



FBM

คณะการจัดการธุรกิจอาหาร

FACULTY OF

FOOD BUSINESS MANAGEMENT

ระดับปริญญาตรี



FBM

คณะการจัดการธุรกิจอาหาร FACULTY OF
FOOD BUSINESS MANAGEMENT



FBM

คณะการจัดการธุรกิจอาหาร *FACULTY OF*
FOOD BUSINESS MANAGEMENT

คณะเรา

“การจัดการธุรกิจอาหาร”

ปรัชญาคณะการจัดการธุรกิจอาหาร
“ผลิตบัณฑิตที่ทำงานเป็น โดดเด่นด้านนวัตกรรม
มีคุณธรรมสูง มุ่งสู่สากล”

ปณิธาน

คณะการจัดการธุรกิจอาหาร ได้นำอักษรย่อของสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ (PIM) มาขยายความ เพื่อใช้เป็นแนวทางผลิตบัณฑิต คือ

P: Practicality (ความรู้สู่การปฏิบัติ)

หมายถึง ความมุ่งมั่นในการผลิตบัณฑิตให้เป็นผู้มีความรู้ดี นำความรู้ที่ได้จากการศึกษาไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติจริงได้ ทั้งในการประกอบอาชีพ การดำรงชีวิต รวมทั้งการพัฒนาและขยายองค์ความรู้ และการวางแผนเพื่ออนาคตได้อย่างมีประสิทธิภาพ

I: Innovation (นวัตกรรมและการสร้างสรรค์)

หมายถึง ความมุ่งมั่นในการผลิตบัณฑิตให้เป็นผู้มีภูมิปัญญา และมีความสามารถในการสร้างสรรค์ นวัตกรรม เทคโนโลยีและแนวคิดใหม่ ให้สอดคล้องกับบริบททางสังคมและวัฒนธรรมตามยุคสมัย และสอดคล้องกับความเปลี่ยนแปลงต่างๆ ในอนาคต เป็นผู้มีความรู้ในการผลักดันความคิดและแรงบันดาลใจ อันเป็นนามธรรมให้ก่อเกิดเป็นรูปธรรมอย่างกลมกลืนทั้งศาสตร์และศิลป์ เพื่อพัฒนาวิถีชีวิตและสังคม

M: Morality (คุณธรรมจริยธรรม)

หมายถึง ความมุ่งมั่นในการผลิตบัณฑิตให้เป็นผู้มีความบริสุทธิ์พร้อมด้วยคุณธรรม จริยธรรม เข้าใจในศิลปะและวัฒนธรรมทั้งของชาติตนและของประชาคมนานาชาติ มีความมั่นคงทางอารมณ์ ปรับตัวให้เข้ากับสภาวะการณ์ต่างๆ ได้

วิสัยทัศน์

“คณะการจัดการธุรกิจอาหารที่สร้างองค์ความรู้และนวัตกรรม
ร่วมกับองค์กรธุรกิจอาหารระดับนานาชาติ”

พันธกิจ

1. การจัดการศึกษาสู่ความเป็นเลิศ
2. สร้างสรรค์งานวิจัยและนวัตกรรมที่นำไปใช้ประโยชน์ในธุรกิจอาหาร
3. การบริการวิชาการที่เป็นประโยชน์ต่อชุมชน สังคม และองค์กรด้านธุรกิจอาหาร
4. การบริหารองค์กรสู่ความเป็นเลิศ

สัญลักษณ์และสีประจำคณะ



FBM

คณะการจัดการธุรกิจอาหาร FACULTY OF
FOOD BUSINESS MANAGEMENT

มงกุฎ

หมายถึง ความเป็นเลิศ

ต้นอ่อนข้าว

หมายถึง ตัวแทนผลผลิตทางการเกษตร

ฟันเฟือง

หมายถึง การแปรรูปผลผลิต การจัดการห่วงโซ่คุณค่าอาหารเพื่อขับเคลื่อนทางเศรษฐกิจ

สีประจำคณะ / สีเขียว

เป็นสัญลักษณ์ของความเจริญงอกงามและความอุดมสมบูรณ์ เป็นตัวแทนของอาหารธรรมชาติ อาหารออร์แกนิกและผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ แสดงถึงการจัดการห่วงโซ่คุณค่าอาหารที่มีประสิทธิภาพได้มาตรฐานและปลอดภัย

หลักสูตร / สาขาวิชาที่เปิดสอน

1. หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร
 - วิชาเอกการจัดการธุรกิจอาหาร
 - วิชาเอกการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่
2. หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร (ต่อเนื่อง)
3. หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจภัตตาคาร
4. หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจร้านอาหาร (ต่อเนื่อง)
(การจัดการศึกษาผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ)


ติดต่อคณะ

ชั้น 9 อาคาร 4 หรืออาคาร CP ALL ACADEMY

 โทรศัพท์ 0 2855 0786 หรือ 0 2855 0917

ติดต่อ CCDS

PIM-แจ้งวัฒนะ/PIM-EEC

 โทรศัพท์ 0 2855 0460, 0 2855 0461,
0 2855 0492, 0 2855 1362, 083 079 5501,
085 485 8795, 096 765 9403, 096 765 8790

การเข้าถึงข้อมูลคณะ

1. เว็บไซต์คณะกรรมการจัดการธุรกิจอาหาร: <https://fbm.pim.ac.th/>



2. Facebook: <https://www.facebook.com/FoodBusinessManagement/>



หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร

Bachelor of Business Administration Program in Food Business Management

ชื่อปริญญา

ภาษาไทย (ชื่อเต็ม) : บริหารธุรกิจบัณฑิต (การจัดการธุรกิจอาหาร)

(อักษรย่อ) : บธ.บ. (การจัดการธุรกิจอาหาร)

ภาษาอังกฤษ (ชื่อเต็ม) : Bachelor of Business Administration (Food Business Management)

(อักษรย่อ) : B.B.A. (Food Business Management)

หมายเหตุ: สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม (สป.อว.)
รับทราบหลักสูตรเมื่อวันที่ 27 พฤศจิกายน 2566

จุดเด่นของสาขาวิชา / หลักสูตร

หลักสูตรบริหารธุรกิจ สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร คือ หลักสูตรปริญญาตรีปฏิบัติการร่วมผลิตที่ได้จัดทำบันทึกข้อตกลงความร่วมมือระหว่างสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์และบริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน) และบันทึกข้อตกลงความร่วมมือระหว่างสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ และบริษัท สยามแม็คโคร จำกัด (มหาชน) เพื่อร่วมกันพัฒนาด้านวิชาการ การฝึกปฏิบัติงานของนักศึกษา การพัฒนากระบวนการผลิตและบริการ และร่วมกันพัฒนาบุคลากร โดยแบ่งเป็น วิชาเอกการจัดการธุรกิจอาหาร และวิชาเอกการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่

โดยการจัดการเรียนการสอนแบบการเรียนรู้ควบคู่การฝึกปฏิบัติในสถานประกอบการจริง (Work-based Education: WBE) การจัดการเรียนการสอนของหลักสูตรเน้นให้ผู้เรียนมีองค์ความรู้และการปฏิบัติเกี่ยวกับการบริหารจัดการธุรกิจอาหาร ความรู้เบื้องต้นของห่วงโซ่อาหาร ตั้งแต่วัตถุดิบ กระบวนการผลิต จนถึงผลิตภัณฑ์อาหาร การควบคุมคุณภาพ การให้บริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม การจัดการเชิงกลยุทธ์และการตลาด เพื่อตอบสนองกลุ่มผู้ประกอบการด้านธุรกิจอาหารและเครื่องดื่มที่ต้องการกลุ่มบุคลากรที่มีความรู้และประสิทธิภาพในการทำงานไปเป็นส่วนหนึ่งขององค์กร รวมถึงให้สอดคล้องกับการเจริญเติบโตของภาคอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มในประเทศไทย

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

1. บูรณาการและประยุกต์ใช้องค์ความรู้ในการเรียน การทำงานและการดำเนินชีวิตได้
2. ใช้ภาษาในการสื่อสารทั้งภาษาไทยและ/หรือภาษาต่างประเทศได้อย่างสอดคล้องเหมาะสมกับสถานการณ์
3. แสดงออกถึงความมีวินัย ขยัน อดทน ซื่อสัตย์ และรับผิดชอบต่อหน้าที่
4. รู้เท่าทันสื่อ เลือกใช้และประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการสร้างสรรค์ผลงานได้อย่างเหมาะสม
5. นำเสนอ จัดลำดับการเล่าเรื่องได้อย่างเป็นระบบ วิพากษ์ โต้แย้งผู้อื่น และควบคุมสถานการณ์ได้
6. วิเคราะห์ วางแผน ตัดสินใจอย่างมีวิจารณญาณ และแก้ไขปัญหาอย่างสร้างสรรค์
7. ออกแบบนวัตกรรม สามารถผลักดันความคิดและแรงบันดาลใจก่อให้เกิดผลงาน และนำไปสู่ฐานคิดของการเป็นผู้ประกอบการ
8. ทำงานร่วมกับผู้อื่น มีมนุษยสัมพันธ์ กล้าเผชิญปัญหา สามารถทำงานที่หลากหลาย และปรับตัวให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมที่แตกต่างได้
9. ปฏิบัติตนตามกฎระเบียบขององค์กร สังคม ประเทศชาติ มีจิตสาธารณะ และยึดมั่นในจรรยาบรรณวิชาชีพ
10. สร้างสมดุลให้ชีวิตและการทำงาน บริหารจัดการทั้งด้านสุขภาพ การเงิน เวลา และบุคคลได้อย่างเหมาะสม
11. ใฝ่รู้ ใฝ่เรียน แสวงหาความรู้ด้วยตนเอง

หมวดวิชาเฉพาะ วิชาเอกการจัดการธุรกิจอาหาร

1. อธิบายความรู้ด้านวัตถุดิบอาหาร ผลิตภัณฑ์อาหาร การควบคุมความปลอดภัย กฎหมายอาหารตามมาตรฐานอาหารระดับชาติ และนานาชาติ
2. อธิบายความรู้การจัดการด้านธุรกิจตลอดห่วงโซ่อุปทานอาหาร
3. ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการจัดทำข้อมูลด้านธุรกิจและด้านอาหารเพื่อการนำเสนอ
4. วิเคราะห์ข้อมูลเชิงตัวเลขเพื่อการจัดการต้นทุนในธุรกิจอาหาร
5. ปฏิบัติตามคู่มือด้านการแปรรูปอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานการผลิตอาหารและหลักสุขลักษณะที่ดีส่วนบุคคล
6. ปฏิบัติงานด้านการขาย และการบริการในธุรกิจอาหาร ทั้งรูปแบบออฟไลน์และออนไลน์ตามข้อกำหนดขององค์กร ด้วยความรับผิดชอบและความซื่อสัตย์
7. ปฏิบัติการดำเนินงานธุรกิจ โดยใช้แนวคิดการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร ทั้งรูปแบบออฟไลน์และออนไลน์ โดยอาศัยการทำงานเป็นทีม
8. สื่อสารข้อมูลด้านอาหารและผลิตภัณฑ์อาหารให้ตรงกับกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย
9. สร้างผลงานวิจัยและนวัตกรรมต้นแบบตามหลักจริยธรรมการวิจัยและทรัพย์สินทางปัญญา ด้วยการเชื่อมโยงด้านธุรกิจและอาหาร โดยอาศัยการทำงานเป็นทีม

หมวดวิชาเฉพาะ วิชาเอกการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่

1. อธิบายความรู้ด้านวัตถุดิบอาหาร ผลิตภัณฑ์อาหาร การควบคุมความปลอดภัย กฎหมายอาหารตามมาตรฐานอาหารระดับชาติ และนานาชาติ
2. อธิบายความรู้การจัดการด้านธุรกิจตลอดห่วงโซ่อุปทานอาหาร
3. ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการจัดทำข้อมูลด้านธุรกิจและด้านอาหารเพื่อการนำเสนอ
4. คาดการณ์ข้อมูลเชิงตัวเลขเพื่อจัดการต้นทุนสินค้าคงคลังและการจัดซื้อสินค้าในธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่
5. ปฏิบัติตามคู่มือด้านการเตรียมวัตถุดิบอาหารในธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ โดยใช้มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหาร และหลักสุขลักษณะที่ดีส่วนบุคคล
6. ปฏิบัติงานด้านการขาย และการบริการในธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ ทั้งรูปแบบออฟไลน์และออนไลน์ตามข้อกำหนดขององค์กร ด้วยความรับผิดชอบและความซื่อสัตย์
7. ปฏิบัติการดำเนินงานธุรกิจ โดยใช้แนวคิดการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร ทั้งรูปแบบออฟไลน์และออนไลน์ โดยอาศัยการทำงานเป็นทีม
8. สื่อสารข้อมูลด้านอาหารและผลิตภัณฑ์อาหารให้ตรงกับกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย
9. สร้างผลงานวิจัยและนวัตกรรมต้นแบบตามหลักจริยธรรมการวิจัยและทรัพย์สินทางปัญญา ด้วยการเชื่อมโยงด้านธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ โดยอาศัยการทำงานเป็นทีม

แนวทางการประกอบอาชีพ

วิชาเอกการจัดการธุรกิจอาหาร

1. เจ้าของกิจการธุรกิจอาหาร
2. ผู้จัดการร้านค้าปลีกประเภทอาหาร
3. เจ้าหน้าที่ปฏิบัติการในธุรกิจอาหาร
4. เจ้าหน้าที่การตลาดและการขายในธุรกิจอาหาร
5. เจ้าหน้าที่พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
6. เจ้าหน้าที่ฝ่ายประกันคุณภาพร้านค้าปลีกประเภทอาหาร

วิชาเอกการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่

1. เจ้าของกิจการธุรกิจอาหาร
2. ผู้จัดการแผนกกลุ่มอาหารในธุรกิจค้าส่ง
3. ผู้จัดการแผนกสินค้าคงคลังและแผนกจัดซื้อในธุรกิจค้าส่งกลุ่มอาหาร
4. เจ้าหน้าที่ปฏิบัติการในธุรกิจค้าส่งกลุ่มสินค้าอาหาร
5. เจ้าหน้าที่ฝ่ายประกันคุณภาพอาหารในธุรกิจค้าส่ง
6. เจ้าหน้าที่การตลาดและการขายในธุรกิจค้าส่งกลุ่มสินค้าอาหาร

รายละเอียดค่าเล่าเรียน

1. อัตราค่าเล่าเรียนรวมตลอดหลักสูตร 300,000 บาท และชำระค่าเล่าเรียนแบบเหมาจ่ายต่อภาคการศึกษา ในอัตราที่สถาบันกำหนด ตามแผนการเรียนปกติ 8 ภาคการศึกษา ดังนี้

ภาคการศึกษาที่	ค่าเล่าเรียนสำหรับนักศึกษา ที่เข้าเรียนในภาคการศึกษาพิเศษ	ค่าเล่าเรียนสำหรับนักศึกษา ที่เข้าเรียนในภาคปกติ
ครั้งที่ 1	20,000	40,000
ครั้งที่ 2 – 7	40,000	40,000
ครั้งที่ 8	40,000	20,000

2. อัตราค่าเล่าเรียนแบบเหมาจ่ายต่อภาคการศึกษา ไม่รวมค่าใช้จ่าย ดังต่อไปนี้
 - ค่าหนังสือ และเอกสารประกอบวิชาเรียน
 - ค่าชุดปฏิบัติการ วัสดุดิบและอุปกรณ์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง
 - ค่ารายวิชาปรับพื้นฐาน
 - ค่าใช้จ่ายในการสอบขึ้นทะเบียนการประเมินสมรรถนะบุคคลตามมาตรฐานอาชีพ
 - ค่าธรรมเนียมอื่นๆ และค่าเบ็ดเตล็ดนอกเหนืออัตราค่าเล่าเรียนแบบเหมาจ่ายต่อภาคการศึกษา

ตัวอย่างสถานประกอบการที่นักศึกษาฝึกปฏิบัติ



ข้อมูลการเรียนและการฝึกปฏิบัติ

วิชาเอกการจัดการธุรกิจอาหาร ปีการศึกษาที่ 1

ภาคการศึกษาที่ 1			ภาคการศึกษาที่ 2		
รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต	รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต
10xxxxx	หมวดอัตลักษณ์ของพีไอเอ็ม (PIM)	3	10xxxxx	หมวดอัตลักษณ์ของพีไอเอ็ม (PIM)	3
10xxxxx	หมวดศาสตร์แห่งชีวิต	2	10xxxxx	หมวดศาสตร์แห่งชีวิต	3
1101111	การจัดการธุรกิจการค้าสมัยใหม่ในยุคดิจิทัล	3	10xxxxx	หมวดศาสตร์แห่งชีวิต	2
1101112	การตลาดดิจิทัล	3	1101113	การบัญชีและการเงินเพื่อการจัดการธุรกิจ	3
2302101	การขายและมาตรฐานการบริการในธุรกิจอาหาร	3	xxxxxx	กลุ่มวิชาเลือก (1)	3
2342101	การจัดการระบบคุณภาพและความปลอดภัยด้านอาหาร	3	2342102	การจัดการโภชนาการเพื่อธุรกิจอาหาร	3
2342151	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจอาหาร 1	3	2342152	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจอาหาร 2	3
		รวม	20		
				รวม	20

ปีการศึกษาที่ 2

ภาคการศึกษาที่ 1			ภาคการศึกษาที่ 2		
รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต	รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต
10xxxxx	หมวดอัตลักษณ์ของพีไอเอ็ม (PIM)	3	10xxxxx	หมวดอัตลักษณ์ของพีไอเอ็ม (PIM)	3
10xxxxx	หมวดศาสตร์แห่งชีวิต	3	10xxxxx	หมวดศาสตร์แห่งชีวิต	3
10xxxxx	หมวดศาสตร์แห่งชีวิต	2	1101216	เศรษฐศาสตร์เพื่อการจัดการธุรกิจ	3
1101214	การจัดการโลจิสติกส์และห่วงโซ่อุปทาน	3	2342204	การจัดการห่วงโซ่อุปทานในธุรกิจอาหาร	3
1101215	การจัดการองค์การและทรัพยากรมนุษย์ในยุคดิจิทัล	3	xxxxxx	กลุ่มวิชาเลือก (2)	3
2342203	การจัดการวัตถุดิบและเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร	3	2342254	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจอาหาร 4	3
2342253	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจอาหาร 3	3			
		รวม	20		
				รวม	18

ปีการศึกษาที่ 3

ภาคการศึกษาที่ 1			ภาคการศึกษาที่ 2		
รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต	รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต
10xxxxx	หมวดศาสตร์แห่งชีวิต	3	2302302	กฎหมายและข้อบังคับสำหรับธุรกิจอาหาร	3
2302303	การจัดการเพื่อเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารในยุคดิจิทัล	3	xxxxxx	กลุ่มวิชาเลือก (3)	3
2342305	การจัดการต้นทุนในธุรกิจอาหาร	3	xxxxxx	วิชาเลือกเสรี (1)	3
2342355	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจอาหาร 5	3	2342356	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจอาหาร 6	3
		รวม			รวม
		12			12

ปีการศึกษาที่ 4

ภาคการศึกษาที่ 1			ภาคการศึกษาที่ 2		
รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต	รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต
xxxxxx	กลุ่มวิชาเลือก (4)	3	xxxxxx	วิชาเลือกเสรี (2)	3
2302404	การจัดการนวัตกรรมในธุรกิจอาหาร	3	2302405	การวิจัยธุรกิจอาหาร	3
2342457	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจอาหาร 7	3	2342458	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจอาหาร 8	3
		รวม			รวม
		9			9

สามารถศึกษาข้อมูลหลักสูตรเพิ่มเติมได้ที่

http://202.28.55.154/checo/UnivSummary2.aspx?id=25522501103649_2139_IP&b=0&u=25000&y=

วิชาเอกการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่

ปีการศึกษาที่ 1

ภาคการศึกษาที่ 1			ภาคการศึกษาที่ 2				
รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต	รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต		
10xxxxx	หมวดอัตลักษณ์ของพีไอเอ็ม (PIM)	3	10xxxxx	หมวดอัตลักษณ์ของพีไอเอ็ม (PIM)	3		
10xxxxx	หมวดศาสตร์แห่งชีวิต	3	10xxxxx	หมวดศาสตร์แห่งชีวิต	3		
10xxxxx	หมวดศาสตร์แห่งชีวิต	2	10xxxxx	หมวดศาสตร์แห่งชีวิต	2		
1101111	การจัดการธุรกิจการค้าสมัยใหม่ในยุคดิจิทัล	3	1101215	การจัดการองค์การและทรัพยากรมนุษย์ ในยุคดิจิทัล 3	3		
1101112	การตลาดดิจิทัล	3	2352102	การปฏิบัติการสินค้าในธุรกิจค้าส่งสมัยใหม่	3		
2352101	การจัดการผลิตภัณฑ์อาหารและการบริการในธุรกิจค้าส่งสมัยใหม่	3	xxxxxxx	กลุ่มวิชาเลือก (1)	3		
2352151	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ 1	3	2352152	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ 2	3		
		รวม	20			รวม	20

ปีการศึกษาที่ 2

ภาคการศึกษาที่ 1			ภาคการศึกษาที่ 2				
รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต	รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต		
10xxxxx	หมวดอัตลักษณ์ของพีไอเอ็ม (PIM)	3	10xxxxx	หมวดอัตลักษณ์ของพีไอเอ็ม (PIM)	3		
10xxxxx	หมวดศาสตร์แห่งชีวิต	2	10xxxxx	หมวดศาสตร์แห่งชีวิต	3		
1101216	เศรษฐศาสตร์เพื่อการจัดการธุรกิจ	3	1101113	การบัญชีและการเงินเพื่อการจัดการธุรกิจ	3		
2302101	การขายและมาตรฐานการบริการในธุรกิจอาหาร	3	xxxxxxx	กลุ่มวิชาเลือก (2)	3		
2352203	การปฏิบัติการสินค้ากลุ่มอาหารสดในธุรกิจค้าส่งสมัยใหม่	3	xxxxxxx	กลุ่มวิชาเลือก (3)	3		
2352253	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ 3	3	2352254	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ 4	3		
		รวม	17			รวม	18

ปีการศึกษาที่ 3

ภาคการศึกษาที่ 1			ภาคการศึกษาที่ 2				
รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต	รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต		
10xxxx	หมวดศาสตร์แห่งชีวิต	3	2302302	กฎหมายและข้อบังคับสำหรับธุรกิจอาหาร	3		
1101214	การจัดการโลจิสติกส์และห่วงโซ่อุปทาน	3	2302303	การจัดการเพื่อเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารในยุคดิจิทัล	3		
2352304	การจัดการสินค้าคงคลังในธุรกิจค้าส่งสมัยใหม่	3	xxxxxxx	กลุ่มวิชาเลือก (4)	3		
2352305	การจัดซื้อสินค้าในธุรกิจค้าส่งสมัยใหม่	3	xxxxxxx	วิชาเลือกเสรี (1)	3		
2352355	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ 5	3	2352356	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ 6	3		
		รวม	15			รวม	18

ปีการศึกษาที่ 4

ภาคการศึกษาที่ 1			ภาคการศึกษาที่ 2				
รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต	รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต		
2302404	การจัดการนวัตกรรมในธุรกิจอาหาร	3	2352457	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ 7	6		
2302405	การวิจัยธุรกิจอาหาร	3					
xxxxxxx	วิชาเลือกเสรี (2)	3					
		รวม	9			รวม	6

สามารถศึกษาข้อมูลหลักสูตรเพิ่มเติมได้ที่: http://202.28.55.154/checo/frm_report_listcurr.aspx?s=S

หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร (ต่อเนื่อง)

Bachelor of Business Administration Program in Food Business Management (Continuing Program)

ชื่อปริญญา

ภาษาไทย	(ชื่อเต็ม)	: บริหารธุรกิจบัณฑิต (การจัดการธุรกิจอาหาร)
	(อักษรย่อ)	: บธ.บ. (การจัดการธุรกิจอาหาร)
ภาษาอังกฤษ	(ชื่อเต็ม)	: Bachelor of Business Administration (Food Business Management)
	(อักษรย่อ)	: B.B.A. (Food Business Management)

หมายเหตุ: ได้รับอนุมัติหลักสูตรจากสภาสถาบัน ในการประชุมครั้งที่ 1/2565
เมื่อวันที่ 25 เดือน มกราคม พ.ศ. 2565

จุดเด่นของสาขาวิชา / หลักสูตร

ผลิตบัณฑิตที่มีความรู้และประสบการณ์ด้านการจัดการธุรกิจอาหารตลอดห่วงโซ่อาหาร และมีองค์ความรู้ด้านการประกันคุณภาพ ความปลอดภัยอาหารและนวัตกรรมอาหาร ซึ่งบัณฑิตสามารถปฏิบัติงานในสาขาวิชาได้อย่างมีประสิทธิภาพ จากการใช้ทักษะการคิดวิเคราะห์ ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ รวมถึงการใช้คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศในการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง การนำเสนอ และการสื่อสารอย่างมีคุณธรรม จริยธรรม ธรรมมาภิบาล จรรยาบรรณทางวิชาการและอาชีพ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

1. บูรณาการและประยุกต์ใช้องค์ความรู้ในการเรียน การทำงานและการดำเนินชีวิตได้
2. ใช้ภาษาในการสื่อสารทั้งภาษาไทยและ/หรือภาษาต่างประเทศได้อย่างสอดคล้องเหมาะสมกับสถานการณ์
3. แสดงออกถึงความมีวินัย ขยัน อดทน ซื่อสัตย์ และรับผิดชอบต่อหน้าที่
4. รู้เท่าทันสื่อ เลือกใช้และประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการสร้างสรรค์ผลงานได้อย่างเหมาะสม
5. นำเสนอ จัดลำดับการเล่าเรื่องได้อย่างเป็นระบบ วิพากษ์ โต้แย้งผู้อื่น และควบคุมสถานการณ์ได้
6. วิเคราะห์ วางแผน ตัดสินใจอย่างมีวิจารณญาณ และแก้ไขปัญหาอย่างสร้างสรรค์
7. ออกแบบนวัตกรรม สามารถผลักดันความคิดและแรงบันดาลใจก่อให้เกิดผลงาน และนำไปสู่ฐานคิดของการเป็นผู้ประกอบการ
8. ทำงานร่วมกับผู้อื่น มีมนุษยสัมพันธ์ กล้าเผชิญปัญหา สามารถทำงานที่หลากหลาย และปรับตัวให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมที่แตกต่างได้
9. ปฏิบัติตนตามกฎระเบียบขององค์กร สังคม ประเทศชาติ มีจิตสาธารณะ และยึดมั่นในจรรยาบรรณวิชาชีพ
10. สร้างสมดุลให้ชีวิตและการทำงาน บริหารจัดการทั้งด้านสุขภาพ การเงิน เวลา และบุคคลได้อย่างเหมาะสม
11. ใฝ่รู้ ใฝ่เรียน แสวงหาความรู้ด้วยตนเอง

หมวดวิชาเฉพาะ

1. อธิบายความรู้ด้านการจัดการคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารตลอดห่วงโซ่อาหาร
2. ประยุกต์ใช้ความรู้ด้านการจัดการในธุรกิจอาหาร
3. สื่อสารภาษาไทยและภาษาต่างประเทศได้อย่างถูกต้องตามบริบททางวิชาการและการปฏิบัติงาน
4. ปฏิบัติการผลิตอาหารโดยใช้ความรู้ด้านโภชนาการและการแปรรูปอาหารได้ถูกต้องตามมาตรฐานการผลิตอาหาร
5. ประยุกต์เทคโนโลยีสารสนเทศในการนำเสนอข้อมูลด้านธุรกิจอาหารได้ตรงตามความต้องการของผู้มีส่วนได้เสีย
6. วิเคราะห์ข้อมูลเชิงตัวเลขเพื่อการตัดสินใจในด้านธุรกิจอาหารได้อย่างถูกต้องตามหลักการทางคณิตศาสตร์
7. อภิปรายแนวคิดในการดำเนินงานเป็นเจ้าของธุรกิจอาหารในรูปแบบออฟไลน์และ/หรือออนไลน์อย่างมีเหตุผลในเชิงการบริหารธุรกิจ
8. สร้างสรรค์นวัตกรรมในธุรกิจอาหารในรูปแบบต่างๆที่สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงของธุรกิจในปัจจุบัน
9. เชื่อมโยงความรู้ด้านการจัดการธุรกิจอาหารและนำสู่งานวิจัยที่ตอบสนองความต้องการของผู้ประกอบการ
10. ปฏิบัติตามหน้าที่ความรับผิดชอบต่อตนเองและส่วนรวม
11. ประพฤติตามระเบียบวินัยและข้อบังคับต่าง ๆ ขององค์กรและสังคม
12. สนับสนุนการทำงานเป็นทีมทั้งการเป็นผู้นำและผู้ตาม
13. แก้ไขข้อขัดแย้ง และปัญหาที่เกิดจากการเรียนและการฝึกปฏิบัติงานได้
14. แสดงออกถึงความซื่อสัตย์ต่อบุคคลอื่นและองค์กร

แนวทางการประกอบอาชีพ

1. เจ้าของกิจการธุรกิจอาหาร
2. ผู้จัดการร้านค้าปลีกประเภทอาหาร
3. ผู้จัดการธุรกิจแปรรูปอาหาร
4. เจ้าหน้าที่ปฏิบัติการในธุรกิจอาหาร
5. เจ้าหน้าที่การตลาดและการขายในธุรกิจอาหาร
6. เจ้าหน้าที่พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
7. เจ้าหน้าที่ฝ่ายประกันคุณภาพอาหาร

รายละเอียดค่าเล่าเรียน

1. อัตราค่าเล่าเรียนรวมตลอดหลักสูตร 165,000 บาท และชำระค่าเล่าเรียนแบบเหมาจ่ายต่อภาคการศึกษา ในอัตราที่สถาบันกำหนด ตามแผนการเรียนปกติ 5 ภาคการศึกษา ดังนี้

ภาคการศึกษาที่	ค่าเล่าเรียนสำหรับนักศึกษา ที่เข้าเรียนในภาคการศึกษาพิเศษ	ค่าเล่าเรียนสำหรับนักศึกษา ที่เข้าเรียนในภาคปกติ
ครั้งที่ 1	17,000	37,000
ครั้งที่ 2 – 4	37,000	37,000
ครั้งที่ 5	37,000	17,000

2. อัตราค่าเล่าเรียนแบบเหมาจ่ายต่อภาคการศึกษา ไม่รวมค่าใช้จ่าย ดังต่อไปนี้

- ค่าหนังสือ เอกสารประกอบวิชาเรียน
- ค่าชุดปฏิบัติการ วัสดุดิบและอุปกรณ์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง
- ค่ารายวิชาปรับพื้นฐาน
- ค่าใช้จ่ายในการสอบขึ้นทะเบียนการประเมินสมรรถนะบุคคลตามมาตรฐานอาชีพ
- ค่าธรรมเนียมอื่นๆ และค่าเบ็ดเตล็ดนอกเหนืออัตราค่าเล่าเรียนแบบเหมาจ่ายต่อภาคการศึกษา

ตัวอย่างสถานประกอบการที่นักศึกษาฝึกปฏิบัติ



ข้อมูลการเรียนและการฝึกปฏิบัติ

ปีการศึกษาที่ 1

ภาคการศึกษาที่ 1			ภาคการศึกษาที่ 2		
รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต	รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต
10xxxxx	หมวดอัตลักษณ์ของพีไอเอ็ม(PIM)	3	10xxxxx	หมวดศาสตร์แห่งชีวิต	2
10xxxxx	หมวดศาสตร์แห่งชีวิต	2	10xxxxx	หมวดศาสตร์แห่งชีวิต	3
1101111	การจัดการธุรกิจการค้าสมัยใหม่ ในยุคดิจิทัล	3	10xxxxx	หมวดอัตลักษณ์ของพีไอเอ็ม(PIM)	3
1101112	การตลาดดิจิทัล	3	1101113	การบัญชีและการเงินเพื่อการจัดการ ธุรกิจ	3
2332106	การจัดการระบบคุณภาพอาหาร และความปลอดภัยด้านอาหาร	3	1101214	การจัดการโลจิสติกส์และห่วงโซ่ อุปทาน	3
2332155	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติ ด้านการจัดการธุรกิจอาหาร 1	3	2312160	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติ ด้านการจัดการธุรกิจอาหาร 2	3
			2332156	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติ ด้านการจัดการธุรกิจอาหาร 2	3
		รวม 17			รวม 21

ปีการศึกษาที่ 2

ภาคการศึกษาที่ 1			ภาคการศึกษาที่ 2		
รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต	รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต
10xxxxx	หมวดศาสตร์แห่งชีวิต	3	2332210	การจัดการเพื่อเป็นผู้ประกอบการ ธุรกิจอาหารในยุคดิจิทัล	3
1101215	การจัดการองค์การและทรัพยากร มนุษย์ในยุคดิจิทัล	3	2332211	หมวดศาสตร์แห่งชีวิต	3
2332208	นวัตกรรมจัดการธุรกิจอาหาร	3	23332xx	กลุ่มวิชาเลือก (1)	3
2332209	การวิจัยธุรกิจอาหาร	3	23332xx	กลุ่มวิชาเลือก (2)	3
1101216	เศรษฐศาสตร์เพื่อการจัดการธุรกิจ	3	xxxxxxx	กลุ่มวิชาเลือกเสรี	3
2332257	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติ ด้านการจัดการธุรกิจอาหาร 3	3	2332258	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติ ด้านการจัดการธุรกิจอาหาร 4	3
		รวม 18			รวม 18

สามารถศึกษาข้อมูลหลักสูตรเพิ่มเติมได้ที่

http://202.28.55.154/checo/UnivSummary2.aspx?id=25602501100814_2096_IP&b=0&u=25000&y=

หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจภัตตาคาร

Bachelor of Business Administration Program in Restaurant Business Management

ชื่อปริญญา

ภาษาไทย (ชื่อเต็ม)	:	บริหารธุรกิจบัณฑิต (การจัดการธุรกิจภัตตาคาร)
(อักษรย่อ)	:	บธ.บ. (การจัดการธุรกิจภัตตาคาร)
ภาษาอังกฤษ (ชื่อเต็ม)	:	Bachelor of Business Administration (Restaurant Business Management)
(อักษรย่อ)	:	B.B.A. (Restaurant Business Management)

หมายเหตุ: สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษาวิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม (สป.อว.)
รับทราบหลักสูตร เมื่อวันที่ 18 เมษายน พ.ศ. 2565

จุดเด่นของสาขาวิชา / หลักสูตร

พัฒนาความสามารถควบคู่กับความรู้เบื้องต้นเพื่อการบริหารธุรกิจ ซึ่งนักศึกษาจะได้เรียนรู้ทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติผ่านการเรียนการสอนในชั้นเรียนควบคู่กับการฝึกปฏิบัติในสถานประกอบการจริง (Work-based Education: WBE) การจัดการเรียนการสอนของหลักสูตรเน้นให้ผู้เรียนมีความรู้และการปฏิบัติเกี่ยวกับการบริหารจัดการธุรกิจภัตตาคารผ่านวิชาเรียนที่สำคัญ เช่น ความปลอดภัยของอาหารและการประกันคุณภาพ การจัดการวัตถุดิบและการประกอบอาหาร การจัดการอุปกรณ์ครัว การจัดการสูตรอาหารและการบริหารต้นทุน นวัตกรรมในธุรกิจภัตตาคาร การเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจภัตตาคาร นอกจากนี้ในระหว่างการศึกษา นักศึกษาจะได้รับการแนะนำการใช้เทคโนโลยีเพื่อค้นหาความรู้ที่จำเป็นต่างๆ ซึ่งจะทำให้ นักศึกษามีความรู้พื้นฐานที่จะสามารถประกอบธุรกิจได้เอง และสามารถปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์ทางธุรกิจภัตตาคารที่มีการเปลี่ยนแปลงในยุคใหม่ได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมทั้งสามารถนำองค์ความรู้ไปใช้เพื่อปฏิบัติงานในธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับการให้บริการอาหารหรือภัตตาคารในรูปแบบต่างๆ ซึ่งช่วยพัฒนาการจัดการธุรกิจภัตตาคารของประเทศได้อีกด้วย

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

1. บูรณาการและประยุกต์ใช้องค์ความรู้ในการเรียน การทำงานและการดำเนินชีวิตได้
2. ใช้ภาษาในการสื่อสารทั้งภาษาไทยและ/หรือภาษาต่างประเทศได้อย่างสอดคล้องเหมาะสมกับสถานการณ์
3. แสดงออกถึงความมีวินัย ขยัน อดทน ซื่อสัตย์ และรับผิดชอบต่อหน้าที่
4. รู้เท่าทันสื่อ เลือกใช้และประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการสร้างสรรค์ผลงานได้อย่างเหมาะสม
5. นำเสนอ จัดลำดับการเล่าเรื่องได้อย่างเป็นระบบ วิพากษ์ โน้มน้าวผู้อื่น และควบคุมสถานการณ์ได้
6. วิเคราะห์ วางแผน ตัดสินใจอย่างมีวิจารณญาณ และแก้ไขปัญหาอย่างสร้างสรรค์
7. ออกแบบนวัตกรรม สามารถผลักดันความคิดและแรงบันดาลใจก่อให้เกิดผลงาน และนำไปสู่ฐานคิดของการเป็นผู้ประกอบการ
8. ทำงานร่วมกับผู้อื่น มีมนุษยสัมพันธ์ กล้าเผชิญปัญหา สามารถทำงานที่หลากหลาย และปรับตัวให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมที่แตกต่างได้
9. ปฏิบัติตนตามกฎระเบียบขององค์กร สังคม ประเทศชาติ มีจิตสาธารณะ และยึดมั่นในจรรยาบรรณวิชาชีพ
10. สร้างสมดุลให้ชีวิตและการทำงาน บริหารจัดการทั้งด้านสุขภาพ การเงิน เวลา และบุคคลได้อย่างเหมาะสม
11. ใฝ่รู้ ใฝ่เรียน แสวงหาความรู้ด้วยตนเอง

หมวดวิชาเฉพาะ

1. อธิบายหลักการและทฤษฎีพื้นฐานด้านการบริหารจัดการ
2. เลือกเทคโนโลยีเพื่อการจัดการธุรกิจภัยพิบัติ
3. ใช้ภาษาไทยในการสื่อความได้
4. ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการค้นหาความรู้สื่อสารและนำเสนอ
5. ใช้ภาษาต่างประเทศในการสื่อความได้
6. ประยุกต์ใช้หลักการและทฤษฎีพื้นฐานด้านการบริหารจัดการกับการฝึกปฏิบัติและการบริหารจัดการธุรกิจภัยพิบัติ
7. วิเคราะห์ข้อมูลทั้งที่เป็นตัวเลขและไม่เป็นตัวเลข
8. แก้ปัญหาเฉพาะหน้าในการให้บริการธุรกิจภัยพิบัติ
9. แก้ปัญหาในการดำเนินธุรกิจภัยพิบัติโดยใช้หลักการจัดการความเสี่ยง
10. ปฏิบัติงานในธุรกิจภัยพิบัติได้ตามคู่มือการปฏิบัติงาน
11. ปฏิบัติงานในธุรกิจภัยพิบัติได้ตามสถานการณ์
12. สร้างสิ่งใหม่ที่เป็นประโยชน์ต่อธุรกิจภัยพิบัติ
13. ยอมรับกฎระเบียบของสถานที่ปฏิบัติงาน
14. แสดงถึงความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย
15. แสดงถึงความซื่อสัตย์สุจริต
16. อาสาทำงานทั้งที่ได้รับการร้องขอ หรือโดยไม่ต้องร้องขอ
17. สร้างความสัมพันธ์สำหรับทีมงานที่มีความแตกต่างกันในการดำเนินธุรกิจภัยพิบัติ
18. ปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างราบรื่น
19. ปฏิบัติตนอย่างมีจริยธรรมในการเรียนและการทำงาน

แนวทางการประกอบอาชีพ

1. ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารและภัตตาคาร
2. ผู้จัดการร้านอาหารและภัตตาคาร
3. ผู้จัดการสินค้าคงคลังในธุรกิจร้านอาหารและภัตตาคาร
4. ตัวแทนจำหน่ายและผู้ให้คำแนะนำด้านเครื่องมือ อุปกรณ์ในธุรกิจร้านอาหารและภัตตาคาร
5. เจ้าหน้าที่จัดซื้อ จัดหาวัตถุดิบและส่วนประกอบที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจร้านอาหารและภัตตาคาร
6. เจ้าหน้าที่การตลาดในธุรกิจร้านอาหารและภัตตาคาร
7. นักพัฒนาสูตรอาหารในธุรกิจร้านอาหารและภัตตาคาร

รายละเอียดค่าเล่าเรียน

1. อัตราค่าเล่าเรียนรวมตลอดหลักสูตร 300,000 บาท และชำระค่าเล่าเรียนแบบเหมาจ่ายต่อภาคการศึกษา ในอัตราที่สถาบันกำหนด ตามแผนการเรียนปกติ 8 ภาคการศึกษา ดังนี้

ภาคการศึกษาที่	ค่าเล่าเรียนสำหรับนักศึกษา ที่เข้าเรียนในภาคการศึกษาพิเศษ	ค่าเล่าเรียนสำหรับนักศึกษา ที่เข้าเรียนในภาคปกติ
ครั้งที่ 1	20,000	40,000
ครั้งที่ 2 – 7	40,000	40,000
ครั้งที่ 8	40,000	20,000

2. อัตราค่าเล่าเรียนแบบเหมาจ่ายต่อภาคการศึกษา ไม่รวมค่าใช้จ่าย ดังต่อไปนี้
 - ค่าหนังสือ เอกสารประกอบวิชาเรียน
 - ค่าชุดปฏิบัติการ วัตถุดิบและอุปกรณ์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง
 - ค่ารายวิชาปรับพื้นฐาน
 - ค่าใช้จ่ายในการสอบขึ้นทะเบียนการประเมินสมรรถนะบุคคลตามมาตรฐานอาชีพ
 - ค่าธรรมเนียมอื่นๆ และค่าเบ็ดเตล็ดนอกเหนืออัตราค่าเล่าเรียนแบบเหมาจ่ายต่อภาคการศึกษา

ตัวอย่างสถานประกอบการที่นักศึกษาฝึกปฏิบัติ



ข้อมูลการเรียนและการฝึกปฏิบัติ

ปีการศึกษาที่ 1

ภาคการศึกษาที่ 1			ภาคการศึกษาที่ 2		
รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต	รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต
10xxxxx	หมวดอัตลักษณ์ของพีไอเอ็ม (1)	3	10xxxxx	หมวดอัตลักษณ์ของพีไอเอ็ม (2)	3
10xxxxx	หมวดศาสตร์แห่งชีวิต	3	10xxxxx	หมวดศาสตร์แห่งชีวิต	2
10xxxxx	หมวดศาสตร์แห่งชีวิต	2	10xxxxx	หมวดศาสตร์แห่งชีวิต	3
1101111	การจัดการธุรกิจการค้าสมัยใหม่ ในยุคดิจิทัล	3	1101112	การตลาดดิจิทัล	3
2322101	การประกันคุณภาพในธุรกิจภัตตาคาร	3	2322102	การจัดการบริการในธุรกิจภัตตาคาร	3
2322151	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการ ธุรกิจภัตตาคาร 1	3	2322152	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการ ธุรกิจภัตตาคาร 2	3
รวม			รวม		
17			17		

ปีการศึกษาที่ 2

ภาคการศึกษาที่ 1			ภาคการศึกษาที่ 2		
รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต	รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต
10xxxxx	หมวดอัตลักษณ์ของพีไอเอ็ม (3)	3	10xxxxx	หมวดศาสตร์แห่งชีวิต	3
10xxxxx	หมวดศาสตร์แห่งชีวิต	2	1101214	การจัดการโลจิสติกส์และห่วงโซ่ อุปทาน	3
1101113	การบัญชีและการเงินเพื่อการจัดการ ธุรกิจ	3	1101215	การจัดการองค์การและทรัพยากร มนุษย์ในยุคดิจิทัล	3
2322203	การจัดการวัตถุดิบและการประกอบ อาหารในธุรกิจภัตตาคาร	3	2322205	การจัดการสูตรอาหารเพื่อการ ประกอบธุรกิจภัตตาคาร	3
2322204	การจัดการอุปกรณ์ครัวและสิ่งอำนวยความสะดวก ในธุรกิจภัตตาคาร	3	2322206	การจัดการต้นทุนในธุรกิจภัตตาคาร	3
2322253	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการ ธุรกิจภัตตาคาร 3	3	2322254	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการ ธุรกิจภัตตาคาร 4	3
รวม			รวม		
17			18		

ปีการศึกษาที่ 3

ภาคการศึกษาที่ 1			ภาคการศึกษาที่ 2		
รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต	รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต
10xxxxx	หมวดอัตลักษณ์ของพีไอเอ็ม (4)	3	2322308	นวัตกรรมในธุรกิจภัตตาคาร	3
10xxxxx	หมวดศาสตร์แห่งชีวิต	3	XXXXXXX	วิชาเลือก (2)	3
1101216	เศรษฐศาสตร์เพื่อการจัดการธุรกิจ	3	XXXXXXX	วิชาเลือก (3)	3
2322307	การวิจัยสำหรับธุรกิจภัตตาคาร	3	XXXXXXX	วิชาเลือก (4)	3
XXXXXXX	วิชาเลือก (1)	3	2322356	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการ ธุรกิจภัตตาคาร 6	3
2322355	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการ ธุรกิจภัตตาคาร 5	3			
		รวม	18		
				รวม	15

ปีการศึกษาที่ 4

ภาคการศึกษาที่ 1			ภาคการศึกษาที่ 2		
รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต	รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต
2322409	การเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจ ภัตตาคาร	3	XXXXXXX	วิชาเลือก (5)	3
XXXXXXX	วิชาเลือกเสรี (1)	3	XXXXXXX	วิชาเลือกเสรี (2)	3
2322457	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการ ธุรกิจภัตตาคาร 7	3	2322458	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการ ธุรกิจภัตตาคาร 8	3
		รวม	9		
				รวม	9

สามารถศึกษาข้อมูลหลักสูตรเพิ่มเติมได้ที่

http://202.28.55.154/checo/UnivSummary2.aspx?id=25582501100147_2108_IP&b=0&u=25000&y=

หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจร้านอาหาร (ต่อเนื่อง) (การจัดการศึกษาผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ)

Bachelor of Business Administration Program
in Restaurant business Management (Continuing Program)
(Educational Management through Information Technology Systems)

ชื่อปริญญา

ภาษาไทย	(ชื่อเต็ม)	:	บริหารธุรกิจบัณฑิต (การจัดการธุรกิจร้านอาหาร)
	(อักษรย่อ)	:	บธ.บ. (การจัดการธุรกิจบริการและร้านอาหาร)
ภาษาอังกฤษ	(ชื่อเต็ม)	:	Bachelor of Business Administration (Restaurant Business Management)
	(อักษรย่อ)	:	B.B.A. (Restaurant Business Management)

จุดเด่นของสาขาวิชา / หลักสูตร

หลักสูตรบริหารธุรกิจ สาขาวิชาการจัดการธุรกิจร้านอาหาร มีการจัดการเรียนการสอนแบบการเรียนรู้ควบคู่การฝึกปฏิบัติในสถานประกอบการจริง (Work-based Education: WBE) การจัดการเรียนการสอนของหลักสูตรเน้นให้ผู้เรียนมีความรู้และการปฏิบัติเกี่ยวกับการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหาร ผ่านรายวิชา เช่น ความปลอดภัยของอาหารและการประกันคุณภาพ การจัดการวัตถุดิบและการประกอบอาหาร การจัดการอุปกรณ์ครัว การจัดการสูตรอาหารและการบริหารต้นทุน นวัตกรรมในธุรกิจบริการและร้านอาหาร การเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจร้านอาหาร นอกจากนี้ในระหว่างการเรียน นักศึกษาจะได้รับการแนะนำการใช้เทคโนโลยีเพื่อค้นหาความรู้ที่จำเป็นต่างๆ ซึ่งจะทำให้ นักศึกษามีความรู้พื้นฐานที่สามารถประกอบธุรกิจได้เอง และสามารถปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์ทางธุรกิจร้านอาหาร ที่มีการเปลี่ยนแปลงในยุคใหม่ได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมทั้งสามารถนำองค์ความรู้ไปใช้เพื่อปฏิบัติงานในธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับการให้บริการและร้านอาหารในรูปแบบต่างๆ ซึ่งช่วยพัฒนาการจัดการธุรกิจร้านอาหารของประเทศได้อีกด้วย

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

1. บูรณาการและประยุกต์ใช้องค์ความรู้ในการเรียน การทำงานและการดำเนินชีวิตได้
2. ใช้ภาษาในการสื่อสารทั้งภาษาไทยและ/หรือภาษาต่างประเทศได้อย่างสอดคล้องเหมาะสมกับสถานการณ์
3. แสดงออกถึงความมีวินัย ขยัน อดทน ซื่อสัตย์ และรับผิดชอบต่อหน้าที่
4. รู้เท่าทันสื่อ เลือกใช้และประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการสร้างสรรค์ผลงานได้อย่างเหมาะสม
5. นำเสนอ จัดลำดับการเล่าเรื่องได้อย่างเป็นระบบ วิพากษ์ โน้มน้าวผู้อื่น และควบคุมสถานการณ์ได้
6. วิเคราะห์ วางแผน ตัดสินใจอย่างมีวิจารณญาณ และแก้ไขปัญหาอย่างสร้างสรรค์
7. ออกแบบนวัตกรรม สามารถผลักดันความคิดและแรงบันดาลใจก่อให้เกิดผลงาน และนำไปสู่ฐานคิดของการเป็นผู้ประกอบการ
8. ทำงานร่วมกับผู้อื่น มีมนุษยสัมพันธ์ กล้าเผชิญปัญหา สามารถทำงานที่หลากหลาย และปรับตัวให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมที่แตกต่างได้
9. ปฏิบัติตนตามกฎระเบียบขององค์กร สังคม ประเทศชาติ มีจิตสาธารณะ และยึดมั่นในจรรยาบรรณวิชาชีพ
10. สร้างสมดุลให้ชีวิตและการทำงาน บริหารจัดการทั้งด้านสุขภาพ การเงิน เวลา และบุคคลได้อย่างเหมาะสม
11. ใฝ่รู้ ใฝ่เรียน แสวงหาความรู้ด้วยตนเอง

หมวดวิชาเฉพาะ

1. ประยุกต์ใช้หลักการพื้นฐานด้านการบริหารจัดการในธุรกิจร้านอาหาร
2. วิเคราะห์ข้อมูลเพื่อการพัฒนาธุรกิจร้านอาหาร
3. สร้างสรรค์สิ่งใหม่ที่เป็นประโยชน์ต่อธุรกิจร้านอาหาร
4. วางแผนกลยุทธ์สำหรับบริหารจัดการธุรกิจบริการและร้านอาหาร
5. ใช้อุปกรณ์เครื่องมือได้ตรงตามลักษณะงานในธุรกิจร้านอาหาร
6. ควบคุมคุณภาพ มาตรฐานและการให้บริการของธุรกิจร้านอาหาร
7. ควบคุมต้นทุนในธุรกิจร้านอาหาร
8. แก้ปัญหาเฉพาะหน้าในการให้บริการธุรกิจร้านอาหาร
9. ไม่แสวงหาผลประโยชน์ส่วนตนจากองค์กร
10. ไม่เปิดเผยข้อมูลของลูกค้าและองค์กร (PDPA)
11. ปฏิบัติตามกฎระเบียบขององค์กร
12. ปฏิบัติตนตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับสถานที่จำหน่ายอาหาร

แนวทางการประกอบอาชีพ

1. ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร
2. ผู้จัดการร้านอาหาร
3. นักพัฒนาสูตรอาหารในธุรกิจร้านอาหาร
4. ตัวแทนจำหน่ายและผู้ให้คำแนะนำด้านวัตถุดิบอาหาร
5. เจ้าหน้าที่จัดหาวัตถุดิบและส่วนประกอบที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจร้านอาหาร

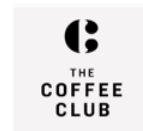
รายละเอียดค่าเล่าเรียน

1. อัตราค่าเล่าเรียนรวมตลอดหลักสูตร 192,000 บาท และชำระค่าเล่าเรียนแบบเหมาจ่ายต่อภาคการศึกษาในอัตราที่สถาบันกำหนด ตามแผนการเรียนปกติ 4 ภาคการศึกษา ดังนี้

ภาคการศึกษาที่	ค่าเล่าเรียนสำหรับนักศึกษา ที่เข้าเรียนในภาคการศึกษาพิเศษ	ค่าเล่าเรียนสำหรับนักศึกษา ที่เข้าเรียนในภาคปกติ
ครั้งที่ 1	20,000	48,000
ครั้งที่ 2 – 3	43,000	48,000
ครั้งที่ 4	43,000	-

2. อัตราค่าเล่าเรียนแบบเหมาจ่ายต่อภาคการศึกษา ไม่รวมค่าใช้จ่าย ดังต่อไปนี้
- ค่าหนังสือ เอกสารประกอบวิชาเรียน
 - ค่าชุดปฏิบัติการ วัสดุดิบและอุปกรณ์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง
 - ค่ารายวิชาปรับพื้นฐาน
 - ค่าใช้จ่ายในการสอบขึ้นทะเบียนการประเมินสมรรถนะบุคคลตามมาตรฐานอาชีพ
 - ค่าธรรมเนียมอื่นๆ และค่าเบ็ดเตล็ดนอกเหนืออัตราค่าเล่าเรียนแบบเหมาจ่ายต่อภาคการศึกษา

ตัวอย่างสถานประกอบการที่นักศึกษาฝึกปฏิบัติ



ข้อมูลการเรียนและการฝึกปฏิบัติ

ปีการศึกษาที่ 1

ภาคการศึกษาที่ 1			ภาคการศึกษาที่ 2		
รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต	รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต
101XXXX	หมวดอัตลักษณ์ PIM	3	101XXXX	หมวดอัตลักษณ์ PIM	3
102XXXX	หมวดศาสตร์แห่งชีวิต	3	102XXXX	หมวดศาสตร์แห่งชีวิต	2
1201112	การตลาดดิจิทัล	3	102XXXX	หมวดศาสตร์แห่งชีวิต	3
2412101	ธุรกิจร้านอาหารเบื้องต้น	3	1201113	การบัญชีและการเงินเพื่อการจัดการธุรกิจ	3
2412102	การประกันคุณภาพในธุรกิจร้านอาหาร	3	1201214	การจัดการโลจิสติกส์และห่วงโซ่อุปทาน	3
2412151	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจร้านอาหาร 1	3	2412103	การจัดการวัตถุดิบและวิทยาศาสตร์ประกอบอาหาร	3
			2412152	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจร้านอาหาร 2	3
		รวม 18			รวม 20

ปีการศึกษาที่ 2

ภาคการศึกษาที่ 1			ภาคการศึกษาที่ 2		
รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต	รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต
102XXXX	หมวดศาสตร์แห่งชีวิต	3	2412205	นวัตกรรมในธุรกิจร้านอาหาร	3
2401201	การจัดการองค์การและทรัพยากรมนุษย์ในยุคดิจิทัล	3	2412206	การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร	3
2412204	การวิจัยในธุรกิจร้านอาหาร	3	241XXXX	กลุ่มวิชาเลือก (3)	3
241XXXX	กลุ่มวิชาเลือก (1)	3	241XXXX	กลุ่มวิชาเลือก (4)	3
241XXXX	กลุ่มวิชาเลือก (2)	3	241XXXX	กลุ่มวิชาเลือกเสรี (1)	3
2412253	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจร้านอาหาร 3	3	2412254	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจร้านอาหาร 4	3
		รวม 18			รวม 18

สามารถศึกษาข้อมูลหลักสูตรเพิ่มเติมได้ที่ http://202.28.55.154/checo/frm_report_listcurr.aspx?s=5



FBM

คณะการจัดการธุรกิจอาหาร FACULTY OF
FOOD BUSINESS MANAGEMENT

ผลิตโดย

สำนักส่งเสริมวิชาการและมาตรฐานการศึกษา