



วาระที่ 7.1 หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการ (ต่อเนื่อง)
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.)

นำเสนอคณะกรรมการสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

ด้านวิชาการ

วันพุธที่ 11 ธันวาคม พ.ศ. 2567



ความเป็นมาของหลักสูตร

พ.ศ. 2558



พ.ศ. 2563



พ.ศ. 2567



หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการ
อุตสาหกรรมอาหารและบริการ
(หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2558)

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการอาหาร
และบริการ
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563)

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการอาหาร
และบริการ (ต่อเนื่อง)
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.)



รายละเอียดของหลักสูตร

ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ชื่อเต็มภาษาไทย: หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการ

ชื่อย่อภาษาไทย: วท.บ. (การจัดการอาหารและบริการ)

ชื่อเต็มภาษาอังกฤษ: Bachelor of Science
(Food and Service Management)

ชื่อย่อภาษาอังกฤษ: B.Sc. (Food and Service Management)

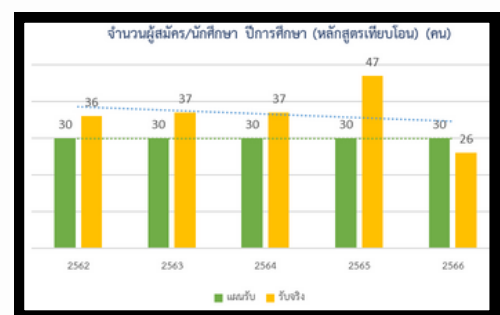
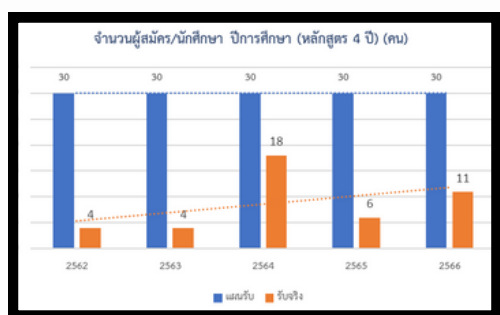
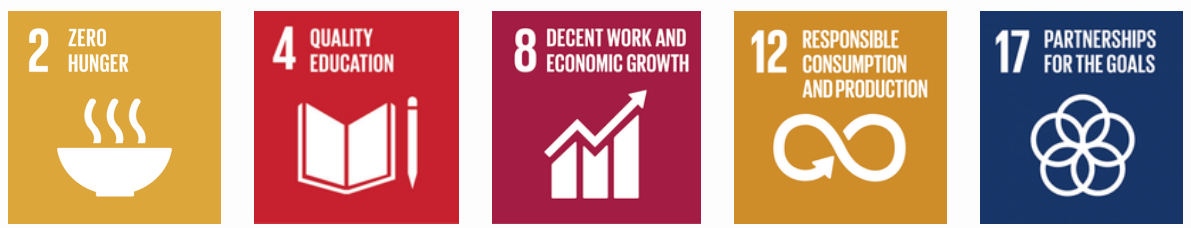




ความสำคัญและเหตุผลในการปรับปรุงหลักสูตร

หมุดหมายที่ 12 ไทยมีกำลังคนสมรรถนะสูง มุ่งเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง ตอบโจทย์การพัฒนาแห่งอนาคต

การจัดการศึกษาเพื่อคนทุกช่วงวัยสู่การเป็นผู้ประกอบการฐานนักปฏิบัติสมรรถนะสูง ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม



1. ยุทธศาสตร์ชาติ

นโยบายและยุทธศาสตร์และการพัฒนากำลังคนของประเทศที่สอดคล้องกับยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี (พ.ศ.2561-2580) (ข้อ 4.2 และ 4.3)

2. แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 13

แผนด้านการอุดมศึกษาเพื่อผลิตและพัฒนาากำลังคนของประเทศ พ.ศ. 2564 - 2570 (ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2566 - 2570) (พัฒนาทุนมนุษย์)

3. นโยบายสป.อว

4. ปรัชญาการศึกษา มหาวิทยาลัย

5. Stakeholders needs

- ตอบสนองความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย
- การผลิตบัณฑิตที่มีสมรรถนะวิชาชีพตรงตามความต้องการของสถานประกอบการ
- หลักสูตรเน้นการปฏิบัติในรายวิชาชีพ

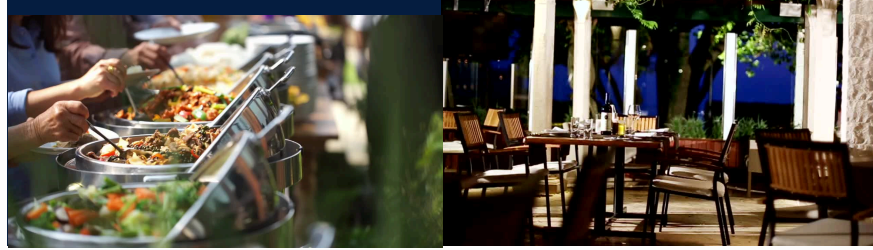
6. เป้าหมาย การพัฒนาที่ยั่งยืน :SDGs

7. แก้ปัญหา การจัดการศึกษาของหลักสูตร

- จำนวนนักศึกษาหลักสูตร 4 ปี ไม่เป็นไปตามแผนรับ
- ความหลากหลายของแผนการเรียนสำหรับกลุ่มนักศึกษาเทียบโอน

ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

สถานประกอบการ



- ความรู้ ทักษะ โครงสร้าง ในงานครัว
- ความรู้และทักษะการบริการอาหาร-เครื่องดื่ม
- ความปลอดภัยและการสุขาภิบาลอาหาร
- ตกแต่งจานอาหาร ออกแบบเมนู
- การสร้างสรรค์นวัตกรรมใหม่
- การจัดการอาหารบนพื้นฐานความยั่งยืน
- การคำนวณต้นทุน ตั้งราคาขาย
- ระบบบริหารธุรกิจ
- ส่วนแบ่งทางการตลาดและตลาดดิจิทัล
- การใช้และสื่อสารภาษาอังกฤษในงานครัวและงานบริการ
- การใช้ทักษะดิจิทัลในการทำงาน
- ความสามารถในการปรับตัวในการทำงาน
- การทำงานเป็นทีม
- การแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า
- การมีทัศนคติที่ดีต่อองค์กร
- การมีความรับผิดชอบ การมีจิตบริการ
- บุคลิกภาพดี ใฝ่เรียนรู้ พัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง

กลุ่มตัวแทนภาคธุรกิจท่องเที่ยวและบริการ/อุตสาหกรรมอาหาร



- ความร่วมมือของภาคเอกชน ภาครัฐ และสถานศึกษา เพื่อพัฒนากำลังคนด้วยหลักสูตรที่สามารถผลิตบัณฑิตที่จบแล้วสามารถทำงานได้จริง
- หลักสูตรที่เน้นเชิงปฏิบัติการควบคู่ทฤษฎี
- การพัฒนาหลักสูตรควบคู่กับการพัฒนาอาจารย์



ผู้ประกอบการ นักศึกษา บุคลากรสายสนับสนุน



- การจัดการเรียนการสอนที่เน้นภาคปฏิบัติที่ด้านวิชาชีพ
- การมีทักษะด้านภาษาอังกฤษ
- ความสามารถในการปรับตัวเข้ากับผู้อื่น
- การทำงานเป็นทีม
- ภาวะความเป็นผู้นำ มีจิตบริการ
- ยิ้มแย้มแจ่มใส
- มีบุคลิกภาพที่ดี พุดจาไพเราะ
- มีสัมมาคารวะ และแต่งกายสุภาพ

แผนยุทธศาสตร์ชาติ

แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13
 ปรชญาการศึกษามหาวิทยาลัย/นโยบาย สป.อว

- การสร้างความสามารถในการแข่งขันยกระดับการพัฒนาประเทศเป็นประเทศที่มีรายได้สูง ผ่านการพัฒนาเพิ่มศักยภาพของผู้ประกอบการ พัฒนาคนรุ่นใหม่
- พัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ พัฒนาคนในทุกมิติ ทุกช่วงวัย
- กำลังคนสมรรถนะสูง มุ่งเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง
- ยกระดับคุณภาพของระบบอุดมศึกษาให้เกิดการพัฒนาศักยภาพทุนมนุษย์ เพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันและความยั่งยืนของสังคมไทย
- นโยบาย soft power
- การจัดการศึกษาเพื่อคนทุกช่วงวัยสู่การเป็นผู้ประกอบการฐานนักปฏิบัติสมรรถนะสูงด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม
- อัตลักษณ์เชิงพื้นที่: การจัดการเกษตรด้วยนวัตกรรม (นวัตกรรมเกษตร)



รูปแบบของหลักสูตร

- หลักสูตรระดับปริญญาตรี (หลักสูตรต่อเนื่อง)



ประเภทของหลักสูตร

- หลักสูตรปริญญาตรีปฏิบัติการ



การคัดเลือกผู้เข้าศึกษา



- โดยวิธีการสอบคัดเลือกของมหาวิทยาลัย
- โดยวิธีการคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษาต่อในระดับอุดมศึกษาผ่านสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม



คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

รับผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) ประเภท

- สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขางานประกอบอาหารในเรือ
เดินทะเลระหว่างประเทศ สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร สาขา
วิชาธุรกิจการท่องเที่ยว สาขาวิชาเซฟอาหารไทย สาขาวิชาธุรกิจ
คหกรรม) ประเภทวิชาบริหารธุรกิจ (สาขาวิชาธุรกิจอาหารและ
บริการ) ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว (สาขาวิชาการ
โรงแรม สาขาวิชาอุตสาหกรรมเกษตร-สาขางานอุตสาหกรรม
เกษตร) หรือสาขาวิชาอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง
- มีคุณสมบัติอื่น ๆ ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรีและการศึกษา
ตลอดชีวิต พ.ศ. 2566

ความร่วมมือกับหน่วยงานภายนอก



1. ธุรกิจร้านอาหาร



2. ธุรกิจโรงแรม



MOU ✓



อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร



ผศ.จิระนาถ รุ่งช่วง

- วท.ม. (เทคโนโลยีการจัดและบริการอาหาร). 2555. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- ศศ.บ. (อาหารและโภชนาการ). 2545. สถาบันเทคโนโลยีนานาชาติสิรินธร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี.
- **หนังสือรับรองการผ่านงานตำแหน่ง ผู้ช่วยผู้จัดการแผนกวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์. บริษัทซีพีแรม จำกัด (พ.ศ. 2548 - 2556).**



ผศ.ดร.สุธาสิณี ทองนอก

- ปร.ด. (เกษตรเขตร้อน : พัฒนาผลิตภัณฑ์). 2562. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- วท.ม. (เทคโนโลยีการจัดและบริการอาหาร). 2549. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- ศศ.บ. (อาหารและโภชนาการ), 2542. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี.



ผศ.ดร.อภิญา วณิชพันธ์

- Ph.D. (Food Microbiology), 2554. University of Nottingham, UK.
- M.Sc. (Food Processing and Engineering). 2546. Universiti Putra Malaysia.
- วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร). 2537. สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล.



ผศ.ดวงเดือน สงฤทธิ์

- วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร). 2539. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- ทษ.บ. (เทคโนโลยีและอุตสาหกรรมอาหาร). 2534. สถาบันเทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้



นางเนรีชลา สมบูรณ์ธนศิริ

- กศ.ม. (ธุรกิจศึกษา), 2550. มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒประสานมิตร.
- ศศ.บ.(นิเทศศาสตร์) (การประชาสัมพันธ์) มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม.
- **ผู้ช่วยฝ่ายพัฒนาการศึกษาและความร่วมมือตัวแทนจาก บริษัทเดอะไมเนอร์ ฟู้ด กรุ๊ป จำกัด (มหาชน)**

รายละเอียดหลักสูตร

ปรัชญาการศึกษา

มหาวิทยาลัย

จัดการศึกษาเพื่อคนทุกช่วงวัย
สู่การเป็นผู้ประกอบการ
ฐานนักปฏิบัติสมรรถนะสูง
ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี
และนวัตกรรม

คณะอุตสาหกรรมเกษตร

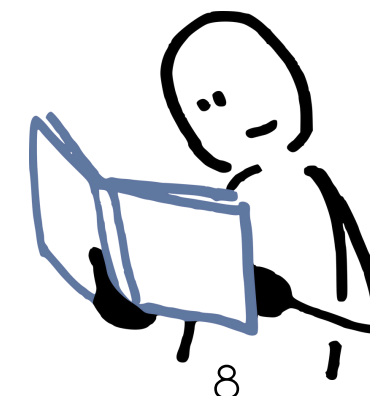
ผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพ มีความรู้ทาง
วิชาการ เชี่ยวชาญทักษะวิชาชีพ
มีคุณธรรมและรับผิดชอบต่อสังคม

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชา การจัดการอาหารและบริการ
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563)

บัณฑิตมีความรู้และทักษะ
ด้านการจัดการอาหารและบริการ สามารถ
ประยุกต์ใช้ความรู้เพื่อการประกอบอาชีพ
อย่างมีคุณธรรมและจริยธรรม
มีการพัฒนาตนเองให้ก้าวทันนวัตกรรม
และเทคโนโลยีที่เกิดขึ้นตลอดเวลา
และนำมาใช้พัฒนาวิชาชีพได้เป็นอย่างดี

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการ
(ต่อเนื่อง)
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.)

มุ่งผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติ
ที่มีความเชี่ยวชาญด้านการจัดการอาหาร
และบริการ ประยุกต์ใช้เทคโนโลยี
และนวัตกรรม มีความเป็นผู้ประกอบการ
มีจริยธรรม และรับผิดชอบต่อสังคม



รายละเอียดหลักสูตร

1



วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1. มีความรู้ ความเชี่ยวชาญ ในศาสตร์ด้านการจัดการอาหารและบริการ
2. มีทักษะปฏิบัติด้านการจัดการอาหารและบริการโดยคำนึงถึงหลักการ ความยั่งยืน ทั้งในด้านสิ่งแวดล้อม สังคม และเศรษฐกิจ
3. มีทักษะการคิดเชิงสร้างสรรค์ วิเคราะห์ วางแผนพัฒนาผลิตภัณฑ์และ ธุรกิจด้านการจัดการอาหารและบริการได้
4. มีทักษะการใช้ภาษาอังกฤษ และมีความรู้ด้านทักษะดิจิทัลที่นำไปใช้ ในการทำงานได้
5. มีทักษะปฏิบัติงานในสถานประกอบการโดยนำความรู้และความเข้าใจ ทางทฤษฎีไปประยุกต์ใช้ในการทำงานได้อย่างเหมาะสม
6. มีคุณธรรม จริยธรรม ความรับผิดชอบ จรรยาบรรณวิชาชีพในงาน ด้านธุรกิจอาหารและบริการ มีจิตบริการ และทำงานร่วมกับผู้อื่น ได้อย่างเหมาะสมตามสถานการณ์

2



ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)

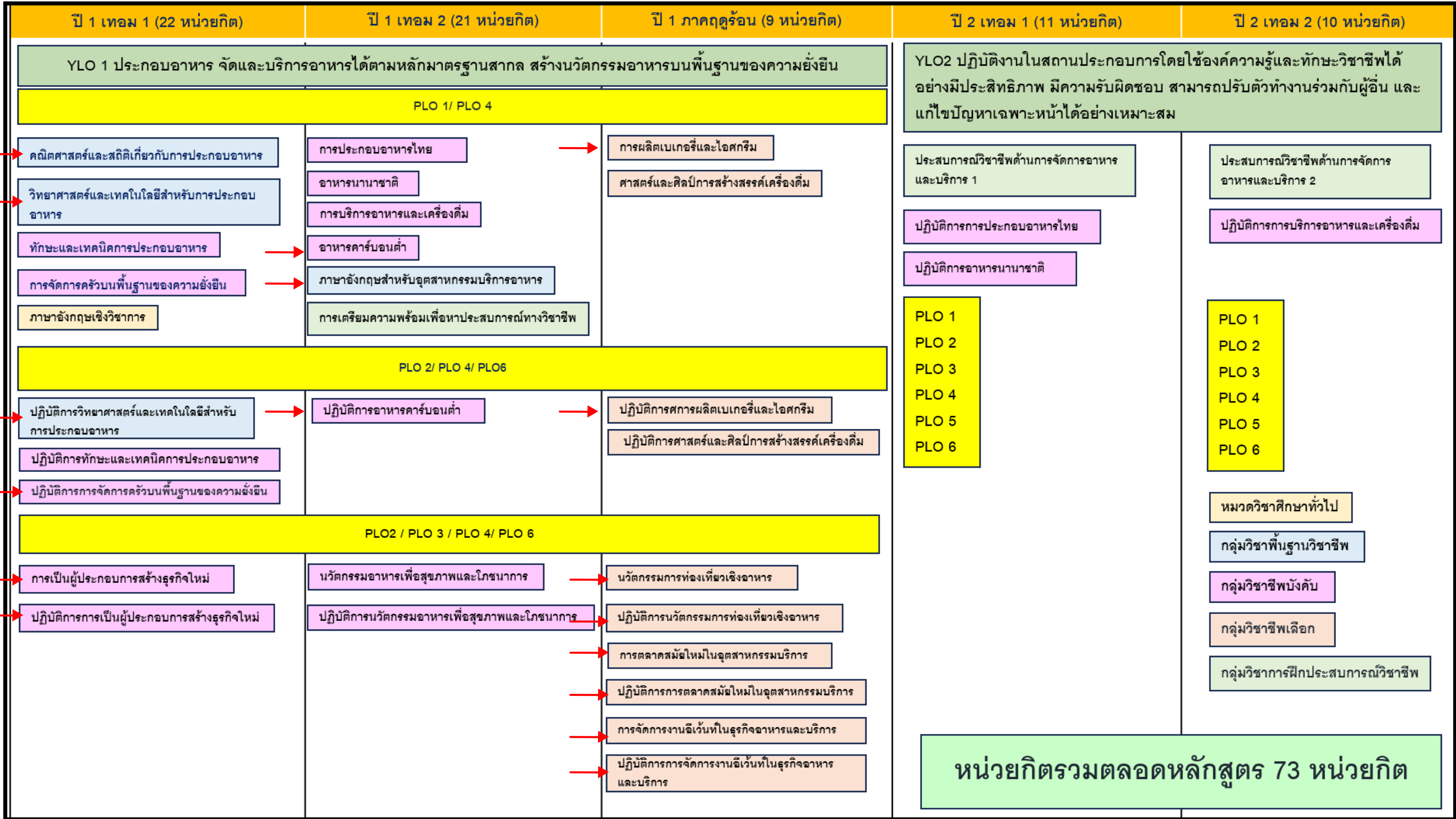
- PLO 1 อธิบายแนวคิด ทฤษฎี หลักการที่เกี่ยวข้องกับศาสตร์ด้านการจัดการ อาหารและบริการ
- PLO 2 ปฏิบัติงานด้านการจัดการอาหารและบริการบนพื้นฐานหลักการความยั่งยืน ในด้านสิ่งแวดล้อม สังคม และเศรษฐกิจ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- PLO 3 สร้างนวัตกรรมอาหารและเขียนแผนธุรกิจเกี่ยวกับการเป็นผู้ประกอบการ ด้านการจัดการอาหารและบริการได้
- PLO 4 สื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษ ประยุกต์ใช้ทักษะดิจิทัลในสถานการณ์ต่าง ๆ ได้อย่างเหมาะสม
- PLO 5 ปฏิบัติงานในสถานประกอบการได้อย่างมีประสิทธิภาพ ตรงตามความต้องการ ของสถานประกอบการ
- PLO 6 ปฏิบัติตนบนพื้นฐานคุณธรรม จริยธรรม มีความรับผิดชอบ จรรยาบรรณ ในวิชาชีพ จิตบริการ และทำงานร่วมกับผู้อื่นในสถานการณ์ต่าง ๆ ได้อย่างเหมาะสม

ตารางเปรียบเทียบโครงสร้างหลักสูตร

หมวดวิชา/กลุ่มวิชา	เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565 หลักสูตรปริญญาตรี(ต่อเนื่อง)	วท.บ. การจัดการอาหารและบริการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563)	วท.บ. การจัดการอาหารและบริการ หลักสูตรปรับปรุง (ต่อเนื่อง) (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.)
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป (ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2563)		31	-
1.1 กลุ่มวิชาคุณภาพดีมีสุข		7	-
1.2 กลุ่มพลเมืองดี วิถีประชาธิปไตย		6	-
1.3 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร		12	-
1.4 กลุ่มวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี		6	-
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป (ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2566)	12	24	12
หมวดวิชาเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า 42 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 96 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 55 หน่วยกิต
2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ		14	5
2.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ		50	22
2.3 กลุ่มวิชาชีพเลือก		17	9
2.4 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์ภาคสนาม		17	19
หมวดวิชาเลือกเสรี	6	6	6
จำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า	72	133	73



รายละเอียดหลักสูตร: ความเชื่อมโยงระหว่างรายวิชา PLOs และ YLOs



PLO1 อธิบายแนวคิด ทฤษฎี หลักการ ที่เกี่ยวข้องกับศาสตร์ด้านการจัดการอาหารและบริการ

PLO2 ปฏิบัติงานด้านการจัดการอาหารและบริการบนพื้นฐานหลักการความยั่งยืน ในด้านสิ่งแวดล้อม สังคม และเศรษฐกิจ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

PLO3 สร้างนวัตกรรมอาหารและเขียนแผนธุรกิจเกี่ยวกับการเป็นผู้ประกอบการด้านการจัดการอาหารและบริการได้

PLO4 สื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษ ประยุกต์ใช้ทักษะดิจิทัลในสถานการณ์ต่าง ๆ ได้อย่างเหมาะสม

PLO5 ปฏิบัติงานในสถานประกอบการ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ ตรงตามความต้องการของสถานประกอบการ

PLO6 ปฏิบัติตนบนพื้นฐานคุณธรรม จริยธรรม มีความรับผิดชอบ จรรยาบรรณ ในวิชาชีพ จิตบริการ และทำงานร่วมกับผู้อื่นในสถานการณ์ต่าง ๆ ได้อย่างเหมาะสม

→ หมายถึง รายวิชาใหม่

รายละเอียดหลักสูตร

แผนการศึกษา



ปีการศึกษาที่ 1

การจำแนกกลุ่มรายวิชา

- หมวดวิชาศึกษาทั่วไป
- กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ
- กลุ่มวิชาชีพบังคับ
- กลุ่มวิชาชีพเลือก
- กลุ่มการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

รหัส	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
UU-VWX-YZZ	กลุ่มวิชาศึกษาทั่วไป (1)	3(T-P-E)
00-000-001	วิธีการเรียนรู้ของมนุษย์	3(45-0-90)
00-000-002	ศิลปะวิจารณ์	3(45-0-90)
00-000-003	ภาษาอังกฤษเชิงวิชาการ	3(30-30-75)
07-121-101	คณิตศาสตร์และสถิติเกี่ยวกับการประกอบอาหาร	1(15-0-30)
07-121-102	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีสำหรับการประกอบอาหาร	1(15-0-30)
07-121-103	ปฏิบัติการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีสำหรับการประกอบอาหาร	1(0-45-0)
07-121-105	ทักษะและเทคนิคการประกอบอาหาร	1(15-0-30)
07-121-106	ปฏิบัติการทักษะและเทคนิคการประกอบอาหาร	1(0-45-0)
07-121-107	การจัดการครัวบนพื้นฐานของความยั่งยืน	1(15-0-30)
07-121-108	ปฏิบัติการการจัดการครัวบนพื้นฐานของความยั่งยืน	1(0-45-0)
07-121-116	การเป็นผู้ประกอบการสร้างธุรกิจใหม่	2(30-0-60)
07-121-117	ปฏิบัติการการเป็นผู้ประกอบการสร้างธุรกิจใหม่	1(0-45-0)
จำนวนหน่วยกิตรวม		22 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 1

รหัส	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
UU-VWX-YZZ	กลุ่มวิชาเลือกเสรี (1)	3(T-P-E)
UU-VWX-YZZ	กลุ่มวิชาเลือกเสรี (2)	3(T-P-E)
07-121-104	ภาษาอังกฤษสำหรับอุตสาหกรรมบริการอาหาร	2(30-0-60)
07-121-109	การประกอบอาหารไทย	2(30-0-60)
07-121-110	อาหารนานาชาติ	2(30-0-60)
07-121-111	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	2(30-0-60)
07-121-112	อาหารคาร์บอนต่ำ	2(30-0-60)
07-121-113	ปฏิบัติการอาหารคาร์บอนต่ำ	1(0-45-0)
07-121-114	นวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพและโภชนาการ	2(30-0-60)
07-121-115	ปฏิบัติการนวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพและโภชนาการ	1(0-45-0)
07-124-101	การเตรียมความพร้อมเพื่อหาประสบการณ์ทางวิชาชีพ	1(0-30-15)
รวมหน่วยกิต		21 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 2

รหัส	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
ให้เลือกศึกษา 1 ไม่นวล		
ไม่นวล 1 วิทยาการประกอบอาหาร		
07-122-101	การผลิตเบเกอรี่และไอศกรีม	2(30-0-60)
07-122-102	ปฏิบัติการการผลิตเบเกอรี่และไอศกรีม	1(0-45-0)
07-122-103	ศาสตร์และศิลป์การสร้างสรรค์เครื่องดื่ม	2(30-0-60)
07-122-104	ปฏิบัติการศาสตร์และศิลป์การสร้างสรรค์เครื่องดื่ม	1(0-45-0)
07-122-105	นวัตกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร	2(30-0-60)
07-122-106	ปฏิบัติการนวัตกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร	1(0-45-0)
ไม่นวล 2 การจัดการธุรกิจอาหาร		
07-122-105	นวัตกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร	2(30-0-60)
07-122-106	ปฏิบัติการนวัตกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร	1(0-45-0)
07-123-103	การตลาดสมัยใหม่ในอุตสาหกรรมบริการ	2(30-0-60)
07-123-104	ปฏิบัติการการตลาดสมัยใหม่ในอุตสาหกรรมบริการ	1(0-45-0)
07-123-105	การจัดการงานอีเว้นท์ในธุรกิจอาหารและบริการ	2(30-0-60)
07-123-106	ปฏิบัติการการจัดการงานอีเว้นท์ในธุรกิจอาหารและบริการ	1(0-45-0)
จำนวนหน่วยกิตรวม		9 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาฤดูร้อน



รายละเอียดหลักสูตร

แผนการศึกษา



ปีการศึกษาที่ 2*

🔍 การจำแนกกลุ่มรายวิชา ×

- กลุ่มวิชาชีพบังคับ
- กลุ่มวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

รหัส	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
07-124-202	ประสบการณ์วิชาชีพด้านการจัดการอาหารและบริการ 1	9(640)
07-121-201	ปฏิบัติการการประกอบอาหารไทย	1(0-45-0)
07-121-202	ปฏิบัติการอาหารนานาชาติ	1(0-45-0)
รวมหน่วยกิต		11 หน่วยกิต

รหัส	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
07-124-203	ประสบการณ์วิชาชีพด้านการจัดการอาหารและบริการ 2	9(640)
07-121-203	ปฏิบัติการการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	1(0-45-0)
รวมหน่วยกิต		10 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 1

ภาคการศึกษาที่ 2

* หมายถึง จัดการศึกษา ณ สถานประกอบการ



ตารางเปรียบเทียบโครงสร้างหลักสูตร

สรุปจำนวนรายวิชาหมวดวิชาเฉพาะ

หมวดวิชาเฉพาะ	รายวิชาทั้งหมด	วิชาใหม่	วิชาปรับปรุง
2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	4	4	-
2.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ	16	6	10
2.3 กลุ่มวิชาชีพเลือก	10	8	2
2.4 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์ภาคสนาม	3	-	3
รวม	33	18	15





อาชีพที่รองรับหลังจบการศึกษา

- ผู้ประกอบอาหารในสถานประกอบการโรงแรม ภัตตาคาร
- นักจัดบริการอาหารและเครื่องดื่มทั้งในและนอกสถานที่ ธุรกิจร้านอาหาร ประเภทต่าง ๆ
- นักพัฒนาตำรับอาหาร/เมนูอาหาร สำหรับโรงแรม โรงเรียน สถานที่บำบัด สถานดูแลผู้สูงอายุ
- ประกอบอาชีพส่วนตัวด้านธุรกิจอาหารและบริการ
- ตัวแทนจำหน่ายวัสดุอุปกรณ์ด้านอุตสาหกรรมอาหารและ/หรือการบริการ
- ผู้สอนในสถาบันการศึกษาระดับอาชีวศึกษา ทางด้านการจัดการอาหารและบริการ
- ผู้สอน/สาธิตการทำอาหารทางสื่อโซเชียล



ประโยชน์ที่นักศึกษาจะได้รับจากการร่วมผลิต

บัณฑิตกับสถานประกอบการ

บริษัท เดอะ ไมเนอร์ ฟู๊ด กรุ๊ป จำกัด (มหาชน)

- ค่าเบี้ยเลี้ยงเริ่มต้น 8,000 - 10,000 บาท / เดือน
- ค่าบำรุงการศึกษาเทอมละ 7,000 บาท
- ค่าที่พักสำหรับนัศึกษานอกพื้นที่ 2,000 บาท/เดือน
- ยูนิฟอร์ม
- ประกันอุบัติเหตุ
- ค่าตอบแทนปรับเพิ่มขึ้นตามทักษะ
- ส่วนลดการใช้บริการร้านค้าในเครือ MINOR
- ใ้ผ่านงาน
- มีงานรองรับหลังจบการฝึกประสบการณ์
- สวัสดิการที่ได้รับไม่มีข้อผูกมัดใดๆทั้งสิ้น
- จำนวนนักศึกษาที่รับ รับได้ไม่จำกัดจำนวน
- ตำแหน่งที่จะได้รับ ผู้ช่วยผู้จัดการร้านอาหาร
- อัตราเงินเดือน 14,000 -16,000 บาท (ไม่รวมค่าตำแหน่งและอย่างอื่น)
- สามารถเปลี่ยนสายงานไปทำงานในโรงแรมในเครือของไมเนอร์



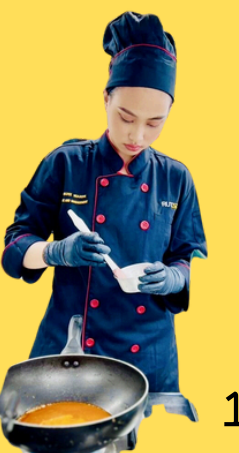
โรงแรม

- ค่าตอบแทน 3,000 - 7,500 บาท/เดือน
- ยูนิฟอร์ม
- อาหาร 2 มื้อ/วัน
- ที่พัก* รถรับส่ง*
- ไม่การรันตีการได้งานทำหลังจบการศึกษา
- โรงแรมเครือ Peachgroup (ระดับ 4 ดาว) เริ่มงานตำแหน่งผู้ช่วยก๊ัก อัตราเงินเดือน 12,000 - 14,000 บาท** + Service charge: Low season (3000-5000), High season (6,000-10,000 บาท)**
- โรงแรมเครือกะตะธานี (ระดับ 5 ดาว)กรณีทำงานในครัวโรงแรม เริ่มที่ ตำแหน่งก๊ัก หากเป็นแผนก FB จะเริ่มต้นตำแหน่ง Waiter, Waitress, Pool attendant, Bartender อัตราเงินเดือนตามฐาน 12,000 + sv 50% ในปีที่ 1 (+12500 บาท)/เดือน) รวมเป็น 24,500 บาท/เดือน, ปีที่ 2 SV + 18,750/เดือน + เงินเดือน 12,000 บาท รวมเป็น 30,750 บาท



ความโดดเด่นของหลักสูตร

- เรียน 1 ปี ฝึกงาน 1 ปี มีรายได้ระหว่างเรียน จบแล้วมีงานทำ*
- มีทุนการศึกษา (บางส่วน) กรณีที่เลือกฝึกงานกับบริษัท เดอะไมเนอร์ ฟู้ด กรุ๊ป จำกัด มหาชน
- บัณฑิตมีสมรรถนะตรงตามความต้องการของสถานประกอบการ จบแล้วสามารถทำงานได้ทันที
- ช่วยแก้ไขปัญหาการขาดแคลนกำลังคนของภาคธุรกิจท่องเที่ยวและบริการ
- หลักสูตรสอดคล้องกับเทรนด์การจัดการอาหารอย่างยั่งยืนและโรงแรมที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม
ตอบโจทย์ความต้องการของสถานประกอบการที่ต้องการรองรับนักท่องเที่ยวที่มีกำลังซื้อสูง
กลุ่ม Luxury Travellers
- ส่งเสริมบัณฑิตเพื่อการพัฒนาตนเองเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยวเชิงอาหารผสมผสานกับความยั่งยืน (Gastrainable Tourism)
- หลักสูตรตอบสนองนโยบาย Soft power ด้วยการส่งเสริมวัฒนธรรมอาหารไทย จากการใช้วัตถุดิบท้องถิ่น ส่งเสริมการสร้างนวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพบนพื้นฐานของความยั่งยืน





THANK YOU