

1. ชื่อหลักสูตร

ภาษาไทย วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร
ภาษาอังกฤษ Bachelor of Science Program in Food Business Management

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

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

3. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร 136 หน่วยกิต

4. ระยะเวลาในการศึกษา 4 ปี

5. ตัวอย่างวิชาที่น่าสนใจ

เคมีและการวิเคราะห์อาหารเบื้องต้น (Fundamentals of Chemistry and Food Analysis)
การจัดการวัตถุดิบต้นน้ำในระบบอาหาร (Management of Upstream Materials in Food System)
โภชนาการเพื่อสุขภาพ (Nutrition for Health)
หลักการประกอบการ (Principles of Entrepreneurship)
เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร (Food Processing Technology)
อาหารและเทคโนโลยีชีวภาพ (Food and Biotechnology)
ความปลอดภัยทางอาหารและมาตรฐานด้านสุขาภิบาล (Food Safety and Sanitation Standards)
การควบคุมคุณภาพอาหาร (Food Quality Control)

6. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

ประกอบธุรกิจด้านอาหาร
เจ้าหน้าที่ฝ่ายวางแผนการผลิต
เจ้าหน้าที่ฝ่ายคลังสินค้า/สต็อก
เจ้าหน้าที่ฝ่ายการตลาด
เจ้าหน้าที่ฝ่ายจัดซื้อเจ้าหน้าที่ฝ่ายวางแผนงาน
เจ้าหน้าที่ฝ่ายขาย
ทำงานในหน่วยงานของรัฐและรัฐวิสาหกิจที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559

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 มีเป้าหมายในการผลิตบัณฑิตให้มีความรู้พื้นฐานทางด้านการแปรรูปอาหารและบริหารจัดการ

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

136 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

5.1 รูปแบบ

หลักสูตรระดับปริญญาตรี หลักสูตร 4 ปี

9. ชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ที่	ตำแหน่งวิชาการ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ปีที่สำเร็จการศึกษา
1	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (โภชนศาสตร์)	นางเสาวนีย์ เอียดสกุลรัตน์	วท.ด.	โภชนศาสตร์	มหาวิทยาลัยมหิดล	2543
			กศ.ม.	เคมี	มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร	2533
			กศ.บ. (เกียรติคุณอันดับสอง)	วิทยาศาสตร์เคมี	มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ปทุมวัน	2529
2	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร)	นางวิชชุดา สังข์แก้ว	วท.ม.	เทคโนโลยีทางอาหาร	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2530
			วท.บ.	อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2527
3	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร)	นางผาณิต รุจิรพิสิฐ	วท.ม.	เทคโนโลยีทางอาหาร	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2536
			วท.บ. (เกียรติคุณอันดับหนึ่ง)	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2533
			บธ.บ.	การตลาด	มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช	2553
4	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (เทคโนโลยีอุตสาหกรรม อาหาร)	นางพิชญอร ไหมสุทธิสกุล	ปร.ด.	พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เกษตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2548
			วท.ม.	เทคโนโลยีทางอาหาร	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2536

ที่	ตำแหน่งวิชาการ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ปีที่สำเร็จการศึกษา
			วท.บ.	อุตสาหกรรมเกษตร (เกียรติ นิยมอันดับ 2)	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง	2532
5	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร)	นางเหมือนหมาย อภิณฑนาพงศ์	D.Tech.Sc.	Post-Harvest and Fodd Processing and Engineering	สถาบันเทคโนโลยีแห่งเอเชีย (AIT)	2543
			M.Sc.	Post-Harvest Technology	สถาบันเทคโนโลยีแห่งเอเชีย (AIT)	2537
			วท.บ.	เทคโนโลยีชีวภาพ	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง	2532
6	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (จุลชีววิทยา)	นางรัชนี ไสยประจง	วท.ม.	จุลชีววิทยาทางอุตสาหกรรม	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2537
			วท.บ.	จุลชีววิทยา	มหาวิทยาลัยขอนแก่น	2533
7	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (ชีวเคมี)	นายสุรพงษ์ พินิจกลาง	Ph.D.	Biochemistry	Queen Mary University, UK	2539
			วท.ม.	เคมี	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2532
			กศ.บ.		มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ	2527

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 รหัสวิชา

รหัสวิชาประกอบด้วย 2 หลักแรกเป็นตัวอักษร และตามด้วยตัวเลข 3 หลัก มีความหมายดังนี้

1) รหัสวิชาหมวดวิชาศึกษาทั่วไป (30 หน่วยกิต)

หลักที่ 1 H = รับผิดชอบโดยคณะมนุษยศาสตร์และ
ประวัติศาสตร์ศิลป์

S = รับผิดชอบโดยคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

B = รับผิดชอบโดยคณะบริหารธุรกิจ

หลักที่ 2 G = หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

หลักที่ 3 0 = รายวิชาหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

หลักที่ 4 - 5 ลำดับวิชาตั้งแต่ 01 - 99

2) รหัสวิชาแกน

หลักที่ 1 - 2 BA = คณะบริหารธุรกิจ

AC = คณะบัญชี

EC = คณะเศรษฐศาสตร์

HM = คณะมนุษยศาสตร์และประวัติศาสตร์ศิลป์

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 = คณะมนุษยศาสตร์และประยุกต์ศิลป์
- 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 = คณะมนุษยศาสตร์และประยุกต์ศิลป์
 - SC, ST = คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
 - CA = คณะนิเทศศาสตร์
 - NG = คณะวิศวกรรมศาสตร์
 - LW = คณะนิติศาสตร์

หลักที่ 3 0 = หมวดวิชาเลือกเสรี

หลักที่ 4 - 5 ลำดับวิชาตั้งแต่ 01 - 99

5. รหัสของวิชาที่ขอรับบริการจากคณะอื่น

หลักที่ 1 - 2 คณะที่ให้บริการ

BA = คณะบริหารธุรกิจ
 AC = คณะบัญชี
 EC = คณะเศรษฐศาสตร์
 HM = คณะมนุษยศาสตร์และประยุกต์ศิลป์
 SC, ST = คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
 CA = คณะนิเทศศาสตร์
 NG = คณะวิศวกรรมศาสตร์
 LW = คณะนิติศาสตร์

หลักที่ 3

9 = วิชาที่ให้บริการนอกคณะ

หลักที่ 4

คณะที่เป็นเจ้าของวิชาใช้ตัวเลขแทน ดังนี้

1 = คณะบริหารธุรกิจ
 2 = คณะบัญชี
 3 = คณะเศรษฐศาสตร์
 4 = คณะมนุษยศาสตร์และประยุกต์ศิลป์
 5 = คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
 6 = คณะนิเทศศาสตร์
 7 = คณะวิศวกรรมศาสตร์
 8 = คณะนิติศาสตร์

หลักที่ 5

ลำดับวิชาตั้งแต่ 1 - 9

3.1.3.2 รายวิชา

1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 30 หน่วยกิต

- กลุ่มวิชาภาษา จำนวน 15 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ- ศึกษด้วยตนเอง)	เงื่อนไขก่อนเรียน
HG008	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร (Thai for Communication)	3 (3-0-6)	-
HG009	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 1 (English for Communication 1)	3 (3-0-6)	-

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

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

- กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ จำนวน 6 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง)	เงื่อนไขก่อนเรียน
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)	-
รหัสวิชา	- กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ ชื่อวิชา	จำนวน 3 หน่วยกิต จำนวนหน่วยกิต	เงื่อนไขก่อนเรียน (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
BG003	การประกอบการเชิงนวัตกรรม (Innovative Entrepreneurship)	3(3-0-6)	-
รหัสวิชา	- กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ ชื่อวิชา	จำนวน 3 หน่วยกิต จำนวนหน่วยกิต	เงื่อนไขก่อนเรียน (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
HG022	การบริหารตนเอง (Self-Management)	3(3-0-6)	-
รหัสวิชา	- กลุ่มวิชาพัฒนาคุณภาพชีวิต ชื่อวิชา	จำนวน 3 หน่วยกิต 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-ศึกษาด้วยตนเอง)
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-ศึกษาด้วยตนเอง)
AC951	หลักการบัญชีเบื้องต้น (Introduction to Accounting)	3(2-2-5)	-
BA102	การจัดองค์การและการบริหาร (Organization and Management)	3(3-0-6)	-

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต	เงื่อนไขก่อนเรียน (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
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-ศึกษาด้วยตนเอง)
ST187	วิทยาศาสตร์การอาหารเบื้องต้น (Introduction to Food Science)	3(2-3-4)	-
SD206	โภชนาการเพื่อสุขภาพ (Nutrition for Health)	3(3-0-6)	ศึกษาก่อน ST185 ชีวเคมีอาหาร เบื้องต้น

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต	เงื่อนไขก่อนเรียน (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง)
SD213	เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร (Food Processing Technology)	3(2-3-4)	-
SD208	อาหารและเทคโนโลยีชีวภาพ (Food and Biotechnology)	3(3-0-6)	-
SD209	ความปลอดภัยทางอาหารและมาตรฐานด้าน สุขาภิบาล (Food Safety and Sanitation Standards)	3(2-3-4)	-
SD316	นโยบาย กฎหมาย และข้อกำหนดเกี่ยวกับอาหาร (Food Policy, Regulations, and Law)	3(3-0-6)	-
SD324	เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ (Bakery Products Technology and Business)	3(2-3-4)	-
SD331	การควบคุมคุณภาพอาหาร (Food Quality Control)	3(2-3-4)	-
SD332	ระบบบริหารคุณภาพอาหาร (Food Quality Management System)	3(3-0-6)	-
SD425	เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหารและการออกแบบ (Food Packaging Technology and Design)	3(3-0-6)	-
SD426	การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร (Food Product Research and Development)	3(2-3-4)	-
SD427	สัมมนาทางธุรกิจอาหาร (Seminar in Food Business)	1(1-0-2)	-
SD428	โครงการพิเศษทางธุรกิจอาหาร (Special Project in Food Business)	3(0-6-3)	-
SD429	เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีกและไข่ (Meat, Poultry and Egg Products Technology and Business)	3(2-3-4)	-

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

(2) ด้านบริหารธุรกิจ จำนวน 21 หน่วยกิต

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

- กลุ่มวิชา เอก-เลือก จำนวน 15 หน่วยกิต

แผนปกติ เลือก จำนวน 15 หน่วยกิต และการฝึกงาน

แผนที่มีวิชาสหกิจศึกษา เลือก จำนวน 9 หน่วยกิต

และ วิชาสหกิจศึกษา 6 หน่วยกิต

(1) ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

แผนปกติ เลือกจำนวน 9 หน่วยกิต

แผนที่มีวิชาสหกิจศึกษา เลือกจำนวน 6 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต	เงื่อนไขก่อนเรียน (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษด้วยตนเอง)
SD322	เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ (Health Food Products Technology and Business)	3(2-3-4)	-
SD323	เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์ธัญพืช (Cereal Products Technology and Business)	3(2-3-4)	-
SD325	เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ (Fruit and Vegetable Products Technology and Business)	3(2-3-4)	-
SD329	การประกอบธุรกิจอาหารเชิงสร้างสรรค์ (Creative Food Entrepreneurship)	3(3-0-6)	-
SD430	เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์ประมง (Fishery Products Technology and Business)	3(2-3-4)	-
SD431	เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์นม (Dairy Products Technology and Business)	3(2-3-4)	-
SD440	ประเด็นปัจจุบันในเทคโนโลยีและธุรกิจอาหาร (Current Topics in Food Technology and Business)	3(3-0-6)	-
SD458	เทคโนโลยีทางเอนไซม์ในธุรกิจอาหาร (Enzyme Technology in Food Business)	3(2-3-4)	-

(2) ด้านบริหารธุรกิจ

แผนปกติ เลือกจำนวน 6 หน่วยกิต

แผนที่มีวิชาสหกิจศึกษา เลือกจำนวน 3 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต	เงื่อนไขก่อนเรียน (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
SD327	การจัดการธุรกิจแฟรนไชส์ (Franchise Management)	3(3-0-6)	-
SD443	การจัดการธุรกิจอาหารระหว่างประเทศ (International Food Business Management)	3(3-0-6)	-
SD445	ธุรกิจการค้าปลีกอาหาร (Food Retail Business)	3(3-0-6)	-
SD451	พาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์สำหรับธุรกิจอาหาร (Electronic Commerce for Food Business)	3(3-0-6)	-
BE306	การจัดการธุรกิจครอบครัว (Family Business Management)	3(3-0-6)	-
BE320	การประกอบธุรกิจบริการ (Entrepreneurship in the Service Sector)	3(3-0-6)	-
BT351	การจัดการธุรกิจภัตตาคาร (Restaurant Business Management)	3(3-0-6)	-
SD461	การฝึกงาน (Practicum)	-	ลงทะเบียนไม่ต่ำกว่า 90 หน่วยกิต
SD498	1 ไร่ 1 แสน (One Rai for One Hundred Thousand Baht)	3(3-0-6)	
SD499	สหกิจศึกษา (Co-operative Education)	6(0-40-20)	-

3) หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวน 6 หน่วยกิต

นักศึกษาสามารถเลือกลงทะเบียนรายวิชาใดๆ ที่เปิดสอนในคณะต่างๆ ของมหาวิทยาลัย
หอการค้าไทย

รายวิชาที่ได้รับการยกเว้นสำหรับนักศึกษา ปวส เทียบโอน .

เทียบโอนที่เข้าศึกษาในหลักสูตรฯ ให้ได้รับการยกเว้น .นักศึกษา ปวสรายวิชา
ดังต่อไปนี้

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

1.1. กลุ่มวิชาภาษา ได้รับการยกเว้น

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

1.2 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ ได้รับการยกเว้นทั้งหมด

1.3 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ ได้รับการยกเว้นทั้งหมด

1.4 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ ได้รับการยกเว้นทั้งหมด

1.5 กลุ่มวิชาพัฒนาคุณภาพการศึกษา ได้รับการยกเว้นทั้งหมด

2. หมวดวิชาเฉพาะ ได้รับการยกเว้น

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

3. หมวดวิชาเลือกเสรี ได้รับการยกเว้นทั้งหมด

2.6.1.1 แสดงแผนการศึกษา

หลักสูตร 4 ปี แผนปกติ จำนวน 136 หน่วยกิต

ชั้นปีที่ 1

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

ชั้นปีที่ 1

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

ชั้นปีที่ 2

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

ชั้นปีที่ 2

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

ชั้นปีที่ 3

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

ชั้นปีที่ 3

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

ชั้นปีที่ 3

ภาคฤดูร้อน			
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	เงื่อนไขก่อนเรียน
SD461	การฝึกงาน	ไม่นับหน่วยกิต	ลงทะเบียนไม่ต่ำกว่า 90 หน่วยกิต

ชั้นปีที่ 4

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

ชั้นปีที่ 4

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

แผนการศึกษา
หลักสูตร 4 ปี แผนที่มีวิชาสหกิจศึกษา จำนวน 136 หน่วยกิต
ชั้นปีที่ 1

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

ชั้นปีที่ 1

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

ชั้นปีที่ 2

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

ชั้นปีที่ 2

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

ชั้นปีที่ 3

ภาคต้น			
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ- 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	

3.1.5 คำอธิบายรายวิชา

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 30 หน่วยกิต

จำนวนหน่วยกิต
(บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด້วยตนเอง)

1) กลุ่มวิชาภาษา 15 หน่วยกิต

HG008	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร (Thai for Communication) พัฒนาทักษะการใช้ภาษาไทยมาตรฐาน หลักการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน การใช้ภาษาไทยเพื่อถ่ายทอดความคิดอย่างเป็นระบบและสามารถสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ	3 (3-0-6)
HG009	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 1 (English for Communication 1) พัฒนาทักษะการใช้ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน โดยเน้นทักษะการฟัง เพื่อจับใจความสำคัญและรายละเอียดจากข้อความหรือบทสนทนาสั้น ๆ การพูดทักทาย เริ่มต้นสนทนา แนะนำตนเอง ต้อนรับ ถามและตอบข้อมูลอย่างง่าย การอ่านข้อความระดับย่อหน้าอย่างง่าย ๆ เพื่อจับใจความสำคัญและแสดงความคิดเห็น การเขียนข้อความสั้น ๆ ในรูปแบบทั่วไปและผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์	3 (3-0-6)
HG010	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 2 (English for Communication 2) ศึกษาก่อน HG009 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 1 หรือ คะแนน TOEIC 250 หรือเทียบเท่า พัฒนาทักษะการใช้ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน โดยเน้นทักษะการฟังเพื่อจับใจความสำคัญและรายละเอียดจากข้อความหรือบทสนทนาที่ซับซ้อนขึ้น การมีส่วนร่วมในการสนทนาโดยการถามตอบ และแสดงความคิดเห็น การพูดในสถานการณ์ต่างๆ ที่พบในชีวิตประจำวัน รวมทั้งการนำเสนอและเปรียบเทียบข้อมูลทางธุรกิจอย่างง่าย การอ่านข้อความในหัวข้อที่หลากหลาย และสามารถสรุปเรื่องได้ การเขียนข้อความในหัวข้อที่หลากหลายทั้งในรูปแบบทั่วไปและผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์	3 (3-0-6)
HG011	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 3 (English for Communication 3) ศึกษาก่อน HG010 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 2 หรือ คะแนน TOEIC 350 หรือเทียบเท่า พัฒนาทักษะการใช้ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารทางธุรกิจในชีวิตประจำวัน ซึ่งเป็นการบูรณาการทักษะการฟัง พูด อ่าน และเขียน โดยเน้นการสนทนาทางโทรศัพท์ การนำเสนอ ข้อมูลเกี่ยวกับบริษัท สินค้า และ	3 (3-0-6)

บริการ การเปรียบเทียบและวิเคราะห์ข้อมูลทางธุรกิจ การเขียนบันทึกภายในและจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ การอ่านข่าวที่เกี่ยวกับธุรกิจและสรุปใจความสำคัญ ในเรื่องที่น่าสนใจ

HG012 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 4 3 (3-0-6)

(English for Communication 4)

ศึกษาก่อน HG011 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 3 หรือ

คะแนน TOEIC 450 หรือเทียบเท่า

พัฒนาทักษะการใช้ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารทางธุรกิจในชีวิตประจำวัน ซึ่งเป็นกระบวนการทักษะการฟัง พูด อ่าน และเขียน โดยเน้นการประชุม การเจรจาต่อรองทางธุรกิจ เบื้องต้น และการสัมภาษณ์งานในสถานการณ์จำลอง การเขียนจดหมายสมัครงาน และประวัติส่วนตัว ในรูปแบบทั่วไปและผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ การอ่านบทความและสรุปความเกี่ยวกับสถานการณ์ธุรกิจในปัจจุบัน รวมทั้งการสื่อสารทางธุรกิจในวัฒนธรรมที่แตกต่าง

2) กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ 6 หน่วยกิต

SG004 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีสมัยใหม่ 3 (3-0-6)

(Modern Science and Technology)

วิทยาการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีสมัยใหม่ นวัตกรรม และการสร้างองค์ความรู้ ความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่มีผลกระทบต่อสภาพแวดล้อม และการพัฒนาทรัพยากรธรรมชาติในการรองรับความต้องการของมนุษย์ เทคโนโลยีชีวภาพ วัสดุศาสตร์ พลังงานทดแทน นาโนเทคโนโลยี

SG005 คณิตศาสตร์และสถิติสำหรับชีวิตประจำวัน 3 (3-0-6)

(Mathematics and Statistics for Daily Life)

ความสำคัญของคณิตศาสตร์และสถิติ บทบาทของคณิตศาสตร์และสถิติที่ใช้ในชีวิตประจำวันและในทางธุรกิจ การวิเคราะห์ข้อมูลเบื้องต้นและการแปลผลโดยใช้โปรแกรมประยุกต์ที่ทันสมัย

SG006 การรู้ทางดิจิทัล 3 (3-0-6)

(Digital Literacy)

การใช้สื่อดิจิทัลและเทคโนโลยีสารสนเทศในการสื่อสาร แลกเปลี่ยนเรียนรู้ และทำงานร่วมกัน การใช้เครื่องมือและแหล่งทรัพยากรดิจิทัลในการค้นคว้า รวบรวม วิเคราะห์และประเมินข้อมูลเพื่อการตัดสินใจและแก้ปัญหา การศึกษาองค์ความรู้ใหม่ ๆ การสร้างสรรค์และนำเสนอผลงานดิจิทัล

จริยธรรมและความปลอดภัยในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ และการสื่อสาร ตลอดจนผลกระทบของสื่อ
ดิจิทัลที่มีต่อบุคคล ธุรกิจ และการเรียนรู้ตลอดชีวิต

3) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ 3 หน่วยกิต

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

หลักการและการประยุกต์ใช้ความรู้ทางด้านนวัตกรรมการประกอบการ รูปแบบการทำ ธุรกิจ
สมัยใหม่ ความรู้เบื้องต้นด้านการเงิน การตลาด บัญชี เศรษฐศาสตร์ กฎหมายธุรกิจ สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ
หลักธรรมาภิบาลในองค์กร จรรยาบรรณทางธุรกิจ รวมทั้งเศรษฐกิจพอเพียง เศรษฐกิจเชิงสร้างสรรค์ เศรษฐกิจสีเขียว
ความรับผิดชอบต่อสังคม และวิสาหกิจชุมชน

4) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ 3 หน่วยกิต

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

หลักการและการประยุกต์ใช้ความรู้เรื่องความแตกต่างระหว่างบุคคลทางจิตวิทยา
พฤติกรรมทางสังคมของบุคคลและกลุ่มเกี่ยวกับการรับรู้ การเรียนรู้ แรงจูงใจ ความฉลาดทางอารมณ์
การมีวุฒิภาวะ และสุขภาวะ มีความอดทน ใจกว้าง ยอมรับฟังความคิดเห็นที่แตกต่าง การนำและการ
ทำงานเป็นทีม การจัดการความขัดแย้ง อย่างสร้างสรรค์ หลักการคิดและการใช้เหตุผล การวิเคราะห์
และเข้าใจพฤติกรรมของมนุษย์และนำไปสู่การรู้จักตนเอง เข้าใจผู้อื่นและปรับตัวได้ มีคุณธรรมและ
จริยธรรมในการดำเนินชีวิต

5) กลุ่มวิชาพัฒนาคุณภาพชีวิต 3 หน่วยกิต

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

ความรู้และทักษะที่จำเป็นในการดำรงชีวิตทั้งของตนเองและทางสังคม ระบบทางสังคมโครงสร้าง
และสถาบันทางสังคม ความเป็นพลเมืองในสังคมภายใต้ระบอบประชาธิปไตย การเปลี่ยนแปลง
ของสังคมโลกและกลุ่มประเทศอาเซียนที่มีต่อสังคมไทย ตลอดจนศิลปะ และวัฒนธรรมที่หลากหลาย
ในสังคมโลก รวมทั้งการพัฒนาบุคลิกภาพ เพื่อเสริมสร้างทักษะในการอยู่ร่วมกันในสังคม และการพัฒนา
สังคมให้อยู่ดีมีสุข รวมทั้งสร้างความเข้าใจอันดีระหว่างประเทศ

2. หมวดวิชาเฉพาะ 100 หน่วยกิต

2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานเฉพาะด้าน 21 หน่วยกิต

-ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 12 หน่วยกิต

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

การเตรียมสารละลาย สารละลายกรด-เบส ประเภทของสารอินทรีย์ หลักการวิเคราะห์ทางเคมี เทคนิคการแยก เทคนิคทางสเปกโตรสโคปี องค์ประกอบทางเคมีในอาหารและการวิเคราะห์ โดยมีปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา

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

วัตถุดิบจากพืชและสัตว์ที่ใช้ในการผลิตอาหาร การเลือกซื้อ การจัดหาวัตถุดิบเพื่อผลิตอาหารเชิงธุรกิจ การเก็บรักษาและปฏิบัติการหลังการเก็บเกี่ยว วัตถุดิบอาหารที่ปลอดภัยต่อการบริโภค และหลักเกณฑ์การปฏิบัติที่ดีในการเพาะปลูกและเลี้ยงสัตว์ การจัดการเกษตรแบบเศรษฐกิจพอเพียง

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

ประวัติและการพัฒนาการทางจุลชีววิทยา ชนิดของจุลินทรีย์ที่มีความสำคัญทางอาหาร ปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ในอาหาร การปนเปื้อนและการเน่าเสียของอาหารชนิดต่างๆ จุลินทรีย์กับการถนอมอาหาร โรคอาหารเป็นพิษที่เกิดจากแบคทีเรีย อาหารหมักดอง การตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยา โดยมีปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา

ST185 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 วัตถุประสงค์อาหาร ชีวเคมีอาหารของสารธรรมชาติกับการประยุกต์ใช้ในอาหาร โดยมีปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา

- ด้านบริหารธุรกิจ 9 หน่วยกิต

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

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับบัญชี หลักการบันทึกในสมุดบันทึกรายการขึ้นตอน และผ่านไปยัง สมุดบันทึกรายการขึ้นปลาย สำหรับกิจการบริการและซื้อขายสินค้ารวมถึงการซื้อขายสินค้า ต่างประเทศ การจัดทำงบทดลอง งบการเงิน โดยเฉพาะงบกำไร ขาดทุน งบดุล งบการแสดงผลการ เปลี่ยนแปลงส่วนเจ้าของและงบกระแสเงินสด

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

การดำเนินงานขององค์การธุรกิจอย่างเป็นระบบ การกำหนดทิศทางและนโยบายขององค์กร กระบวนการทางการจัดการในองค์กรสมัยใหม่ ความสัมพันธ์ระหว่างกันของหน้าที่ทางการจัดการ และผลกระทบของสภาพแวดล้อมภายนอกที่มีต่อองค์กร เพื่อให้สามารถเชื่อมโยงการปฏิบัติการ เข้ากับหน้าที่อื่น ๆ ขององค์กรสมัยใหม่อย่างมีประสิทธิภาพ

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

ศึกษาก่อน SG005 คณิตศาสตร์และสถิติสำหรับชีวิตประจำวัน
ความรู้ทางคณิตศาสตร์และสถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์เชิงปริมาณ เทคนิคการตัดสินใจ ภายใต้ความไม่แน่นอน การตัดสินใจภายใต้ความเสี่ยง การวิจัยดำเนินงานเบื้องต้น การโปรแกรมเชิงเส้น ปัญหาการขนส่ง ปัญหาการจัดสรรงาน การวิเคราะห์โครงข่ายงาน ตัวแบบ สินค้าคงเหลือ ทฤษฎีเกม ทฤษฎีการรอคอย การจำลอง สถานการณ์เบื้องต้น รวมทั้งประยุกต์ใช้ สถิติเชิงพรรณนา และสถิติเชิงอนุมานเพื่อวางแผนและตัดสินใจทางธุรกิจ

2.2 กลุ่มวิชาเอก-บังคับ 64 หน่วยกิต

-ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 43 หน่วยกิต

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

ความสำคัญของวิทยาศาสตร์การอาหาร ส่วนประกอบของอาหาร การเสื่อมเสียของอาหาร ความสำคัญของการแปรรูปผลิตภัณฑ์เกษตร และการวางแผนการแปรรูปผลิตภัณฑ์เกษตร วัตถุประสงค์ของอาหาร ปฏิบัติการเฉพาะหน่วยในการผลิตอาหาร การเตรียมวัตถุดิบและการแปรรูปวัตถุดิบเบื้องต้น จรรยาบรรณของผู้ประกอบการทางด้านอาหาร โดยมีปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา

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

ศึกษาก่อน ST185 ชีวเคมีอาหารเบื้องต้น
บทบาทและหน้าที่ของสารชีวโมเลกุล ความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับร่างกาย ความต้องการ สารอาหารในแต่ละวัน คุณค่าทางโภชนาการของอาหารกับสุขภาพ ฉลาดโภชนาการ การกล่าวอ้างทาง โภชนาการ ปัญหาทางโภชนาการในปัจจุบัน และ แนวทางการป้องกันการเกิดโรคที่สัมพันธ์กับอาหาร

SD213 เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร 3(2-3-4)
(Food Processing Technology)

การแปรรูปอาหารด้วยความร้อน การผลิตอาหารกระป๋อง การเก็บรักษาอาหารด้วยอุณหภูมิต่ำ การทำแห้ง อบ ร่มควัน การทำให้เข้มข้น กระบวนการเอ็กซ์ทราซัน การถนอมอาหารโดยไม่ใช้ความร้อน การแปรรูปแบบผสมผสาน และการแปรรูปอาหารด้วยกระบวนการอื่น ๆ โดยมีกรณีศึกษาและปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา

- SD208 อาหารและเทคโนโลยีชีวภาพ 3(3-0-6)
(Food and Biotechnology)
หลักการและความสำคัญของเทคโนโลยีชีวภาพทางอาหารสมัยใหม่ ความหลากหลายของอาหารชนิดใหม่ นวัตกรรมในการเพิ่มผลผลิตและสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตรด้วยเทคโนโลยีชีวภาพ เทคโนโลยีเอนไซม์ เทคโนโลยีพันธุวิศวกรรม นานาเทคโนโลยี ความปลอดภัยทางชีวภาพของผลิตภัณฑ์ทางเทคโนโลยีชีวภาพ แนวโน้มการนำเทคโนโลยีชีวภาพมาใช้ในธุรกิจอาหาร
- SD209 ความปลอดภัยทางอาหารและมาตรฐานด้านสุขาภิบาล 3(2-3-4)
(Food Safety and Sanitation Standards)
ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับการจัดและบริการอาหาร แนวทางในการประกอบกิจการร้านอาหารให้ถูกกฎหมาย แนวทางการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์การ ปฏิบัติทางการผลิตที่ดี (GMP) ของโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร การออกแบบของสถานที่ตั้งและอาคารผลิต เครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิต หลักการทำความสะอาดและการควบคุมคุณภาพน้ำที่ใช้ในโรงงาน และการบำบัดน้ำเสีย การบำรุงรักษาเครื่องจักร การควบคุมสัตว์พาหะ หลักการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม (HACCP) และมาตรฐานระบบบริหารความปลอดภัยของอาหาร เช่น ระบบ ISO รวมทั้งศึกษาภาคปฏิบัติการซึ่งสอดคล้องกับเนื้อหาวิชา
- SD316 นโยบาย กฎหมาย และข้อกำหนดเกี่ยวกับอาหาร 3(3-0-6)
(Food Policy, Regulations, and Law)
กฎหมายและข้อกำหนดที่สำคัญที่เกี่ยวข้องกับอาหารและการดำเนินธุรกิจ นโยบาย ทางการค้าระหว่างประเทศ การนำเข้าและส่งออกสินค้าอาหาร มาตรการและข้อกำหนดเกี่ยวกับสิ่งแวดล้อมและความปลอดภัยของอาหาร การระบุข้อมูลบนฉลากอาหาร การขอจดทะเบียนธุรกิจอาหาร กฎหมายทรัพย์สินทางปัญญา กฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับกฎหมายอาหาร
- SD324 เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ 3(2-3-4)
(Bakery Products Technology and Business)
ความสำคัญของอุตสาหกรรมเบเกอรี่ กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ประเภทต่างๆ การควบคุมคุณภาพและการตรวจสอบ การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา มาตรฐานของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ กระบวนการในการสร้างธุรกิจผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ โดยมีกรณีศึกษาและปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา

SD331	<p>การควบคุมคุณภาพอาหาร (Food Quality Control)</p> <p>ความสำคัญของการควบคุมคุณภาพ การควบคุมและการตรวจสอบคุณภาพของธุรกิจร้านอาหารตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ วิธีการประกอบอาหาร การบริการ รวมถึงการขนส่ง หลักการควบคุมคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร ปัจจัยคุณภาพ การตรวจวัดคุณภาพอาหารทางกายภาพ เคมี จุลินทรีย์ การใช้ประสาทสัมผัสในการควบคุมคุณภาพอาหาร สถิติในการควบคุมคุณภาพ แผนภูมิควบคุมคุณภาพกับการควบคุมกระบวนการผลิต รวมทั้งศึกษามาตรฐานปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา</p>	3(2-3-4)
SD332	<p>ระบบบริหารคุณภาพอาหาร (Food Quality Management System)</p> <p>หลักการและความสำคัญของการประกันคุณภาพอาหาร แนวคิด ขอบข่าย บทบาทของการประกันคุณภาพอาหารตลอดห่วงโซ่อุปทาน การจัดการคุณภาพแบบทุกคนมีส่วนร่วม และการสร้างกลุ่มคุณภาพงาน มาตรฐานแบบสมัครใจเพื่อการส่งออกสู่ระดับโลก เช่น British Retail Consortium (BRC), International Food Standard (IFS) และ มาตรฐานของ International Organization for Standardization รวมทั้งมีการศึกษาดูงานนอกสถานที่</p>	3(3-0-6)
SD425	<p>เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหารและการออกแบบ (Food Packaging Technology and Design)</p> <p>สมบัติของวัสดุบรรจุภัณฑ์ประเภทแก้ว กระดาษ โลหะ พลาสติก ซินดีและการเลือกสีที่ใช้ในการพิมพ์ เทคโนโลยีการพิมพ์สีและภาชนะบรรจุภัณฑ์ การใช้บรรจุภัณฑ์สำหรับยืดอายุการเก็บอาหาร รวมถึงแนวโน้มการใช้เทคโนโลยีการบรรจุสมัยใหม่ และความปลอดภัยในการใช้บรรจุภัณฑ์ ตลอดจนพื้นฐานการออกแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อการประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์อาหาร</p>	3(3-0-6)
SD426	<p>การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร (Food Product Research and Development)</p> <p>หลักการเบื้องต้นในการวิจัย พัฒนาและออกแบบผลิตภัณฑ์อาหาร สร้างแนวความคิดผลิตภัณฑ์ใหม่และนวัตกรรม การวางแผนทดลองสำหรับการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ การออกแบบและพัฒนาสูตร กระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ต้นแบบให้ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค การสำรวจความต้องการของผู้บริโภค การวางแผนงานก่อนวางตลาดผลิตภัณฑ์ มีกรณีศึกษาและปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา</p>	3(2-3-4)
SD427	<p>สัมมนาทางธุรกิจอาหาร (Seminar in Food Business)</p>	1(1-0-2)

นำเสนอและร่วมอภิปรายในหัวข้อใดหัวข้อหนึ่ง ที่เกี่ยวข้องกับการจัดการธุรกิจอาหารหรือในสาขาที่เกี่ยวข้อง โดยได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ผู้ควบคุมวิชา

- SD428 โครงการพิเศษทางธุรกิจอาหาร 3(0-6-3)
(Special Project in Food Business)
การศึกษาค้นคว้าอย่างเป็นระบบที่เกี่ยวข้องกับการทำแผนธุรกิจ การทำธุรกิจจำลอง หรือการวิจัยเชิงประยุกต์ทางด้านธุรกิจอาหาร ซึ่งประกอบด้วยการวางแผน การลงทุน การดำเนินงาน การตลาด และการวิเคราะห์ข้อมูล การประเมินผล และการทำรายงาน/การนำเสนอโครงการ
- SD429 เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีกและไข่ 3(2-3-4)
(Meat, Poultry and Egg Products Technology and Business)
ความหมายของเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ พันธุ์สัตว์ให้เนื้อ องค์ประกอบทางเคมีและโครงสร้างของเนื้อสัตว์ การเปลี่ยนแปลงสภาพจากกล้ามเนื้อเป็นเนื้อสัตว์ การฆ่าโค สุกรและการตัดแต่งซากแบบมาตรฐานสากล วัตถุประสงค์อาหารในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ กระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ เช่น หมูหยอง ไส้กรอก แฮม เบคอน ลูกชิ้น กุนเชียง หมนمْ ไส้กรอกเปรี้ยว หมูยอ โครงสร้างและสมบัติทางกายภาพของไข่ คุณภาพและมาตรฐานของไข่ อุตสาหกรรมไก่สดแช่เย็นแช่แข็งและไก่แปรรูป บรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ มาตรฐานเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ โครงการเนื้อสัตว์อนามัย กรณีศึกษา HACCP Plan ของโรงงานแปรรูปเนื้อสัตว์ขนาดย่อม และปฏิบัติการกระบวนการการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ชนิดต่างๆ
- SD434 เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม 3(2-3-4)
(Beverage Products Technology and Business)
ความสำคัญของอุตสาหกรรมเครื่องดื่ม ชนิดของเครื่องดื่ม ส่วนประกอบและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มประเภทต่างๆ การควบคุมคุณภาพและการตรวจสอบตามมาตรฐานของผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา สถานการณ์และแนวโน้มการตลาด กระบวนการในการสร้างธุรกิจผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม การเขียนแผนธุรกิจด้านผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม แนวโน้มของเครื่องดื่มในอนาคต โดยมีกรณีศึกษาและปฏิบัติการที่สอดคล้องเนื้อหาวิชา

- **ด้านบริหารธุรกิจ 21 หน่วยกิต**

- BA201 หลักการตลาด 3(3-0-6)
(Principles of Marketing)
ความหมายและความสำคัญของแนวความคิดทางการตลาดยุคใหม่ต่อภาคธุรกิจและเศรษฐกิจ สภาพแวดล้อมที่มีอิทธิพลของการตลาดต่อระบบตลาด การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค การแบ่งส่วน

ตลาด การกำหนดตลาดเป้าหมาย การวางตำแหน่งสินค้าและบริการในใจผู้บริโภค ส่วนประสม การตลาด นำการพัฒนาการของเทคโนโลยีสารสนเทศมาใช้ในส่วนประสมทางการตลาดรูปแบบใหม่

- BA205 การเงินธุรกิจ 3(2-2-5)
(Business Finance)
ศึกษาก่อน AC951 หลักบัญชีเบื้องต้น
บทบาท หน้าที่และเป้าหมายของการบริหารทางการเงินของธุรกิจ การวางแผนและการตัดสินใจด้านการเงินของธุรกิจ การจัดหาเงินทุนในระยะต่าง ๆ โครงสร้างทางการเงินและต้นทุนเงินทุน การตัดสินใจลงทุน การจัดทำงบประมาณลงทุน การบริหารเงินทุนหมุนเวียน การวิเคราะห์ทางการเงิน นโยบายเงินปันผล การวิเคราะห์ความเสี่ยงจากการลงทุน ตลอดจนนโยบายอื่น ๆ ทางการเงิน
- BA304 การจัดการการปฏิบัติการ 3(3-0-6)
(Operations Management)
ศึกษาก่อน BA102 การจัดการองค์การและการบริหาร
ลักษณะและความสำคัญของการบริหารการจัดการผลิต การพยากรณ์ความต้องการของลูกค้า การออกแบบสินค้าและบริการ การตัดสินใจด้านการผลิต การเลือกทำเลที่ตั้ง การวางผังโรงงาน การบริหารโครงการ การจัดการห่วงโซ่อุปทาน การจัดการด้านคุณภาพ ระบบความปลอดภัยในโรงงาน ระบบการจัดซื้อ ระบบการควบคุมสินค้าคงคลัง ระบบการบำรุงรักษา การวางแผนความต้องการวัตถุดิบ ตัวแบบการขนส่ง และการใช้โปรแกรมสั่งซื้อเข้าช่วยในการจัดการด้านการผลิต
- BE301 หลักการประกอบการ 3(3-0-6)
(Principles of Entrepreneurship)
หลักการประกอบการ คุณลักษณะ ทักษะและความสามารถของผู้ประกอบการ การแสวงหาและประเมินโอกาส อุปสรรคของธุรกิจ การจัดตั้งกิจการ และการสร้างตัวแบบทางธุรกิจ เพื่อกำไรและเติบโต รวมถึงกรณีศึกษาจากประสบการณ์ของผู้ประกอบการในการเริ่มต้นธุรกิจ และเรื่องราวชีวิตผู้ประกอบการ
- BH302 การจัดการทรัพยากรมนุษย์ 3(3-0-6)
(Human Resource Management)
ศึกษาก่อน BA102 การจัดการองค์การและการบริหาร
แนวคิดสมัยใหม่ในการจัดการทรัพยากรมนุษย์ในเรื่อง การวางแผนกำลังคน การสรรหาคัดเลือก การฝึกอบรมและพัฒนาบุคลากร การประเมินผลการปฏิบัติงาน การบริหารค่าตอบแทน แรงงานสัมพันธ์ ความปลอดภัยและการป้องกันอุบัติเหตุ ตลอดจนการรักษามูลค่าบุคลากรให้เกิดความพึงพอใจในการทำงาน
- EC913 เศรษฐศาสตร์เบื้องต้น 3(3-0-6)

(Introduction to Economics)

หลักพื้นฐานทางเศรษฐศาสตร์ทั่วไประดับจุลภาคและมหภาค การทำงานกลไกของราคา โครงสร้างตลาดแบบต่าง ๆ การผลิตและต้นทุนการผลิต ปัญหาผลกระทบภายนอกและการจัดสรรสินค้าสาธารณะ หลักการเบื้องต้นของการคำนวณรายได้ประชาชาติ โครงสร้างของระบบเศรษฐกิจไทย การบริโภค การออม การลงทุน ตลาดเงินและตลาดทุน การค้าระหว่างประเทศ นโยบายการเงินและการคลัง ปัญหาเศรษฐกิจที่สำคัญ อาทิ เงินเฟ้อ การว่างงาน เงินฝืด เงินตึง รวมทั้งปัญหาเศรษฐกิจปัจจุบันและแนวทางการแก้ไข

SD318 การจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทานอาหาร 3(3-0-6)
(Logistics and Food Supply Chain Management)

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

2.3 กลุ่มวิชา เอก-เลือก จำนวน 15 หน่วยกิต

แผนปกติ เลือกจำนวน 15 หน่วยกิต และการฝึกงาน

แผนที่มิววิชาสหกิจศึกษา เลือกจำนวน 9 หน่วยกิต และ

วิชาสหกิจศึกษา 6 หน่วยกิต

- ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

แผนปกติ เลือกจำนวน 9 หน่วยกิต

แผนที่มิวสหกิจศึกษา เลือกจำนวน 6 หน่วยกิต

SD322 เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ 3(2-3-4)
(Health Food Products Technology and Business)

ความสำคัญของอุตสาหกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ กระบวนการผลิตอาหารพลังงานต่ำ อาหารเพื่อวัตถุประสงค์พิเศษ อาหารเสริม อาหารสำหรับผู้สูงอายุ อาหารเพื่อความงาม สมุนไพรในอุตสาหกรรมอาหาร การควบคุมคุณภาพและการตรวจสอบ การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา มาตรฐานกฎหมายและข้อบังคับในการผลิตอาหารเพื่อสุขภาพ สถานการณ์และแนวโน้มการตลาด กระบวนการสร้างธุรกิจผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ การเขียนและพัฒนาแผนธุรกิจด้านผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ แนวทางและการบริหารจัดการธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพในธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม โดยมีกรณีศึกษาและปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา

- SD323 เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์ธัญพืช 3(2-3-4)
(Cereal Products Technology and Business)
ความสำคัญของอุตสาหกรรมธัญพืช กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ธัญพืชประเภทต่างๆ การควบคุมคุณภาพและการตรวจสอบ การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา มาตรฐานของผลิตภัณฑ์ธัญพืช สถานการณ์และแนวโน้มการตลาด กระบวนการในการสร้างธุรกิจผลิตภัณฑ์ธัญพืช การเขียนและพัฒนาแผนธุรกิจด้านผลิตภัณฑ์ธัญพืช แนวทางและการบริหารจัดการธุรกิจผลิตภัณฑ์ธัญพืชในธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม โดยมีกรณีศึกษาและปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา
- SD325 เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ 3(2-3-4)
(Fruit and Vegetable Products Technology and Business)
ความสำคัญของอุตสาหกรรมผักและผลไม้ กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ประเภทต่างๆ การควบคุมคุณภาพและการตรวจสอบ การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา มาตรฐานของผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ สถานการณ์และแนวโน้มการตลาด กระบวนการในการสร้างธุรกิจผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ การเขียนและพัฒนาแผนธุรกิจด้านผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ แนวทางและการบริหารจัดการธุรกิจผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ ในธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม โดยมีกรณีศึกษาและปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา
- SD329 การประกอบธุรกิจอาหารเชิงสร้างสรรค์ 3(3-0-6)
(Creative Food Entrepreneurship)
การจำแนกประเภทกลุ่มธุรกิจอาหารตามชนิดผลิตภัณฑ์ กระบวนการในการสร้างธุรกิจด้านอาหาร การวิเคราะห์โอกาสทางธุรกิจ การกำหนดแนวคิดธุรกิจ แนวคิดและกระบวนการในการสร้างนวัตกรรม การนำนวัตกรรมไปใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์ การเขียนและพัฒนาแผนธุรกิจด้านอาหาร
- SD430 เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์ประมง 3(2-3-4)
(Fishery Products Technology and Business)
ความสำคัญของอุตสาหกรรมประมง กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ประมงประเภทต่างๆ การควบคุมคุณภาพและการตรวจสอบ การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา มาตรฐานของผลิตภัณฑ์ประมง สถานการณ์และแนวโน้มการตลาด กระบวนการในการสร้างธุรกิจผลิตภัณฑ์ประมง การเขียนและพัฒนาแผนธุรกิจด้านผลิตภัณฑ์ประมง แนวทางและการบริหารจัดการธุรกิจผลิตภัณฑ์ประมงในธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม โดยมีกรณีศึกษาและปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา
- SD431 เทคโนโลยีและธุรกิจผลิตภัณฑ์นม 3(2-3-4)
(Dairy Products Technology and Business)
ความสำคัญของอุตสาหกรรมนม กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์นมประเภทต่างๆ การควบคุมคุณภาพและการตรวจสอบ การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา มาตรฐานของผลิตภัณฑ์นม

สถานการณ์และแนวโน้มการตลาด กระบวนการในการสร้างธุรกิจผลิตภัณฑ์นม การเขียนและพัฒนาแผนธุรกิจด้านผลิตภัณฑ์นม แนวทางและการบริหารจัดการธุรกิจผลิตภัณฑ์นมในธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม โดยมีกรณีศึกษาและปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา

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

หัวข้อที่น่าสนใจและประเด็นปัญหาใหม่ทางด้านเทคโนโลยีและธุรกิจอาหาร ตลอดจนนวัตกรรมใหม่ๆ ในสาขาที่เกี่ยวข้อง

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

ความรู้ทั่วไปของเอนไซม์ การแยกเอนไซม์ให้บริสุทธิ์ และความสำคัญของอุตสาหกรรมเอนไซม์ทางธุรกิจอาหาร เอนไซม์กลุ่มไฮโดรเลส เพคตินเนส โปรติเอส ออกซิโดรีดักเทส ไลพอกซิเจนเนสที่นำมาประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร ศักยภาพและการผลิตในการนำเอนไซม์มาใช้ในอุตสาหกรรมอาหารชนิดต่างๆ ได้แก่ ผลิตภัณฑ์นม ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ ผลิตภัณฑ์ประมง ผลิตภัณฑ์ธัญพืช ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์ผลไม้และผัก ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพปไทด์ ผลิตภัณฑ์แปรรูปแป้ง ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ ผลิตภัณฑ์อาหารไขมันพืช เอนไซม์ตรึงรูป กฎหมายและมาตรฐานของเอนไซม์สำหรับอุตสาหกรรมอาหาร

- ด้านบริหารธุรกิจ

แผนปกติ เลือกจำนวน 6 หน่วยกิต

แผนที่มีสหกิจศึกษา เลือกจำนวน 3 หน่วยกิต

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

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับธุรกิจแฟรนไชส์ ประเภทของธุรกิจแฟรนไชส์ ข้อดีและข้อเสียของการทำธุรกิจแฟรนไชส์ กฎเกณฑ์ เงื่อนไข การตลาดและการจัดการ การจัดหาเงินทุนสำหรับการทำธุรกิจ การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการทำธุรกิจ การติดต่อ และกระบวนการในการสร้างสรรค์โอกาสทางธุรกิจโดยผ่านระบบแฟรนไชส์

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

แนวคิดและวิธีการจัดการธุรกิจระหว่างประเทศ การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมในการดำเนินธุรกิจระหว่างประเทศ การจัดการและการบริหารองค์กร การตลาด และระบบการเงิน สำหรับธุรกิจระหว่างประเทศ เทคนิคในการส่งเสริมการส่งออก การเลือกสินค้า ช่องทางการจัดจำหน่าย การตั้ง

ราคา และการเพิ่มยอดขายในต่างประเทศ ระเบียบข้อบังคับ สนธิสัญญา เอกสาร และ
วิธีดำเนินการเกี่ยวกับการส่งออกระหว่างประเทศ กระบวนการเจรจาตกลงการค้าระหว่างประเทศ
ปัญหาและข้อจำกัดในการทำธุรกิจทั้งในด้านนโยบายการค้า และนโยบายภาษี

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

แนวความคิดทั่วไปเกี่ยวกับการค้าปลีก โครงสร้างของกิจการค้าปลีก การจัดการผู้ส่งสินค้า การ
จัดซื้อสินค้าในกิจการค้าปลีก การตรวจสอบคุณภาพและการประเมินผลผู้ส่งสินค้า การบริหาร
งบประมาณตัวสินค้าในกิจการค้าปลีก การโฆษณาและประชาสัมพันธ์ในกิจการค้าปลีก การบริการ
ลูกค้าในกิจการค้าปลีก การควบคุมกิจการค้าปลีก

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

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ พาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ในปัจจุบัน การนำพาณิชย์
อิเล็กทรอนิกส์มาใช้ในธุรกิจอาหาร ตั้งแต่กระบวนการ และขั้นตอนการสร้างเว็บเพจ ระดับของเว็บ
เพจ และการพัฒนาเว็บเพจเพื่อธุรกิจ โดยรวมถึง การติดตั้งระบบ การจดทะเบียนการออกแบบเว็บ
เพจ การประกาศขาย วิธีการส่งของ การลงทะเบียน การรับเงิน การบริการหลังการขาย การประเมิน
ค่าใช้จ่าย และการติดตามประเมินผล และศึกษาเกี่ยวกับการใช้เว็บไซต์สำเร็จรูปสำหรับพาณิชย์
อิเล็กทรอนิกส์

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

การบริหารธุรกิจครอบครัว คุณลักษณะ รูปแบบ ความขัดแย้งหรือ ปัญหาที่อาจเกิดขึ้น รวม
ไปถึงการพัฒนาธุรกิจครอบครัวแบบต่อยอด ขยายธุรกิจให้เติบโต โดยเรียนรู้จากกรณีศึกษา
ตัวอย่างธุรกิจครอบครัวที่ประสบความสำเร็จและแนวทางการแก้ไขปัญหาของผู้ประกอบการในธุรกิจ
ครอบครัว

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

แนวคิดในการเป็นเจ้าของธุรกิจ คุณสมบัติของผู้ให้บริการ หลักการและรูปแบบการประกอบ
ธุรกิจของผู้ประกอบการในภาคบริการ ประเภทของธุรกิจบริการ ลักษณะและดำเนินธุรกิจบริการ
การวิเคราะห์และประเมินปัจจัยสภาพแวดล้อมที่ส่งผลต่อโอกาสและอุปสรรคในการประกอบการธุรกิจ
บริการ โดยใช้กรณีศึกษา ศึกษาวิธีการบริหารจัดการ การควบคุม การใช้เทคโนโลยีวางแผนและ
ประเมินความเป็นไปได้ในการประกอบธุรกิจ เครื่องมือทางบริหารธุรกิจต่าง ๆ ที่ใช้ในภาคบริการ

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

รูปแบบธุรกิจภัตตาคารประเภทต่าง ๆ โครงสร้าง หน้าที่ของแต่ละแผนกที่เกี่ยวข้อง รูปแบบการให้บริการ หลักการบริหารจัดการ ด้านบุคลากร การตลาดและการส่งเสริมการขาย แนวโน้มธุรกิจภัตตาคาร

SD461 การฝึกงาน ฝึกงานอย่างน้อย
(Practicum) 250 ชั่วโมง

เงื่อนไข ลงทะเบียนไม่ต่ำกว่า 90 หน่วยกิต

นักศึกษาจะต้องเข้าฝึกงานในภาคธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ และได้รับความเห็นชอบจากคณะวิชา โดยมีชั่วโมงฝึกงานไม่น้อยกว่า 250 ชั่วโมง พร้อมทั้งจัดทำรายงานการปฏิบัติงานและจะต้องได้รับการประเมินผลจากสถานที่ฝึกงาน

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

หลักการและความสำคัญของเกษตรทฤษฎีใหม่ตามแนวคิดปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง หลักการเบื้องต้นของเกษตรอินทรีย์ที่เน้นสมดุลระบบนิเวศและสมดุลของสภาพแวดล้อมในธรรมชาติ การจัดการดิน น้ำ ศัตรูพืช การขยายและปรับปรุงพันธุ์พืชและการจัดการปัจจัยทางสิ่งแวดล้อมอื่น ๆ เทคนิคและวิธีปฏิบัติในการทำนา 1 ไร่ ให้ได้เงิน 1 แสน

SD499 สหกิจศึกษา 6(0-40-20)
(Co-operative Education)

การปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการอย่างมีระบบ ตามสาขาวิชาที่ศึกษาเป็นเวลา 1 ภาคการศึกษา ในฐานะพนักงานชั่วคราว นักศึกษาจะต้องเข้ารับการเตรียมความพร้อมทั้งทางด้านวิชาการ และการปฏิบัติตนในสังคมการทำงาน รวมทั้งดำเนินการตามขั้นตอนของสหกิจศึกษาที่มหาวิทยาลัยกำหนด การปฏิบัติงานและการประเมินผลอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษาของสาขาวิชา และพนักงานที่สถานประกอบการมอบหมาย

3. หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต

นักศึกษาสามารถเลือกลงทะเบียนรายวิชาใดๆ ที่เปิดในคณะต่างๆ ของมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย