



หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิตบัณฑิต  
สาขาวิชาการโรงแรมและธุรกิจบริการ  
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2566)

คณะศิลปศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์  
วิจัยและนวัตกรรม

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิตบัณฑิต  
สาขาวิชาการโรงแรมและธุรกิจบริการ  
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2566)

คณะศิลปศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์

วิจัยและนวัตกรรม

## คำนำ

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิตบัณฑิตสาขาวิชาการโรงแรมและธุรกิจบริการฉบับนี้ เป็นหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2566 โดยได้มีการปรับปรุง ให้เป็นไปตามประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565 ของสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม (สป.อว.) และเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษา ระดับปริญญาตรี รวมทั้งมีความสอดคล้องกับยุทธศาสตร์การพัฒนาประเทศและวิสัยทัศน์ พันธกิจ ของมหาวิทยาลัย โดยมุ่งมั่นให้ผู้สำเร็จการศึกษาจากหลักสูตรนี้ มีความรู้ทางด้านวิชาการและมีทักษะด้านปฏิบัติ ที่สามารถทำงานในสถานประกอบการได้เป็นอย่างดี สอดคล้องกับความต้องการของสถานประกอบการหรือผู้ใช้ บัณฑิต

หลักสูตรฉบับนี้ได้จัดทำโดยมีสาระสำคัญ 9 หมวด ได้แก่

1. ข้อมูลทั่วไป
2. ปรัชญา วัตถุประสงค์ และผลลัพธ์การเรียนรู้
3. โครงสร้างหลักสูตร รายวิชาและหน่วยกิต
4. การจัดกระบวนการเรียนรู้
5. การประเมินผลการเรียนและการสำเร็จการศึกษา
6. ความพร้อมและศักยภาพในการบริหารจัดการหลักสูตร
7. คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา
8. การประกันคุณภาพผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร
9. ระบบและกลไกในการพัฒนาหลักสูตร

นอกจากการนำหลักสูตรไปใช้ ซึ่งต้องพิจารณาถึงความสอดคล้องกับปรัชญาและวัตถุประสงค์ที่ได้ กำหนดไว้แล้วนั้น ผู้บริหาร ผู้สอน ที่เกี่ยวข้องยังคงต้องศึกษา ทำความเข้าใจรายละเอียดให้ครบถ้วน เพื่อประสิทธิภาพของการนำหลักสูตรไปใช้ในการเรียนการสอนและปฏิบัติให้มีประสิทธิผลอย่างต่อเนื่อง

คณะศิลปศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	ก
สารบัญ	ข
หมวดที่	
1 ข้อมูลทั่วไป	1
2 ปรัชญา วัตถุประสงค์ และผลลัพธ์การเรียนรู้	4
3 โครงสร้างหลักสูตร รายวิชาและหน่วยกิต	19
4 การจัดกระบวนการเรียนรู้	83
5 การประเมินผลการเรียนและการสำเร็จการศึกษา	87
6 ความพร้อมและศักยภาพในการบริหารจัดการหลักสูตร	92
7 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา	102
8 การประกันคุณภาพผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	103
9 ระบบและกลไกในการพัฒนาหลักสูตร	105
ภาคผนวก	
ก ความสัมพันธ์ระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs) กับความต้องการที่คาดหวังของผู้เรียนและผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	110
ข ตารางสรุปเปรียบเทียบเนื้อหาสาระการปรับปรุงหลักสูตร	121
ค ประวัติและผลงานของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	126
ง ประวัติและผลงานของอาจารย์ประจำหลักสูตร	134
จ บันทึกข้อตกลงความร่วมมือ (MOU)	138
ฉ คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร	159
ช คำสั่งคณะกรรมการจัดทำหลักสูตร และคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร	162

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต  
สาขาวิชาการโรงแรมและธุรกิจบริการ  
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2566

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
คณะ/สถาบัน/ศูนย์ : คณะศิลปศาสตร์ ศูนย์พัฒนวิชาการพระนคร

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อหลักสูตร

รหัสหลักสูตร : 25481941102743  
ภาษาไทย : หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการโรงแรมและธุรกิจบริการ  
ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Arts in Hotel and Hospitality

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ชื่อเต็ม (ไทย) : ศิลปศาสตรบัณฑิต (การโรงแรมและธุรกิจบริการ)  
ชื่อย่อ (ไทย) : ศศ.บ. (การโรงแรมและธุรกิจบริการ)  
ชื่อเต็ม (อังกฤษ) : Bachelor of Arts (Hotel and Hospitality)  
ชื่อย่อ (อังกฤษ) : B.A. (Hotel and Hospitality)

3. วิชาเอก (ถ้ามี)

ไม่มี

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

124 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

5.1 รูปแบบ

หลักสูตรระดับปริญญาตรี 4 ปี

5.2 ประเภทของหลักสูตร

หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ

5.3 ภาษาที่ใช้

การจัดการเรียนการสอนใช้ภาษาไทย

#### 5.4 การรับเข้าศึกษา

รับนักศึกษาไทยและนักศึกษาต่างชาติที่ใช้ภาษาไทยได้

#### 5.5 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มีนโยบายให้ทุกหลักสูตรในระดับปริญญาตรี สร้างความร่วมมือกับสถานประกอบการ เพื่อพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน การฝึกอบรมในลักษณะ บูรณาการองค์ความรู้ทางวิชาการและวิชาชีพให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงให้ตรงต่อความต้องการของ สถานประกอบการในยุคเศรษฐกิจเชิงสร้างสรรค์และเศรษฐกิจดิจิทัลอันเป็นสาระสำคัญของทักษะการเรียนรู้ และนวัตกรรมสารสนเทศ สื่อเทคโนโลยี ทักษะชีวิตและอาชีพในศตวรรษที่ 21 โดยการสร้างความร่วมมือ ทางวิชาการ ประกอบด้วย บริษัทดุสิตธานี จำกัด (มหาชน) โรงแรมและรีสอร์ทเครือเซนทารา บริษัทโคแมนซี อินเทอร์เน็ตเนชั่นแนล จำกัด (มหาชน) และสำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ (องค์การมหาชน) เพื่อ สนับสนุนพัฒนาศักยภาพการศึกษาทางด้านการโรงแรม เสริมสร้างโอกาสในการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ประสบการณ์ตรงในรายวิชาต่าง ๆ เช่น การจัดการงานส่วนหน้า การบริการอาหารและเครื่องดื่ม การจัดการ งานแม่บ้าน การจัดการงานครัว การจัดการภัตตาคารและงานเลี้ยง การจัดการกลยุทธ์ในโรงแรมและรายวิชา อื่น ๆ สอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานอุดมศึกษาและวิชาชีพ ตลอดจนส่งนักศึกษาเข้าฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และฝึกสหกิจศึกษาในสถานประกอบการทั้งในและต่างประเทศ

#### 5.6 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

### 6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

#### 6.1 สถานภาพของหลักสูตร

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2566 ปรับปรุงมาจากหลักสูตรเดิม หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการโรงแรม พ.ศ. 2561

#### 6.2 การพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

- คณะกรรมการขับเคลื่อนวิชาการและงานหลักสูตร พิจารณาให้ปรับแก้และนำเสนอต่อ คณะกรรมการขับเคลื่อนวิชาการและงานหลักสูตร (วาระพิเศษ) ในครั้งต่อไป การประชุมครั้งที่ 3/2566 วันที่ 14 มีนาคม 2566
- คณะกรรมการขับเคลื่อนวิชาการและงานหลักสูตร พิจารณาให้ความเห็นชอบ นำเสนอ หลักสูตรต่อสภาวิชาการ การประชุม (วาระพิเศษ) ครั้งที่ 1/2566 วันที่ 29 มีนาคม 2566
- สภาวิชาการ พิจารณาให้ความเห็นชอบในการนำเสนอหลักสูตรต่อสภามหาวิทยาลัย การประชุมครั้งที่ 4/2566 วันที่ 5 เมษายน 2566

- สภามหาวิทยาลัยพิจารณาให้ความเห็นชอบหลักสูตร เปิดดำเนินการสอน ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2566 ในการประชุมครั้งที่ 4/2566 วันที่ 11 เมษายน พ.ศ 2566

## 7. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

- 7.1 พนักงานต้อนรับ และพนักงานบริการในโรงแรมและธุรกิจบริการ
- 7.2 ผู้บริหารในโรงแรมและธุรกิจบริการ
- 7.3 ผู้สอน ผู้ประสานงานในโรงแรมหรือสถานบันการศึกษาที่เกี่ยวข้องกับงานโรงแรมและธุรกิจบริการ
- 7.4 ผู้ประกอบการในธุรกิจบริการ เช่น โรงแรม ร้านอาหาร คาเฟ่ และอื่นๆ

## 8. สถานที่จัดการเรียนการสอน

คณะศิลปศาสตร์ ศูนย์พัฒนชยการพระนคร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เลขที่ 86 ถนนพิษณุโลก แขวงสวนจิตรลดา เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

## หมวดที่ 2 ปรัชญา วัตถุประสงค์ และผลลัพธ์การเรียนรู้

### 1. ปรัชญา วัตถุประสงค์ และผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร

ปรัชญาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการโรงแรมและธุรกิจบริการ เป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับแผนพัฒนาด้านการอุดมศึกษา เพื่อผลิตและพัฒนากำลังคนของประเทศ ซึ่งสอดคล้องตามพันธกิจของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ตามมาตรฐานวิชาการและวิชาชีพในการผลิตบัณฑิต เพื่อตอบสนองตรงตามความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย รวมถึงเป็นบัณฑิตที่มีคุณภาพ เป็นพลเมืองที่ดีของสังคม และนำไปสู่การพัฒนาประเทศ

วัตถุประสงค์และผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร มาจากการเก็บข้อมูลของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ประกอบด้วย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร คณะศิลปศาสตร์ ศิษย์เก่า สถานประกอบการ หน่วยงานที่เกี่ยวข้องและกลุ่มต่างๆ ตามคุณลักษณะของบัณฑิตในหลักสูตรที่มีความรู้ทางวิชาการ และเชี่ยวชาญทักษะด้านวิชาชีพด้านการโรงแรมและธุรกิจบริการ สามารถวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า แสดงออกถึงบุคลิกภาพที่เหมาะสมกับโรงแรมและธุรกิจบริการในระดับสากล มีทักษะในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและการใช้ภาษาต่างประเทศได้อย่างเชี่ยวชาญ

โดยมีผลลัพธ์การเรียนรู้ครอบคลุม ทั้ง 4 องค์ประกอบ ตามประกาศฯ เรื่อง รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565 ประกอบด้วย ความรู้ ทักษะ จริยธรรม และลักษณะบุคคล

#### 1.1 ปรัชญา

ผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติที่มีความเชี่ยวชาญวิชาชีพด้านโรงแรมและธุรกิจบริการ

#### 1.2 วัตถุประสงค์

1.2.1 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ทางวิชาการ และเชี่ยวชาญทักษะด้านวิชาชีพในด้านโรงแรมและธุรกิจบริการ

1.2.2 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรม และความรับผิดชอบต่อสังคม

1.2.3 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีทักษะการคิดเชิงสร้างสรรค์ ความคิดอย่างเป็นระบบ คิดอย่างเป็นเหตุเป็นผล สามารถวิเคราะห์ วางแผนการทำงานและการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า

1.2.4 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีบุคลิกภาพที่เหมาะสมกับโรงแรมและธุรกิจบริการในระดับสากล

1.2.5 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีทักษะในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและการใช้ภาษาต่างประเทศ  
ในโรงแรมและธุรกิจบริการ



### 1.3 ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (Program Learning Outcomes, PLOs) ประกอบด้วย

#### PLO 1 : ประยุกต์องค์ความรู้ด้านงานโรงแรมและธุรกิจบริการ

Sub PLO 1.1 เข้าใจงานบริการส่วนหน้า งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม งานครัว และงานแม่บ้าน

Sub PLO 1.2 แสดงออกถึงทักษะในการปฏิบัติงานโรงแรมได้ตรงตามมาตรฐานสากล

Sub PLO 1.3 สามารถใช้องค์ความรู้ที่เรียนมา ในการแก้ไขปัญหาได้

#### PLO 2 : สามารถสื่อสารและใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพ

Sub PLO 2.1 เข้าใจรูปแบบในการเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและใช้โปรแกรมสำหรับการทำงาน  
ในโรงแรมและธุรกิจบริการ

Sub PLO 2.2 สามารถสื่อสาร ภาษาไทย ภาษาอังกฤษ หรือภาษาต่างประเทศอื่น ๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

Sub PLO 2.3 แสดงถึงทักษะทางวิชาชีพ การปรับตัว และการสื่อสารข้ามวัฒนธรรมในงานโรงแรม  
และธุรกิจบริการ

#### PLO 3 : วางแผน การจัดการและการพัฒนาโรงแรมและธุรกิจบริการ

Sub PLO 3.1 คำนวณต้นทุนรายได้ในธุรกิจโรงแรมและบริการ

Sub PLO 3.2 วางแผนรูปแบบการบริหารงานและจัดการคน เพื่อให้สอดคล้องกับตลาด แรงงานระดับ  
สากล

Sub PLO 3.3 ประยุกต์ใช้รูปแบบการตลาดออนไลน์ให้เหมาะสมกับธุรกิจโรงแรมและบริการ

Sub PLO 3.4 สามารถเขียนแผนธุรกิจเกี่ยวกับการเป็นผู้ประกอบการโรงแรมและธุรกิจบริการ

#### PLO 4 : ปฏิบัติตนบนพื้นฐานคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณวิชาชีพ และความรับผิดชอบต่อสังคม

Sub PLO 4.1 มีวินัยตรงต่อเวลา มีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม เคารพกฎระเบียบ  
และข้อบังคับขององค์กร

Sub PLO 4.2 สามารถปฏิบัติตนบนพื้นฐานของจรรยาบรรณวิชาชีพได้

Sub PLO 4.3 มีความรับผิดชอบต่อสังคม และรักษาสิ่งแวดล้อม

#### PLO 5 : แสดงออกถึงความเป็นมืออาชีพตามมาตรฐานสากล

Sub PLO 5.1 มีบุคลิกภาพที่เหมาะสมในการปฏิบัติงานโรงแรมและธุรกิจบริการ

Sub PLO 5.2 ทำงานร่วมกับผู้อื่นในฐานะผู้นำ ผู้ร่วมงานที่ดี และสามารถปรับตัวเข้ากับสถานการณ์  
ได้อย่างเหมาะสม

Sub PLO 5.3 แสดงออกถึงความเชี่ยวชาญทักษะวิชาชีพด้านงานโรงแรมและธุรกิจบริการ

2. ความสอดคล้องระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรกับและผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา

ผลลัพธ์การเรียนรู้ ของหลักสูตร	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา			
	ความรู้	ทักษะ	จริยธรรม	ลักษณะบุคคล
PLO 1 : ประยุกต์องค์ความรู้ด้านงานโรงแรมและธุรกิจบริการ				
Sub PLO 1.1 เข้าใจงานบริการส่วนหน้า งานบริการอาหาร และเครื่องดื่ม งานครัว และงานแม่บ้าน	- ความรู้ทั่วไปด้านการปฏิบัติงาน ในโรงแรมและธุรกิจบริการ			
Sub PLO 1.2 แสดงออกถึงทักษะในการปฏิบัติงานโรงแรมได้ ตรงตามมาตรฐานสากล		- การปฏิบัติงานด้านงาน บริการส่วนหน้า งานบริการอาหาร และเครื่องดื่ม งานครัวและงานแม่บ้าน		- บุคลิกภาพและ มีมารยาทที่ดี - มีสุขลักษณะที่ดี ในการทำงาน - ปฏิบัติตามกฎระเบียบ ข้อบังคับได้ถูกต้อง
Sub PLO 1.3 สามารถใช้องค์ความรู้ที่เรียนมาในการแก้ไขปัญหาได้		- การแก้ไขสถานการณ์ เฉพาะหน้าในงานโรงแรม และธุรกิจบริการ		

ผลลัพธ์การเรียนรู้ ของหลักสูตร	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา			
	ความรู้	ทักษะ	จริยธรรม	ลักษณะบุคคล
PLO 2 : สามารถสื่อสารและเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพ				
Sub PLO 2.1 เข้าใจรูปแบบในการเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ และใช้โปรแกรมสำหรับการทำงานในโรงแรมและ ธุรกิจบริการ		- การใช้ระบบ ปฏิบัติงานโรงแรม - การใช้ระบบสำรอง ที่นั่งโดยสาร		
Sub PLO 2.2 สามารถสื่อสาร ภาษาไทย ภาษาอังกฤษ หรือ ภาษาต่างประเทศอื่น ๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ		- การสื่อสารภาษาไทย ภาษาอังกฤษและ ภาษาต่างประเทศ สำหรับงานบริการ		
Sub PLO 2.3 แสดงถึงทักษะทางวิชาชีพ การปรับตัว และการ สื่อสารข้ามวัฒนธรรมในงานโรงแรมและธุรกิจบริการ	- ความแตกต่างทางวัฒนธรรม ของลูกค้าและเพื่อนร่วมงาน - รูปแบบการบริการของโรงแรมและ ธุรกิจบริการทั้งในและต่างประเทศ			- สามารถปฏิบัติงาน ร่วมกับผู้อื่นได้

ผลลัพธ์การเรียนรู้ ของหลักสูตร	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา			
	ความรู้	ทักษะ	จริยธรรม	ลักษณะบุคคล
<b>PLO 3 : วางแผน การจัดการและการพัฒนาโรงแรมและธุรกิจบริการ</b>				
Sub PLO 3.1 คติวิเคราะห์ คำนวณต้นทุนรายได้ในธุรกิจโรงแรม และธุรกิจบริการ	- ความรู้ด้านการบัญชี การคำนวณต้นทุนและรายได้			
Sub PLO 3.2 วางแผนรูปแบบการบริหารงานและการจัดการคน เพื่อให้สอดคล้องกับตลาดแรงงานระดับสากล	- โครงสร้างองค์กรในโรงแรม และธุรกิจบริการ - ลักษณะการปฏิบัติงาน			
Sub PLO 3.3 ประยุกต์ใช้รูปแบบการตลาดออนไลน์ให้เหมาะสม กับธุรกิจโรงแรมและบริการ	- การตลาดด้านโรงแรม - เครื่องมือทำการตลาด ออนไลน์ - การประยุกต์ใช้เครื่องมือการ การตลาดออนไลน์	- การใช้เทคโนโลยีในการ ทำการตลาดออนไลน์		
Sub PLO 3.4 สามารถเขียนแผนธุรกิจเกี่ยวกับการเป็น ผู้ประกอบการโรงแรมและธุรกิจบริการ	- รูปแบบธุรกิจโรงแรมและธุรกิจ บริการ - วิธีการเขียนแผนธุรกิจ - การเป็นผู้ประกอบการ	- การวิเคราะห์ การวางแผน และการดำเนินงานโรงแรม และธุรกิจบริการ - ออกแบบขั้นตอนการบริการ		

ผลลัพธ์การเรียนรู้ ของหลักสูตร	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา			
	ความรู้	ทักษะ	จริยธรรม	ลักษณะบุคคล
PLO 4 : ปฏิบัติตนบนพื้นฐานคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณวิชาชีพ และความรับผิดชอบต่อสังคม				
Sub PLO 4.1 มีวินัยตรงต่อเวลา มีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับขององค์กร	- กฎระเบียบ กฎเกณฑ์ ข้อบังคับของโรงแรมและ ธุรกิจบริการ			- มีความรับผิดชอบต่อหน้าที่
Sub PLO 4.2 สามารถปฏิบัติตนบนพื้นฐานของจรรยาบรรณวิชาชีพได้			- มีจรรยาบรรณ การบริการใน การทำงาน โรงแรมและธุรกิจ บริการ	
Sub PLO 4.3 มีความรับผิดชอบต่อสังคมและรักษาสิ่งแวดล้อม	- ความรู้ด้านกฎหมาย สิ่งแวดล้อมสำหรับที่พัก - ความรู้ด้านสิ่งแวดล้อมและ การจัดการทรัพยากรในธุรกิจ บริการ			

ผลลัพธ์การเรียนรู้ ของหลักสูตร	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา			
	ความรู้	ทักษะ	จริยธรรม	ลักษณะบุคคล
<b>PLO 5 : แสดงออกถึงความเป็นมืออาชีพตามมาตรฐานสากล</b>				
Sub PLO 5.1 มีบุคลิกภาพที่เหมาะสมในการปฏิบัติงานโรงแรมและธุรกิจบริการ				- มีบุคลิกภาพที่ดีและวางตัวเหมาะสมกับสถานการณ์ต่างๆ
Sub PLO 5.2 ทำงานร่วมกับผู้อื่นในฐานะผู้นำ ผู้ร่วมงานที่ดี และสามารถปรับตัวเข้ากับ สถานการณ์ ได้อย่างเหมาะสม				- ความเป็นผู้นำและผู้ตาม - การปรับตัวเข้ากับเพื่อร่วมงาน
Sub PLO 5.3 แสดงออกถึงความเชี่ยวชาญทักษะวิชาชีพด้านงานโรงแรมและธุรกิจบริการ		- ปฏิบัติงานได้ถูกต้องตามมาตรฐานโรงแรมระดับสากล		

### 3. ความสอดคล้องระหว่างวัตถุประสงค์และผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)																
	PLO 1			PLO 2			PLO 3				PLO 4			PLO 5			
	Sub 1	Sub 2	Sub 3	Sub 1	Sub 2	Sub 3	Sub 1	Sub 2	Sub 3	Sub 4	Sub 1	Sub 2	Sub 3	Sub 1	Sub 2	Sub 3	
1. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ทางวิชาการ และเชี่ยวชาญทักษะด้านวิชาชีพในด้านโรงแรมและธุรกิจบริการ	✓	✓	✓													✓	
2. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรม และความรับผิดชอบต่อสังคม												✓	✓	✓	✓		
3. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีทักษะการคิดเชิงสร้างสรรค์ ความคิดอย่างเป็นระบบ คิดอย่างเป็นเหตุ เป็นผล สามารถวิเคราะห์ วางแผนการทำงานและการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า							✓	✓	✓	✓						✓	
4. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีบุคลิกภาพที่เหมาะสมกับโรงแรมและธุรกิจบริการในระดับสากล	✓	✓	✓		✓							✓	✓	✓	✓	✓	✓
5. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีทักษะในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและการใช้ภาษาต่างประเทศในโรงแรมและธุรกิจบริการ				✓	✓	✓				✓						✓	





รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)															
	PLO 1			PLO 2			PLO 3				PLO 4			PLO 5		
	Sub 1	Sub 2	Sub 3	Sub 1	Sub 2	Sub 3	Sub 1	Sub 2	Sub 3	Sub 4	Sub 1	Sub 2	Sub 3	Sub 1	Sub 2	Sub 3
GE2300101 พลวัตทางสังคมและความทันสมัย						✓									✓	
GE2300102 มนุษยสัมพันธ์						✓								✓	✓	
GE2300107 กฎหมายและจริยธรรมในวิชาชีพ											✓	✓	✓			
GE2300108 อาเซียนศึกษา						✓									✓	
GE2300110 การพัฒนาคุณภาพชีวิตและความอยู่ดี มีสุข			✓										✓			
GE2300111 ศาสตร์พระราชาสู่การพัฒนาที่ยั่งยืน			✓									✓				
GE2300114 คอร์ปชั่นศึกษา											✓	✓				
GE2300115 วัฒนธรรมร่วมสมัยในอาเซียน						✓									✓	
GE2300116 ทักษะชีวิตในศตวรรษที่ 21			✓													
GE2300117 วิธีวิทยาการวิจัย															✓	
GE2400102 จิตวิทยาทั่วไป						✓									✓	
GE2400104 การพัฒนาบุคลิกภาพ											✓			✓		

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)															
	PLO 1			PLO 2			PLO 3				PLO 4			PLO 5		
	Sub 1	Sub 2	Sub 3	Sub 1	Sub 2	Sub 3	Sub 1	Sub 2	Sub 3	Sub 4	Sub 1	Sub 2	Sub 3	Sub 1	Sub 2	Sub 3
GE2400111 ทักษะการรู้เท่าทันสื่อ สารสนเทศและดิจิทัล				✓												
GE2400112 จิตปัญญาและการคิดสร้างสรรค์						✓									✓	
GE2400113 การศึกษาเพื่อการพัฒนาคนุชย์						✓									✓	
GE2400114 วิถีไทย												✓				
GE2400115 ทักษะการพัฒนานักศึกษาสู่ความสำเร็จ						✓										
GE2400116 การเขียนรายงานวิชาการและการเขียนโครงการ วิชาชีพ				✓												
GE2500109 กีฬาและนันทนาการเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต			✓								✓				✓	
GE2700101 วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน			✓													
GE2700102 สิ่งแวดล้อมและการจัดการทรัพยากร											✓		✓			



รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)															
	PLO 1			PLO 2			PLO 3				PLO 4			PLO 5		
	Sub 1	Sub 2	Sub 3	Sub 1	Sub 2	Sub 3	Sub 1	Sub 2	Sub 3	Sub 4	Sub 1	Sub 2	Sub 3	Sub 1	Sub 2	Sub 3
LA2032205 ศิลปะการออกแบบเครื่องดัด	✓	✓	✓													
LA2032206 ศิลปะการประกอบอาหารและการจัดการงานครัว	✓	✓	✓													
LA2032207 การจัดการภัตตาคาร	✓	✓	✓													
LA2032208 การจัดการงานจัดเลี้ยง	✓	✓	✓													
LA2032309 การตลาดสำหรับธุรกิจบริการในยุคดิจิทัล				✓					✓							
LA2032310 การจัดการรายได้และต้นทุนสำหรับโรงแรมและธุรกิจบริการ							✓					✓				
LA2032311 การจัดการกลยุทธ์ในโรงแรมและธุรกิจบริการ								✓		✓						
LA2032412 การวิจัยสำหรับโรงแรมและธุรกิจบริการ			✓									✓				
LA2032413 สัมมนาโรงแรมและธุรกิจบริการ			✓								✓		✓		✓	
LA2033301 การฝึกปฏิบัติงานโรงแรมและธุรกิจบริการ											✓	✓			✓	✓
LA2033402 สหกิจศึกษาเพื่องานโรงแรมและธุรกิจบริการ			✓								✓	✓			✓	✓
LA2033403 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพในโรงแรมและธุรกิจบริการ			✓								✓	✓			✓	✓

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)															
	PLO 1			PLO 2			PLO 3				PLO 4			PLO 5		
	Sub 1	Sub 2	Sub 3	Sub 1	Sub 2	Sub 3	Sub 1	Sub 2	Sub 3	Sub 4	Sub 1	Sub 2	Sub 3	Sub 1	Sub 2	Sub 3
LA2034101 นวัตกรรมการออกแบบเทคโนโลยีในธุรกิจบริการ				✓					✓							
LA2034102 การจัดการอีเว้นท์			✓		✓				✓		✓				✓	
LA2034103 การจัดการธุรกิจสุขภาพ		✓			✓				✓		✓			✓		
LA2034104 การจัดการความเสี่ยงและวิกฤตในธุรกิจบริการ			✓				✓	✓	✓							
LA2034105 การบริหารลูกค้าสัมพันธ์เพื่องานบริการ			✓			✓			✓		✓	✓				
LA2034106 การจัดการโรงแรมอย่างยั่งยืน			✓				✓					✓	✓			
LA2034107 การจัดการธุรกิจการบิน				✓							✓	✓		✓	✓	
LA2034109 การจัดการธุรกิจกาแฟ		✓	✓				✓		✓							
LA2034110 อาหารนานาชาติ		✓	✓				✓									✓
LA2034111 ธุรกิจร้านอาหารสตรีทฟู้ด			✓				✓						✓			
LA2034112 ขนมไทยต้นตำรับ		✓					✓									✓
LA2034113 ขนมอบและเพสตรี		✓					✓									✓
LA2034114 การออกแบบอาหารสร้างสรรค์			✓										✓			
LA2034115 ศิลปะการแกะสลักและการจัดดอกไม้		✓	✓										✓			
LA2034116 การเป็นผู้ประกอบการในโรงแรมและธุรกิจบริการ							✓	✓	✓	✓						



## หมวดที่ 3 โครงสร้างหลักสูตร รายวิชาและหน่วยกิต

### 1. ระบบการจัดการศึกษา

**1.1 ระบบ** ศึกษาในมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยใช้ระบบทวิภาค (Semester System) เป็นภาคการศึกษาบังคับ ซึ่งแบ่งเวลาศึกษาในปีการศึกษา ออกเป็น 2 ภาคการศึกษา ได้แก่

(1) ภาคการศึกษาที่หนึ่ง (First Semester) ตั้งแต่เดือนมิถุนายน เป็นต้นไป เป็นระยะเวลา 16 สัปดาห์ โดยรวมเวลาสำหรับการสอบไว้แล้วด้วย

(2) ภาคการศึกษาที่สอง (Second Semester) ตั้งแต่เดือนพฤศจิกายน เป็นต้นไป เป็นระยะเวลา 16 สัปดาห์ โดยรวมเวลาสำหรับการสอบไว้แล้วด้วย

**1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน** การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร และมหาวิทยาลัยอาจดำเนินการเปิดการเรียนการสอนภาคฤดูร้อน (Summer Session) ซึ่งกำหนดไว้ให้เป็นภาคการศึกษาที่ไม่บังคับ ใช้เวลาศึกษา 8 สัปดาห์ โดยรวมเวลาสำหรับการสอบไว้แล้วด้วย ให้เพิ่มชั่วโมงการศึกษาในแต่ละรายวิชาให้เท่ากับภาคการศึกษาปกติ

### 1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ไม่มี

### 1.4 วัน - เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

ภาคการศึกษาที่ 1	มิถุนายน - ตุลาคม
ภาคการศึกษาที่ 2	พฤศจิกายน - มีนาคม
ภาคฤดูร้อน	มีนาคม - พฤษภาคม
นักศึกษาภาคปกติ	วันจันทร์-ศุกร์ เวลา 08.00 น. ถึง 18.00 น.
นักศึกษาภาคสมทบ/พิเศษ (ถ้ามี)	วันจันทร์-ศุกร์ เวลา 16.00 น. ถึง 19.00 น. วันเสาร์-อาทิตย์ เวลา 08.00 น. ถึง 20.00 น

### 2. ระบบการศึกษา

แบบชั้นเรียน

### 3. การเทียบโอนหน่วยกิตรายวิชาและการลงทะเบียนเรียนข้ามมหาวิทยาลัย

3.1 นักศึกษาที่เคยศึกษาในมหาวิทยาลัย/สถาบันการศึกษาอื่นในระดับอุดมศึกษามาก่อนหรือผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง เมื่อเข้าศึกษาในหลักสูตรนี้สามารถเทียบโอนผลการเรียนได้ ทั้งนี้ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน (ภาคผนวก ข) หรือประกาศเพิ่มเติมฉบับล่าสุด

3.2 นักศึกษาที่เข้าศึกษาแบบคลังหน่วยกิต (Credit Bank) โดยการสะสมหน่วยกิตในหลักสูตรนี้ ให้เป็นไปตามข้อบังคับหรือประกาศมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่อง แนวทางการดำเนินงานคลังหน่วยกิตในระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565 และที่เกี่ยวข้อง



1. ความสอดคล้องระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้และรายวิชาของหลักสูตร

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา				รายวิชาที่สามารถจะบรรลุผลการเรียนรู้
	ความรู้	ทักษะ	จริยธรรม	ลักษณะบุคคล	
<b>PLO 1 : ประยุกต์องค์ความรู้ด้านงานโรงแรมและธุรกิจบริการ</b>					
Sub PLO 1.1 เข้าใจงานบริการส่วนหน้า งานบริการอาหาร และเครื่องดื่ม งานครัว และงานแม่บ้าน	- ความรู้ทั่วไป ด้าน การปฏิบัติงานใน โรงแรมและธุรกิจ บริการ				LA2031101 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอุตสาหกรรมบริการ
Sub PLO 1.2 แสดงออกถึงทักษะใน การ ปฏิบัติงานโรงแรมได้ ตรงตามมาตรฐานสากล		- การปฏิบัติงานด้าน งานบริการส่วนหน้า งานบริการอาหาร และเครื่องดื่ม งานครัวและงาน แม่บ้าน		- บุคลิกภาพและ มีมารยาทที่ดี - มีสุขลักษณะที่ดี ในการทำงาน - ปฏิบัติตาม กฎระเบียบ ข้อบังคับได้ถูกต้อง	LA2032102 การจัดการบริการอาหารและเครื่องดื่ม LA2032203 การจัดการส่วนหน้าและห้องพัก LA2032204 การจัดการงานแม่บ้าน LA2032205 ศิลปะการออกแบบเครื่องดื่ม LA2032206 ศิลปะการประกอบอาหารและการจัดการงานครัว LA2032207 การจัดการภัตตาคาร LA2032208 การจัดการงานจัดเลี้ยง LA2034110 อาหารนานาชาติ LA2034112 ขนมไทยต้นตำรับ LA2034113 ขนมอบและเพสตรี LA2034114 การออกแบบอาหารสร้างสรรค์ LA2034115 ศิลปะการแกะสลักและการจัดดอกไม้
Sub PLO 1.3 สามารถใช้องค์ความรู้ที่เรียน มาในการแก้ไขปัญหาได้		- การแก้ไขสถานการณ์ เฉพาะหน้าในงาน โรงแรมและธุรกิจ บริการ			LA2032413 สัมมนาสำหรับโรงแรมและธุรกิจบริการ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา				รายวิชาที่สามารถจะบรรลุผลการเรียนรู้
	ความรู้	ทักษะ	จริยธรรม	ลักษณะบุคคล	
<b>PLO 2 : สามารถสื่อสารและเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพ</b>					
Sub PLO 2.1 เข้าใจรูปแบบในการเลือกใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศและใช้โปรแกรมสำหรับการทำงานในโรงแรมและธุรกิจบริการ		- การใช้ระบบปฏิบัติงานโรงแรม - การใช้ระบบสำรองที่นั่งโดยสาร			LA2031305 เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อโรงแรมและธุรกิจบริการ LA2034107 การจัดการธุรกิจการบิน
SubPLO 2.2 สามารถสื่อสารภาษาไทย ภาษาอังกฤษหรือภาษาต่างประเทศอื่นๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ		- การสื่อสารภาษาไทย ภาษาอังกฤษและภาษาต่างประเทศสำหรับงานบริการ			LA2032101 ภาษาอังกฤษสำหรับโรงแรมธุรกิจบริการ LA2035201 ภาษาอังกฤษสำหรับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม LA2035202 ภาษาอังกฤษสำหรับการปฏิบัติงานส่วนหน้า LA2035203 ภาษาอังกฤษสำหรับการปฏิบัติงานฝ่ายห้องพัก LA2035204 ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัว LA2035205 ภาษาอังกฤษสำหรับพนักงานต้อนรับบนเครื่องบิน LA2036201 ภาษาจีนสำหรับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม LA2036202 ภาษาจีนสำหรับการปฏิบัติงานส่วนหน้า LA2036203 ภาษาจีนสำหรับการปฏิบัติงานฝ่ายห้องพัก LA2036204 ภาษาจีนสำหรับงานครัว LA2036205 ภาษาจีนสำหรับพนักงานต้อนรับบนเครื่องบิน

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา				รายวิชาที่สามารถจะบรรลุผลการเรียนรู้
	ความรู้	ทักษะ	จริยธรรม	ลักษณะบุคคล	
Sub PLO 2.3 แสดงถึงทักษะทางวิชาชีพการปรับตัวและการสื่อสารข้ามวัฒนธรรมในงานโรงแรมและธุรกิจบริการ	- ความแตกต่างทางวัฒนธรรม ของลูกค้าและเพื่อนร่วมงาน - รูปแบบการบริการของโรงแรมและธุรกิจบริการทั้งในและต่างประเทศ			สามารถปฏิบัติงานเข้าร่วมกับผู้อื่นได้	LA2031103 พฤติกรรมนักท่องเที่ยวและการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา				รายวิชาที่สามารถจะบรรลุผลการเรียนรู้
	ความรู้	ทักษะ	จริยธรรม	ลักษณะบุคคล	
<b>PLO 3 : วางแผน การจัดการและการพัฒนาโรงแรมและธุรกิจบริการ</b>					
Sub PLO 3.1 คิควิเคราะห์ คำนวณต้นทุนรายได้ ในธุรกิจโรงแรมและธุรกิจ บริการ	- ความรู้ด้านการบัญชี การคำนวณต้นทุนและรายได้				LA2032310 การจัดการรายได้และต้นทุนสำหรับ โรงแรมและธุรกิจบริการ
Sub PLO 3.2 วางแผนรูปแบบการบริหารงาน และจัดการคน เพื่อสอดคล้อง กับตลาดแรงงานระดับสากล	- โครงสร้างองค์กรในโรงแรมและธุรกิจ บริการ - ลักษณะการปฏิบัติงาน				LA2031204 การจัดการทรัพยากรมนุษย์และ การบริหารคนในธุรกิจบริการ LA2032311 การจัดการกลยุทธ์ในโรงแรมและ ธุรกิจบริการ
Sub PLO 3.3 ประยุกต์ใช้รูปแบบการตลาด ออนไลน์ให้เหมาะสมกับโรงแรม และธุรกิจบริการ	- การตลาดด้านโรงแรม - เครื่องมือการทำตลาดออนไลน์ - การประยุกต์ใช้เครื่องมือการทำ การตลาดออนไลน์	- การใช้เทคโนโลยีใน การทำตลาด ออนไลน์			LA2032309 การตลาดสำหรับธุรกิจบริการในยุค ดิจิทัล LA2032412 การวิจัยสำหรับโรงแรมและธุรกิจ บริการ LA2034201 นวัตกรรมการออกแบบเทคโนโลยีใน ธุรกิจบริการ LA2034202 การจัดการอีเว้นท์
Sub PLO 3.4 สามารถเขียนแผนธุรกิจเกี่ยวกับ การเป็นผู้ประกอบการโรงแรม และธุรกิจบริการ	- รูปแบบธุรกิจโรงแรมและธุรกิจ บริการ - วิธีการเขียนแผนธุรกิจ - การเป็นผู้ประกอบการ	- การวิเคราะห์ การ วางแผนและการ ดำเนินงานโรงแรม และธุรกิจบริการ - ออกแบบขั้นตอน การบริการ			LA2034103 การจัดการธุรกิจสุขภาพ LA2034109 การจัดการธุรกิจคาเฟ่ LA2034111 ธุรกิจร้านอาหารสตรีทฟู้ด LA2034116 การเป็นผู้ประกอบการในโรงแรม และธุรกิจบริการ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ ของหลักสูตร	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา				รายวิชาที่สามารถจะบรรลุผลการเรียนรู้
	ความรู้	ทักษะ	จริยธรรม	ลักษณะบุคคล	
<b>PLO 4 : ปฏิบัติตนบนพื้นฐานคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณวิชาชีพ และความรับผิดชอบต่อสังคม</b>					
Sub PLO 4.1 มีวินัยตรงต่อเวลา มีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับขององค์กร	กฎระเบียบ กฎเกณฑ์ ข้อบังคับของโรงแรมและธุรกิจบริการ			มีความรับผิดชอบต่อหน้าที่	LA2034105 การบริหารลูกค้าสัมพันธ์เพื่องานบริการ
Sub PLO 4.2 สามารถปฏิบัติตนบนพื้นฐานของจรรยาบรรณวิชาชีพได้			มีจรรยาบรรณการบริการในการทำงาน โรงแรมและธุรกิจบริการ		LA2031306 จรรยาบรรณวิชาชีพและกฎหมาย สำหรับโรงแรมและธุรกิจบริการ
Sub PLO 4.3 มีความรับผิดชอบต่อสังคม และรักษาสิ่งแวดล้อม	-ความรู้ด้านกฎหมาย สิ่งแวดล้อมสำหรับที่พัก -ความรู้ด้านสิ่งแวดล้อมและการจัดการทรัพยากรในธุรกิจบริการ				LA2034104 การจัดการความเสี่ยงและวิกฤตในธุรกิจบริการ LA2034106 การจัดการโรงแรมอย่างยั่งยืน LA2034108 การจัดการที่พักทางเลือก

ผลลัพธ์การเรียนรู้ ของหลักสูตร	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา				รายวิชาที่สามารถจะบรรลุผลการเรียนรู้
	ความรู้	ทักษะ	จริยธรรม	ลักษณะบุคคล	
<b>PLO 5 : แสดงออกถึงความเป็นมืออาชีพตามมาตรฐานสากล</b>					
Sub PLO 5.1 มีบุคลิกภาพที่เหมาะสม ในการปฏิบัติงานโรงแรมและธุรกิจ บริการ				-มีบุคลิกภาพที่ดีและ วางตัวเหมาะสมกับ สถานการณ์ต่างๆ	LA2031102 ศิลปะการต้อนรับและบริการ
Sub PLO 5.2 ทำงานร่วมกับผู้อื่นใน ฐานะผู้นำ ผู้ร่วมงานที่ดี และสามารถ ปรับตัวเข้ากับ สถานการณ์ ได้อย่าง เหมาะสม				- ความเป็นผู้นำและผู้ ตาม - การปรับตัวเข้ากับเพื่อ ร่วมงาน	LA2032413 สัมมนาสำหรับโรงแรมและ ธุรกิจบริการ
Sub PLO 5.3 แสดงออกถึงความ เชี่ยวชาญทักษะวิชาชีพด้านงาน โรงแรมและธุรกิจบริการ		ปฏิบัติงานได้ถูกต้องตามมรต ฐานโรงแรมระดับสากล			LA2001407 การเตรียมความพร้อมสหกิจ ศึกษาสำหรับโรงแรมและธุรกิจบริการ LA2033301 การฝึกปฏิบัติงานโรงแรมและ ธุรกิจบริการ LA2033402 สหกิจศึกษาเพื่องานโรงแรม และธุรกิจบริการ LA2033403 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพใน โรงแรมและธุรกิจบริการ

## 5. โครงสร้างหลักสูตร

- 1.1 จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร 124 หน่วยกิต
- 1.2 หลักสูตรปริญญาตรี 4 ปี โครงสร้างหลักสูตร

แบ่งเป็นหมวดวิชาที่สอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี ดังนี้

<b>ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป</b>	<b>24</b>	<b>หน่วยกิต</b>
ก.1 กลุ่มวิชาภาษาไทย	3	หน่วยกิต
ก.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ	9	หน่วยกิต
ก.3 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์	6	หน่วยกิต
ก.4 กลุ่มวิชาพลศึกษาและนันทนาการ	3	หน่วยกิต
ก.5 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์	3	หน่วยกิต
<b>ข. หมวดวิชาเฉพาะ</b>	<b>94</b>	<b>หน่วยกิต</b>
ข.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	19	หน่วยกิต
ข.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ	39	หน่วยกิต
ข.3 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	9	หน่วยกิต
ข.4 กลุ่มวิชาชีพเลือก	27	หน่วยกิต
<b>ค. หมวดวิชาเลือกเสรี</b>	<b>6</b>	<b>หน่วยกิต</b>

## 6. แผนการศึกษาเสนอแนะ

ปีที่ 1 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
GE220010X	วิชากลุ่มภาษาต่างประเทศ	3	3	0	6
GE230010X	วิชากลุ่มมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์	3	3	0	6
GE250010X	วิชากลุ่มพลศึกษาและนันทนาการ	3	2	2	5
GE270010X	วิชากลุ่มวิทยาศาสตร์	3	3	0	6
LA2031101	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอุตสาหกรรมบริการ	3	3	0	6
LA2031102	ศิลปะการต้อนรับและการบริการ	3	3	0	6
LA20341XX	กลุ่มวิชาซีพีเลือก (1)	3	X	X	X
<b>รวม</b>		<b>21</b>	<b>x</b>	<b>x</b>	<b>x</b>

ชั่วโมง / สัปดาห์ =xx

ปีที่ 1 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
GE210010X	วิชากลุ่มภาษาไทย	3	3	0	6
GE220010X	วิชากลุ่มภาษาต่างประเทศ	3	3	0	6
GE230010X	วิชากลุ่มมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์	3	3	0	6
LA2031103	พฤติกรรมนักท่องเที่ยวและการสื่อสาร ข้ามวัฒนธรรม	3	3	0	6
LA2032101	ภาษาอังกฤษสำหรับโรงแรมและธุรกิจบริการ	3	3	0	6
LA2032102	การจัดการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	3	2	3	4
LA20341XX	กลุ่มวิชาซีพีเลือก (2)	3	X	X	X
<b>รวม</b>		<b>21</b>	<b>x</b>	<b>x</b>	<b>x</b>

ชั่วโมง / สัปดาห์ = xx



ปีที่ 2 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
GE220010X	กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ	3	3	0	6
LA2032203	การจัดการส่วนหน้าและห้องพัก	3	2	2	5
LA2032204	การจัดการงานแม่บ้าน	3	2	2	5
LA2032205	ศิลปะการออกแบบเครื่องดัด	3	2	3	4
LA20341XX	กลุ่มวิชาชีพเลือก (3)	3	X	X	X
LA20352XX	กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ (1)	3	3	0	6
<b>รวม</b>		<b>18</b>	<b>x</b>	<b>x</b>	<b>x</b>

ชั่วโมง / สัปดาห์ = xx

ปีที่ 2 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
LA2031204	การจัดการทรัพยากรมนุษย์และการบริหารคนเก่งในโรงแรมและธุรกิจบริการ	3	3	0	6
LA2032206	ศิลปะการประกอบอาหารและการจัดการงานครัว	3	2	3	4
LA2032207	การจัดการภัตตาคาร	3	2	3	4
LA2032208	การจัดการงานจัดเลี้ยง	3	2	3	4
LA20341XX	กลุ่มวิชาชีพเลือก (4)	3	X	X	X
LA20352XX	กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ (2)	3	3	0	6
<b>รวม</b>		<b>18</b>	<b>x</b>	<b>x</b>	<b>x</b>

ชั่วโมง / สัปดาห์ = xx

ปีที่ 3 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
LA2031305	เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อโรงแรมและธุรกิจบริการ	3	2	2	5
LA2032309	การตลาดสำหรับธุรกิจบริการในยุคดิจิทัล	3	3	0	6
LA2032310	การจัดการรายได้และต้นทุนสำหรับโรงแรมและธุรกิจบริการ	3	3	0	6
LA20341XX	กลุ่มวิชาชีพเลือก (5)	3	X	X	X
LA20352XX	กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ (3)	3	3	0	6
รวม		15	x	x	x

ชั่วโมง / สัปดาห์ = xx

ปีที่ 3 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
LA2031306	จรรยาบรรณวิชาชีพและกฎหมายสำหรับโรงแรมและธุรกิจบริการ	3	3	0	6
LA2032311	การจัดการกลยุทธ์ในโรงแรมและธุรกิจบริการ	3	3	0	6
LA20352XX	กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ (4)	3	3	0	6
xx-xxx-xxx	วิชาเลือกเสรี (1)	3	X	X	X
รวม		12	X	x	x

ชั่วโมง / สัปดาห์ = xx

ปีที่ 3 / ภาคฤดูร้อน		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
LA2033301	การฝึกปฏิบัติงานโรงแรมและธุรกิจบริการ	3	0	40	0
รวม		3	0	40	0

ชั่วโมง / สัปดาห์ = 40

ปีที่ 4 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วย ตนเอง
LA2001407	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาสำหรับ โรงแรมและธุรกิจบริการ	1	0	2	1
LA2032412	การวิจัยสำหรับโรงแรมและธุรกิจ บริการ	3	2	2	5
LA2032413	สัมมนาโรงแรมและธุรกิจบริการ	3	3	0	6
xx-xxx-xxx	วิชาเลือกเสรี (2)	3	X	X	X
<b>รวม</b>		<b>10</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>

ชั่วโมง / สัปดาห์ = xx

ปีที่ 4 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วย ตนเอง
LA2033402	สหกิจศึกษาเพื่องานโรงแรมและธุรกิจบริการ	6	0	40	0
<b>รวม</b>		<b>6</b>	<b>0</b>	<b>40</b>	<b>0</b>

ชั่วโมง / สัปดาห์ = 40

## 6.1 แผนการศึกษาเสนอแนะ (ภาคสมทบ)

ปีที่ 1 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
GE220010X	วิชากลุ่มภาษาต่างประเทศ	3	3	0	6
GE230010X	วิชากลุ่มมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์	3	3	0	6
GE250010X	วิชากลุ่มพลศึกษาและนันทนาการ	3	2	2	5
GE270010X	วิชากลุ่มวิทยาศาสตร์	3	3	0	6
LA2031101	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอุตสาหกรรมบริการ	3	3	0	6
LA2031102	ศิลปะการต้อนรับและการบริการ	3	3	0	6
LA20341XX	กลุ่มวิชาชีพเลือก (1)	3	X	X	X
<b>รวม</b>		<b>21</b>	<b>x</b>	<b>x</b>	<b>x</b>

ชั่วโมง / สัปดาห์ =xx

ปีที่ 1 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
GE210010X	วิชากลุ่มภาษาไทย	3	3	0	6
GE220010X	วิชากลุ่มภาษาต่างประเทศ	3	3	0	6
GE230010X	วิชากลุ่มมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์	3	3	0	6
LA2031103	พฤติกรรมนักท่องเที่ยวและการสื่อสาร ข้ามวัฒนธรรม	3	3	0	6
LA2032101	ภาษาอังกฤษสำหรับโรงแรมและธุรกิจบริการ	3	3	0	6
LA2032102	การจัดการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	3	2	3	4
LA20341XX	กลุ่มวิชาชีพเลือก (2)	3	X	X	X
<b>รวม</b>		<b>21</b>	<b>x</b>	<b>x</b>	<b>x</b>

ชั่วโมง / สัปดาห์ = xx

ปีที่ 2 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
GE220010X	กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ	3	3	0	6
LA2032203	การจัดการส่วนหน้าและห้องพักร	3	2	2	5
LA2032204	การจัดการงานแม่บ้าน	3	2	2	5
LA2032205	ศิลปะการออกแบบเครื่องดื่	3	2	3	4
LA20341XX	กลุ่มวิชาซีพีเลือก (3)	3	X	X	X
LA20352XX	กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ (1)	3	3	0	6
รวม		18	x	x	x

ชั่วโมง / สัปดาห์ = xx

ปีที่ 2 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
LA2031204	การจัดการทรัพยากรมนุษย์และการบริหารคนเก่งในโรงแรมและธุรกิจบริการ	3	3	0	6
LA2032206	ศิลปะการประกอบอาหารและการจัดการงานครัว	3	2	3	4
LA2032207	การจัดการภัตตาคาร	3	2	3	4
LA2032208	การจัดการงานจัดเลี้ยง	3	2	3	4
LA20341XX	กลุ่มวิชาซีพีเลือก (4)	3	X	X	X
LA20352XX	กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ (2)	3	3	0	6
รวม		18	x	x	x

ชั่วโมง / สัปดาห์ = xx

ปีที่ 3 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
LA2031305	เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อโรงแรมและธุรกิจบริการ	3	2	2	5
LA2032309	การตลาดสำหรับธุรกิจบริการในยุคดิจิทัล	3	3	0	6
LA2032310	การจัดการรายได้และต้นทุนสำหรับโรงแรมและธุรกิจบริการ	3	3	0	6
LA20341XX	กลุ่มวิชาชีพเลือก (5)	3	X	X	X
LA20352XX	กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ (3)	3	3	0	6
รวม		15	x	x	x

ชั่วโมง / สัปดาห์ = xx

ปีที่ 3 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
LA2031306	จรรยาบรรณวิชาชีพและกฎหมายสำหรับโรงแรมและธุรกิจบริการ	3	3	0	6
LA2032311	การจัดการกลยุทธ์ในโรงแรมและธุรกิจบริการ	3	3	0	6
LA20352XX	กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ (4)	3	3	0	6
xx-xxx-xxx	วิชาเลือกเสรี (1)	3	X	X	X
รวม		12	X	x	x

ชั่วโมง / สัปดาห์ = xx

ปีที่ 3 / ภาคฤดูร้อน		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
LA2033301	การฝึกปฏิบัติงานโรงแรมและธุรกิจบริการ	3	0	40	0
รวม		3	0	40	0

ชั่วโมง / สัปดาห์ = 40

ปีที่ 4 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
LA2001407	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาสำหรับโรงแรมและธุรกิจบริการ	1	0	2	1
LA2032412	การวิจัยสำหรับโรงแรมและธุรกิจบริการ	3	2	2	5
LA2032413	สัมมนาโรงแรมและธุรกิจบริการ	3	3	0	6
xx-xxx-xxx	วิชาเลือกเสรี (2)	3	X	X	X
รวม		10	X	X	X

ชั่วโมง / สัปดาห์ = xx

ปีที่ 4 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
LA2033402	สหกิจศึกษาเพื่องานโรงแรมและธุรกิจบริการ	6	0	40	0
รวม		6	0	40	0

ชั่วโมง / สัปดาห์ = 40

## 7. ผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษาที่กำหนดไว้ดังนี้

ชั้นปี	รายละเอียด	
1	PLO 1 : ประยุกต์องค์ความรู้ด้านงานโรงแรมและธุรกิจบริการ PLO 4 : ปฏิบัติตนบนพื้นฐานคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณวิชาชีพ และความรับผิดชอบต่อสังคม PLO 5 : แสดงออกถึงความเป็นมืออาชีพตามมาตรฐานสากล	
2	PLO 2 : สามารถสื่อสารและเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพ PLO 4 : ปฏิบัติตนบนพื้นฐานคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณวิชาชีพ และความรับผิดชอบต่อสังคม PLO 5 : แสดงออกถึงความเป็นมืออาชีพตามมาตรฐานสากล	
3	PLO 1 : ประยุกต์องค์ความรู้ด้านงานโรงแรมและธุรกิจบริการ PLO 3 : วางแผน การจัดการและการพัฒนาโรงแรมและธุรกิจบริการ PLO 4 : ปฏิบัติตนบนพื้นฐานคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณวิชาชีพ และความรับผิดชอบต่อสังคม PLO 5 : แสดงออกถึงความเป็นมืออาชีพตามมาตรฐานสากล	
4	PLO 3 : วางแผน การจัดการและการพัฒนาโรงแรมและธุรกิจบริการ PLO 5 : แสดงออกถึงความเป็นมืออาชีพตามมาตรฐานสากล	
การออกแบบรายวิชาในแต่ละชั้นปี และสมรรถนะวิชาชีพ		
ชั้นปี	รายวิชาที่ออกแบบให้นักศึกษาเรียน เพื่อให้ได้ผลลัพธ์การเรียนรู้	สมรรถนะวิชาชีพที่ต้องการประเมิน หรือทดสอบในแต่ละชั้นปี
1	- ความรู้เบื้องต้นในอุตสาหกรรมบริการ - ศิลปะการต้อนรับและการบริการ - ภาษาอังกฤษสำหรับโรงแรมและธุรกิจบริการ - การจัดการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	1. ต้องมีความรู้ในเรื่องเกี่ยวกับอุตสาหกรรม ที่เกี่ยวกับการท่องเที่ยวและโรงแรม 2. มีบุคลิกภาพที่ดีสำหรับการปฏิบัติงานในโรงแรม 3. สามารถบริการอาหารและเครื่องดื่มได้ถูกต้องตาม มาตรฐานสากลและสามารถสื่อสารภาษาต่างประเทศ ในการบริการได้
2	- การจัดการทรัพยากรมนุษย์ และการ บริหารคนเก่งในธุรกิจบริการ - ศิลปะการประกอบอาหารและการ จัดการงานครัว - การจัดการภัตตาคาร - การจัดการงานเลี้ยง - การจัดการงานส่วนหน้าและห้องพัก - การจัดการงานแม่บ้าน - ศิลปะการออกแบบเครื่องดื่ม	1. ต้องเข้าใจพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวที่แตกต่างกัน 2. ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการโรงแรม และการ ท่องเที่ยวได้ 3. ต้องสามารถปฏิบัติงานบริการส่วนหน้า และใช้ โปรแกรมจัดการห้องพัก 4. ต้องทำความสะอาดและจัดเตรียมห้องพัก ตาม มาตรฐานสากลได้อย่างถูกต้อง 5. สามารถจัดงานเลี้ยงรูปแบบต่างๆได้ อย่างถูกต้อง

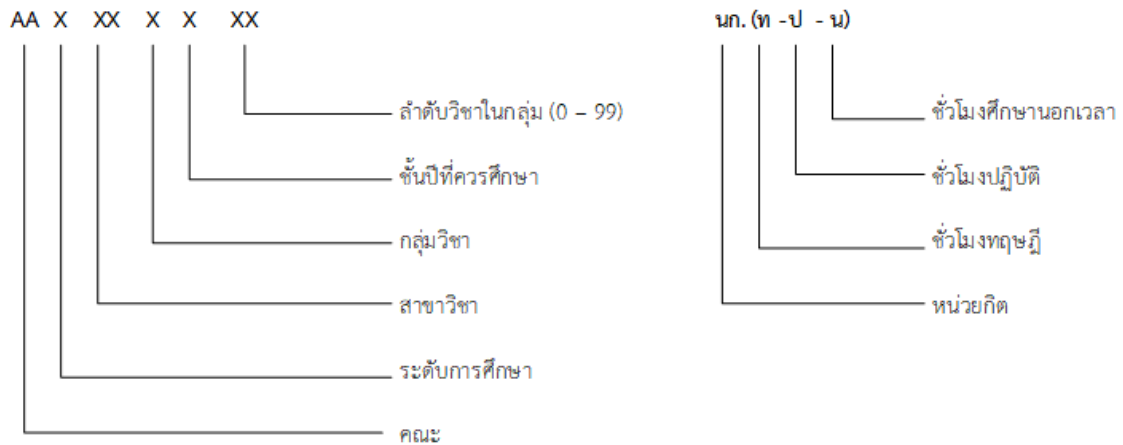


การออกแบบรายวิชาในแต่ละชั้นปี และสมรรถนะวิชาชีพ		
ชั้นปี	รายวิชาที่ออกแบบให้นักศึกษาเรียน เพื่อให้ได้ผลลัพธ์การเรียนรู้	สมรรถนะวิชาชีพที่ต้องการประเมิน หรือทดสอบในแต่ละชั้นปี
		6. ต้องมีความรู้และเข้าใจโครงสร้าง การดำเนินงานและ กฎระเบียบต่าง ๆ ในธุรกิจโรงแรม 7. สามารถจัดงานเลี้ยงและปฏิบัติงาน ภัตตาคารได้
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อโรงแรมและธุรกิจบริการ</li> <li>- การตลาดสำหรับธุรกิจบริการในยุคดิจิทัล</li> <li>- การจัดการรายได้และต้นทุนสำหรับโรงแรมและธุรกิจบริการ</li> <li>- จรรยาบรรณวิชาชีพและกฎหมายสำหรับโรงแรมและธุรกิจบริการ</li> <li>- การจัดการกลยุทธ์ในโรงแรมและธุรกิจบริการ</li> <li>- กลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะ</li> <li>- กลุ่มรายวิชาภาษาต่างประเทศเพื่ออาอาชีพ</li> <li>- กลุ่มวิชาเลือกเสรี</li> </ul>	1. รู้และเข้าใจหลักการบัญชีในธุรกิจโรงแรมได้ 2. สามารถวิเคราะห์ วางแผนและกำหนดกลยุทธ์ในการจัดการธุรกิจโรงแรมได้ 3. มีความรู้และเข้าใจรูปแบบการตลาดที่เปลี่ยนแปลงไปตามสถานการณ์ในยุคดิจิทัล 4. มีความรู้และความเข้าใจในเรื่องจรรยาบรรณวิชาชีพและกฎหมายที่เกี่ยวกับการท่องเที่ยวและการโรงแรม 5. สามารถสื่อสารภาษาอังกฤษหรือภาษาจีนสำหรับงานโรงแรมและบริการได้ถูกต้อง 6. สามารถสื่อสารภาษาอังกฤษระหว่างวัฒนธรรมได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- การวิจัยสำหรับโรงแรมและธุรกิจบริการ</li> <li>- สัมมนาโรงแรม และธุรกิจบริการ</li> <li>- จรรยาบรรณวิชาชีพและกฎหมายสำหรับโรงแรมและธุรกิจบริการ</li> <li>- การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาสำหรับโรงแรมและธุรกิจบริการ</li> </ul>	1. เข้าใจในหลักการพื้นฐานของการวิจัยสำหรับอุตสาหกรรมโรงแรมและการบริการได้อย่างถูกต้อง 2. สามารถวิเคราะห์สถานการณ์และแนวโน้มในอุตสาหกรรมโรงแรมและการบริการได้

## 8. รายวิชา

8.1 การกำหนดรหัสวิชา ประกอบด้วยตัวอักษรภาษาอังกฤษและตัวเลขรวมกันจำนวน 9 ตัว จำแนกตามแผนภูมิ ดังนี้

หมวดวิชาเฉพาะ กำหนดรหัสวิชา เช่น ST2012201 EN2052207 เป็นต้น



### ระดับการศึกษา

1	อนุปริญญา	4	ปริญญาโท
2	ปริญญาตรี	5	ประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูง
3	ประกาศนียบัตรบัณฑิต	6	ปริญญาเอก

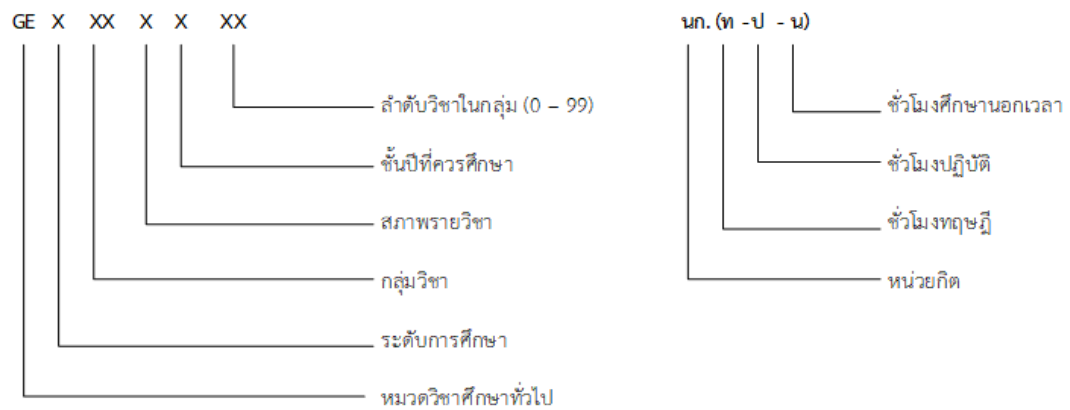
### รหัสสาขาวิชา

03 สาขาวิชาการโรงแรมและธุรกิจบริการ

### กลุ่มวิชา

- 1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ
- 2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ
- 3 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ
- 4 กลุ่มวิชาชีพเลือก
- 5 กลุ่มวิชาชีพเลือกภาษาอังกฤษ
- 6 กลุ่มวิชาชีพเลือกภาษาจีน

## 8.2 การกำหนดรหัสวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป เช่น GE2100101 GE2300101 เป็นต้น



### ระดับการศึกษา

1	อนุปริญญา		
2	ปริญญาตรี		
10	กลุ่มวิชาภาษาไทย	60	กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์
20	กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ	70	กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์
30	กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์	80	กลุ่มวิชาบูรณาการ
40	กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์	81	กลุ่มวิชาบูรณาการด้านสังคมศาสตร์
50	กลุ่มวิชาพลศึกษาและนันทนาการ	82	กลุ่มวิชาบูรณาการด้านวิทยาศาสตร์

### สภาปราชญ์วิชา

- 0 วิชาไม่บังคับ
- 1 วิชาบังคับ

### 8.3 รายวิชาในหลักสูตร

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 24 หน่วยกิต ประกอบด้วย

- กลุ่มวิชาภาษาไทย 3 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษาจากรายวิชาต่อไปนี้ หรือรายวิชาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
GE2100101	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร Thai for Communication	3(3-0-6)
GE2100102	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารธุรกิจ Thai for Business Communication	3(3-0-6)
GE2100103	ภาษาไทยเพื่อการนำเสนอ Thai for Presentation	3(3-0-6)
GE2100104	การสรรค์สร้างภาษาเพื่อพัฒนาชีวิต Language Creative for Life Development	3(3-0-6)

- กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ 9 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษาจากรายวิชาต่อไปนี้หรือรายวิชาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
GE2200101	ทักษะการสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษ English Communication Skills	3(3-0-6)
GE2200102	ภาษาอังกฤษเทคนิค Technical English	3(3-0-6)
GE2200103	ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ English for Careers	3(3-0-6)
GE2200104	การฟังภาษาอังกฤษ English Listening	3(3-0-6)
GE2200105	การสนทนาภาษาอังกฤษ English Conversation	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
GE2200106	ภาษาอังกฤษจากภาพยนตร์ English from Movies	3(3-0-6)
GE2200107	ภาษาจีนพื้นฐาน Fundamental Chinese	3(3-0-6)
GE2200108	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร Chinese for Communication	3(3-0-6)

○ กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ 6 หน่วยกิต

- ให้เลือกศึกษาจากรายวิชาต่อไปนี้ หรือรายวิชาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
GE2300101	พลวัตทางสังคมและความทันสมัย Social Dynamics and Modernity	3(3-0-6)
GE2300102	มนุษยสัมพันธ์ Human Relations	3(3-0-6)
GE2300107	กฎหมายและจริยธรรมในวิชาชีพ Law and Professional Ethics	3(3-0-6)
GE2300110	การพัฒนาคุณภาพชีวิตและความอยู่ดี มีสุข Quality of Life and Well-Being Development	3(3-0-6)
GE2300111	ศาสตร์พระราชาสู่การพัฒนาที่ยั่งยืน The King's Philosophy to Sustainable Development	3(3-0-6)
GE2300114	คอร์รัปชันศึกษา Corruption Study	3(3-0-6)
GE2300115	วัฒนธรรมร่วมสมัยในอาเซียน Contemporary ASEAN Culture	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
GE2300116	ทักษะชีวิตในศตวรรษที่ 21 Life Skills in 21st Century	3(3-0-6)
GE2300117	วิธีวิทยาการวิจัย Research Methodology	3(3-0-6)
GE2400102	จิตวิทยาทั่วไป General Psychology	3(3-0-6)
GE2400104	การพัฒนาบุคลิกภาพ Personality Development	3(3-0-6)
GE2400111	ทักษะการรู้เท่าทันสื่อ สารสนเทศและดิจิทัล Media Information and Digital Literacy	3(3-0-6)
GE2400112	จิตปัญญาและการคิดสร้างสรรค์ Mental Wisdom and Creative Thinking	3(3-0-6)
GE2400113	การศึกษาเพื่อการพัฒนามนุษย์ Education for Human Development	3(3-0-6)
GE2400114	วิถีไทย Thai Lifestyle	3(3-0-6)
GE2400115	ทักษะการพัฒนานักศึกษาสู่ความสำเร็จ Skills to Develop Students for Success	3(3-0-6)
GE2400116	การเขียนรายงานวิชาการและการเขียนโครงการวิชาชีพ Academic Report Writing and Professional Training	3(3-0-6)

○ กลุ่มวิชาพลศึกษาและนันทนาการ 3 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
GE2500109	กีฬาและนันทนาการเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต Sports and Recreation for Improving Quality of life	3(2-2-5)

○ กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ โดยให้เลือกเรียนจากกลุ่มจำนวน 3 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
GE2700101	วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน Science in Daily Life	3(3-0-6)
GE2700102	สิ่งแวดล้อมและการจัดการทรัพยากร Environment and Resource Management	3(3-0-6)

หมวดวิชาเฉพาะ 94 หน่วยกิต ประกอบด้วย

○ กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ 19 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
LA2031101	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอุตสาหกรรมบริการ Introduction to Hospitality Industry	3(3-0-6)
LA2031102	ศิลปะการต้อนรับและการบริการ The Arts of Hospitality and Service	3(3-0-6)
LA2031103	พฤติกรรมนักท่องเที่ยวและการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม Tourist Behavior and Cross-cultural Communication	3(3-0-6)
LA2031204	การจัดการทรัพยากรมนุษย์และการบริหารคนเก่งในโรงแรมและธุรกิจบริการ Human Resources and Talent Management in Hotel and Hospitality	3(3-0-6)
LA2031305	เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อโรงแรมและธุรกิจบริการ Digital Technology for Hotel and Hospitality	3(3-0-6)
LA2031306	จรรยาบรรณวิชาชีพและกฎหมายสำหรับโรงแรมและธุรกิจบริการ Professional Ethics and Law for Hotel and Hospitality	3(3-0-6)
LA2031407	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาเพื่อโรงแรมและธุรกิจบริการ Preparation for Cooperative Education for Hotel and Hospitality	1(0-2-1)



○ กลุ่มวิชาชีพบังคับ 39 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
LA2032101	ภาษาอังกฤษสำหรับโรงแรมและธุรกิจบริการ English for Hotel and Hospitality	3(3-0-6)
LA2032102	การจัดการบริการอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Management	3(2-3-4)
LA2032203	การจัดการส่วนหน้าและห้องพัก Front Office and Room Division Management	3(2-2-5)
LA2032204	การจัดการงานแม่บ้าน Housekeeping Management	3(2-2-5)
LA2032205	ศิลปะการออกแบบเครื่องดื่ม The Arts of Mixology	3(2-3-4)
LA2032206	ศิลปะการประกอบอาหารและการจัดการงานครัว Culinary Arts and Kitchen Management	3(2-3-4)
LA2032207	การจัดการภัตตาคาร Restaurant Management	3(2-3-4)
LA2032208	การจัดการงานจัดเลี้ยง Catering Management	3(2-3-4)
LA2032309	การตลาดสำหรับธุรกิจบริการในยุคดิจิทัล Marketing for Service Business in Digital Age	3(3-0-6)
LA2032310	การจัดการรายได้และต้นทุนสำหรับโรงแรมและธุรกิจบริการ Revenue and Cost Management for Hotel and Hospitality	3(3-0-6)
LA2032311	การจัดการกลยุทธ์ในโรงแรมและธุรกิจบริการ Strategic Management in Hotel and Hospitality	3(3-0-6)
LA2032412	การวิจัยสำหรับโรงแรมและธุรกิจบริการ Research for Hotel and Hospitality	3(2-2-5)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
LA2032413	สัมมนาสำหรับโรงแรมและธุรกิจบริการ Seminar for Hotel and Hospitality	3(3-0-6)

○ กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 9 หน่วยกิต กำหนดให้ศึกษาดังนี้

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
LA2033301	การฝึกปฏิบัติงานโรงแรมและธุรกิจบริการ Practical Training in Hotel and Hospitality	3(0-40-0)
LA2033402	สหกิจศึกษาเพื่องานโรงแรมและธุรกิจบริการ Co-operative Education for Hotel and Hospitality	6(0-40-0)
LA2033403	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพในโรงแรมและธุรกิจบริการ Internship in Hotel and Hospitality	3(0-40-0)

**หมายเหตุ**

\* ในกรณีไม่สามารถลงทะเบียนวิชา LA2033402 สหกิจศึกษาเพื่องานโรงแรมและธุรกิจบริการ ซึ่งเป็นไปตามข้อบังคับ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการจัดสหกิจศึกษาและการฝึกงานวิชาชีพ พ.ศ. 2553 หรือมติของคณะกรรมการประจำหลักสูตร มีมติให้ลงทะเบียนวิชา LA2033403 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านงานโรงแรมและธุรกิจบริการ ซึ่งมีจำนวนหน่วยกิต 3 หน่วยกิต และให้ลงทะเบียนในหมวดวิชาเลือกเสรี ซึ่งมีจำนวนหน่วยกิต 3 หน่วยกิต

\*\* นักศึกษาที่ลงทะเบียนสหกิจศึกษาจะต้องปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการ เป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์

\*\*\* นักศึกษาที่ลงทะเบียนการฝึกงาน หรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพจะต้องปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการเป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 12 สัปดาห์

○ กลุ่มวิชาชีพเลือก 27 หน่วยกิต กำหนดให้ศึกษาดังนี้

▪ กลุ่มวิชาชีพเลือก 15 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษาจากรายวิชาต่อไปนี้

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
LA2034101	นวัตกรรมการออกแบบเทคโนโลยีในธุรกิจบริการ Innovation of Design and Technology in Service Business	3(3-0-6)
LA2034102	การจัดการอีเว้นท์ Event Management	3(3-0-6)
LA2034103	การจัดการธุรกิจสุขภาพ Wellness Business Management	3(2-3-4)
LA2034104	การจัดการความเสี่ยงและวิกฤตในธุรกิจบริการ Risk and Crisis Management in Service Business	3(3-0-6)
LA2034105	การบริหารลูกค้าสัมพันธ์เพื่องานบริการ Customer Relationship Management for Service	3(3-0-6)
LA2034106	การจัดการโรงแรมอย่างยั่งยืน Sustainable Hotel Management	3(3-0-6)
LA2034107	การจัดการธุรกิจการบิน Airline Business Management	3(3-0-6)
LA2034108	การจัดการที่พักทางเลือก Alternative Accommodation Management	3(3-0-6)
LA2034109	การจัดการธุรกิจคาเฟ่ Cafe Business Management	3(2-3-4)
LA2034110	อาหารนานาชาติ International Cuisine	3(1-4-4)
LA2034111	ธุรกิจร้านอาหารสตรีทฟู้ด Street Food Business	3(1-4-4)
LA2034112	ขนมไทยต้นตำรับ Authentic Thai Dessert	3(1-4-4)

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
LA2034113	ขนมอบและเพสตรี Bakery and Pastry	3(1-4-4)
LA2034114	การออกแบบอาหารสร้างสรรค์ Creative Food Styling	3(2-2-5)
LA2034115	ศิลปะการแกะสลักและการจัดดอกไม้ The Arts of Carving and Floral Design	3(2-2-5)
LA2034116	การเป็นผู้ประกอบการในโรงแรมและธุรกิจบริการ Entrepreneurship in Hotel and Hospitality	3(3-0-6)

○ กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ 12 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษาจากรายวิชาต่อไปนี้

▪ กลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
LA2035201	ภาษาอังกฤษสำหรับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม English for Food and Beverage Service	3(3-0-6)
LA2035202	ภาษาอังกฤษสำหรับการปฏิบัติงานส่วนหน้า English for Front Office Operation	3(3-0-6)
LA2035203	ภาษาอังกฤษสำหรับการปฏิบัติงานฝ่ายห้องพัก English for Room Division Operation	3(3-0-6)
LA2035204	ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัว English for Kitchen Operation	3(3-0-6)
LA2035205	ภาษาอังกฤษสำหรับพนักงานต้อนรับบนเครื่องบิน English for Flight Attendants	3(3-0-6)

■ กลุ่มวิชาภาษาจีน

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
LA2036201	ภาษาจีนสำหรับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม Chinese for Food and Beverage Service	3(3-0-6)
LA2036202	ภาษาจีนสำหรับการปฏิบัติงานส่วนหน้า Chinese for Front Office Operation	3(3-0-6)
LA2036203	ภาษาจีนสำหรับการปฏิบัติงานฝ่ายห้องพัก Chinese for Room Division Operation	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
LA2036204	ภาษาจีนสำหรับงานครัว Chinese for Kitchen Operation	3(3-0-6)
LA2036205	ภาษาจีนสำหรับพนักงานต้อนรับบนเครื่องบิน Chinese for Flight Attendants	3(3-0-6)

**หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต**

เลือกศึกษาจากรายวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตรระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร และต้องไม่เป็นรายวิชาที่ไม่นับหน่วยกิต หรือเลือกศึกษาจากมหาวิทยาลัยอื่นที่มีความร่วมมือ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับดุลพินิจและความเห็นชอบของคณะกรรมการประจำหลักสูตร

## 9. คำอธิบายรายวิชา

### ○ กลุ่มวิชาภาษาไทย

GE2100101	<p><b>ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร</b></p> <p><b>Thai for Communication</b></p> <p>การใช้ภาษาไทย ภาษากับการสื่อสาร ทักษะการฟัง การพูด การอ่านและการเขียนประเภทต่าง ๆ</p> <p>Thai language usage; language and communication; listening; speaking, reading, and writing skills</p>	3(3-0-6)
GE2100102	<p><b>ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารธุรกิจ</b></p> <p><b>Thai for Business Communication</b></p> <p>การใช้ภาษาไทย ความรู้ทั่วไปและแนวคิดเกี่ยวกับการสื่อสารธุรกิจ การเขียนจดหมายธุรกิจประเภทต่างๆ การเขียนสมัครงาน การเขียนบันทึกและรายงานทางธุรกิจ การเขียนโครงการทางธุรกิจ</p> <p>Thai language usage; general knowledge and concept of business communication; writing business letters; application writing; memo and business report writing; project proposal writing</p>	3(3-0-6)
GE2100103	<p><b>ภาษาไทยเพื่อการนำเสนอ</b></p> <p><b>Thai for Presentation</b></p> <p>พื้นฐานการนำเสนอ การใช้ภาษาในการนำเสนอ รูปแบบและวิธีการนำเสนอ เทคนิคการนำเสนอที่ดี การเลือกใช้เครื่องมือในการนำเสนอ</p> <p>Basic of presentation; language usage for presentation; presentation formats and methods; effective presentation techniques; choosing presentation tools</p>	3(3-0-6)

- GE2100104 การสรรค์สร้างภาษาเพื่อพัฒนาชีวิต** **3(3-0-6)**  
**Language Creativity for Life Development**  
 การฟังอย่างพิเคราะห์ การเลือกสรรและเรียงเรียงถ้อยคำให้เหมาะสมความ  
 การจับประเด็นสำคัญ รู้เท่าทันการอ่าน การเขียนมุ่งสรรค์สร้างงานใหม่และการปรับใช้  
 นวัตกรรมเพื่อนำเสนอ  
 Analytical listening; word selection and sorting words; reading  
 comprehension and discretion; writing to create new work, and applying  
 innovation to present
- **กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ**
- GE2200101 ทักษะการสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษ** **3(3-0-6)**  
**English Communication Skills**  
 การพัฒนาทักษะการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนภาษาอังกฤษ  
 เพื่อ การสื่อสารได้ตามสถานการณ์ต่าง ๆ การเปรียบเทียบ การบรรยายประสบการณ์  
 ในอดีต การบอกแผนการในอนาคต การแสดงความคิดเห็น และการกำหนดเงื่อนไข  
 Development of English listening, speaking, reading and writing  
 skills in various situations; comparison; describing past events; describing  
 future plans; exchanging opinions; conditions
- GE2200102 ภาษาอังกฤษเทคนิค** **3(3-0-6)**  
**Technical English**  
 การใช้ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ ความรู้เกี่ยวกับคำศัพท์เทคนิค  
 การให้คำนิยาม การจำแนกประเภท การอ่านคู่มือการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์  
 การอ่านป้ายประกาศ การบรรยายกระบวนการผลิตและการทำงาน การบอก  
 ความสัมพันธ์ของสาเหตุและผล  
 English language usage for careers in a specific field; technical  
 terms; definitions; classification; instruction manuals; warning signs and  
 notices; process description; cause and effect relationship

GE2200103	<p><b>ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ</b></p> <p><b>English for Careers</b></p> <p>การสื่อสารภาษาอังกฤษในงานอาชีพต่างๆ การพบปะผู้คน การปฏิสัมพันธ์ในทางธุรกิจผ่านสื่อเทคโนโลยี การอธิบายคุณสมบัติของสินค้าและบริการ การจัดการข้อร้องเรียนเกี่ยวกับสินค้าและบริการ การอธิบายเป้าหมาย แผนงาน และการตัดสินใจในการดำเนินงานทางธุรกิจ การรายงานผลการดำเนินงานและความก้าวหน้าของธุรกิจ</p> <p>English communication in various careers; meeting people at work; business interaction through technology media; describing products and services; making and dealing with complaints; identifying goals, plans and decision- making in business; giving presentation about company performance and business progress</p>	3(3-0-6)
GE2200104	<p><b>การฟังภาษาอังกฤษ</b></p> <p><b>English Listening</b></p> <p>ทักษะการฟังภาษาอังกฤษในสถานการณ์ต่างๆ การฟังเพื่อหาหัวข้อ การฟังเพื่อหาใจความสำคัญ การฟังเพื่อหารายละเอียด การฟังและการแสดงความคิดเห็น การฟังและการคาดคะเน การฟังและการตีความ</p> <p>English listening skills in different situations; listening for topics; listening for gist; listening for details; listening and responding; listening and predicting; listening and making inferences</p>	3(3-0-6)
GE2200105	<p><b>การสนทนาภาษาอังกฤษ</b></p> <p><b>English Conversation</b></p> <p>การสนทนาภาษาอังกฤษตามสถานการณ์ต่าง ๆ ในชีวิตประจำวัน การทักทายและแนะนำตัว การให้คำแนะนำ การสนทนาทางโทรศัพท์ การบอกที่ตั้งและทิศทาง การขอร้องและการเสนอให้ การขอบคุณและการขอโทษ</p> <p>Conversation in various situations in daily lives; greetings and introductions; giving advice; telephoning; locations and directions; requests and offers; thanking and apologizing</p>	3(3-0-6)



- GE2200106 **ภาษาอังกฤษจากภาพยนตร์** **3(3-0-6)**  
**English from Movies**  
 คำศัพท์ภาษาอังกฤษ สำนวนและคำสแลง การออกเสียง บทสนทนา เนื้อหา และบริบททางวัฒนธรรมจากภาพยนตร์ภาษาอังกฤษเพื่อนำไปใช้ในสถานการณ์ต่าง ๆ  
 English vocabulary; idioms and slangs; pronunciations; conversations; stories; cultural context from English movies for utilizing in various situations
- GE2200107 **ภาษาจีนพื้นฐาน** **3(3-0-6)**  
**Fundamental Chinese**  
 ระบบพินอิน การทักทายและการแนะนำตัว การให้ข้อมูลเกี่ยวกับบุคคล และสมาชิกในครอบครัว การบอกกิจวัตรประจำวัน การซื้อของและการสั่งอาหาร และการถามทาง  
 Pinyin system; greetings and introductions; talking about personal information and family members; talking about daily routines; shopping and ordering food; asking for directions
- GE2200108 **ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร** **3(3-0-6)**  
**Chinese for Communication**  
 สัทอักษวจีน การบอกแผนการประจำวัน การต่อรองราคา การแสดงความคิดเห็น การบอกปัญหาและขอความช่วยเหลือ การอธิบายอาการป่วย การลาและการขี้อาย การบอกแผนการในอนาคต  
 Pinyin system; introducing daily activities; bargaining; expressing opinions; explaining problems and asking for help; describing common health problems, taking a leave and purchasing medicine; talking about plans

○ กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์

■ กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์

- |           |  |          |
|-----------|--|----------|
| GE2300101 | <p><b>พลวัตทางสังคมและความทันสมัย</b></p> <p><b>Social Dynamics and Modernity</b></p> <p>การเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม มรดกทางสังคมและภูมิปัญญา<br/>สังคมพหุวัฒนธรรม การแสดงออกทางการเมืองอย่างสร้างสรรค์ พลเมืองที่เข้มแข็ง<br/>ปัญหาสังคมและแนวทางแก้ไข</p> <p>Social and cultural change; social and intellectual heritage;<br/>multicultural society; creative political expression; active citizen; social<br/>problems and solutions</p>   | 3(3-0-6) |
| GE2300102 | <p><b>มนุษย์สัมพันธ์</b></p> <p><b>Human Relations</b></p> <p>ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับมนุษย์สัมพันธ์ พฤติกรรมและธรรมชาติของมนุษย์<br/>แรงจูงใจกับมนุษย์สัมพันธ์ในองค์การ การสื่อสารกับมนุษย์สัมพันธ์ มนุษย์สัมพันธ์<br/>ในวัฒนธรรมไทย หลักธรรมทาง ศาสนากับมนุษย์สัมพันธ์</p> <p>Introduction to human relations; human behavior and nature;<br/>motivation and human relations in organizations; communication and human<br/>relations; human relations in Thai culture; religious principles and human<br/>relations</p> | 3(3-0-6) |
| GE2300107 | <p><b>กฎหมายและจริยธรรมในวิชาชีพ</b></p> <p><b>Law and Professional Ethics</b></p> <p>ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกฎหมาย กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบวิชาชีพ<br/>จรรยาบรรณวิชาชีพ สิทธิมนุษยชน จริยธรรมและความรับผิดชอบต่อตนเองและผู้อื่น</p> <p>Introduction to law; professional laws; professional ethics; human<br/>rights; ethics and social responsibility to oneself and others</p>   | 3(3-0-6) |

GE2300110    **การพัฒนาคุณภาพชีวิตและความอยู่ดี มีสุข**    3(3-0-6)

**Quality of Life and Well-Being Development**

ความหมายและแนวคิดคุณภาพชีวิต คุณภาพชีวิตกับการทำงานและความสุข  
ทักษะชีวิตเพื่อความสำเร็จในอาชีพ การตระหนักรู้และเห็นคุณค่าในตนเองและผู้อื่น  
การจัดการกับอารมณ์และความเครียด การคิดวิเคราะห์ ตัดสินใจและแก้ปัญหาอย่าง  
สร้างสรรค์

Quality of life definition and concepts; quality of life with work and  
happiness; life skills for career success; awareness and value in oneself and  
others; dealing with emotions and stress; analytical thinking; make decisions  
and solve problems creatively

■ **กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์**

GE2300111    **ศาสตร์พระราชาสู่การพัฒนาที่ยั่งยืน**    3(3-0-6)

**The King's Philosophy to Sustainable Development**

การพัฒนาทางเศรษฐกิจ หลักการและแนวคิดปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง  
หลักธรรมาภิบาล การบริหารจัดการความเสี่ยง การพัฒนาที่ยั่งยืน ปัญหา ผลกระทบ  
และวิกฤติการพัฒนาในสังคมไทยและสังคมโลก การประยุกต์หลักปรัชญาเศรษฐกิจ  
พอเพียงเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน

Economic development; philosophy and concepts of sufficiency  
economy; good governance; risk management; sustainable development;  
problems, impact and development crisis in Thai and global societies;  
application of the sufficiency economy philosophy for sustainable  
development

- GE2300114 คอร์ปชั่นศึกษา** **3(3-0-6)**  
**Corruption Study**  
 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทุจริตและประพฤติมิชอบ ผลกระทบที่เกิดจากการทุจริตและประพฤติมิชอบ ระบบอุปถัมภ์และระบอบประชาธิปไตย การป้องกันและการปราบปรามการทุจริตและประพฤติมิชอบ การประพฤติปฏิบัติตนเป็นพลเมืองที่ดี และกรณีศึกษาเกี่ยวกับกฎหมายและความผิดในการทุจริตที่ส่งผลถึงตนเองและผู้อื่น  
 Introduction to Corruption and Misconduct, the impact of corruption and misconduct, patronage and democracy, Prevention and Suppression of Corruption and Misconduct, good citizen behavior and case studies on laws and offenses of corruption that affect oneself and others
- GE2300115 วัฒนธรรมร่วมสมัยในอาเซียน** **3(3-0-6)**  
**Contemporary ASEAN Culture**  
 ศึกษาแนวคิดพหุวัฒนธรรม วิเคราะห์ปรากฏการณ์ร่วมสมัย วัฒนธรรมอาเซียน การเปลี่ยนแปลงทางสังคมและกระแสโลกาภิวัตน์กับผลกระทบในอาเซียน ความเป็นพลเมืองอาเซียน  
 Studying the concept of multiculturalism; analysis the contemporary phenomena of ASEAN culture; social change and globalization; the impact of globalization in ASEAN; ASEAN Citizenship
- GE2300116 ทักษะชีวิตในศตวรรษที่ 21** **3(3-0-6)**  
**Life Skills in 21st Century**  
 ทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ทักษะชีวิตและการทำงาน ทักษะการใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรม จิตสาธารณะ สังคมสร้างสรรค์ การพัฒนาที่ยั่งยืน  
 The 21st century learning skills; life and work skills; technology and innovation skills; public mind; creative society; sustainable development

- GE2300117 วิธีวิทยาการวิจัย** **3(3-0-6)**  
**Research Methodology**  
 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการวิจัย ขั้นตอนและการออกแบบการวิจัย การทบทวนวรรณกรรม ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง เครื่องมือและการรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์และแปลความหมายข้อมูล และการนำเสนอข้อมูลการวิจัย  
 Introduction to research; research process and design; literature review; population and sampling; instrument and data collection; data analysis and interpretation; research presentation
- GE2400102 จิตวิทยาทั่วไป** **3(3-0-6)**  
**General Psychology**  
 ความรู้พื้นฐานทางจิตวิทยา พันธุกรรม สิ่งแวดล้อมและพัฒนาการของมนุษย์ สรีรวิทยาที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมของมนุษย์ การรับรู้ การเรียนรู้และการจูงใจ เซาว์นปัญญาและความฉลาด ทางอารมณ์ บุคลิกภาพ การปรับตัวและสุขภาพจิต พฤติกรรมทางสังคม  
 Basic psychology; heredity; environment and human development; influence of physiology on human behaviors; perception, learning and motivation; intelligence and emotional quotient; personality adjustment and mental health; social behavior
- GE2400104 การพัฒนาบุคลิกภาพ** **3(3-0-6)**  
**Personality Development**  
 ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับบุคลิกภาพ ทฤษฎีบุคลิกภาพ ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อบุคลิกภาพ การปรับปรุงบุคลิกภาพ การรับรู้เกี่ยวกับตนเอง สุขภาพจิตและการปรับตัว มนุษย์สัมพันธ์กับบุคลิกภาพ และการพัฒนาบุคลิกภาพที่สมบูรณ์  
 Basic knowledge of personality; theory of personality; factors affecting personality; personality improvement; self- perception, mental health and self- adjustment; human relation and personality; perfect personality development

- GE2400111 ทักษะการรู้เท่าทันสื่อ สารสนเทศและดิจิทัล** **3(3-0-6)**  
**Media Information and Digital Literacy**  
 แนวคิดและทฤษฎีการรู้เท่าทันสื่อ สารสนเทศและดิจิทัล การวิเคราะห์และ  
 การประเมินคุณค่าสื่อ สารสนเทศและดิจิทัล การใช้เครื่องมือสืบค้นสารสนเทศ  
 การสื่อสารและนำเสนอสารสนเทศ และจริยธรรมการใช้สารสนเทศ  
 Media literacy concepts and theories; media analysis and evaluation;  
 information and digital; utilization of search engines for information;  
 communication and information presentation; ethics of information usage
- GE2400112 จิตปัญญาและการคิดสร้างสรรค์** **3(3-0-6)**  
**Mental Wisdom and Creative Thinking**  
 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับจิตปัญญาของมนุษย์ การพัฒนาจิตปัญญาด้วยสมาธิ  
 การคิดอย่างมีวิจารณ์ญาณ ความหมายและความสำคัญของการคิดสร้างสรรค์  
 เทคนิควิธีการคิดและการออกแบบความคิดอย่างสร้างสรรค์ คุณค่าของจิตปัญญาและ  
 การคิดสร้างสรรค์ต่อการดำเนินชีวิต  
 General knowledge about mental wisdom, mental wisdom  
 development through meditation, critical thinking, meaning and  
 the importance of creativity, techniques of thinking methods and creative  
 thinking design, value of mental wisdom and creative thinking for everyday  
 life
- GE2400113 การศึกษาเพื่อการพัฒนามนุษย์** **3(3-0-6)**  
**Education for Human Development**  
 การเสริมสร้างความเป็นมนุษย์ที่สมบูรณ์ ด้านกาย จิตใจ สังคม และปัญญา  
 การคิดวิเคราะห์และแก้ปัญหาอย่างสร้างสรรค์ การพัฒนาทักษะที่จำเป็นในสังคม  
 และอาชีพ รวมทั้งตระหนักรู้ในคุณค่าศิลปวัฒนธรรม ประเพณี มีคุณธรรมจริยธรรม  
 และความเป็นพลเมืองไทยและพลเมืองโลกที่มีคุณค่าของสังคม  
 Physical, mental, social and intellectual humanization; analytical  
 thinking and creative problem-solving; Development of necessary skills in  
 society and professions; awareness of art and culture; moral ethics; valuable  
 Thai and global citizens in society

- GE2400114** **วิถีไทย** **3(3-0-6)**  
**Thai Lifestyle**  
 ประวัติศาสตร์ ศิลปวัฒนธรรม ภูมิปัญญา ความภาคภูมิใจในความเป็นไทย  
 มีการศึกษานอกสถานที่  
 History, art and culture; wisdom; the pride of being Thai; having  
 a field trip
- GE2400115** **ทักษะการพัฒนานักศึกษาสู่ความสำเร็จ** **3(3-0-6)**  
**Skills to Develop Students for Success**  
 บัณฑิตพึงประสงค์ ทักษะในการพัฒนาบุคลิกภาพ ทักษะการติดต่อสื่อสาร  
 การรู้เท่าทันสื่อ สิทธิหน้าที่พลเมือง ความตระหนักรู้ทางสังคมและวัฒนธรรม  
 การสร้างและรักษาเอกลักษณ์และที่เหมาะสม การเตรียมความพร้อมในโลกอาชีพ  
 กรณีศึกษา  
 Desirable graduates; personality development skills; communicative  
 skills; media literacy; civic right and duty; social and cultural awareness;  
 creating and maintaining suitable identity; professional world preparation;  
 case study
- GE2400116** **การเขียนรายงานวิชาการและการเขียนโครงการวิชาชีพ** **3(3-0-6)**  
**Academic Report Writing and Professional Training**  
 ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับแหล่งสารสนเทศอิเล็กทรอนิกส์ สื่อสังคมออนไลน์  
 การสืบค้นสารสนเทศ การเลือกเทคโนโลยีสารสนเทศ การประยุกต์ใช้สารสนเทศ  
 และการประเมินสารสนเทศ เพื่อการศึกษาค้นคว้า วิจัยการเขียนรายงานวิชาการ  
 และการเขียนโครงการวิชาชีพ การอ้างอิงและบรรณานุกรม การตรวจสอบการคัดลอก  
 ทางผลงานทางวิชาการ  
 Study and practice electronic information sources; social medias;  
 searching information; information technology selection; information  
 technology application and assessment for writing research report; writing  
 professional projects; references and citation and reference; checking  
 academic plagiarism

○ กลุ่มวิชาพลศึกษาและนันทนาการ

GE2500109 กีฬาและนันทนาการเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต 3(2-2-5)

**Sports and Recreation for Life Quality Development**

ความสำคัญของความสัมพันธ์ระหว่างสุขภาพ กีฬาและนันทนาการ การสร้างเสริมและทดสอบสมรรถภาพทางกาย การพัฒนาความเป็นผู้มีสุขภาพดี และบุคลิกที่ดี กฎ ระเบียบ กติกา มารยาทของผู้เล่น ผู้ดูกีฬาและนันทนาการ ทักษะและทัศนคติที่ดีในการเล่นกีฬาหรือออกกำลังกาย และการทำกิจกรรมนันทนาการ เพื่อสุขภาพ ฝึกปฏิบัติและวางแผนการจัดโปรแกรมกิจกรรมกีฬา การออกกำลังกาย หรือกิจกรรมนันทนาการตามความสนใจ การประยุกต์ทักษะการกีฬาและนันทนาการไป ใช้กับชีวิตประจำวันเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต

Importance of the relationship between health, sports and recreation; physical fitness development and physical fitness test; health promotion and personality development; rules, regulations and etiquettes of players and spectators of sports and recreation; skills and attitudes in playing sports or exercise and performing recreational activities for health; practice and program planning for sports, exercise or recreational activities based on interest; applying sport and recreational skills in daily life to develop life quality

○ กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์

GE2700101 วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)

**Science in Daily Life**

วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี วิทยาศาสตร์กับปรากฏการณ์ธรรมชาติ พลังงานไฟฟ้าและการสื่อสารโทรคมนาคม รังสีและกัมมันตภาพรังสี สารเคมี ในชีวิตประจำวัน วิวัฒนาการและพันธุกรรมของมนุษย์

Science and technology; science and natural phenomenon; energy; electricity and telecommunication; radiation and radioactivity; chemical substances in everyday life; evolution and human genome; Knowledge of environment and resource management; ecological principles and natural balance; natural resources and conservation; environmental pollution; environmental impact assessment; environment management



GE2700102 **สิ่งแวดล้อมและการจัดการทรัพยากร** 3(3-0-6)

**Environment and Resource Management**

ความรู้ทางสิ่งแวดล้อมและการจัดการทรัพยากร หลักนิเวศวิทยาและสมดุลธรรมชาติ ทรัพยากรธรรมชาติและ การอนุรักษ์ มลพิษสิ่งแวดล้อม การประเมินผลกระทบสิ่งแวดล้อมการจัดการสิ่งแวดล้อม

Knowledge of environment and resource management; ecological principles and natural balance; natural resources and conservation; environmental pollution; environmental impact assessment; environment management

○ **กลุ่มวิชาชีพพื้นฐาน**

LA2031101 **ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอุตสาหกรรมบริการ** 3(3-0-6)

**Introduction to Hospitality Industry**

วิวัฒนาการของการท่องเที่ยว ประเภทของนักท่องเที่ยว ประเภทของทรัพยากรการท่องเที่ยว โครงสร้างพื้นฐานทางการท่องเที่ยว นโยบายการส่งเสริมและปัจจัยสนับสนุนทางการท่องเที่ยว โลจิสติกส์สำหรับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว ธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวแนวโน้มของการท่องเที่ยวในอนาคต วิวัฒนาการของอุตสาหกรรมโรงแรมและรูปแบบของธุรกิจโรงแรมที่พักแต่ละประเภท มาตรฐานโรงแรม การจัดโครงสร้างและการดำเนินงานในโรงแรม ระบบการบริหารงานในธุรกิจโรงแรมสากล แนวโน้มธุรกิจโรงแรมในอนาคต

Evolution of tourism; categories of tourists; categories of tourism resources; tourism infrastructure; promotion policy and tourism support factors; logistics for tourism industry; business related to tourism industry; future trends in tourism; evolution of hotel business and different types of accommodation; standard of hotel business; organization of the structure and operation of the hotel; international hotel business management system; future trends in hotel business

- LA2031102 **ศิลปะการต้อนรับและการบริการ** **3(3-0-6)**  
**The Arts of Hospitality and Service**  
 ทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับบุคลิกภาพ การพัฒนาบุคลิกภาพ มนุษยสัมพันธ์ ในอุตสาหกรรมบริการ การสื่อสารในงานอุตสาหกรรมบริการ มารยาทและการวางตัวของผู้ให้บริการ การจัดการข้อร้องเรียนของลูกค้า กลยุทธ์การบริการ วงจรการบริการ และคุณภาพการบริการการจัดการและการประยุกต์ใช้ตามความแตกต่างของช่วงวัย รูปแบบการใช้ชีวิตของบุคคล
- Theories related to personality; personality development; human relations in hospitality; communication in hospitality industry; etiquettes of service provider; customer complaint management; services strategies; service cycle and service quality; management and applications according to age difference; personal lifestyle
- LA2031103 **พฤติกรรมนักท่องเที่ยวและการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม** **3(3-0-6)**  
**Tourist Behavior and Cross-cultural Communication**  
 พฤติกรรมการบริโภคของนักท่องเที่ยว รูปแบบการท่องเที่ยว การจำแนกประเภทของนักท่องเที่ยวความต้องการของนักท่องเที่ยวและแรงจูงใจในการท่องเที่ยว ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจเดินทางท่องเที่ยวกระบวนการตัดสินใจซื้อสินค้าและบริการทางการท่องเที่ยวพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวสำหรับตลาดเป้าหมายและตลาดหลักของประเทศไทย บทบาทและความสำคัญของการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม ความแตกต่างทางวัฒนธรรมการเข้าใจวัฒนธรรมที่มีผลต่อพฤติกรรมของนักท่องเที่ยว
- Consumption behaviors of tourists; categories of tourism; classification of tourists; tourist demands and motivation in tourism; factors influencing travel decisions; process of purchasing product and service in tourism; tourist behaviors for target market and Thailand's main market; roles and significance of cross-cultural communication; cultural differences; comprehension of culture affecting tourist behavior.

- LA2031204 **การจัดการทรัพยากรมนุษย์และการบริหารคนเก่งในโรงแรมและธุรกิจบริการ** 3(3-0-6)  
**Human Resources and Talent Management in Hotel and Hospitality**  
 ความรู้เกี่ยวกับการจัดการทรัพยากรมนุษย์ การสรรหาบุคลากร การฝึกอบรมและพัฒนา การประเมินผลการปฏิบัติงาน การจัดสวัสดิการ การบริหารค่าตอบแทน การบริหารคนเก่ง กฎระเบียบที่พึงปฏิบัติ กฎหมายแรงงาน  
 Knowledge of human resource management; recruitment and selection; training and development; performance evaluation; welfare management; compensation management; talent management; rules and regulations; labor law
- LA2031305 **เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อโรงแรมและธุรกิจบริการ** 3(2-2-5)  
**Digital Technology for Hotel and Hospitality**  
 เทคโนโลยีดิจิทัลในโรงแรมและธุรกิจบริการ การบริหารจัดการสารสนเทศ และระบบเครือข่ายเทคโนโลยีเว็บไซต์ พาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์และคุณภาพการบริการ อิเล็กทรอนิกส์ ระบบการจัดการธุรกิจท่องเที่ยวและตัวแทนจำหน่ายด้านที่พัก ออนไลน์ การใช้โปรแกรมมัลติมีเดียเพื่อการทำสื่อโฆษณา ประชาสัมพันธ์และบริการ ผ่านระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ต การตัดต่อวิดีโอ การทำภาพเคลื่อนไหว การสร้างสารคดี ด้านโรงแรมและธุรกิจบริการ การใช้ระบบฐานข้อมูลและระบบการจองห้องพัก สายการบิน รถไฟ เรือสำราญ รถเช่า และระบบสำรองที่นั่งสายการบิน ด้วยระบบคอมพิวเตอร์ แนวโน้มเทคโนโลยีดิจิทัลในอนาคต  
 Digital technology in hotel and hospitality; information management and web technology networking; e-Commerce and e-Service quality; travel business management system and Online Travel Agency(OTA); using multimedia programs for advertising media; public relations and services through Internet network system; video editing; animation making; producing a documentary on hotel and hospitality; using database and reservation systems for airlines, trains, cruise, car rentals and computerized airline reservation systems; future digital technology trends

- LA2031306 จรรยาบรรณวิชาชีพและกฎหมายสำหรับโรงแรมและธุรกิจบริการ 3(3-0-6)  
**Professional Ethics and Law for Hotel and Hospitality**  
 กฎหมายโรงแรมและธุรกิจบริการ กฎหมายสิ่งแวดล้อม กฎหมายการตรวจคนเข้าเมือง กฎหมายแรงงาน ความรับผิดชอบขององค์กรธุรกิจต่อผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย บทบาทและความรับผิดชอบของคณะกรรมการและผู้บริหารที่มีต่อเป้าหมายในการสร้างความยั่งยืนของธุรกิจด้วยการให้ความเป็นธรรม การมีส่วนร่วมกับผู้มีส่วนได้ส่วนเสียผ่านกลไกการกำกับดูแลกิจการในมุมมองกว้าง  
 Hospitality law; environmental law; immigration law; labor law; responsibility of business organizations towards their stakeholders; roles and responsibilities of the board and executives towards the goal of creating business sustainability through fairness; engaging with stakeholder engagement through a wide-ranging corporate governance mechanism
- LA2031407 การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาสำหรับโรงแรมและธุรกิจบริการ 1(0-2-1)  
**Preparation for Co-operative Education for Hotel and Hospitality**  
 แนวคิดของระบบสหกิจศึกษา การเขียนจดหมายสมัครงาน การเลือกสถานประกอบการ เทคนิคการเข้ารับการสัมภาษณ์งาน การทำงานเป็นทีม บุคลิกภาพในการปฏิบัติงาน เทคนิคการเขียนรายงานและการนำเสนอ ข้อควรปฏิบัติในระหว่างการปฏิบัติงาน  
 Concepts of cooperative education system; writing an application letter; selecting an establishment; techniques for job interviews; teamwork; workplace personality; report writing techniques and presentation; work instructions

○ กลุ่มวิชาชีพบังคับ

LA2032101 ภาษาอังกฤษสำหรับโรงแรมและธุรกิจบริการ 3(3-0-6)

**English for Hotel and Hospitality**

การพูด การฟัง และการออกเสียงภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับงานโรงแรม และธุรกิจบริการ คำศัพท์ สำนวนและรูปแบบของประโยค การวิเคราะห์เอกสาร ที่เกี่ยวกับการโรงแรมและการนำเสนอเอกสาร การสื่อสารระหว่างพนักงานภายในโรงแรม และหน่วยงานภายนอก

English speaking, listening and pronunciation for hotel and hospitality; vocabulary, expression, and sentence structure ; analysis of hotel documents and presentation ; communication between hotel staff and external organizations

LA2032102 การจัดการอาหารและเครื่องดื่ม 3(2-3-4)

**Food and Beverage Management**

อาหารและเครื่องดื่มนานาชาติ รูปแบบการบริการอาหารและเครื่องดื่มนานาชาติ มี้ออาหาร การจัดรายการอาหาร มารยาทบนโต๊ะอาหาร การใช้เครื่องมืออุปกรณ์สำหรับ งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ลำดับขั้นตอนการให้บริการ การดูแลรักษาความสะอาด ของเครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้ในงานบริการ การแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า

International food and beverage; categories of international food and beverage service; meals; menu management; cutlery for food and beverage service; steps of service; cleaning and maintenance of table utensils; unexpected problem-solving

LA2032203 การจัดการส่วนหน้าและห้องพัก 3(2-2-5)

**Front Office and Room Division Management**

โครงสร้างการบริหารงานและหน้าที่ความรับผิดชอบของพนักงานแผนกต้อนรับ การวางแผนการดำเนินงาน อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้และวิธีการปฏิบัติงาน การลงทะเบียนเข้าพักและการคืนห้องพัก การสำรองห้องพักด้วยโปรแกรมปฏิบัติการงาน ส่วนหน้า การให้บริการชำระเงิน การให้บริการโทรศัพท์ การประสานงานกับหน่วยงาน ภายนอก

Administrative structure, duties and duties of front office staff; operation planning; tools and equipment for front office operation; check-in and check-out registration; guest-room reservation by front office program; cashier service; telephone service; coordination with external organizations

LA2032204 การจัดการงานแม่บ้าน 3(2-2-5)

**Housekeeping Management**

โครงสร้างของการบริหารงานแผนกแม่บ้านตำแหน่งและหน้าที่ของพนักงาน ในแผนกแม่บ้าน คุณสมบัติและบุคลิกภาพของพนักงานแผนกแม่บ้านการใช้อุปกรณ์และ เอกสารในงานแม่บ้าน การฝึกปฏิบัติทำความสะอาดห้องพักและพื้นที่สาธารณะทั่วไป การจัดการห้องผ้า การแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า การประสานงานกับแผนกอื่น ๆ ภายใน โรงแรม

Housekeeping organizational structure; positions and duties of housekeeping staff; qualifications and personalities of housekeeping staff; use of housekeeping equipment and documents; practical training in cleaning guest rooms and public areas; laundry management; unexpected problem-solving; coordination with other departments in the hotel

LA2032205 ศิลปะการออกแบบเครื่องดื่ม 3(2-3-4)

**The Arts of Mixology**

ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์และไม่มีแอลกอฮอล์ เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่ม การเลือกวัตถุดิบสำหรับการผสมเครื่องดื่ม เทคนิคการการออกแบบและตกแต่งเครื่องดื่ม การเสิร์ฟเครื่องดื่ม การเตรียมงานบริการ และการดูแล การควบคุมต้นทุน การใช้เทคโนโลยีในการช่วยพัฒนาเครื่องดื่มและ การทำการตลาด

Basic knowledge in alcoholic and non-alcoholic beverages; essential tools and equipment for mixing drinks; selection of ingredients for mixology; creating drinks and decoration techniques; how to serve drinks; service preparation and cost control; beverage technology trends and marketing

LA2032206 ศิลปะการประกอบอาหารและการจัดการงานครัว 3(2-3-4)

**Culinary Arts Kitchen Operations and Management**

โครงสร้างของการบริหารงานครัว สุขอนามัยในการประกอบอาหาร ความปลอดภัยในการใช้อุปกรณ์ครัว การเลือกซื้อวัตถุดิบตามหลักโภชนาการ การจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ และวัตถุดิบในการประกอบอาหาร การเตรียมและการจัดตกแต่งอาหาร การคำนวณต้นทุน การบำรุงรักษาและทำความสะอาดอุปกรณ์ครัว

Kitchen organizational structure; sanitation of food preparation; kitchen equipment safety; selection of ingredients according to principles of nutrition; preparation of kitchen utensils and food products; cost calculation; maintenance and cleaning of kitchenware.

LA2032207 การจัดการภัตตาคาร 3(2-3-4)

### Restaurant Management

ศึกษาหลักการและปฏิบัติเกี่ยวกับวิธีการดำเนินการจัดการภัตตาคาร ประเภทและรูปแบบของภัตตาคาร โครงสร้างและการบริหารงานหน้าที่ความรับผิดชอบ กฎระเบียบข้อบังคับ การจัดเตรียมโต๊ะอาหาร อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการ การวางแผนกลยุทธ์และการส่งเสริมการขาย แบบฟอร์มและเอกสารที่ใช้ในงานภัตตาคาร จัดทำตารางมอบหมายงานแก่พนักงาน การบริการอาหารและเครื่องดื่ม ปัญหาและการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า

Study of the principles and practices of restaurant operation and management; categories and styles of restaurants; organizational structure and management; duties and responsibilities; rules and regulations; table setting; tools and equipment for service; strategic planning and sale promotion; forms and documents used in restaurants; preparation of a schedule for food and beverage staff; food and beverage service; problems and unexpected problem-solving

LA2032208 การจัดการงานจัดเลี้ยง 3(2-3-4)

### Catering Management

ความสำคัญของงานจัดเลี้ยง รูปแบบของการดำเนินการจัดเลี้ยง การวางแผนเมนูอาหาร การออกแบบเมนูอาหาร การควบคุมการปฏิบัติงานด้านอาหารและเครื่องดื่ม การออกแบบเมนู การกำหนดราคาและการควบคุมเมนูอาหาร การจัดการอุปกรณ์จัดเลี้ยง การจัดการเครื่องตั้งงานจัดเลี้ยง เทคนิคการขายและวิเคราะห์การตลาดงานจัดเลี้ยง การควบคุมคุณภาพมาตรฐานการบริการในงานจัดเลี้ยง แนวโน้มการพัฒนาธุรกิจใหม่และการสร้างความยั่งยืน

Significance of catering; catering management styles; menu planning; menu design; catering operation control; menu design; menu pricing and control; catering equipment management; catering beverage management; catering; sales techniques and catering market analysis; catering service quality control; new business trends and creating sustainability



- LA2032309 **การตลาดสำหรับธุรกิจบริการในยุคดิจิทัล** 3(3-0-6)  
**Marketing for Service Business in Digital Age**  
 แนวคิดและลักษณะเฉพาะของสินค้าในธุรกิจบริการ หลักการตลาด การวิเคราะห์สถานการณ์และสภาพแวดล้อมของตลาดบริการ ส่วนผสมทางการตลาด กลยุทธ์สำหรับการจัดการตลาดของธุรกิจบริการ การวางแผนและการดำเนินการทางการตลาดในสื่อออนไลน์สำหรับธุรกิจภาคบริการ  
 Concepts and characteristics of products in service industry; marketing principles; analysis of service market situation and environment; ,marketing mix; strategies for market management of service business; planning and marketing operation in online media for service business
- LA2032310 **การจัดการรายได้และต้นทุนสำหรับโรงแรมและธุรกิจบริการ** 3(3-0-6)  
**Revenue and Cost Management for Hotel and Hospitality**  
 ความหมายและวัตถุประสงค์ของการบัญชี การวิเคราะห์รายการค้า การบันทึกรายได้ การจัดทำรายงานห้องพัก ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับต้นทุน การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจโรงแรมและบริการ  
 Definitions and objectives of accounting; transaction analysis; revenue recording; rooms report; introduction to cost; food and beverage cost control in hospitality
- LA2032311 **การจัดการกลยุทธ์ในโรงแรมและธุรกิจบริการ** 3(3-0-6)  
**Strategic Management in Hotel and Hospitality**  
 หลักการจัดการและการวางแผนธุรกิจโรงแรมและบริการ การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมเพื่อจัดทำแผนธุรกิจ การจัดการเชิงกลยุทธ์ กลยุทธ์ในการทำธุรกิจโรงแรม การบริหารจัดการและแก้ไขปัญหาในการดำเนินธุรกิจโรงแรม หลักธรรมาภิบาลและจริยธรรมในการดำเนินธุรกิจ  
 Principles of management and planning of hotel and hospitality business; environmental analysis for business planning; strategic management; strategies for hotel business; management and problem solving in hotel business operation; governance and ethics for business

LA2032412 การวิจัยสำหรับโรงแรมและธุรกิจบริการ 3(2-2-5)

**Research for Hotel and Hospitality**

การกำหนดวัตถุประสงค์ การตั้งสมมติฐาน การทบทวนเอกสาร การกำหนดรูปแบบและวิธีการวิจัย การกำหนดจำนวนประชากรและการสุ่มตัวอย่าง การสร้างเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูลสถิติสำหรับการวิจัย

Objective determination; hypothesis determination; literature review; research design and research methodology; population and sampling; research instrument for data collection; data analysis statistics for research

LA2032413 สัมมนาโรงแรมและธุรกิจบริการ 3(3-0-6)

**Seminar in Hotel and Hospitality**

แนวโน้มของโรงแรมและธุรกิจบริการ การพัฒนาโรงแรมและธุรกิจบริการ กระบวนการบริการ ลักษณะพิเศษของงานบริการ การแลกเปลี่ยนแนวคิดและประสบการณ์ การวิเคราะห์เพื่อหาแนวทางพัฒนาและแก้ไขโรงแรมและธุรกิจบริการ การนำความรู้ที่ได้ศึกษามาเพื่อประยุกต์ใช้ใน โรงแรมและธุรกิจบริการ

Hotel and hospitality business trends; hotel and hospitality development; service process; particular characteristics of service; exchange of concepts and experiences; analysis for development and solution in hotel and hospitality; knowledge application into hotel and hospitality

• กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

LA2033301 การฝึกปฏิบัติงานโรงแรมและธุรกิจบริการ 3(0-40-0)

**Practical Training in Hotel and Hospitality**

การฝึกงานในองค์กรต่าง ๆ หรือสถานประกอบการ ในลักษณะงานที่เกี่ยวข้องกับเกี่ยวกับฝ่ายห้องพักหรือฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม โดยมีระยะเวลาในการฝึกจำนวนไม่น้อยกว่า 12 สัปดาห์ต่อเนื่องกัน จัดทำรายงานสรุปผลการฝึกงาน

Practical training in organizations or companies related to room division or food and beverage operations for not less than twelve consecutive weeks; submitting a practical training summary report

**LA2033402 สหกิจศึกษาเพื่องานโรงแรมและธุรกิจบริการ 6(0-40-0)**

**Cooperative Education in Hotel and Hospitality**

รายวิชาที่ต้องเรียนก่อน: LA2031407 การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาสำหรับโรงแรม  
และธุรกิจบริการ

การปฏิบัติงานในสถานประกอบการที่ตรงตามสายวิชาชีพและความเชี่ยวชาญ  
สำหรับการปฏิบัติงานโรงแรม ตามข้อกำหนดและกระบวนการสหกิจศึกษา ระยะเวลา  
16 สัปดาห์ พร้อมจัดทำและนำเสนอรายงานสหกิจศึกษา

Working in a workplace relevant to profession and expertise for hotel;  
practical training in accordance to cooperative education guidelines and  
regulations for the period of 16 weeks; submitting a cooperative education  
report with a presentation

**LA2033403 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพในโรงแรมและธุรกิจบริการ 3(0-40-0)**

**Internship in Hotel and Hospitality**

รายวิชาที่ต้องเรียนก่อน: LA2031407 การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาสำหรับโรงแรม  
และธุรกิจบริการ

การฝึกงานในองค์กรต่างๆ หรือสถานประกอบการ ในลักษณะงานที่เกี่ยวข้องกับ  
สาขาวิชาโรงแรม โดยมีระยะเวลาในการฝึกจำนวนไม่น้อยกว่า 12 สัปดาห์ต่อเนื่องกัน  
จัดทำรายงานสรุปผลการฝึกงาน

Internship in organizations or companies related to hotels for not less t  
than twelve consecutive weeks; submitting an internship summary report

- กลุ่มวิชาชีพเลือก
  - กลุ่มวิชาชีพเฉพาะ

LA2034101 นวัตกรรมบริการออกแบบเทคโนโลยีในธุรกิจบริการ 3(3-0-6)

### Innovation of Design and Technology in Service Business

นวัตกรรมบริการ แนวโน้มด้านการบริการในปัจจุบัน ปัจจัยที่ผลักดันให้เกิด นวัตกรรมบริการ ปัจจัยที่มีผลต่อนวัตกรรมบริการ การนำความรู้ด้านนวัตกรรม การบริการไปประยุกต์ใช้ในการสร้างประสบการณ์ ความประทับใจในการสร้างนวัตกรรม การบริการในธุรกิจโรงแรม

Service innovation; trends in current service; factors for service innovations; factors influencing service innovation; application of service innovation in creating new experiences; impressions in creating service innovation in hotel business

LA2034102 การจัดการอีเวนต์ 3(3-0-6)

### Event Management

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอุตสาหกรรมอีเวนต์ รูปแบบการดำเนินงานของธุรกิจอีเวนต์ ธุรกิจไมซ์ในประเทศไทยและนานาชาติ การบริหารองค์กรธุรกิจอีเวนต์และการบริหารจัดการสถานที่ การวางแผนและการจัดการสำหรับการจัดงานประชุมในธุรกิจไมซ์และอีเวนต์ ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมไมซ์ ปัจจัยการตลาดธุรกิจไมซ์และกิจกรรมพิเศษ องค์กรที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจไมซ์และอีเวนต์ภายในประเทศและต่างประเทศ จรรยาบรรณ สำหรับผู้ประกอบการวิชาชีพอีเวนต์

Introduction to event Industry; operational model of event business; MICE business in Thailand and international setting; business organization management and venue management planning and management for meetings in MICE and events; people involved in the MICE industry; marketing factors for MICE business and special events; organizations related to MICE business and events domestically and internationally; professional ethics for MICE practitioners for event practitioners

- LA2034103 การจัดการธุรกิจสุขภาพ** **3(2-3-4)**  
**Wellness Business Management**  
 วิวัฒนาการของธุรกิจสปาและธุรกิจสุขภาพ ประเภทของสปาองค์ประกอบของธุรกิจสปา กระบวนการจัดการด้านธุรกิจสปา คุณสมบัติของผู้ทำอาชีพสปา หน้าที่ความรับผิดชอบของผู้ปฏิบัติงานในแต่ละแผนก ขั้นตอนการบริการลูกค้า แนวโน้มของธุรกิจสปา ปัญหาและแนวทางแก้ไขสำหรับธุรกิจสปา  
 Spa business evolution; categories of spa; spa business components; management and operation in spa business; duties and responsibilities of personnel in each department; customer service procedure; trends in spa business; problems and solutions in spa business
- LA2034104 การจัดการความเสี่ยงและวิกฤตในธุรกิจบริการ** **3(3-0-6)**  
**Risk and Crisis Management in Service Business**  
 ศึกษากระบวนการในการจัดการความเสี่ยงและวิกฤตในธุรกิจบริการ การจัดการความปลอดภัย ประเภทของความเสี่ยงและวิกฤต การประเมินความเสี่ยง เครื่องมือและเทคนิคที่ใช้ในการจัดการความเสี่ยงและวิกฤต การประยุกต์การจัดการสำหรับธุรกิจบริการ  
 Study of risk and crisis management in service business; safety management; categories of risk and crisis; risk and crisis assessment; tools and techniques for risk and crisis management; applications of risk and crisis management for service business
- LA2034105 การบริหารลูกค้าสัมพันธ์เพื่องานบริการ** **3(3-0-6)**  
**Customer Relation Management for Service**  
 การจัดการลูกค้าสัมพันธ์ การบริการลูกค้าตามลักษณะสินค้าและบริการที่เกี่ยวข้อง ส่วนผสมทางการบริการ การเก็บรวบรวมสารสนเทศของลูกค้า การสำรวจความคิดเห็น และข้อเสนอแนะของลูกค้า การจัดการข้อร้องเรียนกับลูกค้าที่มีปัญหา การเผยแพร่สารสนเทศ การรักษาลูกค้าตลอดจนการพัฒนากระบวนการจัดการลูกค้าสัมพันธ์  
 Customer relation management; customer service according to the characteristics of products and services related to the service mix; collection of customer information; customer surveys and suggestions; handling of complaints; dissemination of information; development of customer relationship and customer relation management system

## LA2034106 การจัดการโรงแรมอย่างยั่งยืน

3(3-0-6)

**Sustainable Hotel Management**

หลักการ ความสำคัญ และประโยชน์ของการจัดการธุรกิจโรงแรมอย่างยั่งยืน ความสัมพันธ์ระหว่างสิ่งแวดล้อม สังคมและวัฒนธรรมต่อธุรกิจโรงแรม การดำเนินธุรกิจโรงแรมเพื่อมุ่งสู่เป้าหมายลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจกต่ำ การดำเนินธุรกิจโรงแรมอย่างมีส่วนร่วมรับผิดชอบต่อสังคมและวัฒนธรรมอย่างยั่งยืน การจัดการทรัพยากรสิ่งแวดล้อมและพลังงานในโรงแรมอย่างยั่งยืน ระเบียบข้อบังคับด้านสิ่งแวดล้อมที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจโรงแรม กรณีศึกษาธุรกิจโรงแรมที่ยั่งยืน

Principles, significance and benefits of sustainable hotel management; relationship between environment, social, and culture of hotel business; hotel business operations aiming for the goal of reducing greenhouse gas emissions; corporate social responsibility and culture of sustainable hotel business; environmental management and energy in sustainable hotel; environmental regulations related to hotel business; case studies of sustainable hotel

## LA2034107 การจัดการธุรกิจการบิน

3(3-0-6)

**Airline Business Management**

โครงการพื้นฐานเกี่ยวกับสายการบิน รูปแบบการดำเนินธุรกิจการบิน การบริการบนเครื่องบินและภาคพื้นดิน การใช้โปรแกรมระบบสำรองที่นั่งและบัตรโดยสาร บุคลากรที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจการบิน แนวทางการตลาดและประชาสัมพันธ์ในธุรกิจการบิน การจัดการเชิงกลยุทธ์และนวัตกรรมสำหรับอุตสาหกรรมการบิน หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจการบิน

Airline infrastructure aviation business; aviation business model; in - flight and ground services; using the reservation system and ticketing program; personnel related to aviation business; marketing and advertising in aviation business; strategic management and innovation for the aviation industry; airline related agency

LA2034108 การจัดการที่พักทางเลือก 3(3-0-6)

**Alternative Accommodation Management**

วัฒนาการของธุรกิจที่พักทางเลือก ความสำคัญและรูปแบบการบริการสำหรับที่พักทางเลือก พฤติกรรมและแนวโน้มการบริโภคในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการโรงแรม รูปแบบและขั้นตอนการสร้างนวัตกรรมและเทคโนโลยีในธุรกิจที่พักทางเลือก กลยุทธ์ การจัดการที่พักทางเลือกอย่างยั่งยืน กรณีศึกษาและแนวโน้มของธุรกิจที่พักทางเลือก

Evolution of alternative accommodation; significance and service process of alternative accommodation; consumer behavior and trends in the hospitality and tourism industries; patterns and procedures for creating innovation and technology in alternative accommodation business; strategies for alternative accommodation; case studies and alternative accommodation trends

LA2034109 การจัดการธุรกิจคาเฟ่ 3(2-3-4)

**Cafe Business Management**

ธุรกิจร้านคาเฟ่ ประเภทและรูปแบบการให้บริการ รายการเครื่องดื่มและประเภทอาหาร การดำเนินงานและบริหารจัดการคาเฟ่ ต้นกำเนิดกาแฟและสายพันธุ์ของเมล็ดพันธุ์กาแฟ พื้นที่การเพาะปลูกและการเก็บเกี่ยว การแปรรูปเมล็ดกาแฟ การคั่วกาแฟ และการเก็บรักษาเมล็ดกาแฟ เครื่องมือและอุปกรณ์ในการสกัดกาแฟ การใช้เครื่องบดและเครื่องชงกาแฟ วิธีการสกัดกาแฟ ปัจจัยที่ส่งผลต่อการสกัดกาแฟ การชิมและประเมินรสชาติกาแฟ วิธีการสตรีมนมและการเลือกใช้นม การทำลาเต้อาร์ตหลายพื้นฐาน การดูแลทำความสะอาดเครื่องทำกาแฟ แนวโน้มรูปแบบธุรกิจและเทคโนโลยีร้านคาเฟ่ และรูปแบบการตลาดในปัจจุบัน

Cafe business; categories and service styles; beverage and food menu; cafe operation and management; origin of coffee and types of coffee beans; coffee farming; and harvesting; coffee processing method; coffee roasting and preservation; tools and equipment for extracting coffee; grinder and coffee machine; coffee extracting; factor for coffee extraction; tasting and evaluating coffee; milk streaming method and selection; basic latte arts; cleaning and maintenance of coffee machines; coffee business and technology trend at present

- LA2034110 อาหารนานาชาติ** **3(1-4-4)**  
**International Cuisine**  
 ลักษณะและประเภทของอาหารไทย อาหารนานาชาติ ทั้งอาหารคาว และอาหารหวาน กำหนดรายการอาหาร การเลือกซื้อเครื่องปรุง การเลือกใช้อุปกรณ์ในการปรุงอาหาร การประกอบอาหาร การตกแต่งจานอาหาร ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารและการจัดเสิร์ฟอาหารไทย และอาหารนานาชาติ มารยาทการรับประทานอาหารของชาติต่าง ๆ  
 Characteristics and types of Thai food; international food, both savory and sweet; menu design; selection of ingredients; selection of cooking utensils; cooking; decoration of dishes; practice in cooking and serving Thai food and international food; table manners and dining etiquette of various nations
- LA2034111 ธุรกิจร้านอาหารสตรีทฟู้ด** **3(1-4-4)**  
**Street Food Business**  
 ประเภทและรูปแบบของธุรกิจร้านอาหารสตรีทฟู้ด การจัดรายการอาหาร เครื่องดื่ม อุปกรณ์ เครื่องมือและเครื่องใช้ใน ธุรกิจร้านอาหารสตรีทฟู้ด วิธีการให้บริการ การวางแผน การทำธุรกิจร้านอาหารสตรีทฟู้ด การจัดการงบประมาณ การคำนวณต้นทุนและผลกำไร ฝึกปฏิบัติ  
 Types and styles of street food business; menu design; beverages; utensils and tools for street food business; street food service; street food business planning; budget management; cost and profit calculation; cooking practice
- LA2034112 ขนมไทยต้นตำรับ** **3(1-4-4)**  
**Authentic Thai Dessert**  
 ประวัติขนมไทย ประเภท วัตถุดิบ อุปกรณ์และเครื่องมือในการเตรียมและประกอบขนมไทย การจัดตกแต่งและการจัดเสิร์ฟขนมไทยตามวัฒนธรรม การคำนวณต้นทุนสำหรับขนมไทย ฝึกปฏิบัติขนมไทย  
 History of Thai desserts; types, ingredients, utensils, and tools for preparing Thai desserts; decoration and serving of Thai traditional desserts; cost calculation for Thai desserts; preparing Thai desserts



- LA2034113 ขนมอบและเพสตรี** **3(1-4-4)**  
**Bakery and Pastry**  
 ประเภทของขนมอบและเพสตรี วัตถุดิบสำหรับขนมอบและเพสตรี การเก็บรักษา วัตถุดิบและอุปกรณ์ เทคนิคการทำขนมอบและเพสตรี การตกแต่งขนมอบและเพสตรี การคำนวณต้นทุนสำหรับขนมอบและเพสตรี  
 Classification of bakery and pastry; ingredients of bakery and pastry; ingredient storage and bakery equipment; baking techniques for bakery and pastry; baking and pastry decorations; cost calculation for bakery and pastry
- LA2034114 การออกแบบอาหารสร้างสรรค์** **3(2-2-5)**  
**Creative Food Styling**  
 เทคนิคการออกแบบตกแต่งอาหารสร้างสรรค์ วัตถุดิบสำหรับตกแต่งอาหาร อุปกรณ์สำหรับใช้ในการตกแต่งอาหาร การแกะสลักผักและผลไม้สำหรับการตกแต่งอาหารสร้างสรรค์ การออกแบบตกแต่งจานอาหารด้วยผักและผลไม้ การออกแบบตกแต่งจานอาหารตามโอกาสต่าง ๆ  
 Techniques for creative food styling; ingredients for food styling; equipment for food styling; vegetables and fruits carving for creative food styling; food styling with vegetables and fruits; plate decorations in various occasions
- LA2034115 ศิลปะการแกะสลักและการจัดดอกไม้** **3(2-2-5)**  
**The Arts of Carving and Floral Design**  
 ความรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ในการแกะสลักผักผลไม้ การจัดดอกไม้ การเลือกซื้อวัตถุดิบในการแกะสลัก การเก็บรักษา ลักษณะของภาชนะที่ใช้ในการตกแต่ง การแกะสลัก ลักษณะของภาชนะที่ใช้ในการจัดดอกไม้และการเก็บรักษา การเลือกซื้อใบไม้และดอกไม้ การคิดคำนวณต้นทุน  
 Fruit and vegetable carving and flower arrangements in the hotel; theoretical and practical knowledge of fruit and vegetable carving; flower arrangements; purchase of ingredients for carving, storage, characteristics of containers used to decorate carvings; characteristics of containers used in flower arrangements and storage; selections of leaves and flowers; cost calculation

LA2034116 การเป็นผู้ประกอบการในโรงแรมและธุรกิจบริการ 3(2-2-5)  
**Entrepreneurship in Hotel and Hospitality**

ศึกษาเกี่ยวกับคุณลักษณะของผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมโรงแรมและธุรกิจบริการ ทักษะที่จำเป็นสำหรับการทำสตาร์ทอัพ การเขียนแผนธุรกิจ การเริ่มต้นการสร้างสินค้าหรือบริการให้ตรงตามความต้องการผู้บริโภคบนพื้นฐานของความคิดสร้างสรรค์และความรับผิดชอบต่อสังคม จริยธรรมของการเป็นผู้ประกอบการและสตาร์ทอัพ

Study of entrepreneurship qualifications in hospitality; important skills for start-up; writing business plan along with creating products or services that meet the requirements of consumers based on creativity and social responsibility; understanding ethics for entrepreneurship and start-up business

- กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ
  - กลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ

LA2035201 ภาษาอังกฤษสำหรับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม 3(3-0-6)  
**English for Food and Beverage Service**

คำศัพท์ที่ใช้ในการปฏิบัติงานในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม การฝึกทักษะการพูด ฟัง อ่านและเขียน การสื่อสารกับลูกค้า การประสานงานกับหน่วยงานในโรงแรม การฝึกทักษะการสนทนา การแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าสำหรับงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

Vocabulary for food and beverage operation; practice in speaking, listening, reading, and writing skills; communication with hotel guests; coordination with other departments within the hotel; practice in conversation skills; unexpected problem-solving for food and beverage department

LA2035202 ภาษาอังกฤษสำหรับการปฏิบัติงานส่วนหน้า 3(3-0-6)  
**English for Front Office Operation**

คำศัพท์และสำนวนที่ใช้ในการปฏิบัติงานในแผนกต้อนรับส่วนหน้า การสำรองห้องพัก ขั้นตอนการเข้าพักและการคืนห้องพัก การให้บริการโทรศัพท์ การฝึกทักษะการพูด ฟัง อ่านและเขียน การสื่อสารกับลูกค้า การประสานงานกับหน่วยงานในโรงแรม

Vocabulary and idioms for front office operation; room reservation; hotel check-in and check-out process; telephone communication service; practice in speaking, listening, reading, and writing skills; communication with hotel guests; coordination with other departments within the hotel

- LA2035203    **ภาษาอังกฤษสำหรับการปฏิบัติงานฝ่ายห้องพัก**    3(3-0-6)  
**English for Room Division Operation**  
หน้าที่และความรับผิดชอบของพนักงานแผนกต้อนรับ การสำรองห้องพัก หน้าที่ของพนักงานแผนกแม่บ้าน คำศัพท์เกี่ยวกับอุปกรณ์แผนกแม่บ้าน หน้าที่ของพนักงานแผนกซักรีด หน้าที่ของพนักงานแผนกจัดดอกไม้ การฝึกทักษะการพูด ฟัง อ่าน และเขียน การสื่อสารกับลูกค้า  
Duties and responsibilities of receptionist; room reservation; duties of housekeepers; vocabulary of housekeeping equipment; duties of laundry service staff; duties of florist staff; practice in speaking, listening, reading, and writing skills; communication with hotel guests
- LA2035204    **ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัว**    3(3-0-6)  
**English for Kitchen Operation**  
คำศัพท์และสำนวนที่ใช้ในการปฏิบัติงานในแผนกครัว อุปกรณ์สำหรับงานครัว สุขอนามัยในการประกอบอาหาร การฝึกทักษะการพูด ฟัง อ่านและเขียน การประสานงานกับหน่วยงานในโรงแรม การฝึกทักษะการสนทนา  
Vocabulary and idioms for kitchen operation; equipment for kitchen operation; sanitation for cooking; practice for speaking, listening, reading, and writing skills; coordination with other departments within the hotel; practice in conversation skill
- LA2035205    **ภาษาอังกฤษสำหรับพนักงานต้อนรับบนเครื่องบิน**    3(3-0-6)  
**English for Flight Attendants**  
หน้าที่และความรับผิดชอบของพนักงานต้อนรับบนเครื่องบิน คำศัพท์และสำนวน ภาษาอังกฤษที่ใช้ในการต้อนรับบนเครื่องบิน การบริการอาหารและเครื่องดื่ม การแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า ความปลอดภัยบนเครื่องบิน ความช่วยเหลือด้านการแพทย์บนเครื่องบิน  
Duties and responsibilities of flight attendants; vocabulary and idioms for welcoming on board; food and beverage service on board; unexpected problem-solving; safety system on board; medical service on board

○ กลุ่มวิชาภาษาจีน

- LA2036201 ภาษาจีนสำหรับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม 3(3-0-6)**  
**Chinese for Food and Beverage Service**  
 คำศัพท์ที่ใช้ในการปฏิบัติงานในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม การฝึกทักษะพูด ฟัง อ่านและเขียน การสื่อสารกับลูกค้า การประสานงานกับหน่วยงานในโรงแรม การฝึกทักษะการสนทนา การแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าสำหรับงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม  
 Vocabulary for food and beverage operation; practice in speaking, listening, reading and writing skills; communication with guests; coordination with other departments within the hotel; practice in conversation skills; unexpected problem-solving for food and beverage department
- LA2036202 ภาษาจีนสำหรับการปฏิบัติงานส่วนหน้า 3(3-0-6)**  
**Chinese for Front Office Operation**  
 ภาษาจีนเพื่อการปฏิบัติงานในแผนกต้อนรับส่วนหน้า การฝึกทักษะการพูด ฟัง อ่านและเขียน การสื่อสารกับลูกค้า การประสานงานกับหน่วยงานในโรงแรม การฝึกทักษะ การสนทนา  
 Chinese for front office operation; practice in speaking, listening, reading and writing skills; communication with guests; coordination with other departments within the hotel; practice in conversation skills
- LA2036203 ภาษาจีนสำหรับการปฏิบัติงานฝ่ายห้องพัก 3(3-0-6)**  
**Chinese for Room Division Operation**  
 หน้าที่และความรับผิดชอบของพนักงานแผนกต้อนรับ การสำรองห้องพัก หน้าที่ของพนักงานแผนกแม่บ้าน คำศัพท์เกี่ยวกับอุปกรณ์แผนกแม่บ้าน หน้าที่ของพนักงานแผนกซักรีด หน้าที่ของพนักงานแผนกจัดดอกไม้ การฝึกทักษะการพูด ฟัง อ่านและเขียน การสื่อสารกับลูกค้า  
 Duties and responsibilities of receptionist; room reservation; duties of housekeeper; vocabulary of housekeeping equipment; duties of laundry service staff; duties of florist staff; practice in speaking, listening, reading and writing skills; communication with hotel guests

- LA2036204 ภาษาจีนสำหรับงานครัว 3(3-0-6)  
**Chinese for Kitchen Operation**  
 คำศัพท์และสำนวนที่ใช้ในการปฏิบัติงานในแผนกครัวอุปกรณ์สำหรับงานครัว  
 สุขอนามัยในการประกอบอาหาร การฝึกทักษะการพูด ฟัง อ่านและเขียน  
 การประสานงานกับหน่วยงานในโรงแรม การฝึกทักษะในการสนทนา  
 Vocabulary and idioms for kitchen operation; equipment for kitchen  
 operation; sanitation for cooking; practice in speaking, listening, reading and  
 writing skills; coordination with other departments within the hotel; practice  
 in conversation skill
- LA2036205 ภาษาจีนสำหรับพนักงานต้อนรับบนเครื่องบิน 3(3-0-6)  
**Chinese for Flight Attendants**  
 หน้าที่และความรับผิดชอบของพนักงานต้อนรับบนเครื่องบิน คำศัพท์และสำนวน  
 ที่ใช้ในการต้อนรับบนเครื่องบิน การบริการอาหารและเครื่องดื่ม การแก้ไขปัญหาเฉพาะ  
 หน้า ความปลอดภัยบนเครื่องบิน ความช่วยเหลือด้านการแพทย์บนเครื่องบิน  
 Duties and responsibilities of flight attendants; vocabulary and idioms  
 for welcoming on board; food and beverage service on board; unexpected-  
 problem-solving; safety system on board; medical service on board

## 10. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์วิชาชีพภาคสนาม (สหกิจศึกษา/การฝึกงาน/การฝึกสอน)

จากการสำรวจความคิดเห็นของสถานประกอบการหรือผู้ใช้บัณฑิต และการศึกษาวิเคราะห์ข้อมูลที่เกี่ยวข้อง ในรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร พบว่าสถานประกอบการหรือผู้ใช้บัณฑิตมีความต้องการให้บัณฑิตมีประสบการณ์ในงานอาชีพจริงก่อนจบการศึกษา ดังนั้นหลักสูตรจึงกำหนดให้มีรายวิชาสหกิจศึกษา ซึ่งจัดไว้ในหมวดวิชาเฉพาะกลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

### 10.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์สหกิจศึกษา

ความคาดหวังในผลการเรียนรู้ประสบการณ์สหกิจศึกษาของนักศึกษา มีดังนี้

- (1) ทักษะในการปฏิบัติงานจากสถานประกอบการ ตลอดจนมีความเข้าใจหลักการความจำเป็นในการเรียนรู้ทั้งด้านทฤษฎีและปฏิบัติมากยิ่งขึ้น
- (2) บูรณาการความรู้ที่เรียนมาเพื่อนำไปแก้ไขปัญหาในการทำงานด้านโรงแรมกับแผนกต่าง ๆ
- (3) มีมนุษยสัมพันธ์สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้
- (4) มีระเบียบวินัย ตรงต่อเวลา และเข้าใจวัฒนธรรมองค์กร ตลอดจนสามารถปรับตัวให้เข้ากับสถานประกอบการได้
- (5) มีความกล้าแสดงออก สามารถนำความรู้ทักษะด้านการบริการมาใช้ในการพัฒนาการทำงานได้
- (6) มีทักษะด้านการใช้ภาษาในการสื่อสารที่ดี

### 10.2 ช่วงเวลา

ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษาที่ 4

### 10.3 การจัดเวลาและตารางสอน

จัดเต็มเวลา 1 ภาคการศึกษา

## 11. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงงาน/ศิลปนิพนธ์/งานวิจัย

- ไม่มี -

## หมวดที่ 4 การจัดกระบวนการเรียนรู้

### 1. การจัดกระบวนการเรียนรู้ในแต่ละด้าน

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการโรงแรมและธุรกิจบริการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2566) มุ่งสร้างบัณฑิตที่มีลักษณะอันพึงประสงค์ตามผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs) และผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา ดังต่อไปนี้

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	กลยุทธ์/ วิธีการสอน	กิจกรรมการเรียนการสอน	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้
<b>PLO 1 : ประยุกต์องค์ความรู้ด้านงานโรงแรมและธุรกิจบริการ</b>			
Sub PLO 1.1 เข้าใจงานบริการส่วนหน้า งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม งานครัว และงานแม่บ้าน	1. บรรยาย 2. สาธิต 3. การฝึกปฏิบัติ	1. ใช้สื่อการสอน Power point 2. การฝึกปฏิบัติ	1. สอบข้อเขียน 2. สอบทักษะ 3. สังเกตพฤติกรรม
Sub PLO 1.2 แสดงออกถึงทักษะในการปฏิบัติงานโรงแรมได้ตรงตามมาตรฐานสากล	1. การบรรยาย 2. การสาธิต 3. การฝึกปฏิบัติ	1. ใช้สื่อการสอน Power point 2. การฝึกปฏิบัติ	1. สอบข้อเขียน 2. สอบทักษะ 3. สังเกตพฤติกรรม
Sub PLO 1.3 สามารถใช้องค์ความรู้ที่เรียนมาในการแก้ไขปัญหาได้	1. การบรรยาย 2. การใช้กรณีศึกษา	1. ใช้สื่อการสอน Power point 2. การแบ่งกลุ่มอภิปราย	1. สอบข้อเขียน 2. นำเสนอผลงาน

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	กลยุทธ์/ วิธีการสอน	กิจกรรมการเรียนการสอน	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้
<b>PLO 2 : สามารถสื่อสารและเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพ</b>			
Sub PLO 2.1 เข้าใจรูปแบบในการเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและใช้โปรแกรมสำหรับการทำงานในโรงแรมและธุรกิจบริการ	1. การบรรยาย 2. การสอนแบบโปรแกรม	1. ใช้สื่อการสอน Power point 2. การเรียนด้วยบทเรียนคอมพิวเตอร์	1. สอบข้อเขียน 2. สอบทักษะ
SubPLO 2.2 สามารถสื่อสารภาษาไทย ภาษาอังกฤษ หรือภาษาต่างประเทศอื่น ๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ	1. การบรรยาย 2. การแสดงบทบาทสมมติ	1. ใช้สื่อการสอน Power point 2. การใช้สถานการณ์จำลอง	1. สอบข้อเขียน 2. ประเมินบทบาทในการทำกิจกรรม 3. สอบปากเปล่า
Sub PLO 2.3 แสดงถึงทักษะทางวิชาชีพ การปรับตัวและการสื่อสารข้ามวัฒนธรรมในงานโรงแรมและธุรกิจบริการ	1. การบรรยาย 2. การใช้กรณีศึกษา	1. ใช้สื่อการสอน Power point 2. การใช้สถานการณ์จำลอง	1. สอบข้อเขียน 2. ประเมินบทบาทการทำกิจกรรม
<b>PLO 3 : วางแผน การจัดการและการพัฒนาโรงแรมและธุรกิจบริการ</b>			
Sub PLO 3.1 คิดวิเคราะห์ คำนวณต้นทุนรายได้ในโรงแรมและธุรกิจบริการ	1. การบรรยาย	1. ใช้สื่อการสอน Power point	1. ประเมินการบ้าน 2. สอบย่อย 3. สอบข้อเขียน
Sub PLO 3.2 วางแผนรูปแบบการบริหารงานและจัดการคนเพื่อสอดคล้องกับตลาดแรงงานระดับสากล	1. การบรรยาย 2. การสอนโดยใช้ปัญหาเป็นฐาน	1. ใช้สื่อการสอน Power point 2. การสะท้อนความคิด 3. การอภิปราย	1. สอบข้อเขียน 2. นำเสนอผลงาน



ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	กลยุทธ์/ วิธีการสอน	กิจกรรมการเรียนการสอน	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้
Sub PLO 3.3 ประยุกต์ใช้รูปแบบการตลาดออนไลน์ให้เหมาะสมกับโรงแรมและธุรกิจบริการ	1. การบรรยาย 2. การฝึกปฏิบัติ	1. ใช้สื่อการสอน Power point 2. การฝึกปฏิบัติ	1. สอบข้อเขียน 2. สอบทักษะ
Sub PLO 3.4 สามารถเขียนแผนธุรกิจเกี่ยวกับการเป็นผู้ประกอบการโรงแรมและธุรกิจบริการ	1. การบรรยาย 2. การสอนแบบนิรนัย	1. ใช้สื่อการสอน Power point 2. แบ่งกลุ่มทำกิจกรรม/ระดมสมอง	1. สอบข้อเขียน 2. ประเมินรายงาน/โครงการ
<b>PLO 4 : ปฏิบัติตนบนพื้นฐานคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณวิชาชีพ และความรับผิดชอบต่อสังคม</b>			
Sub PLO 4.1 มีวินัยตรงต่อเวลา มีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับขององค์กร	1. การบรรยาย	1. ใช้สื่อการสอน Power point	1. การเข้าชั้นเรียน/เข้าร่วมกิจกรรม 2. สังเกตพฤติกรรม
Sub PLO 4.2 สามารถปฏิบัติตนบนพื้นฐานของจรรยาบรรณวิชาชีพได้	1. การบรรยาย	1. ใช้สื่อการสอน Power point	1. การเข้าชั้นเรียน/เข้าร่วมกิจกรรม 2. สังเกตพฤติกรรม
Sub PLO 4.3 มีความรับผิดชอบต่อสังคม และรักษาสีงแวดล้อม	1. การบรรยาย	1. ใช้สื่อการสอน Power point	1. สอบย่อย 2. สอบข้อเขียน

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	กลยุทธ์/ วิธีการสอน	กิจกรรมการเรียนการสอน	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้
<b>PLO 5 : แสดงออกถึงความเป็นมืออาชีพตามมาตรฐานสากล</b>			
Sub PLO 5.1 มีบุคลิกภาพที่เหมาะสมในการปฏิบัติงานโรงแรมและธุรกิจบริการ	1. การบรรยาย 2. การฝึกปฏิบัติ	1. ใช้สื่อการสอน Power point 2. การฝึกปฏิบัติ	1. สอบข้อเขียน 2. สังเกตพฤติกรรม 3. ประเมินบทบาทการทำกิจกรรม
Sub PLO 5.2 ทำงานร่วมกับผู้อื่นในฐานะผู้นำ ผู้ร่วมงานที่ดี และสามารถปรับตัวเข้ากับสถานการณ์ได้อย่างเหมาะสม	1. การฝึกปฏิบัติ 2. การฝึกงาน	1. การนิเทศน์นักศึกษาฝึกงาน/ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/สหกิจศึกษา	1. Performance Testing 2. การสะท้อนผลการทำงานร่วมกัน
Sub PLO 5.3 แสดงออกถึงความเชี่ยวชาญทักษะวิชาชีพด้านงานโรงแรมและธุรกิจบริการ	1. การฝึกปฏิบัติ 2. การฝึกงาน	1. การนิเทศน์นักศึกษาฝึกงาน/ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/สหกิจศึกษา	1. Performance Testing 2. การสะท้อนผลการทำงานร่วมกัน

## หมวดที่ 5 การประเมินผลการเรียนและการสำเร็จการศึกษา

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการโรงแรมและธุรกิจบริการ (หลักสูตรใหม่/ปรับปรุง พ.ศ.2566) มุ่งสร้างบัณฑิตที่มีลักษณะอันพึงประสงค์ตามผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs) และผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา ดังต่อไปนี้

### 1. กลยุทธ์การประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ เครื่องมือประเมิน และเกณฑ์การตัดสินที่เชื่อถือได้

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	กลยุทธ์การประเมินผล การเรียนรู้	เครื่องมือการประเมิน	เกณฑ์การตัดสินที่เชื่อถือได้
PLO 1 : ประยุกต์องค์ความรู้ด้านงานโรงแรมและธุรกิจบริการ			
Sub PLO 1.1 รู้และเข้าใจงานบริการส่วนหน้า งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม งานครัว และงานแม่บ้าน	1. สอบข้อเขียน 2. สอบทักษะ 3. สังเกตพฤติกรรม	1. ข้อสอบ /แบบทดสอบ 2. แบบประเมินทักษะ 3. แบบบันทึกพฤติกรรม	1. มาตรฐานฝีมือแรงงานของบุคลากรวิชาชีพโรงแรม ตามมาตรฐานฝีมือแรงงาน
Sub PLO 1.2 แสดงออกถึงทักษะในการปฏิบัติงานโรงแรมได้ตรงตามมาตรฐานสากล	1. สอบข้อเขียน 2. สอบทักษะ 3. สังเกตพฤติกรรม	1. ข้อสอบ/แบบทดสอบ 2. แบบประเมินทักษะ 3. แบบบันทึกพฤติกรรม	1. มาตรฐานฝีมือแรงงานของบุคลากรวิชาชีพโรงแรม ตามมาตรฐานฝีมือแรงงาน
Sub PLO 1.3 สามารถใช้องค์ความรู้ที่เรียนมาในการแก้ไขปัญหาได้	1. สอบข้อเขียน 2. นำเสนอผลงาน	1. ข้อสอบ/แบบทดสอบ 2. แบบประเมินผลงาน	

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	กลยุทธ์การประเมินผล การเรียนรู้	เครื่องมือการประเมิน	เกณฑ์การตัดสินที่เชื่อถือได้
<b>PLO 2 : สามารถสื่อสารและเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพ</b>			
Sub PLO 2.1 เข้าใจรูปแบบในการเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและ โปรแกรมสำหรับการทำงานในโรงแรมและธุรกิจบริการ	1. สอบข้อเขียน 2. สอบทักษะ	1. ข้อสอบ/แบบทดสอบ 2. แบบประเมินทักษะ	
Sub PLO 2.2 สามารถสื่อสารภาษาไทย ภาษาอังกฤษ หรือภาษาต่างประเทศ อื่น ๆ ได้ อย่างมีประสิทธิภาพ	1. สอบข้อเขียน 2. ประเมินบทบาทในการทำกิจกรรม 3. สอบปากเปล่า	1. แบบทดสอบความสามารถ ทางภาษาอังกฤษ 2. แบบประเมินผลงานการทำ กิจกรรม	
Sub PLO 2.3 แสดงถึงทักษะทางวิชาชีพ การปรับตัว และการสื่อสาร ชำนาญ วัฒนธรรมในงานโรงแรมและธุรกิจบริการ	1. สอบข้อเขียน 2. ประเมินบทบาทการทำกิจกรรม	1. ข้อสอบ/แบบทดสอบ 2. แบบประเมินผลงาน	1. การประเมินผลตามทักษะวิชาชีพตาม มาตรฐานสากล
<b>PLO 3 : วางแผน การจัดการและการพัฒนาโรงแรมและธุรกิจบริการ</b>			
Sub PLO 3.1 คำนวณต้นทุนรายได้ในโรงแรมและธุรกิจบริการ	1. ประเมินการบ้าน 2. สอบย่อย 3. สอบข้อเขียน	1. แบบฝึกหัด 2. ข้อสอบย่อย 3. ข้อสอบ /แบบทดสอบ	
Sub PLO 3.2 วางแผนรูปแบบการบริหารงานและการจัดการคนเพื่อสอดคล้องกับ ตลาดแรงงานระดับสากล	1. สอบข้อเขียน 2. นำเสนอผลงาน	1. ข้อสอบ/แบบทดสอบ 2. แบบประเมินผลงาน	
Sub PLO 3.3 ประยุกต์ใช้รูปแบบการตลาดออนไลน์ให้เหมาะสมกับโรงแรม และธุรกิจบริการ	1. สอบข้อเขียน 2. สอบทักษะ	1. ข้อสอบ /แบบทดสอบ 2. แบบประเมินทักษะ	
Sub PLO 3.4 สามารถเขียนแผนธุรกิจเกี่ยวกับการเป็นผู้ประกอบการโรงแรม และธุรกิจบริการ	1. สอบข้อเขียน 2. ประเมินรายงาน/โครงการ	1. ข้อสอบ /แบบทดสอบ 2. แบบประเมินรายงาน/ โครงการ	

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	กลยุทธ์การประเมินผล การเรียนรู้	เครื่องมือการประเมิน	เกณฑ์การตัดสินที่เชื่อถือได้
<b>PLO 4 : ปฏิบัติตนบนพื้นฐานคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณวิชาชีพ และความรับผิดชอบต่อสังคม</b>			
Sub PLO 4.1 มีวินัยตรงต่อเวลา มีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับขององค์กร	1. การเข้าชั้นเรียน/เข้าร่วมกิจกรรม 2. สังเกตพฤติกรรม	1. แบบประเมินการเข้าชั้นเรียน/ การเข้าร่วมกิจกรรม 2. แบบสังเกตพฤติกรรม	
Sub PLO 4.2 สามารถปฏิบัติตนบนพื้นฐานของจรรยาบรรณวิชาชีพได้	1. การเข้าชั้นเรียน/เข้าร่วมกิจกรรม 2. สังเกตพฤติกรรม	1. แบบประเมินการเข้าชั้นเรียน/ การเข้าร่วมกิจกรรม 2. แบบสังเกตพฤติกรรม	
Sub PLO 4.3 มีความรับผิดชอบต่อสังคม และรักษาสิ่งแวดล้อม	1. สอบย่อย 2. สอบข้อเขียน	1. ข้อสอบย่อย 2. ข้อสอบ /แบบทดสอบ	
<b>PLO 5 : แสดงออกถึงความเป็นมืออาชีพตามมาตรฐานสากล</b>			
Sub PLO 5.1 มีบุคลิกภาพที่เหมาะสมในการปฏิบัติงานโรงแรมและธุรกิจบริการ	1. สอบข้อเขียน 2. สังเกตพฤติกรรม 3. ประเมินบทบาทการทำงาน	1. ข้อสอบ/แบบทดสอบ 2. แบบสังเกตพฤติกรรม 3. แบบประเมินผลงานการทำงาน	
Sub PLO 5.2 ทำงานร่วมกับผู้อื่นในฐานะผู้นำ ผู้ร่วมงานที่ดี และสามารถปรับตัวเข้ากับสถานการณ์ได้อย่างเหมาะสม	1. Performance Testing 2. การสะท้อนผลการทำงานร่วมกัน	1. แบบประเมินผลการปฏิบัติงาน	1. เกณฑ์การประเมินการออกสหกิจศึกษา/การฝึกประสบการณ์วิชาชีพมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
Sub PLO 5.3 แสดงออกถึงความเชี่ยวชาญทักษะวิชาชีพด้านงานโรงแรมและธุรกิจบริการ	1. Performance Testing 2. การสะท้อนผลการทำงานร่วมกัน	1. แบบประเมินผลการปฏิบัติงาน	1. เกณฑ์การประเมินการออกสหกิจศึกษา/การฝึกประสบการณ์วิชาชีพมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

## 2. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)

(1) การวัดผลและการสำเร็จการศึกษาเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี (ภาคผนวก ก)

(2) การประเมินผลการศึกษาในแต่ละวิชาให้กำหนดเป็นระดับคะแนนต่าง ๆ ซึ่งมีค่าระดับคะแนน ต่อหน่วยกิต และผลการศึกษาดังต่อไปนี้

ระดับคะแนน	ค่าระดับคะแนน	ผลการศึกษา
A	4.0	ดีเลิศ (Excellent)
B+	3.5	ดีมาก (Very Good)
B	3.0	ดี (Good)
C+	2.5	ค่อนข้างดี (Fairly Good)
C	2.0	พอใช้ (Fair)
D+	1.5	ค่อนข้างพอใช้ (Poor)
D	1.0	อ่อน (Very Poor)
F	0	ตก (Fail)
S	-	สอบผ่าน / เป็นที่น่าพอใจ (Satisfactory)
U	-	สอบไม่ผ่าน / ไม่เป็นที่น่าพอใจ (Unsatisfactory)
I	-	การวัดผลรายวิชายังไม่สมบูรณ์ (Incomplete)
W	-	ขอถอนวิชาเรียนหลังกำหนด (Withdrawal)
AU	-	เข้าร่วมฟังการบรรยาย

## 3. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

มหาวิทยาลัยต้องกำหนดระบบและกลไกในการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา และสร้างความเข้าใจให้กับผู้ปฏิบัติงานทั้งองค์กรให้มีแนวทางในการดำเนินการเป็นไปในทิศทางเดียวกัน โดยถือเป็นส่วนหนึ่งของการประกันคุณภาพการศึกษาเพื่อยืนยันว่าผู้สำเร็จการศึกษาทุกคนมีผลลัพธ์การเรียนรู้เป็นไปตามความคาดหวังของหลักสูตร

### 3.1 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษาที่ยังไม่สำเร็จการศึกษา

#### 3.1.1 การทวนสอบในระดับรายวิชา

มีการทวนสอบผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLOs) ของนักศึกษา ในทุกรายวิชาที่มีการเรียนการสอนทุกภาคการศึกษา โดยนักศึกษา ผู้สอน และมีการแต่งตั้งคณะกรรมการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา เพื่อดำเนินการ ทวนสอบตามกระบวนการ ที่กำหนด หรือตามระบบและกลไกที่มหาวิทยาลัยกำหนด และรายงานผลให้ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ผู้บริหาร ระดับคณะวิชาทราบ เพื่อพิจารณาหาแนวทางในการส่งเสริม สนับสนุน ปรับปรุง รายวิชาอย่างต่อเนื่อง

#### 3.1.2 การทวนสอบในระดับหลักสูตร

มีการจัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ประจำปีภาคการศึกษาหรืออย่างน้อยประจำปี

การศึกษา เป็นไปตามการประกันคุณภาพ การศึกษาระดับ หลักสูตร เพื่อเป็นการทวนสอบว่าแต่ละรายวิชาของหลักสูตร ในแต่ละภาคการศึกษา/ปีการศึกษา มีรายวิชาใดในภาพรวมที่นักศึกษา ผู้สอน และคณะกรรมการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ พบปัญหาและอุปสรรค หรือข้อเสนอนำมาเสนอแนะต่อการปรับปรุง พัฒนา และต้องนำเสนอต่อคณะกรรมการบริหารคณะวิชา เพื่อพิจารณาหาแนวทางในการส่งเสริม สนับสนุน ปรับปรุงหลักสูตรอย่างต่อเนื่อง

### 3.2 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้หลังจากนักศึกษาสำเร็จการศึกษา

มีกระบวนการในการดำเนินการ เพื่อยืนยันว่าบัณฑิตทุกคนที่สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร ในแต่ละปีการศึกษา มีคุณภาพตามคุณลักษณะพึงประสงค์และผลลัพธ์การเรียนรู้ที่กำหนด สอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต โดยอาจใช้การประเมินดังนี้

(1) การทวนสอบหรือความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต ศิษย์เก่า ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย และ/หรือผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกนำข้อมูลในแต่ละปีการศึกษามาประกอบการจัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรเพื่อการพัฒนา ปรับปรุง สาระรายวิชาของหลักสูตรในแต่ละปีการศึกษา

(2) ภาวะการมีงานทำของบัณฑิตในแต่ละรุ่นปีการศึกษา ในด้านที่เป็นนัยสำคัญต่อการนำข้อมูลมาใช้ เพื่อการพัฒนาหลักสูตร อาทิ ระยะเวลาในการหางานทำ ความคิดเห็นต่อความรู้ความสามารถ ที่นำไปใช้ในการทำงาน ข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร เป็นต้น

(3) การประเมินจากสถานศึกษาอื่นถึงระดับความพึงพอใจในด้านความรู้ ความพร้อมคุณสมบัติด้านอื่น ๆ ของบัณฑิตที่เข้าศึกษาต่อในระดับบัณฑิตศึกษาในสถานศึกษานั้น ๆ

## 4. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนครบทุกรายวิชาในทุกหมวดวิชาที่กำหนดไว้ในหลักสูตร และมีผลการศึกษาดำเนินตามเกณฑ์การประเมินผลการศึกษา ได้คะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า 2.00 ผ่านการเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตรตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด มีคุณสมบัติอื่น ๆ ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี และต้องบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรตามที่กำหนด

## หมวดที่ 6 ความพร้อมและศักยภาพในการบริหารจัดการหลักสูตร

### 1. ชื่อ สกุล ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์

#### 1.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิและสาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา		ผลงานวิชาการ	ภาระการสอน (ชั่วโมง/สัปดาห์) แต่ละปีการศึกษา			
				มหาวิทยาลัย/สถาบัน	พ.ศ.		66	67	68	69
1	นายภูมิพัฒน์ ทองคำ	อาจารย์	ปร.ด. (การจัดการการท่องเที่ยว) ศศ.ม. (การจัดการโรงแรมและการท่องเที่ยว) ศศ.บ. (การโรงแรม)	มหาวิทยาลัยพะเยา มหาวิทยาลัยนเรศวร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	2562 2555 2552	ภูมิพัฒน์ ทองคำ และวาริรัตน์ ทิพวารี.(2566).แนวทางการส่งเสริมที่พักแบบบูติกในกรุงเทพมหานคร โดยการศึกษาส่วนประสมทางการตลาดของนักท่องเที่ยวชาวไทย. วารสารการบริหารนิติบุคคลและนวัตกรรมท้องถิ่น, 9(1), 253-268. (มกราคม)	10	12	15	18
2	นายพัลลพ หามะลิ	อาจารย์	ศศ.ม. (การจัดการโรงแรมและการท่องเที่ยว) ศศ.บ. (อุตสาหกรรมท่องเที่ยว)	มหาวิทยาลัยนเรศวร สถาบันราชภัฏนครปฐม	2551 2546	ปทุมมา อินทร์อ่อน, และพัลลพ หามะลิ. (2566). ปัจจัยที่มีต่อแรงจูงใจในการเลือกใช้บริการออร์แกนิกฟาร์มสเตย์จังหวัดกาญจนบุรี. วารสารการบริหารจัดการและนวัตกรรมท้องถิ่น, 5(3), 17- 21. (มีนาคม)	10	12	15	18



ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง ทาง วิชาการ	คุณวุฒิและสาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา		ผลงานวิชาการ	ภาระการสอน (ชั่วโมง/สัปดาห์) แต่ละปีการศึกษา			
				มหาวิทยาลัย/สถาบัน	พ.ศ.		66	67	68	69
3	นางสาวทิพย์กนก เวียงคำ	อาจารย์	บธ.ม. (การจัดการ โรงแรมและการ ท่องเที่ยว) ศศ.บ. (การท่องเที่ยว และการโรงแรม)	มหาวิทยาลัยศิลปากร  มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2557  2554	ทิพย์กนก เวียงคำ, และเกิดศิริ เจริญวิศาล (2565). การตลาดเชิงประสบการณ์ตราสินค้าที่มีอิทธิพลต่อ คุณค่าของโรงแรมบูติก. <i>วารสารวิชาการมหาวิทยาลัย รัตนบัณฑิต, 17(1), 72-84.</i> (มกราคม-มิถุนายน)	10	12	15	18
4	นางสาวปทุมมา อินทร์อ่อน	อาจารย์	ศศ.ม. (การจัดการ อุตสาหกรรมบริการและการ ท่องเที่ยว) ศศ.บ. (การโรงแรม)	มหาวิทยาลัยกรุงเทพ  มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคล พระนคร	2563  2556	ปทุมมา อินทร์อ่อน, และพัลลพ หามะลิ. (2566). ปัจจัยที่มี ต่อแรงจูงใจในการเลือกใช้บริการออร์แกนิกฟาร์มสเตย์ จังหวัดกาญจนบุรี. <i>วารสารการบริหารจัดการและนวัตกรรม ท้องถิ่น, 5(3), 17- 21.</i> (มีนาคม)	10	12	15	18
5	นางสุภาวดี ไหมเกตุ	อาจารย์	บธ.ม. (การจัดการ)  ศศ.บ. (การจัดการทั่วไป)	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคล พระนคร  สถาบันราชภัฏ เพชรบุรีวิทยาลัยการณ	2550   2542	สิริรัตน์ วงษ์สำราญ, พิรญา เขตพงษ์, และสุภาวดี พุ่ม ไสว. (2565). ผลการจัดการกิจกรรมนันทนาการเพื่อส่งเสริม สุขภาพผู้สูงอายุ ในเขตเทศบาล ตำบลท่ามะขาม อำเภอ เมือง กาญจนบุรี จังหวัดกาญจนบุรี <i>วารสารรัชต์ภาคย์, 16(46), 179-196.</i> (พฤษภาคม-มิถุนายน)	10	12	15	18

## 1.2 อาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง ทาง วิชาการ	คุณวุฒิและสาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา		ผลงานวิชาการ	ภาระการสอน (ชั่วโมง/สัปดาห์) แต่ละปีการศึกษา			
				มหาวิทยาลัย/สถาบัน	พ.ศ.		66	67	68	69
1	นางผกา มาศ ชัยรัตน์	อาจารย์	ปร.ต. (การจัดการ การท่องเที่ยว) ศศ.ม. (การจัดการ การโรงแรมและ การท่องเที่ยว) ศศ.บ. (การท่องเที่ยว และโรงแรม)	มหาวิทยาลัยพะเยา  มหาวิทยาลัยนเรศวร  มหาวิทยาลัยราชภัฏ พระนคร	2560  2554  2561	อรรพรรณ เหมือนนักตร์, และผกา มาศ ชัยรัตน์. (2565). กลยุทธ์การประชาสัมพันธ์เพื่อส่งเสริม การท่องเที่ยว จังหวัดลำปาง. วารสารวิชาการ มหาวิทยาลัยการกีฬา แห่งชาติ, 14(1), 27-38. (ตุลาคม-ธันวาคม)	10	12	15	18
2	นางสาวหทัยรัตน์ ปัทมาวิวัฒน์	อาจารย์	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา)  คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์  สถาบันเทคโนโลยี ราชมงคล	2547  2533	ภูมิพัฒน์ ทองคำ, สุภาวดี พุ่มไสว, กรรณิการ์ บูรพา พิชิตภัย, วารรัตน์ ทิพวาริ, และหทัยรัตน์ ปัทมา วิวัฒน์. (2562, 25- 26 กุมภาพันธ์). นวัตกรรม 4.0 เพื่อ การพัฒนาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและการบริการอย่าง ยั่งยืน [เอกสารนำเสนอ]. การประชุมวิชาการระดับชาติ ด้านอุตสาหกรรมบริการท่องเที่ยวและบริการ : ปัจจัยที่มี ผลต่อการเลือกประกอบอาชีพของนักศึกษาสาขาวิชา การโรงแรม, ขอนแก่น, ประเทศไทย. (กุมภาพันธ์)	10	12	15	18

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง ทาง วิชาการ	คุณวุฒิและสาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา		ผลงานวิชาการ	ภาระการสอน (ชั่วโมง/สัปดาห์) แต่ละปีการศึกษา			
				มหาวิทยาลัย/สถาบัน	พ.ศ.		66	67	68	69
3	นางสาววาริรัตน์ ทิพวาริ	อาจารย์	LLCE (ภาษาอังกฤษศึกษา)  ศศ.บ. (ภาษาอังกฤษ)	Sorbonne Nouvelle Paris III, France  มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2551  2544	ภูมิพัฒน์ ทองคำ และวาริรัตน์ ทิพวาริ.(2566).แนวทางการส่งเสริมที่พักแบบบูติคในกรุงเทพมหานคร โดยการศึกษาส่วนประสมทางการตลาดของนักท่องเที่ยวชาวไทย. วารสารการบริหารนิติบุคคลและนวัตกรรมท้องถิ่น, 9(1), 253-268. (มกราคม)	10	12	15	18

### 1.3 การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

- 1.3.1 มีการปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่ ให้มีความรู้และเข้าใจนโยบายของมหาวิทยาลัย
- 1.3.2 ชี้แจงแนวทางการเรียนการสอน บทบาทของผู้สอน เทคนิคการสอน การใช้สื่อการสอน
- 1.3.3 การวัดและประเมินผล ศักยภาพและยึดในแต่ละหมวดของหลักสูตรและการวิจัยในชั้นเรียน
- 1.3.4 แนะนำการเขียนแผนการสอน รายละเอียดของรายวิชา รวมทั้งรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชา
- 1.3.5 กำหนดอาจารย์พี่เลี้ยงเพื่อช่วยเหลือและให้คำปรึกษา

### 1.4 การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่อาจารย์

#### 1.4.1 การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

- (1) ส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ สร้างเสริมประสบการณ์ในสาขาที่เกี่ยวข้อง เพื่อส่งเสริมการสอนและการวิจัยการสอนอย่างต่อเนื่อง
- (2) มีการเพิ่มพูนทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและประเมินผลให้ทันสมัย
- (3) สนับสนุนให้อาจารย์มีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับการวัดและประเมินผล ร่วมกับคณาจารย์ในหลักสูตรอื่น
- (4) ส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ทางด้านภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนการสอน
- (5) ศึกษาดูงาน อบรม สัมมนา ด้านการเรียนการสอนและการวัดและการประเมินผล

#### 1.4.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่น ๆ

- (1) การมีส่วนร่วมในกิจกรรมบริการวิชาการแก่ชุมชนที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาความรู้และคุณธรรม
- (2) ส่งเสริม สนับสนุนการทำวิจัยในชั้นเรียน วิจัยเชิงวิชาชีพ การบูรณาการงานวิจัยเข้ากับการเรียนการสอน
- (3) ส่งเสริมให้อาจารย์มีประสบการณ์ในงานอุตสาหกรรม การฝังตัวในสถานประกอบการ
- (4) ให้การสนับสนุนการศึกษาต่อ ฝึกอบรม ดูงานทางวิชาการ และวิชาชีพในองค์กรต่าง ๆ การประชุมทางวิชาการทั้งในประเทศและต่างประเทศ หรือการลาเพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์
- (5) สนับสนุนให้อาจารย์เข้าร่วมกิจกรรมงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย
- (6) สนับสนุนให้อาจารย์ เขียนตำรา หรือจัดทำผลงานทางวิชาการ เพื่อส่งเสริมการมีตำแหน่งทางวิชาการที่สูงขึ้น

#### 1.4.3 การพัฒนาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรใหม่

- (1) สสำรวจและวางแผนทดแทนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่ไม่สามารถปฏิบัติหน้าที่ได้อาติ เกษียณอายุ ลาศึกษาต่อ ย้ายหรือสับเปลี่ยนไปประจำหลักสูตรอื่น เป็นต้น
- (2) แต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรใหม่ และมีการให้ความรู้ ความเข้าใจในการบริหาร หลักสูตร โดยประธานหลักสูตร หรืออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรคนอื่นที่ถูกมอบหมาย

(3) ร่วมประชุมและร่วมจัดทำรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตร ประจำปีภาค/ประจำปี

(4) ส่งเสริมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรใหม่ ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ และสร้างเสริมประสบการณ์ในการบริหารหลักสูตรในทุก ๆ ด้าน และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในการบริหาร หลักสูตรกับอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอื่น ๆ อย่างต่อเนื่อง

## 2. ทรัพยากรและสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน

- 2.1 ห้องพักสำหรับสำหรับการจัดการเรียนการสอนพร้อมสิ่งอำนวยความสะดวก
- 2.2 ห้องจัดเลี้ยงร้านอาหารแพรวนางเลิ้งคอฟฟี่
- 2.3 ห้องปฏิบัติการครัว
- 2.4 ห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์
- 2.5 โปรแกรมสำรองห้องพัก (Comanche)
- 2.6 โปรแกรมสำรองตัวโดยสารและห้องพัก (Amadeus)

## 3. งบประมาณตามแผน

### 3.1 งบประมาณรายรับ

#### 3.1.1 งบประมาณรายรับภาคปกติ

รายละเอียดรายรับ	ปีงบประมาณ				
	2566	2567	2568	2569	2570
ค่าบำรุงการศึกษา ค่าลงทะเบียนและค่า สนับสนุนการจัดการเรียน การศึกษาแบบเหมาจ่าย (จำนวนเงิน/เทอม/คน)	1,680,000	3,360,000	5,040,000	6,720,000	6,720,000
เงินงบประมาณแผ่นดิน	124,000	168,000	252,000	336,000	420,000
รวมรายรับ	1,804,000	3,528,000	5,292,000	7,056,000	7,140,000

## 3.1.2 งบประมาณรายรับภาคสมทบ

รายละเอียดรายรับ	ปีงบประมาณ				
	2566	2567	2568	2569	2570
ค่าบำรุงการศึกษา ค่าลงทะเบียนและค่า สนับสนุนการจัดการเรียน การศึกษาแบบเหมาจ่าย (จำนวนเงิน/เทอม/คน)	1,320,000	2,640,000	3,960,000	5,280,000	5,280,000
เงินงบประมาณแผ่นดิน	-	-	-	-	-
รวมรายรับ	1,320,000	2,640,000	3,960,000	5,280,000	5,280,000

## 3.2 งบประมาณรายจ่าย

## 3.2.1 งบประมาณรายจ่ายภาคปกติ (หน่วย : บาท)

หมวดเงิน	ปีงบประมาณ				
	2566	2567	2568	2569	2570
งบประมาณแผ่นดิน					
ก. งบดำเนินงาน					
ค่าใช้จ่ายบุคลากร	3,382,248	3,585,180	3,800,292	4,028,304	4,270,008
ข. งบลงทุน					
ค่าครุภัณฑ์	350,000	450,000	600,000	750,000	750,000
รวม ก. + ข.	3,732,248	4,035,180	4,400,292	4,778,304	5,020,008
งบประมาณเงินรายได้					
ค. งบดำเนินงาน					
1. ค่าใช้จ่ายดำเนินงาน (ไม่รวมข้อ 3 และข้อ 4)	3,382,248	3,585,180	3,800,292	4,028,304	4,270,008

หมวดเงิน	ปีงบประมาณ				
	2566	2567	2568	2569	2570
2. ทุนการศึกษา	672,000	1,344,000	2,016,000	2,688,000	2,688,000
3. รายจ่ายระดับมหาวิทยาลัย	4,381,048	5,582,780	6,796,692	8,023,504	8,265,208
รวม ค.	8,435,296	10,511,960	12,612,984	14,739,808	15,223,216
ง. งบลงทุน					
ค่าครุภัณฑ์	350,000	450,000	600,000	750,000	750,000
รวม ค. + ง.	8,785,296	10,961,960	13,212,984	15,489,808	15,973,216
จำนวนนักศึกษา	70	140	210	280	280
สรุปค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อหัว	125,504	78,300	62,919	55,321	57,047

### 3.2.2 งบประมาณรายจ่ายภาคสมทบ (ถ้ามี) (หน่วย : บาท)

หมวดเงิน	ปีงบประมาณ				
	2566	2567	2568	2569	2570
งบประมาณแผ่นดิน					
ก. งบดำเนินงาน					
ค่าใช้จ่ายบุคลากร	480,000	930,000	1,380,000	1,830,000	1,830,000
ข. งบลงทุน					
ค่าครุภัณฑ์	-	-	-	-	-
รวม ก. + ข.	480,000	930,000	1,380,000	1,830,000	1,830,000
งบประมาณเงินรายได้					
ค. งบดำเนินงาน					

หมวดเงิน	ปีงบประมาณ				
	2566	2567	2568	2569	2570
1. ค่าใช้จ่ายดำเนินงาน (ไม่รวมข้อ 3 และข้อ 4)	-	-	-	-	-
2. ทุนการศึกษา	330,000	660,000	990,000	1,320,000	1,320,000
3. รายจ่ายระดับมหาวิทยาลัย	810,000	1,590,000	2,370,000	3,150,000	3,150,000
รวม ค.	1,140,000	2,250,000	3,360,000	4,470,000	4,470,000
ง. งบลงทุน					
ค่าครุภัณฑ์	-	-	-	-	-
รวม ค. + ง.	1,140,000	2,250,000	3,360,000	4,470,000	4,470,000
จำนวนนักศึกษา	30	60	90	120	120
สรุปค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อหัว	38,000	37,500	37,333	37,250	37,250

#### 4. แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

##### 4.1 นักศึกษาภาคปกติ

จำนวนนักศึกษา	จำนวนนักศึกษาแต่ละปีการศึกษา				
	2566	2567	2568	2569	2570
ชั้นปีที่ 1	70	70	70	70	70
ชั้นปีที่ 2	-	70	70	70	70
ชั้นปีที่ 3	-	-	70	70	70
ชั้นปีที่ 4	-	-	-	70	70
รวม	70	140	210	280	280
คาดว่าจะจบการศึกษา	-	-	-	70	70



## 4.2 นักศึกษาภาคสมทบ

จำนวนนักศึกษา	จำนวนนักศึกษาแต่ละปีการศึกษา				
	2566	2567	2568	2569	2570
ชั้นปีที่ 1	30	30	30	30	30
ชั้นปีที่ 2	-	30	30	30	30
ชั้นปีที่ 3	-	-	30	30	30
ชั้นปีที่ 4	-	-	-	30	30
รวม	30	60	90	120	120
คาดว่าจะจบการศึกษา	-	-	-	30	30

## หมวดที่ 7 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

### 1. คุณสมบัติผู้เข้าศึกษา

ผู้สำเร็จการศึกษาจากหลักสูตรที่สำนักงาน ก.พ. สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา (สอศ.) หรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องให้การรับรองคุณวุฒิ ดังต่อไปนี้

- (1) สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หรือเทียบเท่า
- (2) สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) ศึกษาโดยการเทียบโอนผลการเรียน
- (3) สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับปริญญาตรี ศึกษาโดยการเทียบโอนผลการเรียน
- (4) มีคุณสมบัติอื่นๆ ตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษา

การคัดเลือกผู้เข้าศึกษา

### 2. การคัดเลือกผู้เข้าศึกษา

- (1) เข้าศึกษาโดยระบบคัดเลือกของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
- (2) เข้าศึกษาโดยระบบคัดเลือกของสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม (สป.อว.)

### 3. ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้าและกลยุทธ์ในการแก้ปัญหา

หลักสูตรพิจารณาปัญหาของนักศึกษาแรกเข้าและกำหนดกลยุทธ์ในการแก้ไขปัญหา โดยหลักสูตรจะดำเนินการ แก้ไขปัญหา ให้แล้วเสร็จก่อนเปิดภาคการศึกษาแรกของนักศึกษาแรกเข้า และดำเนินการ กำกับ ติดตาม ประเมินผล และปรับปรุง ทุกกิจกรรมอย่างต่อเนื่อง รายดังเอียงดังแสดงในตาราง

ข้อ	ปัญหา	กลยุทธ์ในการแก้ไข
1	นักศึกษาแรกเข้าส่วนมากมีปัญหาหรือกังวลเรื่อง การปรับตัวให้เข้ากับบริบทของมหาวิทยาลัยเกี่ยวกับการเรียนการสอนระดับอุดมศึกษา ซึ่งมีความแตกต่างจากระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย ทั้งในด้านการสอน ภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ การใช้ชีวิตประจำวันในรั้วมหาวิทยาลัย แหล่งข้อมูลที่เป็นอย่างยิ่งต่อการเรียนรู้ และการให้คำปรึกษาทั้งทางด้านวิชาการ และปัญหาส่วนตัว	จัดให้มีการปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ แนะนำขั้นตอนและวิธีการเรียนการสอนในมหาวิทยาลัย การแบ่งเวลาเรียน และกิจกรรมที่เหมาะสม จัดให้มีระบบอาจารย์ที่ปรึกษา โดยมอบหมายให้อาจารย์ที่ปรึกษา ให้คำแนะนำแก่นักศึกษาทั้งด้านวิชาการและปัญหาส่วนตัว มีการกำกับ ติดตาม ผลการให้คำปรึกษา ประเมินผลจากนักศึกษาที่มาขอเข้าพบทุกคน และนำผลการประเมินไปปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง
2	ทักษะและพื้นฐานความรู้ทางวิชาชีพด้านการโรงแรม และบริการอยู่ในระดับที่ต่างกัน โดยเฉพาะ ความรู้พื้นฐานทางด้านภาษาต่างประเทศ และความรู้ด้านเทคโนโลยีสารสนเทศที่ใช้สำหรับงานด้านการโรงแรม	สอนปรับพื้นฐานด้านภาษาต่างประเทศ ความรู้เบื้องต้นเทคโนโลยีสารสนเทศ และวิชาชีพพื้นฐานทางด้านการโรงแรมให้กับนักศึกษาที่เข้าเรียนใหม่ชั้นปีที่ 1

## หมวดที่ 8 การประกันคุณภาพผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร

การดำเนินการด้านการประกันคุณภาพหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการโรงแรมและธุรกิจบริการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2566) เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565 สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ดังนี้

หลักสูตรได้ดำเนินการประกันคุณภาพโดยเลือกใช้ระบบประกันคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตรองค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน ระบบของ สกอ. และองค์ประกอบที่ 2 ระบบของ ASEAN UNIVERSITY NETWORK QUALITY ASSURANCE Version 4.0 (AUN-QA) ประกอบด้วย 8 Criterion ดังนี้

- 1) Expected learning outcomes
- 2) Program structure and content
- 3) Teaching and learning approach
- 4) Student assessment
- 5) Academic staff
- 6) Student support
- 7) Services facilities and infrastructure
- และ 8) Output and outcomes

และการดำเนินงานของหลักสูตรเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565 และมีการปรับปรุงและพัฒนาการจัดการเรียนการสอนอย่างต่อเนื่อง โดยมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตรเป็นคณะกรรมการบริหารหลักสูตร มีหน้าที่ดังต่อไปนี้

(1) ออกแบบหลักสูตรตามแนวทางการศึกษามุ่งเน้นที่ผลลัพธ์ (Outcome Based Education, OBE) กำหนดผู้มีส่วนได้เสียและวิธีการได้มาซึ่งความต้องการและความคาดหวังที่นำมาสู่การกำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้ที่สะท้อนความต้องการและความคาดหวังของผู้มีส่วนได้เสียที่ครอบคลุมตามมาตรฐานผลลัพธ์การเรียนรู้ และสะท้อนเป้าหมายการพัฒนาผู้เรียนทั้งระยะสั้นและระยะยาว นำมาสู่การออกแบบโครงสร้างหลักสูตรการศึกษา และรายวิชาหรือโมดูลการเรียนรู้ที่สัมพันธ์กับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร การศึกษาที่ทำให้ผู้เรียนสามารถสร้างองค์ความรู้ ทักษะ คุณลักษณะทางวิชาการและวิชาชีพได้ รวมทั้งการมุ่งเน้นกระบวนการเรียนรู้กระตุ้นให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ รู้จักวิธีการแสวงหาความรู้ ปลูกฝังผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ตลอดชีวิต เกิดกรอบคิดแบบเติบโต (Growth Mindset) นอกจากนี้ ทางหลักสูตรมีการกำกับติดตาม การกำหนดรูปแบบการวัดและประเมินผลที่สอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs) ระดับรายปี (YLOs) และระดับหลักสูตร (CLOs) โดยประชุมร่วมกันระหว่างคณะกรรมการบริหารหลักสูตร และอาจารย์ผู้สอน ในการเลือกวิธีการ เครื่องมือที่เหมาะสม และกำหนดเกณฑ์การตัดสินผลที่น่าเชื่อถือที่สะท้อนผลลัพธ์การเรียนรู้ที่แท้จริงของผู้เรียน มีระบบกลไกในการทบทวน ตรวจสอบ กำกับการเก็บข้อมูลป้อนกลับ และการรายงานผลการเรียนรู้ที่นำมาสู่การปรับปรุงและพัฒนาคุณภาพการเรียนการสอนทั้งของผู้สอนและผู้เรียน เพื่อให้มั่นใจว่าผู้เรียนบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ตามที่หลักสูตรและรายวิชาคาดหวัง

(2) การบริหารคุณภาพ (Quality Management) ตอบสนองความต้องการและสร้างความพึงพอใจให้กับผู้เรียนและผู้มีส่วนได้เสีย (Customer and Stakeholder Focus) สอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรการศึกษาระดับอุดมศึกษากับมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา หรือมาตรฐานระดับนานาชาติ ที่คณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษารับรอง นอกจากนี้หลักสูตรมีระบบและกลไกการพัฒนาหลักสูตรและการบริหารคุณภาพ โดยมีการวางแผนคุณภาพ (Quality Planning) การควบคุมคุณภาพ (Quality Control) และการบริหารความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นในระหว่างดำเนินการหลักสูตร รวมถึงการจัดการข้อร้องเรียน และการอุทธรณ์ หลักสูตรนำข้อมูลการประเมินผลการจัดการศึกษาหรือข้อมูลป้อนกลับ (Feedback) นำมาวิเคราะห์เพื่อทบทวนกระบวนการนำมาสู่การปรับปรุงและพัฒนาคุณภาพ (Quality Improvement) ของหลักสูตร และมีระบบและกลไกการสื่อสารและเผยแพร่ข้อมูลของหลักสูตรการศึกษาให้ผู้มีส่วนได้เสียรับทราบ

## หมวดที่ 9 ระบบและกลไกในการพัฒนาหลักสูตร

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มีระบบและกลไกการพัฒนาหลักสูตรให้เป็นไปตามคุณภาพ และมาตรฐานที่กำหนด ตอบสนองความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย และสามารถสร้างบัณฑิตที่มีศักยภาพตรง ตามผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร ดังต่อไปนี้

### 1. ระบบและกลไกการพัฒนาหลักสูตร

หลักสูตรศิลปศาสตร สาขาวิชาการโรงแรมและธุรกิจบริการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2566) ดำเนินการบริหารคุณภาพเพื่อให้มีการประกันคุณภาพเชิงผลลัพธ์ และมีการปรับปรุงพัฒนาอย่างต่อเนื่อง ใน ทุกระบวนกรจัดการศึกษา ดังนี้

1.1 การวางแผนคุณภาพ มีการสำรวจความต้องการของตลาดแรงงานและความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตรวมถึงการศึกษาข้อมูลวิจัยอันเนื่องเกี่ยวกับการประมาณความต้องการของตลาดแรงงาน เพื่อนำข้อมูลมาใช้ประกอบการ พัฒนาหรือปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตรงตามความต้องการของตลาดแรงงาน โดยหลักสูตรมีเกณฑ์การประเมินและการกำหนดผลลัพธ์ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.2 การรักษาคุณภาพและบริหารความเสี่ยง มีการสร้างความเชื่อมั่นให้กับสถานประกอบการ นักศึกษาและบัณฑิต นำไปปฏิบัติเพื่อให้บรรลุตาม เป้าหมายหรือวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้ มีการทำความร่วมมือกับสถานประกอบการ เพื่อจัดการเรียนการสอนร่วมกันในเรื่องของการเรียนภาคปฏิบัติ โดยมีการกำหนดในเรื่องเกณฑ์การประเมินอย่างเคร่งครัด ในกรณีที่พบว่าอาจมีความเสี่ยง หรือความรู้และทักษะของบุคลากรไม่เพียงพอต่อการดำเนินการ มีการแก้ไขเพื่อป้องกันปัญหาในการดำเนินการโดยมีการจัดแผนการพัฒนาบุคลากร ให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเข้าร่วมการอบรมพัฒนาความรู้ด้านวิชาการ

1.3 การควบคุมคุณภาพ 1)การทวนสอบผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLOs) ของนักศึกษา ในทุกรายวิชาที่มีการเรียนการสอนทุกภาคการศึกษา โดยผู้สอนเพื่อดำเนินการทวนสอบตามกระบวนการที่กำหนด หรือตามระบบและกลไกที่มหาวิทยาลัยกำหนดและรายงานผลให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เพื่อพิจารณาหาแนวทางในการส่งเสริม สนับสนุน ปรับปรุง รายวิชาอย่างต่อเนื่อง 2)การทวนสอบในระดับหลักสูตร มีการจัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ประจำภาคการศึกษาหรืออย่างน้อยประจำปีการศึกษา เป็นไปตามการประกันคุณภาพการศึกษาระดับหลักสูตร เพื่อเป็นการทวนสอบว่าแต่ละรายวิชาของหลักสูตรในภาคการศึกษาหรือปีการศึกษานั้น มีรายวิชาใดบ้างที่นักศึกษา ผู้สอน และคณะกรรมการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ พบปัญหาและอุปสรรค หรือมีข้อเสนอแนะต่อการปรับปรุง พัฒนา และต้องนำเสนอต่อคณะกรรมการบริหารคณะวิชา เพื่อพิจารณาหาแนวทางในการส่งเสริม สนับสนุน ปรับปรุงหลักสูตร

1.4 การปรับปรุงและพัฒนาคุณภาพ 1) หลักสูตรมีการประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ในระดับรายวิชา และระดับหลักสูตรตลอดภาคการศึกษา เพื่อประเมินผลลัพธ์การศึกษาในแต่ละช่วงของผู้เรียนตลอดจน

การทวนสอบหรือความพึงพอใจของผู้ใช้ บัณฑิต ศิษย์เก่า ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย โดยนำข้อมูลในแต่ละปีการศึกษา มาประกอบการจัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรเพื่อการพัฒนา ปรับปรุงสาระรายวิชาของ หลักสูตรในแต่ละปีการศึกษา 2) ภาวะการมีงานทำของบัณฑิตในแต่ละรุ่นปีการศึกษาในด้านที่เป็นนัยสำคัญ ต่อการนำข้อมูลมาใช้ เพื่อการพัฒนาหลักสูตร อาทิ ระยะเวลาในการสมัครงาน ความคิดเห็นต่อความรู้ ความสามารถที่นำไปใช้ในการทำงาน ข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร

## 2. การประเมินประสิทธิภาพของการสอน

### 2.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน

2.1.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจัดการประชุมร่วมของอาจารย์ในสาขาวิชา เพื่อแลกเปลี่ยน ความคิดเห็น และขอคำแนะนำ รวมทั้งข้อเสนอแนะจากอาจารย์ที่มีความรู้และทักษะในการใช้วิธีสอนหรือ กลยุทธ์การสอนที่หลากหลายมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล

2.1.2 อาจารย์ผู้สอนต้องประเมินผู้เรียนในทุก ๆ หัวข้อว่ามีความเข้าใจหรือไม่ โดยอาจประเมิน จากการทดสอบย่อย การสังเกตพฤติกรรมของนักศึกษา การอภิปรายโต้ตอบจากนักศึกษา การตอบคำถาม จากนักศึกษาในชั้นเรียน ซึ่งเมื่อรวบรวมข้อมูลจากที่กล่าวข้างต้นแล้ว จะสามารถประเมินเบื้องต้นได้ ว่าผู้เรียนมีความเข้าใจหรือไม่ หากวิธีการสอนที่ใช้ไม่สามารถทำให้ผู้เรียนเข้าใจได้ ต้องมีการปรับเปลี่ยนวิธี สอนหรือกลยุทธ์การสอนให้มีความเหมาะสมกับผู้เรียน โดยมีการวิเคราะห์ผลการประเมินการสอนโดย นักศึกษา และ/หรือการวิเคราะห์ผลการเรียนของนักศึกษา

2.1.3 การประเมินประสิทธิภาพของผู้เรียนโดยใช้เครื่องมือในการประเมิน ได้แก่ แบบสอบถาม การสัมภาษณ์รายกลุ่ม รายบุคคล และประเมินจากการเรียนรู้จากการทำกิจกรรมของนักศึกษา

### 2.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

2.2.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ประเมินแผนการสอน/วิธีการสอน หรือกลยุทธ์ในการสอน จากรายละเอียดของรายวิชา และติดตามผลการดำเนินการของแต่ละรายวิชา หากพบว่าไม่มีประสิทธิภาพ ต้องหาแนวทางการปรับปรุงเพื่อให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น

2.2.2 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร กำกับ ติดตาม ประเมินการใช้กลยุทธ์ในการสอนจากผู้ร่วม สอนในรายวิชา ด้วยวิธีการที่เหมาะสม อาทิ การเข้าร่วมสังเกตการณ์การสอนในชั้นเรียน ดูบริบทต่าง ๆ ในห้องเรียน สภาพความสนใจของผู้เรียน และการทำกิจกรรม

## 3. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

3.1 ประเมินโดยนักศึกษาและบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาในหลักสูตร นักศึกษาใช้ระบบประเมิน การเรียนการสอนออนไลน์ และบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา ทางหลักสูตรมีระบบติดตามภาวะการมีงานทำ ของบัณฑิต รวมทั้งโครงการติดตามและประเมินผลผู้สำเร็จการศึกษา

3.2 ประเมินโดยผู้ใช้บัณฑิตหรือผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ผ่านแบบประเมินความพึงพอใจต่อคุณภาพ ของบัณฑิต ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ โดยผู้ใช้บัณฑิต และ/หรือผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

3.3 ประเมินโดยผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก หรือคณะกรรมการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน/ภายนอก โดยประเมินจากรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตร หรือรายงานผลการประเมินตนเอง การสัมภาษณ์ผู้บริหารรวมทั้งผู้เกี่ยวข้อง และจากการเยี่ยมชมบริบทหรือสภาพการเรียนการสอนทั่วไป

#### 4. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

การประเมินคุณภาพการศึกษาภายในประจำปี ตามดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงานและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร โดยคณะกรรมการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ที่ได้รับการแต่งตั้งจากคณะ ซึ่งหลักสูตรดำเนินการตามเกณฑ์การประกันคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร ของสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สป.อว.)

#### 5. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุงหลักสูตรและแผนกลยุทธ์การสอน

การทบทวนผลการประเมินจะทำให้ทราบจุดอ่อน จุดแข็ง วิฤติ และโอกาสของการบริหารหลักสูตร ทั้งในภาพรวมและในแต่ละรายวิชา หากพบปัญหาต้องทำการพัฒนาปรับปรุง โดยจำแนกออกเป็น 2 รูปแบบ คือ การปรับปรุงย่อยและการปรับปรุงใหญ่ โดยที่การปรับปรุงย่อย หมายถึง กรณีที่พบปัญหาในระดับรายวิชา สามารถดำเนินการปรับปรุงรายวิชานั้นได้ทันทีตลอดเวลาที่พบปัญหา ส่วนการปรับปรุงใหญ่ หมายถึง การปรับปรุงหลักสูตรทั้งฉบับซึ่งจะดำเนินการ ทุก ๆ 5 ปี เพื่อให้หลักสูตรมีความทันสมัยและสอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต และเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานของสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม โดยดำเนินการ ดังนี้

5.1 ผู้สอนวิเคราะห์หรือทบทวนข้อมูลที่ได้จากการประเมินการสอนโดยนักศึกษาในระหว่างการสอน แล้วทำการปรับปรุงทันทีก่อนการสอนในครั้งต่อไป เมื่อสิ้นภาคการศึกษาต้องรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา หากมีนัยสำคัญที่ต้องแก้ไขด้านกลยุทธ์การสอนและ/หรือการประเมินกลยุทธ์การสอน และส่วนอื่นที่เกี่ยวข้องให้มีการวางแผนปรับปรุงสาเหตุหรือปัญหาดังกล่าว โดยจัดทำรายละเอียดใหม่ในการเขียนรายละเอียดของรายวิชา เพื่อใช้ในการสอนครั้งต่อไป ทั้งนี้ต้องมีการเสนออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรให้ความเห็นชอบก่อนนำไปสอนจริง

5.2 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร จัดทำรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตร มีการให้ข้อเสนอต่อการปรับปรุงหลักสูตรเป็นประจำปี จากการรวบรวมข้อมูลการประเมินโดยนักศึกษาปีสุดท้าย บัณฑิต ผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้ใช้บัณฑิต ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย มาจัดทำแผนพัฒนาปรับปรุงให้สอดคล้องกับความต้องการ และดำเนินการตามแผน มีการกำกับ ติดตาม ประเมินผล พัฒนาอย่างต่อเนื่อง

5.3 ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตร เสนอแนวทางและความคิดที่เป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาหลักสูตรร่วมกัน ไม่ว่าจะเป็นการพัฒนาด้านบุคลากร งบประมาณ ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ อุปกรณ์สนับสนุน การเรียนรู้ ให้ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับวิธีการสอนและวิธีประเมินการสอนที่มีคุณภาพ รวมทั้งการทบทวนกระบวนการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาจากการปฏิบัติงานจริง ให้ความสอดคล้องกับระบบและกลไกที่กำหนดไว้ ประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเพื่อพิจารณาทบทวนสรุปผลการดำเนินการหลักสูตร

จากร่างรายงานผลการดำเนินการหลักสูตรและความคิดเห็นของผู้ทรงคุณวุฒิ ระดม ความคิดเห็น วางแผน ปรับปรุงการดำเนินการเพื่อใช้ในรอบการปีการศึกษาต่อไป โดยจัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร เสนอคณะกรรมการบริหารคณะวิชา เพื่อให้ข้อคิดเห็นเพิ่มเติมในมุมมองของผู้บริหารและผู้ทรงคุณวุฒิ



## ภาคผนวก

- ภาคผนวก ก ความสัมพันธ์ระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs) กับความต้องการที่คาดหวังของผู้เรียนและผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย
- ภาคผนวก ข ตารางสรุปเปรียบเทียบเนื้อหาสาระการปรับปรุงหลักสูตร
- ภาคผนวก ค ประวัติและผลงานของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- ภาคผนวก ง ประวัติและผลงานของอาจารย์ประจำหลักสูตร
- ภาคผนวก จ บันทึกข้อตกลงความร่วมมือ (MOU)
- ภาคผนวก ฉ คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร
- ภาคผนวก ช คำสั่งคณะกรรมการจัดทำหลักสูตร และคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร

ภาคผนวก ก

ความสัมพันธ์ระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs)  
กับความต้องการที่คาดหวังของผู้เรียนและผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

ความสัมพันธ์ระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs)  
กับความต้องการที่คาดหวังของผู้เรียนและผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

1. ที่มาของการกำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร

1.1 อาจารย์ที่ออกนิเทศน์ศึกษาในการฝึกปฏิบัติงานโรงแรม ฝึกประสบการณ์วิชาชีพและสหกิจศึกษามีการสัมภาษณ์หัวหน้างาน พี่เลี้ยงของนักศึกษา และเจ้าหน้าที่ฝ่ายทรัพยากรมนุษย์ในสถานประกอบการ

1.2 ผู้แทนจากสถานประกอบการ จำนวน 5 แห่ง ประกอบด้วย โรงแรม Waldof Bangkok, บริษัท ดุสิตธานี จำกัด (มหาชน), โรงแรม Mandarin Bangkok, โรงแรม Novotel Bangkok Platinum Pratunam และโรงแรม Bangkok Marriot The Surawong และศิษย์เก่าที่ปฏิบัติงานในอุตสาหกรรมโรงแรม จำนวน 7 คน

1.3 รวบรวมและสรุปข้อมูลความต้องการจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย เพื่อเป็นฐานข้อมูลในการปรับปรุงหลักสูตรและพัฒนาการจัดการเรียนการสอนให้มีความทันสมัย

2. ผลการสำรวจความพึงพอใจของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

1) ความพึงพอใจของนายจ้าง สถานประกอบการ หรือผู้ใช้บัณฑิต

คณะศิลปศาสตร์	ความพึงพอใจ	ผู้จ้างตอบ	มีงาน	บัณฑิตตอบ	ทั้งหมด
ปี 2564	4.28	29 (47%)	62 (89%)	70 (100%)	70 (100%)
ปี 2563	4.29	55 (77%)	77 (72%)	99 (90%)	110 (100%)
ปี 2562	4.17	55 (72%)	76 (85%)	89 (98%)	91 (100%)
ปี 2561	4.10	51 (70%)	73 (97%)	75 (100%)	75 (100%)

### 3. แสดงที่มาของการกำหนดวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

3.1 ในการจัดทำหลักสูตรมีการเชิญสถานประกอบการ จำนวน 5 แห่ง ประกอบด้วย โรงแรม Waldof Bangkok, บริษัทดุสิตธานี จำกัด (มหาชน) ,โรงแรม Mandarin Bangkok, โรงแรม Novotel Bangkok Platinum Pratunam และโรงแรม Bangkok Marriot The Surawong

3.2 เชิญศิษย์เก่าที่ปฏิบัติงานในอุตสาหกรรมโรงแรม จำนวน 7 ท่าน และตัวแทนจากสมาคมโรงแรมไทย จำนวน 1 ท่าน

3.3 ทำการประชุมกลุ่ม (Focus Group) รวบรวมและสรุปข้อมูลความต้องการจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย เพื่อเป็นฐานข้อมูลในการปรับปรุงหลักสูตรและพัฒนาการจัดการเรียนการสอนให้มีความทันสมัย

วัตถุประสงค์	ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย					
	มทร.พระนคร	คณะศิลปศาสตร์	ศิษย์เก่า	สถานประกอบการ/ ผู้ใช้บัณฑิต	องค์กรวิชาชีพ / หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง	อื่นๆ
1. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ทางวิชาการ และเชี่ยวชาญทักษะด้านวิชาชีพในด้านโรงแรมและธุรกิจบริการ	มหาวิทยาลัยแห่งเทคโนโลยีนวัตกรรมและการบูรณาการ	เป็นสถาบันแห่งการเรียนรู้ ผู้นำทางปัญญา พัฒนาคนสู่โลกอาชีพ		นักศึกษาสามารถปฏิบัติงานตามขั้นตอนตามที่หัวหน้างานกำหนดได้	มีการปรับองค์ความรู้ให้ทันสมัย	
2. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรม และความรับผิดชอบต่อสังคม		เพื่อการสร้างอาชีพอิสระและการพัฒนาอาชีพโดยยึดหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง			ส่งเสริมการศึกษา เรื่องการจัดการของเสีย การรักษาสิ่งแวดล้อม และการตระหนักถึงภาวะโลกร้อน	

วัตถุประสงค์	ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย					
	มทร.พระนคร	คณะศิลปศาสตร์	ศิษย์เก่า	สถานประกอบการ/ ผู้ใช้บัณฑิต	องค์กรวิชาชีพ / หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง	อื่นๆ
3. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีทักษะ การคิดเชิงสร้างสรรค์ ความคิดอย่างเป็นระบบ คิดอย่างเป็นเหตุ เป็นผล สามารถวิเคราะห์ วางแผนการทำงานและ การแก้ไข ปัญหาเฉพาะหน้า	สร้างฐานข้อมูลคุณภาพ เพื่อสร้างสรรค์งานวิจัย และต่อยอดนวัตกรรม ใหม่ๆ ที่ตอบสนองต่อ ความต้องการของสังคม และชุมชน	สร้างงานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ นวัตกรรม เพื่อถ่ายทอดและ สร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ภาค การผลิตภาคบริการ และ ชุมชน				
4. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มี บุคลิกภาพที่เหมาะสม กับโรงแรมและธุรกิจบริการ ในระดับสากล	ผลิตและพัฒนากำลังคน ให้พร้อมเป็น "นวัตกรรม บุคลากร" ที่มีความรอบ รู้ มีความสามารถในการ ปรับตัวและรับมือกับ ความท้าทายได้อย่าง รวดเร็ว	ผลิตผู้นำทางปัญญาในระดับ สากล	มีบุคลิกภาพที่ เหมาะสมกับงาน บริการ		เพิ่มชั่วโมงการฝึก ปฏิบัติงานกับสถาน ประกอบการ	

วัตถุประสงค์	ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย					
	มทร.พระนคร	คณะศิลปศาสตร์	ศิษย์เก่า	สถานประกอบการ/ ผู้ใช้บัณฑิต	องค์กรวิชาชีพ / หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง	อื่นๆ
5. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีทักษะใน การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ และการใช้ภาษาต่าง ประเทศในโรงแรมและ ธุรกิจบริการ			พัฒนาทักษะการ สื่อสารภาษาอังกฤษ โดยเฉพาะทักษะ การฟัง พูด อ่าน เขียน และการสื่อสารที่ เหมาะสมกับ สถานการณ์ต่างๆ	พัฒนาทักษะการสื่อสาร ภาษา โดยเฉพาะการฟัง และการพูด การอ่าน และ เขียนภาษาอังกฤษ การปรับตัวร่วมกับเพื่อน ร่วมงานจากต่างประเทศ		

## 4. แสดงความสัมพันธ์ระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรกับความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

ผลลัพธ์การเรียนรู้	ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย					
	มทร.พระนคร	คณะศิลปศาสตร์	ศิษย์เก่า	สถานประกอบการ/ ผู้ใช้บัณฑิต	องค์กรวิชาชีพหรือ หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง	อื่นๆ
PLO 1 : ประยุกต์องค์ความรู้ด้านงานโรงแรมและ ธุรกิจบริการ	มหาวิทยาลัย แห่งเทคโนโลยี นวัตกรรม และ การบูรณาการ	เป็นสถาบันแห่ง การเรียนรู้ ผู้นำทาง ปัญญา พัฒนาคน สู่โลกอาชีพ				
Sub PLO 1.1 เข้าใจงานบริการส่วนหน้างาน งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม งานครัว และงาน แม่บ้าน			สามารถเลือก ปฏิบัติงานใน สถาน ประกอบการ ที่หลากหลาย	นักศึกษาเรียนรู้และ สามารถปฏิบัติงานได้ ตามมาตรฐานของ โรงแรม		
Sub PLO 1.2 แสดงออกถึงทักษะในการปฏิบัติงาน โรงแรมได้ตรงตามมาตรฐาน			ตรวจสอบแทรก ความรู้เรื่อง การแพ้อาหาร	นักศึกษาสามารถ ปฏิบัติงานตามขั้นตอน ตามที่หัวหน้างานกำหนด ได้	มีการจัดทำเกณฑ์ หรือ เลือกใช้เกณฑ์ให้ตรงตาม บริบทของงานตาม มาตรฐานสากล	
Sub PLO 1.3 สามารถใช้องค์ความรู้ที่เรียนมาใน การแก้ไขปัญหาได้					มีการปรับองค์ความรู้ ให้ทันสมัย	

ผลลัพธ์การเรียนรู้	ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย					
	มทร.พระนคร	คณะศิลปศาสตร์	ศิษย์เก่า	สถานประกอบการ/ ผู้ใช้บัณฑิต	องค์กรวิชาชีพหรือ หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง	อื่นๆ
PLO 2 : สามารถสื่อสารและเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพ	มหาวิทยาลัยแห่งเทคโนโลยี นวัตกรรมและ การบูรณาการ					
Sub PLO 2.1 เข้าใจรูปแบบในการเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและใช้โปรแกรมสำหรับการทำงานในโรงแรมและธุรกิจบริการ		จัดการศึกษาระดับอุดมศึกษาที่มุ่งเน้นวิชาชีพบนพื้นฐานด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่มีคุณภาพ	ส่งเสริมการเรียนรู้ การสอนโปรแกรมอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับงานบริการ เช่น ระบบ POS หรือ Opera ซึ่งมีเป็นความสากลมากกว่า	เสริมทักษะในด้านโปรแกรม Microsoft Office	มีการเสริมทักษะหรือการสอนที่ใช้สื่อเทคโนโลยี เสริมเข้าไปในรายวิชาที่เกี่ยวข้อง	
Sub PLO 2.2 สามารถสื่อสาร ภาษาไทย ภาษาอังกฤษ หรือภาษาต่างประเทศอื่นๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ			นักศึกษาขาดความมั่นใจในการติดต่อสื่อสารกับลูกค้า	เน้นการสื่อสารภาษาต่างประเทศ โดยเฉพาะการฟังและการพูด การอ่านและเขียนภาษาอังกฤษ		



ผลลัพธ์การเรียนรู้	ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย					
	มทร.พระนคร	คณะศิลปศาสตร์	ศิษย์เก่า	สถานประกอบการ/ ผู้ใช้บัณฑิต	องค์กรวิชาชีพหรือ หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง	อื่นๆ
Sub PLO 2.3 แสดงถึงทักษะทางวิชาชีพ การปรับตัวและการสื่อสารข้ามวัฒนธรรมในงานโรงแรมและธุรกิจบริการ				การปรับตัวร่วมกับเพื่อนร่วมงานจากต่างประเทศ	มีการจัดทดสอบระดับภาษา และการจัดอบรม หรือค่ายภาษา เพื่อพัฒนานักศึกษาอย่างต่อเนื่อง	
PLO 3 : วางแผน การจัดการและการพัฒนาโรงแรมและธุรกิจบริการ	สร้างฐานข้อมูลคุณภาพเพื่อสร้างสรรค์งานวิจัย และต่อยอดนวัตกรรมใหม่ๆ ที่ตอบสนองต่อความต้องการของสังคมและชุมชน	สร้างงานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ นวัตกรรม เพื่อถ่ายทอดและสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ภาคการผลิตภาคบริการ และชุมชน				
Sub PLO 3.1 คิดวิเคราะห์ คำนวณต้นทุนรายได้ในธุรกิจโรงแรมและบริการ			ควรมีความรู้พื้นฐานทางการบัญชี		มีการจัดทำศูนย์บ่มเพาะธุรกิจ หรือการจำลองธุรกิจโดยการสอดแทรก ในรายวิชา ทั้งทฤษฎีและปฏิบัติ	

ผลลัพธ์การเรียนรู้	ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย					
	มทร.พระนคร	คณะศิลปศาสตร์	ศิษย์เก่า	สถานประกอบการ/ ผู้ใช้งาน	องค์กรวิชาชีพหรือ หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง	อื่นๆ
Sub PLO 3.2 วางแผนรูปแบบการบริหารงานและจัดการคน เพื่อสอดคล้องกับตลาดแรงงานระดับสากล				บรรยายวิชาให้สอดคล้องกับความต้องการของสถานประกอบการ		
Sub PLO 3.3 ประยุกต์ใช้รูปแบบการตลาดออนไลน์ให้เหมาะสมกับธุรกิจโรงแรมและบริการ	มุ่งสู่ความเป็นเลิศในเทคโนโลยีเชิงปฏิบัติที่สร้างมูลค่าให้กับเศรษฐกิจและสังคม		ประยุกต์ความรู้ด้านตลาดออนไลน์			
Sub PLO 3.4 สามารถเขียนแผนธุรกิจเกี่ยวกับการเป็นผู้ประกอบการโรงแรมและธุรกิจบริการ	มุ่งสู่ความเป็นเลิศในเทคโนโลยีเชิงปฏิบัติที่สร้างมูลค่าให้กับเศรษฐกิจและสังคม	สร้างงานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ นวัตกรรม เพื่อถ่ายทอดและสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ภาคการผลิตภาคบริการ และชุมชน				

ผลลัพธ์การเรียนรู้	ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย					
	มทร.พระนคร	คณะศิลปศาสตร์	ศิษย์เก่า	สถานประกอบการ/ ผู้ใช้บัณฑิต	องค์กรวิชาชีพหรือ หน่วยงานที่ เกี่ยวข้อง	อื่นๆ
PLO 4 : ปฏิบัติตนบนพื้นฐานคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณวิชาชีพ และความรับผิดชอบต่อสังคม		สร้างอาชีพอิสระและ การพัฒนาอาชีพโดยยึด หลักปรัชญาเศรษฐกิจ พอเพียง		ในเรื่องที่ไม่ชำนาญให้ กลับไปทบทวนทำ การบ้านเพื่อศึกษาในสิ่ง นั้น	ส่งเสริมการศึกษา เรื่องการจัดการของ เสีย การรักษา สิ่งแวดล้อม และการตระหนัก ถึงภาวะโลกร้อน	
Sub PLO 4.1 มีวินัยตรงต่อเวลา มีความรับผิดชอบต่อ ตนเองและสังคม เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับ ขององค์กร		จัดการศึกษาเพื่อสร้างคนดี (ดีคุณธรรม ดีปัญญา ดีทักษะ)		ปฏิบัติตามกฎระเบียบ องค์กรอย่างเคร่งครัด		
Sub PLO 4.2 สามารถปฏิบัติตนบนพื้นฐานของ จรรยาบรรณวิชาชีพได้		มุ่งมั่นผลิตบัณฑิตที่มี คุณภาพเพื่อรับใช้สังคม				
Sub PLO 4.3 มีความรับผิดชอบต่อสังคมและ รักษาสิ่งแวดล้อม		ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม และรักษาสิ่งแวดล้อม	ความรู้เรื่องการ ลดการใช้ พลังงานและ รักษาสิ่งแวดล้อม	ปลูกฝังถึงผลกระทบ ของภาวะโลกร้อนและ การประหยัดพลังงาน		

ผลลัพธ์การเรียนรู้	ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย					
	มทร.พระนคร	คณะศิลปศาสตร์	ศิษย์เก่า	สถานประกอบการ/ ผู้ใช้บัณฑิต	องค์กรวิชาชีพหรือ หน่วยงานที่ เกี่ยวข้อง	อื่นๆ
PLO 5 : มีความเป็นมืออาชีพตามมาตรฐานสากล	ผลิตและพัฒนากำลังคนให้พร้อมเป็น "นวัตกรรมบูรณาการ" ที่มีความรอบรู้ มีความสามารถในการปรับตัว และรับมือกับความท้าทายได้อย่างรวดเร็ว	ผลิตผู้นำทางปัญญาในระดับสากล				
Sub PLO 5.1 มีบุคลิกภาพที่เหมาะสมในการปฏิบัติงานโรงแรมและธุรกิจบริการ					มีบุคลิกภาพที่เหมาะสมกับงานบริการ	
Sub PLO 5.2 ทำงานร่วมกับผู้อื่นในฐานะผู้นำผู้ร่วมงานที่ดี และสามารถปรับตัวเข้ากับสถานการณ์ได้อย่างเหมาะสม		พัฒนาคน พัฒนางาน ทำอย่างมืออาชีพ				
Sub PLO 5.3 แสดงออกถึงความเชี่ยวชาญทักษะวิชาชีพด้านงานโรงแรมและธุรกิจบริการ				มีทักษะในการปรับตัวให้เข้ากับผู้ร่วมงานที่เป็นชาวต่างชาติ	แสดงออกถึงความ เป็นมืออาชีพ	

ภาคผนวก ข

ตารางสรุปเปรียบเทียบเนื้อหาสาระการปรับปรุงหลักสูตร

## รายละเอียดสรุปการปรับปรุงหลักสูตร และตารางเปรียบเทียบเนื้อหาสาระการปรับปรุง

### สาเหตุในการปรับปรุงแก้ไข

การพัฒนาหลักสูตรได้ดำเนินการให้สอดคล้องกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13 (พ.ศ. 2566 - 2570) และเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565 เพื่อให้รายวิชาต่าง ๆ ในหลักสูตรมีเนื้อหาที่ทันสมัย ในด้านการบริหารจัดการและด้านเทคโนโลยี ที่มีการเปลี่ยนแปลง มีความเป็นทันสมัยขึ้น รองรับและสอดคล้องกับนโยบายประเทศไทย 4.0 ด้านอุตสาหกรรม เส้นโค้งเอส (S-Curve) และเส้นโค้งเอสใหม่ (new S-Curve) โดยมุ่งเน้นให้การผลิตและพัฒนากำลังคน ในระดับปริญญาตรี สาขาวิชาการจัดการโรงแรมและธุรกิจบริการ มีประสิทธิภาพในการดำเนินการยิ่งขึ้น

### สาระในการปรับปรุงแก้ไข

การปรับปรุงสาระและการพัฒนาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการโรงแรมและธุรกิจบริการ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2566 มีสาระในการปรับปรุงเนื้อหาต่าง ๆ ประกอบด้วย ชื่อสาขาวิชา วัตถุประสงค์ จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร โครงสร้างหลักสูตร รายวิชาเรียน และคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561 (เดิม)	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2566
<b>ชื่อหลักสูตร</b> ภาษาไทย : หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการโรงแรม ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Arts Program in Hotel	<b>ชื่อหลักสูตร</b> ภาษาไทย : หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการโรงแรมและธุรกิจบริการ ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Arts Program in Hotel and Hospitality
<b>ชื่อปริญญา</b> ชื่อเต็ม (ไทย) : .ศิลปศาสตรบัณฑิต (สาขาวิชาการโรงแรม) ชื่อย่อ (ไทย) : ศศ .บ. (การโรงแรม) ชื่อเต็ม (อังกฤษ) : Bachelor of Arts (Hotel) ชื่อย่อ (อังกฤษ) : B. A. (Hotel)	<b>ชื่อปริญญา</b> ชื่อเต็ม (ไทย) : ศิลปศาสตรบัณฑิต (สาขาวิชาการโรงแรมและ ธุรกิจบริการ) ชื่อย่อ (ไทย) : ศศ.บ. (การโรงแรมและธุรกิจบริการ) ชื่อเต็ม (อังกฤษ) : Bachelor of Arts (Hotel and Hospitality) ชื่อย่อ (อังกฤษ) : B.A. ( Hotel and Hospitality)
	<b>สิ่งที่ปรับปรุง / เหตุผลที่ปรับปรุง :</b> เพื่อปรับปรุงหลักสูตรให้มีความทันสมัยและครอบคลุม การจัดการและดำเนินงานด้านธุรกิจโรงแรมและงานบริการ

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561 (เดิม)	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2566																																																																																	
<p><b>วัตถุประสงค์หลักสูตร</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญในการทำงานโรงแรมในระดับสากล</li> <li>2. มีความสามารถด้านการสื่อสารภาษาต่างประเทศ การใช้คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ</li> <li>3. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์และริเริ่มสร้างสรรค์ โดยใช้ความรู้และสามารถประยุกต์ใช้นวัตกรรมในการบริหารงานของธุรกิจโรงแรมได้อย่างมีประสิทธิภาพ</li> <li>4. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรมจริยธรรม ทักษะคนดีและบุคลิกภาพที่ดี มีความรับผิดชอบ จรรยาบรรณวิชาชีพในการทำงานโรงแรม</li> </ol>	<p><b>วัตถุประสงค์หลักสูตร</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ทางวิชาการ และเชี่ยวชาญทักษะด้านวิชาชีพในด้านโรงแรมและธุรกิจบริการ</li> <li>2. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรม และความรับผิดชอบต่อสังคม</li> <li>3. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีทักษะการคิดเชิงสร้างสรรค์ ความคิดอย่างเป็นระบบ คิดอย่างเป็นเหตุ เป็นผล สามารถวิเคราะห์วางแผนการทำงานและการแก้ไข ปัญหา เฉพาะหน้า</li> <li>4. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีบุคลิกภาพที่เหมาะสมกับโรงแรมและธุรกิจบริการในระดับสากล</li> <li>5. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีทักษะในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและการใช้ภาษาต่างประเทศในโรงแรมและธุรกิจบริการ</li> </ol>																																																																																	
<p><b>โครงสร้างหลักสูตร</b></p> <table border="0"> <tr> <td>1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป</td> <td>30</td> <td>หน่วยกิต</td> </tr> <tr> <td>1.1 กลุ่มวิชาภาษาไทย</td> <td>3</td> <td>หน่วยกิต</td> </tr> <tr> <td>1.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ</td> <td>12</td> <td>หน่วยกิต</td> </tr> <tr> <td>1.3 กลุ่มวิชาสังคมและมนุษยศาสตร์</td> <td>6</td> <td>หน่วยกิต</td> </tr> <tr> <td>1.4 กลุ่มวิชาพลศึกษาและนันทนาการ</td> <td>2</td> <td>หน่วยกิต</td> </tr> <tr> <td>1.5 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์</td> <td>3</td> <td>หน่วยกิต</td> </tr> <tr> <td>1.6 กลุ่มวิชาบูรณาการ</td> <td>4</td> <td>หน่วยกิต</td> </tr> <tr> <td>2. หมวดวิชาเฉพาะ</td> <td>91</td> <td>หน่วยกิต</td> </tr> <tr> <td>2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ</td> <td>25</td> <td>หน่วยกิต</td> </tr> <tr> <td>2.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ</td> <td>36</td> <td>หน่วยกิต</td> </tr> <tr> <td>2.3 กลุ่มวิชาชีพเลือก</td> <td>30</td> <td>หน่วยกิต</td> </tr> <tr> <td>3. กลุ่มวิชาเลือกเสรี</td> <td>6</td> <td>หน่วยกิต</td> </tr> <tr> <td>4. ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ</td> <td>12</td> <td>หน่วยกิต</td> </tr> <tr> <td><b>จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร</b></td> <td><b>139</b></td> <td><b>หน่วยกิต</b></td> </tr> </table>	1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30	หน่วยกิต	1.1 กลุ่มวิชาภาษาไทย	3	หน่วยกิต	1.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ	12	หน่วยกิต	1.3 กลุ่มวิชาสังคมและมนุษยศาสตร์	6	หน่วยกิต	1.4 กลุ่มวิชาพลศึกษาและนันทนาการ	2	หน่วยกิต	1.5 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์	3	หน่วยกิต	1.6 กลุ่มวิชาบูรณาการ	4	หน่วยกิต	2. หมวดวิชาเฉพาะ	91	หน่วยกิต	2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	25	หน่วยกิต	2.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ	36	หน่วยกิต	2.3 กลุ่มวิชาชีพเลือก	30	หน่วยกิต	3. กลุ่มวิชาเลือกเสรี	6	หน่วยกิต	4. ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	12	หน่วยกิต	<b>จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร</b>	<b>139</b>	<b>หน่วยกิต</b>	<p><b>โครงสร้างหลักสูตร</b></p> <table border="0"> <tr> <td>1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป</td> <td>24</td> <td>หน่วยกิต</td> </tr> <tr> <td>1.1 กลุ่มวิชาภาษาไทย</td> <td>3</td> <td>หน่วยกิต</td> </tr> <tr> <td>1.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ</td> <td>9</td> <td>หน่วยกิต</td> </tr> <tr> <td>1.3 กลุ่มวิชาสังคมและมนุษยศาสตร์</td> <td>6</td> <td>หน่วยกิต</td> </tr> <tr> <td>1.4 กลุ่มวิชาพลศึกษาและนันทนาการ</td> <td>3</td> <td>หน่วยกิต</td> </tr> <tr> <td>1.5 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์</td> <td>3</td> <td>หน่วยกิต</td> </tr> <tr> <td>2. หมวดวิชาเฉพาะ</td> <td>94</td> <td>หน่วยกิต</td> </tr> <tr> <td>2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ</td> <td>19</td> <td>หน่วยกิต</td> </tr> <tr> <td>2.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ</td> <td>39</td> <td>หน่วยกิต</td> </tr> <tr> <td>2.2 ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ</td> <td>9</td> <td>หน่วยกิต</td> </tr> <tr> <td>2.3 กลุ่มวิชาชีพเลือก</td> <td>27</td> <td>หน่วยกิต</td> </tr> <tr> <td>3. กลุ่มวิชาเลือกเสรี</td> <td>6</td> <td>หน่วยกิต</td> </tr> <tr> <td><b>จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร</b></td> <td><b>124</b></td> <td><b>หน่วยกิต</b></td> </tr> </table>	1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	24	หน่วยกิต	1.1 กลุ่มวิชาภาษาไทย	3	หน่วยกิต	1.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ	9	หน่วยกิต	1.3 กลุ่มวิชาสังคมและมนุษยศาสตร์	6	หน่วยกิต	1.4 กลุ่มวิชาพลศึกษาและนันทนาการ	3	หน่วยกิต	1.5 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์	3	หน่วยกิต	2. หมวดวิชาเฉพาะ	94	หน่วยกิต	2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	19	หน่วยกิต	2.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ	39	หน่วยกิต	2.2 ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	9	หน่วยกิต	2.3 กลุ่มวิชาชีพเลือก	27	หน่วยกิต	3. กลุ่มวิชาเลือกเสรี	6	หน่วยกิต	<b>จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร</b>	<b>124</b>	<b>หน่วยกิต</b>
1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30	หน่วยกิต																																																																																
1.1 กลุ่มวิชาภาษาไทย	3	หน่วยกิต																																																																																
1.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ	12	หน่วยกิต																																																																																
1.3 กลุ่มวิชาสังคมและมนุษยศาสตร์	6	หน่วยกิต																																																																																
1.4 กลุ่มวิชาพลศึกษาและนันทนาการ	2	หน่วยกิต																																																																																
1.5 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์	3	หน่วยกิต																																																																																
1.6 กลุ่มวิชาบูรณาการ	4	หน่วยกิต																																																																																
2. หมวดวิชาเฉพาะ	91	หน่วยกิต																																																																																
2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	25	หน่วยกิต																																																																																
2.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ	36	หน่วยกิต																																																																																
2.3 กลุ่มวิชาชีพเลือก	30	หน่วยกิต																																																																																
3. กลุ่มวิชาเลือกเสรี	6	หน่วยกิต																																																																																
4. ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	12	หน่วยกิต																																																																																
<b>จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร</b>	<b>139</b>	<b>หน่วยกิต</b>																																																																																
1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	24	หน่วยกิต																																																																																
1.1 กลุ่มวิชาภาษาไทย	3	หน่วยกิต																																																																																
1.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ	9	หน่วยกิต																																																																																
1.3 กลุ่มวิชาสังคมและมนุษยศาสตร์	6	หน่วยกิต																																																																																
1.4 กลุ่มวิชาพลศึกษาและนันทนาการ	3	หน่วยกิต																																																																																
1.5 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์	3	หน่วยกิต																																																																																
2. หมวดวิชาเฉพาะ	94	หน่วยกิต																																																																																
2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	19	หน่วยกิต																																																																																
2.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ	39	หน่วยกิต																																																																																
2.2 ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	9	หน่วยกิต																																																																																
2.3 กลุ่มวิชาชีพเลือก	27	หน่วยกิต																																																																																
3. กลุ่มวิชาเลือกเสรี	6	หน่วยกิต																																																																																
<b>จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร</b>	<b>124</b>	<b>หน่วยกิต</b>																																																																																
<p>จำนวนรายวิชาในแต่ละกลุ่มวิชา/หมวดวิชา</p> <p>1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป</p> <p>โครงสร้างของหลักสูตร หมวดวิชาศึกษาทั่วไป (ฉบับ พ.ศ. 2564)</p>	<p>รายวิชาที่มีการตัดออก/เพิ่มเข้ามาในแต่ละกลุ่มวิชา/หมวดวิชา</p> <p>1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป</p> <p>โครงสร้างของหลักสูตร หมวดวิชาศึกษาทั่วไป (ฉบับ พ.ศ. 2565)</p>																																																																																	

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561 (เดิม)	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2566
<p>2. หมวดวิชาเฉพาะ</p> <p>2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ</p> <p>จำนวน 9 รายวิชา หน่วยกิตรวม 25 หน่วยกิต</p>	<p>2. หมวดวิชาเฉพาะ</p> <p>2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ</p> <p>จำนวน 7 รายวิชา หน่วยกิตรวม 19 หน่วยกิต</p>
<p>2.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ</p> <p>จำนวน 12 รายวิชา หน่วยกิตรวม 36 หน่วยกิต</p>	<p>2.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ</p> <p>จำนวน 13 รายวิชา หน่วยกิตรวม 39 หน่วยกิต</p> <p>มีการเปลี่ยนแปลงดังนี้</p> <p>ตัดออกจากกลุ่มวิชาจำนวน 1 รายวิชา</p> <p>การจัดการภัตตาคารและงานเลี้ยง</p> <p>เพิ่มเข้ามาในกลุ่มวิชาจำนวน 2 รายวิชา</p> <p>LA2032207 การจัดการภัตตาคาร</p> <p>LA2032208 การจัดการงานจัดเลี้ยง</p>
<p>2.3 กลุ่มวิชาชีพเลือก</p> <p>จำนวน 10 รายวิชา หน่วยกิตเลือกรวม 30 หน่วยกิต</p> <p>กลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะ 5 วิชา 15 หน่วยกิต</p> <p>กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ 5 วิชา 15 หน่วยกิต</p>	<p>2.3 กลุ่มวิชาชีพเลือก</p> <p>จำนวน 9 รายวิชา หน่วยกิตรวม 27 หน่วยกิต</p> <p>มีการเปลี่ยนแปลงดังนี้</p> <p>กลุ่มวิชาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ 4 วิชา 12 หน่วยกิต</p>
<p>3. หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวน 6 หน่วยกิต</p>	<p>3. หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวน 6 หน่วยกิต</p>
<p>4. ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ</p> <p>จำนวน 3 รายวิชา รวม 12 หน่วยกิต</p>	<p>4. ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ</p> <p>มีการเปลี่ยนแปลงดังนี้</p> <p>จำนวน 2 รายวิชา รวม 9 หน่วยกิต</p> <p>ตัดออกจากกลุ่มวิชาจำนวน 1 รายวิชา</p> <p>การฝึกปฏิบัติงานโรงแรม 2</p>
	<p>ผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา</p> <p>ปีที่ 1</p> <p>PLO 1 : ประยุกต์องค์ความรู้ด้านงานโรงแรมและธุรกิจบริการ</p> <p>PLO 4 : ปฏิบัติตนบนพื้นฐานคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณวิชาชีพ และความรับผิดชอบต่อสังคม</p> <p>PLO 5 : แสดงออกถึงความเป็นมืออาชีพตามมาตรฐานสากล</p> <p>ปีที่ 2</p> <p>PLO 2 : สามารถสื่อสารและเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>PLO 4 : ปฏิบัติตนบนพื้นฐานคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณวิชาชีพ และความรับผิดชอบต่อสังคม</p> <p>PLO 5 : แสดงออกถึงความเป็นมืออาชีพตามมาตรฐานสากล</p>



หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561 (เดิม)	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2566
	<p>ผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา</p> <p>ปีที่ 3</p> <p>PLO 1 : ประยุกต์องค์ความรู้ด้านงานโรงแรมและธุรกิจบริการ</p> <p>PLO 3 : วางแผน การจัดการและการพัฒนาโรงแรมและธุรกิจบริการ</p> <p>PLO 4 : ปฏิบัติตนบนพื้นฐานคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณวิชาชีพ และความรับผิดชอบต่อสังคม</p> <p>PLO 5 : แสดงออกถึงความเป็นมืออาชีพตามมาตรฐานสากล</p> <p>ปีที่ 4</p> <p>PLO 3 : วางแผน การจัดการและการพัฒนาโรงแรมและธุรกิจบริการ</p> <p>PLO 5 : แสดงออกถึงความเป็นมืออาชีพตามมาตรฐานสากล</p>

ภาคผนวก ค

ประวัติและผลงานของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร				
ชื่อ-สกุล	นายภูมิพัฒน์ ทองคำ			
ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์			
ประวัติการศึกษา	คุณวุฒิ	สาขาวิชาที่จบ	ปีที่จบ	มหาวิทยาลัย
	ปร.ด.	การจัดการการท่องเที่ยว	2562	มหาวิทยาลัยพะเยา
	ศศ.ม.	การจัดการการโรงแรม และการท่องเที่ยว	2555	มหาวิทยาลัยนเรศวร
	ศศ.บ.	การโรงแรม	2552	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร
การฝึกอบรม	<ul style="list-style-type: none"> <li>- หลักสูตร Coach The Coaches for Exhibition Industry101 มิถุนายน ,2564</li> <li>- หลักสูตร Coach The Coaches for Convention Industry101 กรกฎาคม ,2564</li> <li>- หลักสูตร Coach The Coaches for Event Industry101 สิงหาคม ,2564</li> <li>- การควบคุมต้นทุนธุรกิจโรงแรม/Cost Control for Hotel Business สมาคมโรงแรมไทย ,2561</li> <li>- หลักสูตร Basic Cocktail &amp; Bartender Skill (Cocktail Thailand), 2560</li> <li>- หลักสูตร CAFÉ MANAGEMENT จาก (Aroma Coffee Academy), 2560</li> <li>- หลักสูตร Restaurant Management, Dusit Thani Collage, 2559</li> <li>- หลักสูตรการจัดสหกิจศึกษานานาชาติ รุ่นที่ 3 (สมาคมสหกิจศึกษาไทย), 2559</li> <li>- หลักสูตร ผู้ประเมินระดับประเทศ (National Assessor: NA), Food &amp; Beverage Service มหาวิทยาลัยกรุงเทพ, 2558</li> <li>- หลักสูตรอาจารย์นิเทศสหกิจศึกษา (สมาคมสหกิจศึกษาไทย), 2556</li> </ul>			
สังกัดหน่วยงาน	คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร			
ตำแหน่งปัจจุบัน ตำแหน่งบริหาร	อาจารย์ประจำสาขาวิชาการโรงแรม ผู้ช่วยคณบดีฝ่ายวางแผน			
ประวัติการทำงาน	2555 – ปัจจุบัน อาจารย์ประจำสาขาวิชาการโรงแรม คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 2554 แผนกเบเกอรี่ โรงแรมแอมบาสซาเดอร์ กรุงเทพฯ 2553 บริกร ประจำร้านอาหาร Calzone 2552 พ่อครัว ประจำร้านอาหาร Good Day Cafe			

<p>ผลงานทางวิชาการ</p> <p>1. งานวิจัย</p>	<p>ภูมิพัฒน์ ทองคำ และวาริรัตน์ ทิพวารี.(2566).แนวทางการส่งเสริมที่พักแบบบูติกในกรุงเทพมหานคร โดยการศึกษาส่วนประสมทางการตลาดของนักท่องเที่ยวชาวไทย. <i>วารสารการบริหารนิติบุคคลและนวัตกรรมท้องถิ่น</i>, 9(1), 253-268. (มกราคม)</p> <p>ภูมิพัฒน์ ทองคำ, ชวลีย์ ณ ถลาง. (2564).การบริหารจัดการโรงแรมบูติกในกรุงเทพมหานคร. <i>วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยพะเยา</i>, 10(1), 226–238. (มกราคม - มิถุนายน)</p> <p>ภูมิพัฒน์ ทองคำ, สุภาวดี พุ่มไสว, กรรณิการ์ บุรพาพิชิตภัย, วาริรัตน์ ทิพวารี, และหทัยรัตน์ ปัทมาวิวัฒน์. (2562, 25- 26 กุมภาพันธ์). <i>นวัตกรรม 4.0 เพื่อการพัฒนาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและการบริการอย่างยั่งยืน</i> [เอกสารนำเสนอ]. การประชุมวิชาการระดับชาติ ด้านอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ : ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกประกอบอาชีพของนักศึกษาสาขาวิชาการโรงแรม, ขอนแก่น, ประเทศไทย. หน้าC17 (กุมภาพันธ์)</p>
---	---

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร				
ชื่อ-สกุล	นายพัลลพ หามะลิ			
ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์			
ประวัติการศึกษา	คุณวุฒิ	สาขาวิชาที่จบ	ปีที่จบ	มหาวิทยาลัย
	ศศ.ม.	การจัดการโรงแรมและการท่องเที่ยว	2551	มหาวิทยาลัยรัตนนคร
	ศศ.บ.	อุตสาหกรรมท่องเที่ยว	2546	สถาบันราชภัฏนครปฐม
การฝึกอบรม	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ฝึกอบรมหลักสูตร Service Excellence โรงแรมโอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ</li> <li>- ฝึกอบรมด้านผู้เชี่ยวชาญด้านการขายโรงแรมในเครือแมริออต</li> <li>- ฝึกอบรมด้านการขายตัวเครื่องบิน ระบบอมาดิวส, อปาคัส, กาลิเลโอ</li> <li>- ฝึกอบรมโปรแกรมการทำงานด้านงานโรงแรม Hotel Training Course: Fidelio, Hip front, Bartender, Housekeeping, Food &amp; Beverage Service, Catering Service, Arts of service</li> </ul>			
สังกัดหน่วยงาน	คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร			
ตำแหน่งปัจจุบัน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาการโรงแรม			
ตำแหน่งบริหาร	รองคณบดีฝ่ายวางแผน			
ประวัติการทำงาน	2551 – ปัจจุบัน อาจารย์ประจำสาขาวิชาการโรงแรม คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 2548 - 2551 Sales Executive โรงแรมในเครือแมริออต Marriott International Group 2548 - 2551 Tour Operation บริษัท เค เอส แอนด์ เอส ทราเวลเซอร์วิส จำกัด 2545 - 2548 Tour Operation บริษัท คริสตัลทัวร์ จำกัด 2545 – 2548 Resident Manager เรือนไทยริมหาดรีสอร์ท ระยอง			
ผลงานทางวิชาการ 1. งานวิจัย	ปทุมมา อินทร์อ่อน, และพัลลพ หามะลิ. (2566). ปัจจัยที่มีต่อแรงจูงใจในการเลือกใช้บริการออร์แกนิกฟาร์มสเตย์จังหวัดกาญจนบุรี. วารสารการบริหารจัดการและนวัตกรรมท้องถิ่น, 5(3), 17- 21.( มีนาคม) พัลลพ หามะลิ, ประสพชัย พสุนนท์. (2563). การวิเคราะห์ห้วงค์ประกอบคุณลักษณะอันพึงประสงค์ของนักศึกษาสาขาวิชาการโรงแรม ในศตวรรษที่ 21 ในมุมมองของพนักงานที่ปฏิบัติงานในโรงแรมระดับ 4-5 ดาว เขตกรุงเทพมหานคร. วารสารรัชภัคดี, 14(34), 54-69. (พฤษภาคม-มิถุนายน) พัลลพ หามะลิ, พิทักษ์ ศิริวงศ์ และ พอพิมพ์ ต้นตืออิมงคล. (2563, 28 มีนาคม). การประชุมวิชาการนำเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา ครั้งที่ 12: เรื่อง การให้ความหมายและที่มาของความหมายการใช้เทคโนโลยีแห่งตัวตนสู่รูปแบบและกลยุทธ์การจัดการด้านสมดุลชีวิตในการทำงานของพนักงานโรงแรมเครือข่ายนานาชาติในเขตกรุงเทพมหานคร, อุบลราชธานี, ประเทศไทย. หน้า 564-575 (มีนาคม)			

<b>ประวัติและผลงานทางวิชาการ</b> <b>อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร</b>				
ชื่อ-สกุล	นางสาวทิพย์กนก เวียงคำ			
ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์			
ประวัติการศึกษา	คุณวุฒิ	สาขาวิชาที่จบ	ปีที่จบ	มหาวิทยาลัย
	บธ.ม.	การจัดการโรงแรมและการท่องเที่ยว	2557	มหาวิทยาลัยศิลปากร
	ศศ.บ.	การท่องเที่ยวและการโรงแรม	2554	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
การฝึกอบรม	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ฝึกอบรมหลักสูตร การจัดการดอกไม้แบบสากล วิทยาลัยสารพัดช่างเชียงใหม่, 2553</li> <li>- ฝึกอบรมหลักสูตร เชิงปฏิบัติการสหกิจศึกษา “หลักสูตรคณาจารย์นิเทศสหกิจศึกษา” สำนักประสานงานและส่งเสริมกิจกรรมอุดมศึกษา สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา, 2561</li> <li>- ฝึกอบรมหลักสูตร “กลยุทธ์การจัดการท่องเที่ยว การโรงแรมและการบริการอย่างมืออาชีพ” กองพัฒนาศักยภาพชุมชนและทุนมนุษย์ มหาวิทยาลัยนเรศวร, 2562</li> <li>- ฝึกอบรม พนักงานต้อนรับส่วนหน้าแบบมืออาชีพ เพจความรู้รอบโรงแรม, 2565</li> </ul>			
สังกัดหน่วยงาน	คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร			
ตำแหน่งปัจจุบัน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาการโรงแรม			
ตำแหน่งบริหาร	หัวหน้างานสื่อสารองค์กร			
ประวัติการทำงาน	2561 - ปัจจุบัน อาจารย์ประจำสาขาวิชาการโรงแรม คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 2560 อาจารย์ประจำสาขาวิชาการโรงแรมคณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม 2559 อาจารย์ประจำ วิทยาลัยนานาชาติ มหาวิทยาลัยศิลปากร 2557 - 2558 พนักงานต้อนรับ ห้องอาหาร The Sirocco โรงแรม Lebua State Tower			
ผลงานทางวิชาการ	1. งานวิจัย ๑. ฐิติ งามะประมาณ, ฉัตรมณี ประทุมทอง, เกิดศิริ เจริญวิศาล, ฐิติรดา ไหมมาลา, วรณวณิช นงนุชทอง, ดาวรุ่ง พักทอง, ทิพย์กนก เวียงคำ (2565).กลยุทธ์การสร้างคุณค่าในการเสริมสร้างความสามารถทางการแข่งขันของธุรกิจโรงแรมให้ก้าวไปข้างหน้าอย่างมีประสิทธิภาพ. <i>วารสารสหวิทยาการมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์</i> , 5(4), 1775-1794. (ตุลาคม-ธันวาคม)  ทิพย์กนก เวียงคำ, และเกิดศิริ เจริญวิศาล (2565). การตลาดเชิงประสบการณ์ตราสินค้าที่มีอิทธิพลต่อคุณค่าของโรงแรมบูติก. <i>วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยรัตนบัณฑิต</i> , 17(1), 72-84. (มกราคม-มิถุนายน)			

<b>ประวัติและผลงานทางวิชาการ</b> <b>อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร</b>				
ชื่อ-สกุล	นางสาวปทุมมา อินทร์อ่อน			
ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์			
ประวัติการศึกษา	คุณวุฒิ	สาขาวิชาที่จบ	ปีที่จบ	มหาวิทยาลัย
	ศศ.ม.	การจัดการอุตสาหกรรม การบริการและการท่องเที่ยว	2563	มหาวิทยาลัยกรุงเทพ
	ศศ.บ.	การโรงแรม	2556	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
การฝึกอบรม	หลักสูตร การอบรมการออกแบบอาหารแบบมีอาชีพ หลักสูตร การอบรมผู้สัมผัสอาหาร หลักสูตร การอบรมพัฒนาทักษะครูด้านการจัดการเรียนการสอนออนไลน์ หลักสูตร การอบรม CAFE' MANAGEMENT จาก บริษัท AROMA หลักสูตร การอบรมและทดสอบ สมรรถนะด้านการใช้ดิจิทัล สำหรับการทำงาน ระดับ 2			
สังกัดหน่วยงาน	คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร			
ตำแหน่งปัจจุบัน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาการโรงแรม			
ตำแหน่งบริหาร	หัวหน้างานศิษย์เก่าและชุมชนสัมพันธ์			
ประวัติการทำงาน	2565-ปัจจุบัน อาจารย์ประจำสาขาวิชาการโรงแรม คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 2560-2565 หัวหน้าแผนกการโรงแรม อาหารและโภชนาการ, วิทยาลัยเทคโนโลยีสยาม บริหารธุรกิจนทบุรี (SBAC) 2559-2560 วิทยากรฝึกอาชีพ 2557-2559 ธุรกิจส่วนตัว ร้านโดมอนด์ เวตติ้ง อินเตอร์ 2557 TICKET SALE AIR ASIA บริษัท สมาร์ท แอดวานซ์ เทคโนโลยี 2554 COOK HELPER โรงแรม พระนครนอนเล่น			
ผลงานทางวิชาการ 1. งานวิจัย	ปทุมมา อินทร์อ่อน, และพัลลพ หามะลิ. (2566). ปัจจัยที่มีต่อแรงจูงใจในการเลือกใช้บริการออร์แกนิกฟาร์มสเตย์จังหวัดกาญจนบุรี. วารสารการบริหารจัดการและนวัตกรรมท้องถิ่น, 5(3), 17-21. (มีนาคม)			

<b>ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร</b>				
ชื่อ-สกุล	นางสุภาวดี ไหมเกตุ			
ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์			
ประวัติการศึกษา	คุณวุฒิ	สาขาวิชาที่จบ	ปีที่จบ	มหาวิทยาลัย
	บธ.ม..	การจัดการทั่วไป	2550	สถาบันราชภัฏเพชรบุรีวิทยาลัย
	ศศ.บ.	การจัดการ	2542	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
การฝึกอบรม	<ul style="list-style-type: none"> <li>- หลักสูตรวิชาการบริหารจัดการโรงแรม โรงเรียนการจัดการโรงแรมและการท่องเที่ยวนานาชาติ</li> <li>- หลักสูตร Financial Accounting for Hotels and Resorts วิทยาลัยดุสิตธานี</li> <li>- การควบคุมต้นทุนธุรกิจโรงแรม/Cost Control for Hotel Business สมาคมโรงแรมไทย</li> <li>- หลักสูตรคณาจารย์นิเทศสหกิจศึกษา สำนักประสานงานและส่งเสริมกิจกรรมอุดมศึกษา สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา</li> <li>- หลักสูตร “กลยุทธ์การจัดการท่องเที่ยว การโรงแรมและการบริการอย่างมืออาชีพ” กองพัฒนาศักยภาพชุมชนและทุนมนุษย์ มหาวิทยาลัยนเรศวร</li> <li>- หลักสูตร หลักจริยธรรมการวิจัยพื้นฐานด้านสังคมศาสตร์ และพฤติกรรมศาสตร์ สำหรับนักวิจัย และคณะกรรมการจริยธรรมการวิจัย พ.ศ. 2563</li> <li>- หลักสูตร พัฒนาบุคลิกภาพและการสื่อสารในงานบริการ</li> </ul>			
สังกัดหน่วยงาน	คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร			
ตำแหน่งปัจจุบัน ตำแหน่งบริหาร	อาจารย์ประจำสาขาวิชาการโรงแรม หัวหน้าสาขาวิชาการโรงแรม			
ประวัติการทำงาน	<p>ปัจจุบัน หัวหน้าสาขาวิชาการโรงแรม</p> <p>2556 - ปัจจุบัน อาจารย์ประจำสาขาวิชาการโรงแรม คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร</p> <p>2555-2557 ผู้ช่วยคณบดี คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร</p> <p>2553 - 2555 หัวหน้างานบริหารและวางแผน คณะศิลปศาสตร์มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร</p> <p>2549 - 2553 หัวหน้าแผนกบุคคล คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร</p> <p>2547 - 2553 หัวหน้าแผนกสารบรรณ วิทยาเขตพณิชยการพระนคร สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล</p> <p>2538 - 2546 เจ้าหน้าที่ธุรการ วิทยาเขตพณิชยการพระนคร สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล</p>			



<p>ผลงานทางวิชาการ</p> <p>1. งานวิจัย</p>	<p>สิริรัตน์ วงษ์สำราญ, พีรญา เขตพงษ์, และสุภาวดี พุ่มไสว. (2565). ผลการจัดการกิจกรรมนันทนาการเพื่อส่งเสริมสุขภาพผู้สูงอายุ ในเขตเทศบาล ตำบลท่ามะขาม อำเภอเมือง กาญจนบุรี จังหวัดกาญจนบุรี <i>วารสารรัชต์ภาคย์</i>, 16(46), 179-196. (พฤษภาคม-มิถุนายน)</p> <p>สุภาวดี ไหมเกตุ, สิริรัตน์ วงษ์สำราญ, และวาริรัตน์ ทิพวารี. (2566). ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการจัดการทรัพยากรมนุษย์ในธุรกิจโรงแรมภายใต้สถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID 19) ในกรุงเทพมหานคร. <i>วารสารรัชต์ภาคย์</i>, 17(51), (มีนาคม-เมษายน)</p> <p>ภูมิพัฒน์ ทองคำ, สุภาวดี พุ่มไสว, กรรณิการ์ บุรพาพิชิตภัย, วาริรัตน์ ทิพวารี, และหทัยรัตน์ ปัทมาวิวัฒน์. (2562, วันที่ 25- 26 กุมภาพันธ์). <i>นวัตกรรม 4.0 เพื่อการพัฒนาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและการบริการอย่างยั่งยืน</i> [เอกสารนำเสนอ]. การประชุมวิชาการระดับชาติ ด้านอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ : ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกประกอบอาชีพของนักศึกษาสาขาวิชาการโรงแรม,ขอนแก่น, ประเทศไทย. หน้า C17 (กุมภาพันธ์)</p>
---	--

ภาคผนวก ง

ประวัติและผลงานของอาจารย์ประจำหลักสูตร

<b>ประวัติและผลงานทางวิชาการ</b>				
<b>อาจารย์ประจำหลักสูตร</b>				
ชื่อ-สกุล	นางผกา มาศ ชัยรัตน์			
ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์			
ประวัติการศึกษา	คุณวุฒิ	สาขาวิชาที่จบ	ปีที่ยจบ	มหาวิทยาลัย
	ปรด.	การจัดการการท่องเที่ยว	2560	มหาวิทยาลัยพะเยา
	ศศ.ม	การจัดการโรงแรมและท่องเที่ยว	2554	มหาวิทยาลัยนเรศวร
	ศศ.บ.	การท่องเที่ยวและโรงแรม	2561	มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร
	คบ.	คหกรรมศาสตร์	2538	มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร
การฝึกอบรม	<ul style="list-style-type: none"> <li>- หลักสูตรอาจารย์ในเทศสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน (สมาคมสหกิจศึกษาไทย) 2564</li> <li>- พัฒนาศักยภาพในการสร้างสรรค์ผลงานทางวิชาการและการวิจัยเพื่อการตีพิมพ์ ในวารสารนานาชาติ 2564</li> <li>- การบริการอาหารและเครื่องดื่มอย่างยั่งยืนในอุตสาหกรรมไมซ์ วิทยาลัยดุสิตธานี พัทยา 2564</li> <li>- จริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ด้านสังคมศาสตร์และพฤติกรรมศาสตร์ 2564</li> <li>- ขนมอบเบเกอรี่เพื่ออาชีพ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติเวชณ์) 2565</li> </ul>			
สังกัดหน่วยงาน	คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร			
ตำแหน่งปัจจุบัน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาการโรงแรม			
ตำแหน่งบริหาร	ผู้ช่วยคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย			
ประวัติการทำงาน	<p>2564 - ปัจจุบัน อาจารย์ประจำสาขาวิชาการโรงแรม คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร</p> <p>2562-2564 อาจารย์ผู้สอน/ประธานหลักสูตรมหาบัณฑิต สาขาการจัดการท่องเที่ยว และการโรงแรม วิทยาลัยการจัดการมหาวิทยาลัยพะเยา กรุงเทพมหานคร</p> <p>2560-2561 อาจารย์ผู้สอน/หัวหน้าภาคสาขาวิชา การจัดการโรงแรมและรีสอร์ท วิทยาลัยดุสิตธานี พัทยา</p> <p>2549-2559 อาจารย์ผู้สอน วิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวกรุงเทพ</p>			
ผลงานทางวิชาการ	<p>อรรวรรณ เหมือนภักตร์, และผกา มาศ ชัยรัตน์. (2565). กลยุทธ์การประชาสัมพันธ์เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดลำปาง. <i>วารสารวิชาการ มหาวิทยาลัยการกีฬาแห่งชาติ</i>, 14(1), 27-38. (ตุลาคม-ธันวาคม)</p> <p>ผกา มาศ ชัยรัตน์, เมทนี มหาพรหม, สิทธิชา ทองอบ, เกริกกิต ชัยรัตน์, และ ปิ่นอนงค์ แก้วแว่นน้อย.(2563). การให้บริการของพนักงานโรงแรมโอโยธยา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา. <i>วารสารมหาวิทยาลัยการกีฬาแห่งชาติ</i>, 12(1),62-73. (พฤษภาคม-สิงหาคม)</p>			
1. งานวิจัย				

<b>ประวัติและผลงานทางวิชาการ</b> <b>อาจารย์ประจำหลักสูตร</b>				
ชื่อ-สกุล	นางสาวหทัยรัตน์ ปัทมาวิวัฒน์			
ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์			
ประวัติการศึกษา	คุณวุฒิ	สาขาวิชาที่จบ	ปีที่จบ	มหาวิทยาลัย
	ศศ.ม.	คหกรรมศาสตรศึกษา	2547	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์,
	ศศ.บ.	อาหารและโภชนาการ	2533	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล
การฝึกอบรม	<ul style="list-style-type: none"> <li>- อบรมหลักสูตร อบรมประชุม Research Human Participant Protection Course and GCP for the New Coming Investigators</li> <li>- อบรมหลักสูตร ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน ผู้ประกอบอาหารไทย วิทยาลัยดุสิตธานี พัทยา</li> <li>- อบรมหลักสูตร โครงการอบรมภาษาอังกฤษเพื่อเพิ่มศักยภาพ การทำงาน สำหรับบุคลากรคณะศิลปศาสตร์</li> <li>- อบรมหลักสูตร อบรมโครงการบริการวิชาการและสังคม หลักสูตรเบเกอรี่</li> <li>- อบรมหลักสูตร อบรมการทดสอบความรู้เกี่ยวกับอาหารเพื่อสุขภาพ ด้วยระบบอิเล็กทรอนิกส์</li> <li>- อบรมหลักสูตร อบรมอาจารย์นิเทศสหกิจศึกษา</li> </ul>			
สังกัดหน่วยงาน	คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร			
ตำแหน่งปัจจุบัน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาการโรงแรม			
ตำแหน่งบริหาร	หัวหน้างานสหกิจศึกษา			
ประวัติการทำงาน	<p>ปัจจุบัน - หัวหน้างานสหกิจศึกษา</p> <p>2557- 2566 อาจารย์ประจำสาขาวิชาการโรงแรม คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร</p> <p>2553 - 2557 หัวหน้าสาขาวิชาการโรงแรม</p> <p>2553 -2539 อาจารย์สาขาวิชาการโรงแรม คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร</p> <p>2536-2539 อาจารย์ระดับ 3 วิทยาลัยเกษตรกรรมบางไทร จังหวัดพระนครศรีอยุธยา กรมอาชีวศึกษา</p>			
ผลงานทางวิชาการ	<p>1. งานวิจัย</p> <p>ภูมิพัฒน์ ทองคำ, สุภาวดี พุ่มไสว, กรรณิการ์ บุรพาพิชิตภัย, วาริรัตน์ ทิพวาริ, และหทัยรัตน์ ปัทมาวิวัฒน์. (2562, 25- 26 กุมภาพันธ์). <i>นวัตกรรม 4.0 เพื่อการพัฒนาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและการบริการอย่างยั่งยืน</i> [เอกสารนำเสนอ]. การประชุมวิชาการระดับชาติ ด้านอุตสาหกรรม การท่องเที่ยวและบริการ : ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกประกอบอาชีพของนักศึกษาสาขาวิชาการโรงแรม, ขอนแก่น, ประเทศไทย. หน้า C17 (กุมภาพันธ์)</p>			

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำหลักสูตร				
ชื่อ-สกุล	นางสาววาริรัตน์ ทิพวารี			
ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์			
ประวัติการศึกษา	คุณวุฒิ	สาขาวิชาที่จบ	ปีที่จบ	มหาวิทยาลัย
	LLCE.	ภาษาอังกฤษศึกษา	2551	Universite de la Sorbonne Nouvelle – Paris 3 ,France
	ศศ.บ	ภาษาอังกฤษ	2544	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
การฝึกอบรม	2564 อบรมจริยธรรมงานวิจัยในมนุษย์ 2561 ฝึกอบรมศูนย์ระดับภูมิภาคด้วยเทคนิคและอาชีพะศึกษา SEMEO VOCTECH ในหัวข้อ Restaurant Service Operations			
สังกัดหน่วยงาน	คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร			
ตำแหน่งปัจจุบัน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาการโรงแรม			
ประวัติการทำงาน	2557- ปัจจุบัน อาจารย์ประจำสาขาวิชาการโรงแรม คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร			
ผลงานทางวิชาการ 1. งานวิจัย	<p>ภูมิพัฒน์ ทองคำ และวาริรัตน์ ทิพวารี.(2566).แนวทางการส่งเสริมที่พักแบบบูติกในกรุงเทพมหานคร โดยการศึกษาส่วนประสมทางการตลาดของนักท่องเที่ยวชาวไทย. <i>วารสารการบริหารนิติบุคคล และนวัตกรรมท้องถิ่น</i>, 9(1), 253-268. (มกราคม)</p> <p>ภูมิพัฒน์ ทองคำ, สุภาวดี พุ่มไสว, กรรณิการ์ บูรพาพิชิตภัย, วาริรัตน์ ทิพวารี, และหทัยรัตน์ ปีทมาวิวัฒน์. (2562, 25- 26 กุมภาพันธ์). <i>นวัตกรรม 4.0 เพื่อการพัฒนาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและ การบริการอย่างยั่งยืน</i> [เอกสารนำเสนอ]. การประชุมวิชาการระดับชาติ ด้านอุตสาหกรรม ท่องเที่ยวและบริการ : ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกประกอบอาชีพของนักศึกษาสาขาวิชาการโรงแรม, ขอนแก่น, ประเทศไทย.หน้า C17 (กุมภาพันธ์)</p> <p>สุภาวดี ไหมเกตุ, สิริรัตน์ วงษ์สำราญ, และวาริรัตน์ ทิพวารี. (2566). ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการ จัดการทรัพยากรมนุษย์ในธุรกิจโรงแรมภายใต้สถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID 19) ในกรุงเทพมหานคร. <i>วารสารรัชต์ภาคย์</i>, 17(51), (มีนาคม-เมษายน)</p>			

ภาคผนวก จ  
บันทึกข้อตกลงความร่วมมือ (MOU)



**CENTARA**  
HOTELS & RESORTS

**บันทึกข้อตกลง  
ความร่วมมือทางวิชาการ  
โครงการพัฒนาวิชาชีพด้านโรงแรมและบริการ  
บันทึกข้อตกลงฉบับนี้ทำที่ โรงแรม เซ็นทาราแกรนด์ แอท เซ็นทรัลเวิลด์  
เมื่อวันที่ ๒๓ มีนาคม ๒๕๖๖**

ระหว่าง

**บริษัท โรงแรมเซ็นทรัลพลาซา จำกัด (มหาชน)**  
(ต่อไปในสัญญานี้จะเรียกว่า “โรงแรม”)  
เลขที่ ๙๙๙/๙๙ ถนนพระราม ๑ ปทุมวัน  
กรุงเทพมหานคร

และ

**มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ๙ ราชมงคล**  
(ต่อไปในสัญญานี้จะเรียกว่า “มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล”)



## บันทึกข้อตกลงความร่วมมือ

### ระหว่าง

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ๙ ราชมงคล กับ บริษัท โรงแรมเซ็นทรัลพลาซา จำกัด (มหาชน)

บันทึกข้อตกลงฉบับนี้ จัดทำขึ้นเมื่อวันที่ ๒๓ เดือน มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๖ ระหว่าง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ๙ ราชมงคล ประกอบด้วย

๑. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๒. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
๓. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ
๔. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก
๕. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์
๖. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา
๗. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย
๘. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ
๙. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน

ซึ่งต่อไปในบันทึกข้อตกลงนี้เรียกว่า “มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล” ฝ่ายหนึ่ง กับ บริษัท โรงแรมเซ็นทรัลพลาซา จำกัด (มหาชน) โดย นายธีระยุทธ จิราธิวัฒน์ ประธานเจ้าหน้าที่บริหาร โรงแรมเซ็นทรัลพลาซา จำกัด (มหาชน) ตั้งอยู่เลขที่ เลขที่ ๙๙๙/๙๙ ถ.พระราม ๑ ปทุมวัน กรุงเทพมหานคร ซึ่งต่อไปในบันทึกข้อตกลงนี้เรียกว่า “โรงแรม” อีกฝ่ายหนึ่ง

โดยที่ “มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล” และ “โรงแรม” มีความมุ่งหมายที่จะสร้างความร่วมมือทางวิชาการในการสนับสนุนการพัฒนาความรู้ในด้านวิชาการ และวิชาชีพให้แก่บุคลากร อาจารย์ และนักศึกษา โดยเชื่อมโยงการทำงานระหว่างคณะกับโรงแรม เพื่อพัฒนาศักยภาพการจัดการการศึกษาทางด้านการโรงแรม และการปฏิบัติงานของบุคลากรทั้งสองฝ่ายให้เกิดความสำเร็จร่วมกันต่อไปในอนาคต ทั้งสองฝ่ายจึงตกลงทำบันทึกข้อตกลงความร่วมมือกัน มีรายละเอียด ดังนี้

#### ข้อ ๑ วัตถุประสงค์

๑.๑ เพื่อร่วมมือกันพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอนหรือหลักสูตรฝึกอบรมในลักษณะบูรณาการองค์ความรู้ทางวิชาการและวิชาชีพให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลง และพัฒนาบัณฑิตได้ตรงกับความต้องการของ



สถานประกอบการในยุคเศรษฐกิจเชิงสร้างสรรค์ (Creative Economy) และเศรษฐกิจดิจิทัล (Digital Economy) อันเป็นสาระสำคัญของแนวคิดประเทศไทย ๔.๐ (Thailand ๔.๐) ซึ่งเป็นวิสัยทัศน์เชิงนโยบาย การพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศไทย

๑.๒ เพื่อร่วมมือกันในการส่งเสริม และพัฒนาบุคลากรทั้งสองฝ่ายในรูปแบบการฝึกอบรม เสริมสร้างโอกาสในการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์ตรง ทั้งด้านวิชาการ และวิชาชีพ ในรูปแบบการ สนับสนุนวิทยากร การจัดอบรม การฝึกปฏิบัติงานสหกิจศึกษา การฝึกปฏิบัติวิชาชีพให้แก่บุคลากร อาจารย์ และนักศึกษา

๑.๓ เพื่อสร้างเครือข่ายการทำงานวิจัย การบริการวิชาการและบริการสังคม การสร้างองค์ ความรู้ร่วมกันระหว่างมหาวิทยาลัยและโรงแรมเพื่อนำไปสู่การพัฒนาสร้างนวัตกรรมที่สามารถสร้างคุณค่าต่อ ผู้ประกอบการและสังคม

#### ข้อ ๒ สถานที่ในการดำเนินงาน

๒.๑ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

๒.๒ บริษัท โรงแรมเซ็นทรัลพลาซา จำกัด (มหาชน)

#### ข้อ ๓ การดำเนินงานและกิจกรรมความร่วมมือ

การดำเนินงานภายใต้บันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้ มีขอบข่ายความร่วมมือ ๕ ประการ คือ

๓.๑ การพัฒนาหลักสูตร เนื้อหา และสื่อที่ใช้ในการเรียนการสอนและการฝึกอบรมให้

สอดคล้องกับมาตรฐานอุดมศึกษาและมาตรฐานอาชีพ

๓.๒ การพัฒนานักศึกษา

๓.๓ การพัฒนาบุคลากร

๓.๔ สนับสนุนการจัดโครงการเสริมสร้างประสบการณ์ในอาชีพ รวมทั้งบริการวิชาการและ บริการสังคม

๓.๕ การดำเนินการในกิจกรรมอื่นๆ ตามที่มหาวิทยาลัยและโรงแรมเห็นสมควร

#### ข้อ ๔ หน้าที่และความรับผิดชอบ

๔.๑ ร่วมกันในการพัฒนาเนื้อหา หลักสูตรและสื่อที่ใช้ในการเรียนการสอนและการฝึกอบรมแก่ บุคลากรทั้งสองฝ่ายให้สอดคล้องกับมาตรฐานอุดมศึกษาและมาตรฐานอาชีพ

๔.๒ สนับสนุนการปฏิบัติสหกิจศึกษาของนักศึกษา และการฝึกปฏิบัติวิชาชีพในโรงแรมของ อาจารย์เพื่อเสริมสร้างประสบการณ์ที่จะเป็นประโยชน์ต่อการจัดการเรียนการสอนตามที่โรงแรมเห็นสมควร

๔.๓ วางแผนการจัดกิจกรรมอบรมสัมมนา โดยการแลกเปลี่ยนวิทยากรที่เป็นบุคลากรของ มหาวิทยาลัยและบุคลากรของโรงแรม

๔.๔ สนับสนุนด้านสถานที่ อุปกรณ์ประกอบการเรียนการสอน เครื่องมือ เทคโนโลยีอื่น ๆ ใน การฝึกประสบการณ์ทางวิชาชีพ การเรียนการสอน การทำวิจัย สิ่งประดิษฐ์ และนวัตกรรม

๔.๕ ติดตามความคืบหน้า แก้ไขปัญหาต่าง ๆ และสรุปผล ประเมินผลโครงการร่วมกันเพื่อ ปรับปรุงให้ดีขึ้นในการดำเนินการต่อไปในอนาคต

๔.๖ เมื่อการปฏิบัติงานเสร็จสิ้น นักศึกษาที่มีคุณสมบัติครบถ้วนตามข้อกำหนด จะได้รับ หนังสือรับรองการผ่านงานจาก โรงแรมเซ็นทารา และอาจมีคุณสมบัติ หรือได้รับการคัดเลือกสำหรับการจ้าง งาน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับตำแหน่งงานว่างในช่วงเวลานั้น

-๓-

**ข้อ ๕ ค่าตอบแทนระหว่างฝึกงาน**

- ๕.๑ โรงแรมเซ็นทารา จะจ่ายค่าตอบแทน วันละ ๑๐๐ บาท เฉพาะวันที่มาปฏิบัติงาน
- ๕.๒ โรงแรมเซ็นทารา จะสนับสนุนนิติต้านอาหาร เครื่องแบบ วันหยุดสองวันต่อสัปดาห์ การหมุนเวียนงาน และการฝึกอบรมระหว่างปฏิบัติงาน
- ๕.๓ หากมีความจำเป็นที่จะต้องเดินทางไปฝึกปฏิบัติงานที่ไม่ใช่จังหวัดที่พำนักอยู่ ทางโรงแรมเซ็นทาราจะจัดหาที่อยู่ให้นักศึกษาตลอดระยะเวลาในการฝึกปฏิบัติงาน

**ข้อ ๖ การรักษาความลับ**

ทั้งสองฝ่ายตกลงว่ารายละเอียดหรือข้อมูลทุกประเภทที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินการตามบันทึกข้อตกลงฉบับนี้รวมถึงงานส่วนอื่นใดที่เกี่ยวข้องให้ถือว่าเป็นความลับของทั้งสองฝ่ายและจะไม่เปิดเผยข้อมูลดังกล่าวข้างต้นภายใต้บันทึกข้อตกลง ไม่ว่าด้วยวิธีการใดๆ แก่บุคคลภายนอกโดยมิได้รับความยินยอมเป็นลายลักษณ์อักษรจากฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งเสียก่อน

ในกรณีที่มีฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งขอลงในเรื่องการเปิดเผยความลับ ฝ่ายที่มีฝ่ายหนึ่งขอลงจะต้องชดเชยค่าเสียหาย รวมถึงค่าใช้จ่ายทั้งหมดที่เกี่ยวข้อง ให้แก่อีกฝ่ายที่มีได้ฝ่ายหนึ่งขอลงด้วย

**ข้อ ๗ การไม่ปฏิบัติตามบันทึกข้อตกลง**

หากฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งไม่ปฏิบัติหรือละเว้นหรือฝ่าฝืนข้อกำหนด และ/หรือเงื่อนไขข้อใดข้อหนึ่งของบันทึกข้อตกลง หากเป็นกรณีที่ไม่ได้แจ้งฝ่ายที่ได้กระทำผิดนั้น มิได้แก้ไขเหตุบกพร่องดังกล่าวให้แล้วเสร็จภายในกำหนดระยะเวลา ๗ วัน นับจากวันที่อีกฝ่ายหนึ่งได้มีหนังสือบอกกล่าวให้ทราบถึงเหตุที่ผิดข้อตกลงดังกล่าวเป็นลายลักษณ์อักษร ให้ถือว่าบันทึกข้อตกลงฉบับนี้สิ้นสุดลงทันทีโดยไม่ต้องแจ้งหนังสือบอกกล่าวล่วงหน้าอีก และฝ่ายที่มีได้ปฏิบัติผิดข้อตกลงมีสิทธิเรียกค่าเสียหายได้ตามความเป็นจริง

**ข้อ ๘ ระยะเวลาความร่วมมือ**

ข้อตกลงความร่วมมือนี้ มีกำหนดระยะเวลา ๔ ปี นับแต่วันที่ทุกฝ่ายได้ลงนามในบันทึกข้อตกลงความร่วมมือเป็นต้นไป

**ข้อ ๙ การแก้ไข เปลี่ยนแปลง และการยกเลิกบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ**

หากฝ่ายใดประสงค์จะแก้ไข เปลี่ยนแปลงรายละเอียดบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ ให้แจ้งอีกฝ่ายหนึ่งทราบเป็นลายลักษณ์อักษรล่วงหน้าเป็นเวลาไม่น้อยกว่า ๓๐ วัน และเมื่อพิจารณาตกลงเห็นชอบ ในการแก้ไข เปลี่ยนแปลง บันทึกข้อตกลงความร่วมมือแล้ว ให้จัดทำบันทึกเพิ่มเติมเป็นลายลักษณ์อักษร และให้มีผลบังคับนับแต่วันที่ได้ลงนามในบันทึกเพิ่มเติม

**ข้อ ๑๐ ข้อตกลงอื่น ๆ**

๑๐.๑ นอกจากการร่วมดำเนินการตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ในบันทึกข้อตกลงฉบับนี้ ทั้งสองฝ่ายรับทราบตรงกันว่าบันทึกข้อตกลงฉบับนี้ไม่ก่อให้เกิดความผูกพันในลักษณะของการเป็นหุ้นส่วน หรือกิจการร่วมค้าและไม่มีฝ่ายใดที่มีอำนาจกระทำการแทนอีกฝ่ายหนึ่งหรือกระทำการในฐานะตัวแทนของอีกฝ่ายหนึ่งไม่ว่าด้วยประการใด ๆ

๑๐.๒ บันทึกข้อตกลงนี้เป็นสิทธิเฉพาะตัว ทั้งสองฝ่ายไม่อาจโอนสิทธิตามบันทึกข้อตกลงฉบับนี้โดยเด็ดขาดไม่ว่าทั้งหมดหรือแต่ส่วนหนึ่งส่วนใด เว้นแต่จะได้รับความยินยอมจากอีกฝ่ายหนึ่งเป็นลายลักษณ์อักษรก่อน

-๔-

๑๐.๓ คำบอกกล่าว ชื่อเรียกร้อง การให้ความยินยอมหรือการแจ้งใด ๆ อันจะต้องกระทำโดย คู่สัญญาฝ่ายหนึ่งฝ่ายใดตามบันทึกข้อตกลงฉบับนี้ ให้ทำเป็นลายลักษณ์อักษรส่งโดยจดหมายลงทะเบียนตอบ รับหรือโดยพนักงานส่งหนังสือตามที่ระบุไว้ในบันทึกข้อตกลงฉบับนี้ จึงจะถือว่าหนังสือดังกล่าวได้ส่งให้แก่ คู่สัญญาอีกฝ่ายหนึ่งโดยชอบแล้ว ทั้งนี้ คู่สัญญาอาจเปลี่ยนแปลงที่อยู่ได้โดยแจ้งที่อยู่ใหม่ให้แก่คู่สัญญาอีกฝ่าย หนึ่งทราบเป็นลายลักษณ์อักษร

หากฝ่ายใดประสงค์จะยกเลิกบันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้ก่อนครบกำหนดระยะเวลาตาม ข้อ ๗ ให้แจ้งอีกฝ่ายหนึ่งทราบเป็นลายลักษณ์อักษรล่วงหน้าเป็นเวลาไม่น้อยกว่า ๓๐ วัน

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้ จัดทำขึ้นเป็นสองฉบับมีข้อความถูกต้องตรงกัน ทั้งสองฝ่ายได้อ่านและเข้าใจข้อความโดยละเอียดตลอดแล้ว เพื่อแสดงถึงเจตนารมณ์และความตั้งใจจริงของแต่ละฝ่ายในการ ดำเนินการตามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้ ทั้งสองฝ่ายได้ลงนามความร่วมมือกันต่อหน้าพยานและเก็บรักษาไว้เป็นหลักฐานคนละฉบับ

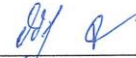
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ๙ ราชมงคล

บริษัท โรงแรมเซ็นทรัลพลาซา จำกัด (มหาชน)

ลงชื่อ

(ดร.ณัฐวรพล รัชสิริวัชรบุล)  
อธิการบดี

ลงชื่อ

(นายธีระยุทธ จิราธิวัฒน์)  
Chief Executive Officer

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ลงชื่อ

(รองศาสตราจารย์ ดร.อุดมวิทย์ ไชยสกุลเกียรติ)  
อธิการบดี

ลงชื่อ

(นางศิริวรรณ หวังอารัง)  
Executive Vice President - Human  
Resources

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์

ลงชื่อ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์สมเกียรติ วงษ์พานิช)  
รองอธิการบดีฝ่ายบริหาร

ลงชื่อ

(นางสาวอัญชลี อุไรสินธุ์)  
Corporate Assistant Director of Training &  
Talent Development

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา

ลงชื่อ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.คณาธิป จิระสัญญาณสกุล)  
รองอธิการบดี

ลงชื่อ


(นายอนเนชา แสงกล้า)  
Corporate Training Executive  
พยาน


มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก


-๕-


ลงชื่อ   
 (อาจารย์วิรัช ไทตระไวศยะ)  
 รองอธิการบดี  
 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

ลงชื่อ   
 (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ขวัญทัย ใจเปี่ยม)  
 รองอธิการบดี  
 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย


ลงชื่อ   
 (อาจารย์ศิริมา ศิลพัฒน์)  
 คณบดีคณะศิลปศาสตร์  
 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ

ลงชื่อ   
 (นางสาววาสนา มะลินิน)  
 รองคณบดีประจำศูนย์นนทบุรี  
 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ

ลงชื่อ   
 (ดร.จันทร์เพ็ญ ประกำแหง)  
 รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย คณะศิลปศาสตร์  
 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน

ลงชื่อ   
 (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ยuthาถนอม สุวรรณเวช)  
 คณบดีคณะศิลปศาสตร์  
 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
 พยาน

-๖-

ลงชื่อ   
 (รองศาสตราจารย์วิวัฒน์ วงศ์อรุณ)  
 คณบดีคณะอุตสาหกรรมการโรงแรมและการท่องเที่ยว  
 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี  
 พยาน

ลงชื่อ   
 (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.บุญฤทธิ์ โอมนี)  
 คณบดีคณะศิลปศาสตร์  
 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย  
 พยาน

ลงชื่อ   
 (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุรินทร์ เหมงาม)  
 ผู้อำนวยการสหกิจศึกษา  
 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี  
 พยาน

ลงชื่อ   
 (ดร.ณัฐกิตติ์ ต้นสมรส)  
 รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย คณะศิลปศาสตร์  
 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก  
 พยาน

ลงชื่อ   
 (อาจารย์พัลลพ หามะลิ)  
 รองคณบดีฝ่ายวางแผน คณะศิลปศาสตร์  
 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
 พยาน



## บันทึกความร่วมมือ

### ระหว่าง

บริษัท โคแมนซี อินเทอร์เน็ตเนชั่นแนล จำกัด (มหาชน) กับ  
คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



บันทึกข้อตกลงฉบับนี้ จัดทำขึ้นเมื่อวันที่ ๒๒ มีนาคม ๒๕๖๔ ระหว่าง คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อำนาจ เอี่ยมสำอางค์ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร สำนักงานตั้งอยู่เลขที่ ๘๖ ถนนพิษณุโลก แขวงสวนจิตรลดา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐ ซึ่งต่อไปในบันทึกข้อตกลงนี้เรียกว่า “คณะศิลปศาสตร์” ฝ่ายหนึ่ง กับ บริษัท โคแมนซี อินเทอร์เน็ตเนชั่นแนล จำกัด (มหาชน) โดยนายสมบูรณ์ ศุขีวิริยะ ตำแหน่ง ประธานเจ้าหน้าที่บริหาร บริษัท โคแมนซี อินเทอร์เน็ตเนชั่นแนล จำกัด (มหาชน) สำนักงานใหญ่ ตั้งอยู่เลขที่ ๒๕๒/๑๑๘ ชั้น ๒๓ ห้องจี อาคารสำนักงาน เมืองไทยภัทร ๒ ถนนรัชดาภิเษก แขวงห้วยขวาง เขตห้วยขวาง กรุงเทพฯ ๑๐๓๑๐ ซึ่งต่อไปในบันทึกข้อตกลงนี้ เรียกว่า “บริษัท” อีกฝ่ายหนึ่ง

โดยที่ “คณะศิลปศาสตร์” และ “บริษัท” มีความมุ่งหมายที่จะสร้างความร่วมมือทางวิชาการในการสนับสนุนการพัฒนาความรู้ในด้านวิชาการ และวิชาชีพให้แก่บุคลากร อาจารย์ และนักศึกษา โดยเชื่อมโยงการทำงานระหว่างคณะศิลปศาสตร์และบริษัท ที่ได้ตระหนักถึงความสำคัญของการจัดการศึกษา การพัฒนาระบบการศึกษาในระดับอุดมศึกษาของประเทศ เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพ จึงได้ร่วมกันจัดการศึกษาในรูปแบบการจัดการศึกษาเชิงบูรณาการการเรียนกับการปฏิบัติงานจริง (Work Integrated Learning) เพื่อเสริมสร้างความเข้มแข็งและพัฒนาศักยภาพนักศึกษาผ่านทางการส่งเสริมการปฏิบัติสหกิจศึกษาและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สาระสำคัญของความร่วมมือ ดังนี้

#### ข้อ ๑ วัตถุประสงค์

- ๑.๑ เพื่อให้ให้นักศึกษาได้ประยุกต์ความรู้กับงานด้านบริการ และพัฒนาทักษะด้านการทำงานแก่นักศึกษา
- ๑.๒ เพื่อเสริมสร้างทัศนคติที่ดีต่อการทำงานในสาขาอาชีพ
- ๑.๓ เพื่อประสานความร่วมมือในการผลิตบัณฑิต ให้ได้เรียนรู้กระบวนการปฏิบัติงาน และทักษะด้านวิชาชีพอย่างมีคุณภาพตรงกับความต้องการของสถานประกอบการ
- ๑.๔ เพื่อเสริมสร้างความร่วมมือ ด้านการปฏิบัติสหกิจศึกษาและฝึกประสบการณ์วิชาชีพระหว่างสถาบันกับสถานประกอบการ

**ข้อ ๒ สถานที่ในการดำเนินงาน**

- ๒.๑ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
- ๒.๒ บริษัท โคมานซี อินเทอร์เน็ตเซ็นแนล จำกัด (มหาชน)

**ข้อ ๓ การดำเนินงานและกิจกรรมความร่วมมือ**

การดำเนินงานภายใต้บันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้ มีขอบข่าย ดังนี้

- ๓.๑ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
  - ๓.๑.๑ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จัดตั้งคณะกรรมการดำเนินงานและติดตามเป็นการเฉพาะ
  - ๓.๑.๒ รับสมัคร และคัดเลือกนักศึกษาที่มีคุณสมบัติเหมาะสมในการปฏิบัติงานตามช่วงเวลาที่ได้ตกลงกันไว้
  - ๓.๑.๓ ส่งเสริมและพัฒนาเพื่อเตรียมความพร้อมให้นักศึกษามีความรู้พื้นฐานในการปฏิบัติงานตามสาขาวิชา
  - ๓.๑.๔ ติดต่อประสานงานกับสถานประกอบการในการคัดเลือกนักศึกษา เพื่อปฏิบัติสหกิจศึกษาหรือฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ณ สถานประกอบการ
  - ๓.๑.๕ เข้าเยี่ยมชมสถานประกอบการเพื่อรับฟังความคิดเห็น ข้อเสนอแนะตลอดจนการประสานงานด้านสหกิจศึกษาหรือฝึกประสบการณ์วิชาชีพ จากพนักงานพี่เลี้ยงและผู้บริหารของสถานประกอบการ
  - ๓.๑.๖ สนับสนุนและบริการสถานที่จัดฝึกอบรมและสัมมนาเพื่อพัฒนาความรู้ด้านการใช้โปรแกรมของ บริษัท โคมานซี อินเทอร์เน็ตเซ็นแนล จำกัด (มหาชน) ให้กับนักศึกษา บุคลากร และบุคคลทั่วไป
- ๓.๒ บริษัท โคมานซี อินเทอร์เน็ตเซ็นแนล จำกัด (มหาชน)
  - ๓.๒.๑ จัดตั้งคณะกรรมการหรือหน่วยงานที่รับผิดชอบเพื่อประสานงานให้เป็นไปตามเจตนารมณ์ของบันทึกความร่วมมือ
  - ๓.๒.๒ สนับสนุนสวัสดิการอื่น ๆ ให้นักศึกษาขณะเข้าปฏิบัติสหกิจศึกษาหรือฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ณ สถานประกอบการ
  - ๓.๒.๓ สนับสนุนค่า License ซอฟต์แวร์ตลอดอายุการใช้งาน รวมทั้งค่า Upgrade Version ซอฟต์แวร์ ค่า Maintenance และการบริการหากเกิดปัญหาการใช้งานโดยไม่คิดค่าใช้จ่าย
  - ๓.๒.๔ จัดอบรมพิเศษแบบเข้มข้นให้กับนักศึกษาระดับ Top ๑๐ ของสาขาวิชาการโรงแรม ณ บริษัท โคมานซี อินเทอร์เน็ตเซ็นแนล จำกัด (มหาชน) พร้อมทั้งมอบประกาศนียบัตรสำหรับผู้ผ่านการทดสอบหลักสูตรดังกล่าว โดยไม่คิดค่าใช้จ่าย

๓.๒.๕ บริษัท โคมานซี อินเทอร์เน็ตเนชั่นแนล จำกัด (มหาชน) เป็นสื่อกลางประสานระหว่าง คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร และโรงแรมที่เป็นลูกค้า ของ บริษัท โคมานซี อินเทอร์เน็ตเนชั่นแนล จำกัด (มหาชน) เพื่อให้นักศึกษาได้เข้าปฏิบัติ สหกิจศึกษา

#### ข้อ ๔ หน้าที่และความรับผิดชอบ

- ๔.๑ นักศึกษาสาขาวิชาการโรงแรม คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร สามารถเข้าปฏิบัติสหกิจศึกษาหรือฝึกประสบการณ์วิชาชีพนักศึกษาที่ บริษัท โคมานซี อินเทอร์เน็ต เนชั่นแนล จำกัด (มหาชน) ได้โดยไม่จำกัด ในเรื่องของเนื้อหา หรือสัญญาติ
- ๔.๒ นักศึกษาที่ประสงค์จะปฏิบัติสหกิจศึกษาหรือฝึกประสบการณ์วิชาชีพต้องผ่านการคัดเลือก จากทางคณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร และ บริษัท โคมานซี อินเทอร์เน็ตเนชั่นแนล จำกัด (มหาชน)
- ๔.๓ นักศึกษาสาขาวิชาการโรงแรม คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร สามารถเข้าปฏิบัติสหกิจศึกษา หรือฝึกประสบการณ์วิชาชีพนักศึกษาที่ บริษัท โคมานซี อินเทอร์เน็ตเนชั่นแนล จำกัด (มหาชน) เข้าปฏิบัติสหกิจศึกษาหรือฝึกประสบการณ์วิชาชีพ นักศึกษา โดยมีระยะเวลาทำงานอย่างน้อย ๔ เดือน หรือ ๑๖ สัปดาห์
- ๔.๔ บริษัท โคมานซี อินเทอร์เน็ตเนชั่นแนล จำกัด (มหาชน) จัดให้นักศึกษาที่เข้าปฏิบัติสหกิจศึกษา หรือฝึกประสบการณ์วิชาชีพได้ทำงานเสมือนพนักงานของ บริษัท โคมานซี อินเทอร์เน็ต เนชั่นแนล จำกัด (มหาชน) กับสาขาการเรียนของนักศึกษา
- ๔.๕ นักศึกษาที่เข้าปฏิบัติสหกิจศึกษาหรือประสบการณ์วิชาชีพ ต้องปฏิบัติตามกฎระเบียบ ของสถานประกอบการ เช่นเดียวกับพนักงานของ บริษัท โคมานซี อินเทอร์เน็ตเนชั่นแนล จำกัด (มหาชน) หากนักศึกษาไม่ปฏิบัติตามกฎระเบียบของสถานประกอบการ สถานประกอบการ สามารถพิจารณาขอลงโทษตามข้อกำหนดของสถานประกอบการได้
- ๔.๖ ไม่มีสัญญาผูกมัดว่าหลังจากจบการศึกษาแล้ว บริษัท โคมานซี อินเทอร์เน็ตเนชั่นแนล จำกัด (มหาชน) ต้องรับนักศึกษาเป็นพนักงาน หรือนักศึกษาต้องสมัครเป็นพนักงานของ บริษัท โคมานซี อินเทอร์เน็ตเนชั่นแนล จำกัด (มหาชน)

#### ข้อ ๕ การรักษาความลับ

ทั้งสองฝ่ายตกลงว่ารายละเอียดหรือข้อมูลทุกประเภทที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินการตามบันทึก ข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ รวมถึงงานส่วนอื่นใดที่เกี่ยวข้องให้ถือว่าเป็นความลับของทั้งสองฝ่ายและ จะไม่เปิดเผยข้อมูลดังกล่าวข้างต้นภายใต้บันทึกข้อตกลงความร่วมมือ ไม่ว่าด้วยวิธีการใด ๆ แก่บุคคลภายนอก โดยมิได้รับความยินยอมเป็นลายลักษณ์อักษรจากฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งก่อน



ในกรณีที่มีการฝ่าฝืนข้อตกลงในเรื่องการเปิดเผยความลับ ฝ่ายที่ฝ่าฝืนข้อตกลงจะต้องชดใช้ค่าเสียหาย รวมถึงค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง ให้แก่อีกฝ่ายที่ได้ฝ่าฝืนข้อตกลงด้วย

#### ข้อ ๖ การไม่ปฏิบัติตามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ

หากฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งไม่ปฏิบัติ ละเว้นหรือฝ่าฝืนข้อกำหนด และ/หรือเงื่อนไขข้อใดข้อหนึ่งของบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ และหากเป็นกรณีที่แก้ไขได้ซึ่งฝ่ายที่ได้กระทำผิดนั้น มิได้แก้ไขเหตุบกพร่องดังกล่าวให้แล้วเสร็จภายในกำหนดระยะเวลา ๗ วัน นับจากวันที่อีกฝ่ายหนึ่งได้มีหนังสือบอกกล่าวให้ทราบถึงเหตุที่ผิดข้อตกลงดังกล่าวเป็นลายลักษณ์อักษร ให้ถือว่าบันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้สิ้นสุดลงทันที โดยไม่จำเป็นต้องแจ้งหนังสือบอกกล่าวล่วงหน้าอีก และฝ่ายที่มีได้ปฏิบัติผิดข้อตกลงมีสิทธิเรียกค่าเสียหายได้ตามความเป็นจริง

#### ข้อ ๗ ระยะเวลาความร่วมมือ

บันทึกข้อตกลงนี้มีผลบังคับใช้เป็นระยะเวลา ๕ ปี ตั้งแต่ วันที่ ๒๒ มีนาคม ๒๕๖๔ โดยบันทึกข้อตกลงนี้ มีกำหนดเริ่มตั้งแต่วันที่ ๒๒ มีนาคม ๒๕๖๔ สิ้นสุด วันที่ ๒๒ มีนาคม ๒๕๖๙

#### ข้อ ๘ การแก้ไข เปลี่ยนแปลง บันทึกข้อตกลงความร่วมมือ

หากฝ่ายใดประสงค์จะแก้ไข เปลี่ยนแปลงรายละเอียดบันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้ ให้แจ้งอีกฝ่ายหนึ่งทราบเป็นลายลักษณ์อักษรล่วงหน้าเป็นเวลาไม่น้อยกว่า ๓๐ วัน และเมื่อพิจารณาตกลงเห็นชอบในการแก้ไข เปลี่ยนแปลง บันทึกข้อตกลงความร่วมมือแล้ว ให้จัดทำบันทึกเพิ่มเติมเป็นลายลักษณ์อักษร และให้มีผลบังคับนับแต่วันที่ได้ลงนามในบันทึกเพิ่มเติมนั้น

#### ข้อ ๙ การยกเลิกบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ

หากฝ่ายใดประสงค์จะยกเลิกบันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้ก่อนครบกำหนดระยะเวลาตามข้อ ๗ ให้แจ้งอีกฝ่ายหนึ่งทราบเป็นลายลักษณ์อักษรล่วงหน้าเป็นเวลาไม่น้อยกว่า ๓๐ วัน

#### ข้อ ๑๐ ข้อตกลงอื่น ๆ

- ๑๐.๑ นอกจากการร่วมดำเนินการตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ในบันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ ทั้งสองฝ่ายรับทราบตรงกันว่าบันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ไม่ก่อให้เกิดความผูกพันในลักษณะของการเป็นหุ้นส่วน หรือกิจการร่วมค้าและไม่มีฝ่ายใดที่มีอำนาจกระทำการแทนอีกฝ่ายหนึ่งหรือกระทำการในฐานะตัวแทนของอีกฝ่ายหนึ่งไม่ว่าด้วยประการใด ๆ

- ๑๐.๒ บันทึกข้อตกลงนี้เป็นสิทธิเฉพาะตัว ทั้งสองฝ่ายไม่อาจโอนสิทธิตามบันทึกข้อตกลงฉบับนี้ โดยเด็ดขาดไม่ว่าทั้งหมดหรือแต่ส่วนหนึ่งส่วนใด เว้นแต่จะได้รับความยินยอมจากอีกฝ่ายหนึ่งเป็นลายลักษณ์อักษรก่อน
- ๑๐.๓ คำบอกกล่าว ข้อเรียกร้อง การให้ความยินยอมหรือการแจ้งใด ๆ อันจะต้องกระทำโดยคู่สัญญาฝ่ายหนึ่งฝ่ายใดตามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ ให้ทำเป็นลายลักษณ์อักษรส่ง โดยจดหมายลงทะเบียนตอบรับหรือโดยพนักงานส่งหนังสือตามที่ระบุไว้ในบันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ จึงจะถือว่าหนังสือดังกล่าวได้ส่งให้แก่คู่สัญญาอีกฝ่ายหนึ่งโดยชอบแล้ว ทั้งนี้ คู่สัญญาอาจเปลี่ยนแปลงที่อยู่ได้โดยแจ้งที่อยู่ใหม่ให้แก่คู่สัญญาอีกฝ่ายหนึ่งทราบเป็นลายลักษณ์อักษร

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ จัดทำขึ้นเป็น ๒ ฉบับ มีข้อความถูกต้องตรงกัน แต่ละฝ่ายได้อ่านเข้าใจตามข้อตกลงโดยละเอียดแล้ว จึงลงลายมือชื่อไว้เป็นสำคัญต่อหน้าพยาน และคู่สัญญาต่างยึดถือไว้ ฝ่ายละ ๑ ฉบับ ลงนาม ณ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร วันที่ ๒๒ มีนาคม ๒๕๖๔

คณะศิลปศาสตร์

บริษัท โคนแมนซี อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด (มหาชน)

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ลงชื่อ



ลงชื่อ



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อำนาจ เอี่ยมสำอางค์)

(นายสมบุรณ์ สุชีวิริยะ)

คณบดีคณะศิลปศาสตร์

ประธานเจ้าหน้าที่บริหาร

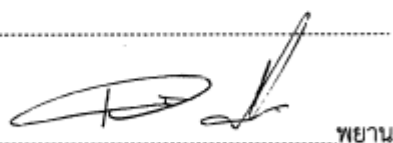
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

บริษัท โคนแมนซี อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด (มหาชน)

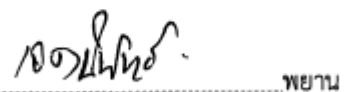
วันที่: .....

วันที่: .....

ลงชื่อ



ลงชื่อ



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ยุทธภูมิ สุวรรณเวช)

(นายเจตนิพัทธ์ น้อยเชี่ยวชาญจน์)

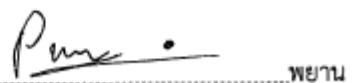
รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย

ผู้จัดการแผนกทรัพยากรบุคคล

วันที่: .....

วันที่: .....

ลงชื่อ



(ดร.ภูมิพัฒน์ ทองคำ)

หัวหน้าสาขาวิชาการโรงแรม

วันที่: .....



**Dusit**  
INTERNATIONAL

**บันทึกข้อตกลง  
ความร่วมมือทางวิชาการ**

บันทึกข้อตกลงฉบับนี้ทำที่ สำนักงานดุสิตส่วนกลาง อาคารจัตุรัสจามจุรี  
เมื่อวันที่ 2 กันยายน 2565

ระหว่าง

**บริษัท ดุสิตธานี จำกัด (มหาชน)**  
(ต่อไปในสัญญานี้จะเรียกว่า "โรงแรม")  
เลขที่ 319 อาคารจัตุรัสจามจุรี ชั้น 29 ถนนพญาไท แขวงปทุมวัน เขตปทุมวัน กรุงเทพมหานคร

และ

**คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร**  
(ต่อไปในสัญญานี้จะเรียกว่า "คณะ")  
86 ถนนพิชฌุโลก แขวงสวนจิตรลดา  
เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร

ลงนามย่อ ดุสิตธานี	<i>[Signature]</i>
ลงนามย่อ	<i>[Signature]</i>
คณะ	<i>[Signature]</i>



## บันทึกข้อตกลงความร่วมมือ

### ระหว่าง

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กับ บริษัทดุสิตธานี จำกัด (มหาชน)

บันทึกข้อตกลงฉบับนี้ จัดทำขึ้นเมื่อวันที่ 2 เดือนกันยายน พ.ศ. 2565 ระหว่าง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดย ดร. ณัฐวรพล รัชสิริวัชรบุล ตำแหน่ง อธิการบดี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร สำนักงานตั้งอยู่เลขที่ 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร ซึ่งต่อไปในบันทึกข้อตกลงนี้เรียกว่า “มหาวิทยาลัย” ฝ่ายหนึ่ง กับ บริษัทดุสิตธานี จำกัด (มหาชน) โดย ดร. นิรมล จินตานุวัฒน์ ตำแหน่ง ประธานเจ้าหน้าที่บริหารฝ่ายทรัพยากรบุคคล บริษัทดุสิตธานี จำกัด (มหาชน) ตั้งอยู่เลขที่ 319 อาคารจัตุรัสจามจุรี ชั้น 29 ถนนพญาไท แขวงปทุมวัน เขตปทุมวัน กรุงเทพมหานคร ซึ่งต่อไปในบันทึกข้อตกลงนี้เรียกว่า “โรงแรม” อีกฝ่ายหนึ่ง

โดยที่ “มหาวิทยาลัย” และ “โรงแรม” มีความมุ่งหมายที่จะสร้างความร่วมมือทางวิชาการในการสนับสนุนการพัฒนาความรู้ในด้านวิชาการ และวิชาชีพให้แก่บุคลากร อาจารย์ และนักศึกษา โดยเชื่อมโยงการทำงานระหว่างคณะกับโรงแรม เพื่อพัฒนาศักยภาพการจัดการการศึกษาทางด้านบริการโรงแรม และการปฏิบัติงานของบุคลากรทั้งสองฝ่ายให้เกิดความสำเร็จร่วมกันต่อไปในอนาคต ทั้งสองฝ่ายจึงตกลงทำบันทึกข้อตกลงความร่วมมือกัน มีรายละเอียด ดังนี้

#### ข้อ 1 วัตถุประสงค์

1.1 เพื่อร่วมมือกันพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอนหรือหลักสูตรฝึกอบรมในลักษณะบูรณาการองค์ความรู้ทางวิชาการและวิชาชีพให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลง และพัฒนาบัณฑิตได้ตรงกับความต้องการของสถานประกอบการในยุคเศรษฐกิจเชิงสร้างสรรค์ (Creative Economy) และเศรษฐกิจดิจิทัล (Digital Economy) อันเป็นสาระสำคัญของแนวคิดประเทศไทย 4.0 (Thailand 4.0) ซึ่งเป็นวิสัยทัศน์เชิงนโยบายการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศไทย

1.2 เพื่อร่วมมือกันในการส่งเสริม และพัฒนาบุคลากรทั้งสองฝ่ายในรูปแบบการฝึกอบรมเสริมสร้างโอกาสในการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์ตรง ทั้งด้านวิชาการ และวิชาชีพ ในรูปแบบการสนับสนุนวิทยากร การจัดอบรม การฝึกปฏิบัติงานสหกิจศึกษา การฝึกปฏิบัติวิชาชีพให้แก่บุคลากร อาจารย์ และนักศึกษา

1.3 เพื่อสร้างเครือข่ายการทำงานวิจัย การบริการวิชาการและบริการสังคม การสร้างองค์ความรู้ร่วมกันระหว่างมหาวิทยาลัยและโรงแรมเพื่อนำไปสู่การพัฒนาสร้างนวัตกรรมที่สามารถสร้างคุณค่าต่อผู้ประกอบการและสังคม

## ข้อ 2 สถานที่ในการดำเนินงาน

- 2.1 คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
- 2.2 โรงแรมและรีสอร์ท รวมทั้งธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับการให้บริการต้อนรับและร้านอาหารในเครือดุสิตธานี

## ข้อ 3 การดำเนินงานและกิจกรรมความร่วมมือ

การดำเนินงานภายใต้บันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้ มีขอบข่ายความร่วมมือ 5 ประการ คือ

- 3.1 การพัฒนาหลักสูตร เนื้อหา และสื่อที่ใช้ในการเรียนการสอนและการฝึกอบรมให้สอดคล้องกับมาตรฐานอุดมศึกษาและมาตรฐานอาชีพ
- 3.2 การพัฒนานักศึกษา
- 3.3 การพัฒนาบุคลากร
- 3.4 สนับสนุนการจัดโครงการเสริมสร้างประสบการณ์ในอาชีพ รวมทั้งบริการวิชาการและบริการสังคม
- 3.5 การดำเนินการในกิจกรรมอื่นๆ ตามที่มหาวิทยาลัยและโรงแรมเห็นสมควร

## ข้อ 4 หน้าที่และความรับผิดชอบ

- 4.1 ร่วมกันในการพัฒนาเนื้อหา หลักสูตรและสื่อที่ใช้ในการเรียนการสอนและการฝึกอบรมแก่บุคลากรทั้งสองฝ่ายให้สอดคล้องกับมาตรฐานอุดมศึกษาและมาตรฐานอาชีพ
- 4.2 สนับสนุนการปฏิบัติสหกิจศึกษาของนักศึกษา และการฝึกปฏิบัติวิชาชีพในโรงแรมของอาจารย์เพื่อเสริมสร้างประสบการณ์ที่จะเป็นประโยชน์ต่อการจัดการเรียนการสอนตามที่โรงแรมเห็นสมควร
- 4.3 วางแผนการจัดกิจกรรมอบรมสัมมนา โดยการแลกเปลี่ยนวิทยากรที่เป็นบุคลากรของมหาวิทยาลัยและบุคลากรของโรงแรม
- 4.4 สนับสนุนด้านสถานที่ อุปกรณ์ประกอบการเรียนการสอน เครื่องมือ เทคโนโลยีอื่น ๆ ในการฝึกประสบการณ์ทางวิชาชีพ การเรียนการสอน การทำวิจัย สิ่งประดิษฐ์ และนวัตกรรม
- 4.5 ติดตามความคืบหน้า แก้ไขปัญหาต่าง ๆ และสรุปประเมินผลโครงการร่วมกันเพื่อปรับปรุงให้ดีขึ้นในการดำเนินการต่อไปในอนาคต

## ข้อ 5 การรักษาความลับ

ทั้งสองฝ่ายตกลงว่ารายละเอียดหรือข้อมูลทุกประเภทที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินการตามบันทึกข้อตกลงฉบับนี้รวมถึงงานส่วนอื่นใดที่เกี่ยวข้องให้ถือว่าเป็นความลับของทั้งสองฝ่ายและจะไม่เปิดเผยข้อมูลดังกล่าวข้างต้นภายใต้บันทึกข้อตกลง ไม่ว่าด้วยวิธีการใดๆ แก่บุคคลภายนอกโดยมิได้รับความยินยอมเป็นลายลักษณ์อักษรจากฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งเสียก่อน

ในกรณีที่มีฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งเปิดเผยความลับ ฝ่ายที่ฝ่ายนั้นข้อตกลงจะต้องชดเชยค่าเสียหาย รวมถึงค่าใช้จ่ายทั้งหมดที่เกี่ยวข้อง ให้แก่อีกฝ่ายที่มีฝ่ายนั้นข้อตกลงด้วย

#### ข้อ 6 การไม่ปฏิบัติตามบันทึกข้อตกลง

หากฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งไม่ปฏิบัติหรือละเว้นหรือฝ่าฝืนข้อกำหนด และ/หรือเงื่อนไขข้อใดข้อหนึ่งของบันทึกข้อตกลงและหากเป็นกรณีที่แก้ไขได้ซึ่งฝ่ายที่ได้กระทำผิดนั้น มิได้แก้ไขเหตุผลพร้อมดังกล่าวให้แล้วเสร็จภายในกำหนดระยะเวลา 7 วัน นับจากวันที่อีกฝ่ายหนึ่งได้มีหนังสือบอกกล่าวให้ทราบถึงเหตุที่ผิดข้อตกลงดังกล่าวเป็นลายลักษณ์อักษร ให้อธิว่่าบันทึกข้อตกลงฉบับนี้สิ้นสุดลงทันทีโดยไม่จำเป็นต้องแจ้งหนังสือบอกกล่าวล่วงหน้าอีก และฝ่ายที่ได้ปฏิบัติผิดข้อตกลงมีสิทธิเรียกค่าเสียหายได้ตามความเป็นจริง

#### ข้อ 7 ระยะเวลาความร่วมมือ

ข้อตกลงความร่วมมือนี้ มีกำหนดระยะเวลา 2 ปี นับแต่วันที่ทุกฝ่ายได้ลงนามในบันทึกข้อตกลงความร่วมมือเป็นต้นไป

#### ข้อ 8 การแก้ไข เปลี่ยนแปลง และการยกเลิกบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ

หากฝ่ายใดประสงค์จะแก้ไข เปลี่ยนแปลงรายละเอียดบันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้ ให้แจ้งอีกฝ่ายหนึ่งทราบเป็นลายลักษณ์อักษรล่วงหน้าเป็นเวลาไม่น้อยกว่า 30 วัน และเมื่อพิจารณาตกลงเห็นชอบ ในการแก้ไข เปลี่ยนแปลง บันทึกข้อตกลงความร่วมมือแล้ว ให้จัดทำบันทึกเพิ่มเติมเป็นลายลักษณ์อักษร และให้มีผลบังคับนับแต่วันที่ได้ลงนามในบันทึกเพิ่มเติมนั้น

#### ข้อ 9 ข้อตกลงอื่น ๆ

9.1 นอกจากการร่วมดำเนินการตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ในบันทึกข้อตกลงฉบับนี้ ทั้งสองฝ่ายรับทราบตรงกันว่าบันทึกข้อตกลงฉบับนี้ไม่ก่อให้เกิดความผูกพันในลักษณะของการเป็นหุ้นส่วน หรือกิจการร่วมค้าและไม่มีฝ่ายใดที่มีอำนาจกระทำการแทนอีกฝ่ายหนึ่งหรือกระทำการในฐานะตัวแทนของอีกฝ่ายหนึ่งไม่ว่าด้วยประการใด ๆ

9.2 บันทึกข้อตกลงนี้เป็นสิทธิเฉพาะตัว ทั้งสองฝ่ายไม่อาจโอนสิทธิตามบันทึกข้อตกลงฉบับนี้ โดยเด็ดขาดไม่ว่าทั้งหมดหรือแต่ส่วนหนึ่งส่วนใด เว้นแต่จะได้รับความยินยอมจากอีกฝ่ายหนึ่งเป็นลายลักษณ์อักษรก่อน

9.3 คำบอกกล่าว ข้อเรียกร้อง การให้ความยินยอมหรือการแจ้งใดๆ อันจะต้องกระทำโดยคู่สัญญาฝ่ายหนึ่งฝ่ายใดตามบันทึกข้อตกลงฉบับนี้ ให้ทำเป็นลายลักษณ์อักษรส่งโดยจดหมายลงทะเบียนตอบรับหรือโดยพนักงานส่งหนังสือตามที่ระบุไว้ในบันทึกข้อตกลงฉบับนี้ จึงจะถือว่าหนังสือดังกล่าวได้ส่งให้แก่คู่สัญญาอีกฝ่ายหนึ่งโดยชอบแล้ว ทั้งนี้ คู่สัญญาอาจเปลี่ยนแปลงที่อยู่ได้ โดยแจ้งที่อยู่ใหม่ให้แก่คู่สัญญาอีกฝ่ายหนึ่งทราบเป็นลายลักษณ์อักษร

หากฝ่ายใดประสงค์จะยกเลิกบันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้ก่อนครบกำหนดระยะเวลาตามข้อ 7 ให้แจ้งอีกฝ่ายหนึ่งทราบเป็นลายลักษณ์อักษรล่วงหน้าเป็นเวลาไม่น้อยกว่า 30 วัน

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้ จัดทำขึ้นเป็นสองฉบับมีข้อความถูกต้องตรงกัน ทั้งสองฝ่ายได้อ่านและเข้าใจข้อความโดยละเอียดตลอดแล้ว เพื่อแสดงถึงเจตนารมณ์และความตั้งใจจริงของแต่ละฝ่ายในการดำเนินการตามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้ ทั้งสองฝ่ายได้ลงนามความร่วมมือกันต่อหน้าพยานและเก็บรักษาไว้เป็นหลักฐานคนละฉบับ

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

บริษัท ดุสิตธานี จำกัด (มหาชน)

ลงชื่อ   
(ดร. ณัฐวรพล รัชสิริวัชรบุล)

ลงชื่อ   
(ดร. นีรล จินตานุวัฒน์)

อธิการบดี

ประธานเจ้าหน้าที่บริหารฝ่ายทรัพยากรบุคคล  
บริษัท ดุสิตธานี จำกัด (มหาชน)

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ลงชื่อ   
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อำนาจ เอี่ยมสำอางค์)

ลงชื่อ   
(นายปณต พชรน้อย)


คณบดีคณะศิลปศาสตร์

ผู้ช่วยรองประธานฝ่ายทรัพยากรบุคคล  
บริษัท ดุสิตธานี จำกัด (มหาชน)

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

พยาน

พยาน

ลงชื่อ   
(ดร. ภูมิพัฒน์ ทองคำ)

ลงชื่อ   
(นางจิตกานท์ ทิพรัตน์)

หัวหน้าสาขาวิชาการโรงแรม

ผู้อำนวยการฝ่ายการเรียนรู้และพัฒนา  
บริษัท ดุสิตธานี จำกัด (มหาชน)

พยาน

พยาน



## บันทึกข้อตกลงความร่วมมือ

ระหว่าง

สำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ (องค์การมหาชน)

และ

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ในโครงการพัฒนาหลักสูตรโมซัมมาตรฐานสากล

การจัดประชุม การเดินทางเพื่อเป็นรางวัล การประชุมนานาชาติ การจัดนิทรรศการและการแสดงสินค้า นานาชาติ หรือที่เรียกว่า อุตสาหกรรมไมซ์ (MICE : Meetings Incentives Conventions and Exhibitions) นับว่าเป็นอุตสาหกรรมที่มีความสำคัญเป็นอย่างมากในปัจจุบัน สามารถสร้างรายได้เข้าสู่ประเทศไทยในลำดับต้นๆ และยังเป็นหนึ่งในกลไกสำคัญในการพัฒนาและนำองค์ความรู้ ตลอดจนเทคโนโลยีต่างๆ เข้าสู่ประเทศไทย ทั้งนี้ ตามพระราชกฤษฎีกาจัดตั้งสำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ (องค์การมหาชน) พ.ศ. ๒๕๔๕ ได้กำหนดวัตถุประสงค์ของสำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ (องค์การมหาชน) ให้มีภารกิจหลักในการส่งเสริมการจัดประชุม การเดินทางเพื่อเป็นรางวัล การประชุมนานาชาติ และการจัดนิทรรศการในประเทศไทย รวมถึงให้มีอำนาจและหน้าที่ในการสนับสนุนการจัดสัมมนา การฝึกอบรม และการพัฒนาบุคลากรของอุตสาหกรรมไมซ์ โดยได้มีการจัดทำวิชาการจัดประชุมและนิทรรศการสำหรับสถาบันการศึกษาในระดับ อาชีวศึกษาและอุดมศึกษาประเทศไทย หรือ Introduction to MICE Industry ขึ้นมาเป็นลิขสิทธิ์ของสำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ (องค์การมหาชน) เพื่อส่งเสริมให้สถาบันการศึกษาระบุเป็นวิชาการเรียน การสอนแก่นิสิต นักศึกษาทั่วไป

/มหาวิทยาลัย...

๑/๓



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มุ่งเน้นที่จะพัฒนาและส่งเสริมศักยภาพนักเรียน นักศึกษา และบัณฑิตให้สามารถประกอบอาชีพในอุตสาหกรรมโมเดิร์นได้ในระดับมาตรฐานสากล

สำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ (องค์การมหาชน) และ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้ตระหนักถึงความสำคัญในการยกระดับการศึกษาด้านโมเดิร์น ซึ่งเป็นการเตรียมความพร้อมของนักเรียน นิสิต นักศึกษา ด้านองค์ความรู้และทักษะในการทำงานได้จริงอย่างมืออาชีพ และผลักดันให้ประเทศไทยก้าวสู่การเป็นศูนย์กลางการศึกษาด้านโมเดิร์นแห่งภูมิภาคอาเซียนได้อย่างเข้มแข็งยั่งยืน หน่วยงานทั้งสอง จึงกำหนดให้มีข้อตกลงความร่วมมือในการจัดทำแผนปฏิบัติการว่าด้วยความร่วมมือด้านการส่งเสริมการศึกษาในด้านอุตสาหกรรมโมเดิร์น โดยจะดำเนินงานร่วมกันในเรื่องดังต่อไปนี้

๑. หน่วยงานทั้งสองจะร่วมกันส่งเสริมให้มีการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านอุตสาหกรรมโมเดิร์น ผ่านการเรียนการสอนทั้งในระดับรายวิชาและสาขาวิชา โดย การบรรจุรายวิชาการจัดประชุมและนิทรรศการสำหรับสถาบันการศึกษาในประเทศไทย (Introduction to MICE Industry) เข้าเป็นหลักสูตรของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เพื่อใช้ในการเรียนการสอนอย่างเป็นทางการ

๒. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จะจัดส่งอาจารย์ผู้สอนวิชาการจัดประชุมและนิทรรศการ หรือวิชาที่เกี่ยวข้องเข้าร่วมโครงการ “Coach the Coaches” ที่สำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ (องค์การมหาชน) จัดขึ้น อาทิ หลักสูตร Certified Meeting Professional (CMP) ของสมาคม Meeting Professionals International (MPI) หลักสูตร Certified Exhibition Management (CEM) โดยสมาคม International Association of Exhibitions and Events (IAEE) หลักสูตร Certified Incentive Specialist โดยสมาคม Society for Incentive Travel Excellence (SITE) หรือ หลักสูตรใกล้เคียงที่ทางสำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ (องค์การมหาชน) จัดขึ้นเพื่อเสริมศักยภาพความรู้ความเข้าใจ และการถ่ายทอดองค์ความรู้ในระดับสากลได้อย่างถูกต้องและมีประสิทธิภาพ

๓. หน่วยงานทั้งสองจะส่งเสริมให้นักศึกษาที่ผ่านรายวิชาการจัดประชุมและนิทรรศการสำหรับสถาบันอุดมศึกษาในประเทศไทย เข้าฝึกงานกับองค์กรและหน่วยงานในอุตสาหกรรมโมเดิร์น

๔. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จะจัดส่งนิสิต นักศึกษา เข้าร่วมโครงการเครือข่ายเยาวชนโมเดิร์น (MICE Student Chapter) ซึ่งเป็นเครือข่ายด้านการศึกษาของนิสิต นักศึกษา ที่ได้ผ่านการเรียนหรือมีความสนใจในสายอาชีพด้านการจัดประชุมและนิทรรศการ หรืออุตสาหกรรมโมเดิร์น (MICE) และโครงการอื่นๆที่เกี่ยวข้อง ในการเตรียมความพร้อมและพัฒนาศักยภาพของนิสิต นักศึกษา อุตสาหกรรมโมเดิร์น

/๕. หน่วยงานทั้งสอง...

๑/๖


๕. หน่วยงานทั้งสองจะมอบหมายให้มีผู้แทนเป็นผู้ดำเนินงาน ประสานงาน และตกลงรายละเอียด ในการปฏิบัติงานตามข้อตกลงความร่วมมือนี้ โดยจะได้มีการจัดทำข้อกำหนดและเงื่อนไขในการนำเนื้อหาของ วิชาการจัดประชุมและนิทรรศการ รวมทั้งสื่อการเรียนการสอนไปใช้ เพื่อให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์แห่งข้อตกลง นี้ต่อไป และหากกรณีมีการแก้ไขเพิ่มเติมบันทึกข้อตกลง ให้จัดทำเป็นบันทึกข้อตกลงความร่วมมือเพิ่มเติมแนบ ท้ายบันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้


บันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ทำขึ้นเป็นสองฉบับไว้เมื่อวันที่ ๑๗ กรกฎาคม ๒๕๖๓ ทั้งสองหน่วยงานต่างยึดไว้หน่วยงานละหนึ่งฉบับ และมีผลเป็นข้อผูกพันในการดำเนินงานของทั้งสองหน่วยงาน โดยมีระยะเวลา ๕ ปี ตั้งแต่วันที่ลงนามในบันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้เป็นต้นไป

ลงชื่อ .....  
(นายจิรุตต์ อิศรางกูร ณ อยุธยา)  
ผู้อำนวยการ

สำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ (องค์การมหาชน)

ลงชื่อ .....  
(รองศาสตราจารย์สุภัทรา โกไทยกานนท์)  
รักษาราชการแทน  
อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ลงชื่อ .....พยาน  
(นางอรชร ว่องพรพณงาม)  
ผู้อำนวยการฝ่ายพัฒนาศักยภาพอุตสาหกรรมไม้  
สำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ (องค์การมหาชน)

ลงชื่อ .....พยาน  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์วราที่ร้อยตรีวีระ โพธิ์สรณ์)  
คณบดีคณะศิลปศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ภาคผนวก ฉ  
คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

## คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

### กรรมการที่ปรึกษา

1. อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร      ประธานกรรมการ  
ดร.ณัฐวรพล รัชสิริวัชรบุล
2. รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการและพัฒนาคณาจารย์      รองประธานกรรมการ  
รองศาสตราจารย์ ดร.นัฐโชติ รักไทยเจริญชีพ
3. ผู้อำนวยการกองวิชาการและพัฒนาคณาจารย์      กรรมการ  
นางสาวรุ่งฤดี ตรงต่อศักดิ์
4. คณบดีคณะศิลปศาสตร์      กรรมการ  
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ยุทฤษฎี สุวรรณเวช

### กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ

1. รองศาสตราจารย์ ดร. เสรี วงษ์มณฑา      ประธานหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต  
สาขาวิชาการจัดการโรงแรม การท่องเที่ยว  
และธุรกิจบริการ วิทยาลัยการจัดการ  
มหาวิทยาลัยพะเยา
2. รองศาสตราจารย์ ดร. อัครวิน พิกุลทอง      ผู้อำนวยการหลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต  
สาขาการจัดการการท่องเที่ยว  
มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต
3. รองศาสตราจารย์วิวัฒน์ วงศ์อรุณ      อาจารย์ประจำสาขาวิชาการโรงแรม  
คณะอุตสาหกรรมการโรงแรมและ  
การท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี  
ราชมงคลรัตนโกสินทร์
4. คุณทัศนชัย พัฒนโกศัย      ผู้อำนวยการอาวุโสฝ่ายกิจการและกฎหมาย  
สัมพันธ์ โรงแรมและรีสอร์ทในเครือเซ็นทารา
5. คุณบัณฑิตา เพชรน้อย      ผู้อำนวยการฝ่ายทรัพยากรมนุษย์  
เครือโรงแรมดุสิตธานี

### กรรมการดำเนินงาน

1. อาจารย์ ดร.ภูมิพัฒน์	ทองคำ	ประธานกรรมการ
2. อาจารย์ ดร.ผกามาศ	ชัยรัตน์	รองประธาน
3. อาจารย์ทิพย์กนก	เวียงคำ	กรรมการ
4. อาจารย์ปทุมมา	อินทร์อ่อน	กรรมการ
5. อาจารย์หทัยรัตน์	ปัทมาวิวัฒน์	กรรมการ
6. อาจารย์วาริรัตน์	ทิพวารี	กรรมการ
7. อาจารย์พัลลพ	หามะลิ	กรรมการ
8. นางสาวจันทนา	มเหศักดิ์	กรรมการ
9. นางสาววิภาพรรณ	เลาหะเชียรประธาน	กรรมการ
10. นางสาวจีราวรรณ	เจริญสุข	กรรมการ
11. นายภูสิต	รัตนกานตะติลก	กรรมการ
12. นายประทีป	อยู่สถิต	กรรมการ
13. อาจารย์สุภาวดี	ไหมเกตุ	กรรมการและเลขานุการ

ภาคผนวก ข

คำสั่งคณะกรรมการจัดทำหลักสูตรและคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร



คำสั่งมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

คณะศิลปศาสตร์

ที่ 56.1 /2565

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการที่ปรึกษา คณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ และคณะกรรมการดำเนินการวิพากษ์หลักสูตร  
ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการโรงแรม  
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2566

เพื่อให้การดำเนินงานการปรับปรุงหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (การโรงแรม) ของสาขาวิชาการโรงแรม เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2558 ของกระทรวงศึกษาธิการ เกิดความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ ดังนั้นจึงกำหนดการวิพากษ์หลักสูตร ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการโรงแรม ฉบับปรับปรุง ปี พ.ศ. 2566 ในวันที่ 5 สิงหาคม พ.ศ. 2565 เวลา 08.30-16.30 น. ณ ห้อง LA101 อาคารปฏิบัติการโรงแรมและการท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จึงขอแต่งตั้งกรรมการดำเนินการดังต่อไปนี้

#### คณะกรรมการที่ปรึกษา

- |  |                  |
|--|------------------|
| 1. อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร<br>ดร.ณัฐวรพล รัชสิริวัชรบุล             | ประธานกรรมการ    |
| 2. รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการและพัฒนาคณาจารย์<br>รองศาสตราจารย์ ดร.นัฐโชติ รักไทยเจริญชีพ | รองประธานกรรมการ |
| 3. ผู้อำนวยการกองวิชาการและพัฒนาคณาจารย์<br>นางสาวรุ่งฤดี ตรงต่อศักดิ์                 | กรรมการ          |
| 4. คณบดีคณะศิลปศาสตร์<br>ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อำนาจ เอี่ยมสำอางค์                     | กรรมการ          |

หน้าที่ ให้คำปรึกษาด้านต่าง ๆ ในการพัฒนาจัดทำหลักสูตรเพื่อให้ดำเนินการไปด้วยความเรียบร้อยและสำเร็จลุล่วงตามวัตถุประสงค์

#### คณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ

- |                                      |               |
|--------------------------------------|---------------|
| 1. รองศาสตราจารย์ ดร.เสรี วงษ์มณฑา   | ประธานกรรมการ |
| 2. รองศาสตราจารย์ ดร.อัศวิน แสงพิบูล | กรรมการ       |
| 3. รองศาสตราจารย์วิวัฒน์ วงศ์อรุณ    | กรรมการ       |

- |               |           |         |
|---------------|-----------|---------|
| 4. คุณบัณฑิต  | เพชรน้อย  | กรรมการ |
| 5. คุณทัศนีย์ | พัฒนโกศัย | กรรมการ |

**หน้าที่** ให้คำแนะนำ ข้อเสนอแนะในการพัฒนาจัดทำหลักสูตรเพื่อให้ดำเนินการไปด้วยความเรียบร้อยและสำเร็จลุล่วงตามวัตถุประสงค์

**คณะกรรมการดำเนินการ**

- |                         |                  |                     |
|-------------------------|------------------|---------------------|
| 1. อาจารย์ ดร.ภูมิพัฒน์ | ทองคำ            | ประธานกรรมการ       |
| 2. อาจารย์ ดร.พจนานาศ   | ชัยรัตน์         | รองประธาน           |
| 3. อาจารย์ทิพย์กนก      | เวียงคำ          | กรรมการ             |
| 4. อาจารย์ปทุมมา        | อินทร์อ่อน       | กรรมการ             |
| 5. อาจารย์หทัยรัตน์     | ปัทมาวิวัฒน์     | กรรมการ             |
| 6. อาจารย์วาริรัตน์     | ทิพวารีย์        | กรรมการ             |
| 7. อาจารย์พัลลพ         | หามะลิ           | กรรมการ             |
| 8. นางสาวจันทนา         | มเหศักดิ์        | กรรมการ             |
| 9. นางสาววิภาพรรณ       | เลาหะเชียรประธาน | กรรมการ             |
| 10. นางสาวจิราวรรณ      | เจริญสุข         | กรรมการ             |
| 11. นายภูสิต            | รัตนกานตะติลก    | กรรมการ             |
| 12. นายประทีป           | อยู่สถิต         | กรรมการ             |
| 13. อาจารย์สุภาวดี      | ไหมเกตุ          | กรรมการและเลขานุการ |

**หน้าที่** ศึกษา สืบค้น และวิเคราะห์ข้อมูล จัดทำร่างหลักสูตรให้มีประสิทธิภาพ เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

สั่ง ณ วันที่ 14 มิถุนายน พ.ศ. 2565



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อำนาจ เอี่ยมสำอางค์

(คณบดีคณะศิลปศาสตร์)