



วิทยาลัยการท่องเที่ยวและการบริการ College of Tourism and Hospitality



College of Tourism and Hospitality



ดร. ศศิธรา พิชัยชาญณรงค์

อธิการ

คุณวุฒิ

อักษรศาสตรบัณฑิต จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

อักษรศาสตรมหาบัณฑิต Sorbonne University, Paris, ประเทศฝรั่งเศส

อักษรศาสตรดุษฎีบัณฑิต Sorbonne University, Paris, ประเทศฝรั่งเศส
(เกียรตินิยมอันดับ 1)

นักศึกษาลัทธิสุตรการป้องกันราชอาณาจักร (วปอ.) รุ่นที่ ๔๖ วิทยาลัย
ป้องกันราชอาณาจักร สถาบันวิชาการป้องกันประเทศ

หลักสูตร “การกำกับดูแลกิจการสำหรับกรรมการและผู้บริหารระดับสูง
ของรัฐวิสาหกิจ และองค์กรมหาชน” รุ่นพิเศษ

สำนักงานคณะกรรมการนโยบายรัฐวิสาหกิจ

วิทยาลัยการท่องเที่ยวและการบริการ

เปิดสอนหลักสูตร 5 สาขาวิชา คือ

- สาขาวิชาการจัดการการท่องเที่ยวและการบริการ
- สาขาวิชาการจัดการโรงแรมและภัตตาคาร
- สาขาวิชาการจัดการธุรกิจด้านการบิน
- สาขาวิชาศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหาร
- สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการ (หลักสูตรนานาชาติ)

เปิดหลักสูตรควบ 2 ปริญญา 2 หลักสูตร คือ

สาขาวิชาการจัดการการท่องเที่ยวและการบริการ และสาขาวิชาการจัดการธุรกิจการบิน (มรท.) กับ สาขา
วิชาบริหารธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง วิทยาเขตชุม
พระเชตรอุดมศักดิ์ จังหวัดชุมพร

สาขาวิชาการจัดการการท่องเที่ยวและการบริการ

Bachelor of Arts Program in Tourism and Hospitality Management

ชื่อปริญญา ศิลปศาสตรบัณฑิต (การจัดการการท่องเที่ยวและการบริการ)
Bachelor of Arts (Tourism and Hospitality Management)
ศศ.บ. (การจัดการการท่องเที่ยวและการบริการ)
B.A. (Tourism and Hospitality Management)

จุดเด่นของหลักสูตร

1. บูรณาการเชิงประยุกต์ศาสตร์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องมาพัฒนาเป็นหลักสูตรวิชาชีพที่เน้นทั้งภาคทฤษฎี และปฏิบัติ ผลิตบัณฑิตที่สามารถทำงานได้จริง ทั้งในภาครัฐและเอกชน ระดับชาติ ภูมิภาคและนานาชาติ ครอบคลุมการวางแผนพัฒนาการบริการ การสื่อสาร เทคโนโลยีสารสนเทศ ภาษาต่างประเทศ กฎหมาย การอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม และความเป็นเอกลักษณ์ของชาติ

2. หลักสูตรรองรับการเติบโตของอุตสาหกรรมท่องเที่ยวผู้สำเร็จการศึกษาหลักสูตรนี้เป็นที่ต้องการของตลาด หางานทำได้ง่าย โดยเฉพาะตลาดการท่องเที่ยวในประเทศอาเซียน

3. มีโอกาสไปทำงานด้านท่องเที่ยวในประเทศสมาชิกอาเซียน ทั้ง 10 ประเทศ เมื่อสำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาตรีแล้วจะได้รับการอนุญาตให้ทำงานได้เช่นเดียวกับประชากรของประเทศเหล่านั้น เพราะประเทศไทย มีข้อตกลงเฉพาะสาขาท่องเที่ยวกับประเทศอาเซียน เปิดเสรีด้านการทำงานในสาขาที่เกี่ยวข้องให้เลื่อนไหลไปทำงานด้วยกันได้

4. มีหลักสูตรการท่องเที่ยวเรือสำราญ เตรียมนักศึกษาไปทำงานในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวเรือสำราญ ซึ่งกำลังเป็นที่นิยมสูงมาก นักท่องเที่ยวที่ใช้จ่ายสูงจะเดินทางมาด้วยเรือสำราญมากขึ้น ประเทศไทย กำลังจะสร้างท่าเรือขนาดใหญ่รองรับเรือประเภทเรือสำราญ ทั้งฝั่งทะเลอันดามันและปรับปรุงท่าจอดเรือด้านอ่าวไทยจะทำให้การท่องเที่ยวประเภทนี้มีโอกาสสูงมากในการรับนักท่องเที่ยวและมีงานที่น่าสนใจ มีโอกาสมากสำหรับผู้เรียนวิชานี้

โครงสร้างหลักสูตร

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร	126	หน่วยกิต
ก. กลุ่มหมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30	หน่วยกิต
ข. หมวดวิชาเฉพาะ	84	หน่วยกิต
ประกอบด้วย		
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	24	หน่วยกิต
กลุ่มวิชาชีพ	60	หน่วยกิต

กลุ่มวิชาชีพ - บังคับ	30	หน่วยกิต
กลุ่มวิชาชีพ - เลือก	15	หน่วยกิต
กลุ่มวิชาชีพ - เลือกทางภาษา	15	หน่วยกิต
ค. หมวดวิชาเลือกเสรี	6	หน่วยกิต
ง. หมวดวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	6	หน่วยกิต

คุณสมบัติผู้เข้าศึกษา

1. สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย ตามหลักสูตรของกระทรวงศึกษาธิการ หรือเทียบเท่าและมหาวิทยาลัยพิจารณาแล้วเห็นสมควรเข้ารับศึกษา
2. ผ่านการคัดเลือกเข้าเป็นนักศึกษาตามระเบียบของมหาวิทยาลัยรังสิต
3. ไม่เป็นผู้ที่มีความประพฤติเสื่อมเสียหรือถูกล้อออกจากสถาบันอุดมศึกษาใดๆ เพราะความผิดทางวินัย
4. ไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรงหรือโรคที่เป็นอุปสรรคต่อการศึกษา
5. ไม่เคยต้องโทษจำคุก เว้นแต่ความผิดอันได้กระทำโดยประมาทหรือความผิดอันเป็นลหุโทษ

แนวทางการประกอบอาชีพ

บัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาในหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการท่องเที่ยวและการบริการสามารถประกอบอาชีพในธุรกิจและสถานประกอบการต่างๆ ดังนี้

1. งานธุรกิจนำเที่ยว (Tour Business) นำนักท่องเที่ยวเดินทางไปท่องเที่ยว โดยจัดให้มีบริการหรือการอำนวยความสะดวก อันได้แก่ สถานที่พัก อาหาร มัคคุเทศก์ หรือ บริการอื่นใด
2. งานการจัดกิจกรรมพิเศษ (Special Events) กิจกรรมทุกรูปแบบที่จัดขึ้นในโอกาสพิเศษเพื่อให้เป็นเหตุการณ์ที่สำคัญและน่าจดจำ โดยผ่านการคิดและวางแผนอย่างดีเพื่อตอบสนองวัตถุประสงค์ที่องค์กรกำหนดขึ้น โดยเน้นการสร้างประสบการณ์ ร่วมระหว่างกลุ่มเป้าหมายกับแบรนด์
3. งานบันเทิงและนันทนาการ (Recreation) การพัฒนาประสบการณ์หรือคุณภาพชีวิตโดยอาศัยกิจกรรมนันทนาการต่าง ๆ เป็นสื่อ
4. งานมััคคุเทศก์ (Tour Guiding) นำนักท่องเที่ยวที่เดินทางท่องเที่ยวเป็นรายบุคคลหรือเป็นกลุ่มคณะชมสถานที่ต่าง ๆ และอธิบายความรู้ที่น่าสนใจให้ข้อมูลที่ต้องการแก่นักท่องเที่ยว รวมทั้งตอบคำถามอื่น ๆ ดูแลอำนวยความสะดวกให้นักท่องเที่ยวได้รับความสะดวกสบายตลอดการเดินทาง
5. งานอุตสาหกรรมบริการ (Hospitality Industry) การประกอบกิจกรรมเพื่อให้เกิดความพึงพอใจและอำนวยความสะดวกต่าง ๆ ให้แก่ผู้ใช้บริการ
6. งานการเดินทาง (Travel) การเคลื่อนย้ายของคนจากที่หนึ่งไปยังอีกที่หนึ่ง โดยจุดประสงค์เพื่อการท่องเที่ยว การเยี่ยมญาติมิตรและเพื่อน การค้าขาย การติดต่อ

7. งานในองค์กรและหน่วยงานภาครัฐ รัฐวิสาหกิจ เอกชน รวมทั้งองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น
8. งานบริการเรือสำราญ (Cruise Tourism) ตำแหน่งงานต่าง ๆ บนเรือสำราญ
9. งานวางแผนและพัฒนาการท่องเที่ยว (Tourism Planning and Development) นักพัฒนาการท่องเที่ยว
10. งานการตลาดท่องเที่ยว (Tourism Marketing) วิจัย พยากรณ์ เลือกสรรผลิตภัณฑ์ท่องเที่ยว
11. นักวิจัย ศึกษาเรื่องใดเรื่องหนึ่งอย่างละเอียดเพื่อให้เกิดความคิดหรือข้อมูลใหม่ ๆ ที่เป็นประโยชน์
12. นักวิชาการด้านการท่องเที่ยว

แผนการศึกษาสาขาวิชาการจัดการการท่องเที่ยวและการบริการ

แผนการศึกษา ชั้นปีที่ 1

ภาคการศึกษา S/2564 (เทอมพิเศษสำหรับนักศึกษาเข้าใหม่ปีการศึกษา 2563)

ภาคการศึกษา S/2564	จำนวนหน่วยกิต(บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
RSU 111 สังคมธรรมาธิปไตย	2(2-0-4)
ENL 125 ภาษาอังกฤษทัศนาศาสตร์โลก	3(2-2-5)
THA 126 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	3(2-2 -5)
รวม 8 หน่วยกิต	

ภาคการศึกษาที่ 1/2564

รหัสวิชา ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต(บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
ENL 126 ภาษาอังกฤษในบริบทของเทคโนโลยี การบันเทิงและการออกแบบ	3(2-2-5)
RSU 112 กีฬาเพื่อสุขภาพ (ศิลปะป้องกันตัว)	1(0-2-1)
RSU 151 ประสบการณ์จากการสตาร์ทอัพและการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจ	3(1-4-4)
RSU 161 การออกแบบและผลิตสื่อดิจิทัล	3(2-2-5)
TRM 101 อุทยานธรรมชาติท่องเที่ยวและการบริการ	3(3-0-6)
TRM 110 การพัฒนาบุคลิกภาพและศิลปะการต้อนรับ	3(3-0-6)
รวม 16 หน่วยกิต	

ภาคการศึกษาที่ 2/2564

รหัสวิชา ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต(บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
RSU 143 ปทุมธานีศึกษา	3(3-0-6)
RSU 180 ริงสิตมาย-สไตส์	3(1-4-4)
RSU 133 ศาสตร์พระราชา	3(2-2-5)
ENL 128 การนำเสนอผลงานเป็นภาษาอังกฤษ	3(2-2-5)
TRM 111 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับธุรกิจโรงแรม	3(3-0-6)
TRM 115 จิตวิทยาบริการและการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม	3(3-0-6)
รวม 18 หน่วยกิต	

แผนการศึกษา ชั้นปีที่ 2

ภาคการศึกษาที่ 1/2565

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
TRM 201	อารยธรรมเปรียบเทียบ	3(2-2-5)
TRM 211	ภูมิศาสตร์การท่องเที่ยว	3(2-2-5)
TRM 225	งานมัคคุเทศก์	3(2-2-5)
TRM 226	การวางแผนและการจัดการธุรกิจนำเที่ยวและตัวแทนท่องเที่ยว	3(2-2-5)
TRM 338	การจัดการทรัพยากรมนุษย์ในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและการบริการ	3(3-0-6)
XXX XXX	กลุ่มวิชาที่เลือกทางภาษา 1	3(x-x-x)

รวม 18 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 2/2565

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
TRM 314	การวางแผนพัฒนาการท่องเที่ยว	3(2-2-5)
TRM 317	การตลาดดิจิทัลสำหรับอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและการบริการ	3(3-0-6)
TRM 320	พฤติกรรมผู้บริโภคด้านการบริการ	3(3-0-6)
TRM 401	ระบบสารสนเทศสำหรับอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและการบริการ	3(2-2-5)
XXX XXX	กลุ่มวิชาที่เลือกทางภาษา 2	3(x-x-x)

รวม 15 หน่วยกิต

แผนการศึกษา ชั้นปีที่ 3

ภาคการศึกษาที่ 1/2566

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
TRM 315	โลจิสติกส์การท่องเที่ยว	3(3-0-6)
TRM 329	ระเบียบวิธีวิจัยทางสังคมศาสตร์ในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ	3(2-2-5)
XXX XXX	วิชาชีพเลือกทางภาษา 3	3(x-x-x)
TRM XXX	วิชาชีพ – เลือก 1	3(x-x-x)
XXX XXX	วิชาเลือกเสรี 1	3(x-x-x)

* หมายเหตุ

1. วิชาชีพเลือก ให้เลือกเรียนทั้งหมด 5 วิชา (15 หน่วยกิต) จากกลุ่มวิชาใดวิชาหนึ่ง ดังต่อไปนี้เท่านั้น
 - กลุ่มวิชาธุรกิจนำเที่ยว
 - กลุ่มวิชาการท่องเที่ยวความสนใจพิเศษ

รวม 15 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 2/2566

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
TRM 318	จรรยาบรรณวิชาชีพ จริยธรรม และกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ	3(3-0-6)
TRM 329	ระเบียบวิธีวิจัยทางสังคมศาสตร์ในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว และการบริการ	3(2-2-5)
XXX XXX	วิชาชีพเลือกทางภาษา 4	3(x-x-x)
TRM XXX	วิชาชีพ – เลือก 2	3(x-x-x)
TRM XXX	วิชาชีพ – เลือก 3	3(x-x-x)
XXX XXX	วิชาเลือกเสรี 2	3(x-x-x)

รวม 18 หน่วยกิต

แผนการศึกษา ชั้นปีที่ 4

ภาคการศึกษาที่ 1/2567

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง)
TRM 430	สัมมนาเหตุการณ์ปัจจุบันในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ	3(2-2-5)
TRM 490	การเตรียมความพร้อมการฝึกปฏิบัติงานในอุตสาหกรรม	3(1-4-4)
TRM XXX	วิชาชีพร่วม – เลือก 4	3(x-x-x)
TRM XXX	วิชาชีพร่วม – เลือก 5	3(x-x-x)
XXX XXX	วิชาชีพลีเลือกทางภาษา 5	3(x-x-x)

รวม 15 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 2/2567

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง)
TRM 491	การฝึกปฏิบัติงานในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ	3(0-36-18)

*** เมื่อฝึกงานเสร็จแล้วต้องมีสัมฤทธิ์ผลทางภาษาอังกฤษ แบบ TOEIC (Test of English for International Communication) ไม่ต่ำกว่า 500 คะแนนหรือเทียบเท่าเพื่อสำเร็จการศึกษา

รวม 3 หน่วยกิต

สาขาวิชาการจัดการโรงแรมและภัตตาคาร Hotel and Restaurant Management

ชื่อปริญญา ศิลปศาสตรบัณฑิต (การจัดการโรงแรมและภัตตาคาร)
ศศ.บ. (การจัดการโรงแรมและภัตตาคาร)
Bachelor of Arts (Hotel and Restaurant Management)
B.A. (Hotel and Restaurant Management)

จุดเด่นของหลักสูตร

สาขาอาชีพด้านการโรงแรมและภัตตาคารเป็นหนึ่งในสาขาวิชาชีพที่มีข้อตกลงยอมรับร่วม (Mutual Recognition Arrangement) เกี่ยวกับคุณภาพบุคลากร หลักสูตรจึงได้พัฒนาเนื้อหาสาระในรายวิชาให้สอดคล้องกับสถานการณ์ทางเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม และความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีที่เปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา เพื่อให้ผู้เรียนสามารถได้ประโยชน์อย่างเต็มที่จากกระแสโลกาภิวัตน์ สามารถแข่งขันในตลาดแรงงานสากลได้อย่างทัดเทียม

จุดเด่นของหลักสูตร คือ ผู้เรียนจะได้เรียนรู้ผ่านการฝึกปฏิบัติภายในห้องปฏิบัติการที่มีอุปกรณ์ครบครันและทันสมัยของมหาวิทยาลัยรังสิต สร้างโอกาสให้ผู้เรียนได้พบกับผู้บริหารจากสถานประกอบการที่มีประสบการณ์ตรงในธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร ส่งเสริมการฝึกงานในสถานประกอบการที่ได้รับรองมาตรฐานจากหน่วยงานต่างๆ ทั้งในประเทศและต่างประเทศ โดยผู้เรียนสามารถเลือกเรียนตามกลุ่มรายวิชาที่สนใจ แบ่งออกเป็น 3 กลุ่มวิชาเลือก ได้แก่ กลุ่มวิชาด้านการโรงแรม กลุ่มวิชาภัตตาคาร และกลุ่มวิชาการให้บริการบนเรือสำราญ ซึ่งระหว่างการเรียนนักศึกษาจะได้ศึกษาดูงาน ณ โรงแรมที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน

นักศึกษาจะมีโอกาสในการเข้าสู่การทำงานด้านการให้บริการ การปฏิบัติงาน และการบริหารในองค์กรระหว่างประเทศ ในหน่วยงานทั้งภาครัฐและเอกชน เช่น ธุรกิจโรงแรม ธุรกิจภัตตาคาร ธุรกิจการจัดเลี้ยง ธุรกิจเรือสำราญ ธุรกิจการจัดอาหารสำหรับการบริการสายการบิน ธุรกิจการประชุม การจัดงานนิทรรศการ และการท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัล ธุรกิจบริการประเภทอื่นๆ เช่น โรงพยาบาล ศูนย์สุขภาพผู้สูงอายุ ธุรกิจสปา เป็นต้น

โครงสร้างหลักสูตร

- ระยะเวลาศึกษาตลอดหลักสูตร 4 ปี
 - จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร 126 หน่วยกิต
- | | | |
|----------------------------|----|----------|
| หมวดวิชาศึกษาทั่วไป | 30 | หน่วยกิต |
| หมวดวิชาเฉพาะ | 84 | หน่วยกิต |
| 1) กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ | 24 | หน่วยกิต |
| 2) กลุ่มวิชาชีพ | 60 | หน่วยกิต |

• วิชาชีพ-บังคับ	30	หน่วยกิต
• วิชาชีพ-เลือก	30	หน่วยกิต
- กลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะ	15	หน่วยกิต
- กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ	15	หน่วยกิต
หมวดวิชาเลือกเสรี	6	หน่วยกิต
หมวดวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	6	หน่วยกิต

คุณสมบัติของผู้สมัคร

1. สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย ตามหลักสูตรของกระทรวงศึกษาธิการ หรือเทียบเท่า และมหาวิทยาลัยพิจารณาแล้วเห็นสมควรรับเข้าศึกษา
2. ผ่านการคัดเลือกเข้าเป็นนักศึกษาตามระเบียบของมหาวิทยาลัยรังสิต
3. ไม่เป็นผู้ที่มีความประพฤติเสื่อมเสียหรือถูกไล่ออกจากสถาบันอุดมศึกษาใดๆ เพราะความผิดทางวินัย
4. ไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรงหรือเป็นอุปสรรคต่อการศึกษา
5. ไม่เคยต้องโทษจำคุก เว้นแต่ความผิดอันได้กระทำโดยประมาทหรือความผิดอันเป็นลหุโทษ

แนวทางการประกอบอาชีพและการศึกษาต่อ

1. งานธุรกิจโรงแรม (Hotel) ต้อนรับและอำนวยความสะดวกในด้านต่างๆ ให้แก่นักท่องเที่ยวที่เดินทางมาเข้าพักในโรงแรม ในตำแหน่งงานต่างๆ ของโรงแรม อาทิ ผู้จัดการโรงแรม ผู้จัดการแผนกต่างๆ พนักงานต้อนรับ พนักงานสำรองห้องพัก พนักงานให้บริการในห้องพัก (Butler) พนักงานทำความสะอาดห้องพักแขก พนักงานประกอบอาหาร พนักงานบริการในห้องอาหาร พนักงานผสมเครื่องดื่ม พนักงานฝ่ายการขายและการตลาด พนักงานแผนกทรัพยากรมนุษย์
2. งานธุรกิจภัตตาคาร/ร้านอาหาร (Restaurant) ประกอบธุรกิจให้บริการอาหารและเครื่องดื่มหรือให้บริการในภัตตาคาร/ร้านอาหาร อาทิ พนักงานประกอบอาหาร พนักงานบริการในห้องอาหาร พนักงานผสมเครื่องดื่ม พนักงานจัดซื้อวัตถุดิบ
3. งานบริการเรือสำราญ (Cruise Tourism) ตำแหน่งงานต่างๆ บนเรือสำราญ อาทิ พนักงานต้อนรับ พนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม พนักงานทำความสะอาดห้องพักแขก พนักงานผสมเครื่องดื่ม พนักงานประกอบอาหาร
4. งานธุรกิจการจัดเลี้ยง (Catering) ตำแหน่งงานต่างๆ อาทิ พนักงานฝ่ายการขายงานจัดเลี้ยง พนักงานบริการ พนักงานประกอบอาหารสำหรับงานจัดเลี้ยงหรือจัดอาหารสำหรับบริการสายการบิน

5. งานธุรกิจการประชุม การจัดนิทรรศการ และการท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัล (MICE) ปฏิบัติงานในการประสานงานและเป็นผู้วางแผนงานประชุมและจัดนิทรรศการในโรงแรม รีสอร์ท ศูนย์ประชุมและสถานที่อื่นๆ
6. งานอุตสาหกรรมบริการ (Hospitality Industry) การประกอบกิจกรรมเพื่อให้เกิดความพึงพอใจอำนวยความสะดวกต่างๆ ให้แก่ผู้ใช้บริการ
7. งานด้านการต้อนรับและการบริการในธุรกิจบริการอื่นๆ เช่น โรงพยาบาล ศูนย์สุขภาพผู้สูงอายุ ธุรกิจสปา
8. งานในองค์กรและหน่วยงานภาครัฐ รัฐวิสาหกิจ เอกชน รวมทั้งองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น
9. การเป็นเจ้าของ/ผู้ประกอบการธุรกิจโรงแรม ภัตตาคาร/ร้านอาหาร ธุรกิจจัดเลี้ยง (Entrepreneurship)
10. งานการเงิน/บัญชีในธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร

แผนการศึกษา สาขาวิชาการจัดการโรงแรมและภัตตาคาร

แผนการศึกษา ชั้นปีที่ 1

ภาคการศึกษา S

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
RSU 111	สังคมธรรมาธิปไตย	2(2-0-4)
THA 126	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	3(2-2-5)
ENL 125	ภาษาอังกฤษเพื่อทัศนโลก	3(2-2-5)

รวม 8 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
ENL 126	ภาษาอังกฤษในบริบทของเทคโนโลยีการบันเทิงและการออกแบบ	3(2-2-5)
RSU 160	รู้เท่าทันสื่อดิจิทัล	3(2-2-5)
RSU 171	วิถีสุขภาพดีมีสุข	3(2-2-5)
RSU 181	นันทนาการ	3(2-2-5)
HOS 101	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ	3(3-0-6)
HOS 110	การพัฒนาบุคลิกภาพและศิลปะการต้อนรับ	3(3-0-6)

รวม 18 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
ENL 128	การนำเสนอผลงานเป็นภาษาอังกฤษ	3(2-2-5)
RSU 154	แนวคิดการประกอบการในยุคเศรษฐกิจดิจิทัล	3(3-0-6)
RSU 240	ศิลปะการทำงานต่างวัฒนธรรม	3(2-2-5)
RSU 112	กีฬาเพื่อสุขภาพ	1(0-2-1)
HOS 102	จิตวิทยาบริการและการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม	3(3-0-6)
HOS 111	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับธุรกิจโรงแรม	3(3-0-6)

รวม 16 หน่วยกิต

แผนการศึกษา ชั้นปีที่ 2

ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
HOS 220	พฤติกรรมผู้บริโภคสำหรับอุตสาหกรรมบริการ	3(2-2-5)
HOS 221	การจัดการการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	3(2-2-5)
HOS 222	การจัดการการบริการส่วนหน้า	3(2-2-5)
HOS 224	การบัญชีสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร	3(3-0-6)
XXX xxx	วิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ (1)	3(x-x-x)
XXX xxx	วิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ (2)	3(x-x-x)
		รวม 18 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
HOS 223	การจัดการการบริการแม่บ้าน	3(2-2-5)
HOS 225	กฎหมายและจริยธรรมสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร	3(3-0-6)
HOS 226	เทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร	3(2-2-5)
HOS 245	การสื่อสารในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ	3(3-0-6)
XXX xxx	วิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ (3)	3(x-x-x)
XXX xxx	วิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ (4)	3(x-x-x)
		รวม 18 หน่วยกิต

แผนการศึกษา ชั้นปีที่ 3

ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
HOS 343	การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม	3(3-0-6)
HOS 345	การสื่อสารชั้นสูงในธุรกิจโรงแรม	3(3-0-6)
HOS 348	การจัดการการตลาดสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร	3(3-0-6)
HOS xxx	วิชาความสนใจเฉพาะ (1)*	3(x-x-x)
HOS xxx	วิชาความสนใจเฉพาะ (2)*	3(x-x-x)
XXX xxx	วิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ (5)	3(x-x-x)

รวม 18 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
HOS 344	การจัดการงานบริการจัดเลี้ยง	3(2-2-5)
HOS 443	การจัดการทรัพยากรมนุษย์สำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร	3(3-0-6)
HOS xxx	วิชาความสนใจเฉพาะ (3)*	3(x-x-x)
HOS xxx	วิชาความสนใจเฉพาะ (4)*	3(x-x-x)
HOS xxx	วิชาความสนใจเฉพาะ (5)*	3(x-x-x)
XXX xxx	วิชาเลือกเสรี (1)	3(x-x-x)

รวม 18 หน่วยกิต

หมายเหตุ : นักศึกษาต้องมีผลทดสอบภาษาอังกฤษแบบ TOEIC (Test of English for International Communication) มากกว่าหรือเท่ากับ 300 คะแนนก่อน หรือมีผลวัดระดับภาษาอังกฤษอื่นๆ เทียบเท่า TOEIC ที่หลักสูตรยอมรับ จึงจะสามารถเรียนรายวิชาความสนใจเฉพาะได้

แผนการศึกษา ชั้นปีที่ 4

1) แผน ก. สำหรับนักศึกษาแผนการเรียนปกติ

ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
HOS 446	สัมมนาในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ	3(2-2-5)
HOS 492	การเตรียมความพร้อมการฝึกปฏิบัติงานในธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร	3(1-4-4)
XXX xxx	วิชาเลือกเสรี (2)	3(x-x-x)
		รวม 9 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
HOS 493	การฝึกปฏิบัติงานในธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร (ฝึกงานระยะเวลา 4 เดือน ในภาคการศึกษาปกติ ณ สถานประกอบการ)	3(0-36-18)
		รวม 3 หน่วยกิต

*** เมื่อฝึกงานแล้วนักศึกษาต้องมีผลทดสอบสัมฤทธิ์ผลทางภาษาอังกฤษแบบ TOEIC ไม่ต่ำกว่า 500 คะแนนหรือเทียบเท่า เพื่อสำเร็จการศึกษา

2) แผน ข. สำหรับนักศึกษาแผนการศึกษาแบบสหกิจ

นักศึกษาที่เลือกแผนการศึกษาแบบสหกิจศึกษา ต้องมีผลการเรียนและคุณสมบัติเบื้องต้นตามเงื่อนไขทั้งจาก สาขาวิชา และจากสถานประกอบการ โดยนักศึกษาจะลงทะเบียนเรียนรายวิชาในชั้นปีที่ 1 ถึงชั้นปีที่ 3 ตามแผนการศึกษา ปกติ แต่ในชั้นปีที่ 4 ให้ลงทะเบียนตามแผนการศึกษาแบบสหกิจ ดังนี้

ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
HOS 494	สหกิจศึกษาสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร	6(0-40-20)

รวม 6 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
HOS 446	สัมมนาในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ	3(2-2-5)
XXX xxx	วิชาเลือกเสรี (1)	3(x-x-x)
XXX xxx	วิชาเลือกเสรี (2)	3(x-x-x)

รวม 9 หน่วยกิต

หมายเหตุ : นักศึกษาที่เลือกวิชา HOS 494 สหกิจศึกษาสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร ไม่ต้องเรียน 2 รายวิชา ได้แก่ รายวิชา HOS 492 การเตรียมความพร้อมการฝึกปฏิบัติงานในธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร และรายวิชา HOS 493 การฝึกปฏิบัติงานในธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร

กลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะ

กลุ่มวิชาการโรงแรม

- HOS 361 งานประชาสัมพันธ์โรงแรม
- HOS 365 การจัดดอกไม้สำหรับธุรกิจโรงแรม
- HOS 366 การจัดการสิ่งแวดล้อมในธุรกิจโรงแรม
- HOS 367 การจัดการสปาและศูนย์ออกกำลังกาย
- HOS 460 การศึกษาอิสระในธุรกิจที่พักแรม
- HOS 465 การตลาดดิจิทัลสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร
- HOS 466 การออกแบบและการจัดการสิ่งอำนวยความสะดวกในโรงแรม
- HOS 467 การจัดการคุณภาพการบริการในโรงแรม
- HOS 468 การจัดการธุรกิจที่พักทางเลือก

กลุ่มวิชาภัตตาคาร

- HOS 370 การจัดการการบริการบาร์
- HOS 372 ศิลปะการประกอบอาหารนานาชาติ
- HOS 373 ศิลปะการทำขนมอบ
- HOS 374 สุขภาพอาหาร ความสะอาดและความปลอดภัยในครัว
- HOS 471 ศิลปะการประกอบอาหารไทย
- HOS 472 ศิลปะการทำขนมไทย
- HOS 473 การออกแบบตกแต่งอาหาร
- HOS 474 ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้
- HOS 475 การจัดการครัว
- HOS 476 การจัดการภัตตาคาร

กลุ่มวิชาการให้บริการบนเรือสำราญ

- HOS 380 การจัดการทั่วไปบนเรือสำราญ
- HOS 381 กฎหมายและความปลอดภัยบนเรือสำราญ
- HOS 382 การจัดการสถานที่และกิจกรรมบนเรือสำราญ
- HOS 383 โลจิสติกส์ในอุตสาหกรรมเรือสำราญ
- HOS 384 การจัดการและการบริการลูกค้าเฉพาะกลุ่มในเรือสำราญ

สาขาวิชาการจัดการธุรกิจด้านการบิน Aviation Business Management

ชื่อปริญญา บริหารธุรกิจบัณฑิต (การจัดการธุรกิจด้านการบิน)
บธ.บ. (การจัดการธุรกิจด้านการบิน)
Bachelor of Business Administration (Aviation Business Management)
B.B.A. (Aviation Business Management)

จุดเด่นของหลักสูตร

มหาวิทยาลัยรังสิตเป็นสถาบันอุดมศึกษาแห่งแรกที่เปิดสอนศาสตรบัณฑิตการจัดการธุรกิจการบินในระดับปริญญาตรี มาตั้งปีการศึกษา 2544 จากการเริ่มเปิดเป็นวิชาโทในหลักสูตรการจัดการการท่องเที่ยว และได้ยกระดับความเข้มข้นขึ้นเป็นสาขาวิชาเอกในปี พ.ศ. 2549 มาจนถึงปัจจุบัน

จุดเด่นของหลักสูตรคือ จัดการเรียนการสอนตามมาตรฐานของคณาจารย์ด้านการบินในระดับสากล เน้นการฝึกปฏิบัติในโรงงานที่เป็นทักษะเฉพาะด้าน ปลูกฝังวัฒนธรรมองค์กรตามหลักคุณธรรมจริยธรรมและข้อปฏิบัติในวิชาชีพ อาทิ การใช้ความรู้และทักษะตามสถานการณ์ การใช้ภาษาเพื่อสื่อสารด้านการบิน การมีความอ่อนไหวต่อความแตกต่างทางวัฒนธรรมของผู้คน การปฏิบัติงานภายใต้ภาวะความกดดันและข้อจำกัด รวมทั้งการรู้เท่าทันต่อภัยคุกคามของการขนส่งทางอากาศทั้งการจัดการความปลอดภัยและการรับมือกับการแพร่ระบาดของโรคอุบัติสูงการบริการการบินในปัจจุบัน

เนื้อหาหลักสูตร จะแบ่งออกเป็น 3 ส่วนสำคัญคือ พื้นฐานความรู้ทางการบริหารธุรกิจ ความรู้มาตรฐานเกี่ยวกับการจัดการขนส่งทางอากาศทั้งระบบทั้งการขนส่งผู้โดยสาร การขนส่งสินค้า การจัดการเทคโนโลยีและอำนวยความสะดวก รวมถึงทักษะเฉพาะด้าน อาทิ ด้านภาษา ด้านการบริการและ ด้านเทคโนโลยีที่ใช้อยู่ในอุตสาหกรรมการบินในปัจจุบัน

โครงสร้างหลักสูตร

• ระยะเวลาศึกษาตลอดหลักสูตร	4	ปี
• จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร	123	หน่วยกิต
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30	หน่วยกิต
หมวดวิชาเฉพาะ	87	หน่วยกิต ประกอบด้วย
วิชาพื้นฐานวิชาชีพ	18	หน่วยกิต
วิชาชีพ-บังคับ	54	หน่วยกิต
วิชาชีพ-เลือก	15	หน่วยกิต
หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต

คุณสมบัติผู้เข้าศึกษา

1. สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย ตามหลักสูตรของกระทรวงศึกษาธิการ หรือเทียบเท่าและมหาวิทยาลัยพิจารณาแล้วเห็นสมควรเข้ารับศึกษา
2. ผ่านการคัดเลือกเข้าเป็นนักศึกษาตามระเบียบของมหาวิทยาลัยรังสิต
3. ไม่เป็นผู้ที่มีความประพฤติเสื่อมเสียหรือถูกไล่ออกจากสถาบันอุดมศึกษาใดๆ เพราะความผิดทางวินัย
4. ไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรงหรือโรคที่เป็นอุปสรรคต่อการศึกษา
5. ไม่เคยต้องโทษจำคุก เว้นแต่ความผิดอันได้กระทำโดยประมาทหรือความผิดอันเป็นลหุโทษ

แนวทางการประกอบอาชีพ

บัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาในหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิตสาขาวิชาการจัดการธุรกิจด้านการบินสามารถประกอบอาชีพในธุรกิจและสถานประกอบการต่างๆ ดังนี้

1. สายการบินการขนส่งผู้โดยสารและสินค้า ทั้งแบบประจำมีกำหนด (Scheduled Airline) และแบบเช่าเหมาลำ (Charter Airline)
2. งานในส่วนของการอำนวยความสะดวก การปฏิบัติการบินในส่วนปฏิบัติการและการดำเนินงานในท่าอากาศยาน และลานจอดอากาศยาน
3. การบริการการบินทั่วไป (General Aviation) อาทิ แท็กซี่อากาศ การบินส่วนบุคคล
4. บริษัทการขนส่งสินค้าทางอากาศ
5. ผู้ให้บริการไปรษณีย์อากาศแบบเบ็ดเสร็จ (Air Courier)
6. ตัวแทนการขนส่งสินค้าทางอากาศ (Freight Forwarder)
7. บริษัทบริการการบิน (Ground Handling Agent)
8. ตัวแทนขายสายการบินทั้งไทยและต่างชาติ ณ เมืองต่างๆ (General Sales Agent-GSA)
9. ตัวแทนทางการท่องเที่ยวด้านการขายบัตรโดยสารและการสำรองที่นั่ง (Travel Agency)
10. เว็บไซต์ตัวแทนขายสินค้าทางการท่องเที่ยวออนไลน์ (OTAs-Online Travel Agent)
11. งานในส่วนที่เกี่ยวข้องกับการจัดการการเดินทางในองค์กรธุรกิจทั่วไป
12. งานพิธีการนำเข้าส่งออกและสิทธิประโยชน์ทางศุลกากร เพื่อการจัดแสดงสินค้าระหว่างประเทศ
13. งานในภาคราชการและรัฐวิสาหกิจ และองค์กรการบิน
14. ธุรกิจด้านการบริการและการท่องเที่ยวที่เกี่ยวข้องกับการขนส่งทางอากาศและโลจิสติกส์
15. ประกอบธุรกิจส่วนตัวด้านการตลาดและการขายบัตรโดยสาร/การสำรองที่นั่งสายการบิน

แผนการศึกษาสาขาวิชาการจัดการธุรกิจด้านการบิน

แผนการศึกษา ชั้นปีที่ 1

ภาคการศึกษาที่ S

RSU 111	สังคมธรรมาธิปไตย	2(2-0-4)
RSU XXX	รายวิชาศึกษาทั่วไป 1 (จากกลุ่มที่ 3 ถึงกลุ่มที่ 8)	3(X-X-X)
ENL 125	ภาษาอังกฤษเพื่อทัศนโลก	3(3-0-6)
		รวม 8 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 1

ABM 101	อุตสาหกรรมการบินเบื้องต้น	3(3-0-6)
ENL 126	ภาษาอังกฤษในบริบทของเทคโนโลยี การบินเชิงและการออกแบบ	3(2-2-5)
RSU XXX	รายวิชาศึกษาทั่วไป 2 (จากกลุ่มที่ 3 ถึงกลุ่มที่ 8)	3(X-X-X)
RSU XXX	รายวิชาศึกษาทั่วไป 3 (จากกลุ่มที่ 3 ถึงกลุ่มที่ 8)	3(X-X-X)
RSU XXX	รายวิชาศึกษาทั่วไป 4 (จากกลุ่มที่ 3 ถึงกลุ่มที่ 8)	3(X-X-X)
RSU XXX	รายวิชาศึกษาทั่วไป 5 (จากกลุ่มที่ 3 ถึงกลุ่มที่ 8)	3(X-X-X)
RSU 112	กีฬาเพื่อสุขภาพ	1(0-2-1)
		รวม 19 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 2

ABM 103	การบริการลูกค้าในธุรกิจสายการบิน	3(3-0-6)
ACC 100	การบัญชีการเงิน	3(3-0-6)
DBS 201	เทคโนโลยีดิจิทัลสำหรับธุรกิจ	3(3-0-6)
ECO 111	หลักเศรษฐศาสตร์	3(3-0-6)
XXX xxx	รายวิชาศึกษาทั่วไป (กลุ่มวิชาภาษานานาชาติและประสบการณ์ ระหว่างประเทศ (1) (จากกลุ่ม 2.2)	3(X-X-X)
XXX xxx	รายวิชาศึกษาทั่วไป (กลุ่มวิชาภาษานานาชาติและประสบการณ์ ระหว่างประเทศ (2) (จากกลุ่ม 2.2)	3(X-X-X)
		รวม 18 หน่วยกิต

แผนการศึกษา ชั้นปีที่ 2

ภาคการศึกษาที่ 1

ABM 201	กฎหมายและจริยธรรมในธุรกิจด้านการบิน	3(3-0-6)
ABM 203	การจัดการธุรกิจสายการบิน	3(3-0-6)
ABM 208	การอำนวยความสะดวกและระบบการจราจรทางอากาศ	3(3-0-6)
ABM 268	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในอุตสาหกรรมการบิน 1	3(2-2-5)
ACC 103	การบัญชีเพื่อการจัดการ	3(3-0-6)
FIN 201	การเงินธุรกิจ	3(3-0-6)

รวม 18 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 2

ABM 204	การจัดการการขนส่งสินค้าทางอากาศ	3(3-0-6)
ABM 205	การจัดการท่าอากาศยาน	3(2-2-5)
ABM 209	หลักการตลาดสำหรับธุรกิจการบิน	3(3-0-6)
ABM 210	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการควบคุมน้ำหนักและความสมดุล ของอากาศยาน	3(3-0-6)
LSM 203	การวิเคราะห์สถิติทางธุรกิจ	3(3-0-6)
XXX xxx	วิชาเลือกเสรี (1)	3(X-X-X)

รวม 18 หน่วยกิต

แผนการศึกษา ชั้นปีที่ 3

ภาคการศึกษาที่ 1

ABM 300	การจัดการข้ามวัฒนธรรมในธุรกิจการบิน	3(3-0-6)
ABM 301	ระบบสารสนเทศในธุรกิจการบิน	3(2-2-5)
ABM 304	การจัดการความปลอดภัยในธุรกิจด้านการบิน	3(3-0-6)
XXX xxx	วิชาชีพเลือก (1) *	3(X-X-X)
XXX xxx	วิชาชีพเลือก (2) *	3(X-X-X)
XXX xxx	วิชาชีพเลือก (3) *	3(X-X-X)
XXX xxx	วิชาเลือกเสรี (2)	3(X-X-X)

รวม 21 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 2

ABM 269	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในอุตสาหกรรมการบิน 2	3(2-2-5)
ABM 310	องค์การและการจัดการทรัพยากรมนุษย์ด้านการบิน	3(3-0-6)
ABM 410	ระเบียบวิธีวิจัยในธุรกิจการบิน	3(2-2-5)
ABM412	สัมมนายุทธศาสตร์ในธุรกิจการบิน	3(1-4-4)
ABM497	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพในธุรกิจการบิน	2(2-2-5)
XXX xxx	วิชาชีพเลือก (4) *	3(X-X-X)
XXX xxx	วิชาชีพเลือก (5) *	3(X-X-X)

รวม 20 หน่วยกิต

หมายเหตุ :

* วิชาชีพ-เลือก เลือกรายวิชาในกลุ่มใดกลุ่มหนึ่งจาก กลุ่มวิชาการจัดการงานบริการผู้โดยสารและท่าอากาศยาน หรือ กลุ่มวิชาการจัดการการขนส่งสินค้าทางอากาศ หรือ กลุ่มวิชาการจัดการเทคโนโลยีและอำนวยความสะดวกการบิน จำนวน 3 รายวิชา และเลือกผสมรายวิชาจากกลุ่มวิชาชีพ-เลือกอื่น ๆ ได้อีก 2 รายวิชา โดยต้องผ่านการทดสอบสัมฤทธิ์ผลทางภาษาอังกฤษแบบ TOEIC ไม่ต่ำกว่า 300 คะแนนหรือเทียบเท่าก่อนลงทะเบียนเรียนรายวิชาชีพ-เลือก ตามกลุ่มวิชาชีพ-เลือก ดังนี้

กลุ่มวิชาการจัดการงานบริการผู้โดยสารและท่าอากาศยาน

ABM 312	การจัดการงานบริการบนเครื่องบิน
ABM 313	งานบริการผู้โดยสารภาคพื้นดิน
ABM 315	ภาษาอังกฤษเพื่อการบริการผู้โดยสาร
ABM 317	การจัดการธุรกิจการบินทั่วไปและการเช่าเหมาลำ
ABM 318	การจัดการบริการลานจอด
ABM 319	การจัดการและการปฏิบัติการของสายการบินต้นทุนต่ำ
ABM 333	การจัดการผลิตภัณฑ์สำหรับเที่ยวบิน

กลุ่มวิชาการจัดการการขนส่งสินค้าทางอากาศ

- ABM 320 การปฏิบัติการตัวแทนการขนส่งสินค้า
- ABM 322 การตลาดและการขายการขนส่งสินค้าทางอากาศ
- ABM 323 การควบคุมน้ำหนักและความสมดุลของอากาศยาน และการใช้อุปกรณ์ส่วนควบ
- ABM 325 พิธีการทางศุลกากรและการรับสินค้า
- ABM 423 การจัดการการขนส่งสินค้าพิเศษ
- ABM 424 ระบบการจัดการคลังสินค้าทางอากาศ
- ABM 425 การจัดการการขนส่งสินค้าอันตราย

กลุ่มวิชาการจัดการเทคโนโลยีและอำนวยความสะดวกการบิน

- ABM 341 กฎการบินและการเดินอากาศเพื่อการวางแผนการบิน
- ABM 342 การวางแผนฝูงบินและการจัดตารางเที่ยวบิน
- ABM 343 อุตุนิยมวิทยาด้านการบินและการแปลความสำหรับการวางแผนการบิน
- ABM 344 การวางแผนในลานจอดเพื่อการปฏิบัติการบิน
- ABM 445 อากาศยานพาณิชย์และเทคโนโลยีการบินสำหรับการวางแผนการบิน
- ABM 446 แผนการบินเชิงปฏิบัติการ
- ABM 448 การสื่อสารเพื่อการอำนวยความสะดวกการบิน

แผนการศึกษา ชั้นปีที่ 4

ภาคการศึกษาที่ 1

ABM 499 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพธุรกิจด้านการบิน

1(0-35-18)

รวม 1 หน่วยกิต

หมายเหตุ :

สำหรับการจบการศึกษา นักศึกษาต้องผ่านการทดสอบสัมฤทธิ์ผลทางภาษาอังกฤษแบบ TOEIC ไม่ต่ำกว่า 500 คะแนนหรือเทียบเท่า

แผนการศึกษสาขาวิชาการจัดการธุรกิจการบิน (แบบสหกิจศึกษา)

นักศึกษาที่เลือกแผนการศึกษาแบบสหกิจศึกษา ต้องมีผลการเรียนและคุณสมบัติเบื้องต้น ตามเงื่อนไขทั้งจากสาขาวิชาและ จากสถานประกอบการ โดยนักศึกษาสหกิจศึกษาจะลงทะเบียนรายวิชาเรียนในชั้นปีที่ 1 ถึงชั้นปีที่ 3 เหมือนแผนการศึกษาปกติ แต่ให้ลงทะเบียน ในชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1 และ 2 ตามแผนการศึกษาแบบสหกิจ ดังนี้

แผนการศึกษาชั้นปีที่ 4

ภาคการศึกษาที่ 1

ABM 498 สหกิจศึกษาในธุรกิจด้านการบิน ***

6(0-35-18)

รวม 6 หน่วยกิต

หมายเหตุ

1. นักศึกษาที่เข้าโครงการสหกิจศึกษาจะลงทะเบียนวิชา ABM 498 สหกิจศึกษาในธุรกิจด้านการบินและโดยไม่ต้องลงทะเบียนเรียน 3 รายวิชา
 - 1) วิชา ABM 412 สัมมนาพุทธศาสตร์ในธุรกิจการบิน
 - 2) วิชา ABM 497 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพธุรกิจด้านการบิน และ
 - 3) วิชา ABM 499 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพธุรกิจด้านการบิน
2. นักศึกษาสหกิจศึกษาต้องไปทำงานกับสถานประกอบการ 1 ภาคการศึกษาภายใต้เงื่อนไขเฉพาะแบบสหกิจศึกษาและมีการทำโครงการส่วนบุคคล 1 โครงการ (การวิจัยในสถานประกอบการ)

สาขาวิชาศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหาร Culinary Arts and Technology

ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ชื่อเต็ม (ภาษาไทย)	เทคโนโลยีบัณฑิต (ศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหาร)
ชื่อเต็ม (ภาษาอังกฤษ)	Bachelor of Technology (Culinary Arts and Technology)
ชื่อย่อ (ภาษาไทย)	ทล. บ. (ศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหาร)
ชื่อย่อ (ภาษาอังกฤษ)	B. Tech. (Culinary Arts and Technology)

จุดเด่นของหลักสูตร

หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหารเป็นหลักสูตรที่บูรณาการเชิงประยุกต์ โดยนำศาสตร์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องทั้งทางด้านศิลปะและวิทยาศาสตร์มาพัฒนาเป็นหลักสูตรวิชาชีพที่ทันสมัยเพื่อให้นักศึกษาเตรียมพร้อมเข้าสู่อาชีพได้อย่างเต็มรูปแบบ โดยการเรียนรู้องค์ประกอบของการเป็นเชฟมืออาชีพ และพร้อมเป็นเจ้าของธุรกิจด้วยตัวเอง

มีการเรียนการสอนในรูปแบบสองภาษา (ภาษาไทย และภาษาอังกฤษ) เน้นทั้งภาคทฤษฎี และปฏิบัติ โดยในภาคปฏิบัติเน้นการทำจริงในห้องปฏิบัติการระดับมาตรฐานสากล ถูกต้องตามหลัก GMP (Good Manufacturing Practice) มีการแยกห้องปฏิบัติการต่าง ๆ อย่างเหมาะสม เช่น ห้องเตรียม และตัดแต่งเนื้อสัตว์ (Butcher) ห้องปฏิบัติการอาหารตะวันตก ห้องปฏิบัติการอาหารตะวันออก ห้องปฏิบัติการอาหารฮาลาล และห้องปฏิบัติการเบเกอรี่ นอกจากนี้ยังมีห้อง Auditorium เป็นห้องสาธิตการประกอบอาหารรูปแบบวงกลม สามารถมองเห็น 360 องศา ทำให้สามารถมองเห็นอาจารย์ผู้สอนขณะลงมือปฏิบัติได้จริง พร้อมทั้งมีเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ทันสมัย เพียบพร้อมสำหรับนักศึกษา เพื่อให้นักศึกษาได้ฝึกทำทุกอย่างด้วยตนเอง เพื่อให้เกิดความชำนาญ

ผู้เรียนสามารถเลือกเรียนตามกลุ่มวิชาเลือกที่สนใจ โดยหลักสูตรมีวิชาเลือกที่ให้นักศึกษาได้เลือกเรียนมากถึง 6 กลุ่ม ได้แก่ 1) กลุ่มวิชาศิลปะและเทคโนโลยีขนมอบ 2) กลุ่มวิชาศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหารไทย 3) กลุ่มวิชาศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหารตะวันออก 4) กลุ่มวิชาศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหารตะวันตก 5) กลุ่มวิชาศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหารตามคติศาสนาอิสลาม และ 6) กลุ่มวิชาศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหารสำหรับความต้องการพิเศษทางโภชนาการ เพื่อให้นักศึกษามีความเชี่ยวชาญในสิ่งที่ชอบ พร้อมทั้งสนับสนุนการแข่งขันทักษะ โดยการนำนักศึกษาไปร่วมประลองฝีมือการแข่งขันทักษะด้านอาหารในเวทีระดับสถาบัน ระดับชาติ และระดับนานาชาติ

อาจารย์ผู้สอนเป็นผู้มีประสบการณ์ตรง และมีความเชี่ยวชาญในสาขาอาชีพเป็นที่รู้จักของวงการวิชาชีพ มีความรู้ความสามารถในถ่ายทอดความรู้ และให้คำแนะนำในการเรียนเพื่อนำไปประกอบอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ พร้อมทั้งสร้างโอกาสให้ได้พบและสัมผัสประสบการณ์กับเชฟมืออาชีพมากมาย เพื่อพัฒนาให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะและสมรรถนะตรงตามความต้องการของตลาดแรงงานในอุตสาหกรรม

ท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการทั้งในระดับประเทศ ภูมิภาค และนานาชาติ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในกลุ่มภูมิภาคอาเซียน ส่งเสริมการยกระดับอุตสาหกรรมบริการอาหารและเครื่องดื่มให้ทัดเทียมกับมาตรฐานสากล

ปรับระยะเวลาการฝึกปฏิบัติงานใหม่ ให้สอดคล้องกับความต้องการของสถานประกอบการ โดยให้นักศึกษาออกไปฝึกงานในสถานประกอบการหรือสถาบันชั้นนำทั่วโลก ส่งเสริมการไปฝึกงาน ได้ประสบการณ์จริง มีรายได้ และเรียนรู้อาชีพเซพในต่างประเทศ โดยนักศึกษามีโอกาสได้เดินทางไปฝึกงานทั้งในทวีปยุโรป อเมริกา และเอเชีย เพื่อให้นักศึกษาได้ฝึกฝนและประสบการณ์รวมถึงเรียนรู้ความหลากหลายของวัฒนธรรมการทำงานในประเทศต่าง ๆ

โครงสร้างหลักสูตร เทคโนโลยีบัณฑิต สาขาศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหาร

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร	132	หน่วยกิต
1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30	หน่วยกิต
หมวดวิชาศึกษาทั่วไปแบ่งโครงสร้างหลักสูตรออกเป็น 8 กลุ่มวิชา ดังนี้		
กลุ่มที่ 1 อุดลัษณ์มหาวิทยาลัย	3	หน่วยกิต
กลุ่มที่ 2 ความเป็นสากลและการสื่อสาร	12	หน่วยกิต
กลุ่มที่ 3 ภาวะผู้นำและความรับผิดชอบต่อสังคม	15	หน่วยกิต
กลุ่มที่ 4 ศิลปะและวัฒนธรรม	15	หน่วยกิต
กลุ่มที่ 5 ผู้ประกอบการนวัตกรรม	15	หน่วยกิต
กลุ่มที่ 6 รู้เท่าทันสื่อดิจิทัล	15	หน่วยกิต
กลุ่มที่ 7 หลักคิดวิทยาศาสตร์	15	หน่วยกิต
กลุ่มที่ 8 อาร์เอสยู มาย-สไตล์	15	หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเฉพาะ	93	หน่วยกิต
1) กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	30	หน่วยกิต
2) กลุ่มวิชาชีพเฉพาะด้าน	63	หน่วยกิต
• วิชาชีพเฉพาะสาขา	36	หน่วยกิต
• วิชาโครงการ	3	หน่วยกิต
• วิชาชีพ-เลือกเฉพาะสาขา	12	หน่วยกิต
• วิชาเลือกทางภาษา	12	หน่วยกิต
3. หมวดวิชาเลือกเสรี	6	หน่วยกิต
4. หมวดวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	3	หน่วยกิต

คุณสมบัติผู้เข้าศึกษา

1. สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย ตามหลักสูตร ของกระทรวงศึกษาธิการ หรือเทียบเท่าและมหาวิทยาลัยพิจารณาแล้วเห็นสมควรเข้ารับศึกษา
2. มีเกรดเฉลี่ยรวมทุกวิชาไม่ต่ำกว่า 2.00 และเกรดเฉลี่ยรวมในรายวิชาภาษาอังกฤษและคณิตศาสตร์ไม่ต่ำกว่า 2.00 หรือตามที่หลักสูตรพิจารณาเป็นกรณี
3. ผ่านการคัดเลือกเข้าเป็นนักศึกษาตามระเบียบมหาวิทยาลัยรังสิต
4. ไม่เป็นผู้ที่มีความประพฤติเสื่อมเสียหรือถูกไล่ออกจากสถาบันใด ๆ เพราะความผิดทางวินัย
5. ผู้สมัครต้องมีสภาวะทางร่างกายเหมาะสม เช่น ไม่มีอาการผิดปกติทางจิตและไม่เป็นโรคติดต่อเรื้อรัง เช่น วัณโรค ไวรัสตับอักเสบบี Type B
6. ไม่เคยต้องโทษจำคุกเว้นแต่ความผิดอันได้กระทำโดยประมาทหรือ ความผิดอันเป็นลหุโทษ

อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

1. ผู้ประกอบอาชีพเซฟ
2. ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารประเภทต่าง ๆ ทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ
3. ผู้ประกอบอาชีพด้านการโรงแรม ที่พักแรม และภัตตาคาร
4. ผู้ประกอบธุรกิจด้านอาหารและเครื่องดื่ม
5. ผู้ประกอบธุรกิจงานด้านการจัดกิจกรรมพิเศษ
6. ผู้ประกอบการด้านอาหารในหน่วยงาน และสถานประกอบการ
7. นักพัฒนาอาหารและผลิตภัณฑ์

แผนการศึกษา สาขาวิชาศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหาร

แผนการศึกษา ชั้นปีที่ 1

1) แผน ก. สำหรับนักศึกษาแผนการศึกษาแบบปกติ

ภาคการศึกษา S/2564 (เทอมพิเศษสำหรับนักศึกษาเข้าใหม่ปีการศึกษา 2564)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
RSU 111	สังคมธรรมาธิปไตย	2(2-0-4)
RSU 173	โภชนาการส่งเสริมสุขภาพ	3(2-2-5)
ENL 125	ภาษาอังกฤษเพื่อทัศนโลก	3(2-2-5)
รวม 8 หน่วยกิต		

ภาคการศึกษาที่ 1/2564

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
CAT 112	แนวโน้มอาหารโลก3(3-0-6)	
CAT 113	ความรู้และการจัดการเกี่ยวกับวัตถุดิบและเครื่องมือ	1(1-0-2)
CAL 113	ปฏิบัติการความรู้และการจัดการเกี่ยวกับวัตถุดิบและเครื่องมือ	2(0-4-2)
MAT 117	คณิตศาสตร์สำหรับสำหรับธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม	3(3-0-6)
THA 126	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	3(2-2-5)
RSU 112	กีฬาเพื่อสุขภาพ	1(0-2-1)
RSU 134	กฎหมายต้องรู้	3(2-2-5)
ENL 126	ภาษาอังกฤษในบริบทของเทคโนโลยีการบันเทิงและการออกแบบ	3(2-2-5)
รวม 19 หน่วยกิต		

ภาคการศึกษาที่ 2/2564

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
CAT 121	องค์ประกอบอาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)
CAT 216	การเตรียมและอบ พาย เค้ก และผลิตภัณฑ์ขนมอบ	1(1-0-2)
CAL 216	ปฏิบัติการ การเตรียมและอบ พาย เค้ก และผลิตภัณฑ์ขนมอบ	2(0-4-2)
CHM 118	วิทยาศาสตร์สำหรับธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม	3(3-0-6)
ENL 127	ภาษาอังกฤษในการทำงาน	3(2-2-5)
RSU 161	การผลิตออกแบบและสื่อดิจิทัล	3(2-2-5)
RSU 240	ศิลปะการทำงานต่างวัฒนธรรม	3(2-2-5)
รวม 18 หน่วยกิต		

แผนการศึกษา ชั้นปีที่ 2

ภาคการศึกษาที่ 1/2565

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
ACC 222	การบัญชีสำหรับธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม	3(3-0-6)
CAT 114	การคัสดัสนร การเตรียม การปรุงเนื้อสัตว์และอาหารทะเล	1(1-0-2)
CAL 114	ปฏิบัติการการคัสดัสนร การเตรียม การปรุงเนื้อสัตว์และอาหารทะเล	2(0-4-2)
CAT 215	น้ำสต็อก ซุป ซอส สลัด และอาหารว่าง	1(1-0-2)
CAL 215	ปฏิบัติการ การเตรียมน้ำสต็อก ซุป ซอส สลัด และอาหารว่าง	2(0-4-2)
CAT 122	สุขาภิบาลและความปลอดภัยอาหาร	3(3-0-6)
CAT 219	การจัดการครัว และการควบคุมต้นทุน	3(3-0-6)
RSU 180	รังสิตมาย-สไตส์	3(2-2-5)
XXX	วิชาเลือกทางภาษา 1	3(X-X-X)

รวม 21 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 2/2565

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
ITE 100	การรู้เท่าทันเทคโนโลยีสารสนเทศ	3(3-0-6)
CAT 221	การถนอมและการแปรรูปอาหารสำหรับงานครัว	1(1-0-2)
CAL 221	ปฏิบัติการการถนอมและการแปรรูปอาหารสำหรับงานครัว	2(0-4-2)
CAT 311	ศิลปะการประกอบอาหารไทย	1(1-0-2)
CAL 311	ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารไทย	2(0-4-2)
CAT 312	ศิลปะการประกอบอาหารตะวันออก	1(1-0-2)
CAL 312	ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารตะวันออก	2(0-4-2)
CAT 313	ศิลปะการประกอบอาหารตะวันตก	1(1-0-2)
CAL 313	ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารตะวันตก	2(0-4-2)
HOS 211	การจัดการ การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	3(2-2-5)
XXX	วิชาเลือกทางภาษา 2	3(X-X-X)

รวม 21 หน่วยกิต

แผนการศึกษา ชั้นปีที่ 3

ภาคการศึกษาที่ 1/2566

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
CAT 217	จริยธรรมและกฎหมายในธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม	3(3-0-6)
CAT 314	อาหารฮาลาล และการปฏิบัติการครัวตามหลักศาสนาอิสลาม	1(1-0-2)
CAL 314	ปฏิบัติการอาหารฮาลาล และการปฏิบัติการครัวตามหลักศาสนาอิสลาม	2(0-4-2)
CAT 222	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการควบคุมคุณภาพ	1(1-0-2)
CAL 222	ปฏิบัติการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการควบคุมคุณภาพ	2(0-4-2)
XXX	วิชาซีฟเลือก 1	3(X-X-X)
XXX	วิชาเลือกทางภาษา 3	3(X-X-X)

รวม 15 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 2/2566

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
CAT 304	หลักการตลาดสำหรับธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม	3(3-0-6)
CAT 491	โครงการ 1	1(0-3-2)
XXX	วิชาซีฟเลือก 2	3(X-X-X)
XXX	วิชาซีฟเลือก 3	3(X-X-X)
XXX	วิชาเลือกทางภาษา 4	3(X-X-X)

รวม 13 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ S/2567

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
CAT 391	การฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการอาหารและเครื่องดื่ม 1	1(0-40-20)

รวม 1 หน่วยกิต

แผนการศึกษา ชั้นปีที่ 4

ภาคการศึกษาที่ 1/2567

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
CAT 412	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหารและการออกแบบอาหาร	1(1-0-2)
CAL 412	ปฏิบัติการวิทยาศาสตร์การประกอบอาหารและการออกแบบอาหาร	2(0-4-2)
CAT 492	โครงงาน 2	2(0-6-3)
XXX	วิชาชีพเลือก 4	3(X-X-X)
XXX	วิชาเลือกเสรี 1	3(X-X-X)
XXX	วิชาเลือกเสรี 2	3(X-X-X)

รวม 14 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 2/2567

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
CAT 495	การฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการอาหารและเครื่องดื่ม 2 (ฝึกงานระยะเวลา 6 เดือน ในภาคการศึกษาปกติ ณ สถานประกอบการ)	2(0-80-20)

รวม 2 หน่วยกิต

2) แผน ข. สำหรับนักศึกษาแผนการศึกษาแบบสหกิจ

แผนการศึกษา ชั้นปีที่ 1

ภาคการศึกษา S/2564 (เทอมพิเศษสำหรับนักศึกษาเข้าใหม่ปีการศึกษา 2564)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
RSU 111	สังคมธรรมาธิปไตย	2(2-0-4)
RSU 173	โภชนาการสร้างเสริมสุขภาพ	3(2-2-5)
ENL 125	ภาษาอังกฤษเพื่อทัศนโลก	3(2-2-5)
รวม 8 หน่วยกิต		

ภาคการศึกษาที่ 1/2564

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
CAT 112	แนวโน้มอาหารโลก	3(3-0-6)
CAT 113	ความรู้และการจัดการเกี่ยวกับวัตถุดิบและเครื่องมือ	1(1-0-2)
CAL 113	ปฏิบัติการความรู้และการจัดการเกี่ยวกับวัตถุดิบและเครื่องมือ	2(0-4-2)
MAT 117	คณิตศาสตร์สำหรับสำหรับธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม	3(3-0-6)
THA 126	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	3(2-2-5)
RSU 112	กีฬาเพื่อสุขภาพ	1(0-2-1)
RSU 134	กฎหมายต้องรู้	3(2-2-5)
ENL 126	ภาษาอังกฤษในบริบทของเทคโนโลยีการบันเทิงและการออกแบบ	3(2-2-5)
รวม 19 หน่วยกิต		

ภาคการศึกษาที่ 2/2564

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
CAT 121	องค์ประกอบอาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)
CAT 216	การเตรียมและอบ พาย เค้ก และผลิตภัณฑ์ขนมอบ	1(1-0-2)
CAL 216	ปฏิบัติการ การเตรียมและอบ พาย เค้ก และผลิตภัณฑ์ขนมอบ	2(0-4-2)
CHM 118	วิทยาศาสตร์สำหรับธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม	3(3-0-6)
ENL 127	ภาษาอังกฤษในการทำงาน	3(2-2-5)
RSU 161	การผลิตออกแบบและสื่อดิจิทัล	3(2-2-5)
RSU 240	ศิลปะการทำงานต่างวัฒนธรรม	3(2-2-5)
XXX	วิชาเลือกเสรี 1	3(X-X-X)
รวม 21 หน่วยกิต		

แผนการศึกษา ชั้นปีที่ 2

ภาคการศึกษาที่ 1/2565

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
ACC 222	การบัญชีสำหรับธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม	3(3-0-6)
CAT 114	การคิดสรร การเตรียม การปรุงเนื้อสัตว์และอาหารทะเล	1(1-0-2)
CAL 114	ปฏิบัติการการคิดสรร การเตรียม การปรุงเนื้อสัตว์และอาหารทะเล	2(0-4-2)
CAT 215	น้ำสต็อก ซุป ซอส สลัด และอาหารว่าง	1(1-0-2)
CAL 215	ปฏิบัติการ การเตรียมน้ำสต็อก ซุป ซอส สลัด และอาหารว่าง	2(0-4-2)
CAT 122	สุขาภิบาลและความปลอดภัยอาหาร	3(3-0-6)
CAT 217	จริยธรรมและกฎหมายในธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม	3(3-0-6)
RSU 180	รังสีตมมาย-สไตล์	3(2-2-5)
XXX	วิชาเลือกทางภาษา 1	3(X-X-X)

รวม 21 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 2/2565

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
ITE 100	การรู้เท่าทันเทคโนโลยีสารสนเทศ	3(3-0-6)
CAT 221	การถนอมและการแปรรูปอาหารสำหรับงานครัว	1(1-0-2)
CAL 221	ปฏิบัติการการถนอมและการแปรรูปอาหารสำหรับงานครัว	2(0-4-2)
CAT 311	ศิลปะการประกอบอาหารไทย	1(1-0-2)
CAL 311	ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารไทย	2(0-4-2)
CAT 312	ศิลปะการประกอบอาหารตะวันออก	1(1-0-2)
CAL 312	ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารตะวันออก	2(0-4-2)
CAT 313	ศิลปะการประกอบอาหารตะวันตก	1(1-0-2)
CAL 313	ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารตะวันตก	2(0-4-2)
HOS 211	การจัดการ การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	3(2-2-5)
XXX	วิชาเลือกทางภาษา 2	3(X-X-X)

รวม 21 หน่วยกิต

แผนการศึกษา ชั้นปีที่ 3

ภาคการศึกษาที่ 1/2566

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
CAT 314	อาหารฮาลาล และการปฏิบัติการณ์ครัวตามหลักศาสนาอิสลาม	1(1-0-2)
CAL 314	ปฏิบัติการอาหารฮาลาล และการปฏิบัติการณ์ครัวตามหลักศาสนาอิสลาม	2(0-4-2)
CAT 222	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการควบคุมคุณภาพ	1(1-0-2)
CAL 222	ปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการควบคุมคุณภาพ	2(0-4-2)
CAT 491	โครงงาน 1	1(0-3-2)
XXX	วิชาซีพีเลือก 1	3(X-X-X)
XXX	วิชาเลือกทางภาษา 3	3(X-X-X)
		รวม 13 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 2/2566

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
CAT 304	หลักการตลาดสำหรับธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม	3(3-0-6)
CAT 412	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหารและการออกแบบอาหาร	1(1-0-2)
CAL 412	ปฏิบัติการวิทยาศาสตร์การประกอบอาหารและการออกแบบอาหาร	2(0-4-2)
CAT 492	โครงงาน 2	2(0-6-3)
XXX	วิชาซีพีเลือก 2	3(X-X-X)
XXX	วิชาซีพีเลือก 3	3(X-X-X)
XXX	วิชาเลือกทางภาษา 4	3(X-X-X)
		รวม 17 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ S/2567

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
XXX	วิชาซีพีเลือก 4	3(X-X-X)
XXX	วิชาเลือกเสรี 2	3(X-X-X)
		รวม 6 หน่วยกิต

แผนการศึกษา ชั้นปีที่ 4

ภาคการศึกษาที่ 1/2567 และ 2/2567

รหัสวิชา ชื่อวิชา

CAT 494 สหกิจศึกษาในธุรกิจอาหาร

จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)

6(0-80-40)

รวม 6 หน่วยกิต

หมายเหตุ : นักศึกษาที่เลือกเรียนรายวิชา CAT 494 สหกิจศึกษาธุรกิจอาหาร ไม่ต้องเรียนรายวิชา CAT 219 การจัดการครัวและการควบคุมต้นทุน รายวิชา CAT 391 การฝึกปฏิบัติงานในสถานที่ประกอบอาหารและเครื่องดื่ม 1 และ รายวิชา CAT 495 การฝึกปฏิบัติงานในสถานที่ประกอบอาหารและเครื่องดื่ม 2

หลักสูตรควบสองปริญญา

ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการท่องเที่ยวและบริการ
วิทยาลัยการท่องเที่ยวและบริการ มหาวิทยาลัยรังสิต (มรส.)

กับ

บริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาบริหารธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการ
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง วิทยาเขตชุมพรเขตรอุดมศักดิ์ จังหวัด
ชุมพร (สจล.)

Double Degree Programme

Bachelor of Arts (Tourism and Hospitality Management)

College of Tourism and Hospitality, Rangsit University

with

Bachelor of Business Administration (Business Administration and Entrepreneurship)

King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang, Prince of Chumphon Campus

ชื่อปริญญาเต็ม (ภาษาไทย)	ศิลปศาสตรบัณฑิต (การจัดการการท่องเที่ยวและบริการ) มหาวิทยาลัยรังสิตและ บริหารธุรกิจบัณฑิต (บริหารธุรกิจและการเป็น ผู้ประกอบการ) สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
ชื่อปริญญาย่อ (ภาษาไทย)	ศศ.บ. (การจัดการการท่องเที่ยวและบริการ) และ บธ.บ (บริหารธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการ)
ชื่อปริญญาเต็ม (ภาษาอังกฤษ)	Bachelor of Arts (Tourism and Hospitality Management) and Bachelor of Business Administration (Business Administration and Entrepreneurship)
ชื่อปริญญาย่อ (ภาษาอังกฤษ)	B.A. (Tourism and Hospitality Management) and B.B.A. (Business Administration and Entrepreneurship)

จุดเด่นของหลักสูตรควบสองปริญญา

เป็นหลักสูตรควบ (ระยะเวลาเรียน 4 ปี) ที่นำ “สองศาสตร์ที่แตกต่างมาเรียนควบคู่กัน” ได้แก่ การจัดการการท่องเที่ยวและบริการ กับการบริหารธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการ โดยผู้เรียนใช้เวลาเรียนเพียง 4 ปีเท่ากับการเรียนระดับปริญญาตรี 1 ปริญญาทั่วไป แต่จะได้รับปริญญาตรีใน “สองศาสตร์” จาก

“สถาบันระดับอุดมศึกษาสองสถาบัน” คือ มหาวิทยาลัยรังสิต กับ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง โดยวิชาที่เรียนเพิ่มเติมเพื่อให้ได้รับ “ปริญญาอีกหนึ่งปริญญา” นั้น ล้วนเป็นแก่นของศาสตร์ที่บัณฑิตจำเป็นต้องมีความรู้ในเรื่องเหล่านั้น ได้แก่

“ศาสตร์แห่งความรู้ด้านการท่องเที่ยวและการบริการ” นักศึกษาจะได้เรียนรายวิชาที่เป็นแกนหลักที่มีความจำเป็นสำหรับการประกอบอาชีพในอนาคต ได้แก่ การพัฒนาบุคลิกภาพและศิลปะการต้อนรับ จิตวิทยาในการให้บริการ การท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน การเป็นมัคคุเทศก์และการนำเที่ยว การท่องเที่ยวเรือสำราญ การท่องเที่ยวเชิงประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมธุรกิจการประชุมและนิทรรศการ การใช้ภาษาอังกฤษในการสื่อสารเพื่อต้อนรับนักท่องเที่ยวต่างชาติที่หลังไหลเดินทางมายังประเทศไทย และสร้างรายได้จำนวนมหาศาลให้กับประเทศและกับผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้อง การพัฒนาการท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้มีความพร้อมที่จะเป็นเจ้าของธุรกิจของตนเอง มีความสามารถ ทักษะ และศักยภาพพร้อมรองรับการเคลื่อนย้ายแรงงานด้านการท่องเที่ยวในระดับชาติและระดับภูมิภาค เป็นต้น

หลักสูตรควบสองปริญญาเป็นการใช้ทรัพยากรร่วมกันระหว่างสองสถาบัน จังหวัดชุมพรเป็นแหล่งดำน้ำระดับโลกมีทรัพยากรธรรมชาติทางทะเลที่อุดมสมบูรณ์ มีวิถีชีวิตชาวเลที่ควรแก่การสัมผัสและซึมซับให้่องแท้ และยังเป็นหนึ่งในสี่จังหวัดที่รัฐบาลประกาศให้อยู่ใน **“ยุทธศาสตร์การพัฒนาพื้นที่ท่องเที่ยว Thailand Riviera”** ซึ่งในอนาคตจะเกิดการจ้างงานด้านท่องเที่ยว บริการ รวมทั้งธุรกิจที่เกี่ยวข้องอีกมาก รายวิชาด้านท่องเที่ยวและบริการในหลักสูตรควบสองปริญญา กำหนดให้นักศึกษาต้องไปเรียนบางวิชาที่สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง วิทยาเขตชุมพรเขตรอุดมศักดิ์ จังหวัดชุมพร เพื่อการเรียนรู้การฝึกปฏิบัติจริง จัดทำทริปการท่องเที่ยวเชิงธรรมชาติและผจญภัยด้วยตนเองในพื้นที่จริง และเข้าไปใช้ชีวิตอยู่กับชาวบ้าน ชาวเลในวิถีชีวิตประมง เป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมชาวได้แห่งดินแดนสองฝั่งทะเล (Land of the Two Oceans)

“ศาสตร์แห่งความรู้ด้านบริหารและการเป็นผู้ประกอบการ” จะทำให้นักศึกษาได้เรียนรู้รายวิชาที่เป็นแกนหลักด้านการบริหาร และการเป็นเจ้าของธุรกิจ เช่น เศรษฐศาสตร์ธุรกิจ การจัดการการผลิต การเงินธุรกิจ การวิเคราะห์เชิงปริมาณทางธุรกิจ การเตรียมความพร้อมที่จะเป็นเจ้าของธุรกิจขนาดย่อม (Entrepreneurship) โดยจะมีอาจารย์ผู้เชี่ยวชาญจากสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบังมาสอนให้ที่มหาวิทยาลัยรังสิต

เมื่อสำเร็จการศึกษาแล้ว นักศึกษาจะได้รับปริญญาจากทั้งสองสถาบัน คือ ปริญญาศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการท่องเที่ยวและการบริการ จากมหาวิทยาลัยรังสิต และ ปริญญาบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาบริหารธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการ จากสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง โอกาสในการเข้าสู่งานทำงานการแข่งขันในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ และการเป็นเจ้าของกิจการ ประกอบธุรกิจของตนเองจะมีมากขึ้นพร้อมประสบการณ์อันกว้างขวาง ทันโลก ทันการเติบโตอย่างก้าวกระโดดของอุตสาหกรรมท่องเที่ยวในอนาคต

แนวทางการประกอบอาชีพหลังสำเร็จการศึกษา

บัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาในหลักสูตรควบสองปริญญา สามารถทำงานได้หลากหลาย ดังนี้

1. งานธุรกิจนำเที่ยว (Tour Business) นำนักท่องเที่ยวเดินทางไปที่ท่องเที่ยว โดยจัดให้มีบริการหรือการอำนวยความสะดวก อันได้แก่ สถานที่พัก อาหาร มัคคุเทศก์ หรือ บริการอื่นใด
2. งานการจัดกิจกรรมพิเศษ (Special Events) กิจกรรมทุกรูปแบบที่จัดขึ้นในโอกาสพิเศษเพื่อให้เป็นเหตุการณ์ที่สำคัญและน่าจดจำโดยผ่านการคิดและวางแผนอย่างดีเพื่อตอบสนองวัตถุประสงค์ที่องค์กรกำหนดขึ้น โดยเน้นการสร้างประสบการณ์ร่วมระหว่างกลุ่มเป้าหมายกับแบรนด์
3. งานบันเทิงและนันทนาการ (Recreation) การพัฒนาประสบการณ์ หรือคุณภาพชีวิต โดยอาศัยกิจกรรมนันทนาการต่างๆ เป็นสื่อ
4. งานมัคคุเทศก์ (Tour Guiding) นำนักท่องเที่ยวที่เดินทางท่องเที่ยวเป็นรายบุคคลหรือเป็นกลุ่มคณะชมสถานที่ต่างๆ และอธิบายความรู้ที่น่าสนใจ ให้ข้อมูลที่ถูกต้องแก่นักท่องเที่ยว รวมทั้งตอบคำถามอื่นๆ ดูแลอำนวยความสะดวกให้นักท่องเที่ยวได้รับความสะดวกสบายตลอดการเดินทาง
5. งานอุตสาหกรรมบริการ (Hospitality Industry) การประกอบกิจกรรมเพื่อให้เกิดความพึงพอใจอำนวยความสะดวกต่างๆ ให้แก่ผู้ใช้บริการ
6. งานการเดินทาง (Travel) การเคลื่อนย้ายของคนจากที่หนึ่งไปยังอีกที่หนึ่ง โดยจุดประสงค์เพื่อการท่องเที่ยวการเยี่ยมญาติมิตรและเพื่อน การค้าขาย การติดต่อ
7. งานในองค์กรและหน่วยงานภาครัฐ รัฐวิสาหกิจ เอกชน รวมทั้งองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น
8. งานบริการเรือสำราญ (Cruise Tourism) ตำแหน่งงานต่างๆ บนเรือสำราญ
9. งานวางแผนและพัฒนาการท่องเที่ยว (Tourism Planning and Development) นักพัฒนาการท่องเที่ยว
10. งานการตลาดท่องเที่ยว (Tourism Marketing) วิจัย พยากรณ์ เลือกรวมผลิตภัณฑ์ท่องเที่ยว
11. การเป็นเจ้าของ/ผู้ประกอบการธุรกิจท่องเที่ยว (Entrepreneurship)
12. งานการเงิน/บัญชีในธุรกิจท่องเที่ยว
13. นักวิจัย ศึกษาเรื่องใดเรื่องหนึ่งอย่างละเอียดเพื่อให้เกิดแนวคิดหรือข้อมูลใหม่ๆ ที่เป็นประโยชน์
14. นักวิชาการการท่องเที่ยว

คุณสมบัติผู้เข้าศึกษา

รับผู้สมัครที่จบระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเทียบเท่าจากสถานศึกษาหลักสูตรแกนกลาง หลักสูตรนานาชาติ หลักสูตรอาชีวศึกษา หลักสูตรตามอัธยาศัย (กศน.) และตามประกาศของมหาวิทยาลัยรังสิต

โครงสร้างหลักสูตร

หลักสูตร 4 ปี มีหน่วยกิตรวม ตลอดหลักสูตร 162 หน่วยกิต

แผนการศึกษาหลักสูตรควบสองปริญญา

(เรียน 162 หน่วยกิต เพื่อรับ 2 ปริญญา)

ชั้นปีที่ 1 (45 หน่วยกิต)

ภาคการศึกษา S

- RSU 111 สังคมธรรมมาธิปไตย
- ENL 125 ภาษาอังกฤษเพื่อทัศนาคโลก
- RSU xxx รายวิชาศึกษาทั่วไป 1 (จากกลุ่มที่ 3 ถึง กลุ่มที่ 8)

ภาคการศึกษา 1

- ENL 126 ภาษาอังกฤษในบริบทของเทคโนโลยี การบันเทิง และการออกแบบ
- RSU xxx รายวิชาศึกษาทั่วไป 2 (จากกลุ่มที่ 3 ถึง กลุ่มที่ 8)
- RSU xxx รายวิชาศึกษาทั่วไป 3 (จากกลุ่มที่ 3 ถึง กลุ่มที่ 8)
- RSU xxx รายวิชาศึกษาทั่วไป 4 (จากกลุ่มที่ 3 ถึง กลุ่มที่ 8)
- RSU 112 กีฬาเพื่อสุขภาพ
- TRM 101 อุทยานกรรมท่องเที่ยวและการบริการ
- TRM 110 การพัฒนาบุคลิกภาพและศิลปะการต้อนรับ

ภาคการศึกษา 2

- XXX xxx รายวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาภาษานานาชาติ และประสบการณ์ ระหว่างประเทศ (1) (จากกลุ่มที่ 2.2)
- XXX xxx รายวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาภาษานานาชาติ และประสบการณ์ ระหว่างประเทศ (2) (จากกลุ่มที่ 2.2)
- RSU xxx รายวิชาศึกษาทั่วไป 5 (จากกลุ่มที่ 3 ถึง กลุ่มที่ 8)
- TRM 111 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับธุรกิจโรงแรม
- TRM 115 จิตวิทยาบริการและการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม
- XXX XXX กลุ่มวิชาเลือกภาษา 1

ชั้นปีที่ 2 (45 หน่วยกิต)

ภาคการศึกษา 1

- TRM 201 อารยธรรมเปรียบเทียบ
- TRM 211 ภูมิศาสตร์การท่องเที่ยว
- TRM 318 จรรยาบรรณวิชาชีพ จริยธรรม แลพกฎหมายที่เกี่ยวกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
- TRM 320 พฤติกรรมผู้บริโภคด้านการบริการ
- TRM 338 การจัดการทรัพยากรมนุษย์ในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและการบริการ
- XXX XXX .กลุ่มวิชาเลือกภาษา 2

ภาคการศึกษา 2

- TRM 225 งานมัคคุเทศก์
- TRM 226 การวางแผนและการจัดการธุรกิจนำเที่ยวและธุรกิจตัวแทนนำเที่ยว
- TRM 314 การวางแผนพัฒนาการท่องเที่ยว
- TRM 315 โลจิสติกส์การท่องเที่ยว
- TRM 401 ระบบสารสนเทศสำหรับอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและการบริการ
- XXX XXX กลุ่มวิชาเลือกภาษา 3

ภาคการศึกษา 3 (ฤดูร้อน)

(เรียนที่ มรส. สอนโดยคณาจารย์จาก สจล.)

- 11536116 การจัดการโครงการ
- 11536209 สถิติธุรกิจ
- 11546223 การภาษาอากธุรกิจ

ชั้นปีที่ 3 (48 หน่วยกิต)

ภาคการศึกษา 1

- TRM 317 การตลาดดิจิทัลสำหรับอุตสาหกรรม
การท่องเที่ยวและการบริการ
- TRM 329 ระเบียบวิจัยทางสังคมศาสตร์ในอุตสาหกรรม
การท่องเที่ยว
- TRM 445 การจัดการธุรกิจ MICE
- ACC 100 การบัญชีการเงิน
- MGT 202 องค์การและการจัดการ (วิชาเลือกเสรี 1)
- XXX XXX กลุ่มวิชาเลือกภาษา 4

ภาคการศึกษา 2

- TRM 430 สัมมนาเหตุการณ์ปัจจุบันในอุตสาหกรรม
การท่องเที่ยวและการบริการ
- TRM 449 การพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน
- TRM 446 การจัดการการท่องเที่ยวโดยเรือสำราญ
- TRM 447 การจัดการการท่องเที่ยวเชิงประวัติศาสตร์
และวัฒนธรรม
- MGT 416 การจัดการเชิงกลยุทธ์ (วิชาเลือกเสรี 2)
- ACC 103 การบัญชีเพื่อการจัดการ
- XXX XXX วิชาชีพเลือกทางภาษา 5

ภาคการศึกษา 3 (ฤดูร้อน)

(เรียนที่ มรส. สอนโดยคณาจารย์จาก สจล.)

- 11536203 การเงินธุรกิจ
- 11536210 การวิเคราะห์เชิงปริมาณทางธุรกิจ
- 11546220 เศรษฐศาสตร์ธุรกิจ

ชั้นปีที่ 4 (24 หน่วยกิต)

ภาคการศึกษา 1 (เรียนที่ สจล. วิทยาเขตชุมพรเขตอุดม ศักดิ์ สอนโดยคณาจารย์จาก สจล.)

- 11546518 การจัดการท่องเที่ยวเชิงธรรมชาติและผจญภัย
- 11546519 การจัดการการท่องเที่ยวชุมชน
- 11546520 การจัดการการท่องเที่ยวเพื่อการดำเนินน้ำและ
การอนุรักษ์
- 11536107 การจัดการการผลิตและการปฏิบัติการ
- 11536124 การเตรียมความพร้อมสู่อาชีพ (ไม่มีหน่วยกิต)
- 11546117 การจัดตั้งธุรกิจ Star up
- 11566403 ระบบการจัดการคุณภาพ

ภาคการศึกษา 2

- TRM492 สหกิจศึกษาสำหรับการจัดการการท่องเที่ยว
และการบริการ

*** เมื่อฝึกงานเสร็จแล้วต้องมีสัมฤทธิ์ผลทางภาษาอังกฤษ
แบบ TOEIC ไม่ต่ำกว่า 500 คะแนน หรือเทียบเท่า เพื่อสำเร็จ
การศึกษา ***

หลักสูตรควบปริญญา บริหารธุรกิจบัณฑิต 2 สถาบัน

สาขาวิชาการจัดการธุรกิจการบิน มหาวิทยาลัยรังสิต (มรส.)

กับ

สาขาวิชาบริหารธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการ

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง (สจล.)

ชื่อปริญญามหาวิทยาลัยรังสิต บริหารธุรกิจบัณฑิต (การจัดการธุรกิจการบิน)
บธ.บ. (การจัดการธุรกิจการบิน)
Bachelor of Business Administration (Aviation Business
Management)
B.B.A. (Aviation Business Management)

ชื่อปริญญาสถาบันเทคโนโลยี บริหารธุรกิจบัณฑิต (บริหารธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการ)
พระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง บธ.บ. (บริหารธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการ)
Bachelor of Business Administration (Business
Administration and Entrepreneurship)
B.B.A. (Business Administration and Entrepreneurship)

จุดเด่นของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรควบ (ระยะเวลาเรียน 4 ปี) ที่นำจุดแข็งของทั้ง 2 สถาบัน คือ มหาวิทยาลัยรังสิต ซึ่งเป็นสถาบันอุดมศึกษาเอกชนแห่งแรกที่เปิดสอนศาสตร์ด้านการจัดการธุรกิจการบินในระดับปริญญาตรีมาอย่างยาวนาน กับ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ที่มีความโดดเด่นในด้านเทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อการเป็นผู้ประกอบการสมัยใหม่ โดยมีการทำความร่วมมือและตกลงในการจัดการเรียนการสอนร่วมกัน ยอมรับการเทียบรายวิชาร่วมกัน และมีการแลกเปลี่ยนนักศึกษาเข้าร่วมกัน เพื่อสร้างบัณฑิตที่มีทักษะหลากหลายมากขึ้นกว่าเดิม ตอบโจทย์การทำงานแห่งอนาคตที่สามารถประกอบอาชีพใน 2 ลักษณะที่แตกต่างกันควบคู่กันได้

จุดเด่นของหลักสูตรการจัดการธุรกิจการบิน วิทยาลัยการท่องเที่ยวและการบริการ มหาวิทยาลัยรังสิต คือ การจัดการเรียนการสอนตามมาตรฐานองค์การวิชาชีพด้านการบินในระดับสากล ฝึกปฏิบัติในเนื้อหาที่เป็นทักษะเฉพาะด้าน ปลูกฝังวัฒนธรรมองค์กรตามหลักคุณธรรมจริยธรรมและข้อปฏิบัติในวิชาชีพ อาทิ การใช้ความรู้และทักษะตามสถานการณ์ การใช้ภาษาเพื่อสื่อสารด้านการบิน มีความไวในความแตกต่างทางวัฒนธรรม ฝึกปฏิบัติการทำงานภายใต้ภาวะความกดดันและข้อจำกัด การรู้เท่าทันต่อภัยคุกคาม การขนส่งทางอากาศและการจัดการความปลอดภัยในปัจจุบัน

จุดเด่นของหลักสูตรบริหารธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการ สถาบันเทคโนโลยีเจ้าคุณทหารลาดกระบัง วิทยาเขตชุมพรเขตอุดมศักดิ์ จัดการเรียนการสอนที่จังหวัดชุมพร ที่เป็นศูนย์กลางการเดินทางและการท่องเที่ยวที่มีศักยภาพที่จะเติบโตต่อไปในอนาคต จึงเน้นการจัดการเรียนการสอนที่ให้สร้างบัณฑิตให้มีความคิดริเริ่มและสามารถผสมผสานประยุกต์ใช้นวัตกรรมและเทคโนโลยีต่าง ๆ เพื่อการเป็นผู้ประกอบการต่อไปในอนาคต

เมื่อเรียนจบแล้วนักศึกษาจะได้รับปริญญา 2 ใบจาก 2 สถาบัน ได้แก่ ปริญญาใบที่ 1 บริหารธุรกิจบัณฑิต (การจัดการธุรกิจการบิน) มหาวิทยาลัยรังสิต และ ปริญญาใบที่ 2 บริหารธุรกิจบัณฑิต (บริหารธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการ) สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

โครงสร้างหลักสูตร

• ระยะเวลาศึกษาตลอดหลักสูตร 4 ปี		
• จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร	159	หน่วยกิต
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30	หน่วยกิต
หมวดวิชาเฉพาะ	123	หน่วยกิต ประกอบด้วย
วิชาพื้นฐานวิชาชีพ	18	หน่วยกิต
วิชาชีพ-บังคับ	90	หน่วยกิต
วิชาชีพ-เลือก	15	หน่วยกิต
หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต

คุณสมบัติผู้เข้าศึกษา

- สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย ตามหลักสูตรของกระทรวงศึกษาธิการ หรือเทียบเท่าและมหาวิทยาลัยพิจารณาแล้วเห็นสมควรเข้ารับศึกษา
- มีเกรดเฉลี่ยรวมทุกวิชาไม่ต่ำกว่า 2.00 และเกรดเฉลี่ยรวมในรายวิชาภาษาอังกฤษและคณิตศาสตร์ไม่ต่ำกว่า 2.00 หรือตามที่หลักสูตรพิจารณาเป็นกรณี
- ผ่านการคัดเลือกเข้าเป็นนักศึกษาตามระเบียบของมหาวิทยาลัยรังสิต
- ไม่เป็นผู้ที่มีความประพฤติเสื่อมเสียหรือถูกไล่ออกจากสถาบันอุดมศึกษาใดๆ เพราะความผิดทางวินัย
- ไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรงหรือโรคที่เป็นอุปสรรคต่อการศึกษา
- ไม่เคยต้องโทษจำคุก เว้นแต่ความผิดอันได้กระทำโดยประมาทหรือความผิดอันเป็นลหุโทษ

แนวทางการประกอบอาชีพ

บัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาในหลักสูตรครบ 2 ปีปริญญา สามารถทำงานได้หลากหลาย ดังนี้

1. สายการบินแบบประจำ (Scheduled Airlines) การบริการการบินเชิงธุรกิจ (Business Aviation) อาทิ แท็กซี่อากาศ การบินส่วนบุคคล
2. งานในส่วนของการอำนวยความสะดวก การปฏิบัติการบินในส่วนปฏิบัติการและการดำเนินงานในท่าอากาศยาน และลานจอดอากาศยาน
3. บริษัทการขนส่งสินค้าทางอากาศ
4. ผู้ให้บริการไปรษณีย์อากาศแบบเบ็ดเสร็จ (Air Courier)
5. ตัวแทนการขนส่งสินค้าทางอากาศ (Freight Forwarder)
6. บริษัทบริการการบิน (Ground Handling Agent)
7. ตัวแทนขายสายการบินทั้งไทยและต่างชาติ ณ เมืองต่าง ๆ (General Sales Agent-GSA)
8. ตัวแทนทางการท่องเที่ยวด้านการขายบัตรโดยสารและการสำรองที่นั่ง (Travel Agency)
9. เว็บไซต์ตัวแทนขายสินค้าทางการท่องเที่ยวออนไลน์ (OTAs-Online Travel Agent)
10. ด้านการตลาดและการขายบัตรโดยสาร/การสำรองที่นั่งสายการบิน
11. งานในส่วนที่เกี่ยวข้องกับการจัดการการเดินทางในองค์กรธุรกิจทั่วไป
12. งานพิธีการนำเข้าส่งออกและสิทธิประโยชน์ทางศุลกากร เพื่อการจัดแสดงสินค้าระหว่างประเทศ
13. งานในภาคราชการและรัฐวิสาหกิจ และองค์กรการบิน
14. ธุรกิจด้านการบริการและการท่องเที่ยวที่เกี่ยวข้องกับการขนส่งทางอากาศ และโลจิสติกส์
15. เจ้าหน้าที่วิเคราะห์นโยบายและแผน
16. นักวิจัย
17. ประกอบธุรกิจ Start up (ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการสร้างธุรกิจเพื่อแก้ปัญหาธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับการขนส่งทางอากาศ หรือธุรกิจอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง)

แผนการศึกษาชั้นปีที่ 1

ภาคการศึกษาที่ 1

RSU 111 สังคมธรรมาธิปไตย	2(2-0-4)
RSU XXX รายวิชาศึกษาทั่วไป 1 (จากกลุ่มที่ 3 ถึงกลุ่มที่ 8)	3(X-X-X)
ENL 125 ภาษาอังกฤษเพื่อทัศนโลก	3(3-0-6)
รวม 8 หน่วยกิต	

ภาคการศึกษาที่ 1

ABM 101 อุตสาหกรรมการบินเบื้องต้น	3(3-0-6)
ENL 126 ภาษาอังกฤษในบริบทของเทคโนโลยี การบันเทิงและการออกแบบ	3(2-2-5)
RSU XXX รายวิชาศึกษาทั่วไป 2 (จากกลุ่มที่ 3 ถึงกลุ่มที่ 8)	3(X-X-X)
RSU XXX รายวิชาศึกษาทั่วไป 3 (จากกลุ่มที่ 3 ถึงกลุ่มที่ 8)	3(X-X-X)
RSU XXX รายวิชาศึกษาทั่วไป 4 (จากกลุ่มที่ 3 ถึงกลุ่มที่ 8)	3(X-X-X)
RSU XXX รายวิชาศึกษาทั่วไป 5 (จากกลุ่มที่ 3 ถึงกลุ่มที่ 8)	3(X-X-X)
RSU 112 กีฬาเพื่อสุขภาพ	1(0-2-1)
รวม 19 หน่วยกิต	

ภาคการศึกษาที่ 2

ABM 103 การบริการลูกค้าในธุรกิจสายการบิน	3(3-0-6)
ACC 100 การบัญชีการเงิน	3(3-0-6)
MGT 201 องค์การและการจัดการ (วิชาเลือก-เสรี 1)	3(3-0-6)
ECO 111 หลักเศรษฐศาสตร์	3(3-0-6)
XXX xxx รายวิชาศึกษาทั่วไป (กลุ่มวิชาภาษานานาชาติและประสบการณ์ระหว่างประเทศ (1) (จากกลุ่ม 2.2)	3(X-X-X)
XXX xxx รายวิชาศึกษาทั่วไป (กลุ่มวิชาภาษานานาชาติและประสบการณ์ระหว่างประเทศ (2) (จากกลุ่ม 2.2)	3(X-X-X)
รวม 18 หน่วยกิต	

แผนการศึกษาชั้นปีที่ 2

ภาคการศึกษาที่ 1

ABM 201	กฎหมายและจริยธรรมในธุรกิจด้านการบิน	3(3-0-6)
ABM 203	การจัดการธุรกิจสายการบิน	3(3-0-6)
ABM 208	การอำนวยความสะดวกและระบบการจราจรทางอากาศ	3(3-0-6)
ABM 268	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในอุตสาหกรรมการบิน 1	3(2-2-5)
ACC 103	การบัญชีเพื่อการจัดการ	3(3-0-6)
DBS 201	เทคโนโลยีดิจิทัลสำหรับธุรกิจ	3(3-0-6)
		รวม 18 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 2

ABM 204	การจัดการการขนส่งสินค้าทางอากาศ	3(3-0-6)
ABM 205	การจัดการท่าอากาศยาน	3(2-2-5)
ABM 209	หลักการตลาดสำหรับธุรกิจการบิน	3(3-0-6)
ABM 210	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการควบคุมน้ำหนักและความสมดุลของอากาศยาน	3(3-0-6)
LSM 203	การวิเคราะห์สถิติทางธุรกิจ	3(3-0-6)
FIN 201	การเงินธุรกิจ	3(3-0-6)
		รวม 18 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 3 (เรียนที่ มรส. สอนโดยคณาจารย์จาก สจล.)

11546119	ผู้ประกอบการ	3(X-X-X)
11536128	การเขียนแผนธุรกิจสำหรับผู้ประกอบการ	3(X-X-X)
11536107	การจัดการผลิตและการปฏิบัติการ	3(X-X-X)
		รวม 9 หน่วยกิต

แผนการศึกษาชั้นปีที่ 3

ภาคการศึกษาที่ 1

ABM 269	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในอุตสาหกรรมการบิน 2	3(2-2-5)
ABM 300	การจัดการข้ามวัฒนธรรมในธุรกิจการบิน	3(3-0-6)
ABM 301	ระบบสารสนเทศในธุรกิจการบิน	3(2-2-5)
ABM 312	การจัดการงานบริการบนเครื่องบิน (วิชาซีพ-เลือก 1)	3(2-2-5)
ABM 313	งานบริการผู้โดยสารภาคพื้น (วิชาซีพ-เลือก 2)	3(2-2-5)
ABM 333	การจัดการผลิตภัณฑ์สำหรับเที่ยวบิน (วิชาซีพ-เลือก 3)	3(3-0-6)

รวม 18 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 2

ABM 304	การจัดการความปลอดภัยในธุรกิจด้านการบิน	3(3-0-6)
ABM 310	องค์การและการจัดการทรัพยากรมนุษย์ด้านการบิน	3(3-0-6)
ABM 423	การจัดการขนส่งสินค้าพิเศษ (วิชาซีพ-เลือก 4)	3(3-0-6)
ABM 425	การจัดการการขนส่งสินค้าอันตราย (วิชาซีพ-เลือก 5)	3(3-0-6)
ABM 410	ระเบียบวิธีวิจัยในธุรกิจการบิน	3(2-2-5)
MGT 416	การจัดการเชิงกลยุทธ์ (วิชาเลือก-เสรี 2)	3(3-0-6)

รวม 18 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 3 (เรียนที่ มรส. สอนโดยคณาจารย์จาก สจล.)

11536114	การจัดการห่วงโซ่อุปทานและโลจิสติกส์	3(X-X-X)
11546225	การจัดตั้งธุรกิจ Start up	3(X-X-X)
11546227	สัมมนาการจัดการการเป็นผู้ประกอบการ	3(X-X-X)

รวม 9 หน่วยกิต

แผนการศึกษาชั้นปีที่ 4

ภาคการศึกษาที่ 1 (เรียนที่ สจล. วิทยาเขตชุมพรเขตอุดมศักดิ์ สอนโดยคณาจารย์จาก สจล.)

11536116	การจัดการโครงการ	3(X-X-X)
11536117	การวิเคราะห์เชิงปริมาณทางธุรกิจ	3(X-X-X)
11536223	การภาษาอังกฤษธุรกิจ	3(X-X-X)
11536403	ระบบการจัดการคุณภาพ	3(X-X-X)
11536429	พื้นฐานเทคโนโลยีธุรกิจและพานิชย์อิเล็กทรอนิกส์	3(X-X-X)
11536201	การจัดการธุรกิจเฟรนไชส์	3(X-X-X)
11536124	การเตรียมความพร้อมสู่อาชีพ	0(X-X-X)

รวม 18 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 2

ABM 498	สหกิจศึกษาในธุรกิจด้านการบิน	6(0-35-18)
---------	------------------------------	------------

รวม 6 หน่วยกิต

หมายเหตุ :

1. นักศึกษาที่เข้าโครงการสหกิจศึกษาจะลงทะเบียนวิชา ABM 498 สหกิจศึกษาในธุรกิจด้านการบินและโดยไม่ต้องลงทะเบียนเรียน 3 รายวิชา

- 1) วิชา ABM 412 สัมมนาพุทธศาสตร์ในธุรกิจการบิน
- 2) วิชา ABM 497 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพธุรกิจด้านการบิน และ
- 3) วิชา ABM 499 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพธุรกิจด้านการบิน

2. นักศึกษาสหกิจศึกษาต้องไปทำงานกับสถานประกอบการ 1 ภาคการศึกษาภายใต้เงื่อนไขเฉพาะแบบสหกิจศึกษาและมีการทำโครงงานส่วนบุคคล 1 โครงการ (การวิจัยในสถานประกอบการ)

หมายเหตุ :

สำหรับการจบการศึกษา นักศึกษาต้องผ่านการทดสอบสัมฤทธิ์ผลทางภาษาอังกฤษแบบ TOEIC ไม่ต่ำกว่า 500 คะแนนหรือเทียบเท่า



คำอธิบายรายวิชา

วิทยาลัยการท่องเที่ยวและบริการ

สาขาวิชาการจัดการการท่องเที่ยวและบริการ

TRM 101 **อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ** 3(3-0-6)
(Tourism and Hospitality Industry)

คำจำกัดความ ความหมาย วิวัฒนาการ ความสำคัญ บทบาท แนวโน้ม องค์ประกอบ ของ อุตสาหกรรมท่องเที่ยวและบริการ และอุตสาหกรรมเกี่ยวเนื่อง ได้แก่ แหล่งท่องเที่ยว การค้าส่งด้านการท่องเที่ยว การค้าปลีกด้านการท่องเที่ยว บริการที่พัก การขนส่ง บริการอาหารและเครื่องดื่ม และการเดินทางเพื่อธุรกิจ นโยบายสาธารณะ และนโยบายภาคเอกชน องค์การระหว่างประเทศที่เกี่ยวข้อง สมาคมวิชาชีพ ผลกระทบทางสังคมและเศรษฐกิจ และสังคมวัฒนธรรมในระดับชาติ และนานาชาติ แนวคิดหลักเช่น การพัฒนาที่ยั่งยืน และความรับผิดชอบต่อสังคม

Definitions, meaning, evolution, significances, roles, trends and components of tourism and hospitality industry and its related industries: attractions, travel wholesales, travel retail, accommodation, transportation, food and beverage services, business travel, and recreation services; Policies of public and private sectors; related international organizations, professional associations; socio-economic, and socio-cultural impacts at national and international levels; core concepts such as sustainable development and social responsibility.

TRM 110 **การพัฒนาบุคลิกภาพและศิลปะการต้อนรับ** 3(3-0-6)
(Personality Development and Hospitality Arts)

แนวคิดเกี่ยวกับบุคลิกภาพ ความสำคัญและแนวทางการพัฒนาบุคลิกภาพทั้งภายในและภายนอกให้เหมาะสมกับมาตรฐานธุรกิจการท่องเที่ยวและบริการ แนวคิดเกี่ยวกับการต้อนรับนักเดินทาง นักท่องเที่ยวและลูกค้าในธุรกิจบริการตามมาตรฐานสากลทั้งในการสื่อสารด้วยวาจา ภาษาท่าทาง บุคลิกภาพ และขั้นตอนการบริการที่เหมาะสม

The discussion of and the elaboration on the concept of personality in regards to its importance and methods of personality development for students, both internal and external personalities, to be in line with the standard of international hospitality industry; concepts related to hospitality arts for welcoming travelers, tourists, and service customers according to international standards including verbal communication, gestures, personality, and service delivery methods.

TRM 111 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับธุรกิจโรงแรม 3(2-2-5)
(Introduction to Hotel Business)

การจัดโครงสร้างการบริหารจัดการองค์การ การดำเนินงานของที่พักแรมและโรงแรม ปฏิสัมพันธ์ระหว่างฝ่ายต่าง ๆ ภายในโรงแรม ตลอดจนโรงแรมอื่นในเครือเดียวกันและในเครืออื่น ๆ การแข่งขันทางธุรกิจ และการติดต่อสื่อสารทางการตลาด แนวโน้มของธุรกิจโรงแรม

Organizational structure management, operations of accommodation and hotel properties; interactions among various departments within a hotel, as well as among other hotels of the same chain and among other chains; competition and communication marketing including hotel business trends.

TRM 115 จิตวิทยาบริการและการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม 3(3-0-6)
(Psychology for Service Industry and Cross Cultural Communication)

ประเด็นและกระบวนการพฤติกรรมทางสังคมของบุคคลอันรวมถึง การเรียนรู้ แรงจูงใจ ค่านิยมในการทำงานและการพักผ่อน และการนำหลักจิตวิทยาไปใช้ในการงานบริการ การปลูกสำนึกและทักษะเกี่ยวกับการสื่อสารกับผู้รับบริการ เพื่อร่วมงาน และคู่ค้าที่มีความหลากหลายทางวัฒนธรรมซึ่งต่างให้ความหมายที่แตกต่างกันกับคำ สัญลักษณ์และธรรมเนียมปฏิบัติ การให้บริการได้ตอบสนองความต้องการของลูกค้าจากการสร้างความเข้าใจระหว่างกันโดยปราศจากข้อขัดแย้งด้วยการสื่อสารที่มีประสิทธิภาพ

Concepts and processes of social behavior of individuals including cognition, motivation, values in working and leisure, and applications of such concepts on hospitality works; instillation of conscious and skills in communicating with service recipients, colleagues, trade partners from different cultural backgrounds which result to different meaning assignment to words, symbols and customs, providing services that satisfy well customers' needs through establish mutual understanding without conflicts from the effective communication.

TRM 318 จรรยาบรรณวิชาชีพ จริยธรรม และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง 3(3-0-6)
กับอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและบริการ
(Professionalism, Ethics, and Laws in Tourism and Hospitality Industry)

หลักจรรยาบรรณวิชาชีพ จริยธรรม และกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรม การท่องเที่ยวและบริการและธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของนักท่องเที่ยวและลูกค้าภาคการ บริการ ข้อบังคับเกี่ยวกับสิ่งแวดล้อม ระเบียบวิธีศุลกากร การกักกันสัตว์ การตรวจคนเข้าเมืองและการบังคับใช้กฎหมายแก่นักท่องเที่ยว

Concepts of professionalism, ethics as well as civil and commercial laws concerning tourism and hospitality industry in regards to tourists and service customers' safety, regulations

regarding environments, custom , quarantine, and immigration procedures as well as law enforcement for tourists.

TRM 320 พฤติกรรมผู้บริโภคด้านการบริการ 3(3-0-6)
(Service Customer Behavior)

สำรวจปัจจัยภายใน และปัจจัยภายนอกที่ส่งผลต่อกระบวนการตัดสินใจของลูกค้าภาคการบริการ แรงจูงใจ การหาข้อมูลสนับสนุนการตัดสินใจ ชุดทางเลือก เกณฑ์การตัดสินใจ และพฤติกรรมหลังการซื้อ วัฒนธรรม ปัจจัยทางประชากรศาสตร์ กลุ่มอิทธิพล ครอบครัว อคติในภาพ ความเสี่ยงที่รับรู้ ความพึงพอใจ ผู้เรียนเรียนรู้และประยุกต์กรอบทฤษฎีในบริบทที่เกี่ยวข้องผ่านโครงการวิจัยย่อยในหัวข้อที่ได้รับมอบหมาย

Exploration of external and internal factors affecting the decision process of service customers; motivation, information search, choice set, decision criteria, and post-purchase behavior; culture; demographic factors; influential group; family, self-concept, perceived risk, satisfaction; applications of theoretical frameworks in the relevant context mini research projects on assigned topics.

TRM 338 การจัดการทรัพยากรมนุษย์ในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ 3(3-0-6)
(Human Resource Management in Tourism and Hospitality Industry)

นโยบาย ทฤษฎี การปฏิบัติในการจัดการทรัพยากรมนุษย์ในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ โดยเฉพาะในธุรกิจบริษัทท่องเที่ยว ที่พักแรม กิจกรรมพิเศษ ครอบคลุมประเด็นที่หลากหลาย อันได้แก่ การจ้างงานและการสรรหา กฎหมายและความเท่าเทียม คุณภาพชีวิตและสวัสดิการของพนักงาน และกลยุทธ์ค่าตอบแทนในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ แนวทางและการวางแผนเชิงกลยุทธ์ในการบริหารทรัพยากรมนุษย์อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล รวมถึงยกตัวอย่างกรณีศึกษา

Human Resource management (HRM) policies, theories and practices in the tourism and hospitality industries by looking at the specific businesses, such as tourism company, tour operator, lodging and event; various of issues in human resource management such as recruitment and selection, legislation and equality, employees' well-being and welfare as well as remuneration strategies in the tourism and hospitality industry; strategic planning to manage human resource in the efficient and effective ways; case studies are included.

TRM 401 ระบบสารสนเทศสำหรับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ 3(2-2-5)
(Tourism and Hospitality Industry Information System)

การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ การใช้ใน

งานปฏิบัติการด้านการตลาดเพื่อการสร้างประสิทธิผลสูงสุด โดยการใช้สื่อสังคม และการตลาดดิจิทัล การใช้สารสนเทศเพื่อช่วยการตัดสินใจในระดับแผนก และองค์กรผ่านรายงาน และตัวเลขซึ่งเป็นแนวโน้มของการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสื่อสารการตลาดในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ และธุรกิจที่เกี่ยวข้อง

Applications of information technology in the tourism and hospitality industry; use in marketing operations for maximum effectiveness by using social media and digital marketing; use of information to assist decision-making at the departmental and organization levels through reports and numbers, which are trends in the use of information technology in marketing communications in the tourism and hospitality industry and related businesses.

TRM 201 อารยธรรมเปรียบเทียบ 3(2-2-5)
(Comparative Civilization)

ศึกษาลักษณะโครงสร้างของสังคม วัฒนธรรม วิถีชีวิต การปกครอง ศาสนา ทัศนศิลป์ ดนตรี ภูมิปัญญา ประเพณี เทศกาล แนวความคิดเกี่ยวกับการธำรงรักษาและพัฒนามรดกทางวัฒนธรรมของไทย และประเทศเพื่อนบ้าน โดยเฉพาะประเทศกลุ่มอาเซียนที่มีความสัมพันธ์กับประเทศไทย

A study of the structure of the social, culture, custom, government, religions, visual arts, music, wisdom, tradition, and festival; concepts of preserving and developing the cultural heritage of Thailand and neighboring countries especially the ASEAN countries that have the relationship with Thailand.

TRM 211 ภูมิศาสตร์การท่องเที่ยว 3(2-2-5)
(Tourism Geography)

วิชาบังคับก่อน : TRM 101 อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

ประเด็นสำคัญทางภูมิศาสตร์ เช่น แหล่งที่ตั้ง สภาพภูมิประเทศ สภาพภูมิอากาศ ชาติพันธุ์ พันธุ์พืช พันธุ์สัตว์และผลกระทบของประเด็นเหล่านั้นต่อแหล่งท่องเที่ยวและกิจกรรมทางการท่องเที่ยวทั้งทางธรรมชาติและวัฒนธรรมของประเทศไทยและภูมิภาคอื่นๆ ของโลก ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับมรดกโลก ผู้เรียนได้รับประสบการณ์เชิงประจักษ์ผ่านกิจกรรมภาคสนาม ณ แหล่งท่องเที่ยวที่มีความโดดเด่นทางภูมิศาสตร์

Major geographical concepts including location, topography, climate, ethnics, flora and fauna and their impacts on natural and cultural tourists' attractions and activities of Thailand and other regions of the world; gaining of empirical experience through field activities at attractions with distinguished geographical factors.

TRM 225 งานมัคคุเทศก์
(Tour Guiding)

3(2-2-5)

วิชาบังคับก่อน : TRM 101 อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ

ลักษณะ และวิธีการนำเที่ยวแหล่งท่องเที่ยวประเภทต่างๆ เช่น แหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติ แหล่งท่องเที่ยวประเภทต่างๆ และโปรแกรมนำเที่ยวประเภทต่างๆ จิตวิทยาการนำเที่ยว บทบาทและความรับผิดชอบของมัคคุเทศก์ในการประสานงานกับส่วนสนับสนุนการจ้ดนำเที่ยวต่างๆ เช่นที่พัก บริการอาหารและเครื่องดื่ม การขนส่ง และแหล่งท่องเที่ยว หน้าที่ ความรับผิดชอบ หลักพื้นฐานในการจัดกิจกรรมนันทนาการ การปฐมพยาบาล การดูแลความปลอดภัยแก่นักท่องเที่ยว ผู้เรียนจะได้ฝึกปฏิบัติกับสถานการณ์จริงผ่านการฝึกปฏิบัติภาคสนาม

Characteristics and methods of tour guiding appropriate for different types of attractions and programmes, escort psychology, roles and responsibilities of tour guides in coordinating with tour programme supporting functions namely accommodation, food and beverage services, transportation and attractions; basic instructions of recreational activity organizing, first aid, and safety precautions for tourists. Learners gain empirical experiences with the subject through field experience.

TRM 226 การวางแผนและการจัดการธุรกิจนำเที่ยวและธุรกิจตัวแทนท่องเที่ยว 3(2-2-5)
(Planning and Business Management for Tour Operators and Travel Agents)

คำจำกัดความ แนวคิด ประเภท กระบวนการ ขั้นตอน และองค์ประกอบที่สำคัญของการวางแผน การจ้ดนำเที่ยว ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการจัดการธุรกิจ แนวคิดการจัดการ การดำเนินงานของธุรกิจตัวแทนท่องเที่ยว และธุรกิจจ้ดนำเที่ยว โครงสร้างบริหารงาน การวางแผนในการจ้ดนำเที่ยว การจ้ดเตรียมด้านการกำหนดรายการนำเที่ยวแบบต่าง ๆ การจ้ดทำเอกสารเสนอรายการนำเที่ยว การกำหนดราคาค่าบริการ การอ่านแผนที่แสดงเส้นทางการเดินทาง ความสัมพันธ์ระหว่างธุรกิจท่องเที่ยวกับธุรกิจอื่น ๆ และแผนธุรกิจ การวิเคราะห์การแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าระหว่างการนำเที่ยว การสร้างหลักประกันคุ้มครองการเดินทางท่องเที่ยว อุปสรรคปัญหา และวิธีป้องกันแก้ไขในการวางแผนจ้ดนำเที่ยว มีการฝึกปฏิบัติการจัดนำเที่ยวนอกสถานที่

Definition, concepts, categories, processes, procedures and key components of tour planning; fundamental knowledge about business management, concepts, operations of travel agents and tour operators; administration structure, tour planning, itinerary preparation, programme document formulation, quotations, route map interpretation; relations of tourism business and other businesses together with business plans; analyses and prompt problem solving during tour operation; travel insurances, obstacles, preventive and solving measures in tour planning; internship on tour operation.

TRM 314 การวางแผนพัฒนาการท่องเที่ยว
(Tourism Development Planning)

3(2-5)

ความหมาย ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของแผนพัฒนาการท่องเที่ยว ผู้มีเกี่ยวข้องและมีส่วนได้เสียในการจัดทำแผนพัฒนาการท่องเที่ยว การศึกษาสภาพแวดล้อม โอกาส ศักยภาพ จุดแข็ง จุดอ่อนของแหล่งท่องเที่ยวเพื่อการวางแผนพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวรวมทั้งพื้นที่โดยรอบให้สะดวก สะอาด ปลอดภัย ได้เอกลักษณ์ และยั่งยืน แผนเชื่อมโยงพื้นที่ท่องเที่ยวและกิจกรรมการท่องเที่ยว แนวทางการพัฒนาบุคลากรที่มีส่วนเกี่ยวข้อง การจัดทำรายละเอียดและรูปแบบการเสนอขอรับการสนับสนุนงบประมาณ การสร้างตัวชี้วัดความสำเร็จของแผนพัฒนาการท่องเที่ยว การบริหารจัดการพื้นที่ท่องเที่ยวให้ยั่งยืนเมื่อการพัฒนาแล้วเสร็จ

Meaning, importance and objectives of tourism development plans; stakeholders and relevant personnel in formulating tourism development plans; studies on environments, opportunities, potentials, strengths, weaknesses of tourism destinations for development planning, including the surrounding areas, to be convenient, clean, and safe with identity and sustainability; plans linking tourism areas with activities; guidelines on development of related personnel; formulation of proposals for budget supports; formulation of success indicators of tourism development plans; sustainable management of tourism areas after development.

TRM 315 โลจิสติกส์การท่องเที่ยว
(Tourism Logistics)

3(3-0-6)

ความหมาย และความสำคัญของโลจิสติกส์การท่องเที่ยว ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องและมีส่วนได้เสียกับโลจิสติกส์การท่องเที่ยว การศึกษาความเป็นไปได้ในการเข้าสู่แหล่งท่องเที่ยว สิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ ของแหล่งท่องเที่ยว ระบบการขนส่งผู้โดยสารและสัมภาระ โครงสร้างพื้นฐานและสิ่งอำนวยความสะดวกที่เกี่ยวข้องกับการขนส่ง ภาวะเบียด ข้อตกลงด้านการขนส่งในประเทศ ภูมิภาคอาเซียน และระหว่างประเทศ แผนพัฒนาด้านการขนส่งของรัฐ การดำเนินงานขนส่งเพื่อการท่องเที่ยวในบริษัทนำเที่ยวและตัวแทนบริษัทท่องเที่ยว การให้ข้อมูลข่าวสารและการประชาสัมพันธ์แหล่งท่องเที่ยว การชำระค่าสินค้า หรือบริการท่องเที่ยว และการซื้อตั๋วเดินทางต่างๆ ความปลอดภัยของนักท่องเที่ยว ความเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม การสร้างแหล่งดึงดูดนักท่องเที่ยว โลจิสติกส์การท่องเที่ยวกับห่วงโซ่อุปทานด้านการท่องเที่ยว

Meaning and importance of tourism logistics; stakeholders and personnel related to tourism logistics; possibility studies on accessibility, facilities, passenger and baggage transport systems; infrastructure and facilities related to transport rules, regulations, agreements at domestic, ASEAN and international levels; public transport development plans; transport implementation for tourism in tour companies and travel agents; information provision and public relations on tourism destinations; purchasing procedures for tourism products, services and tickets; safety of tourists; environment friendliness; creation of tourist attractions; tourism logistics and tourism supply chains.

TRM 317 การตลาดดิจิทัลสำหรับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ 3(3-0-6)
(Digital Marketing for Tourism and Hospitality Industry)

นิยามของการตลาด หลักการตลาด การจัดการผลิตภัณฑ์ นโยบายการกำหนดราคา ช่องทางการจัดจำหน่าย การส่งเสริมการตลาด การวิจัยตลาด ตลอดจนการวางแผนนโยบายทางการตลาด วิธีการที่อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการนำเครื่องมือทางการตลาดที่เป็นสื่อดิจิทัลมาใช้ในการดำเนินกลยุทธ์ทางการตลาด และการสร้างตราสินค้า ผ่านทางช่องทางออนไลน์ต่างๆ เช่น กูเกิลแอดเซสส์ ยูทิวบ์ เฟซบุ๊ก อินสตาแกรม และไลน์ เป็นต้น ซึ่งจัดว่าเป็นนวัตกรรมที่ทรงประสิทธิภาพในการเข้าถึง ติดตาม โต้ตอบ และสรรคสร้างความสัมพันธ์ที่ดีกับลูกค้า

Definition, principles, product management, pricing policies, selling channels, marketing promotion, research, and policy formulation; the procedures that tourism and hospitality industry utilize digital marketing tools In marketing strategy implementation and branding via various online channels, like Google Access, YouTube, Facebook, Instagram and Line, etc. which are effective innovation for access, communication, response and creation of good relationship with customers.

TRM 329 ระเบียบวิธีวิจัยทางสังคมศาสตร์ในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและบริการ 3(2-2-5)
(Social Sciences Research Methodology in Tourism and Hospitality Industry Context)

แนวคิดและกระบวนการในการทำวิจัยทางสังคมศาสตร์ในบริบทของอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและบริการ ได้แก่ กระบวนทรรศน์ในการทำวิจัย การกำหนดปัญหาการวิจัย การทบทวนวรรณกรรม ระเบียบวิธีวิจัยเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ ได้แก่ การกำหนดคำถามการวิจัย การกำหนดตัวแปร การตั้งสมมติฐาน การกำหนดจำนวนประชากร การทอดแบบสอบถาม การพิสูจน์สมมติฐาน การตอบคำถามการวิจัย การใช้กรณีศึกษา การสังเกตอย่างพินิจวิเคราะห์ การสัมภาษณ์เชิงลึก การสัมภาษณ์แบบกลุ่ม การเตรียมข้อมูลเชิงคุณภาพ และการแปรผลข้อมูลเชิงคุณภาพ

Social sciences research concepts and methodology in tourism and hospitality contexts including research paradigms, research problem identification, literature review, quantitative and qualitative research methodologies; research question, and variable identifications, hypothesis statement, population determination techniques, survey administration, hypothesis testing, case study, critical observation, in-depth interview, focus group interview, qualitative data coding and interpretation.

TRM 430 สัมมนาเหตุการณ์ปัจจุบันในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ 3(2-2-5)
(Seminar on Current Issues in Tourism and Hospitality Industry)

วิชาบังคับก่อน : TRM 320 พฤติกรรมผู้บริโภคด้านการบริการ

วิชาเรียนร่วม : TRM 490 การเตรียมความพร้อมการฝึกปฏิบัติงานใน
อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

อภิปรายเกี่ยวกับสถานการณ์ปัจจุบันในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว และสถานการณ์การเมือง เศรษฐกิจ และสังคมในระดับชาติและนานาชาติที่ส่งผลต่ออุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ โดยเปิดโอกาสให้ผู้เรียนแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับสถานการณ์นั้นๆ โดยใช้หลักความรู้จากรายวิชาต่างๆ ที่ได้ศึกษา มาแล้วเป็นพื้นฐานในการแสดงความคิดเห็นและวิเคราะห์สถานการณ์ การฟังบรรยายจากผู้ทรงคุณวุฒิ การ ค้นคว้าหาข้อมูลเพิ่มเติมจากแหล่งข้อมูลที่น่าเชื่อถือและการนำเสนอข้อมูลและข้อเสนอแนะอย่างมืออาชีพ

A discussion of current issues in tourism and hospitality industry themselves as well as political, economic and social issues at both national and international levels that affect tourism and hospitality industry. Learners discuss current issues by applying the content learnt from other courses in analyzing and asserting opinions; gaining of insights through lectures by prominent figures of tourism and hospitality industries, researching relevant information from credible sources and professionally present such information and suggestions.

TRM 449 การพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน 3(2-2-5)
(Sustainable Tourism Development)

ความหมาย และความเป็นมาของการพัฒนาแนวคิดของการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน องค์ประกอบ ที่เกี่ยวข้องกับพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน โดยเน้นหลักการและการดำเนินงานการท่องเที่ยวประเภท ต่างๆ ที่นำหลักการพัฒนาอย่างยั่งยืนมาปรับใช้เพื่อประโยชน์ที่ยั่งยืนทางเศรษฐกิจ สิ่งแวดล้อมและสังคมของ ชุมชนที่เป็นจุดหมายปลายทาง เช่น การท่องเที่ยวเชิงนิเวศ การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม การท่องเที่ยวชุมชน ผู้เรียนได้ประสบการณ์เชิงประจักษ์เกี่ยวกับการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนผ่านประสบการณ์ภาคสนาม

Meaning, conceptual development and thought of sustainable tourism as well as its components by focusing on principles and operation of different kinds of tourism that adopted sustainable tourism principle for sustainable economic and social interests of receptive destinations such as ecotourism, cultural tourism, and community based tourism; gaining of empirical experience of sustainable tourism through participation of field experiences.

ข. วิชาชีพ-เลือก	30	หน่วยกิต
ข.1 กลุ่มวิชาชีพ-เลือก	15	หน่วยกิต

นักศึกษาเลือกลงทะเบียนจากกลุ่มวิชาใดกลุ่มวิชาหนึ่ง ไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต จากกลุ่มวิชาดังต่อไปนี้

(1) กลุ่มวิชาธุรกิจธุรกิจนำเที่ยว

TRM 100	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับธุรกิจสายการบินและธุรกิจจำหน่ายตั๋วเครื่องบิน (Introduction to Airline Business and Air Ticketing Business)	3(3-0-6)
---------	---	----------

ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับการบริการสายการบิน ภูมิศาสตร์การบิน กฎและระเบียบการขนส่งทางอากาศ ตารางเวลากำหนดการบิน ชนิดของเครื่องบิน งานบริการบนเครื่องบินและงานบริการภาคพื้นดิน การสำรองที่นั่งและการออกบัตรโดยสาร การคำนวณค่าโดยสาร การบริการขนส่งสินค้าและพัสดุภัณฑ์ทางอากาศ พิธีการเข้าออกระหว่างประเทศ

General information about airline services, aviation geology, rules and regulations; flight timetables; aircraft types; on board and ground services; seat reservation and ticket issuance; airfare calculation; air cargo and parcel shipping services; international entry and exit protocol.

TRM 343	การสื่อสารการตลาดและการขายออนไลน์ในธุรกิจนำเที่ยว (Marketing Communication and Online Tour Business)	3(3-0-6)
---------	---	----------

นิยามของการขายออนไลน์และการสื่อสารการตลาด หลักการขายและหลักการสื่อสารการตลาด กระบวนการสื่อสารการตลาด การวิเคราะห์สถานการณ์การตลาด การวางแผนและการกำหนดกลยุทธ์การสื่อสารการตลาด ปัจจัยที่มีผลต่อการสื่อสารการตลาดในธุรกิจนำเที่ยว ขอบประมาณการสื่อสารการตลาด เครื่องมือสื่อสารการตลาดการวัดผลและประเมินผลการสื่อสารการตลาดในธุรกิจนำเที่ยว รวมทั้งเรียนรู้กระบวนการขายสินค้าทางการท่องเที่ยวและการบริการออนไลน์ รูปแบบและประโยชน์ของการขายสินค้าทางการท่องเที่ยวและการบริการออนไลน์ ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจซื้อสินค้าทางการท่องเที่ยวและการบริการออนไลน์ ตลาดเป้าหมาย แนวโน้มการตลาดออนไลน์ จรรยาบรรณการขายออนไลน์ กฎหมายและองค์การที่เกี่ยวข้องกับการขายออนไลน์ เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารที่เกี่ยวข้องกับการขายออนไลน์ การประชาสัมพันธ์ออนไลน์ การตลาดพันธมิตร และสื่อสังคม เป็นต้น

Definition of online sales and marketing communication; sale and marketing communication principles and process; marketing situation analyses; marketing communication strategy planning and formulation; factors affecting marketing communication in tour business; budgets and tools for marketing communication; assessment and evaluation of marketing communication in tour business including learning of online sale process for tourism products and services; formalities

and benefits of online sales; factors affecting purchasing decision for online tourism products and services; targeted markets and online marketing trends; ethics for online sales; laws and organizations concerning online sales, related ICT; online PR; affiliate marketing and social media, etc.

TRM 382 การบัญชี การเงิน และการดำเนินงานธุรกิจท่องเที่ยว 3(3-0-6)
(Accounting, Finance and Tourism Business Operation)

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับธุรกิจการท่องเที่ยว บทบาทงานบัญชีที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจการท่องเที่ยว ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับบัญชีและงบการเงิน ระบบบัญชีของธุรกิจการท่องเที่ยว การปฏิบัติงานทางบัญชีและการจัดทำงบการเงิน งบกำไรขาดทุนของธุรกิจการท่องเที่ยว การวิเคราะห์งบการเงิน อัตราส่วนวัดความสามารถในการดำเนินงานที่สำคัญของธุรกิจการท่องเที่ยว ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับต้นทุน การวิเคราะห์จุดคุ้มทุนและการใช้ข้อมูลต้นทุนเพื่อตัดสินใจทางธุรกิจ การควบคุมภายใน การควบคุมรายได้ของธุรกิจ การจัดทำงบประมาณ และการติดตามการใช้งบประมาณ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับภาษีอากร ภาษีเงินได้ในธุรกิจการท่องเที่ยว

General knowledge about tourism business; roles in accounting work related to tourism business; general knowledge of accounting and financial statements; accounting system of tourism business; accounting practice and financial statement preparation; tourism business income and loss statement; financial analysis; the ratios measuring the operational ability of a tourism business; general knowledge about cost; break-even analysis and use of cost data to make business decisions; internal control; business income control; budgeting and monitoring; general knowledge about taxation; income tax in tourism business.

TRM 440 การออกแบบรายการนำเที่ยวและสินค้าทางการท่องเที่ยว 3(2-2-5)
(Travel Itinerary and Product Design)

การออกแบบรายการนำเที่ยวและสินค้าทางการท่องเที่ยว การเขียนรายการนำเที่ยว ประเภทและขั้นตอนการจัดรายการนำเที่ยว การสำรวจเส้นทาง การติดต่อประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ฝึกฝนการใช้ความคิดสร้างสรรค์ในการออกแบบรายการนำเที่ยวและสินค้าทางการท่องเที่ยวในรูปแบบต่าง ๆ ที่เหมาะสมกับพฤติกรรมของกลุ่มตลาดเป้าหมาย รวมทั้งออกแบบรายการนำเที่ยวและสินค้าทางการท่องเที่ยวตามความต้องการของลูกค้า และฝึกปฏิบัติการออกแบบรายการนำเที่ยวและสินค้าทางการท่องเที่ยว

Travel Itinerary and product design; itinerary drafting; categories and procedures of travel itinerary, route surveying; coordination with relevant agencies; practicing creativity in a variety of itinerary designs to suit the behaviours of targeted markets and customers' demands; internship on travel itinerary and product design.

TRM 387 **การท่องเที่ยวเชิงประวัติศาสตร์และวัฒนธรรม** 3(2-2-5)
(Historical and Cultural Tourism)

ความเป็นมา ความหมาย ประเภทของแหล่งท่องเที่ยว รูปแบบการท่องเที่ยว ความแท้จริง (Authenticity) การใช้วัฒนธรรมอย่างสร้างสรรค์ในการท่องเที่ยว ประโยชน์จากการท่องเที่ยว สถานที่ท่องเที่ยวในภาคต่างๆของประเทศไทย ความร่วมมือภาครัฐ-คนท้องถิ่น ผู้รับผิดชอบ ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย การมีส่วนร่วมของผู้อาศัยในพื้นที่ ปัญหาอุปสรรคในการพัฒนาการท่องเที่ยว วิถีชีวิต อาหาร เครื่องแต่งกาย ประเพณี วัฒนธรรมพื้นบ้าน เทศกาลต่างๆ ภูมิปัญญาท้องถิ่น ความสามารถในการรองรับนักท่องเที่ยวของแหล่งท่องเที่ยว การใช้เทคโนโลยีภูมิสารสนเทศ ผู้เรียนจะได้ฝึกปฏิบัติกับสถานการณ์จริงผ่านการฝึกปฏิบัติภาคสนาม

Background, meaning, types and styles of attractions; authenticity; the creative use of culture in tourism; travel benefits; tourism attractions in various regions of Thailand; public-local cooperation; responsible persons, stakeholders; involvement of local residents; problems and obstacles in tourism development; lifestyle, food, costumes, traditions, folk cultures, festivals, local wisdom; carrying capacity of tourism destinations; use of geospatial technology; practices in real situations through practical field experiences.

(2) **กลุ่มวิชาการท่องเที่ยวความสนใจพิเศษ**

TRM 354 **การประชุม นิทรรศการและการท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัล (MICE)** 3(2-2-5)
(Meetings, Incentives, Conferencing and Exhibitions)

ลักษณะธุรกิจการจัดกิจกรรมพิเศษเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงธุรกิจ ได้แก่การประชุม การจัดนิทรรศการ และกิจกรรมพิเศษอื่นๆ ส่วนประกอบต่างๆ รูปแบบการแข่งขัน ปัจจัยความสำเร็จและข้อได้เปรียบทางการแข่งขันอย่างยั่งยืนทั้งในระดับแหล่งท่องเที่ยว และระดับธุรกิจ แนวโน้มธุรกิจ และปัจจัยทางเศรษฐกิจ สังคม และการเมืองระดับประเทศ ภูมิภาค และระดับโลกที่มีผลต่อความสำเร็จทางธุรกิจ

Characteristics of special event businesses for business travelling support including meeting, exhibition, and other special events in regards to their components, competition, success factors and sustainable competitive advantage at destination and business levels, business trends as well as national, regional, and global political, economic and social factors that affects the special event businesses' success.

TRM 369 **การท่องเที่ยวกลุ่มประเทศอาเซียนและอนุภูมิภาคุ่มแม่น้ำโขง** 3(2-2-5)
(Tourism in ASEAN Countries and Greater Mekong Sub-region)

รู้จักประเทศต่างๆในอาเซียนและอนุภูมิภาคุ่มแม่น้ำโขง ความเป็นมาของความร่วมมือ สภาพการเมือง เศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรมของแต่ละประเทศ ความร่วมมือด้านการท่องเที่ยว จุดแข็ง จุดอ่อน

โอกาสและอุปสรรคด้านการท่องเที่ยว พฤติกรรมนักท่องเที่ยว จริยธรรม และข้อพึงปฏิบัติและไม่พึงปฏิบัติ (Dos and Don'ts) ในการท่องเที่ยวของกลุ่มประเทศอาเซียนและอนุภูมิภาคแม่น้ำโขง

Get to know the countries in ASEAN and the Greater Mekong Sub-region; background of cooperation, political, economic, social and cultural conditions of each country; tourism cooperation, strengths, weaknesses, opportunities and obstacles in tourism; tourist behaviors, ethics, and code of conduct and non-conduct (Dos and Don'ts) in tourism in ASEAN and the Greater Mekong Sub-region.

TRM 370 การท่องเที่ยวโดยเรือสำราญ 3(2-2-5)
(Cruise Tourism)

ประวัติความเป็นมา ผู้ประกอบการธุรกิจเรือสำราญ ประเภทของเรือสำราญ เส้นทางการเดินทางเรือ ช่วงเวลาการท่องเที่ยว โครงสร้างการบริหารงานของธุรกิจเรือสำราญ จริยธรรม กฎหมายหน่วยงานสำคัญที่เกี่ยวข้องกับการขออนุญาตทำงานบนเรือสำราญ แนวโน้มของธุรกิจ การเตรียมการของพนักงานก่อน ระหว่าง และหลังนักท่องเที่ยวลงเรือสำราญในการให้บริการต้อนรับ บริการส่วนหน้า งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม งานแม่บ้าน เทคนิคการดำรงชีพในทะเล ศึกษาดูงานการท่องเที่ยวเรือสำราญ การสร้างความประทับใจให้แก่ลูกค้า การสื่อสารภาษาอังกฤษกับนักท่องเที่ยว การให้ความช่วยเหลือนักท่องเที่ยวกรณีเกิดปัญหาสุขภาพ

History; cruise operator; types of cruise ships; cruise routes; travel time; management structure of cruise business; ethics; law; key authorities involved in obtaining permission to work on cruise ships; business trend; staff arrangements before, during, and after tourists embark on a cruise ship in the hospitality services : front, food and beverage services, house keeping; techniques of living at sea; study tour on cruise ship; impressing customers; communicating in English with tourists; providing assistance to tourists in case of health problems.

TRM 381 การจัดการนันทนาการและธุรกิจบันเทิงเพื่อการท่องเที่ยว 3(2-2-5)
(Tourism Recreation and Entertainment Business Management)

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเกมส์และนันทนาการเพื่อการท่องเที่ยวในประเด็นต่างๆ ได้แก่ ความหมายและความสำคัญ คุณลักษณะ จุดมุ่งหมาย คุณค่าและประโยชน์ ประเภท กิจกรรม บรรยากาศและความปลอดภัยในแหล่งท่องเที่ยวเกมส์และนันทนาการ คุณสมบัติของผู้เล่นเกมส์ พฤติกรรมนักท่องเที่ยวเกี่ยวกับเกมส์และนันทนาการ บุคลิกภาพของผู้ให้บริการด้านเกมส์ นันทนาการ และการสื่อสารด้วยความเป็นสากลทักษะภาษาอังกฤษสำหรับเกมส์และนันทนาการ การเตรียมตัวเพื่อออกไปฝึกประสบการณ์สหกิจศึกษา

Basic knowledge about games and recreation for tourism on various topics : definition, significance, attributes, aims, values, benefits, categories, activities, atmosphere and safety in game and recreation tourism destinations; qualifications of game players; tourist behaviours concerning

games and recreation; personalities of game and recreation service providers; universal communication; English proficiency for games and recreation; preparation for co-operative training.

TRM 357 การท่องเที่ยวเชิงกีฬาและนันทนาการ 3(2-2-5)
(Sport and Recreation Tourism)

นิยามและคำจำกัดความของการท่องเที่ยวเชิงกีฬาและนันทนาการ ประเภท รูปแบบ กิจกรรม สถานที่ ทรัพยากร สิ่งอำนวยความสะดวกที่เหมาะสมกับพื้นที่ท่องเที่ยว พฤติกรรมนักท่องเที่ยว กิจกรรมที่โดดเด่น เช่น วิ่ง เดิน จักรยาน ไตรกีฬา กอล์ฟ มอเตอร์จีพี และการแข่งขันระดับนานาชาติต่างๆที่มีผู้สนใจมาเที่ยวชมเป็นจำนวนมาก การบาดเจ็บและการดูแลเบื้องต้นเพื่อสร้างมาตรฐานความปลอดภัย และให้ความช่วยเหลือนักท่องเที่ยวที่มาร่วมกิจกรรมหรือเที่ยวชม ธุรกิจบริการที่เกี่ยวข้อง ผู้เรียนมีโอกาสฝึกปฏิบัติการในสถานที่จัดการด้านการท่องเที่ยวเชิงกีฬาและนันทนาการเพื่อประสบการณ์

Definitions of sport and recreation tourism; types and formalities; activities; venues, resources, facilities suitable for tourism areas; tourist behaviours; outstanding events such as running, walking, cycling, triathlons, golf, motor GP and various international tournaments attracting a lot of people; injury and primary care to establish safety standards; provision of assistance to tourists participating in activities or sightseeing; related service businesses. Learners will have an opportunity to practice in recreational sport management for experience.

(3) กลุ่มวิชาการจัดการการท่องเที่ยว

TRM 442 การจัดการการท่องเที่ยวเชิงธรรมชาติและผจญภัย 2-2-5)
(Management in Nature and Adventure Tourism)

คำจำกัดความ ประเภทและรูปแบบของการท่องเที่ยวเชิงธรรมชาติและเชิงผจญภัย ภูมิศาสตร์ของพื้นที่ท่องเที่ยว ผู้มีส่วนรับผิดชอบในการท่องเที่ยว (Stakeholders) การสร้างจิตสำนึกของทั้งนักท่องเที่ยวและผู้ให้บริการ เส้นทางเดินศึกษาและชื่นชมธรรมชาติ ความหลากหลายของพืชพันธุ์ไม้ และสัตว์ ข้อควรระวังในการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ อุบัติเหตุ ความเสี่ยง และการป้องกันเหตุที่ไม่คาดฝันจากการท่องเที่ยวเชิงธรรมชาติและผจญภัย สิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐานที่จำเป็น การวิเคราะห์จุดแข็งจุดอ่อนของการให้บริการ สถานการณ์ปัจจุบันและศักยภาพของประเทศไทยในการท่องเที่ยวประเภทนี้ การตลาด และการสร้างความยั่งยืนให้กับการท่องเที่ยวประเภทนี้ ผู้เรียนจะได้ฝึกปฏิบัติกับสถานการณ์จริงผ่านการฝึกปฏิบัติภาคสนาม

Definitions; types and styles of nature and adventure tourism; geography of the tourism area; stakeholders; awareness creation for both tourists and service providers; nature appreciation walking path; flora and fauna diversity; natural resource conservation precautions, accidents,

risks and prevention of unforeseen phenomena in nature and adventure tourism; basic amenities required; analysis of strengths and weaknesses of service; current situation and the potential of Thailand in this type of tourism; marketing and the sustainability of this type of tourism. Students will be able to practice in real situations through practical field exercises.

TRM 443 การจัดการการท่องเที่ยวชุมชน

3(2-2-5)

(Management in Community Tourism)

ปรัชญาและคำจำกัดความ องค์ประกอบที่สำคัญในการดำเนินงาน การประเมินศักยภาพของพื้นที่และชุมชน ลักษณะของผู้นำชุมชน ความร่วมมือและการรวมกลุ่มของชุมชนเพื่อการท่องเที่ยว ประเภทของธุรกิจท่องเที่ยวระดับชุมชน โอกาสและศักยภาพของชุมชนในการจัดการการท่องเที่ยว การให้บริการประเภทต่างๆของชุมชน : ที่พักแรม โฮมสเตย์ อาหาร กิจกรรมท่องเที่ยว ยานพาหนะและบริการขนส่งนักท่องเที่ยว ความพร้อม ความรู้ และความตระหนักในการให้ความปลอดภัย สุขภาพอนามัย และการสร้างความมั่นใจแก่นักท่องเที่ยว การรักษาอัตลักษณ์ของชุมชน การสร้างมูลค่าเพิ่ม เช่นสินค้า ของฝาก ของที่ระลึก ผู้เรียนจะได้ฝึกปฏิบัติกับสถานการณ์จริงผ่านการฝึกปฏิบัติภาคสนาม

Philosophy and definition; essential elements of operation; assessment of the potential of the area and community; characteristics of community leaders; community tourism cooperation and integration; types of tourism businesses at the community level; community opportunities and potentials for tourism management; provision of various types of services in the community: accommodation, homestay, food, tourism activities; vehicles and tourist transport services; availability, knowledge and awareness of providing safety, health and confidence for tourists; maintaining community identity; creating value-added products such as souvenirs. Students will be able to practice the real situation through field experience.

TRM 444 การจัดการการท่องเที่ยวเพื่อการดำน้ำและการอนุรักษ์

3(2-2-5)

(Management in Tourism for Diving and Conservation)

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการดำน้ำ ความรู้เกี่ยวกับทะเล และพื้นที่ในการดำน้ำ อุปกรณ์การดำน้ำ ประวัติการดำน้ำ กฎการดำน้ำ การป้องกันการทำลายธรรมชาติทางทะเลอันมาจากการดำน้ำ อันตรายจากการดำน้ำ ฤดูกาลและธรรมชาติทางทะเลที่เป็นโอกาสแห่งการท่องเที่ยว และมีอันตรายต่อนักท่องเที่ยว รูปแบบของการดำน้ำเพื่อการท่องเที่ยว แหล่งดำน้ำที่สำคัญในประเทศไทย การสร้างจิตสำนึกในการอนุรักษ์ และฟื้นฟูทรัพยากรธรรมชาติใต้ทะเล การดำน้ำดูปะการังอย่างมีความรับผิดชอบ ขยะและของเสียจากทะเล การป้องกัน รณรงค์และการสร้างจิตสำนึกให้กับนักท่องเที่ยว กิจกรรมส่งเสริมการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติทางทะเลและชายฝั่ง ผู้เรียนจะได้ฝึกปฏิบัติกับสถานการณ์จริงผ่านการฝึกปฏิบัติภาคสนาม

Introduction to diving; knowledge of the sea and diving areas; diving equipment; history of diving; rules of diving; prevention of destruction of marine nature from diving dangers during diving seasons and marine nature as an opportunity for tourism and danger for tourists; style of diving; important dive sites in Thailand; creating awareness of the conservation and restoration of natural resources under the sea; responsible viewing of coral reefs; litter and marine waste - prevention, campaigns and awareness raising; activities to promote the conservation of marine and coastal natural resources. Students will be able to practice in real situations through practical field experiences.

TRM 445 การจัดการการท่องเที่ยวธุรกิจ MICE 3(2-2-5)
(MICE Business Management)

ความหมาย และความสำคัญของการประชุมและนิทรรศการประเภทต่างๆ ต่อการท่องเที่ยวและเศรษฐกิจของประเทศ ประเด็นต่างๆที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานการจัดการประชุมและนิทรรศการ เช่น การวางแผน ผู้รับผิดชอบ ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย การเลือกสถานที่ ขั้นตอนการประมูล การจัดเตรียมกำหนดการงบประมาณ งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม การจัดเตรียมสถานที่ พิธีเปิดและพิธีปิด และกิจกรรมพิเศษ ผู้เรียนจะมีโอกาสเรียนรู้สถานที่จัดนิทรรศการเพื่อประสบการณ์จริง

The meaning and significance of the various types of conferences and exhibitions on tourism and the country's economy; various issues related to the performance of conferences and exhibitions, such as planning, responsible persons, stakeholders; location selection; auction process; preparing schedule, budget, food and beverage service; site preparation; opening and closing ceremonies and special events. Students will have an opportunity to learn about the exhibition location for real experience.

TRM 446 การจัดการการท่องเที่ยวโดยเรือสำราญ 3(2-2-5)
(Cruise Tourism Management)

การวางแผนและเตรียมการของพนักงานผู้ปฏิบัติการ ก่อน ระหว่าง และหลังนักท่องเที่ยวลงเรือสำราญ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการอำนวยความสะดวกเรื่องการค้าสินค้าและบริการและการซื้อบัตรโดยสารเดินทางต่างๆ ที่เกี่ยวกับเรือสำราญ โลจิสติกส์สำหรับการท่องเที่ยวโดยเรือสำราญ ความปลอดภัยในการทำงานบนเรือ พื้นฐานการรักษาความปลอดภัยในเรือ การฝึกการจัดการผู้โดยสารเพื่อรับสถานการณ์ฉุกเฉินบนเรือ การเป็นผู้นำและการทำงานเป็นทีม ผู้เรียนจะได้เรียนรู้สถานที่จริงในการให้บริการเรือสำราญ

Plan and preparation of operating staff before, during and after boarding of tourists; utilization of ICT to facilitate purchase of products and services and tickets; logistics of cruise tourism; safety in working on board; basic knowledge on safety on board; training on passenger

TRM 491 การฝึกปฏิบัติงานในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ 3(0-36-18)
(Internship in Tourism and Hospitality Industry)

วิชาบังคับก่อน : TRM 490 การเตรียมความพร้อมการฝึกปฏิบัติงานในอุตสาหกรรม
การท่องเที่ยวและการบริการ

ประสบการณ์การเรียนรู้ที่บูรณาการความรู้ที่ได้จากการเรียนภาคทฤษฎีเข้ากับสถานการณ์การประกอบอาชีพในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวที่เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้รับประสบการณ์การทำงานในภาระหน้าที่ต่างๆในสถานประกอบการการท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการไม่ต่ำกว่า 4 เดือน หรือ 600 ชั่วโมง

Work integrated learning experience which allows learners to integrate knowledge acquired in course works to actual working situations, empirical work experiences from different duties in tourism and hospitality enterprises (not less than 4 months or 400 working hours).

TRM 492 สหกิจศึกษาสำหรับการจัดการการท่องเที่ยวและการบริการ 6(0-36-18)
(Cooperative Education in Tourism and Hospitality Management)

ฝึกงานด้านการจัดการการท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการ โดยนักศึกษาต้องปฏิบัติงานเสมือนเป็นพนักงานประจำของหน่วยงานนั้นไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์ หรือ 4 เดือน ติดต่อกัน และมีงานเฉพาะที่ได้รับมอบหมายจากหน่วยงานให้ปฏิบัติให้เสร็จสิ้น นักศึกษาจะต้องทำบันทึกประจำวันส่งทุกสัปดาห์ และต้องผ่านการประเมินผลงานจากหน่วยงานที่ทำการปฏิบัติงาน

The internship in the area of tourism and hospitality industry management in a selected organization like an employee of that organization not less than 16 weeks or 4 months consecutively and complete particular assign tasks and organization task; records must be done and submitted on a weekly basis the advisor by students, students are also evaluated by the supervisor of the organization.

คำอธิบายรายวิชา สาขาวิชาการจัดการโรงแรมและภัตตาคาร

HOS 101 **ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ** 3(3-0-6)
(Introduction to Tourism and Hospitality Industry)

ความหมาย คำจำกัดความ วิวัฒนาการ ความสำคัญ บทบาท แนวโน้ม ลักษณะและองค์ประกอบของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ อันได้แก่ การเดินทางและการท่องเที่ยว การบริการขนส่ง ที่พักแรม อาหารและเครื่องดื่ม นันทนาการ การวางแผนการท่องเที่ยว และการจัดประชุม นโยบายของภาครัฐและเอกชน องค์การระหว่างประเทศ และสมาคมวิชาชีพ รวมทั้งผลกระทบต่อเศรษฐกิจ การเมือง สังคม และวัฒนธรรมต่อระดับชุมชน ประเทศ ภูมิภาค และนานาชาติ รวมถึงแนวคิดการพัฒนาที่ยั่งยืนและความรับผิดชอบต่อสังคม

Meaning, definition, evolution, significances, roles, trends, and components of tourism and hospitality industry and its related industries: travel and tourism, transportation, accommodation, food and beverage, recreation, tourism planning and meeting planning. Roles and policies of public and private sectors, international organizations and professional associations, including political, social and cultural impacts tourism has on local, state-level, regional and global environments, also the related concepts such as sustainable development and social responsibility.

HOS 102 **จิตวิทยาบริการและการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม** 3(3-0-6)
(Psychology for Service Industry and Cross Culture Communication)

ประเด็นและกระบวนการพฤติกรรมทางสังคมของบุคคลอันรวมถึง การเรียนรู้ แรงจูงใจ ค่านิยมในการทำงานและการพักผ่อน และการนำหลักจิตวิทยาไปใช้ในการงานบริการ การปลูกจิตสำนึกและทักษะเกี่ยวกับการสื่อสารกับผู้รับบริการ เพื่อนร่วมงาน และคู่ค้าที่มีความหลากหลายทางวัฒนธรรมซึ่งต่างให้ความหมายที่แตกต่างกันกับคำสัญลักษณ์และธรรมเนียมปฏิบัติ การให้บริการได้ตอบสนองความต้องการของลูกค้าจากการสร้างความเข้าใจระหว่างกัน โดยปราศจากข้อขัดแย้งด้วยการสื่อสารที่มีประสิทธิภาพ

Concepts and processes of social behavior of individuals including cognition, motivation, values in working and leisure, and applications of such concepts on hospitality works; conscious and skills in communicating with service recipients, colleagues, trade partners from different cultural backgrounds which result to different meaning assignment to words, symbols and customs, providing services that satisfy well customers' needs through establish mutual understanding without conflicts from the effective communication.

HOS 110 การพัฒนาบุคลิกภาพและศิลปะการต้อนรับ **3(3-0-6)**
(Personality Development and Hospitality Arts)

แนวคิดเกี่ยวกับบุคลิกภาพ ความสำคัญและแนวทางการพัฒนาบุคลิกภาพทั้งภายในและภายนอกให้เหมาะสมกับมาตรฐานธุรกิจการท่องเที่ยวและบริการ แนวคิดเกี่ยวกับการต้อนรับนักเดินทาง นักท่องเที่ยวและลูกค้าในธุรกิจภาคนี้สัมพันธ์ตามมาตรฐานสากลทั้งในการสื่อสารด้วยวาจา ภาษาท่าทาง บุคลิกภาพ และขั้นตอนการบริการที่เหมาะสม

The discussion of and the elaboration on the concept of personality in regard to its importance and methods of personality development for students, both internal and external personalities, to be in line with the standard of international hospitality industry; concepts related to hospitality arts for welcoming travelers, tourists, and service customers according to international standards including verbal communication, gestures, personality, and service delivery methods.

HOS 111 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับธุรกิจโรงแรม **3(3-0-6)**
(Introduction to Hotel Business)

การจัดโครงสร้างการบริหารจัดการองค์การดำเนินงานของที่พักแรมและโรงแรม ปฏิสัมพันธ์ระหว่างฝ่ายต่างๆ ภายในโรงแรม ตลอดจนโรงแรมอื่นในเครือเดียวกันและในเครืออื่นๆ การแข่งขันทางธุรกิจและการติดต่อสื่อสารทางการตลาด แนวโน้มของธุรกิจโรงแรม

Organizational structure management, operations of accommodation and hotel properties; interactions among various departments within a hotel, as well as among other hotels of the same chain and among other chains; competition and communication marketing including hotel business trends.

HOS 220 พฤติกรรมผู้บริโภคสำหรับอุตสาหกรรมบริการ **3(3-0-6)**
(Consumer Behavior for Hospitality Industry)

กระบวนการคิดและพฤติกรรมของมนุษย์ในฐานะผู้บริโภคในภาคการบริการในสถานการณ์ต่างๆ ได้แก่ กระบวนการตัดสินใจ ภาพลักษณ์ของสินค้าและบริการ ทศนคติ การเรียนรู้ ความเชื่อ และปัจจัยกำหนดพฤติกรรมต่างๆ ได้แก่ แรงจูงใจ วัฒนธรรม ปัจจัยทางด้านสถานการณ์ และการจำแนกประเภทของผู้บริโภค ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ประเด็นต่างๆ ด้วยตนเอง ผ่านเอกสารวิชาการ บทความ งานวิจัย กรณีศึกษา

Cognition process and behavior of individuals as consumer in service sector for different purposes including decision-making process, product and service image, attitude, learning, beliefs, and other determining factors: motivation, culture, situational factors, and consumer typology. Learners self-learn and apply through academic papers, articles, research papers and case studies.

HOS 225 กฎหมายและจริยธรรมสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร 3(3-0-6)
(Law and Ethics for Hotel and Restaurant Business)

พระราชบัญญัติ พระราชกำหนด พระราชกฤษฎีกา กฎกระทรวง และข้อบัญญัติท้องถิ่น ที่เกี่ยวข้องกับการทำธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร ประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ที่เกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภค ความรับผิดชอบของผู้จัดการหรือเจ้าของกิจการ ต่อสวัสดิภาพและความปลอดภัยของผู้รับและผู้ให้บริการทั้งด้านร่างกาย จิตใจและทรัพย์สินรวมถึงการดำเนินงานตามแนวปฏิบัติทางจริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพผู้ประกอบการธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร

The acts, royal ordinances, royal decrees, ministerial regulations and local legislations relating to the operation of hotel and restaurant, the Civil and Commercial Code relating to consumer protection, liability of a manager or a business owner on welfare and safety of service receivers and service providers in terms of physical body, mind and property including hotel and restaurant operation under code of ethics and professional conduct.

HOS 226 เทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร 3(2-2-5)
(Information Technology for Hotel and Restaurant Business)

วิชาบังคับก่อน : HOS 222 การจัดการการบริการส่วนหน้า

โปรแกรมคอมพิวเตอร์ที่ใช้กับการจัดการโรงแรมและภัตตาคารเพื่อพัฒนาประสิทธิภาพของการดำเนินงานในส่วนต่างๆ ของโรงแรมและภัตตาคาร เช่น งานสำรองห้องพัก งานต้อนรับส่วนหน้า งานสำรองที่นั่งในห้องอาหาร งานการจัดการและการเงิน และส่วนอื่นๆ ที่เกี่ยวกับการบริการแขก ฝึกปฏิบัติในห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์

The computer application for hotel and restaurant management used to improve efficiency in various functions such as room reservation, front office, restaurant reservation, management and finance, and other guest service operations; practices in computer laboratory.

HOS 347 การจัดการทรัพยากรมนุษย์สำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร 3(3-0-6)
(Human Resource Management for Hotel and Restaurant Business)

การจัดการงานบุคคล ความรับผิดชอบและหน้าที่ การวางแผนกำลังคน การสรรหา การคัดเลือก การฝึกอบรม การประเมินผลการปฏิบัติงาน ค่าตอบแทน สวัสดิการ การเลื่อนขั้น การสื่อสาร และแรงงานสัมพันธ์

An intensive study of personnel management, comprising, responsibilities and functions in manpower planning, recruiting, training, job evaluations, compensation, welfare, promotion, communication and labor relations.

HOS 221 การจัดการการบริการอาหารและเครื่องดื่ม**3(2-2-5)****(Food and Beverage Service Management)**

ความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม กรรมวิธีการเตรียมและการเตรียมประกอบอาหารขั้นพื้นฐาน โครงสร้างแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม การแบ่งสายงานบริการและการหน้าที่ความรับผิดชอบของบุคลากร รวมถึงประเภทของภัตตาคารและรูปแบบการบริการอาหาร เครื่องมือเครื่องใช้ใน การให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม การเตรียมความพร้อมของห้องอาหารก่อนเปิดให้บริการ ขั้นตอนการปฏิบัติและให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม การประสานงานระหว่างงานบริการและงานครัว การให้บริการรูม เซอร์วิส สุขอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน การจัดการและแก้ไขปัญหาข้อร้องเรียนของลูกค้าได้เหมาะสม กับสถานการณ์ ฝึกปฏิบัติในห้องปฏิบัติการและสถานการณ์จริง

Food product knowledge, fundamental methods of food preparation and cooking. The structure of food and beverage department along with staff key responsibilities, type of restaurant and service, food and beverage equipment, preparation of restaurant before service, service procedures, coordination between service and kitchen area, provide room service, restaurant hygiene, sanitation and safety, handling guests' complaints and problem solving procedures, practices in both laboratory and real situations.

HOS 222 การจัดการการบริการส่วนหน้า**3(2-2-5)****(Front Office Service Management)**

โครงสร้างการบริหารงานและหน้าที่ความรับผิดชอบของพนักงานแผนกต้อนรับส่วนหน้าของ โรงแรม วิธีปฏิบัติการสำรองและจัดสรรห้องพัก ชนิดของห้องพัก การต้อนรับ การลงทะเบียน การจัดการด้านสัมภาระ การบริการข่าวสารข้อมูล การให้บริการโทรศัพท์ การให้บริการตู้নিরภัย ศูนย์บริการธุรกิจ การรับคืนห้องพัก การให้บริการการชำระเงิน และงานบริการอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับงานต้อนรับส่วนหน้า การประสานงานกับแผนกต่างๆ ของโรงแรม บริษัทนำเที่ยวและสายการบิน การแก้ไขปัญหาความขัดแย้งและคำตำหนิของลูกค้า ฝึกปฏิบัติในห้องปฏิบัติการ

Organization structure and the responsibilities of the Front Office staff; reservation, room assignment, types of rooms, reception, room registration, baggage handling procedures, information service; telephone service, safety deposit box service, business center, checkout, financial service and other front office related services; coordination with other departments of the hotel, travel agencies, as well as airlines; guest encounter management techniques and guests' complaints; simulation practices of operation procedures along with the use of computer programs.

HOS 223 การจัดการการบริการแม่บ้าน

3(2-2-5)

(Housekeeping Service Management)

โครงสร้างแผนกแม่บ้าน หน้าที่ความรับผิดชอบและคุณสมบัติของพนักงานแม่บ้าน การประสานงานกับแผนกต่างๆ การเรียนรู้อุปกรณ์ทำความสะอาด การแบ่งแยกชนิดของอุปกรณ์ วิธีการใช้ การบำรุงรักษา ชนิดของน้ำยาทำความสะอาด การบริการห้องพักแขก ผ้าที่ใช้ในโรงแรม ห้องผ้า เครื่องแบบพนักงาน การวางแผนและจัดการระบบ รายการสำรวจพื้นที่ที่ต้องทำความสะอาด ตารางความถี่ของการทำมาตรฐานการปฏิบัติงาน มาตรฐานของผลิตภัณฑ์ การวางแผนกำลังคน การจัดตารางทำงานหมุนเวียนพนักงาน ตารางวันหยุด การซักกรี๊ด การจัดรอยเบื่อน การสำรวจห้องพักแขก มีการฝึกปฏิบัติการทำความสะอาด การทำห้องพัก การจัดการกับคำร้องเรียนจากแขกในกรณีต่างๆ รวมทั้งระบบเกี่ยวกับของสูญหาย

Organizational Structure of the housekeeping Department, duties, responsibilities and attributes of housekeeping staff, inter-department coordination, cleaning equipment, classification and types of equipment , methods of use, care and maintenance, cleaning agents, maid service rooms, hotel linen, linen room, uniforms, planning and organizing such as area inventory list ,frequency schedules, performance standards, productivity standards, planning staff strength and duty roaster, holiday schedules and job allocation, laundry, stain removal; practices of room cleaning, setting up of maid-carts, room make up, handling guest complaints, lost and found procedures.

HOS 224 การบัญชีสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร

3(3-0-6)

(Accounting for Hotel and Restaurant Business)

ระบบบัญชีโรงแรมและภัตตาคาร ประเภทข้อมูลบัญชีในธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร การวิเคราะห์รายได้และรายจ่ายจากธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร ความสัมพันธ์และการเปลี่ยนแปลงของรายได้และรายจ่ายของธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร การจัดทำบัญชี วิธีการหาข้อมูลในการทำบัญชี การใช้บัญชีในการควบคุมธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร

Accounting System, types of accounting data in hotel and restaurant business, analysis of income and expense from hotel and restaurant business, relationship and change of income and expense, accounting making, data finding for accounting, using accounts to control hotel and restaurant business.

HOS 245 การสื่อสารในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

3(3-0-6)

(Communication in Tourism and Hospitality Industry)

วิชาบังคับก่อน : ENL xxx กลุ่มวิชาศึกษาทั่วไป (วิชาภาษาอังกฤษ 9 หน่วยกิต)

การสื่อสารระหว่างผู้ให้บริการและผู้รับบริการในการให้บริการการท่องเที่ยวและการบริการ ศึกษาคำศัพท์ สำนวน รูปแบบภาษา และการให้รายละเอียดข้อมูลเกี่ยวกับสถานที่ท่องเที่ยว การให้ข้อเสนอแนะ

และข้อห้าม การเจรจาต่อรอง การประสานงานติดต่อ และการรับเรื่องร้องทุกข์ ฝึกปฏิบัติการใช้ภาษาอังกฤษ ในสถานการณ์จำลองและจริงทั้งภายในและภายนอกชั้นเรียน

The communicative language between the service provider and service recipient in the tourism and hospitality industry contexts: specific vocabularies in the industry, idioms or phrases, types of communication, providing a tourist attraction site details, offering a suggestion, prohibition and condition, negotiating, coordinating and complaint responding, practices in hypothetical and veritable situations in English, both internal and external classroom.

HOS 343 การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม 3(3-0-6)
(Food and Beverage Cost Control)

วิชาบังคับก่อน : HOS 221 การจัดการการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

บทบาทและหน้าที่ของฝ่ายควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม การจัดการด้านการตรวจนับ การขออนุมัติจัดซื้อ วิธีการจัดซื้อ การตรวจรับ การจัดเก็บ การเบิกจ่าย การวางแผน การควบคุมราคา การจัดทำรับอาหารมาตรฐาน การกำหนดราคาอาหารให้เหมาะสมกับคุณค่า การจัดทำเมนูอาหารและเครื่องดื่มที่เป็นมาตรฐาน การวางแผนเมนู ราคาเมนูอาหาร และการจัดเตรียมรายงานการควบคุม

Roles and functions of food and beverage cost controller, inventory management control and design, requisition and purchasing, receiving, storing, issuing, planning, cost controlling, standard recipes costing and menu valuation, menu standards of food and beverage, menu planning, menu pricing, and cost report preparation.

HOS 344 การจัดการงานบริการจัดเลี้ยง 3(2-2-5)
(Banquet and Catering Service Management)

วิชาบังคับก่อน : HOS 221 การจัดการการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

โครงสร้างธุรกิจจัดเลี้ยง การดำเนินงานในธุรกิจจัดเลี้ยง การตลาดของธุรกิจจัดเลี้ยง การออกแบบรายการอาหารสำหรับโอกาสต่างๆ การจัดสถานที่ และห้องจัดเลี้ยง การจัดเตรียมเครื่องมือเครื่องใช้สำหรับงานจัดเลี้ยง การวางแผนการทำงาน และการจัดการ การควบคุม การอบรมพนักงานบริการ บุคลิกภาพ และจริยธรรมของพนักงาน มีกรณีฝึกปฏิบัติการจัดเลี้ยงในสถานการณ์จริง

Functions of banquet and catering businesses, marketing, menu designs for various events, interior and exterior planning for events, preparation for utensils, staff planning, and supervision for services, etiquettes and manners; practices in real situations.

HOS 345 การสื่อสารขั้นสูงในธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร 3(3-0-6)
(Advanced Communication in Hotel and Restaurant Business)

วิชาบังคับก่อน : HOS 245 การสื่อสารในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

HOS 361 งานประชาสัมพันธ์โรงแรม 3(3-0-6)
(Public Relations for Hotel Business)

วิวัฒนาการ หลักการ กระบวนการดำเนินงานประชาสัมพันธ์ เพื่อการส่งเสริมการขายของ โรงแรมการผลิตและการเลือกใช้สื่อ และเครื่องมือในการประชาสัมพันธ์เพื่อให้ตรงกับกลุ่มเป้าหมาย การจัดสายงาน การประชาสัมพันธ์ภายในโรงแรม การติดต่อสื่อสารระหว่างบุคคลภายในภาคที่เกี่ยวข้อง รวมถึงการประชาสัมพันธ์ภายในประเทศและต่างประเทศ

The development, principles, and processes involved in public relations for hotel promotions, production and selection of media instruments in public relations meet target groups, management of work distribution, interpersonal skill among related stakeholder, public relations at all levels within hotels domestically and internationally.

HOS 365 การจัดดอกไม้สำหรับธุรกิจโรงแรม 3(1-4-4)
(Flower Arrangement for Hotel Business)

ความรู้เกี่ยวกับดอกไม้ การเลือกซื้อ การเตรียม การใช้ การเก็บรักษาดอกไม้และใบไม้ วัสดุ อุปกรณ์ต่างๆ สำหรับการจัดดอกไม้ รูปแบบของการจัดดอกไม้ ขั้นตอนและเทคนิคในการจัดดอกไม้ การนำเสนอผลงานการจัดดอกไม้

Flower knowledge, techniques of selection and preservation of flowers and leaves, tools and accessories, types of flower arrangement, procedures and techniques of flower arrangement. Presentation of flower arrangement.

HOS 366 การจัดการสิ่งแวดล้อมของโรงแรม 3(3-0-6)
(Hotel Environmental Management)

ภาพรวมการจัดการสิ่งแวดล้อมในโรงแรม การจัดการขยะและของเสีย การจัดการด้านพลังงาน ระบบไฟฟ้า น้ำ แสงสว่าง การจัดสวน สระว่ายน้ำ การควบคุมมลภาวะทางเสียง การซ่อมบำรุง ระบบรักษาความปลอดภัยภายในอาคารและห้องพัก รวมถึงระบบจราจรภายใน และสถานที่จอดรถ/ เรือ

Overview of the trend concerning environmental management in hotel, handling of garbage and waste, energy conservation, electricity, water, lighting, gardening, swimming pool, noise pollution control, engineering and maintenance, understanding of the blueprints, building and guest room security systems including internal traffic, parking valet and boat pier.

- HOS 466 การออกแบบและการจัดการสิ่งอำนวยความสะดวกในโรงแรม** 3(3-0-6)
(Hotel Facilities Design and Management)
ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการออกแบบและจัดการสิ่งอำนวยความสะดวกในโรงแรม การวางแผนออกแบบและจัดการพื้นที่หลัก แผนผังชั้นห้องพัก ห้องพัก พื้นที่สาธารณะ พื้นที่สำหรับการบริหารและส่วนหลังของโรงแรม แนวโน้มการออกแบบและการจัดการ
Overview of hotel facilities design and management, design and management of site and master, guestroom floor design, guestroom and suite, public space, administration and back-of-the-house; hotel facilities design and management trends.
- HOS 467 การจัดการคุณภาพการบริการในโรงแรม** 3(3-0-6)
(Hotel Service Quality Management)
แนวคิดและหลักการของการจัดการคุณภาพการบริการในโรงแรม การวางแผนการดำเนินงานด้านคุณภาพการบริการ กลยุทธ์การบริการ การประเมินคุณภาพการบริการ การแก้ไขปัญหาเกี่ยวกับคุณภาพการบริการ
Concepts and principles of hotel service quality management, service quality planning, service strategies, service quality evaluation, handling problems concerning service quality.
- HOS 468 การจัดการธุรกิจที่พักทางเลือก** 3(2-2-5)
(Alternative Lodging Business Management)
ประเภทของธุรกิจที่พักทางเลือก การวางแผนและพัฒนา การจัดการด้านการบริการและสิ่งอำนวยความสะดวก การจัดการกิจกรรมนันทนาการ การรักษาความปลอดภัย การจัดการด้านการตลาดและการเงิน การจัดการด้านคุณภาพการให้บริการ การบริหารความเสี่ยงและการแก้ไขปัญหาในการดำเนินธุรกิจ
Types of alternative lodging businesses, planning and development, major recreational activities, facilities, and security management, marketing and finance, service quality management, risk management and operational problem solving.
- HOS 370 การจัดการการบริการบาร์** 3(2-2-5)
(Bar Service Management)
โครงสร้างของแผนกเครื่องดื่ม อุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้ในบาร์ การเตรียมความพร้อมก่อนเปิดบาร์ และปิดบาร์ การออกแบบและวางแผนบาร์ ผัง แบบแปลนการจัดแบ่งพื้นที่ส่วนต่างๆ และการทำความสะอาดพื้นที่บริการ ระบบควบคุมบาร์ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการขายและบริการเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ การควบคุมสต็อก การให้บริการเครื่องดื่ม การจัดทำรายงานยอดขายเครื่องดื่มประจำวัน การจัดการข้อร้องเรียนของแขก

ฝึกปฏิบัติงานการผสมเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์และมีแอลกอฮอล์ตามสูตรมาตรฐานสากล การชงชาและกาแฟ

Organizational Structure of the beverage department, bar service equipment, preparation for pre-opening and closing the bar, bar layout and design, and hygiene enforcements, bar management and control, law and regulations and management of responsible service of alcohol, stock control. Service procedures, daily report sales, handling guests' complaints. Practice of beverage mix preparation; both mocktails and cocktails according to the standard recipe. Coffee and tea preparation.

HOS 372 ศิลปะการประกอบอาหารนานาชาติ 3(1-4-4)
(International Culinary Arts)

วัฒนธรรมการรับประทานอาหารของชาติต่างๆ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเครื่องปรุงและวัตถุดิบในการประกอบอาหารของชาติตะวันออก และตะวันตก ขั้นตอนการประกอบอาหารที่ต้องทำตามหลักโภชนาการ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการประกอบอาหาร การจัดรายการอาหารประเภทต่างๆ การพัฒนาและประยุกต์รายการอาหาร ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารชาติตะวันออก และตะวันตก

International cuisines of Western and Eastern cultures, unique features of each cuisine, basic ingredients, raw materials of Western and Eastern food cultures, preparation processes, equipment and utensils, menu planning, evolution of fusion food. Practice preparation processes.

HOS 373 ศิลปะการทำขนมอบ 3(1-4-4)
(Pastry and Bakery Culinary Arts)

ความรู้เบื้องต้นและความรู้ประยุกต์เกี่ยวกับการทำขนมอบ การทำขนมปังชนิดต่างๆ พายชนิดต่างๆ เค้กชนิดต่างๆ การออกแบบ การแต่งหน้าเค้ก และขนมอื่นๆ เครื่องใช้ วัสดุที่นำมาใช้แต่งให้สวยงามเหมาะสมกับโอกาส และสมัยนิยม การเก็บรักษา การบรรจุหีบห่อ การจัดจำหน่าย

Basic and applied knowledge in pastry and bakery, basic preparation of bread, pies, cake and decorate cakes and other dessert. How to use utensils, how to decorate for various occasions how to package, store and merchandise

HOS 374 สุขาภิบาลอาหาร ความสะอาด และความปลอดภัยในครัว 3(3-0-6)
(Food Sanitation Hygiene and Kitchen Safety)

สารปนเปื้อน จุลินทรีย์ชนิดต่างๆ ที่ทำให้อาหารเป็นพิษ โรคที่เกิดจากอาหารเป็นพิษ และการป้องกัน การจัดเตรียมอาหารให้ถูกสุขอนามัย อนามัย วิธีบำรุงรักษาอุปกรณ์และเครื่องมือเครื่องใช้ และผู้เกี่ยวข้องกับการบริการด้านอาหาร วิธีการใช้เครื่องครัวอุตสาหกรรมอย่างถูกวิธี การป้องกันอันตรายจากการ

ใช้เครื่องมือ ระบบการจัดการของเสียและสิ่งแวดล้อมได้เหมาะสมกับขนาดและรูปแบบธุรกิจต่างๆ ของร้านอาหาร/ภัตตาคาร

Contaminant, microorganisms and their classifications, food-borne illness and their preventions, sanitation of food preparation, and equipment, quality control in food production, proper use of commercial kitchen equipment, personal hygiene of restaurant staff, injury prevention, basic First Aid procedures, waste and environment management and control relevant to the size of business.

HOS 471 ศิลปะการประกอบอาหารไทย 3(1-4-4)
(Thai Culinary Arts)

วัฒนธรรมอาหารไทยในแต่ละภาค ขั้นตอนพื้นฐานในการประกอบอาหารไทย หลักในการเตรียมอาหารไทย การประกอบและการเสิร์ฟอาหารไทย คุณสมบัติของอาหารไทย และเครื่องปรุงหลักการวางแผนรายการอาหารตามลักษณะที่แตกต่างกัน ปฏิบัติการประกอบอาหารในห้องปฏิบัติการ

Thai culinary cultures in each region, basic practical skills and principles in food preparation, cooking and serving. Qualification of Thai cuisine and its core ingredients, menu planning according to different characteristics. Learners gain empirical experience through practical learning in laboratorial kitchen.

HOS 472 ศิลปะการทำขนมไทย 3(1-4-4)
(Thai Dessert Culinary Arts)

ประเภทและลักษณะของขนมไทย วัตถุดิบพื้นฐานของขนมไทย เทคนิคและวิธีการทำขนมไทย ชนิดต่างๆ การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา

Types and characteristics of Thai desserts, basic ingredients, techniques of preparation processes, representation, preserving, and packaging.

HOS 473 การออกแบบตกแต่งอาหาร 3(1-4-4)
(Food Styling)

การประกอบอาหารและศิลปะการตกแต่งอาหาร การจัดองค์ประกอบ ด้านการตกแต่งผลิตภัณฑ์อาหารใช้ความคิดสร้างสรรค์ทำให้อาหารมีรูปปลักษณ์สวยงามและโดดเด่น นำรับประทาน สำหรับการบริการหรือการถ่ายภาพ

Preparation and styling of food, photogenic compositions, creative mixtures of colors for presentations.

HOS 474 ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ 3(1-4-4)
(Vegetable and Fruit Carving Arts)

ประวัติความเป็นมา หลักทั่วไปเกี่ยวกับศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ การเลือกซื้อ การเตรียม และการเก็บรักษา ผักผลไม้ วัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการแกะสลัก รูปแบบของงานแกะสลักผักและผลไม้ ขั้นตอนและเทคนิคการแกะสลักผักและผลไม้ การประกอบและการเก็บรักษาผลงานแกะสลักการนำเสนอผลงานแกะสลัก

History and principle of vegetable and fruit carving, vegetable and fruit selection, preparation, and preservation, carving utensils and instrument, types of vegetable and fruit carving, carving procedures and techniques, assembling and preserving vegetable and fruit carving pieces; presentation of vegetable and fruit carving.

HOS 475 การจัดการครัว 3(3-0-6)
(Kitchen Management)

โครงสร้างการบริหารงานและหน้าที่ความรับผิดชอบของพนักงานในแผนกครัว ความสัมพันธ์ของแผนกครัวกับแผนกอื่นๆ แนวคิดและรูปแบบการจัดการครัว การออกแบบและวางผังครัว การติดตั้งอุปกรณ์และการบำรุงรักษา ความสัมพันธ์ของการออกแบบรายการอาหารกับการออกแบบครัว การควบคุมต้นทุนและคุณภาพอาหาร การบริหารจัดการด้านงบประมาณ ด้านบุคลากร ด้านสุขาภิบาลและความปลอดภัย ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ใช้ในงานครัว

Organizational structure and responsibilities of kitchen staff, relationship between kitchen department and other departments, concept and type of kitchen management, kitchen layout and design, equipment installation and maintenance, relationship between menu and kitchen design, cost and food quality control, management of budget, human resources, sanitation and safety, Hazard Analysis Critical and Control Point (HACCP) management system.

HOS 476 การจัดการภัตตาคาร 3(2-2-5)
(Restaurant Management)

ประเภทของภัตตาคาร แนวคิดการดำเนินธุรกิจภัตตาคาร การออกแบบห้องอาหารและส่วนประกอบต่างๆ การจัดองค์กร การวางแผนธุรกิจและการตลาด การจัดการด้านการเงิน การวางแผนและจัดการทรัพยากรบุคคล การวางแผนและการวิเคราะห์รายการอาหารและเครื่องดื่ม การจัดการวัตถุดิบ การจัดการขยะมูลฝอย กฎหมายที่เกี่ยวข้องและ/หรือมีผลกระทบต่อธุรกิจภัตตาคาร แนวโน้มของธุรกิจภัตตาคาร

Types of restaurant, concepts of restaurant operations, restaurant and facilities design, restaurant structure organization, business and marketing planning, financial management, human resource management, food and beverage menu planning and analysis, food product management, waste management, laws and regulations relevant to restaurant business, restaurant business trends.

HOS 380 การจัดการทั่วไปบนเรือสำราญ 3(3-0-6)
(Cruise Operations Management)

ประเภทของเรือสำราญ การจัดโครงสร้างการบริหารจัดการองค์กร การดำเนินงานของธุรกิจเรือสำราญ ปฏิสัมพันธ์ระหว่างฝ่ายต่างๆ ภายในธุรกิจเรือสำราญ ตลอดจนกลุ่มธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับเรือสำราญ การแข่งขันทางธุรกิจ และการติดต่อสื่อสารทางการตลาด แนวโน้มของธุรกิจเรือสำราญ

Type of cruise, organizational structure management, operations of cruise business; interactions among various departments within a cruise, as well as among related businesses; competition and communication marketing including cruise business trends.

HOS 381 กฎหมายและความปลอดภัยบนเรือสำราญ 3(3-0-6)
(Cruise Ship Law and Safety)

กฎ ระเบียบ ข้อบังคับ และกฎหมาย กระทรวงการต่างประเทศ กรมศุลกากร และกรมเจ้าท่า ที่เกี่ยวข้องกับ เรือสำราญ แผนแม่บทพัฒนาการท่องเที่ยวในเขตพัฒนาการท่องเที่ยวฝั่งทะเลตะวันตก การจัดการสวัสดิภาพและความปลอดภัยบนเรือสำราญ รวมถึงการปกป้องรักษาสิ่งแวดล้อม หน้าที่ในการดูแลปกป้องผู้โดยสารและลูกเรือจากสภาพอันตรายจากทั้งภายในและภายนอกเรือสำราญขณะเรือล่อง ระเบียบปฏิบัติเมื่อผู้โดยสารหรือลูกเรือได้รับบาดเจ็บหรืออันตราย และการเกิดโรคระบาด การฟ้องเรียกร้องค่าเสียหายจากการได้รับบาดเจ็บหรืออันตรายบนเรือและการใช้อำนาจศาล การดำเนินการต่อการหายตัวของผู้โดยสาร และเมื่อเกิดเหตุอาชญากรรมบนเรือ

Implication of cruise ship law, acts, orders, regulations or rules of Ministry of Foreign Affairs, Customs department, and Marine department, also the Final Report of Royal Coast or Thailand Riviera. Vessel safety and welfare management including environmental protection such duty of care owed cruise line passengers and crew members from internal and external dangerous conditions aboard ship, passengers and employee injury regulations, epidemic cases and filing suit for cruise ship injuries and jurisdiction; conducts to criminality issues and disappearance of passenger from cruise ship when cruise ship receives a report of a missing passenger.

HOS 382 การจัดการสถานที่และกิจกรรมบนเรือสำราญ 3(2-2-5)
(Venue and Event Management on Cruise)

ความหมายและความสำคัญของการจัดการสถานที่และกิจกรรมบนเรือสำราญ ประเภทกิจกรรม การวิเคราะห์สถานที่จัดงาน ปัจจัยในการเลือกสถานที่จัดงาน การตลาดสำหรับการจัดกิจกรรม การจัดทีมงานเพื่อการจัดกิจกรรมพิเศษ การออกแบบจัดกิจกรรม การประเมิน ผลการจัดงาน ผลกระทบของการจัดกิจกรรมที่มีต่อเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรม ปัญหาและอุปสรรคของการจัดการสถานที่และกิจกรรม

Meaning, significance of managing places and activities on cruises as well as activity type. Ana-

lyzing the factors for choosing the venues on cruise, activities arrangement; marketing, promoting the events, staff management, designing activities, events evaluation, the impact of cruise events on the economy, society, and culture as well as problems and obstacles in managing places and activities.

HOS 383 โลจิสติกส์ในอุตสาหกรรมเรือสำราญ 3(3-0-6)
(Logistics in Cruise Industry)

การดำเนินงานด้านโลจิสติกส์ในอุตสาหกรรมเรือสำราญในระดับปฏิบัติการและระดับบริหาร รูปแบบ ลักษณะ ขั้นตอนการดำเนินงาน ตลอดจนเทคนิคการบริหารและการปฏิบัติการ วิเคราะห์อุปสงค์และอุปทานการดำเนินงานด้านสินค้าคงคลัง การคลังสินค้า การขนส่งสินค้า การดำเนินงานด้านกระบวนการสั่งซื้อ การดำเนินงานที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่อุปทานและห่วงโซ่คุณค่า เพื่อพัฒนาประสิทธิภาพของธุรกิจเรือสำราญ การสร้างพันธมิตรทางอุตสาหกรรมเรือสำราญ

Logistic operations in the cruise business at the operational and administrative levels throughout operating procedures, administrative and operational techniques; analyzing the demand and supply, as well as managing in inventory operations, warehouse freight, ordering process. Understanding operations related to the supply chain and value chain.

HOS 384 การจัดการและการบริการลูกค้าเฉพาะกลุ่มในเรือสำราญ 3(3-0-6)
(Niche Customer Services and Management in Cruise Industry)

การศึกษาความต้องการพิเศษทางการเดินทางของกลุ่มลูกค้าเป้าหมายกลุ่มเล็กที่เฉพาะเจาะจง หรือมีความต้องการพิเศษเฉพาะทางในการเดินทางท่องเที่ยวบนเรือสำราญ เช่น กลุ่มลูกค้าเพศทางเลือก (LGBTQ) กลุ่มลูกค้ามุสลิม กลุ่มลูกค้าแต่งงานและฮันนีมูน กลุ่มลูกค้าเชิงสุขภาพ กลุ่มลูกค้าระดับหรูหรา เป็นต้น

A study of special needs of a specific small target group on a cruise ship, such as LGBTQ, Muslim passengers, Wedding and Honeymooner, Health and wellness passengers, Luxury groups, etc.

HOS 492 การเตรียมความพร้อมการฝึกปฏิบัติงานในธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร 3(1-4-4)
(Preparation for Internship in Hotel and Restaurant Business)

การสร้างความรู้ความเข้าใจ ตระหนักรู้ถึงความสำคัญของการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ การปฏิบัติตนตามระเบียบข้อบังคับ วินัยการทำงาน มารยาทในสถานที่ทำงาน การพัฒนาบุคลิกภาพ การใช้อุปกรณ์สำนักงาน การทำเอกสารโต้ตอบธุรกิจ การเตรียมตัวสมัครงาน รวมถึงเทคนิคการนำเสนออย่างมืออาชีพ ผู้เรียนยังได้รับการพัฒนาภาษาอังกฤษเพื่อการสมัครงานในธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร ผ่านกิจกรรมการฝึกปฏิบัติอีกด้วย

Understanding grounding, realization of importance of internship with tourism and hospitality enterprises, conformity to rules and regulations, work disciplines and etiquettes, personality development, the use of office appliances, preparation of business correspondences, preparation for job application as well as professional presentation techniques. Learners are also developed in terms of English proficiency for job application in hotel and restaurant industry through practical activities.

HOS 493 การฝึกปฏิบัติงานในธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร 3(0-36-18)
(Internship in Hotel and Restaurant Business)

วิชาบังคับก่อน : HOS 446 สัมมนาในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

HOS 493 การเตรียมความพร้อมการฝึกปฏิบัติงานในธุรกิจโรงแรม
และภัตตาคาร

ประสบการณ์การเรียนรู้ที่บูรณาการความรู้ที่ได้จากการเรียนภาคทฤษฎีเข้ากับสถานการณ์การประกอบอาชีพในธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร ที่เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้รับประสบการณ์การทำงานในภาระหน้าที่ต่างๆ ในสถานประกอบการโรงแรม รีสอร์ท และภัตตาคาร ไม่น้อยกว่า 4 เดือน หรือ 600 ชั่วโมง ผู้เรียนนำเสนอรายงานการฝึกงานต่อกรรมการของสาขาวิชา

Work integrated learning experience which allows learners to integrate knowledge acquired in course works to actual working situations. The course allows learners to gain working experiences from different duties in hotel and restaurant enterprises (not less than 4 months or 600 working hours). Learners present their internship report to the department committee.

HOS 494 สหกิจศึกษาสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร 6(0-40-20)
(Cooperative Education for Hotel and Restaurant Business)

ฝึกงานด้านการจัดการโรงแรมและภัตตาคาร โดยนักศึกษาต้องปฏิบัติงานเสมือนเป็นพนักงานประจำของหน่วยงานนั้นไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์ หรือ 4 เดือน ติดต่อกัน และมีงานเฉพาะที่ได้รับมอบหมายจากหน่วยงานให้ปฏิบัติให้เสร็จสิ้น นักศึกษาจะต้องทำบันทึกประจำวันส่งทุกสัปดาห์ และต้องผ่านการประเมินผลงานจากหน่วยงานที่ทำการปฏิบัติงาน

The internship in the area of hotel and restaurant business in a selected organization like an employee of that organization not less than 16 weeks or 4 months consecutively and complete particular assign tasks and organization task; records must be done and submitted on a weekly basis the advisor by students, students are also evaluated by the supervisor of the organization.

คำอธิบายรายวิชา สาขาการจัดการธุรกิจการบิน

ABM 101 อุตสาหกรรมการบินเบื้องต้น 3(3-0-6)
(Introduction to Aviation Industry)

โครงสร้างพื้นฐานของอุตสาหกรรมการบิน ประวัติความเป็นมา ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอุตสาหกรรมการบิน ลักษณะ องค์ประกอบ องค์การและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมการบิน ทั้งระดับประเทศ ระดับภูมิภาค และระดับสากล รวมถึงยุทธศาสตร์การจัดการในอุตสาหกรรมการบินทุกระดับ Basic aviation industrial structure; history, basic knowledge about characteristics and components of the aviation industry including relevant organizations in national, regional, and international levels; strategic management in aviation industry at all levels.

ABM 103 การบริการลูกค้าในธุรกิจสายการบิน 3(3-0-6)
(Airline Customer Service)

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับศิลปะการต้อนรับและการบริการ มาตรฐานที่ดีของการบริการลูกค้า การวิเคราะห์พฤติกรรมลูกค้า การพัฒนาทักษะการให้บริการ กลยุทธ์ในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า การจัดการความเครียด และการรับมือกับสภาวะกดดัน เทคนิคในการติดต่อสื่อสารในงานบริการและการรับมือกับลูกค้าสายการบิน การพัฒนาบุคลิกภาพและทัศนคติเชิงบวกในงานบริการของพนักงานบริการส่วนหน้าในธุรกิจสายการบิน

Basic knowledge of the art of hospitality and services; good standards of customer service; customer behavior analysis; service skill development; strategies for solving immediate problems; stress management in customer service; coping with pressure conditions; techniques for communication in service and dealing with airline customers; personality and positive attitude development of frontline employees in the airline business.

ABM 201 กฎหมายและจริยธรรมในธุรกิจการบิน 3(3-0-6)
(Laws and Ethics in Aviation Business)

กฎหมายการบินพลเรือน ระเบียบและประเด็นทางจริยธรรมที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินธุรกิจการบิน ทั้งระดับชาติและสากล การบังคับใช้กฎหมายและข้อบังคับต่างๆ ของหน่วยงานภาครัฐและองค์การระหว่างประเทศ การประกันภัยและความรับผิดชอบของสายการบิน สิทธิและการคุ้มครองผู้บริโภค กรณีศึกษาด้านจริยธรรมในธุรกิจการบิน

Civil aviation laws, regulations and ethical issues related to aviation business operations at national and international levels; enforcing laws and regulations from government agencies and

Role, duty, components, operating system, service delivery system and facilities of an airport; security and security management; strategic and marketing management; domestic and international regulations of the organizations governing airports; technology and communication systems used within the airport; trends of airport management in the future, case studies and a field trip.

ABM 208 การอำนวยความสะดวกการบินและระบบการจราจรทางอากาศ 3(3-0-6)
(Flight Operations and Air Traffic System)

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการอำนวยความสะดวกการบิน ระบบการจัดการจราจรทางอากาศองค์ประกอบพื้นฐานในการจัดสรรน่านฟ้า ระเบียบปฏิบัติและขั้นตอนการปฏิบัติงานของหอบังคับการบินทั้งบริเวณสนามบิน เขตประชิดสนามบิน และตามเส้นทางบิน อุตุนิยมวิทยาด้านการบินเกี่ยวกับคุณสมบัติของชั้นบรรยากาศ ประเภทของเมฆ สภาพอากาศที่มีผลต่อการบิน ระบบอุปกรณ์การสื่อสาร อุปกรณ์การเดินอากาศ อุปกรณ์นำร่อง เรดาร์ และอุปกรณ์อื่นๆ ที่ใช้ในการจัดการจราจรทางอากาศ ข้อมูลแผนการบิน (Flight Plan) หลักเกณฑ์รูปแบบ ประเภทของข่าวสารการบินที่จะออกประกาศนักบิน (NOTAM) ขั้นตอนปฏิบัติงานและกระบวนการติดต่อสื่อสารระหว่างผู้ทำการในอากาศกับผู้ควบคุมการจราจรทางอากาศ ตลอดจนคำศัพท์เฉพาะทางและการสื่อสารเพื่อการอำนวยความสะดวกการบิน

Introduction to flight operations and air traffic management system; basic components of airspace allocation; regulations and procedures of air traffic control: Aerodrome control, approach control and area control; aeronautical meteorology: properties of the atmosphere, the types of clouds, the weather conditions that affect flight; communication system; air navigation equipment: radar and other equipment used in air traffic management; flight plan; format, criteria, and types of NOTAM; operating and communication procedures between air operators and air traffic controllers; technical terms and communication used in flight operations.

ABM 209 หลักการตลาดสำหรับธุรกิจการบิน 3(3-0-6)
(Principle of Marketing for Aviation Business)

หลักการ แนวคิด กระบวนการทางการตลาด พฤติกรรมผู้บริโภค การแบ่งส่วนตลาด การวิเคราะห์สถานการณ์ทางการตลาด ระเบียบวิธีการตลาดในธุรกิจการบิน พฤติกรรมลูกค้าในธุรกิจการบิน ผลกระทบของสภาพแวดล้อมทางการตลาดที่มีต่อธุรกิจการบิน การสื่อสารทางการตลาด การบริหารลูกค้าสัมพันธ์ กลยุทธ์ทางการตลาดและการพัฒนาแผนการตลาด และพันธมิตรทางการบิน

Principles, concepts, procedures of marketing, consumer behavior, market segmentation, marketing situation analysis, marketing methodology in aviation business, customer behavior in aviation business, impact of marketing environment towards aviation business, marketing com-

ย่อเชิงเทคนิคด้านการปฏิบัติการ การใช้รหัสเรียกขานที่ใช้ในวิทยุสื่อสาร ระเบียบและข้อปฏิบัติในการสื่อสารผ่านทางวิทยุสื่อสาร และผ่านทางโทรศัพท์/โทรเลขที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติการบิน และการดำเนินงานด้านผู้โดยสาร ณ ท่าอากาศยาน พร้อมการฝึกปฏิบัติในการฟัง พูด อ่านและเขียน (โทรศัพท์)

Fundamental knowledge of International Civil Aviation Organization (ICAO) language proficiency requirements based on Standards and Recommended Practices (SARPs); acronyms and abbreviations related to flight operations; call sign used in radio communication; rules and regulations for radio communication, teletype message/ telex used in flight operations and passenger handling at the airport; practice of the 4 skills – listening, speaking, reading and writing (teletype message)

ABM 300 การจัดการข้ามวัฒนธรรมในธุรกิจการบิน 3(3-0-6)
(Cross-Cultural Management in Aviation Business)

ลักษณะและรูปแบบการบริหารธุรกิจข้ามวัฒนธรรม ปัจจัยกำหนดวัฒนธรรม ปรัชญา และระบบค่านิยมทางวัฒนธรรมซึ่งส่งผลต่อพฤติกรรมและมุมมองของปัจเจกบุคคล รูปแบบการบริหารจัดการ การสร้างสัมพันธภาพระหว่างบุคคลตามหลักวิชาชีพ ภาวะผู้นำและการจัดการองค์การข้ามวัฒนธรรม แนวทางปฏิบัติของการจัดการข้ามวัฒนธรรมเพื่อการบริการในธุรกิจการบิน

Characteristics and patterns in cross-cultural business management, factors determining philosophy and cultural value systems including cultural context influencing behavior and perspective of individual as well as management styles, human relations according to aviation profession, leadership and organization across culture; guidelines for cross-cultural management for services in aviation business.

ABM 301 ระบบสารสนเทศในธุรกิจการบิน 3(2-2-5)
(Information Technology System in Aviation Business)

ภาพรวมการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศด้านตลาดและการขายในธุรกิจการบินขนส่งทางอากาศ ระบบการจัดจำหน่ายสากล (Global Distribution System) กระบวนการในการสำรองที่นั่ง การออกบัตรโดยสารและคำนวณราคาค่าโดยสารสายการบิน กฎ ระเบียบและ เงื่อนไขต่างๆ ในการเดินทาง การบันทึกข้อมูลการสำรองที่นั่ง (Passenger Name Record - PNR) การรับ-ส่งข้อมูลการสำรองที่นั่งผ่านระบบคิดราคาค่าโดยสารตามประเภทของการเดินทาง การคำนวณอัตราค่าโดยสารและการแปลงค่าสกุลเงิน อัตราแลกเปลี่ยนของสมาคมการขนส่งทางอากาศระหว่างประเทศ และการออกบัตรโดยสาร

Overview of Information technologies used in marketing and sales in the air travel business and the use of Global Distribution System (GDS); step of reservation and ticketing process; rules and regulations for air travel; creation of passenger name record (PNR); sending and

receiving reservation messages through queue system; fare quote based on type of journey; fare calculation details shown in neutral unit of construction (NUC) and converted into local currency of the country of commencement by using IATA rate of exchange (ROE); ticket issuance.

ABM 304 การจัดการความปลอดภัยในธุรกิจการบิน 3(3-0-6)
(Safety Management in Aviation Business)

องค์ประกอบต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับระบบการจัดการความปลอดภัยในการขนส่งทางอากาศ ระบบการรักษาความปลอดภัยของเครื่องบินและสัมภาระ ระบบความปลอดภัยและการฝึกอบรมของบุคลากรและเจ้าหน้าที่ผู้เกี่ยวข้อง การควบคุมการจราจรทางอากาศ ระบบการควบคุมน้ำหนักและความสมดุลของเครื่องบิน ระบบการปล่อยเครื่องบิน การป้องกันอุบัติเหตุ การสอบสวนอุบัติเหตุ แนวคิดด้านการจัดการทรัพยากรลูกเรือ (Crew Resource Management -CRM) และกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้อง

Components of aviation Safety Management System (SMS); aircraft and baggage security systems; safety system and training of related personnel; air traffic control; load and weight balance controls; flight dispatching system; incident prevention and investigation; concepts of Crew Resource Management (CRM); case studies related to aviation safety.

ABM 310 องค์การและการจัดการทรัพยากรมนุษย์ในธุรกิจการบิน 3(3-0-6)
(Organization and Human Resource Management in Aviation Business)

หลักการ แนวคิด การจัดการองค์การ การวางแผน การสั่งการ การติดตามควบคุม ภาวะผู้นำ และการจูงใจ พฤติกรรมองค์การ การจัดการทรัพยากรมนุษย์ การสรรหาและการคัดเลือกบุคลากร การพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ การประเมินผลการปฏิบัติงาน ค่าจ้าง เงินเดือนและผลประโยชน์ตอบแทนอื่น และแรงงานสัมพันธ์ที่ประยุกต์ใช้ในธุรกิจการบิน

Principles, concepts of organization management: planning, commanding, controlling; leadership and motivation; organizational behavior; recruitment and selection; human resources development; performance appraisal; wage salary and fringe benefit; labor relation applied in aviation business.

ABM 410 ระเบียบวิธีวิจัยในธุรกิจการบิน 3(2-2-5)
(Research Methodology in Aviation Business)

วิชาบังคับก่อน : LSM 203 การวิเคราะห์สถิติทางธุรกิจ

ระเบียบวิธีวิจัยในธุรกิจการบิน การออกแบบงานวิจัย การเขียนโครงการวิจัย การประมวลผล การวิเคราะห์ผลการวิจัย การกำหนดความสัมพันธ์ของตัวแปร การวิเคราะห์ความคลาดเคลื่อนของผลการวิจัย การนำเสนอผลการวิจัยเพื่อการแก้ปัญหาทางธุรกิจ

Aviation business research methodology, research design, proposal preparation, data processing, finding analysis, determination of relationship of variables, deviation analysis, presentation of the finding for business problems solving.

ABM 412 สัมมนายุทธศาสตร์ในธุรกิจการบิน 3(1-4-4)

(Seminar in Aviation Business Strategies)

การประยุกต์ใช้ทฤษฎีและความรู้ที่เรียนมาในรายวิชาต่างๆ เพื่อวิเคราะห์ยุทธศาสตร์ทางธุรกิจของสายการบิน ทั้งในอดีต ปัจจุบัน และแนวโน้มที่จะเกิดขึ้นต่อไปในอนาคต

Application of studied theories and acquired knowledge from various courses through analysis of various types of airline strategies from past, present, and future trend.

ABM 497 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพธุรกิจการบิน 2(2-2-5)

(Preparation for Professional Experience in Aviation Business)

หลักการ แนวคิด กระบวนการของการฝึกงานในสถานประกอบการและทักษะเฉพาะสำหรับวิชาชีพด้านการบินที่อยู่บนพื้นฐานของคุณธรรม จริยธรรมในวิชาชีพ ขั้นตอนและเทคนิคการสมัครงาน ความรู้เชิงธุรกิจสำหรับบุคคล กรอบความคิดเชิงสากล การจัดการสื่อสังคมออนไลน์ส่วนบุคคล การใช้ภาษาทางธุรกิจและมารยาทสังคม กลยุทธ์การสื่อสารเพื่อโน้มน้าวใจ การทำงานเป็นทีม เทคนิคการสร้างความคิดเชิงบวก รวมทั้งการจัดการและการใช้อุปกรณ์สำนักงานอย่างมีประสิทธิภาพ

Principles, concepts and procedures for internship in aviation business within the ethical and moral concepts; the steps of job application, personal business knowledge management, global mindset development, personal social network organization, aviation business language, interpersonal etiquette, persuasive communication strategies, positive attitude and team building as well as effective usage of office equipment and technology.

ABM 498 สหกิจศึกษาในธุรกิจการบิน 6(0-35-18)

(Co-operative Education in Aviation Business)

การปฏิบัติงานจริงด้านการจัดการธุรกิจการบินในสถานประกอบการอย่างมีระบบ เสมือนเป็นพนักงานขององค์กร การเรียนในสถานศึกษา ร่วมกับการปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการ การเรียนรู้กระบวนการดำเนินงาน การศึกษาปัญหาและแนวทางการแก้ปัญหาที่เกิดขึ้น จากการทำงาน และการนำเสนองานในรูปแบบภาคินิพนธ์

The practice of work in aviation business in real situation as employees of the organization through classroom study and work in workplace; learning organizational processes, problems in workplace by presenting them in the form of thesis

ABM 499 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพธุรกิจการบิน 1(0-35-18)

(Internship for Professional Experience in Aviation Business)

การฝึกงานในสถานประกอบการที่อยู่ในอุตสาหกรรมการบิน ไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์ หรือ 4 เดือนติดต่อกัน โดยอยู่ในความดูแลของอาจารย์และสถานประกอบการ การทำบันทึกประจำวันส่งทุกสัปดาห์ การประเมินผลการปฏิบัติงานจากสถานประกอบการ การนำเสนอรายงานการฝึกงานต่อคณะกรรมการบริหาร หลักสูตร

The internship in the area of aviation business management in a selected organization not less than 16 weeks or 4 months consecutively under the supervision and observation of the lecturers and organization; assigned task records with co-signed by supervisor must be reported on a weekly basis and the final evaluation as an intern by the organization must be also submitted. The outcome of learning experience will be presented to the program committee both in oral and written format.

กลุ่มวิชาการจัดการงานบริการผู้โดยสารและท่าอากาศยาน

ABM 312 การจัดการงานบริการบนเครื่องบิน 3(2-2-5) (In-flight Service Management)

กระบวนการ ขอบเขตของการบริการบนเครื่องบิน หน้าที่และความรับผิดชอบของลูกค้าเรือ โครงสร้างองค์กรบนเครื่องบิน การทำงานเป็นทีมและการสื่อสารระหว่างลูกเรือ การจัดการความมั่นคงปลอดภัยบนเครื่องบิน การปฏิบัติการในสถานการณ์ปกติ การจัดการในสถานการณ์ไม่ปกติและเหตุฉุกเฉินต่างๆ เช่น สภาพอากาศแปรปรวน การลงจอดฉุกเฉิน เพลิงไหม้ ผู้โดยสารป่วย สลัดอากาศ เป็นต้น

Procedures and scope of in-flight services; duties and responsibilities of crew; organizational structure on board; crew cooperation and communication; in-flight safety and security; handling of normal operation; managing abnormal and emergency situations: turbulence, emergency landing, firefighting, medical case, hijacking, etc.

ABM 313 งานบริการผู้โดยสารภาคพื้น 3(2-2-5) (Passenger Ground Services)

การให้บริการผู้โดยสาร ณ ท่าอากาศยาน ขอบเขต หน้าที่ และความรับผิดชอบของ ส่วนงานบริการผู้โดยสารภาคพื้นดิน การตรวจรับบัตรโดยสาร การคัดกรองผู้โดยสารและตรวจรับสัมภาระ การจัดการสินค้าอันตรายที่เกี่ยวข้องกับงานบริการผู้โดยสารภาคพื้นดิน ประเภทของผู้โดยสาร การกำหนดที่นั่งบนเครื่องบิน การนำส่งผู้โดยสารขึ้นเครื่อง การบริการผู้โดยสารขาเข้าและผู้โดยสารเปลี่ยนลำ (transfer passengers) การจัดการเมื่อเกิดเหตุไม่ปกติของเที่ยวบิน

Passenger services at the airport: scope, duties, responsibilities of ground passenger services; check-in procedure; passenger screening and baggage acceptance; handling of dangerous goods related to ground passenger services; passenger type; assigning seats; boarding procedure; arrival services and transfer passengers; flight irregularity handling.

ABM 315 ภาษาอังกฤษเพื่อการบริการผู้โดยสาร 3(2-2-5) (Passenger Service English)

วิชาบังคับก่อน : ABM269 English for Aviation Communication II

ทักษะการสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษที่ใช้ในการบริการผู้โดยสารทั้งการบริการภาคพื้น และการบริการบนเครื่องบิน พร้อมการฝึกปฏิบัติ เริ่มตั้งแต่ คำศัพท์เฉพาะ การกล่าวคำทักทาย การบริการ การให้คำแนะนำ การตอบสนองกับคำติ คำชม การให้ความช่วยเหลือ การกล่าวคำอำลา และการประกาศประเภทต่าง ๆ English communication skills specifically for both ground passenger handling services and in-flight

ABM 322 การตลาดและการขายการขนส่งสินค้าทางอากาศ 3(3-0-6)
(Air Cargo Sales and Marketing)

วิชาบังคับก่อน : ABM 204 การจัดการการขนส่งสินค้าทางอากาศ

ABM 209 หลักการตลาดสำหรับธุรกิจการบิน

ระบบการตลาดและการขายในธุรกิจการขนส่งสินค้าระหว่างประเทศ บทบาท / หน้าที่และความรับผิดชอบของผู้ขายและผู้ซื้อ การตลาด รวมทั้งหลักจิตวิทยาในการขายและการให้บริการลูกค้า ความรู้ความเข้าใจในพื้นฐานในการรับขนส่งสินค้าประเภทต่าง ๆ และการควบคุมน้ำหนักการบรรทุก

Marketing and selling system of international air freight and air courier business; roles and responsibilities of sellers and buyers; market search, psychological aspect of sales and customer services; basic understanding of different types of cargo acceptance, load control.

ABM 323 การควบคุมน้ำหนักและความสมดุลของอากาศยาน 3(3-0-6)
และการใช้อุปกรณ์ส่วนควบ

(Aircraft Load Control and Weight Balance and Unit Load Devices)

วิชาบังคับก่อน : ABM 204 การจัดการการขนส่งสินค้าทางอากาศ

ทฤษฎีหลักการบินเบื้องต้น ลักษณะ ส่วนประกอบพื้นฐาน รูปแบบของอากาศยาน

เชิงพาณิชย์ขนาดเล็กและขนาดใหญ่ ประเภทสินค้า การเลือกภาชนะบรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับสินค้า ข้อจำกัดในการระวางบรรทุกบนอากาศยาน การคำนวณพื้นที่ใต้ท้องอากาศยาน การกรอกเอกสารต่างๆ เช่น เอกสารบันทึกสินค้า (Load sheet) เอกสารแสดงจุดสมดุลอากาศยาน (Trim sheet) เป็นต้น รวมทั้งการใช้โปรแกรมการควบคุมความสมดุลของอากาศยาน

Basic flight theory; characteristics; basic components; types of small and large commercial aircraft; types of goods; choosing suitable containers; loading restrictions of aircraft; aircraft hold compartment calculation; filling documents: load sheet, trim sheet; using the automated program controlling the balance of the aircraft.

ABM 325 พิธีการทางศุลกากรและการรับสินค้า 3(3-0-6)
(Cargo Formality and Acceptance)

วิชาบังคับก่อน : ABM 204 การจัดการการขนส่งสินค้าทางอากาศ

ภาพรวมกระบวนการทางศุลกากรสำหรับการนำเข้าและส่งออกสินค้า เงื่อนไขการนำเข้าส่งออกและโครงสร้างทางภาษี การรับสินค้าและประเภทของการตรวจสอบ ระเบียบปฏิบัติในการตรวจปล่อยสินค้านำเข้าและส่งออก กฎหมายว่าด้วยพิกัดอัตราศุลกากร อัตราค่าขนส่งสินค้าทางอากาศและการแลกเปลี่ยนเงินตราต่างประเทศ รวมทั้งภาษีและค่าธรรมเนียมอื่น ๆ

Overview of customs process and formality for air cargo shipment; general requirement for import export and tariff structure; cargo acceptance and type of inspection and classification; inspection rules and procedures; import and export tariff; air cargo transport rates and international currency exchange including any other taxes and fees.

ABM 423 การจัดการการขนส่งสินค้าพิเศษ 3(3-0-6)
(Special Cargo Handling)

วิชาบังคับก่อน : ABM 204 การจัดการการขนส่งสินค้าทางอากาศ

แนวโน้มตลาดการขนส่งสินค้าพิเศษต่างๆ รวมถึงสัตว์มีชีวิต (live animals) สินค้าเน่าเสียง่าย (perishable goods) สินค้าสุขภาพที่มีความละเอียดอ่อน (sensitive health care products) และสารติดเชื้อต่างๆ (infectious substances) กฎระเบียบที่เกี่ยวข้องจากภาครัฐ ความรับผิดชอบของสายการบินและผู้ขนส่ง การจำแนกสินค้า การบรรจุหีบห่อ เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์ เอกสารและเครื่องหมายกำกับ การรับและควบคุมในห่วงโซ่การขนส่ง การวางแผนการบรรทุกและการคำนวณ แนวทางปฏิบัติในกรณีการขนส่งเกิดความล่าช้า วิธีการแสดงเอกสาร และประเด็นปัญหาที่เกี่ยวข้อง

Market trend for special cargo transport; live animals; perishable goods; sensitive health care products and infectious substances; related government rules and regulations of carriage, airline and shipper responsibilities, shipment classification and identification, packaging technologies, documentation and marking requirement, acceptance and control point in the supply chain, load planning and calculation, delay and emergency handling, shipper declaration and special issues in air transportation process.

ABM 424 ระบบการจัดการคลังสินค้าทางอากาศ 3(3-0-6)
(Air Cargo Warehouse Management System)

วิชาบังคับก่อน : ABM 204 การจัดการการขนส่งสินค้าทางอากาศ

แนวคิดพื้นฐานในการกำหนดอาคารคลังสินค้าทางอากาศ ลักษณะมาตรฐานของคลังสินค้า องค์ประกอบคลังสินค้า ข้อกำหนดในการจัดการคลังสินค้า มาตรการความปลอดภัยและการรักษาความปลอดภัยคลังสินค้า รวมถึงระบบสารสนเทศที่ใช้ในการจัดการ

Basic concept of air cargo warehouse regulations, standard and components; cargo warehouse management regulations, safety measures and security; applicable information management system used

ABM 425 การจัดการการขนส่งสินค้าอันตราย 3(3-0-6)
(Dangerous Goods Management)

วิชาบังคับก่อน : ABM 204 การจัดการการขนส่งสินค้าทางอากาศ

ข้อกำหนดว่าด้วยการขนส่งสินค้าอันตราย ความรับผิดชอบของผู้ขนส่งและตัวแทนการขนส่ง ข้อกำหนดในการขนส่งสินค้าอันตราย การแยก และการแสดงประเภทสินค้าอันตราย การบรรจุ ปิดป้าย ตีตรา และการจำกัดจำนวนการขนส่งวัสดุกัมมันตรังสี การบรรจุ การเก็บ การตรวจ ระเบียบปฏิบัติในกรณีฉุกเฉิน

Regulations for transportation of dangerous goods, responsibility of transporter and its agent; limitation on forwarding dangerous goods, separation, declaring dangerous goods category, packaging, labeling, marking; restrictions on quantity of transported radiation goods, loading, storing, checking; handling procedures in case of emergency.

กลุ่มวิชาการจัดการเทคโนโลยีและอำนวยการบิน

ABM 341 กฎการบินและการเดินอากาศเพื่อการวางแผนการบิน 3(3-0-6)
(Rules of the Air and Navigation for Flight Planning)

ภาพรวมกฎการบินของอากาศยานพาณิชย์ตามมาตรฐานองค์การการบินพลเรือน ระหว่างประเทศ ทั้งแบบมีเครื่องวัดและไม่มีเครื่องวัดประกอบการบิน วิธีการให้สัญญาณเคลื่อนที่ อากาศยานภาคพื้นดิน ในเขตการบิน รวมทั้งความรู้เกี่ยวกับแผนที่การเดินอากาศ ข้อกำหนดและกระบวนการเดินอากาศตามองค์การการบินพลเรือนระหว่างประเทศ

Overview of flight rules in compliance with International Civil Aviation Organization (ICAO) standard, both Instrument Flight Rule and Visual Flight Rule; air marshalling to conduct aircraft's movement on the ground in airside; knowledge about aeronautical chart, requirements and procedures of air navigation set by the International Civil Aviation Organization.

ABM 342 การวางแผนฝูงบินและการจัดตารางเที่ยวบิน 3(3-0-6)
(Fleet Planning and Flight Scheduling)

หลักการการวางแผนฝูงบิน กระบวนการการเลือกฝูงบิน วิธีการวางแผนฝูงบินเส้นทางแบบเดี่ยวและแบบเครือข่าย การศึกษาความเป็นไปได้ของเที่ยวบินเพื่อการจัดตารางบิน ชั่วโมงการบิน การจัดสรรเวลาการใช้สนามบิน ประเภท ความเหมาะสมของสนามบินที่ใช้ ข้อกำหนดพื้นที่ในน่านฟ้า การแวะจอดเพื่อเติมน้ำมัน กฎระเบียบเกี่ยวกับการปฏิบัติงานของลูกเรือและชั่วโมงการปฏิบัติหน้าที่การบริการภาคพื้นของสนามบินและบริการน้ำมัน

Principles of fleet planning; fleet selection process, fleet planning method on single sector and network. Flight schedule planning; feasibility study of the flight, flight time/block hour

considerations, airport slots in coordinated airports, airport restrictions (adequacy and suitability of aerodromes, airport categorization), air space sector limitations, fuel stop considerations, crew duty and rest time regulations, airport ground handling and fuel services.

**ABM 343 อุตุณิยมวิทยาด้านการบินและการแปลความสำหรับ
การวางแผนการบิน** 3(2-2-5)

(Aviation Meteorology and Interpretation for Flight Planning)

ทฤษฎีว่าด้วยอากาศ การรายงาน การพยากรณ์ และแผนภูมิอากาศรวมถึงการบริการทางอุตุณิยมวิทยาเพื่อการเดินอากาศระหว่างประเทศ แหล่งข้อมูลอากาศ การบริการออนไลน์ และสถานีอุตุณิยมวิทยา

Weather theories, reports, forecasts, and chart. Meteorological services for international air navigation; official weather sources, online services and meteorological stations.

ABM 344 การวางแผนในลานจอดเพื่อการปฏิบัติการบิน 3(3-0-6)
(Ramp Planning for Flight Operation)

วิชาเทียบเท่า: ABM 318 การจัดการบริการลานจอด

กระบวนการเตรียมเครื่องบินและวิเคราะห์กิจกรรมวิกฤตเมื่อเครื่องบินลงจอด ณ ลานจอดอากาศยาน เพื่อความพร้อมใช้ในเที่ยวบินถัดไป ประกอบด้วย การขอจัดสรรการจราจร การเติมน้ำมันและการละลายน้ำแข็งที่ตัวอากาศยาน การทำความสะอาด การนำอาหารขึ้นเครื่อง กระบวนการถอยอากาศยาน งานพิธีการทางศุลกากรและตรวจคนเข้าเมือง งานรักษาความปลอดภัยและการควบคุมความสิ้นเปลืองงานสุขอนามัยและความปลอดภัยในลานจอด รวมทั้งประเด็นการรับรู้สินค้าอันตรายและปัจจัยมนุษย์

Procedures for turnaround functions and critical activity path analysis; air traffic control (ATC) slot allocation, refueling and aircraft de-icing, cleaning, and catering, push back procedure, customs and immigration, security and control, flow procedures, apron health and safety, dangerous goods awareness and human factors.

**ABM 445 อากาศยานพาณิชย์และเทคโนโลยีการบินสำหรับ
การวางแผนการบิน** 3(3-0-6)

(Commercial Aircraft and Aviation Technology for Flight Planning)

หลักการพื้นฐานของระบบอากาศยานและอากาศพลศาสตร์ ระบบอากาศยานสมัยใหม่ การสื่อสารและการนำร่อง สมรรถนะและข้อจำกัดของเครื่องบินพาณิชย์และเทคโนโลยีการบินในปัจจุบัน เพื่อการวางแผนเที่ยวบินของสายการบิน

หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหาร

1) กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ

1.1) วิชาพื้นฐานทางคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์

ACC 222 การบัญชีสำหรับธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม 3(3-0-6)
(Accounting for Food and Beverage Business)

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการบัญชี งบการเงิน การควบคุมภายในสำหรับธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม การบริหารสินค้าคงเหลือ การบริหารต้นทุน คำนวณต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม การงบประมาณในการวางแผนและการควบคุม การกำหนดราคาขาย การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน การบริหารกระแสเงินสด ภาษีที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม

Introduction to accounting; financial statements; internal control for food and beverage business; inventory management; cost management; calculating the costs of food and beverage; budgeting for planning and controlling; pricing; break-even point analysis; cash flow management; taxes related to food and beverage businesses.

CAT 304 หลักการตลาดสำหรับธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม 3(3-0-6)
(Principles of Marketing for Food and Beverage Business)

หลักเศรษฐศาสตร์และการจัดการเพื่อนำไปใช้ในอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม โดยเน้นถึงการตลาด ปัญหาของตลาด การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การจำหน่ายและการกระจายสินค้า การตั้งราคา และการส่งเสริมการขาย

Economics, concept and roles of marketing and its importance in food and beverage industry, marketing environment, market segmentation, market targeting, product positioning, consumer behaviors, marketing management and marketing information system, product classification, product mix, pricing policy and strategy, physical distribution planning, promotion.

MAT 117 คณิตศาสตร์สำหรับธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม 3(3-0-6)
(Mathematics for Food and Beverage Business)

คณิตศาสตร์สำหรับการประกอบอาหาร อัตราส่วน สัดส่วน ร้อยละ หน่วยและการแปลงหน่วย การแปรผันกับการปรับตำรับอาหาร สมการสำหรับสูตรและการประกอบอาหาร เรขาคณิตเพื่อการออกแบบผลิตภัณฑ์อาหาร คณิตศาสตร์ สำหรับการประกอบธุรกิจอาหาร และ สถิติกับการควบคุมคุณภาพอาหาร

CAT 122 สุขาภิบาลและความปลอดภัยอาหาร 3(3-0-6)
(Food Sanitation and Safety)

ปัจจัยที่มีผลต่อการเติบโต ยับยั้ง และทำลายจุลินทรีย์ในอาหาร จุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเสื่อมเสีย จุลินทรีย์ก่อโรคในอาหาร จุลินทรีย์ดัดชนิด้านสุขลักษณะอาหาร จุลินทรีย์ที่ใช้เพื่อแปรรูปอาหาร การตรวจหาจุลินทรีย์ในอาหาร มาตรฐานด้านจุลชีววิทยาของอาหาร อันตรายของอาหารและมาตรการควบคุม ข้อกำหนดวิธีปฏิบัติด้านสุขลักษณะสำหรับอาหารกึ่งสุกและอาหารสุกในการจัดอาหารบริการ คนจำนวนมาก ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงแรม โรงอาหาร โรงครัว และร้านอาหาร

Factors affecting microbial growth, inhibition, and destruction in food; food spoilage, food-borne pathogenic, food hygiene index, and food process-related microorganisms; detection of microorganism in foods; food microbial standards; food safety hazards and their control measures; code of hygienic practices for precooked and cooked foods in mass catering; food sanitation guidelines for hotel, cafeteria, catering establishment, and restaurant.

CAT 221 การถนอมและการแปรรูปอาหารสำหรับงานครัว 1(1-0-2)
(Food Preservation and Food Processing for Culinary)

วิชาบังคับร่วม : CAL 221 ปฏิบัติการการถนอมและการแปรรูปอาหารสำหรับงานครัว

วัตถุดิบอาหาร การเลือกซื้อ กระบวนการแปรรูปอาหารสำหรับงานครัว การเสื่อมเสียและการถนอมอาหาร หลักการถนอมอาหารทางกายภาพ เคมี และชีวภาพ เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร ผลิตภัณฑ์หมัก วัตถุดิบอาหารและสารเสริมสุขภาพ การบรรจุอาหาร ฉลากอาหาร

Food raw materials; food selection; food processing for culinary; food spoilage and preservation; principles of food preservation by physical, chemical, and biological methods; food process technologies; fermented product; food additives and functional food ingredients; food packaging; food labeling.

CAL 221 ปฏิบัติการการถนอมและการแปรรูปอาหารสำหรับงานครัว 2(0-4-2)
(Food Preservation and Food Processing for Culinary Operations)

วิชาบังคับร่วม : CAT 221 การถนอมและการแปรรูปอาหารสำหรับงานครัว

ปฏิบัติการวัตถุดิบอาหาร การเลือกซื้อ การแปรรูปอาหารสำหรับงานครัว

Practice of food raw materials, selection food selection and food processing for culinary.

CAL 412 ปฏิบัติการวิทยาศาสตร์การประกอบอาหารและการออกแบบอาหาร 2(0-4-2)
(Gastronomy Science and Food Styling Operations)

วิชาบังคับร่วม : CAT 412 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหารและการออกแบบอาหาร

ปฏิบัติการประกอบอาหารโดยอาศัยหลักทางวิทยาศาสตร์ มาใช้ในการเปลี่ยนแปลงลักษณะของอาหารทางกายภาพและเคมี ให้มีความสวยงามเชิงศิลปะ ตกแต่งอาหาร และรูปแบบการเสิร์ฟ

Practice of scientific discipline that investigate the physical and chemical transformation ingredient that occur in cooking, as which is social artistic; food styling and styling serving.

ITE 100 การรู้เท่าทันเทคโนโลยีสารสนเทศ 3(3-0-6)
(Information Technology Literacy)

การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในชีวิตประจำวัน การเข้าถึงอย่างรู้ทันในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ การสืบค้นและใช้งานข้อมูลสารสนเทศอย่างถูกต้องและเหมาะสม การเลือกและใช้เครื่องมือสื่อสารข้อมูลในสังคมยุคดิจิทัล การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในชีวิตประจำวันร่วมกับงานในสาขาวิชาชีพต่าง ๆ การใช้เทคโนโลยีสังคมเครือข่าย พาณิชนยอิเล็กทรอนิกส์ เทคโนโลยีเสมือนการรักษาความปลอดภัยของระบบคอมพิวเตอร์ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศอย่างมีจริยธรรม และการศึกษาแนวโน้มทางเทคโนโลยีสารสนเทศ

Application of information technology in daily life, information technology access and literacy, accurate and appropriate information retrieval and use, selecting and using of data communication tools in digital society, applying information technology in daily life associated with other professions, use of social network, electronic commerce, virtual technology, computer security and privacy, ethic to use information Tec formation technology and IT trend and direction.

2) กลุ่มวิชาชีพเฉพาะด้าน

2.1) กลุ่มวิชาชีพเฉพาะสาขา

CAT 112 แนวโน้มอาหารโลก 3(3-0-6)
(World Food Trends)

อาหารในภูมิภาคต่าง ๆ ของโลก อาหารกับวัฒนธรรม อาหารกับเศรษฐกิจและสังคม อาหารกับการเมืองและอัตลักษณ์ของชาติ วิถีปรุงและเตรียมอาหารในชีวิตประจำวันและประเพณีต่าง ๆ ความหมายเชิงสัญลักษณ์ของอาหารที่มีผลต่อค่านิยมและความเชื่อ แนวโน้ม ทิศทาง และพฤติกรรมผู้บริโภคต่ออาหารโลก

World food region; food and culture; food politics and identity; cooking and preparation methods both in daily lives and for customary purposes; symbolic meaning of food and its ingredients according to beliefs and values of such cultural groups; world food trend and customer behavior.

CAT 113 ความรู้และการจัดการ เกี่ยวกับวัตถุดิบและเครื่องมือ 1(1-0-2)
(Equipment and Ingredient Knowledge Management)

วิชาบังคับร่วม : CAL 113 ปฏิบัติการความรู้และการจัดการเกี่ยวกับวัตถุดิบและเครื่องมือ

พัฒนาความรู้ และทักษะที่จำเป็นในการเตรียมอาหาร ทั้งความรู้และทักษะที่เกี่ยวข้องกับการใช้เครื่องครัว ผัก ผลไม้ ไข่ แป้ง และเครื่องปรุง ทักษะและเทคนิคการใช้มีดและเครื่องครัวอื่น ๆ ที่เหมาะสมกับผัก ผลไม้ ไข่ แป้ง และเครื่องปรุงประเภท ต่างๆ เพื่อใช้ในการเตรียมอาหาร ธรรมชาติ คุณลักษณะของเครื่องปรุงประเภทต่าง ๆ ที่มาจากต่างๆ ถิ่นกันรวมถึงปฏิกิริยาทางเคมีที่ส่งผลต่ออาหาร และเครื่องปรุงอื่นๆ และหลักสูตรขนานมัยและข้อกำหนดเกี่ยวกับเครื่องปรุงและเครื่องมือเครื่องใช้ในครัวประเภทต่างๆ การเก็บรักษา ซ่อมบำรุง การนำ กลับมาใช้ใหม่และการจัดการกับสิ่งที่เหลือใช้และสิ่งปฏิกูลเพื่อความปลอดภัยของต้นทุน และการรักษา สิ่งแวดล้อมและพลังงาน

The development of necessary knowledge and skills for effective utilization of different kitchen appliances equipment, vegetables, fruits, eggs, farinaceous dishes and ingredients; knife using skills and techniques and other appliances appropriate for different types of Vegetables, Fruits, Eggs, Farinaceous Dishes and ingredients for the “mise en place” ; nature and characteristics of ingredients from different origins including chemical effects to the food and other ingredient as well as relevant hygienic and legal issues; storage, maintenance, recycling, waste and trash management for cost effectiveness as well as the conservation of environment and energy.

CAL 113 ปฏิบัติการความรู้และการจัดการ เกี่ยวกับวัตถุดิบและเครื่องมือ 2(0-4-2)
(Equipment and Ingredient Knowledge Management Operations)

วิชาบังคับร่วม : CAT 113 ความรู้และการจัดการ เกี่ยวกับวัตถุดิบและเครื่องมือ

ปฏิบัติการ การใช้เครื่องครัว ผัก ผลไม้ ไข่ แป้ง และเครื่องปรุงประเภท ต่าง ๆ ที่ใช้ในการเตรียมอาหาร

Practice of utilization of different kitchen appliances equipment, vegetables, fruits, eggs, farinaceous dishes and ingredients for the “mise en place.”

CAT 114 การคัดสรร การเตรียม การปรุงเนื้อสัตว์และอาหารทะเล 1(1-0-2)
(Selection, Preparation and Cooking of Meat and Seafood)

วิชาบังคับร่วม : CAL 114 ปฏิบัติการการคัดสรร การเตรียม การปรุงเนื้อสัตว์และอาหารทะเล

ความรู้ ทักษะ และเทคนิคเกี่ยวกับการซื้อ คัดสรร เตรียม และปรุงเนื้อแดงและเนื้อขาวชนิดต่างๆ อาหารทะเลประเภทต่างๆ ทั้งสด แช่แข็ง และบรรจุหีบห่อ การเรียกส่วนต่างๆ ของสัตว์ พันธ์ุ และความเหมาะสมกับรายการอาหาร และการปรุงเพื่อวัตถุประสงค์ต่าง ๆ การตัดที่เหมาะสมกับชนิด วิธีการปรุง และรายการอาหาร ทั้งตามหลักสากล และหลักการเฉพาะของศาสนาต่าง ๆ วิธีการเก็บ รักษาให้คงคุณภาพและคุณลักษณะทางโภชนาการ

Knowledge, skills, and techniques in purchasing selecting preparing and cooking different kinds of red and white meats, seafood from different types of storage namely fresh, frozen and cryovac; listing of parts, breed and their appropriateness for different menus and cooking methods; cuts appropriate to cooking methods and menus both according to international principles and religion specific requirement; storage methods to maintain quality and nutritional qualities.

CAL 114 ปฏิบัติการ การคัดสรร การเตรียม การปรุงเนื้อสัตว์และอาหารทะเล 2(0-4-2)
(Selection, Preparation and Cooking of Meat and Seafood Operations)

วิชาบังคับร่วม : CAT 114 การคัดสรร การเตรียม การปรุงเนื้อสัตว์และอาหารทะเล

ปฏิบัติการ การคัดสรร การเตรียม และปรุงเนื้อแดงและเนื้อขาวชนิดต่าง ๆ อาหารทะเลประเภทต่าง ๆ ทั้งสด แช่แข็ง และบรรจุหีบห่อ การเรียกส่วนต่าง ๆ ของสัตว์ พันธุ์ และความเหมาะสมกับรายการอาหาร และการปรุงเพื่อวัตถุประสงค์ต่าง ๆ การตัดที่เหมาะสมกับชนิด วิธีการปรุง และรายการอาหาร ทั้งตามหลักสากล และหลักการเฉพาะของศาสนาต่าง ๆ วิธีการเก็บ รักษาให้คงคุณภาพและคุณลักษณะทางโภชนาการ

Practice of skills, and techniques in purchasing selecting preparing and cooking different kinds of red and white meats, seafood from different types of storage namely fresh, frozen and cryovac; listing of parts, breed and their appropriateness for different menus and cooking methods; cuts appropriate to cooking methods and menus both according to international principles and religion specific requirement; storage methods to maintain quality and nutritional qualities.

CAT 215 น้ำสต็อก ซุป ซอส สลัด และอาหารว่าง 1(1-0-2)
(Stock, Soup, Sauce, Salads, and Appetizers)

วิชาบังคับก่อน : CAT 113 ความรู้และการจัดการ เกี่ยวกับวัตถุดิบและเครื่องมือ

วิชาบังคับร่วม : CAL 215 ปฏิบัติการการเตรียมน้ำสต็อก ซุป ซอส สลัด และอาหารว่าง

พัฒนาความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการเตรียมและปรุงน้ำสต็อก น้ำซุป และซอสต่างๆ สำหรับใช้ในธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม ทั้งแบบสากล แบบร่วมสมัย และสำหรับการประกอบอาหารในวัฒนธรรมต่างๆ

Development of knowledge, understanding, and skills in preparation and cooking of different types of stocks, soups and sauces both classical and contemporary or culture specific ones for commercial food and beverage.

CAL 215 ปฏิบัติการเตรียมน้ำสต็อก ซุป ซอส สลัด และอาหารว่าง 2(0-4-2)
(Stock, Soup, Sauce, Salads, and Appetizers Operations)

วิชาบังคับก่อน : CAT 113 ความรู้และการจัดการ เกี่ยวกับวัตถุดิบและเครื่องมือ

วิชาบังคับร่วม : CAT 215 น้ำสต็อก ซุป ซอส สลัด และอาหารว่าง

การปฏิบัติการทักษะการปรุงและการนำเสนออาหารว่าง อาหารเรียกน้ำย่อย และสลัดประเภทต่าง ๆ ทั้งอาหารว่างและสลัดแบบสากล และร่วมสมัย รวมถึงอาหารว่าง สลัด และยำตามหลักการประกอบอาหารของกลุ่มวัฒนธรรมต่าง ๆ การปรุงและเตรียมน้ำสต็อกและน้ำยำประเภทต่างๆ การเตรียมล่วงหน้าก่อนเสิร์ฟ และการเก็บรักษาให้คงสภาพ รสชาติ และคุณค่าทางโภชนาการ

Operation of skills necessary for cooking and preparing different types of salads and appetizers including classical, contemporary and those of specific cultural origins; seasoning and preparation of dressings; pre-serving preparation and preservation to maintain gustatory and nutritional qualities.

CAT 216 การเตรียมและอบ พาย เค้ก และผลิตภัณฑ์ขนมอบ 1(1-0-2)
(Preparation and Baking Products)

วิชาบังคับร่วม : CAL 216 ปฏิบัติการการเตรียมและอบ พาย เค้ก และผลิตภัณฑ์ขนมอบ

ความรู้ ทักษะ และเทคนิคเบื้องต้นที่จำเป็นในการเตรียม และอบ พาย เค้ก และผลิตภัณฑ์ที่ใช้ยีสต์เป็นส่วนประกอบประเภทต่างๆ สำหรับบริการอาหารและเครื่องดื่มเชิงพาณิชย์ สำนักรวบรวมความหลากหลายของผลิตภัณฑ์เหล่านี้ที่มาจากประเทศต้นตำรับต่างๆ ตำรับสากล และร่วมสมัย การกำหนด และการแปรสัดส่วนให้เข้ากับจำนวนการผลิต และความหลากหลายของเครื่องปรุงที่อาจเปลี่ยนแปลงไป

Knowledge, skills, and techniques necessary for preparation and baking of pastries, cakes, and yeast based products for commercial food and beverage services; exploration of variety of such products from different countries of origins, classical and contemporary recipes, fixing and adapting of portions of ingredients according to the quantity to be produced and to the varying ingredients.

CAL 216 ปฏิบัติการเตรียมและอบ พาย เค้ก และผลิตภัณฑ์ขนมอบ 2(0-4-2)
(Preparation and Baking Products Operations)

วิชาบังคับร่วม : CAT 216 การเตรียมและอบ พาย เค้ก และผลิตภัณฑ์ขนมอบ

การฝึกปฏิบัติการในการเตรียม และอบ พาย เค้ก และผลิตภัณฑ์ที่ใช้ยีสต์เป็นส่วนประกอบประเภทต่างๆ สำหรับบริการอาหารและเครื่องดื่มเชิงพาณิชย์ การกำหนด และการแปรสัดส่วนให้เข้ากับจำนวนการผลิต และความหลากหลายของเครื่องปรุงที่อาจเปลี่ยนแปลงไป เทคนิคการตกแต่งและการนำเสนอเบื้องต้น

Operation of skills and techniques necessary for preparation and baking of pastries, cakes, and yeast based products for commercial food and beverage services; fixing and adapting of portions of ingredients according to the quantity to be produced and to the varying ingredients; basic decoration and presentation techniques.

CAT 217 จริยธรรมและกฎหมายในธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม 3(3-0-6)
(Ethics and Law in Food and Beverage Business)

หลักการ และเหตุผลเกี่ยวกับ จริยธรรมสำหรับผู้ประกอบอาหารทั้งหลักสากล และหลักศาสนาอิสลาม ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารทั้งในและต่างประเทศ กฎหมาย กฎกระทรวงและระเบียบต่างๆเกี่ยวกับ สุขอนามัยอาหาร กฎหมายแพ่งและพาณิชย์ในธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม ข้อกำหนดของการขอเครื่องหมายรับรองมาตรฐานด้านต่างๆของผลิตภัณฑ์ และธุรกิจอาหารและเครื่องดื่มขององค์การภาครัฐ องค์กรอิสระ สมาคมวิชาชีพ และองค์การระหว่างประเทศที่สำคัญ

Principles and rationale for food and beverage practitioners both conventional and religion specific ones, and for food and beverage operators; law, ministerial regulations, and other regulations regulating food hygiene, civil law related to food and beverage; requirements and criteria to get accreditation for food and beverage products and businesses from major governmental, independent, and international organizations as well as important professional associations.

CAT 219 การจัดการครัว และการควบคุมต้นทุน 3(3-0-6)
(Kitchen Management and Cost Control)

ความรู้ และทักษะที่จำเป็นในการบริหารคลังเครื่องปรุงสด เครื่องปรุงแห้ง การบำรุงรักษา การทำความสะอาด เครื่องครัว สถานที่ประกอบอาหาร และสถานที่บริการอาหาร การพัฒนาทักษะการสื่อสารกับเพื่อนร่วมงานภายในครัว และพนักงานส่วนหน้าของบริการอาหารและเครื่องดื่มที่มาจากพื้นฐานทางวัฒนธรรมที่แตกต่างกัน การจัดการด้านการตรวจนับ การขออนุมัติในการจัดซื้อ การตรวจรับ การวางแผน การควบคุมราคา การจัดทำตารับอาหารมาตรฐาน การกำหนดราคาอาหารให้เหมาะสมกับคุณค่า การจัดทำเมนูอาหารและเครื่องดื่มที่เป็นมาตรฐาน การวางแผนเมนู ราคาเมนูอาหาร และการจัดเตรียมรายงานบัญชี การควบคุม

Knowledge and skills necessary in storage management for both fresh and dry ingredients; maintenance, cleaning and hygiene of kitchen appliances and premises as well as food service venues; development of communication skills with colleagues both in the kitchen and those from front of the house operation from diverse cultural backgrounds; inventory management control and design; requisition and purchasing; receiving; planning; cost controlling; standard recipes; costing and menu valuation; menu standards of food and beverage; menu planning; menu pricing and cost accounting report preparation.

CAT 311 ศิลปะการประกอบอาหารไทย

1(1-0-2)

(Thai Culinary Arts)

วิชาบังคับก่อน : CAT 113 ความรู้และการจัดการ เกี่ยวกับวัตถุดิบและเครื่องมือ

วิชาบังคับร่วม : CAL 311 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารไทย

ประวัติอาหารไทย ความเชื่อมโยง และความเกี่ยวพันกับวัฒนธรรมอื่น ๆ ที่เกิดจากการเปลี่ยนผ่านทางวัฒนธรรมและการแลกเปลี่ยนทางเศรษฐกิจและสังคม วิวัฒนาการ และการดัดแปลง เครื่องปรุงเฉพาะถิ่น เครื่องเทศ วิธีการเตรียมและปรุง สุนทรียภาพทางรสชาติ และศิลปะทางสายตา อาหารที่ใช้ในโอกาสสำคัญทางประเพณีต่างๆ การพัฒนาทักษะ และเทคนิคการประกอบอาหารไทยมาตรฐานที่เป็นพื้นฐานของอาหารไทยอื่นๆ

History of Thai cuisines, connection and relation with other cultures derived from cultural transition and socio-economic exchange activities; evolution and adaptation; region specific ingredients, spices; preparation and cooking methods; Thai food gustatory and visual aesthetics; symbolic meanings; Thai cuisines for customary purposes; development of skills and techniques in cooking standard Thai dishes that is the basis for more elaborated menus.

CAL 311 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารไทย

2(0-4-2)

(Thai Culinary Arts Operations)

วิชาบังคับก่อน : CAT 113 ความรู้และการจัดการ เกี่ยวกับวัตถุดิบและเครื่องมือ

วิชาบังคับร่วม : CAT 311 ศิลปะการประกอบอาหารไทย

ปฏิบัติการเตรียมและปรุงอาหารไทย พัฒนาทักษะและเทคนิคการประกอบอาหารไทยมาตรฐานที่เป็นพื้นฐานของอาหารไทยอื่นๆ

Practice of preparation and cooking process of Thai food, development of skills and techniques in cooking standard Thai dishes that is the basis for more elaborated menus.

CAT 312 ศิลปะการประกอบอาหารตะวันออก

1(1-0-2)

(Oriental Culinary Arts)

วิชาบังคับก่อน : CAT 113 ความรู้และการจัดการ เกี่ยวกับวัตถุดิบและเครื่องมือ

วิชาบังคับร่วม : CAL 312 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารตะวันออก

อาหารตะวันออกจากภูมิภาคต่างๆ ได้แก่ ภูมิภาคตะวันออกกลาง เอเชียใต้ และตะวันออกไกล ความสัมพันธ์ระหว่างกันและกันผ่านการแลกเปลี่ยนทางเศรษฐกิจและสังคม อิทธิพลของวัฒนธรรมตะวันตก ระหว่างยุคจักรวรรดินิยม อิทธิพลของวัฒนธรรมอเมริกันหลังสงครามโลกครั้งที่สองและระหว่างสงครามเย็น เครื่องปรุง วิธีการปรุง และรายการอาหารที่เหมาะสมกับปัจจัยทางภูมิศาสตร์และวัฒนธรรม การพัฒนาทักษะ และเทคนิคที่จำเป็นต่อการปรุงอาหารตะวันออก ได้แก่ อาหารจีน อาหารอินเดีย อาหารมาเลย์ และอาหารญี่ปุ่น ทักษะการนำเสนอและตกแต่ง

Exploration of oriental cuisines from middle east to south Asia far east cuisines; interrelation among each other through the economic and social exchanges; influence of western cultures on oriental cuisines during Imperialism era and Americanization after the Second World War and during the Cold War; ingredients, cooking methods, and menus appropriate to geographic and cultural factors; the development of skills and techniques necessary to cook oriental cuisines namely Chinese, Indian, Malay, and Japanese cuisines; presentation and decoration skills

CAL 312 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารตะวันออก 2(0-4-2)
(Oriental Culinary Arts Operations)

วิชาบังคับก่อน : CAT 113 ความรู้และการจัดการ เกี่ยวกับวัตถุดิบและเครื่องมือ

วิชาบังคับร่วม : CAT 312 ศิลปะการประกอบอาหารตะวันออก

ปฏิบัติการเกี่ยวกับ เครื่องปรุง วิธีการปรุง และรายการอาหารที่เหมาะสมกับปัจจัยทางภูมิศาสตร์ และวัฒนธรรม การพัฒนาทักษะและเทคนิคที่จำเป็นต่อการปรุงอาหารตะวันออก ได้แก่ อาหารจีน อาหารอินเดีย อาหารมาเลย์ และอาหารญี่ปุ่น ทักษะการนำเสนอและตกแต่ง

Practice of ingredients, cooking methods, and menus appropriate to geographic and cultural factors; the development of skills and techniques necessary to cook oriental cuisines namely Chinese, Indian, Malay, and Japanese cuisines; presentation and decoration skills

CAT 313 ศิลปะการประกอบอาหารตะวันตก 1(1-0-2)
(Occidental Culinary Arts)

วิชาบังคับก่อน : CAT 113 ความรู้และการจัดการ เกี่ยวกับวัตถุดิบและเครื่องมือ

วิชาบังคับร่วม : CAL 313 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารตะวันตก

ความรู้อาหารตะวันตกภูมิภาคต่างๆ ความเกี่ยวข้องกับวัฒนธรรม และสภาพทางภูมิศาสตร์ พรรณพืช พันธุ์สัตว์ และประวัติศาสตร์ของแต่ละภูมิภาค วิวัฒนาการ และแนวโน้มของอาหารตะวันตกร่วมสมัย การพัฒนาความรู้ ทักษะ การวางแผนรายการอาหารที่ทำให้เกิดความสมดุลทางโภชนาการ และควมมีประสิทธิภาพของต้นทุน

Exploration of categories of occidental cuisines in different regions; relations with cultures, geography, flora and fauna, and history of each region; evolution and trends of contemporary occidental; development of knowledge of menu planning for nutritional equilibrium and cost effectiveness.

CAL 313 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารตะวันตก 2(0-4-2)**(Occidental Culinary Arts Operations)**

วิชาบังคับก่อน : CAT 113 ความรู้และการจัดการ เกี่ยวกับวัตถุดิบและเครื่องมือ

วิชาบังคับร่วม : CAT 313 ศิลปะการประกอบอาหารตะวันตก

อาหารตะวันตกภูมิภาคต่างๆ ความเกี่ยวข้องกับวัฒนธรรม และสภาพทางภูมิศาสตร์ พรรณพืช พันธุ์สัตว์ และประวัติศาสตร์ของแต่ละภูมิภาค วิวัฒนาการ และแนวโน้มของอาหารตะวันตกร่วมสมัย การพัฒนาความรู้ ทักษะ และเทคนิคการเตรียมเครื่องปรุง การเก็บรักษา และการปรุงที่เหมาะสมกับการปรุงอาหารตะวันตกประเภทต่างๆ เพื่อการพาณิชย์ การนำเสนอและตกแต่ง การเลือกอาหารจานเคียงและอาหารเรียกน้ำย่อยที่เข้ากันกับอาหารจานหลัก

Operation of skills, and techniques in preparing ingredients, storing, and cooking various types of cooking methods of different cuisines for commercial purposes; presentation and decoration; selection of accompanied dishes and appetizers that go well with each main dish.

CAT 314 อาหารฮาลาล และการปฏิบัติการครัวตามหลักศาสนาอิสลาม 1(1-0-2)**(Halal Food and Islamic Kitchen Operations)**

วิชาบังคับก่อน : CAT 113 ความรู้และการจัดการ เกี่ยวกับวัตถุดิบและเครื่องมือ

วิชาบังคับร่วม : CAL 314 ปฏิบัติการอาหารฮาลาล และการปฏิบัติการครัวตามหลักศาสนาอิสลาม

หลักการบริโภคและประกอบอาหารที่ถูกต้องตามหลักศาสนาอิสลามหรือฮาลาล อาหารและเครื่องปรุงรสที่ต้องห้ามตามหลักศาสนาอิสลามตามหลักหะรอมเช่นเนื้อหมู เนื้อสัตว์ป่ากินเนื้อสัตว์บูชายันพระเจ้าองค์อื่น ๆ นอกเหนือจากพระอัลเลาะห์ สัตว์เลื้อยคลาน เนื้อของสัตว์ทะเลมีเขี้ยว และเนื้อสัตว์ฮาลาลที่สัมผัสกับเนื้อสัตว์และเครื่องปรุงที่เข้าหลักหะรอมแล้ว รวมถึงอาหารที่อาจถูกหรือผิดหลักศาสนาอิสลามตามหลักมาซบูฮ์ซึ่งจำเป็นต้องมีการวิเคราะห์องค์ประกอบ เครื่องปรุง และวิธีการเตรียมของอาหารนั้นๆ การเชือดสัตว์ตามหลักดาฮิบบา

Principles of consumption and cooking according Quran which is conventionally known as Halal; Food and seasoning forbidden according to Islamic faith according to Haram principles such as swine products, carnivorous land animals, animal sacrifice to anyone but Almighty Allah, meat of amphibians, seafood with fangs, and Halal food in contact with Haram food including food categorized as Mashbooh which ingredients and cooking methods need to be further analyzed; slaughtering according to Dhabihah principles

CAL 314 ปฏิบัติการอาหารฮาลาล และการปฏิบัติครัวตามหลักศาสนาอิสลาม 2(0-4-2)
(Halal Food Operations and Islamic Kitchen Operations)

วิชาบังคับก่อน : CAT 113 ความรู้และการจัดการ เกี่ยวกับวัตถุดิบและเครื่องมือ

วิชาบังคับร่วม : CAT 314 อาหารฮาลาล และการปฏิบัติครัวตามหลักศาสนาอิสลาม

การปฏิบัติการประกอบอาหารที่ถูกต้องตามหลักศาสนาอิสลามหรือฮาลาล อาหารและเครื่องปรุงรสที่ต้องห้ามตามหลักศาสนาอิสลามตามหลักหะรอมเช่นเนื้อหมู เนื้อสัตว์ป่ากินเนื้อ สัตว์บูชายันพระเจ้าองค์อื่นๆนอกเหนือจากพระอัลลาห์ สัตว์เลื้อยคลาน เนื้อของสัตว์ทะเลมีเขี้ยว และเนื้อสัตว์ฮาลาลที่สัมผัสกับเนื้อสัตว์และเครื่องปรุงที่เข้าหลักหะรอมแล้ว รวมถึงอาหารที่อาจถูกหรือผิดหลักศาสนาอิสลามตามหลักมาซบูฮ์ซึ่งจำเป็นต้องมีการวิเคราะห์องค์ประกอบ เครื่องปรุง และวิธีการเตรียมของอาหารนั้นๆ การเชือดสัตว์ตามหลักดาฮิบา

Practice of cooking according Quran which is conventionally known as Halal; Food and seasoning forbidden according to Islamic faith according to Haram principles such as swine products, carnivorous land animals, animal sacrifice to anyone but Almighty Allah, meat of amphibians, seafood with fangs, and Halal food in contact with Haram food including food categorized as Mashbooh which ingredients and cooking methods need to be further analyzed; slaughtering according to Dhabaha principles

2.2) กลุ่มวิชาโครงการ

CAT 491 โครงการ 1 1(0-3-2)
(Project I)

ค้นคว้าข้อมูล วางแผนการทดลอง ประมาณเวลาและค่าใช้จ่ายตลอดการทดลอง โดยมีอาจารย์เป็นที่ปรึกษา ส่งโครงร่างโครงการเมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา

The Principle of research and experimental designs. Estimating time and cost of the project. Submitting the project proposal. Advisor is required.

CAT 492 โครงการ 2 2(0-6-3)
(Project II)

ทำการทดลองตามโครงร่าง โครงการ ภายใต้การควบคุมดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษาโครงการ ส่งรูปเล่มฉบับสมบูรณ์ เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา

Working on project under advisor's consult. Compile into a written final report.

2.3) กลุ่มวิชาชีพ-เลือก

1) กลุ่มวิชาศิลปะและเทคโนโลยีขนมอบ

CAT 331 การเตรียมและการอบขนมปัง 1(1-0-2)

(Bread Dough Preparation and Baking)

วิชาบังคับร่วม : CAL 331 ปฏิบัติการการเตรียมและการอบขนมปัง

วัตถุดิบและคุณสมบัติของวัตถุดิบที่มีผลต่อคุณลักษณะและคุณภาพของขนมปังชนิดต่างๆ ประเภทของขนมปังชนิดต่างๆ เทคนิคการเตรียมแป้งเพื่อการทำขนมปัง การอบ การเก็บรักษา การควบคุมคุณภาพ การจัดทำตำรับมาตรฐาน ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา

Ingredients and its qualities affecting characteristics of different types of bread ; different types of bread; dough preparation and baking techniques; preservation, quality control; standard recipe development; practicum training according to content.

CAL 331 ปฏิบัติการการเตรียมและการอบขนมปัง 2(0-4-2)

(Bread Dough Preparation and Baking Operations)

วิชาบังคับร่วม : CAT 331 การเตรียมและการอบขนมปัง

ปฏิบัติการ การเตรียมวัตถุดิบของขนมปังชนิดต่าง ๆ เทคนิคการเตรียมแป้งเพื่อการทำขนมปัง การอบ การเก็บรักษา การควบคุมคุณภาพ การจัดทำตำรับมาตรฐาน

Practice of ingredients preparation of different types of bread; dough preparation and baking techniques; preservation, quality control; standard recipe development.

CAT 332 การเตรียมและการอบเค้กสปอนจ์ และคุกกี้ 1(1-0-2)

(Preparation of Cake, Sponge, and Cookie Batter and Baking)

วิชาบังคับร่วม : CAL 332 ปฏิบัติการการเตรียมและการอบเค้กสปอนจ์ และคุกกี้

วัตถุดิบและคุณสมบัติของวัตถุดิบที่มีผลต่อคุณลักษณะและคุณภาพของเค้กสปอนจ์ ขนมเค้ก และคุกกี้ ประเภทของเค้กสปอนจ์ ขนมเค้ก และคุกกี้ วิธีการผสมเค้กสปอนจ์ ขนมเค้ก และคุกกี้แบบต่าง ๆ การอบ การเก็บรักษา การควบคุมคุณภาพ การจัดทำตำรับมาตรฐาน ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา

Ingredients and their qualities affecting characteristics and qualities of sponge, cake, and cookies; various types of sponge, cakes and cookies; sponge, cake, and cookies mixing process; baking; preservation; quality control; standard recipe development; practicum learning according to the content.

- CAL 332 ปฏิบัติการเตรียมและการอบเค้กสปอนจ์ และคุกกี้** 2(0-4-2)
(Preparation of Cake, Sponge, and Cookie Batter and Baking Operations)
วิชาบังคับร่วม : CAT 332 การเตรียมและการอบเค้กสปอนจ์ และคุกกี้
ปฏิบัติการ การเตรียมวัตถุดิบของเค้กสปอนจ์ ขนมเค้ก และคุกกี้ วิธีผสมเค้กสปอนจ์ ขนมเค้ก และคุกกี้แบบต่าง ๆ การอบ การเก็บรักษา การควบคุมคุณภาพ การจัดทำตำรับมาตรฐาน
Practice of ingredients of sponge, cake, and cookies; preparation sponge, cake, and cookies mixing process; baking; preservation; quality control; standard recipe development.
- CAT 333 การแต่งหน้าและตกแต่งเค้ก** 1(1-0-2)
(Cake Decoration)
วิชาบังคับร่วม : CAL 333 ปฏิบัติการการแต่งหน้าและตกแต่งเค้ก
วัตถุดิบและคุณสมบัติของวัตถุดิบที่มีผลต่อคุณภาพ คุณลักษณะของสิ่งที่ใช้สำหรับแต่งหน้า และชนิดของสิ่งที่ใช้ตกแต่งเค้ก เทคนิคการเตรียมวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการตกแต่งเค้ก วิธีการตกแต่งเค้กแบบต่าง ๆ ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา
Ingredients and their qualities affecting qualities and characteristics of cake decoration ingredients; types of decoration ingredients; preparation techniques; decoration processes; practicum learning according to the content.
- CAL 333 ปฏิบัติการการแต่งหน้าและตกแต่งเค้ก** 2(0-4-2)
(Cake Decoration Operations)
วิชาบังคับร่วม : CAT 333 การแต่งหน้าและตกแต่งเค้ก
เทคนิคการเตรียมวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการตกแต่งเค้ก วิธีการตกแต่งเค้กแบบต่าง ๆ
Preparation techniques of cake decoration ingredients; decoration processes.
- CAT 334 ศิลปะการทำขนมประเภทพาย** 1(1-0-2)
(Pastry Culinary Arts)
วิชาบังคับร่วม : CAL 334 ปฏิบัติการศิลปะการทำขนมประเภทพาย
วัตถุดิบและคุณสมบัติที่มีต่อคุณลักษณะและคุณภาพของพายและเพสต์ ประเภทของพายและเพสต์ วิธีการผสมพายและเพสต์แบบต่าง ๆ การอบ การเก็บ การควบคุมคุณภาพ การจัดทำตำรับมาตรฐาน ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา
Ingredients their qualities affecting characteristics and quality of pie and pastry; various types of pie and pastries; different types of baking, storing methods; quality control; standard recipe development; practicum learning according to the content.

- CAL 334 ปฏิบัติการศิลปะการทำขนมประเภทพาย** 2(0-4-2)
(Pastry Culinary Arts Operations)
วิชาบังคับร่วม : CAT 334 ศิลปะการทำขนมประเภทพาย
 วิธีการผสมพายและเพสตี้นี้แบบต่างๆ การอบ การเก็บ การควบคุมคุณภาพ การจัดทำตำรับมาตรฐาน
 Methods of mixing various types of pie and pastry; baking, storing method; quality control; standard recipe development.
- CAT 335 ศิลปะการทำไอศกรีม และขนมหวานเย็น** 1(1-0-2)
(Ice-cream and Cold Desserts Culinary Arts)
วิชาบังคับร่วม : CAL 335 ปฏิบัติการศิลปะการทำไอศกรีม และขนมหวานเย็น
 ประเภท คุณลักษณะของไอศกรีมและขนมหวานเย็น คุณสมบัติของวัตถุดิบที่มีผลต่อคุณลักษณะตลอดจนคุณภาพของไอศกรีมและขนมหวานเย็น เทคนิคการผลิต การควบคุมคุณภาพ การจัดเสิร์ฟ การจัดทำตำรับมาตรฐาน การคิดราคา ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา ศึกษาคำศัพท์ที่สำคัญและเกี่ยวข้องกับ การผลิตไอศกรีมและขนมหวานเย็น
 Different types of ice cream and cold desserts; qualities of ingredients affecting their characteristics as well as qualities; production techniques; quality control; serving; standard recipe development; pricing techniques; exploration of technical term relevant to ice-cream and cold dessert development.
- CAL 335 ปฏิบัติการศิลปะการทำไอศกรีม และขนมหวานเย็น** 2(0-4-2)
(Ice-cream and Cold Desserts Culinary Arts Operations)
วิชาบังคับร่วม : CAT 335 ศิลปะการทำไอศกรีม และขนมหวานเย็น
 เทคนิคการผลิตไอศกรีมและขนมหวานเย็น การควบคุมคุณภาพ การจัดเสิร์ฟ การจัดทำตำรับมาตรฐาน การคิดราคา
 Production techniques of ice-cream and cold desserts; quality control; serving; standard recipe development; pricing techniques.
- CAT 336 ศิลปะการทำช็อกโกแลต และลูกกวาด** 1(1-0-2)
(Chocolate and Confectionary Culinary Arts)
วิชาบังคับร่วม : CAL 336 ปฏิบัติการศิลปะการทำช็อกโกแลต และลูกกวาด
 คุณสมบัติและองค์ประกอบของวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตช็อกโกแลตและลูกกวาด เช่น น้ำตาล โกโก้ ไขมัน นม และวัตถุดิบอาหาร กรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์ลูกกวาด ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เจลลี่

รวมทั้งการควบคุมคุณภาพในการผลิตผลิตภัณฑ์ สาเหตุของการปนเปื้อน วิธีการบรรจุในบรรจุภัณฑ์ และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์

Qualities and elements of ingredients required for chocolate and confectionaries including sugar, cocoa, fat, milk, and additives; production process of chocolate, chewing gum, jelly as well as production quality control; causes of contamination; packaging process; and product preservation.

CAL 336 ปฏิบัติการศิลปะการทำช็อกโกแลต และลูกกวาด 2(0-4-2)
(Chocolate and Confectionary Culinary Arts Operations)

วิชาบังคับร่วม : CAT 336 ศิลปะการทำช็อกโกแลต และลูกกวาด

วิธีการผลิตผลิตภัณฑ์ลูกกวาด ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เจลลี่ รวมทั้งการควบคุมคุณภาพในการผลิตผลิตภัณฑ์ วิธีการบรรจุในบรรจุภัณฑ์ และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์

Production process of confectionaries, chocolate, chewing gum, jelly as well as production quality control; packaging process; and product preservation.

2) กลุ่มวิชาศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหารไทย

CAT 341 ศิลปะการประกอบเครื่องจิ้มไทย 1(1-0-2)
(Thai Dipping Culinary Arts)

วิชาบังคับร่วม : CAL 341 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบเครื่องจิ้มไทย

ความหมาย ประวัติความเป็นมา ประเภทของเครื่องจิ้มไทยที่เป็นที่นิยม คุณภาพของวัตถุดิบที่มีผลต่อคุณลักษณะของเครื่องจิ้มชนิดต่าง ๆ เทคนิคการปรุงเครื่องจิ้ม การควบคุมคุณภาพ การแกะสลัก การจัดเสิร์ฟ ตำรับมาตรฐาน และการกำหนดราคา ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา

Meaning and history of various types of well-known Thai dip, quality of ingredients affecting characteristics of condiments; seasoning and quality control, fruit and vegetable carving, and serving techniques; standard recipe development, pricing, practicum learning according to the content.

CAL 341 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบเครื่องจิ้มไทย 2(0-4-2)
(Thai Dipping Culinary Arts Operations)

วิชาบังคับร่วม : CAT 341 ศิลปะการประกอบเครื่องจิ้มไทย

ปฏิบัติการ ปรุงเครื่องจิ้ม แกะสลัก จัดเสิร์ฟ จัดทำตำรับมาตรฐาน และกำหนดราคา

Practice of dip; seasoning, fruit and vegetable carving, serving techniques, standard recipe development and pricing.

CAT 342 ศิลปะการประกอบอาหารว่างไทย 1(1-0-2)**(Thai Appetizers Culinary Arts)**

วิชาบังคับร่วม : CAL 342 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารว่างไทย

ความหมาย ประวัติความเป็นมา ประเภทอาหารว่างไทยที่เป็นที่นิยม คุณภาพของวัตถุดิบที่มีผลต่อคุณลักษณะของอาหารว่างชนิดต่าง ๆ เทคนิคการประกอบอาหารว่างชนิดต่าง ๆ การควบคุมคุณภาพ การเก็บรักษา การจัดเสิร์ฟ ตำรับมาตรฐาน และการกำหนดราคาขาย ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา

Meaning and history of different well-known Thai appetizers; quality of ingredients affecting characteristics of the food; cooking process; quality control; standard recipe development, pricing; practicum learning according to the content.

CAL 342 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารว่างไทย 2(0-4-2)**(Thai Appetizers Culinary Arts Operations)**

วิชาบังคับร่วม : CAT 342 ศิลปะการประกอบอาหารว่างไทย

ปฏิบัติการประกอบอาหารว่างชนิดต่าง ๆ จัดเสิร์ฟ จัดทำตำรับมาตรฐาน และกำหนด ราคาขาย Practice of different appetizers; cooking process, serving techniques, standard recipe development and pricing.

CAT 343 ศิลปะการประกอบอาหารไทยชาวมัง 1(1-0-2)**(Thai Royal Cuisines Culinary Arts)**

วิชาบังคับร่วม : CAT 343 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารไทยชาวมัง

ความสำคัญ ลักษณะของอาหารไทยชาวมัง ตำรับต่างๆ รู้จักส่วนประกอบของอาหารและกรรมวิธีในการปรุง หลักการจัดอาหารให้สอดคล้องกับประเพณีปฏิบัติในราชสำนักไทย การประดิษฐ์ดัดแปลงให้เข้ากับรูปแบบธุรกิจอาหารในปัจจุบัน การแกะสลัก การจัดเสิร์ฟ และมารยาทในการรับประทานอาหาร ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา

Importance and characteristics of The Royal Court Thai Cuisine; different ingredients; menu design; cooking process; principles of food presentation according to the royal court's custom; invention and adaptation to fit to the contemporary food business model; fruit and vegetable carving, serving techniques; table etiquettes; practicum learning according to the content.

- CAL 343 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารไทยชาวจังหวัด** 2(0-4-2)
(Thai Royal Cuisines Culinary Arts Operations)
วิชาบังคับร่วม : CAT 343 ศิลปะการประกอบอาหารไทยชาวจังหวัด
ปฏิบัติการ ปูรง จัดอาหารให้สอดคล้องกับประเพณีปฏิบัติในราชสำนักไทย แกะสลัก จัดเสิร์ฟ
Practice of cooking process, food presentation according to the royal court's custom, fruit and vegetable carving, serving techniques.
- CAT 344 ศิลปะการประกอบอาหารไทยประจำถิ่น** 1(1-0-2)
(Thai Regional Culinary Arts)
วิชาบังคับร่วม : CAL 344 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารไทยประจำถิ่น
ความสำคัญ ลักษณะของอาหารไทย อาหารประจำภาคต่าง ๆ รู้จักส่วนประกอบของการจัดรายการกรรมวิธีในการปูรง หลักการจัดอาหารให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมและการดำเนินชีวิตของแต่ละภูมิภาคของประเทศไทย การนำเสนอในรูปแบบต่าง ๆ ที่ทันสมัย การแกะสลัก การจัดเสิร์ฟ และมารยาทในการรับประทานอาหาร ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา
Importance and characteristics of Thai regional cuisines; exploration of different ingredients specific to each region; menu design consistent to the culture and ways of life of each region of Thailand ; presentation in different contemporary styles, fruit and vegetable carving, serving techniques, table etiquette, practicum learning according to the content.
- CAL 344 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารไทยประจำถิ่น** 2(0-4-2)
(Thai Regional Culinary Arts Operations)
วิชาบังคับร่วม : CAT 344 ศิลปะการประกอบอาหารไทยประจำถิ่น
ปฏิบัติการ ปูรง จัดอาหารให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมและการดำเนินชีวิตของแต่ละภูมิภาคของประเทศไทย แกะสลัก จัดเสิร์ฟ
Practice of cooking process, menu design consistent to the culture and ways of life of each region of Thailand; fruit and vegetable carving, serving techniques.
- CAT 345 ศิลปะการประกอบอาหารริมบาทวิถี** 1(1-0-2)
(Foods Street Culinary Arts)
วิชาบังคับร่วม : CAL 345 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารริมบาทวิถี
ลักษณะของอาหารจานเดียว และอาหารไทยจานด่วนร่วมสมัย เครื่องปูรง วิธีการปูรง การนำเสนอ รสชาติมาตรฐาน สุขอนามัยอาหาร การจัดซื้อวัตถุดิบ และควบคุมต้นทุน การกำหนดราคา การเพิ่มมูลค่าให้แก่อาหารจานเดียวและอาหารไทยจานด่วนร่วมสมัย การปรับรายการอาหารและวิธีการนำเสนอเข้า

กับวิถีชีวิตสมัยใหม่ของชาวเมือง

Characteristics of contemporary Thai hawker foods; ingredients; cooking and serving process; gustatory standards; food hygiene; ingredient sourcing and cost control; pricing process; value adding techniques for hawker food menus; adaptation of the menu according to contemporary cosmopolitan lifestyles.

CAL 345 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารริมบาทวิถี 2(0-4-2)
(Foods Street Culinary Arts Operations)

วิชาบังคับร่วม : CAT 345 ศิลปะการประกอบอาหารริมบาทวิถี

ปฏิบัติการ ปิ้ง นำเสนอ รสชาติมาตรฐาน การเพิ่มมูลค่าให้แก่อาหารจานเดียวและอาหารไทยจานด่วนร่วมสมัย

Practice of cooking and serving process; gustatory standards, value adding techniques for hawker food menus.

CAT 347 ศิลปะการประกอบอาหารไทยผสมวัฒนธรรม 1(1-0-2)
(Thai Fusion Culinary Arts)

วิชาบังคับร่วม : CAL 345 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารไทยผสมวัฒนธรรม

แนวคิดเกี่ยวกับอาหารผสมวัฒนธรรมที่นำเอาวัตถุดิบ เครื่องปรุง และกระบวนการปรุงอาหารต่างถิ่นฐาน และรากฐานทางวัฒนธรรมที่แตกต่างกันมาบูรณาการกันให้เกิดเป็นรายการอาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตน และมีความสมดุลทางรสชาติ และเนื้อสัมผัส การนำแนวคิดเกี่ยวกับอาหารผสมวัฒนธรรมมาใช้ในการประกอบอาหารไทยเชิงพาณิชย์ การดัดแปลงตำรับดั้งเดิมให้มีความร่วมสมัยที่สามารถนำมาใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ การออกแบบรายการอาหาร การพัฒนาตำรับมาตรฐานการนำเสนอ การคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาขาย ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา

The concept of fusion food that blends ingredients, seasoning, and cooking methods from different regions and cultural roots to integrate to a unique menu with gustatory and textual balances; the adaptation of the concept in Thai commercial gastronomy; the modernization of traditional recipes to be more interesting while allowing commercial benefits; menu design; food presentation; cost calculation, standard recipe development, pricing; practicum learning according to course content.

CAL 347 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารไทยผสมวัฒนธรรม 2(0-4-2)
(Thai Fusion Culinary Arts Operations)

วิชาบังคับร่วม: CAT 347 ศิลปะการประกอบอาหารไทยผสมวัฒนธรรม

ปฏิบัติการปรุงอาหารต่างถิ่นฐาน และรากฐานทางวัฒนธรรมที่แตกต่างกันมาบูรณาการกันให้เกิดเป็นรายการอาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตน การออกแบบรายการอาหาร พัฒนาตำรับมาตรฐานและนำเสนอ

Practice of cooking process from different regions and cultural roots to integrate to a unique menu; menu design, standard recipe development and food presentation.

CAT 348 ศิลปะการประกอบขนมไทย 1(1-0-2)
(Thai Fusion Culinary Arts)

วิชาบังคับร่วม : CAL 348 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบขนมไทย

ความหมาย ประวัติความเป็นมา ประเภท และคุณลักษณะของขนมไทย วิธีการเตรียมและปรุงขนมไทยชนิดต่าง ๆ การพัฒนาทักษะและเทคนิคการประกอบขนมไทย การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา

Meaning, history, type and characteristic of Thai dessert. Preparation and cooking of different types of Thai dessert. Development of skills and techniques in cooking Thai dessert, preserving and packaging; practicum training according to content.

CAL 348 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบขนมไทย 2(0-4-2)
(Thai Fusion Culinary Arts Operations)

วิชาบังคับร่วม: CAT348 ศิลปะการประกอบขนมไทย

ปฏิบัติการ การเตรียม และการประกอบขนมไทย พัฒนาทักษะ และเทคนิคการประกอบขนมไทย
Practice of preparation and cooking Thai dessert. Development of skills and techniques in cooking Thai dessert.

CAT 349 ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ 1(1-0-2)
(Fruit and Vegetable Carving Culinary Arts)

วิชาบังคับร่วม : CAL 349 ปฏิบัติการศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้

ประวัติความเป็นมาการแกะสลักผักและผลไม้ การคัดเลือกผักและผลไม้ การใช้อุปกรณ์แกะสลัก การดูแลรักษาเครื่องมือ ขั้นตอนวิธีการและเทคนิคการแกะสลักผักผลไม้ การตกแต่งจานและโต๊ะอาหาร ด้วยงานแกะสลักผักและผลไม้ รวมไปถึงคำศัพท์ที่ใช้ในการแกะสลักผักและผลไม้ ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา

History of fruit and vegetable carving, selection of fruits and vegetables, use of sculpting equipment and maintenance, methods and techniques of carving vegetables and fruits. Plate and table decoration with fruit and vegetable carvings including vocabulary used in carving vegetables and fruits; practicum training according to content.

CAL 349 ปฏิบัติการศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ 2(0-4-2)
(Fruit and Vegetable Carving Culinary Arts Operations)
วิชาบังคับร่วม : CAT 349 ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้
 ปฏิบัติการ การแกะสลักผักและผลไม้ พัฒนาทักษะ และเทคนิคการแกะสลักผักและผลไม้
 Practice of preparation fruit and vegetable carving. Development of skills and techniques in fruit and vegetable carving.

3) กลุ่มวิชาศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหารตะวันออก

CAT 352 ศิลปะการประกอบอาหารจีน 1(1-0-2)
(Chinese Culinary Arts)
วิชาบังคับร่วม : CAL 352 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารจีน
 ประเภทและชนิดของอาหารจีน ลักษณะตามธรรมชาติของอาหารจีน วัตถุดิบ เครื่องปรุง กระบวนการประกอบอาหาร เทคนิคการประกอบอาหาร และอิทธิพลที่มีต่อรสชาติ และเนื้อสัมผัสที่ดีของอาหารจีน การควบคุมคุณภาพ การนำเสนอ และการเสิร์ฟ รวมถึงการจับคู่อาหาร และเครื่องดื่มให้เหมาะสม การทำตำรับมาตรฐาน ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา
 Categories and types of Chinese cuisines, natural characteristics of Chinese gastronomy; its ingredients and seasoning, cooking methods and their techniques as well as their effects on good taste and textures of Chinese Cuisines from different region of the country; Quality Control; presentation, menu matching with beverages; standard recipe preparation; empirical experiences through laboratorial practicum.

CAL 352 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารจีน 2(0-4-2)
(Chinese Culinary Arts Operations)
วิชาบังคับร่วม : CAT 352 ศิลปะการประกอบอาหารจีน
 การปฏิบัติการ วัตถุดิบ เครื่องปรุง กระบวนการประกอบอาหาร เทคนิคการประกอบอาหาร และอิทธิพลที่มีต่อรสชาติ และเนื้อสัมผัสที่ดีของอาหารจีน การควบคุมคุณภาพ การนำเสนอ และการเสิร์ฟ รวมถึงการจับคู่อาหาร และเครื่องดื่มให้เหมาะสม
 Practice of its ingredients and seasoning, cooking methods and their techniques as well as their effects on good taste and textures of Chinese Cuisines from different region of the country; Quality Control; presentation, menu matching with beverages.

CAT 353 ศิลปะการประกอบอาหารอินเดีย

1(1-0-2)

(Indian Culinary Arts)

วิชาบังคับร่วม : CAL 353 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารอินเดีย

ประเภทและชนิดของอาหารอินเดีย ลักษณะตามธรรมชาติของอาหารอินเดีย วัตถุดิบ เครื่องปรุง กระบวนการประกอบอาหาร เทคนิคการประกอบอาหาร และอิทธิพลที่มีต่อรสชาติ และเนื้อสัมผัสที่ดีของอาหารอินเดีย การควบคุมคุณภาพ การนำเสนอ และการเสิร์ฟ รวมถึงการจับคู่อาหาร และเครื่องดื่มให้เหมาะสม การทำตำรับมาตรฐาน ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา

Categories and types of Indian cuisines, natural characteristics of Indian gastronomy; its ingredients and seasoning, cooking methods and their techniques as well as their effects on good taste and textures of Indian Cuisines from different region of the country; quality control; presentation, menu matching with beverages; standard recipe preparation; empirical experiences through laboratorial practicum.

CAL 353 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารอินเดีย

2(0-4-2)

(Indian Culinary Arts Operations)

วิชาบังคับร่วม : CAT 353 ศิลปะการประกอบอาหารอินเดีย

การปฏิบัติการ วัตถุดิบ เครื่องปรุง กระบวนการประกอบอาหาร เทคนิคการประกอบอาหาร และอิทธิพลที่มีต่อรสชาติ และเนื้อสัมผัสที่ดีของอาหารอินเดีย การควบคุมคุณภาพ การนำเสนอ และการเสิร์ฟ รวมถึงการจับคู่อาหาร และเครื่องดื่มให้เหมาะสม

Practice of its ingredients and seasoning, cooking methods and their techniques as well as their effects on good taste and textures of Indian Cuisines from different region of the country; quality control; presentation, menu matching with beverages.

CAT 354 ศิลปะการประกอบอาหารเวียดนาม

1(1-0-2)

(Vietnamese Culinary Arts)

วิชาบังคับร่วม : CAL 354 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารเวียดนาม

ประเภทและชนิดของอาหารเวียดนาม ลักษณะตามธรรมชาติของอาหารเวียดนาม วัตถุดิบ เครื่องปรุง กระบวนการประกอบอาหาร เทคนิคการประกอบอาหาร และอิทธิพลที่มีต่อรสชาติ และเนื้อสัมผัสที่ดีของอาหารเวียดนาม การควบคุมคุณภาพ การนำเสนอ และการเสิร์ฟ รวมถึงการจับคู่อาหาร และเครื่องดื่มให้เหมาะสม การทำตำรับมาตรฐาน ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา

Categories and types of Vietnamese cuisines, natural characteristics of Vietnamese gastronomy; its ingredients and seasoning, cooking methods and their techniques as well as their effects on good taste and textures of Vietnamese Cuisines from different region of the country;

Quality Control; presentation, menu matching with beverages; standard recipe preparation; empirical experiences through laboratorial practicum.

CAL 354 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารเวียดนาม 2(0-4-2)

(Vietnamese Culinary Arts Operations)

วิชาบังคับร่วม : CAT 354 ศิลปะการประกอบอาหารเวียดนาม

การปฏิบัติการ วัตถุดิบ เครื่องปรุง กระบวนการประกอบอาหาร เทคนิคการประกอบอาหาร และอิทธิพลที่มีต่อรสชาติ และเนื้อสัมผัสที่ดีของอาหารเวียดนาม การควบคุมคุณภาพ การนำเสนอ และการเสิร์ฟ รวมถึงการจับคู่อาหาร และเครื่องดื่มที่เหมาะสม

Practice of its ingredients and seasoning, cooking methods and their techniques as well as their effects on good taste and textures of Vietnamese Cuisines from different region of the country; Quality Control; presentation, menu matching with beverages.

CAT 355 ศิลปะการประกอบอาหารอินโดนีเซียและมาเลเซีย 1(1-0-2)

(Indonesia and Malaysia Culinary Arts)

วิชาบังคับร่วม : CAL 355 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารอินโดนีเซียและมาเลเซีย

ประเภทและชนิดของอาหารในประเทศอินโดนีเซียและมาเลเซีย ลักษณะตามธรรมชาติของอาหารประเทศอินโดนีเซียและมาเลเซีย วัตถุดิบ เครื่องปรุง กระบวนการประกอบอาหาร เทคนิคการประกอบอาหาร และอิทธิพลที่มีต่อรสชาติ และเนื้อสัมผัสที่ดีของอาหารประเทศอินโดนีเซียและมาเลเซีย การควบคุมคุณภาพ การนำเสนอ และการเสิร์ฟ รวมถึงการจับคู่อาหาร และเครื่องดื่มที่เหมาะสม การทำตำรับมาตรฐาน ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา

Categories and types of Indonesia and Malaysia cuisines, natural characteristics of Indonesia and Malaysia gastronomy; its ingredients and seasoning, cooking methods and their techniques as well as their effects on good taste and textures of Indonesia and Malaysia Cuisines from different region of the country; Quality Control; presentation, menu matching with beverages; standard recipe preparation; empirical experiences through laboratorial practicum.

CAL 355 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารอินโดนีเซียและมาเลเซีย 2(0-4-2)

(Indonesia and Malaysia Culinary Arts Operations)

วิชาบังคับร่วม : CAT 355 ศิลปะการประกอบอาหารอินโดนีเซียและมาเลเซีย

การปฏิบัติการ วัตถุดิบ เครื่องปรุง กระบวนการประกอบอาหาร เทคนิคการประกอบอาหาร และอิทธิพลที่มีต่อรสชาติ และเนื้อสัมผัสที่ดีของอาหารประเทศอินโดนีเซียและมาเลเซีย การควบคุมคุณภาพ การนำเสนอ และการเสิร์ฟ รวมถึงการจับคู่อาหาร และเครื่องดื่มที่เหมาะสม

Practice of its ingredients and seasoning, cooking methods and their techniques as well as their effects on good taste and textures of Indonesia and Malaysia Cuisines from different region of the country; Quality Control; presentation, menu matching with beverages.

CAT 356 ศิลปะการประกอบอาหารญี่ปุ่น 1(1-0-2)
(Japanese Culinary Arts)

วิชาบังคับร่วม : CAL 356 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารญี่ปุ่น

ประเภทและชนิดของอาหารญี่ปุ่น ลักษณะตามธรรมชาติของอาหารญี่ปุ่น วัตถุดิบ เครื่องปรุง กระบวนการประกอบอาหาร เทคนิคการประกอบอาหาร และอิทธิพลที่มีต่อรสชาติ และเนื้อสัมผัสที่ดีของอาหารญี่ปุ่น ภูมิภาคต่างๆ การควบคุมคุณภาพ การนำเสนอ และการเสิร์ฟ รวมถึงการจับคู่อาหาร และเครื่องดื่มให้เหมาะสม การทำตำรับมาตรฐาน ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา

Categories and types of Japanese cuisines, natural characteristics of Japanese gastronomy; its ingredients and seasoning, cooking methods and their techniques as well as their effects on good taste and textures of Japanese Cuisines from different region of the country; Quality Control; presentation, menu matching with beverages; standard recipe preparation; empirical experiences through laboratorial practicum.

CAL 356 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารญี่ปุ่น 2(0-4-2)
(Japanese Culinary Arts Operations)

วิชาบังคับร่วม : CAT 356 ศิลปะการประกอบอาหารญี่ปุ่น

การปฏิบัติการ วัตถุดิบ เครื่องปรุง กระบวนการประกอบอาหาร เทคนิคการประกอบอาหาร และอิทธิพลที่มีต่อรสชาติ และเนื้อสัมผัสที่ดีของอาหารญี่ปุ่น ภูมิภาคต่างๆ การควบคุมคุณภาพ การนำเสนอ และการเสิร์ฟ รวมถึงการจับคู่อาหาร และเครื่องดื่มให้เหมาะสม

Practice of its ingredients and seasoning, cooking methods and their techniques as well as their effects on good taste and textures of Japanese Cuisines from different region of the country; Quality Control; presentation, menu matching with beverages.

CAT 357 ศิลปะการประกอบอาหารเกาหลี 1(1-0-2)
(Korean Culinary Arts)

วิชาบังคับร่วม : CAL 357 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารเกาหลี

ประเภทและชนิดของอาหารเกาหลี ลักษณะตามธรรมชาติของอาหารเกาหลี วัตถุดิบ เครื่องปรุง กระบวนการประกอบอาหาร เทคนิคการประกอบอาหาร และอิทธิพลที่มีต่อรสชาติ และเนื้อสัมผัสที่ดีของอาหารเกาหลี การควบคุมคุณภาพ การนำเสนอ และการเสิร์ฟ รวมถึงการจับคู่อาหาร และเครื่องดื่มให้

เหมาะสม การทำตำรับมาตรฐาน ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา

Categories and types of Korean cuisines, natural characteristics of Korean gastronomy; its ingredients and seasoning, cooking methods and their techniques as well as their effects on good taste and textures of Korean; Quality Control; presentation, menu matching with beverages; standard recipe preparation; empirical experiences through laboratorial practicum.

CAL 357 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารเกาหลี 2(0-4-2)
(Korean Culinary Arts Operations)

วิชาบังคับร่วม : CAT 357 ศิลปะการประกอบอาหารเกาหลี

การปฏิบัติการ วัตถุดิบ เครื่องปรุง กระบวนการประกอบอาหาร เทคนิคการประกอบอาหาร และอิทธิพลที่มีต่อรสชาติ และเนื้อสัมผัสที่ดีของอาหารเกาหลี การควบคุมคุณภาพ การนำเสนอ และการเสิร์ฟ รวมถึงการจับคู่อาหาร และเครื่องดื่มที่เหมาะสม

Practice of its ingredients and seasoning, cooking methods and their techniques as well as their effects on good taste and textures of Korean; Quality Control; presentation, menu matching with beverages.

CAT 358 อาหารเอเชียผสมผสานวัฒนธรรม 1(1-0-2)
(Asian Fusion Culinary Arts)

วิชาบังคับร่วม : CAL 358 ปฏิบัติการอาหารเอเชียผสมผสานวัฒนธรรม

แนวคิดเกี่ยวกับอาหารผสมผสานวัฒนธรรมที่นำเอาวัตถุดิบ เครื่องปรุง และกระบวนการปรุงอาหารต่างถิ่นฐาน และรากฐานทางวัฒนธรรมที่แตกต่างกันมาบูรณาการกันให้เกิดเป็นรายการอาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตน และมีความสมดุลทางรสชาติ และรสสัมผัส การนำแนวคิดเกี่ยวกับอาหารผสมผสานวัฒนธรรมมาใช้ในการปรับรายการอาหารอาหารเอเชียตะวันออก เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ และเอเชียใต้ที่เป็นที่รู้จักเพื่อประโยชน์เชิงพาณิชย์ การออกแบบรายการอาหาร การพัฒนาตำรับมาตรฐาน การตั้งราคา และการนำเสนอ ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา

The concept of fusion food that blends ingredients, seasoning, and cooking methods from different regions and cultural roots to integrate to a unique menu with gustatory and textual balances; the adaptation of the concept to well-known East, Southeast, and South Asian dishes for commercial use; menu design; standard recipe decoration, pricing techniques, and presentation; Practicum training according to course content.

CAL 358 **ปฏิบัติการอาหารเอเชียผสมผสานวัฒนธรรม** 2(0-4-2)
(Asian Fusion Culinary Arts Operations)

วิชาบังคับร่วม : CAT 358 อาหารเอเชียผสมผสานวัฒนธรรม

การปฏิบัติการ การออกแบบรายการอาหาร การพัฒนาตำรับมาตรฐาน การตั้งราคา และการนำเสนอ
Practice of menu design; standard recipe decoration, pricing techniques, and presentation.

4) กลุ่มวิชาศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหารตะวันตก

CAT 361 **ศิลปะการประกอบอาหารอเมริกัน** 1(1-0-2)
(American Culinary Arts)

วิชาบังคับร่วม : CAL 361 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารอเมริกัน

ประเภทและชนิดของอาหารอเมริกัน ลักษณะตามธรรมชาติของอาหารอเมริกัน วัตถุดิบเครื่องปรุง
Categories and types of American cuisines, natural characteristics of American gastronomy

CAL 361 **ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารอเมริกัน** 2(0-4-2)
(American Culinary Arts Operations)

วิชาบังคับร่วม : CAT 361 ศิลปะการประกอบอาหารอเมริกัน

การฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารอเมริกัน กระบวนการประกอบอาหาร เทคนิคการประกอบอาหาร และอิทธิพลที่มีต่อรสชาติ และเนื้อสัมผัสที่ดีของอาหารอเมริกันภูมิภาคต่างๆ การควบคุมคุณภาพ การนำเสนอ และการเสิร์ฟ รวมถึงการจับคู่อาหารและเครื่องดื่มให้เหมาะสม การทำตำรับมาตรฐาน ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา

Practice of American cooking methods and their techniques as well as their effects on good taste and textures of American Cuisines from different region of the country; Quality Control; presentation, menu matching with beverages; standard recipe preparation; empirical experiences through laboratorial practicum.

- CAT 362 ศิลปะการประกอบอาหารอิตาลีเลียน** 1(1-0-2)
(Italian Culinary Arts)
วิชาบังคับร่วม : CAL 362 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารอิตาลีเลียน
ประเภทและชนิดของอาหารอิตาลีเลียน ลักษณะตามธรรมชาติของอาหารอิตาลีเลียน วัตถุดิบ เครื่องปรุง
Categories and types of Italian cuisines, natural characteristics of Italian gastronomy
- CAL 362 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารอิตาลีเลียน** 2(0-4-2)
(Italian Culinary Arts Operations)
วิชาบังคับร่วม : CAT 362 ศิลปะการประกอบอาหารอิตาลีเลียน
การปฏิบัติการประกอบอาหารอิตาลีเลียน วัตถุดิบ เครื่องปรุง กระบวนการประกอบอาหาร เทคนิคการประกอบอาหาร และอิทธิพลที่มีต่อรสชาติ และเนื้อสัมผัสที่ดีของอาหารอิตาลีเลียนภูมิภาคต่างๆ การควบคุมคุณภาพ การนำเสนอ และการเสิร์ฟ รวมถึงการจับคู่อาหาร และเครื่องดื่มที่เหมาะสม การทำตำรับมาตรฐาน ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา
Practice of Italian cuisines, cooking methods and their techniques as well as their effects on good taste and textures of Italian Cuisines from different region of the country; quality control; presentation, menu matching with beverages; standard recipe preparation; empirical experiences through laboratorial practicum.
- CAT 363 ศิลปะการประกอบอาหารสเปน** 1(1-0-2)
(Spanish Culinary Arts)
วิชาบังคับร่วม : CAL 363 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารสเปน
ประเภทและชนิดของอาหารสเปน ลักษณะตามธรรมชาติของอาหารสเปน วัตถุดิบ เครื่องปรุง
Categories and types of Spanish cuisines, natural characteristics of Spanish gastronomy; its ingredients and seasoning.
- CAL 363 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารสเปน** 2(0-4-2)
(Spanish Culinary Arts Operations)
วิชาบังคับร่วม : CAT 363 ศิลปะการประกอบอาหารสเปน
การฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารสเปน เทคนิคการประกอบอาหาร และอิทธิพลที่มีต่อรสชาติ และเนื้อสัมผัสที่ดีของอาหารสเปนภูมิภาคต่างๆ การควบคุมคุณภาพ การนำเสนอ และการเสิร์ฟ รวมถึงการจับคู่อาหาร และเครื่องดื่มที่เหมาะสม การทำตำรับมาตรฐาน ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา

Practice of Spanish cuisines, cooking methods and their techniques as well as their effects on good taste and textures of Spanish Cuisines from different region of the country; Quality Control; presentation, menu matching with beverages; standard recipe preparation; empirical experiences through laboratorial practicum.

CAT 364 ศิลปะการประกอบอาหารฝรั่งเศส 1(1-0-2)

(French Culinary Arts)

วิชาบังคับร่วม : CAL 364 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารฝรั่งเศส

ประเภทและชนิดของอาหารฝรั่งเศส ลักษณะตามธรรมชาติของอาหารฝรั่งเศส วัตถุดิบ เครื่องปรุง

Categories and types of French cuisines, natural characteristics of French gastronomy;

its ingredients and seasoning.

CAL 364 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารฝรั่งเศส 2(0-4-2)

(French Culinary Arts Operations)

วิชาบังคับร่วม : CAT 364 ศิลปะการประกอบอาหารฝรั่งเศส

การฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารฝรั่งเศส กระบวนการประกอบอาหาร เทคนิคการประกอบอาหาร และอิทธิพลที่มีต่อรสชาติ และเนื้อสัมผัสที่ดีของอาหารฝรั่งเศสภูมิภาคต่างๆ การควบคุมคุณภาพ การนำเสนอ และการเสิร์ฟ รวมถึงการจับคู่อาหาร และเครื่องดื่มให้เหมาะสม การทำตามมาตรฐาน ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา

Practice of French cuisines, cooking methods and their techniques as well as their effects on good taste and textures of French Cuisines from different region of the country; quality control; presentation, menu matching with beverages; standard recipe preparation; empirical experiences through laboratorial practicum.

CAT 365 ศิลปะการประกอบอาหารกรีก 1(1-0-2)

(Greek Culinary Arts)

วิชาบังคับร่วม : CAL 365 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารกรีก

ประเภทและชนิดของอาหารกรีก ลักษณะตามธรรมชาติของอาหารกรีก วัตถุดิบ เครื่องปรุง

Categories and types of Greek cuisines, natural characteristics of Greek gastronomy; its ingredients and seasoning.

CAL 365 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารกรีก 2(0-4-2)
(Greek Culinary Arts Operations)

วิชาบังคับร่วม : CAT 365 ศิลปะการประกอบอาหารกรีก

การฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารกรีก กระบวนการประกอบอาหาร เทคนิคการประกอบอาหาร และอิทธิพลที่มีต่อรสชาติ และเนื้อสัมผัสที่ดีของอาหารกรีกภูมิภาคต่างๆ การควบคุมคุณภาพ การนำเสนอ และการเสิร์ฟ รวมถึงการจับคู่อาหาร และเครื่องดื่มให้เหมาะสม การทำตำรับมาตรฐาน ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา

Practice of Greek cuisines, cooking methods and their techniques as well as their effects on good taste and textures of Greek Cuisines from different region of the country; quality control; presentation, menu matching with beverages; standard recipe preparation; empirical experiences through laboratorial practicum.

CAT 366 ศิลปะการประกอบอาหารเยอรมัน 1(1-0-2)
(German Culinary Arts)

วิชาบังคับร่วม : CAL 366 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารเยอรมัน

ประเภทและชนิดของอาหารเยอรมัน ลักษณะตามธรรมชาติของอาหารเยอรมัน วัตถุดิบ เครื่องปรุง

Categories and types of German cuisines, natural characteristics of German gastronomy; its ingredients and seasoning.

CAL 366 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารเยอรมัน 2(0-4-2)
(German Culinary Arts Operations)

วิชาบังคับร่วม : CAT 366 ศิลปะการประกอบอาหารเยอรมัน

การฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารเยอรมัน กระบวนการประกอบอาหาร เทคนิคการประกอบอาหาร และอิทธิพลที่มีต่อรสชาติ และเนื้อสัมผัสที่ดีของอาหารเยอรมันภูมิภาคต่างๆ การควบคุมคุณภาพ การนำเสนอ และการเสิร์ฟ รวมถึงการจับคู่อาหาร และเครื่องดื่มให้เหมาะสม การทำตำรับมาตรฐาน ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา

Practice of German cuisines, cooking methods and their techniques as well as their effects on good taste and textures of German Cuisines from different region of the country; Quality Control; presentation, menu matching with beverages; standard recipe preparation; empirical experiences through laboratorial practicum.

CAT 367 **สุนทรีย์และการคัดสรรไวน์และเนยแข็ง** 1(1-0-2)
(Wine and Cheese Appreciation and Selection)

วิชาบังคับร่วม : CAL 367 ปฏิบัติการสุนทรีย์และการคัดสรรไวน์และเนยแข็ง

ศาสตร์และการปฏิบัติของการทดสอบไวน์ การใช้ประสาทสัมผัสเพื่อการทดสอบและซาบซึ้ง ปัญหาและข้อผิดพลาดเกี่ยวกับการรับรู้ คุณภาพ ศิลปะแห่งการดื่ม การเทคนิคจับคู่ไวน์กับอาหาร เนยแข็งประเภทต่างๆ และที่มา

The sciences and practice of wine tasting; the use of sensory nerves to taste and appreciate wine; problems and errors of perception; quality of wine; art of drinking; food paring techniques; typologies of cheese and their origins.

CAL 367 **ปฏิบัติการสุนทรีย์และการคัดสรรไวน์และเนยแข็ง** 2(0-4-2)
(Wine and Cheese Appreciation and Selection Operations)

วิชาบังคับร่วม : CAT 367 สุนทรีย์และการคัดสรรไวน์และเนยแข็ง

การฝึกปฏิบัติการจับคู่ไวน์กับอาหารและเนยแข็งประเภทต่างๆ เทคนิคการนำเสนอ การทดสอบศาสตร์แห่งการทดสอบเนยแข็ง การจับคู่เนยแข็งกับไวน์และอาหาร

Practice of wine and cheese testing; art of drinking; food paring techniques; typologies of cheese and their origins; serving techniques; tasting and science of cheese tasting; matching with wine and food.

5) **กลุ่มวิชาศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหารตามหลักศาสนาอิสลาม**

CAT 371 **ศิลปะการประกอบอาหารไทยตามหลักศาสนาอิสลาม** 1(1-0-2)
(Thai Culinary Arts According to Islamic Faith)

วิชาบังคับร่วม : CAL 371 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารไทยตามหลักศาสนาอิสลาม

หลักการประกอบอาหารไทยตามหลักศาสนาอิสลาม การเลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องปรุง กระบวนการประกอบอาหาร เทคนิคการประกอบอาหารที่มีต่อคุณภาพของอาหารไทยตามหลักศาสนาอิสลาม การควบคุมคุณภาพ การจัดวางและเสิร์ฟตามหลักศาสนาอิสลาม การทำตามมาตรฐาน ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา

Principles of Thai food by the Halal food production. Selection the raw ingredients for cooking. Technique on the quality of Thai food according to Islam Faith. Quality Control; presentation; standard recipe preparation; empirical experiences through laboratorial practicum. Principles of Thai food by the Halal food production.

CAL 371 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารไทยตามหลักศาสนาอิสลาม 2(0-4-2)
(Thai Culinary Arts According to Islamic Faith Operations)

วิชาบังคับร่วม : CAT 371 ศิลปะการประกอบอาหารไทยตามหลักศาสนาอิสลาม

การปฏิบัติการเลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องปรุง กระบวนการประกอบอาหาร เทคนิคการประกอบอาหารที่มีต่อคุณภาพของอาหารไทยตามหลักศาสนาอิสลาม การควบคุมคุณภาพ การจัดวางและเสิร์ฟตามหลักศาสนาอิสลาม

Practice of selection the raw ingredients for cooking. Technique on the quality of Thai food according to Islam Faith. Quality Control; presentation.

CAT 372 ศิลปะการประกอบอาหารตะวันตกตามหลักศาสนาอิสลาม 1(1-0-2)
(Occidental Culinary Arts According to Islamic Faith)

วิชาบังคับร่วม : CAL 372 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารตะวันตกตามหลักศาสนาอิสลาม

หลักการประกอบอาหารตะวันตกตามหลักศาสนาอิสลาม การเลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องปรุง กระบวนการประกอบอาหาร เทคนิคการประกอบอาหารที่มีต่อคุณภาพของอาหารตะวันตกตามหลักศาสนาอิสลาม การควบคุมคุณภาพ การจัดวางและเสิร์ฟตามหลักศาสนาอิสลาม การทำตำรับมาตรฐาน ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา

Principles of Occidental Culinary by the Halal food production. Selection the raw ingredients for cooking. Technique on the quality of Occidental Culinary according to Islam. Quality Control; presentation; standard recipe preparation; empirical experiences through laboratorial practicum.

CAL 372 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารตะวันตกตามหลักศาสนาอิสลาม 2(0-4-2)
(Occidental Culinary Arts According to Islamic Faith Operations)

วิชาบังคับร่วม : CAT 372 ศิลปะการประกอบอาหารตะวันตกตามหลักศาสนาอิสลาม

การปฏิบัติการเลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องปรุง กระบวนการประกอบอาหาร เทคนิคการประกอบอาหารที่มีต่อคุณภาพของอาหารตะวันตกตามหลักศาสนาอิสลาม การควบคุมคุณภาพ การจัดวางและเสิร์ฟตามหลักศาสนาอิสลาม

Practice of selection the raw ingredients for cooking. Technique on the quality of Occidental Culinary according to Islam. Quality Control; presentation.

CAT 373 ศิลปะการประกอบอาหารตะวันออกตามหลักศาสนาอิสลาม 1(1-0-2)
(Oriental Culinary Arts According to Islamic Faith)

วิชาบังคับร่วม : CAL 373 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารตะวันออกตามหลักศาสนาอิสลาม

หลักการประกอบอาหารตะวันออกตามหลักศาสนาอิสลาม การเลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องปรุง กระบวนการประกอบอาหาร เทคนิคการประกอบอาหารที่มีต่อคุณภาพของอาหารตะวันออกตามหลักศาสนาอิสลาม การควบคุมคุณภาพ การจัดวางและเสิร์ฟตามหลักศาสนาอิสลาม การทำตำรับมาตรฐาน ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา

Principles of Oriental Culinary by the Halal food production. Selection the raw ingredients for cooking. Technique on the quality of Oriental Culinary according to Islam Faith. Quality Control; presentation; standard recipe preparation; empirical experiences through laboratorial practicum.

CAL 373 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารตะวันออกตามหลักศาสนาอิสลาม 2(0-4-2)
(Oriental Culinary Arts According to Islamic Faith Operations)

วิชาบังคับร่วม : CAT 373 ศิลปะการประกอบอาหารตะวันออกตามหลักศาสนาอิสลาม

การปฏิบัติการเลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องปรุง กระบวนการประกอบอาหาร เทคนิคการประกอบอาหารที่มีต่อคุณภาพของอาหารตะวันออกตามหลักศาสนาอิสลาม การควบคุมคุณภาพ การจัดวางและเสิร์ฟตามหลักศาสนาอิสลาม

Practice of selection the raw ingredients for cooking. Technique on the quality of Oriental Culinary according to Islam Faith. Quality Control; presentation.

CAT 374 หลักการประกอบอาหารมุสลิมในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ และเอเชียใต้ 1(1-0-2)

(Principles of Cooking Muslim Food in South East Asia and South Asia Regions)

วิชาบังคับร่วม : CAL 374 ปฏิบัติการหลักการประกอบอาหารมุสลิมในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้และเอเชียใต้

หลักการประกอบอาหารในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ และเอเชียใต้ตามหลักศาสนาอิสลาม การเลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องปรุง กระบวนการประกอบอาหาร เทคนิคการประกอบอาหารที่มีต่อคุณภาพของอาหารในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ และเอเชียใต้ การควบคุมคุณภาพ การจัดวางและเสิร์ฟตามหลักศาสนาอิสลาม การทำตำรับมาตรฐาน ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา

Principles of Cooking Muslim Food in South East Asia and South Asia Regions by the Halal food production. Selection the raw ingredients for cooking. Technique on the quality of South East Asia and South Asia Regions according to Muslim Food. quality control; presentation; standard recipe preparation; empirical experiences through laboratorial practicum.

CAL 374 ปฏิบัติการหลักการประกอบอาหารมุสลิมในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ และเอเชียใต้ 2(0-4-2)

(Principles of Cooking Muslim Food in South East Asia and South Asia Regions Operations)

วิชาบังคับร่วม : CAT 374 หลักการประกอบอาหารมุสลิมในภูมิภาคเอเชีย

ตะวันออกเฉียงใต้ และเอเชียใต้

การปฏิบัติการเลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องปรุง กระบวนการประกอบอาหาร เทคนิคการประกอบอาหารที่มีต่อคุณภาพของอาหารในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ และเอเชียใต้ การควบคุมคุณภาพ การจัดวางและเสิร์ฟตามหลักศาสนาอิสลาม

Practice of selection the raw ingredients for cooking. Technique on the quality of South East Asia and South Asia Regions according to Muslim Food. quality control; presentation.

CAT 375 หลักการประกอบอาหารตะวันออกกลาง และอาหารแอฟริกาเหนือ 1(1-0-2)

(Principle of Cooking Middle Eastern and North African Foods)

วิชาบังคับร่วม : CAL 375 ปฏิบัติการหลักการประกอบอาหารตะวันออกกลาง

และอาหารแอฟริกาเหนือ

หลักการประกอบอาหารตะวันออกกลาง และอาหารแอฟริกาเหนือตามหลักศาสนาอิสลาม การเลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องปรุง กระบวนการประกอบอาหาร เทคนิคการประกอบอาหารที่มีต่อคุณภาพของอาหารในภูมิภาคตะวันออกกลาง และอาหารแอฟริกาเหนือ การควบคุมคุณภาพ การจัดวางและเสิร์ฟตามหลักศาสนาอิสลาม การทำตำรับมาตรฐาน ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา

Principles of Cooking Muslim Food in Middle Eastern and North African Regions by the Halal food production. Selection the raw ingredients for cooking. Technique on the quality of Middle Eastern and North African Regions according to Muslim Food; quality control; presentation; standard recipe preparation; empirical experiences through laboratorial practicum.

CAL 375 ปฏิบัติการหลักการประกอบอาหารตะวันออกกลาง และอาหารแอฟริกาเหนือ 2(0-4-2)

(Principle of Cooking Middle Eastern and North African Foods Operations)

วิชาบังคับร่วม : CAT 375 หลักการประกอบอาหารตะวันออกกลาง

และอาหารแอฟริกาเหนือ

การปฏิบัติการเลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องปรุง กระบวนการประกอบอาหาร เทคนิคการประกอบอาหารที่มีต่อคุณภาพของอาหารในภูมิภาคตะวันออกกลาง และอาหารแอฟริกาเหนือ การควบคุมคุณภาพ การจัดวางและเสิร์ฟตามหลักศาสนาอิสลาม

Practice of selection the raw ingredients for cooking. Technique on the quality of Middle Eastern and North African Regions according to Muslim Food; quality control; presentation.

CAT 376 หลักการจัดการครัวตามหลักศาสนาอิสลาม 3(3-0-6)

(Principles of Kitchen Management According to Islamic Faiths)

ศึกษาหลักการหลักการจัดการครัวตามหลักศาสนาอิสลามประเภทของครัว การจัดการ การออกแบบ การจัดวางอุปกรณ์ มาตรฐานและระบบคุณภาพทางด้านอาหารฮาลาล ความปลอดภัยในการทำงาน เรียนรู้สุขาภิบาลทางด้านงานครัว แนวปฏิบัติการขอรับรองเครื่องหมายฮาลาล

Principles of Islam and the motto of the kitchen, kitchen design and equipment placement. Standards and quality systems Halal food. Safety in the workplace. Learn the sanitation of the kitchen. Guideline for Halal certification.

6) กลุ่มวิชาศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหารสำหรับความต้องการพิเศษทางโภชนาการ

CAT 381 การประกอบอาหารเจ และมังสวิรัต 1(1-0-2)

(Vegan and Vegetarian Culinary Arts)

วิชาบังคับร่วม : CAL 381 ปฏิบัติการการประกอบอาหารเจ และมังสวิรัต

ความหมาย คำจำกัดความของอาหารเจ และมังสวิรัตประเภทต่างๆ แหล่งที่มาของสารอาหารประเภทต่างๆจากเครื่องปรุงเจและมังสวิรัต การออกแบบรายการอาหารที่เหมาะสมกับความต้องการทางโภชนาการของผู้บริโภคแต่ละวัย และการเจ็บป่วยประเภทต่างๆกระบวนการปรุง ความสมดุลของรสชาติ การนำเสนอ การเก็บอาหาร การพัฒนาตำรับมาตรฐาน การตั้งราคา และการควบคุมคุณภาพ ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา

Meaning and Definitions of deferent types Vegan and Vegetarian diets; nutrient sources from Vegan and Vegetarian ingredients; menu design appropriate for consumers of different age ranges and health condition; cooking process; gustatory balance presentation techniques; development of standard recipes; pricing; quality control process; practicum according to content.

CAL 381 ปฏิบัติการการประกอบอาหารเจ และมังสวิรัต 2(0-4-2)

(Vegan and Vegetarian Culinary Arts Operations)

วิชาบังคับร่วม : CAT 381 การประกอบอาหารเจ และมังสวิรัต

ปฏิบัติการปรุงอาหารที่เหมาะสมกับความต้องการทางโภชนาการของผู้บริโภคแต่ละวัย และการเจ็บป่วยประเภทต่างๆ นำเสนอ พัฒนาตำรับมาตรฐาน

Practice of cooking process appropriate for consumers of different age ranges and health condition; presentation techniques, development of standard recipes.

- CAT 382 หลักการประกอบอาหารปราศจากกลูเต็น** 1(1-0-2)
(Principles of Gluten Free Cooking)
วิชาบังคับร่วม : CAL 382 ปฏิบัติการหลักการประกอบอาหารปราศจากกลูเต็น
คำจำกัดความของกลูเต็นและผลกระทบที่มีต่อสุขภาพ และอาหาร เครื่องปรุงที่มีกลูเต็น และปราศจากกลูเต็น การออกแบบมื้ออาหารแบบปราศจากกลูเต็น การเตรียม การปรุง และการสรรหา
Definitions of gluten and its effects on health and diets; ingredients that provide gluten and those that are gluten free; gluten free meal planning; preparation, cooking, and sourcing.
- CAL 382 ปฏิบัติการหลักการประกอบอาหารปราศจากกลูเต็น** 2(0-4-2)
(Principles of Gluten Free Cooking Operations)
วิชาบังคับร่วม : CAT 382 หลักการประกอบอาหารปราศจากกลูเต็น
ปฏิบัติการ เตรียม ปรุงอาหารแบบปราศจากกลูเต็น
Practice of preparation, cooking process on gluten free meal.
- CAT 383 หลักการประกอบอาหารเฉพาะโรค** 1(1-0-2)
(Principles of Cooking for Disease Specific Food)
วิชาบังคับร่วม : CAL 383 ปฏิบัติการหลักการประกอบอาหารเฉพาะโรค
ความสำคัญของสารอาหารต่อสุขภาพ ความต้องการพลังงานและสารอาหาร การประเมินภาวะโภชนาการของบุคคลในภาวะปกติและภาวะสุขภาพเบี่ยงเบน หลักการจัดอาหารเพื่อบำบัดรักษา การดัดแปลงสารอาหารให้เหมาะสมตามเงื่อนไขของโรค และอาการแสดง ตลอดจนกระทั่งการประยุกต์ใช้สำหรับการพยาบาล
Significant functions of nutrients in relation to health, requirements of energy and nutrients, nutritional assessment of individual both in normal and health deviation state, principle of dietary therapy and the application of the dietary.
- CAL 383 ปฏิบัติการหลักการประกอบอาหารเฉพาะโรค** 2(0-4-2)
(Principles of Cooking for Disease Specific Food Operations)
วิชาบังคับร่วม : CAT 383 หลักการประกอบอาหารเฉพาะโรค
ปฏิบัติการจัดอาหารเพื่อบำบัดรักษา ดัดแปลงอาหารให้เหมาะสมกับบุคคลภาวะปกติและภาวะสุขภาพเบี่ยงเบน
Practice of dietary therapy; application of the dietary for normal and health deviation state.

- CAT 384 หลักการประกอบอาหารไม่ผ่านความร้อน** 1(1-0-2)
(Principles of Raw Food Preparation)
วิชาบังคับร่วม : CAL 384 ปฏิบัติการหลักการประกอบอาหารไม่ผ่านความร้อน
หลักการของการบริโภคอาหารดิบ ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับอาหารดิบ ข้อดี และข้อเสียของการบริโภคอาหารดิบ เครื่องปรุง และอุปกรณ์ที่จำเป็น การวางแผนมื้ออาหาร การเตรียม การนำเสนอ และการควบคุมต้นทุน
Principle of eating raw food; foundation knowledge about raw-food, advantages and advantages of consuming raw food; ingredients and equipment required for raw food preparation, meal planning, preparation, presentation, and costing.
- CAL 384 ปฏิบัติการหลักการประกอบอาหารไม่ผ่านความร้อน** 2(0-4-2)
(Principles of Raw Food Preparation Operations)
วิชาบังคับร่วม : CAT 384 หลักการประกอบอาหารไม่ผ่านความร้อน
ปฏิบัติการประกอบอาหารไม่ผ่านความร้อน การเตรียมและการนำเสนอ
Practice of raw food preparation; preparation and presentation.
- CAT 385 หลักการประกอบอาหารธรรมชาติ และอาหารอินทรีย์** 1(1-0-2)
(Principles of Cooking Whole Foods and Organic Foods)
วิชาบังคับร่วม : CAL 385 ปฏิบัติการหลักการประกอบอาหารธรรมชาติและอาหารอินทรีย์
คำจำกัดความของอาหารธรรมชาติและอาหารอินทรีย์ แนวคิดเกี่ยวกับโภชนาการเชิงบูรณาการ พลังหยินหยาง และพลังชี่กับรูปแบบการบริโภคอาหาร แหล่งที่มาของสารอาหารจากอาหารธรรมชาติและอาหารอินทรีย์ พลังการรักษาสุขภาพ การวางแผนรายการอาหาร การเตรียม การนำเสนอ และการควบคุมต้นทุน
Definition of whole and organic foods; the concept of integrative nutrition; Yin-Yang and Qi vitality in dietary patterns, sources of nutrients from whole and organic foods; healing power of whole and organic foods; menu planning, preparation, presentation and costing.
- CAL 385 ปฏิบัติการหลักการประกอบอาหารธรรมชาติ และอาหารอินทรีย์** 2(0-4-2)
(Principles of Cooking Whole Foods and Organic Foods Operations)
วิชาบังคับร่วม : CAT 385 หลักการประกอบอาหารธรรมชาติและอาหารอินทรีย์
ปฏิบัติการวางแผนมื้ออาหาร การเตรียมและการนำเสนอ
Practice of raw food meal: menu planning, preparation and presentation.

CAT 386 ศิลปะการประกอบอาหารเชิงฟังก์ชัน 1(1-0-2)
(Functional Food Culinary Arts)

วิชาบังคับร่วม : CAL 386 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารเชิงฟังก์ชัน

แนวคิดเกี่ยวกับอาหารเชิงฟังก์ชัน ซึ่งใช้ประโยชน์จากแบคทีเรียที่เป็นประโยชน์กับระบบการย่อยอาหารจำพวกกรดแล็กติก ซึ่งมักพบในอาหารหมัก ประโยชน์ของอาหารโพรไบโอติกที่มีต่อสุขภาพทั้งการรักษาโรค การป้องกันความเจ็บป่วย และการส่งเสริมสุขภาพ ศิลปะการปรุงอาหารและเครื่องดื่มเชิงฟังก์ชันที่มีสุนทรียทางรสชาติ การนำเสนอที่น่าสนใจ และสามารถนำไปใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ การคำนวณต้นทุน การตั้งราคา และการพัฒนาสูตรอาหารและเครื่องดื่มมาตรฐาน ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา

The concept of probiotic food that utilizes good bacteria benefiting the digestion system such as lactic acids which is normally found in fermented food; benefit of probiotic foods for health, curative and illness preventive effects as well as health promotion benefits; gastronomic arts for probiotic food and beverage with gustatory aesthetics and interesting presentation for commercial benefits; cost calculation, pricing, standard menu development for probiotic food and beverage; practicum learning according to course content.

CAL 386 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารเชิงฟังก์ชัน 2(0-4-2)
(Functional Food Culinary Arts Operations)

วิชาบังคับร่วม : CAT 386 ศิลปะการประกอบอาหารเชิงฟังก์ชัน

ปฏิบัติการปรุงอาหารและเครื่องดื่มเชิงฟังก์ชัน ที่มีสุนทรียทางรสชาติ การนำเสนอ การพัฒนาสูตรอาหารและเครื่องดื่มมาตรฐาน

Practice of probiotic food and beverage cooking process with gustatory aesthetics; presentation, standard menu development for food and beverage.

รายชื่ออาจารย์

วิทยาลัยการท่องเที่ยวและการบริการ

1. ดร. ศศิธรา พิชัยชาญณรงค์

อธิการวิทยาลัยการท่องเที่ยวและการบริการ

อักษรศาสตรบัณฑิต จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
อักษรศาสตรมหาบัณฑิต Sorbonne University,
Paris, ประเทศฝรั่งเศส

อักษรศาสตรดุษฎีบัณฑิต Sorbonne University,
Paris, ประเทศฝรั่งเศส (เกียรติคุณอันดับ 1)

นักศึกษาลำดับสูงสุดการป้องกันราชอาณาจักร (วปอ.)
รุ่นที่ ๔๖ วิทยาลัยป้องกันราชอาณาจักร
สถาบันวิชาการป้องกันประเทศ

หลักสูตร “การกำกับดูแลกิจการสำหรับกรรมการและ
ผู้บริหารระดับสูงของรัฐวิสาหกิจ และองค์กรมหาชน”
รุ่นพิเศษ สำนักงานคณะกรรมการนโยบายรัฐวิสาหกิจ

2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พรพิมล ชูติศิลป์ รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย

รักษาการผู้อำนวยการหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการ (หลักสูตรนานาชาติ)
ศศ.บ. (ภาษาศาสตร) มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
M.A. (English) Colorado State University, Ft.
Collins, Colorado, U.S.A.

M.A. (Linguistics) University of Illinois,
Urbana – Champaign, Illinois, U.S.A.
Ph.D. (Linguistics) University of Illinois,
Urbana – Champaign, Illinois, U.S.A. (1983)
Certificate in Sustainable Tourism, Daikin
University, Australia

Certificate in Ecotourism, UNDP, Brunei

3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ นพปฎล ธาระวานิช รองคณบดีฝ่ายบริหาร

ศศ.บ. (โบราณคดี) มหาวิทยาลัยศิลปากร
MBA. (Tourism and Hospitality) Columbia
Southern University, Alabama, USA.

ประกาศนียบัตรการอบรมหลักสูตรมัคคุเทศก์
(ต่างประเทศ) รุ่นที่ 25 โดย การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย

ประกาศนียบัตรการอบรมหลักสูตรมัคคุเทศก์ภายใน
ประเทศ รุ่นที่ 1 โดย การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย

ประกาศนียบัตรเพื่อพูนความรู้ทางวิชาชีพมัคคุเทศก์
โดย การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย
ประกาศนียบัตรการพัฒนางานวิชาการจากงาน
ประจำ รุ่นที่ 11 มหาวิทยาลัยมหิดล

4. นวพันธ์ คงสวัสดิ์เกียรติ

รองคณบดีฝ่ายกิจการนักศึกษาและแผนพัฒนา
ศศ.บ. (การจัดการโรงแรม) มหาวิทยาลัยรังสิต
ศศ.ม. (การจัดการโรงแรมและการท่องเที่ยว)

หลักสูตรนานาชาติ มหาวิทยาลัยนเรศวร

M.A. (International Tourism and Hotel
Management), Southern Cross University, Australia.

EMD (Exhibition Management), The University of
Cooperative Education in Ravensburg, Germany.

รายชื่ออาจารย์ประจำวิทยาลัยการท่องเที่ยวและการบริการ
สาขาวิชาการจัดการการท่องเที่ยวและการบริการ

1. พัฒนธีรา พันธธรร

ผู้อำนวยการหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาการจัดการการท่องเที่ยวและการบริการ

ศศ.บ. (อุตสาหกรรมท่องเที่ยว) (เกียรติคุณอันดับหนึ่ง
เหรียญทอง) มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม

ศศ.ม. (การจัดการการท่องเที่ยว) มหาวิทยาลัยอัสสัมชัญ

Cert. of Training in Ticketing and Reservation,
Airline Training Center Authorized by IATA

ประกาศนียบัตร “การอบรมมัคคุเทศก์” การท่องเที่ยว
แห่งประเทศไทย (ททท.)

ประกาศนียบัตร “ผู้สอนในสาขาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว”
มหาวิทยาลัยนเรศวร และ การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.)

2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ นพปฎล ธาระวานิช รองคณบดีฝ่ายบริหาร

ศศ.บ. (โบราณคดี) มหาวิทยาลัยศิลปากร
MBA. (Tourism and Hospitality) Columbia
Southern University, Alabama, USA.

ประกาศนียบัตรการอบรมหลักสูตรมัคคุเทศก์
(ต่างประเทศ) รุ่นที่ 25 โดย การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย

ประกาศนียบัตรการอบรมหลักสูตรมัคคุเทศก์ภายใน
ประเทศ รุ่นที่ 1 โดย การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย

ประกาศนียบัตรเพื่อพูนความรู้ทางวิชาชีพมัคคุเทศก์
โดย การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย

ประกาศนียบัตรการพัฒนางานวิชาการจากงาน
ประจำ รุ่นที่ 11 มหาวิทยาลัยมหิดล

3. **นวพันธ์ คงสวัสดิ์เกียรติ**
รองคณบดีฝ่ายกิจการนักศึกษาและแผนพัฒนา
ศศ.บ. (การจัดการโรงแรม) มหาวิทยาลัยรังสิต
ศศ.ม. (การจัดการโรงแรมและการท่องเที่ยว)
หลักสูตรนานาชาติ มหาวิทยาลัยนเรศวร
M.A. (International Tourism and Hotel
Management), Southern Cross University,
Australia.
EMD (Exhibition Management), The University of
Cooperative Education in Ravensburg, Germany.
4. **ดร. วันทนา สุวรรณศรี**
วท.บ. (จิตวิทยา) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
ว.ม. (นโยบายและการวางแผนการสื่อสาร)
มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
ศษ.ด. (หลักสูตรและการสอน) มหาวิทยาลัย
เกษตรศาสตร์
5. **อิทธิพันธ์ พัฒนานพวงษ์**
ศศ.บ. (อังกฤษ – ทัศนศิลป์) มหาวิทยาลัยศิลปากร
นศ.ม. (นิเทศศาสตร์ธุรกิจ) มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต
6. **วิศิษย์ศักดิ์ อุดมมมาลา**
ศศ.บ. (ประวัติศาสตร์) มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
MSc. (Hospitality and Tourism Management)
Bournemouth University, UK
Certificate Hospitality Educator, American Hotel
and Lodging Education Institute, U.S.A

สาขาวิชาการจัดการโรงแรมและภัตตาคาร

1. **นับทอง เวศนารัตน์**
ผู้อำนวยการหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขา
วิชาการจัดการโรงแรมและภัตตาคาร
บธ.บ. (การจัดการโรงแรม) มหาวิทยาลัยอัสสัมชัญ
M.A. (Hospitality Management) University of
Derby, England Post Graduate Diploma, Hotel
Management and Tourism, Swiss Hotel
Management School, Switzerland
2. **ชญานิ โยธาสุมทร**
ศศ.บ. (รัฐศาสตร์การปกครอง) มหาวิทยาลัยสงขล
นครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี
M.A. (Tourism and Travel Management) Anna

Adarsh Collage for Woman, Chennai, India.
Cert. of International Air Transport Association,
International Air Transport Association – IATA.
The Exhibition Management Degree, The Global
Association of the Exhibition (UFI), Thailand
Convention & Exhibition Bureau (TCEB).

3. **สุนิณี ธีรานูตร์**
บธ.บ. (การจัดการครัวและภัตตาคาร) วิทยาลัยดุสิตธานี
บธ.ม. (การจัดการโรงแรมและภัตตาคาร)
วิทยาลัยดุสิตธานี
4. **อโนมา ทองสืบสาย**
ค.บ. (อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยราชภัฏ
สวนดุสิต
ศษ.ม. (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน)
มหาวิทยาลัยรามคำแหง
5. **ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ฉัฐษรณ กัญจนศิลานนท์**
คศ.บ. (การโรงแรมและภัตตาคาร) มหาวิทยาลัย
สุโขทัยธรรมมาธิราช
ศศ.ม. (บริหารองค์การ) มหาวิทยาลัยเกริก

สาขาวิชาการจัดการธุรกิจด้านการบิน

1. **ดุสิต ศิริสมบัติ**
ผู้อำนวยการหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขา
วิชาการจัดการธุรกิจด้านการบิน
กศ.บ. (ภาษาอังกฤษ) มหาวิทยาลัยบูรพา
วท.ม. (เทคโนโลยีทางการศึกษา) สถาบันบัณฑิต
พัฒนบริหารศาสตร์
Cert. Train the Trainer for CRM/TREAT and
ERROR, IATA Training and Development
Institute, Singapore.
Cert. of Ground Instructor for, Cabin Attendant
Safety Training, Development of Civil Aviation,
Thailand.
Cert. of Regional Pursers Leadership Develop
ment, United Airlines.
Certificate of International Transport and
Business, International and Business School
(ITBS) recognized by Ministry of Education and
Thai International Freight forwarder Association
(TIFFA)

2. **ทัศนาวดี ไพโรจน์บริบูรณ์**
นศ.บ. (การประชาสัมพันธ์) (เกียรตินิยม)
จุฬาลงกรณ์ มหาวิทยาลัย
นศ.ม. (นิเทศศาสตร์พัฒนาการ) จุฬาลงกรณ์
มหาวิทยาลัย
M.S.B.A. (Business Administration) Strayer
University, USA.
 3. **ดร. ณัฏฐพงษ์ จันทรโยธิน**
ทล.บ. (การจัดการขนส่งสินค้าทางอากาศ) สถาบัน
การบินพลเรือน สถาบันสมทบมหาวิทยาลัยเทคโนโลยี
สุรนารี
M. Sc. (Logistics), University of Wollongong,
Australia.
ปร.ด. (โลจิสติกส์) มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย
 4. **อิชยาพร ช่างชู**
อบ. (สารนิเทศศึกษา) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
บธ.ม. (การจัดการการบิน) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
วุฒิปัตริ การบริหารทรัพยากรมนุษย์ (Mini Master in
HRM) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
 5. **ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พรพิมล ชูติศิลป์**
ศศ.บ. (ภาษาศาสตร์) มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2512
M.A. (English) Colorado State University, Ft.
Collins, Colorado, U.S.A. (1974)
M.A. (Linguistics) University of Illinois,
Urbana – Champaign, Illinois, U.S.A. (1980)
Ph.D. (Linguistics) University of Illinois, Urbana –
Champaign, Illinois, U.S.A. (1983)
Certificate in Sustainable Tourism, Daikin
University, Australia
Certificate in Ecotourism, UNDP, Brunei
 6. **อริญญา พิธิษฐเกษม**
ศศ.บ. (จิตวิทยา) มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
M.A. (Human Resource Development) Webster
University, MO, USA
บธ.ม. (การจัดการการบิน) วิทยาลัยการบินนานาชาติ
มหาวิทยาลัยนครพนม
IATA Ticketing @ Reservation Certificate, Issued
by Airline Training Center under Authorization of
International Air Transport Association (IATA),
Thailand
 7. **สกุลปริยวัศว์ หงษ์สกุล**
บธ.บ. (การจัดการธุรกิจด้านการบิน) มหาวิทยาลัยรังสิต
กจ.ม. (การจัดการการบิน) สถาบันการบินพลเรือน
สถาบันสมทบมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี
Certificate of Basic In – flight Safety and Service
Training, Thai Airways International (Public
Company Limited).
Certificate of Reservation and GDS Fare Training
Course, Galileo Thailand.
- สาขาวิชาศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหาร**
1. **เสาวนีย์ ลาดน้อย**
ผู้อำนวยการหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต
สาขาวิชาศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหาร
วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัย
เทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
 2. **ธีรภัญญา ตั้งสุวรรณรังษี**
ร.บ. (สังคมวิทยาและมานุษยวิทยา)
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
บธ.ม. (การจัดการการท่องเที่ยว) มหาวิทยาลัยราชภัฏ
สวนดุสิต
Certificate de Cuisine, Le Cordon Bleu London,
England
 3. **สรารุช เนียรวิฑูรย์**
ศ.บ. (การพัฒนา) มหาวิทยาลัยกรุงเทพ
MMktg. (Marketing), University of Tasmania,
Australia.
Diploma of Hospitality Management, Academia
International (AUS)
Diploma of Marketing, Carrick Institute (AUS)
Responsible Serving of Alcohol (AUS)
Food Handler Certificate (AUS)
 4. **อโนมา ทองสีบสาย**
ค.บ. (อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยราชภัฏ
สวนดุสิต
ศษ.ม. (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน)
มหาวิทยาลัยรามคำแหง

5. **รองศาสตราจารย์ ออบเซย วงศ์ทอง**
วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
วท.ม. (โภชนศาสตร์) มหาวิทยาลัยมหิดล
Diploma in Applied Nutrition, University of
Indonesia, Indonesia
6. **นางสาววัลลภา โพธาสินธ์**
วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)
มหาวิทยาลัยแม่โจ้
วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการ (หลักสูตรนานาชาติ)

1. **ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พรพิมล ชุตติศิลป์**
รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย
รักษาการผู้อำนวยการหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการ (หลักสูตรนานาชาติ)
ศศ.บ. (ภาษาศาสตร์) มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
M.A. (English) Colorado State University, Ft.
Collins, Colorado, U.S.A.
M.A. (Linguistics) University of Illinois, Urbana –
Champaign, Illinois, U.S.A.
Ph.D. (Linguistics) University of Illinois, Urbana –
Champaign, Illinois, U.S.A. (1983)
Certificate in Sustainable Tourism, Daikin
University, Australia
Certificate in Ecotourism, UNDP, Brunei
2. **นครินทร์ ทั้งทอง**
วท.บ. (สถิติประยุกต์) มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย
ศศ.ม. (การท่องเที่ยว) มหาวิทยาลัยรังสิต
3. **ณิชา ขวลิต**
ศศ.บ. (การโรงแรมและการท่องเที่ยว)
มหาวิทยาลัยกรุงเทพ
M.M. (Tourism Management) มหาวิทยาลัย
อัสสัมชัญ

4. **หม่อมราชวงศ์ ดร. ภูมิทร์ วรวรรณ**
B.S. (Landscape Architecture), California
Polytechnic University, Pomona, California, U.S.A.
บธ.ม. (การจัดการอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว)
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ปร.ด. (การจัดการมรดกทางสถาปัตยกรรมและ
การท่องเที่ยว) มหาวิทยาลัยศิลปากร
(International Program with Melbourne
University, Australia)
5. **สุพจน์ จิตสุทธิญาณ**
สถ.บ. (ออกแบบอุตสาหกรรม) จุฬาลงกรณ์
มหาวิทยาลัย
อ.ม. (ปรัชญา) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
ปร.ด. (การจัดการมรดกทางสถาปัตยกรรมและ
การท่องเที่ยว) มหาวิทยาลัยศิลปากร
(International Program with Melbourne University,
Australia)
6. **สุทธิพร เสฏฐิตานันท์**
B.A. (Political Science and European Studies),
The Australian National University, Australia.
M.A. (International Hotel and Tourism
Management), Schiller International University,
The United Kingdom.
Ph.D. (Leadership in Society, Business and
Politics) College of Social Innovation, Rangsit
University.