

คณะการท่องเที่ยวและการโรงแรม
Faculty of Tourism and Hospitality

การโรงแรม และธุรกิจอาหาร

Hotel and Culinary Business

ศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.)
Bachelor of Arts (B.A.)

บุคลากรคุณภาพมีทักษะพื้นฐานของผู้ให้บริการในธุรกิจโรงแรม
และธุรกิจอาหาร สามารถวางแผนเชิงกลยุทธ์ ทำวิจัย
รวมถึงการประกอบอาชีพในสถานการณ์จริงได้



คุณสมบัติของผู้สมัคร

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



*สิทธิ์มีจำนวนจำกัด เงื่อนไขเป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

สายอาชีพที่รองรับ

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

ค่าเฉลี่ยเงินเดือนในสายอาชีพ

ระดับเริ่มต้น	หัวหน้างาน	ผู้บริหาร
25,000	40,000	62,500 +
▼	▼	▼

*อัตราเงินเดือนรวมข้อมูลมาจากหลายแหล่ง

การโรงแรมและธุรกิจอาหาร

“ยื่นหนึ่งงาน Service โดดเด่นด้วยสภิลภาษา และการจัดการธุรกิจ ด้วยนวัตกรรมสมัยใหม่”

หลักสูตรการโรงแรมแห่งแรกที่มุ่งเน้นองค์ความรู้ด้านธุรกิจที่พักและธุรกิจอาหาร เน้นเรียนรู้แบบปฏิบัติจริง เสริมประสบการณ์นอกห้องเรียน ผ่านโครงการทัศนศึกษาในโรงแรมชั้นนำทั้งในและต่างประเทศ และเรียนรู้กับวิทยากรที่เป็นเชฟชื่อดังระดับประเทศ สร้างให้ผู้เรียนสามารถคิดวิเคราะห์และมองเห็นโอกาสของการพัฒนาธุรกิจให้เติบโตได้ทันทุกเทรนด์ เข้าใจพฤติกรรมของลูกค้า มีหัวใจด้านการบริการ เพิ่มความชำนาญด้านเทคโนโลยีด้วยโปรแกรมบริหารจัดการโรงแรมที่ทันสมัยและได้รับความนิยมในระดับสากล พร้อมเสริมความแข็งแกร่งด้านการสื่อสารด้วยสภิลภาษาที่ 3 เพิ่มโอกาสแข่งขันในเวทีโลก และตอบโจทยความต้องการของตลาดงาน สามารถต่อยอดสู่เส้นทางอาชีพในสายงานบริการ รวมถึงเป็นผู้ประกอบการโรงแรม และเจ้าของธุรกิจอาหารในอนาคต

ทำไมต้องเรียน...การโรงแรมและธุรกิจอาหาร DPU

- เรียนกับโรงแรมจริง DPU Park Hotel และห้องปฏิบัติการ Chef Lab ที่ทันสมัย สำหรับฝึกปฏิบัติในบรรยากาศจริงอย่างมืออาชีพ
- มีโครงการทัศนศึกษาในโรงแรมชั้นนำทั้งในและต่างประเทศ เพื่อเสริมประสบการณ์นอกห้องเรียน และทักษะสำคัญสำหรับงานโรงแรมและธุรกิจอาหาร
- ได้สภิลภาษาที่ 3 เสริมทักษะผู้ประกอบการ ต่อยอดการทำงานและธุรกิจ
- เป็นพันธมิตรกับโรงแรมชั้นนำจำนวนมาก นักศึกษาได้ฝึกงาน และมีโอกาสทำงานกับโรงแรมชั้นนำทั้งในและต่างประเทศ

สายงานโรงแรมกำลังเป็นที่ต้องการในตลาดงาน รับกระแสท่องเที่ยวมาแรง

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

สายงานการโรงแรมและธุรกิจอาหารมืออาชีพ รอคุณอยู่

การโรงแรมและธุรกิจอาหาร

Hotel and Culinary Business

ศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.)

บุคลากรคุณภาพมีทักษะพื้นฐานของผู้ให้บริการในธุรกิจโรงแรมและธุรกิจอาหาร สามารถวางแผนเชิงกลยุทธ์ ทำวิจัย รวมถึงการประกอบอาชีพในสถานการณ์จริงได้



True hospitality consists of giving the best of yourself to your guests.
~ Eleanor Roosevelt



ก้าวแรกสู่โลกแห่งธุรกิจการบริการ

อธิบายภาพรวมของอุตสาหกรรมพร้อมทั้งมีทักษะการบริการธุรกิจโรงแรมและธุรกิจอาหารได้อย่างดี

★ HC201 ธุรกิจบริการด้านที่พักและอาหาร
LH302 ภาษาอังกฤษเพื่อการโรงแรม

ขั้น 1

การตลาดและความรับผิดชอบต่อสังคมในธุรกิจบริการ

มีทักษะอธิบายการดำเนินงานในแผนปฏิบัติการหลักด้านการโรงแรมและธุรกิจอาหาร

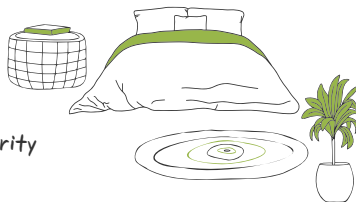
★ HC301 งานต้อนรับในธุรกิจบริการ
HC302 หลักการและมาตรฐานการประกอบอาหาร

ขั้น 2

Hospitality is the smell of my food; service is the taste of my food.
~ Hamed Suleiman



A hotel should relieve travelers of their insecurity and loneliness. It should make them feel warm and cozy.
~ Bill Kimpton



การตลาดและความรับผิดชอบต่อสังคมในธุรกิจบริการ

ชำนาญการวางแผนเชิงกลยุทธ์ด้านการจัดการและด้านการตลาดในธุรกิจโรงแรมและธุรกิจอาหาร

★ HC305 การตลาดโรงแรมในยุคดิจิทัล

ขั้น 3

เตรียมพร้อมสร้างทักษะสำหรับปฏิบัติงานจริง

บูรณาการความรู้ด้านการโรงแรมและธุรกิจอาหารไปสู่การปฏิบัติงานในสถานการณ์จริง

★ HC320 ศิลปะการประกอบแบบอบ
HC410 สหกิจศึกษา

ขั้น 4

Today's accomplishments were yesterday's impossibilities.
~ Robert H. Schuller



โครงสร้างหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (4 ปี)
สาขาวิชาการโรงแรมและธุรกิจอาหาร (132 หน่วยกิต)

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 30 หน่วยกิต	หมวดวิชาเฉพาะ 90 หน่วยกิต หมวดวิชาชีพประสบการณ์วิชาชีพ 6 หน่วยกิต และหมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต		
	กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ 24 หน่วยกิต	กลุ่มวิชาเฉพาะบังคับ 30 หน่วยกิต	กลุ่มวิชาเฉพาะเลือก 15 หน่วยกิต
กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ 6 หน่วยกิต บังคับ 1 รายวิชา 3 หน่วยกิต GE 171 การคิดเชิงสร้างสรรค์ (3) และนวัตกรรม เลือก 1 รายวิชา 3 หน่วยกิต GE 122 ปรัชญากับชีวิต (3) GE 123 ไทยศึกษา (3) GE 172 เศรษฐกิจใหม่และ (3) วัฒนธรรมในกลุ่มประเทศ AEC และจีน GE 173 ชีวิตและวัฒนธรรม (3) ดิจิทัล	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 TC 202 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ (3) ธุรกิจอินเทอร์เน็ต TC 315 การจัดการการท่องเที่ยว (3) ทางน้ำและเรือสำราญ กลุ่มการจัดการธุรกิจอาหาร H C315 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 TC 324 การจัดการงานจัดเลี้ยง (3) สำหรับธุรกิจโรงแรมและอินเทอร์เน็ต

*แผนการเรียนอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม



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
กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ 9 หน่วยกิต บังคับ 2 รายวิชา 6 หน่วยกิต MA 109 คณิตศาสตร์และสถิติ (3) SC 106 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (3) เลือก 1 รายวิชา 3 หน่วยกิต CE 100 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับนวัตกรรมหุ่นยนต์ (3) CT 101 โลกของปัญญาประดิษฐ์และ IoTs (3) CT 102 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเทคโนโลยีเสมือนจริงและเทคโนโลยีความเป็นจริงเสริม (3)	กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ 21 หน่วยกิต		
	1. ภาษาอังกฤษ (บังคับ 2 วิชา 6 หน่วยกิต) LH 302 ภาษาอังกฤษเพื่อการโรงแรม (3) LH 314 ภาษาอังกฤษเพื่อการทดสอบความสามารถทางภาษา (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		
	หมวดวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 6 หน่วยกิต เลือกเรียนจากรายวิชาที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต หรือรายวิชาที่เปิดสอนในระดับอุดมศึกษาทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ ที่คณะอนุมัติให้เป็นวิชาเลือกเสรีได้		
	กลุ่มวิชาโท สำหรับสาขาวิชาอื่น นักศึกษาในสาขาวิชาอื่นที่มีโครงสร้างหลักสูตรเปิดให้เลือกเรียนวิชาโทต่างสาขา สามารถเลือกเรียนรายวิชาเพื่อจัดเป็นกลุ่มวิชาโท จำนวน 15 หน่วยกิต ได้ดังนี้ 1.1 วิชาบังคับ 2 รายวิชา 6 หน่วยกิต TC 201 อุตสาหกรรมการท่องเที่ยว HC 201 ธุรกิจบริการด้านที่พักและอาหาร 1.2 เลือกเรียนอีก 3 รายวิชา รวม 9 หน่วยกิต จากหมวดวิชาเฉพาะ ยกเว้น กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ		
	LA 130 ภาษาอังกฤษพื้นฐาน (3) LA 131 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 1 (3) LA 132 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 2 (3)		
	HC 410 สหกิจศึกษา (6)		

*แผนการเรียนอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

แผนการศึกษา หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (4 ปี) ภาคปกติ
สาขาวิชาการโรงแรมและธุรกิจอาหาร (132 หน่วยกิต)

ชั้นปีที่ 1					
ภาคเรียนที่ 1 (18 หน่วยกิต)			ภาคเรียนที่ 2 (18 หน่วยกิต)		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
GE 170	สังคมและเศรษฐกิจยุคอุตสาหกรรม 4.0	3	HC 202	จิตวิทยาธุรกิจบริการ	3
GE 171	การคิดเชิงสร้างสรรค์และนวัตกรรม	3	HC 204	วัฒนธรรมไทยสำหรับอุตสาหกรรม การบริการ	3
HC 201	ธุรกิจบริการด้านที่พักและอาหาร	3	LA 130	ภาษาอังกฤษพื้นฐาน	3
HC 205	เทคโนโลยีดิจิทัลสำหรับธุรกิจท่องเที่ยว และบริการ	3	SC 106	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	3
LH 302	ภาษาอังกฤษเพื่อการโรงแรม	3		เลือกจากกลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศฯ	3
TC 201	อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ	3		เลือกจากกลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ฯ	3

ชั้นปีที่ 2					
ภาคเรียนที่ 1 (18 หน่วยกิต)			ภาคเรียนที่ 2 (18 หน่วยกิต)		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
HC 203	ความรับผิดชอบต่อสังคมในอุตสาหกรรม การบริการ	3	LA 132	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 2	3
HC 301	งานต้อนรับในธุรกิจบริการ	3	MA 109	คณิตศาสตร์และสถิติ	3
HC 303	การจัดการงานแม่บ้าน	3	HC 302	หลักการและมาตรฐานการประกอบอาหาร	3
LA 131	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 1	3	HC 304	ศิลปะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	3
	เลือกจากกลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศฯ	3		เลือกจากกลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศฯ	3
	วิชาเลือกเสรี 1	3		เลือกจากกลุ่มวิชามนุษยศาสตร์	3

*แผนการเรียนอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

แผนการศึกษา หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (4 ปี) ภาคปกติ
สาขาวิชาการโรงแรมและธุรกิจอาหาร (132 หน่วยกิต)

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
	ในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว			เลือกจากกลุ่มวิชาสังคมศาสตร์	3
	เลือกจากกลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศฯ	3		วิชาเลือกเสรี	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

คลิกเพื่อ

ดูค่าเล่าเรียน



หรือ

สแกนเลย!
เพื่อดูค่าเล่าเรียน



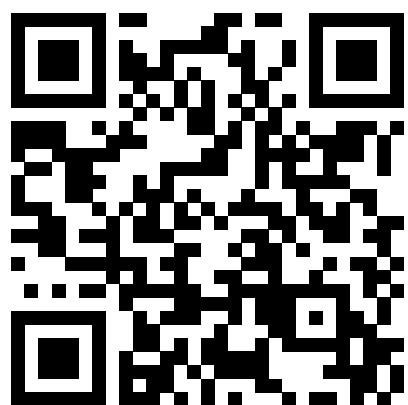
ติดต่อเรา

อาคาร อธิการบดี
มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต 110/1-4 ถ. ประชาชื่น
แขวงทุ่งสองห้อง เขตหลักสี่ กรุงเทพมหานคร 10210

@dpudek68 dpu_university

02-954-7300 (ต่อ 111)
02-589-9605
contact@dpu.ac.th

สมัครเลย!



Notes