

**หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต**  
**สาขาวิชาศิลปะการประกอบอาหารและการจัดการการบริการธุรกิจร้านอาหาร**  
**(หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2569)**

**1. ชื่อหลักสูตร**

|              |                                                                                         |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| (ภาษาไทย)    | หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาศิลปะการประกอบอาหารและการจัดการการบริการธุรกิจร้านอาหาร |
| (ภาษาอังกฤษ) | Bachelor of Arts Program in Culinary Arts and Restaurant Service Management             |

**2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา**

|                    |                                                                           |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อเต็ม (ภาษาไทย) | ศิลปศาสตรบัณฑิต (ศิลปะการประกอบอาหารและการจัดการการบริการธุรกิจร้านอาหาร) |
| (ภาษาอังกฤษ)       | Bachelor of Arts (Culinary Arts and Restaurant Service Management)        |
| ชื่อย่อ (ภาษาไทย)  | ศศ.บ. (ศิลปะการประกอบอาหารและการจัดการการบริการธุรกิจร้านอาหาร)           |
| (ภาษาอังกฤษ)       | B.A. (Culinary Arts and Restaurant Service Management)                    |

**3. โครงสร้างหลักสูตร**

**หลักสูตรทางวิชาการ**

**แผนการศึกษาแบบปกติและแผนการศึกษาแบบสหกิจศึกษา**

|                                      |     |          |
|--------------------------------------|-----|----------|
| จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร         | 123 | หน่วยกิต |
| ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป               | 24  | หน่วยกิต |
| - กลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ                | 9   | หน่วยกิต |
| - กลุ่มวิชาบูรณาการทักษะวิชาชีพ      | 15  | หน่วยกิต |
| ข. หมวดวิชาเฉพาะ                     | 87  | หน่วยกิต |
| - กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ            | 24  | หน่วยกิต |
| - กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน-บังคับ          | 33  | หน่วยกิต |
| - กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน-เลือก           | 30  | หน่วยกิต |
| กลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะ               | 18  | หน่วยกิต |
| กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ | 12  | หน่วยกิต |
| ค. หมวดวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ      | 6   | หน่วยกิต |
| ง. หมวดวิชาเลือกเสรี                 | 6   | หน่วยกิต |

#### 4. รายวิชาในหลักสูตร

##### ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 24 หน่วยกิต

##### กลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ (9 หน่วยกิต)

หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง)

|        |                           |               |
|--------|---------------------------|---------------|
| อก.101 | ภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวัน | 3 (2 – 2 – 6) |
| EN101  | Everyday English          |               |
| อก.102 | ภาษาอังกฤษในบริบททางสังคม | 3 (2 – 2 – 6) |
| EN102  | Social English            |               |
| อก.103 | ภาษาอังกฤษในบริบทสากล     | 3 (2 – 2 – 6) |
| EN103  | Global English            |               |

##### กลุ่มวิชาบูรณาการทักษะวิชาชีพ (15 หน่วยกิต)

หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง)

|        |                                                    |               |
|--------|----------------------------------------------------|---------------|
| ศท.011 | ทักษะการคิดเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต               | 3 (3 – 0 – 6) |
| GE011  | Thinking Skills for Lifelong Learning              |               |
| ศท.012 | ความเป็นพลเมืองในสังคมและชุมชนระหว่างประเทศ        | 3 (3 – 0 – 6) |
| GE012  | Citizenship in Society and International Community |               |
| ศท.013 | เทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่ออนาคต                     | 3 (3 – 0 – 6) |
| GE013  | Technology and Innovation for the Future           |               |
| ศท.014 | สุนทรียภาพและสุขภาวะเพื่อชีวิต                     | 3 (3 – 0 – 6) |
| GE014  | Aesthetics and Well-being for Life                 |               |
| ศท.015 | จิตวิญญาณความเป็นผู้ประกอบการและความรู้ทางการเงิน  | 3 (3 – 0 – 6) |
| GE015  | Entrepreneurial Spirit and Financial Literacy      |               |

##### ข. หมวดวิชาเฉพาะ 87 หน่วยกิต

##### กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ (24 หน่วยกิต)

หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง)

|         |                                                           |               |
|---------|-----------------------------------------------------------|---------------|
| สบอ.101 | ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับธุรกิจบริการอาหาร                | 3 (3 – 0 – 6) |
| CRM101  | Introduction to Food Service Business                     |               |
| สบอ.102 | การพัฒนาสมรรถนะบุคลากรวิชาชีพในอุตสาหกรรมบริการอาหาร      | 3 (3 – 0 – 6) |
| CRM102  | Competencies Development for Food Service Professionals   |               |
| สบอ.103 | การจัดการความปลอดภัยอาหารและกฎหมายอาหาร                   | 3 (3 – 0 – 6) |
| CRM103  | Food Safety and Law in Food Service Industry              |               |
| สบอ.104 | พื้นฐานการประกอบอาหาร                                     | 3 (0 – 6 – 3) |
| CRM104  | Fundamentals of Food Preparation                          |               |
| สบอ.105 | หลักการบริหารและการจัดการอาหารและเครื่องดื่ม              | 3 (3 – 0 – 6) |
| CRM105  | Principles of Food and Beverage Operations and Management |               |
| สบอ.106 | สุขาภิบาลและอาชีวอนามัย                                   | 3 (3 – 0 – 6) |
| CRM106  | Food Sanitation and Hygiene                               |               |

|         |                              |               |
|---------|------------------------------|---------------|
| สบอ.107 | อาหารและโภชนาการ             | 3 (3 – 0 – 6) |
| CRM107  | Food and Nutrition           |               |
| สบอ.108 | การเรียนรู้ร่วมกับอุตสาหกรรม | 3 (3 – 0 – 6) |
| CRM108  | Industry Integrated Studies  |               |

#### **กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน-บังคับ (33 หน่วยกิต)**

หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง)

|         |                                                                 |               |
|---------|-----------------------------------------------------------------|---------------|
| สบอ.201 | ความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร                                  | 3 (3 – 0 – 6) |
| CRM201  | Basic Food Product Knowledge                                    |               |
| สบอ.202 | หลักการบริหารและการจัดการครัว                                   | 3 (3 – 0 – 6) |
| CRM202  | Principles of Kitchen Operation and Management                  |               |
| สบอ.203 | หลักการบริการอาหารและเครื่องดื่ม                                | 3 (2 – 2 – 5) |
| CRM203  | Principles of Food and Beverage Service                         |               |
| สบอ.204 | ศิลปะการประกอบอาหารไทย                                          | 3 (0 – 6 – 3) |
| CRM204  | Thai Culinary Arts                                              |               |
| สบอ.205 | อาหารเอเชียเบื้องต้น                                            | 3 (0 – 6 – 3) |
| CRM205  | Introduction to Asian Cuisine                                   |               |
| สบอ.206 | การจัดการทรัพยากรมนุษย์ในธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม        | 3 (3 – 0 – 6) |
| CRM206  | Human Resource Management in Food and Beverage Service Business |               |
| สบอ.207 | การตลาดแบบบูรณาการสำหรับธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม               | 3 (3 – 0 – 6) |
| CRM207  | Integrated Marketing for Food and Beverage Business             |               |
| สบอ.208 | เคล็ดลับผู้ประกอบการ                                            | 3 (3 – 0 – 6) |
| CRM208  | The Essence of Entrepreneurship                                 |               |
| สบอ.209 | ปฏิบัติการจัดตั้งธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม                      | 6 (3 – 6 – 9) |
| CRM209  | Practicum in Food and Beverage Startup Creation                 |               |
| สบอ.210 | ศิลปะการทำขนมไทย                                                | 3 (0 – 6 – 3) |
| CRM210  | The Art of Thai Dessert                                         |               |

#### **กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน-เลือก (30 หน่วยกิต)**

##### **กลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะ (18 หน่วยกิต)**

นักศึกษาสามารถเลือกเรียนกลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะได้ 1 กลุ่มจากกลุ่มวิชาต่อไปนี้ หรือเลือกเรียนเฉพาะรายวิชาจากกลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะใด ๆ ที่เปิดในคณะฯ จนครบ 18 หน่วยกิต

| <b>กลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะด้านศิลปะการประกอบอาหารไทย</b> |                                 | หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง) |
|---------------------------------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------------------|
| ศอท.101                                                 | อาหารว่างไทย                    | 3 (0 – 6 – 3)                                   |
| CTF101                                                  | Thai Snacks                     |                                                 |
| ศอท.102                                                 | ศิลปะการประกอบอาหารไทยประจำถิ่น | 3 (0 – 6 – 3)                                   |
| CTF102                                                  | Thai Regional Culinary Arts     |                                                 |
| ศอท.103                                                 | อาหารไทยร่วมสมัย                | 3 (0 – 6 – 3)                                   |
| CTF103                                                  | Contemporary Thai Cuisine       |                                                 |

|         |                        |               |
|---------|------------------------|---------------|
| ศอท.104 | ขนมไทยต้นตำรับ         | 3 (0 – 6 – 3) |
| CTF104  | Authentic Thai Dessert |               |
| ศอท.105 | อาหารตำรับชาววัง       | 3 (0 – 6 – 3) |
| CTF105  | Thai Royal Cuisine     |               |
| ศอท.106 | การแกะสลักอาหาร 1      | 3 (2 – 2 – 5) |
| CTF106  | Food Carving I         |               |
| ศอท.107 | การแกะสลักอาหาร 2      | 3 (2 – 2 – 5) |
| CTF107  | Food Carving II        |               |

**กลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะด้านธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม** หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง)

|         |                                               |               |
|---------|-----------------------------------------------|---------------|
| บอค.101 | การจัดการธุรกิจบริการจัดเลี้ยง                | 3 (3 – 0 – 6) |
| FBB101  | Banquet and Catering Business Management      |               |
| บอค.102 | การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร               | 3 (2 – 2 – 5) |
| FBB102  | Food Product Design and Development           |               |
| บอค.103 | การบริหารจัดการสถานประกอบการร้านอาหาร         | 3 (3 – 0 – 6) |
| FBB103  | Restaurant Business Management                |               |
| บอค.104 | กลยุทธ์การตลาดดิจิทัลเพื่อธุรกิจอาหาร         | 3 (3 – 0 – 6) |
| FBB104  | Strategic Digital Marketing for Food Business |               |
| บอค.105 | การสร้างแบรนด์ธุรกิจอาหาร                     | 3 (3 – 0 – 6) |
| FBB105  | Food Business Branding Management             |               |
| บอค.106 | การออกแบบระบบบริการอาหาร                      | 3 (3 – 0 – 6) |
| FBB106  | Food Business Service System Design           |               |
| บอค.107 | การศึกษาเฉพาะเรื่องธุรกิจบริการอาหาร          | 3 (3 – 0 – 6) |
| FBB107  | Independent Studies in Food Service Business  |               |

**กลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะด้านศิลปะการประกอบอาหารนานาชาติ** หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง)

|         |                    |               |
|---------|--------------------|---------------|
| ศนช.101 | อาหารจีน           | 3 (0 – 6 – 3) |
| CIF101  | Chinese Cuisine    |               |
| ศนช.102 | อาหารเวียดนาม      | 3 (0 – 6 – 3) |
| CIF102  | Vietnamese Cuisine |               |
| ศนช.103 | อาหารเกาหลี        | 3 (0 – 6 – 3) |
| CIF103  | Korean Cuisine     |               |
| ศนช.104 | อาหารญี่ปุ่น       | 3 (0 – 6 – 3) |
| CIF104  | Japanese Cuisine   |               |
| ศนช.105 | อาหารอินเดีย       | 3 (0 – 6 – 3) |
| CIF105  | Indian Cuisine     |               |
| ศนช.106 | อาหารฮาลาล         | 3 (0 – 6 – 3) |
| CIF106  | Halal Food         |               |
| ศนช.107 | อาหารตะวันตก       | 3 (0 – 6 – 3) |
| CIF107  | Western Cuisine    |               |

ศนช.108 เบเกอรี่  
CIF 108 Bakery

3 (0 – 6 – 3)

### กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ (12 หน่วยกิต)

นักศึกษาสามารถเลือกเรียนได้จากกลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพได้ 1 กลุ่มจากกลุ่มวิชาต่อไปนี้ หรือเลือกเรียนเฉพาะรายวิชาจากกลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพใดๆ ที่เปิดในคณะฯ จนครบ 12 หน่วยกิต

#### **กลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ**

หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง)

|         |                                                       |               |
|---------|-------------------------------------------------------|---------------|
| ศบอ.301 | ภาษาอังกฤษสำหรับอาหารและโภชนาการ                      | 3 (3 – 0 – 6) |
| CRM301  | English for Food and Nutrition                        |               |
| ศบอ.302 | ภาษาอังกฤษสำหรับการปฏิบัติงานร้านอาหาร                | 3 (3 – 0 – 6) |
| CRM302  | English for Restaurant Operations                     |               |
| ศบอ.303 | การอ่านและการเขียนภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจบริการอาหาร    | 3 (3 – 0 – 6) |
| CRM303  | English Reading and Writing for Food Service Business |               |
| ศบอ.304 | ภาษาอังกฤษสำหรับการปฏิบัติงานครัว                     | 3 (3 – 0 – 6) |
| CRM304  | English for Kitchen Operations                        |               |

#### **กลุ่มวิชาภาษาจีน**

หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง)

|         |                                                                 |               |
|---------|-----------------------------------------------------------------|---------------|
| ทรก.011 | ภาษาจีนพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ 1 | 3 (3 – 0 – 6) |
| THA011  | Chinese for Personnel in Tourism and Hospitality Industry I     |               |
| ทรก.012 | ภาษาจีนพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ 2 | 3 (3 – 0 – 6) |
| THA012  | Chinese for Personnel in Tourism and Hospitality Industry II    |               |
| ทรก.013 | ภาษาจีนพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ 3 | 3 (3 – 0 – 6) |
| THA013  | Chinese for Personnel in Tourism and Hospitality Industry III   |               |
| ทรก.014 | ภาษาจีนพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ 4 | 3 (3 – 0 – 6) |
| THA014  | Chinese for Personnel in Tourism and Hospitality Industry IV    |               |

#### **กลุ่มวิชาภาษาเกาหลี**

หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง)

|         |                                                                    |               |
|---------|--------------------------------------------------------------------|---------------|
| ทรก.021 | ภาษาเกาหลีพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ 1 | 3 (3 – 0 – 6) |
| THA021  | Korean for Personnel in Tourism and Hospitality Industry I         |               |
| ทรก.022 | ภาษาเกาหลีพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ 2 | 3 (3 – 0 – 6) |
| THA022  | Korean for Personnel in Tourism and Hospitality Industry II        |               |
| ทรก.023 | ภาษาเกาหลีพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ 3 | 3 (3 – 0 – 6) |
| THA023  | Korean for Personnel in Tourism and Hospitality Industry III       |               |
| ทรก.024 | ภาษาเกาหลีพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ 4 | 3 (3 – 0 – 6) |
| THA024  | Korean for Personnel in Tourism and Hospitality Industry IV        |               |

**กลุ่มวิชาภาษาญี่ปุ่น**

หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)

|         |                                                                     |               |
|---------|---------------------------------------------------------------------|---------------|
| ทรก.031 | ภาษาญี่ปุ่นพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ 1 | 3 (3 – 0 – 6) |
| THA031  | Japanese for Personnel in Tourism and Hospitality Industry I        |               |
| ทรก.032 | ภาษาญี่ปุ่นพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ 2 | 3 (3 – 0 – 6) |
| THA032  | Japanese for Personnel in Tourism and Hospitality Industry II       |               |
| ทรก.033 | ภาษาญี่ปุ่นพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ 3 | 3 (3 – 0 – 6) |
| THA033  | Japanese for Personnel in Tourism and Hospitality Industry III      |               |
| ทรก.034 | ภาษาญี่ปุ่นพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ 4 | 3 (3 – 0 – 6) |
| THA034  | Japanese for Personnel in Tourism and Hospitality Industry IV       |               |

**ค. หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต**

นักศึกษาจะต้องเลือกเรียนรายวิชาอื่นที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัยกรุงเทพ ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต หรือเลือกเรียนในรายวิชาดังต่อไปนี้

หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)

|        |                           |               |
|--------|---------------------------|---------------|
| สศ.301 | เตรียมสหกิจศึกษา          | 3 (3 – 0 – 6) |
| CO301  | Pre-Cooperative Education |               |

**ง. หมวดวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 6 หน่วยกิต**

นักศึกษาจะต้องเรียนวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพจนครบ 6 หน่วยกิต

หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)

|         |                                                |                |
|---------|------------------------------------------------|----------------|
| ศบอ.401 | การฝึกงาน 1                                    | 3 (0 – 40 – 0) |
| CRM401  | Internship I                                   |                |
| ศบอ.402 | การฝึกงาน 2                                    | 3 (0 – 40 – 0) |
| CRM402  | Internship II                                  |                |
| ศบอ.403 | สหกิจศึกษาในอุตสาหกรรมบริการอาหาร              | 6 (0 – 40 – 0) |
| CRM403  | Cooperative Education in Food Service Industry |                |

**หมายเหตุ:** ทุกรายวิชาที่เป็น 3 (3 – 0 – 6) แบ่งเป็นการบรรยาย 3 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ โดยมีการฝึกปฏิบัติร่วมกันระหว่างนักศึกษาและอาจารย์ผู้สอนและการศึกษาด้วยตนเองของนักศึกษา 6 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

## 5. คำอธิบายรายวิชา

### ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป (24 หน่วยกิต)

#### กลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ (9 หน่วยกิต)

อก.101      ภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวัน      3 (2 – 2 – 6)

EN101      Everyday English

ฝึกฝนการใช้โครงสร้างพื้นฐานและสำนวนภาษาอังกฤษที่ใช้ในชีวิตประจำวัน ประกอบด้วยการพูดแนะนำตนเองและให้ข้อมูลส่วนตัว การบรรยายบุคลิกลักษณะ การพูดถึงเรื่องที่สนใจ เรื่องที่เป็นความชอบและแรงผลักดันส่วนตัวของแต่ละคน รวมถึงการแสดงความคิดเห็นในเรื่องทั่วไป อีกทั้งพัฒนาทักษะการพูด การฟัง การอ่าน และการเขียนด้วยวิธีเชิงบูรณาการ

Practice basic language structures and everyday expressions, including how to give informative self-introduction, describe personality, talk about interests and personal passions, as well as how to express opinions about general issues. Enhance language skills-speaking, listening, reading, and writing—through integrated methods.

อก.102      ภาษาอังกฤษในบริบททางสังคม      3 (2 – 2 – 6)

EN102      Social English

ฝึกฝนการพูดและการเขียนประโยคและสำนวนที่ใช้เป็นประจำ เพื่อการมีปฏิสัมพันธ์ทางสังคม การแลกเปลี่ยนข้อมูล การเปรียบเทียบ และการอธิบายความคิดเกี่ยวกับเรื่องต่าง ๆ ในบริบททางสังคมและธุรกิจ โดยมุ่งเน้นการพัฒนาทักษะการอภิปรายและการนำเสนอ ด้วยเทคโนโลยีและความคิดสร้างสรรค์

Practice speaking and writing frequently used expressions for social interactions, exchanging information, making comparisons, and explaining ideas in social and business-related contexts, with emphasis on developing discussion and presentation skills along with digital skills and creativity.

อก.103      ภาษาอังกฤษในบริบทสากล      3 (2 – 2 – 6)

EN103      Global English

ฝึกฝนการบรรยายประสบการณ์โดยระบุรายละเอียดสนับสนุน และแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับชีวิตความเป็นอยู่ การทำงาน และประเด็นปัญหาในระดับสากล โดยมุ่งเน้นการพัฒนาทักษะการสื่อสารระหว่างวัฒนธรรม และการสื่อสารในโลกดิจิทัล ซึ่งสำคัญต่อการเป็นพลเมืองโลก

Intensive practice in portraying detailed experiences and expressing opinions about living and working situations, and discussing global issues, with concentration on intercultural communication skills and digital communication skills, which are vital to becoming global citizens.

### กลุ่มวิชาบูรณาการทักษะวิชาชีพ (15 หน่วยกิต)

ศท.011 ทักษะการคิดเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต

3 (3 – 0 – 6)

GE011 Thinking Skills for Lifelong Learning

ทฤษฎี หลักการของการคิด พัฒนาการคิดอย่างเป็นระบบ ฝึกฝนการคิดเชิงวิพากษ์ การคิดสร้างสรรค์ การคิดวิเคราะห์ การคิดสังเคราะห์ การคิดแก้ปัญหา รวมถึงการเชื่อมโยงความคิดและเลือกเครื่องมือความคิดที่เหมาะสมไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน การทำงานและการเรียนรู้ตลอดชีวิตได้อย่างมีประสิทธิภาพ

Theories and practical thinking tools, practice critical thinking, creative and innovative thinking, analytical thinking, synthesis thinking and problem-solving thinking, including how to link and select appropriate thinking tools and effectively adapt to daily life, professional undertakings and lifelong learning

ศท.012 ความเป็นพลเมืองในสังคมและชุมชนระหว่างประเทศ

3 (3 – 0 – 6)

GE012 Citizenship in Society and International Community

ความหมาย คุณลักษณะ สิทธิ หน้าที่ ความรับผิดชอบของการเป็นพลเมืองที่ดี ในสังคมไทย สังคมโลก และสังคมดิจิทัล พร้อมทั้งจะปรับตัวเพื่ออยู่ร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีความสุข รวมถึงรู้เท่าทันการเกิดขึ้นของประเด็นใหม่ ๆ ในสังคม เพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลงของบริบทแวดล้อมที่จะมีผลต่อชีวิตและการทำงาน ตลอดจนตระหนักในความสำคัญของการสร้างความร่วมมือในสังคมระดับต่าง ๆ ที่มีความแตกต่างทางวัฒนธรรม

Concepts, traits, rights, duties and responsibilities of citizenship in Thai society, global society, and digital society, with ability to adjust and live happily with others while keeping abreast of and adapting themselves to societal changes which may affect livelihood and working life; awareness and cooperation at different levels among people of diverse cultures

ศท.013 เทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่ออนาคต

3 (3 – 0 – 6)

GE013 Technology and Innovation for the Future

บทบาท แนวคิด การรู้เท่าทัน และการปรับตัวเข้ากับการเปลี่ยนแปลงของโลกอนาคต รวมถึงการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมด้านต่าง ๆ เพื่อมุ่งเน้นการแสวงหาความรู้ การพัฒนาคุณภาพชีวิตในสังคมสมัยใหม่ การแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นในชีวิตประจำวันและการทำงานอย่างสร้างสรรค์ ผลกระทบของเทคโนโลยีและนวัตกรรมที่มีต่อการดำเนินชีวิต สังคม และเศรษฐกิจ ตลอดจนศึกษาการใช้ประโยชน์และการคุ้มครองทรัพย์สินทางปัญญาที่เกิดจากเทคโนโลยีและนวัตกรรม

Concepts, roles, awareness and adjustment to changes of the future and applications of various types of technology and innovation in knowledge acquisition and improvement of quality of life in a new normal society including ways to solve life complexity and challenges, and to enhance creative working life; impacts of technology and innovation on our livelihood, society and economics, and how to optimize and to protect the intellectual property arising from technology and innovation

ศท.014 สุนทรียภาพและสุขภาวะเพื่อชีวิต 3 (3 – 0 – 6)

GE014 Aesthetics and Well-being for Life

การรู้จักตัวเอง การใช้ชีวิตที่ตนเองต้องการอย่างมีคุณค่า ใช้ความคิดสร้างสรรค์ในการสร้างความสุขผ่านสุนทรียภาพจากงานศิลปะ กิจกรรมนันทนาการ และกีฬา รู้เท่าทันอารมณ์ตนเอง และวางแผนความสำเร็จจากความชอบของตนเอง

How to live a meaningful life through various types of arts, recreational activities and sports; new perspectives for aesthetics of life that influence one's mind and how one may plan a path to success from one's passion

ศท.015 จิตวิญญาณความเป็นผู้ประกอบการและความรู้ทางการเงิน 3 (3 – 0 – 6)

GE015 Entrepreneurial Spirit and Financial Literacy

คุณลักษณะที่สำคัญในการสร้างจิตวิญญาณการเป็นผู้ประกอบการ โดยเน้นการคิดแบบเจ้าของประกอบด้วยการมีความคิดสร้างสรรค์ และการแสวงหาโอกาสในการเริ่มและดำเนินกิจการอย่างมีคุณธรรมและจริยธรรม มีการจัดการและตัดสินใจทางการเงินอย่างมีประสิทธิภาพ ทั้งการจัดการการเงินส่วนบุคคลและการลงทุน รวมทั้งการพัฒนาที่ยั่งยืน มีภาวะผู้นำที่สามารถนำและทำงานเป็นทีมได้อย่างมีประสิทธิภาพ รอบรู้ และกล้าตัดสินใจทันต่อเหตุการณ์

The development of character traits that are vital to cultivating an entrepreneurial spirit, with an emphasis placed on how to think like an entrepreneur, opportunities to start and run a business with on the basis of ethics and moral grounds, how to effectively manage and make financial decisions, personal financial management and investment, including sustainable development, effective leadership skills development, teamwork, bold, prompt and well-informed decisions-making

## ข. หมวดวิชาเฉพาะ 87 หน่วยกิต)

### กลุ่มวิชาพื้นฐาน (24 หน่วยกิต)

ศบอ.101 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับธุรกิจบริการอาหาร 3 (3 – 0 – 6)

CRM101 Introduction to Food Service Business

ความสำคัญและวิวัฒนาการของอุตสาหกรรมธุรกิจร้านอาหาร รูปแบบ ประเภท โครงสร้าง และลักษณะของธุรกิจบริการอาหารของโลก ระบบการบริหารจัดการ กฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจ ตลอดจนแนวโน้มของธุรกิจในอนาคต

Importance, evolution characteristics, categories, services, structure and characteristics of global food service business. Management system, regulations related to food service businesses, and food businesses trends are all covered.

- ศบอ.102      การพัฒนาสมรรถนะบุคลากรวิชาชีพในอุตสาหกรรมบริการอาหาร      3 (3 – 0 – 6)  
 CRM102      Competencies Development for Food Service Professionals

หลักการการเตรียมความพร้อมเข้าทำงานในวิชาชีพการบริการอาหาร พัฒนาบุคลิกภาพ การแต่งกาย มารยาททางสังคม การสร้างมนุษยสัมพันธ์ การติดต่อสื่อสาร การบริการลูกค้า การส่งเสริมสุขอนามัยและความปลอดภัยในที่ทำงาน วัฒนธรรมการทำงานในหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการบริการอาหาร การจัดการวัฒนธรรมที่แตกต่าง รวมถึงการฝึกฝนและพัฒนาองค์ความรู้และส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่น

This course aims to prepare food service professionals, covering important topics such as personality development, grooming, social manners, interpersonal relations, communication skills, customer service, hygiene promotion, workplace safety and culture in food service enterprises as a workplace. Cross-cultural management. This course also includes knowledge development, practical learning, and the promotion of local wisdom.

- ศบอ.103      การจัดการความปลอดภัยอาหารและกฎหมายอาหาร      3 (3 – 0 – 6)  
 CRM103      Food Safety and Law in Food Service Industry

กฎหมายไทยและต่างประเทศที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจร้านอาหาร เช่น กฎหมายเกี่ยวกับภาษีอากร ศุลกากร การขอใบอนุญาตเปิดกิจการร้านอาหาร การติดป้ายแสดงราคาค่าบริการ การขอใบอนุญาตจำหน่ายสุราและยาสูบ กฎหมายเกี่ยวกับภาษีอากร และกฎหมายเกี่ยวกับสิ่งแวดล้อม ฯลฯ จรรยาบรรณผู้ประกอบการร้านอาหารและเครื่องดื่ม การประกอบอาหารเชิงพาณิชย์

The real practice of Thai and International laws, especially for those practicing within the restaurant businesses. Involving work for restaurants such as customs, licenses, tax law and regulations involving environmental issues. Ethics for food and beverage entrepreneur, Commercial cookery.

- ศบอ.104      พื้นฐานการประกอบอาหาร      3 (0 – 6 – 3)  
 CRM104      Fundamentals of Food Preparation

หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารเบื้องต้น อุปกรณ์ในครัว วัตถุดิบ หลักการคัดเลือกวัตถุดิบหลักโภชนาการและสุขอนามัยในการประกอบอาหาร หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารเบื้องต้น อุปกรณ์ในครัว วัตถุดิบ หลักการคัดเลือกวัตถุดิบให้ถูกต้องตามหลักโภชนาการและสุขอนามัยในการประกอบอาหาร จัดเก็บอุปกรณ์ครัวและสินค้าคงคลังอาหาร

Basic principles and techniques of food preparation, kitchen equipment, ingredients, principles of selecting nutritious and healthy ingredients for cooking. Students also study the principles of selecting appropriate ingredients based on nutrition and health for food preparation, store kitchen supplies and food stock.

ศบอ.105 หลักการบริหารและการจัดการอาหารและเครื่องดื่ม 3 (3 – 0 – 6)

CRM105 Principles of Food and Beverage Operations and Management

หลักการจัดโครงสร้างงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม การแบ่งสายงานบริการ หน้าที่ความรับผิดชอบ ความรู้เกี่ยวกับรายการอาหารและเครื่องดื่มประเภทต่าง ๆ อุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ประเภทของการจัดบริการอาหารและเครื่องดื่มและรูปแบบการให้บริการ ขั้นตอนการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม โปรแกรมสำเร็จรูปทางคอมพิวเตอร์สำหรับการบริหารจัดการงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม การบริหารจัดการข้อร้องเรียน ความคุ้มครองเด็กที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมบริการ คำแนะนำพื้นฐาน ทิศทาง และแผนภาพ

Principles and structure of food and beverage department along with staff's key responsibilities, various service patterns, equipment used in food and beverage service, service styles, steps in providing food and beverage service. Study of computer application for food and beverage service management, receive and resolve customer complaint, child protection duties relevant to the service industry, basic instruction, direction and diagram.

ศบอ.106 สุขาภิบาลและอาชีวอนามัย 3 (3 – 0 – 6)

CRM106 Food Sanitation and Hygiene

แหล่งที่มาของการปนเปื้อนและอันตราย หลักสุขาภิบาลอาหาร การจัดการของเสีย การทำความสะอาดสถานที่ทำงาน สุขลักษณะของบุคลากรในสถานประกอบการร้านอาหาร มาตรฐานความปลอดภัยทางด้านสุขาภิบาล และกฎหมายว่าด้วยสุขาภิบาลทางอาหาร ขั้นตอนการปฐมพยาบาลเบื้องต้น

Sources of food contaminant and hazard, principles of food sanitation, personal hygiene and process control, food hygiene, sanitation and safety standard and the food sanitation law, basic First Aid procedures.

ศบอ.107 อาหารและโภชนาการ 3 (3 – 0 – 6)

CRM107 Food and Nutrition

หลักโภชนาการและความสัมพันธ์ของโภชนาการและอุตสาหกรรมบริการอาหาร การวิเคราะห์สารอาหารในรายการอาหาร ความรู้ทางโภชนาการในการเตรียมและเลือกอาหาร

The principles of nutrition and its relationship to the food service industry, nutritional analysis of menus, and the application of basic nutritional concepts to food preparation and selection.

ศบอ.108 การเรียนรู้ร่วมกับอุตสาหกรรม 3 (3 – 0 – 6)

CRM108 Industry Integrated Studies

โครงการจากกรณีศึกษา องค์ความรู้ ประสบการณ์ และประเด็นสำคัญร่วมกับผู้ประกอบการภายนอกในอุตสาหกรรมธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม เพื่อนำเสนอโครงการธุรกิจของตนเอง

Project from case studies, knowledge, experiences and issues from industry partners in food and beverage service industry.

### กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน-บังคับ (33 หน่วยกิต)

สบอ.201 ความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร 3 (3 – 0 – 6)

CRM201 Basic Food Product Knowledge

ความเป็นมาของอาหาร ความรู้เรื่องวัตถุดิบ กระบวนการประกอบอาหาร การแปรรูปอาหาร รวมถึงการเลือกซื้อ จัดเก็บ และดูแลรักษา

The course focuses on food product background, cooking ingredients, cookery, food processing, ingredient selection, food handling procedures and food storage guidelines.

สบอ.202 หลักการบริหารและการจัดการครัว 3 (3 – 0 – 6)

CRM202 Principles of Kitchen Operation and Management

ทฤษฎีและหลักปฏิบัติในการบริหารจัดการครัวประเภทต่าง ๆ โครงสร้างการบริหารและหน้าที่ของพนักงานในครัว การออกแบบและวางผังครัว การวางแผนรายการอาหาร การเลือกซื้อวัตถุดิบ การควบคุมต้นทุนและคุณภาพอาหาร หลักการในการบริหารคลังเครื่องปรุงสด เครื่องปรุงแห้ง การบำรุงรักษาทำความสะอาดเครื่องครัว การบริหารจัดการด้านสุขาภิบาล สุขอนามัยและความปลอดภัยในสถานที่ประกอบอาหาร การจัดเตรียมผลิตภัณฑ์อาหารและมื้ออาหาร

A course in the theory and practice of kitchen management, management structure and the tasks and responsibilities of kitchen staff. Study includes the design and layout of kitchen, menu planning, food and beverage cost and quality control, knowledge in storage management for both fresh and dry ingredients, maintenance, cleaning of kitchen appliances, sanitary management and health and safety at kitchen service venues, organize and prepare food product and meals.

สบอ.203 หลักการบริการอาหารและเครื่องดื่ม 3 (2 – 2 – 5)

CRM203 Principles of Food and Beverage Service

โครงสร้าง หน้าที่และความรับผิดชอบของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม งานด้านธุรการ ประเภทของอาหารและเครื่องดื่ม รูปแบบการจัดเลี้ยง ฝึกทักษะการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม การจัดโต๊ะอาหาร การเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่มประเภทต่าง ๆ การเก็บและทำความสะอาดโต๊ะ ตลอดจนการทำความสะอาดและจัดเก็บอุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ธุรกรรมทางการเงินสำหรับการธุรกิจบริการ

Tasks and responsibilities of food and beverage departments structures, clerical procedure, types of food and beverages, events and banquet formats. The course includes practical food and beverage service skills, table setting, serving food and beverages, clearing and cleaning tables, and cleaning and storing equipment used in food and beverage services, financial transaction for service rendered.

สบอ.204 ศิลปะการประกอบอาหารไทย 3 (0 – 6 – 3)

CRM204 Thai Culinary Arts

ประวัติความเป็นมาของอาหารไทย อุปกรณ์และวัตถุดิบ เทคนิคและวิธีการประกอบอาหารไทยประเภทต่าง ๆ รวมถึงลักษณะของอาหารไทยในแต่ละภาค การจัดตกแต่งจาน และการออกแบบเมนูสำหรับอาหารไทย

History of Thai cuisine, equipment and ingredients, techniques and methods for various types of Thai dishes, characteristics of Thai cuisine in each region, dish decoration, and design of Thai menu.

ศบอ.205 อาหารเอเชียเบื้องต้น 3 (0 – 6 – 3)

CRM205 Introduction to Asian Cuisine

ความเป็นมา ลักษณะเด่นของอาหารเอเชีย วัฒนธรรมในการบริโภค วัตถุดิบ เครื่องปรุง และอุปกรณ์ วิธีการประกอบอาหารขั้นพื้นฐานของอาหารที่ได้รับความนิยม เช่น อาหารจีน ญี่ปุ่น เกาหลี เวียดนาม อินโดนีเซีย

History and distinctive features of Asian cuisine cultures of consumption, Ingredient selection, preparation, seasoning and equipment for basic food preparation in popular such as Chinese, Japanese, Korean, Vietnamese and Indonesian cuisine

ศบอ.206 การจัดการทรัพยากรมนุษย์ในธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม 3 (3 – 0 – 6)

CRM206 Human Resource Management in Food and Beverage Service Business

ความหมายและความสำคัญของการจัดการทรัพยากรมนุษย์ การวางแผนการจัดโครงสร้างองค์กร การวางแผนอัตรากำลังคน การสรรหา การคัดเลือก การพัฒนาฝึกอบรม การบริหารค่าตอบแทนและสวัสดิการ การประเมินผล และกฎหมายแรงงาน รวมถึงการบริหารและการจัดการความขัดแย้ง การทำงานร่วมกับผู้อื่นที่มาจากต่างวัฒนธรรม

This course covers the meaning and importance of human resource management, organizational structure planning, workforce planning, recruitment, selection and interviewing. It also covers training and development, compensation and benefits management, performance evaluation, labor law, manage and resolve conflict situations, work effectively with colleagues from diverse cultures.

ศบอ.207 การตลาดแบบบูรณาการสำหรับธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม 3 (3 – 0 – 6)

CRM207 Integrated Marketing for Food and Beverage Business

การผสมผสานแนวคิดการตลาดกับการตอบสนองต่อพฤติกรรมผู้บริโภคที่เปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว โดยมุ่งวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางการตลาด วางตำแหน่งแบรนด์ และบริหารจัดการสื่อสารทั้งออนไลน์และออฟไลน์อย่างสอดคล้อง ผู้เรียนจะได้ประยุกต์ใช้ทฤษฎีสมัยใหม่และแนวโน้มการตลาดที่เป็นปัจจุบันเพื่อออกแบบกลยุทธ์ที่สร้างความได้เปรียบทางการแข่งขันและเพิ่มคุณค่าของแบรนด์ในตลาดธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม

Integrating marketing concepts with the ability to respond to rapidly evolving consumer behavior by focusing on market environment analysis, brand positioning, and consistent management of both online and offline communications. Students will apply modern theories and current trends to design strategies that create a competitive advantage and enhance brand value in the food and beverage market.

ศบอ.208 เคล็ดลับผู้ประกอบการ 3 (3 – 0 – 6)

CRM208 The Essence of Entrepreneurship

หลักการเตรียมความพร้อมการเป็นผู้ประกอบการ การมองหาโอกาสในธุรกิจ การคิดวิเคราะห์เชิงธุรกิจ ความคิดสร้างสรรค์ในการสร้างธุรกิจ จรรยาบรรณในการทำธุรกิจ ความรู้พื้นฐานด้านการเงิน การแสวงหาเงินทุน การนำเสนอไอเดียธุรกิจ การจัดสรรและบริหารทรัพยากร แนวคิดด้านความยั่งยืน

The essence of Entrepreneurship, business opportunity seeking, business analysis, business creating ideas, business ethics, fundamental financial knowledge, fund raising, business pitching, resources management, and sustainability concept.

ศบอ.209 ปฏิบัติการจัดตั้งธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม 6 (3 – 6 – 9)

CRM209 Practicum in Food and Beverage Startup Creation

วิชาบังคับก่อน : เคยเรียน ศบอ.202

Prerequisite: CRM202

หลักการและกระบวนการจัดตั้งธุรกิจอาหารและเครื่องดื่มอย่างสร้างสรรค์ ตั้งแต่การวางแผนธุรกิจ การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ทางการตลาด การออกแบบแนวคิดธุรกิจและเมนู การบริหารจัดการวัตถุดิบและต้นทุน การผลิตอาหาร การจัดการบริการ การบริหารเวลาและทรัพยากร ตลอดจนการควบคุมการปฏิบัติการในร้านอาหาร ฝึกฝนการจัดทำแผนธุรกิจ การคำนวณต้นทุนและการตั้งราคาขาย และการจัดการทางการเงินและบัญชีเบื้องต้น ผ่านการปฏิบัติจริงในห้องปฏิบัติการภัตตาคาร เพื่อเตรียมความพร้อมในการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม

Knowledge and principles in the creation of innovative food and beverage businesses. Covers business planning, market feasibility analysis, concept and menu development, raw material and cost management, food production, service design, time and resource management, and operational control. Develop business plans, practice cost calculation and pricing strategies, and learn basic financial and accounting management. Hands-on training in a simulated restaurant setting, prepares student for real-world entrepreneurship in the food and beverage industry.

ศบอ.210 ศิลปะการทำขนมไทย 3 (0 – 6 – 3)

CRM210 The Art of Thai Dessert

ประวัติความเป็นมาของขนมไทย อุปกรณ์และวัตถุดิบ เทคนิคและวิธีการทำขนมไทยประเภทต่าง ๆ รวมถึงสุขอนามัย และคำศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับขนมไทย

History of Thai desserts, equipment and ingredients, techniques and methods for various types of Thai desserts, as well as health and wellness aspects, and English vocabulary related to Thai desserts

**กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน-เลือก (30 หน่วยกิต)**

**กลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะด้าน (18 หน่วยกิต)**

**กลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะด้านศิลปะการประกอบอาหารไทย**

ศอท.101 อาหารว่างไทย 3 (0 – 6 – 3)

CTF101 Thai Snacks

ลักษณะและประเภทของอาหารว่างไทย เทคนิคการประกอบอาหารว่าง การตกแต่งและการจัดเสิร์ฟ การปฏิบัติการทำอาหารว่าง

Characteristic, and types of Thai snacks. Techniques of cooking snacks, decoration and arrangement served, practical cooking laboratories for snack.

- ศอท.102 ศิลปะการประกอบอาหารไทยประจำถิ่น 3 (0 – 6 – 3)  
 CTF102 Thai Regional Culinary Arts  
 ประวัติความเป็นมา ประเภทอาหารแต่ละท้องถิ่น กรรมวิธีในการประกอบอาหารและความประณีตในการนำเสนออาหารประเภทนั้น ๆ ในแต่ละภูมิภาค  
 History, regional food types, culinary techniques and presentation intricacies of each regional cuisine.
- ศอท.103 อาหารไทยร่วมสมัย 3 (0 – 6 – 3)  
 CTF103 Contemporary Thai Cuisine  
 การพัฒนาเมนูอาหารไทย ด้วยการประยุกต์เทคนิคการผสมผสานวัตถุดิบและรสชาติแบบดั้งเดิมกับนวัตกรรมปรุงอาหารสมัยใหม่ และการออกแบบเมนูที่สวยงามมีสุนทรียะ ต่อบุคลิกนิสัยและความต้องการของผู้บริโภคในยุคปัจจุบัน  
 Development of Thai contemporary menus by applying techniques that blend traditional ingredients and flavors with modern culinary innovations and aesthetically pleasing dish presentations, meeting the tastes and demands of contemporary consumers.
- ศอท.104 ขนมไทยต้นตำรับ 3 (0 – 6 – 3)  
 CTF104 Authentic Thai Dessert  
 ประวัติความเป็นมาของขนมไทยโบราณ ขนมไทยที่ใช้ในงานประเพณีต่าง ๆ รวมถึงสูตรต้นตำรับที่ได้รับค่านิยมจากอดีตสู่ปัจจุบัน โดยเน้นเทคนิคการประกอบอาหารแบบดั้งเดิม ทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ  
 Knowledge, skills and techniques of making Thai desserts with authentic recipes. Traditional Thai desserts will be covered with an overview of how cooking has evolved throughout time.
- ศอท.105 อาหารตำรับชาววัง 3 (0 – 6 – 3)  
 CTF105 Thai Royal Cuisine  
 ประวัติความเป็นมา ภูมิปัญญาของอาหารไทยชาววัง รวมถึงสูตรต้นตำรับต่าง ๆ ที่ได้รับความนิยมจากอดีตสู่ปัจจุบัน โดยเน้นเทคนิคการประกอบอาหารแบบดั้งเดิม ทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ  
 History of Royal Thai cuisine and cooking skills, studying cooking techniques and cultural aspects that deal in-depth with the royal Thai cuisine. Classical cuisine provides an overview of how cooking has evolved throughout time.
- ศอท.106 การแกะสลักอาหาร 1 3 (2 – 2 – 5)  
 CTF106 Food Carving I  
 หลักการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ การคัดเลือกวัตถุดิบ และการเก็บรักษาเพื่อการรับประทาน การตกแต่งจานอาหาร การประกอบอาหาร โดยใช้ขั้นตอนและเทคนิคต่าง ๆ ได้แก่ การตัด การหั่น การปอก การคว้าน และการแกะสลักลดหลั่นพื้นฐาน  
 Principles of equipment and materials preparation, selection of ingredients, and storage for consumption. Food decoration, food assembly, using techniques such as cutting, slicing, peeling, molding, and basic carving.

|         |                   |               |
|---------|-------------------|---------------|
| ศอท.107 | การแกะสลักอาหาร 2 | 3 (2 – 2 – 5) |
| CTF107  | Food Carving II   |               |

เทคนิคและรูปแบบการแกะสลักผักและผลไม้ การเลือกและเตรียมวัตถุดิบ การใช้อุปกรณ์และการดูแลรักษา การนำหลักศิลปะมาประยุกต์ใช้ในการแกะสลัก โดยเน้นการเรียนรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติควบคู่กันไปเพื่อใช้ในการประดับตกแต่งอาหารและภาชนะใส่อาหารให้ดูสวยงาม

The course aims to introduce students to techniques and methods of food carving, especially of vegetables and fruit. Students learn how to prepare materials and gain hands-on knowledge of equipment, as well as the application of art in food carving. Theoretical and practical study allows students to employ the skills and knowledge obtained from class to real-life dish decorations.

### กลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะด้านธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม

|         |                                          |               |
|---------|------------------------------------------|---------------|
| บอค.101 | การจัดการธุรกิจบริการจัดเลี้ยง           | 3 (3 – 0 – 6) |
| FBB101  | Banquet and Catering Business Management |               |

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการดำเนินการจัดเลี้ยง กระบวนการการขายและลูกค้า กระบวนการจัดการและวางแผนจัดเลี้ยง การออกแบบรายการอาหาร ความเสี่ยงในการจัดเลี้ยง

Introduction to Banquet and catering operations, sales process and customers, planning procedures, menu design, catering planning, and risks.

|         |                                     |               |
|---------|-------------------------------------|---------------|
| บอค.102 | การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร     | 3 (2 – 2 – 5) |
| FBB102  | Food Product Design and Development |               |

ทฤษฎีและปฏิบัติงานออกแบบที่ส่งเสริมผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มที่เป็นประโยชน์ต่อการสร้างเมนูอาหารและเครื่องดื่ม หรือรูปแบบที่สอดคล้องตามวัตถุประสงค์และรูปแบบการปฏิบัติงานที่แตกต่าง ตลอดจนในเชิงรูปลักษณ์และภาพลักษณ์ที่สัมพันธ์กับตราสินค้า

This course features both theoretical and practical lessons of food and beverage product design aiming to create beneficial to food and beverage menu creation with strategic objectives and different operations, complying with the brand in appearance and image. and design identity.

|         |                                       |               |
|---------|---------------------------------------|---------------|
| บอค.103 | การบริหารจัดการสถานประกอบการร้านอาหาร | 3 (3 – 0 – 6) |
| FBB103  | Restaurant Business Management        |               |

ทฤษฎีและการนำไปใช้ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารต้นทุนในด้านต่าง ๆ ในธุรกิจร้านอาหาร การบริหารจัดการรายได้ของธุรกิจร้านอาหาร กลยุทธ์ด้านราคาที่สามารถแข่งขันในตลาด รวมไปถึงการวัดผลประกอบการของธุรกิจ

Theories and applications related to various aspects of cost management in the restaurant business, revenue management of restaurant business, competitive pricing strategies, business performance evaluation.

บอค.104 กลยุทธ์การตลาดดิจิทัลเพื่อธุรกิจอาหาร 3 (3 – 0 – 6)

FBB104 Strategic Digital Marketing for Food Business

รูปแบบ ความสำคัญ รายละเอียดข้อแตกต่างของสื่อดิจิทัลรูปแบบต่าง ๆ ที่ใช้ในธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม รวมไปถึงการวางแผนทางการตลาด และการวางแผนช่องทางการสื่อสารไปยังกลุ่มเป้าหมายเพื่อการประชาสัมพันธ์ และการสื่อสารข้อมูลที่มีประสิทธิภาพ

The importance and difference of digital media applications in the area of food and beverage service business, marketing plan, communication channel planning for effective public relations and information communication.

บอค.105 การสร้างแบรนด์ธุรกิจอาหาร 3 (3 – 0 – 6)

FBB105 Food Business Branding Management

หลักการ แนวคิด และองค์ประกอบกลยุทธ์การสร้างแบรนด์ การกำหนดวิสัยทัศน์ แก่นแท้ของแบรนด์ การกำหนดตำแหน่งแบรนด์ บุคลิกภาพแบรนด์ และแนวคิดการสร้างสรรค์เรื่องราวให้กับแบรนด์

The concepts and examples of brand essence, brand vision, brand positioning and brand personality. Including creating a brand story and telling brand story through creative illustration and content.

บอค.106 การออกแบบระบบบริการอาหาร 3 (3 – 0 – 6)

FBB106 Food Business Service System Design

หลักการและเทคนิควิธีการจัดการระบบบริการอาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์องค์ความรู้ด้านการออกแบบต่าง ๆ เข้าด้วยกัน โดยฝึกปฏิบัติด้วยเทคนิคการวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อพัฒนาหรือปรับปรุงระบบการบริการเพื่อให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุด และสร้างสรรค์ประสบการณ์ใหม่ ๆ แก่ผู้รับบริการ เพื่อค้นหาช่องทางการสร้างนวัตกรรมธุรกิจบริการใหม่ หรือเพื่อสร้างความได้เปรียบในการแข่งขันระหว่างองค์กร

This course features managerial principles and techniques related to food and beverages that integrate design knowledge, analyze data to maximize service system and create new experience among service users to find innovative business channel or create competitive advantage among organizations.

บอค.107 การศึกษาเฉพาะเรื่องธุรกิจบริการอาหาร 3 (3 – 0 – 6)

FBB107 Independent Studies in Food Service Business

วิธีการประเมินสภาพแวดล้อมทั้งภายในและภายนอกองค์กร การวิเคราะห์แนวโน้มและโอกาสในการทำธุรกิจ วิเคราะห์ความสามารถในการแข่งขันเชิงธุรกิจ รวมถึงนำความรู้ทั้งทางภาคทฤษฎีและปฏิบัติมาจัดทำแผนกลยุทธ์ในการดำเนินการธุรกิจ โดยมีคณาจารย์ให้คำปรึกษา

Internal and external environment evaluation. Trend and business opportunities analysis. analyze competitive potentials, Theoretical and practical knowledge application in form strategic plan and perspectives business plan under supervision of instructors.

### กลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะด้านศิลปะการประกอบอาหารนานาชาติ

ศนช.101 อาหารจีน 3 (0 – 6 – 3)

CIF101 Chinese Cuisine

ความเป็นมาและลักษณะเด่นของอาหารจีน ประเภทอาหารจีน การเลือก การเตรียมวัตถุดิบ เครื่องปรุง และอุปกรณ์ วิธีการประกอบอาหารขั้นพื้นฐานของเมนูที่นิยมของอาหารจีน และการจัดแต่งจานอาหารในรูปแบบของจีน

Origin and distinctive features of Chinese cuisine, Chinese cuisine types, Ingredient selection, preparation, seasoning and equipment for basic food preparation in popular Chinese cuisine, plating and presentation of Chinese style.

ศนช.102 อาหารเวียดนาม 3 (0 – 6 – 3)

CIF102 Vietnamese Cuisine

ความเป็นมาและลักษณะเด่นของอาหารเวียดนาม ประเภทอาหารเวียดนาม การเลือก การเตรียมวัตถุดิบ เครื่องปรุง และอุปกรณ์ วิธีการประกอบอาหารขั้นพื้นฐานของอาหารที่เป็นที่นิยมในอาหารเวียดนาม และการจัดแต่งจานอาหารในรูปแบบของเวียดนาม

Origin and distinctive features of Vietnamese cuisine, Vietnamese cuisine types, Ingredient selection, preparation, seasoning and equipment for basic food preparation in popular Vietnamese cuisine, plating and presentation of Vietnamese style.

ศนช.103 อาหารเกาหลี 3 (0 – 6 – 3)

CIF103 Korean Cuisine

ความเป็นมาและลักษณะเด่นของอาหารเกาหลี ประเภทอาหารเกาหลี การเลือก การเตรียมวัตถุดิบ เครื่องปรุง และอุปกรณ์ วิธีการประกอบอาหารขั้นพื้นฐานของอาหารที่เป็นที่นิยมในอาหารเกาหลี และการจัดแต่งจานอาหารในรูปแบบของเกาหลี

Origin and distinctive features of Korean cuisine, Korean cuisine types, Ingredient selection, preparation, seasoning and equipment for basic food preparation in popular Korean cuisine, plating and presentation of Korean style

ศนช.104 อาหารญี่ปุ่น 3 (0 – 6 – 3)

CIF104 Japanese Cuisine

ความเป็นมาและลักษณะเด่นของอาหารญี่ปุ่น ประเภทอาหารญี่ปุ่น การเลือก การเตรียมวัตถุดิบ เครื่องปรุง และอุปกรณ์ วิธีการประกอบอาหารขั้นพื้นฐานของอาหารที่เป็นที่นิยมในอาหารญี่ปุ่น และการจัดแต่งจานอาหารในรูปแบบของญี่ปุ่น

Origin and distinctive features of Japanese cuisine, Japanese cuisine types, Ingredient selection, preparation, seasoning and equipment for basic food preparation in popular Japanese cuisine, plating and presentation of Japanese style.

ศนช.105 อาหารอินเดีย 3 (0 – 6 – 3)

CIF105 Indian Cuisine

ความเป็นมาและลักษณะเด่นของอาหารอินเดีย ประเภทของอาหารอินเดีย การเลือก การเตรียมวัตถุดิบ เครื่องปรุง และอุปกรณ์ วิธีการประกอบอาหารขั้นพื้นฐานของอาหารที่เป็นที่นิยมในอาหารอินเดีย และการจัดแต่งจานอาหารในรูปแบบของอินเดีย

Origin and distinctive features of Indian cuisine, Indian cuisine types, Ingredient selection, preparation, seasoning and equipment for basic food preparation in popular Indian cuisine, plating and presentation of Indian style.

ศนช 106 อาหารฮาลาล 3 (0 – 6 – 3)

CIF106 Halal Food

หลักการบริโภคและประกอบอาหารตามหลักศาสนาอิสลาม อาหารและเครื่องปรุงที่ต้องห้าม และวิธีการเตรียมอาหารตามหลักดาฮิบา

Principles of consumption and cooking according Quran which is conventionally known as Halal, food and seasoning forbidden according to Islamic faith and cooking methods according to Dhabiha principles.

ศนช 107 อาหารตะวันตก 3 (0 – 6 – 3)

CIF107 Western Cuisine

ความเป็นมาและลักษณะเด่นของอาหารตะวันตก ประเภทอาหารตะวันตก วัตถุดิบเฉพาะและเทคนิคที่หลากหลายในการประกอบอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ การประยุกต์การใช้สต็อก ซุป ซอสในเมนูอาหารได้เหมาะสมกับประเภทอาหาร และการจัดแต่งจานอาหารในรูปแบบสร้างสรรค์

Origin and distinctive features of Western cuisine, Western cuisine types, unique ingredients and specific techniques in culinary styles of diversity, application of stock, soup, and sauce in other Western dishes, selection of ingredients suitable for cuisine types, and creative plating and presentation of International dishes.

ศนช.108 เบเกอรี่ 3 (0 – 6 – 3)

CIF108 Bakery

หลักการและเทคนิคการทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่แบบต่าง ๆ ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับประเภท ลักษณะที่ดีของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ การเตรียมเครื่องมือ อุปกรณ์และเลือกวัตถุดิบในการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ รวมถึงการเก็บรักษาและบรรจุภัณฑ์เบเกอรี่

Baking techniques using various mixing methods, fundamental knowledge of baked goods types, preparation of tools- equipment and ingredients for baking, as well as preservation and packaging aspects in baking.

### กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ (12 หน่วยกิต)

นักศึกษาสามารถเลือกเรียนได้จากกลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพได้ 1 กลุ่มจากกลุ่มวิชาต่อไปนี้ หรือเลือกเรียนเฉพาะรายวิชาจากกลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพใดๆ ที่เปิดในคณะฯ จนครบ 12 หน่วยกิต

#### กลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ

ศบอ.301      ภาษาอังกฤษสำหรับอาหารและโภชนาการ      3 (3 – 0 – 6)

CRM301      English for Food and Nutrition

การอ่าน ฟัง พูดและเขียนภาษาอังกฤษที่เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการ คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับวัตถุดิบและคุณค่าทางอาหาร การใช้ภาษาอังกฤษในการนำเสนอเรื่องราวเกี่ยวกับอาหาร

Reading, listening, speaking and writing English language in the field of food and nutrition. Ingredients and Nutrient Value related vocabularies. English usage in food story telling and presentation.

ศบอ.302      ภาษาอังกฤษสำหรับการปฏิบัติงานร้านอาหาร      3 (3 – 0 – 6)

CRM302      English for Restaurant Operations

คำศัพท์ วลี สำนวน รวมทั้งฝึกทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานด้านอาหารและเครื่องดื่ม ได้แก่ การรับโทรศัพท์ การสำรองที่นั่ง การต้อนรับ การนำเสนอด้านอาหารและเครื่องดื่ม การชำระค่าบริการ การตอบสนองข้อเรียกร้องของลูกค้า การจัดการข้อร้องเรียน

Vocabulary, phrases, idioms, with practice in English communication skills for food and beverage operations; dealing with phone calls, seat reservations, welcoming guests, menu presentation, cashiering, answering guests' enquiry as well as dealing with guest complaints.

ศบอ.303      การอ่านและการเขียนภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจบริการอาหาร      3 (3 – 0 – 6)

CRM303      English Reading and Writing for Food Service Business

คำศัพท์ วลี สำนวน รวมทั้งฝึกทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานธุรกิจร้านอาหารด้านการขายและการตลาด ได้แก่ การนำเสนอสินค้าและบริการของธุรกิจร้านอาหาร เมนูอาหาร คอนเทนต์ด้านอาหาร การโต้ตอบสนองการร้องขอของการจัดการข้อเรียกร้องของลูกค้า

A study of English structure and vocabulary used in restaurant sales and marketing operation, such as writhing menus, food contents, presenting restaurant promotion, responding to guests' requests and dealing with complaints.

ศบอ.304      ภาษาอังกฤษสำหรับการปฏิบัติงานครัว      3 (3 – 0 – 6)

CRM304      English for Kitchen Operations

คำศัพท์ วลี สำนวน รวมทั้งฝึกทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานด้านงานครัว ได้แก่ ตำแหน่งต่าง ๆ ในครัว การระบุประเภทของอุปกรณ์ครัว การใช้งานเครื่องครัว รวมถึงการอธิบายเทคนิคการทำอาหาร

English structure and vocabulary used in kitchen operations, such as roles and positions in the kitchen, knowledge of kitchen tools and equipments, instructions of using tools and equipment, and some cooking techniques explanation.

### กลุ่มวิชาภาษาจีน

ทรก.011 ภาษาจีนพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ 1 3 (3 – 0 – 6)

THA011 Chinese for Personnel in Tourism and Hospitality Industry I

การอ่าน การเขียนตัวอักษรภาษาจีนเบื้องต้น คำศัพท์ ไวยากรณ์ระดับพื้นฐาน การสนทนาในชีวิตประจำวัน การอ่านข้อความสั้น ๆ และโต้ตอบคำถามพื้นฐาน

Reading, writing basic Chinese characters, vocabulary, basic grammar, everyday conversation, reading short passages, answering basic questions.

ทรก.012 ภาษาจีนพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ 2 3 (3 – 0 – 6)

THA012 Chinese for Personnel in Tourism and Hospitality Industry II

วิชาบังคับก่อน: เคยเรียน ทรก.011

Prerequisite: THA011

การอ่าน การเขียน การพูด และการฟังอย่างต่อเนื่องจากภาษาจีนพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ 1 คำศัพท์ รูปประโยค สำนวน และไวยากรณ์ที่เกี่ยวข้องกับบริบทธุรกิจบริการระดับต้น การสนทนา การอ่านข้อความในบริบทธุรกิจบริการ การสรุปเนื้อหา และเขียนประโยค

Reading, writing, speaking and listening continuing from Chinese for Personnel in Tourism and Hospitality Industry 1, vocabulary, sentence, expression and grammar related to elementary service business context, conversation, reading text in service business context, summary of content and write sentences.

ทรก.013 ภาษาจีนพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ 3 3 (3 – 0 – 6)

THA013 Chinese for Personnel in Tourism and Hospitality Industry III

วิชาบังคับก่อน: เคยเรียน ทรก.012

Prerequisite: THA012

การอ่าน การเขียน การพูด และการฟัง คำศัพท์ รูปประโยค สำนวน และไวยากรณ์ที่เกี่ยวข้องกับบริบทธุรกิจบริการในระดับที่สูงขึ้นต่อจากภาษาจีนพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ 2 ทักษะการฟัง และการอ่านบทความ การตีความ กระบวนการเขียนเพื่อติดต่อสื่อสาร และการพูดแสดงความคิดเห็นในบริบททางธุรกิจบริการ

Reading, writing, speaking and listening, vocabulary, sentence patterns, expressions and grammar related to service business context at a higher level following Chinese for Personnel in Tourism and Hospitality Industry 2, listening and reading skills, interpretation, writing process for communicate and expressing opinions in the service business context.

ทรก.014 ภาษาจีนพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ 4 3 (3 – 0 – 6)

THA014 Chinese for Personnel in Tourism and Hospitality Industry IV

วิชาบังคับก่อน: เคยเรียน ทรก.013

Prerequisite: THA013

การอ่าน การเขียน การพูด และการฟัง พร้อมทั้งเรียนรู้คำศัพท์ รูปประโยค สำนวน และไวยากรณ์ที่เกี่ยวข้องกับบริบทธุรกิจบริการในระดับที่ซับซ้อนขึ้นจากภาษาจีนพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ 3 ทักษะการฟัง การอ่าน การเขียนบทความ ข่าว สำนวน คำศัพท์เฉพาะ การตีความขั้นสูง และการสนทนาในสถานการณ์ต่าง ๆ ในบริบททางธุรกิจบริการ

Reading, writing, speaking and listening, as well as learning vocabulary, sentences, expressions and grammar related to service business contexts at a more complex level from Chinese for Personnel in Tourism and Hospitality Industry 3, listening, reading, writing news articles Idioms, terminologies, advanced interpretations and conversations in various situations in the service business context.

### กลุ่มวิชาภาษาเกาหลี

ทรก.021 ภาษาเกาหลีพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ 1 3 (3 – 0 – 6)

THA021 Korean for Personnel in Tourism and Hospitality Industry I

การอ่าน การเขียนตัวอักษรภาษาเกาหลีเบื้องต้น คำศัพท์ ไวยากรณ์ระดับพื้นฐาน การสนทนาในชีวิตประจำวัน การอ่านข้อความสั้น ๆ และได้ตอบคำถามพื้นฐาน

Reading, writing basic Korean characters, vocabulary, basic grammar everyday conversation reading short passages and answering basic questions

ทรก.022 ภาษาเกาหลีพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ 2 3 (3 – 0 – 6)

THA022 Korean for Personnel in Tourism and Hospitality Industry II

วิชาบังคับก่อน: เคยเรียน ทรก.021

Prerequisite: THA021

การอ่าน การเขียน การพูด และการฟังอย่างต่อเนื่องจากภาษาเกาหลีพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ 1 คำศัพท์ รูปประโยค สำนวน และไวยากรณ์ที่เกี่ยวข้องกับบริบทธุรกิจบริการระดับต้น การสนทนา การอ่านข้อความในบริบทธุรกิจบริการ การสรุปเนื้อหา และเขียนประโยค

Reading, writing, speaking and listening continuing from Korean for Personnel in Tourism and Hospitality Industry 1, vocabulary, sentence patterns, expressions and grammar related to elementary service business contexts, conversation, reading texts in the service business context, summary of content and write sentences.

ทรก.023 ภาษาเกาหลีพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ 3 3 (3 – 0 – 6)

THA023 Korean for Personnel in Tourism and Hospitality Industry III

วิชาบังคับก่อน: เคยเรียน ทรก.022

Prerequisite: THA022

การอ่าน การเขียน การพูด และการฟัง คำศัพท์ รูปประโยค สำนวน และไวยากรณ์ที่เกี่ยวข้องกับบริบทธุรกิจบริการในระดับที่สูงขึ้นต่อจากภาษาเกาหลีพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ 2 ทักษะการฟัง และการอ่านบทความ การตีความ กระบวนการเขียนเพื่อติดต่อสื่อสาร และการพูดแสดงความคิดเห็นในบริบททางธุรกิจบริการ

Reading, writing, speaking and listening, vocabulary, sentence patterns, expressions and grammar related to service business context at a higher level following Korean for Personnel in Tourism and Hospitality Industry 2, listening and reading skills, interpretation, writing process for communicate and expressing opinions in the service business context.

ทรก.024 ภาษาเกาหลีพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ 4 3 (3 – 0 – 6)

THA024 Korean for Personnel in Tourism and Hospitality Industry IV

วิชาบังคับก่อน: เคยเรียน ทรก.023

Prerequisite: THA023

การอ่าน การเขียน การพูด และการฟัง พร้อมทั้งเรียนรู้คำศัพท์ รูปประโยค สำนวน และไวยากรณ์ที่เกี่ยวข้องกับบริบทธุรกิจบริการในระดับที่ซับซ้อนขึ้นจากภาษาเกาหลีพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ 3 ทักษะการฟัง การอ่าน การเขียนบทความ ข่าว สำนวน คำศัพท์เฉพาะ การตีความขั้นสูง และการสนทนาในสถานการณ์ต่าง ๆ ในบริบททางธุรกิจบริการ

Reading, writing, speaking, and listening, as well as learning vocabulary, sentences, expressions, and grammar related to service business contexts at a more complex level from Korean for Personnel in Tourism and Hospitality Industry 3, listening, reading, writing news articles Idioms, terminologies, advanced interpretations and conversations in various situations in the service business context

### กลุ่มวิชาภาษาญี่ปุ่น

ทรก.031 ภาษาญี่ปุ่นพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ 1 3 (3 – 0 – 6)

THA031 Japanese for Personnel in Tourism and Hospitality Industry I

การอ่าน การเขียนตัวอักษรภาษาญี่ปุ่นเบื้องต้น คำศัพท์ ไวยากรณ์ระดับพื้นฐาน การสนทนาในชีวิตประจำวัน การอ่านข้อความสั้น ๆ และโต้ตอบคำถามพื้นฐาน

Reading, writing basic Japanese characters, vocabulary, basic grammar everyday conversation reading short passages and answering basic questions.

ทรก.032 ภาษาญี่ปุ่นพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ 2 3 (3 – 0 – 6)

THA032 Japanese for Personnel in Tourism and Hospitality Industry II

วิชาบังคับก่อน: เคยเรียน ทรก.031

Prerequisite: THA031

การอ่าน การเขียน การพูด และการฟังอย่างต่อเนื่องจากภาษาญี่ปุ่นพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ 1 คำศัพท์ รูปประโยค สำนวน และไวยากรณ์ที่เกี่ยวข้องกับบริบทธุรกิจบริการระดับต้น การสนทนา การอ่านข้อความในบริบทธุรกิจบริการ การสรุปเนื้อหา และเขียนประโยค

Continuous reading, writing, speaking and listening continuing from basic Japanese for Personnel in Tourism and Hospitality Industry 1, vocabulary, sentence patterns, expressions and grammar related to elementary service business contexts; conversation; reading texts in the service business context, summary of content and write sentences.

ทรก.033 ภาษาญี่ปุ่นพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ 3 3 (3 – 0 – 6)

THA033 Japanese for Personnel in Tourism and Hospitality Industry III

วิชาบังคับก่อน: เคยเรียน ทรก.032

Prerequisite: THA032

การอ่าน การเขียน การพูด และการฟัง คำศัพท์ รูปประโยค สำนวน และไวยากรณ์ที่เกี่ยวข้องกับบริบทธุรกิจบริการในระดับที่สูงขึ้นต่อจากภาษาญี่ปุ่นพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ 2 ทักษะการฟัง และการอ่านบทความ การตีความ กระบวนการเขียนเพื่อติดต่อสื่อสาร และการพูดแสดงความคิดเห็นในบริบททางธุรกิจบริการ

Reading, writing, speaking and listening, vocabulary, sentence patterns, expressions and grammar related to service business context at a higher level following Japanese for Personnel in Tourism and Hospitality Industry 2, listening and reading skills, interpretation, writing process for communicate and expressing opinions in the service business context.

ทรก.034 ภาษาญี่ปุ่นพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ 4 3 (3 – 0 – 6)

THA034 Japanese for Personnel in Tourism and Hospitality Industry IV

วิชาบังคับก่อน: เคยเรียน ทรก.033

Prerequisite: THA033

การอ่าน การเขียน การพูด และการฟัง พร้อมทั้งเรียนรู้คำศัพท์ รูปประโยค สำนวน และไวยากรณ์ที่เกี่ยวข้องกับบริบทธุรกิจบริการในระดับที่ซับซ้อนขึ้นจากภาษาญี่ปุ่นพื้นฐานสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ 3 ทักษะการฟัง การอ่าน การเขียนบทความ ข่าว สำนวน คำศัพท์เฉพาะ การตีความขั้นสูง และการสนทนาในสถานการณ์ต่าง ๆ ในบริบททางธุรกิจบริการ

Reading, writing, speaking and listening, as well as learning vocabulary, sentences, expressions and grammar related to service business contexts at a more complex level from Japanese for Personnel in Tourism and Hospitality Industry 3, listening, reading, writing news articles Idioms, terminologies, advanced interpretations and conversations in various situations in the service business context

### ค. หมวดวิชาเลือกเสรี (6 หน่วยกิต)

นักศึกษาจะต้องเลือกเรียนรายวิชาอื่นที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัยกรุงเทพ ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต หรือเลือกเรียนในรายวิชาดังต่อไปนี้

สศ.301 เตรียมสหกิจศึกษา

3 (3 – 0 – 6)

CO301 Pre-Cooperative Education

แนวคิดและความเข้าใจระบบสหกิจศึกษา และการเตรียมความพร้อมในการทำงาน เสริมสร้างทักษะด้านต่าง ๆ อาทิ การเตรียมเอกสารสมัครงาน การเลือกสถานประกอบการ เทคนิคการเข้ารับการสัมภาษณ์ การพัฒนาทักษะในการสื่อสาร ทั้งในรูปแบบการสื่อสารระหว่าง Generation และการใช้ภาษาสากลเพื่อการสื่อสาร รวมถึงการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม นอกจากนี้ยังมุ่งเน้นทักษะการทำงานเป็นทีมอย่างสร้างสรรค์ในวัฒนธรรมองค์กรที่แตกต่าง มีจิตวิทยาในการทำงานร่วมกับผู้อื่น มีเทคนิคในการพัฒนาอารมณ์และปรับตัวได้ มีทักษะเฉพาะด้านวิชาชีพ มีจิตวิญญาณผู้ประกอบการ เทคนิคการเขียนรายงาน การนำเสนอ และข้อควรปฏิบัติในระหว่างปฏิบัติงาน และความปลอดภัยในสถานประกอบการ รวมถึงคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณในวิชาชีพ

Concepts and understanding in cooperative education system and preparation for applying jobs such as how to prepare documents for job application, how to choose the right company to work, techniques for job interviewing, the development of communication skills in both Generation communication styles and the international communication, cross- cultural communication and also focusing on Creative team work skills in the different organizational cultures, the Psychology of working together, techniques emotional development and adaptation, Improving professional skills and entrepreneurial spirit and furthermore, the Report writing, Presentation, the best practices during work in the workplace, Morality, Ethics and professional ethics.

### ง. หมวดวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ (6 หน่วยกิต)

ศบอ.401 การฝึกงาน 1

3 (0 – 40 – 0)

CRM401 Internship I

นักศึกษาสามารถฝึกงานได้ทั้งในประเทศหรือต่างประเทศ การฝึกงานเป็นการศึกษาภาคปฏิบัติเพื่อให้โอกาสนักศึกษาได้นำเอาความรู้ความเข้าใจที่ได้เรียนไปใช้ในสถานการณ์จริงในการปฏิบัติงานธุรกิจบริการอาหาร ภัตตาคาร โรงแรม รวมทั้งหน่วยงานอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง และจะจบหลักสูตรได้ต่อเมื่อมีชั่วโมงฝึกงานไม่น้อยกว่า 400 ชั่วโมง การศึกษานี้จะอยู่ภายใต้การควบคุมดูแลและประเมินผลของสาขาวิชาร่วมกับหน่วยงานที่รับนักศึกษาเข้าฝึกงาน

Students are allowed to do an internship either in Thailand or overseas. Internship based study enables students to adapt theoretical knowledge to real life situations in food service business, restaurant, Thai Hotel Association, or other food service related work placements. Students are required to complete at least 400 working hours. The internship is monitored and evaluated under cooperation between the Department of Tourism and Hotel Studies and the work placements.

ศบอ.402      การฝึกงาน 2      3 (0 – 40 – 0)  
 CRM402      Internship II  
 วิชาบังคับก่อน : เคยเรียน ศบอ.401  
 Prerequisite: CRM401

นักศึกษาสามารถฝึกงานได้ทั้งในประเทศหรือต่างประเทศ การฝึกงานเป็นการศึกษาภาคปฏิบัติเพื่อให้โอกาสนักศึกษาได้นำเอาความรู้ความเข้าใจที่ได้เรียนไปใช้ในสถานการณ์จริงในการปฏิบัติงาน โดยแผนกที่นักศึกษาเลือกฝึกปฏิบัติงานจะต้องสอดคล้องกับวิชาความสนใจเฉพาะด้านที่นักศึกษาเลือกเรียน และจะจบหลักสูตรได้ต่อเมื่อมีชั่วโมงฝึกงานไม่น้อยกว่า 400 ชั่วโมง การศึกษานี้จะอยู่ภายใต้การควบคุมดูแลและประเมินผลของสาขาวิชาร่วมกับหน่วยงานที่รับนักศึกษาเข้าฝึกงาน

The advanced internship course allows the students to do an internship either in Thailand or overseas. The chosen work placement must be different from the Internship I course. Internship based study enables students to adapt theoretical knowledge into real life situation in food service business, restaurant, Thai Hotel Association or other food service related work placements. Students are required to complete at least 400 working hours. The internship is monitored and evaluated under cooperation between the school departments and the work placements.

ศบอ.403      สหกิจศึกษาในอุตสาหกรรมโรงแรม      6 (0 – 40 – 0)  
 CRM403      Cooperative Education in Food Service Business  
 วิชาบังคับก่อน : เคยเรียน สศ.301  
 Prerequisite: CO301

ทำงานจริงในสถานประกอบการในฐานะพนักงานของสถานประกอบการ ฝึกปฏิบัติงานเต็มเวลาในสถานประกอบการ โดยมีระยะเวลาไม่น้อยกว่า 1 ภาคการศึกษา หรือ 16 สัปดาห์ ซึ่งเป็นงานที่มีคุณภาพหรือเป็นงานที่เน้นประสบการณ์ทำงานที่ตรงกับสาขาวิชาชีพของนักศึกษาหรือโครงการ ที่เป็นงานที่เป็นประโยชน์ต่อองค์กร รวมถึงมีการประเมินผลการทำงานจากคณาจารย์ร่วมกับสถานประกอบการ และนักศึกษาจะต้องจัดทำรายงานสรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาหลังเสร็จสิ้นการปฏิบัติงาน

Work in the establishment as an employee of the establishment full-time work in the workplace with a period of not less than 1 semester or 16 weeks. It must be a quality job or a job that emphasizes work experience that matches the student's professional field or project. The performance will be evaluated by the faculty together with the workplace. Students must prepare a report summarizing the performance of the cooperative education after completion of the work.