

สภา มก. อนุมัติในการประชุมครั้งที่ 10 / 2559

เมื่อวันที่ 14 / พฤศจิกายน / 2559

อธิการบดีให้ความเห็นชอบเมื่อวันที่ 16 พฤศจิกายน 2559

รายละเอียดของหลักสูตร

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาการโรงแรมและภัตตาคาร

หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2560

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์  
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา วิทยาเขตกำแพงแสน/ คณะศิลปศาสตร์และวิทยาศาสตร์/  
ภาควิชาศิลปศาสตร์

### หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

#### 1. รหัสและชื่อหลักสูตร

รหัสหลักสูตร

ภาษาไทย: หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการโรงแรมและภัตตาคาร

ภาษาอังกฤษ: Bachelor of Arts Program in Hotel and Restaurant

#### 2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ภาษาไทย

ชื่อเต็ม: ศิลปศาสตรบัณฑิต (การโรงแรมและภัตตาคาร)

ชื่อย่อ: ศศ.บ. (การโรงแรมและภัตตาคาร)

ภาษาอังกฤษ

ชื่อเต็ม: Bachelor of Arts (Hotel and Restaurant)

ชื่อย่อ: B.A. (Hotel and Restaurant)

#### 3. วิชาเอก

ไม่มี

#### 4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

ไม่น้อยกว่า 140 หน่วยกิต

## 5. รูปแบบของหลักสูตร

### 5.1 รูปแบบ

หลักสูตรระดับปริญญาตรี 4 ปี ทางวิชาการ ตามมาตรฐานคุณวุฒิ (มคอ.1) ระดับปริญญาตรี สาขาวิชาการท่องเที่ยวและการโรงแรม พ.ศ. 2553

### 5.2 ภาษาที่ใช้

ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ

### 5.3 การรับเข้าศึกษา

รับนิสิตไทยและนิสิตต่างชาติ

### 5.4 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

เป็นหลักสูตรเฉพาะของสถาบัน

### 5.5 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

## 6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

### สถานภาพของหลักสูตร

- หลักสูตรใหม่ กำหนดเปิดสอน เดือนสิงหาคม พ.ศ. 2560

### การพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

- ได้พิจารณาถ้อยแถลงโดยคณะกรรมการการศึกษา มก. ในการประชุมครั้งที่ 1/2559 เมื่อวันที่ 21 มกราคม พ.ศ. 2559 และในการประชุมครั้งที่ 18/2559 เมื่อวันที่ 20 ตุลาคม พ.ศ. 2559

- ได้รับอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตรจากสภามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ในการประชุมครั้งที่ 10/2559 เมื่อวันที่ 14.....เดือนสิงหาคม พ.ศ. 2559

## 7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

ปี พ.ศ. 2562

## 8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

8.1 พนักงานแผนกต่างๆ ของธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร เช่น แผนกบริการส่วนหน้า

แผนกอาหารและเครื่องดื่ม แผนกแม่บ้าน แผนกจัดเลี้ยง เป็นต้น

8.2 เจ้าหน้าที่ฝ่ายขายและการตลาดของธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร

8.3 เจ้าหน้าที่ฝ่ายลูกค้าสัมพันธ์ พนักงานต้อนรับ ประชาสัมพันธ์ บริการลูกค้า

8.4 เจ้าหน้าที่ประสานงาน/จัดงานในธุรกิจการจัดเลี้ยง และการประชุม

### 3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

#### 3.1 หลักสูตร

##### 3.1.1 จำนวนหน่วยกิต

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร	ไม่น้อยกว่า	140	หน่วยกิต
------------------------------	-------------	-----	----------

##### 3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร

1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	ไม่น้อยกว่า	30	หน่วยกิต
- กลุ่มสาระอยู่ดีมีสุข	ไม่น้อยกว่า	3	หน่วยกิต
- กลุ่มสาระศาสตร์แห่งผู้ประกอบการ	ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต
- กลุ่มสาระภาษากับการสื่อสาร		13	หน่วยกิต
- กลุ่มสาระพลเมืองไทยและพลเมืองโลก	ไม่น้อยกว่า	3	หน่วยกิต
- กลุ่มสาระสุนทรียศาสตร์	ไม่น้อยกว่า	5	หน่วยกิต
2) หมวดวิชาเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า	97	หน่วยกิต
- วิชาพื้นฐานวิชาชีพ		24	หน่วยกิต
- วิชาเฉพาะบังคับ		43	หน่วยกิต
- วิชาเฉพาะเลือก	ไม่น้อยกว่า	30	หน่วยกิต
3) หมวดวิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต
4) หมวดวิชาประสบการณ์วิชาชีพ	ไม่น้อยกว่า	7	หน่วยกิต

##### 3.1.3 รายวิชา

1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	ไม่น้อยกว่า	30	หน่วยกิต
1.1) กลุ่มสาระอยู่ดีมีสุข	ไม่น้อยกว่า	3	หน่วยกิต
01175xxx พลศึกษา (Physical Education Activities)			1(0-2-1)

ให้นิสิตเลือกเรียนอีกไม่น้อยกว่า 2 หน่วยกิต จากรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระอยู่ดีมีสุข

1.2) กลุ่มสาระศาสตร์แห่งผู้ประกอบการ	ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต
--------------------------------------	-------------	---	----------

ให้นิสิตเลือกเรียนอีกไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต จากรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระศาสตร์แห่งผู้ประกอบการ

1.3) กลุ่มสาระภาษากับการสื่อสาร		13	หน่วยกิต
วิชาภาษาต่างประเทศ 1 ภาษา			9( -- )
วิชาภาษาไทย			3( -- )
วิชาสารสนเทศ/คอมพิวเตอร์			1( -- )

01999111	1.4) กลุ่มสาระพลเมืองไทยและพลเมืองโลก ศาสตร์แห่งแผ่นดิน (Knowledge of the Land)	ไม่น้อยกว่า	3	หน่วยกิต 2(2-0-4)
02999144	ทักษะชีวิตการเป็นนิสิตมหาวิทยาลัย (Life Skills for Undergraduate Student)			1(1-0-2)
	1.5) กลุ่มสาระสุนทรียศาสตร์	ไม่น้อยกว่า	5	หน่วยกิต
ให้นิสิตเลือกเรียนไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต จากรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระสุนทรียศาสตร์				
<b>2) หมวดวิชาเฉพาะ</b>		<b>ไม่น้อยกว่า</b>	<b>97</b>	<b>หน่วยกิต</b>
	<b>2.1) วิชาพื้นฐานวิชาชีพ</b>		<b>24</b>	<b>หน่วยกิต</b>
02744111*	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร (Introduction to Hotel and Restaurant Business)			3(3-0-6)
02744112*	พฤติกรรมผู้บริโภคสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร (Consumer Behavior for Hotel and Restaurant Business)			3(3-0-6)
02744113*	การสื่อสารข้ามวัฒนธรรมสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร (Cross-Cultural Communication for Hotel and Restaurant Business)			3(3-0-6)
02744211*	เทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร (Information Technology for Hotel and Restaurant Business)			3(3-0-6)
02744311*	กฎหมายและจรรยาบรรณวิชาชีพสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร (Laws and Professional Ethics for Hotel and Restaurant Business)			3(3-0-6)
02744312*	ทรัพยากรมนุษย์สำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร (Human Resource for Hotel and Restaurant Business)			3(3-0-6)
02744411*	การพัฒนาบุคลิกภาพสำหรับงานบริการ (Personality Development for Service)			3(3-0-6)
03751152	จิตวิทยาอุตสาหกรรมบริการ (Service Industry Psychology)			3(3-0-6)
	<b>2.2) วิชาเฉพาะบังคับ</b>		<b>43</b>	<b>หน่วยกิต</b>
02744221*	การตลาดสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร (Marketing for Hotel and Restaurant Business)			3(3-0-6)

\*รายวิชาที่เปิดใหม่



02744231*	การจัดการฝ่ายห้องพัก (Rooms Division Management)	3(3-0-6)
02744232*	การดำเนินงานบริการส่วนหน้า (Front Office Operations)	3(2-2-5)
02744241*	การจัดการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Division Management)	3(3-0-6)
02744242*	การจัดการงานครัว (Kitchen Management)	3(3-0-6)
02744243*	การดำเนินงานภัตตาคาร (Restaurant Operation)	3(2-2-5)
02744321*	การวางแผนและพัฒนาสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร (Planning and Development for Hotel and Restaurant Business)	3(3-0-6)
02744322*	การจัดการความปลอดภัยและสวัสดิภาพสำหรับธุรกิจโรงแรม และภัตตาคาร (Safety and Security Management 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 Operation and Service)	3(2-2-5)
02744421*	การจัดการคุณภาพบริการสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร (Service Quality Management for Hotel and Restaurant Business)	3(3-0-6)
02744491*	ระเบียบวิธีวิจัยพื้นฐานทางธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร (Basic Research Methods in Hotel and Restaurant Business)	3(3-0-6)

02744497*	สัมมนา (Seminar)		1
	<b>2.3) วิชาเฉพาะเลือก</b>	<b>30</b>	<b>หน่วยกิต</b>
	<b>2.3.1) วิชาการโรงแรมและภัตตาคาร ให้เลือกเรียนไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต</b>		
02744233*	การจัดการงานห้องผ้าและห้องซักรีด (Laundry and Linen Room Management)		3(3-0-6)
02744251*	การดำเนินงานห้องดอกไม้ (Florist Room Operation)		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)
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 Operation)		3(3-0-6)
02744442*	การดำเนินงานห้องเก็บไวน์ (Wine Cellar Operation)		3(3-0-6)
02747244*	การบริหารงานสำนักงานเพื่ออุตสาหกรรมบริการ (Office Management for Service Industry)		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	ภาษาอังกฤษสำหรับงานบริการจัดเลี้ยงภายในและภายนอก (English for Banquet and Catering Service)			3(3-0-6)
02746335	ภาษาอังกฤษเทคนิคสำหรับบาร์และการบริการเครื่องดื่ม (English for Bar and Beverage Service)			3(3-0-6)
	<b>3) หมวดวิชาเลือกเสรี</b>	<b>ไม่น้อยกว่า</b>	<b>6</b>	<b>หน่วยกิต</b>
	<b>4) หมวดวิชาประสบการณ์วิชาชีพ</b>	<b>ไม่น้อยกว่า</b>	<b>7</b>	<b>หน่วยกิต</b>
02744390*	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา (Cooperative Education Preparation)			1(1-0-2)
02744391*	การเตรียมความพร้อมด้านวิชาชีพสำหรับงานโรงแรมและ ภัตตาคาร (Preparation for Hotel and Restaurant Career)			1(1-0-2)
02744392*	ฝึกงานโรงแรมและภัตตาคาร I (Internship for Hotel and Restaurant I)			2
02744490*	สหกิจศึกษา (Cooperative Education)			6
02744492*	ฝึกงานโรงแรมและภัตตาคาร II (Internship for Hotel and Restaurant II)			4

## 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