

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการโรงแรม
Bachelor of Arts Program in Hotel Management

1. โครงสร้างหลักสูตร

หลักสูตรทางวิชาการ

แผนการศึกษาแบบปกติและแผนการศึกษาแบบสหกิจศึกษา

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร	126	หน่วยกิต
ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	24	หน่วยกิต
- กลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ	9	หน่วยกิต
- กลุ่มวิชาบูรณาการทักษะวิชาชีพ	15	หน่วยกิต
ข. หมวดวิชาเฉพาะ	90	หน่วยกิต
- กลุ่มวิชาแกน	27	หน่วยกิต
- กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน-บังคับ	30	หน่วยกิต
- กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน-เลือก	33	หน่วยกิต
กลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะ	21	หน่วยกิต
กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ	12	หน่วยกิต
ค. หมวดวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	6	หน่วยกิต
ง. หมวดวิชาเลือกเสรี	6	หน่วยกิต

2. รายวิชาในหลักสูตร

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 24 หน่วยกิต

<u>กลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ (9 หน่วยกิต)</u>		หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษด้วยตนเอง)
อก.101	ภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวัน	3 (2 – 2 – 6)
EN101	Everyday English	
อก.102	ภาษาอังกฤษในบริบททางสังคม	3 (2 – 2 – 6)
EN102	Social English	
อก.103	ภาษาอังกฤษในบริบทสากล	3 (2 – 2 – 6)
EN103	Global English	

<u>กลุ่มวิชาบูรณาการทักษะวิชาชีพ (15 หน่วยกิต)</u>		หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษด้วยตนเอง)
ศท.011	ทักษะการคิดเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต	3 (3 – 0 – 6)
GE011	Thinking Skills for Lifelong Learning	
ศท.012	ความเป็นพลเมืองในสังคมและชุมชนระหว่างประเทศ	3 (3 – 0 – 6)
GE012	Citizenship in Society and International Community	
ศท.013	เทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่ออนาคต	3 (3 – 0 – 6)
GE013	Technology and Innovation for the Future	
ศท.014	สุนทรียภาพและสุขภาวะเพื่อชีวิต	3 (3 – 0 – 6)
GE014	Aesthetics and Well-being for Life	
ศท.015	จิตวิญญาณความเป็นผู้ประกอบการและความรู้ทางการเงิน	3 (3 – 0 – 6)
GE015	Entrepreneurial Spirit and Financial Literacy	

ข. หมวดวิชาเฉพาะ 90 หน่วยกิต

กลุ่มวิชาแกน (27 หน่วยกิต)

หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)

กร.101	พื้นฐานอุตสาหกรรมบริการ	3 (3 - 0 - 6)
HM101	Introduction to Hospitality Industry	
กร.102	พื้นฐานธุรกิจโรงแรม	3 (3 - 0 - 6)
HM102	Introduction to Hotel Business	
กร.103	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 1	3 (3 - 0 - 6)
HM103	Communicative English I	
กร.104	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 2	3 (3 - 0 - 6)
HM104	Communicative English II	
กร.105	การพัฒนาตัวตนภายนอกและภายใน	3 (3 - 0 - 6)
HM105	Inner and Outer Self Development	
กร.201	แขกและลูกค้า	3 (3 - 0 - 6)
HM201	Guests and Customers	
กร.202	การออกแบบการบริการ	3 (3 - 0 - 6)
HM202	Service Design	
กร.301	การวิจัยเพื่อการโรงแรม	3 (3 - 0 - 6)
HM301	Research for Hotel	
กร.302	การเรียนรู้ร่วมกับอุตสาหกรรม	3 (3 - 0 - 6)
HM302	Industry Integrated Studies	

กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน-บังคับ (30 หน่วยกิต)

หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)

กร.106	งานแม่บ้าน	3 (2 - 2 - 7)
HM106	Housekeeping	
กร.203	อาหารและเครื่องดื่ม	3 (3 - 0 - 6)
HM203	Food and Beverage	
กร.204	พื้นฐานงานครัว	3 (3 - 2 - 7)
HM204	Culinary Fundamentals	
กร.205	งานส่วนหน้า	3 (2 - 2 - 7)
HM205	Front Office	
กร.206	ระบบการจัดการโรงแรม	3 (3 - 0 - 6)
HM206	Hotel Management System	
กร.207	การออกแบบโรงแรม	3 (3 - 0 - 6)
HM207	Hotel Design	
กร.303	ทรัพยากรมนุษย์	3 (3 - 0 - 6)
HM303	Human Resources	
กร.304	การตลาดและนวัตกรรมสำหรับโรงแรม	3 (3 - 0 - 6)
HM304	Marketing and Innovation for Hotel	
กร.305	ภัตตาคาร	6 (3 - 5 - 10)
HM305	Restaurant	

กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน-เลือก (33 หน่วยกิต)

กลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะ (21 หน่วยกิต)

นักศึกษาสามารถเลือกเรียนกลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะได้ 1 กลุ่มจากกลุ่มวิชาต่อไปนี้ หรือเลือกเรียนเฉพาะรายวิชาจากกลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะใด ๆ ที่เปิดในคณะฯ จนครบ 21 หน่วยกิต

กลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะด้านอาหารและเครื่องดื่ม		หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษด้วยตนเอง)
อค.101	ขนมอบ	3 (3 – 2 – 7)
FB101	Patisserie	
อค.102	อาหารสากล	3 (3 – 0 – 6)
FB102	World Cuisine	
อค.103	อาหารไทยดั้งเดิม	3 (3 – 2 – 7)
FB103	Traditional Thai Cuisine	
อค.104	ขนมไทยดั้งเดิม	3 (3 – 2 – 7)
FB104	Traditional Thai Dessert	
อค.105	อาหารตำรับชาววัง	3 (3 – 2 – 7)
FB105	Thai Royal Cuisine	
อค.106	อาหารจานด่วนของไทย	3 (3 – 2 – 7)
FB106	Thai Street Food	
อค.107	การแกะสลักอาหาร	3 (3 – 2 – 7)
FB107	Food Carving	
อค.108	อาหารยุโรป	3 (3 – 2 – 7)
FB108	Continental Cuisine	
อค.109	อาหารเอเชีย	3 (3 – 2 – 7)
FB109	Oriental Cuisine	
อค.110	เครื่องดื่มสากล	3 (3 – 0 – 6)
FB110	World Beverage	
อค.111	ไวน์	3 (3 – 0 – 6)
FB111	Wine	
อค.112	กาแฟและชา	3 (2 – 2 – 7)
FB112	Coffee and Tea	
อค.113	คาเฟ่	3 (2 – 2 – 7)
FB113	Cafe	

กลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะด้านการจัดเลี้ยงและบริการอาหาร		หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษด้วยตนเอง)
จล.101	งานจัดเลี้ยงและบริการอาหาร	3 (3 – 0 – 6)
BQ101	Banquet and Catering	
จล.102	การคำนวณต้นทุนและกำไรอาหาร	3 (3 – 0 – 6)
BQ102	Food Cost and Revenue	
จล.103	การขายและการตลาดงานจัดเลี้ยง	3 (3 – 0 – 6)
BQ103	Banquet Sales and Marketing	

จล.104	การวางแผนงานอีเว้นท์	3 (3 – 0 – 6)
BQ104	Event Planning	
จล.105	การตกแต่งสถานที่	3 (2 – 2 – 7)
BQ105	Venue Decoration	
จล.106	การออกแบบและจัดแต่งอาหาร	3 (2 – 2 – 7)
BQ106	Food Styling and Design	
จล.107	การผสมและออกแบบเครื่องดื่ม	3 (2 – 2 – 7)
BQ107	Bartending and Mixology	
จล.108	การบริการในงานเลี้ยง	3 (2 – 2 – 7)
BQ108	Banquet Service	
จล.109	การประกอบอาหารสำหรับงานเลี้ยง	3 (3 – 2 – 7)
BQ109	Banquet Cookery	

กลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะด้านสุขภาพและสปา

หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง)

สส.101	ความรู้พื้นฐานด้านบริการเพื่อสุขภาพ	3 (3 – 0 – 6)
WS101	Basic Wellness Knowledge	
สส.102	การจัดการสปา	3 (3 – 0 – 6)
WS102	Spa Management	
สส.103	การออกแบบการบริการเพื่อสุขภาพ	3 (3 – 0 – 6)
WS103	Wellness Service Design	
สส.104	อาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ	3 (3 – 2 – 7)
WS104	Wellness Cuisine and Beverage	
สส.105	การนวดบำบัด	3 (3 – 2 – 7)
WS105	Massage Therapy	
สส.106	การบำบัดเพื่อความงาม	3 (3 – 2 – 7)
WS106	Aesthetic Therapy	
สส.107	การดูแลร่างกาย	3 (3 – 2 – 7)
WS107	Body Treatment	
สส.108	กิจกรรมนันทนาการเชิงสุขภาพ	3 (3 – 2 – 7)
WS108	Recreational Activities for Wellness	

กลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะด้านผู้ประกอบการโรงแรม

หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง)

ผก.101	สมรรถนะผู้ประกอบการ	3 (3 – 0 – 6)
HB101	Entrepreneurial Competencies	
ผก.102	กฎหมายและจริยธรรมสำหรับธุรกิจโรงแรม	3 (3 – 0 – 6)
HB102	Law and Ethics for Hotel	
ผก.103	บัญชีการเงินสำหรับโรงแรม	3 (3 – 0 – 6)
HB103	Financial Accounting for Hotel	
ผก.104	การขายและการตลาดสำหรับโรงแรม	3 (3 – 0 – 6)
HB104	Sales and Marketing for Hotel	

ผก.105	การจัดการสื่อดิจิทัลสำหรับโรงแรม	3 (3 – 0 – 6)
HB105	Digital Media Management for Hotel	
ผก.106	เทคโนโลยีนวัตกรรมสำหรับโรงแรม	3 (3 – 0 – 6)
HB106	Innovative Technology for Hotel	
ผก.107	การวางแผนกลยุทธ์สำหรับโรงแรม	3 (3 – 0 – 6)
HB107	Strategic Planning for Hotel	
ผก.108	โครงการธุรกิจโรงแรม	3 (3 – 0 – 6)
HB108	Hotel Business Project	

กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ (12 หน่วยกิต)

นักศึกษาสามารถเลือกเรียนได้จากกลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพได้ 1 กลุ่มจากกลุ่มวิชาต่อไปนี้ หรือเลือกเรียนเฉพาะรายวิชาจากกลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพใดๆ ที่เปิดในคณะฯ จนครบ 12 หน่วยกิต

กลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ

หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง)

กร.612	ภาษาอังกฤษสำหรับการปฏิบัติงานฝ่ายห้องพัก	3 (3 – 0 – 6)
HM612	English for Room Division Operations	
กร.613	ภาษาอังกฤษสำหรับการปฏิบัติงานร้านอาหาร	3 (3 – 0 – 6)
HM613	English for Restaurant Operations	
กร.614	ภาษาอังกฤษสำหรับการปฏิบัติงานฝ่ายการขายและการตลาด	3 (3 – 0 – 6)
HM614	English for Hotel Sales and Marketing	
กร.615	การอ่านและการเขียนภาษาอังกฤษเพื่อการโรงแรม	3 (3 – 0 – 6)
HM615	English Reading and Writing for Hotel	
กร.616	ภาษาอังกฤษสำหรับการปฏิบัติงานครัว	3 (3 – 0 – 6)
HM616	English for Kitchen Operations	
กร.617	ภาษาอังกฤษสำหรับการบริการเพื่อสุขภาพและสปา	3 (3 – 0 – 6)
HM617	English for Wellness and Spa	

กลุ่มวิชาภาษาจีน

หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง)

ทรก.011	ภาษาจีนพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ 1	3 (3 – 0 – 6)
THA011	Chinese for Personnel in Tourism and Hospitality Industry I	
ทรก.012	ภาษาจีนพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ 2	3 (3 – 0 – 6)
THA012	Chinese for Personnel in Tourism and Hospitality Industry II	
ทรก.013	ภาษาจีนพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ 3	3 (3 – 0 – 6)
THA013	Chinese for Personnel in Tourism and Hospitality Industry III	
ทรก.014	ภาษาจีนพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ 4	3 (3 – 0 – 6)
THA014	Chinese for Personnel in Tourism and Hospitality Industry IV	

กลุ่มวิชาภาษาเกาหลี

หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)

ทรก.021	ภาษาเกาหลีพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ	1	3 (3 – 0 – 6)
THA021	Korean for Personnel in Tourism and Hospitality Industry I		
ทรก.022	ภาษาเกาหลีพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ	2	3 (3 – 0 – 6)
THA022	Korean for Personnel in Tourism and Hospitality Industry II		
ทรก.023	ภาษาเกาหลีพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ	3	3 (3 – 0 – 6)
THA023	Korean for Personnel in Tourism and Hospitality Industry III		
ทรก.024	ภาษาเกาหลีพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ	4	3 (3 – 0 – 6)
THA024	Korean for Personnel in Tourism and Hospitality Industry IV		

กลุ่มวิชาภาษาญี่ปุ่น

หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)

ทรก.031	ภาษาญี่ปุ่นพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ	1	3 (3 – 0 – 6)
THA031	Japanese for Personnel in Tourism and Hospitality Industry I		
ทรก.032	ภาษาญี่ปุ่นพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ	2	3 (3 – 0 – 6)
THA032	Japanese for Personnel in Tourism and Hospitality Industry II		
ทรก.033	ภาษาญี่ปุ่นพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ	3	3 (3 – 0 – 6)
THA033	Japanese for Personnel in Tourism and Hospitality Industry III		
ทรก.034	ภาษาญี่ปุ่นพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ	4	3 (3 – 0 – 6)
THA034	Japanese for Personnel in Tourism and Hospitality Industry IV		

กลุ่มวิชาภาษาฝรั่งเศส

หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)

ทรก.041	ภาษาฝรั่งเศสพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ	1	3 (3 – 0 – 6)
THA041	French for Personnel in Tourism and Hospitality Industry I		
ทรก.042	ภาษาฝรั่งเศสพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ	2	3 (3 – 0 – 6)
THA042	French for Personnel in Tourism and Hospitality Industry II		
ทรก.043	ภาษาฝรั่งเศสพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ	3	3 (3 – 0 – 6)
THA043	French for Personnel in Tourism and Hospitality Industry III		
ทรก.044	ภาษาฝรั่งเศสพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ	4	3 (3 – 0 – 6)
THA044	French for Personnel in Tourism and Hospitality Industry IV		

กลุ่มวิชาภาษาสเปน

หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)

ทรก.051	ภาษาสเปนพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ	1	3 (3 – 0 – 6)
THA051	Spanish for Personnel in Tourism and Hospitality Industry I		
ทรก.052	ภาษาสเปนพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ	2	3 (3 – 0 – 6)
THA052	Spanish for Personnel in Tourism and Hospitality Industry II		
ทรก.053	ภาษาสเปนพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ	3	3 (3 – 0 – 6)
THA053	Spanish for Personnel in Tourism and Hospitality Industry III		
ทรก.054	ภาษาสเปนพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ	4	3 (3 – 0 – 6)
THA054	Spanish for Personnel in Tourism and Hospitality Industry IV		

กลุ่มวิชาภาษาเยอรมัน

หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)

ทรก.061	ภาษาเยอรมันพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ 1	3 (3 – 0 – 6)
THA061	German for Personnel in Tourism and Hospitality Industry I	
ทรก.062	ภาษาเยอรมันพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ 2	3 (3 – 0 – 6)
THA062	German for Personnel in Tourism and Hospitality Industry II	
ทรก.063	ภาษาเยอรมันพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ 3	3 (3 – 0 – 6)
THA063	German for Personnel in Tourism and Hospitality Industry III	
ทรก.064	ภาษาเยอรมันพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ 4	3 (3 – 0 – 6)
THA064	German for Personnel in Tourism and Hospitality Industry IV	

ค. หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต

นักศึกษาจะต้องเลือกเรียนรายวิชาอื่นที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัยกรุงเทพ ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต หรือเลือกเรียนในรายวิชาดังต่อไปนี้

หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)

สศ.301	เตรียมสหกิจศึกษา	3 (3 – 0 – 6)
CO301	Pre-Cooperative Education	
กร.513	การจัดดอกไม้	3 (2 – 2 – 7)
HM513	Flower Arrangement	
กร.526	ขนมอบขั้นสูง	3 (3 – 2 – 7)
HM526	Advanced Patisserie	
กร.712	ศิลปะการถ่ายภาพอาหาร	3 (2 – 2 – 7)
HM712	The Art of Food Photography	
กร.713	ศิลปะการทำขนมหวานจากน้ำตาล	3 (3 – 2 – 7)
HM713	Confectionery Art	
กร.714	ศิลปะการตกแต่งเค้ก	3 (3 – 2 – 7)
HM714	The Art of Cake Decoration	
กร.717	งานดอกไม้จิตรศิลป์	3 (2 – 2 – 7)
HM717	The Art of Flower Craft	

ง. หมวดวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ**6 หน่วยกิต**

นักศึกษาจะต้องเรียนวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพจนครบ 6 หน่วยกิต

หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)

กร.401	การฝึกงาน 1	3 (0 – 40 – 0)
HM401	Internship I	
กร.402	การฝึกงาน 2	3 (0 – 40 – 0)
HM402	Internship II	
กร.403	สหกิจศึกษาในอุตสาหกรรมโรงแรม	6 (0 – 35 – 0)
HM403	Cooperative Education in Hotel Industry	

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

3. คำอธิบายรายวิชา

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป (24 หน่วยกิต)

กลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ (9 หน่วยกิต)

อก.101 ภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวัน

3 (2 – 2 – 6)

EN101 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)

EN102 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)

EN103 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.

กลุ่มวิชาบูรณาการทักษะวิชาชีพ (15 หน่วยกิต)

ศท.011 ทักษะการคิดเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต 3 (3 – 0 – 6)

GE011 Thinking Skills for Lifelong Learning

ทฤษฎี หลักการของการคิด พัฒนาการคิดอย่างเป็นระบบ ฝึกฝนการคิดเชิงวิพากษ์ การคิดสร้างสรรค์ การคิดวิเคราะห์ การคิดสังเคราะห์ การคิดแก้ปัญหา รวมถึงการเชื่อมโยงความคิดและเลือกเครื่องมือความคิดที่เหมาะสมไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน การทำงานและการเรียนรู้ตลอดชีวิตได้อย่างมีประสิทธิภาพ

Theories and practical thinking tools, practice 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 daily life, professional undertakings and lifelong learning

ศท.012 ความเป็นพลเมืองในสังคมและชุมชนระหว่างประเทศ 3 (3 – 0 – 6)

GE012 Citizenship in Society and International Community

ความหมาย คุณลักษณะ สิทธิ หน้าที่ ความรับผิดชอบของการเป็นพลเมืองที่ดี ในสังคมไทย สังคมโลก และสังคมดิจิทัล พร้อมทั้งจะปรับตัวเพื่ออยู่ร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีความสุข รวมถึงรู้เท่าทันการเกิดขึ้นของประเด็นใหม่ ๆ ในสังคม เพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลงของบริบทแวดล้อมที่จะมีผลต่อชีวิตและการทำงาน ตลอดจนตระหนักในความสำคัญของการสร้างความร่วมมือในสังคมระดับต่าง ๆ ที่มีความแตกต่างทางวัฒนธรรม

Concepts, traits, rights, duties and responsibilities of citizenship in Thai society, global society, and digital society, with ability to adjust and live happily with others while keeping abreast of and adapting themselves to societal changes which may affect livelihood and working life; awareness and cooperation at different levels among people of diverse cultures

ศท.013 เทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่ออนาคต 3 (3 – 0 – 6)

GE013 Technology and Innovation for the Future

บทบาท แนวคิด การรู้เท่าทัน และการปรับตัวเข้ากับการเปลี่ยนแปลงของโลกอนาคต รวมถึงการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมด้านต่าง ๆ เพื่อมุ่งเน้นการแสวงหาความรู้ การพัฒนาคุณภาพชีวิตในสังคมสมัยใหม่ การแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นในชีวิตประจำวันและการทำงานอย่างสร้างสรรค์ ผลกระทบของเทคโนโลยีและนวัตกรรมที่มีต่อการดำเนินชีวิต สังคม และเศรษฐกิจ ตลอดจนศึกษาการใช้ประโยชน์และการคุ้มครองทรัพย์สินทางปัญญาที่เกิดจากเทคโนโลยีและนวัตกรรม

Concepts, roles, awareness and adjustment to changes of the future and applications of various types of technology and innovation in knowledge acquisition and improvement of quality of life in a new normal society including ways to solve life complexity and challenges, and to enhance creative working life; impacts of technology and innovation on our livelihood, society and economics, and how to optimize and to protect the intellectual property arising from technology and innovation

ศท.014 สุนทรียภาพและสุขภาวะเพื่อชีวิต 3 (3 – 0 – 6)

GE014 Aesthetics and Well-being for Life

การรู้จักตัวเอง การใช้ชีวิตที่ตนเองต้องการอย่างมีคุณค่า ใช้ความคิดสร้างสรรค์ในการสร้างความสุขผ่านสุนทรียภาพจากงานศิลปะ กิจกรรมนันทนาการ และกีฬา รู้เท่าทันอารมณ์ตนเอง และวางแผนความสำเร็จจากความชอบของตนเอง

How to live a meaningful life through various types of arts, recreational activities and sports; new perspectives for aesthetics of life that influence one's mind and how one may plan a path to success from one's passion

ศท.015 จิตวิญญาณความเป็นผู้ประกอบการและความรู้ทางการเงิน 3 (3 – 0 – 6)

GE015 Entrepreneurial Spirit and Financial Literacy

คุณลักษณะที่สำคัญในการสร้างจิตวิญญาณการเป็นผู้ประกอบการ โดยเน้นการคิดแบบเจ้าของ ประกอบด้วยการมีความคิดสร้างสรรค์ และการแสวงหาโอกาสในการเริ่มและดำเนินกิจการอย่างมีคุณธรรมและจริยธรรม มีการจัดการและตัดสินใจทางการเงินอย่างมีประสิทธิภาพ ทั้งการจัดการการเงินส่วนบุคคลและการลงทุน รวมทั้งการพัฒนาอย่างยั่งยืน มีภาวะผู้นำที่สามารถนำและทำงานเป็นทีมได้อย่างมีประสิทธิภาพ รอบรู้ และกล้าตัดสินใจทันต่อเหตุการณ์

The development of character traits that are vital to cultivating an entrepreneurial spirit, with an emphasis placed on how to think like an entrepreneur, opportunities to start and run a business with on the basis of ethics and moral grounds, how to effectively manage and make financial decisions, personal financial management and investment, including sustainable development, effective leadership skills development, teamwork, bold, prompt and well-informed decisions-making

ข. หมวดวิชาเฉพาะ (90 หน่วยกิต)

กลุ่มวิชาแกน (27 หน่วยกิต)

กร.101 พื้นฐานอุตสาหกรรมบริการ 3 (3 – 0 – 6)

HM101 Introduction to Hospitality Industry

วิวัฒนาการ รูปแบบ ประเภท โครงสร้าง และลักษณะของอุตสาหกรรมบริการ ลักษณะการทำงานและความสัมพันธ์ของธุรกิจบริการประเภทต่าง ๆ

Evolution, types, categories, structure, and characteristics of hospitality industry. Jobs and relationship of service businesses

กร.102 พื้นฐานธุรกิจโรงแรม 3 (3 – 0 – 6)

HM102 Introduction to Hotel Business

ความสำคัญของธุรกิจที่พัก โรงแรม ลักษณะเฉพาะของธุรกิจที่พัก โรงแรม บุคคลสำคัญในธุรกิจที่พัก โรงแรม วิวัฒนาการของโรงแรมและที่พัก ประเภทของที่พัก โรงแรม การบริการและสิ่งอำนวยความสะดวก อัตราค่าบริการในโรงแรม มาตรฐานที่พัก โรงแรม โครงสร้างองค์กรและระบบการบริหารจัดการโรงแรม รวมถึงหน้าที่ และความรับผิดชอบของตำแหน่งงานในแผนกต่าง ๆ ของโรงแรม

Importance, characteristics, important persons, evolution, categories, services, facilities, price rates, standards, organization structure, management system, jobs and responsibilities of accommodation businesses

- กร.103 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 1 3 (3 – 0 - 6)
 HM103 Communicative English I
 คำศัพท์เทคนิคและสำนวนที่ใช้ในอุตสาหกรรมโรงแรม การทักทาย การรับโทรศัพท์ การบอกวันและเวลา การบอกทาง การสอบถามความต้องการของลูกค้า และบทสนทนาขั้นพื้นฐานในสถานการณ์ต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นในการให้บริการ
 Vocabularies and expressions used in hotel industry. Greetings, taking phone calls, date and time telling, giving direction, customer enquiries, and basic conversation in service situations
- กร.104 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 2 3 (3 – 0 - 6)
 HM104 Communicative English II
 การพูด ฟัง อ่าน และเขียน ที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจโรงแรม การแนะนำผลิตภัณฑ์และบริการของโรงแรม การเจรจาต่อรอง การรับมือกับข้อเรียกร้องของแขกเป็นภาษาอังกฤษ การเลือกใช้ระดับภาษาที่เหมาะสมกับสถานการณ์ในการทำงาน
 Speaking, listening, reading, and writing English in hotel business. Hotel products and services recommendation, negotiation, and dealing with complaints. Selection of appropriate language level to the working situation.
- กร.105 การพัฒนาตัวตนภายในและภายนอก 3 (3 – 0 - 6)
 HM105 Inner and Outer Self Development
 ความหมายและความสำคัญของความฉลาดทางอารมณ์และบุคลิกภาพ การจัดการอารมณ์ตนเอง การรับรู้ตัวเองและสังคม การจัดการความเครียด ความหมายและความสำคัญของทักษะทางสังคม การมีจิตบริการ การสื่อสาร ความยืดหยุ่น การจัดการปัญหาเฉพาะหน้า ทักษะคิดเชิงบวก การจัดการเวลา มารยาททางสังคม กระบวนการพัฒนาปรับปรุงบุคลิกภาพ การแต่งกาย การเสริมภาพลักษณ์ด้วยการแต่งหน้าและทำผม
 Meaning and importance of emotional intelligence and personality, emotional self-management, self and social awareness, stress management, meaning and importance of soft skills, service mind, communication skill, flexibility, problem solving, positive attitude, time management, social manner, personality development process, facial and hair grooming
- กร.201 แขกและลูกค้า 3 (3 – 0 - 6)
 HM201 Guests and Customers
 ความสำคัญของการเข้าใจแขกและลูกค้า ความแตกต่างทางวัฒนธรรม มารยาทในการให้บริการลูกค้าต่างวัฒนธรรม ทฤษฎีพฤติกรรมผู้บริโภค ปัจจัยที่ส่งผลต่อพฤติกรรม จิตวิทยาการบริการ การรับมือการร้องเรียน
 Importance of guest and customer understanding, cultural differences, service etiquette for customers from different backgrounds, consumer behavior theories, behavior factors, service psychology and dealing with complaints

กร.202	การออกแบบการบริการ	3 (3 – 0 - 6)
HM202	Service Design	

กระบวนการและวิธีการออกแบบบริการใหม่ โดยนำการคิดเชิงออกแบบ (Design Thinking) มาใช้ในการระบุโอกาสการสร้างนวัตกรรม พัฒนา และทดสอบแนวคิดบริการใหม่

Process and means to design new service by utilizing concept of Design Thinking to identify opportunities in innovation creation, development, and experiment new services.

กร.301	การวิจัยเพื่อการโรงแรม	3 (3 – 0 - 6)
HM301	Research for Hotel	

ขั้นตอนและกระบวนการทำวิจัยด้านการโรงแรม การตั้งปัญหาการวิจัย การออกแบบการวิจัย การสุ่มตัวอย่าง การสร้างเครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูล การเก็บข้อมูล การใช้โปรแกรมสถิติเพื่อวิเคราะห์ข้อมูล ตลอดจนการอภิปรายผลเพื่อนำไปพัฒนาธุรกิจในด้านต่าง ๆ

Procedures and principle of conducting research for hotel, research question making, research design, sampling, research tools for data collection, data collection, data analyzing software, and result discussion for business development purposes

กร.302	การเรียนรู้ร่วมกับอุตสาหกรรม	3 (3 – 0 - 6)
HM302	Industry Integrated Studies	

โครงการงานจากกรณีศึกษา องค์ความรู้ ประสบการณ์ และประเด็นสำคัญร่วมกับผู้ประกอบการภายนอกในอุตสาหกรรมโรงแรมและบริการ

Project from case studies, knowledge, experiences and issues from industry partners in hotel and hospitality industry

กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน-บังคับ (30 หน่วยกิต)

กร.106	งานแม่บ้าน	3 (2 – 2 - 7)
HM106	Housekeeping	

ระบบการจัดการงานแม่บ้าน โครงสร้างของการบริหารงานแผนกแม่บ้าน ตำแหน่งและหน้าที่ของแต่ละส่วนในงานแม่บ้าน จรรยาบรรณวิชาชีพของพนักงาน รวมถึงรู้จักอุปกรณ์ต่าง ๆ และเอกสารที่เกี่ยวข้องในงานแม่บ้าน ขั้นตอนในการปฏิบัติงานในแต่ละแผนก ฝึกปฏิบัติการทำความสะอาดห้องพัก และพื้นที่สาธารณะภายในโรงแรม การจัดดอกไม้ ห้องผ้า การติดต่อสื่อสารกับลูกค้าและการแก้ปัญหาเฉพาะหน้า ตลอดจนงานบริการอื่น ๆ

To study the housekeeping management system, the structure of the housekeeping department's job management, positions, and responsibilities of each section in the housekeeping job, professional ethics of employees, including knowledge of various equipment and documents related to housekeeping work. Students also learn the steps in performing tasks in each department, practicing cleaning rooms and public areas within the hotel, arranging flowers, linen rooms, communicating with customers, resolving specific issues, as well as other service jobs

กร.203	อาหารและเครื่องดื่ม	3 (3 – 0 – 6)
HM203	Food and Beverage	

ประเภทของสถานบริการอาหารและเครื่องดื่ม หน้าที่ ความรับผิดชอบ จรรยาบรรณวิชาชีพของตำแหน่งงานที่อยู่ในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม ประเภทของอาหารและเครื่องดื่ม อุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม รูปแบบการให้บริการ รูปแบบงานจัดเลี้ยง ขั้นตอนการให้บริการอาหารเครื่องดื่ม การจัดโต๊ะอาหาร การเสิร์ฟ รวมถึงการเก็บและทำความสะอาดโต๊ะ เครื่องมือ-เครื่องใช้ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

To study types of Food and Beverage service, roles, responsibilities, and professional ethics of positions in the food and beverage department, types of food and beverage, equipment used in food and beverage service, service styles, catering styles, steps in providing food and beverage service, table setup, serving, as well as table clearing and cleaning. Additionally, students learn how to use utensils and equipment following food hygiene principles

กร.204	พื้นฐานงานครัว	3 (3 – 2 – 7)
HM204	Culinary Fundamentals	

หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารเบื้องต้น อุปกรณ์ในครัว วัตถุดิบ หลักการคัดเลือกวัตถุดิบหลักโภชนาการและสุขอนามัยในการประกอบอาหาร หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารเบื้องต้น อุปกรณ์ในครัว วัตถุดิบ หลักการคัดเลือกวัตถุดิบให้ถูกต้องตามหลักโภชนาการและสุขอนามัยในการประกอบอาหาร

To learn basic principles and techniques of food preparation, kitchen equipment, ingredients, principles of selecting nutritious and healthy ingredients for cooking. Students also study the principles of selecting appropriate ingredients based on nutrition and health for food preparation.

กร.205	งานส่วนหน้า	3 (2 – 2 – 7)
HM205	Front Office	

ฝึกปฏิบัติการจัดการส่วนหน้า โครงสร้างของการบริหารงานส่วนหน้าของโรงแรมตามแผนกและหน้าที่ของแต่ละแผนกในงานส่วนหน้า จรรยาวิชาชีพของการบริการ การใช้รหัสอักษรย่อ International Phonetics Alphabets การใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ ขั้นตอนการรับจอง การรับโทรศัพท์ การบริหารด้านข้อมูลข่าวสาร การติดต่อสื่อสารกับลูกค้า การประสานงานกับแผนกอื่น และการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า

This course focuses on practicing in front office department. Students learn about organizational structure of hotel front office department, including roles and responsibilities, and professionalism in service. Students have an opportunity to use International Phonetic Alphabets for communication, use of various equipment, learn steps for reservations, handle telephone calls, manage information and news, communicate with customers, coordinate with other departments, and handle specific front office problems.

กร.206 ระบบการจัดการโรงแรม 3 (3 – 0 - 6)

HM206 Hotel Management System

การสร้างโปรไฟล์ การบริหารจัดการ Reservation การดำเนินการ check in การบริหารจัดการลูกค้าขณะเข้าพัก การคิดค่าใช้จ่ายต่าง ๆ รวมถึงกระบวนการการต้อนรับลูกค้าส่วนหน้าผ่านการทำงานในระบบ Opera ความรู้พื้นฐานเรื่องการจัดการในระบบ Cloud และเทคโนโลยีอื่น ๆ ที่ใช้ในการปฏิบัติงานโรงแรม

This course covers the following topics: creating customer profiles, managing reservations, check-in procedures, customer service during their stay, calculating expenses, and front desk operations using systems like Opera. Additionally, students gain a basic understanding of cloud management and other technologies used in hotel operations.

กร.207 การออกแบบโรงแรม 3 (3 – 0 - 6)

HM207 Hotel Design

การวางแผน การออกแบบ และการจัดการทรัพยากรต่างๆที่เกี่ยวข้องกับโรงแรมและธุรกิจที่พัก ได้แก่ การเลือกใช้สิ่งอำนวยความสะดวกในห้องพักและอาคาร การจัดการความปลอดภัย และสิ่งแวดล้อม การจัดการพลังงาน การควบคุมและดำเนินงานซ่อมบำรุง รวมถึงระบบสุขาภิบาลทั้งภายในและภายนอกอาคารโรงแรม

This course covers the meaning and importance of planning, designing, and managing various resources related to hotels and accommodation businesses. Topics include selecting and utilizing amenities in guest rooms and buildings, managing safety and environmental concerns, energy management, maintenance and repair operations, as well as internal and external healthcare systems within hotel buildings.

กร.303 ทรัพยากรมนุษย์ 3 (3 – 0 - 6)

HM303 Human Resources

ความหมายและความสำคัญของการจัดการทรัพยากรมนุษย์ การวางแผนการจัดโครงสร้างองค์กร การวางแผนอัตรากำลังคน การสรรหา การคัดเลือก การเตรียมพร้อมเพื่อสมัครงานและสัมภาษณ์งาน การพัฒนาฝึกอบรม การบริหารค่าตอบแทนและสวัสดิการ การประเมินผล และกฎหมายแรงงาน

This course covers the meaning and importance of human resource management, organizational structure planning, workforce planning, recruitment, selection, job preparation, and interviewing. It also covers training and development, compensation and benefits management, performance evaluation, and labor laws.

กร.304 การตลาดและนวัตกรรมสำหรับโรงแรม 3 (3 – 0 - 6)

HM304 Marketing and Innovation for Hotel

ลักษณะเฉพาะของสินค้าในธุรกิจโรงแรมและที่พัก หลักการตลาดเพื่อนำมาใช้ในธุรกิจ และเทคนิคการขาย ตลอดจนกระบวนการดำเนินงาน การสร้างกลยุทธ์เพื่อความได้เปรียบและยกระดับการแข่งขันและการสร้างนวัตกรรมใหม่ ๆ

This course covers the unique characteristics of products in the hotel and accommodation industry, marketing principles for business use, sales techniques, as well as operational processes. Students learn how to create strategies for competitive advantages, improve competition, and create new innovations.

กร.305	ภัตตาคาร	6 (3 – 5 - 10)
HM305	Restaurant	
วิชาบังคับก่อน : เคยเรียน กร.204		
Prerequisite: HM204		

รูปแบบและการจัดโครงสร้างหน้าที่และจรรยาบรรณของบุคลากรในภัตตาคาร หลักการวางแผนและควบคุมรายการอาหาร การจัดซื้อ การตรวจรับ การจัดเก็บและการเบิกจ่ายวัตถุดิบ การผลิตอาหาร การบริการรวมทั้งหลักการคำนวณที่เกี่ยวข้องกับกิจการภัตตาคาร การฝึกปฏิบัติในห้องปฏิบัติการภัตตาคาร

The students will learn about the principles and structure of roles, as well as the ethics of personnel in the hospitality industry. They will also learn the principles of menu planning, food control, procurement, inspection, storage, and distribution of raw materials, as well as food production and service. Additionally, students gain knowledge about the principles of calculation that are relevant to hospitality businesses. The students will have practical training in the hospitality laboratory.

กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน-เลือก (33 หน่วยกิต)

กลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะด้าน (21 หน่วยกิต)

กลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะด้านอาหารและเครื่องดื่ม

อค.101	ขนมอบ	3 (3 – 2 - 7)
FB101	Patisserie	

เทคนิคการทำขนมอบด้วยวิธีการผสมแบบต่าง ๆ ความรู้เกี่ยวกับประเภทขนมอบขั้นพื้นฐาน การเตรียมเครื่องมือ อุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำขนมอบ รวมถึงโภชนาการและสุขอนามัยในการทำขนมอบ

Baking techniques using various mixing methods, fundamental knowledge of baked goods types, preparation of tools-equipment and ingredients for baking, as well as nutrition and wellness aspects in baking

อค.102	อาหารสากล	3 (3 – 0 - 6)
FB102	World Cuisine	

ความเป็นมาและลักษณะเด่นของอาหารนานาชาติ วัฒนธรรมในการรับประทานอาหาร วัตถุดิบและรูปแบบการประกอบอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของหลากหลาย

Origin and distinctive features of international cuisine, cultural aspects of dining, unique ingredients and culinary styles of diversity

อค.103	อาหารไทยดั้งเดิม	3 (3 – 2 - 7)
FB103	Traditional Thai Cuisine	

ประวัติความเป็นมาของอาหารไทย อุปกรณ์และวัตถุดิบ เทคนิคและวิธีการประกอบอาหารไทยประเภทต่าง ๆ รวมถึงลักษณะของอาหารไทยในแต่ละภาค การแกะสลักเบื้องต้นเพื่อการตกแต่งจาน และการออกแบบเมนูสำหรับอาหารไทย

History of Thai cuisine, equipment and ingredients, techniques and methods for various types of Thai dishes, characteristics of Thai cuisine in each region, basic carving for dish decoration, and design of Thai menu.

- อค.104 ขนมไทยดั้งเดิม 3 (3 – 2 - 7)
 FB104 Traditional Thai Dessert
 ประวัติความเป็นมาของขนมไทย อุปกรณ์และวัตถุดิบ เทคนิคและวิธีการทำขนมไทยประเภทต่าง ๆ รวมถึง
 สุขอนามัย และคำศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับขนมไทย
 History of Thai desserts, equipment and ingredients, techniques and methods for various
 types of Thai desserts, as well as health and wellness aspects, and English vocabulary related to Thai
 desserts
- อค.105 อาหารตำรับชาววัง 3 (3 – 2 - 7)
 FB105 Thai Royal Cuisine
 ประวัติความเป็นมา ประเภทอาหารแต่ละท้องถิ่น กรรมวิธีในการประกอบอาหารและความประณีตในการ
 นำเสนอของอาหารประเภทนั้น ๆ ในแต่ละภูมิภาค
 History, regional food types, culinary techniques and presentation intricacies of each
 regional cuisine
- อค.106 อาหารจานด่วนของไทย 3 (3 – 2 - 7)
 FB106 Thai Street Food
 ทักษะการประกอบอาหารจานด่วนที่ได้รับความนิยมสำหรับผู้ประกอบการในยุคเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ศึกษา
 แหล่งที่มาของวัตถุดิบเครื่องใช้ต่าง ๆ วิเคราะห์ต้นทุนและปริมาณการเสิร์ฟต่อจาน รวมถึงเรียนรู้วิธีการสร้างมูลค่าเพิ่ม
 ให้กับอาหาร
 Quick dish preparation skills popular among entrepreneurs in the creative economy era,
 studying the sources of ingredients and various equipment, analyzing costs and portioning per dish,
 as well as learning methods to add value to food
- อค.107 การแกะสลักอาหาร 3 (3 – 2 - 7)
 FB107 Food Carving
 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ การคัดเลือกวัตถุดิบ และการเก็บรักษาเพื่อการรับประทาน การตกแต่งจานอาหาร
 การประกอบอาหาร และการจัดแสดงนิทรรศการ ผ่านขั้นตอนและเทคนิค การตัด การหั่น การปอก การคว้าน และ
 การแกะสลักลวดลายพื้นฐาน
 Preparation of equipment and materials, selection of ingredients, and storage for
 consumption. Food decoration, food assembly, and exhibition arrangement using techniques such
 as cutting, slicing, peeling, molding, and basic carving.
- อค.108 อาหารยุโรป 3 (3 – 2 - 7)
 FB108 Continental Cuisine
 ประเภทอาหารตะวันตก เทคนิคเฉพาะในการประกอบอาหารตะวันตก การประยุกต์การใช้สต็อก ซุป ซอส
 ในเมนูอาหารตะวันตกอื่น ๆ ได้ การเลือกใช้วัตถุดิบเหมาะกับประเภทอาหารตะวันตก และการจัดแต่งจานอาหาร
 ในรูปแบบสร้างสรรค์
 Western cuisine types, specific techniques in preparing Western cuisine, application of stock,
 soup, and sauce in other Western dishes, selection of ingredients suitable for Western cuisine types,
 and creative plating and presentation of Western dishes.

- อค.109 อาหารเอเชีย 3 (3 – 2 - 7)
 FB109 Oriental Cuisine
 การเลือก การเตรียมวัตถุดิบ เครื่องปรุง และอุปกรณ์ วิธีการประกอบอาหารขั้นพื้นฐานของอาหารที่เป็นที่นิยมในอาหารจีน ญี่ปุ่น เกาหลี
 Ingredient selection, preparation, seasoning and equipment for basic food preparation in popular Chinese, Japanese, and Korean cuisine
- อค.110 เครื่องดื่มสากล 3 (3 – 0 - 6)
 FB110 World Beverage
 ความเป็นมาและลักษณะเด่นของเครื่องดื่มนานาชาติ วัฒนธรรมในการบริโภค วัตถุดิบและรูปแบบการบริโภคที่เป็นเอกลักษณ์ของหลากหลายประเทศ
 History and distinctive features of international beverages, cultures of consumption, ingredients, and consumption patterns that are unique to various countries
- อค.111 ไวน์ 3 (3 – 0 - 6)
 FB111 Wine
 ประวัติความเป็นมา ถิ่นกำเนิด ประเภทและชนิดของไวน์ ขั้นตอนการผลิต การเก็บรักษา การอ่านฉลาก และการเลือกซื้อ รวมถึงการเลือกรับประทานอาหารที่เหมาะสมกับไวน์แต่ละชนิด รสชาติของไวน์ การเก็บรักษาไวน์ การเปิดและเสิร์ฟไวน์ ความรู้เรื่องไวน์กับสุขภาพ
 History, origin, types and varieties of wine, production process, storage, reading labels, and selecting wine. Choosing food that pairs well with each type of wine, flavor of wine, wine storage, opening and serving wine, and knowledge about wine and health.
- อค.112 กาแฟและชา 3 (2 – 2 - 7)
 FB112 Coffee and Tea
 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกาแฟและชา ประเภทและการเลือกเมล็ดกาแฟและใบชา เทคนิคการชงกาแฟ รูปแบบต่าง ๆ การสร้างสรรค์รายการเครื่องดื่ม การเลือกซื้อและการดูแลรักษาอุปกรณ์
 Basic knowledge about coffee and tea, types and selection of coffee beans and tea leaves, techniques for brewing various styles of coffee, creative drink menu development, equipment selection and maintenance.
- อค.113 คาเฟ่ 3 (2 – 2 - 7)
 FB113 Cafe
 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกาแฟ ประเภทและการเลือกเมล็ดกาแฟ การสร้างสรรค์รายการเครื่องดื่ม การเลือกซื้อและการดูแลรักษาอุปกรณ์ เทคนิคการชงกาแฟรูปแบบต่าง ๆ รวมถึงการจัดการธุรกิจร้านกาแฟ ฝึกปฏิบัติการดำเนินงานธุรกิจคาเฟ่ในห้องปฏิบัติการ
 Basic knowledge of coffee, types of coffee beans and selection, creating beverage menus, equipment selection and maintenance, various coffee brewing techniques, including managing a coffee shop business, practicing coffee shop business operations in a laboratory.

กลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะด้านการจัดเลี้ยงและบริการอาหาร

จล.101	งานจัดเลี้ยงและบริการอาหาร	3 (3 – 0 - 6)
BQ101	Banquet and Catering	
ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการดำเนินการจัดเลี้ยง กระบวนการการขายและลูกค้า การวางแผนจัดเลี้ยง ความเสี่ยงในการจัดเลี้ยง		
Introduction to catering operations, sales process and customers, catering planning, and risks.		
จล.102	การคำนวณต้นทุนและกำไรอาหาร	3 (3 – 0 - 6)
BQ102	Food Cost and Revenue	
ทฤษฎีและการนำไปใช้ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารต้นทุนในด้านต่าง ๆ ในธุรกิจโรงแรม การบริหารจัดการรายได้ของธุรกิจโรงแรม กลยุทธ์ด้านราคาที่สามารถเป็นที่ยอมรับในตลาด รวมไปถึงการวัดผลประกอบการของธุรกิจ		
Theories and applications related to various aspects of cost management in the hotel business, revenue management of hotel business, competitive pricing strategies, business performance evaluation		
จล.103	การขายและการตลาดงานจัดเลี้ยง	3 (3 – 0 - 6)
BQ103	Banquet Sales and Marketing	
รูปแบบการขายและการตลาด วิธีการและขั้นตอนการขาย พฤติกรรมลูกค้าแต่ละประเภท การตั้งราคาและแพ็คเกจ		
Sales and marketing models, sales methods and procedures, customer behavior, pricing and selling packages.		
จล.104	การวางแผนงานอีเวนต์	3 (3 – 0 - 6)
BQ104	Event Planning	
ความหมายและประเภทของงานอีเวนต์ ขั้นตอนการจัดอีเวนต์ งานประชุมงานสัมมนา งานแสดงสินค้า งานพิธีการ กิจกรรมสันทนาการ กิจกรรมทางสังคม การวางแผนงบประมาณและเวลา การเลือกสถานที่ การขนส่ง การบริหารจัดการความเสี่ยง		
Meaning and types of events, event management process, conference and trade show, ceremonies, recreational activities, social activities, budget and time planning, choice of location, transportation, and risk management.		
จล.105	การตกแต่งสถานที่	3 (2 – 2 - 7)
BQ105	Venue Decoration	
ประวัติ ความเป็นมา และแนวคิดเกี่ยวกับการตกแต่งสถานที่ หลักการออกแบบและองค์ประกอบศิลป์ รูปแบบ การวางแผน การควบคุมคุณภาพ การสร้างสรรค์และการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์สำหรับตกแต่งสถานที่ในโอกาสต่าง ๆ รวมถึงความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน		
History, origin and concept of venue decoration, principles of design and art composition, planning, quality control, creativity and selection of materials for decorating venues for different occasions, and operational safety.		

จล.106 การออกแบบและจัดแต่งอาหาร 3 (2 – 2 - 7)

BQ106 Food Styling and Design

วิธีการและเทคนิคการตกแต่งอาหารในรูปแบบและวัฒนธรรมต่าง ๆ การประยุกต์ใช้วัตถุดิบและวัสดุที่หลากหลายมาจัดแต่งอาหารเพื่อสร้างชิ้นงาน

Methods and techniques for decorating food in various styles and cultures, the variety of material usage for creating a masterpiece.

จล.107 การผสมและออกแบบเครื่องดื่ม 3 (2 – 2 - 7)

BQ107 Bartending and Mixology

สูตรเครื่องดื่มประเภทต่าง ๆ ที่มีไม่มีแอลกอฮอล์เป็นส่วนประกอบ การเลือกใช้อุปกรณ์ วัตถุดิบ เทคนิคการผสมเครื่องดื่ม การสร้างสรรค์รายการเครื่องดื่มชนิดใหม่ ๆ และการตกแต่ง การคำนวณต้นทุน

Various types of drink recipes with and without alcohol, selection of equipment, materials, mixing techniques, creation of new beverage menus, decorations, and cost calculation.

จล.108 การบริการในงานเลี้ยง 3 (2 – 2 - 7)

BQ108 Banquet Service

ประเภทของการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มในการจัดเลี้ยง รูปแบบของการเสิร์ฟ วัสดุอุปกรณ์ การจัดโต๊ะรับประทานอาหาร การจัดสรรพนักงาน การบริหารจัดการเวลา ตำแหน่งและหน้าที่ความรับผิดชอบในการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มในการจัดเลี้ยง

Types of food and beverage services in catering, forms of serving, materials, equipment, dining table setting, staff allocation, time management, positions and responsibilities in food and beverage service in catering.

จล.109 การประกอบอาหารสำหรับงานเลี้ยง 3 (3 – 2 - 7)

BQ109 Banquet Cookery

กระบวนการจัดการและวางแผนจัดเลี้ยง การออกแบบรายการอาหาร การจัดซื้อและจัดเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ การเลือกเทคนิคการประกอบอาหารที่เหมาะสมกับลักษณะงานประเภทต่าง ๆ ได้แก่ การบริการอาหารแบบบุฟเฟต์ และเซตเมนู

Banquet management and planning procedures, menu design, procurement and preparation of materials and equipment.

กลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะด้านสุขภาพและสปา

สส.101 ความรู้พื้นฐานด้านบริการเพื่อสุขภาพ 3 (3 – 0 - 6)

WS101 Basic Wellness Knowledge

รูปแบบ ประเภท แนวโน้มและลักษณะของอุตสาหกรรมบริการเชิงสุขภาพ ประเภทของผลิตภัณฑ์และบริการเชิงสุขภาพ ลักษณะการทำงานและสมรรถนะของผู้ให้บริการในธุรกิจการบริการเชิงสุขภาพ ความสัมพันธ์ของธุรกิจบริการประเภทต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องในอุตสาหกรรมบริการเชิงสุขภาพ

A comprehensive introduction of wellness hospitality industry, type of wellness products and services, functionary characteristic and key competency at the appropriate professional level in a related area for wellness hospitality, ecological wellness business in wellness industry

สส.102 การจัดการสปา 3 (3 – 0 - 6)

WS102 Spa Management

ประวัติความเป็นมา ประเภทของสปา การจัดการธุรกิจสปา วิธีการบำบัดและเครื่องมือ รวมทั้งผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ที่ใช้ในธุรกิจสปา การทำการตลาดของธุรกิจสปา การผสมผสานธุรกิจสปากับการรักษาสุขภาพและการท่องเที่ยว กฎหมายและกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจสปา

Fundamental history, type of spa businesses, managing spa business, procedures and tools for spa therapy, including the various types of spa amenities, created marketing concept for spa business, integrated spa business with wellness tourism, law and regulation in a related spa business

สส.103 การออกแบบการบริการเพื่อสุขภาพ 3 (3 – 2 - 7)

WS103 Wellness Service Design

ความรู้พื้นฐานองค์ประกอบของการให้บริการสำหรับธุรกิจสุขภาพ กระบวนการการให้บริการแบบครบวงจรการบริการ การคิดเชิงออกแบบบริการและประสบการณ์เพื่อผลิตภัณฑ์และการบริการเพื่อสุขภาพ มาตรฐานบริการเพื่อสุขภาพ

Principle of service component for wellness business, holistic perceptive for service process, design thinking for service design and experience of wellness products and services for wellbeing standard

สส.104 อาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 3 (3 – 2 - 7)

WS104 Wellness Cuisine and Beverage

หลักโภชนาการเบื้องต้น การออกแบบเมนูอาหารและเครื่องดื่มตามข้อจำกัดของผู้บริโภค เทคนิคการประกอบอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ประเภทของสารอาหาร การบริโภคอย่างสมดุล การนับปริมาณแคลอรี การกำหนดอาหาร ภาวะการแพ้อาหาร ความเสี่ยงต่อโรคจากการบริโภค และความต้องการเฉพาะของแต่ละบุคคล

Basic knowledge nutrition and wellness concepts, creative thinking skills in applying basic nutrition knowledge to special needs, preparing and cooking methods in health-related recipe, nutrient analysis, balance consumption, determine caloric intake, Dietary guidelines for making food choices, food allergies, risk of nutrition-related diseases, applied nutrition and dietetics into individual-based approaches

สส.105 การนวดบำบัด 3 (3 – 2 - 7)

WS105 Massage Therapy

ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับกายวิภาค ความปลอดภัยในการนวดสำหรับการผ่อนคลายและรักษาสุขภาพ ข้อห้ามและข้อควรระวังต่าง ๆ ประเภทของการนวด มายาและจรรยาบรรณในการนวด

Knowledge of the anatomy, hand-on techniques in performing therapeutic touch, appropriate ability to perform the techniques all the different styles of massage and bodywork, massage ethics and rules

สส.106 การบำบัดเพื่อความงาม 3 (3 – 2 – 7)

WS106 Aesthetic Therapy

ประเภทของการบริการด้านความงาม การออกแบบเมนูด้านความงามต่าง ๆ วิธีการเตรียมผลิตภัณฑ์ ข้อมือและข้อควรระวัง หลักการและขั้นตอนในการลงมือบำบัดบนผิวหนัง การเลือกผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสมสำหรับการบำบัดเพื่อความงาม

Type of athletic service, creating a specific aesthetic treatment programs, providing product and service methods, the role of facial massage therapy, principle and procedures of aesthetic massage, identify skincare product appropriate for beauty treatment

สส.107 การดูแลร่างกาย 3 (3 – 2 – 7)

WS107 Body Treatment

ความเป็นมาของการบำบัดผิวกายเพื่อสุนทรียศาสตร์และการฟื้นฟู หลักการและขั้นตอนในการลงมือบำบัดบนกายภาพของการรักษา รวมไปถึงเทคนิคในการเลือกผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ที่เหมาะสมสำหรับการบำบัดผิวกาย

The fundamental concepts of body treatment for esthetics and rehabilitate, principle and procedures of body treatment, including identify skincare product appropriate for spa body

สส.108 กิจกรรมนันทนาการเชิงสุขภาพ 3 (3 – 2 – 7)

WS108 Recreational Activities for Wellness

ความหมาย ลักษณะ และประเภทของกิจกรรมนันทนาการเชิงสุขภาพ หลักการจัดนันทนาการเชิงสุขภาพ การเลือกและประยุกต์ใช้อุปกรณ์ในการจัดกิจกรรมนันทนาการ การจัดกิจกรรมนันทนาการที่เหมาะสมกับลูกค้าที่มีความต้องการเฉพาะกลุ่ม

Definition characteristic and type of recreational activities for wellness, the concept of recreation toward health promotion, indicating and applying health and wellness activities program for recreation, developing recreation and leisure activities for specific requirement

กลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะด้านผู้ประกอบการโรงแรม

ผก.101 สมรรถนะผู้ประกอบการ 3 (3 – 0 – 6)

HB101 Entrepreneurial Competencies

หลักการเตรียมความพร้อมการเป็นผู้ประกอบการ การมองหาโอกาสในธุรกิจ ความคิดสร้างสรรค์ในการสร้างธุรกิจ จรรยาบรรณในการทำธุรกิจ ความรู้พื้นฐานด้านการเงิน การแสวงหาเงินทุน การนำเสนอไอเดียธุรกิจ การจัดสรรและบริหารทรัพยากร แนวคิดด้านความยั่งยืน

Getting ready to be entrepreneur, business opportunity seeking, business creating ideas, business ethics, fundamental financial knowledge, fund raising, business pitching, resources management, and sustainability concept.

ผก.102 กฎหมายและจริยธรรมสำหรับธุรกิจโรงแรม 3 (3 – 0 – 6)

HB102 Law and Ethics for Hotel

กฎหมายเกี่ยวกับธุรกิจโรงแรม กฎหมายเกี่ยวกับภาษีอากร ศุลกากร การคมนาคมขนส่ง และกฎหมายเกี่ยวกับสิ่งแวดล้อม จรรยาบรรณผู้ประกอบการธุรกิจด้านการท่องเที่ยวและการบริการ

Hotel law, tax law, customs, transportation, environmental law, and ethics for tourism and hospitality entrepreneur.

ผก.103 บัญชีการเงินสำหรับโรงแรม 3 (3 – 0 - 6)

HB103 Financial Accounting for Hotel

ความรู้พื้นฐานทางการบัญชีเพื่อใช้ในการวางแผน ตัดสินใจและควบคุมการดำเนินงานของธุรกิจโรงแรม ข้อมูลทางการบัญชี การควบคุมภายในเพื่อส่งเสริมให้เกิดธรรมาภิบาลในองค์กร การวิเคราะห์รายงานทางการเงินของธุรกิจ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับต้นทุน การวิเคราะห์ระหว่างต้นทุน – ปริมาณ – กำไร การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน การจัดทำงบประมาณ และความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับภาษีอากร เพื่อการวางแผนกำไร การลงทุนและการบริหารงานในธุรกิจโรงแรม

Basic accounting knowledge for planning, making a decision, and operating hotel business. Financial data, internal control to support good governance in organization, financial report analysis, basic cost knowledge, analysis of cost – quantity – profit, break even analysis, budgeting, basic tax knowledge, profit planning, investing and hotel business management.

ผก.104 การขายและการตลาดสำหรับโรงแรม 3 (3 – 0 - 6)

HB104 Sales and Marketing for Hotel

โครงสร้าง หน้าที่และความรับผิดชอบของฝ่ายขายและการตลาดในโรงแรมและธุรกิจที่พัก การวางแผนทางการตลาด การขายสินค้าและบริการของโรงแรม การจัดทำเอกสารการขาย ทักษะและวิธีการในการเข้าพบลูกค้าเพื่อนำเสนอสินค้าและบริการต่าง ๆ รวมถึงการบริหารรายได้ และการนำนวัตกรรมและเทคโนโลยีสมัยใหม่มาใช้ในการบริหารธุรกิจ

Structure, role and responsibility of sales and marketing in hotel and accommodation business. Marketing plan, hotel products and services selling, sale document preparation, how to approach customers to introduce products and services, income management, and introducing innovation and technology to business management.

ผก.105 การจัดการสื่อดิจิทัลสำหรับโรงแรม 3 (3 – 0 - 6)

HB105 Digital Media Management for Hotel

รูปแบบ ความสำคัญ รายละเอียดข้อแตกต่าง การประยุกต์ใช้ของสื่อดิจิทัลรูปแบบต่าง ๆ ที่ใช้ในธุรกิจโรงแรม รวมไปถึงวิธีการจัดทำสื่อ และการวางช่องทางในการสื่อสารไปยังกลุ่มเป้าหมายเพื่อการประชาสัมพันธ์ และการสื่อสารข้อมูลที่มีประสิทธิภาพ

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.

ผก.106 เทคโนโลยีนวัตกรรมสำหรับโรงแรม 3 (3 – 0 - 6)

HB106 Innovative Technology for Hotel

ความรู้เบื้องต้นของการนำเทคโนโลยีและนวัตกรรมมาใช้อย่างเหมาะสมในอุตสาหกรรมโรงแรมและธุรกิจที่พักแบบอย่างสร้างสรรค์และทันสมัย เพื่อดำเนินงานอย่างมีประสิทธิภาพ และสร้างประสบการณ์รูปแบบใหม่ให้ผู้รับบริการ รวมถึงศึกษาหลักการทางการคิดนวัตกรรมใหม่ ๆ เพื่อใช้ในการบริหารจัดการโรงแรม

Technology and innovation adoption in hotel and lodging businesses in creative ways for the most effective operation and delivery of exciting consumer experience. Developing new ideas for new innovations of the future hotel management.

ผก.107 การวางแผนกลยุทธ์สำหรับโรงแรม 3 (3 – 0 – 6)

HB107 Strategic Planning for Hotel

ลักษณะเฉพาะของสินค้าและบริการในธุรกิจโรงแรม วิเคราะห์ความสามารถในการแข่งขันเชิงธุรกิจ การกำหนดนโยบายและวางแผนกลยุทธ์ในด้านต่าง ๆ รวมถึงการพัฒนาและการดำเนินการธุรกิจให้สอดคล้องกับแผนกลยุทธ์

Products and service characteristics in hotel businesses, analyze competitive potentials, establish policies and form strategic plan and perspectives, implement initiative actions according to strategic plan.

ผก.108 โครงการธุรกิจโรงแรม 3 (3 – 0 – 6)

HB108 Hotel Business Project

การประเมินสภาพแวดล้อมทั้งภายในและภายนอกองค์กร การวิเคราะห์แนวโน้มและโอกาสในการทำธุรกิจ รวมถึงนำความรู้ทั้งทางทฤษฎีและปฏิบัติมาจัดทำแผนและดำเนินธุรกิจภายใต้คำปรึกษาของคณาจารย์

Internal and external environment evaluation. Trend and business opportunities analysis. Theoretical and practical knowledge application in planning and executing business plan under supervision of instructors.

กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ (12 หน่วยกิต)

นักศึกษาสามารถเลือกเรียนได้จากกลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพได้ 1 กลุ่มจากกลุ่มวิชาต่อไปนี้ หรือเลือกเรียนเฉพาะรายวิชาจากกลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพใดๆ ที่เปิดในคณะฯ จนครบ 12 หน่วยกิต

กลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ

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

HM 612 English for Room Division Operations

คำศัพท์ วลี สำนวน รวมทั้งฝึกทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานในแผนกบริการส่วนหน้า และแผนกแม่บ้าน ได้แก่ การรับโทรศัพท์ การสำรองห้องพัก การต้อนรับ การให้ข้อมูลด้านการบริการ การชำระค่าบริการ การตอบสนองข้อเรียกร้องของลูกค้า การจัดการข้อร้องเรียน

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

คำศัพท์ วลี สำนวน รวมทั้งฝึกทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานด้านอาหารและเครื่องดื่ม ได้แก่ การรับโทรศัพท์ การสำรองที่นั่ง การต้อนรับ การให้ข้อมูลด้านอาหารและเครื่องดื่ม การชำระค่าบริการ การตอบสนองข้อเรียกร้องของลูกค้า การจัดการข้อร้องเรียน

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
 คำศัพท์ 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 การโต้ตอบเอกสารในรูปแบบต่าง ๆ
 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
 คำศัพท์ วลี สำนวน รวมทั้งฝึกทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานด้านงานครัว ได้แก่ ตำแหน่งต่าง ๆ ในครัว การระบุประเภทของอุปกรณ์ครัว การใช้งานเครื่องครัว รวมถึงการอธิบายเทคนิคการทำอาหาร
 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.
- กร. 617 ภาษาอังกฤษสำหรับการบริการเพื่อสุขภาพและสปา 3 (3 – 0 – 6)
 HM 617 English for Wellness and Spa
 การอ่าน ฟัง พูดและเขียนภาษาอังกฤษในเชิงวิถีชีวิตที่เป็นสุขภาพดีและความเป็นอยู่ที่ดี คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพและความเป็นอยู่ที่ดี การใช้ภาษาอังกฤษในการเล่าเรื่องเกี่ยวกับสุขภาพ การเรียนรู้เกี่ยวกับวิถีชีวิตที่เป็นสุขภาพดีและความเป็นอยู่ที่ดีเป็นภาษาอังกฤษ
 Reading, listening, speaking and writing English language in wellness lifestyle and well-being context. Health and well-being related vocabularies. English usage in health story telling. Healthy lifestyle and well-being learning in English.

กลุ่มวิชาภาษาจีน

ทรก.011 ภาษาจีนพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ 1 3 (3 - 0 - 6)

THA011 Chinese for Personnel in Tourism and Hospitality Industry I

การอ่าน การเขียนตัวอักษรภาษาจีนเบื้องต้น คำศัพท์ ไวยากรณ์ระดับพื้นฐาน การสนทนาในชีวิตประจำวัน การอ่านข้อความสั้น ๆ และโต้ตอบคำถามพื้นฐาน

Reading, writing basic Chinese characters, vocabulary, basic grammar, everyday conversation, reading short passages, answering basic questions

ทรก.012 ภาษาจีนพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ 2 3 (3 - 0 - 6)

THA012 Chinese for Personnel in Tourism and Hospitality Industry II

วิชาบังคับก่อน: เคยเรียน ทรก.011

Prerequisite: THA011

การอ่าน การเขียน การพูด และการฟังอย่างต่อเนื่องจากภาษาจีนพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ 1 คำศัพท์ รูปประโยค สำนวน และไวยากรณ์ที่เกี่ยวข้องกับบริบทธุรกิจบริการระดับต้น การสนทนา การอ่านข้อความในบริบทธุรกิจบริการ การสรุปเนื้อหา และเขียนประโยค

Reading, writing, speaking and listening continuing from Chinese for Personnel in Tourism and Hospitality Industry I, vocabulary, sentence, expression and grammar related to elementary service business context, conversation, reading text in service business context, summary of content and write sentences

ทรก.013 ภาษาจีนพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ 3 3 (3 - 0 - 6)

THA013 Chinese for Personnel in Tourism and Hospitality Industry III

วิชาบังคับก่อน: เคยเรียน ทรก.012

Prerequisite: THA012

การอ่าน การเขียน การพูด และการฟัง คำศัพท์ รูปประโยค สำนวน และไวยากรณ์ที่เกี่ยวข้องกับบริบทธุรกิจบริการในระดับที่สูงขึ้นต่อจากภาษาจีนพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ 2 ทักษะการฟัง และการอ่านบทความ การตีความ กระบวนการเขียนเพื่อติดต่อสื่อสาร และการพูดแสดงความคิดเห็นในบริบททางธุรกิจบริการ

Reading, writing, speaking and listening, vocabulary, sentence patterns, expressions and grammar related to service business context at a higher level following Chinese for Personnel in Tourism and Hospitality Industry II, listening and reading skills, interpretation, writing process for communicate and expressing opinions in the service business context

ทรก.014 ภาษาจีนพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ 4 3 (3 - 0 - 6)

THA014 Chinese for Personnel in Tourism and Hospitality Industry IV

วิชาบังคับก่อน: เคยเรียน ทรก.013

Prerequisite: THA013

การอ่าน การเขียน การพูด และการฟัง พร้อมทั้งเรียนรู้คำศัพท์ รูปประโยค สำนวน และไวยากรณ์ที่เกี่ยวข้องกับบริบทธุรกิจบริการในระดับที่ซับซ้อนขึ้นจากภาษาจีนพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ 3 ทักษะการฟัง การอ่าน การเขียนบทความ ข่าว สำนวน คำศัพท์เฉพาะ การตีความขั้นสูง และการสนทนาในสถานการณ์ต่าง ๆ ในบริบททางธุรกิจบริการ

Reading, writing, speaking and listening, as well as learning vocabulary, sentences, expressions and grammar related to service business contexts at a more complex level from Chinese for Personnel in Tourism and Hospitality Industry III, listening, reading, writing news articles Idioms, terminologies, advanced interpretations and conversations in various situations in the service business context

กลุ่มวิชาภาษาเกาหลี

ทรก.021 ภาษาเกาหลีพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ 1 3 (3 - 0 - 6)

THA021 Korean for Personnel in Tourism and Hospitality Industry I

การอ่าน การเขียนตัวอักษรภาษาเกาหลีเบื้องต้น คำศัพท์ ไวยากรณ์ระดับพื้นฐาน การสนทนาในชีวิตประจำวัน การอ่านข้อความสั้น ๆ และได้ตอบคำถามพื้นฐาน

Reading, writing basic Korean characters, vocabulary, basic grammar everyday conversation reading short passages and answering basic questions

ทรก.022 ภาษาเกาหลีพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ 2 3 (3 - 0 - 6)

THA022 Korean for Personnel in Tourism and Hospitality Industry II

วิชาบังคับก่อน: เคยเรียน ทรก.021

Prerequisite: THA021

การอ่าน การเขียน การพูด และการฟังอย่างต่อเนื่องจากภาษาเกาหลีพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ 1 คำศัพท์ รูปประโยค สำนวน และไวยากรณ์ที่เกี่ยวข้องกับบริบทธุรกิจบริการระดับต้น การสนทนา การอ่านข้อความในบริบทธุรกิจบริการ การสรุปเนื้อหา และเขียนประโยค

Reading, writing, speaking and listening continuing from Korean for Personnel in Tourism and Hospitality Industry I, vocabulary, sentence patterns, expressions and grammar related to elementary service business contexts, conversation, reading texts in the service business context, summary of content and write sentences

ทรก.023 ภาษาเกาหลีพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ 3 3 (3 - 0 - 6)

THA023 Korean for Personnel in Tourism and Hospitality Industry III

วิชาบังคับก่อน: เคยเรียน ทรก.022

Prerequisite: THA022

การอ่าน การเขียน การพูด และการฟัง คำศัพท์ รูปประโยค สำนวน และไวยากรณ์ที่เกี่ยวข้องกับบริบทธุรกิจบริการในระดับที่สูงขึ้นต่อจากภาษาเกาหลีพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ 2 ทักษะการฟัง และการอ่านบทความ การตีความ กระบวนการเขียนเพื่อติดต่อสื่อสาร และการพูดแสดงความคิดเห็นในบริบททางธุรกิจบริการ

Reading, writing, speaking and listening, vocabulary, sentence patterns, expressions and grammar related to service business context at a higher level following Korean for Personnel in Tourism and Hospitality Industry II, listening and reading skills, interpretation, writing process for communicate and expressing opinions in the service business context

ทรก.024 ภาษาเกาหลีพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ 4 3 (3 - 0 - 6)

THA024 Korean for Personnel in Tourism and Hospitality Industry IV

วิชาบังคับก่อน: เคยเรียน ทรก.023

Prerequisite: THA023

การอ่าน การเขียน การพูด และการฟัง พร้อมทั้งเรียนรู้คำศัพท์ รูปประโยค สำนวน และไวยากรณ์ที่เกี่ยวข้องกับบริบทธุรกิจบริการในระดับที่ซับซ้อนขึ้นจากภาษาเกาหลีพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ 3 ทักษะการฟัง การอ่าน การเขียนบทความ ข่าว สำนวน คำศัพท์เฉพาะ การตีความขั้นสูง และการสนทนาในสถานการณ์ต่าง ๆ ในบริบททางธุรกิจบริการ

Reading, writing, speaking, and listening, as well as learning vocabulary, sentences, expressions, and grammar related to service business contexts at a more complex level from Korean for Personnel in Tourism and Hospitality Industry III, listening, reading, writing news articles Idioms, terminologies, advanced interpretations and conversations in various situations in the service business context

กลุ่มวิชาภาษาญี่ปุ่น

ทรก.031 ภาษาญี่ปุ่นพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ 1 3 (3 - 0 - 6)

THA031 Japanese for Personnel in Tourism and Hospitality Industry I

การอ่าน การเขียนตัวอักษรภาษาญี่ปุ่นเบื้องต้น คำศัพท์ ไวยากรณ์ระดับพื้นฐาน การสนทนาในชีวิตประจำวัน การอ่านข้อความสั้น ๆ และได้ตอบคำถามพื้นฐาน

Reading, writing basic Japanese characters, vocabulary, basic grammar everyday conversation reading short passages and answering basic questions

ทรก.032 ภาษาญี่ปุ่นพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ 2 3 (3 - 0 - 6)

THA032 Japanese for Personnel in Tourism and Hospitality Industry II

วิชาบังคับก่อน: เคยเรียน ทรก.031

Prerequisite: THA031

การอ่าน การเขียน การพูด และการฟังอย่างต่อเนื่องจากภาษาญี่ปุ่นพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ 1 คำศัพท์ รูปประโยค สำนวน และไวยากรณ์ที่เกี่ยวข้องกับบริบทธุรกิจบริการระดับต้น การสนทนา การอ่านข้อความในบริบทธุรกิจบริการ การสรุปเนื้อหา และเขียนประโยค

Continuous reading, writing, speaking and listening continuing from basic Japanese for Personnel in Tourism and Hospitality Industry I, vocabulary, sentence patterns, expressions and grammar related to elementary service business contexts; conversation; reading texts in the service business context, summary of content and write sentences

ทรก.033 ภาษาญี่ปุ่นพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ 3 3 (3 - 0 - 6)

THA033 Japanese for Personnel in Tourism and Hospitality Industry III

วิชาบังคับก่อน: เคยเรียน ทรก.032

Prerequisite: THA032

การอ่าน การเขียน การพูด และการฟัง คำศัพท์ รูปประโยค สำนวน และไวยากรณ์ที่เกี่ยวข้องกับบริบทธุรกิจบริการในระดับที่สูงขึ้นต่อจากภาษาญี่ปุ่นพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ 2 ทักษะการฟัง และการอ่านบทความ การตีความ กระบวนการเขียนเพื่อติดต่อสื่อสาร และการพูดแสดงความคิดเห็นในบริบททางธุรกิจบริการ

Reading, writing, speaking and listening, vocabulary, sentence patterns, expressions and grammar related to service business context at a higher level following Japanese for Personnel in Tourism and Hospitality Industry II, listening and reading skills, interpretation, writing process for communicate and expressing opinions in the service business context

ทรก.034 ภาษาญี่ปุ่นพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ 4 3 (3 - 0 - 6)

THA034 Japanese for Personnel in Tourism and Hospitality Industry IV

วิชาบังคับก่อน: เคยเรียน ทรก.033

Prerequisite: THA033

การอ่าน การเขียน การพูด และการฟัง พร้อมทั้งเรียนรู้คำศัพท์ รูปประโยค สำนวน และไวยากรณ์ที่เกี่ยวข้องกับบริบทธุรกิจบริการในระดับที่ซับซ้อนขึ้นจากภาษาญี่ปุ่นพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ 3 ทักษะการฟัง การอ่าน การเขียนบทความ ข่าว สำนวน คำศัพท์เฉพาะ การตีความขั้นสูง และการสนทนาในสถานการณ์ต่าง ๆ ในบริบททางธุรกิจบริการ

Reading, writing, speaking and listening, as well as learning vocabulary, sentences, expressions and grammar related to service business contexts at a more complex level from Japanese for Personnel in Tourism and Hospitality Industry III, listening, reading, writing news articles Idioms, terminologies, advanced interpretations and conversations in various situations in the service business context

กลุ่มวิชาภาษาฝรั่งเศส

ทรก.041 ภาษาฝรั่งเศสพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ 1 3 (3 - 0 - 6)

THA041 French for Personnel in Tourism and Hospitality Industry I

การอ่าน การเขียนตัวอักษรภาษาฝรั่งเศสหัดเบื้องต้น คำศัพท์ ไวยากรณ์ระดับพื้นฐาน การสนทนาในชีวิตประจำวัน การอ่านข้อความสั้น ๆ และได้ตอบคำถามพื้นฐาน

Reading, writing basic French characters, vocabulary, basic grammar everyday conversation reading short passages and answering basic questions

ทรก.042 ภาษาฝรั่งเศสพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ 2 3 (3 - 0 - 6)

THA042 French for Personnel in Tourism and Hospitality Industry II

วิชาบังคับก่อน: เคยเรียน ทรก.041

Prerequisite: THA041

การอ่าน การเขียน การพูด และการฟังอย่างต่อเนื่องจากภาษาฝรั่งเศสพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ 1 คำศัพท์ รูปประโยค สำนวน และไวยากรณ์ที่เกี่ยวข้องกับบริบทธุรกิจบริการระดับต้น การสนทนา การอ่านข้อความในบริบทธุรกิจบริการ การสรุปเนื้อหา และเขียนประโยค

Reading, writing, speaking and listening continuing from French for Personnel in Tourism and Hospitality Industry I, vocabulary, sentence patterns, expressions and grammar related to elementary service business contexts, conversation, reading texts in the service business context, summary of content and write sentences

ทรก.043 ภาษาฝรั่งเศสพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ 3 3 (3 - 0 - 6)

THA043 French for Personnel in Tourism and Hospitality Industry III

วิชาบังคับก่อน: เคยเรียน ทรก.042

Prerequisite: THA042

การอ่าน การเขียน การพูด และการฟัง คำศัพท์ รูปประโยค สำนวน และไวยากรณ์ที่เกี่ยวข้องกับบริบทธุรกิจบริการในระดับที่สูงขึ้นต่อจากภาษาฝรั่งเศสพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ 2 ทักษะการฟัง และการอ่านบทความ การตีความ กระบวนการเขียนเพื่อติดต่อสื่อสาร และการพูดแสดงความคิดเห็นในบริบททางธุรกิจบริการ

Reading, writing, speaking and listening, vocabulary, sentence patterns, expressions and grammar related to service business context at a higher level following French for Personnel in Tourism and Hospitality Industry II, listening and reading skills, interpretation, writing process for communicate and expressing opinions in the service business context

ทรก.044 ภาษาฝรั่งเศสพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ 4 3 (3 - 0 - 6)

THA044 French for Personnel in Tourism and Hospitality Industry IV

วิชาบังคับก่อน: เคยเรียน ทรก.043

Prerequisite: THA043

การอ่าน การเขียน การพูด และการฟัง พร้อมทั้งเรียนรู้คำศัพท์ รูปประโยค สำนวน และไวยากรณ์ที่เกี่ยวข้องกับบริบทธุรกิจบริการในระดับที่ซับซ้อนขึ้นจากภาษาฝรั่งเศสพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ 3 ทักษะการฟัง การอ่าน การเขียนบทความ ข่าว สำนวน คำศัพท์เฉพาะ การตีความขั้นสูง และการสนทนาในสถานการณ์ต่าง ๆ ในบริบททางธุรกิจบริการ

Reading, writing, speaking, and listening, as well as learning vocabulary, sentences, expressions, and grammar related to service business contexts at a more complex level from French for Personnel in Tourism and Hospitality Industry III, listening, reading, writing news articles Idioms, terminologies, advanced interpretations and conversations in various situations in the service business context

กลุ่มวิชาภาษาสเปน

ทรก.051 ภาษาสเปนพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ 1 3 (3 - 0 - 6)

THA051 Spanish for Personnel in Tourism and Hospitality Industry I

การอ่าน การเขียนตัวอักษรภาษาสเปนเบื้องต้น คำศัพท์ ไวยากรณ์ระดับพื้นฐาน การสนทนาในชีวิตประจำวัน การอ่านข้อความสั้น ๆ และได้ตอบคำถามพื้นฐาน

Reading, writing basic Spanish characters, vocabulary, basic grammar everyday conversation reading short passages and answering basic questions

ทรก.052 ภาษาสเปนพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ 2 3 (3 - 0 - 6)

THA052 Spanish for Personnel in Tourism and Hospitality Industry II

วิชาบังคับก่อน: เคยเรียน ทรก.051

Prerequisite: THA051

การอ่าน การเขียน การพูด และการฟังอย่างต่อเนื่องจากภาษาสเปนพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ 1 คำศัพท์ รูปประโยค สำนวน และไวยากรณ์ที่เกี่ยวข้องกับบริบทธุรกิจบริการระดับต้น การสนทนา การอ่านข้อความในบริบทธุรกิจบริการ การสรุปเนื้อหา และเขียนประโยค

Reading, writing, speaking and listening continuing from Spanish for Personnel in Tourism and Hospitality Industry I, vocabulary, sentence patterns, expressions and grammar related to elementary service business contexts, conversation, reading texts in the service business context, summary of content and write sentences

ทรก.053 ภาษาสเปนพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ 3 3 (3 - 0 - 6)

THA053 Spanish for Personnel in Tourism and Hospitality Industry III

วิชาบังคับก่อน: เคยเรียน ทรก.052

Prerequisite: THA052

การอ่าน การเขียน การพูด และการฟัง คำศัพท์ รูปประโยค สำนวน และไวยากรณ์ที่เกี่ยวข้องกับบริบทธุรกิจบริการในระดับที่สูงขึ้นต่อจากภาษาสเปนพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ 2 ทักษะการฟัง และการอ่านบทความ การตีความ กระบวนการเขียนเพื่อติดต่อสื่อสาร และการพูดแสดงความคิดเห็นในบริบททางธุรกิจบริการ

Reading, writing, speaking and listening, vocabulary, sentence patterns, expressions and grammar related to service business context at a higher level following Spanish for Personnel in Tourism and Hospitality Industry II, listening and reading skills, interpretation, writing process for communicate and expressing opinions in the service business context

ทรก.054 ภาษาสเปนพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ 4 3 (3 - 0 - 6)

THA054 Spanish for Personnel in Tourism and Hospitality Industry IV

วิชาบังคับก่อน: เคยเรียน ทรก.053

Prerequisite: THA053

การอ่าน การเขียน การพูด และการฟัง พร้อมทั้งเรียนรู้คำศัพท์ รูปประโยค สำนวน และไวยากรณ์ที่เกี่ยวข้องกับบริบทธุรกิจบริการในระดับที่ซับซ้อนขึ้นจากภาษาสเปนพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ 3 ทักษะการฟัง การอ่าน การเขียนบทความ ข่าว สำนวน คำศัพท์เฉพาะ การตีความขั้นสูง และการสนทนาในสถานการณ์ต่าง ๆ ในบริบททางธุรกิจบริการ

Reading, writing, speaking, and listening, as well as learning vocabulary, sentences, expressions, and grammar related to service business contexts at a more complex level from Spanish for Personnel in Tourism and Hospitality Industry III, listening, reading, writing news articles Idioms, terminologies, advanced interpretations and conversations in various situations in the service business context

กลุ่มวิชาภาษาเยอรมัน

ทรก.061 ภาษาเยอรมันพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ 1 3 (3 - 0 - 6)

THA061 German for Personnel in Tourism and Hospitality Industry I

การอ่าน การเขียนตัวอักษรภาษาเยอรมันเบื้องต้น คำศัพท์ ไวยากรณ์ระดับพื้นฐาน การสนทนาในชีวิตประจำวัน การอ่านข้อความสั้น ๆ และได้ตอบคำถามพื้นฐาน

Reading, writing basic German characters, vocabulary, basic grammar everyday conversation reading short passages and answering basic questions

ทรก.062 ภาษาเยอรมันพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ 2 3 (3 - 0 - 6)

THA062 German for Personnel in Tourism and Hospitality Industry II

วิชาบังคับก่อน: เคยเรียน ทรก.061

Prerequisite: THA061

การอ่าน การเขียน การพูด และการฟังอย่างต่อเนื่องจากภาษาเยอรมันพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ 1 คำศัพท์ รูปประโยค สำนวน และไวยากรณ์ที่เกี่ยวข้องกับบริบทธุรกิจบริการระดับต้น การสนทนา การอ่านข้อความในบริบทธุรกิจบริการ การสรุปเนื้อหา และเขียนประโยค

Reading, writing, speaking and listening continuing from German for Personnel in Tourism and Hospitality Industry I, vocabulary, sentence patterns, expressions and grammar related to elementary service business contexts, conversation, reading texts in the service business context, summary of content and write sentences

ทรก.063 ภาษาเยอรมันพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ 3 3 (3 - 0 - 6)

THA063 German for Personnel in Tourism and Hospitality Industry III

วิชาบังคับก่อน: เคยเรียน ทรก.062

Prerequisite: THA062

การอ่าน การเขียน การพูด และการฟัง คำศัพท์ รูปประโยค สำนวน และไวยากรณ์ที่เกี่ยวข้องกับบริบทธุรกิจบริการในระดับที่สูงขึ้นต่อจากภาษาเยอรมันพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ 2 ทักษะการฟัง และการอ่านบทความ การตีความ กระบวนการเขียนเพื่อติดต่อสื่อสาร และการพูดแสดงความคิดเห็นในบริบททางธุรกิจบริการ

Reading, writing, speaking and listening, vocabulary, sentence patterns, expressions and grammar related to service business context at a higher level following German for Personnel in Tourism and Hospitality Industry II, listening and reading skills, interpretation, writing process for communicate and expressing opinions in the service business context

ทรก.064 ภาษาเยอรมันพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ 4 3 (3 - 0 - 6)

THA064 German for Personnel in Tourism and Hospitality Industry IV

วิชาบังคับก่อน: เคยเรียน ทรก.063

Prerequisite: THA063

การอ่าน การเขียน การพูด และการฟัง พร้อมทั้งเรียนรู้คำศัพท์ รูปประโยค สำนวน และไวยากรณ์ที่เกี่ยวข้องกับบริบทธุรกิจบริการในระดับที่ซับซ้อนขึ้นจากภาษาเยอรมันพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ 3 ทักษะการฟัง การอ่าน การเขียนบทความ ข่าว สำนวน คำศัพท์เฉพาะ การตีความขั้นสูง และการสนทนาในสถานการณ์ต่าง ๆ ในบริบททางธุรกิจบริการ

Reading, writing, speaking, and listening, as well as learning vocabulary, sentences, expressions, and grammar related to service business contexts at a more complex level from German for Personnel in Tourism and Hospitality Industry III, listening, reading, writing news articles Idioms, terminologies, advanced interpretations and conversations in various situations in the service business context

ค. หมวดวิชาเลือกเสรี (6 หน่วยกิต)

นักศึกษาจะต้องเลือกเรียนรายวิชาอื่นที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัยกรุงเทพ ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต หรือเลือกเรียนในรายวิชาดังต่อไปนี้

สศ.301 สหกิจศึกษา 3 (3 – 0 – 6)

CO301 Pre-Cooperative Education

แนวคิดและความเข้าใจระบบสหกิจศึกษา และการเตรียมความพร้อมในการทำงาน เสริมสร้างทักษะด้านต่าง ๆ อาทิ การเตรียมเอกสารสมัครงาน การเลือกสถานประกอบการ เทคนิคการเข้ารับการสัมภาษณ์ การพัฒนาทักษะในการสื่อสาร ทั้งในรูปแบบการสื่อสารระหว่าง Generation และการใช้ภาษาสากลเพื่อการสื่อสาร รวมถึงการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม นอกจากนี้ยังมุ่งเน้นทักษะการทำงานเป็นทีมอย่างสร้างสรรค์ในวัฒนธรรมองค์กรที่แตกต่าง มีจิตวิทยาในการทำงานร่วมกับผู้อื่น มีเทคนิคในการพัฒนาอารมณ์และปรับตัวได้ มีทักษะเฉพาะด้านวิชาชีพ มีจิตวิญญาณผู้ประกอบการ เทคนิคการเขียนรายงาน การนำเสนอ และข้อควรปฏิบัติในระหว่างปฏิบัติงาน และความปลอดภัยในสถานประกอบการ รวมถึงคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณในวิชาชีพ

Concepts and understanding in cooperative education system and preparation for applying jobs such as how to prepare documents for job application, how to choose the right company to work, techniques for job interviewing, the development of communication skills in both Generation communication styles and the international communication, cross- cultural communication and also focusing on Creative team work skills in the different organizational cultures, the Psychology of working together, techniques emotional development and adaptation, Improving professional skills and entrepreneurial spirit and furthermore, the Report writing, Presentation, the best practices during work in the workplace, Morality, Ethics and professional ethics.

กร.513 การจัดดอกไม้ 3 (2 – 3 – 6)

HM102 Flower Arrangement

หลักการและองค์ประกอบของการจัดดอกไม้เบื้องต้นในรูปแบบต่าง ๆ การคัดเลือกภาชนะ การดูแลรักษาดอกไม้และใบไม้ การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลงาน การใช้วัสดุอุปกรณ์ที่หลากหลายและทันสมัย

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.

กร.526 ขนมอบชั้นสูง 3 (3 – 2 – 7)

HM526 Advanced Patisserie

วิชาบังคับก่อน : เคยเรียน อค.101

Prerequisite: FB101

หลักการและเทคนิคการทำขนมอบชั้นสูงด้วยการนำองค์ประกอบพื้นฐานมาผสมผสานและจัดแต่งเข้าด้วยกัน

Advanced patisserie principles and cooking techniques, integrating basic elements with decoration.

กร.712	ศิลปะการถ่ายภาพอาหาร	3 (2 – 2 – 6)
HM712	The Art of Food Photography การถ่ายภาพเบื้องต้นในระบบดิจิทัล การใช้กล้องและอุปกรณ์ต่างๆ เทคนิคการถ่ายภาพอาหาร การสื่อสารผ่านภาพ การตกแต่งภาพถ่ายด้วยโปรแกรมการจัดการภาพถ่ายที่ทันสมัยและเหมาะสมกับงานที่จะนำไปใช้ตามวัตถุประสงค์ของภาพถ่ายนั้น ๆ Basic digital photography, digital camera and equipment, food photography techniques, photography as communication, and photo editing with modern and suitable image editing software	
กร.713	ศิลปะการทำขนมหวานจากน้ำตาล	3 (3 – 2 – 7)
HM713	Confectionery Art วิธีการทำขนมหวานจากน้ำตาล วัตถุดิบ อุปกรณ์และเครื่องมือต่าง ๆ ที่ใช้ในการทำลูกกวาดประเภทต่าง ๆ Confectionery techniques, raw material, equipment and appliances for creating and designing confections.	
กร.714	ศิลปะการตกแต่งเค้ก	3 (3 – 2 – 7)
HM714	The Art of Cake Decoration วิธีการตกแต่งเค้กแบบต่าง ๆ ตามสมัยนิยม วัตถุดิบ อุปกรณ์และเครื่องมือ Various contemporary cake decorations, materials, equipment and tools	
กร.717	งานดอกไม้วิจิตรศิลป์	3 (2 – 2 – 7)
HM717	The Art of Flower Craft หลักการและองค์ประกอบของการจัดดอกไม้ชั้นสูงในรูปแบบต่าง ๆ เทคนิคการจัดดอกไม้ที่หลากหลาย การออกแบบให้เหมาะสมกับงานในโอกาสต่าง ๆ การประยุกต์ใช้วัสดุอุปกรณ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มและลดต้นทุน การวิเคราะห์เชิงทฤษฎีที่ใช้ในการวางแผนการสร้างสรรค์ผลงาน อุตสาหกรรมดอกไม้ การจัดหาแหล่งวัตถุดิบ ทั้งในและต่างประเทศ และการเจรจาต่อรองเชิงธุรกิจ 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.	

ง. หมวดวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ (6 หน่วยกิต)

กร.401	การฝึกงาน 1	3 (0 – 40 – 0)
HM401	Internship I	

นักศึกษาสามารถฝึกงานได้ทั้งในประเทศหรือต่างประเทศ การฝึกงานเป็นการศึกษาภาคปฏิบัติเพื่อให้โอกาสนักศึกษาได้นำเอาความรู้ความเข้าใจที่ได้เรียนไปใช้ในสถานการณ์จริงในการปฏิบัติงานโรงแรม ภัตตาคาร ร้านอาหาร สปา สมาคมโรงแรมไทย สภาหอการค้าไทย รวมทั้งหน่วยงานอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง และจะจบหลักสูตรได้ต่อเมื่อมีชั่วโมงฝึกงานไม่น้อยกว่า 400 ชั่วโมง การศึกษานี้จะอยู่ภายใต้การควบคุมดูแลและประเมินผลของสาขาวิชาร่วมกับหน่วยงานที่รับนักศึกษาเข้าฝึกงาน

Students are allowed to do an internship either in Thailand or overseas. Internship based study enables students to adapt theoretical knowledge to real life situations in hotel, restaurant, cruise, spa, Thai Hotel Association, Thai Chamber of Commerce or other service related work placements. Students are required to complete at least 400 working hours. The

$$3(0 - 40 - 0)$$

วิชาบังคับก่อน : เคยเรียน กร.401

Prerequisite: HM401

นักศึกษาสามารถฝึกงานได้ทั้งในประเทศหรือต่างประเทศ การฝึกงานเป็นการศึกษาภาคปฏิบัติเพื่อให้โอกาสนักศึกษาได้นำเอาความรู้ความเข้าใจที่ได้เรียนไปใช้ในสถานการณ์จริงในการปฏิบัติงาน โดยแผนกที่นักศึกษาเลือกฝึกปฏิบัติงานจะต้องสอดคล้องกับวิชาความสนใจเฉพาะด้านที่นักศึกษาเลือกเรียน และจะจบหลักสูตรได้ต่อเมื่อมีชั่วโมงฝึกงานไม่น้อยกว่า 400 ชั่วโมง การศึกษานี้จะอยู่ภายใต้การควบคุมดูแลและประเมินผลของสาขาวิชาพร้อมกับหน่วยงานที่รับนักศึกษาเข้าฝึกงาน

The advanced internship course allows the students to do an internship either in Thailand or overseas. The chosen work placement must be different from the Internship I course. Internship based study enables students to adapt theoretical knowledge into real life situation in hotel, restaurant, cruise, spa, Thai Hotel Association, Thai Chamber of Commerce or other service related work placements. Students are required to complete at least 400 working hours. The internship is monitored and evaluated under cooperation between the school departments and the work placements

$$6(0 - 35 - 0)$$

HM403 Cooperative Education in Hotel Industry

วิชาบังคับก่อน : เคยเรียน สศ. 301

Prerequisite: CO301

ทำงานจริงในสถานประกอบการในฐานะพนักงานของสถานประกอบการ ฝึกปฏิบัติงานเต็มเวลาในสถานประกอบการ โดยมีระยะเวลาไม่น้อยกว่า 1 ภาคการศึกษา หรือ 16 สัปดาห์ ซึ่งเป็นงานที่มีคุณภาพหรือเป็นงานที่เน้นประสบการณ์ทำงาน ที่ตรงกับสาขาวิชาชีพของนักศึกษาหรือโครงการ ที่เป็นงานที่เป็นประโยชน์ต่อองค์กร รวมถึงมีการประเมินผลการทำงานจากคณาจารย์ร่วมกับสถานประกอบการ และนักศึกษาจะต้องจัดทำรายงานสรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาหลังเสร็จสิ้นการปฏิบัติงาน

Work in the establishment as an employee of the establishment full-time work in the workplace with a period of not less than 1 semester or 16 weeks. It must be a quality job or a job that emphasizes work experience that matches the student's professional field or project. The performance will be evaluated by the faculty together with the workplace. Students must prepare a report summarizing the performance of the cooperative education after completion of the work.