

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559 (ฉบับร่าง)

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย
วิทยาเขต/คณะ/สาขาวิชา คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อหลักสูตร

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

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

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

3. วิชาเอก/ความเชี่ยวชาญเฉพาะของหลักสูตร

การจัดการธุรกิจอาหาร มีเป้าหมายในการผลิตบัณฑิตให้มีความรู้พื้นฐานทางการแปรรูปอาหารและบริหารจัดการ

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

136 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

5.1 รูปแบบ

หลักสูตรระดับปริญญาตรี หลักสูตร 4 ปี

5.2 ภาษาที่ใช้

จัดการเรียนการสอนเป็นภาษาไทย เอกสารประกอบคำสอนและตำราในวิชาของหลักสูตรเป็นภาษาไทยและภาษาอังกฤษ

5.3 การรับเข้าศึกษา

รับนักศึกษาไทย และนักศึกษาต่างชาติที่สามารถพูด ฟัง อ่าน เขียน และเข้าใจภาษาไทยได้เป็นอย่างดี

5.4 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

-

5.5 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

6 .สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559

ปรับปรุงจากหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2554)

- คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร ให้ความเห็นชอบการปรับปรุงหลักสูตรเมื่อวันที่ 2 กุมภาพันธ์ พ.ศ.2559

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

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

เปิดสอนในภาคต้น ปีการศึกษา 2559

7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

หลักสูตรมีความพร้อมในการเผยแพร่คุณภาพและมาตรฐานตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี ในปีการศึกษา 2561

8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

8.1 ประกอบธุรกิจด้านอาหาร

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

8.3 ทำงานในหน่วยงานของรัฐและรัฐวิสาหกิจที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหาร

8.4 ศึกษาต่อในระดับปริญญาโทในสาขาที่เกี่ยวข้อง

9. สถานที่จัดการเรียนการสอน

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.1 ปรัชญา

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร มุ่งให้การศึกษาเพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรมและจริยธรรม มีความรู้ความสามารถทั้งด้านการแปรรูปอาหารและบริหารจัดการ

1.2 วัตถุประสงค์

1.2.1 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรมและจริยธรรม มีความรู้ความสามารถด้านการจัดการธุรกิจอาหาร เพื่อรองรับการขยายตัวของวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมในประเทศไทย รวมทั้งผลิตบัณฑิตที่สามารถนำความรู้ไปประกอบธุรกิจด้านอาหารได้ด้วยตนเอง โดยมีแนวทางตามนโยบายการส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมของไทย

1.2.2 เพื่อส่งเสริมความก้าวหน้าทางวิชาการที่เกี่ยวข้องกับการจัดการธุรกิจอาหาร

หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

1. ระบบการจัดการศึกษา

1.1 ระบบ

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

1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

มีการจัดการเรียนการสอนภาคฤดูร้อน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับพิจารณาของคณะกรรมการประจำหลักสูตร

1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ไม่มี

2. การดำเนินการหลักสูตร

2.1 วัน – เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

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

2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

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

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

2.2.3 เป็นผู้สำเร็จการศึกษาชั้นปริญญาตรีจากมหาวิทยาลัยอื่น หรือสถาบันการศึกษาชั้นสูงอื่นในประเทศหรือต่างประเทศ ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการรับรองและสมัครเข้าศึกษาในระดับปริญญาตรีในสาขาวิชาที่

2.3 ระบบการศึกษา

ระบบการศึกษาเป็นแบบชั้นเรียนโดยเป็นไปตามระเบียบมหาวิทยาลัยหอการค้าไทยว่าด้วยการศึกษาระบบหน่วยกิตชั้นปริญญาบัณฑิต พ.ศ. 2545

3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

3.1 หลักสูตร

3.1.1 จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตรจำนวน 136 หน่วยกิต

3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร

3.1.2 1.หมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวน 30 หน่วยกิต ประกอบด้วย

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

3.1.2.2 หมวดวิชาเฉพาะ จำนวน 100 หน่วยกิต ประกอบด้วย

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

แผนปกติ

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

ฝึกงานอย่างน้อย 250 ชั่วโมง

แผนที่มีวิชาสหกิจศึกษา

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

วิชาสหกิจศึกษา 6 หน่วยกิต

3.1.2.3 หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวน 6 หน่วยกิต

3.1.3 รายวิชาในหลักสูตร

3.1.3.1 รายวิชา

1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 30 หน่วยกิต

- กลุ่มวิชาภาษา จำนวน 15 หน่วยกิต

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

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

- กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ จำนวน 6 หน่วยกิต

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

- กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ จำนวน 3 หน่วยกิต

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

- กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ จำนวน 3 หน่วยกิต

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

- กลุ่มวิชาพัฒนาคุณภาพชีวิต จำนวน 3 หน่วยกิต

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

2) หมวดวิชาเฉพาะ จำนวน 100 หน่วยกิต

- กลุ่มวิชาพื้นฐานเฉพาะด้าน จำนวน 21 หน่วยกิต ประกอบด้วย

(1) ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร จำนวน 12 หน่วยกิต

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

(2) ด้านบริหารธุรกิจ จำนวน 9 หน่วยกิต

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

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

- กลุ่มวิชา เอก – บัณฑิต จำนวน 64 หน่วยกิต ประกอบด้วย

(1) ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร จำนวน 43 หน่วยกิต

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

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

(2) ด้านบริหารธุรกิจ จำนวน 21 หน่วยกิต

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

| | | | |
|----------|----------|--|-------------------|
| รหัสวิชา | ชื่อวิชา | จำนวนหน่วยกิต | เงื่อนไขก่อนเรียน |
| | | (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง) | |

Management)

- กลุ่มวิชา เอก-เลือก จำนวน 15 หน่วยกิต

 แผนปกติ เลือก จำนวน 15 หน่วยกิต และการฝึกงาน

 แผนที่มีวิชาสหกิจศึกษา เลือก จำนวน 9 หน่วยกิต

 และ วิชาสหกิจศึกษา 6 หน่วยกิต

(1) ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

 แผนปกติ เลือกจำนวน 9 หน่วยกิต

 แผนที่มีวิชาสหกิจศึกษา เลือกจำนวน 6 หน่วยกิต

| | | | |
|----------|----------|--|-------------------|
| รหัสวิชา | ชื่อวิชา | จำนวนหน่วยกิต | เงื่อนไขก่อนเรียน |
| | | (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง) | |

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

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

(บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง)

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

(2) ด้านบริหารธุรกิจ

แผนปกติ เลือกจำนวน 6 หน่วยกิต

แผนที่มีความรู้ศึกษาค้นคว้า เลือกจำนวน 3 หน่วยกิต

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

(บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง)

| | | | |
|-------|---|----------|---|
| 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) | - |
|-------|---|----------|---|

| | | | |
|-------|--|----------|---|
| SD498 | 1 ไร่ 1 แสน (One Rai for One Hundred Thousand Baht) | 3(3-0-6) | - |
|-------|--|----------|---|

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

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

(บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง)

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

| | | | |
|-------|--------------------------|----------|---|
| BT351 | การจัดการธุรกิจภัยพิบัติ | 3(3-0-6) | - |
|-------|--------------------------|----------|---|

| | | | |
|-------|--|------------|------------------------------------|
| | (Restaurant Business Management) | | |
| SD461 | การฝึกงาน (Practicum) | - | ลงทะเบียนไม่ต่ำกว่า 90 หน่วยกิต |
| SD499 | สหกิจศึกษา (Co-operative Education) | 6(0-40-20) | - |

3) หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวน 6 หน่วยกิต

นักศึกษาสามารถเลือกลงทะเบียนรายวิชาใดๆ ที่เปิดสอนในคณะต่างๆ ของมหาวิทยาลัย
หอการค้าไทย

รายวิชาที่ได้รับการยกเว้นสำหรับนักศึกษา ปวส. เทียบโอน

นักศึกษา ปวส. เทียบโอนที่เข้าศึกษาในหลักสูตรฯ ให้ได้รับการยกเว้นรายวิชา
ดังต่อไปนี้

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

1.1. กลุ่มวิชาภาษา ได้รับการยกเว้น

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

1.2 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ ได้รับการยกเว้นทั้งหมด

1.3 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ ได้รับการยกเว้นทั้งหมด

1.4 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ ได้รับการยกเว้นทั้งหมด

1.5 กลุ่มวิชาพัฒนาคุณภาพการศึกษา ได้รับการยกเว้นทั้งหมด

2. หมวดวิชาเฉพาะ ได้รับการยกเว้น

- วิชา SD461 การฝึกงาน (Practicum)

- รายวิชาอื่นสามารถเทียบโอนหน่วยกิตได้ตามระเบียบมหาวิทยาลัยหอการค้าไทยว่าด้วยการ
เทียบโอนหน่วยกิตในการเข้าศึกษาหลักสูตรปริญญาตรี พ.ศ.2548 และระเบียบมหาวิทยาลัยว่าด้วย
การเทียบโอนความรู้ ทักษะและประสบการณ์ จากการศึกษาในระบบและ/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) | 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-ศึกษาด้วย ตนเอง) | เงื่อนไขก่อนเรียน |
| SC283 | จุลชีววิทยาทางอาหารเบื้องต้น Fundamentals of Food Microbiology | 3(2-3-4) | |
| SD206 | โภชนาการเพื่อสุขภาพ Nutrition for Health | 3(3-0-6) | ศึกษาก่อน ST185 |
| AC951 | หลักบัญชีเบื้องต้น Introduction to Accounting | 3(2-2-5) | |
| BE301 | หลักการประกอบการ Principles of Entrepreneurship | 3(3-0-6) | |
| HG011 | ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 3 English for Communication 3 | 3(3-0-6) | ศึกษาก่อน HG010 หรือ คะแนน TOEIC 350 หรือเทียบเท่า |
| HG022 | การบริหารตนเอง Self-Management | 3(3-0-6) | |
| รวม | | 18 | |

ชั้นปีที่ 2

| ภาคปลาย | | | |
|------------------------|---|--|--|
| รหัสวิชา | ชื่อวิชา | หน่วยกิต (บรรยายปฏิบัติ-ศึกษาด้วย ตนเอง) | 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 | การจัดการการปฏิบัติการ Operations Management | 3(3-0-6) | ศึกษาก่อน BA102 |
| | วิชาเอกเลือก 1 วิชา | 3 | |
| | รวม | 18 | |

ชั้นปีที่ 3

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

ชั้นปีที่ 3

| ภาคฤดูร้อน | | | |
|------------|-----------|----------------|------------------------------------|
| รหัสวิชา | ชื่อวิชา | หน่วยกิต | เงื่อนไขก่อนเรียน |
| SD461 | การฝึกงาน | ไม่นับหน่วยกิต | ลงทะเบียนไม่ต่ำกว่า 90 หน่วยกิต |

ชั้นปีที่ 4

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

ชั้นปีที่ 4

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

แผนการศึกษา
หลักสูตร 4 ปี แผนที่มีวิชาสหกิจศึกษา จำนวน 136 หน่วยกิต
ชั้นปีที่ 1

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

ชั้นปีที่ 1

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

ชั้นปีที่ 2

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

ชั้นปีที่ 2

| ภาคปลาย | | | |
|------------------------|---|--|--|
| รหัสวิชา | ชื่อวิชา | หน่วยกิต (บรรยายปฏิบัติ-ศึกษาด้วย ตนเอง) | 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 | การจัดการการปฏิบัติการ 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 | |

