

โครงสร้างหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (เทียบโอน) สาขาวิชาการโรงแรมและธุรกิจอาหาร

ปกตินักศึกษาจะเทียบวิชาจากสถาบันเดิมได้ประมาณ 66 หน่วยกิตจาก 132 หน่วยกิต แต่นักศึกษาบางคนอาจมีวิชาที่เรียนเพิ่มหากบางวิชาไม่สามารถเทียบได้

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป (21 หน่วยกิต)	หมวดวิชาเฉพาะ 45 หน่วยกิต			
	กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ (12 หน่วยกิต)	กลุ่มวิชาเฉพาะบังคับ (15 หน่วยกิต)	กลุ่มวิชาเฉพาะเลือก (6 หน่วยกิต)	กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ เพื่องานอาชีพ (12 หน่วยกิต)
<b>กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ 6 หน่วยกิต</b> บังคับ 1 รายวิชา 3 หน่วยกิต GE171 การคิดเชิงสร้างสรรค์ และนวัตกรรม (3)	HC203 ความรับผิดชอบต่อสังคม ในอุตสาหกรรมบริการ (3) HC204 วัฒนธรรมไทยสำหรับ อุตสาหกรรมบริการ (3) TC204 การจัดการทรัพยากรมนุษย์ เชิงนวัตกรรมใน อุตสาหกรรมบริการท่องเที่ยว (3) TC205 พฤติกรรมนักท่องเที่ยวและการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม (3)	HC306 ประสบการณ์วิชาชีพในธุรกิจ โรงแรมและอาหาร (3) HC307 การเงินและการบัญชีสำหรับ ธุรกิจท่องเที่ยวและบริการ (3) HC401 โครงการงานทางธุรกิจบริการ (6) TC308 การวิจัยด้านการท่องเที่ยวและบริการ (3)	<b>เลือก 2 วิชา จากรายวิชาต่อไปนี้</b> <b>กลุ่มวิชาการจัดการธุรกิจโรงแรม</b> HC308 การจัดการงานขายโรงแรม (3) HC309 นวัตกรรมบริการและการสร้างสรรค์ (3) ประสบการณ์ลูกค้า HC310 การจัดการรีสอร์ท (3) HC311 การจัดการธุรกิจสปา (3) HC312 สุขภาพและความงามเบื้องต้นสำหรับ อุตสาหกรรมบริการ TC202 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ ธุรกิจอีเวนต์ (3) TC315 การจัดการการท่องเที่ยวทางน้ำและเรือสำราญ (3)	<b>1. ภาษาอังกฤษ</b> LH314 ภาษาอังกฤษเพื่อการทดสอบ ความสามารถทางภาษา (3) LH306 ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจการบิน (3) LH309 ภาษาอังกฤษสำหรับงาน บริการอาหารและเครื่องดื่ม (3) LH310 ภาษาอังกฤษสำหรับธุรกิจอีเวนต์ (3)
<b>กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ 6 หน่วยกิต</b> GE170 สังคมและเศรษฐกิจไทย ยุคประเทศไทย 4.0 (3) BA104 การบริการแบบมูลค่าสูง (3)				
<b>กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ 9 หน่วยกิต</b> บังคับ 1 รายวิชา 3 หน่วยกิต CT102 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ เทคโนโลยีเสมือนจริงและ เทคโนโลยีความเป็นจริงเสริม (3)				
<b>กลุ่มวิชาภาษา 9 หน่วยกิต</b> LA130 ภาษาอังกฤษพื้นฐาน (3) LA131 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 1 (3)			<b>กลุ่มการจัดการธุรกิจอาหาร</b> HC315 การจัดการธุรกิจร้านอาหาร (3)	

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป (21 หน่วยกิต)	หมวดวิชาเฉพาะ 45 หน่วยกิต			
	กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ (12 หน่วยกิต)	กลุ่มวิชาเฉพาะบังคับ (15 หน่วยกิต)	กลุ่มวิชาเฉพาะเลือก (6 หน่วยกิต)	กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ เพื่องานอาชีพ (12 หน่วยกิต)
LA132 ภาษาอังกฤษเพื่อการ สื่อสาร 2 (3)			HC317 ศิลปะการประกอบอาหาร ตะวันตก (3) HC318 ศิลปะการประกอบอาหาร ตะวันออก (3) HC321 ศิลปะการประกอบขนม ไทย (3) HC322 โลจิสติกส์เพื่อธุรกิจ อาหารและเครื่องดื่ม (3)	

\* วิชาในหมวดศึกษาทั่วไป จะจัดการอบรมแล้วสอบเทียบให้ ยกเว้นวิชา BA104