



# FBM

คณะการจัดการธุรกิจอาหาร

FACULTY OF

FOOD BUSINESS MANAGEMENT

สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ วิทยาเขตอีอีซี



**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) มาขยายความเพื่อใช้เป็นแนวทางผลิตบัณฑิต คือ

#### P: Practicality (ความรู้สู่การปฏิบัติ)

หมายถึง ความมุ่งมั่นในการผลิตบัณฑิตให้เป็นผู้มีความรู้ดี นำความรู้ที่ได้จากการศึกษาไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติจริงได้ ทั้งในการประกอบอาชีพ การดำรงชีวิต รวมทั้งการพัฒนาและขยายองค์ความรู้ และการวางแผนเพื่ออนาคตได้อย่างมีประสิทธิภาพ

#### I: Innovation (นวัตกรรมและการสร้างสรรค์)

หมายถึง ความมุ่งมั่นในการผลิตบัณฑิตให้เป็นผู้มีภูมิปัญญา และมีความสามารถในการสร้างสรรค์นวัตกรรม 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
2. หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร (ต่อเนื่อง)
3. หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจภัตตาคาร
4. หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจร้านอาหาร (ต่อเนื่อง)  
(การจัดการศึกษาผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ)

### ติดต่อคณะ

ชั้น 9 อาคาร 4 หรืออาคาร CP ALL ACADEMY

☎ โทรศัพท 0 2855 0786 หรือ 0 2855 0917

ติดต่อ CCDS

PIM-แจ้งวัฒนะ/PIM-EEC

☎ โทรศัพท 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. เว็บไซต์คณะการจัดการธุรกิจอาหาร: <https://fbm.pim.ac.th/>



# 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 12 เมษายน พ.ศ. 2565

### จุดเด่นของสาขาวิชา / หลักสูตร

หลักสูตรบริหารธุรกิจ สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร มีการจัดการเรียนการสอนแบบการเรียนรู้ควบคู่การฝึกปฏิบัติในสถานประกอบการจริง (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

1.	อธิบายความรู้ด้านการควบคุมความปลอดภัย กฎหมายอาหารตามมาตรฐานอาหารระดับชาติและนานาชาติและการจัดการธุรกิจตลอดห่วงโซ่อาหาร
2.	สรุปความรู้ด้านการจัดการธุรกิจตลอดห่วงโซ่อาหาร
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 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

### 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	การจัดการธุรกิจการค้าสมัยใหม่ ในยุคดิจิทัล	3	10xxxxx	หมวดศาสตร์แห่งชีวิต	2
1101112	การตลาดดิจิทัล	3	1101113	การบัญชีและการเงินเพื่อการจัดการ ธุรกิจ	3
2312108	การจัดการระบบคุณภาพอาหาร และความปลอดภัยด้านอาหาร	3	2312110	การจัดการโภชนาการเพื่อธุรกิจอาหาร	3
2312109	การขายและมาตรฐานการบริการ ในธุรกิจอาหาร	3	2312160	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการ ธุรกิจอาหาร 2	3
2312159	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการ ธุรกิจอาหาร 1	3			
	รวม	20		รวม	17

### 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	10xxxxx	หมวดศาสตร์แห่งชีวิต	3
1101214	การจัดการโลจิสติกส์และ ห่วงโซ่อุปทาน	3	1101216	เศรษฐศาสตร์เพื่อการจัดการธุรกิจ	3
1101215	การจัดการองค์กรและทรัพยากร มนุษย์ในยุคดิจิทัล	3	2312212	กฎหมายและข้อบังคับสำหรับธุรกิจ อาหาร	3
2312211	การจัดการวัตถุดิบและเทคโนโลยี การแปรรูปอาหาร	3	2312213	การจัดการห่วงโซ่อุปทานในธุรกิจ อาหาร	3
2312261	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการ ธุรกิจอาหาร 3	3	2312262	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการ ธุรกิจอาหาร 4	3
	รวม	20		รวม	21

## ปีการศึกษาที่ 3

ภาคการศึกษาที่ 1			ภาคการศึกษาที่ 2		
รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต	รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต
xxxxxx	วิชาเลือก (1)	3	xxxxxx	วิชาเลือก (2)	3
2312314	การจัดการเพื่อเป็นผู้ประกอบการ ธุรกิจอาหารในยุคดิจิทัล	3	xxxxxx	วิชาเลือก (3)	3
2312315	การจัดการต้นทุนในธุรกิจอาหาร	3	xxxxxx	วิชาเลือกเสรี (1)	3
2312363	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการ ธุรกิจอาหาร 5	3	2312364	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการ ธุรกิจอาหาร 6	3
		รวม			รวม
		12			12

## ปีการศึกษาที่ 4

ภาคการศึกษาที่ 1			ภาคการศึกษาที่ 2		
รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต	รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต
xxxxxx	วิชาเลือก (4)	3	xxxxxx	วิชาเลือกเสรี (2)	3
2312416	นวัตกรรมจัดการธุรกิจอาหาร	3	2312417	การวิจัยธุรกิจอาหาร	3
2312465	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการ ธุรกิจอาหาร 7	3	2312466	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการ ธุรกิจอาหาร 8	3
		รวม			รวม
		9			9

สามารถศึกษาข้อมูลหลักสูตรเพิ่มเติมได้ที่

[http://202.28.55.154/checo/UnivSummary2.aspx?id=25522501103649\\_2139\\_IP&b=0&u=25000&y=](http://202.28.55.154/checo/UnivSummary2.aspx?id=25522501103649_2139_IP&b=0&u=25000&y=)

# 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	การจัดการธุรกิจการค้าสมัยใหม่ในยุคดิจิทัล	3	10xxxxx	หมวดอัตลักษณ์ของพีไอเอ็ม(PIM)	3
1101112	การตลาดดิจิทัล	3	1101113	การบัญชีและการเงินเพื่อการจัดการธุรกิจ	3
2332106	การจัดการระบบคุณภาพอาหารและความปลอดภัยด้านอาหาร	3	1101214	การจัดการโลจิสติกส์และห่วงโซ่อุปทาน	3
2332155	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจอาหาร 1	3	2312160	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจอาหาร 2	3
			2332156	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจอาหาร 2	3
		รวม 17			รวม 20

### ปีการศึกษาที่ 2

ภาคการศึกษาที่ 1			ภาคการศึกษาที่ 2		
รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต	รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต
10xxxxx	หมวดศาสตร์แห่งชีวิต	3	2332210	การจัดการเพื่อเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารในยุคดิจิทัล	3
1101215	การจัดการองค์การและทรัพยากรมนุษย์ในยุคดิจิทัล	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	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจอาหาร 3	3	2332258	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจอาหาร 4	3
		รวม 18			รวม 18

สามารถศึกษาข้อมูลหลักสูตรเพิ่มเติมได้ที่

[http://202.28.55.154/checo/UnivSummary2.aspx?id=25602501100814\\_2096\\_IP&b=0&u=25000&y=](http://202.28.55.154/checo/UnivSummary2.aspx?id=25602501100814_2096_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 (การจัดการธุรกิจบริการและร้านอาหาร)
(อักษรย่อ)	:	บธ.บ. (การจัดการธุรกิจบริการและร้านอาหาร)
ภาษาอังกฤษ (ชื่อเต็ม)	:	Bachelor of Business Administration (Service and Restaurant Business Management)
(อักษรย่อ)	:	B.B.A. (Service and Restaurant Business Management)

## จุดเด่นของสาขาวิชา / หลักสูตร

หลักสูตรบริหารธุรกิจ สาขาวิชาการจัดการธุรกิจบริการและร้านอาหาร มีการจัดการเรียนการสอนแบบการเรียนรู้ควบคู่การฝึกปฏิบัติในสถานประกอบการจริง (Work-based Education: WBE) การจัดการเรียนการสอนของหลักสูตรเน้นให้ผู้เรียนมีความรู้และการปฏิบัติเกี่ยวกับการบริหารจัดการธุรกิจบริการและร้านอาหาร ผ่านรายวิชา เช่น ความปลอดภัยของอาหารและการประกันคุณภาพ การจัดการวัตถุดิบและการประกอบอาหาร การจัดการอุปกรณ์ครัว การจัดการสูตรอาหารและการบริหารต้นทุน นวัตกรรมในธุรกิจบริการและร้านอาหาร การเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจบริการและร้านอาหาร นอกจากนี้ในระหว่างการศึกษา นักศึกษาจะได้รับการแนะนำการใช้เทคโนโลยีเพื่อค้นหาความรู้ที่จำเป็นต่างๆ ซึ่งจะให้นักศึกษามีความรู้พื้นฐานที่จะสามารถประกอบธุรกิจได้เอง และสามารถปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์ทางธุรกิจบริการและร้านอาหาร ที่มีการเปลี่ยนแปลงในยุคใหม่ได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมทั้งสามารถนำองค์ความรู้ไปใช้เพื่อปฏิบัติงานในธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับการให้บริการและร้านอาหารในรูปแบบต่างๆ ซึ่งช่วยพัฒนาการจัดการธุรกิจบริการและร้านอาหารของประเทศได้อีกด้วย

## 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. ประยุกต์ใช้หลักการพื้นฐานด้านการบริหารจัดการในธุรกิจบริการและร้านอาหาร
2. วิเคราะห์ข้อมูลเพื่อการพัฒนาธุรกิจบริการและร้านอาหาร
3. พัฒนาสิ่งใหม่ที่เป็นประโยชน์ต่อธุรกิจบริการและร้านอาหาร
4. วางแผนกลยุทธ์สำหรับบริหารจัดการธุรกิจบริการและร้านอาหาร
5. ใช้อุปกรณ์เครื่องมือได้ตรงตามลักษณะงานในธุรกิจร้านอาหาร
6. ควบคุมคุณภาพ มาตรฐานและการให้บริการของธุรกิจร้านอาหาร
7. ควบคุมต้นทุนในธุรกิจร้านอาหาร
8. แก้ปัญหาเฉพาะหน้าในการให้บริการธุรกิจร้านอาหาร
9. ไม่แสวงหาผลประโยชน์ส่วนตนจากองค์กร
10. ไม่เปิดเผยข้อมูลของลูกค้าและองค์กร (PDPA)
11. ปฏิบัติตามกฎหมายระเบียบขององค์กร
12. ปฏิบัติตนตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับสถานที่จำหน่ายอาหาร

## แนวทางการประกอบอาชีพ

1. ผู้ประกอบการธุรกิจบริการและร้านอาหาร
2. ผู้จัดการร้านอาหาร
3. นักพัฒนาสูตรอาหารในธุรกิจบริการและร้านอาหาร
4. ตัวแทนจำหน่ายและผู้ให้คำแนะนำด้านวัตถุดิบอาหาร
5. เจ้าหน้าที่จัดหาวัตถุดิบและส่วนประกอบที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจบริการและร้านอาหาร

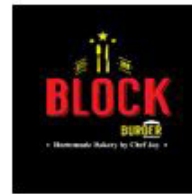
## รายละเอียดค่าเล่าเรียน

- อัตราค่าเล่าเรียนรวมตลอดหลักสูตร 165,000 บาท และชำระค่าเล่าเรียนแบบเหมาจ่ายต่อภาคการศึกษาในอัตราที่สถาบันกำหนด ตามแผนการเรียนปกติ 4 ภาคการศึกษา ดังนี้

ภาคการศึกษาที่	ค่าเล่าเรียนสำหรับนักศึกษา ที่เข้าเรียนในภาคการศึกษาพิเศษ	ค่าเล่าเรียนสำหรับนักศึกษา ที่เข้าเรียนในภาคปกติ
ครั้งที่ 1	17,000	37,000
ครั้งที่ 2 – 3	37,000	37,000
ครั้งที่ 4	37,000	17,000

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

## ตัวอย่างสถานประกอบการที่นักศึกษาฝึกปฏิบัติ



## ข้อมูลการเรียนรู้และการฝึกปฏิบัติ

### 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	การประกันคุณภาพในธุรกิจร้านอาหาร	3	1201214	การจัดการโลจิสติกส์และห่วงโซ่อุปทาน	3
2412102	การจัดการวัตถุดิบและวิทยาศาสตร์ประกอบอาหาร	3	2412103	การบัญชีบริหารสำหรับธุรกิจร้านอาหาร	3
2414151	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจบริการและร้านอาหาร 1	3	241XXXX	กลุ่มวิชาเลือก (1)	3
			2414152	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจบริการและร้านอาหาร 2	3
		รวม 18			รวม 20

### ปีการศึกษาที่ 2

ภาคการศึกษาที่ 1			ภาคการศึกษาที่ 2		
รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต	รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต
102XXXX	หมวดศาสตร์แห่งชีวิต	3	2412206	เศรษฐศาสตร์เพื่อการจัดการธุรกิจบริการและร้านอาหาร	3
2412204	การวิจัยในธุรกิจบริการและร้านอาหาร	3	2412207	การจัดการเพื่อเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร	3
2412205	นวัตกรรมในธุรกิจบริการและร้านอาหาร	3	241XXXX	กลุ่มวิชาเลือก (4)	3
241XXXX	กลุ่มวิชาเลือก (2)	3	241XXXX	กลุ่มวิชาเลือก (5)	3
241XXXX	กลุ่มวิชาเลือก (3)	3	241XXXX	กลุ่มวิชาเลือกเสรี (1)	3
2444253	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจบริการและร้านอาหาร 3	3	2444254	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจบริการและร้านอาหาร 4	3
		รวม 18			รวม 18



**FBM**

คณะการจัดการธุรกิจอาหาร FACULTY OF  
**FOOD BUSINESS MANAGEMENT**