

# วิทยาลัยการท่องเที่ยวและการบริการ

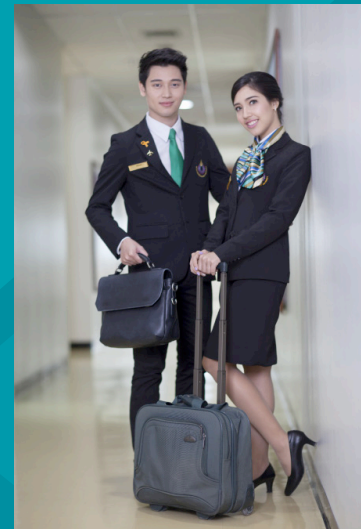
## สาขาวิชาการจัดการการท่องเที่ยวและการบริการ (Tourism and Hospitality Management)

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

คำจำกัดความ ความหมาย วิวัฒนาการ ความสำคัญ บทบาท แนวโน้ม องค์ประกอบของ อุตสาหกรรมท่องเที่ยวและการบริการ และอุตสาหกรรมเกี่ยวเนื่อง ได้แก่ แหล่งท่องเที่ยว การค้าส่งด้านการท่องเที่ยว การค้าปลีกด้านการท่องเที่ยว บริการที่พัก การขนส่ง บริการอาหารและเครื่องดื่ม และการเดินทางเพื่อธุรกิจ นโยบายสาธารณะ และนโยบายภาคเอกชน องค์การระหว่างประเทศที่เกี่ยวข้อง สมาคมวิชาชีพ ผลกระทบทางสังคมและเศรษฐกิจ และสังคมวัฒนธรรมในระดับชาติ และนานาชาติ แนวคิดหลัก เช่น การพัฒนาอย่างยั่งยืน และความรับผิดชอบต่อสังคม

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



- TRM 201 อารยธรรมไทยเปรียบเทียบสำหรับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว และการบริการ** 3(2-2-5)  
(Comparative Thai Civilization for Tourism and Hospitality Industry)  
ศึกษาลักษณะโครงสร้างของสังคม วัฒนธรรม วิถีชีวิต การปกครอง ศาสนา ทัศนศิลป์ ดนตรี ภูมิปัญญา ประเพณี เทศกาล แนวความคิดเกี่ยวกับการดำรงรักษาและพัฒนาารมรดกทางวัฒนธรรมของไทย และประเทศเพื่อนบ้าน โดยเฉพาะประเทศกลุ่มอาเซียนที่มีความสัมพันธ์กับประเทศไทย
- TRM 211 ภูมิศาสตร์การท่องเที่ยว** 3(2-2-5)  
(Tourism Geography)  
วิชาบังคับก่อน : TRM 101 อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ  
ประเด็นสำคัญทางภูมิศาสตร์ เช่น แหล่งที่ตั้ง สภาพภูมิประเทศ สภาพภูมิอากาศ ชาติพันธุ์ วัฒนธรรม พิธีกรรม และผลกระทบต่อแหล่งท่องเที่ยวและกิจกรรมทางการท่องเที่ยวทั้งทางธรรมชาติและวัฒนธรรมของประเทศไทยและภูมิภาคอื่นๆ ของโลก ผู้เรียนได้รับประสบการณ์เชิงประจักษ์ ผ่านกิจกรรมภาคสนาม ณ แหล่งท่องเที่ยวที่มีความโดดเด่นทางภูมิศาสตร์
- TRM 214 การจัดกิจกรรมพิเศษเพื่อการท่องเที่ยวเชิงธุรกิจ** 3(3-0-6)  
(Special Events for Business Traveling)  
วิชาบังคับก่อน : TRM 101 อุตสาหกรรมท่องเที่ยวและการบริการ  
ลักษณะธุรกิจการจัดกิจกรรมพิเศษเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงธุรกิจ ได้แก่ การประชุม การจัดงานนิทรรศการ และกิจกรรมพิเศษอื่นๆ ส่วนประกอบต่างๆ รูปแบบการแข่งขันปัจจัยความสำเร็จและข้อได้เปรียบทางการแข่งขันอย่างยั่งยืนทั้งในระดับแหล่งท่องเที่ยว และระดับธุรกิจ แนวโน้มธุรกิจและปัจจัยทางเศรษฐกิจ สังคม และการเมืองระดับประเทศ ภูมิภาค และระดับโลกที่มีผลต่อความสำเร็จทางธุรกิจ
- TRM 225 งานมัคคุเทศก์** 3(2-2-5)  
(Tour Guiding)  
วิชาบังคับก่อน : TRM 101 อุตสาหกรรมท่องเที่ยวและการบริการ  
ลักษณะ และวิธีการจัดนำเที่ยวสำหรับแหล่งท่องเที่ยวประเภทต่างๆ เช่น แหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติ แหล่งท่องเที่ยวประเภทต่างๆ และโปรแกรมนำเที่ยวประเภทต่างๆ จิตวิทยาการนำเที่ยว บทบาทและความรับผิดชอบของมัคคุเทศก์ในการประสานงานกับส่วนสนับสนุนการจัดนำเที่ยวต่างๆ เช่น ที่พัก บริการอาหารและเครื่องดื่ม การขนส่ง และแหล่งท่องเที่ยว หน้าที่ความรับผิดชอบ หลักพื้นฐาน ในการจัดกิจกรรมนันทนาการ การปฐมพยาบาล การดูแลความปลอดภัยแก่นักท่องเที่ยว ผู้เรียนจะได้ฝึกปฏิบัติกับสถานการณ์จริงผ่านการฝึกปฏิบัติภาคสนาม

- TRM 226 การวางแผนและการปฏิบัติการในธุรกิจนำเที่ยว** 3(2-2-5)  
**(Tour Planning and Operations)**  
*วิชาบังคับก่อน : TRM 101 อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ*  
 แนวคิด และคำจำกัดความ ความสำคัญต่อความสำเร็จด้านการบริการ และความสำเร็จเชิงธุรกิจของโปรแกรมนำเที่ยว ขั้นตอน เทคนิค และข้อคิดในการวางแผน และปฏิบัติการท่องเที่ยวแต่ละขั้นตอน ผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อม และสังคมวัฒนธรรม การแก้ปัญหาที่คาดการณ์ และเฉพาะหน้าระหว่างการปฏิบัติการทัวร์ การเจรจาต่อรองกับคู่ค้า เจ้าหน้าที่ภาครัฐ และภาคส่วนอื่นๆที่เกี่ยวข้อง ฝึกปฏิบัติในสถานการณ์จำลอง
- TRM 227 การจัดการธุรกิจนำเที่ยวและธุรกิจตัวแทนท่องเที่ยว** 3(2-2-5)  
**(Tour Operator and Travel Agency Business Management)**  
*วิชาบังคับก่อน : TRM 101 อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ*  
 หน้าที่ โครงสร้าง ความสัมพันธ์ต่อกัน และการพึ่งพากันของธุรกิจนำเที่ยว และตัวแทนท่องเที่ยวภายในห่วงโซ่อุปทานด้านการท่องเที่ยว รูปแบบทางธุรกิจ แนวโน้ม ปัจจัยความสำเร็จหลัก ข้อมูลเชิงลึกที่เป็นปัจจุบัน การควบคุมกิจการทั้งแนวนอน และแนวตั้ง การบริหารความสัมพันธ์กับคู่ค้า ลูกค้า และคนกลาง อุปสรรค และโอกาสจากปัจจัยภายนอก การวิเคราะห์อัตราส่วนทางธุรกิจ การวิเคราะห์ตลาด ความเสี่ยงทางธุรกิจ และมาตรการในการปรับตัวให้เข้ากับการเปลี่ยนแปลง
- TRM 317 การตลาดสำหรับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ** 3(3-0-6)  
**(Marketing for Tourism and Hospitality Industry)**  
 ความหมายของการตลาด และลักษณะพิเศษของผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวและการบริการ ความสำคัญต่อการบรรลุเป้าหมายทางธุรกิจ สิ่งแวดล้อมทางการตลาด พฤติกรรมผู้บริโภคภาคการท่องเที่ยวและการบริการ และการวางแผนกลยุทธ์ทางการตลาด การวางแผนปฏิบัติการทางการตลาดผ่านส่วนผสมทางการตลาด ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ผ่านการทำโครงการที่กำหนดให้พัฒนาแผนการตลาดให้แก่ผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวและการบริการ
- TRM 318 จรรยาบรรณวิชาชีพ จริยธรรม และกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ** 3(3-0-6)  
**(Professionalism, Ethics, and Laws in Tourism and Hospitality Industry)**  
 หลักจรรยาบรรณวิชาชีพ จริยธรรม และกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการและธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของนักท่องเที่ยวและลูกค้าภาคการบริการ ข้อบังคับเกี่ยวกับสิ่งแวดล้อม ระเบียบวิธีศุลกากร การกักกันสัตว์ การตรวจคนเข้าเมืองและการบังคับใช้กฎหมายแก่นักท่องเที่ยว

- TRM 320 พฤติกรรมผู้บริโภคด้านการบริการ (Service Customer Behavior)** 3(3-0-6)
- สำรวจปัจจัยภายใน และปัจจัยภายนอกที่ส่งผลต่อกระบวนการตัดสินใจของลูกค้าภาคการบริการ แรงจูงใจ การหาข้อมูลสนับสนุนการตัดสินใจ ชุดทางเลือก เกณฑ์การตัดสินใจ และพฤติกรรมหลังการซื้อ วัฒนธรรม ปัจจัยทางประชากรศาสตร์ กลุ่มอิทธิพล ครอบครัว อุดมโนภาพ ความเสี่ยงที่รับรู้ ความพึงพอใจ ผู้เรียนเรียนรู้และประยุกต์กรอบทฤษฎีในบริบทที่เกี่ยวข้องผ่านโครงงานวิจัยย่อยในหัวข้อที่ได้รับมอบหมาย
- TRM 329 ระเบียบวิธีวิจัยทางสังคมศาสตร์ในอุตสาหกรรม การท่องเที่ยวและการบริการ (Social Sciences Research Methodology in Tourism and Hospitality Industry Context)** 3(2-2-5)
- แนวคิดและกระบวนการในการทำวิจัยทางสังคมศาสตร์ในบริบทของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ ได้แก่ กระบวนทรรศน์ในการทำวิจัย การกำหนดปัญหาการวิจัย การทบทวนวรรณกรรม ระเบียบวิธีวิจัยเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ ได้แก่ การกำหนดคำถามการวิจัย การกำหนดตัวแปร การตั้งสมมติฐาน การกำหนดจำนวนประชากร การออกแบบสอบถาม การพิสูจน์สมมติฐาน การตอบคำถามการวิจัย การใช้กรณีศึกษา การสังเกตอย่างพินิจพิเคราะห์ การสัมภาษณ์เชิงลึก การสัมภาษณ์แบบกลุ่ม การจัดเตรียมข้อมูลเชิงคุณภาพ และการแปรผลข้อมูลเชิงคุณภาพ
- TRM 338 การจัดการทรัพยากรมนุษย์ในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ (Human Resource Management in Tourism and Hospitality Industry)** 3(3-0-6)
- นโยบาย ทฤษฎี การปฏิบัติในการจัดการทรัพยากรมนุษย์ในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ โดยเฉพาะในธุรกิจบริษัทท่องเที่ยว ที่พักแรม กิจกรรมพิเศษ ครอบคลุมประเด็น ที่หลากหลาย อันได้แก่ การจ้างงานและการสรรหา กฎหมายและความเท่าเทียม คุณภาพชีวิตและสวัสดิการของพนักงาน และกลยุทธ์ค่าตอบแทนในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ แนวทางและการวางแผนเชิงกลยุทธ์ในการบริหารทรัพยากรมนุษย์อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล รวมถึงยกตัวอย่างกรณีศึกษา
- TRM 343 การขายและการตลาดในธุรกิจนำเที่ยว (Sales and Marketing in Tour Business)** 3(3-0-6)
- วิชาบังคับก่อน : TRM 101 อุตสาหกรรมท่องเที่ยวและการบริการ
- นิยามของการขาย หลักการการขายและการตลาด ส่วนผสมทางการตลาด เทคนิคการขาย การเจรจาโต้ตอบ การเจรจาต่อรอง การเปิดและปิดการขาย การสร้างสัมพันธ์ที่ดีกับลูกค้า การขายโดยตัวบุคคลการขายทางไกล พาณิชนิเทศโทรนิค ผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว การสร้างความประทับใจในงานขายและการบริการหลังการขาย

- TRM 360 การสื่อสารขั้นสูงในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวสำหรับ  
นักท่องเที่ยวต่างประเทศ 3(3-0-6)**  
(Advanced Communication for Inbound Tourism)  
วิชาบังคับก่อน : HOS 245 การสื่อสารในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ  
การพัฒนาทักษะการสื่อสารต่อเนื่องเพื่อประสิทธิภาพในการสื่อสารสูงสุดในสถานการณ์  
ต่างๆที่เป็นไปได้ในธุรกิจการท่องเที่ยวสำหรับนักท่องเที่ยวต่างประเทศ การสื่อสารระหว่างตัวแทนนำเที่ยว  
คู่ค้า ตัวแทนท่องเที่ยวในตลาดต่างประเทศ การจอง และเจรจากับคู่ค้าหลัก ได้แก่ บริการที่พัก บริการ  
อาหารและเครื่องดื่ม บริการค่าปลั๊กของที่ระลึก การสื่อสารกับมัคคุเทศก์ ผู้นำเที่ยว คนขับรถ เทคนิคในการ  
ขายทัวร์ให้นักท่องเที่ยวซื้อเพิ่ม สำรวจ สำนวน และคำเรียกขาน และศัพท์เฉพาะที่ใช้ในวงการการท่องเที่ยว  
การใช้สำนวน และบทสนทนาที่ใช้อยู่ในการให้บริการ และแก้ไขข้อร้องเรียนให้แก่นักท่องเที่ยว รายวิชานี้  
จัดการเรียนการสอนเป็นภาษาอังกฤษ
- TRM 363 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับกลุ่มประเทศอาเซียนและอนุภูมิภาคลุ่มแม่น้ำโขง 3(3-0-6)**  
(Introduction to ASEAN and Greater Mekong Sub-region (GMS) Countries)  
ความเป็นมาของความร่วมมือ สภาพการเมือง เศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรมของกลุ่ม  
ประเทศอาเซียนและอนุภูมิภาคลุ่มแม่น้ำโขง ความร่วมมือด้านการท่องเที่ยว จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาสและ  
อุปสรรคด้านการท่องเที่ยว พฤติกรรมนักท่องเที่ยว จริยธรรม และข้อพึงปฏิบัติและไม่พึงปฏิบัติ (Dos and  
Don'ts) ในการท่องเที่ยวของกลุ่มประเทศอาเซียนและอนุภูมิภาคลุ่มแม่น้ำโขง
- TRM 364 ทรัพยากรการท่องเที่ยวที่สำคัญของกลุ่มประเทศอาเซียน 3(2-2-5)**  
และอนุภูมิภาคลุ่มแม่น้ำโขง  
(ASEAN and Greater Mekong Sub-region (GMS) Key Tourism Resources)  
วิชาบังคับก่อน : TRM 363 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับกลุ่มประเทศอาเซียนและอนุภูมิภาคลุ่ม  
แม่น้ำโขง  
ทรัพยากรการท่องเที่ยวที่สำคัญของกลุ่มประเทศอาเซียนและอนุภูมิภาคลุ่มแม่น้ำโขง ทั้งที่เป็น  
ทรัพยากรทางธรรมชาติ วัฒนธรรม สิ่งที่มีมนุษย์สร้างขึ้น และสิ่งดึงดูดนักท่องเที่ยวให้ไปเยี่ยมชม กิจกรรม  
ประเพณี ที่น่าสนใจ รวมทั้งกิจกรรมกีฬา การประชุม การจัดนิทรรศการ อาหาร สินค้าพื้นเมือง เรียนรู้การ  
จัดการทรัพยากรการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน และศึกษาดูงานการท่องเที่ยวในกลุ่มประเทศอาเซียนและอนุ  
ภูมิภาคลุ่มแม่น้ำโขง
- TRM 365 โลจิสติกส์และการอำนวยความสะดวกการท่องเที่ยว 3(2-2-5)**  
กลุ่มประเทศอาเซียนและอนุภูมิภาคลุ่มแม่น้ำโขง  
(Logistics and Travel Facilitation in ASEAN and Greater Mekong Sub-region (GMS))  
วิชาบังคับก่อน : TRM 363 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับกลุ่มประเทศอาเซียนและอนุภูมิภาคลุ่ม  
แม่น้ำโขง

ข้อมูลการเดินทางในกลุ่มประเทศอาเซียนและอนุภูมิภาคลุ่มแม่น้ำโขง ได้แก่ เส้นทางคมนาคม ทั้งทางบก ทางน้ำ และทางอากาศ การอำนวยความสะดวกด้านการเดินทางแก่นักท่องเที่ยว เช่น การตรวจคนเข้าเมือง การศุลกากร การทำ Visa การลำเลียงสัมภาระ การชำระค่าสินค้าหรือบริการท่องเที่ยว และการซื้อตั๋วเดินทางต่างๆ การเปิดเสรีบริการด้านการท่องเที่ยว และโอกาสในการไปทำงานด้านท่องเที่ยว ในกลุ่มประเทศอาเซียน การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการท่องเที่ยวและศึกษาดูงานการท่องเที่ยวในกลุ่มประเทศอาเซียนและอนุภูมิภาคลุ่มแม่น้ำโขง

**TRM 493 โครงการพิเศษด้านท่องเที่ยวกลุ่มประเทศอาเซียนและ 3(1-4-4)  
อนุภูมิภาคลุ่มแม่น้ำโขง**

(Special Project on ASEAN and Greater Mekong Sub-region (GMS) Tourism)

วิชาบังคับก่อน : TRM 363 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับกลุ่มประเทศอาเซียนและ อนุภูมิภาคลุ่ม  
แม่น้ำโขง

TRM 364 ทรัพยากรการท่องเที่ยวที่สำคัญของกลุ่มประเทศอาเซียนและ  
อนุภูมิภาคลุ่มแม่น้ำโขง

TRM 365 โลจิสติกส์และการอำนวยความสะดวกการท่องเที่ยว

**กลุ่มประเทศอาเซียนและอนุภูมิภาคลุ่มแม่น้ำโขง**

ความรู้เกี่ยวกับกาวิจัยและดำเนินการจัดทำโครงการพิเศษที่เป็นประโยชน์ต่อการท่องเที่ยว กลุ่มประเทศอาเซียนและอนุภูมิภาคลุ่มแม่น้ำโขง โดยใช้กระบวนการวิจัย การศึกษา ค้นคว้า การสังเกต และการคิดวิเคราะห์ การเก็บรวบรวมข้อมูลและวิเคราะห์ข้อมูลตามระเบียบวิธีวิจัยและจัดทำรายงานฉบับสมบูรณ์

**TRM 494 การสัมมนาการท่องเที่ยวกลุ่มประเทศอาเซียนและอนุภูมิภาคลุ่มแม่น้ำโขง 3(2-2-5)  
(Seminar on ASEAN and Greater Mekong Sub-region (GMS) Tourism)**

วิชาบังคับก่อน : TRM 363 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับกลุ่มประเทศอาเซียนและอนุภูมิภาคลุ่ม  
แม่น้ำโขง

TRM 364 ทรัพยากรการท่องเที่ยวที่สำคัญของกลุ่มประเทศอาเซียนและอนุ  
ภูมิภาคลุ่มแม่น้ำโขง

TRM 365 โลจิสติกส์และการอำนวยความสะดวกการท่องเที่ยว  
กลุ่มประเทศอาเซียนและอนุภูมิภาคลุ่มแม่น้ำโขง

ความรู้เกี่ยวกับการสัมมนา จัดสัมมนาอภิปรายระดมสมอง แลกเปลี่ยนเรียนรู้และความคิดเห็น ในประเด็นต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับท่องเที่ยวกลุ่มประเทศอาเซียนและอนุภูมิภาคลุ่มแม่น้ำโขง เน้นการนำเสนอประเด็นที่น่าสนใจ สภาพปัจจุบัน ปัญหา โอกาส และอนาคตของการจัดการท่องเที่ยวกลุ่มประเทศอาเซียนและอนุภูมิภาคลุ่มแม่น้ำโขง ก่อนออกไปสหกิจศึกษาในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวกลุ่มประเทศอาเซียนและอนุภูมิภาคลุ่มแม่น้ำโขง

**TRM 366 ความรู้เกี่ยวกับการท่องเที่ยวด้วยเรือสำราญ 3(3-0-6)**  
(General Information on Cruise Tourism)

ศึกษาเกี่ยวกับการท่องเที่ยวด้วยเรือสำราญ ความเป็นมาของธุรกิจการท่องเที่ยวด้วยเรือสำราญ และอนาคตของธุรกิจท่องเที่ยวเรือสำราญ (Look back and Look forward) การจำแนกประเภทต่างๆ ของเรือสำราญ (Cruise Ships) เส้นทางเดินเรือสำราญ และช่วงเวลาท่องเที่ยวในแต่ละเส้นทาง โครงสร้างการบริหารงานบริษัทเรือสำราญ จริยธรรม กฎหมายและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการบนเรือสำราญ การพัฒนาการท่องเที่ยวโดยเรือสำราญอย่างยั่งยืน

**TRM 367 การจัดการ การให้บริการและการอำนวยความสะดวก 3(2-2-5)**  
**ในการท่องเที่ยวด้วยเรือสำราญ**  
(Cruise Tourism Management)

วิชาบังคับก่อน : TRM 366 ความรู้เกี่ยวกับการท่องเที่ยวด้วยเรือสำราญ

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการซื้อโปรแกรมการท่องเที่ยวด้วยเรือสำราญ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการอำนวยความสะดวกเรื่องการจัดซื้อตั๋วและบริการและการซื้อตั๋วเดินทางต่างๆ ที่เกี่ยวกับเรือสำราญ โลจิสติกส์สำหรับการท่องเที่ยวโดยเรือสำราญ ศึกษาดูงานการท่องเที่ยวด้วยเรือสำราญ ความปลอดภัยในการทำงานบนเรือ พื้นฐานการรักษาความปลอดภัยในเรือ การจัดการผู้โดยสาร การฝึกปฏิบัติงานการนำลูกเรือบนเรือ การเป็นผู้นำและการทำงานเป็นทีม ศึกษาดูงานการท่องเที่ยวด้วยเรือสำราญ

**TRM 368 งานบริการบนเรือสำราญ 3(2-2-5)**  
(Hospitality Management on Cruise)

วิชาบังคับก่อน : TRM 366 ความรู้เกี่ยวกับการท่องเที่ยวด้วยเรือสำราญ

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการให้บริการนักท่องเที่ยวบนเรือสำราญ ด้านการบริการ ส่วนหน้า งานแม่บ้าน การบริการอาหารและเครื่องดื่ม งานอำนวยความสะดวกทั่วไปในเรือสำราญ (Cruise concierge) รวมถึงการจัดกิจกรรมพิเศษบนเรือสำราญ ศึกษาดูงานการท่องเที่ยวด้วยเรือสำราญ

**TRM495 โครงการพิเศษการท่องเที่ยวเรือสำราญ 3(1-4-4)**  
(Special Project on Cruise)

วิชาบังคับก่อน : TRM 366 ความรู้เกี่ยวกับการท่องเที่ยวด้วยเรือสำราญ

TRM 367 การจัดการการให้บริการและการอำนวยความสะดวก  
ในการท่องเที่ยวด้วยเรือสำราญ

TRM 368 งานบริการบนเรือสำราญ

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับกระบวนการวิจัย และการจัดทำโครงการพิเศษ จัดทำโครงการพิเศษด้านท่องเที่ยวด้วยเรือสำราญที่เป็นประโยชน์ต่อการจัดการท่องเที่ยว เช่น การจัดการ การให้บริการ และการอำนวยความสะดวกแก่นักท่องเที่ยวบนเรือสำราญ เป็นต้น โดยนำปัญหาเข้าสู่กระบวนการวิจัย การศึกษาค้นคว้าการสังเกต และการคิดวิเคราะห์ การเก็บรวบรวมข้อมูลและวิเคราะห์ข้อมูลตามระเบียบวิธีวิจัย และจัดทำรายงานฉบับสมบูรณ์

**TRM 496 การสัมมนาการท่องเที่ยวด้วยเรือสำราญ 3(1-4-4)**

(Seminar on Cruise Tourism )

วิชาบังคับก่อน : TRM 366 ความรู้เกี่ยวกับการท่องเที่ยวด้วยเรือสำราญ

TRM 367 การจัดการการให้บริการและการอำนวยความสะดวกในการ  
ท่องเที่ยวด้วยเรือสำราญ

TRM 368 งานบริการบนเรือสำราญ

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับการสัมมนา จัดการสัมมนาอภิปราย ระดมสมอง แลกเปลี่ยนเรียนรู้และ  
ความคิดเห็น ในประเด็นต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวด้วยเรือสำราญ เน้นการนำเสนอประเด็นที่น่าสนใจ  
สนใจ สภาพปัจจุบัน ปัญหา และอนาคตของการจัดการท่องเที่ยวด้วยเรือสำราญ เพื่อเตรียมความพร้อมใน  
การออกไปฝึกประสบการณ์วิชาชีพในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวด้วยเรือสำราญ

**TRM 381 นันทนาการเพื่อการท่องเที่ยว 3(2-2-5)**

(Recreation for Tourism)

หลักและวิธีการจัดนันทนาการด้านต่างๆ สำหรับนักท่องเที่ยวและผู้มาเยือน โดยเฉพาะทักษะ  
ในด้านการนำเกม หรือการเล่นเพื่อความสนุกสนาน และฝึกควบคุมพฤติกรรมของผู้เล่นให้อยู่ในกรอบที่  
กำหนด โดยใช้พื้นฐานทางด้านพฤติกรรมท่องเที่ยวมาปรับใช้

**TRM 382 การนำเที่ยวในต่างประเทศ 3(3-0-6)**

(Outbound Tour Conducting)

วิชาบังคับก่อน : TRM 227 การจัดการธุรกิจนำเที่ยวและธุรกิจตัวแทนท่องเที่ยว

TRM 225 งานมัคคุเทศก์

แหล่งท่องเที่ยวในต่างประเทศ เริ่มจากประเทศเพื่อนบ้าน เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ทวีปเอเชีย ทวีป  
ออสเตรเลีย ทวีปอเมริกา ทวีปยุโรปและแอฟริกา เส้นทางท่องเที่ยว แหล่งท่องเที่ยวที่นักท่องเที่ยวนิยมเดิน  
ทางไปเที่ยวชม การทำรายการท่องเที่ยวในแต่ละภูมิภาค การประสานงานกับผู้ประสานงานในท้องถิ่น การ  
ทำงานร่วมกับมัคคุเทศก์ท้องถิ่น เทคนิคการแปลข้อมูลในการนำเที่ยว การนัดหมาย การประสานงานกับสิ่ง  
อำนวยความสะดวกในท้องถิ่น สภาพภูมิศาสตร์ ภูมิอากาศ เวลาท้องถิ่น เงินตราต่างประเทศ การเดินทาง  
เข้าออกประเทศต่างๆ พิธีการตรวจคนเข้าเมืองและศุลกากร

**TRM 383 การนำชาวต่างประเทศเที่ยวในประเทศไทย 3(2-2-5)**

(Inbound Tour Conducting)

วิชาบังคับก่อน : TRM 227 การจัดการธุรกิจนำเที่ยวและธุรกิจตัวแทนท่องเที่ยว

TRM 225 งานมัคคุเทศก์

เรียนรู้พฤติกรรมของนักท่องเที่ยวต่างชาติที่เดินทางเข้ามาท่องเที่ยวในประเทศไทย การ  
ดูแลนักท่องเที่ยว การนำเที่ยวในแหล่งท่องเที่ยวทั้งทางธรรมชาติและวัฒนธรรมในประเทศไทย การนำนัก  
ท่องเที่ยวเข้าพักโรงแรม การแนะนำอาหารการกิน การแต่งกาย มารยาทไทย ความเชื่อ ศาสนาประจำชาติ



และการท่องเที่ยวในเทศกาล งานประเพณีต่างๆ ที่สำคัญของไทย โดยการเรียนเป็นภาษาอังกฤษเพื่อนำมาประยุกต์ใช้ในการนำนักท่องเที่ยวท่องเที่ยวในประเทศไทย

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

การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ การใช้ในงานปฏิบัติการ การตลาด และการค้าปลีกเพื่อการสร้างประสิทธิผลสูงสุด และผลผลิตภาพขององค์กร แนวโน้มการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการค้าปลีก และการสื่อสารการตลาดในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการและธุรกิจเกี่ยวเนื่อง การใช้สารสนเทศเพื่อช่วยการตัดสินใจในระดับแผนก และองค์กรผ่านรายงานและตัวเลข

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

วิชาบังคับก่อน : TRM 320 พฤติกรรมผู้บริโภคด้านการบริการ

วิชาเรียนร่วม : TRM 490 การเตรียมความพร้อมการฝึกปฏิบัติงานในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

อภิปรายเกี่ยวกับสถานการณ์ปัจจุบันในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว และสถานการณ์การเมือง เศรษฐกิจ และสังคมในระดับชาติและนานาชาติที่ส่งผลต่ออุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ โดยเปิดโอกาสให้ผู้เรียนแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับสถานการณ์นั้นๆ โดยใช้หลักความรู้จากรายวิชาต่างๆ ที่ได้ศึกษามาแล้วเป็นพื้นฐานในการแสดงความคิดเห็นและวิเคราะห์สถานการณ์ การฟังบรรยายจากผู้ทรงคุณวุฒิ การค้นคว้าหาข้อมูลเพิ่มเติมจากแหล่งข้อมูลที่น่าเชื่อถือและการนำเสนอข้อมูลและข้อเสนอแนะอย่างมืออาชีพ

**TRM 440 ธุรกิจการท่องเที่ยวโดยการพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์และโทรศัพท์เคลื่อนที่ 3(3-0-6)**  
(Electronic and Mobile Phone Travel Retail Business)

วิชาบังคับก่อน: TRM 317 การตลาดสำหรับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

การสำรวจแนวคิด วิวัฒนาการ และคุณลักษณะของ พาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ และพาณิชย์กรรมบนโทรศัพท์มือถือ ในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว และการเดินทาง ปัจจัยที่ทำให้เกิดความเจริญเติบโตของธุรกิจตัวแทนท่องเที่ยวออนไลน์ รูปแบบธุรกิจ และ ปัจจัยความสำเร็จ พฤติกรรมนักท่องเที่ยวในบริบทพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ และพาณิชย์กรรมบนโทรศัพท์มือถือ การสื่อสารทางการตลาด ความปลอดภัยและการจ่ายเงิน ประเด็นความเป็นส่วนตัวของลูกค้า การปรับตัวของธุรกิจตัวแทนท่องเที่ยวหน้าร้านให้เข้ากับสถานะแวดล้อมใหม่ที่ครอบงำโดยธุรกิจตัวแทนท่องเที่ยวออนไลน์

- TRM 441 การสื่อสารการตลาดและสังคมออนไลน์สำหรับธุรกิจการท่องเที่ยว** 3(3-0-6)  
(Social Media and Marketing Communication for Tourism Business)  
การสำรวจความก้าวหน้าของเทคโนโลยีสารสนเทศในอุตสาหกรรมการเดินทาง การเปลี่ยนผ่านจากเว็บ 1.0 ไปยัง เว็บ 3.0 การนำคำพูดปากต่อปากไปสู่ข้อมูลดิจิทัล อิทธิพลของสื่อสังคมออนไลน์กับพฤติกรรมนักท่องเที่ยว และกระบวนการตัดสินใจของนักท่องเที่ยว การใช้สื่อสังคมออนไลน์ของคู่ค้า และผลกระทบที่มีต่อธุรกิจการเดินทาง การใช้สื่อสังคมออนไลน์ในการสื่อสารการตลาดในธุรกิจการท่องเที่ยว และการวิเคราะห์ข้อมูลจากสื่อสังคมออนไลน์เพื่อธุรกิจ
- TRM 449 การพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน** 3(2-2-5)  
(Sustainable Tourism Development)  
ความหมาย และ ความเป็นมาของการพัฒนาแนวคิดของการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน องค์ประกอบที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน โดยเน้นหลักการและการดำเนินงานการท่องเที่ยวประเภทต่างๆ ที่นำหลักการพัฒนาอย่างยั่งยืนมาปรับใช้เพื่อประโยชน์ที่ยั่งยืนทางเศรษฐกิจ สิ่งแวดล้อมและสังคมของชุมชนที่เป็นจุดหมายปลายทาง เช่น การท่องเที่ยวเชิงนิเวศ การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม การท่องเที่ยวชุมชน ผู้เรียนได้ประสบการณ์เชิงประจักษ์เกี่ยวกับการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนผ่านประสบการณ์ภาคสนาม
- TRM 463 การสื่อสารขั้นสูงในธุรกิจการท่องเที่ยวต่างประเทศ** 3(3-0-6)  
(Advanced Communication for Outbound Tourism)  
วิชาบังคับก่อน : HOS 245 การสื่อสารในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ  
การพัฒนาทักษะการสื่อสารต่อเนื่องเพื่อการสื่อสารที่มีประสิทธิภาพระหว่างตัวแทนท่องเที่ยวต่างประเทศกับบริษัทจัดนำเที่ยวในต่างประเทศ การจอง การต่อรอง และการยืนยันบริการสนับสนุน การสื่อสารระหว่างองค์กรที่เกี่ยวข้องระหว่างนำเที่ยว เทคนิคการติดต่อกับมัคคุเทศก์ท้องถิ่น คนขับรถ เจ้าหน้าที่สายการบิน การตรวจคนเข้าเมือง ด่านกักกันพืชและสัตว์ ศุลกากร การประสานงานกับเจ้าหน้าที่รัฐที่เกี่ยวข้อง สถานทูต โรงพยาบาล บริษัทประกันภัย ธนาคาร เพื่อแก้ปัญหาที่คาดการณ์ และไม่ได้คาดการณ์ไว้ และการควบคุมคุณภาพระหว่างปฏิบัติหน้าที่ในฐานะผู้นำเที่ยว รายวิชานี้จัดการเรียนการสอนเป็นภาษาอังกฤษ
- TRM 490 การเตรียมความพร้อมการฝึกปฏิบัติงานในอุตสาหกรรม** 3(1-4-4)  
**การท่องเที่ยวและการบริการ**  
(Preparation for Internship in Tourism and Hospitality Industry)  
วิชาเรียนร่วม : TRM430 สัมมนาเหตุการณ์ปัจจุบันในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ  
การสร้างความรู้ความเข้าใจ ตระหนักรู้ถึงความสำคัญของการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ การปฏิบัติตามระเบียบข้อบังคับ วินัยการทำงาน มารยาทในสถานที่ทำงาน การพัฒนาบุคลิกภาพ การใช้อุปกรณ์สำนักงาน การทำเอกสารโต้ตอบธุรกิจ การเตรียมตัวสมัครงาน รวมถึงเทคนิคการนำเสนออย่างมืออาชีพ ผู้เรียนยังได้รับการพัฒนาภาษาอังกฤษเพื่อการสมัครงานในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการผ่านการกิจกรรมการฝึกปฏิบัติอีกด้วย

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

วิชาบังคับก่อน : TRM 430 สัมมนาเหตุการณ์ปัจจุบันในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

TRM 490 การเตรียมความพร้อมการฝึกปฏิบัติงานในอุตสาหกรรม  
การท่องเที่ยวและการบริการ

ประสบการณ์การเรียนรู้ที่บูรณาการความรู้ที่ได้จากการเรียนภาคทฤษฎีเข้ากับสถานการณ์การประกอบอาชีพในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวที่เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้รับประสบการณ์การทำงาน ในภาระหน้าที่ต่างๆ ในสถานประกอบการการท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการไม่ต่ำกว่า 4 เดือน หรือ 600 ชั่วโมง

**\*TRM 492 สหกิจศึกษาสำหรับการจัดการการท่องเที่ยวและการบริการ** 9(0-35-18)  
(Cooperative Education in Tourism and Hospitality Management)

วิชาบังคับก่อน : TRM 490 การเตรียมความพร้อมการฝึกปฏิบัติงานในอุตสาหกรรม  
การท่องเที่ยวและการบริการ

ฝึกงานด้านการจัดการการท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการ โดยนักศึกษาต้องปฏิบัติงานเสมือนเป็นพนักงานประจำของหน่วยงานนั้นไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์ หรือ 4 เดือน ติดต่อกัน และมีงานเฉพาะที่ได้รับมอบหมายจากหน่วยงานให้ปฏิบัติให้เสร็จสิ้น นักศึกษาจะต้องทำบันทึกประจำวัน ส่งทุกสัปดาห์ และต้องผ่านการประเมินผลงานจากหน่วยงานที่ทำการปฏิบัติงาน

**หมายเหตุ** นักศึกษาที่เลือกเรียนรายวิชา TRM 492 สหกิจศึกษาสำหรับการจัดการการท่องเที่ยวและการบริการ ไม่ต้องเรียนรายวิชา TRM 430 สัมมนาเหตุการณ์ปัจจุบันในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว และการบริการ TRM 463 การสื่อสารขั้นสูงในธุรกิจท่องเที่ยวต่างประเทศ และ TRM 491 การฝึกปฏิบัติงานในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

## สาขาวิชาการจัดการโรงแรมและภัตตาคาร (Hotel and Restaurant Management)

### คำอธิบายรายวิชา สาขาวิชาการจัดการโรงแรมและภัตตาคาร

- HOS 110 การพัฒนาบุคลิกภาพและศิลปะการต้อนรับ** 3(3-0-6)  
(Personality Development and Hospitality Arts)  
แนวคิดเกี่ยวกับบุคลิกภาพ ความสำคัญและแนวทางการพัฒนาบุคลิกภาพทั้งภายในและภายนอกให้เหมาะสมกับมาตรฐานธุรกิจการท่องเที่ยวและการบริการ แนวคิดเกี่ยวกับการต้อนรับนักเดินทางนักท่องเที่ยวและลูกค้าในธุรกิจอาคันตุกะสัมพันธ์ตามมาตรฐานสากลทั้งในการสื่อสารด้วยวาจา ภาษาท่าทาง บุคลิกภาพ และขั้นตอนการบริการที่เหมาะสม
- HOS 111 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับธุรกิจโรงแรม** 3(3-0-6)  
(Introduction to Hotel Business)  
การจัดโครงสร้างการบริหารจัดการองค์การ การดำเนินงานของที่พักรวมและโรงแรม ปฏิสัมพันธ์ระหว่างฝ่ายต่าง ๆ ภายในโรงแรม ตลอดจนโรงแรมอื่นในเครือเดียวกันและในเครืออื่น ๆ การแข่งขันทางธุรกิจ และการติดต่อสื่อสารทางการตลาด แนวโน้มของธุรกิจโรงแรม
- HOS 112 ความรู้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม** 3(3-0-6)  
(Food and Beverage Knowledge)  
ความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร ประเภทของผลิตภัณฑ์อาหาร กรรมวิธีการเตรียมและการประกอบอาหาร ประเภทของสต็อก ซอส และซูป ประเภทของอาหารตะวันตก ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่ม ขั้นตอนการผลิตเครื่องดื่มแอลกอฮอล์แต่ละประเภท คำศัพท์เฉพาะที่เกี่ยวข้องกับอาหารและเครื่องดื่ม
- HOS 221 การจัดการบริการอาหารและเครื่องดื่ม** 3(2-2-5)  
(Food and Beverage Service Management)  
วิชาบังคับก่อน : HOS 112 ความรู้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม  
โครงสร้างแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม การแบ่งสายงานบริการและการหน้าที่ความรับผิดชอบของบุคลากร รวมถึงประเภทของภัตตาคารและรูปแบบการบริการอาหาร เครื่องมือเครื่องใช้ในการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม การเตรียมความพร้อมของห้องอาหารก่อนเปิดให้บริการ ขั้นตอนการปฏิบัติและให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม การประสานงานระหว่างงานบริการและงานครัว การให้บริการรวม เซอร์วิส สุขอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน การจัดการและแก้ไขข้อร้องเรียนของลูกค้าได้เหมาะสมกับสถานการณ์ ฝึกปฏิบัติในห้องปฏิบัติการและสถานการณ์จริง

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

โครงสร้างการบริหารงานและหน้าที่ความรับผิดชอบของพนักงานแผนกต้อนรับส่วนหน้าของ โรงแรม วิธีปฏิบัติการสำรองและจัดสรรห้องพัก ชนิดของห้องพัก การต้อนรับ การลงทะเบียน การจัดการ ด้านสัมภาระ การบริการข่าวสารข้อมูล การให้บริการโทรศัพท์ การให้บริการตู้নিরภัย ศูนย์บริการธุรกิจ การ รับคืนห้องพัก การให้บริการการชำระเงิน และงานบริการอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการต้อนรับส่วนหน้า การ ประสานงานกับแผนกต่างๆ ของโรงแรม บริษัทนำเที่ยวและสายการบิน การแก้ไขความขัดแย้งและคำ ดำเนินของลูกค้าย ฝึกภาคปฏิบัติในห้องปฏิบัติการ

**HOS 223 การจัดการการบริการแม่บ้าน** 3(2-2-5)  
**(Housekeeping Service Management)**

โครงสร้างแผนกแม่บ้าน หน้าที่ความรับผิดชอบและคุณสมบัติของพนักงานแม่บ้าน การ ประสานงานกับแผนกต่าง ๆ การเรียนรู้อุปกรณ์ทำความสะอาด การแบ่งแยกชนิดของอุปกรณ์ วิธีการใช้ การบำรุง รักษา ชนิดของน้ำยาทำความสะอาด การบริการห้องพักแขก ผ้าที่ใช้ในโรงแรม ห้องผ้า เครื่อง แบบพนักงาน การวางแผนและจัดการระบบ รายการสำรวจพื้นที่ที่ต้องทำความสะอาด ตารางความถี่ของการทำ มาตรฐานการปฏิบัติงาน มาตรฐานของผลิตภัณฑ์ การวางแผนกำลังคน การจัดตารางทำงานหมุนเวียน พนักงาน ตารางวันหยุด การติดต่อการทำความสะอาด ชนิดและวิธีการทำสัญญา การตกแต่งภายใน (เบื้องต้น) การซักกรีด การขัดรอยเปื้อน การสำรวจห้องพักแขก มีการฝึกปฏิบัติการ ทำความสะอาด การทำห้อง พัก การจัดดอกไม้ ในโอกาสต่าง ๆ การจัดการกับคำร้องเรียนจากแขกในกรณีต่าง ๆ รวมทั้งระบบเกี่ยวกับ ของสูญหาย

**HOS 224 การบัญชีสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร** 3(3-0-6)  
**(Accounting for Hotel and Restaurant Business)**

ระบบบัญชีโรงแรมและภัตตาคาร ประเภทข้อมูลบัญชีในธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร การ วิเคราะห์รายได้และรายจ่ายจากธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร ความสัมพันธ์และการเปลี่ยนแปลงของรายได้ และรายจ่ายของธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร การจัดทำบัญชี วิธีการหาข้อมูลในการทำบัญชี การใช้บัญชีใน การควบคุมธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร การจัดทำงบประมาณของโรงแรมและภัตตาคาร

**HOS 245 การสื่อสารในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ** 3(3-0-6)  
**(Communication in Tourism and Hospitality Industry)**

วิชาบังคับก่อน : หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มที่ 2 ความเป็นสากลและการสื่อสาร  
 สื่อสารในบริบทการสื่อสารระหว่างผู้ให้บริการและผู้รับบริการในการให้บริการการท่องเที่ยว และการบริการ เน้นการสื่อสารสร้างสรรค์กับนักท่องเที่ยวและผู้รับบริการ การทักทาย การกล่าวต้อนรับ การ แจ้งข้อมูล การตอบปฏิเสธ โดยพัฒนาทักษะการอ่าน การฟังและพูดให้แก่ผู้เรียนผ่านทั้งกิจกรรมทั้งในและ นอกห้องเรียน จัดการเรียนการสอนเป็นภาษาอังกฤษ

- HOS 341 **การขายและการตลาดโรงแรมและภัตตาคาร** 3(3-0-6)  
(Hotel and Restaurant Sales and Marketing)  
วิชาบังคับก่อน : MKT 201 หลักการตลาด  
บทบาทของแผนการขายและการตลาด หน้าที่การจัดการ วิธีการขายและส่งเสริม การขาย โดยการวิเคราะห์ผลผลิต การโฆษณา และการขายตรง ขอบข่ายของการขาย และการส่งเสริม การขายรวมทั้งการขายเป็นกลุ่ม การจัดประชุม การจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม และบันเทิง การจัดงานพิเศษ การโฆษณา และการประชาสัมพันธ์ การวางแผนการตลาดของโรงแรมและภัตตาคาร
- HOS 342 **จริยธรรมและกฎหมายธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร** 3(3-0-6)  
(Ethics and Law for Hotel and Restaurant Business)  
กฎหมาย กฎกระทรวง ประกาศกระทรวง ระเบียบ คำสั่งที่เกี่ยวข้องกับการทำธุรกิจในโรงแรมและภัตตาคาร ประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ในส่วนที่เกี่ยวกับความรับผิดชอบของเจ้าสำนักโรงแรม การดูแลความปลอดภัยในชีวิต ร่างกาย ทรัพย์สิน และสุขภาพของผู้ใช้บริการ และความรับผิดชอบต่อฝ่ายบริหารในการเสริมสร้างจริยธรรมในองค์กร และระหว่างองค์กรที่เกี่ยวข้อง
- HOS 343 **การควบคุมอาหารและเครื่องดื่ม** 3(3-0-6)  
(Food and Beverage Control)  
บทบาทและหน้าที่ของฝ่ายควบคุมอาหารและเครื่องดื่ม การจัดการด้านการตรวจนับ การขออนุมัติจัดซื้อ วิธีการจัดซื้อ การตรวจรับ การจัดเก็บ การเบิกจ่าย การวางแผน การควบคุมราคา การจัดทำตำรับอาหารมาตรฐาน การกำหนดราคาอาหารให้เหมาะสมกับคุณค่า การจัดทำเมนูอาหารและเครื่องดื่มที่เป็นมาตรฐาน การวางแผนเมนู ราคาเมนูอาหาร และการจัดเตรียมรายงานบัญชีการควบคุม
- HOS 344 **การจัดการงานบริการจัดเลี้ยง** 3(2-2-5)  
(Banquet and Catering Service Management)  
วิชาบังคับก่อน : HOS 221 การจัดการการบริการอาหารและเครื่องดื่ม  
โครงสร้างธุรกิจจัดเลี้ยง การดำเนินงานในธุรกิจจัดเลี้ยง การตลาดของธุรกิจจัดเลี้ยง การออกแบบรายการอาหารสำหรับโอกาสต่าง ๆ การจัดสถานที่ และห้องจัดเลี้ยง การจัดเตรียมเครื่องมือเครื่องใช้สำหรับงานจัดเลี้ยง การวางแผนการทำงาน และการจัดการ การควบคุม การอบรมพนักงานบริการ บุคลิกภาพและจริยธรรมของพนักงาน มีการฝึกปฏิบัติการจัดเลี้ยงในมหาวิทยาลัย
- HOS 345 **การสื่อสารขั้นสูงในธุรกิจโรงแรม** 3(3-0-6)  
(Advanced Communication in Hotel Business)  
วิชาบังคับก่อน : HOS 245 การสื่อสารในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ  
พัฒนาทักษะการสื่อสารอย่างมีกลยุทธ์ให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุดในการส่งและรับสาร การประกาศข้อความ การบันทึก ติดต่อกับแขก ตัวแทนนำเที่ยว หรือบริษัทลูกค้า เพื่อการจอง และการยืนยัน

บริการห้องพัก และบริการอื่นๆของโรงแรม การรายงานประจำวัน ส่งงานระหว่างรอบบริการ การให้บริการแขกในแผนกห้องพัก และบริการอาหารและเครื่องดื่ม การรับโทรศัพท์ การนำเสนอโรงแรมเพื่อการขาย งานปฎิคมในโรงแรม โดยผ่านกิจกรรมและบทบาทสมมุติในบริบทต่างๆในฐานะพนักงานผู้ให้บริการซึ่งต้องใช้ภาษาที่สุภาพเหมาะสมกับผู้รับบริการและคำนึงถึงความแตกต่างทางวัฒนธรรมระหว่างผู้ให้บริการและผู้รับบริการ จัดการเรียนการสอนเป็นภาษาอังกฤษ

### HOS 346 เทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร 3(2-2-5)

(Information Technology for Hotel and Restaurant Business)

วิชาบังคับก่อน : HOS 221 การจัดการการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

HOS 222 การจัดการการบริการส่วนหน้า

โปรแกรมคอมพิวเตอร์ที่ใช้กับการจัดการโรงแรมและภัตตาคารเพื่อพัฒนาประสิทธิภาพของการดำเนินงานในส่วนต่าง ๆ ของโรงแรมและภัตตาคาร เช่น งานสำรองห้องพัก งานต้อนรับส่วนหน้า งานสำรองที่นั่งในห้องอาหาร งานการจัดการและการเงิน และส่วนอื่น ๆ ที่เกี่ยวกับการบริการแขก ฝึกปฏิบัติในห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์

### HOS 361 งานประชาสัมพันธ์โรงแรม 3(3-0-6)

(Public Relations for Hotel Business)

วิวัฒนาการ หลักการ กระบวนการดำเนินงานประชาสัมพันธ์ เพื่อการส่งเสริมการขายของโรงแรมการผลิตและการเลือกใช้สื่อ และเครื่องมือในการประชาสัมพันธ์เพื่อให้ตรงกับกลุ่มเป้าหมาย การจัดสายงาน การประชาสัมพันธ์ภายในโรงแรม รวมถึงการประชาสัมพันธ์ภายในประเทศและต่างประเทศ

### HOS 365 การจัดดอกไม้สำหรับธุรกิจโรงแรม 3(1-4-4)

(Flower Arrangement for Hotel Business)

ความรู้เกี่ยวกับดอกไม้ การเลือกซื้อ การเตรียม การใช้ การเก็บรักษาดอกไม้และใบไม้ วัสดุอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ใช้ในการจัดดอกไม้ รูปแบบของการจัดดอกไม้ ขั้นตอนและเทคนิคในการจัดดอกไม้ การนำเสนอผลงานการจัดดอกไม้

### HOS 366 การจัดการสิ่งแวดล้อมในธุรกิจโรงแรม 3(3-0-6)

(Environmental Management in Hotel Business)

ภาพรวมการจัดการสิ่งแวดล้อมในโรงแรม การจัดการขยะและของเสีย การจัดการด้านพลังงานระบบไฟฟ้า น้ำ แสงสว่าง การควบคุมมลภาวะทางเสียง การซ่อมบำรุง ระบบรักษาความปลอดภัยภายในอาคารและห้องพัก รวมทั้งการเยี่ยมชมกิจการโรงแรมที่เป็นผู้นำด้านการจัดการรักษาสิ่งแวดล้อม

### HOS 367 การจัดการสปาและศูนย์ออกกำลังกาย 3(3-0-6)

(Spa and Fitness Management)

ประเภทของสปาและศูนย์ออกกำลังกาย การจัดโครงสร้างองค์กร การบริหารงานและหน้าที่

ความรับผิดชอบ การดูแลพื้นที่ปฏิบัติการในด้านสุขอนามัยและความปลอดภัย การจัดการด้านการตลาด และการเงิน การจัดการด้านคุณภาพการให้บริการ ตลอดจนปัญหาและความเสี่ยงที่จะเกิดขึ้น

**HOS 370 การจัดการการบริการบาร์** 3(2-2-5)  
(Bar Service Management)

วิชาบังคับก่อน : HOS 112 ความรู้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม

โครงสร้างของแผนกเครื่องดื่ม อุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้ในบาร์ การเตรียมความพร้อมก่อนเปิดบาร์ และปิดบาร์ การออกแบบและวางแผนบาร์ ผัง แบบแปลนการจัดแบ่งพื้นที่ส่วนต่าง ๆ และการทำความสะอาดพื้นที่บริการ ระบบควบคุมบาร์ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการขายและบริการเครื่องดื่ม แอลกอฮอล์ การควบคุมสต็อก การให้บริการเครื่องดื่ม การจัดทำรายงานยอดขายเครื่องดื่มประจำวัน การจัดการข้อร้องเรียนของแขก ฝึกปฏิบัติงานการผสมเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์และมีแอลกอฮอล์ตามสูตรมาตรฐานสากล การชงชาและกาแฟ

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

วัฒนธรรมการรับประทานอาหารของชาติต่างๆ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเครื่องปรุงและวัตถุดิบ ในการประกอบอาหารของชาติตะวันออก และตะวันตก ขั้นตอนการประกอบอาหารที่ถูกต้องตามหลักโภชนาการ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการประกอบอาหาร การจัดรายการอาหารประเภทต่างๆ การพัฒนาและประยุกต์รายการอาหาร ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารชาติตะวันออก และตะวันตก

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

ความรู้เบื้องต้นและความรู้ประยุกต์เกี่ยวกับการทำขนมอบ การทำขนมปังชนิดต่าง ๆ พายชนิดต่าง ๆ เค้กชนิดต่าง ๆ การออกแบบ การแต่งหน้าเค้ก และขนมอื่นๆ แ และเครื่องใช้ วัสดุที่นำมาใช้แต่งให้สวยงาม เหมาะสมกับโอกาส และสมัยนิยม การเก็บรักษา การบรรจุหีบห่อ การ จัดจำหน่าย

**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 การป้องกันอันตรายจากการใช้เครื่องมือ ระบบการจัดการของเสียและสิ่งแวดล้อมได้เหมาะสมกับขนาดและรูปแบบธุรกิจต่างๆ ของร้านอาหาร/ภัตตาคาร



- HOS 443 การจัดการทรัพยากรมนุษย์สำหรับโรงแรมและภัตตาคาร** 3(3-0-6)  
(Human Resource Management for Hotel and Restaurant)  
วิชาบังคับก่อน : MGT 202 องค์การและการจัดการ  
การจัดการงานบุคคล ความรับผิดชอบและหน้าที่ การวางแผนกำลังคน การสรรหา การคัดเลือก การฝึกอบรม การประเมินผลการปฏิบัติงาน ค่าตอบแทน สวัสดิการ การเลื่อนขั้น การสื่อสาร และแรงงานสัมพันธ์
- HOS 444 สัมมนาสถานการณ์ปัจจุบันในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ** 3(2-2-5)  
(Seminar on Current Topics in Tourism and Hospitality Industry)  
นักศึกษาต้องมีหน่วยกิตนับจบได้ไม่ต่ำกว่า 110 หน่วยกิต  
การอภิปรายเกี่ยวกับสถานการณ์ปัจจุบันในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ ปัจจัยด้านการเมือง เศรษฐกิจ และสังคมในระดับชาติและนานาชาติที่ส่งผลกระทบต่ออุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ โดยเปิดโอกาสให้ผู้เรียนแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับสถานการณ์นั้นๆ โดยประยุกต์ใช้ความรู้จากรายวิชาต่าง ๆ ที่ได้ศึกษามาแล้วเป็นพื้นฐานในการแสดงความคิดเห็นและวิเคราะห์สถานการณ์ การฟังบรรยายจากผู้ทรงคุณวุฒิ การค้นคว้าหาข้อมูลเพิ่มเติมจากแหล่งข้อมูลที่นำเชื่อถือและการนำเสนอข้อมูลและข้อเสนอแนะอย่างมีอาชีพ
- HOS 445 การสื่อสารขั้นสูงในธุรกิจภัตตาคารและจัดเลี้ยง** 3(3-0-6)  
(Advanced Communication in Restaurant and Catering Businesses)  
วิชาบังคับก่อน : HOS 245 การสื่อสารในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ  
เทคนิคการสื่อสารเชิงกลยุทธ์เพื่อประสิทธิภาพสูงสุดในการดำเนินการธุรกิจภัตตาคาร การติดต่อ การเจรจาต่อรอง การคัดสรรวัตถุดิบ การขนส่ง บรรจุภัณฑ์ การสื่อสารภายในครัว และส่วนต้อนรับของภัตตาคาร การจัดทำเอกสาร และการประสานงานระหว่างหน่วยงานภาครัฐที่กำกับดูแลการดำเนินธุรกิจภัตตาคาร การจัดเลี้ยงในและนอกสถานที่ประเภทต่างๆ การนำเสนอรูปแบบการจัดเลี้ยง รวมถึงสื่อสารเกี่ยวกับการเงินและการธนาคารสำหรับธุรกิจภัตตาคารและการจัดเลี้ยง จัดการเรียนการสอนเป็นภาษาอังกฤษ
- HOS 460 การศึกษาอิสระในธุรกิจที่พักแรม** 3(1-4-4)  
(Independent Study in Lodging Business)  
การพัฒนาโครงการการศึกษาอิสระจากความริเริ่มของผู้เรียนเอง เกี่ยวกับประเด็นในธุรกิจที่พักแรม โดยได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาโครงการ นักศึกษาพัฒนาโครงการโดยเริ่มจาก ระบุปัญหาของประเด็นการศึกษาที่สนใจ การเลือกและทบทวนทฤษฎีและสถานการณ์ที่เกี่ยวข้อง การเก็บข้อมูลปฐมภูมิและทุติยภูมิ การวิเคราะห์ปัญหา และการเสนอวิธีแก้ปัญหาจากข้อมูลที่รวบรวมได้

- HOS 465 การตลาดอิเล็กทรอนิกส์สำหรับธุรกิจโรงแรม** 3(3-0-6)  
(Electronic Marketing for Hotel Business)  
วิชาบังคับก่อน : HOS 341 การขายและการตลาดโรงแรมและภัตตาคาร  
การประยุกต์ใช้การตลาดอิเล็กทรอนิกส์สำหรับธุรกิจโรงแรม กลยุทธ์และโมเดลทางการตลาดอิเล็กทรอนิกส์ การวางแผนการตลาดอิเล็กทรอนิกส์ การทำวิจัยการตลาดอิเล็กทรอนิกส์ พฤติกรรมของผู้ซื้อ ส่วนผสมทางการตลาดอิเล็กทรอนิกส์ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการตลาดอิเล็กทรอนิกส์
- HOS 466 การออกแบบและการจัดการสิ่งอำนวยความสะดวกในโรงแรม** 3(3-0-6)  
(Hotel Facilities Design and Management)  
ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการออกแบบและจัดการสิ่งอำนวยความสะดวกในโรงแรม การวางแผนออกแบบและจัดการพื้นที่หลัก แผนผังชั้นห้องพัก ห้องพัก พื้นที่สาธารณะ พื้นที่สำหรับการบริหาร และส่วนหลังของโรงแรม แนวโน้มการออกแบบและการจัดการ
- HOS 467 การจัดการคุณภาพการบริการในโรงแรม** 3(3-0-6)  
(Hotel Service Quality Management)  
แนวคิดและหลักการของการจัดการคุณภาพการบริการในโรงแรม การวางแผนการดำเนินงานด้านคุณภาพการบริการ กลยุทธ์การบริการ การประเมินคุณภาพการบริการ การแก้ไขปัญหาเกี่ยวกับคุณภาพการบริการ
- HOS 468 การจัดการธุรกิจที่พักทางเลือก** 3(3-0-6)  
(Alternative Lodging Business Management)  
ประเภทของธุรกิจที่พักทางเลือก การวางแผนและพัฒนา การจัดการด้านการบริการและสิ่งอำนวยความสะดวก การจัดการกิจกรรมนันทนาการ การรักษาความปลอดภัย การจัดการด้านการตลาดและการเงิน การจัดการด้านคุณภาพการให้บริการ การบริหารความเสี่ยงและการแก้ปัญหาในการดำเนินธุรกิจ
- HOS 471 ศิลปะการประกอบอาหารไทย** 3(1-4-4)  
(Thai Culinary Arts)  
วัฒนธรรมอาหารไทยในแต่ละภาค ขั้นตอนพื้นฐานในการประกอบอาหารไทย หลักในการเตรียมอาหารไทย การประกอบและการเสิร์ฟอาหารไทย คุณสมบัติของอาหารไทย และเครื่องปรุงหลัก การวางแผนรายการอาหารตามลักษณะที่แตกต่างกัน ปฏิบัติการประกอบอาหารในห้องปฏิบัติการ
- HOS 472 ศิลปะการทำขนมไทย** 3(1-4-4)  
(Thai Dessert Culinary Arts)  
ประเภทและคุณลักษณะของขนมไทย วัตถุดิบพื้นฐานของขนมไทย เทคนิคและวิธีการทำขนมไทยชนิดต่าง ๆ การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา

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

การประกอบอาหารและศิลปะการตกแต่งอาหาร การจัดองค์ประกอบ ด้านการตกแต่งผลิตภัณฑ์อาหาร ใช้ความคิดสร้างสรรค์ทำให้อาหารมีรูปลักษณ์สวยงามและโดดเด่น นำรับประทาน สำหรับการบริการหรือการถ่ายภาพ

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

ประวัติความเป็นมา หลักทั่วไปเกี่ยวกับศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ การเลือกซื้อ การเตรียม และการเก็บรักษา ผักผลไม้ วัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการแกะสลัก รูปแบบของงานแกะสลักผักและผลไม้ ขั้นตอนและเทคนิคการแกะสลักผักและผลไม้ การประกอบและการเก็บรักษาผลงานแกะสลักการนำเสนอผลงานแกะสลัก

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

โครงสร้างการบริหารงานและหน้าที่ความรับผิดชอบของพนักงานในแผนกครัว ความสัมพันธ์ของแผนกครัวกับแผนกอื่น ๆ แนวคิดและรูปแบบการจัดการครัว การออกแบบและวางผังครัว การติดตั้งอุปกรณ์และการบำรุงรักษา ความสัมพันธ์ของการออกแบบรายการอาหารกับการออกแบบครัว การควบคุมต้นทุนและคุณภาพอาหาร การบริหารจัดการด้านงบประมาณ ด้านบุคลากร ด้านสุขาภิบาลและความปลอดภัย ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ใช้ในงานครัว

**HOS 476 การจัดการภัตตาคาร (Restaurant Management) 3(3-0-6)**

ประเภทของภัตตาคาร แนวคิดการดำเนินธุรกิจภัตตาคาร การออกแบบห้องอาหารและส่วนประกอบต่าง ๆ การจัดองค์การ การวางแผนธุรกิจและการตลาด การวางแผนและจัดการทรัพยากรบุคคล การวางแผนและการวิเคราะห์รายการอาหารและเครื่องดื่ม กฎหมายที่เกี่ยวข้องและ/หรือมีผลกระทบต่อธุรกิจภัตตาคาร แนวโน้มของธุรกิจภัตตาคาร

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

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

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

วิชาบังคับก่อน : HOS 444 สัมมนาสถานการณ์ปัจจุบันในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว  
และการบริการ

*HOS 492 การเตรียมความพร้อมการฝึกปฏิบัติงานในธุรกิจโรงแรมและ  
ภัตตาคาร*

ประสบการณ์การเรียนรู้ที่บูรณาการความรู้ที่ได้จากการเรียนภาคทฤษฎีเข้ากับสถานการณ์การประกอบอาชีพในธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร ที่เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้รับประสบการณ์การทำงานในภาระหน้าที่ต่างๆในสถานประกอบการโรงแรม รีสอร์ท และภัตตาคาร ไม่ต่ำกว่า 4 เดือน หรือ 600 ชั่วโมง ผู้เรียนนำเสนอรายงานการฝึกงานต่อกรรมการของสาขาวิชา

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

ฝึกงานด้านการจัดการโรงแรมและภัตตาคาร โดยนักศึกษาต้องปฏิบัติงานเสมือนเป็นพนักงานประจำของหน่วยงานนั้นไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์ หรือ 4 เดือนติดต่อกัน และมีงานเฉพาะที่ได้รับมอบหมายจากหน่วยงานให้ปฏิบัติให้เสร็จสิ้น นักศึกษาจะต้องทำบันทึกประจำวันส่งทุกสัปดาห์ และต้องผ่านการประเมินผลงานจากหน่วยงานที่ทำการปฏิบัติงาน

**หมายเหตุ** นักศึกษาที่เลือกเรียนวิชา HOS494 สหกิจศึกษาสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร ไม่ต้องเรียน 2 รายวิชา ได้แก่ รายวิชา HOS 492 การเตรียมความพร้อมการฝึกปฏิบัติงานในธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร และ รายวิชา HOS 493 การฝึกปฏิบัติงานในธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร ซึ่งนักศึกษาต้องฝึกปฏิบัติงานอยู่ในสถานประกอบการอย่างน้อย 4 เดือน



การจัดการโรงเก็บสินค้าและพัสดุภัณฑ์ทางไปรษณีย์อากาศ ศัพท์พื้นฐานเฉพาะที่ใช้ในอุตสาหกรรมการขนส่งสินค้าทางอากาศ

**ABM 205 การจัดการท่าอากาศยาน (Airport Management) 3(2-2-5)**

องค์ประกอบของระบบการบริหารจัดการ การให้บริการ การปฏิบัติงานด้านต่าง ๆ ระบบและอุปกรณ์เพื่อการจัดการความปลอดภัย ณ ท่าอากาศยาน แหล่งรายได้และรายจ่ายของท่าอากาศยาน การดำเนินงานด้านการตลาดของท่าอากาศยานประเภทต่าง ๆ ทั้งท่าอากาศยานภายในประเทศ และท่าอากาศยานนานาชาติ การปฏิบัติงานของหน่วยงานต่างๆ ที่อยู่ในท่าอากาศยาน กฎระเบียบต่าง ๆ ขององค์การที่กำกับดูแลทั้งภายในประเทศ และระหว่างประเทศ

**ABM 207 การจัดการข้ามวัฒนธรรมในธุรกิจการบิน (Cross-Cultural Management in Aviation Business) 3(3-0-6)**

ลักษณะและรูปแบบการบริหารธุรกิจข้ามวัฒนธรรม ปัจจัยกำหนดวัฒนธรรม ปรัชญา และระบบค่านิยมทางวัฒนธรรมซึ่งส่งผลต่อพฤติกรรมและมุมมองของปัจเจกบุคคล รูปแบบการบริหารจัดการ การสร้างสัมพันธภาพระหว่างบุคคลตามหลักวิชาชีพ ภาวะผู้นำและการจัดการองค์การข้ามวัฒนธรรม แนวทางปฏิบัติของการจัดการข้ามวัฒนธรรมเพื่อการบริหารในธุรกิจการบิน

**ABM 268 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในอุตสาหกรรมการบิน 1 (English for Aviation Communication I) 3(2-2-5)**

วิชาบังคับก่อน : ENG 121 English For Global Exploration

ENG 122 English in TED-Technologies,Entertain,and Design)

ทักษะการสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษในสถานการณ์ต่าง ๆ ของอุตสาหกรรมการบิน ทั้งการอ่านออกเสียง รหัสมาตรฐาน และคำศัพท์เฉพาะที่ใช้ในอุตสาหกรรมการบินได้อย่างถูกต้อง นำคำศัพท์สำนวนและรหัสต่าง ๆ มาเขียนเพื่อให้สามารถสื่อสารตามสถานการณ์ต่าง ๆ ได้อย่างเหมาะสมกับความแตกต่างทางวัฒนธรรม เพื่อป้องกันปัญหาที่อาจเกิดขึ้นจากการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม

**ABM 269 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในอุตสาหกรรมการบิน 2 (English for Aviation Communication II) 3(2-2-5)**

วิชาบังคับก่อน : ABM 268 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในอุตสาหกรรมการบิน 1

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับข้อกำหนดเรื่องความชำนาญในการสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษสำหรับการใช้วิทยุสื่อสารของพนักงานด้านการบินที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติการในอุตสาหกรรมการบิน ตามมาตรฐานและแนวทางปฏิบัติ ตามเอกสารแนบท้าย 1,10 และ 11 ขององค์การการบินพลเรือนระหว่างประเทศ (ICAO) คำศัพท์ภาษาอังกฤษ ชื่อย่อและคำย่อเชิงเทคนิคด้านการปฏิบัติการ การใช้รหัสเรียกขานที่ใช้ในวิทยุสื่อสาร ระเบียบและข้อปฏิบัติในการสื่อสารผ่านทางวิทยุสื่อสาร และผ่านทางโทรศัพท์โทรเลขที่

เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติการบิน และการดำเนินงานด้านผู้โดยสาร ณ ท่าอากาศยาน พร้อมการฝึกปฏิบัติการในการฟัง พูด อ่านและเขียน (โทรพิมพ์)

**ABM 302 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการอำนวยการบินและระบบการจราจร ทางอากาศ 3(3-0-6)**  
(Introduction to Flight Operation and Air Traffic System)

ภาพรวมองค์ประกอบและกลไกการดำเนินการเดินอากาศของเที่ยวบิน ทั้งในส่วนของสายการบินและการบริการนำร่องจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ความรู้เกี่ยวกับแผนการบินและการอำนวยการบิน ระบบการจราจรทางอากาศ การจัดสรรน้ำมันฟ้า การจัดเส้นทางเดินอากาศ รวมทั้งการสื่อสารระหว่างหอบังคับการบินกับอากาศยาน

**ABM 303 ระบบสารสนเทศในการสำรองที่นั่งและการออกบัตรโดยสาร สายการบิน 3(2-2-5)**  
(Information Technology System for Airline Reservation and Ticketing)

ภาพรวมของกระบวนการในการสำรองที่นั่งและการออกบัตรโดยสารสายการบิน กฎระเบียบและเงื่อนไขต่าง ๆ ในการเดินทางโดยเครื่องบิน คำย่อ คำนิยาม รหัสเมือง/ สนามบิน คำศัพท์ต่าง ๆ และภาษาที่ใช้ในสายการบิน การใช้ระบบสำรองที่นั่งและคำนวณราคาค่าโดยสารผ่านระบบคอมพิวเตอร์สำรองที่นั่ง (Computerized Reservation System - CRS) การสำรองที่นั่งและสร้างบันทึกข้อมูลการจอง/สำรอง (Passenger Name Record - PNR) การรับ-ส่งข้อมูลสำรองที่นั่งระหว่างสายการบินและสำนักงานฯ ผ่านระบบคอมพิวเตอร์สำรองที่นั่ง การคิดราคาค่าโดยสารตามประเภทของการเดินทาง ข้อมูลที่แสดงรายละเอียดการคำนวณอัตราค่าโดยสารและการแปลงค่าสกุลเงินจากหน่วยราคากลางให้เป็นสกุลเงินของประเทศต้นทางด้วยอัตราแลกเปลี่ยนของสมาคมการขนส่งทางอากาศระหว่างประเทศ (International Air Transport Association – IATA) (IATA Rate of Exchange – IROE) การออกบัตรโดยสาร

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

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

**ABM 307 การตลาดในธุรกิจด้านการบิน 3(3-0-6)**  
(Marketing for Aviation Business)

วิชาบังคับก่อน : MKT 201 หลักการตลาด

หลักการ แนวคิด กระบวนการทางการตลาดประยุกต์ใช้ในธุรกิจด้านการบิน พฤติกรรมผู้บริโภค การวิเคราะห์สถานการณ์ทางการตลาด การจัดทำแผนการตลาด การบริหารรายได้ การ

บริหารลูกค้าสัมพันธ์ การสื่อสารทางการตลาด และความร่วมมือมือทางการตลาดระหว่างสายการบิน บริษัทนำเที่ยว ตัวแทนจำหน่ายบัตรโดยสาร โรงแรม และองค์กรอื่นๆ

**ABM 309 การจัดการทรัพยากรมนุษย์ด้านการบิน** 3(3-0-6)  
(Aviation Human Resource Management)

หลักการ แนวคิด ความสำคัญ บทบาทของการจัดการทรัพยากรมนุษย์ในธุรกิจด้านการบิน การพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ การจูงใจ ความผูกพันของพนักงาน ทิศทางและแนวโน้มของการทำงาน ทรัพยากรมนุษย์ และคุณสมบัติที่พึงประสงค์ของบุคลากรทางด้านการบิน

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

หลักและกระบวนการบริหารจัดการเที่ยวบินเพื่อให้เกิดความพึงพอใจสูงสุดแก่ผู้โดยสาร โดยจะเน้นที่ขั้นตอนการปฏิบัติงานของพนักงานต้อนรับบนเครื่องบิน ทั้งในส่วนของบริการอาหารและเครื่องดื่ม การให้ความปลอดภัยและงานบริการอื่น ๆ ที่เกิดขึ้นในช่วงก่อนทำการบิน ระหว่างทำการบิน และหลังการทำการบิน

**ABM 313 การจัดการงานบริการผู้โดยสารภาคพื้นดิน** 3(2-2-5)  
(Passenger Ground Handling)

การปฏิบัติการภาคพื้นดินของสายการบินและท่าอากาศยาน รายละเอียดในขั้นตอนการดูแลผู้โดยสารและสิ่งบริการต่าง ๆ ตามการควบคุมน้ำหนักการโดยสาร งานด้านเอกสารต่าง ๆ ที่จำเป็นและการประสานงานกับหน่วยงานต่าง ๆ ก่อนที่เที่ยวบินจะสามารถออกเดินทางได้

**ABM 314 การจัดการอาหารสำหรับเที่ยวบิน** 3(3-0-6)  
(Flight Catering Management)

ระบบ อุปกรณ์ และกระบวนการในการจัดหาอาหารสำหรับบริการในแต่ละเที่ยวบิน รวมถึงวิธีการทำงานร่วมกันทั้งในส่วนของผู้ที่ต้องรับผิดชอบในการวางแผนมื้ออาหาร และประเภทของอาหารในแต่ละเส้นทาง และในส่วนของผู้ที่ต้องรับผิดชอบในการจัดเตรียมอาหารเพื่อนำขึ้นเครื่องบิน

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

วิชาบังคับก่อน : ENG 121 English For Global Exploration

ENG 122 English in TED-Technologies, Entertain, and Design)

ENG 126 English at Work

ENG 127 Presentation in English



ทักษะการสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษที่ใช้ในการบริการผู้โดยสารทั้งการบริการภาคพื้น และการบริการบนเครื่องบิน พร้อมการฝึกปฏิบัติ เริ่มตั้งแต่ คำศัพท์เฉพาะ การกล่าวคำทักทาย การบริการ การให้คำแนะนำ การตอบสนองกับคำติ คำชม การให้ความช่วยเหลือ การกล่าวคำอำลา และการประกาศประเภทต่างๆ

**ABM 317 การจัดการธุรกิจการบินทั่วไปและการเช่าเหมาลำ** 3(2-2-5)  
(General Aviation and Charter Business Management)

ภาพรวมรูปแบบการดำเนินธุรกิจตามกระแสแนวโน้มของธุรกิจการบินให้บริการการบินทั่วไป และการเช่าเหมาลำ ประเภทและคุณลักษณะเฉพาะของธุรกิจ ข้อกำหนดด้านกฎหมายกระบวนการจัดการภายใน โครงสร้างต้นทุนและรายรับ การตลาดและการขาย การดำเนินการบินและมาตรการความปลอดภัย ประเด็นด้านจริยธรรม ตลอดจนรายละเอียดต่างๆเกี่ยวกับการจัดการเที่ยวบินและพิธีการทางเอกสาร ณ ท่าอากาศยานที่เกี่ยวข้อง

**ABM 318 การจัดการบริการลานจอด** 3(3-0-6)  
(Ramp Service Management)

ภาพรวมองค์ประกอบในการให้บริการ ณ ลานจอดอากาศยาน ระเบียบปฏิบัติในการให้บริการเครื่องบิน การลากเครื่องบินโดยเน้นกฎให้บริการด้านความปลอดภัยและความมั่นคงทางการบิน การเตรียมเอกสารและการประสานงานกับหน่วยงานต่างๆ เพื่อบริการเครื่องบินในแต่ละเที่ยวบิน

**ABM 319 การจัดการและการปฏิบัติการของสายการบินต้นทุนต่ำ** 3(2-2-5)  
(Low Cost Carrier Administration and Operation)

ระบบการจัดการของสายการบินต้นทุนต่ำที่ส่งผลต่อรูปแบบการดำเนินธุรกิจและวิธีการให้บริการที่แตกต่างไปจากสายการบินแบบดั้งเดิม เริ่มจากการจัดโครงสร้างองค์กร การจัดการทรัพยากรบุคคล การจัดการตลาดและการขาย กลยุทธ์ด้านต้นทุนและแหล่งรายได้ กลยุทธ์การจัดการฝูงบิน รวมถึงการปฏิบัติการด้านต่างๆ ประกอบด้วย การบริการผู้โดยสาร ณ ท่าอากาศยาน อาทิ ระบบการลงทะเบียนผู้โดยสารในเที่ยวบิน ระบบการจัดการสัมภาระและการสูญหาย ระบบการบริการผู้โดยสารในเที่ยวบิน ระบบการนำส่งสินค้าและอาหารเพื่อจำหน่ายบนเครื่องบิน และระบบการจัดการกับผู้โดยสารพิเศษประเภทต่างๆ รวมถึงระบบการจัดการการขนส่งสินค้า

**ABM 320 การปฏิบัติการตัวแทนการขนส่งสินค้า** 3(2-2-5)  
(Air Cargo Agency Operation)

วิชาบังคับก่อน : ABM 204 การจัดการการขนส่งสินค้าทางอากาศ

ภาพรวมระบบขนส่งสินค้าทางอากาศโดยตัวแทน การเป็นตัวแทนผู้ส่งออก สมาคมผู้ขนส่งสินค้าทางอากาศ กระบวนการดำเนินงานการขนส่ง หน้าที่ในการให้บริการองค์กร พันธกรณีของตัวแทนผู้ส่งออก

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

วิชาบังคับก่อน : MKT 201 หลักการตลาด

ABM 204 การจัดการการขนส่งสินค้าทางอากาศ

ระบบการตลาดและการขายในธุรกิจการขนส่งสินค้าระหว่างประเทศ บทบาท /หน้าที่และความรับผิดชอบของผู้ขายและผู้ซื้อ การตลาด รวมทั้งหลักจิตวิทยาในการขายและการให้บริการลูกค้า ความรู้ความเข้าใจในพื้นฐานในการรับขนส่งสินค้าประเภทต่าง ๆ และการควบคุมน้ำหนักการบรรทุก

**ABM 323 การควบคุมน้ำหนักและความสมดุลของอากาศยาน 3(3-0-6)****และการใช้อุปกรณ์ส่วนควบ****(Aircraft Load Control and Weight Balance and Unit Load Devices)**

วิชาบังคับก่อน : ABM 204 การจัดการการขนส่งสินค้าทางอากาศ

แบบอากาศยานที่ใช้ในการขนส่งสินค้าทางอากาศ ความจำเป็นในการควบคุมน้ำหนัก

บรรทุกและความสมดุลของอากาศยาน ตำแหน่งจุดศูนย์ถ่วงของอากาศยานและ ข้อจำกัดของจุดศูนย์ถ่วง โครงสร้างระวางบรรทุก สินค้า ขนาดและ ข้อจำกัดในการบรรทุกของอุปกรณ์ส่วนควบชนิดต่าง ๆ ที่ใช้ในการบรรทุก และการบันทึกข้อมูลในเอกสารการบรรทุก (Load Sheet) ตามมาตรฐานกลาง

**ABM 324 ระบบสารสนเทศเพื่อธุรกิจการขนส่งทางอากาศ 3(2-2-5)****(Information Systems for Air Transport)**

ระบบสารสนเทศต่าง ๆ ที่ใช้ในธุรกิจการขนส่งทางอากาศในปัจจุบัน ทั้งในส่วนของบริการผู้โดยสารและการขนส่งสินค้า

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

ภาพรวมกระบวนการทางศุลกากรสำหรับการนำเข้าและส่งออกสินค้า เงื่อนไขการนำเข้าส่งออกและโครงสร้างทางภาษี การรับสินค้าและประเภทของการตรวจสอบ ระเบียบปฏิบัติในการตรวจปล่อยสินค้านำเข้าและส่งออก กฎหมายว่าด้วยพิธีกีดอัตราศุลกากร อัตราค่าขนส่งสินค้าทางอากาศและการแลกเปลี่ยนเงินตราระหว่างประเทศ รวมทั้งภาษีและค่าธรรมเนียมอื่น ๆ

**ABM 332 การวางแผนและพัฒนาท่าอากาศยาน 3(3-0-6)****(Airport Planning and Development)**

แนวคิด ระบบการวางแผนพัฒนาท่าอากาศยานประเภทต่าง ๆ กระบวนการวางแผน แม่บทการพัฒนาท่าอากาศยาน เพื่อรองรับการแข่งขันของธุรกิจท่าอากาศยานที่สูงขึ้น

**ABM341 กฎการบินและการเดินอากาศเพื่อการวางแผนการบิน** 3(3-0-6)  
(Rules of the Air and Navigation for Flight Planning)

ภาพรวมกฎการบินของอากาศยานพาณิชย์ตามมาตรฐานองค์การบินพลเรือนระหว่างประเทศ ทั้งแบบมีเครื่องวัดและไม่มีเครื่องวัดประกอบการบิน วิธีการให้สัญญาณเคลื่อนที่อากาศยานภาคพื้นดินในเขตการบิน รวมทั้งความรู้เกี่ยวกับแผนที่การเดินอากาศ ข้อกำหนดและกระบวนการเดินอากาศตามองค์การการบินพลเรือนระหว่างประเทศ

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

หลักการการวางแผนฝูงบิน กระบวนการการเลือกฝูงบิน วิธีการวางแผนฝูงบินเส้นทางบิน การจัดสรรเวลาการใช้สนามบิน ประเภท ความเหมาะสมของสนามบินที่ใช้ข้อจำกัดพื้นที่ในน่านฟ้า การลงหยุดเพื่อเติมน้ำมัน กฎระเบียบเกี่ยวกับการปฏิบัติงานของลูกเรือและชั่วโมงการปฏิบัติหน้าที่การบริการภาคพื้นของสนามบินและบริการน้ำมัน

**ABM343 อุตุนิยมนิเทศด้านการบินและการแปลความสำหรับการวางแผนการบิน** 3(2-2-5)  
(Aviation Meteorology and Interpretation for Flight Planning)

ทฤษฎีว่าด้วยอากาศ การรายงาน การพยากรณ์ และแผนภูมิอากาศรวมถึงการบริการทางอุตุนิยมนิเทศเพื่อการเดินอากาศระหว่างประเทศ แหล่งข้อมูลอากาศ การบริการออนไลน์ และสถานีอุตุนิยมนิเทศ

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

วิชาเทียบเท่า: ABM 318 การจัดการบริการลานจอด

กระบวนการเตรียมเครื่องบินและวิเคราะห์กิจกรรมวิกฤตเมื่อเครื่องบินลงจอด ณ ลานจอดอากาศยาน เพื่อความพร้อมใช้ในเที่ยวบินถัดไป ประกอบด้วย การขอจัดสรรการจราจร การเติมน้ำมัน และการละลายน้ำแข็งที่ตัวอากาศยาน การทำความสะอาด การนำอาหารขึ้นเครื่อง กระบวนการถอยอากาศยาน งานพิธีการทางศุลกากรและตรวจคนเข้าเมือง งานรักษาความปลอดภัยและการควบคุมความสิ้นไหล งานสุขอนามัยและความปลอดภัยในลานจอด รวมทั้งประเด็นการรับรู้สินค้าอันตรายและปัจจัยมนุษย์

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

ระเบียบวิธีวิจัยในธุรกิจการบิน การออกแบบงานวิจัย การเขียนโครงการวิจัย การประมวลผลการวิเคราะห์ผลการวิจัย การกำหนดความสัมพันธ์ของตัวแปร การวิเคราะห์ความคลาดเคลื่อนของผลการวิจัย การนำเสนอผลการวิจัยเพื่อการแก้ปัญหาทางธุรกิจ

- ABM 412 สัมมนากลยุทธ์ในธุรกิจด้านการบิน** 3(1-4-4)  
**(Seminar in Aviation Business Strategies)**  
 ประยุกต์ใช้ทฤษฎีและความรู้ที่เรียนมาในวิชาต่าง ๆ เพื่อวิเคราะห์กลยุทธ์ทางธุรกิจของสายการบินประเภทต่างๆ 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 416 การควบคุมคุณภาพและการบริการในธุรกิจการบิน** 3(3-0-6)  
**(Quality Control and Customer Service in Aviation Business)**  
 วิธีการควบคุมคุณภาพของกิจการทั่วไป หลักการของระบบคุณภาพต่าง ๆ ที่สามารถประยุกต์ใช้กับงานบริการในธุรกิจการบิน และการเดินทางโดยจะเน้นวิธีการสร้างมาตรฐานงานบริการที่สามารถสร้างความพอใจให้กับลูกค้าได้ ทั้งการบริการภาคพื้นและการบริการบนเครื่องบิน
- ABM 417 ราคาโดยสารถและการออกบัตรโดยสารการบินขั้นสูง** 3(2-2-5)  
**(Advanced Airline Fare and Ticketing)**  
 วิชาบังคับก่อน : ABM 303 ระบบสารสนเทศในการสำรองที่นั่งและออกบัตรโดยสารสายการบินหลักเกณฑ์การคำนวณราคาโดยสารถระหว่างประเทศการออกบัตรโดยสารของสายการบินโดยใช้ระบบการสำรองที่นั่งแบบเบ็ดเสร็จวิธีการคำนวณค่าภาษีและค่าธรรมเนียมประเภทต่างๆ การออกบัตรโดยสารหมู่คณะ การเปลี่ยนแปลงการสำรองที่นั่ง การออกบัตรโดยสารใหม่การยกเลิกและการขอคืนเงิน
- ABM 419 การจัดการรายได้สายการบิน** 3(3-0-6)  
**(Airline Revenue Management)**  
 วิชาบังคับก่อน : ABM 303 ระบบสารสนเทศในการสำรองที่นั่งและการออกบัตรโดยสารสายการบิน  
 ABM 307 การตลาดในธุรกิจด้านการบิน  
 หลักการเบื้องต้น กลยุทธ์ และเป้าหมายของการจัดการรายได้สายการบิน การจัดการด้านอุปสงค์ กลยุทธ์ด้านราคา การกระจายราคาในระบบสำรองเพื่อการจัดจำหน่าย การควบคุมที่นั่งคงเหลือ การจัดการเพื่อป้องกันที่นั่งว่าง การจัดการในการสำรองที่นั่งกลุ่ม รวมทั้ง การติดตามและวัดผลการจัดการรายได้
- ABM 424 ระบบการจัดการคลังสินค้าทางอากาศ** 3(3-0-6)  
**(Air Cargo Warehouse Management System)**  
 วิชาบังคับก่อน : ABM 204 การจัดการการขนส่งสินค้าทางอากาศ  
 แนวคิดพื้นฐานในการกำหนดอาคารคลังสินค้าทางอากาศ ลักษณะมาตรฐานของคลังสินค้า องค์ประกอบคลังสินค้า ข้อกำหนดในการจัดการคลังสินค้า มาตรการความปลอดภัยและการรักษาความปลอดภัยคลังสินค้า รวมถึงระบบสารสนเทศที่ใช้ในการจัดการ

- ABM 425 การจัดการการขนส่งสินค้าอันตราย** 3(3-0-6)  
(Dangerous Goods Management)  
วิชาบังคับก่อน : ABM 204 การจัดการการขนส่งสินค้าทางอากาศ  
ข้อกำหนดว่าด้วยการขนส่งสินค้าอันตราย ความรับผิดชอบของผู้ขนส่งและตัวแทนการขนส่ง  
ข้อจำกัดในการขนส่งสินค้าอันตราย การแยก และการแสดงประเภทสินค้าอันตราย การบรรจุ ปิดป้าย ตีตรา  
และการจำกัดจำนวนการขนส่งวัสดุแก๊สมันตรังสี การบรรจุทุก การเก็บ การตรวจ ระเบียบปฏิบัติในกรณีฉุกเฉิน
- ABM 428 การจัดการรายได้ในการขนส่งสินค้าทางอากาศและความตกลง** 3(3-0-6)  
**ส่วนแบ่งรายได้**  
(Air Cargo Revenue Management and Proration)  
วิชาบังคับก่อน : ACC 100 การบัญชีการเงิน  
ทฤษฎีการจัดการแบ่งรายได้ระหว่างสายการบินและข้อตกลงการชำระเงินระหว่างผู้ขนส่งสินค้า  
ทางอากาศ การขาย การทำบัญชี และกฎระเบียบด้านการขนส่งสินค้าของประเทศต่าง ๆ ค่าธรรมเนียม  
เรียกเก็บเพิ่ม การเปลี่ยนถ่ายการขนส่งสินค้าระหว่างสายการบิน ค่านายหน้าของผู้รับทำการขนส่ง ข้อ  
ตกลงในการขนส่งสินค้า ค่าเก็บรักษาสินค้า ค่าธรรมเนียมในการเรียกเก็บค่าขนส่งสินค้า ณ เมืองปลายทาง
- ABM 429 โลจิสติกส์และการบริหารห่วงโซ่อุปทานในอุตสาหกรรมการบิน** 3(3-0-6)  
(Logistics and Supply Chain Management in Aviation Industry)  
ภาพรวมระบบโลจิสติกส์และห่วงโซ่อุปทานในอุตสาหกรรมการบิน การจัดการเส้นทางการบิน  
การจำลองการขนส่งทางอากาศและการวางแผน การเลือกตำแหน่งศูนย์กลางขนส่งสินค้าทางอากาศ การ  
จัดการอาคารคลังสินค้าด้านการบิน และ หัวข้อพิเศษด้านโลจิสติกส์ด้านการบิน
- ABM 445 อากาศยานพาณิชย์และเทคโนโลยีการบินสำหรับการวางแผนการบิน** 3(3-0-6)  
(Commercial Aircraft and Aviation Technology for Flight Planning)  
หลักการพื้นฐานของระบบอากาศยานและอากาศพลศาสตร์ ระบบอากาศยานสมัยใหม่ การ  
สื่อสารและการนำร่อง สมรรถนะและข้อจำกัดของเครื่องบินพาณิชย์และเทคโนโลยีการบินในปัจจุบัน เพื่อ  
การวางแผนเที่ยวบินของสายการบิน
- ABM 446 แผนการบินเชิงปฏิบัติการ3(2-2-5)**  
(Operational Flight Plan)  
องค์ประกอบในการวางแผนการบิน ข้อมูลเส้นทางบิน เวลา ความเร็วและการคำนวณน้ำมัน  
ปัจจัยด้านสภาพอากาศ สมรรถนะของเครื่องบิน สภาพทางเทคนิคของอากาศยาน การเลือกสนามบินทาง  
เลือก และการฝึกปฏิบัติการวางแผนการบิน

- ABM 447 การควบคุมการบรรทุกของอากาศยาน** 3(3-0-6)  
(Aircraft Load Control)  
วิชาเทียบเท่า : ABM323 การควบคุมน้ำหนักและความสมดุลของอากาศยานและการใช้อุปกรณ์ส่วนควบ  
แนวคิดเกี่ยวกับน้ำหนักและความสมดุลอากาศยานเพื่อการปฏิบัติการบิน คำจำกัดความของน้ำหนัก กฎ ระเบียบ เงื่อนไขน้ำหนักในการปฏิบัติการบินและความปลอดภัย การจัดสมดุลการบรรทุกด้วยแผนภูมิ การบันทึกน้ำหนักการบรรทุกในเอกสารการบรรทุกและระบบคอมพิวเตอร์ตามมาตรฐานสมาคมการขนส่งทางอากาศระหว่างประเทศ (International Air Transport Association - IATA)
- ABM 448 การสื่อสารเพื่อการอำนวยความสะดวกการบิน** 3(3-0-6)  
(Communications for Flight Operations)  
การสื่อสารทางวิทยุและข้อปฏิบัติในการอำนวยความสะดวกการบินในสถานการณ์ปกติรวมถึงขั้นตอนในสถานการณ์ไม่ปกติที่เกิดจากสภาพอากาศระบบทางเทคนิคของเครื่องบิน และปัจจัยภายนอกต่างๆ รวมทั้งการสื่อสารเมื่อเกิดสถานการณ์ฉุกเฉิน
- ABM 493 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพธุรกิจด้านการบิน** 3(2-2-5)  
(Preparation for Professional Experience in Aviation Business)  
หลักการ แนวคิด กระบวนการของการฝึกงานในสถานประกอบการและทักษะเฉพาะสำหรับวิชาชีพด้านการบินที่อยู่บนพื้นฐานของคุณธรรม จริยธรรมในวิชาชีพ ขั้นตอนและเทคนิคการสมัครงาน ความรู้เชิงธุรกิจสำหรับบุคคล กรอบความคิดเชิงสากล การจัดการสื่อสังคมออนไลน์ส่วนบุคคล การใช้ภาษาทางธุรกิจและมารยาทสังคม กลยุทธ์การสื่อสารเพื่อโน้มน้าวใจ การทำงานเป็นทีม เทคนิคการสร้างความคิดเชิงบวก รวมทั้งการจัดการและการใช้อุปกรณ์สำนักงานอย่างมีประสิทธิภาพ
- ABM 494 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพธุรกิจด้านการบิน** 3(0-40-20)  
(Internship for Professional Experience in Aviation Business)  
วิชาบังคับก่อน : ABM 412 สัมมนากลยุทธ์ในธุรกิจด้านการบิน  
ฝึกงานด้านการจัดการธุรกิจด้านการบินในสถานประกอบการไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์ หรือ 4 เดือน ติดต่อกัน โดยอยู่ในความดูแลของอาจารย์และสถานประกอบการ นักศึกษาจะต้องทำบันทึกประจำวันส่งทุกสัปดาห์รวมทั้งผ่านการประเมินผลงานจากสถานประกอบการ มีการนำเสนอรายงานการฝึกงานต่อคณะกรรมการบริหารหลักสูตร
- \*ABM 495 สหกิจศึกษาในธุรกิจด้านการบิน** 9(0-35-18)  
(Co-operative Education in Aviation Business)  
การปฏิบัติงานจริงด้านการจัดการธุรกิจการบินในสถานประกอบการอย่างมีระบบเสมือนเป็นพนักงานขององค์กร โดยจัดให้มีการเรียนในสถานศึกษา ร่วมกับการปฏิบัติงานจริง ในสถานประกอบการ เรียนรู้กระบวนการดำเนินงาน ศึกษาปัญหาและแนวทางการแก้ปัญหาที่เกิดขึ้น จาการปฏิบัติงาน โดยนำเสนองานในรูปแบบภาคินิพนธ์

## สาขาวิชาศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหาร (Culinary Arts and Technology)

- CAT112    แนวโน้มอาหารโลกและการสื่อสารข้ามวัฒนธรรมในงานบริการอาหาร    3(3-0-6)**  
(World Food Trend and Cross-Cultural Communication in Food Services)  
อาหารในภูมิภาคต่างๆของโลก อาหารกับวัฒนธรรม อาหารกับการเมืองและอัตลักษณ์ของชาติวิธีปรุงและเตรียมอาหารในชีวิตประจำวันและประเพณีต่างๆ ความหมายเชิงสัญลักษณ์ของอาหารที่มีผลต่อค่านิยมและความเชื่อ แนวโน้ม ทิศทาง และพฤติกรรมผู้บริโภคต่ออาหารโลก
- CAT 113    ความรู้และการจัดการ เกี่ยวกับเครื่องมือ และเครื่องปรุงผัก ผลไม้ ไข่ แป้ง    1(1-0-2)**  
(Equipment and Ingredient; Vegetables, Fruits, Eggs, Farinaceous Dishes, Knowledge and Handling)  
วิชาบังคับร่วม : CAL 113 ปฏิบัติการความรู้และการจัดการเกี่ยวกับเครื่องมือและเครื่องปรุง ผัก ผลไม้ ไข่ แป้ง  
พัฒนาความรู้ และทักษะที่จำเป็นในการเตรียมอาหาร ทั้งความรู้และทักษะที่เกี่ยวข้องกับการใช้เครื่องครัว ผัก ผลไม้ ไข่ แป้ง และเครื่องปรุง ทักษะและเทคนิคการใช้มีดและเครื่องครัวอื่นๆที่เหมาะสมกับผัก ผลไม้ ไข่ แป้ง และเครื่องปรุงประเภทต่างๆ เพื่อใช้ในการเตรียมอาหาร ธรรมชาติ คุณลักษณะของเครื่องปรุงประเภทต่างๆที่มาจากต่างๆ ถิ่นถิ่นรวมถึงปฏิกิริยาทางเคมีที่ส่งผลต่ออาหาร และเครื่องปรุงอื่นๆ และหลักสูตรขนานมัยและข้อกำหนดเกี่ยวกับเครื่องปรุงและเครื่องมือเครื่องใช้ในครัวประเภทต่างๆ การเก็บรักษา ซ่อมบำรุง การนำ กลับมาใช้ใหม่และการจัดการกับสิ่งที่เหลือใช้และสิ่งปฏิกูลเพื่อความปลอดภัยของต้นทุน และการรักษา สิ่งแวดล้อมและพลังงาน
- CAL113    ปฏิบัติการความรู้และการจัดการ เกี่ยวกับเครื่องมือ และ    2(0-4-2)**  
**เครื่องปรุงผัก ผลไม้ ไข่ แป้ง**  
(Equipment and Ingredient;Vegetables, Fruits, Eggs, Farinaceous Dishes, Knowledge, Handling Operations)  
วิชาบังคับร่วม : CAT113 ความรู้และการจัดการ เกี่ยวกับเครื่องมือ และเครื่องปรุงผัก ผลไม้ ไข่ แป้ง ปฏิบัติการ การใช้เครื่องครัว ผัก ผลไม้ ไข่ แป้ง และเครื่องปรุงประเภทต่างๆ ที่ใช้ในการเตรียมอาหาร

**CAT114 การคัดสรร การเตรียม การปรุงเนื้อสัตว์และอาหารทะเล 1(1-0-2)**  
(Selection, Preparation and Cooking of Meat and Seafood)

วิชาบังคับร่วม : CAL 114 ปฏิบัติการ การคัดสรร การเตรียม การปรุงเนื้อสัตว์และ อาหารทะเลพัฒนาความรู้ ทักษะ และเทคนิคเกี่ยวกับการซื้อ คัดสรร เตรียม และปรุงเนื้อแดงและเนื้อขาวชนิดต่างๆ อาหารทะเลประเภทต่างๆ ทั้งสด แช่แข็ง และบรรจุหีบห่อในฟิล์มคราโยแว็ก การเรียกขานส่วนต่างๆ ของสัตว์ พันธุ์ และความเหมาะสมกับรายการอาหาร และการปรุงเพื่อวัตถุประสงค์ต่างๆ การตัดที่เหมาะสมกับชนิด วิธีการปรุง และรายการอาหาร ทั้งตามหลักสากล และหลักการเฉพาะของศาสนาต่างๆ วิธีการเก็บรักษาให้คงคุณภาพและคุณลักษณะทางโภชนาการ

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

วิชาบังคับร่วม : CAT114 การคัดสรร การเตรียม การปรุงเนื้อสัตว์และอาหารทะเล  
ปฏิบัติการ การคัดสรร การเตรียม และปรุงเนื้อแดงและเนื้อขาวชนิดต่างๆ อาหารทะเลประเภทต่างๆ ทั้งสด แช่แข็ง และบรรจุหีบห่อในฟิล์มคราโยแว็ก การเรียกขานส่วนต่างๆของสัตว์ พันธุ์ และความเหมาะสมกับรายการอาหาร และการปรุงเพื่อวัตถุประสงค์ต่างๆ การตัดที่เหมาะสมกับชนิด วิธีการปรุง และรายการอาหาร ทั้งตามหลักสากล และหลักการเฉพาะของศาสนาต่างๆ วิธีการเก็บ รักษาให้คงคุณภาพและคุณลักษณะทางโภชนาการ

**CAT 121 องค์ประกอบอาหารและโภชนาการ 3(3-0-6) (Food Compositions and Nutrition)**

ความหมาย แหล่งที่มา บทบาทของสารอาหารและผลกระทบที่มีผลต่อร่างกาย องค์ประกอบทางเคมีของอาหาร เช่น โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน และเกลือแร่ โครงสร้างและคุณสมบัติทางเคมี การเปลี่ยนแปลงทางเคมีระหว่างการเตรียม การปรุง และการเก็บรักษาอาหารรวมทั้งผลกระทบ วิธีป้องกันพฤติกรรมกรรมบริโภค อาหารเพื่อสุขภาพ ฉลากโภชนาการ การคำนวณคุณค่าทางอาหาร

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

ปัจจัยที่มีผลต่อการเติบโต ยับยั้ง และทำลายจุลินทรีย์ในอาหาร จุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเสื่อมเสีย จุลินทรีย์ก่อโรคในอาหาร จุลินทรีย์ดัชนีด้านสุขลักษณะอาหาร จุลินทรีย์ที่ใช้เพื่อแปรรูปอาหาร การตรวจหาจุลินทรีย์ในอาหาร มาตรฐานด้านจุลชีววิทยาของอาหาร อันตรายของอาหารและมาตรการควบคุม ข้อกำหนดวิธีปฏิบัติด้านสุขลักษณะสำหรับอาหารกึ่งสุกและอาหารสุกในการจัดอาหารบริการคนจำนวนมาก ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงแรม โรงอาหาร โรงครัว และร้านอาหาร



- CAT 215    น้ำสต็อก ซุป ซอส สลัด และอาหารว่าง** 1(1-0-2)  
 (Stock, Soup, Sauce, Salads, and Appetizers)  
*วิชาบังคับก่อน : CAT 113 ความรู้และการจัดการเครื่องมือเครื่องปรุง ผัก ผลไม้ ไข่ แป้ง*  
*วิชาบังคับร่วม : CAL 215 ปฏิบัติการน้ำสต็อก ซุป ซอส สลัด และอาหารว่าง*  
 พัฒนาความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการเตรียมและปรุงน้ำสต็อก น้ำซุป และซอสต่างๆ  
 สำหรับใช้ในธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม ทั้งแบบสากล แบบร่วมสมัย และสำหรับการประกอบอาหาร  
 ในวัฒนธรรมต่างๆ
- CAL 215    ปฏิบัติการน้ำสต็อก ซุป ซอส สลัด และอาหารว่าง** 2(0-4-2)  
 (Stock, Soup, Sauce, Salads, and Appetizers Operations)  
*วิชาบังคับก่อน : CAT 113 ความรู้และการจัดการเครื่องมือเครื่องปรุง ผัก ผลไม้ ไข่ แป้ง*  
*วิชาบังคับร่วม : CAT 215 น้ำสต็อก ซุป ซอส สลัด และอาหารว่าง*  
 การปฏิบัติการทักษะการปรุงและการนำเสนออาหารว่าง อาหารเรียกน้ำย่อย และสลัด  
 ประเภทต่างๆ ทั้งอาหารว่างและสลัดแบบสากล และร่วมสมัย รวมถึงอาหารว่าง สลัด และยำตามหลักการ  
 ประกอบอาหารของกลุ่มวัฒนธรรมต่างๆ การปรุงและเตรียมน้ำสลัดและน้ำยำประเภทต่างๆ การเตรียม  
 ล่วงหน้าก่อนเสิร์ฟ และการเก็บรักษาให้คงสภาพ รสชาติ และคุณค่าทางโภชนาการ
- CAT216    ความรู้ในการเตรียม อบ พาย เค้ก และผลิตภัณฑ์ที่ทำจากยีสต์** 1(1-0-2)  
 (Knowledge of Baking of Pastry, Cakes and Yeast Products)  
*วิชาบังคับร่วม : CAL 216 ปฏิบัติการอบ พาย เค้ก และผลิตภัณฑ์ที่ทำจากยีสต์*  
 พัฒนาความรู้ ทักษะ และเทคนิคเบื้องต้นที่จำเป็นในการเตรียม และอบ พาย เค้ก และ  
 ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ยีสต์เป็นส่วนประกอบประเภทต่างๆ สำหรับบริการอาหารและเครื่องดื่มเชิงพาณิชย์ สํารวจ  
 ความหลากหลายของผลิตภัณฑ์เหล่านี้ที่มาจากประเทศต้นตำรับต่างๆ ตำรับสากล และร่วมสมัย การกำหนด  
 และการแปรสัดส่วนให้เข้ากับจำนวนการผลิต และความหลากหลายของเครื่องปรุงที่อาจเปลี่ยนแปลงไป
- CAL 216    ปฏิบัติการอบ พาย เค้ก และผลิตภัณฑ์ที่ทำจากยีสต์** 2(0-4-2)  
 (Baking of Pastry, Cakes and Yeast Products Operations)  
*วิชาบังคับร่วม : CAT216 ความรู้ในการเตรียม อบ พาย เค้ก และผลิตภัณฑ์ที่ทำจากยีสต์*  
 การฝึกปฏิบัติการในการเตรียม และอบ พาย เค้ก และผลิตภัณฑ์ที่ใช้ยีสต์เป็นส่วนประกอบ  
 ประเภทต่างๆ สำหรับบริการอาหารและเครื่องดื่มเชิงพาณิชย์ การกำหนด และการแปรสัดส่วนให้เข้ากับ  
 จำนวนการผลิต และความหลากหลายของเครื่องปรุงที่อาจเปลี่ยนแปลงไป เทคนิคการตกแต่งและการนำ  
 เสนอเบื้องต้น

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

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

**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 การจัดทำตำรับอาหารมาตรฐาน การกำหนดราคาอาหารให้เหมาะสมกับคุณค่า การจัดทำเมนูอาหารและเครื่องดื่มที่เป็นมาตรฐาน การวางแผนเมนู ราคาเมนูอาหาร และการจัดเตรียมรายงานบัญชีการควบคุม

**CAT 221 การจัดการวัตถุดิบและการแปรรูปอาหารสำหรับงานครัว** 2(2-0-3)  
(Ingredients Management and Food Processing for Culinary)

วิชาบังคับร่วม: CAL221 ปฏิบัติการจัดการจัดการวัตถุดิบและการแปรรูปอาหารสำหรับงานครัว วัตถุดิบอาหาร การเลือกซื้อ กระบวนการแปรรูปอาหารสำหรับงานครัว การเสื่อมเสียและการถนอมอาหาร หลักการถนอมอาหารทางกายภาพ เคมี และชีวภาพ เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร ผลิตภัณฑ์หมัก วัตถุเจือปนอาหารและสารเสริมสุขภาพ การบรรจุอาหาร ฉลากอาหาร

**CAL 221 ปฏิบัติการจัดการจัดการวัตถุดิบและการแปรรูปอาหารสำหรับงานครัว** 1(0-3-3)  
(Ingredients Management and Food Processing for Culinary Operation)

วิชาบังคับร่วม: CAT221 การจัดการวัตถุดิบและการแปรรูปอาหารสำหรับงานครัวปฏิบัติการ วัตถุดิบอาหาร การเลือกซื้อ การแปรรูปอาหารสำหรับงานครัว

**CAT 222 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการควบคุมคุณภาพอาหาร** 2(2-0-3)  
(Food Product Development and Quality Control)

วิชาบังคับร่วม : CAL222 ปฏิบัติการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการควบคุมคุณภาพอาหาร ขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ได้แก่ การสร้างและการคัดเลือก แนวความคิดการออกแบบ กระบวนการผลิตและการประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์ใหม่ การวิเคราะห์ตลาดและความสำเร็จในตลาด

คุณภาพของอาหารและปัจจัยที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพอาหาร วิธีควบคุมและประกันคุณภาพอาหาร การวัดคุณภาพอาหารโดยการประเมินทางประสาทสัมผัสและการใช้เครื่องมือ

**CAL 222 ปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการควบคุมคุณภาพอาหาร 1(0-3-3)**  
(Food Product Development and Quality Control Operations)

วิชาบังคับร่วม: CAT222 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการควบคุมคุณภาพอาหารปฏิบัติการ ผลิตผลิตภัณฑ์ใหม่ วัดคุณภาพอาหารโดยการประเมินทางประสาทสัมผัสและการใช้เครื่องมือ

**CAT 291 การฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการอาหารและเครื่องดื่ม 1 1(0-40-20)**  
(Food and Beverage Industrial Placement I)

การประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะที่ได้เรียนรู้ในชั้นเรียนในสถานการณ์จริงโดยการฝึกงานเสมือนหนึ่งเป็นพนักงานเต็มเวลากับส่วนครัวของสถานประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่มเป็นเวลาไม่น้อยกว่า 6 สัปดาห์ และนำเสนออนุทินการฝึกปฏิบัติงานที่สะท้อนประสบการณ์ด้านการประกอบอาหาร การบริหารจัดการ และทักษะทางสังคมในที่ทำงานที่ได้จากการฝึกงานแก่อาจารย์ที่ปรึกษา

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

หลักเศรษฐศาสตร์และการจัดการเพื่อนำไปใช้ในอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม โดยเน้นถึงการตลาด ปัญหาของตลาด การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การจำหน่ายและการกระจายสินค้า การตั้งราคา และการส่งเสริมการขาย

**CAT 311 ศิลปะการประกอบอาหารไทย 1(1-0-2)**  
(Thai Culinary Arts)

วิชาบังคับร่วม: CAL311 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารไทย ประวัติอาหารไทย ความเชื่อมโยง และความเกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมอื่นที่เกิดจากการเปลี่ยนผ่านทางวัฒนธรรมและการแลกเปลี่ยนทางเศรษฐกิจและสังคม วิวัฒนาการ และการดัดแปลง เครื่องปรุงเฉพาะถิ่น เครื่องเทศ วิธีการเตรียมและปรุง สุนทรียภาพทางรสชาติ และศิลปะทางสายตา อาหารที่ใช้ในโอกาสสำคัญทางประเพณีต่างๆ การพัฒนาทักษะ และเทคนิคการประกอบอาหารไทยมาตรฐานที่เป็นพื้นฐานของอาหารไทยอื่นๆ

**CAL 311 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารไทย 2(0-4-2)**  
(Thai Culinary Arts Operation)

วิชาบังคับร่วม : CAT311 ศิลปะการประกอบอาหารไทย

ปฏิบัติการเตรียมและปรุงอาหารไทย พัฒนาทักษะและเทคนิคการประกอบอาหารไทยมาตรฐานที่เป็นพื้นฐานของอาหารไทยอื่นๆ

**CAT 312 ศิลปะการประกอบอาหารตะวันออก** 1(1-0-2)  
(Oriental Culinary Arts)

วิชาบังคับร่วม : CAL 312 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารตะวันออก

อาหารตะวันออกจากภูมิภาคต่างๆ ได้แก่ ภูมิภาคตะวันออกกลาง เอเชียใต้ และตะวันออกไกล ความสัมพันธ์ระหว่างกันและกันผ่านการแลกเปลี่ยนทางเศรษฐกิจและสังคม อิทธิพลของวัฒนธรรมตะวันตกระหว่างยุคจักรวรรดินิยม อิทธิพลของวัฒนธรรมอเมริกันหลังสงครามโลกครั้งที่สองและระหว่างสงครามเย็น เครื่องปรุง วิธีการปรุง และรายการอาหารที่เหมาะสมกับปัจจัยทางภูมิศาสตร์และวัฒนธรรม การพัฒนาทักษะและเทคนิคที่จำเป็นต่อการปรุงอาหารตะวันออก ได้แก่ อาหารจีน อาหารอินเดีย อาหารมาเลย์ และอาหารญี่ปุ่น ทักษะการนำเสนอและตกแต่ง

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

วิชาบังคับร่วม : CAT 312 ศิลปะการประกอบอาหารตะวันออก

ปฏิบัติการเกี่ยวกับ เครื่องปรุง วิธีการปรุง และรายการอาหารที่เหมาะสมกับปัจจัยทางภูมิศาสตร์และวัฒนธรรม การพัฒนาทักษะและเทคนิคที่จำเป็นต่อการปรุงอาหารตะวันออก ได้แก่ อาหารจีน อาหารอินเดีย อาหารมาเลย์ และอาหารญี่ปุ่น ทักษะการนำเสนอและตกแต่ง

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

วิชาบังคับก่อน : CAT 113 ความรู้และการจัดการเครื่องมือเครื่องปรุง ผัก ผลไม้ ไข่ แป้ง

วิชาบังคับร่วม : CAL 313 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารตะวันตก

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

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

วิชาบังคับก่อน : CAT 113 ความรู้และการจัดการเครื่องมือเครื่องปรุง ผัก ผลไม้ ไข่ แป้ง

วิชาบังคับร่วม : CAT 313 ศิลปะการประกอบอาหารตะวันตก

อาหารตะวันตกภูมิภาคต่างๆ ความเกี่ยวข้องกับวัฒนธรรม และสภาพทางภูมิศาสตร์ พรรณพืช พันธุ์สัตว์ และประวัติศาสตร์ของแต่ละภูมิภาค วิวัฒนาการ และแนวโน้มของอาหารตะวันตก ร่วมสมัย

การพัฒนาความรู้ ทักษะ และเทคนิคการเตรียมเครื่องปรุง การเก็บรักษา และการปรุงที่เหมาะสมกับการปรุงอาหารตะวันตกประเภทต่างๆเพื่อการพาณิชย์ การนำเสนอและตกแต่ง การเลือกอาหารจานเคียงและอาหารเรียกน้ำย่อยที่เข้ากันกับอาหารจานหลัก

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

วิชาบังคับก่อน : CAT 113 ความรู้และการจัดการเกี่ยวกับเครื่องมือและเครื่องปรุงผัก ผลไม้ ไข่ แป้ง

วิชาบังคับร่วม : CAL 314 ปฏิบัติการอาหารฮาลาล และการปฏิบัติการครัวตามหลักศาสนาอิสลาม

หลักการบริโภคและประกอบอาหารที่ถูกต้องตามหลักศาสนาอิสลามหรือฮาลาล อาหารและเครื่องปรุงรสที่ต้องห้ามตามหลักศาสนาอิสลามตามหลักหะรอมเช่นเนื้อหมู เนื้อสัตว์ปีกินเนื้อ สัตว์บุญช้ายันพระเจ้าองค์อื่น ๆ นอกเหนือจากพระอัลลาห์ สัตว์เลื้อยคลาน เนื้อของสัตว์ทะเลมีเขี้ยว และเนื้อสัตว์ฮาลาลที่สัมผัสกับเนื้อสัตว์และเครื่องปรุงที่เข้าหลักหะรอมแล้ว รวมถึงอาหารที่อาจถูกหรือผิดหลักศาสนาอิสลามตามหลักมาซบูฮ์ซึ่งจำเป็นต้องมีการวิเคราะห์องค์ประกอบ เครื่องปรุง และวิธีการเตรียมของอาหารนั้นๆ การเชือดสัตว์ตามหลักดาฮิบบา

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

วิชาบังคับก่อน : CAT 113 ความรู้และการจัดการเกี่ยวกับ เครื่องมือและเครื่องปรุงผัก ผลไม้ ไข่ แป้ง

วิชาบังคับร่วม : CAT 314 อาหารฮาลาล และการปฏิบัติการครัวตามหลักศาสนาอิสลาม

การปฏิบัติการประกอบอาหารที่ถูกต้องตามหลักศาสนาอิสลามหรือฮาลาล อาหารและเครื่องปรุงรสที่ต้องห้ามตามหลักศาสนาอิสลามตามหลักหะรอมเช่นเนื้อหมู เนื้อสัตว์ปีกินเนื้อ สัตว์บุญช้ายันพระเจ้าองค์อื่น ๆ นอกเหนือจากพระอัลลาห์ สัตว์เลื้อยคลาน เนื้อของสัตว์ทะเลมีเขี้ยว และเนื้อสัตว์ฮาลาลที่สัมผัสกับเนื้อสัตว์และเครื่องปรุงที่เข้าหลักหะรอมแล้ว รวมถึงอาหารที่อาจถูกหรือผิดหลักศาสนาอิสลามตามหลักมาซบูฮ์ซึ่งจำเป็นต้องมีการวิเคราะห์องค์ประกอบ เครื่องปรุง และวิธีการเตรียมของอาหารนั้นๆ การเชือดสัตว์ตามหลักดาฮิบบา

**CAT 331 การเตรียมและการอบขนมปัง 1(1-0-2)**  
(Bread Dough Preparation and Baking)

วิชาบังคับร่วม : CAL 331 ปฏิบัติการการเตรียมและการอบขนมปัง

วัตถุดิบและคุณสมบัติของวัตถุดิบที่มีผลต่อคุณลักษณะและคุณภาพของขนมปังชนิดต่างๆ ประเภทของขนมปังชนิดต่างๆ เทคนิคการเตรียมแป้งเพื่อการทำขนมปัง การอบ การเก็บรักษา การควบคุมคุณภาพ การจัดทำตำรับมาตรฐาน ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา

- CAL 331 ปฏิบัติการการเตรียมและการอบขนมปัง** 2(0-4-2)  
(Bread Dough Preparation and Baking Operations)  
วิชาบังคับร่วม : CAT 331 การเตรียมและการอบขนมปัง  
ปฏิบัติการ การเตรียมวัตถุดิบของขนมปังชนิดต่างๆ เทคนิคการเตรียมแป้งเพื่อการทำขนมปัง การอบ การเก็บรักษา การควบคุมคุณภาพ การจัดทำตำรับมาตรฐาน
- 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 และคุกกี้แบบต่างๆ การอบ การเก็บรักษา การควบคุมคุณภาพ การจัดทำตำรับมาตรฐาน ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา
- CAL 332 ปฏิบัติการการเตรียมและการอบเค้กสปอนจ์ 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 และคุกกี้แบบต่างๆ การอบ การเก็บรักษา การควบคุมคุณภาพ การจัดทำตำรับมาตรฐาน
- CAT 333 การแต่งหน้าและตกแต่งเค้ก** 1(1-0-2)  
(Cake Decoration)  
วิชาบังคับร่วม : CAL 333 ปฏิบัติการการแต่งหน้าและตกแต่งเค้ก  
วัตถุดิบและคุณสมบัติของวัตถุดิบที่มีผลต่อคุณภาพ คุณลักษณะของสิ่งที่ใช้สำหรับแต่งหน้า และชนิดของสิ่งที่ใช้ตกแต่งเค้ก เทคนิคการเตรียมวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการตกแต่งเค้ก วิธีการตกแต่งเค้กแบบต่างๆ ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา
- CAL 333 ปฏิบัติการการแต่งหน้าและตกแต่งเค้ก** 2(0-4-2)  
(Cake Decoration Operations)  
วิชาบังคับร่วม : CAT 333 การแต่งหน้าและตกแต่งเค้ก  
เทคนิคการเตรียมวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการตกแต่งเค้ก วิธีการตกแต่งเค้กแบบต่างๆ
- CAT 334 ศิลปะการทำขนมประเภทพาย** 1(1-0-2)  
(Pastry Culinary Arts)  
วิชาบังคับร่วม : CAL 334 ปฏิบัติการศิลปะการทำขนมประเภทพาย

วัตถุดิบและคุณสมบัติที่มีต่อคุณลักษณะและคุณภาพของพายและเพสตี ประเภทของพายและเพสตี วิธีการผสมพายและเพสตีแบบต่างๆ การอบ การเก็บ การควบคุมคุณภาพ การจัดทำตำรับมาตรฐาน ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา

**CAL 334 ปฏิบัติการศิลปะการทำขนมประเภทพาย (Pastry Culinary Arts Operations)** 2(0-4-2)

วิชาบังคับร่วม : CAT 334 ศิลปะการทำขนมประเภทพาย

วิธีการผสมพายและเพสตีแบบต่างๆ การอบ การเก็บ การควบคุมคุณภาพ การจัดทำตำรับมาตรฐาน

**CAT 335 ศิลปะการทำไอศกรีม และของหวานเย็น (Ice-cream and Cold Desserts Culinary Arts)** 1(1-0-2)

วิชาบังคับร่วม : CAL 335 ปฏิบัติการศิลปะการทำไอศกรีม และของหวานเย็น

ประเภท คุณลักษณะของไอศกรีมและของหวานเย็น คุณสมบัติของวัตถุดิบที่มีผลต่อคุณลักษณะตลอดจนคุณภาพของไอศกรีมและของหวานเย็น เทคนิคการผลิต การควบคุมคุณภาพ การจัดเสิร์ฟ การทำตำรับมาตรฐาน การคิดราคา ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา ศึกษาคำศัพท์ที่สำคัญและเกี่ยวข้องกับการผลิตไอศกรีมและของหวานเย็น

**CAL 335 ปฏิบัติการศิลปะการทำไอศกรีม และของหวานเย็น (Ice-cream and Cold Desserts Culinary Arts Operations)** 2(0-4-2)

วิชาบังคับร่วม : CAT 335 ศิลปะการทำไอศกรีม และของหวานเย็น

เทคนิคการผลิตไอศกรีมและของหวานเย็น การควบคุมคุณภาพ การจัดเสิร์ฟ การทำตำรับมาตรฐาน การคิดราคา

**CAT 336 ศิลปะการทำช็อกโกแลต และลูกกวาด (Chocolate and Confectionary Culinary Arts)** 1(1-0-2)

วิชาบังคับร่วม : CAL 336 ปฏิบัติการศิลปะการทำช็อกโกแลต และลูกกวาด

คุณสมบัติและองค์ประกอบของวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตช็อกโกแลตและลูกกวาด เช่น น้ำตาล โกโก้ ไขมัน นม และวัตถุดิบอาหาร กรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์ลูกกวาด ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เจลลี่ รวมทั้งการควบคุมคุณภาพในการผลิตผลิตภัณฑ์ สาเหตุของการปนเปื้อน วิธีการบรรจุในบรรจุภัณฑ์ และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์

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

วิชาบังคับร่วม : CAT 336 ศิลปะการทำช็อกโกแลต และลูกกวาด

วิธีการผลิตผลิตภัณฑ์ลูกกวาด ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เจลลี่ รวมทั้งการควบคุมคุณภาพในการผลิตผลิตภัณฑ์ วิธีการบรรจุในบรรจุภัณฑ์ และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์

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

วิชาบังคับร่วม: CAL341 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบเครื่องจิ้มไทย

ความหมาย ประวัติความเป็นมา ประเภทของเครื่องจิ้มไทยที่เป็นที่นิยม คุณภาพของวัตถุดิบที่มีผลต่อคุณลักษณะของเครื่องจิ้มชนิดต่างๆ เทคนิคการปรุงเครื่องจิ้ม การควบคุมคุณภาพ การแกะสลัก การจัดเสิร์ฟ ดำรับมาตรฐาน และการกำหนดราคา ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา

**CAL 341 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบเครื่องจิ้มไทย** 2(0-4-2)  
(Thai Condiments Culinary Arts Operation)

วิชาบังคับร่วม: CAT341 ศิลปะการประกอบเครื่องจิ้มไทย

ปฏิบัติการ ปรุงเครื่องจิ้ม แกะสลัก จัดเสิร์ฟ จัดทำดำรับมาตรฐาน และกำหนดราคา

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

วิชาบังคับร่วม: CAL342 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบเครื่องจิ้มไทย

ความหมาย ประวัติความเป็นมา ประเภทอาหารว่างไทยที่เป็นที่นิยม คุณภาพของวัตถุดิบที่มีผลต่อคุณลักษณะของอาหารว่างชนิดต่างๆ เทคนิคการประกอบอาหารว่างชนิดต่างๆ การควบคุมคุณภาพ การเก็บรักษา การจัดเสิร์ฟ ดำรับมาตรฐาน และการกำหนดราคาขาย ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา

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

วิชาบังคับร่วม: CAT342 ศิลปะการประกอบเครื่องจิ้มไทย

ปฏิบัติการประกอบอาหารว่างชนิดต่างๆ จัดเสิร์ฟ จัดทำดำรับมาตรฐาน และกำหนดราคาขาย

**CAT 343 ศิลปะการประกอบอาหารไทยชาววัง** 1(1-0-2)  
(Thai Cuisines of the Court Culinary Arts)

วิชาบังคับร่วม: CAT343 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารไทยชาววัง

ความสำคัญ ลักษณะของอาหารไทยชาววัง ดำรับต่างๆ รู้จักส่วนประกอบของอาหารและกรรมวิธีในการปรุง หลักการจัดอาหารให้สอดคล้องกับประเพณีปฏิบัติในราชสำนักไทย การประดิษฐ์ดัดแปลงให้เข้ากับรูปแบบธุรกิจอาหารในปัจจุบัน การแกะสลัก การจัดเสิร์ฟ และมารยาทในการรับประทานอาหาร ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา



- CAL 343 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารไทยชาววัง** 2(0-4-2)  
 (Thai Cuisines of the Court Culinary Arts Operations )  
 วิชาบังคับร่วม: CAT343 ศิลปะการประกอบอาหารไทยชาววัง  
 ปฏิบัติการ ปู๋จุง จัดอาหารให้สอดคล้องกับประเพณีปฏิบัติในราชสำนักไทย แกะสลัก จัดเสิร์ฟ (จัดการเรียนการสอนร่วม CAT 343)
- CAT 344 ศิลปะการประกอบอาหารไทยประจำถิ่น** 1(1-0-2)  
 (Thai Regional Culinary Arts)  
 วิชาบังคับร่วม : CAL344 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารไทยชาววัง  
 ความสำคัญ ลักษณะของอาหารไทย อาหารประจำภาคต่างๆ รู้จักส่วนประกอบของการจัดรายการกรรมวิธีในการปู๋จุง หลักการจัดอาหารให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมและการดำเนินชีวิตของแต่ละภูมิภาคของประเทศไทย การนำเสนอในรูปแบบต่างๆที่ทันสมัย การแกะสลัก การจัดเสิร์ฟ และมารยาทในการรับประทานอาหาร ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา
- CAL 344 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารไทยประจำถิ่น** 2(0-4-2)  
 (Thai Regional Culinary Arts Operations)  
 วิชาบังคับร่วม: CAT344 ศิลปะการประกอบอาหารไทยชาววัง  
 ปฏิบัติการ ปู๋จุง จัดอาหารให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมและการดำเนินชีวิตของแต่ละภูมิภาคของประเทศไทย แกะสลัก จัดเสิร์ฟ(จัดการเรียนการสอนร่วม CAT 344)
- CAT 345 ศิลปะการประกอบอาหารไทยนอกระบบ** 1(1-0-2)  
 (Thai Hawker Foods Culinary Arts)  
 วิชาบังคับร่วม: CAL345 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารไทยนอกระบบ  
 ลักษณะของอาหารจานเดียว และอาหารไทยจานด่วนร่วมสมัย เครื่องปู๋จุง วิธีการปู๋จุง การนำเสนอ รสชาติมาตรฐาน สุขอนามัยอาหาร การจัดซื้อวัตถุดิบ และควบคุมต้นทุน การกำหนดราคา เทคนิคการเพิ่มมูลค่าให้แก่อาหารจานเดียวและอาหารไทยจานด่วนร่วมสมัย การปรับรายการอาหารและวิธีการนำเสนอเข้ากับวิถีชีวิตสมัยใหม่ของชาวเมือง
- CAL 345 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารไทยนอกระบบ** 2(0-4-2)  
 (Thai Hawker Foods Culinary Arts Operations)  
 วิชาบังคับร่วม : CAT345 ศิลปะการประกอบอาหารไทยนอกระบบ  
 ปฏิบัติการ ปู๋จุง นำเสนอ รสชาติมาตรฐาน เทคนิคการเพิ่มมูลค่าให้แก่อาหารจานเดียวและอาหารไทยจานด่วนร่วมสมัย

**CAT 346 การประกอบธุรกิจอาหารไทยในต่างแดน 3(3-0-6)**  
**(Thai Food Business Operation Overseas)**

การประยุกต์หลักเศรษฐศาสตร์สำหรับการจัดการด้านธุรกิจร้านอาหารไทย การวิเคราะห์ อุปสงค์ อุปทาน ตลาดและการแข่งขันในตลาดนานาชาติ การวางแผนธุรกิจการผลิตและจำหน่าย การพยากรณ์สถานะแวดล้อมทางธุรกิจและ การตัดสินใจ การวิเคราะห์ต้นทุนและกำไร ประเภทของร้านอาหาร การบริหารจัดการร้านอาหารไทย โครงสร้างขององค์กรและหน้าที่ความรับผิดชอบของพนักงาน แต่ละฝ่าย การออกแบบตกแต่งให้เหมาะสมกับประโยชน์ใช้สอย รูปแบบการให้บริการ บทบาทหน้าที่ของพนักงาน กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินกิจการ ร้านอาหารไทยในต่างแดน

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

วิชาบังคับร่วม: CAL345ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารไทยผสมผสานวัฒนธรรม

แนวคิดเกี่ยวกับอาหารผสมผสานวัฒนธรรมที่นำเอาวัตถุดิบ เครื่องปรุง และกระบวนการปรุงอาหารต่างถิ่นฐาน และรากฐานทางวัฒนธรรมที่แตกต่างกันมาบูรณาการกันให้เกิดเป็นรายการอาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตน และมีความสมดุลทางรสชาติ และเนื้อสัมผัส การนำแนวคิดเกี่ยวกับอาหารผสมผสานวัฒนธรรมมาใช้ในการประกอบอาหารไทยเชิงพาณิชย์ การดัดแปลงตำรับดั้งเดิมให้มีความร่วมสมัย ที่สามารถนำมาใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ การออกแบบรายการอาหาร การพัฒนาตำรับมาตรฐาน การนำเสนอ การคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาขาย ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา

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

วิชาบังคับร่วม: CAT347 ศิลปะการประกอบอาหารไทยผสมผสานวัฒนธรรม

ปฏิบัติการปรุงอาหารต่างถิ่นฐาน และรากฐานทางวัฒนธรรมที่แตกต่างกันมาบูรณาการกันให้เกิดเป็นรายการอาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตน การออกแบบรายการอาหาร พัฒนาตำรับมาตรฐานและนำเสนอ

**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

- 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
- 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
- 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
- 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
- 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 และเครื่องดื่มให้เหมาะสม

**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 และเครื่องดื่มให้เหมาะสม การทำตำรับมาตรฐาน ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา

**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 และเครื่องดื่มให้เหมาะสม

**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

**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

- 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 และเครื่องดื่มที่เหมาะสม การทำตำรับมาตรฐาน ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา
- 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
- CAT 358 อาหารเอเชียผสมผสานวัฒนธรรม** 1(1-0-2)  
(Asian Fusion Culinary Arts)  
วิชาบังคับร่วม : CAL 358 ปฏิบัติการอาหารเอเชียผสมผสานวัฒนธรรม  
แนวคิดเกี่ยวกับอาหารผสมผสานวัฒนธรรมที่นำเอาวัตถุดิบ เครื่องปรุง และกระบวนการปรุงอาหารต่างถิ่นฐาน และรากฐานทางวัฒนธรรมที่แตกต่างกันมาบูรณาการกันให้เกิดเป็นรายการอาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตน และมีความสมดุลทางรสชาติ และรสสัมผัส การนำแนวคิดเกี่ยวกับอาหารผสมผสานวัฒนธรรมมาใช้ในการปรับรายการอาหารเอเชียตะวันออก เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ และเอเชียใต้ที่เป็นที่รู้จักเพื่อประโยชน์เชิงพาณิชย์ การออกแบบรายการอาหาร การพัฒนาตำรับมาตรฐาน การตั้งราคา และการนำเสนอ ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา
- CAL 358 ปฏิบัติการอาหารเอเชียผสมผสานวัฒนธรรม** 2(0-4-2)  
(Asian Fusion Culinary Arts Operations)  
วิชาบังคับร่วม : CAT 358 อาหารเอเชียผสมผสานวัฒนธรรม  
การปฏิบัติการ การออกแบบรายการอาหาร การพัฒนาตำรับมาตรฐาน การตั้งราคา และการนำเสนอ
- CAT 361 ศิลปะการประกอบอาหารอเมริกัน** 1(1-0-2)  
(American Culinary Arts)  
วิชาบังคับร่วม : CAL 361 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารอเมริกัน  
ประเภทและชนิดของอาหารอเมริกัน ลักษณะตามธรรมชาติของอาหารอเมริกัน วัตถุดิบ เครื่องปรุง

- 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
- CAT 362 ศิลปะการประกอบอาหารอิตาลี** 1(1-0-2)  
(Italian Culinary Arts)  
วิชาบังคับร่วม : CAL 362 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารอิตาลี  
ประเภทและชนิดของอาหารอิตาลี ลักษณะตามธรรมชาติของอาหารอิตาลี วัตถุดิบ เครื่องปรุง
- CAL 362 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารอิตาลี** 2(0-4-2)  
(Italian Culinary Arts Operations)  
วิชาบังคับร่วม : CAT 362 ศิลปะการประกอบอาหารอิตาลี  
การปฏิบัติการประกอบอาหารอิตาลี วัตถุดิบ เครื่องปรุง กระบวนการประกอบอาหาร เทคนิคการประกอบอาหาร และอิทธิพลที่มีต่อรสชาติ และเนื้อสัมผัสที่ดีของอาหารอิตาลีภูมิภาคต่างๆ การควบคุมคุณภาพ การนำเสนอ และการเสิร์ฟ รวมถึงการจับคู่อาหาร และเครื่องดื่มให้เหมาะสม การทำตำรับมาตรฐาน ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา
- CAT 363 ศิลปะการประกอบอาหารสเปน** 1(1-0-2)  
(Spanish Culinary Arts)  
วิชาบังคับร่วม : CAL 363 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารสเปน  
ประเภทและชนิดของอาหารสเปน ลักษณะตามธรรมชาติของอาหารสเปน วัตถุดิบ เครื่องปรุง
- CAL 363 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารสเปน** 2(0-4-2)  
(Spanish Culinary Arts Operations)  
วิชาบังคับร่วม : CAT 363 ศิลปะการประกอบอาหารสเปน  
การฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารสเปน เทคนิคการประกอบอาหาร และอิทธิพลที่มีต่อรสชาติ และเนื้อสัมผัสที่ดีของอาหารสเปนภูมิภาคต่างๆ การควบคุมคุณภาพ การนำเสนอ และการเสิร์ฟ รวมถึงการจับคู่อาหาร และเครื่องดื่มให้เหมาะสม การทำตำรับมาตรฐาน ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา

- CAT 364 ศิลปะการประกอบอาหารฝรั่งเศส** 1(1-0-2)  
(French Culinary Arts)  
วิชาบังคับร่วม : CAL 364 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารฝรั่งเศส  
ประเภทและชนิดของอาหารฝรั่งเศส ลักษณะตามธรรมชาติของอาหารฝรั่งเศส วัตถุดิบ เครื่องปรุง
- CAL 364 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารฝรั่งเศส** 2(0-4-2)  
(French Culinary Arts Operations)  
วิชาบังคับร่วม : CAT 364 ศิลปะการประกอบอาหารฝรั่งเศส  
การฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารฝรั่งเศส กระบวนการประกอบอาหาร เทคนิคการประกอบอาหาร และอิทธิพลที่มีต่อรสชาติ และเนื้อสัมผัสที่ดีของอาหารฝรั่งเศสภูมิภาคต่างๆ การควบคุมคุณภาพ การนำเสนอ และการเสิร์ฟ รวมถึงการจับคู่อาหาร และเครื่องดื่มที่เหมาะสม การทำตำรับมาตรฐาน ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา
- CAT 365 ศิลปะการประกอบอาหารกรีก** 1(1-0-2)  
(Greek Culinary Arts)  
วิชาบังคับร่วม : CAL 365 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารกรีก  
ประเภทและชนิดของอาหารกรีก ลักษณะตามธรรมชาติของอาหารกรีก วัตถุดิบ เครื่องปรุง
- CAL 365 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารกรีก** 2(0-4-2)  
(Greek Culinary Arts Operations)  
วิชาบังคับร่วม : CAT 365 ศิลปะการประกอบอาหารกรีก  
การฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารกรีก กระบวนการประกอบอาหาร เทคนิคการประกอบอาหาร และอิทธิพลที่มีต่อรสชาติ และเนื้อสัมผัสที่ดีของอาหารกรีกภูมิภาคต่างๆ การควบคุมคุณภาพ การนำเสนอ และการเสิร์ฟ รวมถึงการจับคู่อาหาร และเครื่องดื่มที่เหมาะสม การทำตำรับมาตรฐาน ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา
- CAT 366 ศิลปะการประกอบอาหารเยอรมัน** 1(1-0-2)  
(German Culinary Arts)  
วิชาบังคับร่วม : CAL 366 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารเยอรมัน  
ประเภทและชนิดของอาหารเยอรมัน ลักษณะตามธรรมชาติของอาหารเยอรมัน วัตถุดิบ เครื่องปรุง

- 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 การทำตามมาตรฐาน ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา
- 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
- CAL 367 ปฏิบัติการสุนทรีย์และการคัดสรรไวน์และเนยแข็ง** 2(0-4-2)  
(Wine and Cheese Appreciation and Selection Operations)  
วิชาบังคับร่วม : CAT 367 สุนทรีย์และการคัดสรรไวน์และเนยแข็ง  
การฝึกปฏิบัติการจับคู่ไวน์กับอาหารและเนยแข็งประเภทต่างๆ เทคนิคการนำเสนอ การทดสอบ ศาสตร์แห่งการทดสอบเนยแข็ง การจับคู่เนยแข็งกับไวน์และอาหาร
- 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
- CAL 371 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารไทยตามหลักศาสนาอิสลาม** 2(0-4-2)  
(Thai Culinary Arts According to Islamic Faith Operation)  
วิชาบังคับร่วม : CAT 371 ศิลปะการประกอบอาหารไทยตามหลักศาสนาอิสลาม  
การปฏิบัติการเลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องปรุง กระบวนการประกอบอาหาร เทคนิคการประกอบอาหารที่มีต่อคุณภาพของอาหารไทยตามหลักศาสนาอิสลาม การควบคุมคุณภาพ การจัดวางและเสิร์ฟตามหลักศาสนาอิสลาม



- CAT 372 ศิลปะการประกอบอาหารตะวันตกตามหลักศาสนาอิสลาม** 1(1-0-2)  
(Occidental Culinary Arts According to Islamic Faith)  
วิชาบังคับร่วม : CAL 372 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารตะวันตกตามหลักศาสนาอิสลาม  
หลักการประกอบอาหารตะวันตกตามหลักศาสนาอิสลาม การเลือกใช้อัตถุดิบ เครื่องปรุง กระบวนการประกอบอาหาร เทคนิคการประกอบอาหารที่มีต่อคุณภาพของอาหารตะวันตกตามหลักศาสนาอิสลาม การควบคุมคุณภาพ การจัดวางและเสิร์ฟตามหลักศาสนาอิสลาม การทำตำรับมาตรฐาน ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา
- CAI 372 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารตะวันตกตามหลักศาสนาอิสลาม** 2(0-4-2)  
(Occidental Culinary Arts According to Islamic Faith Operation)  
วิชาบังคับร่วม : CAT 372 ศิลปะการประกอบอาหารตะวันตกตามหลักศาสนาอิสลาม  
การปฏิบัติการเลือกใช้อัตถุดิบ เครื่องปรุง กระบวนการประกอบอาหาร เทคนิคการประกอบอาหารที่มีต่อคุณภาพของอาหารตะวันตกตามหลักศาสนาอิสลาม การควบคุมคุณภาพ การจัดวางและเสิร์ฟตามหลักศาสนาอิสลาม
- CAT 373 ศิลปะการประกอบอาหารตะวันออกตามหลักศาสนาอิสลาม** 1(1-0-2)  
(Oriental Culinary Arts According to Islamic Faith)  
วิชาบังคับร่วม : CAL 373 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารตะวันออกตามหลักศาสนาอิสลาม  
หลักการประกอบอาหารตะวันออกตามหลักศาสนาอิสลาม การเลือกใช้อัตถุดิบ เครื่องปรุง กระบวนการประกอบอาหาร เทคนิคการประกอบอาหารที่มีต่อคุณภาพของอาหารตะวันออกตามหลักศาสนาอิสลาม การควบคุมคุณภาพ การจัดวางและเสิร์ฟตามหลักศาสนาอิสลาม การทำตำรับมาตรฐาน ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา
- CAL 373 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารตะวันออกตามหลักศาสนาอิสลาม** 2(0-4-2)  
(Oriental Culinary Arts According to Islamic Faith Operation)  
วิชาบังคับร่วม : CAT 373 ศิลปะการประกอบอาหารตะวันออกตามหลักศาสนาอิสลาม  
การปฏิบัติการเลือกใช้อัตถุดิบ เครื่องปรุง กระบวนการประกอบอาหาร เทคนิคการประกอบอาหารที่มีต่อคุณภาพของอาหารตะวันออกตามหลักศาสนาอิสลาม การควบคุมคุณภาพ การจัดวางและเสิร์ฟตามหลักศาสนาอิสลาม
- 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

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

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

วิชาบังคับร่วม : CAT 374 หลักการประกอบอาหารมุสลิมในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ และเอเชียใต้

การปฏิบัติการเลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องปรุง กระบวนการประกอบอาหาร เทคนิคการประกอบอาหารที่มีต่อคุณภาพของอาหารในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ และเอเชียใต้ การควบคุมคุณภาพ การจัดวางและเสิร์ฟตามหลักศาสนาอิสลาม

**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

**CAL 375 ปฏิบัติการหลักการประกอบอาหารตะวันออกกลาง และอาหารแอฟริกาเหนือ2(0-4-2)**  
(Principle of Cooking Middle Eastern and North African Foods Operation)

วิชาบังคับร่วม : CAT 375 หลักการประกอบอาหารตะวันออกกลาง และอาหารแอฟริกาเหนือ

การปฏิบัติการเลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องปรุง กระบวนการประกอบอาหาร เทคนิคการประกอบอาหารที่มีต่อคุณภาพของอาหารในภูมิภาคตะวันออกกลาง และอาหารแอฟริกาเหนือ การควบคุมคุณภาพ การจัดวางและเสิร์ฟตามหลักศาสนาอิสลาม

**CAT 376 หลักการจัดการครัวตามคติศาสนาอิสลาม 3(3-0-6)**  
(Principles of Kitchen Management According to Islamic Faiths)

ศึกษาหลักการหลักการจัดการครัวตามคติศาสนาอิสลามประเภทของครัว การจัดการ การ

ออกแบบ การจัดวางอุปกรณ์ มาตรฐานและระบบคุณภาพทางด้านอาหารฮาลาล ความปลอดภัยในการทำงาน เรียนรู้สาขาวิชาทางด้านงานครัว แนวปฏิบัติการขอรับรองเครื่องหมายฮาลาล

**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

**CAL 381 ปฏิบัติการการประกอบอาหารเจ และมังสวิรัต** 2(0-4-2)  
(Vegan and Vegetarian Culinary Arts Operations)

วิชาบังคับร่วม : CAT 381 การประกอบอาหารเจ และมังสวิรัต

ปฏิบัติการปรุงอาหารที่เหมาะสมกับความต้องการทางโภชนาการของผู้บริโภคแต่ละวัย และการเจ็บป่วยประเภทต่างๆ นำเสนอ พัฒนาตำรับมาตรฐาน (จัดการเรียนการสอนร่วมCAL 381)

**CAT 382 หลักการประกอบอาหารปราศจากกลูเต็น** 1(1-0-2)  
(Principles of Gluten Free Cooking)

วิชาบังคับร่วม : CAL 382 ปฏิบัติการหลักการประกอบอาหารปราศจากกลูเต็น

คำจำกัดความของกลูเต็นและผลกระทบที่มีต่อสุขภาพ และอาหาร เครื่องปรุงที่มีกลูเต็น และปราศจากกลูเต็น การออกแบบมื้ออาหารแบบปราศจากกลูเต็น การเตรียม การปรุง และการสรรหา

**CAL 382 ปฏิบัติการหลักการประกอบอาหารปราศจากกลูเต็น** 2(0-4-2)  
(Principles of Gluten Free Cooking Operations)

วิชาบังคับร่วม : CAT 382 หลักการประกอบอาหารปราศจากกลูเต็น

ปฏิบัติการ เตรียม ปรุงอาหารแบบปราศจากกลูเต็น

**CAT 383 หลักการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ** 1(1-0-2)  
(Principles of Cooking for Health)

วิชาบังคับร่วม: CAL 383 ปฏิบัติการหลักการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ

ความสำคัญของสารอาหารต่อสุขภาพ ความต้องการพลังงานและสารอาหาร การประเมินภาวะโภชนาการของบุคคลในภาวะปกติและภาวะสุขภาพเบี่ยงเบน หลักการจัดอาหารเพื่อบำบัดรักษา การดัดแปลงสารอาหารให้เหมาะสมตามเงื่อนไขของโรค และอาการแสดง ตลอดจนจนกระทั่งการประยุกต์ใช้สำหรับพยาบาล

- CAL 383 ปฏิบัติการหลักการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ** 2(0-4-2)  
(Principles of Cooking for Health Operations)  
วิชาบังคับร่วม: CAT 383 หลักการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ  
ปฏิบัติการจัดอาหารเพื่อบำบัดรักษา ดัดแปลงอาหารให้เหมาะสมกับบุคคลภาวะปกติและภาวะสุขภาพเบี่ยงเบน
- 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
- CAL 384 ปฏิบัติการหลักการประกอบอาหารไม่ผ่านความร้อน** 2(0-4-2)  
(Principles of Raw Food Preparation Operations)  
วิชาบังคับร่วม : CAT 384 หลักการประกอบอาหารไม่ผ่านความร้อน  
ปฏิบัติการประกอบอาหารไม่ผ่านความร้อน การเตรียมและการนำเสนอ
- CAT 385 หลักการประกอบอาหารธรรมชาติ และอาหารอินทรีย์** 1(1-0-2)  
(Principles of Cooking Whole Foods and Organic Foods)  
วิชาบังคับร่วม : CAL 385 ปฏิบัติการหลักการประกอบอาหารธรรมชาติ และอาหารอินทรีย์  
คำจำกัดความของอาหารธรรมชาติ และอาหารอินทรีย์ แนวคิดเกี่ยวกับโภชนาการเชิงบูรณาการ พลังหยินหยาง และพลังชี่กับรูปแบบการบริโภคอาหาร แหล่งที่มาของสารอาหารจากอาหารธรรมชาติ และอาหารอินทรีย์ พลังการรักษาสุขภาพ การวางแผนรายการอาหาร การเตรียม การนำเสนอ และการควบคุมต้นทุน
- CAL 385 ปฏิบัติการหลักการประกอบอาหารธรรมชาติ และอาหารอินทรีย์** 2(0-4-2)  
(Principles of Cooking Whole Foods and Organic Foods Operations)  
วิชาบังคับร่วม: CAT 385 หลักการประกอบอาหารธรรมชาติและอาหารอินทรีย์  
ปฏิบัติการวางแผนมื้ออาหาร การเตรียมและการนำเสนอ
- CAT 386 ศิลปะการประกอบอาหารโพรไบโอติก** 1(1-0-2)  
(Probiotic Culinary Arts)  
วิชาบังคับร่วม : CAL 386 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารโพรไบโอติก  
แนวคิดเกี่ยวกับอาหารโพรไบโอติกซึ่งใช้ประโยชน์กับแบคทีเรียที่เป็นประโยชน์กับระบบการ

ย่อยอาหารจำพวกกรดแล็กติก ซึ่งมักพบในอาหารหมัก ประโยชน์ของอาหารโพรไบโอติกที่มีต่อสุขภาพทั้ง การรักษาโรค การป้องกันความเจ็บป่วย และการส่งเสริมสุขภาพ ศิลปะการปรุงอาหารและเครื่องดื่มโพรไบโอติกที่มีสุนทรียทางรสชาติ การนำเสนอที่น่าสนใจ และสามารถนำไปใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ การคำนวณต้นทุน การตั้งราคา และการพัฒนาสูตรอาหารและเครื่องดื่มมาตรฐาน ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา

**CAL 386 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารโพรไบโอติก** 2(0-4-2)  
(Probiotic Culinary Arts Operations)

วิชาบังคับร่วม : CAT 386 ศิลปะการประกอบอาหารโพรไบโอติก

ปฏิบัติการปรุงอาหารและเครื่องดื่มโพรไบโอติกที่มีสุนทรียทางรสชาติ การนำเสนอ การพัฒนาสูตรอาหารและเครื่องดื่มมาตรฐาน

**CAT 392 การฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการอาหารและเครื่องดื่ม 2** 1(0-40-20)  
(Food and Beverage Industrial Placement II)

วิชาบังคับก่อน : CAT 291 การฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการอาหารและเครื่องดื่ม 1

การประยุกต์ใช้ความรู้ และทักษะการประกอบอาหาร ความเข้าใจเชิงลึกเกี่ยวกับหลักการประกอบอาหาร และหลักคิดเกี่ยวกับอาหารของท้องถิ่นและวัฒนธรรมที่แตกต่างกันในการฝึกปฏิบัติงานใน ส่วนปฏิบัติการครัวของธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่มเป็นเวลาไม่น้อยกว่า 8 สัปดาห์ ผู้เรียนบูรณาการสิ่งที่เรียนรู้จากประสบการณ์การฝึกงานกับความรู้จากชั้นเรียนผ่านประสบการณ์การฝึกปฏิบัติการที่มีเนื้อหา เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร การจัดการครัว การบริหารวิธีการทำงาน และทักษะทางสังคมในสถานที่ทำงานและนำเสนอต่อคณะกรรมการประจำสาขาวิชา

**CAT 412 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหารและการตกแต่งอาหาร** 1(1-0-2)  
(Molecular Gastronomy and Food Styling)

วิชาบังคับร่วม : CAL 412 ปฏิบัติการวิทยาศาสตร์การประกอบอาหารและการตกแต่งอาหาร

การประกอบอาหารโดยอาศัยหลักทางวิทยาศาสตร์ มาใช้ในการเปลี่ยนลักษณะของอาหารทางกายภาพ และเคมี ให้มีความสวยงามเชิงศิลปะเกิดความประทับใจ พัฒนาทักษะ และมุมมองในการนำเสนออาหาร ทั้งต่อลูกค้าและต่อสื่อ องค์ประกอบอาหาร และกระบวนการถ่ายภาพที่จำเป็นต่อการสื่อสารการตลาด การตกแต่งอาหารที่เหมาะสมกับโอกาส และรูปแบบการเสิร์ฟ

**CAL 412 ปฏิบัติการวิทยาศาสตร์การประกอบอาหารและการตกแต่งอาหาร** 2(0-4-2)  
(Molecular Gastronomy and Food Styling Operation)

วิชาบังคับร่วม : CAT 412 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหารและการตกแต่งอาหาร

ปฏิบัติการประกอบอาหารโดยอาศัยหลักทางวิทยาศาสตร์ มาใช้ในการเปลี่ยนลักษณะของอาหารทางกายภาพและเคมี ให้มีความสวยงามเชิงศิลปะ ตกแต่งอาหาร และรูปแบบการเสิร์ฟ

- CAT 491 **โครงการ 1** 1(0-3-2)  
(Project I)  
ค้นคว้าข้อมูล วางแผนการทดลอง ประเมินเวลาและค่าใช้จ่ายตลอดการทดลอง โดยมี  
อาจารย์เป็นที่ปรึกษา ส่งโครงร่างโครงการเมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา
- CAT 492 **โครงการ 2** 2(0-6-3)  
(Project II)  
ทำการทดลองตามโครงร่าง โครงการ ภายใต้การควบคุมดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษาโครงการ  
ส่งรูปเล่มฉบับสมบูรณ์ เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา
- CAT 493 **การฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการอาหารและเครื่องดื่ม 3** 1(0-40-20)  
(Food and Beverage Industrial Placement III)  
ข้อบังคับการลงทะเบียน : เป็นวิชาสุดท้ายของการลงทะเบียนในหลักสูตร ไม่สามารถลง  
ทะเบียนร่วมกับรายวิชาอื่นๆ ได้  
การประยุกต์ใช้ความรู้ และทักษะที่ได้จากการเรียนในชั้นเรียน และการฝึกปฏิบัติงานก่อนหน้า  
นี้ในการฝึกปฏิบัติงานจริงกับสถานประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่มในต่างประเทศหรือในไทยเป็น  
เวลาไม่น้อยกว่า 6 เดือน ผู้เรียนพัฒนาความรู้ต่อเนื่องโดยบูรณาการความรู้ที่มีมาแต่เดิมกับประสบการณ์  
ที่ได้จากการฝึกปฏิบัติงานผ่านรายงานที่วิจัยที่มีการเก็บข้อมูลปฐมภูมิจากสถานประกอบการและนำเสนอ  
รายงานนั้นต่อคณะกรรมการประจำคณะ
- CAT 494 **สหกิจศึกษาในธุรกิจอาหาร** 6(0-80-40)  
(Cooperative Education in Food Business)  
การฝึกงานด้านศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหาร โดยฝึกปฏิบัติงานเสมือนเป็นพนักงาน  
ประจำของหน่วยงานนั้นไม่น้อยกว่า 50 สัปดาห์ หรือทั้งปีการศึกษาต่อเนื่องกัน และมีงานเฉพาะที่ได้รับ  
มอบหมายจากหน่วยงานให้ปฏิบัติเสร็จสิ้น นักศึกษาจะต้องนำเสนอรายงานความก้าวหน้ารายสัปดาห์  
และผ่านการประเมินผลงานจากหน่วยงานที่ทำการปฏิบัติงาน