

โครงสร้างหลักสูตร

จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร 138 หน่วยกิต

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30	หน่วยกิต	
กลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ	9	หน่วยกิต	
กลุ่มวิชาบังคับ	15	หน่วยกิต	
กลุ่มวิชาเลือก	6	หน่วยกิต	
ข. หมวดวิชาเฉพาะ	96	หน่วยกิต	
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	30	หน่วยกิต	
กลุ่มวิชาเฉพาะ	66	หน่วยกิต	
วิชาเฉพาะบังคับ	36	หน่วยกิต	
วิชาเฉพาะเลือก	30	หน่วยกิต	
- กลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะ	15	หน่วยกิต	
- กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ	15	หน่วยกิต	
ค. หมวดวิชาเลือกเสรี	6	หน่วยกิต	
ง. หมวดวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ		6	หน่วยกิต

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 30 หน่วยกิต

กลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ (9 หน่วยกิต)

		หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
อก. 011	ภาษาอังกฤษเชิงปฏิบัติ	3 (2 - 2 - 6)
EN 011	English in Action	
อก. 012	ภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวัน	3 (2 - 2 - 6)
EN 012	English for Daily Life	
อก. 013	ภาษาอังกฤษเพื่อการถ่ายทอดความคิด	3 (2 - 2 - 6)
EN 013	English for Expressing Ideas	

กลุ่มวิชาบังคับ (15 หน่วยกิต)

		หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
ศท. 111	คุณค่าแห่งบัณฑิต	3 (3 - 0 - 6)
GE 111	Value of Graduates	
ศท. 112	เทคโนโลยีสารสนเทศกับโลกอนาคต	3 (3 - 0 - 6)
GE 112	Information Technology and the Future World	
ศท. 113	ภาษาไทยเพื่อการสร้างสรรค์	3 (3 - 0 - 6)
GE 113	Thai Language for Creativity	
ศท. 114	พลเมืองไทย พลเมืองโลก	3 (3 - 0 - 6)
GE 114	Thai Citizens, Global Citizens	
ศท. 115	สุนทรียภาพแห่งชีวิต	3 (3 - 0 - 6)
GE 115	The Art of Life	

กลุ่มวิชาเลือก (6 หน่วยกิต)

		หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
ศท. 116	ทักษะความเป็นผู้นำ	3 (3 – 0 – 6)
GE 116	Leadership Skills	
ศท. 117	คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	3 (3 – 0 – 6)
GE 117	Mathematics for Daily Life	
ศท. 118	ชีวิตและสุขภาพ	3 (3 – 0 – 6)
GE 118	Life and Health	
ศท. 119	ภูมิปัญญาไทยและเศรษฐกิจสร้างสรรค์	3 (3 – 0 – 6)
GE 119	Thai Wisdom and Creative Economy	

ข. หมวดวิชาเฉพาะ 96 หน่วยกิต

กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ (30 หน่วยกิต)

		หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
กร. 110	การพัฒนาสมรรถนะบุคลากรวิชาชีพโรงแรมอาเซียน	3 (3 – 0 – 6)
HM 110	Competencies Development for ASEAN Hotel Professional	
กร. 310	เทคโนโลยีสารสนเทศในอุตสาหกรรมบริการโรงแรม	3 (3 – 0 – 6)
HM 310	Information Technology in Hotel Industry	
กร. 410	การวิจัยเพื่ออุตสาหกรรมบริการโรงแรม	3 (3 – 0 – 6)
HM 410	Research for Hotel Industry	
ทร. 190	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการโรงแรม	3 (3 – 0 – 6)
HT 190	Introduction to Tourism and Hotel Industry	
ทร. 192	กฎหมายและจรรยาบรรณในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการโรงแรม	3 (3 – 0 – 6)
HT 192	Law and Ethics in Tourism and Hotel Industry	
ทร. 224	ภูมิศาสตร์การท่องเที่ยว	3 (3 – 0 – 6)
HT 224	Geography for Tourism	
ทร. 296	การบัญชีและการจัดการทางการเงินสำหรับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการโรงแรม	3 (3 – 0 – 6)
HT 296	Accounting and Financial Management for Tourism and Hotel Industry	
ทร. 297	พฤติกรรมผู้บริโภคและจิตวิทยาบริการในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการโรงแรม	3 (3 – 0 – 6)
HT 297	Consumer Behavior and Service Psychology in Tourism and Hotel Industry	
ทร. 393	การจัดการทรัพยากรมนุษย์ในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการโรงแรม	3 (3 – 0 – 6)
HT 393	Human Resource Management in Tourism and Hotel Industry	
ทร. 394	กลยุทธ์การตลาดและนวัตกรรมเพื่อการท่องเที่ยวและการโรงแรม	3 (3 – 0 – 6)
HT 394	Marketing and Innovation Strategies for Tourism and Hotel	

กลุ่มวิชาเฉพาะ (66 หน่วยกิต)

กลุ่มวิชาเฉพาะบังคับ (36 หน่วยกิต)

หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)

กร. 151	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในงานโรงแรม	3 (3 - 0 - 6)
HM 151	Communicative English for Hotel	
กร. 152	การจัดการการโรงแรม	3 (3 - 0 - 6)
HM 152	Hotel Management	
กร. 153	พื้นฐานการครัว	3 (3 - 0 - 6)
HM 153	Basic Kitchen Knowledge	
กร. 251	การจัดการงานส่วนหน้า	3 (3 - 2 - 7)
HM 251	Front Office Operations and Management	
กร. 252	การจัดการงานแม่บ้าน	3 (3 - 2 - 7)
HM 252	Housekeeping Operations and Management	
กร. 253	การจัดการอาหารและเครื่องดื่ม	3 (3 - 0 - 6)
HM 253	Food and Beverage Operations and Management	
กร. 254	การประกอบอาหารขั้นพื้นฐาน	3 (3 - 4 - 8)
HM 254	Basic Culinary Operations	
กร. 255	ขนมอบเบื้องต้น	3 (3 - 4 - 8)
HM 255	Basic Patisserie	
กร. 351	การจัดการภัตตาคาร	3 (3 - 8 - 10)
HM 351	Restaurant Operations and Management	
กร. 451	สัมมนาในอุตสาหกรรมการโรงแรม	3 (3 - 0 - 6)
HM 451	Seminar in Hotel Industry	
กร. 452	การวางแผนและจัดการกลยุทธ์สำหรับธุรกิจโรงแรม	3 (3 - 0 - 6)
HM 452	Strategic Planning and Management for Hotel Business	
กร. 453	โครงการธุรกิจจำลองในอุตสาหกรรมการโรงแรม	3 (3 - 4 - 8)
HM 453	Business Simulation Project in Hotel Industry	

กลุ่มวิชาเฉพาะเลือก (30 หน่วยกิต)

กลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะ (15 หน่วยกิต)

นักศึกษาสามารถเลือกเรียนกลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะได้ 1 กลุ่มจากกลุ่มวิชาต่อไปนี้ หรือเลือกเรียนเฉพาะรายวิชาจากกลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะใดๆ ที่เปิดในคณะฯ จนครบ 15 หน่วยกิต

กลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะด้านการจัดการการโรงแรม

หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)

กร. 511	การจัดการการจัดเลี้ยง	3 (3 - 0 - 6)
HM 511	Banquet and Catering Management	
กร. 512	การจัดการห้องผ้าและงานซักรีด	3 (3 - 2 - 7)
HM 512	Linen and Laundry Operations and Management	
กร. 513	การจัดดอกไม้	3 (2 - 3 - 6)
HM 513	Flower Arrangement	

กร. 514	การวางแผนและบำรุงรักษาสิ่งอำนวยความสะดวก	3 (3 – 0 – 6)
HM 514	Facilities Planning and Maintenance	
กร. 515	การขายและการตลาดด้านโรงแรม	3 (3 – 0 – 6)
HM 515	Hotel Sales and Marketing	
กร. 516	การสื่อสารการตลาดด้านโรงแรม	3 (3 – 0 – 6)
HM 516	Marketing Communication in Hotel	
กร. 517	การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม	3 (3 – 0 – 6)
HM 517	Food and Beverage Cost Control	

กลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะด้านอาหาร

		หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
กร. 520	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารประจำชาติ	3 (3 – 0 – 6)
HM 520	Introduction to World Cuisine	
กร. 521	อาหารไทย	3 (3 – 4 – 8)
HM 521	Thai Cuisine	
กร. 522	ขนมไทย	3 (3 – 4 – 8)
HM 522	Thai Dessert	
กร. 523	อาหารไทยต้นตำรับ	3 (3 – 4 – 8)
HM 523	Authentic Thai Cuisine	
กร. 524	อาหารตะวันตก	3 (3 – 4 – 8)
HM 524	Western Cuisine	
กร. 525	อาหารเอเชีย	3 (3 – 4 – 8)
HM 525	Asian Cuisine	
กร. 526	ขนมอบขั้นสูง	3 (3 – 4 – 8)
HM 526	Advanced Patisserie	
กร. 527	อาหารเพื่อสุขภาพ	3 (2 – 3 – 6)
HM 527	Food for Wellness	
กร. 528	ศิลปะการตกแต่งอาหาร	3 (2 – 3 – 6)
HM 528	Food Styling	

กลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะด้านเครื่องดื่ม

		หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
กร. 531	การผสมเครื่องดื่ม 1	3 (2 – 3 – 6)
HM 531	Bartending I	
กร. 532	การผสมเครื่องดื่ม 2	3 (2 – 3 – 6)
HM 532	Bartending II	
กร. 533	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับไวน์	3 (3 – 0 – 6)
HM 533	Introduction to Wine	
กร. 534	ศิลปะการชงกาแฟ	3 (2 – 3 – 6)
HM 534	The Art of Coffee Making	

กร. 535	ศิลปะการชงชา	3 (2 – 3 – 6)
HM 535	The Art of Tea Making	
กร. 536	การเป็นเจ้าของธุรกิจคาเฟ่	3 (3 – 0 – 6)
HM 536	Entrepreneurship in Café Business	
กร. 537	เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ	3 (2 – 3 – 6)
HM 537	Wellness Beverages	

กลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะด้านการจัดการธุรกิจสปา

หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)

กร. 541	การจัดการธุรกิจสปา	3 (3 – 0 – 6)
HM 541	Spa Operations and Management	
กร. 542	กายวิภาคศาสตร์	3 (3 – 0 – 6)
HM 542	Body Anatomy	
กร. 543	การนวดบำบัด	3 (3 – 2 – 7)
HM 543	Massage Therapy	
กร. 544	การนวดแผนไทย	3 (3 – 2 – 7)
HM 544	Thai Massage	
กร. 545	การนวดฝ่าเท้า	3 (3 – 2 – 7)
HM 545	Foot Reflexology	
กร. 546	ศาสตร์แห่งสมุนไพรบำบัด	3 (3 – 2 – 7)
HM 546	Aromatherapy	
กร. 547	การจัดการด้านความงาม	3 (3 – 2 – 7)
HM 547	Aesthetic Operations	
กร. 548	การตลาดและการสร้างตราสินค้าสำหรับธุรกิจสปา	3 (3 – 0 – 6)
HM 548	Spa Marketing and Branding	

กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ (15 หน่วยกิต)

นักศึกษาสามารถเลือกเรียนได้จากกลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพได้ 1 กลุ่มจากกลุ่มวิชาต่อไปนี้ หรือเลือกเรียนเฉพาะรายวิชาจนครบ 15 หน่วยกิต

กลุ่มวิชาภาษาจีนเพื่อการโรงแรม

หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)

ภวจ. 251	ภาษาจีนเบื้องต้นเพื่อการโรงแรม	3 (3 – 0 – 6)
ETC 251	Basic Chinese for Hotel	
ภวจ. 252	ภาษาจีนสำหรับการปฏิบัติงานฝ่ายห้องพัก	3 (3 – 0 – 6)
ETC 252	Chinese for Room Division Operations	
ภวจ. 351	ภาษาจีนสำหรับการปฏิบัติงานร้านอาหาร	3 (3 – 0 – 6)
ETC 351	Chinese for Restaurant Operations	
ภวจ. 352	ภาษาจีนสำหรับการปฏิบัติงานฝ่ายการขายและการตลาด	3 (3 – 0 – 6)
ETC 352	Chinese for Hotel Sales and Marketing	
ภวจ. 451	การอ่านและการเขียนภาษาจีนเพื่อการโรงแรม	3 (3 – 0 – 6)
ETC 451	Chinese Reading and Writing for Hotel	

กลุ่มวิชาภาษาญี่ปุ่นเพื่อการโรงแรม

		หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
ภวญ. 251	ภาษาญี่ปุ่นเบื้องต้นเพื่อการโรงแรม	3 (3 – 0 – 6)
ETJ 251	Basic Japanese for Hotel	
ภวญ. 252	ภาษาญี่ปุ่นสำหรับการปฏิบัติงานฝ่ายห้องพัก	3 (3 – 0 – 6)
ETJ 252	Japanese for Room Division Operations	
ภวญ. 351	ภาษาญี่ปุ่นสำหรับการปฏิบัติงานร้านอาหาร	3 (3 – 0 – 6)
ETJ 351	Japanese for Restaurant Operations	
ภวญ. 352	ภาษาญี่ปุ่นสำหรับการปฏิบัติงานฝ่ายการขายและการตลาด	3 (3 – 0 – 6)
ETJ 352	Japanese for Hotel Sales and Marketing	
ภวญ. 451	การอ่านและการเขียนภาษาญี่ปุ่นเพื่อการโรงแรม	3 (3 – 0 – 6)
ETJ 451	Japanese Reading and Writing for Hotel	

กลุ่มวิชาภาษาเกาหลีเพื่อการโรงแรม

		หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
ภวก. 251	ภาษาเกาหลีเบื้องต้นเพื่อการโรงแรม	3 (3 – 0 – 6)
ETK 251	Basic Korean for Hotel	
ภวก. 252	ภาษาเกาหลีสำหรับการปฏิบัติงานฝ่ายห้องพัก	3 (3 – 0 – 6)
ETK 252	Korean for Room Division Operations	
ภวก. 351	ภาษาเกาหลีสำหรับการปฏิบัติงานร้านอาหาร	3 (3 – 0 – 6)
ETK 351	Korean for Restaurant Operations	
ภวก. 352	ภาษาเกาหลีสำหรับการปฏิบัติงานฝ่ายการขายและการตลาด	3 (3 – 0 – 6)
ETK 352	Korean for Hotel Sales and Marketing	
ภวก. 451	การอ่านและการเขียนภาษาเกาหลีเพื่อการโรงแรม	3 (3 – 0 – 6)
ETK 451	Korean Reading and Writing for Hotel	

กลุ่มวิชาภาษาอังกฤษเพื่อการโรงแรม

		หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
กร. 611	ภาษาอังกฤษเพื่อการโรงแรม	3 (3 – 0 – 6)
HM 611	English for Hotel	
กร. 612	ภาษาอังกฤษสำหรับการปฏิบัติงานฝ่ายห้องพัก	3 (3 – 0 – 6)
HM 612	English for Room Division Operations	
กร. 613	ภาษาอังกฤษสำหรับการปฏิบัติงานร้านอาหาร	3 (3 – 0 – 6)
HM 613	English for Restaurant Operations	
กร. 614	ภาษาอังกฤษสำหรับการปฏิบัติงานฝ่ายการขายและการตลาด	3 (3 – 0 – 6)
HM 614	English for Hotel Sales and Marketing	
กร. 615	การอ่านและการเขียนภาษาอังกฤษเพื่อการโรงแรม	3 (3 – 0 – 6)
HM 615	English Reading and Writing for Hotel	

ค. หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต

นักศึกษาจะต้องเลือกเรียนรายวิชาอื่นที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัยกรุงเทพ หรือวิชาอื่นใดของคณะที่ได้รับอนุมัติให้เป็นวิชาเลือกเสรี หรือเลือกเรียนในรายวิชาดังต่อไปนี้ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)

ธบ. 200	ธุรกิจสายการบิน	3 (3 - 0 - 6)
AB 200	Airline Business	
สศ. 301	เตรียมสหกิจศึกษา	3 (3 - 0 - 6)
CO 301	Pre-Cooperative Education	
กร. 711	การแกะสลัก	3 (2 - 3 - 6)
HM 711	Food Carving	
กร. 712	ศิลปะการถ่ายภาพอาหาร	3 (2 - 3 - 6)
HM 712	The Art of Food Photography	
กร. 713	ศิลปะการทำขนมหวานจากน้ำตาล	3 (2 - 3 - 6)
HM 713	Confectionery Art	
กร. 714	ศิลปะการตกแต่งเค้ก	3 (2 - 3 - 6)
HM 714	The Art of Cake Decoration	
กร. 715	อาหารเพื่องานเลี้ยงสังสรรค์	3 (2 - 3 - 6)
HM 715	Party Food	
กร. 716	อาหารจานด่วนเพื่ออาชีพ	3 (2 - 3 - 6)
HM 716	Commercial Street Food	
กร. 717	งานดอกไม้วิจิตรศิลป์	3 (2 - 3 - 6)
HM 717	The Art of Flower Craft	
กร. 718	การจัดดอกไม้ชั้นสูง	3 (2 - 3 - 6)
HM 718	Advanced Flower Arrangement	
กร. 719	การศึกษาเฉพาะเรื่องในธุรกิจโรงแรมและอาหาร	3 (1 - 6 - 6)
HM 719	Independent Studies in Hotel and Culinary Business	
ทร. 369	การจัดการการขนส่งผู้โดยสาร	3 (3 - 0 - 6)
HT 369	Managing Passenger Logistics	

ง. หมวดวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

6 หน่วยกิต

นักศึกษาจะต้องเรียนวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพจนครบ 6 หน่วยกิต

หน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)

กร. 200	การฝึกงาน 1	3 (0 - 40 - 0)
HM 200	Internship I	
กร. 300	การฝึกงาน 2	3 (0 - 40 - 0)
HM 300	Internship II	
กร. 400	สหกิจศึกษาในอุตสาหกรรมโรงแรม	6 (0 - 35 - 0)
HM 400	Cooperative Education in Hotel Industry	