

หลักสูตรวิชาโท (Minor Program)

สังกัด/คณะ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

1. ข้อมูลทั่วไป

1.1 ชื่อหลักสูตรวิชาโท

(ภาษาไทย) : ธุรกิจสตรีตฟู้ด
(ภาษาอังกฤษ) : Street Food Business

1.2 รูปแบบของหลักสูตร

- หลักสูตรปกติ
-

ภาษาที่ใช้

- ภาษาไทย
- ภาษาต่างประเทศ (ระบุภาษา)

1.3 สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

- (1) ได้พิจารณาเห็นชอบจากคณะกรรมการประจำคณะ ครั้งที่/...2567.....วันที่...23...เมษายน..2567..
- (2) ได้พิจารณาเห็นชอบโดยคณะกรรมการวิชาการ ครั้งที่/..... วันที่
- (3) ได้พิจารณาเห็นชอบโดยคณะกรรมการสภาวิชาการ ครั้งที่/.....วันที่
- (4) ได้พิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตรโดยสภามหาวิทยาลัย ครั้งที่/.....
วันที่

1.4 ชื่อ-นามสกุล คุณวุฒิของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิชาโทและอาจารย์ผู้สอน

(1) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิชาโท (อย่างน้อย 2 ท่าน)

ลำดับ	ตำแหน่ง ชื่อ - นามสกุล	คุณวุฒิ/สาขาวิชา	สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ปีที่สำเร็จการศึกษา
1	ผศ.ดร. เอนก หาลี	ปร.ด.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	มหาวิทยาลัยนเรศวร	2561
		วท.ม.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	2554
		วท.บ.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร	2550
2	ผศ.บุญยกฤต รัตนพันธุ์	วท.ม.(วิทยาศาสตร์การอาหาร)	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง	2545
		วท.บ.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	สถาบันราชภัฏพิบูลสงคราม	2538

(2) อาจารย์ผู้สอน

ลำดับ	ตำแหน่ง ชื่อ - นามสกุล	คุณวุฒิ/สาขาวิชา	สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ปีที่สำเร็จการศึกษา
1	ผศ.ดร. เอนก ทาลี	ปร.ด.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	มหาวิทยาลัยนเรศวร	2561
		วท.ม.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	2554
		วท.บ.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร	2550
2	ผศ.บุญยกฤต รัตนพันธุ์	วท.ม.(วิทยาศาสตร์การอาหาร)	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง	2545
		วท.บ.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	สถาบันราชภัฏพิบูลสงคราม	2538
3	ผศ.ดร.แดนชัย เครื่องเงิน	ปร.ด.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	มหาวิทยาลัยนเรศวร	2564
		วท.ม.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2551
		วท.บ.(เคมี)	สถาบันราชภัฏเชียงใหม่	2545
		สบ.(อาชีพอนามัยและความปลอดภัย)	มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช	2539
4	รศ.วชิระ สิงห์คง	วท.ม.(อุตสาหกรรมเกษตร)	มหาวิทยาลัยนเรศวร	2547
		วท.บ.(อุตสาหกรรมเกษตร)	มหาวิทยาลัยนเรศวร	2544
5	ผศ.พลอยณัฏชา เดชะเศรษฐศิริ	กจ.ม.(การจัดการนวัตกรรม)	มหาวิทยาลัยมหิดล	2553
		บธ.บ.(การบริหารธุรกิจระหว่างประเทศ)	มหาวิทยาลัยอัสสัมชัญ	2550

1.5 สถานที่จัดการเรียนการสอน

 มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

2. ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

2.1 หลักการและเหตุผล

สตรีตฟู้ดจัดเป็นอาหารจานด่วนหรือเครื่องดื่มที่พร้อมรับประทานที่จำหน่ายกันริมถนนหรือที่สาธารณะ มีทั้งที่เป็นซุ้มขายอาหาร รถเข็นอาหาร หรือรถบรรทุกอาหาร สตรีตฟู้ดได้รับความนิยมจากทั้งคนไทยและคนต่างชาติ เนื่องด้วยหารับประทานกันได้ง่าย สะดวก มีจำหน่ายตลอดเวลา มีรองรับทุกมื้ออาหารด้วยอาหารนานาชาติ และมีราคาที่ย่อมเยา โดยตัวอย่างสตรีตฟู้ดที่ได้รับความนิยม เช่น หมูπίง ลูกชิ้นπίง ข้าวไข่เจียว ข้าวมันไก่ ข้าวหมูแดง ข้าวหมูกรอบ ก๋วยเตี๋ยว ผัดไทย หอยทอด ยำประเภทต่างๆ ส้มตำ ไก่ทอด ไอศกรีม เป็นต้น

ธุรกิจสตรีตฟู้ดเป็นธุรกิจเข้าถึงได้ง่าย ใช้เงินลงทุนไม่มาก ทำให้ผู้ประกอบการรายย่อยหรือผู้ประกอบการรุ่นใหม่สามารถเริ่มต้นได้ด้วยตนเอง อีกทั้งสตรีตฟู้ดเป็นที่ยอมรับของชาวไทยและนักท่องเที่ยวจากต่างประเทศ โดยเฉพาะในยุคปัจจุบันสามารถสังเกตเห็นได้ว่ามีร้านสตรีตฟู้ดชื่อดังหลายร้านที่ได้รับการสนับสนุนติดตามจากสื่อโซเชียล และมีการบอกต่อจนทำให้มีลูกค้ามากมายจนสามารถขยายธุรกิจไปสู่ร้านอาหารแบบถาวรได้ แต่ยังคงมีความเสี่ยงและความท้าทายของธุรกิจสตรีตฟู้ดที่ผู้ประกอบการจำเป็นต้องให้ความใส่ใจ เช่น คุณภาพของอาหารและการให้บริการ รวมถึงเรื่องสุขลักษณะของการผลิตอาหาร ธุรกิจสตรีตฟู้ดเป็นธุรกิจที่มีภาวะการแข่งขันสูง ความผันผวนของราคาวัตถุดิบเปลี่ยนแปลงไปตามราคาตลาดแต่ละวันหรือตามฤดูกาล ความไม่แน่นอนของสภาพอากาศ เป็นต้น

ด้วยเหตุนี้ หลักสูตรนวัตกรรมและธุรกิจอาหาร โพรแกรมนิววิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี จึงได้เล็งเห็นความสำคัญของธุรกิจสตรีตฟู้ด รวมถึงการส่งเสริมและสนับสนุนจากภาครัฐ โดยเฉพาะการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย ที่มุ่งเน้นส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารในประเทศ ตอบสนองนโยบายและยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี (พ.ศ.2561-2580) ในประเด็นที่ 2) ชิดความสามารถในการแข่งขัน การพัฒนาเศรษฐกิจและการกระจายรายได้ 3) การพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ของประเทศ และ 4) ความเท่าเทียมและความเสมอภาคของสังคม ตอบสนองเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน 17 ข้อ ของ SDGs ได้แก่ เป้าหมายที่ 2 : ยุติความหิวโหย บรรลุความมั่นคงทางอาหารและยกระดับโภชนาการและส่งเสริม เกษตรกรรมที่ยั่งยืน เป้าหมายที่ 4 : สร้างหลักประกันว่าทุกคนมีการศึกษาที่มีคุณภาพอย่างครอบคลุมและเท่าเทียม และสนับสนุนโอกาสในการเรียนรู้ตลอดชีวิต เป้าหมายที่ 8 : ส่งเสริมการเติบโตทางเศรษฐกิจที่ต่อเนื่อง ครอบคลุมและยั่งยืน การจ้างงานเต็มที่ มีผลิตภาพ และการมีงานที่เหมาะสมสำหรับทุกคน เป้าหมายที่ 12 : สร้างหลักประกันให้มีรูปแบบการ ผลิตและการบริโภคที่ยั่งยืน ตอบสนองนโยบายกลยุทธ์ของมหาวิทยาลัย ประเด็นที่ 3) การยกระดับคุณภาพและมาตรฐานการผลิตบัณฑิตให้มีคุณภาพ สร้างสรรค์สังคม และตอบสนองนโยบายสภามหาวิทยาลัยที่ให้นักศึกษาเปิดสอนวิชาโท หลักสูตรนวัตกรรมและธุรกิจอาหารจึงได้พัฒนาหลักสูตรวิชาโท สตรีตฟู้ด ในครั้งนี้เพื่อให้นักศึกษานอกหลักสูตรนวัตกรรมและธุรกิจอาหารได้เลือกเรียน เพื่อเพิ่มทักษะและสร้างอาชีพที่สองให้นักศึกษาเรียนรู้ตามหลักสูตรจนสามารถพึ่งพาตนเองได้ หรือมีรายได้เสริม ยกกระดับคุณภาพชีวิตของตนเองและครอบครัวเมื่อสำเร็จการศึกษา

2.2 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1. เพื่อสร้างและพัฒนาทักษะของนักศึกษาในการผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสตรีตฟู้ดให้มีคุณภาพและมาตรฐาน ผลิตได้ตรงตามความต้องการของผู้บริโภค โดยนักศึกษาจะได้รับการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการคัดสรรวัตถุดิบ กระบวนการผลิต การควบคุมคุณภาพ รวมถึงการพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ เพื่อตอบสนองรสนิยมของผู้บริโภคอย่างต่อเนื่อง

2. เพื่อเสริมสร้างความรู้และทักษะในการประกอบธุรกิจสตรีตฟู้ดอย่างครบวงจร ตั้งแต่การวางแผนธุรกิจ การจัดการการผลิต การบริหารจัดการ การตลาดและการขาย เพื่อเตรียมความพร้อมให้นักศึกษาสามารถก้าวสู่การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจสตรีตฟู้ดได้อย่างมั่นใจ
3. เพื่อฝึกฝนทักษะการทำงานเป็นทีม การสื่อสาร การประสานงาน และการถ่ายทอดความหมายได้อย่างถูกต้องและชัดเจน

2.3 ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (Program Learning Outcomes : PLOs)

(1) ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรวิชาโท

เมื่อผู้เรียนสำเร็จการศึกษาจากหลักสูตรนี้ผู้เรียนจะสามารถ

PLO1 : ผลิตผลิตภัณฑ์อาหารสตรีตฟู้ดที่มีคุณภาพ ปลอดภัยและมาตรฐานตรงตามความต้องการของผู้บริโภค

PLO2 : ประยุกต์ใช้แนวคิดทางธุรกิจอาหารเพื่อการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจสตรีตฟู้ด

PLO3 : ทำงานเป็นทีม ติดต่อประสานงาน สื่อสารกับผู้อื่นให้เข้าใจตรงกัน

(2) ความสอดคล้องของผลลัพธ์การเรียนรู้กับผลลัพธ์การเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565

ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)		มาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565 (TQF)			
		1.ความรู้ (Knowledge)	2.ทักษะ (Skills)	3.จริยธรรม (Ethics)	4.ลักษณะบุคคล (Character)
PLO1	ผลิตผลิตภัณฑ์อาหารสตรีตฟู้ดที่มีคุณภาพ ปลอดภัย และมาตรฐานตรงตามความต้องการของผู้บริโภค	✓	✓	✓	
PLO2	ประยุกต์ใช้แนวคิดทางธุรกิจอาหารเพื่อการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจสตรีตฟู้ด		✓		
PLO3	ทำงานเป็นทีม ติดต่อประสานงาน สื่อสารกับผู้อื่นให้เข้าใจตรงกัน		✓		✓

(3) ตารางแสดงผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษา ระดับความสำเร็จของ PLO และหลักฐานเชิงประจักษ์ที่แสดงถึงความสำเร็จของ PLO (เกณฑ์ 1-1)

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษา (PLOs)	ระดับความสำเร็จของ PLO (%)	
	ชั้นปีที่ 3	ชั้นปีที่ 4
PLO1 : ผลิตผลิตภัณฑ์อาหารสตรีตฟู้ดที่มีคุณภาพ ปลอดภัย และมาตรฐานตรงตามความต้องการของผู้บริโภค	100%	-
PLO2 : ประยุกต์ใช้แนวคิดทางธุรกิจอาหารเพื่อการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจสตรีตฟู้ด	50%	100%
PLO3 : ทำงานเป็นทีม ติดต่อประสานงาน สื่อสารกับผู้อื่นให้เข้าใจตรงกัน	50%	100%

2.4 โครงสร้างหลักสูตรและรายวิชา

1) โครงสร้างหลักสูตร

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต

2) รายวิชา

(1) วิชาโทบังคับ จำนวน 15 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวน	หน่วยกิต
	บังคับเรียนวิชาต่อไปนี้		
5073303	การจัดการวัตถุดิบและการแปรรูปสตรีตฟู้ด Raw material management and street food processing		3(1-4-4)
5073403	หลักสุขาภิบาลและกฎหมายอาหารสำหรับการควบคุมคุณภาพสตรีตฟู้ด Principles of hygiene and food law for street food quality control		3(1-4-4)
5073701	การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์สำหรับสตรีตฟู้ด Development of products and packaging for street food		3(1-4-4)
5073604	การจัดการธุรกิจสตรีตฟู้ด Street food business management		3(2-3-5)
5074611	ทัศนศึกษาธุรกิจสตรีตฟู้ด Street food business field trip		3(1-4-4)

(3) แผนการศึกษา

ชั้นปีที่ 3 ภาคเรียนที่ 1

รหัสวิชา	รายวิชา	น(ท-ป-อ)
5073303	การจัดการวัตถุดิบและการแปรรูปสตรีตฟูด	3(1-4-4)
5073403	หลักสุขาภิบาลและกฎหมายอาหารสำหรับการควบคุมคุณภาพสตรีตฟูด	3(1-4-4)
	รวม	6 หน่วยกิต

ชั้นปีที่ 3 ภาคเรียนที่ 2

รหัสวิชา	รายวิชา	น(ท-ป-อ)
5073701	การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์สำหรับสตรีตฟูด	3(1-4-4)
5073604	การจัดการธุรกิจสตรีตฟูด	3(2-3-5)
	รวม	6 หน่วยกิต

ชั้นปีที่ 4 ภาคเรียนที่ 1

รหัสวิชา	รายวิชา	น(ท-ป-อ)
5074611	ทัศนศึกษาธุรกิจสตรีตฟูด	3(1-4-4)
	รวม	3 หน่วยกิต

(4) แผนที่กระจายความรับผิดชอบจากผลการเรียนรู้ที่คาดหวังสู่รายวิชา

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs)		
		PLO1	PLO2	PLO3
5073303	การจัดการวัตถุดิบและการแปรรูปสตรีตฟูด	✓		✓
5073403	หลักสุขาภิบาลและกฎหมายอาหารสำหรับการควบคุมคุณภาพสตรีตฟูด	✓		✓
5073701	การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์สำหรับสตรีตฟูด	✓	✓	✓
5073604	การจัดการธุรกิจสตรีตฟูด		✓	✓
5074611	ทัศนศึกษาธุรกิจสตรีตฟูด		✓	✓

(5) คำอธิบายรายวิชา

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	น(ท-ป-อ)
5073303	<p>การจัดการวัตถุดิบและการแปรรูปสตรีตฟู้ด</p> <p>Raw material management and street food processing</p> <p>สารอาหาร การจัดหาวัตถุดิบและการจัดการ การเตรียมวัตถุดิบก่อนการแปรรูปอาหาร การแปรรูปและการผลิตอาหารสตรีตฟู้ด การทดสอบและประเมินคุณภาพสตรีตฟู้ด การแปลงสตรีตฟู้ดให้เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ และนวัตกรรมการแปรรูปสตรีตฟู้ด</p> <p>ฝึกปฏิบัติการเกี่ยวกับการจัดหา การคัดเลือก และการเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการผลิตอาหารสตรีตฟู้ด การแปรรูปอาหารด้วยความร้อน การอบแห้งอาหาร การแปรรูปอาหารด้วยความเย็น การแปรรูปอาหารด้วยการหมัก การผลิตอาหารสตรีตฟู้ด</p>	3(1-4-4)
5073403	<p>หลักสุขาภิบาลและกฎหมายอาหารสำหรับการควบคุมคุณภาพสตรีตฟู้ด</p> <p>Principles of Hygiene and Food Law for Street Food Quality Control</p> <p>อันตรายในอาหารสตรีตฟู้ดและการป้องกัน หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตสตรีตฟู้ด การควบคุมสภาพแวดล้อมและอุปกรณ์การผลิตสตรีตฟู้ด การควบคุมสัตว์พาหะนำโรค สุขลักษณะและความปลอดภัยในการผลิตสตรีตฟู้ด การทำความสะอาดอุปกรณ์และสถานที่ผลิตสตรีตฟู้ด การจัดการน้ำอุปโภคและบริโภคในการผลิตสตรีตฟู้ด การกำจัดของเสียจากผลิตสตรีตฟู้ด กฎหมายอาหารที่เกี่ยวข้องกับการผลิตสตรีตฟู้ด หลักการของการควบคุมคุณภาพสตรีตฟู้ด คุณลักษณะและคุณภาพด้านจุลชีววิทยาของอาหารสตรีตฟู้ด การตรวจสอบเพื่อควบคุมสตรีตฟู้ด ระบบมาตรฐานคุณภาพในการผลิตสตรีตฟู้ด การบริหารและการจัดการความปลอดภัยในการผลิตสตรีตฟู้ด กรณีศึกษาหลักสุขาภิบาลและกฎหมายอาหารสำหรับการควบคุมคุณภาพสตรีตฟู้ด</p> <p>ฝึกปฏิบัติการเกี่ยวกับการทดสอบความสะอาดของภาชนะสัมผัสอาหารและพื้นที่ผลิตสตรีตฟู้ด ทดสอบการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคอีโคไล และโคลิฟอร์มในสตรีตฟู้ด ทดสอบความสะอาดของสุขลักษณะส่วนบุคคลผู้ผลิตสตรีตฟู้ด ทดสอบสารตกค้างในวัตถุดิบสำหรับการผลิตสตรีตฟู้ด การควบคุมสภาพแวดล้อม อุปกรณ์การผลิตสตรีตฟู้ด การควบคุมสัตว์พาหะนำโรคสำหรับร้านสตรีตฟู้ด การประเมินสุขลักษณะการผลิตตามระบบเกณฑ์มาตรฐานสตรีตฟู้ด กฎหมายอาหารเกี่ยวกับการประกอบกิจการสตรีตฟู้ด กฎหมายเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของสตรีตฟู้ดและภาชนะสัมผัส การออกแบบแผนควบคุมคุณภาพสตรีตฟู้ด การตรวจสอบคุณภาพและควบคุมคุณภาพสตรีตฟู้ด ระบบบริหารคุณภาพความปลอดภัยในการผลิตสตรีตฟู้ด</p>	3(1-4-4)
5073701	<p>การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์สำหรับสตรีตฟู้ด</p> <p>Development of products and packaging for street food</p> <p>ความเป็นมาและความสำคัญของสตรีตฟู้ด ความจำเป็นของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ หลักการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ความคิดเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ กระบวนการและขั้นตอนในการสร้างสูตรสตรีตฟู้ด เทคนิคการควบคุมคุณภาพด้านรสชาติสตรีตฟู้ด การทดสอบผลิตภัณฑ์ด้านคุณภาพทางประสาทสัมผัส บรรจุภัณฑ์สำหรับสตรีตฟู้ด ความรู้สำหรับการสร้างเนื้อหาเพื่อใช้ในการประชาสัมพันธ์สินค้าหรือผลิตภัณฑ์สตรีตฟู้ด</p>	3(1-4-4)

ฝึกปฏิบัติการเกี่ยวกับการสืบค้นความต้องการด้านการตลาดของผลิตภัณฑ์สตรีตฟู้ด ระดมความคิดด้านผลิตภัณฑ์สตรีตฟู้ด พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การปรับปรุงรสชาติของสตรีตฟู้ด การทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสผลิตภัณฑ์สตรีตฟู้ด การเลือกและออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับสตรีตฟู้ด การตรวจสอบคุณภาพและควบคุมคุณภาพสตรีตฟู้ด การสร้างเนื้อหาเพื่อทำการตลาดสำหรับผู้ประกอบการสตรีตฟู้ด

5073604 การจัดการธุรกิจสตรีตฟู้ด 3(2-3-5)
Street food business management

ความหมาย ความสำคัญ องค์ประกอบและประเภทของธุรกิจ ทรัพยากรที่จำเป็นในการจัดการธุรกิจสภาพแวดล้อมทางธุรกิจ การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจสตรีตฟู้ด โอกาสและความท้าทายของการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจสตรีตฟู้ด กลยุทธ์ทางธุรกิจ การเลือกทำเลที่ตั้ง การตลาด การเงินและการบัญชีเบื้องต้น การใช้ระบบคอมพิวเตอร์ในการจัดการธุรกิจ จริยธรรมและความรับผิดชอบต่อสังคมในการดำเนินธุรกิจ แนวคิดแผนธุรกิจ รวมทั้งกฎหมายทางธุรกิจที่เกี่ยวข้องทางธุรกิจสตรีตฟู้ด

ฝึกปฏิบัติการเกี่ยวกับการสืบค้นเกี่ยวกับธุรกิจ สภาพแวดล้อมทางธุรกิจสตรีตฟู้ด วิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อนของธุรกิจสตรีตฟู้ด วิเคราะห์การเลือกทำเลที่ตั้ง การทำบัญชี การคิดต้นทุนการผลิต และการตั้งราคา การใช้ระบบคอมพิวเตอร์ในการจัดการธุรกิจ การทำแผนธุรกิจ วิธีการเข้าถึงแหล่งทุน กรณีศึกษากฎหมายทางธุรกิจที่เกี่ยวข้องทางธุรกิจสตรีตฟู้ด

5074611 ทัศนศึกษาธุรกิจสตรีตฟู้ด 3(1-4-4)
Street food business field trip

ศึกษาค้นคว้าข้อมูลเกี่ยวกับธุรกิจสตรีตฟู้ด การเตรียมความพร้อมก่อนทัศนศึกษา การทัศนศึกษาธุรกิจสตรีตฟู้ด ทักษะทางสังคมที่ใช้ในการปฏิสัมพันธ์ การบรรยายที่เกิดจากความรูสึก การแลกเปลี่ยนประสบการณ์ร่วมกันโดยการสะท้อนการคิดจากการสังเกต ความรูสึก การรับรู้ และประเมินวิเคราะห์ การสรุปแนวคิดและวิธีแก้ไขปัญหาโดยภาพรวมร่วมกันโดยใช้เหตุผลประกอบ และการวางแผนเพื่อนำไปใช้ในการปรับปรุง แก้ไข และแนวทางในการประกอบธุรกิจสตรีตฟู้ด

ฝึกปฏิบัติการเกี่ยวกับการสืบค้นข้อมูลธุรกิจสตรีตฟู้ดที่น่าสนใจ ฝึกการเตรียมความพร้อมก่อนทัศนศึกษา ทัศนศึกษาธุรกิจสตรีตฟู้ด ทักษะทางสังคมที่ใช้ในการปฏิสัมพันธ์ การสัมมนากลุ่มการศึกษาดูงานโดยการสะท้อนคิด และจัดทำรายงาน