

สภา มก. อนุมัติในการประชุมครั้งที่ 3 / 2565

เมื่อวันที่ 28 มีนาคม 2565

อธิการบดีให้ความเห็นชอบเมื่อวันที่ 4 เมษายน 2565

แบบในการเสนอขอปรับปรุงแก้ไขหลักสูตร

เพื่อเสนอมหาวิทยาลัย

การปรับปรุงแก้ไขหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาการโรงแรมและภัตตาคาร ฉบับ พ.ศ. 2565

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

1. หลักสูตรฉบับดังกล่าวนี้ได้รับทราบ/รับรองการเปิดสอนจากสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม เมื่อวันที่ 19 เดือนมีนาคม พ.ศ.2561 และได้รับอนุมัติเปิดสอนจากสภามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เมื่อวันที่ 14 เดือนพฤศจิกายน พ.ศ.2559

2. สภามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้อนุมัติการปรับปรุงแก้ไขครั้งนี้แล้ว ในการประชุม ครั้งที่ 3/2565 เมื่อวันที่ 28 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2565

3. หลักสูตรปรับปรุงแก้ไขนี้ เริ่มใช้กับนิสิตรุ่นปีการศึกษา 2565 ตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 1 เป็นต้นไป

4. เหตุผลในการปรับปรุงแก้ไข

4.1 เพื่อให้สอดคล้องกับการพัฒนาบัณฑิตที่มีความรู้และทักษะการปฏิบัติงานโรงแรมและภัตตาคารในการประกอบอาชีพธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร

4.2 เพื่อให้หลักสูตรสอดคล้องกับผลสำรวจความคิดเห็นของตลาดแรงงาน ผู้ใช้บัณฑิต กรรมการบริหารหลักสูตรและนิสิตชั้นปีที่ 4 หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการโรงแรมและภัตตาคารโดยมุ่งเน้นสร้างรายวิชาที่ตรงกับความต้องการของตลาดแรงงาน ผู้เรียน และสะดวกในการบริหารจัดการหลักสูตรให้เกิดประสิทธิภาพ

5. สาระในการปรับปรุงแก้ไข

5.1 ลดจำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร จากเดิมไม่น้อยกว่า 140 หน่วยกิต เป็นไม่น้อยกว่า 127 หน่วยกิต

5.2 ลดจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะ จากเดิมไม่น้อยกว่า 97 หน่วยกิต เป็นไม่น้อยกว่า 85 หน่วยกิต

5.3 ลดจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาประสบการณ์วิชาชีพ จากเดิมไม่น้อยกว่า 7 หน่วยกิต เป็น 6 หน่วยกิต

5.4 ปิดรายวิชา จำนวน 4 วิชา ดังต่อไปนี้

02744231 การจัดการฝ่ายห้องพัก 3(3-0-6)

02744241 การจัดการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม 3(3-0-6)

02744390 การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา 1(1-0-2)

02744391 การเตรียมความพร้อมด้านวิชาชีพสำหรับงานโรงแรมและภัตตาคาร 1(1-0-2)

5.5 ยกเลิกรายวิชา จำนวน 2 วิชา ดังต่อไปนี้

02747244 การบริหารงานสำนักงานเพื่ออุตสาหกรรมบริการ 3(3-0-6)

03751152 จิตวิทยาอุตสาหกรรมบริการ 3(3-0-6)

5.6 ปรับปรุงรายวิชา จำนวน 21 วิชา ดังต่อไปนี้

02744111 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร 3(3-0-6)

02744113 การสื่อสารข้ามวัฒนธรรมสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร 3(3-0-6)

02744221 นวัตกรรมการตลาดสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร 3(3-0-6)

02744232 การดำเนินงานบริการส่วนหน้า 3(2-2-5)

02744233 การจัดการงานห้องผ้าและห้องซักรีด 3(3-0-6)

02744243 การดำเนินงานภัตตาคาร 3(2-2-5)

02744251	การดำเนินงานห้องดอกไม้	3(2-2-5)
02744261	ภาษาอังกฤษสำหรับอุตสาหกรรมบริการ	3(3-0-6)
02744312	ทรัพยากรมนุษย์สำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร	3(3-0-6)
02744321	การวางแผนและพัฒนากลยุทธ์สำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร	3(3-0-6)
02744322	สวัสดิภาพและความปลอดภัยสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร	3(3-0-6)
02744342	การดำเนินงานและบริการจัดเลี้ยง	3(2-2-5)
02744352	การจัดการสปา	3(3-0-6)
02744354	การจัดการประชุม นิทรรศการ และการท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัล	3(3-0-6)
02744392	ฝึกงานโรงแรมและภัตตาคาร I	2
02744411	การพัฒนาบุคลิกภาพและจิตวิทยาสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร	3(3-0-6)
02744421	การจัดการคุณภาพบริการสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร	3(3-0-6)
02744441	การดำเนินงานบาร์	3(2-2-5)
02744442	การดำเนินงานห้องเก็บไวน์	3(2-2-5)
02744461	ภาษาอังกฤษเพื่อเตรียมพร้อมด้านอาชีพในธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร	3(3-0-6)
02744490	สหกิจศึกษา	6
5.7 เปิดรายวิชาใหม่ จำนวน 6 วิชา ดังต่อไปนี้		
02744244	การจัดการและการดำเนินงานเรือภัตตาคาร	3(3-0-6)
02744252	การจัดการที่พักสีเขียว	3(3-0-6)
02744324	การตลาดออนไลน์สำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร	3(3-0-6)
02744346	การสร้างมูลค่าเพิ่มอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่น	3(3-0-6)
02744347	การจัดการงานเทศกาลอาหาร	3(3-0-6)
02744443	อาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ	3(3-0-6)
5.8 เพิ่มรายวิชา จำนวน 3 วิชา ดังต่อไปนี้		
02746336	ภาษาอังกฤษสำหรับการจัดการประชุม แสตงสินค้า และนิทรรศการ	3(3-0-6)
02746338	ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจเรือสำราญ	3(3-0-6)
02746339	ภาษาอังกฤษสำหรับการบริการอาหาร	3(3-0-6)

5.9 ตารางเปรียบเทียบหลักสูตรเดิมกับหลักสูตรปรับปรุง

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2560	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2565	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
<p>จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 140 หน่วยกิต</p>	<p>จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 127 หน่วยกิต</p>	<p>- ลดหน่วยกิต</p>
<p>1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต</p>	<p>1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต</p>	
<p>1.1 กลุ่มสาระอยู่ดีมีสุข ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต 01175xxx กิจกรรมพลศึกษา 1(0-2-1) และให้นิสิตเลือกเรียนอีกไม่น้อยกว่า 2 หน่วยกิตจากรายวิชา ในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระอยู่ดีมีสุข</p>	<p>1.1 กลุ่มสาระอยู่ดีมีสุข ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต 01175xxx กิจกรรมพลศึกษา 1(0-2-1) และให้นิสิตเลือกเรียนจากรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระอยู่ดีมีสุขอีกไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต</p>	<p>- เพิ่มหน่วยกิต</p>
<p>1.2 กลุ่มสาระศาสตร์แห่งผู้ประกอบการ ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต ให้นิสิตเลือกเรียนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิตจากรายวิชาในหมวด วิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระศาสตร์แห่งผู้ประกอบการ</p>	<p>1.2 กลุ่มสาระศาสตร์แห่งผู้ประกอบการ ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต ให้นิสิตเลือกเรียนจากรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่ม สาระศาสตร์แห่งผู้ประกอบการ ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต</p>	<p>- ลดหน่วยกิต</p>
<p>1.3 กลุ่มสาระภาษากับการสื่อสาร 13 หน่วยกิต</p>	<p>1.3 กลุ่มสาระภาษากับการสื่อสาร ไม่น้อยกว่า 13 หน่วยกิต</p>	<p>- แก้ไขตามโครงสร้างใหม่</p>
<p>- วิชาภาษาไทย 3(- -) - วิชาภาษาต่างประเทศ 1 ภาษา 9(- -) - วิชาสารสนเทศ/คอมพิวเตอร์ 1(- -)</p>	<p>- วิชาภาษาไทย 3(- -) - วิชาภาษาต่างประเทศ 1 ภาษา 9(- -) - วิชาสารสนเทศ/คอมพิวเตอร์ ไม่น้อยกว่า 1(- -)</p>	
<p>1.4 กลุ่มสาระพลเมืองไทยและพลเมืองโลก ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต</p>	<p>1.4 กลุ่มสาระพลเมืองไทยและพลเมืองโลก ไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต</p>	<p>- เพิ่มหน่วยกิต</p>
<p>01999111 ศาสตร์แห่งแผ่นดิน 2(2-0-4)</p>	<p>01999111 ศาสตร์แห่งแผ่นดิน 2(2-0-4)</p>	
<p>02999144 ทักษะชีวิตการเป็นนิสิตมหาวิทยาลัย 1(1-0-2)</p>	<p>02999144 ทักษะชีวิตการเป็นนิสิตมหาวิทยาลัย 1(1-0-2)</p>	
<p>1.5 กลุ่มสาระสุนทรียศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต ให้นิสิตเลือกเรียนไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิตจากรายวิชาในหมวด วิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระสุนทรียศาสตร์</p>	<p>1.5 กลุ่มสาระสุนทรียศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต ให้นิสิตเลือกเรียนจากรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่ม สาระสุนทรียศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต</p>	<p>- ลดหน่วยกิต</p>
<p>2. หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 97 หน่วยกิต</p>	<p>2. หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 85 หน่วยกิต</p>	<p>- ลดหน่วยกิต</p>
<p>2.1 วิชาพื้นฐานวิชาชีพ 24 หน่วยกิต</p>	<p>2.1 วิชาพื้นฐานวิชาชีพ 24 หน่วยกิต</p>	
<p>02744111 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับธุรกิจโรงแรมและ ภัตตาคาร 3(3-0-6)</p>	<p>02744111 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับธุรกิจโรงแรมและ ภัตตาคาร 3(3-0-6)</p>	<p>- ปรับปรุง รายวิชา</p>
<p>02744112 พฤติกรรมผู้บริโภคสำหรับธุรกิจโรงแรมและ ภัตตาคาร 3(3-0-6)</p>	<p>02744112 พฤติกรรมผู้บริโภคสำหรับธุรกิจโรงแรมและ ภัตตาคาร 3(3-0-6)</p>	
<p>02744113 การสื่อสารข้ามวัฒนธรรมสำหรับธุรกิจโรงแรม และภัตตาคาร 3(3-0-6)</p>	<p>02744113 การสื่อสารข้ามวัฒนธรรมสำหรับธุรกิจโรงแรมและ ภัตตาคาร 3(3-0-6)</p>	<p>- ปรับปรุง รายวิชา</p>
<p>02744211 เทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับธุรกิจโรงแรมและ ภัตตาคาร 3(3-0-6)</p>	<p>02744211 เทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับธุรกิจโรงแรมและ ภัตตาคาร 3(3-0-6)</p>	

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2560	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2565	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
02744311 กฎหมายและจรรยาบรรณวิชาชีพสำหรับธุรกิจ โรงแรมและภัตตาคาร 3(3-0-6)	02744311 กฎหมายและจรรยาบรรณวิชาชีพสำหรับธุรกิจ โรงแรมและภัตตาคาร 3(3-0-6)	
02744312 ทรัพยากรมนุษย์สำหรับธุรกิจโรงแรมและ ภัตตาคาร 3(3-0-6)	02744312 ทรัพยากรมนุษย์สำหรับธุรกิจโรงแรมและ ภัตตาคาร 3(3-0-6)	- ปรับปรุง รายวิชา
02744411 การพัฒนาบุคลากรสำหรับงานบริการ 3(3-0-6)	02744411 การพัฒนาบุคลากรและจิตวิทยาสำหรับธุรกิจ โรงแรมและภัตตาคาร 3(3-0-6)	- ปรับปรุง รายวิชา
	02744421 การจัดการคุณภาพบริการสำหรับธุรกิจโรงแรม และภัตตาคาร 3(3-0-6)	- ย้ายมาจาก วิชาเฉพาะ บังคับและ ปรับปรุง รายวิชา
03751152 จิตวิทยาอุตสาหกรรมบริการ 3(3-0-6)		- ยกเลิก รายวิชา
2.2 วิชาเฉพาะบังคับ 43 หน่วยกิต	2.2 วิชาเฉพาะบังคับ 31 หน่วยกิต	- ลดหน่วยกิต
02744221 การตลาดสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร 3(3-0-6)	02744221 นวัตกรรมการตลาดสำหรับธุรกิจโรงแรมและ ภัตตาคาร 3(3-0-6)	- ปรับปรุง รายวิชา
02744231 การจัดการฝ่ายห้องพัก 3(3-0-6)		- ปิดรายวิชา
02744232 การดำเนินงานบริการส่วนหน้า 3(2-2-5)	02744232 การดำเนินงานบริการส่วนหน้า 3(2-2-5)	- ปรับปรุง รายวิชา
02744241 การจัดการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม 3(3-0-6)		- ปิดรายวิชา
02744242 การจัดการงานครัว 3(3-0-6)	02744242 การจัดการงานครัว 3(3-0-6)	
02744243 การดำเนินงานภัตตาคาร 3(2-2-5)	02744243 การดำเนินงานภัตตาคาร 3(2-2-5)	- ปรับปรุง รายวิชา
02744321 การวางแผนและพัฒนาสำหรับธุรกิจโรงแรมและ ภัตตาคาร 3(3-0-6)	02744321 การวางแผนและพัฒนากลยุทธ์สำหรับธุรกิจ โรงแรมและภัตตาคาร 3(3-0-6)	- ปรับปรุง รายวิชา
02744322 การจัดการความปลอดภัยและสวัสดิภาพสำหรับ ธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร 3(3-0-6)		- ย้ายไปวิชา เฉพาะเลือกและ ปรับปรุง รายวิชา
02744323 การบัญชีและการเงินสำหรับธุรกิจโรงแรมและ ภัตตาคาร 3(3-0-6)	02744323 การบัญชีและการเงินสำหรับธุรกิจโรงแรมและ ภัตตาคาร 3(3-0-6)	
02744331 การดำเนินงานส่วนแม่บ้าน 3(2-2-5)	02744331 การดำเนินงานส่วนแม่บ้าน 3(2-2-5)	
02744341 การดำเนินงานและบริการอาหารและเครื่องดื่ม 3(2-2-5)	02744341 การดำเนินงานและบริการอาหารและเครื่องดื่ม 3(2-2-5)	
02744342 การดำเนินงานและบริการจัดเลี้ยง 3(2-2-5)	02744342 การดำเนินงานและบริการจัดเลี้ยง 3(2-2-5)	- ปรับปรุง รายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2560	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2565	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
02744421 การจัดการคุณภาพบริการสำหรับธุรกิจโรงแรม และภัตตาคาร 3(3-0-6)		- ย้ายไปวิชา พื้นฐานวิชาชีพ และปรับปรุง รายวิชา
02744491 ระเบียบวิธีวิจัยพื้นฐานทางธุรกิจโรงแรมและ ภัตตาคาร 3(3-0-6)	02744491 ระเบียบวิธีวิจัยพื้นฐานทางธุรกิจโรงแรมและ ภัตตาคาร 3(3-0-6)	
02744497 สัมมนา 1	02744497 สัมมนา 1	
2.3 วิชาเฉพาะเลือก 30 หน่วยกิต	2.3 วิชาเฉพาะเลือก 30 หน่วยกิต	
2.3.1 วิชาการโรงแรมและภัตตาคาร ให้เลือกเรียน ไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต	2.3.1 วิชาการโรงแรมและภัตตาคาร ไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต	
02744233 การจัดการงานห้องผ้าและห้องซักรีด 3(3-0-6)	02744233 การจัดการงานห้องผ้าและห้องซักรีด 3(3-0-6)	- ปรับปรุง รายวิชา
	02744244 การจัดการและการดำเนินงานเรือภัตตาคาร 3(3-0-6)	- เปิดรายวิชา ใหม่
02744251 การดำเนินงานห้องดอกไม้ 3(3-0-6)	02744251 การดำเนินงานห้องดอกไม้ 3(2-2-5)	- ปรับปรุง รายวิชา
	02744252 การจัดการที่พักสีเขียว 3(3-0-6)	- เปิดรายวิชา ใหม่
	02744322 สวัสดิภาพและความปลอดภัยสำหรับธุรกิจโรงแรม และภัตตาคาร 3(3-0-6)	- ย้ายมาจาก วิชาเฉพาะ บังคับและ ปรับปรุง รายวิชา
	02744324 การตลาดออนไลน์สำหรับธุรกิจโรงแรมและ ภัตตาคาร 3(3-0-6)	- เปิดรายวิชา ใหม่
02744343 การดำเนินงานครัวร้อน 3(2-2-5)	02744343 การดำเนินงานครัวร้อน 3(2-2-5)	
02744344 การดำเนินงานครัวเย็น 3(2-2-5)	02744344 การดำเนินงานครัวเย็น 3(2-2-5)	
02744345 การดำเนินงานครัวเบเกอรี่ 3(2-2-5)	02744345 การดำเนินงานครัวเบเกอรี่ 3(2-2-5)	
	02744346 การสร้างมูลค่าเพิ่มอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่น 3(3-0-6)	- เปิดรายวิชา ใหม่
	02744347 การจัดการงานเทศกาลอาหาร 3(3-0-6)	- เปิดรายวิชา ใหม่
02744351 การจัดการธุรกิจร้านกาแฟ 3(3-0-6)	02744351 การจัดการธุรกิจร้านกาแฟ 3(3-0-6)	
02744352 การจัดการสปา 3(3-0-6)	02744352 การจัดการสปา 3(3-0-6)	- ปรับปรุง รายวิชา
02744353 การจัดการสโมสรรสุขภาพ 3(3-0-6)	02744353 การจัดการสโมสรรสุขภาพ 3(3-0-6)	
02744354 การจัดการประชุม นิทรรศการ และการท่องเที่ยว เพื่อเป็นรางวัล 3(3-0-6)	02744354 การจัดการประชุม นิทรรศการ และการท่องเที่ยว เพื่อเป็นรางวัล 3(3-0-6)	- ปรับปรุง รายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2560	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2565	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
02744355 การประชาสัมพันธ์ในอุตสาหกรรมบริการ 3(3-0-6)	02744355 การประชาสัมพันธ์ในอุตสาหกรรมบริการ 3(3-0-6)	
02744441 การดำเนินงานบาร์ 3(3-0-6)	02744441 การดำเนินงานบาร์ 3(2-2-5)	- ปรับปรุง รายวิชา
02744442 การดำเนินงานห้องเก็บไวน์ 3(3-0-6)	02744442 การดำเนินงานห้องเก็บไวน์ 3(2-2-5)	- ปรับปรุง รายวิชา
	02744443 อาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 3(3-0-6)	- เปิดรายวิชา ใหม่
02747244 การบริหารงานสำนักงานเพื่ออุตสาหกรรมบริการ 3(3-0-6)		- ยกเลิก รายวิชา
2.3.2 วิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ ให้เลือกเรียนไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต	2.3.2 วิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ ไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต	
02744261 ภาษาอังกฤษสำหรับอุตสาหกรรมบริการ 3(3-0-6)	02744261 ภาษาอังกฤษสำหรับอุตสาหกรรมบริการ 3(3-0-6)	- ปรับปรุง รายวิชา
02744461 ภาษาอังกฤษเพื่อเตรียมพร้อมด้านอาชีพในธุรกิจ โรงแรมและภัตตาคาร 3(3-0-6)	02744461 ภาษาอังกฤษเพื่อเตรียมพร้อมด้านอาชีพในธุรกิจ โรงแรมและภัตตาคาร 3(3-0-6)	- ปรับปรุง รายวิชา
02746331 ภาษาอังกฤษสำหรับงานบริการส่วนหน้า 3(3-0-6)	02746331 ภาษาอังกฤษสำหรับงานบริการส่วนหน้า 3(3-0-6)	
02746332 ภาษาอังกฤษสำหรับงานบริการฝ่ายห้องพัก 3(3-0-6)	02746332 ภาษาอังกฤษสำหรับงานบริการฝ่ายห้องพัก 3(3-0-6)	
02746333 ภาษาอังกฤษเทคนิคสำหรับการปฏิบัติงานครัว 3(3-0-6)	02746333 ภาษาอังกฤษเทคนิคสำหรับการปฏิบัติงานครัว 3(3-0-6)	
02746334 ภาษาอังกฤษสำหรับงานบริการจัดเลี้ยงภายใน และภายนอก 3(3-0-6)	02746334 ภาษาอังกฤษสำหรับงานบริการจัดเลี้ยงภายในและ ภายนอก 3(3-0-6)	
02746335 ภาษาอังกฤษเทคนิคสำหรับบาร์และการบริการ เครื่องดื่ม 3(3-0-6)	02746335 ภาษาอังกฤษสำหรับบาร์และการบริการเครื่องดื่ม 3(3-0-6)	
	02746336 ภาษาอังกฤษสำหรับการจัดการประชุม แสดง สินค้า และนิทรรศการ 3(3-0-6)	- เพิ่มรายวิชา
	02746338 ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจเรือสำราญ 3(3-0-6)	- เพิ่มรายวิชา
	02746339 ภาษาอังกฤษสำหรับการบริการอาหาร 3(3-0-6)	- เพิ่มรายวิชา
3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต	3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต	
4. หมวดวิชาประสบการณ์วิชาชีพ ไม่น้อยกว่า 7 หน่วยกิต	4. หมวดวิชาประสบการณ์วิชาชีพ 6 หน่วยกิต	
	ให้เลือกเรียนจากกลุ่มใดกลุ่มหนึ่งดังต่อไปนี้ กลุ่มฝึกงานโรงแรมและภัตตาคาร	
02744391 การเตรียมความพร้อมด้านวิชาชีพสำหรับงาน โรงแรมและภัตตาคาร 1(1-0-2)		- ปิดรายวิชา
02744392 ฝึกงานโรงแรมและภัตตาคาร I 2	02744392 ฝึกงานโรงแรมและภัตตาคาร I 2	- ปรับปรุง รายวิชา
02744492 ฝึกงานโรงแรมและภัตตาคาร II 4	02744492 ฝึกงานโรงแรมและภัตตาคาร II 4	

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2560	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2565	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
02744390 การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา 1(1-0-2) 02744490 สหกิจศึกษา 6	กลุ่มสหกิจศึกษา 02744490 สหกิจศึกษา 6	- ปิดรายวิชา - ปรับปรุงรายวิชา

6. โครงสร้างของหลักสูตรภายหลังปรับปรุงแก้ไข เมื่อเปรียบเทียบกับโครงสร้างเดิมและเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 ของกระทรวงศึกษาธิการ ปรากฏดังนี้

หมวดวิชา	เกณฑ์ กระทรวงศึกษาธิการ	โครงสร้างเดิม	โครงสร้างใหม่
1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า 72 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 97 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 85 หน่วยกิต
2.1 วิชาพื้นฐานวิชาชีพ		24 หน่วยกิต	24 หน่วยกิต
2.2 วิชาเฉพาะ		73 หน่วยกิต	61 หน่วยกิต
วิชาเฉพาะบังคับ		43 หน่วยกิต	31 หน่วยกิต
วิชาเฉพาะเลือก		30 หน่วยกิต	30 หน่วยกิต
- กลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะ		15 หน่วยกิต	15 หน่วยกิต
- กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่อนานาชาติ		15 หน่วยกิต	15 หน่วยกิต
3. หมวดวิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต
4. หมวดวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ		ไม่น้อยกว่า 7 หน่วยกิต	6 หน่วยกิต
หน่วยกิตรวม	ไม่น้อยกว่า 120 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 140 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 127 หน่วยกิต

สภา มก. อนุมัติในการประชุมครั้งที่ 3 / 2565

เมื่อวันที่ ๒๕ สิงหาคม ๒๕๖๕

อธิการบดีให้ความเห็นชอบเมื่อวันที่..... 4 เมษายน ๒๕๖๕

มคอ.2

รายละเอียดของหลักสูตร

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาการโรงแรมและภัตตาคาร

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา	วิทยาเขตกำแพงแสน คณะศิลปศาสตร์และวิทยาศาสตร์ โครงการจัดตั้งภาควิชาอุตสาหกรรมบริการและนวัตกรรมภาษา

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

- รหัสและชื่อหลักสูตร**
รหัสหลักสูตร : 25600021100932
ภาษาไทย: หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการโรงแรมและภัตตาคาร
ภาษาอังกฤษ: Bachelor of Arts Program in Hotel and Restaurant
- ชื่อปริญญาและสาขาวิชา**

ชื่อเต็ม	:	ศิลปศาสตรบัณฑิต (การโรงแรมและภัตตาคาร)
ชื่อย่อ	:	ศศ.บ. (การโรงแรมและภัตตาคาร)
ชื่อเต็ม	:	Bachelor of Arts (Hotel and Restaurant)
ชื่อย่อ	:	B.A. (Hotel and Restaurant)
- วิชาเอก**
ไม่มี
- จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร**
ไม่น้อยกว่า 127 หน่วยกิต
- รูปแบบของหลักสูตร**
 - รูปแบบและประเภทของหลักสูตร**
 - หลักสูตรระดับปริญญาตรี 4 ปี (ทางวิชาการ)
 - ตามมาตราฐานคุณวุฒิ (มคอ.1) ระดับปริญญาตรี สาขาวิชาการโรงแรมและท่องเที่ยว
 - ภาษาที่ใช้**
ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ
 - การรับเข้าศึกษา**
รับทั้งนิสิตไทยและนิสิตต่างชาติ

- 5.4 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น
เป็นหลักสูตรเฉพาะของสถาบัน
- 5.5 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา
ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

สถานภาพของหลักสูตร

- หลักสูตรปรับปรุงกำหนดเปิดสอน ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2565
- ปรับปรุงจากหลักสูตร ชื่อ หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการโรงแรมและภัตตาคาร
- เริ่มใช้มาตั้งแต่ปีการศึกษา 2560

การพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

- ได้พิจารณากลับกรองโดยคณะกรรมการวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ในการประชุมครั้งที่ 3/2565 เมื่อวันที่ 7 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2565
- ได้รับอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตรจากสภามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ในการประชุมครั้งที่ 3/2565 เมื่อวันที่ 28 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2565

7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

หลักสูตรจะได้รับการเผยแพร่ว่าเป็นหลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2552 ในปีการศึกษา 2567

8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

- 8.1 ผู้ให้บริการแผนกต่างๆ ของธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร
- 8.2 เจ้าหน้าที่ฝ่ายขายและการตลาดของธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร
- 8.3 เจ้าหน้าที่ฝ่ายลูกค้าสัมพันธ์ พนักงานต้อนรับ ประชาสัมพันธ์ บริการลูกค้า
- 8.4 เจ้าหน้าที่ประสานงาน/จัดงานในธุรกิจการจัดเลี้ยง และการประชุม

9. ชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ	ตำแหน่ง ทาง วิชาการ	ชื่อ -นามสกุล	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษาจาก	
					สถาบัน	ปี พ.ศ.
1.	อาจารย์	นางสาวณภัทร สำราญ ราษฎร์	บธ.บ.	การการบัญชี-การสอบบัญชี	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล กรุงเทพ	2550
			บธ.บ.	การจัดการการท่องเที่ยว และการโรงแรม	มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช	2555
			ศศ.ม.	การจัดการโรงแรมและการ ท่องเที่ยว	มหาวิทยาลัยนเรศวร	2552
			ปร.ด.	การจัดการการท่องเที่ยว	มหาวิทยาลัยนเรศวร	2563
2.	อาจารย์	นางสาวปฤณพร บุญรังษี	บธ.บ.	ธุรกิจโรงแรมและที่พัก	มหาวิทยาลัยศิลปากร	2553
			บธ.ม.	การจัดการโรงแรมและการ ท่องเที่ยว	มหาวิทยาลัยศิลปากร	2556
			Master Degree	Master Degree in International Hotel Management	VATEL International Business School Hotel and Tourism Management, France	2556
3.	อาจารย์	นางสาวพิชญ่า รมโพธิ์ภักดิ์	ศศ.บ.	การจัดการการท่องเที่ยว	มหาวิทยาลัยศิลปากร	2549
			บธ.บ.	การจัดการการท่องเที่ยว และการโรงแรม	มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช	2558
			Master Degree	Master of International of Hospitality and Hotel Management	University of Western Sydney, Australia	2552
4.	อาจารย์	นายมานะศิลป์ ศรีทงค์	ศศ.บ.	การจัดการการท่องเที่ยว และโรงแรม	มหาวิทยาลัยเกษมบัณฑิต	2552
			ค.อ.ม	เทคโนโลยีการเรียนรู้และ สื่อสารมวลชน	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอม เกล้าธนบุรี	2556
			ปร.ด.	การจัดการการท่องเที่ยว และโรงแรม	มหาวิทยาลัยพะเยา	2563
5.	อาจารย์	นางสาวสุวิมล จันทิพย์	บธ.บ.	การจัดการโรงแรมและ ท่องเที่ยว	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2556
			ศศ.ม.	การจัดการการท่องเที่ยว แบบบูรณาการ	สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์	2558

10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

เฉพาะในสถาบัน คณะศิลปศาสตร์และวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
วิทยาเขตกำแพงแสน

11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

ประเทศไทยเป็นจุดหมายปลายทางยอดนิยมของนักท่องเที่ยวทั่วโลก เนื่องจากมีแหล่งท่องเที่ยวที่หลากหลายและมีความสมบูรณ์ ส่งผลให้ดัชนีชี้วัดความสามารถในการแข่งขันด้านการท่องเที่ยว (Travel & Tourism Competitiveness Index) ของ World Economic Forum ล่าสุดปี 2562 จัดให้ไทยอยู่อันดับ 31 จากทั้งหมด 140 ประเทศทั่วโลก และอันดับ 3 ในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้รองจากสิงคโปร์และมาเลเซีย

เมื่อพิจารณาด้านจำนวนโรงแรมและห้องพักพบว่าเติบโตต่อเนื่องตามภาคท่องเที่ยว ประกอบกับในระยะหลังรัฐบาลผลักดันแผนส่งเสริมการท่องเที่ยวในพื้นที่ต่างๆ มากขึ้น อาทิ การท่องเที่ยวเมืองรอง การพัฒนาเส้นทางคมนาคมและสนามบินในภูมิภาคหลายพื้นที่ เหนี่ยวนำให้เกิดการลงทุนขยายธุรกิจโรงแรมเพิ่มขึ้นตามมาในจังหวัดศูนย์กลางภูมิภาคและเมืองท่องเที่ยวต่างๆ ส่งผลให้จำนวนห้องพักทั่วประเทศเพิ่มขึ้นจาก 540,088 ห้อง ในปี 2556 เป็น 784,118 ห้องในปี 2562 เติบโตเฉลี่ย 6.5% ต่อปี โดยมีทั้งเครือข่ายโรงแรมไทยและโรงแรมต่างชาติ (International hotel chain) ด้านรายได้ของธุรกิจโรงแรม ค่าห้องพักโรงแรมเป็นรายได้หลัก คิดเป็นสัดส่วน 65-70% ของรายได้ทั้งหมด รองลงมาคือ ค่าอาหารและเครื่องดื่ม (สัดส่วน 25%) โดยโรงแรม 4-5 ดาว มีสัดส่วนรายได้จากค่าอาหารและเครื่องดื่มมากกว่าโรงแรมขนาดเล็ก

ธุรกิจภัตตาคารหรือร้านอาหารเป็นหนึ่งในธุรกิจบริการที่มีความสำคัญต่อระบบเศรษฐกิจของประเทศ ด้วยมูลค่าหมุนเวียนที่ไม่ต่ำกว่า 4 แสนล้านบาท และคิดอื่นๆ (สัดส่วน 5-10%) เช่น บริการซักรีด ค่าเช่าพื้นที่ร้านค้า เป็นต้น สำหรับช่วงปี 2558-2562 พบว่า มีจำนวนอัตราเข้าพักเฉลี่ยทั่วประเทศปรับเพิ่มขึ้นโดยลำดับมาเฉลี่ยอยู่ที่ 68.8% ซึ่งเป็นระดับที่ผู้ประกอบการพึงพอใจ สำหรับปี 2562 จำนวนนักท่องเที่ยวต่างชาติสูงสุดเป็นประวัติการณ์อยู่ที่ 39.9 ล้านคน ขยายตัว 4.6% ต่อเนื่องจากที่เติบโต 7.3% ในปี 2561 ส่งผลให้อัตราเข้าพักเฉลี่ยอยู่ในระดับสูงสุดเป็นประวัติการณ์ที่ 71.4% ปัจจัยสนับสนุน ได้แก่ การเพิ่มขึ้นของจำนวนเที่ยวบินทั้งเที่ยวบินตรงและเช่าเหมาลำ รวมถึงการเติบโตของสายการบินต้นทุนต่ำ และมาตรการส่งเสริมการท่องเที่ยวเป็นสัดส่วนร้อยละ 4.7 ของภาคบริการทั้งหมดของผลิตภัณฑ์มวลรวมในประเทศ (GDP ภาคบริการ) มีการขยายตัวของธุรกิจร้านอาหารทั้งขนาดเล็กและขนาดใหญ่ในช่วง 4 – 5 ปี ที่ผ่านมาเป็นจำนวนมาก เนื่องจากการลงทุนขยายสาขาของผู้ประกอบการ รวมไปถึงพฤติกรรมของผู้บริโภคที่ยอมใช้จ่ายเพื่อคุณภาพอาหารและความสะดวกสบายที่มากขึ้น แต่อย่างไรก็ตามในช่วงที่ผ่านมาธุรกิจโรงแรมและร้านอาหารประสบปัญหาอย่างมากจากสถานการณ์การแข่งขันของภาคธุรกิจ และผลกระทบจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 19 ทำให้ผู้ประกอบการมีการปรับกลยุทธ์ต่างๆ เพื่อพยุงธุรกิจและความอยู่รอดเอาไว้ รวมถึงการปรับโครงสร้างองค์กรที่ส่งผลโดยตรงกับบุคลากรในงานบริการด้วย

จากการเติบโตทางเศรษฐกิจและการเปลี่ยนแปลงต่างๆ ที่มีผลกระทบต่อภาคธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร ทำให้หลักสูตรเล็งเห็นความสำคัญในการปรับปรุงหลักสูตรเพื่อผลิตบัณฑิตให้ตรงกับความต้องการของผู้ประกอบการมากที่สุด นอกจากนั้นทางหลักสูตรมีแนวคิดถึงการขยายโอกาสการมีงานทำของบัณฑิต หากภาคธุรกิจยังอยู่ในสภาวะหรือสถานการณ์วิกฤติจากสภาพแวดล้อมภายนอกที่ไม่สามารถควบคุมได้อีกด้วย โดยหลักสูตรได้ทำการศึกษาแนวโน้มการดำเนินธุรกิจโรงแรมและภัตตาคารในอนาคต ประกอบด้วยปัจจัยต่างๆ อาทิเช่น ด้านความต้องการของพฤติกรรมผู้บริโภคที่เปลี่ยนแปลงไป การนำเทคโนโลยีมาใช้ในอุตสาหกรรม

การบริการ หลักความปลอดภัยและสุขอนามัย การสร้างความแตกต่างและการเพิ่มมูลค่าของสินค้าและบริการ การสร้างช่องทางการเข้าถึงลูกค้าด้วยระบบออนไลน์ เป็นต้น (ศูนย์วิจัยกสิกรไทย, 2020) นำข้อมูลดังกล่าวมาใช้ในการมาปรับปรุงในรายวิชาที่เกี่ยวข้องให้มีความทันสมัย รองรับกับการเปลี่ยนแปลงในสถานการณ์ปัจจุบัน มีความยืดหยุ่นและสามารถนำความรู้ไปประยุกต์กับอาชีพในอุตสาหกรรมบริการอื่นได้อีกด้วย

11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาสังคมและวัฒนธรรม

นโยบาย Thailand 4.0 เป็นการขับเคลื่อนเศรษฐกิจโดยเน้นภาคการผลิตสินค้า ไปสู่การเน้นภาคบริการมากขึ้นจึงทำให้ภาคอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ ต้องเพิ่มศักยภาพและเปลี่ยนรูปแบบโดยมีการสร้างมูลค่าการบริการจากค่อนข้างต่ำไปสู่ การบริการที่มีมูลค่าสูง (High Value Service) ดังนั้นภาคธุรกิจโรงแรมจะต้องมีการปรับตัวเพื่อเปลี่ยนไปตามนโยบายและแผนการท่องเที่ยวของประเทศไทย เพื่อส่งเสริมและรองรับนักท่องเที่ยว ฉะนั้น หลักความรับผิดชอบต่อสังคมขององค์กรธุรกิจโรงแรมนั้นจึงเป็นเรื่องสำคัญที่ส่งผลต่อมูลค่าและภาพลักษณ์ขององค์กร โดยเฉพาะอย่างยิ่งความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม ซึ่งเป็นที่ทราบกันดีอยู่แล้วว่าธุรกิจโรงแรมและภัตตาคารหรือแม้กระทั่งธุรกิจภาคอุตสาหกรรมบริการแทบทั้งหมดนั้น เป็นธุรกิจที่ใช้ทรัพยากรธรรมชาติอย่างสิ้นเปลืองสูง และมีการปล่อยมลภาวะของเสีย ซึ่งอาจทำให้เกิดการรบกวนต่อสังคมในชุมชนนั้นได้ ดังนั้น การพัฒนาภาคบริการไปสู่ความยั่งยืนจำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องให้ความสำคัญกับสังคม ชุมชนและสิ่งแวดล้อมรอบตัวอีกด้วย จึงจะเป็นส่วนสนับสนุนให้ภาคธุรกิจเกิดความยั่งยืนและเติบโตไปพร้อมกับสภาพสังคมคุณภาพได้ ทางหลักสูตรจึงเล็งเห็นความสำคัญของประเด็นที่กล่าวไปข้างต้น จึงได้นำแนวคิดดังกล่าวมาใช้ในการปรับปรุงรายวิชาให้สอดคล้องกับแนวทางการพัฒนาประเทศให้เกิดความยั่งยืน เป็นการปลูกฝังจิตสำนึกและสร้างทัศนคติที่ดีต่อการดำเนินธุรกิจบริการอีกด้วย

12. ผลกระทบจาก ข้อ 11.1 และ 11.2 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

12.1 การพัฒนาหลักสูตร

- 12.1.1 หลักสูตรมีการปรับปรุง เปลี่ยนแปลง และพัฒนาให้สอดคล้องกับสถานการณ์ทางเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรมที่เปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา
- 12.1.2 สร้างหลักสูตรให้มีมาตรฐานเป็นที่ยอมรับทั้งภายในและต่างประเทศ
- 12.1.3 หลักสูตรมีแนวทางในการที่จะให้ผู้สำเร็จการศึกษาเป็นที่ต้องการของธุรกิจ โรงแรมและภัตตาคาร รวมทั้งธุรกิจอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง
- 12.1.4 หลักสูตรพัฒนาให้ผู้เรียนมีความสามารถในการค้นคว้า ทำวิจัยเพื่อพัฒนาประเทศและสังคม
- 12.1.5 หลักสูตรได้รับการพิจารณาให้มีลักษณะเฉพาะที่สอดคล้องกับสังคมและท้องถิ่น
- 12.1.6 หลักสูตรพัฒนาให้ผู้เรียนมีจรรยาบรรณวิชาชีพ มีความรู้ที่เป็นมาตรฐาน ประยุกต์ใช้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น สามารถแก้ปัญหาเฉพาะหน้าได้และดำรงชีวิตร่วมกับบุคคลอื่นในสังคมได้

12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย

มหาวิทยาลัยมุ่งผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความสามารถและความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านเพื่อให้ได้บัณฑิตที่มีคุณภาพและมาตรฐานสอดคล้องกับความต้องการของสังคมและความต้องการของประเทศ สถาบันต้องเป็นหน่วยงานที่เป็นผู้นำเชิงวิชาการและการวิจัยโดยให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมเพื่อการพัฒนาด้านอุตสาหกรรม บริการ ด้านการโรงแรมและภัตตาคาร อีกทั้งพัฒนาให้มีการแลกเปลี่ยนเชิงวิชาการในระหว่างคณาจารย์และผู้เรียนระหว่างสถาบันในต่างประเทศและนานาชาติ เพื่อปรับระดับมาตรฐานการศึกษาให้เป็นสากล และแลกเปลี่ยนแรงงานกันได้อย่างมีประสิทธิภาพ

13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/ภาควิชาอื่นของสถาบัน

13.1 หมวดวิชา/กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตร ที่เปิดสอนโดยคณะ/ภาควิชา/หลักสูตรอื่น

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป และหมวดวิชาเลือกเสรี

13.2 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตร ที่เปิดสอนให้ คณะ/ภาควิชา/หลักสูตรอื่น

ไม่มี

13.3 การบริหารจัดการ

13.3.1 กำหนดอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรของสาขาวิชาการโรงแรมและภัตตาคารโดยเป็นอาจารย์ที่มีคุณวุฒิ หรือความรู้ความเชี่ยวชาญในสาขาที่เกี่ยวข้องกับการโรงแรมและภัตตาคารเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการเรียนการสอนให้กับนิสิตในหลักสูตร

13.3.2 มีการปรึกษาหารือระหว่างผู้สอนรายวิชาที่สอนโดยคณะ/สาขาวิชา/หลักสูตรอื่น เพื่อให้ได้เนื้อหาความรู้และทักษะทางการบริหารจัดการโรงแรมและภัตตาคาร รวมทั้งการสื่อสารภาษาต่างประเทศ เพื่อให้ตรงตามความต้องการของหลักสูตร

13.3.3 จัดให้มีความร่วมมือกับสถานประกอบการในการสำรวจความต้องการเชิงวิชาชีพจากผู้ประกอบการธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร ร่วมกันกับผู้สอนรายวิชาที่สอนโดยคณะ/สาขาวิชา/หลักสูตรอื่น

13.3.4 คณะกรรมการบริหารหลักสูตรประชุมเพื่อทบทวนความต้องการหรือเงื่อนไขการเรียนรู้ และทักษะวิชาชีพเป็นระยะ เพื่อแสวงหาช่องทางในการปรับปรุงรายวิชาร่วมกัน

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.1 ปรัชญา

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการโรงแรมและภัตตาคาร ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน มีปรัชญาที่จะผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ มีทักษะการวิเคราะห์และการสื่อสาร สามารถทำงานกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ มีคุณธรรม จริยธรรมและความรับผิดชอบต่อสังคมและวิชาชีพที่เกี่ยวกับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร เพื่อเป็นการยกมาตรฐานของอุตสาหกรรมบริการของประเทศให้มีคุณภาพ และประสิทธิภาพทัดเทียมกับนานาชาติ

1.2 ความสำคัญ

การท่องเที่ยวเป็นอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ที่มีการเจริญเติบโตสูงสุดในภาคบริการทั้งหมดคิดเป็นมูลค่า 1 ใน 3 ของมูลค่าการบริการทั้งหมดของโลก รัฐบาลไทยจึงเห็นความสำคัญและได้กำหนดเป้าหมายให้ อุตสาหกรรมท่องเที่ยว เป็นส่วนหนึ่งในการผลักดันให้เศรษฐกิจขยายตัว จากการคาดการณ์แนวโน้มช่วงปี 2561-2563 พบว่า ธุรกิจโรงแรมฟื้นแปรโดยตรงตามการเติบโตของภาคท่องเที่ยว เมื่อพิจารณา ภาคการท่องเที่ยวของโลกมีส่วนประมาณร้อยละ 10.4 ของมูลค่าเศรษฐกิจโลก (World Travel & Tourism Council 2018) สำหรับประเทศไทย การท่องเที่ยว จัดเป็นหนึ่งในตัวขับเคลื่อนเศรษฐกิจโดยมีส่วนสูงถึงประมาณ 20% ของมูลค่า ผลิตภัณฑ์มวลรวมในประเทศ (GDP) หรือประมาณ 2.76 ล้านล้านบาท การเติบโตดังกล่าวยังส่งผลเชื่อมโยงสู่หลายธุรกิจที่เกี่ยวข้องใน นอกเหนือจากธุรกิจโรงแรม อาทิ ธุรกิจอาหาร/เครื่องดื่ม ธุรกิจขนส่ง เป็นต้น และ ยังก่อให้เกิดการจ้างงานถึง 4-5 ล้านคนทั่วประเทศ สืบเนื่องจากนโยบายของรัฐบาล ในปี 2556 ได้นำวัฒนธรรมโดดเด่นของประเทศไทย คือ ด้านอาหารกำหนดเป็น “ยุทธศาสตร์ครัวไทยสู่ครัวโลก” ขึ้นมาทำให้กระแสการท่องเที่ยวเชิงอาหาร กระตุ้นให้นักท่องเที่ยวทั้งในและต่างประเทศเกิดความ ต้องการแสวงประสบการณ์ท่องเที่ยวที่แปลกใหม่ โดยเฉพาะอย่างยิ่งการแสวงหาประสบการณ์การลิ้มรสชาติ อาหารที่แปลกแตกต่างกันไปตามวัฒนธรรม ในแต่ละภูมิภาคของประเทศไทย ซึ่งถือว่าเป็นเสน่ห์อีกอย่างหนึ่งของอุตสาหกรรมท่องเที่ยวก็เป็นได้ จากกระแสดังกล่าว ส่งผลให้ธุรกิจภัตตาคาร ร้านอาหาร เป็นหนึ่งใน ธุรกิจที่มีความสำคัญอย่างยิ่งต่อภาคบริการและเศรษฐกิจของประเทศ มูลค่ารวมของธุรกิจดังกล่าวคิดเป็น ส่วนร้อยละ 4.7 ของภาคบริการทั้งหมดของผลิตภัณฑ์มวลรวมในประเทศ (GDP ภาคบริการ) ยังก่อให้เกิด การขยายตัวของธุรกิจอาหารตั้งแต่ผู้ประกอบการรายเล็กไปจนถึงรายใหญ่เป็นอย่างมาก และส่งผลสืบเนื่อง ให้เกิดการกระจายรายได้ไปยังธุรกิจต้นน้ำผู้ผลิตหรือเกษตรกรในระดับภูมิภาคอีกด้วย

จากการเติบโตของภาคธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร ทำให้ความต้องการด้านแรงงานเพิ่มจำนวนมาก ขึ้น จากการศึกษาแนวโน้มความต้องการของตลาดแรงงานในประเทศไทยระหว่างปี 2560-2564 โดยสำนักงาน สถิติแห่งชาติ พบว่า ความต้องการแรงงานในภาคธุรกิจบริการมีอัตราการเปลี่ยนแปลงติดอันดับหนึ่งในสิบ คือ พนักงานให้บริการในห้องอาหาร พนักงานผสมเครื่องดื่ม (Bartender) และผู้จัดการธุรกิจโรงแรมและ ร้านอาหาร หากพิจารณาจากกลุ่มอุตสาหกรรม พบว่า ความต้องการแรงงานในอุตสาหกรรมบริการอาหารและ เครื่องดื่ม คิดเป็นร้อยละ 2.43 เป็นอันดับสามจากทั้งหมดสิบอันดับ

จากเหตุผลดังกล่าว โครงการจัดตั้งภาควิชาอุตสาหกรรมบริการและนวัตกรรมภาษา คณะศิลปศาสตร์ และวิทยาศาสตร์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน ได้เล็งเห็นความสำคัญในการเตรียมความพร้อมด้านบุคลากรเพื่อรองรับการขยายตัวของงานด้านการโรงแรมและภัตตาคารที่เติบโตขึ้นอย่างต่อเนื่อง พร้อมทั้งรองรับการปรับเปลี่ยนโครงสร้างทางเศรษฐกิจ โดยเฉพาะความพร้อมด้านทุนมนุษย์ “Human Capital” ที่ต้องมีคุณสมบัติให้สอดคล้องกับการแข่งขันทางด้านธุรกิจ และการสร้างทุนปัญญา “Intellectual Capital” ซึ่งเป็นที่มาของความมั่งคั่งใหม่ในยุคเศรษฐกิจแห่งนวัตกรรมและสังคมแห่งการสร้างสรรค์ หรือไทยแลนด์ 4.0 อีกทั้งรองรับการเจริญเติบโตในการแข่งขันด้านแรงงานของธุรกิจโรงแรมและภัตตาคารในกลุ่มประเทศอาเซียนด้วย

1.3 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณลักษณะ ดังนี้

1.3.1 มีความรอบรู้ทางด้านวิชาการและทักษะทางวิชาชีพในศาสตร์ด้านการโรงแรมและภัตตาคาร

1.3.2 มีทักษะในการวิเคราะห์สถานการณ์ สามารถแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าในงานบริการด้านโรงแรมและภัตตาคาร

1.3.3 มีบุคลิกภาพที่ดีเหมาะสมกับการเป็นผู้ให้บริการ มีทักษะด้านมนุษยสัมพันธ์ มีความรับผิดชอบต่อสังคม มีคุณธรรม และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ทุกระดับ

1.3.4 มีความสามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและสื่อสารภาษาต่างประเทศในงานบริการด้านโรงแรมและภัตตาคาร

2. แผนพัฒนาปรับปรุง

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
<ul style="list-style-type: none"> - ปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน สังคม และ/หรือ ความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต - มีการตรวจสอบและปรับปรุง - ประเมินมาตรฐานของหลักสูตรตามรอบระยะเวลา 	<ul style="list-style-type: none"> - ติดตามความเปลี่ยนแปลงความต้องการของผู้ประกอบการ - ปรับปรุงหลักสูตรทุก ๆ 5 ปี - สำรวจความพึงพอใจของนิสิตที่มีต่อหลักสูตรเมื่อสำเร็จการศึกษา เพื่อทราบถึงประสบการณ์ ความพึงพอใจต่อการเรียนการสอนและหลักสูตร 	<ul style="list-style-type: none"> - รายงานผลการประเมินความพึงพอใจในการใช้บัณฑิตของสถานประกอบการ - ความพึงพอใจในทักษะ ความรู้ความสามารถในการทำงานของบัณฑิต โดยเฉลี่ยในระดับดี
<ul style="list-style-type: none"> - พัฒนาบุคลากรด้านการเรียนการสอนและบริการวิชาการให้มีประสบการณ์จากการนำความรู้ทางด้านโครงการโรงแรมและภัตตาคารเพื่อนำไปปฏิบัติงานจริง 	<ul style="list-style-type: none"> - สนับสนุนบุคลากรด้านการเรียนการสอนให้ทำงานบริการวิชาการแก่องค์กรภายนอก - ส่งเสริมบุคลากรให้เข้ารับการอบรมทักษะด้านการโรงแรมและภัตตาคารที่มีองค์ความรู้ที่สอดคล้องกับรายวิชาของหลักสูตร - ส่งเสริมบุคลากรอาจารย์ผู้สอนให้ศึกษาต่อระดับปริญญาเอกในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง - สนับสนุนการทำงานค้นคว้าวิจัยในหัวข้อที่เกี่ยวข้องด้านการโรงแรมและภัตตาคาร 	<ul style="list-style-type: none"> - ผู้สอนมีงานบริการวิชาการอย่างน้อยปีละ 1 เรื่อง - ผู้สอนได้รับการพัฒนาทักษะด้านวิชาการและวิชาชีพอย่างน้อยปีการศึกษาละ 1 ครั้ง - การนำเสนอผลงานวิจัยและได้รับการตีพิมพ์อย่างน้อยปีละ 1 เรื่อง - ผลักดันอาจารย์ผู้สอนให้เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
<ul style="list-style-type: none"> - พัฒนาด้านการเรียนการสอนเพื่อให้นิสิตมีความรู้และประสบการณ์ที่สามารถนำไปใช้ได้จริง 	<ul style="list-style-type: none"> - มีการศึกษาดูงานและเชิญผู้เชี่ยวชาญมาบรรยายพิเศษ 	<ul style="list-style-type: none"> - มีรายงานการศึกษาดูงาน ความก้าวหน้าทางสาขาวิชาการและ/หรือมีรายงานการเชิญผู้เชี่ยวชาญด้านการโรงแรมและภัตตาคารนี้มาบรรยายพิเศษ

หมวดที่ 3

ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

1. ระบบการจัดการศึกษา

1.1 ระบบ

เป็นระบบทวิภาค โดย 1 ปีการศึกษาแบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ 1 ภาคการศึกษาปกติมีระยะเวลาการศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์

1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

ไม่มี

1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ไม่มี

2. การดำเนินการหลักสูตร

2.1 วัน – เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

วัน-เวลาราชการ

ภาคการศึกษาที่ 1 ระหว่างเดือนมิถุนายน – เดือนตุลาคม

ภาคการศึกษาที่ 2 ระหว่างเดือนพฤศจิกายน – เดือนมีนาคม

2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และไม่มีลักษณะต้องห้าม ดังต่อไปนี้

1. เป็นผู้มีความประพฤติเสียหายอย่างร้ายแรง
2. เป็นคนวิกลจริต
3. เป็นโรคติดต่อร้ายแรงหรือโรคสำคัญที่จะเป็นอุปสรรคขัดขวางต่อการศึกษา
4. ถูกตัดชื่อออกจากสถานศึกษาเพราะกระทำความผิดทางวินัย

2.3 ปัญหาของนิสิตแรกเข้า

2.3.1 นิสิตบางคนมีปัญหาด้านทักษะทางภาษาอังกฤษ

2.3.2 นิสิตบางคนยังขาดความรู้เข้าใจในการเรียนการสอนของหลักสูตร

2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา / ข้อจำกัดของนิสิตในข้อ 2.3

2.4.1 จัดให้นิสิตเข้าร่วมโครงการเรียนปรับพื้นฐานวิชาภาษาอังกฤษก่อนเปิดภาคเรียนที่ 1

2.4.2 จัดการประชาสัมพันธ์และให้ข้อมูลเกี่ยวการเรียนการสอนของหลักสูตรผ่านช่องทางต่างๆ ให้มากขึ้น

2.5 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

ปีที่	ปีการศึกษา				
	2565	2566	2567	2568	2569
1	50	50	50	50	50
2	-	50	50	50	50
3	-	-	50	50	50
4	-	-	-	50	50
รวม	50	100	150	200	200
จำนวนนิสิตที่คาดว่าจะจบ	-	-	-	-	50

2.6 งบประมาณตามแผน

- งบประมาณรายรับ

รายละเอียดรายรับ	ปีงบประมาณ				
	2565	2566	2567	2568	2569
ค่าบำรุงการศึกษา	350,000	700,000	1,050,000	1,400,000	1,400,000
ค่าลงทะเบียน	440,000	880,000	1,320,000	1,760,000	1,760,000
ค่าธรรมเนียมพิเศษคณะ	500,000	1,000,000	1,500,000	2,000,000	2,000,000
รวมรายรับ	1,290,000	2,580,000	3,870,000	5,160,000	5,160,000

- งบประมาณรายจ่าย

หมวดเงิน	ปีงบประมาณ				
	2565	2566	2567	2568	2569
1. ค่าใช้จ่ายบุคลากร	402,500	563,500	788,900	1,104,460	1,546,244
2. ค่าตอบแทน	250,000	500,000	700,000	900,000	900,000
3. ค่าใช้สอย	250,000	500,000	700,000	900,000	900,000
4. ค่าสาธารณูปโภค	100,000	200,000	300,000	400,000	400,000
5. ค่าวัสดุ	150,000	300,000	450,000	600,000	600,000
รวม	1,152,500	2,063,500	2,938,000	3,904,460	4,346,244
จำนวนนิสิต	50	100	150	200	200
ค่าใช้จ่ายต่อหัวนิสิต	23,050	20,635	19,593	19,522	21,731

2.7 ระบบการศึกษา

แบบชั้นเรียนและการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง

2.8 การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชาและการลงทะเบียนเรียนข้ามมหาวิทยาลัย

ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
ดังนี้

• ข้อ 20 การเทียบรายวิชาและการโอนหน่วยกิต

20.1 นิสิตที่มีสิทธิขอเทียบรายวิชาและโอนหน่วยกิต ประกอบด้วย

20.1.1 นิสิตที่ย้ายคณะ ย้ายหลักสูตร หรือย้ายสาขาวิชาเอก มีสิทธิเทียบทุกรายวิชาที่ปรากฏอยู่ในหลักสูตรที่รับเข้า

20.1.2 นิสิตที่สอบคัดเลือกเข้ามาใหม่ไม่มีสิทธิเทียบรายวิชา ยกเว้น นิสิตของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ที่สิ้นสุดสถานภาพนิสิตในระยะเวลาไม่เกิน 2 ปี จึงมีสิทธิขอเทียบรายวิชาที่มีระดับคะแนนไม่ต่ำกว่า C หรือ 2.0

20.1.3 นิสิตในโครงการความร่วมมือ ที่ได้กำหนดไว้ในโครงการว่าสามารถขอเทียบรายวิชาได้

20.1.4 นิสิตที่รับโอนหรือรับเข้าศึกษาต่อมาจากสถานศึกษาอื่น

20.1.5 นิสิตที่ได้รับอนุมัติให้ลงทะเบียนเรียนข้ามสถานศึกษาหรือวิทยาเขต

20.2 เกณฑ์การเทียบรายวิชาและโอนหน่วยกิต ประกอบด้วย

20.2.1 การเทียบรายวิชาสำหรับนิสิตที่รับโอนหรือรับเข้าศึกษาต่อมาจากสถานศึกษาอื่น เป็นรายวิชาที่เทียบได้กับรายวิชาในหลักสูตรที่รับเข้า โดยได้ระดับคะแนนไม่ต่ำกว่า C หรือ 2.0 ให้บันทึกเป็น P เท่านั้น ทั้งนี้ นิสิตที่รับโอนสามารถเทียบรายวิชาและโอนหน่วยกิตได้ไม่เกินกึ่งหนึ่งของหน่วยกิตรวมตามหลักสูตรที่รับเข้า ส่วนนิสิตที่รับเข้าศึกษาต่อสามารถเทียบรายวิชาและโอนหน่วยกิตได้ไม่เกินสองในสามของหน่วยกิตรวมตามหลักสูตรของคณะที่รับเข้า

20.2.2 การเทียบรายวิชา สำหรับนิสิตต่างสถาบันให้อยู่ในดุลยพินิจของอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา โดยผ่านความเห็นชอบของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอนุมัติจากคณบดีเจ้าสังกัดรายวิชานั้น

20.3 การเทียบโอนในลักษณะกลุ่มวิชา

20.3.1 เนื้อหาโดยรวมของกลุ่มวิชาที่จะนำมาขอเทียบกับเนื้อหาโดยรวมของกลุ่มวิชาที่เทียบได้ ต้องมีความสอดคล้องกันไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 และจำนวนหน่วยกิตรวมของกลุ่มวิชาที่จะนำมาขอเทียบโอนต้องไม่น้อยกว่าจำนวนหน่วยกิตรวมของกลุ่มวิชาที่เทียบโอนได้

20.3.2 ทุกรายวิชาในกลุ่มวิชาที่จะนำมาขอเทียบโอน ต้องมีระดับคะแนนไม่ต่ำกว่า C หรือ 2.0 เทียบได้ระดับคะแนน P

20.3.3 กรณีที่รายวิชาที่จะนำมาขอเทียบโอนเป็นรายวิชาในระบบการเรียนที่มีใช้ระบบทวิภาค ให้อยู่ในดุลยพินิจของอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา ผ่านความเห็นชอบของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอนุมัติของคณบดีเจ้าสังกัดรายวิชา โดยพิจารณาเทียบจำนวนหน่วยกิตให้ได้ตามเกณฑ์ของระบบทวิภาค

20.4 การเทียบโอนจากประสบการณ์ การเทียบโอนจากการศึกษานอกระบบ และการเทียบโอนจากระบบการศึกษาตามอัธยาศัยให้อยู่ในดุลยพินิจของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอนุมัติจากคณบดีเจ้าสังกัดหลักสูตร โดยอาจจัดให้มีการทดสอบข้อเขียน หรือภาคปฏิบัติเพิ่มเติมได้ตามที่เห็นสมควร

20.5 นิสิตต้องดำเนินการขอเทียบรายวิชา เพื่อยกเว้นไม่ต้องเรียน โดยผ่านความเห็นชอบของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและคณบดีเจ้าสังกัดนิสิต และส่งหลักฐานการขออนุมัติต่อคณบดีเจ้าสังกัดนิสิตภายใน

ภาคการศึกษาปกติแรกที่นิสิตย้ายคณะ ย้ายหลักสูตร ย้ายสาขาวิชาเอก ได้รับคัดเลือกเข้าศึกษาหรือรับโอนมาจากสถานศึกษาอื่น กรณีที่มีความจำเป็นไม่อาจดำเนินการให้แล้วเสร็จตามกำหนด ให้อยู่ในดุลยพินิจของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอนุมัติของคณบดีเจ้าสังกัดนิสิต

- ข้อ 21. การลงทะเบียนเรียนข้ามสถาบันและการเรียนข้ามวิทยาเขต

21.1 นิสิตอาจลงทะเบียนเรียนข้ามสถาบันได้ในแต่ละภาคการศึกษา หากเป็นการลงทะเบียนเรียนเพื่อเพิ่มพูนความรู้ประเภทไม่นับหน่วยกิต (audit) การอนุมัติให้ลงทะเบียนเรียนข้ามสถาบันให้เป็นอำนาจของคณบดีเจ้าสังกัดนิสิต

21.2 นิสิตที่ประสงค์จะลงทะเบียนเรียนข้ามสถาบันเพื่อนับหน่วยกิตในหลักสูตร จะต้องเป็นไปตามเงื่อนไขข้อใดข้อหนึ่งดังนี้

21.2.1 เป็นนิสิตที่อยู่ในโครงการของหลักสูตรที่จัดให้มีการเรียนการสอนร่วมระหว่างสถาบัน โดยได้รับความเห็นชอบจากคณบดีเจ้าสังกัดหลักสูตร

21.2.2 เป็นนิสิตที่ลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาปีสุดท้าย แต่รายวิชาที่จะเรียนไม่เปิดสอนในภาคการศึกษานั้น ๆ

21.3 รายวิชาที่จะลงทะเบียนเรียนในสถาบันอื่นจะต้องได้รับการเทียบรายวิชาตามหลักสูตรของมหาวิทยาลัย การเทียบให้อยู่ในดุลยพินิจของอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา และอนุมัติของคณบดีเจ้าสังกัดรายวิชา โดยถือเกณฑ์เนื้อหาและจำนวนหน่วยกิตเป็นหลัก

21.4 ผลการเรียนจากสถาบันอื่นให้บันทึกเป็น P หรือ NP และไม่นำไปคิดแต้มคะแนนเฉลี่ยสะสม ยกเว้นการลงทะเบียนเรียนข้ามวิทยาเขตและการลงทะเบียนเรียนในรายวิชาที่อยู่ในหลักสูตรที่จัดร่วมกันระหว่างมหาวิทยาลัยกับสถาบันอื่น ให้อยู่ในดุลยพินิจของอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอนุมัติของคณบดีเจ้าสังกัดรายวิชา โดยสามารถนำมาคิดแต้มคะแนนเฉลี่ยสะสมได้

21.5 การผ่อนผันเงื่อนไขตามข้อ 21.4 จะต้องได้รับความเห็นชอบจากคณบดีเจ้าสังกัดนิสิต และอนุมัติโดยรองอธิการบดีที่ได้รับมอบหมายให้ดูแลงานด้านวิชาการ

21.6 นิสิตลงทะเบียนเรียนข้ามวิทยาเขตได้โดยได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาและอนุมัติจากคณบดีเจ้าสังกัดนิสิตทั้งนี้ต้องลงทะเบียนและชำระค่าธรรมเนียมการศึกษา ณ วิทยาเขตที่นิสิตสังกัดก่อนจึงจะชำระค่าธรรมเนียมการรับลงทะเบียนข้ามวิทยาเขตตามประกาศมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

3.1 หลักสูตร

3.1.1 จำนวนหน่วยกิต

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 127 หน่วยกิต

3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร

- 1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป
- กลุ่มสาระอยู่ดีมีสุข ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต
- กลุ่มสาระศาสตร์แห่งผู้ประกอบการ ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต
- กลุ่มสาระภาษากับการสื่อสาร ไม่น้อยกว่า 13 หน่วยกิต
- กลุ่มสาระพลเมืองไทยและพลเมืองโลก ไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต
- กลุ่มสาระสุนทรียศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต
- 2) หมวดวิชาเฉพาะ
- วิชาพื้นฐานวิชาชีพ 24 หน่วยกิต
- วิชาเฉพาะบังคับ 31 หน่วยกิต
- วิชาเฉพาะเลือก ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต
- 3) หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต
- 4) หมวดวิชาประสบการณ์วิชาชีพ 6 หน่วยกิต

3.1.3 รายวิชา

- 1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า 31 หน่วยกิต

1.1) กลุ่มสาระอยู่ดีมีสุข ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

01175xxx กิจกรรมพลศึกษา 1(0-2-1)

(Physical Education Activities)

ให้นักศึกษาเลือกเรียนอีกไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต จากรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระอยู่ดีมีสุข

1.2) กลุ่มสาระศาสตร์แห่งผู้ประกอบการ ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต

ให้นักศึกษาเลือกเรียนไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต จากรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระศาสตร์แห่งผู้ประกอบการ

1.3) กลุ่มสาระภาษากับการสื่อสาร ไม่น้อยกว่า 13 หน่วยกิต

วิชาภาษาต่างประเทศ 1 ภาษา 9(--)

วิชาภาษาไทย 3(--)

วิชาสารสนเทศ/คอมพิวเตอร์ ไม่น้อยกว่า 1(--)

1.4) กลุ่มสาระพลเมืองไทยและพลเมืองโลก ไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต

01999111 ศาสตร์แห่งแผ่นดิน 2(2-0-4)

(Knowledge of the Land)

02999144 ทักษะชีวิตการเป็นนิสิตมหาวิทยาลัย 1(1-0-2)
(Life Skills for Undergraduate Student)

และให้นิสิตเลือกเรียนจากรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระพลเมืองไทยและพลเมืองโลก อีกไม่น้อยกว่า 2 หน่วยกิต

1.5) กลุ่มสาระสุนทรียศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต
ให้นิสิตเลือกเรียนไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต จากรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระสุนทรียศาสตร์

2) หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 85 หน่วยกิต

2.1) วิชาพื้นฐานวิชาชีพ 24 หน่วยกิต

02744111** ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร 3(3-0-6)
(Introduction to Hotel and Restaurant Business)

02744112 พฤติกรรมผู้บริโภคสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร 3(3-0-6)
(Consumer Behavior for Hotel and Restaurant Business)

02744113** การสื่อสารข้ามวัฒนธรรมสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร 3(3-0-6)
(Cross-cultural Communication for Hotel and Restaurant Business)

02744211 เทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร 3(3-0-6)
(Information Technology for Hotel and Restaurant Business)

02744311 กฎหมายและจรรยาบรรณวิชาชีพสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร 3(3-0-6)
(Laws and Professional Ethics for Hotel and Restaurant Business)

02744312** ทรัพยากรมนุษย์สำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร 3(3-0-6)
(Human Resource for Hotel and Restaurant Business)

02744411** การพัฒนาบุคลิกภาพและจิตวิทยาสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร 3(3-0-6)
(Personality Development and Psychology for Hotel and Restaurant Business)

02744421** การจัดการคุณภาพบริการสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร 3(3-0-6)
(Service Quality Management for Hotel and Restaurant Business)

2.2) วิชาเฉพาะบังคับ 31 หน่วยกิต

02744221** นวัตกรรมการตลาดสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร 3(3-0-6)
(Innovation Marketing for Hotel and Restaurant Business)

02744232** การดำเนินงานบริการส่วนหน้า 3(2-2-5)
(Front Office Operations)

02744242 การจัดการงานครัว 3(3-0-6)
(Kitchen Management)

02744243** การดำเนินงานภัตตาคาร 3(2-2-5)
(Restaurant Operations)

**วิชาปรับปรุง

02744321**	การวางแผนและพัฒนากลยุทธ์สำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร (Planning and Development Strategy for Hotel and Restaurant Business)	3(3-0-6)
02744323	การบัญชีและการเงินสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร (Accounting and Financial for Hotel and Restaurant Business)	3(3-0-6)
02744331	การดำเนินงานส่วนแม่บ้าน (Housekeeping Operation)	3(2-2-5)
02744341	การดำเนินงานและบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Service and Operation)	3(2-2-5)
02744342**	การดำเนินงานและบริการจัดเลี้ยง (Catering Services and Operations)	3(2-2-5)
02744491	ระเบียบวิธีวิจัยพื้นฐานทางธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร (Basic Research Methods in Hotel and Restaurant Business)	3(3-0-6)
02744497	สัมมนา (Seminar)	1
2.3) วิชาเฉพาะเลือก		30 หน่วยกิต
2.3.1) วิชาการโรงแรมและภัตตาคาร ให้เลือกเรียนไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต		
02744233**	การจัดการห้องผ้าและห้องซักกรีด (Laundry and Linen Room Management)	3(3-0-6)
02744244*	การจัดการและการดำเนินงานเรือภัตตาคาร (Dinner Cruise Management and Operations)	3(3-0-6)
02744251**	การดำเนินงานห้องดอกไม้ (Florist Room Operations)	3(2-2-5)
02744252*	การจัดการที่พักสีเขียว (Green Accommodation Management)	3(3-0-6)
02744322**	สวัสดิภาพและความปลอดภัยสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร (Security and Safety for Hotel and Restaurant Business)	3(3-0-6)
02744324*	การตลาดออนไลน์สำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร (Online Marketing for Hotel and Restaurant Business)	3(3-0-6)
02744343	การดำเนินงานครัวร้อน (Hot Kitchen Operation)	3(2-2-5)
02744344	การดำเนินงานครัวเย็น (Cold Kitchen Operation)	3(2-2-5)
02744345	การดำเนินงานครัวเบเกอรี่ (Bakery Kitchen Operation)	3(2-2-5)

*วิชาเปิดใหม่

**วิชาปรับปรุง

02744346*	การสร้างมูลค่าเพิ่มอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่น (Value-added for Local Food and Beverage)	3(3-0-6)
02744347*	การจัดการงานเทศกาลอาหาร (Food Festival Management)	3(3-0-6)
02744351	การจัดการธุรกิจร้านกาแฟ (Coffee Shop Management)	3(3-0-6)
02744352**	การจัดการสปา (Spa Management)	3(3-0-6)
02744353	การจัดการสโมสรสุขภาพ (Health Club Management)	3(3-0-6)
02744354**	การจัดการประชุม นิทรรศการ และการท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัล (MICE Management)	3(3-0-6)
02744355	การประชาสัมพันธ์ในอุตสาหกรรมบริการ (Public Relation in Hospitality Industry)	3(3-0-6)
02744441**	การดำเนินงานบาร์ (Bar Operations)	3(2-2-5)
02744442**	การดำเนินงานห้องเก็บไวน์ (Wine Cellar Operations)	3(2-2-5)
02744443*	อาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ (Food and Beverage for Health)	3(3-0-6)
2.3.2) วิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ ให้เลือกเรียนไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต		
02744261**	ภาษาอังกฤษสำหรับอุตสาหกรรมบริการ (English for Hospitality Industry)	3(3-0-6)
02744461**	ภาษาอังกฤษเพื่อเตรียมพร้อมด้านอาชีพในธุรกิจโรงแรมและ ภัตตาคาร (English for Career Preparation in Hotel and Restaurant Business)	3(3-0-6)
02746331	ภาษาอังกฤษสำหรับงานบริการส่วนหน้า (English for Front Office)	3(3-0-6)
02746332	ภาษาอังกฤษสำหรับงานบริการฝ่ายห้องพัก (English for Rooms Division Service)	3(3-0-6)
02746333	ภาษาอังกฤษเทคนิคสำหรับการปฏิบัติงานครัว (Technical English for Kitchen Operation)	3(3-0-6)
02746334	ภาษาอังกฤษสำหรับการบริการจัดเลี้ยงภายในและภายนอก (English for Banquet and Catering Service)	3(3-0-6)

02746335	ภาษาอังกฤษสำหรับบาร์และการบริการเครื่องดื่ม (English for Bar and Beverage Service)			3(3-0-6)
02746336	ภาษาอังกฤษสำหรับการจัดการประชุม แสดงสินค้า และนิทรรศการ (English for Conference, Trade Fair, and Exhibition Business)			3(3-0-6)
02746338	ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจเรือสำราญ (English for Cruise Business)			3(3-0-6)
02746339	ภาษาอังกฤษสำหรับการบริการอาหาร (English for Food Services)			3(3-0-6)
3) หมวดวิชาเลือกเสรี		ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต
4) หมวดวิชาประสบการณ์วิชาชีพ			6	หน่วยกิต
	ให้เลือกเรียนจากกลุ่มใดกลุ่มหนึ่งดังต่อไปนี้			
	4.1) กลุ่มฝึกงานโรงแรมและภัตตาคาร			
02744392**	ฝึกงานโรงแรมและภัตตาคาร I (Internship for Hotel and Restaurant I)			2
02744492	ฝึกงานโรงแรมและภัตตาคาร II (Internship for Hotel and Restaurant II)			4
	4.2) กลุ่มสหกิจศึกษา			
02744490**	สหกิจศึกษา (Cooperative Education)			6

**วิชาปรับปรุง

ความหมายของเลขรหัสประจำวิชา

ความหมายของเลขรหัสประจำวิชาในหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการโรงแรมและ
ภัตตาคาร ประกอบด้วยเลข 8 หลัก มีความหมายดังนี้

เลขลำดับที่ 1 - 2 (02) หมายถึง วิทยาเขตกำแพงแสน

เลขลำดับที่ 3 - 5 (744) หมายถึง สาขาวิชาการโรงแรมและภัตตาคาร

เลขลำดับที่ 6 หมายถึง ระดับชั้นปี

เลขลำดับที่ 7 มีความหมายดังต่อไปนี้

- 1 หมายถึง กลุ่มวิชาพื้นฐานการโรงแรมและภัตตาคาร
- 2 หมายถึง กลุ่มวิชาการวางแผน การจัดการ และการพัฒนา
- 3 หมายถึง กลุ่มวิชางานห้องพัก
- 4 หมายถึง กลุ่มวิชางานอาหารและเครื่องดื่ม
- 5 หมายถึง กลุ่มวิชาธุรกิจอุตสาหกรรมบริการ
- 6 หมายถึง กลุ่มวิชาภาษาอังกฤษเพื่องานอาชีพ
- 9 หมายถึง กลุ่มวิชาวิจัย สัมมนา ฝึกงานและสหกิจศึกษา

เลขลำดับที่ 8 หมายถึง ลำดับรายวิชาในแต่ละกลุ่ม

3.1.4 แผนการศึกษา

3.1.4.1 ตัวอย่างแผนการศึกษาสำหรับนิสิตที่ไม่เลือกเรียนสหกิจศึกษา

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1	จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)
01999111 ศาสตร์แห่งแผ่นดิน	2(2-0-4)
02744111 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร	3(3-0-6)
02744112 พฤติกรรมผู้บริโภคสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร	3(3-0-6)
02999144 ทักษะชีวิตการเป็นนิสิตมหาวิทยาลัย	1(1-0-2)
01175xxx กิจกรรมพลศึกษา	1(0-2-1)
วิชาศึกษาทั่วไป วิชาภาษาต่างประเทศ 1 ภาษา	3(--)
วิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระสุนทรียศาสตร์	3(--)
วิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระอยู่ดีมีสุข	<u>3(--)</u>
รวม	<u>19(--)</u>

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2	จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)
02744113 การสื่อสารข้ามวัฒนธรรมสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร	3(3-0-6)
วิชาศึกษาทั่วไป วิชาภาษาต่างประเทศ 1 ภาษา	3(--)
วิชาศึกษาทั่วไป วิชาภาษาไทย	3(--)
วิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระศาสตร์แห่งผู้ประกอบการ	3(--)
วิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระอยู่ดีมีสุข	2(--)
วิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระพลเมืองไทยและพลเมืองโลก	2(--)
วิชาศึกษาทั่วไป วิชาสารสนเทศ/คอมพิวเตอร์	<u>1(--)</u>
รวม	<u>17(--)</u>

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1

จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)

02744242	การจัดการงานครัว	3(3-0-6)
02744331	การดำเนินงานส่วนแม่บ้าน	3(2-2-5)
02744411	การพัฒนาบุคลิกภาพและจิตวิทยาสำหรับธุรกิจโรงแรมและ ภัตตาคาร	3(3-0-6)
	วิชาศึกษาทั่วไป วิชาภาษาต่างประเทศ 1 ภาษา	3(- -)
	วิชาเฉพาะเลือก วิชาการโรงแรมและภัตตาคาร	3(- -)
	วิชาเฉพาะเลือก วิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ	<u>3(- -)</u>
	รวม	<u>18(- -)</u>

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2

จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)

02744221	นวัตกรรมการตลาดสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร	3(3-0-6)
02744232	การดำเนินงานบริการส่วนหน้า	3(2-2-5)
02744243	การดำเนินงานภัตตาคาร	3(2-2-5)
	วิชาเฉพาะเลือก วิชาการโรงแรมและภัตตาคาร	3(- -)
	วิชาเฉพาะเลือก วิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ	3(- -)
	วิชาเลือกเสรี	<u>3(- -)</u>
	รวม	<u>18(- -)</u>

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1

จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง)

02744321	การวางแผนและพัฒนากลยุทธ์สำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร	3(3-0-6)
02744323	การบัญชีและการเงินสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร	3(3-0-6)
02744342	การดำเนินงานและบริการจัดเลี้ยง	3(2-2-5)
	วิชาเฉพาะเลือก วิชาการโรงแรมและภัตตาคาร	3(- -)
	วิชาเฉพาะเลือก วิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ	3(- -)
	วิชาเลือกเสรี	3(- -)
	รวม	<u>18(- -)</u>

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2

จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง)

02744311	กฎหมายและจรรยาบรรณวิชาชีพสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร	3(3-0-6)
02744312	ทรัพยากรมนุษย์สำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร	3(3-0-6)
02744341	การดำเนินงานและบริการอาหารและเครื่องดื่ม	3(2-2-5)
02744491	ระเบียบวิธีวิจัยพื้นฐานทางธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร	3(3-0-6)
	วิชาเฉพาะเลือก วิชาการโรงแรมและภัตตาคาร	3(- -)
	วิชาเฉพาะเลือก วิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ	<u>3(- -)</u>
	รวม	<u>18(- -)</u>

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1

จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)

02744211	เทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร	3(3-0-6)
02744392	ฝึกงานโรงแรมและภัตตาคาร I	2
02744421	การจัดการคุณภาพบริการสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร	3(3-0-6)
02744497	สัมมนา	1
	วิชาเฉพาะเลือก วิชาการโรงแรมและภัตตาคาร	3(- -)
	วิชาเฉพาะเลือก วิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ	3(- -)
	รวม	<u>15(- -)</u>

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2

จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)

02744492	ฝึกงานโรงแรมและภัตตาคาร II	<u>4</u>
	รวม	<u>4</u>

3.1.4.2 ตัวอย่างแผนการศึกษาสำหรับนิสิตที่เลือกเรียนสหกิจศึกษา

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1		จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)
01999111	ศาสตร์แห่งแผ่นดิน	2(2-0-4)
02744111	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร	3(3-0-6)
02744112	พฤติกรรมผู้บริโภคสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร	3(3-0-6)
02999144	ทักษะชีวิตการเป็นนิสิตมหาวิทยาลัย	1(1-0-2)
01175xxx	กิจกรรมพลศึกษา	1(0-2-1)
	วิชาศึกษาทั่วไป วิชาภาษาต่างประเทศ 1 ภาษา	3(--)
	วิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระสุนทรียศาสตร์	3(--)
	วิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระอยู่ดีมีสุข	3(--)
	รวม	<u>19(--)</u>

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2		จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)
02744113	การสื่อสารข้ามวัฒนธรรมสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร	3(3-0-6)
	วิชาศึกษาทั่วไป วิชาภาษาต่างประเทศ 1 ภาษา	3(--)
	วิชาศึกษาทั่วไป วิชาภาษาไทย	3(--)
	วิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระศาสตร์แห่งผู้ประกอบการ	3(--)
	วิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระอยู่ดีมีสุข	2(--)
	วิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระพลเมืองไทยและพลเมืองโลก	2(--)
	วิชาศึกษาทั่วไป วิชาสารสนเทศ/คอมพิวเตอร์	1(--)
	รวม	<u>17(--)</u>

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1

จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)

02744242	การจัดการงานครัว	3(3-0-6)
02744331	การดำเนินงานส่วนแม่บ้าน	3(2-2-5)
02744411	การพัฒนาบุคลิกภาพและจิตวิทยาสำหรับธุรกิจโรงแรมและ ภัตตาคาร	3(3-0-6)
	วิชาศึกษาทั่วไป วิชาภาษาต่างประเทศ 1 ภาษา	3(- -)
	วิชาเฉพาะเลือก วิชาการโรงแรมและภัตตาคาร	3(- -)
	วิชาเฉพาะเลือก วิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ	<u>3(- -)</u>
	รวม	<u>18(- -)</u>

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2

จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)

02744221	นวัตกรรมการตลาดสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร	3(3-0-6)
02744232	การดำเนินงานบริการส่วนหน้า	3(2-2-5)
02744243	การดำเนินงานภัตตาคาร	3(2-2-5)
	วิชาเฉพาะเลือก วิชาการโรงแรมและภัตตาคาร	3(- -)
	วิชาเฉพาะเลือก วิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ	3(- -)
	วิชาเลือกเสรี	<u>3(- -)</u>
	รวม	<u>18(- -)</u>

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1

จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)

02744321	การวางแผนและพัฒนากลยุทธ์สำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร	3(3-0-6)
02744323	การบัญชีและการเงินสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร	3(3-0-6)
02744342	การดำเนินงานและบริการจัดเลี้ยง	3(2-2-5)
	วิชาเฉพาะเลือก วิชาการโรงแรมและภัตตาคาร	3(- -)
	วิชาเฉพาะเลือก วิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ	3(- -)
	วิชาเลือกเสรี	<u>3(- -)</u>
	รวม	<u>18(- -)</u>

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2

จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)

02744311	กฎหมายและจรรยาบรรณวิชาชีพสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร	3(3-0-6)
02744312	ทรัพยากรมนุษย์สำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร	3(3-0-6)
02744341	การดำเนินงานและบริการอาหารและเครื่องดื่ม	3(2-2-5)
02744491	ระเบียบวิธีวิจัยพื้นฐานทางธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร	3(3-0-6)
	วิชาเฉพาะเลือก วิชาการโรงแรมและภัตตาคาร	3(- -)
	วิชาเฉพาะเลือก วิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ	<u>3(- -)</u>
	รวม	<u>18(- -)</u>

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1

จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)

02744211	เทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร	3(3-0-6)
02744392	ฝึกงานโรงแรมและภัตตาคาร I	2
02744421	การจัดการคุณภาพบริการสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร	3(3-0-6)
02744497	สัมมนา	1
	วิชาเฉพาะเลือก วิชาการโรงแรมและภัตตาคาร	3(- -)
	วิชาเฉพาะเลือก วิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ	<u>3(- -)</u>
	รวม	<u>15(- -)</u>

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2

จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)

02744490	สหกิจศึกษา	<u>6</u>
	รวม	<u>6</u>

3.1.5 คำอธิบายรายวิชา

3.1.5.1 คำอธิบายรายวิชาของหลักสูตร

- 02744111** ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร 3(3-0-6)
(Introduction to Hotel and Restaurant Business)
ประวัติความเป็นมา วิวัฒนาการ และโครงสร้างการบริหารและการดำเนินงานของธุรกิจโรงแรมและธุรกิจภัตตาคาร แนวคิด รูปแบบและหลักการที่ใช้ในการดำเนินงานของธุรกิจ การจัดการสภาวะวิกฤตของธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร การบริหารจัดการธุรกิจโรงแรมและภัตตาคารในสถานการณ์วิถีใหม่
History, evolution and structure of hotel and restaurant service management and operations. Concept and principles used in operations of business. Crisis management in hotel and restaurant business. Managing hotel and restaurant business in new normal situation.
- 02744112 พฤติกรรมผู้บริโภคสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร 3(3-0-6)
(Consumer Behavior for Hotel and Restaurant Business)
แนวคิดและความสำคัญของพฤติกรรมผู้บริโภค ประเภท ความแตกต่างของพฤติกรรมของผู้บริโภค วัฒนธรรม และการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรม ปัจจัยภายในและภายนอกที่มีผลต่อกระบวนการตัดสินใจ วิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภคสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร
Concept and importance of consumer behavior. Types and differences of consumer behavior. Cultural and behavior changes. Internal and external factors effecting decision making process. Analysis of customer behavior for hotel and restaurant business.
- 02744113** การสื่อสารข้ามวัฒนธรรมสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร 3(3-0-6)
(Cross-cultural Communication for Hotel and Restaurant Business)
การสื่อสารข้ามวัฒนธรรมของผู้บริโภคในสถานการณ์ก่อนวิกฤตโควิด 19 และในสถานการณ์วิถีใหม่ คำศัพท์และสำนวนที่ใช้ในการสื่อสารในสถานการณ์ด้านการบริการ รวมทั้งการสื่อสารข้ามวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องต่องานอาชีพ การพัฒนาทักษะการปฏิสัมพันธ์ระหว่างวัฒนธรรม รูปแบบการปรับตัวทางวัฒนธรรมในสถานการณ์วิถีใหม่
Cross-cultural communication of customers in pre-COVID 19 and new normal situations. Vocabulary and expressions used in the communication of service including cross-cultural communication for career. Development of interaction skills between culture. Model of cultural adaptation in a new normal situation.

02744211	<p>เทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร (Information Technology for Hotel and Restaurant Business)</p> <p>ระบบสารสนเทศและการจัดการฐานข้อมูลเพื่อธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร พาณิชยอิเล็กทรอนิกส์และระบบการจัดจำหน่ายแบบเบ็ดเสร็จในธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร โปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูปในธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร กฎหมายและจริยธรรมที่เกี่ยวข้องเทคโนโลยีสารสนเทศ</p> <p>Technology systems and management information systems for hotel and restaurant business. E-commerce and Global Distribution System in hotel and restaurant business. Software application in hotel and restaurant business. Laws and ethics relate to information technology.</p>	3(3-0-6)
02744221**	<p>นวัตกรรมการตลาดสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร (Marketing Innovation for Hotel and Restaurant Business)</p> <p>ความหมาย ความสำคัญ ของนวัตกรรมการตลาดสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร กระบวนการทางการตลาด องค์ประกอบเกี่ยวกับหลักการคิดสร้างสรรค์ทางการตลาด กลยุทธ์การตลาดสร้างสรรค์ การสร้างมูลค่าเพิ่มในผลิตภัณฑ์และบริการสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร การวิเคราะห์ความต้องการของผู้บริโภค การแบ่งส่วนตลาด การกำหนดตลาดเป้าหมาย การวางตำแหน่งทางการตลาด การนำเสนอผลิตภัณฑ์และบริการ ผ่านการสื่อสารการตลาดแบบดิจิทัล กรณีศึกษา</p> <p>Meaning and importance of marketing innovation for hotel and restaurant businesses. Marketing processes. Elements of creative marketing. Creative marketing strategy. Value-added product and service for hotel and restaurant businesses. Analysis of consumer needs. Market segmentation. Target market. Market positioning. Presentation of products and services through digital marketing communication. Case studies.</p>	3(3-0-6)
02744232**	<p>การดำเนินงานบริการส่วนหน้า (Front Office Operations)</p> <p>โครงสร้าง ตำแหน่งและหน้าที่ความรับผิดชอบของแผนกบริการส่วนหน้า การวางแผน การดำเนินงาน และวิธีการปฏิบัติงาน ประเภทของห้องพัก อัตราห้องพัก ขั้นตอนการปฏิบัติงานส่วนหน้าโรงแรม การต้อนรับ การสำรองห้องพัก การลงทะเบียนเข้าพัก การจัดการห้องพัก การชำระเงิน ระบบบัญชีส่วนหน้า การบริหารรายได้งานห้องพัก การประสานงานกับแผนกต่างๆ การจัดการด้านความปลอดภัย ฝึกปฏิบัติการดำเนินงานบริการส่วนหน้า</p> <p>Structure, positions and responsibilities of front office department. Operations planning and procedures. Room types. Room rates. Operations process of hotel front desk. Welcoming. Room reservation. Room</p>	3(2-2-5)

	<p>registration. Room management. Payment. Front office accounting system. Room revenue Management. Coordination with various departments. Security management. Front office operations practical training.</p>	
02744233**	<p>การจัดการงานห้องผ้าและห้องซักรีด (Laundry and Linen Room Management)</p> <p>โครงสร้างและการจัดองค์กร การจัดการและการให้บริการภายในและภายนอกโรงแรม การดำเนินงานภายในห้องผ้าและห้องซักรีด เครื่องมือ เครื่องใช้ อุปกรณ์และเคมีภัณฑ์ ในการ ซัก อบ รีด ชนิดของผ้า ทฤษฎีและเทคนิควิธีการ ซัก อบ รีด การควบคุมวัสดุคงคลัง เอกสารที่เกี่ยวข้องในห้องผ้าและห้องซักรีด</p> <p>Structure and organization management. Management and service for inside and outside hotel. Operation in laundry and linen room. Tools, equipment and chemicals in laundry. Types of fabric. Theories and techniques of washing, drying and ironing. Inventory control. Related documents in laundry and linen room.</p>	3(3-0-6)
02744242	<p>การจัดการงานครัว (Kitchen Management)</p> <p>โครงสร้างงานครัว หน้าที่ความรับผิดชอบของพนักงานในแผนกครัว การประสานงานของแผนกครัวกับแผนกอื่น แนวคิดการจัดการครัว การออกแบบและวางผังครัว อุปกรณ์การติดตั้งและการบำรุงรักษา ความสัมพันธ์ของการออกแบบรายการอาหาร การควบคุมต้นทุนและคุณภาพอาหาร การจัดการงบประมาณ บุคลากร สุขาภิบาลและความปลอดภัย ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤต (HACCP) ในงานครัว หลักโภชนาการ การจัดเตรียมชนิดของอาหาร</p> <p>Organization structure. Responsibilities of staff in the kitchen department. Coordination with other departments. Concept of kitchen management. Design and layout of the kitchen. Equipment installation and maintenance. Relationship of the menu items. Cost control and food quality. Budgeting, personnel, sanitation and safety management. Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) in the kitchen. Nutrition. Food preparation.</p>	3(3-0-6)
02744243**	<p>การดำเนินงานภัตตาคาร (Restaurant Operations)</p> <p>หลักการบริการในภัตตาคาร โครงสร้างองค์กรและรูปแบบของภัตตาคาร การวางแผนการบริหารงานภัตตาคาร การจัดรายการอาหารและเครื่องดื่มในภัตตาคาร วิธีการจัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือและเครื่องใช้สำหรับภัตตาคาร วิธีการสำรองที่นั่งในภัตตาคาร วิธีการเตรียมการก่อนเปิดภัตตาคาร วิธีการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มในภัตตาคาร การปฏิบัติงานหลังปิดภัตตาคาร การจัดการงบประมาณ การคำนวณต้นทุน</p>	3(2-2-5)

**วิชาปรับปรุง

และผลกำไร เทคนิคในการแก้ปัญหาต่างๆ ในการให้บริการ ฝึกปฏิบัติการบริการในภัตตาคาร

Principles of services in restaurant. Organizational structure and type of restaurants. Restaurant management planning. Food and beverage management in restaurant. Equipment and tools preparation for restaurants. Restaurant reservation. Preparation before opening a restaurant. Food and beverages services in restaurant. Operations after closing restaurant. Budget management. Cost and profit calculation. Problem solving techniques in services. Restaurant services practical training.

02744244* การจัดการและการดำเนินงานเรือภัตตาคาร 3(3-0-6)

(Dinner Cruise Management and Operations)

วิวัฒนาการ แนวโน้ม หลักการ ความสำคัญ และการดำเนินงานของธุรกิจเรือภัตตาคาร แนวคิด รูปแบบ และหลักการจัดการที่ใช้ในการดำเนินงานของธุรกิจเรือภัตตาคาร มาตรฐานเรือภัตตาคาร กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจเรือภัตตาคาร การศึกษานอกสถานที่

Evolution, trends, principles, importance and operations of dinner cruise business. Concepts, models and management principles used in operations of dinner cruise businesses. Dinner cruise standard system. Laws related to dinner cruise business. Field trip required.

02744251** การดำเนินงานห้องดอกไม้ 3(2-2-5)

(Florist Room Operations)

โครงสร้างและการดำเนินงานในห้องดอกไม้ ประเภท คุณสมบัติ แหล่งที่มาและวิธีการเก็บรักษาดอกไม้ อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการจัดดอกไม้ รูปแบบการจัดดอกไม้ หลักการจัดตกแต่งดอกไม้ในลักษณะต่างๆ หลักและทฤษฎี องค์ประกอบทางศิลปะ การออกแบบและการประยุกต์ใช้ดอกไม้เพื่อการตกแต่งทั้งในและนอกสถานที่ การประเมินราคาและการควบคุมต้นทุน การประสานงานในการดำเนินงานจัดดอกไม้ ฝึกปฏิบัติการจัดดอกไม้

Organization structure and operations in florist room. Types, properties, sources, and storing methods of flowers. Equipment used in floral arrangements. Decorated flowers formation. Principles of flower decoration in various types for appropriate occasion. Principles and theories of arts element. Designing and applying of using flowers both inside and outside place decoration. Assessment and cost control. Coordination of flower arrangement operations. Flower arrangement practical.

* วิชาเปิดใหม่

**วิชาปรับปรุง

02744252*	<p>การจัดการที่พักสีเขียว (Green Accommodation Management)</p> <p>วิวัฒนาการ แนวโน้ม หลักการ ความสำคัญ และการดำเนินงานของธุรกิจที่พักสีเขียว แนวคิด รูปแบบ และหลักการจัดการที่ใช้ในการดำเนินงานของธุรกิจที่พักสีเขียว ระบบ มาตรฐานกระบวนการจัดการสิ่งแวดล้อมในที่พักสีเขียว กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการ จัดการสิ่งแวดล้อมในธุรกิจโรงแรมสีเขียว กรณีศึกษา</p> <p>Evolution, trends, principles, importance and operations of green accommodation business. Concepts, models and management principles used in operations of green accommodation businesses. Environmental management standards system in green accommodation. Laws related to environmental management in green hotel business. Case studies.</p>	3(3-0-6)
02744261**	<p>ภาษาอังกฤษสำหรับอุตสาหกรรมบริการ (English for Hospitality Industry)</p> <p>ทักษะการใช้ภาษาอังกฤษในการปฏิบัติงาน คำศัพท์และสำนวนที่ใช้ในการสื่อสารระหว่าง ลูกค้าและพนักงานบริการสำหรับธุรกิจบริการโรงแรมและภัตตาคาร การติดต่อ ประสานงาน การให้ข้อมูลและตอบข้อซักถาม และการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า</p> <p>English language skills on the job. Vocabularies and expressions used in communication between customers and service employees for service business, hotel and restaurant. Coordinating. Providing information, answering questions and facing problem solving.</p>	3(3-0-6)
02744311	<p>กฎหมายและจรรยาบรรณวิชาชีพสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร (Laws and Professional Ethics for Hotel and Restaurant Business)</p> <p>แนวคิดและสาระสำคัญของกฎหมาย พระราชบัญญัติ พระราชกำหนด กฎกระทรวงและ จริยธรรมที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร จรรยาบรรณวิชาชีพในธุรกิจโรงแรม และภัตตาคาร การแก้ปัญหาและการให้ความเป็นธรรมแก่ลูกค้า และพนักงาน</p> <p>Concepts and importance of laws, acts, royal acts, ministerial regulations and ethics related to hotel and restaurant business. Professional ethics in hotel and restaurant business. Problem-solving and providing justification for customers and employees.</p>	3(3-0-6)
02744312**	<p>ทรัพยากรมนุษย์สำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร (Human Resource for Hotel and Restaurant Business)</p> <p>แนวคิดเกี่ยวกับทรัพยากรมนุษย์ ความสำคัญ หน้าที่ความรับผิดชอบและจริยธรรมในการ บริหารงานด้านบุคลากร การวางแผน สรรหา คัดเลือก ฝึกอบรม พัฒนา และการ ประเมินผลของทรัพยากรมนุษย์ในธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร การทำงานเป็นทีม ขวัญ และแรงจูงใจในการทำงาน การจัดสวัสดิการ สุขภาพและความปลอดภัยในการ</p>	3(3-0-6)

* วิชาเปิดใหม่

**วิชาปรับปรุง

ปฏิบัติงาน การสื่อสารภายในองค์กร กฎหมายแรงงาน แรงงานสัมพันธ์ในธุรกิจ สถานการณ์และการสร้างทักษะการเรียนรู้ที่เหมาะสมแก่ทรัพยากรมนุษย์ในยุคศตวรรษที่ 21 กรณีศึกษา

Concepts of human resource. Importance, responsibilities and ethics in human resource management. Planning, recruiting, selecting, training, developing and performance appraisal of human resource in hotel and restaurant business. Teamwork. Morale and motivation in working. Welfare for health and safety at work. Communication within organization. Labor law and labor relations Situations and building of learning skills suitable for human resources In 21st century. Case studies.

02744321** การวางแผนและพัฒนากลยุทธ์สำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร 3(3-0-6)

(Planning and Development Strategy for Hotel and Restaurant Business)

การวางแผนและการจัดการเชิงกลยุทธ์ในธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร องค์ประกอบของการวางแผนและพัฒนากลยุทธ์ธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร การกำหนดเป้าหมาย การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทั้งภายในและภายนอกธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร กรณีศึกษา

Plan and strategic management in hotel and restaurant business. Planning and development strategic factors of hotel and restaurant business. Business goal setting. Internal and external environment analysis of hotel and restaurant business. Case studies.

02744322** สวัสดิภาพและความปลอดภัยสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร 3(3-0-6)

(Security and Safety for Hotel and Restaurant Business)

รูปแบบของอุบัติเหตุที่มีผลต่อสุขภาพและอนามัยของพนักงานและผู้ให้บริการ ภัยพิบัติที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติและเหตุการณ์ร้ายที่มนุษย์สร้างขึ้น อุปกรณ์ป้องกันความปลอดภัยส่วนบุคคล กฎหมายด้านความปลอดภัยในสถานที่ทำงาน วิธีการ กระบวนการ การวางแผนและป้องกัน การควบคุมสถานการณ์ การประเมินผลและการแก้ไข การบริหารจัดการเพื่อรองรับเหตุการณ์ร้ายและอุบัติเหตุ กรณีศึกษา

Types of accident that affecting both employees' and guests' health. Natural disasters and violent incident caused by human. Personal protective equipment. Workplace safety laws. Methods, processes, planning and prevention. Situation controlling. Evaluation and solving incident. Management for protecting undesirable incidents and accidents. Case studies.

02744323	<p>การบัญชีและการเงินสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร (Accounting and Financial for Hotel and Restaurant Business)</p> <p>ความรู้เกี่ยวกับการบัญชีต้นทุน หลักและวิธีการบันทึกบัญชี หลักการวัดผลกำไร การจัดทำงบการเงิน และรายงานทางการเงินสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร การจัดการแหล่งเงินทุนระยะสั้น ปานกลางและระยะยาว การจัดการสินทรัพย์หมุนเวียน และสินทรัพย์ถาวร และนโยบายอื่นๆ ทางการเงินสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร</p> <p>Knowledge of cost accounting. Principles and procedures of accounting. Earnings measure. Preparation of financial statements and financial reports for hotel and restaurant business. Management of short-term, medium and long term financing. Management of current assets and fixed assets. And other financial policies for hotel and restaurant business.</p>	3(3-0-6)
02744324*	<p>การตลาดออนไลน์สำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร (Online Marketing for Hotel and Restaurant Business)</p> <p>แนวคิดและหลักการการทำตลาดออนไลน์ กลยุทธ์การสร้างโฆษณาออนไลน์ เทคนิคการสร้างโฆษณาออนไลน์ การทำโครงสร้างของร้านออนไลน์ให้น่าสนใจ กฎระเบียบ ข้อกำหนดเกี่ยวกับการโฆษณาและจรรยาบรรณการขายออนไลน์ องค์การที่เกี่ยวข้องกับการขายออนไลน์</p> <p>Concept and principle of online marketing. Online advertising strategy. Online advertising technique. Making structure of online store attractive. Rules, advertising regulations and online code of conduct organization involved in online sales.</p>	3(3-0-6)
02744331	<p>การดำเนินงานส่วนแม่บ้าน (Housekeeping Operation)</p> <p>โครงสร้างงานส่วนแม่บ้าน หน้าที่ความรับผิดชอบ คุณสมบัติของพนักงานแผนกแม่บ้าน การวางแผนการดำเนินงานของแผนกแม่บ้าน วิธีใช้งานและการจัดเก็บเครื่องมือและอุปกรณ์ของแผนกแม่บ้าน การจัดการบุคลากรของแผนกแม่บ้าน การจัดการงานแม่บ้าน ด้านงานทำความสะอาด งานเครื่องแบบพนักงาน งานซักรีดผ้า งานตกแต่งสถานที่ในโรงแรม งานรักษาความปลอดภัยในขอบข่ายของแผนกแม่บ้าน การควบคุมค่าใช้จ่ายและทำงบประมาณของแผนกแม่บ้าน ฝึกปฏิบัติในห้องปฏิบัติการจำลอง</p> <p>Organization structure. Responsibilities. Housekeeping staff qualifications. Implementation plan of Housekeeping. Using and storing tools and equipment of housekeeping. Housekeeping personnel management. Cleaning methods management. Staff's uniform. Laundry. Hotel decoration. Security in the areas of Housekeeping. Cost controlling and budgeting of housekeeping. Practice in the simulation laboratory.</p>	3(2-2-5)

02744341	<p>การดำเนินงานและบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Service and Operation)</p> <p>โครงสร้าง หน้าที่ความรับผิดชอบ และลักษณะการดำเนินงานของแผนกอาหารและเครื่องดื่ม ประเภทของธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม ลักษณะ กระบวนการ และเทคนิคการบริการอาหารและเครื่องดื่ม การจัดโต๊ะอาหาร การผสมเครื่องดื่ม การดำเนินงานและการควบคุมคุณภาพ ความปลอดภัยในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ปัญหาในการบริการและแนวทางการแก้ไข ฝึกปฏิบัติในห้องปฏิบัติการจำลอง</p> <p>Organization structures, responsibilities and operational of food and beverage department. Types of food and beverage business. Characteristics, procedures, and techniques of food and beverage services. Table setting. Drinks mixing. Operation and quality control. Safety in food and beverage service. Service problems and solutions. Practice in the simulation laboratory.</p>	3(2-2-5)
02744342**	<p>การดำเนินงานและบริการจัดเลี้ยง (Catering Services and Operations)</p> <p>โครงสร้างและการดำเนินงานงานจัดเลี้ยง รูปแบบการจัดเลี้ยง วิธีรับจองการจัดเลี้ยง การวางแผนจัดงานเลี้ยง วิธีการให้บริการในงานจัดเลี้ยง พิธีการในงานจัดเลี้ยง การจัดสรรพื้นที่งานจัดเลี้ยง ประชุม และสัมมนา การจัดรายการอาหารและเครื่องดื่มในงานจัดเลี้ยง การจัดหาและการจัดเก็บอุปกรณ์ที่ใช้ในงานจัดเลี้ยง การคำนวณต้นทุนอาหารและปริมาณอาหารในงานจัดเลี้ยง การขนส่งเพื่อการจัดเลี้ยงนอกสถานที่ การวางแผนและนำเสนอรูปแบบการจัดเลี้ยงประเภทต่างๆ ฝึกปฏิบัติงานบริการจัดเลี้ยง</p> <p>Structure and catering operations. Catering formation. Catering reservation methods. Catering planning. Catering services. Ceremonies in catering. Space allocation in catering, meeting, and seminar. Organizing food and beverages menu in catering. Procurement and storage of catering equipment. Food cost calculation and food quantity in catering. Logistics for outside catering. Planning and presenting different types of catering. Catering services practical training.</p>	3(2-2-5)
02744343	<p>การดำเนินงานครัวร้อน (Hot Kitchen Operation)</p> <p>วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 02744242</p> <p>หลักการประกอบอาหาร เทคนิค ทักษะ และลักษณะเฉพาะในการเตรียมอาหารที่ต้องใช้ ความร้อนประเภทต่างๆ อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร เทคนิคในการใช้อุปกรณ์ การจัดเสิร์ฟอาหาร การเก็บรักษาวัตถุดิบที่ยังมิได้ประกอบเป็นอาหารและวัตถุดิบที่ผ่านการประกอบเป็นอาหารแล้ว ฝึกปฏิบัติประกอบอาหาร</p>	3(2-2-5)

	Principles of cooking, technique, skills and characteristic of preparing various kinds of foods that require heat. Equipment for cooking. Equipment usage techniques. Food serving. Storage of raw materials and cooked food. Cooking practical.	
02744344	<p>การดำเนินงานครัวเย็น</p> <p>(Cold Kitchen Operation)</p> <p>วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 02744242</p> <p>หลักการประกอบอาหาร เทคนิค ทักษะ และลักษณะเฉพาะในการเตรียมอาหารที่ไม่ต้องใช้ความร้อนประเภทต่างๆ อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร เทคนิคในการใช้อุปกรณ์ การจัดเสิร์ฟอาหาร การเก็บรักษาวัตถุดิบที่ยังมีได้ประกอบเป็นอาหารและวัตถุดิบที่ผ่านการประกอบเป็นอาหารแล้ว ฝึกปฏิบัติประกอบอาหาร</p> <p>Principles of cooking, technique, skills and characteristic of preparing various kinds of foods that not require heat. Equipment for cooking. Equipment usage techniques. Food serving. Storage of raw materials and cooked food. Cooking practical.</p>	3(2-2-5)
02744345	<p>การดำเนินงานครัวเบเกอรี่</p> <p>(Bakery Kitchen Operation)</p> <p>วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 02744242</p> <p>หลักการประกอบเบเกอรี่ เทคนิค ทักษะ และลักษณะเฉพาะในการทำเบเกอรี่ ประเภทต่างๆ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเบเกอรี่ เทคนิคในการใช้อุปกรณ์ การจัดเสิร์ฟเบเกอรี่ ฝึกปฏิบัติประกอบเบเกอรี่</p> <p>Principles of bakery. Techniques, skills, and characteristics of the bakery. Equipment used in the bakery. Equipment usage techniques. Bakery serving. Bakery practical.</p>	3(2-2-5)
02744346*	<p>การสร้างมูลค่าเพิ่มอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่น</p> <p>(Value-added for Local Food and Beverage)</p> <p>ความหมาย ความสำคัญ เอกลักษณ์ วัฒนธรรม ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม ท้องถิ่น ลักษณะทางกายภาพของท้องถิ่นและการคัดเลือกวัตถุดิบท้องถิ่น การเลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องใช้ให้เหมาะสมกับชนิดของอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่น การวางแผนเมนูอาหาร และเครื่องดื่มท้องถิ่น การจัดตกแต่งสำหรับและการจัดเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่น เทคนิคการนำเสนอเมนูอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นในรูปแบบออนไลน์</p> <p>Meaning, importance, identity, culture, types of local food and drinks. Local physical characteristics and selection of local ingredients. Selection of utensils to suit the type of local food and drinks. Local food and drink menu planning. Table decoration and serving of local food and drinks.</p>	3(3-0-6)

	Techniques for online local food and drinks menu presentation.	
02744347*	<p>การจัดการงานเทศกาลอาหาร (Food Festival Management)</p> <p>ความหมาย และประเภทงานเทศกาลอาหาร ลักษณะทางกายภาพของจุดหมายปลายทาง สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ การคัดเลือกเมนูอาหารในงานเทศกาล การวางแผน การจัดการ และการกำหนดแผนผังของงานเทศกาลอาหาร กรณีศึกษา</p> <p>Meaning and festival types. Physical characteristics of destination. Geographical indications. Selection of food festival menus. Planning, management, and lay out of food festival. Case studies.</p>	3(3-0-6)
02744351	<p>การจัดการธุรกิจร้านกาแฟ (Coffee Shop Management)</p> <p>โครงสร้างองค์กรและการบริการในร้านกาแฟ สายพันธุ์ แหล่ง การคัดเลือก และการจัดซื้อเมล็ดกาแฟ อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ รูปแบบการชงกาแฟลักษณะต่างๆ การออกแบบรายการกาแฟ และการตั้งราคา ควบคุมต้นทุน การเพิ่มมูลค่าด้วยศิลปะลาเต้อาร์ท (Latte Arts)</p> <p>Organization structure and service in coffee shop. Species, sources, selection and purchasing coffee beans. Equipment and tools. A variety of coffee making styles. Coffee menu designing and pricing. Cost control. Value added by Latte Art.</p>	3(3-0-6)
02744352**	<p>การจัดการสปา (Spa Management)</p> <p>วิวัฒนาการ ประเภทและองค์ประกอบของธุรกิจสปา การจัดการและการดำเนินงานธุรกิจสปา การตลาดและการส่งเสริมการตลาดธุรกิจสปา ผลิตภัณฑ์สปา การจัดการอาหารในธุรกิจสปา การออกแบบพื้นที่สุขอนามัยและการออกแบบสถานประกอบการในสถานการณ์วิถีใหม่ จริยธรรมที่เกี่ยวข้อง แนวโน้มของธุรกิจสปา ศึกษาสถานศึกษา</p> <p>Evolution, types and component of spa business. Management and operations of spa business. Marketing and marketing promotion of spa business. Spa product. Spa cuisine management. Hygiene space design and spa workplace design in new normal situations. Ethic issues. Trends of spa business. Field trip required.</p>	3(3-0-6)
02744353	<p>การจัดการสโมสรสุขภาพ (Health Club Management)</p> <p>โครงสร้างองค์กร และการให้บริการในสโมสรสุขภาพ การจัดการระบบสมาชิก การคิดค่าเสื่อมราคา และการบำรุงรักษาอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการออกกำลังกาย การควบคุมความปลอดภัยในสโมสรสุขภาพ การจัดตารางและออกแบบกิจกรรม</p>	3(3-0-6)

* วิชาเปิดใหม่

**วิชาปรับปรุง

	<p>นันทนาการเพื่อสุขภาพ</p> <p>Organization structure and services in the health club. Member system management. Expense of depreciation and maintenance of exercises equipment and tools. Safety control in health club. Scheduling and designing for healthy recreation.</p>	
02744354**	<p>การจัดการประชุม นิทรรศการ และการท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัล (MICE Management)</p> <p>ความหมายและความสำคัญของการจัดประชุม การท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัล การประชุม และการจัดนิทรรศการในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว ลักษณะรูปแบบของกิจกรรมต่างๆ องค์ประกอบและขั้นตอนของกิจกรรมในการจัดประชุมนิทรรศการและสัมมนา การวางแผนการตลาด งบประมาณ การประสานงานกับหน่วยงานต่างๆ รูปแบบนวัตกรรมสำหรับการจัดประชุมออนไลน์ การสร้างเครือข่ายพัฒนาธุรกิจของผู้ประกอบการไมซ์ในประเทศไทย</p> <p>Meaning and importance of Meeting, Incentive, Convention and Exhibition (MICE) in tourism Industry. Characteristic and types of activities. Components and processes of activities in MICE. Marketing plan, budget and coordination with other organization. Innovative model for organizing online meetings. THAI MICE connect business development network.</p>	3(3-0-6)
02744355	<p>การประชาสัมพันธ์ในอุตสาหกรรมบริการ (Public Relation in Hospitality Industry)</p> <p>ความหมาย หลักการ การดำเนินงานประชาสัมพันธ์ในอุตสาหกรรมบริการ กลุ่มเป้าหมาย สื่อและเครื่องมือในการประชาสัมพันธ์ และตัวอย่างการประชาสัมพันธ์ของธุรกิจบริการ</p> <p>Meaning, principles and operation of public relations in service industry. Targets, media and equipment of public relations. Examples of public relations in hospitality business.</p>	3(3-0-6)
02744392**	<p>ฝึกงานโรงแรมและภัตตาคาร I (Internship for Hotel and Restaurant I)</p> <p>ฝึกภาคปฏิบัติในสถานประกอบการธุรกิจโรงแรมหรือภัตตาคาร ไม่น้อยกว่า 400 ชั่วโมง ภายใต้การควบคุมดูแลและประเมินผลของสาขาวิชา ร่วมกับสถานประกอบการ</p> <p>Practical training in hotel or restaurant business at least 400 hours of internship. Under the supervision and evaluation of the department and the establishment.</p>	2

02744411**	<p>การพัฒนาบุคลิกภาพและจิตวิทยาสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร (Personality Development and Psychology for Hotel and Restaurant Business)</p> <p>แนวคิดทางจิตวิทยา จริยธรรมการบริการ ทฤษฎี แนวคิด และวิธีการพัฒนาบุคลิกภาพ สำหรับงานบริการ การพัฒนาอารมณ์ การสร้างความพึงพอใจและความประทับใจ การนำหลักจิตวิทยามาประยุกต์ใช้ในงานบริการ กลยุทธ์ที่ใช้ในการแก้ปัญหาเฉพาะหน้า กรณีศึกษา</p> <p>Psychological concepts. Service of ethics, theories, concepts and methods improving personality for services. Emotional development. Satisfaction and impressing customer. Application of psychology in services. Strategy used in solving immediate problems. Case studies.</p>	3(3-0-6)
02744421**	<p>การจัดการคุณภาพบริการสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร (Service Quality Management for Hotel and Restaurant Business)</p> <p>ทฤษฎีและหลักการสำหรับการจัดการคุณภาพการบริการ การวางแผนและการควบคุมคุณภาพการบริการ การประกันคุณภาพ เทคนิคการปรับปรุงคุณภาพ การบริหารคุณภาพ แบบองค์รวม การสร้างพิมพ์เขียวบริการ การประเมินและวัดคุณภาพการบริการสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร กรณีศึกษา</p> <p>Theory and principles for service quality management. Planning and service quality controlling. Quality assurance. Quality development techniques. Total Quality Management (TQM). Creating service blueprint. Evaluation and measurement of service for hotel and restaurant business. Case studies.</p>	3(3-0-6)
02744441**	<p>การดำเนินงานบาร์ (Bar Operations)</p> <p>โครงสร้างและการดำเนินงานงานบาร์ รูปแบบธุรกิจบาร์และเครื่องดื่มประเภทต่างๆ การเตรียมการให้บริการและการปฏิบัติการด้านเครื่องดื่ม ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์และมีแอลกอฮอล์ ทักษะการเป็นบาร์เทนเดอร์ ประเภทและการดูแลรักษาอุปกรณ์ การสร้างสรรค์เมนูเครื่องดื่ม การควบคุมต้นทุน การคำนวณราคาเครื่องดื่ม การวิเคราะห์รายการเครื่องดื่ม การจัดซื้อและการจัดบาร์พาร์ ฝึกปฏิบัติผสมเครื่องดื่ม</p> <p>Organization structure and bar operations. Types of bar and drinks business. Service preparation and beverage operations. Knowledge of non-alcoholic and alcoholic beverages. Bartender skills. Types and maintenance of equipment. Drink menus creation. Cost control. Beverage cost calculation. Analysis of beverage menu. Purchasing and the Par Bar. Mixed drinks practical training.</p>	3(2-2-5)

02744442**	<p>การดำเนินงานห้องเก็บไวน์ (Wine Cellar Operations)</p> <p>สายพันธุ์องุ่นที่ใช้ในการผลิตไวน์ แหล่งผลิตและวิธีการผลิตไวน์ลักษณะต่างๆ การคัดเลือกคัดสรรไวน์เพื่อการจำหน่าย การอ่านฉลากไวน์และการแบ่งเกรดไวน์ การบริการไวน์ การจัดซื้อและการจัดเก็บไวน์ การควบคุมคุณภาพและการเบิกจ่ายไวน์ การทดสอบไวน์ การให้บริการและการจัดคู่ไวน์กับอาหาร การศึกษานอกสถานที่ ฝึกปฏิบัติการบริการไวน์</p> <p>Varieties of grapes used in wine production. Source of production and winemaking styles. Wine selected for sale. Wine label reading and wine grading. Wine services. Wine purchasing and wine storing. Wine quality control and disbursement. Wine testing. Service and wine coupling with food. Field trip required. Wine services practical training.</p>	3(2-2-5)
02744443*	<p>อาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ (Food and Beverage for Health)</p> <p>โภชนาการเบื้องต้น สรรพคุณของพืชผักสมุนไพรกับการดูแลสุขภาพเพื่อนำมาใช้ธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม การนำสมุนไพรมาประยุกต์ใช้ในการประกอบอาหาร ความสัมพันธ์ของอาหารกับสุขภาพและการเกิดโรค ความเจ็บป่วยและโรคที่เกิดจากการรับประทานอาหาร บทบาทของอาหารและสมุนไพรในการป้องกันฟื้นฟูร่างกายจากโรค</p> <p>Fundamental food nutrition. Properties of vegetables, herbs for health care to be used in food and beverage business. Using herbs for cooking. Relationship of food to health and disease. Illnesses and diseases caused by eating. Role of food and herbs in preventing and recovering of body from diseases.</p>	3(3-0-6)
02744461**	<p>ภาษาอังกฤษเพื่อเตรียมพร้อมด้านอาชีพในธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร (English for Career Preparation in Hotel and Restaurant Business)</p> <p>การพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการฟัง พูด อ่านและเขียน ศัพท์และสำนวน ภาษาอังกฤษที่ใช้ในการเขียนบันทึกข้อความ ประกาศ และเอกสารต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง การรับฝากข้อความ การนัดหมายและการสนทนาทางโทรศัพท์ที่ใช้ในธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร การเขียนจดหมายสมัครงานและประวัติย่อ การสัมภาษณ์งานในธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร</p> <p>Development of English skills for listening, speaking, reading and writing. Vocabulary and expressions used for memorandum, announcement, and other related documents. Taking messages, making appointment and telephone conversation used in hotel and restaurant business. Job application letters and curriculum vitae. Job interview in hotel and restaurant business.</p>	3(3-0-6)

* วิชาเปิดใหม่

**วิชาปรับปรุง

02744490**	สหกิจศึกษา (Cooperative Education) การปฏิบัติงานในลักษณะพนักงานชั่วคราว ตามโครงการที่ได้รับมอบหมายตลอดจนการจัดทำรายงานและการนำเสนอ On the job training as a temporary employee according to the assigned project including report and presentation.	6
02744491	ระเบียบวิธีวิจัยพื้นฐานทางธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร (Basic Research Methods in Hotel and Restaurant Business) หลักและระเบียบวิธีวิจัยทางธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร การกำหนดปัญหา การวางรูปแบบการวิจัย การตั้งวัตถุประสงค์และสมมติฐาน การเก็บรวบรวมข้อมูล การสร้างแบบสอบถาม การวิเคราะห์และตีความข้อมูล การใช้สถิติสำหรับการวิจัย การเขียนรายงานและการเสนอผลการวิจัย Principles and research methods in Hotel and Restaurant Business, identification of research problems, formulation of research objectives and hypotheses, collection of data, construction of questionnaire, data analysis and interpretation, application of statistics for research, report writing and presentation.	3(3-0-6)
02744492	ฝึกงานโรงแรมและภัตตาคาร II (Internship for Hotel and Restaurant II) วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 02744392 ฝึกภาคปฏิบัติในสถานประกอบการธุรกิจโรงแรมหรือภัตตาคาร ไม่น้อยกว่า 800 ชั่วโมง ภายใต้การควบคุมดูแลและประเมินผลของสาขาวิชาร่วมกับสถานประกอบการ Practical training in hotel or restaurant business at least 800 hours of internship. Under the supervision and evaluation of the department and the establishment.	4
02744497	สัมมนา (Seminar) การนำเสนอ และอภิปรายหัวข้อที่น่าสนใจทางธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร ในระดับปริญญาตรี Presentation and discussion on current interesting topic in hotel and restaurant business at the bachelor's degree level.	1

3.1.5.1 คำอธิบายรายวิชาที่เป็นรหัสวิชาออกหลักสูตร

02746331	<p>ภาษาอังกฤษสำหรับงานบริการส่วนหน้า (English for Front Office)</p> <p>คำศัพท์ ส่วนที่ใช้กับงานส่วนหน้าของโรงแรม การสนทนา การต้อนรับ การสำรองห้องพัก การลงทะเบียนเข้าพัก การติดต่อทางโทรศัพท์ การจัดการกับข้อตำหนิ การแลกเปลี่ยนเงินตรา การชำระเงิน การให้บริการด้านข้อมูลและบริการอื่นๆของโรงแรม การอ่านเอกสารงานส่วนหน้า การกรอกแบบฟอร์ม การเขียนบันทึกข้อความและประกาศ ศึกษาดูงานนอกสถานที่</p> <p>Vocabulary and expressions for front office. Conversation. Welcome. Room reservation. Check-in and check-out. Conversation on the phone. Dealing with complaints. Money exchange. Payment. Information service and other facilities. Reading related document. Filling out forms. Memorandum and notices. Field trip required.</p>	3(3-0-6)
02746332	<p>ภาษาอังกฤษสำหรับงานบริการฝ่ายห้องพัก (English for Rooms Division Service)</p> <p>ภาษาอังกฤษสำหรับงานห้องพักของโรงแรม คำศัพท์ ส่วน บทสนทนาในการบริการงานห้องพัก การแก้ปัญหาและการจัดการกับข้อตำหนิ ศึกษาดูงานนอกสถานที่</p> <p>English for room division department. Vocabulary, expressions and conversations in room service. Problem solutions and defect management. Field trip required.</p>	3(3-0-6)
02746333	<p>ภาษาอังกฤษเทคนิคสำหรับการปฏิบัติงานครัว (Technical English for Kitchen Operation)</p> <p>คำศัพท์เทคนิคที่ใช้ในครัวร้อน ครัวเย็น ครัวเบเกอรี่ วลีและประโยคสำหรับการสื่อสารในครัว การแก้ปัญหา ศึกษาดูงานนอกสถานที่</p> <p>Technical terms used in hot kitchen, cool kitchen and bakery kitchen. Phrases and sentences for communicating in the kitchen. Problems solution. Field trip required.</p>	3(3-0-6)
02746334	<p>ภาษาอังกฤษสำหรับการบริการจัดเลี้ยงภายในและภายนอก (English for Banquet and Catering Service)</p> <p>คำศัพท์เทคนิคสำหรับใช้ในการจัดเลี้ยงภายนอกและภายใน บทบาทของตำแหน่งต่างๆในการจัดเลี้ยงภายในและภายนอก วลีและประโยคสำหรับการติดต่อและประสานงานกับบุคคลที่เกี่ยวข้อง การพูดเกี่ยวกับการตกแต่งสถานที่และความบันเทิง การแก้ไขปัญหา</p> <p>Vocabulary and idioms used in cruise business. English used in various departments of cruises. Welcoming. Greeting. Giving information. Directions telling. Making an announcement. Dealing with complaints.</p>	3(3-0-6)

02746335	<p>ภาษาอังกฤษสำหรับบาร์และการบริการเครื่องดื่ม (English for Bar and Beverage Service)</p> <p>คำศัพท์และเทคนิคสำหรับการปฏิบัติงานบาร์ การผลิตและการบริการเครื่องดื่ม วลี ประโยคและบทสนทนาสำหรับการบริการเครื่องดื่ม การอ่านประวัติเครื่องดื่มแต่ละชนิด ศึกษาดูงานนอกสถานที่</p> <p>Vocabulary and techniques for bar operation, production and service of beverage. Phrases, sentences and conversation for beverage services. Reading history of each kind of beverage. Field trip required.</p>	3(3-0-6)
02746336	<p>ภาษาอังกฤษสำหรับการจัดการประชุม แสดงสินค้า และนิทรรศการ (English for Conference, Trade Fair, and Exhibition Business)</p> <p>คำศัพท์ สำนวน และบทสนทนาที่ใช้ในการประสานงานและดำเนินงาน การพูดเพื่อสื่อสารในธุรกิจการจัดประชุม แสดงสินค้า และนิทรรศการ การต่อรอง การแสดงความคิดเห็น การเป็นพิธีกร ศึกษาดูงานนอกสถานที่</p> <p>Vocabulary, idioms and conversations used in coordinating and operating. Speaking for communicating in conference, trade fair and exhibition business. Negotiation. Giving opinions. Being a master of ceremonies. Field trip required.</p>	3(3-0-6)
02746338	<p>ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจเรือสำราญ (English for Cruise Business)</p> <p>คำศัพท์ และสำนวนที่ใช้ในธุรกิจเรือสำราญ ภาษาอังกฤษที่ใช้ในแผนกต่าง ๆ บนเรือสำราญ การต้อนรับ การกล่าวทักทาย การให้ข้อมูล การบอกทิศทาง การประกาศ การจัดการข้อร้องเรียน</p> <p>Vocabulary and idioms used in cruise business. English used in various departments of cruises. Welcoming. Greeting. Giving information. Directions telling. Making an announcement. Dealing with complaints.</p>	3(3-0-6)
02746339	<p>ภาษาอังกฤษสำหรับการบริการอาหาร (English for Food Services)</p> <p>คำศัพท์ วลี ประโยคและบทสนทนาสำหรับการบริการอาหาร การอธิบายรายการอาหาร</p> <p>Vocabulary, phrases, sentences and conversation for food services. Describing dishes.</p>	3(3-0-6)