0					✓

หมวดที่ 8 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินงานของหลักสูตร

1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน

1.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน

ช่วงหลังการสอนควรมีการวิเคราะห์ผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษา และการวิเคราะห์ผลการเรียนของนักศึกษา

ด้านกระบวนการนำผลการประเมินไปปรับปรุง สามารถทำโดยรวบรวมปัญหา/ข้อเสนอแนะเพื่อปรับปรุง และรายงานผลต่อไป

1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

การประเมินทักษะดังกล่าวสามารถทำได้โดยการ

1.2.1 ประเมินโดยนักศึกษาในแต่ละวิชา

1.2.2 ภาพรวมของหลักสูตรประเมินโดยบัณฑิตใหม่

1.2.3 การพิจารณาผลการเรียนรู้ของนักศึกษาเทียบกับสถาบันอื่นในหลักสูตรเดียวกัน ด้วยการแข่งขันในงานต่างๆ

2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

การประเมินหลักสูตรในภาพรวม โดยสำรวจข้อมูลจาก

2.1 นักศึกษาปีสุดท้าย / บัณฑิตใหม่

2.2 ผู้ว่าจ้าง

2.3 ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก

3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

ต้องผ่านการประกันคุณภาพหลักสูตรและจัดการเรียนการสอนตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี ของ สกอ. รวมทั้งการผ่านการประเมินการประกันคุณภาพภายใน (IQA)

4. การทบทวนผลการประเมินวางแผนปรับปรุงหลักสูตร และแผนกลยุทธ์การสอน

4.1 รวบรวมข้อเสนอแนะ/ข้อมูล จากการประเมินจากนักศึกษา ผู้ใช้บัณฑิต ผู้ทรงคุณวุฒิ

4.2 วิเคราะห์ทบทวนข้อมูลข้างต้น โดยผู้รับผิดชอบหลักสูตร / ประธานหลักสูตร

4.3 เสนอการปรับปรุงหลักสูตรและแผนกลยุทธ์ (ถ้ามี)

เอกสารแนบ

- ภาคผนวก ก. ระเบียบมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย ว่าด้วย การศึกษาระบบหน่วยกิต ชั้นปริญญา
บัณฑิต พ.ศ. 2545
- ภาคผนวก ข. ระเบียบมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย ว่าด้วย การเทียบโอนความรู้ ทักษะและ
ประสบการณ์ จากการศึกษาในระบบและ/หรือการศึกษาตามอัธยาศัยเข้าสู่
การศึกษาในระบบ ตามหลักสูตรระดับปริญญาตรีและระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ.2547
- ภาคผนวก ค. ระเบียบมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย ว่าด้วย การเทียบโอนหน่วยกิต ในการเข้าศึกษา
หลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ.2548
- ภาคผนวก ง. ระเบียบมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย ว่าด้วยการศึกษาระบบหน่วยกิต ชั้นปริญญา
บัณฑิต (ฉบับที่ 4) พ.ศ. 2557
- ภาคผนวก จ. ระเบียบมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย ว่าด้วยการศึกษาระบบหน่วยกิต ชั้นปริญญา
บัณฑิต (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2554
- ภาคผนวก ฉ. คำสั่งสภามหาวิทยาลัยหอการค้าไทย ที่ 4/2559 เรื่องแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนา
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร
- ภาคผนวก ช. ตารางเปรียบเทียบหลักสูตรเดิม ปี พ.ศ. 2554 กับหลักสูตรปรับปรุง ปี พ.ศ. 2559
- ภาคผนวก ซ. การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา หมวดวิชาทั่วไป ระดับปริญญาตรี หลักสูตร
ปรับปรุง พ.ศ.2557
- ภาคผนวก ฌ. เงื่อนไขการรับผู้ที่สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) หรือ
เทียบเท่ารายวิชาที่ได้รับการยกเว้นและรายวิชาที่ต้องศึกษา(แผนหลักสูตรปกติ)
- ภาคผนวก ญ. ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก.

(สำเนา)

ระเบียบมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย ว่าด้วย การศึกษาระบบหน่วยกิต ชั้นปริญญาบัณฑิต พ.ศ. ๒๕๔๕

โดยที่มหาวิทยาลัยเห็นสมควรให้มีการจัดทำระเบียบมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย ว่าด้วย การศึกษาระบบหน่วยกิตชั้นปริญญาบัณฑิตให้เหมาะสมกับกาลสมัย อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๓ แห่งพระราชบัญญัติสถาบันอุดมศึกษาเอกชน พ.ศ. ๒๕๒๒ แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๓๕ สภามหาวิทยาลัยในการประชุมครั้งที่ ๒๑๓ เมื่อวันที่ ๑๖ สิงหาคม ๒๕๔๕ จึงมีมติให้ตราระเบียบมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย ว่าด้วยการศึกษาระบบหน่วยกิตชั้นปริญญาบัณฑิต พ.ศ. ๒๕๔๕ ไว้ดังนี้

ข้อ ๑. ระเบียบนี้เรียกว่า "ระเบียบมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย ว่าด้วยการศึกษาระบบหน่วยกิตชั้นปริญญาบัณฑิต พ.ศ. ๒๕๔๕"

ข้อ ๒. ระเบียบนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่ปีการศึกษา ๒๕๔๕ เป็นต้นไป

ข้อ ๓. ให้ยกเลิกความในระเบียบมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย ว่าด้วย การศึกษาระบบหน่วยกิตชั้นปริญญาบัณฑิต พ.ศ. ๒๕๓๗ และระเบียบ ประกาศ คำสั่งหรือข้อบังคับอื่นที่ขัดต่อระเบียบนี้ ให้ใช้ระเบียบนี้แทน

ข้อ ๔. ระบบการศึกษา

๔.๑ มหาวิทยาลัยจัดการศึกษาในระบบทวิภาคโดยแบ่งเวลาการศึกษาในปีหนึ่ง ๆ ออกเป็นสองภาค การศึกษาปกติ คือ ภาคต้นและภาคปลาย และอาจจะมีการฤดูร้อนต่อจากภาคปลายอีกหนึ่งภาคก็ได้ ภาคการศึกษาปกติ มีระยะเวลาการศึกษาไม่น้อยกว่า ๑๕ สัปดาห์ ภาคฤดูร้อนมีระยะเวลาการศึกษาไม่น้อยกว่า ๘ สัปดาห์ และจัดให้มีชั่วโมงการศึกษาในแต่ละวิชารวมกันทั้งหมดเท่ากับการศึกษาในภาคปกติ

๔.๒ เวลาการศึกษาของภาคฤดูร้อน ๓ ภาค ให้เทียบเท่ากับเวลาการศึกษาของภาคการศึกษาปกติ ๑ ภาค

๔.๓ คำว่า "หน่วยกิต" หมายถึง หน่วยที่แสดงปริมาณการศึกษา ซึ่งมหาวิทยาลัยจัดให้แก่นักศึกษาตามปกติ หนึ่งหน่วยกิต หมายความว่านักศึกษาต้องศึกษาในห้องเรียนสัปดาห์ละหนึ่งชั่วโมงต่อหนึ่งภาคการศึกษา และทำงานที่กำหนดให้ภายนอกห้องเรียนอีกไม่น้อยกว่าสองเท่าตัว

๔.๓.๑ วิชาภาคทฤษฎีที่ใช้เวลาบรรยายหรืออภิปรายปัญหาสัปดาห์ละ ๑ ชั่วโมงต่อหนึ่งภาคการศึกษาปกติให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

๔.๓.๒ วิชาภาคปฏิบัติที่ใช้เวลาฝึกหรือทดลองสัปดาห์ละ ๒ ชั่วโมงต่อหนึ่งภาคการศึกษาปกติให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต ยกเว้นบางสาขาวิชา ซึ่งอาจจะกำหนดเวลาให้สูงกว่า ๒ ชั่วโมง ได้ตามความเหมาะสม

๔.๓.๓ การฝึกงานหรือการฝึกภาคสนาม ที่ใช้เวลาฝึกไม่น้อยกว่าสัปดาห์ละ ๓ ชั่วโมงต่อหนึ่งภาคการศึกษาปกติให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

๔.๓.๔ การทำโครงการหรือกิจกรรมการเรียนรู้อื่นใดตามที่ได้รับมอบหมายที่ใช้เวลาทำ โครงการงานหรือกิจกรรมนั้น ๆ ไม่น้อยกว่าสัปดาห์ละ ๓ ชั่วโมง ต่อหนึ่งภาคการศึกษาปกติให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

ข้อ ๕. คุณสมบัติของผู้สมัครเข้าเป็นนักศึกษา

ผู้สมัครเข้าเป็นนักศึกษาจะต้องมีคุณสมบัติดังต่อไปนี้

๕.๑ เป็นผู้ไม่มีโรคติดต่ออย่างร้ายแรง โรคที่สังคมรังเกียจ และโรคที่จะเบียดเบียนขัดขวางต่อการศึกษา

๕.๒ ไม่เป็นผู้มีความประพฤติเสื่อมเสียอย่างร้ายแรง

๕.๓ เป็นผู้สำเร็จการศึกษาประโยคมัธยมศึกษาตอนปลายสายสามัญ (ม.๖ หรือ ม.ศ.๕) หรือประโยคมัธยมศึกษาตอนปลายสายอาชีพ (ม.ศ.๖ หรือ ปวช.) ที่หน่วยงานของรัฐรับรอง หรือประกาศนียบัตรอื่นที่กระทรวงศึกษาธิการเทียบเท่า หรือเป็นหรือเคยเป็นนักศึกษาของสถาบันการศึกษาในระดับอุดมศึกษาซึ่งหน่วยงานของรัฐรับรอง

๕.๔ เป็นผู้สำเร็จการศึกษาชั้นปริญญาตรีสาขาวิชาใดวิชาหนึ่งจากมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย (วิทยาลัยการค้า) และสมัครเข้าศึกษาเพื่อรับปริญญาตรีในสาขาวิชาอื่น

๕.๕ เป็นผู้สำเร็จการศึกษาชั้นปริญญาตรีจากมหาวิทยาลัยอื่นหรือสถาบันการศึกษาชั้นสูงอื่นในประเทศ หรือต่างประเทศ ซึ่งทบวงมหาวิทยาลัยรับรอง และสมัครเข้าศึกษาในระดับปริญญาตรีในสาขาวิชาอื่น

ข้อ ๖. การคัดเลือกเข้าเป็นนักศึกษา

การรับสมัครและการสอบคัดเลือกผู้สมัครเป็นนักศึกษาตามข้อ ๕ ให้เป็นไปตามระเบียบและประกาศของมหาวิทยาลัยหอการค้าไทยที่เกี่ยวกับการสอบคัดเลือก

สภามหาวิทยาลัยหอการค้าไทยอาจจะอนุมัติให้ผู้มีคุณสมบัติตามข้อ ๕ เข้าศึกษาโดยไม่ต้องคัดเลือก แต่จะต้องเป็นผู้ที่หน่วยราชการหรือองค์การระหว่างประเทศเป็นผู้ขอให้เข้าศึกษา

ข้อ ๗. การขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา

๗.๑ ผู้ที่ได้รับการคัดเลือกจะมีสถานภาพเป็นนักศึกษาต่อเมื่อได้ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา โดยต้องขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาด้วยตนเองตามวัน เวลา และสถานที่ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๗.๒ ผู้ที่ได้รับการคัดเลือกแต่ไม่สามารถขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาตามวันเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนดจะต้องได้รับอนุมัติจากอธิการบดี และต้องขึ้นทะเบียนภายใน ๗ วัน นับจากวันขึ้นทะเบียนที่มหาวิทยาลัยกำหนด มิฉะนั้นจะถือว่าสละสิทธิ

ข้อ ๘. การเทียบวิชาเรียนและโอนหน่วยกิต

การเทียบวิชาเรียนและโอนหน่วยกิตของนักศึกษาจากสถาบันอื่นเข้าศึกษาต่อในมหาวิทยาลัย สำหรับหลักสูตรที่ไม่สูงกว่าปริญญาตรีให้มีหลักเกณฑ์ต่าง ๆ เป็นไปตามประกาศของทบวงมหาวิทยาลัยและระเบียบของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๙. การลงทะเบียน

๙.๑ การลงทะเบียนจะต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา ถ้ามีวิชาใดวิชาหนึ่งที่ต้องศึกษาก่อน (Prerequisite) ซึ่งได้กำหนดไว้ในหลักสูตร นักศึกษาจะต้องศึกษาวิชาที่ต้องศึกษาก่อนหรือสอบวิชาที่ต้องศึกษาก่อนให้ได้ หรือได้รับอนุมัติจากคณบดีเป็นกรณีพิเศษ จึงจะมีสิทธิลงทะเบียนวิชานั้นๆ

๙.๒ มหาวิทยาลัยจะกำหนดให้มีการลงทะเบียนศึกษาวิชาต่าง ๆ ในต้นภาคการศึกษา นักศึกษาที่มีได้ลงทะเบียนภายในเวลาที่กำหนดจะไม่มีสิทธิเข้าเรียนในภาคการศึกษานั้น ยกเว้นในกรณีซึ่งนักศึกษามีเหตุจำเป็นสุดวิสัย และได้รับอนุมัติให้ลงทะเบียนได้เป็นกรณีพิเศษจากคณบดี โดยจะต้องเสียค่าปรับตามประกาศของมหาวิทยาลัย

สำหรับนักศึกษาที่ไม่สามารถลงทะเบียนศึกษาวิชาในภาคการศึกษาปกติจะต้องยื่นคำร้องขออนุมัติจากคณบดีและปฏิบัติตามระเบียบฉบับนี้ ข้อ ๒๐. เพื่อรักษาสถานภาพนักศึกษาภายในระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยประกาศ มิฉะนั้นจะถูกจำหน่ายชื่อออกจากทะเบียนนักศึกษา

๙.๓ จำนวนหน่วยกิตที่นักศึกษาจะลงทะเบียนศึกษาได้มีดังนี้

๙.๓.๑ ภาคปกติ

๙.๓.๑.๑ นักศึกษาปกติ จะต้องลงทะเบียนศึกษาในแต่ละภาคการศึกษาปกติไม่ต่ำกว่า ๙ หน่วยกิต และไม่เกิน ๒๒ หน่วยกิต สำหรับภาคฤดูร้อนจะลงทะเบียนได้ไม่เกิน ๑๐ หน่วยกิต

๙.๓.๑.๒ นักศึกษาวิทย์ฯ จะต้องลงทะเบียนศึกษาในภาคการศึกษาปกติไม่ต่ำกว่า ๙ หน่วยกิต และไม่เกิน ๑๖ หน่วยกิต สำหรับภาคฤดูร้อนลงทะเบียนได้ไม่เกิน ๙ หน่วยกิต แต่อาจจะยื่นคำร้องขออนุมัติจากคณบดี เพื่อลงทะเบียนศึกษามากกว่าที่กำหนดไว้ได้อีกไม่เกิน ๓ หน่วยกิต ทั้งภาคปกติและภาคฤดูร้อน

๙.๓.๒ ภาคค่ำ

๙.๓.๒.๑ นักศึกษาปกติ จะต้องลงทะเบียนศึกษาในแต่ละภาคการศึกษาปกติไม่ต่ำกว่า ๙ หน่วยกิต และไม่เกิน ๑๙ หน่วยกิต และในภาคฤดูร้อนจะลงทะเบียนได้ไม่เกิน ๙ หน่วยกิต

๙.๓.๒.๒ นักศึกษาวิทย์ฯ จะต้องลงทะเบียนศึกษาในภาคการศึกษาปกติไม่ต่ำกว่า ๖ หน่วยกิต และไม่เกิน ๑๖ หน่วยกิต และในภาคฤดูร้อนลงทะเบียนได้ไม่เกิน ๔ หน่วยกิต แต่อาจจะยื่นคำร้องขออนุมัติจากคณบดี เพื่อลงทะเบียนศึกษามากกว่าที่กำหนดไว้ได้อีกไม่เกิน ๓ หน่วยกิต ทั้งภาคปกติและภาคฤดูร้อน

๙.๔ นักศึกษาอาจจะลงทะเบียนศึกษาวิชาต่ำกว่าที่กำหนดไว้ตามข้อ ๙.๓.๑ และ ๙.๓.๒ ได้ในกรณีที่นักศึกษามีวิชาที่ต้องศึกษาให้ครบตามหลักสูตรภายในสองภาคการศึกษาปกติ โดยได้รับอนุมัติจากคณบดี

๙.๕ นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนศึกษาวิชาด้วยตนเองตามวัน เวลา และสถานที่ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๙.๖ ให้นักศึกษาภาคปกติและภาคค่ำลงทะเบียนเรียนร่วมกันได้ โดยมีเงื่อนไขดังนี้

๙.๖.๑ วิชาที่จะลงทะเบียนเรียนนั้นจะต้องเป็นวิชาที่ได้รับความเห็นชอบจากคณบดี

๙.๖.๒ นักศึกษาภาคปกติที่ลงทะเบียนเรียนวิชาที่เปิดสอนของภาคค่ำ และนักศึกษาภาคค่ำที่ลงทะเบียนเรียนวิชาที่เปิดสอนของนักศึกษาภาคปกตินั้นจะต้องเป็นนักศึกษาที่จะสำเร็จการศึกษาตามระเบียบมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย ว่าด้วยการศึกษาระบบหน่วยกิตขั้นปริญญาบัณฑิต พ.ศ. ๒๕๔๕

๙.๖.๓ การลงทะเบียนเรียนร่วมกันระหว่างนักศึกษาภาคปกติและภาคค่ำ ให้ลงทะเบียนได้เฉพาะในสองภาคการศึกษาปกติ และหนึ่งภาคฤดูร้อนที่จะสำเร็จการศึกษาเท่านั้น

๙.๖.๔ จำนวนหน่วยกิตในการลงทะเบียนและระยะเวลาศึกษาจะต้องเป็นไปตามระเบียบทั้งภาคปกติและภาคค่ำ

ข้อ ๑๐. การเพิ่มและการเพิกถอนวิชา

๑๐.๑ ภายใต้บังคับแห่งระเบียบฉบับนี้ ข้อ ๑๑ การขอเพิ่มวิชาจะกระทำได้ภายใน ๓ สัปดาห์ นับแต่วันเปิดภาคเรียนของภาคการศึกษาปกติ หรือภายใน ๑ ๑/๒ สัปดาห์ นับแต่วันเปิดภาคการศึกษาของภาคฤดูร้อน โดยได้รับอนุมัติจากอาจารย์ที่ปรึกษา

๑๐.๒ การขอเพิกถอนวิชาต้องได้รับอนุมัติจากอาจารย์ที่ปรึกษา และให้มีผลดังต่อไปนี้

๑๐.๒.๑ การขอเพิกถอนภายใน ๓ สัปดาห์ นับแต่วันเปิดภาคเรียนของภาคการศึกษาปกติ หรือภายใน ๑ ๑/๒ สัปดาห์ นับแต่วันเปิดภาคการศึกษาของภาคฤดูร้อน วิชาที่ขอเพิกถอนนั้นจะไม่บันทึกสัญลักษณ์ W ในใบแสดงผลการศึกษา (Transcript)

๑๐.๒.๒ การเพิกถอนในสัปดาห์ที่ ๑๓ ของภาคการศึกษา หรือในสัปดาห์ที่ ๖ ของภาคฤดูร้อนนับตั้งแต่วันเปิดภาคการศึกษา วิชาที่ขอเพิกถอนนั้นจะบันทึกสัญลักษณ์ W ในใบแสดงผลการศึกษา (Transcript)

๑๐.๓ การขอเพิ่มและการขอเพิกถอนวิชานี้ จะต้องไม่ขัดกับจำนวนหน่วยกิตต่อภาคตามข้อ ๙.๓

ข้อ ๑๑. เวลาเรียน

นักศึกษาจะมีสิทธิเข้าสอบวิชาใดจะต้องมีเวลาศึกษาไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของเวลาเรียนทั้งหมดในวิชานั้น ทั้งนี้ยกเว้นในวิชาที่คณบดีได้ประกาศไว้ก่อนว่าจะไม่คิดเวลาศึกษาในวิชานั้น

ข้อ ๑๒. ค่าเล่าเรียน ค่าบำรุง และค่าธรรมเนียมต่าง ๆ ให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๓. ระยะเวลาการศึกษา

๑๓.๑ ภาคปกติ นักศึกษาต้องศึกษามีกำหนดระยะเวลาการศึกษาไม่น้อยกว่า ๖ ภาคการศึกษา ปกติหรือเทียบเท่า และอย่างมากไม่เกิน ๑๖ ภาคการศึกษาปกติหรือเทียบเท่า และต้องเรียนครบตามหลักสูตร

๑๓.๒ ภาคค่ำ นักศึกษาต้องศึกษามีกำหนดระยะเวลาการศึกษาไม่น้อยกว่า ๗ ภาคการศึกษา หรือเทียบเท่า และอย่างมากไม่เกิน ๒๐ ภาคการศึกษาปกติหรือเทียบเท่า และต้องเรียนครบตามหลักสูตร

๑๓.๓ นักศึกษาที่ได้รับอนุมัติจากมหาวิทยาลัยให้เทียบวิชาเรียนและโอนหน่วยกิตตามระเบียบฉบับนี้ ข้อ ๘ ให้มีระยะเวลาการศึกษาตามประกาศของทบวงมหาวิทยาลัยและระเบียบของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๔. สัญลักษณ์แสดงผลการศึกษา

๑๔.๑ ผลการสอบของแต่ละวิชา จะจัดออกมาเป็นลำดับชั้น ซึ่งมีแต้มประจำดังนี้

ลำดับชั้น	ความหมาย	แต้ม
A	ดีเลิศ Excellent	๔
B+	ดีมาก Very Good	๓.๕
B	ดี Good	๓
C+	ดีพอใช้ Fairly Good	๒.๕
C	พอใช้ Fair	๒
D+	อ่อน Poor	๑.๕
D	ผ่าน Pass	๑
F	ตก Failed	๐

การให้ F จะกระทำได้ในกรณีดังต่อไปนี้

๑๔.๑.๑ นักศึกษาเข้าสอบและสอบตก

๑๔.๑.๒ นักศึกษาขาดสอบ โดยไม่ได้รับอนุมัติจากคณบดี

๑๔.๑.๓ นักศึกษาไม่มีสิทธิเข้าสอบ เนื่องจากการตัดสินใจว่ามีความรู้เรียนไม่ถึง ร้อยละ ๘๐ ของเวลาเรียนทั้งหมดในวิชานั้น

๑๔.๑.๔ นักศึกษาทำผิดระเบียบสอบไล่ และได้รับการตัดสินให้สอบตก

๑๔.๒ นอกจากลำดับชั้นทั้ง ๘ ดังกล่าวในข้อ ๑๔.๑ ผลการศึกษาของวิชาหนึ่งๆ อาจจะแสดงด้วยสัญลักษณ์ต่อไปนี้

สัญลักษณ์	ความหมาย
W	เพิกถอนโดยได้รับอนุมัติ (Withdrawal with Permission)
I	การวัดผลไม่สมบูรณ์ (Incomplete)
S	พอใจ (Satisfactory)
U	ไม่พอใจ (Unsatisfactory)

๑๔.๒.๑ การให้สัญลักษณ์ W จะกระทำเฉพาะวิชาที่นักศึกษาได้ลงทะเบียนไว้แล้ว โดยนักศึกษาขอเพิกถอนวิชานั้นภายในเวลาที่ระบุไว้ในข้อ ๑๐.๒ และได้รับอนุมัติ

๑๔.๒.๒ การให้สัญลักษณ์ I ในวิชาใดจะกระทำได้ในกรณีต่อไปนี้

ก. อาจารย์ผู้สอนเห็นสมควรให้รอผลการศึกษาเพราะนักศึกษาทำงานที่เป็นส่วนประกอบการศึกษา หรือการวัดผลของวิชานั้นยังไม่สมบูรณ์ ทั้งนี้ต้องได้รับอนุมัติจากคณบดี

ข. นักศึกษาป่วยนอนพักรักษาตัวอยู่ในโรงพยาบาลในวันที่ต้องสอบวิชานั้น โดยมีใบรับรองแพทย์และใบแสดงการรักษาของสถานพยาบาลของทางราชการ หรือโรงพยาบาลเอกชน

ค. นักศึกษาป่วยและได้มาสอบในวันที่มีการสอบ หากนักศึกษาไม่สามารถทำการสอบได้ พยาบาลของมหาวิทยาลัยและกรรมการอำนวยการสอบ ๒ ท่านที่ได้รับมอบหมายได้ร่วมกันพิจารณาแล้วเห็นว่าไม่ควรให้ทำการสอบต่อไป ทั้งนี้ นักศึกษาต้องมาตามกำหนดเวลาที่มีสิทธิเข้าสอบในวิชานั้น

ง. นักศึกษาประสบอุบัติเหตุในวันที่มีการสอบจนไม่สามารถทำการสอบได้

จ. บิดา หรือมารดา หรือญาติใกล้ชิดของนักศึกษาถึงแก่กรรม และมีการกิจจะต้องจัดงานศพ ทั้งนี้ต้องลาได้ไม่เกิน ๗ วัน

ฉ. นักศึกษาได้รับทุนไปต่างประเทศในระยะเวลาสั้นในช่วงที่มีการสอบ

ช. นักศึกษาได้รับเลือกให้เป็นตัวแทนระดับชาติในการแข่งขันกีฬา และ/หรือเผยแพร่ศิลปและวัฒนธรรม ทั้งนี้จะต้องอยู่ในระหว่างการสอบ

ซ. นักศึกษาได้รับหมายเรียกเกณฑ์ทหารเรียกระดมพล หรือหมายศาลในช่วงที่มีการสอบ

ทั้งนี้ จะต้องได้รับอนุมัติจากประธานกรรมการอำนวยการสอบ และนักศึกษาต้องทำการสอบ และ/หรือทำงานที่กำหนดให้ทำเพิ่มเติมให้เสร็จ เพื่อให้อาจารย์ผู้สอนรายงานผลการสอบได้ภายใน ๒ สัปดาห์แรกของภาคการศึกษาถัดไป มิฉะนั้นสัญลักษณ์ I จะเปลี่ยนเป็น F และการให้สัญลักษณ์ I ตามข้อ ข. ถึง ฉ. นักศึกษาจะต้องเสียค่าธรรมเนียมในการสอบแก่สัญลักษณ์ I ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๕. การประเมินผลการศึกษา

๑๕.๑ การประเมินผลการศึกษาให้กระทำเมื่อสิ้นภาคการศึกษาแต่ละภาค

๑๕.๒ การนับจำนวนหน่วยกิตสะสมของนักศึกษาเพื่อให้ครบหลักสูตรให้นับเฉพาะหน่วยกิตของวิชาที่สอบได้เท่านั้น

ในกรณีที่นักศึกษาลงทะเบียนศึกษาซ้ำวิชาที่สอบได้ลำดับชั้นไม่สูงกว่า D^+ มากกว่าหนึ่งครั้ง ให้นับจำนวนหน่วยกิตของวิชาในหลักสูตรไปคิดหน่วยกิตสะสมเพียงครั้งเดียว ในกรณีที่นักศึกษาลงทะเบียนศึกษาซ้ำวิชาที่ระบุไว้ว่าเทียบเท่าวิชาอื่นที่ศึกษามาแล้วหรือกำลังศึกษาอยู่ การคิดหน่วยกิตสะสมให้นับหน่วยกิตของวิชาใดวิชาหนึ่งเท่านั้น

๑๕.๓ การรวมจำนวนหน่วยกิต เพื่อใช้ในการคำนวณแต้มเฉลี่ยสะสมจะนับจากหน่วยกิตของวิชาในหลักสูตรที่นักศึกษาสอบได้ลำดับชั้น A B^+ B C^+ C D^+ หรือ D เท่านั้น ในกรณีที่นักศึกษาลงทะเบียนศึกษาซ้ำวิชาที่สอบได้ลำดับชั้นไม่สูงกว่า D^+ มากกว่าหนึ่งครั้ง ให้นับจำนวนหน่วยกิตและแต้มที่ได้จากผลการศึกษาครั้งสุดท้ายไปใช้ในการคำนวณ ทั้งนี้การลงซ้ำวิชานั้น นักศึกษาจะได้ลำดับชั้นไม่สูงกว่า B

๑๕.๔ แด้มเฉลี่ยมี ๒ ประเภท ซึ่งคำนวณได้ดังนี้คือ

๑๕.๔.๑ แด้มเฉลี่ยประจำภาค ให้คำนวณจากผลการศึกษาของนักศึกษาในภาคการศึกษานั้น โดยเอาผลรวมของผลคูณของหน่วยกิตกับแด้มของแต่ละวิชาตั้งหารด้วยผลรวมของหน่วยกิตของวิชาที่ศึกษาในภาคการศึกษานั้น ๆ

๑๕.๔.๒ แด้มเฉลี่ยสะสม ให้คำนวณจากผลการศึกษาของนักศึกษา ตั้งแต่เริ่มเข้าศึกษาจนถึงการสอบไล่ครั้งสุดท้าย โดยเอาผลรวมของผลคูณของหน่วยกิตกับแด้มของแต่ละวิชาตั้งหารด้วยผลรวมของหน่วยกิตของวิชาที่ศึกษามาทั้งหมด ยกเว้นวิชาที่ได้ลำดับชั้น F

ข้อ ๑๖. การสอบตกและการเรียนซ้ำ

๑๖.๑ นักศึกษาที่สอบตกในวิชาบังคับ จะต้องลงทะเบียนศึกษาวิชานั้นซ้ำอีกจนกว่าจะสอบได้

๑๖.๒ นักศึกษาที่สอบตกในวิชาเลือก จะต้องลงทะเบียนวิชานั้นซ้ำอีกหรือเลือกศึกษาวิชาอื่นแทนก็ได้

๑๖.๓ นักศึกษาจะศึกษาซ้ำวิชาได้แต่เฉพาะวิชาที่สอบได้ลำดับชั้นไม่สูงกว่า D+ เท่านั้น

ข้อ ๑๗. สภาพนักศึกษา

๑๗.๑ การจำแนกสภาพนักศึกษา จะกระทำเมื่อสิ้นภาคการศึกษาภาคปกติแต่ละภาค ทั้งนี้ยกเว้นนักศึกษาที่เข้าศึกษาเป็นปีแรก การจำแนกสภาพนักศึกษาจะกระทำเมื่อสิ้นภาคการศึกษาปกติที่สองนับตั้งแต่เริ่มเข้าศึกษา

สำหรับภาคฤดูร้อนให้นำผลการศึกษาไปรวมกับผลการศึกษาในภาคการศึกษาปกติถัดไป

๑๗.๒ นักศึกษาปกติ ได้แก่ นักศึกษาที่สอบได้แด้มเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๒.๐๐

๑๗.๓ นักศึกษาวิเทศน์ ได้แก่ นักศึกษาที่สอบได้แด้มเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๒.๐๐

ข้อ ๑๘. การพ้นสภาพ

๑๘.๑ นักศึกษาต้องสอบให้ได้แด้มเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๑.๕๐ ในแต่ละภาคการศึกษาปกติ มิฉะนั้นจะพ้นสภาพนักศึกษา ยกเว้นนักศึกษาที่เข้าศึกษาเป็นภาคแรก

๑๘.๒ นักศึกษาต้องสอบให้ได้แด้มเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๑.๗๕ เป็นเวลา ๒ ภาคการศึกษาปกติติดต่อกัน มิฉะนั้นจะพ้นสภาพนักศึกษา ทั้งนี้ไม่นับภาคการศึกษาแรกของนักศึกษา

๑๘.๓ นักศึกษาภาคปกติที่มีระยะเวลาการศึกษาครบ ๑๖ ภาคการศึกษาปกติหรือเทียบเท่า หรือ นักศึกษาภาคค่ำที่มีระยะเวลาการศึกษาครบ ๒๐ ภาคการศึกษาปกติหรือเทียบเท่าแล้ว แต่สอบได้หน่วยกิตยังไม่ครบตามหลักสูตรที่ดี หรือได้แด้มเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๒.๐๐ ก็ดี จะพ้นสภาพการเป็นนักศึกษา

๑๘.๔ นักศึกษาที่ไม่ลงทะเบียน หรือไม่ติดต่อกองทะเบียนและประมวลผลตามข้อ ๙.๒ มหาวิทยาลัยจะจำหน่ายชื่อออกจากทะเบียนนักศึกษา

๑๘.๕ มหาวิทยาลัยสั่งให้พ้นสภาพนักศึกษาด้วยเหตุกระทำผิดวินัยอย่างร้ายแรง

๑๘.๖ มีคำพิพากษาของศาลถึงที่สุดให้ลงโทษจำคุก เว้นแต่ความผิดอันได้กระทำโดยประมาทหรือความผิดลหุโทษ

๑๘.๗ ลาออก

๑๘.๘ ตาย

ข้อ ๑๙. การเทียบฐานะชั้นปีของนักศึกษา

- ๑๙.๑ นักศึกษาที่สอบได้ต่ำกว่า ๓๓ หน่วยกิต ให้เทียบฐานะเป็นนักศึกษาชั้นปีที่ ๑
- ๑๙.๒ นักศึกษาที่สอบได้ตั้งแต่ ๓๓ หน่วยกิต ขึ้นไปแต่ต่ำกว่า ๖๖ หน่วยกิต ให้เทียบฐานะเป็นนักศึกษาชั้นปีที่ ๒
- ๑๙.๓ นักศึกษาที่สอบได้ตั้งแต่ ๖๖ หน่วยกิต ขึ้นไปแต่ต่ำกว่า ๙๙ หน่วยกิต ให้เทียบฐานะเป็นนักศึกษาชั้นปีที่ ๓
- ๑๙.๔ นักศึกษาที่สอบได้ตั้งแต่ ๙๙ หน่วยกิต ขึ้นไปให้เทียบฐานะเป็นนักศึกษาชั้นปีที่ ๔

ข้อ ๒๐. การลาพักการศึกษา

- ๒๐.๑ นักศึกษาอาจจะยื่นคำร้องขออนุมัติลาพักการศึกษาได้ในกรณีหนึ่งกรณีใดดังต่อไปนี้
- ๒๐.๑.๑ ถูกเกณฑ์ หรือระดมเข้ารับราชการทหารกองประจำการ
- ๒๐.๑.๒ ได้รับทุนแลกเปลี่ยนนักศึกษาระหว่างประเทศ หรือทุนอื่นใดซึ่งมหาวิทยาลัยเห็นสมควรสนับสนุน
- ๒๐.๑.๓ เจ็บป่วยจนต้องพักรักษาตัวเป็นเวลานานตามคำสั่งแพทย์ โดยมีใบรับรองแพทย์จากสถานพยาบาลของทางราชการหรือโรงพยาบาลเอกชน
- ๒๐.๑.๔ มีเหตุจำเป็นสุดวิสัยอันควรได้รับการพิจารณาให้ลาพักการศึกษาได้
- ทั้งนี้ ให้นักศึกษายื่นคำร้องโดยเร็วที่สุดและให้คนบติเป็นผู้พิจารณาอนุมัติ
- ๒๐.๒ นักศึกษาที่มีความจำเป็นส่วนตัวอื่นอาจยื่นคำร้องลาพักการศึกษาได้ถ้ามีคุณสมบัติดังต่อไปนี้
- ๒๐.๒.๑ ได้ศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยหอการค้าไทยมาแล้วอย่างน้อย ๑ ภาคการศึกษา
- ๒๐.๒.๒ มีแต้มเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๒.๐๐ ทั้งนี้ ให้นักศึกษายื่นคำร้องโดยเร็วที่สุดและให้คนบติเป็นผู้พิจารณาอนุมัติ
- ๒๐.๓ การลาพักการศึกษาตามข้อ ๒๐.๑ และ ๒๐.๒ นั้น ให้อนุมัติได้ครั้งละไม่เกิน ๒ ภาคการศึกษาปกติ ถ้านักศึกษายังมีความจำเป็นที่จะต้องขอลาพักต่อไปอีก ให้อธิการบดีอนุมัติการลาพักเป็นกรณีพิเศษ
- ๒๐.๔ ในกรณีที่นักศึกษาได้รับอนุมัติให้ลาพักการศึกษาได้ ให้นับระยะเวลาที่ลาอยู่ในระยะเวลาการศึกษาด้วย ยกเว้นนักศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้ลาพักได้ตามข้อ ๒๐.๑.๑
- ๒๐.๕ ระหว่างที่ได้รับอนุมัติให้ลาพักการศึกษานักศึกษายังจะต้องชำระค่ารักษาสถานภาพการเป็นนักศึกษาทุกภาคการศึกษาปกติ มิฉะนั้นจะพ้นสภาพนักศึกษา ยกเว้นนักศึกษาที่ลงทะเบียนและลาพักการศึกษาลง ๘ สัปดาห์ ของภาคการศึกษาปกติ
- ๒๐.๖ นักศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้ลาพักการศึกษาเมื่อจะกลับเข้าศึกษาต่อ ให้รายงานตัวต่อกองทะเบียนและประมวลผล และคนบติที่นักศึกษาสังกัดอยู่ตามลำดับ
- ๒๐.๗ เมื่อนักศึกษาได้รับอนุมัติให้กลับเข้าศึกษาต่อแล้ว ให้มีสภาพนักศึกษาเหมือนก่อนได้รับอนุมัติให้ลาพักการศึกษา

ข้อ ๒๑. นักศึกษาที่กระทำผิดระเบียบการสอบ

การลงโทษนักศึกษาที่กระทำผิดระเบียบการสอบไล่ปลายภาค หรือการสอบระหว่างภาคให้คนบดที่นักศึกษาสังกัดอยู่ และ/หรือคณะกรรมการอำนวยการสอบเป็นผู้พิจารณาว่าเป็นความผิดทุจริตหรือส่อเจตนาทุจริต หรือเป็นความผิดอย่างอื่น

๒๑.๑ ถ้าเป็นความผิดประเภททุจริต ให้ลงโทษนักศึกษาผู้กระทำความผิดดังต่อไปนี้

๒๑.๑.๑ ให้อธิการบดีสั่งให้ลำดับชั้น F ในวิชาที่กระทำผิดระเบียบการสอบ ส่วนวิชาอื่นที่นักศึกษาลงทะเบียนไว้ ถ้าเป็นวิชาที่สอบมาแล้ว ให้ได้ผลการสอบตามที่สอบได้จริง ถ้าเป็นวิชาที่ยังไม่ได้สอบก็ให้ดำเนินการสอบตามปกติ และให้ได้ผลการสอบตามที่สอบได้จริง

๒๑.๑.๒ ให้อธิการบดีสั่งพักการศึกษา นักศึกษาผู้กระทำผิด ๑ ภาคการศึกษาปกติเป็นอย่างน้อย การสั่งพักการศึกษาของนักศึกษาผู้กระทำผิดนั้น ให้เริ่มในภาคการศึกษาปกติ ถัดจากภาคการศึกษาที่กระทำผิด หากภาคที่ถัดจากภาคการศึกษาที่กระทำผิดเป็นภาคฤดูร้อน ให้สั่งพักภาคต้นของปีการศึกษาถัดไป ยกเว้นนักศึกษาที่จะสำเร็จการศึกษาในภาคฤดูร้อนให้สั่งพักภาคฤดูร้อนนั้น และให้นับระยะเวลาที่ถูกสั่งพักการศึกษาเฉพาะภาคการศึกษาปกติในการคิดสภาพนักศึกษาและระยะเวลาการศึกษาด้วย เมื่อนักศึกษาจะกลับเข้ามาศึกษาตามปกติ จะต้องชำระค่ารักษาสถานภาพให้ครบถ้วนเสียก่อน

ในกรณีนักศึกษาที่ถูกสั่งพักการศึกษาไปลงทะเบียนเรียนวิชาใดก็ตามในสถาบันอุดมศึกษาอื่นๆ มหาวิทยาลัยจะไม่เทียบวิชาหรือรับโอนหน่วยกิตให้

๒๑.๒ ถ้าเป็นความผิดประเภททุจริตชั้นร้ายแรงให้สภามหาวิทยาลัยเป็นผู้สั่งให้พ้นสภาพจากการเป็นนักศึกษา

ข้อ ๒๒. การขอคืนค่าเล่าเรียน

เงินค่าเล่าเรียน ค่าหน่วยกิต ค่าบำรุง และค่าธรรมเนียมต่างๆ ยกเว้นค่าประกันของเสียหาย เมื่อมหาวิทยาลัยได้รับและออกใบเสร็จรับเงินให้นักศึกษาแล้ว มหาวิทยาลัยจะไม่คืนให้ เว้นแต่

๒๒.๑ นักศึกษาขอเพิกถอนวิชา เพราะมหาวิทยาลัยประกาศยกเลิกการสอนวิชานั้น นักศึกษามีสิทธิขอคืนค่าเล่าเรียนวิชานั้นได้เต็มจำนวนภายในกำหนด ๗ วัน นับถัดจากวันประกาศยกเลิก

๒๒.๒ นักศึกษาขอเพิกถอนวิชาภายใน ๓ สัปดาห์ของภาคการศึกษาปกติหรือภายใน ๑ ๑/๒ สัปดาห์ของภาคฤดูร้อน นับตั้งแต่วันเปิดภาคการศึกษา มีสิทธิจะขอคืนค่าเล่าเรียนวิชานั้นได้เต็มจำนวน แต่ทั้งนี้ไม่รวมถึงนักศึกษาที่สอบคัดเลือกเข้ามาได้ในการศึกษาภาคแรก จะไม่ได้รับสิทธิดังกล่าว

๒๒.๓ นักศึกษาขอเพิกถอนวิชาเมื่อพ้นกำหนดในข้อ ๒๒.๒ จะไม่มีสิทธิขอคืนค่าเล่าเรียนวิชานั้น

ข้อ ๒๓. ระยะเวลาการศึกษาและการขอรับปริญญา

ในภาคการศึกษาสุดท้าย เมื่อนักศึกษาสอบได้จำนวนหน่วยกิตครบถ้วนตามหลักสูตร และได้แต้มเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า ๒.๐๐ มีสิทธิยื่นคำร้องแสดงความจำนงรับปริญญาบัตรต่อกองทะเบียนและประมวลผล

เมื่อนักศึกษาสำเร็จการศึกษาแล้ว ให้ยื่นทะเบียนบัณฑิตและขึ้นทะเบียนเป็นสามัญสมาชิกสมาคมศิษย์เก่ามหาวิทยาลัยหอการค้าไทย

ข้อ ๒๔. การให้อนุมัติปริญญา

นักศึกษาผู้ใดศึกษาได้หน่วยกิตครบถ้วนตามหลักสูตรชั้นปริญญา ได้แต้มเฉลี่ยสะสมไม่ถึง ๒.๐๐ แต่ไม่ต่ำกว่า ๑.๕๐ หรือสอบได้หน่วยกิตตามที่กำหนดไว้ในแต่ละสาขาวิชาของหลักสูตรแต่ยังไม่ถึงชั้นปริญญา มีสิทธิขอรับอนุมัติปริญญาได้

ข้อ ๒๕. การอนุมัติปริญญา

๒๕.๑ นักศึกษาที่จะได้รับอนุมัติปริญญาจะต้องมีคุณสมบัติดังนี้

๒๕.๑.๑ สอบไล่ได้จำนวนหน่วยกิตครบตามหลักสูตร ภายในระยะเวลาการศึกษาที่กำหนดไว้ในข้อ ๑๓

๒๕.๑.๒ ได้แต้มเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๒.๐๐

๒๕.๑.๓ มีความประพฤติดี

๒๕.๑.๔ ไม่มีพันธะติดค้างหนี้สินใดๆ กับมหาวิทยาลัย

๒๕.๒ นักศึกษาที่สอบไล่ได้จำนวนหน่วยกิตครบตามหลักสูตร แต่แต้มเฉลี่ยสะสมไม่ถึง ๒.๐๐ จะได้รับอนุมัติปริญญาได้ก็ต่อเมื่อ

๒๕.๒.๑ ลงทะเบียนศึกษาวิชาที่เปิดสอนตามหลักสูตรต่อไปอีกจนกว่าจะทำแต้มเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๒.๐๐ ภายในระยะเวลาการศึกษาที่กำหนดไว้ในข้อ ๑๓ ว่าด้วยเรื่องระยะเวลาการศึกษา

๒๕.๒.๒ ลงทะเบียนศึกษาวิชาเฉพาะวิชาซึ่งนักศึกษาเคยสอบได้ลำดับชั้น D+ D หรือ F จนกว่าจะทำแต้มเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๒.๐๐ ภายในระยะเวลาที่กำหนดไว้ในข้อ ๑๓ ว่าด้วยเรื่องระยะเวลาการศึกษา

๒๕.๓ ในกรณีที่ได้รับร้องเรียนหรือปรากฏแก่มหาวิทยาลัยว่า นักศึกษาผู้นั้นมีพฤติกรรมที่เสื่อมเสียต่อเกียรติภูมิของมหาวิทยาลัยอย่างร้ายแรง สภามหาวิทยาลัยมีสิทธิที่จะชะลอการอนุมัติปริญญาเอาไว้ก่อน เพื่อสอบสวนพฤติกรรมและหาความจริง

ในกรณีที่ผลของการสอบสวนเป็นที่ปรากฏชัดว่านักศึกษาผู้นั้นมีพฤติกรรมที่เสื่อมเสียต่อเกียรติภูมิของมหาวิทยาลัยอย่างร้ายแรงจริง สภามหาวิทยาลัยมีสิทธิที่จะไม่อนุมัติปริญญา

ข้อ ๒๖. การให้ปริญญาเกียรตินิยม

๒๖.๑ นักศึกษาที่จะได้รับปริญญาเกียรตินิยมนั้น จะต้องมีความประพฤติดีตามข้อ ๒๕ และคุณสมบัติอื่นครบถ้วนตามข้อ ๒๖.๒ ๒๖.๓ และ ๒๖.๔

๒๖.๒ ปริญญาเกียรตินิยมอันดับหนึ่ง นักศึกษาที่มีสิทธิได้รับปริญญาเกียรตินิยมอันดับหนึ่ง จะต้องมีความประพฤติดีดังนี้

๒๖.๒.๑ นักศึกษาภาคปกติหรือภาคค่ำ ต้องสอบไล่ได้หน่วยกิตครบตามหลักสูตรที่กำหนด ใ้ภายในเวลาที่กำหนดในหลักสูตรภาคปกติ (๔ ปี) หรือหลักสูตรภาคค่ำ (๕ ปี) ทั้งนี้ไม่นับภาคการศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้ ลาพักการศึกษา และ

๒๖.๒.๒ เป็นผู้ที่ได้แต้มเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๓.๕๐ ขึ้นไป และไม่เคยสอบวิชาใดได้ในลำดับ ชั้น F และต้องไม่เคยสอบได้ในลำดับชั้น D+ หรือ D ในวิชาเอก

๒๖.๓ ปริญญาเกียรตินิยมอันดับสอง นักศึกษาที่มีสิทธิได้รับปริญญาเกียรตินิยมอันดับสองจะ ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

๒๖.๓.๑ นักศึกษาภาคปกติหรือภาคค่ำ ต้องสอบไล่ได้หน่วยกิตครบตามหลักสูตรที่กำหนด ใ้ภายในเวลาที่กำหนดในหลักสูตรภาคปกติ (๔ ปี) หรือหลักสูตรภาคค่ำ (๕ ปี) ทั้งนี้ ไม่นับภาคการศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้ ลาพักการศึกษาและ

๒๖.๓.๒ เป็นผู้ที่ได้แต้มเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๓.๒๕ ขึ้นไปและไม่เคยสอบวิชาใดได้ในลำดับ ชั้น F

๒๖.๔ นักศึกษาที่สอบไล่ได้หน่วยกิตครบตามหลักสูตรในกรณีระยะเวลาศึกษาเกินกว่า เวลาที่กำหนดในหลักสูตรภาคปกติ (๔ ปี) หรือหลักสูตรภาคค่ำ (๕ ปี) ทั้งนี้ไม่นับภาคการศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้ลาพัก มี สิทธิได้รับปริญญาเกียรตินิยม ตามข้อ ๒๖.๒.๒ หรือ ข้อ ๒๖.๓.๒ ในกรณีระยะเวลาศึกษาที่เกินไปนั้นเกิดจากข้อขัดข้อง เกี่ยวกับการจัดการวางสอน หรือเกี่ยวข้องกับอุปกรณ์และ/หรือห้องปฏิบัติการที่ไม่ได้อยู่ในความรับผิดชอบของนักศึกษา

ข้อ ๒๗. การถอดถอนปริญญา

ผู้สำเร็จการศึกษาและได้รับอนุมัติจากสภามหาวิทยาลัยเป็นบัณฑิต ซึ่งมีลักษณะดังต่อไปนี้ อาจถูก ถอดถอนปริญญาโดยสภามหาวิทยาลัย

๒๗.๑ เมื่อปรากฏแก่มหาวิทยาลัยในภายหลังว่าบัณฑิตผู้นั้นมีคุณสมบัติไม่เป็นไปตาม ข้อ ๕. และข้อ ๒๕. แห่งระเบียบนี้

๒๗.๒ บัณฑิตผู้นั้น ได้มาซึ่งปริญญาโดยทุจริต

ข้อ ๒๘. ให้ระเบียบมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย ว่าด้วยการศึกษาระบบหน่วยกิตขึ้นปริญญาบัณฑิต พ.ศ. ๒๕๓๗ บังคับแก่นักศึกษาที่เข้าศึกษาในมหาวิทยาลัยหอการค้าไทยก่อนปีการศึกษา ๒๕๔๕ ไปจนกว่าจะสำเร็จการ ศึกษาหรือพ้นสภาพการเป็นนักศึกษา

ข้อ ๒๙. ให้อธิการบดีเป็นผู้รักษาการตามระเบียบนี้และมีอำนาจออกประกาศ คำสั่ง กำหนดแนวทาปฏิบัติ เพื่อให้การดำเนินงานของมหาวิทยาลัยเป็นไปด้วยความเรียบร้อยและบรรลุผลตามเจตนารมณ์ของระเบียบนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๓๐ สิงหาคม ๒๕๕๕

(ลงชื่อ) อชว เตาลานนท์
(ดร.อชว เตาลานนท์)
นายกสภามหาวิทยาลัย

สำเนาถูกต้อง

อ.อรรณพ นสอ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อูไรวรรณ ธนสถิตย์)

รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ

ภาคผนวก ข.

ระเบียบมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย ว่าด้วย การเทียบโอนความรู้ ทักษะและประสบการณ์
จากการศึกษานอกระบบและ/หรือการศึกษาตามอัธยาศัยเข้าสู่อการศึกษาในระบบ ตาม
หลักสูตรระดับปริญญาตรีและระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ.2547

โดยที่พระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2542 กำหนดให้มีการเทียบโอนผลการ
เรียนจากการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย เพื่อตอบสนอง
ปรัชญาการศึกษาตลอดชีวิตและขยายโอกาสทางการศึกษา อาศัยอำนาจตามความในมาตรา15
แห่งพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ.2542 และมาตรา 34 แห่งพระราชบัญญัติ
สถาบันอุดมศึกษาเอกชน พ.ศ.2546 สภามหาวิทยาลัยในการประชุมครั้งที่ 6/2547 เมื่อ
วันที่ 3 ธันวาคม 2547 จึงมีมติให้ออกระเบียบมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย ว่าด้วย การเทียบโอน
ความรู้ ทักษะและประสบการณ์ จากการศึกษานอกระบบและ/หรือการศึกษาตามอัธยาศัยเข้าสู่อ
การศึกษาในระบบ ตามหลักสูตรระดับปริญญาตรีและระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ.2547 ไว้ดังนี้

ข้อ 1 ระเบียบนี้เรียกว่า “ระเบียบมหาวิทยาลัยหอการค้าไทยว่าด้วยการเทียบโอนความรู้
ทักษะและประสบการณ์ จากการศึกษานอกระบบและ/หรือการศึกษาตามอัธยาศัยเข้าสู่อ
การศึกษาในระบบ ตามหลักสูตร ระดับปริญญาตรีและระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ.2547 “

ข้อ 2 ระเบียบนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่ปีการศึกษา 2547 เป็นต้นไป

ข้อ 3 ระเบียบนี้ให้ใช้บังคับกับนักศึกษาที่เทียบโอนความรู้ ทักษะและประสบการณ์ จาก
การศึกษานอกระบบและ/หรือการศึกษาตามอัธยาศัยเข้าสู่อการศึกษาในระบบ ตามหลักสูตร ระดับ
ปริญญาตรีและระดับบัณฑิตศึกษา

ข้อ 4 การเทียบโอนที่นอกเหนือจากระเบียบนี้ให้ใช้ระเบียบมหาวิทยาลัยหอการค้าไทยว่า
ด้วยการศึกษาระบบหน่วยกิตขั้นปริญญาบัณฑิต พ.ศ.2545 ระเบียบมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย
ว่าด้วย การรับโอนหน่วยกิตสำหรับหลักสูตรระดับที่ไม่สูงกว่าปริญญาตรี พ.ศ.2544 และ
ข้อบังคับมหาวิทยาลัยว่าด้วยการศึกษาขั้นปริญญาโท พ.ศ.2534

ข้อ 5 ในระเบียบนี้

“มหาวิทยาลัย” หมายถึง มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย

“นักศึกษา” หมายถึง นักศึกษามหาวิทยาลัยหอการค้าไทยที่ขอเทียบโอนความรู้
ทักษะและประสบการณ์จากการศึกษานอกระบบ และ/หรือการศึกษาตามอัธยาศัยของนักศึกษา
เพื่อนับเป็นหน่วยกิตเทียบเท่ารายวิชาตามหลักสูตรการศึกษาในมหาวิทยาลัย

“การเทียบโอนความรู้ ทักษะและประสบการณ์” หมายถึง การเทียบโอนความรู้
ทักษะและประสบการณ์จากการศึกษานอกระบบ และ/หรือการศึกษาตามอัธยาศัยของนักศึกษา

เพื่อนับเป็นหน่วยกิตเทียบเท่ารายวิชาตามหลักสูตรการศึกษาในมหาวิทยาลัย

ข้อ 6 ผู้มีสิทธิขอเทียบโอนความรู้ ทักษะและประสบการณ์ ต้องมีความรู้พื้นฐานตามที่กำหนดในเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรการศึกษาของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาหรือหน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจตามกฎหมายรับรองในระดับที่ขอเทียบโอนผลการเรียน ดังนี้

6.1 กรณีขอเทียบโอนความรู้ ทักษะและประสบการณ์ ระดับปริญญาตรี ต้องเป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่าขึ้นไป

6.2 กรณีขอเทียบโอนความรู้ ทักษะและประสบการณ์ ระดับบัณฑิตศึกษา ต้องเป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีหรือเทียบเท่าขึ้นไป

ข้อ 7 การเทียบโอนความรู้ ทักษะ และประสบการณ์ มีหลักเกณฑ์ ดังนี้

7.1 นักศึกษาของมหาวิทยาลัยยื่นคำร้องต่อคณะวิชาให้เทียบโอนความรู้ ทักษะ และประสบการณ์ ภายในระยะเวลา 7 วัน นับตั้งแต่เปิดภาคการศึกษา โดยให้คณะกรรมการวิชาการ/คณะกรรมการบริหารในคณะวิชา คณะกรรมการประจำหลักสูตร ดำเนินการดังนี้

7.1.1 ระดับปริญญาตรี ให้คณะกรรมการวิชาการ/คณะกรรมการบริหารในคณะวิชาพิจารณาดำเนินการเทียบโอนความรู้ ทักษะและประสบการณ์ของนักศึกษาที่ยื่นคำร้องแล้วนำเสนอคณบดีเพื่อพิจารณาอนุมัติ

7.1.2 ระดับบัณฑิตศึกษา ให้คณะกรรมการประจำหลักสูตรพิจารณาการเทียบโอนความรู้ ทักษะ และประสบการณ์ ของนักศึกษาที่ยื่นคำร้อง แล้วนำเสนอคณบดีบัณฑิตวิทยาลัยเพื่อพิจารณาอนุมัติ

7.2 จำนวนหน่วยกิตที่นักศึกษาระดับปริญญาตรีจะลงทะเบียนศึกษาให้เป็นไปตามระเบียบมหาวิทยาลัยหอการค้าไทยว่าด้วยการศึกษาระบบหน่วยกิตชั้นปริญญาบัณฑิต พ.ศ. 2545 และระเบียบมหาวิทยาลัยหอการค้าไทยว่าด้วย การเทียบโอนหน่วยกิตสำหรับหลักสูตรระดับที่สูงกว่าปริญญาตรี พ.ศ.2544 จำนวนหน่วยกิตที่นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาจะลงทะเบียนศึกษาให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยหอการค้าไทยว่าด้วยการศึกษาชั้นปริญญาโท พ.ศ.2534

7.3 การบันทึกผลการเรียนที่ได้จากการเทียบโอนความรู้ ทักษะและประสบการณ์ ให้บันทึกตามวิธีการประเมินผลดังนี้

7.3.1 หน่วยกิตจากการทดสอบมาตรฐาน ให้บันทึก "CS" (Credits from Standardized Test)

7.3.2 หน่วยกิตจากการทดสอบที่ไม่ใช่การทดสอบมาตรฐานให้บันทึก "CE" (Credits from Exam)

7.3.3 หน่วยกิตจากการประเมินการศึกษา / อบรมที่จัดโดยหน่วยงานอื่นที่ไม่ใช่สถาบันอุดมศึกษาให้บันทึก "CT" (Credits from Training)

7.3.4 หน่วยกิตจากการเสนอเพิ่มสะสมผลงานให้บันทึก "CP" (Credits from Portfolio)

7.4 นักศึกษาต้องชำระค่าธรรมเนียมการเทียบโอนความรู้ ทักษะและประสบการณ์ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

7.5 ในการคิดแต้มเฉลี่ยสะสม จะไม่นำผลการเรียนรู้จากการเทียบโอนความรู้ ทักษะและประสบการณ์ มาคิดแต้มเฉลี่ยสะสม

ข้อ 8 นักศึกษามีระยะเวลาการศึกษาดังนี้

8.1 ระดับปริญญาตรี

8.1.1 นักศึกษาจะต้องศึกษาเป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่าหนึ่งปีการศึกษา และลงทะเบียนศึกษาไม่น้อยกว่าหนึ่งในสี่ ของจำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร จึงจะมีสิทธิสำเร็จการศึกษา

8.1.2 นักศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้เทียบโอนหน่วยกิตต่ำกว่า 33 หน่วยกิต จะต้องศึกษาให้สำเร็จตามหลักสูตรภายในเวลา 7 ปีการศึกษา

8.1.3 นักศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้เทียบโอนหน่วยกิตตั้งแต่ 33 หน่วยกิต แต่ไม่เกิน 65 หน่วยกิต จะต้องศึกษาให้สำเร็จตามหลักสูตรภายในเวลา 6 ปีการศึกษา

8.1.4 นักศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้เทียบโอนหน่วยกิตตั้งแต่ 66 หน่วยกิต แต่ไม่เกิน 98 หน่วยกิต จะต้องศึกษาให้สำเร็จตามหลักสูตรภายในเวลา 5 ปีการศึกษา

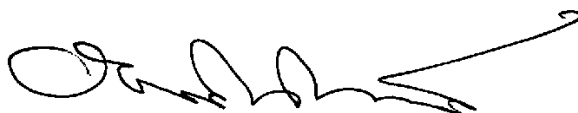
8.1.5 นักศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้เทียบโอนหน่วยกิตตั้งแต่ 99 หน่วยกิต แต่ต้องไม่เกินสามในสี่ของจำนวนหน่วยกิตในหลักสูตร จะต้องศึกษาให้สำเร็จตามหลักสูตรภายในเวลา 4 ปีการศึกษา

8.2 ระดับบัณฑิตศึกษา

นักศึกษาจะต้องศึกษาเป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่าหนึ่งปีการศึกษาและลงทะเบียนศึกษาไม่น้อยกว่าสองในสามของจำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร จึงจะมีสิทธิสำเร็จการศึกษา ทั้งนี้จะต้องศึกษาให้สำเร็จตามหลักสูตรภายในเวลา 4 ปีการศึกษา

ข้อ 9. ให้อธิการบดีเป็นผู้รักษาการตามระเบียบนี้ และให้มีอำนาจออกประกาศ คำสั่ง กำหนดแนวทางปฏิบัติเพื่อให้การดำเนินงานของมหาวิทยาลัยเป็นไปด้วยความเรียบร้อยและบรรลุผลตามเจตนารมณ์ของระเบียบนี้

ประกาศ ณ วันที่ 24 ธันวาคม 2547



(ดร.อาชวี เตาลานนท์)

นายกสภามหาวิทยาลัย

ภาคผนวก ค.
ระเบียบมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย
ว่าด้วย การเทียบโอนหน่วยกิตในการเข้าศึกษาหลักสูตรระดับปริญญาตรี
พ.ศ.2548

.....

โดยที่พระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๔๒ กำหนดให้มีการเทียบโอนผลการเรียนจากการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย เพื่อตอบสนองปรัชญาการศึกษาตลอดชีวิตและขยายโอกาสทางการศึกษา อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๕ แห่งพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๔๒ และมาตรา ๓๔ แห่งพระราชบัญญัติสถาบันอุดมศึกษาเอกชน พ.ศ. ๒๕๔๖ สภามหาวิทยาลัยในการประชุมครั้งที่ ๘/๒๕๔๘ (๒๔๑) เมื่อวันศุกร์ที่ ๑๖ ธันวาคม ๒๕๔๘ จึงมีมติให้ออกระเบียบมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย ว่าด้วย การเทียบโอนหน่วยกิตในการเข้าศึกษาหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๔๘ ไว้ดังนี้

ข้อ ๑ ระเบียบนี้เรียกว่า “ระเบียบมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย ว่าด้วย การเทียบโอนหน่วยกิตในการเข้าศึกษาหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๔๘”

ข้อ ๒ ระเบียบนี้ให้ใช้บังคับกับนักศึกษาที่ขอเทียบโอนหน่วยกิต จากการศึกษาในระบบ สำหรับหลักสูตรระดับปริญญาตรี ตั้งแต่ปีการศึกษา ๒๕๔๘ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกความในระเบียบมหาวิทยาลัยหอการค้าไทยว่าด้วยการรับโอนหน่วยกิตสำหรับหลักสูตรระดับที่ไม่สูงกว่าปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๔๔

ข้อ ๔ นักศึกษาที่มีสิทธิขอเทียบโอนหน่วยกิต ต้องมีคุณสมบัติดังต่อไปนี้

- ๔.๑ ผ่านการคัดเลือกและขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาในภาคการศึกษาที่ประสงค์จะขอเทียบโอนหน่วยกิต การคัดเลือกนักศึกษาให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย
- ๔.๒ เป็นหรือเคยเป็นนักศึกษาของสถาบันการศึกษาระดับอุดมศึกษาที่กระทรวงศึกษาธิการหรือสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษารับรองหรือหน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจตามกฎหมายรับรองหรือเป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญาหรือระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงจากสถาบันที่กระทรวงศึกษาธิการหรือสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษารับรอง

๕.๓ ต้องไม่มีลักษณะต้องห้ามดังต่อไปนี้

- ๑) เป็นผู้มีโรคติดต่ออย่างร้ายแรง โรคที่สังคมรังเกียจ โรคที่เป็นอุปสรรคต่อการศึกษา หรือติดยาเสพติด
- ๒) เป็นผู้มีความประพฤติเสื่อมเลวอย่างร้ายแรง
- ๓) เป็นผู้วิกลจริต

ข้อ ๕ การเทียบรายวิชาเรียน ให้ถือหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

๕.๑ เป็นรายวิชาในหลักสูตรระดับอุดมศึกษาหรือเทียบเท่าที่สำนักงาน

คณะกรรมการการอุดมศึกษาให้ความเห็นชอบหรือเทียบคุณวุฒิให้

๕.๒ เป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่มีเนื้อหาสาระครอบคลุมไม่น้อยกว่าสามในสี่

ของรายวิชาที่ขอเทียบ โดยพิจารณาจากคำอธิบายรายวิชาตามหลักสูตร/สาขาวิชาของสถาบันอุดมศึกษาเดิมเทียบกับคำอธิบายรายวิชาตามหลักสูตร/สาขาวิชาของมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย

๕.๓ เป็นรายวิชาในหมวดวิชาการศึกษาทั่วไป หมวดวิชาเฉพาะด้าน วิชาเอก วิชา

แกน หรือวิชาชีพ วิชาโทและหมวดวิชาเลือกเสรี ที่สอบไล่ได้ในระดับคะแนน

ตัวอักษร (letter grade) ไม่ต่ำกว่า C หรือแต้มระดับคะแนน (grade point) ๒.๐๐

หรือเทียบเท่าโดยไม่ต้องพิจารณาระดับคะแนนตัวอักษร (letter grade) ของวิชาที่ต้องศึกษาก่อนตามหลักสูตร

ข้อ ๖ นักศึกษาที่ขอเทียบโอนหน่วยกิตจะต้องยื่นคำร้องต่อคณะบดีในคณะวิชาที่ต้องการศึกษาภายใน ๑๔ วันนับตั้งแต่วันเปิดภาคการศึกษาแรกที่เข้าศึกษาเพื่อขอรับรองการอนุมัติเทียบโอนหน่วยกิตจากอธิการบดี

ข้อ ๗ นักศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้เทียบโอนหน่วยกิตจะต้องศึกษาเป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่าหนึ่งปีการศึกษา โดยจะต้องลงทะเบียนศึกษาในสองภาคการศึกษาปกติแรกไม่ต่ำกว่า ๑๘ หน่วยกิตและลงทะเบียนศึกษาไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๕ ของจำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร จึงจะมีสิทธิสำเร็จการศึกษา

ข้อ ๘ การเทียบฐานะชั้นปีของนักศึกษาเทียบโอน

๘.๑ นักศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้เทียบโอนหน่วยกิตไม่เกิน ๑๒ หน่วยกิต ให้เทียบฐานะเป็นนักศึกษาชั้นปีที่ ๑

๘.๒ นักศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้เทียบโอนหน่วยกิตตั้งแต่ ๑๓ หน่วยกิต แต่ไม่เกิน ๖๕ หน่วยกิต ให้เทียบฐานะเป็นนักศึกษาชั้นปีที่ ๒

๘.๓ นักศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้เทียบโอนหน่วยกิตตั้งแต่ ๖๖ หน่วยกิตแต่ไม่เกิน ๘๘ หน่วยกิต ให้เทียบฐานะเป็นนักศึกษาชั้นปีที่ ๓

๘.๔ นักศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้เทียบโอนหน่วยกิตตั้งแต่ ๘๘ หน่วยกิตขึ้นไป ให้เทียบ
ฐานะเป็นนักศึกษาชั้นปีที่ ๔

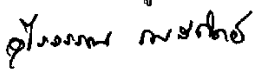
ข้อ ๘ นักศึกษาเทียบโอนจะต้องชำระค่าธรรมเนียมการเทียบโอนตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๐ นักศึกษาจะได้รับปริญญาเกียรตินิยมหากได้ลงทะเบียนศึกษาไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๗๕ ของ
จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรและมีคุณสมบัติเป็นไปตามระเบียบมหาวิทยาลัยว่าด้วยการศึกษาระบบ
หน่วยกิตขั้นปริญญาบัณฑิต พ.ศ. ๒๕๔๕ ข้อ ๒๖ การให้ปริญญาเกียรตินิยม

ข้อ ๑๑ ให้อธิการบดีเป็นผู้รักษาการตามระเบียบนี้และมีอำนาจออกประกาศ คำสั่ง กำหนด
แนวทางปฏิบัติเพื่อดำเนินการให้เป็นไปตามระเบียบนี้ ในกรณีที่มีปัญหาเกี่ยวกับการปฏิบัติตามระเบียบนี้
หรือกรณีที่มีได้เป็นไปตามระเบียบนี้ให้อธิการบดีมีอำนาจวินิจฉัย การวินิจฉัยของอธิการบดีให้ถือเป็น
ที่สุด

ประกาศ ณ วันที่ ๒๘ ธันวาคม ๒๕๔๘

(ลงชื่อ) ประมนต์ สุธีวงศ์
(นายประมนต์ สุธีวงศ์)
นายกสภามหาวิทยาลัย

สำเนาถูกต้อง

(รองศาสตราจารย์ ดร.อุไรวรรณ ธนสถิตย์)
รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ

ภาคผนวก ง.

(สำเนา)

ระเบียบมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย
ว่าด้วย การศึกษาระบบหน่วยกิตชั้นปริญญาบัณฑิต (ฉบับที่ 4)
พ.ศ.2557

มหาวิทยาลัยหอการค้าไทยมีพันธกิจหลักในการมุ่งผลิตบัณฑิตให้มีคุณภาพและคุณธรรมให้เป็นคนดีและเก่งสมบูรณ์พร้อมทั้ง ความรู้ ร่างกาย อารมณ์ และจิตใจ มหาวิทยาลัยจึงได้มีการกำหนดลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ของมหาวิทยาลัยฯ หรือที่เรียกว่า บัณฑิตอุดมคติไทย เพื่อให้การดำเนินงานในกิจกรรมบัณฑิตอุดมคติไทย ของมหาวิทยาลัยเป็นไปด้วยความเรียบร้อย อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 34 (2) แห่งพระราชบัญญัติสถาบันอุดมศึกษาเอกชน พ.ศ.2546 แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ.2550 สภามหาวิทยาลัยหอการค้าไทยในการประชุม ครั้งที่ 6/2557 (306) เมื่อวันที่ 12 กันยายน 2557 มีมติให้ออกระเบียบมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย ว่าด้วย การศึกษาระบบหน่วยกิตชั้นปริญญาบัณฑิต (ฉบับที่ 4) พ.ศ.2557 ดังนี้

ข้อ 1 ระเบียบนี้ เรียกว่า "ระเบียบมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย ว่าด้วย การศึกษาระบบหน่วยกิตชั้นปริญญาบัณฑิต (ฉบับที่ 4) พ.ศ.2557"

ข้อ 2 ให้ยกเลิกระเบียบมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย ว่าด้วย การศึกษาระบบหน่วยกิตชั้นปริญญาบัณฑิต (ฉบับที่ 2) พ.ศ.2554

ข้อ 3 ระเบียบนี้ให้ใช้บังคับกับนักศึกษาที่เข้าศึกษาดังแต่ปีการศึกษา 2555 เป็นต้นไป

ข้อ 4 ให้เพิ่มความในข้อ 25 ของระเบียบมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย ว่าด้วย การศึกษาระบบหน่วยกิตชั้นปริญญาบัณฑิต พ.ศ.2545 ดังนี้

25.1.5 เข้าร่วมกิจกรรมบัณฑิตอุดมคติไทย อันประกอบด้วยกิจกรรมบังคับและกิจกรรมเลือกรวม 60 ชั่วโมง ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดไว้ หากนักศึกษาไม่เข้าร่วมกิจกรรมตามที่กำหนดให้ครบถ้วน นักศึกษาจะไม่สามารถยื่นขอสำเร็จการศึกษาได้

นักศึกษา ปวส. เทียบโอน ให้เข้าร่วมกิจกรรมบัณฑิตอุดมคติไทย จำนวน 30 ชั่วโมง อันประกอบด้วยกิจกรรมระดับมหาวิทยาลัย 15 ชั่วโมง และกิจกรรมระดับคณะ 15 ชั่วโมง

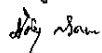
นักศึกษาที่เข้าศึกษาในหลักสูตรระบบการศึกษาทางไกลทางอิเล็กทรอนิกส์ให้ได้รับการยกเว้นการเข้าร่วมกิจกรรมบัณฑิตอุดมคติไทยทั้งหมด

ข้อ 5 การเข้าร่วมกิจกรรมบัณฑิตอุดมคติไทยสำหรับนักศึกษาที่เข้าศึกษาก่อนปีการศึกษา 2551 ให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย ที่ 319/2549

ประกาศ ณ วันที่ 29 เดือน กันยายน พ.ศ. 2557

ลงชื่อ นายอิสระ ว่องกุศลกิจ
(นายอิสระ ว่องกุศลกิจ)
นายกสภามหาวิทยาลัย

สำเนาถูกต้อง



(นางสาวนิธิตา สังคหะ)

หัวหน้ากองวิชาการ

ภาคผนวก จ.
ระเบียบมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย
ว่าด้วยการศึกษาระบบหน่วยกิตชั้นปริญญาบัณฑิต (ฉบับที่ 3)
พ.ศ. 2554

เพื่อให้มหาวิทยาลัยหอการค้าไทยบรรลุพันธกิจหลักในการมุ่งผลิตบัณฑิตให้มีลักษณะพึงประสงค์ตาม
อัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัย กล่าวคือ มีความใฝ่รู้ พัฒนางานตนเองอย่างต่อเนื่อง และมีภาพลักษณ์ทางธุรกิจระดับสากล

นายกสภามหาวิทยาลัยอาศัยอำนาจตามความในมาตรา 34(2) แห่งพระราชบัญญัติสถาบันอุดมศึกษา
เอกชน พ.ศ. 2546 แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2550 และมติสภามหาวิทยาลัยหอการค้าไทย ในการประชุมครั้งที่
5/2554 (286) เมื่อวันที่ 23 กันยายน 2554 จึงแก้ไขเพิ่มเติมระเบียบมหาวิทยาลัยหอการค้าไทยว่าด้วย การศึกษา
ระบบหน่วยกิตชั้นปริญญาบัณฑิต พ.ศ. 2545 ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ระเบียบนี้เรียกว่า "ระเบียบมหาวิทยาลัยหอการค้าไทยว่าด้วย การศึกษาระบบหน่วยกิตชั้นปริญญา
บัณฑิต (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2554"

ข้อ 2 ระเบียบนี้ให้ใช้บังคับนับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศเป็นต้นไป

ข้อ 3 ให้ยกเลิกข้อความแห่งระเบียบว่าด้วย การศึกษาระบบหน่วยกิตชั้นปริญญาบัณฑิต พ.ศ.2545 ข้อ 24
การให้อนุสัญญา และให้ใช้ข้อความต่อไปนี้แทน

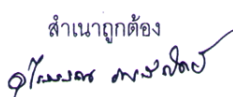
ผู้ที่สอบไล่ได้ครบทุกลักษณะวิชาตามหลักสูตรปริญญาตรี และได้แต้มระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตลอด
หลักสูตรต่ำกว่าเกณฑ์การสำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี แต่ไม่ต่ำกว่าหนึ่งจุดเจ็ดห้าจากระบบสี่แต้มระดับคะแนน
ให้ได้รับอนุสัญญา

ข้อ 4 ให้เพิ่มเติมข้อความในข้อ 25 การอนุมัติปริญญา

25.1.6 สอบผ่านข้อสอบวัดมาตรฐานความรู้ด้านภาษาอังกฤษธุรกิจ ด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ และ
ด้านบริหารธุรกิจ ตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนดไว้ หากนักศึกษาไม่สามารถสอบผ่านครบทั้งสามด้าน นักศึกษา
จะไม่สามารถยื่นขอสำเร็จการศึกษาได้ การสอบผ่านข้อสอบวัดมาตรฐานความรู้จะเริ่มต้นใช้บังคับสำหรับนักศึกษา
ที่เข้าศึกษาตั้งแต่ปีการศึกษา 2555 เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 17 ตุลาคม พ.ศ. 2554

(ลงชื่อ) ชิงชัย หาญเจนลักษณ์
(ดร.ชิงชัย หาญเจนลักษณ์)
อุปนายกสภามหาวิทยาลัย
ทำหน้าที่แทนนายกสภามหาวิทยาลัย

สำเนาถูกต้อง


(รองศาสตราจารย์ ดร.อุไรวรรณ ธนสถิตย์)
รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ

ภาคผนวก จ.

(สำเนา)

คำสั่งสภามหาวิทยาลัยหอการค้าไทย

ที่ 4 /2559

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร

สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร และสาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร

สภามหาวิทยาลัยหอการค้าไทย ในการประชุม ครั้งที่ 1/2559 (314) เมื่อวันที่ 27 มกราคม 2559 ได้มีมติเห็นชอบให้แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร ของคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ในหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร และสาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร

นายกสภามหาวิทยาลัย อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 35 แห่งพระราชบัญญัติ สถาบันอุดมศึกษาเอกชน พ.ศ.2546 แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ.2550 จึงแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนา หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร และสาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ และการสื่อสาร ดังมีรายนามต่อไปนี้

สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร

- | | |
|---|------------------------|
| 1) รองศาสตราจารย์ ดร. วิสิฐ จະวะสิต | ประธานกรรมการ |
| 2) รองศาสตราจารย์ ดร.กิตติพงษ์ ห่วงรักษ์ | กรรมการ |
| 3) ดร.ชาญชัย ไวเมสียงอรเอก | กรรมการ (ผู้ใช้บัณฑิต) |
| 4) ผู้ช่วยศาสตราจารย์วิฑูรดา สังข์แก้ว | กรรมการ |
| 5) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เสาวนีย์ เอี้ยวสกุลรัตน์ | กรรมการและเลขานุการ |

สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร

- | | |
|--|------------------------|
| 1) รองศาสตราจารย์ ดร. พิระพนธ์ โสฬสสถิตย์ | ประธานกรรมการ |
| 2) รองศาสตราจารย์ ดร.อาริต ธรรมโน | กรรมการ |
| 3) ดร.อัญญรัตน์ บุญนิวิรรกุล | กรรมการ (ผู้ใช้บัณฑิต) |
| 4) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชฎารัตน์ พิพัฒน์นันท์ | กรรมการ |
| 5) อาจารย์ ดร. ปิยะวรรณ เกษมศุภกร | กรรมการและเลขานุการ |

โดยกำหนด/.....

โดยกำหนดภาระหน้าที่ ดังนี้

พิจารณาการปรับปรุงหลักสูตรให้มีความทันสมัย และสอดคล้องกับความต้องการของตลาดงาน โดยรักษา
มาตรฐานและ/หรือ วิชาชีพ ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรของกระทรวงศึกษาธิการ

ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ 26 มกราคม 2559 เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ 14 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2559

(ลงชื่อ) อิศระ ว่องกุศลกิจ
(นายอิสระ ว่องกุศลกิจ)
นายกสภามหาวิทยาลัย

สำเนาถูกต้อง



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พิชญอร ไหมสุทธิสกุล)
คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ภาคผนวก ช.

ตารางเปรียบเทียบหลักสูตรเดิม ปี พ.ศ. 2554 กับหลักสูตรปรับปรุง ปี พ.ศ. 2559

1. ชื่อหลักสูตร

หลักสูตรเดิม ปี พ.ศ. 2554	หลักสูตรปรับปรุง ปี พ.ศ. 2559	เหตุผลประกอบ
ภาษาไทย หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร ภาษาอังกฤษ Bachelor of Science in Food Business Management	ภาษาไทย หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร ภาษาอังกฤษ Bachelor of Science in Food Business Management	คงเดิม

2. ชื่อปริญญา

หลักสูตรเดิม ปี พ.ศ. 2554	หลักสูตรปรับปรุง ปี พ.ศ. 2559	เหตุผลประกอบ
ชื่อปริญญาภาษาไทย ชื่อเต็ม : วิทยาศาสตรบัณฑิต (การจัดการธุรกิจอาหาร) ชื่อย่อ : วท.บ. (การจัดการธุรกิจอาหาร) ชื่อปริญญาภาษาอังกฤษ ชื่อเต็ม : Bachelor of Science (Food Business Management) ชื่อย่อ : B.Sc.(Food Business Management)	ชื่อปริญญาภาษาไทย ชื่อเต็ม : วิทยาศาสตรบัณฑิต (การจัดการธุรกิจอาหาร) ชื่อย่อ : วท.บ. (การจัดการธุรกิจอาหาร) ชื่อปริญญาภาษาอังกฤษ ชื่อเต็ม : Bachelor of Science (Food Business Management) ชื่อย่อ : B.Sc.(Food Business Management)	คงเดิม

3. โครงสร้างหลักสูตร

หลักสูตรเดิม ปี พ.ศ. 2554	หลักสูตรปรับปรุง ปี พ.ศ. 2559	เหตุผลประกอบ
จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร 136 หน่วยกิต	จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร 136 หน่วยกิต	คงเดิม
โครงสร้างหลักสูตร	โครงสร้างหลักสูตร	
1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 30 หน่วยกิต 1.1 กลุ่มวิชาภาษา 15 หน่วยกิต 1.2 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ 6 หน่วยกิต 1.3 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ 3 หน่วยกิต 1.4 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ 3 หน่วยกิต 1.5 กลุ่มวิชาพัฒนาคุณภาพชีวิต 3 หน่วยกิต	1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 30 หน่วยกิต 1.1 กลุ่มวิชาภาษา 15 หน่วยกิต 1.2 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ 6 หน่วยกิต 1.3 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ 3 หน่วยกิต 1.4 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ 3 หน่วยกิต 1.5 กลุ่มวิชาพัฒนาคุณภาพชีวิต 3 หน่วยกิต	คงเดิม
2. หมวดวิชาเฉพาะ 100 หน่วยกิต	2. หมวดวิชาเฉพาะ 100 หน่วยกิต	คงเดิม
2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานเฉพาะด้าน 21 หน่วยกิต	2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานเฉพาะด้าน 21 หน่วยกิต	คงเดิม
2.2 กลุ่มวิชาเอก-บังคับ 49 หน่วยกิต	2.2 กลุ่มวิชาเอก-บังคับ 64 หน่วยกิต	ปรับจำนวนหน่วยกิต
2.3 กลุ่มวิชาเอก-เลือก 15 หน่วยกิต	2.3 กลุ่มวิชาเอก-เลือก 15 หน่วยกิต	คงเดิม
แบ่งเป็น 2 แผน คือ 2.3.1 แผน ก หลักสูตรปกติ	แบ่งเป็น 2 แผน คือ 2.3.1 แผนปกติ	
2.3.1.1 กลุ่มวิชาเอก-เลือก 15 หน่วยกิต ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 9 หน่วยกิต ด้านบริหารธุรกิจ 6 หน่วยกิต	2.3.1.1 กลุ่มวิชาเอก-เลือก 15 หน่วยกิต ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 9 หน่วยกิต ด้านบริหารธุรกิจ 6 หน่วยกิต	คงเดิม
2.3.2 แผน ข หลักสูตรสหกิจศึกษา	2.3.2 แผนสหกิจศึกษา	
2.3.2.1 กลุ่มวิชาเอก-เลือกในสาขา 9 หน่วยกิต ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 6 หน่วยกิต ด้านบริหารธุรกิจ 3 หน่วยกิต	2.3.2.1 กลุ่มวิชาเอก-เลือกในสาขา 9 หน่วยกิต ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 6 หน่วยกิต ด้านบริหารธุรกิจ 3 หน่วยกิต	คงเดิม
2.3.2.2 วิชาสหกิจศึกษา 6 หน่วยกิต	2.3.2.2 วิชาสหกิจศึกษา 6 หน่วยกิต	คงเดิม
2.4 กลุ่มวิชาโทนอกคณะ 15 หน่วยกิต		ยกเลิก
3. หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต	3. หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต	คงเดิม

4. คำอธิบายรายวิชา

4.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 30 หน่วยกิต

(1) กลุ่มวิชาภาษา 15 หน่วยกิต

หลักสูตรเดิม ปี พ.ศ. 2554	หลักสูตรปรับปรุง ปี พ.ศ. 2559	เหตุผลประกอบ
HG008 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6) (Thai Language for Communication) พัฒนาทักษะการใช้ภาษาไทยมาตรฐาน หลักการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน การใช้ภาษาไทยเพื่อถ่ายทอดความคิดอย่างเป็นระบบให้สามารถสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ	HG008 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6) (Thai for Communication) พัฒนาทักษะการใช้ภาษาไทยมาตรฐาน หลักการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน การใช้ภาษาไทยเพื่อถ่ายทอดความคิดอย่างเป็นระบบให้สามารถสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ	ปรับชื่อวิชาภาษาอังกฤษ
HG009 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 1 3(3-0-6) (English for Communication 1) พัฒนาทักษะการใช้ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน โดยเน้นทักษะการฟังเพื่อจับใจความสำคัญและรายละเอียดจากข้อความหรือบทสนทนาสั้นๆ การพูดทักทาย เริ่มต้นสนทนา แนะนำตนเอง ต้อนรับ ถามและตอบข้อมูลอย่างง่าย การอ่านข้อความระดับย่อนำอย่างง่าย ๆ เพื่อจับใจความสำคัญและแสดงความคิดเห็น การเขียนข้อความสั้นๆ ในรูปแบบทั่วไปและผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์	HG009 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 1 3(3-0-6) (English for Communication 1) พัฒนาทักษะการใช้ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน โดยเน้นทักษะการฟังเพื่อจับใจความสำคัญและรายละเอียดจากข้อความหรือบทสนทนาสั้นๆ การพูดทักทาย เริ่มต้นสนทนา แนะนำตนเอง ต้อนรับ ถามและตอบข้อมูลอย่างง่าย การอ่านข้อความระดับย่อนำอย่างง่าย ๆ เพื่อจับใจความสำคัญและแสดงความคิดเห็น การเขียนข้อความสั้นๆ ในรูปแบบทั่วไปและผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์	คงเดิม
HG010 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 2 3(3-0-6) (English for Communication 2) เงื่อนไขก่อนเรียน : ศี ก ษ า ก่ อ น HG009 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 1 หรือ คะแนน TOEIC 250 หรือเทียบเท่า พัฒนาทักษะการใช้ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน โดยเน้นทักษะการฟังเพื่อจับใจความสำคัญและรายละเอียดจากข้อความหรือบทสนทนาที่ซับซ้อนขึ้น การมีส่วนร่วมในการสนทนาโดยการถามตอบและแสดงความคิดเห็น การพูดในสถานการณ์ต่างๆ ที่พบในชีวิตประจำวัน รวมทั้งการนำเสนอและเปรียบเทียบข้อมูลทางธุรกิจอย่างง่าย การอ่านข้อความในหัวข้อที่หลากหลาย และสามารถสรุปเรื่องได้ การเขียนข้อความในหัวข้อที่หลากหลายทั้งในรูปแบบทั่วไปและผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์	HG010 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 2 3(3-0-6) (English for Communication 2) เงื่อนไขก่อนเรียน : ศี ก ษ า ก่ อ น HG009 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 1 หรือ คะแนน TOEIC 250 หรือเทียบเท่า พัฒนาทักษะการใช้ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน โดยเน้นทักษะการฟังเพื่อจับใจความสำคัญและรายละเอียดจากข้อความหรือบทสนทนาที่ซับซ้อนขึ้น การมีส่วนร่วมในการสนทนาโดยการถามตอบและแสดงความคิดเห็น การพูดในสถานการณ์ต่างๆ ที่พบในชีวิตประจำวัน รวมทั้งการนำเสนอและเปรียบเทียบข้อมูลทางธุรกิจอย่างง่าย การอ่านข้อความในหัวข้อที่หลากหลาย และสามารถสรุปเรื่องได้ การเขียนข้อความในหัวข้อที่หลากหลายทั้งในรูปแบบทั่วไปและผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์	คงเดิม
HG011 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 3 3(3-0-6) (English for Communication 3)	HG011 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 3 3(3-0-6) (English for Communication 3)	คงเดิม

หลักสูตรเดิม ปี พ.ศ. 2554	หลักสูตรปรับปรุง ปี พ.ศ. 2559	เหตุผลประกอบ
เงื่อนไขก่อนเรียน : ศี ก ข ษ ก ่อ น HG010 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 2 หรือ คะแนน TOEIC 350 หรือเทียบเท่า พัฒนาทักษะการใช้ภาษาอังกฤษ เพื่อ การสื่อสารทางธุรกิจในชีวิตประจำวัน ซึ่งเป็น การบูรณาการทักษะการฟัง พูด อ่าน และเขียน โดย เน้นการสนทนาทางโทรศัพท์ การนำเสนอข้อมูล เกี่ยวกับบริษัท สินค้า และบริการ การเปรียบเทียบ และวิเคราะห์ข้อมูลทางธุรกิจ การเขียนบันทึก ภายในและจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ การอ่านข่าวที่ เกี่ยวกับธุรกิจและสรุปใจความสำคัญในเรื่องที่อ่าน	เงื่อนไขก่อนเรียน : ศี ก ข ษ ก ่อ น HG010 ภาษาอังกฤษเพื่อการ สื่อสาร 2 หรือ คะแนน TOEIC 350 หรือเทียบเท่า พัฒนาทักษะการใช้ภาษาอังกฤษ เพื่อ การสื่อสารทางธุรกิจในชีวิตประจำวัน ซึ่งเป็น การบูรณาการทักษะการฟัง พูด อ่าน และเขียนโดย เน้นการสนทนาทางโทรศัพท์ การนำเสนอข้อมูล เกี่ยวกับบริษัท สินค้า และบริการ การเปรียบเทียบ และวิเคราะห์ข้อมูลทางธุรกิจ การเขียนบันทึก ภายในและจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ การอ่านข่าวที่ เกี่ยวกับธุรกิจและสรุปใจความสำคัญในเรื่องที่อ่าน	
HG012 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 4 3 (3-0-6) (English for Communication 4) เงื่อนไขก่อนเรียน : ศี ก ข ษ ก ่อ น HG011 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 3 หรือ คะแนน TOEIC 450 หรือเทียบเท่า พัฒนาทักษะการใช้ภาษาอังกฤษเพื่อการ สื่อสารทางธุรกิจในชีวิตประจำวัน ซึ่งเป็นการบูร ณาการทักษะการฟัง พูด อ่าน และเขียน โดยเน้น การประชุม การเจรจาต่อรองทางธุรกิจเบื้องต้น การสัมภาษณ์งานในสถานการณ์จำลอง การเขียน จดหมายสมัครงาน และประวัติส่วนตัวในรูปแบบ ทั่วไปและผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ การอ่านบทความ และสรุปความเกี่ยวกับสถานการณ์ธุรกิจในปัจจุบัน รวมทั้งการสื่อสารทางธุรกิจในวัฒนธรรมที่แตกต่าง	HG012 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 4 3 (3-0-6) (English for Communication 4) เงื่อนไขก่อนเรียน : ศี ก ข ษ ก ่อ น HG011 ภาษาอังกฤษเพื่อการ สื่อสาร 3 หรือ คะแนน TOEIC 450 หรือเทียบเท่า พัฒนาทักษะการใช้ภาษาอังกฤษเพื่อการ สื่อสารทางธุรกิจในชีวิตประจำวัน ซึ่ง เป็นการบูรณาการทักษะการฟัง พูด อ่าน และเขียน โดยเน้นการประชุม การเจรจาต่อรองทางธุรกิจ เบื้องต้น การสัมภาษณ์งานในสถานการณ์จำลอง การเขียนจดหมายสมัครงาน และประวัติส่วนตัวใน รูปแบบทั่วไปและผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ การอ่าน บทความและสรุปความเกี่ยวกับสถานการณ์ธุรกิจ ในปัจจุบัน รวมทั้งการสื่อสารทางธุรกิจใน วัฒนธรรมที่แตกต่าง	คงเดิม

(2) กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ 6 หน่วยกิต

หลักสูตรเดิม ปี พ.ศ. 2554	หลักสูตรปรับปรุง ปี พ.ศ. 2559	เหตุผลประกอบ
SG004 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีสมัยใหม่ 3(3-0-6) (Modern Science and Technology) วิทยาการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สมัยใหม่ นวัตกรรม และการสร้างองค์ความรู้ใหม่ ความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่มี ผลกระทบต่อสภาพแวดล้อม พลังงาน ผลิตภัณฑ์ การเกษตร การแพทย์ การสื่อสาร เศรษฐกิจ ธุรกิจ และสังคม	SG004 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีสมัยใหม่ 3(3-0-6) (Modern Science and Technology) วิทยาการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สมัยใหม่ นวัตกรรม และการสร้างองค์ความรู้ใหม่ ความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่มี ผลกระทบต่อสภาพแวดล้อม พลังงาน ผลิตภัณฑ์ การเกษตร การแพทย์ การสื่อสาร เศรษฐกิจ ธุรกิจ และสังคม	คงเดิม

หลักสูตรเดิม ปี พ.ศ. 2554	หลักสูตรปรับปรุง ปี พ.ศ. 2559	เหตุผลประกอบ
SG005 คณิตศาสตร์และสถิติสำหรับชีวิตประจำวัน 3(3-0-6) (Mathematics and Statistics for Daily Life) ความสำคัญและบทบาทของคณิตศาสตร์และสถิติที่มีต่อวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คณิตศาสตร์และสถิติที่ใช้ในชีวิตประจำวันและธุรกิจ การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปเพื่อการวิเคราะห์ข้อมูลและการแปลผล	SG005 คณิตศาสตร์และสถิติสำหรับชีวิตประจำวัน 3(3-0-6) (Mathematics and Statistics for Daily Life) ความสำคัญและบทบาทของคณิตศาสตร์และสถิติที่มีต่อวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คณิตศาสตร์และสถิติที่ใช้ในชีวิตประจำวันและธุรกิจ การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปเพื่อการวิเคราะห์ข้อมูลและการแปลผล	คงเดิม
	SG006 การรู้ทางดิจิทัล 3(3-0-6) (Digital Literacy) การใช้สื่อดิจิทัลและเทคโนโลยีสารสนเทศในการสื่อสาร แลกเปลี่ยนความรู้และทำงานร่วมกัน การใช้เครื่องมือและแหล่งทรัพยากรดิจิทัลในการค้นคว้า รวบรวม วิเคราะห์และประเมินข้อมูลเพื่อการตัดสินใจและแก้ปัญหา การศึกษาค้นคว้าความรู้ใหม่ การสร้างสรรค์และนำเสนอผลงานดิจิทัล จริยธรรมและความปลอดภัยในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร ตลอดจนผลกระทบของสื่อดิจิทัลที่มีต่อบุคคล ธุรกิจ และการเรียนรู้ตลอดชีวิต	วิชาใหม่

(3) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ 3 หน่วยกิต

หลักสูตรเดิม ปี พ.ศ. 2554	หลักสูตรปรับปรุง ปี พ.ศ. 2559	เหตุผลประกอบ
BG002 ธุรกิจสมัยใหม่ 3(3-0-6) (Modern Business) หลักการและการประยุกต์ใช้ความรู้พื้นฐานทางด้านธุรกิจ รูปแบบการทำธุรกิจสมัยใหม่ ความรู้เบื้องต้นทางด้านการเงิน เศรษฐศาสตร์ การบัญชี กฎหมายธุรกิจ และสภาพแวดล้อมทางธุรกิจ หลักธรรมาภิบาลในองค์การ จรรยาบรรณทางธุรกิจและความรับผิดชอบต่อสังคม	BG003 การประกอบการเชิงนวัตกรรม 3(3-0-6) (Innovative Entrepreneurship) หลักการและการประยุกต์ใช้ความรู้ทางด้านนวัตกรรมการประกอบการ รูปแบบการทำธุรกิจสมัยใหม่ ความรู้เบื้องต้นทางด้านการเงิน การตลาด บัญชี เศรษฐศาสตร์ กฎหมายธุรกิจ สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ หลักธรรมาภิบาลในองค์การ จรรยาบรรณทางธุรกิจ รวมทั้งเศรษฐกิจพอเพียง เศรษฐกิจสีเขียว ความรับผิดชอบต่อสังคมและวิสาหกิจสังคม	-ปรับรหัสวิชา ปรับชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชาเพื่อให้สอดคล้องกับแนวโน้มปัจจุบันของโลก ซึ่ง เป็น Innovative Entrepreneurship

(4) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ 3 หน่วยกิต

หลักสูตรเดิม ปี พ.ศ. 2554	หลักสูตรปรับปรุง ปี พ.ศ. 2559	เหตุผลประกอบ
HG022 การบริหารตนเอง 3(3-0-6) (Self-Management) หลักการและการประยุกต์ใช้ความรู้เรื่องความแตกต่างระหว่างบุคคลทางจิตวิทยา พฤติกรรมทางสังคมของบุคคลและกลุ่มเกี่ยวกับการรับรู้ การเรียนรู้ แรงจูงใจ ความฉลาดทางอารมณ์ การมีวุฒิภาวะ และสุขภาวะ การนำและการทำงานเป็นทีม การจัดการความขัดแย้งอย่างสร้างสรรค์ หลักการคิดและการใช้เหตุผล การวิเคราะห์และเข้าใจพฤติกรรมของมนุษย์และนำไปสู่การรู้จักตนเอง เข้าใจผู้อื่น และปรับตัวได้ มีคุณธรรมและจริยธรรมในการดำเนินชีวิต	HG022 การบริหารตนเอง 3(3-0-6) (Self-Management) หลักการและการประยุกต์ใช้ความรู้เรื่องความแตกต่างระหว่างบุคคลทางจิตวิทยา พฤติกรรมทางสังคมของบุคคลและกลุ่มเกี่ยวกับการรับรู้ การเรียนรู้ แรงจูงใจ ความฉลาดทางอารมณ์ การมีวุฒิภาวะ และสุขภาวะ มีความอดทน ใจกว้าง ยอมรับฟังความคิดเห็นที่แตกต่าง การนำและการทำงานเป็นทีม การจัดการความขัดแย้งอย่างสร้างสรรค์ หลักการคิดและการใช้เหตุผล การวิเคราะห์และเข้าใจพฤติกรรมของมนุษย์และนำไปสู่การรู้จักตนเอง เข้าใจผู้อื่น และปรับตัวได้ มีคุณธรรมและจริยธรรมในการดำเนินชีวิต	-ปรับคำอธิบายรายวิชา

(5) กลุ่มวิชาพัฒนาคุณภาพชีวิต 3 หน่วยกิต

หลักสูตรเดิม ปี พ.ศ. 2554	หลักสูตรปรับปรุง ปี พ.ศ. 2559	เหตุผลประกอบ
HG032 ทักษะการดำรงชีวิตในสังคมโลก 3(3-0-6) (Global Life Skills) ความรู้และทักษะที่จำเป็นในการดำรงชีวิตเกี่ยวกับสถาบันทางสังคม การเมือง และการปกครองในระบอบประชาธิปไตย การเปลี่ยนแปลงของสังคมโลกที่มีต่อเศรษฐกิจและสังคมไทย และกลุ่มประเทศอาเซียน ตลอดจนความแตกต่างทางด้าน ศิลปวัฒนธรรม ทักษะทางด้านเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร รวมทั้งการพัฒนาบุคลิกภาพ การสมาคม และการสร้างความน่าเชื่อถือในสังคม	HG032 ทักษะการดำรงชีวิตในสังคมโลก 3(3-0-6) (Global Life Skills) ความรู้และทักษะที่จำเป็นในการดำรงชีวิตทั้งของตนเองและทางสังคม ระบบทางสังคม โครงสร้างและสถาบันทางสังคม ความเป็นพลเมืองในสังคมภายใต้ระบอบประชาธิปไตย การเปลี่ยนแปลงของสังคมโลกและกลุ่มประเทศอาเซียนที่มีต่อสังคมไทย ตลอดจนศิลปะและวัฒนธรรมที่หลากหลายในสังคมโลก รวมทั้งการพัฒนาบุคลิกภาพเพื่อเสริมสร้างทักษะในการอยู่ร่วมกันในสังคมและการพัฒนาสังคมให้อยู่ดีมีสุข รวมทั้งสร้างความเข้าใจอันดีระหว่างประเทศ	-ปรับคำอธิบายรายวิชา

4.2 หมวดวิชาเฉพาะ

(1) กลุ่มวิชาพื้นฐานเฉพาะด้าน 21 หน่วยกิต

หลักสูตรเดิม ปี พ.ศ. 2554	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผลประกอบ
ST181 เคมีและการวิเคราะห์อาหารเบื้องต้น 3(2-3-4) (Fundamentals of Chemistry and Food Analysis) การเตรียมสารละลาย สารละลายกรด-เบส ประเภทของสารอินทรีย์ หลักการวิเคราะห์ทางเคมี เทคนิคการแยก เทคนิคทางสเปกโตรสโกปี องค์ประกอบทางเคมีในอาหารและการวิเคราะห์ โดยมีปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา	ST181 เคมีและการวิเคราะห์อาหารเบื้องต้น 3(2-3-4) (Fundamentals of Chemistry and Food Analysis) การเตรียมสารละลาย สารละลายกรด-เบส ประเภทของสารอินทรีย์ หลักการวิเคราะห์ทางเคมี เทคนิคการแยก เทคนิคทางสเปกโตรสโกปี องค์ประกอบทางเคมีในอาหารและการวิเคราะห์ โดยมีปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา	คงเดิม
ST182 คณิตศาสตร์สำหรับธุรกิจอาหาร 3(3-0-6) (Mathematics for Food Business) พีชคณิตพื้นฐาน ฟังก์ชันและกราฟ สมการเชิงเส้น ความน่าจะเป็น พีชคณิตของเวกเตอร์ในระบบ 3 มิติ ลิมิต ความต่อเนื่องและอนุพันธ์ของฟังก์ชันหนึ่งตัวแปร ปริพันธ์ของฟังก์ชันหนึ่งตัวแปร เทคนิคการหาปริพันธ์ บทประยุกต์ของอนุพันธ์และปริพันธ์ เมทริกซ์ การโปรแกรมเชิงเส้นตรง บทประยุกต์ทางคณิตศาสตร์เพื่อการวิเคราะห์การบริหารงาน และตัดสินใจทางธุรกิจอาหาร	-	ปรับออก
ST183 สถิติเพื่อธุรกิจอาหาร 3(3-0-6) (Statistics for Food Business) หลักการพื้นฐานทางสถิติ วิธีการทางสถิติในการวิจัย เพื่อประยุกต์ใช้ในการวิเคราะห์ปัญหาทางธุรกิจและการตัดสินใจ วิธีการนำข้อมูลในอดีตมาใช้ในการพยากรณ์ วิธีการทดสอบสถิติที่ไม่ใช้พารามิเตอร์ การวิเคราะห์ความแปรปรวน วิธีการพยากรณ์ การวิเคราะห์การถดถอยและสหสัมพันธ์ ทฤษฎีการตัดสินใจและการควบคุมคุณภาพ โดยเน้นการใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในการเรียนการสอนเพื่อประยุกต์กับข้อมูลทางธุรกิจอาหารที่เกิดขึ้นจริง		ปรับออก
SC283 จุลชีววิทยาทางอาหารเบื้องต้น 3(2-3-4) (Fundamentals of Food Microbiology) ประวัติและการพัฒนาการทางจุลชีววิทยา ชนิดของจุลินทรีย์ที่มีความสำคัญทางอาหาร ปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ในอาหาร การปนเปื้อนและการเน่าเสียของอาหารชนิดต่างๆ จุลินทรีย์กับการถนอมอาหาร โรคอาหารเป็นพิษที่เกิดจากแบคทีเรีย อาหารหมักดอง การตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยา โดยมีปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา	SC283 จุลชีววิทยาทางอาหารเบื้องต้น 3(2-3-4) (Fundamentals of Food Microbiology) ประวัติและการพัฒนาการทางจุลชีววิทยา ชนิดของจุลินทรีย์ที่มีความสำคัญทางอาหาร ปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ในอาหาร การปนเปื้อนและการเน่าเสียของอาหารชนิดต่างๆ จุลินทรีย์กับการถนอมอาหาร โรคอาหารเป็นพิษที่เกิดจากแบคทีเรีย อาหารหมักดอง การตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยา โดยมีปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา	คงเดิม

หลักสูตรเดิม ปี พ.ศ. 2554	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผลประกอบ
ST185 ชีวเคมีอาหารเบื้องต้น 3(2-3-4) (Fundamentals of Food Biochemistry) ศึกษาก่อน : ST181 เคมีและการวิเคราะห์อาหารเบื้องต้น พื้นฐานทางชีวเคมี คาร์โบไฮเดรต ลิพิด กรดอะมิโนและเพปไทด์ โปรตีน โครงสร้างสามมิติของโปรตีน เอนไซม์ ไฮโดรคอลลอยด์ แร่ธาตุ น้ำ วิตามิน รงควัตถุ สารให้รสและสารให้กลิ่น องค์ประกอบและโครงสร้างของอาหาร ความสำคัญของชีวเคมีอาหารกับคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหาร การเปลี่ยนแปลงสี กลิ่นรส และคุณค่าทางโภชนาการของอาหารในระหว่างการแปรรูปและการเก็บรักษา การป้องกันการเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีของอาหาร วัตถุเจือปนอาหาร ชีวเคมีอาหารของสารธรรมชาติกับการประยุกต์ใช้ในอาหาร โดยมีปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา	ST185 ชีวเคมีอาหารเบื้องต้น 3(2-3-4) (Fundamentals of Food Biochemistry) ศึกษาก่อน : ST181 เคมีและการวิเคราะห์อาหารเบื้องต้น พื้นฐานทางชีวเคมี คาร์โบไฮเดรต ลิพิด กรดอะมิโนและเพปไทด์ โปรตีน โครงสร้างสามมิติของโปรตีน เอนไซม์ ไฮโดรคอลลอยด์ แร่ธาตุ น้ำ วิตามิน รงควัตถุ สารให้รสและสารให้กลิ่น องค์ประกอบและโครงสร้างของอาหาร ความสำคัญของชีวเคมีอาหารกับคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหาร การเปลี่ยนแปลงสี กลิ่นรส และคุณค่าทางโภชนาการของอาหารในระหว่างการแปรรูปและการเก็บรักษา การป้องกันการเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีของอาหาร วัตถุเจือปนอาหาร ชีวเคมีอาหารของสารธรรมชาติกับการประยุกต์ใช้ในอาหาร โดยมีปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา	คงเดิม
ST186 การจัดการและพฤติกรรมองค์กร 3(3-0-6) (Management and Organization Behavior) แนวคิดและทฤษฎีทางด้านการจัดการ โครงสร้างและการออกแบบองค์กร การวางแผนและการจัดการองค์กร วัฒนธรรมองค์กร การวิเคราะห์พฤติกรรมและความสัมพันธ์ระดับบุคคล ระดับกลุ่ม และระดับองค์กร ความเป็นผู้นำ การควบคุมการปฏิบัติงาน การบริหารงานและห่วงโซ่แห่งคุณค่า การสื่อสารในองค์กร การจัดการความขัดแย้ง การปรับเปลี่ยนและพัฒนาองค์กร และกระบวนการจัดการทรัพยากรมนุษย์ให้เกิดประโยชน์ต่อองค์กร	-	ปรับออก
SC282 หลักการบัญชีเพื่อธุรกิจอาหาร 3(2-2-5) (Accounting for Food Business) (เทียบเท่า AX001 หลักการบัญชีเบื้องต้น) หลักการและวิธีการทางบัญชี การจัดทำงบการเงินเพื่อการวัดผลการดำเนินงาน และแสดงฐานะทางการเงินของธุรกิจอาหารประเภทต่างๆ ตั้งแต่ ธุรกิจให้บริการ ธุรกิจซื้อมาขายไป และธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร ภาษีมูลค่าเพิ่ม การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปทางการบัญชี การวิเคราะห์งบการเงินของธุรกิจอาหารเบื้องต้น	-	ปรับออก

หลักสูตรเดิม ปี พ.ศ. 2554	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผลประกอบ
	ST188 การจัดการวัตถุดิบต้นน้ำในระบบอาหาร 3(3-0-6) (Management of Upstream Materials in Food System) วัตถุดิบจากพืชและสัตว์ที่ใช้ในการผลิตอาหาร การเลือกซื้อ การจัดหาวัตถุดิบเพื่อผลิตอาหารเชิงธุรกิจ การเก็บรักษาและปฏิบัติการหลังการเก็บเกี่ยว วัตถุดิบอาหารที่ปลอดภัยต่อการบริโภค และมาตรฐานการปฏิบัติทางการเพาะปลูกและเลี้ยงสัตว์ที่ดี การจัดการเกษตรแบบเศรษฐกิจพอเพียง	วิชาใหม่
	AC951 หลักการบัญชีเบื้องต้น 3(2-2-5) (Introduction to Accounting) ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับบัญชี หลักการบันทึกในสมุดบันทึกรายการขั้นตอน และผ่านไปยังสมุดบันทึกรายงานขั้นปลาย สำหรับกิจการบริการและซื้อขายสินค้ารวมถึงการซื้อขายสินค้าต่างประเทศ การจัดทำงบทดลอง งบการเงิน โยเฉพาะงบกำไร ขาดทุน งบดุล งบการแสดงผลการเปลี่ยนแปลงส่วนเจ้าของและงบกระแสเงินสด	วิชาใหม่ (เรียนร่วมกับสาขาวิทยาการคอมพิวเตอร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี)
	BA102 การจัดองค์การและการบริหาร 3(3-0-6) (Organization and Management) การดำเนินงานขององค์การธุรกิจอย่างเป็นระบบ การกำหนดทิศทางและนโยบายขององค์กร กระบวนการทางการจัดการในองค์กรสมัยใหม่ ความสัมพันธ์ระหว่างกันของหน้าที่ทางการจัดการและผลกระทบของสภาพแวดล้อมภายนอกที่มีต่อองค์กร เพื่อให้สามารถเชื่อมโยงการปฏิบัติการเข้ากับหน้าที่อื่น ๆ ขององค์กรสมัยใหม่อย่างมีประสิทธิภาพ	วิชาใหม่ (เรียนร่วมกับคณะบริหารธุรกิจ)

หลักสูตรเดิม ปี พ.ศ. 2554	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผลประกอบ
	BA210 การวิเคราะห์เชิงปริมาณและสถิติธุรกิจ 3(3-0-6) (Quantitative Analysis and Business Statistics) ศึกษาก่อน SG005 คณิตศาสตร์และสถิติสำหรับชีวิตประจำวัน ความรู้ทางคณิตศาสตร์และสถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์เชิงปริมาณ เทคนิคการตัดสินใจภายใต้ความไม่แน่นอน การตัดสินใจภายใต้ความเสี่ยงการวิจัยดำเนินงานเบื้องต้น การโปรแกรมเชิงเส้น ปัญหาการขนส่ง ปัญหาการจัดสรรงาน การวิเคราะห์โครงข่ายงาน ตัวแบบสินค้าคงเหลือ ทฤษฎีเกม ทฤษฎีการรอคอย การจำลองสถานการณ์เบื้องต้น รวมทั้งประยุกต์ใช้สถิติเชิงพรรณนา และสถิติเชิงอนุมานเพื่อวางแผนและตัดสินใจทางธุรกิจ	วิชาใหม่ (เรียนร่วมกับคณะบริหารธุรกิจ)

(2) กลุ่มวิชาเอก-บังคับ 64 หน่วยกิต

หลักสูตรเดิม ปี พ.ศ. 2554	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผลประกอบ
ST187 วิทยาศาสตร์การอาหารเบื้องต้น 3(3-0-6) (Introduction to Food Science) ความสำคัญของวิทยาศาสตร์การอาหาร ส่วนประกอบของอาหาร การเสื่อมเสียของอาหาร วัตถุดิบที่ใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร การเก็บรักษาและการจัดการวัตถุดิบหลังการเก็บเกี่ยว ความสำคัญของการแปรรูปผลิตภัณฑ์ และการวางแผนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ การแปรรูปวัตถุดิบเบื้องต้น การประกอบอาชีพและจรรยาบรรณของนักวิทยาศาสตร์การอาหาร	ST187 วิทยาศาสตร์การอาหารเบื้องต้น 3(2-3-4) (Introduction to Food Science) ความสำคัญของวิทยาศาสตร์การอาหาร ส่วนประกอบของอาหาร การเสื่อมเสียของอาหาร ความสำคัญของการแปรรูปผลิตภัณฑ์ และการวางแผนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ วัตถุดิบอาหาร ปฏิบัติการเฉพาะหน่วยในการผลิตอาหาร การเตรียมวัตถุดิบและการแปรรูปวัตถุดิบเบื้องต้น จรรยาบรรณของผู้ประกอบการทางด้านอาหาร โดยมีปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา	ปรับ คำอธิบายรายวิชาและจัดให้มีชั่วโมงปฏิบัติการ
SD206 โภชนาการเพื่อสุขภาพ 3(3-0-6) (Nutrition for Health) ศึกษาก่อน : ST185 ชีวเคมีอาหารเบื้องต้น บทบาทและหน้าที่ของสารชีวโมเลกุล ความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับร่างกาย ความต้องการสารอาหารในแต่ละวัน คุณค่าทางโภชนาการของอาหารกับสุขภาพ ฉลาดโภชนาการ การกล่าวอ้างทางโภชนาการ ปัญหาทางโภชนาการในปัจจุบัน และ แนวทางการป้องกันการเกิดโรคที่สัมพันธ์กับอาหาร	SD206 โภชนาการเพื่อสุขภาพ 3(3-0-6) (Nutrition for Health) ศึกษาก่อน : ST185 ชีวเคมีอาหารเบื้องต้น บทบาทและหน้าที่ของสารชีวโมเลกุล ความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับร่างกาย ความต้องการสารอาหารในแต่ละวัน คุณค่าทางโภชนาการของอาหารกับสุขภาพ ฉลาดโภชนาการ การกล่าวอ้างทางโภชนาการ ปัญหาทางโภชนาการในปัจจุบัน และ แนวทางการป้องกันการเกิดโรคที่สัมพันธ์กับอาหาร	คงเดิม

หลักสูตรเดิม ปี พ.ศ. 2554	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผลประกอบ
SD207 การแปรรูปอาหารเบื้องต้น 3(2-3-4) (Introduction to Food Processing) การแปรรูปอาหารและความรู้พื้นฐานที่เกี่ยวข้อง วัตถุดิบและการเตรียม การแปรรูปอาหารด้วยความร้อน การแปรรูปอาหารด้วยความร้อนสูง การเก็บรักษาอาหาร ด้วยอุณหภูมิต่ำ และการแปรรูปอาหารด้วยกระบวนการอื่น โดยมีกรณีศึกษาและปฏิบัติการที่สอดคล้องกับ เนื้อหาวิชา	SD213 เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร 3(2-3-4) (Food Processing Technology) การแปรรูปอาหารด้วยความร้อน การผลิตอาหารกระป๋อง การเก็บรักษาอาหารด้วยอุณหภูมิต่ำ การทำแห้ง อบ รมควัน การทำให้เข้มข้น กระบวนการเอ็กซ์ทราซัน การถนอมอาหารโดยไม่ใช้ความร้อน การแปรรูปแบบผสมผสาน และการแปรรูปอาหารด้วยกระบวนการอื่น ๆ โดยมีกรณีศึกษาและปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา	ปรับรหัส ชื่อวิชา และ คำอธิบายรายวิชา
SD208 อาหารและเทคโนโลยีชีวภาพ 3(3-0-6) (Food and Biotechnology) หลักการและความสำคัญของเทคโนโลยี ชีวภาพทางอาหารสมัยใหม่ ความหลากหลายของอาหารชนิดใหม่ นวัตกรรมในการเพิ่มผลผลิตและสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรมเกษตรด้วยเทคโนโลยีชีวภาพ เทคโนโลยีเอนไซม์ เทคโนโลยีพันธุวิศวกรรม นาโนเทคโนโลยี ความปลอดภัยทางชีวภาพของผลิตภัณฑ์ทางเทคโนโลยีชีวภาพ แนวโน้มการนำเทคโนโลยีชีวภาพมาใช้ในธุรกิจอาหาร	SD208 อาหารและเทคโนโลยีชีวภาพ 3(3-0-6) (Food and Biotechnology) หลักการและความสำคัญของเทคโนโลยี ชีวภาพทางอาหารสมัยใหม่ ความหลากหลายของอาหารชนิดใหม่ นวัตกรรมในการเพิ่มผลผลิตและสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรมเกษตรด้วยเทคโนโลยีชีวภาพ เทคโนโลยีเอนไซม์ เทคโนโลยีพันธุวิศวกรรม นาโนเทคโนโลยี ความปลอดภัยทางชีวภาพของผลิตภัณฑ์ทางเทคโนโลยีชีวภาพ แนวโน้มการนำเทคโนโลยีชีวภาพมาใช้ในธุรกิจอาหาร	คงเดิม
SD209 ความปลอดภัยทางอาหารและมาตรฐานด้านสุขาภิบาล 3(2-3-4) (Food Safety and Sanitation Standards) อันตรายจากสิ่งปนเปื้อนและการวิเคราะห์ความเสี่ยงที่พบในอาหาร แนวปฏิบัติสำหรับโรงงานอุตสาหกรรมอาหารในการจัดการด้านความปลอดภัยของอาหาร แนวทางการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์การปฏิบัติทางการผลิตที่ดี (GMP) หลักการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม (HACCP) มาตรฐานแบบสมัครใจที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร ISO22000 การกำหนดมาตรการจัดการความเสี่ยง โดยมีกรณีศึกษาและปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา	SD209 ความปลอดภัยทางอาหารและมาตรฐานด้านสุขาภิบาล 3(2-3-4) (Food Safety and Sanitation Standards) ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร แนวทางในการประกอบกิจการร้านอาหารให้ถูกกฎหมาย แนวทางการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์การปฏิบัติทางการผลิตที่ดี (GMP) ของโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร การออกแบบของสถานที่ตั้งและอาคารผลิต เครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิต หลักการทำความสะอาดและการควบคุมคุณภาพน้ำที่ใช้ในโรงงานและการบำบัดน้ำเสีย การบำรุงรักษาเครื่องจักร การควบคุมสัตว์พาหะ หลักการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม (HACCP) และมาตรฐานระบบบริหารความปลอดภัยของอาหาร เช่น ระบบ ISO รวมทั้งศึกษากฎปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา	ปรับ คำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรเดิม ปี พ.ศ. 2554	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผลประกอบ
SD315 การประกันคุณภาพอาหาร 3(2-3-4) (Food Quality Assurance) หลักการและความสำคัญของการประกันคุณภาพอาหาร สมบัติของอาหารที่สัมพันธ์กับคุณภาพ การวัดค่าและการควบคุมคุณภาพอาหารทางกายภาพ เคมี จุลินทรีย์ และประสาทสัมผัสในกระบวนการแปรรูปอาหาร การใช้สถิติในการควบคุมคุณภาพ แผนภูมิควบคุมคุณภาพกับการควบคุมกระบวนการผลิต การจัดระบบประกันคุณภาพอาหาร โดยมีกรณีศึกษาและปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา	SD332 ระบบบริหารคุณภาพอาหาร 3(3-0-6) (Food Quality Management System) หลักการและความสำคัญของการประกันคุณภาพอาหาร แนวคิด ขอบข่าย บทบาทของการประกันคุณภาพอาหารตลอดห่วงโซ่อุปทาน การจัดการคุณภาพแบบทุกคนมีส่วนร่วม และการสร้างกลุ่มคุณภาพงาน มาตรฐานแบบสมัครใจเพื่อการส่งออกสู่ระดับสากล เช่น British Retail Consortium (BRC), International Food Standard (IFS) และ มาตรฐานของ International Organization for Standardization รวมทั้งมีการศึกษาดูงานนอกสถานที่	ปรับรหัสวิชา ชื่อวิชา คำอธิบายรายวิชาและปรับชั่วโมงปฏิบัติการออก
SD316 นโยบายกฎหมายและข้อกำหนดเกี่ยวกับอาหาร 3(3-0-6) (Food Policy, Regulations, and Law) กฎหมายและข้อกำหนดที่สำคัญที่เกี่ยวข้องกับอาหารและการดำเนินธุรกิจ นโยบายทางการค้าระหว่างประเทศ การนำเข้าและส่งออกสินค้าอาหาร มาตรการและข้อกำหนดเกี่ยวกับสิ่งแวดล้อมและความปลอดภัยของอาหาร การระบุข้อมูลบนฉลากอาหาร การขอจดทะเบียนธุรกิจอาหาร กฎหมายทรัพย์สินทางปัญญา กฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับกฎหมายอาหาร	SD316 นโยบายกฎหมายและข้อกำหนดเกี่ยวกับอาหาร 3(3-0-6) (Food Policy, Regulations, and Law) กฎหมายและข้อกำหนดที่สำคัญที่เกี่ยวข้องกับอาหารและการดำเนินธุรกิจ นโยบายทางการค้าระหว่างประเทศ การนำเข้าและส่งออกสินค้าอาหาร มาตรการและข้อกำหนดเกี่ยวกับสิ่งแวดล้อมและความปลอดภัยของอาหาร การระบุข้อมูลบนฉลากอาหาร การขอจดทะเบียนธุรกิจอาหาร กฎหมายทรัพย์สินทางปัญญา กฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับกฎหมายอาหาร	คงเดิม
SD425 เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหารและการออกแบบ 3(3-0-6) (Food Packaging Technology and Design) สมบัติของวัสดุบรรจุภัณฑ์ประเภทแก้ว กระดาษ โลหะ พลาสติก ชนิดและการเลือกใช้สีในการพิมพ์ เทคโนโลยีการพิมพ์วัสดุและภาชนะบรรจุภัณฑ์ การใช้บรรจุภัณฑ์สำหรับยืดอายุการเก็บอาหาร รวมถึงแนวโน้มการใช้เทคโนโลยีการบรรจุสมัยใหม่ และความปลอดภัยในการใช้บรรจุภัณฑ์ ตลอดจนพื้นฐานการออกแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อการประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์อาหาร	SD425 เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหารและการออกแบบ 3(3-0-6) (Food Packaging Technology and Design) สมบัติของวัสดุบรรจุภัณฑ์ประเภทแก้ว กระดาษ โลหะ พลาสติก ชนิดและการเลือกใช้สีในการพิมพ์ เทคโนโลยีการพิมพ์วัสดุและภาชนะบรรจุภัณฑ์ การใช้บรรจุภัณฑ์สำหรับยืดอายุการเก็บอาหาร รวมถึงแนวโน้มการใช้เทคโนโลยีการบรรจุสมัยใหม่ และความปลอดภัยในการใช้บรรจุภัณฑ์ ตลอดจนพื้นฐานการออกแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อการประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์อาหาร	คงเดิม

หลักสูตรเดิม ปี พ.ศ. 2554	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผลประกอบ
SD426 การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 3(2-3-4) (Food Product Research and Development) หลักการเบื้องต้นในการวิจัย พัฒนาและออกแบบผลิตภัณฑ์อาหาร สร้างแนวความคิดผลิตภัณฑ์ใหม่ การวางแผนทดลองสำหรับการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ การออกแบบและพัฒนาสูตร กระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ต้นแบบให้ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค การสำรวจความต้องการของผู้บริโภค การวางแผนงานก่อนวางตลาดผลิตภัณฑ์ มีกรณีศึกษาและปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา	SD426 การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 3(2-3-4) (Food Product Research and Development) หลักการเบื้องต้นในการวิจัย พัฒนาและออกแบบผลิตภัณฑ์อาหาร สร้างแนวความคิดผลิตภัณฑ์ใหม่และนวัตกรรม การวางแผนทดลองสำหรับการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ การออกแบบและพัฒนาสูตร กระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ต้นแบบให้ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค การสำรวจความต้องการของผู้บริโภค การวางแผนงานก่อนวางตลาดผลิตภัณฑ์ มีกรณีศึกษาและปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา	คงเดิม
SD427 สัมมนาทางธุรกิจอาหาร 1(1-0-2) (Seminar in Food Business) นำเสนอและร่วมอภิปรายในหัวข้อใดหัวข้อหนึ่ง ที่เกี่ยวข้องกับการจัดการธุรกิจอาหารหรือในสาขาที่เกี่ยวข้อง โดยได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ผู้ควบคุมวิชา	SD427 สัมมนาทางธุรกิจอาหาร 1(1-0-2) (Seminar in Food Business) นำเสนอและร่วมอภิปรายในหัวข้อใดหัวข้อหนึ่ง ที่เกี่ยวข้องกับการจัดการธุรกิจอาหารหรือในสาขาที่เกี่ยวข้อง โดยได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ผู้ควบคุมวิชา	คงเดิม
SD428 โครงการพิเศษทางธุรกิจอาหาร 3(0-6-3) (Special Project in Food Business) การศึกษาค้นคว้าอย่างเป็นระบบที่เกี่ยวข้องกับการทำแผนธุรกิจ การทำธุรกิจจำลอง หรือการวิจัยเชิงประยุกต์ทางด้านธุรกิจอาหาร ซึ่งประกอบด้วยการวางแผน การลงทุน การดำเนินงาน การตลาด และการวิเคราะห์ข้อมูล การประเมินผล และการทำรายงาน/การนำเสนอโครงการ	SD428 โครงการพิเศษทางธุรกิจอาหาร 3(0-6-3) (Special Project in Food Business) การศึกษาค้นคว้าอย่างเป็นระบบที่เกี่ยวข้องกับการทำแผนธุรกิจ การทำธุรกิจจำลอง หรือการวิจัยเชิงประยุกต์ทางด้านธุรกิจอาหาร ซึ่งประกอบด้วยการวางแผน การลงทุน การดำเนินงาน การตลาด และการวิเคราะห์ข้อมูล การประเมินผล และการทำรายงาน/การนำเสนอโครงการ	คงเดิม
SD104 การตลาดธุรกิจผลิตภัณฑ์อาหาร 3(3-0-6) (Food Product Business Marketing) (เทียบเท่า BX002 การตลาดและการจัดการทางการตลาด) แนวความคิด หน้าที่ และความสำคัญของ การตลาดที่มีผลต่อความสามารถในการดำเนินงานของธุรกิจ วิจัยการผลิตหลักและการวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภคในการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์และบริการ การเลือกตลาดเป้าหมาย การวางตำแหน่งผลิตภัณฑ์ รวมทั้ง ความสำคัญของการวิจัยการตลาด และการนำมาใช้ในการบริหารการตลาด กระบวนการวิจัยตลาด การจัดองค์กรฝ่ายการตลาดที่เหมาะสมกับธุรกิจ และการพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ในอาหาร	-	ปรับออก

หลักสูตรเดิม ปี พ.ศ. 2554	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผลประกอบ
SD212 เศรษฐศาสตร์ธุรกิจอาหาร 3(3-0-6) (Food Business Economics) ทฤษฎีการผลิตและต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาและต้นทุนการผลิต การประมาณการต้นทุนด้านต่างๆ เช่น การประมาณการต้นทุนในการจัดหาหรือเปลี่ยนเครื่องจักรหรือกระบวนการการผลิตผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ การคำนวณค่าเสื่อมราคาและภาษี การวางแผนโครงการและขั้นตอนในการกำหนดโครงการ การประเมินค่าใช้จ่ายตลอดจนผลประโยชน์และความเป็นไปได้ของโครงการ เกณฑ์การตัดสินใจเพื่อจัดลำดับของโครงการ การวิเคราะห์ความแปรปรวนของโครงการเพื่อการลงทุน	-	ปรับออก
SD211การบริหารการดำเนินงานในธุรกิจอาหาร3(3-0-6) (Operations Management in Food Business) (เทียบเท่า BX005 การจัดการการดำเนินงาน) ลักษณะและความสำคัญของการจัดการการดำเนินงาน การตัดสินใจด้านการผลิต การเลือกทำเลที่ตั้ง การวางผังโรงงาน การพยากรณ์ การสนองตอบความต้องการของลูกค้า การดำเนินงานต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับการผลิตสินค้าให้มีประสิทธิภาพ การวางแผนและควบคุมการผลิต การจัดการความปลอดภัยในโรงงาน ระบบการจัดซื้อ ระบบการควบคุมสินค้าคงคลัง ระบบการบำรุงรักษา การวางแผนวัตถุดิบ ตัวแบบการขนส่ง และการใช้โปรแกรมสั่งซื้อเข้าช่วยในการจัดการด้านการผลิต	-	ปรับออก
SD317 การจัดการการเงินสำหรับธุรกิจอาหาร 3(3-0-6) (Financial Management for Food Business) (เทียบเท่า BX007 การบริหารการเงิน) บทบาท หน้าที่และเป้าหมายของการบริหารทางการเงินของธุรกิจอาหาร การวางแผนและการบริหารการเงิน การจัดหาทุนและการจัดสรรเงินทุน การกำหนดโครงสร้างเงินทุน การบริหารเงินทุนหมุนเวียน การวิเคราะห์ทางการเงินและนโยบายเงินปันผล วิเคราะห์งบประมาณและการลงทุน เทคนิคที่ใช้ในการบริหารทางการเงิน การประเมินค่ากิจการ การรวมกิจการ การบริหารการเงินในสภาวะต่างๆ นโยบายอื่นๆ ทางการเงิน อันมีผลต่อการตัดสินใจทางการเงินของธุรกิจอาหาร	-	ปรับออก

หลักสูตรเดิม ปี พ.ศ. 2554	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผลประกอบ
SD318 การจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทานอาหาร 3(3-0-6) (Logistics and Food Supply Chain Management) บทบาทและความสำคัญของโลจิสติกส์และโซ่อุปทาน ในธุรกิจและอุตสาหกรรมอาหาร ลักษณะและขั้นตอนการดำเนินงาน กระบวนการสั่งซื้อ การดำเนินงานด้านสินค้าคงคลัง การคลังสินค้า อุปกรณ์ขนถ่ายสินค้าและบรรจุภัณฑ์ การขนส่งและการกระจายสินค้า การจัดการองค์กรโลจิสติกส์ ตลอดจนวิธีควบคุมการปฏิบัติงานและวัดประสิทธิภาพระบบโลจิสติกส์ การใช้องค์ความรู้ในการเพิ่มมูลค่าในห่วงโซ่คุณค่าอาหาร การตรวจสอบติดตามการสืบทอดกัน ระบบสารสนเทศในเครือข่ายโลจิสติกส์	SD318 การจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทานอาหาร 3(3-0-6) (Logistics and Food Supply Chain Management) บทบาทและความสำคัญของโลจิสติกส์และโซ่อุปทาน ในธุรกิจและอุตสาหกรรมอาหาร ลักษณะและขั้นตอนการดำเนินงาน กระบวนการสั่งซื้อ การดำเนินงานด้านสินค้าคงคลัง การคลังสินค้า อุปกรณ์ขนถ่ายสินค้าและบรรจุภัณฑ์ การขนส่งและการกระจายสินค้า การจัดการองค์กรโลจิสติกส์ ตลอดจนวิธีควบคุมการปฏิบัติงานและวัดประสิทธิภาพระบบโลจิสติกส์ การใช้องค์ความรู้ในการเพิ่มมูลค่าในห่วงโซ่คุณค่าอาหาร การตรวจสอบติดตามการสืบทอดกัน ระบบสารสนเทศในเครือข่ายโลจิสติกส์	คงเดิม
SD329 การประกอบธุรกิจอาหารเชิงสร้างสรรค์ 3(3-0-6) (Creative Food Entrepreneurship) การจำแนกประเภทกลุ่มธุรกิจอาหารตามชนิดผลิตภัณฑ์ กระบวนการในการสร้างธุรกิจด้านอาหาร การวิเคราะห์โอกาสทางธุรกิจ การกำหนดแนวคิดธุรกิจ แนวคิดและกระบวนการในการสร้างนวัตกรรม การนำนวัตกรรมไปใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์ กระบวนการในการสร้างธุรกิจด้านอาหาร การวิเคราะห์โอกาสทางธุรกิจ การกำหนดแนวคิดธุรกิจ แนวคิดและกระบวนการในการสร้างนวัตกรรม การนำนวัตกรรมไปใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์ การเขียนและพัฒนาแผนธุรกิจด้านอาหาร	-	ย้ายไปอยู่ในกลุ่มวิชาเอกเลือก
	SD324 เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ 3(2-3-4) (Bakery Products Technology and Business) ความสำคัญของอุตสาหกรรมเบเกอรี่ กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ประเภทต่างๆ การควบคุมคุณภาพ และการตรวจสอบ การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา มาตรฐานของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ กระบวนการในการสร้างธุรกิจผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ การเขียนและพัฒนาแผนธุรกิจด้านผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ โดยมีกรณีศึกษาและปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา	ย้ายมาจากกลุ่มเอกเลือกและปรับคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรเดิม ปี พ.ศ. 2554	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผลประกอบ
	SD429 เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และไข่ 3(2-3-4) (Meat, Poultry and Egg Products Technology and Business) ความหมายของเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ พันธุ์สัตว์ให้เนื้อองค์ประกอบทางเคมี และโครงสร้างของเนื้อสัตว์ การเปลี่ยนแปลงสภาพจากกล้ามเนื้อเป็นเนื้อสัตว์ การฆ่าโค สุกร และการตัดแต่งซากแบบมาตรฐานสากล วัตถุดิบอาหารในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ กระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ เช่น หมูหยอง ไส้กรอก แฮม เบคอน ลูกชิ้น กุนเชียง แหนม ไส้กรอกเปรี้ยว หมูยอ โครงสร้างและสมบัติทางกายภาพของไข่ คุณภาพและมาตรฐานของไข่ อุตสาหกรรมไก่สดแช่เย็น แช่แข็งและไก่แปรรูป บรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ มาตรฐานเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ โครงการเนื้อสัตว์อนามัย กรณีศึกษา HACCP Plan ของโรงงานแปรรูปเนื้อสัตว์ขนาดย่อม และปฏิบัติการกระบวนการการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ชนิดต่างๆ	ย้ายมาจากกลุ่มวิชาเอกเลือกและปรับคำอธิบายรายวิชา
	SD434 เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม 3(2-3-4) (Beverage Products Technology and Business) ความสำคัญของอุตสาหกรรมเครื่องดื่ม ชนิดของเครื่องดื่ม ส่วนประกอบและกระบวนการผลิต ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มประเภทต่างๆ การควบคุมคุณภาพ และการตรวจสอบตามมาตรฐานของผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา สถานการณ์และแนวโน้มการตลาด กระบวนการในการสร้างธุรกิจผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม การเขียนแผนธุรกิจด้านผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม แนวโน้มของเครื่องดื่มในอนาคต โดยมีกรณีศึกษาและปฏิบัติการที่สอดคล้องเนื้อหาวิชา	ย้ายมาจากกลุ่มวิชาเอกเลือกและปรับเนื้อหา
	SD331 การควบคุมคุณภาพ 3(2-3-4) (Food Quality Control) ความสำคัญของการควบคุมคุณภาพ การควบคุมและการตรวจสอบคุณภาพของธุรกิจร้านอาหารตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ วิธีการประกอบอาหาร การบริการ รวมถึงการขนส่ง หลักการควบคุมคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร บัณฑิตคุณภาพ การตรวจวัดคุณภาพอาหารทางกายภาพ เคมี จุลินทรีย์ การใช้ประสาทสัมผัสในการควบคุมคุณภาพอาหาร สถิติในการควบคุมคุณภาพ แผนภูมิควบคุมคุณภาพกับการควบคุมกระบวนการผลิต รวมทั้งศึกษาภาคปฏิบัติการซึ่งสอดคล้องกับเนื้อหาวิชา	วิชาใหม่

หลักสูตรเดิม ปี พ.ศ. 2554	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผลประกอบ
	BA201 หลักการตลาด 3(3-0-6) (Principles of Marketing) ความหมายและความสำคัญของแนวความคิดทางการตลาดยุคใหม่ต่อภาคธุรกิจและเศรษฐกิจสภาพแวดล้อมที่มีอิทธิพลของการตลาดต่อระบบตลาด การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค การแบ่งส่วนตลาด การกำหนดตลาดเป้าหมาย การวางตำแหน่งสินค้าและบริการในใจผู้บริโภค ส่วนประสมการตลาด นำการพัฒนาการของเทคโนโลยีสารสนเทศมาใช้ในการส่วนประสมทางการตลาดรูปแบบใหม่	วิชาใหม่ (เรียนร่วมกับคณะบริหารธุรกิจ)
	BA205 การเงินธุรกิจ 3(2-2-5) (Business Finance) ศึกษาก่อน AC951 หลักบัญชีเบื้องต้น บทบาท หน้าที่และเป้าหมายของการบริหารทางการเงินของธุรกิจ การวางแผนและการตัดสินใจด้านการเงินของธุรกิจ การจัดหาเงินทุนในระยะต่างๆ โครงสร้างทางการเงินและต้นทุนเงินทุน การตัดสินใจลงทุน การจัดทำงบประมาณลงทุน การบริหารเงินทุนหมุนเวียน การวิเคราะห์ทางการเงิน นโยบายเงินปันผล การวิเคราะห์ความเสี่ยงจากการลงทุน ตลอดจนนโยบายอื่น ๆ ทางการเงิน	วิชาใหม่ (เรียนร่วมกับคณะบริหารธุรกิจ)
	BA304 การจัดการปฏิบัติการ 3(3-0-6) (Operations Management) ศึกษาก่อน BA102 การจัดองค์การและการบริหาร ลักษณะและความสำคัญของการบริหารการจัดการผลิต การพยากรณ์ความต้องการของลูกค้า การออกแบบสินค้าและบริการ การตัดสินใจด้านการผลิต การเลือกทำเลที่ตั้ง การวางแผนโรงงาน การบริหารโครงการ การจัดการห่วงโซ่อุปทาน การจัดการด้านคุณภาพ ระบบความปลอดภัยในโรงงาน ระบบการจัดซื้อ ระบบการควบคุมสินค้าคงคลัง ระบบการบำรุงรักษา การวางแผนความต้องการวัตถุดิบ ตัวแบบการขนส่ง และการใช้โปรแกรมสั่งซื้อเข้าช่วยในการจัดการด้านการผลิต	วิชาใหม่ (เรียนร่วมกับคณะบริหารธุรกิจ)
	BE301 หลักการประกอบการ 3(3-0-6) (Principles of Entrepreneurship) หลักการประกอบการ คุณลักษณะ ทักษะและความสามารถของผู้ประกอบการ การแสวงหาและประเมินโอกาส อุปสรรคของธุรกิจ การจัดตั้งกิจการ และการสร้างตัวแบบทางธุรกิจ เพื่อกำไรและเติบโต รวมถึงกรณีศึกษาจากประสบการณ์ของผู้ประกอบการในการเริ่มต้นธุรกิจ และเรื่องราวชีวิตผู้ประกอบการ	วิชาใหม่ (เรียนร่วมกับวิทยาลัยผู้ประกอบการ)

หลักสูตรเดิม ปี พ.ศ. 2554	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	เหตุผลประกอบ
	BH302 การจัดการทรัพยากรมนุษย์ 3(3-0-6) (Human Resource Management) ศึกษาจาก BA102 การจัดการองค์การบริหาร แนวคิดสมัยใหม่ในการจัดการทรัพยากรมนุษย์ ในเรื่อง การวางแผนกำลังคน การสรรหา คัดเลือก การฝึกอบรมและพัฒนาบุคลากร การประเมินผล การปฏิบัติงาน การบริหารค่าตอบแทน แรงงาน สัมพันธ์ ความปลอดภัยและการป้องกันอุบัติเหตุ ตลอดจนการธำรงรักษาบุคลากรให้เกิดความพึง พอใจในการทำงาน	วิชาใหม่ (เรียนร่วมกับคณะ บริหารธุรกิจ)
	EC913 เศรษฐศาสตร์เบื้องต้น 3(3-0-6) (Introduction to Economics) หลักพื้นฐานทางเศรษฐกิจทั่วไประดับ จุลภาคและมหภาค การทำงานกลไกของราคา โครงสร้างตลาดแบบต่าง ๆ การผลิตและต้นทุนการ ผลิต ปัญหาผลกระทบภายนอกและการจัดสรร สินค้าสาธารณะ หลักการเบื้องต้นของการคำนวณ รายได้ประชาชาติ โครงสร้างของระบบเศรษฐกิจ ไทย การบริโภค การออม การลงทุน ตลาดเงิน และตลาดทุน การค้าระหว่างประเทศ นโยบาย การเงินและการคลัง ปัญหาเศรษฐกิจที่สำคัญ อาทิ เงินเฟ้อ การว่างงาน เงินฝืด เงินตึง รวมทั้งปัญหา เศรษฐกิจปัจจุบันและแนวทางการแก้ไข	วิชาใหม่ (เรียนร่วมกับคณะ บริหารธุรกิจ)

(3) กลุ่มวิชาเอก-เลือก 15 หน่วยกิต

หลักสูตรเดิม ปี พ.ศ. 2554	หลักสูตรปรับปรุง ปี พ.ศ. 2559	เหตุผลประกอบ
SD320 วัฒนธรรมและการตกแต่งอาหาร 3(3-0-6) (Food Culture and Styling) ความสำคัญของอาหารที่สัมพันธ์กับวัฒนธรรม ประเพณี สังคม ศาสนา และประวัติความเป็นมา ลักษณะและความแตกต่างของอาหารแต่ละชนชาติ ผล ของวัฒนธรรมและนิสัยการบริโภคต่อการผลิตอาหารและ การให้บริการ การออกแบบตกแต่งและสร้างความโด เด่นให้แก่อาหาร ลักษณะทางกายภาพกับการเพิ่มจุด ขาย อาหารกับสื่อโฆษณา รวมทั้งการเลือกใช้ภาชนะ เพื่อเสริมจุดเด่นของอาหาร	-	ปรับออก

หลักสูตรเดิม ปี พ.ศ. 2554	หลักสูตรปรับปรุง ปี พ.ศ. 2559	เหตุผลประกอบ
SD321 ธุรกิจวัตถุเจือปนอาหาร (3-0-6) (Food Additives Business) ความสำคัญของธุรกิจวัตถุเจือปนอาหาร ประเภทของวัตถุเจือปนอาหาร ผลที่มีต่อคุณภาพและการเก็บรักษาอาหาร ความปลอดภัยของอาหารที่ใช้วัตถุเจือปนอาหาร การใช้สารจากธรรมชาติในอาหาร หลักเกณฑ์การเลือกใช้และปริมาณที่อนุญาตให้ใช้ได้ สถานการณ์และแนวโน้มการตลาด กระบวนการในการสร้างธุรกิจวัตถุเจือปนอาหาร การเขียนและพัฒนาแผนธุรกิจด้านวัตถุเจือปนอาหาร แนวทางและการบริหารจัดการธุรกิจวัตถุเจือปนอาหารในธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม โดยมีกรณีศึกษาที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา	-	ปรับออก
SD322 เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ 3 (3-0-6) (Health Food Products Technology and Business) ความสำคัญของอุตสาหกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ กระบวนการผลิตอาหารพลังงานต่ำ อาหารเพื่อจุดประสงค์พิเศษ อาหารเสริม อาหารสำหรับผู้สูงอายุ อาหารเพื่อผู้ป่วย อาหารเพื่อความงาม การควบคุมคุณภาพและการตรวจสอบ การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา มาตรฐาน กฎหมายและข้อบังคับในการผลิตอาหารเพื่อสุขภาพ สถานการณ์และแนวโน้มการตลาด กระบวนการในการสร้างธุรกิจผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ การเขียนและพัฒนาแผนธุรกิจด้านผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ แนวทางและการบริหารจัดการธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพในธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม โดยมีกรณีศึกษาที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา	SD322 เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ 3 (2-3-4) (Health Food Products Technology and Business) ความสำคัญของอุตสาหกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ กระบวนการผลิตอาหารพลังงานต่ำ อาหารเพื่อจุดประสงค์พิเศษ อาหารเสริม อาหารสำหรับผู้สูงอายุ อาหารเพื่อผู้ป่วย อาหารเพื่อความงาม การควบคุมคุณภาพและการตรวจสอบ การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา มาตรฐาน กฎหมายและข้อบังคับในการผลิตอาหารเพื่อสุขภาพ สถานการณ์และแนวโน้มการตลาด กระบวนการในการสร้างธุรกิจผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ การเขียนและพัฒนาแผนธุรกิจด้านผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ แนวทางและการบริหารจัดการธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพในธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม โดยมีกรณีศึกษาและปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา	-คงเดิม -ปรับให้มีชั่วโมงปฏิบัติการ
SD323 เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์ธัญพืช 3(2-3-4) (Cereal Products Technology and Business) ความสำคัญของอุตสาหกรรมธัญพืช กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ธัญพืชประเภทต่างๆ การควบคุมคุณภาพและการตรวจสอบ การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา มาตรฐานของผลิตภัณฑ์ธัญพืช สถานการณ์และแนวโน้มการตลาด กระบวนการในการสร้างธุรกิจผลิตภัณฑ์ธัญพืช การเขียนและพัฒนาแผนธุรกิจด้านผลิตภัณฑ์ธัญพืช แนวทางและการบริหารจัดการธุรกิจผลิตภัณฑ์ธัญพืชในธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม โดยมีกรณีศึกษาและปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา	SD323 เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์ธัญพืช 3(2-3-4) (Cereal Products Technology and Business) ความสำคัญของอุตสาหกรรมธัญพืช กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ธัญพืชประเภทต่างๆ การควบคุมคุณภาพและการตรวจสอบ การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา มาตรฐานของผลิตภัณฑ์ธัญพืช สถานการณ์และแนวโน้มการตลาด กระบวนการในการสร้างธุรกิจผลิตภัณฑ์ธัญพืช การเขียนและพัฒนาแผนธุรกิจด้านผลิตภัณฑ์ธัญพืช แนวทางและการบริหารจัดการธุรกิจผลิตภัณฑ์ธัญพืชในธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม โดยมีกรณีศึกษาและปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา	คงเดิม

หลักสูตรเดิม ปี พ.ศ. 2554	หลักสูตรปรับปรุง ปี พ.ศ. 2559	เหตุผลประกอบ
SD324 เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ 3(2-3-4) (Bakery Products Technology and Business) ความสำคัญของอุตสาหกรรมเบเกอรี่ กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ประเภทต่างๆ การควบคุมคุณภาพและการตรวจสอบ การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา มาตรฐานของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ สถานการณ์และแนวโน้มการตลาด กระบวนการในการสร้างธุรกิจผลิตภัณฑ์ เบเกอรี่ การเขียนและพัฒนาแผนธุรกิจด้านผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ แนวทางและการบริหารจัดการธุรกิจผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ในธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม โดยมีกรณีศึกษาและปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา	-	ย้ายไปอยู่ในกลุ่มวิชาเอกบังคับ
SD325 เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ 3(2-3-4) (Fruit and Vegetable Products Technology and Business) ความสำคัญของอุตสาหกรรมผักและผลไม้ กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ประเภทต่างๆ การควบคุมคุณภาพและการตรวจสอบ การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา มาตรฐานของผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ สถานการณ์และแนวโน้มการตลาด กระบวนการในการสร้างธุรกิจผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ การเขียนและพัฒนาแผนธุรกิจด้านผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ แนวทางและการบริหารจัดการธุรกิจผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ในธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม โดยมีกรณีศึกษาและปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา	SD325 เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ 3(2-3-4) (Fruit and Vegetable Products Technology and Business) ความสำคัญของอุตสาหกรรมผักและผลไม้ กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ประเภทต่างๆ การควบคุมคุณภาพและการตรวจสอบ การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา มาตรฐานของผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ สถานการณ์และแนวโน้มการตลาด กระบวนการในการสร้างธุรกิจผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ การเขียนและพัฒนาแผนธุรกิจด้านผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ แนวทางและการบริหารจัดการธุรกิจผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ในธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม โดยมีกรณีศึกษาและปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา	คงเดิม
SD429 เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีกและไข่ 3(2-3-4) (Meat, Poultry and Egg Products Technology and Business) ความสำคัญของอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์ สัตว์ปีกและไข่ กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีกและไข่ประเภทต่างๆ การควบคุมคุณภาพและการตรวจสอบ การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา มาตรฐานของผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีกและไข่ สถานการณ์และแนวโน้มการตลาด กระบวนการในการสร้างธุรกิจผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีกและไข่ การเขียนและพัฒนาแผนธุรกิจด้านผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีกและไข่ แนวทางและการบริหารจัดการธุรกิจผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีกและไข่ในธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม โดยมีกรณีศึกษาและปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา	-	ย้ายไปอยู่ในกลุ่มวิชาเอกบังคับ

หลักสูตรเดิม ปี พ.ศ. 2554	หลักสูตรปรับปรุง ปี พ.ศ. 2559	เหตุผลประกอบ
SD430 เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์ประมง 3(2-3-4) (Fishery Products Technology and Business) ความสำคัญของอุตสาหกรรมประมง กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ประมงประเภทต่างๆ การควบคุมคุณภาพและการตรวจสอบ การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา มาตรฐานของผลิตภัณฑ์ประมง สถานการณ์และแนวโน้มการตลาด กระบวนการในการสร้างธุรกิจผลิตภัณฑ์ประมง การเขียนและพัฒนาแผนธุรกิจด้านผลิตภัณฑ์ประมง แนวทางและการบริหารจัดการธุรกิจผลิตภัณฑ์ประมงในธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม โดยมีกรณีศึกษาและปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา	SD430 เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์ประมง 3(2-3-4) (Fishery Products Technology and Business) ความสำคัญของอุตสาหกรรมประมง กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ประมงประเภทต่างๆ การควบคุมคุณภาพและการตรวจสอบ การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา มาตรฐานของผลิตภัณฑ์ประมง สถานการณ์และแนวโน้มการตลาด กระบวนการในการสร้างธุรกิจผลิตภัณฑ์ประมง การเขียนและพัฒนาแผนธุรกิจด้านผลิตภัณฑ์ประมง แนวทางและการบริหารจัดการธุรกิจผลิตภัณฑ์ประมงในธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม โดยมีกรณีศึกษาและปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา	คงเดิม
SD431 เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์นม 3(2-3-4) (Dairy Products Technology and Business) ความสำคัญของอุตสาหกรรมนม กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์นมประเภทต่างๆ การควบคุมคุณภาพและการตรวจสอบ การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา มาตรฐานของผลิตภัณฑ์นม สถานการณ์และแนวโน้มการตลาด กระบวนการในการสร้างธุรกิจผลิตภัณฑ์นม การเขียนและพัฒนาแผนธุรกิจด้านผลิตภัณฑ์นม แนวทางและการบริหารจัดการธุรกิจผลิตภัณฑ์นมในธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม โดยมีกรณีศึกษาและปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา	SD431 เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์นม 3(2-3-4) (Dairy Products Technology and Business) ความสำคัญของอุตสาหกรรมนม กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์นมประเภทต่างๆ การควบคุมคุณภาพและการตรวจสอบ การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา มาตรฐานของผลิตภัณฑ์นม สถานการณ์และแนวโน้มการตลาด กระบวนการในการสร้างธุรกิจผลิตภัณฑ์นม การเขียนและพัฒนาแผนธุรกิจด้านผลิตภัณฑ์นม แนวทางและการบริหารจัดการธุรกิจผลิตภัณฑ์นมในธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม โดยมีกรณีศึกษาและปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา	คงเดิม
SD434 เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม 3(2-3-4) (Beverage Products Technology and Business) ความสำคัญของอุตสาหกรรมเครื่องดื่ม กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มประเภทต่างๆ การควบคุมคุณภาพและการตรวจสอบ การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา มาตรฐานของผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม สถานการณ์และแนวโน้มการตลาด กระบวนการในการสร้างธุรกิจผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม การเขียนและพัฒนาแผนธุรกิจด้านผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม แนวทางและการบริหารจัดการธุรกิจผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มในธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม โดยมีกรณีศึกษาและปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา	-	ย้ายไปอยู่ในกลุ่มวิชาเอกบังคับ

หลักสูตรเดิม ปี พ.ศ. 2554	หลักสูตรปรับปรุง ปี พ.ศ. 2559	เหตุผลประกอบ
SD437นวัตกรรมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 3(2-3-4) (Innovations in Food Product Development) หลักการของนวัตกรรม แนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารให้สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงของธุรกิจอาหาร และเพื่อเพิ่มความสามารถในการแข่งขัน ขึ้นตอนต่างๆ ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่และการประเมินผลความสำเร็จทางการตลาดของผลิตภัณฑ์ โดยมีกรณีศึกษาและปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา	-	ปรับออก
SD439 การจัดการของเสีย ของเสียอันตราย และ สิ่งแวดล้อม 3(3-0-6) (Waste, Hazardous Waste and Environmental Management) ปริมาณและองค์ประกอบของของเสียและของเสียอันตราย ผลกระทบต่อสุขภาพและสิ่งแวดล้อม การบริหารจัดการของเสียและของเสียอันตราย แนวทางเลือกในการกำจัด ปัญหาน้ำเสียและแนวทางในการบำบัดน้ำเสีย การนำส่วนที่มีประโยชน์และพลังงานกลับมาใช้ใหม่ ความสำคัญและองค์ประกอบของระบบจัดการสิ่งแวดล้อม มาตรฐานการจัดการสิ่งแวดล้อมในระบบต่างๆ ที่ใช้ในปัจจุบัน กรณีศึกษาที่ใช้มาตรฐานการจัดการสิ่งแวดล้อม	-	ปรับออก
SD440 ประเด็นปัจจุบันในเทคโนโลยีและธุรกิจอาหาร 3(3-0-6) (Current Topics in Food Technology and Business) หัวข้อน่าสนใจและประเด็นปัญหาใหม่ทางด้านเทคโนโลยีและธุรกิจอาหาร ตลอดจนนวัตกรรมใหม่ๆ ในสาขาที่เกี่ยวข้อง	SD440 ประเด็นปัจจุบันในเทคโนโลยีและธุรกิจอาหาร 3(3-0-6) (Current Topics in Food Technology and Business) หัวข้อน่าสนใจและประเด็นปัญหาใหม่ทางด้านเทคโนโลยีและธุรกิจอาหาร ตลอดจนนวัตกรรมใหม่ๆ ในสาขาที่เกี่ยวข้อง	คงเดิม
SD441 ทิศทางใหม่ในเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร 3(3-0-6) (New Trends in Food Processing Technology) เทคโนโลยีกาวหน้าของกระบวนการแปรรูปและถนอมอาหาร การนำเทคโนโลยีใหม่มาใช้เพื่อลดความเสี่ยงจากอันตรายและการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์ เทคโนโลยีสะอาด เทคโนโลยีใหม่ที่ใช้กระบวนการแปรรูปที่น้อยที่สุด การนำนวัตกรรมทางเทคโนโลยีต่างๆ มาใช้ในการแปรรูปอาหารและการนำมาใช้ร่วมกันเพื่อเสริมจุดด้อยจุดแข็งของแต่ละเทคโนโลยี ผู้เรียนมีส่วนร่วมในการเรียนโดยการค้นคว้าและนำเสนอเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้อง	-	ปรับออก

หลักสูตรเดิม ปี พ.ศ. 2554	หลักสูตรปรับปรุง ปี พ.ศ. 2559	เหตุผลประกอบ
SD457 การทดสอบทางประสาทสัมผัสในธุรกิจผลิตภัณฑ์อาหาร 3(2-3-4) (Sensory Analysis in Food Product Business) ความสำคัญและการใช้การประเมินค่าทางประสาทสัมผัสในธุรกิจผลิตภัณฑ์อาหาร ลักษณะการรับรู้ทางประสาทสัมผัส ปัจจัยทางสรีระและจิตวิทยาที่มีผลต่อการรับรู้ทางประสาทสัมผัส เงื่อนไขของการประเมินค่าทางประสาทสัมผัส วิธีการทดสอบประสาทสัมผัส การทดสอบความแตกต่าง การทดสอบเชิงพรรณนา การทดสอบความชอบและการยอมรับของผู้บริโภค ความสัมพันธ์ระหว่างค่าที่วัดด้วยเครื่องมือ กับค่าทางประสาทสัมผัส	-	ปรับออก
SD458 เทคโนโลยีทางเอนไซม์ในธุรกิจอาหาร 3(2-3-4) (Enzyme Technology in Food Business) ความรู้ทั่วไปของเอนไซม์ การแยกเอนไซม์ให้บริสุทธิ์และความสำคัญของอุตสาหกรรมเอนไซม์ทางธุรกิจอาหาร เอนไซม์กลุ่มไฮโดรเลส เพคติเนส โปรติเอส ออกซิโดรีดักเทส โลพอกซิเจนเนสที่นำมาประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร ศักยภาพและการผลิตในการนำเอนไซม์มาใช้ในอุตสาหกรรมอาหารชนิดต่างๆ เช่น ผลิตภัณฑ์นม ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ ผลิตภัณฑ์ประมง ผลิตภัณฑ์ธัญพืช ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์ผลไม้และผัก ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพปไทด์ ผลิตภัณฑ์แปรรูปแป้ง ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มที่มีอัลกอฮอล์ ผลิตภัณฑ์อาหารไขมันพืช เอนไซม์ตรึงรูป กฎหมายและมาตรฐานของเอนไซม์สำหรับอุตสาหกรรมอาหาร	SD458 เทคโนโลยีทางเอนไซม์ในธุรกิจอาหาร 3(2-3-4) (Enzyme Technology in Food Business) ความรู้ทั่วไปของเอนไซม์ การแยกเอนไซม์ให้บริสุทธิ์และความสำคัญของอุตสาหกรรมเอนไซม์ทางธุรกิจอาหาร เอนไซม์กลุ่มไฮโดรเลส เพคติเนส โปรติเอส ออกซิโดรีดักเทส โลพอกซิเจนเนสที่นำมาประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร ศักยภาพและการผลิตในการนำเอนไซม์มาใช้ในอุตสาหกรรมอาหารชนิดต่างๆ เช่น ผลิตภัณฑ์นม ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ ผลิตภัณฑ์ประมง ผลิตภัณฑ์ธัญพืช ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์ผลไม้และผัก ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพปไทด์ ผลิตภัณฑ์แปรรูปแป้ง ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มที่มีอัลกอฮอล์ ผลิตภัณฑ์อาหารไขมันพืช เอนไซม์ตรึงรูป กฎหมายและมาตรฐานของเอนไซม์สำหรับอุตสาหกรรมอาหาร	คงเดิม
SD460 ความคงตัวของอาหาร 3(2-3-4) (Food Stability) ความหมายของอายุการเก็บรักษาอาหารของผลิตภัณฑ์อาหาร ปัจจัยที่มีผลต่ออายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์อาหาร ประเภทของการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์อาหาร การยืดอายุการเก็บรักษาอาหารของผลิตภัณฑ์อาหาร การทดลองเพื่อประเมินอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์อาหาร ความคงตัวของผลิตภัณฑ์อาหารประเภทต่าง ๆ โดยมีกรณีศึกษาและปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา	-	ยกเลิก

หลักสูตรเดิม ปี พ.ศ. 2554	หลักสูตรปรับปรุง ปี พ.ศ. 2559	เหตุผลประกอบ
SD330 การดำเนินงานการจัดเลี้ยงและบริการอาหาร 3(3-0-6) (Food Catering and Service Operations) หลักการจัดการและการวางแผนดำเนินงานบริการอาหาร รูปแบบการจัดระบบการบริการอาหาร การควบคุมต้นทุน การเตรียม การขนส่ง การเก็บรักษา และการนำไปใช้อย่างเป็นระบบ การพัฒนารายการอาหารและการกำหนดราคา การจัดซื้อและบริหารการใช้งานอุปกรณ์เครื่องมือ หลักการควบคุมคุณภาพอาหาร และเครื่องมือ ตลอดจนสุนามย์ที่ควรทราบในการดำเนินงาน	-	ยกเลิก
SD327 การจัดการธุรกิจแฟรนไชส์ 3(3-0-6) (Franchise Management) ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับธุรกิจแฟรนไชส์ ประเภทของธุรกิจแฟรนไชส์ ข้อดีและข้อเสียของการทำธุรกิจแฟรนไชส์ กฎเกณฑ์ เงื่อนไข การตลาดและการจัดการ การจัดหาเงินทุนสำหรับการทำธุรกิจ การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการทำธุรกิจ การติดต่อ และกระบวนการในการสร้างสวคโอกาสทางธุรกิจโดยผ่านระบบแฟรนไชส์	SD327 การจัดการธุรกิจแฟรนไชส์ 3(3-0-6) (Franchise Management) ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับธุรกิจแฟรนไชส์ ประเภทของธุรกิจแฟรนไชส์ ข้อดีและข้อเสียของการทำธุรกิจแฟรนไชส์ กฎเกณฑ์ เงื่อนไข การตลาดและการจัดการ การจัดหาเงินทุนสำหรับการทำธุรกิจ การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการทำธุรกิจ การติดต่อ และกระบวนการในการสร้างสวคโอกาสทางธุรกิจโดยผ่านระบบแฟรนไชส์	คงเดิม
SD328 การบริหารตราสินค้าในธุรกิจอาหาร 3(3-0-6) (Brand Management in Food Business) แนวคิดและหลักการพื้นฐานของการจัดการเพื่อการสร้างตราสินค้า กระบวนการและ กลยุทธ์ในการสร้างตราสินค้า การกำหนดตำแหน่ง และการสร้างคุณค่าให้กับตราสินค้า การเลือกองค์ประกอบให้กับตราสินค้า การนำตราสินค้าเดิมไปใช้กับสินค้า/บริการใหม่ และ/หรือ การสร้างภาพลักษณ์ใหม่ภายใต้ตราสินค้าเดิม การใช้เครื่องมือในการวางแผนเพื่อวิเคราะห์และปรับภาพลักษณ์ของตราสินค้า และกรณีศึกษา	-	ปรับออก
SD442 การบริหารกลยุทธ์ในธุรกิจอาหาร 3(3-0-6) (Strategic Management in Food Business) การกำหนดนโยบาย กระบวนการบริหารเชิงกลยุทธ์ การวางแผนกลยุทธ์และกลวิธีในระดับต่างๆ ภายในองค์กร การกำหนดกลยุทธ์ให้เหมาะสมกับสภาพแวดล้อมและวัฒนธรรมขององค์กร การประยุกต์เกมการจัดการในธุรกิจอาหาร	-	ปรับออก

หลักสูตรเดิม ปี พ.ศ. 2554	หลักสูตรปรับปรุง ปี พ.ศ. 2559	เหตุผลประกอบ
SD443 การจัดการธุรกิจอาหารระหว่างประเทศ 3(3-0-6) (International Food Business Management) แนวคิดและวิธีการจัดการธุรกิจระหว่างประเทศ การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมในการดำเนินธุรกิจระหว่างประเทศ การจัดการและการบริหารองค์กร การตลาดและระบบการเงิน สำหรับธุรกิจระหว่างประเทศ เทคนิคในการส่งเสริมการส่งออก การเลือกสินค้า ช่องทางการจัดจำหน่าย การตั้งราคา และการเพิ่มยอดขายในต่างประเทศ ระเบียบข้อบังคับ สนธิสัญญา เอกสาร และวิธีดำเนินการเกี่ยวกับการส่งออกระหว่างประเทศ กระบวนการเจรจาตกลงการค้าระหว่างประเทศ ปัญหาและข้อจำกัดในการทำธุรกิจทั้งในด้านนโยบายการค้าและนโยบายภาษี	SD443 การจัดการธุรกิจอาหารระหว่างประเทศ 3(3-0-6) (International Food Business Management) แนวคิดและวิธีการจัดการธุรกิจระหว่างประเทศ การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมในการดำเนินธุรกิจระหว่างประเทศ การจัดการและการบริหารองค์กร การตลาดและระบบการเงิน สำหรับธุรกิจระหว่างประเทศ เทคนิคในการส่งเสริมการส่งออก การเลือกสินค้า ช่องทางการจัดจำหน่าย การตั้งราคา และการเพิ่มยอดขายในต่างประเทศ ระเบียบข้อบังคับ สนธิสัญญา เอกสาร และวิธีดำเนินการเกี่ยวกับการส่งออกระหว่างประเทศ กระบวนการเจรจาตกลงการค้าระหว่างประเทศ ปัญหาและข้อจำกัดในการทำธุรกิจทั้งในด้านนโยบายการค้าและนโยบายภาษี	คงเดิม
SD445 ธุรกิจการค้าปลีกอาหาร 3(3-0-6) (Food Retail Business) แนวความคิดทั่วไปเกี่ยวกับการค้าปลีก โครงสร้างของกิจการค้าปลีก การจัดการผู้ส่งสินค้า การจัดซื้อสินค้า ในกิจการค้าปลีก การตรวจสอบคุณภาพและการประเมินผลผู้ส่งสินค้า การบริหารงบประมาณตัวสินค้าในกิจการค้าปลีก การโฆษณาและประชาสัมพันธ์ในกิจการค้าปลีก การบริการลูกค้าในกิจการค้าปลีก การควบคุมกิจการค้าปลีก	SD445 ธุรกิจการค้าปลีกอาหาร 3(3-0-6) (Food Retail Business) แนวความคิดทั่วไปเกี่ยวกับการค้าปลีก โครงสร้างของกิจการค้าปลีก การจัดการผู้ส่งสินค้า การจัดซื้อสินค้า ในกิจการค้าปลีก การตรวจสอบคุณภาพและการประเมินผลผู้ส่งสินค้า การบริหารงบประมาณตัวสินค้าในกิจการค้าปลีก การโฆษณาและประชาสัมพันธ์ในกิจการค้าปลีก การบริการลูกค้าในกิจการค้าปลีก การควบคุมกิจการค้าปลีก	คงเดิม
SD451 พาณิชนียอิเล็กทรอนิกส์สำหรับธุรกิจอาหาร 3(3-0-6) (Electronic Commerce for Food Business) ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับพาณิชนียอิเล็กทรอนิกส์ พาณิชนียอิเล็กทรอนิกส์ในปัจจุบัน การนำพาณิชนียอิเล็กทรอนิกส์มาใช้ในธุรกิจอาหาร ตั้งแต่กระบวนการและขั้นตอนการสร้างเว็บเพจ ระดับของเว็บเพจ และการพัฒนาเว็บเพจเพื่อธุรกิจ โดยรวมถึง การติดตั้งระบบ การจดทะเบียนการออกแบบเว็บเพจ การประกาศขาย วิธีการส่งของ การลงทะเบียน การรับเงิน การบริการหลังการขาย การประเมินค่าใช้จ่าย และการติดตามประเมินผล และศึกษาเกี่ยวกับการใช้เว็บไซต์สำเร็จรูปสำหรับพาณิชนียอิเล็กทรอนิกส์	SD451 พาณิชนียอิเล็กทรอนิกส์สำหรับธุรกิจอาหาร 3(3-0-6) (Electronic Commerce for Food Business) ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับพาณิชนียอิเล็กทรอนิกส์ พาณิชนียอิเล็กทรอนิกส์ในปัจจุบัน การนำพาณิชนียอิเล็กทรอนิกส์มาใช้ในธุรกิจอาหาร ตั้งแต่กระบวนการและขั้นตอนการสร้างเว็บเพจ ระดับของเว็บเพจ และการพัฒนาเว็บเพจเพื่อธุรกิจ โดยรวมถึง การติดตั้งระบบ การจดทะเบียนการออกแบบเว็บเพจ การประกาศขาย วิธีการส่งของ การลงทะเบียน การรับเงิน การบริการหลังการขาย การประเมินค่าใช้จ่าย และการติดตามประเมินผล และศึกษาเกี่ยวกับการใช้เว็บไซต์สำเร็จรูปสำหรับพาณิชนียอิเล็กทรอนิกส์	คงเดิม

หลักสูตรเดิม ปี พ.ศ. 2554	หลักสูตรปรับปรุง ปี พ.ศ. 2559	เหตุผลประกอบ
SD452 การจัดการสิทธิบัตรสำหรับธุรกิจอาหาร 3(3-0-6) (Patent Management for Food Business) กฎหมายสิทธิบัตรและวงจรรองสิทธิบัตร กลยุทธ์การพัฒนาการประดิษฐ์ การเตรียมร่างเพื่อดำเนินการขอจดสิทธิบัตรและการรักษาสิทธิ การจัดการสิทธิบัตรในฐานะผู้ทรงสิทธิ และอนาคตของสิทธิบัตรในครอบครัว การอนุญาตให้ใช้สิทธิของเทคโนโลยีและผลิตภัณฑ์รวมถึงประเภทของทรัพย์สินทางปัญญาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหาร	-	ปรับออก
SD454 กฎหมายธุรกิจอาหารสำหรับธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม 3(3-0-6) (Food Business Law for SMEs) กฎหมายธุรกิจที่จำเป็นและสำคัญต่อธุรกิจอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับนิติกรรม สัญญา ซื้อขาย ขายฝาก จำนำ จำนอง ตัวแทน นายหน้า ลิขสิทธิ์ สิทธิบัตร กฎหมายแรงงานเบื้องต้น กฎหมายภาษีอากรพื้นฐานตามประมวลรัษฎากร โดยใช้กรณีศึกษา	-	ปรับออก
SD459 การวิจัยตลาดผลิตภัณฑ์อาหาร 3(3-0-6) (Food Product Marketing Research) ความสำคัญและประโยชน์ของการวิจัยตลาด ปัญหาทางการตลาด การกำหนดปัญหา การเลือกแหล่งข้อมูล การเก็บข้อมูล การวางแผนการวิจัย การกำหนดกลวิธีที่จำเป็นต่อการวิจัย วิธีการวิจัยชนิดต่างๆ การวัดผลและการวิเคราะห์ข้อมูล วิธีการรายงานการวิจัย การใช้ผลการวิจัยในการตัดสินใจทางการตลาด	-	ปรับออก
SD800 สหกิจศึกษา 6(0-12-6) (Co-operative Education) การปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการอย่างมีระบบตามสาขาวิชาที่ศึกษาเป็นระยะเวลา 1 ภาคการศึกษา ในฐานะพนักงานชั่วคราว นักศึกษาจะต้องเข้ารับการเตรียมความพร้อมทั้งทางด้านวิชาการ และการปฏิบัติตนในสังคมการทำงาน รวมทั้งดำเนินการตามขั้นตอนของสหกิจที่มหาวิทยาลัยกำหนด การปฏิบัติงานและการประมวลผลอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษาของสาขาวิชา และพนักงานที่สถานประกอบการมอบหมาย	SD499 สหกิจศึกษา 6(0-40-20) (Co-operative Education) การปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการอย่างมีระบบตามสาขาวิชาที่ศึกษาเป็นระยะเวลา 1 ภาคการศึกษา ในฐานะพนักงานชั่วคราว นักศึกษาจะต้องเข้ารับการเตรียมความพร้อมทั้งทางด้านวิชาการ และการปฏิบัติตนในสังคมการทำงาน รวมทั้งดำเนินการตามขั้นตอนของสหกิจที่มหาวิทยาลัยกำหนด การปฏิบัติงานและการประมวลผลอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษาของสาขาวิชา และพนักงานที่สถานประกอบการมอบหมาย	ปรับรหัสวิชาให้สอดคล้องกับชั้นปีที่ศึกษา และปรับชั่วโมงการปฏิบัติงานและศึกษาด้วยตนเอง

หลักสูตรเดิม ปี พ.ศ. 2554	หลักสูตรปรับปรุง ปี พ.ศ. 2559	เหตุผลประกอบ
	SD461 การฝึกงาน - (Practicum) เงื่อนไข ลงทะเบียนไม่ต่ำกว่า 90 หน่วยกิต นักศึกษาจะต้องเข้าฝึกงานในภาคธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ และได้รับความเห็นชอบจากคณะวิชา โดยมีชั่วโมงฝึกงานไม่น้อยกว่า 250 ชั่วโมง พร้อมทั้งจัดทำรายงานการปฏิบัติงานและจะต้องได้รับการประเมินผลจากสถานที่ฝึกงาน	ปรับให้มีรหัสวิชาและปรับเงื่อนไขจำนวนชั่วโมงการฝึกงาน
	BE306 การจัดการธุรกิจครอบครัว 3(3-0-6) (Family Business Management) การบริหารธุรกิจครอบครัว คุณลักษณะ รูปแบบ ความขัดแย้งหรือปัญหาที่อาจเกิดขึ้น รวมไปถึงการพัฒนาธุรกิจครอบครัวแบบต่อยอด ขยายธุรกิจให้เติบโต โดยเรียนรู้จากกรณีศึกษา ตัวอย่างธุรกิจครอบครัวที่ประสบความสำเร็จและแนวทางการแก้ไขปัญหาของผู้ประกอบการในธุรกิจครอบครัว	วิชาใหม่ (เรียนร่วมกับวิทย์ฯ ปลายผู้ประกอบการ)
	BE320 การประกอบธุรกิจบริการ 3(3-0-6) (Entrepreneurship in the Service Sector) แนวคิดในการเป็นเจ้าของธุรกิจ คุณสมบัติของผู้ให้บริการ หลักการและรูปแบบการประกอบธุรกิจของผู้ประกอบการในภาคบริการ ประเภทของธุรกิจบริการ ลักษณะและการดำเนินธุรกิจบริการ การวิเคราะห์และประเมินปัจจัยสภาพแวดล้อมที่ส่งผลต่อโอกาสและอุปสรรคในการประกอบการธุรกิจบริการ โดยใช้กรณีศึกษา ศึกษาวิธีการบริหารจัดการ การควบคุม การใช้เทคโนโลยีวางแผนและประเมินความเป็นไปได้ในการประกอบธุรกิจ เครื่องมือทางธุรกิจต่าง ๆ ที่ใช้ในภาคบริการ	วิชาใหม่ (เรียนร่วมกับวิทย์ฯ ปลายผู้ประกอบการ)
	BT351 การจัดการธุรกิจภัตตาคาร 3(3-0-6) (Restaurant Business Management) รูปแบบธุรกิจภัตตาคารประเภทต่าง ๆ โครงสร้าง หน้าที่ของแต่ละแผนกที่เกี่ยวข้อง รูปแบบการให้บริการ หลักการบริหารจัดการ ด้านบุคลากร การตลาดและการส่งเสริมการขาย แนวโน้มธุรกิจภัตตาคาร	วิชาใหม่ (เรียนร่วมกับคณะบริหารธุรกิจ)

หลักสูตรเดิม ปี พ.ศ. 2554	หลักสูตรปรับปรุง ปี พ.ศ. 2559	เหตุผลประกอบ
	SD498 1 ไร่ 1 แสน 3(3-0-6) (One Rai for One Hundred Thousand Baht) หลักการและความสำคัญของเกษตร ทฤษฎีใหม่ตามแนวคิดปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง หลักการเบื้องต้นของเกษตรอินทรีย์ที่เน้นสมดุล ระบบนิเวศและสมดุลของสภาพแวดล้อมใน ธรรมชาติ การจัดการดิน น้ำ ศัตรูพืช การขยายและ ปรับปรุงพันธุ์พืช และการจัดการปัจจัยทาง สิ่งแวดล้อมอื่น ๆ เทคนิควิธีการปฏิบัติในการทำนา 1 ไร่ให้ได้เงิน 1 แสน	วิชาใหม่

ภาคผนวก ช.

การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ระดับปริญญาตรี หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2557

การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา หมวดวิชาศึกษาทั่วไป มีดังนี้

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

- 1) มีวินัย ตรงต่อเวลา ความรับผิดชอบ ต่อตนเองและสังคม
- 2) มีความซื่อสัตย์ต่อหน้าที่
- 3) เคารพกฎระเบียบ และข้อบังคับของส่วนรวม
- 4) มีจิตสำนึกที่ดีต่อสังคม
- 5) มีความเสียสละและมีความอดทน

1.2 วิธีการสอน

- 1) สอนโดยเป็นต้นแบบที่ดี เพื่อเป็นตัวอย่างที่ดีให้นักศึกษา
- 2) มอบหมายงานให้นักศึกษาทำงานทั้งที่เป็นงานเดี่ยวและงานกลุ่ม โดยกำหนดเวลาส่งงานชัดเจน
- 3) บรรยาย/ ฝึกปฏิบัติ/ กรณีศึกษา/ กิจกรรม (activity base)

1.3 วิธีการประเมินผล

- 1) การเช็คชื่อเข้าห้องเรียนระบบ student attendance
- 2) การส่งงานที่ได้รับมอบหมายตรงเวลาที่กำหนด
- 3) การส่งงานที่ได้รับมอบหมายครบถ้วน
- 4) มีการอ้างอิงแหล่งข้อมูลได้อย่างถูกต้อง

2. ความรู้

2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

- 1) ความรู้พื้นฐานด้านธุรกิจ เศรษฐศาสตร์ และการบัญชี
- 2) ความรู้และทักษะการใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษธุรกิจ และสามารถสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- 3) ความรู้เกี่ยวกับคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีสมัยใหม่
- 4) ความรู้และตระหนักในคุณค่าของศิลปวัฒนธรรม
- 5) ความรู้ความเข้าใจในตนเองและผู้อื่น

2.2 วิธีการสอน

บรรยาย อภิปราย กรณีศึกษา บทบาทสมมติ สถานการณ์จำลอง การใช้โปรแกรมสำเร็จรูป และศึกษาผ่านระบบ e-learning

2.3 วิธีการประเมินผล

- 1) การนำเสนองานที่ได้รับมอบหมาย
- 2) ทดสอบย่อยในห้องเรียน
- 3) สอบกลางภาคและปลายภาค
- 4) ศึกษาและทดสอบย่อยผ่านระบบ e-learning

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

- 1) มีความสามารถในการคิดอย่างเป็นระบบ
- 2) มีความสามารถในการคิดสร้างสรรค์
- 3) มีความสามารถในการแก้ปัญหาในสถานการณ์ต่าง ๆ

- 4) มีความสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน
- 3.2 วิธีการสอน
- กรณีศึกษา โครงงาน การแก้ปัญหา การจำลองสถานการณ์ อภิปรายกลุ่ม ระดมสมอง
- 3.3 วิธีการประเมินผล
- สอบย่อย สอบกลางภาค และสอบไล่ปลายภาค โดยเน้นข้อสอบที่ใช้การวิเคราะห์ การนำไปใช้ การแสดงเหตุผล ประเมินผลงานของนักศึกษา

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา
- 1) พัฒนาทักษะในการสร้างความสัมพันธ์ระหว่างผู้เรียนกับผู้เรียนและผู้เรียนกับผู้สอน ตลอดจนสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี
 - 2) มีการพัฒนาภาวะผู้นำ
 - 3) เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น
 - 4) สามารถปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์และวัฒนธรรมที่หลากหลาย
 - 5) มีบุคลิกภาพที่ดีทั้งภายในและภายนอก รวมทั้งมีความสามารถในการเข้าสังคม
- 4.2 วิธีการสอน
- 1) มอบหมายงานทั้งงานเดี่ยว และงานกลุ่ม และการนำเสนอผลงาน
 - 2) การทำกิจกรรมทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย
 - 3) สถานการณ์จำลอง
- 4.3 วิธีการประเมินผล
- 1) ทำแบบทดสอบ on-line ในระบบ e-learning
 - 2) การส่งงานผ่านระบบ web board
 - 3) ประเมินการนำเสนอผลงาน

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา
- 1) ทักษะการคิดคำนวณเชิงตัวเลข
 - 2) ทักษะในการสื่อสาร ได้แก่ การพูด การฟัง การอ่าน และการเขียน โดยการทำงานกลุ่ม
 - 3) ทักษะการสืบค้นข้อมูลจาก internet
 - 4) ทักษะการใช้โปรแกรมสำเร็จรูปเพื่อคำนวณ นำเสนอ วิเคราะห์ และแปลผลข้อมูล

5) ทักษะการเรียนรู้ด้วยระบบ e-learning

6) ทักษะในการนำเสนอข้อมูล โดยใช้รูปแบบ เครื่องมือ และเทคโนโลยีที่เหมาะสม

5.2 วิธีการสอน

1) มอบหมายงานให้นักศึกษาฝึกฝนด้วยตนเองจากโปรแกรมสำเร็จรูป

2) มอบหมายคว้าข้อมูลจาก website และ สื่อการสอน e-learning โดยเน้นข้อมูลเชิงตัวเลข และสถิติอ้างอิง

3) ฝึกทักษะทางการสื่อสาร

5.3 วิธีการประเมินผล

1) ทำรายงาน และนำเสนอโดยใช้เทคโนโลยีประเภทต่างๆ

2) ทำแบบฝึกทักษะแบบ on-line

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Learning Outcome)

1. คุณธรรม จริยธรรม

1) มีวินัย ตรงต่อเวลา ความรับผิดชอบ ต่อตนเองและสังคม

2) มีความซื่อสัตย์ต่อหน้าที่

3) เคารพกฎระเบียบ และข้อบังคับของส่วนรวม

4) มีจิตสำนึกที่ดีต่อสังคม

5) มีความเสียสละและมีความอดทน

2. ความรู้

1) ความรู้พื้นฐานด้านธุรกิจ เศรษฐศาสตร์ และการบัญชี

2) ความรู้และทักษะการใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษธุรกิจ และสามารถสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ

3) ความรู้เกี่ยวกับคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีสมัยใหม่

4) ความรู้และตระหนักในคุณค่าของศิลปวัฒนธรรม

5) ความรู้ความเข้าใจในตนเองและผู้อื่น

3. ทักษะทางปัญญา

1) มีความสามารถในการคิดอย่างเป็นระบบ

2) มีความสามารถในการคิดสร้างสรรค์

3) มีความสามารถในการแก้ปัญหาในสถานการณ์ต่าง ๆ

4) มีความสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1) พัฒนาทักษะในการสร้างความสัมพันธ์ระหว่างผู้เรียนกับผู้เรียนและผู้เรียนกับผู้สอน
ตลอดจนสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี

2) มีการพัฒนาภาวะผู้นำ

3) เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น

4) สามารถปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์และวัฒนธรรมที่หลากหลาย

5) มีบุคลิกภาพที่ดีทั้งภายในและภายนอก รวมทั้งมีความสามารถในการเข้าสังคม

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) ทักษะการคิดคำนวณเชิงตัวเลข

2) ทักษะในการสื่อสาร ได้แก่ การพูด การฟัง การอ่าน และการเขียน โดยการทำงานกลุ่ม

3) ทักษะการสืบค้นข้อมูลจาก internet

4) ทักษะการใช้โปรแกรมสำเร็จรูปเพื่อคำนวณ นำเสนอ วิเคราะห์ และแปลผลข้อมูล

5) ทักษะการเรียนรู้ด้วยระบบ e-learning

6) ทักษะในการนำเสนอข้อมูล โดยใช้รูปแบบ และเทคโนโลยีที่เหมาะสม

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2557 ระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม					ความรู้					ทักษะทางปัญญา				ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ					ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ					
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6
HG008 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	●	●	●				●				●	●		●	●	○	○				●	○		○	○
HG009 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 1	●	●	○	○		○	●				○	○		●	●		○				●	○		○	
HG010 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 2	●	●	○	○		○	●				○	○		●	●		○				●	○		○	
HG011 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 3	●	●	○	○		○	●				○	○		●	●		○				●	○		○	○
HG012 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 4	●	●	○	○		○	●				○	○	○	●	●		○	○			●	○		○	○
SG004 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีสมัยใหม่	●	○	○	●			○	●				○	○	●	●		○				○	○		●	○
SG005 คณิตศาสตร์และสถิติในชีวิตประจำวัน	●	●		○	○	○		●			●		○	●	●		○	○		●	○	●	●	●	●
SG006 การรู้ทางดิจิทัล	●	○	○	●			○	●			○	●	○	●	●		○				○	●	○	○	●
BG003 การประกอบการเชิงนวัตกรรม	●	●		○		●			○		●			●	●		○			●	○	●		○	○
HG022 การบริหารตนเอง	●	●	○	○	○					●	●	●	●	●	●	○	○	○	●		●	●		●	●
HG032 ทักษะการดำรงชีวิตในสังคมโลก	●	●	○	●	○				●	○	●	○	○	●	●	○	●	●	●		●	●		●	○

ภาคผนวก ณ.

เงื่อนไขการรับผู้ที่สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) หรือเทียบเท่า
รายวิชาที่ได้รับการยกเว้นและรายวิชาที่ต้องศึกษา (แผนหลักสูตรปกติ)

แผนหลักสูตรปกติ

หลักสูตร 46 วิชา (136 หน่วยกิต)

หมวดวิชา	รหัส วิชา	ชื่อวิชา	ยกเว้น	เทียบ โอน	ต้อง เรียน
1.หมวดวิชาศึกษาทั่วไป					
10 วิชา (30 หน่วยกิต)	HG008	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	✓		
	HG009	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 1	✓		
	HG010	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 2			✓
	HG011	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 3			✓
	HG012	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 4			✓
	SG004	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สมัยใหม่	✓		
	SG005	คณิตศาสตร์และสถิติสำหรับ ชีวิตประจำวัน	✓		
	SG006	การรู้ทางดิจิทัล	✓		
	BG003	การประกอบการเชิงนวัตกรรม	✓		
	HG022	การบริหารตนเอง	✓		
	HG032	ทักษะการดำรงชีวิตในสังคมโลก	✓		
2.หมวดวิชาเฉพาะ					
2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานเฉพาะด้าน 7 วิชา (21หน่วยกิต)					
ด้านวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการ อาหาร	ST181	เคมีและการวิเคราะห์อาหาร เบื้องต้น			✓

	ST188	การจัดการวัตถุดิบต้นน้ำในระบบอาหาร			✓
	SC283	จุลชีววิทยาทางอาหารเบื้องต้น			✓
	ST185	ชีวเคมีอาหารเบื้องต้น			✓
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ยกเว้น	เทียบโอน	ต้องเรียน
ด้านบริหารธุรกิจ	AC951	หลักการบัญชีเบื้องต้น			✓
	BA102	การจัดองค์การและการบริหาร			✓
	BA210	การวิเคราะห์เชิงปริมาณและสถิติธุรกิจ			✓
2.2 กลุ่มวิชาเอก					
วิชาเอกบังคับ 22 วิชา (64 หน่วยกิต)					
ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	ST187	วิทยาศาสตร์การอาหารเบื้องต้น			✓
	SD206	โภชนาการเพื่อสุขภาพ			✓
	SD213	เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร			✓
	SD208	อาหารและเทคโนโลยีชีวภาพ			✓
	SD209	ความปลอดภัยทางอาหารและมาตรฐานด้านสุขาภิบาล			✓
	SD316	นโยบาย กฎหมาย และข้อกำหนดเกี่ยวกับอาหาร			✓
	SD324	เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์เบเกอรี่			✓
	SD331	การควบคุมคุณภาพอาหาร			✓
	SD332	ระบบบริหารคุณภาพอาหาร			✓
	SD425	เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหารและการออกแบบ			✓
	SD426	การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร			✓
	SD427	สัมมนาทางธุรกิจอาหาร			✓

	SD428	โครงการพิเศษทางธุรกิจอาหาร			✓
	SD429	เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีกและไข่			✓
	SD434	เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม			✓
ด้านบริหารธุรกิจ	BA201	หลักการตลาด			✓
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ยกเว้น	เทียบโอน	ต้องเรียน
	BA205	การเงินธุรกิจ			✓
	BA304	การจัดการการปฏิบัติการ			✓
	BE301	หลักการประกอบการ			✓
	BH302	การจัดการทรัพยากรมนุษย์			✓
	EC913	เศรษฐศาสตร์เบื้องต้น			✓
	SD318	การจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทานอาหาร			✓
วิชาเอกเลือก 5 วิชา(15 หน่วยกิต)					
ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	SD322	เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ			✓
	SD323	เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์ธัญพืช			✓
	SD325	เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้			✓
	SD329	การประกอบธุรกิจอาหารเชิงสร้างสรรค์			✓
	SD430	เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์ประมง			✓
	SD431	เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์นม			✓
	SD440	ประเด็นปัจจุบันในเทคโนโลยีและธุรกิจอาหาร			✓

	SD458	เทคโนโลยีทางเอนไซม์ในธุรกิจอาหาร			✓
ด้านบริหารธุรกิจ	SD327	การจัดการธุรกิจแฟรนไชส์			✓
	SD443	การจัดการธุรกิจอาหารระหว่างประเทศ			✓
	SD445	ธุรกิจการค้าปลีกอาหาร			✓
	SD451	พาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์สำหรับธุรกิจอาหาร			✓
	BE306	การจัดการธุรกิจครอบครัว			✓
	BE320	การประกอบธุรกิจบริการ			✓
	BT351	การจัดการธุรกิจภัยพิบัติ			✓
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ยกเว้น	เทียบโอน	ต้องเรียน
	SD461	การฝึกงาน	✓		
	SD498	1 ไร่ 1 แสน			✓
3.หมวดวิชาเลือกเสรี					
2 วิชา (6 หน่วยกิต)			✓		

หมายเหตุ

รายวิชาที่ต้องศึกษาตามแผนนี้สามารถเทียบโอนหน่วยกิตได้ตามระเบียบมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย ว่าด้วยการเทียบโอนหน่วยกิตในการเข้าศึกษาหลักสูตรปริญญาตรี พ.ศ.2548 และระเบียบมหาวิทยาลัยว่าด้วย การเทียบโอนความรู้ ทักษะและประสบการณ์ จากการศึกษานอกระบบและ/หรือการศึกษาตามอัธยาศัยเข้าสู่การศึกษาในระบบตามหลักสูตรระดับปริญญาตรีและระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2547

ภาคผนวก ญ.
ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เสาวนีย์ เอี้ยวสกุลรัตน์

ที่ทำงาน สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร
 คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย
 126/1 ถนนวิภาวดีรังสิต เขตดินแดง กรุงเทพมหานคร 10400

โทรศัพท์ 02-697-6525

email address souwanee_jeo@utcc.ac.th

ผลงานทางวิชาการ :

เสาวนีย์ เอี้ยวสกุลรัตน์. “สมบัติทางกายภาพเคมีและการวิเคราะห์ทางประสาทสัมผัสของแยมฝรั่ง
เสริมสมุนไพร”, *วิทยาศาสตร์เกษตร*, 46(3 พิเศษ) , 2558.

เสาวนีย์ เอี้ยวสกุลรัตน์. "สมบัติทางกายภาพเคมีและการวิเคราะห์ทางประสาทสัมผัสของใบกะเพรา
ผสมในขนมปัง", *วิทยาศาสตร์เกษตร*, 45(2 พิเศษ) , 2557.

เสาวนีย์ เอี้ยวสกุลรัตน์. "การผลิตเต้าฮวยนมสดผสมวุ้นน้ำมะพร้าวเพื่อสุขภาพและการยอมรับของ
ผู้บริโภค", *วิทยาศาสตร์เกษตร*, 44 ฉบับที่ (2 พิเศษ), 2556.

เสาวนีย์ เอี้ยวสกุลรัตน์, "การผลิตคุกกี้เสริมแคลเซียมด้วยกระดูกปลาทูนา", *The Proceeding of
HEABPRO 2013*, 1, 2556.

เหมือนหมาย อภินันทาพงศ์ และ เสาวนีย์ เอี้ยวสกุลรัตน์ , "การผลิตและการทดสอบการยอมรับ

บริโภคโคลิทอดสูญญากาศของผู้บริโภค", วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร, 43 (2 พิเศษ) , 2555.

2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์วิชชุดา สังข์แก้ว

ที่ทำงาน สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย
126/1 ถนนวิภาวดีรังสิต เขตดินแดง กรุงเทพมหานคร 10400
โทรศัพท์ 02-697-6521
email address witchuda_san@utcc.ac.th

ผลงานทางวิชาการ :

วิชชุดา สังข์แก้ว และ จีรนนท์ ไข่มุนทด. "การทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งข้าวหอมมะลิในผลิตภัณฑ์
มัทพินเพื่อสุขภาพ", วิทยาศาสตร์เกษตร, 46(3 พิเศษ) , 2558.

Witchuda, S. Sukrit, P. The Development of Reduced Calories Ice-Cream using sugar
substitution with stevia extract. Agricultural Science Journal , 46(2) (special) ,2014.

Witchuda, S. Effect of Using Inulin as a Fat Replacer on Physical and Sensory
Characteristics of Milk Ice-Cream ", เรื่องเต็มงานวิจัย การบรรยายและการอบรมเชิง
ปฏิบัติการเรื่องผลิตภัณฑ์เสริมสุขภาพและความงาม ครั้งที่ 1, 2013.

3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ผาณิต รุจิรพิสิฐ

ที่ทำงาน สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย
126/1 ถนนวิภาวดีรังสิต เขตดินแดง กรุงเทพมหานคร 10400
โทรศัพท์ 02-697-6525
email address panidruj@gmail.com

ผลงานทางวิชาการ :

ผาณิต รุจิรพิสิฐ. "ผลของการใช้ไขมันมะพร้าวทดแทนไขมันที่ผ่านการเติมไฮโดรเจนบางส่วนในเปลือก
พาย", วิทยาศาสตร์เกษตร, 46(3 พิเศษ) , 2558.

ผาณิต รุจิรพิสิฐ. "การพัฒนาผลิตภัณฑ์เค้กชิฟฟอนไบเบิ้ลเสริมงามน" วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร,
45(2 พิเศษ), 2557.

ผาณิต รุจิรพิสิฐ และวิชชุดา สังข์แก้ว. "ผลของการใช้แป้ง ฟลาวรรมันสำปะหลังทดแทนแป้งสาลีใน
การผลิตคุกกี้เนย" วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร, 44(2 พิเศษ), 2556.

ผาณิต รุจิรพิสิฐ. “เทคโนโลยีการทอดอาหารภายใต้ภาวะสุญญากาศ” วารสารวิชาการ มหาวิทยาลัย
หอการค้าไทย, 30 (พิเศษ), 2556.

ผาณิต รุจิรพิสิฐ วิชชุตา สังข์แก้ว และ เสาวนีย์ เอี้ยวสกุลรัตน์. "คุณค่าทางโภชนาการของข้าว 9 สาย
พันธุ์", วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร, 43(2พิเศษ), 2555.

4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิชญอร ไหมสุทิสกุล

ที่ทำงาน สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย

126/1 ถนนวิภาวดีรังสิต เขตดินแดง กรุงเทพมหานคร 10400

โทรศัพท์ 02-697-6525

email address pitchaon@gmail.com

ผลงานทางวิชาการ :

Maisuthisakul, P. 2015. Effect of Coating Agent from Tamarind Seed Coat Extract on Shelf
Life of Mandarin Orange. Agricultural Science Journal. 46(3)(Suppl) : 681-684.

Maisuthisakul, P. and Apintanapong, M. 2014. Physico-chemical Properties of Mouthwash
Containing Mango Seed Kernel Extract. Agricultural Science Journal. 45(2)(Suppl) :
149-152.

Maisuthisakul, P. 2013. Kinetic of Mouthwash Containing Mango Seed Kernel Extract
Phenolics Change. Agricultural Science Journal. 44(2) (Suppl): 447-480.

Maisuthisakul, P. and Changchub, L. 2012. Effect of Cooking on Total Phenolic and
Anthocyanin Contents of 9 Genotypes from Thai Rice Gains. Agricultural Science
Journal. 43(2) (Suppl): 669-672.

5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เหมื่อนหมาย อภินทนาพงศ์

ที่ทำงาน สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย

126/1 ถนนวิภาวดีรังสิต เขตดินแดง กรุงเทพมหานคร 10400

โทรศัพท์ 02-697-6525

email address muanmai_api@utcc.ac.th

ผลงานทางวิชาการ :

- Apintanapong, M. and Chansiriwiriyaikul, A. 2015. Effect of Marketing Mix Variables on Packed Brown Rice Purchasing Behavior of Consumers in the Bangkok Metropolitan Region. *Agricultural Science Journal* 46(3)(Suppl.), 573-576.
- Chansiriwiriyaikul, A. and Apintanapong, M. 2015. Packed Brown Rice Purchasing Behavior of Consumers in the Bangkok Metropolitan Region. *Agricultural Science Journal* 46(3)(Suppl.), 305-308.
- Maisuthisakul, P. and Apintanapong, M. 2014. Phytochemical Screening and Antimicrobial Potential against Pathogens in Oral Cavity of Essential Oil from *Ocimum tenuiflorum* L. and *Melaleuca quinquenervia* (Cav.) S.T. Blake. *Agricultural Science Journal* 45(2)(Suppl.), 145-148.
- Apintanapong, M. 2013. Correlation between Puffability and Pasting Properties of RD6 Glutinous Rice *Agricultural Science Journal*. 44(2)(Suppl.), 33-36.