

แผนการศึกษา

COURSE HANDBOOK

การโรงแรม และธุรกิจอาหาร

HOTEL AND CULINARY BUSINESS



ปลูกศรัทธา เปลี่ยนอนาคต



คุณสมบัติของผู้สมัคร

- จบ ม.6 / ปวช. / กศน. สำหรับหลักสูตร 4 ปี
- ปวส. สำหรับหลักสูตรเทียบโอน

สายอาชีพที่รองรับ

- เจ้าของ/ผู้บริหารโรงแรม
- พนักงานต้อนรับ
- พนักงานโรงแรมทุกแผนก
- พนักงานสายการบิน
- พนักงานเรือสำราญ
- ผู้ประกอบการธุรกิจโรงแรม/รีสอร์ทและร้านอาหาร

การโรงแรมและธุรกิจอาหาร

“ยื่นหนึ่งงาน Service โดดเด่นด้วยสภิลภาษา และการจัดการธุรกิจด้วยนวัตกรรมสมัยใหม่”

หลักสูตรการโรงแรมแห่งแรกที่มีมุ่งเน้นองค์ความรู้ด้านธุรกิจที่พักและธุรกิจอาหาร เน้นเรียนรู้แบบปฏิบัติจริง เสริมประสบการณ์นอกห้องเรียน ผ่านโครงการทัศนศึกษาในโรงแรมชั้นนำทั้งในและต่างประเทศ และเรียนรู้กับวิทยากรที่เป็นเชฟชื่อดังระดับประเทศ สร้างให้ผู้เรียนสามารถคิดวิเคราะห์และมองเห็นโอกาสของการพัฒนาธุรกิจให้เติบโตได้ทันทุกเทรนด์ เข้าใจพฤติกรรมของลูกค้า มีหัวใจด้านการบริการ เพิ่มความชำนาญด้านเทคโนโลยีด้วยโปรแกรมบริหารจัดการโรงแรมที่ทันสมัยและได้รับความนิยมในระดับสากล พร้อมเสริมความแข็งแกร่งด้านการสื่อสารด้วยสภิลภาษาที่ 3 เพิ่มโอกาสแข่งขันในเวทีโลก และตอบโจทยความต้องการของตลาดงานสามารถต่อยอดสู่เส้นทางอาชีพในสายงานบริการ รวมถึงเป็นผู้ประกอบการโรงแรม และเจ้าของธุรกิจอาหารในอนาคต

ทำไมต้องเรียน..

การโรงแรม

และธุรกิจอาหาร

DPU?

- เรียนกับโรงแรมจริง DPU Park Hotel และห้องปฏิบัติการ Chef Lab ที่ทันสมัยสำหรับฝึกปฏิบัติในบรรยากาศจริง อย่างมืออาชีพ
- มีโครงการทัศนศึกษาในโรงแรมชั้นนำทั้งในและต่างประเทศ เพื่อเสริมประสบการณ์นอกห้องเรียน และทักษะสำคัญสำหรับงานโรงแรมและธุรกิจอาหาร
- ได้สภิลภาษาที่ 3 เสริมทักษะผู้ประกอบการต่อยอดการทำงานและธุรกิจ
- เป็นพันธมิตรกับโรงแรมชั้นนำจำนวนมาก นักศึกษาได้ฝึกงานและมีโอกาสทำงานกับโรงแรมชั้นนำทั้งในและต่างประเทศ

สายงานโรงแรมกำลังเป็นที่ต้องการในตลาดงาน รับกระแสท่องเที่ยวมาแรง

สายงานการโรงแรมเป็นหนึ่งในสายงานธุรกิจบริการที่สร้างมูลค่ามหาศาลให้ประเทศ เพราะนับเป็นอุตสาหกรรมที่รองรับการท่องเที่ยวและการพักผ่อนของนักท่องเที่ยว โดยประเทศไทยนับเป็นจุดหมายสำคัญของนักท่องเที่ยวทั่วโลก ล่าสุดเว็บไซต์การท่องเที่ยว Travelness ได้จัดเมืองที่มีนักท่องเที่ยวต่างชาติเดินทางเยือนมากที่สุดในโลก พบว่า ปี 2023 กรุงเทพฯ ติดอันดับ 1 มีนักท่องเที่ยวมาทั้ง 22.78 ล้านคน แซงเมืองปารีส ประเทศฝรั่งเศส นอกจากนี้ ยังมีอีก 2 เมืองของไทย คือ พัทยา และภูเก็ต ที่ติดอันดับ 1 ใน 20 ด้วยจากกระแสท่องเที่ยวที่ร้อนแรง ทำให้ขาดแคลนบุคลากรจำนวนมาก โดยเฉพาะในปี 2567 นี้ ที่คาดว่าจะมีนักท่องเที่ยวต่างชาติที่เดินทางมาท่องเที่ยวในไทยมากถึง 28 ล้านคน จึงเป็นโอกาสของสายงานในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและโรงแรม รวมถึงธุรกิจอาหารที่กำลังเติบโตรับกระแสท่องเที่ยวไทยที่กำลังบูม

สายงานการโรงแรมและธุรกิจอาหารมืออาชีพ รอคุณอยู่



การโรงแรมและธุรกิจอาหาร

ศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.)
BACHELOR OF ARTS (B.A.)

บุคลากรคุณภาพมีทักษะพื้นฐานของผู้ให้บริการ
ในธุรกิจโรงแรมและธุรกิจอาหาร สามารถวางแผน
เชิงกลยุทธ์ ทำวิจัยรวมถึงการประกอบอาชีพใน
สถานการณ์จริงได้



ก้าวแรกสู่โลกแห่งธุรกิจบริการ

อธิบายภาพรวมของอุตสาหกรรม
พร้อมทั้งมีทักษะการบริการธุรกิจโรงแรม
และธุรกิจอาหารได้อย่างดี

- ★ HC201 ธุรกิจบริการด้านที่พักและอาหาร
LH302 ภาษาอังกฤษเพื่อการโรงแรม

ช1

การตลาดและความรับผิดชอบต่อสังคม ในธุรกิจบริการ

มีทักษะอธิบายการดำเนินงานในแผนปฏิบัติการ
หลักด้านการโรงแรมและธุรกิจอาหาร

- ★ HC301 งานต้อนรับในธุรกิจบริการ
HC302 หลักการและมาตรฐาน
การประกอบอาหาร

ช2



การตลาดและความรับผิดชอบต่อ สังคมในธุรกิจบริการ

ชำนาญการวางแผนเชิงกลยุทธ์ด้านการจัดการ
และด้านการตลาดในธุรกิจโรงแรม
และธุรกิจอาหาร

- ★ HC305 การตลาดโรงแรมในยุคดิจิทัล

ช3

เตรียมพร้อมสร้างทักษะ สำหรับปฏิบัติงานจริง

บูรณาการความรู้ด้านการโรงแรมและธุรกิจ
อาหารไปสู่การปฏิบัติงานในสถานการณ์จริง

- ★ HC320 ศิลปะการประกอบขนมอบ
HC410 สหกิจศึกษา

ช4



โครงสร้างหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (4 ปี)
สาขาวิชาการโรงแรมและธุรกิจอาหาร (132 หน่วยกิต)

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 30 หน่วยกิต	หมวดวิชาเฉพาะ 90 หน่วยกิต หมวดวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 6 หน่วยกิต และหมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต		
	กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ 24 หน่วยกิต	กลุ่มวิชาเฉพาะบังคับ 30 หน่วยกิต	กลุ่มวิชาเฉพาะเลือก 15 หน่วยกิต
กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ บังคับ 1 รายวิชา 6 หน่วยกิต GE 175 ความเป็นผู้ประกอบการ (6) ดิจิทัลเพื่อความยั่งยืน เลือก 2 รายวิชา 6 หน่วยกิต EO 100 เศรษฐกิจยุคดิจิทัล (3) GE 122 ปรัชญากับชีวิต (3) GE 123 ไทยศึกษา (3) GE 136 จิตวิทยาเชิงบวกเพื่อ (3) คุณภาพชีวิต GE 138 การศึกษาเพื่อสร้างพลเมือง (3) GE 147 จิตสาธารณะเพื่อชุมชน (3) GE 172 เศรษฐกิจใหม่และวัฒนธรรม (3) ในกลุ่มประเทศ AEC และจีน GE 173 ชีวิตและวัฒนธรรมดิจิทัล (3) GE 174 สังคมและเศรษฐกิจ (3) เพื่อความยั่งยืน GE 176 ความคิดสร้างสรรค์ (3) เพื่อนวัตกรรม LW 103 กฎหมายในชีวิตประจำวัน (3) PA 101 คุณภาพชีวิตตามแนวปรัชญา (3) เศรษฐกิจพอเพียง กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี บังคับ 2 รายวิชา 6 หน่วยกิต MA 109 คณิตศาสตร์และสถิติ (3) SC 106 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (3) เลือก 1 รายวิชา 3 หน่วยกิต CE 100 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ (3) นวัตกรรมหุ่นยนต์ CT 101 โลกของปัญญาประดิษฐ์ (3) และ IoTs CT 102 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ (3) เทคโนโลยีเสมือนจริงและ เทคโนโลยีความเป็นจริงเสริม	TC 201 อุตสาหกรรม (3) การท่องเที่ยวและบริการ HC 201 ธุรกิจบริการด้านที่พัก (3) และอาหาร HC 202 จิตวิทยาธุรกิจบริการ (3) HC 203 ความรับผิดชอบต่อ (3) สังคมในอุตสาหกรรม การบริการ HC 204 วัฒนธรรมไทยสำหรับ (3) อุตสาหกรรมบริการ HC 205 เทคโนโลยีดิจิทัลสำหรับ (3) ธุรกิจท่องเที่ยวและบริการ TC 204 การจัดการทรัพยากร- (3) มนุษย์เชิงนวัตกรรม ในอุตสาหกรรม การท่องเที่ยว TC 205 พฤติกรรมนักท่องเที่ยว (3) และการสื่อสาร ข้ามวัฒนธรรม	HC 301 งานต้อนรับ (3) ในธุรกิจบริการ HC 302 หลักการและมาตรฐาน (3) การประกอบอาหาร HC 303 การจัดการงานแม่บ้าน (3) HC 304 ศิลปะการบริการอาหาร (3) และเครื่องดื่ม HC 305 การตลาดโรงแรม (3) ในยุคดิจิทัล HC 306 ประสบการณ์วิชาชีพ (3) ในธุรกิจโรงแรมและอาหาร HC 307 การเงินและการบัญชี (3) สำหรับธุรกิจท่องเที่ยว และบริการ HC 401 โครงงานทางธุรกิจ (6) บริการ TC 308 การวิจัยด้าน (3) การท่องเที่ยวและบริการ	เลือก 5 วิชา จากรายวิชาต่อไปนี้ กลุ่มวิชาการจัดการธุรกิจโรงแรม HC 308 การจัดการงานขายโรงแรม (3) HC 309 นวัตกรรมบริการและ (3) การสร้างสรรค์ประสบการณ์ ลูกค้า HC 310 การจัดการรีสอร์ท (3) HC 311 การจัดการธุรกิจสปา (3) HC 312 สุขภาพและความงาม (3) เบื้องต้นสำหรับอุตสาหกรรม การบริการ HC 313 การดูแลสุขภาพทางเลือก (3) ในอุตสาหกรรมบริการ กลุ่มวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร HC 315 การจัดการธุรกิจร้านอาหาร (3) HC 316 ศิลปะการประกอบ (3) อาหารไทย HC 317 ศิลปะการประกอบอาหาร (3) ตะวันตก HC 318 ศิลปะการประกอบอาหาร (3) ตะวันออก HC 319 การจัดการบาร์และ (3) เครื่องดื่ม HC 320 ศิลปะการประกอบขนมอบ (3) HC 321 ศิลปะการประกอบขนมไทย (3) HC 322 โลจิสติกส์เพื่อธุรกิจ (3) อาหารและเครื่องดื่ม HC 323 ศิลปะการประกอบอาหาร (3) โมเลกุล HC 329 ศิลปะการประกอบอาหาร (3) ไทยสมัยใหม่ และ อาหารฟิวชั่น HC 325 ศิลปะการประกอบอาหาร (3) อาเซียน HC 326 ศิลปะการตกแต่งอาหาร (3) และการถ่ายภาพ HC 327 การจัดการธุรกิจร้านอาหาร (3)

*แผนการเรียนอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 30 หน่วยกิต	หมวดวิชาเฉพาะ 90 หน่วยกิต หมวดวิชาชีพประสบการณ์วิชาชีพ 6 หน่วยกิต และหมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต		
	กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ 24 หน่วยกิต	กลุ่มวิชาเฉพาะบังคับ 30 หน่วยกิต	กลุ่มวิชาเฉพาะเลือก 15 หน่วยกิต
กลุ่มวิชาภาษา 9 หน่วยกิต กลุ่มภาษาอังกฤษ LA 160 ภาษาอังกฤษพื้นฐาน (3) LA 161 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 1 (3) LA 162 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 2 (3) กลุ่มภาษาญี่ปุ่น JP 101 ภาษาญี่ปุ่นพื้นฐาน (3) JP 102 ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร 1 (3) JP 103 ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร 2 (3) กลุ่มภาษาเกาหลี KO 101 ภาษาเกาหลีพื้นฐาน (3) KO 102 ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร 1 (3) KO 103 ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร 2 (3) กลุ่มภาษาจีน ZH 301 ภาษาจีน 1 (3) ZH 302 ภาษาจีน 2 (3) ZH 303 ภาษาจีน 3 (3)	กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ 21 หน่วยกิต		กลุ่มวิชาการจัดการการท่องเที่ยว TC 202 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับธุรกิจอีเวนต์ (3) TC 315 การจัดการการท่องเที่ยวทางน้ำและเรือสำราญ (3) TC 324 การจัดการงานจัดเลี้ยงสำหรับธุรกิจโรงแรมและอีเวนต์ (3) TC 305 การจัดการธุรกิจการบินและระบบงานสำรองที่นั่ง (3)
	1. ภาษาอังกฤษ (บังคับ 2 วิชา 6 หน่วยกิต) LH 302 ภาษาอังกฤษเพื่อการโรงแรม (3) LH 314 ภาษาอังกฤษเพื่อทดสอบความสามารถทางภาษา (3) 2. เลือกภาษา 1 ภาษา (15 หน่วยกิต) 2.1 ภาษาอังกฤษ LH 303 ภาษาอังกฤษเพื่อการท่องเที่ยว (3) LH 306 ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจการบิน (3) LH 309 ภาษาอังกฤษสำหรับงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม (3) LH 315 ภาษาอังกฤษสำหรับธุรกิจอีเวนต์ (3) LH 312 ภาษาอังกฤษเพื่อการติดต่อธุรกิจ (3) LH 313 การสนทนาภาษาอังกฤษสำหรับงานบริการ (3) 2.2 ภาษาจีน ZH 301 ภาษาจีน 1 (3) ZH 302 ภาษาจีน 2 (3) ZH 303 ภาษาจีน 3 (3) ZH 306 การฟังการพูดภาษาจีน (3) ZH 314 ภาษาจีนเพื่องานบริการ (3) ZH 352 ภาษาจีนเพื่อการโรงแรม (3) ZH 353 ภาษาจีนสำหรับมัคคุเทศก์ (3) ZH 372 ภาษาจีนเพื่อธุรกิจสายการบิน (3) ZH 375 ภาษาจีนเพื่อธุรกิจท่องเที่ยว (3) ZH 363 ภาษาจีนเพื่อการเตรียมตัวสำหรับงานอาชีพ (3)		
	หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต		หมวดวิชาชีพประสบการณ์วิชาชีพ 6 หน่วยกิต
	เลือกเรียนจากรายวิชาที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต หรือรายวิชาที่เปิดสอนในระดับอุดมศึกษาทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ ที่คณะอนุมัติให้เป็นวิชาเลือกเสรีได้		HC 410 สหกิจศึกษา (6)
	กลุ่มวิชาโท สำหรับสาขาวิชาอื่น นักศึกษาในสาขาวิชาอื่นที่มีโครงสร้างหลักสูตรเปิดให้เลือกรับวิชาโทต่างสาขา สามารถเลือกรับรายวิชาเพื่อจัดเป็นกลุ่มวิชาโท จำนวน 15 หน่วยกิต ได้ดังนี้ 1.1 วิชาบังคับ 2 รายวิชา 6 หน่วยกิต TC 201 อุทสาหกรรมบริการท่องเที่ยว HC 201 ธุรกิจบริการด้านที่พักและอาหาร 1.2 เลือกเรียนอีก 3 รายวิชา รวม 9 หน่วยกิต จากหมวดวิชาเฉพาะ ยกเว้น กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ		

*แผนการเรียนอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

ชั้นปีที่ 1					
ภาคเรียนที่ 1 (18 หน่วยกิต)			ภาคเรียนที่ 2 (18 หน่วยกิต)		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
HC 201	ธุรกิจบริการด้านที่พักและอาหาร	3	HC 202	จิตวิทยาธุรกิจบริการ	3
HC 205	เทคโนโลยีดิจิทัลสำหรับธุรกิจท่องเที่ยวและบริการ	3	HC 204	วัฒนธรรมไทยสำหรับอุตสาหกรรมบริการ	3
LH 302	ภาษาอังกฤษเพื่อการโรงแรม	3		หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	9
TC 201	อุตสาหกรรมบริการท่องเที่ยวและบริการ	3			
	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	6			

ชั้นปีที่ 2					
ภาคเรียนที่ 1 (18 หน่วยกิต)			ภาคเรียนที่ 2 (18 หน่วยกิต)		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
HC 203	ความรับผิดชอบต่อสังคมในอุตสาหกรรมบริการ	3	HC 302	หลักการและมาตรฐานการประกอบอาหาร	3
HC 301	งานต้อนรับในธุรกิจบริการ	3	HC 304	ศิลปะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	3
HC 303	การจัดการงานแม่บ้าน	3		เลือกจากกลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศฯ	3
	เลือกจากกลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศฯ	3		หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	9
	วิชาเลือกเสรี 1	3			
	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	3			

*แผนการเรียนอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

ชั้นปีที่ 3					
ภาคเรียนที่ 1 (18 หน่วยกิต)			ภาคเรียนที่ 2 (18 หน่วยกิต)		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
HC 305	การตลาดโรงแรมในยุคดิจิทัล	3	HC 401	โครงการทางธุรกิจบริการ	6
HC 307	การเงินและการบัญชีสำหรับธุรกิจท่องเที่ยวและบริการ	3		วิชาเฉพาะเลือก	3
TC 204	การจัดการทรัพยากรมนุษย์เชิงนวัตกรรม	3		เลือกจากกลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศฯ	3
	ในอุตสาหกรรมบริการท่องเที่ยว			วิชาเลือกเสรี	3
	เลือกจากกลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศฯ	3		หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	3
	วิชาเฉพาะเลือก 2 รายวิชา	6			

ชั้นปีที่ 3		
ภาคฤดูร้อน (3 หน่วยกิต)		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
HC 306	ประสบการณ์วิชาชีพในธุรกิจโรงแรมและอาหาร	3

ชั้นปีที่ 4					
ภาคเรียนที่ 1 (15 หน่วยกิต)			ภาคเรียนที่ 2 (6 หน่วยกิต)		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
LH 314	ภาษาอังกฤษเพื่อการทดสอบความสามารถทางภาษา	3	HC 410	สหกิจศึกษา	6
TC 205	พฤติกรรมนักท่องเที่ยวและการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม	3			
TC 308	การวิจัยด้านการท่องเที่ยวและบริการ	3			
	วิชาเฉพาะเลือก 2 รายวิชา	6			

*แผนการเรียนอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

สมัครวันนี้

สแกนเลย!
พร้อมรับการการศึกษา



เลือก **รับการการศึกษา**

หรือ

รับทุน +

COUPON

คูปองแลกซื้อ
อุปกรณ์ไอที

สแกนเพื่อดูรายละเอียดเพิ่มเติม

สมัครออนไลน์ 24 ชั่วโมง
ติดต่อศูนย์รับสมัครนักศึกษาใหม่
ได้ทุกวันจันทร์ - วันศุกร์
เวลา 8.30 - 16.30 น.



ติดต่อเรา

📍 **มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิตย์**
110/1-4 ถนนประชาชื่น แขวงทุ่งสองห้อง
เขตหลักสี่ กรุงเทพมหานคร 10210

☎ **02-954-7300 ต่อ 111**
082-442-7290

💬 **@dpuofficial**

✉ **contact@dpu.ac.th**

Notes

คำทอม
สแกนเลย!



📘 **dpu_university**
📷 **dpu_university**
🎵 **@dekdpu**
📺 **DPU_Channel**