

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการโรงแรม
Bachelor of Arts Program in Hotel Management

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร 138 หน่วยกิต

โครงสร้างหลักสูตร

แผนการศึกษาแบบปกติ และแผนการศึกษาแบบสหกิจศึกษา

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร	138 หน่วยกิต
ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30 หน่วยกิต
- กลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ	9 หน่วยกิต
- กลุ่มวิชาบูรณาการทักษะวิชาชีพ	21 หน่วยกิต
ข. หมวดวิชาเฉพาะ	96 หน่วยกิต
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	24 หน่วยกิต
กลุ่มวิชาเฉพาะ	72 หน่วยกิต
วิชาเฉพาะบังคับ	42 หน่วยกิต
วิชาเฉพาะเลือก	30 หน่วยกิต
- กลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะ	15 หน่วยกิต
- กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ	15 หน่วยกิต
ค. หมวดวิชาเลือกเสรี	6 หน่วยกิต
ง. หมวดวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	6 หน่วยกิต

รายวิชาในหลักสูตร

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 30 หน่วยกิต

กลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ (9 หน่วยกิต)

หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)

อก. 101	ภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวัน	3 (2 – 2 – 6)
EN 101	Everyday English	
อก. 102	ภาษาอังกฤษในบริบททางสังคม	3 (2 – 2 – 6)
EN 102	Social English	
อก. 103	ภาษาอังกฤษในบริบทสากล	3 (2 – 2 – 6)
EN 103	Global English	

กลุ่มวิชาบูรณาการทักษะวิชาชีพ (21 หน่วยกิต)

		หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
ศท. 101	ทักษะการคิดเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต	3 (3 – 0 – 6)
GE 101	Thinking Skills for Lifelong Learning	
ศท. 102	ความเป็นพลเมือง และการเปลี่ยนแปลงของสังคม	3 (3 – 0 – 6)
GE 102	Citizenship and Social Transformation	
ศท. 103	เทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่ออนาคต	3 (3 – 0 – 6)
GE 103	Technology and Innovation for the Future	
ศท. 104	สุนทรียภาพกับสุขภาวะเพื่อชีวิต	3 (3 – 0 – 6)
GE 104	Aesthetics and Well-being for Life	
ศท. 105	พันธมิตรทางสังคมและประเด็นเกิดใหม่ของโลก	3 (3 – 0 – 6)
GE 105	Global Alliance and Emerging Issues	
ศท. 106	ความรู้ทางการเงินและการพัฒนาอย่างยั่งยืน	3 (3 – 0 – 6)
GE 106	Financial Literacy and Sustainable Development	
ศท. 107	จิตวิญญาณความเป็นผู้ประกอบการและทักษะการเป็นผู้นำ	3 (3 – 0 – 6)
GE 107	Entrepreneurial Spirit and Leadership Skills	

ข. หมวดวิชาเฉพาะ 96 หน่วยกิต**กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ (24 หน่วยกิต)**

		หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
ทร. 190	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการโรงแรม	3 (3 – 0 – 6)
HT 190	Introduction to Tourism and Hotel Industry	
ทร. 191	การพัฒนาสมรรถนะบุคลากรวิชาชีพในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการโรงแรม	3 (3 – 0 – 6)
HT 191	Competencies Development for Professional in Tourism and Hotel Industry	
ทร. 192	กฎหมายและจรรยาบรรณในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการโรงแรม	3 (3 – 0 – 6)
HT 192	Law and Ethics in Tourism and Hotel Industry	
ทร. 299	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและโรงแรม	3 (3 – 0 – 6)
HT 299	Communicative English for Tourism and Hotel Industry	
ทร. 296	การบัญชีและการจัดการทางการเงินสำหรับอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและการโรงแรม	3 (3 – 0 – 6)
HT 296	Accounting and Financial Management for Tourism and Hotel Industry	
ทร. 297	พฤติกรรมผู้บริโภคและจิตวิทยาบริการในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและการโรงแรม	3 (3 – 0 – 6)
HT 297	Consumer Behavior and Service Psychology in Tourism and Hotel Industry	
ทร. 393	การจัดการทรัพยากรมนุษย์ในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและการโรงแรม	3 (3 – 0 – 6)
HT 393	Human Resource Management in Tourism and Hotel Industry	
ทร. 397	กลยุทธ์การตลาดดิจิทัลและนวัตกรรมสำหรับโรงแรม	3 (3 – 0 – 6)
HT 397	Digital Marketing and Innovation Strategies for Hotel	

กลุ่มวิชาเฉพาะ (72 หน่วยกิต)**กลุ่มวิชาเฉพาะบังคับ (42 หน่วยกิต)**

หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)

กร. 154	การปฏิบัติการและการจัดการโรงแรม	3 (3 – 0 – 6)
HM 154	Hotel Operations and Management	
กร. 251	การจัดการงานส่วนหน้า	3 (3 – 2 – 7)
HM 251	Front Office Operations and Management	
กร. 252	การจัดการงานแม่บ้าน	3 (3 – 2 – 7)
HM 252	Housekeeping Operations and Management	
กร. 253	การจัดการอาหารและเครื่องดื่ม	3 (3 – 0 – 6)
HM 253	Food and Beverage Operations and Management	
กร. 254	การประกอบอาหารขั้นพื้นฐาน	3 (3 – 4 – 8)
HM 254	Basic Culinary Operations	
กร. 256	เทคโนโลยีสร้างสรรค์สำหรับธุรกิจโรงแรม	3 (3 – 0 – 6)
HM 256	Creative Technology for Hotel Business	
กร. 257	ระบบการบริหารจัดการโรงแรม	3 (3 – 0 – 6)
HM 257	Properties Management System	
กร. 258	การออกแบบการบริการและการจัดการคุณภาพสำหรับโรงแรม	3 (3 – 0 – 6)
HM 258	Service Design and Quality Management for Hotel	
กร. 259	ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจโรงแรม	3 (3 – 0 – 6)
HM 259	English for Hotel Business	
กร. 352	การดำเนินธุรกิจภัตตาคาร	6 (3 – 5 – 10)
HM 352	Restaurant Business Operations	
กร. 353	การเตรียมพร้อมเพื่อการสมัครงานโรงแรม	3 (3 – 0 – 6)
HM 353	Hotel Career Preparation	
กร. 411	สัมมนาและการวิจัยร่วมสมัยในอุตสาหกรรมโรงแรม	3 (3 – 0 – 6)
HM 411	Seminar and Research in Contemporary Issues for Hotel	
กร. 412	กลยุทธ์การบริหารธุรกิจโรงแรม	3 (3 – 0 – 6)
HM 412	Business Strategy for Hotel	

กลุ่มวิชาเฉพาะเลือก (30 หน่วยกิต)

กลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะ (15 หน่วยกิต)

นักศึกษาสามารถเลือกเรียนกลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะได้ 1 กลุ่มจากกลุ่มวิชาต่อไปนี้ หรือเลือกเรียนเฉพาะรายวิชาจากกลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะใดๆ ที่เปิดในคณะฯ จนครบ 15 หน่วยกิต

กลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะด้านการจัดการการโรงแรม		หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง)
กร. 511	การจัดการการจัดเลี้ยง	3 (3 – 0 – 6)
HM 511	Banquet and Catering Management	
กร. 512	การจัดการห้องผ้าและงานซักรีด	3 (3 – 2 – 7)
HM 512	Linen and Laundry Operations and Management	
กร. 513	การจัดดอกไม้	3 (2 – 3 – 6)
HM 513	Flower Arrangement	
กร. 517	การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม	3 (3 – 0 – 6)
HM 517	Food and Beverage Cost Control	
กร. 518	การบริหารจัดการธุรกิจเดินเรือ	3 (3 – 0 – 6)
HM 518	Cruise Operation and Management	
กร. 519	การขายและบริหารจัดการรายได้ธุรกิจโรงแรม	3 (3 – 0 – 6)
HM 519	Hotel Sales and Revenue Management	
กร. 541	การจัดการธุรกิจสปา	3 (3 – 0 – 6)
HM 541	Spa Operations and Management	
กร. 542	กายวิภาคศาสตร์	3 (3 – 0 – 6)
HM 542	Body Anatomy	
กร. 543	การนวดบำบัด	3 (3 – 2 – 7)
HM 543	Massage Therapy	
กร. 548	การวางแผนและการออกแบบโรงแรม	3 (3 – 0 – 6)
HM 548	Hotel Planning and Design	
กร. 551	การจัดการสื่อดิจิทัลเพื่ออุตสาหกรรมบริการ	3 (3 – 0 – 6)
HM 551	Digital Media Management for Hospitality Industry	
กร. 552	บัตเลอร์	3 (3 – 0 – 6)
HM 552	Butler Service	

กลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะด้านอาหารและเครื่องดื่ม

หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)

กร. 255	ขนมอบเบื้องต้น	3 (3 – 4 – 8)
HM 255	Basic Patisserie	
กร. 520	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารประจำชาติ	3 (3 – 0 – 6)
HM 520	Introduction to World Cuisine	
กร. 521	อาหารไทย	3 (3 – 4 – 8)
HM 521	Thai Cuisine	
กร. 522	ขนมไทย	3 (3 – 4 – 8)
HM 522	Thai Dessert	
กร. 523	อาหารไทยต้นตำรับ	3 (3 – 4 – 8)
HM 523	Authentic Thai Cuisine	
กร. 524	อาหารตะวันตก	3 (3 – 4 – 8)
HM 524	Western Cuisine	
กร. 525	อาหารเอเชีย	3 (3 – 4 – 8)
HM 525	Asian Cuisine	
กร. 526	ขนมอบขั้นสูง	3 (3 – 4 – 8)
HM 526	Advanced Patisserie	
กร. 528	ศิลปะการตกแต่งอาหาร	3 (2 – 3 – 6)
HM 528	Food Styling	
กร. 529	ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้	3 (2 – 3 – 6)
HM 529	Art of Fruit and Vegetable Carving	
กร. 530	ความรู้เครื่องดื่มสากลเบื้องต้น	3 (3 – 0 – 6)
HM 530	Introduction to World Beverage	
กร. 533	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับไวน์	3 (3 – 0 – 6)
HM 533	Introduction to Wine	
กร. 534	ศิลปะการชงกาแฟ	3 (2 – 3 – 6)
HM 534	The Art of Coffee Making	
กร. 535	ศิลปะการชงชา	3 (2 – 3 – 6)
HM 535	The Art of Tea Making	
กร. 536	การเป็นเจ้าของธุรกิจคาเฟ่	3 (3 – 0 – 6)
HM 536	Entrepreneurship in Café Business	
กร. 538	การออกแบบประสบการณ์การรับประทานอาหาร	3 (3 – 0 – 6)
HM 538	Food and Dining Experience Design	
กร. 539	อาหารเพื่องานเลี้ยงสังสรรค์	3 (2 – 3 – 6)
HM 539	Party Food	

กร. 540	อาหารจานด่วนเพื่ออาชีพ	3 (2 – 3 – 6)
HM 540	Commercial Street Food	
กร. 549	อาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ	3 (2 – 3 – 6)
HM 549	Food and Beverage for Wellness	
กร. 550	การผสมเครื่องดื่ม	3 (2 – 3 – 6)
HM 550	Bartending	

กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ (15 หน่วยกิต)

นักศึกษาสามารถเลือกเรียนได้จากกลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพได้ 1 กลุ่มจากกลุ่มวิชาต่อไปนี้ หรือเลือกเรียนเฉพาะรายวิชาจากกลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพใดๆ ที่เปิดในคณะฯ จนครบ 15 หน่วยกิต

กลุ่มวิชาภาษาจีนเพื่อการท่องเที่ยวและงานบริการ		หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
ทจร. 001	ภาษาจีนพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมบริการท่องเที่ยวและการบริการ 1	3 (3 – 0 – 6)
HTC 001	Fundamental Chinese for Personnel in Tourism and Hospitality Industry I	
ทจร. 002	ภาษาจีนพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมบริการท่องเที่ยวและการบริการ 2	3 (3 – 0 – 6)
HTC 002	Fundamental Chinese for Personnel in Tourism and Hospitality Industry II	
ทจร. 003	ภาษาจีนพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมบริการท่องเที่ยวและการบริการ 3	3 (3 – 0 – 6)
HTC 003	Fundamental Chinese for Personnel in Tourism and Hospitality Industry III	
ทจร. 004	ภาษาจีนพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมบริการท่องเที่ยวและการบริการ 4	3 (3 – 0 – 6)
HTC 004	Fundamental Chinese for Personnel in Tourism and Hospitality Industry IV	
ทจร. 005	ภาษาจีนเพื่อการปฏิบัติงานในอุตสาหกรรมบริการท่องเที่ยวและการบริการ	3 (3 – 0 – 6)
HTC 005	Chinese for Service Operations in Tourism and Hospitality Industry	

กลุ่มวิชาภาษาญี่ปุ่นเพื่อการท่องเที่ยวและงานบริการ		หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
ทชญ. 001	ภาษาญี่ปุ่นพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมบริการท่องเที่ยวและการบริการ 1	3 (3 – 0 – 6)
HTJ 001	Fundamental Japanese for Personnel in Tourism and Hospitality Industry I	
ทชญ. 002	ภาษาญี่ปุ่นพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมบริการท่องเที่ยวและการบริการ 2	3 (3 – 0 – 6)
HTJ 002	Fundamental Japanese for Personnel in Tourism and Hospitality Industry II	
ทชญ. 003	ภาษาญี่ปุ่นพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมบริการท่องเที่ยวและการบริการ 3	3 (3 – 0 – 6)
HTJ 003	Fundamental Japanese for Personnel in Tourism and Hospitality Industry III	
ทชญ. 004	ภาษาญี่ปุ่นพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมบริการท่องเที่ยวและการบริการ 4	3 (3 – 0 – 6)
HTJ 004	Fundamental Japanese for Personnel in Tourism and Hospitality Industry IV	
ทชญ. 005	ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการปฏิบัติงานในอุตสาหกรรมบริการท่องเที่ยวและการบริการ	3 (3 – 0 – 6)
HTJ 005	Japanese for Service Operations in Tourism and Hospitality Industry	

กลุ่มวิชาภาษาเกาหลีเพื่อการท่องเที่ยวและงานบริการ

หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)

ทรก. 001	ภาษาเกาหลีพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ 1	3 (3 – 0 – 6)
HTK 001	Fundamental Korean for Personnel in Tourism and Hospitality Industry I	
ทรก. 002	ภาษาเกาหลีพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ 2	3 (3 – 0 – 6)
HTK 002	Fundamental Korean for Personnel in Tourism and Hospitality Industry II	
ทรก. 003	ภาษาเกาหลีพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ 3	3 (3 – 0 – 6)
HTK 003	Fundamental Korean for Personnel in Tourism and Hospitality Industry III	
ทรก. 004	ภาษาเกาหลีพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ 4	3 (3 – 0 – 6)
HTK 004	Fundamental Korean for Personnel in Tourism and Hospitality Industry IV	
ทรก. 005	ภาษาเกาหลีเพื่อการปฏิบัติงานในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ	3 (3 – 0 – 6)
HTK 005	Korean for Service Operations in Tourism and Hospitality Industry	

กลุ่มวิชาภาษาอังกฤษเพื่อการท่องเที่ยวและงานบริการ

หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)

กร. 612	ภาษาอังกฤษสำหรับการปฏิบัติงานฝ่ายห้องพัก	3 (3 – 0 – 6)
HM 612	English for Room Division Operations	
กร. 613	ภาษาอังกฤษสำหรับการปฏิบัติงานร้านอาหาร	3 (3 – 0 – 6)
HM 613	English for Restaurant Operations	
กร. 614	ภาษาอังกฤษสำหรับการปฏิบัติงานฝ่ายการขายและการตลาด	3 (3 – 0 – 6)
HM 614	English for Hotel Sales and Marketing	
กร. 615	การอ่านและการเขียนภาษาอังกฤษเพื่อการโรงแรม	3 (3 – 0 – 6)
HM 615	English Reading and Writing for Hotel	
กร. 616	ภาษาอังกฤษสำหรับการปฏิบัติงานครัว	3 (3 – 0 – 6)
HM 616	English for Kitchen Operations	

ค. หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต

นักศึกษาจะต้องเลือกเรียนรายวิชาอื่นที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัยกรุงเทพ หรือวิชาอื่นใดของคณะที่ได้รับอนุมัติให้เป็นวิชาเลือกเสรี หรือเลือกเรียนในรายวิชาดังต่อไปนี้ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)

ธบ. 200	ธุรกิจสายการบิน	3 (3 – 0 – 6)
AB 200	Airline Business	
สศ. 301	เตรียมสหกิจศึกษา	3 (3 – 0 – 6)
CO 301	Pre-Cooperative Education	
กร. 711	การแกะสลัก	3 (2 – 3 – 6)
HM 711	Food Carving	

กร. 712	ศิลปะการถ่ายภาพอาหาร	3 (2 – 3 – 6)
HM 712	The Art of Food Photography	
กร. 713	ศิลปะการทำขนมหวานจากน้ำตาล	3 (2 – 3 – 6)
HM 713	Confectionery Art	
กร. 714	ศิลปะการตกแต่งเค้ก	3 (2 – 3 – 6)
HM 714	The Art of Cake Decoration	
กร. 717	งานดอกไม้วิจิตรศิลป์	3 (2 – 3 – 6)
HM 717	The Art of Flower Craft	
กร. 718	การจัดดอกไม้ชั้นสูง	3 (2 – 3 – 6)
HM 718	Advanced Flower Arrangement	
กร. 719	การศึกษาเฉพาะเรื่องในธุรกิจโรงแรมและอาหาร	3 (1 – 6 – 6)
HM 719	Independent Studies in Hotel and Culinary Business	
ทร. 369	การจัดการการขนส่งผู้โดยสาร	3 (3 – 0 – 6)
HT 369	Managing Passenger Logistics	

ง. หมวดวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 6 หน่วยกิต

นักศึกษาจะต้องเรียนวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพจนครบ 6 หน่วยกิต

หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด້วยตนเอง)

กร. 200	การฝึกงาน 1	3 (0 – 40 – 0)
HM 200	Internship I	
กร. 300	การฝึกงาน 2	3 (0 – 40 – 0)
HM 300	Internship II	
กร. 400	สหกิจศึกษาในอุตสาหกรรมโรงแรม	6 (0 – 35 – 0)
HM 400	Cooperative Education in Hotel Industry	

หมายเหตุ: ทุกรายวิชาที่เป็น 3 (3 – 0 – 6) แบ่งเป็นการบรรยาย 3 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ โดยมีการฝึกปฏิบัติร่วมกันระหว่างนักศึกษาและอาจารย์ผู้สอนและการศึกษาด້วยตนเองของนักศึกษา 6 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

คำอธิบายรายวิชา

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป (30 หน่วยกิต)

กลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ (9 หน่วยกิต)

อก. 101 ภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวัน 3 (2 – 2 – 6)

EN 101 Everyday English

ฝึกฝนการใช้โครงสร้างพื้นฐานและสำนวนภาษาอังกฤษที่ใช้ในชีวิตประจำวัน ประกอบด้วยการพูดแนะนำตนเองและให้ข้อมูลส่วนตัว การบรรยายบุคลิกลักษณะ การพูดถึงเรื่องที่สนใจ เรื่องที่เป็นความชอบและแรงผลักดันส่วนตัวของแต่ละคน รวมถึงการแสดงความคิดเห็นในเรื่องทั่วไป อีกทั้งพัฒนาทักษะการพูด การฟัง การอ่าน และการเขียนด้วยวิธีเชิงบูรณาการ

Practice basic language structures and everyday expressions, including how to give informative self-introduction, describe personality, talk about interests and personal passions, as well as how to express opinions about general issues. Enhance language skills—speaking, listening, reading, and writing—through integrated methods.

อก. 102 ภาษาอังกฤษในบริบททางสังคม 3 (2 – 2 – 6)

EN 102 Social English

ฝึกฝนการพูดและการเขียนประโยคและสำนวนที่ใช้เป็นประจำ เพื่อการมีปฏิสัมพันธ์ทางสังคม การแลกเปลี่ยนข้อมูล การเปรียบเทียบ และการอธิบายความคิดเกี่ยวกับเรื่องต่าง ๆ ในบริบททางสังคมและธุรกิจ โดยมุ่งเน้นการพัฒนาทักษะการอภิปรายและการนำเสนอ ด้วยเทคโนโลยีและความคิดสร้างสรรค์

Practice speaking and writing frequently used expressions for social interactions, exchanging information, making comparisons, and explaining ideas in social and business-related contexts, with emphasis on developing discussion and presentation skills along with digital skills and creativity.

อก. 103 ภาษาอังกฤษในบริบทสากล 3 (2 – 2 – 6)

EN 103 Global English

ฝึกฝนการบรรยายประสบการณ์โดยระบุรายละเอียดสนับสนุน และแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับชีวิตความเป็นอยู่ การทำงาน และประเด็นปัญหาในระดับสากล โดยมุ่งเน้นการพัฒนาทักษะการสื่อสารระหว่างวัฒนธรรม และการสื่อสารในโลกดิจิทัล ซึ่งสำคัญต่อการเป็นพลเมืองโลก

Intensive practice in portraying detailed experiences and expressing opinions about living and working situations, and discussing global issues, with concentration on intercultural communication skills and digital communication skills, which are vital to becoming global citizens.

กลุ่มวิชานาฏการทักษะวิชาชีพ (21 หน่วยกิต)

ศท. 101 ทักษะการคิดเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต 3 (3 – 0 – 6)

GE 101 Thinking Skills for Lifelong Learning

ศึกษาทฤษฎี หลักการของการคิด พัฒนาการคิดอย่างเป็นระบบ อาทิ การคิดเชิงวิพากษ์ การคิดสร้างสรรค์ การคิดวิเคราะห์ การคิดสังเคราะห์ การคิดแก้ปัญหา เป็นต้น รวมถึงการเชื่อมโยงความคิดและสามารถเลือกเครื่องมือความคิดที่เหมาะสมไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน การทำงานและการเรียนรู้ตลอดชีวิตได้อย่างมีประสิทธิภาพ

In this course, students will learn about theories and practical thinking tools such as critical thinking, creative and innovative thinking, analytical thinking, synthesis thinking and problem-solving thinking, including how to link and select appropriate thinking tools and effectively adapt to their daily life, professional undertakings and lifelong learning.

ศท. 102 ความเป็นพลเมือง และการเปลี่ยนแปลงของสังคม 3 (3 – 0 – 6)

GE 102 Citizenship and Social Transformation

ศึกษาความหมาย คุณลักษณะ สิทธิ หน้าที่และเสรีภาพของความเป็นพลเมืองที่ดีในสังคมไทย สังคมโลก และสังคมอื่นที่มีในปัจจุบันและอนาคต เช่น สังคมดิจิทัล สังคมพหุวัฒนธรรม เป็นต้น เพื่อรู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลงของสังคมต่างๆ รวมถึงเรียนรู้วิถีแห่งชีวิต สิ่งแวดล้อมที่ส่งผลต่อสุขภาพ 4 มิติ คือ กาย ใจ สังคม และ ปัญญา เพื่อพร้อมปรับตัวอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้อย่างมีความสุขและไม่เบียดเบียนผู้อื่น

In this course, students will learn about definitions, attributes, rights, civic duties and freedom associated with citizenships and social transformation of Thailand and global communities in current times and in the future, such as digital society, multicultural society. To be able to live peacefully and happily with others, it is important to understand evolving changes and learn about 4 dimensions of the environments affecting health, namely, body, mind, society and wisdom.

ศท. 103 เทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่ออนาคต 3 (3 – 0 – 6)

GE 103 Technology and Innovation for the Future

ศึกษาบทบาท แนวคิด การรู้เท่าทัน รวมถึงการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมด้านต่างๆ ที่มุ่งเน้นการพัฒนาคุณภาพชีวิตในสังคมสมัยใหม่ ผลกระทบที่มีต่อการดำเนินชีวิต สังคม และเศรษฐกิจ ตลอดจนศึกษาการใช้ประโยชน์และการคุ้มครองทรัพย์สินทางปัญญาที่เกิดจากเทคโนโลยีและนวัตกรรม

In this course, students will learn about concepts and innovative technology and applications aiming to better a quality of life of people in a new society, including how technology and innovation affects our livelihood. The course also covers information on intellectual property protection as a result of technology and innovation.

ศท. 104 สุนทรียภาพกับสุขภาวะเพื่อชีวิต 3 (3 – 0 – 6)

GE 104 Aesthetics and Well-being for Life

เรียนรู้การใช้ชีวิตอย่างมีคุณค่าจากงานศิลปะและกิจกรรมนันทนาการ เปิดมุมมองใหม่ในเรื่องสุนทรียภาพที่เกี่ยวข้องกับชีวิตและสังคมจากงานศิลปะต่างๆ และกีฬา ที่มีผลต่อการดำรงอยู่ของชีวิต สังคมและวัฒนธรรม

In this course, students will explore relevant theories and concepts of aesthetics related to life and society and learn to cultivate positive outlook and attitude and understanding of different forms of taste and beauty, which will enhance their perception of diversity and enable them to appreciate art, music, literature, images, films and other forms of art. Students will also learn how to depict their imagination via communicative design using images, colors, calligraphy and other related tools to create value-added identity and characteristics to services, products and media.

ศท. 105 พันธมิตรทางสังคมและประเด็นเกิดใหม่ของโลก 3 (3 – 0 – 6)

GE 105 Global Alliance and Emerging Issues

ศึกษาการพัฒนาความร่วมมือระดับนานาชาติทางเศรษฐกิจและการเมืองที่ส่งผลกระทบต่อ การเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรมในสังคมโลก เพื่อเข้าใจประเด็นสำคัญที่เกิดขึ้นใหม่ของประชาคมโลก

In this course, students will learn about international economic and political collaborations and developments affecting/constituting changes globally, in order to understand key global issues.

ศท. 106 ความรู้ทางการเงินและการพัฒนาอย่างยั่งยืน 3 (3 – 0 – 6)

GE 106 Financial Literacy and Sustainable Development

ศึกษาการจัดการและตัดสินใจทางการเงินอย่างมีประสิทธิภาพ ทั้งการจัดการการเงินส่วนบุคคลและการลงทุน รวมทั้งการพัฒนาอย่างยั่งยืน โดยมุ่งเน้นการบูรณาการองค์ความรู้ที่สอดคล้องกับบริบทพื้นที่ ชุมชน และสังคม เป็นสำคัญ เพื่อให้เห็นถึงปัญหาและแนวทางการแก้ไขอย่างเป็นรูปธรรม

In this course, students will learn about management and effective financial decision making, including personal finance management and sustainable development and personal finance literacy, with special attention on integrated knowledge for local community and society, in order to highlight key issues and offer practical solutions.

ศท. 107 จิตวิญญาณความเป็นผู้ประกอบการและทักษะการเป็นผู้นำ 3 (3 – 0 – 6)

GE 107 Entrepreneurial Spirit and Leadership Skills

ศึกษาและพัฒนาคุณลักษณะที่สำคัญในการสร้างจิตวิญญาณการเป็นผู้ประกอบการ โดยเน้นการคิดแบบเจ้าของ ประกอบด้วยการมีความคิดสร้างสรรค์ และการแสวงหาโอกาสในการเริ่มและดำเนินกิจการอย่างมีคุณธรรม และจริยธรรม มีภาวะผู้นำที่สามารถนำและทำงานเป็นทีมได้อย่างมีประสิทธิภาพ รอบรู้ และกล้าตัดสินใจทันต่อเหตุการณ์

In this course, students will study and develop important characteristics of entrepreneurial mindset, with an emphasis on a combination of creativity and entrepreneurship and explore entrepreneurial opportunities while learning about business best practice and ethics including leadership skills and qualities, effective leadership characteristics which will enable them to effectively work as a team and be able to make well-informed decision when required.

ข. หมวดวิชาเฉพาะ (96 หน่วยกิต)

กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ (24 หน่วยกิต)

ทร. 190 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการโรงแรม 3 (3 – 0 – 6)

HT 190 Introduction to Tourism and Hotel Industry

ศึกษาวิวัฒนาการ รูปแบบ ประเภท โครงสร้าง และลักษณะของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการโรงแรม ให้ผู้เรียนเข้าใจถึงลักษณะการทำงานและความสัมพันธ์ของธุรกิจบริการประเภทต่างๆ เพื่อเป็นพื้นฐานความรู้ในการศึกษาด้านอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการโรงแรมในระดับที่สูงขึ้น

Study of the evolution, patterns, structure and characteristics of the tourism and hospitality industry. Understanding is given of the Characteristics of the tourism system and relationships within the hospitality industry as a foundation to further education in the tourism and hospitality industry.

ทร. 191 การพัฒนาสมรรถนะบุคลากรวิชาชีพในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการโรงแรม 3 (3 – 0 – 6)

HT 191 Competencies Development for professional in Tourism and Hospitality industry

ศึกษาหลักการเตรียมความพร้อมเข้าทำงานในวิชาชีพการท่องเที่ยวและการโรงแรม การพัฒนาบุคลิกภาพ การแต่งกาย มารยาททางสังคม การสร้างมนุษยสัมพันธ์ การติดต่อสื่อสาร การบริการลูกค้า การส่งเสริมสุขอนามัยและความปลอดภัยในที่ทำงาน วัฒนธรรมการทำงานในหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการโรงแรม รวมถึงการฝึกฝนและพัฒนาองค์ความรู้สู่การเป็นบุคลากรวิชาชีพสากล

This course aims to prepare tourism and hotel professionals, covering important topics such as personality development, grooming, social manners, interpersonal relations, communication skills, customer service, hygiene promotion, workplace safety and culture in the

hotel as a workplace. This course also includes knowledge development and practical learning to become global professionals.

ทร. 192 กฎหมายและจรรยาบรรณในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการโรงแรม 3 (3 – 0 – 6)

HT 192 Law and Ethics in Tourism and Hotel Industry

ศึกษากฎหมายที่เกี่ยวกับการประกอบธุรกิจโรงแรม ธุรกิจนำเที่ยว และผู้ประกอบการอาชีพภาคนี้ เช่น กฎหมายเกี่ยวกับภาษีอากร ศุลกากร การคมนาคมขนส่ง และกฎหมายเกี่ยวกับสิ่งแวดล้อม ฯลฯ นอกจากนี้ยังศึกษาจรรยาบรรณที่ผู้ประกอบการธุรกิจด้านการท่องเที่ยวและการโรงแรมพึงมี

A study of laws and regulations for hotel business, tourism-related business, and operating tour guide such as tax, customs, communication, environmental, etc. The topic of ethics for hotel and tourism business owner also included.

ทร. 299 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและโรงแรม 3 (3 – 0 – 6)

HT 299 Communicative English for Tourism and Hotel Industry

ฝึกทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษเบื้องต้นที่ใช้ในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและการโรงแรม ทั้ง คำศัพท์ ศัพท์เทคนิค และสำนวน อาทิ การทักทาย การรับโทรศัพท์ การบอกวันและเวลา การสอบถามความต้องการของลูกค้า การบอกทาง โดยมุ่งเน้นทักษะการฟังและการพูด และศึกษาบทสนทนาขั้นพื้นฐานที่นำมาจากการจำลองสถานการณ์ต่างๆ ที่เกิดขึ้นในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและการโรงแรม

This course provides practice for students to be able to make English basic conversation related to Tourism and Hotel industry by using vocabulary, technical terms, idioms; for instance; greeting techniques, dealing with telephone calls, date and time, customer enquiry, giving directions with a focus on developing listening and speaking skills and basic conversation while let the students communicate through simulations.

ทร. 296 การบัญชีและการจัดการทางการเงินสำหรับอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและการโรงแรม 3 (3 – 0 – 6)

HT 296 Accounting and Financial Management for Tourism and Hotel Industry

ศึกษาความรู้พื้นฐานทางการบัญชีเพื่อใช้ในการวางแผน ตัดสินใจและควบคุมการดำเนินงานของธุรกิจ การท่องเที่ยวและการโรงแรม ข้อมูลทางการบัญชี การควบคุมภายในเพื่อส่งเสริมให้เกิดธรรมาภิบาลในองค์กร การวิเคราะห์รายงานทางการเงินของธุรกิจ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับต้นทุน การวิเคราะห์ระหว่างต้นทุน – ปริมาณ – กำไร การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน การจัดทำงบประมาณ และความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับภาษีอากร เพื่อการวางแผนกำไร การลงทุน และการบริหารงานในธุรกิจการท่องเที่ยวและการโรงแรม

A study of fundamental of accounting for planning, decision making, and controlling the business operations in the hotel and tourism industry, accounting information, internal auditing for organization's good governance, financial report analysis, general knowledge of cost and cost-

volume-profit analysis, break-even point analysis, developing budget report, basic taxation for profit planning, investing and management in hotel and tourism business.

ทร. 297 พฤติกรรมผู้บริโภคและจิตวิทยาบริการในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการโรงแรม 3 (3 – 0 – 6)

HT 297 Consumer Behavior and Service Psychology in Tourism and Hotel Industry

ศึกษาลักษณะ กระบวนการตัดสินใจ ปัจจัยที่ส่งผลต่อพฤติกรรมผู้บริโภค แนวโน้มของพฤติกรรมผู้บริโภคในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการโรงแรม ศึกษาเปรียบเทียบวัฒนธรรมของชนชาติต่างๆ รวมถึงปัญหาที่เกิดจากความแตกต่างทางวัฒนธรรม ตลอดจนแนวคิด ทฤษฎีทางจิตวิทยาที่เกี่ยวข้อง หลักมนุษยสัมพันธ์ในการบริการ และปัจจัยที่มีอิทธิพลต่องานบริการ

A study of a decision making process, finding factors that affect consumer behavior, trends of consumer behavior in the hotel and tourism industry, comparison of cultures in many countries including issues from cultural differences and related theory of psychology, principles of human relations in service, and factors that influence service jobs.

ทร. 393 การจัดการทรัพยากรมนุษย์ในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการโรงแรม 3 (3 – 0 – 6)

HT 393 Human Resource Management in Tourism and Hotel Industry

ศึกษาหลักในการบริหารทรัพยากรมนุษย์ในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการโรงแรม การวางแผนกำลังคน การสรรหาและคัดเลือกบุคลากร การฝึกอบรมและพัฒนาบุคลากร การทำงานเป็นทีม การประเมินผลการปฏิบัติงาน การบริหารค่าตอบแทนและสวัสดิการ การดำรงรักษาบุคลากร การแรงงานสัมพันธ์และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

A study of human resource management in tourism and hotel industry, human resource planning and recruiting, personnel training and development, team building, work assessment, payroll and benefit management, personnel retention, laws that are related to labour and relationship .

ทร. 397 กลยุทธ์การตลาดดิจิทัลและนวัตกรรมเพื่อโรงแรม 3 (3 – 0 – 6)

HT 397 Digital Marketing and Innovation Strategies for Hotel

ศึกษาลักษณะเฉพาะของสินค้าในธุรกิจโรงแรมและที่พัก และหลักการตลาดเพื่อนำมาใช้ในธุรกิจ และเทคนิคการขาย ตลอดจนกระบวนการดำเนินงาน การสร้างกลยุทธ์เพื่อความได้เปรียบและยกระดับการแข่งขันและการสร้างนวัตกรรมใหม่ๆ

A study of product and service identity in hotel and lodging businesses, principle of marketing, operations, strategy for gaining advantage in competition, and development of innovative products and service.

กลุ่มวิชาเฉพาะ (72 หน่วยกิต)**กลุ่มวิชาเฉพาะบังคับ (42 หน่วยกิต)**

กร. 154 การปฏิบัติการและการจัดการการโรงแรม 3 (3 – 0 – 6)

HM 154 Hotel Operations and Management

ศึกษาความสำคัญ วิวัฒนาการ บุคคลสำคัญในธุรกิจที่พักแรม ประเภทของที่พักแรม มาตรฐานที่พักแรม โครงสร้างองค์กร และการดำเนินงานของธุรกิจที่พักแรม รวมถึงหน้าที่ และความรับผิดชอบของตำแหน่งต่างๆในธุรกิจที่พักแรม

A study of importance, evolution and important people in the history of lodging businesses as well as types, standards, organization structure, operations in the lodging businesses. Roles and responsibilities of each department in lodging businesses are included.

กร. 251 การจัดการงานส่วนหน้า 3 (3 – 2 – 7)

HM 251 Front Office Operations and Management

ศึกษาระบบการจัดการงานส่วนหน้า โครงสร้างของการบริหารงานส่วนหน้าของโรงแรมและธุรกิจที่พัก ตำแหน่งและหน้าที่ของแต่ละแผนกในงานส่วนหน้า จรรยาบรรณของพนักงาน การใช้อุปกรณ์ต่างๆ ขั้นตอนการรับจอง การต้อนรับ การลงทะเบียนเข้าพัก การจัดหาห้องพัก การรับโทรศัพท์ การบริการด้านข้อมูลข่าวสาร การติดต่อสื่อสารกับลูกค้า และการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า ตลอดจนการประสานงานกับแผนกอื่นที่เกี่ยวข้อง

A study of front office management in hotel and lodging businesses, including department structure, roles and responsibilities, codes of conduct, reservations systems, greeting, guest registration, room allocation, telephone handling, information service management, customer relations and problem solving skills, as well as coordinating with other departments.

กร. 252 การจัดการงานแม่บ้าน 3 (3 – 2 – 7)

HM 252 Housekeeping Operations and Management

ศึกษาระบบการจัดการงานแม่บ้าน โครงสร้างของการบริหารงานแผนกแม่บ้าน ตำแหน่งและหน้าที่ของแต่ละส่วนในงานแม่บ้าน จรรยาบรรณของพนักงาน การใช้อุปกรณ์ต่างๆ เอกสารที่เกี่ยวข้องในงานแม่บ้าน ขั้นตอนในการปฏิบัติงานของแต่ละแผนก ฝึกปฏิบัติการทำความสะอาดห้องพักและพื้นที่สาธารณะทั่วไป การจัดดอกไม้ ความรู้เกี่ยวกับห้องผ้า การติดต่อสื่อสารกับลูกค้า และการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า ตลอดจนการประสานงานกับแผนกอื่นที่เกี่ยวข้อง

Study structure of housekeeping work, operations and management, roles and responsibilities, staff moral and ethics, tools and equipment knowledge, department protocol and procedures. Also, practice in room and public area cleaning, flower arrangement, laundry, customer contact techniques, immediate problem solvings and inter-department communication skills.

กร. 253 การจัดการอาหารและเครื่องดื่ม 3 (3 – 0 – 6)

HM 253 Food and Beverage Operations and Management

ศึกษาโครงสร้างหน้าที่และความรับผิดชอบของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม ประเภทของอาหารและเครื่องดื่ม การจัดการครัวเบื้องต้น รูปแบบการจัดเลี้ยง ผักทักษะการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม การจัดโต๊ะอาหาร การเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่มประเภทต่างๆ การเก็บ ตลอดจนการสุขาภิบาลอาหาร เครื่องมือ-เครื่องใช้ และสุขอนามัยของผู้ปฏิบัติงานรวมถึงการดำเนินการเพื่อความปลอดภัยในการทำงานของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม

This course provides knowledge of department structure, role and responsibilities in F&B department positions, types of food and beverages, basic kitchen management and operations, types of banquet with practice service skill in F&B, table set-up, serving and clearing skill, hazard analysis and critical control point and equipment knowledge.

กร. 254 การประกอบอาหารขั้นพื้นฐาน 3 (3 – 4 – 8)

HM 254 Basic Culinary Operations

ศึกษาหลักการและเทคนิคการประกอบอาหารเบื้องต้น อุปกรณ์ในครัว วัตถุดิบ หลักการคัดเลือกวัตถุดิบให้ถูกต้องตามหลักโภชนาการและสุขอนามัยในการประกอบอาหาร โดยเน้นทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ

This course provides the fundamental knowledge, kitchen equipment, basic skills and techniques necessary in the preparation of culinary operation. The principles of selecting raw ingredients, according to nutrition, food safety and hygiene through theory and practice.

กร. 256 เทคโนโลยีสร้างสรรค์สำหรับธุรกิจโรงแรม 3 (3 – 0 – 6)

HM 256 Creative Technology for Hotel Business

ศึกษาความรู้เบื้องต้นของการนำเทคโนโลยีและนวัตกรรมมาใช้ในอุตสาหกรรมโรงแรมและธุรกิจที่พัก รวมถึงสร้างสรรค์และทันสมัย เพื่อการดำเนินงานอย่างมีประสิทธิภาพ และสร้างประสบการณ์รูปแบบใหม่ให้ผู้รับบริการ รวมถึงศึกษาหลักการทางการคิดนวัตกรรมใหม่ๆ เพื่อใช้ในการบริหารจัดการโรงแรม

Study about technology and innovation adoption in hotel and lodging businesses in creative ways for the most effective operation and delivery of exciting consumer experience. Also, developing new ideas for new innovations of the future hotel management.

กร. 257 ระบบการบริหารจัดการโรงแรม 3 (3 – 0 – 6)

HM 257 Properties Management System

ศึกษาการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการจัดการห้องพักของอุตสาหกรรมโรงแรมและธุรกิจที่พัก โดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปต่างๆ เพื่อจัดการข้อมูลประวัติแขกผู้เข้าพักประเภทต่างๆ การสำรองห้องพัก และการจัดการกับสถานะห้องพักต่างๆ เพื่อให้พร้อมสำหรับการเข้าพัก โดยจัดการเรียนการสอนในห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์

The course provides students with the knowledge in property management system used in hotel industry and lodging businesses with a focus on practice in utilizing program to manage

ศึกษาแนวคิดและองค์ประกอบสำคัญของคุณภาพการบริการในธุรกิจโรงแรมและที่พัก กลยุทธ์การ
พัฒนาการบริการสำหรับธุรกิจโรงแรม การประเมินคุณภาพการบริการและความพึงพอใจของลูกค้า ผลกระทบของ
การพัฒนาเทคโนโลยีต่อคุณภาพการบริการ และการออกแบบการบริการ

Study concepts and elements in service quality in hotel and lodging businesses, strategies in improving customer service, quality control and assessment for customer satisfaction, effects of disruption in technology on customer service and how to design service.

ฝึกทักษะภาษาอังกฤษทั้งการพูด การฟัง การอ่าน และการเขียน ที่เกี่ยวข้องกับการโรงแรม อาทิ การนำเสนอสินค้าและการบริการของโรงแรม การเจรจาต่อรอง การรับมือกับข้อร้องเรียน โดยมุ่งเน้นทักษะทั้ง 4 ด้าน จากการจำลองสถานการณ์ต่างๆ ที่เกิดขึ้นในอุตสาหกรรมโรงแรมและธุรกิจที่พัก

Practice in speaking, listening, reading and writing skills in relations to hotel business; suggesting products and services of the hotel, negotiation skill, dealing with complaints with the use of simulations which are really happening in hotel industry and lodging businesses.

วิชาบังคับก่อน : เคยเรียน กร. 254

ศึกษารูปแบบและการบริหารจัดการภัตตาคาร หน้าที่และจรรยาบรรณของบุคลากรในภัตตาคาร หลักการวางแผนและควบคุมรายการอาหาร การจัดซื้อ การตรวจรับ การจัดเก็บและการเบิกจ่ายวัตถุดิบ การผลิตอาหาร การบริการ รวมทั้งหลักการคำนวณที่เกี่ยวข้องกับกิจการภัตตาคาร โดยเน้นทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติจนเกิดความชำนาญ

A Study of the different techniques of restaurant operations and management covering restaurant staff responsibilities and ethics, menu planning, purchasing, product receiving, storing, and issuing products, menu preparing, customer service as well as necessary mathematics skills for restaurant business with focus in both theoretical knowledge and practice.

กร. 353 การเตรียมพร้อมเพื่อการสมัครงานโรงแรม 3 (3 – 0 – 6)

HM 353 Hotel Career Preparation

ศึกษาวิธีการเตรียมพร้อมก่อนการสมัครงาน การศึกษาข้อมูลเพื่อการสมัครงาน การเตรียมเอกสาร การฝึกทักษะการสัมภาษณ์งานทั้ง การสัมภาษณ์ต่อหน้าและรูปแบบต่างๆ บุคลิกภาพ มารยาทในการทำงาน รวมถึงทักษะภาษาอังกฤษที่มีความจำเป็นต่อการสมัครงาน

This course prepares students to be able to be ready for job application process with the knowledge of acquiring job information techniques, required document preparation, different types of job interview techniques, personality and grooming, workplace manners and English communication skills for job application.

กร. 411 สัมมนาและการวิจัยร่วมสมัยในอุตสาหกรรมโรงแรม 3 (3 – 0 – 6)

HM 411 Seminar and Research in Contemporary Issues for Hotel

ศึกษาขั้นตอนและกระบวนการทำวิจัย การตั้งปัญหาการวิจัยจากการวิเคราะห์แนวโน้มและประเด็นสำคัญทางธุรกิจโรงแรมและที่พัก การออกแบบการวิจัย การสุ่มตัวอย่าง การสร้างเครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูล การเก็บข้อมูล ตลอดจนการอภิปรายผลเพื่อนำไปพัฒนาธุรกิจ

This course shapes students to be able to understand about the process and procedures of conducting research, establishing research problems related to important current issue in hotel and lodging businesses by using critical thinking and analysis, establishing research design, sampling techniques, research strategies and tools, data collecting process as well as interpreting data into results that could be beneficial for developing business.

กร. 412 กลยุทธ์การบริหารธุรกิจโรงแรม 3 (3 – 0 – 6)

HM 412 Business Strategy for Hotel

ศึกษาลักษณะเฉพาะของสินค้าและบริการในธุรกิจโรงแรมและที่พัก วิเคราะห์ความสามารถในการแข่งขันเชิงธุรกิจ ความสามารถของตนเองและคู่แข่ง สามารถกำหนดนโยบายและวางแผนเชิงกลยุทธ์ในด้านต่างๆ ได้ รวมถึงการพัฒนา ดำเนินการธุรกิจให้สอดคล้องกับแผนกลยุทธ์ และสามารถปรับเปลี่ยนแผนกลยุทธ์ได้ตามสถานการณ์ที่เปลี่ยนไปในทุกรูปแบบ

Study products and service characteristics in hotel and lodging businesses, analyze competitive potentials for both the business and its competitors, establish policies and form strategic plan and perspectives, implement initiative actions according to strategic plan and adjustment in strategies in different circumstances.

กลุ่มวิชาเฉพาะเลือก (30 หน่วยกิต)

กลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะ (15 หน่วยกิต)

กร. 511 การจัดการการจัดเลี้ยง 3 (3 – 0 – 6)

HM 511 Banquet and Catering Management

ศึกษารูปแบบ หลักการบริหารและการบริการ การวางแผนและขั้นตอนการจัดงานเลี้ยงทั้งในและนอกสถานที่ การติดต่อลูกค้า การแก้ไขปัญหาและอุปสรรคในการจัดงาน ตลอดจนแนวโน้มของธุรกิจการจัดเลี้ยง

A study of principles of banquet and catering management and service, planning and operation for both on-site and outside catering, customer communication, problem troubleshooting and solving, and trends in banquet and catering business.

กร. 512 การจัดการห้องผ้าและงานซักรีด 3 (3 – 2 – 7)

HM 512 Linen and Laundry Operations and Management

ศึกษาระบบการจัดการห้องผ้าและงานซักรีด ประเภทของเนื้อผ้าและเส้นใย ประเภทของเคมีภัณฑ์ อุปกรณ์ที่ใช้ในการซักรีด การรับมอบและการส่งผ้า การคำนวณราคา และค่าใช้จ่ายที่เกี่ยวข้อง โดยเน้นทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ

A study of laundry room management and laundry, fabric and linen types, chemical substances, laundry equipment, receiving and delivery process, pricing and related expense calculation. Both theoretical and practical learning methods will be emphasized.

กร. 513 การจัดดอกไม้ 3 (2 – 3 – 6)

HM 513 Flower Arrangement

ศึกษาหลักการและองค์ประกอบของการจัดดอกไม้เบื้องต้นในรูปแบบต่างๆ การคัดเลือกภาชนะ การดูแลรักษาดอกไม้และใบไม้ การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลงาน ผ่านการใช้วัสดุอุปกรณ์ที่หลากหลายและทันสมัย โดยเน้นทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ

A study of principles and component of basic flower and bouquet arrangement, type of container, flower and leaf maintenance, value-added creation by applying various modern materials and tools. Both theoretical and practical learning methods will be emphasized.

กร. 517 การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม 3 (3 – 0 – 6)

HM 517 Food and Beverage Cost Control

ศึกษาความสำคัญของการควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม การควบคุมสต็อกสินค้า การวางแผนในการทำรายการอาหาร การตั้งราคา การวางแผนเกี่ยวกับพนักงาน รวมถึงค่าแรง การวิเคราะห์จุดคุ้มทุนที่ใช้ในธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร

The course provides students with knowledge of how to control cost of food and beverages including cost of inventory related to the food and beverage operations, recipe cost,

menu pricing and staff labour cost control and break even point analysis that is used in hotel and restaurant business.

กร. 518 การบริหารจัดการธุรกิจเดินเรือ 3 (3 – 0 – 6)

HM 518 Cruise Operation and Management

ศึกษาภาพรวมและความเป็นมาของอุตสาหกรรมบริการธุรกิจเรือสำราญ ความสำคัญของการดำเนินงานบริการในส่วนต่างๆ สำหรับการบริการธุรกิจเรือสำราญ นอกจากนี้ยังศึกษาเกี่ยวกับการจัดการประเด็นต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการบริการธุรกิจเรือสำราญ

A study of the cruise industry history, the importance of each service unit in the cruise, operations in each unit of the cruise, cruise management and issues that are related to the cruise industry .

กร. 519 การขายและบริหารจัดการรายได้ธุรกิจโรงแรม 3 (3 – 0 – 6)

HM 519 Hotel Sales and Revenue Management

ศึกษาโครงสร้าง หน้าที่และความรับผิดชอบของฝ่ายขายและการตลาดในโรงแรมและธุรกิจที่พัก การวางแผนทางการตลาด การขายสินค้าและบริการของโรงแรม การจัดทำเอกสารการขาย ทักษะและวิธีการในการเข้าพบลูกค้าเพื่อนำเสนอสินค้าและบริการต่างๆ รวมถึงการบริหารรายได้ และการนำนวัตกรรมและเทคโนโลยีสมัยใหม่มาใช้ในการบริหารธุรกิจ

A study of structure and responsibility of the hotel's sales and marketing department, marketing plan development, hotel's products and services, creating sales documents, skills and process of approaching customer to present products and services, revenue management, and applying modern innovations and technology for business management.

กร. 541 การจัดการธุรกิจสปา 3 (3 – 0 – 6)

HM 541 Spa Operations and Management

ศึกษาประวัติความเป็นมา ประเภทและการจัดการธุรกิจสปา วิธีการบำบัด เครื่องมือและผลิตภัณฑ์ต่างๆ กฎหมายและกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง รวมถึงการผสมผสานธุรกิจสปากับการรักษาสุขภาพและการท่องเที่ยว

A study of laundry room management and laundry, fabric and linen types, chemical substances, laundry equipment, receiving and delivery process, pricing and related expense calculation. Both theoretical and practical learning methods will be emphasized.

กร. 542	กายวิภาคศาสตร์	3 (3 – 0 – 6)
---------	----------------	---------------

HM 542 Body Anatomy

ศึกษาความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับสรีระร่างกายมนุษย์ ข้อต่อ จุดต่างๆ ในร่างกาย ซึ่งบ่งบอกถึงสุขภาพ และศึกษาความปลอดภัยในการนวดสำหรับการผ่อนคลายและรักษาสุขภาพ ข้อห้ามและข้อควรระวังต่างๆ

A study of body anatomy such as joints and other parts of body which are able to identify health condition as well as principles of massage safety for health maintaining and relaxing, including regulations and cautions related to massaging.

กร. 543	การนวดบำบัด	3 (3 – 2 – 7)
---------	-------------	---------------

HM 543 Massage Therapy

วิชาบังคับก่อน : เคยเรียน กร. 542

ศึกษาความเป็นมาของการนวดบำบัด ความปลอดภัย เทคนิคต่างๆ ที่ใช้ในการนวดบำบัดเพื่อสุขภาพ และการผ่อนคลาย รวมทั้งข้อห้าม ข้อควรระวังในการนวด มารยาทและจรรยาบรรณในการนวด โดยเน้นทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ

A study of massage therapy including safety cautions, techniques used in massage for health maintaining and relaxing as well as regulations, cautions, manners and ethics related to massaging. This course is offered in theoretical and practical study.

กร. 548	การวางแผนและการออกแบบโรงแรม	3 (3 – 0 – 6)
---------	-----------------------------	---------------

HM 548 Hotel Planning and Design

ศึกษาการวางแผน การออกแบบ และการจัดการทรัพยากรต่างๆที่เกี่ยวข้องกับโรงแรมและธุรกิจที่พัก เช่น อาคาร การจัดการความปลอดภัย และสิ่งแวดล้อม การจัดการพลังงาน การควบคุมและดำเนินงานซ่อมบำรุง รวมถึงระบบสุขภาพทั้งภายในและภายนอกอาคารโรงแรม

A study of planning, designing, and managing resources that are related to hotel and lodging businesses such as building, security system, environmental system, power management system, system maintenance including inside and outside hotel sanitation.

กร. 551 การจัดการสื่อดิจิทัลเพื่ออุตสาหกรรมบริการ 3 (3 - 0 - 6)

HM 551 Digital Media Management for Hospitality Industry

ศึกษารูปแบบ ความสำคัญ รายละเอียดข้อแตกต่าง การประยุกต์ใช้ ของสื่อดิจิทัลรูปแบบต่างๆ ที่ใช้ในอุตสาหกรรมการบริการ รวมไปถึงวิธีการจัดทำสื่อ และการวางช่องทางในการสื่อสารไปยังกลุ่มเป้าหมายเพื่อการประชาสัมพันธ์ และการสื่อสารข้อมูลที่มีประสิทธิภาพ

A study of the importance and difference of digital media applications in the area of service industry, media development, communication channel planning for effective public relations and information communication.

กร. 552 บัตเลอร์ 3 (3 – 0 – 6)

HM 552 Butler Service

ศึกษาพื้นฐานความรู้ความเข้าใจในบทบาทและหน้าที่ของผู้ให้บริการส่วนบุคคล ตลอดจนศิลปะความเชี่ยวชาญที่จำเป็นต่าง ๆ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำไปใช้ประโยชน์ในการประกอบวิชาชีพการเป็นบัตเลอร์ ที่ลูกค้าผู้เข้าพักโรงแรมได้รับการบริการระดับสูงแบบมืออาชีพ

A study of the fundamental knowledge of the role and responsibility of butler service. Necessary professional skills for providing high quality and professional service to the hotel's customer will be introduced and practiced in this course.

กร. 255 ขนมอบเบื้องต้น 3 (3 – 4 – 8)

HM 255 Basic Patisserie

ศึกษาหลักการและเทคนิคการทำขนมอบ ด้วยวิธีการผสมแบบต่างๆ และรู้จักองค์ประกอบของขนมขั้นพื้นฐาน อุปกรณ์ในครัว วัตถุดิบ หลักการคัดเลือกวัตถุดิบให้ถูกต้องตามหลักโภชนาการ และสุขอนามัยในการประกอบอาหาร โดยเน้นทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ

This course covers the fundamental knowledge, skills, and techniques necessary in the preparation of basic patisseries; mixing methods, basic bakery elements, baking tools and equipment, ingredients, ingredient selection, nutrition and hygiene. This course is offered in theoretical and practical study.

กร. 520 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารประจำชาติ 3 (3 – 0 – 6)

HM 520 Introduction to World Cuisine

ศึกษาความเป็นมาและลักษณะเด่นของอาหารนานาชาติ วัฒนธรรมในการรับประทานอาหาร วัตถุดิบหลัก ผ่านทางบทเรียนและประสบการณ์จริงจากตัวอย่างอาหารหลากหลายประเทศ

A study of history and characteristics of world cuisine including dining cultures, main ingredients through references and actual experiences of various countries' cuisines.

กร. 521 อาหารไทย 3 (3 – 4 – 8)

HM 521 Thai Cuisine

ศึกษาประวัติความเป็นมาของอาหารไทย อุปกรณ์และวัตถุดิบ เทคนิคและวิธีการประกอบอาหารไทย ประเภทต่างๆ รวมถึงลักษณะของอาหารไทยในแต่ละภาค การแกะสลักเบื้องต้นเพื่อการตกแต่งจาน และการออกแบบเมนูสำหรับอาหารไทย โดยเน้นทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ

A study of Thai cuisine history, tools and equipments, ingredients as well as cooking techniques and methods. The course also covers regional Thai cuisine, basic carving for garnishing and serving design. This course is offered in theoretical and practical study.

- กร. 522 ขนมไทย 3 (3 – 4 – 8)
 HM 522 Thai Dessert
 ศึกษาประวัติความเป็นมาของขนมไทย อุปกรณ์และวัตถุดิบ เทคนิคและวิธีการทำขนมไทยประเภทต่างๆ สุขอนามัย และคำศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับขนมไทย โดยเน้นทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ
 A study of Thai dessert history, tools and equipments, ingredients as well as cooking techniques and methods of various kinds of dessert. The course also covers cooking hygiene and English vocabulary related to Thai dessert. This course is offered in theoretical and practical study.
- กร. 523 อาหารไทยต้นตำรับ 3 (3 – 4 – 8)
 HM 523 Authentic Thai Cuisine
 ศึกษาประวัติ ความเป็นมา ภูมิปัญญาของอาหารและขนมไทยชาววัง รวมถึงสูตรต้นตำรับต่างๆ ที่ได้รับความนิยมจากอดีตสู่ปัจจุบันผ่านการถ่ายทอดด้วยเทคนิคการประกอบอาหารแบบดั้งเดิม โดยเน้นทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ
 A study of Thai royal court cuisine history and wisdom including original cooking techniques of renowned recipes passed on from the past to present. This course is offered in theoretical and practical study.
- กร. 524 อาหารตะวันตก 3 (3 – 4 – 8)
 HM 524 Western Cuisine
 วิชาบังคับก่อน : เคยเรียน กร. 254
 ศึกษาประเภทของอาหารตะวันตก วัตถุดิบหลัก และเทคนิคเฉพาะในการประกอบอาหารและตกแต่งจาน รวมถึงการสร้างสรรค์และการนำเสนอในรูปแบบประยุกต์ โดยเน้นทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ
 A study of Western cuisine including its categories, main ingredients, specific cooking techniques and plate decoration as well as creative presentation. This course is offered in theoretical and practical study.
- กร. 525 อาหารเอเชีย 3 (3 – 4 – 8)
 HM 525 Asian Cuisine
 ศึกษาประวัติความเป็นมาและลักษณะของอาหารในภูมิภาคเอเชีย อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้ เทคนิคและวิธีการประกอบอาหาร โดยเน้นทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ
 A study of history and characteristics of Asian Cuisine, specific tools and ingredients, cooking techniques and methods. This course is offered in theoretical and practical study.

กร. 526 ขนมอบชั้นสูง 3 (3 – 4 – 8)

HM 526 Advanced Patisserie

วิชาบังคับก่อน : เคยเรียน กร. 255

ศึกษาหลักการและเทคนิคการทำขนมอบชั้นสูงด้วยการนำองค์ประกอบพื้นฐานมาผสมผสานและจัดแต่งเข้าด้วยกัน โดยเน้นทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ

A study of Advanced patisserie principles and cooking techniques by integrating basic elements with decoration. This course is offered in theoretical and practical study.

กร. 528 ศิลปะการตกแต่งอาหาร 3 (2 – 3 – 6)

HM 528 Food Styling

ศึกษาวิธีการและเทคนิคการตกแต่งอาหารในรูปแบบและวัฒนธรรมต่างๆ การประยุกต์ใช้วัตถุดิบและวัสดุที่หลากหลายมาจัดแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร โดยเน้นทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ

This course provides knowledge of food styling methods and techniques used in various cultures and the application of edible and inedible materials to garnish the food and decorate the dining table. Both theoretical and practical learning methods will be emphasized.

กร. 529 ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ 3 (2 – 3 – 6)

HM 529 Art of Fruit and Vegetable Carving

ศึกษาหลักการและองค์ประกอบของงานแกะสลักในรูปแบบต่างๆ ผ่านเทคนิคการแกะสลักของลวดลายต่างๆ ที่หลากหลาย เพื่อการนำไปใช้ให้เหมาะสมกับงานในโอกาสต่างๆ รวมถึงการประยุกต์ใช้วัสดุอุปกรณ์เพื่อการสร้างมูลค่าเพิ่ม และลดต้นทุนให้กับชิ้นงาน โดยเน้นทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ

A study of principles and elements of Fruit and Vegetable carving in various forms and patterns for suitable usage in different situations including tools and equipments for more added value and cost reduction. This course is offered in theoretical and practical study.

กร. 530 ความรู้เครื่องดื่มสากลเบื้องต้น 3 (3 – 0 – 6)

HM 530 Introduction to World Beverage

ศึกษาความรู้เรื่องเครื่องดื่มในอุตสาหกรรมบริการ ประเภทของเครื่องดื่มทั้งที่มีแอลกอฮอล์และไม่มีแอลกอฮอล์ และส่วนผสมประเภทต่างๆ การคำนวณส่วนผสมของเครื่องดื่ม เน้นการเรียนรู้ภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ เพื่อให้เป็นการปูพื้นฐานให้ผู้เรียนได้สามารถนำความรู้ที่เรียนมาไปใช้ในการปฏิบัติ และการจัดการตลอดจนมีความรู้ในความเป็นผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมเครื่องดื่ม

This course introduces beverage knowledge in service industry, types of beverages including alcoholic and non-alcoholic and ingredients. This course emphasizes theoretical and practical study to prepare students for applying knowledge for higher level courses.

กร. 533 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับไวน์ 3 (3 – 0 – 6)

HM 533 Introduction to Wine

ศึกษาประวัติความเป็นมา ถิ่นกำเนิด ประเภทและชนิดของไวน์ ขั้นตอนการผลิต การเก็บรักษา การอ่านฉลากและการเลือกซื้อ รวมถึงการเลือกรับประทานอาหารที่เหมาะสมกับไวน์แต่ละชนิด รสชาติของไวน์ การเก็บรักษาไวน์ การเปิดและเสิร์ฟไวน์ ความรู้เรื่องไวน์กับสุขภาพ มีการศึกษานอกสถานที่

This course introduces the geography and history of wine as well as the art of wine making and evaluation. Students will have the opportunity to gain knowledge on food pairing, wine keeping, and wine servicing. A field trip to winery or wine vendors is included.

กร. 534 ศิลปะการชงกาแฟ 3 (2 – 3 – 6)

HM 534 The Art of Coffee Making

ศึกษาความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกาแฟ ประเภทและการเลือกเมล็ดกาแฟ เทคนิคการชงกาแฟรูปแบบต่างๆ การสร้างสรรค์รายการเครื่องดื่ม การเลือกซื้อและการดูแลรักษาอุปกรณ์ รวมถึงการจัดการธุรกิจร้านกาแฟ โดยเน้นทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ

Study about the basics of coffee, types and seeds selection, different coffee making techniques, creating beverage list. Equipment purchasing and maintenance, managing cafe business with a focus on both theoretical knowledge and practice.

กร. 535 ศิลปะการชงชา 3 (2 – 3 – 6)

HM 535 The Art of Tea Making

ศึกษาความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับชา ประเภทและการเลือกใบชา เทคนิคการชงชารูปแบบต่างๆ การสร้างสรรค์รายการเครื่องดื่ม การเลือกซื้อและการดูแลรักษาอุปกรณ์ รวมถึงการจัดการธุรกิจร้านชา โดยเน้นทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ

Study about the basics of tea, types and tea leaves selection, different tea beverage making techniques, creating beverage list. Equipment purchasing and maintenance, managing teahouse business with a focus on both theoretical knowledge and practice.

กร. 536 การเป็นเจ้าของธุรกิจคาเฟ่ 3 (3 – 0 – 6)

HM 536 Entrepreneurship in Café Business

ศึกษาความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกาแฟ ประเภทและการเลือกเมล็ดกาแฟ การสร้างสรรค์รายการเครื่องดื่ม การเลือกซื้อและการดูแลรักษาอุปกรณ์ เทคนิคการชงกาแฟรูปแบบต่างๆ รวมถึงการจัดการธุรกิจร้านกาแฟ โดยเน้นทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ

A study of the coffee basic knowledge covering types of seeds and selection, coffee making techniques, creating beverage list, equipment purchasing and maintenance, managing cafe business focusing on both theoretical knowledge and practical study.

กร. 538 การออกแบบประสบการณ์การรับประทานอาหาร 3 (3 – 0 – 6)

HM 538 Food and Dining Experience Design

ศึกษาหลักการคิดและเทคนิคกระบวนการออกแบบวางแผนรายการอาหาร บรรยายภาคที่สัมพันธ์กับสิ่งแวดล้อม และสร้างการรับรู้ผ่านประสบการณ์ใหม่ๆ ด้านสุนทรียภาพในการรับประทานอาหาร เพื่อนำเสนอในรูปแบบประยุกต์แนวคิดให้สอดคล้องกับรูปแบบภัตตาคารแต่ละประเภท

A study of concepts and techniques in menu design, ambiance and environment to create new aesthetic dining experiences and present new ideas which are compatible with each type of restaurant.

กร. 539 อาหารเพื่องานเลี้ยงสังสรรค์ 3 (2 – 3 – 6)

HM 539 Party Food

ศึกษาลักษณะของอาหารและเครื่องดื่มเพื่อใช้ในงานเลี้ยงสังสรรค์ การออกแบบเมนูอาหารคำนวณปริมาณการผลิต วิเคราะห์ต้นทุนเพื่อคำนวณราคาขาย เทคนิคการประกอบอาหารและเครื่องดื่มตามรูปแบบงานต่างๆ โดยเน้นทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ

A study of types of food and beverage which are served in parties as well as menu design, food production quantity, cost analysis for pricing calculation, food and beverage production techniques for different kind of party. This course is offered in both theoretical and practical study.

กร. 540 อาหารจานด่วนเพื่ออาชีพ 3 (2 – 3 – 6)

HM 540 Commercial Street Food

ศึกษาลักษณะของอาหารและเครื่องดื่มเพื่อใช้ในงานเลี้ยงสังสรรค์ การออกแบบเมนูอาหารคำนวณปริมาณการผลิต วิเคราะห์ต้นทุนเพื่อคำนวณราคาขาย เทคนิคการประกอบอาหารและเครื่องดื่มตามรูปแบบงานต่างๆ โดยเน้นทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ

This course is designed for popular street food for entrepreneurs in creative economy era, raw material origins, equipment and appliances, cost analysis and proportion including how to add value to product.

กร. 549 อาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 3 (2 – 3 – 6)

HM 549 Food and Beverage for Wellness

ศึกษาเรื่องโภชนาการเบื้องต้น การออกแบบเมนูอาหารและเครื่องดื่มตามข้อจำกัดของผู้บริโภค เทคนิคการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ โดยเน้นทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ

The study of general food nutrition, designing menus in accordance with customer limitations, and healthy recipes techniques by emphasizing both theoretical knowledge and practice.

กร. 550	การผสมเครื่องดื่ม	3 (2 – 3 – 6)
HM 550	Bartending	

ศึกษาเครื่องดื่มและส่วนผสมประเภทต่างๆ ทั้งที่มีแอลกอฮอล์และไม่มีแอลกอฮอล์ การเลือกใช้อุปกรณ์
 ลีลาการผสมเครื่องดื่มและการเสิร์ฟ การคำนวณส่วนผสมของเครื่องดื่ม เน้นการเรียนรู้ภาค ทฤษฎีและภาคปฏิบัติ
 ควบคู่กันไปเพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่เรียนมาไปสร้างสรรค์เครื่องดื่มชนิดใหม่ๆ ได้

Students will explore various types of beverages and mixed drinks, both alcoholic and non-alcoholic. Focus is placed on the study of tools and equipment, mixing and serving techniques, and measures as applied to bartending. Through both theoretical and practical lessons, students will be able to create and prepare a variety of mixed drinks

กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ (15 หน่วยกิต)

ทจร. 001	ภาษาจีนพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ 1	3 (3 – 0 – 6)
----------	--	---------------

HTC 001 Fundamental Chinese for Personnel in Tourism and Hospitality Industry I

การฝึกการอ่าน และการเขียนตัวอักษรภาษาจีนเบื้องต้น พร้อมทั้งเรียนรู้คำศัพท์ และไวยากรณ์
 ระดับพื้นฐาน เน้นการฝึกสนทนาในชีวิตประจำวัน การอ่านข้อความสั้นๆ แล้วสามารถตอบคำถามได้

A study of reading and writing basic Chinese characters as well as vocabulary and basic grammar. This course emphasizes daily conversation practice, short message reading and answering question.

ทจร. 002	ภาษาจีนพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ 2	3 (3 – 0 – 6)
----------	--	---------------

HTC 002 Fundamental Chinese for Personnel in Tourism and Hospitality Industry II

วิชาบังคับก่อน : เคยเรียน ทจร. 001

การฝึกทักษะในด้านการอ่าน การเขียน การพูด และการฟังอย่างต่อเนื่องจากภาษาจีนพื้นฐานสำหรับ
 บุคลากรในอุตสาหกรรมบริการ 1 พร้อมทั้งเรียนรู้คำศัพท์ รูปประโยค สำนวน และไวยากรณ์ที่เกี่ยวข้องกับบริบทธุรกิจ
 บริการระดับต้น เน้นการสนทนา การอ่านข้อความในบริบทธุรกิจบริการ เช่น ธุรกิจท่องเที่ยว การบิน การโรงแรม
 ภัตตาคาร และธุรกิจบริการอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง แล้วสามารถสรุปเนื้อหา และตอบคำถามได้ รวมทั้งการเขียนประโยคอย่าง
 ง่ายได้

A continuous practice of Fundamental Chinese for Personnel in Tourism and Hospitality Industry I in reading, writing, speaking and listening skills. The course provides a study of vocabulary, sentence structure, idiom and grammar which are used in basic hospitality business context such as tourism business, airline business, hotel, restaurant and other relevant businesses and emphasizes conversation, message reading. Students are expected to be able to summarize the message content and answer questions including writing basic Chinese sentences.

ทจร. 003 ภาษาจีนพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ 3 3 (3 – 0 – 6)

HTC 003 Fundamental Chinese for Personnel in Tourism and Hospitality Industry III

วิชาบังคับก่อน : เคยเรียน ทจร. 002

เพิ่มพูนทักษะในการอ่าน การเขียน การพูด และการฟัง พร้อมทั้งเรียนรู้ คำศัพท์ รูปประโยค สำนวน และไวยากรณ์ที่เกี่ยวข้องกับบริบทธุรกิจบริการในระดับที่สูงขึ้นต่อจากภาษาจีนพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมบริการ 2 โดยเน้นทักษะการฟัง และการอ่านบทความ การตีความ กระบวนการเขียนเพื่อติดต่อสื่อสาร และการพูดแสดงความคิดเห็นในบริบททางธุรกิจบริการ เช่น ธุรกิจท่องเที่ยว การบิน การโรงแรม ภัตตาคาร และธุรกิจบริการอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

Enhancing reading, writing, speaking and listening skills as well as learning vocabulary, sentence structures, idioms and grammar which can be found in the context of hospitality businesses in a higher level than Fundamental Chinese for Personnel in Tourism and Hospitality Industry II. This course emphasizes listening skills, article reading and interpreting, communicative writing and opinion expressing.

ทจร. 004 ภาษาจีนพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ 4 3 (3 – 0 – 6)

HTC 004 Fundamental Chinese for Personnel in Tourism and Hospitality Industry IV

วิชาบังคับก่อน : เคยเรียน ทจร. 003

เสริมสร้างความชำนาญในทักษะในการอ่าน การเขียน การพูด และการฟัง พร้อมทั้งเรียนรู้คำศัพท์ รูปประโยค สำนวน และไวยากรณ์ที่เกี่ยวข้องกับบริบทธุรกิจบริการในระดับที่ซับซ้อนขึ้นจากภาษาจีนพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมบริการ 3 โดยเน้นเพิ่มพูนประสิทธิภาพทักษะด้านการฟัง การอ่าน การเขียนบทความ ข่าว สำนวน คำศัพท์เฉพาะ การตีความขั้นสูง และการสนทนาในสถานการณ์ต่างๆ ในบริบททางธุรกิจบริการ เช่น ธุรกิจท่องเที่ยว การบิน การโรงแรม ภัตตาคาร และธุรกิจบริการอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

Enhancing reading, writing, speaking and listening skills as well as learning vocabulary, sentence structures, idioms and grammar which can be found in the context of hospitality businesses in a higher level than Fundamental Chinese for Personnel in Tourism and Hospitality Industry III. This course emphasizes listening, news article reading and writing, idioms, technical terms, high-level interpretation, and conversation in various situations in tourism business, airline business, hotel, restaurant and other relevant businesses.

ทจร. 005 ภาษาจีนเพื่อการปฏิบัติงานในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ 3 (3 – 0 – 6)

HTC 005 Chinese for Service Operations in Tourism and Hospitality Industry

วิชาบังคับก่อน : เคยเรียน ทจร. 004

การฝึกการใช้ทักษะภาษาจีนในการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนอย่างบูรณาการ เพื่อการปฏิบัติงานในส่วนต่างๆ ของธุรกิจบริการ เช่น ธุรกิจท่องเที่ยว การบิน การโรงแรม ภัตตาคาร และธุรกิจบริการอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง การตอบปัญหาที่ซับซ้อนและข้อสงสัยของลูกค้า ตลอดจนการศึกษาวรรณกรรมบริการสำหรับลูกค้า

An integrated practice of Chinese listening, speaking, reading, and writing for professions in hospitality businesses such as tourism business, airline business, hotel, restaurant and other

relevant businesses. This course emphasizes answering complex questions as well as service culture and etiquettes.

ทรญ. 001 ภาษาญี่ปุ่นพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ 1 3 (3 – 0 – 6)

HTJ 001 Fundamental Japanese for Personnel in Tourism and Hospitality
Industry I

การฝึกการอ่าน และการเขียนตัวอักษรภาษาญี่ปุ่นเบื้องต้น พร้อมทั้งเรียนรู้คำศัพท์ และไวยากรณ์ระดับพื้นฐาน เน้นการฝึกสนทนาในชีวิตประจำวัน การอ่านข้อความสั้นๆ แล้วสามารถตอบคำถามได้

A study of reading and writing basic Japanese characters as well as vocabulary and basic grammar. This course emphasizes daily conversation practice, short message reading and answering question.

ทรญ. 002 ภาษาญี่ปุ่นพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ 2 3 (3 – 0 – 6)

HTJ 002 Fundamental Japanese for Personnel in Tourism and Hospitality
Industry II

วิชาบังคับก่อน : เคยเรียน ทรญ. 001

การฝึกทักษะในด้านการอ่าน การเขียน การพูด และการฟังอย่างต่อเนื่องจากภาษาญี่ปุ่นพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมบริการ 1 พร้อมทั้งเรียนรู้คำศัพท์ รูปประโยค สำนวน และไวยากรณ์ที่เกี่ยวข้องกับบริบทธุรกิจบริการระดับต้น เน้นการสนทนา การอ่านข้อความในบริบทธุรกิจบริการ เช่น ธุรกิจท่องเที่ยว การบิน การโรงแรม ภัตตาคาร และธุรกิจบริการอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง แล้วสามารถสรุปเนื้อหา และตอบคำถามได้ รวมทั้งการเขียนประโยคอย่างง่ายได้

A continuous practice of Fundamental Japanese for Personnel in Tourism and Hospitality Industry I in reading, writing, speaking and listening skills. The course provides a study of vocabulary, sentence structure, idiom and grammar which are used in basic hospitality business context such as tourism business, airline business, hotel, restaurant and other relevant businesses and emphasizes conversation, message reading. Students are expected to be able to summarize the message content and answer questions including writing basic Japanese sentences.

ทรญ. 003 ภาษาญี่ปุ่นพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ 3 3 (3 – 0 – 6)
 HTJ 003 Fundamental Japanese for Personnel in Tourism and Hospitality
 Industry III

วิชาบังคับก่อน : เคยเรียน ทรญ. 002

เพิ่มพูนทักษะในการอ่าน การเขียน การพูด และการฟัง พร้อมทั้งเรียนรู้ คำศัพท์ รูปประโยค
 สำนวน และไวยากรณ์ที่เกี่ยวข้องกับบริบทธุรกิจบริการในระดับที่สูงขึ้นต่อจากภาษาญี่ปุ่นพื้นฐานสำหรับบุคลากรใน
 อุตสาหกรรมบริการ 2 โดยเน้นทักษะการฟัง และการอ่านบทความ การตีความ กระบวนการเขียนเพื่อติดต่อสื่อสาร
 และการพูดแสดงความคิดเห็นในบริบททางธุรกิจบริการเช่น ธุรกิจท่องเที่ยว การบิน การโรงแรม ภัตตาคาร และ
 ธุรกิจบริการอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

Enhancing reading, writing, speaking and listening skills as well as learning vocabulary,
 sentence structures, idioms and grammar which can be found in the context of hospitality
 businesses in a higher level than Fundamental Japanese for Personnel in Tourism and Hospitality
 Industry II. This course emphasizes listening skills, article reading and interpreting, communicative
 writing and opinion expressing.

ทรญ. 004 ภาษาญี่ปุ่นพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ 4 3 (3 – 0 – 6)
 HTJ 004 Fundamental Japanese for Personnel in Tourism and Hospitality
 Industry IV

วิชาบังคับก่อน : เคยเรียน ทรญ. 003

เสริมสร้างความชำนาญในทักษะในการอ่าน การเขียน การพูด และการฟัง พร้อมทั้งเรียนรู้คำศัพท์
 รูปประโยค สำนวน และไวยากรณ์ที่เกี่ยวข้องกับบริบทธุรกิจบริการในระดับที่ซับซ้อนขึ้นจากภาษาเกาหลีพื้นฐาน
 สำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมบริการ 3 โดยเน้นเพิ่มพูนประสิทธิภาพทักษะด้านการฟัง การอ่าน การเขียนบทความ
 ข่าว สำนวน คำศัพท์เฉพาะ การตีความขั้นสูง และการสนทนาในสถานการณ์ต่างๆ ในบริบททางธุรกิจบริการ เช่น
 ธุรกิจท่องเที่ยว การบิน การโรงแรม ภัตตาคาร และธุรกิจบริการอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

Enhancing reading, writing, speaking and listening skills as well as learning vocabulary,
 sentence structures, idioms and grammar which can be found in the context of hospitality
 businesses in a higher level than Fundamental Japanese for Personnel in Tourism and Hospitality
 Industry III. This course emphasizes listening, news article reading and writing, idioms, technical
 terms, high-level interpretation, and conversation in various situations in tourism business, airline
 business, hotel, restaurant and other relevant businesses.

ทรญ. 005 ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการปฏิบัติงานในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ 3 (3 – 0 – 6)

HTJ 005 Japanese for Service Operations in Tourism and Hospitality Industry

วิชาบังคับก่อน : เคยเรียน ทรญ. 004

การฝึกการใช้ทักษะภาษาญี่ปุ่นในด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนอย่างบูรณาการ เพื่อการปฏิบัติงานในส่วนต่างๆ ของธุรกิจบริการ เช่น ธุรกิจท่องเที่ยว การบิน การโรงแรม ภัตตาคาร และธุรกิจบริการอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง การตอบปัญหาที่ซับซ้อนและข้อสงสัยของลูกค้า ตลอดจนการศึกษาวรรณกรรมบริการสำหรับลูกค้า

An integrated practice of Japanese listening, speaking, reading, and writing for professions in hospitality businesses such as tourism business, airline business, hotel, restaurant and other relevant businesses. This course emphasizes answering complex questions as well as service culture and etiquettes.

ทรก. 001 ภาษาเกาหลีพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ 1 3 (3 – 0 – 6)

HTK 001 Fundamental Korean for Personnel in Tourism and Hospitality Industry I

การฝึกการอ่าน และการเขียนตัวอักษรภาษาเกาหลีเบื้องต้น พร้อมทั้งเรียนรู้คำศัพท์ และไวยากรณ์ระดับพื้นฐาน เน้นการฝึกสนทนาในชีวิตประจำวัน การอ่านข้อความสั้นๆ แล้วสามารถตอบคำถามได้

A study of reading and writing basic Korean characters as well as vocabulary and basic grammar. This course emphasizes daily conversation practice, short message reading and answering question.

ทรก. 002 ภาษาเกาหลีพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ 2 3 (3 – 0 – 6)

HTK 002 Fundamental Korean for Personnel in Tourism and Hospitality Industry II

วิชาบังคับก่อน : เคยเรียน ทรก. 001

การฝึกทักษะในด้านการอ่าน การเขียน การพูด และการฟังอย่างต่อเนื่องจากภาษาเกาหลีพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมบริการ 1 พร้อมทั้งเรียนรู้คำศัพท์ รูปประโยค สำนวน และไวยากรณ์ที่เกี่ยวข้องกับบริบทธุรกิจบริการระดับต้น เน้นการสนทนา การอ่านข้อความในบริบทธุรกิจบริการ เช่น ธุรกิจท่องเที่ยว การบิน การโรงแรม ภัตตาคาร และธุรกิจบริการอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง แล้วสามารถสรุปเนื้อหา และตอบคำถามได้ รวมทั้งการเขียนประโยคอย่างง่ายได้

A continuous practice of Fundamental Korean for Personnel in Tourism and Hospitality Industry I in reading, writing, speaking and listening skills. The course provides a study of vocabulary, sentence structure, idiom and grammar which are used in basic hospitality business context such as tourism business, airline business, hotel, restaurant and other relevant businesses and emphasizes conversation, message reading. Students are expected to be able to summarize the message content and answer questions including writing basic Korean sentences.

ทรก. 003 ภาษาเกาหลีพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ 3 3 (3 – 0 – 6)

HTK 003 Fundamental Korean for Personnel in Tourism and Hospitality

Industry III

วิชาบังคับก่อน : เคยเรียน ทรก. 002

เพิ่มพูนทักษะในการอ่าน การเขียน การพูด และการฟัง พร้อมทั้งเรียนรู้ คำศัพท์ รูปประโยคสำนวน และไวยากรณ์ที่เกี่ยวข้องกับบริบทธุรกิจบริการในระดับที่สูงขึ้นต่อจากภาษาเกาหลีพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการบริการ 2 โดยเน้นทักษะการฟัง และการอ่านบทความ การตีความ กระบวนการเขียนเพื่อติดต่อสื่อสาร และการพูดแสดงความคิดเห็นในบริบททางธุรกิจบริการเช่น ธุรกิจท่องเที่ยว การบิน การโรงแรม ภัตตาคาร และธุรกิจบริการอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

Enhancing reading, writing, speaking and listening skills as well as learning vocabulary, sentence structures, idioms and grammar which can be found in the context of hospitality businesses in a higher level than Fundamental Korean for Personnel in Tourism and Hospitality Industry II. This course emphasizes listening skills, article reading and interpreting, communicative writing and opinion expressing.

ทรก. 004 ภาษาเกาหลีพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ 4 3 (3 – 0 – 6)

HTK 004 Fundamental Korean for Personnel in Tourism and Hospitality

Industry IV

วิชาบังคับก่อน : เคยเรียน ทรก. 003

เสริมสร้างความชำนาญในทักษะในการอ่าน การเขียน การพูด และการฟัง พร้อมทั้งเรียนรู้คำศัพท์ รูปประโยค สำนวน และไวยากรณ์ที่เกี่ยวข้องกับบริบทธุรกิจบริการในระดับที่ซับซ้อนขึ้นจากภาษาเกาหลีพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการบริการ 3 โดยเน้นเพิ่มพูนประสิทธิภาพทักษะด้านการฟัง การอ่าน การเขียนบทความ ข่าว สำนวน คำศัพท์เฉพาะ การตีความขั้นสูง และการสนทนาในสถานการณ์ต่างๆ ในบริบททางธุรกิจบริการ เช่น ธุรกิจท่องเที่ยว การบิน การโรงแรม ภัตตาคาร และธุรกิจบริการอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

Enhancing reading, writing, speaking and listening skills as well as learning vocabulary, sentence structures, idioms and grammar which can be found in the context of hospitality businesses in a higher level than Fundamental Korean for Personnel in Tourism and Hospitality Industry III. This course emphasizes listening, news article reading and writing, idioms, technical terms, high-level interpretation, and conversation in various situations in tourism business, airline business, hotel, restaurant and other relevant businesses.

ทรก. 005 ภาษาเกาหลีเพื่อการทำงานในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ 3 (3 – 0 – 6)

HTK 005 Korean for Service Operations in Tourism and Hospitality Industry

วิชาบังคับก่อน : เคยเรียน ทรก. 004

การฝึกการใช้ทักษะภาษาเกาหลีในด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนอย่างบูรณาการ เพื่อการปฏิบัติงานในส่วนต่างๆ ของธุรกิจบริการ เช่น ธุรกิจท่องเที่ยว การบิน การโรงแรม ภัตตาคาร และธุรกิจบริการอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง การตอบปัญหาที่ซับซ้อนและข้อสงสัยของลูกค้า ตลอดจนการศึกษาวรรณกรรมบริการสำหรับลูกค้า

An integrated practice of Korean listening, speaking, reading, and writing for professions in hospitality businesses such as tourism business, airline business, hotel, restaurant and other relevant businesses. This course emphasizes answering complex questions as well as service culture and etiquettes.

กร. 612 ภาษาอังกฤษสำหรับการปฏิบัติงานฝ่ายห้องพัก 3 (3 – 0 – 6)

HM 612 English for Room Division Operations

ศึกษาคำศัพท์ วลี สำนวน รวมทั้งฝึกทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษเพื่อการทำงานในแผนกบริการส่วนหน้าและแผนกแม่บ้าน ได้แก่ การรับโทรศัพท์ การสำรองห้องพัก การต้อนรับ การให้ข้อมูลด้านการบริการ การชำระค่าบริการ การตอบสนองข้อเรียกร้องของลูกค้า การจัดการข้อร้องเรียน

Study vocabulary, phrases, idioms with practice in English communication skills for Room Division and housekeeping department operations; dealing with phone calls, making room reservations, welcoming guests, giving information to guests, cashiering and answering guests enquiry as well as dealing with guest complaints.

กร. 613 ภาษาอังกฤษสำหรับการปฏิบัติงานร้านอาหาร 3 (3 – 0 – 6)

HM 613 English for Restaurant Operations

ศึกษาคำศัพท์ วลี สำนวน รวมทั้งฝึกทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษเพื่อการทำงานด้านอาหารและเครื่องดื่ม ได้แก่ การรับโทรศัพท์ การสำรองที่นั่ง การต้อนรับ การให้ข้อมูลด้านอาหารและเครื่องดื่ม การชำระค่าบริการ การตอบสนองข้อเรียกร้องของลูกค้า การจัดการข้อร้องเรียน

Study vocabulary, phrases, idioms, with practice in English communication skills for food and beverage operations; dealing with phone calls, seat reservations, welcoming guests, introducing menus, cashiering, answering guests enquiry as well as dealing with guest complaints.

กร. 614 ภาษาอังกฤษสำหรับการปฏิบัติงานฝ่ายการขายและการตลาด 3 (3 – 0 – 6)

HM 614 English for Hotel Sales and Marketing

ศึกษาคำศัพท์ วลี สำนวน รวมทั้งฝึกทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานด้านการขายและการตลาด ได้แก่ การรับโทรศัพท์ การต้อนรับ การนำเสนอสินค้าและบริการของโรงแรม การกำหนดอัตราค่าบริการ การเจรจาต่อรอง การตอบสนองข้อเรียกร้องของลูกค้า การจัดการข้อร้องเรียน

A study of English structure and vocabulary used in hotel sales and marketing operation, such as taking telephone calls, welcoming guests, presenting hotel products or services, hotel pricing, negotiation process, responding to guests' requests and dealing with complaints.

กร. 615 การอ่านและการเขียนภาษาอังกฤษเพื่อการโรงแรม 3 (3 – 0 – 6)

HM 615 English Reading and Writing for Hotel

ฝึกทักษะการอ่านและแปลความหมายจากเอกสารภาษาอังกฤษที่ใช้ในธุรกิจโรงแรม รวมถึงฝึกทักษะการเขียนภาษาอังกฤษ โดยเน้นการกรอกแบบฟอร์ม การเขียนโน้ตย่อ สูตรอาหาร การโต้ตอบเอกสารในรูปแบบต่างๆ

Practice reading and interpreting English documents used in the hotel industry; including writing skills which emphasize form filling, writing notes, cooking recipe, and responding documents in any kind of form.

กร. 616 ภาษาอังกฤษสำหรับการปฏิบัติงานครัว 3 (3 – 0 – 6)

HM 616 English for Kitchen Operations

ศึกษาคำศัพท์ วลี สำนวน รวมทั้งฝึกทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานด้านงานครัว ได้แก่ ตำแหน่งต่างๆในครัว การระบุประเภทของอุปกรณ์ครัว การใช้งานเครื่องครัว รวมถึงการอธิบายเทคนิคการทำอาหาร

A study of English structure and vocabulary used in kitchen operations, such as roles and positions in the kitchen, knowledge of kitchen tools and equipments, instructions of using tools and equipment, and some cooking techniques explanation.

ค. หมวดวิชาเลือกเสรี (6 หน่วยกิต)

ธบ. 200	ธุรกิจสายการบิน	3 (3 – 0 – 6)
AB 200	Airline Business	

ศึกษาความเป็นมาและความสำคัญของธุรกิจสายการบิน ข้อมูลที่ใช้ในการให้บริการการบิน ภูมิศาสตร์การบิน การจัดตารางเวลา บัตรโดยสารและการคำนวณค่าโดยสาร การให้บริการผู้โดยสารทั่วไป การสำรองที่นั่ง ระเบียบพิธีการเข้า-ออกระหว่างประเทศ การขนส่งสินค้าทางอากาศ และข้อตกลงระหว่างประเทศที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจสายการบิน

A study of the history and importance of the airline business, along with knowledge of airline operations, arrangement of timetables, ticketing, basic air fare calculation based on aerial geography, passenger services, reservation, regulations of immigration and emigration, air cargo transportation, and international agreements related to the airline business.

สศ. 301	สหกิจศึกษา	3 (3 – 0 – 6)
CO 301	Pre-Cooperative Education	

ศึกษาแนวคิดและความเข้าใจของระบบสหกิจศึกษาตลอดจนเป็นการเตรียมความพร้อมและทักษะด้านต่างๆ อาทิ การเขียนจดหมายสมัครงาน การเลือกสถานประกอบการ เทคนิคการเข้ารับการสัมภาษณ์งาน การพัฒนาทักษะในการสื่อสาร บุคลิกภาพ การทำงานเป็นทีม สร้างสรรค์การทำงานด้วยกิจกรรม 5 ส วัฒนธรรมองค์กร เทคนิคการคิดอย่างสร้างสรรค์ เทคนิคการเขียนรายงาน และการนำเสนอ ทักษะการเป็นผู้ประกอบการ คุณธรรมจริยธรรม รวมถึงจรรยาบรรณในวิชาชีพ ข้อควรปฏิบัติในระหว่างการทำงาน และความปลอดภัยในสถานประกอบการ

The course provides concepts and knowledge related to pre-cooperative education system while prepares students to be able to possess different skills such as job application, firm selection, interview techniques, communication and people skills, personal grooming and personality, activity-based project, organizational culture, creative thinking, writing and presenting skills, entrepreneurial skills, moral, ethics, and work protocol as well as work safety.

กร. 711	การแกะสลัก	3 (2 – 3 – 6)
HM 711	Food Carving	

ศึกษาเทคนิคและรูปแบบการแกะสลักผักและผลไม้ การเลือกและเตรียมวัตถุดิบ การใช้และดูแลรักษาอุปกรณ์และชิ้นงานที่สำเร็จแล้ว รวมถึงการนำหลักศิลปะมาประยุกต์ใช้ในการแกะสลัก โดยเน้นทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ

Study techniques and different ways of food carving, ingredient selection and preparation, equipment and pieces utilization, maintenance, the art adoption in carving techniques with a focus on both theoretical knowledge and practice.

กร. 712 ศิลปะการถ่ายภาพอาหาร 3 (2 – 3 – 6)

HM 712 The Art of Food Photography

ศึกษาการถ่ายภาพเบื้องต้นในระบบดิจิทัล การใช้กล้องและอุปกรณ์ต่างๆ เทคนิคการถ่ายภาพอาหาร การสื่อสารผ่านภาพ การตกแต่งภาพถ่ายด้วยโปรแกรมการจัดการภาพถ่ายที่ทันสมัยและเหมาะสมกับงานที่จะนำไปใช้ตามวัตถุประสงค์ของภาพถ่ายนั้นๆ โดยเน้นทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ

A study of basic digital photography, digital camera and equipments, food photography techniques, photography as communication, and photo editing with modern and suitable image editing software. Both theoretical and practical learning methods will be emphasized.

กร. 713 ศิลปะการทำขนมหวานจากน้ำตาล 3 (2 – 3 – 6)

HM 713 Confectionery Art

ศึกษาวิธีการทำขนมหวานจากน้ำตาล วัตถุดิบ อุปกรณ์และเครื่องมือต่างๆ ที่ใช้ในการทำลูกกวาดประเภทต่างๆ โดยเน้นทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ

A study of confectionery including raw material, equipment and appliances for creating and designing confections.

กร. 714 ศิลปะการตกแต่งเค้ก 3 (2 – 3 – 6)

HM 714 The Art of Cake Decoration

ศึกษาวิธีการตกแต่งเค้กแบบต่างๆตามสมัยนิยม วัตถุดิบ อุปกรณ์และเครื่องมือ โดยเน้นทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ

A study of various contemporary cake decorations, materials, equipments and tools. Both theoretical and practical learning methods will be emphasized.

กร. 717 งานดอกไม้วิจิตรศิลป์ 3 (2 – 3 – 6)

HM 717 The Art of Flower Craft

ศึกษาประวัติ คุณค่า และรูปแบบของงานดอกไม้สดและงานใบไม้ของไทย ทั้งแบบดั้งเดิมและแบบปัจจุบัน ผ่านงานประณีตศิลป์เชิงช่าง เย็บ ปัก ถัก ร้อย การคัดเลือก จัดเตรียม การใช้และการดูแลรักษาวัสดุ-อุปกรณ์ การคำนวณต้นทุนและราคาจัดจำหน่าย การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับชิ้นงาน

A study of history, values, and patterns of classic and modern flower and leaf art, the art of sewing and embroidery, use and maintenance of equipment and tools, cost and pricing calculation, packaging design, and creating value-added for the flower work.

- กร. 718 การจัดดอกไม้ชั้นสูง 3 (2 – 3 – 6)
 HM 718 Advanced Flower Arrangement
 วิชาบังคับก่อน : เคยเรียน กร. 513

ศึกษาหลักการและองค์ประกอบของการจัดดอกไม้ชั้นสูงในรูปแบบต่างๆ โดยผ่านเทคนิคการจัดดอกไม้ที่หลากหลาย การออกแบบให้เหมาะสมกับงานในโอกาสต่างๆ การประยุกต์ใช้วัสดุอุปกรณ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มและลดต้นทุน การวิเคราะห์เชิงทฤษฎีเพื่อนำทัศนคติ แนวคิด จินตนาการมาสร้างสรรค์ให้เกิดเป็นรูปธรรม รวมถึงการเรียนรู้อุตสาหกรรมดอกไม้ การจัดหาแหล่งวัตถุดิบ ทั้งในและต่างประเทศ และการเจรจาต่อรองเชิงธุรกิจ

A study of principles and components for diverse advance flower arrangements with various advance techniques, the flower design for several occasions, application of materials for creating value-added and reducing cost, theoretical analysis to bring perceptions and ideas to the concrete work, flower industry, domestic and international material sourcing, and business negotiation.

- กร. 719 การศึกษาเฉพาะเรื่องในธุรกิจโรงแรมและอาหาร 3 (1 – 6 – 6)
 HM 719 Independent Studies in Hotel and Culinary Business
 วิชาบังคับก่อน : เคยเรียน กร. 154

ศึกษาค้นคว้าในหัวข้อหรือประเด็นที่น่าสนใจที่เป็นประโยชน์ในเชิงวิชาการและ/หรือวิชาชีพของธุรกิจโรงแรมและอาหารทั้งในและต่างประเทศ ภายใต้การให้คำแนะนำจากอาจารย์ประจำหลักสูตร

The course emphasizes a thorough study of relevant topics or matters in the hotel and culinary business locally and internationally. Individualized study is carried out under faculty supervision.

- ทร. 369 การจัดการการขนส่งผู้โดยสาร 3 (3 – 0 – 6)
 HT 369 Managing Passenger Logistics

ศึกษาหลักทั่วไปและองค์ประกอบของการจัดการการขนส่งผู้โดยสาร ทั้งทางบก ทางน้ำ และทางอากาศ การวางแผน การตั้งราคา การบริหารการตลาด การจัดจำหน่าย และการพัฒนาการบริการ ตลอดจนหน่วยงานและกฎหมายต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง

A study of general passenger logistics concepts and elements covering land, water and air transportation including planning, pricing, sales and marketing, service development, as well as relevant lawsuit.

กร. 400 สหกิจศึกษาในอุตสาหกรรมโรงแรม

6 (0 – 35 – 0)

HM 400 Cooperative Education in Hotel Industry

วิชาบังคับก่อน : เคยเรียน สศ. 301

ศึกษาระบบการทำงานจริงในสถานประกอบการ ในฐานะพนักงานของสถานประกอบการ เพื่อเสริมสร้างให้นักศึกษามีความพร้อมด้านงานอาชีพ จากการปฏิบัติงานพื้นฐาน อย่างมีหลักการและเป็นระบบ นักศึกษาจะต้องมีการฝึกปฏิบัติงานเต็มเวลาในสถานประกอบการ โดยมีระยะเวลาไม่น้อยกว่า 1 ภาคการศึกษา หรือ 16 สัปดาห์ ซึ่งเป็นงานที่มีคุณภาพหรือเป็นงานที่เน้นประสบการณ์ทำงาน (Work Integrated Learning) ที่ตรงกับสาขาวิชาชีพของนักศึกษาหรือโครงการ (Project Based Learning) ที่เป็งานที่เป็นประโยชน์ต่อองค์กร รวมถึงมีการประเมินผลการทำงานจากคณาจารย์ร่วมกับสถานประกอบการ และนักศึกษาจะต้องจัดทำรายงานสรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาหลังเสร็จสิ้นการปฏิบัติงาน

Students study the practical working system in a workplace through being an employee. The course is designed to prepare students to be ready for professional careers by working in principle and systematic operations. Students are required to work full time for at least a semester of 16 weeks. The assigned work must be of high quality or work that provides practical experience in the students' major fields of study or a proposed project or work that benefits an organization as a whole. The Cooperative education will be monitored and evaluated under cooperation between the school departments and the work placements. Students are required to submit an evaluation report at the end of the placement.