

รายละเอียดของหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์และผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหาร
(หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2561)

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา ศูนย์รังสิต คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

1. ชื่อหลักสูตร

ภาษาไทย หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์และผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหาร
ภาษาอังกฤษ Master of Science Program in Human Resources Development
and Food Innovation Products

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ภาษาไทย ชื่อเต็ม วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
(การพัฒนาทรัพยากรมนุษย์และผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหาร)
ชื่อย่อ วท.ม. (การพัฒนาทรัพยากรมนุษย์และผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหาร)
ภาษาอังกฤษ ชื่อเต็ม Master of Science (Human Resources Development and Food
Innovation Products)
ชื่อย่อ M.Sc. (Human Resources Development and Food Innovation Products)

3. ปรัชญาของหลักสูตร

หลักสูตรที่มุ่งสร้างมหาบัณฑิตทางวิทยาศาสตร์ ที่มีทักษะและความรู้ซึ่งผสมผสานระหว่างการพัฒนา
ทรัพยากรมนุษย์และการพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหาร มีสมรรถนะสูงทางด้านกระบวนการคิดและการสื่อสาร
พร้อมเป็นบุคคลากรด้านนวัตกรรมอาหารระดับผู้นำให้กับอุตสาหกรรมการแปรรูปอาหาร

4. วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

- 4.1 เพื่อผลิตมหาบัณฑิตทางวิทยาศาสตร์ ให้มีทักษะความรู้และมีทักษะความชำนาญสูงในด้านการ
พัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหาร
- 4.2 เพื่อผลิตมหาบัณฑิตทางวิทยาศาสตร์ ให้มีทักษะด้านการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ในองค์กร ที่ช่วย
ส่งเสริมให้ที่มีความพร้อมทำงานในอุตสาหกรรมการแปรรูปอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- 4.3 เพื่อผลิตมหาบัณฑิตทางวิทยาศาสตร์ ที่มีสมรรถนะสูงทางด้านกระบวนการคิด การสื่อสาร และ
การเป็นผู้นำเพื่อสร้างนวัตกรรมอาหารและการเป็นผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหาร

5. ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

เป็นหลักสูตรร่วมมือกับคณะพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์ (นิด้า)
รายวิชาเลือกของหลักสูตรหมวดวิชาพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ เป็นรายวิชาที่นักศึกษาสามารถเทียบโอนหน่วยกิต
รายวิชา และ ลงทะเบียนเรียน ณ คณะพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์(นิด้า)

6. สถานที่จัดการเรียนการสอน

- 6.1 คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ศูนย์รังสิต
- 6.2 คณะพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์ (นิด้า)
- 6.3 สถานที่ประกอบการศึกษาที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหารแปรรูปอาหาร

7. ค่าธรรมเนียม และการจัดการเรียนการสอน

- 7.1 ค่าธรรมเนียมการศึกษา
 - แบบเหมาจ่าย 22,700 บาท/ภาคการศึกษา (เรียนที่ มธ.)
 - แบบตามจำนวนหน่วยกิตๆละ 3,500 –4,000 บาท (เรียนที่นิด้า)
- 7.2 จัดการเรียนการสอนนอกวัน - เวลาราชการ (วันเสาร์ – อาทิตย์ เวลา 08.30 – 16.30 น.)

8. โครงสร้างหลักสูตร และระยะเวลาการศึกษา

- 8.1 จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 37 หน่วยกิต
- 8.2 ระยะเวลาการศึกษา
การศึกษาตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 4 ภาคการศึกษา และไม่เกิน 14 ภาคการศึกษาปกติ

8.3 แผนการศึกษา

- แผน ก แบบ ก 2 (ทำวิทยานิพนธ์)

- | | |
|--|-------------|
| (1) วิชาเสริมพื้นฐาน (ไม่นับหน่วยกิตรวม) | 6 หน่วยกิต |
| (2) วิชาบังคับ | 13 หน่วยกิต |
| (3) วิชาเลือก | 12 หน่วยกิต |
| (4) วิทยานิพนธ์ | 12 หน่วยกิต |

- แผน ข (ไม่ทำวิทยานิพนธ์)

- | | |
|--|-------------|
| (1) วิชาเสริมพื้นฐาน (ไม่นับหน่วยกิตรวม) | 6 หน่วยกิต |
| (2) วิชาบังคับ | 13 หน่วยกิต |
| (3) วิชาเลือก | 18 หน่วยกิต |
| (4) การค้นคว้าอิสระ | 6 หน่วยกิต |

8.4 วิชาเสริมพื้นฐาน สำหรับนักศึกษาที่ไม่เคยศึกษา

- วิชาสถิติประยุกต์ หรือการออกแบบการทดลองทางสถิติ หรือเทียบเท่า ต้องศึกษาวิชา นอ.500 สถิติประยุกต์สำหรับการออกแบบการทดลอง หรือรายวิชาเทียบเคียง
 - วิชาการแปรรูปอาหาร เคมีอาหาร และจุลชีววิทยาทางอาหาร หรือเทียบเท่า ต้องศึกษาวิชาพื้นฐานความรู้ วิชา นอ.501 พื้นฐานทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร หรือ รายวิชาเทียบเคียง ได้แก่ วิชา กอ.500 พื้นฐานทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
- * ทั้งนี้ให้เป็นไปตามความเห็นชอบของคณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ โดยไม่นับหน่วยกิต

9. รายละเอียดวิชา

9.1 วิชาบังคับ นักศึกษาต้องศึกษาวิชาบังคับ 5 วิชา จำนวน 13 หน่วยกิต คือ

รหัสวิชา	รายวิชา (มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์)	จำนวน หน่วยกิต
นอ.660	ความมั่นคงและความปลอดภัยของอาหาร	3
นอ.661	การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหาร	3
นอ.760	การวิจัยตลาดและการนำผลิตภัณฑ์อาหารออกสู่ตลาด	3
นอ.761	การประเมินอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์อาหาร	3
นอ.700	สัมมนา	1

9.2 วิชาเลือก

- นักศึกษา แผน ก แบบ ก 2

ให้เลือกศึกษาจาก 2 หมวดวิชาๆ ละ 2 วิชา รวม 4 วิชา 12 หน่วยกิต

- นักศึกษา แผน ข

ให้เลือกศึกษาจาก 2 หมวดวิชาๆ ละ 3 วิชา รวม 6 วิชา 18 หน่วยกิต

9.2.1 หมวดวิชาพัฒนาทรัพยากรมนุษย์

การศึกษาในหมวดวิชานี้ นักศึกษาสามารถเทียบโอนหน่วยกิตรายวิชา และลงทะเบียนเรียนข้ามมหาวิทยาลัย ณ คณะพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์ ซึ่งเปิดสอนจาก 2 หลักสูตร ต่อไปนี้

- หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์และองค์การ
ตั้งรายวิชาต่อไปนี้ พอ.6002 และ พอ.6003
- หลักสูตรการจัดการมหาบัณฑิต สาขาวิชาภาวะผู้นำ การจัดการ และนวัตกรรม
ตั้งรายวิชาต่อไปนี้ ภน.6001 ภน.6004 ภน.7002 และ ภน.7102

รหัสวิชา	รายวิชา (มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์)	รายวิชาเทียบเคียง (นิด้า)	จำนวน หน่วยกิต
นอ.616	ระบบการคิดเพื่อนวัตกรรม	ภน. 6001	3
นอ.617	พฤติกรรมองค์การและการเรียนรู้	พอ. 6003	3
นอ.716	การสื่อสารของผู้นำเพื่อการสร้างสรรค์นวัตกรรม	ภน. 7102	3
นอ.717	การจัดการนวัตกรรมและความยั่งยืน	ภน. 6003	3
นอ.718	การพัฒนาองค์การและการจัดการเชิงผู้ประกอบการ	พอ. 6002	3
นอ.719	ยุทธศาสตร์และการเป็นผู้ประกอบการยุคเศรษฐกิจดิจิทัล	ภน. 7002	3
นอ.726	ภาวะผู้นำเชิงกลยุทธ์เพื่อนวัตกรรมและความยั่งยืน	ภน. 6004	3

9.2.2 หมวดวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหาร

การศึกษาในหมวดวิชานี้ นักศึกษาจะต้องฝึกปฏิบัติงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร หรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหารแปรรูปอาหาร ตามขอบข่ายของรายวิชา โดยมีรายละเอียด การปฏิบัติงานเป็นไปตาม ข้อ 10 การฝึกประสบการณ์ภาคสนาม

รหัสวิชา	รายวิชา (มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์)	จำนวน หน่วยกิต
นอ.766	หัวข้อพิเศษทางนวัตกรรมอาหาร	3
นอ.767	การศึกษาและทดสอบผู้บริโภค	3
นอ.768	การวิเคราะห์ทางประสาทสัมผัสเชิงพรรณนา	3
นอ.769	การพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมจากนม	3
นอ.776	การพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมจากปลาและสัตว์น้ำ	3
นอ.777	การพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมจากเนื้อสัตว์และสัตว์ปีก	3
นอ.778	การพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมจากธัญพืชและพืชตระกูลถั่ว	3
นอ.779	การพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมจากผักและผลไม้	3

10. การฝึกประสบการณ์ภาคสนาม

นักศึกษาที่จดทะเบียนเรียนวิชาหมวดวิชาบังคับ 3 วิชา นอ.661 นอ.760 นอ.761 และวิชาเลือกใน หมวดวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหาร ที่ระบุข้อความ "ปฏิบัติงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร" ใน คำอธิบายรายวิชานั้นๆ ต้องปฏิบัติงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร หรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรม การแปรรูปอาหาร ที่มีข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการหรือ MOU หรือ ตามที่คณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ เห็นชอบ

การฝึกปฏิบัติงานในโรงงาน ตามขอบข่ายของรายวิชานั้นๆ ต้องอยู่ภายใต้การดูแลของครูพี่เลี้ยง (ตัวแทนจากสถานประกอบการ) และ อาจารย์ผู้ประสานงานรายวิชานั้น รวมระยะเวลาไม่น้อยกว่า ร้อยละ 50 ของเวลาเรียนในรายวิชานั้น

ทั้งนี้นักศึกษา อาจารย์ผู้ประสานงานรายวิชา และ ผู้เกี่ยวข้อง จะต้องลงนามในสัญญาปกป้องและรักษา ความลับของโรงงาน หรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหารแปรรูปอาหาร

11. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงงานหรืองานวิจัย

การทำโครงงานหรืองานวิจัยในวิชา นอ.701 การค้นคว้าอิสระ หรือ นอ.800 วิทยานิพนธ์

นักศึกษาต้องกำหนดหัวข้อที่สนใจทางด้านการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ และ/หรือการพัฒนาผลิตภัณฑ์ นวัตกรรมอาหาร โดยนำโจทย์ประเด็นปัญหาจากการปฏิบัติงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร หรือหน่วยงานที่ เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหารแปรรูปอาหาร ผ่านการค้นคว้าอย่างเป็นระบบในเชิงลึก หรือ พัฒนาวิธีการ ใหม่ๆ โดยรวบรวมความรู้ที่เกี่ยวข้องทางทฤษฎีมาหลอมรวมกัน ทำความเข้าใจ และวิเคราะห์ปรากฏการณ์ ต่างๆที่เกิดขึ้น เรียบเรียงเป็นข้อเสนอโครงร่างวิจัยตามขอบข่ายวิชา นอ.701 การค้นคว้าอิสระ หรือ นอ.800 วิทยานิพนธ์ นำเสนอในรูปแบบการสัมมนาให้กับอาจารย์ที่ปรึกษาของโครงการ ครูพี่เลี้ยง และ/หรือ บุคลากรในสถานประกอบการ ได้ร่วมกันแลกเปลี่ยนข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะ เพื่อดำเนินการวิจัยภายใต้ คำแนะนำของอาจารย์ที่ปรึกษาฯ และนำเสนอผลงานวิจัยในการสอบปากเปล่า โดยขอบเขตของงานนั้น สามารถดำเนินการสำเร็จภายในระยะเวลาที่กำหนด

- 12. คำอธิบายรายวิชา** **จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง)**
- นอ.500 สถิติประยุกต์สำหรับการออกแบบการทดลอง *** **3(3-0-9)**
- FIN.500 Applied Statistic for Experimental Design**
 (* วิชาเสริมพื้นฐาน ไม่นับหน่วยกิต)
 วิธีการทางสถิติสำหรับการวิจัยอย่างเป็นระบบ โดยเน้นการออกแบบ วางแผนการทดลองการวิเคราะห์ข้อมูลและสรุปผล
- นอ.501 พื้นฐานทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร *** **5(5-0-15)**
- FIN.501 Fundamental of Food Science and Technology**
 (* วิชาเสริมพื้นฐาน ไม่นับหน่วยกิต)
 องค์ประกอบและสมบัติทางเคมีของอาหาร การเปลี่ยนแปลงทางเคมีและชีวเคมีขององค์ประกอบที่มีความสำคัญต่อการแปรรูปอาหารและคุณภาพของผลิตภัณฑ์ สารเจือปนอาหาร หลักการและเทคนิคการวิเคราะห์อาหารทางเคมี สมบัติและพิษวิทยาของจุลินทรีย์ในอาหาร แหล่งที่อยู่ตามธรรมชาติของจุลินทรีย์ การปนเปื้อนของจุลินทรีย์ในอาหาร การจำแนกชนิดของจุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเน่าเสีย ทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษและจุลินทรีย์ที่นำมาใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร หลักการพื้นฐานของการถนอมและการแปรรูปอาหารด้วยวิธีการต่างๆ หลักการทางวิศวกรรมที่เกี่ยวข้องกับการแปรรูปอาหาร ปัจจัยการแปรรูปที่มีผลต่อคุณภาพและการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร และการสุขาภิบาลโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร
- นอ. 660 ความมั่นคงและความปลอดภัยของอาหาร** **3(3-0-9)**
- FIN.660 Food Security and Safety**
 การจัดการทรัพยากรอาหาร เศรษฐศาสตร์การผลิตอาหาร การลดการสูญเสียจากกระบวนการแปรรูป อิทธิพลการเปลี่ยนแปลงทางสภาพแวดล้อมต่อต่อทรัพยากรอาหาร การจัดการความปลอดภัยอาหารสำหรับผู้บริโภค นโยบายการจัดการความมั่นคง และความปลอดภัยอาหาร
- นอ.661 การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหาร** **3(2-3-7) FIN.661**
- Food Innovation Product Research and Development**
 การเชื่อมโยงข้อมูลทางการตลาด เพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารตามที่ต้องการ การศึกษากระบวนการและขั้นตอนในการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ ความรู้เกี่ยวกับนวัตกรรมทางด้านเทคโนโลยี สารจากธรรมชาติ ตลอดจนสารทดแทนที่จะนำมาใช้เพื่อเพิ่มคุณค่าและมูลค่าของผลิตภัณฑ์อาหาร การประยุกต์ใช้ความรู้ดังกล่าวมาพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารที่ให้สรรพประโยชน์แก่ผู้บริโภค รวมทั้งกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ปฏิบัติงานฝ่าย RD และ/หรือฝ่ายการตลาด ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร
- นอ.616 ระบบการคิดเพื่อนวัตกรรม** **3(3-0-9)**
- FIN.616 Thinking Systems for Innovation**
 (เทียบเคียงวิชา กน. 6001 สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์)
 ศึกษาและสำรวจระบบการคิดเพื่อการสร้างสรรค์นวัตกรรมและความยั่งยืน นักศึกษาสามารถสร้างสรรค์ พัฒนาและออกแบบระบบการคิดให้กับองค์กรที่นักศึกษาเลือกที่จะทำการพัฒนา ให้สอดคล้องกับ

บริบทขององค์การเพื่อการนาระบบการคิดที่หลากหลายมาประยุกต์ใช้จริงผ่านการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน รวมทั้งอภิปรายร่วมกันในห้องเรียน สรุปลงเป็นตัวแบบระบบความคิดเพื่อการพัฒนาและออกแบบระบบและกระบวนการทำงาน เพื่อพัฒนาองค์การนวัตกรรมที่มีความยั่งยืน

นอ.617 พฤติกรรมองค์การและการเรียนรู้

3(3-0-9)

FIN.617 Organizational Behavior and Learning

(เทียบเคียงวิชา พอ. 6003 สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์)

ศึกษาองค์ความรู้ด้านจิตวิทยา โดยมีมานุษยวิทยา สังคมวิทยา และจริยธรรมเป็นส่วนเสริม เพื่อทำความเข้าใจพฤติกรรมและการเรียนรู้ของมนุษย์ ตลอดจนกระบวนการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมและกระบวนการส่งเสริมการเรียนรู้ของมนุษย์อย่างต่อเนื่องในทุกระดับวัย รวมถึงปัจจัยเงื่อนไขที่ส่งผลต่อพัฒนาการและการเสริมสร้างความสามารถ ความเชื่อ ทักษะคิด และการแสดงออกที่พึงประสงค์ของบุคคลที่เหมาะสมกับบุคลิกภาพ และฐานะการเป็นสมาชิกที่สร้างสรรค์คุณค่าต่อองค์การและสังคม

นอ.716 การสื่อสารของผู้นำเพื่อการสร้างสรรค์นวัตกรรม

3(3-0-9)

FIN.716 Leadership Communication for Creating Innovation

(เทียบเคียงวิชา ภน. 7102 สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์)

ศึกษาการสื่อสารของผู้นำรูปแบบใหม่ๆ รวมถึงผลกระทบของการสื่อสารที่ใช้ในการสื่อสารนวัตกรรม แลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกันและนำมาอภิปรายร่วมกับแนวคิดทฤษฎีการสื่อสาร ให้นักศึกษาสามารถวางแผนการสื่อสารเชิงกลยุทธ์เพื่อกระตุ้นการสร้างนวัตกรรมและสื่อสารนวัตกรรมที่องค์การได้พัฒนาขึ้น ให้กับองค์การที่นักศึกษาเลือกที่จะทำการพัฒนา อย่างสอดคล้องกับบริบทขององค์การนั้น โดยนำเสนอเป็นโครงการการออกแบบการสื่อสารเชิงกลยุทธ์ที่จะขออนุมัติจากผู้บริหาร

นอ.717 การจัดการนวัตกรรมและความยั่งยืน

3(3-0-9)

FIN.717 Innovation Management and Sustainability

(เทียบเคียงวิชา ภน. 6003 สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์)

ศึกษารอบแนวคิดและหลักการจัดการนวัตกรรม เพื่อการจัดทำนำไปปฏิบัติ และพัฒนาปรับปรุงแผนนวัตกรรมตั้งแต่ ระดับโครงการ และระดับกลยุทธ์ ประกอบด้วยการสำรวจแผนกลยุทธ์นวัตกรรมขององค์การทั้งในประเทศและต่างประเทศ เลือกองค์การเพื่อจัดทำ นาเสนอ วิเคราะห์องค์ประกอบ ช่องว่าง ความเป็นไปได้ และผลสำเร็จของแผนกลยุทธ์นวัตกรรมในการนำไปสู่การปฏิบัติขององค์การ

นอ.718 การพัฒนาองค์การและการจัดการเชิงผู้ประกอบการ

3(3-0-9)

FIN.718 Organization Development and Entrepreneurial Management

(เทียบเคียงวิชา พอ. 6002 สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์)

ศึกษาองค์ความรู้ และวิวัฒนาการทางความคิดของทฤษฎีและการจัดการองค์การยุคต่างๆ นับตั้งแต่ยุคการปฏิวัติอุตสาหกรรมครั้งแรกที่ก่อให้เกิดการบริหารจัดการแนวคลาสสิก แล้วพัฒนาการสู่แนวคิดการบริหารจัดการและการพัฒนาองค์การอีกหลายแนวคิดในปัจจุบัน เช่น แนวคิดมนุษยสัมพันธ์ แนวคิดนิเวศน์วิทยาองค์การ การจัดการวัฒนธรรมองค์การ การจัดรูปโครงสร้างองค์การ แนวคิดสังคม-เทคโนโลยี แนวคิดการเรียนรู้ขององค์การ แนวคิดองค์การสมรรถนะสูง แนวคิดการจัดการการเปลี่ยนแปลง แนวคิดองค์การกับความรับผิดชอบต่อสังคม แนวคิดองค์การที่มีสุขภาพที่ดี บทบาทขององค์การบริษัทข้ามชาติในยุคโลกาภิวัตน์ แนวคิด

องค์การหลังนยุค เป็นต้น รวมทั้งศึกษาความเข้าใจแนวทางการบริหารจัดการแบบผู้ประกอบการที่สามารถประยุกต์ใช้ได้ทั้งในองค์การภาครัฐและภาคธุรกิจเอกชน แนวความคิดในการเป็นผู้ประกอบการ การวิเคราะห์ปัญหาและอุปสรรคในการเป็นผู้ประกอบการ แนวทางในการดำเนินธุรกิจของผู้ประกอบการ

นอ.719 ยุทธศาสตร์และการเป็นผู้ประกอบการยุคเศรษฐกิจดิจิทัล 3(3-0-9)

FIN.719 Strategy and Entrepreneurship in the Age of Digital Economy

(เทียบเคียงวิชา ภา. 7002 สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์)

ศึกษาแนวคิด ทฤษฎี ในการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายนอกและภายในของอุตสาหกรรม ตลาด และผู้บริโภค รวมทั้งการวิเคราะห์ความสามารถในการแข่งขัน และการบริหารองค์การของผู้ประกอบการ ทั้งการจัดการทางการเงิน และการจัดการความเสี่ยง เพื่อให้ นักศึกษาฝึกใช้เครื่องมือการวิเคราะห์องค์ประกอบต่างๆทางธุรกิจ สามารถออกแบบและกำหนดลักษณะของสินค้าตลอดจนแผนการตลาดและการเงินสำหรับสินค้าและบริการเชิงนวัตกรรม ที่มีข้อได้เปรียบทางการแข่งขัน โดยสามารถพัฒนาเป็นต้นแบบธุรกิจในยุคเศรษฐกิจดิจิทัล

นอ.726 ภาวะผู้นำเชิงกลยุทธ์เพื่อนวัตกรรมและความยั่งยืน 3(3-0-9)

FIN.726 Strategic Leadership Innovation and Sustainability

(เทียบเคียงวิชา ภา. 6004 สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์)

ศึกษาองค์ความรู้ด้านภาวะผู้นำเพื่อสร้างการพัฒนาที่ยั่งยืน ศึกษาแนวคิดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาพหุปัญญา หลักการพัฒนาอย่างยั่งยืน และปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง เพื่อให้ผู้เรียนเข้าใจ และพัฒนาขีดสมรรถนะด้านภาวะผู้นำของตนเองอย่างรอบด้าน นำไปสู่การแสดงภาวะผู้นำที่สมดุล สามารถส่งเสริมการเรียนรู้และพัฒนาการด้านภาวะผู้นำของตนเองและผู้อื่นและสร้างสรรค์การพัฒนาตนเองและสังคมอย่างยั่งยืนบนพื้นฐานของความเข้าใจในธรรมชาติแวดล้อมและความเท่าเทียมกันของมนุษย์สังคม

นอ.760 การวิจัยตลาดและการนำผลิตภัณฑ์อาหารออกสู่ตลาด 3(2-3-7)

FIN.760 Marketing Research and Food Product Launching

บทบาท ความสำคัญ และเทคนิคการวิจัยตลาดเพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การวางแผนและกลยุทธ์ทางการตลาด การศึกษาขั้นตอนในการนำผลิตภัณฑ์อาหารออกสู่ตลาด การติดตามและประเมินผล กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการวางตลาดผลิตภัณฑ์และบริการ ปฏิบัติงานฝ่าย RD และ/หรือฝ่ายการตลาด ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร

นอ.761 การประเมินอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์อาหาร 3(2-3-7)

FIN.761 Shelf-life Evaluation of Food Products

ส่วนประกอบและการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์อาหาร ปัจจัยภายในและปัจจัยภายนอกที่ควบคุมอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร วิธีการประเมินอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร และการเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม ปฏิบัติงานฝ่าย RD ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร

นอ.766 การศึกษาและทดสอบผู้บริโภค 3(2-3-7)

FIN.766 Consumer Study and Consumer Response Evaluation

การจำแนกผู้บริโภคตามกลุ่มและพฤติกรรมผู้บริโภค ปัจจัยที่นำไปสู่กระบวนการตัดสินใจซื้อ การนำผลที่ได้จากการศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภคมาประยุกต์เพื่อกำหนดกลยุทธ์ทางการตลาด เทคนิคในการประเมินทัศนคติและการยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ทั้งในเชิงคุณภาพและปริมาณ เพื่อใช้เป็นแนวทางในการวิจัย

และพัฒนาผลิตภัณฑ์รวมทั้งกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับจริยธรรมการวิจัยในคน ปฏิบัติงานฝ่าย RD และ/หรือ ฝ่ายการตลาด ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร

นอ.767 การวิเคราะห์ทางประสาทสัมผัสเชิงพรรณนา 3(2-3-7)

FIN.767 Descriptive Sensory Analysis

การประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารโดยวิธีเคঁาโครงกลิ่นรสและเคঁาโครงเนื้อสัมผัส การวิเคราะห์เชิงพรรณนาแบบปริมาณ และการวิเคราะห์แบบสเปคตรัม การคัดเลือกและฝึกทีมที่มีความชำนาญในด้านการทดสอบทางประสาทสัมผัสเพื่อใช้เป็นเครื่องมือในการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์รวมทั้งกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการทดลองในคน ปฏิบัติงานฝ่าย RD และ/หรือฝ่ายการตลาด ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร

นอ.768 หัวข้อพิเศษทางนวัตกรรมอาหาร 3(3-0-9)

FIN.768 Selected Topics in Food Innovation

หัวข้อเกี่ยวกับความก้าวหน้าและวิทยาการสมัยใหม่ทางนวัตกรรมอาหาร

นอ.769 การพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมจากนม 3(2-3-7)

FIN.769 Innovative Dairy Product Development

การศึกษากระบวนการและขั้นตอนในการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากนมและผลิตภัณฑ์จากนม ความรู้เกี่ยวกับนวัตกรรมทางด้านเทคโนโลยี และสารสำคัญที่จะนำมาประยุกต์ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมจากนมและผลิตภัณฑ์จากนม ปฏิบัติงาน ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร

นอ.776 การพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมจากปลาและสัตว์น้ำ 3(2-3-7)

FIN.776 Innovative Fishery Product Development

การศึกษากระบวนการและขั้นตอนในการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากปลาและสัตว์น้ำ ความรู้เกี่ยวกับนวัตกรรมทางด้านเทคโนโลยี และสารสำคัญที่จะนำมาประยุกต์ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมจากปลาและสัตว์น้ำ ปฏิบัติงาน ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร

นอ.777 การพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมจากเนื้อสัตว์และสัตว์ปีก 3(2-3-7)

FIN.777 Innovative Meat and Poultry Product Development

การศึกษากระบวนการและขั้นตอนในการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากเนื้อสัตว์และสัตว์ปีก ความรู้เกี่ยวกับนวัตกรรมทางด้านเทคโนโลยี และสารสำคัญที่จะนำมาประยุกต์ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมจากเนื้อสัตว์และสัตว์ปีก ปฏิบัติงาน ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร

นอ.778 การพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมจากธัญพืชและพืชตระกูลถั่ว 3(2-3-7)

FIN.778 Innovative Cereal and Legume Product Development

การศึกษากระบวนการและขั้นตอนในการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากธัญพืชและพืชตระกูลถั่ว ความรู้เกี่ยวกับนวัตกรรมทางด้านเทคโนโลยี และสารสำคัญที่จะนำมาประยุกต์ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมจากธัญพืชและพืชตระกูลถั่ว ปฏิบัติงาน ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร

นอ.779 การพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมจากผักและผลไม้

3(2-3-7)

FIN.779 Innovative Fruit and Vegetable Product Development

การศึกษากระบวนการและขั้นตอนในการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากผักและผลไม้ ความรู้เกี่ยวกับนวัตกรรมทางด้านเทคโนโลยี และสารสำคัญที่จะนำมาประยุกต์ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมจากผักและผลไม้ ปฏิบัติงาน ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร

นอ.700 สัมมนา

1(1-0-3)

FIN.700 Seminar

การสืบค้นข้อมูลเพื่อใช้ในการวิจัยทางการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์และ/หรือนวัตกรรมอาหาร การวิเคราะห์และสังเคราะห์ข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ เทคนิคและวิธีการนำเสนอผลงานวิจัยแบบบรรยายและโปสเตอร์

นอ.701 การค้นคว้าอิสระ

6(0-3-36)

FIN.701 Independent Study

การศึกษาค้นคว้าด้วยตัวเอง ในหัวข้อที่สนใจทางการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์และผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหาร โดยรวบรวมความรู้ที่เกี่ยวข้องทางทฤษฎีมาหลอมรวมกัน เพื่อทำความเข้าใจ และวิเคราะห์ปรากฏการณ์ต่างๆที่เกิดขึ้น เรียบเรียงเป็นรายงาน เผยแพร่ผลงาน และนำเสนอในการสอบปากเปล่า

นอ.800 วิทยานิพนธ์

12(0-6-48)

FIN.800 Thesis

การสร้างโครงการวิจัยและการดำเนินการวิจัยอันก่อให้เกิดองค์ความรู้ใหม่ในสาขาพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ และ นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร การนำเสนอวิทยานิพนธ์ การเขียนรายงานวิจัยเพื่อเผยแพร่ รวมถึงมีจริยธรรมในการทำวิจัยและจริยธรรมในการเผยแพร่ผลงาน

13. แผนการศึกษา

ปีการศึกษาที่ 1*			
แผน ก แบบ ก2		แผน ข	
ภาคเรียนที่ 1 หมวดทรัพยากรมนุษย์ (นิต้า)		ภาคเรียนที่ 1 หมวดทรัพยากรมนุษย์(นิต้า)	
นอ. xxx วิชาเลือก	3 หน่วยกิต	นอ. xxx วิชาเลือก	3 หน่วยกิต
นอ. xxx วิชาเลือก	3 หน่วยกิต	นอ. xxx วิชาเลือก	3 หน่วยกิต
นอ. xxx วิชาเลือก	3 หน่วยกิต	นอ. xxx วิชาเลือก	3 หน่วยกิต
รวม	6 หน่วยกิต	รวม	9 หน่วยกิต
ภาคเรียนที่ 2		ภาคเรียนที่ 2	
นอ. 660 ความมั่นคงและความปลอดภัยของอาหาร	3 หน่วยกิต	นอ. 660 ความมั่นคงและความปลอดภัยของอาหาร	3 หน่วยกิต
นอ. 661 การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	3 หน่วยกิต	นอ. 661 การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	3 หน่วยกิต
นอ. 760 การวิจัยตลาดและการนำผลิตภัณฑ์อาหารออกสู่ตลาด	3 หน่วยกิต	นอ. 760 การวิจัยตลาดและการนำผลิตภัณฑ์อาหารออกสู่ตลาด	3 หน่วยกิต
นอ. 761 การประเมินอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์อาหาร	3 หน่วยกิต	นอ. 761 การประเมินอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์อาหาร	3 หน่วยกิต
รวม	12 หน่วยกิต	รวม	12 หน่วยกิต

* วิชาเสริมพื้นฐานสำหรับนักศึกษาที่คณะกรรมการบริหารหลักสูตร เห็นสมควรให้ปรับพื้นฐานความรู้ทางสถิติและ/หรือวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ต้องเรียนวิชาเสริมพื้นฐานในปีการศึกษาที่ 1

ปีการศึกษาที่ 2			
แผน ก แบบ ก 2		แผน ข	
ภาคเรียนที่ 1		ภาคเรียนที่ 1	
นอ. 791 สัมมนา	1 หน่วยกิต	นอ. 791 สัมมนา	1 หน่วยกิต
นอ. xxx วิชาเลือก	3 หน่วยกิต	นอ. xxx วิชาเลือก	3 หน่วยกิต
นอ. xxx วิชาเลือก	3 หน่วยกิต	นอ. xxx วิชาเลือก	3 หน่วยกิต
นอ. 800 วิทยานิพนธ์	6 หน่วยกิต	นอ. xxx วิชาเลือก	3 หน่วยกิต
รวม	13 หน่วยกิต	สอบประมวลความรู้	
รวม	13 หน่วยกิต	รวม	10 หน่วยกิต
ภาคเรียนที่ 2		ภาคเรียนที่ 2	
นอ. 800 วิทยานิพนธ์	6 หน่วยกิต	นอ. 701 การค้นคว้าอิสระ	6 หน่วยกิต
รวม	6 หน่วยกิต	รวม	6 หน่วยกิต
รวมทั้งสิ้น 37 หน่วยกิต		รวมทั้งสิ้น 37 หน่วยกิต	

14. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)

การวัดผลให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2553 ดังนี้

14.1 การวัดผลการศึกษาแบ่งเป็น 9 ระดับ มีชื่อ และค่าระดับต่อหนึ่งหน่วยวิชาดังต่อไปนี้

ระดับ	A	A-	B+	B	B-	C+	C	D	F
ค่าระดับ	4.00	3.67	3.33	3.00	2.67	2.33	2.00	1.00	0.00

14.2 การนับหน่วยกิตที่ได้ และคำนวณค่าระดับเฉลี่ย

- การนับหน่วยกิตที่ได้ ให้นับเฉพาะหน่วยกิตลักษณะวิชาที่นักศึกษาได้ ค่าระดับ S (ใช้ได้) หรือระดับไม่ต่ำกว่า C เท่านั้น

- การคำนวณระดับเฉลี่ย ให้นำทุกรายวิชาไม่ว่าจะเป็นรายวิชาบังคับหรือรายวิชาเลือก ที่ทุกค่าระดับทั้งหมดที่นักศึกษาได้ทั้งที่สูงหรือต่ำกว่า C นำมาคำนวณค่าระดับเฉลี่ย สำหรับภาคการศึกษานั้น และค่าระดับเฉลี่ยสะสมทุกครั้งไป

14.3 นักศึกษาที่ได้ระดับ U (ใช้ไม่ได้) หรือ ระดับต่ำกว่า C ในรายวิชาบังคับในหลักสูตร จะต้องลงทะเบียนศึกษาซ้ำในรายวิชานั้นได้อีกเพียง 1 ครั้ง และครั้งหลังนี้จะต้องได้ค่าระดับ S (ใช้ได้) หรือระดับไม่ต่ำกว่า C ตามข้อกำหนดของรายวิชานั้นๆ มิฉะนั้นจะถูกถอนชื่อออกจากทะเบียนนักศึกษา

14.4 รายวิชาเลือก ที่ได้ค่าระดับต่ำกว่า C นักศึกษาอาจจะลงทะเบียนศึกษาซ้ำในรายวิชานั้นอีก หรืออาจจะลงทะเบียนศึกษารายวิชาเลือกอื่นแทนก็ได้

14.5 นักศึกษาที่ได้ค่าระดับไม่ต่ำกว่า C ในรายวิชาใด ไม่มีสิทธิจดทะเบียนศึกษาซ้ำในรายวิชานั้นอีก เว้นแต่หลักสูตรจะกำหนดไว้เป็นอย่างอื่น

14.6 การวัดผลวิชาเสริมพื้นฐาน และการสอบภาษาต่างประเทศ แบ่งเป็น 2 ระดับคือ ระดับ P (ผ่าน) และระดับ N (ไม่ผ่าน) และไม่นับหน่วยกิต

14.7 เงื่อนไขอื่นๆ ให้เป็นไปตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2553

15. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

15.1 ได้ศึกษาลักษณะวิชาต่างๆ ครบตามโครงสร้างหลักสูตร และมีหน่วยกิตสะสมไม่น้อยกว่า 37 หน่วยกิต ภายในเวลาไม่เกิน 5 ปี หรือ 10 ภาคการศึกษา

15.2 ได้ค่าระดับเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 3.00 (จากระบบ 4 ระดับคะแนน)

15.3 ได้ค่าระดับ P (ผ่าน) ในการสอบภาษาต่างประเทศ ตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด หรือศึกษาและสอบผ่านวิชา มธ.005 ภาษาอังกฤษ 1 และ มธ.006 ภาษาอังกฤษ 2

15.4 มีผลงานวิทยานิพนธ์ หรือ รายงานการค้นคว้าอิสระ ตามแผนการศึกษาดังนี้

1) แผน ก แบบ ก 2 (ทำวิทยานิพนธ์)

- นักศึกษาต้องได้ระดับ S (ใช้ได้) ในการสอบวิทยานิพนธ์ โดยการสอบปากเปล่าขั้นสุดท้ายโดยคณะกรรมการที่คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแต่งตั้ง และนำวิทยานิพนธ์ที่พิมพ์และเย็บเล่มเรียบร้อยแล้ว มามอบให้มหาวิทยาลัยตามระเบียบ

- ผลงานวิทยานิพนธ์หรือส่วนหนึ่งของวิทยานิพนธ์ ต้องได้รับการตีพิมพ์ หรือได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติหรือระดับนานาชาติที่มีคุณภาพตามประกาศคณะกรรมการการอุดมศึกษา เรื่อง หลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ หรือนำเสนอต่อที่ประชุมวิชาการโดยบทความที่นำเสนอฉบับสมบูรณ์ (Full Paper) ได้รับการตีพิมพ์ในรายนสือเนื่องจากการประชุมวิชาการ (Proceeding) อย่างน้อย 1 เรื่อง โดยมีกรรมการภายนอกมาร่วมกลั่นกรอง (Peer review) ก่อนการตีพิมพ์หรือเสนอต่อที่ประชุมวิชาการฯ

2) แผน ข (ไม่ทำวิทยานิพนธ์)

- นักศึกษาต้องได้ค่าระดับ P (ผ่าน) ในการสอบประมวลความรู้ (Comprehensive Examination) ด้วยการข้อเขียน และ/หรือปากเปล่าในสาขาวิชานั้น

- นักศึกษาต้องได้ระดับ S (ใช้ได้) ในการนำเสนอรายงานการค้นคว้าอิสระ โดยการสอบปากเปล่าขั้นสุดท้ายโดยคณะกรรมการที่คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแต่งตั้ง

- รายงานการค้นคว้าอิสระ หรือ ส่วนหนึ่งของรายงานการค้นคว้าอิสระต้องได้รับการเผยแพร่ในลักษณะใดลักษณะหนึ่งที่สามารถสืบค้นได้

15.5 ได้ปฏิบัติตามเงื่อนไขอื่นๆ ตามที่หลักสูตรฯ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี และมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ กำหนดไว้ครบถ้วนแล้ว