สภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
ให้ความเห็นชอบหลักสูตรนี้แล้ว
เมื่อวันที่ 11 เมษายน 2566

สป.อว.ได้พิจารณาความสอดคล้องของหลักสูตร
ผ่านระบบ CHECO แล้ว
เมื่อวันที่ 10 กันยายน 2569



หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาการโรงแรมและธุรกิจบริการ
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2566)

คณะศิลปศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
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 วิจัยและนวัตกรรม (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 ซึ่งต้องพิจารณาถึงความสอดคล้องกับปรัชญาและวัตถุประสงค์ที่ได้กำหนดไว้แล้วนั้น ผู้บริหาร ผู้สอน ที่เกี่ยวข้องยังคงต้องศึกษา ทำความเข้าใจรายละเอียดให้ครบถ้วนเพื่อประสิทธิภาพของการนำหลักสูตรไปใช้ในการเรียนการสอนและปฏิบัติให้มีประสิทธิผลอย่างต่อเนื่อง

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

สป.อว.ได้พิจารณาความสอดคล้องของหลักสูตร
ผ่านระบบ CHECO แล้ว
เมื่อวันที่ 10 กันยายน 2569

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาการโรงแรมและธุรกิจบริการ
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2566

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

คณะ/สถาบัน/ศูนย์ คณะศิลปศาสตร์ ศูนย์พณิชยการพระนคร

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 การฝึกอบรมในลักษณะบูรณาการองค์ความรู้ทางวิชาการและวิชาชีพให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงให้ตรงต่อความต้องการของสถานประกอบการในยุคเศรษฐกิจเชิงสร้างสรรค์และเศรษฐกิจดิจิทัลอันเป็นสาระสำคัญของทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรมสารสนเทศสื่อเทคโนโลยี ทักษะชีวิตและอาชีพในศตวรรษที่ 21 โดยการสร้างความร่วมมือทางวิชาการ ประกอบด้วย บริษัทดุสิตธานี จำกัด (มหาชน) โรงแรมและรีสอร์ทเครือเซนทารา บริษัทโคแมนชี่ อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด (มหาชน) และสำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ (องค์การมหาชน) เพื่อสนับสนุนพัฒนาศักยภาพการศึกษาทางด้านการโรงแรม เสริมสร้างโอกาสในการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ประสบการณ์ตรงในรายวิชาต่าง ๆ เช่น การจัดการงานส่วนหน้า การบริการอาหารและเครื่องดื่ม การจัดการงานแม่บ้าน การจัดการงานครัว การจัดการภัตตาคารและงานเลี้ยง การจัดการกลยุทธ์ในโรงแรมและรายวิชาอื่น ๆ สอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานอุดมศึกษาและวิชาชีพ ตลอดจนส่งนักศึกษาเข้าฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และฝึกสหกิจศึกษาในสถานประกอบการทั้งในและต่างประเทศ

5.6 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

6.1 สถานภาพของหลักสูตร

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

6.2 การพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

- คณะกรรมการขับเคลื่อนวิชาการและงานหลักสูตร พิจารณาให้ปรับแก้และนำเสนอต่อคณะกรรมการขับเคลื่อนวิชาการและงานหลักสูตร (วาระพิเศษ) ในครั้งต่อไป การประชุมครั้งที่ 3/2566 วันที่ 14 มีนาคม 2566
- คณะกรรมการขับเคลื่อนวิชาการและงานหลักสูตร พิจารณาให้ความเห็นชอบนำเสนอหลักสูตรต่อสภาวิชาการ 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 ศูนย์พณิชยการพระนคร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เลขที่ 86 ถนนพิษณุโลก แขวงสวนจิตรลดา เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร 10300

หมวดที่ 2 ปรัชญา วัตถุประสงค์ และผลลัพธ์การเรียนรู้

1. ปรัชญา วัตถุประสงค์ และผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร

ปรัชญาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการโรงแรมและธุรกิจบริการ เป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับแผนพัฒนาด้านการอุดมศึกษา เพื่อผลิตและพัฒนากำลังคนของประเทศ ซึ่งสอดคล้องตามพันธกิจของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ตามมาตรฐานวิชาการและวิชาชีพในการผลิตบัณฑิต เพื่อตอบสนองตรงตามความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย รวมถึงเป็นบัณฑิตที่มีคุณภาพ เป็นพลเมืองที่ดีของสังคมและนำพาไปสู่การพัฒนาประเทศ

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

โดยมีผลลัพธ์การเรียนรู้ครอบคุลม 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 และหลักการพื้นฐานของอุตสาหกรรมการโรงแรมและบริการ 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 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์สุจริตและความรับผิดชอบในการปฏิบัติงาน มีซื่อสัตย์สุจริต มีความโปร่งใสในการให้บริการรวมถึงรักษาความลับและความเป็นส่วนตัวของลูกค้าตามกฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้อง

Sub PLO 4.2 มีจรรยาบรรณวิชาชีพและกฎหมายในการปฏิบัติงาน ตลอดจนเข้าใจและปฏิบัติตามกฎหมาย ข้อบังคับ ที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมการโรงแรมและธุรกิจบริการ

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. ความสอดคล้องระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรกับและลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา			
	ความรู้	ทักษะ	จริยธรรม	ลักษณะบุคคล
PLO 1: มีความรู้และทักษะพื้นฐานด้านอุตสาหกรรมโรงแรมและบริการ				
Sub PLO 1.1 เข้าใจและอธิบายแนวคิด ทฤษฎี และหลักการพื้นฐานของอุตสาหกรรมการโรงแรมและบริการ รวมถึงแนวโน้มและการเปลี่ยนแปลงของอุตสาหกรรม	1. เข้าใจแนวคิด ทฤษฎี และหลักการพื้นฐานของอุตสาหกรรมการโรงแรมและบริการ 2. เข้าใจแนวโน้มและการเปลี่ยนแปลงของอุตสาหกรรม	1.สามารถอธิบายหลักการและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมโรงแรม 2. สามารถติดตามและวิเคราะห์แนวโน้มของอุตสาหกรรม	1.ตระหนักถึงความสำคัญของจรรยาบรรณวิชาชีพในอุตสาหกรรมโรงแรม 2. เคารพในความหลากหลายทางวัฒนธรรมของลูกค้า	1. มีความใฝ่รู้และติดตามการเปลี่ยนแปลงของอุตสาหกรรม 2. มีวิสัยทัศน์ในการพัฒนาวิชาชีพ
Sub PLO 1.2 วิเคราะห์หลักการบริหารจัดการ โครงสร้างองค์กร และการดำเนินงานของธุรกิจโรงแรมและบริการ รวมถึงความสัมพันธ์ระหว่างแผนกต่าง ๆ	1. เข้าใจหลักการบริหารจัดการและโครงสร้างองค์กรของธุรกิจโรงแรม2. รู้และเข้าใจความสัมพันธ์ระหว่างแผนกต่าง ๆ ในโรงแรม	1. สามารถวิเคราะห์การดำเนินงานของธุรกิจโรงแรม2. สามารถประเมินประสิทธิภาพการทำงานระหว่างแผนกต่าง ๆ	1. มีความรับผิดชอบต่อบทบาทหน้าที่ในองค์กร 2. เคารพกฎระเบียบและโครงสร้างการบริหารงาน	1. มีภาวะผู้นำและการทำงานเป็นทีม 2. มีความคิดเชิงวิเคราะห์และการแก้ปัญหา
Sub PLO 1.3 ปฏิบัติงานพื้นฐานในแผนกต่าง ๆ ของโรงแรม เช่น แผนกต้อนรับ แผนกแม่บ้าน แผนกอาหารและเครื่องดื่ม ตามขั้นตอนมาตรฐานการปฏิบัติงาน (SOP)	1. รู้ขั้นตอนมาตรฐานการปฏิบัติงาน (SOP) ของแผนกต่าง ๆ 2 เข้าใจหลักการให้บริการในแต่ละแผนก	สามารถปฏิบัติงานพื้นฐานในแผนกต้อนรับ 2. สามารถปฏิบัติงานพื้นฐานในแผนกแม่บ้าน3.สามารถปฏิบัติงานพื้นฐานในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม	1. ปฏิบัติงานด้วยความซื่อสัตย์และมีจรรยาบรรณ 2. ให้บริการด้วยความเท่าเทียมและเคารพในความเป็นส่วนตัวของลูกค้า	1. มีบุคลิกภาพที่เหมาะสมกับงานบริการ 2.มีความอดทนและสามารถทำงานภายใต้ความกดดัน 3.มีจิตบริการ (Service Mind)

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา			
	ความรู้	ทักษะ	จริยธรรม	ลักษณะบุคคล
PLO 2: แสดงออกถึงทักษะการบริการที่เป็นเลิศ				
Sub PLO 2.1: แสดงออกถึงจิตบริการและทัศนคติเชิงบวก รวมถึงความมีน้ำใจ ความเอื้อเฟื้อ ความใส่ใจ และความกระตือรือร้นใน การให้บริการทั้งต่อลูกค้าและเพื่อนร่วมงาน	1. เข้าใจถึงการสร้างทัศนะคติเชิงบวกและจิตบริการและมีความรู้เกี่ยวกับจิตวิทยาการบริการ	1. ทักษะการสร้างความประทับใจแรกพบ 2. ทักษะการสื่อสารเชิงบวกและการใช้ภาษากายที่เหมาะสม 3.ทักษะการฟังอย่างตั้งใจและการเข้าใจความต้องการของลูกค้า	1.ความซื่อสัตย์และความจริงใจในการให้บริการ	1. มีบุคลิกภาพที่ดีและวางตัวเหมาะสมกับสถานการณ์ต่าง ๆ 2. มีความเป็นผู้นำและผู้ตาม
Sub PLO 2.2: สามารถให้บริการด้วยมาตรฐานระดับสากล สามารถปรับตัวและตอบสนองต่อความหลากหลายทางวัฒนธรรม ศาสนา และความเชื่อของลูกค้า	1. ความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมที่หลากหลายของลูกค้า	1. ทักษะการจัดการข้อร้องเรียนและความไม่พึงพอใจของลูกค้า	1. ปฏิบัติกับลูกค้าทุกคนอย่างเท่าเทียมกัน	1. มีความอดทนและควบคุมอารมณ์ได้ดี 2. มีความยืดหยุ่นในการแก้ไขปัญหาให้ลูกค้า
Sub PLO 2.3 สร้างประสบการณ์การบริการที่ประทับใจและเหนือความคาดหมาย	1. ความรู้เกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภคในธุรกิจบริการ 2. ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานการบริการระดับสากล	1. ทักษะการสร้างประสบการณ์ที่น่าประทับใจให้กับลูกค้า	1. เคารพความเป็นส่วนตัวและความต้องการของลูกค้า	**1.** มีจิตบริการ (Service Mind) 2. มีความเอาใจใส่และเอื้อเฟื้อต่อผู้อื่น 3. มีทัศนคติเชิงบวกต่องานบริการและลูกค้า

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา			
	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
Sub PLO 3.2 ใช้งานซอฟต์แวร์และระบบสารสนเทศที่เกี่ยวข้องกับงานโรงแรมด้วยความชำนาญและวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อสนับสนุนการตัดสินใจและการปรับปรุงคุณภาพการบริการ	1. เข้าใจเทคโนโลยีสารสนเทศในงานโรงแรม (PMS, RMS, CRM, ฯลฯ)	1. ใช้เทคโนโลยีและซอฟต์แวร์ในงานโรงแรม 2. ทักษะการนำเสนอและการเขียนรายงาน	1. การรักษาความลับและความเป็นส่วนตัวของข้อมูลลูกค้า	1 .มีความกระตือรือร้นในการเรียนรู้เทคโนโลยีใหม่ ๆ
Sub PLO 3.3 ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีและช่องทางการสื่อสารสมัยใหม่และสื่อสารภายในองค์กรได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ	1. มีความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยของข้อมูลและความเป็นส่วนตัว	1. วิเคราะห์และประมวลผลข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยี 2. ใช้สื่อสังคมออนไลน์เพื่อวัตถุประสงค์ทางธุรกิจ	1..การเคารพลิขสิทธิ์และทรัพย์สินทางปัญญา	1.มีความคิดสร้างสรรค์ในการใช้เทคโนโลยีเพื่อพัฒนาการบริการ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา			
	ความรู้	ทักษะ	จริยธรรม	ลักษณะบุคคล
PLO 4: ปฏิบัติตนบนพื้นฐานคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณวิชาชีพ และความรับผิดชอบต่อสังคม				
Sub PLO 4.1 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์สุจริตและความรับผิดชอบในการปฏิบัติงาน 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

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา			
	ความรู้	ทักษะ	จริยธรรม	ลักษณะบุคคล
PLO 4: ปฏิบัติตนบนพื้นฐานคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณวิชาชีพ และความรับผิดชอบต่อสังคม				
Sub PLO 4.2 มีจรรยาบรรณวิชาชีพและกฎหมายในการปฏิบัติงาน ตลอดจนเข้าใจและปฏิบัติตามกฎหมาย ข้อบังคับ ที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมการโรงแรมและธุรกิจบริการ	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

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

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา			
	ความรู้	ทักษะ	จริยธรรม	ลักษณะบุคคล
PLO 4: ปฏิบัติตนบนพื้นฐานคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณวิชาชีพ และความรับผิดชอบต่อสังคม				
Sub PLO 4.4 ส่งเสริมความเท่าเทียม เคารพความหลากหลายปฏิบัติต่อลูกค้าและเพื่อนร่วมงานด้วยความเท่า และไม่เลือกปฏิบัติบนพื้นฐานของเชื้อชาติ ศาสนา เพศ วัย สถานะทางสังคม	1.เข้าใจหลักการและแนวคิดเกี่ยวกับความเท่าเทียมและความหลากหลายในสังคม 2.มีความรู้เกี่ยวกับกฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับการไม่เลือกปฏิบัติและสิทธิมนุษยชน 3.เข้าใจความแตกต่างทางวัฒนธรรมประเพณี และมารยาทในสังคมที่หลากหลาย 4.มีความรู้เกี่ยวกับความต้องการและความคาดหวังเฉพาะของลูกค้าจากกลุ่มวัฒนธรรมและภูมิหลังที่แตกต่างกัน 5.เข้าใจประเด็นและความท้าทายในการสร้างสภาพแวดล้อมการทำงานที่เคารพความหลากหลาย	1.สามารถสื่อสารกับผู้คนที่มีพื้นฐานทางวัฒนธรรมที่แตกต่างกันอย่างมีประสิทธิภาพ 2.มีทักษะในการระบุและแก้ไขสถานการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการเลือกปฏิบัติ 3.สามารถปรับการบริการให้ตอบสนองต่อความต้องการเฉพาะของลูกค้าที่หลากหลาย 4.มีความสามารถในการไกล่เกลี่ยความขัดแย้งที่เกิดจากความแตกต่างทางวัฒนธรรมหรือความเข้าใจ 5.สามารถพัฒนานโยบายและแนวปฏิบัติที่ส่งเสริมความเท่าเทียมในสถานที่ทำงาน	1.ยึดมั่นในหลักการปฏิบัติต่อทุกคนด้วยความเคารพและให้เกียรติ 2.มีจิตสำนึกต่อต้านการเลือกปฏิบัติทุกรูปแบบ 3.เคารพในความแตกต่างและมุมมองของผู้อื่น แม้จะแตกต่างจากความเชื่อส่วนตัว 4.ปฏิบัติตามหลักความยุติธรรมในการให้บริการและการบริหารงานบุคคล 5.มีความซื่อสัตย์ในการส่งเสริมวัฒนธรรมองค์กรที่เคารพความหลากหลาย	1.มีความเห็นอกเห็นใจและเข้าใจมุมมองของผู้อื่นที่มีภูมิหลังแตกต่างกัน 2.แสดงออกถึงการยอมรับและเปิดกว้างต่อความคิดเห็นและวิธีการทำงานที่หลากหลาย 3.มีความมุ่งมั่นในการเป็นแบบอย่างที่ดีในการส่งเสริมความเท่าเทียม 4.มีความยืดหยุ่นและปรับตัวได้ในการทำงานกับผู้คนที่มีภูมิหลังและมุมมองที่หลากหลาย 5.มีความกล้าหาญที่จะยืนหยัดต่อต้านการเลือกปฏิบัติและความไม่เท่าเทียมเมื่อพบเห็น

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา			
	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.สามารถระบุ ประเมิน และจัดการความเสี่ยงทางธุรกิจ	1.ตระหนักถึงความสำคัญของการดำเนินธุรกิจอย่างมีจริยธรรมและความรับผิดชอบต่อสังคม	1.มีวิสัยทัศน์และความคิดเชิงกลยุทธ์ในการมองภาพรวมของธุรกิจ 2.มีความคิดสร้างสรรค์และเปิดกว้างต่อแนวคิดใหม่ๆ ในการพัฒนานวัตกรรม
Sub PLO 5.2 บริหารจัดการทรัพยากรมนุษย์ในธุรกิจโรงแรมและบริการอย่างมีประสิทธิภาพ ตั้งแต่การวางแผนอัตรากำลัง การสรรหาและคัดเลือก การพัฒนาบุคลากร การประเมินผลการปฏิบัติงาน และการสร้างแรงจูงใจให้กับพนักงานในองค์กร	1.เข้าใจหลักการจัดการทรัพยากรมนุษย์และการบริหารคนเก่งในธุรกิจโรงแรมและบริการ	1.มีทักษะในการจัดการทรัพยากรมนุษย์ในธุรกิจโรงแรมและบริการอย่างมีประสิทธิภาพ	1.ให้ความสำคัญกับความยั่งยืนในการพัฒนากลยุทธ์ทางธุรกิจ 2.มีความซื่อสัตย์ในการนำเสนอข้อมูลและการรายงานผลการดำเนินงาน	1.มีความเป็นผู้นำในการขับเคลื่อนการเปลี่ยนแปลงและการนำกลยุทธ์ไปปฏิบัติ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	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 และความสากล อย่างสร้างสรรค์	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															•	•	•	•

4. ความสอดคล้องระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรและรายวิชาในหลักสูตร

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
GE2100101 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร					•	•										
GE2100102 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารธุรกิจ					•	•										
GE2100103 ภาษาไทยเพื่อการนำเสนอ					•	•										
GE2100106 การสรรค์สร้างภาษาเพื่อพัฒนาชีวิต					•	•										
GE2200101 ทักษะการสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษ					•	•										
GE2200102 ภาษาอังกฤษเทคนิค					•	•										
GE2200103 ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ					•	•										
GE2200104 การฟังภาษาอังกฤษ					•	•										
GE2200105 การสนทนาภาษาอังกฤษ					•	•										
GE2200106 ภาษาอังกฤษจากภาพยนตร์					•	•										
GE2200107 ภาษาจีนพื้นฐาน					•	•										
GE2200108 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร					•	•										

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)															
	PLO 1			PLO 2			PLO 3				PLO 4			PLO 5		
	Sub 1	Sub 2	Sub 3	Sub 1	Sub 2	Sub 3	Sub 1	Sub 2	Sub 3	Sub 4	Sub 1	Sub 2	Sub 3	Sub 1	Sub 2	Sub 3
GE2300101 พลวัตทางสังคมและความทันสมัย						•									•	
GE2300102 มนุษยสัมพันธ์						•								•	•	
GE2300107 กฎหมายและจริยธรรมในวิชาชีพ											•	•	•			
GE2300108 อาเซียนศึกษา						•									•	
GE2300110 การพัฒนาคุณภาพชีวิตและความอยู่ดี มีสุข			•										•			
GE2300111 ศาสตร์พระราชาสู่การพัฒนาที่ยั่งยืน			•									•				
GE2300114 คอรัปชั่นศึกษา											•	•				
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
GE2400111ทักษะการรู้เท่าทันสื่อ สารสนเทศและดิจิทัล				●												
GE2400112 จิตปัญญาและการคิดสร้างสรรค์						●									●	
GE2400113 การศึกษาเพื่อการพัฒนามนุษย์						●									●	
GE2400114 วิถีไทย												●				
GE2400115 ทักษะการพัฒนานักศึกษาสู่ความสำเร็จ						●										
GE2400116 การเขียนรายงานวิชาการและการเขียนโครงการวิชาชีพ				●												
GE2500109 กีฬาและนันทนาการเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต			●								●				●	
GE2700101 วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจาวัน			●													
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			•	•			•				•							
LA2034104การจัดการความเสี่ยงและวิกฤตในธุรกิจบริการ															•	•	•	
LA2034105 การบริหารลูกค้าสัมพันธ์เพื่องานบริการ									•						•			
LA2034106 การจัดการโรงแรมอย่างยั่งยืน													•					•
LA2034107 การจัดการธุรกิจการบิน							•	•			•							
LA2034109 การจัดการธุรกิจคาเฟ่			•												•			
LA2034110 อาหารนานาชาติ			•	•														
LA2034111 ธุรกิจร้านอาหารสตรีทฟู้ด													•		•	•	•	
LA2034112 ขนมไทยต้นตำรับ			•	•														
LA2034113 ขนมอบและเพสตรี้			•	•														
LA2034114 การออกแบบอาหารสร้างสรรค์			•	•		•												
LA2034115 ศิลปะการแกะสลักและการจัดดอกไม้			•			•							•					
LA2034116 การเป็นผู้ประกอบการในโรงแรมและธุรกิจบริการ									•			•	•		•			

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
LA2035101 ภาษาอังกฤษสำหรับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม					•		•											
LA2035202 ภาษาอังกฤษสำหรับการปฏิบัติงานส่วนหน้า					•		•											
LA2035103 ภาษาอังกฤษสำหรับการปฏิบัติงานฝ่ายห้องพัก					•		•											
LA2035204 ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัว					•		•											
LA2035205ภาษาอังกฤษสำหรับพนักงานต้อนรับบนเครื่องบิน					•		•											
LA2036201 ภาษาจีนสำหรับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม					•		•											
LA2036202 ภาษาจีนสำหรับการปฏิบัติงานส่วนหน้า					•		•											
LA2036203 ภาษาจีนสำหรับการปฏิบัติงาน ฝ่ายห้องพัก					•		•											
LA2036204 ภาษาจีนสำหรับงานครัว					•		•											
LA2036205 ภาษาจีนสำหรับพนักงานต้อนรับบนเครื่องบิน					•		•											

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 และหลักการพื้นฐานของอุตสาหกรรมการโรงแรมและบริการ รวมถึงแนวโน้มและการเปลี่ยนแปลงของอุตสาหกรรม	1.เข้าใจแนวคิด ทฤษฎี และหลักการพื้นฐานของอุตสาหกรรมการโรงแรมและบริการ 2.เข้าใจแนวโน้มและการเปลี่ยนแปลงของอุตสาหกรรม	1.สามารถอธิบายหลักการและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมโรงแรม 2. สามารถติดตามและวิเคราะห์แนวโน้มของอุตสาหกรรม	1.ตระหนักถึงความสำคัญของจรรยาบรรณวิชาชีพในอุตสาหกรรมโรงแรม 2. เคารพในความหลากหลายทางวัฒนธรรมของลูกค้า	1. มีความใฝ่รู้และติดตามการเปลี่ยนแปลงของอุตสาหกรรม 2. มีวิสัยทัศน์ในการพัฒนาวิชาชีพ	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 วิเคราะห์หลักการบริหารจัดการโครงสร้างองค์กร และการดำเนินงานของธุรกิจโรงแรมและบริการ รวมถึงความสัมพันธ์ระหว่างแผนกต่าง ๆ	1.เข้าใจหลักการบริหารจัดการและโครงสร้างองค์กรของธุรกิจโรงแรม2. รู้และเข้าใจความสัมพันธ์ระหว่างแผนกต่าง ๆ ในโรงแรม	1. สามารถวิเคราะห์การดำเนินงานของธุรกิจโรงแรม2. สามารถประเมินประสิทธิภาพการทำงานระหว่างแผนกต่าง ๆ	1. มีความรับผิดชอบต่อบทบาทหน้าที่ในองค์กร 2. เคารพกฎระเบียบและโครงสร้างการบริหารงาน	1. มีภาวะผู้นำและการทำงานเป็นทีม 2. มีความคิดเชิงวิเคราะห์และการแก้ปัญหา	LA2031204 การจัดการทรัพยากรมนุษย์และการบริหารคนเก่ง LA2032203 การจัดการส่วนหน้าและห้องพัก LA2032206 ศิลปะการประกอบอาหารและการจัดการงานครัว 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. สามารถปฏิบัติงานพื้นฐานในแผนกแม่บ้าน3. 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 ขนมอบและเพสตรี้ 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.เข้าใจถึงการสร้างทัศนะคติเชิงบวกและจิตบริการและมีความรู้เกี่ยวกับจิตวิทยาการบริการ	1. ทักษะการสร้างความประทับใจแรกพบ 2. ทักษะการสื่อสารเชิงบวกและการใช้ภาษากายที่เหมาะสม 3.ทักษะการฟังอย่างตั้งใจและการเข้าใจความต้องการของลูกค้า	1.ความซื่อสัตย์และความจริงใจในการให้บริการ	1. มีบุคลิกภาพที่ดีและวางตัวเหมาะสมกับสถานการณ์ต่าง ๆ 2. มีความเป็นผู้นำและผู้ตาม	LA2031102 ศิลปะการต้อนรับและการบริการ LA2034101 นวัตกรรมการออกแบบเทคโนโลยีในธุรกิจบริการ LA2034110 อาหารนานาชาติ LA2034112 ขนมไทยต้นตำรับ LA2034113 ขนมอบและเพสตรี้ 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	1.ความรู้เกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภคในธุรกิจบริการ 2.ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานการบริการระดับสากล 3.สามารถออก แบบการจัดตกแต่งจานอาหารได้ 2.เลือกใช้วัตถุดิบและการประกอบอาหารและใช้อุปกรณ์ที่ใช้ในการจัดตกแต่งได้เหมาะสม	1.ทักษะการสร้างประสบการณ์ที่น่าประทับใจให้กับลูกค้า	1.เคารพความเป็นส่วนตัวและความต้องการของลูกค้า	**1.**มีจิตบริการ (Service Mind) 2.มีความเอาใจใส่และเอื้อเฟื้อต่อผู้อื่น 3.มีทัศนคติเชิงบวกต่องานบริการและลูกค้า	LA2031102 ศิลปะการต้อนรับและการบริการ LA2032205 ศิลปะการออกแบบเครื่องดื่ม LA2034114 การออกแบบอาหารสร้างสรรค์ LA2034115 ศิลปะการแกะสลักและการจัดดอกไม้ LA2034102 การจัดการอีเว้นท์

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. การรักษาความลับและความเป็นส่วนตัวของข้อมูลลูกค้า	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 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์สุจริตและความรับผิดชอบในการปฏิบัติงาน มีซื่อสัตย์สุจริต มีความโปร่งใสในการให้บริการรวมถึงรักษาความลับและความเป็นส่วนตัวของลูกค้าตามกฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้อง	1.เข้าใจหลักการและกฎระเบียบเกี่ยวกับจริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ 2.เข้าใจหลักธรรมมาภิบาลและความโปร่งใสในองค์กร 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 มีจรรยาบรรณวิชาชีพและกฎหมายในการปฏิบัติงาน ตลอดจนเข้าใจและปฏิบัติตามกฎหมาย ข้อบังคับ ที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมการโรงแรมและธุรกิจบริการ	1.เข้าใจจรรยาบรรณวิชาชีพในอุตสาหกรรมการโรงแรมและธุรกิจบริการ 2.มีความรู้เกี่ยวกับกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจโรงแรม เช่น พ.ร.บ.โรงแรม,พ.ร.บ.คุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล 3.เข้าใจกฎหมายแรงงานและสิทธิของพนักงานในธุรกิจบริการ 4.มีความรู้เกี่ยวกับกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภคและความรับผิดชอบต่อลูกค้า	1.ทักษะการประยุกต์ใช้กฎหมายและจรรยาบรรณวิชาชีพในสถานการณ์จริง 2.ทักษะการจัดการข้อมูลส่วนบุคคลของลูกค้าอย่างถูกต้องตามกฎหมาย 3.ทักษะการจัดการสัญญาและข้อตกลงทางธุรกิจที่ถูกต้อง 4.ทักษะการรับมือกับข้อร้องเรียนและข้อพิพาทตามกระบวนการทางกฎหมาย	1.ยึดมั่นในจรรยาบรรณวิชาชีพของธุรกิจโรงแรมและบริการ 2.มีความรับผิดชอบต่อลูกค้าและสังคม 3.ปฏิบัติตามกฎหมายและข้อบังคับอย่างเคร่งครัด 4.เคารพสิทธิและศักดิ์ศรีของลูกค้าและเพื่อนร่วมงาน 5.มีความซื่อสัตย์สุจริตในการดำเนินธุรกิจ 6.ปฏิบัติต่อลูกค้าทุกคนอย่างเท่าเทียมและเป็นธรรม 7.เคารพความหลากหลายทางวัฒนธรรมและความเชื่อของลูกค้า	1.มีความซื่อสัตย์และมีจริยธรรมในการปฏิบัติงาน 2.มีความรับผิดชอบต่อหน้าที่และผลการกระทำของตนเอง 3.มีวินัยในการปฏิบัติตามกฎหมายและระเบียบข้อบังคับ 4.มีความละเอียดรอบคอบในการปฏิบัติตามกฎหมาย 5.มีความกล้าที่จะปฏิเสธการกระทำที่ผิดกฎหมายหรือจรรยาบรรณ 6.มีความเป็นมืออาชีพในการให้บริการ	LA2031204 การจัดการทรัพยากรมนุษย์และการบริหารคนเก่งในโรงแรมและธุรกิจบริการ LA2034116 การเป็นผู้ประกอบการในโรงแรมและธุรกิจบริการ LA2031305 เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อโรงแรมและธุรกิจบริการ LA2031306 จรรยาบรรณวิชาชีพและกฎหมายสำหรับโรงแรมและธุรกิจบริการ LA2033301 การฝึกปฏิบัติงานโรงแรมและธุรกิจบริการ LA2033403 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพในโรงแรมและธุรกิจบริการ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา				รายวิชาที่สามารถจะบรรลุผลการเรียนรู้
	ความรู้	ทักษะ	จริยธรรม	ลักษณะบุคคล	
Sub PLO 4.3 ความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อมตระหนักถึงผลกระทบของการดำเนินธุรกิจโรงแรมและบริการต่อสังคมและสิ่งแวดล้อมรวมถึงวิเคราะห์ประเด็นปัญหาเชิงจริยธรรมที่อาจเกิดขึ้นในการปฏิบัติงาน	1.เข้าใจแนวคิดและหลักการของความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม (CSR) 2.มีความรู้เกี่ยวกับผลกระทบทางสิ่งแวดล้อมที่เกิดจากอุตสาหกรรมโรงแรมและบริการ 3.เข้าใจมาตรฐานและแนวปฏิบัติด้านความยั่งยืนในธุรกิจโรงแรม 4.รู้กฎหมายและข้อบังคับด้านสิ่งแวดล้อมที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินธุรกิจโรงแรม 5.มีความรู้เกี่ยวกับประเด็นทางจริยธรรมที่พบบ่อยในอุตสาหกรรมบริการ	1.สามารถประเมินผลกระทบทางสิ่งแวดล้อมของการดำเนินงานโรงแรม 2.มีทักษะในการวิเคราะห์และแก้ไขประเด็นปัญหาเชิงจริยธรรม 3.สามารถพัฒนาและนำมาตรการประหยัดพลังงานและทรัพยากรมาใช้ในการปฏิบัติงาน 4.มีความสามารถในการสื่อสารนโยบายด้านความรับผิดชอบต่อสังคมให้กับพนักงานและลูกค้า 5.สามารถออกแบบและดำเนินโครงการด้านความรับผิดชอบต่อสังคมในธุรกิจโรงแรม	1.ตระหนักถึงความสำคัญของการดำเนินธุรกิจอย่างมีจริยธรรมและความรับผิดชอบ 2.มีจิตสำนึกในการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม 3.เคารพสิทธิและความเท่าเทียมของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทุกกลุ่ม 4.มีความซื่อสัตย์ในการรายงานผลการดำเนินงานด้านสิ่งแวดล้อม 5.ยึดมั่นในหลักการเพื่อแก้ไขประเด็นปัญหาเชิงจริยธรรมแม้ในสถานการณ์ที่ยากลำบาก	1.มีภาวะผู้นำในการริเริ่มและสนับสนุนโครงการด้านความรับผิดชอบต่อสังคม 2.มีความกล้าหาญทางจริยธรรมในการยืนหยัดทำในสิ่งที่ถูกต้อง 3.มีความสามารถในการโน้มน้าวและสร้างแรงบันดาลใจให้ผู้อื่นเห็นความสำคัญของความรับผิดชอบต่อสังคม 4.มีความยืดหยุ่นและปรับตัวได้ต่อการเปลี่ยนแปลงด้านมาตรฐานและความคาดหวังทางสังคม 5.มีจิตสาธารณะและมุ่งมั่นในการสร้างผลกระทบเชิงบวกต่อชุมชนและสิ่งแวดล้อม	LA2031306 จรรยาบรรณวิชาชีพและกฎหมายสำหรับโรงแรมและธุรกิจบริการ LA2032413 สัมมนาโรงแรมและธุรกิจบริการ LA2034106 การจัดการโรงแรมอย่างยั่งยืน LA2034111 ธุรกิจร้านอาหารสตรีทฟู้ด LA2034115 ศิลปะการแกะสลักและการจัดดอกไม้

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา				รายวิชาที่สามารถจะบรรลุผลการเรียนรู้
	ความรู้	ทักษะ	จริยธรรม	ลักษณะบุคคล	
Sub PLO 4.4 ส่งเสริมความเท่าเทียม เคารพความหลากหลายปฏิบัติต่อลูกค้าและเพื่อนร่วมงานด้วยความเท่า และไม่เลือกปฏิบัติบนพื้นฐานของเชื้อชาติ ศาสนา เพศ วัย สถานะทางสังคม	1.เข้าใจหลักการและแนวคิดเกี่ยวกับความเท่าเทียมและความหลากหลายในสังคม 2.มีความรู้เกี่ยวกับกฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับการไม่เลือกปฏิบัติและสิทธิมนุษยชน 3.เข้าใจความแตกต่างทางวัฒนธรรม ประเพณี และมารยาทในสังคมที่หลากหลาย 4.มีความรู้เกี่ยวกับความต้องการและความคาดหวังเฉพาะของลูกค้าจากกลุ่มวัฒนธรรมและภูมิหลังที่แตกต่างกัน 5.เข้าใจประเด็นและความท้าทายในการสร้างสภาพแวดล้อมการทำงานที่เคารพความหลากหลาย	1.สามารถสื่อสารกับผู้คนที่มีพื้นฐานทางวัฒนธรรมที่แตกต่างกันอย่างมีประสิทธิภาพ 2.มีทักษะในการระบุและแก้ไขสถานการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการเลือกปฏิบัติ 3.สามารถปรับการบริการให้ตอบสนองต่อความต้องการเฉพาะของลูกค้าที่หลากหลาย 4.มีความสามารถในการไกล่เกลี่ยความขัดแย้งที่เกิดจากความแตกต่างทางวัฒนธรรมหรือความเข้าใจ 5.สามารถพัฒนานโยบายและแนวปฏิบัติที่ส่งเสริมความเท่าเทียมในสถานที่ทำงาน	1.ยึดมั่นในหลักการปฏิบัติต่อทุกคนด้วยความเคารพและให้เกียรติ 2.มีจิตสำนึกต่อต้านการเลือกปฏิบัติทุกรูปแบบ 3.เคารพในความแตกต่างและมุมมองของผู้อื่น แม้จะแตกต่างจากความเชื่อส่วนตัว 4.ปฏิบัติตามหลักความยุติธรรมในการให้บริการและการบริหารงานบุคคล 5.มีความซื่อสัตย์ในการส่งเสริมวัฒนธรรมองค์กรที่เคารพความหลากหลาย	1.มีความเห็นอกเห็นใจและเข้าใจมุมมองของผู้อื่นที่มีภูมิหลังแตกต่างกัน 2.แสดงออกถึงการยอมรับและเปิดกว้างต่อความคิดเห็นและวิธีการทำงานที่หลากหลาย 3.มีความมุ่งมั่นในการเป็นแบบอย่างที่ดีในการส่งเสริมความเท่าเทียม 4.มีความยืดหยุ่นและปรับตัวได้ในการทำงานกับผู้คนที่มีภูมิหลังและมุมมองที่หลากหลาย 5.มีความกล้าหาญที่จะยืนหยัดต่อต้านการเลือกปฏิบัติและความไม่เท่าเทียมเมื่อพบเห็น	LA2001407 การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาสำหรับโรงแรมและธุรกิจบริการ LA2032413 สัมมนาโรงแรมและธุรกิจบริการ LA2034102 การจัดการอีเว้นท์

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	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.สามารถระบุ ประเมิน และจัดการความเสี่ยงทางธุรกิจ	1.ตระหนักถึงความสำคัญของการดำเนินธุรกิจอย่างมีจริยธรรมและความรับผิดชอบต่อสังคม	1.มีวิสัยทัศน์และความคิดเชิงกลยุทธ์ในการมองภาพรวมของธุรกิจ 2.มีความคิดสร้างสรรค์และเปิดกว้างต่อแนวคิดใหม่ๆ ในการพัฒนานวัตกรรม	LA2032309 การตลาดสำหรับธุรกิจบริการในยุคดิจิทัล LA2032311 การจัดการกลยุทธ์ในโรงแรมและธุรกิจบริการ LA2034105 การบริหารลูกค้าสัมพันธ์เพื่องานบริการ LA2034116 การเป็นผู้ประกอบการในโรงแรมและธุรกิจบริการ LA2034101 นวัตกรรมการออกแบบเทคโนโลยีในธุรกิจบริการ LA2034109 การจัดการธุรกิจคาเฟ่ LA2034111 ธุรกิจร้านอาหาร สตรีทฟู้ด

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา				รายวิชาที่สามารถจะบรรลุผลการเรียนรู้
	ความรู้	ทักษะ	จริยธรรม	ลักษณะบุคคล	
Sub PLO 5.2 บริหารจัดการทรัพยากรมนุษย์ในธุรกิจโรงแรมและบริการอย่างมีประสิทธิภาพ ตั้งแต่การวางแผนอัตรากำลัง การสรรหาและคัดเลือก การพัฒนาบุคลากร การประเมินผลการปฏิบัติงาน และการสร้างแรงจูงใจให้กับพนักงานในองค์กร	1.เข้าใจหลักการจัดการทรัพยากรมนุษย์และการบริหารคนเก่งในธุรกิจโรงแรมและบริการ	1.มีทักษะในการจัดการทรัพยากรมนุษย์ในธุรกิจโรงแรมและบริการอย่างมีประสิทธิภาพ	1.ให้ความสำคัญกับความยั่งยืนในการพัฒนากลยุทธ์ทางธุรกิจ 2.มีความซื่อสัตย์ในการนำเสนอข้อมูลและการรายงานผลการดำเนินงาน	1.มีความเป็นผู้นำในการขับเคลื่อนการเปลี่ยนแปลงและการนำกลยุทธ์ไปปฏิบัติ	LA2031204 การจัดการทรัพยากรมนุษย์และการบริหารคนเก่ง LA2032204 การจัดการงานแม่บ้าน LA2032207 การจัดการภัตตาคาร LA2032208 การจัดการงานจัดเลี้ยง

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา				รายวิชาที่สามารถจะบรรลุผลการเรียนรู้
	ความรู้	ทักษะ	จริยธรรม	ลักษณะบุคคล	
Sub PLO 5.3 จัดการด้านการเงินและสร้างเครือข่ายความร่วมมือทางธุรกิจอย่างมีประสิทธิภาพ ประกอบด้วยการจัดทำงบประมาณการวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทน การกำหนดกลยุทธ์ด้านราคา รวมถึงการพัฒนาและรักษาความสัมพันธ์ที่ดีกับลูกค้า	1.มีความรู้ด้านการตลาดดิจิทัลและกลยุทธ์การสร้างแบรนด์สำหรับธุรกิจบริการ 2.มีความรู้ในการจัดการรายได้ และการเงินในธุรกิจโรงแรมและบริการ	1.สามารถประเมินผลการดำเนินงานและปรับปรุงแผนกลยุทธ์อย่างต่อเนื่อง	1.คำนึงถึงผลกระทบของกลยุทธ์และการตัดสินใจทางธุรกิจต่อผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทุกกลุ่ม	1.กล้าเสี่ยงอย่างชาญฉลาดและตัดสินใจภายใต้ความไม่แน่นอน 2.มีความยืดหยุ่นและปรับตัวได้ต่อการเปลี่ยนแปลงของสภาพแวดล้อมทางธุรกิจ	LA2032310 การจัดการรายได้และต้นทุนสำหรับโรงแรมและธุรกิจบริการ LA2033301 การฝึกปฏิบัติงานโรงแรมและธุรกิจบริการ LA2033402 สหกิจศึกษาเพื่องานโรงแรมและธุรกิจบริการ LA2033403 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพในโรงแรมและธุรกิจบริการ LA2034111 ธุรกิจร้านอาหารสตรีทฟู้ด

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา				รายวิชาที่สามารถจะบรรลุผลการเรียนรู้
	ความรู้	ทักษะ	จริยธรรม	ลักษณะบุคคล	
Sub PLO 5.4 ประยุกต์ใช้มาตรฐานสากลในการปฏิบัติงานด้านการโรงแรมและธุรกิจบริการเช่น มาตรฐาน ISO, HACCP และมาตรฐานความปลอดภัย พร้อมทั้งพัฒนาระบบการจัดการคุณภาพติดตามประเมินผลการให้บริการและดำเนินการปรับปรุงอย่างต่อเนื่องเพื่อยกระดับคุณภาพการบริการ	1.เข้าใจแนวคิดการบริหารความเสี่ยงและการสร้างความยั่งยืนในอุตสาหกรรมโรงแรมและบริการ 2.มีความรู้เกี่ยวกับแนวโน้มและการเปลี่ยนแปลงในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการระดับโลก	1.มีทักษะการพัฒนาและปรับปรุงคุณภาพการบริการอย่างต่อเนื่อง 2.มีทักษะการเจรจาต่อรองและการสร้างความสัมพันธ์กับพันธมิตรทางธุรกิจ	1.ปฏิบัติตามกฎหมายและข้อบังคับในการดำเนินธุรกิจและการแข่งขันทางการตลาด 2.เคารพทรัพย์สินทางปัญญาในการพัฒนานวัตกรรมและการสร้างแบรนด์	1.มีความมุ่งมั่นในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง 2.มีทัศนคติเชิงบวกและมุ่งเน้นการแก้ปัญหาเมื่อเผชิญกับความท้าทาย	LA2033301 การฝึกปฏิบัติงานโรงแรมและธุรกิจบริการ LA2033402 สหกิจศึกษาเพื่องานโรงแรมและธุรกิจบริการ LA2033403 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพในโรงแรมและธุรกิจบริการ LA2034106 การจัดการโรงแรมอย่างยั่งยืน

สป.อว.ได้พิจารณาความสอดคล้องของหลักสูตร
ผ่านระบบ CHECO แล้ว
เมื่อวันที่ 10 กันยายน 2569

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	วิชากลุ่มมนุษย์ศาสตร์และสังคมศาสตร์	3	3	0	6
GE250010X	วิชากลุ่มพลศึกษาและนันทนาการ	3	2	2	5
LA2031101	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอุตสาหกรรมบริการ	3	3	0	6
LA2031102	ศิลปะการต้อนรับและการบริการ	3	3	0	6
LA20341XX	กลุ่มวิชาชีพเลือก (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	พฤติกรรมนักท่องเที่ยวและการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม	3	3	0	6
LA2032101	ภาษาอังกฤษสำหรับโรงแรมและธุรกิจบริการ	3	3	0	6
LA2032102	การจัดการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	3	2	3	4
LA20341XX	กลุ่มวิชาชีพเลือก (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	ศิลปะการออกแบบเครื่องดื่ม	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	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	วิชากลุ่มมนุษย์ศาสตร์และสังคมศาสตร์	3	3	0	6
GE250010X	วิชากลุ่มพลศึกษาและนันทนาการ	3	2	2	5
LA2031101	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอุตสาหกรรมบริการ	3	3	0	6
LA2031102	ศิลปะการต้อนรับและการบริการ	3	3	0	6
LA20341XX	กลุ่มวิชาชีพเลือก (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	พฤติกรรมนักท่องเที่ยวและการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม	3	3	0	6
LA2032101	ภาษาอังกฤษสำหรับโรงแรมและธุรกิจบริการ	3	3	0	6
LA2032102	การจัดการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	3	2	3	4
LA20341XX	กลุ่มวิชาชีพเลือก (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	ศิลปะการออกแบบเครื่องดื่ม	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	ศึกษาด้วยตนเอง
LA2001407	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาสำหรับโรงแรมและธุรกิจบริการ	1	0	2	1
LA2032412	การวิจัยสำหรับโรงแรมและธุรกิจบริการ	3	2	2	5
LA2032413	สัมมนาโรงแรมและธุรกิจบริการ	3	3	0	6
xx-xxx-xxx	วิชาเลือกเสรี (2)	3	X	X	X
รวม		**10**	**X**	**X**	**X**

ชั่วโมง / สัปดาห์ = xx

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

ชั่วโมง / สัปดาห์ = 40

7. ผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษากำหนดไว้ดังนี้

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

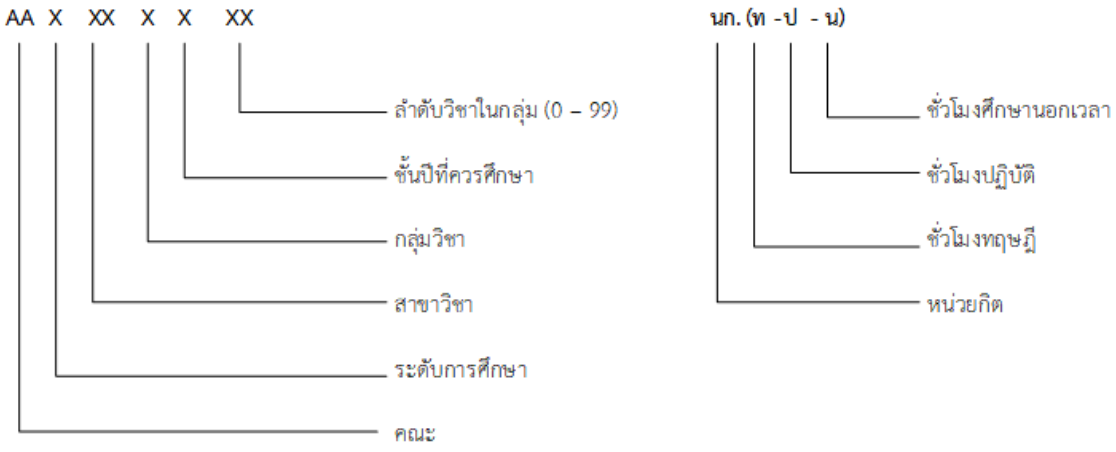
การออกแบบรายวิชาในแต่ละชั้นปี และสมรรถนะวิชาชีพ		
ชั้นปี	**รายวิชาที่ออกแบบให้นักศึกษาเรียน เพื่อให้ได้ผลลัพธ์การเรียนรู้**	**สมรรถนะวิชาชีพที่ต้องการประเมิน หรือทดสอบในแต่ละชั้นปี**
1	- ความรู้เบื้องต้นในอุตสาหกรรมบริการ - ศิลปะการต้อนรับและการบริการ - ภาษาอังกฤษสำหรับโรงแรมและธุรกิจบริการ - การจัดการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	1.ต้องมีความรู้ในเรื่องเกี่ยวกับอุตสาหกรรมที่เกี่ยวกับการท่องเที่ยวและโรงแรม 2. มีบุคลิกภาพที่ดีสำหรับการปฏิบัติงานในโรงแรม 3. สามารถบริการอาหารและเครื่องดื่มได้ถูกต้องตามมาตรฐานสากลและสามารถสื่อสารภาษาต่างประเทศในการบริการได้
2	- การจัดการทรัพยากรมนุษย์ และการบริหารคนเก่งในธุรกิจบริการ - ศิลปะการประกอบอาหารและการจัดการงานครัว - การจัดการภัตตาคาร - การจัดการงานเลี้ยง - การจัดการงานส่วนหน้าและห้องพัก - การจัดการงานแม่บ้าน - ศิลปะการออกแบบเครื่องดื่ม	1. ต้องเข้าใจพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวที่แตกต่างกัน 2. ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการโรงแรม และการท่องเที่ยวได้ 3. ต้องสามารถปฏิบัติงานบริการส่วนหน้า และใช้โปรแกรมจัดการห้องพัก 4. ต้องทำความสะอาดและจัดเตรียมห้องพัก ตามมาตรฐานสากลได้อย่างถูกต้อง 5. สามารถจัดงานเลี้ยงรูปแบบต่าง ๆได้ อย่างถูกต้อง 6. ต้องมีความรู้และเข้าใจโครงสร้าง การดาเนินงานและกฎระเบียบต่าง ๆ ในธุรกิจโรงแรม 7. สามารถจัดงานเลี้ยงและปฏิบัติงาน ภัตตาคารได้
3	- เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อโรงแรมและธุรกิจบริการ - การตลาดสำหรับธุรกิจบริการในยุคดิจิทัล - การจัดการรายได้และต้นทุนสำหรับโรงแรมและธุรกิจบริการ - จรรยาบรรณวิชาชีพและกฎหมายสำหรับโรงแรมและธุรกิจบริการ - การจัดการกลยุทธ์ในโรงแรมและธุรกิจบริการ - กลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะ - กลุ่มรายวิชาภาษาต่างประเทศเพื่องาอาชีพ - กลุ่มวิชาเลือกเสรี	1. รู้และเข้าใจหลักการบัญชีในธุรกิจโรงแรมได้ 2. สามารถวิเคราะห์ วางแผนและกำหนดกลยุทธ์ในการจัดการธุรกิจโรงแรมได้ 3. มีความรู้และเข้าใจรูปแบบการฉลาดที่เปลี่ยนแปลงไปตามสถานการณ์ในยุคดิจิทัล 4.มีความรู้และความเข้าใจในเรื่องจรรยาบรรณวิชาชีพและกฎหมายที่เกี่ยวกับการท่องเที่ยวและการโรงแรม 5.สามารถสื่อสารภาษาอังกฤษหรือภาษาจีนสำหรับงานโรงแรมและบริการได้ถูกต้อง 6. สามารถสื่อสารภาษาอังกฤษระหว่างวัฒนธรรมได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ

4	- การวิจัยสำหรับโรงแรมและธุรกิจบริการ - สัมมนาโรงแรม และธุรกิจบริการ - จรรยาบรรณวิชาชีพและกฎหมายสำหรับโรงแรมและธุรกิจบริการ - การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาสำหรับโรงแรมและธุรกิจบริการ	1. เข้าใจในหลักการพื้นฐานของการวิจัยสำหรับอุตสาหกรรมโรงแรมและการบริการได้อย่างถูกต้อง 2. สามารถวิเคราะห์สถานการณ์และแนวโน้มในอุตสาหกรรมโรงแรมและการบริการได้

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

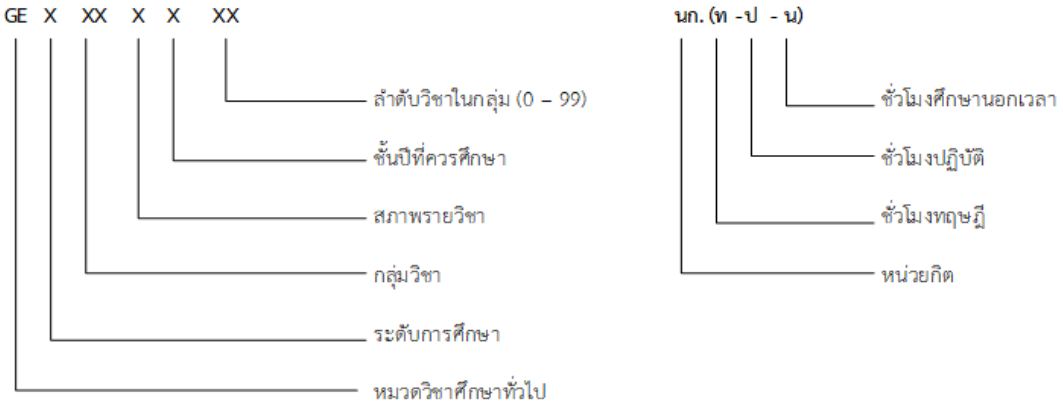
3 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

4 กลุ่มวิชาชีพเลือก

5 กลุ่มวิชาชีพเลือกภาษาอังกฤษ

6 กลุ่มวิชาชีพเลือกภาษาจีน

8.2 การกำหนดรหัสวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป เช่น GE2100101 GE2300101 เป็นต้น



ระดับการศึกษา

1 อนุปริญญา

2 ปริญญาตรี

10 กลุ่มวิชาภาษาไทย

20 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ

30 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์

40 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์

50 กลุ่มวิชาพลศึกษาและนันทนาการ

60 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์

70 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์

80 กลุ่มวิชาบูรณาการ

81 กลุ่มวิชาบูรณาการด้านสังคมศาสตร์

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** ให้เลือกศึกษาจากรายวิชาต่อไปนี้หรือรายวิชา ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

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	คอรัปชั่นศึกษา Corruption Study	3(3-0-6)
GE2300115	วัฒนธรรมร่วมสมัยในอาเซียน Contemporary ASEAN Culture	3(3-0-6)

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

○ **กลุ่มวิชาพลศึกษาและนันทนาการ 3 หน่วยกิต**

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

○ **กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์** โดยให้เลือกเรียนจากกลุ่มจำนวน 3 หน่วยกิต

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

หมวดวิชาเฉพาะ 94 หน่วยกิต ประกอบด้วย

- **กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ 19 หน่วยกิต**

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
LA2031101	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอุตสาหกรรมบริการ Introduction to Hospitality Industry	3(3-0-6)
LA2031102	การพัฒนาบุคลิกภาพในอุตาหกรรมบริการ 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	ขนมอบและเพสตรี้ 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	เทคนิคการเล่าเรื่องและการนาเสนอในธุรกิจบริการ 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 ทั้งนี้ขึ้นอยู่ดุลพินิจและความเห็นชอบของคณะกรรมการประจำหลักสูตร

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 การเลือกสรรและเรียบเรียงถ้อยคำให้เหมาะความ การจับประเด็นสำคัญ รู้เท่าทันการอ่าน การเขียนมุ่งสรรค์สร้างงานใหม่และการปรับใช้นวัตกรรมเพื่อนำเสนอ

○ กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ

GE2200101 ทักษะการสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษ 3(3-0-6)

English Communication Skills

การพัฒนาทักษะการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนภาษาอังกฤษเพื่อ การสื่อสารได้ตามสถานการณ์ต่าง ๆ การเปรียบเทียบ การบรรยายประสบการณ์ในอดีต การบอกแผนการในอนาคต การแสดงความคิดเห็น และการกำหนดเงื่อนไข

Development of English listening, speaking, reading and writing skills in various situations; comparison; describing past events; describing future plans; exchanging opinions; conditions

GE2200102 ภาษาอังกฤษเทคนิค 3(3-0-6)

Technical English

การใช้ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวเนื่องกับวิชาชีพ ความรู้เกี่ยวกับคำศัพท์เทคนิค 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 การอธิบายคุณสมบัติของสินค้าและการบริการ 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 การบอกที่ตั้งและทิศทาง 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 การให้ข้อมูลเกี่ยวกับบุคคลและสมาชิกในครอบครัว 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

สัทธอักษรจีน การบอกแผนการประจำวัน การต่อรองราคา การแสดงความคิดเห็น การบอกปัญหาและขอความช่วยเหลือ การอธิบายอาการป่วย การลาและการซื้อยา 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 มรดกทางสังคมและภูมิปัญญาสังคมพหุวัฒนธรรม การแสดงออกทางการเมืองอย่างสร้างสรรค์ พลเมืองที่เข้มแข็ง ปัญหาสังคมและแนวทางแก้ไข

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

GE2300102 มนุษยสัมพันธ์ 3(3-0-6)

Human Relations

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับมนุษยสัมพันธ์ พฤติกรรมและธรรมชาติของมนุษย์ แรงจูงใจกับมนุษยสัมพันธ์ในองค์การ การสื่อสารกับมนุษยสัมพันธ์ มนุษยสัมพันธ์ในวัฒนธรรมไทย หลักธรรมทาง ศาสนากับมนุษยสัมพันธ์

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 ตัดสินใจและแก้ปัญหาอย่างสร้างสรรค์

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

- **กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์**

GE2300111 ศาสตร์พระราชาสู่การพัฒนาที่ยั่งยืน 3(3-0-6)

The King's Philosophy to Sustainable Development

การพัฒนาทางเศรษฐกิจ หลักการและแนวคิดปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง หลักธรรมาภิบาล การบริหารจัดการความเสี่ยง การพัฒนาที่ยั่งยืน ปัญหา ผลกระทบ และวิกฤติการพัฒนาในสังคมไทยและสังคมโลก 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 คอรัปชั่นศึกษา 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 เชาวน์ปัญญาและความฉลาด 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 มนุษยสัมพันธ์กับบุคลิกภาพ 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 คุณค่าของจิตปัญญาและการคิดสร้างสรรค์ต่อการดำเนินชีวิต

General knowledge about mental wisdom, mental wisdom development through meditation, critical thinking, meaning and the importance of creativity, techniques of thinking methods and creative thinking design, value of mental wisdom and creative thinking for everyday life

GE2400113 การศึกษาเพื่อการพัฒนามนุษย์ 3(3-0-6)

Education for Human Development

การเสริมสร้างความเป็นมนุษย์ที่สมบูรณ์ ด้านกาย จิตใจ สังคม และปัญญา การคิดวิเคราะห์และแก้ปัญหาอย่างสร้างสรรค์ การพัฒนาทักษะที่จำเป็นในสังคม และอาชีพ รวมทั้งตระหนักรู้ในคุณค่าศิลปวัฒนธรรม ประเพณี 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 การสร้างและรักษาเอกลักษณ์และที่เหมาะสม การเตรียมความพร้อมในโลกอาชีพ กรณีศึกษา

Desirable graduates; personality development skills; communicative skills; media literacy; civic right and duty; social and cultural awareness; creating and maintaining suitable identity; professional world preparation; case study

GE2400116 การเขียนรายงานวิชาการและการเขียนโครงการวิชาชีพ 3(3-0-6)

Academic Report Writing and Professional Training

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับแหล่งสารสนเทศอิเล็กทรอนิกส์ สื่อสังคมออนไลน์ การสืบค้นสารสนเทศ การเลือกเทคโนโลยีสารสนเทศ การประยุกต์ใช้สารสนเทศ และการประเมินสารสนเทศ เพื่อการศึกษาค้นคว้า วิจัยการเขียนรายงานวิชาการ และการเขียนโครงการวิชาชีพ การอ้างอิงและบรรณานุกรม 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 การพัฒนาความเป็นผู้มีสุขภาพดีและบุคลิกที่ดี 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 สารเคมีในชีวิตประจำวัน 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 หลักนิเวศวิทยาและสมดุล ธรรมชาติ ทรัพยากรธรรมชาติและการอนุรักษ์ มลพิษสิ่งแวดล้อม การประเมินผลกระทบสิ่งแวดล้อมการจัดการสิ่งแวดล้อม

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

○ **กลุ่มวิชาชีพพื้นฐาน**

LA2031101 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอุตสาหกรรมบริการ 3(3-0-6)

Introduction to Hospitality Industry

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

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

LA2031102 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 การสรรหาบุคลากร การฝึกอบรมและพัฒนา การประเมินผลการปฏิบัติงาน การจัดสวัสดิการ การบริหารค่าตอบแทน การบริหารคนเก่ง กฎระเบียบที่พึงปฏิบัติ กฎหมายแรงงาน

Knowledge of human resource management; recruitment and selection; training and development; performance evaluation; welfare management; compensation management; talent management; rules and regulations; labor law

LA2031205 เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อโรงแรมและธุรกิจบริการ 3(2-2-5)

Digital Technology for Hotel and Hospitality

เทคโนโลยีดิจิทัลในโรงแรมและธุรกิจบริการ การบริหารจัดการสารสนเทศและระบบเครือข่ายเทคโนโลยีเว็บไซต์ พาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์และคุณภาพการบริการอิเล็กทรอนิกส์ ระบบการจัดการธุรกิจท่องเที่ยวและตัวแทนจำหน่ายด้านที่

พักออนไลน์ การใช้โปรแกรมมัลติมีเดียเพื่อการทำสื่อโฆษณา ประชาสัมพันธ์และบริการผ่านระบบเครือข่ายอินเตอร์เน็ต การตัดต่อวิดีโอ การทำภาพเคลื่อนไหว การสร้าง สารคดี ด้านโรงแรมและธุรกิจบริการ การใช้ระบบฐานข้อมูลและระบบการสำจองห้องพัก สายการบิน รถไฟ เรือสำราญ รถเช่า และระบบสำรองที่นั่งสายการบินด้วยระบบคอมพิวเตอร์ แนวโน้มเทคโนโลยีดิจิทัลในอนาคต

Digital technology in hotel and hospitality; information management and web technology networking; e-Commerce and e-Service quality; travel business management system and Online Travel Agency(OTA); using multimedia programs for advertising media; public relations and services through Internet network system; video editing; animation making; producing a documentary on hotel and hospitality; using database and reservation systems for airlines, trains, cruise, car rentals and computerized airline reservation systems; future digital technology trends

LA2031206 จรรยาบรรณวิชาชีพและกฎหมายสำหรับโรงแรมและธุรกิจบริการ 3(3-0-6)

Professional Ethics and Law for Hotel and Hospitality

กฎหมายโรงแรมและธุรกิจบริการ กฎหมายสิ่งแวดล้อม กฎหมายการตรวจคนเข้าเมือง กฎหมายแรงงาน ความรับผิดชอบขององค์กรธุรกิจต่อผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย บทบาทและความรับผิดชอบของคณะกรรมการและผู้บริหารที่มีต่อเป้าหมายในการสร้างความยั่งยืนของธุรกิจด้วยการให้ความเป็นธรรม การมีส่วนร่วมกับผู้มีส่วนได้ส่วนเสียผ่านกลไกการกำกับดูแลกิจการในมุมกว้าง

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

แนวคิดของระบบสหกิจศึกษาการเขียนจดหมายสมัครงาน 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 การวิเคราะห์เอกสารที่เกี่ยวกับการโรงแรมและการนำเสนอเอกสาร 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 มื้ออาหาร 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 การเตรียมงานบริการและการดู 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 การจัดการเครื่องดื่มงานจัดเลี้ยง 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 การตลาดสำหรับธุรกิจบริการในยุคจิทัล 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; reve recording; rooms report; introduction to cost; food and beverage cost co in hospitality

LA2032311 การจัดการกลยุทธ์ในโรงแรมและธุรกิจบริการ 3(3-0-6)

Strategic Management in Hotel and Hospitality

หลักการจัดการและการวางแผนธุรกิจโรงแรมและบริการ การวิเคราะห์ สภาพแวดล้อมเพื่อจัดทำแผนธุรกิจ การจัดการเชิงกลยุทธ์ กลยุทธ์ในการทำธุรกิจ โรงแรม 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 การกำหนด รูปแบบและวิธีการวิจัย การกำหนดจำนวนประชากรและการสุ่มตัวอย่าง การสร้าง เครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูลสถิติสำหรับการวิจัย

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

LA2032413 สัมมนาโรงแรมและธุรกิจบริการ 3(3-0-6)

Seminar in Hotel and Hospitality

แนวโน้มของโรงแรมและธุรกิจบริการ การพัฒนาโรงแรมและธุรกิจบริการ กระบวนการบริการ ลักษณะพิเศษของงานบริการ การแลกเปลี่ยนแนวคิดและประสบการณ์ การวิเคราะห์เพื่อหาแนวทางพัฒนาและแก้ไขโรงแรมและธุรกิจบริการ การนำความรู้ที่ได้ศึกษามาเพื่อประยุกต์ใช้ใน โรงแรมและธุรกิจบริการ

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

- **กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ**

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 sum report

- **กลุ่มวิชาชีพเลือก**
  - **กลุ่มวิชาชีพเฉพาะ**

LA2034101 นวัตกรรมการออกแบบเทคโนโลยีในธุรกิจบริการ 3(3-0-6)

Innovation of Design and Technology in Service Business

นวัตกรรมการบริการ แนวโน้มด้านการบริการในปัจจุบัน ปัจจัยที่ผลักดันให้เกิดนวัตกรรมการบริการ ปัจจัยที่มีผลต่อนวัตกรรมการบริการ การนำความรู้ด้านนวัตกรรมการบริการไปประยุกต์ใช้ในการสร้างประสบการณ์ ความประทับใจในการสร้างนวัตกรรมการบริการในธุรกิจโรงแรม

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 การจัดการอีเว้นท์ 3(3-0-6)

Event Management

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอุตสาหกรรมอีเว้นท์ รูปแบบการดำเนินงานของธุรกิจอีเว้นท์ธุรกิจไมซ์ในประเทศไทยและนานาชาติ การบริหารองค์กรธุรกิจอีเว้นท์และการบริหารจัดการสถานที่ การวางแผนและการจัดการสำหรับการจัดงานประชุมในธุรกิจไมซ์และอีเว้นท์ ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมไมซ์ ปัจจัยการตลาดธุรกิจไมซ์และกิจกรรมพิเศษ องค์กรที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจไมซ์และอีเว้นท์ภายในประเทศและต่างประเทศ จรรยาบรรณสำหรับผู้ประกอบวิชาชีพอีเว้นท์

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 การบริการลูกค้าตามลักษณะสินค้าและบริการที่เกี่ยวกับส่วนประสมทางการบริการ 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

วัฒนาการของธุรกิจที่พักทางเลือก 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 การคั่วกาแฟและการเก็บรักษาเมล็ดกาแฟ เครื่องมือและอุปกรณ์ในการสกัดกาแฟ การใช้เครื่องบดและเครื่องชงกาแฟ วิธีการสกัดกาแฟ ปัจจัยที่ส่งผลต่อการสกัดกาแฟ การชิมและประเมินรสชาติกาแฟ วิธีการสตรีมนมและการเลือกใช้นม การทำลาเต้อาร์ทลายพื้นฐาน การดูแลทำความสะอาดเครื่องทำกาแฟ แนวโน้มรูปแบบธุรกิจและเทคโนโลยีร้านคาเฟ่และรูปแบบการตลาดในปัจจุบัน

Cafe business; categories and service styles; beverage and food menu; cafe 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

ประเภทและรูปแบบของธุรกิจร้านสตรีทฟู้ด การจัดรายการอาหาร เครื่องดื่ม อุปกรณ์ เครื่องมือและเครื่องใช้ใน ธุรกิจร้านอาหารสตรีทฟู้ด วิธีการให้บริการ การวางแผนการทำธุรกิจร้านอาหารสตรีทฟู้ด การจัดการงบประมาณ การคำนวณต้นทุนและผลกำไร ฝึกปฏิบัติ

Types and styles of street food business; menu design; beverages; utensils and tools for street food business; street food service; street food business planning; budget management; cost and profit calculation; cooking practice

LA2034112 ขนมไทยต้นตำรับ 3(1-4-4)

Authentic Thai Dessert

ประวัติขนมไทย ประเภท วัตถุดิบ อุปกรณ์และเครื่องมือในการเตรียมและประกอบขนมไทย การจัดตกแต่งและการจัดเสิร์ฟขนมไทยตามวัฒนธรรม การคำนวณต้นทุนสำหรับขนมไทย ฝึกปฏิบัติขนมไทย

History of Thai desserts; types, ingredients, utensils, and tools for preparing Thai desserts; decoration and serving of Thai traditional desserts; cost calculation for Thai desserts; preparing Thai desserts

LA2034113 ขนมอบและเพสตรี้ 3(1-4-4)

Bakery and Pastry

ประเภทของขนมอบและเพสตรี้ วัตถุดิบสำหรับขนมอบและเพสตรี้ การเก็บรักษาวัตถุดิบและอุปกรณ์ เทคนิคการทำขนมอบและเพสตรี้ การตกแต่งขนมอบและเพสตรี้ การคำนวณต้นทุนสำหรับขนมอบและเพสตรี้

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 ลักษณะของภาชนะที่ใช้ในการตกแต่งการแกะสลัก 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 การจัดการสานักงานสมัยใหม่สาหรับธุรกิจบริการ 3(2-2-5)

Modern office Management for Hospitality

การวางแผนการทางาน การจัดระบบงาน การจัดโครงสร้างองค์การบริหารงานบุคคลในสานักงาน การบริหารงานเอกสาร การจัดการประชุม การจัดสภาพแวดล้อมในสานักงาน ระบบการจัดเก็บเอกสารด้วยระบบอิเล็กทรอนิกส์ เทคโนโลยีเครื่องใช้สานักงาน เทคโนโลยีการประชุมทางไกล (Teleconference) ระบบการให้บริการ (One Stop Service) การใช้สารสนเทศซอฟต์แวร์ในสานักงาน

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 กาหนดกลุ่มเป้าหมายและเอกลักษณ์ของแบรนด์ 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 3(3-0-6)

เทคนิคการเล่าเรื่องและการนาเสนอในธุรกิจบริการ 3(3-0-6)

Storytelling and Presentation Techniques in Hospitality Business

การนำเสนอความคิด การใช้เสียงและภาพประกอบสาหรับ การสื่อสารตามโอกาสและวัตถุประสงค์ ทักษะเล่าเรื่อง วิเคราะห์ สรุปและเลือกใช้เนื้อหาที่ส่งเสริมการเล่าเรื่องได้อย่างมีศิลปะ

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 การควบคุมสถานการณ์การเจรจาสาหรับโรงแรมและธุรกิจบริการ 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 การจัดตกแต่งอาหารสาหรับการจัดเลี้ยง การคานวณต้นทุนการประกอบอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง การกาหนดรายการอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง การออกแบบและจัดทาเมนูอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง 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

คำศัพท์และสำนวนที่ใช้ในการปฏิบัติงานในแผนกครัวอุปกรณ์สำหรับงานครัว สุขอนามัยในการประกอบอาหาร การฝึกทักษะการพูด ฟัง อ่านและเขียน การประสานงานกับหน่วยงานในโรงแรม การฝึกทักษะในการสนทนา

Vocabulary and idioms for kitchen operation; equipment for kitchen operation; sanitation for cooking; practice in speaking, listening, reading and writing skills; coordination with other departments within the hotel; practice in conversation skill

LA2036205 ภาษาจีนสำหรับพนักงานต้อนรับบนเครื่องบิน 3(3-0-6)

Chinese for Flight Attendants

หน้าที่และความรับผิดชอบของพนักงานต้อนรับบนเครื่องบิน 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 ซึ่งจัดไว้ในหมวดวิชาเฉพาะกลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

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. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงงาน/ศิลปนิพนธ์/งานวิจัย

- ไม่มี -

หมวดที่ 4 การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. การจัดกระบวนการเรียนรู้ในแต่ละด้าน

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

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	กลยุทธ์/ วิธีการสอน	กิจกรรมการเรียนการสอน	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้
PLO 1: มีความรู้และทักษะพื้นฐานด้านอุตสาหกรรมโรงแรมและบริการ			
Sub PLO 1.1 เข้าใจและอธิบายแนวคิด ทฤษฎี และหลักการพื้นฐานของอุตสาหกรรมการโรงแรมและบริการ รวมถึงแนวโน้มและการเปลี่ยนแปลงของอุตสาหกรรม	1. การบรรยายเชิงปฏิสัมพันธ์ 2. การเรียนรู้แบบใช้ปัญหาเป็นฐาน 3. การเรียนรู้แบบกรณีศึกษา 4. การเรียนรู้แบบร่วมมือ	1. การบรรยายและอภิปรายร่วมกันในชั้นเรียน 2. การศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง 3. การวิเคราะห์กรณีศึกษาจากธุรกิจโรงแรมและบริการจริง 4. การเชิญวิทยากรผู้เชี่ยวชาญจากอุตสาหกรรมมาแลกเปลี่ยนประสบการณ์	1. การสอบข้อเขียน 2. การประเมินรายงานและงานที่ได้รับมอบหมาย 3. การมีส่วนร่วมในชั้นเรียนและการอภิปราย
Sub PLO 1.2 วิเคราะห์หลักการบริหารจัดการ โครงสร้างองค์กร และการดำเนินงานของธุรกิจโรงแรมและบริการ รวมถึงความสัมพันธ์ระหว่างแผนกต่าง ๆ	1. การเรียนรู้แบบกรณีศึกษา 2. การสอนแบบโครงงาน 3. การเรียนรู้จากประสบการณ์จริง	1. การศึกษาดูงานในสถานประกอบการจริง 2. การวิเคราะห์โครงสร้างองค์กรและการดำเนินงานของโรงแรมกรณีศึกษา	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)	1. การสาธิตและฝึกปฏิบัติ 2. การเรียนรู้ผ่านการทำงานจริง 3. การฝึกอบรมในสถานประกอบการ 4. การจำลองสถานการณ์	1. การฝึกปฏิบัติในห้องปฏิบัติการจำลอง 2. การสาธิตขั้นตอนการปฏิบัติงานจากผู้เชี่ยวชาญ 3. การฝึกงานในแผนกต่างๆ ของโรงแรม 4. การสร้างสถานการณ์จำลองในการแก้ไขปัญหา	1. การทดสอบภาคปฏิบัติ 2. การประเมินทักษะการปฏิบัติงานตาม SOP 3. การประเมินจากผู้ควบคุมการฝึกงาน 4. การสังเกตพฤติกรรมการทำงานและการแก้ไขปัญหา
PLO 2: แสดงออกถึงทักษะการบริการที่เป็นเลิศ			
Sub PLO 2.1 แสดงออกถึงจิตบริการและทัศนคติเชิงบวก รวมถึงความมีน้ำใจ ความเอื้อเฟื้อ ความใส่ใจ และความกระตือรือร้นในการให้บริการทั้งต่อลูกค้าและเพื่อนร่วมงาน	1. การเรียนรู้ผ่านบทบาทสมมติ 2. การสร้างประสบการณ์จำลอง 3. การเรียนรู้จากต้นแบบ4. การสะท้อนคิด	1. การแสดงบทบาทสมมติในสถานการณ์การให้บริการต่าง ๆ 2. การเชิญวิทยากรต้นแบบด้านการบริการมาแลกเปลี่ยนประสบการณ์ 3. การชมวีดิทัศน์กรณีศึกษาการบริการที่เป็นเลิศ	1. การประเมินพฤติกรรมจากการแสดงบทบาทสมมติ 2. การสังเกตพฤติกรรมในการให้บริการในสถานการณ์จำลอง 3. การประเมินโดยเพื่อนร่วมชั้นเรียน

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	กลยุทธ์/ วิธีการสอน	กิจกรรมการเรียนการสอน	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้
PLO 2: แสดงออกถึงทักษะการบริการที่เป็นเลิศ			
Sub PLO 2.2 สามารถให้บริการด้วยมาตรฐานระดับสากล สามารถปรับตัวและตอบสนองต่อความหลากหลายทางวัฒนธรรม ศาสนา และความเชื่อของลูกค้า	1. การเรียนรู้เชิงวัฒนธรรม2. การเรียนรู้จากกรณีศึกษา 3. การฝึกปฏิบัติในสถานการณ์จริง 4. การเรียนรู้แบบร่วมมือระหว่างวัฒนธรรม	1. การศึกษาความแตกต่างทางวัฒนธรรมของลูกค้าจากประเทศต่างๆ 2. การแลกเปลี่ยนประสบการณ์กับนักศึกษาต่างชาติหรือผู้เชี่ยวชาญด้านวัฒนธรรม 3. การจัดสถานการณ์จำลองการให้บริการลูกค้าหลากหลายวัฒนธรรม 4. การฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการที่มีลูกค้าหลากหลายเชื้อชาติ	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 ในการพัฒนานวัตกรรมการบริการ	1. การประเมินโครงงานการสร้างประสบการณ์ลูกค้า 2. การประเมินแนวคิดนวัตกรรมการบริการ 3. การประเมินผลตอบรับจากผู้รับบริการในสถานการณ์จริงหรือจำลอง

		3. การศึกษาและวิเคราะห์กรณีศึกษาการสร้างประสบการณ์ที่ประทับใจจากธุรกิจชั้นนำ 4. การทดลองนำเสนอบริการที่เหนือความคาดหมายในสถานการณ์จริง	4. การนำเสนอแผนการพัฒนาประสบการณ์ลูกค้า

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	กลยุทธ์/ วิธีการสอน	กิจกรรมการเรียนการสอน	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้
PLO 3: สื่อสารและใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพ			
Sub PLO 3.1 สื่อสารด้วยภาษาไทยและภาษาต่างประเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยคำนึงถึงความแตกต่างทางวัฒนธรรม ทั้งการพูด การฟัง การอ่าน และการเขียน รวมถึงการใช้ภาษาและมารยาทสากล	1. การเรียนรู้แบบเน้นการสื่อสารจริง 2. การสอนแบบสถานการณ์จำลอง 3. การเรียนรู้แบบมีส่วนร่วม 4. การเรียนรู้ผ่านการแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรม	1. การฝึกสนทนาภาษาต่างประเทศในสถานการณ์จำลองการให้บริการโรงแรม 2. การฝึกเขียนเอกสารและจดหมายธุรกิจในงานโรงแรม 3. การจัดกิจกรรมแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรมกับนักศึกษาต่างชาติ 4. การฝึกนำเสนองานโดยใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ	1. การทดสอบทักษะการสื่อสารทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ 2. การประเมินทักษะการสื่อสารในสถานการณ์จำลอง 3. การประเมินงานเขียนและการนำเสนอ 4. การประเมินโดยเพื่อนร่วมชั้นและผู้สอน
Sub PLO 3.2 ใช้งานซอฟต์แวร์และระบบสารสนเทศที่เกี่ยวข้องกับงานโรงแรมด้วยความชำนาญและวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อสนับสนุนการตัดสินใจและการปรับปรุงคุณภาพการบริการ	1. การสอนแบบสาธิตและฝึกปฏิบัติ 2. การเรียนรู้โดยใช้โครงงานเป็นฐาน 3. การเรียนรู้จากการใช้งานจริง 4. การเรียนรู้ผ่านกรณีศึกษา	1. การฝึกปฏิบัติใช้งานซอฟต์แวร์โรงแรมจริงหรือระบบจำลอง 2. การทำโครงงานวิเคราะห์ข้อมูลโรงแรมเพื่อการตัดสินใจ 3. การจัดทำรายงานและนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจโรงแรม 4. การเชิญวิทยากรผู้เชี่ยวชาญด้านระบบสารสนเทศโรงแรมมาให้ความรู้	1. การทดสอบทักษะการใช้งานซอฟต์แวร์และระบบสารสนเทศโรงแรม 2. การประเมินโครงงานวิเคราะห์ข้อมูล 3. การประเมินความสามารถในการแก้ไขปัญหาในสถานการณ์จำลอง 4. การสอบปฏิบัติการใช้ระบบสารสนเทศโรงแรม

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	กลยุทธ์/ วิธีการสอน	กิจกรรมการเรียนการสอน	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้
PLO 3: สื่อสารและใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพ			
SubPLO3.3 ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีและช่องทางการสื่อสารสมัยใหม่และสื่อสารภายในองค์กรได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ	1. การเรียนรู้แบบโครงงานนวัตกรรม 2. การสอนผ่านสื่อดิจิทัล 3. การเรียนรู้แบบร่วมมือออนไลน์ 4. การเรียนรู้ผ่านกรณีศึกษา	1. การพัฒนาโครงงานการสื่อสารผ่านช่องทางดิจิทัลสำหรับธุรกิจโรงแรม 2. การสร้างเนื้อหาและสื่อดิจิทัลเพื่อการสื่อสารภายในและภายนอกองค์กร 3. การฝึกปฏิบัติการใช้เครื่องมือสื่อสารองค์กรสมัยใหม่ 4. การวิเคราะห์กรณีศึกษาการสื่อสารองค์กรในธุรกิจโรงแรมชั้นนำ	1. การประเมินโครงงานการสื่อสารดิจิทัล 2. การประเมินคุณภาพของเนื้อหาและสื่อที่ผลิต 3. การประเมินทักษะการใช้เทคโนโลยีการสื่อสารสมัยใหม่ 4. การนำเสนอแผนการสื่อสารองค์กรสำหรับธุรกิจโรงแรม

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	กลยุทธ์/ วิธีการสอน	กิจกรรมการเรียนการสอน	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้
PLO 4: ปฏิบัติตนบนพื้นฐานคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณวิชาชีพ และความรับผิดชอบต่อสังคม			
Sub PLO 4.1 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์สุจริตและความรับผิดชอบในการปฏิบัติงาน มีซื่อสัตย์สุจริต มีความโปร่งใสในการให้บริการรวมถึงรักษาความลับและความเป็นส่วนตัวของลูกค้าตามกฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้อง	1. การสอนโดยใช้กรณีศึกษาด้านจริยธรรม 2. การเรียนรู้จากบทบาทสมมติ 3. การเรียนรู้ผ่านการสะท้อนคิด 4. การเรียนรู้ผ่านกิจกรรมจิตอาสา	การวิเคราะห์กรณีศึกษาด้านจริยธรรมในธุรกิจโรงแรมและบริการ 2. การจัดบทบาทสมมติในสถานการณ์ที่ต้องตัดสินใจเชิงจริยธรรม 3. การทำบันทึกสะท้อนคิดเกี่ยวกับประเด็นจริยธรรมในวิชาชีพ 4. การเชิญวิทยากรผู้เชี่ยวชาญด้านจริยธรรมในวิชาชีพ	1. การประเมินพฤติกรรมด้านคุณธรรมจริยธรรมในชั้นเรียน 2. การประเมินการวิเคราะห์กรณีศึกษา 3. การประเมินบันทึกสะท้อนคิด 4. การสังเกตพฤติกรรมในสถานการณ์จำลอง
Sub PLO 4.2 มีจรรยาบรรณวิชาชีพและกฎหมายในการปฏิบัติงาน ตลอดจนเข้าใจและปฏิบัติตามกฎหมาย ข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมการโรงแรมและธุรกิจบริการ	1. การบรรยายเชิงปฏิสัมพันธ์ 2. การเรียนรู้แบบปัญหาเป็นฐาน 3. การศึกษากรณีศึกษาทางกฎหมาย 4. การเรียนรู้จากผู้เชี่ยวชาญ	1. การศึกษากฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจโรงแรมและบริการ 2. การวิเคราะห์กรณีศึกษาด้านกฎหมายและจรรยาบรรณวิชาชีพ 3. การจัดอภิปรายกลุ่มเกี่ยวกับประเด็นทางกฎหมายในธุรกิจบริการ 4. การเชิญผู้เชี่ยวชาญด้านกฎหมายและจรรยาบรรณวิชาชีพมาบรรยาย	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	1. การสอนแบบโครงงานด้านความรับผิดชอบต่อสังคม 2. การเรียนรู้ผ่านการบริการสังคม 3. การเรียนรู้ผ่านกรณีศึกษาด้านความยั่งยืน 4. การศึกษาดูงานด้านความรับผิดชอบต่อสังคม	1. การพัฒนาโครงงาน CSR สำหรับธุรกิจโรงแรมและบริการ 2. การจัดกิจกรรมจิตอาสาและบริการสังคม 3. การศึกษาแนวปฏิบัติที่ดีด้านความยั่งยืนในธุรกิจโรงแรมชั้นนำ 4. การศึกษาดูงานในสถานประกอบการที่มีการดำเนินงานด้าน CSR ที่โดดเด่น	1. การประเมินโครงงาน CSR 2. การประเมินการมีส่วนร่วมในกิจกรรมจิตอาสา 3. การประเมินรายงานการศึกษาดูงาน 4. การประเมินแผนการพัฒนาความยั่งยืนสำหรับธุรกิจโรงแรม
Sub PLO 4.4 ส่งเสริมความเท่าเทียม เคารพความหลากหลาย ปฏิบัติต่อลูกค้าและเพื่อนร่วมงานด้วยความเท่าและไม่เลือกปฏิบัติบนพื้นฐานของเชื้อชาติ ศาสนา เพศ วัย สถานะทางสังคม	1. การเรียนรู้ผ่านความหลากหลาย 2. การเรียนรู้แบบร่วมมือข้ามวัฒนธรรม3. การเรียนรู้ผ่านกรณีศึกษา 4. การเรียนรู้ผ่านการสะท้อนคิด	1. การจัดกิจกรรมแลกเปลี่ยนความหลากหลายทางวัฒนธรรม 2. การทำงานกลุ่มที่มีความหลากหลายของสมาชิก 3. การวิเคราะห์กรณีศึกษาด้านความเท่าเทียมและการไม่เลือกปฏิบัติ 4. การจัดอภิปรายเกี่ยวกับประเด็นความหลากหลายในที่ทำงาน	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 และการบริหารความเสี่ยงเพื่อสร้างความได้เปรียบในการแข่งขันและความยั่งยืนในระยะยาว	1. การสอนแบบกรณีศึกษา 2. การสอนผ่านโครงงานธุรกิจ 3. การเรียนรู้แบบใช้ปัญหาเป็นฐาน 4. การเรียนรู้จากผู้เชี่ยวชาญในอุตสาหกรรม	1. การวิเคราะห์กรณีศึกษาธุรกิจโรงแรมและบริการที่ประสบความสำเร็จ 2. การจัดทำแผนธุรกิจสำหรับโรงแรมหรือธุรกิจบริการ 3. การวิเคราะห์ SWOT และสภาพแวดล้อมทางธุรกิจ 4. การเชิญผู้บริหารระดับสูงจากธุรกิจโรงแรมมาแลกเปลี่ยนประสบการณ์	1. การประเมินแผนธุรกิจและแผนกลยุทธ์ 2. การประเมินการวิเคราะห์กรณีศึกษา 3. การประเมินการนำเสนอโครงงานธุรกิจ 4. การสอบข้อเขียนและสอบปากเปล่า
Sub PLO 5.2 บริหารจัดการทรัพยากรมนุษย์ในธุรกิจโรงแรมและบริการอย่างมีประสิทธิภาพ ตั้งแต่การวางแผนอัตรากำลัง การสรรหาและคัดเลือก การพัฒนาบุคลากร การประเมินผลการปฏิบัติงาน และการสร้างแรงจูงใจให้กับพนักงานในองค์กร	1. การสอนแบบจำลองสถานการณ์ 2. การเรียนรู้ผ่านบทบาทสมมติ 3. การเรียนรู้แบบร่วมมือ 4. การสอนโดยใช้กรณีศึกษา	1. การจำลองสถานการณ์การบริหารทรัพยากรมนุษย์ในโรงแรม 2. การฝึกออกแบบระบบการฝึกอบรมและพัฒนาบุคลากร 3. การฝึกสัมภาษณ์และคัดเลือกพนักงานผ่านบทบาทสมมติ	1. การประเมินการออกแบบระบบการพัฒนาบุคลากร 2. การประเมินทักษะการสัมภาษณ์และการบริหารบุคลากร 3. การประเมินผ่านการแก้ไขปัญหาในสถานการณ์จำลอง

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	กลยุทธ์/ วิธีการสอน	กิจกรรมการเรียนการสอน	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้
PLO 5: มีความเป็นมืออาชีพการบริหารจัดการ การวางแผน และการพัฒนาโรงแรมและธุรกิจบริการ			
Sub PLO 5.3 จัดการด้านการเงินและสร้างเครือข่ายความร่วมมือทางธุรกิจอย่างมีประสิทธิภาพ ประกอบด้วยการจัดทำงบประมาณ การวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทน การกำหนดกลยุทธ์ด้านราคา รวมถึงการพัฒนาและรักษาความสัมพันธ์ที่ดีกับลูกค้า	1. การสอนแบบโครงงานการเงิน 2. การเรียนรู้ผ่านการวิเคราะห์กรณีศึกษา 3. การเรียนรู้แบบใช้สถานการณ์จำลอง 4. การเรียนรู้ผ่านการสร้างเครือข่าย	1. การจัดทำงบประมาณและแผนการเงินสำหรับธุรกิจโรงแรม 2. การวิเคราะห์ต้นทุนและการกำหนดกลยุทธ์ราคาสำหรับห้องพักและบริการ 3. การพัฒนาโครงงานการบริหารความสัมพันธ์กับลูกค้า 4. การจัดกิจกรรมสร้างเครือข่ายกับผู้ประกอบการในอุตสาหกรรม	1. การประเมินงบประมาณและแผนการเงิน 2. การประเมินกลยุทธ์การกำหนดราคา 3. การประเมินโครงงานการบริหารความสัมพันธ์ลูกค้า 4. การประเมินการมีส่วนร่วมในกิจกรรมสร้างเครือข่าย
Sub PLO 5.4 ประยุกต์ใช้มาตรฐานสากลในการปฏิบัติงานด้านการโรงแรมและธุรกิจบริการ มาตรฐานความปลอดภัย ติดตามประเมินผลการให้บริการ และดำเนินการปรับปรุงอย่างต่อเนื่องเพื่อยกระดับคุณภาพการบริการมีความเป็นมืออาชีพและความสากลอย่างสร้างสรรค์	1. การสอนแบบใช้โครงงานคุณภาพ 2. การเรียนรู้จากการศึกษาดูงาน 3. การสอนแบบจำลองการรับรองมาตรฐาน 4. การเรียนรู้ผ่านการปรับปรุงคุณภาพ	1. การพัฒนาระบบการจัดการคุณภาพสำหรับแผนกต่าง ๆ ในโรงแรม 2. การศึกษาดูงานในสถานประกอบการที่ได้รับการรับรองมาตรฐานสากล 3. การจำลองการตรวจประเมินมาตรฐานคุณภาพในโรงแรม 4. การพัฒนาโครงงานปรับปรุงคุณภาพการบริการอย่างต่อเนื่อง	1. การประเมินระบบการจัดการคุณภาพที่พัฒนาขึ้น 2. การประเมินรายงานการศึกษาดูงาน 3. การประเมินผลการจำลองการตรวจประเมิน 4. การประเมินโครงงานปรับปรุงคุณภาพบริการ

หมวดที่ 5 การประเมินผลการเรียนและการสำเร็จการศึกษา

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

1.กลยุทธ์การประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ เครื่องมือประเมิน และเกณฑ์การตัดสินที่เชื่อถือได้

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	กลยุทธ์การประเมินผล การเรียนรู้	เครื่องมือการประเมิน	เกณฑ์การตัดสินที่เชื่อถือได้
PLO 1: มีความรู้และทักษะพื้นฐานด้านอุตสาหกรรมโรงแรมและบริการ			
Sub PLO 1.1 เข้าใจและอธิบายแนวคิด ทฤษฎี และหลักการพื้นฐานของอุตสาหกรรมการโรงแรมและบริการ 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.ข้อเสนอแนะจากสถานประกอบกา

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้	เครื่องมือการประเมิน	เกณฑ์การตัดสินที่เชื่อถือได้
PLO 2: แสดงออกถึงทักษะการบริการที่เป็นเลิศ			
Sub PLO 2.1: แสดงออกถึงจิตบริการและทัศนคติเชิงบวก รวมถึงความมีน้ำใจ ความเอื้อเฟื้อ ความใส่ใจ และความกระตือรือร้นในการให้บริการทั้งต่อลูกค้าและเพื่อนร่วมงาน	1. การประเมินพฤติกรรมจากการแสดงบทบาทสมมติ 2. การสังเกตพฤติกรรมในการให้บริการในสถานการณ์จำลอง 3. การประเมินโดยเพื่อนร่วมชั้นเรียน	1. ข้อสอบ/แบบทดสอบ 2. แบบประเมินพฤติกรรม 3.แบบประเมินโดยเพื่อนในชั้นเรียน	1. ข้อเสนอแนะจากผู้สอน 2.ข้อเสนอแนะจากผู้เรียน
Sub PLO 2.2: สามารถให้บริการด้วยมาตรฐานระดับสากล สามารถปรับตัวและตอบสนองต่อความหลากหลายทางวัฒนธรรม ศาสนา และความเชื่อของลูกค้า	1. การทดสอบความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานการบริการระดับสากล 2. การประเมินทักษะการแก้ไขปัญหาในสถานการณ์ที่มีความแตกต่างทางวัฒนธรรม 3. การประเมินจากผู้ควบคุมการฝึกงาน	1.แบบทดสอบความสามารถทางภาษาอังกฤษ 2.แบบประเมินผลงานการทำกิจกรรม	1.ข้อเสนอแนะจากผู้สอน/วิทยากรรับเชิญ 2.ข้อเสนอแนะจากสถานประกอบการ
Sub PLO 2.3 สร้างประสบการณ์การบริการที่ประทับใจและเหนือความคาดหมาย	1. การประเมินโครงงานการสร้างประสบการณ์ลูกค้า 2. การประเมินแนวคิดนวัตกรรมการบริการ 3. การประเมินผลตอบรับจากผู้รับบริการในสถานการณ์จริงหรือจำลอง 4. การนำเสนอแผนการพัฒนาประสบการณ์ลูกค้า	1. ข้อสอบ/แบบทดสอบ 2.แบบประเมินผลงาน/การนำเสนองาน 3.แบบประเมินโครงการงาน	1.ข้อเสนอแนะจากผู้สอน/วิทยากรรับเชิญ 2.ความคิดสร้างสรรค์

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้	เครื่องมือการประเมิน	เกณฑ์การตัดสินที่เชื่อถือได้
PLO 3: สื่อสารและใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพ			
Sub PLO 3.1 สื่อสารด้วยภาษาไทยและภาษาต่างประเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยคำนึงถึงความแตกต่างทางวัฒนธรรม ทั้งการพูด การฟัง การอ่าน และการเขียน รวมถึงการใช้ภาษาและมารยาทสากล	1. การทดสอบทักษะการสื่อสารทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ 2. การประเมินทักษะการสื่อสารในสถานการณ์จำลอง 3. การประเมินงานเขียนและการนำเสนอ 4. การประเมินโดยเพื่อนร่วมชั้นและผู้สอน	1. แบบฝึกหัด 2. ข้อสอบ /แบบทดสอบ 3.แบบประเมินการนำเสนอผลงาน	1. ข้อเสนอแนะจากผู้สอน 2.ข้อเสนอแนะจากผู้เรียน
Sub PLO 3.2 ใช้งานซอฟต์แวร์และระบบสารสนเทศที่เกี่ยวข้องกับงานโรงแรมด้วยความชำนาญและวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อสนับสนุนการตัดสินใจและการปรับปรุงคุณภาพการบริการ	1. การทดสอบทักษะการใช้งานซอฟต์แวร์และระบบสารสนเทศโรงแรม 2. การประเมินโครงงานวิเคราะห์ข้อมูล 3. การประเมินความสามารถในการแก้ไขปัญหาในสถานการณ์จำลอง 4. การสอบปฏิบัติการใช้ระบบสารสนเทศโรงแรม	1. แบบฝึกหัด 2. แบบประเมินโครงงาน 3.แบบประเมินทักษะการแก้ไขปัญหา	1.ความถูกต้องและความคล่องแคล่วในการใช้โปรแกรม 2.ความรวดเร็ว
Sub PLO 3.3 ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีและช่องทางการสื่อสารสมัยใหม่ และสื่อสารภายในองค์กรได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ	1. การประเมินคุณภาพของเนื้อหาและสื่อที่ผลิต 2. การประเมินทักษะการใช้เทคโนโลยีการสื่อสารสมัยใหม่ 3. การนำเสนอแผนการสื่อสารองค์กรสำหรับธุรกิจโรงแรม	1. ข้อสอบ /แบบทดสอบ 2.แบบประเมินสื่อการนำเสนอ/ การนำเสนอผลงาน	1.เนื้อหาถูกต้องและเหมาะสมและสอดคล้องกับบริบท 2.การจัดเรียงลำดับข้อมูล 3.ความคิดสร้างสรรค์

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้	เครื่องมือการประเมิน	เกณฑ์การตัดสินที่เชื่อถือได้
PLO 4: ปฏิบัติตนบนพื้นฐานคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณวิชาชีพ และความรับผิดชอบต่อสังคม			
Sub PLO 4.1 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์สุจริตและความรับผิดชอบในการปฏิบัติงาน มีซื่อสัตย์สุจริต มีความโปร่งใสในการให้บริการรวมถึงรักษาความลับและความเป็นส่วนตัวของลูกค้าตามกฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้อง	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.ความถูกต้องและความเหมาะ
Sub PLO 4.3 มีความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อมตระหนักถึงผลกระทบของการดำเนินธุรกิจโรงแรมและบริการต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม รวมถึงวิเคราะห์ประเด็นปัญหาเชิงจริยธรรมที่อาจเกิดขึ้นในการปฏิบัติงาน	1. การประเมินโครงงาน CSR 2. การประเมินการมีส่วนร่วมในกิจกรรมจิตอาสา 3. การประเมินรายงานการศึกษาดูงาน 4. การประเมินแผนการพัฒนาความยั่งยืนสำหรับธุรกิจโรงแรม	1. แบบประเมินโครงงาน 2. แบบประเมินการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน 3.แบบประเมินรายงาน 4.แบบบประเมินแผนธุรกิจโรงแรมและบริการ	1.ความถูกต้องและความทันสมัย 2. ทักษะการนำเสนอ 3.ความคิดสร้างสรรค์/การนำไปต่อยอด
Sub PLO 4.4 ส่งเสริมความเท่าเทียม เคารพความหลากหลาย ปฏิบัติต่อลูกค้าและเพื่อนร่วมงานด้วยความเท่า และไม่เลือกปฏิบัติบนพื้นฐานของเชื้อชาติ ศาสนา เพศ วัย สถานะทางสังคม	1. การประเมินพฤติกรรมการทำงานร่วมกับผู้อื่น 2. การประเมินการวิเคราะห์กรณีศึกษา 3. การประเมินโดยเพื่อนร่วมชั้นเรียน	1.แบบประเมินการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน 2.แบบประเมินการวิเคราะห์กรณีศึกษา	1.ความเหมาะสม และความร่วมสมัย 2.ความคิดสร้างสรรค์

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้	เครื่องมือการประเมิน	เกณฑ์การตัดสินที่เชื่อถือได้
PLO 5: มีความเป็นมืออาชีพการบริหารจัดการ การวางแผน และการพัฒนาโรงแรมและธุรกิจบริการ			
Sub PLO 5.1 วิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจและพัฒนาแผนกลยุทธ์สำหรับธุรกิจโรงแรมและธุรกิจบริการ รวมถึงการจัดการนวัตกรรม การตลาด การสร้างแบรนด์ และการบริหารความเสี่ยง เพื่อสร้างความได้เปรียบในการแข่งขันและความยั่งยืนในระยะยาว	1. การประเมินแผนธุรกิจและแผนกลยุทธ์ 2. การประเมินการวิเคราะห์กรณีศึกษา 3. การประเมินการนำเสนอโครงงานธุรกิจ 4. การสอบข้อเขียน	1.แบบประมเมินการประเมินแผนธุรกิจ 2.แบบประเมินการวิเคราะห์กรณีศึกษา 3.แบบประเมินการนำเสนอผลงาน/โครงงาน 4.ข้อสอบ	1.ความน่าสนใจและความทันสมัย 2.การรักษาสิ่งแวดล้อมและความยั่งยืน 3.ความคิดสร้างสรรค์
Sub PLO 5.2 บริหารจัดการทรัพยากรมนุษย์ในธุรกิจโรงแรมและบริการอย่างมีประสิทธิภาพ ตั้งแต่การวางแผนอัตรากำลัง การสรรหาและคัดเลือก การพัฒนาบุคลากร การประเมินผลการปฏิบัติงาน และการสร้างแรงจูงใจให้กับพนักงานในองค์กร	1. การประเมินการออกแบบระบบการพัฒนาบุคลากร 2. การประเมินทักษะการสัมภาษณ์และการบริหารบุคลากร 3. การประเมินผ่านการแก้ไขปัญหาในสถานการณ์จำลอง	1. แบบประเมินการออกแบบระบบการพัฒนาบุคลากร 2.ประเมินทักษะการสัมภาษณ์และการบริหารบุคลากร 3.แบบประเมินแก้ไขปัญหาในสถานการณ์จำลอง	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. การประเมินโครงงานการบริหารความสัมพันธ์ลูกค้า 4. การประเมินการมีส่วนร่วมในกิจกรรมสร้างเครือข่าย	1. แบบประเมินผลงาน 2.แบบประเมินการมีส่วนร่วม 3.แบบประเมินโครงงาน 4.แบบประเมินผลการปฏิบัติงาน	1.ความถูกต้อง 2.ความเหมาะสม 3.เกณฑ์การประเมินการออกสหกิจศึกษา/การฝึกประสบการณ์วิชาชีพมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 3.ข้อเสนอแนะจากสถานประกอบการ
Sub PLO 5.4 ประยุกต์ใช้มาตรฐานสากลในการปฏิบัติงานด้านการโรงแรมและธุรกิจบริการมาตรฐานความปลอดภัย ติดตามประเมินผลการให้บริการ และดำเนินการปรับปรุงอย่างต่อเนื่องเพื่อยกระดับคุณภาพการบริการมีความเป็นมืออาชีพและความสากลอย่างสร้างสรรค์	1. การประเมินรายงานการศึกษาดูงาน 2. การประเมินการฝึกสหกิจศึกษา/การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/การฝึกปฏิบัติงานโรงแรมและธุรกิจบริการ	1. แบบประเมินรายงานการศึกษาดูงาน 2.แบบประเมินการฝึกสหกิจศึกษา/การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/การฝึกปฏิบัติงานโรงแรมและธุรกิจบริการ	1.แบบประเมินรายงาน 2.เกณฑ์การประเมินการออกสหกิจศึกษา/การฝึกประสบการณ์วิชาชีพมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 3.ข้อเสนอแนะจากสถานประกอบการ

2. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)

(1) การวัดผลและการสำเร็จการศึกษาเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี (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 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ขณะนักศึกษายังไม่สำเร็จการศึกษา

3.1.1 การทวนสอบในระดับรายวิชา

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

3.1.2 การทวนสอบในระดับหลักสูตร

มีการจัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ประจำภาคการศึกษาหรืออย่างน้อยประจำปีการศึกษา เป็นไปตามการประกันคุณภาพ การศึกษาระดับ หลักสูตร เพื่อเป็นการทวนสอบว่าแต่ละรายวิชาของหลักสูตร ในแต่ละภาคการศึกษา/ปีการศึกษา มีรายวิชาใดในภาพรวมที่นักศึกษา ผู้สอน และคณะกรรมการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ พบปัญหาและอุปสรรค หรือข้อเสนอแนะต่อการปรับปรุง พัฒนา และต้องนำเสนอต่อคณะกรรมการบริหารคณะวิชา เพื่อพิจารณาหาแนวทางในการส่งเสริม สนับสนุน ปรับปรุงหลักสูตรอย่างต่อเนื่อง

3.2 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้หลังจากนักศึกษาสำเร็จการศึกษา

มีกระบวนการในการดำเนินการ เพื่อยืนยันว่าบัณฑิตทุกคนที่สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรในแต่ละปีการศึกษา มีคุณภาพตามคุณลักษณะพึงประสงค์และผลลัพธ์การเรียนรู้ที่กำหนด สอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต โดยอาจใช้การประเมินดังนี้

(1) การทวนสอบหรือความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต ศิษย์เก่า ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย และ/หรือผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกนำข้อมูลในแต่ละปีการศึกษามาประกอบการจัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรเพื่อการพัฒนา ปรับปรุง สาระรายวิชาของหลักสูตรในแต่ละปีการศึกษา

(2) ภาวะการมีงานทำของบัณฑิตในแต่ละรุ่นปีการศึกษา ในด้านที่เป็นนัยสำคัญต่อ การนำข้อมูลมาใช้ เพื่อการพัฒนาหลักสูตร อาทิ ระยะเวลาในการหางานทำ ความคิดเห็นต่อความรู้ ความสามารถที่นำไปใช้ในการทำงาน ข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร เป็นต้น

(3) การประเมินจากสถานศึกษาอื่นถึงระดับความพึงพอใจในด้านความรู้ความพร้อมคุณสมบัติด้านอื่น ๆ ของบัณฑิตที่เข้าศึกษาต่อในระดับบัณฑิตศึกษาในสถานศึกษานั้น ๆ

4. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนครบทุกรายวิชาในทุกหมวดวิชาที่กำหนดไว้ในหลักสูตร และมีผลการศึกษาผ่านตามเกณฑ์การประเมินผลการศึกษา ได้คะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า 2.00 ผ่านการเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตรตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด มีคุณสมบัติอื่น ๆ ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี และต้องบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรตามที่กำหนด

สป.อว.ได้พิจารณาความสอดคล้องของหลักสูตร
ผ่านระบบ CHECO แล้ว
เมื่อวันที่ 10 กันยายน 2569

หมวดที่ 6 ความพร้อมและศักยภาพในการบริหารจัดการหลักสูตร

1. ชื่อ สกุล ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์

1.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิและสาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา		ผลงานวิชาการ	ภาระการสอน (ชั่วโมง/สัปดาห์) แต่ละปีการศึกษา			
				มหาวิทยาลัย/สถาบัน	พ.ศ.		66	67	68	69
1	นายภูมิพัฒน์ ทองคำ	อาจารย์	ปร.ด. (การจัดการการท่องเที่ยว) ศศ.ม. (การจัดการโรงแรมและการท่องเที่ยว) ศศ.บ. (การโรงแรม)	มหาวิทยาลัยพะเยา มหาวิทยาลัยนเรศวร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	2562 2555 2552	ภูมิพัฒน์ ทองคำ และวารีรัตน์ ทิพวารี.(2566).แนวทางการส่งเสริมที่พักแบบบูติคในกรุงเทพมหานคร โดยการสึกษาส่วนประสมทางการตลาดของนักท่องเที่ยวชาวไทย. *วารสารการบริหารนิติบุคคลและนวตกรรมท้องถิ่น, 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). ปัจจัยที่มีต่อแรงจูงใจในการเลือกใช้บริการออร์แกนิคฟาร์มสเตย์ จังหวัดกาญจนบุรี. *วารสารการบริหารจัดการและนวัตกรรมท้องถิ่น, 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. (การจัดการโรงแรมและการท่องเที่ยว) ศศ.บ. (การท่องเที่ยวและการโรงแรม)	มหาวิทยาลัยศิลปากร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2557 2554	ทิพย์กนก เวียงคำ, และเกิดศิริ เจริญวิศาล (2565). การตลาดเชิงประสบการณ์ตราสินค้าที่มีอิทธิพลต่อคุณค่าของโรงแรมบูติก. *วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยรัตนบัณฑิต*, *17*(1), 72-84. (มกราคม-มิถุนายน)	10	12	15	18
4	นางสาวปทุมมา อินทร์อ่อน	อาจารย์	ศศ.ม. (การจัดการอุตสาหกรรมการบริการและการท่องเที่ยว) ศศ.บ. (การโรงแรม)	มหาวิทยาลัยกรุงเทพ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	2563 2556	ปทุมมา อินทร์อ่อน, และพัลลพ หามะลิ. (2566). ปัจจัยที่มีต่อแรงจูงใจในการเลือกใช้บริการออร์แกนิคฟาร์มสเตย์จังหวัดกาญจนบุรี. *วารสารการบริหารจัดการและนวัตกรรมท้องถิ่น*, *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
5	นางสุภาวดี ไหมเกตุ	อาจารย์	บธ.ม.(การจัดการ) ศศ.บ. (การจัดการทั่วไป)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร สถาบันราชภัฏเพชรบุรีวิทยาลงกรณ์	2550 2542	สิริรัตน์ วงษ์สำราญ, พีรญา เชตุพงษ์, และสุภาวดี พุ่มไสว. (2565). ผลการจัดการกิจกรรมนันทนาการเพื่อส่งเสริมสุขภาพผู้สูงอายุ ในเขตเทศบาล ตำบลท่ามะขาม อำเภอเมือง 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 และวารีรัตน์ ทิพวารี.(2566).แนวทางการส่งเสริมที่พักแบบบูติคในกรุงเทพมหานคร โดยการศึกษาส่วนประสมทางการตลาดของนักท่องเที่ยวชาวไทย. *วารสารการบริหารนิติบุคคลและนวตกรรมท้องถิ่น, 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). ปัจจัยที่มีต่อแรงจูงใจในการเลือกใช้บริการออร์แกนิคฟาร์มสเตย์จังหวัดกาญจนบุรี. *วารสารการบริหารจัดการและนวัตกรรมท้องถิ่น, 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. (การจัดการโรงแรมและการท่องเที่ยว) ศศ.บ. (การท่องเที่ยวและการโรงแรม)	มหาวิทยาลัยศิลปากร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2557 2554	ทิพย์กนก เวียงคำ, และเกิดศิริ เจริญวิศาล (2565). การตลาดเชิงประสบการณ์ตราสินค้าที่มีอิทธิพลต่อคุณค่าของโรงแรมบูติก. *วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยรัตนบัณฑิต*, *17*(1), 72-84. (มกราคม-มิถุนายน)	10	12	15	18
4	นางสาวปทุมมา อินทร์อ่อน	อาจารย์	ศศ.ม. (การจัดการอุตสาหกรรมการบริการและการท่องเที่ยว) ศศ.บ. (การโรงแรม)	มหาวิทยาลัยกรุงเทพ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	2563 2556	ปทุมมา อินทร์อ่อน, และพัลลพ หามะลิ. (2566). ปัจจัยที่มีต่อแรงจูงใจในการเลือกใช้บริการออร์แกนิคฟาร์มสเตย์จังหวัดกาญจนบุรี. *วารสารการบริหารจัดการและนวัตกรรมท้องถิ่น*, *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
5	นางสุภาวดี ไหมเกตุ	อาจารย์	บธ.ม.(การจัดการ) ศศ.บ. (การจัดการทั่วไป)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร สถาบันราชภัฏเพชรบุรีวิทยาลงกรณ์	2550 2542	สิริรัตน์ วงษ์สำราญ, พีรญา เชตุพงษ์, และสุภาวดี พุ่มไสว. (2565). ผลการจัดการกิจกรรมนันทนาการเพื่อส่งเสริมสุขภาพผู้สูงอายุ ในเขตเทศบาล ตำบลท่ามะขาม อำเภอเมือง กาญจนบุรี จังหวัดกาญจนบุรี *วารสารรัชต์ภาคย์, 16*(46), 179-196. (พฤษภาคม-มิถุนายน)	10	12	15	18
6	นางผกามาศ ชัยรัตน์	อาจารย์	ปร.ด. (การจัดการการท่องเที่ยว) ศศ.ม. (การจัดการการโรงแรมและการท่องเที่ยว) ศศ.บ. (การท่องเที่ยวและโรงแรม)	มหาวิทยาลัยพะเยา มหาวิทยาลัยนเนศวร มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร	2560 2554 2561	อรวรรณ เหมือนภักตร์, และผกามาศ ชัยรัตน์. (2565). กลยุทธ์การประชาสัมพันธ์เพื่อส่งเสริม การท่องเที่ยวจังหวัดลำปาง. *วารสารวิชาการ มหาวิทยาลัยการกีฬาแห่งชาติ*, *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. (คหกรรมศาสตรศึกษา) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2547 2533	ภูมิพัฒน์ ทองคำ, สุภาวดี พุ่มไสว, กรรณิการ์ บูรพาพิชิตภัย, วารีรัตน์ ทิพวารี, และหทัยรัตน์ ปัทมาวิวัฒน์. (2562, 25- 26 กุมภาพันธ์). *นวัตกรรม 4.0 เพื่อการพัฒนาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและการบริการอย่างยั่งยืน* [เอกสารนำเสนอ]. การประชุมวิชาการระดับชาติด้านอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ : ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกประกอบอาชีพของนักศึกษาสาขาวิชาการโรงแรม, 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 ศึกษารายละเอียดในแต่ละหมวดของหลักสูตรและการวิจัยในชั้นเรียน

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) สำรวจและวางแผนทดแทนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่ไม่สามารปฏิบัติหน้าที่ได้ อาทิ เกษียณอายุ ลาศึกษาต่อ ย้ายหรือสับเปลี่ยนไปประจำหลักสูตรอื่น เป็นต้น

(2) แต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรใหม่ และมีการให้ความรู้ ความเข้าใจในการบริหารหลักสูตร โดยประธานหลักสูตร หรืออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรคนอื่นที่ถูกมอบหมาย

(3) ร่วมประชุมและร่วมจัดทำรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตร ประจำภาค/ประจำปี

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

2. ทรัพยากรและสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน

2.1 ห้องพักสำหรับสำหรับการจัดการเรียนการสอนพร้อมสิ่งอำนวยความสะดวก

2.2 ห้องจัดเลี้ยงร้านกาแฟวังนางเลิ้งคอฟฟี่

2.3 ห้องปฏิบัติการครัว

2.4 ห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์

2.5 โปรแกรมสำรองห้องพัก (Comanche)

2.6 โปรแกรมสำรองตั๋วโดยสารและห้องพัก (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 ค่าลงทะเบียนและค่าสนับสนุนการจัดการเรียน การศึกษาแบบเหมาจ่าย (จำนวนเงิน/เทอม/คน)	1,320,000	2,640,000	3,960,000	5,280,000	5,280,000
เงินงบประมาณแผ่นดิน	-	-	-	-	-
รวมรายรับ	1,320,000	2,640,000	3,960,000	5,280,000	5,280,000

3.2 งบประมาณรายจ่าย

3.2.1 งบประมาณรายจ่ายภาคปกติ (หน่วย : บาท)

หมวดเงิน	ปีงบประมาณ				
	2566	2567	2568	2569	2570
งบประมาณแผ่นดิน					
ก. งบดำเนินงาน					
ค่าใช้จ่ายบุคลากร	3,382,248	3,585,180	3,800,292	4,028,304	4,270,008
ข. งบลงทุน					
ค่าครุภัณฑ์	350,000	450,000	600,000	750,000	750,000
รวม ก. + ข.	3,732,248	4,035,180	4,400,292	4,778,304	5,020,008
งบประมาณเงินรายได้					
ค. งบดำเนินงาน					
1. ค่าใช้จ่ายดำเนินงาน (ไม่รวมข้อ 3 และข้อ 4)	3,382,248	3,585,180	3,800,292	4,028,304	4,270,008
2. ทุนการศึกษา	672,000	1,344,000	2,016,000	2,688,000	2,688,000
3.รายจ่ายระดับมหาวิทยาลัย	4,381,048	5,582,780	6,796,692	8,023,504	8,265,208
รวม ค.	8,435,296	10,511,960	12,612,984	14,739,808	15,223,216
ง. งบลงทุน					
ค่าครุภัณฑ์	350,000	450,000	600,000	750,000	750,000
รวม ค. + ง.	8,785,296	10,961,960	13,212,984	15,489,808	15,973,216
จำนวนนักศึกษา	70	140	210	280	280
สรุปค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อหัว	125,504	78,300	62,919	55,321	57,047

3.2.2 งบประมาณรายจ่ายภาคสมทบ (ถ้ามี) (หน่วย : บาท)

หมวดเงิน	ปีงบประมาณ				
	2566	2567	2568	2569	2570
งบประมาณแผ่นดิน					
ก. งบดำเนินงาน					
ค่าใช้จ่ายบุคลากร	480,000	930,000	1,380,000	1,830,000	1,830,000
ข. งบลงทุน					
ค่าครุภัณฑ์	-	-	-	-	-
รวม ก. + ข.	480,000	930,000	1,380,000	1,830,000	1,830,000
งบประมาณเงินรายได้					
ค. งบดำเนินงาน					
1. ค่าใช้จ่ายดำเนินงาน (ไม่รวมข้อ 3 และข้อ 4)	-	-	-	-	-
2. ทุนการศึกษา	330,000	660,000	990,000	1,320,000	1,320,000
3. รายจ่ายระดับมหาวิทยาลัย	810,000	1,590,000	2,370,000	3,150,000	3,150,000
รวม ค.	1,140,000	2,250,000	3,360,000	4,470,000	4,470,000
ง. งบลงทุน					
ค่าครุภัณฑ์	-	-	-	-	-
รวม ค. + ง.	1,140,000	2,250,000	3,360,000	4,470,000	4,470,000
จำนวนนักศึกษา	30	60	90	120	120
สรุปค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อหัว	38,000	37,500	37,333	37,250	37,250

4. แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

4.1 นักศึกษาภาคปกติ

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

4.2 นักศึกษาภาคสมทบ

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

หมวดที่ 7 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

1. คุณสมบัติผู้เข้าศึกษา

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

(1) สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หรือเทียบเท่า

(2) สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) ศึกษาโดยการเทียบโอนผลการเรียน

(3) สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับปริญญาตรี ศึกษาโดยการเทียบโอนผลการเรียน

(4) มีคุณสมบัติอื่น ๆ ตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษา การคัดเลือกผู้เข้าศึกษา

2. การคัดเลือกผู้เข้าศึกษา

(1) เข้าศึกษาโดยระบบคัดเลือกของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

(2)เข้าศึกษาโดยระบบคัดเลือกของสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษาวิทยาศาสตร์วิจัย และนวัตกรรม (สป.อว.)

3. ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้าและกลยุทธ์ในการแก้ปัญหา

หลักสูตรพิจารณาปัญหาของนักศึกษาแรกเข้าและกำหนดกลยุทธ์ในการแก้ไขปัญหา โดยหลักสูตรจะดำเนินการ แก้ไขปัญหา ให้แล้วเสร็จก่อนเปิดภาคการศึกษาแรกของนักศึกษาแรกเข้า และดำเนินการ กำกับ ติดตาม ประเมินผล และปรับปรุง ทุกกิจกรรมอย่างต่อเนื่อง รายดังเอียดดังแสดงในตาราง

ข้อ	ปัญหา	กลยุทธ์ในการแก้ไข
1	นักศึกษาแรกเข้าส่วนมากมีปัญหาหรือกังวลเรื่องการปรับตัวให้เข้ากับบริบทของมหาวิทยาลัย เกี่ยวกับ การเรียนการสอนระดับอุดมศึกษา ซึ่งมีความแตกต่างจากระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย ทั้งในด้านการสอนภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ การใช้ชีวิตประจำวันใน รั้วมหาวิทยาลัย แหล่งข้อมูลที่จำเป็นอย่างยิ่งต่อ การเรียนรู้ และการให้คำปรึกษาทั้งทางด้านวิชาการและปัญหาส่วนตัว	จัดให้มีการปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ แนะนำขั้นตอนและวิธีการเรียนการสอนในมหาวิทยาลัย การแบ่งเวลาเรียนและกิจกรรมให้เหมาะสม จัดให้มีระบบอาจารย์ที่ปรึกษาทโดยมอบหมายให้อาจารย์ที่ปรึกษา ให้คำแนะนำแก่นักศึกษาทั้งด้านวิชาการและปัญหาส่วนตัว มีการกำกับติดตาม ผลการให้คำปรึกษา ประเมินผลจากนักศึกษาที่มาขอเข้าพบทุกคน และนำผลการประเมินไปปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง
2	ทักษะและพื้นฐานความรู้ทางวิชาชีพด้านการโรงแรมและบริการอยู่ในระดับที่แตกต่างกัน โดยเฉพาะ ความรู้พื้นฐานทางด้านภาษาต่างประเทศ และความรู้ด้านเทคโนโลยีสารสนเทศที่ใช้สำหรับงานด้านการโรงแรม	สอนปรับพื้นฐานด้านภาษาต่างประเทศ ความรู้เบื้องต้นเทคโนโลยีสารสนเทศ 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) กำหนดผู้มีส่วนได้เสียและวิธีการได้มาซึ่งความต้องการ และความคาดหวังที่นำมาสู่การกำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้ที่สะท้อนความต้องการและความคาดหวังของผู้มีส่วนได้เสียที่ครอบคลุมตามมาตรฐานผลลัพธ์การเรียนรู้และสะท้อนเป้าหมายการพัฒนาผู้เรียนทั้งระยะสั้นและระยะยาวนำมาสู่การออกแบบโครงสร้างหลักสูตรการศึกษาและรายวิชาหรือโมดูลการเรียนรู้ที่สัมพันธ์กับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตรการศึกษาที่ทำให้ผู้เรียนสามารถสร้างองค์ความรู้ 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 หรือมาตรฐานระดับนานาชาติที่คณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษารับรอง นอกจากนี้หลักสูตรมีระบบและกลไกการพัฒนาหลักสูตรและการบริหารคุณภาพ โดยมีการวางแผนคุณภาพ (Quality Planning) การควบคุมคุณภาพ (Quality Control) และการบริหารความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นในระหว่างดำเนินการหลักสูตร รวมถึงการจัดการข้อร้องเรียนและการอุทธรณ์ หลักสูตรนำข้อมูลการประเมินผลการจัดการศึกษาหรือข้อมูลป้อนกลับ (Feedback) นำมาวิเคราะห์เพื่อทบทวนกระบวนการนำมาสู่การปรับปรุงและพัฒนาคุณภาพ (Quality Improvement) ของหลักสูตรและมีระบบและกลไกการสื่อสารและเผยแพร่ข้อมูลของหลักสูตรการศึกษาให้ผู้มีส่วนได้เสียรับทราบ

2. บัณฑิต

หลักสูตรต้องมีการบริหารจัดการให้บัณฑิตมีคุณภาพและบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้เป็นไปตามที่กำหนด ดังนี้

2.1 บัณฑิตบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ตามที่หลักสูตรกำหนด และผลลัพธ์การเรียนรู้ตามประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่อง รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565 กำหนดใน 4 ด้าน คือ 1) ความรู้ 2) ทักษะ 3) จริยธรรม และ 4) ลักษณะบุคคล โดยพิจารณาจากการวัดและประเมินผลของหลักสูตร ข้อมูลป้อนกลับจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องหลายด้าน ประกอบด้วย สถานประกอบการ ผู้ใช้บัณฑิต ศิษย์เก่า และผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย นอกจากนั้นหลักสูตรมีการประเมินคุณภาพบัณฑิตในมุมมองของผู้ใช้บัณฑิตอย่างต่อเนื่อง

2.2 การมีงานทำหรือประกอบอาชีพของผู้สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรภายใน 1 ปี ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80 ของผู้สำเร็จการศึกษา นอกจากนั้นมหาวิทยาลัยได้ทำการสำรวจความพึงพอใจและความคาดหวังของผู้ใช้บัณฑิตเป็นประจำทุกปี และแจ้งผลการสำรวจให้กับคณะวิชาได้รับทราบเพื่อเป็นข้อมูลสำหรับการปรับปรุงพัฒนาหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอน

3. นักศึกษา

หลักสูตรมีการดำเนินการเกี่ยวกับนักศึกษา ดังนี้

3.1 การรับนักศึกษาและการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา

3.1.1 การรับนักศึกษา มหาวิทยาลัยร่วมกับคณะและสาขาวิชามีการประชุมเตรียมความพร้อม วางแผนการดำเนินงานในการรับนักศึกษาในแต่ละปีการศึกษา และดำเนินการรับนักศึกษาตามกำหนดการของมหาวิทยาลัย โดยมีกระบวนการหรือระบบและกลไก ดังนี้

(1) แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินการสอบคัดเลือก

(2) กำหนดคุณสมบัติผู้สมัครตามข้อกำหนดในรายละเอียดของหลักสูตร

(3) กำหนดวัน - เวลาการสอบคัดเลือก

(4) ประกาศผู้ผ่านการสอบคัดเลือกและดำเนินการรับขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย

3.1.2 การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา มีการสอบความรู้พื้นฐาน เช่น ความรู้ด้านการจัดการการโรงแรม 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 ดำเนินการตามแผนปรับปรุงดังกล่าวเพื่อทำให้อัตราการคงอยู่ของนักศึกษาในหลักสูตรสูงขึ้นและมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่องทุกปี

3.3.2 การสำเร็จการศึกษา หลักสูตรต้องมีการติดตามจำนวนบัณฑิตหรืออัตราการสำเร็จการศึกษาในแต่ละรุ่นตามระยะเวลาที่กำหนดไว้ในหลักสูตร อย่างน้อย 3 ปีการศึกษาต่อเนื่องเพื่อให้เห็นแนวโน้มด้านการสำเร็จการศึกษาของนักศึกษา ในกรณีที่มีแนวโน้มที่ลดลง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องวิเคราะห์หาสาเหตุ หรือประเด็นสำคัญที่ทำให้เกิดขึ้น แล้วนำมาวางแผนปรับปรุง ดำเนินการตามแผนปรับปรุงดังกล่าวเพื่อทำให้การสำเร็จการศึกษาของนักศึกษาในหลักสูตรสูงขึ้นและมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่องทุกปี

3.3.3 ความพึงพอใจและผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร มีการใช้เครื่องมือที่เหมาะสมในการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษา ในประเด็นความพึงพอใจของนักศึกษาต่อกระบวนการจัดการเรียนการสอน รวมทั้งผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษาอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้เห็นแนวโน้มในการดำเนินงาน และสามารถนำข้อมูลมาแปลผลเพื่อการพัฒนาได้อย่างมีประสิทธิผล

4. อาจารย์

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

4.1 การบริหารและพัฒนาอาจารย์ หลักสูตรต้องมีระบบและกลไก หรือกระบวนการในการรับอาจารย์ใหม่ มีการกำหนดเกณฑ์ คุณสมบัติและการคัดเลือกอาจารย์ที่สอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนดโดยคณะกรรมการการอุดมศึกษา 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 เพื่อให้เห็นแนวโน้มในการดำเนินงานสามารถนำข้อมูลมาแปลผลเพื่อการพัฒนาได้อย่างมีประสิทธิผล

5. หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

หลักสูตรมีการบริหารจัดการเพื่อการพัฒนาคุณภาพหลักสูตร การเรียนการสอน และผู้เรียน ดังนี้

5.1 สาระรายวิชาในหลักสูตร หลักสูตรมีการออกแบบสาระรายวิชาโดยการกำกับ ติดตาม ควบคุม การจัดทำรายวิชาต่าง ๆ ให้มีเนื้อหาที่ทันสมัย และสอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน ก้าวทันความทันสมัยในสาขาวิชาการจัดการการโรงแรม การท่องเที่ยว และธุรกิจบริการ ที่มีการเปลี่ยนแปลงตลอดเวลา มีการบริหารจัดการรายวิชาต่าง ๆ การเปิด-ปิดรายวิชา ให้สอดคล้องกับแผนการเรียนที่กำหนด สอดคล้องกับความต้องการของนักศึกษา ผู้ใช้บัณฑิตและตลาดแรงงาน โดยเน้นการสอนที่ผู้เรียนเป็นสำคัญ กระบวนการที่ดำเนินการครอบคลุม (1) การออกแบบหลักสูตรและสาระรายวิชา และ (2) การปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าในศาสตร์สาขาวิชาการจัดการการโรงแรม การท่องเที่ยว และธุรกิจบริการ ทั้งนี้หลักสูตรโดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ต้องมีการวิเคราะห์ข้อมูลการเรียน การสอนทุกรายวิชาจากรายงานผลการดำเนินการรายวิชาทุกภาคการศึกษา เพื่อหาประเด็นที่มีนัยสำคัญต่อการออกแบบรายวิชาให้มีเนื้อหาสาระรายวิชาที่ทันสมัย เหมาะสมกับการเปลี่ยนแปลงของโลกและสอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงานเป็นประจำทุกปีการศึกษาอย่างต่อเนื่อง โดยศึกษาข้อมูลจากความคิดเห็นของผู้สอนและนักศึกษาจากรายงานผลการดำเนินการรายวิชา ซึ่งจะเป็นนัยสำคัญที่ต้องนำมาเขียนในรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรต่อไป เพื่อการประเมินผล ปรับปรุง ควบคุมและพัฒนาในประเด็นการออกแบบสาระรายวิชาในหลักสูตรทุกปีการศึกษาอย่างต่อเนื่อง

5.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน หลักสูตรมีระบบและกลไกในการกำหนดผู้สอนในแต่ละรายวิชา โดยคำนึงถึงความรู้ ทักษะ และความเชี่ยวชาญในรายวิชาที่สอน และเป็นความรู้ที่ต้องทันสมัยของผู้สอน ที่ถูกมอบหมายให้รับผิดชอบในรายวิชาที่สอน เพื่อให้นักศึกษามีโอกาสได้เรียนรู้จากผู้สอนที่มีประสบการณ์ และนักศึกษาได้รับการเรียนรู้จากผู้รู้จริง สำหรับกระบวนการเรียนการสอนหลักสูตรต้องมีการดำเนินการให้ครอบคลุมประเด็น ดังนี้ (1) การกำหนดผู้สอน (2) การกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียน (3) การจัดการเรียนการสอนที่มีการบูรณาการกับการวิจัย การบริการวิชาการแก่สังคม และการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม ทั้งนี้หลักสูตรโดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องใช้กระบวนการเรียนการสอนที่ใช้สื่อเทคโนโลยีสมัยใหม่ สอดคล้องกับทักษะในศตวรรษที่ 21 โดยเฉพาะทักษะการเรียนรู้ด้วยตนเอง ผู้สอนมีหน้าที่อำนวยความสะดวก ส่งเสริม สนับสนุนให้เกิดผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษา มีกลไกในการส่งเสริม กำกับ ติดตามให้ผู้สอนมีความรู้ ความเข้าใจอย่างถ่องแท้ในการเขียนรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนามอย่างมีคุณภาพ รวมทั้ง การกำหนดกิจกรรมในรายวิชาที่สามารถบูรณาการการเรียนการสอนกับงานวิจัย และ/หรือการบริการวิชาการแก่สังคม การทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม

5.3 การประเมินผู้เรียน หลักสูตรต้องให้ความสำคัญกับการกำหนดเกณฑ์การประเมิน วิธีการประเมิน เครื่องมือประเมินที่มีคุณภาพ ที่ใช้ในระบบการประเมินผู้เรียน รวมทั้งวิธีการให้เกรดที่สะท้อนถึงผลลัพธ์การเรียนรู้ได้อย่างเหมาะสม มีวิธีการประเมินที่หลากหลาย ให้ผลการประเมินที่สะท้อนความสามารถในการปฏิบัติงานจริงของนักศึกษา โดยมีข้อมูลป้อนกลับไปยังผู้เรียน เพื่อให้สามารถแก้ไขจุดอ่อนและเสริมจุดแข็งของตนเองได้ ทั้งนี้กระบวนการหรือระบบการประเมิน หลักสูตรต้องดำเนินการในประเด็นที่สำคัญ ดังนี้(1) การประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ตามที่หลักสูตรกำหนด และผลลัพธ์การเรียนรู้ในตามมาตรฐานคุณวุฒิ

ระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565 (2) การตรวจสอบการประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษา และ (3) การกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอนและประเมินหลักสูตร หลักสูตรต้องตระหนักถึงการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา มีระบบและกลไกในการดำเนินการที่ชัดเจน มีการวิเคราะห์ข้อมูลจากรายงานผลการดำเนินการรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรเพื่อประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษาเป็นประจำทุกภาคการศึกษา/ปีการศึกษาอย่างต่อเนื่อง

6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

หลักสูตรมีการบริหารทรัพยากรการเรียนการสอนหรือสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ประกอบด้วยความพร้อมทางกายภาพ ได้แก่ ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ ความพร้อมด้านอุปกรณ์ ได้แก่ เครื่องมือและอุปกรณ์การเรียนกาสอน ห้องสมุด และการบริการเทคโนโลยีสารสนเทศ คอมพิวเตอร์ สัญญาณ Wi-Fi และอื่น ๆ ที่เพียงพอสำหรับการจัดการเรียนการสอน รวมทั้งการบำรุงรักษา สนับสนุนให้นักศึกษาเรียนรู้ได้อย่างมีประสิทธิผล และมีการประเมินความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของผู้ใช้บริการ นักศึกษาและบุคลากร โดยนำผลการประเมินมาพิจารณาเพื่อปรับปรุงพัฒนาต่อไป ทั้งนี้หลักสูตรอาจระบุสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่จำเป็น (เพิ่มเติม) ในแต่ละปีการศึกษาให้ชัดเจน นอกเหนือจากสิ่งสนับสนุนทั่วไป สำหรับหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการโรงแรม การท่องเที่ยว และธุรกิจบริการ มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ประกอบด้วย

(1) ด้านบุคลากร งบประมาณ

(2) ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการครัว ,คาเฟ่ และแม่บ้าน และอุปกรณ์สนับสนุนการเรียนรู้

(3) ห้องสำนักงานบัณฑิตศึกษา

(4) ห้องสมุด ห้องคอมพิวเตอร์

(5) ฐานข้อมูลการสืบค้นงานวิจัยทั้งในประเทศและต่างประเทศ

(6) โปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับงานวิจัย

(7) วารสารศิลปศาสตร์ (วังนางเลิ้ง) มทร.พระนคร ซึ่งเป็นวารสารของคณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

(8) Co-working Space

(9) ห้องพักนักศึกษาห้องประชุมวังนางเลิ้ง 5 และห้องบัณฑิตศึกษาชั้น 3 อาคารปฏิบัติการโรงแรมและท่องเที่ยว

(10) คณะฯ มีการจัดเตรียมห้องสำหรับนักศึกษา แบบโต๊ะสำหรับนั่งทำงานดุษฎีนิพนธ์อย่างเพียงพอ

หมวดที่ 9 ระบบและกลไกในการพัฒนาหลักสูตร

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มีระบบและกลไกการพัฒนาหลักสูตรให้เป็นไป ตามคุณภาพ และมาตรฐานที่กำหนด ตอบสนองความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย และสามารถสร้างบัณฑิตที่มีศักยภาพตรง ตามผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร ดังต่อไปนี้

1. ระบบและกลไกการพัฒนาหลักสูตร

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

1.1 การวางแผนคุณภาพ มีการสำรวจความต้องการของตลาดแรงงานและความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตรวมถึงการศึกษาข้อมูลวิจัยอันเกี่ยวเนื่องกับการประมาณความต้องการของตลาดแรงงาน เพื่อนำข้อมูลมาใช้ประกอบการ พัฒนาหรือปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตรงตามความต้องการของตลาดแรงงาน โดยหลักสูตรมีเกณฑ์การประเมินและการกำหนดผลลัพธ์ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.2 การรักษาคุณภาพและบริหารความเสี่ยง มีการสร้างความเชื่อมั่นให้กับสถานประกอบการ นักศึกษาและบัณฑิต นำไปปฏิบัติเพื่อให้บรรลุตาม เป้าหมายหรือวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้ มีการทำความร่วมมือกับสถานประกอบการ เพื่อจัดการเรียนการสอนร่วมกันในเรื่องของการเรียนภาคปฏิบัติโดยมีการกำหนดในเรื่องเกณฑ์การประเมินอย่างเคร่งครัด ในกรณีที่พบวาอาจจะมีความเสี่ยง หรือความรู้และทักษะของบุคลากรไม่เพียงพอต่อการดำเนินการ มีการแก้ไขเพื่อการป้องกันปัญหาในการดำเนินการโดยมีการจัดแผนการพัฒนาบุคลากร ให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเข้าร่วมการอบรมพัฒนาความรู้ด้านวิชาการ

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

1.4 การปรับปรุงและพัฒนาคุณภาพ 1) หลักสูตรมีการประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ในระดับรายวิชาและระดับหลักสูตรตลอดภาคการศึกษา เพื่อประเมินผลลัพธ์การศึกษาในแต่ละช่วงของผู้เรียนตลอดจน การ

ทวนสอบหรือความพึงพอใจของผู้ใช้ บัณฑิต ศิษย์เก่า ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย โดยนำข้อมูลในแต่ละปีการศึกษามาประกอบการจัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรเพื่อการพัฒนา ปรับปรุงสาระรายวิชาของหลักสูตรในแต่ละปีการศึกษา 2) ภาวะการมีงานทำของบัณฑิตในแต่ละรุ่นปีการศึกษาในด้านที่เป็นนัยสำคัญต่อการนำข้อมูลมาใช้ เพื่อการพัฒนาหลักสูตร อาทิ ระยะเวลาในการสมัครงาน ความคิดเห็นต่อความรู้ ความสามารถที่นำไปใช้ในการทำงาน ข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร

2. การประเมินประสิทธิภาพของการสอน

2.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน

2.1.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจัดการประชุมร่วมของผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อแลกเปลี่ยน ความคิดเห็น และขอคำแนะนำ รวมทั้งข้อเสนอแนะจากอาจารย์ที่มีความรู้และทักษะในการใช้วิธีสอนหรือ กลยุทธ์การสอนที่หลากหลายมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล

2.1.2 อาจารย์ผู้สอนต้องประเมินผู้เรียนในทุก ๆ หัวข้อว่ามีความเข้าใจหรือไม่ โดยอาจประเมินจากการทดสอบย่อย การสังเกตพฤติกรรมของนักศึกษา การอภิปรายโต้ตอบจากนักศึกษา การตอบคำถามจากนักศึกษาในชั้นเรียน ซึ่งเมื่อรวบรวมข้อมูลจากที่กล่าวข้างต้นแล้ว จะสามารถประเมินเบื้องต้นได้ว่าผู้เรียนมีความเข้าใจหรือไม่ หากวิธีการสอนที่ใช้ไม่สามารถทำให้ผู้เรียนเข้าใจได้ ต้องมีการปรับเปลี่ยนวิธีสอนหรือกลยุทธ์การสอนให้มีความเหมาะสมกับผู้เรียน โดยมีการวิเคราะห์ผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษา และ/หรือการวิเคราะห์ผลการเรียนของนักศึกษา

2.1.3 การประเมินประสิทธิภาพของผู้เรียนโดยใช้เครื่องมือในการประเมิน ได้แก่ แบบสอบถาม การสัมภาษณ์รายกลุ่ม รายบุคคล และประเมินจากการเรียนรู้จากการทำกิจกรรมของนักศึกษา

2.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

2.2.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ประเมินแผนการสอน/วิธีการสอน หรือกลยุทธ์ในการสอนจากรายละเอียดของรายวิชา และติดตามผลการดำเนินการของแต่ละรายวิชา หากพบว่าไม่มีประสิทธิภาr ต้องหาแนวทางการปรับปรุงเพื่อให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น

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

3. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

3.1 ประเมินโดยนักศึกษาและบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาในหลักสูตร นักศึกษาใช้ระบบประเมินการเรียนการสอนออนไลน์ และบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา ทางหลักสูตรมีระบบติดตามภาวการณ์มีงานทำของบัณฑิต รวมทั้งโครงการติดตามและประเมินผลผู้สำเร็จการศึกษา

3.2 ประเมินโดยผู้ใช้บัณฑิตหรือผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ผ่านแบบประเมินความพึงพอใจต่อคุณภา ของบัณฑิต ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ โดยผู้ใช้บัณฑิต และ/หรือผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

3.3 ประเมินโดยผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก หรือคณะกรรมการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน/ภายนอก โดยประเมินจากรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตร หรือรายงานผลการประเมินตนเอง การสัมภาษณ์ผู้บริหารรวมทั้งผู้เกี่ยวข้อง และจากการเยี่ยมชมบริบทหรือสภาพการเรียนการสอนทั่วไป

4. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

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

5. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุงหลักสูตรและแผนกลยุทธ์การสอน

การทบทวนผลการประเมินจะทำให้ทราบจุดอ่อน จุดแข็ง วิกฤติ และโอกาสของการบริหารหลักสูตรทั้งในภาพรวมและในแต่ละรายวิชา หากพบปัญหาต้องทำการพัฒนาปรับปรุง โดยจำแนกออกเป็น 2 รูปแบบ คือ การปรับปรุงย่อยและการปรับปรุงใหญ่ โดยที่การปรับปรุงย่อย หมายถึง กรณีที่พบปัญหาในระดับรายวิชาสามารถดำเนินการปรับปรุงรายวิชานั้นได้ทันทีตลอดเวลาที่พบปัญหา ส่วนการปรับปรุงใหญ่ หมายถึงการปรับปรุงหลักสูตรทั้งฉบับซึ่งจะดำเนินการ ทุก ๆ 5 ปี เพื่อให้หลักสูตรมีความทันสมัยและสอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต และเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานของสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม โดยดำเนินการ ดังนี้

5.1ผู้สอนวิเคราะห์หรือทบทวนข้อมูลที่ได้จากการประเมินการสอนโดยนักศึกษาในระหว่างการสอนแล้วทำการปรับปรุงทันทีก่อนการสอนในครั้งต่อไป เมื่อสิ้นภาคการศึกษาต้องรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา หากมีนัยสำคัญที่ต้องแก้ไขด้านกลยุทธ์การสอนและ/หรือการประเมินกลยุทธ์การสอน และส่วนอื่นที่เกี่ยวข้องให้มีการวางแผนปรับปรุงสาเหตุหรือปัญหาดังกล่าว โดยจัดทำรายละเอียดใหม่ในการเขียนรายละเอียดของรายวิชา เพื่อใช้ในการสอนครั้งต่อไป ทั้งนี้ต้องมีการเสนออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรให้ความเห็นชอบก่อนนำไปสอนจริง

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

5.3ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตร เสนอแนวทางและความคิดที่เป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาหลักสูตรร่วมกัน ไม่ว่าจะเป็นการพัฒนาด้านบุคลากร งบประมาณ ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ อุปกรณ์สนับสนุนการเรียนรู้ 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 อาจารย์ที่ออกนิเทศนักศึกษาในการฝึกปฏิบัติงานโรงแรม 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 และโรงแรม Bangkok Marriot The Surawong และศิษย์เก่าที่ปฏิบัติงานในอุตสาหกรรมโรงแรม จำนวน 7 คน

1.3 รวบรวมและสรุปข้อมูลความต้องการจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย เพื่อเป็นฐานข้อมูลในการปรับปรุงหลักสูตรและพัฒนาการจัดการเรียรการสอนให้มีความทันสมัย

2. ผลการสำรวจความพึงพอใจของผู้มีส่วนได้ส่วยเสีย

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

3.2 เชิญศิษย์เก่าที่ปฏิบัติงานในอุตสาหกรรมโรงแรม จำนวน 7 ท่าน และตัวแทนจากสมาคมโรงแรมไทย จำนวน 1 ท่าน

3.3 ทำการประชุมกลุ่ม (Focus Group) รวบรวมและสรุปข้อมูลความต้องการจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย เพื่อเป็นฐานข้อมูลในการปรับปรุงหลักสูตรและพัฒนาการจัดการเรียนการสอนให้มีความทันสมัย

วัตถุประสงค์	ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย					
	มทร.พระนคร	คณะศิลปศาสตร์	ศิษย์เก่า	สถานประกอบการ/ ผู้ใช้บัณฑิต	องค์กรวิชาชีพ /หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง	อื่น ๆ
1.เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ทางวิชาการ และเชี่ยวชาญทักษะด้านวิชาชีพในด้านโรงแรมและธุรกิจบริการ	ผลิตและพัฒนากำ ลังคนให้พร้อมเป็น “นวัตกรบูรณาการ”ที่มีความรอบรู้ มีความสามารถในการปรับตัว และรับมือกับความท้าทายได้อย่างรวดเร็ว (พันธกิจ มหาวิทยาลัย)	มุ่งเน้นบริการวิชาการอย่างมืออาชีพเป็นที่พึ่งของสังคม (พันธกิจ คณะฯ)		เพิ่มชั่วโมงการฝึกปฏิบัติงานกับสถานประกอบการ	ศักยภาพทรัพยากรมนุษย์: การปรับเปลี่ยนระบบการเรียนรู้ให้เอื้อต่อการพัฒนาทักษะสำหรับศตวรรษที่ ๒๑ (ยุทธศาสตร์ชาติ ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์)	
2.เพื่อสร้างบัณฑิตที่มีความสามารถในการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในธุรกิจโรงแรมและธุรกิจบริการ	มหาวิทยาลัยแห่งเทคโนโลยีนวัตกรรมและการบูรณาการ (วิสัยทัศน์ มหาวิทยาลัย)	หล่อลอมคนด้วยคุณธรรม เป็นผู้นำด้านวิชาการวิชาชีพ บูรณาการศาสตร์และศิลป์สู่สังคม พัฒนาแหล่งเรียนรู้ตลอดชีวิตด้วยนวัตกรรมและเทคโนโลยี (วิสัยทัศน์ คณะฯ)		นักศึกษาสามารถปฏิบัติงานตามขั้นตอนตามที่หัวหน้างานกำหนดได้		

วัตถุประสงค์	ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย					
	มทร.พระนคร	คณะศิลปศาสตร์	ศิษย์เก่า	สถานประกอบการ/ ผู้ใช้บัณฑิต	องค์กรวิชาชีพ / หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง	อื่น ๆ
3.เพื่อพัฒนาบัณฑิตให้มีทักษะการสื่อสาภาษาต่างประเทศอย่างมีประสิทธิภาพ			พัฒนาทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษโดยเฉพาะทักษะการฟัง พูด อ่าน เขียน และการสื่อสารที่เหมาะสมกับสถานการณ์ต่าง ๆ	พัฒนาทักษะการสื่อสารภาษา โดยเฉพาะการฟังและการพูด การอ่าน และเขียนภาษาอังกฤษ การปรับตัวร่วมกับเพื่อนร่วมงานจากต่างประเทศ		
4. เพื่อปลูกฝังจรรยาบรรณวิชาชีพ คุณธรรม และความรับผิดชอบต่อสังคม	บัณฑิตนักปฏิบัติ ใฝ่รู้ สู้งาน เชี่ยวชาญเทคโนโลยี มีคุณธรรม (อัตลักษณ์มหาวิทยาลัย)		มีบุคลิกภาพที่เหมาะสมกับงานบริการ			

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

4. แสดงความสัมพันธ์ระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรกับความต้องการของผู้มีส่วนส่วนเสีย

ผลลัพธ์การเรียนรู้	ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย					
	มทร.พระนคร	คณะศิลปศาสตร์	ศิษย์เก่า	สถานประกอบการ/ ผู้ใช้บัณฑิต	องค์กรวิชาชีพหรือ หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง	อื่น ๆ
PLO 1: มีความรู้และทักษะพื้นฐานด้านอุตสาหกรรมโรงแรมและบริการ	ผลิตและพัฒนากำ ลังคนให้พร้อม เป็น “นวัตกรบูรณาการ”ที่มีความรอบรู้ มีความสามารถในการปรับตัว และรับมือกับความท้าทายได้อย่างรวดเร็ว (พันธกิจข้อที่ 1)	เป็นผู้นำด้านวิชาการ วิชาชีพ (วิสัยทัศน์)			หมุดหมายที่ ๒ กลยุทธ์ย่อยที่ ๔.๑ ยกระดับการพัฒนาทักษะและศักยภาพของบุคลากรในภาคการท่องเที่ยวให้สอดคล้องกับความต้องการของธุรกิจและการท่องเที่ยวเชิงคุณภาพและยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดทำกรอบสมรรถนะในตำแหน่งงานต่าง ๆ (แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13 พ.ศ. 2566-2570)	
Sub PLO 1.1 เข้าใจและอธิบายแนวคิด ทฤษฎี และหลักการพื้นฐานของอุตสาหกรรมการโรงแรมและบริการ รวมถึงแนวโน้มและการเปลี่ยนแปลงของอุตสาหกรรม			มีการปรับองค์ความรู้ให้ทันสมัย	นักศึกษาสามารถปฏิบัติงานตามขั้นตอนตามที่หัวหน้างานกำหนดได้		

ผลลัพธ์การเรียนรู้	ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย					
	มทร.พระนคร	คณะศิลปศาสตร์	ศิษย์เก่า	สถานประกอบการ/ ผู้ใช้บัณฑิต	องค์กรวิชาชีพหรือ หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง	อื่น ๆ
Sub PLO 1.2 วิเคราะห์หลักการบริหารจัดการโครงสร้างองค์กร และการดำเนินงานของธุรกิจโรงแรมและบริการ รวมถึงความสัมพันธ์ระหว่างแผนกต่าง ๆ			แสดงออกถึงความเป็นมืออาชีพในการประสานงานกับฝ่ายต่าง ๆ			
Sub PLO 1.3 ปฏิบัติงานพื้นฐานในแผนกต่าง ๆ ของโรงแรม เช่น แผนกต้อนรับ แผนกแม่บ้าน แผนกอาหารและเครื่องดื่ม ตามขั้นตอนมาตรฐานการปฏิบัติงาน (SOP)		จัดการเรียนการสอนโดยเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญมุ่งสู่คุณภาพการศึกษามาตรฐานสากล(พันธกิจ)		นักศึกษาเรียนรู้และสามารถปฏิบัติงานได้ ตามมาตรฐานของโรงแรม		
PLO 2: แสดงออกถึงทักษะการบริการที่เป็นเลิศ	มีความเป็นมืออาชีพ(ค่านิยมหลัก)	เป็นผู้นำด้านวิชาการวิชาชีพ (วิสัยทัศน์)			หมุดหมายที่ ๒กลยุทธ์ที่ ๔ การสนับสนุนการพัฒนาทักษะและศักยภาพของบุคลากรในภาคการท่องเที่ยว (แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13 พ.ศ. 2566-2570)	

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

ผลลัพธ์การเรียนรู้	ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย					
	มทร.พระนคร	คณะศิลปศาสตร์	ศิษย์เก่า	สถานประกอบการ/ ผู้ใช้บัณฑิต	องค์กรวิชาชีพหรือ หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง	อื่น ๆ
Sub PLO 2.3 สร้างประสบการณ์การบริการที่ประทับใจและเหนือความคาดหมาย					เป้าหมายที่ ๒ กำลังคนมีสมรรถนะสูง สอดคล้องกับความต้องการของภาคการผลิตเป้าหมาย และสามารถสร้างงานอนาคต (แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13 พ.ศ. 2566-2570)	

ผลลัพธ์การเรียนรู้	ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย					
	มทร.พระนคร	คณะศิลปศาสตร์	ศิษย์เก่า	สถานประกอบการ/ ผู้ใช้บัณฑิต	องค์กรวิชาชีพหรือ หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง	อื่น ๆ
PLO 3: สื่อสารและใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพ	มีวามรอบรู้ 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	องค์กรวิชาชีพหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง	อื่น ๆ
Sub PLO 3.1 สื่อสารด้วยภาษาไทยและภาษาต่างประเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยคำนึงถึงความแตกต่างทางวัฒนธรรม ทั้งการพูด การฟัง การอ่าน และการเขียน รวมถึงการใช้ภาษาและมารยาทสากล			เน้นการสื่อสารภาษาต่างประเทศโดยเฉพาะการฟังและการพูด	เน้นการสื่อสารภาษาต่างประเทศโดยเฉพาะการฟัง พูด และการอ่านและเขียนภาษาอังกฤษ		
Sub PLO 3.2 ใช้งานซอฟต์แวร์และระบบสารสนเทศที่เกี่ยวข้องกับงานโรงแรมด้วยความชำนาญและวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อสนับสนุนการตัดสินใจและการปรับปรุงคุณภาพการบริการ	บัณฑิตนักปฏิบัติ ใฝ่รู้ สู้งาน เชี่ยวชาญเทคโนโลยี มีคุณธรรม (อัตลักษณ์)	มุ่งสู่คุณภาพการศึกษามาตรฐานสากลโดยใช้เทคโนโลยีเป็นกลไกขับเคลื่อน (พันธกิจ)				

ผลลัพธ์การเรียนรู้	ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย					
	มทร.พระนคร	คณะศิลปศาสตร์	ศิษย์เก่า	สถานประกอบการ/ผู้ใช้บัณฑิต	องค์กรวิชาชีพหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง	อื่น ๆ
Sub PLO 3.3 ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีและช่องทางการสื่อสารสมัยใหม่ และสื่อสารภายในองค์กรได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ			เสริมทักษะในด้านโปรแกรม Microsoft Office	มีการเสริมทักษะหรือการสอนที่ใช้สื่อเทคโนโลยี เสริมเข้าไป ในรายวิชาที่เกี่ยวข้อง		

ผลลัพธ์การเรียนรู้	ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย					
	มทร.พระนคร	คณะศิลปศาสตร์	ศิษย์เก่า	สถานประกอบการ/ผู้ใช้บัณฑิต	องค์กรวิชาชีพหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง	อื่น ๆ
PLO 4: ปฏิบัติตนบนพื้นฐานคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณวิชาชีพ และความรับผิดชอบต่อสังคม	ร่วมแรงร่วมใจ ประโยชน์ส่วนรวมต้องมาก่อน (ค่านิยมหลัก)	หล่อลอมคนด้วยคุณธรรม(วิสัยทัศน์)				
Sub PLO 4.1 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์สุจริต และความรับผิดชอบในการปฏิบัติงาน มีซื่อสัตย์สุจริต มีความโปร่งใสในการให้บริการรวมถึงรักษาความลับและความเป็นส่วนตัวของลูกค้าตามกฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้อง	บัณฑิตนักปฏิบัติ ใฝ่รู้ สู้งาน เชี่ยวชาญเทคโนโลยี มีคุณธรรม (อัตลักษณ์)			ปฏิบัติตามกฎระเบียบองค์กรอย่างเคร่งครัด		
Sub PLO 4.2 มีจรรยาบรรณวิชาชีพและกฎหมายในการปฏิบัติงานตลอดจนเข้าใจและปฏิบัติตามกฎหมายข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมการโรงแรมและธุรกิจบริการ	ทำนุบำ รุงศาสนา ศิลปวัฒนธรรม และอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม (พันธกิจ ข้อที่ 4)		มีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับกฎหมายแรงงานเบื้องต้น			

ผลลัพธ์การเรียนรู้	ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย					
	มทร.พระนคร	คณะศิลปศาสตร์	ศิษย์เก่า	สถานประกอบการ/ผู้ใช้บัณฑิต	องค์กรวิชาชีพหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง	อื่น ๆ
Sub PLO 4.3 มีความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อมตระหนักถึงผลกระทบของการดำเนินธุรกิจโรงแรมและบริการต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม รวมถึงวิเคราะห์ประเด็นปัญหาเชิงจริยธรรมที่อาจเกิดขึ้นในการปฏิบัติงาน	ทำนุบำรุงศาสนา ศิลปวัฒนธรรม และอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม (พันธกิจ ข้อที่ 4)	ทำนุบำรุงศิลปะวัฒนธรรมและรักษาสิ่งแวดล้อม (พันธกิจ)	ความรู้เรื่องการลดการใช้พลังงานและรักษาสิ่งแวดล้อม	ส่งเสริการศึกษาเรื่องการจัดการของเสีย การรักษาสิ่งแวดล้อม และกาตระหนักถึงภาวะโลกร้อน		
Sub PLO 4.4 ส่งเสริมความเท่าเทียม เคารพความหลากหลายปฏิบัติต่อลูกค้าและเพื่อนร่วมงานด้วยความเท่าและไม่เลือกปฏิบัติบนพื้นฐานของเชื้อชาติ ศาสนา เพศ วัย สถานะทางสังคม	บริหารจัดการอย่างมีธรรมาภิบาล พร้อมสร้างวัฒนธรรมองค์กรต้นแบบ (พันธกิจ ข้อที่ 5)			ส่งเสริมความเท่าเทียม และความหลากหลายทางเพศ ในถานศึกษา กิจกรรม ต่าง ๆ	ยุทธศาสตร์ชาติด้านการสร้างโอกาสและความเสมอภาคทางสังคม (พ.ศ. 2561-2580)	

ผลลัพธ์การเรียนรู้	ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย					
	มทร.พระนคร	คณะศิลปศาสตร์	ศิษย์เก่า	สถานประกอบการ/ ผู้ใช้บัณฑิต	องค์กรวิชาชีพหรือ หน่วยงานที่ เกี่ยวข้อง	อื่น ๆ
PLO 5: มีความเป็นมืออาชีพการบริหาร จัดการ การวางแผน และการพัฒนาโรงแรม และธุรกิจบริการ	มีความเป็นมืออาชีพ (ค่านิยมหลัก)	ศิลปศาสตร์สร้างบัณฑิตสู่สากล (วิสัยทัศน์)				
Sub PLO 5.1 วิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจและพัฒนาแผนกลยุทธ์สำหรับธุรกิจโรงแรมและธุรกิจบริการรวมถึงการจัดการนวัตกรรมการตลาด การสร้างแบรนด์ และการบริหารความเสี่ยง เพื่อสร้างความได้เปรียบในการแข่งขันและความยั่งยืนในระยะยาว		สนับสนุนส่งเสริมความเป็นเลิศด้านงานวิจัย	ประยุกต์ความรู้ด้านตลาดออนไลน์		ยุทธศาสตร์ชาติด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน พัฒนาคนรุ่นใหม่ รวมถึงปรับรูปแบบธุรกิจ เพื่อตอบสนองต่อความต้องการของตลาด ผสมผสานกับยุทธศาสตร์ที่รองรับอนาคต ยุทธศาสตร์ชาติ (พ.ศ. 2561-2580)	

ผลลัพธ์การเรียนรู้	ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย					
	มทร.พระนคร	คณะศิลปศาสตร์	ศิษย์เก่า	สถานประกอบการ/ ผู้ใช้บัณฑิต	องค์กรวิชาชีพหรือ หน่วยงานที่ เกี่ยวข้อง	อื่น ๆ
Sub PLO 5.2 บริหารจัดการทรัพยากรมนุษย์ในธุรกิจโรงแรมและบริการอย่างมีประสิทธิภาพ ตั้งแต่การวางแผนอัตรากำลังการสรรหาและคัดเลือก การพัฒนาบุคลากร การประเมินผลการปฏิบัติงานและการสร้างแรงจูงใจให้กับพนักงานในองค์กร	มีความเป็นมืออาชีพ (ค่านิยมหลัก)	ศิลปศาสตร์สร้างบัณฑิตสู่สากล (วิสัยทัศน์)	แสดงออกถึงความเป็นมืออาชีพในการทำงานร่วมกับผู้อื่น	มีทักษะในการปรับตัวให้เข้ากับผู้ร่วมงานที่เป็นชาวต่างชาติ	กลยุทธ์ย่อยที่ ๔.๑ ให้ความสำคัญกับการจัดทำกรอบสมรรถนะในตำแหน่งงานต่าง ๆ แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ 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 การพัฒนาหลักสูตรการเรียนการเพื่อยกระดับความรู้ทั้งในด้านการบริหารจัดการด้านการเงิน และการตลาดภาคการท่องเที่ยว(แผนพัฒนาเศรฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13 พ.ศ. 2566-2570	
Sub PLO 5.4 ประยุกต์ใช้มาตรฐานสากลในการปฏิบัติงานด้านการโรงแรมและธุรกิจบริการ มาตรฐานความปลอดภัย ติดตามประเมินผลการให้บริการ และดำเนินการปรับปรุงอย่างต่อเนื่องเพื่อยกระดับคุณภาพการบริการมีความเป็นมืออาชีพและความสากลอย่างสร้างสรรค์			มีการจัดทำศูนย์บ่มเพาะธุรกิจหรือการจำลองธุรกิจโดยการสอดแทรก ในรายวิชาทั้งทฤษฎีและปฏิบัติ			

ภาคผนวก ข
ตารางสรุปเปรียบเทียบเนื้อหาสาระการปรับปรุงหลักสูตร

รายละเอียดสรุปการปรับปรุงหลักสูตร
และตารางเปรียบเทียบเนื้อหาสาระการปรับปรุง

สาเหตุในการปรับปรุงแก้ไข

การพัฒนาหลักสูตรได้ดำเนินการให้สอดคล้องกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13 (พ.ศ. 2566 - 2570) และเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565 เพื่อให้รายวิชาต่าง ๆ ในหลักสูตรมีเนื้อหาที่ทันสมัย ในด้านการบริหารจัดการและด้านเทคโนโลยี ที่มีการเปลี่ยนแปลง มีความเป็นทันสมัยขึ้น รองรับและสอดคล้องกับนโยบายประเทศในยุคประเทศไทย 4.0 ด้านอุตสาหกรรม เส้นโค้งเอส (S-Curve) และเส้นโค้งเอสใหม่ (new S-Curve) โดยมุ่งมั่นให้การผลิตและพัฒนากำลังคน 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 (สาขาวิชาการโรงแรมและธุรกิจบริการ) ชื่อย่อ (ไทย) : ศศ.บ. (การโรงแรมและธุรกิจบริการ) ชื่อเต็ม (อังกฤษ) : Bachelor of Arts (Hotel and Hospitality) ชื่อย่อ (อังกฤษ) : B.A. (Hotel and Hospitality)
	สิ่งที่ปรับปรุง / เหตุผลที่ปรับปรุง : เพื่อปรับปรุงหลักสูตรให้มีความทันสมัยและครอบคลุมการจัดการและดำเนินงานด้านธุรกิจโรงแรมและงานบริการ

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561 (เดิม)	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2566
วัตถุประสงค์หลักสูตร 1. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญในการทำงานโรงแรมในระดับสากล 2. มีความสามารถด้านการสื่อสารภาษาต่างประเทศ การใช้คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ 3. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์และริเริ่มสร้างสรรค์ โดยใช้ความรู้และสามารถประยุกต์ใช้นวัตกรรมในการบริหารงานของธุรกิจโรงแรมได้อย่างมีประสิทธิภาพ 4. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรมจริยธรรม ทัศนคติและบุคลิกภาพที่ดี มีความรับผิดชอบ จรรยาบรรณวิชาชีพในการทำงานโรงแรม	**วัตถุประสงค์หลักสูตร** 1. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ทางวิชาการ และเชี่ยวชาญทักษะด้านวิชาชีพในด้านโรงแรมและธุรกิจบริการ 2.พื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรม และความรับผิดชอบต่อสังคม 3.เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีทักษะการคิดเชิงสร้างสรรค์ ความคิดอย่างเป็นระบบ คิดอย่างเป็นเหตุ เป็นผล สามารถวิเคราะห์วางแผนการทำงานและการแก้ไข ปัญหา เฉพาะหน้า 4. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีบุคลิกภาพที่เหมาะสมกับโรงแรมและธุรกิจบริการในระดับสากล 5. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีทักษะในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและการใช้ภาษาต่างประเทศในโรงแรมและธุรกิจบริการ
โครงสร้างหลักสูตร **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**	**โครงสร้างหลักสูตร** **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**
จำนวนรายวิชาในแต่ละกลุ่มวิชา/หมวดวิชา **1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป** โครงสร้างของหลักสูตร หมวดวิชาศึกษาทั่วไป (ฉบับ พ.ศ. 2564)	**รายวิชาที่มีการตัดออก/เพิ่มเข้ามาในแต่ละกลุ่มวิชา/หมวดวิชา** **1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป** โครงสร้างของหลักสูตร หมวดวิชาศึกษาทั่วไป (ฉบับ พ.ศ. 2565)

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561 (เดิม)	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2566
2. หมวดวิชาเฉพาะ **2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ** จำนวน 9 รายวิชา หน่วยกิตรวม 25 หน่วยกิต	**2. หมวดวิชาเฉพาะ** **2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ** จำนวน 7 รายวิชา หน่วยกิตรวม 19 หน่วยกิต
2.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ จำนวน 12 รายวิชา หน่วยกิตรวม 36 หน่วยกิต	**2.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ** จำนวน 13 รายวิชา หน่วยกิตรวม 39 หน่วยกิต มีการเปลี่ยนแปลงดังนี้ **ตัดออกจากกลุ่มวิชาจำนวน 1 รายวิชา** การจัดการภัตตาคารและงานเลี้ยง **เพิ่มเข้ามาในกลุ่มวิชาจำนวน 2 รายวิชา** LA2032207 การจัดการภัตตาคาร LA2032208 การจัดการงานจัดเลี้ยง
2.3 กลุ่มวิชาชีพเลือก จำนวน 10 รายวิชา หน่วยกิต เลือกรวม 30 หน่วยกิต กลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะ 5 วิชา 15 หน่วยกิต กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ 5 วิชา 15 หน่วยกิต	**2.3 กลุ่มวิชาชีพเลือก** จำนวน 9 รายวิชา หน่วยกิตรวม 27 หน่วยกิต มีการเปลี่ยนแปลงดังนี้ กลุ่มวิชาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ 4 วิชา 12 หน่วยกิต
3. หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวน 6 หน่วยกิต	**3. หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวน 6 หน่วยกิต**
4. ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ จำนวน 3 รายวิชา รวม 12 หน่วยกิต	**4. ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ** มีการเปลี่ยนแปลงดังนี้ จำนวน 2 รายวิชา รวม 9 หน่วยกิต **ตัดออกจากกลุ่มวิชาจำนวน 1 รายวิชา** การฝึกปฏิบัติงานโรงแรม 2
	ผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา ปีที่ 1 PLO1:มีความรู้และทักษะพื้นฐานด้านอุตสาหกรรมโรงแรมและบริการ ปีที่ 2 PLO3:สื่อสารและใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพ

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561 (เดิม)	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2566
	ผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา ปีที่ 3 PLO 1: มีความรู้และทักษะพื้นฐานด้านอุตสาหกรรมโรงแรมและบริการ PLO 3: สื่อสารและใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพ ปีที่ 4 PLO 4: ปฏิบัติตนบนพื้นฐานคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณวิชาชีพ และความรับผิดชอบต่อสังคม PLO 2: แสดงออกถึงทักษะการบริการที่เป็นเลิศ PLO 5: มีความเป็นมืออาชีพการบริหารจัดการ การวางแผน และการพัฒนาโรงแรมและธุรกิจบริการ

ภาคผนวก ค
ประวัติและผลงานของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

<table>
<tr><th colspan="5">ประวัติและผลงานทางวิชาการ
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร</th></tr>
<tr><td>ชื่อ-สกุล</td><td colspan="4">นายภูมิพัฒน์ ทองคำ</td></tr>
<tr><td>ตำแหน่งทางวิชาการ</td><td colspan="4">อาจารย์</td></tr>
<tr><td>ประวัติการศึกษา</td><td>คุณวุฒิ</td><td>สาขาวิชาที่จบ</td><td>ปีที่จบ</td><td>มหาวิทยาลัย</td></tr>
<tr><td></td><td>ปร.ด.
ศศ.ม.

ศศ.บ.</td><td>การจัดการการท่องเที่ยว
การจัดการการโรงแรม
และการท่องเที่ยว
การโรงแรม</td><td>2562
2555

2552</td><td>มหาวิทยาลัยพะเยา
มหาวิทยาลัยนเรศวร

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี
ราชมงคลพระนคร</td></tr>
<tr><td>การฝึกอบรม</td><td colspan="4">- 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</td></tr>
<tr><td>สังกัดหน่วยงาน</td><td colspan="4">คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร</td></tr>
<tr><td>ตำแหน่งปัจจุบัน
ตำแหน่งบริหาร</td><td colspan="4">อาจารย์ประจำสาขาวิชาการโรงแรม
ผู้ช่วยคณบดีฝ่ายวางแผน</td></tr>
<tr><td>ประวัติการทำงาน</td><td colspan="4">2555 – ปัจจุบัน อาจารย์ประจำสาขาวิชาการโรงแรม คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
2554 แผนกเบเกอรี่ โรงแรมแอมบาสซาเดอร์ กรุงเทพฯ
2553 บริกร ประจำร้านอาหาร Calzone
2552 พ่อครัว ประจำร้านอาหาร Good Day Cafe</td></tr>
<tr><td>ผลงานทางวิชาการ
1. งานวิจัย</td><td colspan="4">ภูมิพัฒน์ ทองคำ และวารีรัตน์ ทิพวารี.(2566).แนวทางการส่งเสริมที่พักแบบบูติคในกรุงเทพมหานครโดยการสึกษาส่วนประสมทางการตลาดของนักท่องเที่ยวชาวไทย. วารสารการบริหารนิติบุคคลและนตกรรมท้องถิ่น, 9(1), 253-268. (มกราคม)
ภูมิพัฒน์ ทองคำ, ชวลีย์ ณ ถลาง. (2564).การบริหารจัดการโรงแรมบูติคในกรุงเทพมหานคร. วารสารมนุษศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยพะเยา, 10(1), 226–238. (มกราคม - มิถุนายน)
ภูมิพัฒน์ ทองคำ, สุภาวดี พุ่มไสว, กรรณิการ์ บูรพาพิชิตภัย, วารีรัตน์ ทิพวารี, และหทัยรัตน์ ปัทมาวิวัฒน์. (2562, 25- 26 กุมภาพันธ์). นวัตกรรม 4.0 เพื่อการพัฒนาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและการบริการอย่างยั่งยืน [เอกสารนำเสนอ]. การประชุมวิชาการระดับชาติ ด้านอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ : ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกประกอบอาชีพของนักศึกษาสาขาวิชาการโรงแรม, ขอนแก่น, ประเทศไทย. หน้าC17 (กุมภาพันธ์)</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="5">ประวัติและผลงานทางวิชาการ
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร</th></tr>
<tr><td>ชื่อ-สกุล</td><td colspan="4">นายพัลลพ หามะลิ</td></tr>
<tr><td>ตำแหน่งทางวิชาการ</td><td colspan="4">อาจารย์</td></tr>
<tr><td rowspan="3">ประวัติการศึกษา</td><td>คุณวุฒิ</td><td>สาขาวิชาที่จบ</td><td>ปีที่จบ</td><td>มหาวิทยาลัย</td></tr>
<tr><td>ศศ.ม.</td><td>การจัดการโรงแรม
และการท่องเที่ยว</td><td>2551</td><td>มหาวิทยาลัยนเรศวร</td></tr>
<tr><td>ศศ.บ.</td><td>อุตสาหกรรมท่องเที่ยว</td><td>2546</td><td>สถาบันราชภัฏนครปฐม</td></tr>
<tr><td>การฝึกอบรม</td><td colspan="4">- ฝึกอบรมหลักสูตร Service Excellence โรงแรมโอเรียนเต็ล กรุงเทพ
- ฝึกอบรมด้านผู้เชี่ยวชาญด้านการขายโรงแรมในเครือแมริออต
- ฝึกอบรมด้านการขายตั๋วเครื่องบิน ระบบอมาดิอุส, อบาคัส, กาลิเลโอ
- ฝึกอบรมโปรแกรมการทำงานด้านงานโรงแรม Hotel Training Course: Fidelio, Hip front, Bartender, Housekeeping, Food & Beverage Service, Catering Service, Arts of service</td></tr>
<tr><td>สังกัดหน่วยงาน</td><td colspan="4">คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร</td></tr>
<tr><td>ตำแหน่งปัจจุบัน
ตำแหน่งบริหาร</td><td colspan="4">อาจารย์ประจำสาขาวิชาการโรงแรม
รองคณบดีฝ่ายวางแผน</td></tr>
<tr><td>ประวัติการทำงาน</td><td colspan="4">2551 – ปัจจุบัน อาจารย์ประจำสาขาวิชาการโรงแรม คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
2548 - 2551 Sales Executive โรงแรมในเครือแมริออต Marriott International Group
2548 - 2551 Tour Operation บริษัท เค เอส แอนด์ เอส ทราเวิลเซอร์วิส จำกัด
2545 - 2548 Tour Operation บริษัท คริสตัลทัวร์ จำกัด
2545 – 2548 Resident Manager เรือนไทยริมหาดรีสอร์ท ระยอง</td></tr>
<tr><td>ผลงานทางวิชาการ
1. งานวิจัย</td><td colspan="4">ปทุมมา อินทร์อ่อน, และพัลลพ หามะลิ. (2566). ปัจจัยที่มีต่อแรงจูงใจในการเลือกใช้บริการออร์แกนิคฟาร์มสเตย์จังหวัดกาญจนบุรี. วารสารการบริหารจัดการและนวัตกรรมท้องถิ่น, 5(3), 17-21.(มีนาคม)
พัลลพ หามะลิ, ประสพชัย พสุนนท์. (2563). การวิเคราะห์องค์ประกอบคุณลักษณะอันพึงประสงค์ของนักศึกษาสาขาวิชาการโรงแรม ในศตวรรษที่ 21 ในมุมมองของพนักงานที่ปฏิบัติงานในโรงแรมระดับ 4-5 ดาว เขตกรุงเทพมหานคร. วารสารรัชภาคต์, 14(34), 54-69. (พฤษภาคม-มิถุนายน)
พัลลพ หามะลิ, พิทักษ์ ศิริวงศ์ และ พอพิมพ์ ตันติอธิมงคล. (2563, 28 มีนาคม). การประชุมวิชาการนำเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา ครั้งที่ 12: เรื่อง การให้ความหมายและที่มาของความหมายการใช้เทคโนโลยีแห่งตัวตนสู่รูปแบบและกลยุทธ์การจัดการด้านสมดุลชีวิตในการทำงานของพนักงานโรงแรมเครือข่ายนานาชาติในเขตกรุงเทพมหานคร, อุบลราชธานี, ประเทศไทย. หน้า 564-575 (มีนาคม)</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="5">ประวัติและผลงานทางวิชาการ
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร</th></tr>
<tr><td>ชื่อ-สกุล</td><td colspan="4">นางสาวทิพย์กนก เวียงคำ</td></tr>
<tr><td>ตำแหน่งทางวิชาการ</td><td colspan="4">อาจารย์</td></tr>
<tr><td rowspan="3">ประวัติการศึกษา</td><td>คุณวุฒิ</td><td>สาขาวิชาที่จบ</td><td>ปีที่จบ</td><td>มหาวิทยาลัย</td></tr>
<tr><td>บธ.ม.</td><td>การจัดการโรงแรมและการท่องเที่ยว</td><td>2557</td><td>มหาวิทยาลัยศิลปากร</td></tr>
<tr><td>ศศ.บ.</td><td>การท่องเที่ยวและการโรงแรม</td><td>2554</td><td>มหาวิทยาลัยเชียงใหม่</td></tr>
<tr><td>การฝึกอบรม</td><td colspan="4">- ฝึกอบรมหลักสูตร การจัดดอกไม้แบบสากล วิทยาลัยสารพัดช่างเชียงใหม่, 2553
- ฝึกอบรมหลักสูตร เชิงปฏิบัติการสหกิจศึกษา “หลักสูตรคณาจารย์นิเทศสหกิจศึกษา” สำนักประสานงานและส่งเสริมกิจกรรมอุดมศึกษา สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา, 2561
- ฝึกอบรมหลักสูตร “กลยุทธ์การจัดการท่องเที่ยว การโรงแรมและการบริการอย่างมืออาชีพ” กองพัฒนาศักยภาพชุมชนและทุนมนุษย์ มหาวิทยาลัยนเรศวร, 2562
- ฝึกอบรม พนักงานต้อนรับส่วนหน้าแบบมืออาชีพ เพจความรู้รอบโรงแรม, 2565</td></tr>
<tr><td>สังกัดหน่วยงาน</td><td colspan="4">คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร</td></tr>
<tr><td>ตำแหน่งปัจจุบัน
ตำแหน่งบริหาร</td><td colspan="4">อาจารย์ประจำสาขาวิชาการโรงแรม
หัวหน้างานสื่อสารองค์กร</td></tr>
<tr><td>ประวัติการทำงาน</td><td colspan="4">2561 - ปัจจุบัน อาจารย์ประจำสาขาวิชาการโรงแรม คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
2560 อาจารย์ประจำสาขาการโรงแรมคณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม
2559 อาจารย์ประจำ วิทยาลัยนานาชาติ มหาวิทยาลัยศิลปากร
2557 - 2558 พนักงานต้อนรับ ห้องอาหาร The Sirocco โรงแรม Lebua State Tower</td></tr>
<tr><td>ผลงานทางวิชาการ
1. งานวิจัย</td><td colspan="4">ณัฐวุฒิ เหมาะประมาณ, ฉัตรมณี ประทุมทอง, เกิดศิริ เจริญวิศาล, ณัฐรดา ไหมมาลา, วรรณวณัช นงนุชทอง, ดาวรุ่ง ฟักทอง, ทิพย์กนก เวียงคำ (2565).กลยุทธ์การสร้างคุณค่าในการเสริมสร้างความสามารถทางการแข่งขันของธุรกิจโรงแรมให้ก้าวไปข้างหน้าอย่างมีประสิทธิผล. วารสารสหวิทยาการมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์, 5(4), 1775-1794. (ตุลาคม-ธันวาคม)
ทิพย์กนก เวียงคำ, และเกิดศิริ เจริญวิศาล (2565). การตลาดเชิงประสบการณ์ตราสินค้าที่มีอิทธิพลต่อคุณค่าของโรงแรมบูติก. วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยรัตนบัณฑิต, 17(1), 72-84. (มกราคม-มิถุนายน)</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="5">ประวัติและผลงานทางวิชาการ
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร</th></tr>
<tr><td>ชื่อ-สกุล</td><td colspan="4">นางสาวปทุมมา อินทร์อ่อน</td></tr>
<tr><td>ตำแหน่งทางวิชาการ</td><td colspan="4">อาจารย์</td></tr>
<tr><td rowspan="3">ประวัติการศึกษา</td><td>คุณวุฒิ</td><td>สาขาวิชาที่จบ</td><td>ปีที่จบ</td><td>มหาวิทยาลัย</td></tr>
<tr><td>ศศ.ม.</td><td>การจัดการอุตสาหกรรม
การบริการและการท่องเที่ยว</td><td>2563</td><td>มหาวิทยาลัยกรุงเทพ</td></tr>
<tr><td>ศศ.บ.</td><td>การโรงแรม</td><td>2556</td><td>มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร</td></tr>
<tr><td>การฝึกอบรม</td><td colspan="4">หลักสูตร การอบรมการออกแบบอาหารแบบมืออาชีพ
หลักสูตร การอบรมผู้สัมผัสอาหาร
หลักสูตร การอบรมพัฒนาทักษะครูด้านการจัดการเรียนการสอนออนไลน์
หลักสูตร การอบรม CAFE’ MANAGEMENT จาก บริษัท AROMA
หลักสูตร การอบรมและทดสอบ สมรรถนะด้านการใช้ดิจิทัล สำหรับการทำงาน ระดับ 2</td></tr>
<tr><td>สังกัดหน่วยงาน</td><td colspan="4">คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร</td></tr>
<tr><td>ตำแหน่งปัจจุบัน
ตำแหน่งบริหาร</td><td colspan="4">อาจารย์ประจำสาขาวิชาการโรงแรม
หัวหน้างานศิษย์เก่าและชุมชนสัมพันธ์</td></tr>
<tr><td>ประวัติการทำงาน</td><td colspan="4">2565-ปัจจุบัน อาจารย์ประจำสาขาวิชาการโรงแรม คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
2560-2565 หัวหน้าแผนกการโรงแรม อาหารและโภชนาการ, วิทยาลัยเทคโนโลยีสยามบริหารธุรกิจนนทบุรี (SBAC)
2559-2560 วิทยากรฝึกอาชีพ
2557-2559 ธุรกิจส่วนตัว ร้านไดมอนด์ เวดดิ้ง อินเตอร์
2557 TICKET SALE AIR ASIA บริษัท สมาร์ท แอดวานซ์ เทคโนโลยี
2554 COOK HELPER โรงแรม พระนครนอนเล่น</td></tr>
<tr><td>ผลงานทางวิชาการ
1. งานวิจัย</td><td colspan="4">ปทุมมา อินทร์อ่อน, และพัลลพ หามะลิ. (2566). ปัจจัยที่มีต่อแรงจูงใจในการเลือกใช้บริการออร์แกนิคฟาร์มสเตย์จังหวัดกาญจนบุรี. วารสารการบริหารจัดการและนวัตกรรมท้องถิ่น, 5(3), 17-21. (มีนาคม)</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="5">ประวัติและผลงานทางวิชาการ
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร</th></tr>
<tr><td>ชื่อ-สกุล</td><td colspan="4">นางสุภาวดี ไหมเกตุ</td></tr>
<tr><td>ตำแหน่งทางวิชาการ</td><td colspan="4">อาจารย์</td></tr>
<tr><td rowspan="4">ประวัติการศึกษา</td><td>คุณวุฒิ</td><td>สาขาวิชาที่จบ</td><td>ปีที่จบ</td><td>มหาวิทยาลัย</td></tr>
<tr><td>บธ.ม.</td><td>การจัดการทั่วไป</td><td>2550</td><td>มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร</td></tr>
<tr><td>ศศ.บ.</td><td>การจัดการ</td><td>2542</td><td>สถาบันราชภัฏเพชรบุรีวิทยาลงกรณ์</td></tr>
<tr><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td>การฝึกอบรม</td><td colspan="4">- 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</td></tr>
<tr><td>สังกัดหน่วยงาน</td><td colspan="4">คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร</td></tr>
<tr><td>ตำแหน่งปัจจุบัน
ตำแหน่งบริหาร</td><td colspan="4">อาจารย์ประจำสาขาวิชาการโรงแรม
หัวหน้าสาขาวิชาการโรงแรม</td></tr>
<tr><td>ประวัติการทำงาน</td><td colspan="4">ปัจจุบัน หัวหน้าสาขาวิชาการโรงแรม
2556 - ปัจจุบัน อาจารย์ประจำสาขาการโรงแรม คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
2555–2557 ผู้ช่วยคณบดี คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
2553 – 2555 หัวหน้างานบริหารและวางแผน คณะศิลปศาสตร์มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
2549 – 2553 หัวหน้าแผนกบุคคล คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
2547 – 2553 หัวหน้าแผนกสารบรรณ วิทยาเขตพณิชยการพระนคร สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล
2538 – 2546 เจ้าหน้าที่ธุรการ วิทยาเขตพณิชยการพระนคร สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล</td></tr>
</table>

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (ต่อ)	
ผลงานทางวิชาการ **1. งานวิจัย**	สิริรัตน์ วงษ์สำราญ, พีรญา เชตุพงษ์, และสุภาวดี พุ่มไสว. (2565). ผลการจัดการกิจกรรมนันทนาการเพื่อส่งเสริมสุขภาพผู้สูงอายุ ในเขตเทศบาล ตำบลท่ามะขาม อำเภอเมือง กาญจนบุรี จังหวัดกาญจนบุรี *วารสารรัชต์ภาคย์, 16*(46), 179-196. (พฤษภาคม-มิถุนายน) สุภาวดี ไหมเกตุ, สิริรัตน์ วงษ์สำราญ, และวารีรัตน์ ทิพวารี. (2566). ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการจัดการทรัพยากรมนุษย์ในธุรกิจโรงแรมภายใต้สถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรน่า 2019 (COVID 19) ในกรุงเทพมหานคร. *วารสารรัชต์ภาคย์*, *17*(51), (มีนาคม-เมษายน) ภูมิพัฒน์ ทองคำ, สุภาวดี พุ่มไสว, กรรณิการ์ บูรพาพิชิตภัย, วารีรัตน์ ทิพวารี, และหทัยรัตน์ ปัทมาวิวัฒน์. (2562, วันที่ 25- 26 กุมภาพันธ์). *นวัตกรรม 4.0 เพื่อการพัฒนาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและการบริการอย่างยั่งยืน* [เอกสารนำเสนอ]. การประชุมวิชาการระดับชาติ ด้านอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ : ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกประกอบอาชีพของนักศึกษาสาขาวิชาการโรงแรม,ขอนแก่น, ประเทศไทย. หน้า C17 (กุมภาพันธ์)

ภาคผนวก ง
ประวัติและผลงานของอาจารย์ประจำหลักสูตร

<table>
<tr><th colspan="5">ประวัติและผลงานทางวิชาการ
อาจารย์อาจารย์ประจำหลักสูตร</th></tr>
<tr><td>ชื่อ-สกุล</td><td colspan="4">นายภูมิพัฒน์ ทองคำ</td></tr>
<tr><td>ตำแหน่งทางวิชาการ</td><td colspan="4">อาจารย์</td></tr>
<tr><td>ประวัติการศึกษา</td><td>คุณวุฒิ</td><td>สาขาวิชาที่จบ</td><td>ปีที่จบ</td><td>มหาวิทยาลัย</td></tr>
<tr><td></td><td>ปร.ด.
ศศ.ม.

ศศ.บ.</td><td>การจัดการการท่องเที่ยว
การจัดการการโรงแรม
และการท่องเที่ยว
การโรงแรม</td><td>2562
2555

2552</td><td>มหาวิทยาลัยพะเยา
มหาวิทยาลัยนเรศวร

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี
ราชมงคลพระนคร</td></tr>
<tr><td>การฝึกอบรม</td><td colspan="4">- 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</td></tr>
<tr><td>สังกัดหน่วยงาน</td><td colspan="4">คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร</td></tr>
<tr><td>ตำแหน่งปัจจุบัน
ตำแหน่งบริหาร</td><td colspan="4">อาจารย์ประจำสาขาวิชาการโรงแรม
ผู้ช่วยคณบดีฝ่ายวางแผน</td></tr>
<tr><td>ประวัติการทำงาน</td><td colspan="4">2555 – ปัจจุบัน อาจารย์ประจำสาขาวิชาการโรงแรม คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
2554 แผนกเบเกอรี่ โรงแรมแอมบาสซาเดอร์ กรุงเทพฯ
2553 บริกร ประจำร้านอาหาร Calzone
2552 พ่อครัว ประจำร้านอาหาร Good Day Cafe</td></tr>
<tr><td>ผลงานทางวิชาการ
1. งานวิจัย</td><td colspan="4">ภูมิพัฒน์ ทองคำ และวารีรัตน์ ทิพวารี.(2566).แนวทางการส่งเสริมที่พักแบบบูติคในกรุงเทพมหานครโดยการสึกษาส่วนประสมทางการตลาดของนักท่องเที่ยวชาวไทย. วารสารการบริหารนิติบุคคลและนตกรรมท้องถิ่น, 9(1), 253-268. (มกราคม)
ภูมิพัฒน์ ทองคำ, ชวลีย์ ณ ถลาง. (2564).การบริหารจัดการโรงแรมบูติคในกรุงเทพมหานคร. วารสารมนุษศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยพะเยา, 10(1), 226–238. (มกราคม - มิถุนายน)
ภูมิพัฒน์ ทองคำ, สุภาวดี พุ่มไสว, กรรณิการ์ บูรพาพิชิตภัย, วารีรัตน์ ทิพวารี, และหทัยรัตน์ ปัทมาวิวัฒน์. (2562, 25- 26 กุมภาพันธ์). นวัตกรรม 4.0 เพื่อการพัฒนาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและการบริการอย่างยั่งยืน [เอกสารนำเสนอ]. การประชุมวิชาการระดับชาติ ด้านอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ : ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกประกอบอาชีพของนักศึกษาสาขาวิชาการโรงแรม, ขอนแก่น, ประเทศไทย. หน้าC17 (กุมภาพันธ์)</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="5">ประวัติและผลงานทางวิชาการ
อาจารย์ประจำหลักสูตร</th></tr>
<tr><td>ชื่อ-สกุล</td><td colspan="4">นายพัลลพ หามะลิ</td></tr>
<tr><td>ตำแหน่งทางวิชาการ</td><td colspan="4">อาจารย์</td></tr>
<tr><td rowspan="3">ประวัติการศึกษา</td><td>คุณวุฒิ</td><td>สาขาวิชาที่จบ</td><td>ปีที่จบ</td><td>มหาวิทยาลัย</td></tr>
<tr><td>ศศ.ม.</td><td>การจัดการโรงแรม
และการท่องเที่ยว</td><td>2551</td><td>มหาวิทยาลัยนเรศวร</td></tr>
<tr><td>ศศ.บ.</td><td>อุตสาหกรรมท่องเที่ยว</td><td>2546</td><td>สถาบันราชภัฏนครปฐม</td></tr>
<tr><td>การฝึกอบรม</td><td colspan="4">- ฝึกอบรมหลักสูตร Service Excellence โรงแรมโอเรียนเต็ล กรุงเทพ
- ฝึกอบรมด้านผู้เชี่ยวชาญด้านการขายโรงแรมในเครือแมริออต
- ฝึกอบรมด้านการขายตั๋วเครื่องบิน ระบบอมาดิอุส, อบาคัส, กาลิเลโอ
- ฝึกอบรมโปรแกรมการทำงานด้านงานโรงแรม Hotel Training Course: Fidelio, Hip front, Bartender, Housekeeping, Food & Beverage Service, Catering Service, Arts of service</td></tr>
<tr><td>สังกัดหน่วยงาน</td><td colspan="4">คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร</td></tr>
<tr><td>ตำแหน่งปัจจุบัน
ตำแหน่งบริหาร</td><td colspan="4">อาจารย์ประจำสาขาวิชาการโรงแรม
รองคณบดีฝ่ายวางแผน</td></tr>
<tr><td>ประวัติการทำงาน</td><td colspan="4">2551 – ปัจจุบัน อาจารย์ประจำสาขาวิชาการโรงแรม คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
2548 - 2551 Sales Executive โรงแรมในเครือแมริออต Marriott International Group
2548 - 2551 Tour Operation บริษัท เค เอส แอนด์ เอส ทราเวิลเซอร์วิส จำกัด
2545 - 2548 Tour Operation บริษัท คริสตัลทัวร์ จำกัด
2545 – 2548 Resident Manager เรือนไทยริมหาดรีสอร์ท ระยอง</td></tr>
<tr><td>ผลงานทางวิชาการ
1. งานวิจัย</td><td colspan="4">ปทุมมา อินทร์อ่อน, และพัลลพ หามะลิ. (2566). ปัจจัยที่มีต่อแรงจูงใจในการเลือกใช้บริการออร์แกนิคฟาร์มสเตย์จังหวัดกาญจนบุรี. วารสารการบริหารจัดการและนวัตกรรมท้องถิ่น, 5(3), 17-21.(มีนาคม)
พัลลพ หามะลิ, ประสพชัย พสุนนท์. (2563). การวิเคราะห์องค์ประกอบคุณลักษณะอันพึงประสงค์ของนักศึกษาสาขาวิชาการโรงแรม ในศตวรรษที่ 21 ในมุมมองของพนักงานที่ปฏิบัติงานในโรงแรมระดับ 4-5 ดาว เขตกรุงเทพมหานคร. วารสารรัชภาคต์, 14(34), 54-69. (พฤษภาคม-มิถุนายน)
พัลลพ หามะลิ, พิทักษ์ ศิริวงศ์ และ พอพิมพ์ ตันติอธิมงคล. (2563, 28 มีนาคม). การประชุมวิชาการนำเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา ครั้งที่ 12: เรื่อง การให้ความหมายและที่มาของความหมายการใช้เทคโนโลยีแห่งตัวตนสู่รูปแบบและกลยุทธ์การจัดการด้านสมดุลชีวิตในการทำงานของพนักงานโรงแรมเครือข่ายนานาชาติในเขตกรุงเทพมหานคร, อุบลราชธานี, ประเทศไทย. หน้า 564-575 (มีนาคม)</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="5">ประวัติและผลงานทางวิชาการ
อาจารย์ประจำหลักสูตร</th></tr>
<tr><td>ชื่อ-สกุล</td><td colspan="4">นางสาวทิพย์กนก เวียงคำ</td></tr>
<tr><td>ตำแหน่งทางวิชาการ</td><td colspan="4">อาจารย์</td></tr>
<tr><td rowspan="4">ประวัติการศึกษา</td><td>คุณวุฒิ</td><td>สาขาวิชาที่จบ</td><td>ปีที่จบ</td><td>มหาวิทยาลัย</td></tr>
<tr><td>บธ.ม.</td><td>การจัดการโรงแรมและการท่องเที่ยว</td><td>2557</td><td>มหาวิทยาลัยศิลปากร</td></tr>
<tr><td>ศศ.บ.</td><td>การท่องเที่ยวและการโรงแรม</td><td>2554</td><td>มหาวิทยาลัยเชียงใหม่</td></tr>
<tr><td>การฝึกอบรม</td><td colspan="4">- ฝึกอบรมหลักสูตร การจัดดอกไม้แบบสากล วิทยาลัยสารพัดช่างเชียงใหม่, 2553
- ฝึกอบรมหลักสูตร เชิงปฏิบัติการสหกิจศึกษา “หลักสูตรคณาจารย์นิเทศสหกิจศึกษา” สำนักประสานงานและส่งเสริมกิจกรรมอุดมศึกษา สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา, 2561
- ฝึกอบรมหลักสูตร “กลยุทธ์การจัดการท่องเที่ยว การโรงแรมและการบริการอย่างมืออาชีพ” กองพัฒนาศักยภาพชุมชนและทุนมนุษย์ มหาวิทยาลัยนเรศวร, 2562
- ฝึกอบรม พนักงานต้อนรับส่วนหน้าแบบมืออาชีพ เพจความรู้รอบโรงแรม, 2565</td></tr>
<tr><td>สังกัดหน่วยงาน</td><td colspan="4">คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร</td></tr>
<tr><td>ตำแหน่งปัจจุบัน
ตำแหน่งบริหาร</td><td colspan="4">อาจารย์ประจำสาขาวิชาการโรงแรม
หัวหน้างานสื่อสารองค์กร</td></tr>
<tr><td>ประวัติการทำงาน</td><td colspan="4">2561 - ปัจจุบัน อาจารย์ประจำสาขาวิชาการโรงแรม คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
2560 อาจารย์ประจำสาขาการโรงแรมคณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม
2559 อาจารย์ประจำ วิทยาลัยนานาชาติ มหาวิทยาลัยศิลปากร
2557 - 2558 พนักงานต้อนรับ ห้องอาหาร The Sirocco โรงแรม Lebua State Tower</td></tr>
<tr><td>ผลงานทางวิชาการ
1. งานวิจัย</td><td colspan="4">ณัฐวุฒิ เหมาะประมาณ, ฉัตรมณี ประทุมทอง, เกิดศิริ เจริญวิศาล, ณัฐรดา ไหมมาลา, วรรณวณัช นงนุชทอง, ดาวรุ่ง ฟักทอง, ทิพย์กนก เวียงคำ (2565).กลยุทธ์การสร้างคุณค่าในการเสริมสร้างความสามารถทางการแข่งขันของธุรกิจโรงแรมให้ก้าวไปข้างหน้าอย่างมีประสิทธิผล. *วารสารสหวิทยาการมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์, 5*(4), 1775-1794. (ตุลาคม-ธันวาคม)
ทิพย์กนก เวียงคำ, และเกิดศิริ เจริญวิศาล (2565). การตลาดเชิงประสบการณ์ตราสินค้าที่มีอิทธิพลต่อคุณค่าของโรงแรมบูติก. *วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยรัตนบัณฑิต*, *17*(1), 72-84. (มกราคม-มิถุนายน)</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="5">ประวัติและผลงานทางวิชาการ
อาจารย์ประจำหลักสูตร</th></tr>
<tr><td>ชื่อ-สกุล</td><td colspan="4">นางสาวปทุมมา อินทร์อ่อน</td></tr>
<tr><td>ตำแหน่งทางวิชาการ</td><td colspan="4">อาจารย์</td></tr>
<tr><td rowspan="3">ประวัติการศึกษา</td><td>คุณวุฒิ</td><td>สาขาวิชาที่จบ</td><td>ปีที่จบ</td><td>มหาวิทยาลัย</td></tr>
<tr><td>ศศ.ม.</td><td>การจัดการอุตสาหกรรม การบริการและการท่องเที่ยว</td><td>2563</td><td>มหาวิทยาลัยกรุงเทพ</td></tr>
<tr><td>ศศ.บ.</td><td>การโรงแรม</td><td>2556</td><td>มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร</td></tr>
<tr><td>การฝึกอบรม</td><td colspan="4">หลักสูตร การอบรมการออกแบบอาหารแบบมืออาชีพ
หลักสูตร การอบรมผู้สัมผัสอาหาร
หลักสูตร การอบรมพัฒนาทักษะครูด้านการจัดการเรียนการสอนออนไลน์
หลักสูตร การอบรม CAFE’ MANAGEMENT จาก บริษัท AROMA
หลักสูตร การอบรมและทดสอบ สมรรถนะด้านการใช้ดิจิทัล สำหรับการทำงาน ระดับ 2</td></tr>
<tr><td>สังกัดหน่วยงาน</td><td colspan="4">คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร</td></tr>
<tr><td>ตำแหน่งปัจจุบัน
ตำแหน่งบริหาร</td><td colspan="4">อาจารย์ประจำสาขาวิชาการโรงแรม
หัวหน้างานศิษย์เก่าและชุมชนสัมพันธ์</td></tr>
<tr><td>ประวัติการทำงาน</td><td colspan="4">2565-ปัจจุบัน อาจารย์ประจำสาขาวิชาการโรงแรม คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
2560-2565 หัวหน้าแผนกการโรงแรม อาหารและโภชนาการ, วิทยาลัยเทคโนโลยีสยามบริหารธุรกิจนนทบุรี (SBAC)
2559-2560 วิทยากรฝึกอาชีพ
2557-2559 ธุรกิจส่วนตัว ร้านไดมอนด์ เวดดิ้ง อินเตอร์
2557 TICKET SALE AIR ASIA บริษัท สมาร์ท แอดวานซ์ เทคโนโลยี
2554 COOK HELPER โรงแรม พระนครนอนเล่น</td></tr>
<tr><td>ผลงานทางวิชาการ
1. งานวิจัย</td><td colspan="4">ปทุมมา อินทร์อ่อน, และพัลลพ หามะลิ. (2566). ปัจจัยที่มีต่อแรงจูงใจในการเลือกใช้บริการออร์แกนิคฟาร์มสเตย์จังหวัดกาญจนบุรี. วารสารการบริหารจัดการและนวัตกรรมท้องถิ่น, 5(3), 17-21. (มีนาคม)</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="5">ประวัติและผลงานทางวิชาการ
อาจารย์ประจำหลักสูตร</th></tr>
<tr><td>ชื่อ-สกุล</td><td colspan="4">นางสุภาวดี ไหมเกตุ</td></tr>
<tr><td>ตำแหน่งทาง
วิชาการ</td><td colspan="4">อาจารย์</td></tr>
<tr><td rowspan="4">ประวัติการศึกษา</td><td>คุณวุฒิ</td><td>สาขาวิชาที่จบ</td><td>ปีที่จบ</td><td>มหาวิทยาลัย</td></tr>
<tr><td>บธ.ม.</td><td>การจัดการทั่วไป</td><td>2550</td><td>มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร</td></tr>
<tr><td>ศศ.บ.</td><td>การจัดการ</td><td>2542</td><td>สถาบันราชภัฏเพชรบุรีวิทยาลงกรณ์</td></tr>
<tr><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td>การฝึกอบรม</td><td colspan="4">- 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</td></tr>
<tr><td>สังกัดหน่วยงาน</td><td colspan="4">คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร</td></tr>
<tr><td>ตำแหน่งปัจจุบัน
ตำแหน่งบริหาร</td><td colspan="4">อาจารย์ประจำสาขาวิชาการโรงแรม
หัวหน้าสาขาวิชาการโรงแรม</td></tr>
<tr><td>ประวัติการ
ทำงาน</td><td colspan="4">ปัจจุบัน หัวหน้าสาขาวิชาการโรงแรม
2556 - ปัจจุบัน อาจารย์ประจำสาขาการโรงแรม คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
2555–2557 ผู้ช่วยคณบดี คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
2553 – 2555 หัวหน้างานบริหารและวางแผน คณะศิลปศาสตร์มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
2549 – 2553 หัวหน้าแผนกบุคคล คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
2547 – 2553 หัวหน้าแผนกสารบรรณ วิทยาเขตพณิชยการพระนคร สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล
2538 – 2546 เจ้าหน้าที่ธุรการ วิทยาเขตพณิชยการพระนคร สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล</td></tr>
</table>

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำหลักสูตร (ต่อ)	
ผลงานทางวิชาการ **1. งานวิจัย**	สิริรัตน์ วงษ์สำราญ, พีรญา เชตุพงษ์, และสุภาวดี พุ่มไสว. (2565). ผลการจัดการกิจกรรมนันทนาการเพื่อส่งเสริมสุขภาพผู้สูงอายุ ในเขตเทศบาล ตำบลท่ามะขาม อำเภอเมือง กาญจนบุรี จังหวัดกาญจนบุรี *วารสารรัชต์ภาคย์, 16*(46), 179-196. (พฤษภาคม-มิถุนายน) สุภาวดี ไหมเกตุ, สิริรัตน์ วงษ์สำราญ, และวารีรัตน์ ทิพวารี. (2566). ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการจัดการทรัพยากรมนุษย์ในธุรกิจโรงแรมภายใต้สถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรน่า 2019 (COVID 19) ในกรุงเทพมหานคร. *วารสารรัชต์ภาคย์*, *17*(51), (มีนาคม-เมษายน) ภูมิพัฒน์ ทองคำ, สุภาวดี พุ่มไสว, กรรณิการ์ บูรพาพิชิตภัย, วารีรัตน์ ทิพวารี, และหทัยรัตน์ ปัทมาวิวัฒน์. (2562, วันที่ 25- 26 กุมภาพันธ์). *นวัตกรรม 4.0 เพื่อการพัฒนาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและการบริการอย่างยั่งยืน* [เอกสารนำเสนอ]. การประชุมวิชาการระดับชาติ ด้านอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ : ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกประกอบอาชีพของนักศึกษาสาขาวิชาการโรงแรม,ขอนแก่น, ประเทศไทย. หน้า C17 (กุมภาพันธ์)

<table>
<tr><th colspan="5">ประวัติและผลงานทางวิชาการ
อาจารย์ประจำหลักสูตร</th></tr>
<tr><td>ชื่อ-สกุล</td><td colspan="4">นางผกามาศ ชัยรัตน์</td></tr>
<tr><td>ตำแหน่งทางวิชาการ</td><td colspan="4">อาจารย์</td></tr>
<tr><td rowspan="5">ประวัติการศึกษา</td><td>คุณวุฒิ</td><td>สาขาวิชาที่จบ</td><td>ปีที่จบ</td><td>มหาวิทยาลัย</td></tr>
<tr><td>ปรด.</td><td>การจัดการการท่องเที่ยว</td><td>2560</td><td>มหาวิทยาลัยพะเยา</td></tr>
<tr><td>ศศ.ม</td><td>การจัดการโรงแรมและท่องเที่ยว</td><td>2554</td><td>มหาวิทยาลัยนเรศวร</td></tr>
<tr><td>ศศ.บ.</td><td>การท่องเที่ยวและโรงแรม</td><td>2561</td><td>มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร</td></tr>
<tr><td>คบ.</td><td>คหกรรมศาสตร์</td><td>2538</td><td>มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร</td></tr>
<tr><td>การฝึกอบรม</td><td colspan="4">- หลักสูตรอาจารย์นิเทศสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน (สมาคมสหกิจศึกษาไทย) 2564
- พัฒนาศักยภาพในการสร้างสรรค์ผลงานทางวิชาการและการวิจัยเพื่อการตีพิมพ์ ในวารสารนานาชาติ 2564
- การบริการอาหารและเครื่องดื่มอย่างยั่งยืนในอุตสาหกรรมไมซ์ วิทยาลัยดุสิตธานี พัทยา 2564
- จริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ด้านสังคมศาสตร์และพฤติกรรมศาสตร์ 2564
- ขนมอบเบเกอรี่เพื่ออาชีพ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติเวศน์) 2565</td></tr>
<tr><td>สังกัดหน่วยงาน</td><td colspan="4">คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร</td></tr>
<tr><td>ตำแหน่งปัจจุบัน
ตำแหน่งบริหาร</td><td colspan="4">อาจารย์ประจำสาขาวิชาการโรงแรม
ผู้ช่วยคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย</td></tr>
<tr><td>ประวัติการทำงาน</td><td colspan="4">2564 - ปัจจุบัน อาจารย์ประจำสาขาการโรงแรม คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
2562-2564 อาจารย์ผู้สอน/ประธานหลักสูตรมหาบัณฑิต สาขาการจัดการท่องเที่ยวและการโรงแรม วิทยาลัยการจัดการมหาวิทยาลัยพะเยา กรุงเทพมหานคร
2560-2561 อาจารย์ผู้สอน/หัวหน้าภาคสาขาวิชา การจัดการโรงแรมและรีสอร์ท วิทยาลัยดุสิตธานี พัทยา
2549-2559 อาจารย์ผู้สอน วิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวกรุงเทพ</td></tr>
<tr><td>ผลงานทางวิชาการ
1. งานวิจัย</td><td colspan="4">อรวรรณ เหมือนภักตร์, และผกามาศ ชัยรัตน์. (2565). กลยุทธ์การประชาสัมพันธ์เพื่อส่งเสริม การท่องเที่ยวจังหวัดลำปาง. วารสารวิชาการ มหาวิทยาลัยการกีฬาแห่งชาติ, 14(1), 27-38. (ตุลาคม-ธันวาคม)
ผกามาศ ชัยรัตน์, เมทนี มหาพรหม, สิทธิชา ตองอบ, เกริกกิต ชัยรัตน์, และ ปิ่นอนงค์ แก้วแวว้อย.(2563). การให้บริการของพนักงานโรงแรมอโยธยา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา. วารสารมหาวิทยาลัยการกีฬาแห่งชาติ, 12(1),62-73. (พฤษภาคม-สิงหาคม)</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="5">ประวัติและผลงานทางวิชาการ
อาจารย์ประจำหลักสูตร</th></tr>
<tr><td>ชื่อ-สกุล</td><td colspan="4">นางสาวหทัยรัตน์ ปัทมาวิวัฒน์</td></tr>
<tr><td>ตำแหน่งทางวิชาการ</td><td colspan="4">อาจารย์</td></tr>
<tr><td rowspan="3">ประวัติการศึกษา</td><td>คุณวุฒิ</td><td>สาขาวิชาที่จบ</td><td>ปีที่จบ</td><td>มหาวิทยาลัย</td></tr>
<tr><td>ศศ.ม.</td><td>คหกรรมศาสตรศึกษา</td><td>2547</td><td>มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์,</td></tr>
<tr><td>คศ.บ.</td><td>อาหารและโภชนาการ</td><td>2533</td><td>สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล</td></tr>
<tr><td>การฝึกอบรม</td><td colspan="4">- 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 หลักสูตรเบเกอรี
- อบรมหลักสูตร อบรมการทดสอบความรู้เกี่ยวกับอาหารเพื่อสุขภาพ ด้วยระบบอีเล็กทรอนิกส์
- อบรมหลักสูตร อบรมอาจารย์นิเทศสหกิจศึกษา</td></tr>
<tr><td>สังกัดหน่วยงาน</td><td colspan="4">คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร</td></tr>
<tr><td>ตำแหน่งปัจจุบัน
ตำแหน่งบริหาร</td><td colspan="4">อาจารย์ประจำสาขาวิชาการโรงแรม
หัวหน้างานสหกิจศึกษา</td></tr>
<tr><td>ประวัติการทำงาน</td><td colspan="4">ปัจจุบัน - หัวหน้างานสหกิจศึกษา
2557- 2566 อาจารย์ประจำสาขาวิชาการโรงแรม คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
2553 - 2557 หัวหน้าสาขาวิชาการโรงแรม
2553 -2539 อาจารย์สาขาวิชาการโรงแรม คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พระนคร
2536-2539 อาจารย์ระดับ 3 วิทยาลัยแกษตรกรบางไทร จังหวัดพระนครศรีอยุธยา กรมอาชีวศึกษา</td></tr>
<tr><td>ผลงานทางวิชาการ
1. งานวิจัย</td><td colspan="4">ภูมิพัฒน์ ทองคำ, สุภาวดี พุ่มไสว, กรรณิการ์ บูรพาพิชิตภัย, วารีรัตน์ ทิพวารี, และหทัยรัตน์ ปัทมาวิวัฒน์. (2562, 25- 26 กุมภาพันธ์). นวัตกรรม 4.0 เพื่อการพัฒนาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและการบริการอย่างยั่งยืน [เอกสารนำเสนอ]. การประชุมวิชาการระดับชาติ ด้านอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ : ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกประกอบอาชีพของนักศึกษาสาขาวิชาการโรงแรม, ขอนแก่น, ประเทศไทย. หน้า C17 (กุมภาพันธ์)</td></tr>
</table>

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 ถ.พระราม ๑ ปทุมวัน
กรุงเทพมหานคร

และ

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ๙ ราชมงคล
(ต่อไปในสัญญานี้จะเรียกว่า "มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล")



CENTARA
HOTELS & RESORTS

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 อาจารย์และนักศึกษา

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 และสื่อที่ใช้ในการเรียนการสอนและการฝึกอบรมให้สอดคล้องกับมาตรฐานอุดมศึกษาและมาตรฐานอาชีพ

๓.๒ การพัฒนานักศึกษา

๓.๓ การพัฒนาบุคลากร

๓.๔ สนับสนุนการจัดโครงการเสริมสร้างประสบการณ์ในอาชีพ รวมทั้งบริการวิชาการและบริการสังคม

๓.๕ การดำเนินการในกิจกรรมอื่นๆ ตามที่มหาวิทยาลัยและโรงแรมเห็นสมควร

ข้อ ๔ หน้าที่และความรับผิดชอบ

๔.๑ ร่วมกันในการพัฒนาเนื้อหา หลักสูตรและสื่อที่ใช้ในการเรียนการสอนและการฝึกอบรมแก่บุคลากรทั้งสองฝ่ายให้สอดคล้องกับมาตรฐานอุดมศึกษาและมาตรฐานอาชีพ

๔.๒ สนับสนุนการปฏิบัติสหกิจศึกษาของนักศึกษา และการฝึกปฏิบัติวิชาชีพในโรงแรมของอาจารย์เพื่อเสริมสร้างประสบการณ์ที่จะเป็นประโยชน์ต่อการจัดการเรียนการสอนตามที่โรงแรมเห็นสมควร

๔.๓ วางแผนการจัดกิจกรรมอบรมสัมมนา โดยการแลกเปลี่ยนวิทยากรที่เป็นบุคลากรของมหาวิทยาลัยและบุคลากรของโรงแรม

๔.๔ สนับสนุนด้านสถานที่ อุปกรณ์ประกอบการเรียนการสอน เครื่องมือ เทคโนโลยีอื่น ๆ ในการฝึกประสบการณ์ทางวิชาชีพ การเรียนการสอน การทำวิจัย สิ่งประดิษฐ์ และนวัตกรรม

๔.๕ ติดตามความคืบหน้า แก้ไขปัญหาต่าง ๆ และสรุปผล ประเมินผลโครงการร่วมกันเพื่อปรับปรุงให้ดีขึ้นในการดำเนินการต่อไปในอนาคต

๔.๙ 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 แก่บุคคลภายนอกโดยมิได้รับความยินยอมเป็นลายลักษณ์อักษรจากฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งเสียก่อน

ในกรณีที่มีฝ่าฝืนข้อตกลงในเรื่องการเปิดเผยความลับ ฝ่ายที่ฝ่าฝืนข้อตกลงจะต้องชดเชยค่าเสียหาย รวมถึงค่าใช้จ่ายทั้งหมดที่เกี่ยวข้อง ให้แก่อีกฝ่ายที่มิได้ฝ่าฝืนข้อตกลงด้วย

ข้อ ๗ การไม่ปฏิบัติตามบันทึกข้อตกลง

หากฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งไม่ปฏิบัติหรือละเว้นหรือฝ่าฝืนข้อกำหนด และ/หรือเงื่อนไขข้อใดข้อหนึ่งของบันทึกข้อตกลง หากเป็นกรณีที่แก้ไขได้ซึ่งฝ่ายที่ได้กระทำผิดนั้น มิได้แก้ไขเหตุบกพร่องดังกล่าวให้แล้วเสร็จภายในกำหนดระยะเวลา ๗ วัน นับจากวันที่อีกฝ่ายหนึ่งได้มีหนังสือบอกกล่าวให้ทราบถึงเหตุที่ผิดข้อตกลงดังกล่าวเป็นลายลักษณ์อักษร ให้ถือว่าบันทึกข้อตกลงฉบับนี้สิ้นสุดลงทันทีโดยไม่จำเป็นต้องแจ้งหนังสือบอกกล่าวล่วงหน้าอีก และฝ่ายที่มิได้ปฏิบัติผิดข้อตกลงมีสิทธิเรียกค่าเสียหายได้ตามความเป็นจริง

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 ทั้งสองฝ่ายไม่อาจโอนสิทธิตามบันทึกข้อตกลงฉบับนี้โดยเด็ดขาดไม่ว่าทั้งหมดหรือแต่ส่วนหนึ่งส่วนใด เว้นแต่จะได้รับความยินยอมจากอีกฝ่ายหนึ่งเป็นลายลักษณ์อักษรก่อน

๑๐.๓ คำบอกกล่าว ข้อเรียกร้อง การให้ความยินยอมหรือการแจ้งใด ๆ อันจะต้องกระทำโดยคู่สัญญาฝ่ายหนึ่งฝ่ายใดตามบันทึกข้อตกลงฉบับนี้ ให้ทำเป็นลายลักษณ์อักษรส่งโดยจดหมายลงทะเบียนตอบรับหรือโดยพนักงานส่งหนังสือตามที่อยู่ที่ระบุไว้ในบันทึกข้อตกลงฉบับนี้ จึงจะถือว่าหนังสือดังกล่าวได้ส่งให้แก่คู่สัญญาอีกฝ่ายหนึ่งโดยชอบแล้ว ทั้งนี้ คู่สัญญาอาจเปลี่ยนแปลงที่อยู่ได้โดยแจ้งที่อยู่ใหม่ให้แก่คู่สัญญาอีกฝ่ายหนึ่งทราบเป็นลายลักษณ์อักษร

หากฝ่ายใดประสงค์จะยกเลิกบันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้ก่อนครบกำหนดระยะเวลาตามข้อ ๗ ให้แจ้งอีกฝ่ายหนึ่งทราบเป็นลายลักษณ์อักษรล่วงหน้าเป็นเวลาไม่น้อยกว่า ๓๐ วัน

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้ จัดทำขึ้นเป็นสองฉบับมีข้อความถูกต้องตรงกัน ทั้งสองฝ่ายได้อ่านและเข้าใจข้อความโดยละเอียดตลอดแล้ว เพื่อแสดงถึงเจตนารมณ์และความตั้งใจจริงของแต่ละฝ่ายในการดำเนินการตามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้ ทั้งสองฝ่ายได้ลงนามความร่วมมือกันต่อหน้าพยานและเก็บรักษาไว้เป็นหลักฐานคนละฉบับ

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ๙ ราชมงคล	**บริษัท โรงแรมเซ็นทรัลพลาซา จำกัด (มหาชน)**
ลงชื่อ_____	ลงชื่อ_____
(ดร.ณัฐวรพล รัชสิริวัชรบุล)	(นายธีระยุทธ จิราธิวัฒน์)
อธิการบดี	Chief Executive Officer
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	
ลงชื่อ_____	ลงชื่อ_____
(รองศาสตราจารย์ ดร.อุดมวิทย์ ไชยสกุลเกียรติ)	(นางศิริวรรณ หวังธำรง)
อธิการบดี	Executive Vice President - Human Resources
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์	
ลงชื่อ_____	ลงชื่อ_____
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์สมเกียรติ วงษ์พานิช)	(นางสาวอัญชลี อุไรสินธว์)
รองอธิการบดีฝ่ายบริหาร	Corporate Assistant Director of Training & Talent Development
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา	พยาน
ลงชื่อ_____	ลงชื่อ_____
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.คณาธิป จิระสัญญาณสกุล)	(นายอเนชา แสงกล้า)
รองอธิการบดี	Corporate Training Executive
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก	พยาน

ลงชื่อ_____

(อาจารย์วิรัช โหตระไวศยะ)

รองอธิการบดี

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

ลงชื่อ_____

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ขวัญหทัย ใจเปี่ยม)

รองอธิการบดี

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

ลงชื่อ_____

(อาจารย์ศิริมา ศีลพัฒน์)

คณบดีคณะศิลปศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ

ลงชื่อ_____

(นางสาววาสนา มะลินิน)

รองคณบดีประจำศูนย์นนทบุรี

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ

ลงชื่อ_____

(ดร.จันทร์เพ็ญ ประกำแหง)

รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย คณะศิลปศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน

ลงชื่อ_____

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ยุทธภูมิ สุวรรณเวช)

คณบดีคณะศิลปศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

พยาน

ลงชื่อ_____

(รองศาสตราจารย์วิวรรณ์ วงศ์อรุณ)
คณบดีคณะอุตสาหกรรมการโรงแรมและการท่องเที่ยว
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์
พยาน

ลงชื่อ_____

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.บุญฤทธิ์ โอมณี)
คณบดีคณะศิลปศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย
พยาน

ลงชื่อ_____

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุรินทร์ เหมงาม)
ผู้อำนวยการสหกิจศึกษา
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
พยาน

ลงชื่อ_____

(ดร.ณัฏฐกิตติ์ ตันสมรส)
รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย คณะศิลปศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก
พยาน

ลงชื่อ_____

(อาจารย์พัลลพ หามะลิ)
รองคณบดีฝ่ายวางแผน คณะศิลปศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
พยาน





บันทึกความร่วมมือ

ระหว่าง

บริษัท โคแมนชี่ อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด (มหาชน) กับ

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

บันทึกข้อตกลงฉบับนี้ จัดทำขึ้นเมื่อวันที่ ๒๒ มีนาคม ๒๕๖๔ ระหว่าง คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อำนาจ เอี่ยมสำอางค์ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร สำนักงานตั้งอยู่เลขที่ ๘๖ ถนนพิษณุโลก แขวงสวนจิตรลดา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐ ซึ่งต่อไปในบันทึกข้อตกลงนี้เรียกว่า "คณะศิลปศาสตร์" ฝ่ายหนึ่ง กับ บริษัท โคแมนชี่ อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด (มหาชน) โดยนายสมบูรณ์ ศุขีวิริยะ ตำแหน่ง ประธานเจ้าหน้าที่บริหาร บริษัท โคแมนชี่ อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด (มหาชน) สำนักงานใหญ่ ตั้งอยู่เลขที่ ๒๕๒/๑๑๘ ชั้น ๒๓ ห้องจี อาคารสำนักงานเมืองไทยภัทร ๒ ถนนรัชดาภิเษก แขวงห้วยขวาง เขตห้วยขวาง กรุงเทพฯ ๑๐๓๑๐ ซึ่งต่อไปในบันทึกข้อตกลงนี้เรียกว่า "บริษัท" อีกฝ่ายหนึ่ง

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

ข้อ ๑ วัตถุประสงค์

๑.๑ เพื่อให้นักศึกษาได้ประยุกต์ความรู้กับงานด้านบริการ และพัฒนาทักษะด้านการทำงานแก่นักศึกษา

๑.๒ เพื่อเสริมสร้างทัศนคติที่ดีต่อการทำงานในสาขาอาชีพ

๑.๓ เพื่อประสานความร่วมมือในการผลิตบัณฑิต ให้ได้เรียนรู้กระบวนการปฏิบัติงาน และทักษะด้านวิชาชีพอย่างมีคุณภาพตรงกับความต้องการของสถานประกอบการ

๑.๔ เพื่อเสริมสร้างความร่วมมือ ด้านการปฏิบัติสหกิจศึกษาและฝึกประสบการณ์วิชาชีพระหว่างสถาบันกับสถานประกอบการ

ข้อ ๒ สถานที่ในการดำเนินงาน

๒.๑ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

๒.๒ บริษัท โคแมนชี่ อินเตอร์เนชั่นแนล 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 โคแมนชี่ อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด (มหาชน) ให้กับนักศึกษา บุคลากร และบุคคลทั่วไป

๓.๒ บริษัท โคแมนชี่ อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด (มหาชน)

๓.๒.๑ จัดตั้งคณะกรรมการหรือหน่วยงานที่รับผิดชอบเพื่อประสานงานให้เป็นไปตามเจตนารมย์ของบันทึกความร่วมมือ

๓.๒.๒ สนับสนุนสวัสดิการอื่น ๆ ให้นักศึกษาขณะเข้าปฏิบัติสหกิจศึกษาหรือฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ณ สถานประกอบการ

๓.๒.๓ สนับสนุนค่า License ซอฟท์แวร์ตลอดอายุการใช้งาน รวมทั้งค่า Upgrade Version ซอฟท์แวร์ ค่า Maintenance และการบริการหากเกิดปัญหาการใช้งานโดยไม่คิดค่าใช้จ่าย

๓.๒.๔ จัดอบรมพิเศษแบบเข้มข้นให้กับนักศึกษาระดับ Top ๑๐ ของสาขาวิชาการโรงแรม ณ บริษัท โคแมนชี่ อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด (มหาชน) พร้อมทั้งมอบประกาศนียบัตรสำหรับผู้ที่ผ่านการทดสอบหลักสูตรดังกล่าว โดยไม่คิดค่าใช้จ่าย

๓.๒.๕ บริษัท โคแมนชี่ อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด (มหาชน) เป็นสื่อกลางประสานระหว่าง คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร และโรงแรมที่เป็นลูกค้าของ บริษัท โคแมนชี่ อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด (มหาชน) เพื่อให้นักศึกษาได้เข้าปฏิบัติสหกิจศึกษา

ข้อ ๔ หน้าที่และความรับผิดชอบ

๔.๑ นักศึกษาสาขาวิชาการโรงแรม คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร สามารถเข้าปฏิบัติสหกิจศึกษาหรือฝึกประสบการณ์วิชาชีพนักศึกษาที่ บริษัท โคแมนชี่ อินเตอร์ เนชั่นแนล จำกัด (มหาชน) ได้โดยไม่จำกัด ในเรื่องของเชื้อชาติ หรือสัญชาติ

๔.๒ นักศึกษาที่ประสงค์จะปฏิบัติสหกิจศึกษาหรือฝึกประสบการณ์วิชาชีพต้องผ่านการคัดเลือกจากทางคณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร และ บริษัท โคแมนชี่ อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด (มหาชน)

๔.๓ นักศึกษาสาขาวิชาการโรงแรม คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร สามารถเข้าปฏิบัติสหกิจศึกษา หรือฝึกประสบการณ์วิชาชีพนักศึกษาที่ บริษัท โคแมนชี่ อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด (มหาชน) เข้าปฏิบัติสหกิจศึกษาหรือฝึกประสบการณ์วิชาชีพนักศึกษา โดยมีระยะเวลาทำงานอย่างน้อย ๔ เดือน หรือ ๑๖ สัปดาห์

๔.๔ บริษัท โคแมนชี่ อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด (มหาชน) จัดให้นักศึกษาที่เข้าปฏิบัติสหกิจศึกษาหรือฝึกประสบการณ์วิชาชีพได้ทำงานเสมือนพนักงานของ บริษัท โคแมนชี่ อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด (มหาชน) กับสาขาการเรียนของนักศึกษา

๔.๕ นักศึกษาที่เข้าปฏิบัติสหกิจศึกษาหรือประสบการณ์วิชาชีพ ต้องปฏิบัติตามกฎระเบียบของสถานประกอบการ เช่นเดียวกับพนักงานของ บริษัท โคแมนชี่ อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด (มหาชน) หากนักศึกษาไม่ปฏิบัติตามกฎระเบียบของสถานประกอบการ สถานประกอบการสามารถพิจารณาบทลงโทษตามข้อกำหนดของสถานประกอบการได้

๔.๖ ไม่มีสัญญาผูกมัดว่าหลังจากจบการศึกษาแล้ว บริษัท โคแมนชี่ อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด (มหาชน) ต้องรับนักศึกษาเป็นพนักงาน หรือนักศึกษาต้องสมัครเป็นพนักงานของ บริษัท โคแมนชี่ อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด (มหาชน)

ข้อ ๕ การรักษาความลับ

ทั้งสองฝ่ายตกลงว่ารายละเอียดหรือข้อมูลทุกประเภทที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินการตามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ รวมถึงงานส่วนอื่นใดที่เกี่ยวข้องให้ถือว่าเป็นความลับของทั้งสองฝ่ายและจะไม่เปิดเผยข้อมูลดังกล่าวข้างต้นภายใต้บันทึกข้อตกลงความร่วมมือ ไม่ว่าด้วยวิธีการใด ๆ แก่บุคคลภายนอกโดยมิได้รับความยินยอมเป็นลายลักษณ์อักษรจากฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งก่อน

ในกรณีที่มีการฝ่าฝืนข้อตกลงในเรื่องการเปิดเผยความลับ ฝ่ายที่ฝ่าฝืนข้อตกลงจะต้องชดใช้ค่าเสียหาย รวมถึงค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง ให้แก่อีกฝ่ายที่มิได้ฝ่าฝืนข้อตกลงด้วย

ข้อ ๖ การไม่ปฏิบัติตามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ

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

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 และเมื่อพิจารณาตกลงเห็นชอบในการแก้ไขเปลี่ยนแปลง บันทึกข้อตกลงความร่วมมือแล้ว ให้จัดทำบันทึกเพิ่มเติมเป็นลายลักษณ์อักษร และให้มีผลบังคับนับแต่วันที่ได้ลงนามในบันทึกเพิ่มเติมนั้น

ข้อ ๙ การยกเลิกบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ

หากฝ่ายใดประสงค์จะยกเลิกบันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้ก่อนครบกำหนดระยะเวลาตามข้อ ๗ ให้แจ้งอีกฝ่ายหนึ่งทราบเป็นลายลักษณ์อักษรล่วงหน้าเป็นเวลาไม่น้อยกว่า ๓๐ วัน

ข้อ ๑๐ ข้อตกลงอื่น ๆ

๑๐.๑ นอกจากการร่วมดำเนินการตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ในบันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ ทั้งสองฝ่ายรับทราบตรงกันว่าบันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ไม่ก่อให้เกิดความผูกพันในลักษณะของการเป็นหุ้นส่วน หรือกิจการร่วมค้าและไม่มีฝ่ายใดที่มีอำนาจกระทำการแทนอีกฝ่ายหนึ่งหรือกระทำการในฐานะตัวแทนของอีกฝ่ายหนึ่งไม่ว่าด้วยประการใด ๆ

๑๐.๒ บันทึกข้อตกลงนี้เป็นสิทธิเฉพาะตัว ทั้งสองฝ่ายไม่อาจโอนสิทธิตามบันทึกข้อตกลงฉบับนี้โดยเด็ดขาดไม่ว่าทั้งหมดหรือแต่ส่วนหนึ่งส่วนใด เว้นแต่จะได้รับความยินยอมจากอีกฝ่ายหนึ่งเป็นลายลักษณ์อักษรก่อน

๑๐.๓ คำบอกกล่าว ข้อเรียกร้อง การให้ความยินยอมหรือการแจ้งใด ๆ อันจะต้องกระทำโดยคู่สัญญาฝ่ายหนึ่งฝ่ายใดตามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ ให้ทำเป็นลายลักษณ์อักษรส่ง โดยจดหมายลงทะเบียนตอบรับหรือโดยพนักงานส่งหนังสือตามที่อยู่ที่ระบุไว้ในบันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ จึงจะถือว่าหนังสือดังกล่าวได้ส่งให้แก่คู่สัญญาอีกฝ่ายหนึ่งโดยชอบแล้ว ทั้งนี้ คู่สัญญาอาจเปลี่ยนแปลงที่อยู่ได้โดยแจ้งที่อยู่ใหม่ให้แก่คู่สัญญาอีกฝ่ายหนึ่งทราบเป็นลายลักษณ์อักษร

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

คณะศิลปศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ลงชื่อ .....
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อำนาจ เอี่ยมสำอางค์)
คณบดีคณะศิลปศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
วันที่: .....

ลงชื่อ .....พยาน
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ยุทธภูมิ สุวรรณเวช)
รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย
วันที่: .....

ลงชื่อ .....พยาน
(ดร.ภูมิพัฒน์ ทองคำ)
หัวหน้าสาขาวิชาการโรงแรม
วันที่: .....

บริษัท โคแมนชี่ อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด (มหาชน)

ลงชื่อ .....
(นายสมบูรณ์ ศุขีวิริยะ)
ประธานเจ้าหน้าที่บริหาร
บริษัท โคแมนชี่ อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด (มหาชน)
วันที่: .....

ลงชื่อ .....พยาน
(นายเจตนิพัทธ์ น้อยเชี่ยวกาญจน์)
ผู้จัดการแผนกทรัพยากรบุคคล
วันที่: .....

บันทึกข้อตกลง
ความร่วมมือทางวิชาการ

บันทึกข้อตกลงฉบับนี้ทำที่ สำนักงานดุสิตส่วนกลาง อาคารจัตุรัสจามจุรี
เมื่อวันที่ 2 กันยายน 2565

ระหว่าง

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

และ

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
(ต่อไปในสัญญานี้จะเรียกว่า "คณะ")
86 ถนนพิษณุโลก แขวงสวนจิตรลดา
เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร

ลงนามย่อ ดุสิตธานี _____
ลงนามย่อ
คณะ _____



Dusit
INTERNATIONAL

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 จินดานุวัฒน์ ตำแหน่ง ประธานเจ้าหน้าที่บริหารฝ่ายทรัพยากรบุคคล บริษัทดุสิตธานี จำกัด (มหาชน) ตั้งอยู่เลขที่ 319 อาคารจัตรัสจามจุรี 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

ในกรณีที่มีฝ่าฝืนข้อตกลงในเรื่องการเปิดเผยความลับ ฝ่ายที่ฝ่าฝืนข้อตกลงจะต้องชดเชยค่าเสียหาย รวมถึงค่าใช้จ่ายทั้งหมดที่เกี่ยวข้อง ให้แก่อีกฝ่ายที่มิได้ฝ่าฝืนข้อตกลงด้วย

ข้อ 6 การไม่ปฏิบัติตามบันทึกข้อตกลง

หากฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งไม่ปฏิบัติหรือละเว้นหรือฝ่าฝืนข้อกำหนด และ/หรือเงื่อนไขข้อใดข้อหนึ่งของบันทึกข้อตกลงและหากเป็นกรณีที่แก้ไขได้ซึ่งฝ่ายที่ได้กระทำผิดนั้น มิได้แก้ไขเหตุบกพร่องดังกล่าวให้แล้วเสร็จภายในกำหนดระยะเวลา 7 วัน นับจากวันที่อีกฝ่ายหนึ่งได้มีหนังสือบอกกล่าวให้ทราบถึงเหตุที่ผิดข้อตกลงดังกล่าวเป็นลายลักษณ์อักษร ให้ถือว่าบันทึกข้อตกลงฉบับนี้สิ้นสุดลงทันทีโดยไม่จำเป็นต้องแจ้งหนังสือบอกกล่าวล่วงหน้าอีก และฝ่ายที่มิได้ปฏิบัติผิดข้อตกลงมีสิทธิเรียกค่าเสียหายได้ตามความเป็นจริง

ข้อ 7 ระยะเวลาความร่วมมือ

ข้อตกลงความร่วมมือนี้ มีกำหนดระยะเวลา 2 ปี นับแต่วันที่ทุกฝ่ายได้ลงนามในบันทึกข้อตกลงความร่วมมือเป็นต้นไป

ข้อ 8 การแก้ไข เปลี่ยนแปลง และการยกเลิกบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ

หากฝ่ายใดประสงค์จะแก้ไข เปลี่ยนแปลงรายละเอียดบันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้ ให้แจ้งอีกฝ่ายหนึ่งทราบเป็นลายลักษณ์อักษรล่วงหน้าเป็นเวลาไม่น้อยกว่า 30 วัน และเมื่อพิจารณาตกลงเห็นชอบ ในการแก้ไข เปลี่ยนแปลง บันทึกข้อตกลงความร่วมมือแล้ว ให้จัดทำบันทึกเพิ่มเติมเป็นลายลักษณ์อักษร และให้มีผลบังคับนับแต่วันที่ได้ลงนามในบันทึกเพิ่มเติมนั้น

ข้อ 9 ข้อตกลงอื่น ๆ

9.1 นอกจากการร่วมดำเนินการตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ในบันทึกข้อตกลงฉบับนี้ ทั้งสองฝ่ายรับทราบตรงกันว่าบันทึกข้อตกลงฉบับนี้ไม่ก่อให้เกิดความผูกพันในลักษณะของการเป็นหุ้นส่วน หรือกิจการร่วมค้าและไม่มีฝ่ายใดที่มีอำนาจกระทำการแทนอีกฝ่ายหนึ่งหรือกระทำการในฐานะตัวแทนของอีกฝ่ายหนึ่งไม่ว่าด้วยประการใด ๆ

9.2 บันทึกข้อตกลงนี้เป็นสิทธิเฉพาะตัว ทั้งสองฝ่ายไม่อาจโอนสิทธิตามบันทึกข้อตกลงฉบับนี้โดยเด็ดขาดไม่ว่าทั้งหมดหรือแต่ส่วนหนึ่งส่วนใด เว้นแต่จะได้รับความยินยอมจากอีกฝ่ายหนึ่งเป็นลายลักษณ์อักษรก่อน

9.3 คำบอกกล่าว ข้อเรียกร้อง การให้ความยินยอมหรือการแจ้งใดๆ อันจะต้องกระทำโดยคู่สัญญาฝ่ายหนึ่งฝ่ายใดตามบันทึกข้อตกลงฉบับนี้ ให้ทำเป็นลายลักษณ์อักษรส่งโดยจดหมายลงทะเบียนตอบรับหรือโดยพนักงานส่งหนังสือตามที่อยู่ที่ระบุไว้ในบันทึกข้อตกลงฉบับนี้ จึงจะถือว่าหนังสือดังกล่าวได้ส่งให้แก่คู่สัญญาอีกฝ่ายหนึ่งโดยชอบแล้ว ทั้งนี้ คู่สัญญาอาจเปลี่ยนแปลงที่อยู่ได้โดยแจ้งที่อยู่ใหม่ให้แก่คู่สัญญาอีกฝ่ายหนึ่งทราบเป็นลายลักษณ์อักษร

หากฝ่ายใดประสงค์จะยกเลิกบันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้ก่อนครบกำหนดระยะเวลาตามข้อ 7 ให้แจ้งอีกฝ่ายหนึ่งทราบเป็นลายลักษณ์อักษรล่วงหน้าเป็นเวลาไม่น้อยกว่า 30 วัน

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้ จัดทำขึ้นเป็นสองฉบับมีข้อความถูกต้องตรงกัน ทั้งสองฝ่ายได้อ่านและเข้าใจข้อความโดยละเอียดตลอดแล้ว เพื่อแสดงถึงเจตนารมณ์และความตั้งใจจริงของแต่ละฝ่ายในการดำเนินการตามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้ ทั้งสองฝ่ายได้ลงนามความร่วมมือกันต่อหน้าพยานและเก็บรักษาไว้เป็นหลักฐานคนละฉบับ

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	บริษัท ดุสิตธานี จำกัด (มหาชน)
ลงชื่อ _____	ลงชื่อ _____
(ดร. ณัฐวรพล รัชสิริวัชรบุล)	(ดร.นิรมล จินดานุวัฒน์)
อธิการบดี	ประธานเจ้าหน้าที่บริหารฝ่ายทรัพยากรบุคคล
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	บริษัท ดุสิตธานี จำกัด (มหาชน)
ลงชื่อ _____	ลงชื่อ _____
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อำนาจ เอี่ยมสำอางค์)	(นายปัณณา เพชรน้อย)
คณบดีคณะศิลปศาสตร์	ผู้ช่วยรองประธานฝ่ายทรัพยากรบุคคล
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	บริษัท ดุสิตธานี จำกัด (มหาชน)
พยาน	พยาน
ลงชื่อ _____	ลงชื่อ _____
(ดร. ภูมิพัฒน์ ทองคำ)	(นางจิตภาพงษ์ ทิพรัตน์)
หัวหน้าสาขาวิชาการโรงแรม	ผู้อำนวยการฝ่ายการเรียนรู้และพัฒนา
พยาน	บริษัท ดุสิตธานี จำกัด (มหาชน)
	พยาน





บันทึกข้อตกลงความร่วมมือ

ระหว่าง

สำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ (องค์การมหาชน)

และ

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ในโครงการพัฒนาหลักสูตรไมซ์มาตรฐานสากล

การจัดประชุม การเดินทางเพื่อเป็นรางวัล การประชุมนานาชาติ การจัดนิทรรศการและการแสดงสินค้านานาชาติ 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 โดยได้มีการจัดทำวิชาการจัดประชุมและนิทรรศการสำหรับสถาบันการศึกษาในระดับอาชีวศึกษาและอุดมศึกษาประเทศไทย หรือ Introduction to MICE Industry ขึ้นมาเป็นลิขสิทธิ์ของสำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ (องค์การมหาชน) เพื่อส่งเสริมให้สถาบันการศึกษาบรรจุเป็นวิชาการเรียนการสอนแก่นิสิต นักศึกษาทั่วไป

/มหาวิทยาลัย...

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) จัดขึ้นเพื่อเสริมศักยภาพความรู้ความเข้าใจและการถ่ายทอดองค์ความรู้ในระดับสากลได้อย่างถูกต้องและมีประสิทธิภาพ

๓. หน่วยงานทั้งสองจะส่งเสริมให้นักศึกษาที่ผ่านรายวิชาการจัดประชุมและนิทรรศการสำหรับสถาบันอุดมศึกษาในประเทศไทย เข้าฝึกงานกับองค์กรและหน่วยงานในอุตสาหกรรมไมซ์

๔. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จะจัดส่งนิสิต นักศึกษา เข้าร่วมโครงการเครือข่ายเยาวชนไมซ์ (MICE Student Chapter) ซึ่งเป็นเครือข่ายด้านการศึกษาของนิสิต นักศึกษา ที่ได้ผ่านการเรียนหรือมีความสนใจในสายอาชีพด้านการจัดประชุมและนิทรรศการ หรืออุตสาหกรรมไมซ์ (MICE) และโครงการอื่นๆที่เกี่ยวข้อง ในการเตรียมความพร้อมและพัฒนาศักยภาพของนิสิต นักศึกษา สู่อุตสาหกรรมไมซ์

/๕. หน่วยงานทั้งสอง...

๕. หน่วยงานทั้งสองจะมอบหมายให้มีผู้แทนเป็นผู้ดำเนินงาน ประสานงาน และตกลงรายละเอียดในการปฏิบัติงานตามข้อตกลงความร่วมมือนี้ โดยจะได้มีการจัดทำข้อกำหนดและเงื่อนไขในการนำเนื้อหาของวิชาการจัดประชุมและนิทรรศการ รวมทั้งสื่อการเรียนการสอนไปใช้ เพื่อให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์แห่งข้อตกลงนี้ต่อไป และหากกรณีมีการแก้ไขเพิ่มเติมบันทึกข้อตกลง ให้จัดทำเป็นบันทึกข้อตกลงความร่วมมือเพิ่มเติมแนบท้ายบันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ทำขึ้นเป็นสองฉบับไว้เมื่อวันที่ ๑๗ กรกฎาคม ๒๕๖๓ ทั้งสองหน่วยงานต่างยึดไว้หน่วยงานละหนึ่งฉบับ และมีผลเป็นข้อผูกพันในการดำเนินงานของทั้งสองหน่วยงาน โดยมีระยะเวลา ๕ ปี ตั้งแต่วันที่ลงนามในบันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้เป็นต้นไป

ลงชื่อ.....
(นายจิรุตถ์ อิศรางกูร ณ อยุธยา)
ผู้อำนวยการ
สำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ (องค์การมหาชน)

ลงชื่อ.....
(รองศาสตราจารย์สุภัทรา โกไศยกานนท์)
รักษาราชการแทน
อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ลงชื่อ.....พยาน
(นางอรชร ว่องพรรณงาม)
ผู้อำนวยการฝ่ายพัฒนาศักยภาพอุตสาหกรรมไมซ์
สำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ (องค์การมหาชน)

ลงชื่อ.....พยาน
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ว่าที่ร้อยตรีวัชระ โพธิสรณ์)
คณบดีคณะศิลปศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ภาคผนวก ฉ
คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

กรรมการที่ปรึกษา

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

กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ

1. รองศาสตราจารย์ ดร. เสรี วงษ์มณฑา	ประธานหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการโรงแรม การท่องเที่ยว และธุรกิจบริการ วิทยาลัยการจัดการ มหาวิทยาลัยพะเยา
2. รองศาสตราจารย์ ดร. อัศวิน พิกุลทอง	ผู้อำนวยการหลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาการจัดการการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิตย์
3. รองศาสตราจารย์วิวรณ์ วงศ์อรุณ	อาจารย์ประจำสาขาวิชาการโรงแรม คณะอุตสาหกรรมการโรงแรมและ การท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลรัตนโกสินทร์
4. คุณทัศน์ชัย พัฒนโกศัย	ผู้อำนวยการอาวุโสฝ่ายกิจการและกฎหมาย สัมพันธ์ โรงแรมและรีสอร์ทในเครือเซ็นทารา
5. คุณบัณฑา 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. อาจารย์วารีรัตน์	ทิพวารี	กรรมการ
7. อาจารย์พัลลพ	หามะลิ	กรรมการ
8. นางสาวจันทนา	มเหศักดิ์	กรรมการ
9. นางสาววิภาพรรณ	เลาหเธียรประธาน	กรรมการ
10. นางสาวจีราวรรณ	เจริญสุข	กรรมการ
11. นายภูสิต	รัตนกานตะดิลก	กรรมการ
12. นายประทีบ	อยู่สถิต	กรรมการ
13. อาจารย์สุภาวดี	ไหมเกตุ	กรรมการและเลขานุการ

ภาคผนวก ช
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 เกิดความเรียบร้อยและมีประสิทธิผล 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 รัชสิรวัชรบุล
2. รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการและพัฒนาคณาจารย์ รองประธานกรรมการ
   รองศาสตราจารย์ ดร.นัฐโชติ รักไทยเจริญชีพ
3. ผู้อำนวยการกองวิชาการและพัฒนาคณาจารย์ กรรมการ
   นางสาวรุ่งฤดี ตรงต่อศักดิ์
4. คณบดีคณะศิลปศาสตร์ กรรมการ
   ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อำนาจ เอี่ยมสำอางค์

<u>หน้าที่</u> ให้คำปรึกษาด้านต่าง ๆ ในการพัฒนาจัดทำหลักสูตรเพื่อให้ดำเนินการไปด้วยความเรียบร้อยและสำเร็จลุล่วงตามวัตถุประสงค์

คณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ

1. รองศาสตราจารย์ ดร.เสรี วงษ์มณฑา ประธานกรรมการ
2. รองศาสตราจารย์ ดร.อัศวิน แสงพิกุล กรรมการ
3. รองศาสตราจารย์วิวรณ์ วงศ์อรุณ กรรมการ

4. คุณบัณฑา	เพชรน้อย	กรรมการ
5. คุณทัศน์ชัย	พัฒนโกศัย	กรรมการ

หน้าที่ ให้คำแนะนำ ข้อเสนอแนะในการพัฒนาจัดทำหลักสูตรเพื่อให้ดำเนินการไปด้วยความเรียบร้อยและสำเร็จลุล่วงตามวัตถุประสงค์

คณะกรรมการดำเนินการ

1. อาจารย์ ดร.ภูมิพัฒน์	ทองคำ	ประธานกรรมการ
2. อาจารย์ ดร.ผกามาศ	ชัยรัตน์	รองประธาน
3. อาจารย์ทิพย์กนก	เวียงคำ	กรรมการ
4. อาจารย์ปทุมมา	อินทร์อ่อน	กรรมการ
5. อาจารย์ทัยรัตน์	ปัทมาวิวัฒน์	กรรมการ
6. อาจารย์วารีรัตน์	ทิพวารี	กรรมการ
7. อาจารย์พัลลพ	หามะลิ	กรรมการ
8. นางสาวจันทนา	มเหศักดิ์	กรรมการ
9. นางสาววิภาพรรณ	เลาหเธียรประธาน	กรรมการ
10. นางสาวจีราวรรณ	เจริยสุข	กรรมการ
11. นายภูสิต	รัตนกานตะดิลก	กรรมการ
12. นายประทีบ	อยู่สถิต	กรรมการ
13. อาจารย์สุภาวดี	ไหมเกตุ	กรรมการและเลขานุการ

หน้าที่ ศึกษา สำรวจ และวิเคราะห์ข้อมูล จัดทำร่างหลักสูตรให้มีประสิทธิผล เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

สั่ง ณ วันที่ 14 มิถุนายน พ.ศ. 2565

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อำนาจ เอี่ยมสำอางค์

(คณบดีคณะศิลปศาสตร์)