

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร  
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2554

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย  
วิทยาเขต/คณะ/สาขาวิชา คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อหลักสูตร

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

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

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

3. วิชาเอก/ความเชี่ยวชาญเฉพาะของหลักสูตร

การจัดการธุรกิจอาหาร มีเป้าหมายในการผลิตบัณฑิตให้มี ความรู้พื้นฐานทางด้าน  
วิทยาศาสตร์การอาหารและบริหารจัดการ

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

136 หน่วยกิต

จัดการเรียนการสอนเป็นภาษาไทย เอกสารประกอบคำสอนและตำราใน วิชา ของ  
หลักสูตรเป็นภาษาไทยและภาษาอังกฤษ

### 5.3 การรับเข้าศึกษา

รับนักศึกษาไทย และนักศึกษาต่างประเทศที่สามารถใช้ภาษาไทยได้เป็นอย่างดี

### 5.4 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

-

### 5.5 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

## 6 .สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2554

ปรับปรุงจากหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร (ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2552)

- คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรและมาตรฐานการศึกษา ให้ความเห็นชอบการปรับปรุง  
หลักสูตรเมื่อวันที่ 1 กุมภาพันธ์ 2554

- สภาวิชาการเห็นชอบ หลักสูตรในการประชุม ครั้งที่ 2/2554 เมื่อวันที่ 31 มีนาคม 2554

- สภาสถาบันอนุมัติ หลักสูตรในการประชุม ครั้งที่ 2/2554 เมื่อวันที่ 20 พฤษภาคม 2554  
เปิดสอนในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2554

## 7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

หลักสูตรมีความพร้อมเผยแพร่คุณภาพและมาตรฐานตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี  
ในปีการศึกษา 2556

## 8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

8.1 ประกอบธุรกิจด้านอาหาร

8.2 ทำงานในบริษัทต่างๆ ที่อยู่ในห่วงโซ่อุตสาหกรรมอาหาร ตั้งแต่ธุรกิจที่เกี่ยวกับการจัดหา  
วัตถุดิบ ธุรกิจด้านการผลิตหรือแปรรูปอาหาร ธุรกิจค้าปลีกและค้าส่ง ธุรกิจทางการขาย และ  
การตลาดทางอาหาร ธุรกิจบริการด้านอาหาร เช่น ครั้วภัตตาคาร ครั้วการบินและโรงแรม ธุรกิจ  
ร้านอาหารแฟรนไชส์ รวมถึงธุรกิจการนำเข้าและส่งออกอาหาร ตัวอย่างตำแหน่งงาน เช่น เจ้าหน้าที่

ฝ่ายวางแผนการผลิต เจ้าหน้าที่ฝ่ายคลังสินค้า/สต็อก เจ้าหน้าที่ฝ่ายการตลาด เจ้าหน้าที่ฝ่ายจัดซื้อ  
เจ้าหน้าที่ฝ่ายวางแผนงาน เจ้าหน้าที่ฝ่ายขาย และงานตำแหน่งอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

8.3ทำงานในหน่วยงานของรัฐและรัฐวิสาหกิจที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร

8.4 ศึกษาต่อในระดับปริญญาโทในสาขาที่เกี่ยวข้อง

**9. ชื่อ เลขประจำตัวบัตรประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบ  
หลักสูตร**

ชื่อ-สกุล	ตำแหน่ง	คุณวุฒิการศึกษา	ปีที่สำเร็จการศึกษา
1. ดร. พิชญธร ไหมสุทธิสกุล	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปร.ด. (พัฒนาผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรมเกษตร)	2548
		วท.ม. (เทคโนโลยีการอาหาร)	2536
		วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร)	2532
2. ดร. เหมือนหมาย อภินทนาพงศ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	D.Tech.Sc. (Post Harvest and Food Process Engineering)	2543
		M.Sc. (Post Harvest Technology)	2537
		วท.บ. (เทคโนโลยีชีวภาพ)	2532
3. นางผาณิต รุจิรพิสิฐ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม. (เทคโนโลยีการอาหาร)	2536
		วท.บ. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร)	2533

**10. สถานที่จัดการเรียนการสอน**

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย กรุงเทพมหานคร

## 2.7 ระบบการศึกษา

ระบบการศึกษเป็นแบบชั้นเรียนโดย เป็นไปตามระเบียบมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย ว่าด้วยการศึกษาระบบหน่วยกิตชั้นปริญญาบัณฑิต พ.ศ. 2545

## 2.8 การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชาและการลงทะเบียนเรียนข้ามมหาวิทยาลัย

นักศึกษาที่เคยศึกษาในสถาบันอุดมศึกษาอื่นมาก่อน เมื่อเข้าศึกษาในหลักสูตรนี้ สามารถเทียบโอนหน่วยกิตได้ ทั้งนี้ให้เป็นไปตามระเบียบมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย ว่าด้วยการเทียบโอนหน่วยกิตในการเข้าศึกษาหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2548 (ภาคผนวก ข.) และระเบียบมหาวิทยาลัยหอการค้าไทยว่าด้วยการเทียบโอนความรู้ ทักษะและประสบการณ์ จากการศึกษาในระบบและ/หรือการศึกษาตามอัธยาศัยเข้าสู่อการศึกษาระบบ ตามหลักสูตรระดับปริญญาตรีและระดับบัณฑิตศึกษา 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) กลุ่มวิชาพัฒนาคุณภาพชีวิต	3 หน่วยกิต

3.1.2.2 หมวดวิชาเฉพาะ จำนวน 100 หน่วยกิต ประกอบด้วย

1) กลุ่มวิชาพื้นฐานเฉพาะด้าน	21 หน่วยกิต
- ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	(15) หน่วยกิต
- ด้านบริหารธุรกิจ	(6) หน่วยกิต
2) กลุ่มวิชาเอก-บังคับ	49 หน่วยกิต
- ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	(31) หน่วยกิต
- ด้านบริหารธุรกิจ	(18) หน่วยกิต
3) กลุ่มวิชาเอก-เลือก	15 หน่วยกิต

### แผน ก หลักสูตรปกติ

วิชาเอก-เลือกในสาขา	15 หน่วยกิต
- ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	(9) หน่วยกิต
- ด้านบริหารธุรกิจ	(6) หน่วยกิต
ฝึกงานอย่างน้อย	180 ชั่วโมง

### แผน ข หลักสูตรที่มีวิชาสหกิจศึกษา

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

4) กลุ่มวิชาโท 15 หน่วยกิต

### 3.1.2. 3หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวน 6 หน่วยกิต

### 3.1.3 รายวิชาในหลักสูตร

#### 3.1.3.1 รหัสวิชา

รหัสวิชาประกอบด้วย 2 หลักแรกเป็นตัวอักษร และตามด้วยตัวเลข 3 หลัก มีความหมายดังนี้

#### 1) รหัสวิชาหมวดศึกษาทั่วไป (30 หน่วยกิต)

หลักที่ 1	H = รับผิดชอบโดยคณะมนุษยศาสตร์
	S = รับผิดชอบโดยคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
	B = รับผิดชอบโดยคณะบริหารธุรกิจ
หลักที่ 2	G = หมวดศึกษาทั่วไป
หลักที่ 3	O = รายวิชาหมวดศึกษาทั่วไป
หลักที่ 4 - 5	ลำดับวิชาตั้งแต่ 01 - 99

#### 2) รหัสวิชาแกน

หลักที่ 1 - 2	BA = คณะบริหารธุรกิจ
	AC = คณะบัญชี
	EC = คณะเศรษฐศาสตร์
	HM = คณะมนุษยศาสตร์
	SC, ST = คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
	CA = คณะนิเทศศาสตร์

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 = คณะมนุษยศาสตร์

S = คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

C = คณะนิเทศศาสตร์

N = คณะวิศวกรรมศาสตร์

L = คณะนิติศาสตร์

หลักที่ 2 ใช้อักษรย่อภาษาอังกฤษแทนสาขาวิชา

(ยกเว้นคณะที่ไม่มีสาขาวิชา คือ คณะบัญชี เศรษฐศาสตร์ และนิติศาสตร์ ให้ใช้เหมือนรหัสวิชาแกน 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 = คณะมนุษยศาสตร์

SC, ST = คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

CA = คณะนิเทศศาสตร์

NG = คณะวิศวกรรมศาสตร์

LW = คณะนิติศาสตร์

หลักที่ 3 0 = หมวดวิชาเลือกเสรี

หลักที่ 4 - 5 ลำดับวิชาตั้งแต่ 01 - 99

#### 5) รหัสวิชาโท (15 หน่วยกิต)

หลักที่ 1 B = คณะบริหารธุรกิจ

A = คณะบัญชี

E = คณะเศรษฐศาสตร์

H = คณะมนุษยศาสตร์

S = คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

C = คณะนิเทศศาสตร์

N = คณะวิศวกรรมศาสตร์

L = คณะนิติศาสตร์

หลักที่ 2 X = กลุ่มวิชาโท

หลักที่ 3 - 5 ลำดับวิชาตั้งแต่ 001 เป็นต้นไป

#### 6) รหัสของวิชาที่ขอรับบริการจากคณะอื่น

หลักที่ 1 - 2 คณะที่ให้บริการ

BA = คณะบริหารธุรกิจ

AC = คณะบัญชี

EC = คณะเศรษฐศาสตร์

HM = คณะมนุษยศาสตร์

SC, ST = คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

CA = คณะนิเทศศาสตร์

NG = คณะวิศวกรรมศาสตร์

LW = คณะนิติศาสตร์

หลักที่ 3 9 = วิชาที่ให้บริการนอกคณะ

หลักที่ 4 คณะที่เป็นเจ้าของวิชาใช้ตัวเลขแทน ดังนี้

1 = คณะบริหารธุรกิจ

- 2 = คณะบัญชี
- 3 = คณะเศรษฐศาสตร์
- 4 = คณะมนุษยศาสตร์
- 5 = คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
- 6 = คณะนิติศาสตร์
- 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 Language for Communication)	3 (3-0-6)	-
HG009	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 1 (English for Communication 1)	3 (3-0-6)	-
HG010	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 2 (English for Communication 2)	3 (3-0-6)	ศึกษาก่อน HG009 หรือ คะแนน TOEIC 250 หรือเทียบเท่า
HG011	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 3 (English for Communication 3)	3 (3-0-6)	ศึกษาก่อน HG010 หรือ คะแนน TOEIC 350 หรือเทียบเท่า
HG012	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 4 (English for Communication 4)	3 (3-0-6)	ศึกษาก่อน HG011 หรือ คะแนน TOEIC 450 หรือเทียบเท่า



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

**- กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ จำนวน 6 หน่วยกิต**

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต	เงื่อนไขก่อนเรียน
<b>(บรรยายปฏิบัติศึกษาด้วยตนเอง)</b>			
SG004	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีสมัยใหม่ (Modern Science and Technology)	3(3-0-6)	-
SG005	คณิตศาสตร์และสถิติสำหรับชีวิตประจำวัน (Mathematics and Statistics for Daily Life)	3(3-0-6)	-

**- กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ จำนวน 3 หน่วยกิต**

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต	เงื่อนไขก่อนเรียน
<b>(บรรยายปฏิบัติศึกษาด้วยตนเอง)</b>			
BG002	ธุรกิจสมัยใหม่ (Modern Business)	3(3-0-6)	-

**- กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ จำนวน 3 หน่วยกิต**

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต	เงื่อนไขก่อนเรียน
<b>(บรรยายปฏิบัติศึกษาด้วยตนเอง)</b>			
HG022	การบริหารตนเอง (Self-Management)	3(3-0-6)	-

**- กลุ่มวิชาพัฒนาคุณภาพชีวิต จำนวน 3 หน่วยกิต**

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต	เงื่อนไขก่อนเรียน
<b>(บรรยายปฏิบัติศึกษาด้วยตนเอง)</b>			
HG032	ทักษะการดำรงชีวิตในสังคมโลก	3(3-0-6)	-

(Global Life Skills)

2) หมวดวิชาเฉพาะ จำนวน 100 หน่วยกิต

- กลุ่มวิชาพื้นฐานเฉพาะด้าน จำนวน 21 หน่วยกิต ประกอบด้วย

(1) ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร จำนวน 15 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต	เงื่อนไขก่อนเรียน (บรรยายปฏิบัติการด้วยตนเอง)
ST181	เคมีและการวิเคราะห์อาหารเบื้องต้น Fundamentals of Chemistry and Food Analysis	3(2-3-4)	-
ST182	คณิตศาสตร์สำหรับธุรกิจอาหาร Mathematics for Food Business	3(3-0-6)	-
ST183	สถิติเพื่อธุรกิจอาหาร Statistics for Food Business	3(3-0-6)	-
SC283	จุลชีววิทยาทางอาหารเบื้องต้น Fundamentals of Food Microbiology	3(2-3-4)	-
ST185	ชีวเคมีอาหารเบื้องต้น Fundamentals of Food Biochemistry	3(2-3-4)	ST181

(2) ด้านบริหารธุรกิจ จำนวน 6 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต	เงื่อนไขก่อนเรียน (บรรยายปฏิบัติการด้วยตนเอง)
ST186	การจัดการและพฤติกรรมองค์กร Management and Organization Behavior	3(3-0-6)	-
SC282	หลักการบัญชีเพื่อธุรกิจอาหาร Accounting for Food Business เทียบเท่า AX001 หลักการบัญชีเบื้องต้น	3(2-2-5)	-

- กลุ่มวิชา เอก – บัณฑิต จำนวน 49 หน่วยกิต ประกอบด้วย

(1) ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร จำนวน 31 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต	เงื่อนไขก่อนเรียน (บรรยายปฏิบัติการด้วยตนเอง)
----------	----------	---------------	--

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต	เงื่อนไขก่อนเรียน (บรรยายปฏิบัติการศึกษาด້วยตนเอง)
ST187	วิทยาศาสตร์การอาหารเบื้องต้น Introduction to Food Science	3(3-0-6)	-
SD206	โภชนาการเพื่อสุขภาพ Nutrition for Health	3(3-0-6)	ST185
SD207	การแปรรูปอาหารเบื้องต้น Introduction to Food Processing	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)	-
SD315	การประกันคุณภาพอาหาร Food Quality Assurance	3(2-3-4)	-
SD316	นโยบาย กฎหมาย และข้อกำหนดเกี่ยวกับอาหาร Food Policy, Regulations, and Law	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)	-

(2) ด้านบริหารธุรกิจ จำนวน 18 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต	เงื่อนไขก่อนเรียน (บรรยายปฏิบัติการศึกษาด້วยตนเอง)
SD104	การตลาดธุรกิจผลิตภัณฑ์อาหาร Food Product Business Marketing (เทียบเท่า BX002 การตลาดและการจัดการ)	3(3-0-6)	-

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต	เงื่อนไขก่อนเรียน (บรรยายปฏิบัติการด้วยตนเอง)
	ทางการตลาด)		
SD212	เศรษฐศาสตร์ธุรกิจอาหาร Food Business Economics	3(3-0-6)	-
SD211	การบริหารการดำเนินงานในธุรกิจอาหาร Operations Management in Food Business (เทียบเท่า BX005 การจัดการการดำเนินงาน)	3(3-0-6)	-
SD317	การจัดการการเงินสำหรับธุรกิจอาหาร Financial Management for Food Business (เทียบเท่า BX007 การบริหารการเงิน)	3(3-0-6)	-
SD318	การจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทานอาหาร Logistics and Food Supply Chain Management	3(3-0-6)	-
SD329	การประกอบธุรกิจอาหารเชิงสร้างสรรค์ Creative Food Entrepreneurship	3(3-0-6)	-

**- กลุ่มวิชา เอก-เลือก จำนวน 15 หน่วยกิต**

**แผน ก หลักสูตรปกติ** เลือกในกลุ่มวิชาเอกเลือก จำนวน 15 หน่วยกิต

**แผน ข หลักสูตรที่มีวิชาสหกิจศึกษา** เลือกในกลุ่มวิชาเอกเลือก จำนวน 9

หน่วยกิต และวิชาสหกิจศึกษา 6 หน่วยกิต

**(1) ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร**

**แผน ก หลักสูตรปกติเลือกจำนวน 9 หน่วยกิต**

**แผน ข หลักสูตรที่มีวิชาสหกิจศึกษาเลือกจำนวน 6 หน่วยกิต**

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต	เงื่อนไขก่อนเรียน (บรรยายปฏิบัติการด้วยตนเอง)
SD320	วัฒนธรรมและการตกแต่งอาหาร (Food Culture and Styling)	3(3-0-6)	-
SD321	ธุรกิจวัตถุดิบอาหาร Food Additives Business	3(3-0-6)	-
SD322	เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อ	3(3-0-6)	-

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต	เงื่อนไขก่อนเรียน (บรรยายปฏิบัติการศึกษาด้วยตนเอง)
	สุขภาพ Health Food Products Technology and Business		
SD323	เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์ฟู้ช Cereal Products Technology and Business	3(2-3-4)	-
SD324	เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ Bakery Products Technology and Business	3(2-3-4)	-
SD325	เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ Fruit and Vegetable Products Technology and Business	3(2-3-4)	-
SD429	เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีกและไข่ Meat, Poultry and Egg Products Technology and Business	3(2-3-4)	-
SD430	เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์ประมง Fishery Products Technology and Business	3(2-3-4)	-
SD431	เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์นม Dairy Products Technology and Business	3(2-3-4)	-
SD434	เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม Beverage Products Technology and Business	3(2-3-4)	-
SD437	นวัตกรรมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร Innovation in Food Product Development	3(2-3-4)	-
SD439	การจัดการของเสีย ของเสียอันตราย และ สิ่งแวดล้อม (Waste, Hazardous Waste and Environmental Management)	3(3-0-6)	-

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต	เงื่อนไขก่อนเรียน
		(บรรยายปฏิบัติศึกษาด้วยตนเอง)	
SD440	ประเด็นปัจจุบันในเทคโนโลยีและธุรกิจอาหาร Current Topics in Food Technology and Business	3(3-0-6)	-
SD441	ทิศทางใหม่ในเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร New Trends in Food Processing Technology	3(3-0-6)	-
SD457	การทดสอบทางประสาทสัมผัสในธุรกิจ ผลิตภัณฑ์อาหาร Sensory Analysis in Food Product Business	3(2-3-4)	-
SD458	เทคโนโลยีทางเอนไซม์ในธุรกิจอาหาร Enzyme Technology in Food Business	3(2-3-4)	-
SD460	ความคงตัวของอาหาร Food Stability	3(2-3-4)	-
	<b>(2) ด้านบริหารธุรกิจ</b>		
	แผน ก หลักสูตรปกติเลือกจำนวน6 หน่วยกิต		
	แผน ข หลักสูตรปกติที่มีวิชาสหกิจศึกษาเลือกจำนวน3 หน่วยกิต		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต	เงื่อนไขก่อนเรียน
		(บรรยายปฏิบัติศึกษาด้วยตนเอง)	
SD330	การดำเนินงานการจัดเลี้ยงและบริการอาหาร Food Catering and Service Operations	3(3-0-6)	-
SD327	การจัดการธุรกิจแฟรนไชส์ Franchise Management	3(3-0-6)	-
SD328	การบริหารตราสินค้าในธุรกิจอาหาร Brand Management in Food Business	3(3-0-6)	-
SD442	การบริหารกลยุทธ์ในธุรกิจอาหาร (Strategic Management in Food Business)	3(3-0-6)	-
SD443	การจัดการธุรกิจอาหารระหว่างประเทศ International Food Business Management	3(3-0-6)	-

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต	เงื่อนไขก่อนเรียน
		(บรรยายปฏิบัติศึกษาด้วยตนเอง)	
SD445	ธุรกิจการค้าปลีกอาหาร Food Retail Business	3(3-0-6)	-
SD451	พาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์สำหรับธุรกิจอาหาร Electronic Commerce for Food Business	3(3-0-6)	-
SD452	การจัดการสิทธิบัตรสำหรับธุรกิจอาหาร Patent Management for Food Business	3(3-0-6)	-
SD454	กฎหมายธุรกิจอาหารสำหรับธุรกิจขนาดกลาง และขนาดย่อม Food Business Law for SMEs	3(3-0-6)	-
SD459	การวิจัยตลาดผลิตภัณฑ์อาหาร Food Product Marketing Research	3(3-0-6)	-

### (3) สหกิจศึกษา

เฉพาะ แผน ข หลักสูตรที่มีวิชาสหกิจศึกษา จำนวน 6 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต	เงื่อนไขก่อนเรียน
		(บรรยายปฏิบัติศึกษาด้วยตนเอง)	

SD800	สหกิจศึกษา Co-operative Education	6(0-12-6)	
-------	--------------------------------------	-----------	--

- **กลุ่มวิชาโท จำนวน 15 หน่วยกิต**

นักศึกษาต้องเลือกเรียนรายวิชาโทในสาขาใดสาขาหนึ่ง ที่คณะวิชาอื่นๆ ในมหาวิทยาลัย เปิดให้เรียนเป็นวิชาโท ไม่ต่ำกว่า 15 หน่วยกิต

(เงื่อนไข: นักศึกษาในสาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหารไม่ให้เรียนรายวิชาโท สาขาวิชาบริหารธุรกิจ เนื่องจากรายวิชานี้ได้เรียนในกลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ กลุ่มวิชาพื้นฐานเฉพาะด้านและกลุ่มวิชาเอก-บังคับแล้ว)

### สาขาวิชาบริหารธุรกิจ

วิชาโทบังคับ 15 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต	เงื่อนไขก่อนเรียน
		(บรรยายปฏิบัติศึกษาด้วยตนเอง)	
BX001	หลักการจัดการ Principles of Management	(6-0-3)3	-

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต	เงื่อนไขก่อนเรียน (บรรยายปฏิบัติการด้วยตนเอง)
	(เทียบเท่า BA921 องค์การและการจัดการ (คณะบัญชี))		
BX002	การตลาดและการจัดการทางการตลาด Marketing and Marketing Management (เทียบเท่า SD104 การตลาดธุรกิจ ผลิตภัณฑ์อาหาร (คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี))	3(3-0-6)	-
BX003	การจัดการทรัพยากรมนุษย์ในองค์การ Human Resource Management in Organization (เทียบเท่า SC189 การบริหารทรัพยากรมนุษย์ในองค์การ (คณะวิทยาศาสตร์))	3(3-0-6)	-
BX004	การเงินธุรกิจเบื้องต้น Introduction to Business Finance (เทียบเท่า BA923 การเงินธุรกิจ (คณะบัญชี) EC204 การเงินธุรกิจสำหรับนักเศรษฐศาสตร์(คณะเศรษฐศาสตร์))	3(3-0-6)	-
BX005	การจัดการการดำเนินงาน Operations Management (เทียบเท่า BA924 การบริหารการผลิตและการปฏิบัติการ (คณะบัญชี) SD211 การบริหารการดำเนินงานในธุรกิจอาหาร (คณะวิทยาศาสตร์))	3(3-0-6)	-

#### - วิชาโทเลือก

ในกรณีที่นักศึกษาเคยศึกษาวิชาใดหรือวิชาที่เทียบเท่าในกลุ่มวิชาโทบังคับมาก่อน ให้  
นักศึกษาเลือกเรียนวิชาดังต่อไปนี้ทดแทนให้ครบ 15 หน่วยกิต



รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต	เงื่อนไขก่อนเรียน (บรรยายปฏิบัติศึกษาด้วยตนเอง)
BX006	การจัดการธุรกิจข้ามชาติ Managing Multinational Business	3(3-0-6)	BX001 หรือ BA921 หรือ เทียบเท่า
BX007	การบริหารการเงิน Financial Management (เทียบเท่า SD317 การจัดการการเงิน สำหรับธุรกิจอาหาร (คณะ วิทยาศาสตร์))	3(3-0-6)	BX004 หรือ BA205 หรือ BA923 หรือ EC204 หรือ เทียบเท่า
BX008	หลักและนโยบายการลงทุน Principles and Policies of Investment (เทียบเท่า BF407 หลักและนโยบาย การลงทุน (คณะบริหารธุรกิจ))	3(3-0-6)	BX004 หรือ BA923 หรือ BF302 หรือ EC204 หรือ SD317 หรือ เทียบเท่า
BX009	การส่งเสริมการตลาดและการสื่อสาร การตลาด Promotion and Marketing Communication (เทียบเท่า BK304 การส่งเสริม การตลาดและการสื่อสารทางการตลาด (คณะบริหารธุรกิจ))	3(3-0-6)	BX002 หรือ BA201 หรือ BA922 หรือ SD104 หรือ เทียบเท่า
BX010	การสรรหาและการคัดเลือกทรัพยากร มนุษย์ Human Resource Recruitment and Selection (เทียบเท่า BH303 การสรรหาและการ คัดเลือกทรัพยากรมนุษย์ (คณะ บริหารธุรกิจ))	3(3-0-6)	BX003 หรือ BH302 หรือ SC189 หรือ เทียบเท่า
BX011	การเจรจาต่อรอง	3(3-0-6)	-

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต	เงื่อนไขก่อนเรียน (บรรยายปฏิบัติการศึกษาด້วยตนเอง)
	Negotiation (เทียบเท่า BM305 การเจรจาต่อรอง (คณะบริหารธุรกิจ))		

### สาขาวิชาบัญชี

นักศึกษาที่เลือกเรียนวิชาโทคณะบัญชีต้องเรียนวิชาโทบังคับจำนวน 4 รายวิชา 12 หน่วยกิต และเลือกเรียนวิชาโทเลือกอีก 1 รายวิชา 3 หน่วยกิต รวม 5 รายวิชา 15 หน่วยกิต

สำหรับนักศึกษาคณะบริหารธุรกิจ คณะเศรษฐศาสตร์ และคณะวิทยาศาสตร์ซึ่งเรียนรายวิชาในหมวดวิชาเฉพาะในหลักสูตรของคณะซึ่งเทียบเท่ากับวิชาโทบังคับ ให้เลือกเรียนในกลุ่มวิชาโทเลือกเพิ่มเติมเพื่อให้ครบ 5 รายวิชา 15 หน่วยกิต

### - วิชาโทบังคับ

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต	เงื่อนไขก่อนเรียน (บรรยายปฏิบัติการศึกษาด້วยตนเอง)
AX001	หลักการบัญชีเบื้องต้น Principles of Accounting (เทียบเท่า AC911 หลักการบัญชี1 AC931 บัญชีสำหรับนักเศรษฐศาสตร์ AC951 หลักการบัญชีเบื้องต้น หรือ SC282 หลักการบัญชีเพื่อธุรกิจอาหาร (คณะวิทยาศาสตร์))	3(2-2-5)	-
AX002	การบัญชีขั้นกลาง 1 Intermediate Accounting I	3(2-2-5)	AX001 หรือ AC911 หรือ AC931 หรือ AC951 หรือ SC282
AX003	การบัญชีขั้นกลาง 2 Intermediate Accounting II	3(2-2-5)	สอบผ่าน AX001 หรือ AC911 หรือ AC931 หรือ AC951

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต	เงื่อนไขก่อนเรียน (บรรยายปฏิบัติการศึกษาด້วยตนเอง หรือ SC282
AX004	การบัญชีต้นทุน Cost Accounting	3(2-2-5)	AX002

#### - วิชาโทเลือก

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต	เงื่อนไขก่อนเรียน (บรรยายปฏิบัติการศึกษาด້วยตนเอง
AX005	การบัญชีบริหาร Managerial Accounting	3(2-2-5)	<input type="checkbox"/> AX004
AX006	การภาษีอากร 1 Taxation 1	3(3-0-6)	-
AX007	หลักเบื้องต้นระบบสารสนเทศ ทางการบัญชี Principles of Accounting Information Systems	3(3-0-6)	-
AX008	การบัญชีภาษีอากร Tax Accounting	3(3-0-6)	AX002 และ AX006
AX009	การบัญชีสิ่งแวดล้อม Environmental Accounting	3(3-0-6)	AX005

#### สาขาวิชาเศรษฐศาสตร์

โดยนักศึกษาเลือกเรียน 5 รายวิชา 15 หน่วยกิต ภายใต้เงื่อนไขดังนี้

(1) นักศึกษาคณะอื่นที่เคยเรียนวิชา เศรษฐศาสตร์เบื้องต้น หรือ หลักเศรษฐศาสตร์ 1 คู่กับ หลักเศรษฐศาสตร์ 2 หรือวิชาที่เทียบเท่า ให้เลือกเรียน 5 วิชา จาก 7 วิชา คือ EX001 ถึง EX007

(2) นักศึกษาคณะอื่นที่ไม่เคยเรียนวิชา เศรษฐศาสตร์เบื้องต้น หรือ หลักเศรษฐศาสตร์ 1 คู่กับ หลักเศรษฐศาสตร์ 2 หรือวิชาที่เทียบเท่า บังคับให้เรียนวิชา EX008 เศรษฐศาสตร์เบื้องต้น 1 วิชา และเลือกวิชาอื่นอีก 4 วิชา จาก 7 วิชา ที่เหลือ

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต	เงื่อนไขก่อนเรียน
(บรรยายปฏิบัติศึกษาด้วยตนเอง)			
EX001	เศรษฐศาสตร์ในชีวิตประจำวัน Economics in Daily Life	3(3-0-6)	-
EX002	ความรู้เกี่ยวกับเศรษฐกิจไทย Thai Economy Studies	3(3-0-6)	-
EX003	ความรู้เกี่ยวกับเศรษฐกิจระหว่างประเทศ International Economy Studies	3(3-0-6)	-
EX004	ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงและการประยุกต์ Philosophy of Sufficiency Economy and Applications	3(3-0-6)	-
EX005	เศรษฐศาสตร์สิ่งแวดล้อมเบื้องต้น Introduction to Environmental Economics	3(3-0-6)	-
EX006	เศรษฐศาสตร์การเงินเบื้องต้น Introduction to Monetary Economics	3(3-0-6)	-
EX007	ธุรกิจและนโยบายสาธารณะ Business and Public Policy	3(3-0-6)	-
EX008	เศรษฐศาสตร์เบื้องต้น Introduction to Economics	3(3-0-6)	-

#### สาขาวิชาภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารธุรกิจ

กลุ่มวิชาโทของสาขาที่เปิดให้นักศึกษาสาขาอื่น หรือคณะอื่นมา เลือกเรียนได้ จำนวน 15 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต	เงื่อนไขก่อนเรียน
(บรรยายปฏิบัติศึกษาด้วยตนเอง)			
HX001	การสื่อสารธุรกิจ 1 Business Communication 1	3(2-2-5)	-
HX002	การสนทนาภาษาอังกฤษธุรกิจ Business English Conversation	3(1-4-4)	-
HX003	เทคนิคการอภิปราย	3(2-2-5)	สอบผ่าน HX002

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต	เงื่อนไขก่อนเรียน (บรรยายปฏิบัติศึกษาด้วยตนเอง)
	Discussion Techniques		
HX004	การสื่อสารธุรกิจ 2 Business Communication 2	3(2-2-5)	สอบผ่าน HX001
HX005	การเขียนทางธุรกิจ Writing for Business	3(2-2-5)	สอบผ่าน HX004

### สาขาวิชาภาษาอังกฤษและการแปล

กลุ่มวิชาโทของสาขาที่เปิดให้นักศึกษาสาขาอื่น หรือคณะอื่นมาเลือกเรียนได้ จำนวน 15 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต	เงื่อนไขก่อนเรียน (บรรยายปฏิบัติศึกษาด้วยตนเอง)
HX101	การเขียนภาษาอังกฤษ English Writing	3(1-4-4)	-
HX102	การแปลอังกฤษ-ไทยเบื้องต้น Introduction to English-Thai Translation	3(1-4-4)	-
HX103	การแปลไทย-อังกฤษเบื้องต้น Introduction to Thai-English Translation	3(1-4-4)	-
HX104	การแปลข่าวและสารคดี 1 News and Documentary Translation 1	3(1-4-4)	-
HX105	การแปลเพื่อธุรกิจและการประชาสัมพันธ์ 1 Business and Public Relations Translation 1	3(1-4-4)	-

### สาขาวิชาภาษาญี่ปุ่น

กลุ่มวิชาโทของสาขาที่เปิดให้นักศึกษาสาขาอื่นหรือคณะอื่นมาเลือกเรียนได้ จำนวน 15 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต	เงื่อนไขก่อนเรียน
		(บรรยายปฏิบัติศึกษาด้วยตนเอง)	
HX201	ภาษาญี่ปุ่น 1 Japanese 1	3(2-2-5)	-
HX202	ภาษาญี่ปุ่น 2 Japanese 2	3(2-2-5)	สอบผ่าน HX201
HX203	ภาษาญี่ปุ่น 3 Japanese 3	3(2-2-5)	สอบผ่าน HX202
HX204	ภาษาญี่ปุ่น 4 Japanese 4	3(2-2-5)	สอบผ่าน HX203
HX205	การสนทนาภาษาญี่ปุ่น 1 Japanese Conversation 1	3(1-4-4)	สอบผ่าน HX202

#### สาขาวิชาภาษาจีน

กลุ่มวิชาโทของสาขาที่เปิดให้นักศึกษาสาขาอื่นหรือคณะอื่นมาเลือกเรียนได้ จำนวน 15 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต	เงื่อนไขก่อนเรียน
		(บรรยายปฏิบัติศึกษาด้วยตนเอง)	
HX301	ภาษาจีนพื้นฐาน 1 Fundamental Chinese 1	3(5-2-2)	-
HX302 □	ภาษาจีนพื้นฐาน 2 Fundamental Chinese 2	3(5-2-2)	สอบผ่าน HX301
HX303	ภาษาจีนระดับกลาง 1 Intermediate Chinese 1	3(5-2-2)	สอบผ่าน HX302
HX304	ภาษาจีนระดับกลาง 2 Intermediate Chinese 2	3(5-2-2)	สอบผ่าน HX303
HX305	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร Chinese for Communication	3(5-2-2)	สอบผ่าน HX304

#### สาขาวิชาภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร

กลุ่มวิชาโทของสาขาที่เปิดให้นักศึกษาสาขาอื่น หรือคณะอื่นมาเลือกเรียนได้ จำนวน 15 หน่วยกิตโดยเลือกเรียน 5 รายวิชาจาก 8 รายวิชาต่อไปนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต	เงื่อนไขก่อนเรียน
(บรรยายปฏิบัติศึกษาด້วยตนเอง)			
HX401	การเขียนทางธุรกิจ Writing for Business	3(2-2-5)	-
HX402	การอ่านทางธุรกิจ Reading for Business	3(2-2-5)	-
HX403	เทคนิคการนำเสนอทางธุรกิจ Business Presentation Techniques	3(2-2-5)	-
HX404	การเขียนวรรณกรรมสำหรับเด็กและวัยรุ่น Writing Literary for Children and Adolescents	3(2-2-5)	-
HX405	การปรับปรุงวรรณกรรม Adaptation of Literary Works	3(2-2-5)	-
HX406	การใช้ภาษาในสื่อมวลชน Language Usage in Mass Media	3(3-0-6)	-
HX407	ภาษาโฆษณาในสังคมไทย Advertising Language Used in Thai Society	3(3-0-6)	-
HX408	ศิลปะการสัมภาษณ์ Art of Interviewing	3(2-2-5)	-

#### สาขาวิชาสารสนเทศศึกษา

กลุ่มวิชาโทของสาขาที่เปิดให้นักศึกษาสาขาอื่นหรือคณะอื่นมาเลือกเรียนได้ จำนวน 15 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต	เงื่อนไขก่อนเรียน
(บรรยายปฏิบัติศึกษาด້วยตนเอง)			
HX501	ธุรกิจสารสนเทศ Information Business	3(6-0-3)	-
HX502	การจัดการสารสนเทศธุรกิจ Management of Business Information	3(6-0-3)	-
HX503	การตลาดเพื่องานสารสนเทศ Marketing for Information Works	3(3-0-6)	-

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต	เงื่อนไขก่อนเรียน
		(บรรยายปฏิบัติ-ศึกษาด້วยตนเอง)	
HX504	การจัดการสารสนเทศสำนักงาน Office Information Management	3(3-0-6)	-
HX505	การจัดการเว็บไซต์เพื่อธุรกิจสารสนเทศ Web Site Management for Information Business	3(2-2-5)	-

#### สาขาวิชานิเทศศาสตร์

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต	เงื่อนไขก่อนเรียน
		(บรรยายปฏิบัติ-ศึกษาด້วยตนเอง)	
CX001	นิเทศศาสตร์เบื้องต้น Introduction to Communication Arts	3(6-0-3)	-
CX002	การสื่อสารเพื่อการพัฒนา Communication for Development	3(6-0-3)	-
CX003	การโฆษณากับสังคม Advertising and Society	3(6-0-3)	-
CX004	สื่อสิ่งพิมพ์กับสังคม Printed Media and Society	3(3-0-6)	-
CX005	วิทยุกระจายเสียงและวิทยุโทรทัศน์ ร่วมสมัย Contemporary Broadcasting	3(3-0-6)	-

#### สาขาวิชาวิศวกรรมศาสตร์

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต	เงื่อนไขก่อนเรียน
		(บรรยายปฏิบัติ-ศึกษาด້วยตนเอง)	
NX001	เทคโนโลยีระบบสื่อสาร Technology of Communication System	3(3-0-6)	-
NX002	นวัตกรรมคอมพิวเตอร์ และเทคโนโลยี ในอนาคต Computer Innovation and Future	3(3-0-6)	-



รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต	เงื่อนไขก่อนเรียน
	Technology		
NX003	การจัดการไฟฟ้าและพลังงาน	3(3-0-6)	-
	Electrical and Energy Management		
NX004	การเพิ่มประสิทธิภาพในระบบการปฏิบัติงาน	3(3-0-6)	-
	Productivity Improvement in Operating System		
NX005 □	โลจิสติกส์เพื่อการแข่งขันในโลกธุรกิจ	3(3-0-6)	-
	Logistics for Competitiveness in Global Business		

#### สาขาวิชานิติศาสตร์

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต	เงื่อนไขก่อนเรียน
			(บรรยายปฏิบัติศึกษาด້วยตนเอง)
LX001	หลักกฎหมายทั่วไป	3(3-0-6)	-
	General Principles of Law		
LX002	กฎหมายสิ่งแวดล้อมเบื้องต้น	3(3-0-6)	LX001 หรือ LW931
	Introduction to Environment Law		
LX003	กฎหมายคุ้มครองผู้บริโภคและความรับผิดชอบในผลิตภัณฑ์เบื้องต้น	3(3-0-6)	LX001 หรือ LW931
	Introduction to Consumer Protection Law and Product Liability Law		
LX004	กฎหมายเกี่ยวกับอาชญากรรมทางธุรกิจเบื้องต้น	3(3-0-6)	LX001 หรือ LW931
	Introduction to Law of Business Crime		
LX005	กฎหมายเกี่ยวกับหลักทรัพย์และตลาดหลักทรัพย์เบื้องต้น	3(3-0-6)	LX001 หรือ LW931
	Introduction to Securities and Securities Exchange Law		

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต	เงื่อนไขก่อนเรียน
		(บรรยายปฏิบัติศึกษาด້วยตนเอง)	
LX006	กฎหมายเกี่ยวกับการลงทุนระหว่างประเทศเบื้องต้น Introduction to International Investment Law	3(3-0-6)	LX001 หรือ LW931

### 3) หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวน 6 หน่วยกิต

สามารถเลือกศึกษาอย่างน้อย 6 หน่วยกิต นักศึกษาสามารถเลือกลงทะเบียนรายวิชาใดๆ ที่เปิดสอนในคณะต่างๆ ของมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย หรือมหาวิทยาลัยในประเทศ หรือมหาวิทยาลัยในต่างประเทศที่มีสัญญากับมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย โดยได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาและสอดคล้องกับระบบวิชาต่อเนื่อง

### 3.1.3.3 แสดงแผนการศึกษา

หลักสูตร 4 ปี (แผน ก หลักสูตรปกติ) จำนวน 136 หน่วยกิต

ชั้นปีที่ 1

ภาคต้น			
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (บรรยายปฏิบัติศึกษา ด้วยตนเอง)	เงื่อนไขก่อนเรียน
ST181	เคมีและการวิเคราะห์อาหารเบื้องต้น Fundamentals of Chemistry and Food Analysis	3(2-3-4)	
ST182	คณิตศาสตร์สำหรับธุรกิจอาหาร Mathematics for Food Business	3(3-0-6)	
ST186	การจัดการและพฤติกรรมองค์การ Management and Organization Behavior	3(3-0-6)	
SG005	คณิตศาสตร์และสถิติสำหรับชีวิตประจำวัน Mathematics and Statistics for Daily Life	3(3-0-6)	
BG002	ธุรกิจสมัยใหม่ Modern Business	3(3-0-6)	
HG009	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 1 English for Communication 1	3(3-0-6)	
	<b>รวม</b>	<b>18</b>	

ชั้นปีที่ 1

ภาคปลาย			
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (บรรยายปฏิบัติศึกษา ด้วยตนเอง)	เงื่อนไขก่อนเรียน
ST183	สถิติเพื่อธุรกิจอาหาร Statistics for Food Business	3(3-0-6)	
ST185	ชีวเคมีอาหารเบื้องต้น Fundamentals of Food Biochemistry	3(2-3-4)	ST181
ST187	วิทยาศาสตร์การอาหารเบื้องต้น Introduction to Food Science	3(3-0-6)	
SD104	การตลาดธุรกิจผลิตภัณฑ์อาหาร Food Product Business Marketing	3(3-0-6)	
HG010	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 2 English for Communication 2	3(3-0-6)	ศึกษาก่อน HG009 หรือ คะแนน TOEIC 250 หรือเทียบเท่า
HG008	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร Thai Language for Communication	3(3-0-6)	
	<b>รวม</b>	<b>18</b>	

ชั้นปีที่ 2

ภาคต้น			
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (บรรยายปฏิบัติศึกษาด้วย ตนเอง)	เงื่อนไขก่อนเรียน
SC283	จุลชีววิทยาทางอาหารเบื้องต้น Fundamentals of Food Microbiology	3(2-3-4)	
SD206	โภชนาการเพื่อสุขภาพ Nutrition for Health	3(3-0-6)	ST185
SD207	การแปรรูปอาหารเบื้องต้น Introduction to Food Processing	3(2-3-4)	
SD208	อาหารและเทคโนโลยีชีวภาพ Food and Biotechnology	3(3-0-6)	
SD212	เศรษฐศาสตร์ธุรกิจอาหาร Food Business Economics	3(3-0-6)	
HG011	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 3 English for Communication 3	3(3-0-6)	ศึกษาก่อน HG010 หรือ คะแนน TOEIC 350 หรือเทียบเท่า
	รวม	18	

ชั้นปีที่ 2

ภาคปลาย			
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (บรรยายปฏิบัติศึกษาด้วย ตนเอง)	เงื่อนไขก่อนเรียน
SC282	หลักการบัญชีเพื่อธุรกิจอาหาร Accounting for Food Business	3(2-2-5)	
SD209	ความปลอดภัยทางอาหารและมาตรฐานด้านสุขาภิบาล Food Safety and Sanitation Standards	3(2-3-4)	
SD211	การบริหารการดำเนินงานในธุรกิจอาหาร Operations Management in Food Business	3(3-0-6)	
HG012	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 4 English for Communication 4	3(3-0-6)	ศึกษาก่อน HG011 หรือ คะแนน TOEIC 450 หรือเทียบเท่า
SG004	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีสมัยใหม่ Modern Science and Technology	3(3-0-6)	
	วิชาโท 1วิชา	3	
	รวม	18	

ชั้นปีที่ 3

ภาคต้น			
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ- ศึกษด้วยตนเอง)	เงื่อนไขก่อนเรียน
SD315	การประกันคุณภาพอาหาร Food Quality Assurance	3(2-3-4)	
SD317	การจัดการการเงินสำหรับธุรกิจอาหาร Financial Management for Food Business	3(3-0-6)	
SD318	การจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทานอาหาร Logistics and Food Supply Chain Management	3(3-0-6)	
SD329	การประกอบธุรกิจอาหารเชิงสร้างสรรค์ Creative Food Entrepreneurship	3(3-0-6)	
HG032	ทักษะการดำรงชีวิตในสังคมโลก Global Life Skills	3(3-0-6)	-
	วิชาโท 1วิชา	3	
	รวม	18	

ชั้นปีที่ 3

ภาคปลาย			
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ- ศึกษด้วยตนเอง)	เงื่อนไขก่อนเรียน
SD316	นโยบาย กฎหมาย และข้อกำหนดเกี่ยวกับอาหาร Food Policy, Regulations, and Law	3(3-0-6)	
HG022	การบริหารตนเอง Self-Management	3(3-0-6)	-
	วิชาเอกเลือก 2วิชา	6	
	วิชาโท 2วิชา	6	
	รวม	18	

ชั้นปีที่ 3

ภาคฤดูร้อน	
ฝึกงาน	จำนวน 180 ชั่วโมง

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)	
	วิชาเอกเลือก 2 วิชา	6	
	วิชาโท 1วิชา	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)	
	วิชาเลือกเสรี 2 วิชา	6	
	วิชาเอกเลือก 1 วิชา	3	
	รวม	12	

หลักสูตร 4 ปี แผน ข หลักสูตรที่มีวิชาสหกิจศึกษา (จำนวน 136 หน่วยกิต)

ชั้นปีที่ 1

ภาคต้น			
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ- ศึกษด้วยตนเอง)	เงื่อนไขก่อนเรียน
ST181	เคมีและการวิเคราะห์อาหารเบื้องต้น Fundamentals of Chemistry and Food Analysis	3(2-3-4)	
ST182	คณิตศาสตร์สำหรับธุรกิจอาหาร Mathematics for Food Business	3(3-0-6)	
ST186	การจัดการและพฤติกรรมองค์กร Management and Organization Behavior	3(3-0-6)	
SG005	คณิตศาสตร์และสถิติสำหรับชีวิตประจำวัน Mathematics and Statistics for Daily Life	3(3-0-6)	
BG002	ธุรกิจสมัยใหม่ Modern Business	3(3-0-6)	
HG009	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 1 English for Communication 1	3(3-0-6)	
	<b>รวม</b>	<b>18</b>	

ชั้นปีที่ 1

ภาคปลาย			
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ- ศึกษด้วยตนเอง)	เงื่อนไขก่อนเรียน
ST183	สถิติเพื่อธุรกิจอาหาร Statistics for Food Business	3(3-0-6)	
ST187	วิทยาศาสตร์การอาหารเบื้องต้น Introduction to Food Science	3(3-0-6)	
ST185	ชีวเคมีอาหารเบื้องต้น Fundamentals of Food Biochemistry	3(2-3-4)	ST181
SD104	การตลาดธุรกิจผลิตภัณฑ์อาหาร Food Product Business Marketing	3(3-0-6)	
HG010	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 2 English for Communication 2	3(3-0-6)	ศึกษาก่อน HG009 หรือ คะแนน TOEIC 250 หรือเทียบเท่า
HG008	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร Thai Language for Communication	3(3-0-6)	
	<b>รวม</b>	<b>18</b>	

ชั้นปีที่ 2

ภาคต้น			
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ- ศึกษาด้วยตนเอง)	เงื่อนไขก่อนเรียน
SC283	จุลชีววิทยาทางอาหารเบื้องต้น Fundamentals of Food Microbiology	3(2-3-4)	
SD206	โภชนาการเพื่อสุขภาพ Nutrition for Health	3(3-0-6)	ST185
SD207	การแปรรูปอาหารเบื้องต้น Introduction to Food Processing	3(2-3-4)	
SD208	อาหารและเทคโนโลยีชีวภาพ Food and Biotechnology	3(3-0-6)	
SD212	เศรษฐศาสตร์ธุรกิจอาหาร Food Business Economics	3(3-0-6)	
HG011	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 3 English for Communication 3	3(3-0-6)	ศึกษาก่อน HG010 หรือ คะแนน TOEIC 350 หรือเทียบเท่า
	รวม	18	

ชั้นปีที่ 2

ภาคปลาย			
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ- ศึกษาด้วยตนเอง)	เงื่อนไขก่อนเรียน
SC282	หลักการบัญชีเพื่อธุรกิจอาหาร Accounting for Food Business	3(2-2-5)	
SD209	ความปลอดภัยทางอาหารและมาตรฐานด้านสุขาภิบาล Food Safety and Sanitation Standards	3(2-3-4)	
SD211	การบริหารการดำเนินงานในธุรกิจอาหาร Operations Management in Food Business	3(3-0-6)	
HG012	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 4 English for Communication 4	3(3-0-6)	ศึกษาก่อน HG011 หรือ คะแนน TOEIC 450 หรือ เทียบเท่า
SG004	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีสมัยใหม่ Modern Science and Technology	3(3-0-6)	
	วิชาโท 1วิชา	3	
	รวม	18	



ชั้นปีที่ 3

ภาคต้น			
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ- ศึกษด้วยตนเอง)	เงื่อนไขก่อนเรียน
SD315	การประกันคุณภาพอาหาร Food Quality Assurance	3(2-3-4)	
SD317	การจัดการการเงินสำหรับธุรกิจอาหาร Financial Management for Food Business	3(3-0-6)	
SD318	การจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทานอาหาร Logistics and Food Supply Chain Management	3(3-0-6)	
SD329	การประกอบธุรกิจอาหารเชิงสร้างสรรค์ Creative Food Entrepreneurship	3(3-0-6)	
HG032	ทักษะการดำรงชีวิตในสังคมโลก Global Life Skills	3(3-0-6)	-
	วิชาโท 1วิชา	3	
	รวม	18	

ชั้นปีที่ 3

ภาคปลาย			
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ- ศึกษด้วยตนเอง)	เงื่อนไขก่อนเรียน
SD316	นโยบาย กฎหมาย และข้อกำหนดเกี่ยวกับอาหาร Food Policy, Regulations, and Law	3(3-0-6)	
HG022	การบริหารตนเอง Self-Management	3(3-0-6)	-
	วิชาเอกเลือก 2วิชา	6	
	วิชาโท 2วิชา	6	
	รวม	18	

ชั้นปีที่ 4

ภาคต้น			
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ- ศึกษาด้วยตนเอง)	เงื่อนไขก่อนเรียน
SD800	สหกิจศึกษา	6(0-12-6)	
SD428	โครงการพิเศษทางธุรกิจอาหาร Special Project in Food Business	3(0-6-3)	
	<b>รวม</b>	9	

ชั้นปีที่ 4

ภาคปลาย			
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ- ศึกษาด้วยตนเอง)	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)	
	วิชาเอกเลือก 1 วิชา	3	
	วิชาโท 1 วิชา	3	
	วิชาเลือกเสรี 2 วิชา	6	
	<b>รวม</b>	19	

### 3.1.5 คำอธิบายรายวิชา

ดูที่ภาคผนวก ง.

**ภาคผนวก ง**  
**คำอธิบายรายวิชา**

**1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวน 30 หน่วยกิต**

**ดูที่ภาคผนวก ข**

**2. หมวดวิชาเฉพาะ จำนวน 100 หน่วยกิต**

**2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานเฉพาะด้าน จำนวน 21 หน่วยกิต**

**(1) รายวิชาพื้นฐานเฉพาะด้าน ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร จำนวน 15 หน่วยกิต**

**ST181 เคมีและการวิเคราะห์อาหารเบื้องต้น 3(2-3-4)**

(Fundamentals of Chemistry and Food Analysis)

    การเตรียมสารละลาย สารละลายกรด-เบส ประเภทของสารอินทรีย์ หลักการวิเคราะห์ทางเคมี เทคนิคการแยก เทคนิคทางสเปกโตรสโคปี องค์ประกอบทางเคมีในอาหารและการวิเคราะห์ โดยมีปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา

**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

**ST183 สถิติเพื่อธุรกิจอาหาร 3(3-0-6)**

(Statistics for Food Business)

    หลักการพื้นฐานทางสถิติ วิธีการทางสถิติในการวิจัยและปฏิบัติงาน เพื่อใช้ประยุกต์ในการวิเคราะห์ปัญหาทางธุรกิจและการตัดสินใจภายใต้ภาวะความเปลี่ยนแปลง วิธีการนำข้อมูลในอดีตมาใช้ในการพยากรณ์ วิธีการทดสอบสถิติที่ไม่ใช้พารามิเตอร์ การวิเคราะห์ความแปรปรวน วิธีการพยากรณ์ การวิเคราะห์การถดถอยและสหสัมพันธ์ ทฤษฎีการตัดสินใจและการควบคุมคุณภาพ โดยเน้นการใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในการเรียนการสอนเพื่อประยุกต์กับข้อมูลทางธุรกิจอาหารที่เกิดขึ้นจริง

### SC283 จุลชีววิทยาทางอาหารเบื้องต้น

3(2-3-4)

(Fundamentals of Food Microbiology)

ประวัติและการพัฒนาการทางจุลชีววิทยา ชนิดของจุลินทรีย์ที่มีความสำคัญทางอาหาร ปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ในอาหาร การปนเปื้อนและการเน่าเสียของอาหารชนิดต่างๆ จุลินทรีย์กับการถนอมอาหาร โรคอาหารเป็นพิษที่เกิดจากแบคทีเรีย อาหารหมักดอง การตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยา 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

### (2) รายวิชาพื้นฐานเฉพาะด้าน ด้านบริหารธุรกิจ จำนวน 6 หน่วยกิต

### ST186 การจัดการและพฤติกรรมองค์การ

3(3-0-6)

(Management and Organization Behavior)

แนวคิดและทฤษฎีทางการจัดการ โครงสร้างและการออกแบบองค์การ การวางแผนและการจัดการองค์การ วัฒนธรรมองค์การ การวิเคราะห์พฤติกรรมและความสัมพันธ์ระดับบุคคล ระดับกลุ่ม และระดับองค์การ ความเป็นผู้นำ การควบคุมการปฏิบัติงาน การบริหารงาน และห่วงโซ่แห่งคุณค่า การสื่อสารในองค์การ การจัดการความขัดแย้ง การปรับเปลี่ยนและพัฒนาองค์การ และกระบวนการจัดการทรัพยากรมนุษย์ให้เกิดประโยชน์ต่อองค์การ

### SC282 หลักการบัญชีเพื่อธุรกิจอาหาร

3(2-2-5)

(Accounting for Food Business)

(เทียบเท่า AX001 หลักการบัญชีเบื้องต้น)

หลักการและวิธีการทางบัญชี การจัดทำงบการเงินเพื่อการวัดผลการดำเนินงาน และแสดงฐานะทางการเงินของธุรกิจอาหารประเภทต่างๆ ตั้งแต่ ธุรกิจให้บริการ ธุรกิจซื้อมาขายไป และธุรกิจ

อุตสาหกรรมอาหาร ภาษีมูลค่าเพิ่ม การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปทางการบัญชี การวิเคราะห์งบการเงินของธุรกิจอาหารเบื้องต้น

## 2.2 กลุ่มวิชา เอก-บังคับ จำนวน 49 หน่วยกิต

### (1) รายวิชา เอก – บังคับ ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร จำนวน 31 หน่วยกิต

#### ST187 วิทยาศาสตร์การอาหารเบื้องต้น 3(3-0-6) (Introduction to Food Science)

ความสำคัญของวิทยาศาสตร์การอาหาร ส่วนประกอบของอาหาร การเสื่อมเสียของอาหาร วัตถุดิบที่ใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร การเก็บรักษาและการจัดการวัตถุดิบหลังการเก็บเกี่ยว ความสำคัญของการแปรรูปผลิตภัณฑ์เกษตร และการ วางแผนการแปรรูปผลิตภัณฑ์เกษตร การแปรรูปวัตถุดิบเบื้องต้น การประกอบอาชีพและจรรยาบรรณของนักวิทยาศาสตร์การอาหาร

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

##### ศึกษาก่อน : ST185 ชีวเคมีอาหารเบื้องต้น

บทบาทและหน้าที่ของสารชีวโมเลกุล ความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับร่างกาย ความต้องการสารอาหารในแต่ละวัน คุณค่าทางโภชนาการของอาหารกับสุขภาพ ฉลาดโภชนาการ การกล่าวอ้างทางโภชนาการ ปัญหาทางโภชนาการในปัจจุบัน และ แนวทางการป้องกันการเกิดโรคที่สัมพันธ์กับอาหาร

#### SD207 การแปรรูปอาหารเบื้องต้น 3(2-3-4) (Introduction to Food Processing)

การแปรรูปอาหารและความรู้พื้นฐานที่เกี่ยวข้อง วัตถุดิบและการเตรียม การแปรรูปอาหารด้วยความร้อน การแปรรูปอาหารด้วยความร้อนสูง การเก็บรักษาอาหารด้วยอุณหภูมิต่ำ และการแปรรูปอาหารด้วยกระบวนการอื่น โดยมีกรณีศึกษาและปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา

#### SD208 อาหารและเทคโนโลยีชีวภาพ 3(3-0-6) (Food and Biotechnology)

หลักการและความสำคัญของเทคโนโลยีชีวภาพทางอาหารสมัยใหม่ ความหลากหลายของอาหารชนิดใหม่ นวัตกรรม ในการเพิ่มผลผลิตและสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตรด้วยเทคโนโลยีชีวภาพ เทคโนโลยีเอนไซม์ เทคโนโลยีพันธุวิศวกรรม นาโนเทคโนโลยี ความปลอดภัยทางชีวภาพของผลิตภัณฑ์ทางเทคโนโลยีชีวภาพ แนวโน้มการนำเทคโนโลยีชีวภาพมาใช้ในธุรกิจอาหาร

## SD209ความปลอดภัยทางอาหารและมาตรฐานด้านสุขาภิบาล

3(2-3-4)

### (Food Safety and Sanitation Standards)

อันตรายจากสิ่งปนเปื้อนและการวิเคราะห์ความเสี่ยงที่พบในอาหาร แนวปฏิบัติสำหรับโรงงานอุตสาหกรรมอาหารในการจัดการด้านความปลอดภัยของอาหาร แนวทางการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์การปฏิบัติทางการผลิตที่ดี (GMP) หลักการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม (HACCP) มาตรฐานแบบสมัครใจที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร ISO22000 การกำหนดมาตรการจัดการความเสี่ยง โดยมีกรณีศึกษาและปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา

## SD315การประกันคุณภาพอาหาร

3(2-3-4)

### (Food Quality Assurance)

หลักการและความสำคัญของการประกันคุณภาพอาหาร สมบัติของอาหารที่สัมพันธ์กับคุณภาพ การวัดค่าและการควบคุมคุณภาพอาหารทางกายภาพ เคมี จุลินทรีย์ และประสาทสัมผัสในกระบวนการแปรรูปอาหาร การใช้สถิติในการควบคุมคุณภาพ แผนภูมิควบคุมคุณภาพกับการควบคุมกระบวนการผลิต การจักระบบประกันคุณภาพอาหาร โดยมีกรณีศึกษาและปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา

## SD316นโยบาย กฎหมาย และข้อกำหนดเกี่ยวกับอาหาร

3(3-0-6)

### (Food Policy, Regulations, and Law)

กฎหมายและข้อกำหนดที่สำคัญที่เกี่ยวข้องกับอาหารและการดำเนินธุรกิจ นโยบายทางการค้าระหว่างประเทศ การนำเข้าและส่งออกสินค้าอาหาร มาตรการและข้อกำหนดเกี่ยวกับสิ่งแวดล้อมและความปลอดภัยของอาหาร การระบุข้อมูลบนฉลากอาหาร การขอจดทะเบียนธุรกิจอาหาร กฎหมายทรัพย์สินทางปัญญา กฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับกฎหมายอาหาร

## SD425เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหารและการออกแบบ

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 สร้างแนวความคิด ผลิตภัณฑ์ใหม่ 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

**(2) รายวิชา เอก – บัณฑิต ด้านบริหารธุรกิจ จำนวน 18 หน่วยกิต****SD104 การตลาดธุรกิจผลิตภัณฑ์อาหาร**

3(3-0-6)

(Food Product Business Marketing)

(เทียบเท่า BX002 การตลาดและการจัดการทางการตลาด)

แนวความคิด หน้าที่ และความสำคัญของการตลาดที่มีผลต่อความสามารถในการดำเนินงานของธุรกิจ วัฏจักรผลิตภัณฑ์ หลักและการวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภคในการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์และบริการ การเลือกตลาดเป้าหมาย การวางตำแหน่งผลิตภัณฑ์ รวมทั้งความสำคัญของการวิจัยการตลาด และการนำมาใช้ในการบริหารการตลาด กระบวนการวิจัยตลาด การจัดองค์ประกอบการตลาดที่เหมาะสมกับธุรกิจ และการพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ในอาหาร

### SD212 เศรษฐศาสตร์ธุรกิจอาหาร

3(3-0-6)

(Food Business Economics)

ทฤษฎีการผลิตและต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาและต้นทุน การผลิต การประมาณ การลงทุนด้านต่างๆ เช่น การประมาณการลงทุนในการจัดหาหรือเปลี่ยนเครื่องจักรหรือกระบวนการการผลิตผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ การคำนวณค่าเสื่อมราคาและภาษี การวางแผนโครงการและขั้นตอนในการกำหนดโครงการ การประเมินค่าใช้จ่ายตลอดจนผลประโยชน์และความเป็นไปได้ของโครงการ เกณฑ์การตัดสินใจเพื่อจัดลำดับของโครงการ การวิเคราะห์ความแปรปรวนของโครงการเพื่อการลงทุน

### SD211 การบริหารการดำเนินงานในธุรกิจอาหาร

3(3-0-6)

(Operations Management in Food Business)

(เทียบเท่า BX005 การจัดการการดำเนินงาน)

ลักษณะและความสำคัญของการจัดการการดำเนินงาน การตัดสินใจด้านการผลิต การเลือกทำเลที่ตั้ง การวางผังโรงงาน การพยากรณ์ การสนองตอบความต้องการของลูกค้า การดำเนินงานต่างๆ ที่เกี่ยวกับการผลิตสินค้าให้มีประสิทธิภาพ การวางแผนและควบคุมการผลิต การจัดการความปลอดภัยในโรงงาน ระบบการจัดซื้อ ระบบการควบคุมสินค้าคงคลัง ระบบการบำรุงรักษา การวางแผนวัตถุดิบ ตัวแบบการขนส่ง และการใช้โปรแกรมสั่งซื้อเข้าช่วยในการจัดการด้านการผลิต

### 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 การบริหารการเงินในสถานะต่างๆ นโยบายอื่นๆ ทางการเงินอันมีผลต่อการตัดสินใจทางการเงินของธุรกิจอาหาร

### SD318 การจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทานอาหาร

3(3-0-6)

(Logistics and Food Supply Chain Management)

บทบาทและความสำคัญของโลจิสติกส์และโซ่อุปทานในธุรกิจและอุตสาหกรรมอาหาร ลักษณะและขั้นตอนการดำเนินงาน กระบวนการสั่งซื้อ การดำเนินงานด้านสินค้าคงคลัง การคลังสินค้า อุปกรณ์ขนถ่ายสินค้าและบรรจุภัณฑ์ การขนส่งและการกระจายสินค้า การจัดการองค์กรโลจิสติกส์



ตลอดจนวิธีควบคุมการปฏิบัติงานและวัดประสิทธิภาพระบบโลจิสติกส์ การใช้องค์ความรู้ในการเพิ่มมูลค่า ในห่วงโซ่คุณค่าอาหาร การตรวจสอบติดตาม การสับย่อนกลับ ระบบสารสนเทศในเครือข่ายโลจิสติกส์

### SD329 การประกอบธุรกิจอาหารเชิงสร้างสรรค์

3(3-0-6)

(Creative Food Entrepreneurship)

การจำแนกประเภทกลุ่มธุรกิจอาหารตามชนิดผลิตภัณฑ์ กระบวนการในการสร้างธุรกิจ ด้านอาหาร การวิเคราะห์โอกาสทางธุรกิจ การกำหนดแนวคิดธุรกิจ แนวคิดและกระบวนการในการสร้างนวัตกรรม การนำนวัตกรรมไปใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์ กระบวนการในการสร้างธุรกิจด้านอาหาร การวิเคราะห์โอกาสทางธุรกิจ การกำหนดแนวคิดธุรกิจ แนวคิดและกระบวนการในการสร้างนวัตกรรม การนำนวัตกรรมไปใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์ การเขียนและพัฒนาแผนธุรกิจด้านอาหาร

### 2.3 วิชา เอก-เลือก จำนวน 15 หน่วยกิต

#### (1) รายวิชา เอก – เลือก ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

แผน ก                   หลักสูตรปกติ จำนวน9 หน่วยกิต

แผน ข                   หลักสูตรที่มีวิชาสหกิจศึกษา จำนวน6 หน่วยกิต

### SD320 วัฒนธรรมและการตกแต่งอาหาร

3(3-0-6)

(Food Culture and Styling)

ความสำคัญของอาหารที่สัมพันธ์กับวัฒนธรรม ประเพณี สังคม ศาสนา และประวัตินิยม เป็นมา ลักษณะและความแตกต่างของอาหารแต่ละชนชาติ ผลของวัฒนธรรมและนิสัยการบริโภคต่อการผลิตอาหารและการให้บริการ การออกแบบตกแต่งและสร้างความโดดเด่นให้แก่อาหาร ลักษณะทางกายภาพกับการเพิ่มจุดขาย อาหารกับสื่อโฆษณา รวมทั้งการเลือกใช้ภาชนะเพื่อเสริมจุดเด่นของอาหาร

### SD321 ธุรกิจวัตถุเจือปนอาหาร

3(3-0-6)

(Food Additives Business)

ความสำคัญของธุรกิจวัตถุเจือปนอาหาร ประเภทของวัตถุเจือปนอาหาร ผลที่มีต่อคุณภาพและการเก็บรักษาอาหาร ความปลอดภัยของอาหารที่ใช้วัตถุเจือปนอาหาร การใช้สารจากธรรมชาติในอาหาร หลักเกณฑ์การเลือกใช้และปริมาณที่อนุญาตให้ใช้ได้ สถานการณ์และแนวโน้มการตลาด กระบวนการในการสร้างธุรกิจวัตถุเจือปนอาหาร การเขียนและพัฒนาแผนธุรกิจด้านวัตถุเจือปนอาหาร แนวทางและการบริหารจัดการธุรกิจวัตถุเจือปนอาหารในธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม โดยมีกรณีศึกษาที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา

**SD322 เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ**

3(3-0-6)

**(Health Food Products Technology and Business)**

ความสำคัญของอุตสาหกรรมเพื่อสุขภาพ กระบวนการผลิตอาหารพลังงานต่ำ อาหารเพื่อวัตถุประสงค์พิเศษ อาหารเสริม อาหารสำหรับผู้สูงอายุ อาหารเพื่อความงาม สมุนไพรในอุตสาหกรรมอาหาร การควบคุมคุณภาพและการตรวจสอบ การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา มาตรฐานกฎหมายและข้อบังคับในการผลิตอาหารเพื่อสุขภาพ สถานการณ์และแนวโน้มการตลาด กระบวนการสร้างธุรกิจผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ การเขียนและพัฒนาแผนธุรกิจด้านผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ แนวทางและการบริหารจัดการธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพในธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม โดยมีกรณีศึกษาที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา

**SD323 เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์ธัญพืช**

3(2-3-4)

**(Cereal Products Technology and Business)**

ความสำคัญของอุตสาหกรรมธัญพืช กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ธัญพืชประเภทต่างๆ การควบคุมคุณภาพและการตรวจสอบ การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา มาตรฐานของผลิตภัณฑ์ธัญพืช สถานการณ์และแนวโน้มการตลาด กระบวนการในการสร้างธุรกิจผลิตภัณฑ์ธัญพืช การเขียนและพัฒนาแผนธุรกิจด้านผลิตภัณฑ์ธัญพืช แนวทางและการบริหารจัดการธุรกิจผลิตภัณฑ์ธัญพืชในธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม โดยมีกรณีศึกษาและปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา

**SD324 เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์เบเกอรี่**

3(2-3-4)

**(Bakery Products Technology and Business)**

ความสำคัญของอุตสาหกรรมเบเกอรี่ กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ประเภทต่างๆ การควบคุมคุณภาพและการตรวจสอบ การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา มาตรฐานของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ สถานการณ์และแนวโน้มการตลาด กระบวนการในการสร้างธุรกิจผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ การเขียนและพัฒนาแผนธุรกิจด้านผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ แนวทางและการบริหารจัดการธุรกิจผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ในธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม โดยมีกรณีศึกษาและปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา

**SD325 เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้**

3(2-3-4)

**(Fruit and Vegetable Products Technology and Business)**

ความสำคัญของอุตสาหกรรมผักและผลไม้ กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ประเภทต่างๆ การควบคุมคุณภาพและการตรวจสอบ การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา มาตรฐานของผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ สถานการณ์และแนวโน้มการตลาด กระบวนการในการสร้างธุรกิจผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ การเขียนและพัฒนาแผนธุรกิจด้านผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ แนวทางและการบริหารจัดการ

ธุรกิจผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ในธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม  
สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา

โดยมีกรณีศึกษาและปฏิบัติการที่

**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

**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

**SD434 เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม** 3(2-3-4)  
(Beverage Products Technology and Business)

ความสำคัญของอุตสาหกรรมเครื่องดื่ม กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มประเภทต่างๆ การควบคุมคุณภาพและการตรวจสอบ การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา มาตรฐานของผลิตภัณฑ์

เครื่องดื่ม สถานการณ์และแนวโน้มการตลาด กระบวนการในการสร้างธุรกิจผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม การเขียน และพัฒนาแผนธุรกิจด้านผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม แนวทางและการบริหารจัดการธุรกิจผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มใน ธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม โดยมีกรณีศึกษาและปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา

**SD437 นวัตกรรมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 3(2-3-4)**  
(Innovations in Food Product Development)

หลักการของนวัตกรรม แนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารให้สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงของธุรกิจอาหารและเพื่อเพิ่มความสามารถในการแข่งขัน ขั้นตอนต่างๆ ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่และการประเมินผลความสำเร็จทางการตลาดของผลิตภัณฑ์ โดยมีกรณีศึกษาและปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา

**SD439 การจัดการของเสีย ของเสียอันตราย และสิ่งแวดล้อม 3(3-0-6)**  
(Waste, Hazardous Waste and Environmental Management)

ปริมาณและองค์ประกอบของของเสียและของเสียอันตราย ผลกระทบต่อสุขภาพและสิ่งแวดล้อม การบริหารจัดการของเสียและของเสียอันตราย แนวทางเลือกในการกำจัด ปัญหาน้ำเสียและแนวทางในการบำบัดน้ำเสีย การนำส่วนที่มีประโยชน์และพลังงานกลับมาใช้ใหม่ ความสำคัญและองค์ประกอบของระบบจัดการสิ่งแวดล้อม มาตรฐานการจัดการสิ่งแวดล้อมในระบบต่างๆ ที่ใช้ในปัจจุบัน กรณีศึกษาที่ใช้ มาตรฐานการจัดการสิ่งแวดล้อม

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

หัวข้อที่น่าสนใจและประเด็นปัญหาใหม่ทางด้าน เทคโนโลยีและธุรกิจอาหาร ตลอดจน นวัตกรรมใหม่ๆ ในสาขาที่เกี่ยวข้อง

**SD441 ทิศทางใหม่ในเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร 3(3-0-6)**  
(New Trends in Food Processing Technology)

เทคโนโลยีก้าวหน้าของกระบวนการแปรรูปและถนอมอาหาร การนำเทคโนโลยีใหม่มาใช้ เพื่อลดความเสี่ยง จากอันตรายและการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์ เทคโนโลยีสะอาด เทคโนโลยีใหม่ที่ใช้ กระบวนการแปรรูปที่น้อยที่สุด การนำนวัตกรรมทางเทคโนโลยีต่างๆ มาใช้ในการแปรรูปอาหารและการ นำมาใช้ร่วมกันเพื่อเสริมจุดด้อยจุดแข็งของแต่ละเทคโนโลยี ผู้เรียนมีส่วนร่วมในการเรียนโดยการค้นคว้า และนำเสนอเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้อง

**SD457 การทดสอบทางประสาทสัมผัสในธุรกิจผลิตภัณฑ์อาหาร 3(2-3-4)**

**(Sensory Analysis in Food Product Business)**

ความสำคัญและการใช้การประเมินค่าทางประสาทสัมผัสในธุรกิจผลิตภัณฑ์อาหาร ลักษณะการรับรู้ทางประสาทสัมผัส ปัจจัยทางสรีระและจิตวิทยาที่มีผลต่อการรับรู้ทางประสาทสัมผัส เงื่อนไขของการประเมินค่าทางประสาทสัมผัส วิธีการทดสอบประสาทสัมผัส การทดสอบความแตกต่าง การทดสอบเชิงพรรณนา การทดสอบความชอบและการยอมรับของผู้บริโภค ความสัมพันธ์ระหว่างค่าที่วัดด้วยเครื่องมือกับค่าทางประสาทสัมผัส

**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 ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มที่มีอัลกอฮอล์ ผลิตภัณฑ์อาหารไขมันพืช เอนไซม์ตรึงรูป กฎหมายและมาตรฐานของเอนไซม์สำหรับอุตสาหกรรมอาหาร

**SD460 ความคงตัวของอาหาร 3(2-3-4)**

**(Food Stability)**

ความหมายของอายุการเก็บรักษาอาหารของผลิตภัณฑ์อาหาร ปัจจัยที่มีผลต่ออายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์อาหาร ประเภทของการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์อาหาร การยืดอายุการเก็บรักษาอาหารของผลิตภัณฑ์อาหาร การทดลองเพื่อประเมินอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์อาหาร ความคงตัวของผลิตภัณฑ์อาหารประเภทต่าง ๆ โดยมีกรณีศึกษาและปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา

**(2) รายวิชา เอก – เลือก ด้านบริหารธุรกิจ**

แผน ก หลักสูตรปกติ จำนวน 6 หน่วยกิต

แผน ข หลักสูตรที่มีวิชาสหกิจศึกษา จำนวน 3 หน่วยกิต

**SD330 การดำเนินงานการจัดเลี้ยงและบริการอาหาร 3(3-0-6)**

**(Food Catering and Service Operations)**

หลักการจัดการและการวางแผนดำเนินงานบริการอาหาร รูปแบบการจัดระบบบริการอาหาร การควบคุมต้นทุน การเตรียม การขนส่ง การเก็บรักษา และการนำไปใช้อย่างเป็นระบบ การพัฒนารายการอาหารและการกำหนดราคา การจัดซื้อและบริหารการใช้งานอุปกรณ์เครื่องมือ หลักการควบคุมคุณภาพอาหารและเครื่องดื่ม ตลอดจนสุขอนามัยที่ควรทราบในการดำเนินงาน

### **SD327 การจัดการธุรกิจแฟรนไชส์**

3(3-0-6)

#### **(Franchise Management)**

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับธุรกิจแฟรนไชส์ ประเภทของธุรกิจแฟรนไชส์ ข้อดีและข้อเสียของการทำธุรกิจแฟรนไชส์ กฎเกณฑ์ เงื่อนไข การตลาดและการจัดการ การจัดหาเงินทุนสำหรับการทำธุรกิจ การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการทำธุรกิจ การติดต่อ และกระบวนการในการสร้างสรรคโอกาสทางธุรกิจ โดยผ่านระบบแฟรนไชส์

### **SD328 การบริหารตราสินค้าในธุรกิจอาหาร**

3(3-0-6)

#### **(Brand Management in Food Business)**

แนวคิดและหลักการพื้นฐานของการจัดการเพื่อการสร้างตราสินค้า กระบวนการและกลยุทธ์ในการสร้างตราสินค้า การกำหนดตำแหน่ง และการสร้างคุณค่าให้กับตราสินค้า การเลือกองค์ประกอบให้กับตราสินค้า การนำตราสินค้าเดิมไปใช้กับสินค้า /บริการใหม่ และ/หรือ การสร้างภาพลักษณ์ใหม่ภายใต้ตราสินค้าเดิม การใช้เครื่องมือในการวางแผนเพื่อวิเคราะห์และปรับภาพลักษณ์ของตราสินค้า และกรณีศึกษา

### **SD442 การบริหารกลยุทธ์ในธุรกิจอาหาร**

3(3-0-6)

#### **(Strategic Management in Food Business)**

การกำหนดนโยบาย กระบวนการบริหารเชิงกลยุทธ์ การวางแผนกลยุทธ์และกลวิธีในระดับต่างๆ ภายในองค์กร การกำหนดกลยุทธ์ให้เหมาะสมกับสภาพแวดล้อมและวัฒนธรรมขององค์กร การประยุกต์เกมการจัดการในธุรกิจอาหาร

### **SD443 การจัดการธุรกิจอาหารระหว่างประเทศ**

3(3-0-6)

#### **(International Food Business Management)**

แนวคิดและวิธีการจัดการธุรกิจระหว่างประเทศ การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมในการดำเนินธุรกิจระหว่างประเทศ การจัดการและการบริหารองค์กร การตลาด และระบบการเงิน สำหรับธุรกิจระหว่างประเทศ เทคนิคในการส่งเสริมการส่งออก การเลือกสินค้า ช่องทางการจัดจำหน่าย การตั้งราคา และการเพิ่มยอดขายในต่างประเทศ ระเบียบข้อบังคับ สนธิสัญญา เอกสาร และวิธีดำเนินการ

เกี่ยวกับการส่งออกระหว่างประเทศ กระบวนการ เจริญตกลงการค้าระหว่างประเทศ ปัญหาและ  
ข้อจำกัดในการทำธุรกิจทั้งในด้านนโยบายการค้า และนโยบายภาษี

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

แนวความคิดทั่วไปเกี่ยวกับการค้าปลีก โครงสร้างของกิจการค้าปลีก การจัดการผู้ส่งสินค้า  
การจัดซื้อสินค้าในกิจการค้าปลีก การตรวจสอบคุณภาพและการประเมินผลผู้ส่งสินค้า การบริหาร  
งบประมาณตัวสินค้าในกิจการค้าปลีก การโฆษณาและประชาสัมพันธ์ในกิจการค้าปลีก การบริการลูกค้า  
ในกิจการค้าปลีก การควบคุมกิจการค้าปลีก

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

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ พาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ในปัจจุบัน การนำ  
พาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์มาใช้ในธุรกิจอาหาร ตั้งแต่กระบวนการ และขั้นตอนการสร้างเว็บเพจ ระดับของ  
เว็บเพจ และ การพัฒนาเว็บเพจเพื่อธุรกิจ โดยรวมถึง การติดตั้งระบบ การจดทะเบียนการออกแบบเว็บ  
เพจ การประกาศขาย วิธีการส่งของ การลงทะเบียน การรับเงิน การบริการหลังการขาย การประเมิน  
ค่าใช้จ่าย และการติดตามประเมินผล และศึกษาเกี่ยวกับการใช้เว็บไซต์สำเร็จรูปสำหรับพาณิชย์  
อิเล็กทรอนิกส์

**SD452 การจัดการสิทธิบัตรสำหรับธุรกิจอาหาร** 3(3-0-6)  
(Patent Management for Food Business)

กฎหมายสิทธิบัตรและวงจรกิจของสิทธิบัตร กลยุทธ์การพัฒนาการประดิษฐ์ การเตรียมยกวาง  
เพื่อดำเนินการขอจดสิทธิบัตรและการรักษาสิทธิ การจัดการสิทธิบัตรในฐานะผู้ทรงสิทธิ และอนาคตของ  
สิทธิบัตรในครอบครอง การอนุญาตให้ใช้สิทธิของเทคโนโลยีและผลิตภัณฑ์รวมถึงประเภทของทรัพย์สิน  
ทางปัญญาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหาร

**SD454 กฎหมายธุรกิจอาหารสำหรับธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม** 3(3-0-6)  
(Food Business Law for SMEs)

กฎหมายธุรกิจที่จำเป็นและสำคัญต่อธุรกิจอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม กฎหมายที่  
เกี่ยวข้องกับนิติกรรม สัญญา ซื้อขาย ขายฝาก จำนำ จำนอง ตัวแทน นายหน้า ลิขสิทธิ์ สิทธิบัตร กฎหมาย  
แรงงานเบื้องต้น กฎหมายภาษีอากรพื้นฐานตามประมวลรัษฎากร โดยใช้กรณีศึกษา

**SD459 การวิจัยตลาดผลิตภัณฑ์อาหาร**

3(3-0-6)

(Food Product Marketing Research)

ความสำคัญและประโยชน์ของการวิจัยตลาด ปัญหาทางการตลาด การกำหนดปัญหา การเลือกแหล่งข้อมูล การเก็บข้อมูล การวางแผนการวิจัย การกำหนดกลวิธีที่จำเป็นต่อการวิจัย วิธีการวิจัยชนิดต่างๆ การวัดผลและการวิเคราะห์ข้อมูล วิธีการรายงานการวิจัย การใช้ผลการวิจัยในการตัดสินใจทางการตลาด

**(3) รายวิชา เอก – เลือก สหกิจศึกษา**

**เฉพาะ แผน ข หลักสูตรที่มีวิชาสหกิจศึกษา จำนวน 6 หน่วยกิต**

**SD800 สหกิจศึกษา**

6(0-12-6)

(Co-operative Education)

การปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการอย่างมีระบบ ตามสาขาวิชาที่ศึกษาเป็นเวลา 1 ภาคการศึกษา ในฐานะพนักงานชั่วคราว นักศึกษาจะต้องเข้ารับการเตรียมความพร้อมทั้งทางด้านวิชาการ และการปฏิบัติตนในสังคมการทำงาน รวมทั้งดำเนินการตามขั้นตอนของสหกิจศึกษาที่มหาวิทยาลัย กำหนด การปฏิบัติงานและการประเมินผลอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษาของสาขาวิชา และพนักงานที่สถานประกอบการมอบหมาย

**2.4กลุ่มวิชาโท จำนวน 15 หน่วยกิต**

นักศึกษาต้องเลือกเรียนรายวิชาโทในสาขาใดสาขาหนึ่ง ที่คณะวิชาอื่นๆ ในมหาวิทยาลัย เปิดให้เรียนเป็นวิชาโท ไม่ต่ำกว่า 15 หน่วยกิต

**สาขาวิชาบริหารธุรกิจ**

**BX001 หลักการจัดการ**

3(3-0-6)

(Principles of Management)

เทียบเท่า BA921 องค์การและการจัดการ(คณะบัญชี)

ลักษณะขององค์การและการบริหาร วิวัฒนาการของแนวความคิดและทฤษฎีทางการจัดการ หลักและแนวคิดที่เกี่ยวกับหน้าที่ด้านการจัดการ ได้แก่ การวางแผน การจัดองค์การ การสั่งการ การชักนำ และการควบคุม รวมถึงศึกษาสภาพแวดล้อมที่มีอิทธิพลต่อการบริหาร ความสำเร็จสอดคล้องกับสังคมและจริยธรรมทางธุรกิจ



- BX002 การตลาดและการจัดการทางการตลาด** 3(3-0-6)  
(Marketing and Marketing Management)  
เทียบเท่า SD104 การตลาดผลิตภัณฑ์อาหาร(คณะวิทยาศาสตร์)  
ความหมาย ความสำคัญและกระบวนการของการตลาด แนวคิดและหลักการตลาดสมัยใหม่ หน้าที่ทางการตลาด การแบ่งส่วนตลาด การเลือกตลาดเป้าหมาย การกำหนดตำแหน่งตลาด สถาบันทางการตลาด พฤติกรรมผู้บริโภค ส่วนผสมทางการตลาด ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ ราคา การจำหน่าย และการส่งเสริมการตลาด การวิจัยตลาด สิ่งแวดล้อมที่มีอิทธิพลทางการตลาดตลอดจนบทบาทหน้าที่ความรับผิดชอบของการตลาดต่อสังคม รวมทั้งแนวคิด ทฤษฎีในการจัดการทางการตลาด
- BX003 การจัดการทรัพยากรมนุษย์ในองค์กร** 3(3-0-6)  
(Human Resource Management in Organization)  
เทียบเท่า SC189 การบริหารทรัพยากรมนุษย์ในองค์กร (คณะวิทยาศาสตร์)  
แนวความคิดสมัยใหม่ในการใช้ทรัพยากรมนุษย์ให้เกิดประโยชน์ต่อ องค์กร การพัฒนาบุคลากร การประเมินผลและการควบคุมการปฏิบัติงาน ตลอดจนวิธีธำรงรักษาบุคลากรให้เกิดความพึงใจในการปฏิบัติงาน
- BX004 การเงินธุรกิจเบื้องต้น** 3(3-0-6)  
(Introduction to Business Finance)  
เทียบเท่า BA923 การเงินธุรกิจ (คณะบัญชี)  
หรือ EC204 การเงินธุรกิจสำหรับนักเศรษฐศาสตร์ (คณะเศรษฐศาสตร์)  
เป้าหมายและหน้าที่ในการบริหารงานการเงินเบื้องต้น งบการเงินและการนำข้อมูลจากงบการเงินไปใช้ประโยชน์ในการวิเคราะห์ทางการเงิน การจัดการเงินสด ลูกหนี้และสินค้า การจัดหาเงินทุน การศึกษาโครงสร้างและต้นทุนของเงินทุน การวิเคราะห์โครงการลงทุน
- BX005 การจัดการการดำเนินงาน** 3(3-0-6)  
(Operations Management)  
เทียบเท่า BA924 การบริหารการผลิตและการปฏิบัติการ(คณะบัญชี)  
หรือ SD211 การบริหารการดำเนินงานในธุรกิจอาหาร (คณะวิทยาศาสตร์)  
ลักษณะและความสำคัญของการจัดการการผลิตและบริการ การกำหนดความต้องการของลูกค้า การตัดสินใจด้านการผลิต การเลือกทำเลที่ตั้ง การวางแผนโรงงาน การวางแผนและการควบคุมการผลิต การจัดการความปลอดภัยในโรงงาน ระบบการจัดซื้อ ระบบการควบคุมของคลัง และระบบ

การบำรุงรักษา การวางแผนวัตถุดิบ การปรับการขนส่งและการใช้โปรแกรมสำเร็จรูปเข้าช่วยในการจัดการ  
ด้านการผลิตและการบริการ

**BX006 การจัดการธุรกิจข้ามชาติ** 3(3-0-6)  
(Managing Multinational Business)

ศึกษาก่อน: BX001 หลักการจัดการ หรือ BA921 องค์การและการจัดการ (คณะบัญชี) หรือ  
เทียบเท่า

ลักษณะของธุรกิจข้ามชาติ ผลกระทบจากภาวะแวดล้อมในแต่ละประเทศ เช่น การเมือง  
เศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม ตัวยกกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจ ฯลฯ การจัดการธุรกิจข้ามชาติตลอดจน  
ศึกษาถึงปัญหาต่างๆที่เกิดขึ้น

**BX007 การบริหารการเงิน** 3(3-0-6)  
(Financial Management)

ศึกษาก่อน :BX004 การเงินธุรกิจเบื้องต้น หรือ BA205 การเงินธุรกิจ  
หรือ BA923 การเงินธุรกิจ หรือ EC204 การเงินธุรกิจสำหรับนักเศรษฐศาสตร์ หรือ  
เทียบเท่า

เทียบเท่า SD317 การจัดการการเงินสำหรับธุรกิจอาหาร (คณะวิทยาศาสตร์)

นโยบายการเงินต่างๆอันมีผลต่อการตัดสินใจในการบริหารการเงินของธุรกิจ เทคนิคที่ใช้  
ในการบริหารการเงิน การจัดหาเงินทุนจากแหล่งต่างๆโครงสร้างของเงินทุน การจัดการสินทรัพย์  
หมุนเวียนและสินทรัพย์ถาวร ตลอดจนแนวทางต่างๆในการเพิ่มมูลค่าสินทรัพย์ของกิจการ

**BX008 หลักและนโยบายการลงทุน** 3(3-0-6)  
(Principles and Policies of Investment)

ศึกษาก่อน: BX004 การเงินธุรกิจเบื้องต้น หรือ BA923 การเงินธุรกิจ  
หรือ BF302 การจัดการทางการเงิน หรือ EC204 การเงินธุรกิจสำหรับนักเศรษฐศาสตร์  
หรือ SD317 การจัดการการเงินสำหรับธุรกิจอาหาร หรือ เทียบเท่า

เทียบเท่า BF407 หลักและนโยบายการลงทุน (คณะบริหารธุรกิจ)

การลงทุนในสินทรัพย์ทางการเงิน ปัจจัยชักจูงให้เกิดการลงทุน ความเสี่ยงและ  
ผลตอบแทนจากการลงทุน การวิเคราะห์เพื่อประเมินราคาและมูลค่าการลงทุน การวิเคราะห์ปัจจัยพื้นฐาน  
ในการลงทุน

**BX009 การส่งเสริมการตลาดและการสื่อสารการตลาด** 3(3-0-6)  
(Promotion and Marketing Communication)  
ศึกษาก่อน: BX002 การตลาดและการจัดการทางการตลาด  
หรือ BA201 หลักการตลาด  
หรือ BA922 หลักการตลาด  
หรือ SD104 การตลาดธุรกิจผลิตภัณฑ์อาหาร หรือ เทียบเท่า  
เทียบเท่า BK304 การส่งเสริมการตลาดและการสื่อสารทางการตลาด (คณะบริหารธุรกิจ)  
ความรู้เบื้องต้นของการส่งเสริมการตลาดและการสื่อสารการตลาด เข้าใจถึงการวางแผนการส่งเสริมการตลาด รวมถึงกลยุทธ์ของการส่งเสริมการตลาด โดยให้เข้าใจในแต่ละเครื่องมือของการส่งเสริมการตลาดในด้านการโฆษณา การส่งเสริมการขาย การใช้พนักงานขาย การประชาสัมพันธ์ การตลาดทางตรง การตลาดผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ รวมถึงเครื่องมือการส่งเสริมการตลาดอื่นๆ เช่น การทำ Entertainment Marketing ตลอดจนความเข้าใจเบื้องต้นเกี่ยวกับการตลาดแบบบูรณาการและการบริหารลูกค้าสัมพันธ์

**BX010 การสรรหาและการคัดเลือกทรัพยากรมนุษย์** 3(3-0-6)  
(Human Resource Recruitment and Selection)  
ศึกษาก่อน: BX003 การจัดการทรัพยากรมนุษย์ในองค์การ  
หรือ BH302 การจัดการทรัพยากรมนุษย์  
หรือ SC189 การบริหารทรัพยากรมนุษย์ในองค์การ หรือ เทียบเท่า  
เทียบเท่า BH303 การสรรหาและการคัดเลือกทรัพยากรมนุษย์ (คณะบริหารธุรกิจ)  
หลักการ แนวคิดและกระบวนการวางแผนกำลังคนทั้งในระยะสั้นและระยะยาว การคัดเลือกบุคลากร การวิเคราะห์ทรัพยากรมนุษย์ และการปริมาณงานขององค์การ วิธีการสรรหาการคัดเลือก รวมทั้งวิเคราะห์วิธีการใช้แบบทดสอบต่าง ๆ ในการคัดเลือกทรัพยากรมนุษย์ที่มีคุณภาพให้แก่องค์การ

**BX011 การเจรจาต่อรอง** 3(3-0-6)  
(Negotiation)  
เทียบเท่า BM305 การเจรจาต่อรอง (คณะบริหารธุรกิจ)  
แนวคิดของการเจรจาต่อรอง หลักเกณฑ์ องค์ประกอบที่สำคัญในการเจรจาต่อรอง ศิลปะการเจรจาต่อรอง ยุทธวิธีและการประเมินกลยุทธ์ในการเจรจาต่อรอง

## สาขาวิชาบัญชี

### AX001 หลักการบัญชีเบื้องต้น

3(2-2-5)

(Principles of Accounting)

เทียบเท่า AC911 หลักการบัญชี1

AC931 บัญชีสำหรับนักเศรษฐศาสตร์

AC951 หลักการบัญชีเบื้องต้น

หรือ SC282 หลักการบัญชีเพื่อธุรกิจอาหาร

ความรู้เกี่ยวกับหลักการและวิธีการทางบัญชี ตลอดจนการจัดทำงบการเงินเพื่อการวัดผล การดำเนินงาน และแสดงฐานะทางการเงิน ของธุรกิจประเภทต่าง ๆ ที่อยู่ในระบบบัญชีมูลค่าเพิ่ม เช่น ธุรกิจให้บริการ ธุรกิจซื้อขายไป และธุรกิจอุตสาหกรรม

### AX002 การบัญชีชั้นกลาง 1

3(2-2-5)

(Intermediate Accounting I)

ศึกษาก่อน: AX001 หลักการบัญชีเบื้องต้น

หรือ AC911 หลักการบัญชี1

หรือ AC931 บัญชีสำหรับนักเศรษฐศาสตร์

หรือ AC951 หลักการบัญชี เบื้องต้น

หรือ SC282 หลักการบัญชีเพื่อธุรกิจอาหาร

ความหมาย การจำแนกประเภท การวิเคราะห์ และการคำนวณราคาทุนของสินทรัพย์ วิธีการคำนวณค่าเสื่อมราคาและค่าสูญสิ้น การเปลี่ยนแปลงในมูลค่าของสินทรัพย์ ความรู้เกี่ยวกับ หลักการและวิธีการทางบัญชีที่สามารถนำไปใช้ในทางปฏิบัติ เพื่อให้การแสดง รายการสินทรัพย์ ต่าง ๆ ในงบดุลเป็นไปตามมาตรฐานการบัญชี

### AX003 การบัญชีชั้นกลาง 2

3(2-2-5)

(Intermediate Accounting II)

สอบผ่าน: AX001 หลักการบัญชีเบื้องต้น

หรือ AC911 หลักการบัญชี1

หรือ AC931 บัญชีสำหรับนักเศรษฐศาสตร์

หรือ AC951 หลักการบัญชี เบื้องต้น

หรือ SC282 หลักการบัญชีเพื่อธุรกิจอาหาร

หลักเกณฑ์และกระบวนการบันทึกบัญชีหนี้สิน ตามมาตรฐานการบัญชีในเรื่องการรับรู้รายการ การวัดมูลค่าหนี้สิน การจำหน่ายจ่ายโอน การแสดงรายการหนี้สินและทุนในงบการเงินและการบัญชีที่เกี่ยวข้องกับส่วนของทุนประเภทต่าง ๆ ได้แก่ เจ้าของคนเดียว ห้างหุ้นส่วนและบริษัทจำกัด การบัญชีสำหรับการเลิกกิจการห้างหุ้นส่วนและบริษัท (Liquidating)

**AX004 การบัญชีต้นทุน** 3(2-2-5)  
(Cost Accounting)

ศึกษาก่อน: AX002 การบัญชีขั้นกลาง 1

วัตถุประสงค์ แนวคิดและขอบเขตของการบัญชีต้นทุน การจำแนกประเภทต้นทุน งบการเงินของกิจการผลิต สินค้า และการคิดต้นทุนผลิตภัณฑ์ ระบบบัญชีต้นทุนจ่ายจริง ระบบบัญชีต้นทุนปกติ ระบบบัญชีต้นทุนมาตรฐาน บัญชีแยกประเภทโรงงาน การปันส่วนต้นทุน การบัญชีต้นทุนงานสั่งทำ การบัญชีต้นทุนช่วง การบัญชีเกี่ยวกับเศษวัสดุ ของเสีย และสินค้ามีตำหนิ การบัญชีผลิตภัณฑ์ร่วมและผลิตภัณฑ์พลอยได้ การบัญชีต้นทุนฐานกิจกรรม (Activity Based Costing)

**AX005 การบัญชีบริหาร** 3(2-2-5)  
(Managerial Accounting)

ศึกษาก่อน: AX004 การบัญชีต้นทุน

วัตถุประสงค์ แนวคิดและขอบเขตของการบัญชีเพื่อการจัดการ เทคนิคในการประมาณต้นทุน วิธีการต้นทุนผันแปรและต้นทุนรวม การวิเคราะห์ความ สัมพันธ์ของ ต้นทุน – ปริมาณ – กำไร การจัดทำงบประมาณ ต้นทุนที่ไม่เกี่ยวกับการผลิต การใช้ข้อมูลต้นทุนเพื่อการตัดสินใจระยะสั้น การบัญชีตามความรับผิดชอบและการวัดผลการปฏิบัติงาน การกำหนดราคาโอน การวิเคราะห์รายจ่ายลงทุน

**AX006 การภาษีอากร 1** 3(3-0-6)  
(Taxation 1)

หลักเกณฑ์และวิธีการจัดเก็บภาษีเงินได้บุคคลธรรมดา ภาษีเงินได้นิติบุคคล ภาษีมูลค่าเพิ่ม ภาษีธุรกิจเฉพาะและอากรแสตมป์ ภาษีเงินได้หัก ณ ที่จ่าย

**AX007 หลักเบื้องต้นระบบสารสนเทศทางการบัญชี** 3(3-0-6)  
(Principles of Accounting Information Systems)

แนวคิดของระบบสารสนเทศทางการจัดการโครงสร้าง องค์ประกอบและระบบสารสนเทศย่อยทางธุรกิจ ได้แก่ ระบบสารสนเทศทางการบัญชี ระบบสารสนเทศทางการตลาด ระบบสารสนเทศทางการเงิน ระบบสารสนเทศทางการจัดการทรัพยากรมนุษย์ ระบบสารสนเทศทางการผลิตและการ

ดำเนินงาน การประยุกต์เทคโนโลยีสารสนเทศในการตัดสินใจทางการจัดการ หลักการจัดการและหลักการพัฒนาระบบสารสนเทศทางธุรกิจ คอมพิวเตอร์เทคโนโลยี ได้แก่ ฮาร์ดแวร์ ซอฟต์แวร์ ฐานข้อมูล การสื่อสารข้อมูลและระบบเครือข่าย

**AX008 การบัญชีภาษีอากร 3(3-0-6)**  
(Tax Accounting)

ศึกษาก่อน: AX002 การบัญชีขั้นกลาง 1 และ AX006 การภาษีอากร 1

ความหมายการบัญชีภาษีอากร กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการจัดทำบัญชี การคำนวณภาษีเงินได้ ภาษีหัก ณ ที่จ่าย ภาษีมูลค่าเพิ่ม ภาษีธุรกิจเฉพาะ รวมทั้งการจัดทำกระดาษทำการ เพื่อคำนวณภาษีอากร ตลอดจนศึกษาเปรียบเทียบระหว่างหลักเกณฑ์และวิธีการคำนวณกำไรสุทธิเพื่อเสียภาษีเงินได้แตกต่างจากการคำนวณกำไรสุทธิตามมาตรฐานการบัญชีจัดทำรายงาน และการยื่นแบบแสดงรายการของภาษีต่างๆ

**AX009 การบัญชีสิ่งแวดล้อม 3(3-0-6)**  
(Environmental Accounting)

ศึกษาก่อน: AX005 การบัญชีบริหาร

แนวปฏิบัติเรื่องสิ่งแวดล้อม การบัญชีเกี่ยวกับสิ่งแวดล้อม ด้านสินทรัพย์ หนี้สิน หนี้สินที่อาจจะเกิดขึ้น ต้นทุนและค่าใช้จ่าย ผลกระทบของบัญชีสิ่งแวดล้อมที่มีต่อการบริหารงาน ภาวะผูกพันที่เกิดจากแนวคิดทางคุณธรรมหรือจริยธรรม การคำนวณต้นทุนและค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานเกี่ยวกับสิ่งแวดล้อม การจัดทำงบประมาณเพื่อการควบคุมต้นทุนและค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับสิ่งแวดล้อม การเปิดเผยข้อมูลเกี่ยวกับสิ่งแวดล้อม

**สาขาวิชาเศรษฐศาสตร์**

**EX001 เศรษฐศาสตร์ในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)**  
(Economics in Daily Life)

การบริหารเศรษฐกิจส่วนบุคคล ทั้งรายได้ การบริโภค การออม และการลงทุน ความเชื่อมโยงระหว่างเศรษฐกิจส่วนบุคคล เศรษฐกิจครัวเรือน เศรษฐกิจองค์กร และเศรษฐกิจของประเทศ เครื่องมือวัดภาวะทางเศรษฐกิจ การรับรู้ข่าวสารเศรษฐกิจและใช้ประโยชน์จากข่าวสาร ผลกระทบจากนโยบายเศรษฐกิจสำคัญต่อฐานะทางเศรษฐกิจส่วนบุคคล

- EX002 ความรู้เกี่ยวกับเศรษฐกิจไทย** 3(3-0-6)  
(Thai Economy Studies)  
โครงสร้างและการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างของเศรษฐกิจไทย ความสำคัญของภาคต่างประเทศที่มีต่อเศรษฐกิจไทย ผลกระทบของการเปลี่ยนแปลงเศรษฐกิจโลกที่มีต่อเศรษฐกิจไทย การค้าเสรี การขยายตัวของเศรษฐกิจสารสนเทศ นโยบายเศรษฐกิจและปัญหาเศรษฐกิจที่สำคัญ
- EX003 ความรู้เกี่ยวกับเศรษฐกิจระหว่างประเทศ** 3(3-0-6)  
(International Economy Studies)  
ความสัมพันธ์ระหว่างเศรษฐกิจในประเทศและต่างประเทศ การค้าระหว่างประเทศ การลงทุนระหว่างประเทศ ดุลการชำระเงินระหว่างประเทศ อัตราแลกเปลี่ยน ความร่วมมือทางเศรษฐกิจองค์การระหว่างประเทศ ผลกระทบของการเปลี่ยนแปลงของเศรษฐกิจโลกที่มีต่อเศรษฐกิจไทย
- EX004 ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงและการประยุกต์** 3(3-0-6)  
(Philosophy of Sufficiency Economy and Applications)  
ศึกษาแนวคิดหลัก เป้าหมาย เงื่อนไข พื้นฐานการประยุกต์ใช้ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงในการแก้ไขปัญหาเศรษฐกิจ ธุรกิจ สังคม สิ่งแวดล้อม ทั้งในระดับครัวเรือน ระดับภาคการผลิตในสาขาต่างๆ และระดับชาติ เพื่อให้เกิดการพัฒนาอย่างสมดุลและยั่งยืน โดยเฉพาะในบริบทตัวอย่างของประเทศไทย
- EX005 เศรษฐศาสตร์สิ่งแวดล้อมเบื้องต้น** 3(3-0-6)  
(Introduction to Environmental Economics)  
ความสัมพันธ์ระหว่างระบบเศรษฐกิจและสิ่งแวดล้อม ปัญหาสิ่งแวดล้อมการแก้ไขปัญหาสิ่งแวดล้อม สาเหตุและผลกระทบของความเสื่อมโทรมของคุณภาพสิ่งแวดล้อม แนวคิดเกี่ยวกับการควบคุมมลภาวะ การเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจกับปัญหาสิ่งแวดล้อม นโยบายและมาตรการต่างๆ ของรัฐบาลในการควบคุมมลภาวะ ตลอดจนการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อม
- EX006 เศรษฐศาสตร์การเงินเบื้องต้น** 3(3-0-6)  
(Introduction to Monetary Economics)  
เงิน บทบาทของเงินและเครดิต อุปสงค์และอุปทานของเงิน เงินเฟ้อ อัตราดอกเบี้ยและโครงสร้างของอัตราดอกเบี้ย ตลาดการเงิน สถาบันการเงินและบทบาทของสถาบันการเงินที่มีต่อระบบเศรษฐกิจ แหล่งที่มาและการใช้ไปของเงินทุนของสถาบันการเงิน บทบาทและหน้าที่ของธนาคารกลาง นโยบายการเงินและระบบการเงินระหว่างประเทศของไทย

EX007 **ธุรกิจและนโยบายสาธารณะ** 3(3-0-6)  
(Business and Public Policy)

แนวความคิดทางเศรษฐศาสตร์เกี่ยวกับระบบเศรษฐกิจ บทบาท และจุดมุ่งหมายในการดำเนินการทางเศรษฐกิจของรัฐบาล ตัวกำหนดนโยบายของรัฐบาล การใช้เครื่องมือของนโยบายเพื่อแก้ไขปัญหาและบรรเทาปัญหาสูงสุดในการดำเนินการทางเศรษฐกิจของรัฐบาล ผลกระทบและการปรับตัวของธุรกิจเอกชนต่อการใช้นโยบายของรัฐบาล ตลอดจนความร่วมมือระหว่างภาคธุรกิจและภาครัฐบาลในบริบททางเศรษฐกิจของประเทศไทย

EX008 **เศรษฐศาสตร์เบื้องต้น** 3(3-0-6)  
(Introduction to Economics)

อุปสงค์ อุปทาน การทำงานของกลไกราคา พฤติกรรมการบริโภค การผลิต การกำหนดราคาและปริมาณในตลาดผลผลิต รายได้ประชาชาติ การบริโภค การออม การลงทุน ของภาคเอกชนและรัฐบาล การค้าระหว่างประเทศ ปัญหาเศรษฐกิจที่สำคัญ รวมทั้งแนวทางแก้ไข

### สาขาวิชาภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารธุรกิจ

HX001 **การสื่อสารธุรกิจ 1** 3(2-2-5)  
(Business Communication 1)

หลักการเขียนจดหมายธุรกิจที่ดี และการฝึกเขียนโดยเน้นความถูกต้องของรูปแบบของจดหมาย ความเหมาะสมของถ้อยคำและความชัดเจนของข้อความ การฝึกเขียนจดหมายประเภทต่างๆทั้งในรูปแบบธรรมดาและอิเล็กทรอนิกส์ การเขียนประวัติย่อ การเขียนจดหมายสมัครงาน การกรอกใบสมัคร การสัมภาษณ์เข้าทำงาน

HX002 **การสนทนาภาษาอังกฤษธุรกิจ** 3(1-4-4)  
(Business English Conversation)

การฝึกทักษะการสนทนาเพื่อใช้ในการติดต่อทางธุรกิจ เช่น การนำเสนอ การเจรจาต่อรอง โดยเน้นความคล่องในการใช้ภาษา และการเลือกใช้คำศัพท์และสำนวนที่ถูกต้องเหมาะสมกับสถานการณ์ต่างๆ

HX003 **เทคนิคการอภิปราย** 3(2-2-5)  
(Discussion Techniques)

สอบผ่าน: HX002 การสนทนาภาษาอังกฤษธุรกิจ



หลักและวิธีการอภิปรายกลุ่ม การฝึกอภิปรายในหัวข้อต่างๆ ที่น่าสนใจและเหมาะสมกับระดับของผู้เรียน การฝึกบทบาทในการอภิปรายทั้งในฐานะผู้ฟัง ผู้พูด และผู้ดำเนินการอภิปราย

**HX004 การสื่อสารธุรกิจ 2** 3(2-2-5)  
(Business Communication 2)

สอบผ่าน: HX001 การสื่อสารธุรกิจ 1

หลักและการฝึกเขียนบันทึกข้อความที่ใช้ในสำนักงาน บันทึกการประชุม รายงานการปฏิบัติงานโดยสรุป ข่าวประชาสัมพันธ์ และสารในวาระสำคัญขององค์กร การฝึกใช้ภาษาอังกฤษสำหรับการประชุมในสถานการณ์จำลอง (Simulation)

**HX005 การเขียนทางธุรกิจ** 3(2-2-5)  
(Writing for Business)

สอบผ่าน: HX004 การสื่อสารธุรกิจ 2

หลักและการฝึกเขียนข้อความด้านธุรกิจในเรื่องการให้ข้อมูลเกี่ยวกับสินค้า การบริการ และ กิจกรรมต่างๆ เพื่อประชาสัมพันธ์องค์กรผ่านสื่อสิ่งพิมพ์และสื่ออิเล็กทรอนิกส์ การสื่อความหมาย ลีลาภาษาที่ใช้ องค์ประกอบสำคัญของการเขียนแต่ละประเภท และรูปแบบการนำเสนอ

### สาขาวิชาภาษาอังกฤษและการแปล

**HX101 การเขียนภาษาอังกฤษ** 3(1-4-4)  
(English Writing)

การเขียนระดับย่อหน้า ระดับเรื่อง และการเขียนสรุปความโดยเน้นกระบวนการคิด การรวบรวมข้อมูลและการให้รายละเอียด

**HX102 การแปลอังกฤษ-ไทยเบื้องต้น** 3(1-4-4)  
(Introduction to English – Thai Translation)

หลักการแปล กฎหมายลิขสิทธิ์ จริยธรรมในการแปล การแปลในระดับคำ วลี ประโยคและย่อหน้าจากเรื่องทั่วไปจากภาษาอังกฤษเป็นภาษาไทย โดยเน้นการเลือกใช้คำและรูปประโยคที่ถูกต้องและเหมาะสม เพื่อให้ได้ความหมายที่เทียบเคียงกันกับต้นฉบับ

**HX103 การแปลไทย-อังกฤษเบื้องต้น** 3(4-4-1)  
(Introduction to Thai – English Translation)

หลักการแปลและการแปลในระดับคำ วลี ประโยคและย่อหน้าจากเรื่องทั่วไปจากภาษาไทย เป็นภาษาอังกฤษ โดยเน้นการเลือกใช้คำและรูปประโยคที่ถูกต้องและเหมาะสม เพื่อให้ได้ความหมายที่ เทียบเคียงกันกับต้นฉบับ

HX104 การแปลข่าวและสารคดี 1 3(1-4-4)  
(News and Documentary Translation 1)

การแปลข่าว สารคดี ข้อความด้านวัฒนธรรม บันเทิง และการท่องเที่ยว จากภาษาอังกฤษ เป็นภาษาไทย โดยเน้นความถูกต้องและเหมาะสม

HX105 การแปลเพื่อธุรกิจและการประชาสัมพันธ์1 3(1-4-4)  
(Business and Public Relations Translation 1)

การแปลข้อความ เอกสาร งานด้านโฆษณา ประชาสัมพันธ์ และบทความที่เกี่ยวข้องกับ ด้านธุรกิจจากภาษาอังกฤษเป็นภาษาไทย โดยเน้นความถูกต้องและเหมาะสม

### สาขาวิชาภาษาญี่ปุ่น

HX201 ภาษาญี่ปุ่น 1 3(2-2-5)  
(Japanese 1)

อักษรญี่ปุ่นทั้ง 3 ประเภทคือ ฮิระงานะ คะตะคะนะและคันจิ ประมาณ 50 ตัว การฝึกการ ออกเสียง รูปประโยค พื้นฐาน การฝึกทักษะการฟัง พูด อ่านและเขียน

HX202 ภาษาญี่ปุ่น 2 3(2-2-5)  
(Japanese 2)

สอบผ่าน: HX201 ภาษาญี่ปุ่น 1

คำศัพท์และอักษรคันจิเพิ่มขึ้น ประมาณ 100 ตัว การฝึกการออกเสียง รูปประโยค พื้นฐาน หน้าที่และวิธีใช้คำช่วยการผันคำคุณศัพท์และคำกริยา การฝึกทักษะการฟัง พูด อ่านและเขียน

HX203 ภาษาญี่ปุ่น 3 3(2-2-5)  
(Japanese 3)

สอบผ่าน: HX202 ภาษาญี่ปุ่น 2

คำศัพท์และอักษรคันจิเพิ่มขึ้น ประมาณ 100 ตัว รูปประโยคพื้นฐานทั้งประโยคความ เดียวและประโยคความซ้อน การเสริมสร้างทักษะการฟัง พูด อ่านและเขียน

HX204 ภาษาญี่ปุ่น 4 3(2-2-5)  
(Japanese 4)  
สอบผ่าน: HX203 ภาษาญี่ปุ่น 3  
คำศัพท์และอักษรคันจิเพิ่มขึ้น ประมาณ 150 ตัว รูปประโยคพื้นฐานทั้งประโยคความเดียว และประโยคความซ้อน การใช้ภาษาให้เหมาะสมกับบุคคลและสถานการณ์ การเสริมสร้างทักษะการฟัง พูด อ่านและเขียน การฝึกการอ่านความเรียงขนาดสั้นที่มีคำศัพท์และรูปประโยคง่ายๆ

HX205 การสนทนาภาษาญี่ปุ่น 1 3(1-4-4)  
(Japanese Conversation 1)  
สอบผ่าน: HX202 ภาษาญี่ปุ่น 2  
การสนทนาในหัวข้อที่เกี่ยวกับชีวิตประจำวันโดยใช้คำศัพท์และรูปประโยคพื้นฐานที่ได้ เรียบเรียงมา

### สาขาวิชาภาษาจีน

HX301 ภาษาจีนพื้นฐาน 1 3(2-2-5)  
(Fundamental Chinese 1)  
การฝึกออกเสียงภาษาจีนให้ถูกต้องโดยใช้อักษรโรมันถอดเสียงภาษาจีนกลางด้วยระบบ PinYin โครงสร้างตัวอักษรจีน หลักการเขียนตัวอักษรจีนที่ถูกต้อง การเรียนรู้คำศัพท์ไม่ต่ำกว่า 200 คำ การฝึกทักษะการฟัง พูด อ่านและเขียน

HX302 ภาษาจีนพื้นฐาน 2 3(2-2-5)  
(Fundamental Chinese 2)  
สอบผ่าน: HX301 ภาษาจีนพื้นฐาน 1  
ประโยคพื้นฐานแบบต่างๆ การเรียนรู้คำศัพท์เพิ่มขึ้นอีก 200 คำ การฝึกทักษะการฟัง พูด อ่านและเขียน

HX303 ภาษาจีนระดับกลาง 1 3(2-2-5)  
(Intermediate Chinese 1)  
สอบผ่าน: HX302 ภาษาจีนพื้นฐาน 2  
โครงสร้างประโยครูปแบบต่างๆ การเรียนรู้คำศัพท์เพิ่มขึ้นอีก 200 คำ การฝึกทักษะการ ฟัง พูด อ่านและเขียน

HX304 ภาษาจีนระดับกลาง 2 3(2-2-5)  
(Intermediate Chinese 2)  
สอบผ่าน: HX303 ภาษาจีนระดับกลาง 1  
โครงสร้างประโยคที่ซับซ้อนขึ้น การเรียนรู้คำศัพท์เพิ่มขึ้นอีก 200 คำ การฝึกทักษะการฟัง  
พูด อ่านและเขียน

HX305 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร 3(2-2-5)  
(Chinese for Communication)  
สอบผ่าน: HX304 ภาษาจีนระดับกลาง2  
การฝึกทักษะการฟังและพูดได้ตอบในชีวิตประจำวัน การเรียนรู้คำศัพท์เพิ่มขึ้นอีก 200 คำ  
การอ่านบทความหรือเรื่องสั้นๆ การเขียนความเรียงสั้นๆ

#### สาขาวิชาภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร

HX401 การเขียนทางธุรกิจ (5-2-2)3  
(ssenisuB rof gnitirW)  
หลักการเขียน และการฝึกเขียนจดหมายธุรกิจประเภทต่างๆ บันทึก และรายงานการประชุม  
รวมทั้งการกรอกเอกสารทางธุรกิจ

HX402 การอ่านทางธุรกิจ 3(2-2-5)  
(Reading for Business)  
ลักษณะงานเขียนทางธุรกิจ ศัพท์เทคนิคและสำนวนที่เกี่ยวข้องในวงการธุรกิจ และการอ่าน  
งานเขียนทางธุรกิจประเภทต่างๆ เช่น ข่าวสาร บทความ และรายงานทางธุรกิจ เป็นต้น

HX403 เทคนิคการนำเสนอทางธุรกิจ (5-2-2)3  
(seuqinhceT noitatneserP ssenisuB)  
หลักและวิธีการนำเสนอทางธุรกิจในรูปแบบต่างๆ การใช้สื่อประกอบการนำเสนอ การจัด  
สถานการณ์จำลอง และการฝึกปฏิบัติ

HX404 การเขียนวรรณกรรมสำหรับเด็กและวัยรุ่น (5-2-2)3  
(stnecselodA dna nerdlihC rof yraretiL gnitirW)  
ลักษณะและรูปแบบวรรณกรรมสำหรับเด็กและวัยรุ่น หลักการเขียน และการฝึกเขียน

วรรณกรรมสำหรับเด็กและวัยรุ่น ทั้งบันเทิงคดีและสารคดี

HX405 การแปรรูปวรรณกรรม (5-2-2)3

(skroW yraretiL fo noitatpadA)

หลักการแปรรูปวรรณกรรมจากรูปแบบหนึ่งไปสู่อีกรูปแบบหนึ่ง เช่น จากนวนิยายเป็นบทละคร จากนิทานพื้นบ้านเป็นนิทานสำหรับเด็ก และการฝึกปฏิบัติ

HX406 การใช้ภาษาในสื่อมวลชน (6-0-3)3

(aideM ssaM ni egasU egaugnaL)

การวิเคราะห์การใช้ภาษาในสื่อมวลชน ทั้งในหนังสือพิมพ์ วิทยุ โทรทัศน์และสื่อมวลชนอื่นๆ รวมทั้งการวิเคราะห์อิทธิพลของภาษาสื่อมวลชนที่มีต่อภาษาไทยในปัจจุบัน

HX407 ภาษาโฆษณาในสังคมไทย (6-0-3)3

(Advertising Language Used in Thai Society)

ลักษณะของภาษาโฆษณาในสื่อประเภทต่างๆ การวิเคราะห์ภาษาโฆษณาในด้านการใช้ภาษา ความสัมพันธ์ระหว่างภาษาโฆษณากับสังคมไทย ตลอดจนผลกระทบของภาษาโฆษณาที่มีต่อการใช้ภาษาในสังคม

HX408 ศิลปะการสัมภาษณ์ (5-2-2)3

(gniweivretnl fo trA)

หลักการสัมภาษณ์ และการเรียบเรียงบทสัมภาษณ์เพื่อนำเสนอทางสื่อต่างๆ จรรยาบรรณของผู้สัมภาษณ์ ปัจจัยที่มีผลต่อการสัมภาษณ์ อิทธิพลของการสัมภาษณ์ต่อสังคม และการฝึกปฏิบัติ

## สาขาวิชาสารสนเทศศึกษา

HX501 ธุรกิจสารสนเทศ 3(6-0-3)

(Information Business)

ความหมาย ขอบเขต และประเภทของธุรกิจสารสนเทศ หลักการบริหารจัดการเพื่อการดำเนินงานธุรกิจสารสนเทศ การบริหารและควบคุมการผลิต การตลาด การใช้พาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ ในการทำธุรกิจสารสนเทศ และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

HX502 การจัดการสารสนเทศธุรกิจ 3(6-0-3)

(Management of Business Information)

ความหมายและความสำคัญของสารสนเทศในการจัดการสารสนเทศธุรกิจ ประเภท องค์ประกอบและลักษณะของสารสนเทศธุรกิจ ระบบสารสนเทศที่สำคัญเพื่อกา ารบริหารและการจัดการ ธุรกิจ

**HX503 การตลาดเพื่องานสารสนเทศ 3(3-0-6)**  
(Marketing for Information Works)

ความสำคัญและบทบาทของการตลาดต่องานสารสนเทศ พฤติกรรมและความต้องการ ของลูกค้า การใช้กลยุทธ์และกระบวนการการตลาดในงานสารสนเทศ การประเมินแผนการตลาด

**HX504 การจัดการสารสนเทศสำนักงาน 3(3-0-6)**  
(Office Information Management)

หลักและวิธีการจัดการสารสนเทศสำนักงาน เทคโนโลยีสำหรับการจัดการสารสนเทศ สำนักงาน

**HX505 การจัดการเว็บไซต์เพื่อธุรกิจสารสนเทศ 3(2-2-5)**  
(Website Management for Information Business)

การวางแผน การออกแบบ การจัดการ การดูแลความมั่นคงและความปลอดภัยของ เว็บไซต์ในธุรกิจสารสนเทศ กฎหมายที่เกี่ยวข้อง การจัดการฐานข้อมูลบนเว็บไซต์ การจัดการสารสนเทศ และการประเมินสารสนเทศบนเว็บไซต์ โดยเน้นการประยุกต์ใช้ในงานธุรกิจสารสนเทศและการฝึกปฏิบัติ ในห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์

## สาขาวิชานิเทศศาสตร์

**CX001 นิเทศศาสตร์เบื้องต้น 3(3-0-6)**  
(Introduction to Communication Arts)

ศึกษาความหมาย ความสำคัญ และประเภทของการสื่อสาร องค์ประกอบ แบบจำลองของ กระบวนการสื่อสาร ลักษณะ บทบาท หน้าที่ของการสื่อสารและการสื่อสารมวลชน ที่มีต่อสังคม องค์การที่ เกี่ยวข้อง ทั้งในและต่างประเทศ

**CX002 การสื่อสารเพื่อการพัฒนา 3(3-0-6)**  
(Communication for Development)

ศึกษาแนวคิดของการสื่อสารเพื่อการพัฒนาในด้านต่าง ๆ โดยศึกษาเปรียบเทียบบทบาท หน้าที่ของการสื่อสารประเภทต่างๆที่มีต่อการพัฒนาสังคม และประเทศ โดยเฉพาะอย่างยิ่งบทบาทของ

การประชาสัมพันธ์ที่มีต่อการพัฒนา ลักษณะและวิธีการประชาสัมพันธ์ในการพัฒนา รวมทั้งศึกษาปัจจัยต่างๆ ด้านการสื่อสารที่ก่อให้เกิดประสิทธิผลต่อการพัฒนา

**CX003 การโฆษณากับสังคม** 3(3-0-6)  
(Advertising and Society)

ศึกษาความหมาย ความสำคัญ ประเภท บทบาท และผลกระทบของการโฆษณา ที่มีต่อผู้บริโภค สังคม เศรษฐกิจ บทบาท หน้าที่ ความรับผิดชอบของนักโฆษณา การควบคุมโฆษณาทางกฎหมาย และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง โดยใช้กรณีศึกษาในประเทศไทย

**CX004 สื่อสิ่งพิมพ์กับสังคม** 3(3-0-6)  
(Printed Media and Society)

ศึกษาความหมาย ประเภทของงานด้านวารสารศาสตร์ อันประกอบด้วยหนังสือพิมพ์ นิตยสาร และสื่อสิ่งพิมพ์อื่นๆ กระบวนการผลิตงานด้านสื่อสิ่งพิมพ์ บทบาทของสื่อสิ่งพิมพ์ที่มีต่อบุคคล ชุมชน และสังคม ความรับผิดชอบของผู้ประกอบการสื่อสิ่งพิมพ์ กฎหมายที่เกี่ยวข้อง

**CX005 วิทยุกระจายเสียงและวิทยุโทรทัศน์ร่วมสมัย** 3(3-0-6)  
(Contemporary Broadcasting)

ศึกษาความหมาย ความสำคัญ ประเภท และลักษณะของวิทยุกระจายเสียงและวิทยุโทรทัศน์ ระบบการกระจายเสียงและการแพร่ภาพ บทบาท หน้าที่ ความรับผิดชอบของวิทยุกระจายเสียงและวิทยุโทรทัศน์ในปัจจุบัน

**สาขาวิชาวิศวกรรมศาสตร์**

**NX001 เทคโนโลยีระบบสื่อสาร** 3(3-0-6)  
(Technology of Communication System)

เทคโนโลยีระบบสื่อสารแบบมีสาย และไร้สายชนิดต่างๆ ความปลอดภัยในการใช้งาน เครื่องมือ และอุปกรณ์ทางระบบการสื่อสารเบื้องต้นที่ควรทราบเช่น ระบบโทรศัพท์บ้าน โทรศัพท์มือถือ และอุปกรณ์ไร้สายอื่นๆ WLAN WiFi 3G 4G Edge GPRS เป็นต้น

**NX002 นวัตกรรมคอมพิวเตอร์ และเทคโนโลยีในอนาคต** 3(3-0-6)  
(Computer Innovation and Future Technology)

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับคอมพิวเตอร์ฮาร์ดแวร์ ซอฟต์แวร์ อนาคตทางคอมพิวเตอร์ ฮาร์ดแวร์ ระบบคอมพิวเตอร์ การพัฒนาทางด้านซอฟต์แวร์ระบบ โปรแกรมสำเร็จรูป และอินเทอร์เน็ต

เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์เคลื่อนที่และไร้สาย กฎหมายเกี่ยวกับคอมพิวเตอร์ เทคนิคการใช้งานโปรแกรมพื้นฐานทางคอมพิวเตอร์ แนวคิดของการปฏิสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับคอมพิวเตอร์และตัวเชื่อมประสานกับผู้ใช้ คอมพิวเตอร์และการเลียนแบบมนุษย์

**NX003 การจัดการไฟฟ้าและพลังงาน** 3(3-0-6)  
(Electrical and Energy Management)

หลักการกำเนิดไฟฟ้าและพลังงานในรูปแบบต่าง ๆ การประยุกต์ใช้งานในอาคารและอุตสาหกรรม พรบ .และนโยบายการอนุรักษ์พลังงาน หลักการอนุรักษ์ไฟฟ้าและพลังงาน ในอาคารและอุตสาหกรรม การเก็บ วิเคราะห์และรายงานข้อมูล หลักการวิเคราะห์เศรษฐศาสตร์พลังงานเบื้องต้น

**NX004 การเพิ่มประสิทธิภาพในระบบการปฏิบัติงาน** 3(3-0-6)  
(Productivity Improvement in Operating System)

การประยุกต์ใช้เทคนิคทางวิศวกรรมอุตสาหกรรมขั้นพื้นฐานในการจัดการระบบการทำงาน เทคนิคในการวิเคราะห์งาน และระบบการปฏิบัติงาน เทคนิคในการปรับปรุงระบบงาน การสร้างมาตรฐานการทำงาน การใช้เทคนิคในการควบคุมคุณภาพเบื้องต้น ระบบมาตรฐานทางอุตสาหกรรม การวางแผนงาน และการบริหารงานโครงการ กรณีศึกษาในการพัฒนาระบบการทำงาน และวิธีการทำงาน

**NX005 โลจิสติกส์เพื่อการแข่งขันในโลกธุรกิจ** 3(3-0-6)  
(Logistics for Competitiveness in Global Business)

ศึกษาหลักการจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทาน ความสำคัญของโลจิสติกส์และโซ่อุปทานต่อเศรษฐกิจและองค์กร คอมพิวเตอร์และสารสนเทศเพื่อโลจิสติกส์ การวางแผนระบบ โลจิสติกส์และโซ่อุปทาน ความสำคัญของการบริการลูกค้า การจัดการพัสดุและสินค้าคงคลัง การขนส่งการบรรจุภัณฑ์และการจัดซื้อ การควบคุมการปฏิบัติงาน บทบาทของโลจิสติกส์ในการจัดการโซ่อุปทาน และการวางแผนเชิงกลยุทธ์สำหรับการแข่งขันธุรกิจ

**สาขาวิชานิติศาสตร์**

**LX001 หลักกฎหมายทั่วไป** 3(3-0-6)  
(General Principles of Law)

ความสำคัญของกฎหมายต่อสังคมและบุคคล ความสัมพันธ์ของกฎหมายกับวิชาสังคมศาสตร์ วิทยาศาสตร์ หรือศาสตร์อื่น ๆ เช่น กฎหมายกับเศรษฐศาสตร์ กฎหมายกับธุรกิจ กฎหมายกับเทคโนโลยี ฯลฯ ระบบกฎหมายในปัจจุบัน ประเภทของกฎหมาย เช่น กฎหมายมหาชน กฎหมายเอกชน กฎหมายระหว่างประเทศ กระบวนการนิติบัญญัติ การบังคับใช้กฎหมาย การตีความ



กฎหมาย หลักทั่วไปของกฎหมายรัฐธรรมนูญ หลักทั่วไปของกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ หลักทั่วไปของกฎหมายอาญา สถาบันทางกฎหมาย และกระบวนการยุติธรรม

**LX002 กฎหมายสิ่งแวดล้อมเบื้องต้น 3(3-0-6)**  
(Introduction to Environment Law)

ศึกษาก่อน: LX001 หลักกฎหมายทั่วไป หรือ LW931 หลักกฎหมายทั่วไป

วิกฤตการณ์ของสภาวะแวดล้อมที่มีผลกระทบต่อโลก กฎหมายเกี่ยวกับการคุ้มครองสภาวะแวดล้อมในด้านการควบคุมมลพิษ การอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมและธรรมชาติ นโยบายของรัฐในการประกันสิทธิของประชาชน และมาตรการเกี่ยวกับการเรียกร้องค่าเสียหายจากคดีสภาวะแวดล้อม ศึกษากฎหมายเกี่ยวกับการควบคุมการใช้ที่ดิน และกฎหมายผังเมือง

**LX003 กฎหมายคุ้มครองผู้บริโภคและความรับผิดชอบในผลิตภัณฑ์เบื้องต้น 3(3-0-6)**  
(Introduction to Consumer Protection Law and Product Liability Law)

ศึกษาก่อน: LX001 หลักกฎหมายทั่วไป หรือ LW931 หลักกฎหมายทั่วไป

แนวคิดและหลักการเกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภค มาตรการทางกฎหมายเกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภค ระเบียบปฏิบัติสำหรับการคุ้มครองของผู้บริโภค มาตรการทางกฎหมายเกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภคในด้านคุณภาพของสินค้าและบริการ ราคา การปิดสลาก การบรรจุ หีบห่อ การโฆษณาหน่วยงานในการคุ้มครองผู้บริโภคตาม พ.ร.บ. คุ้มครองผู้บริโภค และตามกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง ตลอดจนหลักกฎหมายความรับผิดชอบในผลิตภัณฑ์

**LX004 กฎหมายเกี่ยวกับอาชญากรรมทางธุรกิจเบื้องต้น 3(3-0-6)**  
(Introduction to Law of Business Crime)

ศึกษาก่อน: LX001 หลักกฎหมายทั่วไป หรือ LW931 หลักกฎหมายทั่วไป

ความหมายของอาชญากรรมทางธุรกิจ ทฤษฎี และแนวคิดเกี่ยวกับการก่อตัวของอาชญากรรมทางธุรกิจ อาชญากรรมเกี่ยวกับความผิดจากห้างหุ้นส่วนบริษัท (Corporate Crime) มาตรการตลอดจนกลไกของรัฐในการดำเนินการป้องกัน และปราบปรามอาชญากรรมประเภทนี้ รวมถึงการได้เปรียบในวิถีทางธุรกิจโดยการประกอบอาชญากรรมทางธุรกิจ เช่น ความผิดเกี่ยวกับการจารกรรมข้อมูลทางโทรสาร การดักฟังทางโทรศัพท์ (Wire Tapping) ตลอดจนการศึกษากฎหมายเกี่ยวกับกฎหมายป้องกันการฟอกเงิน

**LX005 กฎหมายเกี่ยวกับหลักทรัพย์และตลาดหลักทรัพย์เบื้องต้น 3(3-0-6)**  
(Introduction to Securities and Securities Exchange Law)

ศึกษาก่อน: LX001 หลักกฎหมายทั่วไป หรือ LW931 หลักกฎหมายทั่วไป

แนวคิดเกี่ยวกับตลาดเงินและตลาดทุน การกำกับดูแลธุรกิจหลักทรัพย์และตลาดหลักทรัพย์ องค์กรและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง รวมถึงการเข้าเป็น บริษัทจดทะเบียนในตลาดหลักทรัพย์ การระดมทุนด้วยการออกและเสนอขายหลักทรัพย์ ความหมายและประเภทของหลักทรัพย์ การออกและเสนอขายหลักทรัพย์ ประเภทและลักษณะของธุรกิจหลักทรัพย์ การกระทำอันไม่เป็นธรรมเกี่ยวกับการซื้อขายหลักทรัพย์ การเข้าถือหลักทรัพย์เพื่อครอบงำกิจการ และประเด็นที่น่าสนใจเกี่ยวกับกฎหมายธุรกิจหลักทรัพย์

LX006 กฎหมายเกี่ยวกับการลงทุนระหว่างประเทศเบื้องต้น 3(3-0-6)  
(Introduction to International Investment Law)

ศึกษาก่อน: LX001 หลักกฎหมายทั่วไป หรือ LW931 หลักกฎหมายทั่วไป

กฎเกณฑ์เกี่ยวกับการลงทุน กฎหมายเกี่ยวกับการประกอบอาชีพของคนต่างด้าว กฎหมายคนเข้าเมือง และกฎหมายการลงทุนของประเทศต่าง ๆ เกี่ยวกับการลงทุน ทั้งการลงทุนโดยตรง (Direct Investment) การลงทุนทางการเงิน (Portfolio Investment) อนุญาโตตุลาการระหว่างประเทศ กฎหมายและนโยบายขององค์ การการค้าโลก (WTO) รวมทั้งนโยบาย หรือข้อปฏิบัติของ GATT ที่มีผลกระทบต่อการลงทุนระหว่างประเทศ

### 3. หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวน 6 หน่วยกิต

สามารถเลือกศึกษาอย่างน้อย 6 หน่วยกิต นักศึกษาสามารถเลือกลงทะเบียนรายวิชาใด ๆ ที่เปิดสอนในคณะต่างๆ ของมหาวิทยาลัยหอการค้า ไทย หรือมหาวิทยาลัยในประเทศ หรือมหาวิทยาลัยในต่างประเทศที่มีสัญญากับมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย โดยได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาและสอดคล้องกับระบบวิชาต่อเนื่อง