





วิทยาลัยการท่องเที่ยวและการบริการ
College of Tourism and Hospitality









College of Tourism and Hospitality Industry



ดร.จิรภัทร เลขะกุล

คณบดี

คุณวุฒิ

- B.Econ (Economics) มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
- M.A. (Integrated Tourism Management) สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์
- Ph.D. (Hospitality Industry and Tourism Management) มหาวิทยาลัยเกษมบัณฑิต

วิทยาลัยการท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมการบริการ

เปิดสอนหลักสูตร 5 สาขาวิชา คือ

- สาขาวิชาการจัดการการท่องเที่ยวและการบริการ
- สาขาวิชาการจัดการโรงแรมและภัตตาคาร
- สาขาวิชาการจัดการธุรกิจการบินและการขนส่ง
- สาขาวิชาศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหาร
- สาขาวิชาการท่องเที่ยว การบริการ และกีฬา (หลักสูตรนานาชาติ)

สาขาวิชาการจัดการการท่องเที่ยวและการบริการ

Bachelor of Arts Program in Tourism and Hospitality Management

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

จุดเด่นของหลักสูตร

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

2. หลักสูตรรองรับการเติบโตของอุตสาหกรรมท่องเที่ยวผู้สำเร็จการศึกษาหลักสูตรนี้เป็นที่ต้องการของตลาด หางานทำได้ง่าย โดยเฉพาะตลาดการท่องเที่ยวในประเทศอาเซียน

3. มีโอกาสไปทำงานด้านท่องเที่ยวในประเทศสมาชิกอาเซียน ทั้ง 10 ประเทศ เมื่อสำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาตรีแล้วจะได้รับการอนุญาตให้ทำงานได้เช่นเดียวกันกับประชากรของประเทศเหล่านั้น เพราะประเทศไทย มีข้อตกลงเฉพาะสาขาท่องเที่ยวกับประเทศอาเซียน เปิดเสรีด้านการทำงานในสาขาที่เกี่ยวข้องให้เลื่อนไหลไปทำงานด้วยกันได้

4. มีหลักสูตรการท่องเที่ยวเรือสำราญ เตรียมนักศึกษาไปทำงานในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวเรือสำราญ ซึ่งกำลังเป็นที่นิยมสูงมาก นักท่องเที่ยวที่ใช้จ่ายสูงจะเดินทางมาด้วยเรือสำราญมากขึ้น ประเทไทยกำลังจะสร้างท่าเรือขนาดใหญ่รองรับเรือประเภทเรือสำราญ ทั้งฝั่งทะเลอันดามันและปรับปรุงท่าจอดเรือด้านอ่าวไทยจะทำให้การท่องเที่ยวประเภทนี้ มีโอกาสสูงมากในการรับนักท่องเที่ยวและมีงานที่น่าสนใจ มีโอกาสมากสำหรับผู้เรียนวิชานี้

โครงสร้างหลักสูตร

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

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

คุณสมบัติผู้เข้าศึกษา

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

แนวทางการประกอบอาชีพ

เมื่อสำเร็จการศึกษาแล้ว บัณฑิตสามารถประกอบอาชีพได้ทั้งในภาครัฐ รัฐวิสาหกิจและภาคเอกชน ในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการได้อย่างหลากหลาย เช่น

1. งานธุรกิจนำเที่ยว (Tour Operations) และธุรกิจตัวแทนท่องเที่ยว (Travel Agencies) นำนักท่องเที่ยวเดินทางไปท่องเที่ยว โดยจัดให้มีบริการหรือการอำนวยความสะดวก ได้แก่ สถานที่พัก อาหาร มัคคุเทศก์ ผู้นำเที่ยว หรือ บริการอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง
2. งานการจัดการประชุม นิทรรศการและกิจกรรมพิเศษ (Special Events) กิจกรรมทุกรูปแบบที่จัดขึ้นในโอกาสพิเศษเพื่อให้เป็นเหตุการณ์ที่สำคัญและน่าจดจำ โดยผ่านการคิดและวางแผนอย่างดีเพื่อตอบสนองวัตถุประสงค์ที่องค์กรกำหนดขึ้น โดยเน้นการสร้างประสบการณ์ ร่วมระหว่างกลุ่มเป้าหมายกับตราสินค้า (Brand)
3. งานบันเทิงและนันทนาการ (Recreation) การพัฒนาประสบการณ์ หรือคุณภาพชีวิตโดยอาศัยกิจกรรมนันทนาการต่าง ๆ เป็นสื่อ
4. งานมัคคุเทศก์ (Tour Guiding) นำนักท่องเที่ยวที่เดินทางท่องเที่ยวเป็นรายบุคคลหรือเป็นกลุ่มคณะชมสถานที่ต่าง ๆ และอธิบายความรู้ที่น่าในใจให้ข้อมูลที่ถูกต้องแก่นักท่องเที่ยว รวมทั้งตอบคำถามอื่น ๆ ดูแลอำนวยความสะดวกให้นักท่องเที่ยวได้รับความสะดวกสบายตลอดการเดินทาง และงานผู้นำเที่ยว (Tour Leader) นำนักท่องเที่ยวออกเดินทางไปท่องเที่ยวยังต่างประเทศ โดยให้การบริการดูแลและอำนวยความสะดวกในการเดินทางไปยังต่างประเทศ

5. งานอุตสาหกรรมบริการ (Hospitality Industry) การประกอบกิจกรรมเพื่อให้เกิดความพึงพอใจ อำนวยความสะดวกต่าง ๆ ให้แก่ผู้ใช้บริการ

6. งานบริการการเดินทาง (Travel services) การบริการเคลื่อนย้ายของคนจากที่ที่หนึ่งไปยังอีกที่หนึ่ง โดยจุดประสงค์เพื่อการท่องเที่ยว การเยี่ยมญาติมิตรและเพื่อน การค้าขาย การติดต่อ

7. งานในองค์กร เช่น องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น เป็นต้น และหน่วยงานภาครัฐ เช่น กรมการท่องเที่ยว กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา ตำรวจตรวจคนเข้าเมือง ตำรวจท่องเที่ยว สำนักงานท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัด องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (องค์การมหาชน) (อพท.) เป็นต้น รัฐวิสาหกิจ เช่น การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยพื้นที่ต่าง ๆ ในประเทศและต่างประเทศ เป็นต้น

8. งานวางแผนและพัฒนาการท่องเที่ยว (Tourism Planning and Development) นักพัฒนาการท่องเที่ยวในกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักวัฒนธรรม กีฬาและการท่องเที่ยว กรุงเทพมหานคร และ องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (องค์การมหาชน) (อพท.)

9. งานการตลาดท่องเที่ยว (Tourism Marketing) วิจัย พยากรณ์ เลือกสรรผลิตภัณฑ์ท่องเที่ยวในหน่วยงานของมหาวิทยาลัยต่าง ๆ กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา สำนักวัฒนธรรม กีฬาและการท่องเที่ยว กรุงเทพมหานคร และ องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (องค์การมหาชน) (อพท.)

10. นักวิชาการหรือนักวิจัย ศึกษาเรื่องใดเรื่องหนึ่งอย่างละเอียดเพื่อให้เกิดความคิดหรือข้อมูลใหม่ ๆ ที่เป็นประโยชน์ในหน่วยงานของมหาวิทยาลัยต่าง ๆ กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา สำนักวัฒนธรรม กีฬาและการท่องเที่ยว กรุงเทพมหานคร และ องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (องค์การมหาชน) (อพท.)

แผนการศึกษาสาขาวิชาการจัดการการท่องเที่ยวและการบริการ

แผนการศึกษา ชั้นปีที่ 1

ภาคการศึกษา S (เทอมพิเศษสำหรับนักศึกษาเข้าใหม่ ปีการศึกษา 2567)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
RSU 113	การรู้และเข้าใจดิจิทัล	2(2-0-4)
ENL 125	ภาษาอังกฤษทัศนาโลก	3(2-2-5)
RSU 180	รังสิตมาย-สไตล์	3(1-4-4)
		รวม 8 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
ENL 126	ภาษาอังกฤษในบริบทของเทคโนโลยี การบันเทิงและการออกแบบ	3(2-2-5)
RSU 112	กีฬาเพื่อสุขภาพ (ศิลปะป้องกันตัว)	1(0-2-1)
RSU 149	วัฒนธรรมวิจักษ์	3(2-2-5)
RSU 151	ประสบการณ์จากการสตาร์ทอัพและการเป็นผู้ประกอบธุรกิจ	3(1-4-4)
THA 126	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	3(2-2-5)
TRM 101	อุตสาหกรรมท่องเที่ยวและการบริการ	3(3-0-6)
TRM 110	การพัฒนาบุคลิกภาพและศิลปะการต้อนรับ	3(3-0-6)
		รวม 19 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
ENL 128	การนำเสนอผลงานเป็นภาษาอังกฤษ	3(2-2-5)
RSU 133	ศาสตร์พระราชา	3(2-2-5)
RSU 143	ปทุมธานีศึกษา	3(3-0-6)
TRM 100	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับธุรกิจสายการบินและธุรกิจจำหน่ายตั๋วเครื่องบิน	3(3-0-6)
TRM 111	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับธุรกิจโรงแรม	3(2-2-5)
TRM 115	จิตวิทยาบริการและการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม	3(3-0-6)
		รวม 18 หน่วยกิต

แผนการศึกษา ชั้นปีที่ 2

ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
TRM 201	อารยธรรมเปรียบเทียบ	3(2-2-5)
TRM 211	ภูมิศาสตร์การท่องเที่ยว	3(2-2-5)
TRM 315	โลจิสติกส์การท่องเที่ยว	3(3-0-6)
TRM 317	การตลาดดิจิทัลสำหรับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ	3(3-0-6)
TRM 354	การประชุม นิทรรศการ และการท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัล (MICE)	3(2-2-5)
XXX xxx	วิชาชีพเลือกทางภาษา 1	3(x-x-x)
		รวม 18 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
TRM 225	งานมัคคุเทศก์	3(2-2-5)
TRM 226	การวางแผนและการจัดการธุรกิจนำเที่ยวและตัวแทนท่องเที่ยว	3(2-2-5)
TRM 314	การวางแผนพัฒนาการท่องเที่ยว	3(2-2-5)
TRM 318	จรรยาบรรณวิชาชีพ จริยธรรม และกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ	3(3-0-6)
XXX xxx	วิชาชีพเลือกทางภาษา 2	3(x-x-x)
		รวม 15 หน่วยกิต

แผนการศึกษา ชั้นปีที่ 3

ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
TRM 320	พฤติกรรมผู้บริโภคด้านการบริการ	3(3-0-6)
TRM 338	การจัดการทรัพยากรมนุษย์ในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ	3(3-0-6)
TRM 356	การจัดแสดงสินค้าและนิทรรศการในยุคศตวรรษที่ 21	3(2-2-5)
TRM 358	การวางแผนและการจัดการประชุมในยุคดิจิทัล	3(3-0-6)
TRM 449	การพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน	3(2-2-5)
XXX xxx	วิชาชีพเลือกทางภาษา 3	3(x-x-x)
		รวม 18 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
TRM 329	ระเบียบวิธีวิจัยทางสังคมศาสตร์ในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ	3(2-2-5)
TRM 362	การจัดการนวัตกรรมธุรกิจนำเที่ยวต่างประเทศ	3(2-2-5)
TRM 363	การจัดการธุรกิจท่องเที่ยวและธุรกิจตัวแทนท่องเที่ยวในยุคดิจิทัล	3(2-2-5)
TRM 364	การจัดการการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์	3(3-0-6)
XXX xxx	วิชาชีพเลือกทางภาษา 4	3(x-x-x)
		รวม 15 หน่วยกิต

แผนการศึกษา ชั้นปีที่ 4

ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
TRM 401	ระบบสารสนเทศสำหรับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ	3(2-2-5)
TRM 430	สัมมนาเหตุการณ์ปัจจุบันในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ	3(2-2-5)
TRM 490	การเตรียมความพร้อมการฝึกปฏิบัติงานในอุตสาหกรรม	3(1-4-4)
XXX xxx	วิชาชีพเลือกทางภาษา 5	3(x-x-x)
		รวม 12 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
TRM 491	การฝึกปฏิบัติงานในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ	3(0-36-18)
		รวม 3 หน่วยกิต

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

สาขาวิชาการจัดการโรงแรมและภัตตาคาร
Hotel and Restaurant Management

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

จุดเด่นของหลักสูตร

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

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

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

โครงสร้างหลักสูตร

- ระยะเวลาศึกษาตลอดหลักสูตร 4 ปี
- จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร 126 หน่วยกิต

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30	หน่วยกิต
หมวดวิชาเฉพาะ	84	หน่วยกิต
1) กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	24	หน่วยกิต
2) กลุ่มวิชาชีพ	60	หน่วยกิต

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

คุณสมบัติของผู้สมัคร

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

แนวทางการประกอบอาชีพและการศึกษาต่อ

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

5. งานธุรกิจการประชุม การจัดนิทรรศการ และการท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัล (MICE) ปฏิบัติงานในการประสานงานและเป็นผู้วางแผนงานประชุมและจัดนิทรรศการในโรงแรม รีสอร์ท ศูนย์ประชุมและสถานที่อื่นๆ

6. งานอุตสาหกรรมบริการ (Hospitality Industry) การประกอบกิจกรรมเพื่อให้เกิดความพึงพอใจ อำนวยความสะดวกต่างๆ ให้แก่ผู้ใช้บริการ

7. งานด้านการต้อนรับและการบริการในธุรกิจบริการอื่นๆ เช่น โรงพยาบาล ศูนย์สุขภาพผู้สูงอายุ ธุรกิจสปา

8. งานในองค์กรและหน่วยงานภาครัฐ รัฐวิสาหกิจ เอกชน รวมทั้งองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

9. การเป็นเจ้าของ/ผู้ประกอบการธุรกิจโรงแรม ภัตตาคาร/ร้านอาหาร ธุรกิจจัดเลี้ยง (Entrepreneurship)

10. งานการเงิน/บัญชีในธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร

แผนการศึกษา สาขาวิชาการจัดการโรงแรมและภัตตาคาร

แผนการศึกษา ชั้นปีที่ 1

ภาคการศึกษา S

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
RSU 113	การรู้และเข้าใจดิจิทัล	2(2-0-4)
ENL 125	ภาษาอังกฤษทัศนาโลก	3(2-2-5)
RSU 180	รังสิตมาย-สไตล์	3(1-4-4)
		รวม 8 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
ENL 126	ภาษาอังกฤษในบริบทของเทคโนโลยีการบันเทิงและการออกแบบ	3(2-2-5)
RSU 160	รู้เท่าทันสื่อดิจิทัล	3(2-2-5)
RSU 171	วิถีสุขภาพดีมีสุข	3(2-2-5)
RSU 181	นันทนาการ	3(2-2-5)
HOS 101	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ	3(3-0-6)
HOS 110	การพัฒนาบุคลิกภาพและศิลปะการต้อนรับ	3(3-0-6)
		รวม 18 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
ENL 128	การนำเสนอผลงานเป็นภาษาอังกฤษ	3(2-2-5)
RSU 154	แนวคิดการประกอบการในยุคเศรษฐกิจดิจิทัล	3(3-0-6)
RSU 240	ศิลปะการทำงานต่างวัฒนธรรม	3(2-2-5)
RSU 112	กีฬาเพื่อสุขภาพ	1(0-2-1)
HOS 102	จิตวิทยาบริการและการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม	3(3-0-6)
HOS 111	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับธุรกิจโรงแรม	3(3-0-6)
		รวม 16 หน่วยกิต

แผนการศึกษา ชั้นปีที่ 2

ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
HOS 220	พฤติกรรมผู้บริโภคสำหรับอุตสาหกรรมบริการ	3(3-0-6)
HOS 221	การจัดการการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	3(2-2-5)
HOS222	การจัดการการบริการส่วนหน้า	3(2-2-5)
HOS 224	การบัญชีสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร	3(3-0-6)
XXX xxx	วิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ (1)	3(x-x–x)
XXX xxx	วิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ (2)	3(x-x–x)
		รวม 18 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 2

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

แผนการศึกษา ชั้นปีที่ 3

ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
HOS 343	การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม	3(3-0-6)
HOS 345	การสื่อสารขั้นสูงในธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร	3(3-0-6)
HOS 348	การจัดการการตลาดสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร	3(3-0-6)
HOS xxx	วิชาความสนใจเฉพาะ (1)*	3(x-x–x)
HOS xxx	วิชาความสนใจเฉพาะ (2)*	3(x-x–x)
XXX xxx	วิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ (5)	3(x-x–x)
		รวม 18 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
HOS 344	การจัดการงานบริการจัดเลี้ยง	3(2-2-5)
HOS 347	การจัดการทรัพยากรมนุษย์สำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร	3(3-0-6)
HOS xxx	วิชาความสนใจเฉพาะ (3)*	3(x-x–x)
HOS xxx	วิชาความสนใจเฉพาะ (4)*	3(x-x–x)
HOS xxx	วิชาความสนใจเฉพาะ (5)*	3(x-x–x)
XXX xxx	วิชาเลือกเสรี (1)	3(x-x–x)
		รวม 18 หน่วยกิต

* นักศึกษาต้องผ่านการทดสอบสัมฤทธิผลทางภาษาอังกฤษแบบ TOEIC (Test of English for International Communication) ไม่ต่ำกว่า 300 คะแนน หรือเทียบเท่า ก่อน จึงจะสามารถเรียนรายวิชากลุ่มความสนใจเฉพาะได้

แผนการศึกษา ชั้นปีที่ 4

1) แผน ก. สำหรับนักศึกษาแผนการเรียนปกติ

ภาคการศึกษาที่ 1

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

ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
HOS 493	การฝึกปฏิบัติงานในธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร**	3(0-36-18)
		รวม 3 หน่วยกิต

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

หรือ

HOS 494	สหกิจศึกษาสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร	6(0-40-20)

สาขาวิชาการจัดการธุรกิจด้านการบิน
Aviation Business Management

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

จุดเด่นของหลักสูตร

มหาวิทยาลัยรังสิตเป็นสถาบันอุดมศึกษาแห่งแรกที่เปิดสอนศาสตร์การจัดการธุรกิจการบินในระดับปริญญาตรี มาตั้งปีการศึกษา 2544 จากการเริ่มเปิดเป็นวิชาโทในหลักสูตรการจัดการการท่องเที่ยวฯ และได้ยกระดับความเข้มข้นขึ้นเป็นสาขาวิชาเอกในปี พ.ศ. 2549 มาจนถึงปัจจุบัน

จุดเด่นของหลักสูตรคือ จัดการเรียนการสอนตามมาตรฐานองค์กรวิชาชีพด้านการบินในระดับสากล เน้นการฝึกปฏิบัติในเนื้องานที่เป็นทักษะเฉพาะด้าน ปลูกฝังวัฒนธรรมองค์กรตามหลักคุณธรรมจริยธรรมและข้อปฏิบัติในวิชาชีพ อาทิ การใช้ความรู้และทักษะตามสถานการณ์ การใช้ภาษาเพื่อสื่อสารด้านการบิน การมีความอ่อนไหวต่อความแตกต่างทางวัฒนธรรมของผู้คน การปฏิบัติงานภายใต้ภาวะความกดดันและข้อจำกัด รวมทั้งการรู้เท่าทันต่อภัยคุกคามของการขนส่งทางอากาศทั้งการจัดการความปลอดภัยและการรับมือกับการแพร่ระบาดที่คุกคามอุตสาหกรรมการบินในปัจจุบัน

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

โครงสร้างหลักสูตร

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร		123	**หน่วยกิต**
ก.	กลุ่มหมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30	หน่วยกิต
ข.	หมวดวิชาเฉพาะ	87	หน่วยกิต
	ประกอบด้วย		
	กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	18	หน่วยกิต
	กลุ่มวิชาชีพ	69	หน่วยกิต
	กลุ่มวิชาชีพ - บังคับ	54	หน่วยกิต
	กลุ่มวิชาชีพ - เลือก	15	หน่วยกิต
ค.	หมวดวิชาเลือกเสรี	6	หน่วยกิต

คุณสมบัติผู้เข้าศึกษา

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

แนวทางการประกอบอาชีพ

บัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาสามารถประกอบอาชีพด้านการตลาด การขาย และการบริการในองค์กร หรือ ธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับการขนส่งทางอากาศได้ทั้งหมด ตั้งแต่ ตัวแทนจำหน่ายบัตรโดยสารสายการบิน ตัวแทนการขนส่งสินค้า บริษัทการบินขนาดเล็ก การเช่าเหมาลำ สายการบิน การจัดอาหารสำหรับสายการบิน บริษัทตัวแทนด้านการท่องเที่ยว งานบริการผู้โดยสาร ณ ท่าอากาศยาน และธุรกิจบริการการบินอื่น ๆ

แผนการศึกษาสาขาวิชาการจัดการธุรกิจด้านการบิน

แผนการศึกษา ชั้นปีที่ 1

ภาคการศึกษา S

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
RSU 113	การรู้และเข้าใจในดิจิทัล	2(2-0-4)
RSU xxx	รายวิชาศึกษาทั่วไป 1 (จากกลุ่มที่ 3 ถึงกลุ่มที่ 8)	3(x-x-x)
ENL 125	ภาษาอังกฤษเพื่อทัศนาโลก	3(3-0-6)
		รวม 8 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
ATM 101	พื้นฐานธุรกิจการบินและการขนส่ง	3(3-0-6)
ENL 126	ภาษาอังกฤษในบริบทของเทคโนโลยีการบันเทิงและการออกแบบ	3(2-2-5)
RSU xxx	รายวิชาศึกษาทั่วไป 2 (จากกลุ่มที่ 3 ถึงกลุ่มที่ 8)	3(x-x-x)
RSU xxx	รายวิชาศึกษาทั่วไป 3 (จากกลุ่มที่ 3 ถึงกลุ่มที่ 8)	3(x-x-x)
RSU xxx	รายวิชาศึกษาทั่วไป 4 (จากกลุ่มที่ 3 ถึงกลุ่มที่ 8)	3(x-x-x)
RSU 112	กีฬาเพื่อสุขภาพ	1(0-2-1)
ACC 100	การบัญชีการเงิน	3(3-0-6)
		รวม 19 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
ATM 103	การบริการลูกค้าในธุรกิจการบินและการขนส่ง	3(3-0-6)
DBS 201	เทคโนโลยีดิจิทัลสำ หรับธุรกิจ	3(3-0-6)
ECO 111	หลักเศรษฐศาสตร์	3(3-0-6)
ACC 103	การบัญชีเพื่อการจัดการ	3(3-0-6)
RSU xxx	รายวิชาศึกษาทั่วไป 5 (จากกลุ่มที่ 3 ถึงกลุ่มที่ 8)	3(x-x-x)
XXX xxx	รายวิชาศึกษาทั่วไป (กลุ่มวิชาภาษานานาชาติและประสบการณ์ระหว่างประเทศ (1)	3(x-x-x)
XXX xxx	รายวิชาศึกษาทั่วไป (กลุ่มวิชาภาษานานาชาติและประสบการณ์ระหว่างประเทศ (2)	3(x-x-x)
		รวม 18 หน่วยกิต

แผนการศึกษา ชั้นปีที่ 2

ภาคการศึกษาที่ S

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
XXX xxx	วิชาเลือกเสรี(1)	3(x-x-x)
XXX xxx	วิชาเลือกเสรี(2)	3(x-x-x)
FIN 201	การเงินธุรกิจ	3(3-0-6)
		รวม 9 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
ATM 201	กฎหมายการบินและจรรยาบรรณธุรกิจ	3(3-0-6)
ATM 203	การจัดการธุรกิจสายการบิน	3(3-0-6)
ATM 204	การจัดการการขนส่งสินค้าทางอากาศและการกระจายสินค้า	3(3-0-6)
ATM 208	การอำนวยการบินและระบบการจราจรทางอากาศ	3(3-0-6)
ATM 209	หลักการตลาดสำ หรับธุรกิจการบินและการขนส่ง	3(3-0-6)
ATM 268	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารด้านการบินและการขนส่ง 1	3(2-2-5)
LSM 203	การวิเคราะห์สถิติทางธุรกิจ	3(3-0-6)
		รวม 21 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
ATM 205	การจัดการท่าอากาศยาน	3(2-2-5)
ATM 210	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการควบคุมน้ำหนักและความสมดุลของอากาศยาน	3(3-0-6)
ATM 269	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารด้านการบินและการขนส่ง 2	3(2-2-5)
ATM 300	พฤติกรรมผู้บริโภคและการสื่อสารข้ามวัฒนธรรมในธุรกิจการบินและการขนส่ง	3(3-0-6)
ATM 301	ระบบสารสนเทศในธุรกิจการบินและการขนส่ง	3(2-2-5)
ATM 304	การจัดการความปลอดภัยในธุรกิจการบินและการขนส่ง	3(3-0-6)
ATM 310	การจัดการองค์การและทรัพยากรมนุษย์ในธุรกิจการบินและการขนส่ง	3(3-0-6)
		รวม 21 หน่วยกิต

แผนการศึกษา ชั้นปีที่ 3

ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
ATM xxx	วิชาชีพเลือก (1) *	3(x-x-x)
ATM xxx	วิชาชีพเลือก (2) *	3(x-x-x)
ATM xxx	วิชาชีพเลือก (3) *	3(x-x-x)
ATM xxx	วิชาชีพเลือก (4) *	3(x-x-x)
ATM xxx	วิชาชีพเลือก (5) *	3(x-x-x)
ATM 410	วิธีวิทยาการวิจัยในธุรกิจการบินและการขนส่ง	3(2-2-5)
ATM 412	สัมมนายุทธศาสตร์ในธุรกิจการบินและการขนส่ง	3(1-4-4)
ATM 497	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพธุรกิจการบินและการขนส่ง	2(2-2-5)
		รวม 23 หน่วยกิต

* นักศึกษาต้องมีระดับสัมฤทธิผลทางภาษาอังกฤษแบบ TOEIC (Test of English for International Communication) ไม่ต่ำกว่า 300 คะแนน หรือเทียบเท่า ก่อนที่จะลงทะเบียนเรียนรายวิชาชีพ-เลือกได้

ภาคการศึกษาที่ 2

1) แผน ก. สำหรับนักศึกษาแผนการเรียนปกติ

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
ATM 499	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพธุรกิจการบินและการขนส่ง **	1(0-35-18)
		รวม 1 หน่วยกิต

** เมื่อฝึกปฏิบัติงานเสร็จแล้ว ต้องมีสัมฤทธิผลทางภาษาอังกฤษ แบบ TOEIC (Test of English for International Communication) ไม่ต่ำกว่า 500 คะแนน หรือเทียบเท่า เพื่อสำเร็จการศึกษา

2) แผน ข. สำหรับนักศึกษาที่เข้าโครงการสหกิจศึกษา (เฉพาะนักศึกษาทุนเรียนดี)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
ATM 498	สหกิจศึกษาธุรกิจการบินและการขนส่ง ***	6(0-35-18)
		รวม 6 หน่วยกิต

*** หมายเหตุ – 1. นักศึกษาที่เข้าโครงการสหกิจศึกษาจะลงทะเบียนวิชา ATM498 สหกิจศึกษาในธุรกิจการบิน และโดยไม่ต้องลงทะเบียนเรียน 3 รายวิชา ดังนี้

1) ATM 412 สัมมนายุทธศาสตร์ในธุรกิจการบินและการขนส่ง
2) ATM 497 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพธุรกิจการบินและการขนส่ง
3) ATM 499 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพธุรกิจการบินและการขนส่ง

2. นักศึกษาสหกิจศึกษาต้องไปทำงานกับสถานประกอบการ 1 ภาคการศึกษา ภายใต้เงื่อนไขเฉพาะแบบสหกิจศึกษาและมีการทำโครงงานส่วนบุคคล 1 โครงการ (การวิจัยในสถานประกอบการ)

3. เมื่อทำงานกับสถานประกอบการเสร็จแล้ว ต้องมีสัมฤทธิผลทางภาษาอังกฤษ แบบ TOEIC (Test of English for International Communication) ไม่ต่ำกว่า 500 คะแนน หรือเทียบเท่า เพื่อสำเร็จการศึกษา

สาขาวิชาศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหาร
Culinary Arts and Technology

ชื่อปริญญา เทคโนโลยีบัณฑิต (ศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหาร)
Bachelor of Technology (Culinary Arts and Technology)
ทล. บ. (ศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหาร)
B. Tech. (Culinary Arts and Technology)

จุดเด่นของหลักสูตร

หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหารเป็นหลักสูตรที่บูรณาการเชิงประยุกต์ โดยนำศาสตร์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องทั้งทางด้านศิลปะและวิทยาศาสตร์มาพัฒนาเป็นหลักสูตรวิชาชีพที่ทันสมัยเพื่อให้นักศึกษาเตรียมพร้อมเข้าสู่อาชีพเชฟอย่างเต็มรูปแบบ โดยการเรียนรู้องค์ประกอบของการเป็นเชฟมืออาชีพ และพร้อมเป็นเจ้าของธุรกิจด้วยตัวเอง

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

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

อาจารย์ผู้สอนเป็นผู้มีประสบการณ์ตรง และมีความเชี่ยวชาญในสาขาอาชีพเป็นที่รู้จักของวงการวิชาชีพ มีความรู้ความสามารถในถ่ายทอดความรู้ และให้คำแนะนำในการเรียนเพื่อนำไปประกอบอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ พร้อมทั้งสร้างโอกาสให้ได้พบและสัมผัสประสบการณ์กับเชฟมีชื่อมากมาย เพื่อพัฒนาให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะและสมรรถนะตรงตามความต้องการของตลาดแรงงานในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมการบริการทั้งในระดับประเทศ ภูมิภาค และนานาชาติ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในกลุ่ม

ภูมิภาคอาเซียน ส่งเสริมการยกระดับอุตสาหกรรมการบริการอาหารและเครื่องดื่มให้ทัดเทียมกับมาตรฐานสากล

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

โครงสร้างหลักสูตร

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร	132	หน่วยกิต
ก. กลุ่มหมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30	หน่วยกิต
ข. หมวดวิชาเฉพาะ	93	หน่วยกิต
ประกอบด้วย		
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	30	หน่วยกิต
กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน	63	หน่วยกิต
กลุ่มวิชาชีพเฉพาะสาขา	36	หน่วยกิต
กลุ่มวิชาโครงงาน	3	หน่วยกิต
กลุ่มวิชาชีพ-เลือกเฉพาะสาขา	12	หน่วยกิต
กลุ่มวิชาเลือกทางภาษา	12	หน่วยกิต
ค. หมวดวิชาเลือกเสรี	6	หน่วยกิต
ง. หมวดวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	3	หน่วยกิต

คุณสมบัติผู้เข้าศึกษา

1. สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย ตามหลักสูตรของกระทรวงศึกษาธิการ หรือเทียบเท่า และมหาวิทยาลัยพิจารณาแล้วเห็นสมควรเข้ารับศึกษา
2. ผ่านการคัดเลือกเข้าเป็นนักศึกษาตามระเบียบของมหาวิทยาลัยรังสิต
3. ไม่เป็นผู้ที่มีความประพฤติเสื่อมเสีย หรือถูกไล่ออกจากสถาบันอุดมศึกษาใด ๆ เพราะความผิดทางวินัย
4. ไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรง หรือโรคที่เป็นอุปสรรคต่อการศึกษา
5. ไม่เคยต้องโทษจำคุก เว้นแต่ความผิดอันได้กระทำโดยประมาท หรือความผิดอันเป็นลหุโทษ

แนวทางการประกอบอาชีพ

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

แผนการศึกษา สาขาวิชาศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหาร

แผนการศึกษา ชั้นปีที่ 1

1) แผน ก. สำหรับนักศึกษาแผนการศึกษาแบบปกติ

ภาคการศึกษา S

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
RSU 113	การรู้และเข้าใจดิจิทัล	2(2-0-4)
ENL 125	ภาษาอังกฤษทัศนาโลก	3(2-2-5)
RSU 180	รังสิตมาย-สไตล์	3(1-4-4)
		รวม 8 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
CAT 112	แนวโน้มอาหารโลก	3(3-0-6)
CAT 113	ความรู้และการจัดการเกี่ยวกับวัตถุดิบและเครื่องมือ	1(1-0-2)
CAL 113	ปฏิบัติการความรู้และการจัดการเกี่ยวกับวัตถุดิบและเครื่องมือ	2(0-4-2)
MAT 117	คณิตศาสตร์สำหรับสำหรับธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม	3(3-0-6)
THA 126	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	3(2-2-5)
RSU 112	กีฬาเพื่อสุขภาพ	1(0-2-1)
RSU 149	วัฒนธรรมวิจักษ์	3(2-2-5)
ENL 126	ภาษาอังกฤษในบริบทของเทคโนโลยีการบันเทิงและการออกแบบ	3(2-2-5)
		รวม 19 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
CAT 121	องค์ประกอบอาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)
CAT 216	การเตรียมและอบ พาย เค้ก และผลิตภัณฑ์ขนมอบ	1(1-0-2)
CAL 216	ปฏิบัติการ การเตรียมและอบ พาย เค้ก และผลิตภัณฑ์ขนมอบ	2(0-4-2)
CHM 118	วิทยาศาสตร์สำหรับธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม	3(3-0-6)
ENL 127	ภาษาอังกฤษในการทำงาน	3(2-2-5)
RSU 161	การผลิตออกแบบและผลิตสื่อดิจิทัล	3(2-2-5)
RSU 134	กฎหมายต้องรู้	3(2-2-5)
		รวม 18 หน่วยกิต

แผนการศึกษา ชั้นปีที่ 2

ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
ACC 222	การบัญชีสำหรับธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม	3(3-0-6)
CAT 114	การคัดสรร การเตรียม การปรุงเนื้อสัตว์และอาหารทะเล	1(1-0-2)
CAL 114	ปฏิบัติการการคัดสรร การเตรียม การปรุงเนื้อสัตว์และอาหารทะเล	2(0-4-2)
CAT 215	น้ำสต๊อก ซุป ซอส สลัด และอาหารว่าง	1(1-0-2)
CAL 215	ปฏิบัติการ การเตรียมน้ำสต๊อก ซุป ซอส สลัด และอาหารว่าง	2(0-4-2)
CAT 122	สุขาภิบาลและความปลอดภัยอาหาร	3(3-0-6)
CAT 219	การจัดการครัว และการควบคุมต้นทุน	3(3-0-6)
RSU 154	แนวคิดการประกอบการในยุคดิจิทัล	3(2-2-5)
XXX xxx	วิชาเลือกทางภาษา 1	3(X-X-X)
		รวม 21 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
ITE 100	การรู้เท่าทันเทคโนโลยีสารสนเทศ	3(3-0-6)
CAT 221	การถนอมและการแปรรูปอาหารสำหรับงานครัว	1(1-0-2)
CAL 221	ปฏิบัติการการถนอมและการแปรรูปอาหารสำหรับงานครัว	2(0-4-2)
CAT 311	ศิลปะการประกอบอาหารไทย	1(1-0-2)
CAL 311	ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารไทย	2(0-4-2)
CAT 312	ศิลปะการประกอบอาหารตะวันออก	1(1-0-2)
CAL 312	ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารตะวันออก	2(0-4-2)
CAT 313	ศิลปะการประกอบอาหารตะวันตก	1(1-0-2)
CAL 313	ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารตะวันตก	2(0-4-2)
HOS 211	การจัดการการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	3(2-2-5)
XXX xxx	วิชาเลือกทางภาษา 2	3(x-x-x)
		รวม 21 หน่วยกิต

แผนการศึกษา ชั้นปีที่ 3

ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
CAT 217	จริยธรรมและกฎหมายในธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม	3(3-0-6)
CAT 314	อาหารฮาลาล และการปฏิบัติการครัวตามหลักศาสนาอิสลาม	1(1-0-2)
CAL 314	ปฏิบัติการอาหารฮาลาล และการปฏิบัติการครัวตามหลักศาสนาอิสลาม	2(0-4-2)
CAT 222	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการควบคุมคุณภาพ	1(1-0-2)
CAL 222	ปฏิบัติการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการควบคุมคุณภาพ	2(0-4-2)
XXX xxx	วิชาชีพเลือก 1	3(x-x-x)
XXX xxx	วิชาเลือกทางภาษา 3	3(x-x-x)
		รวม 15 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
CAT 304	หลักการตลาดสำหรับธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม	3(3-0-6)
CAT 491	โครงงาน 1	1(0-3-2)
XXX xxx	วิชาชีพเลือก 2	3(x-x-x)
XXX xxx	วิชาชีพเลือก 3	3(x-x-x)
XXX xxx	วิชาเลือกทางภาษา 4	3(x-x-x)
		รวม 13 หน่วยกิต

แผนการศึกษา ชั้นปีที่ 4

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

ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
CAT 412	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหารและการออกแบบอาหาร	1(1-0-2)
CAL 412	ปฏิบัติการวิทยาศาสตร์การประกอบอาหารและการออกแบบอาหาร	2(0-4-2)
CAT 492	โครงงาน 2	2(0-6-3)
XXX xxx	วิชาชีพเลือก 4	3(x-x-x)
XXX xxx	วิชาเลือกเสรี 1	3(x-x-x)
XXX xxx	วิชาเลือกเสรี 2	3(x-x-x)
		รวม 14 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
CAT 495	การฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการอาหารและเครื่องดื่ม 2	2(0-80-20)
		รวม 2 หน่วยกิต

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

สาขาวิชาการท่องเที่ยว การบริการ และกีฬา (หลักสูตรนานาชาติ)
Tourism, Hospitality and Sport (International Program)

Degree : Bachelor of Arts (Tourism, Hospitality and Sport International Program)
B.A. (Tourism, Hospitality and Sport International Program)

Prominent Points of the Program

The program has integrated core knowledge on Tourism, Hotels, and Aviation Business Management, instructed in English at an international level, to serve global hospitality industries. The students will join diverse activities of the College of Tourism and Hospitality, such as Open House, Skill Competitions, etc. Not only friends in the College of Tourism and Hospitality, but the students will also meet those in other faculties via the Rangsit International College. For an internship, there are opportunities to intern in various workplaces, such as, hotels, airline businesses, MICE businesses, etc. The College of Tourism and Hospitality provides plans for students whose English language levels are different.

Course Structure

Total	**120**	**Credits**
1. General Education	30	Credits
2. Area Course Requirements	60	Credits
- Core Course Requirement	24	Credits
- Major Course Requirement	36	Credits
3. Major Elective Requirements	24	Credits
- Language Electives	9	Credits
- General Electives	15	Credits
4. Free Electives	6	Credits

Qualifications of Students

1. Exchange students, according to the Agreement between their educational institutions and Rangsit University.
2. Those graduated from foreign universities.

3. Those finish upper secondary education according to the curricula of the Ministry of Education or equivalent, and

4. Pass the selection rules for university students or according to the consideration of the Executive Board of the College of Tourism and Hospitality (International Program)

5. Those finish High School Diploma or GED Certificate (US System) or

6. Pass the 5 subjects of IGCSE (British System) or

7. Finish Baccalaureate (French System) or

8. Finish International Baccalaureate (IB) Diploma, and

9. Pass the English Placement Test of Rangsit International Collage or obtain a standard score of TOEFL at 500 (IBT 61 or CBT 173) or standard score of IELTS at 5.5 or the students may get permission from the Executive Board of the College of Tourism and Hospitality Industry

(International Program) to study without any conditions. In contrast, a study plan will be designed to suit each student. The study plan may cover a program on English language skill development (IFE 001-009) before or during college courses depending on the result of English language test of each student.

10. Not contain any serious infectious diseases or obstructing education diseases

11. Without any scandalized behaviours or fired from any higher education institutions because of disciplinary mistakes.

Careers after Graduation

1. Hotel staff
2. Travel company staff
3. Restaurant and food shop staff
4. Airline business staff
5. Crew on Cruises
6. Early level executives in the hospitality industries
7. Entrepreneurs in the hospitality industries
8. Officers in related public organizations and state enterprises, for example, Airport Authority, Tourism Organizations, International Trade Department
9. Academics

Year 1

Term 1

XXX xxx	RSU Identity	2(2-0-4)
IRS 112	Sports for Health	1(0-2-1)
XXX xxx	Internationalization and Communication I	3(2-2-5)
XXX xxx	Internationalization and Communication II	3(2-2-5)
ITS 111	Introduction to Tourism, Hospitality and Sports	3(3-0-6)
ITS 113	Hospitality Arts and Personality Development	3(3-0-6)
ITS 121	Sustainable Tourism, Hospitality and Sports Management)	3(1-4-4)
		18 credits

Term 2

XXX xxx	Internationalization and Communication III	3(2-2-5)
XXX xxx	Internationalization and Communication IV	3(2-2-5)
XXX xxx	Interdisciplinary I	3(x-x-x)
XXX xxx	Interdisciplinary II	3(x-x-x)
ITS 112	Psychology for Hospitality and Cross-Cultural Communication	3(3-0-6)
ITS 114	Consumer Behavior in Hospitality	3(3-0-6)
		18 credits

Year 2

Term 1

XXX xxx	Interdisciplinary III	3(x-x-x)
XXX xxx	Interdisciplinary IV	3(x-x-x)
ITS 221	Hotel Business Management	3(3-0-6)
ITS 223	Tourism Management	3(3-0-6)
XXX xxx	Elective I	3(x-x-x)
XXX xxx	Elective II	3(x-x-x)
		18 credits

Term 2

XXX xxx	Interdisciplinary V	3(x-x-x)
ITS 222	Tourism, Hospitality and Sports Innovation	3(3-0-6)
ITS 224	Tour Operator and Travel Agent Planning and Management	3(2-2-5)
XXX xxx	Elective III	3(x-x-x)
XXX xxx	Elective IV	3(x-x-x)
XXX xxx	Free Elective I	3(x-x-x)
		18 credits

Year 3

Term 1

ITS 311	Human Resource Management in Tourism, Hospitality and Sports	3(3-0-6)
ITS 313	Marketing Strategy for Tourism, Hospitality and Sports	3(3-0-6)
ITS 321	Airline Business Management	3(3-0-6)
ITS 323	logistics for Tourism, Hospitality and Sports	3(3-0-6)
XXX xxx	Elective V	3(x-x-x)
XXX xxx	Elective VI	3(x-x-x)
		18 credits

Term 2

ITS 312	Tourism, Hospitality and Sports Information System	3(2-2-5)
ITS 322	Sport Tourism Management	3(2-2-5)
ITS 324	Digital Marketing for Tourism, Hospitality and Sports	3(3-0-6)
XXX xxx	Elective VII	3(x-x-x)
XXX xxx	Elective VIII	3(x-x-x)
		15 credits

Year 4

Term 1

ITS 411	Ethics and Laws Related to Tourism, Hospitality and Sports	3(3-0-6)
ITS 491	Preparation for internship	3(2-2-5)
ITS 493	Seminar in Tourism, Hospitality and Sports	3(2-2-5)
XXX xxx	Free Elective II	3(x-x-x)
		12 credits

Term 2

ITS 494	Internship	3(0-35-18)
		3credits

Total 120 credits






คำอธิบายรายวิชา

วิทยาลัยการท่องเที่ยวและการบริการ

สาขาวิชาการจัดการการท่องเที่ยวและการบริการ

กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ

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

คำจำกัดความ ความหมาย วิวัฒนาการ ความสำคัญ บทบาท แนวโน้ม องค์ประกอบของอุตสาหกรรม การท่องเที่ยวและการบริการ และอุตสาหกรรมเกี่ยวเนื่อง ได้แก่ แหล่งท่องเที่ยว การค้าส่งด้านการท่องเที่ยว การค้าปลีก ด้านการท่องเที่ยว บริการที่พัก การขนส่ง บริการอาหารและเครื่องดื่ม และการเดินทางเพื่อธุรกิจ นโยบายสาธารณะ และนโยบายภาคเอกชน องค์กรระหว่างประเทศที่เกี่ยวข้อง สมาคมวิชาชีพ ผลกระทบทางสังคมและเศรษฐกิจ และสังคมวัฒนธรรมในระดับชาติและนานาชาติ แนวคิดหลัก เช่น การพัฒนาอย่างยั่งยืน และความรับผิดชอบต่อสังคม

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

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

แนวคิดเกี่ยวกับบุคลิกภาพ ความสำคัญและแนวทางการพัฒนาบุคลิกภาพทั้งภายในและภายนอกให้เหมาะสมกับมาตรฐานธุรกิจการท่องเที่ยวและการบริการ แนวคิดเกี่ยวกับการต้อนรับนักเดินทาง นักท่องเที่ยวและลูกค้าในธุรกิจบริการตามมาตรฐานสากลทั้งในการสื่อสารด้วยวาจา ภาษาท่าทาง บุคลิกภาพ และขั้นตอนการบริการที่เหมาะสม

The discussion of and the elaboration on the concept of personality in regards to its importance and methods of personality development for students, both internal and external personalities, to be in line with the standard of international hospitality industry;

concepts related to hospitality arts for welcoming travelers, tourists, and service customers according to international standards including verbal communication, gestures, personality, and service delivery methods.

TRM 111 **ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับธุรกิจโรงแรม** 3(2-2-5)

(Introduction to Hotel Business)

การจัดโครงสร้างการบริหารจัดการองค์การ การดำเนินงานของที่พักแรมและโรงแรม ปฏิสัมพันธ์ระหว่างฝ่ายต่าง ๆ ภายในโรงแรม ตลอดจนโรงแรมอื่นในเครือเดียวกันและในเครืออื่น ๆ การแข่งขันทางธุรกิจ และการติดต่อสื่อสารทางการตลาด แนวโน้มของธุรกิจโรงแรม

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

TRM 115 **จิตวิทยาบริการและการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม** 3(3-0-6)

(Psychology for Service Industry and Cross Cultural Communication)

ประเด็นและกระบวนการพฤติกรรมทางสังคมของบุคคลอันรวมถึง การเรียนรู้ แรงจูงใจ ค่านิยมในการทำงานและการพักผ่อน และการนำหลักจิตวิทยาไปใช้ในการงานบริการ การปลูกสำนึกและทักษะเกี่ยวกับการสื่อสารกับผู้รับบริการ เพื่อร่วมงาน และคู่ค้าที่มีความหลากหลายทางวัฒนธรรม ซึ่งต่างให้ความหมายที่แตกต่างกันกับคำ สัญลักษณ์และธรรมเนียมปฏิบัติ การให้บริการได้ตอบสนองความต้องการของลูกค้าจากการสร้างความเข้าใจระหว่างกันโดยปราศจากข้อขัดแย้งด้วยการสื่อสารที่มีประสิทธิภาพ

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

TRM 318 **จรรยาบรรณวิชาชีพ จริยธรรม และกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ** 3(3-0-6)

(Professionalism, Ethics, and Laws in Tourism and Hospitality Industry)

หลักจรรยาบรรณวิชาชีพ จริยธรรม และกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการและธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของนักท่องเที่ยวและลูกค้าภาคการบริการ ข้อบังคับเกี่ยวกับสิ่งแวดล้อม ระเบียบวิธีศุลกากร การกักกันสัตว์ การตรวจคนเข้าเมืองและการบังคับใช้กฎหมายแก่นักท่องเที่ยว

Concepts of professionalism, ethics as well as civil and commercial laws concerning tourism and hospitality industry in regards to tourists and service customers' safety, regulations regarding environments, customs, quarantine, and immigration procedures as well as law enforcement for tourists.

TRM 320 **พฤติกรรมผู้บริโภคด้านการบริการ** 3(3-0-6)

(Service Customer Behavior)

สำรวจปัจจัยภายใน และปัจจัยภายนอกที่ส่งผลต่อกระบวนการตัดสินใจของลูกค้าภาคการบริการ แรงจูงใจ การหาข้อมูลสนับสนุนการตัดสินใจ ชุดทางเลือก เกณฑ์การตัดสินใจ และพฤติกรรมหลังการซื้อ วัฒนธรรม ปัจจัยทางประชากรศาสตร์ กลุ่มอิทธิพล ครอบครัว อัตมโนภาพ ความเสี่ยงที่รับรู้ ความพึงพอใจ ผู้เรียนเรียนรู้และประยุกต์กรอบทฤษฎีในบริบทที่เกี่ยวข้องผ่านโครงงานวิจัยย่อยในหัวข้อที่ได้รับมอบหมาย

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

TRM 338 **การจัดการทรัพยากรมนุษย์ในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ**3(3-0-6)

(Human Resource Management in Tourism and Hospitality Industry)

นโยบาย ทฤษฎี การปฏิบัติในการจัดการทรัพยากรมนุษย์ในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ โดยเฉพาะในธุรกิจบริษัทท่องเที่ยว ที่พักแรม กิจกรรมพิเศษ ครอบคลุมประเด็นที่หลากหลาย อันได้แก่ การจ้างงาน และ การสรรหา กฎหมายและความเท่าเทียม คุณภาพชีวิตและสวัสดิการของพนักงาน

และกลยุทธ์ค่าตอบแทนในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ แนวทางและการวางแผนเชิงกลยุทธ์ในการบริหารทรัพยากรมนุษย์อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล รวมถึงยกตัวอย่างกรณีศึกษา

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

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

การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ การใช้ในงานปฏิบัติการด้านการตลาดเพื่อการสร้างประสิทธิผลสูงสุด โดยการใช้สื่อสังคม และการตลาดดิจิทัล การใช้สารสนเทศเพื่อช่วยการตัดสินใจในระดับแผนก และองค์กรผ่านรายงาน และตัวเลขซึ่งเป็นแนวโน้มของการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสื่อสารการตลาดในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ และธุรกิจที่เกี่ยวเนื่อง

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

กลุ่มวิชาชีพ-บังคับ

TRM 201 อารยธรรมเปรียบเทียบ 3(2-2-5)

(Comparative Civilization)

ศึกษาลักษณะโครงสร้างของสังคม วัฒนธรรม วิถีชีวิต การปกครอง ศาสนา ทัศนศิลป์ ดนตรี ภูมิปัญญา ประเพณี เทศกาล แนวความคิดเกี่ยวกับการธำรงรักษาและพัฒนามรดกทางวัฒนธรรมของไทยและประเทศเพื่อนบ้าน โดยเฉพาะประเทศกลุ่มอาเซียนที่มีความสัมพันธ์กับประเทศไทย

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

TRM 211 ภูมิศาสตร์การท่องเที่ยว 3(2-2-5)

(Tourism Geography)

วิชาบังคับก่อน : TRM 101 อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

ประเด็นสำคัญทางภูมิศาสตร์ เช่นแหล่งที่ตั้ง สภาพภูมิประเทศ สภาพภูมิอากาศ ชาติพันธุ์ พันธุ์พืช พันธุ์สัตว์และผลกระทบของประเด็นเหล่านั้นต่อแหล่งท่องเที่ยวและกิจกรรมทางการท่องเที่ยว ทั้งทางธรรมชาติและวัฒนธรรมของประเทศไทยและภูมิภาคอื่น ๆ ของโลก ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับมรดกโลก ผู้เรียนได้รับประสบการณ์เชิงประจักษ์ ผ่านกิจกรรมภาคสนาม ณ แหล่งท่องเที่ยวที่มีความโดดเด่นทางภูมิศาสตร์

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

TRM 225 งานมัคคุเทศก์ 3(2-2-5)

(Tour Guiding)

วิชาบังคับก่อน : TRM 101 อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

ลักษณะ และวิธีการนำเที่ยวแหล่งท่องเที่ยวประเภทต่าง ๆ เช่น แหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติ แหล่งท่องเที่ยวประเภทต่าง ๆ และโปรแกรมนำเที่ยวประเภทต่าง ๆ จิตวิทยาการนำเที่ยว บทบาทและความรับผิดชอบของมัคคุเทศก์ในการประสานงานกับส่วนสนับสนุนการจัดนำเที่ยวต่าง

ๆ เช่นที่พัก บริการอาหารและเครื่องดื่ม การขนส่ง และแหล่งท่องเที่ยว หน้าที่ ความรับผิดชอบ หลักพื้นฐานในการจัดกิจกรรมนันทนาการ การปฐมพยาบาล การดูแลความปลอดภัยแก่นักท่องเที่ยว ผู้เรียนจะได้ฝึกปฏิบัติกับสถานการณ์จริงผ่านการฝึกปฏิบัติภาคสนาม

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

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

คำจำกัดความ แนวคิด ประเภท กระบวนการ ขั้นตอน และองค์ประกอบที่สำคัญของการวางแผน การจัดนำเที่ยว ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการจัดการธุรกิจ แนวคิดการจัดการ การดำเนินงานของธุรกิจตัวแทนท่องเที่ยว และธุรกิจจัดนำเที่ยว โครงสร้างบริหารงาน การวางแผนในการจัดนำเที่ยว การจัดเตรียม ด้านการกำหนดรายการนำเที่ยวแบบต่าง ๆ การจัดทำเอกสารเสนอรายการนำเที่ยว การกำหนดราคาค่าบริการ การอ่านแผนที่แสดงเส้นทางการเดินทาง ความสัมพันธ์ระหว่างธุรกิจท่องเที่ยวกับธุรกิจอื่น ๆ และแผนธุรกิจ การวิเคราะห์การแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าระหว่างการนำเที่ยว การสร้างหลักประกันคุ้มครองการเดินทางท่องเที่ยว อุปสรรคปัญหา และวิธีป้องกันแก้ไขในการวางแผ จัดนำเที่ยว มีการฝึกปฏิบัติการจัดนำเที่ยวนอกสถานที่

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

TRM 314 การวางแผนพัฒนาการท่องเที่ยว 3(2-2-5)

(Tourism Development Planning)

ความหมาย ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของแผนพัฒนาการท่องเที่ยว ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องและมีส่วนได้เสียในการจัดทำแผนพัฒนาการท่องเที่ยว การศึกษาสภาพแวดล้อม โอกาส ศักยภาพ จุดแข็ง จุดอ่อนของแหล่งท่องเที่ยว เพื่อการวางแผนพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวรวมทั้งพื้นที่โดยรอบให้สะดวก สะอาด ปลอดภัย ได้เอกลักษณ์ และยั่งยืน แผนเชื่อมโยงพื้นที่ท่องเที่ยวและกิจกรรมการท่องเที่ยว แนวทาง การพัฒนาบุคลากรที่มีส่วนเกี่ยวข้อง การจัดทำรายละเอียดและรูปแบบการเสนอขอรับการสนับสนุนงบประมาณ การสร้างตัวชี้วัดความ สำเร็จของแผนพัฒนาการท่องเที่ยว การบริหารจัดการพื้นที่ท่องเที่ยวให้ยั่งยืน เมื่อการพัฒนาแล้วเสร็จ

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

TRM 315 โลจิสติกส์การท่องเที่ยว 3(3-0-6)

(Tourism Logistics)

ความหมาย และความสำคัญของโลจิสติกส์การท่องเที่ยว ผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง และมีส่วนได้เสียกับโลจิสติกส์การท่องเที่ยว การศึกษาความเป็นไปได้ในการเข้าสู่แหล่งท่องเที่ยว สิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ ของแหล่งท่องเที่ยว ระบบการขนส่งผู้โดยสารและสัมภาระ โครงสร้างพื้นฐานและสิ่งอำนวยความสะดวกที่เกี่ยวข้องกับการขนส่ง กฎระเบียบ ข้อตกลงด้านการขนส่งในประเทศ ภูมิภาคอาเซียน และระหว่างประเทศ แผนพัฒนาด้านการขนส่งของรัฐ การดำเนินงานขนส่ง เพื่อการท่องเที่ยว ในบริษัทนำเที่ยวและตัวแทนบริษัทท่องเที่ยว การให้ข้อมูลข่าวสาร และการประชาสัมพันธ์แหล่งท่องเที่ยว การชำระค่าสินค้าหรือบริการท่องเที่ยว และการซื้อตั๋วเดินทางต่าง ๆ ความปลอดภัยของนักท่องเที่ยว ความเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม การสร้างแหล่งดึงดูดนักท่องเที่ยว โลจิสติกส์การท่องเที่ยวกับห่วงโซ่อุปทานด้านการท่องเที่ยว

Meaning and importance of tourism logistics; stakeholders and personnel related to tourism logistics; possibility studies on accessibility, facilities, passenger and baggage transport systems; infrastructure and facilities related to transport rules, regulations, agreements at

domestic, ASEAN and international levels; public transport development plans; transport implementation for tourism in tour companies and travel agents; information provision and public relations on tourism destinations; purchasing procedures for tourism products, services and tickets; safety of tourists; environment friendliness; creation of tourist attractions; tourism logistics and tourism supply chains.

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

นิยามของการตลาด หลักการตลาด การจัดการผลิตภัณฑ์ นโยบายการกำหนดราคา ช่องทางการจัดจำหน่าย การส่งเสริมการตลาด การวิจัยตลาด ตลอดจนการวางนโยบายทางการตลาด วิธีการที่อุตสาหกรรม การท่องเที่ยวและการบริการนำเครื่องมือทางการตลาดที่เป็นสื่อดิจิทัลมาใช้ ในการดำเนินกลยุทธ์ทางการตลาด และการสร้างตราสินค้า ผ่านทางช่องทางออนไลน์ต่าง ๆ เช่น กูเกิล แอ็ดเซสส์ ยูทิวบ์ เฟซบุ๊ค อินสตาแกรม และไลน์เป็นต้น ซึ่งจัดว่าเป็นนวัตกรรมที่ทรงประสิทธิภาพในการเข้าถึง ติดต่อ โต้ตอบ และสรรค์สร้างความสัมพันธ์ที่ดีกับลูกค้า

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

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

แนวคิดและกระบวนการในการทำวิจัยทางสังคมศาสตร์ในบริบทของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ ได้แก่ กระบวนทรรศน์ในการทำวิจัย การกำหนดปัญหาการวิจัย การทบทวนวรรณกรรม ระเบียบวิธีวิจัยเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพได้แก่ การกำหนดคำถามการวิจัย การกำหนดตัวแปร การตั้งสมมติฐาน การกำหนดจำนวนประชากร การทอดแบบสอบถาม การพิสูจน์สมมติฐาน การตอบคำถามการวิจัย การใช้กรณีศึกษา การสังเกตอย่างพินิจพิเคราะห์ การสัมภาษณ์เชิงลึก การสัมภาษณ์แบบกลุ่ม การจัดเตรียมข้อมูลเชิงคุณภาพ และการแปรผลข้อมูลเชิงคุณภาพ

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

TRM 430 **สัมมนาเหตุการณ์ปัจจุบันในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ** 3(2-2-5)
(Seminar on Current Issues in Tourism and Hospitality Industry)
วิชาบังคับก่อน : TRM 320 พฤติกรรมผู้บริโภคด้านการบริการ
วิชาเรียนร่วม : TRM 490 การเตรียมความพร้อมการฝึกปฏิบัติงานใน
อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการอภิปรายเกี่ยวกับสถานการณ์ปัจจุบันในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว และสถานการณ์การเมือง เศรษฐกิจ และสังคมในระดับชาติและนานาชาติที่ส่งผลต่ออุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ โดยเปิดโอกาสให้ผู้เรียนแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับสถานการณ์นั้น ๆ โดยใช้หลักความรู้จากรายวิชาต่าง ๆ ที่ได้ศึกษามาแล้วเป็นพื้นฐานในการแสดงความคิดเห็นและวิเคราะห์สถานการณ์ การฟังบรรยายจากผู้ทรงคุณวุฒิ การค้นคว้าหาข้อมูลเพิ่มเติมจากแหล่งข้อมูล ที่น่าเชื่อถือและการนำเสนอข้อมูลและข้อเสนอแนะอย่างมืออาชีพ

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

TRM 449 **การพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน** 3(2-2-5)
(Sustainable Tourism Development)
ความหมาย และความเป็นมาของการพัฒนาแนวคิดของการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน องค์ประกอบที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน โดยเน้นหลักการและการดำเนินงานการท่องเที่ยวประเภทต่าง ๆ ที่นำหลักการพัฒนาอย่างยั่งยืนมาปรับใช้เพื่อประโยชน์ที่ยั่งยืนทางเศรษฐกิจ สิ่งแวดล้อมและสังคมของชุมชนที่เป็นจุดหมายปลายทาง เช่น การท่องเที่ยวเชิงนิเวศ การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม การท่องเที่ยวชุมชน ผู้เรียนได้ประสบการณ์เชิงประจักษ์เกี่ยวกับการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนผ่านประสบการณ์ภาคสนาม

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

กลุ่มวิชาชีพ-เลือก

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

ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับการบริการสายการบิน ภูมิศาสตร์การบิน กฎและระเบียบการขนส่งทางอากาศ ตารางเวลากำหนดการบิน ชนิดของเครื่องบิน งานบริการบนเครื่องบินและงานบริการภาคพื้นดิน การสำรองที่นั่งและการออกบัตรโดยสาร การคำนวณค่าโดยสาร การบริการขนส่งสินค้าและพัสดุภัณฑ์ทางอากาศ พิธีการเข้าออกระหว่างประเทศ

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

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

นิยามของการขายออนไลน์และการสื่อสารการตลาด หลักการขายและหลักการสื่อสารการตลาด กระบวนการสื่อสารการตลาด การวิเคราะห์สถานการณ์การตลาด การวางแผนและการกำหนดกลยุทธ์การสื่อสารการตลาด ปัจจัยที่มีผลิต การสื่อสารการตลาดในธุรกิจนำเที่ยว งบประมาณการสื่อสารการตลาดเครื่องมือสื่อสารการตลาดการวัดผล และประเมินผลการสื่อสารการตลาดในธุรกิจนำเที่ยว รวมทั้งเรียนรู้กระบวนการขายสินค้าทางการท่องเที่ยวและการบริการออนไลน์ รูปแบบและประโยชน์ของการขายสินค้าทางการท่องเที่ยวและการบริการออนไลน์ ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจซื้อสินค้าทางการท่องเที่ยวและการบริการออนไลน์ ตลาดเป้าหมาย แนวโน้มการตลาดออนไลน์ จรรยาบรรณการขายออนไลน์ กฎหมายและองค์การที่เกี่ยวข้องกับการขายออนไลน์ เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารที่เกี่ยวข้องกับการขายออนไลน์ การประชาสัมพันธ์ออนไลน์ การตลาดพันธมิตร และสื่อสังคม เป็นต้น

Definition of online sales and marketing communication; sale and marketing communication principles and process; marketing situation analyses; marketing communication strategy planning and formulation; factors affecting marketing communication in tour business; budgets and tools for marketing communication; assessment and evaluation of marketing communication in tour business including learning of online sale process for tourism products and services; formalities and benefits of online sales; factors affecting purchasing decision for online tourism products and services; targeted markets and online marketing trends; ethics for online sales; laws and organizations concerning online sales, related ICT; online PR; affiliate marketing and social media, etc.

TRM 362 การจัดการนวัตกรรมธุรกิจนำเที่ยวต่างประเทศ 3(3-0-6)
(Innovative Outbound Tour Business Management)

ความรู้เกี่ยวกับสภาพภูมิศาสตร์ ภูมิอากาศ เส้นแบ่งเขตเวลา แหล่งท่องเที่ยวในต่างประเทศต่าง ๆ ในแต่ละทวีป ประเทศในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ เอเชีย ทวีปออสเตรเลียและโอเชียเนีย ทวีปอเมริกา ทวีปแอฟริกา และทวีปยุโรป เส้นทางท่องเที่ยว การจัดกรายการนำเที่ยวต่างประเทศในแต่ละภูมิภาค การประสานงานกับตัวแทนท้องถิ่น การประสานงานกับสิ่งอำนวยความสะดวก การใช้เทคโนโลยีในการนำเที่ยว การสร้างตราสินค้า และการตลาดสมัยใหม่ของธุรกิจ การทำงานร่วมกับมัคคุเทศก์ท้องถิ่น การแลกเปลี่ยนเงินตราต่างประเทศ การเดินทางระหว่างประเทศ พิธีการตรวจคนเข้าเมืองและพิธีการศุลกากรในต่างประเทศ

Geographic, climate, time zone, tourist attractions in the foreign countries in each continent: Southeast Asian countries, Asia countries, Australia and Oceania, America, Africa and Europe; Tour routing; international tour programming in each region. The usage of technology for traveling, branding and new marketing for tour business. Cooperation to the local agent, amenities and local guide. Local currencies exchange, traveling aboard, immigration and customs formalities will be learned.

TRM 363 การจัดการธุรกิจท่องเที่ยวและธุรกิจตัวแทนท่องเที่ยวในยุคดิจิทัล 3(2-2-5)
(Tour Operator and Travel Agency Business Management in Digital Era)

หน้าที่ โครงสร้าง ความสัมพันธ์ต่อกันและการพึ่งพากันของธุรกิจนำเที่ยวและตัวแทนท่องเที่ยวภายใน ห่วงโซ่อุปทานด้านการท่องเที่ยว รูปแบบทางธุรกิจ แนวโน้ม ปัจจัยความสำเร็จหลัก ข้อมูลเชิงลึกที่ทันสมัย การควบรวมกิจการทั้งแนวนอนและแนวตั้ง การบริหารความสัมพันธ์กับคู่ค้า ลูกค้า

และคนกลาง อุปสรรคและโอกาสจากปัจจัยภายนอก การวิเคราะห์อัตราส่วนทางธุรกิจและมาตรการในการปรับตัวให้เข้ากับการเปลี่ยนแปลงในยุคดิจิทัล

Functions, structure, interrelationship, and dependency of tour operator and travel agency within tourism supply chain; business models, trends, key success factors and current insights; vertical and horizontal integration; relationship management with suppliers, clients, and intermediaries, threats and opportunities from external factors; analysis of business ratios, and measures for change adaptation in digital era.

TRM 364 การจัดการการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ 3(3-0-6)

(Creative Tourism Management)

การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ในการท่องเที่ยวเชิงผจญภัย การสำรวจตลาดนักท่องเที่ยวเชิงผจญภัย การจัดการการท่องเที่ยวเชิงผจญภัย แนวคิดชุมชนจุดหมายปลายทาง การสร้างตราสินค้าจุดหมายปลายทางเพื่อพัฒนาเมืองและชุมชนขนาดเล็กโดยผ่านการท่องเที่ยวและการบริการ การเปลี่ยนแปลงรูปแบบของชุมชนและประสบการณ์การท่องเที่ยว การออกแบบการท่องเที่ยวชุมชนอย่างสร้างสรรค์ การท่องเที่ยวเชิงการแพทย์และสุขภาพ แนวคิด ลักษณะ ต้นกำเนิด การเจริญเติบโตของการท่องเที่ยวเชิงการแพทย์ และสุขภาพ กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงการแพทย์ และสุขภาพ การท่องเที่ยวเชิงประวัติศาสตร์และวัฒนธรรม ความเป็นมา ความหมาย ประเภทของแหล่งท่องเที่ยว รูปแบบการท่องเที่ยว ความแท้จริง การใช้วัฒนธรรมอย่างสร้างสรรค์ในการท่องเที่ยว และปัญหาอุปสรรคในการพัฒนาการท่องเที่ยว

Creative tourism in adventure tourism: Exploration of adventure tourism market, concept of destination community, branding of destination, develop urban and small community through tourism and hospitality, the change of community type and tourism experiences, the design of creative community tourism. Medical and Wellness Tourism: concepts, characteristics, origin and expansion of Medical and Wellness tourism, medical and wellness tourism activities. Historical and Cultural Tourism: background, meaning, types and styles of attractions, authenticity, travel benefits of tourism in various regions of Thailand. Problems and obstacle in tourism development.

TRM 380 **การบัญชี การเงิน และการดำเนินงานธุรกิจท่องเที่ยว** 3(3-0-6)
(Accounting, Finance and Tourism Business Operation)

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับธุรกิจการท่องเที่ยว บทบาทงานบัญชีที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจการท่องเที่ยว ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับบัญชีและงบการเงิน ระบบบัญชีของธุรกิจการท่องเที่ยว การปฏิบัติงานทางบัญชีและการจัดทำงบการเงิน งบกำไรขาดทุนของธุรกิจการท่องเที่ยว การวิเคราะห์งบการเงิน อัตราส่วนวัดความสามารถในการดำเนินงานที่สำคัญของธุรกิจ การท่องเที่ยว ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับต้นทุน การวิเคราะห์จุดคุ้มทุนและการใช้ข้อมูลต้นทุนเพื่อตัดสินใจทางธุรกิจ การควบคุมภายใน การควบคุมรายได้ของธุรกิจ การจัดทำงบประมาณ และการติดตามการใช้งบประมาณ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับภาษีอากร ภาษี เงินได้ในธุรกิจการท่องเที่ยว

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

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

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

Background, meaning, types and styles of attractions; authenticity; the creative use of culture in tourism; travel benefits; tourism attractions in various regions of Thailand; public-local cooperation; responsible persons, stakeholders; involvement of local residents; problems and obstacles in tourism development; lifestyle, food, costumes, traditions, folk

cultures, festivals, local wisdom; carrying capacity of tourism destinations; use of geospatial technology; practices in real situations through practical field experiences.

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

การออกแบบรายการนำเที่ยวและสินค้าทางการท่องเที่ยว การเขียนรายการนำเที่ยว ประเภทและขั้นตอนการจัดรายการนำเที่ยว การสำรวจเส้นทางการติดต่อประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ฝึกฝนการใช้ความคิดสร้างสรรค์ในการออกแบบรายการนำเที่ยวและสินค้าทางการท่องเที่ยวในรูปแบบต่าง ๆ ที่เหมาะสมกับพฤติกรรมของกลุ่มตลาดเป้าหมาย รวมทั้งออกแบบรายการนำเที่ยวและสินค้าทางการท่องเที่ยวตามความต้องการของลูกค้า และฝึกปฏิบัติการออกแบบรายการนำเที่ยวและสินค้าทางการท่องเที่ยว

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

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

ลักษณะธุรกิจการจัดกิจกรรมพิเศษเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงธุรกิจ ได้แก่ การประชุม การจัดนิทรรศการ และกิจกรรมพิเศษอื่น ๆ ส่วนประกอบต่าง ๆ รูปแบบการแข่งขัน ปัจจัยความสำเร็จ และข้อได้เปรียบทางการแข่งขันอย่างยั่งยืนทั้งในระดับแหล่งท่องเที่ยว และระดับธุรกิจ แนวโน้มธุรกิจ และปัจจัยทางเศรษฐกิจ สังคม และการเมืองระดับประเทศ ภูมิภาค และระดับโลกที่มีผลต่อความสำเร็จทางธุรกิจ

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

TRM 356 **การจัดกิจกรรมพิเศษในยุคศตวรรษที่ 21** 3(2-2-5)

(Event Operation Management Principles in 21st Century)

แนวคิดและประเด็นต่าง ๆ เกี่ยวกับระบบปฏิบัติการของการจัดกิจกรรมพิเศษในยุคศตวรรษที่ 21 โดยประยุกต์ใช้ทักษะการบริหารจัดการเข้ากับทักษะการบริการในสถานการณ์ต่าง ๆ นับแต่การออกแบบประสบการณ์ของผู้เข้าร่วมกิจกรรมพิเศษ การจัดเตรียมระบบปฏิบัติการสำหรับกิจกรรมพิเศษในและนอกสถานที่ การบริหารความเสี่ยง การจัดการและควบคุมผู้เข้าร่วมงานกิจกรรมพิเศษ ระบบโลจิสติกส์ที่สนับสนุนการจัดกิจกรรมพิเศษและระเบียบพิธีการทางกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

Concepts and issues relevant to event operation management in 21st century by applying managerial skills and service skills together to respond to different situations including experience design, operation preparation for static and mobile events, risk management, participants' management and control, supporting logistics, and relevant legal regulations and processes.

TRM 357 **การท่องเที่ยวเชิงกีฬาและเชิงสุขภาพ** 3(2-2-5)

(Sport and Wellness Tourism)

นิยามและความสำคัญของการท่องเที่ยวเชิงกีฬาและเชิงสุขภาพ ประเภท รูปแบบกิจกรรมแหล่งท่องเที่ยว สิ่งอำนวยความสะดวกที่เหมาะสมกับ แหล่งท่องเที่ยว ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ พฤติกรรมนักท่องเที่ยว ธุรกิจการท่องเที่ยวเชิงกีฬาและเชิงสุขภาพ การบริการการท่องเที่ยวเชิงกีฬาและเชิงสุขภาพ กลยุทธ์การบริหารและการจัดการการท่องเที่ยว แนวโน้มการเติบโตของการท่องเที่ยวเชิงกีฬา และเชิงสุขภาพในระดับชาติ และระดับนานาชาติ การฝึกปฏิบัติกับสถานการณ์จริงผ่านการฝึกปฏิบัติภาคสนาม

Definitions and importance of sports and health tourism; types, forms, activities, tourist attractions; suitable facilities for tourist attractions, health products, tourist behavior; Sports and Health Tourism Business, Sports and health tourism services; strategies for Tourism management and administration; international and national growth trends in sports and health tourism; real-life situations through field practices.

TRM 358 **การวางแผนและการจัดการประชุมในยุคดิจิทัล** 3(3-0-6)

(Conference and Convention Planning and Management in Digital Era)

ศึกษาความหมายและความสำคัญของการประชุม เป้าหมายและวัตถุประสงค์ของการจัดการประชุม การแบ่งประเภทของอุตสาหกรรมการประชุม การวางแผนการจัดการประชุม ประเด็น

ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานการจัดประชุม ได้แก่ ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับการประชุม การเลือกสถานที่จัดการประชุม ขั้นตอนการประมูล การจัดการเตรียมการงบประมาณ งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม การจัดการสถานที่การจัดประชุม การจัดพิธีเปิดและปิดการประชุม การเลือกใช้แพลตฟอร์มและเครื่องมือ การสร้างประสบการณ์การมีส่วนร่วมและแนวโน้มในอนาคตของอุตสาหกรรมการประชุม

Study the meaning and importance of meeting, goals and objectives of meeting classification of the meeting industry, meeting planning, issue relevant to meeting practice stakeholders for the meeting, choosing a meeting place, auction process, budget arrangement, food and beverage service, meeting venue management, opening and closing ceremonies, platform usage and equipment, the creation of experience participation, the arrangement for meetings and future trends of the meeting industry.

TRM 359 การวางแผนและการจัดการการท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัล 3(2-2-5)
(Incentive Travel Planning and Management)

คำจำกัดความ ความหมาย ต้นกำเนิด แนวคิดของการการท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัลในฐานะเครื่องมือในการบริการ ความสำคัญต่อรายได้จากการท่องเที่ยวของไทย ลักษณะตลาด การแข่งขัน รูปแบบธุรกิจ ปัจจัยความสำเร็จ การตีความต้องการของบริษัทลูกค้า และความชอบของผู้เข้าร่วมโครงการและแนวทาง ในการประสานงานจุดแห่งผลประโยชน์ที่ขัดแย้งกัน เทคนิคการออกแบบโครงการ การเจรจา และการเลือกผู้ให้บริการภายนอก การวางแผน และการพัฒนารายการ นำเที่ยว การควบคุมงบประมาณ การเตรียมโครงการ และลำดับกิจกรรม การแก้ปัญหาที่คาดการณ์ และไม่ได้คาดการณ์ล่วงหน้าและความท้าทายอื่น ๆ ระหว่างขั้นตอนการเตรียมการและปฏิบัติการ

Definition, meaning, origin, and concepts of Incentive Travel as a managerial tool: importance on tourism revenue in Thailand; market characteristics, competitions, business model and success factors; interpretation of clients' objectives and preferences of participants and ways to mediating the conflicting points of interest program design techniques; negotiation and selection of third party service providers; planning and developing tour program; budget control, program and activity sequence preparation; foreseen and unforeseen problem solving; other challenges during planning and operation process.

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

รู้จักประเทศต่าง ๆ ในอาเซียนและอนุภูมิภาคลุ่มแม่น้ำโขง ความเป็นมาของความร่วม

มือ สภาพการเมือง เศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรมของแต่ละประเทศ ความร่วมมือด้านการท่องเที่ยว จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาสและอุปสรรค ด้านการท่องเที่ยว พฤติกรรมนักท่องเที่ยว จริยธรรม และข้อพึงปฏิบัติและไม่พึงปฏิบัติ

(Do's and Don't) ในการท่องเที่ยวของกลุ่มประเทศอาเซียนและอนุภูมิภาคลุ่มแม่น้ำโขง Get to know the countries in ASEAN and the Greater Mekong Sub-region; background of cooperation, political, economic, social and cultural conditions of each country; tourism cooperation, strengths, weaknesses, opportunities and obstacles in tourism; tourist behaviors, ethics, and code of conduct and non-conduct (Dos and Don'ts) in tourism in ASEAN and the Greater Mekong Sub-region.

TRM 370 การท่องเที่ยวโดยเรือสำราญ 3(2-2-5)

(Cruise Tourism)

ประวัติความเป็นมา ผู้ประกอบการธุรกิจเรือสำราญ ประเภทของเรือสำราญ เส้นทางการเดินเรือ ช่วงเวลาการท่องเที่ยว โครงสร้างการบริหารงานของธุรกิจเรือสำราญ จริยธรรม กฎหมาย หน่วยงานสำคัญที่เกี่ยวข้องกับการขออนุญาตทำงานบนเรือสำราญ แนวโน้มของธุรกิจ การเตรียมการของพนักงานก่อน ระหว่าง และหลัง นักท่องเที่ยวลงเรือสำราญในการให้บริการต้อนรับ บริการส่วนหน้า งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม งานแม่บ้าน เทคนิคการดำรงชีพในทะเล ศึกษาดูงานการท่องเที่ยวเรือสำราญ การสร้างความประทับใจให้แก่ลูกค้า การสื่อสารภาษาอังกฤษกับนักท่องเที่ยว การให้ความช่วยเหลือนักท่องเที่ยวกรณีเกิดปัญหาสุขภาพ

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

TRM 381 การจัดการนันทนาการและธุรกิจบันเทิงเพื่อการท่องเที่ยว 3(2-2-5)

(Tourism Recreation and Entertainment Business Management)

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเกมส์และนันทนาการเพื่อการท่องเที่ยวในประเด็นต่าง ๆ ได้แก่ ความหมาย และความสำคัญ คุณลักษณะ จุดมุ่งหมาย คุณค่า และประโยชน์ ประเภท กิจกรรม

บรรยากาศและความปลอดภัยในแหล่งท่องเที่ยวเกมส์และนันทนาการ คุณสมบัติของผู้เล่นเกมส์ พฤติกรรมนักท่องเที่ยวเกี่ยวกับเกมส์และนันทนาการ บุคลิกภาพของผู้ให้บริการด้านเกมส์ นันทนาการ และการสื่อสารด้วยความเป็นสากล ทักษะภาษาอังกฤษสำหรับเกมส์ และนันทนาการ การเตรียมตัวเพื่อออกไปฝึกประสบการณ์สหกิจศึกษา

Basic knowledge about games and recreation for tourism on various topics: definition, significance, attributes, aims, values, benefits, categories, activities, atmosphere and safety in game and recreation tourism destinations; qualifications of game players; tourist behaviours concerning games and recreation; personalities of game and recreation service providers; universal communication; English proficiency for games and recreation; preparation for co-operative training.

TRM 450 **การจัดการตลาดสำหรับธุรกิจไมซ์และอีเว้นท์** 3(3-0-6)
(MICE and Event Marketing Management)

การประยุกต์ใช้แนวคิดทางการตลาด และพฤติกรรมของผู้เข้าร่วมกิจกรรมพิเศษ ปัจจัยภายใน และภายนอกที่มีผลต่อการตัดสินใจเข้าร่วมกิจกรรมพิเศษ กลยุทธ์ทางการตลาด ทฤษฎีการหาทุนสนับสนุน การพัฒนาข้อเสนอ และการดำเนินการจัดหาทุนสนับสนุน การขาย และการสื่อสารทางการตลาด

An application of marketing concepts and consumer behavior of special event participants, internal and external factors influencing participation decision, marketing strategies, sponsorship theories, development of sponsorship proposal, implementation of sponsorship, sales and marketing communication.

กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

TRM 490 **การเตรียมความพร้อมการฝึกปฏิบัติงานในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ** 3(1-4-4)
(Preparation for Internship in Tourism and Hospitality Industry)

การสร้างความเข้าใจ ตระหนักรู้ถึงความสำคัญของการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ การปฏิบัติตนตามระเบียบข้อบังคับ วินัยการทำงาน มรรยาทในสถานที่ทำงาน การพัฒนาบุคลิกภาพ การใช้อุปกรณ์สำนักงาน การทำเอกสารโต้ตอบธุรกิจ การเตรียมตัวสมัครงาน รวมถึงเทคนิคการนำเสนออย่างมืออาชีพ ผู้เรียนยังได้รับการพัฒนาภาษาอังกฤษเพื่อการสมัครงานในอุตสาหกรรมการท่อง

เที่ยวและอุตสาหกรรมการบริการผ่านการกิจกรรมการฝึกปฏิบัติอีกด้วย

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

TRM 491 **การฝึกปฏิบัติงานในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ** 3(0-36-18)
(Internship in Tourism and Hospitality Industry)
วิชาบังคับก่อน : TRM 490 การเตรียมความพร้อมการฝึกปฏิบัติงานในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

ประสบการณ์การเรียนรู้ที่บูรณาการความรู้ที่ได้จากการเรียนภาคทฤษฎีเข้ากับสถานการณ์การประกอบอาชีพในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวที่เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้รับประสบการณ์การทำงานในภาระหน้าที่ต่าง ๆ ในสถานประกอบการณ์การท่องเที่ยว และอุตสาหกรรมการบริการไม่ต่ำกว่า 4 เดือน หรือ 600 ชั่วโมง

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

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

ฝึกงานด้านการจัดการการท่องเที่ยว และอุตสาหกรรมการบริการ โดยนักศึกษาต้องปฏิบัติงานเสมือนเป็นพนักงานประจำของหน่วยงานนั้นไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์ หรือ 4 เดือน ติดต่อกันและมีงานเฉพาะที่ได้รับมอบหมายจากหน่วยงานให้ปฏิบัติให้เสร็จสิ้น นักศึกษาจะต้องทำบันทึกประจำวันส่งทุกสัปดาห์ และต้องผ่านการประเมินผลงานจากหน่วยงานที่ทำการปฏิบัติงาน

The internship in the area of tourism and hospitality industry management in a selected organization like and employee of the organization not less than 6 weeks or 4 months consecutively and complete particular assign tasks and organization task, records must be done and submitted on a weekly basis the advisor by student, student are also evaluated by the supervisor of the organization.

สาขาวิชาการจัดการโรงแรมและภัตตาคาร

กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ

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

ความหมาย คำจำกัดความ วิวัฒนาการ ความสำคัญ บทบาท แนวโน้ม ลักษณะและองค์ประกอบของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ อันได้แก่ การเดินทางและการท่องเที่ยว การบริการขนส่ง ที่พักแรม อาหารและเครื่องดื่ม นันทนาการ การวางแผนการท่องเที่ยว และการจัดประชุม นโยบายของภาครัฐและเอกชน องค์กรระหว่างประเทศ และสมาคมวิชาชีพ รวมทั้งผลกระทบต่อเศรษฐกิจ การเมืองสังคมและวัฒนธรรมต่อระดับชุมชนประเทศภูมิภาคและนานาชาติรวมถึงแนวคิดการพัฒนา อย่างยั่งยืนและความรับผิดชอบต่อสังคม

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

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

ประเด็นและกระบวนการพฤติกรรมทางสังคมของบุคคลอันรวมถึง การเรียนรู้ แรงจูงใจ ค่านิยมในการทำงานและการพักผ่อน และการนำหลักจิตวิทยาไปใช้ในการงานบริการ การปลูกจิตสำนึกและทักษะเกี่ยวกับการสื่อสารกับผู้รับบริการ เพื่อนร่วมงาน และคู่ค้าที่มีความหลากหลายทางวัฒนธรรม ซึ่งต่างให้ความหมายที่แตกต่างกันกับคำสัญลักษณ์และธรรมเนียมปฏิบัติ การให้บริการได้ตอบสนองความต้องการของลูกค้าจากการสร้างความเข้าใจระหว่างกัน โดยปราศจาก ข้อขัดแย้งด้วยการสื่อสารที่มีประสิทธิภาพ

Concepts and processes of social behavior of individuals including cognition, motivation, values in working and leisure, and applications of such concepts on hospitality works; conscious and skills in communicating with service recipients, colleagues, trade

partners from different cultural backgrounds which result to different meaning assignment to words, symbols and customs, providing services that satisfy well customers' needs through establish mutual understanding without conflicts from the effective communication.

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

แนวคิดเกี่ยวกับบุคลิกภาพ ความสำคัญและแนวทางการพัฒนาบุคลิกภาพทั้งภายในและภายนอกให้เหมาะสมกับมาตรฐานธุรกิจการท่องเที่ยวและการบริการ แนวคิดเกี่ยวกับการต้อนรับนักเดินทาง นักท่องเที่ยวและลูกค้าในธุรกิจอาคันตุกะสัมพันธ์ตามมาตรฐานสากลทั้งในการสื่อสารด้วยวาจา ภาษาท่าทาง บุคลิกภาพและขั้นตอนการบริการที่เหมาะสม

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

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

การจัดโครงสร้างการบริหารจัดการองค์การ การดำเนินงานของที่พักแรมและโรงแรม ปฏิสัมพันธ์ระหว่างฝ่ายต่างๆ ภายในโรงแรม ตลอดจนโรงแรมอื่นในเครือเดียวกันและในเครืออื่น ๆ การแข่งขันทางธุรกิจ และการติดต่อสื่อสารทางการตลาด แนวโน้มของธุรกิจโรงแรม

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

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

กระบวนความคิดและพฤติกรรมของมนุษย์ในฐานะผู้บริโภคในภาคการบริการ ในสถานการณ์ต่าง ๆ ได้แก่กระบวนการตัดสินใจภาพลักษณ์ของสินค้าและการบริการทัศนคติการเรียน

รู้ความเชื่อและปัจจัย กำหนดพฤติกรรมต่าง ๆได้แก่ แรงจูงใจวัฒนธรรมปัจจัยทางด้านสถานการณ์ และ การจำแนกประเภทของผู้บริโภค ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ประเด็นต่างๆ ด้วยตนเอง ผ่านเอกสารวิชาการ บทความ งานวิจัย กรณีศึกษา

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

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

พระราชบัญญัติ พระราชกำหนด พระราชกฤษฎีกา กฎกระทรวงและข้อบัญญัติท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องกับการทำธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร จิตใจและทรัพย์สินรวมถึงประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ที่เกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภคความรับผิดชอบของผู้จัดการหรือเจ้าของกิจการต่อสวัสดิภาพและความปลอดภัยของผู้รับและผู้ให้บริการทั้งด้านร่างกายการดำเนินงานตามแนวปฏิบัติทางจริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพผู้ประกอบการธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร

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

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

วิชาบังคับก่อน : HOS 222 การจัดการการบริการส่วนหน้า

โปรแกรมคอมพิวเตอร์ที่ใช้กับการจัดการโรงแรมและภัตตาคารเพื่อพัฒนาประสิทธิภาพของการดำเนินงานในส่วนต่างๆ ของโรงแรมและภัตตาคาร เช่น งานสำรองห้องพัก งานต้อนรับส่วนหน้า งานสำรองที่นั่งในห้องอาหาร งานการจัดการและการเงิน และส่วนอื่นๆ ที่เกี่ยวกับการบริการแขก ฝึกปฏิบัติในห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์

The computer application for hotel and restaurant management used to improve efficiency in various functions such as room reservation, front office, restaurant reservation,

management and finance, and other guest service operations; practices in computer laboratory.

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

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

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

กลุ่มวิชาชีพบังคับ

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

ความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม กรรมวิธีการเตรียมและการเตรียมประกอบอาหารขั้นพื้นฐานโครงสร้างแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่มการแบ่งสายงานบริการและการหน้าที่ความรับผิดชอบ ของบุคลากร รวมถึงประเภทของภัตตาคาร และรูปแบบการบริการ อาหาร เครื่องมือเครื่องใช้ ในการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม การเตรียมความพร้อมของห้องอาหารก่อนเปิดให้บริการ ขั้นตอนการปฏิบัติและให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม การประสานงานระหว่างงานบริการและงานครัว การให้บริการรูมเซอร์วิสสุขอนามัยและความปลอดภัยในการทำงานการจัดการและแก้ไขข้อร้องเรียนของลูกค้า ได้เหมาะสมกับสถานการณ์ ฝึกปฏิบัติในห้องปฏิบัติการและสถานการณ์จริง

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

HOS 222 การจัดการการบริการส่วนหน้า 3(2-2-5)

(Front Office Service Management)

โครงสร้างการบริหารงานและหน้าที่ความรับผิดชอบของพนักงานแผนกต้อนรับส่วนหน้าของโรงแรม วิธีปฏิบัติการสำรองและจัดสรรห้องพัก ชนิดของห้องพัก การต้อนรับ การลงทะเบียน การจัดการด้านสัมภาระ การบริการข่าวสารข้อมูล การให้บริการโทรศัพท์ การให้บริการตู้นิรภัย ศูนย์บริการธุรกิจ การรับคืนห้องพัก การให้บริการ การชำระเงิน และงานบริการอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับงานต้อนรับส่วนหน้า การประสานงานกับแผนกต่าง ๆ ของโรงแรม บริษัทนำเที่ยวและสายการบิน การแก้ไขความขัดแย้งและคำตำหนิของลูกค้า ฝึกภาคปฏิบัติในห้องปฏิบัติการ

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

HOS 223 การจัดการการบริการแม่บ้าน 3(2-2-5)

(Housekeeping Service Management)

โครงสร้างแผนกแม่บ้าน หน้าที่ความรับผิดชอบและคุณสมบัติของพนักงานแม่บ้าน การประสานงานกับแผนกต่าง ๆ การเรียนรู้อุปกรณ์ทำความสะอาด การแบ่งแยกชนิดของอุปกรณ์ วิธีการใช้ การบำรุงรักษา ชนิดของน้ำยาทำความสะอาด การบริการห้องพักแขก ผ้าที่ใช้ในโรงแรม ห้องผ้า เครื่องแบบพนักงาน การวางแผนและจัดการระบบ รายการสำรวจพื้นที่ที่ต้องทำสะอาด ตารางความถี่ของการทำมาตรฐานการปฏิบัติงาน มาตรฐานของผลิตภัณฑ์ การวางแผนกำลังคน การจัดตารางทำงาน หมุนเวียนพนักงาน ตารางวันหยุด การซักรีด การขจัดรอยเปื้อน การสำรวจห้องพักแขก มีการฝึกปฏิบัติการทำความสะอาด การทำห้องพัก การจัดการกับคำร้องเรียนจากแขกในกรณีต่าง ๆ รวมทั้งระบบเกี่ยวกับของสูญหาย

Organizational Structure of the housekeeping Department, duties, responsibilities and attributes of housekeeping staff, inter-department coordination, cleaning equipment, classification and types of equipment , methods of use, care and maintenance, cleaning agents, maid service rooms, hotel linen, linen room, uniforms, planning and organizing such

as area inventory list ,frequency schedules, performance standards, productivity standards, planning staff strength and duty roaster, holiday schedules and job allocation, laundry, stain removal; practices of room cleaning, setting up of maid-carts, room make up, handling guest complaints, lost and found procedures.

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

ระบบบัญชีโรงแรมและภัตตาคาร ประเภทข้อมูลบัญชีในธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร การวิเคราะห์รายได้และรายจ่ายจากธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร ความสัมพันธ์และการเปลี่ยนแปลงของรายได้และรายจ่ายของธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร การจัดทำบัญชี วิธีการหาข้อมูลในการทำบัญชี การใช้บัญชีในการควบคุมธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร

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

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

วิชาบังคับก่อน : ENL xxx กลุ่มวิชาศึกษาทั่วไป (วิชาภาษาอังกฤษ 9 หน่วยกิต)

การสื่อสารระหว่างผู้ให้บริการและผู้รับบริการในการให้บริการการท่องเที่ยวและ การบริการ ศึกษาคำศัพท์ สำนวน รูปแบบภาษา และการให้รายละเอียดข้อมูลเกี่ยวกับสถานที่ท่องเที่ยว การให้ข้อแนะนำและข้อห้าม การเจรจาต่อรอง การประสานงานติดต่อ และการรับเรื่องร้องทุกข์ ฝึกปฏิบัติการใช้ภาษาอังกฤษ ในสถานการณ์จำลองและจริงทั้งภายในและภายนอกชั้นเรียน

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

HOS 343 การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม 3(3-0-6)

(Food and Beverage Cost Control)

วิชาบังคับก่อน : HOS 221 การจัดการการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

บทบาทและหน้าที่ของฝ่ายควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม การจัดการด้านการตรวจนับ การขออนุมัติจัดซื้อ วิธีการจัดซื้อ การตรวจรับ การจัดเก็บ การเบิกจ่าย การวางแผน การควบคุมราคา การจัดทำตำรับอาหาร มาตรฐานการกำหนดราคาอาหารให้เหมาะสมกับคุณค่า การจัดทำเมนูอาหารและเครื่องดื่ม ที่เป็นมาตรฐาน การวางแผนเมนู ราคาเมนูอาหาร และการจัดเตรียมรายงานการควบคุม

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

HOS 344 การจัดการงานบริการจัดเลี้ยง 3(2-2-5)

(Banquet and Catering Service Management)

วิชาบังคับก่อน : HOS 221 การจัดการการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

โครงสร้างธุรกิจจัดเลี้ยง การดำเนินงานในธุรกิจจัดเลี้ยง การตลาดของธุรกิจจัดเลี้ยง การออกแบบรายการอาหารสำหรับโอกาสต่างๆ การจัดสถานที่ และห้องจัดเลี้ยง การจัดเตรียมเครื่องมือเครื่องใช้สำหรับงานจัดเลี้ยง การวางแผนการทำงาน และการจัดการ การควบคุม การอบรมพนักงานบริการ บุคลิกภาพและจริยธรรมของพนักงาน มีการฝึกปฏิบัติการจัดเลี้ยงในสถานการณ์จริง

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

HOS 345 การสื่อสารขั้นสูงในธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร 3(3-0-6)

(Advanced Communication in Hotel and Restaurant Business)

วิชาบังคับก่อน : HOS 245 การสื่อสารในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

การอ่านการเขียนและการวิเคราะห์ภาษาอังกฤษขั้นสูงในธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร การเขียนและการอ่านระหว่างบุคคลภายในและภายนอกองค์กร การใช้ภาษาอังกฤษในสถานการณ์จริง การเขียนจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ การเขียนรายงานประจำวัน การอ่านประกาศในสถานที่และสถานการณ์ต่าง ๆ การเจรจาต่อรองการโต้ตอบกับลูกค้าการรับมือกับข้อร้องเรียน การสนทนาทางโทรศัพท์ และแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าในธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร

Reading, writing, and analysis of advanced English in the hotel and restaurant business; listening, speaking, reading and writing skills to communicate among individuals internal and external the organization; writing email, daily reports, read the announcement on the specific location and situation, negotiations, interact with customers, dealing with complaints, telephone conversation, and problem-solving in business for hotel and restaurant.

HOS 348 การจัดการการตลาดสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร 3(3-0-6)
(Marketing Management for Hotel and Restaurant)

แนวคิดพื้นฐานหน้าที่ทางการตลาดต่อธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร รวมถึง อุปสงค์และอุปทาน การวิเคราะห์ปัจจัยแวดล้อมทางการตลาด การแบ่งส่วนการตลาด การตลาดเป้าหมาย พฤติกรรมการซื้อส่วนประสมการตลาดของโรงแรมและภัตตาคารลักษณะพิเศษของการบริการ เกี่ยวกับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร แนวทางการจัดการกับลักษณะพิเศษของธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร สารสนเทศทางการตลาด การตลาดดิจิทัล วิธีการขาย การจัดทำแผนการตลาด การบริหารการตลาดอย่างมีจรรยาบรรณ

Marketing functional concept to the hotel and restaurant business, including supply and demand, marketing environment analysis, market segmentation, target marketing, buying behaviour, the marketing mix of hotels and restaurants, guidelines for dealing with special characteristics of hotel and restaurant businesses, marketing information, digital marketing, selling technique, marketing strategies and planning as well as marketing management ethically.

HOS 446 สัมมนาในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและการบริการ 3(2-2-5)
(Seminar in Tourism and Hospitality Industry)

ข้อกำหนด : นักศึกษาต้องมีหน่วยกิตนับจบได้ไม่ต่ำกว่า 99 หน่วยกิตฯ

ศึกษาเกี่ยวกับสถานการณ์ในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและการบริการ โดยประยุกต์ใช้ความรู้จากรายวิชาต่าง ๆ ที่ได้ศึกษามาแล้วเป็นพื้นฐานในการแสดงความคิดเห็นและวิเคราะห์สถานการณ์ยกประเด็นในแต่ละเหตุการณ์มาอภิปรายร่วมกันให้ก้าวทันต่อกระแสการเปลี่ยนแปลงทางบริบททางสังคม

This course investigates the situation in the tourism and hospitality industry by applying the content learnt from related courses in analyzing and asserting opinions, The purpose of the course is also to enhance analytical, criticize, and implementation skills

toward the solution of challenging, real-world applications in the diverse array of contexts and today's complicated environment.

กลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะ

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

วิวัฒนาการ หลักการกระบวนการดำเนินงานประชาสัมพันธ์เพื่อการส่งเสริมการขายของโรงแรม การผลิตและการเลือกใช้สื่อ และเครื่องมือในการประชาสัมพันธ์เพื่อให้ตรงกับกลุ่มเป้าหมาย การจัดสายงาน การประชาสัมพันธ์ภายในโรงแรม การติดต่อสื่อสารระหว่างบุคคลภายกับภาคีที่เกี่ยวข้อง รวมถึงการประชาสัมพันธ์ภายในประเทศและต่างประเทศ

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

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

ความรู้เกี่ยวกับดอกไม้ การเลือกซื้อ การเตรียม การใช้ การเก็บรักษาดอกไม้และใบไม้ วัสดุอุปกรณ์ต่าง ๆ สำหรับการจัดดอกไม้ รูปแบบของการจัดดอกไม้ ขั้นตอนและเทคนิคในการจัดดอกไม้ การนำเสนอผลงานการจัดดอกไม้

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

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

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

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

HOS 367 **การจัดการสปาและศูนย์ออกกำลังกาย** 3(3-0-6)
(Spa and Fitness Management)

ประเภทของ สปาและ ศูนย์ออกกำลังกาย การจัดโครงสร้างองค์กร การบริหารงาน และหน้าที่ความรับผิดชอบ การดูแลพื้นที่ปฏิบัติการในด้านสุขอนามัยและความปลอดภัย การจัดการด้านการตลาดและการเงิน การจัดการด้านคุณภาพการให้บริการ ตลอดจนปัญหา และความเสี่ยงที่จะเกิดขึ้น

Types of spa and fitness, organizational structure, operations and responsibilities, sanitation and safety maintenance, marketing and finance, service quality management, problems and challenges.

HOS 460 **การศึกษาอิสระในธุรกิจที่พักแรม** 3(1-4-4)
(Independent Study in Lodging Business)

การพัฒนาโครงการการศึกษาอิสระจากความริเริ่มของผู้เรียนเอง เกี่ยวกับประเด็นในธุรกิจที่พักแรม โดยได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาโครงการ นักศึกษาพัฒนาโครงการโดยเริ่มจาก การระบุปัญหาของประเด็นการศึกษาที่สนใจ การเลือกและทบทวนทฤษฎีและสถานการณ์ที่เกี่ยวข้อง การเก็บข้อมูลปฐมภูมิและทุติยภูมิ การวิเคราะห์ปัญหา และการเสนอวิธีแก้ปัญหาจากข้อมูลที่รวบรวมได้

Learner's individual self-developed project starting from his/her own initiative in the area of lodging business, in response to current issues approved by his/her counseling lecturer; problem formulation, selection and review of concerned theories and situations, collection of primary and secondary data, problem analysis and proposal of data driven solutions.

HOS 465 **การตลาดดิจิทัลสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร** 3(3-0-6)
(Digital Marketing for Hotel and Restaurant Business)

วิชาบังคับก่อน : HOS 348 การจัดการการตลาดสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร

การประยุกต์ใช้การตลาดดิจิทัลสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร กลยุทธ์และ โมเดล

ทางการตลาด ดิจิทัล การวางแผนการตลาดดิจิทัลการทำวิจัยการตลาดดิจิทัลพฤติกรรมของผู้ซื้อส่วนผสมทางการตลาดดิจิทัล กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการตลาดดิจิทัล

Application of digital marketing for hotel and restaurant business, digital marketing strategies and models, digital marketing planning, digital marketing research, digital marketing buyer behavior, digital marketing mix, laws and regulations relevant to digital marketing.

HOS 466 การออกแบบและการจัดการสิ่งอำนวยความสะดวกในโรงแรม 3(3-0-6)
(Hotel Facilities Design and Management)

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการออกแบบและจัดการสิ่งอำนวยความสะดวกในโรงแรมการวางแผน ออกแบบและ จัดการพื้นที่หลัก แผนผังชั้นห้องพัก ห้องพัก พื้นที่สาธารณะ พื้นที่สำหรับการบริหาร และส่วนหลัง ของโรงแรม แนวโน้มการออกแบบและการจัดการ

Overview of hotel facilities design and management, design and management of site and master, guestroom floor design, guestroom and suite, public space, administration and back-of-the-house; hotel facilities design and management trends.

HOS 467 การจัดการคุณภาพการบริการในโรงแรม 3(3-0-6)
(Hotel Service Quality Management)

แนวคิดและหลักการของการจัดการคุณภาพการบริการในโรงแรมการวางแผนการดำเนินงานด้าน คุณภาพการบริการกลยุทธ์การบริการการประเมินคุณภาพการบริการการแก้ไขปัญหาเกี่ยวกับคุณภาพ การบริการ

Concepts and principles of hotel service quality management, service quality planning, service strategies, service quality evaluation, handling problems concerning service quality.

HOS 468 การจัดการธุรกิจที่พักทางเลือก 3(2-2-5)
(Alternative Lodging Business Management)

ประเภทของธุรกิจที่พักทางเลือกการวางแผนและพัฒนาการจัดการด้านการบริการและสิ่งอำนวยความสะดวก การจัดกิจกรรมนันทนาการ การรักษาความปลอดภัย การจัดการด้านการตลาดและการเงินการจัดการ ด้านคุณภาพการให้บริการ การบริหารความเสี่ยงและการแก้ปัญหาในการดำเนินธุรกิจ

Types of alternative lodging businesses, planning and development, major recreational activities, facilities, and security management, marketing and finance, service quality management, risk management and operational problem solving.

HOS 370 การจัดการการบริการบาร์ 3(2-2-5)

(Bar Service Management)

โครงสร้างของแผนกเครื่องดื่ม อุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้ในบาร์ การเตรียมความพร้อมก่อนเปิดบาร์ และปิดบาร์ การออกแบบและวางแผนบาร์ ผัง แบบแปลนการจัดแบ่งพื้นที่ส่วนต่าง ๆ และการทำความสะอาดพื้นที่บริการ ระบบควบคุมบาร์กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการขายและบริการเครื่องดื่มแอลกอฮอล์การควบคุมสต๊อก การให้บริการเครื่องดื่ม การจัดทำรายงานยอดขายเครื่องดื่มประจำวัน การจัดการข้อร้องเรียน ของแขก ฝึกปฏิบัติงานการผสมเครื่องดื่มที่ที่ไม่มีแอลกอฮอล์และมีแอลกอฮอล์ตามสูตรมาตรฐานสากล การชงชาและกาแฟ

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

HOS 372 ศิลปะการประกอบอาหารนานาชาติ 3(1-4-4)

(International Culinary Arts)

วัฒนธรรมการรับประทานอาหารของชาติต่างๆ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเครื่องปรุง และวัตถุดิบ ในการประกอบอาหารของชาติตะวันออก และตะวันตก ขั้นตอนการประกอบอาหารที่ถูกต้องตามหลักโภชนาการ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการประกอบอาหาร การจัดรายการอาหารประเภทต่างๆ การพัฒนาและประยุกต์รายการอาหาร ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารชาติตะวันออก และตะวันตก

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

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

ความรู้เบื้องต้นและความรู้ประยุกต์เกี่ยวกับการทำขนมอบ การทำขนมปังชนิดต่าง ๆ พายชนิดต่าง ๆ เค้กชนิดต่าง ๆ การออกแบบ การแต่งหน้าเค้ก และขนมอื่น ๆ เครื่องใช้ วัสดุที่นำมาใช้แต่งให้สวยงาม เหมาะสมกับโอกาส และสมัยนิยม การเก็บรักษา การบรรจุหีบห่อ การจัดจำหน่าย
Basic and applied knowledge in pastry and bakery, basic preparation of bread, pies, cake and decorate cakes and other dessert. How to use utensils, how to decorate for various occasions how to package, store and merchandise

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

สารปนเปื้อน จุลินทรีย์ชนิดต่างๆ ที่ทำให้อาหารเป็นพิษ โรคที่เกิดจากอาหารเป็นพิษ และการป้องกัน การจัดเตรียมอาหารให้ถูกสุขอนามัย อนามัย วิธีบำรุงรักษาอุปกรณ์และเครื่องมือเครื่องใช้ และผู้เกี่ยวข้องกับการบริการด้านอาหาร วิธีการใช้เครื่องครัวอุตสาหกรรมอย่างถูกวิธี การป้องกันอันตรายจากการใช้เครื่องมือ ระบบการจัดการของเสียและสิ่งแวดล้อมได้เหมาะสมกับขนาดและรูปแบบธุรกิจต่าง ๆ ของร้านอาหาร/ภัตตาคาร

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

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

วัฒนธรรมอาหารไทยในแต่ละภาค ขั้นตอนพื้นฐานในการประกอบอาหารไทย หลักในการเตรียมอาหารไทย การประกอบและการเสิร์ฟอาหารไทย คุณสมบัติของอาหารไทย และเครื่องปรุง หลักการวางแผนรายการอาหารตามลักษณะที่แตกต่างกัน ปฏิบัติการประกอบอาหารในห้องปฏิบัติการ

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

HOS 472 ศิลปะการทำขนมไทย 3(1-4-4)

(Thai Dessert Culinary Arts)

ประเภทและลักษณะของขนมไทย วัตถุดิบพื้นฐานของขนมไทย เทคนิคและวิธีการทำขนมไทยชนิดต่าง ๆ การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา

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

HOS 473 การออกแบบตกแต่งอาหาร 3(1-4-4)

(Food Styling)

การประกอบอาหารและศิลปะการตกแต่งอาหาร การจัดองค์ประกอบ ด้านการตกแต่งผลิตภัณฑ์อาหาร ใช้ความคิดสร้างสรรค์ทำให้อาหารมีรูปลักษณ์สวยงามและโดดเด่นน่ารับประทาน สำหรับการบริการหรือการถ่ายภาพ

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

HOS 474 ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ 3(1-4-4)

(Vegetable and Fruit Carving Arts)

ประวัติความเป็นมา หลักทั่วไปเกี่ยวกับศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ การเลือกซื้อ การเตรียม และการเก็บรักษา ผักผลไม้ วัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการแกะสลัก รูปแบบของงานแกะสลักผักและผลไม้ ขั้นตอนและเทคนิคการแกะสลักผักและผลไม้ การประกอบและการเก็บรักษาผลงานแกะสลักการนำเสนอผลงานแกะสลัก

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

HOS 475 การจัดการครัว 3(3-0-6)

(Kitchen Management)

โครงสร้างการบริหารงานและหน้าที่ความรับผิดชอบของพนักงานในแผนกครัว ความสัมพันธ์ของแผนกครัวกับแผนกอื่นๆ แนวคิดและรูปแบบการจัดการครัว การออกแบบและวางผังครัว การติดตั้งอุปกรณ์และการบำรุงรักษา ความสัมพันธ์ของการออกแบบรายการอาหารกับการออกแบบครัว

การควบคุมต้นทุนและคุณภาพอาหาร การบริหารจัดการด้านงบประมาณ ด้านบุคลากร ด้านสุขาภิบาล และความปลอดภัย ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ใช้ในงานครัว

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

HOS 476 การจัดการภัตตาคาร 3(2-2-5)

(Restaurant Management)

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

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

HOS 380 การจัดการทั่วไปบนเรือสำราญ 3(3-0-6)

(Cruise Operations Management)

ประเภทของเรือสำราญ การจัดโครงสร้างการบริหารจัดการองค์กร การดำเนินงานของธุรกิจเรือสำราญ ปฏิสัมพันธ์ระหว่างฝ่ายต่างๆ ภายในธุรกิจเรือสำราญ ตลอดจนกลุ่มธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับเรือสำราญ การแข่งขันทางธุรกิจ และการติดต่อสื่อสารทางการตลาด แนวโน้มของธุรกิจเรือสำราญ Type of cruise, organizational structure management, operations of cruise business; interactions among various departments within a cruise, as well as among related businesses; competition and communication marketing including cruise business trends.

HOS 381 กฎหมายและความปลอดภัยบนเรือสำราญ 3(3-0-6)

(Cruise Ship Law and Safety)

กฎ ระเบียบ ข้อบังคับ และกฎหมาย กระทรวงการต่างประเทศ กรมศุลกากร และกรมเจ้าท่าที่เกี่ยวข้องกับ เรือสำราญ แผนแม่บทพัฒนาการท่องเที่ยวในเขตพัฒนาการท่องเที่ยวฝั่งทะเลตะวันตก การจัดการสวัสดิภาพและความปลอดภัยบนเรือสำราญ รวมถึงการปกป้องรักษาสิ่งแวดล้อม หน้าที่ในการ ดูแลปกป้อง ผู้โดยสารและลูกเรือจากสภาพอันตรายจากทั้งภายในและภายนอกเรือสำราญขณะเรือล่อง ระเบียบปฏิบัติเมื่อผู้โดยสารหรือลูกเรือได้รับบาดเจ็บหรืออันตราย และการเกิดโรคระบาด การฟ้องเรียกร้องค่าเสียหาย จากการได้รับบาดเจ็บหรืออันตรายบนเรือและการใช้อำนาจศาล การดำเนินการต่อการหายตัวของผู้โดยสารและเมื่อเกิดเหตุอาชญากรรมบนเรือ

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

HOS 382 การจัดการสถานที่และกิจกรรมบนเรือสำราญ 3(2-2-5)

(Venue and Event Management on Cruise)

ความหมายและความสำคัญของการจัดการสถานที่และกิจกรรมบนเรือสำราญ ประเภทกิจกรรม การวิเคราะห์สถานที่จัดงาน ปัจจัยในการเลือกสถานที่จัดงาน การตลาดสำหรับการจัดกิจกรรม การจัดทีมงานเพื่อการจัดกิจกรรมพิเศษ การออกแบบจัดกิจกรรม การประเมิน ผลการจัดงาน ผลกระทบของการจัดกิจกรรมที่มีต่อเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรม ปัญหาและอุปสรรคของการจัดการ สถานที่และกิจกรรม

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

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

การดำเนินงานด้านโลจิสติกส์ในอุตสาหกรรมเรือสำราญในระดับปฏิบัติการและระดับบริหาร รูปแบบ ลักษณะ ขั้นตอนการดำเนินงาน ตลอดจนเทคนิคการบริหารและการปฏิบัติการ วิเคราะห์อุปสงค์และอุปทาน การดำเนินงานด้านสินค้าคงคลัง การคลังสินค้า การขนส่งสินค้า การดำเนินงานด้านกระบวนการสั่งซื้อ การดำเนินงานที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่อุปทานและห่วงโซ่คุณค่า เพื่อพัฒนาประสิทธิภาพของธุรกิจเรือสำราญ การสร้างพันธมิตรทางอุตสาหกรรมเรือสำราญ

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

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

การศึกษาความต้องการพิเศษทางการเดินทางของกลุ่มลูกค้าเป้าหมายกลุ่มเล็กที่เฉพาะเจาะจง หรือ มีความต้องการพิเศษเฉพาะทางในการเดินทางท่องเที่ยวบนเรือสำราญ เช่น กลุ่มลูกค้าเพศทางเลือก (LGBTQ) กลุ่มลูกค้ามุสลิม กลุ่มลูกค้าแต่งงานและฮันนีมูน กลุ่มลูกค้าเชิงสุขภาพ กลุ่มลูกค้าระดับหรูหรา เป็นต้น

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

กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

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

การสร้างความเข้าใจ ตระหนักรู้ถึงความสำคัญของการฝึกปฏิบัติงาน ในสถานประกอบการ การปฏิบัติตนตามระเบียบข้อบังคับ วินัยการทำงาน มรรยาทในสถานที่ทำงาน การพัฒนาบุคลิกภาพ การใช้อุปกรณ์สำนักงาน การทำเอกสารโต้ตอบธุรกิจ การเตรียมตัวสมัครงาน รวมถึงเทคนิคการนำเสนอ อย่างมืออาชีพ ผู้เรียนยังได้รับการพัฒนาภาษาอังกฤษเพื่อการสมัครงาน ในธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร ผ่านกิจกรรมการฝึกปฏิบัติอีกด้วย

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

HOS 493 **การฝึกปฏิบัติงานในธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร** 3(0-36-18)

(Internship in Hotel and Restaurant Business)

วิชาบังคับก่อน : HOS 446 สัมมนาในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
HOS 492 การเตรียมความพร้อมการฝึกปฏิบัติงานในธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร

ประสบการณ์การเรียนรู้ที่บูรณาการความรู้ที่ได้จากการเรียนภาคทฤษฎี เข้ากับสถานการณ์การประกอบอาชีพ ในธุรกิจโรงแรมและภัตตาคารที่เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้รับประสบการณ์การทำงานในภาระ หน้าที่ต่างๆ ในสถานประกอบการโรงแรม รีสอร์ท และภัตตาคาร ไม่ต่ำกว่า 4 เดือน หรือ 600 ชั่วโมง ผู้เรียนนำเสนอรายงานการฝึกงานต่อกรรมการของสาขาวิชา

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

HOS 494 **สหกิจศึกษาสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร** 6(0-40-20)

(Cooperative Education for Hotel and Restaurant Business)

ฝึกงานด้านการจัดการการโรงแรมและภัตตาคาร โดยนักศึกษาต้องปฏิบัติงานเสมือนเป็นพนักงานประจำ ของหน่วยงานนั้นไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์ หรือ 4 เดือน ติดต่อกัน และมีงานเฉพาะที่ได้รับมอบหมาย จากหน่วยงานให้ปฏิบัติให้เสร็จสิ้น นักศึกษาจะต้องทำบันทึกประจำวันส่งทุกสัปดาห์ และต้องผ่านการ ประเมินผลงานจากหน่วยงานที่ทำการปฏิบัติงาน

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

สาขาวิชาการจัดการธุรกิจการบินและการขนส่ง

กลุ่มวิชาชีพ-บังคับ

ATM 101 **พื้นฐานธุรกิจการบินและการขนส่ง** 3(3-0-6)
(Fundamentals of Aviation Business and Transport)

ภาพรวมธุรกิจการบินและการขนส่ง ระบบการขนส่ง ประวัติความเป็นมา องค์ประกอบการขนส่ง กิจกรรมต่อเนื่อง บทบาทและหน้าที่ขององค์กรที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจการบินและการขนส่งทั้งภายในประเทศและระหว่างประเทศ ตัวแทนขนส่งสินค้าทางอากาศ แนวโน้มธุรกิจการบินและการขนส่งในอนาคต

Overview of the air transport system; history and development, transport components and associated activities, roles and duties of related domestic and international organizations in aviation business and transport, air freight agents, future trend of aviation business and transport.

ATM 103 **การบริการลูกค้าในธุรกิจการบินและการขนส่ง** 3(3-0-6)
(Customer Service in Aviation Business and Transport)

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับศิลปะการต้อนรับและการบริการ มาตรฐานที่ดีของการบริการลูกค้า การวิเคราะห์พฤติกรรมลูกค้า การพัฒนาทักษะการให้บริการ กลยุทธ์ในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า การจัดการความเครียด และการรับมือกับสภาวะกดดัน เทคนิคในการติดต่อสื่อสารในงานบริการและการรับมือกับลูกค้า การพัฒนาบุคลิกภาพและทัศนคติเชิงบวกในงานบริการของพนักงานบริการส่วนหน้าในธุรกิจการบินและการขนส่ง

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

ATM 201 **กฎหมายการบินและจรรยาบรรณธุรกิจ** 3(3-0-6)

(Aviation Law and Business Ethics)

กฎหมายการบินพลเรือน ระเบียบและประเด็นทางจริยธรรมที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินธุรกิจการบิน ทั้งระดับชาติและสากล การบังคับใช้กฎหมายและข้อบังคับต่าง ๆ ของหน่วยงานภาครัฐและองค์การระหว่างประเทศ การประกันภัยและความรับผิดชอบของสายการบิน สิทธิและการคุ้มครองผู้บริโภค กรณีศึกษาด้านจริยธรรมในธุรกิจการบิน ตลอดจนบทบาทของกฎหมายที่มีต่อการจัดตั้งองค์การธุรกิจด้านการขนส่ง

Civil aviation laws, regulations and ethical issues related to aviation business operations at national and international levels; enforcing laws and regulations from government agencies and international organizations; insurance and airline Liability; rights and consumer protection; case studies of ethics in aviation business including roles of laws in establishment of functions transport business organizations.

ATM 203 **การจัดการธุรกิจสายการบิน** 3(3-0-6)

(Airline Business Management)

ความรู้เกี่ยวกับโครงสร้าง หน้าที่ และการดำเนินงานของสายการบินพาณิชย์รูปแบบการดำเนินธุรกิจ ยุทธศาสตร์การจัดการของธุรกิจสายการบิน การจัดองค์การและบุคลากรหลัก สิทธิการบินและการเปิดเส้นทางบิน การจัดตารางเที่ยวบินและการหมุนเวียนอากาศยาน ระบบสารสนเทศที่ใช้ในธุรกิจสายการบินระบบราคาค่าโดยสารและการจัดการรายได้สายการบินรวมทั้งการปฏิบัติการอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารสายการบินพาณิชย์

Integrative knowledge about structures and operations of airline business; airline business model; strategic management of airline business; organizational and key airline personnel management; airline routing and traffic right, flight scheduling and aircraft rotation, information technology in airline business, airline fare and ticketing and revenue management including other relevant operations.

ATM 204 **การจัดการการขนส่งสินค้าทางอากาศและการกระจายสินค้า** 3(3-0-6)

(Air Freight Transport and Distribution Management)

ความสำคัญของการขนส่งสินค้าทางอากาศและการกระจายสินค้า พื้นฐานบริหารคลังสินค้าทางอากาศ รูปแบบการกระจายสินค้าและการกำหนดเส้นทางการขนส่ง ประเภทของสินค้า กระบวนการ

การดำเนินการ การบรรจุสินค้า งานเอกสารต่าง ๆ ลักษณะของอัตราค่าระวาง กฎ ระเบียบ เทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับการขนส่งทางอากาศและการกระจายสินค้า

Importance of air freight and distribution; fundamentals of air cargo terminal; distribution patterns and transport routing; type of cargo; processing; operation; packing; documents; characteristics of freight rates; regulations; technologies related to air transport and distribution.

ATM 205 **การจัดการท่าอากาศยาน** 3(2-2-5)

(Airport Management)

โครงสร้าง หน้าที่ องค์ประกอบ ระบบการปฏิบัติการ ระบบการให้บริการและสิ่งอำนวยความสะดวกของท่าอากาศยาน การจัดการความปลอดภัยและรักษาความปลอดภัย การดำเนินงานด้านกลยุทธ์และการตลาด กฎระเบียบต่างๆ ขององค์กรที่กำกับดูแลท่าอากาศยาน ทั้งภายในประเทศและระหว่างประเทศ เทคโนโลยีและระบบการสื่อสารภายในท่าอากาศยาน แนวโน้มของท่าอากาศยานในอนาคต กรณีศึกษา และการศึกษาดูงานท่าอากาศยาน

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

ATM 208 **การอำนวยการบินและระบบการจราจรทางอากาศ** 3(3-0-6)

(Flight Operations and Air Traffic System)

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการอำนวยการบิน ระบบการจัดการจราจรทางอากาศองค์ประกอบพื้นฐานในการจัดสรรน่านฟ้า ระเบียบปฏิบัติ และขั้นตอนการปฏิบัติงานของหอบังคับการบิน ทั้งบริเวณสนามบิน เขตประชิดสนามบิน และตามเส้นทางบิน อุตุนิยมวิทยาด้านการบินเกี่ยวกับคุณสมบัติของชั้นบรรยากาศ ประเภทของเมฆ สภาพอากาศที่มีผลต่อการบิน ระบบอุปกรณ์การสื่อสาร อุปกรณ์การเดินอากาศ อุปกรณ์นำร่อง เรดาร์ และอุปกรณ์อื่น ๆ ที่ใช้ในการจัดการจราจรทางอากาศ ข้อมูลแผนการบิน (Flight Plan) หลักเกณฑ์ รูปแบบ ประเภทของข่าวสารการบินที่จะออกประกาศนักบิน (NOTAM) ขั้นตอนปฏิบัติงานและกระบวนการติดต่อสื่อสารระหว่างผู้ทำการในอากาศกับผู้ควบคุมการจราจรทางอากาศ ตลอดจนคำศัพท์เฉพาะทางและการสื่อสารเพื่อการอำนวยการบิน

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

ATM 209 **หลักการตลาดสำหรับธุรกิจการบินและการขนส่ง** 3(3-0-6)
(Principle of Marketing for Aviation Business and Transport)

หลักการ แนวคิด กระบวนการทางการตลาด พฤติกรรมผู้บริโภค การแบ่งส่วนตลาด การวิเคราะห์สถานการณ์ทางการตลาด ระเบียบวิธีทางการตลาด กลยุทธ์ทางการตลาด แนวคิดการตลาดสมัยใหม่สำหรับธุรกิจการบินและการขนส่ง และกรณีศึกษา

Principles, concepts, procedures of marketing, consumer behavior, market segmentation, marketing situation analysis, marketing methodology, marketing strategies, modern marketing concept for aviation and transport business and case studies.

ATM 210 **ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการควบคุมน้ำหนักและความสมดุลของอากาศยาน** 3(3-0-6)
(Introduction to Aircraft Load Control and Weight Balance)

ความสำคัญของการควบคุมการบรรทุกการขนส่งในสายการบิน หลักการบินเบื้องต้น ขั้นตอนการปฏิบัติการบิน ดัชนีน้ำหนักอากาศยานพาณิชย์ หลักความสมดุลอากาศยาน คำจำกัดความน้ำหนัก กฎ ระเบียบ เงื่อนไขน้ำหนักในการปฏิบัติการบินและความปลอดภัย หลักการในการบรรทุกหรือไม่บรรทุกในเที่ยวบิน การกระจายน้ำหนัก รายงานการบรรทุกและการตัดน้ำหนักการบรรทุก

The importance of load control in airline transport; principle of flight; phases of flight; commercial aircraft weights and indexes; definition of weight; rules and regulations according to flight operation; principles of loading or unloading aircraft: weight distribution, load sheet and trim sheet descriptions.

ATM 268 **ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารด้านการบินและการขนส่ง 1** 3(2-2-5)
(English for Aviation and Transport Communication I)
วิชาบังคับก่อน : ENL 125 ภาษาอังกฤษเพื่อทัศนาโลก

ENL 126 ภาษาอังกฤษในบริบทของเทคโนโลยี การบันเทิงและการออกแบบทักษะการสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษในสถานการณ์ต่าง ๆ ของธุรกิจการบิน และการขนส่ง การอ่านออกเสียง รหัสมาตรฐาน และคำศัพท์เฉพาะที่ใช้ในอุตสาหกรรมการบิน คำศัพท์ สำนวนและรหัสต่าง ๆ ที่ใช้สื่อสารตามสถานการณ์ต่าง ๆ เหมาะสมกับความแตกต่างทางวัฒนธรรม เพื่อป้องกันปัญหาที่อาจเกิดขึ้นจากการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม

English communication skills in various context of aviation Business and Transport; correct pronunciation of standard codes, English common terms used; appropriate writing style using common terms and codes at different scenarios for better cross-cultural communication.

ATM 269 **ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารด้านการบินและการขนส่ง 2** 3(2-2-5)
(English for Aviation and Transport Communication II)
วิชาบังคับก่อน : ATM 268 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารด้านการบินและการขนส่ง 1

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับข้อกำหนดเรื่องความชำนาญในการสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษสำหรับการใช้วิทยุสื่อสารของพนักงานด้านการบินที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติการในอุตสาหกรรมการบิน ตามมาตรฐานและแนวทางปฏิบัติขององค์การการบินพลเรือนระหว่างประเทศ (ICAO) คำศัพท์ภาษาอังกฤษ ชื่อย่อและคำย่อเชิงเทคนิคด้านการปฏิบัติการ การใช้รหัสเรียกขานที่ใช้ในวิทยุสื่อสาร ระเบียบและข้อปฏิบัติในการสื่อสารผ่านทางวิทยุสื่อสาร และผ่านทางโทรพิมพ์/โทรเลขที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติการบิน และการดำเนินงานด้านผู้โดยสาร ณ ท่าอากาศยาน พร้อมการฝึกปฏิบัติในการฟัง พูด อ่าน และเขียน (โทรพิมพ์)

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

ATM 300 พฤติกรรมผู้บริโภคและการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม ในธุรกิจการบินและการขนส่ง 3(3-0-6)

(Consumer Behavior and Cross-cultural Communication in Aviation Business and Transport)

แนวคิดเกี่ยวกับการวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภคกลุ่มต่าง ๆในธุรกิจการบินและการขนส่ง ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อกระบวนการตัดสินใจซื้อ พฤติกรรมผู้บริโภคที่เป็นตลาดเป้าหมายและตลาดหลักของประเทศไทย แนวคิด บทบาท ความสำคัญของการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม ทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับความแตกต่างทางวัฒนธรรม การเข้าใจวัฒนธรรมที่มีผลต่อพฤติกรรมของผู้ใช้บริการชาติต่าง ๆ และกรณีศึกษา

Concept of consumer behavior analysis in aviation and transport business, factors influencing the purchase decision process, consumer behavior in the target market and main market of Thailand. Concepts, roles and importance of cross-cultural communication, theories related to cultural differences, understanding of culture diversity that affects behavior of customers from various nationalities and case studies.

ATM 301 ระบบสารสนเทศในธุรกิจการบินและการขนส่ง 3(2-2-5)

(Information Technology System in Aviation Business and Transport)

ภาพรวมการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศด้านตลาดและการขายในธุรกิจการขนส่งทางอากาศ ระบบการจัดจำหน่ายสากล (Global Distribution System) กระบวนการในการสำรองที่นั่ง การออกบัตรโดยสารและคำนวณราคาค่าโดยสารสายการบิน กฎ ระเบียบและ เงื่อนไขต่าง ๆ ในการเดินทาง การบันทึกข้อมูลการสำรองที่นั่ง (Passenger Name Record - PNR) การรับ-ส่งข้อมูลการสำรองที่นั่งผ่านระบบคิว ราคาค่าโดยสารตามประเภทของการเดินทาง การคำนวณอัตราค่าโดยสารและการแปลงค่าสกุลเงิน อัตราแลกเปลี่ยนของสมาคมการขนส่งทางอากาศระหว่างประเทศ และการออกบัตรโดยสาร

Overview of Information technologies used in marketing and sales in the air travel business and the use of Global Distribution System (GDS); step of reservation and ticketing process; rules and regulations for air travel; creation of passenger name record (PNR); sending and receiving reservation messages through queue system; fare quote based on type of journey; fare calculation details shown in neutral unit ofconstruction (NUC) and converted into local currency of the country of commencement by using IATA rate of exchange (ROE); ticket issuance.

ATM 304 **การจัดการความปลอดภัยในธุรกิจการบินและการขนส่ง** 3(3-0-6)
(Safety Management in Aviation Business and Transport)

ระบบการจัดการความปลอดภัยในการขนส่งทางอากาศ มาตรฐานของการขนส่งทางอากาศตามกรอบแผนนิรภัยทางการบิน รวมถึงการจัดการความปลอดภัยและนิรภัยของสายการบิน การจัดการและบริหารความเสี่ยง การป้องกันอุบัติภัย การสืบสวนสอบสวนอากาศยานอุบัติเหตุ แนวความคิดด้านการบริหารทรัพยากรบุคคลด้านการบิน การประกันด้านความปลอดภัยและการส่งเสริมด้านความปลอดภัย ตลอดจนมีความเข้าใจถึงวัฒนธรรมความปลอดภัยในธุรกิจการบินและการขนส่งและกรณีศึกษา

Safety management system in air transportation, state safety program framework including airlines safety and security, risk management system; incident prevention of aircraft accident and incident investigation, concept of crew resource management, safety assurance and safety promotion and understanding the safety culture in aviation business and transport and case studies.

ATM 310 **การจัดการองค์การและทรัพยากรมนุษย์ในธุรกิจการบินและการขนส่ง** 3(3-0-6)
(Organization and Human Resource Management in Aviation Business and Transport)

หลักการ แนวคิด การจัดการองค์การ ภาวะผู้นำการจัดการทรัพยากรมนุษย์ในยุคดิจิทัล การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ แรงจูงใจในการทำงาน การประเมินผลการปฏิบัติงาน และการสร้างวัฒนธรรมองค์เชิงบวกสำหรับธุรกิจการบินและการขนส่ง

Principles, concepts of organization management, leadership, human resource in digital age, development and empowerment of human resources, motivation at work, performance appraisal, and how to build a positive corporate culture for aviation business and transport.

ATM 410 **วิธีวิทยาการวิจัยในธุรกิจการบินและการขนส่ง** 3(2-2-5)
(Research Methodology in Aviation Business and Transport)

วิชาบังคับก่อน : LSM 203 การวิเคราะห์ทางสถิติเพื่อการตัดสินใจทางธุรกิจ

กระบวนการวิจัยในธุรกิจการบินและการขนส่ง แนวคิดการวิจัย การกำหนดประเด็นปัญหาและวัตถุประสงค์การวิจัย การออกแบบวิจัย การกำหนดตัวแปรและสมมติฐาน การเก็บรวบรวมและประมวลผลข้อมูล การวิเคราะห์ทางสถิติ และนำเสนอผลวิจัย มีการศึกษาเปรียบเทียบงานวิจัย

ที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจการบินและการขนส่งในปัจจุบัน ฝึกปฏิบัติใช้โปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ

Research process in aviation business and transport; research concept, problem determination, research objectives, research design, research variables and hypothesis, data collection and processing, statistical analysis and presentation of research results. Recent research articles related to aviation business and transport are studied. Statistical package are practiced.

ATM 412 **สัมมนายุทธศาสตร์ในธุรกิจการบินและการขนส่ง** 3(1-4-4)
(Seminar in Aviation Business and Transport Strategies)

การประยุกต์ใช้ทฤษฎีและความรู้ที่เรียนมาในรายวิชาต่าง ๆ เพื่อวิเคราะห์ยุทธศาสตร์ทางธุรกิจการบินและการขนส่ง ทั้งในอดีต ปัจจุบัน และแนวโน้มที่จะเกิดขึ้นต่อไปในอนาคต

Application of studied theories and acquired knowledge from various courses through analysis of various types of aviation and trans- port business strategies from past, present, and future trend.

ATM 497 **การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพธุรกิจการบินและการขนส่ง** 2(2-2-5)
(Preparation for Professional Experience in Aviation Business and Transport)
รายวิชาบังคับร่วม : ATM412 สัมมนายุทธศาสตร์ในธุรกิจการบินและการขนส่ง

หลักการ แนวคิด กระบวนการของการฝึกงานในสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจการบินและการขนส่ง และทักษะเฉพาะสำหรับวิชาชีพด้านการบินที่อยู่บนพื้นฐานของคุณธรรมจริยธรรมในวิชาชีพ ขั้นตอนและเทคนิคการสมัครงาน ความรู้เชิงธุรกิจสำหรับบุคคล กรอบความคิดเชิงสากล การจัดการสื่อสังคมออนไลน์ส่วนบุคคล การใช้ภาษาทางธุรกิจและมารยาทสังคม กลยุทธ์การสื่อสารเพื่อโน้มน้าวใจ การทำงานเป็นทีม เทคนิคการสร้างความคิดเชิงบวก รวมทั้งการจัดการและการใช้อุปกรณ์สำนักงานอย่างมีประสิทธิภาพ

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

ATM 498 **สหกิจศึกษาในธุรกิจการบินและการขนส่ง** 6(0-35-18)

(Co-operative Education in Aviation Business and Transport)

การปฏิบัติงานจริงด้านการจัดการธุรกิจการบินและการขนส่ง ในสถานประกอบการอย่างมีระบบ เสมือนเป็นพนักงานขององค์กร การเรียนในสถานศึกษาร่วมกับการปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการ การเรียนรู้กระบวนการดำเนินงาน การศึกษาปัญหาและแนวทางการแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นจากการปฏิบัติงาน และการนำเสนองานในรูปแบบภาคนิพนธ์

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

ABM 499 **การฝึกประสบการณ์วิชาชีพธุรกิจการบินและการขนส่ง** 1(0-35-18)

(Internship for Professional Experience in Aviation Business and Transport)

การฝึกงานในสถานประกอบการที่อยู่ในธุรกิจการบินและการขนส่งไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์หรือ 4 เดือนติดต่อกัน โดยอยู่ในความดูแลของอาจารย์และสถานประกอบการ การทำบันทึกประจำวันส่งทุกสัปดาห์ การประเมินผลการปฏิบัติงานจากสถานประกอบการ การนำเสนอรายงานการฝึกงานต่อคณะกรรมการบริหารหลักสูตร

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

กลุ่มวิชาชีพ-เลือก

ATM 312 **การจัดการงานบริการและผลิตภัณฑ์สำหรับเที่ยวบิน** 3(2-2-5)

(In-Flight Products & Service Management)

กระบวนการวางแผน กระบวนการจัดซื้อ การจัดเตรียมผลิตภัณฑ์ที่ใช้บริการในเที่ยวบิน การจัดการมื้ออาหารบนเที่ยวบิน การควบคุมคุณภาพตามข้อกำหนดและมาตรฐานต่าง ๆ รวมไปถึงการจัดการด้านโลจิสติกส์ การควบคุมคุณภาพ บทบาทและหน้าที่ของผู้ให้บริการ โครงสร้างองค์กร การทำงานเป็นทีม การเรียนรู้ด้านการปฐมพยาบาลเบื้องต้น การช่วยฟื้นคืนชีพขั้นพื้นฐาน ฝึกอบรม

การใช้อุปกรณ์นิรภัยบนเครื่องบิน และกระบวนการด้านความปลอดภัยเพื่อการจัดการในสถานการณ์ไม่ปกติบนเที่ยวบิน และเหตุฉุกเฉินต่าง ๆ ตามมาตรฐานสากลของการเดินทางทางอากาศ

Procedures and scope of in-flight product planning, procurement process; in-flight supplies; meal planning; quality control according to standards and requirements including transportation logistics to the aircraft; role of service provider (In-flight team); duties and responsibilities; onboard organizational structure; team player, the study of first aid, basic life support (CPR), onboard emergency equipment and safety emergency procedure training to manage uncertainties and emergency situations according to international standards of air travel.

ATM 313 **งานบริการผู้โดยสารภาคพื้นดิน** 3(2-2-5)
(Passenger Ground Services)

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

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

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

วิชาบังคับก่อน : ATM269 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารด้านการบินและการขนส่ง 2

ทักษะการสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษที่ใช้ในการบริการผู้โดยสารทั้งการบริการภาคพื้นและการบริการบนเครื่องบิน พร้อมการฝึกปฏิบัติ เริ่มตั้งแต่คำศัพท์เฉพาะ การกล่าวคำทักทาย การบริการ การให้คำแนะนำ การตอบสนองกับคำติคำชม การให้ความช่วยเหลือ การกล่าวคำอำลา และการประกาศประเภทต่าง ๆ

English communication skills specifically for both ground passenger handling services and in-flight services; focus on terminologies and phrases used in greetings, suggestions, response to complaint and compliments, provision of assistance and farewell; various types of public announcement.

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

ภาพรวมรูปแบบการดำเนินธุรกิจตามกระแสแนวโน้มของธุรกิจการให้บริการการบินทั่วไปและการเช่าเหมาลำ ประเภทและคุณลักษณะเฉพาะของธุรกิจ ข้อกำหนดด้านกฎหมาย กระบวนการจัดการภายใน โครงสร้างต้นทุนและรายรับ การตลาดและการขาย การดำเนินการบินและมาตรการความปลอดภัย ประเด็นด้านจริยธรรม ตลอดจนรายละเอียดต่าง ๆ เกี่ยวกับการจัดการเที่ยวบินและพิธีการทางเอกสาร ณ ท่าอากาศยานที่เกี่ยวข้อง

Overview of operation and management trend of general aviation and air charter business; types and characteristics of business; law and regulation requirement; internal management process; cost and revenue structure; marketing and sales; flight management (air taxi, air ambulance, special charter); ethical issues including documentation and formality at the related airports.

ATM 318 การจัดการบริการลานจอด 3(3-0-6)
(Ramp Service Management)

ภาพรวมองค์ประกอบในการให้บริการ ณ ลานจอดอากาศยาน ระเบียบปฏิบัติในการให้บริการเครื่องบิน การลากเครื่องบินโดยเน้นกฎให้บริการด้านความปลอดภัยและความมั่นคงทางการบิน การจัดเตรียมเอกสารและการประสานงานกับหน่วยงานต่าง ๆ เพื่อบริการเครื่องบินในแต่ละเที่ยวบิน
Overview of ramp service operation component; aircraft towing and parking; safety and security regulation; documentation including co-ordination among other sections for service in each flight.

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

ระบบการจัดการของสายการบินต้นทุนต่ำที่ส่งผลต่อรูปแบบการดำเนินธุรกิจ และวิธีการให้บริการที่แตกต่างไปจากสายการบินแบบดั้งเดิม เริ่มจากการจัดโครงสร้างองค์กร การจัดการทรัพยากร บุคลากร

การจัดการตลาดและการขาย กลยุทธ์ด้านต้นทุน และแหล่งรายได้ กลยุทธ์การจัดฝูงบิน รวมถึงการปฏิบัติการด้านต่าง ๆ ประกอบด้วย การบริการผู้โดยสาร ณ อากาศยาน เช่น ระบบการลงทะเบียนผู้โดยสารในเที่ยวบิน ระบบการจัดการสัมภาระและการสูญหาย ระบบการบริหารผู้โดยสารในเที่ยวบิน ระบบการนำส่งสินค้าและอาหารเพื่อจำหน่ายบนเครื่องบิน และระบบการจัดการกับผู้โดยสารพิเศษประเภทต่างๆ รวมถึงระบบการจัดการการขนส่งสินค้า

The managerial system of low-cost airlines affecting model and procedures of the airline service which differentiated from traditional airlines: organizational structure, personnel management, marketing and sales, cost and revenue strategies, aircraft utilization strategies, and also other operations at the airport, passenger registration, baggage handling with lost and found, inflight service, merchandise, food and beverage catering, priority guest handling, and also cargo operation.

ATM 334 การบริการผู้โดยสารในอาคารและการจัดการท่าเรือ 3(2-2-5)
(Passenger Services in Cruise Terminal and Port Management)

ภาพรวมของธุรกิจเรือสำราญ ความเป็นมา ความต้องการในการเดินทาง เส้นทางการเดินเรือและจุดแวะพัก ประเภทของเรือสำราญ โครงสร้างทางกายภาพ การจัดองค์กรภายในเรือ สินค้าและบริการบนเรือสำราญ แนวคิดเกี่ยวกับการจัดการท่าเรือสำราญ ประเภทของท่าเรือและการจัดการบริการในอาคาร ขั้นตอนการปฏิบัติงานขณะเรืออยู่ในท่า และการบริการนอกท่า การวางแผนการบริการผู้โดยสาร การตรวจบัตรโดยสารและเอกสารการเดินทาง การจัดการกระเป๋าและสัมภาระ กระบวนการการขึ้นและลงจากเรือ การควบคุมโรคติดต่อและสุขอนามัย การประสานงานกับหน่วยงานต่าง ๆ การตรวจสอบขั้นสุดท้ายและการรักษาความปลอดภัย มีการศึกษาดูงาน

Cruise business overview; history and development, travel demand, worldwide routing and ports of call, type of cruise ships, physical structure and in-ship organization, goods and services on cruise ships. Cruise port management concept; different type of ports and terminal services, operating procedures during ships in port and out of port. Passenger service planning; required travel documents and legal issues, baggage handling, embarking and disembarking process, health and communicable disease control, final inspection and security. Field trip included.

ATM 335 **การขนส่งผู้โดยสารทางรางเพื่อการเดินทางระหว่างประเทศ** 3(2-2-5)
(Rail Passenger Transport for International Travel)

ภาพรวมประเภทและรูปแบบการขนส่งทางรางในปัจจุบันทั้งในระดับสากลและระดับท้องถิ่นและแนวโน้มของรถไฟความเร็วสูงในอนาคต บทบาทของการขนส่งทางรถไฟเพื่อการเดินทางและการท่องเที่ยวระหว่างประเทศ ประเภทและคุณสมบัติสำคัญของผลิตภัณฑ์การขนส่งทางรถไฟเพื่อการเดินทางระยะใกล้ ระยะปานกลางและระยะไกลในภูมิภาคต่างๆของโลก การอ่านตารางการเดินรถและการแปลความเพื่อการวางแผนการเดินทางระหว่างประเทศ การกำหนดราคาและการจำหน่ายบัตรโดยสาร รู้จักบัตรโดยสารยอดนิยมและเงื่อนไขการใช้งาน มีการฝึกปฏิบัติการขายผ่านระบบสำรองที่นั่ง

An overview of current types and patterns of rail transport both internationally and locally, future trend of high-speed rail. The role of rail transport for international travel and tourism, types and key features of rail transport products in different regions of the world, timetable reading and interpretation for itinerary planning, pricing and ticketing rail journeys and selling rail passes, recognizing the most popular rail pass and general conditions of carriage on rail ticket. There are selling practices through the reservation system.

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

วิชาบังคับก่อน : ATM 204 การจัดการการขนส่งสินค้าทางอากาศและการกระจายสินค้า

ภาพรวมระบบขนส่งสินค้าทางอากาศโดยตัวแทน การเป็นตัวแทนผู้ส่งออก สมาคมผู้ขนส่งสินค้าทางอากาศ กระบวนการดำเนินงานการขนส่ง หน้าที่ในการให้บริการองค์กร พันธกรรมของตัวแทนผู้ส่งออก

Overview of cargo transport system by agency; definition and type of agent; cargo agent association; cargo handling process; customer service including duties, responsibilities and obligation.

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

วิชาบังคับก่อน : ATM 210 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการควบคุมน้ำหนักและความสมดุลของอากาศยาน

ทฤษฎีหลักการบินเบื้องต้น ลักษณะ ส่วนประกอบพื้นฐาน รูปแบบของอากาศยานเชิง

พาณิชย์ขนาดเล็กและขนาดใหญ่ ประเภทสินค้า การเลือกภาชนะบรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับสินค้า ข้อจำกัดในการระวางบรรทุกบนอากาศยาน การคำนวณพื้นที่ใต้ท้องอากาศยาน การกรอกเอกสารต่าง ๆ เช่น เอกสารบันทึกสินค้า (Load sheet) เอกสารแสดงจุดสมดุลอากาศยาน (Trim sheet) เป็นต้น รวมทั้งการใช้โปรแกรมการควบคุมความสมดุลของอากาศยาน

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

ABM 325 **พิธีการทางศุลกากรและการรับสินค้า** 3(3-0-6)

(Cargo Formality and Acceptance)

วิชาบังคับก่อน : ATM 204 การจัดการการขนส่งสินค้าทางอากาศ และการกระจายสินค้า

ภาพรวมกระบวนการทางศุลกากรสำหรับการนำเข้าและส่งออกสินค้า เงื่อนไขการนำเข้าส่งออกและโครงสร้างทางภาษี การรับสินค้า และประเภทของการตรวจสอบ ระเบียบปฏิบัติในการตรวจปล่อยสินค้านำเข้าและส่งออก กฎหมายว่าด้วยพิกัดอัตราศุลกากร อัตราค่าขนส่ง สินค้าทางอากาศ และการแลกเปลี่ยนเงินตราระหว่างประเทศ รวมทั้งภาษีและค่าธรรมเนียมอื่น ๆ

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

ATM 423 **การจัดการการขนส่งสินค้าพิเศษ** 3(3-0-6)

(Special Cargo Handling)

วิชาบังคับก่อน : ATM 204 การจัดการการขนส่งสินค้าทางอากาศ และการกระจายสินค้า

แนวโน้มตลาดการขนส่งสินค้าพิเศษต่าง ๆ รวมถึงสัตว์มีชีวิต (live animals) สินค้าเน่าเสียง่าย (perishable goods) สินค้าสุขภาพที่มีความละเอียดอ่อน (sensitive health care products) และสารติดเชื้อต่าง ๆ (infectious substances) กฎระเบียบที่เกี่ยวข้องจากภาครัฐ ความรับผิดชอบของสายการบินและผู้ขนส่ง การจำแนกสินค้า การบรรจุหีบห่อ เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์ เอกสารและเครื่องหมายกำกับ การรับและควบคุมในห่วงโซ่การขนส่ง การวางแผนการบรรทุกและการคำนวณ แนวทางปฏิบัติในกรณีการขนส่งเกิดความล่าช้า พิธีการแสดงเอกสาร และประเด็นปัญหาที่เกี่ยวข้อง

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

ATM 424 **ระบบการจัดการคลังสินค้าทางอากาศ** 3(3-0-6)

(Air Cargo Warehouse Management System)

วิชาบังคับก่อน : ATM 204 การจัดการการขนส่งสินค้าทางอากาศ และการกระจายสินค้า

แนวคิดพื้นฐานในการกำหนดอาคารคลังสินค้าทางอากาศ ลักษณะมาตรฐานของคลังสินค้า องค์ประกอบคลังสินค้า ข้อกำหนดในการจัดการคลังสินค้า มาตรการความปลอดภัยและการรักษาความปลอดภัยคลังสินค้า รวมถึงระบบสารสนเทศที่ใช้ในการจัดการ

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

ATM 425 **การจัดการการขนส่งสินค้าอันตราย** 3(3-0-6)

(Dangerous Goods Management)

วิชาบังคับก่อน : ATM 204 การจัดการการขนส่งสินค้าทางอากาศและการกระจายสินค้า

ข้อกำหนดว่าด้วยการขนส่งสินค้าอันตราย ความรับผิดชอบของผู้ขนส่งและตัวแทนการขนส่ง ข้อจำกัดในการส่งสินค้าอันตราย การแยก และการแสดงประเภทสินค้าอันตราย การบรรจุ ปิดป้ายตีตรา และการจำกัดจำนวนการขนส่งวัสดุกัมมันตรังสี การบรรทุก การเก็บ การตรวจระเบียบปฏิบัติในกรณีฉุกเฉิน

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

ATM 426 **การจัดการคลังสินค้าทัณฑ์บนเพื่อการนำเข้าและส่งออก** 3(2-2-5)

(Bonded Warehouse Management for Import and Export)

วิชาบังคับก่อน : ATM 204 การจัดการการขนส่งสินค้าทางอากาศและการกระจายสินค้า

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการนำเข้าและส่งออก การขนส่งสินค้าระหว่างประเทศและข้อตกลงทางการค้า การชำระเงินเพื่อการค้าระหว่างประเทศ สิทธิประโยชน์ด้านภาษีและการชดเชยอากร บทบาทของคลังสินค้าทัณฑ์บนในธุรกิจนำเข้าส่งออก พื้นฐานทางกฎหมาย ประเภทของใบอนุญาตคลังสินค้าทัณฑ์บน การเลือกที่ตั้งและการออกแบบพื้นที่ การวางแผนผังอาคารและสิ่งอำนวยความสะดวก การจัดการการดำเนินงาน และการบริหารสินค้าคงคลัง การบริหารความเสี่ยงในคลังสินค้า มีการศึกษาดูงาน

Introduction to Import and export, international freight and trade agreements, international trade payments, tax benefits and compensation. The role of bonded warehouses in the import-export business legal basis, types of bonded warehouse licenses, location and space design, planning of buildings and facilities, operation and inventory management, warehouse risk management. Field trip included.

ATM 427 **การจัดการการขนส่งสินค้าหลายรูปแบบ** 3(2-2-5)

(Intermodal Freight Transport Management)

วิชาบังคับก่อน : ATM 204 การจัดการการขนส่งสินค้าทางอากาศและการกระจายสินค้า

ภาพรวมของการขนส่งแต่ละรูปแบบ ได้แก่ ทางน้ำ ทางอากาศ ทางบก ทางท่อ ทางราง ข้อดีข้อเสียของการขนส่งแต่ละรูปแบบ การพัฒนาการขนส่งต่อเนื่องหลายรูปแบบ กลยุทธ์การเชื่อมโยงกันแต่ละประเภทการขนส่ง กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการขนส่งหลายต่อรูปแบบ การบรรทุกสินค้า การดูแลสินค้าระหว่างการขนย้าย แบบจำลองการตัดสินใจการเลือกหมวดการขนส่งที่ประหยัดสำหรับการขนส่ง

Overview of each mode of transport; namely water, air, land, pipeline, and rail. Advantages and disadvantages of each mode, development of multimodal transport; strategies for connecting each type of transport; laws related to various modes of transport, loading cargo; caring for goods during transport; economical transportation category selection decision model for transportation.

ATM 341 **กฎการบินและการเดินอากาศเพื่อการวางแผนการบิน** 3(3-0-6)
(Rules of the Air and Navigation for Flight Planning)
วิชาบังคับก่อน : ATM 208 การอำนวยการบินและระบบการจราจรทางอากาศ

ภาพรวมกฎการบินของอากาศยานพาณิชย์ตามมาตรฐานองค์การบินพลเรือนระหว่างประเทศ ทั้งแบบมีเครื่องวัดและไม่มีเครื่องวัดประกอบการบิน วิธีการให้สัญญาณเคลื่อนที่อากาศยานภาคพื้นดินในเขตการบิน รวมทั้งความรู้เกี่ยวกับแผนที่การเดินอากาศ ข้อกำหนด และกระบวนการเดินอากาศตามองค์กรการบินพลเรือนระหว่างประเทศ

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

ATM 343 **อุตุนิยมวิทยาด้านการบินและการแปลความสำหรับการวางแผนการบิน** 3(2-2-5)
(Aviation Meteorology and Interpretation for Flight Planning)
วิชาบังคับก่อน : ATM 208 การอำนวยการบินและระบบการจราจรทางอากาศ

ทฤษฎีว่าด้วยอากาศ การรายงาน การพยากรณ์ และแผนภูมิอากาศรวมถึงการบริการทางอุตุนิยมวิทยาเพื่อการเดินอากาศระหว่างประเทศ แหล่งข้อมูลอากาศ การบริการออนไลน์ และสถานีอุตุนิยมวิทยา

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

ATM 344 **การวางแผนในลานจอดเพื่อการปฏิบัติการบิน** 3(3-0-6)
(Ramp Planning for Flight Operation)
วิชาบังคับก่อน : ATM 208 การอำนวยการบินและระบบการจราจรทางอากาศ
วิชาเทียบเท่า : ATM 318 การจัดการบริการลานจอด

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

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

ATM 445 **อากาศยานพาณิชย์และเทคโนโลยีการบินสำหรับการวางแผนการบิน** 3(3-0-6)
(Commercial Aircraft and Aviation Technology for Flight Planning)
วิชาบังคับก่อน : ATM 208 การอำนวยการบินและระบบการจราจรทางอากาศ
หลักการพื้นฐานของระบบอากาศยานและอากาศพลศาสตร์ ระบบอากาศยานสมัยใหม่ การสื่อสารและการนำร่อง สมรรถนะและข้อจำกัดของเครื่องบินพาณิชย์และเทคโนโลยีการบินในปัจจุบัน เพื่อการวางแผนเที่ยวบินของสายการบิน

Basic principles of aircraft system and aerodynamics, modern commercial aircraft system, passenger airplane performance with limitations, modern aviation technology for flight planning.

ATM 446 **แผนการบินเชิงปฏิบัติการ** 3(2-2-5)
(Operational Flight Plan)
วิชาบังคับก่อน : ATM 208 การอำนวยการบินและระบบจราจรทางอากาศ
องค์ประกอบในการวางแผนการบิน ข้อมูลเส้นทางบิน เวลา ความเร็วและการคำนวณน้ำมัน ปัจจัยด้านสภาวะอากาศ สมรรถนะของเครื่องบิน สภาพทางเทคนิคของอากาศยาน การเลือกสนามบินทางเลือก และการฝึกปฏิบัติการวางแผนการบิน

Composition in flight planning, flight information, time, speed, and fuel calculation; weather considerations, aircraft performance considerations; aircraft technical status considerations; alternate airport selection and practice in flight planning exercises.

ATM 447 **แนวโน้มเทคโนโลยีในอุตสาหกรรมการบินและการประยุกต์ใช้** 3(2-2-5)
(Technology Trends in Aviation Industry and Their Applications)
วิชาบังคับก่อน : ATM 208 การอำนวยการบินและระบบจราจรทางอากาศ
ภาพรวมการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในธุรกิจสายการบินและท่าอากาศยานทั้งในมิติของการบริการและการดำเนินงาน ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับเทคโนโลยีสำคัญตามความคาดการณ์ของสมาคมการขนส่งทางอากาศระหว่างประเทศ (International Air Transport Association) ที่จะถูกนำ

มาใช้ในอุตสาหกรรมการบิน ภายใน ปี ค.ศ. 2035 ได้แก่ ความปลอดภัยทางไซเบอร์ (cybersecurity) วิทยาการหุ่นยนต์และระบบอัตโนมัติ (robotics and automation) การพิมพ์สามมิติ (3D printing) การผลิตสมัยใหม่ (new manufacturing techniques) ความเป็นจริงเสมือน (virtual reality) การเติมความเป็นจริง (augmented reality) อินเตอร์เน็ตของสรรพสิ่ง (Internet of Things-IoT) ข้อมูลขนาดใหญ่ (big data) แหล่งเชื้อเพลิงและพลังงานทดแทน (alternative fuels and energy sources) การออกแบบเกี่ยวกับอากาศยาน (new aircraft designs) ทางเลือกรูปแบบการขนส่งเร่งด่วน (alternative modes of rapid transit) เทคโนโลยีภูมิสารสนเทศ (geospatial technology) มีการฝึกอบรมการใช้โปรแกรมที่เกี่ยวข้องในการดำเนินงานของสายการบินหรือสนามบิน

An overview of the technology application in airline and airport business in terms of service and operation. Fundamentals of key technologies as anticipated by the International Air Transport Association (IATA) to be used in the aviation industry by 2035; cybersecurity, robotics and automation, 3D printing, new manufacturing techniques, virtual reality, augmented reality, Internet of Thing (IoT), big data, alternative fuels and energy sources, new aircraft designs, alternative modes of rapid transit, geospatial technology. Training is provided to practice the relevant programs in airline or airport operation.

หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต
สาขาวิชาศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหาร

1) กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ

1.1) วิชาพื้นฐานทางคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์

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

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการบัญชี งบการเงิน การควบคุมภายในสำหรับธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม การบริหารสินค้าคงเหลือ การบริหารต้นทุน คำนวณต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม การงบประมาณในการวางแผนและการควบคุม การกำหนดราคาขาย การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน การบริหารกระแสเงินสด ภาษีที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม

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

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

หลักเศรษฐศาสตร์และการจัดการเพื่อนำไปใช้ในอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม โดยเน้นถึงการตลาด ปัญหาของตลาด การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การจำหน่ายและการกระจายสินค้า การตั้งราคา และการส่งเสริมการขาย

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

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

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

Mathematics for cooking; proportion ratio, percentage, unit conversion; variations and adjustments in food recipes; Equations for cooking recipes; Geometry for food product design ; Mathematics for food business operations ; and statistics and food quality control.

CHM 118 **วิทยาศาสตร์สำหรับธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม** 3(3-0-6)
(Science for Food and Beverage Business)

เคมีสำหรับการประกอบอาหาร ธาตุและสารเคมี ประเภทของสสาร สารเนื้อเดียว สารเนื้อผสม สารบริสุทธิ์ สารผสม การเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและเคมีของอาหาร การเปลี่ยนสถานะของสสาร การถ่ายเทพลังงาน สภาวะสมดุลทางความร้อน ความเข้มข้น อัตราส่วน สัดส่วน ร้อยละ หน่วย และการแปลงหน่วยทางเคมี กรด เบส และค่า pH ปฏิกิริยาระหว่างกรดกับเบส การแยกสารให้บริสุทธิ์ ได้แก่ การกรอง การกลั่น การตกผลึก การสกัด ปฏิกิริยาเคมีที่สำคัญของสารชีวโมเลกุล

Chemistry for cooking; elements and chemicals; type of matter; homogeneous substances, heterogeneous substances, pure substances, mixtures; physical and chemical changes of food; changing status of matter ; energy transfer; thermal equilibrium, concentration, ratios, percentages and conversion of chemical units, acids, bases and pH values; acid and bases reactions, biomolecules reactions.

1.2) วิชาพื้นฐานทางเทคโนโลยี

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

ความหมาย แหล่งที่มา บทบาทของสารอาหารในร่างกายและผลกระทบที่มีผลต่อร่างกาย องค์ประกอบทางเคมีของสารอาหาร ได้แก่ โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน น้ำ วิตามิน และเกลือแร่ โครงสร้างและคุณสมบัติทางเคมี การเปลี่ยนแปลงทางเคมีระหว่างการเตรียม การปรุง และการเก็บ

รักษาอาหารรวมทั้งผลกระทบ วิธีป้องกัน พฤติกรรมการบริโภค อาหารเพื่อสุขภาพ ฉลากอาหาร และฉลากโภชนาการ การคำนวณคุณค่าทางอาหาร

Meaning, sources, role of nutrient and effecting in the body; chemical compositions of foods such as protein, carbohydrate, lipid, vitamin and mineral; structure and chemical properties of food compositions; chemical changes during food preparation, cooking and storage including prevention; customer behavior; functional food; nutrition fact; calculation of food quality.

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

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

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

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

วิชาบังคับร่วม : CAL 221 ปฏิบัติการการถนอมและการแปรรูปอาหารสำหรับงานครัว

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

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

CAL 221 **ปฏิบัติการการถนอมและการแปรรูปอาหารสำหรับงานครัว** 2(0-4-2)
(Food Preservation and Food Processing for Culinary Operations)
วิชาบังคับร่วม : CAT 221 การถนอมและการแปรรูปอาหารสำหรับงานครัว
ปฏิบัติการวัตถุดิบอาหาร การเลือกซื้อ การแปรรูปอาหารสำหรับงานครัว
Practice of food raw materials, selection food secletion and food processing for culinary.

CAT 222 **การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการควบคุมคุณภาพอาหาร** 1(1-0-2)
(Food Product Development and Quality Control)
วิชาบังคับร่วม : CAL 222 ปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการควบคุมคุณภาพอาหาร
ขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ได้แก่ การสร้างและการคัดเลือก แนวความคิด การออกแบบกระบวนการผลิตและการประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์ใหม่ การวิเคราะห์ตลาดและความสำเร็จในตลาด คุณภาพของอาหารและปัจจัยที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพอาหาร วิธีควบคุมและประกันคุณภาพอาหาร การวัดคุณภาพอาหารโดยการประเมินทางประสาทสัมผัสและการใช้เครื่องมือ
Various steps in food product development including generation and screening of concept, design, production and evaluation of new product, and market acceptability and success analysis; quality of food and factors affecting its changes; food quality control and quality assurance method; measurement of food qualities by sensory evaluation and instrumentation.

CAL 222 **ปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการควบคุมคุณภาพอาหาร** 2(0-4-2)
(Food Product Development and Quality Control Operations)
วิชาบังคับร่วม : CAT 222 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการควบคุมคุณภาพอาหาร
ปฏิบัติการ ผลิตผลิตภัณฑ์ใหม่ วัดคุณภาพอาหารโดยการประเมินทางประสาทสัมผัสและการใช้เครื่องมือ
Practice of new food product, measurement of food qualities by sensory evaluation.

CAT 412 **วิทยาศาสตร์การประกอบอาหารและการออกแบบอาหาร** 1(1-0-2)
(Gastronomy Science and Food Styling)
วิชาบังคับร่วม : CAL 412 ปฏิบัติการวิทยาศาสตร์การประกอบอาหารและการออกแบบอาหาร
การประกอบอาหารโดยอาศัยหลักทางวิทยาศาสตร์ มาใช้ในการเปลี่ยนลักษณะของอาหารทางกายภาพและเคมี ให้มีความสวยงามเชิงศิลปะเกิดความประทับใจ พัฒนาทักษะ และมุมมองในการนำเสนออาหารทั้งต่อลูกค้าและต่อสื่อ องค์ประกอบอาหาร และกระบวนการถ่ายภาพที่จำเป็นต่อการสื่อสารการตลาด การตกแต่งอาหารที่เหมาะสมกับโอกาส และรูปแบบการเสิร์ฟ

Scientific discipline that investigate the physical and chemical transformation ingredient that occur in cooking, as cooking was recognized which are social artistic and technical; the development skills and perspectives for food presentation both to consumers and to the media; photography composition and process necessary for marketing communication; food styling skills appropriate for different occasion and styling serving .

CAL 412 **ปฏิบัติการวิทยาศาสตร์การประกอบอาหารและการออกแบบอาหาร** 2(0-4-2)
(Gastronomy Science and Food Styling Operations)
วิชาบังคับร่วม : CAT 412 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหารและการออกแบบอาหาร
ปฏิบัติการประกอบอาหารโดยอาศัยหลักทางวิทยาศาสตร์ มาใช้ในการเปลี่ยนลักษณะของอาหารทางกายภาพและเคมี ให้มีความสวยงามเชิงศิลปะ ตกแต่งอาหาร และรูปแบบการเสิร์ฟ

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

ITE 100 **การรู้เท่าทันเทคโนโลยีสารสนเทศ** 3(3-0-6)
(Information Technology Literacy)
การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในชีวิตประจำวัน การเข้าถึงอย่างรู้ทันในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ การสืบค้นและใช้งานข้อมูลสารสนเทศอย่างถูกต้องและเหมาะสม การเลือกและใช้เครื่องมือสื่อสารข้อมูลในสังคมยุคดิจิทัล การประยุคต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในชีวิตประจำวันร่วมกับงานในสาขาวิชาชีพต่าง ๆ การใช้เทคโนโลยีสังคมเครือข่าย พาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ เทคโนโลยีเสมือนการรักษาความปลอกภัยของระบบคอมพิวเตอร์ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศอย่างมีจริยธรรม และการศึกษาแนวโน้มทางเทคโนโลยีสารสนเทศ

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

2) กลุ่มวิชาชีพเฉพาะด้าน

2.1) กลุ่มวิชาชีพเฉพาะสาขา

CAT 112 แนวโน้มอาหารโลก 3(3-0-6)

(World Food Trends)

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

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

CAT 113 ความรู้และการจัดการ เกี่ยวกับวัตถุดิบและเครื่องมือ 1(1-0-2)

(Equipment and Ingredient Knowledge Management)

วิชาบังคับร่วม : CAL 113 ปฏิบัติการความรู้และการจัดการเกี่ยวกับวัตถุดิบและเครื่องมือ

พัฒนาความรู้ และทักษะที่จำเป็นในการเตรียมอาหาร ทั้งความรู้และทักษะที่เกี่ยวข้องกับการใช้เครื่องครัว ผัก ผลไม้ ไข่ แป้ง และเครื่องปรุง ทักษะและเทคนิคการใช้มีดและเครื่องครัวอื่น ๆ ที่เหมาะสมกับผัก ผลไม้ ไข่ แป้ง และเครื่องปรุงประเภท ต่างๆ เพื่อใช้ในการเตรียมอาหาร ธรรมชาติ คุณลักษณะของเครื่องปรุงประเภทต่างๆที่มาจากต่างๆ ถิ่นกันรวมถึงปฏิกิริยาทางเคมีที่ส่งผลต่ออาหารและเครื่องปรุงอื่นๆและหลักสุขอนามัยและข้อกฎหมายเกี่ยวกับเครื่องปรุงและเครื่องมือเครื่องใช้ในครัวประเภทต่างๆ การเก็บรักษา ซ่อมบำรุง การนำ กลับมาใช้ใหม่และการจัดการกับสิ่งที่เหลือใช้และสิ่งปฏิกูลเพื่อความคุ้มค่าของต้นทุน และการรักษา สิ่งแวดล้อมและพลังงาน

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

CAL 113 **ปฏิบัติการความรู้และการจัดการ เกี่ยวกับวัตถุดิบและเครื่องมือ** 2(0-4-2)
(Equipment and Ingredient Knowledge Management Operations)
วิชาบังคับร่วม : CAT 113 ความรู้และการจัดการ เกี่ยวกับวัตถุดิบและเครื่องมือ
ปฏิบัติการ การใช้เครื่องครัว ผัก ผลไม้ ไข่ แป้ง และเครื่องปรุงประเภท ต่าง ๆ ที่ใช้ในการเตรียมอาหาร

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

CAT 114 **การคัดสรร การเตรียม การปรุงเนื้อสัตว์และอาหารทะเล** 1(1-0-2)
(Selection, Preparation and Cooking of Meat and Seafood)
วิชาบังคับร่วม : CAL 114 ปฏิบัติการการคัดสรร การเตรียม การปรุงเนื้อสัตว์และอาหารทะเล
ความรู้ ทักษะ และเทคนิคเกี่ยวกับการซื้อ คัดสรร เตรียม และปรุงเนื้อแดงและเนื้อขาวชนิดต่างๆ อาหารทะเลประเภทต่างๆ ทั้งสด แช่แข็ง และบรรจุหีบห่อ การเรียกส่วนต่าง ๆ ของสัตว์ พันธุ์ และความเหมาะสมกับรายการอาหาร และการปรุงเพื่อวัตถุประสงค์ต่าง ๆ การตัดที่เหมาะสมกับชนิด วิธีการปรุง และรายการอาหาร ทั้งตามหลักสากล และหลักการเฉพาะของศาสนาต่าง ๆ วิธีการเก็บ รักษาให้คงคุณภาพและคุณลักษณะทางโภชนาการ

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

CAL 114 **ปฏิบัติการ การคัดสรร การเตรียม การปรุงเนื้อสัตว์และอาหารทะเล** 2(0-4-2)
(Selection, Preparation and Cooking of Meat and Seafood Operations)
วิชาบังคับร่วม : CAT 114 การคัดสรร การเตรียม การปรุงเนื้อสัตว์และอาหารทะเล
ปฏิบัติการ การคัดสรร การเตรียม และปรุงเนื้อแดงและเนื้อขาวชนิดต่าง ๆ อาหารทะเลประเภทต่างๆ ทั้งสด แช่แข็ง และบรรจุหีบห่อ การเรียกส่วนต่าง ๆ ของสัตว์ พันธุ์ และความเหมาะสมกับรายการอาหาร และการปรุงเพื่อวัตถุประสงค์ต่าง ๆ การตัดที่เหมาะสมกับชนิด วิธีการปรุง และรายการอาหาร ทั้งตามหลักสากล และหลักการเฉพาะของศาสนาต่าง ๆ วิธีการเก็บ รักษาให้คงคุณภาพและคุณลักษณะทางโภชนาการ

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

CAT 215 **น้ำสต๊อก ซุป ซอส สลัด และอาหารว่าง** 1(1-0-2)
(Stock, Soup, Sauce, Salads, and Appetizers)
วิชาบังคับก่อน : CAT 113 ความรู้และการจัดการ เกี่ยวกับวัตถุดิบและเครื่องมือ
วิชาบังคับร่วม : CAL 215 ปฏิบัติการการเตรียมน้ำสต๊อก ซุป ซอส สลัด และอาหารว่าง
พัฒนาความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการเตรียมและปรุงน้ำสต๊อก น้ำซุป และซอสต่างๆ สำหรับใช้ในธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม ทั้งแบบสากล แบบร่วมสมัย และสำหรับการประกอบอาหารในวัฒนธรรมต่างๆ

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

CAL 215 **ปฏิบัติการการเตรียมน้ำสต๊อก ซุป ซอส สลัด และอาหารว่าง** 2(0-4-2)
(Stock, Soup, Sauce, Salads, and Appetizers Operations)
วิชาบังคับก่อน : CAT 113 ความรู้และการจัดการ เกี่ยวกับวัตถุดิบและเครื่องมือ
วิชาบังคับร่วม : CAT 215 น้ำสต๊อก ซุป ซอส สลัด และอาหารว่าง
การปฏิบัติการทักษะการปรุงและการนำเสนออาหารว่าง อาหารเรียกน้ำย่อย และสลัด

ประเภทต่าง ๆ ทั้งอาหารว่างและสลัดแบบสากล และร่วมสมัย รวมถึงอาหารว่าง สลัด และยำตามหลักการประกอบอาหารของกลุ่มวัฒนธรรมต่าง ๆ การปรุงและเตรียมน้ำสลัดและน้ำยำประเภทต่างๆ การเตรียมล่วงหน้าก่อนเสิร์ฟ และการเก็บรักษาให้คงสภาพ รสชาติ และคุณค่าทางโภชนาการ

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

CAT 216 **การเตรียมและอบ พาย เค้ก และผลิตภัณฑ์ขนมอบ** 1(1-0-2)
(Preparation and Baking Products)
วิชาบังคับร่วม : CAL 216 ปฏิบัติการการเตรียมและอบ พาย เค้ก และผลิตภัณฑ์ขนมอบ

ความรู้ ทักษะ และเทคนิคเบื้องต้นที่จำเป็นในการเตรียม และอบ พาย เค้ก และผลิตภัณฑ์ที่ใช้ยีสต์เป็นส่วนประกอบประเภทต่างๆ สำหรับบริการอาหารและเครื่องดื่มเชิงพาณิชย์ สำรวจความหลากหลายของผลิตภัณฑ์เหล่านี้ที่มาจากประเทศต้นตำรับต่างๆ ตำรับสากล และร่วมสมัย การกำหนดและการแปรสัดส่วนให้เข้ากับจำนวนการผลิต และความหลากหลายของเครื่องปรุงที่อาจเปลี่ยนแปลงไป

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

CAL 216 **ปฏิบัติการการเตรียมและอบ พาย เค้ก และผลิตภัณฑ์ขนมอบ** 2(0-4-2)
(Preparation and Baking Products Operations)
วิชาบังคับร่วม : CAT 216 การเตรียมและอบ พาย เค้ก และผลิตภัณฑ์ขนมอบ

การฝึกปฏิบัติการในการเตรียม และอบ พาย เค้ก และผลิตภัณฑ์ที่ใช้ยีสต์เป็นส่วนประกอบประเภทต่างๆ สำหรับบริการอาหารและเครื่องดื่มเชิงพาณิชย์ การกำหนด และการแปรสัดส่วนให้เข้ากับจำนวนการผลิต และความหลากหลายของเครื่องปรุงที่อาจเปลี่ยนแปลงไป เทคนิคการตกแต่งและการนำเสนอเบื้องต้น

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

CAT 217 **จริยธรรมและกฎหมายในธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม** 3(3-0-6)

(Ethics and Law in Food and Beverage Business)

หลักการ และเหตุผลเกี่ยวกับ จริยธรรมสำหรับผู้ประกอบอาหารทั้งหลักสากล และหลักศาสนาอิสลาม ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารทั้งในและต่างๆประเทศ กฎหมาย กฎกระทรวงและระเบียบต่างๆเกี่ยวกับสุขอนามัยอาหาร กฎหมายแพ่งและพาณิชย์ในธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม ข้อกำหนดของการขอเครื่องหมายรับรองมาตรฐานด้านต่างๆของผลิตภัณฑ์ และธุรกิจอาหารและเครื่องดื่มขององค์การภาครัฐ องค์การอิสระ สมาคมวิชาชีพ และองค์การระหว่างประเทศที่สำคัญ

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

CAT 219 **การจัดการครัว และการควบคุมต้นทุน** 3(3-0-6)

(Kitchen Management and Cost Control)

ความรู้ และทักษะที่จำเป็นในการบริหารคลังเครื่องปรุงสด เครื่องปรุงแห้ง การบำรุงรักษา การทำความสะอาด เครื่องครัว สถานที่ประกอบอาหาร และสถานที่บริการอาหาร การพัฒนาทักษะการสื่อสารกับเพื่อนร่วมงานภายในครัว และพนักงานส่วนหน้าของบริการอาหารและเครื่องดื่มที่มาจากพื้นฐานทางวัฒนธรรมที่แตกต่างกัน การจัดการด้านการตรวจนับ การขออนุมัติในการจัดซื้อ การตรวจรับ การวางแผน การควบคุมราคา การจัดทำตำรับอาหารมาตรฐาน การกำหนดราคาอาหารให้เหมาะสมกับคุณค่า การจัดทำเมนูอาหารและเครื่องดื่มที่เป็นมาตรฐาน การวางแผนเมนู ราคาเมนูอาหาร และการจัดเตรียมรายงานบัญชีการควบคุม

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

CAT 311 **ศิลปะการประกอบอาหารไทย** 1(1-0-2)

(Thai Culinary Arts)

วิชาบังคับก่อน : CAT 113 ความรู้และการจัดการ เกี่ยวกับวัตถุดิบและเครื่องมือ

วิชาบังคับร่วม : CAL 311 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารไทย

ประวัติอาหารไทย ความเชื่อมโยง และความเกี่ยวพันกับวัฒนธรรมอื่นๆ ที่เกิดจากการเปลี่ยนผ่านทางวัฒนธรรมและการแลกเปลี่ยนทางเศรษฐกิจและสังคม วิวัฒนาการ และการดัดแปลงเครื่องปรุงเฉพาะถิ่น เครื่องเทศ วิธีการเตรียมและปรุง สุนทรียภาพทางรสชาติ และศิลปะทางสายตาอาหารที่ใช้ในโอกาสสำคัญทางประเพณีต่างๆ การพัฒนาทักษะ และเทคนิคการประกอบอาหารไทยมาตรฐานที่เป็นพื้นฐานของอาหารไทยอื่นๆ

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

CAL 311 **ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารไทย** 2(0-4-2)

(Thai Culinary Arts Operations)

วิชาบังคับก่อน : CAT 113 ความรู้และการจัดการ เกี่ยวกับวัตถุดิบและเครื่องมือ

วิชาบังคับร่วม : CAT 311 ศิลปะการประกอบอาหารไทย

ปฏิบัติการเตรียมและปรุงอาหารไทย พัฒนาทักษะและเทคนิคการประกอบอาหารไทยมาตรฐานที่เป็นพื้นฐานของอาหารไทยอื่น ๆ

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

CAT 312 **ศิลปะการประกอบอาหารตะวันออก** 1(1-0-2)

(Oriental Culinary Arts)

วิชาบังคับก่อน : CAT 113 ความรู้และการจัดการ เกี่ยวกับวัตถุดิบและเครื่องมือ

วิชาบังคับร่วม : CAL 312 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารตะวันออก

อาหารตะวันออกจากภูมิภาคต่าง ๆได้แก่ ภูมิภาคตะวันออกกลาง เอเชียใต้ และตะวันออกไกล ความสัมพันธ์ระหว่างกันและกันผ่านการแลกเปลี่ยนทางเศรษฐกิจและสังคม อิทธิพลของวัฒนธรรมตะวันตกระหว่างยุคจักรวรรดินิยม อิทธิพลของวัฒนธรรมอเมริกันหลังสงครามโลกครั้ง

ที่สองและระหว่างสงครามเย็น เครื่องปรุง วิธีการปรุง และรายการอาหารที่เหมาะสมกับปัจจัยทางภูมิศาสตร์และวัฒนธรรม การพัฒนาทักษะและเทคนิคที่จำเป็นต่อการปรุงอาหารตะวันออกได้แก่ อาหารจีน อาหารอินเดีย อาหารมาเลย์ และอาหารญี่ปุ่น ทักษะการนำเสนอและตกแต่ง

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

CAL 312 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารตะวันออก 2(0-4-2)

(Oriental Culinary Arts Operations)

วิชาบังคับก่อน : CAT 113 ความรู้และการจัดการ เกี่ยวกับวัตถุดิบและเครื่องมือ

วิชาบังคับร่วม : CAT 312 ศิลปะการประกอบอาหารตะวันออก

ปฏิบัติการเกี่ยวกับ เครื่องปรุง วิธีการปรุง และรายการอาหารที่เหมาะสมกับปัจจัยทางภูมิศาสตร์และวัฒนธรรม การพัฒนาทักษะและเทคนิคที่จำเป็นต่อการปรุงอาหารตะวันออก ได้แก่ อาหารจีน อาหารอินเดีย อาหารมาเลย์ และอาหารญี่ปุ่น ทักษะการนำเสนอและตกแต่ง

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

CAT 313 ศิลปะการประกอบอาหารตะวันตก 1(1-0-2)

(Occidental Culinary Arts)

วิชาบังคับก่อน : CAT 113 ความรู้และการจัดการ เกี่ยวกับวัตถุดิบและเครื่องมือ

วิชาบังคับร่วม : CAL 313 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารตะวันตก

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

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

CAL 313 **ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารตะวันตก** 2(0-4-2)
(Occidental Culinary Arts Operations)
วิชาบังคับก่อน : CAT 113 ความรู้และการจัดการ เกี่ยวกับวัตถุดิบและเครื่องมือ
วิชาบังคับร่วม : CAT 313 ศิลปะการประกอบอาหารตะวันตก

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

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

CAT 314 **อาหารฮาลาล และการปฏิบัติการครัวตามหลักศาสนาอิสลาม** 1(1-0-2)
(Halal Food and Islamic Kitchen Operations)
วิชาบังคับก่อน : CAT 113 ความรู้และการจัดการ เกี่ยวกับวัตถุดิบและเครื่องมือ
วิชาบังคับร่วม : CAL 314 ปฏิบัติการอาหารฮาลาล และการปฏิบัติการครัวตามหลักศาสนาอิสลาม

หลักการบริโภคและประกอบอาหารที่ถูกต้องตามหลักศาสนาอิสลามหรือฮาลาล อาหารและเครื่องปรุงรสที่ต้องห้ามตามหลักศาสนาอิสลามตามหลักหะรอมเช่นเนื้อหมู เนื้อสัตว์ป่ากินเนื้อสัตว์บูชายันพระเจ้าองค์อื่นๆนอกเหนือจากพระอัลลาห์ สัตว์เลื้อยคลาน เนื้อของสัตว์ทะเลมีเขี้ยว และเนื้อสัตว์ฮาลาลที่สัมผัสกับเนื้อสัตว์และเครื่องปรุงที่เข้าหลักหะรอมแล้ว รวมถึงอาหารที่อาจถูกหรือผิดหลักศาสนาอิสลามตามหลักมาซบูฮ์ซึ่งจำเป็นต้องมีการวิเคราะห์องค์ประกอบ เครื่องปรุง และวิธีการเตรียมของอาหารนั้นๆ การเชือดสัตว์ตามหลักดาฮิบา

Principles of consumption and cooking according Quran which is conventionally known as Halal; Food and seasoning forbidden according to Islamic faith according to Haram

principles such as swine products, carnivorous land animals, animal sacrifice to anyone but Almighty Allah, meat of amphibians, seafood with fangs, and Halal food in contact with Haram food including food categorized as Mashbooh which ingredients and cooking methods need to be further analyzed; slaughtering according to Dhabiha principles

CAL 314 **ปฏิบัติการอาหารฮาลาล และการปฏิบัติการครัวตามหลักศาสนาอิสลาม** 2(0-4-2)
(Halal Food Operations and Islamic Kitchen Operations)
วิชาบังคับก่อน : CAT 113 ความรู้และการจัดการ เกี่ยวกับวัตถุดิบและเครื่องมือ
วิชาบังคับร่วม : CAT 314 อาหารฮาลาล และการปฏิบัติการครัวตามหลักศาสนาอิสลาม
การปฏิบัติการประกอบอาหารที่ถูกต้องตามหลักศาสนาอิสลามหรือฮาลาล อาหารและเครื่องปรุงรสที่ต้องห้ามตามหลักศาสนาอิสลามตามหลักหะรอมเช่นเนื้อหมู เนื้อสัตว์ป่ากินเนื้อ สัตว์บูชายันพระเจ้าองค์อื่นๆนอกเหนือจากพระอัลลาห์ สัตว์เลื้อยคลาน เนื้อของสัตว์ทะเลมีเขี้ยว และเนื้อสัตว์ฮาลาลที่สัมผัสกับเนื้อสัตว์และเครื่องปรุงที่เข้าหลักหะรอมแล้ว รวมถึงอาหารที่อาจถูกหรือผิดหลักศาสนาอิสลามตามหลักมาซบูฮ์ซึ่งจำเป็นต้องมีการวิเคราะห์องค์ประกอบ เครื่องปรุง และวิธีการเตรียมของอาหารนั้นๆ การเชือดสัตว์ตามหลักดาฮิบา

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

2.2) กลุ่มวิชาโครงงาน

CAT 491 **โครงงาน 1** 1(0-3-2)
(Project I)
ค้นคว้าข้อมูล วางแผนการทดลอง ประมาณเวลาและค่าใช้จ่ายตลอดการทดลอง โดยมีอาจารย์เป็นที่ปรึกษา ส่งโครงร่างโครงงานเมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา

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

CAT 492 **โครงงาน 2** 2(0-6-3)

(Project II)

ทำการทดลองตามโครงร่าง โครงงาน ภายใต้การควบคุมดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษาโครงงาน ส่งรูปเล่มฉบับสมบูรณ์ เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา

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

2.3) **กลุ่มวิชาชีพ-เลือก**

1) **กลุ่มวิชาศิลปะและเทคโนโลยีขนมอบ**

CAT 331 **การเตรียมและการอบขนมปัง** 1(1-0-2)

(Bread Dough Preparation and Baking)

วิชาบังคับร่วม : CAL 331 ปฏิบัติการการเตรียมและการอบขนมปัง

วัตถุดิบและคุณสมบัติของวัตถุดิบที่มีผลต่อคุณลักษณะและคุณภาพของขนมปังชนิดต่างๆ ประเภทของขนมปังชนิดต่างๆ เทคนิคการเตรียมแป้งเพื่อการทำขนมปัง การอบ การเก็บรักษา การควบคุมคุณภาพ การจัดทำตำรับมาตรฐาน ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา

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

CAL 331 **ปฏิบัติการการเตรียมและการอบขนมปัง** 2(0-4-2)

(Bread Dough Preparation and Baking Operations)

วิชาบังคับร่วม : CAT 331 การเตรียมและการอบขนมปัง

ปฏิบัติการ การเตรียมวัตถุดิบของขนมปังชนิดต่าง ๆ เทคนิคการเตรียมแป้งเพื่อการทำขนมปัง การอบ การเก็บรักษา การควบคุมคุณภาพ การจัดทำตำรับมาตรฐาน

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

CAT 332 **การเตรียมและการอบเค้กสปอนซ์ และคุกกี้** 1(1-0-2)

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

วิชาบังคับร่วม : CAL 332 ปฏิบัติการการเตรียมและการอบเค้กสปอนซ์ และคุกกี้

วัตถุดิบและคุณสมบัติของวัตถุดิบที่มีผลต่อคุณลักษณะและคุณภาพของเค้กสปอนซ์

ขนมเค้ก และคุกกี้ ประเภทของเค้กสปอนซ์ ขนมเค้ก และคุกกี้ วิธีการผสมเค้กสปอนซ์ ขนมเค้ก และคุกกี้แบบต่าง ๆ การอบ การเก็บรักษา การควบคุมคุณภาพ การจัดทำตำรับมาตรฐาน ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา

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

CAL 332 **ปฏิบัติการการเตรียมและการอบเค้กสปอนซ์ และคุกกี้** 2(0-4-2)

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

วิชาบังคับร่วม : CAT 332 การเตรียมและการอบเค้กสปอนซ์ และคุกกี้

ปฏิบัติการ การเตรียมวัตถุดิบของเค้กสปอนซ์ ขนมเค้ก และคุกกี้ วิธีผสมเค้กสปอนซ์ ขนมเค้ก และคุกกี้แบบต่าง ๆ การอบ การเก็บรักษา การควบคุมคุณภาพ การจัดทำตำรับมาตรฐาน

Practice of ingredients of sponge, cake, and cookies; preparation sponge, cake, and cookies mixing process; baking; preservation; quality control; standard recipe development.

CAT 333 **การแต่งหน้าและตกแต่งเค้ก** 1(1-0-2)

(Cake Decoration)

วิชาบังคับร่วม : CAL 333 ปฏิบัติการการแต่งหน้าและตกแต่งเค้ก

วัตถุดิบและคุณสมบัติของวัตถุดิบที่มีผลต่อคุณภาพ คุณลักษณะของสิ่งที่ใช้สำหรับแต่งหน้าและชนิดของสิ่งที่ใช้ตกแต่งเค้ก เทคนิคการเตรียมวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการตกแต่งเค้ก วิธีการตกแต่งเค้กแบบต่าง ๆ ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา

Ingredients and their qualities affecting qualities and characteristics of cake decoration ingredients; types of decoration ingredients; preparation techniques; decoration processes; practicum learning according to the content.

CAL 333 **ปฏิบัติการการแต่งหน้าและตกแต่งเค้ก** 2(0-4-2)

(Cake Decoration Operations)

วิชาบังคับร่วม : CAT 333 การแต่งหน้าและตกแต่งเค้ก

เทคนิคการเตรียมวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการตกแต่งเค้ก วิธีการตกแต่งเค้กแบบต่าง ๆ

Preparation techniques of cake decoration ingredients; decoration processes.

CAT 334 **ศิลปะการทำขนมประเภทพาย** 1(1-0-2)

(Pastry Culinary Arts)

วิชาบังคับร่วม : CAL 334 ปฏิบัติการศิลปะการทำขนมประเภทพาย

วัตถุดิบและคุณสมบัติที่มีต่อคุณลักษณะและคุณภาพของพายและเพสตี้ ประเภทของพายและเพสตี้ วิธีการผสมพายและเพสตี้แบบต่าง ๆ การอบ การเก็บ การควบคุมคุณภาพ การจัดทำตำรับมาตรฐาน ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา

Ingredients their qualities affecting characteristics and quality of pie and pastry; various types of pie and pastries; different types of baking, storing methods; quality control; standard recipe development; practicum learning according to the content.

CAL 334 **ปฏิบัติการศิลปะการทำขนมประเภทพาย** 2(0-4-2)

(Pastry Culinary Arts Operations)

วิชาบังคับร่วม : CAT 334 ศิลปะการทำขนมประเภทพาย

วิธีการผสมพายและเพสตี้แบบต่างๆ การอบ การเก็บ การควบคุมคุณภาพ การจัดทำตำรับมาตรฐาน

Methods of mixing various types of pie and pastry; baking, storing method; quality control; standard recipe development.

CAT 335 **ศิลปะการทำไอศกรีม และขนมหวานเย็น** 1(1-0-2)

(Ice-cream and Cold Desserts Culinary Arts)

วิชาบังคับร่วม : CAL 335 ปฏิบัติการศิลปะการทำไอศกรีม และขนมหวานเย็น

ประเภท คุณลักษณะของไอศกรีมและขนมหวานเย็น คุณสมบัติของวัตถุดิบที่มีผลต่อคุณลักษณะตลอดจนคุณภาพของไอศกรีมและขนมหวานเย็น เทคนิคการผลิต การควบคุมคุณภาพ การจัดเสิร์ฟ การทำตำรับมาตรฐาน การคิดราคา ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา ศึกษาคำศัพท์ที่สำคัญและเกี่ยวข้องกับการผลิตไอศกรีมและขนมหวานเย็น

Different types of ice cream and cold desserts; qualities of ingredients affecting their characteristics as well as qualities; production techniques; quality control; serving; standard recipe development; pricing techniques; exploration of technical term relevant to ice-cream and cold dessert development.

CAL 335 **ปฏิบัติการศิลปะการทำไอศกรีม และขนมหวานเย็น** 2(0-4-2)

(Ice-cream and Cold Desserts Culinary Arts Operations)

วิชาบังคับร่วม : CAT 335 ศิลปะการทำไอศกรีม และขนมหวานเย็น

เทคนิคการผลิตไอศกรีมและขนมหวานเย็น การควบคุมคุณภาพ การจัดเสิร์ฟ การทำตำรับมาตรฐาน การคิดราคา

Production techniques of ice-cream and cold desserts; quality control; serving; standard recipe development; pricing techniques.

CAT 336 **ศิลปะการทำช็อกโกแลต และลูกกวาด** 1(1-0-2)

(Chocolate and Confectionary Culinary Arts)

วิชาบังคับร่วม : CAL 336 ปฏิบัติการศิลปะการทำช็อกโกแลต และลูกกวาด

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

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

CAL 336 **ปฏิบัติการศิลปะการทำช็อกโกแลต และลูกกวาด** 2(0-4-2)

(Chocolate and Confectionary Culinary Arts Operations)

วิชาบังคับร่วม : CAT 336 ศิลปะการทำช็อกโกแลต และลูกกวาด

วิธีการผลิตผลิตภัณฑ์ลูกกวาด ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เจลลี่ รวมทั้งการควบคุมคุณภาพในการผลิตผลิตภัณฑ์ วิธีการบรรจุในบรรจุภัณฑ์ และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์

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

2) กลุ่มวิชาศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหารไทย

CAT 341 ศิลปะการประกอบเครื่องจิ้มไทย 1(1-0-2)

(Thai Dipping Culinary Arts)

วิชาบังคับร่วม : CAL 341 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบเครื่องจิ้มไทย

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

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

CAL 341 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบเครื่องจิ้มไทย 2(0-4-2)

(Thai Dipping Culinary Arts Operations)

วิชาบังคับร่วม : CAT 341 ศิลปะการประกอบเครื่องจิ้มไทย

ปฏิบัติการ ปรุงเครื่องจิ้ม แกะสลัก จัดเสิร์ฟ จัดทำตำรับมาตรฐาน และกำหนดราคา

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

CAT 342 ศิลปะการประกอบอาหารว่างไทย 1(1-0-2)

(Thai Appetizers Culinary Arts)

วิชาบังคับร่วม : CAL 342 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารว่างไทย

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

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

CAL 342 **ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารว่างไทย** 2(0-4-2)

(Thai Appetizers Culinary Arts Operations)

วิชาบังคับร่วม : CAT 342 ศิลปะการประกอบอาหารว่างไทย

ปฏิบัติการประกอบอาหารว่างชนิดต่าง ๆ จัดเสิร์ฟ จัดทำตำรับมาตรฐาน และกำหนดราคาขาย

Practice of different appetizers; cooking process, serving techniques, standard recipe development and pricing.

CAT 343 **ศิลปะการประกอบอาหารไทยชาววัง** 1(1-0-2)

(Thai Royal Cuisines Culinary Arts)

วิชาบังคับร่วม : CAT 343 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารไทยชาววัง

ความสำคัญ ลักษณะของอาหารไทยชาววัง ตำรับต่างๆ รู้จักส่วนประกอบของอาหารและกรรมวิธีในการปรุง หลักการจัดอาหารให้สอดคล้องกับประเพณีปฏิบัติในราชสำนักไทย การประดิษฐ์ดัดแปลงให้เข้ากับรูปแบบธุรกิจอาหารในปัจจุบัน การแกะสลัก การจัดเสิร์ฟ และมารยาทในการรับประทาน ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา

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

CAL 343 **ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารไทยชาววัง** 2(0-4-2)

(Thai Royal Cuisines Culinary Arts Operations)

วิชาบังคับร่วม : CAT 343 ศิลปะการประกอบอาหารไทยชาววัง

ปฏิบัติการ ปรุง จัดอาหารให้สอดคล้องกับประเพณีปฏิบัติในราชสำนักไทย แกะสลัก จัดเสิร์ฟ

Practice of cooking process, food presentation according to the royal court's custom, fruit and vegetable carving, serving techniques.

CAT 344 **ศิลปะการประกอบอาหารไทยประจำถิ่น** 1(1-0-2)

(Thai Regional Culinary Arts)

วิชาบังคับร่วม : CAL 344 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารไทยประจำถิ่น

ความสำคัญ ลักษณะของอาหารไทย อาหารประจำภาคต่าง ๆ รู้จักส่วนประกอบของการจัดรายการกรรมวิธีในการปรุง หลักการจัดอาหารให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมและการดำเนินชีวิตของแต่ละภูมิภาคของประเทศไทย การนำเสนอในรูปแบบต่าง ๆ ที่ทันสมัย การแกะสลัก การจัดเสิร์ฟและมารยาทในการรับประทาน ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา

Importance and characteristics of Thai regional cuisines; exploration of different ingredients specific to each region; menu design consistent to the culture and ways of life of each region of Thailand ; presentation in different contemporary styles, fruit and vegetable carving, serving techniques, table etiquette, practicum learning according to the content.

CAL 344 **ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารไทยประจำถิ่น** 2(0-4-2)

(Thai Regional Culinary Arts Operations)

วิชาบังคับร่วม : CAT 344 ศิลปะการประกอบอาหารไทยประจำถิ่น

ปฏิบัติการ ปรุง จัดอาหารให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมและการดำเนินชีวิตของแต่ละภูมิภาคของประเทศไทย แกะสลัก จัดเสิร์ฟ

Practice of cooking process, menu design consistent to the culture and ways of life of each region of Thailand; fruit and vegetable carving, serving techniques.

CAT 345 **ศิลปะการประกอบอาหารริมบาทวิถี** 1(1-0-2)

(Foods Street Culinary Arts)

วิชาบังคับร่วม : CAL 345 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารริมบาทวิถี

ลักษณะของอาหารจานเดียว และอาหารไทยจานด่วนร่วมสมัย เครื่องปรุง วิธีการปรุง การนำเสนอ รสชาติมาตรฐาน สุขอนามัยอาหาร การจัดซื้อวัตถุดิบ และควบคุมต้นทุน การกำหนดราคา การเพิ่มมูลค่าให้แก่อาหารจานเดียวและอาหารไทยจานด่วนร่วมสมัย การปรับรายการอาหารและวิธีการนำเสนอเข้ากับวิถีชีวิตสมัยใหม่ของชาวเมือง

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

CAL 345 **ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารริมบาทวิถี** 2(0-4-2)

(Foods Street Culinary Arts Operations)

วิชาบังคับร่วม : CAT 345 ศิลปะการประกอบอาหารริมบาทวิถี

ปฏิบัติการ ปรุง นำเสนอ รสชาติมาตรฐาน การเพิ่มมูลค่าให้แก่อาหารจานเดียวและอาหารไทยจานด่วนร่วมสมัย

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

CAT 347 **ศิลปะการประกอบอาหารไทยผสานวัฒนธรรม** 1(1-0-2)

(Thai Fusion Culinary Arts)

วิชาบังคับร่วม : CAL 345 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารไทยผสานวัฒนธรรม

แนวคิดเกี่ยวอาหารผสานวัฒนธรรมที่นำเอาวัตถุดิบ เครื่องปรุง และกระบวนการปรุงอาหารต่างถิ่นฐาน และรากฐานทางวัฒนธรรมที่แตกต่างกันมาบูรณาการกันให้เกิดเป็นรายการอาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตน และมีความสมดุลทางรสชาติ และเนื้อสัมผัส การนำแนวคิดเกี่ยวกับอาหารผสานวัฒนธรรมมาใช้ในการประกอบอาหารไทยเชิงพาณิชย์ การดัดแปลงตำรับดั้งเดิมให้มีความร่วมสมัยที่สามารถนำมาใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ การออกแบบรายการอาหาร การพัฒนาตำรับมาตรฐาน การนำเสนอ การคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาขาย ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา

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

CAL 347 **ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารไทยผสานวัฒนธรรม** 2(0-4-2)

(Thai Fusion Culinary Arts Operations)

วิชาบังคับร่วม: CAT 347 ศิลปะการประกอบอาหารไทยผสานวัฒนธรรม

ปฏิบัติการปรุงอาหารต่างถิ่นฐาน และรากฐานทางวัฒนธรรมที่แตกต่างกันมาบูรณาการกันให้เกิดเป็นรายการอาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตน การออกแบบรายการอาหาร พัฒนาตำรับมาตรฐานและนำเสนอ

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

CAT 348 **ศิลปะการประกอบขนมไทย** 1(1-0-2)

(Thai Fusion Culinary Arts)

วิชาบังคับร่วม : CAL 348 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบขนมไทย

ความหมาย ประวัติความเป็นมา ประเภท และคุณลักษณะของขนมไทย วิธีการเตรียมและปรุงขนมไทยชนิดต่าง ๆ การพัฒนาทักษะและเทคนิคการประกอบขนมไทย การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา

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

CAL 348 **ปฏิบัติการศิลปะการประกอบขนมไทย** 2(0-4-2)

(Thai Fusion Culinary Arts Operations)

วิชาบังคับร่วม: CAT348 ศิลปะการประกอบขนมไทย

ปฏิบัติการ การเตรียม และการประกอบขนมไทย พัฒนาทักษะ และเทคนิคการประกอบขนมไทย

Practice of preparation and cooking Thai dessert. Development of skills and techniques in cooking Thai dessert.

CAT 349 **ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้** 1(1-0-2)

(Fruit and Vegetable Carving Culinary Arts)

วิชาบังคับร่วม : CAL 349 ปฏิบัติการศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้

ประวัติความเป็นมาการแกะสลักผักและผลไม้ การคัดเลือกผักและผลไม้ การใช้อุปกรณ์แกะสลัก การดูแลรักษาเครื่องมือ ขั้นตอนวิธีการและเทคนิคการแกะสลักผักผลไม้ การตกแต่งจานและโต๊ะอาหารด้วยงานแกะสลักผักและผลไม้ รวมไปถึงคำศัพท์ที่ใช้ในการแกะสลักผักและผลไม้ ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา

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

CAL 349 **ปฏิบัติการศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้** 2(0-4-2)

(Fruit and Vegetable Carving Culinary Arts Operations)

วิชาบังคับร่วม : CAT 349 ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้

ปฏิบัติการ การแกะสลักผักและผลไม้ พัฒนาทักษะ และเทคนิคการแกะสลักผักและผลไม้

Practice of preparation fruit and vegetable carving. Development of skills and techniques in fruit and vegetable carving.

3) กลุ่มวิชาศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหารตะวันออก

CAT 352 **ศิลปะการประกอบอาหารจีน** 1(1-0-2)

(Chinese Culinary Arts)

วิชาบังคับร่วม : CAL 352 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารจีน

ประเภทและชนิดของอาหารจีน ลักษณะตามธรรมชาติของอาหารจีน วัตถุดิบ เครื่องปรุง กระบวนการประกอบอาหาร เทคนิคการประกอบอาหาร และอิทธิพลที่มีต่อรสชาติ และเนื้อสัมผัสที่ดีของอาหารจีน การควบคุมคุณภาพ การนำเสนอ และการเสิร์ฟ รวมถึงการจับคู่อาหาร และเครื่องดื่มให้เหมาะสม การทำตำรับมาตรฐาน ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา

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

CAL 352 **ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารจีน** 2(0-4-2)

(Chinese Culinary Arts Operations)

วิชาบังคับร่วม : CAT 352 ศิลปะการประกอบอาหารจีน

การปฏิบัติการ วัตถุดิบ เครื่องปรุง กระบวนการประกอบอาหาร เทคนิคการประกอบอาหาร และอิทธิพลที่มีต่อรสชาติ และเนื้อสัมผัสที่ดีของอาหารจีน การควบคุมคุณภาพ การนำเสนอ และการเสิร์ฟ รวมถึงการจับคู่อาหาร และเครื่องดื่มให้ เหมาะสม

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

CAT 353 **ศิลปะการประกอบอาหารอินเดีย** 1(1-0-2)

(Indian Culinary Arts)

วิชาบังคับร่วม : CAL 353 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารอินเดีย

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

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

CAL 353 **ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารอินเดีย** 2(0-4-2)

(Indian Culinary Arts Operations)

วิชาบังคับร่วม : CAT 353 ศิลปะการประกอบอาหารอินเดีย

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

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

CAT 354 **ศิลปะการประกอบอาหารเวียดนาม** 1(1-0-2)

(Vietnamese Culinary Arts)

วิชาบังคับร่วม : CAL 354 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารเวียดนาม

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

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

CAL 354 **ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารเวียดนาม** 2(0-4-2)

(Vietnamese Culinary Arts Operations)

วิชาบังคับร่วม : CAT 354 ศิลปะการประกอบอาหารเวียดนาม

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

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

CAT 355 **ศิลปะการประกอบอาหารอินโดนีเซียและมาเลเซีย** 1(1-0-2)

(Indonesia and Malaysia Culinary Arts)

วิชาบังคับร่วม : CAL 355 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารอินโดนีเซียและมาเลเซีย

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

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

CAL 355 **ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารอินโดนีเซียและมาเลเซีย** 2(0-4-2)

(Indonesia and Malaysia Culinary Arts Operations)

วิชาบังคับร่วม : CAT 355 ศิลปะการประกอบอาหารอินโดนีเซียและมาเลเซีย

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

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

CAT 356 **ศิลปะการประกอบอาหารญี่ปุ่น** 1(1-0-2)

(Japanese Culinary Arts)

วิชาบังคับร่วม : CAL 356 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารญี่ปุ่น

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

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

CAL 356 **ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารญี่ปุ่น** 2(0-4-2)

(Japanese Culinary Arts Operations)

วิชาบังคับร่วม : CAT 356 ศิลปะการประกอบอาหารญี่ปุ่น

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

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

CAT 357 **ศิลปะการประกอบอาหารเกาหลี** 1(1-0-2)

(Korean Culinary Arts)

วิชาบังคับร่วม : CAL 357 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารเกาหลี

ประเภทและชนิดของอาหารเกาหลี ลักษณะตามธรรมชาติของอาหารเกาหลี วัตถุดิบ เครื่องปรุง กระบวนการประกอบอาหาร เทคนิคการประกอบอาหาร และอิทธิพลที่มีต่อรสชาติ และเนื้อสัมผัสที่ดีของอาหารเกาหลี การควบคุมคุณภาพ การนำเสนอ และการเสิร์ฟ รวมถึงการจับคู่อาหารและเครื่องดื่มให้เหมาะสม การทำตำรับมาตรฐาน ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา

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

CAL 357 **ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารเกาหลี** 2(0-4-2)

(Korean Culinary Arts Operations)

วิชาบังคับร่วม : CAT 357 ศิลปะการประกอบอาหารเกาหลี

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

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

CAT 358 **อาหารเอเชียผสานวัฒนธรรม** 1(1-0-2)

(Asian Fusion Culinary Arts)

วิชาบังคับร่วม : CAL 358 ปฏิบัติการอาหารเอเชียผสานวัฒนธรรม

แนวคิดเกี่ยวอาหารผสานวัฒนธรรมที่นำเอาวัตถุดิบ เครื่องปรุง และกระบวนการปรุงอาหารต่างถิ่นฐาน และรากฐานทางวัฒนธรรมที่แตกต่างกันมาบูรณาการกันให้เกิดเป็นรายการอาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตน และมีความสมดุลทางรสชาติ และรสสัมผัส การนำแนวคิดเกี่ยวกับอาหารผสานวัฒนธรรมมาใช้ในการปรับรายการอาหารอาหารเอเชียตะวันออก เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ และเอเชียใต้ที่เป็นที่รู้จักเพื่อประโยชน์เชิงพาณิชย์ การออกแบบรายการอาหาร การพัฒนาตำรับมาตรฐาน การตั้งราคา และการนำเสนอ ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา

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

CAL 358 **ปฏิบัติการอาหารเอเชียผสานวัฒนธรรม** 2(0-4-2)
(Asian Fusion Culinary Arts Operations)
วิชาบังคับร่วม : CAT 358 อาหารเอเชียผสานวัฒนธรรม
การปฏิบัติการ การออกแบบรายการอาหาร การพัฒนาตำรับมาตรฐาน การตั้งราคา และการนำเสนอ
Practice of menu design; standard recipe decoration, pricing techniques, and presentation.

4) กลุ่มวิชาศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหารตะวันตก

CAT 361 **ศิลปะการประกอบอาหารอเมริกัน** 1(1-0-2)
(American Culinary Arts)
วิชาบังคับร่วม : CAL 361 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารอเมริกัน
ประเภทและชนิดของอาหารอเมริกัน ลักษณะตามธรรมชาติของอาหารอเมริกัน วัตถุดิบ เครื่องปรุง
Categories and types of American cuisines, natural characteristics of American gastronomy

CAL 361 **ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารอเมริกัน** 2(0-4-2)
(American Culinary Arts Operations)
วิชาบังคับร่วม : CAT 361 ศิลปะการประกอบอาหารอเมริกัน
การฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารอเมริกัน กระบวนการประกอบอาหาร เทคนิคการประกอบอาหาร และอิทธิพลที่มีต่อรสชาติ และเนื้อสัมผัสที่ดีของอาหารอเมริกันภูมิภาคต่างๆ การควบคุมคุณภาพ การนำเสนอ และการเสิร์ฟ รวมถึงการจับคู่อาหารและเครื่องดื่มให้เหมาะสม การทำตำรับมาตรฐาน ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา

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

CAT 362 **ศิลปะการประกอบอาหารอิตาเลียน** 1(1-0-2)

(Italian Culinary Arts)

วิชาบังคับร่วม : CAL 362 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารอิตาเลียน

ประเภทและชนิดของอาหารอิตาเลียน ลักษณะตามธรรมชาติของอาหารอิตาเลียน วัตถุดิบ เครื่องปรุง

Categories and types of Italian cuisines, natural characteristics of Italian gastronomy

CAL 362 **ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารอิตาเลียน** 2(0-4-2)

(Italian Culinary Arts Operations)

วิชาบังคับร่วม : CAT 362 ศิลปะการประกอบอาหารอิตาเลียน

การปฏิบัติการประกอบอาหารอิตาเลียน วัตถุดิบ เครื่องปรุง กระบวนการประกอบอาหาร เทคนิคการประกอบอาหาร และอิทธิพลที่มีต่อรสชาติ และเนื้อสัมผัสที่ดีของอาหารอิตาเลียนภูมิภาคต่างๆ การควบคุมคุณภาพ การนำเสนอ และการเสิร์ฟ รวมถึงการจับคู่อาหาร และเครื่องดื่มให้เหมาะสม การทำตำรับมาตรฐาน ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา

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

CAT 363 **ศิลปะการประกอบอาหารสเปน** 1(1-0-2)

(Spanish Culinary Arts)

วิชาบังคับร่วม : CAL 363 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารสเปน

ประเภทและชนิดของอาหารสเปน ลักษณะตามธรรมชาติของอาหารสเปน วัตถุดิบ เครื่องปรุง

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

CAL 363 **ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารสเปน** 2(0-4-2)

(Spanish Culinary Arts Operations)

วิชาบังคับร่วม : CAT 363 ศิลปะการประกอบอาหารสเปน

การฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารสเปน เทคนิคการประกอบอาหาร และอิทธิพลที่มีต่อรสชาติ และเนื้อสัมผัสที่ดีของอาหารสเปนภูมิภาคต่างๆ การควบคุมคุณภาพ การนำเสนอ และการเสิร์ฟ รวมถึงการจับคู่อาหาร และเครื่องดื่มให้เหมาะสม การทำตำรับมาตรฐาน ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา

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

CAT 364 **ศิลปะการประกอบอาหารฝรั่งเศส** 1(1-0-2)

(French Culinary Arts)

วิชาบังคับร่วม : CAL 364 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารฝรั่งเศส

ประเภทและชนิดของอาหารฝรั่งเศส ลักษณะตามธรรมชาติของอาหารฝรั่งเศส วัตถุดิบ เครื่องปรุง

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

CAL 364 **ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารฝรั่งเศส** 2(0-4-2)

(French Culinary Arts Operations)

วิชาบังคับร่วม : CAT 364 ศิลปะการประกอบอาหารฝรั่งเศส

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

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

CAT 365 **ศิลปะการประกอบอาหารกรีก** 1(1-0-2)

(Greek Culinary Arts)

วิชาบังคับร่วม : CAL 365 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารกรีก

ประเภทและชนิดของอาหารกรีก ลักษณะตามธรรมชาติของอาหารกรีก วัตถุดิบ เครื่องปรุง

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

CAL 365 **ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารกรีก** 2(0-4-2)

(Greek Culinary Arts Operations)

วิชาบังคับร่วม : CAT 365 ศิลปะการประกอบอาหารกรีก

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

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

CAT 366 **ศิลปะการประกอบอาหารเยอรมัน** 1(1-0-2)

(German Culinary Arts)

วิชาบังคับร่วม : CAL 366 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารเยอรมัน

ประเภทและชนิดของอาหารเยอรมัน ลักษณะตามธรรมชาติของอาหารเยอรมัน วัตถุดิบ เครื่องปรุง

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

CAL 366 **ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารเยอรมัน** 2(0-4-2)

(German Culinary Arts Operations)

วิชาบังคับร่วม : CAT 366 ศิลปะการประกอบอาหารเยอรมัน

การฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารเยอรมัน กระบวนการประกอบอาหาร เทคนิคการ

ประกอบอาหาร และอิทธิพลที่มีต่อรสชาติ และเนื้อสัมผัสที่ดีของอาหารเยอรมันภูมิภาคต่างๆ การควบคุมคุณภาพ การนำเสนอ และการเสิร์ฟ รวมถึงการจับคู่อาหาร และเครื่องดื่มให้เหมาะสม การทำตำรับมาตรฐาน ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา

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

CAT 367 **สุนทรียะและการคัดสรรไวน์และเนยแข็ง** 1(1-0-2)

(Wine and Cheese Appreciation and Selection)

วิชาบังคับร่วม : CAL 367 ปฏิบัติการสุนทรียะและการคัดสรรไวน์และเนยแข็ง

ศาสตร์และการปฏิบัติของการทดสอบไวน์ การใช้ประสาทสัมผัสเพื่อการทดสอบและซาบซึ้ง ปัญหาและข้อผิดพลาดเกี่ยวกับการรับรู้ คุณภาพ ศิลปะแห่งการดื่ม การเทคนิคจับคู่ไวน์กับอาหาร เนยแข็งประเภทต่างๆ และที่มา

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

CAL 367 **ปฏิบัติการสุนทรียะและการคัดสรรไวน์และเนยแข็ง** 2(0-4-2)

(Wine and Cheese Appreciation and Selection Operations)

วิชาบังคับร่วม : CAT 367 สุนทรียะและการคัดสรรไวน์และเนยแข็ง

การฝึกปฏิบัติการจับคู่ไวน์กับอาหารและเนยแข็งประเภทต่างๆ เทคนิคการนำเสนอ การทดสอบ ศาสตร์แห่งการทดสอบเนยแข็ง การจับคู่เนยแข็งกับไวน์และอาหาร

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

5) กลุ่มวิชาศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหารตามหลักศาสนาอิสลาม

CAT 371 ศิลปะการประกอบอาหารไทยตามหลักศาสนาอิสลาม 1(1-0-2)
(Thai Culinary Arts According to Islamic Faith)
วิชาบังคับร่วม : CAL 371 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารไทยตามหลักศาสนาอิสลาม

หลักการประกอบอาหารไทยตามหลักศาสนาอิสลาม การเลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องปรุง กระบวนการประกอบอาหาร เทคนิคการประกอบอาหารที่มีต่อคุณภาพของอาหารไทยตามหลักศาสนาอิสลาม การควบคุมคุณภาพ การจัดวางและเสิร์ฟตามหลักศาสนาอิสลาม การทำตำรับมาตรฐาน ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา

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

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

การปฏิบัติการเลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องปรุง กระบวนการประกอบอาหาร เทคนิคการประกอบอาหารที่มีต่อคุณภาพของอาหารไทยตามหลักศาสนาอิสลาม การควบคุมคุณภาพ การจัดวางและเสิร์ฟตามหลักศาสนาอิสลาม

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

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

หลักการประกอบอาหารตะวันตกตามหลักศาสนาอิสลาม การเลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องปรุง กระบวนการประกอบอาหาร เทคนิคการประกอบอาหารที่มีต่อคุณภาพของอาหารตะวันตกตามหลักศาสนาอิสลาม การควบคุมคุณภาพ การจัดวางและเสิร์ฟตามหลักศาสนาอิสลาม การทำตำรับมาตรฐาน ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา

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

CAL 372 **ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารตะวันตกตามหลักศาสนาอิสลาม** 2(0-4-2)
(Occidental Culinary Arts According to Islamic Faith Operations)
วิชาบังคับร่วม : CAT 372 ศิลปะการประกอบอาหารตะวันตกตามหลักศาสนาอิสลาม
การปฏิบัติการเลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องปรุง กระบวนการประกอบอาหาร เทคนิคการประกอบอาหารที่มีต่อคุณภาพของอาหารตะวันตกตามหลักศาสนาอิสลาม การควบคุมคุณภาพ การจัดวางและเสิร์ฟตามหลักศาสนาอิสลาม

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

CAT 373 **ศิลปะการประกอบอาหารตะวันออกตามหลักศาสนาอิสลาม** 1(1-0-2)
(Oriental Culinary Arts According to Islamic Faith)
วิชาบังคับร่วม : CAL 373 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารตะวันออกตามหลักศาสนาอิสลาม
หลักการประกอบอาหารตะวันออกตามหลักศาสนาอิสลาม การเลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องปรุง กระบวนการประกอบอาหาร เทคนิคการประกอบอาหารที่มีต่อคุณภาพของอาหารตะวันออกตามหลักศาสนาอิสลาม การควบคุมคุณภาพ การจัดวางและเสิร์ฟตามหลักศาสนาอิสลาม การทำตำรับมาตรฐาน ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา

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

CAL 373 **ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารตะวันออกตามหลักศาสนาอิสลาม** 2(0-4-2)
(Oriental Culinary Arts According to Islamic Faith Operations)
วิชาบังคับร่วม : CAT 373 ศิลปะการประกอบอาหารตะวันออกตามหลักศาสนาอิสลาม
การปฏิบัติการเลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องปรุง กระบวนการประกอบอาหาร เทคนิคการ

ประกอบอาหารที่มีต่อคุณภาพของอาหารตะวันออกตามหลักศาสนาอิสลาม การควบคุมคุณภาพ การจัดวางและเสิร์ฟตามหลักศาสนาอิสลาม

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

CAT 374 หลักการประกอบอาหารมุสลิมในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้และเอเชียใต้ 1(1-0-2)

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

วิชาบังคับร่วม : CAL 374 ปฏิบัติการหลักการประกอบอาหารมุสลิมในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้และเอเชียใต้

หลักการประกอบอาหารในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ และเอเชียใต้ตามหลักศาสนาอิสลาม การเลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องปรุง กระบวนการประกอบอาหาร เทคนิคการประกอบอาหารที่มีต่อคุณภาพของอาหารในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ และเอเชียใต้ การควบคุมคุณภาพ การจัดวางและเสิร์ฟตามหลักศาสนาอิสลาม การทำตำรับมาตรฐาน ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา

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

CAL 374 ปฏิบัติการหลักการประกอบอาหารมุสลิมในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้และเอเชียใต้ 2(0-4-2)

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

วิชาบังคับร่วม : CAT 374 หลักการประกอบอาหารมุสลิมในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ และเอเชียใต้

การปฏิบัติการเลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องปรุง กระบวนการประกอบอาหาร เทคนิคการประกอบอาหารที่มีต่อคุณภาพของอาหารในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ และเอเชียใต้ การควบคุมคุณภาพ การจัดวางและเสิร์ฟตามหลักศาสนาอิสลาม

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

CAT 375 **หลักการประกอบอาหารตะวันออกกลาง และอาหารแอฟริกาเหนือ** 1(1-0-2)
(Principle of Cooking Middle Eastern and North African Foods)
วิชาบังคับร่วม : CAL 375 ปฏิบัติการหลักการประกอบอาหารตะวันออกกลาง และอาหารแอฟริกาเหนือ

หลักการประกอบอาหารตะวันออกกลาง และอาหารแอฟริกาเหนือตามหลักศาสนาอิสลาม การเลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องปรุง กระบวนการประกอบอาหาร เทคนิคการประกอบอาหารที่มีต่อคุณภาพของอาหารในภูมิภาคตะวันออกกลาง และอาหารแอฟริกาเหนือ การควบคุมคุณภาพ การจัดวางและเสิร์ฟตามหลักศาสนาอิสลาม การทำตำรับมาตรฐาน ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา

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

CAL 375 **ปฏิบัติการหลักการประกอบอาหารตะวันออกกลาง และอาหารแอฟริกาเหนือ** 2(0-4-2)
(Principle of Cooking Middle Eastern and North African Foods Operations)
วิชาบังคับร่วม : CAT 375 หลักการประกอบอาหารตะวันออกกลาง และอาหารแอฟริกาเหนือ

การปฏิบัติการเลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องปรุง กระบวนการประกอบอาหาร เทคนิคการประกอบอาหารที่มีต่อคุณภาพของอาหารในภูมิภาคตะวันออกกลาง และอาหารแอฟริกาเหนือ การควบคุมคุณภาพ การจัดวางและเสิร์ฟตามหลักศาสนาอิสลาม

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

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

ศึกษาหลักการหลักการจัดการครัวตามหลักศาสนาอิสลามประเภทของครัว การจัดการ การออกแบบ การจัดวางอุปกรณ์ มาตรฐานและระบบคุณภาพทางด้านอาหารฮาลาล ความปลอดภัยในการทำงาน เรียนรู้สุขาภิบาลทางด้านงานครัว แนวปฏิบัติการขอรับรองเครื่องหมายฮาลาล

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

6) กลุ่มวิชาศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหารสำหรับความต้องการพิเศษทางโภชนาการ

CAT 381 **การประกอบอาหารเจ และมังสวิรัติ** 1(1-0-2)

(Vegan and Vegetarian Culinary Arts)

วิชาบังคับร่วม : CAL 381 ปฏิบัติการการประกอบอาหารเจ และมังสวิรัติ

ความหมาย คำจำกัดความของอาหารเจ และมังสวิรัติประเภทต่างๆ แหล่งที่มาของสารอาหารประเภทต่างๆจากเครื่องปรุงเจและมังสวิรัติ การออกแบบรายการอาหารที่เหมาะสมกับความต้องการทางโภชนาการของผู้บริโภคแต่ละวัย และการเจ็บป่วยประเภทต่างๆกระบวนการปรุง คววามสมดุลของรสชาติ การนำเสนอ การเก็บอาหาร การพัฒนาตำรับมาตรฐาน การตั้งราคา และการควบคุมคุณภาพ ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา

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

CAL 381 **ปฏิบัติการการประกอบอาหารเจ และมังสวิรัติ** 2(0-4-2)

(Vegan and Vegetarian Culinary Arts Operations)

วิชาบังคับร่วม : CAT 381 การประกอบอาหารเจ และมังสวิรัติ

ปฏิบัติการปรุงอาหารที่เหมาะสมกับความต้องการทางโภชนาการของผู้บริโภคแต่ละวัยและการเจ็บป่วยประเภทต่างๆ นำเสนอ พัฒนาตำรับมาตรฐาน

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

CAT 382 **หลักการประกอบอาหารปราศจากกลูเต็น** 1(1-0-2)

(Principles of Gluten Free Cooking)

วิชาบังคับร่วม : CAL 382 ปฏิบัติการหลักการประกอบอาหารปราศจากกลูเต็น

คำจำกัดความของกลูเต็นและผลกระทบที่มีต่อสุขภาพ และอาหาร เครื่องปรุงที่มีกลูเต็นและปราศจากกลูเต็น การออกแบบมื้ออาหารแบบปราศจากกลูเต็น การเตรียม การปรุง และการสรรหา Definitions of gluten and its effects on health and diets; ingredients that provide gluten and those that are gluten free; gluten free meal planning; preparation, cooking, and sourcing.

CAL 382 **ปฏิบัติการหลักการประกอบอาหารปราศจากกลูเต็น** 2(0-4-2)

(Principles of Gluten Free Cooking Operations)

วิชาบังคับร่วม : CAT 382 หลักการประกอบอาหารปราศจากกลูเต็น

ปฏิบัติการ เตรียม ปรุงอาหารแบบปราศจากกลูเต็น

Practice of preparation, cooking process on gluten free meal.

CAT 383 **หลักการประกอบอาหารเฉพาะโรค** 1(1-0-2)

(Principles of Cooking for Disease Specific Food)

วิชาบังคับร่วม : CAL 383 ปฏิบัติการหลักการประกอบอาหารเฉพาะโรค

ความสำคัญของสารอาหารต่อสุขภาพ ความต้องการพลังงานและสารอาหาร การประเมินภาวะโภชนาการของบุคคลในภาวะปกติและภาวะสุขภาพเบี่ยงเบน หลักการจัดอาหารเพื่อบำบัดรักษา การดัดแปลงสารอาหารให้เหมาะสมตามเงื่อนไขของโรค และอาการแสดง ตลอดจนกระทั่งการประยุกต์ใช้สำหรับการพยาบาล

Significant functions of nutrients in relation to health, requirements of energy and nutrients, nutritional assessment of individual both in normal and health deviation state, principle of dietary therapy and the application of the dietary.

CAL 383 **ปฏิบัติการหลักการประกอบอาหารเฉพาะโรค** 2(0-4-2)

(Principles of Cooking for Disease Specific Food Operations)

วิชาบังคับร่วม : CAT 383 หลักการประกอบอาหารเฉพาะโรค

ปฏิบัติการจัดอาหารเพื่อบำบัดรักษา ดัดแปลงอาหารให้เหมาะสมกับบุคคลภาวะปกติและภาวะสุขภาพเบี่ยงเบน

Practice of dietary therapy; application of the dietary for normal and health deviation state.

CAT 384 **หลักการประกอบอาหารไม่ผ่านความร้อน** 1(1-0-2)

(Principles of Raw Food Preparation)

วิชาบังคับร่วม : CAL 384 ปฏิบัติการหลักการประกอบอาหารไม่ผ่านความร้อน

หลักการของการบริโภคอาหารดิบ ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับอาหารดิบ ข้อดี และข้อเสียของการบริโภคอาหารดิบ เครื่องปรุง และอุปกรณ์ที่จำเป็น การวางแผนมื้ออาหาร การเตรียม การนำเสนอ และการควบคุมต้นทุน

Principle of eating raw food; foundation knowledge about raw-food, advantages and advantages of consuming raw food; ingredients and equipment required for raw food preparation, meal planning, preparation, presentation, and costing.

CAL 384 **ปฏิบัติการหลักการประกอบอาหารไม่ผ่านความร้อน** 2(0-4-2)
(Principles of Raw Food Preparation Operations)
วิชาบังคับร่วม : CAT 384 หลักการประกอบอาหารไม่ผ่านความร้อน
ปฏิบัติการประกอบอาหารไม่ผ่านความร้อน การเตรียมและการนำเสนอ
Practice of raw food preparation; preparation and presentation.

CAT 385 **หลักการประกอบอาหารธรรมชาติ และอาหารอินทรีย์** 1(1-0-2)
(Principles of Cooking Whole Foods and Organic Foods)
วิชาบังคับร่วม : CAL 385 ปฏิบัติการหลักการประกอบอาหารธรรมชาติและอาหารอินทรีย์
คำจำกัดความของอาหารธรรมชาติ และอาหารอินทรีย์ แนวคิดเกี่ยวกับโภชนาการเชิงบูรณาการ พลังหยินหยาง และพลังชี่กับรูปแบบการบริโภคอาหาร แหล่งที่มาของสารอาหารจากอาหารธรรมชาติ และอาหารอินทรีย์ พลังการรักษาสุขภาพ การวางแผนรายการอาหาร การเตรียม การนำเสนอ และการควบคุมต้นทุน
Definition of whole and organic foods; the concept of integrative nutrition; Yin-Yang and Qi vitality in dietary patterns, sources of nutrients from whole and organic foods; healing power of whole and organic foods; menu planning, preparation, presentation and costing.

CAL 385 **ปฏิบัติการหลักการประกอบอาหารธรรมชาติ และอาหารอินทรีย์** 2(0-4-2)
(Principles of Cooking Whole Foods and Organic Foods Operations)
วิชาบังคับร่วม : CAT 385 หลักการประกอบอาหารธรรมชาติและอาหารอินทรีย์
ปฏิบัติการวางแผนมื้ออาหาร การเตรียมและการนำเสนอ
Practice of raw food meal: menu planning, preparation and presentation.

CAT 386 **ศิลปะการประกอบอาหารเชิงฟังก์ชัน** 1(1-0-2)

(Functional Food Culinary Arts)

วิชาบังคับร่วม : CAL 386 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารเชิงฟังก์ชัน

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

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

CAL 386 **ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารเชิงฟังก์ชัน** 2(0-4-2)

(Functional Food Culinary Arts Operations)

วิชาบังคับร่วม : CAT 386 ศิลปะการประกอบอาหารเชิงฟังก์ชัน

ปฏิบัติการปรุงอาหารและเครื่องดื่มเชิงฟังก์ชัน ที่มีสุนทรียทางรสชาติ การนำเสนอ การพัฒนาสูตรอาหารและเครื่องดื่มมาตรฐาน

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

Tourism, Hospitality and Sport (International Program)
Course Description

Core Courses requirement

ITS 111 Introduction to Tourism, Hospitality and Sports 3(3-0-6)

Evolution, business structure, roles and relationship of various components in the travel business, tourism, accommodations, restaurant, food and beverage, transportation and sports, socio-economic implications and various factors affecting travel business, tourism, accommodations, hospitality and sports, including government policies, international organizations, international cooperation, at different levels and the role of professional associations including basic knowledge about business operations, basic organizational structure and main business activities of tourism, hospitality and sports business organizations.

ITS 112 Psychology for Hospitality and Cross-Cultural Communication 3(3-0-6)

Issues and processes of a person's social behavior, including learning, motivation, work and leisure values and applying psychology principles in service work; cultivating awareness and communication skills with multicultural clients, co-workers and partners who give different meanings to the term symbols and customs for effective communication to achieve mutual understanding without conflict and to be able to provide services to meet the needs of customers.

ITS 113 Hospitality Arts and Personality Development 3(3-0-6)

Concept of personality, importance and approach of personality development both internally and externally in accordance with tourism and hospitality business standards; concept of welcoming travelers, tourists and customers in guest relations business according to international standards in terms of appropriate verbal communication, body language, personality and service procedures.

ITS 114 Consumer Behavior in Hospitality 3(3-0-6)

Thinking processes of tourists and travelers in various situations, including decision-making processes, image of tourist attractions, attitudes, learning, beliefs and behavioral factors, such as motivation, culture, situational factors. and classification of service consumers; learners learn issues on their own and apply theoretical frameworks through conducting a short research project based on the assigned topic.

ITS 311 Human Resource Management in Tourism, Hospitality and Sports 3(3-0-6)

Principles of human resource management and development in tourism, hospitality and sports industries, using case studies, including recruiting, selection, motivation to work in their full potential, development and self-improvement; allocating remuneration and welfare, teamworking, leadership, mentoring personnel. performance appraisal and labor relations.

ITS 312 Tourism, Hospitality and Sports Information System 3(3-0-6)

Characteristics of information systems in tourism, hospitality and sports; studying the types of information, information system arrangement, information searching, data collection and analysis through various methods, security, security of room booking system and the Internet service business, as well as how the information is used for the purpose of problem solving, decision making, planning and tourism

ITS 313 Marketing Strategy for Tourism, Hospitality and Sports 3(3-0-6)

Concept of modern marketing principles, marketing planning, market segmentation, target market. Product strategy and product positioning, pricing, distribution channels and supply chain. Integrated marketing communication, marketing operations and controls customer relationship development, marketing ethics and social responsibility in tourism, hospitality and sports.

ITS 411 Ethics and Laws Related to Tourism, Hospitality and Sports 3(3-0-6)

Professional codes of conduct, ethics; civil and commercial laws related to tourism, hospitality and sports industries, and businesses related to the safety of tourists and

customers in the hospitality and sports sectors; environment regulations; customs procedures; animal quarantine immigration and law enforcement for tourists and athletes. Major courses requirement

ITS 121 Sustainable Tourism, Hospitality and Sports Management 3(1-4-4)

Meaning and background of development of concepts and elements related to sustainable development of tourism, hospitality and sports by emphasizing the principles and types of operations that apply the principles of sustainable development for sustainable economic, environmental and societal benefits of the destination community; learners gain empirical experiences of the sustainable tourism, hospitality and sports industries through field experiences.

ITS 221 Hotel Business Management 3(3-0-6)

Organization structure management; operation of hotels and hotel interactions between departments within the hotel and other hotels of the same and affiliated companies; business competition and marketing communications; hotel business trends.

ITS 222 Tourism, Hospitality and Sports Innovation 3(3-0-6)

Definition; types of innovation; development process of innovation; analysis of necessity and current situation of innovation in tourism, hospitality and sports; models of innovation in tourism, hospitality and sports today; impacts of innovation on tourism, hospitality and sports; future innovation trends.

ITS 223 Tourism Industry Management 3(3-0-6)

Evolution of concepts, elements, roles and importance of tourism industry, tourism geography; hospitality business in tourism industry; tourism resources; government policies relating to tourism industry; impacts on domestic and foreign tourism industries; future trends of tourism industry in the era of globalization.

ITS 224 Tour Operator and Travel Agent Planning and Management 3(2-2-5)

Definitions, concepts, types, processes, procedures and essential elements of tour planning; introduction to business management; concept of management; operations of travel agencies and tour operators; management structure; tour planning; preparation of various types of tour itineraries; preparation of travel itinerary proposals; service pricing; maps showing travel routes; relations between tourism and other businesses and business plans; analysis of immediate problem solutions during tourism; creation of travel insurance; obstacles and problems with preventive and solving methods in tour planning; operational training in organizing an offsite tour.

ITS 321 Aviation Business Management 3(3-0-6)

Integrating knowledge about the structure, functions and operations of the aviation business; personnel management; organization arrangement; aircraft management; aviation rights; security management; and facilities necessary for the operation of the airline under globalization and the flow of aviation business merging which affects the organizational structure including various related issues.

ITS 322 Sport Tourism Management 3(2-2-5)

Definition, significance, principles sport and tourism components, models and process of sport management for tourism, sport activities, physical exercises, trip for sport performance, sport tourism marketing. Integration of sport activities and tourism, relationship between sport tourism business and different organizations, potential trends in sport business and tourism fieldtrip required. Off-site training required.

ITS 323 logistics in Tourism, Hospitality and Sports 3(3-0-6)

Evolution, meaning, importance, trends, characteristics and components of tourism industry and logistics systems for the tourism, hospitality and sports industries; factors related to logistics management process; trends in logistics business development for tourism, hospitality and sports industries.

ITS 324 Digital Marketing for Tourism, Hospitality and Sports 3(3-0-6)

Applying digital marketing principles and practices in the marketing place. Designing digital marketing strategies. Planning and developing digital marketing plan. Implementing and controlling digital marketing program in tourism, hospitality and sports.

ITS 491 Preparation for internship 3(2-2-5)

Make understanding and realization of the importance of on-the-job training; compliance with regulations, work discipline, workplace etiquette; personality development; use of office equipment; business correspondence; document preparation for job application; including professional presentation techniques through practical activities; learners are also able to improve their English for employment in the tourism and hospitality industries.

ITS 493 Seminar in Tourism, Hospitality and Sports 3(2-2-5)

Analyze the current situation; presentation and discussion of interesting issues in the tourism, hospitality and sports industries to find a solution to the problem by listening to lectures from experienced experts; do more research and write reports.

ITS 494 Internship 3(0-35-18)

Learning experience that integrates the knowledge gained from theoretical study with career situations in the tourism industry, giving learners the opportunity to gain work experience in various tasks in the tourism establishment and hospitality industry not less than 4 months or 600 hours.

Major Elective Requirements

ITS 231 Tourism Development Planning 3(3-0-6)

Meaning, importance and objectives of tourism development plans; involved persons and stakeholders in the formulation of tourism development plans; study of the environment, opportunities, potentials, strengths and weaknesses of tourist attractions for planning the development of tourist attractions and surrounding areas to be convenient, clean, safe, unique and sustainable; plans to link tourist areas and tourism activities; guide-

lines for developing personnel involved in the formulation of details and proposal form for budget support; creating success indicators of the tourism development plan; sustainable management of tourism areas when development is complete.

ITS 232 Historical and Cultural Tourism 3(2-2-5)

Background, meaning, types of tourist attractions; tourism models, authenticity, creative use of culture in tourism; benefits from tourism; tourist attractions in different regions of Thailand; government-local cooperation; responsible persons, stakeholders; participation of local residents; problems and obstacles in tourism development; ways of life, food, clothing, traditions, folk culture, festivals, local wisdom; carrying capacity of tourist attractions; use of geospatial technology; learners will practice real situations through field practice

ITS 233 Tour Package Planning and Management 3(2-2-5)

Tour package operation management and planning of tour operators, market survey, marketing planning, creating the itinerary, costing, selling techniques; including the processes of negotiation, arranging, and commercial contracting hotels and tourism suppliers: airlines, car rentals, cruises, coaches, mini buses, guest speakers and lectures, foods, etc.

ITS 331 Cruise and Yacht Tourism 3(2-2-5)

History; cruise ship and yacht operators; types of cruise ship and yacht; sailing routes; travel time; management structure of cruise and yacht business; ethics; laws of important agencies involved in obtaining permission to work on cruise ships and yacht; business trends; arrangements of staff before, during and after tourists embark on a cruise and yacht to provide hospitality, front-end services, food and beverage services; housekeeping; marine life techniques; study tour of cruise and yacht tourism; impressing customers; English communication with tourists; providing assistance for tourists in case of health problems.

ITS 332 Wellness Tourism 3(3-0-6)

Meaning, concept, types and forms of health tourism; importance of health tourism; tourist attractions; destinations and tourist behaviors; products for physical and mental health; physical and mental health tourism services; health tourism management strategies; national and international health tourism trends.

ITS 333 Community-Based Tourism 3(3-0-6)

Meaning, concept, background, importance, form and components of community-based tourism; community involvement process; community-based tourism planning; developing the potential of community-based tourism; strengthening of communities through community-based tourism; developing and integrating stakeholder networks; roles and duties of government and private agencies in promoting, supporting and developing community-based tourism; problems and limitations in community-based tourism development.

ITS 334 Adventure Tourism 3(2-2-5)

Adventure tourism market survey; tourist behaviors and expectations; consideration and criteria for choosing a camping site taking into account comfort; cost; environmental factors; floor plans and disasters; accessibility to vehicles and people; disaster prevention and management; risk management and emergencies during travel; organizing recreational activities and sports activities suitable for the area; interpretation of areas and activities by bringing in local people to participate creatively; explaining the local meaning and cultural aspects of the area and activities towards the local community; food service arrangements in the accommodation area; demolition of the camp area and waste management; preparation, improvement, and implementation of adventure tourism programs.

ITS 335 Tourism for Elderly and Disable 3(3-0-6)

Understanding of the concept of disability, deterioration and aging; their implications for physical accessibility, attitudes and information among tourists; characteristics and roles of the market for disabled and elderly tourists; disability classification and service experience expectations; concept and importance of tourism and recreation of the disabled and the elderly; policy to promote the quality of life of the disabled and the elderly; service techniques and tour guides.

ITS 431 Meeting Incentives Convention and Exhibition Management (MICE) 3(2-2-5)

The nature of the business organizing special events to support tourism: meetings, seminars, exhibitions. and other special activities; components; competition format;

success factors and sustainable competitive advantages both at the tourist attraction level and business level; business trends and economic, social and political factors at the national, regional and global levels that affect business success.

ITS 432 Recreation for Tourism 3(3-0-6)

Basic knowledge about games and recreation for tourism on various topics: definition, significance, attributes, aims, value, benefits, categories, activities, atmosphere and safety in game and recreation tourism destinations; qualifications of game players, tourist behaviors concerning games and recreation; personalities of game and recreation service provider; universal communication; English proficiency for games and recreation.

ITS 241 Food and Beverage Operations Management 3(2-2-5)

Knowledge about food and beverage products; methods of preparation of basic food and cooking; food and beverage service department structure; division of service lines and responsibilities of personnel; including category of restaurant and style of food service; food and beverage equipment; preparation of the restaurant before opening; procedures for serving food and beverages; coordination between service and kitchen sections; room service; health and safety at work; handling and solving customer complaints appropriate to the situation; practice in laboratories and real situations.

ITS 242 Room and Front Office Division Management 3(2-2-5)

Management structure and responsibilities of the hotel front desk staff; reservation and allocating procedures; room type; reception; registration; baggage handling; information service; telephone service; safe deposit box service; business center; room return; payment service; and other services related to the reception; coordinating with various departments of hotels, travel agencies and airlines; resolving customer conflicts and complaints; practical training in the laboratory

ITS 243 Housekeeping Service Management 3(2-2-5)

Housekeeping department structure; duties, responsibilities and qualifications of housekeepers; coordination with various departments; learning about cleaning equip-

ment; classification of equipment; methods of use; maintenance; type of cleaning solution; guest room service; fabrics used in hotels; cloth rooms; staff uniforms; system planning and management; list of areas to be cleaned; table of frequency of performance standardization; product standard; manpower planning; staff work and vacation scheduling; laundry; stain removal; guest room survey; training in cleaning operations; room making; handling of complaints from guests in various cases; including the system about lost items.

ITS 341 Venue and Catering Management 3(2-2-5)

Catering business structure; operations in catering business; catering business marketing; designing food items for different occasions; venue and theme arrangement and banquet room; preparation of equipment for banquets; work planning and management; control; training of service personnel; personality and ethics of employees; practical training in catering in real situations.

ITS 342 Information Technology for Hotel and Restaurant 3(2-2-5)

A computer program used for hotel and restaurant management to improve the efficiency of various operations of hotels and restaurants; room reservations; front reception; reservation of seats in restaurant; management and finance and other areas related to guest service; practice in a computer lab.

ITS 343 Bar and Restaurant Management 3(2-2-5)

Organizational structure of food and beverage department, operations of bar and restaurant, types of bar and restaurant, preparation for pre-opening and closing bar and restaurant, maintenance of the equipment, atmosphere and bar and restaurant arrangement, layout of service stations, and hygiene enforcements, planning of shifts, personality grooming and hygiene, personnel supervision, bar management and control, law and regulations and management of responsible service of food and alcohol, stock control. Service procedures, daily report sales, handling guests' complaints. Practice of cocktail mixes, mock tail, coffee, chocolate beverages and the like.

ITS 344 Hotel Environmental Management 3(3-0-6)

Overview of environmental management in hotels; garbage and waste management; energy management; electricity and water systems; lighting; gardening; swimming pools; noise pollution control; maintenance; building and room security systems; internal traffic system and car/boat parking lodges.

ITS 345 Digital Marketing for Hotel and Restaurant Businesses 3(3-0-6)

Digital marketing applications for hotels and restaurants; digital marketing strategies and models; digital marketing planning, digital marketing research; buyer behaviors; digital marketing mix; laws related to digital marketing.

ITS 441 Alternative Accommodation Business Management 3(2-2-5)

Types of accommodation businesses; planning and development; service and facility management; organizing recreational activities; safety; marketing and finance management; service quality management; risk management and problem solving in business operations.

ITS 442 Spa and Fitness Management 3(2-2-5)

Types of spa and fitness centers; organization structure; administration and responsibilities; maintaining the operating areas in terms of hygiene and safety; marketing and finance management; service quality management as well as problems and risks that may arise.

ITS 251 Passenger Service English 3(2-2-5)

English communication skills specifically for both ground passenger handling services and in- flight services; focus on terminologies and phrases used in greetings, suggestions, response to complaint and compliments, provision of assistance and farewell; various types of public announcement.

ITS 252 Passenger Ground service Management 3(2-2-5)

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

ITS 253 In-flight Passenger Service Management 3(2-2-5)

Principles and managerial processes of flights to maximize client's satisfaction; emphasize on flight attendants' working processes and atmosphere – meal and drink services, safety onboard; other relevant works on a flight: before, during and after the flight.

ITS 351 Low-Cost Carrier Management 3(2-2-5)

The managerial system of low- cost airlines, differentiating from traditional ones, has affected the models and procedures of airline services: organization structure, personnel management, marketing and sales, cost and revenue strategies, fleet strategies, and also other operations at the airport, passenger registration, baggage handling with lost and found, inflight service, merchandise, food and beverage catering, priority guest handling, and also cargo operation.

ITS 352 Airport Management 3(2-2-5)

Concepts and planning systems for various types of airport management; airport development master plan for competitiveness; operating system; airport service systems and facilities; safety and security management; rules of airport governing organizations; technology and communication systems within airports; airport future trends.

ITS 353 Customer Relationship Management in Aviation Business 3(3-0-6)

The role and importance of customer relation management in the aviation business; personality enhancement for customer service; service attitude development; service awareness and motivation; principles of human relations; service profession ethics; techniques for communication in service and dealing with customers; information systems applied in customer relation management.

ITS 354 Laws and Ethics in Aviation Business 3(3-0-6)

Civil aviation laws, regulations and ethical issues related to aviation business operations at national and international levels; enforcing laws and regulations from government agencies and international organizations; insurance and airline Liability; rights and consumer protection; case studies of ethics in aviation business including roles of laws in establishment of functions transport business organizations.

ITS 451 Air Cargo Management 3(3-0-6)

Basic components of air cargo and air freights business operations; classification of air cargo; related rules, regulations, procedures, documentations and systems in handling of air cargo relevant to customs tariff and duty, service fee, packaging, labeling, inspection and acceptance procedures, currency exchange systems; air cargo warehouse management; basic technical terms specific to air cargo industry.

ITS 452 Trends in Aviation Industry 3(2-2-5)

Analyze the current situation; presentation, and discussion of interesting issues in aviation industry. Analyzing aviation industries case studies and various factors related to aviation industry; factors causing success and failure of aviation business operation as well as applying them to solve problems. Listening to lectures from experienced experts; do more research and write reports.

ITS 261 Fundamental of Golf 3(3-0-6)

History and the evolution of golf; meaning and importance of golf; elements of golf; golf and the development of the country; the relation between golf and society, economy, environment and technology; basic knowledge about golf on rules, regulations and etiquette of golf; golf equipment and golfing; types and layouts of golf courses and those involved in golfing.

ITS 262 Domestic and International Golf Tour 3(2-2-5)

Behaviors of golf tourists; communication skills with foreign tourists in golf; negotiation with partners on accommodation, food and beverages, souvenirs; techniques

on selling more tours to tourists; terminology used in the golf tourism industry; measures to build confidence and encourage more golf tourists to come to Thailand; activities to promote golf tourism among foreigners residing in Thailand; Important elements in running a golf tour business; domestic and abroad golf tourism agents; golf tourism program in each region; coordination with local coordinators; techniques in translating tour information; travel in and out of the country; immigration and customs procedures.

ITS 263 Golf for Recreation 3(3-0-6)

Accommodation operation for golf business; interactions among various departments within a golf course and other related businesses; trends of golf accommodation business; spa management, services and massage for health; selection of products for golfers, as well as professional ethics; identity and wisdom promotion; appropriate application of the Thai way of life and culture in the health business

ITS 361 Golf Course Management, Member and Customer System 3(3-0-6)

The management principles, planning and administration of the whole membership system consist of lifetime membership, honorary membership, annual membership, general customers, increase of numbers of members, benefit management, maintenance fee collection system, marketing promotion, communication, public relations, information dissemination to members, organizing joint activities between members and the course, planning, organizing activities to build relationships for short and long terms, organizing golf tournaments for charity and for returning back to society, public benefits, competitive activities, exchanges for mutual utilization between domestic and foreign golf courses and members.

ITS 362 Food and Beverage Service in Golf Club 3(2-2-5)

The structure of food and beverage department along with division of work and staff key responsibilities; types of restaurants and services; food and beverage service equipment; food and beverage knowledge; preparation of restaurant before service; service procedures; coordination between service and kitchen areas; working hygiene, sanitation and safety; appropriate handling of guests' complaints and problem-solving procedures, practice in both laboratory and real situations.

ITS 363 Short Game Techniques 3(1-4-4)

Principles, methods, movements and techniques for playing short balls; short ball playing styles; putting; chip and run, pitch and run, bunker shots in different areas and situations; techniques and selection of golf clubs for playing short balls.

ITS 364 Reception and Hospitality in Golf Club House 3(2-2-5)

Management structure and responsibilities of Receptionists in Golf Club; reservation procedure and allocation; hospitality, registration, baggage handling, information and news services, telephone service, safety deposit box service, bill settlement service and other hospitality-related services in Golf Club; facilities, coordination with other parts of the club; customer conflict and complaint settlement; practical training in laboratories.

ITS 365 Golf Swing 3(1-4-4)

Principles and methods of creating a basic swing plane; setting up; gripping; stance and posture; golf club placement; targeting; creation of pivot points; swing planes; techniques to create the power of swing planes.

ITS 461 Rules of Golf 3(3-0-6)

History and the evolution of Rules of Golf; the relation between Rules of Golf and players; golf courses and golf equipment; Golf Rules Organizations at international, regional, national, association and club levels; current Rules of Golf for players, golf courses, formats of playing; golf equipment; caddies; procedures and formats of playing, and Model Local Rules Guidelines of the Golf Course Management by Committee under the Rules of Golf.

ITS 462 Golf Skill 3(0-6-3)

Equipment, maintenance, play safety, warm up; basic skills in gripping and stance; technical terminology that should be known; swing skills; swing adjustment; short game skill training and batting in practice green; chipping, pitching, playing in bunker; putting, club picking; various situations; playing in the bad lie and hitting the ball with the correct swing in the driving range. Language group

Language Electives

ITS 171 Chinese for Communication 3(2-2-5)

Practicing in listening, speaking, and reading aloud in Chinese. Conversation in everyday life. Using information technology to improve vocabulary, idioms and basic Chinese writing.

ITS 172 Chinese for Presentation 3(2-2-5)

Principles and skills for Chinese presentation in the form of speaking, writing and organizing activities. Using presentation media and presentation techniques in various forms.

ITS 173 Chinese for Business 3(2-2-5)

Practice in daily-life conversation such as greeting, shopping, telephoning, telling time, etc., Chinese culture and tradition, through selected illustrative readings in Chinese.

ITS 174 Chinese for Office Personnel 3(2-2-5)

The characteristics of work and manner of personnel working in Chinese organization; focusing on the study of vocabulary and idioms necessary for office work.

ITS 175 Chinese for Hospitality Industry 3(2-2-5)

Vocabulary and expression used in hospitality industry; basic information of hotel and restaurant management and travel services necessary for tourists.

ITS 181 Japanese for Communication 3(2-2-5)

Practicing in listening, speaking, and reading aloud in Japanese. Conversation in everyday life. Using information technology to improve vocabulary, idioms and basic Japanese writing.

ITS 182 Japanese for Presentation 3(2-2-5)

Principles and skills for Japanese presentation in the form of speaking, writing and organizing activities. Using presentation media and presentation techniques in various forms.

ITS 183 Japanese for Business 3(2-2-5)

The language structure; practice of four skills: listening, speaking, reading and writing used in situations assigned; further learning of 500 vocabulary items and 150 Kanji characters, the basic principles of reading; drill in Japanese reading using short passages about Japan, practice listening and speaking in every day life's conversation.

ITS 184 Japanese for Office Personnel 3(2-2-5)

The characteristics of work and manner of personnel working in Japanese organization; focusing on the study of vocabulary and idioms necessary for office work.

ITS 185 Japanese for Hospitality Industry 3(2-2-5)

Vocabulary and expression used in hospitality industry; basic information of hotel and restaurant management and travel services necessary for tourists.

ITS 191 Thai for Communication 3(2-2-5)

Practicing in listening, speaking, and reading aloud in Thai. Conversation in everyday life. Using information technology to improve vocabulary, idioms and basic Thai writing.

ITS 192 Thai for Presentation 3(2-2-5)

Principles and skills for Thai presentation in the form of speaking, writing and organizing activities. Using presentation media and presentation techniques in various forms.

ITS 193 Thai for Business 3(2-2-5)

The Thai language through various aspects of Thai social and cultural contexts: culture and customs of Thai, history, economy, and lifestyles, with an emphasis on listening, speaking, reading and writing in different situations.

ITS 194 Thai for Office Personnel 3(2-2-5)

The characteristics of work and manner of personnel working in Thai organization; focusing on the study of vocabulary and idioms necessary for office work.

ITS 195 Thai for Hospitality Industry 3(2-2-5)

Vocabulary and expression used in hospitality industry; basic information of hotel and restaurant management and travel services necessary for tourists.

รายชื่ออาจารย์

วิทยาลัยการท่องเที่ยวและการบริการ

1. **ดร.จิรภัทร เลขะกุล**
   คณบดี
   - B.Econ (Economics) มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
   - M.A. (Integrated Tourism Management) สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์
   - Ph.D. (Hospitality Industry and Tourism Management) มหาวิทยาลัยเกษมบัณฑิต
2. **วงษ์จันทร์ ไพโรจน์**
   รองคณบดีฝ่ายบริหาร
   - ศศ.บ. (การท่องเที่ยวและการโรงแรม) เกียรตินิยมอันดับหนึ่ง มหาวิทยาลัยราชภัฏราชนครินทร์
   - กจ.ม. (การจัดการการท่องเที่ยวและบริการแบบบูรณาการ) สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์
3. **ผศ.ดร.นพปฏล ธาระวานิช**
   รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย
   - ศศ.บ. (โบราณคดี) มหาวิทยาลัยศิลปากร
   - M.B.A (Tourism and Hospitality Management) Columbia Southern University
   - ปร.ด. (การจัดการการท่องเที่ยวและโรงแรม) มหาวิทยาลัยพะเยา
4. **พาริส หงษ์สกุล**
   รองคณบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา
   - บธ.บ. (การจัดการธุรกิจด้านการบิน) มหาวิทยาลัยรังสิต
   - กจ.ม. (การจัดการการบิน) สถาบันการบินพลเรือน สถาบันสมทบ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี
5. **ดร.พัฒน์ธีรา พันธราธร**
   ผู้อำนวยการหลักสูตร สาขาวิชาการจัดการการท่องเที่ยวและการบริการ
   - ศศ.บ. (อุตสาหกรรมการท่องเที่ยว) เกียรตินิยมอันดับ 1 มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม
   - ศศ.ม. (การจัดการการท่องเที่ยว) มหาวิทยาลัยอัสสัมชัญ
   - ปร.ด. (การจัดการการท่องเที่ยว โรงแรมและอีเว้นท์) มหาวิทยาลัยศิลปากร
6. **ดุสิต ศิริสมบัติ**
   ผู้อำนวยการหลักสูตร สาขาวิชาการจัดการธุรกิจการบินและการขนส่ง
   - กศ.บ. (ภาษาอังกฤษ) มหาวิทยาลัยบูรพา
   - วท.ม. (เทคโนโลยีการบริหาร) สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์
7. **ธีรกัญญา ตั้งสุวรรณรังษี**
   ผู้อำนวยการหลักสูตร สาขาวิชาศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหาร
   - ร.บ. (สังคมวิทยาและมานุษยวิทยา) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
   - บธ.ม. (การจัดการการท่องเที่ยว) มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
8. **ดร.รติรัตน์ เขียวมีส่วน**
   รักษาการผู้อำนวยการหลักสูตร สาขาวิชาการท่องเที่ยว การบริการ และกีฬา (หลักสูตรนานาชาติ)
   - B.A. (Sociology) มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
   - M.A. (Environmental) มหาวิทยาลัยมหิดล
   - Ph.D. (Architectural Heritage Management and Tourism) มหาวิทยาลัยศิลปากร
9. **ดร.สุนันทา ชูตินันท์**
   รักษาการผู้อำนวยการหลักสูตร สาขาวิชาการจัดการโรงแรมและภัตตาคาร
   - BA. (Travel and Tourism Management) Northumbria University Newcastle
   - MSc. (International Hotel and Tourism Management)
   - Ph.D. (Architectural Heritage Management and Tourism) มหาวิทยาลัยศิลปากร
10. **ทัศนาวดี ไพโรจน์บริบูรณ์**
    อาจารย์ประจำ
    - นศ.บ. (การประชาสัมพันธ์) (เกียรตินิยม) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
    - นศ.ม. (นิเทศศาสตรพัฒนาการ) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
    - MSBA. (Business Administration) with Out Standing Graduate Award, Strayer University
11. **ดร.อรัญญา พิสิษฐเกษม**
    อาจารย์ประจำ
    - ศศ.บ. (จิตวิทยา) มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
    - M.A. (Human Resources Development) Webster University
    - บธ.ม. (การจัดการการบิน) มหาวิทยาลัยนครพนม
    - ปร.ด. (การประเมินการศึกษา) มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช

12. **ดร.สุทธิพร เสฏฐิตานันท์**
อาจารย์ประจำ
- B.A. (Political Science) the Australian National University
- M.A. (International Hotel and Tourism Management) Schiller International University
- Ph.D. (Leadership in Society, Business and Politics) มหาวิทยาลัยรังสิต

13. **ดร.นวพันธ์ คงสวัสดิ์เกียรติ**
อาจารย์ประจำ
- ศศ.บ. (การจัดการโรงแรม) มหาวิทยาลัยรังสิต
- ศศ.ม. (การจัดการโรงแรมและการท่องเที่ยว) หลักสูตรนานาชาติ มหาวิทยาลัยนเรศวร
- M.A. (International Tourism and Hotel Management) Southern Cross University Australia
- ปร.ด. (การจัดการการท่องเที่ยวและบริการแบบบูรณาการ) สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์

14. **ดร.สุธินี ธีรานุตร์**
อาจารย์ประจำ
- บธ.บ. (การจัดการครัวและภัตตาคาร) วิทยาลัยดุสิตธานี
- บธ.ม. (การจัดการโรงแรมและภัตตาคาร) วิทยาลัยดุสิตธานี
- ปร.ด. (การจัดการการท่องเที่ยวและโรงแรม) มหาวิทยาลัยพะเยา

15. **สราวุธ เนียรวิฑูรย์**
อาจารย์ประจำ
- ศ.บ. (การพัฒนา) มหาวิทยาลัยกรุงเทพ
- MMrkt. (Marketing) University of Tasmania

16. **ณิชา ชวลิต**
อาจารย์ประจำ
- B.A. (Tourism and Hotel) มหาวิทยาลัยกรุงเทพ
- M.A. (Tourism Management) มหาวิทยาลัยอัสสัมชัญ

17. **วัลลภา โพธาสินธ์**
อาจารย์ประจำ
- วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยแม่โจ้
- วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

18. **อชิรญาณ์ รงค์ทอง**
อาจารย์ประจำ
- ทบ.บ. (ศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหาร) มหาวิทยาลัยรังสิต
- วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

19. **ผศ.ฉัฐชสรณ์ จุลตามระ**
อาจารย์ประจำ
- คศ.บ. (การโรงแรมและภัตตาคาร) มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
- ศศ.ม. (บริหารองค์การ) มหาวิทยาลัยเกริก

20. **กรรณณิกา ผลเจริญ**
อาจารย์ประจำ
- ศศ.บ. (อุตสาหกรรมการท่องเที่ยว) มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี
- ศศ.ม. (การจัดการการท่องเที่ยว) มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิตย์

21. **สุปรียา ม่วงรอด**
อาจารย์ประจำ
- ศศ.บ. (การจัดการการท่องเที่ยวและการโรงแรม) มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
- ศศ.ม. (การจัดการการท่องเที่ยวแบบบูรณาการ) สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์

22. **สุวิมล คนไว**
อาจารย์ประจำ
- ศศ.บ. (การท่องเที่ยว) มหาวิทยาลัยรังสิต
- ศศ.ม. (การท่องเที่ยว) มหาวิทยาลัยรังสิต

23. **ประมุข กิ่งแก้ว**
เลขานุการวิทยาลัย
- บธ.บ. (การจัดการธุรกิจด้านการบิน) มหาวิทยาลัยรังสิต