



หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาการโรงแรมและธุรกิจบริการ
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2566)

คณะศิลปศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชภัฏนครพนม
กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์
วิจัยและนวัตกรรม

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต
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 ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี รวมทั้งมีความสอดคล้องกับยุทธศาสตร์การพัฒนาประเทศและวิสัยทัศน์ พันธกิจ ของมหาวิทยาลัย โดยมุ่งมั่นให้ผู้สำเร็จการศึกษาจากหลักสูตรนี้ มีความรู้ทางด้านวิชาการและมีทักษะด้านปฏิบัติ ที่สามารถทำงานในสถานประกอบการได้เป็นอย่างดี สอดคล้องกับความต้องการของสถานประกอบการหรือผู้ใช้บัณฑิต

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 ทำความเข้าใจรายละเอียดให้ครบถ้วนเพื่อ ประสิทธิภาพของการนำหลักสูตรไปใช้ในการเรียนการสอนและปฏิบัติให้มีประสิทธิผลอย่างต่อเนื่อง

คณะศิลปศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	ก
สารบัญ	ข
หมวดที่	
1 ข้อมูลทั่วไป	1
2 ปรัชญา วัตถุประสงค์ และผลลัพธ์การเรียนรู้	4
3 โครงสร้างหลักสูตร รายวิชาและหน่วยกิต	24
4 การจัดกระบวนการเรียนรู้	102
5 การประเมินผลการเรียนและการสำเร็จการศึกษา	112
6 ความพร้อมและศักยภาพในการบริหารจัดการหลักสูตร	120
7 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา	132
8 การประกันคุณภาพผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	133
9 ระบบและกลไกในการพัฒนาหลักสูตร	139
ภาคผนวก	
ก ความสัมพันธ์ระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs) กับความต้องการที่คาดหวังของผู้เรียนและผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	144
ข ตารางสรุปเปรียบเทียบเนื้อหาสาระการปรับปรุงหลักสูตร	162
ค ประวัติและผลงานของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	167
ง ประวัติและผลงานของอาจารย์ประจำหลักสูตร	174
จ บันทึกข้อตกลงความร่วมมือ (MOU)	183
ฉ คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร	204
ช คำสั่งคณะกรรมการจัดทำหลักสูตรและวิพากษ์หลักสูตร	207

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 การฝึกอบรมในลักษณะบูรณาการองค์ความรู้ทางวิชาการและวิชาชีพให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงให้ตรงต่อความต้องการของสถานประกอบการในยุคเศรษฐกิจเชิงสร้างสรรค์และเศรษฐกิจดิจิทัลอันเป็นสาระสำคัญของทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรมสารสนเทศ สื่อเทคโนโลยี ทักษะชีวิตและอาชีพในศตวรรษที่ 21 โดยการสร้างความร่วมมือทางวิชาการ ประกอบด้วย บริษัทดุสิตธานี จำกัด (มหาชน) โรงแรมและรีสอร์ททเครือเซนทารา บริษัทโคแมนซ์ อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด (มหาชน) และสำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ (องค์การมหาชน) เพื่อสนับสนุนพัฒนาศักยภาพ การศึกษาทางด้านการโรงแรม เสริมสร้างโอกาสในการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ประสบการณ์ตรงในรายวิชาต่าง ๆ เช่น การจัดการงานส่วนหน้า การบริการอาหารและเครื่องดื่ม การจัดการงานแม่บ้าน การจัดการงานครัว การจัดการภัตตาคารและงานเลี้ยง การจัดการกลยุทธ์ในโรงแรมและรายวิชาอื่น ๆ สอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐาน อุดมศึกษาและวิชาชีพ 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 นำเสนอหลักสูตรต่อสภาวิชาการ 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 บริการอาหารและเครื่องดื่ม พนักงานดูแลห้องพัก และพนักงานบริการในโรงแรมและธุรกิจบริการ

7.2 ผู้บริหารในโรงแรมและธุรกิจบริการ

7.3 ผู้สอน ผู้ประสานงานในโรงแรมหรือสถานบันการศึกษาที่เกี่ยวข้องกับงานโรงแรมและธุรกิจบริการ

7.4 ผู้ประกอบการในธุรกิจบริการ เช่น โรงแรม ที่พัก หรือ ร้านอาหาร คาเฟ่ และอื่น ๆ

8. สถานที่จัดการเรียนการสอน

คณะศิลปศาสตร์ ศูนย์พัฒนชยการพระนคร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เลขที่ 86 ถนนพิษณุโลก แขวงสวนจิตรลดา เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร 10300

หมวดที่ 2 ปรัชญา วัตถุประสงค์ และผลลัพธ์การเรียนรู้

1. ปรัชญา วัตถุประสงค์ และผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร

ปรัชญาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการโรงแรมและธุรกิจบริการ เป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับแผนพัฒนาทางการอุดมศึกษา เพื่อผลิตและพัฒนากำลังคนของประเทศ ซึ่งสอดคล้องตามพันธกิจของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ตามมาตรฐานวิชาการและวิชาชีพในการผลิตบัณฑิต เพื่อตอบสนองตรงตามความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย รวมถึงเป็นบัณฑิตที่มีคุณภาพ เป็นพลเมืองที่ดีของสังคม และนำไปสู่การพัฒนาประเทศ

วัตถุประสงค์และผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร มาจากการเก็บข้อมูลของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ประกอบด้วย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร คณะศิลปศาสตร์ ศิษย์เก่า สถานประกอบการ หน่วยงานที่เกี่ยวข้องและกลุ่มต่าง ๆ ตามคุณลักษณะของบัณฑิตในหลักสูตรที่มีความรู้ทางวิชาการ และเชี่ยวชาญทักษะด้านวิชาชีพด้านการโรงแรมและธุรกิจบริการ สามารถวิเคราะห์และการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า แสดงออกถึงบุคลิกภาพที่เหมาะสมกับโรงแรมและธุรกิจบริการในระดับสากล มีทักษะในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและการใช้ภาษาต่างประเทศได้อย่างเชี่ยวชาญ

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

1.1 ปรัชญา

มุ่งผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ด้านการโรงแรมและธุรกิจบริการ มีทักษะวิชาชีพปฏิบัติงานในระดับมาตรฐานสากล มีจิตบริการ มีคุณธรรม จริยธรรม และความรับผิดชอบต่อสังคม และสามารถปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลงของเทคโนโลยี

1.2 วัตถุประสงค์

1. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ทางวิชาการและทักษะวิชาชีพด้านการโรงแรมและธุรกิจบริการ
2. เพื่อสร้างบัณฑิตที่มีความสามารถในการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในธุรกิจโรงแรมและธุรกิจบริการ
3. เพื่อพัฒนาบัณฑิตให้มีทักษะการสื่อสารภาษาต่างประเทศอย่างมีประสิทธิภาพ
4. เพื่อปลูกฝังจรรยาบรรณวิชาชีพ คุณธรรม และความรับผิดชอบต่อสังคม
5. เพื่อส่งเสริมให้บัณฑิตมีความคิดสร้างสรรค์ในการพัฒนาธุรกิจโรงแรมและธุรกิจบริการ

1.3 ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (Program Learning Outcomes, PLOs) ประกอบด้วย

PLO 1: มีความรู้และทักษะพื้นฐานด้านอุตสาหกรรมโรงแรมและบริการ

Sub PLO 1.1 เข้าใจและอธิบายแนวคิด ทฤษฎี และหลักการพื้นฐานของอุตสาหกรรมบริการโรงแรมและบริการ รวมถึงแนวโน้มและการเปลี่ยนแปลงของอุตสาหกรรม

Sub PLO 1.2 วิเคราะห์หลักการบริหารจัดการ โครงสร้างองค์กร และการดำเนินงานของธุรกิจโรงแรมและบริการ รวมถึงความสัมพันธ์ระหว่างแผนกต่าง ๆ

Sub PLO 1.3 ปฏิบัติงานพื้นฐานในแผนกต่าง ๆ ของโรงแรม เช่น แผนกต้อนรับ แผนกแม่บ้าน แผนกอาหารและเครื่องดื่ม ตามขั้นตอนมาตรฐานการปฏิบัติงาน (SOP)

PLO 2: แสดงออกถึงทักษะการบริการที่เป็นเลิศ

Sub PLO 2.1: แสดงออกถึงจิตบริการและทัศนคติเชิงบวก รวมถึงความมีน้ำใจ ความเอื้อเฟื้อ ความใส่ใจ และความกระตือรือร้นในการให้บริการทั้งต่อลูกค้าและเพื่อนร่วมงาน

Sub PLO 2.2: สามารถให้บริการด้วยมาตรฐานระดับสากล สามารถปรับตัวและตอบสนองต่อความหลากหลายทางวัฒนธรรม ศาสนา และความเชื่อของลูกค้า

Sub PLO 2.3 สร้างประสบการณ์การบริการที่ประทับใจและเหนือความคาดหมาย

PLO 3: สื่อสารและใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพ

Sub PLO 3.1 สื่อสารด้วยภาษาไทยและภาษาต่างประเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยคำนึงถึงความแตกต่างทางวัฒนธรรม ทั้งการพูด การฟัง การอ่าน และการเขียน รวมถึงการใช้ภาษาและมารยาทสากล

Sub PLO 3.2 ใช้งานซอฟต์แวร์และระบบสารสนเทศที่เกี่ยวข้องกับงานโรงแรมด้วยความชำนาญและวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อสนับสนุนการตัดสินใจและการปรับปรุงคุณภาพการบริการ

Sub PLO 3.3 ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีและช่องทางการสื่อสารสมัยใหม่ และสื่อสารภายในองค์กรได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ

PLO 4: ปฏิบัติตนบนพื้นฐานคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณวิชาชีพ และความรับผิดชอบต่อสังคม

Sub PLO 4.1 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์สุจริตและความรับผิดชอบต่อสังคมในการปฏิบัติงาน มีชื่อเสียงสุจริต มีความโปร่งใสในการให้บริการรวมถึงรักษาความลับและความเป็นส่วนตัวของลูกค้าตามกฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้อง

Sub PLO 4.2 มีจรรยาบรรณวิชาชีพและกฎหมายในการปฏิบัติงาน ตลอดจนเข้าใจและปฏิบัติตามกฎหมาย ข้อบังคับ ที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมบริการโรงแรมและธุรกิจบริการ

Sub PLO 4.3 มีความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อมตระหนักถึงผลกระทบของการดำเนินธุรกิจโรงแรมและบริการต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม รวมถึงวิเคราะห์ประเด็นปัญหาเชิงจริยธรรมที่อาจเกิดขึ้นในการปฏิบัติงาน

Sub PLO 4.4 ส่งเสริมความเท่าเทียม เคารพความหลากหลาย ปฏิบัติต่อลูกค้าและเพื่อนร่วมงานด้วยความเท่า และไม่เลือกปฏิบัติบนพื้นฐานของเชื้อชาติ ศาสนา เพศ วัย สถานะทางสังคม

PLO 5: มีความเป็นมืออาชีพการบริหารจัดการ การวางแผน และการพัฒนาโรงแรมและธุรกิจบริการ

Sub PLO 5.1 วิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจและพัฒนาแผนกลยุทธ์สำหรับธุรกิจโรงแรมและธุรกิจบริการ รวมถึงการจัดการนวัตกรรม การตลาด การสร้างแบรนด์ และการบริหารความเสี่ยง เพื่อสร้างความได้เปรียบในการแข่งขันและความยั่งยืนในระยะยาว

Sub PLO 5.2 บริหารจัดการทรัพยากรมนุษย์ในธุรกิจโรงแรมและบริการอย่างมีประสิทธิภาพ ตั้งแต่การวางแผนอัตรากำลัง การสรรหาและคัดเลือก การพัฒนาบุคลากร การประเมินผลการปฏิบัติงาน และการสร้างแรงจูงใจให้กับพนักงานในองค์กร

Sub PLO 5.3 จัดการด้านการเงินและสร้างเครือข่ายความร่วมมือทางธุรกิจอย่างมีประสิทธิภาพ ประกอบด้วยการจัดทำงบประมาณ การวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทน การกำหนดกลยุทธ์ด้านราคา รวมถึงการพัฒนาและรักษาความสัมพันธ์ที่ดีกับลูกค้า

Sub PLO 5.4 ประยุกต์ใช้มาตรฐานสากลในการปฏิบัติงานด้านการโรงแรมและธุรกิจบริการ มาตรฐานความปลอดภัย ติดตามประเมินผลการให้บริการ และดำเนินการปรับปรุงอย่างต่อเนื่องเพื่อยกระดับคุณภาพการบริการมีความเป็นมืออาชีพและความสากลอย่างสร้างสรรค์

2. ความสอดคล้องระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรกับและผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา

ผลลัพธ์การเรียนรู้ ของหลักสูตร	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา			
	ความรู้	ทักษะ	จริยธรรม	ลักษณะบุคคล
PLO 1: มีความรู้และทักษะพื้นฐานด้านอุตสาหกรรมโรงแรมและบริการ				
Sub PLO 1.1 เข้าใจและอธิบายแนวคิด ทฤษฎี และหลักการพื้นฐานของอุตสาหกรรม การโรงแรมและบริการ รวมถึงแนวโน้มและการเปลี่ยนแปลงของอุตสาหกรรม	1. เข้าใจแนวคิด ทฤษฎี และหลักการ พื้นฐานของอุตสาหกรรมโรงแรม และบริการ 2. เข้าใจแนวโน้มและการ เปลี่ยนแปลงของอุตสาหกรรม	1.สามารถอธิบายหลักการและ ทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรม โรงแรม 2. สามารถติดตามและวิเคราะห์ แนวโน้มของอุตสาหกรรม	1.ตระหนักถึงความสำคัญ ของจรรยาบรรณวิชาชีพใน อุตสาหกรรมโรงแรม 2. เคารพในความ หลากหลายทางวัฒนธรรม ของลูกค้า	1. มีความใฝ่รู้และติดตามการ เปลี่ยนแปลงของอุตสาหกรรม 2. มีวิสัยทัศน์ในการพัฒนา วิชาชีพ
Sub PLO 1.2 วิเคราะห์หลักการบริหารจัดการ โครงสร้างองค์กร และการดำเนินงานของ ธุรกิจโรงแรมและบริการ รวมถึงความสัมพันธ์ระหว่างแผนกต่าง ๆ	1. เข้าใจหลักการบริหารจัดการและ โครงสร้างองค์กรของธุรกิจโรงแรม2. รู้และเข้าใจความสัมพันธ์ระหว่าง แผนกต่าง ๆ ในโรงแรม	1. สามารถวิเคราะห์การดำเนินงาน ของธุรกิจโรงแรม2. สามารถ ประเมินประสิทธิภาพการทำงาน ระหว่างแผนกต่าง ๆ	1. มีความรับผิดชอบต่อ บทบาทหน้าที่ในองค์กร 2. เคารพกฎระเบียบและ โครงสร้างการบริหารงาน	1. มีภาวะผู้นำและการทำงาน เป็นทีม 2. มีความคิดเชิงวิเคราะห์และ การแก้ปัญหา
Sub PLO 1.3 ปฏิบัติงานพื้นฐานในแผนกต่าง ๆ ของโรงแรม เช่น แผนกต้อนรับ แผนก แม่บ้าน แผนกอาหารและเครื่องดื่ม ตามขั้นตอนมาตรฐานการปฏิบัติงาน (SOP)	1. รู้ขั้นตอนมาตรฐานการปฏิบัติงาน (SOP) ของแผนกต่าง ๆ 2 เข้าใจหลักการให้บริการในแต่ละ แผนก	1.สามารถปฏิบัติงานพื้นฐานในแผนก ต้อนรับ 2. สามารถปฏิบัติงานพื้นฐานใน แผนกแม่บ้าน3.สามารถปฏิบัติงาน พื้นฐานในแผนกอาหารและ เครื่องดื่ม	1. ปฏิบัติงานด้วยความ ซื่อสัตย์และมีจรรยาบรรณ 2. ให้บริการด้วยความเท่า เทียมและเคารพในความ เป็นส่วนตัวของลูกค้า	1. มีบุคลิกภาพที่เหมาะสมกับ งานบริการ 2.มีความอดทนและสามารถ ทำงานภายใต้ความกดดัน 3.มีจิตบริการ (Service Mind)

ผลลัพธ์การเรียนรู้ ของหลักสูตร	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา			
	ความรู้	ทักษะ	จริยธรรม	ลักษณะบุคคล
PLO 2: แสดงออกถึงทักษะการบริการที่เป็นเลิศ				
Sub PLO 2.1: แสดงออกถึงจิตบริการและทัศนคติเชิงบวก รวมถึงความมีน้ำใจ ความเอื้อเฟื้อ ความใส่ใจ และความกระตือรือร้นใน การให้บริการทั้งต่อลูกค้าและเพื่อนร่วมงาน	1. เข้าใจถึงการสร้างทัศนคติเชิงบวก และจิตบริการและมีความรู้เกี่ยวกับ จิตวิทยาการบริการ	1. ทักษะการสร้างความประทับใจ แรกพบ 2. ทักษะการสื่อสารเชิงบวกและ การใช้ภาษาที่เหมาะสม 3. ทักษะการฟังอย่างตั้งใจและการ เข้าใจความต้องการของลูกค้า	1. ความซื่อสัตย์และความ จริงใจในการให้บริการ	1. มีบุคลิกภาพที่ดีและวางตัว เหมาะสมกับสถานการณ์ต่าง ๆ 2. มีความเป็นผู้นำและผู้ตาม
Sub PLO 2.2: สามารถให้บริการด้วยมาตรฐานระดับสากล สามารถปรับตัวและ ตอบสนองต่อความหลากหลายทางวัฒนธรรม ศาสนา และความเชื่อของลูกค้า	1. ความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมที่ หลากหลายของลูกค้า	1. ทักษะการจัดการข้อร้องเรียน และความไม่พึงพอใจของลูกค้า	1. ปฏิบัติกับลูกค้าทุกคนอย่าง เท่าเทียมกัน	1. มีความอดทนและควบคุม อารมณ์ได้ดี 2. มีความยืดหยุ่นในการแก้ไข ปัญหาให้ลูกค้า
Sub PLO 2.3 สร้างประสบการณ์การบริการที่ประทับใจและเหนือความคาดหมาย	1. ความรู้เกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภค ในธุรกิจบริการ 2. ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานการ บริการระดับสากล	1. ทักษะการสร้างประสบการณ์ที่ น่าประทับใจให้กับลูกค้า	1. เคารพความเป็นส่วนตัว และความต้องการของลูกค้า	1. มีจิตบริการ (Service Mind) 2. มีความเอาใจใส่และเอื้อเฟื้อ ต่อผู้อื่น 3. มีทัศนคติเชิงบวกต่องาน บริการและลูกค้า

ผลลัพธ์การเรียนรู้ ของหลักสูตร	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา			
	ความรู้	ทักษะ	จริยธรรม	ลักษณะบุคคล
PLO 3: สื่อสารและใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพ				
Sub PLO 3.1 สื่อสารด้วยภาษาไทยและภาษาต่างประเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยคำนึงถึงความแตกต่างทางวัฒนธรรม ทั้งการพูด การฟัง การอ่าน และการเขียน รวมถึงการใช้ภาษาและมารยาทสากล	<ol style="list-style-type: none"> เข้าใจการใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษในบริบทของธุรกิจ โรงแรมและบริการ มีความรู้เกี่ยวกับการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม 	<ol style="list-style-type: none"> มีทักษะการสื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษที่ใช้ในการบริการ 	<ol style="list-style-type: none"> การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศอย่างมีความรับผิดชอบ 	<ol style="list-style-type: none"> มีความมั่นใจในการสื่อสาร
Sub PLO 3.2 ใช้งานซอฟต์แวร์และระบบสารสนเทศที่เกี่ยวข้องกับงานโรงแรมด้วยความชำนาญและวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อสนับสนุนการตัดสินใจและการปรับปรุงคุณภาพการบริการ	<ol style="list-style-type: none"> เข้าใจเทคโนโลยีสารสนเทศในงานโรงแรม (PMS, RMS, CRM, ฯลฯ) 	<ol style="list-style-type: none"> ใช้เทคโนโลยีและซอฟต์แวร์ในงานโรงแรม ทักษะการนำเสนอและการเขียนรายงาน 	<ol style="list-style-type: none"> การรักษาความลับและความเป็นส่วนตัวของข้อมูลลูกค้า 	<ol style="list-style-type: none"> มีความกระตือรือร้นในการเรียนรู้เทคโนโลยีใหม่ ๆ
Sub PLO 3.3 ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีและช่องทางการสื่อสารสมัยใหม่และสื่อสารภายในองค์กรได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ	<ol style="list-style-type: none"> มีความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยของข้อมูลและความเป็นส่วนตัว 	<ol style="list-style-type: none"> วิเคราะห์และประมวลผลข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยี ใช้สื่อสังคมออนไลน์เพื่อวัตถุประสงค์ทางธุรกิจ 	<ol style="list-style-type: none"> การเคารพสิทธิและทรัพย์สินทางปัญญา 	<ol style="list-style-type: none"> มีความคิดสร้างสรรค์ในการใช้เทคโนโลยีเพื่อพัฒนาการบริการ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ ของหลักสูตร	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา			
	ความรู้	ทักษะ	จริยธรรม	ลักษณะบุคคล
PLO 4: ปฏิบัติตนบนพื้นฐานคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณวิชาชีพ และความรับผิดชอบต่อสังคม				
Sub PLO 4.1 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์สุจริตและความรับผิดชอบในการปฏิบัติงาน มีซื่อสัตย์สุจริต มีความโปร่งใสในการให้บริการรวมถึงรักษาความลับและความเป็นส่วนตัวของลูกค้าตามกฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้อง	<ol style="list-style-type: none"> 1. เข้าใจหลักการและกฎระเบียบเกี่ยวกับจริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ 2. เข้าใจหลักธรรมาภิบาลและความโปร่งใสในองค์กร 3. มีความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานการปฏิบัติงานที่ดี 4. เข้าใจผลกระทบของการทุจริตต่อองค์กรและสังคม 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ทักษะการตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูล 2. ทักษะการจัดการเอกสารที่เป็นความลับ 3. ทักษะการปฏิบัติตามขั้นตอนและระเบียบ 4. ทักษะการแก้ไขปัญหาอย่างซื่อสัตย์และโปร่งใส 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ยึดมั่นในความซื่อสัตย์สุจริต 2. มีความโปร่งใสในการให้บริการ 3. มีความรับผิดชอบต่อหน้าที่ 4. เคารพความเป็นส่วนตัวและข้อมูลของลูกค้า 5. ปฏิบัติตามกฎหมายและข้อบังคับอย่างเคร่งครัด 	<ol style="list-style-type: none"> 1. มีความมุ่งมั่นในการทำงานอย่างซื่อสัตย์ 2. มีความละเอียดรอบคอบ 3. มีความน่าเชื่อถือและไว้วางใจได้ 4. มีความกล้าหาญทางจริยธรรม

ผลลัพธ์การเรียนรู้ ของหลักสูตร	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา			
	ความรู้	ทักษะ	จริยธรรม	ลักษณะบุคคล
PLO 4: ปฏิบัติตนบนพื้นฐานคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณวิชาชีพ และความรับผิดชอบต่อสังคม				
Sub PLO 4.2 มีจรรยาบรรณวิชาชีพและกฎหมายในการปฏิบัติงาน ตลอดจนเข้าใจและปฏิบัติตามกฎหมาย ข้อบังคับ ที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมการโรงแรมและธุรกิจบริการ	<ol style="list-style-type: none"> 1. เข้าใจหลักการและกฎระเบียบเกี่ยวกับจริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ 2. เข้าใจหลักธรรมาภิบาลและความโปร่งใสในองค์กร 3. มีความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานการปฏิบัติงานที่ดี 4. เข้าใจผลกระทบของการทุจริตต่อองค์กรและสังคม 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ทักษะการตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูล 2. ทักษะการจัดการเอกสารที่เป็นความลับ 3. ทักษะการปฏิบัติตามขั้นตอนและระเบียบ 4. ทักษะการแก้ไขปัญหาอย่างซื่อสัตย์และโปร่งใส 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ยึดมั่นในความซื่อสัตย์สุจริต 2. มีความโปร่งใสในการให้บริการ 3. มีความรับผิดชอบต่อหน้าที่ 4. เคารพความเป็นส่วนตัวและข้อมูลของลูกค้า 5. ปฏิบัติตามกฎหมายและข้อบังคับอย่างเคร่งครัด 	<ol style="list-style-type: none"> 1. มีความมุ่งมั่นในการทำงานอย่างซื่อสัตย์ 2. มีความละเอียดรอบคอบ 3. มีความน่าเชื่อถือและไว้วางใจได้ 4. มีความกล้าหาญทางจริยธรรม

ผลลัพธ์การเรียนรู้ ของหลักสูตร	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา			
	ความรู้	ทักษะ	จริยธรรม	ลักษณะบุคคล
PLO 4: ปฏิบัติตนบนพื้นฐานคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณวิชาชีพ และความรับผิดชอบต่อสังคม				
Sub PLO 4.3 มีความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อมตระหนักถึงผลกระทบของการดำเนินธุรกิจโรงแรมและบริการต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม รวมถึงวิเคราะห์ประเด็นปัญหาเชิงจริยธรรมที่อาจเกิดขึ้นในการปฏิบัติงาน	<p>1.เข้าใจแนวคิดและหลักการของความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม (CSR)</p> <p>2.มีความรู้เกี่ยวกับผลกระทบทางสิ่งแวดล้อมที่เกิดจากอุตสาหกรรมโรงแรมและบริการ</p> <p>3.เข้าใจมาตรฐานและแนวปฏิบัติด้านความยั่งยืนในธุรกิจโรงแรม</p> <p>4.รู้กฎหมายและข้อบังคับด้านสิ่งแวดล้อมที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินธุรกิจโรงแรม</p> <p>5.มีความรู้เกี่ยวกับประเด็นทางจริยธรรมที่พบบ่อยในอุตสาหกรรมบริการ</p>	<p>1.สามารถประเมินผลกระทบทางสิ่งแวดล้อมของการดำเนินงานโรงแรม</p> <p>2.มีทักษะในการวิเคราะห์และแก้ไขประเด็นปัญหาเชิงจริยธรรม</p> <p>3.สามารถพัฒนาและนำมาตรการประหยัดพลังงานและทรัพยากรมาใช้ในการปฏิบัติงาน</p> <p>4.มีความสามารถในการสื่อสารนโยบายด้านความรับผิดชอบต่อสังคมให้กับพนักงานและลูกค้า</p> <p>5.สามารถออกแบบและดำเนินโครงการด้านความรับผิดชอบต่อสังคมในธุรกิจโรงแรม</p>	<p>1.ตระหนักถึงความสำคัญของการดำเนินธุรกิจอย่างมีจริยธรรมและความรับผิดชอบต่อสังคม</p> <p>2.มีจิตสำนึกในการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม</p> <p>3.เคารพสิทธิและความเท่าเทียมของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทุกกลุ่ม</p> <p>4.มีความซื่อสัตย์ในการรายงานผลการดำเนินงานด้านสิ่งแวดล้อม</p> <p>5.ยึดมั่นในหลักการเพื่อแก้ไขประเด็นปัญหาเชิงจริยธรรมแม้ในสถานการณ์ที่ยากลำบาก</p>	<p>1.มีภาวะผู้นำในการริเริ่มและสนับสนุนโครงการด้านความรับผิดชอบต่อสังคม</p> <p>2.มีความกล้าหาญทางจริยธรรมในการยืนหยัดทำในสิ่งที่ถูกต้อง</p> <p>3.มีความสามารถในการโน้มน้าวและสร้างแรงบันดาลใจให้ผู้อื่นเห็นความสำคัญของความรับผิดชอบต่อสังคม</p> <p>4.มีความยืดหยุ่นและปรับตัวได้ต่อการเปลี่ยนแปลงด้านมาตรฐานและความคาดหวังทางสังคม</p> <p>5.มีจิตสาธารณะและมุ่งมั่นในการสร้างผลกระทบเชิงบวกต่อชุมชนและสิ่งแวดล้อม</p>

ผลลัพธ์การเรียนรู้ ของหลักสูตร	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา			
	ความรู้	ทักษะ	จริยธรรม	ลักษณะบุคคล
PLO 4: ปฏิบัติตนบนพื้นฐานคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณวิชาชีพ และความรับผิดชอบต่อสังคม				
Sub PLO 4.4 ส่งเสริมความเท่าเทียม เคารพความหลากหลายปฏิบัติต่อลูกค้าและเพื่อนร่วมงานด้วยความเท่า และไม่เลือกปฏิบัติบนพื้นฐานของเชื้อชาติ ศาสนา เพศ วัย สถานะทางสังคม	<p>1.เข้าใจหลักการและแนวคิดเกี่ยวกับความเท่าเทียมและความหลากหลายในสังคม</p> <p>2.มีความรู้เกี่ยวกับกฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับการไม่เลือกปฏิบัติและสิทธิมนุษยชน</p> <p>3.เข้าใจความแตกต่างทางวัฒนธรรม ประเพณี และมารยาทในสังคมที่หลากหลาย</p> <p>4.มีความรู้เกี่ยวกับความต้องการและความคาดหวังเฉพาะของลูกค้าจากกลุ่มวัฒนธรรมและภูมิหลังที่ต่างกักัน</p> <p>5.เข้าใจประเด็นและความท้าทายในการสร้างสภาพแวดล้อมการทำงานที่เคารพความหลากหลาย</p>	<p>1.สามารถสื่อสารกับผู้อื่นที่มีพื้นฐานทางวัฒนธรรมที่แตกต่างกันอย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>2.มีทักษะในการระบุและแก้ไขสถานการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการเลือกปฏิบัติ</p> <p>3.สามารถปรับการบริการให้ตอบสนองต่อความต้องการเฉพาะของลูกค้าที่หลากหลาย</p> <p>4.มีความสามารถในการไกล่เกลี่ยความขัดแย้งที่เกิดจากความแตกต่างทางวัฒนธรรมหรือความเข้าใจ</p> <p>5.สามารถพัฒนานโยบายและแนวปฏิบัติที่ส่งเสริมความเท่าเทียมในสถานที่ทำงาน</p>	<p>1.ยึดมั่นในหลักการปฏิบัติต่อทุกคนด้วยความเคารพและให้เกียรติ</p> <p>2.มีจิตสำนึกต่อต้านการเลือกปฏิบัติทุกรูปแบบ</p> <p>3.เคารพในความแตกต่างและมุมมองของผู้อื่น แม้จะแตกต่างจากความเชื่อส่วนตัว</p> <p>4.ปฏิบัติตามหลักความยุติธรรมในการให้บริการและการบริหารงานบุคคล</p> <p>5.มีความซื่อสัตย์ในการส่งเสริมวัฒนธรรมองค์กรที่เคารพความหลากหลาย</p>	<p>1.มีความเห็นอกเห็นใจและเข้าใจมุมมองของผู้อื่นที่มีภูมิหลังแตกต่างกัน</p> <p>2.แสดงออกถึงการยอมรับและเปิดกว้างต่อความคิดเห็นและวิธีการทำงานที่หลากหลาย</p> <p>3.มีความมุ่งมั่นในการเป็นแบบอย่างที่ดีในการส่งเสริมความเท่าเทียม</p> <p>4.มีความยืดหยุ่นและปรับตัวได้ในการทำงานกับผู้อื่นที่มีภูมิหลังและมุมมองที่หลากหลาย</p> <p>5.มีความกล้าหาญที่จะยืนหยัดต่อต้านการเลือกปฏิบัติและความไม่เท่าเทียมเมื่อพบเห็น</p>

ผลลัพธ์การเรียนรู้ ของหลักสูตร	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา			
	ความรู้	ทักษะ	จริยธรรม	ลักษณะบุคคล
PLO 5: มีความเป็นมืออาชีพการบริหารจัดการ การวางแผน และการพัฒนาโรงแรมและธุรกิจบริการ				
Sub PLO 5.1 วิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจและพัฒนาแผนกลยุทธ์สำหรับธุรกิจโรงแรมและธุรกิจบริการ รวมถึงการจัดการนวัตกรรม การตลาด การสร้างแบรนด์ และการบริหารความเสี่ยง เพื่อสร้างรายได้เปรียบในการแข่งขันและความยั่งยืนในระยะยาว	<p>1.เข้าใจแนวคิดและทฤษฎีการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ (SWOT, PESTEL, Five Forces)</p> <p>2.มีความรู้เกี่ยวกับกระบวนการวางแผนกลยุทธ์และการนำไปปฏิบัติ</p>	<p>1.วิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายในและภายนอกของธุรกิจโรงแรมและบริการ</p> <p>2.พัฒนาแผนกลยุทธ์ที่สอดคล้องกับวิสัยทัศน์และพันธกิจขององค์กร</p> <p>3.วางแผนการตลาดและกลยุทธ์การสร้างแบรนด์ที่มีประสิทธิภาพ</p> <p>4.สามารถระบุ ประเมิน และจัดการความเสี่ยงทางธุรกิจ</p>	<p>1.ตระหนักถึงความสำคัญของการดำเนินธุรกิจอย่างมีจริยธรรมและความรับผิดชอบต่อสังคม</p>	<p>1.มีวิสัยทัศน์และความคิดเชิงกลยุทธ์ในการมองภาพรวมของธุรกิจ</p> <p>2.มีความคิดสร้างสรรค์และเปิดกว้างต่อแนวคิดใหม่ๆ ในการพัฒนานวัตกรรม</p>
Sub PLO 5.2 บริหารจัดการทรัพยากรมนุษย์ในธุรกิจโรงแรมและบริการอย่างมีประสิทธิภาพ ตั้งแต่การวางแผนอัตรากำลัง การสรรหาและคัดเลือก การพัฒนาบุคลากร การประเมินผลการปฏิบัติงาน และการสร้างแรงจูงใจให้กับพนักงานในองค์กร	<p>1.เข้าใจหลักการจัดการทรัพยากรมนุษย์และการบริหารคนเก่งในธุรกิจโรงแรมและบริการ</p>	<p>1.มีทักษะในการจัดการทรัพยากรมนุษย์ในธุรกิจโรงแรมและบริการอย่างมีประสิทธิภาพ</p>	<p>1.ให้ความสำคัญกับความยั่งยืนในการพัฒนากลยุทธ์ทางธุรกิจ</p> <p>2.มีความซื่อสัตย์ในการนำเสนอข้อมูลและการรายงานผลการดำเนินงาน</p>	<p>1.มีความเป็นผู้นำในการขับเคลื่อนการเปลี่ยนแปลงและการนำกลยุทธ์ไปปฏิบัติ</p>

ผลลัพธ์การเรียนรู้ ของหลักสูตร	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา			
	ความรู้	ทักษะ	จริยธรรม	ลักษณะบุคคล
PLO 5: มีความเป็นมืออาชีพการบริหารจัดการ การวางแผน และการพัฒนาโรงแรมและธุรกิจบริการ				
Sub PLO 5.3 จัดการด้านการเงินและสร้างเครือข่ายความร่วมมือทางธุรกิจอย่างมีประสิทธิภาพ ประกอบด้วยการจัดทำงบประมาณ การวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทน การกำหนดกลยุทธ์ด้านราคา รวมถึงการพัฒนาและรักษาความสัมพันธ์ที่ดีกับลูกค้า	1.มีความรู้ด้านการตลาดดิจิทัลและกลยุทธ์การสร้างแบรนด์สำหรับธุรกิจบริการ 2.มีความรู้ในการจัดการรายได้ และการเงินในธุรกิจโรงแรมและบริการ	1.สามารถประเมินผลการดำเนินงานและปรับปรุงแผนกลยุทธ์อย่างต่อเนื่อง	1.คำนึงถึงผลกระทบของกลยุทธ์และการตัดสินใจทางธุรกิจต่อผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทุกกลุ่ม	1.กล้าเสี่ยงอย่างชาญฉลาดและตัดสินใจภายใต้ความไม่แน่นอน 2.มีความยืดหยุ่นและปรับตัวได้ต่อการเปลี่ยนแปลงของสภาพแวดล้อมทางธุรกิจ
Sub PLO 5.4 ประยุกต์ใช้มาตรฐานสากลในการปฏิบัติงานด้านการโรงแรมและธุรกิจบริการ มาตรฐานความปลอดภัย ติดตามประเมินผลการให้บริการ และดำเนินการปรับปรุงอย่างต่อเนื่องเพื่อยกระดับคุณภาพการบริการมีความเป็นมืออาชีพ และความสากลอย่างสร้างสรรค์	1.เข้าใจแนวคิดการบริหารความเสี่ยงและการสร้างความยั่งยืนในอุตสาหกรรมโรงแรมและบริการ 2.มีความรู้เกี่ยวกับแนวโน้มและการเปลี่ยนแปลงในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการระดับโลก	1.มีทักษะการพัฒนาและปรับปรุงคุณภาพการบริการอย่างต่อเนื่อง 2.มีทักษะการเจรจาต่อรองและการสร้างความสัมพันธ์กับพันธมิตรทางธุรกิจ	1.ปฏิบัติตามกฎหมายและข้อบังคับในการดำเนินธุรกิจและการแข่งขันทางการตลาด 2.เคารพทรัพย์สินทางปัญญาในการพัฒนานวัตกรรมและการสร้างแบรนด์	1.มีความมุ่งมั่นในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง 2.มีทัศนคติเชิงบวกและมุ่งเน้นการแก้ปัญหาเมื่อเผชิญกับความท้าทาย

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 4	Sub 1	Sub 2	Sub 3	Sub 4
1. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ทางวิชาการ และเชี่ยวชาญทักษะด้านวิชาชีพในด้านโรงแรมและธุรกิจบริการ	•	•	•															
2. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรม และความรับผิดชอบต่อสังคม											•	•	•	•				
3. เพื่อพัฒนาบัณฑิตให้มีทักษะการสื่อสารภาษาต่างประเทศอย่างมีประสิทธิภาพ							•	•	•	•					•			
4. เพื่อปลูกฝังจรรยาบรรณวิชาชีพ คุณธรรม และความรับผิดชอบต่อสังคม											•	•	•	•				
5. เพื่อส่งเสริมให้บัณฑิตมีความคิดสร้างสรรค์ใน การพัฒนาธุรกิจโรงแรมและธุรกิจบริการ															•	•	•	•

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 มนุษย์สัมพันธ์						•								•	•	
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 การศึกษาเพื่อการพัฒนามนุษย์						•									•	
GE2400114 วิถีไทย												•				
GE2400115 ทักษะการพัฒนานักศึกษาสู่ความสำเร็จ						•										
GE2400116 การเขียนรายงานวิชาการและการเขียนโครงการวิชาชีพ				•												
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 1	Sub 2	Sub 3	Sub 4	Sub 1	Sub 2	Sub 3	Sub 4
LA2031101 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอุตสาหกรรมบริการ	•																
LA2031102 ศิลปะการต้อนรับและการบริการ				•		•											
LA2031103 พฤติกรรมนักท่องเที่ยวและการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม	•					•									•		
LA2031204 การจัดการทรัพยากรมนุษย์และการบริหารคนเก่งในโรงแรมและธุรกิจบริการ		•									•				•		
LA2031305 เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อโรงแรมและธุรกิจบริการ								•	•			•					
LA2031306 จรรยาบรรณวิชาชีพและกฎหมายสำหรับโรงแรมและธุรกิจบริการ										•	•	•					
LA2001407 การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาสำหรับโรงแรมและธุรกิจบริการ													•				
LA2032101 ภาษาอังกฤษสำหรับโรงแรมและธุรกิจบริการ								•	•								
LA2032102 การจัดการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	•		•														
LA2032203 การจัดการส่วนหน้าและห้องพัก	•	•	•														
LA2032204 การจัดการงานแม่บ้าน	•	•	•												•		

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 1	Sub 2	Sub 3	Sub 4	Sub 1	Sub 2	Sub 3	Sub 4
LA2032205 ศิลปะการออกแบบเครื่องดื่ม	•		•			•											
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 4	Sub 1	Sub 2	Sub 3	Sub 4
LA2034101 นวัตกรรมการออกแบบเทคโนโลยีในธุรกิจบริการ								•	•						•			
LA2034102 การจัดการอีเว้นท์						•		•					•					
LA2034103 การจัดการธุรกิจสุขภาพ			•	•			•				•							
LA2034104 การจัดการความเสี่ยงและวิกฤตในธุรกิจบริการ														•	•	•		
LA2034105 การบริหารลูกค้าสัมพันธ์เพื่องานบริการ								•						•				
LA2034106 การจัดการโรงแรมอย่างยั่งยืน													•					•
LA2034107 การจัดการธุรกิจการบิน							•	•			•							
LA2034109 การจัดการธุรกิจคาเฟ่			•											•				
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	
PLO 1: มีความรู้และทักษะพื้นฐานด้านอุตสาหกรรมโรงแรมและธุรกิจบริการ					
Sub PLO 1.1 เข้าใจและอธิบายแนวคิด ทฤษฎี และหลักการพื้นฐานของอุตสาหกรรมบริการโรงแรมและบริการ รวมถึงแนวโน้มและการเปลี่ยนแปลงของอุตสาหกรรม	1.เข้าใจแนวคิด ทฤษฎี และหลักการพื้นฐานของ อุตสาหกรรมบริการ โรงแรมและบริการ 2.เข้าใจแนวโน้มและการเปลี่ยนแปลงของ อุตสาหกรรม	1.สามารถอธิบาย หลักการและทฤษฎี ที่เกี่ยวข้องกับ อุตสาหกรรม โรงแรม 2. สามารถติดตาม และวิเคราะห์ แนวโน้มของ อุตสาหกรรม	1.ตระหนักถึง ความสำคัญของ จรรยาบรรณ วิชาชีพใน อุตสาหกรรม โรงแรม 2. เคารพในความ หลากหลายทาง วัฒนธรรมของ ลูกค้า	1. มีความใฝ่รู้และ ติดตามการ เปลี่ยนแปลงของ อุตสาหกรรม 2. มีวิสัยทัศน์ในการ พัฒนาวิชาชีพ	LA2031101 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอุตสาหกรรมบริการ LA2032205 ศิลปะการออกแบบเครื่องดื่ม LA2032102 การจัดการบริการอาหารและเครื่องดื่ม LA2031103 พฤติกรรมนักท่องเที่ยวและการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม LA2032203 การจัดการส่วนหน้าและห้องพัก LA2032206 ศิลปะการประกอบอาหารและการจัดการงานครัว LA2032207 การจัดการภัตตาคาร LA2032208 การจัดการงานจัดเลี้ยง

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา				รายวิชาที่สามารถจะบรรลุผลการเรียนรู้
	ความรู้	ทักษะ	จริยธรรม	ลักษณะบุคคล	
Sub PLO 1.2 วิเคราะห์หลักการบริหารจัดการ โครงสร้างองค์กร และการดำเนินงานของธุรกิจ โรงแรมและบริการ รวมถึงความสัมพันธ์ระหว่าง แผนกต่าง ๆ	1.เข้าใจหลักการ บริหารจัดการและ โครงสร้างองค์กรของ ธุรกิจโรงแรม2. รู้และ เข้าใจความสัมพันธ์ ระหว่างแผนกต่าง ๆ ในโรงแรม	1. สามารถวิเคราะห์ การดำเนินงานของ ธุรกิจโรงแรม2. สามารถประเมิน ประสิทธิภาพการ ทำงานระหว่าง แผนกต่าง ๆ	1. มีความ รับผิดชอบต่อ บทบาทหน้าที่ใน องค์กร 2. เคารพ กฎระเบียบและ โครงสร้างการ บริหารงาน	1. มีภาวะผู้นำและ การทำงานเป็นทีม 2. มีความคิดเชิง วิเคราะห์และการ แก้ปัญหา	LA2031204 การจัดการทรัพยากรมนุษย์และการ บริหารคนเก่ง LA2032203 การจัดการส่วนหน้าและห้องพัก LA2032206 ศิลปะการประกอบอาหารและการจัดการ งานครัว LA2032207 การจัดการภัตตาคาร LA2032208 การจัดการงานจัดเลี้ยง

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา				รายวิชาที่สามารถจะบรรลุผลการเรียนรู้
	ความรู้	ทักษะ	จริยธรรม	ลักษณะบุคคล	
Sub PLO 1.3 ปฏิบัติงานพื้นฐานในแผนกต่าง ๆ ของโรงแรม เช่น แผนกต้อนรับ แผนกแม่บ้าน แผนกอาหารและเครื่องดื่ม ตามขั้นตอนมาตรฐานการปฏิบัติงาน (SOP)	1. รู้ขั้นตอนมาตรฐานการปฏิบัติงาน (SOP) ของแผนกต่าง ๆ 2. เข้าใจหลักการให้บริการในแต่ละแผนก	สามารถปฏิบัติงานพื้นฐานในแผนกต้อนรับ 2. สามารถปฏิบัติงานพื้นฐานในแผนกแม่บ้าน 3. สามารถปฏิบัติงานพื้นฐานในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม	1. ปฏิบัติงานด้วยความซื่อสัตย์และมีจรรยาบรรณ 2. ให้บริการด้วยความเท่าเทียมและเคารพในความเป็นส่วนตัวของลูกค้า	1. มีบุคลิกภาพที่เหมาะสมกับงานบริการ 2. มีความอดทนและสามารถทำงานภายใต้ความกดดัน 3. มีจิตบริการ (Service Mind)	LA2032102 การจัดการบริการอาหารและเครื่องดื่ม LA2032205 ศิลปะการออกแบบเครื่องดื่ม LA2031103 พฤติกรรมนักท่องเที่ยวและการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม LA2032203 การจัดการส่วนหน้าและห้องพัก LA2032206 ศิลปะการประกอบอาหารและการจัดการงานครัว LA2033402 สหกิจศึกษาเพื่องานโรงแรมและธุรกิจบริการ LA2033403 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพในโรงแรมและธุรกิจบริการ LA2034110 อาหารนานาชาติ LA2034112 ขนมไทยต้นตำรับ LA2034113 ขนมอบและเพสตรี LA2034114 การออกแบบอาหารสร้างสรรค์ LA2034115 ศิลปะการแกะสลักและการจัดดอกไม้ LA2032207 การจัดการภัตตาคาร LA2032208 การจัดการงานจัดเลี้ยง

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา				รายวิชาที่สามารถจะบรรลุผลการเรียนรู้
	ความรู้	ทักษะ	จริยธรรม	ลักษณะบุคคล	
PLO 2: แสดงออกถึงทักษะการบริการที่เป็นเลิศ					
Sub PLO 2.1: แสดงออกถึงจิตบริการและทัศนคติเชิงบวก รวมถึงความมีน้ำใจ ความเอื้อเฟื้อ ความใส่ใจ และความกระตือรือร้นในการให้บริการทั้งต่อลูกค้าและเพื่อนร่วมงาน	1.เข้าใจถึงการสร้างทัศนคติเชิงบวกและจิตบริการและมีความรู้เกี่ยวกับจิตวิทยาการบริการ	1. ทักษะการสร้าง ความประทับใจแรกพบ 2. ทักษะการสื่อสารเชิงบวกและการใช้ภาษากายที่เหมาะสม 3. ทักษะการฟังอย่างตั้งใจและการเข้าใจความต้องการของลูกค้า	1.ความซื่อสัตย์และความจริงใจในการให้บริการ	1. มีบุคลิกภาพที่ดีและวางตัวเหมาะสมกับสถานการณ์ต่าง ๆ 2. มีความเป็นผู้นำและผู้ตาม	LA2031102 ศิลปะการต้อนรับและการบริการ LA2034101 นวัตกรรมการออกแบบเทคโนโลยีในธุรกิจบริการ LA2034110 อาหารนานาชาติ LA2034112 ขนมไทยต้นตำรับ LA2034113 ขนมอบและเพสตรี LA2034114 การออกแบบอาหารสร้างสรรค์

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา				รายวิชาที่สามารถจะบรรลุผลการเรียนรู้
	ความรู้	ทักษะ	จริยธรรม	ลักษณะบุคคล	
Sub PLO 2.2: สามารถให้บริการด้วยมาตรฐานระดับสากลสามารถปรับตัวและตอบสนองต่อความหลากหลายทางวัฒนธรรม ศาสนา และความเชื่อของลูกค้า	1.ความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมที่หลากหลายของลูกค้า	1. ทักษะการจัดการข้อร้องเรียนและความไม่พึงพอใจของลูกค้า	1. ปฏิบัติกับลูกค้าทุกคนอย่างเท่าเทียมกัน	1.มีความอดทนและควบคุมอารมณ์ได้ดี 2.มีความยืดหยุ่นในการแก้ไขปัญหาให้ลูกค้า	LA2035101 ภาษาอังกฤษสำหรับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม LA2035202 ภาษาอังกฤษสำหรับการปฏิบัติงานส่วนหน้า LA2035103 ภาษาอังกฤษสำหรับการปฏิบัติงานฝ่ายห้องพัก LA2035204 ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัว LA2035205 ภาษาอังกฤษสำหรับพนักงานต้อนรับบนเครื่องบิน LA2036201 ภาษาจีนสำหรับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม LA2036202 ภาษาจีนสำหรับการปฏิบัติงานส่วนหน้า LA2036203 ภาษาจีนสำหรับการปฏิบัติงาน ฝ่ายห้องพัก LA2036204 ภาษาจีนสำหรับงานครัว LA2036205 ภาษาจีนสำหรับพนักงานต้อนรับบนเครื่องบิน

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา				รายวิชาที่สามารถจะบรรลุผลการเรียนรู้
	ความรู้	ทักษะ	จริยธรรม	ลักษณะบุคคล	
Sub PLO 2.3 สร้างประสบการณ์การบริการที่ประทับใจและเหนือความคาดหมาย	<p>1.ความรู้เกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภคในธุรกิจบริการ</p> <p>2.ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานการบริการระดับสากล</p> <p>3.สามารถออกแบบการจัดตกแต่งงานอาหารได้</p> <p>2.เลือกใช้วัตถุดิบและการประกอบอาหารและใช้อุปกรณ์ที่ใช้ในการจัดตกแต่งได้เหมาะสม</p>	<p>1.ทักษะการสร้างประสบการณ์ที่น่าประทับใจให้กับลูกค้า</p>	<p>1.เคารพความเป็นส่วนตัวและความต้องการของลูกค้า</p>	<p>1.มีจิตบริการ (Service Mind)</p> <p>2.มีความเอาใจใส่และเอื้อเฟื้อต่อผู้อื่น</p> <p>3.มีทัศนคติเชิงบวกต่องานบริการและลูกค้า</p>	<p>LA2031102 ศิลปะการต้อนรับและการบริการ</p> <p>LA2032205 ศิลปะการออกแบบเครื่องดื่ม</p> <p>LA2034114 การออกแบบอาหารสร้างสรรค์</p> <p>LA2034115 ศิลปะการแกะสลักและการจัดดอกไม้</p> <p>LA2034102 การจัดการอีเว้นท์</p>

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา				รายวิชาที่สามารถจะบรรลุผลการเรียนรู้
	ความรู้	ทักษะ	จริยธรรม	ลักษณะบุคคล	
PLO 3: สื่อสารและใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพ					
Sub PLO 3.1 สื่อสารด้วยภาษาไทยและภาษาต่างประเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยคำนึงถึงความแตกต่างทางวัฒนธรรม ทั้งการพูด การฟัง การอ่าน และการเขียน รวมถึงการใช้ภาษาและมารยาทสากล	1.เข้าใจการใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษในบริบทของธุรกิจโรงแรมและบริการ 2.มีความรู้เกี่ยวกับการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม	1.มีทักษะการสื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษที่ใช้ในการบริการ	1.การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศอย่างมีความรับผิดชอบ	1. มีความมั่นใจในการสื่อสาร	LA2032101 ภาษาอังกฤษสำหรับโรงแรมและธุรกิจบริการ LA2035101 ภาษาอังกฤษสำหรับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม LA2035202 ภาษาอังกฤษสำหรับการปฏิบัติงานส่วนหน้า LA2035103 ภาษาอังกฤษสำหรับการปฏิบัติงานฝ่ายห้องพัก LA2035204 ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัว LA2035205 ภาษาอังกฤษสำหรับพนักงานต้อนรับบนเครื่องบิน LA2036201 ภาษาจีนสำหรับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม LA2036202 ภาษาจีนสำหรับการปฏิบัติงานส่วนหน้า LA2036203 ภาษาจีนสำหรับการปฏิบัติงาน ฝ่ายห้องพัก LA2036204 ภาษาจีนสำหรับงานครัว LA2036205 ภาษาจีนสำหรับพนักงานต้อนรับบนเครื่องบิน LA2034107 การจัดการธุรกิจการบิน

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา				รายวิชาที่สามารถจะบรรลุผลการเรียนรู้
	ความรู้	ทักษะ	จริยธรรม	ลักษณะบุคคล	
Sub PLO 3.2 ใช้งานซอฟต์แวร์และระบบสารสนเทศที่เกี่ยวข้องกับงานโรงแรมด้วยความชำนาญ เช่น ระบบการจองห้องพัก (PMS) ระบบจัดการร้านอาหาร (RMS) ระบบจัดการความสัมพันธ์ลูกค้า (CRM) พร้อมทั้งรวบรวม จัดการ และวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อสนับสนุนการตัดสินใจและการปรับปรุงคุณภาพการบริการ	1.เข้าใจเทคโนโลยีสารสนเทศในงานโรงแรม (PMS, RMS, CRM, ฯลฯ)	1.ใช้เทคโนโลยีและซอฟต์แวร์ในงานโรงแรม 2.ทักษะการนำเสนอและการเขียนรายงาน	1. การรักษาความลับและความเป็นส่วนตัวเป็นส่วนตัวของข้อมูลลูกค้า	1 .มีความกระตือรือร้นในการเรียนรู้เทคโนโลยีใหม่ ๆ	LA2031305 เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อโรงแรมและธุรกิจบริการ LA2034101 นวัตกรรมการออกแบบเทคโนโลยีในธุรกิจบริการ LA2034107 การจัดการธุรกิจการบิน

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา				รายวิชาที่สามารถจะบรรลุผลการเรียนรู้
	ความรู้	ทักษะ	จริยธรรม	ลักษณะบุคคล	
Sub PLO 3.3 ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีและช่องทางการสื่อสารสมัยใหม่และสื่อสารภายในองค์กรได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ	1.มีความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยของข้อมูลและความเป็นส่วนตัว	1.วิเคราะห์และประมวลผลข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยี 2.ใช้สื่อสังคมออนไลน์เพื่อวัตถุประสงค์ทางธุรกิจ	2.การเคารพลิขสิทธิ์และทรัพย์สินทางปัญญา	1.มีความคิดสร้างสรรค์ในการใช้เทคโนโลยีเพื่อพัฒนาการบริการ	LA2032309 การตลาดสำหรับธุรกิจบริการในยุคดิจิทัล LA2034105 การบริหารลูกค้าสัมพันธ์เพื่องานบริการ LA2034116 การเป็นผู้ประกอบการในโรงแรมและธุรกิจบริการ LA2031305 เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อโรงแรมและธุรกิจบริการ LA2034101 นวัตกรรมการออกแบบเทคโนโลยีในธุรกิจบริการ LA2032412 การวิจัยสำหรับโรงแรมและธุรกิจบริการ LA2034102 การจัดการอีเว้นท์ LA2034109 การจัดการธุรกิจคาเฟ่

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา				รายวิชาที่สามารถจะบรรลุผลการเรียนรู้
	ความรู้	ทักษะ	จริยธรรม	ลักษณะบุคคล	
PLO 4: ปฏิบัติตนบนพื้นฐานคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณวิชาชีพ และความรับผิดชอบต่อสังคม					
Sub PLO 4.1 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์สุจริตและความรับผิดชอบต่อในการปฏิบัติงาน มีซื่อสัตย์สุจริต มีความโปร่งใสในการให้บริการรวมถึงรักษาความลับและความเป็นส่วนตัวของลูกค้าตามกฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้อง	1.เข้าใจหลักการและกฎระเบียบเกี่ยวกับจริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ 2.เข้าใจหลักธรรมาภิบาลและความโปร่งใสในองค์กร 3.มีความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานการปฏิบัติงานที่ดี 4.เข้าใจผลกระทบของการทุจริตต่อองค์กรและสังคม	1.ทักษะการตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูล 2.ทักษะการจัดการเอกสารที่เป็นความลับ 3.ทักษะการปฏิบัติตามขั้นตอนและระเบียบ 4.ทักษะการแก้ไขปัญหาอย่างซื่อสัตย์และโปร่งใส	1.ยึดมั่นในความซื่อสัตย์สุจริต 2. มีความโปร่งใสในการให้บริการ 3. มีความรับผิดชอบต่อหน้าที่ 4.เคารพความเป็นส่วนตัวและข้อมูลของลูกค้า 5.ปฏิบัติตามกฎหมายและข้อบังคับอย่างเคร่งครัด	1.มีความมุ่งมั่นในการทำงานอย่างซื่อสัตย์ 2.มีความละเอียดรอบคอบ 3.มีความน่าเชื่อถือและไว้วางใจได้ 4.มีความกล้าหาญทางจริยธรรม	LA2032310 การจัดการรายได้และต้นทุนสำหรับโรงแรมและธุรกิจบริการ LA2034116 การเป็นผู้ประกอบการในโรงแรมและธุรกิจบริการ LA2031306 จรรยาบรรณวิชาชีพและกฎหมายสำหรับโรงแรมและธุรกิจบริการ LA2032412 การวิจัยสำหรับโรงแรมและธุรกิจบริการ LA2033301 การฝึกปฏิบัติงานโรงแรมและธุรกิจบริการ LA2033403 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพในโรงแรมและธุรกิจบริการ LA2034107 การจัดการธุรกิจการบิน

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา				รายวิชาที่สามารถจะบรรลุผลการเรียนรู้
	ความรู้	ทักษะ	จริยธรรม	ลักษณะบุคคล	
Sub PLO 4.2 มีจรรยาบรรณวิชาชีพและ กฎหมายในการปฏิบัติงาน ตลอดจนเข้าใจและ ปฏิบัติตามกฎหมาย ข้อบังคับ ที่เกี่ยวข้องกับ อุตสาหกรรมบริการโรงแรมและธุรกิจบริการ	1.เข้าใจจรรยาบรรณ วิชาชีพในอุตสาหกรรม การโรงแรมและธุรกิจ บริการ 2.มีความรู้เกี่ยวกับ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับ ธุรกิจโรงแรม เช่น พ.ร.บ. โรงแรม,พ.ร.บ.คุ้มครอง ข้อมูลส่วนบุคคล 3.เข้าใจกฎหมายแรงงาน และสิทธิของพนักงานใน ธุรกิจบริการ 4.มีความรู้เกี่ยวกับ กฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค และความรับผิดชอบต่อ ลูกค้า	1.ทักษะการประยุกต์ใช้ กฎหมายและ จรรยาบรรณวิชาชีพใน สถานการณ์จริง 2.ทักษะการจัดการ ข้อมูลส่วนบุคคลของ ลูกค้าอย่างถูกต้องตาม กฎหมาย 3.ทักษะการจัดการ สัญญาและข้อตกลงทาง ธุรกิจที่ถูกต้อง 4.ทักษะการรับมือกับข้อ ร้องเรียนและข้อพิพาท ตามกระบวนการทาง กฎหมาย	1.ยึดมั่นในจรรยาบรรณ วิชาชีพของธุรกิจโรงแรม และบริการ 2.มีความรับผิดชอบต่อ ลูกค้าและสังคม 3.ปฏิบัติตามกฎหมายและ ข้อบังคับอย่างเคร่งครัด 4.เคารพสิทธิและศักดิ์ศรี ของลูกค้าและเพื่อนร่วมงาน 5.มีความซื่อสัตย์สุจริตใน การดำเนินธุรกิจ 6.ปฏิบัติต่อลูกค้าทุกคน อย่างเท่าเทียมและเป็นธรรม 7.เคารพความหลากหลาย ทางวัฒนธรรมและความเชื่อ ของลูกค้า	1.มีความซื่อสัตย์และมี จริยธรรมในการ ปฏิบัติงาน 2.มีความรับผิดชอบต่อ หน้าที่และผลการกระทำ ของตนเอง 3.มีวินัยในการปฏิบัติ ตามกฎหมายและ ระเบียบข้อบังคับ 4.มีความละเอียด รอบคอบในการปฏิบัติ ตามกฎหมาย 5.มีความกล้าที่จะ ปฏิเสธการกระทำที่ผิด กฎหมายหรือ จรรยาบรรณ 6.มีความเป็นมืออาชีพ ในการให้บริการ	LA2031204 การจัดการทรัพยากรมนุษย์ และการบริหารคนเก่ง ในโรงแรมและธุรกิจบริการ LA2034116 การเป็นผู้ประกอบการใน โรงแรมและธุรกิจบริการ LA2031305 เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อโรงแรม และธุรกิจบริการ LA2031306 จรรยาบรรณวิชาชีพและ กฎหมายสำหรับโรงแรมและธุรกิจ บริการ LA2033301 การฝึกปฏิบัติงาน โรงแรมและธุรกิจบริการ LA2033403 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ในโรงแรมและธุรกิจบริการ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา				รายวิชาที่สามารถจะบรรลุผล การเรียนรู้
	ความรู้	ทักษะ	จริยธรรม	ลักษณะบุคคล	
Sub PLO 4.3 ความรับผิดชอบต่อสังคมและ สิ่งแวดล้อมตระหนักถึงผลกระทบของการ ดำเนินธุรกิจโรงแรมและบริการต่อสังคมและ สิ่งแวดล้อมรวมถึงวิเคราะห์ประเด็นปัญหาเชิง จริยธรรมที่อาจเกิดขึ้นในการปฏิบัติงาน	1.เข้าใจแนวคิดและหลักการ ของความรับผิดชอบต่อ สังคมและสิ่งแวดล้อม (CSR) 2.มีความรู้เกี่ยวกับ ผลกระทบทางสิ่งแวดล้อมที่ เกิดจากอุตสาหกรรม โรงแรมและบริการ 3.เข้าใจมาตรฐานและแนว ปฏิบัติด้านความยั่งยืนใน ธุรกิจโรงแรม 4.รู้กฎหมายและข้อบังคับ ด้านสิ่งแวดล้อมที่เกี่ยวข้อง กับการดำเนินธุรกิจโรงแรม 5.มีความรู้เกี่ยวกับประเด็น ทางจริยธรรมที่พบบ่อยใน อุตสาหกรรมบริการ	1.สามารถประเมินผล กระทบทางสิ่งแวดล้อม ของการดำเนินงานโรงแรม 2.มีทักษะในการวิเคราะห์ และแก้ไขปัญหา เชิงจริยธรรม 3.สามารถพัฒนาและนำ มาตรการประหยัด พลังงานและทรัพยากรมา ใช้ในการปฏิบัติงาน 4.มีความสามารถในการ สื่อสารนโยบายด้านความ รับผิดชอบต่อสังคมให้กับ พนักงานและลูกค้า 5.สามารถออกแบบและ ดำเนินโครงการด้านความ รับผิดชอบต่อสังคมใน ธุรกิจโรงแรม	1.ตระหนักถึงความสำคัญ ของการดำเนินธุรกิจอย่าง มีจริยธรรมและความ รับผิดชอบต่อ 2.มีจิตสำนึกในการอนุรักษ์ ทรัพยากรธรรมชาติและ สิ่งแวดล้อม 3.เคารพสิทธิและความ เท่าเทียมของผู้มีส่วนได้ ส่วนเสียทุกกลุ่ม 4.มีความซื่อสัตย์ในการ รายงานผลการดำเนินงาน ด้านสิ่งแวดล้อม 5.ยึดมั่นในหลักการเพื่อ แก้ไขปัญหาเชิง จริยธรรมแม้ใน สถานการณ์ที่ยากลำบาก	1.มีภาวะผู้นำในการริเริ่มและ สนับสนุนโครงการด้านความ รับผิดชอบต่อสังคม 2.มีความกล้าหาญทาง จริยธรรมในการยืนหยัดทำใน สิ่งที่ถูกต้อง 3.มีความสามารถในการโน้มน ้าวและสร้างแรงบันดาลใจให้ ผู้อื่นเห็นความสำคัญของความ รับผิดชอบต่อสังคม 4.มีความยืดหยุ่นและปรับตัว ได้ต่อการเปลี่ยนแปลงด้าน มาตรฐานและความคาดหวัง ทางสังคม 5.มีจิตสาธารณะและมุ่งมั่นใน การสร้างผลกระทบเชิงบวกต่อ ชุมชนและสิ่งแวดล้อม	LA2031306 จรรยาบรรณวิชาชีพ และกฎหมายสำหรับโรงแรมและ ธุรกิจบริการ LA2032413 สัมมนาโรงแรมและ ธุรกิจบริการ LA2034106 การจัดการโรงแรม อย่างยั่งยืน LA2034111 ธุรกิจร้านอาหาร สตรีทฟู้ด LA2034115 ศิลปะการแกะสลัก และการจัดดอกไม้

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา				รายวิชาที่สามารถจะบรรลุผล การเรียนรู้
	ความรู้	ทักษะ	จริยธรรม	ลักษณะบุคคล	
Sub PLO 4.4 ส่งเสริมความเท่าเทียม เคารพความหลากหลายปฏิบัติต่อลูกค้า และเพื่อนร่วมงานด้วยความเท่า และไม่ เลือกปฏิบัติบนพื้นฐานของเชื้อชาติ ศาสนา เพศ วัย สถานะทางสังคม	<p>1.เข้าใจหลักการและแนวคิดเกี่ยวกับความเท่าเทียมและความหลากหลายในสังคม</p> <p>2.มีความรู้เกี่ยวกับกฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับการไม่เลือกปฏิบัติและสิทธิมนุษยชน</p> <p>3.เข้าใจความแตกต่างทางวัฒนธรรม ประเพณี และมารยาทในสังคมที่หลากหลาย</p> <p>4.มีความรู้เกี่ยวกับความต้องการและความคาดหวังเฉพาะของลูกค้าจากกลุ่มวัฒนธรรมและภูมิภาคที่แตกต่างกัน</p> <p>5.เข้าใจประเด็นและความท้าทายในการสร้างสภาพแวดล้อมการทำงานที่เคารพความหลากหลาย</p>	<p>1.สามารถสื่อสารกับผู้อื่นที่มีพื้นฐานทางวัฒนธรรมที่แตกต่างกันอย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>2.มีทักษะในการระบุและแก้ไขสถานการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการเลือกปฏิบัติ</p> <p>3.สามารถปรับการบริการให้ตอบสนองต่อความต้องการเฉพาะของลูกค้าที่หลากหลาย</p> <p>4.มีความสามารถในการไกล่เกลี่ยความขัดแย้งที่เกิดจากความแตกต่างทางวัฒนธรรมหรือความเข้าใจ</p> <p>5.สามารถพัฒนานโยบายและแนวปฏิบัติที่ส่งเสริมความเท่าเทียมในสถานที่ทำงาน</p>	<p>1.ยึดมั่นในหลักการปฏิบัติต่อทุกคนด้วยความเคารพและให้เกียรติ</p> <p>2.มีจิตสำนึกต่อต้านการเลือกปฏิบัติทุกรูปแบบ</p> <p>3.เคารพในความแตกต่างและมุมมองของผู้อื่น แม้จะแตกต่างจากความเชื่อส่วนตัว</p> <p>4.ปฏิบัติตามหลักความยุติธรรมในการให้บริการและการบริหารงานบุคคล</p> <p>5.มีความซื่อสัตย์ในการส่งเสริมวัฒนธรรมองค์กรที่เคารพความหลากหลาย</p>	<p>1.มีความเห็นอกเห็นใจและเข้าใจมุมมองของผู้อื่นที่มีภูมิหลังแตกต่างกัน</p> <p>2.แสดงออกถึงการยอมรับและเปิดกว้างต่อความคิดเห็นและวิธีการทำงานที่หลากหลาย</p> <p>3.มีความมุ่งมั่นในการเป็นแบบอย่างที่ดีในการส่งเสริมความเท่าเทียม</p> <p>4.มีความยืดหยุ่นและปรับตัวได้ในการทำงานกับผู้อื่นที่มีภูมิหลังและมุมมองที่หลากหลาย</p> <p>5.มีความกล้าหาญที่จะยืนหยัดต่อต้านการเลือกปฏิบัติและความไม่เท่าเทียมเมื่อพบเห็น</p>	<p>LA2001407 การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาสำหรับโรงแรมและธุรกิจบริการ</p> <p>LA2032413 สัมมนาโรงแรมและธุรกิจบริการ</p> <p>LA2034102 การจัดการอีเว้นท์</p>

ผลลัพธ์การเรียนรู้ ของหลักสูตร	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา				รายวิชาที่สามารถจะบรรลุผลการเรียนรู้
	ความรู้	ทักษะ	จริยธรรม	ลักษณะบุคคล	
PLO 5: มีความเป็นมืออาชีพการบริหารจัดการ การวางแผน และการพัฒนาโรงแรมและธุรกิจบริการ					
Sub PLO 5.1 วิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจและพัฒนาแผนกลยุทธ์สำหรับธุรกิจโรงแรมและธุรกิจบริการ รวมถึงการจัดการนวัตกรรม การตลาด การสร้างแบรนด์ และการบริหารความเสี่ยง เพื่อสร้างความได้เปรียบในการแข่งขันและความยั่งยืนในระยะยาว	1.เข้าใจแนวคิดและทฤษฎีการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ (SWOT, PESTEL, Five Forces) 2.มีความรู้เกี่ยวกับกระบวนการวางแผนกลยุทธ์และการนำไปปฏิบัติ	1.วิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายในและภายนอกของธุรกิจโรงแรมและบริการ 2.พัฒนาแผนกลยุทธ์ที่สอดคล้องกับวิสัยทัศน์และพันธกิจขององค์กร 3.วางแผนการตลาดและกลยุทธ์การสร้างแบรนด์ที่มีประสิทธิภาพ 4.สามารถระบุประเมิน และจัดการความเสี่ยงทางธุรกิจ	1.ตระหนักถึงความสำคัญของการดำเนินธุรกิจอย่างมีจริยธรรมและความรับผิดชอบต่อสังคม	1.มีวิสัยทัศน์และความคิดเชิงกลยุทธ์ในการมองภาพรวมของธุรกิจ 2.มีความคิดสร้างสรรค์และเปิดกว้างต่อแนวคิดใหม่ๆ ในการพัฒนานวัตกรรม	LA2032309 การตลาดสำหรับธุรกิจบริการในยุคดิจิทัล LA2032311 การจัดการกลยุทธ์ในโรงแรมและธุรกิจบริการ LA2034105 การบริหารลูกค้าสัมพันธ์เพื่องานบริการ LA2034116 การเป็นผู้ประกอบการในโรงแรมและธุรกิจบริการ LA2034101 นวัตกรรมการออกแบบเทคโนโลยีในธุรกิจบริการ LA2034109 การจัดการธุรกิจคาเฟ่ LA2034111 ธุรกิจร้านอาหารสตรีทฟู้ด

ผลลัพธ์การเรียนรู้ ของหลักสูตร	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา				รายวิชาที่สามารถจะบรรลุผลการเรียนรู้
	ความรู้	ทักษะ	จริยธรรม	ลักษณะบุคคล	
Sub PLO 5.2 บริหารจัดการทรัพยากรมนุษย์ในธุรกิจ โรงแรมและบริการอย่างมีประสิทธิภาพ ตั้งแต่การ วางแผนอัตรากำลัง การสรรหาและคัดเลือก การ พัฒนาบุคลากร การประเมินผลการปฏิบัติงาน และ การสร้างแรงจูงใจให้กับพนักงานในองค์กร	1.เข้าใจหลักการ จัดการทรัพยากร มนุษย์และการบริหาร คนเก่งในธุรกิจโรงแรม และบริการ	1.มีทักษะในการ จัดการทรัพยากร มนุษย์ในธุรกิจ โรงแรมและบริการ อย่างมี ประสิทธิภาพ	1.ให้ความสำคัญกับ ความยั่งยืนในการ พัฒนากลยุทธ์ทาง ธุรกิจ 2.มีความซื่อสัตย์ใน การนำเสนอข้อมูล และการรายงานผล การดำเนินงาน	1.มีความเป็นผู้นำ ในการขับเคลื่อน การเปลี่ยนแปลง และการนำกลยุทธ์ ไปปฏิบัติ	LA2031204 การจัดการทรัพยากรมนุษย์และการ บริหารคนเก่ง LA2032204 การจัดการงานแม่บ้าน LA2032207 การจัดการภัตตาคาร LA2032208 การจัดการงานจัดเลี้ยง

ผลลัพธ์การเรียนรู้ ของหลักสูตร	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา				รายวิชาที่สามารถจะบรรลุผลการเรียนรู้
	ความรู้	ทักษะ	จริยธรรม	ลักษณะบุคคล	
Sub PLO 5.3 จัดการด้านการเงินและสร้างเครือข่าย ความร่วมมือทางธุรกิจอย่างมีประสิทธิภาพ ประกอบด้วยการจัดทำงบประมาณการวิเคราะห์ ต้นทุนและผลตอบแทน การกำหนดกลยุทธ์ด้านราคา รวมถึงการพัฒนาและรักษาความสัมพันธ์ที่ดีกับลูกค้า	1.มีความรู้ด้าน การตลาดดิจิทัลและกล ยุทธ์การสร้างแบรนด์ สำหรับธุรกิจบริการ 2.มีความรู้ในการจัดการ รายได้ และการเงินใน ธุรกิจโรงแรมและบริการ	1.สามารถ ประเมินผลการ ดำเนินงานและ ปรับปรุงแผนกล ยุทธ์อย่าง ต่อเนื่อง	1.คำนึงถึง ผลกระทบของกล ยุทธ์และการ ตัดสินใจทางธุรกิจ ต่อผู้มีส่วนได้ส่วน เสียทุกกลุ่ม	1.กล้าเสี่ยงอย่าง ชาญฉลาดและ ตัดสินใจภายใต้ ความไม่แน่นอน 2.มีความยืดหยุ่น และปรับตัวได้ต่อ การเปลี่ยนแปลง ของสภาพแวดล้อม ทางธุรกิจ	LA2032310 การจัดการรายได้และต้นทุนสำหรับ โรงแรมและธุรกิจบริการ LA2033301 การฝึกปฏิบัติงานโรงแรมและธุรกิจ บริการ LA2033402 สหกิจศึกษาเพื่องานโรงแรมและธุรกิจ บริการ LA2033403 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพในโรงแรม และธุรกิจบริการ LA2034111 ธุรกิจร้านอาหาร สตรีทฟู้ด

ผลลัพธ์การเรียนรู้ ของหลักสูตร	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา				รายวิชาที่สามารถจะบรรลุผลการเรียนรู้
	ความรู้	ทักษะ	จริยธรรม	ลักษณะบุคคล	
Sub PLO 5.4 ประยุกต์ใช้มาตรฐานสากลในการปฏิบัติงานด้านการโรงแรมและธุรกิจบริการเช่น มาตรฐาน ISO, HACCP และมาตรฐานความปลอดภัย พร้อมทั้งพัฒนาระบบการจัดการคุณภาพติดตาม ประเมินผลการให้บริการและดำเนินการปรับปรุงอย่างต่อเนื่องเพื่อยกระดับคุณภาพการบริการ	1.เข้าใจแนวคิดการบริหารความเสี่ยงและการสร้างความยั่งยืนในอุตสาหกรรม 2.มีความรู้เกี่ยวกับแนวโน้มและการเปลี่ยนแปลงในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการระดับโลก	1.มีทักษะการพัฒนาและปรับปรุงคุณภาพการบริการอย่างต่อเนื่อง 2.มีทักษะการเจรจาต่อรองและการสร้างความสัมพันธ์กับพันธมิตรทางธุรกิจ	1.ปฏิบัติตามกฎหมายและข้อบังคับในการดำเนินธุรกิจและการแข่งขันทางการตลาด 2.เคารพทรัพย์สินทางปัญญาในการพัฒนาวัตกรรมและการสร้างแบรนด์	1.มีความมุ่งมั่นในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง 2.มีทัศนคติเชิงบวกและมุ่งมั่นการแก้ปัญหาเมื่อเผชิญกับความท้าทาย	LA2033301 การฝึกปฏิบัติงานโรงแรมและธุรกิจบริการ LA2033402 สหกิจศึกษาเพื่องานโรงแรมและธุรกิจบริการ LA2033403 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพในโรงแรมและธุรกิจบริการ LA2034106 การจัดการโรงแรมอย่างยั่งยืน

5. โครงสร้างหลักสูตร

- 1.1 จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร 124 หน่วยกิต
- 1.2 หลักสูตรปริญญาตรี 4 ปี โครงสร้างหลักสูตร

แบ่งเป็นหมวดวิชาที่สอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี ดังนี้

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	24	หน่วยกิต
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
ข. หมวดวิชาเฉพาะ	94	หน่วยกิต
ข.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	19	หน่วยกิต
ข.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ	39	หน่วยกิต
ข.3 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	9	หน่วยกิต
ข.4 กลุ่มวิชาชีพเลือก	27	หน่วยกิต
ค. หมวดวิชาเลือกเสรี	6	หน่วยกิต

6. แผนการศึกษาเสนอแนะ

ปีที่ 1 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
GE210010X	วิชากลุ่มภาษาไทย	3	3	0	6
GE220010X	วิชากลุ่มภาษาต่างประเทศ	3	3	0	6
GE230010X	วิชากลุ่มมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์	3	3	0	6
GE250010X	วิชากลุ่มพลศึกษาและนันทนาการ	3	2	2	5
LA2031101	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอุตสาหกรรมบริการ	3	3	0	6
LA2031102	ศิลปะการต้อนรับและการบริการ	3	3	0	6
LA20341XX	กลุ่มวิชาซีพีเลือก (1)	3	X	X	X
รวม		21	x	x	x

ชั่วโมง / สัปดาห์ = xx

ปีที่ 1 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
GE220010X	วิชากลุ่มภาษาต่างประเทศ	3	3	0	6
GE230010X	วิชากลุ่มมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์	3	3	0	6
GE270010X	วิชากลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์	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
รวม		21	x	x	x

ชั่วโมง / สัปดาห์ = xx

ปีที่ 2 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วย ตนเอง
GE220010X	กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ	3	3	0	6
LA2032203	การจัดการส่วนหน้าและห้องพัก	3	2	2	5
LA2032204	การจัดการงานแม่บ้าน	3	2	2	5
LA2032205	ศิลปะการออกแบบเครื่องดื่ม	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	ศึกษาด้วย ตนเอง
LA2031204	การจัดการทรัพยากรมนุษย์และการบริหาร คนเก่งในโรงแรมและธุรกิจบริการ	3	3	0	6
LA2032206	ศิลปะการประกอบอาหารและการจัดการ งานครัว	3	2	3	4
LA2032207	การจัดการภัยพิบัติ	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
	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

6.1 แผนการศึกษาเสนอแนะ (ภาคสมทบ)

ปีที่ 1 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
GE210010X	วิชากลุ่มภาษาไทย	3	3	0	6
GE220010X	วิชากลุ่มภาษาต่างประเทศ	3	3	0	6
GE230010X	วิชากลุ่มมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์	3	3	0	6
GE250010X	วิชากลุ่มพลศึกษาและนันทนาการ	3	2	2	5
LA2031101	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอุตสาหกรรมบริการ	3	3	0	6
LA2031102	ศิลปะการต้อนรับและการบริการ	3	3	0	6
LA20341XX	กลุ่มวิชาซีพีเลือก (1)	3	X	X	X
รวม		21	x	x	x

ชั่วโมง / สัปดาห์ = xx

ปีที่ 1 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
GE220010X	วิชากลุ่มภาษาต่างประเทศ	3	3	0	6
GE230010X	วิชากลุ่มมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์	3	3	0	6
GE270010X	วิชากลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์	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
รวม		21	x	x	x

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
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	กลุ่มวิชาชีพเลือก (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	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
รวม		10	X	X	X

ชั่วโมง / สัปดาห์ = xx

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

ชั่วโมง / สัปดาห์ = 40

7. ผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษาที่กำหนดไว้ดังนี้

ชั้นปี	รายละเอียด
1	PLO 1: มีความรู้และทักษะพื้นฐานด้านอุตสาหกรรมโรงแรมและบริการ
2	PLO 3: สื่อสารและใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพ
3	PLO 1: มีความรู้และทักษะพื้นฐานด้านอุตสาหกรรมโรงแรมและบริการ PLO 3: สื่อสารและใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพ
4	PLO 4: ปฏิบัติตนบนพื้นฐานคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณวิชาชีพ และความรับผิดชอบต่อสังคม PLO 2: แสดงออกถึงทักษะการบริการที่เป็นเลิศ PLO 5: มีความเป็นมืออาชีพการบริหารจัดการ การวางแผน และการพัฒนาโรงแรมและธุรกิจบริการ

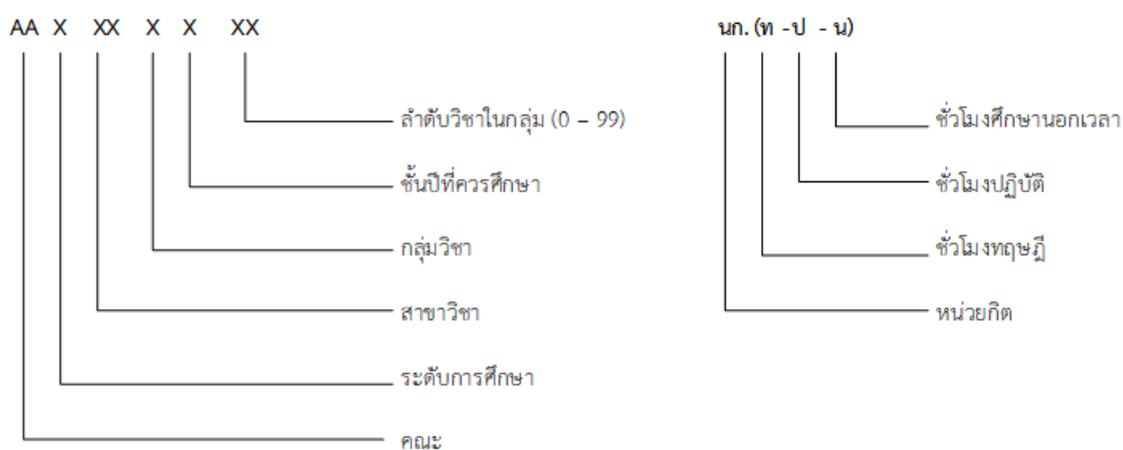
การออกแบบรายวิชาในแต่ละชั้นปี และสมรรถนะวิชาชีพ		
ชั้นปี	รายวิชาที่ออกแบบให้นักศึกษาเรียน เพื่อให้ได้ผลลัพธ์การเรียนรู้	สมรรถนะวิชาชีพที่ต้องการประเมิน หรือทดสอบในแต่ละชั้นปี
1	<ul style="list-style-type: none"> - ความรู้เบื้องต้นในอุตสาหกรรมบริการ - ศิลปะการต้อนรับและการบริการ - ภาษาอังกฤษสำหรับโรงแรมและธุรกิจบริการ - การจัดการบริการอาหารและเครื่องดื่ม 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ต้องมีความรู้ในเรื่องเกี่ยวกับอุตสาหกรรม ที่เกี่ยวกับการท่องเที่ยวและโรงแรม 2. มีบุคลิกภาพที่ดีสำหรับการปฏิบัติงานในโรงแรม 3. สามารถบริการอาหารและเครื่องดื่มได้ถูกต้องตาม มาตรฐานสากลและสามารถสื่อสารภาษาต่างประเทศ ในการบริการได้
2	<ul style="list-style-type: none"> - การจัดการทรัพยากรมนุษย์ และการ บริหารคนเก่งในธุรกิจบริการ - ศิลปะการประกอบอาหารและการ จัดการงานครัว - การจัดการภัตตาคาร - การจัดการงานเลี้ยง - การจัดการงานส่วนหน้าและห้องพัก - การจัดการงานแม่บ้าน - ศิลปะการออกแบบเครื่องดื่ม 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ต้องเข้าใจพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวที่แตกต่างกัน 2. ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการโรงแรม และการ ท่องเที่ยวได้ 3. ต้องสามารถปฏิบัติงานบริการส่วนหน้า และใช้ โปรแกรมจัดการห้องพัก 4. ต้องทำความสะอาดและจัดเตรียมห้องพัก ตาม มาตรฐานสากลได้อย่างถูกต้อง 5. สามารถจัดงานเลี้ยงรูปแบบต่าง ๆ ได้ อย่างถูกต้อง 6. ต้องมีความรู้และเข้าใจโครงสร้าง การดำเนินงาน และกฎระเบียบต่าง ๆ ในธุรกิจโรงแรม 7. สามารถจัดงานเลี้ยงและปฏิบัติงาน ภัตตาคารได้
3	<ul style="list-style-type: none"> - เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อโรงแรมและธุรกิจ บริการ - การตลาดสำหรับธุรกิจบริการในยุคดิจิทัล - การจัดการรายได้และต้นทุนสำหรับ โรงแรมและธุรกิจบริการ - จรรยาบรรณวิชาชีพและกฎหมายสำหรับ โรงแรมและธุรกิจบริการ - การจัดการกลยุทธ์ในโรงแรมและธุรกิจ บริการ - กลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะ - กลุ่มรายวิชาภาษาต่างประเทศเพื่ออาชีพ - กลุ่มวิชาเลือกเสรี 	<ol style="list-style-type: none"> 1. รู้และเข้าใจหลักการบัญชีในธุรกิจโรงแรมได้ 2. สามารถวิเคราะห์ วางแผนและกำหนดกลยุทธ์ในการ จัดการธุรกิจโรงแรมได้ 3. มีความรู้และเข้าใจรูปแบบการตลาดที่เปลี่ยนแปลง ไปตามสถานการณ์ในยุคดิจิทัล 4. มีความรู้และความเข้าใจในเรื่องจรรยาบรรณวิชาชีพ และกฎหมายที่เกี่ยวกับการท่องเที่ยวและการ โรงแรม 5. สามารถสื่อสารภาษาอังกฤษหรือภาษาจีนสำหรับ งานโรงแรมและบริการได้ถูกต้อง 6. สามารถสื่อสารภาษาอังกฤษระหว่างวัฒนธรรมได้ อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ

4	<ul style="list-style-type: none"> - การวิจัยสำหรับโรงแรมและธุรกิจบริการ - สัมมนาโรงแรม และธุรกิจบริการ - จรรยาบรรณวิชาชีพและกฎหมายสำหรับโรงแรมและธุรกิจบริการ - การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาสำหรับโรงแรมและธุรกิจบริการ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. เข้าใจในหลักการพื้นฐานของการวิจัยสำหรับอุตสาหกรรมโรงแรมและบริการได้อย่างถูกต้อง 2. สามารถวิเคราะห์สถานการณ์และแนวโน้มในอุตสาหกรรมโรงแรมและบริการได้
---	--	---

8. รายวิชา

8.1 การกำหนดรหัสวิชา ประกอบด้วยตัวอักษรภาษาอังกฤษและตัวเลขรวมกันจำนวน 9 ตัว จำแนกตามแผนภูมิ ดังนี้

หมวดวิชาเฉพาะ กำหนดรหัสวิชา เช่น ST2012201 EN2052207 เป็นต้น



รหัสคณะ

LA คณะศิลปศาสตร์ (Faculty of Liberal Arts)

ระดับการศึกษา

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

รหัสสาขาวิชา

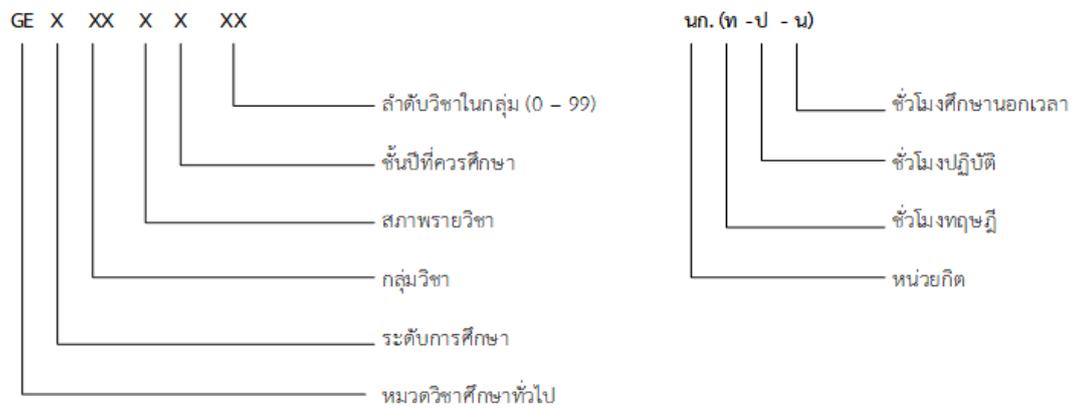
03 สาขาวิชาการโรงแรมและธุรกิจบริการ

กลุ่มวิชา

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

6 กลุ่มวิชาซีพีเลือกภาษาจีน

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

สภาพรายวิชา

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 โดยให้เลือกรเรียนจากกลุ่มจำนวน 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	การพัฒนาบุคลิกภาพในอุตสาหกรรมบริการ Personality Development in Hospitality Industry	3(3-0-6)
LA2031103	พฤติกรรมนักท่องเที่ยวและการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม Tourist Behavior and Cross-cultural Communication	3(3-0-6)
LA2031104	การจัดการทรัพยากรมนุษย์และการบริหารคนเก่งในโรงแรมและธุรกิจบริการ Human Resources and Talent Management in Hotel and Hospitality	3(3-0-6)
LA2031205	เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อโรงแรมและธุรกิจบริการ Digital Technology for Hotel and Hospitality	3(3-0-6)
LA2031206	จรรยาบรรณวิชาชีพและกฎหมายสำหรับโรงแรมและธุรกิจบริการ Professional Ethics and Law for Hotel and Hospitality	3(3-0-6)
LA2031307	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)
LA2032210	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)
LA2032312	การวิจัยสำหรับโรงแรมและธุรกิจบริการ Research for Hotel and Hospitality	3(2-2-5)
LA2032313	สัมมนาสำหรับโรงแรมและธุรกิจบริการ Seminar for Hotel and Hospitality	3(3-0-6)

○ กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 9 หน่วยกิต กำหนดให้ศึกษาดังนี้

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
LA2033201	การฝึกปฏิบัติงานโรงแรมและธุรกิจบริการ Practical Training in Hotel and Hospitality	3(0-40-0)
LA2033302	สหกิจศึกษาเพื่องานโรงแรมและธุรกิจบริการ Co-operative Education for Hotel and Hospitality	6(0-40-0)
LA2033403	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพในโรงแรมและธุรกิจบริการ Internship in Hotel and Hospitality	3(0-40-0)

หมายเหตุ

1. ในกรณีไม่สามารถลงทะเบียนวิชา LA2033402 สหกิจศึกษาเพื่องานโรงแรมและธุรกิจบริการซึ่งเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครว่าด้วยการจัดสหกิจศึกษาและการฝึกงานวิชาชีพ พ.ศ. 2553 หรือมติของคณะกรรมการประจำหลักสูตร มีมติดังต่อไปนี้

1.1 ให้ลงทะเบียนวิชา LA2033403 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านงานโรงแรมและธุรกิจบริการ ซึ่งมีจำนวนหน่วยกิต 3 หน่วยกิต และให้ลงทะเบียนในหมวดวิชาเลือกเสรี ซึ่งมีจำนวนหน่วยกิต 3 หน่วยกิต

1.2 นักศึกษาที่ลงทะเบียนการฝึกงานหรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพจะต้องปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการเป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 12 สัปดาห์

1.3 นักศึกษาที่ลงทะเบียนสหกิจศึกษาจะต้องปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการ เป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 16 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)
LA2034117	การจัดการสำนักงานสมัยใหม่สำหรับธุรกิจบริการ Modern office Management for Hospitality	3(2-2-5)
LA2034118	การสร้างแบรนด์ในโรงแรมและธุรกิจบริการ Hotel Branding and Hospitality Business	3(3-0-6)
LA2034119	เทคนิคการเล่าเรื่องและการนำเสนอในธุรกิจบริการ Storytelling and Presentation Techniques in Hospitality Business	3(3-0-6)
LA2034120	ศิลปะการเจรจาต่อรองในธุรกิจโรงแรมและบริการ Art of Negotiation in Hotel business and Hospitality	3(3-0-6)
LA2034121	การประกอบอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง Cooking for Catering	3(1-4-4)

○ กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ 12 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษาจากรายวิชาต่อไปนี้

▪ กลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
LA2035101	ภาษาอังกฤษสำหรับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม English for Food and Beverage Service	3(3-0-6)
LA2035202	ภาษาอังกฤษสำหรับการปฏิบัติงานส่วนหน้า English for Front Office Operation	3(3-0-6)
LA2035103	ภาษาอังกฤษสำหรับการปฏิบัติงานฝ่ายห้องพัก English for Room Division Operation	3(3-0-6)
LA2035204	ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัว English for Kitchen Operation	3(3-0-6)
LA203205	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)
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
ขึ้นอยู่ดุลพินิจและความเห็นชอบของคณะกรรมการประจำหลักสูตร ทั้งนี้

9. คำอธิบายรายวิชา

○ กลุ่มวิชาภาษาไทย

GE2100101 **ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร** **3(3-0-6)**

Thai for Communication

การใช้ภาษาไทย ภาษากับการสื่อสาร ทักษะการฟัง การพูด การอ่าน และ การเขียนประเภทต่าง ๆ

Thai language usage; language and communication; listening; speaking, reading, and writing skills

GE2100102 **ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารธุรกิจ** **3(3-0-6)**

Thai for Business Communication

การใช้ภาษาไทย ความรู้ทั่วไปและแนวคิดเกี่ยวกับการสื่อสารธุรกิจ การเขียนจดหมายธุรกิจประเภทต่าง ๆ การเขียนสมัครงาน การเขียนบันทึกและรายงานทางธุรกิจ การเขียนโครงการทางธุรกิจ

Thai language usage; general knowledge and concept of business communication; writing business letters; application writing; memo and business report writing; project proposal writing

GE2100103 **ภาษาไทยเพื่อการนำเสนอ** **3(3-0-6)**

Thai for Presentation

พื้นฐานการนำเสนอ การใช้ภาษาในการนำเสนอ รูปแบบและวิธีการนำเสนอ เทคนิคการนำเสนอที่ดี การเลือกใช้เครื่องมือในการนำเสนอ

Basic of presentation; language usage for presentation; presentation formats and methods; effective presentation techniques; choosing presentation tools

GE2100104 การสรรค์สร้างภาษาเพื่อพัฒนาชีวิต 3(3-0-6)

Language Creativity for Life Development

การฟังอย่างพิเคราะห์ การเลือกสรรและเรียบเรียงถ้อยคำให้เหมาะสม ความ การจับประเด็นสำคัญ รู้เท่าทันการอ่าน การเขียนมุ่งสรรค์สร้างงานใหม่และการ ปรับใช้นวัตกรรมเพื่อนำเสนอ

○ กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ

GE2200101 ทักษะการสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษ 3(3-0-6)

English Communication Skills

การพัฒนาทักษะการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนภาษาอังกฤษ เพื่อ การสื่อสารได้ตามสถานการณ์ต่าง ๆ การเปรียบเทียบ การบรรยาย ประสบการณ์ในอดีต การบอกแผนการในอนาคต การแสดงความคิดเห็น และการ กำหนดเงื่อนไข

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 ความรู้เกี่ยวกับคำ ศัพท์เทคนิค การให้คำนิยาม การจำแนกประเภท การอ่านคู่มือการใช้เครื่องมือและ

อุปกรณ์การอ่านป้ายประกาศ การบรรยายกระบวนการผลิตและการทำงาน การบอกความสัมพันธ์ของสาเหตุและผล

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 ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ

3(3-0-6)

English for Careers

การสื่อสารภาษาอังกฤษในงานอาชีพต่าง ๆ การพบปะผู้คน การปฏิสัมพันธ์ในทางธุรกิจผ่านสื่อเทคโนโลยี การอธิบายคุณสมบัติของสินค้าและบริการ การจัดการข้อร้องเรียนเกี่ยวกับสินค้าและบริการ การอธิบายเป้าหมาย แผนงาน และการตัดสินใจ ในการดำเนินงานทางธุรกิจ การรายงานผลการดำเนินงานและความก้าวหน้าของธุรกิจ

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

GE2200104 การฟังภาษาอังกฤษ

3(3-0-6)

English Listening

ทักษะการฟังภาษาอังกฤษในสถานการณ์ต่าง ๆ การฟังเพื่อหาหัวข้อ การฟังเพื่อหาใจความสำคัญ การฟังเพื่อหารายละเอียด การฟังและการแสดงความคิดเห็น การฟังและการคาดคะเน การฟังและการตีความ

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

GE2200105 การสนทนาภาษาอังกฤษ 3(3-0-6)

English Conversation

การสนทนาภาษาอังกฤษตามสถานการณ์ต่าง ๆ ในชีวิตประจำวัน การทักทายและแนะนำตัว การให้คำแนะนำ การสนทนาทางโทรศัพท์ การบอกที่ตั้ง และทิศทาง การขอร้องและการเสนอให้ การขอบคุณและการขอโทษ

Conversation in various situations in daily lives; greetings and introductions; giving advice; telephoning; locations and directions; requests and offers; thanking and apologizing

GE2200106 ภาษาอังกฤษจากภาพยนตร์ 3(3-0-6)

English from Movies

คำศัพท์ภาษาอังกฤษ สำนวนและคำสแลง การออกเสียง บทสนทนา เนื้อหาและบริบททางวัฒนธรรมจากภาพยนตร์ภาษาอังกฤษเพื่อนำไปใช้ในสถานการณ์ต่าง 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

สัทอักษรจีน การบอกแผนการประจำวัน การต่อรองราคา การแสดงความคิดเห็น การบอกปัญหาและขอความช่วยเหลือ การอธิบายอาการป่วย การลาและการชื้อยา 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 พลวัตทางสังคมและความทันสมัย 3(3-0-6)

Social Dynamics and Modernity

การเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม มรดกทางสังคมและภูมิปัญญา สังคมพหุวัฒนธรรม การแสดงออกทางการเมืองอย่างสร้างสรรค์ พลเมืองที่เข้มแข็ง ปัญหาสังคมและแนวทางแก้ไข

Social and cultural change; social and intellectual heritage; multicultural society; creative political expression; active citizen; social problems and solutions

GE2300102 มนุษย์สัมพันธ์ 3(3-0-6)

Human Relations

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับมนุษย์สัมพันธ์ พฤติกรรมและธรรมชาติของมนุษย์ แรงจูงใจกับมนุษย์สัมพันธ์ในองค์การ การสื่อสารกับมนุษย์สัมพันธ์ มนุษย์สัมพันธ์ในวัฒนธรรมไทย หลักธรรมทาง ศาสนากับมนุษย์สัมพันธ์

Introduction to human relations; human behavior and nature; motivation and human relations in organizations; communication and human relations; human relations in Thai culture; religious principles and human relations

GE2300107 **กฎหมายและจริยธรรมในวิชาชีพ** **Law 3(3-0-6)**
and Professional Ethics

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกฎหมาย กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบวิชาชีพ จรรยาบรรณวิชาชีพ สิทธิมนุษยชน จริยธรรมและความรับผิดชอบต่อตนเองและผู้อื่น

Introduction to law; professional laws; professional ethics; human rights; ethics and social responsibility to oneself and others

GE2300110 **การพัฒนาคุณภาพชีวิตและความอยู่ดี มีสุข** **3(3-0-6)**
Quality of Life and Well-Being Development

ความหมายและแนวคิดคุณภาพชีวิต คุณภาพชีวิตกับการทำงานและความสุข ทักษะชีวิตเพื่อความสำเร็จในอาชีพ การตระหนักรู้และเห็นคุณค่าในตนเองและผู้อื่น การจัดการกับอารมณ์และความเครียด การคิดวิเคราะห์ ตัดสินใจ และแก้ปัญหาอย่างสร้างสรรค์

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 ปัญหาผลกระทบ และวิกฤติการพัฒนาในสังคมไทยและสังคมโลก การประยุกต์หลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน

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 และกรณีศึกษาเกี่ยวกับกฎหมายและความผิดในการทุจริต ที่ส่งผลถึงตนเองและผู้อื่น

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 เซวาร์ปัญหาและความฉลาด 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 การวิเคราะห์และการประเมินคุณค่าสื่อ 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 การคิดอย่างมีวิจารณญาณ ความหมายและความสำคัญของการคิดสร้างสรรค์ เทคนิควิธีการคิดและการออกแบบความคิดอย่างสร้างสรรค์ คุณค่าของจิตปัญญา และการคิดสร้างสรรค์ต่อการดำเนินชีวิต

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 และ ปัญญา การคิดวิเคราะห์และแก้ปัญหาอย่างสร้างสรรค์ การพัฒนาทักษะที่จำเป็นใน สังคม และอาชีพ รวมทั้งตระหนักรู้ในคุณค่าศิลปวัฒนธรรม ประเพณี มีคุณธรรม จริยธรรม 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 การ
สร้างและรักษาเอกลักษณ์และที่เหมาะสม 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 เพื่อการศึกษา ค้นคว้า วิจัย การเขียนรายงานวิชาการ และการเขียนโครงการวิชาชีพ การอ้างอิงและบรรณานุกรม การตรวจสอบการคัดลอกทางผลงานทางวิชาการ

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 และการทำกิจกรรมนันทนาการเพื่อสุขภาพ ฝึกปฏิบัติและวางแผนการจัดโปรแกรมกิจกรรมกีฬา การออกกำลังกาย หรือกิจกรรมนันทนาการตามความสนใจ การประยุกต์ทักษะการกีฬาและนันทนาการไปใช้กับชีวิตประจำวันเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต

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 หลักนิเวศวิทยาและ สมดุล ธรรมชาติ ทรัพยากรธรรมชาติและ การอนุรักษ์ มลพิษสิ่งแวดล้อม การ ประเมินผลกระทบสิ่งแวดล้อมการจัดการสิ่งแวดล้อม

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 โลจิสติกส์สำหรับอุตสาหกรรมบริการท่องเที่ยว ธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมบริการท่องเที่ยว แนวโน้มของการท่องเที่ยวในอนาคต 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 **การพัฒนาบุคลิกภาพในอุตสาหกรรมบริการ** 3(3-0-6)
Personality Development in Hospitality Industry
 แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับบุคลิกภาพการพัฒนาบุคลิกภาพด้านการแต่งกาย รูปลักษณ์ของผู้ให้บริการ บุคลิกภาพผู้ให้บริการ มนุษย์สัมพันธ์ การจัดการข้อร้องเรียนของลูกค้า ศิลปะการสื่อสารในธุรกิจบริการ มารยาทและการวางตัวของผู้ให้บริการ มารยาทในงานเลี้ยงและการรับประทานอาหารแบบสากล
 Theories related to personality; personality development; grooming, appearance, personality, human relation, guest complaint management, art in hospitality business communication, manner and position of service provider, etiquette in banqueting and international dining

- LA2031103 **พฤติกรรมนักท่องเที่ยวและการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม** 3(3-0-6)
Tourist Behavior and Cross-cultural Communication
 พฤติกรรมการบริโภคของนักท่องเที่ยว รูปแบบการท่องเที่ยว การจำแนกประเภทของนักท่องเที่ยวความต้องการของนักท่องเที่ยวและแรงจูงใจในการท่องเที่ยว ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจเดินทางท่องเที่ยวกระบวนการตัดสินใจซื้อสินค้า และบริการทางการท่องเที่ยวพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวสำหรับตลาดเป้าหมาย และตลาดหลักของประเทศไทย 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.
- LA2031104 **การจัดการทรัพยากรมนุษย์และการบริหารคนเก่งในโรงแรมและธุรกิจบริการ** 3(3-0-6)
Human Resources and Talent Management in Hotel and Hospitality
 ความรู้เกี่ยวกับการจัดการทรัพยากรมนุษย์ การสรรหาคูคลอง 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
- LA2031205 **เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อโรงแรมและธุรกิจบริการ** 3(2-2-5)
Digital Technology for Hotel and Hospitality
 เทคโนโลยีดิจิทัลในโรงแรมและธุรกิจบริการ การบริหารจัดการสารสนเทศและระบบเครือข่ายเทคโนโลยีเว็บไซต์ พาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์และคุณภาพการบริการอิเล็กทรอนิกส์ ระบบการจัดการธุรกิจท่องเที่ยวและตัวแทนจำหน่ายด้านที่

พักออนไลน์ การใช้โปรแกรมมัลติมีเดียเพื่อการทำสื่อโฆษณา ประชาสัมพันธ์และบริการผ่านระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ต การตัดต่อวิดีโอ การทำภาพเคลื่อนไหว การสร้าง สารคดี ด้านโรงแรมและธุรกิจบริการ การใช้ระบบฐานข้อมูลและระบบการจองห้องพัก สายการบิน รถไฟ เรือสำราญ รถเช่า และระบบสำรองที่นั่งสายการบิน ด้วยระบบคอมพิวเตอร์ แนวนวัตกรรมเทคโนโลยีดิจิทัลในอนาคต

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

LA2031206 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

LA2031307 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 และการออกเสียงภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับงานโรงแรมและธุรกิจบริการ คำศัพท์ สำนวนและรูปแบบของประโยค การวิเคราะห์เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการโรงแรมและการนำเสนอเอกสาร การสื่อสารระหว่างพนักงานภายในโรงแรมและหน่วยงานภายนอก

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 มืออาหาร การจัดรายการอาหาร มารยาทบนโต๊ะอาหาร การใช้เครื่องมืออุปกรณ์สำหรับงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ลำดับขั้นตอนการให้บริการ การดูแลรักษาความสะอาดของเครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้ในงานบริการ 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

โครงสร้างการบริหารงานและหน้าที่ความรับผิดชอบของพนักงานแผนกต้อนรับการวางแผนการดำเนินงาน อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้และวิธีการปฏิบัติงาน การลงทะเบียนเข้าพักและการคืนห้องพัก การสำรองห้องพักด้วยโปรแกรม ปฏิบัติการงานส่วนหน้า การให้บริการชำระเงิน การให้บริการโทรศัพท์ การประสานงานกับหน่วยงานภายนอก

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

โครงสร้างของการบริหารงานแผนกแม่บ้านตำแหน่งและหน้าที่ของพนักงานในแผนกแม่บ้าน คุณสมบัติและบุคลิกภาพของพนักงานแผนกแม่บ้านการใช้อุปกรณ์และเอกสารในงานแม่บ้าน การฝึกปฏิบัติทำความสะอาดห้องพักและพื้นที่สาธารณะทั่วไป การจัดการห้องผ้า การแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า การประสานงานกับแผนกอื่น ๆ ภายในโรงแรม

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 การเตรียมงานบริการและการดูแล 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;

LA2032206 ศิลปะการประกอบอาหารและการจัดการงานครัว 3(2-3-4)

Culinary Arts Kitchen Operations and Management

โครงสร้างของการบริหารงานครัว สุขอนามัยในการประกอบอาหาร ความปลอดภัยในการใช้อุปกรณ์ครัว การเลือกซื้อวัตถุดิบตามหลักโภชนาการ การจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบในการประกอบอาหาร 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 โครงสร้างและการบริหารงานหน้าที่ความรับผิดชอบกฎระเบียบข้อบังคับ 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 การควบคุมการปฏิบัติงานด้านอาหาร และเครื่องดื่ม การออกแบบเมนู การกำหนดราคาและการควบคุมเมนูอาหาร การจัดการอุปกรณ์จัดเลี้ยง การจัดการเครื่องตั้งงานจัดเลี้ยง เทคนิคการขาย และวิเคราะห์การตลาดงานจัดเลี้ยง 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

LA2032309 **การตลาดสำหรับธุรกิจบริการในยุคดิจิทัล** 3(3-0-6)

Marketing for Service Business in Digital Age

แนวคิดและลักษณะเฉพาะของสินค้าในธุรกิจบริการ หลักการตลาด การวิเคราะห์สถานการณ์และสภาพแวดล้อมของตลาดบริการ ส่วนประสมทางการตลาด 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

- LA2032210 การจัดการรายได้และต้นทุนสำหรับโรงแรมและธุรกิจบริการ 3(3-0-6)
Revenue and Cost Management for Hotel and Hospitality
 ความหมายและวัตถุประสงค์ของการบัญชี การวิเคราะห์รายการค้า การบันทึกรายได้ การจัดทำรายงานห้องพัก ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับต้นทุน การควบคุม ต้นทุนอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจโรงแรมและบริการ
 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 หลักธรรมาภิบาล และจริยธรรมในการดำเนินธุรกิจ
 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 การแลกเปลี่ยนแนวคิด และประสบการณ์ 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

o **กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ**

LA2033201 **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

LA2033302 **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

การฝึกงานในองค์กรต่าง ๆ หรือสถานประกอบการ ในลักษณะงานที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาโรงแรม โดยมีระยะเวลาในการฝึกจำนวนไม่น้อยกว่า 12 สัปดาห์ต่อเนื่องกัน จัดทำรายงานสรุปผลการฝึกงาน

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

o กลุ่มวิชาชีพเลือก

▪ กลุ่มวิชาชีพเฉพาะ

LA2034101 นวัตกรรมการออกแบบเทคโนโลยีในธุรกิจบริการ 3(3-0-6)

Innovation of Design and Technology in Service Business

นวัตกรรมบริการ แนวโน้มด้านการบริการในปัจจุบัน ปัจจัยที่ผลักดันให้เกิดนวัตกรรมบริการ ปัจจัยที่มีผลต่อนวัตกรรมบริการ การนำความรู้ด้านนวัตกรรมบริการไปประยุกต์ใช้ในการสร้างประสบการณ์ ความประทับใจในการสร้างนวัตกรรมบริการในธุรกิจโรงแรม

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 รูปแบบการดำเนินงานของธุรกิจอีเวนต์ธุรกิจไมซ์ในประเทศไทยและนานาชาติ การบริหารองค์กรธุรกิจอีเวนต์และการบริหารจัดการสถานที่ การวางแผนและการจัดการสำหรับการจัดงานประชุมในธุรกิจไมซ์และอีเวนต์ ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องของอุตสาหกรรมไมซ์ ปัจจัยการตลาดธุรกิจไมซ์และกิจกรรมพิเศษ องค์กรที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจไมซ์และอีเวนต์ภายในประเทศและต่างประเทศ จรรยาบรรณสำหรับผู้ประกอบวิชาชีพอีเวนต์

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 เครื่องมือและ

เทคนิคที่ใช้ในการจัดการความเสี่ยงและวิกฤต 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 การบริการลูกค้าตามลักษณะสินค้าและบริการที่เกี่ยวข้องกับส่วนประสมทางการบริการ การเก็บรวบรวมสารสนเทศของลูกค้า การสำรวจความคิดเห็นและข้อเสนอแนะของลูกค้า การจัดการข้อร้องเรียนกับลูกค้าที่มีปัญหา การเผยแพร่สารสนเทศ การรักษาลูกค้าตลอดจนการพัฒนาระบบการจัดการลูกค้าสัมพันธ์

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

LA2034108 การจัดการที่พักทางเลือก

3(3-0-6)

Alternative Accommodation Management

วิวัฒนาการของธุรกิจที่พักทางเลือก ความสำคัญและรูปแบบการบริการสำหรับที่พักทางเลือก พฤติกรรมและแนวโน้มการบริโภคในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการโรงแรมรูปแบบและขั้นตอนการสร้างนวัตกรรมและเทคโนโลยีในธุรกิจที่พักทางเลือก 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 การทำลาเต้อาร์ทหลายพื้นฐาน 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 การวางแผนการทำธุรกิจร้านอาหารสตรีทฟู้ด การจัดการงบประมาณ การคำนวณต้นทุน และผลกำไร 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 อุปกรณ์และเครื่องมือในการเตรียมและ ประกอบขนมไทย การจัดตกแต่งและการจัดเสิร์ฟขนมไทยตามวัฒนธรรม การคำนวณ ต้นทุนสำหรับขนมไทย 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 การแกะสลักผักและผลไม้สำหรับการตกแต่ง

อาหารสร้างสรรค์ 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

LA2034117 การจัดการสำนักงานสมัยใหม่สำหรับธุรกิจบริการ 3(2-2-5)

Modern office Management for Hospitality

การวางแผนการทำงาน การจัดระบบงาน การจัดโครงสร้างองค์การบริหารงาน บุคคลในสำนักงาน การบริหารงานเอกสาร การจัดการประชุม การจัดสภาพแวดล้อมในสำนักงาน ระบบการจัดเก็บเอกสารด้วยระบบอิเล็กทรอนิกส์ เทคโนโลยีเครื่องใช้สำนักงาน เทคโนโลยีการประชุมทางไกล (Teleconference) ระบบการให้บริการ (One Stop Service) การใช้สารสนเทศซอฟต์แวร์ในสำนักงาน

Work planning; work organization; organizational structure of personnel management in the office; document management; meeting arrangement; organization of the office environment; electronic filing system; office automation technology; teleconference technology; One- Stop Service; usage of software information in the office

LA2034118 การสร้างแบรนด์ในโรงแรมและธุรกิจบริการ 3(3-0-6)

Hotel Branding and Hospitality Business

การสร้างแบรนด์และการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมของโรงแรมและธุรกิจบริการ กำหนดกลุ่มเป้าหมายและเอกลักษณ์ของแบรนด์ ออกแบบกลยุทธ์การสร้างแบรนด์ธุรกิจโรงแรมและบริการ เลือกใช้เครื่องมือในการสื่อสารแบรนด์เพื่อเข้าถึงกลุ่มลูกค้า โดยเรียนรู้จากกรณีศึกษา

Branding and analysis of the environment of hotels and hospitality industry; identifying the target audience and brand identity; branding strategies for hospitality; selection of branding communication tools to reach customer groups from the real case studies

LA2034119 เทคนิคการเล่าเรื่องและการนำเสนอในธุรกิจบริการ 3(3-0-6)

Storytelling and Presentation Techniques in Hospitality Business

การนำเสนอความคิด การใช้เสียงและภาพประกอบสำหรับ การสื่อสารตามโอกาส และวัตถุประสงค์ ทักษะเล่าเรื่อง วิเคราะห์ สรุปและเลือกใช้เนื้อหาที่ส่งเสริมการเล่าเรื่อง ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

Presenting ideas; using sound and images for communication according to the occasion and purpose; skills in storytelling, analyzing, summarizing and selecting content to promote effective communication

LA2034120 **ศิลปะการเจรจาต่อรองในธุรกิจโรงแรมและบริการ** 3(3-0-6)

Art of Negotiation in Hotel business and Hospitality

ศิลปะแห่งการโน้มน้าวจิตใจ การควบคุมสถานการณ์การเจรจาสำหรับโรงแรม และธุรกิจบริการ การวิเคราะห์คู่เจรจา ศิลปะการเจรจาต่อรองให้เข้ากับสถานการณ์ กลยุทธ์การเจรจาเพื่อบรรลุความสำเร็จและเป้าหมาย

The art of persuasion; controlling the negotiation situation in hotels and hospitality context; analyze negotiating partners; the art of negotiation in the context of hotels and hospitality; negotiation strategies to achieve success and accomplishment

LA2034121 **การประกอบอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง** 3(1-4-4)

Cooking for Catering

ประเภทของการจัดเลี้ยง การจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ การจัดตกแต่งอาหารสำหรับการจัดเลี้ยง การคำนวณต้นทุนการประกอบอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง การกำหนดรายการอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง การออกแบบและจัดทำเมนูอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง

Types of catering; preparation of cooking utensils; food decoration for catering; calculating the capital of cooking for catering; setting menu for catering; designing and preparing food menu for catering; practicing cooking for catering

- กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ
 - กลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ

- LA2035101 **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
- LA2035103 **ภาษาอังกฤษสำหรับการปฏิบัติงานฝ่ายห้องพัก** 3(3-0-6)
English for Room Division Operation
 หน้าที่และความรับผิดชอบของพนักงานแผนกต้อนรับ การสำรองห้องพัก หน้าที่ของพนักงานแผนกแม่บ้าน คำศัพท์เกี่ยวกับอุปกรณ์แผนกแม่บ้าน หน้าที่ของพนักงานแผนกซักรีด หน้าที่ของพนักงานแผนกจัดดอกไม้ การฝึกทักษะการพูด ฟัง อ่านและเขียน 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 คำศัพท์และสำนวนภาษาอังกฤษที่ใช้ในการต้อนรับบนเครื่องบิน 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 การ

ฝึกทักษะการสนทนา 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

คำศัพท์และสำนวนที่ใช้ในการปฏิบัติงานในแผนกครัว อุปกรณ์สำหรับงานครัว 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 คำศัพท์และสำนวนที่ใช้ในการต้อนรับบนเครื่องบิน การบริการอาหารและเครื่องดื่ม การแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า ความปลอดภัยบนเครื่องบิน ความช่วยเหลือด้านการแพทย์บนเครื่องบิน

Duties and responsibilities of flight attendants; vocabulary and idioms for welcoming on board; food and beverage service on board;

10. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์วิชาชีพภาคสนาม (สหกิจศึกษา/การฝึกงาน/การฝึกสอน)

จากการสำรวจความคิดเห็นของสถานประกอบการหรือผู้ใช้บัณฑิต และการศึกษาวิเคราะห์ข้อมูล ที่เกี่ยวข้อง ในรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร พบว่าสถานประกอบการหรือผู้ใช้บัณฑิตมีความต้องการให้บัณฑิตมีประสบการณ์ในงานอาชีพจริงก่อนจบการศึกษา ดังนั้นหลักสูตรจึงกำหนดให้มีรายวิชาสหกิจศึกษา ซึ่งจัดไว้ในหมวดวิชาเฉพาะกลุ่มวิชาชีพประสบการณ์วิชาชีพ

10.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์สหกิจศึกษา

ความคาดหวังในผลการเรียนรู้ประสบการณ์สหกิจศึกษาของนักศึกษามีดังนี้

- (1) ทักษะในการปฏิบัติงานจากสถานประกอบการ ตลอดจนมีความเข้าใจหลักการความจำเป็น ในการเรียนรู้ทั้งด้านทฤษฎีและปฏิบัติมากยิ่งขึ้น
- (2) บูรณาการความรู้ที่เรียนมาเพื่อนำไปแก้ไขปัญหาในการทำงานด้านโรงแรมกับแผนกต่าง ๆ
- (3) มีมนุษยสัมพันธ์สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้
- (4) มีระเบียบวินัย ตรงต่อเวลา และเข้าใจวัฒนธรรมองค์กร ตลอดจนสามารถปรับตัวให้เข้ากับ สถานประกอบการได้
- (5) มีความกล้าแสดงออก สามารถนำความรู้ทักษะด้านการบริการมาใช้ในการพัฒนาการทำงานได้
- (6) มีทักษะด้านการใช้ภาษาในการสื่อสารที่ดี

10.2 ช่วงเวลา

ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษาที่ 4

10.3 การจัดเวลาและตารางสอน

จัดเต็มเวลา 1 ภาคการศึกษา

11. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการ/ศิลปนิพนธ์/งานวิจัย

- ไม่มี -

หมวดที่ 4 การจัดการกระบวนการเรียนรู้

1. การจัดการกระบวนการเรียนรู้ในแต่ละด้าน

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

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	กลยุทธ์/ วิธีการสอน	กิจกรรมการเรียนการสอน	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้
PLO 1: มีความรู้และทักษะพื้นฐานด้านอุตสาหกรรมโรงแรมและบริการ			
Sub PLO 1.1 เข้าใจและอธิบายแนวคิด ทฤษฎี และหลักการพื้นฐานของอุตสาหกรรมโรงแรมและบริการ รวมถึงแนวโน้มและการเปลี่ยนแปลงของอุตสาหกรรม	<ol style="list-style-type: none"> 1. การบรรยายเชิงปฏิสัมพันธ์ 2. การเรียนรู้แบบใช้ปัญหาเป็นฐาน 3. การเรียนรู้แบบกรณีศึกษา 4. การเรียนรู้แบบร่วมมือ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. การบรรยายและอภิปรายร่วมกันในชั้นเรียน 2. การศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง 3. การวิเคราะห์กรณีศึกษาจากธุรกิจโรงแรมและบริการจริง 4. การเชิญวิทยากรผู้เชี่ยวชาญจากอุตสาหกรรมมาแลกเปลี่ยนประสบการณ์ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. การสอบข้อเขียน 2. การประเมินรายงานและงานที่ได้รับมอบหมาย 3. การมีส่วนร่วมในชั้นเรียนและการอภิปราย
Sub PLO 1.2 วิเคราะห์หลักการบริหารจัดการ โครงสร้างองค์กร และการดำเนินงานของธุรกิจโรงแรมและบริการ รวมถึงความสัมพันธ์ระหว่างแผนกต่าง ๆ	<ol style="list-style-type: none"> 1. การเรียนรู้แบบกรณีศึกษา 2. การสอนแบบโครงงาน 3. การเรียนรู้จากประสบการณ์จริง 	<ol style="list-style-type: none"> 1. การศึกษาดูงานในสถานประกอบการจริง 2. การวิเคราะห์โครงสร้างองค์กรและการดำเนินงานของโรงแรมกรณีศึกษา 	<ol style="list-style-type: none"> 1. การประเมินรายงานการวิเคราะห์องค์กร 2. การประเมินโครงงานกลุ่ม 3. การนำเสนอและอภิปรายผลการศึกษา

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	กลยุทธ์/ วิธีการสอน	กิจกรรมการเรียนการสอน	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้
		3. การจำลองสถานการณ์การทำงานระหว่างแผนกต่าง ๆ	
Sub PLO 1.3 ปฏิบัติงานพื้นฐานในแผนกต่าง ๆ ของโรงแรม เช่น แผนกต้อนรับ แผนกแม่บ้าน แผนกอาหารและเครื่องดื่ม ตามขั้นตอนมาตรฐานการปฏิบัติงาน (SOP)	<ol style="list-style-type: none"> 1. การสาธิตและฝึกปฏิบัติ 2. การเรียนรู้ผ่านการทำงานจริง 3. การฝึกอบรมในสถานประกอบการ 4. การจำลองสถานการณ์ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. การฝึกปฏิบัติในห้องปฏิบัติการจำลอง 2. การสาธิตขั้นตอนการปฏิบัติงานจากผู้เชี่ยวชาญ 3. การฝึกงานในแผนกต่างๆ ของโรงแรม 4. การสร้างสถานการณ์จำลองในการแก้ไขปัญหา 	<ol style="list-style-type: none"> 1. การทดสอบภาคปฏิบัติ 2. การประเมินทักษะการปฏิบัติงานตาม SOP 3. การประเมินจากผู้ควบคุมการฝึกงาน 4. การสังเกตพฤติกรรมการทำงานและการแก้ไขปัญหา
PLO 2: แสดงออกถึงทักษะการบริการที่เป็นเลิศ			
Sub PLO 2.1 แสดงออกถึงจิตบริการและทัศนคติเชิงบวก รวมถึงความมีน้ำใจ ความเอื้อเฟื้อ ความใส่ใจ และความกระตือรือร้นในการให้บริการต่อลูกค้าและเพื่อนร่วมงาน	<ol style="list-style-type: none"> 1. การเรียนรู้ผ่านบทบาทสมมติ 2. การสร้างประสบการณ์จำลอง 3. การเรียนรู้จากต้นแบบ 4. การสะท้อนคิด 	<ol style="list-style-type: none"> 1. การแสดงบทบาทสมมติในสถานการณ์การให้บริการต่าง ๆ 2. การเชิญวิทยากรต้นแบบด้านการบริการมาแลกเปลี่ยนประสบการณ์ 3. การชมวีดิทัศน์กรณีศึกษาการบริการที่เป็นเลิศ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. การประเมินพฤติกรรมจากการแสดงบทบาทสมมติ 2. การสังเกตพฤติกรรมในการให้บริการในสถานการณ์จำลอง 3. การประเมินโดยเพื่อนร่วมชั้นเรียน

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	กลยุทธ์/ วิธีการสอน	กิจกรรมการเรียนการสอน	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้
PLO 2: แสดงออกถึงทักษะการบริการที่เป็นเลิศ			
Sub PLO 2.2 สามารถให้บริการด้วยมาตรฐานระดับสากล สามารถปรับตัวและตอบสนองต่อความหลากหลายทางวัฒนธรรม ศาสนา และความเชื่อของลูกค้า	1. การเรียนรู้เชิงวัฒนธรรม 2. การเรียนรู้จากกรณีศึกษา 3. การฝึกปฏิบัติในสถานการณ์จริง 4. การเรียนรู้แบบร่วมมือระหว่างวัฒนธรรม	1. การศึกษาความแตกต่างทางวัฒนธรรมของลูกค้าจากประเทศต่างๆ 2. การแลกเปลี่ยนประสบการณ์กับนักศึกษาต่างชาติหรือผู้เชี่ยวชาญด้านวัฒนธรรม 3. การจัดสถานการณ์จำลองการให้บริการลูกค้าหลากหลายวัฒนธรรม 4. การฝึกปฏิบัติในงานในสถานประกอบการที่มีลูกค้าหลากหลายเชื้อชาติ	1. การทดสอบความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานการบริการระดับสากล 2. การประเมินทักษะการแก้ไขปัญหาในสถานการณ์ที่มีความแตกต่างทางวัฒนธรรม 3. การประเมินจากผู้ควบคุมการฝึกงาน
Sub PLO 2.3 ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีและช่องทางการสื่อสารสมัยใหม่และสื่อสารภายในองค์กรได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ	1. การสอนแบบโครงงาน 2. การเรียนรู้ผ่านการออกแบบบริการ 3. การเรียนรู้แบบนวัตกรรม 4. การเรียนรู้จากการปฏิบัติ	1. การออกแบบโครงงานสร้างประสบการณ์ลูกค้า 2. การใช้เทคนิค Design Thinking ในการพัฒนานวัตกรรมบริการ	1. การประเมินโครงงานการสร้างประสบการณ์ลูกค้า 2. การประเมินแนวคิดนวัตกรรมบริการ 3. การประเมินผลตอบรับจากผู้รับบริการในสถานการณ์จริงหรือจำลอง

		3. การศึกษาและวิเคราะห์กรณีศึกษา การสร้างประสบการณ์ที่ประทับใจ จากธุรกิจชั้นนำ 4. การทดลองนำเสนอบริการที่เหนือ ความคาดหมายในสถานการณ์จริง	4. การนำเสนอแผนการพัฒนา ประสบการณ์ลูกค้า
--	--	---	---

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	กลยุทธ์/ วิธีการสอน	กิจกรรมการเรียนการสอน	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้
PLO 3: สื่อสารและใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพ			
Sub PLO 3.1 สื่อสารด้วยภาษาไทยและภาษาต่างประเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยคำนึงถึงความแตกต่างทางวัฒนธรรม ทั้งการพูด การฟัง การอ่าน และการเขียน รวมถึงการใช้ภาษาและมารยาทสากล	<ol style="list-style-type: none"> 1. การเรียนรู้แบบเน้นการสื่อสารจริง 2. การสอนแบบสถานการณ์จำลอง 3. การเรียนรู้แบบมีส่วนร่วม 4. การเรียนรู้ผ่านการแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรม 	<ol style="list-style-type: none"> 1. การฝึกสนทนาภาษาต่างประเทศในสถานการณ์จำลองการให้บริการโรงแรม 2. การฝึกเขียนเอกสารและจดหมายธุรกิจในงานโรงแรม 3. การจัดกิจกรรมแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรมกับนักศึกษาต่างชาติ 4. การฝึกนำเสนองานโดยใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. การทดสอบทักษะการสื่อสารทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ 2. การประเมินทักษะการสื่อสารในสถานการณ์จำลอง 3. การประเมินงานเขียนและการนำเสนอ 4. การประเมินโดยเพื่อนร่วมชั้นและผู้สอน
Sub PLO 3.2 ใช้งานซอฟต์แวร์และระบบสารสนเทศที่เกี่ยวข้องกับงานโรงแรมด้วยความชำนาญและวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อสนับสนุนการตัดสินใจและการปรับปรุงคุณภาพการบริการ	<ol style="list-style-type: none"> 1. การสอนแบบสาธิตและฝึกปฏิบัติ 2. การเรียนรู้โดยใช้โครงงานเป็นฐาน 3. การเรียนรู้จากการใช้งานจริง 4. การเรียนรู้ผ่านกรณีศึกษา 	<ol style="list-style-type: none"> 1. การฝึกปฏิบัติใช้งานซอฟต์แวร์โรงแรมจริงหรือระบบจำลอง 2. การทำโครงงานวิเคราะห์ข้อมูลโรงแรมเพื่อการตัดสินใจ 3. การจัดทำรายงานและนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจโรงแรม 4. การเชิญวิทยากรผู้เชี่ยวชาญด้านระบบสารสนเทศโรงแรมมาให้ความรู้ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. การทดสอบทักษะการใช้งานซอฟต์แวร์และระบบสารสนเทศโรงแรม 2. การประเมินโครงงานวิเคราะห์ข้อมูล 3. การประเมินความสามารถในการแก้ไขปัญหาในสถานการณ์จำลอง 4. การสอบปฏิบัติการใช้ระบบสารสนเทศโรงแรม

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	กลยุทธ์/ วิธีการสอน	กิจกรรมการเรียนการสอน	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้
PLO 3: สื่อสารและใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพ			
SubPLO3.3 ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีและช่องทางการสื่อสารสมัยใหม่และสื่อสารภายในองค์กรได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ	<ol style="list-style-type: none"> 1. การเรียนรู้แบบโครงงานนวัตกรรม 2. การสอนผ่านสื่อดิจิทัล 3. การเรียนรู้แบบร่วมมือออนไลน์ 4. การเรียนรู้ผ่านกรณีศึกษา 	<ol style="list-style-type: none"> 1. การพัฒนาโครงงานการสื่อสารผ่านช่องทางดิจิทัลสำหรับธุรกิจโรงแรม 2. การสร้างเนื้อหาและสื่อดิจิทัลเพื่อการสื่อสารภายในและภายนอกองค์กร 3. การฝึกปฏิบัติการใช้เครื่องมือสื่อสารองค์กรสมัยใหม่ 4. การวิเคราะห์กรณีศึกษาการสื่อสารองค์กรในธุรกิจโรงแรมชั้นนำ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. การประเมินโครงงานการสื่อสารดิจิทัล 2. การประเมินคุณภาพของเนื้อหาและสื่อที่ผลิต 3. การประเมินทักษะการใช้เทคโนโลยีการสื่อสารสมัยใหม่ 4. การนำเสนอแผนการสื่อสารองค์กรสำหรับธุรกิจโรงแรม

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	กลยุทธ์/ วิธีการสอน	กิจกรรมการเรียนการสอน	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้
PLO 4: ปฏิบัติตนบนพื้นฐานคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณวิชาชีพ และความรับผิดชอบต่อสังคม			
Sub PLO 4.1 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์สุจริตและความรับผิดชอบต่อในการปฏิบัติงาน มีซื่อสัตย์สุจริต มีความโปร่งใสในการให้บริการรวมถึงรักษาความลับและความเป็นส่วนตัวของลูกค้าตามกฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้อง	<ol style="list-style-type: none"> 1. การสอนโดยใช้กรณีศึกษาด้านจริยธรรม 2. การเรียนรู้จากบทบาทสมมติ 3. การเรียนรู้ผ่านการสะท้อนคิด 4. การเรียนรู้ผ่านกิจกรรมจิตอาสา 	<p>การวิเคราะห์กรณีศึกษาด้านจริยธรรมในธุรกิจโรงแรมและบริการ</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. การจัดบทบาทสมมติในสถานการณ์ที่ต้องตัดสินใจเชิงจริยธรรม 3. การทำบันทึกสะท้อนคิดเกี่ยวกับประเด็นจริยธรรมในวิชาชีพ 4. การเชิญวิทยากรผู้เชี่ยวชาญด้านจริยธรรมในวิชาชีพ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. การประเมินพฤติกรรมด้านคุณธรรมจริยธรรมในชั้นเรียน 2. การประเมินการวิเคราะห์กรณีศึกษา 3. การประเมินบันทึกสะท้อนคิด 4. การสังเกตพฤติกรรมในสถานการณ์จำลอง
Sub PLO 4.2 มีจรรยาบรรณวิชาชีพและกฎหมายในการปฏิบัติงาน ตลอดจนเข้าใจและปฏิบัติตามกฎหมาย ข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมการโรงแรมและธุรกิจบริการ	<ol style="list-style-type: none"> 1. การบรรยายเชิงปฏิสัมพันธ์ 2. การเรียนรู้แบบปัญหาเป็นฐาน 3. การศึกษากรณีศึกษาทางกฎหมาย 4. การเรียนรู้จากผู้เชี่ยวชาญ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. การศึกษากฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจโรงแรมและบริการ 2. การวิเคราะห์กรณีศึกษาด้านกฎหมายและจรรยาบรรณวิชาชีพ 3. การจัดอภิปรายกลุ่มเกี่ยวกับประเด็นทางกฎหมายในธุรกิจบริการ 4. การเชิญผู้เชี่ยวชาญด้านกฎหมายและจรรยาบรรณวิชาชีพมาบรรยาย 	<ol style="list-style-type: none"> 1. การทดสอบความรู้ด้านกฎหมายและจรรยาบรรณวิชาชีพ 2. การประเมินรายงานการวิเคราะห์กรณีศึกษา 3. การประเมินการมีส่วนร่วมในการอภิปราย 4. การประเมินแบบทดสอบสถานการณ์

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	กลยุทธ์/ วิธีการสอน	กิจกรรมการเรียนการสอน	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้
PLO 4: ปฏิบัติตนบนพื้นฐานคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณวิชาชีพ และความรับผิดชอบต่อสังคม			
Sub PLO 4.3 มีความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อมตระหนักถึงผลกระทบของการดำเนินธุรกิจโรงแรมและบริการต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม รวมถึงวิเคราะห์ประเด็นปัญหาเชิงจริยธรรมที่อาจเกิดขึ้นในการปฏิบัติงาน	<ol style="list-style-type: none"> 1. การสอนแบบโครงงานด้านความรับผิดชอบต่อสังคม 2. การเรียนรู้ผ่านการบริการสังคม 3. การเรียนรู้ผ่านกรณีศึกษาด้านความยั่งยืน 4. การศึกษาดูงานด้านความรับผิดชอบต่อสังคม 	<ol style="list-style-type: none"> 1. การพัฒนาโครงงาน CSR สำหรับธุรกิจโรงแรมและบริการ 2. การจัดกิจกรรมจิตอาสาและบริการสังคม 3. การศึกษาแนวปฏิบัติที่ดีด้านความยั่งยืนในธุรกิจโรงแรมชั้นนำ 4. การศึกษาดูงานในสถานประกอบการที่มีการดำเนินงานด้าน CSR ที่โดดเด่น 	<ol style="list-style-type: none"> 1. การประเมินโครงงาน CSR 2. การประเมินการมีส่วนร่วมในกิจกรรมจิตอาสา 3. การประเมินรายงานการศึกษาดูงาน 4. การประเมินแผนการพัฒนาความยั่งยืนสำหรับธุรกิจโรงแรม
Sub PLO 4.4 ส่งเสริมความเท่าเทียม เคารพความหลากหลาย ปฏิบัติต่อลูกค้าและเพื่อนร่วมงานด้วยความเท่าและไม่เลือกปฏิบัติบนพื้นฐานของเชื้อชาติ ศาสนา เพศ วัย สถานะทางสังคม	<ol style="list-style-type: none"> 1. การเรียนรู้ผ่านความหลากหลาย 2. การเรียนรู้แบบร่วมมือข้ามวัฒนธรรม 3. การเรียนรู้ผ่านกรณีศึกษา 4. การเรียนรู้ผ่านการสะท้อนคิด 	<ol style="list-style-type: none"> 1. การจัดกิจกรรมแลกเปลี่ยนความหลากหลายทางวัฒนธรรม 2. การทำงานกลุ่มที่มีความหลากหลายของสมาชิก 3. การวิเคราะห์กรณีศึกษาด้านความเท่าเทียมและการไม่เลือกปฏิบัติ 4. การจัดอภิปรายเกี่ยวกับประเด็นความหลากหลายในที่ทำงาน 	<ol style="list-style-type: none"> 1. การประเมินพฤติกรรมการทำงานร่วมกับผู้อื่น 2. การประเมินการวิเคราะห์กรณีศึกษา 3. การประเมินโดยเพื่อนร่วมชั้นเรียน 4. การประเมินบันทึกสะท้อนคิดเกี่ยวกับความหลากหลาย

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	กลยุทธ์/ วิธีการสอน	กิจกรรมการเรียนการสอน	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้
PLO 5: มีความเป็นมืออาชีพการบริหารจัดการ การวางแผน และการพัฒนาโรงแรมและธุรกิจบริการ			
Sub PLO 5.1 วิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจและพัฒนาแผนกลยุทธ์สำหรับธุรกิจโรงแรมและธุรกิจบริการ รวมถึงการจัดการนวัตกรรม การตลาด การสร้างแบรนด์ และการบริหารความเสี่ยง เพื่อสร้างรายได้เปรียบในการแข่งขันและความยั่งยืนในระยะยาว	<ol style="list-style-type: none"> 1. การสอนแบบกรณีศึกษา 2. การสอนผ่านโครงการธุรกิจ 3. การเรียนรู้แบบใช้ปัญหาเป็นฐาน 4. การเรียนรู้จากผู้เชี่ยวชาญในอุตสาหกรรม 	<ol style="list-style-type: none"> 1. การวิเคราะห์กรณีศึกษาธุรกิจโรงแรมและบริการที่ประสบความสำเร็จ 2. การจัดทำแผนธุรกิจสำหรับโรงแรมหรือธุรกิจบริการ 3. การวิเคราะห์ SWOT และสภาพแวดล้อมทางธุรกิจ 4. การเชิญผู้บริหารระดับสูงจากธุรกิจโรงแรมมาแลกเปลี่ยนประสบการณ์ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. การประเมินแผนธุรกิจและแผนกลยุทธ์ 2. การประเมินการวิเคราะห์กรณีศึกษา 3. การประเมินการนำเสนอโครงการธุรกิจ 4. การสอบข้อเขียนและสอบปากเปล่า
Sub PLO 5.2 บริหารจัดการทรัพยากรมนุษย์ในธุรกิจโรงแรมและบริการอย่างมีประสิทธิภาพ ตั้งแต่การวางแผนอัตรากำลัง การสรรหาและคัดเลือก การพัฒนาบุคลากร การประเมินผลการปฏิบัติงาน และการสร้างแรงจูงใจให้กับพนักงานในองค์กร	<ol style="list-style-type: none"> 1. การสอนแบบจำลองสถานการณ์ 2. การเรียนรู้ผ่านบทบาทสมมติ 3. การเรียนรู้แบบร่วมมือ 4. การสอนโดยใช้กรณีศึกษา 	<ol style="list-style-type: none"> 1. การจำลองสถานการณ์การบริหารทรัพยากรมนุษย์ในโรงแรม 2. การฝึกออกแบบระบบการฝึกอบรมและพัฒนาบุคลากร 3. การฝึกสัมภาษณ์และคัดเลือกพนักงานผ่านบทบาทสมมติ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. การประเมินการออกแบบระบบการพัฒนาบุคลากร 2. การประเมินทักษะการสัมภาษณ์และการบริหารบุคลากร 3. การประเมินผ่านการแก้ไขปัญหาในสถานการณ์จำลอง

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	กลยุทธ์/ วิธีการสอน	กิจกรรมการเรียนการสอน	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้
PLO 5: มีความเป็นมืออาชีพการบริหารจัดการ การวางแผน และการพัฒนาโรงแรมและธุรกิจบริการ			
Sub PLO 5.3 จัดการด้านการเงินและสร้างเครือข่ายความร่วมมือทางธุรกิจอย่างมีประสิทธิภาพ ประกอบด้วยการจัดทำงบประมาณ การวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทน การกำหนดกลยุทธ์ด้านราคารวมถึงการพัฒนารักษาความสัมพันธ์ที่ดีกับลูกค้า	<ol style="list-style-type: none"> 1. การสอนแบบโครงการการเงิน 2. การเรียนรู้ผ่านการวิเคราะห์กรณีศึกษา 3. การเรียนรู้แบบใช้สถานการณ์จำลอง 4. การเรียนรู้ผ่านการสร้างเครือข่าย 	<ol style="list-style-type: none"> 1. การจัดทำงบประมาณและแผนการเงินสำหรับธุรกิจโรงแรม 2. การวิเคราะห์ต้นทุนและการกำหนดกลยุทธ์ราคาสำหรับห้องพักและบริการ 3. การพัฒนาโครงการบริหารความสัมพันธ์กับลูกค้า 4. การจัดกิจกรรมสร้างเครือข่ายกับผู้ประกอบการในอุตสาหกรรม 	<ol style="list-style-type: none"> 1. การประเมินงบประมาณและแผนการเงิน 2. การประเมินกลยุทธ์การกำหนดราคา 3. การประเมินโครงการบริหารความสัมพันธ์ลูกค้า 4. การประเมินการมีส่วนร่วมในกิจกรรมสร้างเครือข่าย
Sub PLO 5.4 ประยุกต์ใช้มาตรฐานสากลในการปฏิบัติงานด้านการโรงแรมและธุรกิจบริการ มาตรฐานความปลอดภัย ติดตามประเมินผลการให้บริการ และดำเนินการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง เพื่อยกระดับคุณภาพการบริการมีความเป็นมืออาชีพและความสากลอย่างสร้างสรรค์	<ol style="list-style-type: none"> 1. การสอนแบบใช้โครงการคุณภาพ 2. การเรียนรู้จากการศึกษาดูงาน 3. การสอนแบบจำลองการรับรองมาตรฐาน 4. การเรียนรู้ผ่านการปรับปรุงคุณภาพ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. การพัฒนาระบบการจัดการคุณภาพสำหรับแผนกต่าง ๆ ในโรงแรม 2. การศึกษาดูงานในสถานประกอบการที่ได้รับการรับรองมาตรฐานสากล 3. การจำลองการตรวจประเมินมาตรฐานคุณภาพในโรงแรม 4. การพัฒนาโครงการปรับปรุงคุณภาพการบริการอย่างต่อเนื่อง 	<ol style="list-style-type: none"> 1. การประเมินระบบการจัดการคุณภาพที่พัฒนาขึ้น 2. การประเมินรายงานการศึกษาดูงาน 3. การประเมินผลการจำลองการตรวจประเมิน 4. การประเมินโครงการปรับปรุงคุณภาพบริการ

หมวดที่ 5 การประเมินผลการเรียนและการสำเร็จการศึกษา

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

1. กลยุทธ์การประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ เครื่องมือประเมิน และเกณฑ์การตัดสินที่เชื่อถือได้

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	กลยุทธ์การประเมินผล การเรียนรู้	เครื่องมือการประเมิน	เกณฑ์การตัดสินที่เชื่อถือได้
PLO 1: มีความรู้และทักษะพื้นฐานด้านอุตสาหกรรมโรงแรมและบริการ			
Sub PLO 1.1 เข้าใจและอธิบายแนวคิด ทฤษฎี และหลักการพื้นฐานของอุตสาหกรรมโรงแรมและบริการ รวมถึงแนวโน้มและการเปลี่ยนแปลงของอุตสาหกรรม	1. การสอบข้อเขียน 2. การประเมินรายงานและงานที่ได้รับมอบหมาย 3. การมีส่วนร่วมในชั้นเรียนและการอภิปราย	1. ข้อสอบ /แบบทดสอบ 2. แบบประรายงาน/การนำเสนอ	1. ความถูกต้อง
Sub PLO 1.2 วิเคราะห์หลักการบริหารจัดการ โครงสร้างองค์กร และการดำเนินงานของธุรกิจโรงแรมและบริการ รวมถึงความสัมพันธ์ระหว่างแผนกต่าง ๆ	1. การประเมินรายงานการวิเคราะห์องค์กร 2. การประเมินโครงงานกลุ่ม 3. การนำเสนอและอภิปรายผลการศึกษา	1. ข้อสอบ /แบบทดสอบ 2. แบบประรายงาน/การนำเสนอ	
Sub PLO 1.3 ปฏิบัติงานพื้นฐานในแผนกต่าง ๆ ของโรงแรม เช่น แผนกต้อนรับ แผนกแม่บ้าน แผนกอาหารและเครื่องดื่ม ตามขั้นตอนมาตรฐานการปฏิบัติงาน (SOP)	1. การทดสอบภาคปฏิบัติ 2. การประเมินทักษะการปฏิบัติงานตาม SOP 3. การประเมินจากผู้ควบคุมการฝึกงาน 4. การสังเกตพฤติกรรมการทำงานและการแก้ไขปัญหา	1. ข้อสอบ/แบบทดสอบ 2. แบบประเมินทักษะการปฏิบัติงานตาม SOP 3. แบบประเมินการฝึกงาน	1. มาตรฐานฝีมือแรงงานของบุคลากรวิชาชีพโรงแรม ตามมาตรฐานฝีมือแรงงาน 2. ข้อเสนอแนะจากสถานประกอบการ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	กลยุทธ์การประเมินผล การเรียนรู้	เครื่องมือการประเมิน	เกณฑ์การตัดสินที่เชื่อถือได้
PLO 2: แสดงออกถึงทักษะการบริการที่เป็นเลิศ			
Sub PLO 2.1: แสดงออกถึงจิตบริการและทัศนคติเชิงบวก รวมถึงความ มีน้ำใจ ความเอื้อเฟื้อ ความใส่ใจ และความกระตือรือร้นในการให้บริการ ทั้งต่อลูกค้าและเพื่อนร่วมงาน	1. การประเมินพฤติกรรมจากการแสดง บทบาทสมมติ 2. การสังเกตพฤติกรรมในการให้บริการใน สถานการณ์จำลอง 3. การประเมินโดยเพื่อนร่วมชั้นเรียน	1. ข้อสอบ/แบบทดสอบ 2. แบบประเมินพฤติกรรม 3.แบบประเมินโดยเพื่อนในชั้น เรียน	1. ข้อเสนอแนะจากผู้สอน 2.ข้อเสนอแนะจากผู้เรียน
Sub PLO 2.2: สามารถให้บริการด้วยมาตรฐานระดับสากล สามารถ ปรับตัวและตอบสนองต่อความหลากหลายทางวัฒนธรรม ศาสนา และ ความเชื่อของลูกค้า	1. การทดสอบความรู้เกี่ยวกับมาตรฐาน การบริการระดับสากล 2. การประเมินทักษะการแก้ไขปัญหาใน สถานการณ์ที่มีความแตกต่างทาง วัฒนธรรม 3. การประเมินจากผู้ควบคุมการฝึกงาน	1.แบบทดสอบความสามารถ ทางภาษาอังกฤษ 2.แบบประเมินผลงานการทำ กิจกรรม	1.ข้อเสนอแนะจากผู้สอน/วิทยากรรับเชิญ 2.ข้อเสนอแนะจากสถานประกอบการ
Sub PLO 2.3 สร้างประสบการณ์การบริการที่ประทับใจและเหนือความ คาดหมาย	1. การประเมินโครงการการสร้าง ประสบการณ์ลูกค้า 2. การประเมินแนวคิดนวัตกรรมการ บริการ 3. การประเมินผลตอบรับจากผู้รับบริการ ในสถานการณ์จริงหรือจำลอง 4. การนำเสนอแผนการพัฒนา ประสบการณ์ลูกค้า	1. ข้อสอบ/แบบทดสอบ 2.แบบประเมินผลงาน/การ นำเสนองาน 3.แบบประเมินโครงการงาน	1.ข้อเสนอแนะจากผู้สอน/วิทยากรรับเชิญ 2.ความคิดสร้างสรรค์

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	กลยุทธ์การประเมินผล การเรียนรู้	เครื่องมือการประเมิน	เกณฑ์การตัดสินที่เชื่อถือได้
PLO 3: สื่อสารและใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพ			
Sub PLO 3.1 สื่อสารด้วยภาษาไทยและภาษาต่างประเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยคำนึงถึงความแตกต่างทางวัฒนธรรม ทั้งการพูด การฟัง การอ่าน และการเขียน รวมถึงการใช้ภาษาและมารยาทสากล	<ol style="list-style-type: none"> 1. การทดสอบทักษะการสื่อสารทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ 2. การประเมินทักษะการสื่อสารในสถานการณ์จำลอง 3. การประเมินงานเขียนและการนำเสนอ 4. การประเมินโดยเพื่อนร่วมชั้นและผู้สอน 	<ol style="list-style-type: none"> 1. แบบฝึกหัด 2. ข้อสอบ /แบบทดสอบ 3.แบบประเมินการนำเสนอผลงาน 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ข้อเสนอแนะจากผู้สอน 2.ข้อเสนอแนะจากผู้เรียน
Sub PLO 3.2 ใช้งานซอฟต์แวร์และระบบสารสนเทศที่เกี่ยวข้องกับงานโรงแรมด้วยความชำนาญและวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อสนับสนุนการตัดสินใจและการปรับปรุงคุณภาพการบริการ	<ol style="list-style-type: none"> 1. การทดสอบทักษะการใช้งานซอฟต์แวร์และระบบสารสนเทศโรงแรม 2. การประเมินโครงงานวิเคราะห์ข้อมูล 3. การประเมินความสามารถในการแก้ไขปัญหาในสถานการณ์จำลอง 4. การสอบปฏิบัติการใช้ระบบสารสนเทศโรงแรม 	<ol style="list-style-type: none"> 1. แบบฝึกหัด 2. แบบประเมินโครงงาน 3.แบบประเมินทักษะการแก้ไขปัญหา 	<ol style="list-style-type: none"> 1.ความถูกต้องและความคล่องแคล่วในการใช้โปรแกรม 2.ความรวดเร็ว
Sub PLO 3.3 ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีและช่องทางการสื่อสารสมัยใหม่ และสื่อสารภายในองค์กรได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ	<ol style="list-style-type: none"> 1. การประเมินคุณภาพของเนื้อหาและสื่อที่ผลิต 2. การประเมินทักษะการใช้เทคโนโลยีการสื่อสารสมัยใหม่ 3. การนำเสนอแผนการสื่อสารองค์กร สำหรับธุรกิจโรงแรม 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ข้อสอบ /แบบทดสอบ 2.แบบประเมินสื่อการนำเสนอ/ การนำเสนอผลงาน 	<ol style="list-style-type: none"> 1.เนื้อหาถูกต้องและเหมาะสมและสอดคล้องกับบริบท 2.การจัดเรียงลำดับข้อมูล 3.ความคิดสร้างสรรค์

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	กลยุทธ์การประเมินผล การเรียนรู้	เครื่องมือการประเมิน	เกณฑ์การตัดสินที่เชื่อถือได้
PLO 4: ปฏิบัติตนบนพื้นฐานคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณวิชาชีพ และความรับผิดชอบต่อสังคม			
Sub PLO 4.1 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์สุจริตและความรับผิดชอบในการปฏิบัติงาน มีซื่อสัตย์สุจริต มีความโปร่งใสในการให้บริการรวมถึงรักษาความลับและความเป็นส่วนตัวของลูกค้ำตามกฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้อง	1. การประเมินพฤติกรรม ด้านคุณธรรม จริยธรรมในชั้นเรียน 2. การประเมินการวิเคราะห์กรณีศึกษา 3. การสังเกตพฤติกรรมในสถานการณ์จำลอง	1.แบบประเมินการเข้าชั้นเรียน/ การเข้าร่วมกิจกรรม 2. แบบสังเกตพฤติกรรม 3.แบบประเมินการวิเคราะห์กรณีศึกษา	1. ข้อเสนอแนะจากผู้สอน 2.ข้อเสนอแนะจากผู้เรียน
Sub PLO 4.2 มีจรรยาบรรณวิชาชีพและกฎหมายในการปฏิบัติงาน ตลอดจนเข้าใจและปฏิบัติตามกฎหมาย ข้อบังคับ ที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมการโรงแรมและธุรกิจบริการ	1. การทดสอบความรู้ด้านกฎหมายและจรรยาบรรณวิชาชีพ 2. การประเมินรายงานการวิเคราะห์กรณีศึกษา 3. การประเมินการมีส่วนร่วมในการอภิปราย	1.แบบประเมินการเข้าชั้นเรียน/ การเข้าร่วมกิจกรรม 2. แบบสังเกตพฤติกรรม 3.แบบประเมินการวิเคราะห์กรณีศึกษา 4.แบบประเมินการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน	1. ข้อเสนอแนะจากผู้สอน 2.ความถูกต้องและความเหมาะสม
Sub PLO 4.3 มีความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อมตระหนักถึงผลกระทบของการดำเนินธุรกิจโรงแรมและบริการต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม รวมถึงวิเคราะห์ประเด็นปัญหาเชิงจริยธรรมที่อาจเกิดขึ้นในการปฏิบัติงาน	1. การประเมินโครงการ CSR 2. การประเมินการมีส่วนร่วมในกิจกรรมจิตอาสา 3. การประเมินรายงานการศึกษาดูงาน 4. การประเมินแผนการพัฒนาความยั่งยืนสำหรับธุรกิจโรงแรม	1. แบบประเมินโครงการ 2. แบบประเมินการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน 3.แบบประเมินรายงาน 4.แบบประเมินแผนธุรกิจโรงแรมและบริการ	1.ความถูกต้องและความทันสมัย 2. ทักษะการนำเสนอ 3.ความคิดสร้างสรรค์/การนำไปต่อยอด
Sub PLO 4.4 ส่งเสริมความเท่าเทียม เคารพความหลากหลาย ปฏิบัติต่อลูกค้ำและเพื่อนร่วมงานด้วยความเท่า และไม่เลือกปฏิบัติบนพื้นฐานของเชื้อชาติ ศาสนา เพศ วัย สถานะทางสังคม	1. การประเมินพฤติกรรมการทำงานร่วมกับผู้อื่น 2. การประเมินการวิเคราะห์กรณีศึกษา 3. การประเมินโดยเพื่อนร่วมชั้นเรียน	1.แบบประเมินการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน 2.แบบประเมินการวิเคราะห์กรณีศึกษา	1.ความเหมาะสม และความร่วมสมัย 2.ความคิดสร้างสรรค์

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	กลยุทธ์การประเมินผล การเรียนรู้	เครื่องมือการประเมิน	เกณฑ์การตัดสินที่เชื่อถือได้
PLO 5: มีความเป็นมืออาชีพการบริหารจัดการ การวางแผน และการพัฒนาโรงแรมและธุรกิจบริการ			
Sub PLO 5.1 วิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจและพัฒนาแผนกลยุทธ์สำหรับธุรกิจโรงแรมและธุรกิจบริการ รวมถึงการจัดการนวัตกรรม การตลาด การสร้างแบรนด์ และการบริหารความเสี่ยง เพื่อสร้างความได้เปรียบในการแข่งขันและความยั่งยืนในระยะยาว	<ol style="list-style-type: none"> 1. การประเมินแผนธุรกิจและแผนกลยุทธ์ 2. การประเมินการวิเคราะห์กรณีศึกษา 3. การประเมินการนำเสนอโครงการธุรกิจ 4. การสอบข้อเขียน 	<ol style="list-style-type: none"> 1.แบบประเมินการประเมินแผนธุรกิจ 2.แบบประเมินการวิเคราะห์กรณีศึกษา 3.แบบประเมินการนำเสนอผลงาน/โครงการ 4.ข้อสอบ 	<ol style="list-style-type: none"> 1.ความน่าสนใจและความทันสมัย 2.การรักษาสิ่งแวดล้อมและความยั่งยืน 3.ความคิดสร้างสรรค์
Sub PLO 5.2 บริหารจัดการทรัพยากรมนุษย์ในธุรกิจโรงแรมและบริการอย่างมีประสิทธิภาพ ตั้งแต่การวางแผนอัตราค่าจ้าง การสรรหาและคัดเลือก การพัฒนาบุคลากร การประเมินผล การปฏิบัติงาน และการสร้างแรงจูงใจให้กับพนักงานในองค์กร	<ol style="list-style-type: none"> 1. การประเมินการออกแบบระบบการพัฒนาบุคลากร 2. การประเมินทักษะการสัมภาษณ์และการบริหารบุคลากร 3. การประเมินผ่านการแก้ไขปัญหาในสถานการณ์จำลอง 	<ol style="list-style-type: none"> 1. แบบประเมินการออกแบบระบบการพัฒนาศักยภาพ 2. ประเมินทักษะการสัมภาษณ์และการบริหารบุคลากร 3.แบบประเมินแก้ไขปัญหาในสถานการณ์จำลอง 	<ol style="list-style-type: none"> 1.ความถูกต้องของหัวข้อและเนื้อหา 2.ความเหมาะสม 3.ประสิทธิภาพของวิธีการแก้ไขปัญหา

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	กลยุทธ์การประเมินผล การเรียนรู้	เครื่องมือการประเมิน	เกณฑ์การตัดสินที่เชื่อถือได้
PLO 5: มีความเป็นมืออาชีพการบริหารจัดการ การวางแผน และการพัฒนาโรงแรมและธุรกิจบริการ			
Sub PLO 5.3 จัดการด้านการเงินและสร้างเครือข่ายความร่วมมือทางธุรกิจอย่างมีประสิทธิภาพ ประกอบด้วยการจัดทำงบประมาณ การวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทน การกำหนดกลยุทธ์ด้านราคา รวมถึงการพัฒนาและรักษาความสัมพันธ์ที่ดีกับลูกค้า	1. การประเมินงบประมาณและแผนการเงิน 2. การประเมินกลยุทธ์การกำหนดราคา 3. การประเมินโครงการงานการบริหารความสัมพันธ์ลูกค้า 4. การประเมินการมีส่วนร่วมในกิจกรรมสร้างเครือข่าย	1. แบบประเมินผลงาน 2.แบบประเมินการมีส่วนร่วม 3.แบบประเมินโครงการงาน 4.แบบประเมินผลการปฏิบัติงาน	1.ความถูกต้อง 2.ความเหมาะสม 3.เกณฑ์การประเมินการออกสหกิจศึกษา/ การฝึกประสบการณ์วิชาชีพนหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 3.ข้อเสนอแนะจากสถานประกอบการ
Sub PLO 5.4 ประยุกต์ใช้มาตรฐานสากลในการปฏิบัติงานด้านการโรงแรมและธุรกิจบริการมาตรฐานความปลอดภัย ติดตามประเมินผลการให้บริการ และดำเนินการปรับปรุงอย่างต่อเนื่องเพื่อยกระดับคุณภาพการบริการมีความเป็นมืออาชีพและความปลอดภัยอย่างสร้างสรรค์	1. การประเมินรายงานการศึกษาดูงาน 2. การประเมินการฝึกสหกิจศึกษา/การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/การฝึกปฏิบัติงานโรงแรมและธุรกิจบริการ	1. แบบประเมินรายงานการศึกษาดูงาน 2.แบบประเมินการฝึกสหกิจศึกษา/ การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/การฝึกปฏิบัติงานโรงแรมและธุรกิจบริการ	1.แบบประเมินรายงาน 2.เกณฑ์การประเมินการออกสหกิจศึกษา/ การฝึกประสบการณ์วิชาชีพนหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 3.ข้อเสนอแนะจากสถานประกอบการ

2. ภาวะเทียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)

(1) การวัดผลและการสำเร็จการศึกษาเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี (ภาคผนวก ก)

(2) การประเมินผลการศึกษาในแต่ละวิชาให้กำหนดเป็นระดับคะแนนต่าง ๆ ซึ่งมีค่าระดับคะแนนต่อหน่วยกิต 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 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษายังไม่สำเร็จการศึกษา

3.1.1 การทวนสอบในระดับรายวิชา

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

3.1.2 การทวนสอบในระดับหลักสูตร

มีการจัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ประจำปีภาคการศึกษาหรืออย่างน้อย ประจำปีการศึกษา เป็นไปตามการประกันคุณภาพ การศึกษาระดับ หลักสูตร เพื่อเป็นการทวนสอบว่าแต่ละรายวิชาของหลักสูตร ในแต่ละภาคการศึกษา/ปีการศึกษา มีรายวิชาใดในภาพรวมที่นักศึกษา ผู้สอน และคณะกรรมการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ พบปัญหาและอุปสรรค หรือข้อเสนอแนะต่อการปรับปรุง พัฒนา และต้องนำเสนอต่อคณะกรรมการบริหารคณะวิชา เพื่อพิจารณาหาแนวทางในการส่งเสริม สนับสนุน ปรับปรุง หลักสูตรอย่างต่อเนื่อง

3.2 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้หลังจากนักศึกษาสำเร็จการศึกษา

มีกระบวนการในการดำเนินการ เพื่อยืนยันว่าบัณฑิตทุกคนที่สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร ในแต่ละปีการศึกษา มีคุณภาพตามคุณลักษณะพึงประสงค์และผลลัพธ์การเรียนรู้ที่กำหนด สอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต โดยอาจใช้การประเมินดังนี้

(1) การทวนสอบหรือความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต ศิษย์เก่า ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย และ/หรือผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกนำข้อมูลในแต่ละปีการศึกษามาประกอบการจัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรเพื่อการพัฒนา ปรับปรุง สาระรายวิชาของหลักสูตรในแต่ละปีการศึกษา

(2) ภาวะการมีงานทำของบัณฑิตในแต่ละรุ่นปีการศึกษา ในด้านที่เป็นนัยสำคัญต่อการ นำข้อมูลมาใช้ เพื่อการพัฒนาหลักสูตร อาทิ ระยะเวลาในการหางานทำ ความคิดเห็นต่อความรู้ ความสามารถ ที่นำไปใช้ในการทำงาน ข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร เป็นต้น

(3) การประเมินจากสถานศึกษาอื่นถึงระดับความพึงพอใจในด้านความรู้ความพร้อม คุณสมบัติด้านอื่น ๆ ของบัณฑิตที่เข้าศึกษาต่อในระดับบัณฑิตศึกษาในสถานศึกษานั้น ๆ

4. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนครบทุกรายวิชาในทุกหมวดวิชาที่กำหนดไว้ในหลักสูตร และมีผลการ ศึกษาผ่านตามเกณฑ์การประเมินผลการศึกษา ได้คะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า 2.00 ผ่านการเข้าร่วม กิจกรรมเสริมหลักสูตรตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด มีคุณสมบัติอื่น ๆ ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี และต้องบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร ตามที่กำหนด

หมวดที่ 6 ความพร้อมและศักยภาพในการบริหารจัดการหลักสูตร

1. ชื่อ สกุล ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์

1.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง ทาง วิชาการ	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 ทิพวาริ.(2566).แนวทางการส่งเสริมที่พักแบบบูติคในกรุงเทพมหานคร 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). ปัจจัยที่มีต่อแรงจูงใจในการเลือกใช้บริการออร์แกนิกฟาร์มสเตย์ จังหวัดกาญจนบุรี. 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</i> , 17(1), 72-84. (มกราคม-มิถุนายน)	10	12	15	18
4	นางสาวปทุมมา อินทร์อ่อน	อาจารย์	ศศ.ม. (การจัดการ อุตสาหกรรมบริการ และการ ท่องเที่ยว) ศศ.บ. (การโรงแรม)	มหาวิทยาลัยกรุงเทพ มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคล พระนคร	2563 2556	ปทุมมา อินทร์อ่อน, และพัลลพ หามะลิ. (2566). ปัจจัยที่มี ต่อแรงจูงใจในการเลือกใช้บริการออร์แกนิกฟาร์มสเตย์ จังหวัดกาญจนบุรี. <i>วารสารการบริหารจัดการและนวัตกรรม ท้องถิ่น</i> , 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
5	นางสุภาวดี ไหมเกตุ	อาจารย์	บธ.ม.(การจัดการ) ศศ.บ. (การจัดการทั่วไป)	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคล พระนคร สถาบันราชภัฏ เพชรบุรีวิทยาลัย	2550 2542	สิริรัตน์ วงษ์สำราญ, พิรญา เขตพงษ์, และสุภาวดี พุ่มไสว. (2565). ผลการจัดการกิจกรรมนันทนาการเพื่อส่งเสริม สุขภาพผู้สูงอายุ ในเขตเทศบาล ตำบลท่ามะขาม อำเภอ เมือง กาญจนบุรี จังหวัดกาญจนบุรี วารสารรัชต์ภาคย์, 16(46), 179-196. (พฤษภาคม-มิถุนายน)	10	12	15	18

1.2 อาจารย์ประจำหลักสูตร

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).แนวทางการส่งเสริมที่พักแบบบูติคในกรุงเทพมหานคร โดยการศึกษาส่วนประสมทางการตลาดของนักท่องเที่ยวชาวไทย. <i>วารสารการบริหารนิติบุคคลและนวัตกรรมท้องถิ่น</i> , 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. <i>วารสารการบริหารจัดการและนวัตกรรมท้องถิ่น</i> , 5(3), 17- 21. (มีนาคม)	10	12	15	18

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	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, และเกดศิริ เจริญวิศาล (2565). การตลาดเชิงประสบการณ์ตราสินค้าที่มีอิทธิพลต่อ คุณค่าของโรงแรมบูติก. <i>วารสารวิชาการ มหาวิทยาลัยรัตนบัณฑิต, 17(1), 72-84.</i> (มกราคม-มิถุนายน)	10	12	15	18
4	นางสาวปทุมมา อินทร์อ่อน	อาจารย์	ศศ.ม. (การจัดการ อุตสาหกรรมบริการ และการท่องเที่ยว) ศศ.บ. (การโรงแรม)	มหาวิทยาลัยกรุงเทพ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร	2563 2556	ปทุมมา อินทร์อ่อน, และพัลลพ หามะลิ. (2566). ปัจจัย ที่มีต่อแรงจูงใจในการเลือกใช้บริการออร์แกนิกฟาร์มส เตย์จังหวัดกาญจนบุรี. <i>วารสารการบริหารจัดการและ นวัตกรรมท้องถิ่น, 5(3), 17- 21.</i> (มีนาคม)	10	12	15	18

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิและสาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา		ผลงานวิชาการ	ภาระการสอน (ชั่วโมง/สัปดาห์) แต่ละปีการศึกษา			
				มหาวิทยาลัย/สถาบัน	พ.ศ.		66	67	68	69
5	นางสุภาวดี ไหมเกตุ	อาจารย์	บธ.ม.(การจัดการ) ศศ.บ. (การจัดการทั่วไป)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร สถาบันราชภัฏเพชรบุรี วิทยาลัยการณ	2550 2542	สิริรัตน์ วงษ์สำราญ, พิรญา เขตพงษ์, และสุภาวดี พุ่มไสว. (2565). ผลการจัดการกิจกรรมนันทนาการเพื่อส่งเสริมสุขภาพผู้สูงอายุ ในเขตเทศบาล ตำบลท่ามะขาม อำเภอเมือง กาญจนบุรี จังหวัดกาญจนบุรี <i>วารสารรัชต์ภาคย์</i> , 16(46), 179-196. (พฤษภาคม-มิถุนายน)	10	12	15	18
6	นางผกามาศ ชัยรัตน์	อาจารย์	ปร.ด. (การจัดการ การท่องเที่ยว) ศศ.ม. (การจัดการ การโรงแรมและ การท่องเที่ยว) ศศ.บ. (การท่องเที่ยว และโรงแรม)	มหาวิทยาลัยพะเยา มหาวิทยาลัยนเรศวร มหาวิทยาลัยราชภัฏ พระนคร	2560 2554 2561	อรวรรณ เหมือนภักตร์, และผกามาศ ชัยรัตน์. (2565). กลยุทธ์การประชาสัมพันธ์เพื่อส่งเสริม การท่องเที่ยว จังหวัดลำปาง. <i>วารสารวิชาการ มหาวิทยาลัยการกีฬาแห่งชาติ</i> , 14(1), 27-38. (ตุลาคม-ธันวาคม)	10	12	15	18

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิและสาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา		ผลงานวิชาการ	ภาระการสอน (ชั่วโมง/สัปดาห์) แต่ละปีการศึกษา			
				มหาวิทยาลัย/สถาบัน	พ.ศ.		66	67	68	69
7	นางสาวหทัยรัตน์ ปัทมาวิวัฒน์	อาจารย์	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยี ราชมงคล	2547 2533	ภูมิพัฒน์ ทองคำ, สุภาวดี พุ่มใสว, กรรณิการ์ บุรพา พิชิตภัย, วาริรัตน์ ทิพวาริ, และหทัยรัตน์ ปัทมา วิวัฒน์. (2562, 25- 26 กุมภาพันธ์). <i>นวัตกรรม 4.0 เพื่อ การพัฒนาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและบริการอย่าง ยั่งยืน</i> [เอกสารนำเสนอ]. การประชุมวิชาการระดับชาติ ด้านอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและบริการ : ปัจจัยที่มี ผลต่อการเลือกประกอบอาชีพของนักศึกษาสาขาวิชา การโรงแรม, ขอนแก่น, ประเทศไทย.(กุมภาพันธ์)	10	12	15	18

1.3 การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

- 1.3.1 มีการปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่ ให้มีความรู้และเข้าใจนโยบายของมหาวิทยาลัย
- 1.3.2 ชี้แจงแนวทางการเรียนการสอน บทบาทของผู้สอน เทคนิคการสอน การใช้สื่อการสอน
- 1.3.3 การวัดและประเมินผล ศิษษารายละเอียดในแต่ละหมวดของหลักสูตรและการวิจัยในชั้นเรียน
- 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 การบูรณาการงานวิจัยเข้ากับ การเรียนการสอน
 - (3) ส่งเสริมให้อาจารย์มีประสบการณ์ในงานอุตสาหกรรม การฝังตัวในสถานประกอบการ
 - (4) ให้การสนับสนุนการศึกษาต่อ ฝึกอบรม ดูงานทางวิชาการ และวิชาชีพในองค์กรต่าง ๆ การประชุมทางวิชาการทั้งในประเทศและต่างประเทศ หรือการลาเพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์
 - (5) สนับสนุนให้อาจารย์เข้าร่วมกิจกรรมงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย
 - (6) สนับสนุนให้อาจารย์ เขียนตำรา หรือจัดทำผลงานทางวิชาการ เพื่อส่งเสริมการ มีตำแหน่งทางวิชาการที่สูงขึ้น
- 1.4.3 การพัฒนาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรใหม่
 - (1) สสำรวจและวางแผนทดแทนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่ไม่สามารถปฏิบัติหน้าที่ได้อาติ เกษียณอายุ ลาศึกษาต่อ ย้ายหรือสับเปลี่ยนไปประจำหลักสูตรอื่น เป็นต้น
 - (2) แต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรใหม่ และมีการให้ความรู้ ความเข้าใจในการบริหารหลักสูตร โดยประธานหลักสูตร หรืออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรคนอื่นที่ถูกลมอบหมาย

(3) ร่วมประชุมและร่วมจัดทำรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตร ประจำปีภาค/ประจำปี

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

2. ทรัพยากรและสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน

2.1 ห้องพักรักษาตัวสำหรับการจัดการเรียนการสอนพร้อมสิ่งอำนวยความสะดวก

2.2 ห้องจัดเลี้ยงร้านกาแฟวังนางเลิ้งคอฟฟี่

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 ค่าลงทะเบียนและค่าสนับสนุนการจัดการเรียน 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 การศึกษา แบบเหมาจ่าย (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
2. ทุนการศึกษา	672,000	1,344,000	2,016,000	2,688,000	2,688,000
3. รายจ่ายระดับ มหาวิทยาลัย	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					
1. ค่าใช้จ่ายดำเนินงาน (ไม่รวมข้อ 3 และ ข้อ 4)	-	-	-	-	-
2. ทุนการศึกษา	330,000	660,000	990,000	1,320,000	1,320,000
3. รายจ่ายระดับ มหาวิทยาลัย	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) มีคุณสมบัติอื่น ๆ 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 รายดังเอียงดั่งแสดงในตาราง

ข้อ	ปัญหา	กลยุทธ์ในการแก้ไข
1	นักศึกษาแรกเข้าส่วนมากมีปัญหาหรือกังวลเรื่อง การปรับตัวให้เข้ากับบริบทของมหาวิทยาลัย เกี่ยวกับ การเรียนการสอนระดับอุดมศึกษา ซึ่งมีความแตกต่างจากระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย ทั้งในด้านการสอนภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ การใช้ชีวิตประจำวันใน รั้วมหาวิทยาลัย แหล่งข้อมูลที่จำเป็นอย่างยิ่งต่อ การเรียนรู้ และการให้ คำปรึกษาทั้งทางด้านวิชาการและปัญหาส่วนตัว	จัดให้มีการปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ แนะนำขั้นตอนและวิธีการเรียนการสอนในมหาวิทยาลัย การแบ่งเวลาเรียน และกิจกรรมให้เหมาะสม จัดให้มีระบบอาจารย์ที่ปรึกษา โดยมอบหมายให้อาจารย์ที่ปรึกษา ให้คำแนะนำแก่นักศึกษาทั้งด้านวิชาการและปัญหาส่วนตัว มีการกำกับ ติดตาม ผลการให้คำปรึกษา ประเมินผลจากนักศึกษาที่มาขอเข้าพบทุกคน และนำผลการประเมินไปปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง
2	ทักษะและพื้นฐานความรู้ทางวิชาชีพด้านการโรงแรมและบริการอยู่ในระดับที่แตกต่างกัน โดยเฉพาะ ความรู้พื้นฐานทางด้าน ภาษาต่างประเทศ และความรู้ด้านเทคโนโลยีสารสนเทศที่ใช้สำหรับงานด้านการโรงแรม	สอนปรับพื้นฐานด้านภาษาต่างประเทศ ความรู้เบื้องต้น เทคโนโลยีสารสนเทศ และวิชาชีพพื้นฐานทางด้านการโรงแรมให้กับนักศึกษาที่เข้าเรียนใหม่ชั้นปีที่ 1

หมวดที่ 8 การประกันคุณภาพผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร

การดำเนินการด้านการประกันคุณภาพหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการ การโรงแรม การท่องเที่ยว และธุรกิจบริการ (หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2568) เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2565 สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม หรือเกณฑ์การประกันคุณภาพหลักสูตรของเครือข่ายการประกันคุณภาพมหาวิทยาลัยอาเซียน (ASEAN University Network Quality Assurance: AUN-QA) หรือเกณฑ์การประกันคุณภาพหลักสูตรอื่น ๆ โดยหลักสูตรต้องดำเนินการตามเกณฑ์การประกันคุณภาพการศึกษาภายใน (Internal Quality Assurance: IQA) เป็นอย่างน้อย ดังนี้

1. การกำกับมาตรฐาน

หลักสูตรได้ดำเนินการประกันคุณภาพตามที่สภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กำหนด และการดำเนินงานของหลักสูตรเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565 มีการปรับปรุงและพัฒนาการจัดการเรียนการสอนอย่างต่อเนื่อง โดยมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร เป็นคณะกรรมการบริหารหลักสูตร มีหน้าที่

1) ออกแบบหลักสูตรตามแนวทางการศึกษามุ่งเน้นที่ผลลัพธ์ (Outcome Based Education, OBE) กำหนดผู้มีส่วนได้เสียและวิธีการได้มาซึ่งความต้องการและความคาดหวังที่นำมาสู่การกำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้ที่สะท้อนความต้องการและความคาดหวังของผู้มีส่วนได้เสียที่ครอบคลุมตามมาตรฐานผลลัพธ์การเรียนรู้ และสะท้อนเป้าหมายการพัฒนาผู้เรียนทั้งระยะสั้นและระยะยาวนำมาสู่การออกแบบโครงสร้างหลักสูตร การศึกษาและรายวิชาหรือโมดูลการเรียนรู้ที่สัมพันธ์กับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตรการศึกษาที่ทำให้ผู้เรียนสามารถสร้างองค์ความรู้ ทักษะ คุณลักษณะทางวิชาการและวิชาชีพได้ รวมทั้งการมุ่งเน้นกระบวนการเรียนรู้กระตุ้นให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ รู้จักวิธีการแสวงหาความรู้ ปลูกฝังผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ตลอดชีวิต เกิดกรอบคิดแบบเติบโต (Growth Mindset) นอกจากนี้ทางหลักสูตรมีการกำกับติดตาม การกำหนดรูปแบบการวัดและประเมินผลที่สอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs) และระดับรายปี (YLOs) โดยประชุมร่วมกันระหว่างคณะกรรมการบริหารหลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน ในการเลือกวิธีการเครื่องมือที่เหมาะสม และกำหนดเกณฑ์การตัดสินผลที่น่าเชื่อถือที่สะท้อนผลลัพธ์การเรียนรู้ที่แท้จริงของผู้เรียน มีระบบกลไกในการทบทวน ตรวจสอบ กำกับการเก็บข้อมูลป้อนกลับและการรายงานผลการเรียนรู้ที่นำมาสู่การปรับปรุงและพัฒนาคุณภาพการเรียนการสอนทั้งของผู้สอนและผู้เรียน เพื่อให้มั่นใจว่าผู้เรียนบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ตามที่หลักสูตรคาดหวัง

2) การบริหารคุณภาพ (Quality Management) ตอบสนองความต้องการและสร้างความพึงพอใจให้กับผู้เรียนและผู้มีส่วนได้เสีย (Customer and Stakeholder Focus) สอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐาน

หลักสูตรการศึกษาระดับอุดมศึกษากับมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา หรือมาตรฐานระดับนานาชาติที่ คณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษารับรอง นอกจากนี้หลักสูตรมีระบบและกลไกการพัฒนาหลักสูตรและ การบริหารคุณภาพ โดยมีการวางแผนคุณภาพ (Quality Planning) การควบคุมคุณภาพ (Quality Control) และการบริหารความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นในระหว่างดำเนินการหลักสูตร รวมถึงการจัดการข้อร้องเรียนและการ อุทธรณ์ หลักสูตรนำข้อมูลการประเมินผลการจัดการศึกษาหรือข้อมูลป้อนกลับ (Feedback) นำมาวิเคราะห์ เพื่อทบทวนกระบวนการนำมาสู่การปรับปรุงและพัฒนาคุณภาพ (Quality Improvement) ของหลักสูตรและมี ระบบและกลไกการสื่อสารและเผยแพร่ข้อมูลของหลักสูตรการศึกษาให้ผู้มีส่วนได้เสียรับทราบ

2. บัณฑิต

หลักสูตรต้องมีการบริหารจัดการให้บัณฑิตมีคุณภาพและบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้เป็นไปตามที่กำหนด ดังนี้

2.1 บัณฑิตบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ตามที่หลักสูตรกำหนด และผลลัพธ์การเรียนรู้ตามประกาศ คณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่อง รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565 กำหนดใน 4 ด้าน คือ 1) ความรู้ 2) ทักษะ 3) จริยธรรม และ 4) ลักษณะบุคคล โดยพิจารณาจากการวัดและประเมินผลของหลักสูตร ข้อมูลป้อนกลับจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องหลายด้าน ประกอบด้วย สถานประกอบการ ผู้ใช้บัณฑิต ศิษย์เก่า และผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย นอกจากนี้หลักสูตรมีการ ประเมินคุณภาพบัณฑิตในมุมมองของผู้ใช้บัณฑิตอย่างต่อเนื่อง

2.2 การมีงานทำหรือประกอบอาชีพของผู้สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรภายใน 1 ปี ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80 ของผู้สำเร็จการศึกษา นอกจากนี้มหาวิทยาลัยได้ทำการสำรวจความพึงพอใจและความคาดหวัง ของผู้ใช้บัณฑิตเป็นประจำทุกปี และแจ้งผลการสำรวจให้กับคณะวิชาได้รับทราบเพื่อเป็นข้อมูลสำหรับการ ปรับปรุงพัฒนาหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอน

3. นักศึกษา

หลักสูตรมีการดำเนินการเกี่ยวกับนักศึกษา ดังนี้

3.1 การรับนักศึกษาและการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา

3.1.1 การรับนักศึกษา มหาวิทยาลัยร่วมกับคณะและสาขาวิชามีการประชุมเตรียมความพร้อม วางแผนการดำเนินงานในการรับนักศึกษาในแต่ละปีการศึกษา และดำเนินการรับนักศึกษาตาม กำหนดการของมหาวิทยาลัย โดยมีกระบวนการหรือระบบและกลไก ดังนี้

- (1) แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินการสอบคัดเลือก
- (2) กำหนดคุณสมบัติผู้สมัครตามข้อกำหนดในรายละเอียดของหลักสูตร
- (3) กำหนดวัน - เวลาการสอบคัดเลือก
- (4) ประกาศผู้ผ่านการสอบคัดเลือกและดำเนินการรับขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา ของมหาวิทยาลัย

3.1.2 การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา มีการสอบความรู้พื้นฐาน เช่น ความรู้ด้านการจัดการโรงแรม การท่องเที่ยว และธุรกิจบริการ ภาษาอังกฤษ หรือการใช้คอมพิวเตอร์ โดยพิจารณาจากผลการสอบสัมภาษณ์ และผลการเรียนที่ผ่านมา หากพบว่าพื้นฐานความรู้ไม่เพียงพอก็จัดกิจกรรมสอนเสริมความรู้

3.1.3 การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา สำหรับนักศึกษาต่างชาติ

(1) มีการเรียนปรับพื้นฐานภาษาไทยมาก่อนเข้าใจและสามารถสื่อสารได้

(2) มอบหมายอาจารย์ให้กำกับดูแลและให้คำปรึกษาอย่างใกล้ชิด

3.2 การควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาด้านวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษา

คณะ/สาขาวิชามีการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษา ให้แก่นักศึกษาทุกคนตลอดระยะเวลาการศึกษา เพื่อให้คำปรึกษา แนะแนว ช่วยเหลือและดูแลในเรื่องการศึกษาให้เป็นไปตามหลักสูตรและแผนการศึกษาที่กำหนด การพัฒนานักศึกษา กิจกรรมต่าง ๆ การบริหารจัดการทั่วไป การวางแผนชีวิตและการเลือกอาชีพ รวมทั้งการเป็นพลเมืองที่ดีในสังคม เป็นต้น โดยอาจารย์ที่ปรึกษาทุกคนต้องกำหนดวัน - เวลา สถานที่ให้คำปรึกษา โดยมีการประกาศแจ้งให้นักศึกษาทราบอย่างเป็นระบบ เพื่อให้นักศึกษาเข้าปรึกษาได้

3.3 กระบวนการและผลการดำเนินงาน (การคงอยู่ การสำเร็จการศึกษา ความพึงพอใจและผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา

3.3.1 การคงอยู่ของนักศึกษา แต่ละปีการศึกษาของนักศึกษาในแต่ละชั้นปี หลักสูตรต้องมีการติดตามจำนวนหรืออัตราการคงอยู่ของนักศึกษาในแต่ละรุ่น อย่างน้อย 2 ปีการศึกษาต่อเนื่อง เพื่อให้เห็นแนวโน้มด้านการคงอยู่ของนักศึกษา ในกรณีที่มีแนวโน้มที่ลดลง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องวิเคราะห์หาสาเหตุ หรือประเด็นสำคัญที่ทำให้เกิดขึ้น แล้วนำมาวางแผนปรับปรุง ดำเนินการตามแผนปรับปรุงดังกล่าวเพื่อให้อัตราการคงอยู่ของนักศึกษาในหลักสูตรสูงขึ้นและมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่องทุกปี

3.3.2 การสำเร็จการศึกษา หลักสูตรต้องมีการติดตามจำนวนบัณฑิตหรืออัตราการสำเร็จการศึกษาในแต่ละรุ่นตามระยะเวลาที่กำหนดไว้ในหลักสูตร อย่างน้อย 3 ปีการศึกษาต่อเนื่องเพื่อให้เห็นแนวโน้มด้านการสำเร็จการศึกษาของนักศึกษา ในกรณีที่มีแนวโน้มที่ลดลง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องวิเคราะห์หาสาเหตุ หรือประเด็นสำคัญที่ทำให้เกิดขึ้น แล้วนำมาวางแผนปรับปรุง ดำเนินการตามแผนปรับปรุงดังกล่าวเพื่อทำให้การสำเร็จการศึกษาของนักศึกษาในหลักสูตรสูงขึ้นและมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่องทุกปี

3.3.3 ความพึงพอใจและผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร มีการใช้เครื่องมือที่เหมาะสมในการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษา ในประเด็นความพึงพอใจของนักศึกษาต่อกระบวนการจัดการเรียนการสอน รวมทั้งผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษาอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้เห็นแนวโน้มในการดำเนินงาน และสามารถนำข้อมูลมาแปลผลเพื่อการพัฒนาได้อย่างมีประสิทธิภาพ

4. อาจารย์

หลักสูตรให้ความสำคัญกับคุณภาพของอาจารย์ ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญในการผลิตบัณฑิตจึงมีการกำหนดระบบและกลไก ในประเด็นเกี่ยวกับการบริหารและพัฒนาอาจารย์ คุณภาพอาจารย์และผลที่เกิดกับอาจารย์ เพื่อให้ได้อาจารย์ที่มีคุณภาพเหมาะสม มีคุณสมบัติสอดคล้องกับสภาพบริบท ปรัชญา วิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัย โดยผู้บริหารมีการกำหนดนโยบาย แผนระยะยาวในการส่งเสริม สนับสนุนให้อาจารย์มีการพัฒนาจนมีคุณสมบัติทั้งเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร หรือตามมาตรฐานวิชาชีพที่กำหนด โดยพิจารณาจากองค์ประกอบด้านอาจารย์ ดังนี้

4.1 การบริหารและพัฒนาอาจารย์ หลักสูตรต้องมีระบบและกลไก หรือกระบวนการในการรับอาจารย์ใหม่ มีการกำหนดเกณฑ์ คุณสมบัติและการคัดเลือกอาจารย์ที่สอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนด โดยคณะกรรมการการอุดมศึกษา นอกจากนี้หลักสูตรต้องมีระบบการบริหารอาจารย์และระบบการส่งเสริมพัฒนาอาจารย์ ทั้งด้านการเรียนการสอน วิจัย การนำเสนอผลงานวิชาการ หรือการเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการที่สูงขึ้น โดยมีนโยบายและแผนพัฒนาอาจารย์ประจำปีและระยะปานกลาง มีระบบการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ที่ชัดเจนสามารถปฏิบัติได้ ภายใต้ข้อจำกัด งบประมาณ ทรัพยากรรวมทั้งกิจกรรมและระยะเวลาที่ใช้ในการพัฒนา ทั้งนี้ในการดำเนินการดังกล่าว หลักสูตรต้องมีกระบวนการหรือแสดงผลการดำเนินการให้ครอบคลุมประเด็นสำคัญที่ประกอบด้วย (1) ระบบการรับและแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร(2) ระบบการบริหารอาจารย์ และ (3) ระบบการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร รวมทั้ง การกำกับติดตาม ปรับปรุง พัฒนาในประเด็นดังกล่าวอย่างครบถ้วนและต่อเนื่อง

4.2 คุณภาพอาจารย์ หลักสูตรมีการตระหนักถึงคุณภาพอาจารย์ให้มีคุณสมบัติที่เหมาะสม ด้านความรู้ทักษะความเชี่ยวชาญในหลักสูตรที่สอน และปริมาณที่เพียงพอต่อการบริหารหลักสูตร เพื่อให้การผลิตบัณฑิตในสาขาวิชาการจัดการการโรงแรม การท่องเที่ยว และธุรกิจบริการ มีคุณภาพตามคุณลักษณะพึงประสงค์ โดยการพัฒนาอาจารย์ทางคุณวุฒิ ตำแหน่งทางวิชาการ และความก้าวหน้าในการผลิตผลงานทางวิชาการอย่างต่อเนื่อง ทั้งนี้หลักสูตรคำนึงถึงประเด็นสำคัญให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร มีคุณภาพดังนี้ (1) การมีคุณวุฒิปริญญาเอก (2) การดำรงตำแหน่งทางวิชาการ และ (3) การมีผลงานทางวิชาการ รวมทั้งการกำกับ ติดตาม ปรับปรุง พัฒนาในประเด็นดังกล่าวอย่างครบถ้วนและต่อเนื่อง

4.3 ผลลัพธ์ที่เกิดกับอาจารย์ หลักสูตรต้องมีระบบและกลไกในการส่งเสริม สนับสนุน ให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีอัตราการคงอยู่ที่สูง หรือมีแนวโน้มที่จะไม่โยกย้าย หรือการไม่ถูกปรับให้ไปอยู่ในหลักสูตรอื่นในแต่ละปี และสิ่งสำคัญหลักสูตรต้องมีการใช้เครื่องมือที่เหมาะสมในการประเมินความพึงพอใจของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทุกคน ต่อการทำหน้าที่บริหารหลักสูตรโดยเป็นการประเมินความพึงพอใจต่อกระบวนการที่ได้ดำเนินการให้กับอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรตามกิจกรรมต่าง ๆ ในประเด็นการบริหารและพัฒนาอาจารย์ ทั้งนี้หลักสูตรต้องเก็บข้อมูลอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้เห็นแนวโน้มในการดำเนินงานสามารถนำข้อมูลมาแปลผลเพื่อการพัฒนาได้อย่างมีประสิทธิภาพ

5. หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

หลักสูตรมีการบริหารจัดการเพื่อการพัฒนาคุณภาพหลักสูตร การเรียนการสอน และผู้เรียน ดังนี้

5.1 สารระยารวิชาในหลักสูตร หลักสูตรมีการออกแบบสารระยารวิชาโดยการกำกับ ติดตาม ควบคุม การจัดทำรายวิชาต่าง ๆ ให้มีเนื้อหาที่ทันสมัย และสอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน ก้าวทัน ความทันสมัยในสาขาวิชาการจัดการการโรงแรม การท่องเที่ยว และธุรกิจบริการ ที่มีการเปลี่ยนแปลง ตลอดเวลา มีการบริหารจัดการรายวิชาต่าง ๆ การเปิด-ปิดรายวิชา ให้สอดคล้องกับแผนการเรียนที่กำหนด สอดคล้องกับความต้องการของนักศึกษา ผู้ใช้บัณฑิตและตลาดแรงงาน โดยเน้นการสอนที่ผู้เรียนเป็นสำคัญ กระบวนการที่ดำเนินการครอบคลุม (1) การออกแบบหลักสูตรและสารระยารวิชา และ (2) การปรับปรุง หลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าในศาสตร์สาขาวิชาการจัดการการโรงแรม การท่องเที่ยว และธุรกิจ บริการ ทั้งนี้หลักสูตรโดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ต้องมีการวิเคราะห์ข้อมูลการเรียนรู้ การสอนทุกรายวิชา จากรายงานผลการดำเนินการรายวิชาทุกภาคการศึกษา เพื่อหาประเด็นที่มีนัยสำคัญต่อการออกแบบรายวิชา ให้มีเนื้อหาสารระยารวิชาที่ทันสมัย เหมาะสมกับการเปลี่ยนแปลงของโลกและสอดคล้องกับความต้องการของ ตลาดแรงงานเป็นประจำทุกปีการศึกษาอย่างต่อเนื่อง โดยศึกษาข้อมูลจากความคิดเห็นของผู้สอนและ นักศึกษาจากรายงานผลการดำเนินการรายวิชา ซึ่งจะเป็นนัยสำคัญที่ต้องนำมาเขียนในรายงานผลการ ดำเนินการของหลักสูตรต่อไป เพื่อการประเมินผล ปรับปรุง ควบคุมและพัฒนาในประเด็นการออกแบบสาร ระยารวิชาในหลักสูตรทุกปีการศึกษาอย่างต่อเนื่อง

5.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน หลักสูตรมีระบบและกลไกในการ กำหนดผู้สอนในแต่ละรายวิชา โดยคำนึงถึงความรู้ ทักษะ และความเชี่ยวชาญในรายวิชาที่สอน และเป็น ความรู้ที่ต้องทันสมัยของผู้สอน ที่ถูกมอบหมายให้รับผิดชอบในรายวิชาที่สอน เพื่อให้ศึกษามีโอกาสได้ เรียนรู้จากผู้สอนที่มีประสบการณ์ และนักศึกษาได้รับการเรียนรู้จากผู้รู้จริง สำหรับกระบวนการเรียนการสอน หลักสูตรต้องมีการดำเนินการให้ครอบคลุมประเด็น ดังนี้ (1) การกำหนดผู้สอน (2) การกำกับ ติดตาม และ ตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียน (3) การจัดการเรียนการสอนที่มีการบูรณาการกับการวิจัย การบริการ วิชาการแก่สังคม และการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม ทั้งนี้หลักสูตรโดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้อง ใช้กระบวนการเรียนการสอนที่ใช้สื่อเทคโนโลยีสมัยใหม่ สอดคล้องกับทักษะในศตวรรษที่ 21 โดยเฉพาะทักษะ การเรียนรู้ด้วยตนเอง ผู้สอนมีหน้าที่อำนวยความสะดวก ส่งเสริม สนับสนุนให้เกิดผลลัพธ์การเรียนรู้ของ นักศึกษา มีกลไกในการส่งเสริม กำกับ ติดตามให้ผู้สอนมีความรู้ ความเข้าใจอย่างถ่องแท้ในการเขียน รายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนามอย่างมีคุณภาพ รวมทั้ง การกำหนด กิจกรรมในรายวิชาที่สามารถบูรณาการการเรียนการสอนกับงานวิจัย และ/หรือการบริการวิชาการแก่สังคม การทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม

5.3 การประเมินผู้เรียน หลักสูตรต้องให้ความสำคัญกับการกำหนดเกณฑ์การประเมิน วิธีการประเมิน เครื่องมือประเมินที่มีคุณภาพ ที่ใช้ในระบบการประเมินผู้เรียน รวมทั้งวิธีการให้เกรดที่สะท้อนถึงผลลัพธ์การ เรียนรู้ได้อย่างเหมาะสม มีวิธีการประเมินที่หลากหลาย ให้ผลการประเมินที่สะท้อนความสามารถในการ ปฏิบัติงานจริงของนักศึกษา โดยมีข้อมูลป้อนกลับไปยังผู้เรียน เพื่อให้สามารถแก้ไขจุดอ่อนและเสริมจุดแข็ง ของตนเองได้ ทั้งนี้กระบวนการหรือระบบการประเมิน หลักสูตรต้องดำเนินการในประเด็นที่สำคัญ ดังนี้ (1) การประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ตามที่หลักสูตรกำหนด และผลลัพธ์การเรียนรู้ในตามมาตรฐานคุณวุฒิ

ระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565 (2) การตรวจสอบการประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของนักศึกษา และ (3) การกำกับ การประเมินการจัดการเรียนการสอนและประเมินหลักสูตร หลักสูตรต้องตระหนักถึงการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ ของนักศึกษา มีระบบและกลไกในการดำเนินการที่ชัดเจน มีการวิเคราะห์ข้อมูลจากรายงานผลการดำเนินการ รายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรเพื่อประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของนักศึกษาเป็นประจำทุก ภาคการศึกษา/ปีการศึกษาอย่างต่อเนื่อง

6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

หลักสูตรมีการบริหารทรัพยากรการเรียนการสอนหรือสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ประกอบด้วย ความพร้อมทางกายภาพ ได้แก่ ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ ความพร้อมด้านอุปกรณ์ ได้แก่ เครื่องมือและอุปกรณ์การ เรียนการสอน ห้องสมุด และการบริการเทคโนโลยีสารสนเทศ คอมพิวเตอร์ สัญญาณ Wi-Fi และอื่น ๆ ที่ เพียงพอสำหรับการจัดการเรียนการสอน รวมทั้งการบำรุงรักษา สนับสนุนให้นักศึกษาเรียนรู้ได้อย่างมี ประสิทธิภาพ และมีการประเมินความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของผู้ใช้บริการ นักศึกษาและบุคลากร โดยนำผลการประเมินมาพิจารณาเพื่อปรับปรุงพัฒนาต่อไป ทั้งนี้หลักสูตรอาจะสนับสนุนการเรียนรู้ที่ จำเป็น (เพิ่มเติม) ในแต่ละปีการศึกษาให้ชัดเจน นอกเหนือจากสิ่งสนับสนุนทั่วไป สำหรับหลักสูตรปรัชญาดุษฎี บัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการโรงแรม การท่องเที่ยว และธุรกิจบริการ มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ประกอบด้วย

- (1) ด้านบุคลากร งบประมาณ
- (2) ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการครัว ,คาเฟ่ และแม่บ้าน และอุปกรณ์สนับสนุนการเรียนรู้
- (3) ห้องสำนักงานบัณฑิตศึกษา
- (4) ห้องสมุด ห้องคอมพิวเตอร์
- (5) ฐานข้อมูลการสืบค้นงานวิจัยทั้งในประเทศและต่างประเทศ
- (6) โปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับงานวิจัย
- (7) วารสารศิลปศาสตร์ (วังนางเลิ้ง) มทร.พระนคร ซึ่งเป็นวารสารของคณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
- (8) Co-working Space
- (9) ห้องพักนักศึกษาห้องประชุมวังนางเลิ้ง 5 และห้องบัณฑิตศึกษาชั้น 3 อาคารปฏิบัติการโรงแรม และท่องเที่ยว
- (10) คณะฯ มีการจัดเตรียมห้องสำหรับนักศึกษา แบบโต๊ะสำหรับนั่งทำงานดูขงวิทยานิพนธ์อย่างเพียงพอ

หมวดที่ 9 ระบบและกลไกในการพัฒนาหลักสูตร

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มีระบบและกลไกการพัฒนาหลักสูตรให้เป็นไป ตามคุณภาพ และมาตรฐานที่กำหนด ตอบสนองความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย และสามารถสร้างบัณฑิตที่มี ศักยภาพตรง ตามผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร ดังต่อไปนี้

1. ระบบและกลไกการพัฒนาหลักสูตร

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการโรงแรมและธุรกิจการบริการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2566) ดำเนินการบริหารจัดการคุณภาพเพื่อให้มีการประกันคุณภาพเชิงผลลัพธ์ และมีการปรับปรุงพัฒนาอย่างต่อเนื่องในทุกกระบวนการจัดการศึกษา ดังนี้

1.1 การวางแผนคุณภาพ มีการสำรวจความต้องการของตลาดแรงงานและความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตรวมถึงการศึกษาข้อมูลวิจัยอันเกี่ยวกับการประมาณความต้องการของตลาดแรงงาน เพื่อนำข้อมูล มาใช้ประกอบการ พัฒนาหรือปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตรงตามความต้องการของตลาดแรงงาน โดย หลักสูตรมีเกณฑ์การประเมินและการกำหนดผลลัพธ์ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์ ของหลักสูตร

1.2 การรักษาคุณภาพและบริหารความเสี่ยง มีการสร้างความเชื่อมั่นให้กับสถานประกอบการ นักศึกษาและบัณฑิต นำไปปฏิบัติเพื่อให้บรรลุตาม เป้าหมายหรือวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้ มีการทำความเข้าใจ ร่วมมือกับสถานประกอบการ เพื่อจัดการเรียนการสอนร่วมกันในเรื่องของการเรียนภาคปฏิบัติโดยมีการ กำหนดในเรื่องเกณฑ์การประเมินอย่างเคร่งครัด ในกรณีที่พบว่าอาจจะมีความเสี่ยง หรือความรู้และทักษะของ บุคลากรไม่เพียงพอต่อการดำเนินการ มีการแก้ไขเพื่อป้องกันปัญหาในการดำเนินการโดยมีการจัดแผนการ พัฒนาบุคลากร ให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเข้าร่วมการอบรมพัฒนาความรู้ด้านวิชาการ

1.3 การควบคุมคุณภาพ 1)การทวนสอบผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLOs) ของนักศึกษา ในทุกรายวิชาที่มีการเรียนการสอนทุกภาคการศึกษา โดยผู้สอนเพื่อ ดำเนินการทวนสอบตามกระบวนการที่กำหนด หรือตามระบบและกลไกที่มหาวิทยาลัยกำหนดและรายงานผล ให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เพื่อพิจารณาหาแนวทางในการส่งเสริม สนับสนุน ปรับปรุง รายวิชาอย่างต่อเนื่อง 2)การทวนสอบในระดับหลักสูตร มีการจัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ประจำภาค การศึกษาหรืออย่างน้อยประจำปีการศึกษา เป็นไปตามการประกันคุณภาพการศึกษาระดับหลักสูตร เพื่อเป็น การทวนสอบว่าแต่ละรายวิชาของหลักสูตรในภาคการศึกษาหรือปีการศึกษานั้น มีรายวิชาใดบ้างที่นักศึกษา ผู้สอน และคณะกรรมการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ พบปัญหาและอุปสรรค หรือมีข้อเสนอแนะต่อการปรับปรุง พัฒนา และต้องนำเสนอต่อคณะกรรมการบริหารคณะวิชา เพื่อพิจารณาหาแนวทางในการส่งเสริม สนับสนุน ปรับปรุงหลักสูตร

1.4 การปรับปรุงและพัฒนาคุณภาพ 1) หลักสูตรมีการประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ในระดับรายวิชา และระดับหลักสูตรตลอดภาคการศึกษา เพื่อประเมินผลลัพธ์การศึกษาในแต่ละช่วงของผู้เรียนตลอดจน การ

ทวนสอบหรือความพึงพอใจของผู้ใช้ บัณฑิต ศิษย์เก่า ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย โดยนำข้อมูลในแต่ละปีการศึกษามา ประกอบการจัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรเพื่อการพัฒนา ปรับปรุงสาระรายวิชาของหลักสูตร ในแต่ละปีการศึกษา 2) ภาวะการมีงานทำของบัณฑิตในแต่ละรุ่นปีการศึกษาในด้านที่เป็นนัยสำคัญต่อการนำ ข้อมูลมาใช้ เพื่อการพัฒนาหลักสูตร อาทิ ระยะเวลาในการสมัครงาน ความคิดเห็นต่อความรู้ ความสามารถที่ นำไปใช้ในการทำงาน ข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร

2. การประเมินประสิทธิภาพของการสอน

2.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน

2.1.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจัดการประชุมร่วมของผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ ประจำหลักสูตรเพื่อแลกเปลี่ยน ความคิดเห็น และขอคำแนะนำ รวมทั้งข้อเสนอแนะจากอาจารย์ที่มีความรู้ และทักษะในการใช้วิธีสอนหรือ กลยุทธ์การสอนที่หลากหลายมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล

2.1.2 อาจารย์ผู้สอนต้องประเมินผู้เรียนในทุก ๆ หัวข้อว่ามีความเข้าใจหรือไม่ โดยอาจประเมิน จากการทดสอบย่อย การสังเกตพฤติกรรมของนักศึกษา การอภิปรายโต้ตอบจากนักศึกษา การตอบคำถาม จากนักศึกษาในชั้นเรียน ซึ่งเมื่อรวบรวมข้อมูลจากที่กล่าวข้างต้นแล้ว จะสามารถประเมินเบื้องต้นได้ว่าผู้เรียน มีความเข้าใจหรือไม่ หากวิธีการสอนที่ใช้ไม่สามารถทำให้ผู้เรียนเข้าใจได้ ต้องมีการปรับเปลี่ยนวิธีสอนหรือกล ยุทธ์การสอนให้มีความเหมาะสมกับผู้เรียน โดยมีการวิเคราะห์ผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษา และ/หรือ การวิเคราะห์ผลการเรียนของนักศึกษา

2.1.3 การประเมินประสิทธิภาพของผู้เรียนโดยใช้เครื่องมือในการประเมิน ได้แก่ แบบสอบถาม การสัมภาษณ์รายกลุ่ม รายบุคคล และประเมินจากการเรียนรู้จากการทำกิจกรรมของนักศึกษา

2.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

2.2.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ประเมินแผนการสอน/วิธีการสอน หรือกลยุทธ์ในการสอน จากรายละเอียดของรายวิชา และติดตามผลการดำเนินการของแต่ละรายวิชา หากพบว่าไม่มีประสิทธิภาพ ต้อง หาแนวทางการปรับปรุงเพื่อให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น

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

3. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

3.1 ประเมินโดยนักศึกษาและบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาในหลักสูตร นักศึกษาใช้ระบบประเมินการ เรียนการสอนออนไลน์ และบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา ทางหลักสูตรมีระบบติดตามภาวะการมีงานทำของ บัณฑิต รวมทั้งโครงการติดตามและประเมินผลผู้สำเร็จการศึกษา

3.2 ประเมินโดยผู้ใช้บัณฑิตหรือผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ผ่านแบบประเมินความพึงพอใจต่อคุณภาพ ของ บัณฑิต 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 จากการรวบรวมข้อมูลการประเมินโดยนักศึกษาปีสุดท้ายบัณฑิต ผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้ใช้บัณฑิต ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย มาจัดทำแผนพัฒนาปรับปรุงให้สอดคล้องกับความต้องการ และดำเนินการตามแผน มีการกำกับ ติดตาม ประเมินผล พัฒนาอย่างต่อเนื่อง

5.3 ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตร เสนอแนวทางและความคิดที่เป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาหลักสูตรร่วมกัน ไม่ว่าจะเป็นการพัฒนาด้านบุคลากร งบประมาณ ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ อุปกรณ์สนับสนุนการเรียนรู้อื่นๆ ให้ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับวิธีการสอนและวิธีประเมินการสอนที่มีคุณภาพ รวมทั้งการทบทวนกระบวนการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาจากการปฏิบัติงานจริง ให้มีความสอดคล้องกับระบบและกลไก ที่กำหนดไว้ ประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเพื่อพิจารณาทบทวนสรุปผลการดำเนินการหลักสูตรจากร่างรายงานผล

การดำเนินการหลักสูตรและความคิดเห็นของผู้ทรงคุณวุฒิ ระดม ความคิดเห็น วางแผนปรับปรุงการดำเนินการเพื่อใช้ในรอบการปีการศึกษาต่อไป 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 ฝึกประสบการณ์วิชาชีพและสหกิจศึกษา มีการสัมภาษณ์หัวหน้างาน พี่เลี้ยงของนักศึกษา และเจ้าหน้าที่ฝ่ายทรัพยากรมนุษย์ในสถานประกอบการ

1.2 ผู้แทนจากสถานประกอบการ จำนวน 5 แห่ง ประกอบด้วย โรงแรม Waldof Bangkok, บริษัทดุสิตธานี จำกัด (มหาชน), โรงแรม Mandarin Bangkok, โรงแรม Novotel Bangkok Platinum Pratunam และ โรงแรม 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%)

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 /หน่วยงานที่ เกี่ยวข้อง	อื่น ๆ
1. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ทางวิชาการ และเชี่ยวชาญทักษะด้านวิชาชีพในด้านโรงแรมและธุรกิจบริการ	ผลิตและพัฒนาบุคลากรให้พร้อมเป็น “นวัตกรบูรณาการ” ที่มีความรอบรู้ มีความสามารถในการปรับตัว และรับมือกับความท้าทายได้อย่างรวดเร็ว (พันธกิจมหาวิทยาลัย)	มุ่งเน้นบริการวิชาการอย่างมืออาชีพเป็นที่พึ่งของสังคม (พันธกิจ คณะฯ)		เพิ่มชั่วโมงการฝึกปฏิบัติงานกับสถานประกอบการ	ศกยภาพทรัพยากรมนุษย์: การปรับเปลี่ยนระบบการเรียนรู้ให้เอื้อต่อการพัฒนาทักษะสำหรับศตวรรษที่ ๒๑ (ยุทธศาสตร์ชาติ ด้านการพัฒนาและเสริมสร้าง ศกยภาพทรัพยากรมนุษย์)	
2. เพื่อสร้างบัณฑิตที่มีความสามารถในการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในธุรกิจโรงแรมและธุรกิจบริการ	มหาวิทยาลัยแห่งเทคโนโลยีนวัตกรรมและการบูรณาการ (วิสัยทัศน์ มหาวิทยาลัย)	หล่อหลอมคนด้วยคุณธรรม เป็นผู้นำด้านวิชาการ วิชาชีพ บูรณาการศาสตร์ และศิลป์สู่สังคม พัฒนาแหล่งเรียนรู้ตลอดชีวิต ด้วยนวัตกรรมและเทคโนโลยี (วิสัยทัศน์ คณะฯ)		นักศึกษาสามารถปฏิบัติงานตามขั้นตอนตามที่หัวหน้างานกำหนดได้		

วัตถุประสงค์	ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย					
	มทร.พระนคร	คณะศิลปศาสตร์	ศิษย์เก่า	สถานประกอบการ/ ผู้ใช้บัณฑิต	องค์กรวิชาชีพ / หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง	อื่น ๆ
3. เพื่อพัฒนาบัณฑิตให้มีทักษะ การสื่อสารภาษาต่างประเทศ อย่างมีประสิทธิภาพ			พัฒนาทักษะการ สื่อสารภาษาอังกฤษ โดยเฉพาะทักษะ การฟัง พูด อ่าน เขียน และการสื่อสารที่ เหมาะสมกับ สถานการณ์ต่าง ๆ	พัฒนาทักษะการสื่อสาร ภาษา โดยเฉพาะการฟัง และการพูด การอ่าน และ เขียนภาษาอังกฤษ การปรับตัวร่วมกับเพื่อน ร่วมงานจากต่างประเทศ		
4. เพื่อปลูกฝังจรรยาบรรณ วิชาชีพ คุณธรรม และความ รับผิดชอบต่อสังคม	บัณฑิตนักปฏิบัติ ใฝ่รู้ สู้งาน เชี่ยวชาญเทคโนโลยี มีคุณธรรม (อัตลักษณ์ มหาวิทยาลัย)		มีบุคลิกภาพที่ เหมาะสมกับงาน บริการ			

วัตถุประสงค์	ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย					
	มทร.พระนคร	คณะศิลปศาสตร์	ศิษย์เก่า	สถานประกอบการ/ ผู้ใช้บัณฑิต	องค์กรวิชาชีพ / หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง	อื่น ๆ
5. เพื่อส่งเสริมให้บัณฑิตมีความคิดสร้างสรรค์ในการพัฒนาธุรกิจโรงแรมและธุรกิจบริการ		จัดการเรียนการสอนโดยเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญมุ่งสู่คุณภาพการศึกษา มาตรฐานสากลโดยใช้เทคโนโลยีเป็นกลไกขับเคลื่อน(พันธกิจ คณะฯ)			กลยุทธ์ที่ 4 การสนับสนุนการพัฒนาทักษะและศักยภาพของบุคลากรในภาคการท่องเที่ยว (แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 13)	

4. แสดงความสัมพันธ์ระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรกับความต้องการของผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง

ผลลัพธ์การเรียนรู้	ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย					
	มทร.พระนคร	คณะศิลปศาสตร์	ศิษย์เก่า	สถานประกอบการ/ ผู้ใช้บัณฑิต	องค์กรวิชาชีพหรือ หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง	อื่น ๆ
PLO 1: มีความรู้และทักษะพื้นฐานด้าน อุตสาหกรรมโรงแรมและบริการ	ผลิตและพัฒนากำลังคนให้พร้อม เป็น “นวัตกรบูรณาการ”ที่มีความ รอบรู้ มีความสามารถในการ ปรับตัว และรับมือกับความท้าทาย ได้อย่างรวดเร็ว (พันธกิจข้อที่ 1)	เป็นผู้นำด้านวิชาการ วิชาชีพ (วิสัยทัศน์)			หมุดหมายที่ ๒ กลยุทธ์ย่อยที่ ๔.๑ ยุทธศาสตร์พัฒนาทักษะ และศักยภาพของบุคลากรใน ภาคการท่องเที่ยว ให้สอดคล้องกับความต้องการ ของธุรกิจและการท่องเที่ยวเชิง คุณภาพและยั่งยืน โดยให้ ความสำคัญกับการจัดทำ กรอบสมรรถนะในตำแหน่ง งานต่าง ๆ (แผนพัฒนาเศรษฐกิจ และสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13 พ.ศ. 2566-2570)	
Sub PLO 1.1 เข้าใจและอธิบายแนวคิด ทฤษฎี และหลักการพื้นฐานของอุตสาหกรรม โรงแรมและบริการ รวมถึงแนวโน้มและการ เปลี่ยนแปลงของอุตสาหกรรม			มีการปรับองค์ความรู้ ให้ทันสมัย	นักศึกษาสามารถ ปฏิบัติงานตามขั้นตอน ตามที่หัวหน้างานกำหนด ได้		

ผลลัพธ์การเรียนรู้	ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย					
	มทร.พระนคร	คณะศิลปศาสตร์	ศิษย์เก่า	สถานประกอบการ/ ผู้ใช้บัณฑิต	องค์กรวิชาชีพหรือ หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง	อื่น ๆ
Sub PLO 1.2 วิเคราะห์หลักการบริหารจัดการ โครงสร้างองค์กร และการดำเนินงานของธุรกิจ โรงแรมและบริการ รวมถึงความสัมพันธ์ระหว่าง แผนกต่าง ๆ			แสดงออกถึงความ เป็นมืออาชีพในการ ประสานงานกับฝ่าย ต่าง ๆ			
Sub PLO 1.3 ปฏิบัติงานพื้นฐานในแผนกต่าง ๆ ของโรงแรม เช่น แผนกต้อนรับ แผนกแม่บ้าน แผนกอาหารและเครื่องดื่ม ตามขั้นตอน มาตรฐานการปฏิบัติงาน (SOP)		จัดการเรียนการสอนโดยเน้น ผู้เรียนเป็นสำคัญมุ่งสู่คุณภาพ การศึกษามาตรฐานสากล(พันธ กิจ)		นักศึกษาเรียนรู้และ สามารถปฏิบัติงานได้ ตาม มาตรฐานของโรงแรม		
PLO 2: แสดงออกถึงทักษะการ บริการที่เป็นเลิศ	มีความเป็นมืออาชีพ(ค่านิยม หลัก)	เป็นผู้นำด้านวิชาการ วิชาชีพ (วิสัยทัศน์)			หมวดหมู่ที่ ๒กลยุทธ์ที่ ๔ การสนับสนุนการพัฒนา ทักษะและศักยภาพของ บุคลากรในภาคการ ท่องเที่ยว (แผนพัฒนา เศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13 พ.ศ. 2566- 2570)	

ผลลัพธ์การเรียนรู้	ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย					
	มทร.พระนคร	คณะศิลปศาสตร์	ศิษย์เก่า	สถานประกอบการ/ ผู้ใช้บัณฑิต	องค์กรวิชาชีพหรือ หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง	อื่น ๆ
Sub PLO 2.1: แสดงออกถึงจิตบริการ และทัศนคติเชิงบวก รวมถึงความมีน้ำใจ ความเอื้อเฟื้อ ความใส่ใจ และความกระตือรือร้นในการให้บริการทั้งต่อลูกค้าและเพื่อนร่วมงาน			มีความเข้าใจในความแตกต่างต่างของลูกค้าและแขกที่ใช้บริการ		หมวดหมายที่ ๑๒ ไทยมีกำลังคนสมรรถนะสูง มุ่งเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง ตอบโจทย์การพัฒนาแห่งอนาคต (แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13 พ.ศ. 2566-2570)	
Sub PLO 2.2: สามารถให้บริการด้วยมาตรฐานระดับสากลสามารถปรับตัวและตอบสนองต่อความหลากหลายทางวัฒนธรรม ศาสนา และความเชื่อของลูกค้า			นักศึกษาขาดความมั่นใจในการติดต่อสื่อสารกับลูกค้า	เน้นการสื่อสารภาษาต่างประเทศ โดยเฉพาะการฟังและการพูด การอ่านและเขียนภาษาอังกฤษ		

ผลลัพธ์การเรียนรู้	ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย					
	มทร.พระนคร	คณะศิลปศาสตร์	ศิษย์เก่า	สถานประกอบการ/ ผู้ใช้บัณฑิต	องค์กรวิชาชีพหรือ หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง	อื่น ๆ
Sub PLO 2.3 สร้างประสบการณ์การบริการ ที่ประทับใจและเหนือความคาดหมาย					เป้าหมายที่ ๒ กำลังคนมี สมรรถนะสูง สอดคล้อง กับความต้องการของภาค การผลิตเป้าหมาย และ สามารถสร้างงานอนาคต (แผนพัฒนาเศรษฐกิจและ สังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13 พ.ศ. 2566-2570)	

ผลลัพธ์การเรียนรู้	ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย					
	มทร.พระนคร	คณะศิลปศาสตร์	ศิษย์เก่า	สถานประกอบการ/ ผู้ใช้บัณฑิต	องค์กรวิชาชีพหรือ หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง	อื่น ๆ
PLO 3: สื่อสารและใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพ	มีความรอบรู้ เปิดรับการเปลี่ยนแปลงเทคโนโลยีตลอดเวลา (ค่านิยมหลัก)	พัฒนาแหล่งเรียนรู้ตลอดชีวิต ด้วยนวัตกรรมและเทคโนโลยี (วิสัยทัศน์)			กลยุทธ์ย่อยที่ ๒.๑ สนับสนุนให้ผู้ประกอบการ และสตาร์ทอัพ ประยุกต์ใช้แนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ เอกลักษณ์ทางวัฒนธรรม เทคโนโลยี และนวัตกรรมในการพัฒนา และสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับการท่องเที่ยว (แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13 พ.ศ. 2566-2570)	

ผลลัพธ์การเรียนรู้	ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย					
	มทร.พระนคร	คณะศิลปศาสตร์	ศิษย์เก่า	สถานประกอบการ/ ผู้ใช้บัณฑิต	องค์กรวิชาชีพหรือ หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง	อื่น ๆ
Sub PLO 3.1 สื่อสารด้วยภาษาไทยและภาษาต่างประเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยคำนึงถึงความแตกต่างทางวัฒนธรรม ทั้งการพูด การฟัง การอ่าน และการเขียน รวมถึงการใช้ภาษาและมารยาทสากล			เน้นการสื่อสารภาษาต่างประเทศ โดยเฉพาะการฟังและการพูด	เน้นการสื่อสารภาษาต่างประเทศ โดยเฉพาะการฟังพูด และการอ่านและเขียนภาษาอังกฤษ		
Sub PLO 3.2 ใช้งานซอฟต์แวร์และระบบสารสนเทศที่เกี่ยวข้องกับงานโรงแรมด้วยความชำนาญและวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อสนับสนุนการตัดสินใจและการปรับปรุงคุณภาพการบริการ	บัณฑิตนักปฏิบัติ ใฝ่รู้ สู้งาน เชี่ยวชาญเทคโนโลยี มีคุณธรรม (อัตลักษณ์)	มุ่งสู่คุณภาพ การศึกษา มาตรฐานสากลโดย ใช้เทคโนโลยีเป็น กลไกขับเคลื่อน (พันธกิจ)				

ผลลัพธ์การเรียนรู้	ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย					
	มทร.พระนคร	คณะศิลปศาสตร์	ศิษย์เก่า	สถานประกอบการ/ ผู้ใช้บัณฑิต	องค์กรวิชาชีพหรือ หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง	อื่น ๆ
Sub PLO 3.3 ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีและ ช่องทางการสื่อสารสมัยใหม่ และสื่อสาร ภายในองค์กรได้อย่างเหมาะสมและมี ประสิทธิภาพ			เสริมทักษะในด้าน โปรแกรม Microsoft Office	มีการเสริมทักษะ หรือการสอนที่ใช้สื่อ เทคโนโลยี เสริมเข้า ไป ในรายวิชาที่ เกี่ยวข้อง		

ผลลัพธ์การเรียนรู้	ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย					
	มทร.พระนคร	คณะศิลปศาสตร์	ศิษย์เก่า	สถานประกอบการ/ ผู้ใช้บัณฑิต	องค์กรวิชาชีพหรือ หน่วยงานที่ เกี่ยวข้อง	อื่น ๆ
PLO 4: ปฏิบัติตนบนพื้นฐานคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณวิชาชีพ และความรับผิดชอบต่อสังคม	ร่วมแรงร่วมใจ ประโยชน์ส่วนรวมต้อง มาก่อน (ค่านิยมหลัก)	หล่อหลอมคนด้วย คุณธรรม(วิสัยทัศน์)				
Sub PLO 4.1 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์สุจริต และความรับผิดชอบต่อสังคมในการปฏิบัติงาน มีซื่อสัตย์สุจริต มีความโปร่งใสในการให้บริการรวมถึงรักษาความลับและความเป็นส่วนตัวของลูกค้าตามกฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้อง	บัณฑิตนักปฏิบัติ ใฝ่รู้ สู้งาน เชี่ยวชาญเทคโนโลยี มีคุณธรรม (อัตลักษณ์)			ปฏิบัติตาม กฎระเบียบ องค์กรอย่าง เคร่งครัด		
Sub PLO 4.2 มีจรรยาบรรณวิชาชีพและกฎหมายในการปฏิบัติงานตลอดจนเข้าใจและปฏิบัติตามกฎหมายข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรม การโรงแรมและธุรกิจบริการ	ทำนุบำรุง วิทยาศาสตร์ ศิลปวัฒนธรรม และอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม (พันธกิจ ข้อที่ 4)		มีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับกฎหมายแรงงานเบื้องต้น			

ผลลัพธ์การเรียนรู้	ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย					
	มทร.พระนคร	คณะศิลปศาสตร์	ศิษย์เก่า	สถานประกอบการ/ ผู้ใช้บัณฑิต	องค์กรวิชาชีพ หรือหน่วยงานที่ เกี่ยวข้อง	อื่น ๆ
Sub PLO 4.3 มีความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อมตระหนักถึงผลกระทบของการดำเนินธุรกิจโรงแรมและบริการต่อสังคมและสิ่งแวดล้อมรวมถึงวิเคราะห์ประเด็นปัญหาเชิงจริยธรรมที่อาจเกิดขึ้นในการปฏิบัติงาน	ทำนุบำรุง รุง ศาสนา ศิลปวัฒนธรรม และอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม (พันธกิจ ข้อที่ 4)	ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม และรักษาสิ่งแวดล้อม (พันธกิจ)	ความรู้เรื่องการลดการใช้พลังงานและรักษาสิ่งแวดล้อม	ส่งเสริมการศึกษา เรื่องการจัดการของเสีย การรักษาสี น ้ แ ว ด ล ี อ ม และกา ต ร ะ ห น ก ถึงภาวะโลกร้อน		
Sub PLO 4.4 ส่งเสริมความเท่าเทียม เคารพความหลากหลายปฏิบัติต่อลูกค้าและเพื่อนร่วมงานด้วยความเท่าและไม่เลือกปฏิบัติบนพื้นฐานของเชื้อชาติ ศาสนา เพศ วัย สถานะทางสังคม	บริหารจัดการอย่างมีธรรมาภิบาล พร้อมสร้างวัฒนธรรมองค์กรต้นแบบ (พันธกิจ ข้อที่ 5)			ส่งเสริมความเท่าเทียม และความหลากหลายทางเพศ ในสถานศึกษา กิจกรรม ต่าง ๆ	ยุทธศาสตร์ชาติ ด้านการสร้างโอกาสและความเสมอภาคทางสังคม (พ.ศ. 2561-2580)	

ผลลัพธ์การเรียนรู้	ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย					
	มทร.พระนคร	คณะศิลปศาสตร์	ศิษย์เก่า	สถานประกอบการ/ ผู้ใช้บัณฑิต	องค์กรวิชาชีพหรือ หน่วยงานที่ เกี่ยวข้อง	อื่น ๆ
PLO 5: ความเป็นมืออาชีพการบริหารจัดการ การวางแผน และการพัฒนาโรงแรมและธุรกิจบริการ	มีความเป็นมืออาชีพ (ค่านิยมหลัก)	ศิลปศาสตร์สร้างบัณฑิตสู่สากล (วิสัยทัศน์)				
Sub PLO 5.1 วิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจและพัฒนาแผนกลยุทธ์สำหรับธุรกิจโรงแรมและธุรกิจบริการรวมถึงการจัดการนวัตกรรมการตลาด การสร้างแบรนด์ และการบริหารความเสี่ยง เพื่อสร้างความได้เปรียบในการแข่งขันและความยั่งยืนในระยะยาว		สนับสนุนส่งเสริมความเป็นเลิศด้านงานวิจัย	ประยุกต์ความรู้ด้านตลาดออนไลน์		ยุทธศาสตร์ชาติ ด้านการสร้าง ความสามารถในการ แข่งขัน พัฒนาคคน รุ่นใหม่ รวมถึงปรับ รูปแบบธุรกิจ เพื่อ ตอบสนองต่อความ ต้องการของตลาด ผสมผสานกับ ยุทธศาสตร์ที่รองรับ อนาคต ยุทธศาสตร์ ชาติ (พ.ศ. 2561- 2580)	

ผลลัพธ์การเรียนรู้	ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย					
	มทร.พระนคร	คณะศิลปศาสตร์	ศิษย์เก่า	สถานประกอบการ/ ผู้ใช้บัณฑิต	องค์กรวิชาชีพหรือ หน่วยงานที่ เกี่ยวข้อง	อื่น ๆ
Sub PLO 5.2 บริหารจัดการทรัพยากรมนุษย์ใน ธุรกิจโรงแรมและบริการอย่างมีประสิทธิภาพ ตั้งแต่การวางแผนอัตรากำลังการสรรหาและ คัดเลือก การพัฒนาบุคลากร การประเมินผลการ ปฏิบัติงานและการสร้างแรงจูงใจให้กับพนักงาน ในองค์กร	มีความเป็นมืออาชีพ (ค่านิยมหลัก)	ศิลปศาสตร์สร้างบัณฑิตสู่ สากล (วิสัยทัศน์)	แสดงออกถึง ความเป็นมือ อาชีพในการ ทำงานร่วมกับ ผู้อื่น	มีทักษะในการปรับตัวให้ เข้ากับผู้ร่วมงานที่เป็น ชาวต่างชาติ	กลยุทธ์ย่อยที่ ๔.๑ ให้ความสำคัญกับ การจัดทำกรอบ สมรรถนะใน ตำแหน่งงานต่าง ๆ แผนพัฒนาเศรษฐกิจ และสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13 พ.ศ. 2566-2570	

ผลลัพธ์การเรียนรู้	ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย					
	มทร.พระนคร	คณะศิลปศาสตร์	ศิษย์เก่า	สถานประกอบการ/ ผู้ใช้บัณฑิต	องค์กรวิชาชีพหรือ หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง	อื่น ๆ
Sub PLO 5.3 จัดการด้านการเงินและสร้างเครือข่ายความร่วมมือทางธุรกิจอย่างมีประสิทธิภาพ ประกอบด้วยการจัดทำงบประมาณ การวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทน การกำหนดกลยุทธ์ด้านราคา รวมถึงการพัฒนาและรักษาความสัมพันธ์ที่ดีกับลูกค้า				ควรมีความรู้พื้นฐานทางการบัญชี และการคำนวณต้นทุนห้องพักและอาหารเครื่องดื่มได้	กลยุทธ์ย่อยที่ ๔.๑ การพัฒนาหลักสูตรการเรียน การเพื่อยกระดับความรู้ทั้งในด้านการบริหารจัดการด้านการเงิน และการตลาดภาคการท่องเที่ยว(แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13 พ.ศ. 2566-2570	
Sub PLO 5.4 ประยุกต์ใช้มาตรฐานสากลในการปฏิบัติงานด้านการโรงแรมและธุรกิจบริการ มาตรฐานความปลอดภัย ติดตามประเมินผลการให้บริการ และดำเนินการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง เพื่อยกระดับคุณภาพการบริการมีความเป็นมืออาชีพและความสากลอย่างสร้างสรรค์			มีการจัดทำศูนย์ปมเพาะธุรกิจหรือการจำลองธุรกิจโดยการสอดแทรก ในรายวิชาทั้งทฤษฎีและปฏิบัติ			

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
ชื่อหลักสูตร ภาษาไทย : หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการโรงแรม ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Arts Program in Hotel	ชื่อหลักสูตร ภาษาไทย : หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการโรงแรมและธุรกิจบริการ ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Arts Program in Hotel and Hospitality
ชื่อปริญญา ชื่อเต็ม (ไทย) : .ศิลปศาสตรบัณฑิต (สาขาวิชาการโรงแรม) ชื่อย่อ (ไทย) : ศศ .บ. (การโรงแรม) ชื่อเต็ม (อังกฤษ) : Bachelor of Arts (Hotel) ชื่อย่อ (อังกฤษ) : B. A. (Hotel)	ชื่อปริญญา 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)
	สิ่งที่ปรับปรุง / เหตุผลที่ปรับปรุง : เพื่อปรับปรุงหลักสูตรให้มีความทันสมัยและครอบคลุม การจัดการและดำเนินงานด้านธุรกิจโรงแรมและงานบริการ

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561 (เดิม)	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2566																																																																																	
<p>วัตถุประสงค์หลักสูตร</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญในการทำงานโรงแรมในระดับสากล 2. มีความสามารถด้านการสื่อสารภาษาต่างประเทศ การใช้คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ 3. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์และริเริ่มสร้างสรรค์ โดยใช้ความรู้และสามารถประยุกต์ใช้นวัตกรรมในการบริหารงานของธุรกิจโรงแรมได้อย่างมีประสิทธิภาพ 4. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรมจริยธรรม ทักษะคิดและบุคลิกภาพที่ดี มีความรับผิดชอบ จรรยาบรรณวิชาชีพในการทำงานโรงแรม 	<p>วัตถุประสงค์หลักสูตร</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ทางวิชาการ และเชี่ยวชาญทักษะด้านวิชาชีพในด้านโรงแรมและธุรกิจบริการ 2. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรม และความรับผิดชอบต่อสังคม 3. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีทักษะการคิดเชิงสร้างสรรค์ ความคิดอย่างเป็นระบบ คิดอย่างเป็นเหตุ เป็นผล สามารถวิเคราะห์วางแผนการทำงานและการแก้ไข ปัญหา เฉพาะหน้า 4. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีบุคลิกภาพที่เหมาะสมกับโรงแรมและธุรกิจบริการในระดับสากล 5. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีทักษะในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและการใช้ภาษาต่างประเทศในโรงแรมและธุรกิจบริการ 																																																																																	
<p>โครงสร้างหลักสูตร</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>จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร</td> <td>139</td> <td>หน่วยกิต</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	จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร	139	หน่วยกิต	<p>โครงสร้างหลักสูตร</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>จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร</td> <td>124</td> <td>หน่วยกิต</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	จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร	124	หน่วยกิต
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																																																																																
จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร	139	หน่วยกิต																																																																																
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																																																																																
จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร	124	หน่วยกิต																																																																																
<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 จำนวน 9 รายวิชา หน่วยกิตรวม 25 หน่วยกิต</p>	<p>2. หมวดวิชาเฉพาะ</p> <p>2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ จำนวน 7 รายวิชา หน่วยกิตรวม 19 หน่วยกิต</p>
<p>2.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ จำนวน 12 รายวิชา หน่วยกิตรวม 36 หน่วยกิต</p>	<p>2.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ จำนวน 13 รายวิชา หน่วยกิตรวม 39 หน่วยกิต มีการเปลี่ยนแปลงดังนี้ ตัดออกจากกลุ่มวิชาจำนวน 1 รายวิชา การจัดการภัตตาคารและงานเลี้ยง เพิ่มเข้ามาในกลุ่มวิชาจำนวน 2 รายวิชา LA2032207 การจัดการภัตตาคาร LA2032208 การจัดการงานจัดเลี้ยง</p>
<p>2.3 กลุ่มวิชาชีพเลือก จำนวน 10 รายวิชา หน่วยกิต เลือกรวม 30 หน่วยกิต กลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะ 5 วิชา 15 หน่วยกิต กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ 5 วิชา 15 หน่วยกิต</p>	<p>2.3 กลุ่มวิชาชีพเลือก จำนวน 9 รายวิชา หน่วยกิตรวม 27 หน่วยกิต มีการเปลี่ยนแปลงดังนี้ กลุ่มวิชาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ 4 วิชา 12 หน่วยกิต</p>
<p>3. หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวน 6 หน่วยกิต</p>	<p>3. หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวน 6 หน่วยกิต</p>
<p>4. ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ จำนวน 3 รายวิชา รวม 12 หน่วยกิต</p>	<p>4. ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ มีการเปลี่ยนแปลงดังนี้ จำนวน 2 รายวิชา รวม 9 หน่วยกิต ตัดออกจากกลุ่มวิชาจำนวน 1 รายวิชา การฝึกปฏิบัติงานโรงแรม 2</p>
	<p>ผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา ปีที่ 1 PLO1:มีความรู้และทักษะพื้นฐานด้านอุตสาหกรรมโรงแรมและบริการ ปีที่ 2 PLO3:สื่อสารและใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p>

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561 (เดิม)	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2566
	<p>ผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา</p> <p>ปีที่ 3</p> <p>PLO 1: มีความรู้และทักษะพื้นฐานด้านอุตสาหกรรมโรงแรมและบริการ</p> <p>PLO 3: สื่อสารและใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>ปีที่ 4</p> <p>PLO 4: ปฏิบัติตนบนพื้นฐานคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณวิชาชีพ และความรับผิดชอบต่อสังคม</p> <p>PLO 2: แสดงออกถึงทักษะการบริการที่เป็นเลิศ</p> <p>PLO 5: มีความเป็นมืออาชีพการบริหารจัดการ การวางแผน และการพัฒนาโรงแรมและธุรกิจบริการ</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"> - หลักสูตร Coach The Coaches for Exhibition Industry101 มิถุนายน ,2564 - หลักสูตร Coach The Coaches for Convention Industry101 กรกฎาคม ,2564 - หลักสูตร Coach The Coaches for Event Industry101 สิงหาคม ,2564 - การควบคุมต้นทุนธุรกิจโรงแรม/Cost Control for Hotel Business สมาคมโรงแรมไทย ,2561 - หลักสูตร Basic Cocktail & Bartender Skill (Cocktail Thailand), 2560 - หลักสูตร CAFÉ MANAGEMENT จาก (Aroma Coffee Academy), 2560 - หลักสูตร Restaurant Management, Dusit Thani Collage, 2559 - หลักสูตรการจัดสหกิจศึกษานานาชาติ รุ่นที่ 3 (สมาคมสหกิจศึกษาไทย), 2559 - หลักสูตร ผู้ประเมินระดับประเทศ (National Assessor: NA), Food & Beverage Service มหาวิทยาลัยกรุงเทพ, 2558 - หลักสูตรอาจารย์นิเทศสหกิจศึกษา (สมาคมสหกิจศึกษาไทย), 2556 			
สังกัดหน่วยงาน	คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร			
ตำแหน่งปัจจุบัน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาการโรงแรม			
ตำแหน่งบริหาร	ผู้ช่วยคณบดีฝ่ายวางแผน			
ประวัติการทำงาน	2555 – ปัจจุบัน อาจารย์ประจำสาขาวิชาการโรงแรม คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 2554 แผนกเบเกอรี่ โรงแรมแอมบาสซาเดอร์ กรุงเทพฯ 2553 บริกร ประจำร้านอาหาร Calzone 2552 พ่อครัว ประจำร้านอาหาร Good Day Cafe			
ผลงานทางวิชาการ 1. งานวิจัย	ภูมิพัฒน์ ทองคำ และวาริรัตน์ ทิพวาริ.(2566).แนวทางการส่งเสริมที่พักแบบบูติคในกรุงเทพมหานคร โดยการศึกษาส่วนประสมทางการตลาดของนักท่องเที่ยวชาวไทย. <i>วารสารการบริหารนิติบุคคลและนตกรรรมท้องถิ่น</i> , 9(1), 253-268. (มกราคม) ภูมิพัฒน์ ทองคำ, ขวลิย์ ณ ถลาง. (2564).การบริหารจัดการโรงแรมบูติคในกรุงเทพมหานคร. <i>วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยพะเยา</i> , 10(1), 226-238. (มกราคม - มิถุนายน) ภูมิพัฒน์ ทองคำ, สุภาวดี พุ่มไสว, กรรณิการ์ บุรพาพิชิตภัย, วาริรัตน์ ทิพวาริ, และหทัยรัตน์ ปัทมาวิวัฒน์. (2562, 25- 26 กุมภาพันธ์). <i>นวัตกรรม 4.0 เพื่อการพัฒนาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและบริการอย่างยั่งยืน</i> [เอกสารนำเสนอ]. การประชุมวิชาการระดับชาติ ด้านอุตสาหกรรมบริการท่องเที่ยวและบริการ : ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกประกอบอาชีพของนักศึกษาสาขาวิชาการโรงแรม, ขอนแก่น, ประเทศไทย. หน้าC17 (กุมภาพันธ์)			

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร				
ชื่อ-สกุล	นายพัลลพ หามะลิ			
ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์			
ประวัติการศึกษา	คุณวุฒิ	สาขาวิชาที่จบ	ปีที่จบ	มหาวิทยาลัย
	ศศ.ม.	การจัดการโรงแรม และการท่องเที่ยว	2551	มหาวิทยาลัยยรนเรศวร
	ศศ.บ.	อุตสาหกรรมท่องเที่ยว	2546	สถาบันราชภัฏนครปฐม
การฝึกอบรม	<ul style="list-style-type: none"> - ฝึกอบรมหลักสูตร Service Excellence โรงแรมโอเรียนเต็ล กรุงเทพ - ฝึกอบรมด้านผู้เชี่ยวชาญด้านการขายโรงแรมในเครือแมริออต - ฝึกอบรมด้านการขายตัวเครื่องบิน ระบบอมาดิอุส, ออบาคัส, กาลิเลโอ - ฝึกอบรมโปรแกรมการทำงานด้านงานโรงแรม Hotel Training Course: Fidelio, Hip front, Bartender, Housekeeping, Food & Beverage Service, Catering Service, Arts of service 			
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 เรือนไทยริมหาดริสอร์ท ระยอง			
ผลงานทางวิชาการ 1. งานวิจัย	ปทุมมา อินทร์อ่อน, และพัลลพ หามะลิ. (2566). ปัจจัยที่มีต่อแรงจูงใจในการเลือกใช้บริการออร์แกนิกฟาร์มสเตย์จังหวัดกาญจนบุรี. <i>วารสารการบริหารจัดการและนวัตกรรมท้องถิ่น</i> , 5(3), 17-21. (มีนาคม) พัลลพ หามะลิ, ประสพชัย พสุนนท์. (2563). การวิเคราะห์องค์ประกอบคุณลักษณะอันพึงประสงค์ของนักศึกษาสาขาวิชาการโรงแรม ในศตวรรษที่ 21 ในมุมมองของพนักงานที่ปฏิบัติงานในโรงแรมระดับ 4-5 ดาว เขตกรุงเทพมหานคร. <i>วารสารรัชภาคต์</i> , 14(34), 54-69. (พฤษภาคม-มิถุนายน) พัลลพ หามะลิ, พิทักษ์ ศิริวงศ์ และ พอพิมพ์ ดันตืออิมงคล. (2563, 28 มีนาคม). การประชุมวิชาการนำเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา ครั้งที่ 12: เรื่อง การให้ความหมายและที่มาของความหมายการใช้เทคโนโลยีแห่งตัวตนสู่รูปแบบและกลยุทธ์การจัดการด้านสมดุลชีวิตในการทำงานของพนักงานโรงแรมเครือข่ายนานาชาติในเขตกรุงเทพมหานคร, อุบลราชธานี, ประเทศไทย. หน้า 564-575 (มีนาคม)			

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร				
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"> - ฝึกอบรมหลักสูตร การจัดดอกไม้แบบสากล วิทยาลัยสารพัดช่างเชียงใหม่, 2553 - ฝึกอบรมหลักสูตร เชิงปฏิบัติการสหกิจศึกษา “หลักสูตรคณาจารย์นิเทศสหกิจศึกษา” สำนักประสานงานและส่งเสริมกิจกรรมอุดมศึกษา สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา, 2561 - ฝึกอบรมหลักสูตร “กลยุทธ์การจัดการท่องเที่ยว การโรงแรมและการบริการอย่างมืออาชีพ” กองพัฒนาศักยภาพชุมชนและทุนมนุษย์ มหาวิทยาลัยนเรศวร, 2562 - ฝึกอบรม พนักงานต้อนรับส่วนหน้าแบบมืออาชีพ เพจความรู้รอบโรงแรม, 2565 			
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	ณีรัฐวุฒิ เหมาะประมาณ, ฉัตรมณี ประทุมทอง, เกิดศิริ เจริญวิศาล, ณัฐรดา ไหมมาลา, วรณวณิช นงนุชทอง, ดาวรุ่ง พิภพทอง, 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)			

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

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร				
ชื่อ-สกุล	นางสุภาวดี ไหมเกตุ			
ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์			
ประวัติการศึกษา	คุณวุฒิ	สาขาวิชาที่จบ	ปีที่ยจบ	มหาวิทยาลัย
	บธ.ม.	การจัดการทั่วไป	2550	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
	ศศ.บ.	การจัดการ	2542	สถาบันราชภัฏเพชรบุรีวิทยาลัยการณ
การฝึกอบรม	<ul style="list-style-type: none"> - หลักสูตรวิชาการบริหารจัดการโรงแรม โรงเรียนการจัดการโรงแรมและการท่องเที่ยวนานาชาติ - หลักสูตร Financial Accounting for Hotels and Resorts วิทยาลัยดุสิตธานี - การควบคุมต้นทุนธุรกิจโรงแรม/Cost Control for Hotel Business สมาคมโรงแรมไทย - หลักสูตรคณาจารย์นิเทศสหกิจศึกษา สำนักประสานงานและส่งเสริมกิจกรรมอุดมศึกษา สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา - หลักสูตร “กลยุทธ์การจัดการท่องเที่ยว การโรงแรมและการบริการอย่างมืออาชีพ” กองพัฒนาศักยภาพชุมชนและทุนมนุษย์ มหาวิทยาลัยนเรศวร - หลักสูตร หลักจริยธรรมการวิจัยพื้นฐานด้านสังคมศาสตร์ และพฤติกรรมศาสตร์ สำหรับนักวิจัยและคณะกรรมการจริยธรรมการวิจัย พ.ศ. 2563 - หลักสูตร พัฒนาบุคลิกภาพและการสื่อสารในงานบริการ 			
สังกัดหน่วยงาน	คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร			
ตำแหน่งปัจจุบัน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาการโรงแรม			
ตำแหน่งบริหาร	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 วิทยาเขตพัฒนวิชาการพระนคร สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล</p> <p>2538 – 2546 เจ้าหน้าที่ธุรการ วิทยาเขตพัฒนวิชาการพระนคร สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล</p>			

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (ต่อ)	
ผลงานทาง วิชาการ 1. งานวิจัย	<p>สิริรัตน์ วงษ์สำราญ, พิรญา เขตพงษ์, และสุภาวดี พุ่มไสว. (2565). ผลการจัดการกิจกรรม นันทนาการเพื่อส่งเสริมสุขภาพผู้สูงอายุ ในเขตเทศบาล ตำบลท่ามะขาม อำเภอเมือง กาญจนบุรี จังหวัดกาญจนบุรี <i>วารสารรัชต์ภาคย์</i>, 16(46), 179-196. (พฤษภาคม-มิถุนายน)</p> <p>สุภาวดี ไหมเกตุ, สิริรัตน์ วงษ์สำราญ, และวาริรัตน์ ทิพวาริ. (2566). ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการจัดการ ทรัพยากรมนุษย์ในธุรกิจโรงแรมภายใต้สถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID 19) ในกรุงเทพมหานคร. <i>วารสารรัชต์ภาคย์</i>, 17(51), (มีนาคม-เมษายน)</p> <p>ภูมิพัฒน์ ทองคำ, สุภาวดี พุ่มไสว, กรรณิการ์ บุรพาพิชิตภัย, วาริรัตน์ ทิพวาริ, และหทัยรัตน์ ปัทมา วิวัฒน์. (2562, วันที่ 25- 26 กุมภาพันธ์). <i>นวัตกรรม 4.0 เพื่อการพัฒนาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและการ บริการอย่างยั่งยืน</i> [เอกสารนำเสนอ]. การประชุมวิชาการระดับชาติ ด้านอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและ บริการ : ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกประกอบอาชีพของนักศึกษาสาขาวิชาการโรงแรม,ขอนแก่น, ประเทศ ไทย. หน้า C17 (กุมภาพันธ์)</p>

ภาคผนวก ง
ประวัติและผลงานของอาจารย์ประจำหลักสูตร

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์อาจารย์ประจำหลักสูตร				
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"> - หลักสูตร Coach The Coaches for Exhibition Industry101 มิถุนายน ,2564 - หลักสูตร Coach The Coaches for Convention Industry101 กรกฎาคม ,2564 - หลักสูตร Coach The Coaches for Event Industry101 สิงหาคม ,2564 - การควบคุมต้นทุนธุรกิจโรงแรม/Cost Control for Hotel Business สมาคมโรงแรมไทย ,2561 - หลักสูตร Basic Cocktail & Bartender Skill (Cocktail Thailand), 2560 - หลักสูตร CAFÉ MANAGEMENT จาก (Aroma Coffee Academy), 2560 - หลักสูตร Restaurant Management, Dusit Thani Collage, 2559 - หลักสูตรการจัดสหกิจศึกษานานาชาติ รุ่นที่ 3 (สมาคมสหกิจศึกษาไทย), 2559 - หลักสูตร ผู้ประเมินระดับประเทศ (National Assessor: NA), Food & Beverage Service มหาวิทยาลัยกรุงเทพ, 2558 - หลักสูตรอาจารย์นิเทศสหกิจศึกษา (สมาคมสหกิจศึกษาไทย), 2556 			
สังกัดหน่วยงาน	คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร			
ตำแหน่งปัจจุบัน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาการโรงแรม			
ตำแหน่งบริหาร	ผู้ช่วยคณบดีฝ่ายวางแผน			
ประวัติการทำงาน	2555 – ปัจจุบัน อาจารย์ประจำสาขาวิชาการโรงแรม คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 2554 แผนกเบเกอรี่ โรงแรมแอมบาสซาเดอร์ กรุงเทพฯ 2553 บริกร ประจำร้านอาหาร Calzone 2552 พ่อครัว ประจำร้านอาหาร Good Day Cafe			
ผลงานทางวิชาการ	ภูมิพัฒน์ ทองคำ และวาริรัตน์ ทิพวาริ.(2566).แนวทางการส่งเสริมที่พักแบบบูติคในกรุงเทพมหานคร โดยการศึกษาส่วนประสมทางการตลาดของนักท่องเที่ยวชาวไทย. <i>วารสารการบริหารนิติบุคคลและนตกรรรมท้องถิ่น</i> , 9(1), 253-268. (มกราคม) ภูมิพัฒน์ ทองคำ, ขวลิษฐ์ ณ ถลาง. (2564).การบริหารจัดการโรงแรมบูติคในกรุงเทพมหานคร. <i>วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยพะเยา</i> , 10(1), 226-238. (มกราคม - มิถุนายน) ภูมิพัฒน์ ทองคำ, สุภาวดี พุ่มไสว, กรรณิการ์ บุรพาพิชิตภัย, วาริรัตน์ ทิพวาริ, และหทัยรัตน์ ปัทมาวิวัฒน์. (2562, 25- 26 กุมภาพันธ์). <i>นวัตกรรม 4.0 เพื่อการพัฒนาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและบริการอย่างยั่งยืน</i> [เอกสารนำเสนอ]. การประชุมวิชาการระดับชาติ ด้านอุตสาหกรรมบริการท่องเที่ยวและบริการ : ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกประกอบอาชีพของนักศึกษาสาขาวิชาการโรงแรม, ขอนแก่น, ประเทศไทย. หน้าC17 (กุมภาพันธ์)			

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

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำหลักสูตร				
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"> - ฝึกอบรมหลักสูตร การจัดดอกไม้แบบสากล วิทยาลัยสารพัดช่างเชียงใหม่, 2553 - ฝึกอบรมหลักสูตร เชิงปฏิบัติการสหกิจศึกษา “หลักสูตรคณาจารย์นิเทศสหกิจศึกษา” สำนักประสานงานและส่งเสริมกิจกรรมอุดมศึกษา สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา, 2561 - ฝึกอบรมหลักสูตร “กลยุทธ์การจัดการท่องเที่ยว การโรงแรมและการบริการอย่างมืออาชีพ” กองพัฒนาศักยภาพชุมชนและทุนมนุษย์ มหาวิทยาลัยนเรศวร, 2562 - ฝึกอบรม พนักงานต้อนรับส่วนหน้าแบบมืออาชีพ เพจความรู้รอบโรงแรม, 2565 			
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	ธีรรัฐดี เหมาะประมาณ, ฉัตรมณี ประทุมทอง, เกิดศิริ เจริญวิศาล, ธีรรัฐดา ไหมมาลา, วรณวณัช 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)			

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

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำหลักสูตร				
ชื่อ-สกุล	นางสุภาวดี ไหมเกตุ			
ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์			
ประวัติการศึกษา	คุณวุฒิ	สาขาวิชาที่จบ	ปีที่จบ	มหาวิทยาลัย
	บธ.ม.	การจัดการทั่วไป	2550	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
	ศศ.บ.	การจัดการ	2542	สถาบันราชภัฏเพชรบุรีวิทยาลัยการณ
การฝึกอบรม	<ul style="list-style-type: none"> - หลักสูตรวิชาการบริหารจัดการโรงแรม โรงเรียนการจัดการโรงแรมและการท่องเที่ยวนานาชาติ - หลักสูตร Financial Accounting for Hotels and Resorts วิทยาลัยดุสิตธานี - การควบคุมต้นทุนธุรกิจโรงแรม/Cost Control for Hotel Business สมาคมโรงแรมไทย - หลักสูตรคณาจารย์นิเทศสหกิจศึกษา สำนักประสานงานและส่งเสริมกิจกรรมอุดมศึกษา สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา - หลักสูตร “กลยุทธ์การจัดการท่องเที่ยว การโรงแรมและการบริการอย่างมืออาชีพ” กองพัฒนาศักยภาพชุมชนและทุนมนุษย์ มหาวิทยาลัยนเรศวร - หลักสูตร หลักจริยธรรมการวิจัยพื้นฐานด้านสังคมศาสตร์ และพฤติกรรมศาสตร์ สำหรับนักวิจัยและคณะกรรมการจริยธรรมการวิจัย พ.ศ. 2563 - หลักสูตร พัฒนาบุคลิกภาพและการสื่อสารในงานบริการ 			
สังกัดหน่วยงาน	คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร			
ตำแหน่งปัจจุบัน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาการโรงแรม			
ตำแหน่งบริหาร	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 วิทยาเขตพัฒนวิชาการพระนคร สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล</p> <p>2538 – 2546 เจ้าหน้าที่ธุรการ วิทยาเขตพัฒนวิชาการพระนคร สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล</p>			

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำหลักสูตร (ต่อ)	
ผลงานทางวิชาการ 1. งานวิจัย	<p>สิริรัตน์ วงษ์สำราญ, พิรญา 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 ด้านอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและบริการ : ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกประกอบอาชีพของนักศึกษาสาขาวิชาการโรงแรม,ขอนแก่น, ประเทศไทย. หน้า C17 (กุมภาพันธ์)</p>

ประวัติและผลงานทางวิชาการ				
อาจารย์ประจำหลักสูตร				
ชื่อ-สกุล	นางผกาภาส ชัยรัตน์			
ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์			
ประวัติการศึกษา	คุณวุฒิ	สาขาวิชาที่จบ	ปีที่จบ	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"> - หลักสูตรอาจารย์นิเทศสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน (สมาคมสหกิจศึกษาไทย) 2564 - พัฒนาศักยภาพในการสร้างสรรค์ผลงานทางวิชาการและการวิจัยเพื่อการตีพิมพ์ ในวารสารนานาชาติ 2564 - การบริการอาหารและเครื่องดื่มอย่างยั่งยืนในอุตสาหกรรมไมซ์ วิทยาลัยดุสิตธานี พัทยา 2564 - จริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ด้านสังคมศาสตร์และพฤติกรรมศาสตร์ 2564 - ขนมอบเบเกอรี่เพื่ออาชีพ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติเวชณ์) 2565 			
สังกัดหน่วยงาน	คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร			
ตำแหน่งปัจจุบัน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาการโรงแรม			
ตำแหน่งบริหาร	ผู้ช่วยคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย			
ประวัติการทำงาน	2564 - ปัจจุบัน อาจารย์ประจำสาขาวิชาการโรงแรม คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 2562-2564 อาจารย์ผู้สอน/ประธานหลักสูตรมหาดบัณฑิต สาขาการจัดการท่องเที่ยวและการโรงแรม วิทยาลัยการจัดการมหาวิทยาลัยพะเยา กรุงเทพมหานคร 2560-2561 อาจารย์ผู้สอน/หัวหน้าภาควิชา การจัดการโรงแรมและรีสอร์ท วิทยาลัยดุสิตธานี พัทยา 2549-2559 อาจารย์ผู้สอน วิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวกรุงเทพ			
ผลงานทางวิชาการ	อรวรรณ เหมือนภักตร์, และผกาภาส ชัยรัตน์. (2565). กลยุทธ์การประชาสัมพันธ์เพื่อส่งเสริม การท่องเที่ยวจังหวัดลำปาง. <i>วารสารวิชาการ มหาวิทยาลัยการกีฬาแห่งชาติ</i> , 14(1), 27-38. (ตุลาคม-ธันวาคม) ผกาภาส ชัยรัตน์, เมทนี มหาพรหม, สิทธิชา ทองอบ, เกริกิต ชัยรัตน์, และ ปิ่นอนงค์ แก้ววาน้อย.(2563). การให้บริการของพนักงานโรงแรมอโยธยา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา. <i>วารสารมหาวิทยาลัยการกีฬาแห่งชาติ</i> , 12(1),62-73. (พฤษภาคม-สิงหาคม)			
1. งานวิจัย				

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำหลักสูตร				
ชื่อ-สกุล	นางสาวหทัยรัตน์ ปัทมาวิวัฒน์			
ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์			
ประวัติการศึกษา	คุณวุฒิ	สาขาวิชาที่จบ	ปีที่ยจบ	มหาวิทยาลัย
	ศศ.ม.	คหกรรมศาสตรศึกษา	2547	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์,
	ศศ.บ.	อาหารและโภชนาการ	2533	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล
การฝึกอบรม	<ul style="list-style-type: none"> - อบรมหลักสูตร อบรมประชุม Research Human Participant Protection Course and GCP for the New Coming Investigators - อบรมหลักสูตร ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน ผู้ประกอบอาหารไทย วิทยาลัยดุสิตธานี พัทยา - อบรมหลักสูตร โครงการอบรมภาษาอังกฤษเพื่อเพิ่มศักยภาพ การทำงาน สำหรับบุคลากร คณะศิลปศาสตร์ - อบรมหลักสูตร อบรมโครงการบริการวิชาการและสังคม หลักสูตรเบเกอรี่ - อบรมหลักสูตร อบรมการทดสอบความรู้เกี่ยวกับอาหารเพื่อสุขภาพ ด้วยระบบอิเล็กทรอนิกส์ - อบรมหลักสูตร อบรมอาจารย์นิเทศสหกิจศึกษา 			
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 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พระนคร</p> <p>2536-2539 อาจารย์ระดับ 3 วิทยาลัยเกษตรกรรมบางไทร จังหวัดพระนครศรีอยุธยา กรมอาชีวศึกษา</p>			
ผลงานทางวิชาการ	<p>ภูมิพัฒน์ ทองคำ, สุภาวดี พุ่มไสว, กรรณิการ์ บุรพาพิชิตภัย, วาริรัตน์ ทิพวาริ, และหทัยรัตน์ ปัทมาวิวัฒน์. (2562, 25- 26 กุมภาพันธ์). <i>นวัตกรรม 4.0 เพื่อการพัฒนาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว และการบริการอย่างยั่งยืน</i> [เอกสารนำเสนอ]. การประชุมวิชาการระดับชาติ ด้านอุตสาหกรรม การท่องเที่ยวและบริการ : ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกประกอบอาชีพของนักศึกษาสาขาวิชาการโรงแรม, ขอนแก่น, ประเทศไทย. หน้า C17 (กุมภาพันธ์)</p>			

ภาคผนวก จ
บันทึกข้อตกลงความร่วมมือ (MOU)



**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) ซึ่งเป็นวิสัยทัศน์เชิงนโยบายการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศไทย

๑.๒ เพื่อร่วมมือกันในการส่งเสริม และพัฒนาบุคลากรทั้งสองฝ่ายในรูปแบบการฝึกอบรม เสริมสร้างโอกาสในการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์ตรง ทั้งด้านวิชาการ และวิชาชีพ ในรูปแบบการสนับสนุนวิทยากร การจัดอบรม การฝึกปฏิบัติงานสหกิจศึกษา การฝึกปฏิบัติวิชาชีพให้แก่บุคลากร อาจารย์ และนักศึกษา

๑.๓ เพื่อสร้างเครือข่ายการทำงานวิจัย การบริการวิชาการและบริการสังคม การสร้างองค์ความรู้ร่วมกันระหว่างมหาวิทยาลัยและโรงแรมเพื่อนำไปสู่การพัฒนาสร้างนวัตกรรมที่สามารถสร้างคุณค่าต่อผู้ประกอบการและสังคม

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 รวมทั้งบริการวิชาการและบริการสังคม

๓.๕ การดำเนินการในกิจกรรมอื่นๆ ตามที่มหาวิทยาลัยและโรงแรมเห็นสมควร

ข้อ ๔ หน้าที่และความรับผิดชอบ

๔.๑ ร่วมกันในการพัฒนาเนื้อหา หลักสูตรและสื่อที่ใช้ในการเรียนการสอนและการฝึกอบรมแก่บุคลากรทั้งสองฝ่ายให้สอดคล้องกับมาตรฐานอุดมศึกษาและมาตรฐานอาชีพ

๔.๒ สนับสนุนการปฏิบัติสหกิจศึกษาของนักศึกษา และการฝึกปฏิบัติวิชาชีพในโรงแรมของอาจารย์เพื่อเสริมสร้างประสบการณ์ที่จะเป็นประโยชน์ต่อการจัดการเรียนการสอนตามโรงแรมเห็นสมควร

๔.๓ วางแผนการจัดกิจกรรมอบรมสัมมนา โดยการแลกเปลี่ยนวิทยากรที่เป็นบุคลากรของมหาวิทยาลัยและบุคลากรของโรงแรม

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

๔.๕ ติดตามความคืบหน้า แก้ไขปัญหาต่าง ๆ และสรุปผล ประเมินผลโครงการร่วมกันเพื่อปรับปรุงให้ดีขึ้นในการดำเนินการต่อไปในอนาคต

๔.๘ เมื่อการปฏิบัติงานเสร็จสิ้น นักศึกษาที่มีคุณสมบัติครบถ้วนตามข้อกำหนด จะได้รับหนังสือรับรองการผ่านงานจาก โรงแรมเซ็นทารา และอาจมีคุณสมบัติ หรือได้รับการคัดเลือกสำหรับการจ้างงาน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับตำแหน่งงานว่างในช่วงเวลานั้น

ข้อ ๕ ค่าตอบแทนระหว่างฝึกงาน

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

ข้อ ๖ การรักษาความลับ

ทั้งสองฝ่ายตกลงว่ารายละเอียดหรือข้อมูลทุกประเภทที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินการตามบันทึกข้อตกลงฉบับนี้รวมถึงงานส่วนอื่นใดที่เกี่ยวข้องให้ถือว่าเป็นความลับของทั้งสองฝ่ายและจะไม่เปิดเผยข้อมูลดังกล่าวข้างต้นภายใต้บันทึกข้อตกลง ไม่ว่าด้วยวิธีการใดๆ แก่บุคคลภายนอกโดยไม่ได้รับความยินยอมเป็นลายลักษณ์อักษรจากฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งเสียก่อน

ในกรณีที่มีฝ่าฝืนข้อตกลงในเรื่องการเปิดเผยความลับ ฝ่ายที่ฝ่าฝืนข้อตกลงจะต้องชดเชยค่าเสียหาย รวมถึงค่าใช้จ่ายทั้งหมดที่เกี่ยวข้อง ให้แก่อีกฝ่ายที่ได้ฝ่าฝืนข้อตกลงด้วย

ข้อ ๗ การไม่ปฏิบัติตามบันทึกข้อตกลง

หากฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งไม่ปฏิบัติหรือละเว้นหรือฝ่าฝืนข้อกำหนด และ/หรือเงื่อนไขข้อใดข้อหนึ่งของบันทึกข้อตกลง หากเป็นกรณีที่แก้ไขได้ซึ่งฝ่ายที่ได้กระทำผิดนั้น มิได้แก้ไขเหตุบกพร่องดังกล่าวให้แล้วเสร็จภายในกำหนดระยะเวลา ๗ วัน นับจากวันที่อีกฝ่ายหนึ่งได้มีหนังสือบอกกล่าวให้ทราบถึงเหตุที่ผิดข้อตกลงดังกล่าวเป็นลายลักษณ์อักษร ให้ถือว่าบันทึกข้อตกลงฉบับนี้สิ้นสุดลงทันทีโดยไม่จำเป็นต้องแจ้งหนังสือบอกกล่าวล่วงหน้าอีก และฝ่ายที่ได้ปฏิบัติผิดข้อตกลงมีสิทธิเรียกค่าเสียหายได้ตามความเป็นจริง

ข้อ ๘ ระยะเวลาความร่วมมือ

ข้อตกลงความร่วมมือนี้ มีกำหนดระยะเวลา ๔ ปี นับแต่วันที่ทุกฝ่ายได้ลงนามในบันทึกข้อตกลงความร่วมมือเป็นต้นไป

ข้อ ๙ การแก้ไข เปลี่ยนแปลง และการยกเลิกบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ

หากฝ่ายใดประสงค์จะแก้ไข เปลี่ยนแปลงรายละเอียดบันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้ ให้แจ้งอีกฝ่ายหนึ่งทราบเป็นลายลักษณ์อักษรล่วงหน้าเป็นเวลาไม่น้อยกว่า ๓๐ วัน และเมื่อพิจารณาตกลงเห็นชอบ ในการแก้ไข เปลี่ยนแปลง บันทึกข้อตกลงความร่วมมือแล้ว ให้จัดทำบันทึกเพิ่มเติมเป็นลายลักษณ์อักษร และให้มีผลบังคับนับแต่วันที่ได้ลงนามในบันทึกเพิ่มเติมนั้น

ข้อ ๑๐ ข้อตกลงอื่น ๆ

๑๐.๑ นอกจากการร่วมดำเนินการตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ในบันทึกข้อตกลงฉบับนี้ ทั้งสองฝ่ายรับทราบตรงกันว่าบันทึกข้อตกลงฉบับนี้ไม่ก่อให้เกิดความผูกพันในลักษณะของการเป็นหุ้นส่วน หรือกิจการร่วมค้าและไม่มีฝ่ายใดที่มีอำนาจกระทำการแทนอีกฝ่ายหนึ่งหรือกระทำการในฐานะตัวแทนของอีกฝ่ายหนึ่งไม่ว่าด้วยประการใด ๆ

๑๐.๒ บันทึกข้อตกลงนี้เป็นสิทธิเฉพาะตัว ทั้งสองฝ่ายไม่อาจโอนสิทธิตามบันทึกข้อตกลงฉบับนี้ โดยเด็ดขาดไม่ว่าทั้งหมดหรือแต่ส่วนหนึ่งส่วนใด เว้นแต่จะได้รับความยินยอมจากอีกฝ่ายหนึ่งเป็นลายลักษณ์อักษรก่อน

-๔-

๑๐.๓ คำบอกกล่าว ข้อเรียกร้อง การให้ความยินยอมหรือการแจ้งใด ๆ อันจะต้องกระทำโดย คู่สัญญาฝ่ายหนึ่งฝ่ายใดตามบันทึกข้อตกลงฉบับนี้ ให้ทำเป็นลายลักษณ์อักษรส่งโดยจดหมายลงทะเบียนตอบรับหรือโดยพนักงานส่งหนังสือตามที่ระบุไว้ในบันทึกข้อตกลงฉบับนี้ จึงจะถือว่าหนังสือดังกล่าวได้ส่งให้แก่ คู่สัญญาอีกฝ่ายหนึ่งโดยชอบแล้ว ทั้งนี้ คู่สัญญาอาจเปลี่ยนแปลงที่อยู่ได้โดยแจ้งที่อยู่ใหม่ให้แก่คู่สัญญาอีกฝ่าย หนึ่งทราบเป็นลายลักษณ์อักษร

หากฝ่ายใดประสงค์จะยกเลิกบันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้ก่อนครบกำหนดระยะเวลาตาม ข้อ ๗ ให้แจ้งอีกฝ่ายหนึ่งทราบเป็นลายลักษณ์อักษรล่วงหน้าเป็นเวลาไม่น้อยกว่า ๓๐ วัน

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้ จัดทำขึ้นเป็นสองฉบับมีข้อความถูกต้องตรงกัน ทั้งสองฝ่ายได้อ่านและเข้าใจข้อความโดยละเอียดตลอดแล้ว เพื่อแสดงถึงเจตนาจริงใจและความตั้งใจจริงของแต่ละฝ่ายในการ ดำเนินการตามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้ ทั้งสองฝ่ายได้ลงนามความร่วมมือกันต่อหน้าพยานและเก็บรักษาไว้เป็นหลักฐานคนละฉบับ

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ๙ ราชวมงคล

บริษัท โรงแรมเซ็นทรัลพลาซ่า จำกัด (มหาชน)

ลงชื่อ



(ดร.ณัฐวรพล รัชสิริวัชรบุล)

อธิการบดี

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ลงชื่อ



(รองศาสตราจารย์ ดร.อุคมวิทย์ ไชยสกุลเกียรติ)

อธิการบดี

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์

ลงชื่อ



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์สมเกียรติ วงษ์พานิช)

รองอธิการบดีฝ่ายบริหาร

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา

ลงชื่อ

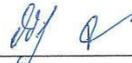


(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.คณาธิป จิระสัญญาณสกุล)

รองอธิการบดี

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก

ลงชื่อ



(นายธีระยุทธ จิราธิวัฒน์)

Chief Executive Officer

ลงชื่อ



(นางศิริวรรณ ท้วงธำรง)

Executive Vice President - Human

Resources

ลงชื่อ



(นางสาวอัญชลี อุไรสินธุ์)

Corporate Assistant Director of Training &

Talent Development

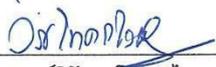
ลงชื่อ



(นายอเนชา แสงกล้า)

Corporate Training Executive

พยาน

ลงชื่อ 
 (อาจารย์วิรัช ไทตระไวศยะ)

รองอธิการบดี
 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

ลงชื่อ 
 (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชวัญหทัย ใจเปี่ยม)

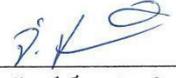
รองอธิการบดี
 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

ลงชื่อ 
 (อาจารย์ศิริมา ศิลพัฒน์)

คณบดีคณะศิลปศาสตร์
 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ

ลงชื่อ 
 (นางสาววาสนา มะลินิน)

รองคณบดีประจำศูนย์นนทบุรี
 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ

ลงชื่อ 
 (ดร.จันทร์เพ็ญ ประกำแหง)

รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย คณะศิลปศาสตร์
 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน

ลงชื่อ 
 (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ยุทธภูมิ สุวรรณเวช)

คณบดีคณะศิลปศาสตร์
 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
 พยาน

ลงชื่อ 
 (รองศาสตราจารย์วิวัฒน์ วงศ์อรุณ)
 คณบดีคณะอุตสาหกรรมการโรงแรมและการท่องเที่ยว
 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
 พยาน

ลงชื่อ 
 (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.บุญฤทธิ์ โอมนี)
 คณบดีคณะศิลปศาสตร์
 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย
 พยาน

ลงชื่อ 
 (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุรินทร์ เหมงาม)
 ผู้อำนวยการสททศึกษา
 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
 พยาน

ลงชื่อ 
 (ดร.ณัฐกิตติ์ ตันสมรส)
 รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย คณะศิลปศาสตร์
 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก
 พยาน

ลงชื่อ 
 (อาจารย์พัลลพ ทามะลิ)
 รองคณบดีฝ่ายวางแผน คณะศิลปศาสตร์
 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
 พยาน



บันทึกความร่วมมือ

ระหว่าง

บริษัท โคแมนชี 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 กรุงเทพมหานคร ๑๐๓๐๐ ซึ่งต่อไปในบันทึกข้อตกลงนี้เรียกว่า “คณะศิลปศาสตร์” ฝ่ายหนึ่ง กับ บริษัท โคแมนชี อินเทอร์เน็ตเนชั่นแนล จำกัด (มหาชน) โดยนายสมบุญม์ ศุขีวิริยะ ตำแหน่ง ประธานเจ้าหน้าที่บริหาร บริษัท โคแมนชี 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 จึงได้ร่วมกันจัดการศึกษาในรูปแบบการจัดการศึกษาเชิงบูรณาการการเรียนรู้กับการปฏิบัติงานจริง (Work Integrated Learning) เพื่อเสริมสร้างความเข้มแข็งและพัฒนาศักยภาพนักศึกษาผ่านการส่งเสริมการปฏิบัติสหกิจศึกษาและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 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 โคแมนซี อินเทอร์เน็ตเนชั่นแนล 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 โคแมนซี อินเทอร์เน็ตเนชั่นแนล จำกัด (มหาชน) ให้กับนักศึกษา บุคลากร และบุคคลทั่วไป

๓.๒ บริษัท โคแมนซี อินเทอร์เน็ตเนชั่นแนล 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 โคแมนซี อินเทอร์เน็ตเนชั่นแนล 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 ในเรื่องของเชื้อชาติ หรือสัญชาติ
- 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 สามารถพิจารณาบทลงโทษตามข้อกำหนดของสถานประกอบการได้
- 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 โดยมีได้รับความยินยอมเป็นลายลักษณ์อักษรจากฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งก่อน

ในกรณีที่มีการฝ่าฝืนข้อตกลงในเรื่องการเปิดเผยความลับ ฝ่ายที่ฝ่าฝืนข้อตกลงจะต้องชดใช้ค่าเสียหาย รวมถึงค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง ให้แก่อีกฝ่ายที่ได้ฝ่าฝืนข้อตกลงด้วย

ข้อ ๖ การไม่ปฏิบัติตามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ

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

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

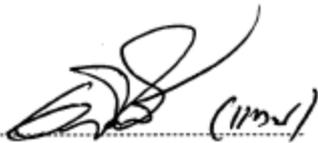
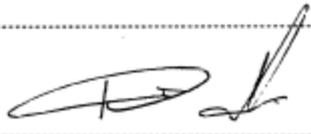
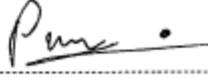
หากฝ่ายใดประสงค์จะยกเลิกบันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้ก่อนครบกำหนดระยะเวลาตามข้อ ๗ ให้แจ้งอีกฝ่ายหนึ่งทราบเป็นลายลักษณ์อักษรล่วงหน้าเป็นเวลาไม่น้อยกว่า ๓๐ วัน

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 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	บริษัท โคนแมนซี อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด (มหาชน)
ลงชื่อ  (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อำนาจ เอี่ยมสำอางค์) คณบดีคณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	ลงชื่อ  (นายสมบูรณ์ ศุขีวีริยะ) ประธานเจ้าหน้าที่บริหาร บริษัท โคนแมนซี อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด (มหาชน)
วันที่:	วันที่:
ลงชื่อ  พยาน (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ยุทธภูมิ สุวรรณเวช) รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย	ลงชื่อ  พยาน (นายเจตนิพัทธ์ น้อยเชี่ยวชาญจรณ์) ผู้จัดการแผนกทรัพยากรบุคคล
วันที่:	วันที่:
ลงชื่อ  พยาน (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 ถนนพิชัยโลก แขวงสวนจิตรลดา
เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร

ลงนามย่อดุสิตธานี	<i>Shwanthayon</i>
ลงนามย่อ	<i>[Signature]</i>
คณะ	



**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 เพื่อพัฒนาศักยภาพการจัดการการศึกษาทางด้านการโรงแรม 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 และพัฒนาบุคลากรทั้งสองฝ่ายในรูปแบบการฝึกอบรม เสริมสร้างโอกาสในการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์ตรง 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

ในกรณีที่มิได้ฝ่าฝืนข้อตกลงในเรื่องการเปิดเผยความลับ ฝ่ายที่ฝ่าฝืนข้อตกลงจะต้องชดเชยค่าเสียหาย รวมถึงค่าใช้จ่ายทั้งหมดที่เกี่ยวข้อง ให้แก่อีกฝ่ายที่มีได้ฝ่าฝืนข้อตกลงด้วย

ข้อ 6 การไม่ปฏิบัติตามบันทึกข้อตกลง

หากฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งไม่ปฏิบัติหรือละเว้นหรือฝ่าฝืนข้อกำหนด และ/หรือเงื่อนไขข้อใดข้อหนึ่งของบันทึกข้อตกลงและหากเป็นกรณีที่ไม่ได้แจ้งฝ่ายที่ได้กระทำผิดนั้น มิได้แก้ไขเหตุบกพร่องดังกล่าวให้แล้วเสร็จภายในกำหนดระยะเวลา 7 วัน นับจากวันที่อีกฝ่ายหนึ่งได้มีหนังสือบอกกล่าวให้ทราบถึงเหตุที่ผิดข้อตกลงดังกล่าวเป็นลายลักษณ์อักษร ให้ถือว่าบันทึกข้อตกลงฉบับนี้สิ้นสุดลงทันทีโดยไม่จำเป็นต้องแจ้งหนังสือบอกกล่าวล่วงหน้าอีก และฝ่ายที่ได้ปฏิบัติตามข้อตกลงมีสิทธิเรียกค่าเสียหายได้ตามความเป็นจริง

ข้อ 7 ระยะเวลาความร่วมมือ

ข้อตกลงความร่วมมือนี้ มีกำหนดระยะเวลา 2 ปี นับแต่วันที่ทุกฝ่ายได้ลงนามในบันทึกข้อตกลงความร่วมมือเป็นต้นไป

ข้อ 8 การแก้ไข เปลี่ยนแปลง และการยกเลิกบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ

หากฝ่ายใดประสงค์จะแก้ไข เปลี่ยนแปลงรายละเอียดฉบับบันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้ ให้แจ้งอีกฝ่ายหนึ่งทราบเป็นลายลักษณ์อักษรล่วงหน้าเป็นเวลาไม่น้อยกว่า 30 วัน และเมื่อพิจารณาตกลงเห็นชอบ ในการแก้ไข เปลี่ยนแปลง บันทึกข้อตกลงความร่วมมือแล้ว ให้จัดทำบันทึกเพิ่มเติมเป็นลายลักษณ์อักษร และให้มีผลบังคับนับแต่วันที่ได้ลงนามในบันทึกเพิ่มเติม

ข้อ 9 ข้อตกลงอื่น ๆ

9.1 นอกจากการร่วมดำเนินการตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ในบันทึกข้อตกลงฉบับนี้ ทั้งสองฝ่ายรับทราบตรงกันว่าบันทึกข้อตกลงฉบับนี้ไม่ก่อให้เกิดความผูกพันในลักษณะของการเป็นหุ้นส่วน หรือกิจการร่วมค้าและไม่มีฝ่ายใดที่มีอำนาจกระทำการแทนอีกฝ่ายหนึ่งหรือกระทำการในฐานะตัวแทนของอีกฝ่ายหนึ่งไม่ว่าด้วยประการใด ๆ

9.2 บันทึกข้อตกลงนี้เป็นสิทธิเฉพาะตัว ทั้งสองฝ่ายไม่อาจโอนสิทธิตามบันทึกข้อตกลงฉบับนี้ โดยเด็ดขาดไม่ว่าทั้งหมดหรือแต่ส่วนหนึ่งส่วนใด เว้นแต่จะได้รับความยินยอมจากอีกฝ่ายหนึ่งเป็นลายลักษณ์อักษรก่อน

9.3 คำบอกกล่าว ข้อเรียกร้อง การให้ความยินยอมหรือการแจ้งใดๆ อันจะต้องกระทำโดยคู่สัญญาฝ่ายหนึ่งฝ่ายใดตามบันทึกข้อตกลงฉบับนี้ ให้ทำเป็นลายลักษณ์อักษรส่งโดยจดหมายลงทะเบียนตอบรับหรือโดยพนักงานส่งหนังสือตามที่อยู่ที่ระบุไว้ในบันทึกข้อตกลงฉบับนี้ จึงจะถือว่าหนังสือดังกล่าวได้ส่งให้แก่คู่สัญญาอีกฝ่ายหนึ่งโดยชอบแล้ว ทั้งนี้ คู่สัญญาอาจเปลี่ยนแปลงที่อยู่ได้ โดยแจ้งที่อยู่ใหม่ให้แก่คู่สัญญาอีกฝ่ายหนึ่งทราบเป็นลายลักษณ์อักษร

หากฝ่ายใดประสงค์จะยกเลิกบันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้ก่อนครบกำหนดระยะเวลาตามข้อ 7 ให้แจ้งอีกฝ่ายหนึ่งทราบเป็นลายลักษณ์อักษรล่วงหน้าเป็นเวลาไม่น้อยกว่า 30 วัน

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้ จัดทำขึ้นเป็นสองฉบับมีข้อความถูกต้องตรงกัน ทั้งสองฝ่ายได้อ่านและเข้าใจข้อความโดยละเอียดตลอดแล้ว เพื่อแสดงถึงเจตนารมณ์และความตั้งใจจริงของแต่ละฝ่ายในการดำเนินการตามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้ ทั้งสองฝ่ายได้ลงนามความร่วมมือกันต่อหน้าพยานและเก็บรักษาไว้เป็นหลักฐานคนละฉบับ

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

บริษัท คูสิตธานี จำกัด (มหาชน)

ลงชื่อ 
(ดร. ณัฐวรพล รัชสิริวัชรบุล)
อธิการบดี

ลงชื่อ 
(ดร.นิรมล จินตานุวัฒน์)
ประธานเจ้าหน้าที่บริหารฝ่ายทรัพยากรบุคคล
บริษัท คูสิตธานี จำกัด (มหาชน)

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
ลงชื่อ 
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อำนาจ เอี่ยมสำอางค์)
คณบดีคณะศิลปศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
พยาน

ลงชื่อ 
(นายบัณฑิต เพชรน้อย)
ผู้ช่วยรองประธานฝ่ายทรัพยากรบุคคล
บริษัท คูสิตธานี จำกัด (มหาชน)
พยาน

ลงชื่อ 
(ดร. กุมิพัฒน์ ทองคำ)
หัวหน้าสาขาวิชาการโรงแรม
พยาน

ลงชื่อ 
(นางจิตกภาพงษ์ ทิทธิพันธ์)
ผู้อำนวยการฝ่ายการเรียนรู้และพัฒนา
บริษัท คูสิตธานี จำกัด (มหาชน)
พยาน



บันทึกข้อตกลงความร่วมมือ
ระหว่าง
สำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ (องค์การมหาชน)
และ
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
ในโครงการพัฒนาหลักสูตรไมซ์มาตรฐานสากล

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) เพื่อส่งเสริมให้สถาบันการศึกษาระบุเป็นวิชาการเรียนการสอนแก่นิสิต นักศึกษาทั่วไป

/มหาวิทยาลัย...

๑/๒

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มุ่งเน้นที่จะพัฒนาและส่งเสริมศักยภาพนักเรียน นักศึกษา และบัณฑิตให้สามารถประกอบอาชีพในอุตสาหกรรมไมซ์ได้ในระดับมาตรฐานสากล

สำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ (องค์การมหาชน) และ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้ตระหนักถึงความสำคัญในการยกระดับการศึกษาด้านไมซ์ ซึ่งเป็นการเตรียมความพร้อมของนักเรียน นิสิต นักศึกษา ด้านองค์ความรู้และทักษะในการทำงานได้จริงอย่างมืออาชีพ และผลักดันให้ประเทศไทยก้าวสู่การเป็นศูนย์กลางการศึกษาด้านไมซ์แห่งภูมิภาคอาเซียนได้อย่างเข้มแข็งยั่งยืน หน่วยงานทั้งสอง จึงกำหนดให้มีข้อตกลงความร่วมมือในการจัดทำแผนปฏิบัติการว่าด้วยความร่วมมือด้านการส่งเสริมการศึกษาในด้านอุตสาหกรรมไมซ์ โดยจะดำเนินงานร่วมกันในเรื่องดังต่อไปนี้

๑. หน่วยงานทั้งสองจะร่วมกันส่งเสริมให้มีการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านอุตสาหกรรมไมซ์ 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 เข้าฝึกงานกับองค์กรและหน่วยงานในอุตสาหกรรมไมซ์

๔. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จะจัดส่งนิสิต นักศึกษา เข้าร่วมโครงการเครือข่ายเยาวชนไมซ์ (MICE Student Chapter) ซึ่งเป็นเครือข่ายด้านการศึกษาของนิสิต นักศึกษา ที่ได้ผ่านการเรียน หรือมีความสนใจในสายอาชีพด้านการจัดประชุมและนิทรรศการ หรืออุตสาหกรรมไมซ์ (MICE) และโครงการอื่นๆที่เกี่ยวข้อง ในการเตรียมความพร้อมและพัฒนาศักยภาพของนิสิต นักศึกษา อุตสาหกรรมไมซ์

/ศ. หน่วยงานทั้งสอง...

๑/๓

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 อิตรากร ณ อยุธยา)

ผู้อำนวยการ

สำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ (องค์การมหาชน)

ลงชื่อ 

(รองศาสตราจารย์สุภัทรา โกไทยกาหนท์)

รักษาการแทน

อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ลงชื่อ  พยาน

(นางอรชร ว่องพรณงาม)

ผู้อำนวยการฝ่ายพัฒนาศักยภาพอุตสาหกรรมไม้

สำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ (องค์การมหาชน)

ลงชื่อ  พยาน

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ว่าที่ร้อยตรีวัชร โพธิ์สรณ์)

คณบดีคณะศิลปศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ภาคผนวก ฉ
คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

กรรมการที่ปรึกษา

- | | |
|--|------------------|
| 1. อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
ดร.ณัฐวรพล รัชสิริวัชรบุล | ประธานกรรมการ |
| 2. รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการและพัฒนาคุณภาพ
รองศาสตราจารย์ ดร.ณัฐโชติ รักไทยเจริญชีพ | รองประธานกรรมการ |
| 3. ผู้อำนวยการกองวิชาการและพัฒนาคุณภาพ
นางสาวรุ่งฤดี ตรงต่อศักดิ์ | กรรมการ |
| 4. คณบดีคณะศิลปศาสตร์
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ยุทธภูมิ สุวรรณเวช | กรรมการ |

กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ

- | | |
|---------------------------------------|---|
| 1. รองศาสตราจารย์ ดร. เสรี วงษ์มณฑา | ประธานหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการโรงแรม การท่องเที่ยว
และธุรกิจบริการ วิทยาลัยการจัดการ
มหาวิทยาลัยพะเยา |
| 2. รองศาสตราจารย์ ดร. อัสวิน พิกุลทอง | ผู้อำนวยการหลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาการจัดการการท่องเที่ยว
มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต |
| 3. รองศาสตราจารย์วิวัฒน์ วงศ์อรุณ | อาจารย์ประจำสาขาวิชาการโรงแรม
คณะอุตสาหกรรมการโรงแรมและ
การท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี
ราชมงคลรัตนโกสินทร์ |
| 4. คุณทัศนีย์ 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 มหะศักดิ์		กรรมการ
9. นางสาววิภาพรรณ เลหาเชียรประธาน		กรรมการ
10. นางสาวจิราวรรณ เจริญสุข		กรรมการ
11. นายภูสิต รัตนกานตะดิลก		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 | ประธานกรรมการ |
| ดร.ณัฐวรพล รัชสิริวัชรบุล | |
| 2. รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการและพัฒนาคณาจารย์ | รองประธานกรรมการ |
| รองศาสตราจารย์ ดร.นัฐโชติ รักไทยเจริญชีพ | |
| 3. ผู้อำนวยการกองวิชาการและพัฒนาคณาจารย์ | กรรมการ |
| นางสาวรุ่งฤดี ตรงต่อศักดิ์ | |
| 4. คณบดีคณะศิลปศาสตร์ | กรรมการ |
| ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อำนาจ เอี่ยมเส้าอังก์ | |

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 | ทิพวารี | กรรมการ |
| 7. อาจารย์พัลลภ | หามะลิ | กรรมการ |
| 8. นางสาวจันทนา | มเหศักดิ์ | กรรมการ |
| 9. นางสาววิภาพรรณ | เลาหะเอียรประธาน | 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)