

หลักสูตรวิชาโท (Minor Program)

สังกัด/คณะ

คณะวิทยาการจัดการ

มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

1. ข้อมูลทั่วไป

1.1 ชื่อหลักสูตรวิชาโท

(ภาษาไทย) : การจัดการธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพ

(ภาษาอังกฤษ) : Healthy Food Business Management

1.2 รูปแบบของหลักสูตร

หลักสูตรปกติ

ภาษาที่ใช้

ภาษาไทย

1.3 สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

(1) ได้พิจารณาเห็นชอบจากคณะกรรมการประจำคณะ ครั้งที่ 1/2567 วันที่ 1 พฤษภาคม 2567

(2) คณะกรรมการวิชาการ ได้พิจารณาให้ความเห็นชอบหลักสูตรวิชาโท ในการประชุม ครั้งที่ 2/2567 วันที่ 7 พฤษภาคม 2567

(3) สภาวิชาการ ได้พิจารณาให้ความเห็นชอบหลักสูตรวิชาโท ในการประชุม ครั้งที่ 3/2567 วันที่ 13 พฤษภาคม 2567

(4) สภามหาวิทยาลัย พิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตรวิชาโท ในการประชุม ครั้งที่ 5/2567 วันที่ 23 พฤษภาคม 2567

1.4 ชื่อ-นามสกุล คุณวุฒิของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิชาโทและอาจารย์ผู้สอน

(1) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิชาโท (อย่างน้อย 2 ท่าน)

ลำดับ	ตำแหน่ง ชื่อ - นามสกุล	คุณวุฒิ/สาขาวิชา	สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ปีที่สำเร็จการศึกษา
1	ผศ.ดร.ปานิสรา จรัสวิญญู	- บธ.ด. (การบริหารธุรกิจ) - คอ.ม. (ธุรกิจอุตสาหกรรม) - ศศ.บ. (การจัดการทั่วไป)	- มหาวิทยาลัยนเรศวร - สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ - วิทยาลัยครูเชียงใหม่	2559 2544 2536
2	ผศ.ดร.พิมภาณดา จันทาหัวตง	- ประ.ด. (การบริหารธุรกิจ) - บธ.ม. (บริหารธุรกิจ) - บธ.บ. (การจัดการ)	- มหาวิทยาลัยนเรศวร - มหาวิทยาลัยมหาสารคาม - มหาวิทยาลัยมหาสารคาม	2562 2555 2550
3	ผศ.ดร.เพ็ญศรี ยวงแก้ว	- ประ.ด. (ยุทธศาสตร์การบริหารและการพัฒนา) - บธ.ม. (บริหารธุรกิจ) - ศศ.บ. (ภาษาอังกฤษ)	- มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร - มหาวิทยาลัยแม่โจ้ - วิทยาลัยครูเชียงใหม่	2555 2541 2535

(2) อาจารย์ผู้สอน

ลำดับ	ตำแหน่ง ชื่อ - นามสกุล	คุณวุฒิ/สาขาวิชา	สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ปีที่สำเร็จการศึกษา
1	ผศ.ดร.ปภาณิสรา จรัสวิญญู	- บธ.ด. (การบริหารธุรกิจ)	- มหาวิทยาลัยนเรศวร	2559
		- คอ.ม. (ธุรกิจอุตสาหกรรม)	- สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ	2544
		- ศศ.บ. (การจัดการทั่วไป)	- วิทยาลัยครูเชียงใหม่	2536
2	ผศ.ดร.พิมภาณดา จันทาหัวดง	- ปธ.ด. (การบริหารธุรกิจ)	- มหาวิทยาลัยนเรศวร	2562
		- บธ.ม. (บริหารธุรกิจ)	- มหาวิทยาลัยมหาสารคาม	2555
		- บธ.บ. (การจัดการ)	- มหาวิทยาลัยมหาสารคาม	2550
3	ผศ.ดร.เพ็ญศรี ยวงแก้ว	- ปธ.ด. (ยุทธศาสตร์การบริหารและการพัฒนา)	- มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร	2555
		- บธ.ม. (บริหารธุรกิจ)	- มหาวิทยาลัยแม่โจ้	2541
		- ศศ.บ. (ภาษาอังกฤษ)	- วิทยาลัยครูเชียงใหม่	2535
4	รศ.ดร.ปจรรย์ ผลประเสริฐ	- ปธ.ด. (ประชากรและการพัฒนา)	- สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์	2546
		- พ.ม. (สถิติประยุกต์)	- สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์	2537
		- ศศ.บ. (การจัดการทั่วไป)	- วิทยาลัยครูกำแพงเพชร	2532
5	ผศ.พลอยณัชชา เดชะเศรษฐศิริ	- กจ.ม. (การจัดการนวัตกรรม)	- มหาวิทยาลัยมหิดล	2553
		- บธ.บ. (การบริหารธุรกิจระหว่างประเทศ)	- มหาวิทยาลัยอัสสัมชัญ	2550
6	อ.พัทธราภรณ์ อารีเอื้อ	- บธ.ม. (บริหารธุรกิจ)	- มหาวิทยาลัยรามคำแหง	2547
		- ศศ.บ. (การจัดการทั่วไป)	- สถาบันราชภัฏกำแพงเพชร	2538
7	ผศ.บุญยกฤต รัตนพันธุ์	- วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง	2545
		- วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	สถาบันราชภัฏพิบูลสงคราม	2538
8	ผศ.ดร.แดนชัย เครื่องเงิน	- ปธ.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	มหาวิทยาลัยนเรศวร	2564
		- วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2551
		- วท.บ. (เคมี)	สถาบันราชภัฏเชียงใหม่	2545
		- สบ. (อาชีวอนามัยและความปลอดภัย)	มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช	2539
9	ดร.ประพล จิตคดี	- ปธ.ด. (การจัดการการท่องเที่ยว)	มหาวิทยาลัยนเรศวร	2565
		- ศศ.บ. (การท่องเที่ยว)	มหาวิทยาลัยรังสิต	2551
		- ศศ.บ. (อุตสาหกรรมท่องเที่ยว)	สถาบันราชภัฏกำแพงเพชร	2546

1.5 สถานที่จัดการเรียนการสอน

 มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

2. ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

2.1 หลักการและเหตุผล

แผนอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2561 - 2580 เป็นแผนการพัฒนาประเทศโดยยึดยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี โดยใช้หลักการสร้างความมั่งคั่งทางเศรษฐกิจผ่านการใช้นวัตกรรม เทคโนโลยี และความคิดสร้างสรรค์ การยกระดับคุณภาพทรัพยากรมนุษย์สู่ศตวรรษที่ 21 เป็นกลไกการขับเคลื่อนเศรษฐกิจเพื่ออนาคต ตามวิสัยทัศน์แผนอุดมศึกษาระยะยาว 20 ปี คือ “อุดมศึกษาไทยเป็นแหล่งสร้างปัญญาให้สังคม นำทางไปสู่การเปลี่ยนแปลง สร้างนวัตกรรม ความรู้ งานวิจัยที่เสนอทางเลือกและแก้ปัญหาเพื่อการพัฒนาประเทศ และสร้างขีดความสามารถในการแข่งขัน” เพื่อให้มีการเปลี่ยนแปลงการพัฒนาในด้านต่าง ๆ ของประเทศเป็นไปอย่างรวดเร็วและมีประสิทธิภาพ การจัดการศึกษาระดับอุดมศึกษาจึงต้องเตรียมความพร้อมของคน สังคม และระบบเศรษฐกิจของประเทศ ให้สามารถปรับตัวรองรับผลกระทบได้อย่างเหมาะสม สอดคล้องกับนโยบายของรัฐบาลในการกระตุ้นเศรษฐกิจของประเทศ โดยเน้นการสร้างพื้นฐานทางเศรษฐกิจให้มีความมั่นคงและแข็งแกร่ง สร้างความเข้มแข็งของชุมชนและท้องถิ่น ลดความเหลื่อมล้ำทางสังคม ความเจริญ และผลประโยชน์จากการพัฒนาไปยังท้องถิ่นต่าง ๆ ทั่วประเทศ ประกอบกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13 (2566 – 2570) ของประเทศไทยให้ความสำคัญกับการแก้ไขปัญหาเชิงโครงสร้างเพื่อมุ่งสู่สังคมแห่งโอกาสและความเป็นธรรม โดยมุ่งเน้นการพัฒนาทุนมนุษย์เชิงคุณภาพที่ระบุมรรณณะและทักษะที่จำเป็นของแต่ละอาชีพ เพื่อยกระดับทักษะแรงงานให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดและทิศทางการปรับเปลี่ยนโครงสร้างเศรษฐกิจของประเทศสู่นวัตกรรม รวมทั้งการพัฒนาทักษะในศตวรรษที่ 21 ที่มุ่งส่งเสริมให้ผู้เรียนเกิดสมรรถนะโดยการลงมือปฏิบัติเพื่อให้เกิดทักษะการเรียนรู้ที่ได้ผลดีจนเกิดความเชี่ยวชาญ และสามารถพัฒนาต่อยอดจากประสบการณ์ของตนเองสู่การประกอบอาชีพได้อย่างมีคุณภาพ

ปัจจุบันมีผู้ที่หันมาสนใจในเรื่องสุขภาพมากขึ้น ส่วนใหญ่เป็นผู้สูงอายุที่พบว่ามีส่วนเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว ซึ่งประเทศไทยกลายเป็นประเทศที่มีผู้สูงอายุเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็วเป็นอันดับ 3 ของโลก อันดับ 2 รองจากสิงคโปร์ในอาเซียน และอีกไม่ถึง 15 ปีข้างหน้าประเทศไทยจะมีจำนวนผู้สูงอายุมากกว่าประเทศสิงคโปร์ (กรมกิจการผู้สูงอายุ, 2567) ผู้สูงอายุจึงมีบทบาทเป็นอย่างมากในเรื่อง โภชนาการของผู้สูงอายุที่มีผลต่อสุขภาพอย่างชัดเจน ซึ่งพลังงานที่ผู้สูงอายุควรได้รับจากอาหารให้ครบ 5 หมู่และหลากหลาย อีกทั้งยังต้องมีปริมาณที่เพียงพอ คือ วันละ 1,500-2,000 กิโลแคลอรี (โรงพยาบาลบำรุงราษฎร์, 2567) อาหารเพื่อสุขภาพจึงเป็นสิ่งจำเป็นต่อการดำรงชีวิตที่ส่งผลต่อสุขภาพ นอกจากรสชาติที่ดีแล้วยังต้องคำนึงถึงความปลอดภัยของอาหาร ที่ต้องไม่มีสิ่งแปลกปลอมที่อาจจะทำให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภคได้ การปรุงอาหารตามใจชอบจะเน้นรสจัดเป็นสำคัญ ทำให้เกิดความเสี่ยงในการเกิดโรค เช่น โรคความดันโลหิตสูง โรคเบาหวาน โรคอ้วน ไขมันในเลือด เป็นต้น ปัจจุบันประชาชนเล็งเห็นความสำคัญของสุขภาพกันมากขึ้น อาหารจึงเป็นส่วนหนึ่งในการทำให้มีสุขภาพที่ดีไม่เจ็บป่วย เป็นสิ่งที่หน่วยงานหรือองค์กรที่เกี่ยวข้องควรให้การสนับสนุน ดูแล ฝักระวัง และป้องกันให้ประชาชนได้รับประทานอาหารที่ปลอดภัย มีคุณค่า มีประโยชน์ต่อการพัฒนาสุขภาพ นอกจากนี้ผู้ประกอบการก็ควรตระหนักถึงความสำคัญของอาหารที่คุณค่าทางโภชนาการและมีการปรุงอาหารที่ถูกต้อง ทำจากวัตถุดิบที่สะอาด ปลอดภัย เน้นการปรุงอาหารแบบ ต้ม นึ่ง ย่าง หรืออาหารคลีน ถูกหลักโภชนาการ และสุขภาพ ปลอดภัย ลด หวาน มัน เค็ม

หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาบริหารธุรกิจ ได้เล็งเห็นความสำคัญในเรื่องอาหารเพื่อสุขภาพดังกล่าว จึงจัดทำหลักสูตรที่มุ่งพัฒนาทรัพยากรบุคคลให้มีความรู้ความสามารถ มีความเชี่ยวชาญในการบริหารธุรกิจ ก้าวทันเทคโนโลยี เพื่อสร้างความเข้มแข็งให้แก่ธุรกิจในประเทศไทย จึงได้พัฒนาหลักสูตรบริหารธุรกิจวิชาโท การจัดการธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพ เพื่อให้ผู้เรียนได้นำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการจัดการธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพให้มีประสิทธิภาพ รวมถึงการสร้างธุรกิจ อาชีพ และก่อให้เกิดรายได้ในอนาคตต่อไป

2.2 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาบริหารธุรกิจ วิชาเอกการจัดการธุรกิจ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร ได้กำหนดวัตถุประสงค์ของหลักสูตร ดังนี้

1. เพื่อผลิตบัณฑิตให้สามารถประกอบอาหารจานหลัก อาหารว่าง และเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพได้
2. เพื่อผลิตบัณฑิตให้สามารถใช้เครื่องมือและเทคโนโลยีในการจัดการความสัมพันธ์กับลูกค้าได้
3. เพื่อผลิตบัณฑิตให้สามารถเขียนแผนธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพได้

2.3 ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (Program Learning Outcomes : PLOs)

(1) ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรวิชาโท

PLO1 ประกอบอาหารจานหลัก อาหารว่าง และเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

PLO2 เลือกใช้เครื่องมือและเทคโนโลยีในการจัดการความสัมพันธ์กับลูกค้า

PLO3 เขียนแผนธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพ

(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	ประกอบอาหารจานหลัก อาหารว่าง และเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ	✓	✓		
PLO2	เลือกใช้เครื่องมือและเทคโนโลยีในการจัดการความสัมพันธ์กับลูกค้า	✓	✓	✓	✓
PLO3	เขียนแผนธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพ	✓	✓		

(3) ตารางแสดงผลการเรียนรู้ของนักศึกษา ระดับความสำเร็จของ PLO และหลักฐานเชิงประจักษ์ที่แสดงถึงความสำเร็จของ PLO (เกณฑ์1-1)

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษา (PLOs)	ระดับความสำเร็จของ PLO (%)	
	ชั้นปีที่ 3	ชั้นปีที่ 4
PLO1 ประกอบอาหารจานหลัก อาหารว่าง และเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ	100%	
PLO2 เลือกใช้เครื่องมือและเทคโนโลยีในการจัดการความสัมพันธ์กับลูกค้า	100%	
PLO3 เขียนแผนธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพ		100%

2.4 โครงสร้างหลักสูตรและรายวิชา

1) โครงสร้างหลักสูตร

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต

2) รายวิชา

(1) วิชาโทบังคับ		จำนวน	15	หน่วยกิต
	บังคับเรียนวิชาต่อไปนี้			
รหัสวิชา	ชื่อวิชา			น(ท-ป-อ)
3563001	การจัดการธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพ Healthy Food Business Management			3(2-2-5)
3563002	การจัดการอาหารจานหลักเพื่อสุขภาพ Healthy Main Course			3(2-2-5)
3563003	การจัดการอาหารว่างและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ Healthy Snacks and Drinks			3(2-2-5)
3563004	การจัดการความสัมพันธ์กับลูกค้า Customer Relation Management			3(2-2-5)
3563005	แผนธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพ Business Plan for Healthy Food			3(2-2-5)

3) แผนการศึกษา

ชั้นปีที่ 3 ภาคเรียนที่ 1

รหัสวิชา	รายวิชา	น(ท-ป-อ)
3563001	การจัดการธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพ	3(2-2-5)
3563002	การจัดการอาหารจานหลักเพื่อสุขภาพ	3(2-2-5)
	รวม	6 หน่วยกิต

ชั้นปีที่ 3 ภาคเรียนที่ 2

รหัสวิชา	รายวิชา	น(ท-ป-อ)
3563003	การจัดการอาหารว่างและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ	3(2-2-5)
3563004	การจัดการความสัมพันธ์กับลูกค้า	3(2-2-5)
	รวม	6 หน่วยกิต

ชั้นปีที่ 4 ภาคเรียนที่ 1

รหัสวิชา	รายวิชา	น(ท-ป-อ)
3563005	แผนธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพ	3(2-2-5)
	รวม	3 หน่วยกิต

4) แผนที่จะกระจายความรับผิดชอบจากผลการเรียนรู้ที่คาดหวังสู่รายวิชา

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs)		
		PLO1	PLO2	PLO3
3563001	การจัดการธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพ	✓		
3563002	การจัดการอาหารจานหลักเพื่อสุขภาพ	✓		
3563003	การจัดการอาหารว่างและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ	✓		
3563004	การจัดการความสัมพันธ์กับลูกค้า		✓	
3563005	แผนธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพ			✓

5) คำอธิบายรายวิชา

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	น(ท-ป-อ)
3563001	การจัดการธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพ Healthy Food Business Management ความหมาย ความสำคัญของการจัดการธุรกิจ หน้าที่ในการจัดการธุรกิจ การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ และแนวโน้มธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพ วิเคราะห์กรณีศึกษา นำเสนอธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพที่สนใจในการดำเนินธุรกิจ	3(2-2-5)
3563002	การจัดการอาหารจานหลักเพื่อสุขภาพ Healthy Main Course ความหมาย ความสำคัญ ประเภทของอาหารจานหลักเพื่อสุขภาพ การประเมินภาวะโภชนาการเบื้องต้น หลักการเลือกวัตถุดิบ การจัดเตรียมวัตถุดิบ และการคำนวณต้นทุน ฝึกปฏิบัติการทำอาหารจานหลักเพื่อสุขภาพ	3(2-2-5)
3563003	การจัดการอาหารว่างและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ Healthy Snacks and Drinks ความหมาย ความสำคัญ ประเภทของอาหารว่างและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ การประเมินภาวะโภชนาการเบื้องต้น หลักการเลือกวัตถุดิบ การจัดเตรียมวัตถุดิบ และการคำนวณต้นทุน ฝึกปฏิบัติการทำอาหารว่างและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ	3(2-2-5)
3563004	การจัดการความสัมพันธ์กับลูกค้า แนวคิด หลักการ องค์ประกอบของการจัดการลูกค้าสัมพันธ์ การจัดทำข้อมูลลูกค้า การสื่อสารการตลาดอาหารเพื่อสุขภาพผ่านแพลตฟอร์มออนไลน์อย่างมีจริยธรรม วิเคราะห์ความต้องการของลูกค้า สร้างคอนเทนต์ และสื่อสารการตลาดอาหารเพื่อสุขภาพผ่านแพลตฟอร์มออนไลน์	3(2-2-5)
3563005	แผนธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพ แนวคิด ทฤษฎี ความสำคัญ องค์ประกอบของแผนธุรกิจ หลักการเขียนแผนธุรกิจ และประโยชน์ของแผนธุรกิจ วิเคราะห์โมเดลธุรกิจ เขียนโครงการ ยกตัวอย่าง และนำเสนอแผนธุรกิจในรูปแบบโมเดลธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพ	3(2-2-5)