

วท.บ. 4 ปี

(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567)

Bachelor of Science Program in Business of Food and Beverages for Health

เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565

## จำนวนหน่วยกิตตลอดหลักสูตรและโครงสร้างหลักสูตร

โดยมีสัดส่วนหน่วยกิตแต่ละหมวดวิชาและแต่ละกลุ่มวิชา ดังนี้

|                                                    |                       |    |          |
|----------------------------------------------------|-----------------------|----|----------|
| 1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป                             | ไม่น้อยกว่า           | 24 | หน่วยกิต |
| 2) หมวดวิชาเฉพาะ                                   | ไม่น้อยกว่า           | 96 | หน่วยกิต |
| 2.1) กลุ่มวิชาเฉพาะด้านบังคับ                      | บังคับเรียน           | 45 | หน่วยกิต |
| 2.2) กลุ่มวิชาเฉพาะด้านเลือก                       | เลือกเรียนไม่น้อยกว่า | 15 | หน่วยกิต |
| 2.3) กลุ่มวิชาภาคปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ |                       | 36 | หน่วยกิต |
| 3) หมวดวิชาเลือกเสรี                               | ไม่น้อยกว่า           | 6  | หน่วยกิต |



## รายละเอียดของหมวดวิชา และหน่วยกิต

|                               |             |    |          |
|-------------------------------|-------------|----|----------|
| 1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป        | ไม่น้อยกว่า | 24 | หน่วยกิต |
| 2) หมวดวิชาเฉพาะ              | ไม่น้อยกว่า | 96 | หน่วยกิต |
| 2.1) กลุ่มวิชาเฉพาะด้านบังคับ | บังคับเรียน | 45 | หน่วยกิต |

| รหัสวิชา | ชื่อวิชา                                                                                                                | น(ท-ป-ศ) |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 65SFB101 | หลักการและนวัตกรรมการประกอบอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ<br>Principles and Innovation of Food and Beverages for Health | 3(2-2-5) |
| 65SFB102 | กระบวนการทางวิทยาศาสตร์ทางอาหารและเครื่องดื่ม<br>Food and Beverages Science Processes                                   | 3(2-2-5) |
| 65SFB103 | สุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร<br>Food Sanitation and Safety                                                            | 3(2-2-5) |
| 65SFB104 | พื้นฐานจุลชีววิทยาทางอาหาร<br>Fundamentals of Food Microbiology                                                         | 3(2-2-5) |
| 65SFB105 | โภชนาการมนุษย์และโภชนาการตามวัย<br>Human Nutrition and Nutrition of Life Cycles                                         | 3(2-2-5) |
| 65SFB106 | ชา กาแฟ และโกโก้<br>Tea, Coffee and Cocoa                                                                               | 3(2-2-5) |
| 65SFB107 | เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ<br>Healthy Drinks                                                                                | 3(2-2-5) |
| 65SFB108 | นวัตกรรมการผลิตเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ<br>Bakery Production Innovation for Health                                           | 3(2-2-5) |
| 65SFB109 | อาหารไทยเชิงวัฒนธรรม<br>Thai Cultural Cuisine                                                                           | 3(2-2-5) |
| 65SFB110 | การทดสอบทางประสาทสัมผัสและการควบคุมคุณภาพ<br>Sensory Testing and Quality Control                                        | 3(2-2-5) |
| 65SFB111 | อาหารและเครื่องดื่มนานาชาติ<br>International Food and Beverages                                                         | 3(2-2-5) |



หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ  
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567)  
เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565

| รหัสวิชา | ชื่อวิชา                                                                                                                               | น(ท-ป-ศ) |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 65SFB112 | การจัดอาหารและเครื่องดื่มในงานบริการ<br>Arrangement of Food and Beverages in the Service Event                                         | 3(2-2-5) |
| 65SFB117 | สัมมนาทางอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ<br>Seminar in Business of Food and Beverages for Health                              | 3(2-2-5) |
| 65SFB209 | การวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 1<br>Research and Development of Food and Beverages<br>Innovations for Health 1 | 3(0-6-3) |
| 65SFB210 | การวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 2<br>Research and Development of Food and Beverages<br>Innovations for Health 2 | 3(0-6-3) |

## 2.2) กลุ่มวิชาเฉพาะด้านเลือก

เลือกเรียนไม่น้อยกว่า

15

หน่วยกิต

| รหัสวิชา | ชื่อวิชา                                                                                                       | น(ท-ป-ศ) |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 65SFB113 | การดัดแปลงอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ<br>Modification of Food and Beverages for Health                      | 3(2-2-5) |
| 65SFB114 | พืชสมุนไพร<br>Medicinal Plants                                                                                 | 3(2-2-5) |
| 65SFB115 | เคมีพื้นฐานในอาหาร<br>Basic Chemistry in Food                                                                  | 3(2-2-5) |
| 65SFB116 | เทคโนโลยีและนวัตกรรมการผลิตเครื่องดื่ม<br>Technology and Innovations in Beverage Production                    | 3(2-2-5) |
| 65SMS117 | สถิติพื้นฐาน<br>Basic Statistics                                                                               | 3(2-2-5) |
| 65ITM201 | การจัดการองค์การและทรัพยากรมนุษย์ในยุคดิจิทัล<br>Organization and Human Resource Management in the Digital Era | 3(2-2-5) |
| 65ITM203 | บัญชีและการเงินเพื่อนวัตกรรมการค้า<br>Accounting and Finance for Innovative Trading                            | 3(2-2-5) |
| 65ICM103 | นวัตกรรมการเป็นผู้ประกอบการ<br>Innovative Entrepreneurship                                                     | 3(2-2-5) |

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ

(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567)

เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565



## 2.3) กลุ่มวิชาภาคปฏิบัติการ

และฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

บังคับเรียน

36

หน่วยกิต

| รหัสวิชา | ชื่อวิชา                                                                                                            | น(ท-ป-ศ)  |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 65SFB201 | ฝึกปฏิบัติด้านอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 1<br>Training in Business of Food and Beverages for Health 1 | 4(0-8-4)  |
| 65SFB202 | ฝึกปฏิบัติด้านอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 2<br>Training in Business of Food and Beverages for Health 2 | 4(0-8-4)  |
| 65SFB203 | ฝึกปฏิบัติด้านอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 3<br>Training in Business of Food and Beverages for Health 3 | 4(0-8-4)  |
| 65SFB204 | ฝึกปฏิบัติด้านอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 4<br>Training in Business of Food and Beverages for Health 4 | 4(0-8-4)  |
| 65SFB205 | ฝึกปฏิบัติด้านอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 5<br>Training in Business of Food and Beverages for Health 5 | 4(0-8-4)  |
| 65SFB206 | ฝึกปฏิบัติด้านอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 6<br>Training in Business of Food and Beverages for Health 6 | 4(0-8-4)  |
| 65SFB207 | ฝึกปฏิบัติด้านอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 7<br>Training in Business of Food and Beverages for Health 7 | 6(0-12-6) |
| 65SFB208 | ฝึกปฏิบัติด้านอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 8<br>Training in Business of Food and Beverages for Health 8 | 6(0-12-6) |

## 3) หมวดวิชาเลือกเสรี

ไม่น้อยกว่า

6

หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาใด ๆ ในหลักสูตรของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว และต้องไม่เป็น รายวิชาที่กำหนดให้เรียน โดยไม่นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จหลักสูตรของสาขาวิชานี้

\*\*\* ข้อกำหนดเฉพาะ ในกรณีที่ศึกษาหลักสูตรระดับปริญญาตรีมาไม่น้อยกว่า 3 ปี และ จำเป็นต้องยุติการศึกษา สามารถยื่นขอสำเร็จการศึกษาในระดับอนุปริญญาได้ โดยต้องศึกษา รายวิชาไม่น้อยกว่า 90 หน่วยกิต ประกอบไปด้วยหมวดวิชาต่าง ๆ ดังนี้

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป                      ไม่น้อยกว่า                      24 หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเฉพาะ                              ไม่น้อยกว่า                      45 หน่วยกิต
3. หมวดวิชาเลือกเสรี                            ไม่น้อยกว่า                      3 หน่วยกิต\*\*\*



หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ

(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567)

เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565

**ชื่ออนุปริญญาและสาขาวิชา**

**ภาษาไทย** ชื่อเต็ม : อนุปริญญาวิทยาศาสตร (อาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ)  
ชื่อย่อ : อ.วท. (อาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ)

**ภาษาอังกฤษ**

ชื่อเต็ม : Associate Degree of Science (Business of Food and Beverages for Health)  
ชื่อย่อ : A.SC. (Business of Food and Beverages for Health)

- หมายเหตุ:**
1. การประเมินผลการศึกษาในรายวิชาเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ รายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ รายวิชาเตรียมสหกิจศึกษา รายวิชาสหกิจศึกษา หรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่มีชื่อเป็นอย่างอื่น ถ้าได้ระดับคะแนนต่ำกว่า “C” ถือว่าสอบตก นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนใหม่
  2. การรับรองความสามารถภาษาอังกฤษของนักศึกษา ให้เป็นไปตามประกาศ ดังนี้
    - 2.1 ประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานและการรับรองความสามารถ ภาษาอังกฤษของนักศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2567
    - 2.2 ประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี เรื่อง หลักสูตรเสริมทักษะภาษาอังกฤษระยะสั้นและ ค่าลงทะเบียนอบรมของนักศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2567
  3. นักศึกษาที่ยื่นความจำนงค์ขอสำเร็จการศึกษา ต้องผ่านการเข้าร่วมกิจกรรมตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

