



# FBM

คณะการจัดการธุรกิจอาหาร

FACULTY OF

FOOD BUSINESS MANAGEMENT

ระดับปริญญาตรี

สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ วิทยาเขตออีฉะ

# EEC



# 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 เป็นตัวแทนของอาหาร  
ธรรมชาติ อาหารออร์แกนิกและผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ แสดงถึงการจัดการห่วงโซ่  
คุณค่าอาหารที่มีประสิทธิภาพได้มาตรฐานและปลอดภัย

## 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 วันที่ 27 พฤศจิกายน 2566

### จุดเด่นของสาขาวิชา / หลักสูตร

หลักสูตรบริหารธุรกิจ สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร คือหลักสูตรปริญญาตรีปฏิบัติการร่วมผลิตที่ได้จัดทำบันทึกข้อตกลงความร่วมมือระหว่างสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์และบริษัท 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



## หมวดวิชาชีพเฉพาะ

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

- อัตราค่าเล่าเรียนรวมตลอดหลักสูตร 300,000 บาท และชำระค่าเล่าเรียนแบบเหมาจ่ายต่อภาคการศึกษาในอัตราที่สถาบันกำหนด 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

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

ตัวอย่างสถานประกอบการที่นักศึกษาฝึกปฏิบัติ



**makro**  
คู่คิดธุรกิจคุณ



## 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

# 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	การจัดการผลิตภัณฑ์อาหารและบริการในธุรกิจค้าส่งสมัยใหม่	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/fm\\_report\\_listcurr.aspx?s=5](http://202.28.55.154/checo/fm_report_listcurr.aspx?s=5)





**FBM**

คณะการจัดการธุรกิจอาหาร FACULTY OF  
FOOD BUSINESS MANAGEMENT

**ผลิตโดย**

สำนักส่งเสริมวิชาการและมาตรฐานการศึกษา