

หลักสูตรวิชาโท (Minor Program)

สังกัด/คณะ : คณะวิทยาการจัดการ
มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

1. ข้อมูลทั่วไป

1.1 ชื่อหลักสูตรวิชาโท

(ภาษาไทย) : การเป็นผู้ประกอบการอาหารว่างและเครื่องดื่ม
(ภาษาอังกฤษ) : Snacks and Beverages Entrepreneur

1.2 รูปแบบของหลักสูตร

หลักสูตรปกติ
ภาษาที่ใช้
 ภาษาไทย

1.3 สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

- (1) ได้พิจารณาเห็นชอบจากคณะกรรมการประจำคณะ ครั้งที่ ครั้งที่ 2/2567 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	นางสาวอนันธิตรา ดอนันต์เทา	บธ.ม. (การเงิน)	มหาวิทยาลัยภาคกลาง	2556
		ศศ.ม. (เศรษฐศาสตร์ธุรกิจ)	มหาวิทยาลัยรามคำแหง	2551
		บช.บ. (การบัญชี)	มหาวิทยาลัยกรุงเทพ	2547
2	นางสาวคุณัญญา เบญจวรรณ	บธ.ด. (บริหารธุรกิจ)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	2561
		บธ.ม. (การจัดการทั่วไป)	มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒประสานมิตร	2551
		บธ.บ. (การเงินการธนาคาร)	สถาบันราชภัฏนครปฐม	2546
3	นางสาวกนิษฐา ศรีภิรมย์	ปร.ด. (การจัดการ)	มหาวิทยาลัยมหาสารคาม	2559
		บธ.ม.	มหาวิทยาลัยนเรศวร	2544
		ศศ.บ. ภาษาไทย	มหาวิทยาลัยนเรศวร	2540

(2) อาจารย์ผู้สอน

ลำดับ	ตำแหน่ง ชื่อ - นามสกุล	คุณวุฒิ/สาขาวิชา	สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ปีที่สำเร็จการศึกษา
1	นางสาวอนันธิตรา ดอนบันเทา	บธ.ม. (การเงิน) ศศ.ม. (เศรษฐศาสตร์ธุรกิจ) บช.บ.(การบัญชี)	มหาวิทยาลัยภาคกลาง มหาวิทยาลัยรามคำแหง มหาวิทยาลัยกรุงเทพ	2556 2551 2547
2	นางสาวคุณัญญา เบนจวรรณ	บธ.ด. (บริหารธุรกิจ) บธ.ม. (การจัดการทั่วไป) บช.บ. (การเงินการธนาคาร)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒประสานมิตร สถาบันราชภัฏนครปฐม	2561 2551 2546
3	นางสาวกนิษฐา ศรีภิรมย์	ปร.ด. (การจัดการ) บธ.ม. ศศ.บ. ภาษาไทย	มหาวิทยาลัยมหาสารคาม มหาวิทยาลัยนเรศวร มหาวิทยาลัยนเรศวร	2559 2544 2540
4	นางชาลี ตระกูล	ปร.ด. (การพัฒนาเศรษฐกิจและ เทคโนโลยีชุมชน) ศ.ม. (เศรษฐศาสตร์) วท.บ (เศรษฐศาสตร์เชิงปริมาณ)	มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มหาวิทยาลัยรามคำแหง	2560 2542 2530
5	นางสาวชญาณ์นันท์ ศิริกิจ เสถียร	ศ.ม. (เศรษฐศาสตร์ธุรกิจ) ศ.บ. (เศรษฐศาสตร์)	สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2553 2543
6	นางสาวธนัฐนสร ชัยรักษนิธิ ภัทร	ศ.ม. (เศรษฐศาสตร์เกษตร) ศ.บ. (เศรษฐศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2557 2552

1.5 สถานที่จัดการเรียนการสอน

มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

2. ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

2.1 หลักการและเหตุผล

แผนยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร ระยะ 20 ปี (2561-2580) ตระหนักถึงความสำคัญของการปรับปรุงและพัฒนามหาวิทยาลัย เพื่อให้ได้คุณภาพและมาตรฐานของการจัดการศึกษาที่เป็นที่ยอมรับและสามารถแข่งขันได้สอดคล้องกับ สถานการณ์ การเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นในปัจจุบันและอนาคต และด้วยพระราชกฤษฎีกาว่าด้วยหลักเกณฑ์ และวิธีการบริหารกิจการบ้านเมืองที่ดี พ.ศ. 2546 หมวด 3 ในมาตรา 14 ได้กำหนดให้ส่วนราชการต้องจัดทำแผนปฏิบัติการราชการ 4 ปี เพื่อแปลงเป็นแผนปฏิบัติการประจำปีและกำหนดแนวในการจัดสรร งบประมาณตอบสนองต่อนโยบายและยุทธศาสตร์ของรัฐที่ปรับเปลี่ยน รวมทั้งนโยบายจากการหารือในการ ประชุมมหาวิทยาลัยราชภัฏทั่วประเทศได้ร่วมกำหนดแนวทางการยกระดับมหาวิทยาลัยราชภัฏ ระยะ 20 ปี (พ.ศ. 2560 – 2579) ที่มุ่งเน้นให้มหาวิทยาลัยราชภัฏเป็นสถาบันอุดมศึกษาเพื่อพัฒนาท้องถิ่น ดังนั้น มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชรจึงได้ทำการทบทวนและจัดทำแผนยุทธศาสตร์เพื่อใช้ระหว่างปี พ.ศ. 2561- 2580 เพื่อให้มหาวิทยาลัยมีแผนแม่บทระยะยาวที่สอดคล้องกับยุทธศาสตร์ชาติ ระยะ 20 ปี (พ.ศ. 2560- 2579) นโยบายไทยแลนด์ 4.0 แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 12 (พ.ศ.2560-2564) กรอบ แผนอุดมศึกษาระยะยาว 15 ปี ฉบับที่ 2 (พ.ศ. 2551-2565) แผนการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2560-2579 ยุทธศาสตร์กระทรวง นโยบายการปรับยุทธศาสตร์ใหม่มหาวิทยาลัยราชภัฏ ระยะ 20 ปี (พ.ศ. 2560-2579) และยุทธศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง สามารถใช้เป็นกรอบแนวทางที่แสดงถึงยุทธศาสตร์รวมถึงกลยุทธ์ต่างๆ เพื่อ พัฒนามหาวิทยาลัย ตลอดจนหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัยให้มีประสิทธิภาพและประสิทธิผล แผนยุทธศาสตร์ฉบับนี้จัดทำขึ้นโดยใช้แนวทางกระบวนการพัฒนาแผนตามแนวทางการประกันคุณภาพการศึกษา โดย

มุ่งเน้นการพัฒนาแผนจากการมีส่วนร่วมของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทั้งภายในและภายนอกของมหาวิทยาลัย ระดมความคิดเห็นผ่านการประชุมสัมมนาและได้รับอนุมัติจากสภามหาวิทยาลัย เมื่อวันที่ 15 มิถุนายน 2560

หลักสูตรวิชาโทนวัตกรรมการเป็นผู้ประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่ม ซึ่งเป็นอาหารว่างและเครื่องดื่มเป็นสิ่งจำเป็นในชีวิตประจำวัน เพื่อตอบสนองความต้องการของร่างกาย มีความหลากหลายทางวัฒนธรรม ซึ่งสะท้อนถึงเอกลักษณ์และภูมิปัญญาท้องถิ่น เป็นอุตสาหกรรมที่มีการเติบโตอย่างต่อเนื่อง สร้างรายได้และโอกาสทางเศรษฐกิจ ตอบโจทย์ความต้องการของผู้บริโภคยุคใหม่ที่หันมาใส่ใจสุขภาพและความยั่งยืนมากขึ้น เป็นศาสตร์ที่ผสมผสานระหว่างศิลปะ วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีอย่างลงตัว ส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต พัฒนาทักษะการคิดวิเคราะห์และความคิดสร้างสรรค์ กระตุ้นการท่องเที่ยวและส่งเสริมวัฒนธรรมการกินอย่างมีคุณค่า เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้สำรวจความชอบและพรสวรรค์ส่วนบุคคล สร้างพื้นฐานที่มั่นคงสำหรับการประกอบอาชีพและการเป็นผู้ประกอบการ ตอบสนองความต้องการของตลาดแรงงานที่มีการแข่งขันสูงในปัจจุบัน

ด้วยความจำเป็นในการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ให้มีทักษะที่สามารถทำงานในองค์กรธุรกิจยุคใหม่ โปรแกรมวิชาเอกการเป็นผู้ประกอบการจึงต้องมีการพัฒนาหลักสูตรวิชาโท เพื่อเสริมสร้างความเชี่ยวชาญ ความเป็นมืออาชีพ และทักษะการเป็นผู้ประกอบการอาหารว่างและเครื่องดื่มในยุคดิจิทัล ซึ่งสอดคล้องกับความต้องการของธุรกิจอาหารว่างและเครื่องดื่มในปัจจุบัน หลักสูตรดังกล่าวมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาผู้เรียนให้สามารถประกอบอาชีพและดำรงชีวิตได้อย่างมีคุณภาพ โดยมีความใฝ่รู้ ทักษะที่เหมาะสม คุณธรรม จิตสำนึกและความรับผิดชอบต่อสังคม ชุมชน และท้องถิ่น นอกจากนี้ หลักสูตรยังเน้นการเรียนรู้เพื่อสร้างสัมมาชีพในพื้นที่ ลดความเหลื่อมล้ำ และพัฒนากำลังคนให้สอดคล้องกับความต้องการของภาคการเกษตร อุตสาหกรรม และธุรกิจต่อไป

2.2 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และเข้าใจเกี่ยวกับแนวคิดการเป็นผู้ประกอบการเพื่อนำไปใช้ประกอบอาชีพ
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีไอเดียสร้างสรรค์ในการออกแบบอาหารว่างและเครื่องดื่มที่พร้อมในการบริการและการจัดจำหน่าย
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์การคำนวณต้นทุนและกำไรของอาหารว่างและเครื่องดื่มที่พร้อมในการบริการและการจัดจำหน่าย

2.3 ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (Program Learning Outcomes : PLOs)

(1) ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรวิชาโท

PLO1 อธิบายเกี่ยวกับแนวคิดการเป็นผู้ประกอบการ เพื่อนำไปใช้ประกอบอาชีพ

PLO2 สามารถออกแบบเมนู หรือการนำเสนอผลิตภัณฑ์อาหารว่างและเครื่องดื่มที่พร้อมในการบริการและการจัดจำหน่าย

PLO3 สามารถวิเคราะห์การคำนวณต้นทุนและกำไรของเมนูอาหารว่างและเครื่องดื่มที่พร้อมในการบริการและการจัดจำหน่าย

(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	ผู้เรียนมีความรู้และเข้าใจเกี่ยวกับแนวคิดการเป็นผู้ประกอบการ	✓		✓	✓
PLO2	ผู้เรียนสามารถออกแบบเมนู หรือการนำเสนอผลิตภัณฑ์อาหารว่างและเครื่องดื่มที่พร้อมในการบริการและการจัดจำหน่าย	✓	✓		
PLO3	ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์การคำนวณต้นทุนและกำไรของเมนูอาหารว่างและเครื่องดื่มที่พร้อมในการบริการและการจัดจำหน่าย	✓	✓		

(3) ตารางแสดงผลการเรียนรู้ของนักศึกษา ระดับความสำเร็จของ PLO

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษา (PLOs)	ระดับความสำเร็จของ PLO (%)	
	ชั้นปีที่ 3	ชั้นปีที่ 4
PLO1 ผู้เรียนมีความรู้และเข้าใจเกี่ยวกับแนวคิดการเป็นผู้ประกอบการ	100%	
PLO2 ผู้เรียนสามารถออกแบบเมนู หรือการนำเสนอผลิตภัณฑ์อาหารว่างและเครื่องดื่มที่พร้อมในการบริการและการจัดจำหน่าย	70%	100%
PLO3 ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์การคำนวณต้นทุนและกำไรของเมนูอาหารว่างและเครื่องดื่มที่พร้อมในการบริการและการจัดจำหน่าย	100%	

2.4 โครงสร้างหลักสูตรและรายวิชา

1) โครงสร้างหลักสูตร

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต

2) รายวิชา

	(1) วิชาโทบังคับ	จำนวน	15	หน่วยกิต
	บังคับเรียนวิชาต่อไปนี้			
รหัสวิชา	ชื่อวิชา			น(ท-ป-อ)
3613001	การเป็นผู้ประกอบการอาหารว่างและเครื่องดื่ม Snacks and Beverages Entrepreneur			3(2-2-5)
3613002	ความคิดสร้างสรรค์เชิงนวัตกรรมอาหารว่างและเครื่องดื่ม Innovative Creativity for Snacks and Beverages			3(2-2-5)
3613003	การคำนวณต้นทุนและกำไรของอาหารว่างและเครื่องดื่ม Calculating Cost and Pricing for Snacks and Beverages			3(2-2-5)
3613004	เทคนิคการนำเสนอแบบเรื่องเล่า Storytelling			3(2-2-5)
3614005	การสื่อสารการตลาดแบบบูรณาการในอุตสาหกรรมอาหารว่างและเครื่องดื่ม Integrated Marketing Communications of Food and Beverage Industry			3(2-2-5)

3) แผนการศึกษา

ชั้นปีที่ 3 ภาคเรียนที่ 1

รหัสวิชา	รายวิชา	น(ท-ป-อ)
3613001	การเป็นผู้ประกอบการอาหารว่างและเครื่องดื่ม	3(2-2-5)
3613002	ความคิดสร้างสรรค์เชิงนวัตกรรมอาหารว่างและเครื่องดื่ม	3(2-2-5)
	รวม	6 หน่วยกิต

ชั้นปีที่ 3 ภาคเรียนที่ 2

รหัสวิชา	รายวิชา	น(ท-ป-อ)
3613003	การคำนวณต้นทุนและกำไรของอาหารว่างและเครื่องดื่ม	3(2-2-5)
3613004	เทคนิคการนำเสนอแบบเรื่องเล่า	3(2-2-5)
	รวม	6 หน่วยกิต

ชั้นปีที่ 4 ภาคเรียนที่ 1

รหัสวิชา	รายวิชา	น(ท-ป-อ)
3613005	การสื่อสารการตลาดแบบบูรณาการในอุตสาหกรรมอาหารว่างและเครื่องดื่ม	3(2-2-5)
	รวม	3 หน่วยกิต

4) แผนที่กระจายความรับผิดชอบจากผลการเรียนรู้ที่คาดหวังสู่รายวิชา

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs)		
		PLO1	PLO2	PLO3
3613001	การเป็นผู้ประกอบการอาหารว่างและเครื่องดื่ม	✓		
3613002	ความคิดสร้างสรรค์เชิงนวัตกรรมอาหารว่างและเครื่องดื่ม		✓	
3613003	การคำนวณต้นทุนและกำไรของอาหารว่างและเครื่องดื่ม			✓
3613004	เทคนิคการนำเสนอแบบเรื่องเล่า		✓	
3613005	การสื่อสารการตลาดแบบบูรณาการในอุตสาหกรรมอาหารว่างและเครื่องดื่ม	✓	✓	

5) คำอธิบายรายวิชา

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	น(ท-ป-อ)
3613001	<p>การเป็นผู้ประกอบการอาหารว่างและเครื่องดื่ม Snacks and Beverages Entrepreneur</p> <p>แนวคิดและหลักการของการเป็นผู้ประกอบการ การวิเคราะห์โอกาสทางธุรกิจอาหารว่างและเครื่องดื่ม การจัดการการผลิต การตลาด การเงิน การบริหารทรัพยากรมนุษย์ ข้อปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหารว่างและเครื่องดื่ม และจริยธรรมและความรับผิดชอบต่อสังคม</p> <p>อธิบายแนวคิดการเป็นผู้ประกอบการและวิเคราะห์โอกาสในการประกอบธุรกิจอาหารว่างและเครื่องดื่ม</p>	3(2-2-5)
3613002	<p>ความคิดสร้างสรรค์เชิงนวัตกรรมอาหารว่างและเครื่องดื่ม Innovative Creativity for Snacks and Beverages</p> <p>พื้นฐานและคุณลักษณะของคิดสร้างสรรค์ เทคนิคการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ การคิดเชิงออกแบบ (Design Thinking) เพื่อการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ กระบวนการสร้างและพัฒนานวัตกรรม โดยการเรียนรู้ในรูปแบบต่างๆ การนำเสนอด้วยการประยุกต์ความคิดสร้างสรรค์สู่การสร้างผลงานเชิงนวัตกรรม ออกแบบเมนูหรือการนำเสนอผลิตภัณฑ์อาหารว่างและเครื่องดื่มแปลกใหม่ ที่พร้อมในการบริการและการจัดจำหน่าย</p>	3(2-2-5)
3613003	<p>การคำนวณต้นทุนและกำไรของอาหารว่างและเครื่องดื่ม Calculating Cost and Pricing for Snacks and Beverages</p> <p>ประเภทของต้นทุนการผลิต การคำนวณต้นทุนการผลิต การคำนวณต้นทุนต่อหน่วย การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน กลยุทธ์การตั้งราคาขาย การประยุกต์ใช้กลยุทธ์การตั้งราคาเพื่อการตัดสินใจของผู้บริโภค</p> <p>ฝึกการคำนวณและวิเคราะห์ต้นทุน จุดคุ้มทุน อาหารว่างและเครื่องดื่มประเภทต่างๆ การตั้งราคาและกำหนดราคาขายสำหรับอาหารว่างและเครื่องดื่ม เลือกกลยุทธ์การตั้งราคาที่เหมาะสม วิเคราะห์ผล การดำเนินงานเทียบกับจุดคุ้มทุน ใช้ข้อมูลจุดคุ้มทุนในการวางแผนและตัดสินใจทางธุรกิจ</p>	3(2-2-5)

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	น(ท-ป-อ)
3613004	เทคนิคการนำเสนอแบบเรื่องเล่า Storytelling ความหมายและความสำคัญของการนำเสนอแบบ Storytelling องค์ประกอบของ Storytelling เทคนิคการเล่าเรื่องที่สร้างการจดจำ การออกแบบโครงสร้างการนำเสนอแบบ Storytelling ที่เหมาะกับธุรกิจอาหารว่างและเครื่องดื่ม เทคนิคการนำเสนอ ฝึกการนำเสนอผลิตภัณฑ์และบริการแบบ Storytelling ที่เหมาะกับธุรกิจอาหารว่างและเครื่องดื่มเพื่อสร้างความสนใจแก่ผู้บริโภค	3(2-2-5)
3613005	การสื่อสารการตลาดแบบบูรณาการในอุตสาหกรรมอาหารว่าง และเครื่องดื่ม Integrated Marketing Communications of Food and Beverage Industry ความหมายและความสำคัญของการสื่อสารการตลาดแบบบูรณาการ เครื่องมือการสื่อสารการตลาด การออกแบบแผนการสื่อสารการตลาดแบบบูรณาการ การประยุกต์ใช้รูปแบบการสื่อสารการตลาดในอุตสาหกรรมอาหารว่างและเครื่องดื่ม การออกแบบและประยุกต์ใช้การสื่อสารการตลาด และพัฒนาการสื่อสารการตลาดแบบบูรณาการในอุตสาหกรรมอาหารว่างและเครื่องดื่ม	3(2-2-5)