



หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร (ต่อเนื่อง)
(การจัดการศึกษาผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ)
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568

หลักสูตรปริญญาตรีปฏิบัติการร่วมผลิต

คณะกรรมการจัดการธุรกิจอาหาร
สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
ส่วนที่ 1 ชื่อปริญญาและสาขาวิชา	1
1. รหัสและชื่อหลักสูตร	1
2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา	1
3. วิชาเอก (ถ้ามี)	1
4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร	1
5. รูปแบบของหลักสูตร	1
6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร	2
7. สถานที่จัดการเรียนการสอน	2
8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา	2
ส่วนที่ 2 ปรัชญา วัตถุประสงค์ และผลลัพธ์การเรียนรู้	3
1. ปรัชญาของหลักสูตร	3
2. วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	3
3. ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)	3
ส่วนที่ 3 ระบบและกลไกในการพัฒนาหลักสูตร	10
1. นโยบายและยุทธศาสตร์และการพัฒนากำลังคนของประเทศ	10
2. ความเสี่ยงและผลกระทบจากภายนอก	11
3. พันธกิจหลักและยุทธศาสตร์ของสถาบัน	12
4. ที่มาของรายละเอียดความต้องการจำเป็นของหลักสูตร	14
5. ผลการดำเนินงานที่ผ่านมาของหลักสูตร	19
6. การวิเคราะห์ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs) ตามความต้องการของผู้มีส่วนได้เสีย	20
7. การสื่อสารและเผยแพร่ข้อมูลของหลักสูตร	26
ส่วนที่ 4 โครงสร้างหลักสูตร รายวิชาและหน่วยกิต	27
1. โครงสร้างหลักสูตร	27
2. รายวิชา	27
3. แผนการศึกษา	34
4. ตารางแสดงการกระจายความรับผิดชอบของผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)	36
5. ตารางแสดงความสอดคล้องของผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLOs) กับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (Program Learning Outcomes : PLOs) ตามชั้นปี	42
6. คำอธิบายรายวิชา	71

สารบัญ (ต่อ)

เรื่อง	หน้า
ส่วนที่ 5 การจัดการกระบวนการเรียนรู้	86
1. ระบบการจัดการศึกษา	86
2. การจัดการศึกษาให้เป็นไปตามผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	87
3. รูปแบบการจัดการศึกษา	93
4. ทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิตของหลักสูตรและแนวทางการดำเนินการ	95
5. การดำเนินการหลักสูตร	95
ส่วนที่ 6 ความพร้อมและศักยภาพในการบริหารจัดการหลักสูตร	96
1. ชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร	96
2. กระบวนการสรรหาบุคลากร	98
3. การเตรียมความพร้อมสำหรับบุคลากร	98
4. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่บุคลากร	99
5. การบริหารจัดการ	100
6. ทรัพยากรและสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	100
7. การบริการนักศึกษา	104
ส่วนที่ 7 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา	105
1. คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา	105
2. การรับเข้าศึกษาในหลักสูตร	105
3. แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี	108
4. งบประมาณตามแผน	108
5. การจัดการข้อร้องเรียนและอุทธรณ์	109
ส่วนที่ 8 การประเมินผลการเรียนและเกณฑ์การสำเร็จการศึกษา	110
1. การวัดและประเมินผลการศึกษา	110
2. การประเมินการบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	111
3. การติดตามความก้าวหน้าผลลัพธ์การเรียนรู้รายชั้นปี	114
4. กระบวนการทบทวน ตรวจสอบ กำกับ และให้ข้อมูลป้อนกลับ	120
5. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษา	120
ส่วนที่ 9 การประกันคุณภาพหลักสูตร	121
1. การวางแผนคุณภาพ	121
2. การรักษาคุณภาพ	121
3. การควบคุมคุณภาพ	122
4. การปรับปรุงและพัฒนาคุณภาพ	125

สารบัญ (ต่อ)

เรื่อง	หน้า
ภาคผนวก	132
ภาคผนวก ก	ประวัติอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร
ภาคผนวก ข	ข้อบังคับสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ ว่าด้วยการศึกษาในระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2566
	ระเบียบสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ ว่าด้วยหลักเกณฑ์และวิธีการเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษา พ.ศ. 2566
	ระเบียบสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ ว่าด้วยแนวทางการดำเนินงานคลังหน่วยกิต พ.ศ. 2566
	ประกาศสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ เรื่อง กำหนดระยะเวลาการศึกษาสูงสุดระดับปริญญาตรีและระดับบัณฑิตศึกษา
ภาคผนวก ค	รายละเอียดการปรับปรุงหลักสูตร
ภาคผนวก ง	รายวิชาและคำอธิบายรายวิชาของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป ปรับปรุง พ.ศ. 2565
ภาคผนวก จ	คำสั่งสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ ที่ 088/2567
	เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิตสาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร (ต่อเนื่อง) หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568
	รายงานการประชุมคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิตสาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร (ต่อเนื่อง) หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568
	คำสั่งสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ ที่ 222/2566
	เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการวิชาการ สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์
	คำสั่งสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ ที่ 029/2567
	เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการวิชาการ สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ ด้านเภสัชศาสตร์ (เพิ่มเติม)
ภาคผนวก ฉ	บันทึกข้อตกลงความร่วมมือระหว่างสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์
	บันทึกข้อตกลงความร่วมมือระหว่างสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์และบริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน)
	บันทึกข้อตกลงความร่วมมือระหว่างสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์และบริษัท สยามแม็คโคร จำกัด (มหาชน)
	หนังสือแจ้งการเปลี่ยนชื่อบริษัท
ภาคผนวก ช	สัญญาจ้างอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตรชาวต่างประเทศ
ภาคผนวก ซ	ประกาศกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม เรื่องหลักเกณฑ์วิธีการ และเงื่อนไขการจัดการศึกษาผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ
	ตารางแสดงรายวิชาการจัดการเรียนการสอนที่สอดคล้องกับการจัดการศึกษาผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ วิชาเอกการจัดการธุรกิจอาหาร
	ตารางแสดงรายวิชาการจัดการเรียนการสอนที่สอดคล้องกับการจัดการศึกษาผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ วิชาเอกการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่

หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร (ต่อเนื่อง)
(การจัดการศึกษาผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ)
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา : สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์
คณะ/วิทยาลัย : การจัดการธุรกิจอาหาร

ส่วนที่ 1 ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

1. รหัสและชื่อหลักสูตร

รหัสหลักสูตร : 25602501100814
ภาษาไทย : หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร (ต่อเนื่อง)
(การจัดการศึกษาผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ)
ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Administration Program in Food Business Management
(Continuing Program) (Educational Management through Information
Technology Systems)

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

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

3. วิชาเอก

- 3.1 วิชาเอกการจัดการธุรกิจอาหาร
- 3.2 วิชาเอกการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

73 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

5.1 รูปแบบ

เป็นหลักสูตรระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) หลักสูตร 2 ปี มีระยะเวลาการศึกษาสูงสุดตามประกาศ
ของสถาบันฯ

5.2 ประเภทของหลักสูตร

หลักสูตรปริญญาตรีปฏิบัติการ

5.3 ภาษาที่ใช้

หลักสูตรจัดการเรียนการสอนเป็นภาษาไทยและ/หรือภาษาต่างประเทศ

5.4 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

เป็นหลักสูตรร่วมกับบริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน) และบริษัท ซีพี แอ็กซ์ตรา จำกัด (มหาชน)

5.5 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

- 1 ปริญญา 2 ปริญญา 3 ปริญญา
 4 ปริญญา ปริญญา 2 ระดับ (โท-เอก) พหุปริญญา

6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

- หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568
กำหนดเปิดสอนภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2568
ปรับปรุงจากหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร (ต่อเนื่อง)
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565
- คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร เห็นชอบในการประชุมหลักสูตรครั้งที่ 1/2567
เมื่อวันที่ 13 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2567
- คณะกรรมการวิชาการสถาบัน เห็นชอบให้นำเสนอหลักสูตรต่อสภาสถาบัน
ในการประชุมครั้งที่ 1/2568 เมื่อวันที่ 17 เดือน ธันวาคม พ.ศ. 2567
- ได้รับอนุมัติหลักสูตรจากสภาสถาบัน ในการประชุมครั้งที่ 1/2568
เมื่อวันที่ 28 เดือน มกราคม พ.ศ. 2568

7. สถานที่จัดการเรียนการสอน

- สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ จังหวัดนนทบุรี
- สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ วิทยาเขตออีฮี
- สถานที่จัดการเรียนการสอนอื่น ๆ (โปรดระบุ).....

8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

วิชาเอกการจัดการธุรกิจอาหาร

- (1) เจ้าของกิจการธุรกิจอาหาร
- (2) ผู้จัดการร้านค้าปลีกอาหาร
- (3) หัวหน้าแผนกอาหารและเครื่องดื่ม
- (4) เจ้าหน้าที่ปฏิบัติการในธุรกิจอาหาร
- (5) เจ้าหน้าที่การตลาดและการขายในธุรกิจอาหาร

วิชาเอกการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่

- (1) เจ้าของกิจการธุรกิจอาหาร
- (2) ผู้จัดการแผนกกลุ่มอาหารในธุรกิจค้าส่งอาหาร
- (3) ผู้จัดการแผนกสินค้าคงคลังในธุรกิจค้าส่ง
- (4) เจ้าหน้าที่ปฏิบัติการในธุรกิจค้าส่งกลุ่มสินค้าอาหาร
- (5) เจ้าหน้าที่การตลาดและการขายในธุรกิจค้าส่งกลุ่มสินค้าอาหาร

ส่วนที่ 2 ปรัชญา วัตถุประสงค์ และผลลัพธ์การเรียนรู้

1. ปรัชญาของหลักสูตร

หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร (ต่อเนื่อง) หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568 มุ่งเน้นผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ด้านการจัดการธุรกิจอาหาร และการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ ได้เรียนรู้จากประสบการณ์จริง (Work-based Education; WBE) และสามารถสร้างผลงานเชิงนวัตกรรมที่นำไปใช้ประโยชน์ และตอบสนองต่อความต้องการของภาคธุรกิจ โดยสอดคล้องกับปรัชญาการจัดการศึกษาของสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์

2. วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร (ต่อเนื่อง) (การจัดการศึกษาผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ) หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568 มีวัตถุประสงค์เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณสมบัติ ดังนี้

- 1) เพิ่มสมรรถนะและศักยภาพของนักศึกษาในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงหรือเทียบเท่าให้มีทักษะด้านการจัดการธุรกิจอาหารและธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ที่สอดคล้องกับความต้องการของภาคธุรกิจ โดยเน้นการเรียนรู้จากประสบการณ์จริง
- 2) สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ในธุรกิจอาหารและธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่
- 3) มีความซื่อสัตย์ มีคุณธรรม จริยธรรม มีความเป็นผู้นำ สามารถปรับตัวเข้ากับทีมในการปฏิบัติงาน
- 4) มีทักษะในการสื่อสาร สามารถเลือกใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศในการทำงาน
- 5) สามารถบริหารงานขั้นต้นในธุรกิจอาหารและธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่

3. ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)

วิชาเอกการจัดการธุรกิจอาหาร

- PLO 1 ประยุกต์องค์ความรู้ทางด้านการจัดการธุรกิจอาหารเพื่อการจัดการธุรกิจอาหารตลอดห่วงโซ่อุปทาน
- PLO 2 ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศเพื่อการวิเคราะห์และนำเสนอข้อมูลอย่างถูกต้องตามหลักวิชา
- PLO 3 แก้ปัญหาในการจัดการธุรกิจอาหารโดยการวิเคราะห์ข้อมูลตามกระบวนการวิจัย
- PLO 4 แสดงออกถึงพฤติกรรมแสวงหาความรู้เพื่อพัฒนาตนเอง
- PLO 5 ทำงานร่วมกับผู้อื่นโดยปรับตัวเพื่อให้งานบรรลุเป้าหมาย
- PLO 6 แสดงออกถึงความมีวินัยซื่อสัตย์และปฏิบัติตามกฎระเบียบขององค์กร
- PLO 7 สื่อสารข้อมูลการปฏิบัติงานขายและการบริการให้กลุ่มลูกค้าเป้าหมายอย่างถูกต้องตามบริบททางวิชาการและการปฏิบัติงานของธุรกิจอาหาร
- PLO 8 ปฏิบัติการแปรรูปอาหารตามคู่มือมาตรฐานการผลิตอาหารและหลักสุขลักษณะที่ดีส่วนบุคคล
- PLO 9 ประยุกต์หลักนวัตกรรมในจัดการธุรกิจอาหารโดยใช้แนวคิดการเป็นผู้ประกอบการ

วิชาเอกการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่

- PLO 1 ประยุกต์องค์ความรู้ทางด้านการจัดการธุรกิจอาหารเพื่อการจัดการธุรกิจอาหารตลอดห่วงโซ่อุปทาน
- PLO 2 ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศเพื่อการวิเคราะห์และนำเสนอข้อมูลอย่างถูกต้องตามหลักวิชา
- PLO 3 แก้ปัญหาในการจัดการธุรกิจอาหารโดยการวิเคราะห์ข้อมูลตามกระบวนการวิจัย
- PLO 4 แสดงออกถึงพฤติกรรมแสวงหาความรู้เพื่อพัฒนาตนเอง
- PLO 5 ทำงานร่วมกับผู้อื่นโดยปรับตัวเพื่อให้งานบรรลุเป้าหมาย
- PLO 6 แสดงออกถึงความมีวินัยซื่อสัตย์และปฏิบัติตามกฎระเบียบขององค์กร
- PLO 7 สื่อสารข้อมูลการปฏิบัติงานขายและการบริการให้กลุ่มลูกค้าเป้าหมายอย่างถูกต้องตามบริบททางวิชาการและการปฏิบัติงานของธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่
- PLO 8 ปฏิบัติการเตรียมสินค้าและวัตถุดิบอาหารตามคู่มือมาตรฐานการผลิตอาหารและหลักสุขลักษณะที่ดีส่วนบุคคล
- PLO 9 ประยุกต์หลักนวัตกรรมในการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่โดยใช้แนวคิดการเป็นผู้ประกอบการ

วิชาเอกการจัดการธุรกิจอาหาร

ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)	Domain of Learning							Psychomotor Domain (Skills)	Affective Domain (Attitude)
	Cognitive Domain (Knowledge)								
	R	U	Ap	An	E	C			
PLO 1 ประยุกต์องค์ความรู้ทางด้านการจัดการธุรกิจอาหารเพื่อการจัดการธุรกิจอาหารตลอดห่วงโซ่อุปทาน			✓						
PLO 2 ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศเพื่อการวิเคราะห์และนำเสนอข้อมูลอย่างถูกต้องตามหลักวิชา			✓						
PLO 3 แก้ปัญหาในการจัดการธุรกิจอาหารโดยการวิเคราะห์ข้อมูลตามกระบวนการวิจัย			✓				✓		
PLO 4 แสดงออกถึงพฤติกรรมแสวงหาความรู้เพื่อพัฒนาตนเอง								✓	
PLO 5 ทำงานร่วมกับผู้อื่นโดยปรับตัวเพื่อให้งานบรรลุเป้าหมาย								✓	
PLO 6 แสดงออกถึงความมีวินัยซื่อสัตย์และปฏิบัติตามกฎระเบียบขององค์กร								✓	
PLO 7 สื่อสารข้อมูลการปฏิบัติงานและการบริการให้กลุ่มลูกค้าเป้าหมายอย่างถูกต้องตามบริบททางวิชาการและการปฏิบัติงานของธุรกิจอาหาร							✓		
PLO 8 ปฏิบัติการแปรรูปอาหารตามคู่มือมาตรฐานการผลิตอาหารและหลักสุขลักษณะที่ดีส่วนบุคคล			✓				✓		
PLO 9 ประยุกต์หลักนวัตกรรมในการจัดการธุรกิจอาหารโดยใช้แนวคิดการเป็นผู้ประกอบการ			✓				✓		

หมายเหตุ : ระบุสัญลักษณ์ ✓ ใน Domain of Learning ที่สอดคล้องกับ PLOs

R = Remembering

U = Understanding

Ap = Applying

An = Analyzing

E = Evaluating

C = Creating

วิชาเอกการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่

ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)	Domain of Learning							
	Cognitive Domain (Knowledge)						Psychomotor Domain (Skills)	Affective Domain (Attitude)
	R	U	Ap	An	E	C		
PLO 1 ประยุกต์องค์ความรู้ทางด้านการจัดการธุรกิจอาหารเพื่อการจัดการธุรกิจอาหารตลอดห่วงโซ่อุปทาน			✓					
PLO 2 ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศเพื่อการวิเคราะห์และนำเสนอข้อมูลอย่างถูกต้องตามหลักวิชา			✓					
PLO 3 แก้ปัญหาในการจัดการธุรกิจอาหารโดยการวิเคราะห์ข้อมูลตามกระบวนการวิจัย			✓				✓	
PLO 4 แสดงออกถึงพฤติกรรมแสวงหาความรู้เพื่อพัฒนาตนเอง								✓
PLO 5 ทำงานร่วมกับผู้อื่นโดยปรับตัวเพื่อให้งานบรรลุเป้าหมาย								✓
PLO 6 แสดงออกถึงความมีวินัยซื่อสัตย์และปฏิบัติตามกฎระเบียบขององค์กร								✓
PLO 7 สื่อสารข้อมูลการปฏิบัติงานขายและการบริการให้กลุ่มลูกค้าเป้าหมายอย่างถูกต้องตามบริบททางวิชาการและการปฏิบัติงานของธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่							✓	
PLO 8 ปฏิบัติการเตรียมสินค้าและวัตถุดิบอาหารตามคู่มือมาตรฐานการผลิตอาหารและหลักสุขลักษณะที่ดีส่วนบุคคล			✓				✓	
PLO 9 ประยุกต์หลักนวัตกรรมในการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่โดยใช้แนวคิดการเป็นผู้ประกอบการ			✓				✓	

หมายเหตุ : ระบุสัญลักษณ์ ✓ ใน Domain of Learning ที่สอดคล้องกับ PLOs

R = Remembering

U = Understanding

Ap = Applying

An = Analyzing

E = Evaluating

C = Creating

ตารางแสดงความสัมพันธ์ระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs) กับมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565

วิชาเอกการจัดการธุรกิจอาหาร

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)	มาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565			
	ด้านความรู้	ด้านทักษะ	ด้านจริยธรรม	ด้านลักษณะบุคคล
PLO 1 ประยุกต์องค์ความรู้ทางด้านการจัดการธุรกิจอาหารเพื่อการจัดการธุรกิจอาหารตลอดห่วงโซ่อุปทาน	✓			
PLO 2 ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศเพื่อการวิเคราะห์และนำเสนอข้อมูลอย่างถูกต้องตามหลักวิชา	✓			
PLO 3 แก้ปัญหาในการจัดการธุรกิจอาหารโดยการวิเคราะห์ข้อมูลตามกระบวนการวิจัย	✓	✓		
PLO 4 แสดงออกถึงพฤติกรรมแสวงหาความรู้เพื่อพัฒนาตนเอง				✓
PLO 5 ทำงานร่วมกับผู้อื่นโดยปรับตัวเพื่อให้งานบรรลุเป้าหมาย				✓
PLO 6 แสดงออกถึงความมีวินัยซื่อสัตย์และปฏิบัติตามกฎระเบียบขององค์กร			✓	
PLO 7 สื่อสารข้อมูลการปฏิบัติงานขายและการบริการให้กลุ่มลูกค้าเป้าหมายอย่างถูกต้องตามบริบททางวิชาการและการปฏิบัติงานของธุรกิจอาหาร		✓		
PLO 8 ปฏิบัติการแปรรูปอาหารตามคู่มือมาตรฐานการผลิตอาหารและหลักสุขลักษณะที่ดีส่วนบุคคล	✓	✓		
PLO 9 ประยุกต์หลักนวัตกรรมในการจัดการธุรกิจอาหารโดยใช้แนวคิดการเป็นผู้ประกอบการ	✓	✓		

วิชาเอกการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)	มาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565			
	ด้านความรู้	ด้านทักษะ	ด้านจริยธรรม	ด้านลักษณะบุคคล
PLO 1 ประยุกต์องค์ความรู้ทางด้านการจัดการธุรกิจอาหารเพื่อการจัดการธุรกิจอาหารตลอดห่วงโซ่อุปทาน	✓			
PLO 2 ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศเพื่อการวิเคราะห์และนำเสนอข้อมูลอย่างถูกต้องตามหลักวิชา	✓			
PLO 3 แก้ปัญหาในการจัดการธุรกิจอาหารโดยการวิเคราะห์ข้อมูลตามกระบวนการวิจัย	✓	✓		
PLO 4 แสดงออกถึงพฤติกรรมแสวงหาความรู้เพื่อพัฒนาตนเอง				✓
PLO 5 ทำงานร่วมกับผู้อื่นโดยปรับตัวเพื่อให้งานบรรลุเป้าหมาย				✓
PLO 6 แสดงออกถึงความมีวินัยซื่อสัตย์และปฏิบัติตามกฎระเบียบขององค์กร			✓	
PLO 7 สื่อสารข้อมูลการปฏิบัติงานขายและการบริการให้กลุ่มลูกค้าเป้าหมายอย่างถูกต้องตามบริบททางวิชาการและการปฏิบัติงานของธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่		✓		
PLO 8 ปฏิบัติการเตรียมสินค้าและวัตถุดิบอาหารตามคู่มือมาตรฐานการผลิตอาหารและหลักสุขลักษณะที่ดีส่วนบุคคล	✓	✓		
PLO 9 ประยุกต์หลักนวัตกรรมในการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่โดยใช้แนวคิดการเป็นผู้ประกอบการ	✓	✓		

ตารางแสดงความสัมพันธ์ระหว่างวัตถุประสงค์ของหลักสูตร และผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs) วิชาเอกการจัดการธุรกิจอาหาร									ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs) วิชาเอกการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่								
	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7	PLO 8	PLO 9	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7	PLO 8	PLO 9
	1. ผลิตบัณฑิตที่เพิ่มสมรรถนะและศักยภาพของนักศึกษาในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง หรือเทียบเท่าให้มีทักษะด้านการจัดการธุรกิจอาหารและธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ที่สอดคล้องกับความต้องการของภาคธุรกิจโดยเน้นการเรียนรู้จากประสบการณ์จริง	✓			✓			✓	✓		✓			✓			✓	✓
2. ผลิตบัณฑิตที่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ในธุรกิจอาหารและธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่		✓	✓		✓	✓			✓		✓	✓		✓	✓			✓
3. ผลิตบัณฑิตที่มีความซื่อสัตย์ มีคุณธรรม จริยธรรม มีความเป็นผู้นำ สามารถปรับตัวเข้ากับทีมในการปฏิบัติงาน				✓	✓	✓							✓	✓	✓			
4. ผลิตบัณฑิตที่มีทักษะในการสื่อสาร สามารถเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการทำงาน		✓					✓				✓					✓		
5. ผลิตบัณฑิตที่สามารถบริหารงานขั้นต้นในธุรกิจอาหารและธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่	✓		✓					✓	✓	✓		✓					✓	✓

ส่วนที่ 3 ระบบและกลไกในการพัฒนาหลักสูตร

หลักสูตรดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรตามกระบวนการการออกแบบการเรียนรู้แบบย้อนกลับ (Backward Curriculum Design) โดยมีรายละเอียดดังนี้

1. นโยบายและยุทธศาสตร์และการพัฒนากำลังคนของประเทศ

จากแผนยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี พ.ศ. 2561-2580 กระแสโลกาภิวัตน์ประกอบด้วยพลวัตทางเศรษฐกิจในยุคปัจจุบันส่งผลต่อรูปแบบการดำเนินธุรกิจอุตสาหกรรมทุกรูปแบบ โดยมีการนำเอาเทคโนโลยีดิจิทัลและนวัตกรรม มาแทนที่รูปแบบเดิมที่ต้นทุนการผลิตสูง แผนยุทธศาสตร์ชาติฯ จึงต้องการเน้นพัฒนา “คน” ซึ่งเป็นหัวใจในการขับเคลื่อนการพัฒนา ให้มุ่งสู่การเป็นผู้ประกอบการยุคใหม่ที่ก้าวทันเทคโนโลยีและนวัตกรรม มีจิตวิญญาณของการเป็นนักจัดการ มีความคิดสร้างสรรค์ วิสัยทัศน์ผู้นำ มองการณ์ไกล สามารถจัดการความเสี่ยง มีความคิดเชิงบวก เข้าถึงบริการทางการเงินและฐานข้อมูลที่ทันสมัย โดยจากแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 13 (พ.ศ. 2566-2570) ยุทธศาสตร์ที่สำคัญของแผนพัฒนาฉบับนี้ คือ การพัฒนากำลังคนที่มีสมรรถนะสูงตอบโจทย์การพัฒนาแห่งอนาคต โดยเน้นให้คนทุกช่วงวัยมีสุขภาพที่ดี มีการพัฒนาฝีมือแรงงานมีคุณภาพของคนในทุกช่วงวัยให้มีการเรียนรู้ตลอดชีวิต และมุ่งเน้นคุณภาพการศึกษาด้านการเรียนการสอนให้มีความทันสมัยตามศตวรรษที่ 21 โดยมีการปฏิรูประบบการเรียนรู้ มุ่งเน้นการพัฒนาสื่อการเรียนรู้ การปรับหลักสูตรและการผลิตกำลังคนให้สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงและความต้องการของตลาด การใช้เทคโนโลยีและสื่อการเรียนรู้ เพื่อเสริมสร้างทุนมนุษย์ของประเทศที่มีอยู่ให้เข้มแข็ง พร้อมรับการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ ซึ่งสอดคล้องกับวิสัยทัศน์เชิงนโยบายการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศ “ประเทศไทย 4.0” อีกทั้งยังให้ความสำคัญกับการกำหนดทิศทางการพัฒนาที่มุ่งสู่การเปลี่ยนผ่านประเทศไทย จากประเทศที่มีรายได้ปานกลางไปสู่ประเทศที่มีรายได้สูง มีความมั่นคงและยั่งยืน สังคมอยู่ร่วมกันอย่างมีความสุข และนำไปสู่การบรรลุวิสัยทัศน์ระยะยาว “มั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน” ของประเทศ เช่น การพัฒนาด้านการเกษตรและอุตสาหกรรมอาหารที่มีการเปลี่ยนจากการเกษตรแบบดั้งเดิมเป็นเกษตรสมัยใหม่ การมุ่งเน้นความเป็นผู้ประกอบการโดยเปลี่ยนจาก Traditional SMEs ไปสู่การเป็น Smart Enterprises Startups ทำให้เกิดเป็นกระแสความต้องการเป็นผู้ประกอบการของคนรุ่นใหม่ในยุคปัจจุบัน นอกจากนี้ โมเดลเศรษฐกิจใหม่ที่เรียกว่า BCG Economy Model นั้น เป็นรูปแบบการพัฒนาเศรษฐกิจที่พัฒนาต่อยอดจากจุดแข็งของประเทศไทย คือ ความหลากหลายทางชีวภาพ และความหลากหลายทางวัฒนธรรม ด้วยนโยบาย 3 ระบบเศรษฐกิจของรัฐบาล ได้แก่ เศรษฐกิจชีวภาพ (Bioeconomy) เศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular Economy) และเศรษฐกิจสีเขียว (Green economy) โมเดลพัฒนาเศรษฐกิจรูปแบบใหม่ที่ต้องทำงานไปควบคู่กัน ซึ่งจะช่วยต่อยอดจุดแข็งของประเทศไทย Thailand 4.0 ด้วยกลไกวิทยาศาสตร์ (Science) เทคโนโลยี (Technology) และนวัตกรรม (Innovation) ซึ่งจะเปลี่ยนเศรษฐกิจไทยจากทำมากแต่ได้น้อยไปสู่นำเข้าทำน้อยแต่ได้มาก ส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ ไปช่วยเพิ่มผลผลิตทางการเกษตร ลดต้นทุน ลดการสูญเสีย เพิ่มมูลค่าผลผลิตให้เป็นสินค้าระดับสูงขึ้นไปช่วยเพิ่มในภาคอุตสาหกรรม BCG Economy Model จะช่วยเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตให้ดียิ่งขึ้น ลดการเกิดของเสียให้เหลือน้อยที่สุด หรือหมุนเวียนนำกลับมาเข้าขบวนการผลิตใหม่ นำความรู้ เทคโนโลยี และนวัตกรรมมายกระดับประสิทธิภาพการผลิต ลดความสูญเสียในกระบวนการผลิตให้เป็นศูนย์ เพิ่มการหมุนเวียนทรัพยากรกลับมาใช้เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีมูลค่าสูง รวมถึงส่งเสริมพัฒนานวัตกรรมทางการแพทย์และสุขภาพ ผลักดันและวิจัยการพัฒนาและวัคซีน เวชสำอางจากพืชสมุนไพรและจุลินทรีย์ เพื่อลดการนำเข้าจากต่างประเทศ และให้ความสำคัญกับการพัฒนาเทคโนโลยีการแพทย์แบบแม่นยำ เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการรักษา และเตรียมความพร้อมเข้าสู่สังคมผู้สูงอายุ อีกทั้ง BCG Economy ยังส่งเสริมการท่องเที่ยว โดยกระจายแหล่งท่องเที่ยวไปสู่เมืองรอง นำเทคโนโลยีและนวัตกรรมไปช่วยบริหารและจัดการ เพื่อพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวให้ได้มาตรฐานแสดงให้เห็นความ

โดดเด่นของแต่ละท้องถิ่น พื้นฟูดูแลระบบนิเวศน์ สร้างประสบการณ์แบบใหม่ให้นักท่องเที่ยว และให้ความสำคัญกับการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน จะเห็นได้ว่า BCG Economy Model เกี่ยวข้องโดยตรงกับเศรษฐกิจระดับภูมิภาค และยังเชื่อมโยงกับปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ซึ่งเป็นหลักคิดสำคัญของการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมไทย ที่จะไปตอบโจทย์เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืนของสหประชาชาติมากถึง 10 ใน 17 เป้าหมาย ดังนั้นการขับเคลื่อน BCG Economy Model จึงเป็นการกระจายโอกาส เป็นการกระจายรายได้ และนำความมั่งคั่งไปสู่ชุมชนในท้องถิ่นต่าง ๆ ส่งเสริมให้เศรษฐกิจเติบโตอย่างทั่วถึงในทุก ๆ ภูมิภาค ซึ่งเป็นกลไกสำคัญที่จะขับเคลื่อนเศรษฐกิจไทยให้เติบโตแบบก้าวกระโดด จนบรรลุนโยบาย Thailand 4.0 และนำพาประเทศไทยให้หลุดพ้นจากกับดักประเทศที่มีรายได้ปานกลางไปสู่ประเทศที่มีรายได้สูง ประชาชนมีความกินดีอยู่ดี มีคุณภาพชีวิตที่ดี และมีการพัฒนาทางเศรษฐกิจและสังคมที่ยั่งยืน จากนโยบายการพัฒนาอาชีวศึกษา ประจำปีงบประมาณ 2567 การพัฒนาการศึกษาเพื่อความเป็นเลิศและการศึกษาเพื่อความมั่นคงของชีวิต ที่มีวาระงานพัฒนาส่งเสริมการเรียนรู้อาชีวศึกษาทุกที่ทุกเวลา (Anywhere Anytime) ขยายโอกาสการเข้าถึงอาชีวศึกษารวมถึงการพัฒนาทักษะวิชาชีพเพื่อลดภาระของผู้เรียนและผู้ปกครอง (Skill Certificate) ส่งเสริมการมีรายได้ระหว่างเรียน จบแล้วมีงานทำ (Learn to Earn) อีกทั้งการพัฒนาทักษะทางภาษาเพื่อการศึกษาและทำงาน (Language Skills) ได้แก่ ภาษาอังกฤษ และภาษาจีน ดังนั้นภาษาอังกฤษจึงเป็นสิ่งสำคัญในการดำเนินธุรกิจอาหารให้ราบรื่นและยั่งยืน ด้วยเหตุดังกล่าว บุคลากรที่มีความรู้ความสามารถทางด้านการจัดการธุรกิจอาหารตลอดห่วงโซ่อาหารและด้านภาษาอังกฤษจึงมีความสำคัญและเป็นที่ต้องการเพิ่มสูงขึ้น

คณะกรรมการจัดการธุรกิจอาหารได้เล็งเห็นความสำคัญของสถานะเศรษฐกิจที่มีความเปลี่ยนแปลง และความสำคัญของการผลิตบุคลากรที่ได้มาตรฐานสอดคล้องกับนโยบายของประเทศดังที่กล่าวมา ทางหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร (ต่อเนื่อง) คณะการจัดการธุรกิจอาหาร จึงได้มีการปรับปรุงหลักสูตรให้มี 2 วิชาเอกตามบริบทความแตกต่างของธุรกิจที่เป็นผู้มีส่วนได้เสียของหลักสูตรฯ ได้แก่ วิชาเอกการจัดการธุรกิจอาหาร และวิชาเอกการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ โดยเน้นผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญ และทักษะสูง เพื่อมุ่งสู่ศูนย์กลางความเป็นเลิศด้านการจัดการธุรกิจอาหารและการพัฒนาภาคการผลิตเพื่อเป็นแหล่งอุตสาหกรรมสร้างสรรค์ และมีนวัตกรรมที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ผ่านการเรียนรู้จากประสบการณ์จริง มีการเพิ่มรายวิชาใหม่ ให้สอดคล้องกับสถานการณ์ของรูปแบบธุรกิจอาหารในปัจจุบัน ตามความต้องการของภาคธุรกิจ ทั้งรูปแบบ B2B (Business to Business) รูปแบบธุรกิจ B2C (Business to Customer) และรูปแบบธุรกิจใหม่ B2B2C (Business to Business to Customer) ที่เกี่ยวข้องกับกลยุทธ์ทางการตลาดรูปแบบ Omni Channel ซึ่งเน้นเชื่อมโยงช่องทางการสื่อสารให้เป็นหนึ่งเดียวกัน รวมถึงการปรับปรุงรายวิชาต่าง ๆ ให้มีความทันสมัยสอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงของบริบทเศรษฐกิจและสังคมโลกอันเนื่องมาจากการปฏิวัติดิจิทัล การเปลี่ยนแปลงสู่อุตสาหกรรม 4.0 และสอดคล้องกับแผนการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2560-2579 ในการพัฒนาทักษะของประชากรในศตวรรษที่ 21 (3Rs8Cs) ให้มีสมรรถนะในการทำงานที่จำเป็นและสอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงานและการพัฒนาประเทศอย่างยั่งยืน

2. ความเสี่ยงและผลกระทบจากภายนอก

คณะกรรมการจัดการธุรกิจอาหารได้เล็งเห็นความสำคัญของสถานะทางเศรษฐกิจที่มีความเปลี่ยนแปลง และความสำคัญของการผลิตบุคลากรที่ได้มาตรฐานสอดคล้องกับนโยบายของประเทศดังที่ได้กล่าวมา ทางหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร (ต่อเนื่อง) คณะการจัดการธุรกิจอาหาร จึงได้มีการปรับปรุงหลักสูตรร่วมกับผู้มีส่วนได้เสียภาคธุรกิจอาหาร โดยจากการประชุมคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร (ต่อเนื่อง) ซึ่งประกอบไปด้วย ผู้ใช้บัณฑิต ศิษย์เก่า ศิษย์ปัจจุบัน คณาจารย์ประจำสาขาวิชา ส่วนใหญ่มีความกังวลเรื่องจำนวนผู้เรียนในระดับปริญญาตรีมีแนวโน้มลดลง จากปัจจัยต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นการลดลงของอัตราเกิด ความต้องการศึกษาต่อในหลักสูตรระยะยาวลดลง รวมไปถึงภาระค่าครองชีพที่

สูงขึ้นจากภาวะเศรษฐกิจ คณะการจัดการธุรกิจอาหารจึงดำเนินการปรับหลักสูตรเป็นรูปแบบออนไลน์ ตามเงื่อนไขกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขการจัดการศึกษาผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ โดยยังคงยึดกลุ่มเป้าหมายเป็นผู้ที่จบการศึกษาในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ซึ่งส่วนใหญ่อยู่ระหว่างการทำงาน ณ ภูมิภาค เพื่อเพิ่มโอกาสให้กับผู้เรียนกลุ่มพนักงานและผู้สนใจต้องการเพิ่มศักยภาพด้านการจัดการธุรกิจอาหาร อีกทั้งส่งเสริมทักษะการใช้เทคโนโลยีดิจิทัลของผู้เรียน เพื่อให้สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์ชาติ ปี 20 ที่นำเอาเทคโนโลยีดิจิทัลและนวัตกรรมมาแทนที่การผลิตรูปแบบเดิม เพื่อเพิ่มศักยภาพต่อการดำเนินธุรกิจอุตสาหกรรมทุกรูปแบบ

3. พันธกิจหลักและยุทธศาสตร์ของสถาบัน

การดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร (ต่อเนื่อง) มีความสอดคล้องกับพันธกิจและกลยุทธ์ของสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ ดังนี้

พันธกิจของสถาบัน

พันธกิจข้อที่ 1 : สร้างคนที่มีคุณภาพและตรงกับความต้องการของภาคธุรกิจ สังคม และประชาคมโลก โดยเน้นการเรียนรู้จากประสบการณ์จริง (Work – based Education)

พันธกิจข้อที่ 2 : ผสมผสานองค์ความรู้เชิงวิชาการและองค์การธุรกิจ เพื่อการจัดการเรียนการสอน การวิจัย การบริการวิชาการ และทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม (Combination of Academic and Professional Expertise)

พันธกิจข้อที่ 3 : สร้างเครือข่ายความร่วมมือ เพื่อพัฒนาองค์ความรู้และส่งเสริมนวัตกรรม (Collaborative Networking)

กลยุทธ์ของสถาบัน

Strategic Theme: 3 Smart Learning Ecosystem

Strategic Initiative: 3.1 การออกแบบและพัฒนาหลักสูตรการศึกษาร่วมกับภาคธุรกิจที่สร้างคุณค่าและดึงดูดผู้เรียน

จากพันธกิจและกลยุทธ์สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ ในการผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพ และตรงกับความต้องการของสถานประกอบการโดยเน้นการเรียนรู้จากประสบการณ์จริง (Work-based Education) ผสมผสานความรู้เชิงวิชาการ และประสบการณ์จากองค์กรธุรกิจ เพื่อการจัดการเรียนการสอน การวิจัย การบริการวิชาการ และทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม (Combination of Academic and Professional Expertise) สร้างเครือข่ายความร่วมมือ เพื่อเสริมสร้างสมรรถนะองค์กรและคุณค่าต่อสังคมอย่างยั่งยืน (Collaborative Networking) จากการศึกษาเป็นมหาวิทยาลัยแห่งองค์กรธุรกิจ (Corporate University) โดยเป็นสถาบันอุดมศึกษาในบริษัทซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน) ซึ่งอยู่ภายใต้เครือเจริญโภคภัณฑ์ที่มีองค์ความรู้และความเชี่ยวชาญด้านธุรกิจอาหารอย่างยาวนานและเป็นที่ยอมรับทั้งในประเทศและต่างประเทศ ดังนั้นการจัดการเรียนการสอนของหลักสูตรฯ จึงมีความพร้อมในการจัดหาบุคลากรมืออาชีพที่มีความรู้และความสามารถด้านธุรกิจอาหารตลอดห่วงโซ่อุปทานตั้งแต่ต้นน้ำจนถึงปลายน้ำเข้ามาให้ความรู้แก่นักศึกษา และมีความพร้อมด้านสถานที่ฝึกภาคปฏิบัติงาน นอกจากนี้สถาบันฯ ยังมีเครือข่ายด้านธุรกิจอาหารที่กว้างขวางทั้งในและต่างประเทศซึ่งพร้อมที่จะให้ความร่วมมือในการให้สถานที่ฝึกภาคปฏิบัติแก่นักศึกษาตลอดหลักสูตร

คณะกรรมการจัดการธุรกิจอาหารดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร (ต่อเนื่อง) (การจัดการศึกษาผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ) หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568 ขึ้น ตามกลยุทธ์ของสถาบันฯ โดยอาศัยความร่วมมือจากเครือข่าย ร่วมกับการออกแบบและพัฒนาหลักสูตรร่วมกับภาคธุรกิจ เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความพร้อมในการทำงาน โดยหลักสูตรให้มีการเชื่อมโยงรายวิชากับการทำงานให้มากที่สุด และควรไปทิศทางสู่ความเป็นสากลเพื่อเปิดกว้างในการประกอบอาชีพของบัณฑิตในอนาคต จึงมีกระบวนการจัดทำเล่มหลักสูตร โดยเริ่มจากการรวบรวมความต้องการจากผู้มีส่วนได้เสียกลุ่มต่าง ๆ ได้แก่ ผู้ใช้บัณฑิต ศิษย์เก่า ศิษย์ปัจจุบัน

คณาจารย์ประจำสาขาวิชา มาสังเคราะห์และสร้างผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังจากการสัมภาษณ์ผู้มีส่วนได้เสีย จากนั้นนำผลลัพธ์การเรียนรู้มาออกแบบผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชาและโครงสร้างหลักสูตร โดยหลักสูตรฯ มีการเปลี่ยนแปลงจำนวนรายวิชาให้สอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร และตอบสนองต่อความต้องการของภาคธุรกิจอาหาร และมีความทันสมัยต่อสถานการณ์ปัจจุบัน ตลอดจนการเปลี่ยนแปลงตามบริบทด้าน เศรษฐกิจและสังคมในยุควิถีใหม่ผ่านการเรียนรู้จากประสบการณ์ทำงานในองค์กรธุรกิจ นอกจากนี้หลักสูตรฯ ได้มีการประยุกต์องค์ความรู้ในศาสตร์ด้านต่าง ๆ ที่จำเป็น และนำไปสู่การสร้างรายวิชาที่มีความทันสมัยและเป็นที่ต้องการของภาคธุรกิจเพิ่มมากขึ้น เพื่อให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบันของภาคธุรกิจและนโยบายประเทศไทย 4.0 โดยเน้นการเพิ่มศักยภาพการผลิตบุคลากรด้านการจัดการธุรกิจอาหารที่มีความรู้และทักษะอาชีพที่มีความพร้อม ปฏิบัติงานได้ทันที เพื่อตอบสนองความต้องการกำลังคนในภาคธุรกิจอาหาร

4. ที่มาของรายละเอียดความต้องการจำเป็นของหลักสูตร

หลักสูตรกำหนดผู้มีส่วนได้เสียสำคัญแบ่งออกเป็น 3 กลุ่มคือ กฎหมายและข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง ผู้มีส่วนได้เสียภายในสถาบัน และผู้มีส่วนได้เสียภายนอกสถาบัน โดยสามารถสรุปประเด็นและรายละเอียดความต้องการจำเป็นจากผู้มีส่วนได้เสียแต่ละกลุ่มดังแสดงในตาราง

ผู้มีส่วนได้เสีย/ข้อมูลที่เกี่ยวข้อง	การรวบรวมข้อมูล		ประเด็น/รายละเอียดความต้องการจำเป็น
	วิธีการ	เครื่องมือ	
1. กฎหมายและข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง			
1.1 นโยบายและยุทธศาสตร์และการพัฒนากำลังคนของประเทศ			
1.1.1 แผนยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี พ.ศ. 2561-2580	สังเคราะห์จากเอกสาร	-	สร้างและพัฒนาผู้ประกอบการยุคใหม่ ที่มีทักษะและจิตวิญญาณของการเป็นผู้ประกอบการที่มีความสามารถในการแข่งขันและมีอัตลักษณ์ชัดเจน
1.1.2 แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13 พ.ศ. 2566-2570	สังเคราะห์จากเอกสาร	-	<ul style="list-style-type: none"> - ผลิตบัณฑิตที่มีสมรรถนะที่จำเป็นและเชื่อมโยงกับโลกของการทำงานในอนาคตสู่เศรษฐกิจฐานนวัตกรรม - รับมือกับความเปลี่ยนแปลง มุ่งสู่สังคมแห่งโอกาสและความเป็นธรรม รวมถึงความยั่งยืน (SDG)
1.1.3 แผนการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2560-2579	สังเคราะห์จากเอกสาร	-	<ul style="list-style-type: none"> - ผลิตบัณฑิตที่มีคุณลักษณะสอดคล้องกับความต้องการกำลังคนให้ตรงความต้องการของประเทศ - มีทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 3Rs8Cs - มีทักษะที่จำเป็น Soft skill ทางสังคม ได้แก่ การสร้างเครือข่าย การทำงานเป็นทีม การสื่อสารและการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรม ทักษะส่วนบุคคล ได้แก่ การเรียนรู้ตลอดชีวิต ความรับผิดชอบ และทักษะเชิงวิธีการ ได้แก่ การคิดเชิงวิเคราะห์ การคิดเชิงสร้างสรรค์ การบริหารจัดการ การใช้เทคโนโลยี และการบริหารการเปลี่ยนแปลง - ส่งเสริมการอยู่ร่วมกันแบบพหุวัฒนธรรม และการจัดการความขัดแย้งแบบสันติวิธี
1.2 วิสัยทัศน์ของสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์	สังเคราะห์จากเอกสาร	-	สร้างบัณฑิตมืออาชีพด้วยการเรียนรู้จากประสบการณ์จริง (Creating Professional through Work-based Education)

ผู้มีส่วนได้เสีย/ข้อมูลที่เกี่ยวข้อง	การรวบรวมข้อมูล		ประเด็น/รายละเอียดความต้องการจำเป็น
	วิธีการ	เครื่องมือ	
1.3 พันธกิจของสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์	สังเคราะห์จากเอกสาร	-	<ol style="list-style-type: none"> สร้างคนที่มีคุณภาพและตรงกับความต้องการของภาคธุรกิจ สังคม และประชาคมโลก โดยเน้นการเรียนรู้จากประสบการณ์จริง (Work – based Education) ผสมผสานองค์ความรู้เชิงวิชาการและองค์การธุรกิจ เพื่อการจัดการเรียนการสอน การวิจัย การบริการวิชาการ และทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม (Combination of Academic and Professional Expertise) สร้างเครือข่ายความร่วมมือ เพื่อพัฒนาองค์ความรู้และส่งเสริมนวัตกรรม (Collaborative Networking)
1.4 ปรัชญาการศึกษาของสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์	สังเคราะห์จากเอกสาร	-	การเรียนรู้จากประสบการณ์จริง (Work-based Education)
1.5 คุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ของสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์	สังเคราะห์จากเอกสาร	-	บัณฑิตพร้อมทำงาน (Ready to Work) “เรียนเป็น คิดเป็น ทำงานเป็น เน้นนวัตกรรม รักความถูกต้อง”
1.6 ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565	สังเคราะห์จากเอกสาร	-	<ol style="list-style-type: none"> บัณฑิตมีความรู้ที่จำเป็นและเพียงพอต่อการนำไปปฏิบัติ ต่อยอดความรู้ ปรับใช้ความรู้ เพื่อการพัฒนางาน บัณฑิตมีทักษะการเรียนรู้ด้วยตนเองในการปฏิบัติ และการปรับปรุงพัฒนางานเพื่อการประกอบอาชีพ บัณฑิตมีทักษะด้านดิจิทัล บัณฑิตมีการแสดงออกของพฤติกรรมและการกระทำที่สะท้อนถึงความเป็นผู้มีคุณธรรม ศีลธรรม และจรรยาบรรณ เพื่อประโยชน์ส่วนรวมและส่วนตน ทั้งต่อหน้าและลับหลังผู้อื่น
1.7 กฎกระทรวงสุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร (หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร)	สังเคราะห์จากเอกสาร	-	<ol style="list-style-type: none"> หลักการและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร ในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร กฎหมายสำคัญที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร

ผู้มีส่วนได้เสีย/ข้อมูลที่เกี่ยวข้อง	การรวบรวมข้อมูล		ประเด็น/รายละเอียดความต้องการจำเป็น
	วิธีการ	เครื่องมือ	
2. ผู้มีส่วนได้เสียภายในสถาบัน			
2.1 อาจารย์ผู้สอน/อาจารย์ประจำหลักสูตร (n = 10 ราย)	การประชุม คณาจารย์คณะฯ	รายงาน การประชุม	การประชุมคณาจารย์วันที่ 25 กรกฎาคม 2567 - ทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษและภาษาจีน - ทักษะการใช้โปรแกรม MS Office โดยเฉพาะ Excel - บุคลิกภาพ ทักษะการพูดและนำเสนอ
2.2 นักศึกษาปัจจุบัน (n = 24 ราย)	การสัมภาษณ์	แบบบันทึก ข้อมูล	สัมภาษณ์วันที่ 8-9 พฤษภาคม 2567 - ทักษะด้านภาษาต่างประเทศที่จำเป็นต่อการให้บริการลูกค้า ได้แก่ ภาษาอังกฤษและภาษาจีน - ทักษะการสื่อสารกับผู้บังคับบัญชา เพื่อนร่วมงาน และผู้ใต้บังคับบัญชา - ทักษะการคิดวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อช่วยในการบริหาร - ทักษะการใช้โปรแกรม MS Office - บุคลิกภาพ ทักษะการพูดและนำเสนอ
3. ผู้มีส่วนได้เสียภายนอกสถาบัน			
3.1 สถานประกอบการ 3.1.1 ผู้แทนจากบริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน) (n = 7 ราย) 1) คุณกรณ์รวิ ศันชนะ รองผู้จัดการทั่วไปส่วนงาน พัฒนาทักษะและมาตรฐานสินค้า หน่วยงานคัสตอร์ เบลลินี พรีเมียมคาเฟ่ 2) คุณเมตตา ปุดโส เจ้าหน้าที่อาวุโส พัฒนาทักษะ กาแฟและเครื่องดื่ม 3) คุณอณัญญา ทองจุด ผู้จัดการฝ่ายปฏิบัติการ (หน่วยงานคัสตอร์)	การประชุม	แบบบันทึก ข้อมูล	ประชุมเมื่อวันที่ 25 มีนาคม 2567 และ 2 พฤษภาคม 2567 - ความซื่อสัตย์ ความยืดหยุ่นในการทำงาน ความรับผิดชอบ คุณธรรม กตัญญู - ภาวะผู้นำ รู้จักและเข้าใจบทบาทหน้าที่ของตนเอง ความสามารถในการปรับตัว และยอมรับการเปลี่ยนแปลง - ความสามารถด้านการนำเสนอในที่ประชุมทั้งการพูด การใช้เทคนิคการ สื่อสารต่าง ๆ รวมไปถึงทักษะด้านการทำสื่อ Poster และ Slide - ทักษะในการนำเสนอ เจรจาต่อรองทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ เพื่อรับมือลูกค้าหรือหน่วยงานอื่นที่ติดต่อ - เนื้อหากาแฟพิเศษเพื่อสนับสนุนธุรกิจ - ทักษะการเป็นบาร์ิสต้า - เสริมทักษะพื้นฐานการทำเบเกอรี่

ผู้มีส่วนได้เสีย/ข้อมูลที่เกี่ยวข้อง	การรวบรวมข้อมูล		ประเด็น/รายละเอียดความต้องการจำเป็น
	วิธีการ	เครื่องมือ	
4) คุณสุธีรา ยิ่งประเสริฐกุล ผู้ช่วยผู้จัดการทั่วไป ด้านการศึกษา และพนักงานสัมพันธ์ศูนย์ HR Operation 1 5) คุณประทาน แก้วกำพล ผู้จัดการฝ่ายฝึกอบรม ฝ่ายการศึกษาและธุรกิจเสริม 6) คุณชุมพล แดงพรหม ผู้จัดการฝ่าย ส่วนงาน ทรัพยากรบุคคลปฏิบัติการ 7) คุณราเชิด พลเสน เจ้าหน้าที่ ส่วนงานทรัพยากรบุคคลปฏิบัติการ			<ul style="list-style-type: none"> - การจัดการร้าน เช่น การดูแลยอดขาย การจัดการต้นทุน สต็อกสินค้าต่าง ๆ
3.1.2 ผู้แทนจากบริษัท ซีพี แอ็กซ์ตรา จำกัด (มหาชน) (n = 6 ราย) 1) คุณเอื้ออังกูร ต้นวิสุทธิ์ รองประธานเจ้าหน้าที่บริหาร ธุรกิจค้าส่งแม่โครประเทศไทย สายงานปฏิบัติการฝ่าย Sales & Operations 2) คุณวสันต์ สิ้นพิทักษ์สกุล (Acting) Chief People Office 3) คุณศิกวัส รุกขชาติ ผู้จัดการอาวุโส ฝ่าย Operation Capabilities Development 4) คุณสุดาร์ตน์ ชมอินทร์ Director - HR Strategy & Management (Academy, Pipeline and HR Capability) 5) คุณไพศาล รุ่งวชิรา Senior Manager - Operations Capabilities Development 6) คุณอนุชิต ฤทธิธา Senior Manager – Learning & Development (Store)	การประชุม	แบบบันทึกข้อมูล	ประชุมเมื่อวันที่ 13 มีนาคม 2567 และ 2 พฤษภาคม 2567 <u>กลุ่มธุรกิจแม่โคร (B2B)</u> <ul style="list-style-type: none"> - เน้นความรู้ด้านสินค้าและลูกค้า - กระตุกรื้อร้น ใฝ่รู้ - มีความรับผิดชอบ ซื่อสัตย์สุจริต - กล้าคิด กล้าทำ กล้าแสดงออกและแสดงความคิดเห็น - การแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า - มีความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ที่ขาย มีเทคนิคการขายและการใช้คำพูดโน้มน้าวลูกค้า - ความรู้ด้านการจัดเรียงสินค้าและตกแต่งสินค้า - นำข้อมูลจากระบบดิจิทัลแพลตฟอร์มมาทำการวิเคราะห์ประกอบการตัดสินใจทางธุรกิจ การวิเคราะห์ตลาดค้าปลีกอาหาร (Food Retailer Transformation) - มีความรู้ด้านสินค้า (Product Knowledge) - สามารถตัดแต่งวัตถุดิบอาหารให้เหมาะสมกับความต้องการของกลุ่มลูกค้าแบบต่าง ๆ ได้ - ทักษะการนำเสนอข้อมูล - ภาวะผู้นำ จิตวิทยาในการทำงาน

ผู้มีส่วนได้เสีย/ข้อมูลที่เกี่ยวข้อง	การรวบรวมข้อมูล		ประเด็น/รายละเอียดความต้องการจำเป็น
	วิธีการ	เครื่องมือ	
<p>3.1.3 ผู้แทนจากบริษัท เอก-ชัย ดีสทริบิวชั่น ซิสเทม จำกัด (n = 8 ราย)</p> <p>1) คุณมนต์ชัย อินทรพรอุดม ผู้อำนวยการอาวุโส สายงานปฏิบัติการ ไฮเปอร์มาร์เก็ต</p> <p>2) คุณธนภุต ฉันทวิทิตพงษ์ ผู้อำนวยการอาวุโส สายงานทรัพยากรบุคคล (เอเชีย)</p> <p>3) คุณรัสรินทร์ พจนธน์ชัย Senior People Manager, Retail & DC Training</p> <p>4) คุณจันทร์ทิมา สุขसानต์ People Manager Retail Training</p> <p>5) คุณนนทิชา อัครเสวี Head of Retail People</p> <p>6) คุณศศิรักษ์ ทุงแจ่ม People Manager – Retail Recruitment</p> <p>7) คุณกฤษณะ ไกรทอง Retail Training Manager</p> <p>8) คุณศิวรุจน์ ศรีแจ่มใส Retail Talent Acquisition Executive</p>	การประชุม	แบบบันทึกข้อมูล	<p>ประชุมเมื่อวันที่ 22 มีนาคม 2567 และ 5 กันยายน 2567</p> <p>กลุ่มธุรกิจโลตัส (B2C)</p> <ul style="list-style-type: none"> - มีทักษะการขายและการบริการลูกค้า จิตบริการ - กระตือรือร้น ใฝ่หาความรู้เพิ่มเติม - ซื่อสัตย์สุจริต - มีความรับผิดชอบต่อหน้าที่ - มีความรู้ด้านการดูแลและการจัดการคุณภาพอาหารสด - มีความรู้ด้านสินค้าเป็นอย่างดี โดยเฉพาะกลุ่มอาหารสดประเภทผักและผลไม้ สามารถจัดกระเช้าได้ ตัดแต่งผลไม้ตามวัตถุประสงค์การนำไปใช้ - รู้ว่าลูกค้าต้องการนำสินค้าไปทำอะไร - คำนวณกำไร ขาดทุน ต้นทุนต่าง ๆ (บัญชีพื้นฐาน) - ทักษะหัวหน้างาน ภาวะผู้นำ
3.2 ศิษย์เก่า (n = 35 ราย)	การสำรวจข้อมูล	แบบสำรวจข้อมูลจากสำนักวิจัยและพัฒนา	<p>สำรวจข้อมูลเดือนกุมภาพันธ์ – มีนาคม 2567</p> <ul style="list-style-type: none"> - ความกล้าแสดงออก แสดงความคิดเห็น - การสื่อสารและเทคนิคในการนำเสนอต่อที่ประชุม - ความรู้เรื่องความปลอดภัยอาหารเป็นเรื่องที่สำคัญ - เพิ่มการฝึกปฏิบัติในห้องแลป - อยากให้เพิ่มความรู้ด้านอาหาร - ทักษะการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า

5. ผลการดำเนินงานที่ผ่านมาของหลักสูตร

แหล่งข้อมูลผลการดำเนินงานของหลักสูตรที่ผ่านมา	ข้อเสนอแนะที่สำคัญ	การปรับปรุงตามข้อเสนอแนะ
ผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่อหลักสูตร	<ul style="list-style-type: none"> - พัฒนาระบบการจัดการและแก้ไขปัญหาให้กับนักศึกษา โดยอาจารย์/บุคลากรของสาขาวิชา เมื่อได้รับเรื่องร้องเรียนจากนักศึกษา - การให้บริการข้อมูลแหล่งงานแก่นักศึกษา ทั้งงานแบบเต็มเวลา (Full-time) และนอกเวลา (Part-time) 	<ul style="list-style-type: none"> - ศูนย์ที่ปรึกษาและพัฒนาอาชีพนักศึกษา ดำเนินการจัดทำกระบวนการจัดการข้อร้องเรียน กระบวนการเลขที่ C1-P045 - คณะการจัดการธุรกิจอาหารมีการประชาสัมพันธ์แหล่งงานแก่นักศึกษาผ่านศูนย์ที่ปรึกษาและพัฒนาอาชีพนักศึกษา และสำนักพัฒนานักศึกษา สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์
ผลการประเมินความพึงพอใจของบัณฑิตต่อหลักสูตร	<ul style="list-style-type: none"> - จัดกิจกรรมพิเศษนอกหลักสูตรพัฒนาทักษะภาษาต่างประเทศให้แก่ผู้เรียน - เพิ่มรายวิชาให้ผู้เรียนได้ลงมือปฏิบัติการทำอาหารไทย - อุปกรณ์และเครื่องมือในห้องแลปมีค่อนข้างจำกัด 	<ul style="list-style-type: none"> - หลักสูตรฯ วางแผนพัฒนาทักษะที่นักศึกษาสนใจในแต่ละรุ่นในคาบโฮมรูม บางสัปดาห์ - ห้องปฏิบัติการคณะฯ มีการจัดการสำรวจเครื่องมือและอุปกรณ์ที่จำเป็นต่อการเรียนการสอนและการวิจัย เพื่อดำเนินการเสนออนุมัติผ่าน คณะกรรมการบริหารทรัพย์สิน สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์
ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต	<ul style="list-style-type: none"> - พัฒนาความสามารถทางคณิตศาสตร์และสถิติในการวิเคราะห์ข้อมูล - พัฒนาทักษะภาษาต่างประเทศ - ควรพัฒนาบัณฑิตให้มีความรอบคอบมีความสามารถในการแก้ปัญหาเฉพาะหน้า และกล้าแสดงออกมากขึ้น 	<ul style="list-style-type: none"> - หลักสูตรฯ วางแผนพัฒนาทักษะที่นักศึกษาสนใจในแต่ละรุ่นในคาบโฮมรูม บางสัปดาห์
ผลการประเมินความพึงพอใจอาจารย์ต่อหลักสูตร	<ul style="list-style-type: none"> - ควรเพิ่มสิ่งสนับสนุนอาจารย์ในการทำวิจัยและผลงานทางวิชาการ เช่น ความพร้อมของห้องปฏิบัติการและอุปกรณ์สนับสนุนการจัดการเรียนการสอน - การประชาสัมพันธ์ข้อมูลหลักสูตรกับอาชีวศึกษาอย่างไม่ทั่วถึง 	<ul style="list-style-type: none"> - ห้องปฏิบัติการคณะฯ มีการจัดการสำรวจเครื่องมือและอุปกรณ์ที่จำเป็นต่อการเรียนการสอนและการวิจัย เพื่อดำเนินการเสนออนุมัติผ่าน คณะกรรมการบริหารทรัพย์สิน สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ - การประชาสัมพันธ์หลักสูตรฯ ได้ดำเนินการร่วมกับสำนักสื่อสารองค์กร สำนักแนะแนวและรับสมัคร ในการให้ข้อมูลหลักสูตรฯ จัดทำสื่อในช่องทางต่าง ๆ เพื่อให้เข้าถึงกลุ่มเป้าหมายในแต่ละหลักสูตรฯ

6. การวิเคราะห์ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs) ตามความต้องการของผู้มีส่วนได้เสีย

หลักสูตรฯ นำความต้องการของผู้มีส่วนได้เสียสำคัญมาแสดงต่อคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรฯ เพื่อพิจารณาผลการดำเนินงานที่ผ่านมา โดยสามารถวิเคราะห์และกำหนดเป็นผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรได้ดังนี้

วิชาเอกการจัดการธุรกิจอาหาร

PLO 1 ประยุกต์องค์ความรู้ทางด้านการจัดการธุรกิจอาหารเพื่อการจัดการธุรกิจอาหารตลอดห่วงโซ่อุปทาน

PLO 2 ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศเพื่อการวิเคราะห์และนำเสนอข้อมูลอย่างถูกต้องตามหลักวิชา

PLO 3 แก้ปัญหาในการจัดการธุรกิจอาหารโดยการวิเคราะห์ข้อมูลตามกระบวนการวิจัย

PLO 4 แสดงออกถึงพฤติกรรมการแสวงหาความรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

PLO 5 ทำงานร่วมกับผู้อื่นโดยปรับตัวเพื่อให้งานบรรลุเป้าหมาย

PLO 6 แสดงออกถึงความมีวินัยซื่อสัตย์และปฏิบัติตามกฎระเบียบขององค์กร

PLO 7 สื่อสารข้อมูลการปฏิบัติงานขายและการบริการให้กลุ่มลูกค้าเป้าหมายอย่างถูกต้องตามบริบททางวิชาการและการปฏิบัติงานของธุรกิจอาหาร

PLO 8 ปฏิบัติการแปรรูปอาหารตามคู่มือมาตรฐานการผลิตอาหารและหลักสุขลักษณะที่ดีส่วนบุคคล

PLO 9 ประยุกต์หลักนวัตกรรมในการจัดการธุรกิจอาหารโดยใช้แนวคิดการเป็นผู้ประกอบการ

วิชาเอกการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่

PLO 1 ประยุกต์องค์ความรู้ทางด้านการจัดการธุรกิจอาหารเพื่อการจัดการธุรกิจอาหารตลอดห่วงโซ่อุปทาน

PLO 2 ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศเพื่อการวิเคราะห์และนำเสนอข้อมูลอย่างถูกต้องตามหลักวิชา

PLO 3 แก้ปัญหาในการจัดการธุรกิจอาหารโดยการวิเคราะห์ข้อมูลตามกระบวนการวิจัย

PLO 4 แสดงออกถึงพฤติกรรมการแสวงหาความรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

PLO 5 ทำงานร่วมกับผู้อื่นโดยปรับตัวเพื่อให้งานบรรลุเป้าหมาย

PLO 6 แสดงออกถึงความมีวินัยซื่อสัตย์และปฏิบัติตามกฎระเบียบขององค์กร

PLO 7 สื่อสารข้อมูลการปฏิบัติงานขายและการบริการให้กลุ่มลูกค้าเป้าหมายอย่างถูกต้องตามบริบททางวิชาการและการปฏิบัติงานของธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่

PLO 8 ปฏิบัติการเตรียมสินค้าและวัตถุดิบอาหารตามคู่มือมาตรฐานการผลิตอาหารและหลักสุขลักษณะที่ดีส่วนบุคคล

PLO 9 ประยุกต์หลักนวัตกรรมในการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่โดยใช้แนวคิดการเป็นผู้ประกอบการ

โดยแต่ละผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs) มีความสอดคล้องกับความต้องการของผู้มีส่วนได้เสียสรุปได้ดังนี้

ผู้มีส่วนได้เสียสำคัญ/ ข้อมูลที่เกี่ยวข้อง	ประเด็น/ รายละเอียด ความต้องการจำเป็น	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)																	
		วิชาเอกการจัดการธุรกิจอาหาร									วิชาเอกการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่								
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	2	3	4	5	6	7	8	9
กฎหมายและข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง																			
1.1 นโยบาย และ ยุทธศาสตร์และการ พัฒนากำลังคนของ ประเทศ	สร้างและพัฒนาผู้ประกอบการ ยุคใหม่ ที่มีทักษะและจิต วิญญาณ ของ การ เป็น ผู้ประกอบการที่มีความสามารถ ในการแข่งขันและมีอัตลักษณ์ ชัดเจน		✓		✓	✓				✓		✓		✓	✓				✓
	ผลิตบัณฑิตที่มีคุณลักษณะ และทักษะการเรียนรู้ใน ศตวรรษที่ 21 (3Rs8Cs)		✓	✓	✓							✓	✓	✓					
	ผลิตบัณฑิตให้มีสมรรถนะที่ จำเป็นและเชื่อมโยงกับโลก ของการทำงานในอนาคตและ การสร้างสรรค์นวัตกรรม							✓	✓	✓								✓	✓
1.2 วิสัยทัศน์ของสถาบัน การจัดการปัญญา ภิวัฒน์	สร้างบัณฑิตมีอาชีพด้วย การเรียนรู้จากประสบการณ์จริง (Creating Professional through Work-based Education)	✓				✓	✓	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓	✓

ผู้มีส่วนได้เสียสำคัญ/ ข้อมูลที่เกี่ยวข้อง	ประเด็น/ รายละเอียด ความต้องการจำเป็น	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)																	
		วิชาเอกการจัดการธุรกิจอาหาร									วิชาเอกการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่								
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.3 พันธกิจของสถาบัน การจัดการปัญญา ภิวัฒน์	1. สร้างคนที่มีคุณภาพและ ตรงกับความต้องการของ ภาคธุรกิจ สังคม และ ประชาคมโลก โดยเน้นการ เรียนรู้จากประสบการณ์จริง (Work – based Education)	✓				✓	✓	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓	✓
	2. ผสมผสานองค์ความรู้เชิง วิชาการและองค์ความรู้ เพื่อการจัดการเรียนการ สอน การวิจัย การบริการ วิชาการ และทำนุบำรุง ศิลปวัฒนธรรม (Combination of Academic and Professional Expertise)	✓				✓	✓	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓	✓
	3. สร้างเครือข่ายความ ร่วมมือ เพื่อพัฒนาองค์ ความรู้ และ ส่ง เสริม นวัตกรรม (Collaborative Networking)	✓				✓	✓	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓	✓
1.4 ปรัชญาการศึกษา ของสถาบัน การ จัดการปัญญาภิวัฒน์	การเรียนรู้จากประสบการณ์ จริง (Work-based Education)	✓				✓	✓	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓	✓

ผู้มีส่วนได้เสียสำคัญ/ ข้อมูลที่เกี่ยวข้อง	ประเด็น/ รายละเอียด ความต้องการจำเป็น	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)																	
		วิชาเอกการจัดการธุรกิจอาหาร									วิชาเอกการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่								
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.5 คุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ของสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์	บัณฑิตพร้อมทำงาน (Ready to Work)																		
	- เรียนเป็น	✓	✓									✓	✓						
	- คิดเป็น			✓	✓								✓	✓					
	- ทำงานเป็น					✓	✓	✓	✓	✓					✓	✓	✓	✓	✓
	- เน้นวัฒนธรรม				✓	✓	✓			✓				✓	✓	✓			✓
	- รักความถูกต้อง						✓									✓			
1.6 ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565	1. บัณฑิตมีความรู้ที่จำเป็นและเพียงพอต่อการนำไปปฏิบัติ ต่อยอดความรู้ ปรับใช้ความรู้ เพื่อการพัฒนางาน	✓			✓			✓	✓	✓	✓			✓			✓	✓	✓
	2. บัณฑิตมีทักษะการเรียนรู้ด้วยตนเองในการปฏิบัติ และการปรับปรุงพัฒนางาน เพื่อการประกอบอาชีพ	✓		✓	✓			✓	✓	✓	✓		✓	✓			✓	✓	✓
	3. บัณฑิตมีทักษะด้านดิจิทัล		✓										✓						
	4. บัณฑิตมีการแสดงออกของพฤติกรรมและการกระทำที่สะท้อนถึงความเป็นผู้มีคุณธรรม ศีลธรรม และจรรยาบรรณ เพื่อประโยชน์ส่วนรวมและส่วนตน ทั้งต่อหน้าและลับหลังผู้อื่น				✓	✓	✓							✓	✓	✓			

ผู้มีส่วนได้เสียสำคัญ/ ข้อมูลที่เกี่ยวข้อง	ประเด็น/ รายละเอียด ความต้องการจำเป็น	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)																			
		วิชาเอกการจัดการธุรกิจอาหาร									วิชาเอกการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่										
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	2	3	4	5	6	7	8	9		
1.7 กฎกระทรวงสุลักษณะ ของสถานที่จำหน่าย อาหาร	1. หลักการและมาตรฐาน การสุขาภิบาลอาหาร ใน สถานประกอบกิจการ ด้านอาหาร	✓							✓			✓							✓		
	2. สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้ สัมผัสอาหาร	✓							✓			✓							✓		
	3. กฎหมายสำคัญที่เกี่ยวข้อง กับผู้สัมผัสอาหาร	✓							✓			✓							✓		
2. ผู้มีส่วนได้เสียภายในสถาบัน																					
2.1 อาจารย์ผู้สอน/ อาจารย์ประจำหลักสูตร	ทักษะการสื่อสาร ภาษาอังกฤษและภาษาจีน							✓											✓		
	ทักษะการใช้โปรแกรม MS Office โดยเฉพาะ Excel		✓										✓								
	บุคลิกภาพ ทักษะการพูด และนำเสนอ								✓										✓		
2.2 นักศึกษาปัจจุบัน	ทักษะด้าน ภาษาต่างประเทศที่จำเป็น ต่อการให้บริการลูกค้า ได้แก่ ภาษาอังกฤษและภาษาจีน							✓											✓		
	ทักษะการสื่อสารกับ ผู้บังคับบัญชา เพื่อนร่วมงาน และผู้ใต้บังคับบัญชา							✓											✓		
	ทักษะการคิดวิเคราะห์ข้อมูล เพื่อช่วยในการบริหาร	✓			✓							✓			✓						

ผู้มีส่วนได้เสียสำคัญ/ ข้อมูลที่เกี่ยวข้อง	ประเด็น/ รายละเอียด ความต้องการจำเป็น	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)																	
		วิชาเอกการจัดการธุรกิจอาหาร									วิชาเอกการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่								
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	2	3	4	5	6	7	8	9
2.2 (ต่อ)	ทักษะการใช้โปรแกรม MS Office		✓														✓		
	บุคลิกภาพ ทักษะการพูด และนำเสนอ								✓									✓	
3. ผู้มีส่วนได้เสียภายนอกสถาบัน																			
3.1 สถานประกอบการ - บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน) - บริษัท ซีพี แอ็กซ์ตรา จำกัด (มหาชน) - บริษัท เอก-ชัย ดีสทริ- บิวชั่น ซิสเทม จำกัด	ความรู้ด้านสินค้า อาหาร และเครื่องดื่ม	✓						✓	✓		✓						✓	✓	
	ทักษะการขายและบริการ								✓									✓	
	ความรับผิดชอบต่อสังคมและ สุจริต						✓									✓			
	ภาวะผู้นำ					✓									✓				
	การนำเสนอข้อมูล (การ จัดทำสื่อและการนำเสนอ)		✓							✓				✓				✓	
	ทักษะการจัดการสินค้า ต้นทุน ยอดขาย	✓			✓							✓			✓				
3.2 ศิษย์เก่า	ความกล้าแสดงออก แสดงความคิดเห็น				✓	✓									✓				
	การสื่อสารและเทคนิคใน การนำเสนอต่อที่ประชุม								✓									✓	
	ความรู้เรื่องความปลอดภัย อาหารเป็นเรื่องที่สำคัญ	✓										✓							
	เพิ่มการฝึกปฏิบัติในห้องแลป									✓	✓							✓	✓
	เพิ่มความรู้ด้านอาหาร	✓								✓	✓	✓						✓	✓
	ทักษะการแก้ไขปัญหา เฉพาะหน้า				✓	✓									✓	✓			

7. การสื่อสารและเผยแพร่ข้อมูลของหลักสูตร

การเผยแพร่ข้อมูลของหลักสูตรให้แก่ผู้มีส่วนได้เสียกลุ่มต่าง ๆ ทางหลักสูตรได้ดำเนินการผ่านช่องทางต่าง ๆ ดังนี้

ผู้มีส่วนได้เสีย	ช่องทางสื่อสาร	ช่วงเวลาในการประชาสัมพันธ์ข้อมูล/ ความถี่ในการประชาสัมพันธ์
ผู้ประกอบการ	ผ่านการนิเทศนักศึกษาขณะฝึกปฏิบัติงาน	4 ครั้ง/ปีการศึกษา
	เว็บไซต์คณะ	1 ครั้ง/ปีการศึกษา (ปรับเปลี่ยนข้อมูลทุกครั้งที่มีการปรับปรุงหลักสูตร)
อาจารย์	มคอ.2 หลักสูตร	4 ครั้ง/ปีการศึกษา
	การประชุมหลักสูตร	
นักศึกษาปัจจุบัน	เว็บไซต์คณะ	1 ครั้ง/ปีการศึกษา (ปรับเปลี่ยนข้อมูลทุกครั้งที่มีการปรับปรุงหลักสูตร)
	Homeroom	4 ครั้ง/ปีการศึกษา
ศิษย์เก่า	เว็บไซต์คณะ	1 ครั้ง/ปีการศึกษา (ปรับเปลี่ยนข้อมูลทุกครั้งที่มีการปรับปรุงหลักสูตร)
ผู้ปกครอง	เว็บไซต์คณะ	1 ครั้ง/ปีการศึกษา (ปรับเปลี่ยนข้อมูลทุกครั้งที่มีการปรับปรุงหลักสูตร)

ส่วนที่ 4 โครงสร้างหลักสูตร รายวิชาและหน่วยกิต

1. โครงสร้างหลักสูตร

1.1 หลักสูตร

1.1.1 จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร จำนวน 73 หน่วยกิต

1.1.2 โครงสร้างหลักสูตร

- 1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป **ไม่น้อยกว่า 16 หน่วยกิต ดังนี้**
 - 1.1) หมวดอัตลักษณ์ของพีไอเอ็ม (PIM) 6 หน่วยกิต
 - 1.2) หมวดศาสตร์แห่งชีวิต **ไม่น้อยกว่า 10 หน่วยกิต**
- 2) หมวดวิชาเฉพาะ **จำนวน 54 หน่วยกิต ดังนี้**
 - 2.1) กลุ่มวิชาแกนธุรกิจ 12 หน่วยกิต
 - 2.2) กลุ่มวิชาเอกบังคับ 36 หน่วยกิต
 - 2.3) กลุ่มวิชาเลือก 6 หน่วยกิต
- 3) หมวดวิชาเลือกเสรี **จำนวน 3 หน่วยกิต**

2. รายวิชา

2.1 ความหมายของรหัสวิชา

รหัสวิชา ประกอบด้วย ตัวเลขรวม 7 หลัก เป็นตัวเลขอารบิก ดังนี้

ความหมาย	ลำดับที่						
	1	2	3	4	5	6	7
ตัวเลขประจำคณะวิชา/วิทยาลัย/สำนัก	X	X					
ตัวเลขระบุหลักสูตรหมวดวิชา/			X				
ตัวเลขระบุกลุ่มวิชา				X			
ตัวเลขระบุระดับชั้นปี/ระดับรายวิชา					X		
ตัวเลขระบุลำดับรายวิชา						X	X

- 1) ลำดับที่ 1- 2 หมายถึง ตัวเลขประจำคณะวิชา/วิทยาลัย/สำนัก ประกอบด้วยคณะวิชา ดังนี้

10	หมายถึง	สำนักการศึกษาทั่วไป
11	หมายถึง	คณะบริหารธุรกิจ
23	หมายถึง	คณะการจัดการธุรกิจอาหาร
24	หมายถึง	คณะการจัดการธุรกิจอาหาร (การจัดการศึกษาผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ)
- 2) ลำดับที่ 3 หมายถึง ตัวเลขระบุหลักสูตร/ หมวดวิชา ประกอบด้วย
 - 2.1) ตัวเลขหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

1	หมายถึง	หมวดอัตลักษณ์ของสถาบัน PIM
2	หมายถึง	หมวดศาสตร์แห่งชีวิต

2.8) ตัวเลขหลักสูตร คณะการจัดการธุรกิจอาหาร

2.8.1) ตัวเลขหลักสูตร คณะการจัดการธุรกิจอาหาร

0	หมายถึง	หลักสูตรแกนกลางคณะกรรมการจัดการธุรกิจอาหาร
1	หมายถึง	หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร (FBM)
2	หมายถึง	หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจภัตตาคาร (RBM)
3	หมายถึง	หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร (ต่อเนื่อง) (CFBM)
4	หมายถึง	หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต วิชาเอกการจัดการธุรกิจอาหาร (FB)
5	หมายถึง	หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต วิชาเอกการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ (MFW)

2.8.2) ตัวเลขหลักสูตร คณะการจัดการธุรกิจอาหาร (หลักสูตรออนไลน์)

0	หมายถึง	กลุ่มรายวิชาแกนกลางคณะกรรมการจัดการธุรกิจอาหาร (การจัดการศึกษาผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ)
1	หมายถึง	หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจร้านอาหาร (ต่อเนื่อง) (การจัดการศึกษาผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ) (CRBM)
2	หมายถึง	หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต วิชาเอกการจัดการธุรกิจอาหาร (ต่อเนื่อง) (การจัดการศึกษาผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ) (CFBM)
3	หมายถึง	หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต วิชาเอกการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ (ต่อเนื่อง) (การจัดการศึกษาผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ) (MFW)

.....

3) ลำดับที่ 4 หมายถึง ตัวเลขระบุกลุ่มวิชา ประกอบด้วย

3.1) ตัวเลขกลุ่มวิชาหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

- | | | |
|---|---------|-------------------------------|
| 0 | หมายถึง | กลุ่มบูรณาการ |
| 1 | หมายถึง | กลุ่มภาษาเพื่อการสื่อสาร |
| 2 | หมายถึง | กลุ่มชีวิตและสังคมแห่งความสุข |
| 3 | หมายถึง | กลุ่มการจัดการและนวัตกรรม |

3.2) ตัวเลขระบุกลุ่มวิชา

- | | | |
|---|---------|--|
| 0 | หมายถึง | กลุ่มวิชาปรับพื้นฐาน |
| 1 | หมายถึง | กลุ่มวิชาแกน/ กลุ่มวิชาพื้นฐาน/ กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพครู/ อื่นๆ ตามกลุ่มวิชาที่ระบุในมาตรฐานคุณวุฒิสาขา (ถ้ามี) |
| 2 | หมายถึง | กลุ่มวิชาบังคับ/ กลุ่มวิชาเอก/ กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน/ กลุ่มวิชาเฉพาะ/ อื่นๆ ตามกลุ่มวิชาที่ระบุในมาตรฐานคุณวุฒิสาขา (ถ้ามี) |
| 3 | หมายถึง | กลุ่มวิชาเลือก/ กลุ่มวิชาเลือกเฉพาะสาขา |
| 4 | หมายถึง | กลุ่มวิชาดุขุฎีนิพนธ์/ วิทยานิพนธ์/ การค้นคว้าอิสระ |
| 5 | หมายถึง | กลุ่มวิชาเลือกเสรี |

4) ลำดับที่ 5 หมายถึง ตัวเลขระบุระดับชั้นปีระดับรายวิชา เป็นตัวเลขบอกความเข้มข้นของ/ เนื้อหาวิชาหรือวิชานั้นเรียนระดับชั้นปีใดหรือระดับปริญญาใด มีหลักเกณฑ์ ดังนี้

- | | | |
|---|---------|--|
| 1 | หมายถึง | รายวิชาระดับปริญญาตรี สำหรับนักศึกษาชั้นปี 1 |
| 2 | หมายถึง | รายวิชาระดับปริญญาตรี สำหรับนักศึกษาชั้นปี 2 |
| 3 | หมายถึง | รายวิชาระดับปริญญาตรี สำหรับนักศึกษาชั้นปี 3 |
| 4 | หมายถึง | รายวิชาระดับปริญญาตรี สำหรับนักศึกษาชั้นปี 4 |

5) ลำดับที่ 6 และ 7 หมายถึง ตัวเลขระบุลำดับรายวิชา

- | | | |
|----|---------|---|
| 01 | หมายถึง | รายวิชาลำดับที่ 1
(ลำดับที่ 01-50 รายวิชา“ บรรยายหรือทฤษฎี/ ปฏิบัติ/โครงการ/การศึกษาค้นคว้าอิสระ/ วิทยานิพนธ์/ดุขุฎีนิพนธ์”) |
|----|---------|---|

- | | | |
|----|---------|---|
| 51 | หมายถึง | รายวิชาลำดับที่ 51
(ลำดับที่ 51 เป็นต้นไป รายวิชา
“การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้าน.....”) |
|----|---------|---|

รายวิชา

1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป นักศึกษาต้องเรียนรายวิชา จำนวนไม่น้อยกว่า 16 หน่วยกิต รายละเอียดในภาคผนวก ง

2) หมวดวิชาเฉพาะ นักศึกษาต้องศึกษารายวิชาในหมวดวิชาเฉพาะ จำนวน 54 หน่วยกิต ดังนี้

2.1) กลุ่มวิชาแกนธุรกิจ ให้เรียนจำนวน 12 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับก่อน
2401101	การตลาดในธุรกิจอาหารยุคดิจิทัล (Digital Marketing in Food Business)	3(3-0-6)	-
2401102	การบัญชีบริหารเพื่อการจัดการธุรกิจอาหาร (Managerial Accounting for Food Business Management)	3(3-0-6)	-
2401103	การจัดการโลจิสติกส์และห่วงโซ่อุปทานในธุรกิจอาหาร (Logistics and Supply Chain Management in Food Business)	3(3-0-6)	-
2401204	การจัดการองค์การและทรัพยากรมนุษย์ในธุรกิจอาหารยุคดิจิทัล (Organization and Human Resource Management in Food Business of Digital Era)	3(3-0-6)	-

2.2) กลุ่มวิชาเอกบังคับ ให้เรียนจำนวน 36 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้

2.2.1) วิชาเอกบังคับ ให้เรียนจำนวน 15 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับก่อน
2402101	การจัดการระบบคุณภาพและความปลอดภัยด้านอาหาร (Food Quality and Safety System Management)	3(3-0-6)	-
2402102	การขายและมาตรฐานการบริการในธุรกิจอาหาร (Sales and Service Standard in Food Business)	3(3-0-6)	-
2402203	การจัดการนวัตกรรมในธุรกิจอาหาร (Innovation Management in Food Business)	3(0-6-3)	-
2402204	การวิจัยธุรกิจอาหาร (Food Business Research)	3(0-6-3)	-
2402205	การจัดการเพื่อเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารในยุคดิจิทัล (Food Business Entrepreneur Management in Digital Era)	3(2-2-5)	-

2.2.2) วิชาเอกการจัดการธุรกิจอาหาร ให้เรียนจำนวน 21 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับก่อน
2422101	การจัดการธุรกิจกาแฟ (Coffee Business Management)	3(0-6-3)	-
2422102	การจัดการธุรกิจเบเกอรี่ (Bakery Business Management)	3(0-6-3)	-

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับก่อน
2422203	การจัดการต้นทุนในธุรกิจอาหาร (Cost Management in Food Business)	3(3-0-6)	-
2422151	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจอาหาร 1 (Work-based Learning in Food Business Management 1)	3(0-40-0)	-
2422152	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจอาหาร 2 (Work-based Learning in Food Business Management 2)	3(0-40-0)	-
2422253	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจอาหาร 3 (Work-based Learning in Food Business Management 3)	3(0-40-0)	-
2422254	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจอาหาร 4 (Work-based Learning in Food Business Management 4)	3(0-40-0)	-

2.2.3) วิชาเอกการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ ให้เรียนจำนวน 21 หน่วยกิต
จากรายวิชาต่อไปนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับก่อน
2432101	การปฏิบัติการสินค้าในธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ (Product Operations in Modern Wholesale Business)	3(0-6-3)	-
2432102	อุตสาหกรรมบริการอาหารในธุรกิจโรงแรม ภัตตาคาร และจัดเลี้ยง (Food Service Industry in Hotel Business Restaurant & Banquet)	3(0-6-3)	-
2432203	การจัดการต้นทุนในธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ (Cost Management in Modern Food Wholesale Business)	3(3-0-6)	-
2432151	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ 1 (Work-based Learning in Modern Food Wholesale Business Management 1)	3(0-40-0)	-
2432152	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ 2 (Work-based Learning in Modern Food Wholesale Business Management 2)	3(0-40-0)	-
2432253	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ 3 (Work-based Learning in Modern Food Wholesale Business Management 3)	3(0-40-0)	-
2432254	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ 4 (Work-based Learning in Modern Food Wholesale Business Management 4)	3(0-40-0)	-

2.3) กลุ่มวิชาเลือก ให้เลือกเรียนจำนวน 6 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้

2.3.1) วิชาเลือก

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับ ก่อน
2403101	การจัดการวัตถุดิบและเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร (Raw Material Management and Food Processing Technology)	3(3-0-6)	-
2403102	การจัดการธุรกิจอาหารไทย (Thai Food Business Management)	3(2-2-5)	-
2403103	นวัตกรรมธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพ (Innovation for Healthy Food Business)	3(3-0-6)	-
2403204	ภาวะผู้นำในธุรกิจอาหาร (Leadership in Food Business)	3(3-0-6)	-
2403205	ภาษาอังกฤษสำหรับผู้ให้บริการในธุรกิจอาหาร (English for Service Provider in Food Business)	3(3-0-6)	-
2403206	การจัดการความพึงพอใจของลูกค้า (Customer Satisfaction Management)	3(3-0-6)	-
2403207	การพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ในธุรกิจอาหาร (Electronic Commerce in Modern Wholesale Food Business)	3(3-0-6)	-

2.3.2) วิชาเอกการจัดการธุรกิจอาหาร

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับ ก่อน
2423201	การสร้างและการจัดการตราสินค้าในธุรกิจอาหาร (Branding Management in Food Business)	3(3-0-6)	-
2423202	นวัตกรรมบรรจุภัณฑ์ในธุรกิจอาหาร (Packaging Innovation in Food Business)	3(3-0-6)	-
2423203	การจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomic Tourism Business Management)	3(2-2-5)	-
2423204	หลักการธุรกิจอาหารแฟรนไชส์ (Franchise Business Management in Food Business)	3(3-0-6)	-
2423205	การจัดการห่วงโซ่อุปทานในธุรกิจอาหาร (Food Business Supply Chain Management)	3(3-0-6)	-
2423206	วิทยาการวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อการตัดสินใจในธุรกิจอาหาร (Data Analytics for Food Business Decision Making)	3(3-0-6)	-

2.3.3) วิชาเอกการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับก่อน
2433201	เทคโนโลยีดิจิทัลในธุรกิจค้าส่งสมัยใหม่ (Digital Technology in Modern Wholesale Business)	3(3-0-6)	-
2433202	การสร้างเครือข่ายพันธมิตรทางธุรกิจในธุรกิจค้าส่งสมัยใหม่ (Network Building of Business Partners in Modern Wholesale Business)	3(3-0-6)	-
2433203	การจัดการธุรกิจแฟรนไชส์ในธุรกิจค้าส่งสมัยใหม่ (Franchise Business Management in the Modern Food Wholesale Business)	3(3-0-6)	-
2433204	การจัดซื้อสินค้าในธุรกิจค้าส่งสมัยใหม่ (Purchasing Goods in Modern Wholesale Business)	3(3-0-6)	-
2433205	การจัดการสินค้าคงคลังในธุรกิจค้าส่งสมัยใหม่ (Inventory Management in Modern Wholesale Business)	3(3-0-6)	-
2433206	ศิลปะและความคิดสร้างสรรค์ในการจัดเรียงสินค้าอาหารสด (Art and Creativity for Fresh Food Product Display)	3(2-2-5)	-

3) หมวดวิชาเลือกเสรี นักศึกษาต้องศึกษารายวิชาในหมวดวิชาเลือกเสรี จำนวน 3 หน่วยกิต

นักศึกษาสามารถเลือกเรียนรายวิชาที่เปิดสอนในสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ หรือสถาบันอุดมศึกษาอื่น โดยต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาหรือตามที่สถาบันกำหนด

ทั้งนี้ ในรายวิชาทุกวิชาของสถาบันที่มีวิชาบังคับก่อน คณะบดีสามารถอนุมัติให้นักศึกษาลงทะเบียนในรายวิชานั้นได้ โดยสอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียนและมาตรฐานการจัดการศึกษา

3. แผนการศึกษา

วิชาเอกการจัดการธุรกิจอาหาร

ชั้นปีที่ 1					
ภาคการศึกษาที่ 1			ภาคการศึกษาที่ 2		
รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต	รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต
10xxxxx	หมวดอัตลักษณ์ของพีไอเอ็ม (PIM)	3	10xxxxx	หมวดศาสตร์แห่งชีวิต	2
10xxxxx	หมวดศาสตร์แห่งชีวิต	2	2401102	การบัญชีบริหารเพื่อการจัดการธุรกิจอาหาร	3
2401101	การตลาดในธุรกิจอาหารยุคดิจิทัล	3	2401103	การจัดการโลจิสติกส์และห่วงโซ่อุปทานในธุรกิจอาหาร	3
2402101	การจัดการระบบคุณภาพและความปลอดภัยด้านอาหาร	3	2422102	การจัดการธุรกิจเบเกอรี่	3
2402102	การขายและมาตรฐานการบริการในธุรกิจอาหาร	3	24xxxxx	วิชาเลือก (1)	3
2422101	การจัดการธุรกิจกาแฟ	3	24xxxxx	วิชาเลือก (2)	3
2422151	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจอาหาร 1	3	2422152	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจอาหาร 2	3
รวม		20	รวม		20

ชั้นปีที่ 2					
ภาคการศึกษาที่ 1			ภาคการศึกษาที่ 2		
รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต	รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต
10xxxxx	หมวดอัตลักษณ์ของพีไอเอ็ม (PIM)	3	10xxxxx	หมวดศาสตร์แห่งชีวิต	3
10xxxxx	หมวดศาสตร์แห่งชีวิต	3	24xxxxx	หมวดวิชาเลือกเสรี (1)	3
2401204	การจัดการองค์การและทรัพยากรมนุษย์ในธุรกิจอาหารยุคดิจิทัล	3	2402204	การวิจัยธุรกิจอาหาร	3
2402203	การจัดการนวัตกรรมในธุรกิจอาหาร	3	2422254	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจอาหาร 4	3
2402205	การจัดการเพื่อเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารในยุคดิจิทัล	3			
2422203	การจัดการต้นทุนในธุรกิจอาหาร	3			
2422253	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจอาหาร 3	3			
รวม		21	รวม		12

วิชาเอกการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่

ชั้นปีที่ 1					
ภาคการศึกษาที่ 1			ภาคการศึกษาที่ 2		
รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต	รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต
10xxxxx	หมวดอัตลักษณ์ของพีไอเอ็ม (PIM)	3	10xxxxx	หมวดศาสตร์แห่งชีวิต	2
10xxxxx	หมวดศาสตร์แห่งชีวิต	2	2401102	การบัญชีบริหารเพื่อการจัดการธุรกิจอาหาร	3
2401101	การตลาดในธุรกิจอาหารยุคดิจิทัล	3	2401103	การจัดการโลจิสติกส์และห่วงโซ่อุปทานในธุรกิจอาหาร	3
2402101	การจัดการระบบคุณภาพและความปลอดภัยด้านอาหาร	3	2432102	อุตสาหกรรมบริการอาหารในธุรกิจโรงแรมภัตตาคาร และจัดเลี้ยง	3
2402102	การขายและมาตรฐานการบริการในธุรกิจอาหาร	3	24xxxxx	วิชาเลือก (1)	3
2432101	การปฏิบัติการสินค้าในธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่	3	24xxxxx	วิชาเลือก (2)	3
2432151	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ 1	3	2432152	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ 2	3
รวม		20	รวม		20

ชั้นปีที่ 2					
ภาคการศึกษาที่ 1			ภาคการศึกษาที่ 2		
รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต	รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต
10xxxxx	หมวดอัตลักษณ์ของพีไอเอ็ม (PIM)	3	10xxxxx	หมวดศาสตร์แห่งชีวิต	3
10xxxxx	หมวดศาสตร์แห่งชีวิต	3	2402204	การวิจัยธุรกิจอาหาร	3
2401204	การจัดการองค์การและทรัพยากรมนุษย์ในธุรกิจอาหารยุคดิจิทัล	3	24xxxxx	วิชาเลือกเสรี (1)	3
2402203	การจัดการนวัตกรรมในธุรกิจอาหาร	3	2432254	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ 4	3
2402205	การจัดการเพื่อเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารในยุคดิจิทัล	3			
2432203	การจัดการต้นทุนในธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่	3			
2432253	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ 3	3			
รวม		21	รวม		12

4. ตารางแสดงการกระจายความรับผิดชอบของผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

4.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)								
	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7	PLO 8	PLO 9
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป									
1) หมวดอัตลักษณ์ของพีไอเอ็ม (PIM)									
1010101 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารในยุคดิจิทัล		✓			✓	✓	✓		
1010102 ปรัชญาปัญญาภิวัฒน์เพื่อการจัดการ	✓				✓	✓			
1010103 คณิตศาสตร์เพื่อการวิเคราะห์และตัดสินใจ	✓		✓		✓	✓			
1010104 วิถีพลเมืองดิจิทัล		✓			✓	✓			
2) หมวดศาสตร์แห่งชีวิต									
2.1) กลุ่มภาษาเพื่อการสื่อสาร									
1021111 ภาษากับวัฒนธรรมไทย					✓	✓	✓		
1021112 ภาษาไทยในฐานะภาษาต่างประเทศ					✓	✓	✓		
1021113 หลักภาษาและการใช้ภาษาไทย					✓	✓	✓		
1021114 การอ่านออกเสียงภาษาไทย		✓			✓	✓	✓		
1021115 วิถีไทย ภูมิปัญญาไทย และวัฒนธรรมไทย	✓	✓			✓	✓			
1021121 ภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวัน		✓		✓	✓	✓	✓		
1021122 ภาษาอังกฤษในโลกสมัยใหม่		✓		✓	✓	✓	✓		
1021223 ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจและการทำงาน	✓	✓		✓			✓		
1021224 ภาษาอังกฤษเพื่อการนำเสนออย่างสร้างสรรค์		✓			✓	✓	✓		
1021225 ภาษาอังกฤษเชิงธุรกิจ					✓	✓	✓		
1021226 ภาษาอังกฤษผ่านสื่อ		✓			✓		✓		
1021227 ภาษาอังกฤษเพื่อการสมัครงานและสัมภาษณ์		✓			✓		✓		

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)								
	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7	PLO 8	PLO 9
1021328 ภาษาอังกฤษสำหรับการสอบวัดมาตรฐาน				✓		✓	✓		
1021231 ภาษาจีนในชีวิตประจำวัน					✓	✓	✓		
1021232 ภาษาจีนเพื่อธุรกิจบริการ					✓	✓	✓		
1021233 ภาษาจีนในสำนักงาน					✓		✓		
1021234 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารทางธุรกิจ		✓			✓		✓		
1021241 ภาษาเมียนมาในชีวิตประจำวัน		✓			✓	✓	✓		
1021242 ภาษาเมียนมาเพื่อการสื่อสารธุรกิจ		✓			✓		✓		
1021251 ภาษาเขมรในชีวิตประจำวัน		✓			✓	✓	✓		
1021252 ภาษาเขมรเพื่อการสื่อสารธุรกิจ		✓			✓		✓		
2.2) กลุ่มชีวิตและสังคมแห่งความสุข									
1022211 มนุษย์หลากหลายมิติ	✓	✓			✓	✓			
1022212 ความรักและสัมพันธภาพ	✓	✓		✓		✓			
1022213 รู้โลกกว้าง	✓	✓		✓			✓		
1022214 สิ่งแวดล้อม การพัฒนา และความยั่งยืน	✓	✓		✓	✓		✓		
1022215 มหัตศรรย์แห่งสุขภาพดี	✓	✓		✓	✓				
2.3) กลุ่มการจัดการและนวัตกรรม									
1023211 หมากล้อมปัญญาวิวัฒน์	✓			✓					
1023212 นวัตกรรมกับการพัฒนาคุณภาพชีวิต		✓			✓	✓			✓
1023213 การจัดการการเงินเพื่อชีวิต	✓	✓			✓	✓			
1023214 การจัดการธุรกิจยุคใหม่		✓			✓	✓			✓
1023215 เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อการทำงาน		✓		✓	✓	✓			

4.2 หมวดวิชาเฉพาะ

4.2.1 วิชาเอกการจัดการธุรกิจอาหาร

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)								
	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	PLO8	PLO9
1) กลุ่มวิชาแกนธุรกิจ									
2401101 การตลาดในธุรกิจอาหารยุคดิจิทัล	✓	✓			✓	✓			
2401102 การบัญชีบริหารเพื่อการจัดการธุรกิจอาหาร	✓	✓			✓	✓			
2401103 การจัดการโลจิสติกส์และห่วงโซ่อุปทานในธุรกิจอาหาร	✓	✓			✓	✓			
2401204 การจัดการองค์การและทรัพยากรมนุษย์ในธุรกิจอาหารยุคดิจิทัล	✓	✓			✓	✓			
2) กลุ่มวิชาเอกบังคับ									
2.1) วิชาเอกบังคับ									
2402101 การจัดการระบบคุณภาพและความปลอดภัยด้านอาหาร	✓	✓			✓	✓			
2402102 การขายและมาตรฐานการบริการในธุรกิจอาหาร	✓	✓			✓	✓	✓		
2402203 การจัดการนวัตกรรมในธุรกิจอาหาร		✓			✓	✓			✓
2402204 การวิจัยธุรกิจอาหาร		✓	✓		✓	✓			
2402205 การจัดการเพื่อเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารในยุคดิจิทัล	✓	✓			✓	✓			
2422101 การจัดการธุรกิจกาแฟ	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	
2422102 การจัดการธุรกิจเบเกอรี่	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	
2422203 การจัดการต้นทุนในธุรกิจอาหาร	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
2422151 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจอาหาร 1		✓			✓	✓	✓	✓	
2422152 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจอาหาร 2		✓			✓	✓	✓	✓	
2422253 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจอาหาร 3	✓	✓			✓	✓	✓		
2422254 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจอาหาร 4	✓	✓			✓	✓			✓

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)								
	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	PLO8	PLO9
3) กลุ่มวิชาเลือก									
3.1) วิชาเลือก									
2403101	✓	✓			✓	✓			
2403102	✓	✓			✓	✓		✓	
2403103	✓	✓			✓	✓			
2403204	✓				✓	✓			
2403205		✓			✓	✓	✓		
2403206	✓	✓			✓	✓			
2403207	✓	✓			✓	✓			
3.2) วิชาเอกการจัดการธุรกิจอาหาร									
2423201	✓	✓		✓	✓	✓			
2423202	✓	✓			✓	✓			
2423203	✓	✓			✓	✓		✓	
2423204	✓	✓		✓	✓	✓	✓		
2423205	✓	✓			✓	✓			
2423206	✓	✓	✓		✓	✓			

4.2.2 วิชาเอกการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่

รายวิชา	Program Learning Outcomes: PLOs								
	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	PLO8	PLO9
1) กลุ่มวิชาแกนธุรกิจ									
2401101 การตลาดในธุรกิจอาหารยุคดิจิทัล	✓	✓			✓	✓			
2401102 การบัญชีบริหารเพื่อการจัดการธุรกิจอาหาร	✓	✓			✓	✓			
2401103 การจัดการโลจิสติกส์และห่วงโซ่อุปทานในธุรกิจอาหาร	✓	✓			✓	✓			
2401204 การจัดการองค์การและทรัพยากรมนุษย์ในธุรกิจอาหารยุคดิจิทัล	✓	✓			✓	✓			
2) กลุ่มวิชาบังคับ									
2.1) วิชาเอกบังคับ									
2402101 การจัดการระบบคุณภาพและความปลอดภัยด้านอาหาร	✓	✓			✓	✓			
2402102 การขายและมาตรฐานการบริการในธุรกิจอาหาร	✓	✓			✓	✓	✓		
2402203 การจัดการนวัตกรรมในธุรกิจอาหาร		✓			✓	✓			✓
2402204 การวิจัยธุรกิจอาหาร		✓	✓		✓	✓			
2402205 การจัดการเพื่อเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารในยุคดิจิทัล	✓	✓			✓	✓			
2432101 การปฏิบัติการสินค้าในธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่		✓			✓	✓	✓	✓	
2432102 อุตสาหกรรมบริการอาหารในธุรกิจโรงแรม ภัตตาคาร และจัดเลี้ยง		✓		✓	✓	✓	✓		
2432203 การจัดการต้นทุนในธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
2432151 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ 1		✓			✓	✓	✓	✓	
2432152 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ 2		✓			✓	✓	✓	✓	
2432253 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ 3		✓			✓	✓	✓	✓	
2432254 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ 4		✓			✓	✓		✓	✓

รายวิชา	Program Learning Outcomes: PLOs								
	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	PLO8	PLO9
3) กลุ่มวิชาเลือก									
3.1) วิชาเลือก									
2403101	✓	✓			✓	✓			
2403102	✓	✓			✓	✓		✓	
2403103	✓	✓			✓	✓			
2403204	✓				✓	✓			
2403205		✓			✓	✓	✓		
2403206	✓	✓			✓	✓			
2403207	✓	✓			✓	✓			
3.2) วิชาเอกการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่									
2433201	✓	✓			✓	✓			
2433202	✓	✓			✓	✓			
2433203	✓				✓	✓	✓		
2433204		✓			✓	✓	✓	✓	
2433205	✓	✓			✓	✓	✓	✓	
2433206	✓	✓			✓	✓		✓	

5. ตารางแสดงความสอดคล้องของผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLOs) กับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (Program Learning Outcomes : PLOs) ตามชั้นปี

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

วิชาเอกการจัดการธุรกิจอาหาร

- PLO 1 ประยุกต์องค์ความรู้ทางด้านจัดการธุรกิจอาหารเพื่อจัดการธุรกิจอาหารตลอดห่วงโซ่อุปทาน
- PLO 2 ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศเพื่อการวิเคราะห์และนำเสนอข้อมูลอย่างถูกต้องตามหลักวิชา
- PLO 3 แก้ปัญหาในการจัดการธุรกิจอาหารโดยการวิเคราะห์ข้อมูลตามกระบวนการวิจัย
- PLO 4 แสดงออกถึงพฤติกรรมแสวงหาความรู้เพื่อพัฒนาตนเอง
- PLO 5 ทำงานร่วมกับผู้อื่นโดยปรับตัวเพื่อให้งานบรรลุเป้าหมาย
- PLO 6 แสดงออกถึงความมีวินัยซื่อสัตย์และปฏิบัติตามกฎระเบียบขององค์กร
- PLO 7 สื่อสารข้อมูลการปฏิบัติงานและการบริการให้กลุ่มลูกค้าเป้าหมายอย่างถูกต้องตามบริบททางวิชาการและการปฏิบัติงานของธุรกิจอาหาร
- PLO 8 ปฏิบัติการแปรรูปอาหารตามคู่มือมาตรฐานการผลิตอาหารและหลักสุขลักษณะที่ดีส่วนบุคคล
- PLO 9 ประยุกต์หลักนวัตกรรมในการจัดการธุรกิจอาหารโดยใช้แนวคิดการเป็นผู้ประกอบการ

วิชาเอกการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่

- PLO 1 ประยุกต์องค์ความรู้ทางด้านจัดการธุรกิจอาหารเพื่อจัดการธุรกิจอาหารตลอดห่วงโซ่อุปทาน
- PLO 2 ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศเพื่อการวิเคราะห์และนำเสนอข้อมูลอย่างถูกต้องตามหลักวิชา
- PLO 3 แก้ปัญหาในการจัดการธุรกิจอาหารโดยการวิเคราะห์ข้อมูลตามกระบวนการวิจัย
- PLO 4 แสดงออกถึงพฤติกรรมแสวงหาความรู้เพื่อพัฒนาตนเอง
- PLO 5 ทำงานร่วมกับผู้อื่นโดยปรับตัวเพื่อให้งานบรรลุเป้าหมาย
- PLO 6 แสดงออกถึงความมีวินัยซื่อสัตย์และปฏิบัติตามกฎระเบียบขององค์กร
- PLO 7 สื่อสารข้อมูลการปฏิบัติงานและการบริการให้กลุ่มลูกค้าเป้าหมายอย่างถูกต้องตามบริบททางวิชาการและการปฏิบัติงานของธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่
- PLO 8 ปฏิบัติการเตรียมสินค้าและวัตถุดิบอาหารตามคู่มือมาตรฐานการผลิตอาหารและหลักสุขลักษณะที่ดีส่วนบุคคล
- PLO 9 ประยุกต์หลักนวัตกรรมในการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่โดยใช้แนวคิดการเป็นผู้ประกอบการ

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (CLOs)	ชั้นปี
1. หมวดอัตลักษณ์ของพีไอเอ็ม (PIM)		
1010101 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารในยุคดิจิทัล	CLO 1: อธิบายการใช้ภาษากับการสื่อสารในยุคดิจิทัลได้ (PLO7) CLO 2: จัดลำดับความคิดและจับประเด็นจากการรับสารได้ (PLO7) CLO 3: พูดในรูปแบบต่าง ๆ ผ่านเทคโนโลยีดิจิทัลได้ (PLO7) CLO 4: เขียนสารในลักษณะต่าง ๆ ได้ (PLO7) CLO 5: ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการนำเสนองานได้ ขยายความเพิ่ม (ปากเปล่า) (PLO2) CLO 6: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5) CLO 7: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	1
1010102 ปรัชญาปัญญาภิวัฒน์เพื่อการจัดการ	CLO 1: บอกวิธีการพัฒนาตนเองสร้างสมดุลให้ชีวิต ด้านสุขภาพ และการทำงาน (PLO5) CLO 2: อธิบายแนวคิดของมหาวิทยาลัยแห่งองค์ธุรกิจและ Work-based Education (PLO1) CLO 3: แสดงออกถึงบทบาทหน้าที่ของตนเองร่วมกับผู้อื่นในทีมได้ (PLO5) CLO 4: บอกวิธีการปรับตัวเข้ากับสภาพแวดล้อมขององค์กร (PLO5) CLO 5: อธิบายแนวทางประพฤติตนตามหลักคุณธรรมจริยธรรม ความรับผิดชอบต่อสังคม และหลักธรรมาภิบาล (PLO6)	1
1010103 คณิตศาสตร์เพื่อการวิเคราะห์และตัดสินใจ	CLO 1: อธิบายความสำคัญของคณิตศาสตร์และสถิติที่ใช้ในการดำเนินชีวิต (PLO1) CLO 2: ระบุความแตกต่างของเทคนิคการคิดวิเคราะห์ได้ (PLO3) CLO 3: เลือกใช้เทคนิคการคิดวิเคราะห์แบบต่าง ๆ ให้เหมาะสมกับสถานการณ์ปัจจุบัน เพื่อใช้ในการตัดสินใจได้อย่างถูกต้อง (PLO3) CLO 4: วิเคราะห์จุดคุ้มทุนของอาชีพแบบต่าง ๆ ได้ เพื่อใช้ในการตัดสินใจและแก้ปัญหาได้ (PLO1) CLO 5: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5) CLO 6: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	1
1010104 วิถีพลเมืองดิจิทัล	CLO 1: เลือกใช้เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อการสืบค้นแหล่งข้อมูลที่น่าเชื่อถือ รวมถึงรู้วิธีการจัดระเบียบข้อมูลอย่างเป็นระบบและมีความปลอดภัย (PLO2) CLO 2: ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลที่หลากหลายและนำมาประยุกต์ใช้เพื่อการปฏิบัติงานในองค์กรและปรับใช้ในชีวิตประจำวันได้ (PLO2) CLO 3: ประยุกต์ใช้เครื่องมือเทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อผลิตชิ้นงานได้อย่างสร้างสรรค์ (PLO2) CLO 4: ประยุกต์ใช้เครื่องมือดิจิทัลเพื่อการสื่อสารและการแบ่งปันข้อมูลได้อย่างเหมาะสม (PLO2)	1

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (CLOs)	ชั้นปี
1010104 วิถีพลเมืองดิจิทัล (ต่อ)	CLO 5: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	1
	CLO 6: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	
1021111 ภาษากับวัฒนธรรมไทย	CLO 1: นำองค์ความรู้เกิดความเข้าใจเรื่องภาษากับวัฒนธรรมไทยใช้สื่อสารในภาคธุรกิจไปใช้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ (PLO7)	1
	CLO 2: ใช้ภาษาและวัฒนธรรมไทยเพื่อลดข้อขัดแย้งในองค์กร (PLO7)	
	CLO 3: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 4: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	
1021112 ภาษาไทยในฐานะ ภาษาต่างประเทศ	CLO 1: อธิบายหลักการใช้ภาษาไทยเบื้องต้นได้ (PLO7)	1
	CLO 2: สนทนาภาษาไทยในชีวิตประจำวันได้อย่างมีประสิทธิภาพ (PLO7)	
	CLO 3: ออกเสียงภาษาไทยได้อย่างถูกต้องชัดเจน (PLO7)	
	CLO 4: ใช้คำและเรียบเรียงประโยคเป็นภาษาไทยเพื่อการสื่อสารได้อย่างชัดเจนและมีประสิทธิภาพ (PLO7)	
	CLO 5: เข้าใจคำศัพท์ยากในภาษาไทยได้มากยิ่งขึ้น (PLO7)	
	CLO 6: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 7: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	
1021113 หลักภาษาและการใช้ภาษาไทย	CLO 1: ใช้โครงสร้างภาษาไทยได้ถูกต้องตามหลักภาษาและการใช้ภาษาไทยในบริบทวัฒนธรรมไทย (PLO7)	1
	CLO 2: วิเคราะห์โครงสร้างภาษาไทย โครงสร้างพยางค์ โครงสร้างกลุ่มคำ และใช้ภาษาไทยได้ถูกต้อง (PLO7)	
	CLO 3: อภิปรายปัญหาโครงสร้างภาษาไทย และการใช้ภาษาไทยในปัจจุบันได้ถูกต้องตามระดับภาษาไทยฐานะบุคคลและสถานการณ์ (PLO7)	
	CLO 4: แกะไขโครงสร้างภาษาไทยและการใช้ภาษาไทยได้ถูกต้องตามลักษณะภาษาไทย (PLO7)	
	CLO 6: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 7: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	
	CLO 5: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
1021114 การอ่านออกเสียงภาษาไทย	CLO 1: มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการอ่านออกเสียง (PLO7)	1
	CLO 2: อ่านออกเสียงได้อย่างถูกต้อง และชัดเจนตามอักขรวิธี (PLO7)	
	CLO 3: อ่านออกเสียงได้อย่างถูกต้องเหมาะสมตามบริบทและวัฒนธรรม (PLO7)	
	CLO 4: ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการนำเสนองานได้ (PLO2)	

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (CLOs)	ชั้นปี
1021114 การอ่านออกเสียงภาษาไทย(ต่อ)	CLO 5: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	1
	CLO 6: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	
1021115 วิถีไทย ภูมิปัญญาไทย และ วัฒนธรรมไทย	CLO 1: ดำรงชีวิตตามวิถีชีวิตไทยในสังคมไทยได้อย่างถูกต้องมีความสุข (PLO1)	1
	CLO 2: ปฏิบัติตนได้อย่างเข้าใจในวิถีไทย วัฒนธรรมไทย และประเพณีไทย (PLO1)	
	CLO 3: พัฒนาการอ่าน ฟัง และดูสื่อออนไลน์ ภาพยนตร์และเพลงไทยที่เกี่ยวข้องกับวิถีไทย วัฒนธรรมไทย และประเพณีไทยได้อย่างมีประสิทธิภาพ (PLO1)	
	CLO 4: ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการนำเสนองานได้ (PLO2)	
	CLO 5: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 6: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	
1021121 ภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวัน	CLO 1: ประยุกต์ใช้โครงสร้าง คำศัพท์และสำนวนภาษาอังกฤษเพื่อการดำเนินใช้ชีวิตในสถานการณ์ที่หลากหลายทั้งในชีวิตประจำวันและการฝึกงาน (PLO7)	1
	CLO 2: สื่อสารและนำเสนอความคิดภาษาอังกฤษเบื้องต้นได้ โดยใช้คำศัพท์ สำนวนง่าย ๆ ในชีวิตประจำวัน ผ่านการพูดและการเขียนอย่างมีประสิทธิภาพ (PLO7)	
	CLO 3: มีวินัย มีความซื่อสัตย์ในการทำชิ้นงานซึ่งปราศจากการคัดลอกผลงาน (PLO7)	
	CLO 4: ใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ในการสืบค้นข้อมูลทางภาษาอังกฤษและนำเสนอผลการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเองผ่านการนำเสนอด้วยวาจาและการเขียน (PLO2)	
	CLO 5: วางแผนการทำงาน และทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างเหมาะสม (PLO5)	
	CLO 6: ปฏิบัติตามกฎระเบียบของสถาบัน (PLO7)	
	CLO 7: รับผิดชอบงานที่ได้รับมอบหมายแล้วเสร็จตรงเวลา เนื้อหาเป็นไปตามที่กำหนด (PLO6)	
	CLO 8: เรียนรู้ ศึกษา ค้นคว้า และสรุปองค์ความรู้ด้วยตนเองจากระบบออนไลน์ (PLO4)	
1021122 ภาษาอังกฤษในโลกสมัยใหม่	CLO 1: เพิ่มพูนสามัคคีภาษาอังกฤษ เช่น การฟัง การพูด การอ่านและการเขียนได้ (PLO7)	1
	CLO 2: บูรณาการการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อส่งเสริมการเป็นผู้เรียนที่มีวินัยต่อตนเองได้ (PLO2)	
	CLO 3: พัฒนาทักษะการคิดเชิงวิเคราะห์ที่เกี่ยวข้องกับบริบทของพหุวัฒนธรรมได้ (PLO7)	
	CLO 4: พัฒนาทักษะการทำงานร่วมกับผู้อื่นผ่านกิจกรรมการเรียนรู้ได้ (PLO5)	
	CLO 5: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (CLOs)	ชั้นปี
1021223 ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจและการทำงาน	CLO 1: เลือกใช้คำศัพท์ ประโยค และบทสนทนาเกี่ยวกับภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหาที่เรียนได้อย่างถูกต้อง (PLO7)	2
	CLO 2: บูรณาการความรู้ที่เรียนกับรายวิชาอื่น (กับการฝึกงาน) หรือในชีวิตประจำวันได้ (PLO1)	
	CLO 3: เลือกใช้ภาษาแสดงออกถึงวิธีการดูแลลูกค้าในสถานการณ์ต่างๆ ที่มีวัฒนธรรมต่างกัน (PLO4)	
	CLO 4: อธิบายชื่อตำแหน่งงาน และอธิบายหน้าที่ความรับผิดชอบในหน่วยงานต่างๆ ในสถานที่ทำงานพร้อมเรียกชื่ออุปกรณ์ของใช้ในสำนักงานและบอกวิธีการใช้งานเป็นภาษาอังกฤษได้อย่างถูกต้อง (PLO7)	
	CLO 5: ใช้ภาษาอังกฤษสื่อสารกับบุคคลที่เกี่ยวข้องในสถานการณ์ต่างๆ ได้อย่างถูกต้องและมีมารยาท (PLO7)	
	CLO 6: สื่อสารกับลูกค้าทางโทรศัพท์ หรือแก้ปัญหาในสถานการณ์ต่างๆ ผ่านการทำบทบาทสมมติได้ (PLO7)	
	CLO 7: ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการเขียนจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ (e-mail) ส่งข้อความ ได้อย่างถูกต้องตามบริบทการใช้ภาษา (PLO2)	
1021224 ภาษาอังกฤษเพื่อการนำเสนออย่างสร้างสรรค์	CLO 1: ใช้เทคนิคพื้นฐานในการนำเสนอ รวมถึงอวัจนภาษา เช่น ท่าทาง การสบตา และการใช้น้ำเสียงได้อย่างเข้าใจได้ (PLO7)	2
	CLO 2: เรียงลำดับคำศัพท์ให้เป็นประโยคที่ไดใจความ เพื่อให้นำเสนอ ตามขั้นตอนที่กำหนดให้ได้อย่างถูกต้อง (บทนำ เนื้อหา และบทสรุป) (PLO7)	
	CLO 3: ออกแบบและใช้สื่อ ข้อมูลรูปภาพ แผนภูมิประกอบการนำเสนอได้อย่างเข้าใจง่าย และเหมาะสมกับสถานการณ์ (PLO2)	
	CLO 4: พุดนำเสนอผลงานของตนโดยใช้ประโยค และสำนวนภาษาอังกฤษ เพื่อการนำเสนอได้ อย่างเข้าใจและมีประสิทธิภาพ (PLO7)	
	CLO 5: จำแนกข้อมูลโครงสร้างการนำเสนอ (script) ตามประเภทข้อความที่ให้นำเสนอได้ (physical message, visual message, story message) (PLO7)	
	CLO 6: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 7: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	
1021225 ภาษาอังกฤษเชิงธุรกิจ	CLO 1: เปรียบเทียบและอธิบายลักษณะของวัจนภาษาและอวัจนภาษาที่เหมาะสมและไม่เหมาะสม สำหรับการติดต่อธุรกิจได้ (PLO7)	2
	CLO 2: สื่อสารภาษาอังกฤษในบริบททางธุรกิจได้อย่างเหมาะสมตามสถานการณ์ (PLO7)	
	CLO 3: ประยุกต์ความรู้ในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าในการสื่อสารทางธุรกิจที่พบ (PLO7)	
	CLO 4: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 5: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (CLOs)	ชั้นปี
1021226 ภาษาอังกฤษผ่านสื่อ	CLO 1: สร้างประโยคโดยเลือกใช้คำศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับข่าวและข้อมูลในสื่อที่กำหนดให้ได้ ถูกต้องตามหลักไวยากรณ์ (PLO7)	2
	CLO 2: พุดแสดงความคิดเห็น สรุปข้อมูลสำคัญผ่านสื่อประเภทต่างๆ โดยใช้ คำศัพท์ สำนวนภาษาที่เกี่ยวข้องกับข่าว สารสนเทศได้อย่างเข้าใจ (PLO7)	
	CLO 3: ใช้สื่อเทคโนโลยีเพื่อการสื่อสารภาษาอังกฤษได้อย่างถูกต้องตามกาลเทศะและสอดคล้องกับสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลง (PLO2)	
	CLO 4: พุด เขียนโน้มน้าว หรือประชาสัมพันธ์โดยใช้คำศัพท์ที่กำหนดให้ผู้อ่านหรือผู้ฟังเข้าใจได้ (PLO7)	
	CLO 5: บอกความแตกต่างและอภิปรายลักษณะการใช้งานและข้อดีข้อด้อยของสื่อเทคโนโลยีต่าง ๆ ได้ (PLO7)	
	CLO 6: ปฏิบัติตนให้เป็นผู้มีวินัย มีความรับผิดชอบต่อตนเองและต่อผู้อื่น โดยไม่มีการคัดลอกหรือแอบอ้างผลงานของผู้อื่น (PLO7)	
	CLO 7: รวมถึงรู้จักปรับตัวให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมทางภาษาที่แตกต่างออกไปได้ (PLO5)	
	CLO 8: ใช้สื่อสารสนเทศในการค้นคว้าแลกเปลี่ยนเรียนรู้ข้อมูลข่าวสารภาษาอังกฤษจากสื่อประเภทต่างๆ (PLO2)	
1021227 ภาษาอังกฤษเพื่อการสมัครงานและสัมภาษณ์	CLO 1: ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศสืบค้นโฆษณาสมัครงาน ประวัติส่วนตัว จดหมายสมัครงาน ใบสมัครงาน และการสัมภาษณ์งาน (PLO2)	2
	CLO 2: ใช้คำศัพท์ สำนวน โครงสร้างทางภาษาอังกฤษในเรื่องโฆษณาสมัครงาน ประวัติส่วนตัว จดหมายสมัครงาน ใบสมัครงาน และการสัมภาษณ์งานเพื่อใช้ในการสมัครงานตามสถานการณ์จริง (PLO7)	
	CLO 3: ใช้ข้อมูลส่วนตัวในการจัดลำดับเพื่อนำเสนอข้อมูลส่วนตัวสำหรับการเขียนจดหมายสมัครงาน ใบสมัครงาน ประวัติส่วนตัว และตอบคำถาม สัมภาษณ์งาน (PLO7)	
	CLO 4: มีมนุษยสัมพันธ์กับผู้สัมภาษณ์งาน กล้าแสดงความคิดเห็นผ่านการตอบคำถามสัมภาษณ์งานและปรับตัวเข้ากับเพื่อนร่วมงานในอนาคตผ่านกิจกรรมเกี่ยวกับการสมัครและสัมภาษณ์งาน (PLO5)	
	CLO 5: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	
1021328 ภาษาอังกฤษสำหรับการสอบวัดมาตรฐาน	CLO 1: ระบุประเภทของข้อคำถามในข้อสอบวัดมาตรฐานภาษาอังกฤษได้ (PLO7)	2
	CLO 2: พัฒนาทักษะการอ่านภาษาอังกฤษ เช่น การอ่านแบบเร็วเพื่อจับใจความและ การอ่านเพื่อหารายละเอียดได้ (PLO7)	
	CLO 3: พัฒนาทักษะการฟังภาษาอังกฤษ เช่น การฟังคำสำคัญ การอนุมานและการฟังใจความสำคัญได้ (PLO7)	
	CLO 4: พัฒนากลวิธีเพื่อเชื่อมโยงคลังข้อมูลทางภาษาให้เข้ากับบริบทปัจจุบันได้ (PLO7)	
	CLO 5: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	
	CLO 6: แสดงออกถึงการใฝ่รู้เพื่อใช้ในการสอบวัดมาตรฐานภาษาอังกฤษ (PLO4)	

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (CLOs)	ชั้นปี
1021231 ภาษาจีนในชีวิตประจำวัน	CLO 1: ฟัง อ่าน พูด ประสมและแยกแยะระบบเสียงภาษาจีนผ่านสัทอักษรพินอินได้ (PLO7)	2
	CLO 2: จำลองการสื่อสารภาษาจีนในด้านการแนะนำตัว การบอกวันเวลา การซื้อขายของและการบอกทิศทางได้ (PLO7)	
	CLO 3: ถ่ายทอดและประยุกต์ใช้คำศัพท์ รูปประโยคและไวยากรณ์ภาษาจีนในด้านการแนะนำตัว การบอกวันเวลา การซื้อขายของและการบอกทิศทางได้ (PLO7)	
	CLO 4: เรียนรู้ความแตกต่างของขนบธรรมเนียม วัฒนธรรมไทยและจีน (PLO5)	
	CLO 5: ปฏิบัติตามกฎระเบียบของสถาบัน สังคม และประเทศชาติ (PLO6)	
1021232 ภาษาจีนเพื่อธุรกิจบริการ	CLO 1: ประสมคำโดยใช้สัทอักษรพินอินได้ (PLO7)	2
	CLO 2: อ่านและเขียนคำศัพท์ ประโยคภาษาจีนได้ด้วยระบบสัทอักษรพินอิน (PLO7)	
	CLO 3: สนทนาโต้ตอบในสถานการณ์จำลองที่พบบ่อยในงานบริการหน้าร้าน (PLO7)	
	CLO 4: ทำงานที่ได้รับมอบหมายและจัดส่งตามเวลาที่กำหนด (PLO6)	
	CLO 5: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
1021233 ภาษาจีนในสำนักงาน	CLO 1: ฟัง ออกเสียง อ่าน และจำแนก ระบบเสียงภาษาจีนตามหลักสัทอักษรพินอินได้ (PLO7)	2
	CLO 2: อ่านคำศัพท์ และบอกความหมายของคำศัพท์ หรือประโยคภาษาจีนได้ (PLO7)	
	CLO 3: ประยุกต์ใช้คำศัพท์ รูปประโยคตามหลักไวยากรณ์ภาษาจีนได้ในบริบทของการทำงานในสำนักงาน โดยมีการค้นหาข้อมูลเพิ่มเติมจากสื่อและช่องทางต่าง ๆ ด้วยตนเองได้ (PLO7)	
	CLO 4: เลือกใช้คำศัพท์ รูปประโยค เพื่อสื่อสารภาษาจีนให้เหมาะสมตามสถานการณ์จำลองระหว่างบุคคลในสำนักงาน (PLO7)	
	CLO 5: ปฏิบัติตามกฎระเบียบของชั้นเรียนที่ตกลงร่วมกัน โดยไม่ขัดต่อระเบียบของสถาบัน สังคม และประเทศชาติ (PLO5)	
1021234 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารทางธุรกิจ	CLO 1: อ่าน เขียน และประสมคำโดยสัทอักษร (พินอิน) ได้ (PLO7)	2
	CLO 2: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 3: สื่อสารภาษาจีนได้ถูกต้องตามรูปประโยคด้วยระบบสัทอักษร (พินอิน) (PLO7)	
	CLO 4: โต้ตอบบทสนทนาในบริบทเชิงธุรกิจด้วยระบบสัทอักษร (พินอิน) ได้ (PLO7)	
	CLO 5: ใช้เทคโนโลยีในการสืบค้นข้อมูลที่ทันต่อเหตุการณ์ปัจจุบัน (PLO2)	
1021241 ภาษาเมียนมาในชีวิตประจำวัน	CLO 1: ฟัง พูด และอ่านออกเสียงภาษาเมียนมาได้ (PLO7)	2
	CLO 2: จำลองการสื่อสารภาษาเมียนมาในการแนะนำตัว การบอกวันเวลาและจำนวนได้ (PLO7)	
	CLO 3: ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศสืบค้นคำศัพท์ภาษาเมียนมา (PLO2)	
	CLO 4: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 5: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (CLOs)	ชั้นปี
1021242 ภาษาเขียนมาเพื่อการสื่อสารธุรกิจ	CLO 1: อ่านและเขียนคำศัพท์ ประโยคภาษาเขียนมาได้ (PLO7)	2
	CLO 2: สนทนาโต้ตอบในสถานการณ์จำลองที่พบบ่อยในงานบริการหน้าร้าน (PLO7)	
	CLO 3: ทำงานที่ได้รับมอบหมายและจัดส่งตามเวลาที่กำหนด (PLO5)	
	CLO 4: ใช้เทคโนโลยีในการสืบค้นข้อมูลได้ด้วยตนเอง (PLO2)	
1021251 ภาษาเขมรในชีวิตประจำวัน	CLO 1: ฟัง พูด และอ่านออกเสียงภาษาเขมรได้ (PLO7)	2
	CLO 2: จำลองการสื่อสารภาษาเขมรในการแนะนำตัว การบอกรับซื้อ และจำนวนได้ (PLO7)	
	CLO 3: ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศสืบค้นคำศัพท์ภาษาเขมร (PLO2)	
	CLO 4: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 5: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	
1021252 ภาษาเขมรเพื่อการสื่อสารธุรกิจ	CLO 1: อ่านและเขียนคำศัพท์ ประโยคภาษาเขมรได้ (PLO7)	2
	CLO 2: สนทนาโต้ตอบในสถานการณ์จำลองที่พบบ่อยในงานบริการหน้าร้าน (PLO7)	
	CLO 3: ทำงานที่ได้รับมอบหมายและจัดส่งตามเวลาที่กำหนด (PLO5)	
	CLO 4: ใช้เทคโนโลยีในการสืบค้นข้อมูลได้ด้วยตนเอง (PLO2)	
1022211 มนุษย์หลากหลายมิติ	CLO 1: อธิบายความหมายของวรรณกรรม เปรียบเทียบลักษณะและประเภทของวรรณกรรม อธิบายแนวทางการศึกษาวรรณกรรม และบอกความเชื่อมโยงระหว่างวรรณกรรมกับศาสตร์อื่นๆ ได้ (PLO1)	2
	CLO 2: ประยุกต์แนวคิดเกี่ยวกับมนุษย์ในการดำรงชีวิตของตนเองได้อย่างถูกต้องและเหมาะสมกับตนเอง (PLO1)	
	CLO 3: อธิบายความหมาย บทบาทและหน้าที่ของศิลปะและวัฒนธรรมที่มีต่อสังคมและปัจเจกบุคคลแต่ละยุคสมัย (PLO1)	
	CLO 4: อธิบายความหมาย ความสำคัญ และวิธีการทางประวัติศาสตร์ รวมถึงอภิปรายประเด็นทางประวัติศาสตร์ที่เชื่อมโยงกับปัจจุบัน (PLO1)	
	CLO 5: อธิบายแนวคิดและหลักการวิพากษ์ทางปรัชญาเพื่อค้นหาอุดมคติของชีวิตตนเองได้ (PLO1)	
	CLO 6: ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการนำเสนองานได้ (PLO2)	
	CLO 7: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 8: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	
1022212 ความรักและสัมพันธ์ภาพ	CLO 1: บอกวิธีการสร้างสัมพันธ์ภาพ รักษาความสัมพันธ์ และปฏิบัติตามทักษะทางสังคมได้ (PLO1)	2
	CLO 2: อธิบายรูปแบบของความรักประเภทต่างๆ ได้ (PLO1)	

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (CLOs)	ชั้นปี
1022212 ความรักและสัมพันธ์ภาพ (ต่อ)	CLO 3: บอกวิธีการพัฒนาบุคลิกภาพภายในและภายนอกที่เหมาะสมกับตนเองได้ (PLO1)	2
	CLO 4: แสดงออกถึงการปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นได้อย่างเหมาะสม (PLO4)	
	CLO 5: ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการนำเสนองานได้ (PLO2)	
	CLO 6: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	
1022213 รู้โลกกว้าง	CLO 1: เพื่อให้ผู้เรียนสามารถอธิบายความรู้ในประเด็นร่วมสมัยเกี่ยวกับสังคมโลกยุคปัจจุบันได้ (PLO1)	2
	CLO 2: เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเปรียบเทียบแนวคิดและหลักการในการอธิบายประเด็นทางสังคม เศรษฐกิจ และการเมือง ในระดับภูมิภาคได้ (PLO1)	
	CLO 3: เพื่อให้ผู้เรียนสามารถแสดงออกถึงลักษณะสำคัญของความเป็นพลเมืองโลกในการอยู่ร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO4)	
	CLO 4: เพื่อให้ผู้เรียนสามารถปรับตัวเข้ากับการเปลี่ยนแปลงของการสร้างอัตลักษณ์ร่วมในโลกยุคปัจจุบันได้ (PLO4)	
	CLO 5: อธิบายประเพณีตามหลักคุณธรรมจริยธรรม ความรับผิดชอบต่อสังคม และหลักธรรมาภิบาล (PLO7)	
	CLO 6: ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการนำเสนองานได้ (PLO2)	
1022214 สิ่งแวดล้อม การพัฒนา และความยั่งยืน	CLO 1: อธิบายความสำคัญของการจัดการสิ่งแวดล้อมไปสู่การพัฒนาที่ยั่งยืน (PLO1)	2
	CLO 2: ปฏิบัติตามกฎระเบียบของสถาบันได้อย่างถูกต้องชัดเจน มีสัมมาคารวะ มี มีความรับผิดชอบต่อหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย ภายใต้กรอบของจริยธรรมและคุณธรรม เพื่อการจัดการสิ่งแวดล้อมที่ดีของชุมชนและสังคม (PLO7)	
	CLO 3: ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการสร้างสรรค์ผลงานได้อย่างสอดคล้องเหมาะสมกับสถานการณ์ (PLO2)	
	CLO 4: ร่วมกันวางแผนการทำงานเป็นทีม แก้ไขปัญหาและอุปสรรคต่างๆ (PLO5)	
	CLO 5: ใฝ่รู้หาความรู้เพิ่มเติมด้านการพัฒนาสิ่งแวดล้อม ความยั่งยืนของสังคมและประเทศชาติ (PLO4)	
	CLO 6: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 7: ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการจัดทำสื่อเพื่อนำเสนองานได้ (PLO2)	
1022215 มหัตถจริยแห่งสุขภาพดี	CLO 1: มีองค์ความรู้เกี่ยวกับโครงสร้างและการทำงานของร่างกายของมนุษย์เบื้องต้น (PLO1)	2
	CLO 2: มีความตระหนักถึงความสำคัญของการดูแลสุขภาพ (PLO1)	
	CLO 3: มีความรู้เกี่ยวกับการใช้ยาและเวชสำอางอย่างเหมาะสม (PLO1)	
	CLO 4: ประยุกต์ความรู้เพื่อจัดทำโครงการส่งเสริมการดูแลสุขภาพ (PLO1)	
	CLO 5: ใฝ่รู้หาความรู้เพิ่มเติมด้านการดูแลสุขภาพ (PLO4)	
	CLO 6: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 7: ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการจัดทำสื่อเพื่อนำเสนองานได้ (PLO2)	

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (CLOs)	ชั้นปี
1023211 หมากล้อมปัญญาวิวัฒน์	CLO 1: บอกระบอบความเป็นมา กติกาเบื้องต้น และแนวปฏิบัติของผู้ฝึกหมากล้อมที่ดีได้ (PLO1)	2
	CLO 2: อธิบายสถานการณ์ของกลุ่มหมากแต่ละรูปแบบในระดับพื้นฐานได้ (ลมหายใจและความแข็งแรงของกลุ่มหมาก) (PLO1)	
	CLO 3: อธิบายแนวคิดการเสริมสร้างความมั่นคงให้ตนเองและการเคารพในคู่ต่อสู้ได้ (PLO1)	
	CLO 4: อธิบายความเชื่อมโยงระหว่างแนวคิดที่เกี่ยวกับหมากล้อม และการนำไปใช้ในชีวิตประจำวันได้ (PLO1)	
	CLO 5: เลือกใช้กลยุทธ์ในการเดินหมากและแก้ปัญหาได้อย่างเหมาะสม (PLO1)	
	CLO 6: วิเคราะห์สถานการณ์ จัดลำดับความสำคัญและบริหารดุลยภาพเพื่อบรรลุเป้าหมายได้ (PLO1)	
	CLO 7: ใฝ่รู้หาความรู้เพิ่มเติมด้านการใช้กลยุทธ์ในการเดินหมาก (PLO4)	
1023212 นวัตกรรมกับการพัฒนาคุณภาพชีวิต	CLO 1: อธิบายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับนวัตกรรมได้ (PLO9)	2
	CLO 2: บรรยายถึงความสำคัญของกระบวนการจัดการทรัพยากรปัญหาได้ (PLO9)	
	CLO 3: เลือกใช้นวัตกรรมที่เหมาะสมเพื่อแก้ปัญหาสังคมที่มีผลต่อคุณภาพชีวิตได้ (PLO9)	
	CLO 4: ออกแบบนวัตกรรมด้วยกระบวนการคิดเชิงออกแบบได้ (PLO9)	
	CLO 5: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ ไม่ละเมิดทรัพยากรปัญหาต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	
	CLO 6: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 7: ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการจัดทำสื่อเพื่อนำเสนองานได้ (PLO2)	
1023213 การจัดการการเงินเพื่อชีวิต	CLO 1: วิเคราะห์พฤติกรรมการใช้เงินของตนเองได้ (PLO1)	2
	CLO 2: วางแผนรายรับรายจ่ายและการออมได้ (PLO1)	
	CLO 3: แสดงออกถึงความรับผิดชอบงานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	
	CLO 4: แก้ปัญหาทางการเงินตามสถานการณ์ได้อย่างเหมาะสม (PLO1)	
	CLO 5: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 6: ใช้เทคโนโลยีสืบค้นข้อมูลทางการเงินได้ (PLO2)	
1023214 การจัดการธุรกิจยุคใหม่	CLO 1: อธิบายความสำคัญของวิธีการพัฒนาเริ่มธุรกิจยุคใหม่ พร้อมทั้งจัดทำแผนธุรกิจที่ครบถ้วนและประสบความสำเร็จ ใช้ในการดำเนินชีวิต (PLO9)	2
	CLO 2: อธิบายความสำคัญการดำเนินธุรกิจที่อยู่บนหลักการของจริยธรรมและจรรยาบรรณในการดำเนินธุรกิจยุคใหม่โดยใช้ภาษาได้อย่างเหมาะสมและถูกต้อง (PLO9)	
	CLO 3: ประยุกต์ข้อมูลพัฒนาธุรกิจยุคใหม่ นำไปสู่แรงบันดาลใจก่อให้เกิดผลงานได้ทักษะการเป็นผู้ประกอบการ (PLO9)	

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (CLOs)	ชั้นปี
1023214 การจัดการธุรกิจยุคใหม่ (ต่อ)	CLO 4: อธิบายพฤติกรรมของลูกค้า เพื่อทำการตลาดได้ตรงจุด สามารถหาจุดเหมาะสมที่สุดในแผนธุรกิจ (PLO9)	2
	CLO 5: ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศในการเป็นเครื่องมือในการดำเนินธุรกิจ (PLO2)	
	CLO 6: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 7: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ ต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	
1023215 เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อการทำงาน	CLO 1: อธิบายพัฒนาการของเทคโนโลยีดิจิทัลและหลักการคำนวณของระบบคอมพิวเตอร์ได้ (PLO2)	2
	CLO 2: ผลิตสื่อดิจิทัลได้อย่างสร้างสรรค์ (PLO2)	
	CLO 3: ประยุกต์ใช้เครื่องมือในการวางแผนจัดเก็บข้อมูลเพื่อวิเคราะห์ แผลผล และนำเสนอข้อมูลในรูปแบบต่าง ๆ ได้อย่างถูกต้อง (PLO2)	
	CLO 4: ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อการติดต่อสื่อสารในรูปแบบต่างๆ ได้อย่างเหมาะสมกับสถานการณ์ในชีวิตประจำวันได้ (PLO2)	
	CLO 5: ใฝ่รู้หาความรู้เพิ่มเติมด้านการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการทำงาน (PLO4)	
	CLO 6: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 7: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ ต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	

หมวดวิชาเฉพาะ

วิชาเอกการจัดการธุรกิจอาหาร

- PLO 1 ประยุกต์องค์ความรู้ทางด้านการจัดการธุรกิจอาหารเพื่อการจัดการธุรกิจอาหารตลอดห่วงโซ่อุปทาน
- PLO 2 ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศเพื่อการวิเคราะห์และนำเสนอข้อมูลอย่างถูกต้องตามหลักวิชา
- PLO 3 แก้ปัญหาในการจัดการธุรกิจอาหารโดยการวิเคราะห์ข้อมูลตามกระบวนการวิจัย
- PLO 4 แสดงออกถึงพฤติกรรมที่แสวงหาความรู้เพื่อพัฒนาตนเอง
- PLO 5 ทำงานร่วมกับผู้อื่นโดยปรับตัวเพื่อให้งานบรรลุเป้าหมาย
- PLO 6 แสดงออกถึงความมีวินัยซื่อสัตย์และปฏิบัติตามกฎระเบียบขององค์กร
- PLO 7 สื่อสารข้อมูลการปฏิบัติงานขายและการบริการให้กลุ่มลูกค้าเป้าหมายอย่างถูกต้องตามบริบททางวิชาการและการปฏิบัติงานของธุรกิจอาหาร
- PLO 8 ปฏิบัติการแปรรูปอาหารตามคู่มือมาตรฐานการผลิตอาหารและหลักสุขลักษณะที่ดีส่วนบุคคล
- PLO 9 ประยุกต์หลักนวัตกรรมในจัดการธุรกิจอาหารโดยใช้แนวคิดการเป็นผู้ประกอบการ

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (CLOs)	ชั้นปี
หมวดวิชาเฉพาะ		
กลุ่มวิชาแกน		
2401101 การตลาดในธุรกิจอาหารยุคดิจิทัล	CLO 1: อธิบายสภาพทางการตลาดธุรกิจอาหารและพฤติกรรมของผู้บริโภคในยุคดิจิทัล (PLO 1)	1
	CLO 2: วิเคราะห์ส่วนแบ่งทางการตลาดกลุ่มเป้าหมายและตำแหน่งผลิตภัณฑ์ในธุรกิจอาหาร (PLO 1)	
	CLO 3: เลือกใช้เครื่องมือทางการตลาดดิจิทัลในการสื่อสารการตลาดธุรกิจอาหารในรูปแบบออนไลน์ (PLO 1)	
	CLO 4: ประยุกต์การวางแผนกลยุทธ์การตลาดและการประเมินผลการตลาดธุรกิจอาหาร (PLO 1)	
	CLO 5: ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการสร้างสิ่งที่ใช้ในการสื่อสารทางการตลาด (PLO2)	
	CLO 6: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 7: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ ต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	
2401102 การบัญชีบริหารเพื่อการจัดการธุรกิจอาหาร	CLO 1: อธิบายหลักการทางบัญชีและการเงินที่ใช้ในการบริหารจัดการธุรกิจตลอดห่วงโซ่อุปทาน (PLO 1)	1
	CLO 2: ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศที่เกี่ยวข้องกับทางบัญชีและการเงินที่สอดคล้องกับการปฏิบัติงานจริง (PLO 2)	
	CLO 3: คำนวณและวิเคราะห์ต้นทุนของสินค้าเพื่อการบริหารจัดการราคาสินค้าในธุรกิจตลอดห่วงโซ่ (PLO 1)	

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (CLOs)	ชั้นปี
2401102 การบัญชีบริหารเพื่อการจัดการธุรกิจอาหาร (ต่อ)	CLO 4: วิเคราะห์ข้อมูลทางบัญชี เพื่อการตัดสินใจในการบริหารจัดการธุรกิจตลอดห่วงโซ่อาหาร (PLO 1)	1
	CLO 5: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 6: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ ต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	
2401103 การจัดการโลจิสติกส์และห่วงโซ่อุปทานในธุรกิจอาหาร	CLO 1: อธิบายแนวคิด และทฤษฎีของการจัดการโลจิสติกส์และซัพพลายเชนในธุรกิจอาหาร (PLO 1)	2
	CLO 2: ประยุกต์องค์ความรู้ทางด้านโลจิสติกส์และซัพพลายเชนในการตัดสินใจแก้ไขปัญหาธุรกิจอย่างเป็นระบบ (PLO 1)	
	CLO 3: ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการนำเสนอผลงานสำหรับสนับสนุนกระบวนการทำงานในโลจิสติกส์และห่วงโซ่อุปทาน (PLO 2)	
	CLO 4: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 5: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ ต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	
2401204 การจัดการองค์การและทรัพยากรมนุษย์ในธุรกิจอาหารยุคดิจิทัล	CLO 1: อธิบายการจัดการองค์การธุรกิจ การบริหารจัดการทีมงาน (PLO 1)	2
	CLO 2: อธิบายหลักธรรมาภิบาลและความรับผิดชอบต่อสังคม วัฒนธรรมองค์การ การจัดการการเปลี่ยนแปลง และการจัดการความเสี่ยงในยุคดิจิทัล (PLO 1)	
	CLO 3: ประยุกต์การบริหารทรัพยากรมนุษย์ สำหรับตลาดแรงงานสากลและภาวะผู้นำ (PLO 1)	
	CLO 4: ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการนำเสนอผลงาน (PLO 2)	
	CLO 5: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 6: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ ต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	
กลุ่มวิชาเอกบังคับ		
วิชาเอกบังคับ		
2402101 การจัดการระบบคุณภาพและความปลอดภัยด้านอาหาร	CLO 1: อธิบายระบบคุณภาพอาหาร หลักการความปลอดภัยอาหาร การสุขาภิบาลสุขลักษณะส่วนบุคคล หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (PLO1)	1
	CLO 2: อธิบายระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤตตลอดห่วงโซ่อุปทานอาหาร (PLO1)	
	CLO 3: ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการนำเสนอข้อมูลแนวทางการควบคุมและจัดการความเสี่ยงของอันตรายในอาหาร (PLO2)	
	CLO 4: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 5: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์สุจริตต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (CLOs)	ชั้นปี
2402102 การขายและมาตรฐานการบริการในธุรกิจอาหาร	CLO 1: อธิบายหลักการขายและขั้นตอนการบริการตามกลุ่มลูกค้า (PLO 1)	1
	CLO 2: อธิบายการบริหารทีมขายและจริยธรรมนักขาย (PLO 1)	
	CLO 3: สื่อสารสำหรับการขายสินค้าและการให้บริการ (PLO 7)	
	CLO 4: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 5: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์สุจริตต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	
	CLO 6: ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการนำเสนอผลงาน (PLO 2)	
2402203 การจัดการนวัตกรรมในธุรกิจอาหาร	CLO 1: ประยุกต์แนวคิดและขั้นตอนการสร้างนวัตกรรมเพื่อนำมาพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารหรือกระบวนการ (PLO9)	2
	CLO 2: วิเคราะห์ความเป็นไปได้ทางธุรกิจของผลงานนวัตกรรมในธุรกิจอาหาร (PLO9)	
	CLO 3: ปฏิบัติการโดยใช้แนวคิดด้านนวัตกรรมจากเทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อสร้างสรรค์ผลงานใหม่ (PLO9)	
	CLO 4: ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการวิเคราะห์และนำเสนอข้อมูลผลงานนวัตกรรมในธุรกิจอาหาร (PLO2)	
	CLO 5: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 6: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ ไม่ละเมิดทรัพย์สินทางปัญญาต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	
2402204 การวิจัยธุรกิจอาหาร	CLO 1: อธิบาย ประเด็น ปัญหา และแนวโน้มในธุรกิจอาหารเพื่อกำหนดโจทย์วิจัยและกรอบแนวคิด (PLO3)	2
	CLO 2: ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูล วิเคราะห์และคำนวณเชิงตัวเลขโดยใช้สถิติที่เกี่ยวข้อง (PLO2)	
	CLO 3: แก้ปัญหาโดยวางแผนการทดลองตามกระบวนการวิจัย (PLO3)	
	CLO 4: ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อนำเสนอข้อมูลวิจัยธุรกิจอาหาร (PLO2)	
	CLO 5: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 6: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ ไม่คัดลอกงานหรือละเมิดสิทธิ และมีจรรยาบรรณนักวิจัยต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	
2402205 การจัดการเพื่อเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารในยุคดิจิทัล	CLO 1: อธิบายคุณลักษณะที่เหมาะสมของผู้ประกอบการธุรกิจอาหารในยุคดิจิทัล (PLO 1)	2
	CLO 2: แสดงทักษะการเป็นผู้ประกอบการโดยใช้หลักจริยธรรมในการดำเนินงาน (PLO 1)	
	CLO 3: ปฏิบัติการเพื่อการเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจอาหารขนาดเล็ก (PLO 1)	
	CLO 4: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 5: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์สุจริตต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	
	CLO 6: ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการนำเสนอผลงาน (PLO 2)	

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (CLOs)	ชั้นปี
วิชาเอกการจัดการธุรกิจอาหาร		
2422101 การจัดการธุรกิจกาแฟ	CLO 1: อธิบายประวัติความเป็นมาของกาแฟ หลักการจัดห่วงโซ่การผลิตกาแฟ และการควบคุมคุณภาพเมล็ดกาแฟ (PLO 1)	1
	CLO 2: คำนวณต้นทุน และกำหนดราคาขายของเครื่องดื่ม (PLO3)	
	CLO 3: ปฏิบัติการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์และการผลิตเครื่องดื่มได้ตามมาตรฐาน (PLO 8)	
	CLO 4: ปฏิบัติการผลิตเครื่องดื่มสำหรับธุรกิจร้านกาแฟ (PLO 8)	
	CLO 5: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 6: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์สุจริตต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	
	CLO 7: ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการนำเสนอผลงาน (PLO 2)	
	CLO 8: ใฝ่รู้ในการฝึกฝนการผลิตเครื่องดื่มสำหรับธุรกิจร้านกาแฟ (PLO4)	
2422102 การจัดการธุรกิจเบเกอรี่	CLO 1: อธิบายความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ และจัดหมวดหมู่ประเภทของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ได้ (PLO 1)	1
	CLO 2: คำนวณต้นทุน และกำหนดราคาขายของเบเกอรี่ (PLO3)	
	CLO 3: ปฏิบัติการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์และการผลิตเบเกอรี่ได้ตามมาตรฐาน (PLO 8)	
	CLO 4: ปฏิบัติการผลิตเครื่องดื่มสำหรับธุรกิจร้านเบเกอรี่หรือร้านคาเฟ่ (PLO 8)	
	CLO 5: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 6: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์สุจริตต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	
	CLO 7: ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการนำเสนอผลงาน (PLO 2)	
	CLO 8: ใฝ่รู้ในการฝึกฝนการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่สำหรับธุรกิจร้านเบเกอรี่หรือร้านคาเฟ่ (PLO4)	
2422203 การจัดการต้นทุนในธุรกิจอาหาร	CLO 1: ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศในการค้นคว้าหาข้อมูล และเป็นเครื่องมือในการคำนวณต้นทุนเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงาน (PLO 2)	2
	CLO 2: ประยุกต์การจัดการต้นทุนแต่ละประเภทที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม (PLO 1)	
	CLO 3: คำนวณต้นทุน และกำหนดราคาขายของสินค้าและผลิตภัณฑ์ในธุรกิจอาหาร (PLO3)	
	CLO 4: ใฝ่รู้ในการฝึกฝนการใช้หลักคณิตศาสตร์ในการคำนวณต้นทุน (PLO4)	
	CLO 5: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 6: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์สุจริตต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (CLOs)	ชั้นปี
2422151 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจอาหาร 1	CLO 1: แนะนำข้อมูลสินค้าอาหารในธุรกิจอาหารตามบริบทของสถานประกอบการ (PLO7)	1
	CLO 2: ปฏิบัติการแปรรูปอาหารโดยใช้อุปกรณ์และเครื่องมือในการผลิตเบเกอรี่และกาแฟตามคู่มือการทำงาน (PLO 8)	
	CLO 3: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 4: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์สุจริตต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	
	CLO 5: ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศในเป็นเครื่องมือในการควบคุมต้นทุนและจัดการสินค้าและผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงาน (PLO 2)	
2422152 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจอาหาร 2	CLO 1: ปฏิบัติการแปรรูปอาหารโดยใช้อุปกรณ์และเครื่องมือในการผลิตเบเกอรี่และกาแฟตามคู่มือการทำงานของสถานประกอบการ (PLO 8)	1
	CLO 2: ปฏิบัติการด้านการจัดการระบบเอกสารที่ใช้ในการจัดการธุรกิจเบเกอรี่และกาแฟ (PLO7)	
	CLO 3: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 4: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์สุจริตต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	
	CLO 5: ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศในเป็นเครื่องมือในการควบคุมต้นทุนและจัดการสินค้าและผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงาน (PLO 2)	
2422253 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจอาหาร 3	CLO 1: จัดการร้านสาขาสำหรับการเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจอาหารที่สอดคล้องกับแนวปฏิบัติขององค์กร (PLO1)	2
	CLO 2: แนะนำข้อมูลสินค้าอาหารในธุรกิจเบเกอรี่และเครื่องดื่มให้กับกลุ่มลูกค้าเป้าหมายเพื่อเพิ่มยอดขาย (PLO7)	
	CLO 3: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 4: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์สุจริตต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	
	CLO 5: ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศในเป็นเครื่องมือในการควบคุมต้นทุนและจัดการสินค้าและผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงาน (PLO 2)	
	CLO 6: ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการวิเคราะห์ข้อมูล จัดทำข้อมูลและนำเสนอข้อมูลเพื่อการจัดการ (PLO2)	
2422254 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจอาหาร 4	CLO 1: จัดการร้านสาขาสำหรับการเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจอาหารที่สอดคล้องกับแนวปฏิบัติขององค์กร (PLO1)	2
	CLO 2: ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการวิเคราะห์ข้อมูล จัดทำข้อมูลและนำเสนอข้อมูลเพื่อการจัดการ (PLO2)	
	CLO 3: ประยุกต์หลักนวัตกรรมเพื่อนำมาพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารหรือกระบวนการในองค์กร (PLO9)	
	CLO 4: แสดงออกถึงการปรับตัว มีภาวะผู้นำและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 5: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์สุจริตต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (CLOs)	ชั้นปี
กลุ่มวิชาเลือก		
วิชาเลือก		
2403101 การจัดการวัตถุดิบและเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร	CLO 1: อธิบายสาเหตุการเสื่อมเสียของวัตถุดิบ หลักการถนอมและแปรรูปอาหาร การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ และการยืดอายุการเก็บรักษาอาหาร (PLO1)	1
	CLO 2: อธิบายหลักการคัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบ การเก็บรักษาอาหาร การแปรรูปอาหารและถนอมอาหาร (PLO1)	
	CLO 3: เลือกเทคโนโลยีการแปรรูปและหลักการถนอมอาหารให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์อาหาร (PLO1)	
	CLO 4: ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการนำเสนอข้อมูลเทคโนโลยีการแปรรูปอาหารสมัยใหม่ ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปและการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับวัตถุดิบ (PLO2)	
	CLO 5: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 6: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์สุจริตต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	
2403102 การจัดการธุรกิจอาหารไทย	CLO 1: อธิบายความรู้พื้นฐานของอาหารไทยในแต่ละภูมิภาค หลักการจัดการวัตถุดิบ หลักการประกอบอาหารไทยแต่ละประเภท และการควบคุมคุณภาพในร้านอาหารไทย (PLO1)	1
	CLO 2: ปฏิบัติการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ และการเตรียมวัตถุดิบสำหรับการประกอบอาหารไทยตามตำรับอาหาร (PLO8)	
	CLO 3: ปฏิบัติการประกอบอาหารไทยแต่ละประเภท (PLO8)	
	CLO 4: ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศเพื่อสืบค้นเทคนิคออกแบบการจัดตกแต่งจานอาหาร (PLO2)	
	CLO 5: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 6: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์สุจริตต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	
2403103 นวัตกรรมธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพ	CLO 1: อธิบายความรู้เบื้องต้นด้านโภชนาการ ฉลากอาหาร ฉลากโภชนาการ และการกล่าวอ้างเพื่อสุขภาพที่สอดคล้องกับกฎหมายอาหาร (PLO1)	1
	CLO 2: อธิบายหลักการประกอบอาหารและการจัดอาหารให้ถูกต้องตามหลักโภชนาการสำหรับบุคคลในช่วงวัยต่างๆ (PLO1)	
	CLO 3: ประยุกต์การจัดรายการอาหารตามความต้องการพลังงานของร่างกายในช่วงวัยต่างๆ (PLO1)	
	CLO 4: ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการวิเคราะห์ข้อมูลและนำเสนอแผนการดำเนินธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพ (PLO2)	
	CLO 5: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 6: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (CLOs)	ชั้นปี
2403204 ภาวะผู้นำในธุรกิจอาหาร	CLO 1: อธิบายคุณสมบัติของผู้นำในธุรกิจอาหาร (PLO1)	2
	CLO 2: สรุปหลักจริยธรรม จรรยาบรรณ ธรรมเนียมปฏิบัติของผู้นำ ในธุรกิจอาหาร (PLO1)	
	CLO 3: อธิบายการจัดการเชิงกลยุทธ์ การวางแผนงาน การสร้างวิสัยทัศน์และความสามารถในการจูงใจผู้ใต้บังคับบัญชาการบริหาร ความเปลี่ยนแปลง การจัดการทรัพยากรมนุษย์ การสร้างทีมงาน และแนวทางการจัดการความขัดแย้ง (PLO1)	
	CLO 4: ประยุกต์หลักการจัดการความเสี่ยงเพื่อใช้ในการจัดการสถานการณ์ในธุรกิจ (PLO1)	
	CLO 5: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 6: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	
2403205 ภาษาอังกฤษสำหรับผู้ให้บริการ ในธุรกิจอาหาร	CLO 1: สื่อสารภาษาอังกฤษในบริบททางธุรกิจอาหาร (PLO7)	2
	CLO 2: อธิบายรายละเอียดอาหารและเครื่องดื่มโดยใช้ภาษาอังกฤษ (PLO7)	
	CLO 3: ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศในการนำเสนอข้อมูลด้านธุรกิจอาหารโดยใช้ภาษาอังกฤษ (PLO2)	
	CLO 4: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 5: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	
2403206 การจัดการความพึงพอใจของ ลูกค้า	CLO 1: อธิบายหลักการการบริหารความสัมพันธ์ลูกค้าและการสร้างความพึงพอใจสำหรับลูกค้า (PLO1)	2
	CLO 2: ประยุกต์หลักกลยุทธ์การตลาดสำหรับการบริการเพื่อจัดการข้อร้องเรียนของลูกค้า (PLO1)	
	CLO 3: ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศในการนำเสนอข้อมูลด้านการจัดการความพึงพอใจของลูกค้า (PLO2)	
	CLO 4: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 5: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	
2403207 การพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ใน ธุรกิจอาหาร	CLO 1: อธิบายพื้นฐาน รูปแบบ วิธีการเข้าสู่ธุรกิจพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ กฎหมาย จริยธรรม และวิธีการจดทะเบียนธุรกิจพาณิชย์ อิเล็กทรอนิกส์ของไทย (PLO1)	2
	CLO 2: ประยุกต์การดำเนินธุรกิจอาหารด้วยช่องทางการสื่อสารธุรกิจออนไลน์ของธุรกิจพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ (PLO1)	
	CLO 3: ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูล วิเคราะห์ข้อมูล และนำเสนอข้อมูลการพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ใน ธุรกิจอาหาร (PLO2)	
	CLO 4: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 5: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (CLOs)	ชั้นปี
วิชาเอกการจัดการธุรกิจอาหาร		
2423201 การสร้างและการจัดการ ตราสินค้าในธุรกิจอาหาร	CLO 1: อธิบายความสำคัญของตราสินค้า วิธีการสร้างตราสินค้า ประโยชน์ของการบริหารตราสินค้า การประเมินและการวัดค่าตรา สินค้า (PLO1)	2
	CLO 2: ใช้หลักการจัดการตราสินค้าในการสร้างตราสินค้าในธุรกิจอาหาร (PLO1)	
	CLO 3: ใฝ่เรียนรู้การใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศในการสร้างตราสินค้า (PLO4)	
	CLO 4: ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศในการสร้างตราสินค้าและนำเสนอตราสินค้าให้สอดคล้องกับธุรกิจ สินค้าและผลิตภัณฑ์ (PLO2)	
	CLO 5: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 6: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	
2423202 นวัตกรรมบรรจุภัณฑ์ในธุรกิจ อาหาร	CLO 1: อธิบายความหมายและความสำคัญของบรรจุภัณฑ์อาหาร เทคโนโลยีการบรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร กฎหมายและมาตรฐาน บรรจุภัณฑ์อาหาร และการสร้างมูลค่าเพิ่มของสินค้าด้วยการบรรจุภัณฑ์อาหาร (PLO1)	2
	CLO 2: เลือกใช้บรรจุภัณฑ์อาหารในธุรกิจอาหารตามแนวทางการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม (PLO1)	
	CLO 3: ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการนำเสนอแนวคิดนวัตกรรมบรรจุภัณฑ์อาหารให้สอดคล้องกับแนวโน้มบรรจุภัณฑ์ในยุค ปัจจุบัน (PLO2)	
	CLO 4: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 5: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	
2423203 การจัดการธุรกิจการท่องเที่ยว เชิงอาหาร	CLO 1: อธิบายวัฒนธรรม พฤติกรรมบริการโภชนาการ และขนบธรรมเนียมประเพณีท้องถิ่นได้ (PLO1)	2
	CLO 2: ประยุกต์ใช้วัตถุดิบท้องถิ่นเพื่อสร้างแนวคิดผลิตภัณฑ์ใหม่ ในการส่งเสริมธุรกิจท่องเที่ยวเชิงอาหาร (PLO8)	
	CLO 3: ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการจัดทำสื่อและนำเสนอแนวคิดธุรกิจเกี่ยวกับธุรกิจการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (PLO2)	
	CLO 4: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 5: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	
2423204 หลักการธุรกิจอาหารแฟรนไชส์	CLO 1: อธิบายคำศัพท์และหลักการความหมายของธุรกิจแฟรนไชส์ ประเภทของธุรกิจแฟรนไชส์ หลักการประกอบธุรกิจแฟรนไชส์ และโอกาสในการเติบโตของธุรกิจแฟรนไชส์ (PLO1)	2
	CLO 2: อธิบายหลักการจัดทำคู่มือการอบรมสำหรับธุรกิจแฟรนไชส์และเอกสารสัญญา (PLO1)	
	CLO 3: ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการนำเสนอแผนธุรกิจแฟรนไชส์ (PLO2)	

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (CLOs)	ชั้นปี
	CLO 4: ใฝ่ฝึกฝนคำนวณข้อมูลเชิงตัวเลขและจุดคุ้มทุนของผู้ลงทุนธุรกิจแฟรนไชส์ (PLO4)	
	CLO 5: สื่อสารแนวทางการทำธุรกิจแฟรนไชส์ให้ตรงกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย (PLO7)	
	CLO 6: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 7: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	
2423205 การจัดการห่วงโซ่อุปทานในธุรกิจอาหาร	CLO 1: อธิบายความสำคัญ องค์ประกอบ และช่องทางกระจายวัตถุดิบและสินค้า ของห่วงโซ่อุปทานในธุรกิจอาหาร (PLO1)	2
	CLO 2: อธิบายแนวคิดการบริหารจัดการห่วงโซ่อุปทาน การติดต่อสื่อสาร การจัดการข้อร้องเรียน การตรวจสอบย้อนกลับของสินค้า และการเรียกคืนสินค้า (PLO1)	
	CLO 3: ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการเก็บข้อมูล วิเคราะห์ข้อมูลและนำเสนอแนวทางการจัดการห่วงโซ่อุปทานในธุรกิจอาหาร และระบบโลจิสติกส์ในธุรกิจอาหาร (PLO2)	
	CLO 4: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 5: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	
2423206 วิทยาการวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อการตัดสินใจในธุรกิจอาหาร	CLO 1: ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการเก็บข้อมูล วิเคราะห์ข้อมูลและนำเสนอแนวทางการตัดสินใจทางธุรกิจ (PLO2)	2
	CLO 2: ประยุกต์ใช้หลักคณิตศาสตร์เบื้องต้นสำหรับวิเคราะห์และแปลผลข้อมูล (PLO3)	
	CLO 3: นำข้อมูลลูกค้าและยอดขาย เพื่อประเมินความเป็นไปได้ในการดำเนินธุรกิจอาหาร (PLO1)	
	CLO 4: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 5: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	

วิชาเอกการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่

PLO 1 ประยุกต์องค์ความรู้ทางด้านการจัดการธุรกิจอาหารเพื่อการจัดการธุรกิจอาหารตลอดห่วงโซ่อุปทาน

PLO 2 ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศเพื่อการวิเคราะห์และนำเสนอข้อมูลอย่างถูกต้องตามหลักวิชา

PLO 3 แก้ปัญหาในการจัดการธุรกิจอาหารโดยการวิเคราะห์ข้อมูลตามกระบวนการวิจัย

PLO 4 แสดงออกถึงพฤติกรรมแสวงหาความรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

PLO 5 ทำงานร่วมกับผู้อื่นโดยปรับตัวเพื่อให้งานบรรลุเป้าหมาย

PLO 6 แสดงออกถึงความมีวินัยซื่อสัตย์และปฏิบัติตามกฎระเบียบขององค์กร

- PLO 7 สื่อสารข้อมูลการปฏิบัติงานขายและการบริการให้กลุ่มลูกค้าเป้าหมายอย่างถูกต้องตามบริบททางวิชาการและการปฏิบัติงานของธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่
- PLO 8 ปฏิบัติการเตรียมสินค้าและวัตถุดิบอาหารตามคู่มือมาตรฐานการผลิตอาหารและหลักสุขลักษณะที่ดีส่วนบุคคล
- PLO 9 ประยุกต์หลักนวัตกรรมในการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่โดยใช้แนวคิดการเป็นผู้ประกอบการ

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (CLOs)	ชั้นปี
หมวดวิชาเฉพาะ		
กลุ่มวิชาแกน		
2401101 การตลาดในธุรกิจอาหารยุคดิจิทัล	CLO 1: อธิบายสภาพทางการตลาดธุรกิจอาหารและพฤติกรรมของผู้บริโภคในยุคดิจิทัล (PLO 1)	1
	CLO 2: วิเคราะห์ส่วนแบ่งทางการตลาดกลุ่มเป้าหมายและตำแหน่งผลิตภัณฑ์ในธุรกิจอาหาร (PLO 1)	
	CLO 3: เลือกใช้เครื่องมือทางการตลาดดิจิทัลในการสื่อสารการตลาดธุรกิจอาหารในรูปแบบออนไลน์ (PLO 1)	
	CLO 4: ประยุกต์การวางแผนกลยุทธ์การตลาดและการประเมินผลการตลาดธุรกิจอาหาร (PLO 1)	
	CLO 5: ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการสร้างสิ่งที่ใช้ในการสื่อสารทางการตลาด (PLO2)	
	CLO 6: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 7: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ ต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	
2401102 การบัญชีบริหารเพื่อการจัดการธุรกิจอาหาร	CLO 1: อธิบายหลักการทางบัญชีและการเงินที่ใช้ในการบริหารจัดการธุรกิจตลอดห่วงโซ่อาหาร (PLO 1)	1
	CLO 2: ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศที่เกี่ยวข้องกับทางบัญชีและการเงินที่สอดคล้องกับการปฏิบัติงานจริง (PLO 2)	
	CLO 3: คำนวณและวิเคราะห์ต้นทุนของสินค้าเพื่อการบริหารจัดการราคาสินค้าในธุรกิจตลอดห่วงโซ่ (PLO 1)	
	CLO 4: วิเคราะห์ข้อมูลทางบัญชี เพื่อการตัดสินใจในการบริหารจัดการธุรกิจตลอดห่วงโซ่อาหาร (PLO 1)	
	CLO 5: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 6: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ ต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	
2401103 การจัดการโลจิสติกส์และห่วงโซ่อุปทานในธุรกิจอาหาร	CLO 1: อธิบายแนวคิด และทฤษฎีของการจัดการโลจิสติกส์และซัพพลายเชนในธุรกิจอาหาร (PLO 1)	2
	CLO 2: ประยุกต์องค์ความรู้ทางด้านโลจิสติกส์และซัพพลายเชนในการตัดสินใจแก้ไขปัญหาธุรกิจอย่างเป็นระบบ (PLO 1)	
	CLO 3: ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการนำเสนอผลงานสำหรับสนับสนุนกระบวนการทำงานในโลจิสติกส์และห่วงโซ่อุปทาน (PLO 2)	
	CLO 4: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 5: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ ต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (CLOs)	ชั้นปี
2401204 การจัดการองค์การและทรัพยากรมนุษย์ในธุรกิจอาหารยุคดิจิทัล	CLO 1: อธิบายความรู้ด้านการจัดการองค์การธุรกิจ การบริหารจัดการทีมงาน (PLO 1)	2
	CLO 2: อธิบายความรู้เกี่ยวกับหลักธรรมาภิบาลและความรับผิดชอบต่อสังคม วัฒนธรรมองค์การ การจัดการการเปลี่ยนแปลง และการจัดการความเสี่ยงในยุคดิจิทัล (PLO 1)	
	CLO 3: ประยุกต์การบริหารทรัพยากรมนุษย์ ทักษะสำหรับตลาดแรงงานสากลและภาวะผู้นำ (PLO 1)	
	CLO 4: ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการนำเสนอผลงาน (PLO 2)	
	CLO 5: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 6: แสดงออกถึงความรับผิดชอบต่อ มีวินัย ซื่อสัตย์ ต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	
กลุ่มวิชาเอกบังคับ		
วิชาเอกบังคับ		
2402101 การจัดการระบบคุณภาพและความปลอดภัยด้านอาหาร	CLO 1: อธิบายระบบคุณภาพอาหาร หลักการความปลอดภัยอาหาร การสุขาภิบาลสุขลักษณะส่วนบุคคล หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (PLO1)	1
	CLO 2: อธิบายระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤตตลอดห่วงโซ่อุปทานอาหาร (PLO1)	
	CLO 3: ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการนำเสนอข้อมูลแนวทางการควบคุมและจัดการความเสี่ยงของอันตรายในอาหาร (PLO2)	
	CLO 4: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 5: แสดงออกถึงความรับผิดชอบต่อ มีวินัย ซื่อสัตย์สุจริตต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	
2402102 การขายและมาตรฐานการบริการในธุรกิจอาหาร	CLO 1: อธิบายหลักการขายและขั้นตอนการบริการตามกลุ่มลูกค้า (PLO 1)	1
	CLO 2: อธิบายการบริหารทีมขายและจริยธรรมนักขาย (PLO 1)	
	CLO 3: สื่อสารสำหรับการขายสินค้าและการให้บริการ (PLO 7)	
	CLO 4: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 5: แสดงออกถึงความรับผิดชอบต่อ มีวินัย ซื่อสัตย์สุจริตต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	
	CLO 6: ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการนำเสนอผลงาน (PLO 2)	
2402203 การจัดการนวัตกรรมในธุรกิจอาหาร	CLO 1: ประยุกต์แนวคิดและขั้นตอนการสร้างนวัตกรรมเพื่อนำมาพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารหรือกระบวนการ (PLO9)	2
	CLO 2: วิเคราะห์ความเป็นไปได้ทางธุรกิจของผลงานนวัตกรรมในธุรกิจอาหาร (PLO9)	
	CLO 3: ปฏิบัติการโดยใช้แนวคิดด้านนวัตกรรมจากเทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อสร้างสรรค์ผลงานใหม่ (PLO9)	
	CLO 4: ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการวิเคราะห์และนำเสนอข้อมูลผลงานนวัตกรรมในธุรกิจอาหาร (PLO2)	

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (CLOs)	ชั้นปี
	CLO 5: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 6: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ ไม่ละเมิดทรัพย์สินทางปัญญาต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	
2402204 การวิจัยธุรกิจอาหาร	CLO 1: อธิบาย ประเด็น ปัญหา และแนวโน้มในธุรกิจอาหารเพื่อกำหนดโจทย์วิจัยและกรอบแนวคิด (PLO3)	2
	CLO 2: ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูล วิเคราะห์และคำนวณเชิงตัวเลขโดยใช้สถิติที่เกี่ยวข้อง (PLO2)	
	CLO 3: แก้ปัญหาโดยวางแผนการทดลองตามกระบวนการวิจัย (PLO3)	
	CLO 4: ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อนำเสนอข้อมูลวิจัยธุรกิจอาหาร (PLO2)	
	CLO 5: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 6: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ ไม่คัดลอกงานหรือละเมิดสิทธิ และมีจรรยาบรรณนักวิจัยต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	
2402205 การจัดการเพื่อเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารในยุคดิจิทัล	CLO 1: อธิบายคุณลักษณะที่เหมาะสมของผู้ประกอบการธุรกิจอาหารในยุคดิจิทัล (PLO 1)	2
	CLO 2: แสดงทักษะการเป็นผู้ประกอบการโดยใช้หลักจริยธรรมในการดำเนินงาน (PLO 1)	
	CLO 3: ปฏิบัติการเพื่อการเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจอาหารขนาดเล็ก (PLO 1)	
	CLO 4: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 5: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์สุจริตต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	
	CLO 6: ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการนำเสนอผลงาน (PLO 2)	
วิชาเอกการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่		
2432101 การปฏิบัติการสินค้าในธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่	CLO 1: ปฏิบัติการด้านการจัดการสินค้า การจัดเรียงสินค้า การจัดเก็บรักษาสินค้า เพื่อควบคุมคุณภาพ ของกลุ่มผลิตภัณฑ์อาหารสด อาหารแปรรูป และสินค้ากลุ่มที่ไม่ใช่อาหาร (PLO8)	1
	CLO 2: จำแนกสินค้ากลุ่มผลิตภัณฑ์อาหารสด อาหารแปรรูป และสินค้ากลุ่มที่ไม่ใช่อาหาร ตามประเภทกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย (PLO8)	
	CLO 3: สื่อสารข้อมูลด้านผลิตภัณฑ์สินค้ากลุ่มผลิตภัณฑ์อาหารสด อาหารแปรรูปและสินค้ากลุ่มที่ไม่ใช่อาหารอย่างเชื่อมั่นในตนเอง เพื่อการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์และบริการ (PLO7)	
	CLO 4: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 5: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์สุจริตต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	
	CLO 6: ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการนำเสนอผลงาน (PLO 2)	

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (CLOs)	ชั้นปี
2432102 อุตสาหกรรมบริการอาหารในธุรกิจโรงแรม ภัตตาคาร และจัดเลี้ยง	CLO 1: อธิบายลักษณะธุรกิจประเภทธุรกิจโรงแรม ภัตตาคาร และจัดเลี้ยง (PLO 1)	1
	CLO 2: อธิบายใช้สินค้า ผลิตภัณฑ์และบริการตามประเภทลูกค้าธุรกิจโรงแรม ภัตตาคาร และจัดเลี้ยง (PLO 1)	
	CLO 3: ประยุกต์เทคโนโลยีสารสนเทศในการนำเสนอข้อมูลเกี่ยวกับการบริการอาหารในธุรกิจโรงแรม ภัตตาคาร และจัดเลี้ยง (PLO2)	
	CLO 4: ใฝ่รู้ในการสืบค้นข้อมูลแนวโน้มสินค้า บริการใหม่ๆ เพื่อสนับสนุนการบริการในธุรกิจโรงแรม ภัตตาคาร และจัดเลี้ยง (PLO4)	
	CLO 5: สื่อสารข้อมูลสินค้าและบริการ เพื่อตอบโจทย์ความต้องการตามประเภทลูกค้า.นธุรกิจโรงแรม ภัตตาคาร และจัดเลี้ยง (PLO7)	
	CLO 4: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 5: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์สุจริตต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	
2432203 การจัดการต้นทุนในธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่	CLO 1: ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศในการค้นคว้าหาข้อมูล และเป็นเครื่องมือในการคำนวณต้นทุนเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงาน (PLO 2)	2
	CLO 2: ประยุกต์การจัดการต้นทุนแต่ละประเภทที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ (PLO 1)	
	CLO 3: คำนวณต้นทุน และกำหนดราคาขายของสินค้าและผลิตภัณฑ์ในธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ (PLO3)	
	CLO 4: ใฝ่รู้ในการฝึกฝนการใช้หลักคณิตศาสตร์ในการคำนวณต้นทุน (PLO4)	
	CLO 5: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 6: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์สุจริตต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	
2432151 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ 1	CLO 1: แนะนำข้อมูลสินค้าอาหารในธุรกิจอาหารตามบริบทของสถานประกอบการ (PLO7)	1
	CLO 2: ปฏิบัติการด้านการจัดการสินค้า การขายสินค้า การให้บริการลูกค้า การตรวจสอบจำนวนสินค้าคงเหลือ เพื่อควบคุมคุณภาพของอาหารสดให้เป็นไปตามระบบคุณภาพมาตรฐานและความปลอดภัย (PLO8)	
	CLO 3: ปฏิบัติการตัดแต่งและแปรรูปอาหารสดเบื้องต้นโดยใช้อุปกรณ์และเครื่องมือตามคู่มือปฏิบัติงานของแผนกอาหารสด (PLO8)	
	CLO 4: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 5: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์สุจริตต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	
	CLO 6: ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศในเป็นเครื่องมือในการควบคุมต้นทุนและจัดการสินค้าและผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงาน (PLO 2)	

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (CLOs)	ชั้นปี
2432152 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ 2	CLO 1: ปฏิบัติการด้านการจัดการระบบเอกสารที่ใช้ในการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ (PLO7)	1
	CLO 2: ปฏิบัติการด้านการจัดการสินค้า การขายสินค้า การให้บริการลูกค้า การตรวจสอบจำนวนสินค้าคงเหลือ เพื่อควบคุมคุณภาพของอาหารสดให้เป็นไปตามระบบคุณภาพมาตรฐานและความปลอดภัย (PLO8)	
	CLO 3: ปฏิบัติการตัดแต่งและแปรรูปอาหารสดเบื้องต้นโดยใช้อุปกรณ์และเครื่องมือตามคู่มือปฏิบัติงานของแผนกอาหารสด (PLO8)	
	CLO 4: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 5: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์สุจริตต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	
	CLO 6: ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศในเป็นเครื่องมือในการควบคุมต้นทุนและจัดการสินค้าและผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงาน (PLO 2)	
2432253 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ 3	CLO 1: ปฏิบัติการในส่วนการขายและการบริการลูกค้า การสร้างและขยายกลุ่มลูกค้า การบริหารต้นทุนผ่านช่องทางการจำหน่ายที่ผสมผสานทั้งออฟไลน์และออนไลน์ (PLO7)	2
	CLO 2: ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศในการเก็บข้อมูล วิเคราะห์ข้อมูลและนำเสนอข้อมูลด้านธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ (PLO2)	
	CLO 3: ปฏิบัติการด้านการจัดการระบบเอกสารที่ใช้ในการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ (PLO8)	
	CLO 4: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 5: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์สุจริตต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	
	CLO 6: ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศในเป็นเครื่องมือในการควบคุมต้นทุนและจัดการสินค้าและผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงาน (PLO 2)	
2432254 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ 4	CLO 1: ปฏิบัติงานและการบริการ การบริหารสินค้าคงคลังเพื่อลดการสูญเสียขององค์กร (PLO8)	2
	CLO 2: ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการวิเคราะห์ข้อมูล จัดทำข้อมูลและนำเสนอข้อมูลเพื่อการจัดการ (PLO2)	
	CLO 3: ประยุกต์หลักนวัตกรรมเพื่อนำมาพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารหรือกระบวนการในองค์กร (PLO9)	
	CLO 4: แสดงออกถึงการปรับตัว มีภาวะผู้นำและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 5: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์สุจริตต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (CLOs)	ชั้นปี
กลุ่มวิชาเลือก		
วิชาเลือก		
2403101 การจัดการวัตถุดิบและเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร	CLO 1: อธิบายสาเหตุการเสื่อมเสียของวัตถุดิบ หลักการถนอมและแปรรูปอาหาร การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ และการยืดอายุการเก็บรักษาอาหาร (PLO1)	1
	CLO 2: อธิบายหลักการคัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบ การเก็บรักษาอาหาร การแปรรูปอาหารและถนอมอาหาร (PLO1)	
	CLO 3: เลือกเทคโนโลยีการแปรรูปและหลักการถนอมอาหารให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์อาหาร (PLO1)	
	CLO 4: ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการนำเสนอข้อมูลเทคโนโลยีการแปรรูปอาหารสมัยใหม่ ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปและการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับวัตถุดิบ (PLO2)	
	CLO 5: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 6: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์สุจริตต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	
2403102 การจัดการธุรกิจอาหารไทย	CLO 1: อธิบายความรู้พื้นฐานของอาหารไทยในแต่ละภูมิภาค หลักการจัดการวัตถุดิบ หลักการประกอบอาหารไทยแต่ละประเภท และการควบคุมคุณภาพในร้านอาหารไทย (PLO1)	1
	CLO 2: ปฏิบัติการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ และการเตรียมวัตถุดิบสำหรับการประกอบอาหารไทยตามตำรับอาหาร (PLO8)	
	CLO 3: ปฏิบัติการประกอบอาหารไทยแต่ละประเภท (PLO8)	
	CLO 4: ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศเพื่อสืบค้นเทคนิคออกแบบการจัดตกแต่งจานอาหาร (PLO2)	
	CLO 5: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 6: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์สุจริตต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	
2403103 นวัตกรรมธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพ	CLO 1: อธิบายความรู้เบื้องต้นด้านโภชนาการ ฉลากอาหาร ฉลากโภชนาการ และการกล่าวอ้างเพื่อสุขภาพที่สอดคล้องกับกฎหมายอาหาร (PLO1)	1
	CLO 2: อธิบายหลักการประกอบอาหารและการจัดอาหารให้ถูกต้องตามหลักโภชนาการสำหรับบุคคลในช่วงวัยต่างๆ (PLO1)	
	CLO 3: ประยุกต์การจัดรายการอาหารตามความต้องการพลังงานของร่างกายในช่วงวัยต่างๆ (PLO1)	
	CLO 4: ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการวิเคราะห์ข้อมูลและนำเสนอแผนการดำเนินธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพ (PLO2)	
	CLO 5: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 6: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (CLOs)	ชั้นปี
2403204 ภาวะผู้นำในธุรกิจอาหาร	CLO 1: อธิบายคุณสมบัติของผู้นำในธุรกิจอาหาร (PLO1)	2
	CLO 2: สรุปหลักจริยธรรม จรรยาบรรณ ธรรมเนียมปฏิบัติของผู้นำ ในธุรกิจอาหาร (PLO1)	
	CLO 3: อธิบายการจัดการเชิงกลยุทธ์ การวางแผนงาน การสร้างวิสัยทัศน์และความสามารถในการจูงใจผู้ใต้บังคับบัญชาการบริหาร ความเปลี่ยนแปลง การจัดการทรัพยากรมนุษย์ การสร้างทีมงาน และแนวทางการจัดการความขัดแย้ง (PLO1)	
	CLO 4: ประยุกต์หลักการจัดการความเสี่ยงเพื่อใช้ในการจัดการสถานการณ์ในธุรกิจ (PLO1)	
	CLO 5: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 6: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	
2403205 ภาษาอังกฤษสำหรับผู้ให้บริการ ในธุรกิจอาหาร	CLO 1: สื่อสารภาษาอังกฤษในบริบททางธุรกิจอาหาร (PLO7)	2
	CLO 2: อธิบายรายละเอียดอาหารและเครื่องดื่มโดยใช้ภาษาอังกฤษ (PLO7)	
	CLO 3: ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศในการนำเสนอข้อมูลด้านธุรกิจอาหารโดยใช้ภาษาอังกฤษ (PLO2)	
	CLO 4: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 5: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	
2403206 การจัดการความพึงพอใจของ ลูกค้า	CLO 1: อธิบายหลักการการบริหารความสัมพันธ์ลูกค้าและการสร้างความพึงพอใจสำหรับลูกค้า (PLO1)	2
	CLO 2: ประยุกต์หลักกลยุทธ์การตลาดสำหรับการบริการเพื่อจัดการข้อร้องเรียนของลูกค้า (PLO1)	
	CLO 3: ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศในการนำเสนอข้อมูลด้านการจัดการความพึงพอใจของลูกค้า (PLO2)	
	CLO 4: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 5: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	
2403207 การพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ใน ธุรกิจอาหาร	CLO 1: อธิบายพื้นฐาน รูปแบบ วิธีการเข้าสู่ธุรกิจพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ กฎหมาย จริยธรรม และวิธีการจดทะเบียนธุรกิจพาณิชย์ อิเล็กทรอนิกส์ของไทย (PLO1)	2
	CLO 2: ประยุกต์การดำเนินธุรกิจอาหารด้วยช่องทางการสื่อสารธุรกิจออนไลน์ของธุรกิจพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ (PLO1)	
	CLO 3: ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูล วิเคราะห์ข้อมูล และนำเสนอข้อมูลการพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ใน ธุรกิจอาหาร (PLO2)	
	CLO 4: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 5: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (CLOs)	ชั้นปี
วิชาเอกการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่		
2433201 เทคโนโลยีดิจิทัลในธุรกิจค้าส่งสมัยใหม่	CLO 1: ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศในการนำเสนอข้อมูลเกี่ยวกับการขายและบริการในธุรกิจค้าส่งสมัยใหม่ (PLO2)	2
	CLO 2: อธิบายเทคโนโลยีดิจิทัลที่เกี่ยวข้องในธุรกิจค้าส่งสมัยใหม่ (PLO1)	
	CLO 3: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 4: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	
2433202 การสร้างเครือข่ายพันธมิตรทางธุรกิจค้าส่งสมัยใหม่	CLO 1: อธิบายการควบคุมมาตรฐานสินค้าในการสร้างความเชื่อมั่นให้กับเครือข่ายพันธมิตรทางธุรกิจ (PLO1)	2
	CLO 2: อธิบายความหมายของการสร้างเครือข่าย การคัดเลือก และจัดกลุ่มรูปแบบพันธมิตรทางธุรกิจค้าส่งสมัยใหม่ (PLO1)	
	CLO 3: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 4: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	
	CLO 5: ประยุกต์เทคโนโลยีสารสนเทศในการวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อสื่อสารในการสร้างเครือข่ายพันธมิตรทางธุรกิจสำหรับธุรกิจค้าส่งสมัยใหม่ (PLO2)	
2433203 การจัดการธุรกิจแฟรนไชส์ในธุรกิจค้าส่งสมัยใหม่	CLO 1: อธิบายหลักการจัดการธุรกิจแฟรนไชส์และควบคุมมาตรฐานสินค้า (PLO1)	2
	CLO 2: อธิบายหลักการดำเนินการและรูปแบบธุรกิจแฟรนไชส์ในธุรกิจค้าส่งสมัยใหม่ (PLO1)	
	CLO 3: ประยุกต์หลักการควบคุมคุณภาพและประกันคุณภาพสินค้าและบริการในการจัดการธุรกิจแฟรนไชส์ในธุรกิจค้าส่งสมัยใหม่ (PLO1)	
	CLO 4: สื่อสารแนวทางการทำธุรกิจแฟรนไชส์ให้ตรงกับกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย (PLO7)	
	CLO 5: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 6: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	
2433204 การจัดซื้อสินค้าในธุรกิจค้าส่งสมัยใหม่	CLO 1: พิจารณาความต้องการของลูกค้า แหล่งผู้ขาย การคัดเลือกผู้ขายสำหรับธุรกิจค้าส่ง (PLO8)	2
	CLO 2: เลือกสินค้าแต่ละประเภทให้เหมาะสมกับกลุ่มลูกค้าเป้าหมายในธุรกิจค้าส่งสมัยใหม่ (PLO8)	
	CLO 3: คัดเลือกผู้ขายที่จำหน่ายผลิตภัณฑ์มีคุณภาพ มาตรฐาน ปริมาณ และราคาที่เหมาะสม สำหรับธุรกิจค้าส่งสมัยใหม่ได้ (PLO8)	
	CLO 4: สื่อสารข้อมูลการจัดซื้อสินค้าให้กับทีมงานที่เกี่ยวข้องในการบริหารต้นทุน (PLO7)	
	CLO 5: ประยุกต์เทคโนโลยีสารสนเทศในการนำเสนอข้อมูลเกี่ยวกับหลักการจัดซื้อและจัดหาสินค้าในธุรกิจค้าส่งสมัยใหม่ (PLO2)	
	CLO 6: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 7: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (CLOs)	ชั้นปี
2433205 การจัดการสินค้าคงคลังในธุรกิจค้าส่งสมัยใหม่	CLO 1: ประยุกต์หลักการจัดการใช้สินค้าคงคลัง เพื่อบริหารสินค้าคงคลังในธุรกิจค้าส่ง (PLO1)	2
	CLO 2: ใช้ระบบเทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับการบริหารสินค้าคงคลัง เพื่อการจัดซื้อสินค้า ในการสนับสนุนการขายและบริการลูกค้า (PLO2)	
	CLO 3: จัดการระบบเอกสารที่ใช้ในการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ (PLO8)	
	CLO 4: สื่อสารข้อมูลให้กับทีมงานที่เกี่ยวข้องในการบริหารคลังสินค้า (PLO7)	
	CLO 5: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 6: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	
2433206 ศิลปะและความคิดสร้างสรรค์ในการจัดเรียงสินค้าอาหารสด	CLO 1: อธิบาย หลักการออกแบบและจัดองค์ประกอบเพื่อการตกแต่งอาหาร (PLO 1)	2
	CLO 2: ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศสำหรับการตกแต่งภาพอาหาร (PLO2)	
	CLO 3: ปฏิบัติการใช้หลักการออกแบบและจัดองค์ประกอบของอาหารเพื่อการสื่อสารทางการตลาด (PLO8)	
	CLO 4: ปฏิบัติการถ่ายภาพ วิดีทัศน์ และการใช้เทคโนโลยีสำหรับการตกแต่งภาพสินค้าอาหารสด (PLO8)	
	CLO 5: แสดงออกถึงการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (PLO5)	
	CLO 6: แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์สุจริตต่องานที่ได้รับมอบหมาย (PLO6)	
	CLO 7: ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการนำเสนอผลงาน (PLO 2)	

6. คำอธิบายรายวิชา

1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป รายละเอียดในภาคผนวก ง

2) หมวดวิชาเฉพาะ

2.1) กลุ่มวิชาแกนธุรกิจ

2401101 การตลาดในธุรกิจอาหารยุคดิจิทัล 3(3-0-6)

(Digital Marketing in Food Business)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

การวิเคราะห์สภาวะแวดล้อมทางการตลาดและพฤติกรรมผู้บริโภคในธุรกิจอาหาร กำหนดกลุ่มเป้าหมายทางการตลาด การสร้างแบรนด์ในยุคดิจิทัล การพัฒนาการตลาดเชิงเนื้อหา การสื่อสารการตลาด การออกแบบการตลาดผ่านทางเว็บไซต์และสื่อสังคมออนไลน์ การพัฒนาการตลาดผ่านอินฟลูเอนเซอร์ กลยุทธ์การตลาดธุรกิจอาหารด้วยเครื่องมือค้นหา การเลือกสรรผลิตภัณฑ์เพื่อขาย การประยุกต์องค์ความรู้การตลาดดิจิทัลรูปแบบที่หลากหลายเพื่อสร้างธุรกิจอาหารออนไลน์ กลยุทธ์การชำระเงินออนไลน์ การออกแบบกลยุทธ์การตลาดธุรกิจอาหาร การประเมินผลความสำเร็จของการตลาดดิจิทัล ตลอดจนจริยธรรมในการทำการตลาดดิจิทัล

Digital marketing environmental analysis; consumer behavior analysis; determination of the marketing target group; creating brands in digital age; content marketing development; marketing communication; marketing design via website and online social media; marketing development via influencer; search engine marketing strategies; selection of products for sales; applying various models of digital marketing body of knowledge to create online business and online payment strategies; designing digital marketing strategies; evaluation of the success of digital marketing; and digital marketing ethics.

2401102 การบัญชีบริหารเพื่อการจัดการธุรกิจอาหาร 3(3-0-6)

(Managerial Accounting for Food Business Management)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

ความสำคัญ บทบาท และประโยชน์ของการบัญชีสำหรับการจัดการธุรกิจอาหารในยุคดิจิทัล หลักการทางการเงิน การคำนวณต้นทุนสินค้า การวิเคราะห์ต้นทุน ปริมาณ และกำไร การกำหนดราคาขาย การใช้ข้อมูลทางการเงินบัญชีเพื่อวางแผน ควบคุม และตัดสินใจ การบริหารความเสี่ยง การควบคุมภายใน ตลอดจนเรียนรู้การอ่านและวิเคราะห์รายงานทางการเงิน

Principles of accounting; analysis and calculation of product costs for determination of selling prices; planning for risk control management; working capital management; sourcing of funds; capital budgeting analysis; and accounting and financial statement analysis for business decision; case studies.

2401103 การจัดการโลจิสติกส์และห่วงโซ่อุปทานในธุรกิจอาหาร 3(3-0-6)**(Logistics and Supply Chain Management in Food Business)**

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

แนวคิด ทฤษฎีและกลยุทธ์ด้านการจัดการโลจิสติกส์และห่วงโซ่อุปทานในยุคดิจิทัล หลักการและขั้นตอนในการจัดซื้อจัดหาวัตถุดิบ การพยากรณ์และการวางแผนการผลิตอาหาร การจัดการสินค้าคงคลังและคลังสินค้าแบบควบคุมอุณหภูมิ บรรจุภัณฑ์และอุปกรณ์ขนถ่ายในธุรกิจอาหาร การขนส่งและกระจายสินค้าแบบควบคุมอุณหภูมิ ระบบเทคโนโลยีสารสนเทศในการจัดการโลจิสติกส์และห่วงโซ่อุปทาน การควบคุมคุณภาพสินค้ากลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร การนำเข้าส่งออกสินค้าเกี่ยวกับอาหาร

Concepts, theories and strategies of logistics and supply chain management in the digital era; forecasting; production planning; quality control; inventory and warehouse management; location selection; procurement; information system and technology in supply chain; types of transportations ; cross-border transportations; transportation technology.

2401204 การจัดการองค์การและทรัพยากรมนุษย์ในธุรกิจอาหารยุคดิจิทัล 3(3-0-6)**(Organization and Human Resource Management in Food Business of Digital Era)**

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

แนวคิด ทฤษฎี และหลักการจัดการองค์การในธุรกิจอาหาร การบริหารจัดการทีมงาน หลักธรรมาภิบาลและความรับผิดชอบต่อสังคม วัฒนธรรมองค์การ การจัดการการเปลี่ยนแปลงและการจัดการความเสี่ยงในยุคดิจิทัล การบริหารทรัพยากรมนุษย์ จิตวิทยาการบริหารบุคคล กฎหมายสำหรับตลาดแรงงานสากลและแรงงานต่างด้าว ภาวะผู้นำ ความสมดุลแห่งชีวิตและการทำงาน การแก้ไขปัญหาในสถานการณ์ฉุกเฉินและกรณีศึกษาในธุรกิจอาหาร

Concepts, theories and principles of business organization management; team management; good governance principle and corporate social responsibility; organizational culture; change management and risk management in digital era; human resource management; human psychology; problem solving in crisis situations; skills for international and regional labor market; leadership; the balance between life and work; and case studies.

2.2) กลุ่มวิชาเอกบังคับ**2.2.1) วิชาเอกบังคับ****2402101 การจัดการระบบคุณภาพและความปลอดภัยด้านอาหาร 3(3-0-6)****(Food Quality and Safety System Management)**

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

หลักการควบคุมและการประกันคุณภาพของอาหารตลอดห่วงโซ่อุปทาน ประเภทของอันตรายในอาหาร การจัดการและวิเคราะห์ความเสี่ยงของอันตรายในอาหาร หลักการเบื้องต้นของการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม การปกป้องอาหารมาตรฐานในการจัดการความปลอดภัยอาหารระดับสากล กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร กฎหมายเกี่ยวกับสถานที่ผลิตอาหาร กฎหมายเกี่ยวกับการสุขาภิบาลสถานที่จำหน่ายอาหาร กฎหมายเกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภค

แนวทางปฏิบัติในการประยุกต์ระบบการจัดการคุณภาพและความปลอดภัยอาหารในธุรกิจอาหาร หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับกฎหมาย ระบบคุณภาพและความปลอดภัยด้านอาหาร

Principles of food quality control and quality assurance throughout food supply chain; types of food hazardous; management and risk analysis for preventing danger; international food standards; food laws and regulations; laws related to food manufacturer; laws related food store sanitization; laws related to consumer protection; guidelines for the application of food quality and food safety management systems in food business; related departments of food quality and safety system.

2402102 การขายและมาตรฐานการบริการในธุรกิจอาหาร 3(3-0-6)

(Sales and Service Standard in Food Business)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

หลักการขายและการบริการ พฤติกรรมผู้บริโภค กระบวนการตัดสินใจของผู้บริโภค ขั้นตอนการขายและเทคนิค การนำเสนอสินค้า การวิเคราะห์การขาย การบริหารทีมขาย จริยธรรมของนักขาย การนำเสนอสินค้าเพื่อการขายและการบริการ การแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า การสรุปและรายงานยอดขาย การให้บริการหลังการขาย

Principles of sales and service; consumer behavior; consumer decision making process; selling steps; product presentation techniques; sales analysis; sales team management; salespersons ethics; product presentation, sale and service; unforeseen problem solving; sales summary and report; after-sales service.

2402203 การจัดการนวัตกรรมในธุรกิจอาหาร 3(0-6-3)

(Innovation Management in Food Business)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

ความสำคัญและแนวคิดของนวัตกรรม แนวโน้มนวัตกรรมในธุรกิจอาหาร ประเภทของนวัตกรรมในธุรกิจอาหาร ขั้นตอนการสร้างนวัตกรรมผลิตภัณฑ์และนวัตกรรมกระบวนการ ทฤษฎีสินทางปัญญา กรณีศึกษา ปฏิบัติการสร้างและคัดเลือกแนวคิดนวัตกรรมในธุรกิจอาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร หรือกระบวนการผลิต หรือการบริการ การประเมินคุณภาพอาหารด้วยประสาทสัมผัส การทดสอบการยอมรับของผู้บริโภค การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ทางธุรกิจของผลงานนวัตกรรม

Essence and concepts of innovation; food innovation trends; types of food innovation; steps of product development; intellectual property; case studies; practice of idea generation and selection for food innovation; food product development; sensory evaluation; consumer acceptance test; feasibility study for innovation.

- 2402204 การวิจัยธุรกิจอาหาร** **3(0-6-3)**
(Food Business Research)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)

การสำรวจประเด็นที่สำคัญในปัจจุบัน การกำหนดหัวข้อวิจัยที่เกี่ยวข้องกับแนวโน้มธุรกิจอาหาร การสืบค้นข้อมูลเชิงวิชาการจากแหล่งข้อมูลที่เชื่อถือ การกำหนดวัตถุประสงค์การวิจัย การสร้างกรอบแนวคิดและวิธีการดำเนินการวิจัย การรวบรวมข้อมูล การเลือกใช้สถิติที่เหมาะสมในการวิเคราะห์ข้อมูล การแปลผลข้อมูล รายงานและสรุปผลการวิจัย การนำเสนอผลการวิจัยเชิงวิชาการและธุรกิจ

Research for the current issues in food business; research problems statement related to food business trends; searching for academic information from reliable resources; setting research objectives; framework concept and research methodology; data collection; data analysis by using suitable statistics; result interpretation; reports and conclusions; academic and management implication.

- 2402205 การจัดการเพื่อเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารในยุคดิจิทัล** **3(2-2-5)**
(Food Business Entrepreneur Management in Digital Era)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)

คุณลักษณะของผู้ประกอบการธุรกิจอาหารในยุคดิจิทัล รูปแบบธุรกิจอาหารในยุคดิจิทัล การวางแผนกลยุทธ์ การตลาดทางธุรกิจอาหาร การเงินและการบัญชี การกำหนดทรัพยากรและอัตรากำลังคน การวิเคราะห์สถานการณ์ การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดการธุรกิจอาหารตลอดห่วงโซ่ รูปแบบการขยายธุรกิจอาหาร การจัดทำแผนธุรกิจอาหาร โครงการด้านการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร กฎหมายและข้อกำหนดในการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร จริยธรรมสำหรับผู้ประกอบการ

Qualifications of food business entrepreneur in digital era; types of food business in digital era; marketing strategy planning for food business; financial and accounting; the determination of resources and manpower; situation analysis; responsive problems management; selecting proper digital technology technique; food business franchise; food business planning; food business entrepreneurial projects; food law and regulations for entrepreneur; ethics for entrepreneurs.

2.2.2) วิชาเอกการจัดการธุรกิจอาหาร

- 2422101 การจัดการธุรกิจกาแฟ** **3(0-6-3)**
(Coffee Business Management)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)

ประวัติความเป็นมาและแหล่งผลิตกาแฟ สายพันธุ์ วิธีการปลูก และการดูแลรักษา การผลิตกาแฟดิบ การสกัดสารคาเฟอีนออกจากเนื้อเมล็ดกาแฟดิบ การคั่วและการบดกาแฟ การสกัดสารกาแฟ เครื่องมือและอุปกรณ์ในการชงกาแฟ ปฏิบัติการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์กาแฟ การประเมินคุณภาพกาแฟด้วยประสาทสัมผัส การเลือกใช้เมล็ดกาแฟ การชงกาแฟแต่ละประเภท การดูแลและบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์การทำกาแฟ การพัฒนาผลิตภัณฑ์และสร้างสรรค์กาแฟ สูตรพิเศษ การนำเสนอผลิตภัณฑ์และการบริการ การคำนวณต้นทุนและตั้งราคาขาย

Coffee history; marketing trends of coffee business; types of coffee; coffee producing and trading countries; processing of coffee; supply chain management of coffee production; tools and equipment; techniques for making each type of coffee; quality control of coffee product; practice of coffee store operations ; service management; various coffee brewing.

2422102 การจัดการธุรกิจเบเกอรี่ **3(0-6-3)**

(Bakery Business Management)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

ความรู้พื้นฐานด้านเบเกอรี่ ประเภทของเบเกอรี่ วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตเบเกอรี่ เครื่องมือและอุปกรณ์ในการผลิตเบเกอรี่ กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่และการตกแต่งขั้นพื้นฐาน การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ ปฏิบัติการการผลิตเบเกอรี่แต่ละประเภท การดูแลและบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์การทำเบเกอรี่ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ และสร้างสรรค์เบเกอรี่สูตรพิเศษ การนำเสนอผลิตภัณฑ์และการบริการ การคำนวณต้นทุนและตั้งราคาขาย

Basic knowledge in bakery; bakery production process; product quality control; cost calculation; prices setting; current situation trend and case studies related to bakery business; practice of bakery store operations; service management; bakery production.

2422203 การจัดการต้นทุนในธุรกิจอาหาร **3(3-0-6)**

(Cost Management in Food Business)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการจัดการต้นทุน ประเภทของต้นทุน สัดส่วนของต้นทุน การคิดต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม การกำหนดราคาขาย การประมาณการยอดขาย การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน การควบคุมต้นทุนวัตถุดิบ การควบคุมต้นทุนแรงงาน การควบคุมต้นทุนการผลิต การควบคุมต้นทุนสินค้าคงคลังและการขนส่ง

Basic knowledge about cost management; type of cost; cost ratio; food and beverage calculation; price setting; sale forecast; break-even point analysis; raw material cost control, labor cost control, production cost control, inventory and transportation cost control.

2422151 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจอาหาร 1 **3(0-40-0)**

(Work-based Learning in Food Business Management 1)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

การฝึกปฏิบัติการด้านการจัดการธุรกิจอาหารอย่างเป็นระบบในสถานประกอบการ เกี่ยวกับการควบคุมสินค้าคงคลัง การขาย กลยุทธ์การตลาด การปฏิบัติตนอย่างมีวินัย มีความรับผิดชอบ ซื่อสัตย์สุจริต แสดงออกถึงลักษณะนิสัยของการทำงานเป็นทีม

Systematic work practice in food business management for food enterprises related to inventory control; sales forecasting for food business; cultivate self-discipline; responsibility; integrity; the character of teamwork.

2422152 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจอาหาร 2 **3(0-40-0)**
(Work-based Learning in Food Business Management 2)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

การฝึกปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจอาหารอย่างเป็นระบบในสถานประกอบการเกี่ยวกับการจัดการระบบเอกสาร การพยากรณ์ยอดขายในธุรกิจอาหาร การจัดการทรัพยากรในธุรกิจอาหาร ปฏิบัติตนอย่างมีวินัย มีความรับผิดชอบ ซื่อสัตย์สุจริต แสดงออกถึงลักษณะนิสัยของการทำงานเป็นทีม

Systematic work practice on food business management in food enterprises related to documentation of system management; resources management in food business; laws and regulations for food business; cultivate self-discipline; responsibility; integrity; the character of teamwork.

2422253 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจอาหาร 3 **3(0-40-0)**
(Work-based Learning in Food Business Management 3)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

การฝึกปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจอาหารอย่างเป็นระบบในสถานประกอบการเกี่ยวกับการบริหารจัดการธุรกิจอาหารตลอดห่วงโซ่อุปทาน การบริหารผลการดำเนินงาน การตรวจสอบมาตรฐานการทำงานของร้าน การสื่อสารข้อมูลภายในกับพนักงานของร้านและการบริหารทีมงานภายในร้าน การจัดทำโครงการวิจัยที่ช่วยแก้ไขปัญหาภายในร้านและนำเสนอแนวทางพัฒนากลยุทธ์ในธุรกิจอาหาร โดยบูรณาการองค์ความรู้ต่าง ๆ ในภาคทฤษฎีและจากการฝึกปฏิบัติ ปฏิบัติตนอย่างมีวินัย มีความรับผิดชอบ ซื่อสัตย์สุจริต แสดงออกถึงลักษณะนิสัยของการทำงานเป็นทีม

Systematic work practice on food business management for food enterprises which is related to business management along food supply chain; performance management; checking the working standards of the store; internal communication with store staff and in-store team management; development of research projects for store problems solving and presentation the development of food business strategies; cultivate self-discipline; responsibility; integrity; the character of teamwork.

2422254 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจอาหาร 4 **3(0-40-0)**
(Work-based Learning in Food Business Management 4)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

การฝึกปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจอาหารอย่างเป็นระบบในสถานประกอบการในตำแหน่งหัวหน้างานเพื่อเตรียมความพร้อมในการเป็นผู้จัดการร้าน การทำโครงการวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการจัดการธุรกิจอาหาร โดยบูรณาการองค์ความรู้ต่าง ๆ ในภาคทฤษฎีและจากการฝึกปฏิบัติ ปฏิบัติตนอย่างมีวินัย มีความรับผิดชอบ ซื่อสัตย์สุจริตมีจิตสาธารณะและแสดงออกถึงจิตสำนึกในความถูกต้อง

Systematic work practice on food business management in food enterprises as a chief to prepare for being a store manager; projects related to food business management by integrating various theory knowledge and practice; cultivate self-discipline; responsibility; integrity; the character of teamwork.

2.2.3) วิชาเอกการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่

2432101 การปฏิบัติการสินค้าในธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ 3(0-6-3)
(Product Operations in Modern Wholesale Business)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

ประเภทของผลิตภัณฑ์อาหารและการบริการในธุรกิจค้าส่งสมัยใหม่ รูปแบบการบริการและการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหาร ปฏิบัติการจัดการสินค้ากลุ่มที่ไม่ใช่อาหาร อาหารสดและอาหารแปรรูป ชนิดของบรรจุภัณฑ์สำหรับสินค้าในแต่ละกลุ่ม การจัดการสินค้าคงคลัง การจัดเรียงสินค้า การจัดเก็บรักษาสินค้า การขายและการนำเสนอสินค้าตามประเภทลูกค้าในธุรกิจค้าส่งสมัยใหม่ การควบคุมคุณภาพและการบริการ การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในการจำหน่ายสินค้า

Categories of food and service in modern wholesale business; practice of non-food, fresh food, processed food and handling; types of packagings in modern wholesale business; product sorting; item storage; sales and presentation of products by customer type in the modern wholesale business; quality control and specific services for fresh food, processed food and non-food products; problem solving for fresh food products.

2432102 อุตสาหกรรมบริการอาหารในธุรกิจโรงแรม ภัตตาคาร และจัดเลี้ยง 3(0-6-3)
(Food Service Industry in Hotel Business Restaurant & Banquet)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการจัดการบริการอาหารและเครื่องดื่ม อุปกรณ์ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ประเภทและลักษณะของธุรกิจบริการในธุรกิจโรงแรม ภัตตาคาร และจัดเลี้ยง การวางแผนการดำเนินงานธุรกิจบริการในอุตสาหกรรมบริการอาหาร คุณภาพการบริการ มาตรฐานความปลอดภัยและหลักปฏิบัติทางธุรกิจ การจัดการบุคลากร

Basic knowledge of food and beverage service management; food and beverage service equipment; types and characteristics of business in the hotel restaurant and catering business; business planning in the food service industry, service quality, safety standards and business practices, people management.

2432203 การจัดการต้นทุนในธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ 3(3-0-6)
(Cost Management in Modern Food Wholesale Business)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการจัดการต้นทุนในธุรกิจค้าส่งอาหาร ประเภทของต้นทุน สัดส่วนของต้นทุน การคิดต้นทุนสินค้าและผลิตภัณฑ์กลุ่มอาหารแต่ละประเภทในธุรกิจค้าส่งอาหาร การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในการวิเคราะห์รายงานยอดขายและการสูญเสีย การกำหนดราคาขาย การประมาณการยอดขาย การควบคุมต้นทุนสินค้าและอุปกรณ์ในการบริการ การควบคุมต้นทุนแรงงาน การควบคุมต้นทุนสินค้าคงคลังและการขนส่ง

Basic knowledge about cost management; type of cost; cost ratio; food and beverage calculation; price setting; sale forecast; break-even point analysis; raw material cost control, labor cost control, production cost control, inventory and transportation cost control.

2432151 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ 1 3(0-40-0)
(Work-based Learning in Modern Food Wholesale Business Management 1)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

การฝึกปฏิบัติการด้านการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่อย่างเป็นระบบในสถานประกอบการในแผนกสินค้ากลุ่มที่ไม่ใช่อาหาร อาหารสดและอาหารแปรรูป กฎระเบียบและข้อบังคับตามมาตรฐานที่เกี่ยวข้องตลอดห่วงโซ่อุปทานอาหาร การจัดผังร้านและการจัดเรียงสินค้า การวางแผนการสั่งซื้อสินค้า การตรวจรับสินค้า การจัดการวัตถุดิบ การจัดเก็บสินค้า การควบคุมคุณภาพสินค้า การจำแนกประเภทของกลุ่มลูกค้า การขายสินค้า การให้บริการลูกค้า การแปรรูปเบื้องต้น การตัดแต่งสินค้า การบรรจุสินค้า การตรวจสอบจำนวนสินค้าคงเหลือ ปฏิบัติตนอย่างมีวินัย มีความรับผิดชอบ ซื่อสัตย์สุจริต แสดงออกถึงลักษณะนิสัยของการทำงานเป็นทีม

Systematic work practice on Modern Food Wholesale Business Management in food enterprises in non-food, fresh food and processed food related to customer classification; store layout and product arrangement; order planning; product inspection; product storage; quality control; production selling, customer service; raw material and food processing management; inventory inspection; cultivate self-discipline; responsibility; honesty; the character of teamwork.

2432152 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ 2 3(0-40-0)
(Work-based Learning in Modern Food Wholesale Business Management 2)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

การฝึกปฏิบัติการด้านการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่อย่างเป็นระบบในสถานประกอบการในธุรกิจค้าส่งสมัยใหม่ ส่วนงานสนับสนุนธุรกิจ งานบริการลูกค้า งานบัญชี งานระบบสนับสนุนสาขา งานตรวจรับสินค้า ปฏิบัติตนอย่างมีวินัย มีความรับผิดชอบ ซื่อสัตย์สุจริต แสดงออกถึงลักษณะนิสัยของการทำงานเป็นทีม

Systematic work practice on Modern Food Wholesale Business Management in modern wholesale business establishments. business support, customer service, accounting, store system support, product inspection conduct oneself with discipline, cultivate self-discipline; responsibility; honesty; the character of teamwork.

2432253 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ 3 3(0-40-0)
(Work-based Learning in Modern Food Wholesale Business Management 3)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

การฝึกปฏิบัติการด้านการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่อย่างเป็นระบบในสถานประกอบการในธุรกิจค้าส่งสมัยใหม่ ส่วนงานขายและบริการผ่านช่องทางจำหน่ายที่ผสมผสานทั้งออฟไลน์และออนไลน์ การขายสินค้าระหว่างองค์กรกับองค์กร การจัดส่ง การบริหารคำสั่งซื้อ การจัดส่งสินค้า การบริการลูกค้า โปรแกรมสำเร็จรูปทางธุรกิจค้าส่ง ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติการ การสร้างและขยายกลุ่มลูกค้า การวางแผนงานขายสินค้าระหว่างองค์กรกับองค์กร ปฏิบัติตนอย่างมีวินัย มีความรับผิดชอบ ซื่อสัตย์สุจริต แสดงออกถึงลักษณะนิสัยของการทำงานเป็นทีม

Systematic work practice on Modern Food Wholesale Business Management in wholesale business establishments; omni channel sales and service division organization- to-organization sales shipping; order management; shipping; customer service; wholesale business package; operating procedures; creating and expanding customer groups planning sales events between the organization and the organization; cultivate self-discipline; responsibility; honesty; the character of teamwork.

2432254 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ 4 3(0-40-0)
(Work-based Learning in Modern Food Wholesale Business Management 4)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

การฝึกปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่อย่างเป็นระบบในสถานประกอบการเกี่ยวกับการจัดการทรัพยากรมนุษย์ การเงิน การบัญชี การวางแผนการผลิตต้นทุนยอดขายและผลกำไร การพัฒนาลูกค้า ยกระดับมาตรฐานการปฏิบัติงานและการบริการ การบริหารสินค้าคงคลัง การจัดการความปลอดภัยอาหารตามมาตรฐานและกฎหมายที่เกี่ยวข้องในธุรกิจค้าส่งสมัยใหม่ การจัดทำโครงการวิจัยโดยบูรณาการองค์ความรู้ต่าง ๆ ในภาคทฤษฎีและจากการฝึกปฏิบัติ เพื่อเป็นแนวทางพัฒนากลยุทธ์ในธุรกิจอาหาร ปฏิบัติตนอย่างมีวินัย มีความรับผิดชอบ ซื่อสัตย์สุจริต แสดงออกถึงลักษณะนิสัยของการทำงานเป็นทีม

Systematic work practice on Modern Food Wholesale Business Management in the workplace on human resource management; finance; accounting; planning driving sales force and profits; customer development; raising operational and service standards; inventory management; food safety management in accordance with relevant standards and laws in modern wholesale business. Conducting research projects by integrating various knowledge in theory and practice to guide the development of strategies in the food business; cultivate self-discipline; responsibility; honesty; the character of teamwork.

2.3) กลุ่มวิชาเลือก

2.3.1) รายวิชาเลือก

2403101 การจัดการวัตถุดิบและเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร 3(3-0-6)
(Raw Material Management and Food Processing Technology)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

การเสื่อมเสียของอาหารและสาเหตุการเสื่อมเสีย การแบ่งประเภทของวัตถุดิบตามการเสื่อมเสีย อายุการเก็บรักษาอาหาร การจัดการวัตถุดิบและการเก็บรักษา วิธีการยืดอายุการเก็บรักษา หลักการถนอมและแปรรูปอาหาร เทคโนโลยีการแปรรูปอาหารสมัยใหม่ ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป การสร้างมูลค่าเพิ่มในวัตถุดิบ หลักการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์เพื่อยืดอายุอาหาร

Types of raw material in basic food production; food deterioration; raw material management; principles of food preservation; food processing technology; principles of packaging selection for each food type; processed food products; value creation for raw materials; process of extending food shelf-life; practice of raw material preparation, food preservation and food processing.

2403102 การจัดการธุรกิจอาหารไทย 3(2-2-5)
(Thai Food Business Management)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับอาหารไทย เอกลักษณ์ของอาหารไทย ประเภทวัตถุดิบ เทคนิคการเตรียมวัตถุดิบ สำหรับการประกอบอาหารไทย การประกอบอาหารไทย การเลือกใช้อุปกรณ์ การจัดตกแต่งจานอาหารไทย การจัดการธุรกิจร้านอาหารไทย การควบคุมคุณภาพ การคำนวณต้นทุน การตลาดและการจัดจำหน่ายในธุรกิจอาหารไทย ปฏิบัติการด้านการประกอบอาหารไทย

Basic knowledge of Thai food; uniqueness of Thai food; type of raw materials; preparation techniques of raw materials for Thai cooking; Thai cooking; equipment selection; dish decoration Thai food; Thai restaurant business management; quality control; cost calculation; marketing and distribution in Thai food business; practice base learning in Thai cooking operations.

2403103 นวัตกรรมธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพ 3(3-0-6)
(Innovation for Healthy Food Business)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

ความรู้ด้านโภชนาการที่เกี่ยวข้องกับอาหารเพื่อสุขภาพ การเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาและโภชนาการในแต่ละช่วงวัย พฤติกรรมการบริโภคอาหาร การผลิตอาหารเพื่อสุขภาพ ฉลากอาหารเพื่อสุขภาพ นวัตกรรมในธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพ การวิเคราะห์สถานการณ์แนวโน้มธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพ การตลาด การวางแผน และการดำเนินงานธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพ การจัดการธุรกิจอาหารสำหรับผู้สูงอายุ กรณีศึกษาเกี่ยวกับนวัตกรรมธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพผู้สูงอายุ

Nutrition knowledge related to healthy food; physiological changes and nutrition for different range age group; consumption behavior of healthy food; production of healthy food; healthy food label; healthy food innovation; analysis of healthy food business trend, marketing, planning and operation of healthy food business; food management for elderly; case studies related to innovation of food business for elderly.

2403204 ภาวะผู้นำในธุรกิจอาหาร 3(3-0-6)
(Leadership in Food Business)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

คุณสมบัติของผู้นำในธุรกิจอาหาร จริยธรรม จรรยาบรรณ ธรรมเนียมปฏิบัติของผู้นำ ความรับผิดชอบต่อสังคมและความยั่งยืน การจัดการเชิงกลยุทธ์ การวางแผนงาน การสร้างวิสัยทัศน์และความสามารถในการจูงใจผู้ใต้บังคับบัญชา บุคลิกภาพของการเป็นผู้นำ การจัดการความขัดแย้งขององค์กร การจัดการความเสี่ยง การบริหารความเปลี่ยนแปลง การจัดการทรัพยากรมนุษย์ การสร้างทีมงาน การคิดเชิงวิเคราะห์ กรณีศึกษา

Leader qualifications in food business; ethics; code of conduct; good governance of leader; social responsibility and sustainability; strategic management; planning; visioning and motivation of subordinates skills; personnel of leader; conflict management of organization; risk

management; change management; human resources management; team building; analytical thinking; case studies.

2403205 ภาษาอังกฤษสำหรับผู้ให้บริการในธุรกิจอาหาร 3(3-0-6)
(English for Service Provider in Food Business)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

การพูด ฟัง และอ่านภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในธุรกิจอาหาร คำศัพท์เกี่ยวกับการต้อนรับ ประเภทของอาหารและเครื่องดื่ม รสชาติและคุณภาพอาหาร การรับรายการคำสั่ง การเสิร์ฟอาหาร การรับข้อร้องเรียนจากลูกค้า บทสนทนาภาษาอังกฤษสำหรับผู้ให้บริการส่วนหน้าและส่วนหลังในธุรกิจอาหาร บทสนทนาภาษาอังกฤษสำหรับการดำเนินธุรกิจสำหรับธุรกิจอาหารในรูปแบบออนไลน์และออฟไลน์

Speaking listening and reading English for communication in food business; terminology and expressions related to food business; front of house and back of house operation; online and offline food business; customer psychology communication tools for food business.

2403206 การจัดการความพึงพอใจของลูกค้า 3(3-0-6)
(Customer Satisfaction Management)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

หลักจิตวิทยาการบริการ การบริหารความสัมพันธ์ลูกค้า การสร้างความพึงพอใจสำหรับลูกค้าและการสร้างกลยุทธ์การตลาดสำหรับการบริการ การจัดการข้อร้องเรียนของลูกค้า การจัดการสถานการณ์วิกฤต การสร้างทีมงานโดยใช้ภาวะผู้นำ กรณีศึกษา

Principles of service psychology; customer relationship management; building customer satisfaction and marketing strategies development for services; customer complaints management; crisis situation management; team building by using leadership; case studies.

2403207 การพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ในธุรกิจอาหาร 3(3-0-6)
(Electronic Commerce in Modern Wholesale Food Business)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

พื้นฐานการพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ รูปแบบของพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ การดำเนินงานการตลาดธุรกิจอาหารออนไลน์ จริยธรรมทางธุรกิจ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ การจดทะเบียนพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ของไทย กรณีศึกษา

Basics of electronic commerce; types of electronic commerce; marketing operation in food business online; business ethics; laws related to electronic commerce; electronic commerce registration.

2.3.2) วิชาเอกการจัดการธุรกิจอาหาร

2423201 การสร้างและการจัดการตราสินค้าในธุรกิจอาหาร 3(3-0-6)

(Branding Management in Food Business)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

ความรู้เกี่ยวกับตราสินค้า ความสำคัญของตราสินค้าในระดับสากล การสร้างตราสินค้า การออกแบบตราสินค้า การประเมินและการวัดค่าตราสินค้า การบริหารคุณค่าตราสินค้าในธุรกิจอาหาร ประโยชน์ของการบริหารตราสินค้า กรณีศึกษา

Knowledge about brands; importance of global brand; brand building; brand design; branding assessment and measuring of brand equity; brand equity management in food business; benefits of brand management; case studies.

2423202 นวัตกรรมบรรจุภัณฑ์ในธุรกิจอาหาร 3(3-0-6)

(Packaging Innovation in Food Business)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

ความสำคัญของการบรรจุภัณฑ์ ประเภทบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ในธุรกิจอาหาร เทคโนโลยีการบรรจุ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ กฎหมายและมาตรฐานบรรจุภัณฑ์อาหาร บรรจุภัณฑ์อาหารเพื่อสิ่งแวดล้อม การสร้างมูลค่าเพิ่มของสินค้าด้วยการบรรจุภัณฑ์อาหาร กรณีศึกษา

Importance of packaging; types of package in food business; food packing technology; packaging design; law and standard of food package; eco-friendly package; value-added for food packaging.

2423203 การจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวเชิงอาหาร 3(2-2-5)

(Gastronomic Tourism Business Management)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

สถานการณ์การท่องเที่ยวในประเทศไทย เอกลักษณ์อาหารไทย วัฒนธรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่น พฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่น แหล่งวัตถุดิบท้องถิ่น การสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่อาหารท้องถิ่น การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ การสร้างอัตลักษณ์ธุรกิจการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน การวิเคราะห์ผลตอบแทนเชิงสังคม การใช้เทคโนโลยีในการขยายธุรกิจ กรณีศึกษา

Gastronomic tourism business; situation in Thailand; Thai food identity; local food culture; consumption behavior source of local ingredients; value creation of local food and local ingredients; creating value-added for local food; packaging development; creating sustainable local food business identity; adopting new technology for expanding business.

2423204 หลักการธุรกิจอาหารแฟรนไชส์ 3(3-0-6)
(Franchise Business Management in Food Business)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

หลักการของธุรกิจแฟรนไชส์ในธุรกิจอาหาร การวิเคราะห์การลงทุนในธุรกิจแฟรนไชส์ การวิเคราะห์และการคัดเลือกคุณสมบัติของผู้ลงทุนธุรกิจแฟรนไชส์ การจัดทำคู่มือการอบรมสำหรับธุรกิจแฟรนไชส์ การจัดทำเอกสารสัญญาแฟรนไชส์ การนำเสนอแผนธุรกิจแฟรนไชส์ การควบคุมคุณภาพสินค้าและบริการ การออกแบบผังร้าน การตกแต่งร้านและการใช้พื้นที่

Principles of franchise business in the Food business; application of principles and theory of franchise business; investment analysis in franchise business; selection of franchise business investor qualifications; preparation of training manuals for franchise businesses; preparation of franchise contract documents; franchise business plan presentation.

2423205 การจัดการห่วงโซ่อุปทานในธุรกิจอาหาร 3(3-0-6)
(Food Business Supply Chain Management)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

ห่วงโซ่อุปทานในธุรกิจอาหาร แนวคิดของการจัดการห่วงโซ่อุปทาน องค์ประกอบของการจัดการห่วงโซ่อุปทานในธุรกิจอาหาร ระบบโลจิสติกส์ในธุรกิจอาหาร การจัดซื้อและการจัดเก็บ การจัดการระบบสินค้าคงคลัง การติดต่อสื่อสารและการจัดการข้อร้องเรียน การตรวจสอบย้อนกลับของสินค้า การเรียกคืนสินค้า การพิจารณาช่องทางกระจายวัตถุดิบและสินค้า การประยุกต์เทคโนโลยีสารสนเทศ

Food business supply chain; supply chain management concepts; components of supply chain management in food business; logistics system in food business; procurement and storage; warehouse inventory management; communication and complaint management; product traceability; product recall; consideration of raw materials and products distribution channel; apply information technology.

2423206 วิทยาการวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อการตัดสินใจในธุรกิจอาหาร 3(3-0-6)
(Data Analytics for Food Business Decision Making)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

ประเภทของข้อมูล วิธีการวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อการตัดสินใจในธุรกิจอาหาร ความสำคัญและการใช้ประโยชน์การวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อการตัดสินใจในธุรกิจอาหาร เครื่องมือที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล คณิตศาสตร์เบื้องต้นที่จำเป็นสำหรับธุรกิจ การวิเคราะห์ข้อมูลลูกค้าและยอดขาย การสำรวจข้อมูล การแปลผลข้อมูลและการประเมินความเป็นไปได้ในการดำเนินธุรกิจ

Types of data analytics for food business decisions; essence and use of data analytics for food business decisions; data analytics tools; basic mathematics for business; sales data analytics survey and interpretation of data feasibility study.

2.3.3) วิชาเอกการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่

2433201 เทคโนโลยีดิจิทัลในธุรกิจค้าส่งสมัยใหม่ 3(3-0-6)

(Digital Technology in Modern Wholesale Business)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

เทคโนโลยีดิจิทัลที่เกี่ยวข้องในธุรกิจค้าส่งสมัยใหม่ การขายและบริการโดยใช้เทคโนโลยีดิจิทัล แอปพลิเคชันในการจำหน่ายสินค้าและบริการในธุรกิจค้าส่งสมัยใหม่ การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในการจัดทำรายงาน และวิเคราะห์ข้อมูลจากรายงาน

Digital technologies involved in modern wholesale business; sales and services using digital technologies; applications mobile for selling goods and services in modern wholesale business; report preparation by using computer software and data analysis from reports.

2433202 การสร้างเครือข่ายพันธมิตรทางธุรกิจในธุรกิจค้าส่งสมัยใหม่ 3(3-0-6)

(Network Building of Business Partners in Modern Wholesale Business)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

ความสำคัญของการสร้างเครือข่ายพันธมิตรทางธุรกิจ การจัดกลุ่มผลิตภัณฑ์ตามตราสินค้าในธุรกิจค้าส่งสมัยใหม่ องค์ประกอบของการสร้างเครือข่ายพันธมิตรทางธุรกิจ กระบวนการสร้างเครือข่ายในการคัดเลือกพันธมิตรทางธุรกิจ การสร้างความสัมพันธ์กับเครือข่ายพันธมิตรทางธุรกิจ การสร้างความผูกพันและความยั่งยืนกับเครือข่ายพันธมิตรทางธุรกิจ

Importance of network building of business partners; brand-based product segmentation in modern wholesale business; components of building a business alliance network; process of networking creation for business partner selection; building relationships with business partners; building engagement and sustainability with network of business partners.

2433203 การจัดการธุรกิจแฟรนไชส์ในธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ 3(3-0-6)

(Franchise Business Management in the Modern Food Wholesale Business)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

แนวคิดเกี่ยวกับธุรกิจแฟรนไชส์ ประเภทของธุรกิจแฟรนไชส์ในธุรกิจค้าส่งสมัยใหม่ การวิเคราะห์การลงทุนในธุรกิจแฟรนไชส์ การจัดการธุรกิจแฟรนไชส์ในธุรกิจค้าส่งสมัยใหม่ การคัดเลือกสินค้าภายในร้านแฟรนไชส์ การจัดการสินค้าคงคลังในร้านแฟรนไชส์ กฎหมายการค้าที่เกี่ยวข้องในการดำเนินธุรกิจแฟรนไชส์ในธุรกิจค้าส่งสมัยใหม่

Franchise business ideas; types of franchise business in modern wholesale business; analysis of investment in franchise business franchise management in the modern wholesale business; selection of products for franchise stores; inventory management in franchise stores; commercial laws related to franchising business in modern wholesale business.

2433204 การจัดซื้อสินค้าในธุรกิจค้าส่งสมัยใหม่ **3(3-0-6)**
(Purchasing Goods in Modern Wholesale Business)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

หลักการจัดซื้อและจัดหาสินค้าในธุรกิจค้าส่งสมัยใหม่ การคัดเลือกสินค้าตามประเภทของลูกค้า กระบวนการจัดซื้อและจัดหาสินค้า กลยุทธ์การตั้งราคาและการส่งเสริมการขาย การจัดการผู้ขาย การควบคุมและประเมินคุณภาพสินค้า การคาดคะเนสินค้าล่วงหน้า การวิเคราะห์ข้อมูลรายงานการจัดซื้อ การสร้างยอดขาย

Principles of purchasing and sourcing goods in modern wholesale business; product selection by customer type; procurement process; pricing and promotion strategies; vendor management; product quality control and evaluation; forecasting; analyzing purchasing report data; sales revenue generation.

2433205 การจัดการสินค้าคงคลังในธุรกิจค้าส่งสมัยใหม่ **3(3-0-6)**
(Inventory Management in Modern Wholesale Business)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

ความสำคัญของการจัดการสินค้าคงคลังในธุรกิจค้าส่งสมัยใหม่ แนวทางในการบริหารสินค้าคงคลังในธุรกิจค้าส่งสมัยใหม่ พื้นที่จัดเก็บของคลังและสาขา การวางแผนคลังสินค้า การตรวจรับ การจัดเก็บ การจัดเรียง การเบิกจ่าย การควบคุมปริมาณและคุณภาพของสินค้า การตรวจนับและการตรวจสอบความมีตัวตนของสินค้า การตัดจำหน่ายสินค้าคงคลัง ระบบเทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับจัดการสินค้าคงคลัง การวิเคราะห์ข้อมูลจากรายงานสินค้าคงคลังเพื่อใช้ในการจัดการธุรกิจค้าส่งสมัยใหม่

Importance of inventory management in modern wholesale business; guidelines for inventory management in modern wholesale business; warehouses storage; warehouses planning; receiving; storing; sorting; disbursement; quantity and quality control of goods counting and monitoring identity of goods; inventory disposal; information technology system for inventory management; data analysis from inventory reports for using in modern wholesale business; case studies.

2433206 ศิลปะและความคิดสร้างสรรค์ในการจัดเรียงสินค้าอาหารสด **3(2-2-5)**
(Art and Creativity for Fresh Food Product Display)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

ทฤษฎีหลักการเบื้องต้นทางศิลปะ หลักการออกแบบเบื้องต้น การจัดการองค์ประกอบ สุนทรียภาพกับการออกแบบ ปฏิบัติการคิดสร้างสรรค์ด้านการจัดเรียงสินค้าอาหารสดเพื่อการจำหน่ายและตามความต้องการของลูกค้าแต่ละประเภท การถ่ายภาพและวีดิทัศน์ การเลือกใช้ช่องทางในการสื่อสาร เครื่องมือและเทคโนโลยีสำหรับการตกแต่งภาพสินค้าอาหารสด การประยุกต์หลักการออกแบบและจัดองค์ประกอบของสื่อเพื่อการสื่อสารทางการตลาด

Principles of design and composition for food decoration; photography and video shooting; selection of communication channels; tools; and technology for food photo editing; application of food design and composition principles; photography and videography for marketing communications; food design practices.

ส่วนที่ 5 การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. ระบบการจัดการศึกษา

1.1 ระบบ

ระบบทวิภาค โดย 1 ปีการศึกษาแบ่งเป็น 2 ภาค การศึกษาปกติ 1 ภาคการศึกษาปกติ มีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ หรือเทียบเคียงไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ โดยเป็นไปตามข้อบังคับของ สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2566

การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน (ถ้ามี)

การจัดการเรียนการสอนในภาคฤดูร้อนให้มีระยะเวลาการศึกษาและจำนวนหน่วยกิต มีสัดส่วนเทียบเคียงกับการศึกษาภาคปกติ

1.2 ระบบการศึกษา

- แบบชั้นเรียน
- การจัดการศึกษาผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ
- อื่น ๆ (ระบุ)

1.3 การเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษา

การเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษาให้เป็นไปตามระเบียบสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ ว่าด้วยหลักเกณฑ์และวิธีการเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษา พ.ศ. 2566 และระเบียบสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ ว่าด้วยแนวทางการดำเนินงานคลังหน่วยกิต พ.ศ. 2566

2. การจัดการศึกษาให้เป็นไปตามผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร

หลักสูตรกำหนดแนวทางการจัดการเรียนการสอนและแนวทางการประเมินผลการเรียนรู้ เพื่อพัฒนาผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตรในแต่ละข้อ แสดงข้อมูลในตาราง ดังนี้

วิชาเอกการจัดการธุรกิจอาหาร

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	แนวทางการจัดการเรียนการสอน	แนวทางการประเมินผลการเรียนรู้
PLO 1 ประยุกต์องค์ความรู้ทางด้านการจัดการธุรกิจอาหารเพื่อการจัดการธุรกิจอาหารตลอดห่วงโซ่อุปทาน	<ul style="list-style-type: none"> - การบรรยายเชิงอภิปราย (Lecture and Discussion) - การอภิปรายกลุ่ม (Group Discussion) - การใช้กรณีศึกษา (Case Study) - การเรียนรู้ด้วยการนำตนเอง (Self-directed Learning) 	<ul style="list-style-type: none"> - ข้อสอบแบบเขียนอธิบาย (Written Examination) - ข้อสอบย่อย (Quiz) และการบ้าน (Homework/Assignment) - การประเมินจากชิ้นงาน (Work Assessment) - การประเมินตนเอง (Self-assessment) - การประเมินผลโดยเพื่อนร่วมงาน (Peer Assessment) - การสรุปประเด็นสำคัญหรือการนำเสนอผลของการสืบค้นหรือผลของงานที่ได้รับมอบหมาย (Presentation)
PLO 2 ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศเพื่อการวิเคราะห์และนำเสนอข้อมูลอย่างถูกต้องตามหลักวิชา	<ul style="list-style-type: none"> - การใช้กรณีศึกษา (Case Study) - การฝึกปฏิบัติ (Practice) - การเรียนรู้ด้วยการนำตนเอง (Self-directed Learning) 	<ul style="list-style-type: none"> - ข้อสอบแบบเขียนอธิบาย (Written Examination) - ข้อสอบย่อย (Quiz) และการบ้าน (Homework/Assignment) - การประเมินตนเอง (Self-assessment) - การประเมินผลโดยเพื่อนร่วมงาน (Peer Assessment) - การประเมินผลโดยหัวหน้างาน (Supervisor Assessment) - การสรุปประเด็นสำคัญหรือการนำเสนอผลของการสืบค้นหรือผลของงานที่ได้รับมอบหมาย (Presentation)
PLO 3 แก้ปัญหาในการจัดการธุรกิจอาหารโดยการวิเคราะห์ข้อมูลตามกระบวนการวิจัย	<ul style="list-style-type: none"> - ให้นักศึกษานำเสนอข้อมูลปัญหาในสถานการณ์ปัจจุบัน โดยเลือกใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสม - มอบหมายกิจกรรมเพื่อให้ผู้เรียนนำเสนอข้อมูลโดยการพูด 	<ul style="list-style-type: none"> - การประเมินการนำเสนอโดยใช้เกณฑ์การให้คะแนน (Scoring Rubrics) ประเมินการวิพากษ์เชิงสร้างสรรค์จากผู้ฟัง และประเมินพฤติกรรมการแสดงออกของนักศึกษาขณะตอบคำถาม

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	แนวทางการจัดการเรียนการสอน	แนวทางการประเมินผลการเรียนรู้
	<ul style="list-style-type: none"> - นำเสนอ จัดลำดับข้อมูล และเล่าเรื่อง อย่างเป็นระบบ - การเรียนรู้ด้วยการแสดงบทบาทสมมติ (Role Playing) 	<ul style="list-style-type: none"> - ประเมินจากการสอบภาคปฏิบัติ และประเมินตามสภาพจริงของนักศึกษา
<p>PLO 4 แสดงออกถึงพฤติกรรม การแสวงหาความรู้เพื่อพัฒนาตนเอง</p>	<ul style="list-style-type: none"> - การอภิปรายกลุ่ม (Group Discussion) - การใช้กรณีศึกษา (Case Study) - การเรียนรู้ด้วยการนำตนเอง (Self-directed Learning) - การเรียนรู้จากการทำโครงการ (Project-based Learning) - จัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนได้ศึกษาค้นคว้า เรียนรู้วิธีการแสวงหาความรู้และการสรุปองค์ความรู้ด้วยตนเอง - การเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self Learning) จากระบบออนไลน์ 	<ul style="list-style-type: none"> - ข้อสอบแบบเขียนอธิบาย (Written Examination) - ข้อสอบย่อย (Quiz) และการบ้าน (Homework/Assignment) - การประเมินจากชิ้นงาน (Work Assessment) - การประเมินตนเอง (Self-assessment) - การประเมินผลโดยเพื่อนร่วมงาน (Peer Assessment) - การสรุปประเด็นสำคัญหรือการนำเสนอผลของการสืบค้นหรือผลของงานที่ได้รับมอบหมาย (Presentation)
<p>PLO 5 ทำงานร่วมกับผู้อื่นโดยปรับตัวเพื่อให้งานบรรลุเป้าหมาย</p>	<ul style="list-style-type: none"> - การจัดการเรียนรู้แบบใช้คำถาม (Questioning Method) - จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นการสื่อสารความคิดระหว่างบุคคล โดยศึกษาจากกรณีตัวอย่าง อภิปรายกลุ่มที่ให้ทุกคนมีส่วนร่วม และทำงานร่วมกัน เน้นเกี่ยวกับสาเหตุของปัญหา และการแก้ปัญหาในเรื่องสิทธิมนุษยชน - ส่งเสริมให้นักศึกษาแสดงออกซึ่งประเพณีและวัฒนธรรมไทย - หนุนจูงใจให้นักศึกษาปฏิบัติตามกฎระเบียบของสถาบัน และสถานประกอบการ 	<ul style="list-style-type: none"> - การสังเกตพฤติกรรมในการถาม-ตอบความรู้ที่เรียนในระหว่างการจัดการเรียนรู้ - ประเมินจากการแสดงความคิดเห็นของสมาชิกในกลุ่ม ผู้เรียนร่วมชั้นที่ฟังการนำเสนอ โดยให้มีการประเมินเชิงวิพากษ์อย่างสร้างสรรค์ - การแสดงออกซึ่งประเพณีและวัฒนธรรมไทย - จำนวน พฤติกรรมที่ขัดต่อกฎระเบียบสถาบันและสถานประกอบการที่ลดลง
<p>PLO 6 แสดงออกถึงความมีวินัย ซื่อสัตย์และปฏิบัติตามกฎระเบียบขององค์กร</p>	<ul style="list-style-type: none"> - การอภิปรายกลุ่ม (Group Discussion) - การใช้กรณีศึกษา (Case Study) - การเรียนรู้ด้วยการนำตนเอง 	<ul style="list-style-type: none"> - ข้อสอบแบบเขียนอธิบาย (Written Examination) - ข้อสอบย่อย (Quiz) และการบ้าน (Homework/Assignment)

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	แนวทางการจัดการเรียนการสอน	แนวทางการประเมินผลการเรียนรู้
	(Self-directed Learning) - การเรียนรู้จากการทำโครงการ (Project-based Learning) - จัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนได้ศึกษาค้นคว้า เรียนรู้วิธีการแสวงหาความรู้และการสรุปองค์ความรู้ด้วยตนเอง การเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self Learning) จากระบบออนไลน์	- การประเมินจากชิ้นงาน (Work Assessment) - การประเมินตนเอง (Self-assessment) - การประเมินผลโดยเพื่อนร่วมงาน (Peer Assessment) - การสรุปประเด็นสำคัญหรือการนำเสนอผลของการสืบค้นหรือผลของงานที่ได้รับมอบหมาย (Presentation)
PLO 7 สื่อสารข้อมูลการปฏิบัติงาน และการบริการให้กลุ่มลูกค้าเป้าหมายอย่างถูกต้องตามบริบททางวิชาการและการปฏิบัติงานของธุรกิจอาหาร	- ใช้สื่อออนไลน์ คลิปวิดีโอในสถานการณ์ต่างๆ ให้นักศึกษาได้ศึกษาและวิเคราะห์ตามโจทย์ที่กำหนด - การแสดงบทบาทสมมติ (Role Play) - จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นการทำงานร่วมกัน การอภิปรายกลุ่ม รายงานกลุ่ม และการนำเสนอในชั้นเรียน	- การสังเกตพฤติกรรม ความเสียสละ การปรับตัวระหว่างทำกิจกรรม และการถาม-ตอบความรู้ที่เรียนในระหว่างการจัดการเรียนรู้และกิจกรรมที่ได้รับมอบหมาย - ประเมินจากพฤติกรรม การแสดงออกของนักศึกษาขณะทำกิจกรรม ความร่วมมือ และความคิดเห็นของเพื่อนในกลุ่ม เพื่อร่วมชั้นที่ฟังการนำเสนอ โดยให้มีการประเมินเชิงวิพากษ์อย่างสร้างสรรค์
PLO 8 ปฏิบัติการแปรรูปอาหารตามคู่มือมาตรฐานการผลิตอาหารและหลักสุขลักษณะที่ดีส่วนบุคคล	- การอภิปรายกลุ่ม (Group Discussion) - การใช้กรณีศึกษา (Case Study) - การทดลอง (Experimentation and Exploration) - การฝึกปฏิบัติ (Practice) - การเรียนรู้ด้วยการนำตนเอง (Self-directed Learning)	- การเขียนอธิบาย (Explanation) - ข้อสอบย่อย (Quiz) และการบ้าน (Homework/Assignment) - การประเมินจากชิ้นงาน (Work Assessment) - การประเมินตนเอง (Self-assessment) - รายงานผลการดำเนินงาน (Report) - การสรุปประเด็นสำคัญหรือการนำเสนอผลของการสืบค้นหรือผลของงานที่ได้รับมอบหมาย (Presentation) - การสอบปฏิบัติ (Performance Test) - การประเมินผลโดยหัวหน้างาน (Supervisor Assessment)
PLO 9 ประยุกต์หลักนวัตกรรมในการจัดการธุรกิจอาหารโดยใช้แนวคิดการเป็นผู้ประกอบการ	- การบรรยายเชิงอภิปราย (Lecture and Discussion)	- ข้อสอบแบบเขียนอธิบาย (Written Examination)

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	แนวทางการจัดการเรียนการสอน	แนวทางการประเมินผลการเรียนรู้
	<ul style="list-style-type: none"> - การอภิปรายกลุ่ม (Group Discussion) - การใช้กรณีศึกษา (Case Study) - การเรียนรู้ด้วยการนำตนเอง (Self-directed Learning) - จัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนได้ใช้กระบวนการคิดเชิงออกแบบ (Design Thinking) และการออกแบบนวัตกรรม - การใช้สื่อออนไลน์ คลิปวิดีโอในสถานการณ์ต่าง ๆ ให้นักศึกษาได้ศึกษาและวิเคราะห์ตามโจทย์ที่กำหนด - เชิญผู้ที่มีความเชี่ยวชาญ หรือเป็นผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องมาแบ่งปันประสบการณ์และให้ความรู้ 	<ul style="list-style-type: none"> - ข้อสอบย่อย (Quiz) และการบ้าน (Homework/Assignment) - การประเมินจากชิ้นงาน (Work Assessment) - การประเมินตนเอง (Self-assessment) - การประเมินผลโดยเพื่อนร่วมงาน (Peer Assessment) - การสรุปประเด็นสำคัญหรือการนำเสนอผลของการสืบค้นหรือผลของงานที่ได้รับมอบหมาย (Presentation)

วิชาเอกการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	แนวทางการจัดการเรียนการสอน	แนวทางการประเมินผลการเรียนรู้
PLO 1 ประยุกต์องค์ความรู้ทางด้านการจัดการธุรกิจอาหารเพื่อการจัดการธุรกิจอาหารตลอดห่วงโซ่อุปทาน	<ul style="list-style-type: none"> - การบรรยายเชิงอภิปราย (Lecture and Discussion) - การอภิปรายกลุ่ม (Group Discussion) - การใช้กรณีศึกษา (Case Study) - การเรียนรู้ด้วยการนำตนเอง (Self-directed Learning) 	<ul style="list-style-type: none"> - ข้อสอบแบบเขียนอธิบาย (Written Examination) - ข้อสอบย่อย (Quiz) และการบ้าน (Homework/Assignment) - การประเมินจากชิ้นงาน (Work Assessment) - การประเมินตนเอง (Self-assessment) - การประเมินผลโดยเพื่อนร่วมงาน (Peer Assessment) - การสรุปประเด็นสำคัญหรือการนำเสนอผลของการสืบค้นหรือผลของงานที่ได้รับมอบหมาย (Presentation)
PLO 2 ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศเพื่อการวิเคราะห์และนำเสนอข้อมูลอย่างถูกต้องตามหลักวิชา	<ul style="list-style-type: none"> - การใช้กรณีศึกษา (Case Study) - การฝึกปฏิบัติ (Practice) - การเรียนรู้ด้วยการนำตนเอง (Self-directed Learning) 	<ul style="list-style-type: none"> - ข้อสอบแบบเขียนอธิบาย (Written Examination) - ข้อสอบย่อย (Quiz) และการบ้าน (Homework/Assignment) - การประเมินตนเอง

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	แนวทางการจัดการเรียนการสอน	แนวทางการประเมินผลการเรียนรู้
		(Self-assessment) - การประเมินผลโดยเพื่อนร่วมงาน (Peer Assessment) - การประเมินผลโดยหัวหน้างาน (Supervisor Assessment) - การสรุปประเด็นสำคัญหรือการนำเสนอผลของการสืบค้นหรือผลของงานที่ได้รับมอบหมาย (Presentation)
PLO 3 แก้ปัญหาในการจัดการธุรกิจอาหารโดยการวิเคราะห์ข้อมูลตามกระบวนการวิจัย	<ul style="list-style-type: none"> - ให้นักศึกษานำเสนอข้อมูลปัญหาในสถานการณ์ปัจจุบัน โดยเลือกใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสม - มอบหมายกิจกรรมเพื่อให้ผู้เรียนนำเสนอข้อมูลโดยการพูด - นำเสนอ จัดลำดับข้อมูล และเล่าเรื่อง อย่างเป็นระบบ - การเรียนรู้ด้วยการแสดงบทบาทสมมติ (Role Playing) 	<ul style="list-style-type: none"> - การประเมินการนำเสนอโดยใช้เกณฑ์การให้คะแนน (Scoring Rubrics) ประเมินการวิพากษ์เชิงสร้างสรรค์จากผู้ฟัง และประเมินพฤติกรรมการแสดงออกของนักศึกษาขณะตอบคำถาม - ประเมินจากการสอบภาคปฏิบัติ และประเมินตามสภาพจริงของนักศึกษา
PLO 4 แสดงออกถึงพฤติกรรมแสวงหาความรู้เพื่อพัฒนาตนเอง	<ul style="list-style-type: none"> - การอภิปรายกลุ่ม (Group Discussion) - การใช้กรณีศึกษา (Case Study) - การเรียนรู้ด้วยการนำตนเอง (Self-directed Learning) - การเรียนรู้จากการทำโครงการ (Project-based Learning) - จัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนได้ศึกษาค้นคว้า เรียนรู้วิธีการแสวงหาความรู้และการสรุปองค์ความรู้ด้วยตนเอง - การเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self Learning) จากระบบออนไลน์ 	<ul style="list-style-type: none"> - ข้อสอบแบบเขียนอธิบาย (Written Examination) - ข้อสอบย่อย (Quiz) และการบ้าน (Homework/Assignment) - การประเมินจากชิ้นงาน (Work Assessment) - การประเมินตนเอง (Self-assessment) - การประเมินผลโดยเพื่อนร่วมงาน (Peer Assessment) - การสรุปประเด็นสำคัญหรือการนำเสนอผลของการสืบค้นหรือผลของงานที่ได้รับมอบหมาย (Presentation)
PLO 5 ทำงานร่วมกับผู้อื่นโดยปรับตัวเพื่อให้งานบรรลุเป้าหมาย	<ul style="list-style-type: none"> - การจัดการเรียนรู้แบบใช้คำถาม (Questioning Method) - จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นการสื่อสารความคิดระหว่างบุคคล โดยศึกษาจากกรณี 	<ul style="list-style-type: none"> - การสังเกตพฤติกรรมในการถาม-ตอบความรู้ที่เรียนในระหว่างการจัดการเรียนรู้ - ประเมินจากการแสดงความเห็นของสมาชิกในกลุ่ม ผู้เรียนร่วมชั้นที่ฟังการนำเสนอ โดยให้มีการประเมินเชิงวิพากษ์อย่าง

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	แนวทางการจัดการเรียนการสอน	แนวทางการประเมินผลการเรียนรู้
	<p>ตัวอย่าง อภิปรายกลุ่มที่ให้ทุกคนมีส่วนร่วม และทำงานร่วมกัน เน้นเกี่ยวกับสาเหตุของปัญหา และการแก้ปัญหาในเรื่องสิทธิมนุษยชน</p> <ul style="list-style-type: none"> - ส่งเสริมให้นักศึกษาแสดงออกซึ่งประเพณีและวัฒนธรรมไทย - รมรงค์ให้นักศึกษาปฏิบัติตามกฎระเบียบของสถาบัน และสถานประกอบการ 	<p>สร้างสรรค์</p> <ul style="list-style-type: none"> - การแสดงออกซึ่งประเพณีและวัฒนธรรมไทย - จำนวน พฤติกรรมที่ขัดต่อกฎระเบียบสถาบันและสถานประกอบการที่ลดลง
<p>PLO 6 แสดงออกถึงความมีวินัย ซื่อสัตย์และปฏิบัติตามกฎระเบียบขององค์กร</p>	<ul style="list-style-type: none"> - การอภิปรายกลุ่ม (Group Discussion) - การใช้กรณีศึกษา (Case Study) - การเรียนรู้ด้วยการนำตนเอง (Self-directed Learning) - การเรียนรู้จากการทำโครงการ (Project-based Learning) - จัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนได้ศึกษาค้นคว้า เรียนรู้วิธีการแสวงหาความรู้และการสรุปองค์ความรู้ด้วยตนเอง - การเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self Learning) จากระบบออนไลน์ 	<ul style="list-style-type: none"> - ข้อสอบแบบเขียนอธิบาย (Written Examination) - ข้อสอบย่อย (Quiz) และการบ้าน (Homework/Assignment) - การประเมินจากชิ้นงาน (Work Assessment) - การประเมินตนเอง (Self-assessment) - การประเมินผลโดยเพื่อนร่วมงาน (Peer Assessment) - การสรุปประเด็นสำคัญหรือการนำเสนอผลของการสืบค้นหรือผลของงานที่ได้รับมอบหมาย (Presentation)
<p>PLO 7 สื่อสารข้อมูล การปฏิบัติงานขายและการบริการให้กลุ่มลูกค้าเป้าหมายอย่างถูกต้องตามบริบททางวิชาการและการปฏิบัติงานของธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ใช้สื่อออนไลน์ คลิปวิดีโอในสถานการณ์ต่างๆ ให้นักศึกษาได้ศึกษาและวิเคราะห์ตามโจทย์ที่กำหนด - การแสดงบทบาทสมมติ (Role Play) - จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นการทำงานร่วมกัน การอภิปรายกลุ่ม รายงานกลุ่ม และการนำเสนอในชั้นเรียน 	<ul style="list-style-type: none"> - การสังเกตพฤติกรรม ความเสียหาย การปรับตัวระหว่างทำกิจกรรม และการถาม-ตอบความรู้ที่เรียนในระหว่างการจัดการเรียนรู้และกิจกรรมที่ได้รับมอบหมาย - ประเมินจากพฤติกรรม การแสดงออกของนักศึกษาขณะทำกิจกรรม ความร่วมมือ และความคิดเห็นของเพื่อนในกลุ่ม เพื่อร่วมชั้นที่ฟังการนำเสนอ โดยให้มีการประเมินเชิงวิพากษ์อย่างสร้างสรรค์
<p>PLO 8 ปฏิบัติการเตรียมสินค้าและวัตถุดิบอาหารตามคู่มือมาตรฐานการผลิตอาหารและ</p>	<ul style="list-style-type: none"> - การอภิปรายกลุ่ม (Group Discussion) - การใช้กรณีศึกษา (Case Study) 	<ul style="list-style-type: none"> - การเขียนอธิบาย (Explanation) - ข้อสอบย่อย (Quiz) และการบ้าน (Homework/Assignment) - การประเมินจากชิ้นงาน

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	แนวทางการจัดการเรียนการสอน	แนวทางการประเมินผลการเรียนรู้
หลักสูตรลักษณะที่ตีส่วนบุคคล	<ul style="list-style-type: none"> - การทดลอง (Experimentation and Exploration) - การฝึกปฏิบัติ (Practice) - การเรียนรู้ด้วยการนำตนเอง (Self-directed Learning) 	<ul style="list-style-type: none"> (Work Assessment) - การประเมินตนเอง (Self-assessment) - รายงานผลการดำเนินงาน (Report) - การสรุปประเด็นสำคัญหรือการนำเสนอผลของการสืบค้นหรือผลของงานที่ได้รับมอบหมาย (Presentation) - การสอบปฏิบัติ (Performance Test) - การประเมินผลโดยหัวหน้างาน (Supervisor Assessment)
PLO 9 ประยุกต์หลักนวัตกรรมในการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่โดยใช้แนวคิดการเป็นผู้ประกอบการ	<ul style="list-style-type: none"> - การบรรยายเชิงอภิปราย (Lecture and Discussion) - การอภิปรายกลุ่ม (Group Discussion) - การใช้กรณีศึกษา (Case Study) - การเรียนรู้ด้วยการนำตนเอง (Self-directed Learning) - จัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนได้ใช้กระบวนการคิดเชิงออกแบบ (Design Thinking) และการออกแบบนวัตกรรม - การใช้สื่อออนไลน์ คลิปวิดีโอในสถานการณ์ต่าง ๆ ให้นักศึกษาได้ศึกษาและวิเคราะห์ตามโจทย์ที่กำหนด - เชิญผู้ที่มีความเชี่ยวชาญ หรือเป็นผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องมาแบ่งปันประสบการณ์และให้ความรู้ 	<ul style="list-style-type: none"> - ข้อสอบแบบเขียนอธิบาย (Written Examination) - ข้อสอบย่อย (Quiz) และการบ้าน (Homework/Assignment) - การประเมินจากชิ้นงาน (Work Assessment) - การประเมินตนเอง (Self-assessment) - การประเมินผลโดยเพื่อนร่วมงาน (Peer Assessment) - การสรุปประเด็นสำคัญหรือการนำเสนอผลของการสืบค้นหรือผลของงานที่ได้รับมอบหมาย (Presentation)

3. รูปแบบการจัดการศึกษา

สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ได้กำหนดปรัชญาการจัดการศึกษาเพื่อให้ทุกหลักสูตรนำไปใช้เป็นแนวทางในการจัดการเรียนการสอนคือ Work-based Education (WBE) ซึ่งเป็นระบบการจัดการเรียนการสอนที่มุ่งสร้างนักศึกษาให้เป็นผู้มีความพร้อมและสามารถทำงานได้ทันทีภายหลังสำเร็จการศึกษาโดยมีองค์ประกอบที่สำคัญ 4 ส่วนคือ

1. การสอนโดยมืออาชีพ (Work-based Teaching, WBT) เป็นการเรียนภาคทฤษฎีควบคู่กับการเรียนรู้จากกรณีศึกษา จากผู้ปฏิบัติงานจริงในองค์กร เพื่อเตรียมความพร้อมที่จะฝึกปฏิบัติจริง

2. การเรียนรู้จากการปฏิบัติ (Work-based Learning, WBL) เป็นการเรียนรู้โดยการลงมือปฏิบัติงานจริงที่มีการจัดวางโปรแกรมอย่างมีแบบแผน โดยทางหลักสูตรได้จัดแผนการเรียนสลับกับการฝึกปฏิบัติงานทุก ๆ 3 เดือน

ต่อเนื่อง รวมเป็น 4 ครั้ง เป็นการออกแบบที่สอดคล้องกับความต้องการของสถานประกอบการ และมีระบบการติดตาม ประเมินอย่างเป็นระบบตามวิชาชีพของหลักสูตร เพื่อให้มีการบูรณาการระหว่างทฤษฎีกับภาคปฏิบัติอย่างแท้จริง

3. การวิจัยสู่นวัตกรรม (Work-based Researching, WBR) เป็นการศึกษาวิจัยของคณาจารย์จาก ปัญหาวิจัยจริงในองค์กรที่สามารถนำผลการวิจัยไปใช้ปฏิบัติได้โดยตรง และนำองค์ความรู้ใหม่ๆ กลับมาสู่การเรียน การสอนในห้องเรียน

4. มหาวิทยาลัยแห่งการสร้างเครือข่าย (Networking University) Networking University ถือเป็น ส่วนสำคัญที่ทำให้กระบวนการ Work-based Education ประสบความสำเร็จจากที่กล่าวมาข้างต้น การดำเนินการตาม กระบวนการ Work-based Education จะบรรลุวัตถุประสงค์ไปไม่ได้เลย ถ้าปราศจากการสร้างเครือข่ายอันทรง ประสิทธิภาพ สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์จึงมุ่งสร้างเครือข่าย ความร่วมมือทางวิชาการทั้งในประเทศและต่างประเทศ เพื่อร่วมเป็นพลังเสริมและสนับสนุนในการจัดการเรียนการสอน โดยแบ่งออกเป็น กลุ่ม ได้แก่ เครือข่ายภาคการศึกษา 2)Education Network) และเครือข่ายภาคธุรกิจ (Business Network) ทั้งนี้ ทั้ง กลุ่มนั้น ได้เข้ามามีส่วนร่วมในการ 2 ถ่ายทอดองค์ความรู้ สร้างประสบการณ์ การเรียนรู้ และเป็นแหล่งเรียนรู้ให้กับนักศึกษา

หลักสูตรนำปรัชญาการจัดการศึกษาของสถาบันฯ (WBE) มาใช้ในการจัดการเรียนการสอนในหลักสูตร โดยมี รายละเอียดดังนี้

Work-based Teaching (WBT) : หลักสูตรมีการเชิญวิทยากร (Guest Speaker) ที่เป็นผู้มีประสบการณ์ และปฏิบัติงานจริงในธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม เข้าร่วมบรรยายในรายวิชาต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น รายวิชา 2332208 การวิจัยธุรกิจอาหาร ซึ่ง 2332209 นวัตกรรมจัดการธุรกิจอาหาร และวิชา2 รายวิชานี้มีการ บูรณาการโจทย์งานวิจัย และนวัตกรรมจากผู้ประกอบการ ที่มีการเชิญวิทยากรที่เชี่ยวชาญทางด้านการตลาดมาบรรยายเรื่องการออกแบบและการ สร้างคุณค่าให้ตราสินค้า (Branding) เพื่อให้นักศึกษาได้รับความรู้จากผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์จริงไว้ใช้ในการสร้าง ผลงานวิจัยและนวัตกรรมให้กับผู้ประกอบการ อีกทั้งยังนำกรณีศึกษาต่าง ๆ จากประสบการณ์ของอาจารย์ผู้สอนและ วิทยากรภายนอกมาถ่ายทอดเพื่อให้นักศึกษาเรียนรู้จากประสบการณ์จริง และเป็นการเตรียมความพร้อมสู่ภาคปฏิบัติ

Work-based Learning (WBL) : หลักสูตรกำหนดให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการ สลับกับการเรียนภาคทฤษฎีในห้องเรียน ผ่านรายวิชาฝึกปฏิบัติงาน โดยหลักสูตรได้กำหนดรายวิชาในกลุ่มวิชาบังคับ จำนวน 4 รายวิชา (12 หน่วยกิต) คือ รายวิชาการเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจอาหาร -14 เพื่อให้นักศึกษาลง ฝึกปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการ เพื่อบูรณาการระหว่างทฤษฎีกับภาคปฏิบัติ

Work-based Researching (WBR) : หลักสูตรมีการทำวิจัยโดยนำความต้องการจากสถาน ประกอบการมาเป็นข้อมูลตั้งต้นนำไปสู่โจทย์วิจัยเพื่อแก้ปัญหาให้กับชุมชนและภาคธุรกิจ นอกจากนี้อาจารย์ยังนำ ความรู้ที่ได้จากการทำวิจัยถ่ายทอดไปยังนักศึกษาภายในห้องเรียน รวมถึงให้โจทย์นักศึกษาเพื่อต่อยอดงานวิจัย และสร้างผลงานนวัตกรรมอย่างหลากหลาย โดยในปีการศึกษา 2565 หลักสูตรได้บูรณาการโจทย์วิจัยสู่รายวิชา 2332208 นวัตกรรมจัดการธุรกิจอาหาร และรายวิชา 2332209 การวิจัยธุรกิจอาหาร เพื่อให้นักศึกษาได้ เรียนรู้การแก้ปัญหา การวิเคราะห์ข้อมูลการวิจัย และสร้างสรรค์ผลงานนวัตกรรม

นอกจากนี้หลักสูตรยังสร้างเครือข่ายความร่วมมือ (Networking University) กับสถาบันการศึกษาภาครัฐ และเอกชน ทั้งในและต่างประเทศ เพื่อสร้างการมีส่วนร่วมในกระบวนการเรียนการสอน การเรียนรู้จากการ ปฏิบัติงาน และการวิจัยสู่นวัตกรรมโดยหลักสูตรได้สื่อสารปรัชญาการจัดการศึกษาไปยังกลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่ เกี่ยวข้องกับหลักสูตร ดังตารางต่อไปนี้

การสื่อสารปรัชญาการจัดการศึกษาไปยังกลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสียและผลลัพธ์จากการดำเนินการ

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	ช่องทางการสื่อสาร	ประสิทธิผลของการสื่อสาร
1. สถานประกอบการ	- การประชุมเพื่อสร้างความร่วมมือในการส่งนักศึกษาฝึกปฏิบัติงาน - การนิเทศระหว่างการศึกษาฝึกปฏิบัติ	- รับนักศึกษาฝึกปฏิบัติงาน - ผลประเมินการฝึกปฏิบัติจากสถานประกอบการ - ได้รับทุกสนับสนุนจากสถานประกอบการเพื่อเป็นทุนการศึกษาให้กับนักศึกษาในหลักสูตร
2. นักศึกษาปัจจุบัน	- กิจกรรมปฐมนิเทศ - คู่มือนักศึกษา	- นักศึกษาลงทะเบียนเรียนละฝึกปฏิบัติตามแผนที่หลักสูตรกำหนด
3. อาจารย์ผู้สอน/ อาจารย์ประจำหลักสูตร	- ที่ประชุมคณาจารย์คณะ	- อาจารย์นำไปใช้ในการเตรียมการเรียนการสอน โดยออกแบบกิจกรรมให้สอดคล้องกับสถานประกอบการและภาคธุรกิจ

4. ทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิตของหลักสูตรและแนวทางการดำเนินการ

หลักสูตรได้กำหนดทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต (Life-Long Learning : LLL) โดยนำความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย มาเป็นข้อมูลซึ่งประกอบด้วยทักษะ 5 ด้าน ได้แก่

- 1) สื่อสารภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ (PLO 3,10)
- 2) สมรรถนะด้านพื้นฐานวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (PLO 9)
- 3) สมรรถนะด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ (PLO 2,3)
- 4) สมรรถนะด้านปฏิสัมพันธ์ทางสังคม (PLO 6)
- 5) การคิดริเริ่มสร้างสรรค์และการเป็นผู้ประกอบการ (PLO 8)

โดยหลักสูตรได้สื่อสารให้อาจารย์ผู้สอนออกแบบกิจกรรมการจัดการเรียนการสอนเพื่อช่วยผลักดัน LLL ของหลักสูตร ภายใต้รายวิชาต่างๆ

5. การดำเนินการหลักสูตร

วัน-เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

ภาคการศึกษาที่ 1 เดือนสิงหาคม ถึง พฤศจิกายน

ภาคการศึกษาที่ 2 เดือนมกราคม ถึง เมษายน

ภาคการศึกษาฤดูร้อน เดือนพฤษภาคม ถึง มิถุนายน

ทั้งนี้ อาจมีการเปลี่ยนแปลง ให้เป็นไปตามประกาศฯ และ/หรือปฏิทินการศึกษาของสถาบัน โดยเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี

ส่วนที่ 6 ความพร้อมและศักยภาพในการบริหารจัดการหลักสูตร

1. ชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วิชาเอกการจัดการธุรกิจอาหาร

ลำดับที่	ชื่อ - สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ปีที่สำเร็จ
1	อ. ศศิมาภรณ์ สามารถ	อาจารย์	M.Sc.	Engineering (Major in Food Science and Technology)	Kongju National University, Republic of Korea	2539
			วท.บ.	อุตสาหกรรมเกษตร	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง	2523
2	อ. อำไพ ประเสริฐวัฒนะ	อาจารย์	บธ.ม.	การจัดการทั่วไป	มหาวิทยาลัยรามคำแหง	2554
			บธ.บ.	การจัดการ	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	2550
3	นางสาวอณัญญา ทองจุด (บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน))	-	ค.บ.	ฟิสิกส์	มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม	2548

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วิชาเอกการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่

ลำดับที่	ชื่อ - สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ปีที่สำเร็จ
1	อ. ภัทธนิษฐ์ ศรีบุรีรักษ์	อาจารย์	วท.ม.	คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2553
			วท.บ.	พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2548
2	Asst.Prof. Paul Kalin	Asst.Prof.	M.B.A.	-	Southern Taiwan University of Science and Technology, Tainan, Taiwan	2555
			M.A.	Administration and International Trades	Université Paris Est-Créteil, Créteil, France	2555
			B.B.A.	Administration and International Trades	Université Paris Est-Créteil, Créteil, France	2553
3	นายคิวัศ รุกขชาติ (บริษัท ซีพี แอ็กซ์ตรา จำกัด (มหาชน))	-	วท.บ.	วิทยาศาสตร์การอาหาร	มหาวิทยาลัยพระจอมเกล้าพระนครเหนือ	2551

อาจารย์ประจำหลักสูตร วิชาเอกการจัดการธุรกิจอาหาร และวิชาเอกการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ตำแหน่งทาง วิชาการ	คุณวุฒิ	สาขาวิชาเอก	สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ปีที่ สำเร็จ
1	ผศ. ดร.รวมพร เลี่ยมแก้ว	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	วศ.ด.	วิศวกรรมอาหาร	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระ จอมเกล้าธนบุรี	2557
			วศ.ม.	วิศวกรรมอาหาร	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี พระจอมเกล้าธนบุรี	2550
			วท.บ.	เทคโนโลยีชีวภาพ	มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์	2548
2	ผศ. ดร.อนันต์ บุญปาน	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ปร.ด.	เทคโนโลยีชีวภาพ	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2550
			วท.ม.	เทคโนโลยีชีวภาพ	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2545
			วท.บ.	อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยนเรศวร	2541
3	อ. ดร.วันสนันท์ จันสถาพร	อาจารย์	วศ.ด.	วิศวกรรมอาหาร	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี พระจอมเกล้าธนบุรี	2561
			วศ.ม.	วิศวกรรมอาหาร	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี พระจอมเกล้าธนบุรี	2551
			วท.บ.	วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์	2549
4	อ. ดร.สิริพร แซ่มสนิท	อาจารย์	ปร.ด.	วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์	2562
			วท.ม.	วิศวกรรมอาหารและ เทคโนโลยีชีวภาพ	สถาบันเทคโนโลยีแห่งเอเชีย	2556
			วท.บ.	วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2554
5	อ. ดร.อัจฉริยา นพวิญญวงค์	อาจารย์	ปร.ด.	เทคโนโลยีการบรรจุ	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2557
			วท.ม.	เทคโนโลยีการบรรจุ	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2551
			วท.บ.	เทคโนโลยีทางอาหาร	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2548
6	อ. กมล สงบุญนาค	อาจารย์	วท.ม.	เทคโนโลยีการบริหาร	สถาบันบัณฑิต พัฒนบริหารศาสตร์	2559
			บธ.บ.	การจัดการ	มหาวิทยาลัยเกษมบัณฑิต	2552
7	อ. กิจปฎิภาณ วัฒนประจักษ์	อาจารย์	M.B.	Marketing	The Australian National University, Canberra, Australia	2549
			วท.บ.	วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2543
8	อ. นรฤทธิ สมศิริ	อาจารย์	กจ.ม.	ธุรกิจอาหาร	มหาวิทยาลัยมหิดล	2556
			ศศ.บ.	การจัดการอุตสาหกรรม การท่องเที่ยว	มหาวิทยาลัยมหิดล	2551
9	อ. ปัญจภัทร์ จิรมิตราวีทย	อาจารย์	คศ.ม.	คหกรรมศาสตร์อาหาร และโภชนาการ	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร	2562
			ศศ.บ.	คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	2560
10	อ. ศิระ นาคะศิริ	อาจารย์	บธ.ม.	การจัดการทั่วไป	มหาวิทยาลัยหัวเฉียว เฉลิมพระเกียรติ	2549
			วท.บ.	อุตสาหกรรมเกษตร	สถาบันเทคโนโลยีพระจอม เกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง	2544

หมายเหตุ: โดยใช้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตรชุดนี้ บริหารจัดการหลักสูตรทดแทนอาจารย์ฯ ในเล่มหลักสูตรเดิม

2. กระบวนการสรรหาบุคลากร

สถาบันได้มอบหมายให้สำนักทรัพยากรมนุษย์ของสถาบันดำเนินการสรรหาบุคลากรร่วมกับหลักสูตรและคณะ โดยการพิจารณาจากอาจารย์ หลักสูตรและคณะจะพิจารณาจากจำนวนนักศึกษาที่มีอยู่ ร่วมกับภาระการสอนของอาจารย์ในปัจจุบัน กิจกรรมต่าง ๆ ภายในคณะ นโยบายของสถาบัน รวมทั้งเกณฑ์มาตรฐานการศึกษาที่เกี่ยวข้อง ส่วนการรับบุคลากรสายสนับสนุนจะพิจารณาจากปริมาณภาระงานที่มีเป็นสำคัญ หากมีความต้องการอัตรากำลัง จะดำเนินการสรรหาบุคลากรโดยมีขั้นตอนที่สำคัญ ได้แก่

1. การกำหนดคุณสมบัติ: หลักสูตรและคณะพิจารณาอัตรากำลังที่ได้รับอนุมัติ และจัดทำใบขออัตรากำลังที่มีการระบุคุณสมบัติที่สอดคล้องตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร ความรู้ความสามารถ ทักษะที่สอดคล้องกับตำแหน่งงาน ดำเนินการส่งให้สำนักทรัพยากรมนุษย์ตรวจสอบและดำเนินการสรรหาบุคลากร

2. การสรรหาบุคลากร: สำนักทรัพยากรมนุษย์ดำเนินการประชาสัมพันธ์รับบุคลากรผ่านช่องทางต่าง ๆ ได้แก่ 1) Website 2) สื่อประชาสัมพันธ์ต่าง ๆ ได้แก่ การประชาสัมพันธ์ผ่าน E-mail ภายใน, สื่อ Social Media ต่าง ๆ 3) การรับสมัครตรง (Walk in)

3. การคัดเลือกบุคลากรและการว่าจ้างบุคลากร: สำนักทรัพยากรมนุษย์พิจารณาคัดเลือกใบสมัครเบื้องต้นจากคุณสมบัติที่เหมาะสมกับตำแหน่ง และดำเนินการติดต่อเชิญผู้สมัครมารับการสัมภาษณ์ โดยพิจารณาคุณสมบัติของผู้สมัคร คือ ทศนคติ ความรู้และประสบการณ์ มนุษยสัมพันธ์ ซึ่งผู้สมัครจะผ่านการสัมภาษณ์จากผู้บริหารระดับสูง ตัวแทนจากสำนักทรัพยากรมนุษย์ และตัวแทนจากหลักสูตรและคณะ จากนั้นทางสำนักทรัพยากรมนุษย์ดำเนินการสรุปผลการสัมภาษณ์ หากผ่านการคัดเลือกจะดำเนินการอนุมัติการว่าจ้าง และจัดทำสัญญาจ้างบรรจุเข้าเป็นบุคลากรของสถาบัน

สำหรับการสรรหาอาจารย์พิเศษ หลักสูตรดำเนินการสรรหาอาจารย์พิเศษที่สอดคล้องกับรายวิชาที่ต้องใช้ อาจารย์พิเศษในการจัดการเรียนการสอน โดยพิจารณาจากคุณวุฒิ ความรู้ความสามารถ ความเชี่ยวชาญ และคุณสมบัติที่สอดคล้องตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร รวมทั้งผลประเมินการสอนในครั้งที่ผ่านมา (ถ้ามี) ดำเนินการเสนอรายชื่อเพื่อขออนุมัติจากคณะกรรมการสรรหาและว่าจ้างอาจารย์พิเศษ โดยเมื่อได้รับการอนุมัติเรียบร้อยแล้ว ดำเนินการแจ้งข้อมูลกับอาจารย์พิเศษ เพื่อให้อาจารย์พิเศษเตรียมการสอนในรายวิชาที่ได้รับมอบหมายต่อไป

3. การเตรียมความพร้อมสำหรับบุคลากร

การเตรียมความพร้อมสำหรับบุคลากรใหม่ สถาบันดำเนินการตามแนวทางการบริหารและรักษาบุคลากรใหม่ ซึ่งเป็นการสร้างความรู้ ทักษะการปฏิบัติงาน และปลูกฝังวัฒนธรรมองค์กรของสถาบัน โดยสำนักทรัพยากรมนุษย์ดำเนินการร่วมกับหลักสูตรและคณะ ผ่านโครงการ/กิจกรรม ดังนี้

1. การปฐมนิเทศบุคลากรใหม่: เพื่อเตรียมความพร้อม และการปรับตัวให้กับบุคลากรในการเริ่มปฏิบัติงาน โดยบุคลากรจะได้ทราบสวัสดิการ สิทธิประโยชน์ บริบทองค์กร รวมทั้งการใช้งานระบบสารสนเทศต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับบุคลากร

2. ระบบพี่เลี้ยง (Mentoring): สำนักทรัพยากรมนุษย์จะกำหนดพี่เลี้ยงที่เป็นหัวหน้างานหรือเพื่อนร่วมงานอาวุโสในหน่วยงานที่บุคลากรใหม่สังกัด ดำเนินการให้คำปรึกษาและแนะนำทั้งด้านการงานและการปรับตัวให้เข้ากับวัฒนธรรมองค์กรของสถาบัน

3. การฝึกอบรม: สำนักทรัพยากรมนุษย์จัดโครงการฝึกอบรมเรียนรู้องค์กรให้แก่บุคลากรใหม่ และหลักสูตรและคณะสามารถให้บุคลากรใหม่เข้าร่วมโครงการ/กิจกรรมอบรมต่าง ๆ ที่หน่วยงานภายในของสถาบัน จัดขึ้น รวมทั้งโครงการ/กิจกรรมอบรมต่าง ๆ ที่จัดโดยหน่วยงานภายนอกสถาบัน

4. กิจกรรมสัมพันธ์: การจัดกิจกรรมเพื่อให้บุคลากรสามารถสะท้อนความหลากหลายทางความคิด มุมมอง และการอยู่ร่วมกันในวัฒนธรรมใหม่ของบุคลากร เช่น 1) กิจกรรมบุคลากรใหม่พบผู้บริหารในลักษณะการพูดคุยแบบไม่เป็นทางการ รวมทั้งการศึกษาข้อมูลวัฒนธรรมองค์กรผ่านสื่อวีดิทัศน์เพื่อเรียนรู้วิถีการทำงาน

ผู้บริหารและบุคลากร 2) โครงการ Team Building program for new staff เพื่อเสริมสร้างความสัมพันธ์ร่วมกันระหว่างบุคลากรใหม่ 3) กิจกรรมชมรม โดยบุคลากรใหม่สามารถเข้าร่วมชมรมต่าง ๆ ที่มีอยู่ในสถาบันตามความสนใจของบุคลากร เป็นต้น

5. การประเมินผลการทดลองงาน: หลักสูตรและคณะประเมินผลการปฏิบัติงานของบุคลากรใหม่จำนวน 2 ครั้งภายใน 120 วัน ซึ่งเป็นการพิจารณาว่าบุคลากรใหม่มีความเหมาะสมกับงานที่รับผิดชอบ รวมทั้งการให้ข้อเสนอแนะ เพื่อให้บุคลากรใหม่พัฒนาตนเอง ซึ่งหากบุคลากรใหม่ผ่านการประเมินผลการทดลองงานจะได้รับบรรจุเป็นบุคลากรของสถาบันโดยสมบูรณ์

สำหรับการเตรียมความพร้อมให้กับอาจารย์พิเศษ หลักสูตรและอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาดำเนินการให้ข้อมูลของรายวิชาแก่อาจารย์พิเศษ รวมทั้งการสอนการใช้งานระบบสารสนเทศที่เกี่ยวข้องกับการจัดการเรียนการสอนของรายวิชา

4. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่บุคลากร

4.1 การพัฒนาความรู้และทักษะของอาจารย์

การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

1) การพัฒนาทักษะและองค์ความรู้ตามแนวทางการจัดการเรียนการสอนที่มุ่งเน้นผลลัพธ์ (Outcome Based Education) ทั้งการกำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้ การจัดการเรียนการสอน และการวัดประเมินผล

2) การส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ ประสบการณ์เพื่อสนับสนุนการสอน รวมถึงการศึกษาค้นคว้าวิจัยที่สอดคล้องกับศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง โดยการสนับสนุนด้านการศึกษาต่อ ฝึกอบรม ศึกษาดูงานทางวิชาการและวิชาชีพในองค์กรต่าง ๆ ตลอดจนการประชุมทางวิชาการทั้งในประเทศและ/หรือต่างประเทศ เป็นต้น

การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่น ๆ

1) ส่งเสริมการทำวิจัยสร้างองค์ความรู้ใหม่เป็นหลักและเพื่อพัฒนาการเรียนการสอนและมีความเชี่ยวชาญในสาขาวิชาชีพ

2) การกระตุ้นให้อาจารย์ทำผลงานทางวิชาการที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชา

3) การมีส่วนร่วมในกิจกรรมบริการวิชาการที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาความรู้และคุณธรรมในสาขาวิชาชีพ

4) การพัฒนาอาจารย์ตามผลการประเมินสมรรถนะ

4.2 การพัฒนาความรู้และทักษะของบุคลากรสายสนับสนุน

1) การพัฒนาบุคลากรสายสนับสนุนตามสายงาน ซึ่งเป็นการพัฒนาบุคลากรของหลักสูตรตามภาระงานของบุคลากร โดยได้รับการสนับสนุนจากคณะ และสถาบัน เช่น การฝึกอบรมที่จัดโดยหน่วยงานภายใน/ภายนอก การศึกษาดูงานนอกสถานที่ การฝึกปฏิบัติงานโดยการแนะนำ/สอนงานโดยผู้บังคับบัญชา เป็นต้น

2) การอบรมเพื่อเสริมสร้างและพัฒนาทักษะด้านการบริหารจัดการ ให้แก่บุคลากรในระดับตำแหน่งงานต่าง ๆ ให้สามารถรับผิดชอบภาระหน้าที่บริหารงานตามตำแหน่งงานที่เพิ่มขึ้น ได้แก่ 1) หลักสูตรเตรียมพื้นฐานการบริหารจัดการ: ระดับเจ้าหน้าที่ และเจ้าหน้าที่อาวุโส 2) หลักสูตรเสริมทักษะผู้บริหารระดับต้น: ผู้บริหารกลุ่มงาน ผู้บริหารกลุ่มงานอาวุโส และ 3) หลักสูตรเตรียมความพร้อมและพัฒนาทักษะบริหารจัดการสำหรับผู้บริหารระดับต้น - กลาง: ระดับผู้ช่วยและระดับรองผู้บริหารของหน่วยงาน

5. การบริหารจัดการ

ความพร้อมด้านการบริหารจัดการ

1. มีสถานสถาบันอุดมศึกษาที่ประกอบด้วยบุคคลซึ่งมีความเชี่ยวชาญและประสบการณ์ ในเชิงบริหาร ด้านต่าง ๆ ที่หลากหลาย สามารถชี้แนะและกำกับการพัฒนาสถาบันอุดมศึกษา
2. มีผู้บริหารซึ่งมีความซื่อสัตย์และประสบการณ์ในด้านการบริหารสถาบันอุดมศึกษา
3. มีบุคลากรสายสนับสนุนซึ่งมีความรู้ ความชำนาญในการบริหารจัดการ โดยมีระบบการบริหารและการพัฒนาบุคลากรดังกล่าวเพื่อให้มีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง
4. มีระบบการกำกับดูแลสถาบันอุดมศึกษาตั้งแต่ระดับสถานสถาบันอุดมศึกษา ผู้บริหารและคณาจารย์ ในทุกระดับให้มีการบริหารและปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผลตามหลักธรรมาภิบาล
5. มีระบบการรับฟัง การวิเคราะห์ และการตอบสนองความต้องการของผู้เรียน ผู้ใช้บัณฑิต และสังคม ในการจัดทำแผนพัฒนาสถาบันอุดมศึกษา การเปิดหลักสูตรการศึกษา การจัดการศึกษา การวิจัยและการสร้างนวัตกรรม การประกันคุณภาพการศึกษา และการประเมินผล โดยเน้นผลลัพธ์การเรียนรู้ที่ผู้เรียนและกลุ่มต่าง ๆ จะได้รับ

ทั้งนี้ การบริหารจัดการหลักสูตรให้เป็นไปตามดุลยพินิจของคณบดีโดยสอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียน และ/หรือมาตรฐานการจัดการศึกษาตามที่สถาบันกำหนด

6. ทรัพยากรและสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

กระบวนการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

1) การจัดหา e-book หนังสือ และทรัพยากรสารสนเทศ: สถาบันมีการกำหนดให้หลักสูตรมอบหมาย อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ร่วมเป็นคณะกรรมการคัดเลือกทรัพยากรสารสนเทศห้องสมุด โดยมีคณบดีเป็น คณะกรรมการบริหารงาน PIM Creative Learning Space ซึ่งทางหลักสูตรได้ให้อาจารย์ของหลักสูตรมีส่วนร่วม ในการแนะนำ e-book หนังสือ และทรัพยากรสารสนเทศต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตรเพื่อดำเนินการจัดซื้อเข้า ห้องสมุดของทางสถาบัน โดยให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่เป็นคณะกรรมการคัดเลือกทรัพยากรสารสนเทศ นำเสนอเข้าที่ประชุมเพื่อขออนุมัติดำเนินการ โดยสามารถสั่งซื้อทรัพยากรสารสนเทศตลอดปีการศึกษา ซึ่งมอบหมายให้ PIM Creative Learning Space (ห้องสมุด) ดำเนินการตามกระบวนการให้อาจารย์คัดเลือก หนังสือเพื่อใช้ในการเรียนการสอนล่วงหน้าก่อนเปิดภาคการศึกษา เพื่อให้อาจารย์มีการวางแผนการสั่งซื้อหนังสือ ให้พร้อมก่อนการจัดการเรียนการสอน และสอดคล้องกับรายวิชา หรือองค์ความรู้ในศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง

2) การจัดหาอุปกรณ์/ทรัพย์สินที่เกี่ยวข้องกับการจัดการเรียนการสอน: หลักสูตร/คณะวิชา ดำเนินการวิเคราะห์ความต้องการใช้อุปกรณ์/ทรัพย์สินที่เกี่ยวข้องกับการเรียนการสอน โดยเมื่อหลักสูตรนำเสนอ ข้อมูลตามแบบฟอร์มที่กำหนดมาเรียบร้อยแล้ว สำนักบริหารอาคารและทรัพย์สิน หรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องดำเนินการ วิเคราะห์ประเภทของทรัพย์สิน จากนั้นตัวแทนของหลักสูตร/คณะนำเสนอข้อมูลเพื่อขออนุมัติต่อคณะกรรมการบริหารทรัพย์สิน และดำเนินการจัดซื้ออุปกรณ์/ทรัพย์สินที่เกี่ยวข้องกับการจัดการเรียนการสอนต่อไป

ทรัพยากรและสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของหลักสูตร

สถาบันมีการจัดเตรียมห้องเรียนเพื่อรองรับการจัดการเรียนการสอนทั้งในรูปแบบ Onsite และ Online ที่พร้อมวัสดุอุปกรณ์ทางเทคโนโลยีและอินเทอร์เน็ต ซึ่งในห้องเรียนแต่ละห้องจะประกอบไปด้วยอุปกรณ์ ในการเรียนการสอน คอมพิวเตอร์ เครื่องฉายและจอโปรเจคเตอร์ ไมโครโฟน ลำโพง ที่พร้อมใช้งาน และหาก จัดการเรียนการสอนในรูปแบบ Online ก็สามารดำเนินการได้ โดยอุปกรณ์คอมพิวเตอร์ภายในห้องเรียนมีการลง โปรแกรมสำหรับการเรียนออนไลน์ทุกห้องเรียน ซึ่งทางสถาบันใช้โปรแกรม Microsoft Teams และ Zoom เป็นโปรแกรมหลักในการจัดการเรียนการสอน Online รวมทั้งอาจารย์สามารถใช้โปรแกรมอื่นๆ ตามที่อาจารย์

สะดวกได้ เนื่องจากอาจารย์ประจำมี Notebook ทุกคน เพื่อสะดวกในการเรียนการสอนของอาจารย์ โดยระบบอินเทอร์เน็ตสามารถเชื่อมต่อได้ทุกห้องเรียนทั้งระบบ LAN และสัญญาณอินเทอร์เน็ตไร้สาย (Wi-Fi) ทั้งนี้ในกรณีอุปกรณ์ต่างๆ ในห้องเรียนมีปัญหา อาจารย์สามารถติดต่อเจ้าหน้าที่ประจำอาคารที่ดูแลรับผิดชอบโดยสำนักบริหารอาคารและทรัพย์สิน ผ่านทางโทรศัพท์ซึ่งมีการแจ้งหมายเลขติดต่อไว้ในทุกห้องเรียนเพื่อมาช่วยแก้ไขปัญหาให้แก่อาจารย์

นอกจากห้องเรียน หลักสูตรยังมีห้องปฏิบัติการต่างๆ ที่ช่วยสนับสนุนการเรียนการสอนของหลักสูตร ดังนี้

1. ห้องปฏิบัติการเบเกอรี่ แฉ่งวัฒนะ สามารถรองรับนักศึกษาได้สูงสุดกลุ่มละ 50 คน
2. ห้องปฏิบัติการเครื่องตีและกาแฟ แฉ่งวัฒนะ สามารถรองรับนักศึกษาได้สูงสุดกลุ่มละ 50 คน
3. ห้องปฏิบัติการอาหาร แฉ่งวัฒนะ สามารถรองรับนักศึกษาได้สูงสุดกลุ่มละ 50 คน
4. ห้องศูนย์ทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสและวิจัยผู้บริโภค สามารถรองรับนักศึกษาได้สูงสุดกลุ่มละ 50 คน



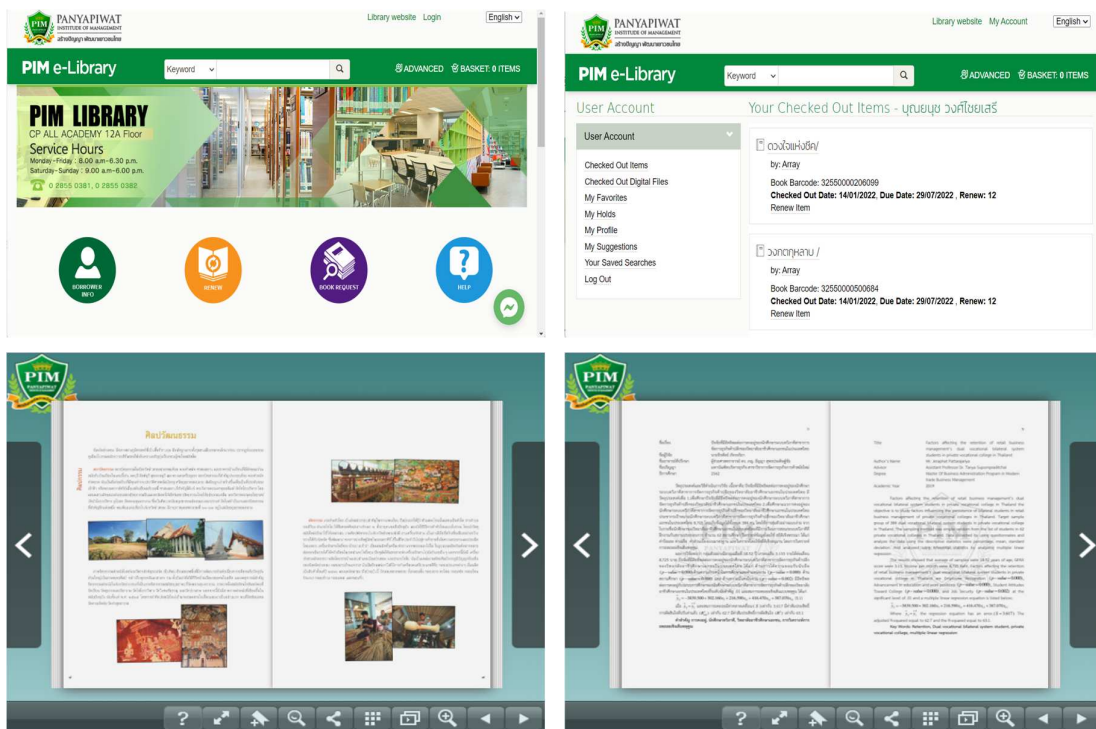
PIM Creative Learning Space (ห้องสมุด)

สถาบันมีการจัดบริการ PIM Creative Learning Space (ห้องสมุด) ซึ่งให้บริการหนังสือ วารสาร สื่อวีดิทัศน์ พื้นที่ แหล่งเรียนรู้ และอื่น ๆ รวมทั้งการให้บริการในรูปแบบห้องสมุดดิจิทัลทั้งระบบการบริหารจัดการห้องสมุดสำหรับสนับสนุนการทำงานและด้านการบริการ การให้บริการของห้องสมุดต่าง ๆ ตลอดจนรวบรวมหรือสร้างสรรค์สื่อการเรียนในรูปแบบดิจิทัล ไม่ว่าจะเป็น e-Book, e-Journal, e-Thesis, e-Project, e-Research, Database และสาระความรู้ในรูปแบบคลิปวิดีโอ ช่องทางการให้บริการออนไลน์ เพื่อสอดคล้องกับความต้องการใช้บริการของอาจารย์ บุคลากร และนักศึกษา ผ่าน Website: PIM Creative Learning Space (www.lib.pim.ac.th) และช่องทางให้บริการของห้องสมุด โดยแบ่งออกเป็นส่วนการให้บริการต่าง ๆ ดังนี้



ภาพแสดงห้องสมุดของสถาบัน

1. ระบบห้องสมุดอัตโนมัติ: เป็นระบบบริหารจัดการทรัพยากรสารสนเทศเพื่อให้บริการแก่ผู้ใช้บริการ ระบบห้องสมุดอัตโนมัติ ประกอบไปด้วย 1) ระบบของบรรณารักษ์ เพื่อจัดทำข้อมูลเพื่อให้บริการแก่ผู้ใช้บริการ และ 2) ระบบสำหรับผู้ใช้บริการ เพื่อให้บริการแก่ผู้ใช้ในการสืบค้นทรัพยากรสารสนเทศ ต่ออายุการยืม และจองทรัพยากรสารสนเทศ พร้อมทั้งสามารถอ่านรายการ e-Collection (e-Thesis, e-Project, e-Research, e-Book และ e-Journal) ผ่าน Web OPAC (www.elibrary.pim.ac.th) รวมทั้งการให้บริการ Single Search ด้วยการใช้คำค้นเพียงครั้งเดียว ได้ข้อมูลครอบคลุมทุกประเภททั้งสิ่งพิมพ์และอิเล็กทรอนิกส์ ประหยัดเวลาในการสืบค้นข้อมูล วิธีการค้นหา สะดวก ง่ายต่อผู้ใช้บริการ



ภาพแสดงระบบห้องสมุดอัตโนมัติ

2. **บริการฐานข้อมูลออนไลน์** : ห้องสมุดให้บริการฐานข้อมูลเพื่อสนับสนุนการศึกษา ค้นคว้า และวิจัยที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตรฯ จำนวน 3 ฐานข้อมูล ดังนี้

1) ฐานข้อมูล CNKI เป็นฐานข้อมูลวารสารภาษาจีนที่มีเนื้อหาครอบคลุมด้านวรรณกรรม ประวัติศาสตร์ ปรัชญา กฎหมาย สังคมศาสตร์ การศึกษา เศรษฐศาสตร์และการบริหาร โดยมีเนื้อหาภาษาจีนและภาษาอังกฤษ ฐานข้อมูลนี้ประกอบด้วยวารสารจำนวน 9,800 ชื่อ จำนวนมากกว่า 46 ล้านบทความ ตั้งแต่ปี 1915 – ปัจจุบัน

2) ฐานข้อมูล Emerald ซึ่งเป็นฐานข้อมูลวารสารอิเล็กทรอนิกส์ ที่ครอบคลุมด้านการจัดการ (Management), บริหารธุรกิจ (Business Administration) และวิทยาการสารสนเทศ (Information Science) รวมทั้ง สาขาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

3) ฐานข้อมูล CEIC เป็นฐานข้อมูลเศรษฐกิจมหภาคเชิงสถิติ ตัวเลข ครอบคลุมกลุ่มประเทศเศรษฐกิจกว่า 121 ประเทศทั่วโลก ซึ่งข้อมูลเหล่านี้มีที่มาจากแหล่งหน่วยงานของข้อมูลโดยตรงเช่น หน่วยงานของภาครัฐ สถาบันต่าง ๆ และภาคเอกชนที่มีความน่าเชื่อถือ โดยมีลักษณะของข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับสถานการณ์เศรษฐกิจ การลงทุนที่มีการรวบรวม จัดเก็บและทำการวิเคราะห์อย่างเป็นระบบจากหน่วยงานที่เป็นที่ยอมรับและเชื่อถือได้ รวมทั้งมีการแสดงข้อมูลประกอบด้วยตัวเลขและแผนภูมิทำให้สะดวกในการนำมาใช้งาน

และสถาบันได้ทำความร่วมมือกับห้องสมุดในเครือข่าย อพส. ตลอดจนการเข้าใช้ฐานข้อมูลสำนักวิทยบริการ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

3. Knowledge Bank PIM Library: แหล่งเรียนรู้ออนไลน์ในรูปแบบคลิปวิดีโอส่งเสริมทักษะการรู้เท่าทันสื่อ (Media Literacy) ทักษะการทำงาน (Soft Skill & Hard Skill) และทักษะการใช้ชีวิต (Life Skills) เพิ่มเติม นอกห้องเรียนสำหรับพัฒนาศักยภาพตนเอง เพื่อเตรียมความพร้อมรับการเปลี่ยนแปลง ในการเข้าสู่สังคมยุคดิจิทัล ผู้ใช้บริการ สามารถเข้าใช้ได้ทั้งที่เว็บไซต์ www.lib.pim.ac.th/wp/knowledge-bank

4. Library Podcast: แหล่งเรียนรู้ออนไลน์รูปแบบคลิปเสียง ความบันเทิง ฟังง่ายได้ความรู้ที่ตอบโจทย์ไลฟ์สไตล์ฟังเมื่อไรก็ได้ตามที่ต้องการ สามารถเข้าใช้ได้ทั้งที่เว็บไซต์ www.lib.pim.ac.th/wp/podcast เป็นคอนเทนต์ที่มาแชร์สาระความรู้และประสบการณ์ในด้านต่าง ๆ ในรูปแบบคลิปเสียง

5. Book Insider แนะนำหนังสือน่าอ่าน: เป็นการนำเอาเทคโนโลยีมาปรับใช้ให้น่าสนใจในการเข้าถึงไฮไลท์ของหนังสือ ในรูปแบบสื่อมัลติมีเดีย เพื่ออำนวยความสะดวกให้กับผู้ใช้บริการในการเลือกหนังสือผ่านช่องทางเว็บไซต์ <https://lib.pim.ac.th/wp/book-insider>

แหล่งเรียนรู้ผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ

PIM e-Learning เป็นระบบสารสนเทศที่ใช้ประกอบการเรียนการสอน โดยอาจารย์ผู้สอนสามารถนำเนื้อหารายวิชาเข้าสู่ระบบออนไลน์ และให้นักศึกษาศึกษาบทเรียนในรายวิชาต่าง ๆ ผ่านระบบด้วยตนเอง ได้แก่ การดาวน์โหลดเอกสารเพื่อใช้ประกอบในการเรียน แบบเรียนออนไลน์เพื่อศึกษาค้นคว้าและทบทวนบทเรียนการส่งงานผ่านระบบ และแบบทดสอบ/แบบฝึกหัด

นอกจากนี้สถาบันยังมีสื่อการสอนออนไลน์ระบบเปิดของสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ (PIM MOOC) เพื่อเสริมการจัดการเรียนการสอนในรายวิชาต่าง ๆ ประกอบด้วย เนื้อหารายวิชา สื่อ ข้อสอบ ตามแนวทางการจัดทำรายวิชาสำหรับการเรียนการสอนในระบบเปิด (MOOC)

7. การบริการนักศึกษา

สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์จัดให้มีการบริการนักศึกษาเพื่อสนับสนุนทั้งในด้านการศึกษาและชีวิตความเป็นอยู่ของนักศึกษา ดังนี้

7.1 บริการเพื่อสนับสนุนด้านการศึกษา

(1) ระบบบริการการศึกษา (Registrar System หรือ REG) เป็นระบบที่นักศึกษาสามารถเข้ามาติดตามข่าวสารต่าง ๆ ค้นหารายวิชาเรียน ลงทะเบียนเรียนออนไลน์ ตรวจสอบผลการลงทะเบียนเรียนและพิมพ์ใบแจ้งยอดชำระเงิน ตรวจสอบตารางเรียนและตารางสอบ ตลอดจนตรวจสอบคะแนนและผลการเรียนด้วยตนเอง

(2) แบบคำร้องออนไลน์ Internal Service นักศึกษาสามารถขอเอกสารทางการศึกษา ขอเพิ่ม-ถอนวิชาเรียน ขอเพิ่มรายวิชา (กรณีลงซ้ำ) ขอเปลี่ยนกลุ่มเรียน ขอลาพักการศึกษา/รักษาสถานภาพนักศึกษา หรือการร้องเรียนเกี่ยวกับผลการสอบ ผ่านแบบคำร้องออนไลน์ในระบบ Internal Services

(3) PIM CONNECT (Line Official ของสถาบัน) อำนวยความสะดวกแก่นักศึกษาในการติดต่อสอบถาม ปรีक्षा และเข้าถึงข้อมูลและระบบบริการต่าง ๆ ของสถาบันได้ตลอดเวลา

(4) ระบบอาจารย์ที่ปรึกษา นักศึกษาทุกคน จะมี “อาจารย์ที่ปรึกษา” เป็นผู้ให้คำปรึกษา ดูแล และแนะนำแผนการเรียนตลอดระยะเวลาที่นักศึกษาเรียนที่สถาบัน นักศึกษาสามารถตรวจสอบชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา สืบค้นวันและเวลาที่อาจารย์ที่ปรึกษา รวมถึงอาจารย์ผู้สอนสะดวกให้เข้าพบเพื่อขอคำปรึกษาต่าง ๆ ได้จาก ได้ที่ PIM CONNECT

(5) ศูนย์ที่ปรึกษาและพัฒนาอาชีพนักศึกษาประจำคณะ (Counseling and Career Development for Student Center: CCDS) ทุกคณะมีศูนย์ CCDS ทำหน้าที่เป็นครูพี่เลี้ยงให้คำแนะนำให้คำปรึกษา ตลอดจนช่วยแก้ไขปัญหากับนักศึกษาระดับปริญญาตรีระหว่างที่ฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ (บัณฑิตศึกษาเอาออก)

(6) Smile Center เป็นช่องทางออนไลน์อีกหนึ่งช่องทางที่นักศึกษาสามารถให้ข้อมูล ข้อคิดเห็น ร้องเรียนและขอรับคำปรึกษาที่เกี่ยวข้องกับการเรียนและการฝึกงาน ผ่านทาง Call Center และ Line Official

(7) การบริการทุนการศึกษา สถาบันส่งเสริม สนับสนุน และให้โอกาสทางการศึกษาแก่นักศึกษาที่มีความประพฤติและผลการเรียนดีตลอดระยะเวลาที่ศึกษาที่สถาบัน เพื่อรักษาโอกาสการได้รับทุนการศึกษาอย่างต่อเนื่องตามประกาศเงื่อนไขการให้ทุนการศึกษาของสถาบัน ซึ่งมีทุนการศึกษาหลายประเภท ได้แก่ ทุนการศึกษา PIM ทุนฝึกอบรมเพื่อเตรียมเข้าทำงาน (ฝต.) ทุนการศึกษาจากบุคคลภายนอก/สถานประกอบการภายนอก และ กองทุนเงินให้กู้ยืมเพื่อการศึกษา (กยศ.)

7.2 บริการเพื่อสนับสนุนชีวิตความเป็นอยู่ของนักศึกษา

(1) กองทุนเพื่อชีวิตแห่งการเรียนรู้ (PIM SMART) เป็นกองทุนของสถาบันซึ่งเกิดจากความร่วมมือระหว่าง บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน) กลุ่มพันธมิตรคู่ค้าทางธุรกิจและบุคคลทั่วไป มีวัตถุประสงค์เพื่อสนับสนุนค่าครองชีพแก่นักศึกษาทั้งในรูปแบบของตัวเงิน รวมไปถึงจัดหางานที่เหมาะสมเพื่อมีรายได้เพิ่มเติม

(2) บริการ Friends Care PIM ให้บริการการปรึกษาเชิงจิตวิทยา เพื่อดูแลจิตใจและสุขภาพจิตของนักศึกษา โดยนักจิตวิทยาจะทำหน้าที่รับฟังเรื่องราวที่นักศึกษาไม่สบายใจ กังวลใจ โดยไม่ตัดสินถูกผิด และจะช่วยให้ นักศึกษาตระหนักและเข้าใจตนเอง ตลอดจนรับรู้สถานการณ์ที่กำลังเผชิญอยู่ชัดเจนยิ่งขึ้น และส่งเสริมให้นักศึกษาได้รับรู้ศักยภาพและคุณค่าในตนเอง เพื่อนำไปสู่แนวทางการจัดการปัญหาต่าง ๆ ด้วยตนเองได้อย่างมีประสิทธิภาพ

(3) ห้องพยาบาล สถาบันมีห้องพยาบาลให้บริการปฐมพยาบาลเบื้องต้นแก่นักศึกษาโดยพยาบาลวิชาชีพ

ส่วนที่ 7 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

1. คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

เป็นผู้สำเร็จการศึกษามัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า และ/หรือเป็นไปตามข้อบังคับของสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2566

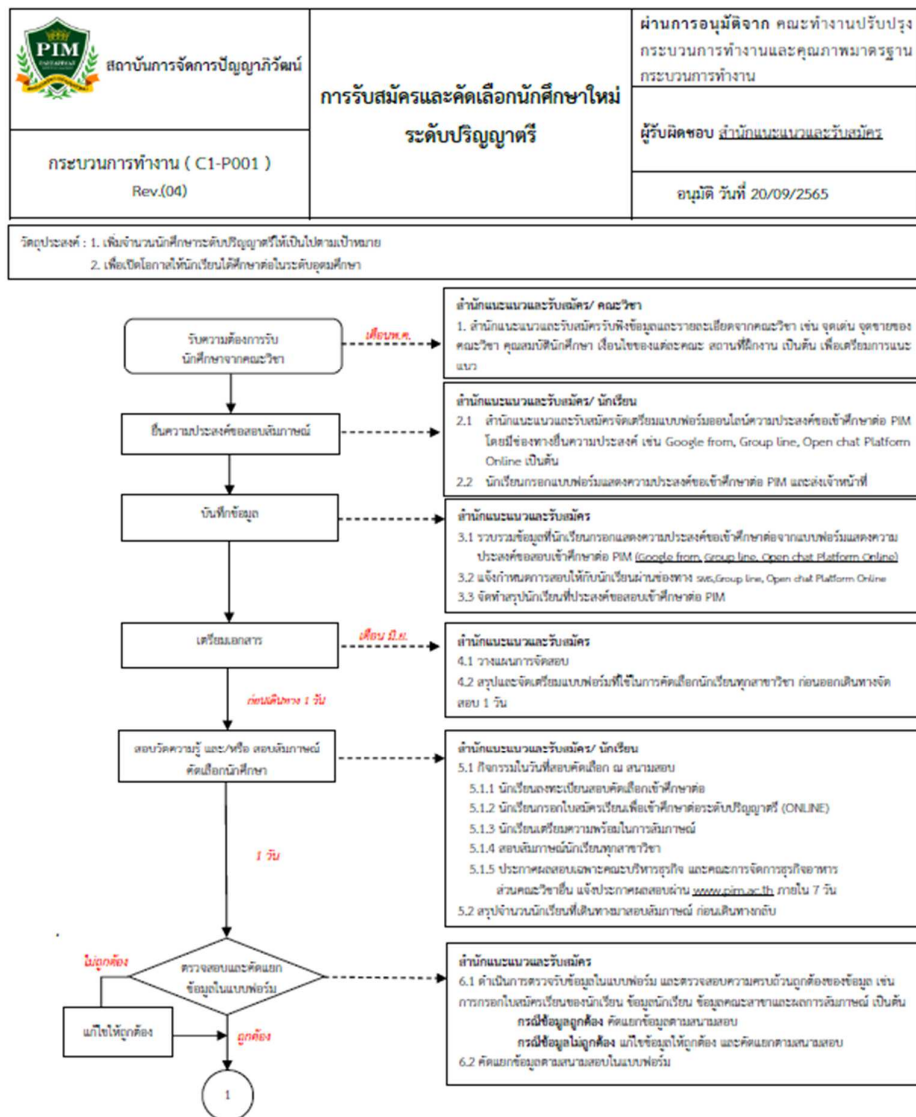
ผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงหรือเทียบเท่า หรือระดับอนุปริญญา (3 ปี) หรือเทียบเท่า ในสาขาวิชาที่ตรงกับสาขาวิชาที่จะเข้าศึกษา


มีเกณฑ์คุณสมบัติเพิ่มเติม นักศึกษาจะต้องไม่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภครโดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อ ได้แก่ อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย บิด ไข้สุกใส หัด คางทูม วัณโรคระยะอันตราย โรคเรื้อนในระยะติดต่อ โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ ไวรัสตับอักเสบบี ไขหวัดใหญ่ เป็นต้น

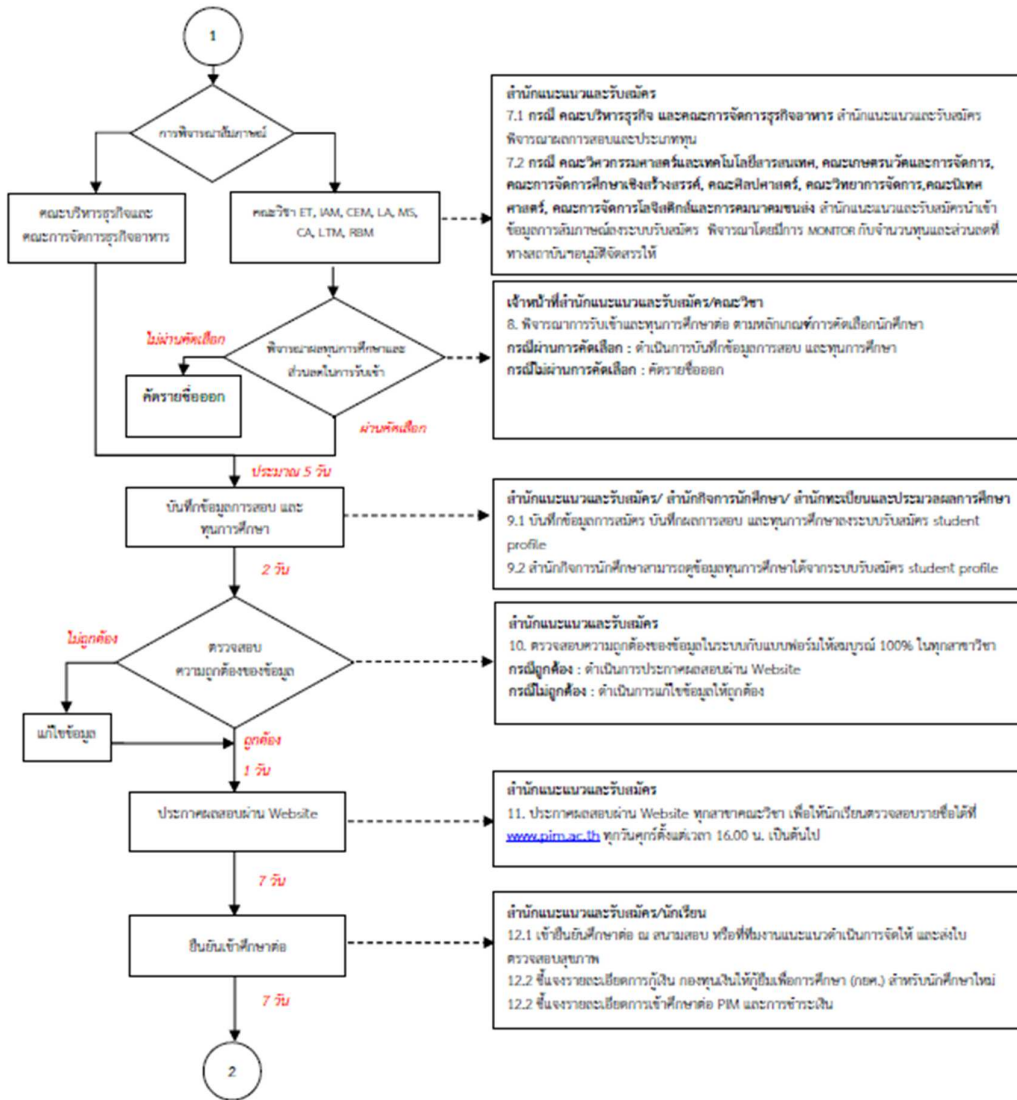
2. การรับเข้าศึกษาในหลักสูตร

กระบวนการรับนักศึกษา

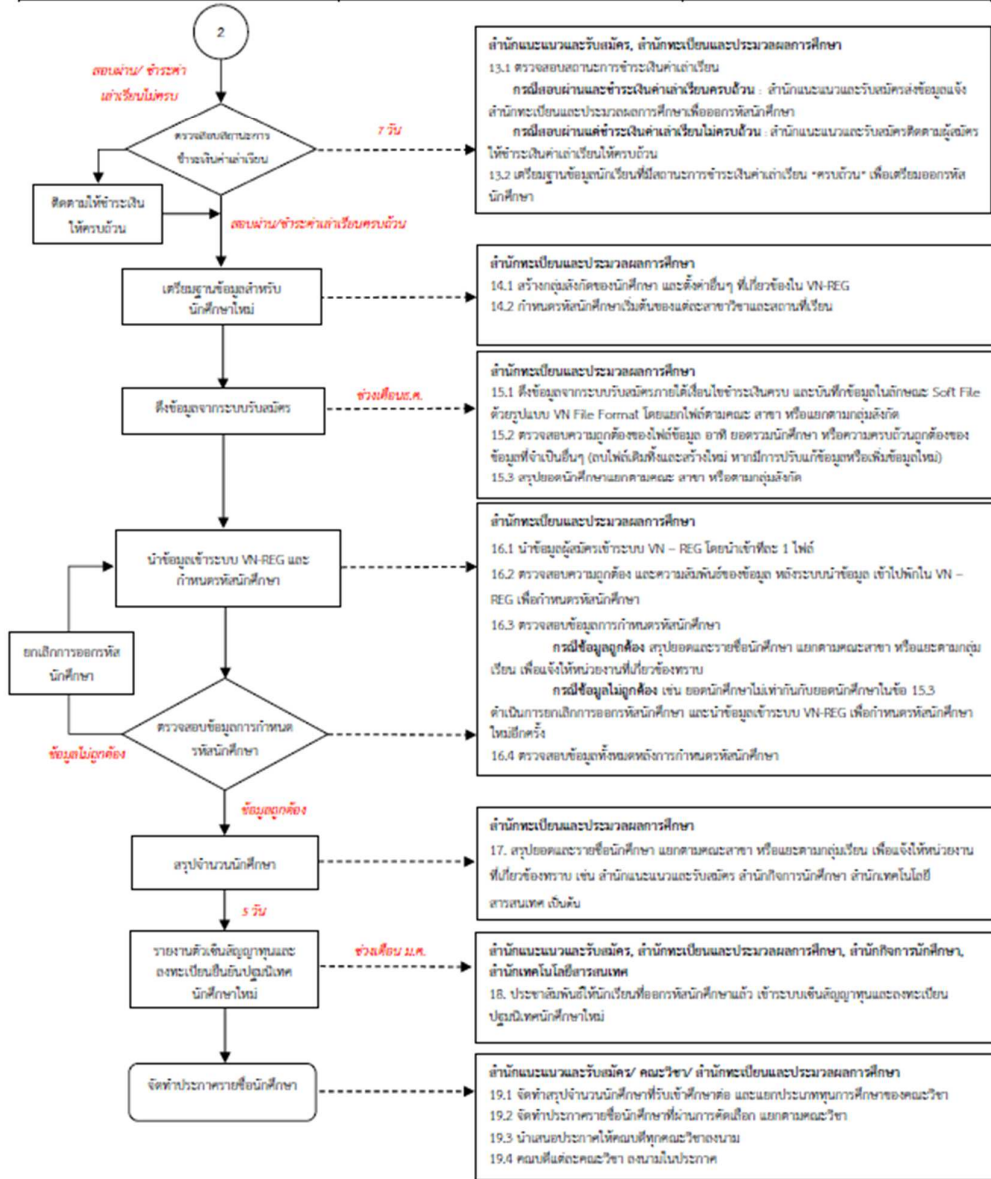
หลักสูตร คณะ และสถาบันมีกระบวนการรับนักศึกษา เพื่อให้ได้จำนวนนักศึกษาใหม่ตามเป้าหมายที่กำหนด ดังนี้



 สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์	การรับสมัครและคัดเลือกนักศึกษาใหม่ ระดับปริญญาตรี	ผ่านการอนุมัติจาก คณะทำงานปรับปรุง กระบวนการทำงานและคุณภาพมาตรฐาน กระบวนการทำงาน
		ผู้รับผิดชอบ <u>สำนักแนะแนวและรับสมัคร</u>
กระบวนการทำงาน (C1-P001) Rev.(04)		อนุมัติ วันที่ 20/09/2565



 สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ กระบวนการทำงาน (C1-P001) Rev.(04)	การรับสมัครและคัดเลือกนักศึกษาใหม่ ระดับปริญญาตรี	ผ่านการอนุมัติจาก คณะทำงานปรับปรุง กระบวนการทำงานและคุณภาพมาตรฐาน กระบวนการทำงาน
		ผู้รับผิดชอบ สำนักแนะแนวและรับสมัคร อนุมัติ วันที่ 20/09/2565



สำนักแนะแนวและรับสมัคร, สำนักทะเบียนและประมวลผลการศึกษา
 13.1 ตรวจสอบสถานะการชำระเงินค่าเล่าเรียน
กรณีสละผ่านและชำระเงินค่าเล่าเรียนครบถ้วน : สำนักแนะแนวและรับสมัครส่งข้อมูลแจ้งสำนักทะเบียนและประมวลผลการศึกษาเพื่อออกรหัสนักศึกษา
กรณีสละผ่านแต่ชำระเงินค่าเล่าเรียนไม่ครบถ้วน : สำนักแนะแนวและรับสมัครติดตามผู้สมัครให้ชำระเงินค่าเล่าเรียนให้ครบถ้วน
 13.2 เตรียมฐานข้อมูลนักเรียนที่มีสถานะการชำระเงินค่าเล่าเรียน "ครบถ้วน" เพื่อเตรียมออกรหัสนักศึกษา

สำนักทะเบียนและประมวลผลการศึกษา
 14.1 สร้างกลุ่มลัดักของนักศึกษา และตั้งค่าอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับ VN-REG
 14.2 กำหนดรหัสนักศึกษาเป็นต้นของระดับสาขาวิชาและสถานที่เรียน

สำนักทะเบียนและประมวลผลการศึกษา
 15.1 ดึงข้อมูลจากระบบรับสมัครมาได้อัตโนมัติใช้ชำระเงินครบถ้วน และบันทึกข้อมูลในลักษณะ Soft File ด้วยรูปแบบ VN File Format โดยแยกไฟล์ตามคณะ สาขา หรือแยกตามกลุ่มลัดัก
 15.2 ตรวจสอบความถูกต้องของไฟล์ข้อมูล อาทิ ยอดรวมนักศึกษา หรือความครบถ้วนถูกต้องของข้อมูลที่จำเป็นอื่นๆ (ลบไฟล์เดิมทิ้งและสร้างใหม่ หากมีการปรับแก้ข้อมูลหรือเพิ่มข้อมูลใหม่)
 15.3 สรุปยอดนักศึกษาแยกตามคณะ สาขา หรือตามกลุ่มลัดัก

สำนักทะเบียนและประมวลผลการศึกษา
 16.1 นำข้อมูลผู้สมัครจากระบบ VN - REG โดยนำเข้าไฟล์ 1 ไฟล์
 16.2 ตรวจสอบความถูกต้อง และความสัมพันธ์ของข้อมูล หลังระบบนำข้อมูล เข้าไปพักใน VN - REG เพื่อกำหนดรหัสนักศึกษา
 16.3 ตรวจสอบข้อมูลการกำหนดรหัสนักศึกษา
กรณีข้อมูลถูกต้อง สรุปยอดและรายชื่อนักศึกษา แยกตามคณะสาขา หรือแยกตามกลุ่มเรียน เพื่อแจ้งถึงหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทราบ
กรณีข้อมูลไม่ถูกต้อง เช่น ยอดนักศึกษาไม่เท่ากับยอดนักศึกษาในข้อ 15.3 ดำเนินการยกเลิกการออกรหัสนักศึกษา และนำข้อมูลจากระบบ VN-REG เพื่อกำหนดรหัสนักศึกษาใหม่อีกครั้ง
 16.4 ตรวจสอบข้อมูลทั้งหมดหลังการกำหนดรหัสนักศึกษา

สำนักทะเบียนและประมวลผลการศึกษา
 17. สรุปยอดและรายชื่อนักศึกษา แยกตามคณะสาขา หรือแยกตามกลุ่มเรียน เพื่อแจ้งถึงหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทราบ เช่น สำนักแนะแนวและรับสมัคร สำนักกิจการนักศึกษา สำนักเทคโนโลยีสารสนเทศ เป็นต้น

สำนักแนะแนวและรับสมัคร, สำนักทะเบียนและประมวลผลการศึกษา, สำนักกิจการนักศึกษา, สำนักเทคโนโลยีสารสนเทศ
 18. ประกาศฉบับนี้ให้นักเรียนที่ออกรหัสนักศึกษาแล้ว เข้าระบบขึ้นบัญชีภาพและลงทะเบียนปณต.นศ.นักศึกษาใหม่

สำนักแนะแนวและรับสมัคร/ คณะวิชา/ สำนักทะเบียนและประมวลผลการศึกษา
 19.1 จัดทำสรุปจำนวนนักศึกษาที่รับเข้าศึกษาต่อ และแยกประมวลผลการศึกษาของคณะวิชา
 19.2 จัดทำประกาศรายชื่อนักศึกษาที่ผ่านการคัดเลือก แยกตามคณะวิชา
 19.3 นำเสนอประกาศให้คณะที่ทุกคณะวิชาลงนาม
 19.4 คัดบัพที่แต่ละคณะวิชา ลงนามในประกาศ

กระบวนการเตรียมความพร้อมของนักศึกษาแรกเข้า

ในการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา ทางหลักสูตรมีการจัดกิจกรรมเพื่อให้อาจารย์ที่ปรึกษา แนะนำ การศึกษา การลงทะเบียนเรียน การเตรียมพร้อมในการใช้ชีวิตในสถาบันอุดมศึกษา และจัดการอบรม เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจก่อนลงฝึกปฏิบัติงาน

3. แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

ระดับชั้นปี	จำนวนนักศึกษาแต่ละปีการศึกษา				
	2568	2569	2570	2571	2572
นักศึกษาชั้นปีที่ 1	50	50	50	50	50
นักศึกษาชั้นปีที่ 2	-	49	49	49	49
รวม	50	99	99	99	99
คาดว่าจะจบการศึกษา	-	49	49	49	49

หมายเหตุ Drop Out ปีที่ 1 ไม่เกิน 2%; ปีที่ 2 ไม่เกิน 1%; ปีที่ 3-4 0% ตามมติจากสภาสถาบัน ครั้งที่ 1/2565 วันที่ 25 ม.ค. 2565

4. งบประมาณตามแผน อยู่ระหว่างการดำเนินการร่วมกับสำนักบัญชีและการเงิน

4.1 งบประมาณรายได้ค่าใช้จ่าย

4.1.1 งบประมาณรายได้ (หน่วย : บาท)

ประเภทรายได้	ปีการศึกษา				
	2568	2569	2570	2571	2572
ค่าเล่าเรียน*					
รวมรายรับ					
จำนวนนักศึกษาสะสม					
รายรับต่อหัวนักศึกษา					

*ค่าเล่าเรียนหลังหักทุนการศึกษา PIM ตามนโยบายสถาบันปี 2564

4.1.2 งบประมาณรายจ่าย (หน่วย : บาท)

ประเภทรายจ่าย	ปีการศึกษา				
	2568	2569	2570	2571	2572
ค่าใช้จ่าย					
ค่าใช้จ่ายการเรียนการสอน					
ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน (หลักสูตร)					
รวมรายจ่าย					
จำนวนนักศึกษาสะสม	50	100	100	100	100
ค่าใช้จ่ายต่อหัวนักศึกษา					

4.1.3 งบประมาณการลงทุนในทรัพย์สิน (หน่วย : บาท)

ค่าครุภัณฑ์					
-------------	--	--	--	--	--

หมายเหตุ : จำนวนนักศึกษาสะสม หมายถึง จำนวนนักศึกษาในหลักสูตรเดิมและหลักสูตรปรับปรุง

5. การจัดการข้อร้องเรียนและอุทธรณ์

สถาบันมีการแต่งตั้งคณะกรรมการจัดการข้อร้องเรียนในระดับสถาบันเพื่อทำหน้าที่ในการดำเนินการจัดการแก้ไขประเด็นการร้องเรียนต่าง ๆ ที่เกิดขึ้น พร้อมทั้งจัดช่องทางการรับข้อร้องเรียนให้ผู้ที่ต้องการร้องเรียนเข้าถึงได้สะดวก รวดเร็ว โดยมอบหมายให้สำนักสื่อสารองค์กรเป็นหน่วยงานกลางในการดูแลเรื่องร้องเรียนในช่องทางหลักตามที่สถาบันกำหนด และหลักสูตรทำหน้าที่ในการประชาสัมพันธ์ช่องทางการรับเรื่องร้องเรียนให้นักศึกษาทราบเพื่อเปิดโอกาสให้นักศึกษาสามารถเข้าถึงช่องทางการร้องเรียนอย่างเท่าเทียม ซึ่งการจัดการแก้ไขประเด็นการร้องเรียนของสถาบันมีกระบวนการดังนี้

1. นักศึกษายื่นเรื่องร้องเรียนผ่านสำนัก คณะ หรือช่องทางรับเรื่องร้องเรียนหลักของสถาบัน
2. ผู้รับผิดชอบรับเรื่องร้องเรียนดำเนินการตรวจสอบยืนยันตัวตนนักศึกษา แล้วดำเนินการพิจารณาประเภทข้อร้องเรียนและระดับความเร่งด่วนของข้อร้องเรียน จากนั้นส่งเรื่องข้อร้องเรียนไปยังหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อดำเนินการแก้ไข
3. หน่วยงานที่เกี่ยวข้องดำเนินการแก้ไขข้อร้องเรียนภายในระยะเวลาที่กำหนดตามระดับความเร่งด่วนของข้อร้องเรียน (3-7 วันทำการ) หากดำเนินการแก้ไขไม่ได้จะส่งต่อเรื่องให้คณะกรรมการจัดการข้อร้องเรียนพิจารณาแนวทางการแก้ไข ทั้งนี้ข้อร้องเรียนที่มีความเร่งด่วนสูงสุดจะถูกส่งให้คณะกรรมการจัดการข้อร้องเรียนตั้งแต่แรก
4. เมื่อดำเนินการแล้วหน่วยงานที่รับผิดชอบเรื่องร้องเรียนแจ้งผลการแก้ไขให้นักศึกษาทราบ พร้อมทั้งให้นักศึกษาประเมินความพึงพอใจการจัดการข้อร้องเรียน

ส่วนที่ 8 การประเมินผลการเรียนและเกณฑ์การสำเร็จการศึกษา

1. การวัดและประเมินผลการศึกษา

การประเมินผลการศึกษา

1) ผลการศึกษาของแต่ละรายวิชาให้มีการประเมินเป็นสัญลักษณ์ที่มีค่าระดับคะแนน จำนวน 8 ระดับ ดังนี้

สัญลักษณ์	ความหมาย	ค่าระดับคะแนน
A	ดีเยี่ยม (Excellent)	4.0
B+	ดีมาก (Very Good)	3.5
B	ดี (Good)	3.0
C+	ค่อนข้างดี (Fairly Good)	2.5
C	พอใช้ (Fair)	2.0
D+	อ่อน (Poor)	1.5
D	อ่อนมาก (Very Poor)	1.0
F	ตก (Fail)	0

2) ผลการศึกษาของแต่ละรายวิชาให้มีการประเมินเป็นสัญลักษณ์ที่ไม่มีระดับค่าคะแนน ให้ใช้สัญลักษณ์ ดังต่อไปนี้

สัญลักษณ์	ความหมาย
S	ผลการเรียน/การปฏิบัติ/ฝึกงาน/เป็นที่พอใจ
U	ผลการเรียน/การปฏิบัติ/ฝึกงาน/ไม่เป็นที่พอใจ
AU	ผลการเรียนเป็นพิเศษโดยไม่นับหน่วยกิต (Audit)
I	ผลการประเมินผลยังไม่สมบูรณ์ (Incomplete)
W	ผลการเพิกถอนรายวิชา (Withdrawal)
P	ยังไม่ประเมินผลการเรียนในภาคการศึกษานั้น (In Progress)
X	ไม่มีผลการประเมิน (No Report)

3) ผลการศึกษาจากการเทียบโอนหรือการยกเว้นการเรียนของแต่ละรายวิชาให้มีการประเมินเป็นสัญลักษณ์ที่ไม่มีระดับค่าคะแนน ให้ใช้สัญลักษณ์ ดังต่อไปนี้

สัญลักษณ์	ความหมาย
ACC	การเทียบโอนรายวิชาจากการพิจารณาของคณะกรรมการเทียบโอนรายวิชา (Accredit)
CE	การทดสอบตามมาตรฐานของสถาบันเป็นการประเมินผลการเรียนรู้ (Credits from Exam)
CP	การเสนอเพิ่มสะสมผลงาน (Credits from Portfolio)
CS	การทดสอบมาตรฐานกลาง (Credits from Standardized Test)
CT	การประเมินการศึกษาหรืออบรมที่จัดโดยหน่วยงานอื่นที่ไม่ใช่สถาบันการศึกษา (Credits from Training)
CX	หน่วยกิตที่ได้รับการยกเว้นการเรียน (Credits from Exemption)
CN	หน่วยกิตจากการประเมินผลการศึกษาหรืออบรมหลักสูตรในสถาบันอุดมศึกษาที่ไม่ได้รับปริญญา (Credits from Non-degree Program)

ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามข้อบังคับสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ ว่าด้วยการศึกษาาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2566 หมวด 5 การวัดและประเมินผลการศึกษา

2. การประเมินการบรรลุผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของหลักสูตร

หลักสูตรกำหนดแนวทางการประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs) และผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้รายชั้นปี (YLOs) เพื่อวัดประเมินการบรรลุผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของผู้เรียน โดยมีรายละเอียดดังตารางต่อไปนี้

วิชาเอกการจัดการธุรกิจอาหาร

ผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)	วิธีการประเมิน	เครื่องมือ	เกณฑ์การวัดและประเมินผล
PLO 1 ประยุกต์องค์ความรู้ทางด้านการจัดการธุรกิจอาหารเพื่อการจัดการธุรกิจอาหารตลอดห่วงโซ่อุปทาน	<ul style="list-style-type: none"> - การจัดสอบวัดระดับความรู้ - การสัมภาษณ์/การสอบปากเปล่า - การประเมินจากโครงการหรือชิ้นงานรายบุคคลและรายกลุ่มโดยใช้ Scoring Rubrics 	<ul style="list-style-type: none"> - ข้อสอบ - แบบประเมินการนำเสนอ - Scoring Rubrics 	- ร้อยละ 50 ของคะแนน
PLO 2 ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศเพื่อการวิเคราะห์และนำเสนอข้อมูลอย่างถูกต้องตามหลักวิชา	<ul style="list-style-type: none"> - การสังเกตพฤติกรรมรายบุคคลหรือรายกลุ่ม - การประเมินจากโครงการหรือชิ้นงานรายบุคคลและรายกลุ่มโดยใช้ Scoring Rubrics 	<ul style="list-style-type: none"> - แบบประเมินการนำเสนอ - Scoring Rubrics 	- ร้อยละ 50 ของคะแนน
PLO 3 แก้ปัญหาในการจัดการธุรกิจอาหารโดยการวิเคราะห์ข้อมูลตามกระบวนการวิจัย	<ul style="list-style-type: none"> - การวัดและประเมินผลภาคปฏิบัติ - การประเมินกระบวนการทำงาน - การประเมินจากสถานประกอบการที่ผู้เรียนฝึกงาน 	<ul style="list-style-type: none"> - แบบประเมินการฝึกภาคปฏิบัติ - Scoring Rubrics 	- ร้อยละ 50 ของคะแนน
PLO 4 แสดงออกถึงพฤติกรรมแสวงหาความรู้เพื่อพัฒนาตนเอง	<ul style="list-style-type: none"> - การวัดและประเมินผลภาคปฏิบัติ - การประเมินกระบวนการทำงาน 	<ul style="list-style-type: none"> - แบบประเมินการฝึกภาคปฏิบัติ - Scoring Rubrics 	- ร้อยละ 50 ของคะแนน
PLO 5 ทำงานร่วมกับผู้อื่นโดยปรับตัวเพื่อให้งานบรรลุเป้าหมาย	<ul style="list-style-type: none"> - การวัดและประเมินผลภาคปฏิบัติ - การประเมินกระบวนการทำงาน 	<ul style="list-style-type: none"> - แบบประเมินการฝึกภาคปฏิบัติ - Scoring Rubrics 	- ร้อยละ 50 ของคะแนน

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)	วิธีการประเมิน	เครื่องมือ	เกณฑ์การวัดและประเมินผล
PLO 6 แสดงออกถึงความมีวินัยซื่อสัตย์และปฏิบัติตามกฎระเบียบขององค์กร	- การวัดและประเมินผลภาคปฏิบัติ - การประเมินจากสถานประกอบการที่ผู้เรียนฝึกงาน	- แบบประเมินการฝึกภาคปฏิบัติ - Scoring Rubrics	- ร้อยละ 50 ของคะแนน
PLO 7 สื่อสารข้อมูลการปฏิบัติงานขายและการบริการให้กลุ่มลูกค้าเป้าหมายอย่างถูกต้องตามบริบททางวิชาการและการปฏิบัติงานของธุรกิจอาหาร	- การวัดและประเมินผลภาคปฏิบัติ - การประเมินกระบวนการทำงาน	- แบบประเมินการฝึกภาคปฏิบัติ - Scoring Rubrics	- ร้อยละ 50 ของคะแนน
PLO 8 ปฏิบัติการแปรรูปอาหารตามคู่มือมาตรฐานการผลิตอาหารและหลักสุขลักษณะที่ดีส่วนบุคคล	- การทดสอบวัดระดับความรู้ - การวัดและประเมินผลภาคปฏิบัติ - การประเมินกระบวนการทำงาน	- แบบประเมินการฝึกภาคปฏิบัติ - Scoring Rubrics	- ร้อยละ 50 ของคะแนน
PLO 9 ประยุกต์หลักนวัตกรรมในการจัดการธุรกิจอาหารโดยใช้แนวคิดการเป็นผู้ประกอบการ	- การประเมินจากโครงงานหรือชิ้นงานโดยใช้ Scoring Rubrics - การประเมินผลโดยเพื่อนร่วมงาน	- แบบประเมินการนำเสนอ - Scoring Rubrics	- ร้อยละ 50 ของคะแนน

วิชาเอกการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)	วิธีการประเมิน	เครื่องมือ	เกณฑ์การวัดและประเมินผล
PLO 1 ประยุกต์องค์ความรู้ทางด้านการจัดการธุรกิจอาหารเพื่อการจัดการธุรกิจอาหารตลอดห่วงโซ่อุปทาน	- การทดสอบวัดระดับความรู้ - การสัมภาษณ์/การสอบปากเปล่า - การประเมินจากโครงงานหรือชิ้นงานรายบุคคลและรายกลุ่มโดยใช้ Scoring Rubrics	- ข้อสอบ - แบบประเมินการนำเสนอ - Scoring Rubrics	- ร้อยละ 50 ของคะแนน
PLO 2 ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศเพื่อการวิเคราะห์และนำเสนอข้อมูลอย่างถูกต้องตามหลักวิชา	- การสังเกตพฤติกรรมรายบุคคลหรือรายกลุ่ม - การประเมินจากโครงงานหรือชิ้นงานรายบุคคลและรายกลุ่มโดยใช้ Scoring Rubrics	- แบบประเมินการนำเสนอ - Scoring Rubrics	- ร้อยละ 50 ของคะแนน

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)	วิธีการประเมิน	เครื่องมือ	เกณฑ์การวัดและประเมินผล
PLO 3 แก้ปัญหาในการจัดการธุรกิจอาหารโดยการวิเคราะห์ข้อมูลตามกระบวนการวิจัย	<ul style="list-style-type: none"> - การวัดและประเมินผลภาคปฏิบัติ - การประเมินกระบวนการทำงาน - การประเมินจากสถานประกอบการที่ผู้เรียนฝึกงาน 	<ul style="list-style-type: none"> - แบบประเมินการฝึกภาคปฏิบัติ - Scoring Rubrics 	- ร้อยละ 50 ของคะแนน
PLO 4 แสดงออกถึงพฤติกรรมแสวงหาความรู้เพื่อพัฒนาตนเอง	<ul style="list-style-type: none"> - การวัดและประเมินผลภาคปฏิบัติ - การประเมินกระบวนการทำงาน 	<ul style="list-style-type: none"> - แบบประเมินการฝึกภาคปฏิบัติ - Scoring Rubrics 	- ร้อยละ 50 ของคะแนน
PLO 5 ทำงานร่วมกับผู้อื่นโดยปรับตัวเพื่อให้งานบรรลุเป้าหมาย	<ul style="list-style-type: none"> - การวัดและประเมินผลภาคปฏิบัติ - การประเมินกระบวนการทำงาน 	<ul style="list-style-type: none"> - แบบประเมินการฝึกภาคปฏิบัติ - Scoring Rubrics 	- ร้อยละ 50 ของคะแนน
PLO 6 แสดงออกถึงความมีวินัยซื่อสัตย์และปฏิบัติตามกฎระเบียบขององค์กร	<ul style="list-style-type: none"> - การวัดและประเมินผลภาคปฏิบัติ - การประเมินจากสถานประกอบการที่ผู้เรียนฝึกงาน 	<ul style="list-style-type: none"> - แบบประเมินการฝึกภาคปฏิบัติ - Scoring Rubrics 	- ร้อยละ 50 ของคะแนน
PLO 7 สื่อสารข้อมูลการปฏิบัติงานขายและบริการให้กลุ่มลูกค้าเป้าหมายอย่างถูกต้องตามบริบททางวิชาการและการปฏิบัติงานของธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่	<ul style="list-style-type: none"> - การวัดและประเมินผลภาคปฏิบัติ - การประเมินกระบวนการทำงาน 	<ul style="list-style-type: none"> - แบบประเมินการฝึกภาคปฏิบัติ - Scoring Rubrics 	- ร้อยละ 50 ของคะแนน
PLO 8 ปฏิบัติการเตรียมสินค้าและวัตถุดิบอาหารตามคู่มือมาตรฐานการผลิตอาหารและหลักสุขลักษณะที่ดีส่วนบุคคล	<ul style="list-style-type: none"> - การทดสอบวัดระดับความรู้ - การวัดและประเมินผลภาคปฏิบัติ - การประเมินกระบวนการทำงาน 	<ul style="list-style-type: none"> - แบบประเมินการฝึกภาคปฏิบัติ - Scoring Rubrics 	- ร้อยละ 50 ของคะแนน
PLO 9 ประยุกต์หลักนวัตกรรมในการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่โดยใช้แนวคิดการเป็นผู้ประกอบการ	<ul style="list-style-type: none"> - การประเมินจากโครงงานหรือชิ้นงานโดยใช้ Scoring Rubrics - การประเมินผลโดยเพื่อนร่วมงาน 	<ul style="list-style-type: none"> - แบบประเมินการนำเสนอ - Scoring Rubrics 	- ร้อยละ 50 ของคะแนน

3. การติดตามความก้าวหน้าผลลัพธ์การเรียนรู้รายชั้นปี

3.1 วิชาเอกการจัดการธุรกิจอาหาร

ชั้นปีที่	ผลลัพธ์การเรียนรู้รายชั้นปี (YLOs)	ความสอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)	วิธีการประเมิน	เครื่องมือ	เกณฑ์การวัดและประเมินผล
1	อธิบายความรู้ด้านวัตถุดิบอาหาร ผลิตภัณฑ์อาหาร การควบคุมความปลอดภัย ตามมาตรฐานอาหาร	PLO 1 ประยุกต์องค์ความรู้ทางการจัดการธุรกิจอาหารเพื่อจัดการธุรกิจอาหารตลอดห่วงโซ่อุปทาน	<ul style="list-style-type: none"> - การจัดสอบวัดระดับความรู้ - การสัมภาษณ์/การสอบปากเปล่า - การประเมินจากโครงการหรือชิ้นงานรายบุคคลและรายกลุ่มโดยใช้ Scoring Rubrics 	<ul style="list-style-type: none"> - ข้อสอบ - แบบประเมินการนำเสนอ - Scoring Rubrics 	- ร้อยละ 50 ของคะแนน
1	สรุปหลักการการขาย การบริการ การตลาด และการบัญชีการเงิน	PLO 1 ประยุกต์องค์ความรู้ทางการจัดการธุรกิจอาหารเพื่อจัดการธุรกิจอาหารตลอดห่วงโซ่อุปทาน	<ul style="list-style-type: none"> - การจัดสอบวัดระดับความรู้ - การสัมภาษณ์/การสอบปากเปล่า - การประเมินจากโครงการหรือชิ้นงานรายบุคคลและรายกลุ่มโดยใช้ Scoring Rubrics 	<ul style="list-style-type: none"> - ข้อสอบ - แบบประเมินการนำเสนอ - Scoring Rubrics 	- ร้อยละ 50 ของคะแนน
1	ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูล เก็บข้อมูล ออกแบบสื่อและนำเสนอข้อมูล	PLO 2 ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศเพื่อการวิเคราะห์และนำเสนอข้อมูลอย่างถูกต้องตามหลักวิชา	<ul style="list-style-type: none"> - การสังเกตพฤติกรรมรายบุคคลหรือรายกลุ่ม - การประเมินจากโครงการหรือชิ้นงานรายบุคคลและรายกลุ่มโดยใช้ Scoring Rubrics 	<ul style="list-style-type: none"> - แบบประเมินการนำเสนอ - Scoring Rubrics 	- ร้อยละ 50 ของคะแนน
1	ปฏิบัติตามคู่มือด้านการแปรรูปอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานการผลิตอาหารและหลักสุขลักษณะที่ดีส่วนบุคคล	PLO 8 ปฏิบัติการแปรรูปอาหารตามคู่มือมาตรฐานการผลิตอาหารและหลักสุขลักษณะที่ดีส่วนบุคคล	<ul style="list-style-type: none"> - การจัดสอบวัดระดับความรู้ - การวัดและประเมินผลภาคปฏิบัติ - การประเมินกระบวนการทำงาน 	<ul style="list-style-type: none"> - แบบประเมินการฝึกภาคปฏิบัติ - Scoring Rubrics 	- ร้อยละ 50 ของคะแนน
1	ปฏิบัติตนโดยมีความซื่อสัตย์และมีวินัยทั้งการเรียนและการฝึกภาคปฏิบัติ	PLO 6 แสดงออกถึงความมีวินัยซื่อสัตย์และปฏิบัติตามกฎระเบียบขององค์กร	<ul style="list-style-type: none"> - การวัดและประเมินผลภาคปฏิบัติ - การประเมินจากสถานประกอบการที่ผู้เรียนฝึกงาน 	<ul style="list-style-type: none"> - แบบประเมินการฝึกภาคปฏิบัติ - Scoring Rubrics 	- ร้อยละ 50 ของคะแนน
1	แสดงให้เห็นความสามารถในการทำงานเป็นทีม และสามารถจัดการงานที่ได้รับมอบหมาย	PLO 5 ทำงานร่วมกับผู้อื่นโดยปรับตัวเพื่อให้งานบรรลุเป้าหมาย	<ul style="list-style-type: none"> - การวัดและประเมินผลภาคปฏิบัติ - การประเมินกระบวนการทำงาน 	<ul style="list-style-type: none"> - แบบประเมินการฝึกภาคปฏิบัติ 	- ร้อยละ 50 ของคะแนน

ชั้นปีที่	ผลลัพธ์การเรียนรู้รายชั้นปี (YLOs)	ความสอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)	วิธีการประเมิน	เครื่องมือ	เกณฑ์การวัดและประเมินผล
	จากทีม ด้านความรับผิดชอบและความซื่อสัตย์			- Scoring Rubrics	
2	สรุปความรู้ด้านการจัดการการจัดการองค์การและทรัพยากรมนุษย์ และการจัดการโลจิสติกส์และซัพพลายเชน รวมถึงการจัดการสินค้าคงคลัง	PLO 1 ประยุกต์องค์ความรู้ทางด้านการจัดการธุรกิจอาหารเพื่อการจัดการธุรกิจอาหารตลอดห่วงโซ่อุปทาน	- การจัดสอบวัดระดับความรู้ - การสัมภาษณ์/การสอบปากเปล่า - การประเมินจากโครงการงานหรือชิ้นงานรายบุคคลและรายกลุ่มโดยใช้ Scoring Rubrics	- ข้อสอบ - แบบประเมินการนำเสนอ - Scoring Rubrics	- ร้อยละ 50 ของคะแนน
2	ประยุกต์ใช้ความรู้ด้านการจัดการวัตถุดิบและการแปรรูปอาหาร ตลอดจนการจัดในห่วงโซ่อุปทานอาหาร และกฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหาร	PLO 8 ปฏิบัติการแปรรูปอาหารตามคู่มือมาตรฐานการผลิตอาหารและหลักสุขลักษณะที่ดีส่วนบุคคล	- การจัดสอบวัดระดับความรู้ - การวัดและประเมินผลภาคปฏิบัติ - การประเมินกระบวนการทำงาน	- แบบ ประเมิน การฝึกภาคปฏิบัติ - Scoring Rubrics	- ร้อยละ 50 ของคะแนน
2	ใฝ่หาความรู้ด้านการจัดการธุรกิจอาหาร	PLO 4 แสดงออกถึงพฤติกรรมแสวงหาความรู้เพื่อพัฒนาตนเอง	- การวัดและประเมินผลภาคปฏิบัติ - การประเมินกระบวนการทำงาน	- แบบ ประเมิน การฝึกภาคปฏิบัติ - Scoring Rubrics	- ร้อยละ 50 ของคะแนน
2	ปฏิบัติงานด้านการขาย และการบริการในธุรกิจอาหาร ทั้งรูปแบบออฟไลน์และออนไลน์ตามข้อกำหนดขององค์กร	PLO 7 สื่อสารข้อมูลการปฏิบัติงานขายและการบริการให้กลุ่มลูกค้าเป้าหมายอย่างถูกต้องตามบริบททางวิชาการและการปฏิบัติงานของธุรกิจอาหาร	- การวัดและประเมินผลภาคปฏิบัติ - การประเมินกระบวนการทำงาน	- แบบ ประเมิน การฝึกภาคปฏิบัติ - Scoring Rubrics	- ร้อยละ 50 ของคะแนน
2	วิเคราะห์ต้นทุนและการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารได้	PLO 9 ประยุกต์หลักนวัตกรรมในการจัดการธุรกิจอาหารโดยใช้แนวคิดการเป็นผู้ประกอบการ	- การประเมินจากโครงการงานหรือชิ้นงานโดยใช้ Scoring Rubrics - การประเมินผลโดยเพื่อนร่วมงาน	- แบบประเมินการนำเสนอ - Scoring Rubrics	- ร้อยละ 50 ของคะแนน
2	สร้างสรรค์ชิ้นงานนวัตกรรมและงานวิจัยในธุรกิจอาหารได้	PLO 9 ประยุกต์หลักนวัตกรรมในการจัดการธุรกิจอาหารโดยใช้แนวคิดการเป็นผู้ประกอบการ	- การประเมินจากโครงการงานหรือชิ้นงานโดยใช้ Scoring Rubrics - การประเมินผลโดยเพื่อนร่วมงาน	- แบบประเมินการนำเสนอ - Scoring Rubrics	- ร้อยละ 50 ของคะแนน
2	สื่อสารข้อมูลด้านอาหารและผลิตภัณฑ์อาหารให้ตรงกับกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย	PLO 7 สื่อสารข้อมูลการปฏิบัติงานขายและการบริการให้กลุ่มลูกค้าเป้าหมายอย่างถูกต้องตามบริบททางวิชาการและ	- การวัดและประเมินผลภาคปฏิบัติ - การประเมินกระบวนการทำงาน	- แบบ ประเมิน การฝึกภาคปฏิบัติ - Scoring Rubrics	- ร้อยละ 50 ของคะแนน

ชั้นปีที่	ผลลัพธ์การเรียนรู้รายชั้นปี (YLOs)	ความสอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)	วิธีการประเมิน	เครื่องมือ	เกณฑ์การวัดและประเมินผล
		การปฏิบัติงานของธุรกิจอาหาร			
2	ประยุกต์ข้อมูลขององค์กรในการวิเคราะห์แก้ปัญหาเพื่อลดต้นทุนและเพิ่มยอดขายให้องค์กร	PLO 3 แก้ปัญหาในการจัดการธุรกิจอาหารโดยการวิเคราะห์ข้อมูลตามกระบวนการวิจัย	<ul style="list-style-type: none"> - การวัดและประเมินผลภาคปฏิบัติ - การประเมินกระบวนการทำงาน - การประเมินจากสถานประกอบการที่ผู้เรียนฝึกงาน 	<ul style="list-style-type: none"> - แบบประเมินการฝึกภาคปฏิบัติ - Scoring Rubrics 	- ร้อยละ 50 ของคะแนน
2	ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูลเก็บข้อมูล วิเคราะห์และนำเสนอข้อมูล	PLO 2 ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศเพื่อการวิเคราะห์และนำเสนอข้อมูลอย่างถูกต้องตามหลักวิชา	<ul style="list-style-type: none"> - การสังเกตพฤติกรรมรายบุคคลหรือรายกลุ่ม - การประเมินจากโครงการหรือชิ้นงานรายบุคคลและรายกลุ่มโดยใช้ Scoring Rubrics 	<ul style="list-style-type: none"> - แบบประเมินการนำเสนอ - Scoring Rubrics 	- ร้อยละ 50 ของคะแนน

3.2 วิชาเอกการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่

ชั้นปีที่	ผลลัพธ์การเรียนรู้รายชั้นปี (YLOs)	ความสอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)	วิธีการประเมิน	เครื่องมือ	เกณฑ์การวัดและประเมินผล
1	สรุปความรู้ด้านการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารและการบริการลูกค้าแต่ละประเภทในธุรกิจค้าส่งสมัยใหม่ตามมาตรฐานความปลอดภัยอาหารและระบบคุณภาพอาหารได้	PLO 1 ประยุกต์องค์ความรู้ทางด้านการจัดการธุรกิจอาหารเพื่อการจัดการธุรกิจอาหารตลอดห่วงโซ่อุปทาน	<ul style="list-style-type: none"> - การทดสอบวัดระดับความรู้ - การสัมภาษณ์/การสอบปากเปล่า - การประเมินจากโครงการหรือชิ้นงานรายบุคคลและรายกลุ่มโดยใช้ Scoring Rubrics 	<ul style="list-style-type: none"> - ข้อสอบ - แบบประเมินการนำเสนอ - Scoring Rubrics 	- ร้อยละ 50 ของคะแนน
1	สรุปหลักการการขาย การบริการ การตลาด และการบัญชีการเงิน	PLO 1 ประยุกต์องค์ความรู้ทางด้านการจัดการธุรกิจอาหารเพื่อการจัดการธุรกิจอาหารตลอดห่วงโซ่อุปทาน	<ul style="list-style-type: none"> - การทดสอบวัดระดับความรู้ - การสัมภาษณ์/การสอบปากเปล่า - การประเมินจากโครงการหรือชิ้นงานรายบุคคลและรายกลุ่มโดยใช้ Scoring Rubrics 	<ul style="list-style-type: none"> - ข้อสอบ - แบบประเมินการนำเสนอ - Scoring Rubrics 	- ร้อยละ 50 ของคะแนน

ชั้นปีที่	ผลลัพธ์การเรียนรู้รายชั้นปี (YLOs)	ความสอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)	วิธีการประเมิน	เครื่องมือ	เกณฑ์การวัดและประเมินผล
1	ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูล เก็บข้อมูล ออกแบบสื่อและนำเสนอข้อมูล	PLO 2 ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศเพื่อการวิเคราะห์และนำเสนอข้อมูลอย่างถูกต้องตามหลักวิชา	<ul style="list-style-type: none"> - การสังเกตพฤติกรรมรายบุคคลหรือรายกลุ่ม - การประเมินจากโครงการหรือชิ้นงานรายบุคคลและรายกลุ่มโดยใช้ Scoring Rubrics 	<ul style="list-style-type: none"> - แบบประเมินการนำเสนอ - Scoring Rubrics 	- ร้อยละ 50 ของคะแนน
1	ปฏิบัติตามคู่มือด้านการเตรียมวัตถุดิบอาหารในธุรกิจค้าส่งสมัยใหม่ โดยใช้มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหาร และหลักสุขลักษณะที่ดีส่วนบุคคล	PLO 8 ปฏิบัติการเตรียมสินค้าและวัตถุดิบอาหารตามคู่มือมาตรฐานการผลิตอาหารและหลักสุขลักษณะที่ดีส่วนบุคคล	<ul style="list-style-type: none"> - การทดสอบวัดระดับความรู้ - การวัดและประเมินผลภาคปฏิบัติ - การประเมินกระบวนการทำงาน 	<ul style="list-style-type: none"> - แบบ ประเมิน การ ฝึก ภาคปฏิบัติ - Scoring Rubrics 	- ร้อยละ 50 ของคะแนน
1	ปฏิบัติตนด้วยความซื่อสัตย์และมีวินัยทั้งการเรียนและการฝึกภาคปฏิบัติ	PLO 6 แสดงออกถึงความมีวินัยซื่อสัตย์และปฏิบัติตามกฎระเบียบขององค์กร	<ul style="list-style-type: none"> - การวัดและประเมินผลภาคปฏิบัติ - การประเมินจากสถานประกอบการที่ผู้เรียนฝึกงาน 	<ul style="list-style-type: none"> - แบบ ประเมิน การ ฝึก ภาคปฏิบัติ - Scoring Rubrics 	- ร้อยละ 50 ของคะแนน
1	แสดงให้เห็นความสามารถในการทำงานเป็นทีม และสามารถจัดการงานที่ได้รับมอบหมายจากทีม ด้านความรับผิดชอบและความซื่อสัตย์	PLO 5 ทำงานร่วมกับผู้อื่นโดยปรับตัวเพื่อให้งานบรรลุเป้าหมาย	<ul style="list-style-type: none"> - การวัดและประเมินผลภาคปฏิบัติ - การประเมินกระบวนการทำงาน 	<ul style="list-style-type: none"> - แบบ ประเมิน การ ฝึก ภาคปฏิบัติ - Scoring Rubrics 	- ร้อยละ 50 ของคะแนน
2	สรุปความรู้ด้านการจัดการการจัดการองค์การและทรัพยากรมนุษย์ และการจัดการโลจิสติกส์และซัพพลายเชน รวมถึงการจัดการสินค้าคงคลัง	PLO 1 ประยุกต์องค์ความรู้ทางด้านการจัดการธุรกิจอาหารเพื่อการจัดการธุรกิจอาหารตลอดห่วงโซ่อุปทาน	<ul style="list-style-type: none"> - การทดสอบวัดระดับความรู้ - การสัมภาษณ์/การสอบปากเปล่า - การประเมินจากโครงการหรือชิ้นงานรายบุคคลและรายกลุ่มโดยใช้ Scoring Rubrics 	<ul style="list-style-type: none"> - ข้อสอบ - แบบประเมินการนำเสนอ - Scoring Rubrics 	- ร้อยละ 50 ของคะแนน
2	ประยุกต์ความรู้ด้านการจัดการวัตถุดิบและการแปรรูปอาหาร ตลอดจนการจัดในห่วงโซ่อุปทานอาหาร และกฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหาร	PLO 8 ปฏิบัติการเตรียมสินค้าและวัตถุดิบอาหารตามคู่มือมาตรฐานการผลิตอาหารและหลักสุขลักษณะที่ดีส่วนบุคคล	<ul style="list-style-type: none"> - การทดสอบวัดระดับความรู้ - การวัดและประเมินผลภาคปฏิบัติ - การประเมินกระบวนการทำงาน 	<ul style="list-style-type: none"> - แบบ ประเมิน การ ฝึก ภาคปฏิบัติ - Scoring Rubrics 	- ร้อยละ 50 ของคะแนน
2	ใฝ่หาความรู้ด้านการจัดการธุรกิจอาหาร	PLO 4 แสดงออกถึงพฤติกรรมการแสวงหาความรู้เพื่อพัฒนาตนเอง	<ul style="list-style-type: none"> - การวัดและประเมินผลภาคปฏิบัติ 	<ul style="list-style-type: none"> - แบบ ประเมิน การ ฝึก ภาคปฏิบัติ 	- ร้อยละ 50 ของคะแนน

ชั้นปีที่	ผลลัพธ์การเรียนรู้รายชั้นปี (YLOs)	ความสอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)	วิธีการประเมิน	เครื่องมือ	เกณฑ์การวัดและประเมินผล
			- การประเมินกระบวนการทำงาน	- Scoring Rubrics	
2	ปฏิบัติงานด้านการขาย และการบริการในธุรกิจอาหาร ทั้งรูปแบบออฟไลน์และออนไลน์ตามข้อกำหนดขององค์กร	PLO 7 สื่อสารข้อมูลการปฏิบัติงานขาย และการบริการให้กลุ่มลูกค้าเป้าหมายอย่างถูกต้องตามบริบททางวิชาการและการปฏิบัติงานของธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่	- การวัดและประเมินผลภาคปฏิบัติ - การประเมินกระบวนการทำงาน	- แบบประเมินการฝึกภาคปฏิบัติ - Scoring Rubrics	- ร้อยละ 50 ของคะแนน
2	วิเคราะห์ต้นทุนและการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจค้าส่งอาหารได้	PLO 9 ประยุกต์หลักนวัตกรรมในการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่โดยใช้แนวคิดการเป็นผู้ประกอบการ	- การประเมินจากโครงงานหรือชิ้นงานโดยใช้ Scoring Rubrics - การประเมินผลโดยเพื่อนร่วมงาน	- แบบประเมินการนำเสนอ - Scoring Rubrics	- ร้อยละ 50 ของคะแนน
2	สร้างสรรค์ชิ้นงานนวัตกรรมและงานวิจัยในธุรกิจค้าส่งอาหารได้	PLO 9 ประยุกต์หลักนวัตกรรมในการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่โดยใช้แนวคิดการเป็นผู้ประกอบการ	- การประเมินจากโครงงานหรือชิ้นงานโดยใช้ Scoring Rubrics - การประเมินผลโดยเพื่อนร่วมงาน	- แบบประเมินการนำเสนอ - Scoring Rubrics	- ร้อยละ 50 ของคะแนน
2	สื่อสารข้อมูลด้านอาหารและผลิตภัณฑ์อาหารให้ตรงกับกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย	PLO 7 สื่อสารข้อมูลการปฏิบัติงานขาย และการบริการให้กลุ่มลูกค้าเป้าหมายอย่างถูกต้องตามบริบททางวิชาการและการปฏิบัติงานของธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่	- การวัดและประเมินผลภาคปฏิบัติ - การประเมินกระบวนการทำงาน	- แบบประเมินการฝึกภาคปฏิบัติ - Scoring Rubrics	- ร้อยละ 50 ของคะแนน
2	ประยุกต์ข้อมูลขององค์กรในการวิเคราะห์แก้ปัญหาเพื่อลดต้นทุนและเพิ่มยอดขายให้องค์กร	PLO 3 แก้ปัญหาในการจัดการธุรกิจอาหารโดยการวิเคราะห์ข้อมูลตามกระบวนการวิจัย	- การวัดและประเมินผลภาคปฏิบัติ - การประเมินกระบวนการทำงาน - การประเมินจากผลงานประกอบการที่ผู้เรียนฝึกงาน	- แบบประเมินการฝึกภาคปฏิบัติ - Scoring Rubrics	- ร้อยละ 50 ของคะแนน
2	ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูล เก็บข้อมูล วิเคราะห์และนำเสนอข้อมูล	PLO 2 ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศเพื่อการวิเคราะห์และนำเสนอข้อมูลอย่างถูกต้องตามหลักวิชา	- การสังเกตพฤติกรรมรายบุคคลหรือรายกลุ่ม	- แบบประเมินการนำเสนอ - Scoring Rubrics	- ร้อยละ 50 ของคะแนน

ชั้นปีที่	ผลลัพธ์การเรียนรู้รายชั้นปี (YLOs)	ความสอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ ของหลักสูตร (PLOs)	วิธีการประเมิน	เครื่องมือ	เกณฑ์การวัดและประเมินผล
			- การประเมินจากโครงการหรือชิ้นงาน รายบุคคลและรายกลุ่มโดยใช้ Scoring Rubrics		

4. กระบวนการทบทวน ตรวจสอบ กำกับ และให้ข้อมูลป้อนกลับ

1) การทบทวนและให้ข้อมูลป้อนกลับระดับรายวิชา

ภายหลังการจัดการเรียนรู้ของทุกรายวิชาจำเป็นต้องมีการทบทวน ตรวจสอบว่าผู้เรียนบรรลุตามผลลัพธ์การเรียนรู้ที่รายวิชาคาดหวังไว้ โดยหลักสูตรมีคณะกรรมการทำหน้าที่ทบทวน ตรวจสอบกระบวนการจัดการเรียนรู้ของรายวิชา และมีการเก็บรวบรวมข้อมูลจากแหล่งผู้ให้ข้อมูล 2 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มที่ 1 นักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนในรายวิชา กลุ่มที่ 2 คณะกรรมการที่หลักสูตรกำหนดผ่านแบบประเมินการจัดการเรียนการสอนในรายวิชาตามที่สถาบันกำหนด ซึ่งผลการประเมินจากผู้ให้ข้อมูลทั้ง 2 กลุ่มจะเป็นข้อมูลให้แก่ผู้บริหารหลักสูตรและอาจารย์ผู้สอนในรายวิชานำไปใช้ปรับปรุง พัฒนาระบวนการจัดการเรียนรู้ต่อไป

2) การทบทวนและให้ข้อมูลป้อนกลับระดับหลักสูตร

เมื่อมีการปรับปรุงหลักสูตร ๆ ต้องมีการเก็บรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มผู้มีส่วนได้เสียที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตรด้วยวิธีการต่าง ๆ ข้อมูลดังกล่าวจะเป็นข้อมูลป้อนกลับให้แก่หลักสูตรนำมาใช้เป็นข้อมูลประกอบการตัดสินใจปรับปรุง พัฒนาหลักสูตร ซึ่งในส่วนนี้หลักสูตรจะมีการแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรเป็นผู้รับผิดชอบดำเนินการ

5. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษา

1) นักศึกษาต้องเรียนครบตามจำนวนหน่วยกิต 73 หน่วยกิต กรณีหลักสูตรมีการปรับปรุงก่อนการสำเร็จการศึกษา ให้เป็นไปตามที่สถาบันกำหนด

2) นักศึกษาได้ระดับคะแนนเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า 2.00 จากระบบ 4 ระดับคะแนนหรือเทียบเท่า และบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี กรณีใช้ระบบการวัดผลและการสำเร็จการศึกษาที่แตกต่างจากนี้ ให้เป็นไปตามที่สถาบันกำหนด

3) นักศึกษายื่นคำร้องขอสำเร็จการศึกษาตามระยะเวลาที่สถาบันกำหนด

4) นักศึกษามีคะแนนความประพฤติเป็นไปตามเกณฑ์ที่สถาบันกำหนด

5) นักศึกษาไม่มีหนี้ค้างชำระต่อสถาบัน

6) อื่น ๆ เป็นไปตามข้อบังคับสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2566 หมวด 10 การสำเร็จการศึกษา

ส่วนที่ 9 การประกันคุณภาพหลักสูตร

1. การวางแผนคุณภาพ

การพัฒนาหลักสูตร: กระบวนการพัฒนาหลักสูตรของสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์เป็นไปตามหลักการ Backward Curriculum Design ตามกระบวนการดังนี้

1. สำรวจความต้องการของผู้มีส่วนได้เสียสำคัญของหลักสูตร
 - 1.1 หลักสูตรกำหนดกลุ่มผู้มีส่วนได้เสียสำคัญโดยครอบคลุมทั้งภายในและภายนอกสถาบัน ตลอดจนวิธีการที่จะใช้ในการสำรวจความต้องการของผู้มีส่วนได้เสียสำคัญแต่ละกลุ่ม
 - 1.2 ดำเนินการสำรวจความต้องการตามวิธีการที่ได้วางไว้
 2. นำข้อมูลที่ได้จากการสำรวจความต้องการของผู้มีส่วนได้เสียสำคัญมาเป็นข้อมูลตั้งต้นในการออกแบบหลักสูตร โดยวิเคราะห์หาความต้องการจำเป็น (Needs Analysis) และนำความต้องการจำเป็น (Needs) มากำหนดเป็นผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs) ซึ่งในการกำหนด PLOs นั้น PLOs ต้องมีความชัดเจนและสามารถวัดประเมินการบรรลุของผู้เรียน (Clear & Measurable)
 3. จาก PLOs ที่หลักสูตรกำหนด จะถูกนำมาวิเคราะห์ KSA (Knowledge-Skills-Attribute Analysis) เพื่อออกแบบรายวิชา กำหนดโครงสร้างหลักสูตรและแผนการศึกษา ตลอดจนการทำ Curriculum Mapping
 4. หลักสูตรกำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLOs) ให้สอดคล้องกับ PLOs ที่แต่ละรายวิชารับผิดชอบซึ่งจะระบุใน Curriculum Mapping และอาจารย์ผู้สอนเป็นผู้กำหนดกลยุทธ์การจัดการเรียนการสอนตลอดจนวิธีการและเครื่องมือในการประเมินการบรรลุ CLOs ของผู้เรียน
- ในกรณีหลักสูตรปรับปรุง หลักสูตรดำเนินการวิเคราะห์ผลการดำเนินการที่ผ่านมาของหลักสูตร เช่น ผลประเมินความพึงพอใจของผู้มีส่วนได้เสีย ข้อร้องเรียนและข้อมูลป้อนกลับต่างๆ ผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในและภายนอก (ถ้ามี) การบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ของผู้เรียนที่เกิดขึ้นจริง เพื่อนำมาประกอบเป็นข้อมูลในการปรับปรุงหลักสูตร

การกำหนดกระบวนการและตัวบ่งชี้ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารจัดการหลักสูตร: หลักสูตรวิเคราะห์กระบวนการที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินการของหลักสูตร ได้แก่ หลักสูตร อาจารย์ นักศึกษา การจัดการเรียนการสอน การวัดประเมินผล สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ และประเด็นอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้ในการการวางแผนคุณภาพ (Quality Planning) การควบคุมและตรวจสอบคุณภาพ (Quality Control) และการรักษาคุณภาพ (Quality Maintenance) รวมทั้งการบริหารความเสี่ยงที่อาจเกิดระหว่างการทำงานของหลักสูตร

2. การรักษาคุณภาพ

หลักสูตรมีกระบวนการในการรักษาคุณภาพการดำเนินงานครอบคลุมทั้งด้านบุคลากร และสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ โดยมีการดำเนินการดังนี้

การรักษาคุณภาพบุคลากรสายวิชาการและสายสนับสนุน

1. กำหนดแผนอัตรากำลังบุคลากรสายวิชาการและสายสนับสนุน และวิเคราะห์จำนวนและสมรรถนะของบุคลากรที่ต้องการ เพื่อใช้ในการรับสมัครบุคลากรตามระเบียบและขั้นตอนที่สถาบันกำหนด
2. ทุกปีการศึกษา หลักสูตรมีการประเมินผลการปฏิบัติงาน และทบทวนสมรรถนะของบุคลากร เพื่อให้มั่นใจว่าบุคลากรสามารถปฏิบัติงานได้ตามสมรรถนะที่กำหนด ตามระบบการจัดการผลการปฏิบัติงานของสถาบัน (Performance Management System: PMS) ประกอบด้วย การประเมิน 2 ส่วน คือ 1) การประเมินผลการปฏิบัติงานประจำปี (KPI) และ 2) การประเมินพฤติกรรม

3. ในกรณีที่บุคลากรมีผลการปฏิบัติงานหรือผลประเมินสมรรถนะต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนด หลักสูตรจะทำแผนพัฒนาบุคลากรเพื่อพัฒนาสมรรถนะดังกล่าว

การรักษาคุณภาพสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

1. ทุกปีการศึกษาหลักสูตรมีการประเมินความต้องการของอาจารย์และนักศึกษา จากนั้นนำมาวิเคราะห์แล้วดำเนินการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ให้สอดคล้องกับความต้องการ โดยคำนึงถึงความเพียงพอต่อการใช้งาน

2. สถาบันกำกับและติดตามให้พื้นที่ภายในบริเวณสถาบันมีความปลอดภัยสำหรับนักศึกษา อาจารย์ และบุคลากรสอดคล้องกับกฎหมายที่เกี่ยวข้องโดยมีคณะกรรมการความปลอดภัยและอาชีวอนามัย สภาพแวดล้อมในการทำงาน (คปอ.) และงานความปลอดภัย อาชีวอนามัยและสิ่งแวดล้อม สำนักอธิการบดีและความยั่งยืนเป็นผู้รับผิดชอบดำเนินการ นอกจากนี้ในระหว่างภาคการศึกษา สถาบันมอบหมายให้สำนักบริหารอาคารและทรัพย์สินกำหนดรอบระยะเวลาในการตรวจสอบอุปกรณ์และสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ เช่น ห้องเรียน ห้องประชุม เพื่อให้พร้อมสำหรับการใช้งาน ส่วนห้องปฏิบัติการ หลักสูตรได้มีการกำหนดรอบระยะเวลาโดยให้เจ้าหน้าที่ประจำห้องปฏิบัติการเป็นผู้รับผิดชอบและตรวจสอบความพร้อมของอุปกรณ์ก่อนที่จะมีการจัดการเรียนการสอน

3. ทุกสิ้นปีการศึกษา สถาบันมอบหมายให้สำนักวิจัยและพัฒนาเป็นผู้เก็บรวบรวมข้อมูลผลประเมินการให้บริการและคุณภาพของสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ให้กับทุกหลักสูตร และสำหรับหลักสูตรที่มีห้องปฏิบัติการในความรับผิดชอบ หลักสูตรมีการประเมินผลการให้บริการในแต่ละภาคการศึกษาเพื่อให้ได้ข้อมูลเชิงลึกนำมาปรับปรุงการดำเนินงาน

4. หลักสูตรนำผลที่ได้จากการประเมินมาทบทวนและวิเคราะห์ จากนั้นนำประเด็นที่มีผลการประเมินต่ำกว่าค่าเป้าหมาย พร้อมทั้งข้อเสนอแนะมาปรับปรุงการให้บริการและสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

3. การควบคุมคุณภาพ

หลักสูตรมีการติดตามและควบคุมคุณภาพหลักสูตรดังนี้

1. การประเมินความก้าวหน้าของผู้เรียนผ่านการประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ในรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLOs) และผลลัพธ์การเรียนรู้รายชั้นปี (Yearly Learning Outcomes: YLOs) ตามที่หลักสูตรกำหนด โดย CLOs และ YLOs มีความสอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs) ซึ่งหลักสูตรจะนำผลการประเมินความก้าวหน้าของผู้เรียนไปใช้ในวางแผนการจัดการเรียนรู้และการพัฒนาผู้เรียน

โดยหลักสูตรกำหนดให้อาจารย์ผู้สอน Feedback ผลการประเมินกลับไปยังผู้เรียนทุกครั้งภายหลังที่มีการประเมินในรายวิชา เพื่อให้ผู้เรียนทราบถึงระดับความสามารถและจุดที่ควรพัฒนา อีกทั้งยังมีระบบอาจารย์ที่ปรึกษาในการดูแลผู้เรียน โดยอาจารย์ที่ปรึกษาสามารถตรวจสอบสถานะและผลการเรียนของผู้เรียนทุกคนผ่านระบบ REG ของสถาบัน ดังนั้นเมื่อพบว่า ผู้เรียนภายใต้การดูแลมีปัญหาด้านการเรียนก็จะมีการให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคล เพื่อให้ผู้เรียนพัฒนาและเสริมสร้างทักษะที่ยังไม่สมบูรณ์จนสามารถบรรลุ YLOs/PLOs ของหลักสูตรได้

ในกรณีที่คุณเรียนไม่บรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ (YLOs/PLOs) หลักสูตรกำหนดแนวทางในการดำเนินการ ดังนี้

วิชาเอกการจัดการธุรกิจอาหาร

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)	แนวทางในการดำเนินการ
PLO 1 ประยุกต์องค์ความรู้ทางด้านการจัดการธุรกิจอาหารเพื่อการจัดการธุรกิจอาหารตลอดห่วงโซ่อุปทาน	- จัดกิจกรรมเสริมนอกชั้นเรียน หรือทบทวนความรู้ผ่านการ Homeroom นักศึกษา
PLO 2 ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศเพื่อการวิเคราะห์และนำเสนอข้อมูลอย่างถูกต้องตามหลักวิชา	- จัดกิจกรรมเสริมนอกชั้นเรียน หรือทบทวนความรู้ผ่านการ Homeroom นักศึกษา
PLO 3 แก้ปัญหาในการจัดการธุรกิจอาหารโดยการวิเคราะห์ข้อมูลตามกระบวนการวิจัย	- จัดกิจกรรมเสริมเพื่อฝึกปฏิบัติงานนอกชั้นเรียน - มอบหมายโครงการ/ชิ้นงาน หรือลงฝึกภาคปฏิบัติเพิ่มเติม - เสนอหัวข้อโครงการและ/หรือดำเนินการจัดทำโครงการใหม่ - มอบหมายโครงการหรือชิ้นงาน - ลงฝึกภาคปฏิบัติเพิ่มเติม
PLO 4 แสดงออกถึงพฤติกรรมการแสวงหาความรู้เพื่อพัฒนาตนเอง	- จัดกิจกรรมเสริมเพื่อฝึกปฏิบัติงานนอกชั้นเรียน - มอบหมายโครงการ/ชิ้นงาน หรือลงฝึกภาคปฏิบัติเพิ่มเติม
PLO 5 ทำงานร่วมกับผู้อื่นโดยปรับตัวเพื่อให้งานบรรลุเป้าหมาย	- จัดกิจกรรมเสริมนอกชั้นเรียน หรือทบทวนความรู้ผ่านการ Homeroom นักศึกษา
PLO 6 แสดงออกถึงความมีวินัย ซื่อสัตย์และปฏิบัติตามกฎระเบียบขององค์กร	- เสนอหัวข้อโครงการและ/หรือดำเนินการจัดทำโครงการใหม่ - มอบหมายโครงการหรือชิ้นงาน - ลงฝึกภาคปฏิบัติเพิ่มเติม
PLO 7 สื่อสารข้อมูลการปฏิบัติงานขายและการบริการให้กลุ่มลูกค้าเป้าหมายอย่างถูกต้องตามบริบททางวิชาการและการปฏิบัติงานของธุรกิจอาหาร	- จัดกิจกรรมเสริมเพื่อฝึกปฏิบัติงานนอกชั้นเรียน - มอบหมายโครงการ/ชิ้นงาน หรือลงฝึกภาคปฏิบัติเพิ่มเติม
PLO 8 ปฏิบัติการแปรรูปอาหารตามคู่มือมาตรฐานการผลิตอาหารและหลักสุขลักษณะที่ส่วนบุคคล	- จัดกิจกรรมเสริมเพื่อฝึกปฏิบัติงานนอกชั้นเรียน - มอบหมายโครงการ/ชิ้นงาน หรือลงฝึกภาคปฏิบัติเพิ่มเติม
PLO 9 ประยุกต์หลักนวัตกรรมในการจัดการธุรกิจอาหารโดยใช้แนวคิดการเป็นผู้ประกอบการ	- เสนอหัวข้อโครงการและ/หรือดำเนินการจัดทำโครงการใหม่ - มอบหมายโครงการหรือชิ้นงาน - ลงฝึกภาคปฏิบัติเพิ่มเติม

วิชาเอกการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)	แนวทางในการดำเนินการ
PLO 1 ประยุกต์องค์ความรู้ทางด้านการจัดการธุรกิจอาหารเพื่อการจัดการธุรกิจอาหารตลอดห่วงโซ่อุปทาน	- จัดกิจกรรมเสริมนอกชั้นเรียน หรือทบทวนความรู้ผ่านการ Homeroom นักศึกษา
PLO 2 ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศเพื่อการวิเคราะห์และนำเสนอข้อมูลอย่างถูกต้องตามหลักวิชา	- จัดกิจกรรมเสริมนอกชั้นเรียน หรือทบทวนความรู้ผ่านการ Homeroom นักศึกษา
PLO 3 แก้ปัญหาในการจัดการธุรกิจอาหารโดยการวิเคราะห์ข้อมูลตามกระบวนการวิจัย	- จัดกิจกรรมเสริมเพื่อฝึกปฏิบัตินอกชั้นเรียน - มอบหมายโครงการ/ชิ้นงาน หรือลงฝึกภาคปฏิบัติเพิ่มเติม - เสนอหัวข้อโครงการและ/หรือดำเนินการจัดทำโครงการใหม่ - มอบหมายโครงการหรือชิ้นงาน - ลงฝึกภาคปฏิบัติเพิ่มเติม
PLO 4 แสดงออกถึงพฤติกรรมการแสวงหาความรู้เพื่อพัฒนาตนเอง	- จัดกิจกรรมเสริมเพื่อฝึกปฏิบัตินอกชั้นเรียน - มอบหมายโครงการ/ชิ้นงาน หรือลงฝึกภาคปฏิบัติเพิ่มเติม
PLO 5 ทำงานร่วมกับผู้อื่นโดยปรับตัวเพื่อให้งานบรรลุเป้าหมาย	- จัดกิจกรรมเสริมนอกชั้นเรียน หรือทบทวนความรู้ผ่านการ Homeroom นักศึกษา
PLO 6 แสดงออกถึงความมีวินัย ซื่อสัตย์และปฏิบัติตามกฎระเบียบขององค์กร	- เสนอหัวข้อโครงการและ/หรือดำเนินการจัดทำโครงการใหม่ - มอบหมายโครงการหรือชิ้นงาน - ลงฝึกภาคปฏิบัติเพิ่มเติม
PLO 7 สื่อสารข้อมูลการปฏิบัติงานขายและการบริการให้กลุ่มลูกค้าเป้าหมายอย่างถูกต้องตามบริบททางวิชาการและการปฏิบัติงานของธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่	- จัดกิจกรรมเสริมเพื่อฝึกปฏิบัตินอกชั้นเรียน - มอบหมายโครงการ/ชิ้นงาน หรือลงฝึกภาคปฏิบัติเพิ่มเติม
PLO 8 ปฏิบัติการเตรียมสินค้าและวัตถุดิบอาหารตามคู่มือมาตรฐานการผลิตอาหารและหลักสุขลักษณะที่ดีส่วนบุคคล	- จัดกิจกรรมเสริมเพื่อฝึกปฏิบัตินอกชั้นเรียน - มอบหมายโครงการ/ชิ้นงาน หรือลงฝึกภาคปฏิบัติเพิ่มเติม
PLO 9 ประยุกต์หลักนวัตกรรมในการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ โดยใช้แนวคิดการเป็นผู้ประกอบการ	- เสนอหัวข้อโครงการและ/หรือดำเนินการจัดทำโครงการใหม่ - มอบหมายโครงการหรือชิ้นงาน - ลงฝึกภาคปฏิบัติเพิ่มเติม

2. สถาบันกำหนดวิธีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้รายวิชา โดยให้ผู้มีส่วนได้เสีย 2 กลุ่ม เป็นผู้ทำการประเมิน ดังนี้

2.1 การประเมินโดยอาจารย์ในหลักสูตร หลักสูตรมีการแต่งตั้งคณะกรรมการทวนสอบฯ เป็นประจำทุกปีการศึกษา ประกอบด้วยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ผู้สอน และผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกหลักสูตร โดยการทวนสอบของแต่ละรายวิชาจัดให้มีคณะกรรมการจำนวน 3 ท่านเป็นผู้รับผิดชอบ ทั้งนี้อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาไม่สามารถเป็นกรรมการทวนสอบฯ ในรายวิชาของตนเองได้ ซึ่งในการทวนสอบฯ คณะกรรมการจะทำการประเมินองค์ประกอบ 4 ด้านของการจัดการเรียนการสอน คือ ด้านการกำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา ด้านเนื้อหาสาระรายวิชา ด้านการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ และด้านการวัดประเมินผลผู้เรียน จากนั้นลงความเห็นผ่านแบบประเมินทวนสอบฯ เมื่อเสร็จสิ้นกระบวนการทวนสอบแต่ละภาคการศึกษา หัวหน้าหลักสูตรจะทำการแจ้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาเพื่อรับทราบผลและนำไปพิจารณาปรับปรุงในภาคการศึกษาถัดไป

2.2 การประเมินโดยนักศึกษา ให้ผู้เรียนประเมินกระบวนการจัดการเรียนการสอนผ่านระบบบริการการศึกษา (Registrar System: REG) โดยมีองค์ประกอบในการประเมินเช่นเดียวกับแบบประเมินของอาจารย์ในหลักสูตร จากนั้นผลประเมินของนักศึกษาจะเป็นส่วนหนึ่งที่คณะกรรมการทวนสอบฯ ใช้ในการพิจารณาเพื่อวิเคราะห์คุณภาพการจัดการเรียนรู้และการวัดประเมินผู้เรียนในแต่ละรายวิชา

3. ทุกปีการศึกษา หลักสูตรรับการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในตามระบบและกลไกที่สถาบันกำหนดเพื่อให้สอดคล้องกับมาตรฐานการจัดการศึกษาระดับอุดมศึกษาและมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา โดยปัจจุบันหลักสูตรใช้เกณฑ์ AUN-QA ในการดำเนินการประกันคุณภาพ หากมีการเปลี่ยนแปลงเกณฑ์การประกันคุณภาพการศึกษา หลักสูตรจะดำเนินการเสนอสถาบันเพื่อพิจารณาอนุมัติ

โดยการประเมินคุณภาพหลักสูตรจะแบ่งออกเป็น 2 ส่วน

ส่วนที่ 1 การกำกับมาตรฐานหลักสูตร เป็นการตรวจสอบข้อมูลของหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สอ.อว.) กำหนด

ส่วนที่ 2 ผลการประเมินตามเกณฑ์ AUN-QA ผ่านรายงานประเมินตนเอง (SAR) และได้รับการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายในจากคณะกรรมการที่ประกอบด้วยผู้ทรงคุณวุฒิทั้งภายในและภายนอกสถาบันเป็นประจำทุกปีการศึกษา

4. การปรับปรุงและพัฒนาคุณภาพ

หลักสูตรปรับปรุงและพัฒนาคุณภาพการจัดการศึกษาโดยนำผลการประเมินการบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรตามวิธีการประเมินที่หลักสูตรกำหนด ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้มีส่วนได้เสียสำคัญ ข้อร้องเรียนต่าง ๆ และผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน มาวิเคราะห์เพื่อนำไปวางแผน ปรับปรุง และพัฒนาการจัดการเรียนการสอนการพัฒนาผู้เรียน และการบริหารหลักสูตรต่อไป

ตารางแสดงการวางแผนคุณภาพ การควบคุมคุณภาพ และการรักษาคุณภาพ ตามกระบวนการดำเนินการสำคัญของหลักสูตร

จุดควบคุม	กระบวนการ/แนวทาง	ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ช่วงเวลา/ รอบการประเมิน	ผู้รับผิดชอบ
ด้านหลักสูตร					
การพัฒนาหลักสูตร	การจัดทำหลักสูตรตามหลักการ Outcome based Education และการออกหลักสูตรด้วยวิธีการ Backward Curriculum Design	การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด	ภายใน 5 ปี	ตามรอบระยะเวลาที่กำหนดภายใน 5 ปี	คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร/อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
		ร้อยละของ PLOs ที่มีความสอดคล้องกับความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	ร้อยละ 100	ตามรอบระยะเวลาที่กำหนดภายใน 5 ปี	คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร/อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
		ร้อยละของ YLOs และ CLOs ของรายวิชามีความสอดคล้องกับ PLOs ของหลักสูตร	ร้อยละ 100	ตามรอบระยะเวลาที่กำหนดภายใน 5 ปี	คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร/อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
ด้านอาจารย์					
การรับและบริหารอาจารย์	<ul style="list-style-type: none"> - การวางแผนอัตรากำลัง - การรับอาจารย์ - การแลดูอาจารย์ - การจัดสรรภาระงาน 	ร้อยละของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ที่ปฏิบัติหน้าที่ต่างๆ ในหลักสูตรมีคุณสมบัติเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด	ร้อยละ 100	ตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษาของหลักสูตร	หัวหน้าสาขา/รองหัวหน้าสาขา
		ร้อยละของอาจารย์ผู้สอนมีคุณสมบัติเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด	ร้อยละ 100	ภาคการศึกษา	หัวหน้าสาขา/รองหัวหน้าสาขา
		คะแนนความพึงพอใจของอาจารย์ในหลักสูตรในด้านการรับและบริหารอาจารย์	> 3.51 คะแนน	ปีการศึกษา	หัวหน้าสาขา/รองหัวหน้าสาขา
การพัฒนาอาจารย์	<ul style="list-style-type: none"> - การพัฒนาอาจารย์ตามสมรรถนะของอาจารย์ที่กำหนดโดยสถาบัน - การพัฒนาอาจารย์ด้านวิชาการและวิชาชีพตามศาสตร์สาขา 	ร้อยละของอาจารย์ที่ได้รับการพัฒนาตามแนวทางที่กำหนด	ร้อยละ 100	ปีการศึกษา	หัวหน้าสาขา/รองหัวหน้าสาขา
		ร้อยละของอาจารย์ในหลักสูตรที่มีผลการประเมินสมรรถนะเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด	> ร้อยละ 80	ตามรอบการประเมินสมรรถนะที่สถาบันกำหนดทุก 3 ปี	หัวหน้าสาขา/รองหัวหน้าสาขา

จุดควบคุม	กระบวนการ/แนวทาง	ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ช่วงเวลา/ รอบการประเมิน	ผู้รับผิดชอบ
	- การพัฒนาอาจารย์ในด้านวุฒิการศึกษาและการดำรงตำแหน่งทางวิชาการ	คะแนนความพึงพอใจของอาจารย์ในหลักสูตร ในด้านการพัฒนาอาจารย์	> 3.51 คะแนน	ปีการศึกษา	หัวหน้าสาขา/รองหัวหน้าสาขา
ด้านนักศึกษา					
การรับนักศึกษา	- การกำหนดเกณฑ์การรับนักศึกษา	ร้อยละของนักศึกษาใหม่เปรียบเทียบกับเป้าหมายการรับนักศึกษา	> ร้อยละ 80	ปีการศึกษา	หัวหน้าสาขา/รองหัวหน้าสาขา
	- การคัดเลือกและรับนักศึกษา - การเตรียมความพร้อมแก่นักศึกษาใหม่	คะแนนความพึงพอใจของนักศึกษาต่อการรับและเตรียมความพร้อมแก่นักศึกษา	> 3.51 คะแนน	ปีการศึกษา	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
การดูแลนักศึกษา	- การกำหนดอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อดูแลนักศึกษา	ร้อยละการลาออก (Drop Out) ของนักศึกษา	< ร้อยละ 8	ปีการศึกษา	หัวหน้าสาขา/รองหัวหน้าสาขา
	- การดูแล/ให้คำปรึกษาแก่นักศึกษา	คะแนนความพึงพอใจของนักศึกษาต่ออาจารย์ที่ปรึกษา	> 3.51 คะแนน	ปีการศึกษา	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
การส่งเสริมและพัฒนาการศึกษา	- การจัดโครงการ/กิจกรรมพัฒนานักศึกษาที่สนับสนุนการบรรลุผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	จำนวนโครงการ/กิจกรรมพัฒนานักศึกษาที่สนับสนุนการบรรลุผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	> 3 โครงการ/กิจกรรม	ปีการศึกษา	หัวหน้าสาขา/รองหัวหน้าสาขา
	- การจัด/ส่งเสริมให้นักศึกษาเข้าร่วมโครงการ/กิจกรรมพัฒนานักศึกษาอื่นๆ	คะแนนความพึงพอใจของนักศึกษาต่อการจัดโครงการ/กิจกรรมพัฒนานักศึกษา	> 3.51 คะแนน	ปีการศึกษา	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
ด้านการเรียนการสอน					
การจัดการเรียนการสอน	- การจัดทำรายละเอียดของรายวิชา (มคอ. 3 เดิม) - การจัดการเรียนการสอนแบบ Active Learning และสอดคล้องกับ CLOs ของรายวิชา	ร้อยละของรายวิชาที่จัดทำรายละเอียดของรายวิชาเสร็จสิ้นก่อนเปิดภาคการศึกษา	ร้อยละ 100	ภาคการศึกษา	อาจารย์ผู้สอน
		ร้อยละของรายวิชาที่จัดการเรียนการสอนแบบ Active Learning และสอดคล้องกับ CLOs ของรายวิชา	ร้อยละ 100	ภาคการศึกษา	อาจารย์ผู้สอน
		คะแนนความพึงพอใจของนักศึกษาต่ออาจารย์ผู้สอนในรายวิชาต่างๆ	> 4.00 คะแนน	ภาคการศึกษา	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
การฝึกปฏิบัติงาน	- การจัดทำรายละเอียดของการฝึกปฏิบัติงาน (มคอ. 4 เดิม)	ร้อยละของรายวิชาที่จัดทำรายละเอียดของการฝึกปฏิบัติงานเสร็จสิ้นก่อนเปิดภาคการศึกษา	ร้อยละ 100	ภาคการศึกษา	อาจารย์ผู้สอน

จุดควบคุม	กระบวนการ/แนวทาง	ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ช่วงเวลา/ รอบการประเมิน	ผู้รับผิดชอบ
	<ul style="list-style-type: none"> - การเตรียมความพร้อมก่อนการฝึกปฏิบัติงานของนักศึกษา - การนิเทศนักศึกษาฝึกงาน 	คะแนนความพึงพอใจของนักศึกษาต่อการฝึกปฏิบัติงาน	> 4.00 คะแนน	ปีการศึกษา	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
ด้านการวัดประเมินผล					
การประเมินผลรายวิชา	<ul style="list-style-type: none"> - การวัดและประเมินผลการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับ CLOs ของรายวิชา - การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของรายวิชา - การจัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา 	ร้อยละของรายวิชาที่จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชาเสร็จสิ้นภายใน 30 วันหลังจากสิ้นสุดภาคการศึกษา	ร้อยละ 100	ภาคการศึกษา	อาจารย์ผู้สอน
		ร้อยละของรายวิชาที่มีการวัดและประเมินผลการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับ CLOs ของรายวิชา	ร้อยละ 100	ภาคการศึกษา	อาจารย์ผู้สอน
		ร้อยละของนักศึกษาที่บรรลุ CLOs ของรายวิชา	ร้อยละ 100	ภาคการศึกษา	อาจารย์ผู้สอน
		ร้อยละของรายวิชาที่มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์เปรียบเทียบกับรายวิชาทั้งหมดที่จัดการเรียนการสอน	ร้อยละ 100	ปีการศึกษา	คณะกรรมการทวนสอบผลสัมฤทธิ์
การประเมินการบรรลุ YLOs	<ul style="list-style-type: none"> - การประเมินการบรรลุ YLOs ของนักศึกษา 	ร้อยละของนักศึกษาที่บรรลุ YLOs รายชั้นปี	ร้อยละ 100	ปีการศึกษา	อาจารย์ผู้สอน
การประเมินการบรรลุ PLOs	<ul style="list-style-type: none"> - การประเมินการบรรลุ PLOs ของนักศึกษา 	ร้อยละของนักศึกษาที่บรรลุ PLOs ของหลักสูตร	ร้อยละ 100	ปีการศึกษา	หัวหน้าสาขา/ผู้อำนวยการหลักสูตร/อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
ด้านสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้					
การจัดเตรียมสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	<ul style="list-style-type: none"> - การสำรวจความเพียงพอและพร้อมใช้ของสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ - การจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของหลักสูตร - การจัดสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของคณะ/สถาบันเพื่อรองรับการจัดการเรียนการสอนของหลักสูตร 	คะแนนความพึงพอใจของนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	> 3.51 คะแนน	ปีการศึกษา	หัวหน้าสาขา/รองหัวหน้าสาขา
		คะแนนความพึงพอใจของอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	> 3.51 คะแนน	ปีการศึกษา	หัวหน้าสาขา/รองหัวหน้าสาขา

จุดควบคุม	กระบวนการ/แนวทาง	ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ช่วงเวลา/ รอบการประเมิน	ผู้รับผิดชอบ
ด้านบัณฑิต					
การประเมินคุณภาพ บัณฑิตของหลักสูตร	- การประเมินอัตราการสำเร็จการศึกษาตาม แผน	ร้อยละอัตราสำเร็จการศึกษาตามแผนเทียบ กับนักศึกษาแรกเข้า	> ร้อยละ 80	ปีการศึกษา	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
	- การประเมินอัตราการได้งานทำของบัณฑิต	ร้อยละการได้งานทำของนักศึกษา	> ร้อยละ 80	ปีการศึกษา	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
	- การประเมินความพึงพอใจผู้ใช้บัณฑิต	คะแนนประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต	> 4.00 คะแนน	ปีการศึกษา	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
ด้านการประเมินผลการดำเนินงานของหลักสูตร					
การประเมินคุณภาพ การศึกษาภายใน	- การรวบรวมผลการดำเนินงานของ หลักสูตร - การประเมินคุณภาพการศึกษาภายในตาม เกณฑ์ AUN QA Version 4.0 - การปรับปรุงการดำเนินงานของหลักสูตร	ผลการประเมินตามองค์ประกอบที่ 1 การ กำกับมาตรฐานของ สป.อว.	ผ่าน	ปีการศึกษา	หัวหน้าสาขา/ผู้อำนวยการ หลักสูตร/อาจารย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
		คะแนนผลการประเมินคุณภาพการศึกษา ภายในตามเกณฑ์ AUN QA Version 4.0	> ระดับ 2	ปีการศึกษา	หัวหน้าสาขา/ผู้อำนวยการ หลักสูตร/อาจารย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
		การปรับปรุงผลการดำเนินการจากการ ประเมินคุณภาพการศึกษา	มีการ ดำเนินการ	ปีการศึกษา	หัวหน้าสาขา/ผู้อำนวยการ หลักสูตร/อาจารย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

การบริหารความเสี่ยงของหลักสูตร

ประเด็น/ด้าน	ประเด็นความเสี่ยง	การบริหารความเสี่ยง	ผู้รับผิดชอบ
ด้านหลักสูตร	การกำหนด PLOs และการจัดทำหลักสูตรไม่สอดคล้องตามแนวทาง Outcome based Education และกระบวนการ Backward Curriculum Design	- การอบรมให้ความรู้แก่อาจารย์และผู้ที่เกี่ยวข้องเกี่ยวกับแนวทาง Outcome based Education และกระบวนการ Backward Curriculum Design - การกำหนดหน่วยงานสนับสนุนของสถาบัน ได้แก่ สำนักวิชาการและมาตรฐานการศึกษา และที่ปรึกษาที่มีความเชี่ยวชาญเพื่อช่วยในการจัดทำหลักสูตร	คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร/ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
	การเปลี่ยนแปลงของเทคโนโลยีและองค์ความรู้ต่างๆ อย่างรวดเร็ว ส่งผลต่อความทันสมัยของหลักสูตร	หลักสูตรและคณะส่งเสริมให้อาจารย์ของหลักสูตรมีการเข้าร่วมการอบรม/หาความรู้ใหม่ที่เกี่ยวข้องกับองค์ความรู้ของหลักสูตร และนำมาปรับปรุงองค์ความรู้ในรายวิชาให้ทันสมัยอยู่เสมอ	หัวหน้าสาขา/รองหัวหน้าสาขา
ด้านอาจารย์	คุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร/อาจารย์ประจำหลักสูตร/อาจารย์ผู้สอนไม่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร	หลักสูตรดำเนินการตรวจสอบคุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร/อาจารย์ประจำหลักสูตร/อาจารย์ผู้สอนให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานอย่างต่อเนื่อง ผ่านการวิเคราะห์ GAP Analysis ของหลักสูตร	หัวหน้าสาขา/รองหัวหน้าสาขา
ด้านนักศึกษา	จำนวนนักศึกษาใหม่ของหลักสูตรไม่เป็นไปตามเป้าหมายที่กำหนด	หลักสูตรเพิ่มการประชาสัมพันธ์หลักสูตร การออกแนะแนวเพื่อรับสมัครนักศึกษานอกเหนือจากการดำเนินการรับนักศึกษาของสำนักแนะแนวและรับสมัคร ผ่านโครงการ Show case ของคณะกรรมการจัดการธุรกิจอาหาร	หัวหน้าสาขา/รองหัวหน้าสาขา
ด้านการเรียนการสอน	ความพร้อมของนักศึกษาในการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ	หลักสูตรจัดโครงการฝึกเตรียมความพร้อมก่อนเรียนและทำงานให้เหมาะสมกับสถานประกอบการที่นักศึกษาไปฝึกปฏิบัติงาน	หัวหน้าสาขา/รองหัวหน้าสาขา
ด้านการวัดประเมินผล	อาจารย์ผู้สอนในรายวิชากำหนดวิธีการวัดประเมินผลไม่สอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา	การพัฒนาสมรรถนะอาจารย์ผู้สอนในด้านหลักสูตร การสอนและการวัดประเมินผลเพื่อให้อาจารย์สามารถวัดประเมินผลได้สอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา	หัวหน้าสาขา/รองหัวหน้าสาขา
	นักศึกษาไม่บรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	หลักสูตรดำเนินการติดตามผลการศึกษาและผลการฝึกภาคปฏิบัติของนักศึกษา หากนักศึกษาไม่บรรลุในผลลัพธ์การ	หัวหน้าสาขา/รองหัวหน้าสาขา

ประเด็น/ด้าน	ประเด็นความเสี่ยง	การบริหารความเสี่ยง	ผู้รับผิดชอบ
		เรียนรู้หลักสูตรได้จัดเตรียมฝึกอบรมเพิ่มความรู้และทักษะในผลลัพธ์การเรียนรู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์	
ด้านสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของหลักสูตรไม่เพียงพอต่อการจัดการเรียนการสอน เช่น อุปกรณ์การผลิตเบเกอรี่และเครื่องต้มสัญญาณอินเทอร์เน็ต ค่าใช้จ่ายในการเดินทางออกนิเทศนักศึกษา เป็นต้น	หลักสูตรดำเนินการวิเคราะห์ความเพียงพอของสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของหลักสูตรอย่างต่อเนื่องก่อนเปิดภาคการศึกษา โดยมีการเผื่อเวลาให้เพียงพอกับกระบวนการของงบประมาณ และการจัดซื้อเพื่อให้หลักสูตรมีความพร้อมในด้านสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้เมื่อเปิดภาคการศึกษา	หัวหน้าสาขา/รองหัวหน้าสาขา
ด้านบัณฑิต	การเก็บข้อมูลจากบัณฑิตและผู้ใช้บัณฑิตไม่เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด	หลักสูตรกำหนดผู้รับผิดชอบในการติดตามข้อมูลผลการประเมินจากบัณฑิตและผู้ใช้บัณฑิตอย่างชัดเจน รวมทั้งติดตามข้อมูลการตอบแบบสอบถามจากสำนักวิจัยและพัฒนา เพื่อให้ทราบสถานะการดำเนินการอย่างต่อเนื่อง	หัวหน้าสาขา/รองหัวหน้าสาขา
ด้านการประเมินผลการดำเนินงานของหลักสูตร	หลักสูตรไม่ผ่านการประเมินในองค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน	หลักสูตรตรวจสอบคุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบ หลักสูตร/อาจารย์ประจำหลักสูตร/อาจารย์ผู้สอน รวมทั้งการดำเนินการอื่นๆ ให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร	หัวหน้าสาขา/รองหัวหน้าสาขา

การกำหนดกระบวนการและตัวบ่งชี้ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารจัดการหลักสูตร: หลักสูตรวิเคราะห์กระบวนการที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินการของหลักสูตร ได้แก่ หลักสูตร อาจารย์ นักศึกษา การจัดการเรียนการสอน สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ และประเด็นอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้ในการวางแผนคุณภาพ (Quality Planning) การควบคุม และตรวจสอบคุณภาพ (Quality Control) และการรักษาคุณภาพ (Quality Maintenance) รวมทั้งการบริหารความเสี่ยงที่อาจเกิดระหว่างการดำเนินงานของหลักสูตร

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก
ประวัติอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร



ประวัติอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร (ต่อเนื่อง)
(การจัดการศึกษาผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ)
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568
สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์

อาจารย์ศศิมาภรณ์ สามารถ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
คณะกรรมการจัดการธุรกิจอาหารสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์

<p>1. วุฒิการศึกษา</p>	<p>ปริญญาโท Engineering (Major in Food Science and Technology) Kongju National University, Republic of Korea, 2019 ปริญญาตรี วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร) สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, 2556</p>
<p>2. ประสบการณ์ทำงาน</p>	<p>พ.ศ. 2566 – 2567 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร (ต่อเนื่อง) (การจัดการศึกษาผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ) วิชาเอกการจัดการธุรกิจอาหาร คณะกรรมการจัดการธุรกิจอาหาร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ พ.ศ. 2563– 2565 อาจารย์ประจำ คณะการจัดการธุรกิจอาหาร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ พ.ศ. 2562 Academic Researcher Department of Food Science and Technology Kongju National University, Republic of Korea, 2019 พ.ศ. 2560 – 2558 อาจารย์ประจำสอนคณิตศาสตร์ Math Talent by Dr. Ying พ.ศ. 2558 – 2556 ผู้ช่วยหัวหน้าแผนก เจ้าหน้าที่ฝ่ายผลิต บริษัท เพอร์ซิเดนท์ เบเกอรี่ จำกัด (มหาชน)</p>

<p>3. ประสบการณ์ด้านการสอน/ฝึกอบรม</p>	<p>วิชาที่สอนระดับปริญญาตรี สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2312102การจัดการระบบคุณภาพอาหารและความปลอดภัยด้านอาหาร - FBการจัดการวัตถุดิบ บรรจุภัณฑ์ 60202 และเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร - 2312203การจัดการวัตถุดิบและเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร <p>ประสบการณ์ด้านการฝึกอบรม</p> <ul style="list-style-type: none"> - พื้นฐานการเรียนรู้องค์กร (On-Boarding Program) รุ่นที่ 06/2563 มาตรฐานพนักงานร้าน (สำหรับสายสำนักงาน), 2563 - เครื่องมือเบื้องต้นในการจัดการเรียนการสอนออนไลน์, 2563 - หลักสูตร เอสเอ็มอี สตาร์ทอัพ (SME Startup) ผ่านโครงการ Thai MOOC, 2563 - หลักสูตร การออกแบบการนำเสนออย่างสร้างสรรค์ และทันสมัย (Creative and Modern Presentation Design) ผ่านโครงการ Thai MOOC, 2563 - หลักสูตร Infection Prevention and Control (IPC) for Novel Coronavirus (COVID-19) ผ่านโครงการ OpenWHO, 2563 - หลักสูตร COVID-19: Operational Planning Guidelines and COVID-19 Partners Platform to support country preparedness and response ผ่านโครงการ OpenWHO, 2563 - หลักสูตร Fundamentals of Digital Marketing ผ่านโครงการ Google Digital Garage, 2563 - หลักสูตร How to Write and Publish a Scientific Paper (Project-Centered Course) ผ่านโครงการ Coursera, 2563
<p>4. ผลงานทางวิชาการ/งานวิจัย</p>	<p>ผลงานวิจัย</p> <p>ศศิมาภรณ์ สามารถ, รวมนพร เลี่ยมแก้ว, วันสนันท์ จันสถาพร และสิริพร แซ่มสนิท. (2565). การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการจัดเก็บสินค้า (กลุ่มอาหารและเบเกอรี่) ที่อุณหภูมิต่ำเพื่อลดการใช้พลังงาน. บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน).</p> <p>(ผลงานวิจัยที่หน่วยงานหรือองค์กรระดับชาติว่าจ้างให้ดำเนินการ; 1.0)</p> <p>Samard, S., Maung, TT., Gu, (2021). BY. et al. Influences of extrusion parameters on physicochemical properties of textured vegetable proteins and its meatless burger patty. Food Sci Biotechnol 30(3), 19 February 2021, pp. 395–403</p> <p>(ผลงานวิจัยที่หน่วยงานหรือองค์กรระดับชาติว่าจ้างให้ดำเนินการ; 1.0)</p>

	<p>การประชุมวิชาการระดับนานาชาติ</p> <p>Samard, S. and Ryu, G. (2024). Development of Plant-Based Cream Cheese Spread. In Harmony of Sustenance: Integrating Food, Health, and Wellness Across Lifetimes. The 14th National and the 10th International PIM Conference 2024 June 13-14, 2024. pp. 1363-1373. (บทความวิจัยที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ; 0.4)</p> <p>Samard, S. & Jiranitsarawit, P. and Ryu, G. (2023). Development Of Vitamin C Butterfly Pea Juice Beads By Reverse Spherification Technique. In Business and Education Reform in the Multipolar World. The 13th National and the 9th International PIM Conference 2023 July 7, 2023. pp. 1062-1070. (บทความวิจัยที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ; 0.4)</p> <p>Samard S. & Ryu G.H. (2021). Sensory Acceptability Tests of Mushroom Veggie Burger Patties, The 11th National and the 5th International PIM Conference 2021 July 16, 2021. pp. 1198-1206. (บทความวิจัยที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ; 0.4)</p> <p>การประชุมวิชาการระดับชาติ</p> <p>ศศิมาภรณ์ สามารถ และ ปัญจภัทร์ จิรณิศราวิทย์. (2565). การพัฒนาผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตถั่วเหลืองพร้อมเติมผสมชาคาโมมายล์. ใน Education and Business Transformation in the Virtual World: Opportunities and Challenges of the Metaverse. การประชุมวิชาการปัญญาภิวัฒน์ระดับชาติ ครั้งที่ 12 และนานาชาติ ครั้งที่ 7 วันที่ 7 กรกฎาคม 2565. หน้า 434-444. (บทความวิจัยตีพิมพ์สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ; 0.2)</p>
--	---



ประวัติอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร (ต่อเนื่อง)
(การจัดการศึกษาผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ)
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568
สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์

อาจารย์อำไพ ประเสริฐวัฒน์

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
คณะกรรมการจัดการธุรกิจอาหาร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์

<p>1. วุฒิการศึกษา</p>	<p>ปริญญาโท บธ.ม. (การจัดการทั่วไป) มหาวิทยาลัยรามคำแหง, 2554 ปริญญาตรี บธ.บ. (การจัดการ) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 2550</p>
<p>2. ประสบการณ์ทำงาน</p>	<p>พ.ศ. 2563 – 2567 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร (ต่อเนื่อง) (การจัดการศึกษาผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ) วิชาเอกการจัดการธุรกิจอาหาร คณะกรรมการจัดการธุรกิจอาหาร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ พ.ศ. 2561– ปัจจุบัน ฝ่ายกิจการนักศึกษา คณะกรรมการจัดการธุรกิจอาหาร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ พ.ศ. 2559 – 2561 เจ้าหน้าที่ลูกค้าสัมพันธ์อาวุโส สาขาบางกรวย ธนาคารธนาชาติ พ.ศ. 2558 – 2559 เจ้าหน้าที่วิเคราะห์ข้อมูลลูกค้าบัตรเครดิต ส่วนงานบัตรเครดิต (กลุ่มลูกค้าใหม่) ธนาคารกรุงเทพ พ.ศ. 2557 – 2558 เจ้าหน้าที่การเงิน ฝ่ายงาน Government & Special Customer บริษัท ไลท์ติ้ง แอนด์ อีควิปเมนต์ จำกัด (มหาชน) พ.ศ. 2550 – 2557 เจ้าหน้าที่บัญชี สาขาพรานนก ธนาคารนครหลวงไทย</p>
<p>3. ประสบการณ์ด้านการสอน/ฝึกอบรม</p>	<p>วิชาที่สอนระดับปริญญาตรี สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - FC60214 การจัดการธุรกิจบริการอาหาร - FB60220 เอกลักษณะการบริการในธุรกิจอาหาร <p>ฝึกอบรม</p> <ul style="list-style-type: none"> - หัวข้อ “อย่าให้เสียศูนย์กับการสูญเสียจากโรคซึมเศร้า” สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์, 2562 - หัวข้อ “การบริหารงานแบบลีน เพิ่มประสิทธิภาพในการทำงาน LEAN Management” สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์, 2562 - หัวข้อ “Enhancing Performance Through Coaching and Performance Management System (PMS) with the Enneagram” สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์, 2562 - หัวข้อ “โครงการ Train the Trainer ปี 2 รุ่นที่ 1” สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์, 2561 - หัวข้อ “อบรมให้ความรู้ด้านการบริหารความเสี่ยงและภัยมืดแก่บุคลากร FBM” คณะการจัดการธุรกิจอาหาร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์, 2561
<p>4. ผลงานทางวิชาการ/งานวิจัย</p>	<p>ผลงานวิจัย</p> <p>อำไพ ประเสริฐวัฒน์, ศิระ นาคะศิริ, สุปรียา ผ่องโสมถน และ ศิวพร วราภรณ์ สวัสดิ์. (2567). การตรวจสอบการปนเปื้อนของโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารพร้อมรับประทาน และสิ่งที่ต้องสัมผัสอาหาร หลังผ่านการอบรมความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารและสุขอนามัย กรณีศึกษา: ร้านฟู้ดทรัค ในเขตกรุงเทพมหานคร. ใน Harmony of Sustenance: Integrating Food, Health, and Wellness Across Lifetimes. การประชุมวิชาการปัญญาภิวัฒน์ระดับชาติ ครั้งที่ 14 และนานาชาติ ครั้งที่ 10 วันที่ 13-14 มิถุนายน 2567. หน้า 357-368. (บทความวิจัยตีพิมพ์สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ; 0.2)</p> <p>กมล สงบุญนาค ศศธร ชินชู อำไพ ประเสริฐวัฒน์. (2564). ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจใช้โมบายแอปพลิเคชันสำหรับบริการรับส่งอาหารของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานครภายใต้ความปรักติใหม่. ในการประชุมวิชาการปัญญาภิวัฒน์ระดับชาติ ครั้งที่ 11 และนานาชาติ ครั้งที่ 5. วันที่ 16 กรกฎาคม 2564. นนทบุรี : สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์. หน้า 466-485. (บทความวิจัยตีพิมพ์สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ; 0.2)</p> <p>Wanassanan Chansataporn, Siriporn Chaemsanit, Pimpila Buranasantikul, Sasathorn Chinchoo, Ampai Prasertwattana, Ruamporn Liamkaew, Anan Boonpan. (2020). Development of French Fries Product from Jackfruit Seed. International Conference on Food and Applied Bioscience (FAB2020). Chiangmai. 6-7 Febuary 2020. pp.405-410. (บทความวิจัยที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ; 0.4)</p>



ประวัติอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร (ต่อเนื่อง)
(การจัดการศึกษาผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ)
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568
สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์

นางสาวอณัญญา ทองจุด

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน)

1. วุฒิการศึกษา	ปริญญาตรี ค.บ. (ฟิสิกส์) สถาบันการศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม, 2548
2. ประสบการณ์ทำงาน	บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน) พ.ศ. 2566 – ปัจจุบัน ผู้จัดการฝ่าย สังกัดฝ่ายปฏิบัติการ 2 หน่วยงานคัดสรรและเบลลิณี พรีเมียม คาเฟ่ พ.ศ. 2561 – 2566 ผู้จัดการเขต พ.ศ. 2553 – 2531 ผู้ช่วยผู้จัดการเขต พ.ศ. 2550 – 2553 ผู้จัดการร้าน พ.ศ. 2549 – 2550 ผู้ช่วยผู้จัดการร้าน พ.ศ. 2548 – 2549 ผู้ช่วยผู้จัดการร้านฝึกหัด



ที่ ศปค. 48398/2567

หนังสือรับรอง

วันที่ 17 มีนาคม 2567

หนังสือฉบับนี้ออกให้เพื่อรับรองว่าข้อมูลของคุณคณตามรายละเอียดต่อไปนี้ เป็นพนักงานประจำ ของ บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน)

ชื่อ - นามสกุล

นางสาว อณัญญา ทองจุด

ตำแหน่ง

ผู้จัดการฝ่าย

สังกัด/หน่วยงาน

ฝ่ายปฏิบัติการ 2 (Kudsan 4)*

เริ่มงานตั้งแต่วันที่

10 ธันวาคม 2548 จนถึงปัจจุบัน

ขอรับรองว่าข้อความข้างต้นนี้ เป็นความจริงทุกประการ

(ระวีวรรณ กาวรรตง)

ผู้จัดการทั่วไป

หมายเหตุ : -หนังสือรับรองนี้มีอายุ 30 วัน นับแต่วันที่ออกหนังสือ
-ฝ่ายทรัพยากรบุคคล โทร. 084-509-0955



ประวัติอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร (ต่อเนื่อง)
(การจัดการศึกษาผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ)
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568
สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์

อาจารย์ภัทรนิษฐ์ ศรีบุรีรักษ์

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
คณะกรรมการจัดการธุรกิจอาหาร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์

<p>1. วุฒิการศึกษา</p>	<p>ปริญญาโท วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2553</p> <p>ปริญญาตรี วท.บ. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2548</p>
<p>2. ประสบการณ์ทำงาน</p>	<p>พ.ศ. 2560 - 2567</p> <ul style="list-style-type: none"> - อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร (ต่อเนื่อง) (การจัดการศึกษาผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ) วิชาเอกการจัดการธุรกิจค้าส่งสมัยใหม่ คณะการจัดการธุรกิจอาหาร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ - อาจารย์ประจำหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร คณะการจัดการธุรกิจอาหาร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ <p>พ.ศ. 2556 - 2560 อาจารย์ประจำคณะกรรมการจัดการธุรกิจอาหาร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์</p> <p>พ.ศ. 2554 - 2556 นักโภชนาการอาวุโส บริษัท อาร์เอฟเอส จำกัด ประจำศูนย์การแพทย์สมเด็จพระเทพรัตน์ โรงพยาบาลรามารักษ์</p> <p>พ.ศ. 2548 - 2551 ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายการตลาด ศูนย์ผลิตภัณฑ์นม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</p>
<p>3. ประสบการณ์ด้านการสอน/ ฝึกอบรม</p>	<p>วิชาที่สอนระดับปริญญาตรี สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์</p> <ul style="list-style-type: none"> - FB57321 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพ

	<p>ทางประสาทสัมผัส</p> <ul style="list-style-type: none"> - FBM2324 การจัดการธุรกิจอาหารไทย - FB60205 การจัดการอาหารเชิงนวัตกรรม - FB60101 / 2312101 การจัดการโภชนาการเพื่อธุรกิจอาหาร - MT60103 / 1112103 การจัดการสินค้าและบริการ - FBM4306 / FBM3323 ธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพ - 2313107 นวัตกรรมธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพ - FC60207 ปฏิบัติการนวัตกรรมในธุรกิจอาหาร <p>ประสบการณ์ด้านการฝึกอบรม</p> <ul style="list-style-type: none"> - หัวข้อ “จริยธรรมการวิจัยในมนุษย์” สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์, 2563 - หัวข้อ “Food Harvest” เมืองนวัตกรรมอาหาร (Food Innopolis), 2563 - หัวข้อ “”จัดสอบออนไลน์อย่างไรให้ win-win” คู่มือการเอาตัวรอดสำหรับอาจารย์ วิธีการจัดการวัดและประเมินผลออนไลน์” โครงการนวัตกรรมการศึกษา EdSociate ของวิทยาลัยการศึกษาดลอดชีวิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (CMU School of Lifelong Education), 2564 - หัวข้อ “อาจารย์จะสอนอย่างไร...ให้ปัง” โครงการนวัตกรรมการศึกษา EdSociate ของวิทยาลัยการศึกษาดลอดชีวิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (CMU School of Lifelong Education), 2564 - หัวข้อ “Food Innovation in New Situations” เมืองนวัตกรรมอาหาร (Food Innopolis), 2564 - หัวข้อ “”Sensory Attributes: The key success in product development to win consumer satisfaction” ลักษณะทางประสาทสัมผัส: ความสำเร็จในการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อความพึงพอใจของผู้บริโภค” เมืองนวัตกรรมอาหาร (Food Innopolis) และเมืองนวัตกรรมอาหารส่วนขยายมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2564 - หัวข้อ “Plant-based Peptides for Functional Foods and Beverages การใช้เปปไทด์จากพืชในอาหารและเครื่องดื่ม” เมืองนวัตกรรมอาหาร (Food Innopolis), 2564 - หัวข้อ "Well-Mental Eating Food & Drink การทานอาหารเพื่อสุขภาพจิตใจ" เมืองนวัตกรรมอาหาร (Food Innopolis), 2564 - หัวข้อ “ฮาวทูทั้งความน่าเบื่อในชั้นเรียน . ทลายกำแพงห้องเรียน Online ก้าวข้ามขอบเขตการเรียนรู้” โครงการนวัตกรรมการศึกษา EdSociate ของวิทยาลัยการศึกษาดลอดชีวิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (CMU School of Lifelong Education), 2564 - หัวข้อ AUN QA Version 4.0 สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์, 2564 - หัวข้อ อบรมผู้ตรวจประเมิน AUN QA สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์, 2564 - หัวข้อ “Gastronomy Tourism การท่องเที่ยวเชิงอาหาร” เมืองนวัตกรรมอาหาร (Food Innopolis), 2564
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - หัวข้อ “นวัตกรรมอาหารสำหรับผู้ที่มีภาวะกลืนลำบาก (Dysphagia diets) และเกณฑ์มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง” เมืองนวัตกรรมอาหาร (Food Innopolis), 2564 - หัวข้อ “Immunity-Boosting Food & Drink” อาหารและเครื่องดื่มเสริมภูมิคุ้มกัน เมืองนวัตกรรมอาหาร (Food Innopolis), 2564 - หัวข้อ “วิทยาศาสตร์การปรุงอาหารเพื่อสุขภาพสำหรับผู้บริโภคแต่ละกลุ่ม : อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (NCDs)” เมืองนวัตกรรมอาหาร (Food Innopolis), 2564 - หัวข้อ “วิทยาศาสตร์การปรุงอาหารเพื่อสุขภาพสำหรับผู้บริโภคแต่ละกลุ่ม : อาหารชะลอวัย” เมืองนวัตกรรมอาหาร (Food Innopolis), 2564 - หัวข้อ “วิทยาศาสตร์การปรุงอาหารเพื่อสุขภาพสำหรับผู้บริโภคแต่ละกลุ่ม : อาหารสำหรับเด็กวัยเรียน” เมืองนวัตกรรมอาหาร (Food Innopolis), 2564 - หัวข้อ “การปกป้องทรัพย์สินทางปัญญาธุรกิจด้านอาหาร” เมืองนวัตกรรมอาหาร (Food Innopolis), 2564 - หัวข้อ “Competency-based Education สู่การพัฒนาหลักสูตรของ PIM” สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์, 2564 - หัวข้อ “Industrial session: อนาคตของอุตสาหกรรมกลีขนรสในประเทศไทย” Food Innovation Asia Conference (FIAC) 2021 เมืองนวัตกรรมอาหาร (Food Innopolis), 2564 - หัวข้อ “All About Organics” อาหารออร์แกนิก จากธรรมชาติสู่ชีวิตที่ยั่งยืน” เมืองนวัตกรรมอาหาร (Food Innopolis), 2564 - หัวข้อ “การสร้างต้นแบบธุรกิจอาหารแห่งอนาคต (Future Food Business Prototype) ” เมืองนวัตกรรมอาหาร (Food Innopolis) , 2564 - หัวข้อ “Hydrocolloids: Key ingredients in plant-based foods and beverages” เมืองนวัตกรรมอาหาร (Food Innopolis), 2564 - หัวข้อ “Plant-based Meat อาหารพันธุ์ใหม่ โอกาสไทยในอนาคต” สำนักงานสภานโยบายการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรมแห่งชาติ (สอวช.), 2564
<p>4. ผลงานทางวิชาการ/งานวิจัย</p>	<p>ผลงานด้านวิจัย</p> <p>อนุสิทธิบัตร เรื่อง สูตรเครื่องดื่มน้ำนมข้าวจากข้าวที่มีสี กรรมวิธีการผลิต ดังกล่าว เลขที่คำขอ 2103000852 ยื่นเมื่อวันที่ 19 มี.ค. 2564 (ผลงานวิจัยที่ได้รับการจดอนุสิทธิบัตร; 0.4)</p> <p>ผลงานทางวิชาการ</p> <p>ภัทรนิษฐ์ ศรีบุรีรักษ์. (2567). การยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์นาโชสส์ ด้วยการทดแทนแป้งสาลีบางส่วนจากกระบอก. ใน Harmony of Sustenance: Integrating Food, Health, and Wellness Across Lifetimes. การประชุมวิชาการปัญญาภิวัฒน์ระดับชาติ ครั้งที่ 14 และนานาชาติ ครั้งที่ 10 วันที่ 13-14 มิถุนายน. หน้า 161-172. (บทความวิจัยตีพิมพ์สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ; 0.2)</p>

	<p>Pattaranit Sribureeruk, Siriporn Chaemsanit and Muhammad Bilal Sadiq. (2022). Development of spaghetti with banana blossom cream sauce and ginger sphere. In Education and Business Transformation in The Virtual World: Opprtunities and Challenges of the Metaverse. The 12th International and the 7th international PIM conference 2022 (pp. 1186-1197). Panyapiwat Institute of Management. https://conference.pim.ac.th/inter/wp-content/uploads/2022/07/14-Food-Science.pdf</p> <p>(บทความวิจัยที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ; 0.4)</p>
--	--



ประวัติอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร (ต่อเนื่อง)
(การจัดการศึกษาผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ)
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568
สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์

Asst.Prof. Paul Kalin

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
คณะการจัดการธุรกิจอาหาร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์

<p>1. วุฒิการศึกษา</p>	<p>ปริญญาโท</p> <ul style="list-style-type: none"> - M.B.A. Southern Taiwan University of Science and Technology, Tainan, Taiwan, 2555 - M.A. (Administration and International Trades) Université Paris Est-Créteil, Créteil, France, 2555 <p>ปริญญาตรี</p> <p>B.B.A. (Administration and International Trades) Université Paris Est-Créteil, Créteil, France, 2553</p>
<p>2. ประสบการณ์ทำงาน</p>	<p>พ.ศ. 2567 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการ ธุรกิจอาหาร (ต่อเนื่อง) (การจัดการศึกษาผ่านระบบเทคโนโลยี สารสนเทศ) วิชาเอกการจัดการธุรกิจค้าส่งสมัยใหม่ คณะการจัดการ ธุรกิจอาหาร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์</p> <p>พ.ศ. 2566 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจภัตตาคาร คณะการจัดการธุรกิจอาหาร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์</p> <p>พ.ศ. 2559 - 2565 Full time lecturer in iMTM Panyapiwat Institute of Management</p> <p>พ.ศ. 2558 – 2559 Project Manager Giantbright Technology Co., Ltd, Taiwan</p> <p>พ.ศ. 2556 – 2558 Sales representative for domestic and international market Giantbright Technology Co., Ltd, Taiwan</p>

<p>3. ประสบการณ์ด้านการสอน/ ฝึกอบรม</p>	<p>วิชาที่สอนระดับปริญญาตรี สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์</p> <ul style="list-style-type: none"> - MI 62110 Sales Management & Store Operation - MI 62014 Digital Marketing - MTM 2304 Marketing Promotion for Modern Trade Business <p>ฝึกอบรม</p> <ul style="list-style-type: none"> - หลักสูตร “Active learning” สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์, 2565 - หลักสูตร “The Power of Good Communication Techniques”, สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์, 2565 - หลักสูตร “Train the Trainer: Innovative Thinking to be Innovator” ในโครงการ “CP ALL Student Care” สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์, 2564 - หลักสูตร “กฎหมาย อ.ย. ฉบับใหม่” สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารแห่งประเทศไทย, 2564 - หลักสูตร “Food Defense การป้องกันการก่อการร้าย การก่อกวนแก๊ส การก่ออาชญากรรมทางอาหาร” สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารแห่งประเทศไทย, 2564 - อบรมเชิงปฏิบัติการ From PLOs to CLOs; How to Design Lesson Plan for Course Learning Outcomes, สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์, 2563 - หลักสูตร “Operation and Restaurant Management for Restaurant SME2020” เพื่อนแท้ร้านอาหาร, 2563
<p>4. ผลงานทางวิชาการ/งานวิจัย</p>	<p>ผลงานทางวิชาการ</p> <p>Kalin, P. & Wattanaprajak, K. (2024). THE EFFECT OF LIFESTYLE ON REPURCHASE INTENTION: AN APPLICATION OF AIO APPROACH. In Harmony of Sustenance: Integrating Food, Health, and Wellness Across Lifetimes. The 14th National and the 10th International PIM Conference 2024 June 13-14, 2024. pp. 589-597. (บทความวิจัยที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ; 0.4)</p> <p>Kalin, P. (2023). Exploring the moderating effect of gender on the relationship between online shoppers preference and click-through intention: a case study of online banner for grocery shopping in Thailand. Journal of Business Administration The Association of Private Higher Education Institutions of Thailand. Vol. 12 No. 1 (January - June). pp. .78-63 (TCI กลุ่มที่ 1; 0.8)</p> <p>Kalin, P. (2021). Factors effecting Customer satisfaction and purchase intention: a case study of high protein food purchase for weight control among young adults in Thailand. Songklanakarin Journal of Management Sciences. Vol.38 No.1 (January - June 2021). pp. 26-55. (TCI กลุ่มที่ 1; 0.8)</p>



ประวัติอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร (ต่อเนื่อง)
(การจัดการศึกษาผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ)
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568
สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์

นายศิวาส รุกขชาติ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
บริษัท ซีพี แอ็กซ์ตรา จำกัด (มหาชน)

1. วุฒิการศึกษา	ปริญญาตรี วท.บ. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยพระจอมเกล้าพระนครเหนือ, 2551
2. ประสบการณ์ทำงาน	พ.ศ. 2554 – ปัจจุบัน Senior Manager – OCD Siam Makro Public Company Limited พ.ศ. 2552 – 2554 Food Hygiene Auditor & Key AE แมสซัพพลายเชอร์วิส จำกัด พ.ศ. 2551 – 2552 Q.A. Manager บริษัทเนเจอร์สไปซ์ จำกัด



หนังสือรับรอง

ที่ HR. 999/2024/0630

ด้วยหนังสือรับรองฉบับนี้บริษัท ซีพี แอ็กซ์ตรา จำกัด (มหาชน) ขอรับรองว่า นาย ศิกวัส รุกขชาติ เป็นพนักงานของบริษัทฯ ตั้งแต่วันที่ 1 มิถุนายน 2554 จนถึงปัจจุบัน โดยปฏิบัติงานในตำแหน่ง Senior Manager - Operations Capabilities Development ฝ่าย Operations Capabilities Development ประจำสำนักงานใหญ่

หนังสือรับรองฉบับนี้ ออกให้ ณ วันที่ 24 มิถุนายน 2567

บริษัท ซีพี แอ็กซ์ตรา จำกัด (มหาชน)


CP AXTRA PUBLIC COMPANY LIMITED
บริษัท ซีพี แอ็กซ์ตรา จำกัด (มหาชน)
(นาย ทวี จรัสสุทรพงษ์)
ผู้จัดการกลุ่มงาน บริหารค่าจ้าง

ฝ่ายบริหารทรัพยากรบุคคล

โทรศัพท์ 02-067-8163



ประวัติอาจารย์ประจำหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร (ต่อเนื่อง)
(การจัดการศึกษาผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ)
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568
สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รวมพร เลี่ยมแก้ว

อาจารย์ประจำหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
คณะกรรมการจัดการธุรกิจอาหาร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์

<p>1. วุฒิการศึกษา</p>	<p>ปริญญาเอก วศ.ด. (วิศวกรรมอาหาร) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, 2557</p> <p>ปริญญาโท วศ.ม. (วิศวกรรมอาหาร) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, 2550</p> <p>ปริญญาตรี วท.บ. (เทคโนโลยีชีวภาพ) มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2548</p>
<p>2. ประสบการณ์ทำงาน</p>	<p>พ.ศ. 2566 – 2567</p> <ul style="list-style-type: none"> - รองคณบดีฝ่ายวิชาการ คณะการจัดการธุรกิจอาหาร - อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร วิชาเอกการจัดการธุรกิจอาหาร คณะการจัดการธุรกิจอาหาร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ - อาจารย์ประจำหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร (ต่อเนื่อง) (การจัดการศึกษาผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ) วิชาเอกการจัดการธุรกิจอาหาร วิชาเอกการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ คณะการจัดการธุรกิจอาหาร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ <p>พ.ศ. 2558 – 2562</p> <p>อาจารย์ประจำ คณะการจัดการธุรกิจอาหาร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์</p> <p>พ.ศ. 2550 – 2556</p> <p>ผู้ช่วยที่ปรึกษาเทคโนโลยีทางด้าน process improvement ภายใต้ โครงการ EDIPP มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี</p>

<p>3. ประสิทธิภาพด้านการสอน/ฝึกอบรม</p>	<p>วิชาที่สอนในระดับปริญญาตรี สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์</p> <ul style="list-style-type: none"> - FB 60202 การจัดการวัตถุดิบ บรรจุภัณฑ์ และเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร - FB 60203 การจัดการระบบคุณภาพอาหารและความปลอดภัยด้านอาหาร - FB 60204 กฎหมายและข้อบังคับสำหรับธุรกิจอาหาร - FB 57309 สัมมนาการจัดการธุรกิจอาหาร - 2312407 การวิจัยในธุรกิจอาหาร <p>ประสิทธิภาพด้านการฝึกอบรม</p> <ul style="list-style-type: none"> - หัวข้อ “Outcome Base Education & Backward Curriculum Design ประจำปีการศึกษา 2565” สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์, 2565 - หัวข้อ “เสวนาแนวทางการดำเนินการของหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานการอุดมศึกษา พ.ศ.2565 และเกณฑ์มาตรฐานอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง” สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์, 2566 - หัวข้อ “อบรม “การนำเกณฑ์ EdPEx มาใช้เพื่อการบริหารจัดการคณะ” สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์, 2565 - หัวข้อ “AUN-QA Implementation & Gap Analysis” สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์, 2565 - หัวข้อ “หลักสูตรพัฒนาผู้ประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร เกณฑ์ AUN-QA Version 4.0” สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์, 2565
<p>4. ผลงานทางวิชาการ/งานวิจัย</p>	<p>ผลงานทางวิชาการ</p> <p>รวมพร เลี่ยมแก้ว, วันสนันท์ จันสถาพร, และปัญญาภัทร์ จิระศราวิทย์. (2567). การศึกษาปริมาณเมื่อกกระเจียบเขียวที่เหมาะสมสำหรับผลิตภัณฑ์เจลลี่กัมมี่. ใน Harmony of Sustenance: Integrating Food, Health, and Wellness Across Lifetimes. การประชุมวิชาการปัญญาภิวัฒน์ระดับชาติ ครั้งที่ 14 และนานาชาติ ครั้งที่ 10 วันที่ 13-14 มิถุนายน 2567. หน้า 346-356. (บทความวิจัยสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ; 0.2)</p> <p>รวมพร เลี่ยมแก้ว, วันสนันท์ จันสถาพร และ ศนิ จิระสถิตย์. (2565). การศึกษาการทดสอบแนวคิดของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ข้าวฟังก์ชัน. ใน Education and Business Transformation in the Virtual World: Opportunities and Challenges of the Metaverse. การประชุมวิชาการปัญญาภิวัฒน์ระดับชาติ ครั้งที่ 12 และนานาชาติ ครั้งที่ 7 วันที่ 7 กรกฎาคม 2565. หน้า 421-433. (บทความวิจัยสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ; 0.2)</p>

	<p>Piankarn, C. and Liamkaew, R. (2021). Study on fermentation profile of Thai cocoa beans. (Proceedings). The 4th PIM International Conference, March 3d, 2021. pp. 24-33. (บทความวิจัยที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ; 0.4)</p> <p>Chansataporn, W. , Liamkaew, R. and Keomany, D. (2020) . Development of Cold- pressed Juice from Salad Vegetables. (Proceeding). PIM 10th National and 3rd International Conference 2020. Digital Transformation and Globalization, July 17th, 2020. pp. 1608-1616. (บทความวิจัยที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ; 0.4)</p> <p>ผลงานวิจัย</p> <p>รวมพร เลี่ยมแก้ว, อนันต์ บุญปาน, พวงเพ็ชร นิธยานนท์. (2566). การพัฒนาผลิตภัณฑ์นมเปรี้ยวพร้อมดื่มจากนมกระป๋อง. วารสารสุขภาพและอาหารเชิงสร้างสรรค์. ปีที่ 1 ฉบับที่ 1 (มกราคม - มิถุนายน 2566). หน้า 20-33. (TCI กลุ่ม 1; 0.8)</p> <p>รวมพร เลี่ยมแก้ว, วันสนันท์ จันสถาพร, สิริพร แซ่มสนิท และ ศศิมาภรณ์ สามารถ. (2565). การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการจัดเก็บสินค้า (กลุ่มอาหารและเบเกอรี่) ที่อุณหภูมิต่ำเพื่อลดการใช้พลังงาน. บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน). [หนังสือว่าจ้างทำวิจัยและหนังสือส่งมอบงาน]. (ผลงานวิจัยที่หน่วยงานหรือองค์กรระดับชาติว่าจ้างให้ดำเนินการ ; 1.0)</p> <p>วราภรณ์ กลิ่นบุญ, และรวมพร เลี่ยมแก้ว. (2564). การศึกษาพฤติกรรมการถ่ายเทความร้อนของอาหารพร้อมรับประทานแบบแช่เย็นและลักษณะของการเสื่อมเสียของอาหารหลังผ่านกระบวนการทำความร้อนด้วยไมโครเวฟ. วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา. ปีที่ 26 ฉบับที่ 3 (กันยายน- ธันวาคม 2564). หน้า 2858-1874. (TCI กลุ่ม 1; 0.8)</p> <p>Ruamporn Liamkaew Anan Boonpan Penkwan Chompreeda (2020). Sensory Evaluation and Consumer Acceptability of Ready- to- Drink Flower Product. Progress in Applied Science and Technology. Vol. 10 No. 2 (July - December 2020). pp. 1-6. (TCI กลุ่ม 1; 0.8)</p>
--	---



ประวัติอาจารย์ประจำหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร (ต่อเนื่อง)
(การจัดการศึกษาผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ)
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568
สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อนันต์ บุญปาน

อาจารย์ประจำหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
คณะกรรมการจัดการธุรกิจอาหาร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์

<p>1. วุฒิการศึกษา</p>	<p>ปริญญาเอก ปร.ด. (เทคโนโลยีชีวภาพ) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2550</p> <p>ปริญญาโท วท.ม. (เทคโนโลยีชีวภาพ) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2545</p> <p>ปริญญาตรี วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยนเรศวร, 2541</p>
<p>2. ประสบการณ์ทำงาน</p>	<p>พ.ศ. 2567</p> <ul style="list-style-type: none"> - คณบดีคณะกรรมการจัดการธุรกิจอาหาร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ - อาจารย์ประจำหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร (ต่อเนื่อง) (การจัดการศึกษาผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ) วิชาเอกการจัดการธุรกิจอาหาร วิชาเอกการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ คณะกรรมการจัดการธุรกิจอาหาร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ <p>พ.ศ. 2561 – 2566</p> <ul style="list-style-type: none"> - รองคณบดีฝ่ายวิชาการ คณะกรรมการจัดการธุรกิจอาหาร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ - อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร (ต่อเนื่อง) คณะกรรมการจัดการธุรกิจอาหาร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ - อาจารย์ประจำหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร วิชาเอกการจัดการธุรกิจอาหาร วิชาเอกการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ คณะกรรมการจัดการธุรกิจอาหาร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ <p>พ.ศ. 2558 – 2561</p> <p>ผู้ช่วยคณบดีฝ่ายวิชาการ</p>

	<p>คณะกรรมการจัดการธุรกิจอาหาร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์</p> <p>พ.ศ. 2557 – 2558</p> <ul style="list-style-type: none"> - รองคณบดีฝ่ายบริหารและวางแผน คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี - หัวหน้าศูนย์ความเป็นเลิศทางวิชาการด้านเทคโนโลยีชีวภาพและ นวัตกรรม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี <p>พ.ศ. 2555 – 2557</p> <p>รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี</p> <p>พ.ศ. 2552-2558</p> <p>อาจารย์ประจำสาขาวิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี</p> <p>พ.ศ. 2546-2552</p> <p>อาจารย์ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี</p>
<p>3. ประสบการณ์ด้านการสอน/ฝึกอบรม</p>	<p>วิชาที่สอนระดับปริญญาตรี</p> <p>สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์</p> <ul style="list-style-type: none"> - FB 60202 การจัดการวัตถุดิบ บรรจุภัณฑ์และเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร - FB 57318 การจัดการวัตถุดิบและการแปรรูป - FB 60203 การจัดการระบบคุณภาพอาหารและความปลอดภัยด้านอาหาร - FB 60204 กฎหมายและข้อบังคับสำหรับธุรกิจอาหาร - FBM 3321 การจัดการวัตถุดิบและการแปรรูป - FC 60112 กฎหมายสำหรับธุรกิจอาหาร - FC 60101 การจัดการห่วงโซ่คุณค่าและการแปรรูป <p>ประสบการณ์ด้านการฝึกอบรม</p> <ul style="list-style-type: none"> - หลักสูตร “การยื่นขออนุญาตกล่าวอ้างทางสุขภาพ” สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย, 2564 - หลักสูตร “การแปรรูปอาหารด้วยความร้อน” Food Innopolis, 2564 - หลักสูตร “Primary GMP สำหรับอาหารแปรรูป” กรมวิทยาศาสตร์บริการ, 2564 - หลักสูตร “เสริมสร้างทักษะและสมรรถนะผู้ปฏิบัติงานด้านจุลชีววิทยาในอุตสาหกรรมอาหาร”, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี, 2564 - หลักสูตร “หลักจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ด้านสังคมศาสตร์และพฤติกรรมศาสตร์”, สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์, 2564 - หัวข้อ “All About Organics” อาหารออร์แกนิก จากธรรมชาติสู่ชีวิตที่ยั่งยืน” เมืองนวัตกรรมอาหาร (Food Innopolis), 2564 - หัวข้อ “การสร้างต้นแบบธุรกิจอาหารแห่งอนาคต (Future Food Business Prototype)” เมืองนวัตกรรมอาหาร (Food Innopolis), 2564

	<ul style="list-style-type: none"> - หัวข้อ “Hydrocolloids: Key ingredients in plant-based foods and beverages” เมืองนวัตกรรมอาหาร (Food Innopolis), 2564 - หัวข้อ “Plant-based Meat อาหารพันธุ์ใหม่ โอกาสไทยในอนาคต” สำนักงานสภานโยบายการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรมแห่งชาติ (สอวช.), 2564
<p>4. ผลงานทางวิชาการ/งานวิจัย</p>	<p>ผลงานด้านวิจัย</p> <p>อนันต์ บุญปาน, ภัทรภรณ์ สุขขาว, และพวงเพ็ชร นิธยานนท์. (2566). การพัฒนาผลิตภัณฑ์บิสกิตเพื่อสุขภาพจากมันเทศสีม่วงที่มีค่าสารต้านอนุมูลอิสระสูง. วารสารเทคโนโลยีการอาหารมหาวิทยาลัยสยาม. ปีที่ 18 ฉบับที่ 1 (มกราคม-มิถุนายน 2566), หน้า 21-38. (TCI กลุ่มที่ 1; 0.8)</p> <p>พวงเพ็ชร นิธยานนท์, อนันต์ บุญปาน และ สุปรียา ผ่องโสมณ. (2565). จัดทำมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพสาขาวิชาชีพเกษตรกรรม สาขา ปศุสัตว์ (TPQI). หนังสือว่าจ้างและหนังสือตรวจรับงานวิจัย: สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน). (ผลงานวิจัยที่หน่วยงานหรือองค์กรระดับชาติว่าจ้างให้ดำเนินการ ; 1.0)</p> <p>พวงเพ็ชร นิธยานนท์, อนันต์ บุญปาน และ ภัทรภรณ์ สุขขาว. (2564). การพัฒนาผลิตภัณฑ์บิสกิตเพื่อสุขภาพชนิดใหม่ที่มีค่าดัชนีน้ำตาลต่ำจากมันเทศสีม่วง. หนังสือว่าจ้างและหนังสือส่งมอบงาน: สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา. (ผลงานวิจัยที่หน่วยงานหรือองค์กรระดับชาติว่าจ้างให้ดำเนินการ ; 1.0)</p> <p>ผลงานทางวิชาการ</p> <p>อนันต์ บุญปาน, สุพจน์ แคล้วกระโทก และ อภินันท์ วัลภา. (2567). การหมักน้ำปลาจากเครื่องในปลา. ใน Harmony of Sustenance: Integrating Food, Health, and Wellness Across Lifetimes. การประชุมวิชาการปัญญาวิวัฒน์ระดับชาติ ครั้งที่ 14 และนานาชาติ ครั้งที่ 10 วันที่ 13-14 มิถุนายน 2567. หน้า 369-378. (บทความวิจัยตีพิมพ์สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ; 0.2)</p> <p>อนันต์ บุญปาน, พวงเพ็ชร นิธยานนท์, เพ็ญขวัญ ชมปริดา และ ยุทธชัย เพ็ชรรัตน์ไพศาล. (2565). สภาวะที่เหมาะสมสำหรับการผลิตไอโซมอลโตโอลิโกแซ็กคาไรด์ด้วยกระบวนการทางเอนไซม์. ใน Education and Business Transformation in The Virtual World: Opportunities and Challenges of the Metaverse. The 12th International and the 7th international PIM conference 2022 July 7, 2023. pp. 445-452. (บทความวิจัยตีพิมพ์สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ; 0.2)</p>



ประวัติอาจารย์ประจำหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
 สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร (ต่อเนื่อง)
 (การจัดการศึกษาผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ)
 หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568
 สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์

อาจารย์ ดร.วันสนั่น จันสถาพร

อาจารย์ประจำหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต

คณะกรรมการจัดการธุรกิจอาหาร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์

<p>1. วุฒิการศึกษา</p>	<p>ปริญญาเอก วศ.ด. (วิศวกรรมอาหาร) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, 2561</p> <p>ปริญญาโท วศ.ม. (วิศวกรรมอาหาร) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, 2551</p> <p>ปริญญาตรี วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2549</p>
<p>2. ประสบการณ์ทำงาน</p>	<p>พ.ศ. 2566 – 2567 - อาจารย์ประจำหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร (ต่อเนื่อง) (การจัดการศึกษาผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ) วิชาเอกการจัดการธุรกิจอาหาร วิชาเอกการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ คณะการจัดการธุรกิจอาหาร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์</p> <p>- อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร วิชาเอกการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ คณะการจัดการธุรกิจอาหาร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์</p> <p>พ.ศ. 2561– 2562 อาจารย์ประจำ คณะการจัดการธุรกิจอาหาร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์</p> <p>พ.ศ. 2560 – 2561 เจ้าหน้าที่ประสานงานโครงการ สำนักงานอธิการบดี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี</p>

<p>3. ประสบการณ์ด้านการสอน/ ฝึกอบรม</p>	<p>วิชาที่สอนระดับปริญญาตรี สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์</p> <ul style="list-style-type: none"> -FB60204 กฎหมายและข้อบังคับสำหรับธุรกิจอาหาร -MT60103 การจัดการสินค้าและบริการ -MM60204 การจัดการผลิตภัณฑ์สำหรับธุรกิจการค้าสมัยใหม่ -2313413 นวัตกรรมบรรจุภัณฑ์ในธุรกิจอาหาร -2313307 นวัตกรรมธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพ -2312110 การจัดการโภชนาการเพื่อธุรกิจอาหาร -2312305 การจัดการธุรกิจอาหารเชิงนวัตกรรม -FB60407 การบูรณาการการวิจัยในธุรกิจอาหาร <p>ประสบการณ์ด้านการฝึกอบรม</p> <ul style="list-style-type: none"> -หัวข้อ “Innovative Thinking” สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์, 2565 -หัวข้อ “อบรมเกณฑ์ AUN QA version 4” สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์, 2565 -หัวข้อ “Competency Based Education” สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์, 2565 -หัวข้อ “AUN QA & GAP” สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์, 2565 -หัวข้อ “โครงการให้ความรู้เกี่ยวกับเกณฑ์คุณภาพการศึกษาเพื่อการดำเนินการที่เป็นเลิศ EdPEX” สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์, 2565 -หัวข้อ “การขอตำแหน่งทางวิชาการ” สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์, 2564
<p>4. ผลงานทางวิชาการ/งานวิจัย</p>	<p>ผลงานทางวิชาการ</p> <p>รวมพร เลี่ยมแก้ว, วันสนันท์ จันสถาพร และ ปัญจภัทร์ จิระนิศราวิทย์. (2567). การศึกษาปริมาณเมือกกระเจี๊ยบเขียวที่เหมาะสมสำหรับผลิตภัณฑ์เจลลี่กัมมี่. ใน Harmony of Sustenance: Integrating Food, Health, and Wellness Across Lifetimes. การประชุมวิชาการปัญญาภิวัฒน์ระดับชาติ ครั้งที่ 14 และนานาชาติ ครั้งที่ 10 วันที่ 13-14 มิถุนายน 2567. หน้า 346-356. (บทความวิจัยที่ตีพิมพ์สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ; 0.2)</p> <p>Chansataporn ,W. et al. (2023). Printability Properties Of Protein Gel Obtained From Mealworm (Tenebrio Molitor) In The 3d Food Printing Of Deep-Space Food. Sustainability 2023. Vol.15 No.24, pp. 1-12. Multidisciplinary Digital Publishing Institute, Switzerland. (ผลงานวิจัยที่หน่วยงานหรือองค์กรระดับชาติว่าจ้างให้ดำเนินการ; 1.0)</p> <p>รวมพร เลี่ยมแก้ว, วันสนันท์ จันสถาพร และ ศนิ จิระสถิตย์. (2565). การศึกษาการทดสอบแนวคิดของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ข้าวฟังก์ชัน. ใน Education and Business Transformation in the Virtual World: Opportunities and Challenges of the Metaverse. การประชุมวิชาการปัญญาภิวัฒน์ระดับชาติ ครั้งที่ 12 และนานาชาติ ครั้งที่ 7 วันที่ 7 กรกฎาคม 2565. หน้า 421-433. (บทความวิจัยที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ; 0.4)</p>

	<p>Wanassanan Chansataporn. (2021). Development of Furikake from Coconut Warm. The 11th National and the 5th International PIM Conference July 16, 2021. pp. 1179-1187. (บทความวิจัยที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ; 0.4)</p> <p>Siriporn Chaemsanit, Wanassanan Chansataporn, Pattaporn Sukkhown Pattaranit Sribureeruk. (2020). Effects of Kabok seed starch as wheat flour replacer on consumer acceptability of brownie. International Conference on Food and Applied Bioscience (FAB2020). Chiangmai. 6-7 February 2020. pp.1167-173. (บทความวิจัยที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ; 0.4)</p> <p>Wanassanan Chansataporn Siriporn Chaemsanit Pimpila Buranasantikul Sasathorn Chinchoo Ampai Prasertwattana Ruamporn Liamkaew Anan Boonpan. (2020). Development of French Fries Product from Jackfruit Seed. International Conference on Food and Applied Bioscience (FAB2020). Chiangmai. 6-7 February 2020. pp.1405-410. (บทความวิจัยที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ; 0.4)</p> <p>Wanassanan Chansataporn Ruamporn Liamkaew Davone Keomany.(2020). Development of Cold-pressed Juice from Salad Vegetables. (Proceeding). PIM 10th National and 3 International Conference 2020. Digital Transformation and Globalization, July 17th, 2020. pp. 1608-1616. (บทความวิจัยที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ; 0.4)</p>
--	--



ประวัติอาจารย์ประจำหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร (ต่อเนื่อง)
(การจัดการศึกษาผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ)
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568
สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์

อาจารย์ ดร.สิริพร แซ่มสนิท

อาจารย์ประจำหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
คณะกรรมการจัดการธุรกิจอาหาร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์

<p>1. วุฒิการศึกษา</p>	<p>ปริญญาเอก ปร.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์, 2562</p> <p>ปริญญาโท วท.ม. (วิศวกรรมอาหารและเทคโนโลยีชีวภาพ) สถาบันเทคโนโลยีแห่งเอเชีย, 2556</p> <p>ปริญญาตรี วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2554</p>
<p>2. ประสบการณ์ทำงาน</p>	<p>พ.ศ. 2563 – 2567 อาจารย์ประจำหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการ ธุรกิจอาหาร (ต่อเนื่อง) (การจัดการศึกษาผ่านระบบเทคโนโลยี สารสนเทศ) วิชาเอกการจัดการธุรกิจอาหาร วิชาเอกการจัดการ ธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ คณะการจัดการธุรกิจอาหาร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์</p> <p>พ.ศ. 2562 อาจารย์ประจำ คณะการจัดการธุรกิจอาหาร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์</p> <p>พ.ศ. 2556– 2557 หัวหน้าแผนกประกันคุณภาพ บริษัท เวอร์จิ้น เอฟ แอนด์ บี จำกัด</p>

<p>3. ประสบการณ์ด้านการสอน/ ฝึกอบรม</p>	<p>วิชาที่สอนระดับปริญญาตรี สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์</p> <ul style="list-style-type: none"> - FC60101 การจัดการห่วงโซ่คุณค่าและการแปรรูปอาหาร - FC60205 เรื่องเฉพาะทางการจัดการธุรกิจอาหาร - 2332101/2312203 การจัดการวัตถุดิบและเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร - FB60425 การจัดการห่วงโซ่อุปทานในอุตสาหกรรม - FB60205 การจัดการอาหารเชิงนวัตกรรม - FB60407 การบูรณาการการวิจัยในธุรกิจอาหาร - MT60103/1112103 การจัดการสินค้าและบริการ <p>ประสบการณ์ด้านการฝึกอบรม</p> <ul style="list-style-type: none"> - หัวข้อ “อบรมสิทธิบัตร อนุสิทธิบัตร ลิขสิทธิ์ และขั้นตอนการขอจดทะเบียนกับกรมทรัพย์สินทางปัญญา” สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์, 2563 - หัวข้อ “การสร้างคลิปสื่อการสอนผ่าน LOOM” คณะนิเทศศาสตร์ สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์, 2563 - หัวข้อ “Food Processing: Preservation Technology Series Drying Process” เมืองนวัตกรรมอาหาร (Food Innopolis), 2563 - หัวข้อ “Food Harvest” เมืองนวัตกรรมอาหาร (Food Innopolis), 2564 - หัวข้อ “The Science behind Croissants กว่าจะมาเป็นครัวของค์เบอเกอร์ียอดนิยมแห่งปี” เมืองนวัตกรรมอาหาร (Food Innopolis), 2564 - หัวข้อ “วิทยาศาสตร์การปรุงอาหารเพื่อสุขภาพสำหรับผู้บริโภคแต่ละกลุ่ม” เมืองนวัตกรรมอาหาร (Food Innopolis), 2564 - หัวข้อ “Hydrocolloids: Key ingredients in plant-based foods and beverages” เมืองนวัตกรรมอาหาร (Food Innopolis), 2564 - หัวข้อ “Competency-based Education : สู่การพัฒนาหลักสูตร PIM” สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์, 2564
--	--

<p>4. ผลงานทางวิชาการ/งานวิจัย</p>	<p>ผลงานทางวิชาการ</p> <p>Chaemsanit, S., Ruangvicha, T.T., and Sadiq, M.B. (2023). Utilization of Waste Sweet Pickled Ma-Muang-Bao Syrup For Production of Gummy. In Business and Education Reform in the Multipolar World. The 13th National and the 9th International PIM Conference 2023, July 7, 2023. pp. 1071-1082. (บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ; 0.4)</p> <p>Sribureeruk, P., Chaemsanit, S. and Sadiq, M.B. (2022). DEVELOPMENT OF SPAGHETTI WITH BANANA BLOSSOM CREAM SAUCE AND GINGER SPHERE. In Education and Business Transformation in the Virtual World: Opportunities and Challenges of the Metaverse. The 12th National and the 7th International PIM Conference 2022, July 7 2022, pp.1186-1197. (บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ; 0.4)</p> <p>ผลงานวิจัย</p> <p>รวมพร เลี่ยมแก้ว, วันสนันท์ จันสถาพร, สิริพร แซ่มสนิท, และศศิมาภรณ์ สามารถ. (2565). การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการจัดเก็บสินค้า (กลุ่มอาหารและเบเกอรี่) ที่อุณหภูมิต่ำเพื่อลดการใช้พลังงาน. บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน). [หนังสือว่าจ้างทำวิจัยและหนังสือส่งมอบงาน]. (ผลงานวิจัยที่หน่วยงานหรือองค์กรระดับนานาชาติว่าจ้างให้ดำเนินการ ; 1.0)</p>
---	---



ประวัติอาจารย์ประจำหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร (ต่อเนื่อง)
(การจัดการศึกษาผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ)
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568
สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์

อาจารย์ ดร.อัจฉริยา นพวิญญวงศ์

อาจารย์ประจำหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
คณะกรรมการจัดการธุรกิจอาหาร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์

<p>1. วุฒิการศึกษา</p>	<p>ปริญญาเอก ปร.ด. (เทคโนโลยีการบรรจุ) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2557</p> <p>ปริญญาโท วท.ม. (เทคโนโลยีการบรรจุ) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2551</p> <p>ปริญญาตรี วท.บ. (เทคโนโลยีทางอาหาร) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2548</p>
<p>2. ประสบการณ์ทำงาน</p>	<p>พ.ศ. 2567 อาจารย์ประจำหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการ ธุรกิจอาหาร (ต่อเนื่อง) (การจัดการศึกษาผ่านระบบเทคโนโลยี สารสนเทศ) วิชาเอกการจัดการธุรกิจอาหาร วิชาเอกการจัดการ ธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ คณะกรรมการจัดการธุรกิจอาหาร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์</p> <p>พ.ศ. 2564 - 2565 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการ เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์</p> <p>พ.ศ. 2559 - 2564 อาจารย์ประจำสาขาวิชาการจัดการเทคโนโลยีแปรรูปอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์</p> <p>พ.ศ. 2557 - 2559 นักวิจัยหลังปริญญาเอก ห้องปฏิบัติการวัสดุนาโนเฉพาะทางและ โครงสร้างพื้นผิว ศูนย์นาโนเทคโนโลยีแห่งชาติ (NANOTEC)</p>

	<p>สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) พ.ศ. 2552 – 2553 ผู้เชี่ยวชาญด้านพัฒนาผลิตภัณฑ์ ฝ่ายวิจัยและพัฒนา บริษัท แอมคอร์ เฟล็กซิเบิล กรุงเทพ จำกัด (มหาชน) พ.ศ. 2547 นักศึกษาฝึกงาน ฝ่ายผลิตและฝ่ายประกันคุณภาพ ที่โรงงาน ชำแหละไก่ (แก่งคอย) บริษัท กรุงเทพโปรตีนสัตว์ จำกัด (มหาชน)</p>
<p>3. ประสบการณ์ด้านการสอน/ ฝึกอบรม</p>	<p>วิชาที่สอนระดับปริญญาตรี สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์</p> <ul style="list-style-type: none"> - PT59230 การประเมินอาหารโดยประสาทสัมผัส - PT59313 หลักการแปรรูปอาหาร - PT59206 คณิตศาสตร์และสถิติในอุตสาหกรรมอาหาร - PT59211 การจัดการองค์ประกอบในอาหาร - PT59103 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารพื้นฐาน - PT59318 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และไข่ - PT59316 การจัดการเทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์ - PT59410 คณิตศาสตร์เพื่อการเงิน เศรษฐศาสตร์ และการบัญชี - PT59421 หลักการตลาดและการขาย - PT59434 นมและผลิตภัณฑ์แปรรูปนม - 2312203 การจัดการวัตถุดิบและเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร - 2312305 การจัดการธุรกิจอาหารเชิงนวัตกรรม - 2313413 นวัตกรรมบรรจุภัณฑ์ในธุรกิจอาหาร - 2312208, 2332106 การจัดการระบบคุณภาพอาหารและความปลอดภัยด้านอาหาร - 2412102 การประกันคุณภาพในธุรกิจร้านอาหาร - 2312213 การจัดการห่วงโซ่อุปทานในธุรกิจอาหาร - 2332209 การวิจัยธุรกิจอาหาร <p>สถาบันอื่น ๆ</p> <ul style="list-style-type: none"> - 01053321 ระบบเทคโนโลยีการบรรจุ - 01053314 ปฏิบัติการทางการแปรรูปวัสดุสำหรับการบรรจุ <p>ฝึกอบรม</p> <ul style="list-style-type: none"> - English Skill Reinforcement จัดโดยคณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (พ.ศ. 2547) - Plastics Packaging & Shelf Life โดย Dr. Gordon L. Robertson ที่ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและวัสดุ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (พ.ศ. 2551) - Effective Presentation Skills in English Workshop โดย Mr. Ashley Mc Manus (Executive Director ของบริษัท

	<p>Development Solutions) ร่วมกับบริษัท แอลแคนแพ็คเกจจิ้ง สตรองแพ็ค จำกัด (มหาชน) (พ.ศ. 2552)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quality Assurance Key Elements และ Material Quality Systems โดยบริษัท พรอคเตอร์ แอนด์ แกมเบล (พีแอนด์จี, P&G) (พ.ศ. 2553) - Comprehensive Series of Lectures in Packaging and Materials Technology for Industrial Practices โดยภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและวัสดุ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (พ.ศ. 2553) - ทักษะการเขียนบทความวิทยานิพนธ์เพื่อตีพิมพ์เผยแพร่ในวารสารระดับชาติและนานาชาติ (กลุ่มสาขาวิชาวิทยาศาสตร์ธรรมชาติ) ที่บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (พ.ศ. 2553) - เทคนิคพื้นฐานทางโครมาโตกราฟ รุ่นที่ 1 ของฝ่ายเครื่องมือและวิจัยทางวิทยาศาสตร์ สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่ง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (พ.ศ. 2556) - หลักการของการวิเคราะห์แรงตึงผิวและการวิเคราะห์พลังงานอิสระพื้นผิว โดย Dr. Martin Kirchner ของบริษัท ไฮแอนติฟิค โปรโมชัน จำกัด (พ.ศ. 2556) - แสงซินโครตรอนและการประยุกต์ใช้งาน (Synchrotron Radiation Applications) โดยวิทยากรจากสถาบันวิจัยแสงซินโครตรอน (องค์การมหาชน) ที่มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (พ.ศ. 2559) - The Power of Packaging Design (ออกแบบบรรจุภัณฑ์อย่างไร...ให้โดนใจตลาด) โดยอาจารย์พีรพงศ์ จาตุรงค์กุล จากศูนย์นวัตกรรมปัญญาภิวัฒน์ สำนักบริหารวิชาการ สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ (พ.ศ. 2560) - การพัฒนาศักยภาพการทดสอบและวิจัยพัฒนานวัตกรรมอาหาร จัดโดยกองผลิตภัณฑ์อาหารและวัสดุสัมผัสอาหาร กรมวิทยาศาสตร์บริการ (พ.ศ. 2560) - หลักจริยธรรมการวิจัยและการปกป้องผู้รับการวิจัย (Ethical Principles and Human Subject Protection Course) จัดโดยสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติร่วมกับสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ (พ.ศ. 2562) - หลักสูตร Creativity Skill (การคิดนอกกรอบอย่างสร้างสรรค์) รุ่น 1 ปีการศึกษา 2563 ภายใต้โครงการเตรียมความพร้อมและพัฒนาทักษะด้านการบริหารจัดการ โดยวิทยากร ดร.วีรินยาอร เหลืองบริบูรณ์ (พ.ศ. 2564) - หลักสูตร อาหารปลอดภัย โภชนาการมั่นคง "โปรตีนทางเลือก อาหารใหม่ อาหารแห่งอนาคต" ศูนย์นวัตกรรมวิทยาการอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (KU-FIRST), กรุงเทพฯ (พ.ศ. 2564)
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> - หลักสูตร อาหารปลอดภัย โภชนาการมั่นคง "สี่ธรรมชาติ ทางเลือกแห่งอนาคต" ศูนย์นวัตกรรมวิทยาการอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (KU-FIRST), กรุงเทพฯ (พ.ศ. 2564) - เทคนิคการเขียนบทความ/ตำรา/หนังสือด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี และเทคนิคการเขียนเอกสารประกอบการสอน เอกสารคำสอน และตำราทั่วไป ภายใต้โครงการพี่เลี้ยงนักวิจัยรุ่นใหม่และเส้นทางสู่ตำแหน่งทางวิชาการ จัดโดยกองบริหารการวิจัย มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ (พ.ศ. 2564) - เทคโนโลยีเอนกประสงค์และการประยุกต์ใช้ในอาหาร โดย ดร.วรารณ ประเสริฐ จากสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (พ.ศ. 2564) - หลักสูตร “จริยธรรมการวิจัยและการปกป้องผู้รับการวิจัย” สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ จัดโดยสถาบันการจัดการวิวัฒน์, นนทบุรี (พ.ศ. 2564)
<p>4. ผลงานทางวิชาการ/งานวิจัย</p>	<p>ผลงานวิจัย</p> <p>Tunnarut, D., Nopwinyuwong, A. & Tanakamolpradit, T. (2022). Quality improvement of plant-based patty using methylcellulose, K-carrageenan and xanthan gum. <i>Journal of Current Science and Technology</i>, Vol.12 No.2 (May - August). pp. 327-335. (บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ; 0.4)</p> <p>เดือนฉาย ตันนารัตน์, อัจฉริยา นพวิญญวงศ์, และธนิตา ธนะกมลประดิษฐ์. (2565). ผลของชนิดโปรตีนพืชต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์เนื้อจากพืช. วารสารเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม. ปีที่ 17 ฉบับที่ 1 (มกราคม – มิถุนายน). หน้า 1-13. (TCI กลุ่มที่ 1; 0.8)</p>



ประวัติอาจารย์ประจำหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร (ต่อเนื่อง)
(การจัดการศึกษาผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ)
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568
สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์

อาจารย์กมล สงบุญนาค

อาจารย์ประจำหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
คณะกรรมการจัดการธุรกิจอาหาร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์

<p>1. วุฒิการศึกษา</p>	<p>ปริญญาโท วท.ม. (เทคโนโลยีการบริหาร) สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์, 2559</p> <p>ปริญญาตรี บธ.บ. (การจัดการ) มหาวิทยาลัยเกษมบัณฑิต, 2552</p>
<p>2. ประสบการณ์ทำงาน</p>	<p>พ.ศ. 2565 – 2567</p> <ul style="list-style-type: none"> - อาจารย์ประจำหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร (ต่อเนื่อง) (การจัดการศึกษาผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ) วิชาเอกการจัดการธุรกิจอาหาร วิชาเอกการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ คณะการจัดการธุรกิจอาหาร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ - อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร วิชาเอกการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ คณะการจัดการธุรกิจอาหาร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ <p>พ.ศ. 2565 – 2567 ผู้อำนวยการศูนย์ที่ปรึกษาและพัฒนาอาชีพนักศึกษา คณะกรรมการจัดการธุรกิจอาหาร</p> <p>พ.ศ. 2563 – 2564 รักษาการผู้อำนวยการศูนย์ที่ปรึกษาและพัฒนาอาชีพนักศึกษา คณะกรรมการจัดการธุรกิจอาหาร</p> <p>พ.ศ. 2561 – 2562 ผู้จัดการฝ่าย ศูนย์วิจัยธุรกิจและผลิตภัณฑ์อาหาร คณะกรรมการจัดการธุรกิจอาหาร</p> <p>พ.ศ. 2559 – 2561 เจ้าหน้าที่อาวุโส ศูนย์ที่ปรึกษาและพัฒนาอาชีพนักศึกษา</p>

	<p>คณะกรรมการจัดการธุรกิจอาหาร พ.ศ. 2555 – 2559 ฝ่ายการตลาด บริษัท ไทย เจแปน นู๊ดเดิ้ล แอนด์ ฟู้ดส์ จำกัด พ.ศ. 2552 – 2554 เจ้าหน้าที่ ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม</p>
<p>3. ประสบการณ์ด้านการสอน/ ฝึกอบรม</p>	<p>วิชาที่สอนในระดับปริญญาตรี สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์</p> <ul style="list-style-type: none"> - FB60323 ภาวะผู้นำ - FBM3329 ภาวะผู้นำในธุรกิจอาหาร - FB60407 การบูรณาการการวิจัยในธุรกิจอาหาร - FB60118 การจัดการธุรกิจอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจการค้าสมัยใหม่ - 1112103 การจัดการผลิตภัณฑ์และบริการ - 2312407 การวิจัยในธุรกิจอาหาร - 2313414 การจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวเชิงอาหาร <p>ประสบการณ์ด้านการฝึกอบรม</p> <ul style="list-style-type: none"> - หัวข้อ “AUN QA Assessor” สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์, 2566 - หัวข้อ “People Management skills” สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์, 2566 - หัวข้อ “หลักสูตรการใช้ Program R กับงานวิจัยรุ่นที่ 1” สมาคมนักวิจัยแห่งประเทศไทย, 2552 - หัวข้อ “หลักสูตรคณาจารย์นิเทศสหกิจศึกษา รุ่นที่ 5” สมาคมสหกิจศึกษาแห่งประเทศไทย, 2553. - ได้รับการรับรองสมรรถนะของบุคคลตามมาตรฐานวิชาชีพบริการวิจัยสาขาวิจัยและพัฒนา (CB-0271-A) คุณวุฒิวิชาชีพผู้ช่วยนักวิจัยระดับ 3 สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ, 2564
<p>4. ผลงานทางวิชาการ/งานวิจัย</p>	<p>ผลงานทางวิชาการ</p> <p>ภิญญา ชัยสงคราม, และกมล สงบุญนาถ. (2564). ปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จของผู้ประกอบการธุรกิจออนไลน์วัยเกษียณ. การประชุมวิชาการทางธุรกิจและนวัตกรรมทางการจัดการ ระดับชาติ ประจำปี 2564 ครั้งที่ 8 วันที่ 3 มีนาคม 2564. หน้า 1522-1529. (บทความวิจัยตีพิมพ์สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ; 0.2)</p> <p>กมล สงบุญนาถ, ศศธร ชินชู, อำไพ ประเสริฐวัฒน์. (2564) ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจใช้โมบายแอปพลิเคชันสำหรับบริการรับส่งอาหารของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานครภายใต้ความปรกติใหม่. The 11th National and the 5th International PIM Conference 2021 วันที่ 16 กรกฎาคม 2564. นนทบุรี: สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์. หน้า 466-485. (บทความวิจัยตีพิมพ์สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ; 0.2)</p>

	<p>ผลงานวิจัย</p> <p>กมล สงบุญนาค พัชรพล มหามิตร นภเกตน์ สายสมบัติ จูรีมาศ ชะยะมั่ง คะลาจุฑารัตน์ พัฒนาการ. (2563). การศึกษาการยอมรับของ ผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์น้ำสัดสำหรับรับประทานกับผักเกลือ น้ำแข็ง. วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยเวสเทิร์น มนุษยศาสตร์และ สังคมศาสตร์. ปีที่ 6 ฉบับที่ 2 (พฤษภาคม - สิงหาคม 2563). หน้า 1-12. (TCI กลุ่ม 2; 0.6)</p>
--	--



ประวัติอาจารย์ประจำหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
 สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร (ต่อเนื่อง)
 (การจัดการศึกษาผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ)
 หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568
 สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์

อาจารย์กิจปฎิภาณ วัฒนประจักษ์

อาจารย์ประจำหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
 คณะการจัดการธุรกิจอาหาร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์

<p>1. วุฒิการศึกษา</p>	<p>ปริญญาโท M.B. (Marketing) The Australian National University, Canberra, Australia, 2549</p> <p>ปริญญาตรี วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2543</p>
<p>2. ประสบการณ์ทำงาน</p>	<p>พ.ศ. 2560 – 2567</p> <ul style="list-style-type: none"> - อาจารย์ประจำหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร (ต่อเนื่อง) (การจัดการศึกษาผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ) วิชาเอกการจัดการธุรกิจอาหาร วิชาเอกการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ คณะการจัดการธุรกิจอาหาร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ - อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร วิชาเอกการจัดการธุรกิจอาหาร คณะการจัดการธุรกิจอาหาร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ <p>พ.ศ. 2562 – ปัจจุบัน หัวหน้าสาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร คณะการจัดการธุรกิจอาหาร</p> <p>พ.ศ. 2550 - 2560 อาจารย์ประจำคณะบริหารธุรกิจ สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์</p> <p>พ.ศ. 2545 - 2548 Quality Assurance Officer Yum Restaurant International (Thailand) Co., Ltd.</p> <p>พ.ศ. 2543 – 2545 Production Supervisor ,T-Thai Snack Foods Co., Ltd.</p>

<p>3. ประสบการณ์ด้านการสอน/ฝึกอบรม</p>	<p>วิชาที่สอนระดับปริญญาตรี สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์</p> <ul style="list-style-type: none"> - FB57321 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส - FB60202 การจัดการวัตถุดิบ บรรจุภัณฑ์ และเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร - FB57308 การประกันคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม - FB57309 สัมมนาการจัดการธุรกิจอาหาร - FB60205 การจัดการอาหารเชิงนวัตกรรม - 2312109 การขายและมาตรฐานการบริการในธุรกิจอาหาร - 2132306 การจัดการเพื่อเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร <p>ประสบการณ์ด้านการฝึกอบรม</p> <ul style="list-style-type: none"> - หัวข้อ “AUN-QA Implementation & Gap Analysis,สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์, 2565 - หลักสูตร “พัฒนาผู้ประเมินคุณภาพการศึกษาภายในตามเกณฑ์ประกันคุณภาพการศึกษา ระดับหลักสูตร AUN-QA Version 4.0” สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์, 2566 - หลักสูตร “พัฒนาศักยภาพของอาจารย์ให้มีสมรรถนะด้านออกแบบหลักสูตรและรายวิชาตามแนวทางการจัดการศึกษาแบบมุ่งผลลัพธ์ (OBEx รุ่น 4)” กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรมร่วมกับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
<p>4. ผลงานทางวิชาการ/งานวิจัย</p>	<p>ผลงานทางวิชาการ</p> <p>Kalin, P. & Wattanaprajak, K. (2024). The Effect Of Lifestyle On Repurchase Intention: An Application of Aio Approach. In Harmony of Sustenance: Integrating Food, Health, and Wellness Across Lifetimes. The 14th National and the 10th International PIM Conference 2024, June 13-14, 2024 pp. 589-597. (บทความวิจัยที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ; 04)</p> <p>Wattanaprajak, K. and Panmook, B. (2022). Marketing Factors And Consumer’ S Purchasing Intention On Lactose- Free Milk Products Of Consumers In Bangkok And Vicinity Areas. In Education and Business Transformation in the Virtual World: Opportunities and Challenges of the Metaverse. The 12th National and the 7th International PIM Conference 2022, July 7, 2022. pp. 561-571. (บทความวิจัยที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ; 04)</p> <p>Wattanaprajak, K. (2021). The Impact of Sales Promotion on Consumer Behavior: A Case Study of Coffee Outlets in</p>

	<p>Convenience Store in Bangkok Area. The 11th National and the 5th International PIM Conference, July 16, 2021 pp. 746-756 (บทความวิจัยที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ; 0.4) กิจปฎิภาณ วัฒนประจักษ์. (2566). Guidelines For promoting soft power of Thai food by adopting key success factors from Korean food Culture. International Conference in Commemoration for the 65th Anniversary of Korea and Thailand, 9-10 November 2023. pp. 697-731. (บทความวิจัยที่ตีพิมพ์สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ; 0.2)</p>
--	--



ประวัติอาจารย์ประจำหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร (ต่อเนื่อง)
(การจัดการศึกษาผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ)
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568
สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์

อาจารย์นรฤทธิ สมศิริ

อาจารย์ประจำหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
คณะกรรมการจัดการธุรกิจอาหาร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์

<p>1. วุฒิการศึกษา</p>	<p>ปริญญาโท กจ.ม. (ธุรกิจอาหาร) มหาวิทยาลัยมหิดล, 2561</p> <p>ปริญญาตรี ศศ.บ. (การจัดการอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว) มหาวิทยาลัยมหิดล, 2551</p>
<p>2. ประสบการณ์ทำงาน</p>	<p>พ.ศ. 2566 – 2567</p> <ul style="list-style-type: none"> - อาจารย์ประจำหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร (ต่อเนื่อง) (การจัดการศึกษาผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ) วิชาเอกการจัดการธุรกิจอาหาร วิชาเอกการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ คณะกรรมการจัดการธุรกิจอาหาร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ - อาจารย์ประจำหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร วิชาเอกการจัดการธุรกิจอาหาร วิชาเอกการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ คณะกรรมการจัดการธุรกิจอาหาร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ <p>พ.ศ. 2561 – 2563 รองหัวหน้าเซฟ โรงเรียนนานาชาตินิสท์</p> <p>พ.ศ. 2557 – 2560 หัวหน้าเซฟ ร้านอินดีคัส บิสโทร</p> <p>พ.ศ. 2557 – 2558 อาจารย์พิเศษ วิชาปฏิบัติการจัดการภัตตาคารและครัว มหาวิทยาลัยกรุงเทพ</p> <p>พ.ศ. 2555 – 2557 พ่อครัวแผนกครัวร้อน โรงแรมคอร์ทยาร์ดบายแมริออท กรุงเทพฯ</p>

	<p>พ.ศ. 2554 – 2555 พ็อคครัวแผนกครัวร้อน โรงแรมอินเตอร์คอนติเนนตัล กรุงเทพฯ</p> <p>พ.ศ. 2552 - 2554</p> <ul style="list-style-type: none"> - พ็อคครัวแผนกครัวเย็นและครัวร้อน (อาหารยุโรปและอาหารมาเลย์) โรงแรมคราวน์พลาซ่า สนามบินชางจี ประเทศสิงคโปร์ - ที่ปรึกษาด้านการออกแบบเมนู การคิดต้นทุน การบริหารงานบุคคล การวางระบบร้านอาหารและครัว
<p>3. ประสบการณ์ด้านการสอน/ ฝึกอบรม</p>	<p>วิชาที่สอนในระดับปริญญาตรี สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์</p> <ul style="list-style-type: none"> - RB 62241 เครื่องมือ อุปกรณ์ สิ่งอำนวยความสะดวก และเทคโนโลยี ในธุรกิจภัตตาคาร - RB 62242 การจัดเตรียมวัตถุดิบและการประกอบอาหาร - RB 62344 การจัดการตำรับอาหาร - 1112103 การจัดการสินค้าและบริการ - MM 60204 การจัดการผลิตภัณฑ์สำหรับธุรกิจการค้าสมัยใหม่ - FB 60118 การจัดการธุรกิจอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจการค้าสมัยใหม่ <p>สถาบันอื่นๆ</p> <ul style="list-style-type: none"> - ปฏิบัติการจัดการภัตตาคารและครัว <p>ประสบการณ์ด้านการฝึกอบรม</p> <ul style="list-style-type: none"> - Advanced Culinary Placement, At-Sunrice GlobalChef Academy, Singapore, 2020 - Growing Through Sharing, Session for Researchers (Series 1) ปลดล็อกงานวิจัยชิ้นนี้ทั้ง นำมา Sharing กันดีกว่า, สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ , 2565 - Plant Based Protein, TICC ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์, 2565 - การนำเกณฑ์ EdPEx มาใช้เพื่อการบริหารจัดการคณะ, สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ , 2565
<p>4. ผลงานทางวิชาการ/งานวิจัย</p>	<p>ผลงานทางวิชาการ</p> <p>Sukkhown, P and N. Somsiri. (2021). Sensory Evaluation of High Protein Gelato from Cricket. The 11th National and the 5th International PIM Conference 2021 (July 16th, 2021), หน้า 1188 – 1197. (บทความวิจัยที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ; 0.4)</p> <p>Ratsarin Kaewta, Jureemas Chayamangkala, Kuagsadarn Mupattarot, Norarith Somsiri, Supanee Luksaeakalos and Gulcin Aydemir Erbas. (2020). Factors affecting the decision to buy healthy food at Jungle Café. Panyapiwat Institute of Management. (July 17th, 2020), หน้า 1021-1040. (บทความวิจัยที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ; 0.4)</p>



ประวัติอาจารย์ประจำหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร (ต่อเนื่อง)
(การจัดการศึกษาผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ)
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568
สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์

อาจารย์ปัญญาภัสร์ จิระนคราวิทย์

อาจารย์ประจำหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
คณะกรรมการจัดการธุรกิจอาหาร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์

<p>1. วุฒิการศึกษา</p>	<p>ปริญญาโท คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 2562</p> <p>ปริญญาตรี คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยสวนดุสิต, 2560</p>
<p>2. ประสบการณ์ทำงาน</p>	<p>พ.ศ. 2566 – 2567</p> <ul style="list-style-type: none"> - อาจารย์ประจำหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร (ต่อเนื่อง) (การจัดการศึกษาผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ) วิชาเอกการจัดการธุรกิจอาหาร วิชาเอกการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ คณะกรรมการจัดการธุรกิจอาหาร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ - หัวหน้าหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจร้านอาหาร (ต่อเนื่อง) หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2566 - อาจารย์ประจำหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร วิชาเอกการจัดการธุรกิจอาหาร วิชาเอกการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ คณะกรรมการจัดการธุรกิจอาหาร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ <p>พ.ศ. 2565 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร คณะกรรมการจัดการธุรกิจอาหาร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์</p> <p>พ.ศ. 2563 – 2564 อาจารย์ประจำคณะกรรมการจัดการธุรกิจอาหาร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์</p>

	<p>พ.ศ. 2560 – 2562 Nutritionists & Assistant Manages in St.Andrews international School Sukhumvit 107 Bangkok.</p> <p>พ.ศ. 2560 – 2560 เจ้าหน้าที่ทั่วไปเกี่ยวข้องใบอนุญาต กองตรวจการมาตรฐาน 3 (กต.3) สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.)</p>
<p>3. ประสบการณ์ด้านการสอน/ฝึกอบรม</p>	<p>วิชาที่สอนระดับปริญญาตรี สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์</p> <ul style="list-style-type: none"> - FB 60221 การบริหารต้นทุนในธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม - FB 60117 การจัดการธุรกิจอาหารไทย - FB 60118 การจัดการอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจค้าปลีก - FBM2322 วัฒนธรรมและพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารของอาเซียน - FB 60220 เอกลักษณะการบริการในธุรกิจอาหาร - 2313101 การจัดการธุรกิจกาแฟ <p>ประสบการณ์ด้านการฝึกอบรม</p> <ul style="list-style-type: none"> - โครงการจัดทำบทเรียน ออนไลน์ (PIM MOOC) หลักสูตร The Power of Good communication Techniques รุ่นที่ 2 สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์, 2563 - โครงการจัดทำบทเรียน ออนไลน์ (PIM MOOC) หลักสูตร วางโครงสร้างสตอรี่ (ไม่มี) บอร์ด รุ่นที่ 2 สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์, 2563 - หัวข้อ “Active learning” สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์, 2563 - หัวข้อ “กระบวนการให้คำปรึกษาและการดูแลจิตใจผู้ให้คำปรึกษา รุ่น 3” สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์, 2563 - อบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง หลักจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ ปีที่ 6 สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร 2564 - อบรม Competency-based Education. สู่การพัฒนาหลักสูตรของ PIM 2564
<p>4. ผลงานทางวิชาการ/งานวิจัย ชื่อนามสกุลเดิม ปาริฉัตร สร้อยน้ำ</p>	<p>ผลงานทางวิชาการ</p> <p>รวมพร เลี่ยมแก้ว, วันสนันท์ จันสถาพร และ ปัญจภัทร์ จิรนิศราวิทย์. (2567). การศึกษาปริมาณเมือกกระเจียบเขียวที่เหมาะสมสำหรับผลิตภัณฑ์เจลลี่กัมมี่. ใน Harmony of Sustenance: Integrating Food, Health, and Wellness Across Lifetimes. การประชุมวิชาการปัญญาภิวัฒน์ระดับชาติ ครั้งที่ 14 และนานาชาติ ครั้งที่ 10 วันที่ 13-14 มิถุนายน 2024. หน้า 346-356. (บทความวิจัยฉบับสมบูรณ์ในการประชุมวิชาการระดับชาติ; 0.2)</p> <p>Samard, S. & Jiranitsarawit, P. and Ryu, G. (2023). Development Of Vitamin C Butterfly Pea Juice Beads By Reverse Spherification Technique. In Business and Education Reform in the Multipolar World. The 13th National and the 9th International PIM Conference 2023, July 7, 2022. pp. 1062-1070. (บทความวิจัยที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ; 0.4)</p>

	<p>ศศิมาภรณ์ สามารถ และ ปัญจภัทร์ จิรณิศราวิทย์. (2565). การพัฒนาผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตถ้วยเหลืองพร้อมดื่มผสมชาคาโมมายล์. ใน Education and Business Transformation in the Virtual World: Opportunities and Challenges of the Metaverse. การประชุมวิชาการปัญญาภิวัฒน์ระดับชาติ ครั้งที่ 12 และนานาชาติ ครั้งที่ 7 วันที่ 7 กรกฎาคม 2565. หน้า 434-444. (บทความวิจัยฉบับสมบูรณ์ในการประชุมวิชาการระดับชาติ; 0.2)</p> <p>ปัญจภัทร์ จิรณิศราวิทย์. (2564). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมปังชาโกเสริมผำผง. การประชุมวิชาการปัญญาภิวัฒน์ระดับชาติ ครั้งที่ 11 วันที่ 16 กรกฎาคม 2564. หน้า 1663-1675. (บทความวิจัยฉบับสมบูรณ์ในการประชุมวิชาการระดับชาติ; 0.2)</p> <p>ศศิมาภรณ์ สามารถ, ปาริฉัตร สร้อยน้ำ. (2563). พัฒนาผลิตภัณฑ์แยมผลไม้แบบแผ่น. การประชุมวิชาการปัญญาภิวัฒน์ระดับชาติ ครั้งที่ 10 วันที่ 17 กรกฎาคม 2563, หน้า 1858-1888. (บทความวิจัยฉบับสมบูรณ์ในการประชุมวิชาการระดับชาติ; 0.2)</p>
--	--



ประวัติอาจารย์ประจำหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร (ต่อเนื่อง)
(การจัดการศึกษาผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ)
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568
สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์

อาจารย์ศิระ นาคะศิริ

อาจารย์ประจำหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
คณะกรรมการจัดการธุรกิจอาหาร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์

<p>1. วุฒิการศึกษา</p>	<p>ปริญญาโท บธ.ม. (การจัดการทั่วไป) มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ, 2549</p> <p>ปริญญาตรี วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร) สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, 2544</p>
<p>2. ประสบการณ์ทำงาน</p>	<p>พ.ศ. 2563 – 2567</p> <ul style="list-style-type: none"> - อาจารย์ประจำหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร (ต่อเนื่อง) (การจัดการศึกษาผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ) วิชาเอกการจัดการธุรกิจอาหาร วิชาเอกการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ คณะการจัดการธุรกิจอาหาร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ - อาจารย์ประจำหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร วิชาเอกการจัดการธุรกิจอาหาร วิชาเอกการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ คณะการจัดการธุรกิจอาหาร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ - อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร คณะการจัดการธุรกิจอาหาร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ <p>พ.ศ. 2551 – 2562 ผู้ช่วยคณบดีฝ่ายกิจการนักศึกษาและอาจารย์ประจำ คณะการจัดการธุรกิจอาหาร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์</p> <p>พ.ศ. 2549 - 2551 Senior Sales Executive บริษัท แอร์โรเจียร์ อินเตอร์แฟ็ค จำกัด</p>

<p>3. ประสบการณ์ด้านการสอน/ฝึกอบรม</p>	<p>วิชาที่สอนระดับปริญญาตรี สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์</p> <ul style="list-style-type: none"> - FB 60101 การจัดการโภชนาการเพื่อธุรกิจอาหาร - FBM 3322 การจัดการธุรกิจร้านอาหาร - FB 60116 การจัดการธุรกิจเบเกอรี่และเครื่องดื่ม - FB 57315 วัฒนธรรมและพฤติกรรมบริการโภชนาการของอาเซียน <p>ประสบการณ์ด้านการฝึกอบรม</p> <ul style="list-style-type: none"> - หัวข้อ “เสริมสร้างศักยภาพ เพื่อค้นหา Career Aspiration รุ่น 4/65” สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ , 2565 - หัวข้อ “การนำเกณฑ์ EdPEx มาใช้เพื่อการบริหารจัดการคณะ” สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ , 2565 - หัวข้อ “อบรมเกณฑ์ AUN QA version 4” สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ , 2565 - หัวข้อ “Learning Designers: EP2 จัดการเรียนรู้เชิงรุก สร้างความสุขในชั้นเรียน” สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ , 2565 - หัวข้อ “Competency Based Education” สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ , 2565
<p>4. ผลงานทางวิชาการ/งานวิจัย</p>	<p>ผลงานทางวิชาการ</p> <p>อำไพ ประเสริฐวัฒน์, ศิระ นาคะศิริ, สุปรียา ผ่องโสมถน และ ศิวพร วราภรณ์สวัสดิ์. (2567). การตรวจสอบการปนเปื้อนของโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารพร้อมรับประทาน และสิ่งที่ต้องสัมผัสอาหาร หลังผ่านการอบรมความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารและสุขอนามัย กรณีศึกษา: ร้านฟู้ดทรัค ในเขตกรุงเทพมหานคร. ใน Harmony of Sustenance: Integrating Food, Health, and Wellness Across Lifetimes. การประชุมวิชาการปัญญาภิวัฒน์ระดับชาติ ครั้งที่ 14 และนานาชาติ ครั้งที่ 10 วันที่ 13-14 มิถุนายน 2567. หน้า 357-368. (บทความวิจัยสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ; 0.2)</p> <p>พวงเพ็ชร นิธยานนท์, ศิระ นาคะศิริ, สุปรียา ผ่องโสมถน, อัจฉกดิ์ แก้วนพรัตน์ และ สุพจน์ แคล้วกระโทก. (2566). การจัดการมาตรฐานสุขาภิบาลและสุขอนามัยของฟู้ดทรัคในประเทศไทย. ใน Business and Education Reform in the Multipolar World. การประชุมวิชาการปัญญาภิวัฒน์ระดับชาติ ครั้งที่ 13 และนานาชาติ ครั้งที่ 9 วันที่ 7 กรกฎาคม 2566. หน้า 59-74. (บทความวิจัยสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ; 0.2)</p>

ภาคผนวก ข

1. ข้อบังคับสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2566
2. ระเบียบสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ ว่าด้วยหลักเกณฑ์และวิธีการเทียบโอนหน่วยกิต และผลการศึกษา พ.ศ. 2566
3. ระเบียบสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ ว่าด้วยแนวทางการดำเนินงานคลังหน่วยกิต พ.ศ. 2566
4. ประกาศสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ เรื่อง กำหนดระยะเวลาการศึกษาสูงสุดระดับปริญญาตรี และระดับบัณฑิตศึกษา



ข้อบังคับสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์
ว่าด้วยการศึกษาในระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2566

เพื่อให้การศึกษาระดับปริญญาตรีเป็นไปตามประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565 อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 34 (2) แห่งพระราชบัญญัติสถาบันอุดมศึกษาเอกชน พ.ศ. 2546 แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2550 เห็นสมควรปรับปรุงข้อบังคับ ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี ให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น โดยมติสภาสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ ในการประชุมครั้งที่ 1/2566 เมื่อวันที่ 1 กุมภาพันธ์ 2566 เห็นสมควรออกข้อบังคับดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2566”

ข้อ 2 ข้อบังคับนี้มีผลบังคับใช้ตั้งแต่ปีการศึกษา 2566 เป็นต้นไป

ข้อ 3 ให้ยกเลิกข้อบังคับสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2560 และบรรดาข้อบังคับ ระเบียบ คำสั่ง หรือประกาศอื่นใดของสถาบัน ที่ขัดหรือแย้งกับข้อบังคับนี้ ให้ใช้ข้อบังคับนี้แทน

ข้อ 4 ในข้อบังคับนี้

“สถาบัน”	หมายถึง	สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์
“สภาสถาบัน”	หมายถึง	สภาสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์
“อธิการบดี”	หมายถึง	อธิการบดีสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์
“คณบดี”	หมายถึง	ผู้บริหารที่มีหน้าที่รับผิดชอบงานของคณะและหน่วยงาน

ที่เทียบเท่าคณะ

“คณะ”	หมายถึง	คณะวิชาและหน่วยงานเทียบเท่าคณะที่เปิดสอนใน
-------	---------	--

สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์

“หลักสูตร”	หมายถึง	หลักสูตรระดับปริญญาตรีของสถาบัน
“สาขาวิชา”	หมายถึง	สาขาวิชาในหลักสูตรระดับปริญญาตรี
“วิชาเอก”	หมายถึง	วิชาเอกของหลักสูตรซึ่งอาจมีหลายวิชาเอกก็ได้
“หัวหน้าสาขา หัวหน้ากลุ่มวิชา ผู้อำนวยการหลักสูตร”	หมายถึง	หัวหน้าที่มีหน้าที่รับผิดชอบ

งานของสาขาวิชา กลุ่มวิชา หรือหลักสูตร

“ผู้เข้าศึกษา”	หมายถึง	ผู้ที่ประสงค์เข้าศึกษาในสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์
“นักศึกษา”	หมายถึง	นักศึกษาระดับปริญญาตรี สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์
“อาจารย์ที่ปรึกษา”	หมายถึง	อาจารย์ประจำที่มีหน้าที่รับผิดชอบให้คำปรึกษาแก่นักศึกษา
“อาจารย์ประจำ”	หมายถึง	บุคคลที่ดำรงตำแหน่งอาจารย์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์

รองศาสตราจารย์ ศาสตราจารย์ และตำแหน่งอื่นที่เทียบเท่าในสถาบันตามที่สภาสถาบันกำหนด หรือบุคคลองค์กรภายนอกที่มีการตกลงร่วมผลิตซึ่งมีหน้าที่รับผิดชอบตามพันธกิจของสถาบัน และมีความเข้าใจเกี่ยวกับมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา

สำหรับอาจารย์ประจำที่สถาบันรับเข้าใหม่ตั้งแต่เกณฑ์มาตรฐานนี้เริ่มใช้บังคับ ต้องมีคะแนนทดสอบความสามารถภาษาอังกฤษได้ตามเกณฑ์ที่สถาบันกำหนด

“อาจารย์ประจำหลักสูตร” หมายถึง อาจารย์ประจำที่มีคุณวุฒิตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาของหลักสูตรที่สถาบันเห็นชอบหรืออนุมัติ มีหน้าที่สอนและค้นคว้าวิจัยในสาขาวิชาดังกล่าว ทั้งนี้ สามารถเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรหลายหลักสูตรได้ในเวลาเดียวกัน

“อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร” หมายถึง อาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีภาระหน้าที่ในการบริหารและพัฒนาหลักสูตรและการเรียนการสอน ตั้งแต่การวางแผน การควบคุมคุณภาพการติดตามประเมินผล และการพัฒนาหลักสูตร อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องอยู่ประจำหลักสูตรนั้นตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษา โดยจะเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเกินกว่า 1 หลักสูตรในเวลาเดียวกันไม่ได้ ยกเว้นหลักสูตรพหุวิทยาการหรือสหวิทยาการ ให้เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้อีกหนึ่งหลักสูตรในกรณีนี้ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรสามารถซ้ำได้ไม่เกิน 2 คน

“อาจารย์พิเศษ” หมายถึง ผู้สอนที่ไม่ใช่อาจารย์ประจำ

“การตกลงร่วมผลิต” หมายถึง การทำข้อตกลงร่วมมือกันอย่างเป็นทางการระหว่างสถาบันกับองค์กรภายนอกในการพัฒนาและบริหารหลักสูตร โดยผ่านความเห็นชอบของสถาบันและองค์กรภายนอกนั้น ๆ

“องค์กรภายนอก” หมายถึง สถาบันอุดมศึกษาในหรือต่างประเทศที่ได้รับการรับรองจากหน่วยงานที่รับผิดชอบการศึกษาของประเทศนั้น หรือเป็นหน่วยราชการระดับกรมหรือเทียบเท่า หรือหน่วยงานรัฐวิสาหกิจ หรือองค์การมหาชน หรือบริษัทเอกชนที่จดทะเบียนในตลาดหลักทรัพย์แห่งประเทศไทย เท่านั้น

หากเป็นบริษัทเอกชนที่ไม่ได้จดทะเบียนในตลาดหลักทรัพย์แห่งประเทศไทย ให้อยู่ในดุลยพินิจของสถาบัน โดยต้องแสดงศักยภาพและความพร้อมในการร่วมผลิตบัณฑิตของบริษัทดังกล่าว และต้องให้ได้คุณภาพตามมาตรฐานการอุดมศึกษา

“ประสบการณ์ด้านปฏิบัติการ” หมายถึง การทำงานร่วมกับสถานประกอบการโดยมีหลักฐานรับรองผลการปฏิบัติงานที่เกิดประโยชน์กับสถานประกอบการ หรือหลักฐานรับรองมาตรฐานฝีมือแรงงาน หรือมีผลงานทางวิชาการประเภทการพัฒนาเทคโนโลยี หรือผลงานสร้างสรรค์ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับภาคอุตสาหกรรมเผยแพร่มาแล้ว

“ค่าเล่าเรียน” หมายถึง อัตราค่าเล่าเรียนที่นักศึกษาต้องชำระตามที่สถาบันกำหนด

“ค่าธรรมเนียม” หมายถึง อัตราค่าธรรมเนียมที่สถาบันเรียกเก็บเพื่อการศึกษาในกรณีอื่น ๆ นอกเหนือจากค่าเล่าเรียน

ข้อ 5 หลักสูตรระดับปริญญาตรี แบ่งเป็น 2 กลุ่ม ดังนี้

5.1 หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ แบ่งเป็น 2 แบบ

5.1.1 หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ ที่มุ่งผลิตบัณฑิตให้มีความรอบรู้ ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยอาจมีการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ เน้นความรู้และทักษะด้านวิชาการ สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในสถานการณ์จริงได้อย่างสร้างสรรค์

5.1.2 หลักสูตรปริญญาตรีแบบก้าวหน้าทางวิชาการ ซึ่งเป็นหลักสูตรปริญญาตรีสำหรับผู้เรียนที่มีความสามารถพิเศษ มุ่งผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความสามารถระดับสูง โดยใช้หลักสูตรปกติที่เปิดสอนอยู่แล้ว แต่ให้เสริมศักยภาพของผู้เรียนโดยกำหนดให้ผู้เรียนได้ศึกษาบางรายวิชาในระดับบัณฑิตศึกษาที่เปิดสอนอยู่แล้วและสนับสนุนให้ผู้เรียนได้ทำวิจัยทางวิชาการที่ลุ่มลึก หลักสูตรก้าวหน้าแบบวิชาการต้องมีการเรียนรายวิชาระดับบัณฑิตศึกษาไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต

5.2 หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ แบ่งเป็น 2 แบบ

5.2.1 หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ ที่มุ่งผลิตบัณฑิตให้มีความรอบรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ เน้นความรู้ สมรรถนะและทักษะด้านวิชาการและวิชาชีพ หรือมีสมรรถนะและทักษะด้านการปฏิบัติเชิงเทคนิคในศาสตร์สาขาวิชานั้น ๆ โดยผ่านการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

หลักสูตรแบบนี้เท่านั้นที่จัดหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ได้ โดยถือเป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตรปริญญาตรีและจะต้องสะท้อนปรัชญาและเนื้อหาสาระของหลักสูตรปริญญาตรีนั้น ๆ โดยครบถ้วน และให้ระบุคำว่า “ต่อเนื่อง” ในวงเล็บต่อท้ายชื่อหลักสูตร มีวัตถุประสงค์เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีทักษะการปฏิบัติการหรือทักษะวิชาชีพอยู่แล้วให้มีความรู้ด้านวิชาการมากยิ่งขึ้น รวมทั้งได้รับการฝึกปฏิบัติขั้นสูงเพิ่มเติม เพื่อให้บัณฑิตจบไปเป็นนักปฏิบัติเชิงวิชาการ โดยเน้นการจัดการเรียนการสอนแบบมีส่วนร่วมระหว่างสถานประกอบการกับสถาบันและการบริหารจัดการเรียนการสอนที่บูรณาการภาคทฤษฎีและปฏิบัติในบริบทของการทำงานตามสภาพจริง เพื่อให้บัณฑิตศึกษาบรรลุผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ที่สามารถตอบโจทย์ความต้องการบัณฑิตขั้นสูงตามเจตนารมณ์ของหลักสูตร

ในด้านอาจารย์ผู้สอนจำนวนหนึ่งต้องเป็นผู้มีประสบการณ์ด้านปฏิบัติการมาแล้ว และหากเป็นผู้สอนจากสถานประกอบการต้องมีความเข้าใจเกี่ยวกับมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา

5.2.2 หลักสูตรปริญญาตรีแบบก้าวหน้าทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ ซึ่งเป็นหลักสูตรสำหรับผู้เรียนที่มีความสามารถพิเศษ มุ่งผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ สมรรถนะทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการขั้นสูง โดยใช้หลักสูตรปกติที่เปิดสอนอยู่แล้วให้รองรับศักยภาพของผู้เรียน โดยกำหนดให้ผู้เรียนได้ศึกษาบางรายวิชาในระดับบัณฑิตศึกษาที่เปิดสอนอยู่แล้ว และทำวิจัยที่ลุ่มลึกหรือได้รับการฝึกปฏิบัติขั้นสูงในหน่วยงานองค์กรหรือสถานประกอบการ หลักสูตรปริญญาตรีแบบก้าวหน้าทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการต้องมีการเรียนรายวิชาระดับบัณฑิตศึกษาไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต

หมวด 1 ระบบการศึกษา

ข้อ 6 สถาบันจัดระบบการศึกษาระดับปริญญาตรี ไว้ดังต่อไปนี้

6.1 ระบบการจัดการศึกษา ใช้ระบบทวิภาค โดย 1 ปีการศึกษา แบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษา ปกติ มีระยะเวลาการศึกษาในแต่ละภาคการศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ หรือเทียบเคียงได้ไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ สำหรับภาคการศึกษาฤดูร้อนให้มีระยะเวลาการศึกษาและจำนวนหน่วยกิต มีสัดส่วนเทียบเคียงกันได้กับภาคการศึกษาปกติ โดยมีรูปแบบการจัดการศึกษา ดังนี้

6.1.1 รูปแบบที่ 1 ประกอบด้วย ภาคการศึกษาที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2 และภาคการศึกษาฤดูร้อน (ถ้ามี)

6.1.2 รูปแบบที่ 2 ประกอบด้วย ภาคการศึกษาที่ 1 และภาคการศึกษาที่ 2 โดยในแต่ละภาคการศึกษาแบ่งการจัดการศึกษาเป็น 2 รอบการเรียน

6.1.3 รูปแบบอื่น ให้กำหนดรายละเอียดเกี่ยวกับระบบการศึกษาและเทียบเคียงหน่วยกิตกับระบบทวิภาคไว้ในหลักสูตร

6.2 วิธีการจัดการเรียนการสอน มีการจัดการเรียนการสอนในรูปแบบใดรูปแบบหนึ่งหรือหลายรูปแบบ ดังนี้

6.2.1 การศึกษาหลักสูตรปกติ (Regular Program) จัดการเรียนการสอนตามวันเวลาปกติ หรือนอกเวลาทำการปกติ

6.2.2 การศึกษาผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ (Information Technology Education) เป็นการจัดการศึกษาที่ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเข้ามาเพื่อให้เกิดการเรียนรู้ที่มีประสิทธิภาพและก่อให้เกิดผลลัพธ์การเรียนรู้ตามเป้าหมายของหลักสูตรและรายวิชา หรือเป็นไปตามที่สถาบันกำหนด

6.2.3 การศึกษารูปแบบอื่น ๆ ที่สถาบันมีความเห็นว่าเหมาะสมหรือเป็นไปตามที่สถาบันกำหนด

ข้อ 7 การคิดหน่วยกิตตามระบบทวิภาค โดยมีหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

7.1 รายวิชาภาคทฤษฎี ที่ใช้เวลาบรรยายหรืออภิปรายปัญหาไม่น้อยกว่า 15 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต และ/หรือเป็นไปตามที่หลักสูตรกำหนด

7.2 รายวิชาภาคปฏิบัติ ที่ใช้เวลาฝึกหรือทดลองไม่น้อยกว่า 30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต และ/หรือเป็นไปตามที่หลักสูตรกำหนด

7.3 การฝึกงานหรือการฝึกภาคสนาม ที่ใช้เวลาฝึกไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต และ/หรือเป็นไปตามที่หลักสูตรกำหนด

7.4 การทำโครงการหรือกิจกรรมการเรียนอื่นใด ตามที่ได้รับมอบหมายที่ใช้เวลาทำโครงการหรือกิจกรรมนั้น ๆ ไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต และ/หรือเป็นไปตามที่หลักสูตรกำหนด

7.5 กิจกรรมการเรียนอื่นใดที่สร้างการเรียนรู้นอกเหนือจากรูปแบบที่กำหนดข้างต้น การนับระยะเวลาในการทำกิจกรรมนั้นต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต ให้เป็นไปตามที่หลักสูตรกำหนด

ข้อ 8 จำนวนหน่วยกิตรวมและระยะเวลาการศึกษา

8.1 หลักสูตรปริญญาตรีที่มีระยะเวลาการศึกษาปกติ 4 ปี มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า 120 หน่วยกิต

8.2 หลักสูตรปริญญาตรีที่มีระยะเวลาการศึกษาปกติ 5 ปี มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า 150 หน่วยกิต

8.3 หลักสูตรปริญญาตรีที่มีระยะเวลาการศึกษาปกติไม่น้อยกว่า 6 ปี มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า 180 หน่วยกิต

8.4 หลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า 72 หน่วยกิต

8.5 หลักสูตรปริญญาตรีที่สอง จำนวนหน่วยกิตรวมและระยะเวลาการศึกษาให้เป็นไปตามระเบียบสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ ว่าด้วยการศึกษาปริญญาตรีที่สอง

หมวด 2

คุณสมบัติของผู้สมัครเข้าศึกษาและกระบวนการรับเข้าศึกษา

ข้อ 9 สถาบันได้กำหนดคุณสมบัติของผู้เข้าศึกษาระดับปริญญาตรี ดังนี้

9.1 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา ต้องเป็นผู้ที่มีคุณสมบัติข้อใดข้อหนึ่ง ดังนี้

9.1.1 หลักสูตรปริญญาตรี (4 ปี 5 ปี และไม่น้อยกว่า 6 ปี) จะต้องเป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า

9.1.2 หลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) จะต้องเป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงหรือเทียบเท่า หรือระดับอนุปริญญาหรือเทียบเท่า ในสาขาวิชาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่จะเข้าศึกษาตามที่หลักสูตรกำหนด หรือได้ความเห็นชอบจากคณะกรรมการประจำคณะ

9.1.3 หลักสูตรปริญญาตรีแบบก้าวน้ำหนักทางวิชาการ และทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการต้องเป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า โดยมีคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า 3.50 จากระบบ 4 ระดับคะแนนหรือเทียบเท่า และมีผลการเรียนในหลักสูตรปริญญาตรีแบบก้าวน้ำหนักไม่น้อยกว่า 3.50 ทุกภาคการศึกษาในระหว่างการศึกษาในหลักสูตรแบบก้าวน้ำหนัก หากภาคการศึกษาใดภาคการศึกษาหนึ่งมีผลการเรียนต่ำกว่า 3.50 จากระบบ 4 ระดับคะแนนหรือเทียบเท่า จะถือว่าผู้เรียนขาดคุณสมบัติในการศึกษาหลักสูตรแบบก้าวน้ำหนัก

9.2 คุณสมบัติอื่น ๆ เป็นไปตามที่สถาบันกำหนด

ข้อ 10 การรับเข้าศึกษาหลักสูตรระดับปริญญาตรี

10.1 เงื่อนไขการเข้าศึกษา วิธีการ และจำนวนนักศึกษาเป็นไปตามที่หลักสูตรกำหนด

10.2 ผู้สมัครต้องแสดงหลักฐานการสำเร็จการศึกษาและ/หรือหลักฐานรับรองเรียนครบหลักสูตรจากสถาบันการศึกษาที่หน่วยงานของรัฐหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งในและต่างประเทศมีหน้าที่รับรองวุฒิการศึกษาให้การรับรอง โดยยื่นหลักฐานภายในระยะเวลาตามที่สถาบันกำหนด การรับเข้าศึกษาจึงจะมีผลสมบูรณ์

ข้อ 11 ผู้ที่ได้รับการคัดเลือกเข้าเป็นนักศึกษา ต้องรายงานตัวและขึ้นทะเบียนนักศึกษาตามที่สถาบันกำหนด

หมวด 3

อาจารย์หลักสูตรระดับปริญญาตรี

ข้อ 12 อาจารย์หลักสูตรระดับปริญญาตรี มีคุณสมบัติและคุณสมบัติ ดังนี้

12.1 หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ

12.1.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร มีคุณสมบัติขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่าหรือมีตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์หรือเทียบเท่า และต้องมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญาของตนเอง และเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย 1 เรื่อง ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง

กรณีมีการตกลงร่วมผลิตกับองค์กรภายนอกที่ไม่ใช่สถาบันอุดมศึกษา หากจำเป็นบุคคลที่มาจากองค์กรนั้นอาจได้รับการยกเว้นคุณสมบัติปริญญาโทและผลงานทางวิชาการ แต่ต้องมีคุณสมบัติขั้นต่ำปริญญาตรีหรือเทียบเท่าที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาของหลักสูตรและมีประสบการณ์การทำงานในองค์กรแห่งนั้น หรือการทำงานประเภทเดียวกันอย่างต่อเนื่องมาแล้วไม่น้อยกว่า 6 ปี

12.1.2 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร มีคุณวุฒิและคุณสมบัติเช่นเดียวกับอาจารย์ประจำหลักสูตร จำนวนอย่างน้อย 5 คน

กรณีมีการตกลงร่วมผลิตกับองค์กรภายนอก ต้องมีอาจารย์ประจำหลักสูตรจากหลักสูตรของสถาบันเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อย 3 คน

กรณีที่หลักสูตรจัดให้มีวิชาเอกมากกว่า 1 วิชาเอก ให้จัดอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีคุณวุฒิและคุณสมบัติตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอนไม่น้อยกว่าวิชาเอกละ 3 คน

กรณีที่มีความจำเป็นอย่างยิ่งสำหรับสาขาวิชาที่ไม่สามารถสรรหาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรครบตามจำนวน สถาบันต้องเสนอจำนวนและคุณวุฒิของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มันั้นให้คณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษาพิจารณาเป็นรายกรณี โดยผ่านความเห็นชอบจากสภาสถาบัน

12.1.3 อาจารย์ผู้สอน อาจเป็นอาจารย์ประจำหรืออาจารย์พิเศษที่มีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือมีตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์หรือเทียบเท่า ในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กันหรือในสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน

สำหรับหลักสูตรที่มีการตกลงร่วมผลิตกับองค์กรภายนอกที่ไม่ใช่สถาบันอุดมศึกษา หากจำเป็นบุคคลที่มาจากองค์กรนั้น อาจได้รับการยกเว้นคุณวุฒิปริญญาโท แต่ต้องมีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาตรีหรือเทียบเท่าและมีประสบการณ์การทำงานในองค์กรแห่งนั้นหรือการทำงานประเภทเดียวกันอย่างต่อเนื่องมาแล้วไม่น้อยกว่า 6 ปี

กรณีอาจารย์พิเศษที่ไม่มีคุณวุฒิตามที่กำหนดข้างต้น ต้องเป็นผู้ทรงคุณวุฒิที่มีความรู้และประสบการณ์เป็นที่ยอมรับ ซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับรายวิชาที่สอน โดยผ่านความเห็นชอบจากสภาสถาบัน ทั้งนี้ หากรายวิชาใดมีความจำเป็นต้องใช้อาจารย์พิเศษ ต้องมีอาจารย์ประจำร่วมรับผิดชอบกระบวนการเรียนการสอนและพัฒนานักศึกษา ตลอดระยะเวลาของการจัดการเรียนการสอนรายวิชานั้น ๆ ด้วย

ทั้งนี้ กรณีที่อาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ผู้สอนที่มีคุณวุฒิไม่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาของวิชาหลักสูตร ต้องเป็นผู้ที่มีความเชี่ยวชาญและประสบการณ์ในศาสตร์ที่เกี่ยวข้องนั้น โดยให้หลักสูตรเสนอสภาสถาบันขออนุมัติเป็นรายกรณี

12.2 หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการปริญญาตรีทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ และหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง)

12.2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร มีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือมีตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์หรือเทียบเท่า และต้องมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญาของตนเอง และเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย 1 เรื่อง ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง

กรณีมีการตกลงร่วมผลิตกับองค์กรภายนอกที่ไม่ใช่สถาบันอุดมศึกษา หากจำเป็นบุคคลที่มาจากองค์กรนั้นอาจได้รับการยกเว้นคุณวุฒิปริญญาโทและผลงานทางวิชาการ แต่ต้องมีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาตรีหรือเทียบเท่าที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาของหลักสูตรและมีประสบการณ์การทำงานในองค์กรแห่งนั้น หรือการทำงานประเภทเดียวกันอย่างต่อเนื่องมาแล้วไม่น้อยกว่า 6 ปี

12.2.2 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร มีคุณวุฒิและคุณสมบัติเช่นเดียวกับอาจารย์ประจำหลักสูตร จำนวนอย่างน้อย 5 คน

ในกรณีของหลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการที่เน้นทักษะด้านการปฏิบัติเชิงเทคนิคในศาสตร์สาขาวิชานั้น อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อย 2 ใน 5 คน ต้องมีประสบการณ์ด้านปฏิบัติการ

กรณีมีการตกลงร่วมผลิตกับองค์กรภายนอก ต้องมีอาจารย์ประจำหลักสูตรจากสถาบันเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อย 3 คน

กรณีที่หลักสูตรจัดให้มีวิชาเอกมากกว่า 1 วิชาเอก ให้จัดอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีคุณวุฒิและคุณสมบัติตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอนไม่น้อยกว่าวิชาเอกละ 3 คน และต้องมีสัดส่วนอาจารย์ที่มีประสบการณ์ด้านปฏิบัติการ 1 ใน 3

กรณีที่มีความจำเป็นอย่างยิ่งสำหรับสาขาวิชาที่ไม่สามารถสรรหาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรครบตามจำนวน สถาบันต้องเสนอจำนวนและคุณวุฒิของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรนั้นให้คณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษาพิจารณาเป็นรายกรณี โดยผ่านความเห็นชอบจากสภาสถาบัน

12.2.3 อาจารย์ผู้สอน อาจเป็นอาจารย์ประจำหรืออาจารย์พิเศษที่มีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือมีตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์หรือเทียบเท่า ในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน หรือในสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน

สำหรับหลักสูตรที่มีการตกลงร่วมผลิตกับองค์กรภายนอกที่ไม่ใช่สถาบันอุดมศึกษา หากจำเป็นบุคคลที่มาจากองค์กรนั้น อาจได้รับการยกเว้นคุณวุฒิปริญญาโท แต่ต้องมีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาตรีหรือเทียบเท่าและมีประสบการณ์การทำงานในองค์กรแห่งนั้นหรือการทำงานประเภทเดียวกันอย่างต่อเนื่องมาแล้วไม่น้อยกว่า 6 ปี

กรณีอาจารย์พิเศษที่ไม่มีคุณวุฒิตามที่กำหนดข้างต้น ต้องเป็นผู้ทรงคุณวุฒิที่มีความรู้และประสบการณ์เป็นที่ยอมรับ ซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับรายวิชาที่สอน โดยผ่านความเห็นชอบจากสภาสถาบัน ทั้งนี้ หากรายวิชาใดมีความจำเป็นต้องใช้อาจารย์พิเศษ ต้องมีอาจารย์ประจำร่วมรับผิดชอบกระบวนการเรียนการสอนและพัฒนา นักศึกษา ตลอดระยะเวลาของการจัดการเรียนการสอนรายวิชานั้น ๆ ด้วย

หมวด 4

การลงทะเบียน

ข้อ 13 การลงทะเบียนเรียน ให้ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน 22 หน่วยกิต ในแต่ละภาคการศึกษา ปกติสำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา และให้ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน 9 หน่วยกิต ในแต่ละภาคการศึกษาปกติสำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

สำหรับการลงทะเบียนเรียนในภาคฤดูร้อน ให้ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน 9 หน่วยกิต

การลงทะเบียนเรียนที่มีจำนวนหน่วยกิตแตกต่างไปจากเกณฑ์ข้างต้นก็อาจทำได้ โดยให้อยู่ในดุลยพินิจของคณาบดี แต่ต้องไม่กระทบต่อมาตรฐานและคุณภาพการศึกษา

ข้อ 14 การขอเพิ่ม ลดรายวิชา และขอเพิกถอนรายวิชา ดำเนินการ ดังนี้

14.1 การขอเพิ่ม ลดรายวิชา จะต้องทำภายในช่วงเวลาที่จะประกาศปฏิทินการศึกษาที่กำหนด

14.2 การขอเพิกถอนรายวิชา จะต้องทำภายในช่วงเวลาที่จะประกาศปฏิทินการศึกษาที่กำหนด โดยรายวิชาที่เพิกถอนนั้นจะบันทึกสัญลักษณ์ W (Withdrawal) ในใบแสดงผลการศึกษา

ข้อ 15 นักศึกษาอาจลงทะเบียนเรียนรายวิชาต่อเนื่องควบคู่กับรายวิชาบังคับก่อนที่เคยสอบตก (F) มาแล้ว หรือรายวิชาต่อเนื่องใดที่หลักสูตรกำหนดให้ต้องเคยศึกษาหรือต้องสอบผ่านรายวิชาพื้นฐานหรือรายวิชาบังคับก่อน โดยต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาและอนุมัติโดยคณบดีหรือผู้รับมอบหมาย

ข้อ 16 นักศึกษาสามารถลงทะเบียนเรียนซ้ำในรายวิชาได้ โดยได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาหรือผู้อำนวยการหลักสูตร และชำระค่าธรรมเนียมตามประกาศสถาบัน

ข้อ 17 สถาบันอาจจะปิดรายวิชาใดรายวิชาหนึ่ง หรือกลุ่มเรียนใดกลุ่มเรียนหนึ่งของรายวิชา หรืออาจจำกัดจำนวนนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนในรายวิชาใดรายวิชาหนึ่ง หรือกลุ่มเรียนใดกลุ่มเรียนหนึ่งได้ ทั้งนี้ การประกาศปิดรายวิชาหรือกลุ่มเรียนใดที่มีนักศึกษาลงทะเบียนเรียนไปแล้ว นักศึกษาสามารถลงทะเบียนเรียนในรายวิชาอื่นหรือกลุ่มเรียนอื่นทดแทน

ข้อ 18 นักศึกษาที่ไม่ลงทะเบียนเรียนภายในระยะเวลาตามประกาศปฏิทินการศึกษาที่สถาบัน กำหนดจะหมดสิทธิ์เรียนในภาคการศึกษานั้น ทั้งนี้ ต้องยื่นขอลาพักการศึกษาและชำระค่าธรรมเนียมตาม ประกาศสถาบัน ภายในกำหนดตามประกาศปฏิทินการศึกษา

การลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาฤดูร้อน ให้เป็นไปตามที่หลักสูตรกำหนด

ข้อ 19 นักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนรายวิชาครบตามหลักสูตรแล้วแต่ยังไม่ยื่นขอสำเร็จการศึกษา จะต้องรักษาสถานภาพการเป็นนักศึกษาภายในกำหนดตามประกาศปฏิทินการศึกษา และชำระค่าธรรมเนียมตามประกาศสถาบัน

ข้อ 20 การขอคืนค่าเล่าเรียน สำหรับนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนและชำระค่าเล่าเรียนใน ภาคการศึกษานั้นแล้ว จะกระทำได้อีกต่อเมื่อมีการยกเลิกการลงทะเบียนเรียนทุกรายวิชาในภาคการศึกษานั้น ภายในกำหนดการลาพักการศึกษาตามประกาศปฏิทินการศึกษา

หมวด 5

การวัดและประเมินผลการศึกษา

ข้อ 21 การวัดผลการศึกษา ดำเนินการดังนี้

21.1 การวัดผลการศึกษาแต่ละรายวิชาที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียน อาจกระทำโดยการวัด และประเมินผลในระหว่างภาคการศึกษาเป็นระยะ และ/หรือปลายภาคการศึกษา และบรรลุผลลัพธ์ การเรียนรู้ของรายวิชาตามที่หลักสูตรหรือสถาบันกำหนด

21.2 นักศึกษาต้องมีเวลาศึกษาไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาศึกษาในแต่ละรายวิชา จึงจะมีสิทธิ์ได้รับการวัดและประเมินผลการศึกษา เว้นแต่ได้รับอนุญาตจากอาจารย์ประจำวิชา

21.3 ในกรณีที่นักศึกษาไม่สามารถเข้ารับการวัดและประเมินผลการศึกษา เพราะเหตุ เจ็บป่วยหรือเหตุสุดวิสัย ให้นักศึกษายื่นความประสงค์เพื่อขอรับการวัดและประเมินผลศึกษาย้อนหลัง

ข้อ 22 การประเมินผลการศึกษา

22.1 ผลการศึกษาของแต่ละรายวิชาให้มีการประเมินเป็นสัญลักษณ์ที่มีค่าระดับคะแนน จำนวน 8 ระดับ ดังนี้

สัญลักษณ์	ความหมาย	ค่าระดับคะแนน
A	ดีเยี่ยม (Excellent)	4.0
B+	ดีมาก (Very Good)	3.5
B	ดี (Good)	3.0
C+	ค่อนข้างดี (Fairly Good)	2.5
C	พอใช้ (Fair)	2.0
D+	อ่อน (Poor)	1.5
D	อ่อนมาก (Very Poor)	1.0
F	ตก (Fail)	0

22.2 ผลการศึกษาของแต่ละรายวิชาให้มีการประเมินเป็นสัญลักษณ์ที่ไม่มีระดับค่าคะแนน ให้ใช้สัญลักษณ์ ดังต่อไปนี้

สัญลักษณ์	ความหมาย
S	ผลการเรียน/การปฏิบัติ/ฝึกงาน/เป็นที่พอใจ
U	ผลการเรียน/การปฏิบัติ/ฝึกงาน/ไม่เป็นที่พอใจ
AU	ผลการเรียนเป็นพิเศษโดยไม่นับหน่วยกิต (Audit)
I	ผลการประเมินผลยังไม่สมบูรณ์ (Incomplete)
W	ผลการเพิกถอนรายวิชา (Withdrawal)
P	ยังไม่ประเมินผลการเรียนในภาคการศึกษานั้น (In Progress)
X	ไม่มีผลการประเมิน (No Report)

22.3 ผลการศึกษาจากการเทียบโอนหรือการยกเว้นการเรียนของแต่ละรายวิชาให้มีการประเมินเป็นสัญลักษณ์ที่ไม่มีระดับค่าคะแนน ให้ใช้สัญลักษณ์ ดังต่อไปนี้

สัญลักษณ์	ความหมาย
ACC	การเทียบโอนรายวิชาจากการพิจารณาของคณะกรรมการเทียบโอนรายวิชา (Accredit)
CE	การทดสอบตามมาตรฐานของสถาบันเป็นการประเมินผลการเรียนรู้ (Credits from Exam)
CP	การเสนอแฟ้มสะสมผลงาน (Credits from Portfolio)
CS	การทดสอบมาตรฐานกลาง (Credits from Standardized Test)
CT	การประเมินการศึกษาหรืออบรมที่จัดโดยหน่วยงานอื่นที่ไม่ใช่สถาบันการศึกษา (Credits from Training)
CX	หน่วยกิตที่ได้รับการยกเว้นการเรียน (Credits from Exemption)

ข้อ 23 การนับหน่วยกิตสะสม (Credit Earned) เพื่อให้ครบหลักสูตร ให้นำหน่วยกิตของรายวิชาที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนและสอบผ่านเท่านั้น ในกรณีที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนรายวิชาใดมากกว่าหนึ่งครั้ง ให้นำหน่วยกิตที่สอบผ่านเป็นหน่วยกิตสะสมเพียงครั้งเดียว โดยให้นำผลการศึกษาค้างสุดท้ายของรายวิชานั้นมาใช้ในการคำนวณคะแนนเฉลี่ยสะสม

ข้อ 24 การคำนวณคะแนนเฉลี่ยประจำภาค (Grade Point Average: GPA) ให้คำนวณจากผลการศึกษาทุกรายวิชาที่ลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษานั้น โดยเอาผลรวมของผลคูณของหน่วยกิตกับค่าระดับคะแนนของทุกรายวิชาหารด้วยผลรวมของหน่วยกิตของทุกรายวิชาที่มีค่าระดับคะแนนในภาคการศึกษานั้น

ข้อ 25 การคำนวณคะแนนเฉลี่ยสะสม (Cumulative Grade Point Average: GPAX) ให้คำนวณจากผลการศึกษาตั้งแต่เริ่มเข้าศึกษาจนถึงภาคการศึกษาสุดท้าย โดยเอาผลรวมของผลคูณของหน่วยกิตกับค่าระดับคะแนนของทุกรายวิชาหารด้วยผลรวมของหน่วยกิตทุกรายวิชา ทั้งนี้ ไม่นำรายวิชาที่ได้สัญลักษณ์ที่ไม่มีค่าระดับคะแนนมาคำนวณ ในกรณีที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนรายวิชาใดมากกว่าหนึ่งครั้ง ให้นำหน่วยกิตเพียงครั้งเดียวและนำผลการศึกษาค้างสุดท้ายของรายวิชานั้นมาคำนวณ

หมวด 6
สถานภาพของนักศึกษา

- ข้อ 26 การพ้นสภาพนักศึกษา นักศึกษาจะพ้นสภาพนักศึกษาในกรณีใดกรณีหนึ่ง ดังต่อไปนี้
- 26.1 สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร
 - 26.2 มีระยะเวลาการศึกษาสูงสุดครบระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด (ถ้ามี) แล้วยังไม่สำเร็จการศึกษา
 - 26.3 ขาดคุณสมบัติในการเข้าศึกษา ตามข้อ 9
 - 26.4 สถาบันสั่งให้พ้นสภาพนักศึกษาด้วยเหตุกระทำผิดทางวินัยอย่างร้ายแรง
 - 26.5 ลาออก
 - 26.6 ตาย
- ข้อ 27 การกลับเข้าศึกษาใหม่ เป็นไปตามที่สถาบันกำหนด

หมวด 7
การเทียบรายวิชา โอนหน่วยกิต สะสมหน่วยกิต และการย้ายคณะ

- ข้อ 28 การเทียบรายวิชา โอนหน่วยกิต และสะสมหน่วยกิต ให้เป็นไปตามที่สถาบันกำหนด
- ข้อ 29 การย้ายคณะ สาขาวิชา วิชาเอก ของนักศึกษา
- 29.1 ได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาและได้รับอนุมัติจากคณบดี
 - 29.2 ดำเนินการให้เสร็จสิ้นและได้รับอนุมัติก่อนกำหนดการลงทะเบียนเรียนประจำภาคการศึกษานั้น

หมวด 8
การศึกษาข้ามสถาบัน

- ข้อ 30 การลงทะเบียนเรียนเพื่อศึกษากับสถาบันอุดมศึกษาอื่น เพื่อนำผลการศึกษามาเป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตร มีเกณฑ์ดังนี้
- 30.1 สถาบันอุดมศึกษาที่นักศึกษาขอศึกษาข้ามสถาบัน ต้องเป็นสถาบันอุดมศึกษาที่คณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษาให้การรับรองหลักสูตรและมาตรฐานการศึกษา หรือเป็นสถาบันอื่นที่มีความร่วมมือกับสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์
 - 30.2 รายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่นักศึกษาขอศึกษาข้ามสถาบัน ต้องมีสาระสำคัญครอบคลุมรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาของหลักสูตร
 - 30.3 จำนวนหน่วยกิตที่ลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาที่ศึกษาข้ามสถาบันนับรวมแล้วต้องไม่เกินจำนวนหน่วยกิตที่สถาบันกำหนดให้นักศึกษาลงทะเบียนเรียนต่อภาคการศึกษา
 - 30.4 นักศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้ลงทะเบียนเรียนเพื่อศึกษาข้ามสถาบัน ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การลงทะเบียนเรียนของสถาบันอุดมศึกษาที่นักศึกษาไปลงทะเบียนเรียน
 - 30.5 นักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนรายวิชาเพื่อศึกษาข้ามสถาบัน หากรายวิชาที่ลงทะเบียนเรียนกับสถาบันอุดมศึกษาอื่นมีเวลาเรียนซ้ำซ้อนกับรายวิชาที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนที่สถาบัน จะได้รับอนุญาตให้นำผลการศึกษาเฉพาะรายวิชาที่ลงทะเบียนเรียนที่สถาบันเท่านั้น

กรณีนอกเหนือจากเกณฑ์ข้างต้นให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารงานวิชาการ โดยผ่านความเห็นชอบของคณบดี

ข้อ 31 การลงทะเบียนเรียนรายวิชาของนักศึกษาจากสถาบันอื่นเพื่อศึกษากับสถาบัน มีหลักเกณฑ์ ดังนี้

- 31.1 การลงทะเบียนเรียนต้องได้รับความเห็นชอบจากคณบดี
- 31.2 นักศึกษาต้องยื่นคำร้องต่อสถาบันก่อนเปิดภาคการศึกษา
- 31.3 นักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนข้ามสถาบันต้องชำระค่าเล่าเรียนตามประกาศของสถาบัน

หมวด 9

การลาพักการศึกษา และการรักษาสถานภาพนักศึกษา

ข้อ 32 การลาพักการศึกษา และการรักษาสถานภาพนักศึกษา

32.1 กรณีนักศึกษาไม่ลงทะเบียนเรียนต้องลาพักการศึกษาทุกภาคการศึกษา ยกเว้น นักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนครบตามที่หลักสูตรกำหนดและยังไม่ยื่นขอสำเร็จการศึกษา ต้องดำเนินการรักษา สถานภาพจนกว่าจะสำเร็จการศึกษา

32.2 การลาพักการศึกษาและการรักษาสถานภาพนักศึกษา ให้นักศึกษายื่นคำร้องขอ อนุมัติและระบุเหตุผลพร้อมเอกสารหลักฐานประกอบ (ถ้ามี) โดยต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ ปรึกษาและอนุมัติโดยคณบดีหรือผู้ที่ได้รับมอบหมาย

32.3 นักศึกษาที่ลาพักการศึกษา เมื่อประสงค์จะกลับมาลงทะเบียนเรียนต้องยื่นคำร้อง ขอคืนสถานภาพก่อนเปิดภาคการศึกษา

32.4 นักศึกษาต้องชำระค่าธรรมเนียมลาพักการศึกษาหรือรักษาสถานภาพนักศึกษา ตามที่สถาบันกำหนด

หมวด 10

การสำเร็จการศึกษา

ข้อ 33 การสำเร็จการศึกษา มีเกณฑ์ดังนี้

33.1 นักศึกษาต้องเรียนครบตามจำนวนหน่วยกิต และเป็นไปตามเกณฑ์ที่หลักสูตรกำหนด กรณีหลักสูตรมีการปรับปรุงก่อนการสำเร็จการศึกษา ให้เป็นไปตามที่สถาบันกำหนด

33.2 นักศึกษาได้ระดับคะแนนเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า 2.00 จากระบบ 4 ระดับคะแนนหรือ เทียบเท่า และบรรลุผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของหลักสูตร

กรณีใช้ระบบการวัดผลและการสำเร็จการศึกษาที่แตกต่างจากนี้ ให้เป็นไปตามที่ สถาบันกำหนด

33.3 นักศึกษายื่นคำร้องขอสำเร็จการศึกษาตามระยะเวลาที่สถาบันกำหนด

ข้อ 34 การให้ปริญญา นักศึกษาที่จะได้รับปริญญาต้องมีคุณสมบัติ ดังนี้

34.1 มีคุณสมบัติครบตามเกณฑ์การสำเร็จการศึกษา ข้อ 33

34.2 นักศึกษามีคะแนนความประพฤติเป็นไปตามเกณฑ์ที่สถาบันกำหนด

34.3 นักศึกษาไม่มีหนี้ค้างชำระต่อสถาบัน

34.4 สภาสถาบันเป็นผู้อนุมัติการสำเร็จการศึกษาและการให้ปริญญา ปริญญาเกียรตินิยม
อนุปริญญาและปริญญาตรีที่สอง

ข้อ 35 การให้ปริญญาตรีเกียรตินิยม ผู้มีคุณสมบัติเป็นไปตามข้อบังคับสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์
ว่าด้วยการให้ปริญญาตรีเกียรตินิยม

ข้อ 36 การให้อนุปริญญา ผู้มีคุณสมบัติเป็นไปตามประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา
เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอนุปริญญา

ข้อ 37 การให้ปริญญาตรีที่สอง ผู้มีคุณสมบัติเป็นไปตามระเบียบสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์
ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรีที่สอง

ข้อ 38 การเพิกถอนปริญญา สภาสถาบันพิจารณาเพิกถอนปริญญาที่ได้อนุมัติแก่ผู้สำเร็จ
การศึกษานักหนึ่งผู้ใดไปแล้ว หากผู้สำเร็จการศึกษานั้นมีคุณสมบัติไม่ครบถ้วนตามคุณสมบัติผู้เข้าศึกษา ข้อ 9
หรือไม่เป็นไปตามเกณฑ์การสำเร็จการศึกษา ข้อ 33

ข้อ 39 การประกันคุณภาพของหลักสูตร ให้ทุกหลักสูตรกำหนดระบบการประกันคุณภาพของ
หลักสูตรตามที่สถาบันกำหนด

หมวด 11

บทเฉพาะกาล

ข้อ 40 ให้อธิการบดีเป็นผู้รักษาการตามข้อบังคับนี้ และให้มีอำนาจออกประกาศ คำสั่ง หรือ
กำหนดหลักเกณฑ์และแนวปฏิบัติให้เป็นไปตามข้อบังคับนี้ กรณีที่มีปัญหาในทางปฏิบัติให้อธิการบดีวินิจฉัย
โดยคำแนะนำของคณะกรรมการบริหารงานวิชาการ

ข้อ 41 ให้ใช้ข้อบังคับสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี
พ.ศ. 2566 สำหรับหลักสูตรในระดับปริญญาตรีที่ได้รับการอนุมัติจากสภาสถาบันตั้งแต่วันที่ 27 กันยายน
พ.ศ. 2565 ทั้งนี้ หลักสูตรที่ได้รับการอนุมัติจากสภาสถาบันก่อนวันที่ 27 กันยายน พ.ศ. 2565 ให้ใช้
ข้อบังคับสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2560

ประกาศ ณ วันที่ 28 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2566



(ศาสตราจารย์พิเศษ ดร.นายแพทย์กระแส ชนวงค์)
นายกสภาสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์



ระเบียบสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์
ว่าด้วยหลักเกณฑ์และวิธีการเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษา พ.ศ. 2566

เพื่อให้การเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษาเป็นไปตามประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษาในระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565 ข้อบังคับสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2566 และ ข้อบังคับสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2566 อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 34 (2) แห่งพระราชบัญญัติสถาบันอุดมศึกษาเอกชน พ.ศ. 2546 แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2550 สภาสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ ในการประชุมครั้งที่ 3/2566 เมื่อวันที่ 30 พฤษภาคม 2566 เห็นสมควรออกระเบียบสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ ว่าด้วยหลักเกณฑ์และวิธีการเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษา พ.ศ. 2566 โดยมีรายละเอียดดังนี้

ข้อ 1 ระเบียบนี้เรียกว่า “ระเบียบสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ ว่าด้วยหลักเกณฑ์และวิธีการเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษา พ.ศ. 2566”

ข้อ 2 ระเบียบนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่ปีการศึกษา 2566 เป็นต้นไป

ข้อ 3 ให้ยกเลิกระเบียบสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาเข้าสู่การศึกษาในระบบ พ.ศ. 2560

ข้อ 4 ในระเบียบนี้

“สถาบัน”	หมายถึง	สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์
“สภาสถาบัน”	หมายถึง	สภาสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์
“อธิการบดี”	หมายถึง	อธิการบดีสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์
“คณบดี”	หมายถึง	ผู้บริหารที่มีหน้าที่รับผิดชอบงานของคณะและหน่วยงานที่

เทียบเท่าคณะ

“คณะกรรมการเทียบโอนระดับสถาบัน” หมายถึง คณะกรรมการที่ทำหน้าที่กำกับดูแลระบบและกลไกการเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษาของสถาบันให้มีคุณภาพและมาตรฐาน

“คณะกรรมการเทียบโอนระดับคณะ” หมายถึง คณะกรรมการที่ทำหน้าที่กำหนดหลักเกณฑ์และวิธีการประเมินผลการศึกษาในระบบ นอกกระบบ ตามอธยาศัย ตามระบบและกลไกการเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษาของสถาบัน และปฏิบัติตามหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

“คณะกรรมการเทียบโอนระดับหลักสูตร” หมายถึง คณะกรรมการที่ทำหน้าที่ทดสอบและประเมินผล เพื่อการเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษาโดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ผู้สอนมีส่วนร่วม และปฏิบัติตามหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

“นักศึกษา” หมายถึง นักศึกษาสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์

“การศึกษาในระบบ” หมายถึง การศึกษาที่กำหนดจุดมุ่งหมาย วิธีการศึกษาหลักสูตร ระยะเวลาของการศึกษา การวัดและประเมินผล ซึ่งเป็นเงื่อนไขของการสำเร็จการศึกษาที่แน่นอน

“การศึกษานอกระบบ” หมายถึง การศึกษาที่มีความยืดหยุ่นในการกำหนด จุดมุ่งหมาย รูปแบบ วิธีการจัดการศึกษา ระยะเวลาของการศึกษา การวัดและประเมินผล ซึ่งเป็นเงื่อนไขสำคัญของการสำเร็จการศึกษา โดยเนื้อหาและหลักสูตรจะต้องมีความเหมาะสมสอดคล้องกับสภาพปัญหาและความต้องการของบุคคลแต่ละกลุ่ม

“การศึกษาตามอัธยาศัย” หมายถึง การศึกษาที่ให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ด้วยตนเองตามความสนใจ ศักยภาพ ความพร้อม และโอกาส โดยศึกษาจากบุคคล ประสบการณ์ สังคม สภาพแวดล้อม สื่อหรือแหล่งความรู้อื่น ๆ

“ผลการเรียน” หมายถึง ความรู้ ทักษะ จริยธรรม และลักษณะบุคคลที่ได้จากการศึกษาในระบบซึ่งสามารถแสดงในรูปของคะแนนตัวอักษร หรือแต้มระดับคะแนนที่นำมาคิดคะแนน ผลการเรียน หรือคำนวณแต้มระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมได้

“ผลลัพธ์การเรียนรู้” หมายถึง ผลที่เกิดขึ้นแก่ผู้เรียนผ่านกระบวนการเรียนรู้ที่ได้จากการศึกษา ฝึกอบรม หรือประสบการณ์ที่เกิดขึ้นจากการฝึกปฏิบัติ หรือการเรียนรู้จริงในทำงานระหว่างการศึกษา

“ผู้เรียน” หมายถึง บุคคลที่เรียนรู้จากการศึกษาในระบบการศึกษานอกระบบ หรือการศึกษิตตามอัธยาศัย

ข้อ 5 สถาบันดำเนินการเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษา ภายใต้หลักเกณฑ์ดังนี้

5.1 การเทียบโอนจากการศึกษาในระบบ

ระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี

5.1.1 เป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาในหลักสูตรระดับอุดมศึกษาหรือเทียบเท่าที่คณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา หรือหน่วยงานในประเทศและต่างประเทศที่มีอำนาจตามกฎหมายรับรอง

5.1.2 รายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่จะนำมาขอเทียบโอนต้องมีสาระสำคัญ ครอบคลุมรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่ขอเทียบโอน

5.1.3 ผลการเรียนในรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่จะนำมาขอเทียบโอน ต้องมีระดับคะแนนไม่ต่ำกว่า 2.00 จากระบบ 4.00 หรือเทียบเท่า

5.1.4 รายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่เทียบโอนจากต่างสถาบันอุดมศึกษาไม่สามารถนำมาคำนวณแต้มระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมได้ ทั้งนี้ รายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาของสถาบันให้เป็นไปตามที่สถาบันกำหนด

ระดับบัณฑิตศึกษา

5.1.5 เป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาในหลักสูตรระดับอุดมศึกษาหรือเทียบเท่าที่คณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา หน่วยงานของรัฐหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งในและต่างประเทศมีหน้าที่รับรองวุฒิการศึกษาให้การรับรอง

5.1.6 รายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่จะนำมาขอเทียบโอนต้องมีสาระสำคัญ ครอบคลุมรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่ขอเทียบโอน

5.1.7 ผลการเรียนในรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่จะนำมาขอเทียบโอน ต้องมีระดับคะแนนไม่ต่ำกว่า 3.00 จากระบบ 4.00 หรือเทียบเท่า

5.1.8 การเทียบโอนในรายวิชาคุณวุฒิพนธ์หรือวิทยานิพนธ์ให้เป็นไปตามที่สถาบันกำหนด โดยความเห็นชอบของสภาสถาบัน

5.1.9 รายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่เทียบโอนจากต่างสถาบันอุดมศึกษาไม่สามารถนำมาคำนวณแต้มระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมได้ ทั้งนี้ รายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาของสถาบันให้เป็นไปตามที่สถาบันกำหนด

5.2 การเทียบโอนจากการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย

5.2.1 ผู้ขอเทียบโอนมีผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ที่สอดคล้องกับผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ ที่พึงประสงค์ของรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่จะขอเทียบโอน

5.2.2 ผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ที่ขอเทียบโอนไม่จำกัดระยะเวลาที่ใช้ในการเรียนรู้ และส่งมอบประสบการณ์ในผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้เรื่องนั้น แต่ต้องทันต่อความก้าวหน้าทางวิชาการของสาขาที่จะขอเทียบโอน

5.2.3 ผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ที่เทียบโอนไม่สามารถมาคำนวณแต้มระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมได้ ทั้งนี้ การเทียบโอนสำหรับการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย ให้สามารถเทียบโอนได้โดยรวมแล้วไม่เกินสามในสี่ของจำนวนหน่วยกิตรวมของหลักสูตรที่รับโอน สำหรับระดับปริญญาตรี และไม่เกินกึ่งหนึ่งของจำนวนหน่วยกิตรวมของหลักสูตรที่รับโอนสำหรับระดับบัณฑิตศึกษา โดยให้คำนึงถึงการสร้างบัณฑิตที่พึงประสงค์และสอดคล้องกับความเชี่ยวชาญของสถาบัน กรณีการเทียบโอนการศึกษาในระบบของสถาบันเดียวกันสามารถเทียบโอนได้มากกว่าที่กำหนด

การเทียบโอนจากการศึกษาในสถาบันหนึ่งไปยังอีกสถาบันหนึ่ง ไม่สามารถเทียบโอนต่อช่วงไปยังสถาบันอุดมศึกษาอื่นได้ และต้องระบุไว้ในใบแสดงผลการเรียนรู้ (Transcript) ว่าเป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่มีการเทียบโอน

ข้อ 6 ผลการเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษารายวิชาหรือกลุ่มรายวิชา ต้องได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการเทียบโอนตามที่สถาบันกำหนด

ข้อ 7 ค่าธรรมเนียมในการดำเนินการเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษา ให้เป็นไปตามประกาศสถาบัน

ข้อ 8 ระบบและกลไก หลักเกณฑ์และวิธีการที่ใช้ในการเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษามีคุณภาพได้มาตรฐาน และคำนึงถึงความต้องการจำเป็นของแต่ละบุคคลตามที่สถาบันกำหนด โดยแต่งตั้งคณะกรรมการเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษาระดับสถาบัน ทำหน้าที่กำกับดูแลระบบและกลไกการเทียบโอนให้มีคุณภาพและมาตรฐาน และมีคณะกรรมการระดับคณะ และระดับหลักสูตร ทำหน้าที่ทดสอบและประเมินผลเพื่อการเทียบโอน โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ผู้สอนมีส่วนร่วมตามคำแนะนำของคณะกรรมการบริหารงานวิชาการ

ข้อ 9 การทดสอบและประเมินผลเพื่อการเทียบโอนมีหลักเกณฑ์ ดังนี้

9.1 กรณีเทียบโอนจากการศึกษาในระบบ ให้พิจารณาผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ที่พึงประสงค์สาระสำคัญ จำนวนหน่วยกิตและชั่วโมงสอน และผลการวัดและประเมินผลของผู้เรียน

9.2 กรณีเทียบโอนจากการศึกษานอกระบบ ให้พิจารณาผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ที่พึงประสงค์ สาระสำคัญ จำนวนชั่วโมงสอน วิธีการวัดและประเมินผล รูปแบบและวิธีการจัดการศึกษา คุณสมบัติของผู้สอน ผลการวัดและประเมินผลของผู้เรียน เอกสารยืนยันการศึกษาจากหน่วยงานที่จัดการศึกษา และข้อมูลประวัติและผลงานของหน่วยงานที่จัดการศึกษา

9.3 กรณีเทียบโอนจากการศึกษาตามอัธยาศัย ให้พิจารณาผลสัมฤทธิ์เรียนรู้จากบันทึกประสบการณ์ ข้อมูลของแหล่งที่ผู้เรียนได้รับประสบการณ์นั้น และการเทียบเคียงประสบการณ์กับผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ที่พึงประสงค์ของรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชา

9.4 กรณีการเทียบโอนที่ไม่สามารถพิจารณาองค์ประกอบตามข้อ 9.1 - 9.3 สามารถดำเนินการทดสอบสมรรถนะได้ตามที่สถาบันกำหนด

ข้อ 10 การบันทึกผลการศึกษาจากการเทียบโอนในรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาให้บันทึกตามวิธีการประเมิน ดังนี้

สัญลักษณ์	ความหมาย
ACC	การเทียบโอนรายวิชาจากการพิจารณาของคณะกรรมการเทียบโอนรายวิชา (Accredit)
CE	การทดสอบตามมาตรฐานของสถาบันเป็นการประเมินผลการเรียนรู้ (Credits from Exam)
CP	การเสนอแฟ้มสะสมผลงาน (Credits from Portfolio)
CS	การทดสอบมาตรฐานกลาง (Credits from Standardized Test)
CT	การประเมินการศึกษาหรืออบรมที่จัดโดยหน่วยงานอื่นที่ไม่ใช่สถาบันการศึกษา (Credits from Training)
CX	หน่วยกิตที่ได้รับการยกเว้นการเรียน (Credits from Exemption)
CN	หน่วยกิตจากการประเมินผลการศึกษาหรืออบรมหลักสูตรในสถาบันอุดมศึกษาที่ไม่ได้รับปริญญา (Credits from Non-degree Program)

ข้อ 11 ให้เผยแพร่หลักเกณฑ์และวิธีการเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษาต่อสาธารณะ

ข้อ 12 ให้อธิการบดีเป็นผู้รักษาการตามระเบียบนี้ และให้มีอำนาจออกประกาศ คำสั่ง หรือ กำหนดหลักเกณฑ์และแนวปฏิบัติ โดยคำแนะนำของคณะกรรมการบริหารงานวิชาการ

ประกาศ ณ วันที่ 15 มิถุนายน พ.ศ. 2566



(ศาสตราจารย์พิเศษ ดร.นายแพทย์กระแส ชนะวงศ์)
นายกสภาสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์



ระเบียบสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์
ว่าด้วยแนวทางการดำเนินงานคลังหน่วยกิต พ.ศ. 2566

เพื่อให้การจัดการศึกษาเป็นไปด้วยความเรียบร้อยและเป็นไปตามประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่อง แนวทางการดำเนินงานคลังหน่วยกิตในระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565 อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 34 (2) แห่งพระราชบัญญัติสถาบันอุดมศึกษาเอกชน พ.ศ. 2546 แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2550 สภาสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ ในการประชุมครั้งที่ 3/2566 เมื่อวันที่ 30 พฤษภาคม 2566 เห็นสมควรออกระเบียบสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ ว่าด้วยแนวทางการดำเนินงานคลังหน่วยกิต พ.ศ. 2566 โดยมีรายละเอียดดังนี้

ข้อ 1 ระเบียบนี้เรียกว่า "ระเบียบสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ ว่าด้วยแนวทางการดำเนินงานคลังหน่วยกิต พ.ศ. 2566"

ข้อ 2 ระเบียบนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันที่ 30 พฤษภาคม พ.ศ. 2566 เป็นต้นไป บรรดาระเบียบ คำสั่ง หรือประกาศอื่นใดของสถาบัน ที่ขัดหรือแย้งให้ใช้ระเบียบนี้แทน

ข้อ 3 ในระเบียบนี้

“สถาบัน” หมายถึง สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์

“รายวิชาหรือกลุ่มรายวิชา” หมายถึง รายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่เปิดการเรียนการสอนในหลักสูตรต่างๆ ของสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ หรือสถาบันการศึกษาอื่น

“ผู้เรียน” หมายถึง บุคคลที่ลงทะเบียนสะสมหน่วยกิตกับสถาบัน

“คลังหน่วยกิต” หมายถึง ระบบทะเบียนสะสมหน่วยกิตและผลการศึกษสำหรับ ผู้เรียนทั้งจากการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย อาทิ หลักสูตรเพื่อรับปริญญา หลักสูตรฝึกอบรม การสร้างประสบการณ์ โดยมีหลักฐานที่เป็นองค์ประกอบในการเทียบหน่วยกิต รวบรวมไว้ด้วย

“การศึกษาในระบบ” หมายถึง การศึกษาที่กำหนดจุดมุ่งหมาย วิธีการศึกษา หลักสูตร ระยะเวลาของการศึกษา การวัดและประเมินผล ซึ่งเป็นเงื่อนไขของการสำเร็จการศึกษาที่แน่นอน

“การศึกษานอกระบบ” หมายถึง การศึกษาที่มีความยืดหยุ่นในการกำหนดจุดมุ่งหมาย รูปแบบ วิธีการจัดการศึกษา ระยะเวลาของการศึกษา การวัดและประเมินผล ซึ่งเป็นเงื่อนไขสำคัญของการสำเร็จการศึกษา โดยเนื้อหาและหลักสูตรจะต้องมีความเหมาะสมสอดคล้องกับสภาพปัญหา และความ ต้องการของบุคคลแต่ละกลุ่ม

“การศึกษาตามอัธยาศัย” หมายถึง การศึกษาที่ให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ด้วยตนเองตาม ความสนใจ ศักยภาพ ความพร้อม และโอกาส โดยศึกษาจากบุคคล ประสบการณ์ สังคมสภาพแวดล้อม สื่อ หรือแหล่งความรู้อื่น ๆ

“ผลการเรียน” หมายถึง ความรู้ ทักษะ จริยธรรม และลักษณะบุคคลที่ได้จากการศึกษาในระบบซึ่งสามารถแสดงในรูปของคะแนนตัวอักษร หรือแต้มระดับคะแนนที่นำมาคิดคะแนนผลการเรียน หรือคำนวณแต้มระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมได้

“ผลลัพธ์การเรียนรู้” หมายถึง ผลที่เกิดขึ้นแก่ผู้เรียนผ่านกระบวนการเรียนรู้ที่ได้จากการศึกษา ฝึกอบรม หรือประสบการณ์ที่เกิดขึ้นจากการฝึกปฏิบัติ หรือการเรียนรู้จริงในทำงานระหว่างการศึกษา

ข้อ 4 คลังหน่วยกิต มีหลักการ ดังนี้

(1) สถาบันดำเนินการคลังหน่วยกิตเพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนสะสมหน่วยกิตไว้ใช้ประโยชน์ โดยสามารถเชื่อมต่อกันได้กับคลังหน่วยกิตกลางในรูปแบบดิจิทัล ที่ดำเนินการโดยสำนักงานปลัดกระทรวง การอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรมเพื่อใช้ประโยชน์ในการพัฒนากำลังคนในระดับอุดมศึกษา

(2) ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนและผลลัพธ์การเรียนรู้ มาเทียบหน่วยกิตและสะสมในคลังหน่วยกิตได้ตามระเบียบสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ ว่าด้วยหลักเกณฑ์และวิธีการเทียบโอนหน่วยกิต และผลการศึกษา

(3) ผู้เรียนสามารถสะสมหน่วยกิตในคลังหน่วยกิตได้ตลอดชีวิตโดยไม่จำกัดอายุ และคุณวุฒิ ของผู้เรียน รวมทั้งระยะเวลาในการสะสมหน่วยกิต และระยะเวลาในการเรียน ทั้งนี้ ต้องมีความทันสมัยต่อ ความก้าวหน้าในศาสตร์นั้น ๆ

(4) ข้อมูลหน่วยกิตที่สะสมไว้ในคลังหน่วยกิตเป็นของผู้เรียน และการดำเนินการใด ๆ ต้อง เป็นไปตามความประสงค์ของผู้เรียน

ข้อ 5 การสะสมหน่วยกิต มีหลักเกณฑ์และเงื่อนไข ดังนี้

(1) การสะสมหน่วยกิตจากการลงทะเบียนเรียน ให้ผู้เรียนที่ลงทะเบียนเรียนกับสถาบัน สามารถสะสมหน่วยกิตไว้ในคลังหน่วยกิตของสถาบันได้

(2) การสะสมหน่วยกิตที่ได้จากการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย ให้เป็นไปตามระเบียบสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ ว่าด้วยหลักเกณฑ์และวิธีการเทียบโอนหน่วยกิตและ ผลการศึกษา

ทั้งนี้ ผู้เรียนสามารถลงทะเบียนสะสมหน่วยกิตในคลังหน่วยกิตในสถาบันอุดมศึกษา มากกว่าหนึ่งแห่งได้

ข้อ 6 การบันทึกผลการเรียน และผลลัพธ์การเรียนรู้ของผู้เรียนในคลังหน่วยกิต ให้ดำเนินการ ดังนี้

(1) กรณีผู้เรียนได้รับหน่วยกิตจากการลงทะเบียนเรียนในรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาต่าง ๆ ของสถาบัน หรือจากสถาบันอุดมศึกษาที่มีบันทึกข้อตกลงร่วมกัน ให้บันทึกผลการเรียนตามระดับคะแนน ตัวอักษรหรือแต้มระดับคะแนนที่สอบได้

(2) กรณีที่ผู้เรียนได้รับหน่วยกิตจากการเทียบโอนจากการศึกษานอกระบบและการศึกษา ตามอัธยาศัย ให้บันทึกตามวิธีการประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ โดยไม่กำหนดระดับคะแนนตัวอักษร หรือแต้ม ระดับคะแนน และให้จัดทำหลักฐานข้อมูลประกอบการเทียบโอนบันทึกไว้ด้วย

ข้อ 7 การนำหน่วยกิตที่สะสมไว้ในคลังหน่วยกิต เพื่อไปใช้ในการศึกษาเพื่อรับปริญญา ให้เป็นไปตามระเบียบสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ ว่าด้วยหลักเกณฑ์และวิธีการเทียบโอนหน่วยกิตและ ผลการศึกษา ทั้งนี้ การให้ปริญญา หรือประกาศนียบัตรใด ๆ เป็นไปตามที่สถาบันกำหนด



ประกาศสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์

ที่ 070/2566

เรื่อง กำหนดระยะเวลาการศึกษาสูงสุดระดับปริญญาตรี และระดับบัณฑิตศึกษา

ด้วยสภาสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ ในการประชุมครั้งที่ 1/2566 เมื่อวันที่ 1 กุมภาพันธ์ 2566 มีมติอนุมัติข้อบังคับสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ ว่าด้วยการศึกษาาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2566 และ ข้อบังคับสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ ว่าด้วยการศึกษาาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2566 เพื่อให้การจัดการเรียนการสอนของสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ สอดคล้องตามมาตรฐานหลักสูตรการศึกษา ระดับอุดมศึกษา อาศัยอำนาจตามพหุเมฆะกาล จึงออกประกาศสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ เรื่อง กำหนดระยะเวลาการศึกษาสูงสุดระดับปริญญาตรี และระดับบัณฑิตศึกษา รายละเอียดดังต่อไปนี้

1. ระดับปริญญาตรี

1.1 หลักสูตรปริญญาตรี หลักสูตร 4 ปี ใช้ระยะเวลาการศึกษาสูงสุดไม่เกิน 8 ปีการศึกษา หรือเทียบเท่า 16 ภาคการศึกษาปกติ

1.2 หลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) หลักสูตร 2 ปี ใช้ระยะเวลาการศึกษาสูงสุดไม่เกิน 4 ปีการศึกษา หรือเทียบเท่า 8 ภาคการศึกษาปกติ

1.3 หลักสูตรปริญญาตรีอื่น นอกเหนือข้อ 1.1 และ 1.2 ใช้ระยะเวลาการศึกษาสูงสุดไม่เกิน 2 เท่าของระยะเวลาตามที่หลักสูตรกำหนด โดย 1 ปีการศึกษาเทียบเท่า 2 ภาคการศึกษาปกติ

2. ระดับบัณฑิตศึกษา

2.1 หลักสูตรประกาศนียบัตรบัณฑิต และหลักสูตรประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูง หลักสูตร 1.5 ปี ใช้ระยะเวลาการศึกษาสูงสุดไม่เกิน 3 ปีการศึกษา หรือเทียบเท่า 6 ภาคการศึกษาปกติ

2.2 หลักสูตรปริญญาโท หลักสูตร 2 ปี ใช้ระยะเวลาการศึกษาสูงสุดไม่เกิน 4 ปีการศึกษา หรือเทียบเท่า 8 ภาคการศึกษาปกติ

2.3 หลักสูตรปริญญาเอก

(1) ผู้ที่สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีแล้วเข้าศึกษาต่อในระดับปริญญาเอก หลักสูตร 4 ปี ใช้ระยะเวลาการศึกษาสูงสุดไม่เกิน 8 ปีการศึกษา หรือเทียบเท่า 16 ภาคการศึกษาปกติ

(2) ผู้ที่สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาโทแล้วเข้าศึกษาต่อในระดับปริญญาเอก หลักสูตร 3 ปี ใช้ระยะเวลาการศึกษาสูงสุดไม่เกิน 6 ปีการศึกษา หรือเทียบเท่า 12 ภาคการศึกษาปกติ

2.4 หลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษาอื่น นอกเหนือข้อ 2.1 2.2 และ 2.3 ใช้ระยะเวลาการศึกษาสูงสุดไม่เกิน 2 เท่าของระยะเวลาตามที่หลักสูตรกำหนด โดย 1 ปีการศึกษาเทียบเท่า 2 ภาคการศึกษาปกติ

กรณีไม่สำเร็จการศึกษาตามระยะเวลาการศึกษาสูงสุด นักศึกษาสามารถดำเนินการขออนุมัติ อย่างเป็นทางการหนึ่ง ดังนี้

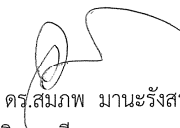
1. ขอย้ายระยะเวลาการศึกษา ครั้งละ 1 ภาคการศึกษา โดยต้องดำเนินการในภาคการศึกษา สิ้นสุดท้าย และให้แล้วเสร็จก่อนสิ้นสุดภาคการศึกษา

2. ขอเทียบโอนผลการศึกษาเข้าหลักสูตร ที่มีการจัดการเรียนการสอนของสถาบันการจัดการ
ปัญญากวีวัฒน์

3. ขอสะสมผลการศึกษาไว้ในคลังหน่วยกิตของสถาบันเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต
ให้คณบดีพิจารณาอนุมัติ โดยคำนึงถึงประโยชน์สูงสุดของนักศึกษา
กรณีที่มีปัญหาในทางปฏิบัติตามประกาศนี้ ให้คณบดีเสนอขออนุมัติต่อคณะกรรมการบริหารงาน
วิชาการ

ทั้งนี้ ให้มีผลบังคับใช้กับนักศึกษาที่เข้าศึกษา ตั้งแต่วันที่ 28 กันยายน พ.ศ. 2565 เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 9 มิถุนายน พ.ศ. 2566


(รองศาสตราจารย์ ดร.สมภพ มานะรังสรรค์)
อธิการบดี

ภาคผนวก ค
รายละเอียดการปรับปรุงหลักสูตร

รายละเอียดการปรับปรุงหลักสูตร

1. เหตุผลที่ขอปรับปรุง

สถาบันให้ความสำคัญในการพัฒนาและปรับปรุงกระบวนการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตรให้เหมาะสมกับสภาพจริง และเหมาะสมกับสถานการณ์ในปัจจุบันและอนาคต เนื่องจากประชาคมโลกได้มีการพัฒนาและเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วทุกด้าน ทั้งในด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี เศรษฐกิจ สังคม และการเมือง การเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ ทำให้การพัฒนาหลักสูตรและการสอนจำเป็นต้องปรับเปลี่ยนให้มีความเหมาะสมสอดคล้องกับการแข่งขันและตอบสนองต่อความต้องการของสังคมที่มีการเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 เริ่มใช้ปีการศึกษา 2565 และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568 เริ่มใช้ปีการศึกษา 2568

2. เปรียบเทียบข้อแตกต่างระหว่างหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 กับหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568

ตารางเปรียบเทียบโครงสร้างหลักสูตร	
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568
จำนวนหน่วยกิตตลอดหลักสูตร 73 หน่วยกิต	จำนวนหน่วยกิตตลอดหลักสูตร 73 หน่วยกิต
โครงสร้างหลักสูตร แบ่งออกเป็น 3 หมวดวิชา ดังนี้	โครงสร้างหลักสูตร แบ่งออกเป็น 3 หมวดวิชา ดังนี้
1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวน 16 หน่วยกิต 1) หมวดอัตลักษณ์ของพีไอเอ็ม (PIM) จำนวน 6 หน่วยกิต 2) หมวดศาสตร์แห่งชีวิต จำนวน 10 หน่วยกิต	1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวน 16 หน่วยกิต 1) หมวดอัตลักษณ์ของพีไอเอ็ม (PIM) จำนวน 6 หน่วยกิต 2) หมวดศาสตร์แห่งชีวิต จำนวน 10 หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเฉพาะ จำนวน 54 หน่วยกิต 2.1 กลุ่มวิชาแกนธุรกิจ จำนวน 18 หน่วยกิต 2.2 กลุ่มเอกวิชาบังคับ จำนวน 30 หน่วยกิต 2.3 กลุ่มวิชาเลือก จำนวน 6 หน่วยกิต	2. หมวดวิชาเฉพาะ จำนวน 54 หน่วยกิต 2.1 กลุ่มวิชาแกนธุรกิจ จำนวน 12 หน่วยกิต 2.2 กลุ่มเอกวิชาบังคับ จำนวน 36 หน่วยกิต 2.3 กลุ่มวิชาเลือก จำนวน 6 หน่วยกิต
3. หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวน 3 หน่วยกิต	3. หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวน 3 หน่วยกิต

ตารางสรุปรหัสวิชาและชื่อวิชา
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568

1) กลุ่มวิชาแกน

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568
1101111 การจัดการธุรกิจการค้าสมัยใหม่ในยุคดิจิทัล (Modern Trade Business Management in Digital Era)	-
1101112 การตลาดดิจิทัล (Digital Marketing)	2401101 การตลาดในธุรกิจอาหารยุคดิจิทัล (Digital Marketing in Food Business)
1101113 การบัญชีและการเงินเพื่อการจัดการธุรกิจ (Accounting and Finance for Business Management)	2401102 การบัญชีบริหารเพื่อการจัดการธุรกิจอาหาร (Managerial Accounting for Food Business Management)
1101114 การจัดการโลจิสติกส์และห่วงโซ่อุปทาน (Logistics and Supply Chain Management)	2401103 การจัดการโลจิสติกส์และห่วงโซ่อุปทานในธุรกิจอาหาร (Logistics and Supply Chain Management in Food Business)
1101115 การจัดการองค์การและทรัพยากรมนุษย์ในยุคดิจิทัล (Organization and Human Resource Management in Digital Era)	2401204 การจัดการองค์การและทรัพยากรมนุษย์ในธุรกิจอาหารยุคดิจิทัล (Organization and Human Resource Management in Food Business of Digital Era)
1101116 เศรษฐศาสตร์เพื่อการจัดการธุรกิจ (Economics for Business Management)	-

2) กลุ่มวิชาเอกบังคับ

2.1) วิชาเอกบังคับ

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568
2332106 การจัดการระบบคุณภาพอาหารและความปลอดภัยด้านอาหาร (Food Quality and Safety System Management)	2402101 การจัดการระบบคุณภาพและความปลอดภัยด้านอาหาร (Food Quality and Safety System Management)
2333223 ศิลปะการขายเพื่อการบริหารในธุรกิจอาหาร (Salesmanship for Service Management in Food Business)	2402102 การขายและมาตรฐานการบริการในธุรกิจอาหาร (Sales and Service Standard in Food Business)
2333214 อัตลักษณ์การบริการธุรกิจอาหารในยุคดิจิทัล (Identity Services for Food Business in Digital Era)	
2332208 นวัตกรรมจัดการธุรกิจอาหาร (Innovation Management in Food Business)	2402203 การจัดการนวัตกรรมในธุรกิจอาหาร (Innovation Management in Food Business)

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568
2332209 การวิจัยธุรกิจอาหาร (Food Business Research)	2402204 การวิจัยธุรกิจอาหาร (Food Business Research)
2332210 การจัดการเพื่อเป็นผู้ประกอบการธุรกิจ อาหารในยุคดิจิทัล (Food Business Entrepreneur Management in Digital Era)	2402205 การจัดการเพื่อเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร ในยุคดิจิทัล (Food Business Entrepreneur Management in Digital Era)

2.2) วิชาเอกการจัดการธุรกิจอาหาร

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568
2333211 การจัดการธุรกิจกาแฟ (Coffee Business Management)	2422101 การจัดการธุรกิจกาแฟ (Coffee Business Management)
2333212 การจัดการธุรกิจเบเกอรี่ (Bakery Business Management)	2422102 การจัดการธุรกิจเบเกอรี่ (Bakery Business Management)
2332211 การจัดการต้นทุนในธุรกิจอาหาร (Cost Management in Food Business)	2422203 การจัดการต้นทุนในธุรกิจอาหาร (Cost Management in Food Business)
2332155 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจ อาหาร 1 (Work-based Learning in Food Business Management 1)	2422151 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจ อาหาร 1 (Work-based Learning in Food Business Management 1)
2332156 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจ อาหาร 2 (Work-based Learning in Food Business Management 2)	2422152 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจ อาหาร 2 (Work-based Learning in Food Business Management 2)
2332157 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจ อาหาร 3 (Work-based Learning in Food Business Management 3)	2422253 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจ อาหาร 3 (Work-based Learning in Food Business Management 3)
2332158 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจ อาหาร 4 (Work-based Learning in Food Business Management 4)	2422254 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจ อาหาร 4 (Work-based Learning in Food Business Management 4)

2.3) วิชาเอกการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568
-	2432101 การปฏิบัติการสินค้าในธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ (Product Operations in Modern Wholesale Business)
-	2432102 อุตสาหกรรมบริการอาหารในธุรกิจโรงแรม ภัตตาคาร และจัดเลี้ยง (Food Service Industry in Hotel Business Restaurant & Banquet)
-	2432203 การจัดการต้นทุนในธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ (Cost Management in Modern Food Wholesale Business)
-	2432151 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจค้าส่ง อาหารสมัยใหม่ 1 (Work-based Learning in Modern Food Wholesale Business Management 1)
-	2432152 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจค้าส่ง อาหารสมัยใหม่ 2 (Work-based Learning in Modern Food Wholesale Business Management 2)
-	2432253 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจค้าส่ง อาหารสมัยใหม่ 3 (Work-based Learning in Modern Food Wholesale Business Management 3)
-	2432254 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจค้าส่ง อาหารสมัยใหม่ 4 (Work-based Learning in Modern Food Wholesale Business Management 4)

3) กลุ่มวิชาเลือก

3.1) วิชาเลือก

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568
2332107 การจัดการวัตถุดิบและเทคโนโลยีการแปรรูป อาหาร (Raw Material Management and Food Processing Technology)	2403101 การจัดการวัตถุดิบและเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร (Raw Material Management and Food Processing Technology)
2333218 การจัดการหลังการเก็บเกี่ยวเพื่อธุรกิจอาหาร (Post-harvest Management for Food Business)	

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568
2333213 การจัดการธุรกิจอาหารไทย (Thai Food Business Management)	2403102 การจัดการธุรกิจอาหารไทย (Thai Food Business Management)
2333219 นวัตกรรมธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพ (Innovation for Healthy Food Business)	2403103 นวัตกรรมธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพ (Innovation for Healthy Food Business)
2333221 ภาวะผู้นำในธุรกิจอาหาร (Leadership in Food Business)	2403204 ภาวะผู้นำในธุรกิจอาหาร (Leadership in Food Business)
2333224 ภาษาอังกฤษและภาษาต่างประเทศอื่นสำหรับผู้ให้บริการในธุรกิจอาหาร (English and Other Foreign Languages for Service Provider in Food Business)	2403205 ภาษาอังกฤษสำหรับผู้ให้บริการในธุรกิจอาหาร (English for Service Provider in Food Business)
2333227 การจัดการความพึงพอใจของลูกค้า (Customer Satisfaction Management)	2403206 การจัดการความพึงพอใจของลูกค้า (Customer Satisfaction Management)
2333216 การพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ในธุรกิจอาหาร (Electronic Commerce in Food Business)	2403207 การพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ในธุรกิจอาหาร (Electronic Commerce in Food Business)
2333226 การจัดการธุรกิจภัตตาคารในระดับสากล (International Restaurant Business Management)	-

3.2) วิชาเอกการจัดการธุรกิจอาหาร

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568
2333215 การสร้างและการจัดการตราสินค้าในธุรกิจอาหาร (Branding Management in Food Business)	2423201 การสร้างและการจัดการตราสินค้าในธุรกิจอาหาร (Branding Management in Food Business)
2333222 นวัตกรรมบรรจุภัณฑ์ในธุรกิจอาหาร (Packaging Innovation in Food Business)	2423202 นวัตกรรมบรรจุภัณฑ์ในธุรกิจอาหาร (Packaging Innovation in Food Business)
2333217 การจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomic Tourism Business Management)	2423203 การจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomic Tourism Business Management)
2333220 ธุรกิจอาหารเพื่อการส่งเสริมอัตลักษณ์ท้องถิ่น (Food Business for Local Identity Development)	
2333228 หลักการธุรกิจภัตตาคารแฟรนไชส์ (Principles of Franchise the Restaurant Business)	2423204 หลักการธุรกิจอาหารแฟรนไชส์ (Franchise Business Management in Food Business)
-	2423205 การจัดการห่วงโซ่อุปทานในธุรกิจอาหาร (Food Business Supply Chain Management)
2333225 การวิเคราะห์ข้อมูลทางคณิตศาสตร์เพื่อการตัดสินใจในธุรกิจอาหาร (Mathematical Data Analysis for Decision Making in Food Business)	2423206 วิทยาการวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อการตัดสินใจในธุรกิจอาหาร (Data Analytics for Food Business Decision Making)

3.3) วิชาเอกการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568
-	2433201 เทคโนโลยีดิจิทัลในธุรกิจค้าส่งสมัยใหม่ (Digital Technology in Modern Wholesale Business)
-	2433202 การสร้างเครือข่ายพันธมิตรทางธุรกิจ ในธุรกิจค้าส่งสมัยใหม่ (Network Building of Business Partners in Modern Wholesale Business)
-	2433203 การจัดการธุรกิจแฟรนไชส์ในธุรกิจค้าส่งสมัยใหม่ (Franchise Business Management in the Modern Food Wholesale Business)
-	2433204 การจัดซื้อสินค้าในธุรกิจค้าส่งสมัยใหม่ (Purchasing Goods in Modern Wholesale Business)
-	2433205 การจัดการสินค้าคงคลังในธุรกิจค้าส่งสมัยใหม่ (Inventory Management in Modern Wholesale Business)
2333229 การออกแบบอาหารเพื่อการสื่อสารในธุรกิจ ภัตตาคาร (Food Design for Communication in the Restaurant Business)	2433206 ศิลปะและความคิดสร้างสรรค์ในการจัดเรียง สินค้าอาหารสด (Art and Creativity for Fresh Food Product Display)

ตารางเปรียบเทียบหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568

1) กลุ่มวิชาแกน

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผลในการปรับปรุง
<p>1101111 การจัดการธุรกิจการค้าสมัยใหม่ในยุคดิจิทัล 3(3-0-6) (Modern Trade Business Management in Digital Era) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course : None)</p> <p>แนวคิด ทฤษฎี บทบาทและประเภทของธุรกิจการค้าสมัยใหม่ในยุคดิจิทัล การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจการค้าสมัยใหม่ การกำหนดกลยุทธ์ธุรกิจการค้าสมัยใหม่ การนำเทคโนโลยีมาใช้ในการดำเนินธุรกิจ การบริหารจัดการสินค้า การวิเคราะห์ทำเลที่ตั้ง การออกแบบร้านภายนอกและภายใน การวางผังร้านค้า การบริหารจัดการเชิงบูรณาการร้านค้าแบบออนไลน์และออฟไลน์ในรูปแบบ Omni channel เทคนิคการขาย การสื่อสารการตลาด การประยุกต์ใช้เครือข่ายสังคมออนไลน์เพื่อการจัดการธุรกิจการค้าสมัยใหม่ การวิเคราะห์กรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจการค้าสมัยใหม่ที่สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน</p> <p>Concepts, theories, roles, and types of modern trade business in the digital era; the analysis of modern trade business environment; setting strategy in modern trade business; incorporating technology in business operation; store merchandise management; analysis of location; designing inside and outside store; planning store layout; integrated online and offline stores management into Omni channel; sale techniques; marketing communication; an application of online social network for modern trade business; the analysis of related modern trade business cases in a current situation.</p>	<p>-</p>	<p>ตัดรายวิชาตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต</p>

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568		เหตุผลในการปรับปรุง
1101112	<p>การตลาดดิจิทัล 3(3-0-6)</p> <p>(Digital Marketing)</p> <p>วิชาบังคับก่อน : ไม่มี</p> <p>(Prerequisite Course : None)</p> <p>การวิเคราะห์สภาวะแวดล้อมทางการตลาดดิจิทัล วิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค กำหนดกลุ่มเป้าหมายทางการตลาด การสร้างแบรนด์ในยุคดิจิทัล การพัฒนาการตลาดเชิงเนื้อหา การออกแบบการตลาดผ่านทางเว็บไซต์และสื่อสังคมออนไลน์ การพัฒนาการตลาดผ่านอินฟลูเอนเซอร์ กลยุทธ์การตลาดด้วยเครื่องมือค้นหา การเลือกสรรผลิตภัณฑ์เพื่อขาย การประยุกต์ใช้องค์ความรู้การตลาดดิจิทัลรูปแบบที่หลากหลายเพื่อสร้างธุรกิจออนไลน์และกลยุทธ์การชำระเงินออนไลน์ การออกแบบกลยุทธ์การตลาดดิจิทัล การประเมินผลความสำเร็จของการตลาดดิจิทัล ตลอดจนจริยธรรมในการทำการตลาดดิจิทัล</p> <p>Digital marketing environmental analysis; consumer behavior analysis; determination of the marketing target group; creating brands in digital age; content marketing development; marketing design via website and online social media; marketing development via influencer; search engine marketing strategies; selection of products for sales; applying various models of digital marketing body of knowledge to create online business and online payment strategies; designing digital marketing strategies; evaluation of the success of digital marketing; and digital marketing ethics.</p>	2401101	<p>การตลาดในธุรกิจอาหารยุคดิจิทัล 3(3-0-6)</p> <p>(Digital Marketing in Food Business)</p> <p>วิชาบังคับก่อน : ไม่มี</p> <p>(Prerequisite Course : None)</p> <p>การวิเคราะห์สภาวะแวดล้อมทางการตลาดและพฤติกรรมผู้บริโภคในธุรกิจอาหาร กำหนดกลุ่มเป้าหมายทางการตลาด การสร้างแบรนด์ในยุคดิจิทัล การพัฒนาการตลาดเชิงเนื้อหา การสื่อสารการตลาด การออกแบบการตลาดผ่านทางเว็บไซต์และสื่อสังคมออนไลน์ การพัฒนาการตลาดผ่านอินฟลูเอนเซอร์ กลยุทธ์การตลาดธุรกิจอาหารด้วยเครื่องมือค้นหา การเลือกสรรผลิตภัณฑ์เพื่อขาย การประยุกต์องค์ความรู้การตลาดดิจิทัลรูปแบบที่หลากหลายเพื่อสร้างธุรกิจอาหารออนไลน์ กลยุทธ์การชำระเงินออนไลน์ การออกแบบกลยุทธ์การตลาดธุรกิจอาหาร การประเมินผลความสำเร็จของการตลาดดิจิทัล ตลอดจนจริยธรรมในการทำการตลาดดิจิทัล</p> <p>Digital marketing environmental analysis; consumer behavior analysis; determination of the marketing target group; creating brands in digital age; content marketing development; marketing communication; marketing design via website and online social media; marketing development via influencer; search engine marketing strategies; selection of products for sales; applying various models of digital marketing body of knowledge to create online business and online payment strategies; designing digital marketing strategies; evaluation of the success of digital marketing; and digital marketing ethics.</p>	ปรับคำอธิบายรายวิชาตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568		เหตุผลในการปรับปรุง		
1101113	<p>การบัญชีและการเงินเพื่อการจัดการธุรกิจ (Accounting and Finance for Business Management) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course : None)</p> <p>หลักการทางบัญชี การวิเคราะห์และคำนวณต้นทุนสินค้าเพื่อกำหนดราคาขาย การวางแผนเพื่อการควบคุมความเสี่ยง การบริหารเงินทุนหมุนเวียน การจัดหาแหล่งเงินทุน การวิเคราะห์งบลงทุน ตลอดจนการวิเคราะห์ข้อมูลทางการบัญชีและการเงินเพื่อประเมินตัดสินใจทางธุรกิจ ภายใต้กรณีศึกษาในยุคดิจิทัล</p> <p>Principles of accounting; analysis and calculation of product costs for determination of selling prices; planning for risk control management; working capital management; sourcing of funds; capital budgeting analysis; and accounting and financial statement analysis for business decision making under case studies in digital era.</p>	3(3-0-6)	2401102	<p>การบัญชีบริหารเพื่อการจัดการธุรกิจอาหาร (Accounting and Finance for Food Business Management) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course : None)</p> <p>ความสำคัญ บทบาท และประโยชน์ของการบัญชีสำหรับการจัดการธุรกิจอาหารในยุคดิจิทัล หลักการทางการเงิน การคำนวณต้นทุนสินค้า การวิเคราะห์ต้นทุน ปริมาณ และกำไร การกำหนดราคาขาย การใช้ข้อมูลทางการบัญชีเพื่อวางแผนควบคุม และตัดสินใจ การบริหารความเสี่ยง การควบคุมภายใน ตลอดจนเรียนรู้การอ่านและวิเคราะห์รายงานทางการเงิน</p> <p>Principles of accounting; analysis and calculation of product costs for determination of selling prices; planning for risk control management; working capital management; sourcing of funds; capital budgeting analysis; and accounting and financial statement analysis for business decision; case studies.</p>	3(3-0-6)	ปรับคำอธิบายรายวิชาตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผลในการปรับปรุง
<p>1101214 การจัดการโลจิสติกส์และห่วงโซ่อุปทาน 3(3-0-6) (Logistics and Supply Chain Management) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course : None)</p> <p>แนวคิด ทฤษฎีและกลยุทธ์ด้านการจัดการโลจิสติกส์และห่วงโซ่อุปทานในยุคดิจิทัล การพยากรณ์ การวางแผนการผลิต การควบคุมคุณภาพ การจัดการสินค้าคงคลังและการจัดการคลังสินค้า การเลือกทำเลที่ตั้ง การจัดซื้อ ระบบสารสนเทศและเทคโนโลยีในห่วงโซ่อุปทาน การขนส่ง และการนิเทศที่สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน</p> <p>Concepts, theories and strategies of logistics and supply chain management in the digital era; forecasting; production planning; quality control; inventory and warehouse management; location selection; procurement; information system and technology in supply chain; transportation; and case studies related to current situations.</p>	<p>2401103 การจัดการโลจิสติกส์และห่วงโซ่อุปทานในธุรกิจอาหาร 3(3-0-6) (Logistics and Supply Chain Management in Food Business) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course : None)</p> <p>แนวคิด ทฤษฎีและกลยุทธ์ด้านการจัดการโลจิสติกส์และห่วงโซ่อุปทานในยุคดิจิทัล หลักการและขั้นตอนในการจัดซื้อจัดจำหน่ายวัตถุดิบ การพยากรณ์และการวางแผนการผลิตอาหาร การจัดการสินค้าคงคลังและคลังสินค้าแบบควบคุมอุณหภูมิ บรรจุกัมมันต์และอุปกรณ์ขนถ่ายในธุรกิจอาหาร การขนส่งและกระจายสินค้าแบบควบคุมอุณหภูมิ ระบบเทคโนโลยีสารสนเทศในการจัดการโลจิสติกส์และห่วงโซ่อุปทาน การควบคุมคุณภาพสินค้ากลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร การนำเข้าส่งออกสินค้าเกี่ยวกับอาหาร</p> <p>Concepts, theories and strategies of logistics and supply chain management in the digital era; forecasting; production planning; quality control; inventory and warehouse management; location selection; procurement; information system and technology in supply chain; types of transportations ; cross-border transportations; transportation technology.</p>	<p>ปรับคำอธิบายรายวิชาตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต</p>

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผลในการปรับปรุง
<p>1101115 การจัดการองค์การและทรัพยากรมนุษย์ในยุคดิจิทัล 3(3-0-6) (Organization and Human Resource Management in Digital Era) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course : None)</p> <p>แนวคิด ทฤษฎี และหลักการจัดการองค์การธุรกิจ การบริหารจัดการทีมงาน หลักธรรมาภิบาลและความรับผิดชอบต่อสังคม วัฒนธรรมองค์การ การจัดการการเปลี่ยนแปลงและการจัดการความเสี่ยงในยุคดิจิทัล การบริหารทรัพยากรมนุษย์ ทักษะสำหรับตลาดแรงงานสากล ภาวะผู้นำ ความสมดุลแห่งชีวิตและการทำงาน และกรณีศึกษา</p> <p>Concepts, theories and principles of business organization management; team management; good governance principle and corporate social responsibility; organizational culture; change management and risk management in digital era; human resource management; skills for international labor market; leadership; the balance between life and work; and case studies.</p>	<p>2401204 การจัดการองค์การและทรัพยากรมนุษย์ในธุรกิจอาหารยุคดิจิทัล 3(3-0-6) (Organization and Human Resource Management in Food Business of Digital Era) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course : None)</p> <p>แนวคิด ทฤษฎี และหลักการจัดการองค์การในธุรกิจอาหาร การบริหารจัดการทีมงาน หลักธรรมาภิบาลและความรับผิดชอบต่อสังคม วัฒนธรรมองค์การ การจัดการการเปลี่ยนแปลงและการจัดการความเสี่ยงในยุคดิจิทัล การบริหารทรัพยากรมนุษย์ จิตวิทยาการบริหารบุคคล กฎหมายสำหรับตลาดแรงงานสากลและแรงงานต่างด้าว ภาวะผู้นำ ความสมดุลแห่งชีวิตและการทำงาน การแก้ไขปัญหาในสถานการณ์ฉุกเฉินและกรณีศึกษาในธุรกิจอาหาร</p> <p>Concepts, theories and principles of business organization management; team management; good governance principle and corporate social responsibility; organizational culture; change management and risk management in digital era; human resource management; human psychology; problem solving in crisis situations; skills for international and regional labor market; leadership; the balance between life and work; and case studies.</p>	<p>ปรับคำอธิบายรายวิชาตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต</p>

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผลในการปรับปรุง
<p>1101216 เศรษฐศาสตร์เพื่อการจัดการธุรกิจ 3(3-0-6) (Economics for Business Management) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course : None)</p> <p>หลักการทางเศรษฐศาสตร์ การวิเคราะห์อุปสงค์อุปทาน การผลิตและต้นทุนการผลิต ลักษณะโครงสร้างของตลาดทางธุรกิจและเศรษฐศาสตร์เพื่อกำหนดราคาขาย เป้าหมายและภาพรวมทางเศรษฐกิจมาประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน การบริหารและจัดการนโยบายของภาครัฐเพื่อการตัดสินใจทางธุรกิจในสังคมดิจิทัล และกรณีศึกษาที่สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน</p> <p>Economic principles; an analysis of demand and supply; production and cost; business market structure and economic for pricing; an application of economic overview and purpose in daily life; a management of government policy for business decision making in digital society; and case studies in a current situation.</p>	-	ตัดรายวิชาตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต

2) กลุ่มวิชาเอกบังคับ

2.1) วิชาเอกบังคับ

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผลในการปรับปรุง
<p>2332106 การจัดการระบบคุณภาพอาหารและความปลอดภัยด้านอาหาร 3(3-0-6) (Food Quality and Safety System Management) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course : None)</p> <p>สถานการณ์ด้านคุณภาพและความปลอดภัยด้านอาหาร หลักการควบคุมและการประกันคุณภาพของอาหารตลอดห่วงโซ่อุปทาน ประเภทของอันตรายในอาหาร การจัดการและวิเคราะห์ความเสี่ยงที่เป็นอันตรายจากสิ่งปนเปื้อนในอาหารตลอดห่วงโซ่อาหาร การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี หลักเกณฑ์การปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร หลักการเบื้องต้นของการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม การปกป้องอาหาร แนวทางปฏิบัติในการประยุกต์ใช้ระบบการจัดการคุณภาพและระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารในธุรกิจอาหาร</p> <p>Food quality and food safety situation; the principles of food quality control and quality assurance system throughout food supply chain; types of food hazardous ; management and risk analysis for preventing danger throughout food supply chain; Good Agricultural Practices (GAP); Good Manufacturing Practices (GMP); basic principles of Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP); food defence ; guidelines for the application of food quality and food safety management systems in food business.</p>	<p>2402101 การจัดการระบบคุณภาพและความปลอดภัยด้านอาหาร 3(3-0-6) (Food Quality and Safety System Management) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course : None)</p> <p>หลักการควบคุมและการประกันคุณภาพของอาหารตลอดห่วงโซ่อุปทาน ประเภทของอันตรายในอาหาร การจัดการและวิเคราะห์ความเสี่ยงของอันตรายในอาหาร หลักการเบื้องต้นของการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม การปกป้องอาหาร มาตรฐานในการจัดการความปลอดภัยอาหารระดับสากล กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร กฎหมายเกี่ยวกับสถานที่ผลิตอาหาร กฎหมายเกี่ยวกับการสุขาภิบาลสถานที่จำหน่ายอาหาร กฎหมายเกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภค แนวทางปฏิบัติในการประยุกต์ระบบการจัดการคุณภาพและความปลอดภัยอาหารในธุรกิจอาหาร หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับกฎหมายระบบคุณภาพและความปลอดภัยด้านอาหาร</p> <p>Principles of food quality control and quality assurance throughout food supply chain; types of food hazardous; management and risk analysis for preventing danger; international food standards; food laws and regulations; laws related to food manufacturer; laws related food store sanitization; laws related to consumer protection; guidelines for the application of food quality and food safety management systems in food business; related departments of food quality and safety system.</p>	<p>ปรับคำอธิบายรายวิชาตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต</p>

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผลในการปรับปรุง
<p>2333223 ศิลปะการขายเพื่อการบริหารในธุรกิจอาหาร 3(3-0-6) (Salesmanship for Service Management in Food Business) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course : None) ความหมายของศิลปะการขายและมาตรฐานการบริการ คุณสมบัติของพนักงานขาย กระบวนการตัดสินใจของผู้บริโภค ขั้นตอนการขาย วิธีการแนะนำสินค้า ศิลปะการจูงใจลูกค้า วิธีการขายอาหารในรูปแบบออนไลน์ การจัดการการขายและการบริการในโลกออนไลน์ การให้บริการของพนักงานทั้งในขณะที่ขายและการบริการหลังการขาย การแก้ไขปัญหาในการขายและการบริการ จรรยาบรรณและการบริหารจัดการความสัมพันธ์กับทีมงาน The Meaning of art of selling and service standard; salesperson quality; method of consumer decisiveness process; steps in selling; product introductory; the art of customer persuasion; online food selling platform; online selling management and service management; before and after staff sales service management; problem solving of sales and services; ethics and business management.</p>	<p>2402102 การขายและมาตรฐานการบริการในธุรกิจอาหาร 3(3-0-6) (Sales and Service Standard in Food Business) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course : None) หลักการขายและการบริการ พฤติกรรมผู้บริโภค กระบวนการตัดสินใจของผู้บริโภค ขั้นตอนการขายและเทคนิคการนำเสนอสินค้า การวิเคราะห์การขาย การบริหารทีมขาย จริยธรรมของนักขาย การนำเสนอสินค้าเพื่อการขายและการบริการ การแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า การสรุปและรายงานยอดขาย การให้บริการหลังการขาย Principles of sales and service; consumer behavior; consumer decision making process; selling steps; product presentation techniques; sales analysis; sales team management; salespersons ethics; product presentation, sale and service; unforeseen problem solving; sales summary and report; after-sales service.</p>	<p>ปรับชื่อรายวิชา และคำอธิบายรายวิชาตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต และเปลี่ยนแปลงกลุ่มรายวิชา จากกลุ่มวิชาเลือก เป็นกลุ่มวิชาบังคับ เนื่องจากการขายเป็นองค์ความรู้สำคัญ และทักษะที่จำเป็นต่อการดำเนินธุรกิจ รวมถึงผลักดันผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร</p>
<p>2333214 อัตลักษณ์การบริการธุรกิจอาหารในยุคดิจิทัล 3(3-0-6) (Identity Service for Food Business in Digital Era) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course : None) แนวคิดและทฤษฎีคุณภาพการบริการ ความสำคัญของการบริการ เทคนิคการบริการ มาตรฐานการบริการ ระบบการจัดการงานบริการ กลยุทธ์การสร้างความสัมพันธ์กับลูกค้า การใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ในธุรกิจบริการอาหาร กรณีศึกษาอัตลักษณ์การบริการในธุรกิจอาหาร Concepts and theories of service quality; importance of service; service techniques; service standards; customer relationship management strategy; application of modern technology on food service business; case studies related to identity service in food business.</p>		

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568			เหตุผลในการปรับปรุง
2332208	<p>นวัตกรรมการจัดการธุรกิจอาหาร (Innovation Management in Food Business) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course : None)</p> <p>นวัตกรรมในธุรกิจอาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเชิงนวัตกรรม การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส การประเมินการยอมรับของผู้บริโภค การสร้างมูลค่าเพิ่มในผลิตภัณฑ์อาหาร นวัตกรรมผลิตภัณฑ์ในธุรกิจอาหาร นวัตกรรมกระบวนการในธุรกิจอาหาร นวัตกรรมบริการในธุรกิจอาหาร นวัตกรรมรูปแบบธุรกิจใหม่ในธุรกิจอาหาร การคัดเลือกแนวคิดผลิตภัณฑ์ การคิดเชิงออกแบบ การวิเคราะห์ธุรกิจสำหรับพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร กรณีศึกษาเกี่ยวกับนวัตกรรมในธุรกิจอาหาร ทรัพย์สินทางปัญญากับการสร้างนวัตกรรม</p> <p>Innovative in food business; food product development; sensory evaluation; consumer acceptance evaluation; value creation for food products; food business product innovation; food business process innovation; food business service innovation; new food business innovation; product idea screening; design thinking, business analysis for food product development; case studies related to innovations in the food business; intellectual property related in food innovation.</p>	3(0-6-3)	2402203	<p>การจัดการนวัตกรรมในธุรกิจอาหาร (Innovation Management in Food Business) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course : None)</p> <p>ความสำคัญและแนวคิดของนวัตกรรม แนวโน้มนวัตกรรมในธุรกิจอาหาร ประเภทของนวัตกรรมในธุรกิจอาหาร ขั้นตอนการสร้างนวัตกรรมผลิตภัณฑ์และนวัตกรรมกระบวนการ ทรัพย์สินทางปัญญา กรณีศึกษา ปฏิบัติการสร้างและคัดเลือกแนวคิด นวัตกรรมในธุรกิจอาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร หรือกระบวนการผลิต หรือการบริการ การประเมินคุณภาพอาหารด้วยประสาทสัมผัส การทดสอบการยอมรับของผู้บริโภค การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ทางธุรกิจของผลงานนวัตกรรม</p> <p>Essence and concepts of innovation; food innovation trends; types of food innovation; steps of product development; intellectual property; case studies; practice of idea generation and selection for food innovation; food product development; sensory evaluation; consumer acceptance test; feasibility study for innovation.</p>	3(0-6-3)	ปรับคำอธิบายรายวิชา และเพิ่มเนื้อหาขั้นตอนการสร้างนวัตกรรมที่พัฒนากระบวนการ ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568		เหตุผลในการปรับปรุง
2332209	<p>การวิจัยธุรกิจอาหาร 3(0-6-3)</p> <p>(Food Business Research)</p> <p>วิชาบังคับก่อน : ไม่มี</p> <p>(Prerequisite Course : None)</p> <p>การค้นคว้าประเด็นที่น่าสนใจในธุรกิจอาหาร การกำหนดโจทย์วิจัยที่เกี่ยวข้องกับแนวโน้มธุรกิจอาหาร การสืบค้นข้อมูลเชิงวิชาการจากแหล่งข้อมูลที่น่าเชื่อถือ การกำหนดวัตถุประสงค์การวิจัย กรอบแนวคิดและวิธีการดำเนินการวิจัย การวางแผนการวิจัยตามระเบียบวิธีวิจัย การรวบรวมข้อมูล การเลือกใช้สถิติที่เหมาะสมในการวิเคราะห์ข้อมูล การแปลผลข้อมูล การสรุปและรายงานผลการวิจัย การนำผลการวิจัยเพื่อการวางแผนและการจัดการธุรกิจอาหาร</p> <p>Searching for the interesting issues in food business; research problems statement related to food business trends; searching for academic information from reliable resources; setting research objectives; framework concept and research methodology; research planning according to research methodology; data collection; data analysis by using suitable statistics; data interpretation; conclusions and reports of research findings; research application for food business planning and management.</p>	2402204	<p>การวิจัยธุรกิจอาหาร 3(0-6-3)</p> <p>(Food Business Research)</p> <p>วิชาบังคับก่อน : ไม่มี</p> <p>(Prerequisite Course : None)</p> <p>การสำรวจประเด็นที่สำคัญในปัจจุบัน การกำหนดหัวข้อวิจัยที่เกี่ยวข้องกับแนวโน้มธุรกิจอาหาร การสืบค้นข้อมูลเชิงวิชาการจากแหล่งข้อมูลที่น่าเชื่อถือ การกำหนดวัตถุประสงค์การวิจัย การสร้างกรอบแนวคิดและวิธีการดำเนินการวิจัย การรวบรวมข้อมูล การเลือกใช้สถิติที่เหมาะสมในการวิเคราะห์ข้อมูล การแปลผลข้อมูล รายงานและสรุปผลการวิจัย การนำเสนอผลการวิจัยเชิงวิชาการและธุรกิจ</p> <p>Research for the current issues in food business; research problems statement related to food business trends; searching for academic information from reliable resources; setting research objectives; framework concept and research methodology; data collection; data analysis by using suitable statistics; result interpretation; reports and conclusions; academic and management implication.</p>	ปรับคำอธิบายรายวิชาตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผลในการปรับปรุง
<p>2332210 การจัดการเพื่อเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารในยุคดิจิทัล 3(2-2-5) (Food Business Entrepreneur Management in Digital Era) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course : None)</p> <p>คุณลักษณะเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารในยุคดิจิทัล รูปแบบธุรกิจอาหารในยุคดิจิทัล การเตรียมความพร้อมเพื่อการเป็นผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จ การวางแผนกลยุทธ์การตลาดทางธุรกิจอาหาร การเงินและการบัญชี การกำหนดทรัพยากรและอัตรากำลัง การวิเคราะห์สถานการณ์ การแก้ปัญหาเฉพาะหน้า เทคนิคการเลือกใช้เทคโนโลยีดิจิทัลที่เหมาะสม แพรนไชส์ธุรกิจอาหาร การจัดทำแผนธุรกิจอาหาร โครงการด้านการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร จริยธรรมสำหรับผู้ประกอบการ</p> <p>Characteristics of food business entrepreneur in digital Era; types of food business in digital Era, preparation for successful entrepreneurship; marketing strategy planning for food business; financial and accounting; the determination of resources and workload; situation analysis; immediate problems solving; selecting proper digital technology technique; food business franchise; food business planning; food business entrepreneurial projects; law related food entrepreneur; ethics for entrepreneurs.</p>	<p>2402205 การจัดการเพื่อเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารในยุคดิจิทัล 3(2-2-5) (Food Business Entrepreneur Management in Digital Era) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course : None)</p> <p>คุณลักษณะของผู้ประกอบการธุรกิจอาหารในยุคดิจิทัล รูปแบบธุรกิจอาหารในยุคดิจิทัล การวางแผนกลยุทธ์การตลาดทางธุรกิจอาหาร การเงินและการบัญชี การกำหนดทรัพยากรและอัตรากำลังคน การวิเคราะห์สถานการณ์ การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดการธุรกิจอาหารตลอดห่วงโซ่ รูปแบบการขยายธุรกิจอาหาร การจัดทำแผนธุรกิจอาหาร โครงการด้านการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร กฎหมายและข้อกำหนดในการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร จริยธรรมสำหรับผู้ประกอบการ</p> <p>Qualifications of food business entrepreneur in digital era; types of food business in digital era; marketing strategy planning for food business; financial and accounting; the determination of resources and manpower; situation analysis; responsive problems management; selecting proper digital technology technique; food business franchise; food business planning; food business entrepreneurial projects; food law and regulations for entrepreneur; ethics for entrepreneurs.</p>	<p>ปรับคำอธิบายรายวิชาตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต</p>

2.2) วิชาเอกการจัดการธุรกิจอาหาร

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568		เหตุผลในการปรับปรุง		
2333211	<p>การจัดการธุรกิจกาแฟ (Coffee Business Management) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course : None)</p> <p>ประวัติความเป็นมาของกาแฟ แนวโน้มทางการตลาดของธุรกิจกาแฟ การจัดการตลอดห่วงโซ่การผลิตกาแฟ เครื่องมือและอุปกรณ์ เทคนิคการชงกาแฟแต่ละประเภท การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์กาแฟ การบริหารจัดการธุรกิจร้านกาแฟ การจัดการงานบริการ ปฏิบัติการการชงกาแฟรูปแบบต่างๆ และการจัดการธุรกิจร้านกาแฟ</p> <p>Coffee history; marketing trend of coffee business; supply chain management of coffee production; tools and equipment; techniques for making each type of coffee; quality control of coffee product; coffee shop business management; service management; practice base learning various coffee brewing; operations and coffee shop business management.</p>	3(2-2-5)	2422101	<p>การจัดการธุรกิจกาแฟ (Coffee Business Management) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course : None)</p> <p>ประวัติความเป็นมาและแหล่งผลิตกาแฟ สายพันธุ์ วิธีการปลูก และการดูแลรักษา การผลิตกาแฟดิบ การสกัดสารคาเฟอีนออกจากเนื้อเมล็ดกาแฟดิบ การคั่วและการบดกาแฟ การสกัดสารกาแฟ เครื่องมือและอุปกรณ์ในการชงกาแฟ ปฏิบัติการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์กาแฟ การประเมินคุณภาพกาแฟด้วยประสาทสัมผัส การเลือกใช้เมล็ดกาแฟ การชงกาแฟแต่ละประเภท การดูแลและบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์การทำกาแฟ การพัฒนาผลิตภัณฑ์และสร้างสรรค์กาแฟสูตรพิเศษ การนำเสนอผลิตภัณฑ์และการบริการ การคำนวณต้นทุนและตั้งราคาขาย</p> <p>Coffee history; marketing trends of coffee business; types of coffee; coffee producing and trading countries; processing of coffee; supply chain management of coffee production; tools and equipment; techniques for making each type of coffee; quality control of coffee product; practice of coffee store operations ; service management; various coffee brewing.</p>	3(0-6-3)	ปรับคำอธิบายรายวิชาตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต และเปลี่ยนแปลงกลุ่มรายวิชา จากกลุ่มวิชาเลือก เป็นกลุ่มวิชาบังคับ เนื่องจากเป็นองค์ความรู้สำคัญ และทักษะที่จำเป็นต่อการดำเนินธุรกิจ รวมถึงผลักดันผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568		เหตุผลในการปรับปรุง		
2333212	<p>การจัดการธุรกิจเบเกอรี่ (Bakery Business Management) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course : None)</p> <p>ความรู้พื้นฐานด้านเบเกอรี่ กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ การคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขาย การพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ การบริหารจัดการธุรกิจร้านเบเกอรี่ สถานการณ์แนวโน้มธุรกิจกรณีศึกษาธุรกิจเบเกอรี่ในปัจจุบัน ปฏิบัติการเกี่ยวกับกระบวนการผลิตเบเกอรี่</p> <p>Basic knowledge in bakery; bakery production process; product quality control; cost calculation; prices setting; bakery product development; current situation trend and case studies related to bakery business; practice base learning in bakery production.</p>	3(2-2-5)	2422102	<p>การจัดการธุรกิจเบเกอรี่ (Bakery Business Management) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course : None)</p> <p>ความรู้พื้นฐานด้านเบเกอรี่ ประเภทของเบเกอรี่ วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตเบเกอรี่ เครื่องมือและอุปกรณ์ในการผลิตเบเกอรี่ กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่และการตกแต่งขั้นพื้นฐาน การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ ปฏิบัติการการผลิตเบเกอรี่แต่ละประเภท การดูแลและบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์การทำเบเกอรี่ การพัฒนาผลิตภัณฑ์และสร้างสรรค์เบเกอรี่สูตรพิเศษ การนำเสนอผลิตภัณฑ์และบริการ การคำนวณต้นทุนและตั้งราคาขาย</p> <p>Basic knowledge in bakery; bakery production process; product quality control; cost calculation; prices setting; current situation trend and case studies related to bakery business; practice of bakery store operations; service management; bakery production.</p>	3(0-6-3)	<p>ปรับคำอธิบายรายวิชาตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต และเปลี่ยนแปลงกลุ่มรายวิชา จากกลุ่มวิชาเลือก เป็นกลุ่มวิชาบังคับ เนื่องจากเป็นองค์ความรู้สำคัญ และทักษะที่จำเป็นต่อการดำเนินธุรกิจ รวมถึงผลักดันผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร</p>

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568			เหตุผลในการปรับปรุง
2332211	<p>การจัดการต้นทุนในธุรกิจอาหาร (Cost Management in Food Business) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course : None)</p> <p>ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการจัดการต้นทุน ประเภทของต้นทุน สัดส่วนของต้นทุน การคิดต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม การกำหนดราคาขาย การประมาณการยอดขาย การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน การควบคุมต้นทุนวัตถุดิบ การควบคุมต้นทุนแรงงาน การควบคุมต้นทุนการผลิต การควบคุมต้นทุนสินค้าคงคลังและการขนส่ง</p> <p>Basic knowledge about costs management; type of cost; cost ratio; food and beverage calculation; price setting; sale forecast; break-even point analysis; raw material cost control, labor cost control, production cost control, inventory and transportation cost control.</p>	3(3-0-6)	2422203	<p>การจัดการต้นทุนในธุรกิจอาหาร (Cost Management in Food Business) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course : None)</p> <p>ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการจัดการต้นทุน ประเภทของต้นทุน สัดส่วนของต้นทุน การคิดต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม การกำหนดราคาขาย การประมาณการยอดขาย การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน การควบคุมต้นทุนวัตถุดิบ การควบคุมต้นทุนแรงงาน การควบคุมต้นทุนการผลิต การควบคุมต้นทุนสินค้าคงคลังและการขนส่ง</p> <p>Basic knowledge about cost management; type of cost; cost ratio; food and beverage calculation; price setting; sale forecast; break-even point analysis; raw material cost control, labor cost control, production cost control, inventory and transportation cost control.</p>	3(3-0-6)	คำอธิบายรายวิชาคงเดิม

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผลในการปรับปรุง
<p>2332155 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจอาหาร 1 3(0-40-0) (Work-based Learning in Food Business Management 1) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course : None)</p> <p>การฝึกปฏิบัติการด้านการจัดการธุรกิจอาหารอย่างเป็นระบบในสถานประกอบการเกี่ยวกับการแนะนำสินค้าอาหาร การให้ข้อมูลสินค้าประเภทอาหาร การเตรียมการขายและบริการสินค้าอาหาร การสั่งสินค้าเฉพาะกลุ่ม การจัดการสภาพแวดล้อมภายในร้าน ความปลอดภัยอาหารและระบบประกันคุณภาพในธุรกิจอาหาร การวางแผนการผลิต กระบวนการผลิตสินค้าอาหาร การจัดเก็บอาหาร การบรรจุอาหาร การส่งมอบอาหารถึงมือผู้บริโภคอย่างปลอดภัย การใช้อุปกรณ์และใช้เทคโนโลยีในการแปรรูปอาหารที่เหมาะสม ปฏิบัติตนอย่างมีวินัย มีความรับผิดชอบ ซื่อสัตย์สุจริต มีจิตสาธารณะ และแสดงออกถึงจิตสำนึกในความถูกต้อง</p> <p>Systematic work practice on food business management in food enterprises related to food product introduction; providing information on food products; preparation; food product selling and service; specific product ordering; store environment management; food safety and quality assurance systems in food business; production planning; food processing; food storage; food packaging; safe delivery of food to consumers; using of proper equipment and food technology processing; behave with self- discipline, responsibility, honesty, public mind and showing conscious of correctness</p>	<p>2432151 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจอาหาร 1 3(0-40-0) (Work-based Learning in Food Business Management 1) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course : None)</p> <p>การฝึกปฏิบัติการด้านการจัดการธุรกิจอาหารอย่างเป็นระบบในสถานประกอบการเกี่ยวกับการควบคุมสินค้าคงคลัง การขาย กลยุทธ์การตลาด การปฏิบัติตนอย่างมีวินัย มีความรับผิดชอบ ซื่อสัตย์สุจริต แสดงออกถึงลักษณะนิสัยของการทำงานเป็นทีม</p> <p>Systematic work practice in food business management for food enterprises related to inventory control; sales forecasting for food business; cultivate self-discipline; responsibility; integrity; the character of teamwork.</p>	<p>ปรับคำอธิบายรายวิชาให้กระชับและสอดคล้องกับทักษะการเรียนรู้ภาคปฏิบัติตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต</p>

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผลในการปรับปรุง
<p>2332156 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจอาหาร 2 3(0-40-0) (Work-based Learning in Food Business Management 2) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course : None)</p> <p>การฝึกปฏิบัติการด้านการจัดการธุรกิจอาหารอย่างเป็นระบบในสถานประกอบการในตำแหน่งหัวหน้างานเพื่อเตรียมความพร้อมในการเป็นผู้จัดการร้าน การทำโครงการที่เกี่ยวข้องกับการจัดการธุรกิจอาหาร โดยบูรณาการองค์ความรู้ต่าง ๆ ในภาคทฤษฎีและจากการฝึกปฏิบัติ ปฏิบัติตนอย่างมีวินัย มีความรับผิดชอบ ซื่อสัตย์สุจริต มีจิตสาธารณะและแสดงออกถึงจิตสำนึกในความถูกต้อง</p> <p>Systematic work practice on food business management in food enterprises related to purchasing; inspection; storage; arrangement; stock rotation; inventory control manpower planning; sales forecasting in food and beverage business; laws and regulations for food business; behave with self-discipline, responsibility, honesty, public mind and showing conscious of correctness</p>	<p>2432152 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจอาหาร 2 3(0-40-0) (Work-based Learning in Food Business Management 2) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course : None)</p> <p>การฝึกปฏิบัติการด้านการจัดการธุรกิจอาหารอย่างเป็นระบบในสถานประกอบการเกี่ยวกับการจัดการระบบเอกสาร การพยากรณ์ยอดขายในธุรกิจอาหาร การจัดการทรัพยากรในธุรกิจอาหาร ปฏิบัติตนอย่างมีวินัย มีความรับผิดชอบ ซื่อสัตย์สุจริต แสดงออกถึงลักษณะนิสัยของการทำงานเป็นทีม</p> <p>Systematic work practice in food business management for food enterprises related to inventory control; sales forecasting for food business; cultivate self-discipline; responsibility; integrity; the character of teamwork.</p>	<p>ปรับคำอธิบายรายวิชาให้กระชับและสอดคล้องกับทักษะการเรียนรู้ภาคปฏิบัติตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต</p>

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผลในการปรับปรุง
<p>2332157 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจอาหาร 3 3(0-40-0) (Work-based Learning in Food Business Management 3) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course : None)</p> <p>การฝึกปฏิบัติการด้านการจัดการธุรกิจอาหารอย่างเป็นระบบในสถานประกอบการเกี่ยวกับการบริหารจัดการธุรกิจอาหารตลอดห่วงโซ่อุปทาน การบริหารผลการดำเนินงาน การตรวจสอบมาตรฐานการทำงานของร้าน การสื่อสารข้อมูลภายในกับพนักงานของร้านและการบริหารทีมงานภายในร้าน การจัดทำโครงการวิจัยที่ช่วยแก้ไขปัญหาภายในร้านและนำเสนอแนวทางพัฒนากลยุทธ์ในธุรกิจอาหาร ปฏิบัติตนอย่างมีวินัย มีความรับผิดชอบ ซื่อสัตย์สุจริต มีจิตสาธารณะและแสดงออกถึงจิตสำนึกในความถูกต้อง</p> <p>Systematic work practice on food business management in food enterprises related to business management along food supply chain; performance management; checking the working standards of the store; internal communication with store staff and in-store team management; development of research projects for store problems solving and presentation the development of food business strategies; behave with self-discipline, responsibility, honesty, public mind and showing conscious of correctness</p>	<p>2432253 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจอาหาร 3 3(0-40-0) (Work-based Learning in Food Business Management 3) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course : None)</p> <p>การฝึกปฏิบัติการด้านการจัดการธุรกิจอาหารอย่างเป็นระบบในสถานประกอบการเกี่ยวกับการบริหารจัดการธุรกิจอาหารตลอดห่วงโซ่อุปทาน การบริหารผลการดำเนินงาน การตรวจสอบมาตรฐานการทำงานของร้าน การสื่อสารข้อมูลภายในกับพนักงานของร้านและการบริหารทีมงานภายในร้าน การจัดทำโครงการวิจัยที่ช่วยแก้ไขปัญหาภายในร้านและนำเสนอแนวทางพัฒนากลยุทธ์ในธุรกิจอาหาร โดยบูรณาการองค์ความรู้ต่าง ๆ ในภาคทฤษฎีและจากการฝึกปฏิบัติ ปฏิบัติตนอย่างมีวินัย มีความรับผิดชอบ ซื่อสัตย์สุจริต แสดงออกถึงลักษณะนิสัยของการทำงานเป็นทีม</p> <p>Systematic work practice on food business management for food enterprises which is related to business management along food supply chain; performance management; checking the working standards of the store; internal communication with store staff and in-store team management; development of research projects for store problems solving and presentation the development of food business strategies; cultivate self-discipline; responsibility; integrity; the character of teamwork.</p>	<p>ปรับคำอธิบายรายวิชาให้กระชับและสอดคล้องกับทักษะการเรียนรู้ภาคปฏิบัติตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต</p>

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผลในการปรับปรุง
<p>2332158 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจอาหาร 4 3(0-40-0) (Work-based Learning in Food Business Management 4) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course : None)</p> <p>การฝึกปฏิบัติการด้านการจัดการธุรกิจอาหารอย่างเป็นระบบในสถานประกอบการในตำแหน่งหัวหน้างานเพื่อเตรียมความพร้อมในการเป็นผู้จัดการร้าน การทำโครงการที่เกี่ยวข้องกับการจัดการธุรกิจอาหาร โดยบูรณาการองค์ความรู้ต่างๆ ในภาคทฤษฎีและจากการฝึกปฏิบัติ ปฏิบัติตนอย่างมีวินัย มีความรับผิดชอบ ซื่อสัตย์สุจริต มีจิตสาธารณะและแสดงออกถึงจิตสำนึกในความถูกต้อง</p> <p>Systematic work practice on food business management in food enterprises as a chief to prepare for being a store manager; development of the projects related to food business management by integrating various theory knowledge and practice; behave with self-discipline, responsibility, honesty, public mind and showing conscious of correctness</p>	<p>2432254 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจอาหาร 4 3(0-40-0) (Work-based Learning in Food Business Management 4) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course : None)</p> <p>การฝึกปฏิบัติการด้านการจัดการธุรกิจอาหารอย่างเป็นระบบในสถานประกอบการในตำแหน่งหัวหน้างานเพื่อเตรียมความพร้อมในการเป็นผู้จัดการร้าน การทำโครงการวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการจัดการธุรกิจอาหาร โดยบูรณาการองค์ความรู้ต่าง ๆ ในภาคทฤษฎีและจากการฝึกปฏิบัติ ปฏิบัติตนอย่างมีวินัย มีความรับผิดชอบ ซื่อสัตย์สุจริตมีจิตสาธารณะและแสดงออกถึงจิตสำนึกในความถูกต้อง</p> <p>Systematic work practice on food business management in food enterprises as a chief to prepare for being a store manager; projects related to food business management by integrating various theory knowledge and practice; cultivate self-discipline; responsibility; integrity; the character of teamwork.</p>	<p>ปรับคำอธิบายรายวิชาให้กระชับและสอดคล้องกับทักษะการเรียนรู้ภาคปฏิบัติตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต</p>

2.3) วิชาเอกการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผลในการปรับปรุง
-	<p>2432101 การปฏิบัติการสินค้าในธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ 3(3-0-6) (Product Operations in Modern Wholesale Business) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course : None)</p> <p>ประเภทของผลิตภัณฑ์อาหารและการบริการในธุรกิจค้าส่งสมัยใหม่ รูปแบบการบริการและการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหาร ปฏิบัติการจัดการสินค้ากลุ่มที่ไม่ใช่อาหาร อาหารสดและอาหารแปรรูป ชนิดของบรรจุภัณฑ์สำหรับสินค้าในแต่ละกลุ่ม การจัดการสินค้าคงคลัง การจัดเรียงสินค้า การจัดเก็บรักษาสินค้า การขายและการนำเสนอสินค้าตามประเภทลูกค้าในธุรกิจค้าส่งสมัยใหม่ การควบคุมคุณภาพและการบริการ การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในการจำหน่ายสินค้า</p> <p>Categories of food and service in modern wholesale business; practice of non-food, fresh food, processed food and handling; types of packagings in modern wholesale business; product sorting; item storage; sales and presentation of products by customer type in the modern wholesale business; quality control and specific services for fresh food, processed food and non-food products; problem solving for fresh food products.</p>	<p>รายวิชาใหม่ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต เนื่องจากเป็นองค์ความรู้สำคัญ และทักษะที่จำเป็นต่อการดำเนินธุรกิจ รวมถึงผลักดันผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร</p>

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผลในการปรับปรุง
-	<p>2432102 อุตสาหกรรมบริการอาหารในธุรกิจโรงแรม ภัตตาคาร และ 3(3-0-6) จัดเลี้ยง (Food Service Industry in Hotel Business Restaurant & Banquet) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course : None)</p> <p>ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการจัดการบริการอาหารและเครื่องดื่ม อุปกรณ์ในการ บริการอาหารและเครื่องดื่ม ประเภทและลักษณะของธุรกิจโรงแรม ภัตตาคาร และจัดเลี้ยง การวางแผนการดำเนินธุรกิจในอุตสาหกรรมบริการอาหาร คุณภาพการ บริการ มาตรฐานความปลอดภัยและหลักปฏิบัติทางธุรกิจ การจัดการบุคลากร Basic knowledge of food and beverage service management; food and beverage service equipment; types and characteristics of business in the hotel restaurant and catering business; business planning in the food service industry, service quality, safety standards and business practices, people management.</p>	<p>รายวิชาใหม่ตามความ ต้องการของผู้ใช้บัณฑิต เนื่องจากเป็นองค์ความรู้ สำคัญ และทักษะที่จำเป็น ต่อการดำเนินธุรกิจ รวมถึง ผลกดันผลลัพธ์การเรียนรู้ ของหลักสูตร</p>

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผลในการปรับปรุง
-	<p>2432203 การจัดการต้นทุนในธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ 3(3-0-6) (Cost Management in Modern Food Wholesale Business) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course : None)</p> <p>ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการจัดการต้นทุนในธุรกิจค้าส่งอาหาร ประเภทของต้นทุน สัดส่วนของต้นทุน การคิดต้นทุนสินค้าและผลิตภัณฑ์กลุ่มอาหารแต่ละประเภทในธุรกิจค้าส่งอาหาร การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในการวิเคราะห์รายงานยอดขาย และการสูญเสีย การกำหนดราคาขาย การประมาณการยอดขาย การควบคุมต้นทุนสินค้าและอุปกรณ์ในการบริการ การควบคุมต้นทุนแรงงาน การควบคุมต้นทุนสินค้าคงคลังและการขนส่ง</p> <p>Basic knowledge about cost management; type of cost; cost ratio; food and beverage calculation; price setting; sale forecast; break-even point analysis; raw material cost control, labor cost control, production cost control, inventory and transportation cost control.</p>	<p>รายวิชาใหม่ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต เนื่องจากเป็นองค์ความรู้สำคัญที่จำเป็นต่อการดำเนินธุรกิจ รวมถึงผลักดันผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร</p>

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผลในการปรับปรุง
-	<p>2432151 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ 1 (3(0-40-0)</p> <p>(Work-based Learning in Modern Food Wholesale Business Management 1)</p> <p>วิชาบังคับก่อน : ไม่มี</p> <p>(Prerequisite Course : None)</p> <p>การฝึกปฏิบัติการด้านการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่อย่างเป็นระบบในสถานประกอบการในแผนกสินค้ากลุ่มที่ไม่ใช่อาหาร อาหารสดและอาหารแปรรูป กฎระเบียบและข้อบังคับตามมาตรฐานที่เกี่ยวข้องตลอดห่วงโซ่อุปทานอาหาร การจัดผังร้านและการจัดเรียงสินค้า การวางแผนการสั่งซื้อสินค้า การตรวจรับสินค้า การจัดการวัตถุดิบ การจัดเก็บสินค้า การควบคุมคุณภาพสินค้า การจำแนกประเภทของกลุ่มลูกค้า การขายสินค้า การให้บริการลูกค้า การแปรรูปเบื้องต้น การตัดแต่งสินค้า การบรรจุสินค้า การตรวจสอบจำนวนสินค้าคงเหลือ ปฏิบัติตนอย่างมีวินัย มีความรับผิดชอบ ซื่อสัตย์สุจริต แสดงออกถึงลักษณะนิสัยของการทำงานเป็นทีม</p> <p>Systematic work practice on Modern Food Wholesale Business Management in food enterprises in non-food, fresh food and processed food related to customer classification; store layout and product arrangement; order planning; product inspection; product storage; quality control; production selling, customer service; raw material and food processing management; inventory inspection; cultivate self- discipline; responsibility; honesty; the character of teamwork.</p>	<p>รายวิชาใหม่ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต เนื่องจากเป็นองค์ความรู้สำคัญ และทักษะที่จำเป็นต่อการดำเนินธุรกิจ รวมถึงผลักดันผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร</p>

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผลในการปรับปรุง
-	<p>2432152 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหาร สมัยใหม่ 2 (Work-based Learning in Modern Food Wholesale Business Management 2) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course : None)</p> <p>การฝึกปฏิบัติการด้านการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่อย่างเป็นระบบในสถานประกอบการในธุรกิจค้าส่งสมัยใหม่ ส่วนงานสนับสนุนธุรกิจ งานบริการลูกค้า งานบัญชี งานระบบสนับสนุนสาขา งานตรวจรับสินค้า ปฏิบัติตนอย่างมีวินัย มีความรับผิดชอบ ซื่อสัตย์สุจริต แสดงออกถึงลักษณะนิสัยของการทำงานเป็นทีม</p> <p>Systematic work practice on Modern Food Wholesale Business Management in modern wholesale business establishments. business support, customer service, accounting, store system support, product inspection conduct oneself with discipline, cultivate self-discipline; responsibility; honesty; the character of teamwork.</p>	<p>รายวิชาใหม่ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต เนื่องจากเป็นองค์ความรู้ที่สำคัญ และทักษะที่จำเป็นต่อการดำเนินธุรกิจ รวมถึงผลก่อดันผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร</p>

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผลในการปรับปรุง
-	<p>2432253 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหาร สมัยใหม่ 3 (Work-based Learning in Modern Food Wholesale Business Management 3) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course : None)</p> <p>การฝึกปฏิบัติการด้านการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่อย่างเป็นระบบในสถานประกอบการในธุรกิจค้าส่งสมัยใหม่ ส่วนงานขายและบริการผ่านช่องทางจำหน่ายที่ผสมผสานทั้งออฟไลน์และออนไลน์ การขายสินค้าระหว่างองค์กรกับองค์กร การจัดส่ง การบริหารคำสั่งซื้อ การจัดส่งสินค้า การบริการลูกค้า โปรแกรมสำเร็จรูปทางธุรกิจค้าส่ง ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติการ การสร้างและขยายกลุ่มลูกค้า การวางแผนงานขายสินค้าระหว่างองค์กรกับองค์กร ปฏิบัติตนอย่างมีวินัย มีความรับผิดชอบ ซื่อสัตย์สุจริต แสดงออกถึงลักษณะนิสัยของการทำงานเป็นทีม</p> <p>Systematic work practice on Modern Food Wholesale Business Management in wholesale business establishments; omni channel sales and service division organization-to-organization sales shipping; order management; shipping; customer service; wholesale business package; operating procedures; creating and expanding customer groups planning sales events between the organization and the organization; cultivate self-discipline; responsibility; honesty; the character of teamwork.</p>	<p>รายวิชาใหม่ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต เนื่องจากเป็นองค์ความรู้สำคัญ และทักษะที่จำเป็นต่อการดำเนินธุรกิจ รวมถึงผลักดันผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร</p>

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผลในการปรับปรุง
-	<p>2432254 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหาร สมัยใหม่ 4 (Work-based Learning in Modern Food Wholesale Business Management 4) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course : None)</p> <p>การฝึกปฏิบัติการด้านการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่อย่างเป็นระบบในสถานประกอบการเกี่ยวกับการจัดการทรัพยากรมนุษย์ การเงิน การบัญชี การวางแผนการผลิตยอดขายและผลกำไร การพัฒนาลูกค้า ยกระดับมาตรฐานการปฏิบัติงานและการบริการ การบริหารสินค้าคงคลัง การจัดการความปลอดภัยอาหารตามมาตรฐานและกฎหมายที่เกี่ยวข้องในธุรกิจค้าส่งสมัยใหม่ การจัดทำโครงการวิจัย โดยบูรณาการองค์ความรู้ต่าง ๆ ในภาคทฤษฎีและจากการฝึกปฏิบัติ เพื่อเป็นแนวทางพัฒนากลยุทธ์ในธุรกิจอาหาร ปฏิบัติตนอย่างมีวินัย มีความรับผิดชอบ ซื่อสัตย์สุจริต แสดงออกถึงลักษณะนิสัยของการทำงานเป็นทีม</p> <p>Systematic work practice on Modern Food Wholesale Business Management in the workplace on human resource management; finance; accounting; planning driving sales force and profits; customer development; raising operational and service standards; inventory management; food safety management in accordance with relevant standards and laws in modern wholesale business. Conducting research projects by integrating various knowledge in theory and practice to guide the development of strategies in the food business; cultivate self-discipline; responsibility; honesty; the character of teamwork.</p>	<p>รายวิชาใหม่ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต เนื่องจากเป็นองค์ความรู้สำคัญ และทักษะที่จำเป็นต่อการดำเนินธุรกิจ รวมถึงผลผลิตผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร</p>

3) กลุ่มวิชาเลือก

3.1) วิชาเลือก

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568		เหตุผลในการปรับปรุง
2332107	<p>การจัดการวัตถุดิบและเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร 3(0-6-3) (Raw Material Management and Food Processing Technology) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course : None)</p> <p>การเลือกประเภทของวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตอาหารเบื้องต้น การเสื่อมเสียของอาหาร การจัดการวัตถุดิบ หลักการถนอมอาหาร เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ตามชนิดของอาหาร ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป การสร้างมูลค่าเพิ่มในวัตถุดิบ การศึกษาอายุการเก็บรักษาของอาหาร และกระบวนการยืดอายุการเก็บรักษา ปฏิบัติการจัดการจัดการวัตถุดิบและเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร</p> <p>Selection of raw material types in basic food production; deterioration of food; raw material management; food preservation principle; food processing technology; packaging selection for each food types; processed food products; value creation for raw materials; studying on food shelf-life and process of extending the shelf-life; practice-based learning of raw material and food processing technology management.</p>	2403101	<p>การจัดการวัตถุดิบและเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร 3(3-0-6) (Raw Material Management and Food Processing Technology) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course : None)</p> <p>การเสื่อมเสียของอาหารและสาเหตุการเสื่อมเสีย การแบ่งประเภทของวัตถุดิบตามการเสื่อมเสีย อายุการเก็บรักษาอาหาร การจัดการวัตถุดิบและการเก็บรักษา วิธีการยืดอายุการเก็บรักษา หลักการถนอมและแปรรูปอาหาร เทคโนโลยีการแปรรูปอาหารสมัยใหม่ ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป การสร้างมูลค่าเพิ่มในวัตถุดิบ หลักการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์เพื่อยืดอายุอาหาร</p> <p>Types of raw material in basic food production; food deterioration; raw material management; principles of food preservation; food processing technology; principles of packaging selection for each food type; processed food products; value creation for raw materials; process of extending food shelf-life; practice of raw material preparation, food preservation and food processing.</p>	<p>ปรับคำอธิบายรายวิชาตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต และเปลี่ยนแปลงกลุ่มรายวิชา จากกลุ่มวิชาบังคับ เป็นกลุ่มวิชาเลือก</p>
2333218	<p>การจัดการหลังการเก็บเกี่ยวเพื่อธุรกิจอาหาร 3(3-0-6) (Post-harvest Management for Food Business) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course : None)</p> <p>ความสำคัญของธุรกิจอาหารต่อธุรกิจท่องเที่ยว สถานการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารของไทย เอกลักษณ์อาหารไทย วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น แหล่งวัตถุดิบท้องถิ่น การสร้างมูลค่าเพิ่มของอาหารท้องถิ่นและวัตถุดิบท้องถิ่น เทคนิคในการผลิตและการนำเสนออาหาร การประชาสัมพันธ์และการบริการในธุรกิจการท่องเที่ยวเชิงอาหาร กรณีศึกษาโมเดลธุรกิจการท่องเที่ยวเชิงอาหาร</p> <p>Importance of food business on gastronomic tourism business; food tourism situation in Thailand; Thai food identity; local food culture; source of local ingredients; local ingredients; value creation of local food and local ingredients; production and presentation techniques for food; public relations and services in gastronomic tourism business; case studies related to gastronomic tourism business model.</p>			

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568			เหตุผลในการปรับปรุง
1101112	<p>การจัดการธุรกิจอาหารไทย (Thai Food Business Management) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course : None)</p> <p>ความรู้พื้นฐานเกี่ยวข้องกับอาหารไทย เอกลักษณ์ของอาหารไทย ประเภทวัตถุดิบ เทคนิคการเตรียมวัตถุดิบ การประกอบอาหารไทย การเลือกใช้อุปกรณ์ การจัดตกแต่งจาน การจัดการธุรกิจร้านอาหารไทย การควบคุมคุณภาพ การคำนวณต้นทุน การตลาดและการจัดจำหน่ายในธุรกิจอาหารไทย ปฏิบัติด้านการประกอบอาหารไทย</p> <p>Basic knowledge of Thai food; uniqueness of Thai food; type of raw materials; preparation techniques of raw materials; Thai cooking; equipment selection; dish decoration; Thai restaurant business management; quality control; cost calculation; marketing and distribution in Thai food business; practice base learning in Thai cooking operations.</p>	3(2-2-5)	2403102	<p>การจัดการธุรกิจอาหารไทย (Thai Food Business Management) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course : None)</p> <p>ความรู้พื้นฐานเกี่ยวข้องกับอาหารไทย เอกลักษณ์ของอาหารไทย ประเภทวัตถุดิบ เทคนิคการเตรียมวัตถุดิบสำหรับการประกอบอาหารไทย การประกอบอาหารไทย การเลือกใช้อุปกรณ์ การจัดตกแต่งจานอาหารไทย การจัดการธุรกิจร้านอาหารไทย การควบคุมคุณภาพ การคำนวณต้นทุน การตลาดและการจัดจำหน่ายในธุรกิจอาหารไทย ปฏิบัติด้านการประกอบอาหารไทย</p> <p>Basic knowledge of Thai food; uniqueness of Thai food; type of raw materials; preparation techniques of raw materials for Thai cooking; Thai cooking; equipment selection; dish decoration Thai food; Thai restaurant business management; quality control; cost calculation; marketing and distribution in Thai food business; practice base learning in Thai cooking operations.</p>	3(2-2-5)	คำอธิบายรายวิชาคงเดิม

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผลในการปรับปรุง
<p>2333219 นวัตกรรมธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพ 3(3-0-6) (Innovation for Healthy Food Business) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course : None)</p> <p>ความรู้ด้านโภชนาการที่เกี่ยวข้องกับอาหารเพื่อสุขภาพ การเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาและโภชนาการในแต่ละช่วงวัย พฤติกรรมการบริโภคอาหาร การผลิตอาหารเพื่อสุขภาพ ฉลากอาหารเพื่อสุขภาพ นวัตกรรมในธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพ การวิเคราะห์สถานการณ์แนวโน้มธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพ การตลาด การวางแผน และการดำเนินงานธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพ การจัดการธุรกิจอาหารสำหรับผู้สูงวัย กรณีศึกษาเกี่ยวกับนวัตกรรมธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพผู้สูงวัย</p> <p>Nutrition knowledge related to healthy food; physiological changes and nutrition for different range age group; consumption behavior of healthy food; production of healthy food; healthy food label; healthy food innovation; analysis of healthy food business trend, marketing, planning and operation of healthy food business; food management for elderly; case studies related to innovation of food business for elderly.</p>	<p>2403103 นวัตกรรมธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพ 3(3-0-6) (Innovation for Healthy Food Business) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course : None)</p> <p>ความรู้ด้านโภชนาการที่เกี่ยวข้องกับอาหารเพื่อสุขภาพ การเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาและโภชนาการในแต่ละช่วงวัย พฤติกรรมการบริโภคอาหาร การผลิตอาหารเพื่อสุขภาพ ฉลากอาหารเพื่อสุขภาพ นวัตกรรมในธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพ การวิเคราะห์สถานการณ์แนวโน้มธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพ การตลาด การวางแผน และการดำเนินงานธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพ การจัดการธุรกิจอาหารสำหรับผู้สูงวัย กรณีศึกษาเกี่ยวกับนวัตกรรมธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพผู้สูงวัย</p> <p>Nutrition knowledge related to healthy food; physiological changes and nutrition for different range age group; consumption behavior of healthy food; production of healthy food; healthy food label; healthy food innovation; analysis of healthy food business trend, marketing, planning and operation of healthy food business; food management for elderly; case studies related to innovation of food business for elderly.</p>	<p>คำอธิบายรายวิชาคงเดิม</p>

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568		เหตุผลในการปรับปรุง		
2333221	<p>ภาวะผู้นำในธุรกิจอาหาร (Leadership in Food Business) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course : None)</p> <p>คุณสมบัติของผู้นำในธุรกิจอาหาร จริยธรรม จรรยาบรรณ ธรรมเนียมปฏิบัติของผู้นำ ความรับผิดชอบต่อสังคมและความยั่งยืน การจัดการเชิงกลยุทธ์ การวางแผนงาน การสร้างวิสัยทัศน์และความสามารถในการจูงใจผู้ใต้บังคับบัญชา บุคลิกภาพของการเป็นผู้นำ การจัดการความขัดแย้งขององค์กร การจัดการความเสี่ยง การบริหารความเปลี่ยนแปลง การจัดการทรัพยากรมนุษย์ การสร้างทีมงาน การคิดเชิงวิเคราะห์</p> <p>Leader qualifications in food business; ethics; code of conduct; good governance of leader; social responsibility and sustainability; strategic management; planning; visioning and motivation of subordinates skills; personnel of leader; conflict management of leader; risk management; change management; human resources management; team building; analytical thinking.</p>	3(3-0-6)	2403204	<p>ภาวะผู้นำในธุรกิจอาหาร (Leadership in Food Business) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course : None)</p> <p>คุณสมบัติของผู้นำในธุรกิจอาหาร จริยธรรม จรรยาบรรณ ธรรมเนียมปฏิบัติของผู้นำ ความรับผิดชอบต่อสังคมและความยั่งยืน การจัดการเชิงกลยุทธ์ การวางแผนงาน การสร้างวิสัยทัศน์และความสามารถในการจูงใจผู้ใต้บังคับบัญชา บุคลิกภาพของการเป็นผู้นำ การจัดการความขัดแย้งขององค์กร การจัดการความเสี่ยง การบริหารความเปลี่ยนแปลง การจัดการทรัพยากรมนุษย์ การสร้างทีมงาน การคิดเชิงวิเคราะห์ กรณีศึกษา</p> <p>Leader qualifications in food business; ethics; code of conduct; good governance of leader; social responsibility and sustainability; strategic management; planning; visioning and motivation of subordinates skills; personnel of leader; conflict management of organization; risk management; change management; human resources management; team building; analytical thinking; case studies.</p>	3(3-0-6)	คำอธิบายรายวิชาคงเดิม

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผลในการปรับปรุง
<p>2333224 ภาษาอังกฤษและภาษาต่างประเทศอื่นสำหรับผู้ให้บริการในธุรกิจอาหาร 3(3-0-6) (English and Other Foreign Languages for Service Provider in Food Business) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course : None)</p> <p>การพูด ฟัง และอ่านภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในธุรกิจอาหาร คำศัพท์สำคัญที่ใช้ในธุรกิจอาหาร ภาษาอังกฤษสำหรับผู้ให้บริการส่วนหน้าและส่วนหลังในธุรกิจอาหาร ภาษาอังกฤษสำหรับการดำเนินธุรกิจสำหรับธุรกิจอาหารในรูปแบบออนไลน์ พื้นฐานการสื่อสารภาษาต่างประเทศอื่นที่จำเป็นในการให้บริการในธุรกิจอาหาร</p> <p>Speaking listening and reading English for communication in food business; essential words use in food business; English for front and back service in food business; English for ongoing online food business; basic foreign languages communication compulsory in food business.</p>	<p>2403205 ภาษาอังกฤษสำหรับผู้ให้บริการในธุรกิจอาหาร 3(3-0-6) (English for Service Provider in Food Business) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course : None)</p> <p>การพูด ฟัง และอ่านภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในธุรกิจอาหาร คำศัพท์เกี่ยวกับการต้อนรับ ประเภทของอาหารและเครื่องดื่ม รสชาติและคุณภาพอาหาร การรับรายการคำสั่ง การเสิร์ฟอาหาร การรับข้อร้องเรียนจากลูกค้า บทสนทนาภาษาอังกฤษสำหรับผู้ให้บริการส่วนหน้าและส่วนหลังในธุรกิจอาหาร บทสนทนาภาษาอังกฤษสำหรับการดำเนินธุรกิจสำหรับธุรกิจอาหารในรูปแบบออนไลน์และออฟไลน์</p> <p>Speaking listening and reading English for communication in food business; terminology and expressions related to food business; front of house and back of house operation; online and offline food business; customer psychology communication tools for food business.</p>	<p>ปรับชื่อรายวิชา และปรับคำอธิบายรายวิชาให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต</p>

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568			เหตุผลในการปรับปรุง
2333227	<p>การจัดการความพึงพอใจของลูกค้า (Customer Satisfaction Management) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course : None)</p> <p>หลักจิตวิทยาการบริการ การบริหารความสัมพันธ์ลูกค้า การสร้างความพึงพอใจสำหรับลูกค้าและการสร้างกลยุทธ์การตลาดสำหรับการบริการ การจัดการข้อร้องเรียนของลูกค้า การจัดการสถานการณ์วิกฤต การสร้างทีมงานโดยใช้ภาวะผู้นำ</p> <p>กรณีศึกษาเกี่ยวกับการจัดการความพึงพอใจ</p> <p>Principles of service psychology; customer relationship management; building customer satisfaction and marketing strategies development for services; customer complaints management; crisis situation management; team building by using leadership; case studies about satisfaction management.</p>	3(3-0-6)	2403206	<p>การจัดการความพึงพอใจของลูกค้า (Customer Satisfaction Management) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course : None)</p> <p>หลักจิตวิทยาการบริการ การบริหารความสัมพันธ์ลูกค้า การสร้างความพึงพอใจสำหรับลูกค้าและการสร้างกลยุทธ์การตลาดสำหรับการบริการ การจัดการข้อร้องเรียนของลูกค้า การจัดการสถานการณ์วิกฤต การสร้างทีมงานโดยใช้ภาวะผู้นำ</p> <p>กรณีศึกษา</p> <p>Principles of service psychology; customer relationship management; building customer satisfaction and marketing strategies development for services; customer complaints management; crisis situation management; team building by using leadership; case studies.</p>	3(3-0-6)	คำอธิบายรายวิชาคงเดิม

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568			เหตุผลในการปรับปรุง
2333216	<p>การพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ในธุรกิจอาหาร (Electronic Commerce in Food Business) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course : None)</p> <p>พื้นฐานการพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ รูปแบบของพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ การดำเนินการในการเข้าสู่ธุรกิจพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ การดำเนินงานการตลาดธุรกิจอาหารออนไลน์ จริยธรรมทางธุรกิจ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ การจดทะเบียนพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ของไทย กรณีศึกษาพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ในธุรกิจอาหาร</p> <p>Basics of electronic commerce; types of electronic commerce; process of business entry into electronic commerce; marketing operation in food business online; business ethics; laws related to electronic commerce; electronic commerce registration; case studies related to food business electronic commerce.</p>	3(3-0-6)	2403207	<p>การพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ในธุรกิจอาหาร (Electronic Commerce in Food Business) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course : None)</p> <p>พื้นฐานการพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ รูปแบบของพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ การดำเนินงานการตลาดธุรกิจอาหารออนไลน์ จริยธรรมทางธุรกิจ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ การจดทะเบียนพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ของไทย กรณีศึกษา</p> <p>Basics of electronic commerce; types of electronic commerce; marketing operation in food business online; business ethics; laws related to electronic commerce; electronic commerce registration.</p>	3(3-0-6)	คำอธิบายรายวิชาคงเดิม

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผลในการปรับปรุง
<p>2333226 การจัดการธุรกิจภัตตาคารในระดับสากล 3(3-0-6) (International Restaurant Business Management) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course : None)</p> <p>รูปแบบและกระบวนการบริหารภัตตาคารในระดับสากล การจัดโครงสร้างองค์กรของธุรกิจภัตตาคารในระดับสากล คำอธิบายลักษณะงานและกระบวนการมาตรฐานการปฏิบัติงานสำหรับธุรกิจภัตตาคาร การจัดการส่วนหน้าและส่วนหลังสำหรับภัตตาคารในระดับสากล กรณีศึกษาเกี่ยวกับธุรกิจภัตตาคารในระดับสากล</p> <p>International restaurant management styles and processes; organizational structure of the restaurant business at the international level; job description and processes; standard operating procedure for the restaurant business; front and back of the house management for restaurants at the international level; case studies about international restaurant business.</p>	-	ตัดรายวิชาตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต

3.2) วิชาเอกการจัดการธุรกิจอาหาร

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568			เหตุผลในการปรับปรุง
2333215	การสร้างและการจัดการตราสินค้าในธุรกิจอาหาร (Branding Management in Food Business) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course : None) ความรู้เกี่ยวกับตราสินค้าในระดับสากล ความสำคัญของตราสินค้าในระดับสากล การสร้างตราสินค้า การออกแบบตราสินค้า การประเมินและการวัดค่าตราสินค้า การบริหารคุณค่าตราสินค้าในธุรกิจอาหาร ประโยชน์ของการบริหารตราสินค้า กรณีศึกษาตราสินค้าในระดับสากลของธุรกิจอาหาร Knowledge about global brands; importance of global brand; brand building; brand design; branding assessment and measuring of brand equity; brand equity management in food business; benefits of brand management; case studies related to global brand in food business.	3(3-0-6)	2423201	การสร้างและการจัดการตราสินค้าในธุรกิจอาหาร (Branding Management in Food Business) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course : None) ความรู้เกี่ยวกับตราสินค้า ความสำคัญของตราสินค้าในระดับสากล การสร้างตราสินค้า การออกแบบตราสินค้า การประเมินและการวัดค่าตราสินค้า การบริหารคุณค่าตราสินค้าในธุรกิจอาหาร ประโยชน์ของการบริหารตราสินค้า กรณีศึกษา Knowledge about brands; importance of global brand; brand building; brand design; branding assessment and measuring of brand equity; brand equity management in food business; benefits of brand management; case studies.	3(3-0-6)	คำอธิบายรายวิชาคงเดิม

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568			เหตุผลในการปรับปรุง
2333222	นวัตกรรมบรรจุภัณฑ์ในธุรกิจอาหาร (Packaging Innovation in Food Business) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course : None) ความสำคัญของบรรจุภัณฑ์ ประเภทบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ในธุรกิจอาหาร เทคโนโลยีการบรรจุ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ กฎหมายและมาตรฐานบรรจุภัณฑ์อาหาร บรรจุภัณฑ์อาหารเพื่อสิ่งแวดล้อม การสร้างมูลค่าเพิ่มของสินค้าด้วยบรรจุภัณฑ์อาหาร กรณีศึกษาด้านนวัตกรรมบรรจุภัณฑ์ในธุรกิจอาหาร Importance of packaging; types of package in food business; food packing technology; packaging design; law and standard of food package; eco-friendly package; value-added for food packaging; case studies related to innovative packaging in food business.	3(3-0-6)	2423202	นวัตกรรมบรรจุภัณฑ์ในธุรกิจอาหาร (Packaging Innovation in Food Business) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course : None) ความสำคัญของการบรรจุภัณฑ์ ประเภทบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ในธุรกิจอาหาร เทคโนโลยีการบรรจุ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ กฎหมายและมาตรฐานบรรจุภัณฑ์อาหาร บรรจุภัณฑ์อาหารเพื่อสิ่งแวดล้อม การสร้างมูลค่าเพิ่มของสินค้าด้วยการบรรจุภัณฑ์อาหาร กรณีศึกษา Importance of packaging; types of package in food business; food packing technology; packaging design; law and standard of food package; eco-friendly package; value-added for food packaging.	3(3-0-6)	คำอธิบายรายวิชาคงเดิม

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผลในการปรับปรุง
<p>2333217 การจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวเชิงอาหาร 3(3-0-6) (Gastronomic Tourism Business Management) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course : None)</p> <p>ความสำคัญของธุรกิจอาหารต่อธุรกิจท่องเที่ยว สถานการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารของไทย เอกลักษณ์อาหารไทย วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น แหล่งวัตถุดิบท้องถิ่น การสร้างมูลค่าเพิ่มของอาหารท้องถิ่นและวัตถุดิบท้องถิ่น เทคนิคในการผลิตและการนำเสนออาหาร การประชาสัมพันธ์และการบริการในธุรกิจการท่องเที่ยวเชิงอาหาร กรณีศึกษาโมเดลธุรกิจการท่องเที่ยวเชิงอาหาร</p> <p>Importance of food business on gastronomic tourism business; food tourism situation in Thailand; Thai food identity; local food culture; source of local ingredients; local ingredients; value creation of local food and local ingredients; production and presentation techniques for food; public relations and services in gastronomic tourism business; case studies related to gastronomic tourism business model.</p>	<p>2423203 การจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวเชิงอาหาร 3(3-0-6) (Gastronomic Tourism Business Management) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course : None)</p> <p>สถานการณ์การท่องเที่ยวในประเทศไทย เอกลักษณ์อาหารไทย วัฒนธรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่น พฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่น แหล่งวัตถุดิบท้องถิ่น การสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่อาหารท้องถิ่น การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ การสร้างอัตลักษณ์ธุรกิจอาหารท้องถิ่นอย่างยั่งยืน การวิเคราะห์ผลตอบแทนเชิงสังคม การใช้เทคโนโลยีในการขยายธุรกิจกรณีศึกษา</p> <p>Gastronomic tourism business; situation in Thailand; Thai food identity; local food culture; consumption behavior source of local ingredients; value creation of local food and local ingredients; creating value-added for local food; packaging development; creating sustainable local food business identity; adopting new technology for expanding business.</p>	<p>ปรับคำอธิบายรายวิชาตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต</p>
<p>2333220 ธุรกิจอาหารเพื่อการส่งเสริมอัตลักษณ์ท้องถิ่น 3(3-0-6) (Food Business for Local Identity Development) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course : None)</p> <p>วัฒนธรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่น พฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่น ขนบธรรมเนียมประเพณีไทย การจัดการวัตถุดิบในท้องถิ่น การพัฒนาทักษะผู้ประกอบการ การสร้างสรรค์อาหารท้องถิ่น การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ และการสร้างตราสินค้า การใช้เทคโนโลยีในการขยายธุรกิจ การสร้างอัตลักษณ์ธุรกิจอาหารท้องถิ่นอย่างยั่งยืน</p> <p>Local food consumption cultures; local food consumption behavior; cultures and Thai traditional; local raw material management; entrepreneur skill development; local food creation; packaging development and brand creating; application of technology for business expansion; identity creation for a sustainable local food business.</p>		

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผลในการปรับปรุง
<p>2333228 หลักการธุรกิจภัตตาคารแฟรนไชส์ 3(3-0-6) (Principles of Franchise the Restaurant Business) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course : None)</p> <p>หลักการของธุรกิจแฟรนไชส์ในธุรกิจภัตตาคาร การประยุกต์ใช้หลักการและทฤษฎีของธุรกิจ แฟรนไชส์ การวิเคราะห์การลงทุนในธุรกิจแฟรนไชส์ การวิเคราะห์และการคัดเลือกคุณสมบัติของผู้ลงทุนธุรกิจแฟรนไชส์ การจัดทำคู่มือการอบรมสำหรับธุรกิจแฟรนไชส์ การจัดทำเอกสารสัญญาแฟรนไชส์ การนำเสนอแผนธุรกิจแฟรนไชส์ กรณีศึกษาเกี่ยวกับธุรกิจภัตตาคารแฟรนไชส์</p> <p>Principles of franchise business in the restaurant business; application of principles and theory of franchise business; investment analysis in franchise business; analysis and selection of franchise business investors; preparation of training manuals for franchise businesses; preparation of franchise contract documents; franchise business plan presentation; case studies about restaurant franchise business.</p>	<p>2423204 หลักการธุรกิจอาหารแฟรนไชส์ 3(3-0-6) (Franchise Business Management in Food Business) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course : None)</p> <p>หลักการของธุรกิจแฟรนไชส์ในธุรกิจอาหาร การวิเคราะห์การลงทุนในธุรกิจแฟรนไชส์ การวิเคราะห์และการคัดเลือกคุณสมบัติของผู้ลงทุนธุรกิจแฟรนไชส์ การจัดทำคู่มือการอบรมสำหรับธุรกิจแฟรนไชส์ การจัดทำเอกสารสัญญาแฟรนไชส์ การนำเสนอแผนธุรกิจแฟรนไชส์ การควบคุมคุณภาพสินค้าและบริการ การออกแบบผังร้าน การตกแต่งร้านและการใช้พื้นที่</p> <p>Gastronomic tourism business; situation in Thailand; Thai food identity; local food culture; consumption behavior source of local ingredients; value creation of local food and local ingredients; creating value-added for local food; packaging development; creating sustainable local food business identity; adopting new technology for expanding business.</p>	<p>ปรับชื่อรายวิชา และคำอธิบายรายวิชาตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต</p>

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผลในการปรับปรุง
-	<p>2423205 การจัดการห่วงโซ่อุปทานในธุรกิจอาหาร 3(3-0-6) (Food Business Supply Chain Management) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course : None)</p> <p>ห่วงโซ่อุปทานในธุรกิจอาหาร แนวคิดของการจัดการห่วงโซ่อุปทาน องค์ประกอบของการจัดการห่วงโซ่อุปทานในธุรกิจอาหาร ระบบโลจิสติกส์ในธุรกิจอาหาร การจัดซื้อและการจัดเก็บ การจัดการระบบสินค้าคงคลัง การติดต่อสื่อสารและการจัดการซื้อเรื่องเรียน การตรวจสอบย้อนกลับของสินค้า การเรียกคืนสินค้า การพิจารณาช่องทางกระจายวัตถุดิบและสินค้า การประยุกต์เทคโนโลยีสารสนเทศ</p> <p>Food business supply chain; supply chain management concepts; components of supply chain management in food business; logistics system in food business; procurement and storage; warehouse inventory management; communication and complaint management; product traceability; product recall; consideration of raw materials and products distribution channel; apply information technology.</p>	รายวิชาใหม่ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผลในการปรับปรุง
<p>2333225 การวิเคราะห์ข้อมูลทางคณิตศาสตร์เพื่อการตัดสินใจในธุรกิจอาหาร 3(3-0-6) (Mathematical Data Analysis for Decision Making in Food Business) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course : None)</p> <p>คณิตศาสตร์เบื้องต้นที่จำเป็นสำหรับธุรกิจ การคำนวณหาดอกเบี้ย การคิดค่าเสื่อมราคา การคำนวณกำไรขาดทุนในธุรกิจ มูลค่าปัจจุบันและเงินงวด การประกันภัย การวิเคราะห์ข้อมูลซื้อขาย การประเมินความเป็นไปได้ในการดำเนินธุรกิจ กรณีศึกษาการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงตัวเลขเพื่อการวางแผนการขายและการตลาด</p> <p>Basic mathematics for business; interest calculation; depreciation calculation; business profit and loss calculation; present value and installment; insurance; trade data analysis; business feasibility analysis; case studies related to data analysis for sales and marketing planning.</p>	<p>2423206 วิทยาการวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อการตัดสินใจในธุรกิจอาหาร 3(3-0-6) (Data Analytics for Food Business Decision Making) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course : None)</p> <p>ประเภทของข้อมูล วิธีการวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อการตัดสินใจในธุรกิจอาหาร ความสำคัญและการใช้ประโยชน์การวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อการตัดสินใจในธุรกิจอาหาร เครื่องมือที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล คณิตศาสตร์เบื้องต้นที่จำเป็นสำหรับธุรกิจ การวิเคราะห์ข้อมูลลูกค้าและยอดขาย การสำรวจข้อมูล การแปลผลข้อมูลและการประเมินความเป็นไปได้ในการดำเนินธุรกิจ</p> <p>Types of data analytics for food business decisions; essence and use of data analytics for food business decisions; data analytics tools; basic mathematics for business; sales data analytics survey and interpretation of data feasibility study.</p>	<p>ปรับชื่อรายวิชา และคำอธิบายรายวิชาตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต</p>

3.3) วิชาเอกการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผลในการปรับปรุง
-	<p>2433201 เทคโนโลยีดิจิทัลในธุรกิจค้าส่งสมัยใหม่ 3(3-0-6) (Digital Technology in Modern Wholesale Business) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course : None)</p> <p>เทคโนโลยีดิจิทัลที่เกี่ยวข้องในธุรกิจค้าส่งสมัยใหม่ การขายและบริการโดยใช้เทคโนโลยีดิจิทัล แอปพลิเคชันในการจำหน่ายสินค้าและบริการในธุรกิจค้าส่งสมัยใหม่ การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในการจัดทำรายงานและวิเคราะห์ข้อมูลจากรายงาน</p> <p>Digital technologies involved in modern wholesale business; sales and services using digital technologies; applications mobile for selling goods and services in modern wholesale business; report preparation by using computer software and data analysis from reports.</p>	รายวิชาใหม่ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผลในการปรับปรุง
-	<p>2433202 การสร้างเครือข่ายพันธมิตรทางธุรกิจในธุรกิจค้าส่งสมัยใหม่ 3(3-0-6) (Network Building of Business Partners in Modern Wholesale Business) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course : None)</p> <p>ความสำคัญของการสร้างเครือข่ายพันธมิตรทางธุรกิจ การจัดกลุ่มผลิตภัณฑ์ตามตราสินค้าในธุรกิจค้าส่งสมัยใหม่ องค์ประกอบของการสร้างเครือข่ายพันธมิตรทางธุรกิจ กระบวนการสร้างเครือข่ายในการคัดเลือกพันธมิตรทางธุรกิจ การสร้างความสัมพันธ์กับเครือข่ายพันธมิตรทางธุรกิจ การสร้างความผูกพันและความยั่งยืนกับเครือข่ายพันธมิตรทางธุรกิจ</p> <p>Importance of network building of business partners; brand-based product segmentation in modern wholesale business; components of building a business alliance network; process of networking creation for business partner selection; building relationships with business partners; building engagement and sustainability with network of business partners.</p>	รายวิชาใหม่ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผลในการปรับปรุง
-	<p>2433203 การจัดการธุรกิจแฟรนไชส์ในธุรกิจค้าส่งสมัยใหม่ 3(3-0-6) (Franchise Business Management in the Modern Food Wholesale Business) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course : None)</p> <p>แนวคิดเกี่ยวกับธุรกิจแฟรนไชส์ ประเภทของธุรกิจแฟรนไชส์ในธุรกิจค้าส่งสมัยใหม่ การวิเคราะห์การลงทุนในธุรกิจแฟรนไชส์ การจัดการธุรกิจแฟรนไชส์ในธุรกิจค้าส่งสมัยใหม่ การคัดเลือกสินค้าภายในร้านแฟรนไชส์ การจัดการสินค้าคงคลังในร้านแฟรนไชส์ กฎหมายการค้าที่เกี่ยวข้องในการดำเนินธุรกิจแฟรนไชส์ในธุรกิจค้าส่งสมัยใหม่</p> <p>Franchise business ideas; types of franchise business in modern wholesale business; analysis of investment in franchise business franchise management in the modern wholesale business; selection of products for franchise stores; inventory management in franchise stores; commercial laws related to franchising business in modern wholesale business.</p>	รายวิชาใหม่ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผลในการปรับปรุง
-	<p>2433204 การจัดซื้อสินค้าในธุรกิจค้าส่งสมัยใหม่ 3(3-0-6) (Purchasing Goods in Modern Wholesale Business) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course : None)</p> <p>หลักการจัดซื้อและจัดหาสินค้าในธุรกิจค้าส่งสมัยใหม่ การคัดเลือกสินค้าตามประเภทของลูกค้า กระบวนการจัดซื้อและจัดหาสินค้า กลยุทธ์การตั้งราคาและการส่งเสริมการขาย การจัดการผู้ขาย การควบคุมและประเมินคุณภาพสินค้า การคาดคะเนสินค้าล่วงหน้า การวิเคราะห์ข้อมูลรายงานการจัดซื้อ การสร้างยอดขาย</p> <p>Principles of purchasing and sourcing goods in modern wholesale business; product selection by customer type; procurement process; pricing and promotion strategies; vendor management; product quality control and evaluation; forecasting; analyzing purchasing report data; sales revenue generation.</p>	รายวิชาใหม่ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผลในการปรับปรุง
-	<p>2433205 การจัดการสินค้าคงคลังในธุรกิจค้าส่งสมัยใหม่ 3(3-0-6) (Inventory Management in Modern Wholesale Business) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course : None)</p> <p>ความสำคัญการจัดการสินค้าคงคลังในธุรกิจค้าส่งสมัยใหม่ แนวทางในการบริหารสินค้าคงคลังในธุรกิจค้าส่งสมัยใหม่ พื้นที่จัดเก็บของคลังและสาขา การวางแผนคลังสินค้า การตรวจรับ การจัดเก็บ การจัดเรียง การเบิกจ่าย การควบคุมปริมาณและคุณภาพของสินค้า การตรวจนับและการตรวจสอบความมีตัวตนของสินค้า การตัดจำหน่ายสินค้าคงคลัง ระบบเทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับจัดการสินค้าคงคลัง การวิเคราะห์ข้อมูลจากรายงานสินค้าคงคลังเพื่อใช้ในการจัดการธุรกิจค้าส่งสมัยใหม่</p> <p>Importance of inventory management in modern wholesale business; guidelines for inventory management in modern wholesale business; warehouses storage; warehouses planning; receiving; storing; sorting; disbursement; quantity and quality control of goods counting and monitoring identity of goods; inventory disposal; information technology system for inventory management; data analysis from inventory reports for using in modern wholesale business; case studies.</p>	รายวิชาใหม่ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผลในการปรับปรุง
<p>2333229 การออกแบบอาหารเพื่อการสื่อสารในธุรกิจภัตตาคาร 3(2-2-5) (Food Design for Communication in the Restaurant Business) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course : None)</p> <p>หลักการออกแบบและจัดองค์ประกอบเพื่อการตกแต่งอาหาร การถ่ายภาพและวิดีโอ การเลือกใช้ช่องทางในการสื่อสาร เครื่องมือ เทคโนโลยีสำหรับการตกแต่งภาพอาหาร การประยุกต์ใช้หลักการออกแบบและจัดองค์ประกอบของอาหาร การถ่ายภาพและวิดีโอเพื่อการสื่อสารทางการตลาด การปฏิบัติการออกแบบตกแต่งอาหาร</p> <p>Principles of design and composition for food decoration; photography and video shooting; selection of communication channels; tools, and technology for food photo editing; application of food design and composition principles; photography and videography for marketing communications; food design practices.</p>	<p>2433206 ศิลปะและความคิดสร้างสรรค์ในการจัดเรียงสินค้าอาหารสด 3(2-2-5) (Art and Creativity for Fresh Food Product Display) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course : None)</p> <p>ทฤษฎีหลักการเบื้องต้นทางศิลปะ หลักการออกแบบเบื้องต้น การจัดการองค์ประกอบ สุนทรียภาพกับการออกแบบ ปฏิบัติการคิดสร้างสรรค์ด้านการจัดเรียงสินค้าอาหารสดเพื่อการจำหน่ายและตามความต้องการของลูกค้าแต่ละประเภท การถ่ายภาพและวิดีโอ การเลือกใช้ช่องทางในการสื่อสาร เครื่องมือและเทคโนโลยีสำหรับการตกแต่งภาพสินค้าอาหารสด การประยุกต์หลักการออกแบบและจัดองค์ประกอบของสื่อเพื่อการสื่อสารทางการตลาด</p> <p>Principles of design and composition for food decoration; photography and video shooting; selection of communication channels; tools; and technology for food photo editing; application of food design and composition principles; photography and videography for marketing communications; food design practices.</p>	<p>ปรับชื่อรายวิชา และคำอธิบาย รายวิชาตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต</p>

ภาคผนวก ง

รายวิชาและคำอธิบายรายวิชาหมวดวิชาศึกษาทั่วไป ปรับปรุง พ.ศ. 2565

สถาบันอนุมัติ เมื่อวันที่ 25 มกราคม 2565

สป.อว. รับทราบ เมื่อวันที่ 13 มิถุนายน 2565

รายวิชา

1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป นักศึกษาต้องเรียนรายวิชา จำนวนไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต ดังนี้

1.1) หมวดอัตลักษณ์ของพีไอเอ็ม (PIM) จำนวน 12 หน่วยกิต กำหนดให้นักศึกษาเรียนครบ ทั้ง 4 รายวิชา ดังนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับก่อน
1010101	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารในยุคดิจิทัล (Thai for Digital Communication)	3(3-0-6)	-
1010102	ปรัชญาปัญญาภิวัตน์เพื่อการจัดการ (Philosophy of Panyapiwat for Management)	3(3-0-6)	-
1010103	คณิตศาสตร์เพื่อการวิเคราะห์และตัดสินใจ (Mathematics for Analysis and Decision Making)	3(3-0-6)	-
1010104	วิถีพลเมืองดิจิทัล (Digital Citizenship)	3(3-0-6)	-

1.2) หมวดศาสตร์แห่งชีวิต จำนวนไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต กำหนดให้นักศึกษาเลือกเรียนในแต่ละกลุ่ม ได้แก่ กลุ่มภาษาเพื่อการสื่อสาร กลุ่มชีวิตและสังคมแห่งความสุข และกลุ่มการจัดการและนวัตกรรม กลุ่มละไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต โดยจะต้องมีหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต

1.2.1) กลุ่มภาษาเพื่อการสื่อสาร

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับก่อน
1021111	ภาษากับวัฒนธรรมไทย (Thai Language and Culture)	3(3-0-6)	-
1021112	ภาษาไทยในฐานะภาษาต่างประเทศ (Thai as a Foreign Language)	3(3-0-6)	-
1021113	หลักภาษาและการใช้ภาษาไทย (Language Structure and Usage of Thai)	3(3-0-6)	-
1021114	การอ่านออกเสียงภาษาไทย (Thai Oral Reading)	3(3-0-6)	-
1021115	วิถีไทย ภูมิปัญญาไทย และวัฒนธรรมไทย (Thai Way of Life, Wisdom, and Culture)	3(3-0-6)	-
1021121	ภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวัน (English in Daily Life)	2(1-2-3)	-
1021122	ภาษาอังกฤษในโลกสมัยใหม่ (English in Modern World)	2(1-2-3)	-
1021223	ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจและการทำงาน (English for Business and Work)	2(1-2-3)	-
1021224	ภาษาอังกฤษเพื่อการนำเสนออย่างสร้างสรรค์ (English for Creative Presentation)	2(1-2-3)	-
1021225	ภาษาอังกฤษเชิงธุรกิจ (Business English)	2(1-2-3)	-

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับก่อน
1021226	ภาษาอังกฤษผ่านสื่อ (English through the Media)	2(1-2-3)	-
1021227	ภาษาอังกฤษเพื่อการสมัครงานและสัมภาษณ์ (English for Job Application and Interviews)	2(1-2-3)	-
1021328	ภาษาอังกฤษสำหรับการสอบวัดมาตรฐาน (English for Standardized Tests)	2(1-2-3)	-
1021231	ภาษาจีนในชีวิตประจำวัน (Chinese in Daily Life)	3(3-0-6)	-
1021232	ภาษาจีนเพื่อธุรกิจบริการ (Chinese for Service Business)	3(3-0-6)	-
1021233	ภาษาจีนในสำนักงาน (Chinese in Office Work)	3(3-0-6)	-
1021234	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารทางธุรกิจ (Chinese for Business Communication)	3(3-0-6)	-
1021241	ภาษาเมียนมาในชีวิตประจำวัน (Burmese in Daily Life)	3(3-0-6)	-
1021242	ภาษาเมียนมาเพื่อการสื่อสารธุรกิจ (Burmese for Business Communication)	3(3-0-6)	-
1021251	ภาษาเขมรในชีวิตประจำวัน (Cambodian in Daily Life)	3(3-0-6)	-
1021252	ภาษาเขมรเพื่อการสื่อสารธุรกิจ (Cambodian for Business Communication)	3(3-0-6)	-

1.2.2) กลุ่มชีวิตและสังคมแห่งความสุข

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับก่อน
1022211	มนุษย์หลากหลายมิติ (Multi-Dimensional Humans)	3(3-0-6)	-
1022212	ความรักและสัมพันธ์ภาพ (Love and Relationships)	3(3-0-6)	-
1022213	รู้โลกกว้าง (World Wide Perspective)	3(3-0-6)	-
1022214	สิ่งแวดล้อม การพัฒนา และความยั่งยืน (Environment, Development, and Sustainability)	3(3-0-6)	-
1022215	มหัศจรรย์แห่งสุขภาพดี (Miracle of Good Health)	3(3-0-6)	-

1.2.3) กลุ่มการจัดการและนวัตกรรม

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับก่อน
1023211	หมากล้อมปัญญาภิวัฒน์ (Panyapiwat GO)	3(3-0-6)	-
1023212	นวัตกรรมกับการพัฒนาคุณภาพชีวิต (Innovations and Quality of Life Development)	3(3-0-6)	-
1023213	การจัดการการเงินเพื่อชีวิต (Financial Management for Life)	3(3-0-6)	-
1023214	การจัดการธุรกิจยุคใหม่ (Business Management in New Era)	3(3-0-6)	-
1023215	เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อการทำงาน (Digital Technology for Work)	3(3-0-6)	-

คำอธิบายรายวิชา

1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

1.1) หมวดอัตลักษณ์ของพีไอเอ็ม (PIM)

1010101 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารในยุคดิจิทัล 3(3-0-6)

(Thai for Digital Communication)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

การสื่อสารด้วยภาษา มารยาทในการสื่อสาร หลักการและรูปแบบการนำเสนออย่างสร้างสรรค์ การวิเคราะห์ผู้รับสาร การฝึกจับประเด็นจากการฟังและการอ่าน การเตรียมโครงเรื่อง เนื้อหา และการจัดลำดับข้อมูลเพื่อการพูด การออกแบบและจัดทำสื่อนำเสนอ ทักษะในการนำเสนอทั้งการใช้น้ำเสียง สายตา คำพูด และบุคลิกภาพ การฝึกการเล่าเรื่อง การพูดโน้มน้าว การเจรจาต่อรอง การอภิปราย และการโต้แย้งแสดงเหตุผล ตลอดจนการเขียนย่อความ การเขียนรายงาน การเขียนเพื่อการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ

Language communication; communication etiquettes; creative presentation theory and patterns; message receiver analysis; the practice of capturing the main idea from listening, and speaking; speech layout, content preparation, and speech sequencing; designing and producing the media; presentation skills, intonation, eye-contact, verbal message, and personality; the practice of storytelling, persuasive skills, negotiation skills, debating, and expressing opinions; writing summary, report writing, writing for artistic communication.

1010102 ปรัชญาปัญญาภิวัฒน์เพื่อการจัดการ 3(3-0-6)

(Philosophy of Panyapiwat for Management)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

แนวคิดของมหาวิทยาลัยแห่งองค์การธุรกิจและรูปแบบการเรียนรู้ควบคู่การฝึกประสบการณ์จริง (Work-based Education) อัตลักษณ์ปัญญาภิวัฒน์เพื่อการสร้างนักจัดการให้เรียนเป็น คิดเป็น ทำงานเป็น เน้นวัฒนธรรม และรักความถูกต้อง จริยธรรมในการทำงานและความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม วัฒนธรรมองค์กร

และการปรับตัวให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมที่แตกต่าง การมีส่วนร่วมและความผูกพันต่อองค์กร ภาวะผู้นำและภาวะผู้ตาม ตลอดจนการวางแผนและการสร้างสมดุลชีวิตอย่างมีความสุข

Conceptual definition of the corporate university, Work-based Education, and the Panyapiwat identity. Development of a well-rounded executive with a sense of responsibility for oneself and society. Defining organizational engagement; leadership; supports. Planning for a successful work-life balance.

1010103 คณิตศาสตร์เพื่อการวิเคราะห์และตัดสินใจ **3(3-0-6)**
(Mathematics for Analysis and Decision Making)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

แนวคิดเชิงคณิตศาสตร์และสถิติ หลักการและวิธีการทางคณิตศาสตร์ที่นำมาใช้หาคำตอบ และเทคนิคการประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน ความหมายและขั้นตอนของกระบวนการคิดเชิงวิเคราะห์ เทคนิคการตัดสินใจ การคิดวิพากษ์การคิดเชิงตรรกะ กระบวนการให้เหตุผล การวิเคราะห์จุดคุ้มทุนกับการประกอบอาชีพในอนาคต ตลอดจนการวิเคราะห์ข้อมูลในการตัดสินใจเพื่อแก้ปัญหา

Mathematical and statistical concepts; mathematical principles and methods applying for answers and techniques of applying in daily life; definition and process of analytical thinking; decision-making techniques; critical thinking; logical thinking; reasoning process; break-even analysis for future career; and data analysis for decision-making and problem-solving.

1010104 วิถีพลเมืองดิจิทัล **3(3-0-6)**
(Digital Citizenship)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

วิถีแห่งพลเมืองเน็ตและแนวโน้มเทคโนโลยีดิจิทัล ปัญญาประดิษฐ์ (Artificial Intelligence : AI) ในชีวิตประจำวัน การสืบค้นข้อมูลออนไลน์การรู้เท่าทันสื่อ การรู้ทันข่าวปลอม (Fake News) การใช้เทคโนโลยีดิจิทัลอย่างหลากหลายและสร้างสรรค์ การใช้เครื่องมือแบ่งปันข้อมูลและทำงานร่วมกับผู้อื่นแบบออนไลน์ การใช้แอปพลิเคชันในการทำงาน การผลิตสื่อดิจิทัลและการเลือกใช้อย่างมีวิจารณญาณ การใช้เครื่องมือแบ่งปันข้อมูล การสนทนาและทำงานร่วมกับผู้อื่นแบบออนไลน์ กฎหมายธุรกรรมออนไลน์ ลิขสิทธิ์และความตระหนักถึงสิทธิรูปแบบต่าง ๆ การรักษาความปลอดภัยของข้อมูลบนโลกออนไลน์ ตลอดจนการนำความรู้ไปประยุกต์ใช้เพื่อการปฏิบัติงานในองค์กรยุคใหม่

Netizenship; trends of digital technology; artificial Intelligence in daily life; online searching; media literacy; recognizing fake news; using digital technology creatively and diversely; data-sharing tools and online co-working; using applications for working; digital media creation and using sensibly; online conversation and co-working; electronic transactions act; copyright and rights awareness; cyber security; and knowledge application to operate in new organizations.

1.2) หมวดศาสตร์แห่งชีวิต

1.2.1) กลุ่มภาษาเพื่อการสื่อสาร

1021111 ภาษากับวัฒนธรรมไทย 3(3-0-6)

(Thai Language and Culture)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

การศึกษาพลวัตทางภาษาและวัฒนธรรมตามบริบทของสังคมไทย การวิเคราะห์อิทธิพลของสังคมที่มีต่อภาษา และอิทธิพลของภาษาที่มีต่อสังคม ความสัมพันธ์ระหว่างภาษากับวัฒนธรรมในระดับสังคม ประกอบด้วย ระดับครอบครัว ระดับองค์กร ระดับประเทศ และระดับสากล

A study of linguistic and cultural dynamics in the context of Thai society, an analysis of the influence of society on the language, and the influence of language on society. The relationship between language and culture at the social level consisting of family, organizational, national, and international levels.

1021112 ภาษาไทยในฐานะภาษาต่างประเทศ 3(3-0-6)

(Thai as a Foreign Language)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

หลักการและฝึกทักษะการสนทนาภาษาไทยในชีวิตประจำวัน การเพิ่มพูนวงศัพท์ การออกเสียงให้ถูกต้อง การใช้คำ และเรียงเรียงประโยคเพื่อการสื่อสารที่ชัดเจนมีประสิทธิภาพ

Principles and practice of Thai language conversation skill in daily life; vocabulary enhancement; correct pronunciation; word usage; and creating sentences for clear and effective communication.

1021113 หลักภาษาและการใช้ภาษาไทย 3(3-0-6)

(Language Structure and Usage Thai)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

โครงสร้างภาษาไทย โครงสร้างพยางค์ในภาษาไทย การใช้คำโครงสร้างกลุ่มคำและประโยค การใช้ระดับคำ การใช้ภาษาไทยให้ถูกต้องตามสถานะและสถานการณ์ ปัญหาการใช้ภาษาไทยในปัจจุบัน วิเคราะห์การใช้ภาษา ตลอดจนการศึกษาแนวทางแก้ไขปรับปรุงและการใช้ภาษาไทยให้ถูกต้องตามลักษณะภาษาไทย

Thai language structure; syllable structure in Thai language; use of words; structure of phrases and sentences; use of word levels; correct use of Thai language in accordance with statuses and situations; problems of current Thai language usage; analysis of language usage; study of guidelines for correction and improvement of the use of Thai language.

- 1021114 การอ่านออกเสียงภาษาไทย** **3(3-0-6)**
(Thai Oral Reading)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)
 องค์ประกอบและหลักการอ่านออกเสียง อวัยวะที่ใช้ในการออกเสียง การฝึกปฏิบัติการออกเสียงให้ถูกต้องชัดเจน การฝึกปฏิบัติการใช้น้ำเสียงให้เหมาะสมกับความหมายของคำในบริบทต่าง ๆ ที่ส่งผลต่อการสื่อสารให้เกิดประสิทธิผล
 Components and principles of oral reading; speech organs; practicing correct and clear pronunciation; and practicing the use of sounds appropriate with word meanings in various contexts for effective communication.
- 1021115 วิถีไทย ภูมิปัญญาไทย และวัฒนธรรมไทย** **3(3-0-6)**
(Thai Way of Life, Wisdom, and Culture)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)
 วิถีชีวิตไทย ภูมิปัญญาไทยจากความคิด คติ ความเชื่อ สุภาษิตสำนวนไทย และมรดกทางวัฒนธรรมแขนงต่าง ๆ การประยุกต์ความรู้ความเข้าใจภูมิปัญญาไทยและวัฒนธรรมไทยในการดำเนินชีวิตและการประกอบอาชีพอย่างมีความสุขความสำเร็จ
 Thai way of life and Thai wisdom derived from ideas, mottos, beliefs, Thai proverbs and various cultural heritages; the application of obtained knowledge and understanding of Thai wisdom and culture for successful and happy living and careers.
- 1021121 ภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวัน** **2(1-2-3)**
(English in Daily Life)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)
 คำศัพท์ และสำนวนที่เกี่ยวข้องกับการดำรงชีวิต โครงสร้างประโยคภาษาอังกฤษเพื่อการสนทนาในชีวิตประจำวัน การเขียนเรื่องราวใกล้ตัว การบอกเล่าประสบการณ์ของตนเอง การอ่านออกเสียงระดับคำ วลี และประโยค ตลอดจนการฟังเพื่อจับใจความจากบทสนทนาผ่านสื่อที่ทันสมัย
 Vocabulary and idioms related to daily life; the structure of English sentences for everyday conversations; writing about things surrounding oneself; talking about one's own experience; reading aloud at word, phrase and sentence levels; and listening comprehension using conversations in modern media.

- 1021122 ภาษาอังกฤษในโลกสมัยใหม่** **2(1-2-3)**
(English in Modern World)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)
 การพัฒนาสมรรถนะภาษาอังกฤษ เน้นทักษะการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน การแสดงความคิดเห็น การตอบคำถาม การตอบทสนทนา คำศัพท์ สำนวน โครงสร้างทางภาษาเพื่อการสื่อสาร การออกเสียงอย่างถูกต้อง การพูดคุยสนทนาในชีวิตประจำวันเพื่อความทันสมัยและทันต่อเหตุการณ์ในศตวรรษที่ 21 การตระหนักถึงวัฒนธรรมสากล
- Developing learners' English language competency focusing on listening, speaking, reading, and writing skills. Improving learners' communication skills in up-to-date settings where cultural differences are concerned; asking and answering questions, making conversations, having discussions. Vocabulary and phrases used in conversations, correct pronunciation, and grammatical sentence structures for any particular situation.
- 1021223 ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจและการทำงาน** **2(1-2-3)**
(English for Business and Work)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)
 คำศัพท์ สำนวน และโครงสร้างภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับงานอาชีพ การบูรณาการการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนภาษาอังกฤษในงานอาชีพ การประยุกต์ใช้ภาษาอังกฤษในบริบทที่หลากหลายด้วยตนเอง ผ่านสื่อที่ทันสมัย การสรุปความ การแลกเปลี่ยนความคิดเห็น การให้ข้อมูลอย่างถูกต้อง การใช้ภาษาอังกฤษเพื่อปฏิสัมพันธ์ในการทำงาน ตลอดจนมารยาทในการติดต่อทางธุรกิจ
- Vocabulary, idioms and English language structures related to careers; integration of English listening, speaking, reading and writing in careers; application of English language in various contexts by oneself via modern media; summarization and conclusion; exchanges of opinions; giving correct information; using English language for interaction at work; and etiquette in the use of English language for business transaction.
- 1021224 ภาษาอังกฤษเพื่อการนำเสนออย่างสร้างสรรค์** **2(1-2-3)**
(English for Creative Presentation)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)
 คำศัพท์ สำนวน และโครงสร้างประโยคภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการนำเสนอ ตัวเลข กราฟ และแผนภูมิ การใช้วัจนภาษาและอวัจนภาษาในการนำเสนอ การวิเคราะห์สื่อภาษาอังกฤษที่เผยแพร่ในโลกออนไลน์ การแสดงความคิดเห็น การวางแผนและกลวิธีในการนำเสนอ การเรียงลำดับเนื้อหา ขั้นตอนการนำเสนอ การประเมินการนำเสนอของตนเองและผู้อื่น ตลอดจนการประยุกต์ใช้ข้อมูลและสื่อให้เหมาะสมกับรูปแบบการนำเสนออย่างสร้างสรรค์
- Vocabulary, idioms and English sentence structure concerning presentation; numbers; graphs and charts; the use of verbal and nonverbal languages for presentation; analysis of online English media; expressing opinions; presentation planning and strategies; sequencing of presentation contents;

- 1021227** **ภาษาอังกฤษเพื่อการสมัครงานและสัมภาษณ์** **2(1-2-3)**
(English for Job Application and Interviews)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)
 คำศัพท์ สำนวน และโครงสร้างภาษาอังกฤษ ที่เกี่ยวข้องกับอาชีพ หน้าที่ความรับผิดชอบของตำแหน่งงาน และการสมัครงาน ความสามารถในการออกเสียงได้ถูกต้อง การเตรียมตัวและการเสริมบุคลิกภาพเพื่อการสัมภาษณ์งาน การจำลองการสัมภาษณ์งาน การอ่านประกาศรับสมัครงาน การเขียนจดหมายอิเล็กทรอนิกส์เพื่อสมัครงาน การเขียนประวัติย่อ รวมถึงเทคนิคการกรอกแบบฟอร์มรูปแบบต่าง ๆ
 Vocabulary, idioms, and English language structure concerning careers, duty and responsibility of each work position, and job application; ability to pronounce correctly; preparation and personality enhancement for a job application; mock interview; reading of job announcements; writing of electronic job application letters; writing of resume; and techniques to complete application forms.
- 1021328** **ภาษาอังกฤษสำหรับการสอบวัดมาตรฐาน** **2(1-2-3)**
(English for Standardize Tests)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)
 จุดประสงค์ของการสอบมาตรฐานในรูปแบบต่าง ๆ โครงสร้างข้อสอบวัดมาตรฐานภาษาอังกฤษและโครงสร้างการวัดผล เทคนิคการจัดการเวลา วิธีการและช่องทางการสมัครสอบ พัฒนาทักษะการฟังเพื่อจับใจความสำคัญ การฟังเพื่อจับใจความอย่างละเอียด การพูดเพื่อสื่อสารในชีวิตประจำวันและพูดเพื่อวิพากษ์ การอ่านเพื่อจับใจความสำคัญ เทคนิคการอ่านเร็ว การเขียนบรรยาย ครอบคลุมคำศัพท์ และไวยากรณ์ภาษาอังกฤษที่ปรากฏในข้อสอบวัดมาตรฐานภาษาอังกฤษ ฝึกฝนทักษะภาษาอังกฤษจากการทำข้อสอบ วัดมาตรฐานแบบจำลอง
 Acknowledgment of different purposes of Standardized Tests in the market; General structure of standardized tests and their assessments. Time management; application channels. Development of English skills; listening for the main idea, listening for details, speaking for everyday use and discussion, reading comprehension skills, speed reading technique, writing for general purpose. Vocabulary and language structures used in standardized tests. Practice English skills by taking a simulation test.
- 1021231** **ภาษาจีนในชีวิตประจำวัน** **3(3-0-6)**
(Chinese in Daily Life)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)
 สัทอักษรพินอิน คำศัพท์และประโยคที่พบบ่อยในชีวิตประจำวัน ฝึกทักษะการฟังและการพูด การแนะนำตัวเบื้องต้น การบอกจำนวนและตัวเลข การบอกวันเวลา การบอกทิศทาง ตลอดจนการเรียนรู้ขนบธรรมเนียมและวัฒนธรรมจีน

Phonetics of Pinyin alphabet; common vocabulary and sentences in daily life; practice of listening and speaking skills; preliminary self-introduction; telling numbers and numerals; telling dates and time; giving directions; and learning about Chinese traditions and culture.

1021232 ภาษาจีนเพื่อธุรกิจบริการ 3(3-0-6)
(Chinese for Service Business)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

คำศัพท์และประโยคเกี่ยวกับธุรกิจบริการ ฝึกสนทนาภาษาจีนที่เกี่ยวข้องกับการทำงานหน้าร้าน การแนะนำผลิตภัณฑ์ การซื้อขายสินค้า การนำเสนอโปรโมชั่น การให้บริการด้านโทรศัพท์และการชำระเงิน การสนทนาเพื่อให้ความช่วยเหลือลูกค้า ประยุกต์ใช้ภาษาจีนด้วยสถานการณ์จำลอง ตลอดจนการเรียนรู้วัฒนธรรมในการดำเนินธุรกิจ

Vocabulary and sentences about Service Business, practicing Chinese conversation related to counter work in shops; introduction of products; buying and selling products; presentation for promotion of products; provision of telephone and payment services; conversation for provision of helps to customers; application of Chinese language usage through simulations; and learning of culture in business transaction.

1021233 ภาษาจีนในสำนักงาน 3(3-0-6)
(Chinese in Office Work)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

ขนบธรรมเนียมและวัฒนธรรมจีน คำศัพท์และประโยคเกี่ยวกับสำนักงาน ตำแหน่งและหน้าที่ความรับผิดชอบ การฝึกสนทนาในสถานการณ์จำลองต่าง ๆ การทักทาย การสัมภาษณ์งาน การขอลางาน การพูดในที่ประชุม การโต้ตอบสนทนาทางโทรศัพท์

Chinese traditions and culture; Vocabulary and sentences about in office, titles, and responsibility, practice of conversation in different role-play situations, greetings, job interviews, how to leave work, how to speak in meetings, telephone conversations.

1021234 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารทางธุรกิจ 3(3-0-6)
(Chinese for Business Communication)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

คำศัพท์และประโยคเกี่ยวกับการเจรจาทางธุรกิจ การนัดหมาย การจัดประชุม การนำเสนอ ฝึกปฏิบัติโต้ตอบภาษาจีนตามวัฒนธรรมและขนบธรรมเนียมจีน ตลอดจนการสนทนาตามสถานการณ์จำลองตามบริบททางธุรกิจ

Vocabulary and sentences about communication in the context of occupation Practice conversations about business negotiations, making appointments, arrange meetings, presentations, and trading etiquette with Chinese people.

- 1021241 ภาษาเมียนมาในชีวิตประจำวัน** **3(3-0-6)**
(Burmese in Daily Life)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)
 โครงสร้างและหลักไวยากรณ์ การฟังและการออกเสียงภาษาเมียนมาเบื้องต้น คำศัพท์และสำนวนที่ใช้ในชีวิตประจำวัน การสนทนา การบอกจำนวน ตัวเลขและสกุลเงิน การบอกวันที่ ตลอดจนคำศัพท์พื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับการทำงาน
 Grammatical structure and principles; basic listening and pronunciation of Burmese language; vocabulary and sentences used in daily life; conversations in daily life; numbers, numerals and money system; telling about dates, months and years; and basic vocabulary concerning work.
- 1021242 ภาษาเมียนมาเพื่อการสื่อสารธุรกิจ** **3(3-0-6)**
(Burmese for Business Communication)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)
 คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับการสื่อสารธุรกิจ การสนทนาภาษาเมียนมาที่เกี่ยวข้องกับการสื่อสารธุรกิจ เช่น การนำเสนอสินค้าและ การให้บริการ การสอบถามความต้องการของลูกค้า การเสนอโปรโมชั่น การเปลี่ยนสินค้า การคืนสินค้า ตลอดจนการฝึกปฏิบัติในสถานการณ์จำลอง
 Business communication vocabulary; basic conversations in Burmese language concerning business communication, such as presentation of goods, asking customers in order to provide services to them; customers services; presentation for promotion of products; changing of goods; and returning of goods. role-play situations.
- 1021251 ภาษาเขมรในชีวิตประจำวัน** **3(3-0-6)**
(Cambodian in Daily Life)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)
 ลักษณะและโครงสร้างภาษาเขมร สัทวิทยา การออกเสียงภาษาเขมร อักษรและอักขรวิธี ศัพท์และรูปประโยคพื้นฐาน ทักษะการฟัง พูด คำศัพท์และสำนวนที่ใช้ในชีวิตประจำวัน การสนทนา การบอกจำนวน ตัวเลขและสกุลเงิน การบอกวันที่ ตลอดจนคำศัพท์พื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับการทำงาน
 Characteristics and structures of Cambodian, phonology, pronunciation, scripts and orthography; elementary vocabulary and expressions; skills in listening, speaking, everyday-life topic vocabulary, idioms, conversations, expressing numbering, and currency, telling dates, and fundamental vocabulary related to work.

1021252 ภาษาเขมรเพื่อการสื่อสารธุรกิจ 3(3-0-6)
 (Cambodian for Business Communication)
 วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
 (Prerequisite Course: None)
 คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับการสื่อสารธุรกิจ การนำเสนอสินค้า การให้บริการ การสอบถามความต้องการ
 ของลูกค้า การเสนอโปรโมชั่น การเปลี่ยนสินค้า และการคืนสินค้า ตลอดจนการฝึกปฏิบัติสนทนาภาษาเขมรใน
 สถานการณ์จำลอง
 Business correspondence glossary; product presentation, customers service dialogues;
 inquiring customer's need, offering a promotion, and returning goods. Business role-play in Cambodian.

1.2.2) กลุ่มชีวิตและสังคมแห่งความสุข

1022211 มนุษย์หลากหลายมิติ 3(3-0-6)
 (Multi-Dimensional Humans)
 วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
 (Prerequisite Course: None)
 การแสวงหาความรู้ด้านมนุษยศาสตร์อย่างบูรณาการ แนวคิด ความเชื่อ ปรัชญาและการใช้เหตุผล
 ประวัติศาสตร์ วรรณกรรม ศิลปะและวัฒนธรรมที่หล่อหลอมวิถีชีวิตของมนุษย์ให้มีความแตกต่าง ตลอดจนใช้
 กรณีศึกษา และสถานการณ์จำลอง
 Integrated pursuit of human knowledge; thoughts; beliefs; philosophy and reasoning;
 history; literature; arts and culture that blend human's ideas to be diverse; and the uses of case
 studies and simulations.

1022212 ความรักและสัมพันธภาพ 3(3-0-6)
 (Love and Relationships)
 วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
 (Prerequisite Course: None)
 ทักษะการเข้าสังคม การปรับตัว การสร้างความประทับใจ การพัฒนาบุคลิกภาพภายในและภายนอก
 จิตวิทยาสัมพันธภาพ การสร้างและรักษาความสัมพันธ์ ความรักประเภทต่าง ๆ เช่น ความรักชาติ ศาสนา
 พระมหากษัตริย์ และการรักตนเอง การสร้างครอบครัว มิตรภาพ ตลอดจนการรับมือกับความเปลี่ยนแปลง
 Social skills; personal adjustment; how to make first impressions; internal and external
 personality development; psychology of interpersonal relationships; building and nurturing
 relationship; different types of love, for example, love of one's country, religion and monarchy;
 self-love; building a family, friendship; and coping with changes.

- 1022213 **รู้โลกกว้าง** 3(3-0-6)
(World Wide Perspective)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)
สังคมโลกยุคปัจจุบัน ความร่วมมือและความขัดแย้งระหว่างกลุ่มประเทศ การเมืองและเศรษฐกิจของไทย อาเซียน โลก แนวคิดลักษณะร่วมและลักษณะเฉพาะด้านในสังคมโลกปัจจุบัน สังคมไทยและวัฒนธรรมภายใต้ กระแสโลกาภิวัตน์ ตลอดจนการเปลี่ยนแปลงของโลกในยุคดิจิทัล
Current global society; conflicts and collaboration between countries; Thailand's, ASEAN and global politics and economy; concepts of common and specific characteristics of current global society, Thai society and cultures in globalization and the digital era.
- 1022214 **สิ่งแวดล้อม การพัฒนา และความยั่งยืน** 3(3-0-6)
(Environment, Development, and Sustainability)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)
แนวคิดสิ่งแวดล้อม การพัฒนา และเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (Sustainable Development Goals: SDGs) เศรษฐกิจชีวภาพ (Bio economy) เศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular Economy) และเศรษฐกิจ สีเขียว (Green Economy) การอนุรักษ์และการจัดการสิ่งแวดล้อมในดิน น้ำ อากาศ ทะเลและชายฝั่ง ผลกระทบ ของการเปลี่ยนแปลงจากการพัฒนาต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม บทบาทของนักศึกษาทั้งในฐานะของปัจเจกบุคคล และสมาชิกทางสังคมต่อสิ่งแวดล้อม
The concepts of environment, development, and Sustainable Development Goals (SDGs); bio economy; circular economy and green economy; conservation and environmental management in soil, water, air, sea, and coast; the impact of changes from the development to the society and environment; students' roles towards the environment as an individual and a member of society.
- 1022215 **มหัศจรรย์แห่งสุขภาพดี** 3(3-0-6)
(Miracle of Good Health)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)
ความสำคัญของสุขภาพต่อชีวิต ปัญหาสุขภาพของคนยุคปัจจุบัน การประเมินสุขภาพ พัฒนาการ ทางด้านร่างกายและจิตใจของมนุษย์ โภชนาการเพื่อสุขภาพ การดูแลสุขภาพจิต การออกกำลังกาย การใช้ยาและ เวชสำอางค์ในชีวิตประจำวัน รวมทั้งสิ่งแวดล้อมกับสุขภาพ ความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์สุขภาพ และเวชศาสตร์ ชะลอวัย
The essentials of health towards life; health problems of the people in the current generation; health assessment; human biological and psychological mechanism development; nutrition for health; mental health care; exercise; drugs; and cosmeceuticals for daily usage; the environment and health; the evolution of health science; and anti-aging medicine.

1.2.3) กลุ่มการจัดการและนวัตกรรม

- 1023211 **หมากล้อมปัญญาภิวัฒน์** 3(3-0-6)
(Panyapiwat GO)
 วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)
 ความเป็นมา กฎกติกาการเล่นหมากล้อม ทักษะและเทคนิคการเล่นหมากล้อม การฝึกหมากล้อมเพื่อพัฒนาทักษะการวางแผนและการตัดสินใจเชิงธุรกิจ แนวคิดหมากล้อมกับการจัดการการเงิน การบูรณาการภูมิปัญญาตะวันออกผ่านหมากล้อมเพื่อการดำเนินชีวิตและการทำงาน ตลอดจนหมากล้อมกับปัญญาประดิษฐ์
 Background, rules and regulations of GO; GO skills and technics; GO practicing for development of planning and business decision making skills; GO concepts and financial management; the integration of oriental wisdom via GO for living and working; and GO and artificial intelligence.
- 1023212 **นวัตกรรมกับการพัฒนาคุณภาพชีวิต** 3(3-0-6)
(Innovations and Quality of Life Development)
 วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)
 ความหมาย ความสำคัญ และประเภทนวัตกรรม การคิดเชิงออกแบบ (Design Thinking) การจัดการทรัพย์สินทางปัญญา ความหมายของคุณภาพชีวิต แนวทางการพัฒนาคุณภาพชีวิตด้วยนวัตกรรม ตลอดจนการสร้างสรรค์นวัตกรรมที่มีประโยชน์ต่อชีวิตมนุษย์
 Definition, importance and classification of innovation; design thinking; intellectual property management; definition of quality of life; guidelines for quality-of-life improvement using innovation and innovation for human benefit.
- 1023213 **การจัดการการเงินเพื่อชีวิต** 3(3-0-6)
(Financial Management for Life)
 วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)
 การวางแผนการเงินตามช่วงวัย การจัดการการเงินเพื่อวัตถุประสงค์เฉพาะ การจัดทำงบดุลและงบประมาณส่วนบุคคล การออม การลงทุน การประกัน ความเสี่ยง และผลตอบแทน การวางแผนเครดิตทางการเงินเพื่อชีวิต สินเชื่อรูปแบบต่าง ๆ กลยุทธ์ภาษีเงินได้บุคคลธรรมดา เทคโนโลยีด้านการเงินและความปลอดภัย ตลอดจนการจัดการทรัพยากรด้านเวลาและบุคคลเพื่อความมั่งคั่งยั่งยืน
 Financial planning based on age groups; financial management for specific purposes; creating personal balance accounts and budgets; savings; investment; insurance, risks and returns; financial credit planning for life; various types of loans; personal income tax strategies; financial and security technology; and management of time and personal resources for sustainable prosperity.

1023214 การจัดการธุรกิจยุคใหม่ 3(3-0-6)

(Business Management in New Era)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

วิธีการเริ่มธุรกิจหรือพัฒนาธุรกิจใหม่ จริยธรรมและจรรยาบรรณในการดำเนินธุรกิจ กลยุทธ์การดำเนินธุรกิจยุคใหม่ การออกแบบต้นแบบทางธุรกิจการระบุโอกาสและพัฒนาธุรกิจ การสร้างแรงบันดาลใจในการเป็นผู้ประกอบการ การจัดโครงสร้างองค์การ การจัดทำแผนธุรกิจ ทักษะที่จำเป็นสำหรับการเขียนแผนธุรกิจที่ครบถ้วนและประสบผลสำเร็จ เทคนิคการนำเสนอโครงการให้นักลงทุน กรณีศึกษาเกี่ยวกับการจัดการอย่างผู้ประกอบการในทางธุรกิจ

The foundations of a start-up, managerial ethics and social responsibility, business strategy in a digital age, designing a creative and innovative business model, inspiration to become an entrepreneur, organizational structure, crafting a business plan; skills required for building a successful business plan, investor-pitching techniques, and entrepreneurship case studies.

1023215 เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อการทำงาน 3(3-0-6)

(Digital Technology for Work)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

พัฒนาการของเทคโนโลยีดิจิทัล การใช้คอมพิวเตอร์เพื่อการคำนวณ การออกแบบอินโฟกราฟิก (Infographic) ออกแบบภาพเคลื่อนไหว (Animation) และการสร้างสื่อประสม (Multimedia) เบื้องต้น การใช้เครื่องมือในการออกแบบวางแผนจัดเก็บข้อมูล เพื่อการคำนวณ วิเคราะห์ แปลผลข้อมูล และการนำเสนอข้อมูลในรูปแบบแดชบอร์ด (Dashboard) แผนภูมิพาเรโต แผนภาพการกระจาย ตลอดจนการใช้เทคโนโลยีเพื่อการติดต่อสื่อสาร และการประชุมทางไกลผ่านเครือข่าย (VDO Conference) การใช้เทคโนโลยีดิจิทัลบนระบบคลาวด์ (Cloud)

Development of digital technology; computer using for calculation; infographic design; animation design; and basic multimedia creation; data management tools for data storage; data calculation; data analysis; data interpretation and data presentation; dashboard; Pareto chart; scatter diagram; communication technology and VDO conference; cloud technology utilization.

ภาคผนวก จ

1. คำสั่งสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ ที่ 088/2567
เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร (ต่อเนื่อง) หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568
2. รายงานการประชุมคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร (ต่อเนื่อง) หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568
3. คำสั่งสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ ที่ 222/2566
เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการวิชาการ สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์
4. คำสั่งสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ ที่ 029/2567
เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการวิชาการ สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์
ด้านเภสัชศาสตร์ (เพิ่มเติม)



คำสั่งสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์
ที่ 0๕๕/2567
เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร (ต่อเนื่อง)
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568

เพื่อให้การดำเนินงานพัฒนาหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร (ต่อเนื่อง) หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568 เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานที่กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม หรือสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม กำหนดหรือวางไว้ อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 43 (1) แห่งพระราชบัญญัติสถาบันอุดมศึกษาเอกชน พ.ศ. 2546 แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2550 แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2562 และระเบียบสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ ว่าด้วยระบบและกลไกในการพัฒนาและบริหารหลักสูตร พ.ศ. 2566 จึงแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร (ต่อเนื่อง) หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568 ดังรายนามต่อไปนี้

- | | |
|---|---------------|
| 1. นายพรวิทย์ พัทธินทรตนะกุล | ที่ปรึกษา |
| 2. รองศาสตราจารย์ ดร.สมโรตม์ โกลมณิซ | ที่ปรึกษา |
| 3. นางปาริชาติ บัวขาว | ที่ปรึกษา |
| 4. นางสาวสุปิยะ ตันศรีสวัสดิ์ | ที่ปรึกษา |
| 5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์พวงเพ็ชร นิธยานนท์ | ที่ปรึกษา |
| 6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อนันต์ บุญปาน | ประธานกรรมการ |
| 7. รองศาสตราจารย์ ดร.วีระสิทธิ์ สรรพมงคลไชย | กรรมการ |
| 8. นายอภิรักษ์ โกษะโยธิน | กรรมการ |
| 9. นางเอื้ออังกูร ตันวิสุทธิ | กรรมการ |
| 10. นายวสันต์ สิ้นพิทักษ์สกุล | กรรมการ |
| 11. นายมนต์ชัย อินทรพรอุดม | กรรมการ |
| 12. นายธนกฤต ฉันทวิทิตพงษ์ | กรรมการ |
| 13. นางสาวกรณีย์วี คັນธนะ | กรรมการ |
| 14. นางสาวเมตตา ปุคโส | กรรมการ |
| 15. นายศิกวีส์ รุกขชาติ | กรรมการ |
| 16. นางสาวรัสรินทร์ พจนธนนต์ชัย | กรรมการ |
| 17. นางจันทร์ทิมา สุขสานต์ | กรรมการ |
| 18. นางสาวอณัญญา ทองจูด | กรรมการ |
| 19. ผู้อำนวยการสำนักบัญชีและการเงิน | กรรมการ |
| 20. ผู้อำนวยการสำนักสื่อสารองค์กร | กรรมการ |
| 21. ผู้อำนวยการสำนักแนะแนวและรับสมัคร | กรรมการ |

22. ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมวิชาการและมาตรฐานการศึกษา	กรรมการ
23. ผู้อำนวยการสำนักทะเบียนและประมวลผลการศึกษา	กรรมการ
24. ผู้อำนวยการสำนักการศึกษาทั่วไป	กรรมการ
25. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รวมพร เลี่ยมแก้ว	กรรมการ
26. อาจารย์นภเกตน์ สายสมบัติ	กรรมการ
27. อาจารย์กมล สงบุญนาถ	กรรมการ
28. อาจารย์ภัทรนิษฐ์ ศรีบุรีรักษ์	กรรมการ
29. อาจารย์ ดร.สิริพร แซ่มสนธิ	กรรมการ
30. อาจารย์ ดร.อัจฉริยา นพวิญญูวงศ์	กรรมการและเลขานุการ

ให้คณะกรรมการมีอำนาจหน้าที่ ดังนี้

- (1) พัฒนาหรือปรับปรุงรายละเอียดของหลักสูตรให้สอดคล้องตามสมรรถนะที่ผู้ใช้บัณฑิตต้องการ และกฎกระทรวง ประกาศ หรือแนวปฏิบัติที่เกี่ยวข้อง
- (2) พิจารณาโครงสร้างหลักสูตร เนื้อหารายวิชา และหน่วยกิตให้เป็นไปตามมาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษา และสอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้และกระบวนการจัดการเรียนการสอนที่เกี่ยวข้องของหลักสูตร
- (3) จัดทำเอกสารรายละเอียดของหลักสูตรให้สอดคล้องกับประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เพื่อดำเนินการขออนุมัติหลักสูตรตามกระบวนการที่สถาบันกำหนด

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ 13 พฤษภาคม พ.ศ. 2567

(รองศาสตราจารย์ ดร.สมภพ มานะรังสรรค์)
อธิการบดี

รายงานการประชุมคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร (ต่อเนื่อง) หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568
วันพฤหัสบดีที่ 13 มิถุนายน พ.ศ.2567 เวลา 14.00-17.00 น.

ณ ห้องประชุม 4-1602 อาคาร CP All Academy สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์

รายนามกรรมการที่เข้าประชุม

- | | |
|-------------------------------------|---|
| 1. ผศ.พวงเพ็ชร นิธยานนท์ | ที่ปรึกษา คณะกรรมการจัดการธุรกิจอาหาร |
| 2. ผศ.ดร.อนันต์ บุญปาน | คณบดี คณะกรรมการจัดการธุรกิจอาหาร |
| 3. รศ.ดร.วีระสิทธิ์ สรรพมงคลไชย | รองศาสตราจารย์เกียรติคุณ ผู้ทรงคุณวุฒิพิเศษ ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ
คณะอุตสาหกรรมเกษตรมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ |
| 4. คุณอมริกษ์ โภชะโยธิน | ประธานกรรมการบริหาร บริษัท วี ฟู้ดส์ (ประเทศไทย) จำกัด |
| 5. คุณเอื้ออังกูร ต้นวิสุทธิ์ | รองประธานเจ้าหน้าที่บริหาร ธุรกิจค้าส่งแม่โครประเทศไทย สายงาน
ปฏิบัติการฝ่าย Sales & Operations, บริษัท ซีพี แอ็กซ์ตรา จำกัด (มหาชน) |
| 6. คุณวสันต์ สิ้นพิทักษ์สกุล | (Acting) Chief People Office, บริษัท ซีพี แอ็กซ์ตรา จำกัด (มหาชน) |
| 7. คุณมนต์ชัย อินทรพรอุดม | ผู้อำนวยการอาวุโส สายงานปฏิบัติการ – โอเปอร์มาร์เก็ต,
บริษัท เอก-ชัย ดีสทริบิวชั่น ซิสเทม จำกัด |
| 8. คุณธนกฤต ฉันทวิทิตพงษ์ | ผู้อำนวยการอาวุโส สายงานทรัพยากรบุคคล (เอเชีย),
บริษัท เอก-ชัย ดีสทริบิวชั่น ซิสเทม จำกัด |
| 9. คุณกรณวีร์ ศันชนะ | รองผู้จัดการทั่วไปส่วนงานพัฒนาทักษะและมาตรฐานสินค้า หน่วยงานคัดสรร
เบลลินี พรีเมียมคาเฟ่, บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน) |
| 10. คุณเมตตา ปุตโส | เจ้าหน้าที่อาวุโสพัฒนาทักษะกาแฟและเครื่องดื่ม, บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน) |
| 11. คุณศิวาส รุกขชาติ | ผู้จัดการอาวุโส ฝ่าย Operation Capabilities Development,
บริษัท ซีพี แอ็กซ์ตรา จำกัด (มหาชน) (อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร) |
| 12. คุณรัสรินทร์ พงษ์ธนันต์ชัย | Senior People Manager, Retail & DC Training,
บริษัท เอก-ชัย ดีสทริบิวชั่น ซิสเทม จำกัด |
| 13. คุณจันทร์ทิมา สุขสานต์ | People Manager Retail Training, บริษัท เอก-ชัย ดีสทริบิวชั่น ซิสเทม จำกัด |
| 14. คุณอนัญญา ทองจุด | ผู้จัดการฝ่ายปฏิบัติการ (หน่วยงานคัดสรร), บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน)
(อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร) |
| 15. คุณศุภวรรณ ภาละปักษ์ | ผู้แทนจากสำนักสื่อสารองค์กร |
| 16. คุณสุรียา กาวิละ | ผู้อำนวยการ สำนักแผนและรับสมัคร |
| 17. ผศ.ดร.ณัฐพร โชตยะกุล | ผู้อำนวยการ สำนักส่งเสริมวิชาการและมาตรฐานการศึกษา |
| 18. คุณนิรัญชรา ศรีบุญกุล | รองผู้อำนวยการ สำนักทะเบียนและประมวลผลการศึกษา |
| 19. ดร.กิตติพงษ์ ศรีแจไต | ผู้แทนจากสำนักการศึกษาทั่วไป |
| 20. คุณรัชนิกร ไตรศรี | ผู้แทนจากสำนักบัญชีและการเงิน |
| 21. ผศ.ดร.รวมพร เลี่ยมแก้ว | รองคณบดีฝ่ายวิชาการ คณะกรรมการจัดการธุรกิจอาหาร |
| 22. อาจารย์ณภกตน์ สายสมบัติ | รองคณบดีฝ่ายบริหาร คณะกรรมการจัดการธุรกิจอาหาร |
| 23. อาจารย์ภัทรนิษฐ์ ศรีบุรีรักษ์ | หัวหน้าสาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร (ต่อเนื่อง) คณะกรรมการจัดการธุรกิจอาหาร |
| 24. คุณกนกชล วุฒามนตรี | ผู้แทนจากศูนย์ที่ปรึกษาและพัฒนาอาชีพนักศึกษา คณะกรรมการจัดการธุรกิจอาหาร |
| 25. อาจารย์ ดร.สิริพร แซ่มสนิห | อาจารย์ประจำคณะกรรมการจัดการธุรกิจอาหาร |
| 26. อาจารย์ ดร.อัจฉริยา นพวิญญูวงศ์ | อาจารย์ประจำคณะกรรมการจัดการธุรกิจอาหาร |

รายนามกรรมการที่ลาประชุม

(ไม่มี)

รายนามผู้เข้าร่วมประชุม

- | | |
|-------------------------------|---|
| 1. คุณสุภารัตน์ ชมอินทร์ | ผู้อำนวยการ ฝ่ายบริหารทรัพยากรบุคคล, บริษัท ซีพี แอ็กซ์ตรา จำกัด (มหาชน) |
| 2. คุณเฉลิมลักษณ์ ไกรสี | รองผู้อำนวยการ ฝ่าย Operation Capabilities Development, บริษัท ซีพี แอ็กซ์ตรา จำกัด (มหาชน) |
| 3. คุณไพศาล รุ่งชिरา | Project Manager - Store Operations, บริษัท ซีพี แอ็กซ์ตรา จำกัด (มหาชน) |
| 4. คุณอนุชิต ฤทธิธา | ผู้จัดการอาวุโส ฝ่าย Learning & Development (Store), บริษัท ซีพี แอ็กซ์ตรา จำกัด (มหาชน) |
| 5. คุณสุภาณี คำเจริญ | Division Assistant - Human Resources, บริษัท ซีพี แอ็กซ์ตรา จำกัด (มหาชน) |
| 6. คุณศิริพร วีระสุวรรณ | Assistant Manager – Learning and Development, บริษัท ซีพี แอ็กซ์ตรา จำกัด (มหาชน) |
| 7. คุณธีรภัทร สุขสมทรัพย์ | ผู้ช่วยผู้อำนวยการฝ่ายบริหารงานบุคคล Fresh & Operations Central office, บริษัท เอก-ชัย ดีสทริบิวชั่น ซิสเทม จำกัด |
| 8. คุณศศิรักษ์ หุ่นแจ่ม | Retail Talent Acquisition Manager, บริษัท เอก-ชัย ดีสทริบิวชั่น ซิสเทม จำกัด |
| 9. คุณมนตกานต์ วีระชัยเดชอุดม | ผู้ช่วยผู้อำนวยการงานการตลาดหลักสูตรนานาชาติ และรักษาการผู้อำนวยการศูนย์เครือข่ายเยอรมัน สำนักบริการวิชาการ |
| 10. คุณนฤมล สุนทรทิพย์ | ผู้บริหารกลุ่มงานอาวุโส สำนักส่งเสริมวิชาการและมาตรฐานการศึกษา |
| 11. คุณลลิตา วัชรศิริธรรม | ผู้บริหารกลุ่มงาน ฝ่ายแผนงานและประกันคุณภาพ คณะการจัดการธุรกิจอาหาร |
| 12. คุณเบญจวรรณ หม่องชา | เจ้าหน้าที่อาวุโส ฝ่ายแผนงานและประกันคุณภาพ คณะการจัดการธุรกิจอาหาร |

เริ่มประชุมเวลา 14.00 น.

• ผศ.ดร.อนันต์ บุญปาน คณบดีคณะกรรมการจัดการธุรกิจอาหาร ทำหน้าที่เป็นประธานในที่ประชุม กล่าวต้อนรับและแนะนำคณะกรรมการแต่ละท่าน ชี้แจงต่อที่ประชุมถึงวัตถุประสงค์ของการวิพากษ์หลักสูตร พร้อมกล่าวเปิดประชุมฯ ตามระเบียบวาระ ดังนี้

ระเบียบวาระที่ 1 : เรื่องแจ้งเพื่อทราบ

• อาจารย์ภักดิ์นิษฐ์ หัวหน้าสาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร (ต่อเนื่อง) แจ้งกำหนดส่งเล่มหลักสูตร มคอ.2 ฉบับสมบูรณ์

- รอบเสนอต่อคณะกรรมการวิชาการ วันที่ 15 ตุลาคม พ.ศ.2567
- รอบเสนอต่อที่ประชุมสภาสถาบันฯ วันที่ 26 พฤศจิกายน พ.ศ.2567

มติที่ประชุม : รับทราบ

ระเบียบวาระที่ 2 : เรื่องเสนอเพื่อพิจารณา

2.1 หัวหน้าสาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร (ต่อเนื่อง) นำเสนอข้อมูลหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร (ต่อเนื่อง) หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568

- ชื่อปริญญา : บริหารธุรกิจบัณฑิต (การจัดการธุรกิจอาหาร)
 บธ.บ. (การจัดการธุรกิจอาหาร)
 Bachelor of Business Administration (Food Business Management)
 B.B.A. (Food Business Management)

มติที่ประชุม : รับทราบ

- ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs) จากข้อมูลประเด็นความต้องการที่ได้จากการสัมภาษณ์และการประชุมกลุ่มย่อยร่วมกับผู้มีส่วนได้เสีย จำนวน 3 กลุ่ม ดังนี้

- 1) ผู้แทนฝ่ายทรัพยากรบุคคลและผู้แทนฝ่ายงานปฏิบัติการสถานประกอบการผู้ให้ทุน จำนวน 3 บริษัท ได้แก่
 - บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน)
 - บริษัท ซีพี แอ็กซ์ตรา จำกัด (มหาชน)
 - บริษัท เอก-ชัย ดีสทริบิวชั่น ซิสเทม จำกัด
- 2) อาจารย์ผู้สอนและอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- 3) ศิษย์เก่าและศิษย์ปัจจุบัน

หลักสูตรจึงเสนอ PLOs ดังต่อไปนี้ เพื่อขอความเห็นชอบต่อที่ประชุมคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรฯ วิชาเอกการจัดการธุรกิจอาหาร

- PLO 1 ประยุกต์ความรู้ด้านการจัดการธุรกิจตลอดห่วงโซ่อุปทานอาหารตามมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับอาหาร
- PLO 2 สื่อสารข้อมูลด้านธุรกิจและด้านอาหารให้ตรงกับกลุ่มลูกค้าเป้าหมายโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
- PLO 3 ปฏิบัติงานด้านการขายและการบริการในธุรกิจอาหารตามข้อกำหนดขององค์กรด้วยความรับผิดชอบและความซื่อสัตย์
- PLO 4 ปฏิบัติการแปรรูปอาหารให้เป็นไปตามคู่มือมาตรฐานการผลิตอาหารและหลักสุขลักษณะที่ดีส่วนบุคคล
- PLO 5 ประยุกต์ข้อมูลเชิงตัวเลขเพื่อการจัดการต้นทุน โดยใช้เครื่องมือที่เหมาะสมในธุรกิจอาหาร
- PLO 6 ใช้แนวคิดการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารสมัยใหม่ โดยอาศัยการทำงานเป็นทีม
- PLO 7 ปฏิบัติการตามกระบวนการวิจัยและนวัตกรรมด้วยการเชื่อมโยงความรู้กลุ่มธุรกิจและกลุ่มอาหารอย่างสร้างสรรค์ โดยยึดหลักจริยธรรมการวิจัยและทรัพย์สินทางปัญญาที่เกี่ยวข้อง

วิชาเอกการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่

- PLO 1 ประยุกต์ความรู้ด้านการจัดการธุรกิจตลอดห่วงโซ่อุปทานอาหารตามมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับอาหาร
- PLO 2 สื่อสารข้อมูลด้านธุรกิจและด้านอาหารให้ตรงกับกลุ่มลูกค้าเป้าหมายโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
- PLO 3 ปฏิบัติงานด้านการขายและการบริการในธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ตามข้อกำหนดขององค์กรด้วยความรับผิดชอบและความซื่อสัตย์
- PLO 4 ปฏิบัติการเตรียมวัตถุดิบอาหารในธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ให้เป็นไปตามคู่มือมาตรฐานการผลิตอาหารและหลักสุขลักษณะที่ดีส่วนบุคคล
- PLO 5 ประยุกต์ข้อมูลเชิงตัวเลขเพื่อจัดการต้นทุนสินค้า โดยใช้เครื่องมือที่เหมาะสมในธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่
- PLO 6 ใช้แนวคิดการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารสมัยใหม่ โดยอาศัยการทำงานเป็นทีม
- PLO 7 ปฏิบัติการตามกระบวนการวิจัยและนวัตกรรมด้วยการเชื่อมโยงความรู้กลุ่มธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่อย่างสร้างสรรค์ โดยยึดหลักจริยธรรมการวิจัยและทรัพย์สินทางปัญญาที่เกี่ยวข้อง

มติที่ประชุม : จากการพิจารณาความสอดคล้องจุดเด่นและจุดที่พัฒนาของหลักสูตร แนวโน้มของตลาดแรงงาน ประกอบกับความต้องการของผู้ให้ทุน คณะกรรมการและผู้ทรงคุณวุฒิเห็นชอบให้ใช้ PLOs ดังกล่าว

- โครงสร้างหลักสูตรและรายวิชา
 - กำหนดจำนวนหน่วยกิตตลอดหลักสูตรไว้ที่ 73 หน่วยกิต โดยแบ่งเป็นหมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวน 16 หน่วยกิต
 - หมวดวิชาเฉพาะ จำนวน 54 หน่วยกิต
 - หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวน 3 หน่วยกิต

มติที่ประชุม : เห็นชอบ และมอบหมายให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรดำเนินการพิจารณาเนื้อหา รายวิชาตามข้อเสนอแนะของคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร ดังนี้

รศ.ดร.วีระสิทธิ์

- ประเด็น PLOs ที่มีการระบุถึงทักษะ Lifelong Learning ด้านการสื่อสาร โดยอาจส่งเสริมผู้เรียนสามารถเลือกศึกษาภาษาอื่นๆ เพิ่มเติมนอกเหนือจากภาษาอังกฤษด้วย เนื่องจากปัจจุบันการสื่อสารเป็นสิ่งที่สำคัญมากเพราะเป็นการเปิดโอกาสให้ผู้เรียนเข้าถึงแหล่งการเรียนรู้ที่หลากหลายมากขึ้น
- เสริมเรื่องการตระหนักถึง Climate Change เนื่องจากอาจเกี่ยวข้องกับวัตุถุติบ บางอย่างนี้อาจขาดแคลนในบางฤดู หรืออาจขาดแคลนในอนาคต อาจเสริมในรายวิชาแปรรูป วัตุถุติบเพื่อให้ผู้เรียนมีความสามารถในการประยุกต์สร้างสรรค์วัตุถุติบอื่นเพื่อใช้ทดแทน

คุณอภิรักษ์

- เสนอแนะให้เพิ่มเติมเนื้อหาวิชาเกี่ยวกับ Health & Wellness เพื่อให้สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงของโลกในยุค Global Mega Trend
- หลักสูตรควรสะท้อนให้เห็นถึงความสามารถในการใช้ AI Tools ซึ่งเป็นทักษะอย่างหนึ่งของ Lifelong Learning มาช่วยในการค้นคว้า โดยอาจแทรกไว้ในเนื้อหาหรือกิจกรรมการเรียนรู้

คุณวสันต์

- เสนอให้มีการยกตัวอย่างกรณีศึกษาธุรกิจที่เชื่อมโยงกับการใช้ AI ในรายวิชาที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีดิจิทัล
- รายวิชาต้นทุน ควรครอบคลุมไปถึงความรู้ความเข้าใจการบริหารจัดการงบ กำไร ขาดทุนของธุรกิจ รวมไปถึงหลักการตั้งราคาขาย ซึ่งในแต่ละธุรกิจมีหลักการในการวิเคราะห์ที่ต่างกัน
- เสนอพิจารณาปรับปรุงคำอธิบายรายวิชาการตลาด เนื่องจากการตลาดในปัจจุบันไม่ได้แบ่งเป็นออนไลน์/ออฟไลน์ แต่เป็นลักษณะของ Omni Channel Marketing

คุณกรณ์วี

- การขายเป็นทักษะสำคัญในธุรกิจ ควรเน้นให้ผู้เรียนฝึกขาย ฝึกตอบคำถาม การเจรจาและการพูด โน้มน้าวให้ลูกค้าใช้บริการ การสื่อสารเพื่อแก้ปัญหาเฉพาะหน้าทั้งภาษาไทยและต่างประเทศ เนื่องจากแนวโน้มลูกค้าชาวต่างชาติมีโอกาสมากขึ้น
- ทักษะการใช้เครื่องมือเพื่อเพิ่มยอดขายผ่านแพลตฟอร์มออนไลน์ต่างๆ
- เน้นทักษะด้านการทำเครื่องดื่มและเบเกอรี่ โดยเพิ่มเนื้อหาทักษะกาแพฟพิเศษให้มากขึ้น รวมไปถึงเทคนิคการควักกาแฟ เพราะมีบัณฑิตเปิดธุรกิจร้านกาแฟเป็นของตนเองหลังสำเร็จการศึกษา

คุณธนภฤต

- เสนอให้เสริมในส่วนของการวิเคราะห์เพื่อให้เข้าใจและทราบความต้องการของลูกค้า เพื่อเพิ่มความผูกพันของลูกค้าที่มีต่อแบรนด์

2.2 ผู้แทนสถานประกอบการทั้ง 3 แห่ง เสนอต่อที่ประชุมให้พิจารณาปรับรูปแบบการเรียนการสอนผ่านระบบออนไลน์ เพื่อเพิ่มโอกาสให้กับผู้เรียนกลุ่มพนักงานและผู้ที่สนใจต้องการเพิ่มศักยภาพด้านการจัดการธุรกิจอาหาร อีกทั้งส่งเสริมทักษะการใช้เทคโนโลยีดิจิทัลของผู้เรียน เพื่อให้สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี ที่นำเอาเทคโนโลยีดิจิทัลและนวัตกรรมมาแทนที่การผลิตรูปแบบเดิม เพื่อเพิ่มศักยภาพต่อการดำเนินธุรกิจอุตสาหกรรมทุกรูปแบบ

ซึ่ง รศ.ดร.วีระสิทธิ์ ได้ให้ข้อมูลเพิ่มเติมถึงประเด็นเรื่องการปรับรูปแบบการเรียนการสอนว่า การกำหนดผู้เรียนกลุ่มเป้าหมายของหลักสูตรฯ เป็นผู้ที่จบการศึกษาในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงนั้นเหมาะสมแล้ว แต่ในอนาคตจำนวนเด็กมีแนวโน้มที่จะลดลง หลักสูตรจึงควรพิจารณารูปแบบการเรียนการสอนเพื่อตอบสนองผู้เรียนยุคปัจจุบัน และครอบคลุมกลุ่มเป้าหมายที่หลากหลายด้วย

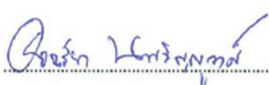
มติที่ประชุม : เห็นชอบและมอบหมายให้คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรปรับรูปแบบการเรียนการสอนเดิมแบบออนไลน์ ปรับใหม่เป็นการจัดการศึกษาผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ

2.3 ผศ.ดร.ณัฐพร เสนอให้พิจารณาทบทวน ประเด็นความสอดคล้องระหว่าง PLOs – CLOs – อาชีพ หลังสำเร็จการศึกษา ก่อนเสนอเล่มหลักสูตร มคอ. 2 ฉบับสมบูรณ์ต่อที่ประชุมกรรมการวิชาการ

มติที่ประชุม : เห็นชอบให้ดำเนินการ โดยมอบหมายให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเป็นผู้ทบทวนและส่งให้สำนักส่งเสริมวิชาการและมาตรฐานการศึกษาตรวจสอบภายในวันที่ 8 สิงหาคม พ.ศ.2567

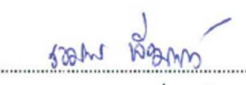
ปิดประชุมเวลา 17.00 น.

- คณบดีฯ สรุปประเด็นและกล่าวปิดประชุม

ผู้บันทึกรายงานการประชุม

.....
อาจารย์ ดร.อัจฉริยา นพวิญญูวงศ์
กรรมการและเลขานุการ

ผู้ตรวจสอบรายงานการประชุม

.....
อาจารย์ภัทรนิษฐ์ ศรีบุรีรักษ์
กรรมการ

ผู้ตรวจสอบรายงานการประชุม

.....
ผศ.ดร.รวมพร เลี่ยมแก้ว
กรรมการ

ผู้อนุมัติรายงานการประชุม
.....
ผศ.ดร.อนันต์ บุญปาน
ประธานกรรมการ



คำสั่งสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์
ที่ 222/2566
เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการวิชาการ สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์

ตามที่สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ มีคำสั่งที่ 141/2565 เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการวิชาการ สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ ไปแล้วนั้น เพื่อให้เป็นไปตามระเบียบสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ ว่าด้วยระบบและกลไกในการพัฒนาและบริหารหลักสูตร พ.ศ. 2566 หมวด 1 อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 35 แห่งพระราชบัญญัติสถาบันอุดมศึกษาเอกชน พ.ศ. 2546 แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2550 จึงยกเลิกคำสั่งที่ 141/2565 และแต่งตั้งคณะกรรมการวิชาการ สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ ตามมติสภาสถาบันในคราวประชุม ครั้งที่ 5/2566 เมื่อวันที่ 26 กันยายน 2566 ดังรายนามต่อไปนี้

- | | |
|--|---------------------|
| 1. อธิการบดี | ประธานกรรมการ |
| 2. รองอธิการบดีอาวุโส สายวิชาการ | รองประธานกรรมการ |
| 3. รองอธิการบดี ส่วนวิชาการและวิจัย | กรรมการ |
| 4. รองอธิการบดี ส่วนพัฒนาการศึกษา | กรรมการ |
| 5. ศาสตราจารย์กิตติคุณ ดร.ยุบล เบ็ญจรงค์กิจ | กรรมการ |
| 6. ศาสตราจารย์เกียรติคุณ ดร.พีระศักดิ์ ศรีนิเวศน์ ราชบัณฑิต | กรรมการ |
| 7. ศาสตราจารย์เกียรติคุณ ดร.วิจิตร ศรีสุพรรณ | กรรมการ |
| 8. ศาสตราจารย์พิเศษ ดร.ประพิน มโนมัยวิบูลย์ ราชบัณฑิต | กรรมการ |
| 9. ศาสตราจารย์ ดร.กมลชนก สุทธิวาหนฤพุมิ | กรรมการ |
| 10. ศาสตราจารย์ ดร.พฤทธิ์ ศิริบรรณพิทักษ์ | กรรมการ |
| 11. ศาสตราจารย์ ดร.วิบูลย์ แสงวีระพันธุ์ศิริ | กรรมการ |
| 12. รองศาสตราจารย์ ดร.ครรชิต มาลัยวงศ์ ราชบัณฑิต | กรรมการ |
| 13. รองศาสตราจารย์ ดร.เชาว์ โจรนแสง | กรรมการ |
| 14. รองศาสตราจารย์ ดร.ศรีเพ็ญ ศุกพิทยากุล | กรรมการ |
| 15. นายปราโมทย์ มนุพิบูลย์ | กรรมการ |
| 16. คณบดี | กรรมการ |
| 17. ผู้อำนวยการสำนักการศึกษาทั่วไป | กรรมการ |
| 18. ผู้อำนวยการสำนักทะเบียนและประมวลผลการศึกษา | กรรมการ |
| 19. ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมวิชาการและมาตรฐานการศึกษา | กรรมการและเลขานุการ |
| 20. ผู้ได้รับมอบหมาย สำนักส่งเสริมวิชาการและมาตรฐานการศึกษา ผู้ช่วยเลขานุการ | |

ให้คณะกรรมการมีอำนาจและหน้าที่ ดังนี้

- (1) เสนอแนะความเห็นในการกำหนดนโยบายด้านวิชาการ หลักสูตรการเรียนการสอนและกระบวนการวัดผลและประเมินผลการศึกษา และสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ในการจัดการศึกษาของสถาบัน และตามที่คณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษากำหนด

- (2) พิจารณากลับกรองและให้ความเห็นชอบหลักสูตรต่าง ๆ ก่อนเสนอสถาบันพิจารณาอนุมัติ
- (3) ส่งเสริม ติดตามและประเมินผลการดำเนินงานการจัดการศึกษาของหลักสูตรของสถาบัน
- (4) ให้ความเห็นเกี่ยวกับการดำเนินงานด้านวิชาการต่อสถาบัน
- (5) ปฏิบัติหน้าที่อื่นตามที่สภาสถาบันหรืออธิการบดีมอบหมาย หรือตามที่ข้อบังคับหรือระเบียบกำหนด

ให้คณะกรรมการวิชาการ มีวาระการดำรงตำแหน่ง 3 ปี ตั้งแต่วันที่ 26 กันยายน พ.ศ. 2566 ถึง วันที่ 25 กันยายน พ.ศ. 2569 ทั้งนี้ ในกรณีที่สามารถแต่งตั้งคณะกรรมการผู้เชี่ยวชาญอื่นที่เกี่ยวข้อง โดยการเสนอชื่อผ่านคณะกรรมการบริหารงานวิชาการพิจารณาเป็นครั้งคราวและเสนออธิการบดีเป็นผู้แต่งตั้ง

สั่ง ณ วันที่ 12 ตุลาคม พ.ศ. 2566



(ศาสตราจารย์พิเศษ ดร.นายแพทย์กระแส ชนวงค์)
นายกสภาสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์



คำสั่งสถาบันจัดการปัญญาภิวัฒน์

ที่ 029 /2567

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการวิชาการ สถาบันจัดการปัญญาภิวัฒน์ ด้านเภสัชศาสตร์ (เพิ่มเติม)

ด้วย สถาบันจัดการปัญญาภิวัฒน์ ได้มีมติอนุมัติแต่งตั้งคณะกรรมการวิชาการ สถาบันจัดการปัญญาภิวัฒน์ ด้านเภสัชศาสตร์ (เพิ่มเติม) ในการประชุมสภาสถาบัน ครั้งที่ 1/2567 เมื่อวันที่พฤหัสบดีที่ 1 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2567 มีมติอนุมัติให้ ศาสตราจารย์ ดร.เภสัชกรหญิงวิจิตรา ทศนียกุล ผู้มีความเชี่ยวชาญด้านเภสัชศาสตร์ เป็นคณะกรรมการวิชาการ สถาบันจัดการปัญญาภิวัฒน์

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 35 แห่งพระราชบัญญัติสถาบันอุดมศึกษาเอกชน พ.ศ. 2546 แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2550 และระเบียบสถาบันจัดการปัญญาภิวัฒน์ ว่าด้วยระบบและกลไกในการพัฒนาและบริหารหลักสูตร พ.ศ. 2566 จึงแต่งตั้งให้ ศาสตราจารย์ ดร.เภสัชกรหญิง วิจิตรา ทศนียกุล เป็นคณะกรรมการวิชาการ สถาบันจัดการปัญญาภิวัฒน์ โดยมีวาระการดำรงตำแหน่งตั้งแต่วันที่ 1 มีนาคม พ.ศ. 2567 ถึง วันที่ 25 กันยายน พ.ศ. 2569

สั่ง ณ วันที่ 15 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2567

(ศาสตราจารย์พิเศษ ดร.นายแพทย์กระแส ชนวงค์)
นายกสภาสถาบันจัดการปัญญาภิวัฒน์

ภาคผนวก ฉ

1. บันทึกข้อตกลงความร่วมมือระหว่างสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ และบริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน)
2. บันทึกข้อตกลงความร่วมมือระหว่างสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ และบริษัท สยามแม็คโคร จำกัด (มหาชน)
3. หนังสือแจ้งการเปลี่ยนชื่อบริษัท



บันทึกข้อตกลงความร่วมมือ
โครงการการจัดการศึกษาเชิงบูรณาการ
ระหว่าง
สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ และ บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน)

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้จัดทำขึ้น ณ สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ เมื่อวันที่ 1 กันยายน 2564 ระหว่าง

สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ โดย รองศาสตราจารย์ ดร.สมภพ มานะรังสรรค์ ผู้มีอำนาจลงนาม สำนักงาน ตั้งอยู่เลขที่ 85/1 หมู่ที่ 2 ถนนแจ้งวัฒนะ ตำบลบางตลาด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี ซึ่งต่อไปในบันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้จะเรียกว่า “สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์” ฝ่ายหนึ่ง กับ

บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน) โดย นายยุทธศักดิ์ ภูมิสุรกุล และนายวิศักดิ์ แก้วรัตนปัทมา ผู้มีอำนาจลงนาม สำนักงานใหญ่ตั้งอยู่เลขที่ 313 อาคารซี.พี.ทาวเวอร์ ชั้นที่ 24 ถนนสีลม แขวงสีลม เขตบางรัก กรุงเทพมหานคร ซึ่งต่อไปในบันทึกข้อตกลงนี้จะเรียกว่า “สถานประกอบการ” อีกฝ่ายหนึ่ง

คู่สัญญาทั้งสองฝ่ายได้ตกลงจัดทำบันทึกข้อตกลงกันโดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

ข้อ 1. วัตถุประสงค์ของข้อตกลงความร่วมมือ

คู่สัญญาทั้งสองฝ่ายตกลงร่วมมือกันบริหารจัดการศึกษาเชิงบูรณาการในการเรียนรู้ระหว่างสถาบันกับสถานประกอบการตามสาขาวิชาชีพที่สถาบันได้จัดให้มีการเรียนการสอน โดยให้นักศึกษาของสถาบันฝึกประยุกต์ใช้แนวคิด ทฤษฎี ตลอดจนพัฒนาศักยภาพทางทักษะวิชาชีพของนักศึกษา และร่วมมือกันทางวิชาการ อันนำไปสู่ความเป็นเลิศ ทางด้านวิชาการ เทคโนโลยี และนวัตกรรม รวมทั้งสามารถนำผลการวิจัยและพัฒนาไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อทั้ง สถาบันและสถานประกอบการ

ข้อ 2. กรอบและแนวทางข้อตกลงความร่วมมือ

2.1 คู่สัญญาทั้งสองฝ่ายตกลงร่วมมือกันในการจัดทำ พัฒนา และปรับปรุงหลักสูตรและสื่อการเรียนการสอน ให้มีความทันสมัย ทันต่อการเปลี่ยนแปลง และเป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา ตลอดจนจัดการเรียนการสอนเชิงบูรณาการในสาขาวิชาชีพที่คู่สัญญาทั้งสองฝ่ายเห็นชอบร่วมกัน

2.2 คู่สัญญาทั้งสองฝ่ายตกลงร่วมมือกันในการจัดทำโครงการค้นคว้าด้านวิชาการ ด้านการวิจัยและพัฒนา นวัตกรรม รวมถึงการฝึกอบรม การประชุม การสัมมนา การศึกษาดูงานทั้งในประเทศและต่างประเทศ ที่เป็นประโยชน์ต่อสถาบันและสถานประกอบการ โดยใช้อาจารย์ ผู้เชี่ยวชาญ เครื่องมือ อุปกรณ์ สถานที่ และทรัพยากรอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องร่วมกัน เพื่อให้งานด้านวิชาการ ด้านวิจัยและพัฒนานวัตกรรม ตลอดจนองค์ความรู้อื่น ๆ บรรลุเป้าหมาย อันนำไปสู่การถ่ายทอดแลกเปลี่ยนประสบการณ์ ความรู้ เทคโนโลยี และนวัตกรรมระหว่างคู่สัญญาทั้งสองฝ่าย

2.3 สถานประกอบการตกลงให้สถาบันจัดส่งนักศึกษาของสถาบันเข้าร่วมฝึกปฏิบัติงานกับสถานประกอบการตามสาขาวิชาชีพและหลักสูตรของสถาบัน เพื่อให้เป็นไปตามแผนการดำเนินงานที่คู่สัญญาทั้งสองฝ่ายเห็นชอบร่วมกัน

2.4 คู่สัญญาทั้งสองฝ่ายตกลงร่วมกันดำเนินกิจกรรม และโครงการ รวมทั้งการจัดการองค์ความรู้ต่างๆ เพื่อประโยชน์ของนักศึกษา อาจารย์ บุคลากร ชุมชน และสังคม รวมทั้งเพื่อการพัฒนาประเทศ ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม คุณธรรม จริยธรรม การบำเพ็ญประโยชน์ และรักษาสีงแวดล้อม

ข้อ 3. สิทธิในทรัพย์สินทางปัญญา

3.1 สิทธิในทรัพย์สินทางปัญญาหรือสิทธิอื่นใดของผลงาน สิ่งประดิษฐ์ คู่มือ เอกสาร โปรแกรมคอมพิวเตอร์ ข้อมูล หรือสิ่งอื่นใดที่คู่สัญญาฝ่ายหนึ่งฝ่ายใดนำมาใช้ในการดำเนินงานภายใต้บันทึกข้อตกลงฉบับนี้ ย่อมเป็นกรรมสิทธิ์ของคู่สัญญาฝ่ายนั้น การนำทรัพย์สินทางปัญญาไปใช้งานตามบันทึกข้อตกลงนี้ ไม่มีผลเปลี่ยนแปลงกรรมสิทธิ์ หรือสิทธิในทรัพย์สินทางปัญญาแต่อย่างใด

3.2 สำหรับสิทธิในทรัพย์สินทางปัญญาหรือสิทธิอื่นใดของผลงาน สิ่งประดิษฐ์ คู่มือ เอกสาร โปรแกรมคอมพิวเตอร์ ข้อมูล หรือสิ่งอื่นใดที่ได้สร้างสรรค์ขึ้นจากการดำเนินงานโครงการต่าง ๆ ภายใต้บันทึกข้อตกลงฉบับนี้ รวมถึงการบริหารจัดการทรัพย์สินทางปัญญาดังกล่าว ให้เป็นไปตามข้อตกลงของคู่สัญญาทั้งสองฝ่ายซึ่งจัดทำเป็นลายลักษณ์อักษรในแต่ละโครงการเป็นรายกรณีไป

ข้อ 4. การรักษาข้อมูลที่เป็นความลับ

คู่สัญญาทั้งสองฝ่ายตกลงดำเนินการอย่างเต็มความสามารถเพื่อเก็บรักษาความลับของข้อมูลคู่สัญญาอีกฝ่ายหนึ่งแจ้งว่าเป็นข้อมูลลับ และป้องกันการละเมิดการใช้ การรั่วไหล ตามบันทึกข้อตกลงนี้จากบุคคลอื่นนอกเหนือจากตน และจะรายงานให้คู่สัญญาอีกฝ่ายหนึ่งทราบทันที หากทราบว่ามีการละเมิดหรือข้อมูลดังกล่าวมีการรั่วไหลไปยังบุคคลอื่นนอกเหนือจากตน

คู่สัญญาฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งจะเปิดเผยข้อมูลความลับได้ต่อเมื่อได้รับอนุญาตเป็นลายลักษณ์อักษรจากคู่สัญญาฝ่ายที่เป็นเจ้าของข้อมูลความลับนั้น ยกเว้น เป็นกรณีการเปิดเผยโดยกฎหมาย คำสั่งศาล หน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจตามกฎหมาย และหรือเจ้าหน้าที่ที่มีอำนาจตามกฎหมาย ทั้งนี้ คู่สัญญาฝ่ายที่เปิดเผยข้อมูลดังกล่าวต้องแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรให้ฝ่ายเจ้าของข้อมูลได้รับทราบถึงข้อกำหนด หรือคำสั่งดังกล่าวก่อนที่จะดำเนินการเปิดเผยข้อมูลความลับนั้น

การรักษาความลับตามวรรคแรกและวรรคสองข้างต้น ให้มีผลตลอดระยะเวลาตามบันทึกข้อตกลงนี้ และยังคงมีผลบังคับต่อไป แม้บันทึกข้อตกลงนี้จะสิ้นสุดลงแล้ว

ข้อ 5. ระยะเวลาของข้อตกลงความร่วมมือ

บันทึกข้อตกลงนี้ เริ่มมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 1 กันยายน 2564 ถึงวันที่ 31 สิงหาคม 2569

หากบันทึกข้อตกลงนี้สิ้นสุดไม่ว่าด้วยสาเหตุใด ไม่มีผลให้ต้องยกเลิกกิจกรรมความร่วมมือที่ได้ดำเนินการไปเรียบร้อยแล้ว หรืออยู่ระหว่างดำเนินการภายใต้บันทึกข้อตกลงนี้ เว้นแต่คู่สัญญาทั้งสองฝ่ายจะได้ออกเป็นหนังสืออื่นโดยทำเป็นหนังสือ

ทั้งนี้ เมื่อครบกำหนดระยะเวลาตามบันทึกข้อตกลงฉบับนี้แล้ว หากคู่สัญญาทั้งสองฝ่ายมีความประสงค์จะดำเนินการตามบันทึกข้อตกลงฉบับนี้ต่อไป คู่สัญญาทั้งสองฝ่ายตกลงทำความตกลงร่วมกันเป็นลายลักษณ์อักษรต่อไป

ข้อ 6. การแก้ไขหรือเปลี่ยนแปลงบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ

การแก้ไขหรือเปลี่ยนแปลงใด ในบันทึกข้อตกลงนี้ คู่สัญญาทั้งสองฝ่ายสามารถแก้ไขเปลี่ยนแปลงได้ โดยจัดทำความตกลงร่วมกันเป็นลายลักษณ์อักษร และลงนามโดยผู้มีอำนาจลงนามของคู่สัญญาทั้งสองฝ่าย

ข้อ 7. ภาวะภาษี

บรรดาภาระค่าภาษีใด ๆ ที่เกิดขึ้นตามบันทึกข้อตกลงนี้ ซึ่งกฎหมายกำหนดให้คู่สัญญาฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งมีหน้าที่ในการชำระ หัก หรือเรียกเก็บภาษีจากคู่สัญญาอีกฝ่ายหนึ่ง ให้คู่สัญญาฝ่ายที่มีหน้าที่ต้องดำเนินการดังกล่าวนั้น ชำระ หัก หรือเรียกเก็บภาษีจากคู่สัญญาอีกฝ่ายหนึ่ง เพื่อนำส่งให้หน่วยงานของรัฐตามกฎหมาย

ข้อ 8. การบอกเลิกบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ

หากคู่สัญญาฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งประสงค์จะบอกเลิกบันทึกข้อตกลงนี้ก่อนครบกำหนดระยะเวลาที่กำหนดไว้ใน ข้อ 5. ของบันทึกข้อตกลงนี้ คู่สัญญาฝ่ายนั้นต้องแจ้งให้คู่สัญญาอีกฝ่ายหนึ่งทราบล่วงหน้าเป็นลายลักษณ์อักษร ไม่น้อยกว่า 60 วัน


ข้อ 9. คำบอกกล่าว


คำบอกกล่าวใด ๆ ตามบันทึกข้อตกลงนี้ หากคู่สัญญาฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งได้ทำเป็นหนังสือและส่งทางไปรษณีย์ ลงทะเบียนไปยังที่อยู่ของคู่สัญญาอีกฝ่ายหนึ่งตามที่อยู่ที่ได้ระบุไว้ในบันทึกข้อตกลงนี้ ให้ถือเป็นการส่งคำบอกกล่าว โดยชอบด้วยกฎหมายและคู่สัญญาฝ่ายนั้นได้รับแล้ว

บันทึกข้อตกลงนี้จัดทำขึ้นเป็นสองฉบับมีข้อความถูกต้องตรงกัน คู่สัญญาทั้งสองฝ่ายต่างได้อ่านและเข้าใจ ข้อความโดยละเอียดดีแล้ว เห็นว่าถูกต้องตรงตามเจตนาทุกประการ เพื่อเป็นหลักฐานจึงได้ลงลายมือชื่อและประทับตราสำคัญ (ถ้ามี) ไว้ต่อหน้าพยาน และต่างเก็บรักษานบันทึกข้อตกลงนี้ไว้ฝ่ายละฉบับ

สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์

บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน)

 ลงชื่อ.....สถาบัน
(รองศาสตราจารย์ ดร.สมภพ มานะรังสรรค์)

 ลงชื่อ.....สถานประกอบการ
(นายยุทธศักดิ์ ภูมิสุรกุล)

ลงชื่อ.....สถานประกอบการ
(นายทวีศักดิ์ แก้วรัตนปัทมา)

ลงชื่อ.....พยาน
(นายพรวิทย์ พัจรินทร์ณะกุล)

ลงชื่อ.....พยาน
(นายไศยมร อินทรา)



บันทึกข้อตกลงความร่วมมือ
โครงการความร่วมมือทางการศึกษา
ระหว่าง

สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ และ บริษัท สยามแม็คโคร จำกัด (มหาชน)

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้จัดทำขึ้น ณ สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ เมื่อวันที่ 27 เมษายน 2566 ระหว่าง

สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ โดย รองศาสตราจารย์ ดร.สมภพ มานะรังสรรค์ ผู้มีอำนาจลงนาม สำนักงานตั้งอยู่เลขที่ 85/1 หมู่ที่ 2 ถนนแจ้งวัฒนะ ตำบลบางตลาด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี ซึ่งต่อไปในบันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้จะเรียกว่า “สถาบัน” ฝ่ายหนึ่ง กับ

บริษัท สยามแม็คโคร จำกัด (มหาชน) โดย นางสาวลักขณ์ ธิฐาพันธ์ ผู้มีอำนาจลงนาม สำนักงานตั้งอยู่เลขที่ 1468 ถนนพัฒนาการ แขวงพัฒนาการ เขตสวนหลวง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ซึ่งต่อไปในบันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้จะเรียกว่า “บริษัท” อีกฝ่ายหนึ่ง

โดยที่ บริษัท สยามแม็คโคร จำกัด (มหาชน) ตกลงให้ความร่วมมือกับสถาบันในการจัดทำโครงการความร่วมมือทางการศึกษาภายใต้ความร่วมมือทางการศึกษา รวมถึงการก่อให้เกิดองค์ความรู้ใหม่และการวิจัย ตลอดจนการพัฒนาบุคลากรทั้งสองฝ่ายอย่างมีประสิทธิภาพ และ บริษัท สยามแม็คโคร จำกัด (มหาชน) ตกลงให้ความร่วมมือกับสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ ดังมีข้อตกลงและหลักการของความร่วมมือในบันทึกข้อตกลงความร่วมมือในรายละเอียดต่อไปนี้

ข้อ 1 วัตถุประสงค์ของข้อตกลงความร่วมมือ

1.1 ร่วมกันพัฒนาองค์ความรู้ทางวิชาการ และแลกเปลี่ยนข้อมูลวิชาการอันเป็นประโยชน์ รวมถึงร่วมกันพัฒนาองค์ความรู้ภาคปฏิบัติ และสนับสนุนการฝึกภาคปฏิบัติของนักศึกษาในทุกคณะวิชา โดยเฉพาะอย่างยิ่งคณะกรรมการจัดการธุรกิจอาหาร และคณะวิชาอื่น ๆ ในอนาคต

1.2 ให้การสนับสนุนทุนการศึกษา และโอกาสในการร่วมงานกับทาง บริษัท สยามแม็คโคร จำกัด (มหาชน) ให้แก่นักศึกษาคณะการจัดการธุรกิจอาหาร และคณะวิชาอื่น ๆ ในอนาคต

1.3 ร่วมมือกันเพื่อพัฒนาความรู้ทางการสร้างสรรค์สิ่งประดิษฐ์ การพัฒนากระบวนการผลิตและบริการ

1.4 ร่วมมือในการจัดทำโครงการด้านวิชาการ ค้นคว้าด้านการวิจัยและพัฒนา การฝึกอบรม การประชุม สัมมนา และการศึกษาดูงาน ที่จัดโดยคู่สัญญาแต่ละฝ่าย ที่เป็นประโยชน์ต่อการศึกษา โดยใช้ทรัพยากรร่วมกันในด้านอาจารย์ ผู้เชี่ยวชาญ เครื่องมือ อุปกรณ์ สถานที่ ตลอดจนปัจจัยอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อให้งานด้านวิชาการและด้านวิจัยและพัฒนาของคู่สัญญาทั้งสองฝ่ายบรรลุเป้าหมาย

1.5 ร่วมกันพัฒนาบุคลากรของทั้งสองฝ่าย รวมไปถึงการพัฒนาองค์ความรู้อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง อันจะนำไปสู่การถ่ายทอด การแลกเปลี่ยนประสบการณ์ ความรู้ เทคโนโลยี และนวัตกรรม

1.6 ร่วมกันดำเนินกิจกรรม/โครงการอื่น ๆ ที่คู่สัญญาทั้งสองฝ่ายเห็นชอบร่วมกัน

ข้อ 2 กรอบและแนวทางข้อตกลงความร่วมมือ

2.1 สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ และ บริษัท สยามแม็คโคร จำกัด (มหาชน) ตกลงร่วมกันจัดทำหลักสูตรการเรียนการสอนและการฝึกปฏิบัติงานของนักศึกษาคณะกรรมการจัดการธุรกิจอาหาร และคณะวิชาอื่น ๆ ในอนาคต

2.2 บริษัท สยามแม็คโคร จำกัด (มหาชน) ตกลงสนับสนุนทุนการศึกษาเพื่อเพิ่มโอกาสทางการศึกษาให้แก่ศึกษาคณะการจัดการธุรกิจอาหาร ตามนโยบายและวิธีปฏิบัติของบริษัท ทั้งนี้ บริษัท สยามแม็คโคร จำกัด (มหาชน) จะสนับสนุนทุนการศึกษา และโอกาสในการร่วมงานกับทาง บริษัท สยามแม็คโคร จำกัด (มหาชน) ให้แก่นักศึกษาคณะการจัดการธุรกิจอาหาร

2.3 บริษัท สยามแม็คโคร จำกัด (มหาชน) ตกลงรับนักศึกษาของสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ เข้าฝึกปฏิบัติงานภายในหน่วยงานต่าง ๆ ของ บริษัท สยามแม็คโคร จำกัด (มหาชน) โดยสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ ตกลงดำเนินการเพื่อให้กระบวนการฝึกปฏิบัติงานมีประสิทธิภาพ และบรรลุวัตถุประสงค์ของหลักสูตรการฝึกปฏิบัติงาน ทั้งนี้ ทาง บริษัท สยามแม็คโคร จำกัด (มหาชน) ขอสงวนสิทธิ์ในการใช้ดุลพินิจเพื่อพิจารณาการรับนักศึกษาเข้าฝึกปฏิบัติงาน โดยให้เป็นไปตามเกณฑ์ เงื่อนไขและนโยบายของ บริษัท สยามแม็คโคร จำกัด (มหาชน)

2.4 สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ และ บริษัท สยามแม็คโคร จำกัด (มหาชน) ตกลงร่วมกันจัดการอบรมเพื่อพัฒนาการเรียนการสอน การปฏิบัติงาน และการแลกเปลี่ยนความรู้และประสบการณ์ของบุคลากรของคู่สัญญาทั้งสองฝ่าย ตลอดจนส่งเสริมโอกาสในการทำวิจัยร่วมกัน

สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ และ บริษัท สยามแม็คโคร จำกัด (มหาชน) มีความเข้าใจตรงกันว่า ความร่วมมือตามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้ มีเจตนาที่จะดำเนินโครงการต่าง ๆ อย่างต่อเนื่อง เพื่อสนับสนุนให้เกิดการพัฒนาองค์ความรู้ทางวิชาการและภาคปฏิบัติ โดยจะร่วมมือประเมินผลงานของความร่วมมือตามบันทึกข้อตกลงนี้ เพื่อหาทางปรับปรุงแก้ไขร่วมกันต่อไป

ข้อ 3 สิทธิในทรัพย์สินทางปัญญา

3.1 สิทธิในทรัพย์สินทางปัญญาหรือสิทธิอื่นใดของผลงาน สิ่งประดิษฐ์ คุ้มครอง เอกสาร โปรแกรมคอมพิวเตอร์ ข้อมูล หรือสิ่งอื่นใดที่คู่สัญญาฝ่ายหนึ่งฝ่ายใดนำมาใช้ในการดำเนินงานภายใต้บันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ ย่อมเป็นกรรมสิทธิ์ของคู่สัญญาฝ่ายนั้น การนำทรัพย์สินทางปัญญามาใช้งานตามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้ ไม่มีผลเปลี่ยนแปลงกรรมสิทธิ์ หรือ สิทธิในทรัพย์สินทางปัญญาแต่อย่างใด

3.2 สำหรับสิทธิในทรัพย์สินทางปัญญาหรือสิทธิอื่นใดของผลงาน สิ่งประดิษฐ์ คู่มือ เอกสาร โปรแกรมคอมพิวเตอร์ ข้อมูล หรือสิ่งอื่นใดที่ได้สร้างสรรค์ขึ้นจากการดำเนินงานโครงการต่าง ๆ ภายใต้บันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ รวมถึงการบริหารจัดการทรัพย์สินทางปัญญาดังกล่าว ให้เป็นไปตามข้อตกลงของคู่สัญญาทั้งสองฝ่ายซึ่งจัดทำเป็นลายลักษณ์อักษรในแต่ละโครงการเป็นรายกรณีไป

ข้อ 4 การรักษาข้อมูลที่เป็นความลับ

คู่สัญญาทั้งสองฝ่าย จะดำเนินการอย่างเต็มความสามารถเพื่อเก็บรักษาความลับของข้อมูลที่คู่สัญญาอีกฝ่ายหนึ่งแจ้งว่าเป็นข้อมูลลับ และป้องกันการละเมิดการใช้ การรั่วไหล ตามบันทึกข้อตกลงนี้จากบุคคลอื่นนอกเหนือจากตน และจะรายงานให้คู่สัญญาอีกฝ่ายหนึ่งทราบทันที หากทราบว่ามีการละเมิดหรือข้อมูลดังกล่าวมีการรั่วไหลไปยังบุคคลอื่นนอกเหนือจากตน

การรักษาความลับตามวรรคก่อน ให้มีผลตลอดระยะเวลาตามบันทึกข้อตกลงนี้ และยังคงมีผลบังคับต่อไปแม้บันทึกข้อตกลงนี้จะสิ้นสุดลงแล้ว คู่สัญญาฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งจะเปิดเผยข้อมูลความลับได้ต่อเมื่อได้รับอนุญาตเป็นลายลักษณ์อักษรจากคู่สัญญาฝ่ายที่เป็นเจ้าของข้อมูลความลับนั้น ยกเว้น เป็นกรณีการเปิดเผยโดยกฎหมายคำสั่งศาล หน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจตามกฎหมาย และ/หรือเจ้าหน้าที่ที่มีอำนาจตามกฎหมาย ทั้งนี้ คู่สัญญาฝ่ายที่เปิดเผยข้อมูลดังกล่าวจะต้องแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรให้ฝ่ายเจ้าของข้อมูลได้รับทราบถึงข้อกำหนด หรือคำสั่งดังกล่าวก่อนที่จะดำเนินการเปิดเผยข้อมูลความลับนั้น

ข้อ 5 ระยะเวลาของข้อตกลงความร่วมมือ

บันทึกข้อตกลงนี้เริ่มมีผลบังคับทั้งหมด 5 ปี ใช้ตั้งแต่วันที่ 27 เมษายน 2566 ถึงวันที่ 26 เมษายน 2571 ทั้งนี้ เมื่อครบกำหนดระยะเวลาตามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้แล้ว หากคู่สัญญาทั้งสองฝ่ายมีความประสงค์จะดำเนินโครงการนี้ต่อ คู่สัญญาทั้งสองฝ่ายจะทำความตกลงเป็นลายลักษณ์อักษรร่วมกันอีกครั้ง

ข้อ 6 การแก้ไขหรือเปลี่ยนแปลงบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ

การแก้ไขหรือเปลี่ยนแปลงใด ๆ ในบันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้ คู่สัญญาทั้งสองฝ่ายจะสามารถแก้ไขเปลี่ยนแปลงบันทึกความร่วมมือได้ โดยทำความตกลงร่วมกันและจัดทำเป็นลายลักษณ์อักษร

ข้อ 7 ภาวะภาษี

บรรดาภาระภาษีใด ๆ รวมทั้งภาษีมูลค่าเพิ่ม ที่เกิดขึ้นตามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้ ซึ่งกฎหมายกำหนดให้ฝ่ายใดฝ่ายหนึ่ง มีหน้าที่ในการชำระ หัก หรือเรียกเก็บภาษีจากอีกฝ่าย ให้ฝ่ายที่มีหน้าที่ต้องปฏิบัติ นั้น ชำระ หัก หรือเรียกเก็บภาษีดังกล่าวจากอีกฝ่ายหนึ่ง เพื่อนำส่งให้หน่วยงานของรัฐตามกฎหมายต่อไป

ข้อ 8 การบอกเลิกบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ

หากคู่สัญญาฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งประสงค์จะบอกเลิกความร่วมมือนี้ก่อนครบกำหนดระยะเวลาของบันทึกความร่วมมือฉบับนี้ ต้องแจ้งให้อีกฝ่ายหนึ่งทราบล่วงหน้าเป็นลายลักษณ์อักษรไม่น้อยกว่า 60 วัน

ข้อ 9 คำบอกกล่าว

คำบอกกล่าวใด ๆ ตามบันทึกข้อตกลงนี้ หากคู่สัญญาฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งได้ทำเป็นหนังสือและส่งทางไปรษณีย์ลงทะเบียนไปยังที่อยู่ของคู่สัญญาอีกฝ่ายหนึ่งตามที่อยู่ที่ได้ระบุไว้ในบันทึกข้อตกลงนี้ให้ถือเป็นการส่งคำบอกกล่าวโดยชอบด้วยกฎหมายและคู่สัญญาฝ่ายนั้นได้รับแล้ว

ข้อ 10 การแจ้งการประมวลผลข้อมูลส่วนบุคคล (Privacy Notice)

บริษัท สามารถศึกษารายละเอียดการแจ้งการประมวลผลข้อมูลส่วนบุคคล (Privacy Notice) ได้ที่ QR Code ด้านล่าง หรือเว็บไซต์ : <https://www.cpall.co.th/privacy-notice> หรือเว็บไซต์ใด ๆ ที่สถาบันแจ้งการเปลี่ยนแปลงภายในเว็บไซต์ดังกล่าว



บันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้จัดทำขึ้นเป็นสองฉบับมีข้อความถูกต้องตรงกัน คู่สัญญาทั้งสองฝ่ายต่างได้อ่านและเข้าใจข้อความโดยละเอียดดีแล้ว เห็นว่าถูกต้องตรงตามเจตนาทุกประการ เพื่อเป็นหลักฐานจึงได้ลงลายมือชื่อและประทับตราสำคัญ (ถ้ามี) ไว้ต่อหน้าพยาน และต่างเก็บรักษานบันทึกข้อตกลงนี้ไว้ฝ่ายละฉบับ

สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์

บริษัท สยามแม็คโคร จำกัด (มหาชน)

ลงชื่อ
(รองศาสตราจารย์ ดร.สมภพ มานะรังสรรค์)
อธิการบดี

ลงชื่อ
(นางสาวลักขณ์ ธิฐาพันธ์)
ประธานคณะผู้บริหาร ธุรกิจค้าส่งแม็คโคร

ลงชื่อพยาน
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อนันต์ บุญปาน)
รักษาการคณบดี คณะการจัดการธุรกิจอาหาร

ลงชื่อพยาน
(นางสุดารัตน์ ชมอินทร์)
ผู้อำนวยการ ฝ่ายบริหารทรัพยากรบุคคล
ธุรกิจค้าส่งแม็คโคร



วันที่ 15 มิถุนายน 2566

เรื่อง แจ้งการเปลี่ยนชื่อบริษัท

เรียน ผู้ที่เกี่ยวข้องทุกท่าน

- เอกสารแนบ
1. หนังสือรับรองบริษัท ซีพี แอ็กซ์ตรา จำกัด (มหาชน)
 2. ภพ 09 (คำขอแจ้งการเปลี่ยนแปลงทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่มตามประมวลรัษฎากร)

ตามที่ บริษัท สยามแม็คโคร จำกัด (มหาชน) ("บริษัทฯ") ได้รับอนุมัติจากที่ประชุมสามัญผู้ถือหุ้นประจำปี 2566 เมื่อวันที่ 20 เมษายน 2566 เรื่องการเปลี่ยนแปลงชื่อบริษัท และได้แจ้งให้ท่านทราบเบื้องต้นตามจดหมายฉบับลงวันที่ 21 เมษายน 2566 แล้วนั้น บริษัทฯ ได้ดำเนินการจดทะเบียนเปลี่ยนแปลงชื่อบริษัทฯ กับกระทรวงพาณิชย์ และจดทะเบียนแปลงเอกสารทางภาษีกับกรมสรรพากรเรียบร้อยแล้ว โดยมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 15 มิถุนายน 2566 เป็นต้นไป ซึ่งมีรายละเอียดสรุปได้ดังนี้

จากเดิม	บริษัท สยามแม็คโคร จำกัด (มหาชน) Siam Makro Public Company Limited
เปลี่ยนเป็น	บริษัท ซีพี แอ็กซ์ตรา จำกัด (มหาชน) CP Axtra Public Company Limited

ดังนั้นเพื่อให้การเปลี่ยนแปลงเป็นไปโดยถูกต้อง บริษัทฯจึงขอแจ้งให้ผู้ที่ต้องออกใบกำกับภาษี และ/หรือเอกสารอื่นๆ ให้แก่บริษัทฯ ตั้งแต่วันที่ 15 มิถุนายน 2566 เป็นต้นไป กรุณาระบุชื่อบริษัทใหม่ในใบกำกับภาษี และ/หรือ เอกสารอื่นๆ

นอกจากนี้บริษัทฯ จะมีการเปลี่ยนแปลงที่อยู่อีเมล เพื่อให้สอดคล้องกับชื่อบริษัทใหม่ ซึ่งเราจะแจ้งให้ทราบถึงกำหนดการเปลี่ยนแปลงในลำดับต่อไป ในระหว่างนี้ท่านสามารถติดต่อเจ้าหน้าที่ของบริษัทได้ตามที่อยู่อีเมลเดิม

บริษัทฯหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับการสนับสนุนด้วยดีจากท่าน เหมือนที่เคยเป็นมาและขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(นางรัชยา เงินบำรุง)

รองประธานเจ้าหน้าที่บริหารธุรกิจค้าส่งแม็คโครประเทศไทย สายงานบริหารการเงิน
บริษัท ซีพี แอ็กซ์ตรา จำกัด (มหาชน)

CP AXTRA PUBLIC COMPANY LIMITED, HEAD OFFICE 1468 PHATTHANAKAN ROAD, PHATTHANAKAN, SUAN LUANG, BANGKOK 10250 TEL. 02-067-8999 FAX. 02-067-9888
บริษัท ซีพี แอ็กซ์ตรา จำกัด (มหาชน) สำนักงานใหญ่ 1468 ถนนพัฒนาการ แขวงพัฒนาการ เขตสวนหลวง กรุงเทพฯ 10250 โทร. 02-067-8999 โทรสาร. 02-067-9888

ภาคผนวก ข
สัญญาจ้างอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรชาวต่างประเทศ



Employment Contract
Panyapiwat Institute of Management

Made at Panyapiwat Institute of Management

This contract is made between Panyapiwat Institute of Management located at 85/1 Moo 2, Bang Talad, Pakkred, Nonthaburi, Thailand represented by Associate Professor Dr. Sompop Manarungsan, President, hereafter called "Institute" and **Asst.Prof. Paul Kalin**, nationality: France hereafter called "the Contracting Party".

Clause 1. The Institute agrees to hire **Asst.Prof. Paul Kalin** as **Teacher for Food Business Management Program, Faculty of Food Business Management** commencing on from **November 1, 2023 to October 31, 2024** with a monthly salary of _____ Baht per month and academic position allowance of _____ Baht per month.

Clause 2. Throughout the active employment period of this contract, the Institute agrees to pay a monthly salary to the Contracting Party at the end of each month by transferring the amount to the Contracting Party's bank account, no later than the last business day of the month.

Clause 3. The Contracting Party will perform under the law and regulations of the Private Institute of Higher Education Act, regulations of the Institute that are already in force and which will be enforced in the future.

Clause 4. The Contracting Party will devote all his knowledge, ability and time to perform his duties at the Institute.

Clause 5. The Contracting Party will not be employed as a full faculty member or a staff member at any educational or business institutes.

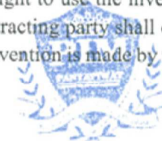
Clause 6. The Contracting Party gives permission to the Institute to verify his employment history, education, history of crime and others. In case any documents or statements given by the Contracting Party are proved to be false, the Institute will terminate this employment contract without any compensation.

Clause 7. The Contracting Party will not accept teaching assignments at other institutions at all time unless permitted by the Institute.

Clause 8. The Contracting Party will perform his duties with determination, perseverance and integrity, as well as exercise full care of the Institute's assets. The Contracting Party will not engage himself in any other employment or business activity during his hours of work at the Institute.

Clause 9. The contracting party will not bring in or take part in or acknowledge illegal things that are considered as copyright infringement to others as stated in the copyright law or intellectual property law or other relevant laws to use for the institute's activity. In the event that the contracting party makes a breach of contract and causes damage to the institute, not only a disciplinary action will be taken against the contracting party but also the contracting party will be punished according to the law.

Any invention made by the contracting party during the time spends and occurs at the institute or use human resource, equipment, tools or assets that belong to the institute, it is considered that the right of ownership of such invention belongs to the institute. The institute reserves the right to use the invention both during the course of the contracting party's employment and after. The contracting party shall claim ownership of the invention only when the contracting party can identify that the invention is made by using the resource, time, people and place that belong to the contracting party.



Clause 10. The Institute reserves the right to terminate this contract on any of the cases as follows.

- 1) The Contracting Party is not qualified or is disqualified under the law of the Private Higher Education Institutions.
- 2) The Contracting Party does not pass the evaluation of the probationary period or of the performance of certain requirements.
- 3) The Contracting Party fails to perform, or cause damage to the Institute or its reputation, or violate the rules, regulations, notices or orders of the Institution.
- 4) The Contracting Party is penalized for a serious breach of discipline.
- 5) The Contracting Party is deemed medically unfit to perform his or her duties.
- 6) The Contracting Party becomes incompetent or quasi-incompetent or deemed bankrupt by order of the court.
- 7) Any actions the Contracting Party are deemed contrary to public order and good moral.
- 8) The Institute closes down or its license is revoked under the law of the Private Higher Education Institutions.
- 9) The educational qualifications of the Contracting Party are proved to be false.

Clause 11. The Contracting Party is required to give a notice in writing no less than 30 days prior to his resignation. In case The Contracting Party is a teaching staff member, the Contracting Party must not leave during the semester and will have to submit students' grades before leaving.

Clause 12. In case of resignation or end of duties, if the Contracting Party does not pass the liabilities process, the Institute reserves the right to withhold payment of salary and other benefits. After clearance, the payment will be made within 20 days after the end of duties. In case of debts, the Contracting Party agrees to allow the Institute to settle the amount due from his last payments.

Clause 13. If the Contracting Party breaches any of the clauses heretofore, the Institute reserves the right to terminate the contract. If the Institute or its reputation has been damaged, or has to shoulder excessive responsibility as a result of the actions of the Contracting Party, the Contracting Party agrees to pay compensation to the Institute within 30 days of receipt of the notification in writing from the Institute, unless the damage is caused by force majeure.

This contract is made in duplicate, one for each Party. The Parties having read this Agreement and understood its purpose thoroughly, have hereunto set their hands, and seal(s) (if any), in the presence of witnesses on the day, month and year first written above.

Signed  the Contracting Party
(Assistant Professor Paul Kalin)

 Signed  the Institute
(Associate Professor Dr. Sompop Manarungsan)

Signed  witness.
(Mr. Pichit Thanasomboon)

Signed  witness.
(Miss Aungkana Bosittipichet)

ภาคผนวก ซ

1. ประกาศกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการจัดการศึกษาผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ
2. ตารางแสดงรายวิชาการจัดการเรียนการสอนที่สอดคล้องกับการจัดการศึกษาผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ วิชาเอกการจัดการธุรกิจอาหาร
3. ตารางแสดงรายวิชาการจัดการเรียนการสอนที่สอดคล้องกับการจัดการศึกษาผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ วิชาเอกการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่

ประกาศกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการจัดการศึกษาผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ
พ.ศ. ๒๕๖๕

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๔ และมาตรา ๕๙ แห่งพระราชบัญญัติการอุดมศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม โดยคำแนะนำของคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา ในการประชุมครั้งที่ ๘/๒๕๖๕ เมื่อวันที่ ๑๐ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๕ จึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการจัดการศึกษาผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ พ.ศ. ๒๕๖๕”

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ ๓ การดำเนินการตามหลักเกณฑ์ที่ได้กำหนดไว้แล้วซึ่งขัดหรือแย้งกับประกาศนี้ ให้ใช้ประกาศนี้แทน

ข้อ ๔ ในประกาศนี้

“สถาบันอุดมศึกษา” หมายถึง สถาบันที่จัดการอุดมศึกษาระดับปริญญาและระดับต่ำกว่าปริญญา ทั้งที่เป็นของรัฐ และของเอกชน

“ผลลัพธ์การเรียนรู้” หมายถึง ผลที่เกิดขึ้นแก่ผู้เรียนผ่านกระบวนการเรียนรู้ที่ได้จากการศึกษา ฝึกอบรม หรือประสบการณ์ที่เกิดขึ้นจากการฝึกปฏิบัติ หรือการเรียนรู้จริงในทำงานระหว่างการศึกษา

“การจัดการศึกษาผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ” หมายถึง การจัดการศึกษาที่ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเข้ามาเพื่อให้เกิดการเรียนรู้ที่มีประสิทธิภาพ และก่อให้เกิดผลลัพธ์การเรียนรู้ตามเป้าหมายของหลักสูตรและรายวิชา

ข้อ ๕ สถาบันอุดมศึกษาที่จะขอเปิดและดำเนินการหลักสูตรแบบให้ปริญญาในการจัดการศึกษาผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศต้องมีความพร้อมด้านบุคลากร อุปกรณ์ เทคโนโลยีระบบสนับสนุนและทรัพยากรอื่นที่เหมาะสมและเพียงพอต่อการจัดการศึกษาผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ และจะต้องได้รับการจัดตั้งถูกต้องตามกฎหมายไทย

ข้อ ๖ ให้ใช้หลักเกณฑ์นี้สำหรับหลักสูตรแบบให้ปริญญาทุกสาขาวิชาที่สถาบันอุดมศึกษาประสงค์จะจัดการศึกษาผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ และต้องสอดคล้องกับมาตรฐานหลักสูตรการศึกษาระดับอุดมศึกษา มาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา และมาตรฐานที่เกี่ยวข้องที่กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม และคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษากำหนด

ข้อ ๗ การจัดการศึกษาผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ มี ๒ ระดับ ดังนี้

๗.๑ ระดับหลักสูตร ต้องมีจำนวนหน่วยกิตรวมของรายวิชาที่มีการจัดการเรียนการสอนผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศเกินกว่าร้อยละ ๖๐ ของจำนวนหน่วยกิตในหลักสูตร ซึ่งไม่นับรวม

จำนวนหน่วยกิตของรายวิชาการฝึกงานหรือการฝึกภาคสนาม โดยพิจารณาจากองค์ประกอบการจัดการเรียนรู้ ๖ ด้าน คือ ๑) ด้านศาสตร์การสอนที่สอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ ๒) ด้านการออกแบบเนื้อหา ๓) ด้านการออกแบบกิจกรรมการเรียนรู้ ๔) ด้านการออกแบบการวัดและประเมินผล ๕) ด้านความพร้อมของสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ และ ๖) ด้านความพร้อมของอุปกรณ์เทคโนโลยีและทรัพยากรการศึกษา รายละเอียดตามเอกสารแนบท้ายประกาศ

๗.๒ ระดับรายวิชา ต้องมีระยะเวลาการจัดการศึกษาผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ เกินกว่าร้อยละ ๖๐ ของระยะเวลาในการจัดการเรียนรู้ของรายวิชานั้น ๆ โดยรายวิชาดังกล่าว ให้มีแนวทาง ดังนี้

๑) มีการระบุข้อกำหนดขั้นต่ำของเทคโนโลยีและวิธีในการใช้เทคโนโลยี ในการจัดการเรียนการสอน

๒) มีการระบุทักษะการใช้งานเทคโนโลยีขั้นต่ำของผู้เรียน

๓) มีการแนะนำรายละเอียดของรายวิชา วิธีการเรียนรู้ ช่องทางการเรียนรู้ และช่องทางการติดต่อผู้สอนที่ครบถ้วน

๔) มีการเผยแพร่ข้อมูลตามข้อ ๗.๒ ๓) เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเข้าถึง ได้อย่างสะดวก

ข้อ ๘ สถาบันอุดมศึกษาที่จัดการศึกษาผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศต้องกำหนดและ พัฒนาระบบประกันคุณภาพการศึกษาที่มีประสิทธิภาพและเหมาะสมกับการจัดการศึกษาผ่านระบบ เทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อสร้างความมั่นใจในคุณภาพของผู้สำเร็จการศึกษา โดยมีระบบการประกัน คุณภาพผลลัพธ์การเรียนรู้จริงของทุกหลักสูตรการศึกษาในแต่ละระดับมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา และสามารถติดตาม ตรวจสอบและประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ดังกล่าวได้ตามหลักธรรมาภิบาล และนำไปใช้ปรับปรุงกระบวนการบริหารจัดการหลักสูตรและกระบวนการเรียนรู้ ให้ได้ผลลัพธ์ ตามมาตรฐานคุณวุฒิดังกล่าว

ข้อ ๙ คณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษาอาจออกประกาศแนวปฏิบัติเพื่อการกำกับ ดูแล ติดตาม ตรวจสอบและประเมินผลการจัดการศึกษาผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ ให้เป็นไปอย่าง มีคุณภาพและมาตรฐานตามเจตนารมณ์ของประกาศนี้

ข้อ ๑๐ ในกรณีที่มีภาวะฉุกเฉิน หรือภัยพิบัติที่ส่งผลกระทบต่อหลักสูตรหรือรายวิชา ในชั้นเรียนปกติ ไม่สามารถดำเนินการได้ ทำให้สถาบันอุดมศึกษาจำเป็นต้องจัดการเรียนการสอนผ่านระบบ เทคโนโลยีสารสนเทศเป็นการชั่วคราว ให้สถาบันอุดมศึกษาคำนึงถึงการบริหารหลักสูตรตามองค์ประกอบ การจัดการเรียนรู้ทั้ง ๖ ด้าน และการจัดการศึกษารายวิชาตามแนวทางทั้ง ๔ ด้านที่กำหนดไว้ในข้อ ๗ ของประกาศนี้

ข้อ ๑๑ ในกรณีที่ไม่สามารถปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขดังกล่าวได้ หรือมีความจำเป็นต้องปฏิบัตินอกเหนือจากที่กำหนดไว้ในประกาศนี้ ให้อยู่ในดุลยพินิจของ คณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา และให้ถือคำวินิจฉัยของคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษานั้น เป็นที่สุด

ประกาศ ณ วันที่ ๒๑ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๕

เอนก เหล่าธรรมทัศน์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

เอกสารแนบท้ายประกาศฯ

รายละเอียดองค์ประกอบการจัดการเรียนรู้ของหลักสูตรผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ ๖ ด้าน

๑. “ด้านศาสตร์การสอนที่สอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้” หมายถึง รูปแบบ วิธีการ และกลยุทธ์การจัดการเรียนรู้ที่หลักสูตรและรายวิชาเลือกใช้ ซึ่งสอดคล้องและเสริมประสิทธิภาพการเรียนรู้กับเทคโนโลยีสารสนเทศที่เลือกใช้ ส่งผลให้เกิดผลลัพธ์การเรียนรู้ตามเป้าหมายของหลักสูตรและรายวิชา ซึ่งเน้นผลลัพธ์การเรียนรู้อย่างน้อย ๕ ด้าน ได้แก่ ด้านความรู้ ด้านทักษะ ด้านจริยธรรม และด้านลักษณะบุคคล โดยมีการเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่สามารถเสริมสร้างศาสตร์การสอนให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น เน้นการเรียนรู้เชิงรุก กิจกรรมการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วม เน้นปฏิสัมพันธ์ และการประเมินตามสภาพจริง

๒. “ด้านการออกแบบเนื้อหา” หมายถึง รูปแบบของเนื้อหาที่นำมาจัดการเรียนรู้ซึ่งอาจอยู่ในรูปแบบออนไลน์ และแบบชั้นเรียนที่เหมาะสมและตอบโจทย์ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรและรายวิชา โดยรูปแบบของเนื้อหา ได้แก่ วิชาที่เน้นการบรรยาย วิชาที่เน้นการฝึกปฏิบัติ วิชาที่เน้นการอภิปราย นำเทคโนโลยีสารสนเทศมาใช้ในการจัดรูปแบบการเรียนการสอน ซึ่งมีเกณฑ์ขั้นต่ำในการจัดการเรียนการสอนแบบบรรยายและหรือแบบปฏิบัติใน ๒ รูปแบบ คือ (๑) การจัดการเรียนการสอนแบบประสานเวลาผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ และ (๒) การจัดการเรียนการสอนแบบไม่ประสานเวลาผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ ทั้งนี้ อาจอยู่ในรูปแบบการบันทึกที่สามารถรับชมล่วงหน้าหรือย้อนหลังได้

โดยทั้งสองรูปแบบนี้ผู้สอนจะต้องมีการจัดเตรียมและออกแบบเนื้อหาความรู้ที่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ มีการออกแบบเนื้อหาเป็นหน่วยย่อย ระบุโน้ตค้นที่ชัดเจน สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ และสอดคล้องกับหลักจิตวิทยาการเรียนรู้ และมีการถ่ายทอดให้กับผู้เรียนได้แสวงหาความรู้ผ่านการใช้ระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อเสริมประสิทธิภาพการเรียนรู้

“การจัดการเรียนการสอนแบบประสานเวลา” หมายความว่า การจัดการเรียนการสอนผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อเอื้อให้เกิดความยืดหยุ่นในการเรียนรู้ในเรื่องของสถานที่ โดยผู้เรียนและผู้สอนสามารถอยู่ต่างสถานที่กัน แต่สามารถโต้ตอบ มีปฏิสัมพันธ์ และให้ผลป้อนกลับได้ในเวลาเดียวกันได้ผ่านการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่เหมาะสม

“การจัดการเรียนการสอนแบบไม่ประสานเวลา” หมายความว่า การจัดการเรียนการสอนผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อเอื้อให้เกิดความยืดหยุ่นในการเรียนรู้ทั้งในเรื่องของเวลาและสถานที่ โดยผู้สอนจัดเตรียมเนื้อหา กิจกรรม และการวัดประเมินผล สำหรับให้ผู้เรียนสามารถเข้ามาเรียนรู้ในเวลาที่เหมาะสม และเรียนรู้ได้ตามอัตราการเรียนรู้ที่เหมาะสมกับตนเอง ผ่านการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่เหมาะสม

๓. “ด้านการออกแบบกิจกรรมการเรียนรู้” หมายถึง กิจกรรมการเรียนรู้เชิงรุกที่เปิดโอกาสให้ผู้เรียนมีปฏิสัมพันธ์ในการเรียนมากขึ้น และผู้สอนมีบทบาทในการสร้างความยึดมั่นผูกพันกับการเรียน และให้ผลป้อนกลับเพื่อพัฒนาผู้เรียนอย่างสม่ำเสมอ มีการนำเทคโนโลยีสารสนเทศที่หลากหลายมาใช้ในการจัดรูปแบบการเรียนการสอนเพื่อกระตุ้นความสนใจและสร้างแรงจูงใจในการเรียน โดยมีเกณฑ์ขั้นต่ำในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ ๒ รูปแบบ คือ (๑) การจัดการเรียนการสอนแบบประสานเวลาผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ และ (๒) การจัดการเรียนการสอนแบบไม่ประสานเวลาผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ

ทั้งนี้ ให้เน้นการจัดกิจกรรมที่สนับสนุนความสามารถของผู้เรียนทั้งการพัฒนาผู้เรียนเป็นรายบุคคลหรือการเรียนรู้ร่วมกันระหว่างผู้เรียน โดยคำนึงถึงความพร้อมทางด้านเทคโนโลยีของผู้เรียนเป็นสิ่งสำคัญ ควบคู่กับการเลือกใช้วิธีสอนและเครื่องมือออนไลน์ที่เหมาะสมก่อนตัดสินใจเลือกใช้การจัดการเรียนการสอนแบบประสานเวลาหรือไม่ประสานเวลา เพื่อให้ผู้เรียนมีความยืดหยุ่นในการเรียนรู้ และสามารถบริหารจัดการเวลาในการเรียนได้

๔. “ด้านการออกแบบการวัดและประเมินผล” หมายถึง การประเมินผลที่ครอบคลุมทั้งการประเมินเพื่อตัดสินผล และการประเมินเพื่อให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้จากการตรวจสอบและประเมินตนเอง และการประเมินผลเพื่อให้ได้ข้อมูลป้อนกลับสำหรับนำมาปรับปรุงทั้งวิธีการสอนและวิธีการเรียนรู้ โดยพิจารณาเลือกใช้ทั้งการประเมินระหว่างการเรียนรู้เพื่อให้ข้อมูลป้อนกลับ และการประเมินตัดสินผล มีเกณฑ์ขั้นต่ำ ดังนี้

๑) มีการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อช่วยเสริมประสิทธิภาพในการประเมินผลที่สอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ใน ๔ ด้าน ได้แก่ ด้านความรู้ ด้านทักษะ ด้านจริยธรรม และด้านลักษณะบุคคล

๒) มีการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการติดตามความก้าวหน้าในการเรียนของผู้เรียน

๓) มีการจัดรูปแบบการประเมินที่หลากหลาย เช่น การประเมินจากภาระงาน การประเมินจากกระบวนการทำงานของผู้เรียน ซึ่งอาจใช้เทคนิคการประเมินตนเองของผู้เรียน หรือให้เพื่อนในชั้นเรียนช่วยประเมินร่วมด้วย

๕. “ด้านความพร้อมของสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้” สถาบันอุดมศึกษาต้องมีความพร้อมในด้านสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่ครบถ้วนเพียงพอ หลากหลาย ทันสมัย เป็นปัจจุบัน และมีประสิทธิภาพในการจัดการศึกษาเพื่อให้เกิดผลลัพธ์การเรียนรู้ตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร มีเกณฑ์ขั้นต่ำ คือ (๑) ทรัพยากรการเรียนรู้ ต้องครอบคลุมและส่งเสริมผลลัพธ์การเรียนรู้ตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร (๒) ทรัพยากรการเรียนรู้ ต้องเป็นไปตามหลักจริยธรรม ลิขสิทธิ์ ถูกต้องตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และแสดงกระบวนการผลิตและการจัดหาที่มีคุณภาพ (๓) ทรัพยากรการเรียนรู้ต้องส่งเสริมการเรียนรู้ให้เป็นไปตามผลลัพธ์การเรียนรู้ทั้ง ๔ ด้านที่ต้องการให้เกิดขึ้นกับผู้เรียน มีความหลากหลายและเหมาะสมกับเนื้อหาในหลักสูตร และ (๔) ทรัพยากรการเรียนรู้ต้องได้รับการวัดความสำเร็จอย่างน้อยใน ๓ ด้าน ตามที่ได้กำหนดในข้อ ๖

๖. “ด้านความพร้อมของอุปกรณ์ เทคโนโลยี และทรัพยากรการเรียนรู้” สถาบันอุดมศึกษาต้องมีความพร้อมด้านอุปกรณ์เทคโนโลยี ได้แก่ โครงสร้างพื้นฐานทางด้านเทคโนโลยีสารสนเทศและสื่อการเรียนการสอน เพื่อสนับสนุนการเรียนรู้ มีเกณฑ์ขั้นต่ำ คือ สถาบันอุดมศึกษาต้องมี (๑) ระบบบริหารการจัดการเรียนรู้ (๒) ห้องสมุดอิเล็กทรอนิกส์ และ (๓) ฐานข้อมูลเพื่อการสืบค้น โดยสิ่งสนับสนุนเหล่านี้ต้องมีปริมาณเพียงพอ หลากหลาย ทันสมัย เป็นปัจจุบัน ใช้งานง่าย และมีคุณภาพพร้อมใช้งาน ทั้งนี้ ให้พิจารณาการดำเนินการปรับปรุงพัฒนาความพร้อมตามข้อ ๖ จากผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ และสอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ทั้ง ๔ ด้านที่กำหนดไว้ในหลักสูตร เพื่อเป็นหลักประกันว่า นักศึกษาจะได้รับบริการการศึกษาที่ดี สามารถเรียนรู้ได้ด้วยตนเองอย่างมีคุณภาพและมาตรฐานและส่งเสริมการเรียนรู้ที่ยั่งยืน

**ตารางแสดงรายวิชาการจัดการเรียนการสอนที่สอดคล้องกับการจัดการศึกษา
ผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ**

วิชาเอกการจัดการธุรกิจอาหาร

ชั้นปี	ชื่อวิชา	หน่วยกิตตลอดหลักสูตร		หน่วยกิตเรียนผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ		หน่วยกิตเรียนไม่ผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ		สื่อการเรียนการสอน
		หน่วยกิต	ชั่วโมง	หน่วยกิต	ชั่วโมง	หน่วยกิต	ชั่วโมง	
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป								
10xxxx	หมวดอัตลักษณ์ของพีไอเอ็ม (PIM)	3(3-0-6)	45	3(3-0-6)	45	3(3-0-6)	-	- PowerPoint
10xxxx	หมวดอัตลักษณ์ของพีไอเอ็ม (PIM)	3(3-0-6)	45	3(3-0-6)	45	3(3-0-6)	-	- E-Learning
10xxxx	หมวดศาสตร์แห่งชีวิต	3(3-0-6)	45	3(3-0-6)	45	3(3-0-6)	-	- PIM MOOC
10xxxx	หมวดศาสตร์แห่งชีวิต	3(3-0-6)	45	3(3-0-6)	45	3(3-0-6)	-	- YouTube
10xxxx	หมวดศาสตร์แห่งชีวิต	2(1-2-3)	45	2(1-2-3)	45	2(1-2-3)	-	
10xxxx	หมวดศาสตร์แห่งชีวิต	2(1-2-3)	45	2(1-2-3)	45	2(1-2-3)	-	
หมวดวิชาเฉพาะ								
2401101	การตลาดในธุรกิจอาหารยุคดิจิทัล	3(3-0-6)	45	3(3-0-6)	45	3(3-0-6)	-	
2401102	การบัญชีบริหารเพื่อการจัดการธุรกิจอาหาร	3(3-0-6)	45	3(3-0-6)	45	3(3-0-6)	-	
2401103	การจัดการโลจิสติกส์และห่วงโซ่อุปทานในธุรกิจอาหาร	3(3-0-6)	45	3(3-0-6)	45	3(3-0-6)	-	
2401204	การจัดการองค์การและทรัพยากรมนุษย์ในธุรกิจอาหารยุคดิจิทัล	3(3-0-6)	45	3(3-0-6)	45	3(3-0-6)	-	
2402101	การจัดการระบบคุณภาพและความปลอดภัยด้านอาหาร	3(3-0-6)	45	3(3-0-6)	45	3(3-0-6)	-	
2402102	การขายและมาตรฐานการบริการในธุรกิจอาหาร	3(3-0-6)	45	3(3-0-6)	45	3(3-0-6)	-	
2402203	การจัดการนวัตกรรมในธุรกิจอาหาร	3(0-6-3)	90	3(0-6-3)	54	3(0-6-3)	36	
2402204	การวิจัยธุรกิจอาหาร	3(0-6-3)	90	3(0-6-3)	54	3(0-6-3)	36	
2402205	การจัดการเพื่อเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารในยุคดิจิทัล	3(2-2-5)	45	3(2-2-5)	45	3(2-2-5)	-	
2422101	การจัดการธุรกิจกาแฟ	3(0-6-3)	90	3(0-6-3)	54	3(0-6-3)	36	
2422102	การจัดการธุรกิจเบเกอรี่	3(0-6-3)	90	3(0-6-3)	54	3(0-6-3)	36	
2422203	การจัดการต้นทุนในธุรกิจอาหาร	3(3-0-6)	45	3(3-0-6)	45	3(3-0-6)	-	
2422151	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจอาหาร 1	3(0-40-0)	600	3(0-40-0)	-			
2422152	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจอาหาร 2	3(0-40-0)	600	3(0-40-0)	-			
2422253	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจอาหาร 3	3(0-40-0)	600	3(0-40-0)	-			
2422254	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจอาหาร 4	3(0-40-0)	600	3(0-40-0)	-			
หมวดวิชาเลือก								
24xxxx	กลุ่มวิชาเลือก (1)	3(X-X-X)	45	3(X-X-X)	45	3(X-X-X)	-	
24xxxx	กลุ่มวิชาเลือก (2)	3(X-X-X)	45	3(X-X-X)	45	3(X-X-X)	-	
24xxxx	กลุ่มวิชาเลือกเสรี	3(X-X-X)	45	3(X-X-X)	45	3(X-X-X)	-	
รวมจำนวนหน่วยกิตในหลักสูตร		73	1125	61	981	12	144	
ร้อยละของจำนวนชั่วโมงเรียนตลอดหลักสูตร			100		87		13	

ตารางแสดงรายวิชาการจัดการเรียนการสอนที่สอดคล้องกับการจัดการศึกษา
ผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ

วิชาเอกการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่

ชั้นปี	ชื่อวิชา	หน่วยกิตตลอดหลักสูตร		หน่วยกิตเรียนผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ		หน่วยกิตเรียนไม่ผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ		สื่อการเรียนการสอน
		หน่วยกิต	ชั่วโมง	หน่วยกิต	ชั่วโมง	หน่วยกิต	ชั่วโมง	
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป								
10xxxx	หมวดอัตลักษณ์ของพีไอเอ็ม (PIM)	3(3-0-6)	45	3(3-0-6)	45	3(3-0-6)	-	- PowerPoint
10xxxx	หมวดอัตลักษณ์ของพีไอเอ็ม (PIM)	3(3-0-6)	45	3(3-0-6)	45	3(3-0-6)	-	- E-Learning
10xxxx	หมวดศาสตร์แห่งชีวิต	3(3-0-6)	45	3(3-0-6)	45	3(3-0-6)	-	- PIM MOOC
10xxxx	หมวดศาสตร์แห่งชีวิต	3(3-0-6)	45	3(3-0-6)	45	3(3-0-6)	-	- YouTube
10xxxx	หมวดศาสตร์แห่งชีวิต	2(1-2-3)	45	2(1-2-3)	45	2(1-2-3)	-	
10xxxx	หมวดศาสตร์แห่งชีวิต	2(1-2-3)	45	2(1-2-3)	45	2(1-2-3)	-	
หมวดวิชาเฉพาะ								
2401101	การตลาดในธุรกิจอาหารยุคดิจิทัล	3(3-0-6)	45	3(3-0-6)	45	3(3-0-6)	-	
2401102	การบัญชีบริหารเพื่อการจัดการธุรกิจอาหาร	3(3-0-6)	45	3(3-0-6)	45	3(3-0-6)	-	
2401103	การจัดการโลจิสติกส์และห่วงโซ่อุปทานในธุรกิจอาหาร	3(3-0-6)	45	3(3-0-6)	45	3(3-0-6)	-	
2401204	การจัดการองค์การและทรัพยากรมนุษย์ในธุรกิจอาหารยุคดิจิทัล	3(3-0-6)	45	3(3-0-6)	45	3(3-0-6)	-	
2402101	การจัดการระบบคุณภาพและความปลอดภัยด้านอาหาร	3(3-0-6)	45	3(3-0-6)	45	3(3-0-6)	-	
2402102	การขายและมาตรฐานการบริการในธุรกิจอาหาร	3(3-0-6)	45	3(3-0-6)	45	3(3-0-6)	-	
2402203	การจัดการนวัตกรรมในธุรกิจอาหาร	3(0-6-3)	90	3(0-6-3)	54	3(0-6-3)	36	
2402204	การวิจัยธุรกิจอาหาร	3(0-6-3)	90	3(0-6-3)	54	3(0-6-3)	36	
2402205	การจัดการเพื่อเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารในยุคดิจิทัล	3(2-2-5)	45	3(2-2-5)	45	3(2-2-5)	-	
2432101	การปฏิบัติการสินค้าในธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่	3(0-6-3)	90	3(0-6-3)	54	3(0-6-3)	36	
2432102	อุตสาหกรรมบริการอาหารในธุรกิจโรงแรม ภัตตาคาร และจัดเลี้ยง	3(0-6-3)	90	3(0-6-3)	54	3(0-6-3)	36	
2432203	การจัดการต้นทุนในธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่	3(3-0-6)	45	3(3-0-6)	45	3(3-0-6)	-	
2432151	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ 1	3(0-40-0)	600	3(0-40-0)	-			
2432152	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ 2	3(0-40-0)	600	3(0-40-0)	-			
2432253	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ 3	3(0-40-0)	600	3(0-40-0)	-			
2432254	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ 4	3(0-40-0)	600	3(0-40-0)	-			
หมวดวิชาเลือก								
24xxxx	กลุ่มวิชาเลือก (1)	3(X-X-X)	45	3(X-X-X)	45	3(X-X-X)	-	
24xxxx	กลุ่มวิชาเลือก (2)	3(X-X-X)	45	3(X-X-X)	45	3(X-X-X)	-	
24xxxx	กลุ่มวิชาเลือกเสรี	3(X-X-X)	45	3(X-X-X)	45	3(X-X-X)	-	
รวมจำนวนหน่วยกิตในหลักสูตร		73	1125	61	981	12	144	
ร้อยละของจำนวนชั่วโมงเรียนตลอดหลักสูตร			100		87		13	