



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

หลักสูตรปริญญาตรีปฏิบัติการร่วมผลิต

คณะกรรมการจัดการธุรกิจอาหาร
สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์

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

หลักสูตรจัดการเรียนการสอนเป็นภาษาไทย และ/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 วิทยาเขตอโศก
- ☐ สถานที่จัดการเรียนการสอนอื่น ๆ (โปรดระบุ).....

8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

วิชาเอกการจัดการธุรกิจอาหาร

- (1) เจ้าของกิจการธุรกิจอาหาร
- (2) ผู้จัดการร้านในธุรกิจอาหาร
- (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 มุ่งเน้นผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ด้านการจัดการธุรกิจอาหารและการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ โดยการเรียนรู้จากประสบการณ์จริง (Work-based Education; WBE) และสามารถสร้างผลงานเชิงนวัตกรรมที่นำไปใช้ประโยชน์และตอบสนองต่อความต้องการของภาคธุรกิจสอดคล้องกับปรัชญาการจัดการศึกษาของสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์

2. วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

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

- 1) มีทักษะด้านการจัดการธุรกิจอาหารและธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ที่สอดคล้องกับความต้องการของภาคธุรกิจ โดยเน้นการเรียนรู้จากประสบการณ์จริง
- 2) สามารถนำความรู้เชิงลึกและความรู้รอบเชิงกว้างไปใช้ประโยชน์ในธุรกิจอาหารและธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่
- 3) มีความซื่อสัตย์ มีคุณธรรม จริยธรรม มีความเป็นผู้นำ สามารถปรับตัวเข้ากับทีมในการปฏิบัติงาน
- 4) มีทักษะหรือความสามารถในการเลือกใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศในการทำงาน
- 5) สามารถบริหารงานขั้นต้นในธุรกิจอาหารและธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่

3. ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)

วิชาเอกการจัดการธุรกิจอาหาร

PLO 1 ประยุกต์องค์ความรู้ทางด้านอาหารเพื่อการจัดการธุรกิจอาหารตลอดห่วงโซ่อุปทาน

PLO 2 ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศเพื่อการวิเคราะห์ เชื่อมโยงข้อมูลแบบบูรณาการ และนำเสนออย่างถูกต้องตามหลักวิชา

PLO 3 ประยุกต์องค์ความรู้ด้านบริหารธุรกิจและความรู้รอบตามบริบทของสังคม วัฒนธรรม ธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมเพื่อใช้ในการดำเนินธุรกิจอาหาร

PLO 4 แสดงออกถึงพฤติกรรมแสวงหาความรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

PLO 5 แสดงออกถึงการทำงานร่วมกับผู้อื่นโดยปรับตัวเพื่อให้งานบรรลุเป้าหมาย

PLO 6 แสดงออกถึงความมีวินัย ซื่อสัตย์ และปฏิบัติตามกฎระเบียบขององค์กร

PLO 7 พัฒนางานขายและการบริการโดยสื่อสารข้อมูลด้านอาหารอย่างถูกต้องตามบริบททางวิชาการและจริยธรรมให้กลุ่มลูกค้าในธุรกิจอาหารและผู้บริโภค

PLO 8 ประกอบอาหารตามมาตรฐานระบบการผลิตอาหาร

PLO 9 สร้างผลงานต้นแบบสำหรับธุรกิจอาหารอย่างมีจริยธรรมโดยใช้หลักนวัตกรรมอาหาร กระบวนการวิจัย และแนวคิดการเป็นผู้ประกอบการ

วิชาเอกการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่

PLO 1 ประยุกต์องค์ความรู้ทางด้านอาหารเพื่อการจัดการธุรกิจอาหารตลอดห่วงโซ่อุปทาน

PLO 2 ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศเพื่อการวิเคราะห์ เชื่อมโยงข้อมูลแบบบูรณาการ และนำเสนออย่างถูกต้องตามหลักวิชา

PLO 3 ประยุกต์องค์ความรู้ด้านบริหารธุรกิจและความรู้รอบตามบริบทของสังคม วัฒนธรรม ธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมเพื่อใช้ในการดำเนินธุรกิจอาหาร

PLO 4 แสดงออกถึงพฤติกรรมแสวงหาความรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

PLO 5 แสดงออกถึงการทำงานร่วมกับผู้อื่นโดยปรับตัวเพื่อให้งานบรรลุเป้าหมาย

PLO 6 แสดงออกถึงความมีวินัย ซื่อสัตย์ และปฏิบัติตามกฎระเบียบขององค์กร

PLO 7 พัฒนางานขายและการบริการโดยสื่อสารข้อมูลด้านอาหารอย่างถูกต้องตามบริบททางวิชาการและจริยธรรมให้กลุ่มลูกค้าในธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่และผู้บริโภค

PLO 8 จัดเตรียมสินค้าเพื่อจัดจำหน่ายตามมาตรฐานระบบการผลิตอาหาร

PLO 9 สร้างผลงานต้นแบบสำหรับธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่อย่างมีจริยธรรมโดยใช้หลักนวัตกรรมอาหารกระบวนการวิจัยและแนวคิดการเป็นผู้ประกอบการ

วิชาเอกการจัดการธุรกิจอาหาร

ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)	Domain of Learning							
	Anderson, L.W., Krathwohl, D.R., Airasian, P.W., Cruikshank, K.A., Mayer, R.E., Pintrich, P.R., Rath, J., Wittrock, M.C. (2001). A Taxonomy for Learning, Teaching, and Assessing: A revision of Bloom's Taxonomy of Educational Objectives. New York: Pearson, Allyn & Bacon							
	Cognitive Domain (Knowledge)						Psychomotor Domain (Skills)	Affective Domain (Attitude)
	R	U	Ap	An	E	C		
PLO 1 ประยุกต์องค์ความรู้ทางด้านอาหารเพื่อการจัดการธุรกิจตลอดห่วงโซ่อุปทาน			✓					
PLO 2 ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศเพื่อการวิเคราะห์ เชื่อมโยงข้อมูลแบบบูรณาการ และนำเสนออย่างถูกต้องตามหลักวิชา			✓				✓	
PLO 3 ประยุกต์องค์ความรู้ด้านบริหารธุรกิจและความรู้รอบตามบริบทของสังคม วัฒนธรรม ธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมเพื่อใช้ในการดำเนินธุรกิจอาหาร			✓				✓	
PLO 4 แสดงออกถึงพฤติกรรมแสวงหาความรู้เพื่อพัฒนาตนเอง								✓
PLO 5 แสดงออกถึงการทำงานร่วมกับผู้อื่นโดยปรับตัวเพื่อให้งานบรรลุเป้าหมาย								✓
PLO 6 แสดงออกถึงความมีวินัย ซื่อสัตย์ และปฏิบัติตามกฎระเบียบขององค์กร								✓
PLO 7 พัฒนางานขายและการบริการโดยสื่อสารข้อมูลด้านอาหารอย่างถูกต้องตามบริบททางวิชาการและจริยธรรมให้กลุ่มลูกค้าในธุรกิจอาหารและผู้บริโภค							✓	✓
PLO 8 ประกอบอาหารตามมาตรฐานระบบการผลิตอาหาร			✓				✓	
PLO 9 สร้างผลงานต้นแบบสำหรับธุรกิจอาหารอย่างมีจริยธรรมโดยใช้หลักนวัตกรรมอาหาร กระบวนการวิจัย และแนวคิดการเป็นผู้ประกอบการ			✓				✓	✓

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 ประยุกต์องค์ความรู้ทางด้านอาหารเพื่อการจัดการธุรกิจอาหารตลอดห่วงโซ่อุปทาน			✓					
PLO 2 ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศเพื่อการวิเคราะห์ เชื่อมโยงข้อมูลแบบบูรณาการ และนำเสนออย่างถูกต้องตามหลักวิชา			✓				✓	
PLO 3 ประยุกต์องค์ความรู้ด้านบริหารธุรกิจและความรู้รอบตามบริบทของสังคม วัฒนธรรม ธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมเพื่อใช้ในการดำเนินธุรกิจอาหาร			✓				✓	
PLO 4 แสดงออกถึงพฤติกรรมแสวงหาความรู้เพื่อพัฒนาตนเอง								✓
PLO 5 แสดงออกถึงการทำงานร่วมกับผู้อื่นโดยปรับตัวเพื่อให้งานบรรลุเป้าหมาย								✓
PLO 6 แสดงออกถึงควมมีวินัย ซื่อสัตย์ และปฏิบัติตามกฎระเบียบขององค์กร								✓
PLO 7 พัฒนางานขายและการบริการโดยสื่อสารข้อมูลด้านอาหารอย่างถูกต้องตามบริบททางวิชาการและจริยธรรมให้กลุ่มลูกค้าในธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่และผู้บริโภค							✓	✓
PLO 8 จัดเตรียมสินค้าเพื่อจัดจำหน่ายตามมาตรฐานระบบการผลิตอาหาร			✓				✓	
PLO 9 สร้างผลงานต้นแบบสำหรับธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่อย่างมีจริยธรรมโดยใช้หลักนวัตกรรมอาหารกระบวนการวิจัยและแนวคิดการเป็นผู้ประกอบการ			✓				✓	✓

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 ประยุกต์องค์ความรู้ทางด้านอาหารเพื่อการจัดการธุรกิจอาหารตลอดห่วงโซ่อุปทาน	✓			
PLO 2 ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศเพื่อการวิเคราะห์ เชื่อมโยงข้อมูลแบบบูรณาการ และนำเสนออย่างถูกต้องตามหลักวิชา	✓	✓		
PLO 3 ประยุกต์องค์ความรู้ด้านบริหารธุรกิจและความรู้รอบตามบริบทของสังคม วัฒนธรรม ธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อมเพื่อใช้ในการดำเนินธุรกิจอาหาร	✓	✓		
PLO 4 แสดงออกถึงพฤติกรรมแสวงหาความรู้เพื่อพัฒนาตนเอง				✓
PLO 5 แสดงออกถึงการทำงานร่วมกับผู้อื่นโดยปรับตัวเพื่อให้งานบรรลุเป้าหมาย				✓
PLO 6 แสดงออกถึงความมีวินัย ซื่อสัตย์ และปฏิบัติตามกฎระเบียบขององค์กร			✓	
PLO 7 พัฒนางานขายและการบริการโดยสื่อสารข้อมูลด้านอาหารอย่างถูกต้องตามบริบททางวิชาการ และจริยธรรมให้กลุ่มลูกค้าในธุรกิจอาหารและผู้บริโภค		✓	✓	
PLO 8 ประกอบอาหารตามมาตรฐานระบบการผลิตอาหาร	✓	✓		
PLO 9 สร้างผลงานต้นแบบสำหรับธุรกิจอาหารอย่างมีจริยธรรมโดยใช้หลักนวัตกรรมอาหาร กระบวนการวิจัย และแนวคิดการเป็นผู้ประกอบการ	✓	✓	✓	

วิชาเอกการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)	มาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565			
	ด้านความรู้	ด้านทักษะ	ด้านจริยธรรม	ด้านลักษณะบุคคล
PLO 1 ประยุกต์องค์ความรู้ทางด้านอาหารเพื่อการจัดการธุรกิจอาหารตลอดห่วงโซ่อุปทาน	✓			
PLO 2 ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศเพื่อการวิเคราะห์ เชื่อมโยงข้อมูลแบบบูรณาการ และนำเสนออย่างถูกต้องตามหลักวิชา	✓	✓		
PLO 3 ประยุกต์องค์ความรู้ด้านบริหารธุรกิจและความรู้รอบตามบริบทของสังคม วัฒนธรรม ธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อมเพื่อใช้ในการดำเนินธุรกิจอาหาร	✓	✓		
PLO 4 แสดงออกถึงพฤติกรรมแสวงหาความรู้เพื่อพัฒนาตนเอง				✓
PLO 5 แสดงออกถึงการทำงานร่วมกับผู้อื่นโดยปรับตัวเพื่อให้งานบรรลุเป้าหมาย				✓
PLO 6 แสดงออกถึงความมีวินัย ซื่อสัตย์ และปฏิบัติตามกฎระเบียบขององค์กร			✓	
PLO 7 พัฒนางานขายและการบริการโดยสื่อสารข้อมูลด้านอาหารอย่างถูกต้องตามบริบททางวิชาการและจริยธรรมให้กลุ่มลูกค้าในธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่และผู้บริโภค		✓	✓	
PLO 8 จัดเตรียมสินค้าเพื่อจัดจำหน่ายตามมาตรฐานระบบการผลิตอาหาร	✓	✓		
PLO 9 สร้างผลงานต้นแบบสำหรับธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่อย่างมีจริยธรรมโดยใช้หลักนวัตกรรมอาหาร กระบวนการวิจัยและแนวคิดการเป็นผู้ประกอบการ	✓	✓	✓	

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. ผลิตบัณฑิตที่มีมีทักษะหรือความสามารถในการเลือกใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศในการทำงาน		✓					✓				✓					✓		
5. ผลิตบัณฑิตที่สามารถบริหารงานขั้นต้นในธุรกิจอาหารและธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่	✓		✓					✓	✓	✓		✓					✓	✓

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

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	ปรัชญาปัญญาภิวัฒน์เพื่อการจัดการ (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 กลุ่มละ ไม่น้อยกว่า 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)	-

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับก่อน
1021225	ภาษาอังกฤษเชิงธุรกิจ (Business English)	2(1-2-3)	-
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	ความรักและสัมพันธภาพ (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)	-

2) หมวดวิชาเฉพาะ นักศึกษาต้องศึกษารายวิชาในหมวดวิชาเฉพาะ จำนวน 54 หน่วยกิต ดังนี้

2.1) กลุ่มวิชาแกนธุรกิจ ให้เรียนจำนวน 12 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับก่อน
1201111	การจัดการธุรกิจการค้าสมัยใหม่ในยุคดิจิทัล (Modern Trade Business Management in Digital Era)	3(3-0-6)	-
1201112	การตลาดดิจิทัล (Digital Marketing)	3(3-0-6)	-
1201113	การบัญชีและการเงินเพื่อการจัดการธุรกิจ (Accounting and Finance for Business Management)	3(3-0-6)	-
1201214	การจัดการโลจิสติกส์และห่วงโซ่อุปทาน (Logistics and Supply Chain Management)	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	การจัดการเพื่อเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารในยุคดิจิทัล (Food Business Entrepreneur Management in Digital Era)	3(2-2-5)	-

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับ ก่อน
2402205	การวิจัยธุรกิจอาหาร (Food Business Research)	3(0-6-3)	-

2.2.2) วิชาเอกการจัดการธุรกิจอาหาร ให้เรียนจำนวน 21 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับ ก่อน
2422101	การจัดการวัตถุดิบและเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร (Raw Material Management and Food Processing Technology)	3(3-0-6)	
2422102	การจัดการธุรกิจกาแฟ (Coffee Business Management)	3(0-6-3)	-
2422103	การจัดการธุรกิจเบเกอรี่ (Bakery Business Management)	3(0-6-3)	-
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	วิชาบังคับ ก่อน
2432101	การปฏิบัติการสินค้าในธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ (Product Operations in Modern Food Wholesale Business)	3(0-6-3)	-
2432102	เทคโนโลยีดิจิทัลในธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ (Digital Technology in Modern Food Wholesale Business)	3(3-0-6)	-
2432203	การจัดการสินค้าคงคลังในธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ (Inventory Management in Modern Food Wholesale Business)	3(0-6-3)	-
2432151	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ 1 (Work-based Learning in Modern Food Wholesale Business Management 1)	3(0-40-0)	-

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับ ก่อน
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) วิชาเอกเลือก

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับ ก่อน
2403101	การจัดการธุรกิจอาหารไทย (Thai Food Business Management)	3(2-2-5)	-
2403102	นวัตกรรมธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพ (Innovation for Healthy Food Business)	3(3-0-6)	-
2403203	ภาวะผู้นำในธุรกิจอาหาร (Leadership in Food Business)	3(3-0-6)	-
2403204	ภาษาอังกฤษสำหรับผู้ให้บริการในธุรกิจอาหาร (English for Service Provider in Food Business)	3(3-0-6)	-
2403205	การจัดการความพึงพอใจของลูกค้า (Customer Satisfaction Management)	3(3-0-6)	-
2403206	การพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ในธุรกิจอาหาร (Electronic Commerce in Food Business)	3(3-0-6)	-

2.3.2) วิชาเอกการจัดการธุรกิจอาหาร

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับ ก่อน
2423201	การสร้างและการจัดการตราสินค้าในธุรกิจอาหาร (Branding and Brand 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)	-

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับ ก่อน
2423204	การจัดการธุรกิจอาหารแฟรนไชส์ (Management of Food Franchise Business)	3(3-0-6)	-
2423205	การจัดการห่วงโซ่อุปทานในธุรกิจอาหาร (Supply Chain Management in Food Business)	3(3-0-6)	-
2423206	วิทยาการวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อการตัดสินใจในธุรกิจอาหาร (Data Analytics for Food Business Decision Making)	3(3-0-6)	-

2.3.3) วิชาเอกการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับ ก่อน
2433201	การสร้างเครือข่ายพันธมิตรทางธุรกิจในธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ (Network Building of Business Partners in Modern Food Wholesale Business)	3(3-0-6)	-
2433202	การจัดการธุรกิจแฟรนไชส์ในธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ (Franchise Business Management in the Modern Food Wholesale Business)	3(3-0-6)	-
2433203	การจัดซื้อสินค้าในธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ (Purchasing Goods in Modern Food Wholesale Business)	3(3-0-6)	-
2433204	อุตสาหกรรมบริการอาหารในธุรกิจโรงแรม ภัตตาคาร และจัดเลี้ยง (Food Service Industry in Hotel Business Restaurant & Banquet)	3(3-0-6)	-
2433205	ศิลปะและความคิดสร้างสรรค์ในการจัดเรียงสินค้าอาหารสด (Art and Creative Merchandising for Fresh Food Product)	3(2-2-5)	-

3) หมวดวิชาเลือกเสรี นักศึกษาต้องศึกษารายวิชาในหมวดวิชาเลือกเสรี จำนวน 3 หน่วยกิต

นักศึกษาสามารถเลือกเรียนรายวิชาที่เปิดสอนในสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ หรือสถาบันอุดมศึกษาอื่น โดยต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาหรือตามที่สถาบันกำหนด

ทั้งนี้ ในรายวิชาทุกวิชาของสถาบันที่มีวิชาบังคับก่อน คณะบดีสามารถอนุมัติให้นักศึกษาลงทะเบียนในรายวิชานั้นได้ โดยสอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียนและมาตรฐานการจัดการศึกษา

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 ปรัชญาปัญญาวิวัฒน์เพื่อการจัดการ 3(3-0-6)

(Philosophy of Panyapiwat for Management)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

แนวคิดของมหาวิทยาลัยแห่งองค์ธุรกิจและรูปแบบการเรียนรู้ควบคู่การฝึกประสบการณ์จริง (Work-based Education) อัตลักษณ์ปัญญาวิวัฒน์เพื่อการสร้างนักจัดการให้เรียนเป็น 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 และเรียบเรียงประโยคเพื่อการสื่อสารที่ชัดเจนมีประสิทธิภาพ

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
(English in Modern World)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)

2(1-2-3)

การพัฒนาสมรรถนะภาษาอังกฤษ เน้นทักษะการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน การแสดงความคิดเห็น การตอบคำถาม การตอบทศนทนา คำศัพท์ สำนวน โครงสร้างทางภาษาเพื่อการสื่อสาร การออกเสียงอย่างถูกต้อง การพูดคุยนทนาในชีวิตประจำวันเพื่อความทันสมัยและทันต่อเหตุการณ์ในศตวรรษที่ 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
(English for Business and Work)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)

2(1-2-3)

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
(English for Creative Presentation)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)

2(1-2-3)

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; steps of giving a presentation; evaluation of one's own presentation and others' presentations; and the application of information and media appropriate with the patterns of business presentation via modern media.

1021225 ภาษาอังกฤษเชิงธุรกิจ

2(1-2-3)

(Business English)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

การฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้วัฒนธรรม วจนภาษา และอวจนภาษา สำหรับการติดต่อธุรกิจอย่างมีประสิทธิภาพ ปัญหาการสื่อสารทางวัฒนธรรมและแนวทางการแก้ไข การวิเคราะห์กรณีศึกษาในบริบทของการติดต่อธุรกิจในสถานการณ์ที่หลากหลาย

Listening, speaking, reading and writing English for multicultural learning; verbal and nonverbal languages for making business communication efficiently; problem solving in inter-cultural communication; analyzing case studies in the context of business communications in different situations.

1021226 ภาษาอังกฤษผ่านสื่อ

2(1-2-3)

(English through the Media)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

คำศัพท์ สำนวน และโครงสร้างภาษาอังกฤษ ที่เกี่ยวข้องกับข่าวและข้อมูลในสื่อมวลชน การบูรณาการการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนภาษาอังกฤษจากสื่อประเภทต่าง ๆ การตีความ การสรุปความ การวิเคราะห์แหล่งที่มาของข่าวและข้อมูลข่าวสาร ตลอดจนการแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับเหตุการณ์สำคัญในปัจจุบันที่เกิดขึ้นทั่วโลก

Vocabulary, idioms, and English language structure related to news and information in the mass media; integration of listening, speaking, reading, and writing of English through the media; interpretation; summarization; analysis of news and information sources; giving opinions about current significant world events.

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 อักษรและอักษรวิธี 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 การสอบถามความต้องการของลูกค้า การเสนอโปรโมชั่น การเปลี่ยนสินค้า และการคืนสินค้า ตลอดจนการฝึกปฏิบัติสนทนาภาษาเขมรในสถานการณ์จำลอง
 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 ตลอดจนใช้กรณีศึกษา 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) และเศรษฐกิจสีเขียว (Green Economy) การอนุรักษ์และการจัดการสิ่งแวดล้อมในดิน น้ำ อากาศ ทะเลและชายฝั่ง ผลกระทบของการเปลี่ยนแปลงจากการพัฒนาต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม บทบาทของนักศึกษาทั้งในฐานะของปัจเจกบุคคลและสมาชิกทางสังคมต่อสิ่งแวดล้อม

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 พัฒนาการทางด้านร่างกายและจิตใจของมนุษย์ โภชนาการเพื่อสุขภาพ การดูแลสุขภาพจิต การออกกำลังกาย การใช้ยาและเวชสำอางค์ในชีวิตประจำวัน รวมทั้งสิ่งแวดล้อมกับสุขภาพ ความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์สุขภาพ และเวชศาสตร์ชะลอวัย

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 ตลอดจนการสร้างนวัตกรรมที่มีประโยชน์ต่อชีวิตมนุษย์

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.

2) หมวดวิชาเฉพาะ

2.1) กลุ่มวิชาแกนธุรกิจ

1201111 การจัดการธุรกิจการค้าสมัยใหม่ในยุคดิจิทัล 3(3-0-6)

(Modern Trade Business Management in Digital Era)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

แนวคิด ทฤษฎี บทบาทและประเภทของธุรกิจการค้าสมัยใหม่ในยุคดิจิทัล การวิเคราะห์ สภาพแวดล้อมทางธุรกิจการค้าสมัยใหม่ การกำหนดกลยุทธ์ธุรกิจการค้าสมัยใหม่ การนำเทคโนโลยีมาใช้ในการ ดำเนินธุรกิจ การบริหารจัดการสินค้า การวิเคราะห์ทำเลที่ตั้ง การออกแบบร้านภายนอกและภายใน การวางผัง ร้านค้า การบริหารจัดการเชิงบูรณาการร้านค้าแบบออนไลน์และออฟไลน์ในรูปแบบ Omni channel เทคนิคการขาย การสื่อสาร การตลาด การประยุกต์ใช้เครือข่ายสังคมออนไลน์เพื่อการจัดการธุรกิจการค้าสมัยใหม่ การวิเคราะห์กรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจการค้าสมัยใหม่ที่สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน

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.

1201112 การตลาดดิจิทัล 3(3-0-6)

(Digital Marketing)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

การวิเคราะห์สภาวะแวดล้อมทางการตลาดดิจิทัล วิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค กำหนดกลุ่มเป้าหมายทางการตลาด การสร้างแบรนด์ในยุคดิจิทัล การพัฒนาการตลาดเชิงเนื้อหา การออกแบบการตลาดผ่านทาง เว็บไซต์ และสื่อสังคมออนไลน์ การพัฒนาการตลาดผ่านอินฟลูเอนเซอร์กลยุทธ์การตลาดด้วยเครื่องมือค้นหา การ เลือกสรรผลิตภัณฑ์เพื่อขาย การประยุกต์ใช้องค์ความรู้การตลาดดิจิทัลรูปแบบที่หลากหลายเพื่อสร้างธุรกิจ ออนไลน์และกลยุทธ์ การชำระเงินออนไลน์ การออกแบบกลยุทธ์การตลาดดิจิทัล การประเมินผลความสำเร็จของ การตลาดดิจิทัล ตลอดจนจริยธรรมในการทำการตลาดดิจิทัล

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.

1201113 การบัญชีและการเงินเพื่อการจัดการธุรกิจ **3(3-0-6)**
(Accounting and Finance for Business Management)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)

หลักการทางบัญชี การวิเคราะห์และคำนวณต้นทุนสินค้าเพื่อกำหนดราคาขาย การวางแผนเพื่อการควบคุมความเสี่ยง การบริหารเงินทุนหมุนเวียน การจัดหาแหล่งเงินทุน การวิเคราะห์งบลงทุน ตลอดจนการวิเคราะห์ข้อมูลทางการเงินเพื่อการประเมินตัดสินใจทางธุรกิจ ภายใต้กรณีศึกษาในยุคดิจิทัล

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.

1201214 การจัดการโลจิสติกส์และห่วงโซ่อุปทาน **3(3-0-6)**
(Logistics and Supply Chain Management)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)

แนวคิด ทฤษฎีและกลยุทธ์ด้านการจัดการโลจิสติกส์และห่วงโซ่อุปทานในยุคดิจิทัล การพยากรณ์ การวางแผนการผลิต การควบคุมคุณภาพ การจัดการสินค้าคงคลังและการจัดการคลังสินค้า การเลือกทำเลที่ตั้ง การจัดซื้อ ระบบสารสนเทศและเทคโนโลยีในห่วงโซ่อุปทาน การขนส่ง และกรณีศึกษาที่สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน

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.

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 การปกป้องอาหาร มาตรฐานในการจัดการความปลอดภัยอาหารระดับสากล กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอาหาร กฎหมายเกี่ยวกับสถานที่ผลิตอาหาร กฎหมายเกี่ยวกับการสุขาภิบาลสถานที่จำหน่ายอาหาร กฎหมายเกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภค แนวทางปฏิบัติในการประยุกต์ระบบการจัดการคุณภาพและความปลอดภัยอาหารในธุรกิจอาหาร หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับระบบคุณภาพและความปลอดภัยด้านอาหาร

Principles of food quality control and quality assurance throughout food supply chain; types of food hazard; management and risk analysis of food hazards; basic principles of hazard analysis and critical control point; food defense; international standards of food safety management; food laws and regulations; laws related to food manufacturing; related food store sanitization; laws related to consumer protection; guidelines for the application of food quality and food safety management systems in food business; agencies related to food quality and safety systems.

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 and product presentation techniques; sales analysis; sales team management; salespersons ethics; product presentation for 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 ปฏิบัติการสร้างและคัดเลือกแนวคิดนวัตกรรมในธุรกิจอาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การแปรรูปอาหาร และการบริการ การประเมินคุณภาพอาหารด้วยประสาทสัมผัส การทดสอบการยอมรับของผู้บริโภค การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ทางธุรกิจของต้นแบบนวัตกรรม

Importance and concepts of innovation; innovation trends in food business; types of innovation in food business innovation; steps in creating product innovation and process innovation; intellectual property; practice of creating and selecting innovative ideas in food business; development of food product, food processing, and service; food quality evaluation using sensory test; consumer acceptance test; business feasibility analysis of innovative prototype.

2402204 การจัดการเพื่อเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารในยุคดิจิทัล **3(2-2-5)**
(Food Business Entrepreneur Management in Digital Era)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)

คุณลักษณะของผู้ประกอบการธุรกิจอาหารในยุคดิจิทัล รูปแบบธุรกิจอาหารในยุคดิจิทัล การวางแผนกลยุทธ์ การตลาดทางธุรกิจอาหาร การจัดการขนส่งอาหารแบบเดลิเวอรี่การเงินและการบัญชี การกำหนดทรัพยากรและอัตรา กำลังคน การวิเคราะห์สถานการณ์ทางธุรกิจ การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดการธุรกิจอาหารตลอดห่วงโซ่ รูปแบบธุรกิจแฟรนไชส์ การจัดทำแผนธุรกิจอาหาร โครงการด้านการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร กฎหมายและ ข้อกำหนดในการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร จริยธรรมสำหรับผู้ประกอบการ

Characteristics of food business entrepreneur in digital era; types of food business in digital era; marketing strategy planning for food business; food delivery management; financial and accounting; determination of resources and manpower; business situation analysis; application of digital technology in food business management throughout the supply chain; franchise business model; food business model planning; food business entrepreneurship projects; laws and regulations for food business entrepreneur; ethics for entrepreneur.

2402205 การวิจัยธุรกิจอาหาร **3(0-6-3)**
(Food Business Research)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)

การสำรวจประเด็นที่สำคัญในปัจจุบัน ประเภทของงานวิจัย จริยธรรมการวิจัย การกำหนดหัวข้อวิจัยที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหาร การสืบค้นข้อมูลเชิงวิชาการจากแหล่งข้อมูลที่น่าเชื่อถือ การกำหนดวัตถุประสงค์การวิจัย การวางแผนงานวิจัย การสร้างกรอบแนวคิดงานวิจัย การออกแบบการทดลองและวิธีการดำเนินการวิจัย การรวบรวมข้อมูล การเลือกใช้สถิติที่เหมาะสมในการวิเคราะห์ข้อมูล การแปลผลข้อมูล รายงานและสรุปผลการวิจัย การนำเสนอผลการวิจัย

Survey of important current issues; types of research; research ethics; research topics statement related to food business; searching for academic information from reliable resources; setting research objectives; research planning, creating of research framework, design of research experiment and methodology; data collection; data analysis by using suitable statistics; result interpretation; research reports and conclusions; presentation of research results.

2.2.2) วิชาเอกการจัดการธุรกิจอาหาร

2422101 การจัดการวัตถุดิบและเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร **3(3-0-6)**
(Raw Material Management and Food Processing Technology)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)

สารอาหาร ความปลอดภัยอาหาร การเสื่อมเสียของอาหารและสาเหตุการเสื่อมเสีย การแบ่งประเภทของ วัตถุดิบตามการเสื่อมเสีย อายุการเก็บรักษาอาหาร การจัดการวัตถุดิบและการเก็บรักษา วิธีการยืดอายุการเก็บรักษา

หลักการถนอมและแปรรูปอาหาร เทคโนโลยีการแปรรูปอาหารสมัยใหม่ วัตถุดิบอาหาร ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป การสร้างมูลค่าเพิ่มในวัตถุดิบ หลักการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาอาหาร

Nutrients; nutrition; food safety; food deterioration and causes of deterioration; classification of raw materials based on deterioration; shelf-life of food; raw material management and storage; methods of shelf-life extension; principles of food preservation and processing; modern food processing technology; food additive; processed food products; value creation for raw materials; principles of packaging selection for extending food shelf-life.

2422102 การจัดการธุรกิจกาแฟ

3(0-6-3)

(Coffee Business Management)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

ประวัติความเป็นมาและแหล่งผลิตกาแฟ สายพันธุ์กาแฟ การผลิตเมล็ดกาแฟดิบ การคัดเลือกเมล็ดกาแฟคุณภาพ การคั่วและการบดเมล็ดกาแฟ การสกัดสารกาแฟ เครื่องมือและอุปกรณ์การทำกาแฟ การตลาดกาแฟ การจัดการร้านกาแฟ การคำนวณต้นทุนและตั้งราคาขาย ปฏิบัติการชงกาแฟ การดูแลและการบำรุงรักษาอุปกรณ์การทำกาแฟ การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสกาแฟ การเลือกใช้เมล็ดกาแฟ เทคนิคการชงกาแฟระดับมืออาชีพ การสร้างสรรค์เมนูกาแฟที่เป็นเอกลักษณ์และทักษะบาร์ิสต้า

History and cultivation of coffee; coffee varieties; processing of coffee beans; selection of quality coffee beans; roasting and grinding of coffee beans; extraction of coffee substances; tools and equipment in coffee brewing; coffee marketing; operation management of coffee shop; cost calculation and pricing; practice of coffee brewing; maintenance of coffee brewing tools and equipment; sensory evaluation of coffee; selection of coffee bean; professional brewing technique; creating of signature coffee menu and barista skill.

2422103 การจัดการธุรกิจเบเกอรี่

3(0-6-3)

(Bakery Business Management)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

ความรู้พื้นฐานด้านผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ ประเภทของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตเบเกอรี่ เครื่องมือและอุปกรณ์ในการผลิตเบเกอรี่ การผลิตเบเกอรี่และการตกแต่งขั้นพื้นฐาน การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ การคำนวณต้นทุนและตั้งราคาขาย แนวโน้มตลาดผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ การจัดการธุรกิจร้านเบเกอรี่ ปฏิบัติการผลิตเบเกอรี่ เทคนิคการทำเบเกอรี่ การดูแลและบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์ การสร้างสรรค์เบเกอรี่สูตรพิเศษ การนำเสนอผลิตภัณฑ์และการบริการ การจัดการและการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่

Basic baking knowledge of bakery product; types of bakery products; ingredients for production of bakery product; tools and equipment in production of bakery product; bakery product production and basic decoration; quality control in bakery products; cost calculation and pricing; market trend in bakery products; operation management in bakery shop; practice of bakery product ; bakery production techniques; maintenance of tools and equipment; creating of special product recipes; product and service presentation; management and storage of bakery products.

- 2422151 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจอาหาร 1** **3(0-40-0)**
(Work-based Learning in Food Business Management 1)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)

การฝึกปฏิบัติงานด้านการจัดการธุรกิจอาหารอย่างเป็นระบบในสถานประกอบการเกี่ยวกับการควบคุมสินค้าคงคลัง การขาย กลยุทธ์การตลาด การปฏิบัติตนอย่างมีวินัย มีความรับผิดชอบ ซื่อสัตย์สุจริต แสดงออกถึงลักษณะนิสัยของการทำงานเป็นทีม

Internship in food business workplaces using systematic work practice about food business management related to inventory control; sales; marketing strategies; professional workplace behaviors including discipline, responsibility, integrity, and teamwork.

- 2422152 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจอาหาร 2** **3(0-40-0)**
(Work-based Learning in Food Business Management 2)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)

การฝึกปฏิบัติงานด้านการจัดการธุรกิจอาหารอย่างเป็นระบบในสถานประกอบการเกี่ยวกับการจัดการระบบเอกสาร การพยากรณ์ยอดขายในธุรกิจอาหาร การจัดการทรัพยากรในธุรกิจอาหาร การปฏิบัติตนอย่างมีวินัย มีความรับผิดชอบ ซื่อสัตย์สุจริต แสดงออกถึงลักษณะนิสัยของการทำงานเป็นทีม

Internship in food business workplaces using systematic work practice about food business management related to document management systems; sales forecasting in the food business; resources management in the food business; professional workplace behaviors including discipline, responsibility, integrity, and teamwork.

- 2422253 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจอาหาร 3** **3(0-40-0)**
(Work-based Learning in Food Business Management 3)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)

การฝึกปฏิบัติงานด้านการจัดการธุรกิจอาหารอย่างเป็นระบบในสถานประกอบการเกี่ยวกับการบริหารจัดการธุรกิจอาหารตลอดห่วงโซ่อุปทาน การบริหารผลการดำเนินงาน การตรวจสอบมาตรฐานการทำงานของร้าน การสื่อสารข้อมูลภายในกับพนักงานของร้านและการบริหารทีมงานภายในร้าน การปฏิบัติตนอย่างมีวินัย มีความรับผิดชอบ ซื่อสัตย์สุจริต แสดงออกถึงลักษณะนิสัยของการทำงานเป็นทีม

Internship in food business workplaces using systematic work practice about food business management related to food supply chain; performance management; inspection of store work standards; internal communication with store staff and in-store team management; professional workplace behaviors including discipline, responsibility, integrity, and teamwork.

- 2422254 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจอาหาร 4 3(0-40-0)
(Work-based Learning in Food Business Management 4)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)

การฝึกปฏิบัติงานด้านการจัดการธุรกิจอาหารอย่างเป็นระบบในสถานประกอบการในตำแหน่งหัวหน้างานเพื่อเตรียมความพร้อมในการเป็นผู้จัดการร้าน การจัดทำโครงการวิจัยจากโจทย์ปัญหาของภาคธุรกิจอาหาร โดยบูรณาการองค์ความรู้ภาคทฤษฎีและการฝึกปฏิบัติ นำเสนอแนวทางพัฒนากลยุทธ์ในธุรกิจอาหาร การปฏิบัติตนอย่างมีวินัย มีความรับผิดชอบ ซื่อสัตย์สุจริต แสดงออกถึงลักษณะนิสัยของการทำงานเป็นทีม

Internship in food business workplaces using systematic work practice about food business management related to a chief to prepare for being a store manager; creating research projects from food business problems by integrating knowledge from theory and work practice; presentation of strategic development guideline in the food business; professional workplace behaviors including discipline, responsibility, integrity, and teamwork.

2.2.3) วิชาเอกการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่

- 2432101 การปฏิบัติการสินค้าในธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ 3(0-6-3)
(Product Operations in Modern Food Wholesale Business)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)

ประเภทของผลิตภัณฑ์และการบริการในธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ รูปแบบการบริการและการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหาร ปฏิบัติการจัดการสินค้ากลุ่มที่ไม่ใช่อาหาร อาหารสดผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป และบรรจุภัณฑ์ การจัดการสินค้าคงคลัง การจัดเรียงสินค้า การจัดเก็บรักษาสินค้า การขายและการนำเสนอสินค้าตามประเภทลูกค้าในธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ การควบคุมคุณภาพและการบริการ การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในการจำหน่ายสินค้า

Types of products and services in modern food wholesale business; models of food service and product sales; practice in operations of non-food product, fresh food processed food product and package; inventory management; product arrangement; product storage; sales and presentation of products according to customer types in modern food wholesale business; quality control and service; problem-solving in product sales.

- 2432102 เทคโนโลยีดิจิทัลในธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ 3(3-0-6)
(Digital Technology in Modern Food Wholesale Business)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)

เทคโนโลยีดิจิทัลที่เกี่ยวข้องในธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ การขายและบริการโดยใช้เทคโนโลยีดิจิทัล แอปพลิเคชันในการจำหน่ายสินค้าและบริการในธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในการจัดทำรายงานและวิเคราะห์ข้อมูลจากรายงาน กรณีศึกษาด้านการใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่

Digital technologies involved in modern food wholesale business; sales and services using digital technologies; applications for selling goods and services in modern wholesale food business;

report preparation by using computer software and data analysis from reports; case study on the use of digital technology in modern food wholesale business.

2432203	การจัดการสินค้าคงคลังในธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่	3(0-6-3)
---------	--	----------

(Inventory Management in Modern Food Wholesale Business)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

ความสำคัญการจัดการสินค้าคงคลังในธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ แนวทางในการบริหารสินค้าคงคลังในธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ พื้นที่จัดเก็บของคลังและสาขา การวางแผนคลังสินค้า การตรวจรับ การจัดเก็บ การจัดเรียง การเบิกจ่าย การควบคุมปริมาณและคุณภาพของสินค้า การตรวจนับและการตรวจสอบความมีตัวตนของสินค้า การตัดจำหน่ายสินค้าคงคลัง ระบบเทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับจัดการสินค้าคงคลัง การวิเคราะห์ข้อมูลจากรายงานสินค้าคงคลังเพื่อใช้ในการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่

Importance of inventory management in modern food wholesale business; guidelines for inventory management in modern food 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 food wholesale business.

2432151 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ 1 3(0-40-0)

(Work-based Learning in Modern Food Wholesale Business Management 1)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

การฝึกปฏิบัติงานด้านการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่อย่างเป็นระบบในสถานประกอบการในแผนกสินค้ากลุ่มอาหารสด อาหารแปรรูป และกลุ่มที่ไม่ใช่อาหาร เกี่ยวกับการเตรียมวัตถุดิบ การตัดแต่งสินค้า การบรรจุสินค้า การจัดผังร้านและการจัดเรียงสินค้า การตรวจรับและการจัดเก็บสินค้า การควบคุมคุณภาพสินค้า การขายสินค้า การให้บริการลูกค้า การตรวจสอบจำนวนสินค้าคงเหลือ ปฏิบัติตนอย่างมีวินัย มีความรับผิดชอบ ซื่อสัตย์สุจริต การทำงานเป็นทีม

Internship in modern food wholesale business workplaces using systematic work practice in fresh food, processed food, and non-food departments related to raw material preparation; product trimming; product packing; store layout and product arrangement; product receiving and storage; product quality control; product selling; customer service; inventory inspection; professional workplace behaviors including discipline, responsibility, integrity, and teamwork.

- 2432152 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ 2 3(0-40-0)
(Work-based Learning in Modern Food Wholesale Business Management 2)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)

การฝึกปฏิบัติการด้านการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่อย่างเป็นระบบในสถานประกอบการในส่วนงานสนับสนุนธุรกิจ งานบริการลูกค้า งานบัญชี งานระบบสนับสนุนสาขา งานตรวจรับสินค้า การปฏิบัติตนอย่างมีวินัย มีความรับผิดชอบ ซื่อสัตย์สุจริต การทำงานเป็นทีม

Internship in modern food wholesale business workplaces using systematic work practice in business support divisions including customer service unit, accounting unit, branch support system unit, product inspection unit; professional workplace behaviors including discipline, responsibility, integrity and teamwork.

- 2432253 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ 3 3(0-40-0)
(Work-based Learning in Modern Food Wholesale Business Management 3)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)

การฝึกปฏิบัติการด้านการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่อย่างเป็นระบบในสถานประกอบการในส่วนงานขายและบริการผ่านช่องทางการจำหน่ายที่ผสมผสานทั้งออฟไลน์และออนไลน์ การขายสินค้าระหว่างองค์กรกับองค์กร การจัดส่งสินค้า การบริหารคำสั่งซื้อ การบริการลูกค้า โปรแกรมสำเร็จรูปทางธุรกิจค้าส่ง ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติการ การสร้างและขยายกลุ่มลูกค้า การวางแผนงานขายสินค้าระหว่างองค์กรกับองค์กร การปฏิบัติตนอย่างมีวินัย มีความรับผิดชอบ ซื่อสัตย์สุจริต การทำงานเป็นทีม

Internship in modern food wholesale business workplaces using systematic work practice in sales and service division via omni channel; business-to-business sales; product delivery; order management; customer service; package software for wholesale business; operating procedures; creating and expanding customer groups; planning sales of business-to-business; professional workplace behaviors including discipline, responsibility, integrity and teamwork.

- 2432254 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ 4 3(0-40-0)
(Work-based Learning in Modern Food Wholesale Business Management 4)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)

การฝึกปฏิบัติการด้านการจัดการธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่อย่างเป็นระบบในสถานประกอบการเกี่ยวกับการจัดการทรัพยากรมนุษย์ การเงิน การบัญชี การวางแผนการผลัดกันยอดขายและผลกำไร การพัฒนาลูกค้า ยกระดับมาตรฐานการปฏิบัติงานและการบริการ การบริหารสินค้าคงคลัง การจัดการความปลอดภัยอาหารตามมาตรฐานและกฎหมายที่เกี่ยวข้องในธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ การจัดทำโครงการงานวิจัยจากโจทย์ปัญหาของภาคธุรกิจอาหาร โดยบูรณาการองค์ความรู้ภาคทฤษฎีและการฝึกปฏิบัติ นำเสนอแนวทางพัฒนากลยุทธ์ในธุรกิจอาหาร ปฏิบัติตนอย่างมีวินัย มีความรับผิดชอบ ซื่อสัตย์สุจริต การทำงานเป็นทีม

Internship in modern food wholesale business workplaces using systematic work practice in human resource management; financing; accounting; planning of sales force and profits; customer

development; raising standards of operation and service; inventory management; food safety management according to relevant standards and laws in modern food wholesale business; conducting research projects from food business problems by integrating knowledge from theory and work practice; presentation of strategic development guideline in the food business; professional workplace behaviors including discipline, responsibility, integrity and teamwork.

2.3) กลุ่มวิชาเลือก

2.3.1) วิชาเอกเลือก

2403101 การจัดการธุรกิจอาหารไทย 3(2-2-5)
(Thai Food Business Management)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)

ความรู้พื้นฐานเกี่ยวข้องกับอาหารไทย เอกลักษณะของอาหารไทย ประเภทวัตถุดิบ เทคนิคการเตรียมวัตถุดิบสำหรับการประกอบอาหารไทย การประกอบอาหารไทย การเลือกใช้อุปกรณ์ การจัดตกแต่งจานอาหารไทย การจัดการธุรกิจร้านอาหารไทย การควบคุมคุณภาพ การคำนวณต้นทุน การตลาดและการจัดจำหน่ายในธุรกิจอาหารไทย ปฏิบัติการด้านการประกอบอาหารไทย กรณีศึกษาด้านอาหารไทย

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; Thai food dish decoration; Thai restaurant business management; quality control; cost calculation; marketing and distribution in Thai food business; practice in Thai cooking; case studies on Thai food.

2403102 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 กรณีศึกษาด้านนวัตกรรมในธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพที่ตอบโจทย์ความต้องการของผู้สูงอายุ

Nutrition knowledge related to healthy food; physiological changes and nutrition in each age group; food consumption behavior; production of healthy food; healthy food label; innovation in healthy food business; analysis of healthy food business trend, marketing, planning and operation of healthy food business; food business management for elderly; case studies on innovation in healthy food business that meets the needs of elderly.

2403203 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 การบริหารการเปลี่ยนแปลง การจัดการทรัพยากรมนุษย์ การสร้างทีมงาน การคิดเชิงวิเคราะห์

Qualifications of leaders in the food business; ethics; code of conduct; good governance of leaders; social responsibility and sustainability; strategic management; planning; creating a vision and being able to motivate subordinates; leadership personality; conflict management of organization; risk management; change management; human resources management; team building; analytical thinking.

2403204 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 in English for communication in food business; core vocabulary about hospitality, types of food and drinks, food taste and qualities, receiving a list of orders, food serving, receiving complaints from customers; English conversation for front-end and back-end service providers in the food business; English conversation for operation in online and offline food businesses.

2403205 การจัดการความพึงพอใจของลูกค้า **3(3-0-6)**
(Customer Satisfaction Management)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)

หลักจิตวิทยาการบริการ การบริหารความสัมพันธ์ลูกค้า การสร้างความพึงพอใจสำหรับลูกค้าและการสร้างกลยุทธ์การตลาดสำหรับการบริการ การจัดการข้อร้องเรียนของลูกค้า การจัดการสถานการณ์วิกฤต การสร้างทีมงานโดยใช้ภาวะผู้นำ กรณีศึกษาเกี่ยวกับปัญหาความพึงพอใจที่ลดลง

Principles of service psychology; customer relationship management; customers satisfying and marketing strategies developing for services; customer complaints management; crisis situation management; team building by using leadership; case studies on declining customer satisfaction issues.

2403206	การพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ในธุรกิจอาหาร (Electronic Commerce in Food Business) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course: None) พื้นฐานการพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ รูปแบบของพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ การดำเนินการตลาดธุรกิจอาหารออนไลน์ จริยธรรมทางธุรกิจ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ การจดทะเบียนพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ของประเทศไทย กรณีศึกษาด้านการใช้พาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ในการขยายธุรกิจอาหารออนไลน์ Basics of electronic commerce; types of electronic commerce; marketing operation in online food business; business ethics; laws related to electronic commerce; electronic commerce registration in Thailand ; case studies on the use of electronic commerce in expanding online food business.	3(3-0-6)
---------	---	----------

2.3.2) วิชาเอกการจัดการธุรกิจอาหาร

2423201	การสร้างและการจัดการตราสินค้าในธุรกิจอาหาร (Branding and Brand Management in Food Business) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course: None) ความรู้เกี่ยวกับตราสินค้า ความสำคัญของตราสินค้าในระดับสากล การสร้างตราสินค้า การออกแบบตราสินค้า การประเมินและการวัดค่าตราสินค้า การบริหารคุณค่าตราสินค้าในธุรกิจอาหาร ประโยชน์ของการบริหารตราสินค้า กรณีศึกษาด้านการจัดการตราสินค้าในธุรกิจอาหาร Knowledge about brand; importance of global brand; branding; brand design; brand assessment and brand valuation; brand value management in food business; benefits of brand management; case studies on brand management in the food business	3(3-0-6)
2423202	นวัตกรรมบรรจุภัณฑ์ในธุรกิจอาหาร (Packaging Innovation in Food Business) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course: None) ความสำคัญของการบรรจุภัณฑ์ ประเภทบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ในธุรกิจอาหาร เทคโนโลยีการบรรจุอาหาร การออกแบบบรรจุภัณฑ์ กฎหมายและมาตรฐานบรรจุภัณฑ์อาหาร บรรจุภัณฑ์อาหารเพื่อสิ่งแวดล้อม การสร้างมูลค่าเพิ่มของสินค้าด้วยการบรรจุภัณฑ์อาหาร มาตรฐานการแสดงฉลากอาหาร Importance of packaging; types of package in food business; food packing technology; packaging design; laws and standards of food packaging; eco-friendly package; value-added creation of products through food packaging; food labeling standards..	3(3-0-6)

2423203 การจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวเชิงอาหาร **3(2-2-5)**
(Gastronomic Tourism Business Management)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)

สถานการณ์การท่องเที่ยวในประเทศไทย เอกลักษณ์อาหารไทย วัฒนธรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่น พฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่น แหล่งวัตถุดิบท้องถิ่น การสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่อาหารท้องถิ่น การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ การสร้างอัตลักษณ์ธุรกิจอาหารท้องถิ่นอย่างยั่งยืน การวิเคราะห์ผลตอบแทนเชิงสังคม การใช้เทคโนโลยีในการขยายธุรกิจ

Tourism situation in Thailand; uniqueness of Thai food; consumption culture of local food; consumption behavior of local food; source of local ingredients; value-added creation of local food; packaging development; identity creation for a sustainable local food business; social return on investment; technology application to expand business.

2423204 การจัดการธุรกิจอาหารแฟรนไชส์ **3(3-0-6)**
(Management of Food Franchise Business)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)

หลักการของธุรกิจแฟรนไชส์ในธุรกิจอาหาร การวิเคราะห์การลงทุนในธุรกิจแฟรนไชส์ การวิเคราะห์และการคัดเลือกคุณสมบัติของผู้ลงทุนธุรกิจแฟรนไชส์ การจัดทำคู่มือการอบรมสำหรับธุรกิจแฟรนไชส์ การจัดทำเอกสารสัญญาแฟรนไชส์ การนำเสนอแผนธุรกิจแฟรนไชส์ การควบคุมคุณภาพสินค้าและบริการ การออกแบบผังร้าน การตกแต่งร้านและการใช้พื้นที่ กรณีศึกษาด้านการขยายธุรกิจแฟรนไชส์ในธุรกิจอาหาร

Principles of franchise business in food business; analysis of investment in franchise business; qualifications analysis and selection of franchise business investors; creating a training manual for franchise business; creating franchise contract documents; presentation of franchise business plan; quality control of products and services; store layout design; store design and space planning; case study on expanding a franchise business in food business.

2423205 การจัดการห่วงโซ่อุปทานในธุรกิจอาหาร **3(3-0-6)**
(Supply Chain Management in Food Business)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)

ห่วงโซ่อุปทานในธุรกิจอาหาร แนวคิดของการจัดการห่วงโซ่อุปทาน องค์ประกอบของการจัดการห่วงโซ่อุปทานในธุรกิจอาหาร ระบบโลจิสติกส์ในธุรกิจอาหาร การจัดซื้อและการจัดเก็บ การจัดการระบบสินค้าคงคลัง การติดต่อสื่อสารและการจัดการข้อร้องเรียน การตรวจสอบย้อนกลับ การเรียกคืนสินค้า การพิจารณาช่องทางกระจายวัตถุดิบและสินค้า การประยุกต์เทคโนโลยีสารสนเทศ

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

3(3-0-6)

Data types; data analytics for food business decisions making; importance and use of data analytics for food business decisions; data analytics tools; basic mathematics for business; customer and sales data analysis sales; data exploration; interpretation of data; assessment of feasibility in business.

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

Franchise business ideas; types of franchise business in modern food wholesale business; analysis of investment in franchise business; franchise management in the modern food wholesale

business; selection of products for franchise stores; inventory management in franchise stores; commercial laws related to franchising business in modern food wholesale business.

2433203 การจัดซื้อสินค้าในธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ 3(3-0-6)

(Purchasing Goods in Modern Food Wholesale Business)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

หลักการจัดซื้อและจัดหาสินค้าในธุรกิจค้าส่งอาหารสมัยใหม่ การคัดเลือกสินค้าตามประเภทของลูกค้า กระบวนการจัดซื้อและจัดหาสินค้า กลยุทธ์การตั้งราคาและการส่งเสริมการขาย การจัดการผู้ขาย การควบคุมและประเมินคุณภาพสินค้า การคาดคะเนสินค้าล่วงหน้า การวิเคราะห์ข้อมูลรายงานการจัดซื้อ

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

2433204 อุตสาหกรรมบริการอาหารในธุรกิจโรงแรม ภัตตาคาร และจัดเลี้ยง 3(3-0-6)

(Food Service Industry in Hotel Business Restaurant & Banquet)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการจัดการบริการอาหารและเครื่องดื่ม อุปกรณ์ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ประเภทและลักษณะของธุรกิจโรงแรม ภัตตาคาร และจัดเลี้ยง การวางแผนการดำเนินธุรกิจในอุตสาหกรรมบริการอาหาร คุณภาพการบริการ มาตรฐานความปลอดภัยและหลักปฏิบัติทางธุรกิจ การจัดการบุคลากร การบริหารจัดการห่วงโซ่อุปทานในธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม

Basic knowledge about food and beverage service management; food and beverage service equipment; types and characteristics of business in the hotel, restaurant and banquet businesses; planning of business operation in food service industry, service qualities, safety standards and business practices, personnel management; management of supply chain in food service business.

2433205 ศิลปะและความคิดสร้างสรรค์ในการจัดเรียงสินค้าอาหารสด 3(2-2-5)

(Art and Creative Merchandising for Fresh Food Product)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

ทฤษฎีเบื้องต้นทางศิลปะ หลักการออกแบบ การจัดการองค์ประกอบ สุนทรียภาพกับการออกแบบ ปฏิบัติการจัดเรียงสินค้าอาหารสด เทคนิคการจัดเรียงสินค้าอาหารสดอย่างสร้างสรรค์ การถ่ายภาพและวิดีโอ การเลือกใช้ช่องทางในการสื่อสาร เครื่องมือและเทคโนโลยีสำหรับการตกแต่งภาพสินค้าอาหารสด การประยุกต์ใช้หลักการออกแบบและการจัดองค์ประกอบเพื่อการสื่อสารทางการตลาด

Basic theory of art; principles of design; composition management; aesthetics and design; practice in merchandising of fresh food; creative merchandising techniques for fresh foods; photography and video shooting; selection of communication channels; tools and technology for photo editing of fresh food product; application of design and composition for marketing communication.