หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการธุรกิจร้านอาหาร (ต่อเนื่อง)
(การจัดการศึกษาผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ)
หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2566

หลักสูตรปริญญาตรีทางปฏิบัติการ

คณะการจัดการธุรกิจอาหาร
สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์

หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการธุรกิจร้านอาหาร (ต่อเนื่อง)
(การจัดการศึกษาผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ)
หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2566

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์
คณะ/ วิทยาลัย การจัดการธุรกิจร้านอาหาร

ส่วนที่ 1 ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

1. รหัสและชื่อหลักสูตร

รหัสหลักสูตร : 25662504000519
ภาษาไทย : หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจร้านอาหาร (ต่อเนื่อง) (การจัดการศึกษาผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ)
ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Business Administration Program in Restaurant business Management (Continuing Program) (Educational Management through Information Technology Systems)

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ภาษาไทย	(ชื่อเต็ม)	:	บริหารธุรกิจบัณฑิต (การจัดการธุรกิจร้านอาหาร)
	(อักษรย่อ)	:	บธ.บ. (การจัดการธุรกิจร้านอาหาร)
ภาษาอังกฤษ	(ชื่อเต็ม)	:	Bachelor of Business Administration (Restaurant business Management)
	(อักษรย่อ)	:	B.B.A. (Restaurant business Management)

3. วิชาเอก

ไม่มี

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

74 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

5.1 รูปแบบ

เป็นหลักสูตรระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) หลักสูตร 2 ปี มีระยะเวลาการศึกษาสูงสุดตามข้อบังคับของสถาบันฯ กำหนด

5.2 ประเภทของหลักสูตร

☑ หลักสูตรปริญญาตรีปฏิบัติการ

5.3 ภาษาที่ใช้

หลักสูตรจัดการเรียนการสอนเป็นภาษาไทย และ/หรือภาษาอังกฤษ

5.4 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

☑ เป็นหลักสูตรของสถาบันโดยเฉพาะ

5.5 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

☑ 1 ปริญญา ☐ 2 ปริญญา ☐ 3 ปริญญา
☐ 4 ปริญญา ☐ ปริญญา 2 ระดับ (โท-เอก) ☐ พหุปริญญา

6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

☑ หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2566
กำหนดเปิดสอนภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2566

☑ คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร เห็นชอบในการประชุมหลักสูตรครั้งที่ 1/2565
เมื่อวันที่ 22 เดือน พฤศจิกายน พ.ศ. 2565

☑ คณะกรรมการวิชาการสถาบัน เห็นชอบให้นำเสนอหลักสูตรต่อสภาสถาบัน
ในการประชุมครั้งที่ 2/2566 เมื่อวันที่ 14 เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2566

☑ ได้รับอนุมัติหลักสูตรจากสภาสถาบัน
ในการประชุมครั้งที่ 2/2566 เมื่อวันที่ 28 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2566

7. สถานที่จัดการเรียนการสอน

☑ สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์

☐สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ วิทยาเขตอีอีซี

☐สถานที่จัดการเรียนการสอนอื่น ๆ (โปรดระบุ).....

8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

(1) ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร
(2) ผู้จัดการร้านอาหาร
(3) นักพัฒนาสูตรอาหารในธุรกิจร้านอาหาร
(4) ตัวแทนจำหน่ายและผู้ให้คำแนะนำด้านวัตถุดิบอาหาร
(5) เจ้าหน้าที่จัดหาวัตถุดิบและส่วนประกอบที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจร้านอาหาร

ส่วนที่ 2 ปรัชญา วัตถุประสงค์ และผลลัพธ์การเรียนรู้

1. ปรัชญาของหลักสูตร

มุ่งมั่นผลิตบัณฑิตที่มีความรู้และทักษะด้านการจัดการธุรกิจร้านอาหาร สอดคล้องกับความต้องการของภาคธุรกิจ และปรัชญาการศึกษาของสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ ที่มุ่งเน้นให้นักศึกษาเรียนรู้จากประสบการณ์จริง (Work-based Education) สามารถสร้างสรรค์นวัตกรรมที่นำไปใช้ประโยชน์ในภาคธุรกิจ มีจริยธรรมในการปฏิบัติงานด้านธุรกิจร้านอาหาร

2. วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจร้านอาหาร (ต่อเนื่อง) หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2566 มีวัตถุประสงค์เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณสมบัติดังนี้

1) ผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ และทักษะด้านการจัดการธุรกิจร้านอาหาร และสอดคล้องกับความต้องการของภาคธุรกิจร้านอาหาร ตลอดจนสามารถต่อยอดผลงานเพื่อนำไปใช้ประโยชน์ และพัฒนาธุรกิจร้านอาหาร จากการเรียนรู้จากประสบการณ์จริง

2) ผลิตบัณฑิตที่มีจริยธรรมในการดำเนินธุรกิจร้านอาหาร และสามารถปฏิบัติตนตามข้อพึงปฏิบัติทางจริยธรรม มีความซื่อสัตย์สุจริต ปฏิบัติตามกฎหมายและระเบียบข้อบังคับ มีภาวะผู้นำ และไม่แสวงหาผลประโยชน์ส่วนตนจากองค์กร

3) ผลิตบัณฑิตที่มีความรับผิดชอบ ปฏิบัติตามกฎระเบียบขององค์กร และตระหนักถึงความปลอดภัยด้านอาหารที่มีต่อผู้บริโภค

3. ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)

หลักสูตรได้ดำเนินการออกแบบหลักสูตรตามหลักการ Outcome Based Education ; OBE โดยนำปรัชญา วิสัยทัศน์ พันธกิจ อัตลักษณ์ ของสถาบัน และความต้องของผู้มีส่วนได้เสียมาเป็นข้อมูลตั้งต้นในการออกแบบหลักสูตร และใช้ทฤษฎีของ Bloom ในด้านพุทธพิสัย (Cognitive) และด้านจิตพิสัย (Affective) ส่วนในด้านทักษะพิสัย (Psychomotor) ใช้ทฤษฎีของ Dave ในการจัดทำผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs) ดังนี้

PLO 1 ประยุกต์ใช้หลักการพื้นฐานด้านการบริหารจัดการในธุรกิจร้านอาหาร

PLO 2 วิเคราะห์ข้อมูลเพื่อการพัฒนาธุรกิจร้านอาหาร

PLO 3 สร้างสรรค์สิ่งใหม่ที่เป็นประโยชน์ต่อธุรกิจร้านอาหาร

PLO 4 วางแผนกลยุทธ์สำหรับบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหาร

PLO 5 ใช้อุปกรณ์เครื่องมือได้ตรงตามลักษณะงานในธุรกิจร้านอาหาร

PLO 6 ควบคุมคุณภาพ มาตรฐานและการให้บริการของธุรกิจร้านอาหาร

PLO 7 ควบคุมต้นทุนในธุรกิจร้านอาหาร

PLO 8 แก้ปัญหาเฉพาะหน้าในการให้บริการธุรกิจร้านอาหาร

PLO 9 ไม่แสวงหาผลประโยชน์ส่วนตนจากองค์กร

PLO 10 ไม่เปิดเผยข้อมูลของลูกค้าและองค์กร (PDPA)

PLO 11 ปฏิบัติตามกฎระเบียบขององค์กร

PLO 12 ปฏิบัติตนตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับสถานที่จำหน่ายอาหาร

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)	Domain of Learning							
	Cognitive Domain (Knowledge)						Psychomotor Domain (Skills)	Affective Domain (Attitude)
	R	U	Ap	An	E	C		
PLO 1 ประยุกต์ใช้หลักการพื้นฐานด้านการบริหารจัดการในธุรกิจร้านอาหาร			✓					
PLO 2 วิเคราะห์ข้อมูลเพื่อการพัฒนาธุรกิจร้านอาหาร				✓				
PLO 3 พัฒนาสิ่งใหม่ที่เป็นประโยชน์ต่อธุรกิจร้านอาหาร				✓				
PLO 4 วางแผนกลยุทธ์สำหรับบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหาร				✓				
PLO 5 ใช้อุปกรณ์เครื่องมือได้ตรงตามลักษณะงานในธุรกิจร้านอาหาร			✓				✓	
PLO 6 ควบคุมคุณภาพ มาตรฐานและการให้บริการของธุรกิจร้านอาหาร				✓			✓	
PLO 7 ควบคุมต้นทุนในธุรกิจร้านอาหาร				✓			✓	
PLO 8 แก้ปัญหาเฉพาะหน้าในการให้บริการธุรกิจร้านอาหาร				✓			✓	
PLO 9 ไม่แสวงหาผลประโยชน์ส่วนตนจากองค์กร								✓
PLO 10 ไม่เปิดเผยข้อมูลของลูกค้าและองค์กร (PDPA)								✓
PLO 11 ปฏิบัติตามกฎระเบียบขององค์กร								✓
PLO12 ปฏิบัติตนตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับสถานที่จำหน่ายอาหาร								✓

หมายเหตุ : ระบุสัญลักษณ์ ✓ ใน Domain of Learning ที่สอดคล้องกับ PLOs ของหลักสูตร

R = Remembering U = Understanding Ap = Applying

An = Analyzing E = Evaluating C = Creating

ตารางแสดงความสัมพันธ์ระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs) กับมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)		มาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565			
		ด้านความรู้	ด้านทักษะ	ด้านจริยธรรม	ด้านลักษณะบุคคล
PLO1	ประยุกต์ใช้หลักการพื้นฐานด้านการบริหารจัดการในธุรกิจร้านอาหาร	✓		✓	
PLO2	วิเคราะห์ข้อมูลเพื่อการพัฒนาธุรกิจร้านอาหาร	✓			
PLO3	พัฒนาสิ่งใหม่ที่เป็นประโยชน์ต่อธุรกิจร้านอาหาร	✓			
PLO4	วางแผนกลยุทธ์สำหรับบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหาร	✓			
PLO5	ใช้อุปกรณ์เครื่องมือได้ตรงตามลักษณะงานในธุรกิจร้านอาหาร	✓	✓		
PLO6	ควบคุมคุณภาพ มาตรฐานและการให้บริการของธุรกิจร้านอาหาร	✓	✓		
PLO7	ควบคุมต้นทุนในธุรกิจร้านอาหาร	✓	✓		
PLO8	แก้ปัญหาเฉพาะหน้าในการให้บริการธุรกิจร้านอาหาร	✓	✓		
PLO9	ไม่แสวงหาผลประโยชน์ส่วนตนจากองค์กร			✓	
PLO10	ไม่เปิดเผยข้อมูลของลูกค้าและองค์กร (PDPA)			✓	
PLO11	ปฏิบัติตามกฎระเบียบขององค์กร			✓	
PLO12	ปฏิบัติตนตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับสถานที่จำหน่ายอาหาร				✓

ตารางแสดงความสัมพันธ์ระหว่างวัตถุประสงค์ของหลักสูตร และผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1) ผลิตบัณฑิตที่มีความพร้อมในการทำงานด้านธุรกิจร้านอาหาร เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของภาคธุรกิจ โดยเน้นการเรียนรู้จากประสบการณ์จริง	✓	✓	✓	✓	✓							
2) ผลิตบัณฑิตที่สามารถวิเคราะห์ข้อมูล ควบคุมคุณภาพและมาตรฐานการให้บริการในธุรกิจร้านอาหาร ตลอดจนสามารถสร้างสรรค์นวัตกรรมที่นำไปใช้ประโยชน์ในภาคธุรกิจ		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
3) ผลิตบัณฑิตที่ผู้ที่มีความรับผิดชอบต่อผู้บริโภค									✓	✓	✓	✓

ส่วนที่ 4 โครงสร้างหลักสูตร รายวิชาและหน่วยกิต

1. โครงสร้างหลักสูตร

1.1 หลักสูตร

1.1.1 จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร จำนวน 74 หน่วยกิต

1.1.2 โครงสร้างหลักสูตร

1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า 17 หน่วยกิต ดังนี้

1.1) หมวดอัตลักษณ์ของพีไอเอ็ม (PIM)	6	หน่วยกิต
1.2) หมวดศาสตร์แห่งชีวิต ไม่น้อยกว่า	11	หน่วยกิต

2) หมวดวิชาเฉพาะ จำนวน 54 หน่วยกิต ดังนี้

2.1) กลุ่มวิชาแกนธุรกิจ	12	หน่วยกิต
2.2) กลุ่มวิชาบังคับ	30	หน่วยกิต
2.3) กลุ่มวิชาเลือก	12	หน่วยกิต

3) หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวน 3 หน่วยกิต

2. รายวิชา

ความหมายของรหัสรายวิชา

รหัสวิชา ประกอบด้วย ตัวเลขรวม 7 หลัก เป็นตัวเลขอารบิก ดังนี้

ความหมาย	ลำดับที่						
	1	2	3	4	5	6	7
ตัวเลขประจำคณะวิชา/วิทยาลัย/สำนัก	X	X					
ตัวเลขระบุหลักสูตร/หมวดวิชา			X				
ตัวเลขระบุกลุ่มวิชา				X			
ตัวเลขระบุระดับชั้นปี/ระดับรายวิชา					X		
ตัวเลขระบุลำดับรายวิชา						X	X

1) ลำดับที่ 1 - 2 หมายถึง ตัวเลขประจำคณะวิชา/ วิทยาลัย/ สำนัก ประกอบด้วยคณะวิชา ดังนี้

10 หมายถึง สำนักการศึกษาทั่วไป

11 หมายถึง คณะบริหารธุรกิจ

23 หมายถึง คณะการจัดการธุรกิจอาหาร

24 หมายถึง คณะการจัดการธุรกิจอาหาร (หลักสูตรออนไลน์)

.....

2) ลำดับที่ 3 หมายถึง ตัวเลขระบุหลักสูตร/ หมวดวิชา ประกอบด้วย

2.1) ตัวเลขหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

1 หมายถึง หมวดอัตลักษณ์ของสถาบัน PIM

2 หมายถึง หมวดศาสตร์แห่งชีวิต

.....

รายวิชา

1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป นักศึกษาต้องเรียนรายวิชา จำนวนไม่น้อยกว่า 17 หน่วยกิต

1.1) หมวดอัตลักษณ์ของพีไอเอ็ม (PIM) จำนวน 6 หน่วยกิต กำหนดให้นักศึกษาเรียนครบทั้ง 4 รายวิชา ดังนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับก่อน
1010101	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารในยุคดิจิทัล (Thai for Digital Communication)	3(3-0-6)	-
1010102	ปรัชญาปัญญาภิวัฒน์เพื่อการจัดการ (Philosophy of Panyapiwat for Management)	3(3-0-6)	-
1010103	คณิตศาสตร์เพื่อการวิเคราะห์และตัดสินใจ (Mathematics for Analysis and Decision Making)	3(3-0-6)	-
1010104	วิถีพลเมืองดิจิทัล (Digital Citizenship)	3(3-0-6)	-

1.2) หมวดศาสตร์แห่งชีวิต จำนวนไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต กำหนดให้นักศึกษาเลือกเรียนในแต่ละกลุ่ม ได้แก่ กลุ่มภาษาเพื่อการสื่อสาร กลุ่มชีวิตและสังคมแห่งความสุข และกลุ่มการจัดการและนวัตกรรม กลุ่มละไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต โดยจะต้องมีหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า 11 หน่วยกิต

1.2.1) กลุ่มภาษาเพื่อการสื่อสาร

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับก่อน
1021111	ภาษากับวัฒนธรรมไทย (Thai Language and Culture)	3(3-0-6)	-
1021112	ภาษาไทยในฐานะภาษาต่างประเทศ (Thai as a Foreign Language)	3(3-0-6)	-
1021113	หลักภาษาและการใช้ภาษาไทย (Language Structure and Usage of Thai)	3(3-0-6)	-
1021114	การอ่านออกเสียงภาษาไทย (Thai Oral Reading)	3(3-0-6)	-
1021115	วิถีไทย ภูมิปัญญาไทย และวัฒนธรรมไทย (Thai Way of Life, Wisdom, and Culture)	3(3-0-6)	-
1021121	ภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวัน (English in Daily Life)	2(1-2-3)	-
1021122	ภาษาอังกฤษในโลกสมัยใหม่ (English in Modern World)	2(1-2-3)	-
1021223	ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจและการทำงาน (English for Business and Work)	2(1-2-3)	-
1021224	ภาษาอังกฤษเพื่อการนำเสนออย่างสร้างสรรค์ (English for Creative Presentation)	2(1-2-3)	-
1021225	ภาษาอังกฤษเชิงธุรกิจ (Business English)	2(1-2-3)	-
1021226	ภาษาอังกฤษผ่านสื่อ (English through the Media)	2(1-2-3)	-

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับก่อน
1021227	ภาษาอังกฤษเพื่อการสมัครงานและสัมภาษณ์ (English for Job Application and Interviews)	2(1-2-3)	-
1021328	ภาษาอังกฤษสำหรับการสอบวัดมาตรฐาน (English for Standardized Tests)	2(1-2-3)	-
1021231	ภาษาจีนในชีวิตประจำวัน (Chinese in Daily Life)	3(3-0-6)	-
1021232	ภาษาจีนเพื่อธุรกิจบริการ (Chinese for Service Business)	3(3-0-6)	-
1021233	ภาษาจีนในสำนักงาน (Chinese in Office Work)	3(3-0-6)	-
1021234	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารทางธุรกิจ (Chinese for Business Communication)	3(3-0-6)	-
1021241	ภาษาเมียนมาในชีวิตประจำวัน (Burmese in Daily Life)	3(3-0-6)	-
1021242	ภาษาเมียนมาเพื่อการสื่อสารธุรกิจ (Burmese for Business Communication)	3(3-0-6)	-
1021251	ภาษาเขมรในชีวิตประจำวัน (Cambodian in Daily Life)	3(3-0-6)	-
1021252	ภาษาเขมรเพื่อการสื่อสารธุรกิจ (Cambodian for Business Communication)	3(3-0-6)	-

1.2.2) กลุ่มชีวิตและสังคมแห่งความสุข

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับก่อน
1022211	มนุษย์หลากมิติ (Multi-Dimensional Humans)	3(3-0-6)	-
1022212	ความรักและสัมพันธภาพ (Love and Relationships)	3(3-0-6)	-
1022213	รู้โลกกว้าง (World Wide Perspective)	3(3-0-6)	-
1022214	สิ่งแวดล้อม การพัฒนา และความยั่งยืน (Environment, Development, and Sustainability)	3(3-0-6)	-
1022215	มหัศจรรย์แห่งสุขภาพดี (Miracle of Good Health)	3(3-0-6)	-

1.2.3) กลุ่มการจัดการและนวัตกรรม

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับก่อน
1023211	หมากล้อมปัญญาภิวัฒน์ (Panyapiwat GO)	3(3-0-6)	-
1023212	นวัตกรรมกับการพัฒนาคุณภาพชีวิต (Innovations and Quality of Life Development)	3(3-0-6)	-

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับก่อน
1023213	การจัดการการเงินเพื่อชีวิต (Financial Management for Life)	3(3-0-6)	-
1023214	การจัดการธุรกิจยุคใหม่ (Business Management in New Era)	3(3-0-6)	-
1023215	เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อการทำงาน (Digital Technology for Work)	3(3-0-6)	-

2) หมวดวิชาเฉพาะ นักศึกษาต้องศึกษารายวิชาในหมวดวิชาเฉพาะ จำนวน 54 หน่วยกิต ดังนี้

2.1) กลุ่มวิชาแกน ให้เรียนจำนวน 12 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับก่อน
1201112	การตลาดดิจิทัล (Digital Marketing)	3(3-0-6)	-
1201113	การบัญชีและการเงินเพื่อการจัดการธุรกิจ (Accounting and Finance for Business Management)	3(3-0-6)	-
1201214	การจัดการโลจิสติกส์และห่วงโซ่อุปทาน (Logistics and Supply Chain Management)	3(3-0-6)	-
2401201	การจัดการองค์การและทรัพยากรมนุษย์ในยุคดิจิทัล (Organization and Human Resource Management in Digital Era)	3(3-0-6)	-

2.2) กลุ่มวิชาบังคับ ให้เรียนจำนวน 30 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับก่อน
2412101	ธุรกิจร้านอาหารเบื้องต้น (Fundamental of Restaurant Business)	3(3-0-6)	-
2412102	การประกันคุณภาพในธุรกิจร้านอาหาร (Quality Assurance in Restaurant Business)	3(3-0-6)	-
2412103	การจัดการวัตถุดิบและวิทยาศาสตร์ประกอบอาหาร (Raw Material Management and Culinary Science)	3(0-6-3)	-
2412204	การวิจัยในธุรกิจร้านอาหาร (Research in Restaurant Business)	3(0-6-3)	-
2412205	นวัตกรรมในธุรกิจร้านอาหาร (Innovation in Restaurant Business)	3(0-6-3)	-
2412206	การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร (Restaurant Business Entrepreneur)	3(0-6-3)	-
2412151	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจร้านอาหาร 1 (Work-based Learning in Restaurant Business Management 1)	3(0-40-0)	-

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับก่อน
2412152	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจร้านอาหาร 2 (Work-based Learning in Restaurant Business Management 2)	3(0-40-0)	2412151
2412253	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจร้านอาหาร 3 (Work-based Learning in Restaurant Business Management 3)	3(0-40-0)	2412152
2412254	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจร้านอาหาร 4 (Work-based Learning in Restaurant Business Management 4)	3(0-40-0)	2412253

2.3) กลุ่มวิชาเลือก เลือกเรียนจำนวน 12 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้ จากรายวิชา 6 กลุ่มวิชา สามารถเลือกรายวิชาคละกลุ่มได้ จากรายวิชาต่อไปนี้

1. Module : Front of House

วิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับก่อน
2413101	ภาษาอังกฤษในธุรกิจร้านอาหาร (English in Restaurant Business)	3(3-0-6)	-
2413202	การบริการในธุรกิจร้านอาหารยุคดิจิทัล (Service in Restaurant Business in the Digital Era)	3(3-0-6)	-
2413203	การจัดการความพึงพอใจของลูกค้า (Customer Satisfaction Management)	3(3-0-6)	-
2413204	การจัดการงานบริการจัดเลี้ยง (Catering Service Management)	3(3-0-6)	-

2. Module : Back of House

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับก่อน
2413111	การจัดการเครื่องมือและอุปกรณ์ครัว (Kitchen Equipment and Tools Management)	3(2-2-5)	-
2413212	การจัดการสูตรอาหาร (Recipe Management)	3(2-2-5)	-
2413213	วัฒนธรรมการบริโภคอาหาร (Food Consumption Culture)	3(3-0-6)	-
2413214	การจัดการธุรกิจอาหารเชิงท่องเที่ยวและสุขภาพ (Tourism and Wellness Food Business Management)	3(3-0-6)	-

3. Module : Food and Beverage

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับก่อน
2413131	การจัดการผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ (Bakery Product Management)	3(2-2-5)	-
2413132	การจัดการธุรกิจเครื่องดื่ม (Beverage Business Management)	3(2-2-5)	-
2413233	การจัดการอาหารไทย (Thai Cuisine Management)	3(2-2-5)	-
2413234	การจัดการอาหารนานาชาติ (International Cuisine Management)	3(2-2-5)	-

4. Module : Entrepreneurship

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับก่อน
2413141	การจัดการธุรกิจร้านอาหารในระดับนานาชาติ (International Restaurant Business Management)	3(3-0-6)	-
2413242	หลักการธุรกิจร้านอาหารแบบแฟรนไชส์ (Principles of Franchise Restaurant Business)	3(3-0-6)	-
2413243	กลยุทธ์ทางการตลาดในธุรกิจร้านอาหาร (Marketing Strategies in Restaurant Business)	3(3-0-6)	-
2413244	กฎหมายและข้อบังคับสำหรับธุรกิจร้านอาหาร (Laws and Regulations for Restaurant Business)	3(3-0-6)	-

5. Module : Restaurant Business Development

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับก่อน
2413151	การออกแบบร้านอาหาร (Restaurant Design)	3(3-0-6)	-
2413252	การจัดการทำเลที่ตั้งสำหรับธุรกิจร้านอาหาร (Location Management for Restaurant Business)	3(3-0-6)	-
2413253	การพัฒนาการจัดการครัว (Kitchen Improvement Management)	3(3-0-6)	-
2413254	หัวข้อปัจจุบันของการจัดการธุรกิจร้านอาหาร (Current Topics of Restaurant Business Management)	3(3-0-6)	-

6. Module : Business Optimization

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับก่อน
2413161	การจัดการหลังการเก็บเกี่ยว (Post-Harvest Management)	3(3-0-6)	-
2413262	ศิลปะการขายและการเจรจาต่อรองในธุรกิจร้านอาหาร (Arts of Selling and Negotiation in Restaurant Business)	3(3-0-6)	-
2413263	การจัดการธุรกิจร้านอาหารแบบยั่งยืน (Sustainable Restaurant Business Management)	3(3-0-6)	-
2413264	การจัดการคุณภาพองค์รวม (Total Quality Management)	3(3-0-6)	-

3) หมวดวิชาเลือกเสรี นักศึกษาต้องศึกษารายวิชาในหมวดวิชาเลือกเสรี จำนวน 3 หน่วยกิต

นักศึกษาสามารถเลือกเรียนรายวิชาที่เปิดสอนในสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ หรือสถาบันอุดมศึกษาอื่น โดยต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาหรือตามที่สถาบันกำหนด

ทั้งนี้ ในรายวิชาทุกวิชาของสถาบันที่มีวิชาบังคับก่อน คณบดีสามารถอนุมัติให้นักศึกษาลงทะเบียนในรายวิชานั้นได้ โดยสอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียนและมาตรฐานการจัดการศึกษา

6. คำอธิบายรายวิชา

1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

1.1) หมวดอัตลักษณ์ของพีไอเอ็ม (PIM)

1010101 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารในยุคดิจิทัล 3(3-0-6)

(Thai for Digital Communication)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

การสื่อสารด้วยภาษา มารยาทในการสื่อสาร หลักการและรูปแบบการนำเสนออย่างสร้างสรรค์ การวิเคราะห์ผู้รับสาร การฝึกจับประเด็นจากการฟังและการอ่าน การเตรียมโครงเรื่อง เนื้อหา และการจัดลำดับข้อมูลเพื่อการพูด การออกแบบและจัดทำสื่อนำเสนอ ทักษะในการนำเสนอทั้งการใช้น้ำเสียง สายตา คำพูด และบุคลิกภาพ การฝึกการเล่าเรื่อง การพูดโน้มน้าว การเจรจาต่อรอง การอภิปราย และการโต้แย้งแสดงเหตุผล ตลอดจนการเขียนย่อความ การเขียนรายงาน การเขียนเพื่อการสื่อสารอย่างมีศิลปะ

Language communication; communication etiquettes; creative presentation theory and patterns; message receiver analysis; the practice of capturing the main idea from listening, and speaking; speech layout, content preparation, and speech sequencing; designing and producing the media; presentation skills, intonation, eye-contact, verbal message, and personality; the practice of storytelling, persuasive skills, negotiation skills, debating, and expressing opinions; writing summary, report writing, writing for artistic communication.

1010102 ปรัชญาปัญญาภิวัฒน์เพื่อการจัดการ 3(3-0-6)

(Philosophy of Panyapiwat for Management)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

แนวคิดของมหาวิทยาลัยแห่งองค์กรธุรกิจและรูปแบบการเรียนรู้ควบคู่การฝึกประสบการณ์จริง (Work-based Education) อัตลักษณ์ปัญญาภิวัฒน์เพื่อการสร้างนักจัดการให้เรียนเป็น คิดเป็น ทำงานเป็น เน้นวัฒนธรรม และรักความถูกต้อง จริยธรรมในการทำงานและความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม วัฒนธรรมองค์กรและการปรับตัวให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมที่แตกต่าง การมีส่วนร่วมและความผูกพันต่อองค์กร ภาวะผู้นำและภาวะผู้ตาม ตลอดจนการวางแผนและการสร้างสมดุลชีวิตอย่างมีความสุข

Conceptual definition of the corporate university, Work-based Education, and the Panyapiwat identity. Development of a well-rounded executive with a sense of responsibility for oneself and society. Defining organizational engagement; leadership; supports. Planning for a successful work-life balance.

1010103 คณิตศาสตร์เพื่อการวิเคราะห์และตัดสินใจ 3(3-0-6)

(Mathematics for Analysis and Decision Making)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

แนวคิดเชิงคณิตศาสตร์และสถิติ หลักการและวิธีการทางคณิตศาสตร์ที่นำมาใช้หาคำตอบ และเทคนิคการประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน ความหมายและขั้นตอนของกระบวนการคิดเชิงวิเคราะห์ เทคนิคการตัดสินใจ การคิดวิพากษ์การคิดเชิงตรรกะ กระบวนการให้เหตุผล การวิเคราะห์จุดคุ้มทุนกับการประกอบอาชีพในอนาคต ตลอดจนการวิเคราะห์ข้อมูลในการตัดสินใจเพื่อแก้ปัญหา

Mathematical and statistical concepts; mathematical principles and methods applying for answers and techniques of applying in daily life; definition and process of analytical thinking; decision- making techniques; critical thinking; logical thinking; reasoning process; break- even analysis for future career; and data analysis for decision-making and problem-solving.

1010104 วิถีพลเมืองดิจิทัล 3(3-0-6)

(Digital Citizenship)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

วิถีแห่งพลเมืองเน็ตและแนวโน้มเทคโนโลยีดิจิทัล ปัญญาประดิษฐ์ (Artificial Intelligence : AI) ในชีวิตประจำวัน การสืบค้นข้อมูลออนไลน์การรู้เท่าทันสื่อ การรู้ทันข่าวปลอม (Fake News) การใช้เทคโนโลยีดิจิทัลอย่างหลากหลายและสร้างสรรค์ การใช้เครื่องมือแบ่งปันข้อมูลและทำงานร่วมกับผู้อื่นแบบออนไลน์ การใช้แอปพลิเคชันในการทำงาน การผลิตสื่อดิจิทัลและการเลือกใช้อย่างมีวิจารณาญาณ การใช้เครื่องมือแบ่งปันข้อมูล การสนทนาและทำงานร่วมกับผู้อื่นแบบออนไลน์ กฎหมายธุรกรรมออนไลน์ ลิขสิทธิ์และความตระหนักถึงสิทธิรูปแบบต่าง ๆ การรักษาความปลอดภัยของข้อมูลบนโลกออนไลน์ ตลอดจนการนำความรู้ไปประยุกต์ใช้เพื่อการปฏิบัติงานในองค์กรยุคใหม่

Netizenship; trends of digital technology; artificial Intelligence in daily life; online searching; media literacy; recognizing fake news; using digital technology creatively and diversely; data-sharing tools and online co-working; using applications for working; digital media creation and using sensibly; online conversation and co-working; electronic transactions act; copyright and rights awareness; cyber security; and knowledge application to operate in new organizations.

1.2) หมวดศาสตร์แห่งชีวิต

1.2.1) กลุ่มภาษาเพื่อการสื่อสาร

1021111 ภาษากับวัฒนธรรมไทย 3(3-0-6)

(Thai Language and Culture)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

การศึกษาพลวัตทางภาษาและวัฒนธรรมตามบริบทของสังคมไทย การวิเคราะห์อิทธิพลของสังคมที่มีต่อภาษา และอิทธิพลของภาษาที่มีต่อสังคม ความสัมพันธ์ระหว่างภาษากับวัฒนธรรมในระดับสังคม ประกอบด้วยระดับครอบครัว ระดับองค์กร ระดับประเทศ และระดับสากล

A study of linguistic and cultural dynamics in the context of Thai society, an analysis of the influence of society on the language, and the influence of language on society. The relationship between language and culture at the social level consisting of family, organizational, national, and international levels.

1021112 ภาษาไทยในฐานะภาษาต่างประเทศ 3(3-0-6)

(Thai as a Foreign Language)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

หลักการและฝึกทักษะการสนทนาภาษาไทยในชีวิตประจำวัน การเพิ่มพูนวงศัพท์ การออกเสียงให้ถูกต้อง การใช้คำ และเรียบเรียงประโยคเพื่อการสื่อสารที่ชัดเจนมีประสิทธิภาพ

Principles and practice of Thai language conversation skill in daily life; vocabulary enhancement; correct pronunciation; word usage; and creating sentences for clear and effective communication.

1021113 หลักภาษาและการใช้ภาษาไทย 3(3-0-6)

(Language Structure and Usage Thai)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

โครงสร้างภาษาไทย โครงสร้างพยางค์ในภาษาไทย การใช้คำโครงสร้างกลุ่มคำและประโยค การใช้ระดับคำ การใช้ภาษาไทยให้ถูกต้องตามสถานะและสถานการณ์ ปัญหาการใช้ภาษาไทยในปัจจุบัน วิเคราะห์การใช้ภาษา ตลอดจนการศึกษาแนวทางแก้ไขปรับปรุงและการใช้ภาษาไทยให้ถูกต้องตามลักษณะภาษาไทย

Thai language structure; syllable structure in Thai language; use of words; structure of phrases and sentences; use of word levels; correct use of Thai language in accordance with statuses and situations; problems of current Thai language usage; analysis of language usage; study of guidelines for correction and improvement of the use of Thai language.

1021114 การอ่านออกเสียงภาษาไทย 3(3-0-6)

(Thai Oral Reading)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

องค์ประกอบและหลักการอ่านออกเสียง อวัยวะที่ใช้ในการออกเสียง การฝึกปฏิบัติการออกเสียงให้ถูกต้องชัดเจน การฝึกปฏิบัติการใช้น้ำเสียงให้เหมาะสมกับความหมายของคำในบริบทต่าง ๆ ที่ส่งผลต่อการสื่อสารให้เกิดประสิทธิผล

Components and principles of oral reading; speech organs; practicing correct and clear pronunciation; and practicing the use of sounds appropriate with word meanings in various contexts for effective communication.

1021115 วิถีไทย ภูมิปัญญาไทย และวัฒนธรรมไทย 3(3-0-6)

(Thai Way of Life, Wisdom, and Culture)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

วิถีชีวิตไทย ภูมิปัญญาไทยจากความคิด คติ ความเชื่อ สุภาษิตสำนวนไทย และมรดกทางวัฒนธรรมแขนงต่าง ๆ การประยุกต์ความรู้ความเข้าใจภูมิปัญญาไทยและวัฒนธรรมไทยในการดำเนินชีวิตและการประกอบอาชีพอย่างมีความสุขความสำเร็จ

Thai way of life and Thai wisdom derived from ideas, mottos, beliefs, Thai proverbs and various cultural heritages; the application of obtained knowledge and understanding of Thai wisdom and culture for successful and happy living and careers.

1021121 ภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวัน 2(1-2-3)

(English in Daily Life)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

คำศัพท์ และสำนวนที่เกี่ยวข้องกับการดำรงชีวิต โครงสร้างประโยคภาษาอังกฤษเพื่อการสนทนาในชีวิตประจำวัน การเขียนเรื่องราวใกล้ตัว การบอกเล่าประสบการณ์ของตนเอง การอ่านออกเสียงระดับคำ วลี และประโยค ตลอดจนการฟังเพื่อจับใจความจากบทสนทนาผ่านสื่อที่ทันสมัย

Vocabulary and idioms related to daily life; the structure of English sentences for everyday conversations; writing about things surrounding oneself; talking about one’ s own experience; reading aloud at word, phrase and sentence levels; and listening comprehension using conversations in modern media.

1021122 ภาษาอังกฤษในโลกสมัยใหม่ 2(1-2-3)

(English in Modern World)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

การพัฒนาสมรรถนะภาษาอังกฤษ เน้นทักษะการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน การแสดงความคิดเห็น การตอบคำถาม การต่อบทสนทนา คำศัพท์ สำนวน โครงสร้างทางภาษาเพื่อการสื่อสาร การออกเสียงอย่างถูกต้อง การพูดคุยสนทนาในชีวิตประจำวันเพื่อความทันสมัยและทันต่อเหตุการณ์ในศตวรรษที่ 21 การตระหนักถึงวัฒนธรรมสากล

Developing learners' English language competency focusing on listening, speaking, reading, and writing skills. Improving learners' communication skills in up-to-date settings where cultural differences are concerned; asking and answering questions, making conversations, having discussions. Vocabulary and phrases used in conversations, correct pronunciation, and grammatical sentence structures for any particular situation.

1021223 ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจและการทำงาน 2(1-2-3)

(English for Business and Work)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

คำศัพท์ สำนวน และโครงสร้างภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับงานอาชีพ การบูรณาการการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนภาษาอังกฤษในงานอาชีพ การประยุกต์ใช้ภาษาอังกฤษในบริบทที่หลากหลายด้วยตนเองผ่านสื่อที่ทันสมัย การสรุปความ การแลกเปลี่ยนความคิดเห็น การให้ข้อมูลอย่างถูกต้อง การใช้ภาษาอังกฤษเพื่อปฏิสัมพันธ์ในการทำงาน ตลอดจนมารยาทในการติดต่อทางธุรกิจ

Vocabulary, idioms and English language structures related to careers; integration of English listening, speaking, reading and writing in careers; application of English language in various contexts by oneself via modern media; summarization and conclusion; exchanges of opinions; giving correct information; using English language for interaction at work; and etiquette in the use of English language for business transaction.

1021224 ภาษาอังกฤษเพื่อการนำเสนออย่างสร้างสรรค์ 2(1-2-3)

(English for Creative Presentation)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

คำศัพท์ สำนวน และโครงสร้างประโยคภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการนำเสนอ ตัวเลข กราฟ และแผนภูมิ การใช้วัจนภาษาและอวัจนภาษาในการนำเสนอ การวิเคราะห์สื่อภาษาอังกฤษที่เผยแพร่ในโลกออนไลน์ การแสดงความคิดเห็น การวางแผนและกลวิธีในการนำเสนอ การเรียงลำดับเนื้อหา ขั้นตอนการนำเสนอ การประเมินการนำเสนอของตนเองและผู้อื่น ตลอดจนการประยุกต์ใช้ข้อมูลและสื่อให้เหมาะสมกับรูปแบบการนำเสนออย่างสร้างสรรค์

Vocabulary, idioms and English sentence structure concerning presentation; numbers; graphs and charts; the use of verbal and nonverbal languages for presentation; analysis of online English

media; expressing opinions; presentation planning and strategies; sequencing of presentation contents; steps of giving a presentation; evaluation of one's own presentation and others' presentations; and the application of information and media appropriate with the patterns of business presentation via modern media.

1021225 ภาษาอังกฤษเชิงธุรกิจ 2(1-2-3)

(Business English)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

การฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้พหุวัฒนธรรม วัจนภาษาและอวัจนภาษา สำหรับการติดต่อธุรกิจอย่างมีประสิทธิผล ปัญหาการสื่อสารทางวัฒนธรรมและแนวทางการแก้ไข การวิเคราะห์กรณีศึกษาในบริบทของการติดต่อธุรกิจในสถานการณ์ที่หลากหลาย

Listening, speaking, reading and writing English for multicultural learning; verbal and nonverbal languages for making business communication efficiently; problem solving in inter-cultural communication; analyzing case studies in the context of business communications in different situations.

1021226 ภาษาอังกฤษผ่านสื่อ 2(1-2-3)

(English through the Media)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

คำศัพท์ สำนวน และโครงสร้างภาษาอังกฤษ ที่เกี่ยวข้องกับข่าวและข้อมูลในสื่อมวลชน การบูรณาการการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนภาษาอังกฤษจากสื่อประเภทต่าง ๆ การตีความ การสรุปความ การวิเคราะห์แหล่งที่มาของข่าวและข้อมูลข่าวสาร ตลอดจนการแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับเหตุการณ์สำคัญในปัจจุบันที่เกิดขึ้นทั่วโลก

Vocabulary, idioms, and English language structure related to news and information in the mass media; integration of listening, speaking, reading, and writing of English through the media; interpretation; summarization; analysis of news and information sources; giving opinions about current significant world events.

1021227 ภาษาอังกฤษเพื่อการสมัครงานและสัมภาษณ์ 2(1-2-3)

(English for Job Application and Interviews)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

คำศัพท์ สำนวน และโครงสร้างภาษาอังกฤษ ที่เกี่ยวข้องกับอาชีพ หน้าที่ความรับผิดชอบของตำแหน่งงาน และการสมัครงาน ความสามารถในการออกเสียงได้ถูกต้อง การเตรียมตัวและการเสริมบุคลิกภาพเพื่อการสัมภาษณ์งาน การจำลองการสัมภาษณ์งาน การอ่านประกาศรับสมัครงาน การเขียนจดหมายอิเล็กทรอนิกส์เพื่อสมัครงาน การเขียนประวัติย่อ รวมถึงเทคนิคการกรอกแบบฟอร์มรูปแบบต่าง ๆ

Vocabulary, idioms, and English language structure concerning careers, duty and responsibility of each work position, and job application; ability to pronounce correctly; preparation and personality enhancement for a job application; mock interview; reading of job announcements; writing of electronic job application letters; writing of resume; and techniques to complete application forms.

1021328 ภาษาอังกฤษสำหรับการสอบวัดมาตรฐาน 2(1-2-3)

(English for Standardize Tests)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

จุดประสงค์ของการสอบมาตรฐานในรูปแบบต่าง ๆ โครงสร้างข้อสอบวัดมาตรฐานภาษาอังกฤษและโครงสร้างการวัดผล เทคนิคการจัดการเวลา วิธีการและช่องทางการสมัครสอบ พัฒนาทักษะการฟังเพื่อจับใจความสำคัญ การฟังเพื่อจับใจความอย่างละเอียด การพูดเพื่อสื่อสารในชีวิตประจำวันและพูดเพื่อวิพากษ์ การอ่านเพื่อจับใจความสำคัญ เทคนิคการอ่านเร็ว การเขียนบรรยาย ครอบคลุมคำศัพท์ และไวยากรณ์ภาษาอังกฤษที่ปรากฏในข้อสอบวัดมาตรฐานภาษาอังกฤษ ฝึกฝนทักษะภาษาอังกฤษจากการทำข้อสอบ วัดมาตรฐานแบบจำลอง

Acknowledgment of different purposes of Standardized Tests in the market; General structure of standardized tests and their assessments. Time management; application channels. Development of English skills; listening for the main idea, listening for details, speaking for everyday use and discussion, reading comprehension skills, speed reading technique, writing for general purpose. Vocabulary and language structures used in standardized tests. Practice English skills by taking a simulation test.

1021231 ภาษาจีนในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)

(Chinese in Daily Life)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

สัทอักษรพินอิน คำศัพท์และประโยคที่พบบ่อยในชีวิตประจำวัน ฝึกทักษะการฟังและการพูด การแนะนำตัวเบื้องต้น การบอกจำนวนและตัวเลข การบอกวันเวลา การบอกทิศทาง ตลอดจนการเรียนรู้ขนบธรรมเนียมและวัฒนธรรมจีน

Phonetics of Pinyin alphabet; common vocabulary and sentences in daily life; practice of listening and speaking skills; preliminary self-introduction; telling numbers and numerals; telling dates and time; giving directions; and learning about Chinese traditions and culture.

1021232 ภาษาจีนเพื่อธุรกิจบริการ 3(3-0-6)
(Chinese for Service Business)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)

คำศัพท์และประโยคเกี่ยวกับธุรกิจบริการ ฝึกสนทนาภาษาจีนที่เกี่ยวข้องกับการทำงานหน้าร้าน การแนะนำผลิตภัณฑ์ การซื้อขายสินค้า การนำเสนอโปรโมชั่น การให้บริการด้านโทรศัพท์และการชำระเงิน การสนทนาเพื่อให้ความช่วยเหลือลูกค้า ประยุกต์ใช้ภาษาจีนด้วยสถานการณ์จำลอง ตลอดจนการเรียนรู้วัฒนธรรมในการดำเนินธุรกิจ

Vocabulary and sentences about Service Business, practicing Chinese conversation related to counter work in shops; introduction of products; buying and selling products; presentation for promotion of products; provision of telephone and payment services; conversation for provision of helps to customers; application of Chinese language usage through simulations; and learning of culture in business transaction.

1021233 ภาษาจีนในสำนักงาน 3(3-0-6)
(Chinese in Office Work)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)

ขนบธรรมเนียมและวัฒนธรรมจีน คำศัพท์และประโยคเกี่ยวกับสำนักงาน ตำแหน่งและหน้าที่ความรับผิดชอบ การฝึกสนทนาในสถานการณ์จำลองต่าง ๆ การทักทาย การสัมภาษณ์งาน การขอลางาน การพูดในที่ประชุม การโต้ตอบสนทนาทางโทรศัพท์

Chinese traditions and culture; Vocabulary and sentences about in office, titles, and responsibility, practice of conversation in different role-play situations, greetings, job interviews, how to leave work, how to speak in meetings, telephone conversations.

1021234 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารทางธุรกิจ 3(3-0-6)
(Chinese for Business Communication)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)

คำศัพท์และประโยคเกี่ยวกับการเจรจาทางธุรกิจ การนัดหมาย การจัดประชุม การนำเสนอ ฝึกปฏิบัติโต้ตอบภาษาจีนตามวัฒนธรรมและขนบธรรมเนียมจีน ตลอดจนการสนทนาตามสถานการณ์จำลองตามบริบททางธุรกิจ

Vocabulary and sentences about communication in the context of occupation Practice conversations about business negotiations, making appointments, arrange meetings, presentations, and trading etiquette with Chinese people.

1021241 ภาษาเมียนมาในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)

(Burmese in Daily Life)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

โครงสร้างและหลักไวยากรณ์ การฟังและการออกเสียงภาษาเมียนมาเบื้องต้น คำศัพท์และสำนวนที่ใช้ในชีวิตประจำวัน การสนทนา การบอกจำนวน ตัวเลขและสกุลเงิน การบอกวันที่ ตลอดจนคำศัพท์พื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับการทำงาน

Grammatical structure and principles; basic listening and pronunciation of Burmese language; vocabulary and sentences used in daily life; conversations in daily life; numbers, numerals and money system; telling about dates, months and years; and basic vocabulary concerning work.

1021242 ภาษาเมียนมาเพื่อการสื่อสารธุรกิจ 3(3-0-6)

(Burmese for Business Communication)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับการสื่อสารธุรกิจ การสนทนาภาษาเมียนมาที่เกี่ยวข้องกับการสื่อสารธุรกิจ เช่น การนำเสนอสินค้าและ การให้บริการ การสอบถามความต้องการของลูกค้า การเสนอโปรโมชั่น การเปลี่ยนสินค้า การคืนสินค้า ตลอดจนการฝึกปฏิบัติในสถานการณ์จำลอง

Business communication vocabulary; basic conversations in Burmese language concerning business communication, such as presentation of goods, asking customers in order to provide services to them; customers services; presentation for promotion of products; changing of goods; and returning of goods. role-play situations.

1021251 ภาษาเขมรในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)

(Combodian in Daily Life)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

ลักษณะและโครงสร้างภาษาเขมร สัทวิทยา การออกเสียงภาษาเขมร อักษรและอักขรวิธี ศัพท์และรูปประโยคพื้นฐาน ทักษะการฟัง พูด คำศัพท์และสำนวนที่ใช้ในชีวิตประจำวัน การสนทนา การบอกจำนวน ตัวเลขและสกุลเงิน การบอกวันที่ ตลอดจนคำศัพท์พื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับการทำงาน

Characteristics and structures of Cambodian, phonology, pronunciation, scripts and orthography; elementary vocabulary and expressions; skills in listening, speaking, everyday-life topic vocabulary, idioms, conversations, expressing numbering, and currency, telling dates, and fundamental vocabulary related to work.

1021252 ภาษาเขมรเพื่อการสื่อสารธุรกิจ 3(3-0-6)

(Cambodian for Business Commincation)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับการสื่อสารธุรกิจ การนำเสนอสินค้า การให้บริการ การสอบถามความต้องการของลูกค้า การเสนอโปรโมชั่น การเปลี่ยนสินค้า และการคืนสินค้า ตลอดจนการฝึกปฏิบัติสนทนาภาษาเขมรในสถานการณ์จำลอง

Business correspondence glossary; product presentation, customers service dialogues; inquiring customer's need, offering a promotion, and returning goods. Business role-play in Cambodian.

1.2.2) กลุ่มชีวิตและสังคมแห่งความสุข

1022211 มนุษย์หลากมิติ 3(3-0-6)

(Multi-Dimensional Humans)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

การแสวงหาความรู้ด้านมนุษยศาสตร์อย่างบูรณาการ แนวคิด ความเชื่อ ปรัชญาและการใช้เหตุผล ประวัติศาสตร์ วรรณกรรม ศิลปะและวัฒนธรรมที่หล่อหลอมวิธีคิดของมนุษย์ให้มีความแตกต่าง ตลอดจนใช้กรณีศึกษา และสถานการณ์จำลอง

Integrated pursuit of human knowledge; thoughts; beliefs; philosophy and reasoning; history; literature; arts and culture that blend human’s ideas to be diverse; and the uses of case studies and simulations.

1022212 ความรักและสัมพันธภาพ 3(3-0-6)

(Love and Relationships)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

ทักษะการเข้าสังคม การปรับตัว การสร้างความประทับใจ การพัฒนาบุคลิกภาพภายในและภายนอก จิตวิทยาสัมพันธภาพ การสร้างและรักษาความสัมพันธ์ ความรักประเภทต่าง ๆ เช่น ความรักชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์ และการรักตนเอง การสร้างครอบครัว มิตรภาพ ตลอดจนการรับมือกับความเปลี่ยนแปลง

Social skills; personal adjustment; how to make first impressions; internal and external personality development; psychology of interpersonal relationships; building and nurturing relationship; different types of love, for example, love of one’s country, religion and monarchy; self-love; building a family, friendship; and coping with changes.

1022213 รู้โลกกว้าง 3(3-0-6)

(World Wide Perspective)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

สังคมโลกยุคปัจจุบัน ความร่วมมือและความขัดแย้งระหว่างกลุ่มประเทศ การเมืองและเศรษฐกิจของไทย อาเซียน โลก แนวคิดลักษณะร่วมและลักษณะเฉพาะด้านในสังคมโลกปัจจุบัน สังคมไทยและวัฒนธรรมภายใต้กระแสโลกาภิวัตน์ ตลอดจนการเปลี่ยนแปลงของโลกในยุคดิจิทัล

Current global society; conflicts and collaboration between countries; Thailand's, ASEAN and global politics and economy; concepts of common and specific characteristics of current global society, Thai society and cultures in globalization and the digital era.

1022214 สิ่งแวดล้อม การพัฒนา และความยั่งยืน 3(3-0-6)

(Environment, Development, and Sustainability)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

แนวคิดสิ่งแวดล้อม การพัฒนา และเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (Sustainable Development Goals: SDGs) เศรษฐกิจชีวภาพ (Bio economy) เศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular Economy) และเศรษฐกิจสีเขียว (Green Economy) การอนุรักษ์และการจัดการสิ่งแวดล้อมในดิน น้ำ อากาศ ทะเลและชายฝั่ง ผลกระทบของการเปลี่ยนแปลงจากการพัฒนาต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม บทบาทของนักศึกษาทั้งในฐานะของปัจเจกบุคคลและสมาชิกทางสังคมต่อสิ่งแวดล้อม

The concepts of environment, development, and Sustainable Development Goals (SDGs); bio economy; circular economy and green economy; conservation and environmental management in soil, water, air, sea, and coast; the impact of changes from the development to the society and environment; students' roles towards the environment as an individual and a member of society.

1022215 มหัศจรรย์แห่งสุขภาพดี 3(3-0-6)

(Miracle of Good Health)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

ความสำคัญของสุขภาพต่อชีวิต ปัญหาสุขภาพของคนยุคปัจจุบัน การประเมินสุขภาพ พัฒนาการทางด้านร่างกายและจิตใจของมนุษย์ โภชนาการเพื่อสุขภาพ การดูแลสุขภาพจิต การออกกำลังกาย การใช้ยาและเวชสำอางค์ในชีวิตประจำวัน รวมทั้งสิ่งแวดล้อมกับสุขภาพ ความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์สุขภาพ และเวชศาสตร์ชะลอวัย

The essentials of health towards life; health problems of the people in the current generation; health assessment; human biological and psychological mechanism development; nutrition for health; mental health care; exercise; drugs; and cosmeceuticals for daily usage; the environment and health; the evolution of health science; and anti-aging medicine.

1.2.3) กลุ่มการจัดการและนวัตกรรม

1023211 หมากล้อมปัญญาภิวัฒน์ 3(3-0-6)

(Panyapiwat GO)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

ความเป็นมา กฎกติกาการเล่นหมากล้อม ทักษะและเทคนิคการเล่นหมากล้อม การฝึกหมากล้อมเพื่อพัฒนาทักษะการวางแผนและการตัดสินใจเชิงธุรกิจ แนวคิดหมากล้อมกับการจัดการการเงิน การบูรณาการภูมิปัญญาตะวันออกผ่านหมากล้อมเพื่อการดำเนินชีวิตและการทำงาน ตลอดจนหมากล้อมกับปัญญาประดิษฐ์

Background, rules and regulations of GO; GO skills and technics; GO practicing for development of planning and business decision making skills; GO concepts and financial management; the integration of oriental wisdom via GO for living and working; and GO and artificial intelligence.

1023212 นวัตกรรมกับการพัฒนาคุณภาพชีวิต 3(3-0-6)

(Innovations and Quality of Life Development)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

ความหมาย ความสำคัญ และประเภทนวัตกรรม การคิดเชิงออกแบบ (Design Thinking) การจัดการทรัพย์สินทางปัญญา ความหมายของคุณภาพชีวิต แนวทางการพัฒนาคุณภาพชีวิตด้วยนวัตกรรม ตลอดจนการสร้างสรรค์นวัตกรรมที่มีประโยชน์ต่อชีวิตมนุษย์

Definition, importance and classification of innovation; design thinking; intellectual property management; definition of quality of life; guidelines for quality-of-life improvement using innovation and innovation for human benefit.

1023213 การจัดการการเงินเพื่อชีวิต 3(3-0-6)

(Fianancial Management for Life)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

การวางแผนการเงินตามช่วงวัย การจัดการการเงินเพื่อวัตถุประสงค์เฉพาะ การจัดทำงบดุลและงบประมาณส่วนบุคคล การออม การลงทุน การประกัน ความเสี่ยง และผลตอบแทน การวางแผนเครดิตทางการเงินเพื่อชีวิต สินเชื่อรูปแบบต่าง ๆ กลยุทธ์ภาษีเงินได้บุคคลธรรมดา เทคโนโลยีด้านการเงินและความปลอดภัย ตลอดจนการจัดการทรัพยากรด้านเวลาและบุคคลเพื่อความมั่งคั่งยั่งยืน

Financial planning based on age groups; financial management for specific purposes; creating personal balance accounts and budgets; savings; investment; insurance, risks and returns; financial credit planning for life; various types of loans; personal income tax strategies; financial and security technology; and management of time and personal resources for sustainable prosperity.

1023214 การจัดการธุรกิจยุคใหม่ 3(3-0-6)

(Business Management in New Era)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

วิธีการเริ่มธุรกิจหรือพัฒนาธุรกิจใหม่ จริยธรรมและจรรยาบรรณในการดำเนินธุรกิจ กลยุทธ์การดำเนินธุรกิจยุคใหม่ การออกแบบต้นแบบทางธุรกิจการระบุโอกาสและพัฒนาธุรกิจ การสร้างแรงบัลดาลใจในการเป็นผู้ประกอบการ การจัดโครงสร้างองค์การ การจัดทำแผนธุรกิจ ทักษะที่จำเป็นสำหรับการเขียนแผนธุรกิจที่ครบถ้วนและประสบผลสำเร็จ เทคนิคการนำเสนอโครงการให้นักลงทุน กรณีศึกษาเกี่ยวกับการจัดการอย่างผู้ประกอบการในทางธุรกิจ

The foundations of a start-up, managerial ethics and social responsibility, business strategy in a digital age, designing a creative and innovative business model, inspiration to become an entrepreneur, organizational structure, crafting a business plan; skills required for building a successful business plan, investor-pitching techniques, and entrepreneurship case studies.

1023215 เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อการทำงาน 3(3-0-6)

(Digital Technology for Work)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

พัฒนาการของเทคโนโลยีดิจิทัล การใช้คอมพิวเตอร์เพื่อการคำนวณ การออกแบบอินโฟกราฟิก (Infographic) ออกแบบภาพเคลื่อนไหว (Animation) และการสร้างสื่อประสม (Multimedia) เบื้องต้น การใช้เครื่องมือในการออกแบบวางแผนจัดเก็บข้อมูล เพื่อการคำนวณ วิเคราะห์ แปลผลข้อมูล และการนำเสนอข้อมูลในรูปแบบแดชบอร์ด (Dashboard) แผนภูมิพาเรโต แผนภาพการกระจาย ตลอดจนการใช้เทคโนโลยีเพื่อการติดต่อสื่อสาร และการประชุมทางไกลผ่านเครือข่าย (VDO Conference) การใช้เทคโนโลยีดิจิทัลบนระบบคลาวด์ (Cloud)

Development of digital technology; computer using for calculation; infographic design; animation design; and basic multimedia creation; data management tools for data storage; data calculation; data analysis; data interpretation and data presentation; dashboard; Pareto chart; scatter diagram; communication technology and VDO conference; cloud technology utilization.

2) หมวดวิชาเฉพาะ

2.1) กลุ่มวิชาแกนธุรกิจ

1201112 การตลาดดิจิทัล 3(3-0-6)

(Digital Marketing)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

การวิเคราะห์สภาวะแวดล้อมทางการตลาดดิจิทัล วิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค กำหนดกลุ่มเป้าหมายทางการตลาด การสร้างแบรนด์ในยุคดิจิทัล การพัฒนาการตลาดเชิงเนื้อหา การออกแบบการตลาดผ่านทางเว็บไซต์และสื่อสังคมออนไลน์ การพัฒนาการตลาดผ่านอินฟลูเอนเซอร์ กลยุทธ์การตลาดด้วยเครื่องมือค้นหา การเลือกสรรผลิตภัณฑ์เพื่อขาย การประยุกต์ใช้องค์ความรู้การตลาดดิจิทัลรูปแบบที่หลากหลายเพื่อสร้างธุรกิจออนไลน์และกลยุทธ์การชำระเงินออนไลน์ การออกแบบกลยุทธ์การตลาดดิจิทัล การประเมินผลความสำเร็จของการตลาดดิจิทัล ตลอดจนจริยธรรมในการทำการตลาดดิจิทัล

Digital marketing environmental analysis; consumer behavior analysis; determination of the marketing target group; creating brands in digital age; content marketing development; marketing design via website and online social media; marketing development via influencer; search engine marketing strategies; selection of products for sales; applying various models of digital marketing body of knowledge to create online business and online payment strategies; designing digital marketing strategies; evaluation of the success of digital marketing; and digital marketing ethics.

1201113 การบัญชีและการเงินเพื่อการจัดการธุรกิจ 3(3-0-6)

(Accounting and Finance for Business Management)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

หลักการทางบัญชี การวิเคราะห์และคำนวณต้นทุนสินค้าเพื่อการกำหนดราคาขาย การวางแผนเพื่อการควบคุมความเสี่ยง การบริหารเงินทุนหมุนเวียน การจัดหาแหล่งเงินทุน การวิเคราะห์งบลงทุน ตลอดจนการวิเคราะห์ข้อมูลทางการบัญชีและการเงินเพื่อการประเมินตัดสินใจทางธุรกิจ ภายใต้กรณีศึกษาในยุคดิจิทัล

Principles of accounting; analysis and calculation of product costs for determination of selling prices; planning for risk control management; working capital management; sourcing of funds; capital budgeting analysis; and accounting and financial statement analysis for business decision making under case studies in digital era.

1201214 การจัดการโลจิสติกส์และห่วงโซ่อุปทาน 3(3-0-6)

(Logistics and Supply Chain Management)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

แนวคิด ทฤษฎีและกลยุทธ์ด้านการจัดการโลจิสติกส์และห่วงโซ่อุปทานในยุคดิจิทัล การพยากรณ์ การวางแผนการผลิต การควบคุมคุณภาพ การจัดการสินค้าคงคลังและการจัดการคลังสินค้า การเลือกทำเลที่ตั้ง การจัดซื้อ ระบบสารสนเทศและเทคโนโลยีในห่วงโซ่อุปทาน การขนส่ง และกรณีศึกษาที่สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน

Concepts, and theories of business operations; A study of the environment influencing business operation; agreement and business corporate collaboration in the ASEAN market and adjacent countries; laws and business procedures; International business strategy thru successful case studies; the development of business and market; supply chain management and distribution channels; human resource management; as well as trends and challenge for engaging in modern trade management activiteies in the ASEAN market and related countries.

2401201 การจัดการองค์การและทรัพยากรมนุษย์ในยุคดิจิทัล 3(3-0-6)
(Organization and Human Resource Management in Digital Era)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)

แนวคิด ทฤษฎี และหลักการจัดการองค์การธุรกิจ การบริหารจัดการทีมงาน หลักธรรมาภิบาลและความรับผิดชอบต่อสังคม วัฒนธรรมองค์การ การจัดการการเปลี่ยนแปลงและการจัดการความเสี่ยงในยุคดิจิทัล การบริหารทรัพยากรมนุษย์ ทักษะสำหรับตลาดแรงงานสากล ภาวะผู้นำ ความสมดุลแห่งชีวิตและการทำงาน และกรณีศึกษา

Concepts, theories and principles of business organization management; team management; good governance principle and corporate social responsibility; organizational culture; change management and risk management in digital era; human resource management; skills for international labor market; leadership; the balance between life and work; and case studies.

2.2) กลุ่มวิชาบังคับ

2412101 ธุรกิจร้านอาหารเบื้องต้น 3(3-0-6)
(Fundamental of Restaurant Business)
วิชาบังคับก่อน :ไม่มี
(Prerequisite Course: None)

ประเภทของธุรกิจร้านอาหาร รูปแบบการให้บริการ เกณฑ์การพัฒนาและการยกระดับมาตรฐานร้านอาหารริมบาทวิถี พฤติกรรมผู้บริโภค การหาแหล่งซื้อวัตถุดิบ กฎหมายที่เกี่ยวข้องเบื้องต้น แนวโน้มธุรกิจร้านอาหาร

Types of restaurant business; service types; criteria for the development and elevation of street food standards; consumer' s behavior; procurement of raw materials; fundamental related law; future trends in restaurant business.

2412102 การประกันคุณภาพในธุรกิจร้านอาหาร 3(3-0-6)
(Quality Assurance in Restaurant Business)
วิชาบังคับก่อน :ไม่มี
(Prerequisite Course: None)

หลักการประกันคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ห่วงโซ่อุปทานอาหารในธุรกิจร้านอาหาร อันตรายในอาหารและการควบคุม การสุขาภิบาลอาหารสำหรับสถานที่จำหน่ายอาหาร การประยุกต์ใช้ระบบคุณภาพในร้านอาหาร

Principles of quality assurance and food safety; food supply chain in restaurant business; food hazards and controlling; food sanitation for food premises; quality system application in restaurants.

2412103 การจัดการวัตถุดิบและวิทยาศาสตร์ประกอบอาหาร 3(0-6-3)
(Raw Material Management and Culinary Science)
วิชาบังคับก่อน :ไม่มี
(Prerequisite Course: None)

การจัดเตรียมวัตถุดิบและประกอบอาหาร การกำหนดคุณภาพของวัตถุดิบอาหาร การควบคุมคุณภาพของวัตถุดิบตลอดห่วงโซ่อุปทานอาหาร การเลือกใช้วัตถุดิบทดแทน การถนอมอาหาร คุณค่าทางโภชนาการ หลักวิทยาศาสตร์ในการประกอบอาหาร ปฏิบัติการด้านการจัดการวัตถุดิบและการประกอบอาหาร

Preparation of raw materials and cooking; determining the quality of food raw materials; quality control of raw materials throughout the food supply chain; selecting of alternative raw materials; food preservation; nutritional value; science principle in cooking; practicum of raw material management and cooking.

2412204 การวิจัยในธุรกิจร้านอาหาร 3(0-6-3)
(Research in Restaurant Business)
วิชาบังคับก่อน :ไม่มี
(Prerequisite Course: None)

การกำหนดหัวข้อวิจัยที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจร้านอาหาร การค้นหาสารสนเทศเพื่อการวิจัย การพัฒนาสมมติฐานงานวิจัย การออกแบบกระบวนการวิจัยที่มีมาตรฐาน การเลือกเครื่องมือและวิธีเก็บข้อมูล หลักการและจริยธรรมในกระบวนการเก็บข้อมูลและทำวิจัย การวิเคราะห์ข้อมูลและรายงานผล การแปลผลการวิจัยและอภิปราย การสรุปงานวิจัยและให้ข้อเสนอแนะ การนำเสนอผลงานวิจัย

Determination of research topics related to restaurant business; research information search; research hypothesis development; standardized research process design; tools selection and data collection methods; principles and ethics in the process of data collection and research; data analysis and results reporting; research interpretation and discussion; research summary and recommendation; research presentation.

2412205 นวัตกรรมในธุรกิจร้านอาหาร 3(0-6-3)
(Innovation in Restaurant Business)
วิชาบังคับก่อน :ไม่มี
(Prerequisite Course: None)

แนวโน้มของนวัตกรรมในธุรกิจร้านอาหาร การพัฒนาแนวคิดนวัตกรรมด้านการบริการและด้านผลิตภัณฑ์ตามหลักสุขอนามัย การสร้างต้นแบบผลิตภัณฑ์หรือกระบวนการจากแนวคิดนวัตกรรม เครื่องมือที่ใช้ในการออกแบบและพัฒนานวัตกรรมในธุรกิจร้านอาหาร การนำเสนอนวัตกรรมสำหรับธุรกิจร้านอาหาร

Innovation trends in the restaurant business; innovation concept development in service and products hygienically; product or process prototyping from innovative ideas; tools

for designing and developing innovations in the restaurant business; presenting innovations for service and the restaurant business.

2412206 การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร 3(0-6-3)
(Restaurant Business Entrepreneur)
วิชาบังคับก่อน :ไม่มี
(Prerequisite Course: None)

คุณลักษณะของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร การจัดตั้งธุรกิจใหม่ กฎหมายเกี่ยวกับการจัดตั้งธุรกิจใหม่ การบริหารทรัพยากรมนุษย์ การวิจัยทางการตลาด การจัดทำแผนธุรกิจ การประเมินความเป็นไปได้ของแผนธุรกิจ การจัดการความเสี่ยงในการประกอบธุรกิจร้านอาหาร การฝึกปฏิบัติการทดลองการขายสินค้าภายนอกชั้นเรียนพร้อมจัดทำรายงาน สรุปผล และนำเสนอผลงาน

The attributions of the restaurant business entrepreneur; new business establishment; laws on setting up a new business; human resource management; marketing research; assessing the feasibility of a business plan; managing risks in the restaurant business operations; out- of- class merchandising experimental practice including preparation of the reports, summary and presentations.

2412151 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจร้านอาหาร 1 3(0-40-0)
(Work-based Learning in Restaurant Business Management 1)
วิชาบังคับก่อน :ไม่มี
(Prerequisite Course: None)

การฝึกปฏิบัติการด้านการจัดการธุรกิจร้านอาหาร ในสถานประกอบการที่ทางสถาบันกำหนด ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการแนะนำสินค้า การให้บริการ การจัดการสภาพแวดล้อมภายในร้าน การจัดการวัตถุดิบและการประกอบอาหาร การจัดการคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารสำหรับธุรกิจร้านอาหาร การปรับตัวให้เข้ากับวัฒนธรรมองค์กร ไม่แสวงหาผลประโยชน์ส่วนตนจากองค์กรและปฏิบัติตนตามกฎระเบียบขององค์กร การฝึกปฏิบัติอยู่ภายใต้การดูแลของครูฝึกในสถานประกอบการและบุคลากรพี่เลี้ยงประเมินผลการปฏิบัติงาน และประเมินผลการปฏิบัติงานโดยหัวหน้างาน

Practicum about restaurant business management in the workplaces specified by the institution; practicum about product suggestion; service; store environment management; raw material management and cooking; food quality and safety management for restaurant business; adaptation to corporate culture; not involving into conflict of interest and adhere to corporate’s rules; practicum under the supervision of trainers and mentors in the workplace and performance evaluated by supervisors.

2412152 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจร้านอาหาร 2 3(0-40-0)

(Work-based Learning in Restaurant Business Management 2)

วิชาบังคับก่อน: 2412151

(Prerequisite Course: 2412151)

การฝึกปฏิบัติการด้านการจัดการธุรกิจร้านอาหาร ในสถานประกอบการที่ทางสถาบันกำหนด ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดการสินค้าคงคลัง การวิเคราะห์ต้นทุน การใช้อุปกรณ์เครื่องมือในการประกอบอาหาร การปรับตัวให้เข้ากับวัฒนธรรมองค์กร ไม่แสวงหาผลประโยชน์ส่วนตนจากองค์กรและปฏิบัติตนตามกฎระเบียบขององค์กร การฝึกปฏิบัติอยู่ภายใต้การดูแลของครูฝึกในสถานประกอบการและบุคลากรพี่เลี้ยง และประเมินผลการปฏิบัติงานโดยหัวหน้างาน

Practicum about restaurant business management in the workplaces specified by the institution; practicum about inventory management; cost analysis; use of equipment and tools for cooking; adaptation to corporate culture; not involving into conflict of interest and adhere to corporate's rules; practicum under the supervision of trainers and mentor in the workplace and performance evaluated by supervisors.

2412253 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจร้านอาหาร 3 3(0-40-0)

(Work-based Learning in Restaurant Business Management 3)

วิชาบังคับก่อน : 2412152

(Prerequisite Course: 2412152)

การฝึกปฏิบัติการด้านการจัดการธุรกิจร้านอาหาร ในสถานประกอบการที่ทางสถาบันกำหนด ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการทำโครงงานนวัตกรรมในธุรกิจร้านอาหาร การปฏิบัติตนตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับสถานที่จำหน่ายอาหาร การจัดการข้อร้องเรียนของลูกค้าในธุรกิจร้านอาหาร ไม่เปิดเผยข้อมูลของลูกค้าและองค์กร (PDPA) การฝึกปฏิบัติอยู่ภายใต้การดูแลของครูฝึกในสถานประกอบการและบุคลากรพี่เลี้ยง และประเมินผลการปฏิบัติงานโดยหัวหน้างาน

Practicum about restaurant business management in the workplaces specified by the institution; practicum about innovation research project in restaurant business; adherence to food sanitation regulations in food premises; customer complaint management in the restaurant business; conceal customers' and corporate's data (PDPA); practicum under the supervision of trainers and mentors in the workplace and performance evaluated by supervisors.

2412254 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจร้านอาหาร 4 3(0-40-0)

(Work-based Learning in Restaurant Business Management 4)

วิชาบังคับก่อน: 2412253

(Prerequisite Course: 2412253)

การฝึกปฏิบัติการด้านการจัดการธุรกิจร้านอาหาร ในสถานประกอบการที่ทางสถาบันกำหนด ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการสร้างแนวคิดการเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจร้านอาหาร การวิเคราะห์อุปสงค์ อุปทาน การควบคุมต้นทุน ไม่เปิดเผยข้อมูลของลูกค้าและองค์กร (PDPA) การแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าในธุรกิจร้านอาหาร

การฝึกปฏิบัติอยู่ภายใต้การดูแลของครูฝึกในสถานประกอบการและบุคลากรพี่เลี้ยง และประเมินผลการปฏิบัติงานโดยหัวหน้างาน

Practicum about restaurant business management in the workplaces specified by the institution; practicum about concept generation for entrepreneurship in the restaurant business; demand and supply analysis; cost control; conceal customers' and corporate's data (PDPA); problem-solving in the restaurant business; practicum under the supervision of trainers and mentors in the workplace and performance evaluated by supervisors.

2.3) กลุ่มวิชาเลือก

1. Module : Front of House

2413101 ภาษาอังกฤษในธุรกิจร้านอาหาร 3(3-0-6)
(English in Restaurant Business)
วิชาบังคับก่อน :ไม่มี
(Prerequisite Course: None)

คำศัพท์ภาษาอังกฤษและสำนวนที่ใช้เพื่องานบริการอาหารและเครื่องดื่ม การต้อนรับลูกค้า การให้ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม อุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร การเขียนคำอธิบายรายการอาหารและเครื่องดื่ม วิธีการให้คำแนะนำเกี่ยวอาหารและเครื่องดื่ม การสำรองที่นั่ง มารยาทการสนทนาทางโทรศัพท์ กรณีศึกษาเกี่ยวกับการใช้ภาษาอังกฤษในธุรกิจร้านอาหาร

English vocabulary and idioms for food and beverage service; welcoming customers; information providing about food and beverages; utensils on table; description written for food and beverages menu; suggestion method about food and beverages; reservation; telephone etiquette; case studies about English language usage in restaurant business.

2413202 การบริการในธุรกิจร้านอาหารยุคดิจิทัล 3(3-0-6)
(Service in Restaurant Business in the Digital Era)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)

แนวคิดและทฤษฎีคุณภาพการบริการ ความสำคัญของการบริการ เทคนิคการบริการ ขั้นตอนการบริการ ระบบการจัดการงานบริการ กลยุทธ์การสร้างความสัมพันธ์กับลูกค้า เทคโนโลยีสมัยใหม่ในธุรกิจร้านอาหาร กรณีศึกษาเกี่ยวกับการบริการในร้านอาหาร

Concepts and theories of service quality; the significance of service; service techniques; service process; service management systems; customer relationship strategies; modern technology in restaurant business; case studies about service in restaurant business.

2413203 การจัดการความพึงพอใจของลูกค้า 3(3-0-6)

(Customer Satisfaction Management)

วิชาบังคับก่อน :ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

หลักจิตวิทยาการบริการ การบริหารความสัมพันธ์ลูกค้า การสร้างความพึงพอใจสำหรับลูกค้า การสร้างกลยุทธ์การตลาดสำหรับการบริการ การจัดการข้อร้องเรียนของลูกค้า การสร้างทีมงานโดยใช้ภาวะผู้นำ กรณีศึกษาเกี่ยวกับการจัดการความพึงพอใจ

Principles of service psychology; customer relationship management; customer satisfaction; marketing strategy creating for the service; handling customer complaints; team building through leadership; case studies about satisfaction management.

2413204 การจัดการงานบริการจัดเลี้ยง 3(3-0-6)

(Catering Service Management)

วิชาบังคับก่อน :ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

หลักการจัดการงานเลี้ยง การเลือกรายการอาหารและเครื่องดื่มสำหรับงานเลี้ยง การตกแต่งสถานที่จัดเลี้ยง อุปกรณ์เครื่องมือและเครื่องใช้สำหรับงานเลี้ยง การวางแผนการจัดการงานเลี้ยง การจัดการงบประมาณ การคำนวณต้นทุน วิธีการให้บริการ การควบคุมคุณภาพอาหารและเครื่องดื่มสำหรับงานเลี้ยง การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดการงานบริการจัดเลี้ยง

Principles of catering management; selecting of food beverage menu for catering; decoration for catering venue; equipment and utensils for catering; catering management planning; budget management; cost calculation; service method; food and beverage quality control; problem solving in catering service management.

2. Module : Back of House

2413111 การจัดการเครื่องมือและอุปกรณ์ครัว 3(2-2-5)

(Kitchen Equipment and Tools Management)

วิชาบังคับก่อน :ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

ความรู้เกี่ยวกับการจัดการอุปกรณ์ครัว หลักการออกแบบและกำหนดพื้นที่ครัวตามหลักสุขาภิบาล การแบ่งพื้นที่ครัวตามหลักมาตรฐาน การเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือมาตรฐานสำหรับร้านอาหาร การบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์ภายในครัว ปฏิบัติการเกี่ยวกับการจัดการเครื่องมือและอุปกรณ์ครัวในธุรกิจร้านอาหาร

Knowledge of kitchen equipment management; the principle of kitchen design and kitchen area define following sanitation principle; arrangement of the kitchen area following the standards; selecting of standard materials, equipment, and tools for restaurants; maintenance of kitchen tools and equipment; practicum about kitchen equipment and facilities in restaurant business.

2413212 การจัดการสูตรอาหาร 3(2-2-5)
(Recipe Management)
วิชาบังคับก่อน :ไม่มี
(Prerequisite Course: None)

การออกแบบและวางแผนสูตรอาหาร การวางแผนในการสั่งซื้อวัตถุดิบ การคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาจำหน่ายอาหาร การจัดทำสูตรอาหารเพื่อสร้างสูตรมาตรฐานอาหาร การรวบรวมและจัดทำข้อมูลสูตรอาหาร การนำเสนอสูตรอาหาร ปฏิบัติการเกี่ยวกับการจัดการสูตรอาหารตามหลักสุขาภิบาล

Recipe design and planning; planning of raw materials procurement; cost calculations and price setting up; creating of standard recipes; data collecting and preparation of recipes; recipe presentation; practicum about recipe management following the sanitation principle.

2413213 วัฒนธรรมการบริโภคอาหาร 3(3-0-6)
(Food Consumption Culture)
วิชาบังคับก่อน :ไม่มี
(Prerequisite Course: None)

วัฒนธรรมการบริโภคอาหารนานาชาติ การจำแนกวัตถุดิบและเครื่องปรุงที่แสดงถึงเอกลักษณ์ของแต่ละทวีป (เอเชีย แอฟริกา ยุโรป อเมริกาเหนือ อเมริกาใต้ ออสเตรเลีย) ปัจจัยที่ส่งผลต่อพฤติกรรมสุขอนามัยของผู้บริโภคอาหาร สถานการณ์และแนวโน้มเกี่ยวกับอาหารนานาชาติ

International food consumption culture; classification of ingredients and seasonings that represent the uniqueness of each continents (Asia, Africa, Europe, North America, South America, Australia); factors influencing to consumer's food hygiene behavior; international food situations and trends.

2413214 การจัดการธุรกิจอาหารเชิงท่องเที่ยวและสุขภาพ 3(3-0-6)
(Tourism and Wellness Food Business Management)
วิชาบังคับก่อน :ไม่มี
(Prerequisite Course: None)

ความสำคัญของธุรกิจอาหารต่อการท่องเที่ยวและสุขภาพ สถานการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารของไทย เอกลักษณ์อาหารไทย วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น แหล่งวัตถุดิบท้องถิ่น การสร้างมูลค่าเพิ่มของอาหารท้องถิ่นและวัตถุดิบท้องถิ่น เทคนิคในการผลิตและการนำเสนออาหาร การประชาสัมพันธ์และการบริการในธุรกิจการท่องเที่ยวเชิงอาหารและสุขภาพ กรณีศึกษาเกี่ยวกับธุรกิจอาหารเชิงท่องเที่ยวและสุขภาพ

The significance of food business to tourism and health; the situation of food tourism in Thailand; the uniqueness of Thai food; local food culture; local sources of ingredients; creating value added for local food and ingredients; techniques in food production and presentation; public relations and services in the food and wellness tourism business; case studies about food and wellness tourism business.

3. Module : Food and Beverage

2413131 การจัดการผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ 3(2-2-5)
(Bakery Product Management)
วิชาบังคับก่อน :ไม่มี
(Prerequisite Course: None)

ประเภทของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ การเตรียมวัตถุดิบสำหรับเบเกอรี่ การเลือกใช้อุปกรณ์และเครื่องมือในการผลิต ความปลอดภัยเกี่ยวกับกระบวนการผลิต การเลือกบรรจุภัณฑ์ การพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ การบริหารต้นทุนผลิตภัณฑ์เบเกอรี่

Categories of bakery products; raw material preparation for bakery; selecting of equipment and tools in production; safety about production process; selecting of packages; bakery products development; bakery cost management.

2413132 การจัดการธุรกิจเครื่องดื่ม 3(2-2-5)
(Beverage Business Management)
วิชาบังคับก่อน :ไม่มี
(Prerequisite Course: None)

ประเภทของเครื่องดื่ม การเตรียมส่วนผสมเครื่องดื่ม ศาสตร์การผสมเครื่องดื่ม รูปแบบการบริการเครื่องดื่ม อุปกรณ์และเครื่องมือที่เกี่ยวข้อง การจัดเก็บเครื่องดื่ม การเตรียมการบริการ ความปลอดภัยเกี่ยวกับการบริการเครื่องดื่ม การบริหารต้นทุนเครื่องดื่ม การจับคู่เครื่องดื่มกับอาหาร เทคนิคการนำเสนอเครื่องดื่ม ปฏิบัติด้านการผลิตเครื่องดื่ม

Categories of beverages; preparation of beverages ingredients; the mixology of beverages; types of beverage services; equipment and related tools; beverage storage; service preparation; safety about beverage service; beverage cost management; pairing of food and beverages; food and beverage presentation techniques; laboratory in beverage.

2413233 การจัดการอาหารไทย 3(2-2-5)
(Thai Cuisine Management)
วิชาบังคับก่อน :ไม่มี
(Prerequisite Course: None)

ประเภทของอาหารไทย การเตรียมวัตถุดิบสำหรับอาหารไทย การเลือกใช้อุปกรณ์และเครื่องมือในการประกอบอาหารไทย ความปลอดภัยในการประกอบอาหารไทย การตกแต่งจานอาหาร เอกลักษณ์การบริการอาหารไทย การบริหารต้นทุนอาหารไทย การจับคู่เครื่องดื่มกับอาหาร เทคนิคการนำเสนออาหาร ปฏิบัติด้านการประกอบอาหารไทย

Categories of Thai cuisine; raw material preparation for Thai cuisine ; selecting of cooking equipment and tools for Thai cuisine cooking; safety about Thai cooking; plate garnishing; identity for Thai food service; Thai food cost management; pairing of food and beverages; food and beverage presentation techniques; laboratory in Thai cooking operations.

2413234 การจัดการอาหารนานาชาติ 3(2-2-5)

(International Cuisine Management)

วิชาบังคับก่อน :ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

ประเภทของอาหารนานาชาติ (เอเชีย แอฟริกา ยุโรป อเมริกาเหนือ อเมริกาใต้ ออสเตรเลีย) การเตรียมวัตถุดิบสำหรับอาหารนานาชาติ การเลือกใช้อุปกรณ์และเครื่องมือในการประกอบอาหารนานาชาติ ความปลอดภัยในการประกอบอาหารนานาชาติ การตกแต่งจานอาหาร การบริหารต้นทุนอาหารนานาชาติ การจับคู่เครื่องดื่มกับอาหาร เทคนิคการนำเสนออาหาร

Categories of international cuisine (Asia, Africa, Europe, North America, South America, Australia); raw material preparation for international cuisine; selecting of cooking equipment and tools for international cuisine; food safety about international cooking; plate garnishing; international food cost management pairing of food and beverages; food and beverage presentation techniques.

4. Module : Entrepreneurship

2413141 การจัดการธุรกิจร้านอาหารในระดับนานาชาติ 3(3-0-6)

(International Restaurant Business Management)

วิชาบังคับก่อน :ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

รูปแบบและกระบวนการบริหารร้านอาหารในระดับนานาชาติ การจัดโครงสร้างองค์กรของธุรกิจร้านอาหารในระดับนานาชาติ มาตรฐานการปฏิบัติงานสำหรับธุรกิจร้านอาหาร การจัดการส่วนหน้าและส่วนหลังสำหรับร้านอาหารในระดับนานาชาติ กรณีศึกษาเกี่ยวกับธุรกิจร้านอาหารในระดับนานาชาติ

Model and process of International restaurant management; organizational structure of the international restaurant business; standard operating procedures for restaurant business; front and back of international restaurant management; case studies about international restaurant business.

2413242 หลักการธุรกิจร้านอาหารแบบแฟรนไชส์ 3(3-0-6)

(Principles of Franchise Restaurant Business)

วิชาบังคับก่อน :ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

หลักการของธุรกิจแฟรนไชส์ในธุรกิจร้านอาหาร การประยุกต์หลักการและทฤษฎีของธุรกิจแฟรนไชส์ การวิเคราะห์การลงทุนในธุรกิจแฟรนไชส์ การวิเคราะห์และการคัดเลือกคุณสมบัติของผู้ลงทุนธุรกิจแฟรนไชส์ การจัดทำคู่มือการอบรมสำหรับธุรกิจแฟรนไชส์ การร่างเอกสารสัญญาแฟรนไชส์ การนำเสนอแผนธุรกิจแฟรนไชส์ กรณีศึกษาเกี่ยวกับธุรกิจร้านอาหารแฟรนไชส์

Principles of franchise business in the restaurant business; application of principles and theories of franchise business; investment analysis in franchise business; analysis and franchisee qualification selection; preparation of training manuals for franchise business; drafting

of franchise contract; franchise business plan presentations; case studies about franchise restaurant business.

2413243 กลยุทธ์ทางการตลาดในธุรกิจร้านอาหาร 3(3-0-6)
(Marketing Strategies in Restaurant Business)
วิชาบังคับก่อน :ไม่มี
(Prerequisite Course: None)

หลักการตลาดในธุรกิจร้านอาหาร การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภคในธุรกิจร้านอาหาร การวิเคราะห์ส่วนประสมทางการตลาดในธุรกิจร้านอาหาร การสร้างกลยุทธ์ทางการตลาด การสื่อสารทางการตลาด การตลาดเชิงเนื้อหา เครื่องมือและเทคโนโลยีการตลาดในธุรกิจร้านอาหาร กรณีศึกษาเกี่ยวกับ กลยุทธ์ทางการตลาด

Principles of marketing in restaurant business; analysis of consumer behavior in the restaurant business; marketing mix analysis in the restaurant business; marketing strategy creation; marketing communications; content marketing; tools and technologies in restaurant business marketing; case studies about marketing strategies.

2413244 กฎหมายและข้อบังคับสำหรับธุรกิจร้านอาหาร 3(3-0-6)
(Laws and Regulations for Restaurant Business)
วิชาบังคับก่อน :ไม่มี
(Prerequisite Course: None)

กฎหมายเกี่ยวกับการจัดตั้งร้านอาหาร กฎหมายเกี่ยวกับภาษี กฎหมายแรงงาน ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับสถานที่จำหน่ายอาหาร กฎหมายเกี่ยวกับมาตรฐานสินค้าเกษตร พระราชบัญญัติอาหาร พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค การคุ้มครองผู้บริโภคในด้านการโฆษณา

Laws about the establishment of restaurants, laws about tax, labor laws; food sanitation provision for food premises; laws about agriclutural product standards; food acts; consumer protection acts; consumer protection in advertising.

5. Module : Restaurant Business Development

2413151 การออกแบบร้านอาหาร 3(3-0-6)
(Restaurant Design)
วิชาบังคับก่อน :ไม่มี
(Prerequisite Course: None)

หลักการออกแบบร้านอาหารตามหลักสุขาภิบาล ความสำคัญของการจัดการพื้นที่ร้านอาหาร การวิเคราะห์ผังพื้นที่ร้านอาหาร การออกแบบผังพื้นที่ร้านอาหาร การพัฒนาแผนการบริหารจัดการพื้นที่ร้านอาหาร การพัฒนากลยุทธ์ทางการตลาดให้สอดคล้องกับรูปแบบร้านอาหาร

Principles of restaurant design; the significance of restaurant area management; analysis of the restaurant floor plan; restaurant floor plan design; development of restaurant area management; development of marketing strategies in according with the restaurant style.

2413252 การจัดการทำเลที่ตั้งสำหรับธุรกิจร้านอาหาร 3(3-0-6)

(Location Management for Restaurant Business)

วิชาบังคับก่อน :ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

ความสำคัญและประเภทของทำเลที่ตั้งธุรกิจร้านอาหาร หลักการเลือกทำเลที่ตั้งธุรกิจร้านอาหาร การวิเคราะห์ทำเลที่ตั้งธุรกิจร้านอาหาร การพัฒนาและแก้ไขจุดอ่อนของทำเลที่ตั้งธุรกิจร้านอาหาร คุณลักษณะและเงื่อนไขของทำเลที่ตั้งธุรกิจร้านอาหารที่มีศักยภาพ การเลือกทำเลที่ตั้งร้านอาหารที่มีศักยภาพ การพัฒนากลยุทธ์ทางการตลาดเฉพาะทำเล ข้อบังคับในการจัดการทำเลที่ตั้งของธุรกิจร้านอาหาร

The significance and types of the locations for restaurant business; principles for selecting location for restaurant business; location analysis; development and correction for weakness in the restaurant business locations; characteristics and conditions of potential restaurant business locations; selecting of potential restaurant locations; development of marketing strategies for specific loaction; location management of the restaurant business.

2413253 การพัฒนาการจัดการครัว 3(3-0-6)

(Kitchen Improvement Management)

วิชาบังคับก่อน :ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

หลักการพัฒนาการจัดการครัว การประยุกต์เทคโนโลยีสำหรับการจัดการครัว การปรับปรุงกระบวนการทำงาน การลดขั้นตอนการปฏิบัติงาน การสร้างบรรยากาศพื้นที่ทำงานอย่างปลอดภัย การบริหารจัดการความสามารถบุคลากร กรณีศึกษาเกี่ยวกับการพัฒนาการจัดการครัว

Principles of kitchen improvement Management; application of technology for kitchen management; work process improvement; work process reduction; creating a safe working atmosphere; personnel talent management; case studies about kitchen improvement.

2413254 หัวข้อปัจจุบันของการจัดการธุรกิจร้านอาหาร

(Current Topics of Restaurant Business Management) 3(3-0-6)

วิชาบังคับก่อน :ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

การวิเคราะห์ประเด็นสำคัญที่เกี่ยวข้องกับสถานการณ์ปัจจุบันด้านการจัดการธุรกิจร้านอาหาร แนวโน้มธุรกิจร้านอาหาร รูปแบบการดำเนินธุรกิจร้านอาหารที่ทันสมัย ปัจจัยที่ส่งผลต่อการจัดการธุรกิจร้านอาหารและพฤติกรรมผู้บริโภค

Analysis of issues related to the current situation in restaurant business management; restaurant business trends; the modern restaurant business model; factors affecting restaurant business management and consumer behavior.

6. Module : Business Optimization

2413161 การจัดการหลังการเก็บเกี่ยว 3(3-0-6)
(Post-Harvest Management)
วิชาบังคับก่อน :ไม่มี
(Prerequisite Course: None)

โครงสร้างและองค์ประกอบของวัตถุดิบทางการเกษตร การเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาและปัจจัยต่างๆ ที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของวัตถุดิบทางการเกษตรหลังการเก็บเกี่ยว การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวตามหลักสุขาภิบาล ระบบการเก็บรักษาวัตถุดิบหลังการเก็บเกี่ยว เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวเพื่อการยืดอายุการเก็บรักษา การสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่วัตถุดิบทางการเกษตรในผลิตภัณฑ์อาหาร กรณีศึกษาเกี่ยวกับเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว

Structures and compositions of agricultural produces; physiological changes and factors affecting the change in the quality of agricultural produces after harvest; post-harvest practices; systems for preserving produces after harvest; post-harvest technology for extending shelf life; creating value added to agricultural produces in food products; case studies about post-harvesting technology.

2413262 ศิลปะการขายและการเจรจาต่อรองในธุรกิจร้านอาหาร 3(3-0-6)
(Arts of Selling and Negotiation in Restaurant Business)
วิชาบังคับก่อน :ไม่มี
(Prerequisite Course: None)

หลักการขายและการบริการ คุณสมบัติและโอกาสความก้าวหน้าของพนักงานขาย การเตรียมความพร้อมเพื่อมุ่งสู่นักขายมืออาชีพ กระบวนการตัดสินใจของผู้บริโภค ขั้นตอนการขาย วิธีการนำเสนอสินค้าประเภทอาหาร การเจรจาสัญญาเช่าในธุรกิจร้านอาหาร การจัดการการขายและการบริการออนไลน์ การสร้างความสัมพันธ์กับลูกค้า การจัดการและการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า การบริหารจัดการความสัมพันธ์กับทีมงาน

Principle of sales and service; qualifications and career opportunity of salespersons; preparation path for professional salespersons; consumer' s decision making process; sales procedure; food products presentations; lease negotiations in the restaurant business; online sales and service management; customer relationship building; problem solving handling; team relationship management.

2413263 การจัดการธุรกิจร้านอาหารแบบยั่งยืน
(Sustainable Restaurant Business Management) 3(3-0-6)
วิชาบังคับก่อน :ไม่มี
(Prerequisite Course: None)

โมเดลเศรษฐกิจสู่การพัฒนาที่ยั่งยืน การออกแบบผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิตอย่างยั่งยืน แนวทางการดำเนินธุรกิจร้านอาหารที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม โอกาสและความท้าทายในการพัฒนาสถานการณ์ขยะอาหารโลก การจัดการอาหารในธุรกิจร้านอาหารภายใต้เศรษฐกิจสีเขียว

Economic model for sustainable development; product design and sustainable manufacturing processes; guidelines for operating a restaurant business that is friendly to the

environment; opportunities and challenges to develop the situation of world food waste; food management in the restaurant business under the green economy.

2413264 การจัดการคุณภาพองค์รวม 3(3-0-6)
(Total Quality Management)
วิชาบังคับก่อน :ไม่มี
(Prerequisite Course: None)

นิยามการพัฒนาองค์การ การเปลี่ยนแปลงในองค์การ การวิจัยและประเมินผลการเปลี่ยนแปลง การวินิจฉัยองค์การ การสอดแทรกการพัฒนาองค์การ ผู้นำการเปลี่ยนแปลง การนำการเปลี่ยนแปลงในองค์การ การพัฒนาองค์การ การปฏิรูปองค์การ แนวโน้มในอนาคตของการพัฒนาองค์การ

Definition of organizational development; changes in the organization; research and evaluation of changes; organization diagnosis; organization development interpolation; transformational leader; leading change in the organization; organization development organizational reform; future trends of organization development.