



หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต  
สาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม  
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563

วิทยาลัยนวัตกรรมการจัดการ  
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์  
จังหวัดปทุมธานี

## สารบัญ

	หน้า
<b>หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป</b>	1
1. รหัสและชื่อหลักสูตร	1
2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา	1
3. วิชาเอก	1
4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร	1
5. รูปแบบของหลักสูตร	1
6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร	2
7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรคุณภาพและมาตรฐาน	2
8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา	2
9. ชื่อ ตำแหน่งวิชาการ คุณวุฒิ สาขาวิชา สถาบันการศึกษา และปีที่จบของ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	3
10. สถานที่จัดการเรียนการสอน	3
11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณา ในการวางแผนหลักสูตร	4
12. ผลกระทบจาก ข้อ 11 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับ พันธกิจของมหาวิทยาลัย	5
13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/สาขาวิชาอื่นของ มหาวิทยาลัย	6
<b>หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร</b>	7
1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร	7
2. แผนพัฒนาปรับปรุง	8
<b>หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร</b>	10
1. ระบบการจัดการศึกษา	10
2. การดำเนินการหลักสูตร	10
3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน	13
4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (สหกิจศึกษาหรือการ ฝึกงาน)	58
5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย	59
<b>หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล</b>	60
1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา	60
2. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน	61
3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จาก หลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)	64

## สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
<b>หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา</b>	72
1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ ในการให้ระดับคะแนน (ผลการเรียน)	72
2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา	72
3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร	73
<b>หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์</b>	74
1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่	74
2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์	74
<b>หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร</b>	75
1. การกำกับมาตรฐาน	75
2. บัณฑิต	35
3. นักศึกษา	76
4. อาจารย์	77
5. หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน	78
6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	82
7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)	84
<b>หมวดที่ 8 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร</b>	85
1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน	85
2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม	85
3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร	85
4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุง	85
<b>ภาคผนวก</b>	86
ภาคผนวก ก ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและ ปริญญาตรี พ.ศ. 2557 และแก้ไขเพิ่มเติมฉบับที่ 2 พ.ศ. 2561	87
ภาคผนวก ข หลักสูตรหมวดวิชาศึกษาทั่วไป	117
ภาคผนวก ค คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ที่.../..... เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการ ปรับปรุงหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาการจัดการการ บริการและการโรงแรม	129
ภาคผนวก ง รายงานการประชุมคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร ศิลปศาสตรบัณฑิต การจัดการและการโรงแรม	131
ภาคผนวก จ รายงานการวิพากษ์หลักสูตร	135
ภาคผนวก ฉ ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและ อาจารย์ประจำหลักสูตร	139

## สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
ภาคผนวก ช รายงานสรุปคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการ ของผู้ใช้บัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติและความ ต้องการและปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกศึกษาต่อในหลักสูตร ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการบริการและการ โรงแรม คณะวิทยาลัยนวัตกรรมการจัดการ มหาวิทยาลัย ราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี	152
ภาคผนวก ซ ตารางเปรียบเทียบข้อแตกต่างระหว่างหลักสูตรเดิมกับ หลักสูตรที่ปรับปรุง	158
ภาคผนวก ฉ แผนบริหารความเสี่ยง หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา การจัดการการบริการและการโรงแรม	234
ภาคผนวก ชู บันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการในโครงการการจัด การศึกษา หลักสูตรหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการ จัดการการบริการและการโรงแรม ระหว่างมหาวิทยาลัยราช ภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี กับ โรงแรมเลอเมอร์เดียน ภูเก็ต บีช รีสอร์ท	244
ภาคผนวก ฎ ตารางแสดงความสอดคล้องระหว่างรายวิชาในหลักสูตร หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการบริการ และการโรงแรม หลักสูตรหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563 กับ มาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาการท่องเที่ยวและ การโรงแรม พ.ศ. 2553	249

## หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม

### หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา : มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี  
คณะ : วิทยาลัยนวัตกรรมการจัดการ

### หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

#### 1. รหัสและชื่อหลักสูตร

รหัสหลักสูตร : 25581531100329  
ภาษาไทย : หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม  
ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Arts Program in Hospitality and Hotel Management

#### 2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ภาษาไทย ชื่อเต็ม : ศิลปศาสตรบัณฑิต (การจัดการการบริการและการโรงแรม)  
ชื่อย่อ : ศศ.บ. (การจัดการการบริการและการโรงแรม)  
ภาษาอังกฤษ ชื่อเต็ม : Bachelor of Arts (Hospitality and Hotel Management)  
ชื่อย่อ : B.A. (Hospitality and Hotel Management)

#### 3. วิชาเอก ไม่มี

#### 4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 127 หน่วยกิต

#### 5. รูปแบบของหลักสูตร

##### 5.1 รูปแบบ

เป็นหลักสูตรระดับคุณวุฒิปริญญาตรี หลักสูตร 4 ปี

##### 5.2 ประเภทหลักสูตร

เป็นหลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ

##### 5.3 ภาษาที่ใช้

ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ

##### 5.4 การรับเข้าศึกษา

รับนักศึกษาไทยและนักศึกษาต่างชาติที่สามารถใช้ภาษาไทยหรือภาษาอังกฤษได้เป็นอย่างดี

### 5.5 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

เป็นหลักสูตรของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ร่วมกับโรงแรมเลอ เมอริเดียน ภูเก็ต บีช รีสอร์ท จังหวัดภูเก็ต

### 5.6 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

## 6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563

เริ่มใช้หลักสูตรนี้ตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2563

สภาวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

เห็นชอบในการนำเสนอหลักสูตรต่อสภามหาวิทยาลัย ในการประชุม ครั้งที่ 2 / 2563

เมื่อวันที่ 20 เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2563

สภามหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี อนุมัติหลักสูตร

ในการประชุม ครั้งที่ 3/2563 เมื่อวันที่ 5 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2563

## 7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

การเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา แห่งชาติ พ.ศ. 2552 ในปีการศึกษา 2565

## 8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

8.1 พนักงานบริการในธุรกิจโรงแรมและที่พักประเภทต่าง ๆ

8.2 พนักงานบริการในธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหาร

8.3 พนักงานบริการในธุรกิจเรือสำราญ

8.4 พนักงานบริการในธุรกิจการบิน

8.5 พนักงานบริการในสถานพยาบาล

8.6 เจ้าหน้าที่ภาครัฐและเอกชนด้านธุรกิจบริการและโรงแรม

9. ชื่อ ตำแหน่งวิชาการ คุณวุฒิ สาขาวิชา สถาบันการศึกษา และปีที่จบของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ-สาขาวิชา	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
1.	นางสาวภัทราพร ทิพย์มงคล	อาจารย์	ศศ.ม. (การจัดการ โรงแรมและการ ท่องเที่ยว	มหาวิทยาลัยนเรศวร	2554
			ศศ.บ. (การโรงแรมและ การท่องเที่ยว)	มหาวิทยาลัยสยาม	2550
2.	นางสาวพัชรภรณ์ จันทร์มาภู	อาจารย์	ศศ.ม. (การจัดการ โรงแรมและการ ท่องเที่ยว	มหาวิทยาลัยนเรศวร	2556
			บธ.บ. (การจัดการการ ท่องเที่ยว)	มหาวิทยาลัยแม่ฟ้า หลวง	2549
3.	นางสาวชญชิตา อรุณแห	อาจารย์	บธ.ม. การจัดการ โรงแรมและการ ท่องเที่ยว	มหาวิทยาลัย นานาชาติแสตมฟอร์ด	2558
			ศศ.บ. (การท่องเที่ยว และโรงแรม)	มหาวิทยาลัย กรุงเทพ	2551
4.	นางสาวกัลยารัตน์ สุนันท์ชนะ	อาจารย์	ศศ.ม. (การจัดการ โรงแรมและการ ท่องเที่ยว	มหาวิทยาลัยนเรศวร	2554
			บธ.บ. สาขา ภาษาอังกฤษธุรกิจ	สถาบันเทคโนโลยี ราชมงคล วิทยาเขต พันธิขัยการพระนคร	2547
5.	นางสาวอรรวรรณ สิทธิวิจารณ์	อาจารย์	M.A. (International Communication)	Macquarie University, Sydney, Australia	2543
			ศศ.บ. (การท่องเที่ยว และโรงแรม)	มหาวิทยาลัย กรุงเทพ	2539

10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

ในสถานที่ตั้ง มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

## 11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

### 11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

11.1.1 สถาบันอุดมศึกษาทุกแห่งมีความจำเป็นต้องจัดการเรียนการสอนที่เอื้อต่อการเป็นประชาคมอาเซียน ภายในปี พ.ศ. 2558

11.1.2 ความต้องการจำนวนบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาไทยที่สามารถทำงานทั้ง ในหน่วยงานระหว่างประเทศ บริษัทข้ามชาติในประเทศ หรือประกอบการในกลุ่มประเทศอาเซียนเพิ่มขึ้นในแต่ละประเทศ

11.1.3 การเคลื่อนย้ายแรงงานเสรีส่งผลให้ประเทศไทยต้องพัฒนาบุคลากรในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและโรงแรมให้มีคุณภาพเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันกับนานาประเทศ

11.1.4 ความจำเป็นในการพัฒนาสมรรถนะด้านการประกอบวิชาชีพและการทำงานข้ามวัฒนธรรมของบัณฑิตไทย

11.1.5 การยกระดับคุณภาพการบริการซึ่งต้องการแรงงานที่มีความรู้ ทักษะ ความชำนาญ และจิตวิทยาในการให้บริการซึ่งการพัฒนาทุนมนุษย์นี้จะขับเคลื่อนให้อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวของประเทศไทยสามารถปรับตัวเข้ากับสถานการณ์ต่างๆ เกิดการเติบโตอย่างมีคุณภาพและยั่งยืนสามารถแข่งขันได้ในตลาดโลก

### 11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

สังคมและวัฒนธรรมของทุกชนชาติมีการเปลี่ยนแปลงตลอดเวลาทั้งในระดับชุมชนประเทศและโลก การเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรมมีผลต่อรูปแบบการดำเนินชีวิต การประกอบอาชีพ การค้า การลงทุน และการพัฒนาประเทศ กระแสโลกาภิวัตน์ทำให้ผู้คนจากทั่วทุกมุมโลก สามารถเชื่อมโยงข้อมูลถึงกันได้โดยง่าย ส่งผลต่อการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในทุกมิติ ปัจจุบันประเทศไทยและประเทศต่าง ๆ ทั่วโลก ได้เข้าสู่สังคมยุคดิจิทัล ซึ่งเป็นยุคของการสื่อสารไร้พรมแดนการเชื่อมโยงข้อมูลและการติดต่อสื่อสารเป็นไปอย่างสะดวกและรวดเร็ว ผู้คนสามารถเข้าถึงและสืบค้นข้อมูลที่ต้องการได้ด้วยตนเอง โดยไม่ต้องพึ่งพาบุคคลหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเหมือนเช่นอดีตอิทธิพลของสังคมออนไลน์มีบทบาทต่อการใช้ชีวิตของผู้คนในปัจจุบัน สถานการณ์ดังกล่าวส่งผลต่อพฤติกรรมการท่องเที่ยว รูปแบบการท่องเที่ยวเปลี่ยนแปลงไป มีความสนใจเฉพาะด้านมากขึ้น จึงส่งผลทำให้นักท่องเที่ยวมีความต้องการด้านที่พักที่มีคุณภาพมากขึ้น มีความต้องการที่หลากหลายมากขึ้น

กระแสโลกาภิวัตน์และวัฒนธรรมโลกที่เข้ามาในประเทศไทย การเปิดการค้าเสรี ก่อให้เกิดการอพยพย้ายถิ่นการเคลื่อนย้ายแรงงาน การเติบโตของสังคมเมืองในหลายประเทศทั่วโลก ก่อให้เกิดปัญหาหลายด้าน อาทิ ความแออัดของชุมชน ปัญหาขยะและมลพิษ ค่าครองชีพสูงขึ้น ความเสื่อมโทรมของทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม และการกลืนวัฒนธรรม ดังนั้น ในอนาคตอันใกล้ ประเทศไทยและทั่วโลกจะมีโครงสร้างทางสังคมที่เปลี่ยนแปลงไป อันเนื่องมาจากการเข้าสู่สังคมผู้สูงอายุ หลายประเทศจะมีสัดส่วนของผู้สูงอายุจำนวนมาก ผู้สูงอายุเพิ่มขึ้นส่งผลต่อวิถีชีวิตคนไทย ทั้งระดับครอบครัว ชุมชนและประเทศเกิดการสูญหายของวัฒนธรรมพื้นถิ่น ดังนั้น หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม จึงได้ดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรโดยคำนึงถึงกระแสการเปลี่ยนแปลงของสังคม วัฒนธรรม และความต้องการของนักท่องเที่ยวที่เปลี่ยนแปลงไป ควบคู่ไปกับการอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรม ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม



ตลอดจนการใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมใหม่ ๆ เพื่อส่งเสริมและผลิตบัณฑิตเพื่อให้มีศักยภาพรองรับการเปลี่ยนแปลงบนพื้นฐานการเติบโตของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว

## 12. ผลกระทบจาก ข้อ 11 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย

### 12.1 การพัฒนาหลักสูตร

การพัฒนาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563 คำนึงถึงเป้าหมายของการพัฒนาเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรมของประเทศโดยการใช้อุตสาหกรรมบริการและการโรงแรม เป็นตัวขับเคลื่อนเศรษฐกิจให้มั่นคงและยั่งยืนสามารถสร้างรายได้ให้กับประเทศและประชาชนทุกภาคส่วน ตลอดจนสร้างความตระหนักในการอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมที่งดงามของไทย และการปฏิบัติหน้าที่บนพื้นฐานของคุณธรรมจริยธรรมและความรับผิดชอบต่อสังคม ดังนั้น หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563 เน้นผลิตบัณฑิตที่มีความรู้และทักษะที่จำเป็นสำหรับการปฏิบัติงานด้านการบริการและการโรงแรม เช่น ภาษาต่างประเทศ เทคโนโลยีสารสนเทศ การคิดอย่างเป็นระบบ การใช้นวัตกรรมใหม่ ๆ เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการปฏิบัติงาน ตลอดจนมีจิตบริการ คุณธรรม จริยธรรมความรับผิดชอบต่อสังคม และสามารถพัฒนาศักยภาพตนเองให้ก้าวทันต่อการเปลี่ยนแปลงในทุกมิติของสังคมโลก ตระหนักถึงคุณค่าการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติสังคมและวัฒนธรรมในแหล่งท่องเที่ยวให้คงเอกลักษณ์ อัตลักษณ์ ความโดดเด่น ของสังคมและชุมชนนั้น ๆ มีความคิดในการสร้างสรรค์รูปแบบหรือกิจกรรมการบริการโรงแรมใหม่ๆ ที่สามารถตอบสนองความต้องการของพฤติกรรมนักท่องเที่ยวที่เปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา โดยยึดหลักการจัดการอย่างยั่งยืน เพื่อยกระดับอุตสาหกรรมบริการให้มีคุณภาพ นอกจากนี้ยังผลิตบัณฑิตทางการบริการและการโรงแรมให้สอดคล้องกับสภาพเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรมโดยให้ความสำคัญกับการศึกษาเชิงบูรณาการที่เน้นทั้งภาคทฤษฎีและประสบการณ์ที่ได้รับจากการปฏิบัติงานจริงในองค์การผู้ใช้บัณฑิต (Work-based learning)

### 12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย

ในการปรับปรุงหลักสูตรได้มีการวางแผนเพื่อสนับสนุนต่อพันธกิจมหาวิทยาลัยที่ต้องการเป็นมหาวิทยาลัยต้นแบบแห่งการผลิตครู พัฒนาศักยภาพมนุษย์ โดยยึดหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง และสร้างนวัตกรรม เพื่อพัฒนาท้องถิ่นให้มั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน

12.2.1 ยกระดับการผลิตครูและพัฒนาศักยภาพมนุษย์โดยกระบวนการจัดการเรียนรู้เชิงผลิตภาพ (Productive Learning) สร้างเครือข่ายความร่วมมือตามรูปแบบประชารัฐเพื่อพัฒนาท้องถิ่น โดยยึดหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

12.2.2 พัฒนาการวิจัยและนวัตกรรมเพื่อตอบสนองต่อการแก้ปัญหาของท้องถิ่นและเป็นต้นแบบที่สามารถนำไปใช้ในการพัฒนาคุณภาพชีวิต และความเข้มแข็งของท้องถิ่น

12.2.3 ประสานความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัยและผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย เพื่อพัฒนางานพันธกิจสัมพันธ์และถ่ายทอด เผยแพร่โครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริเพื่อขยายผลการปฏิบัติไปสู่ประชาชนในท้องถิ่นอย่างเป็นรูปธรรม

12.2.4 ส่งเสริมศาสนา ศิลปวัฒนธรรม อนุรักษ์สร้างจิตสำนึกทางวัฒนธรรมและการเรียนรู้ต่างวัฒนธรรม อนุรักษ์ฟื้นฟูและเผยแพร่มรดกทางวัฒนธรรม พัฒนาระบบการบริหารจัดการศิลปวัฒนธรรมที่นำไปต่อยอดสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์

12.2.5 พัฒนาระบบการบริหารจัดการที่เป็นเลิศ มีธรรมาภิบาลเพื่อเป็นต้นแบบของการพัฒนามหาวิทยาลัยอย่างยั่งยืน

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม ได้ปรับปรุงหลักสูตรเพื่อพัฒนาศักยภาพของบัณฑิตโดยกระบวนการจัดการการเรียนรู้เชิงผลิตภาพ (Productive Learning) ผ่านการเรียนรู้การสอนทฤษฎีและปฏิบัติโดยใช้สถานที่จริงจากสถานประกอบการ โดยเน้นให้นักศึกษาฝึกทักษะฝีมือควบคู่กับการทำงานร่วมกับผู้อื่น เพื่อให้มีสมรรถนะที่เป็นไปตามความต้องการของสถานประกอบการ การจัดการเรียนการสอนเชิงบูรณาการกับการทำงาน (Work-integrated Learning : WiL) สร้างเครือข่ายความร่วมมือกับสถานประกอบการ ซึ่งการเรียนรู้เชิงประสบการณ์ ที่ช่วยให้นักศึกษามีโอกาสในการประยุกต์ความรู้ ทักษะการทำงาน และทักษะเฉพาะที่สัมพันธ์กับวิชาชีพ ได้รู้จักชีวิตที่แท้จริงของการทำงานก่อนสำเร็จการศึกษา ซึ่งจะทำให้นักศึกษามีสมรรถนะและศักยภาพที่สูง ตอบสนองต่อการทำงานในอุตสาหกรรมบริการและการโรงแรม

### 13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/สาขาวิชาอื่นของมหาวิทยาลัย

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาการจัดการการบริการและการโรงแรม จะมีความสัมพันธ์กับหลักสูตรในคณะวิทยาการจัดการ และคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์

#### 13.1 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรนี้ที่เปิดสอนโดยคณะ/สาขาวิชา/หลักสูตรอื่น

- หมวดวิชาศึกษาทั่วไป
- หมวดวิชาเฉพาะ
- หมวดวิชาเลือกเสรี

#### 13.2 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนให้สาขาวิชา/หลักสูตรอื่นมาเรียน

รายวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตรนี้ นักศึกษาสาขาวิชาอื่นภายในคณะวิทยาการจัดการ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ และคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีสามารถเลือกเรียนได้ ในบางรายวิชาทั้งนี้ตามความสนใจ โดยเลือกเรียนเป็นวิชาเลือกเสรี

#### 13.3 การบริหารจัดการ

13.3.1 ให้มีการปรึกษาหารือระหว่างผู้สอนรายวิชาที่สอนโดยคณะ/สาขาวิชา/หลักสูตรอื่น เพื่อให้ได้เนื้อหาความรู้และทักษะทางการบริการและการโรงแรมตามความต้องการของหลักสูตร

13.3.2 สำรวจความต้องการเชิงวิชาชีพจากผู้ประกอบด้านธุรกิจบริการและการโรงแรม รวมทั้งธุรกิจบริการอื่นๆ ร่วมกันกับผู้สอนรายวิชาที่สอนโดยคณะ/สาขาวิชา/หลักสูตรอื่น

13.3.3 จัดตั้งคณะกรรมการเพื่อทบทวนความต้องการหรือเงื่อนไขการเรียนรู้และทักษะวิชาชีพเป็นระยะ เพื่อแสวงหาช่องทางในการปรับปรุงรายวิชาร่วมกัน

## หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

### 1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

#### 1.1 ปรัชญา

ผลิตบัณฑิตให้มีความเชี่ยวชาญด้านการปฏิบัติทางการบริการและการโรงแรมอย่างมืออาชีพ มีบุคลิกภาพ ทักษะที่ดี ตลอดจนมีความรับผิดชอบต่อสังคมตามจรรยาบรรณวิชาชีพ พัฒนาองค์ความรู้ทางการบริการและการโรงแรมสู่ชุมชน ประเทศชาติ และนานาชาติ

#### 1.2 ความสำคัญ

สภาการเดินทางและการท่องเที่ยวโลก (WTCC) คาดการณ์ถึงแนวโน้มการท่องเที่ยวโลกในปี 2017-2026 ภาวะที่ดีพีภาคการท่องเที่ยวจะเติบโตเฉลี่ย 4% ต่อปีโดยในปี 2026 การท่องเที่ยวจะส่งผลให้เกิดการจ้างงานเพิ่มขึ้นทั้งหมด 370 ล้านตำแหน่งงานทั่วโลก ซึ่งถือเป็น 1 ใน 9 ของตำแหน่งงานทั้งหมดในโลก สวนภูมิภาคเอเชียจะมีการเติบโตของจีดีพีภาคการท่องเที่ยวมากที่สุด 7.1% และคาดการณ์ว่าในปี 2026 ประเทศไทยจะมีนักท่องเที่ยวมากเป็นอันดับ 2 ของโลก (ประชาชาติธุรกิจ, 2562) ซึ่งจากการคาดการณ์ดังกล่าว จะทำให้มีการเติบโตของภาคอุตสาหกรรมบริการท่องเที่ยวและบริการในประเทศไทยและความต้องการแรงงานด้านการท่องเที่ยวและบริการเพิ่มขึ้น เพื่อรองรับการเดินทางของนักท่องเที่ยวจากทั่วโลก

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562 จึงเป็นหนึ่งในกลไกการพัฒนาอุตสาหกรรมบริการและการโรงแรมทั้งในระดับจังหวัดและระดับประเทศ ได้เน้นการผลิตบุคลากรด้านการบริการและการโรงแรมที่มีความรู้และทักษะในการปฏิบัติงานสุดลาดแรงงาน ผ่านกลไกและกระบวนการในการจัดการเรียนการสอนการสอนของหลักสูตร ทั้งการจัดการเรียนการสอนที่บูรณาการกับการทำงาน (Work-integrated Learning : WIL) ซึ่งเป็นการเรียนรู้ให้ผู้เรียนได้ฝึกปฏิบัติ ที่ช่วยให้นักศึกษามีโอกาสในการเรียนรู้เชิงประสบการณ์ตลอดจนนำความรู้ที่ได้ไปปรับใช้ และสามารถพัฒนาตนเองและปฏิบัติงานภายใต้กระแสการเปลี่ยนแปลงทางสังคม ตลอดจนมีจิตบริการ นอกจากนี้องค์กรผู้ใช้บัณฑิต และสถาบันอุดมศึกษาฯยังได้รับประโยชน์ในเชิงความร่วมมือและการพัฒนาปรับปรุงงานและหลักสูตรรวมทั้งการสร้างความมั่นคงและเพิ่มจุดเด่นของหลักสูตรผ่านบันทึกความเข้าใจ (MOU) กับสถาบันต่างๆ

#### 1.3 วัตถุประสงค์

เน้นการผลิตบัณฑิตให้มีคุณลักษณะ ดังนี้

1.3.1 มีความรู้ทางวิชาการและทักษะวิชาชีพในศาสตร์ทางด้านบริการและการโรงแรม มีความสามารถในการปฏิบัติงาน การให้บริการ และบริหารจัดการในธุรกิจบริการและการโรงแรมในระดับมาตรฐาน สมรรถนะทางวิชาชีพของไทยและภูมิภาคอื่นของโลก

1.3.2 มีบุคลิกภาพดี สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นในทุกๆระดับได้อย่างเหมาะสม สามารถพัฒนาตนเอง ทั้งด้านความรู้และทักษะวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง

1.3.3 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรม มีจิตบริการ และความรับผิดชอบต่อสังคมตามจรรยาบรรณวิชาชีพ

## 2. แผนพัฒนาปรับปรุง

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาการจัดการบริการและการโรงแรม มีแผนพัฒนาปรับปรุงที่มีรายละเอียดของแผนการพัฒนา กลยุทธ์ และตัวบ่งชี้การพัฒนาปรับปรุง คาดว่าจะดำเนินการแล้วเสร็จภายใน 5 ปี นับจากเปิดการเรียนการสอนตามหลักสูตร ดังนี้

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
1. พัฒนาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการบริการและการโรงแรม ให้มีมาตรฐานไม่ต่ำกว่ามาตรฐานคุณวุฒิที่กระทรวงศึกษาธิการกำหนดและสอดคล้องกับความต้องการของภาคธุรกิจและภาคอุตสาหกรรม	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ติดตามความเปลี่ยนแปลงและความต้องการกำลังคนในภาคธุรกิจเพื่อเป็นข้อมูลในการพัฒนาหลักสูตร</li> <li>2. สำรวจความต้องการความรู้อัฒกษะของนักศึกษาปริญญาตรี สาขาวิชาการจัดการบริการและการโรงแรมที่ผู้ประกอบการต้องการเพื่อนำมาพัฒนาหลักสูตร</li> <li>3. เชิญผู้เชี่ยวชาญทั้งภาครัฐและเอกชนและผู้ใช้บัณฑิตมา มีส่วนร่วมในการพัฒนาหลักสูตร</li> <li>5. ติดตามประเมินหลักสูตรอย่างสม่ำเสมอ</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. รายงานผลการดำเนินงาน</li> <li>2. รายงานผลการปฏิบัติงานในรายวิชาสหกิจศึกษา</li> <li>3. นักศึกษาอย่างน้อยร้อยละ 95 ผ่านการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา</li> <li>4. ผู้ใช้บัณฑิตมีความพึงพอใจในทักษะความรู้ความสามารถในการทำงาน โดยเฉลี่ยระดับ 3.51 จากระดับ 5.00</li> </ol>
2. พัฒนาศักยภาพของอาจารย์ประจำหลักสูตร ฯ ให้มีความรู้ทางวิชาการและวิชาชีพ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. กำหนดอาจารย์พี่เลี้ยง เพื่อช่วยเหลือและให้คำปรึกษาแนะนำ อย่างน้อย 1 ภาคการศึกษา</li> <li>2. อาจารย์ทุกคนต้องเข้าอบรมเกี่ยวกับหลักสูตรการสอนรูปแบบต่างๆ และการวัดผลประเมินผล ทั้งนี้เพื่อให้มีความรู้ความสามารถในการประเมินผลตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิที่ผู้สอนจะต้องสามารถวัดและประเมินผลได้เป็นอย่างดี</li> <li>3. ส่งเสริมให้อาจารย์ประจำหลักสูตรเข้ารับการอบรมและสนับสนุนการทำวิจัยตลอดจนเข้าร่วมนำเสนอผลงานทางวิชาการระดับชาติและนานาชาติ</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. หลักฐานหรือเอกสารแสดงผลการดำเนินการ</li> <li>2. รายงานผลการประเมินการเรียนการสอนของอาจารย์</li> <li>3. อาจารย์ประจำหลักสูตร ได้รับการพัฒนาทางวิชาชีพอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง และจำนวนอาจารย์ที่เข้าร่วมนำเสนอผลงานทางวิชาการระดับชาติและนานาชาติ อย่างน้อยปีละ 1 เรื่อง</li> </ol>

<p>3. การพัฒนานักศึกษา</p>	<p>1. ส่งเสริมกิจกรรมการบูรณาการความรู้และทักษะปฏิบัติของผู้เรียน</p> <p>2. ส่งเสริมการปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการ</p> <p>3. กำหนดให้นักศึกษาทำงานวิจัย/งานวิชาการที่สามารถนำผลที่ได้มาใช้ในการดำเนินงานได้จริงและเสริมสร้างประสบการณ์การนำความรู้ไปใช้การปฏิบัติงานจริง</p>	<p>1. มีโครงการที่ส่งเสริมการบูรณาการความรู้และทักษะทางวิชาชีพการโรงแรมอย่างน้อยปีละ 1 โครงการ</p> <p>2. มีการฝึกปฏิบัติในสถานประกอบการสำหรับนักศึกษาชั้นปีที่ 2 และ 3 ตามแผนงานที่หลักสูตรกำหนด อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง และมีการประเมินความพึงพอใจจากสถานประกอบการและอาจารย์นิเทศ และมีการฝึกสหกิจศึกษา/ฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางการโรงแรมสำหรับนักศึกษาชั้นปีที่ 4 ในภาคการเรียนที่ 2 และมีคะแนนความพึงพอใจจากสถานประกอบการและอาจารย์นิเทศ</p> <p>3. งานวิจัยและงานวิชาการที่นักศึกษาจัดทำขึ้นเพื่อพัฒนาความรู้</p>
<p>4. พัฒนารูปแบบการจัดการเรียนการสอนที่เหมาะสมกับการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน (Work-integrated Learning : WiL) สำหรับหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาการจัดการการบริการและการโรงแรม</p>	<p>1. ประสานความร่วมมือกับผู้ประกอบการในภาคอุตสาหกรรม การบริการและการโรงแรมและองค์กรอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนและการปฏิบัติงาน</p>	<p>1. เอกสารการประสานงานกับภาคธุรกิจ</p>

### หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

#### 1. ระบบการจัดการศึกษา

##### 1.1 ระบบ

ระบบทวิภาค โดยหนึ่งปีการศึกษาแบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ แต่ละภาคการศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ กรณีที่มีการจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. 2557 และแก้ไขเพิ่มเติม ฉบับที่ 2 พ.ศ. 2561 (ภาคผนวก ก)

##### 1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

ไม่มี

##### 1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ไม่มี

#### 2. การดำเนินการหลักสูตร

##### 2.1 วัน-เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

ในเวลาราชการ เริ่มเปิดการเรียนการสอนในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2563

ภาคการศึกษาที่ 1 เดือน มิถุนายน - กันยายน

ภาคการศึกษาที่ 2 เดือน พฤศจิกายน - กุมภาพันธ์

##### 2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

2.2.1 ตามเกณฑ์มาตรฐานคือ เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ทุกสาขา หรือมัธยมศึกษาตอนปลาย ทุกแผนการเรียน หรือ

2.2.2 เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาวิชาการโรงแรม โดยวิธีเทียบโอนการเรียน

2.2.3 ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. 2557 และแก้ไขเพิ่มเติม ฉบับที่ 2 พ.ศ.2561 (ภาคผนวก ก)

2.2.4 ให้เป็นไปตามมติของคณะกรรมการประจำหลักสูตร

##### 2.3 ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า

2.3.1 การปรับตัวให้เข้ากับสิ่งแวดล้อมและระบบการเรียนในระดับอุดมศึกษา

2.3.2 ด้านบุคลิกภาพของนักศึกษาให้เป็นไปตามหลักสูตรและสถานประกอบการกำหนด

##### 2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา / ข้อจำกัดของนักศึกษาในข้อ 2.3

2.4.1 ดำเนินการแก้ปัญหาสำหรับนักศึกษาที่มีปัญหาเกี่ยวกับการปรับตัวให้เข้ากับสิ่งแวดล้อมและระบบการเรียนในระดับอุดมศึกษา โดยจัดปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ เพื่อให้คำแนะนำเรื่องการใช้ชีวิตและการศึกษาในมหาวิทยาลัย พร้อมทั้งมีการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาและกำหนดบทบาทหน้าที่ให้แก่อาจารย์ที่ปรึกษา เพื่อแนะนำดูแลและตักเตือนแก่นักศึกษา

2.4.2 ดำเนินการแก้ปัญหาเรื่องบุคลิกภาพ โดยจัดทำกิจกรรมประเมินบุคลิกภาพของนักศึกษา และจัดการอบรมสำหรับนักศึกษาใหม่ตามคุณสมบัติที่หลักสูตรและสถานประกอบการกำหนด แนะนำเรื่องบุคลิกภาพที่เหมาะสมกับการทำงาน ด้านธุรกิจบริการและการโรงแรม และมีการประเมินผลการพัฒนาบุคลิกภาพ จัดกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการเสริมสร้างบุคลิกภาพของนักศึกษา

เช่น อบรมบุคลิกภาพโดยผู้เชี่ยวชาญ มีอาจารย์ที่ปรึกษาให้คำแนะนำและประเมินผลทุกภาคการศึกษา และจัดกิจกรรมสอนเสริมถ้าจำเป็น เป็นต้น

## 2.5 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษา

จำนวนนักศึกษา	จำนวนนักศึกษาแต่ละปีการศึกษา				
	2563	2564	2565	2566	2567
ชั้นปีที่ 1	25	25	25	25	25
ชั้นปีที่ 2	-	25	25	25	25
ชั้นปีที่ 3	-	-	25	25	25
ชั้นปีที่ 4	-	-	-	25	25
รวม	25	50	75	100	100
คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา	-	-	-	25	25

## 2.6 งบประมาณตามแผน

### 2.6.1 งบประมาณรายรับ (หน่วย บาท)

รายละเอียดรายรับ	ปีงบประมาณ				
	2563	2564	2565	2566	2567
1. ค่าลงทะเบียน	750,000	1,500,000	2,250,000	3,000,000	3,000,000
2. เงินอุดหนุนจากรัฐบาล					
2.1 งบบุคลากร	820,920	861,966	905,064	950,317	997,832
2.2 งบดำเนินการ	60,000	80,000	100,000	120,000	120,000
2.3 งบลงทุน					
2.3.1 ค่าที่ดินและ สิ่งก่อสร้าง	460,000	460,000	460,000	460,000	460,000
2.3.2 ค่าครุภัณฑ์	50,000	100,000	100,000	100,000	100,000
รวมรายรับ	2,140,920	3,001,966	3,815,064	4,630,317	4,677,832

## 2.6.2 งบประมาณรายจ่าย (หน่วย บาท)

หมวดเงิน	ปีงบประมาณ				
	2563	2564	2565	2566	2567
1. งบบุคลากร	820,920	1861,966	905,064	950,317	997,832
2. งบดำเนินการ					
2.1 ค่าตอบแทน	100,000	200,000	200,000	200,000	200,000
2.2 ค่าใช้สอย	100,000	200,000	300,000	400,000	400,000
2.3 ค่าวัสดุ	60,000	80,000	100,000	120,000	120,000
2.4 ค่าสาธารณูปโภค	72,000	72,000	72,000	72,000	72,000
3. งบลงทุน					
2.1 ค่าที่ดินและสิ่งก่อสร้าง	460,000	460,000	460,000	460,000	460,000
2.2 ค่าครุภัณฑ์	50,000	100,000	100,000	100,000	100,000
4. เงินอุดหนุน					
4.1 การทำวิจัย	50,000	50,000	50,000	50,000	50,000
4.2 การบริการวิชาการ	15,000	15,000	15,000	15,000	15,000
รวมรายจ่าย	1,707,920	2,018,966	2,182,064	2,347,317	2,394,832

ประมาณการค่าใช้จ่ายต่อหัวในการผลิตบัณฑิต 25,359.76 บาท/คน/ปี

## 2.7 ระบบการศึกษา

ระบบการศึกษาเป็นแบบชั้นเรียน และเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. 2557 และแก้ไขเพิ่มเติมฉบับที่ 2 พ.ศ. 2561 (ภาคผนวก ก)

## 2.8. การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชาและการลงทะเบียนเรียนข้ามมหาวิทยาลัย

การเทียบโอน ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัย ราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. 2557 และแก้ไขเพิ่มเติมฉบับที่ 2 พ.ศ. 2561 (ภาคผนวก ก)



### 3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

#### 3.1 หลักสูตร

3.1.1 จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า	127	หน่วยกิต
3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร แบ่งเป็นหมวดวิชา ดังนี้		
1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวนไม่น้อยกว่า	30	หน่วยกิต
2) หมวดวิชาเฉพาะ จำนวนไม่น้อยกว่า	91	หน่วยกิต
2.1) กลุ่มวิชาเสริมพื้นฐาน	6	ไม่นับหน่วยกิต
2.2) กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ บัณฑิตเรียน จำนวน	24	หน่วยกิต
2.3) กลุ่มวิชาเฉพาะ เลือกเรียนไม่น้อยกว่า	60	หน่วยกิต
2.3.1) กลุ่มวิชาบังคับ บัณฑิตเรียน จำนวน	30	หน่วยกิต
2.3.2) กลุ่มวิชาเลือก เลือกเรียนไม่น้อยกว่า	30	หน่วยกิต
2.4) กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/สหกิจศึกษา	7	หน่วยกิต
3) หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวนไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต
3.1.13 รายวิชาในหมวดต่าง ๆ		
1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวนไม่น้อยกว่า	30	หน่วยกิต
ใช้หลักสูตรหมวดวิชาศึกษาทั่วไปของมหาวิทยาลัย (ภาคผนวก ข)		
2) หมวดวิชาเฉพาะ จำนวนไม่น้อยกว่า	91	หน่วยกิต
2.1) กลุ่มวิชาเสริมพื้นฐาน	6	ไม่นับหน่วยกิต

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
ICM101	การพัฒนาบุคลิกภาพเพื่ออุตสาหกรรมบริการ Personality Development for Hospitality Industry	3(2-2-5)
ICM102	ความคิดสร้างสรรค์และนวัตกรรมการจัดการ Creative Thinking and Innovative Management	3(2-2-5)

2.2) กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ บัณฑิตเรียน จำนวน 24 หน่วยกิต		
รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
ICM103	นวัตกรรมการเป็นผู้ประกอบการ Innovative Entrepreneurship	3(2-2-5)
IHM112	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับธุรกิจบริการและการโรงแรม Introduction to Hospitality and Hotel Business	3(3-0-6)
IHM113	จิตวิทยาการบริการสำหรับบุคลากรวิชาชีพบริการและการโรงแรม Service Psychology for Hospitality and Hotel Professionals	3(3-0-6)
IHM114	จรรยาบรรณวิชาชีพและกฎหมายสำหรับธุรกิจบริการและการโรงแรม Professional Ethics and Laws for Hospitality and Hotel Business	3(3-0-6)
IHM115	พฤติกรรมนักท่องเที่ยวและการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม Tourist Behavior and Cross Cultural Communication	3(3-0-6)
IHM222	มาตรฐานระบบการจัดการสิ่งแวดล้อมสำหรับธุรกิจบริการและการโรงแรม Environmental Management System Standards for Hospitality and Hotel Business	3(3-0-6)
IHM224	การจัดการทรัพยากรมนุษย์สำหรับธุรกิจบริการและการโรงแรม Human Resource Management for Hospitality and Hotel Business	3(3-0-6)
IHM228	การจัดการเทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับธุรกิจบริการและการโรงแรม Information Technology Management for Hospitality and Hotel Business	3(3-0-6)

2.3.) กลุ่มวิชาเฉพาะ เลือกรเรียนไม่น้อยกว่า	60 หน่วยกิต
2.3.1) กลุ่มวิชาบังคับ บังคับเรียน จำนวน	30 หน่วยกิต

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
IHM108	การดำเนินงานและการจัดการงานแม่บ้าน Housekeeping Operations and Management	3(2-2-5)
IHM206	การดำเนินงานและการจัดการครัว Kitchen Operation and Management	3(2-2-5)
IHM226	การตลาดและการขายสำหรับธุรกิจบริการและการโรงแรม Marketing and Sales for Hospitality and Hotel Business	3(3-0-6)
IHM303	การดำเนินงานและการจัดการงานบริการส่วนหน้า Front Office Operations and Management	3(2-2-5)
IHM304	การวางแผนและพัฒนาธุรกิจบริการและการโรงแรม Business Planning and Development for Hospitality and Hotel	3(3-0-6)
IHM305	การสำรวจและวิจัยสำหรับการบริการและการโรงแรม Survey and Research for Hospitality and Hotel	3(2-2-5)
IHM321	การบัญชีและการเงินสำหรับธุรกิจบริการและการโรงแรม Accounting and Finance for Hospitality and Hotel Business	3(2-2-5)
IHM322	การดำเนินงานและการจัดการอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Service Operations and Management	3(2-2-5)
IHM326	การดำเนินงานภัตตาคารและบริการจัดเลี้ยง Restaurant and Catering Management	3(2-2-5)
IHM329	สัมมนาประเด็นร่วมสมัยในธุรกิจบริการและการโรงแรม Seminar on Contemporary Issues in Hospitality and Hotel Business	3(2-2-5)

2.3.2) กลุ่มวิชาเลือก	เลือกเรียนไม่น้อยกว่า	30	หน่วยกิต
ก. กลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะ		15	หน่วยกิต
	ให้เลือกเรียนจากรายวิชาต่อไปนี้	ไม่น้อยกว่า	15 หน่วยกิต

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
IHM202	ความรู้พื้นฐานและมาตรฐานการจัดการโฮมสเตย์และรีสอร์ท Fundamental and Standards of Homestay and Resort Management	3(3-0-6)
IHM207	การบริหารบาร์และเครื่องดื่ม Bar and Beverage Management	3(2-2-5)
IHM223	ศิลปะการชงกาแฟ Art of Coffee Making	3(2-2-5)
IHM227	ศิลปะการจัดดอกไม้และการตกแต่งร่วมสมัย Arts of Contemporary Flower Arrangement and Decoration	3(2-2-5)
IHM231	การแกะสลักผักและผลไม้ในงานโรงแรม Carving Vegetables and Fruits in Hotel	3(2-2-5)
IHM325	การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Cost Control	3(3-0-6)
IHM327	การส่งเสริมการขายในงานส่วนหน้า Sales Promotion at Front Desks	3(3-0-6)
IHM331	ขนมหวานและขนมอบนานาชาติ International Pastry and Plated Dessert	3(2-2-5)
IHM333	การท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน Sustainable Tourism	3(3-0-6)
IHM334	การวางแผนและการจัดการธุรกิจนำเที่ยว Planning and Managing Tour Business	3(3-0-6)
IHM335	การจัดการลูกค้าสัมพันธ์สำหรับธุรกิจบริการและการโรงแรม Customer Relationship Management for Hospitality and Hotel Business	3(3-0-6)
IHM336	การจัดการอาหารไทยและอาหารนานาชาติในโรงแรม Thai Cuisine and International Cuisine in Hotels	3(2-2-5)
IHM337	การประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ Healthy Cuisine	3(2-2-5)

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
IHM338	การออกแบบและตกแต่งอาหาร Food Design and Styling	3(2-2-5)
IHM339	การประกอบอาหารแนวใหม่ Modernist Cuisine	3(2-2-5)
IHM403	การจัดการสปา Spa Management	3(3-0-6)
IHM410	การจัดการไมซ์ MICE Management	3(3-0-6)
<b>ข. กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่ออาชีพ</b>		<b>15</b>
<b>1) กลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ บัณฑิตเรียน</b>		<b>6</b>
		<b>หน่วยกิต</b>
		<b>หน่วยกิต</b>
รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
VLE261	ภาษาอังกฤษสำหรับการสื่อสารในธุรกิจบริการและการโรงแรม English for Communication in Hospitality and Hotel Business	2(1-2-3)
VLE262	ภาษาอังกฤษสำหรับแผนกอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจบริการและการโรงแรม English for Food and Beverage Department in Hospitality and Hotel Business	2(1-2-3)
VLE263	ภาษาอังกฤษสำหรับแผนกต้อนรับในธุรกิจบริการและการโรงแรม English for Front Office Department in Hospitality and Hotel Business	2(1-2-3)

รหัส	ชื่อวิชา	หน่วยกิต น(ท-ป-ศ)
2) กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศอื่นๆ เลือกเรียน ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต โดยห้ามนักศึกษาเลือกลงทะเบียนในรายวิชาในกลุ่มภาษาที่ตนถือสัญชาติ		
VLA116	ภาษาเวียดนามสำหรับการสื่อสารในธุรกิจบริการและการโรงแรม Vietnamese for Communication in Hospitality and Hotel Business	3(3-0-6)
VLA117	ภาษาเวียดนามสำหรับแผนกอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจบริการและการโรงแรม Vietnamese for Food and Beverage Department in Hospitality and Hotel Business	3(3-0-6)
VLA216	ภาษาเวียดนามสำหรับแผนกต้อนรับในธุรกิจบริการและการโรงแรม Vietnamese for Front Office Department in Hospitality and Hotel Business	3(3-0-6)
VLC121	ภาษาจีนสำหรับการสื่อสารในธุรกิจบริการและการโรงแรม Chinese for Communication in Hospitality and Hotel Business	3(3-0-6)
VLC122	ภาษาจีนสำหรับแผนกอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจบริการและการโรงแรม Chinese for Food and Beverage Department in Hospitality and Hotel Business	3(3-0-6)
VLC221	ภาษาจีนสำหรับแผนกต้อนรับในธุรกิจบริการและการโรงแรม Chinese for Front Office Department in Hospitality and Hotel Business	3(3-0-6)
VLJ121	ภาษาญี่ปุ่นสำหรับการสื่อสารในธุรกิจบริการและการโรงแรม Japanese for Communication in Hospitality and Hotel Business	3(3-0-6)

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
VLJ122	ภาษาญี่ปุ่นสำหรับแผนกอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจการบริการและการโรงแรม Japanese for Food and Beverage Department in Hospitality and Hotel Business	3(3-0-6)
VLJ221	ภาษาญี่ปุ่นสำหรับแผนกต้อนรับในธุรกิจการบริการและการโรงแรม Japanese for Front Office Department in Hospitality and Hotel Business	3(3-0-6)
VLK121	ภาษาเกาหลีสำหรับการสื่อสารในธุรกิจการบริการและการโรงแรม Korean for Communication in Hospitality and Hotel Business	3(3-0-6)
VLK122	ภาษาเกาหลีสำหรับแผนกอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจการบริการและการโรงแรม Korean for Food and Beverage Department in Hospitality and Hotel Business	3(3-0-6)
VLK221	ภาษาเกาหลีสำหรับแผนกต้อนรับในธุรกิจการบริการและการโรงแรม Korean for Front Office Department in Hospitality and Hotel Business	3(3-0-6)
VLT261	ภาษาไทยสำหรับการสื่อสารในธุรกิจการบริการและการโรงแรม Thai for Communication in Hospitality and Hotel Business	3(3-0-6)
VLT262	ภาษาไทยสำหรับแผนกอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจการบริการและการโรงแรม Thai for Food and Beverage Department in Hospitality and Hotel Business	3(3-0-6)
VLT263	ภาษาไทยสำหรับแผนกต้อนรับในธุรกิจการบริการและการโรงแรม Thai for Front Office Department in Hospitality and Hotel Business	3(3-0-6)

2.4) กลุ่มฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/สหกิจศึกษา เลือก 7 หน่วยกิต  
เรียนกลุ่มวิชาใดวิชาหนึ่ง จำนวนไม่น้อยกว่า 7 หน่วยกิต

#### 2.4.1) กลุ่มวิชาสหกิจศึกษา

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
IHM415	การเตรียมสหกิจศึกษาการจัดการการบริการและการโรงแรม Preparation for Cooperative Education in Hospitality and Hotel Management	1(45)
IHM416	สหกิจศึกษาการจัดการการบริการและการโรงแรม Cooperative Education in Hospitality and Hotel Management	6(640)

#### 2.4.2) กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
IHM417	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพการจัดการการบริการและการโรงแรม Preparation for Field Experience in Hospitality and Hotel Management	2(90)
IHM418	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพการจัดการการบริการและการโรงแรม Field Experience in Hospitality and Hotel Management	5(540)

3) หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาใด ๆ ในหลักสูตรของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้วและต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จหลักสูตรของสาขาวิชานี้

\*\*\* ข้อกำหนดเฉพาะ ในกรณีที่ศึกษาหลักสูตรระดับปริญญาตรีมาไม่น้อยกว่า 3 ปี และจำเป็นต้องยุติการศึกษา สามารถยื่นขอสำเร็จการศึกษาในระดับอนุปริญญาได้ โดยต้องศึกษารายวิชาไม่น้อยกว่า 90 หน่วยกิต ประกอบไปด้วยหมวดวิชาต่างๆ ดังนี้

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 45 หน่วยกิต
3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต \*\*\*



**หมายเหตุ** ความหมายของเลขรหัสรายวิชา  
 รหัสรายวิชาประกอบด้วยอักษรภาษาอังกฤษ 3 ตัว ตัวเลข 3 ตัว  
 อักษรภาษาอังกฤษตัวแรกบ่งบอกถึงคณะ  
 อักษรภาษาอังกฤษตัวที่ 2 และ 3 บ่งบอกถึงสาขาวิชา  
 ตัวเลขตัวแรกบ่งบอกถึงระดับความยากง่าย  
 ตัวเลขตัวที่ 2 และ 3 บ่งบอกถึงลำดับก่อนหลังของวิชา

#### ความหมายของหมวดวิชาและหมู่วิชาในหลักสูตร

ICM	หมู่วิชาพื้นฐานนักศึกษาวิทยาลัยนวัตกรรมการจัดการ
IHM	หมู่วิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม
VGE	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป
VLA	หมู่วิชาเวียดนาม
VLC	หมู่วิชาภาษาจีน
VLE	หมู่วิชาภาษาอังกฤษ
VLJ	หมู่วิชาภาษาญี่ปุ่น
VLK	หมู่วิชาเกาหลี
VLT	หมู่วิชาภาษาไทย

## 3.1.4 การจัดแผนการศึกษา

ชั้นปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	VGEXXX	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	16
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาพื้นฐานวิชาชีพ)	IHM112	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับธุรกิจการบริการและการโรงแรม	3(3-0-6)
	IHM113	จิตวิทยาการบริการสำหรับบุคลากรวิชาชีพ การบริการและการโรงแรม	3(3-0-6)
วิชาเสริมพื้นฐาน	ICM101	การพัฒนาบุคลิกภาพเพื่ออุตสาหกรรมบริการ	3(2-2-5) ไม่นับหน่วยกิต
	VLE101	การเตรียมพร้อมทักษะภาษาอังกฤษ ระดับอุดมศึกษา	0(3-0-6)
รวมหน่วยกิต			22

ชั้นปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	VGEXXX	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	10
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาพื้นฐานวิชาชีพ)	IHM114	จรรยาบรรณวิชาชีพและกฎหมายสำหรับธุรกิจ การบริการและการโรงแรม	3(3-0-6)
	IHM115	พฤติกรรมนักท่องเที่ยวและการสื่อสารข้าม วัฒนธรรม	3(3-0-6)
กลุ่มวิชาเลือก (กลุ่ม วิชาภาษาต่างประเทศ เพื่ออาชีพ)	VLE261	ภาษาอังกฤษสำหรับการสื่อสารในธุรกิจการ บริการและการโรงแรม	2(1-2-3)
กลุ่มวิชาเลือก (กลุ่ม วิชาภาษาต่างประเทศ อื่นๆ)	VLC121	ภาษาจีนสำหรับการสื่อสารในธุรกิจการบริการ และการโรงแรม	3(3-0-6)
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาเสริมพื้นฐาน)	ICM102	ความคิดสร้างสรรค์และนวัตกรรมการจัดการ	3(2-2-5) ไม่นับหน่วยกิต
รวมหน่วยกิต			21

ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	VGEXXX	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	4
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาพื้นฐานวิชาชีพ)	IHM222	มาตรฐานระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม สำหรับธุรกิจบริการและการโรงแรม	3(3-0-6)
	IHM228	การจัดการเทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับ ธุรกิจบริการและการโรงแรม	3(3-0-6)
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาเฉพาะเลือก กลุ่มวิชาความสนใจ เฉพาะ)	IHM223	ศิลปะการชงกาแฟ	3(2-2-5)
กลุ่มวิชาเลือก (กลุ่ม วิชาภาษาต่างประเทศ เพื่ออาชีพ)	VLE262	ภาษาอังกฤษสำหรับแผนกอาหารและ เครื่องดื่มในธุรกิจบริการและการโรงแรม	2(1-2-3)
กลุ่มวิชาเลือก (กลุ่ม วิชาภาษาต่างประเทศ อื่นๆ)	VLC122	ภาษาจีนสำหรับแผนกอาหารและเครื่องดื่มใน ธุรกิจบริการและการโรงแรม	3(3-0-6)
วิชาเสริมพื้นฐาน	VLE210	กลยุทธ์การฟัง-พูดสำหรับผู้เรียน ภาษาอังกฤษเป็นภาษาต่างประเทศ	0(1-2-5)
รวมหน่วยกิต			18

ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาพื้นฐานวิชาชีพ)	IHM224	การจัดการทรัพยากรมนุษย์สำหรับธุรกิจบริการและการโรงแรม	3(3-0-6)
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาเฉพาะบังคับ)	IHM108	การดำเนินงานและการจัดการงานแม่บ้าน	3(2-2-5)
	IHM226	การตลาดและการขายสำหรับธุรกิจบริการและการโรงแรม	3(3-0-6)
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาเฉพาะเลือก กลุ่มวิชาความสนใจ เฉพาะ)	IHM227	ศิลปะการจัดดอกไม้และการตกแต่งร่วมสมัย	3(2-2-5)
	IHM207	การบริหารบาร์และเครื่องดื่ม	3(2-2-5)
กลุ่มวิชาเลือก (กลุ่ม วิชาภาษาต่างประเทศ เพื่ออาชีพ)	VLE263	ภาษาอังกฤษสำหรับแผนกต้อนรับในธุรกิจบริการและการโรงแรม	2(1-2-3)
กลุ่มวิชาเลือก (กลุ่ม วิชาภาษาต่างประเทศ อื่นๆ)	VLC221	ภาษาจีนสำหรับแผนกต้อนรับในธุรกิจบริการและการโรงแรม	3(3-0-6)
รวมหน่วยกิต			20

ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาบังคับ)	IHM326	การดำเนินงานภัตตาคารและบริการจัดเลี้ยง	3(2-2-5)
	IHM322	การดำเนินงานและการจัดการอาหารและเครื่องดื่ม	3(2-2-5)
	IHM206	การดำเนินงานและการจัดการครัว	3(2-2-5)
	IHM304	การวางแผนและพัฒนาธุรกิจบริการและการโรงแรม	3(3-0-6)
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาเลือก กลุ่มวิชา ความสนใจเฉพาะ)	IHM325	การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม	3(3-0-6)
หมวดวิชาเลือกเสรี	IHMXXX	รายวิชาเลือกเสรี 1	3(3-0-6)
วิชาเสริมพื้นฐาน	VLE205	ภาษาอังกฤษเพื่อการเตรียมพร้อมเข้าสู่งานอาชีพ	0(3-0-6)
รวมหน่วยกิต			18

ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาบังคับ)	IHM321	การบัญชีและการเงินสำหรับธุรกิจบริการ และการโรงแรม	3(2-2-5)
	IHM303	การดำเนินงานและการจัดการงานบริการ ส่วนหน้า	3(2-2-5)
	IHM305	การสำรวจและวิจัยสำหรับการบริการและ การโรงแรม	3(2-2-5)
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาเลือก กลุ่มวิชา ความสนใจเฉพาะ)	IHM327	การส่งเสริมการขายในงานส่วนหน้า	3(3-0-6)
หมวดวิชาเลือกเสรี	IHMXXX	รายวิชาเลือกเสรี 2	3(3-0-6)
รวมหน่วยกิต			15

ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาพื้นฐานวิชาชีพ)	ICM103	นวัตกรรมการเป็นผู้ประกอบการ	3(2-2-5)
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาบังคับ)	IHM329	สัมมนาประเด็นร่วมสมัยในธุรกิจบริการและ การโรงแรม	3(2-2-5)
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาฝึกปฏิบัติการ และฝึกประสบการณ์ วิชาชีพ)	IHM415	การเตรียมสหกิจศึกษาการจัดการบริการ และการโรงแรม	1(45)
	IHM417	หรือ การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ การจัดการบริการและการโรงแรม	2(90)
รวมหน่วยกิต			7 หรือ 8

ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
ฝึกประสบการณ์ วิชาชีพ/สหกิจศึกษา	IHM416	สหกิจศึกษาการจัดการบริการและการ โรงแรม	6(640)
	IHM418	หรือ การฝึกประสบการณ์วิชาชีพการจัดการการ บริการและการโรงแรม	5(540)
รวมหน่วยกิต			6 หรือ 5

### 3.1.5 คำอธิบายรายวิชา

รหัสวิชา	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
ICM101	<p><b>การพัฒนาบุคลิกภาพเพื่ออุตสาหกรรมบริการ</b>  <b>Personality Development for Hospitality Industry</b></p> <p>บทบาทและความสำคัญของบุคลิกภาพที่มีต่อบุคลากรในอุตสาหกรรมบริการ รวมทั้งหลักการพัฒนาบุคลิกภาพต่าง ๆ ในการติดต่อสื่อสาร การแต่งกาย มารยาททางสังคมและการสร้างมนุษยสัมพันธ์</p> <p>The roles and the significance of personality affecting personal in hospitality including the principle for developing different aspects of personality; communication, clothing, social manners, and human relations.</p>	3(2-2-5) (ไม่นับหน่วยกิต)
ICM102	<p><b>ความคิดสร้างสรรค์และนวัตกรรมการจัดการ</b>  <b>Creative Thinking and Innovative Management</b></p> <p>แนวคิด ทฤษฎี รูปแบบ กระบวนการ ความหมายและองค์ประกอบของความคิดสร้างสรรค์และนวัตกรรมการจัดการในองค์การ ความสำคัญและความสัมพันธ์ระหว่างความคิดสร้างสรรค์และนวัตกรรมการจัดการ การนำเสนอความคิดใหม่ในการเป็นผู้นำในการกำหนดนวัตกรรมในองค์การเพื่อการพัฒนาและแก้ไขปัญหาของสภาพแวดล้อม เศรษฐกิจ สังคมการเมือง และเทคโนโลยี</p> <p>Concepts, theories, patterns, process, meaning and components of creative thinking and innovative management. The importance and relationship between creative thinking and innovative management. Present new ideas to be leaders of innovation in organizations for the development and problem solving of environmental, economic, social-political and technological issues.</p>	3(2-2-5)

รหัสวิชา	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
ICM103	<p><b>นวัตกรรมการเป็นผู้ประกอบการ</b> <b>Innovative Entrepreneurship</b></p> <p>แนวคิด ทฤษฎี รูปแบบ กระบวนการ ความหมายและองค์ประกอบของผู้ประกอบการที่ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรม ศึกษาถึงการนำนวัตกรรมไปสู่เชิงพาณิชย์ การแสวงหาความร่วมมือและการระดมเงินทุนเพื่อพัฒนานวัตกรรม การตลาดสำหรับนวัตกรรม การเผยแพร่วัตกรรม รวมถึงการเขียนแผนงานธุรกิจเพื่อพัฒนาต่อยอดสู่การเป็นผู้ประกอบการ</p> <p>Concepts, theories, patterns, process, meaning and components of entrepreneurship driven by innovation. Study how to bring innovation to commercial markets, search for partnerships and raise funds for developing innovations including markets and publishing for innovations.</p>	3(2-2-5)
IHM108	<p><b>การดำเนินงานและการจัดการงานแม่บ้าน</b> <b>Housekeeping Operations and Management</b></p> <p>การจัดการองค์การบริหารงาน หน้าทีและขอบเขตการดำเนินงาน ทักษะการติดต่อสื่อสารกับลูกค้า ขอบเขตแลหน้าที่ของงานแม่บ้าน โครงสร้างการบริหารงานแม่บ้าน การทำความสะอาดห้องพักและบริเวณต่างๆภายในโรงแรม การเขียนรายงานและเอกสารที่เกี่ยวข้องกับงานแม่บ้าน เครื่องมือเครื่องใช้ในงานแม่บ้าน การจัดเก็บบำรุงรักษา การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม สุขอนามัยและความปลอดภัยในสถานที่ทำงาน การดำเนินงานห้องซักรีด การจัดตกแต่งสถานที่ ฝึกปฏิบัติในสถานประกอบการ</p> <p>Administrative management duties and communication skills with customers. Scope of operations and functions of housekeeping; housekeeping management structure; hotel room and public area cleaning; writing reports and document related to housekeeping; housekeeping equipment, storage and maintenance, environmentally friendly material selection; hygiene and safety in workplace; laundry operation; decorating arrangement; practice in enterprise.</p>	3(2-2-5)



รหัสวิชา	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
IHM112	<p>ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับธุรกิจบริการและการโรงแรม</p> <p><b>Introduction to Hospitality and Hotel Business</b></p>	3(3-0-6)
	<p>ประวัติความเป็นมาและวิวัฒนาการของธุรกิจบริการและการโรงแรม บทบาทความสำคัญและองค์ประกอบของธุรกิจบริการและการโรงแรม ธุรกิจการท่องเที่ยวและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจบริการและการโรงแรม รูปแบบการดำเนินการและการจัดการจรรยาบรรณวิชาชีพ การจัดมาตรฐานโรงแรมในประเทศและต่างประเทศ ผลกระทบและแนวโน้มของธุรกิจบริการและการโรงแรมในอนาคต</p> <p>History and evolution of hospitality and hotel business; roles, significance and elements of hospitality and hotel business; tourism business; implementation patterns and professional ethics management; arranging hotel standards in the country and abroad, impacts and trends of the hospitality and hotel business in the future.</p>	
IHM113	<p>จิตวิทยาการบริการสำหรับบุคลากรวิชาชีพการบริการและการโรงแรม</p> <p><b>Service Psychology for Hospitality and Hotel Professionals</b></p>	3(3-0-6)
	<p>ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับจิตวิทยาการบริการ แนวคิดและองค์ประกอบของการบริการจิตวิทยาการบริการและงานต้อนรับในโรงแรม พฤติกรรมนักท่องเที่ยวและกลยุทธ์การบริการ การควบคุมอารมณ์ การสร้างความพึงพอใจให้กับลูกค้า การแก้ไข ปัญหาเฉพาะหน้าจากสถานการณ์จำลอง</p> <p>General Knowledge of service psychology; service concepts and elements; service psychology and hotel reception; tourist behavior and service strategy; emotional control; building customer satisfaction; solving unexpected problems from simulations.</p>	

รหัสวิชา	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
IHM114	<p>จรรยาบรรณวิชาชีพและกฎหมายสำหรับธุรกิจการบริการและการโรงแรม</p> <p><b>Professional Ethics and Laws for Hospitality and Hotel Business</b></p>	3(3-0-6)
	<p>จริยธรรมการประกอบธุรกิจการบริการและการโรงแรม ความรับผิดชอบของธุรกิจต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม ธรรมาภิบาล กฎหมาย พระราชบัญญัติ พระราชกำหนด ข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจที่พักแรม ร้านอาหาร แหล่งท่องเที่ยว และธุรกิจนำเที่ยว การประยุกต์ใช้แนวคิดเกี่ยวกับจริยธรรมทางธุรกิจ จรรยาบรรณวิชาชีพการบริการและการโรงแรม และกรณีศึกษา</p> <p>Ethical principles of hospitality and hotel business, responsibility towards society and environment, good governance, laws, acts, royal acts, regulations related to hotels, restaurants, tourist attractions, and tour guide businesses ,the application of concepts for business ethics, professional codes of conducts in hospitality and hotels, and case studies.</p>	
IHM115	<p>พฤติกรรมนักท่องเที่ยวและการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม</p> <p><b>Tourist Behavior and Cross Cultural Communication</b></p>	3(3-0-6)
	<p>การประยุกต์ทฤษฎีจิตวิทยาเพื่อเข้าใจแรงจูงใจ ลักษณะและพฤติกรรมในการเดินทาง ความต้องการ และความแตกต่างของพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวที่เกิดจากความแตกต่างในวัตถุประสงค์ของการเดินทางวัฒนธรรม ลักษณะทางประชากรศาสตร์ ปัจจัยด้านเศรษฐกิจและสังคม และการประยุกต์หลักการสื่อสาร ข้ามวัฒนธรรมในการปฏิสัมพันธ์ทั้งในระดับบุคคลและระดับหน่วยธุรกิจเพื่องานด้านการบริการและการโรงแรม</p> <p>Application of psychological theories for understanding motivation, characteristics and behavior in traveling; tourists' needs and behavior based on different purposes of traveling, cultures, demographics and socio-economic factors; principles of cross-cultural communication at individual and organizational levels for hospitality and hotels.</p>	

รหัสวิชา	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
IHM202	<b>ความรู้พื้นฐานและมาตรฐานการจัดการโฮมสเตย์และรีสอร์ท</b> <b>Fundamental and Standards of Homestay and Resort Management</b>	3(3-0-6)
	<p>ความรู้พื้นฐานและองค์ประกอบในการจัดการโฮมสเตย์และรีสอร์ท รวมทั้งมาตรฐานที่เกี่ยวข้องในการจัดการด้านสถานที่ ด้านสุขอนามัยและความปลอดภัย ด้านอาหาร ด้านกิจกรรมการพักผ่อน ด้านประเพณีและวัฒนธรรมท้องถิ่น และแนวโน้มทางธุรกิจโฮมสเตย์และรีสอร์ท</p>	
	<p>Fundamentals and components of homestay and resort management, including standards related to places, hygiene and safety, food, recreational activities, local tradition and culture and business trends of homestay and resorts.</p>	
IHM206	<b>การดำเนินงานและการจัดการครัว</b> <b>Kitchen Operations and Management</b>	3(2-2-5)
	<p>ทฤษฎีและหลักการประกอบอาหาร ประเภทและโครงสร้างองค์กรและลักษณะของครัวประเภทต่างๆในธุรกิจอาหารและภัตตาคาร สายงานในครัวและภัตตาคาร โภชนาการเบื้องต้น สุขภาพและความปลอดภัยด้านอาหาร ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร การชั่งตวงวัด อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ การเลือกซื้อและการเก็บรักษาวัตถุดิบ ชนิดและประเภทของอาหาร เทคนิคและวิธีการประกอบอาหาร และการฝึกปฏิบัติ</p>	
	<p>Theories and principles of food production; types, organizational structures, and characteristics of various kitchens in restaurant business; careers in food service business; basic nutrition, sanitation and food safety; knowledge on raw materials, weights and measures, kitchen equipment, purchasing and storing raw materials, types of food, food production techniques and processes; practice.</p>	

รหัสวิชา	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
IHM207	<b>การบริหารบาร์และเครื่องดื่ม</b> <b>Bar and Beverage Management</b>	3(2-2-5)
	<p>ความรู้และความเข้าใจเบื้องต้นเกี่ยวกับเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์และไม่มีแอลกอฮอล์ ทฤษฎีการใช้อุปกรณ์ต่างๆ ทฤษฎีการผสมแอลกอฮอล์ ฝึกปฏิบัติในการทำแอลกอฮอล์ชนิดต่างๆ กระบวนการจัดการและบริหารงานเกี่ยวกับการออกแบบรายเมนู การควบคุมต้นทุน การใช้อุปกรณ์ ที่เกี่ยวข้องกับาร์และเครื่องดื่ม กฎระเบียบ จรรยาบรรณของบาร์เทนเดอร์ รวมทั้งเรียนรู้การจับคู่เครื่องดื่มกับอาหาร</p> <p>Basic knowledge and understanding of alcoholic and non-alcoholic beverage, theories of using equipment and mixing alcoholic drinks, practice making different kinds of edible alcohol, management and administration of designing menus, cost control, using equipment related to bars and beverages, regulations and ethics of bartenders and learning about matching beverages with food.</p>	
IHM222	<b>มาตรฐานระบบการจัดการสิ่งแวดล้อมสำหรับธุรกิจบริการ</b> <b>และการโรงแรม</b> <b>Environmental Management System Standards for</b> <b>Hotel Business</b>	3(3-0-6)
	<p>หลักการ ความสำคัญ และประโยชน์ของการจัดการสิ่งแวดล้อม ผลกระทบของการดำเนินธุรกิจโรงแรมที่มีต่อสิ่งแวดล้อม ระบบมาตรฐานการจัดการสิ่งแวดล้อม กระบวนการจัดการสิ่งแวดล้อมขององค์กร องค์กรและสถาบันที่เกี่ยวข้องกับการจัดการสิ่งแวดล้อม กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับมลพิษ สิ่งแวดล้อม เทคโนโลยีในการจัดการสิ่งแวดล้อมในธุรกิจโรงแรม</p> <p>Principles, importance and benefits of environmental management; environmental impacts of hotel business operations; environmental management system standards; corporate environmental management process; organizations and institutions involved in environmental management; laws related to environmental pollution; and technology in environmental management in hotel business.</p>	

รหัสวิชา	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
IHM223	<b>ศิลปะการชงกาแฟ</b> <b>Art of Coffee Making</b>	3(2-2-5)
	<p>ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกาแฟ สายพันธุ์ของเมล็ดกาแฟ วิธีการคั่วกาแฟ ระดับการคั่ว คุณสมบัติกาแฟ เทคนิคการเพิ่มอุณหภูมิในน้ำ การเลือกซื้อและการเก็บรักษา อุปกรณ์สำหรับการทำกาแฟ การชงกาแฟร้อนและเย็น การทำเมนูศิลปะฟองนม การดูแลทำความสะอาด อุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้ในงานให้บริการเครื่องดื่ม</p> <p>Basic knowledge of coffee; varieties of coffee beans; methods of coffee bean segregation; degree of roasting coffee beans; characteristics of coffee beans; increasing milk temperature by steam; selecting and storing coffee making equipment; techniques for making hot and cold coffee; creating menus; latte arts; cleaning equipment used in beverage services.</p>	
IHM224	<b>การจัดการทรัพยากรมนุษย์สำหรับธุรกิจบริการและการโรงแรม</b> <b>Human Resource Management for Hospitality and Hotel Business</b>	3(3-0-6)
	<p>ทฤษฎีและแนวคิดการจัดการทรัพยากรมนุษย์ในธุรกิจบริการและการโรงแรม โครงสร้างองค์กรของธุรกิจโรงแรม การวางแผนกำลังคน การสรรหา การคัดเลือก การบรรจุ การแต่งตั้ง การจ่ายค่าตอบแทน พฤติกรรมองค์กร การจูงใจและการสื่อสาร อำนาจและอิทธิพลในองค์กร การควบคุม การจัดการความขัดแย้ง การสร้างมนุษยสัมพันธ์ในการทำงาน รวมทั้งการฝึกอบรมและการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์</p> <p>Theories and concepts of human resource management in hospitality and hotel business; organization structure of hotel business; manpower planning, recruitment, placement, nomination, compensation; organizational behavior; motivation and communication; power and influence in organizations; control; conflict management; building human relations in workplace, including training and developing human resources.</p>	

รหัสวิชา	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
IHM226	<p>การตลาดและการขายสำหรับธุรกิจบริการและการโรงแรม Marketing and Sales for Hospitality and Hotel Business</p>	3(3-0-6)
	<p>แนวคิดการตลาดธุรกิจโรงแรม การวิเคราะห์โอกาสทางการตลาด โครงสร้างการตลาด พฤติกรรมการตัดสินใจซื้อของกลุ่มลูกค้าที่ทำหน้าที่เป็นตัวแทนขาย และพฤติกรรมของลูกค้าที่เป็นแขกที่เข้ามาพัก ส่วนประสมทางการตลาด การแบ่งส่วนตลาด การจับกลุ่มตลาดเป้าหมาย และการวางตำแหน่งทางการตลาดธุรกิจโรงแรม กลยุทธ์การตลาดสมัยใหม่สำหรับธุรกิจโรงแรม การตลาดออนไลน์ การบริหารช่องทางการขายออนไลน์ การบริหารลูกค้าสัมพันธ์ การพยากรณ์ตลาด และการส่งเสริมการตลาดในธุรกิจโรงแรม</p> <p>Concepts of hotel business marketing; analysis of market opportunities, marketing structures, buying decision-making behavior of customers who are sales agents or guests; marketing mix; market segmentation; capturing target markets and marketing positioning of hotel business; modern marketing strategies for hotel business; online marketing; online sales channel management; customer relationship management; market forecasting; and promotion of marketing in business.</p>	
IHM227	<p>ศิลปะการจัดดอกไม้และการตกแต่งร่วมสมัย Arts of Contemporary Flower Arrangement and Decoration</p>	3 (2-2-5)
	<p>การศึกษาศิลปะการจัดดอกไม้และการตกแต่งร่วมสมัย หลักการ เทคนิค และทักษะการจัดดอกไม้ร่วมสมัย โดยการใช้ศิลปะประยุกต์การตัดและดูแลดอกไม้และใบ การเลือกสรรพรรณพืช จัดหาดอกไม้ การจัดการดอกไม้โดยการตัดและดูแล การใช้เครื่องมือและวัสดุต่าง ๆ การกำหนดราคา ผู้เรียนได้ทั้งทฤษฎีและฝึกปฏิบัติด้วยตนเอง</p> <p>Theory, techniques and skills of contemporary flower arrangement and decoration. It includes applied art principles, botanical identification, cutting and caring of flowers and foliage, handling practices, proper use of florist's tools and materials, pricing of floral products and historical period designs. All students will learn both theory and practice. Demonstrations and in-class practice are offered.</p>	

รหัสวิชา	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
IHM228	<p>การจัดการเทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับธุรกิจบริการและการโรงแรม</p> <p><b>Information Technology Management for Hospitality and Hotel Business</b></p> <p>ความหมาย ความสำคัญ องค์ประกอบของเทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับการจัดการโรงแรมโปรแกรมสำเร็จรูปเพื่อสนับสนุนงานบริการส่วนหน้าและงานสำนักโรงแรม การบริหารความสัมพันธ์กับผู้รับบริการ การพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์สำหรับธุรกิจโรงแรมและที่พัก แนวโน้มของเทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับการจัดการโรงแรมในอนาคต</p> <p>Meanings, importance, and elements of information technology for hotel management; software package to support the hotel front office and back office; customer relationship management; e-commerce for hotel and lodging business; and future trends in information technology for hotel management.</p>	3(3-0-6)
IHM231	<p>การแกะสลักผักและผลไม้ในงานโรงแรม</p> <p><b>Carving Vegetables and Fruits in Hotel</b></p> <p>ความสำคัญและประวัติความเป็นมาของการแกะสลักผักและผลไม้ รูปแบบการแกะสลักผักและผลไม้ การตกแต่งจานอาหาร การประดับโต๊ะอาหาร การเลือกซื้อและการเก็บรักษาผักและผลไม้ การฝึกปฏิบัติการแกะสลักผักและผลไม้</p> <p>Significance and history of fruit and vegetable carving; fruit and vegetable carving styles; plate decoration; dining table decorations; selecting and storing fruits and vegetables; practice in fruit and vegetable carving.</p>	3(2-2-5)
IHM303	<p>การดำเนินงานและการจัดการงานบริการส่วนหน้า</p> <p><b>Front Office Operations and Management</b></p> <p>บทบาทและหน้าที่ของพนักงานแผนกบริการส่วนหน้า โครงสร้างแผนกบริการส่วนหน้า การเตรียมการก่อนเข้าพัก การสำรองห้องพัก การต้อนรับและการลงทะเบียนเข้าพัก การบริการขณะเข้าพักในโรงแรม การคืนห้องพักและการรับชำระค่าบริการ อุปกรณ์เครื่องใช้ในงานแผนกบริการส่วนหน้า การประสานงานกับแผนกอื่นๆ บทบาทด้านการรักษาความปลอดภัย ปัญหาและการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า ฝึกปฏิบัติ</p> <p>Roles and responsibilities of front office employees; front office department structure; room reservations; reception and registration; occupancy service; check-out and payments, front office equipment, coordinating with other department, role of security, problems and unexpected problem solving; practice.</p>	3(2-2-5)

รหัสวิชา	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
IHM304	<p>การวางแผนและพัฒนาธุรกิจบริการและการโรงแรม  <b>Business Planning and Development for Hospitality and Hotel</b></p> <p>แนวคิดการวางแผน การออกแบบ และการพัฒนาธุรกิจโรงแรม การวิเคราะห์อุปสงค์และอุปทานการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ การศึกษาทิศทางและแนวโน้มธุรกิจโรงแรม การศึกษาความเป็นไปได้การประเมินโครงการการลงทุน การวิเคราะห์และประเมินความเหมาะสมในการพัฒนาสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับธุรกิจโรงแรม การคำนวณผลประโยชน์ประกอบกิจการในอนาคต โดยเน้นกรณีศึกษาโรงแรมขนาดกลางและขนาดย่อม</p> <p>Concepts of planning, designs and development of hotel business; supply and demand analysis; analysis of the business environment; study of the directions and trends in hotel business; feasibility study; appraisal of investment projects; analysis and assessment of suitability of facilities development for hotel business; and calculation of future performance focusing on case studies of small- and medium-scale hotels.</p>	3(3-0-6)
IHM305	<p>การสำรวจและวิจัยสำหรับการบริการและการโรงแรม  <b>Survey and Research for Hospitality and Hotel</b></p> <p>หลักการสำรวจและการวิจัยธุรกิจ ลักษณะของงานวิจัย ระเบียบวิธีวิจัย จรรยาบรรณการวิจัย การกำหนดปัญหา การกำหนดวัตถุประสงค์ การทำข้อเสนองานวิจัย การออกแบบขั้นตอนการดำเนินงานวิจัย การสร้างเครื่องมือ การเก็บข้อมูล การวิเคราะห์ผลการวิจัยด้วยโปรแกรมสถิติ การสรุปผลการวิจัย การเขียนรายงานและการนำเสนอผลการวิจัย และการเขียนบรรณานุกรม การฝึกประยุกต์ใช้การวิจัยสำหรับธุรกิจบริการและการโรงแรม</p> <p>The principle of surveys and business research, type of research methodology, research ethics, statement of problem and significance of research, research objectives, research proposal, research designs, research instrument, data collection, data analysis by SPSS (Statistics Package for the Social Sciences) , conclusion discussion and Suggestion for research, bibliographies and research-results presentations applied in hospitality and hotel business</p>	3(2-2-5)



รหัสวิชา	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
IHM321	<b>การบัญชีและการเงินสำหรับธุรกิจบริการและการโรงแรม</b> <b>Accounting and Finance for Hospitality and Hotel Business</b>	3(2-2-5)
	<p>ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับบัญชีการบริการและการโรงแรม ระบบบัญชีโรงแรม ประเภทบัญชีโรงแรม การวิเคราะห์งบการเงิน อัตราส่วนทางการเงิน งบกำไรขาดทุนงบดุล การบริหารรายได้ การวางแผนการจัดทำงบประมาณการดำเนินงานในโรงแรม การตัดสินใจการวิเคราะห์งบการเงินและการวิเคราะห์กรณีศึกษา</p> <p>Basic knowledge of hospitality and hotel accounting; hotel accounting systems; types of hotel accounting; financial statement analysis, financial ratios, income statement and balance sheets, budget planning in hotel operations, decision making, analyzing financial budgets and analyzing case studies.</p>	
IHM322	<b>การดำเนินงานและการจัดการอาหารและเครื่องดื่ม</b> <b>Food and Beverage Service Operations and Management</b>	3(2-2-5)
	<p>หลักการ วิธีการ ความรู้ทั่วไปและรูปแบบของการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม การเตรียมการจัดโต๊ะอาหารแบบต่างๆ อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการจัดโต๊ะอาหาร หลักการเทคนิคการจัดโต๊ะ การบริการอาหารและเครื่องดื่มทุกประเภท ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับรายการอาหารและเครื่องดื่มศึกษารายการอาหาร ระบบสุขาภิบาล ใบอนุญาต กฎหมายและพระราชบัญญัติเกี่ยวกับภัตตาคาร เทคโนโลยีกับการบริหารภัตตาคาร มารยาท จรรยาบรรณและการปฏิบัติในการต้อนรับและการบริการ ฝึกปฏิบัติในสถานประกอบการ</p> <p>The principles, the procedures, the general knowledge and the patterns of food and beverage services: table setting, equipment, tools for setting a table, the principles and the techniques for setting a table, all kinds of food and beverage services, the fundamental knowledge about menus of food and beverage learning about menus, sanitation systems, licenses, laws and acts involving restaurant business, technology and restaurant administration, manners, ethics, and operations for welcoming and providing services; practice in enterprises.</p>	

รหัสวิชา คำอธิบายรายวิชา น(ท-ป-ศ)

IHM325 การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม 3(3-0-6)  
**Food and Beverage Cost Control**

ศึกษาการบริหารและควบคุมด้านอาหารและเครื่องดื่ม วิธีการจัดซื้อ การตรวจรับ การเก็บรักษา การเบิกจ่าย การตรวจนับ การเตรียมการใช้การคำนวณต้นทุน การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม การจัดรูปแบบรายการอาหาร การตั้งราคาอาหารและเครื่องดื่ม การวางแผนผลิตอาหาร การเปรียบเทียบต้นทุนของอาหารและเครื่องดื่มกับต้นทุนมาตรฐาน การทำรายงานต้นทุนและรายงานการขาย ความเหมาะสมของจำนวนพนักงานและปริมาณงานในแผนก การวางแผนเพื่อพัฒนา ระบบงาน และบุคลากร

To study the management and control of food and beverage. Purchasing methods, material receiving, storage, disbursement, counting, preparing, cost estimation and cost control of food and beverage. Formatting of food items and determining price. Food Production Planning. Comparison of food and beverage costs with standard costs. Making costs operations and sales reports. Managing proper number of employees and the amount of work in the department. Planning for development and personnel systems

IHM326 การดำเนินงานภัตตาคารและบริการจัดเลี้ยง 3(2-2-5)  
**Restaurant and Catering Management**

แนวคิดและวิวัฒนาการ ประเภทของภัตตาคาร โครงสร้างและการจัดการภัตตาคาร การออกแบบ การควบคุมการผลิตและการบริการ การวางแผนจัดรายการอาหาร ประเภทและรูปแบบของการบริการในงานจัดเลี้ยง โครงสร้างแผนกจัดเลี้ยง คุณสมบัติของพนักงานจัดเลี้ยง การเตรียมอุปกรณ์และเครื่องมือเครื่องใช้ในภัตตาคารและการจัดเลี้ยง การจัดซื้อและการเก็บรักษา การจัดตกแต่งสถานที่และการจัดการพื้นที่เพื่อการจัดเลี้ยงให้เหมาะสมกับประเภทของการบริการด้านอาหารรวมถึงปัญหาต่างๆ ที่เกิดขึ้นในการดำเนินงานจัดเลี้ยงและการบริการ สุขอนามัยและความปลอดภัยในการทำงานภัตตาคารและการจัดเลี้ยง ฝึกปฏิบัติ

Concepts and evolution; types of restaurant; restaurant structure and management; design, productivity and service control; menu planning; types and styles of catering services; catering department structure; qualifications of catering employees; restaurant and catering equipment preparation, purchasing and storing, decoration and management of space for catering operations and service that suit each kind of catering service including problems occurring during catering operations and service, hygiene and safety of restaurants and catering; practice.

รหัสวิชา	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
IHM327	<b>การส่งเสริมการขายในงานส่วนหน้า</b> <b>Sales Promotion at Front Desks</b>	3(3-0-6)
	<p>บทบาทและลักษณะของการส่งเสริมการขาย รูปแบบและเครื่องมือที่ใช้ในการส่งเสริมการขาย กระบวนการและขั้นตอนการวางแผน กลยุทธ์การส่งเสริมการขาย การขายเอง โดยตรงของโรงแรม หรือการขายผ่านตัวแทนจำหน่ายค้าปลีกและค้าส่ง ตัวแทนจำหน่ายออนไลน์ ตัวแทนจำหน่ายที่มีหน้าร้าน ระบบการจองห้องพักจากส่วนกลาง ระบบการกระจายห้องพักทั่วโลก โมบายแอป และช่องทางสื่อสังคมออนไลน์</p> <p>Roles and characteristics of sales promotion; sales promotion forms and tools, processes and planning procedures; effective sale promotion strategies of goods, including direct sales hotel or sales via retail and wholesale agents, consisting of an Online Travel Agency travel agent, Central Reservation System (CRS), Global Distribution System (GDS), mobile application, and social media.</p>	
IHM329	<b>สัมมนาประเด็นร่วมสมัยในธุรกิจบริการและการโรงแรม</b> <b>Seminar on Contemporary Issues in Hospitality and Hotel Business</b>	3(2-2-5)
	<p>สัมมนาประเด็นปัญหาร่วมสมัยในธุรกิจบริการและการโรงแรม และสถานการณ์ระดับนานาชาติ กรณีศึกษาเพื่อให้ผู้เรียนมีความเข้าใจถึงผลกระทบด้านเศรษฐกิจ สังคม การเมือง สิ่งแวดล้อม และภัยพิบัติที่ส่งผลกระทบต่อธุรกิจโรงแรม รวมถึงการแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับผู้ที่มีประสบการณ์ในธุรกิจโรงแรม</p> <p>Seminar on contemporary issues in hospitality and hotel business, international situations, and case studies, to provide students with an understanding about the economic, social, political, environmental, and natural and man-made disaster impacts on hotel business to allow experts in hotel business to share experiences with students.</p>	

รหัสวิชา คำอธิบายรายวิชา น(ท-ป-ศ)

IHM331 ขนมหวานและขนมอบนานาชาติ 3(2-2-5)

### International Pastry and Plated Dessert

ศึกษาความหมายของเบเกอรี่ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมหวานและขนมอบ วัตถุดิบ เครื่องมือ และอุปกรณ์ การชั่งวัดตวง การใช้อุปกรณ์เครื่องมือ เทคนิคการเตรียมและการผลิตขนมปัง ประเภทต่างๆ ทั้งขนมปังยีสต์ คิวิกเบรด และขนมปังชนิดพิเศษ คำจำกัดความของเพสตรี ประเภท วัตถุดิบ เครื่องมือและอุปกรณ์ เทคนิคการผลิตขนมอบและเพสตรี ทั้งเค้ก คุกกี้ พาย ทาร์ต ช็อคโกแล็ต ขนมหวานแบบแช่เย็นและ แช่แข็ง เรียนรู้การทำหน้าและไส้ขนมชนิดต่างๆ กระบวนการบริการขนมหวาน การจัดสรรเมนู การจัดโต๊ะสำหรับขนมหวานและขนมอบและการฝึกปฏิบัติการ

The study baking principles, Basic knowledge about making sweets and pastries., raw materials, measuring tools and equipment, preparation and baking techniques for various yeast breads, quick breads, specialty and healthy breads, shaping and decoration, serving, packaging, and practical sessions; Study the principles and techniques used in the preparation of baked goods and pastries, which include cakes, cookies, pie, tarts, chocolate, chilled and frozen dessert and dessert service process .,Menu allocation setting up a table for desserts and pastries., practical sessions

IHM333 การท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน 3(3-0-6)

### Sustainable Tourism

แนวคิดและหลักการของการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน มาตรการ การวางแผน และการควบคุมในการจัดการการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน โดยเน้นให้มีการวิเคราะห์การดำเนินธุรกิจการท่องเที่ยวและโรงแรม องค์ประกอบและรูปแบบการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน ผลกระทบการท่องเที่ยวและกลยุทธ์การพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน

The concepts and principles of sustainable tourism; regulations, planning, and monitoring of sustainable tourism management, especially operational analysis of tourism and hotel businesses; components and types of sustainable tourism; tourism impact and sustainable tourism development strategies.

รหัสวิชา	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
IHM334	<b>การวางแผนและการจัดการธุรกิจนำเที่ยว</b> <b>Planning and Managing Tour Business</b>	3(3-0-6)
	<p>แนวคิดเกี่ยวกับการวางแผน และการจัดการธุรกิจนำเที่ยว ธุรกิจการจัดการจุดหมายปลายทาง วิธีการและเทคนิคการสำรวจทรัพยากรทางการท่องเที่ยว แหล่งท่องเที่ยว การวางแผนรายการนำเที่ยว การเขียนกำหนดการ การคิดต้นทุน กำไร กำหนดราคาขาย เทคนิควิธีการติดต่อ การต่อรองราคาและการสำรองการใช้บริการกับผู้ผลิตหรือผู้ให้บริการทางการท่องเที่ยว การวางแผน ออกแบบ ผลิตภัณฑ์โฆษณาประชาสัมพันธ์ และนำเสนอผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวอย่างมืออาชีพ</p> <p>The concepts of planning and managing tour businesses, and destination management businesses; methods and techniques of surveying tourism resources, attractions and tourism services, tour program planning, itinerary writing, costing, and price and profit calculations; techniques for contacting, negotiating and reserving with suppliers airlines, car rentals, accommodation, restaurants, and tour programs at local destination; planning, design and creating media and advertisement; professional presentation of tours and services;</p>	
IHM335	<b>การจัดการลูกค้าสัมพันธ์สำหรับธุรกิจบริการและการ</b> <b>โรงแรม</b> <b>Customer Relationship Management for Hospitality</b> <b>and Hotel Business</b>	3(3-0-6)
	<p>ความหมายและความสำคัญ องค์ประกอบของการจัดการลูกค้าสัมพันธ์ กลยุทธ์การวางแผนการจัดการลูกค้าสัมพันธ์ การวิเคราะห์ข้อมูลลูกค้า กระบวนการพัฒนาความสัมพันธ์กับลูกค้า กลยุทธ์การสื่อสารสำหรับการจัดการลูกค้าสัมพันธ์ การวัดและตัวชี้วัดความพึงพอใจของลูกค้า การวางแผนงบประมาณสำหรับการดำเนินงาน และระบบเทคโนโลยีสารสนเทศในการจัดการลูกค้าสัมพันธ์</p> <p>Definition and significance, element of customer relationship management, strategies for customer relationship management planning, customer's data analysis, steps to promoting relationship with customers, communicative strategies for customer relationship management, measurement and indicators for assessing customer satisfaction, budget planning for operations and information technology for customer relationship management.</p>	

รหัสวิชา คำอธิบายรายวิชา น(ท-ป-ศ)

IHM336 การจัดการอาหารไทยและอาหารนานาชาติในโรงแรม 3(2-2-5)

### Thai Cuisine and International Cuisine in Hotels

ประวัติอาหารไทยและอาหารนานาชาติที่อยู่ในความนิยม หลักการและเทคนิคในการประกอบอาหารไทยและอาหารนานาชาติโรงแรม ขั้นตอนการจัดซื้อและการเลือกวัตถุดิบอาหารไทยและอาหารนานาชาติ สุขอนามัยและความปลอดภัยทางด้านอาหาร คุณลักษณะที่ดีและเอกลักษณ์ของอาหารไทย การปรุงและจัดแต่งอาหารไทย ขนมไทยให้เข้ากับรสนิยมชาวต่างชาติ การฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารไทยและอาหารนานาชาติ

The history of popular Thai and international cuisine; principles and cooking techniques of Thai and international cuisine in hotels; purchasing processes and selecting Thai and international cuisine ingredients; food hygiene and safety; Good features and uniqueness of Thai food Cooking, and dressing of Thai food Thai desserts to suit the taste of foreigners practice in cooking Thai and international cuisine.

IHM337 การประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ 3(2-2-5)

### Healthy Cuisine

ความสำคัญของการออกแบบและพัฒนารายการอาหารเพื่อสุขภาพ ออกแบบและพัฒนารายการอาหาร โภชนาการอาหาร การคัดเลือกวัตถุดิบให้สอดคล้องภาวะสุขภาพของผู้บริโภค การประยุกต์ใช้วัตถุดิบทดแทนในการพัฒนาตำรับอาหารเพื่อสุขภาพ การคิดคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขาย การศึกษาคุณค่าทางโภชนาการ ฝึกปฏิบัติการอาหารเพื่อสุขภาพ

The study of significant food design and menu development of healthy food, food Nutrition, design and development menu and selection of appropriate raw material to the health status of the consumer, the application of alternative raw materials in development of healthy food menu, cost control calculation, specification of price, nutritional value assessment and practical session.

รหัสวิชา	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
IHM338	<b>การออกแบบและตกแต่งอาหาร</b> <b>Food Design and Styling</b>	3(2-2-5)
	<p>เทคนิคการสร้างสรรค์ออกแบบอาหาร ความเป็นเอกลักษณ์หลักของอาหารแต่ละประเภท การใช้ภาชนะ และอุปกรณ์ต่างๆ ในการตกแต่งและออกแบบอาหาร การออกแบบอาหารสำหรับการโฆษณาทางสื่อโทรทัศน์ การใช้อุปกรณ์ในการถ่ายภาพอาหาร การนำเสนอเป็นผลงานในรูปแบบที่ทันสมัย</p> <p>The technique for creating and design food, the main uniqueness of each kind of food, the use of containers and equipments for food garnishing and designing, food designing for TV advertising, using equipments for taking photos of food and presenting the food in modern style</p>	
IHM339	<b>การประกอบอาหารแนวใหม่</b> <b>Modernist Cuisine</b>	3(2-2-5)
	<p>แนวคิด ทฤษฎี เทคโนโลยี และนวัตกรรมของส่วนผสมอาหารและเครื่องมืออุปกรณ์เพื่อผลิตและ พัฒนารายการอาหารที่เหมาะสมทั้งในรูปแบบของการพัฒนาอาหารให้มีลักษณะทางเนื้อสัมผัส สี กลิ่น และรสชาติเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคในการที่จะบริโภคอาหารใหม่ ศึกษาอาหารแนวใหม่ทั้งในอดีตและที่อยู่ในกระแสนิยมทั้งในและต่างประเทศ ฝึกปฏิบัติเทคนิคการทำอาหารแนวใหม่ การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้อง และสร้างสรรค์รายการอาหารใหม่เพื่อส่งเสริมแนวคิดในการพัฒนารายการอาหารเพื่อการบริการ การฝึกปฏิบัติการอาหารแนวใหม่</p> <p>The study of idea, theories, technology and innovation in food ingredients and equipment to produce and develop menu for the development of color, texture, smell and taste for consumer acceptatance as the new food trend. Study modern food both traditional and contemporary for domestically and abroad, practice modern cooking techniques, instruments and related equipment used and create modern food menus for the development of food menu for service and practical session.</p>	

รหัสวิชา	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
IHM403	<b>การจัดการสปา</b> <b>Spa Management</b> ทฤษฎีและวิวัฒนาการของสปา แนวคิดของสปา อาทิ การดูแลสุขภาพแบบองค์รวม การนวดเพื่อสุขภาพ วารีบำบัด สุขภาพและความงาม ผลิตภัณฑ์และอุปกรณ์ที่ใช้ในสปา สุขอนามัยและความปลอดภัยในสปา จริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ การดำเนินงานและการจัดการสปาทางการตลาด ด้านการเงิน ด้านทรัพยากรมนุษย์ สิ่งอำนวยความสะดวกในการดำเนินงาน การจัดการลูกค้า และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง Theories and evolution of spas; fundamental concepts of spas including holistic health, massages for promoting health, hydrotherapy, health and esthetics, spa products and equipment, sanitary and safety in spa business, spa ethics; spa operation and management including marketing, finance, human resources, facility operations, client management and laws concerning spa business	3(3-0-6)
IHM410	<b>การจัดการไมซ์</b> <b>MICE Management</b> ศึกษาเกี่ยวกับธุรกิจไมซ์โดยเน้น ความหมาย ความสำคัญ และลักษณะของธุรกิจ การจัดการประชุมองค์กร การเดินทางเพื่อเป็นรางวัล การจัดการประชุมวิชาชีพ และนิทรรศการ การวางแผนการจัดงาน การตลาด เทคนิคการประสานงาน โลจิสติกส์ ขั้นตอนการดำเนินงาน ก่อน ระหว่าง และหลังการจัดงาน จรรยาบรรณในธุรกิจ หน่วยงานและองค์กรที่เกี่ยวข้องในระดับท้องถิ่น ระดับชาติ และระดับนานาชาติ Students will be able to understand MICE business, particularly: definitions, significance and characteristics of meetings, incentive traveling, conventions and exhibition businesses; event planning; marketing; coordination techniques; logistics; operational procedures for pre-, during-, and post- events; business ethics; and organizational bodies at local, national, and international levels.	3(3-0-6)



รหัสวิชา	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
IHM415	<p>การเตรียมสหกิจศึกษาการจัดการบริการและ โรงแรม Preparation for Cooperative Education in Hospitality and Hotel Management</p>	1(45)
	<p>จัดกิจกรรมเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาในสถานประกอบการ การรับรู้ของ ผู้เรียนในลักษณะอาชีพ และโอกาสของการประกอบอาชีพในธุรกิจบริการและการโรงแรม พัฒนานักศึกษาให้มีความรู้ ทักษะ เจตคติ แรงจูงใจและคุณลักษณะที่เหมาะสมกับวิชาชีพ Preparation of activities for job-training in co-operative company to enhance learners ability to perceive job characteristics and opportunities in working in hospitality and hotel business; the development of learners in terms of knowledge, skills, attitude, motivation and suitable characteristics for working in hotel industry.</p>	
IHM416	<p>สหกิจศึกษาการจัดการบริการและการโรงแรม Cooperative Education in Hospitality and Hotel Management</p>	6(640)
	<p>เน้นการปฏิบัติงานด้านการบริการและการโรงแรม ในสถานการณ์จริงสถาน ประกอบการเสมือนเป็นพนักงานขององค์กร ผ่านการเรียนรู้ในสถานศึกษาร่วมกับการปฏิบัติงานจริง ในสถานประกอบการ เรียนรู้กระบวนการดำเนินงาน ศึกษาปัญหาและแนวทางการแก้ปัญหาที่ เกิดขึ้นจากการปฏิบัติงาน โดยนำเสนองานในรูปแบบภาคินิพนธ์ Work practice in hospitality and hotel business in real situations as employees of organizations through classroom study and work in real workplaces; learning organizational processes, problems in workplace by presenting them in the form of thesis.</p>	

รหัสวิชา	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
IHM417	<p>การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพการจัดการบริการและการโรงแรม</p> <p>Preparation for Field Experience in Hospitality and Hotel Management</p>	2(90)
	<p>การเตรียมความพร้อมของนักศึกษาในเรื่องบุคลิกภาพอย่างมืออาชีพเพื่อการเข้าสู่งานด้านบริการในธุรกิจบริการและการโรงแรม พัฒนาทักษะเฉพาะตัว การแต่งกาย ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการใช้ภาษา การสัมภาษณ์งาน และการทำงานเป็นทีมและความตระหนักรู้ด้านอาชีพที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจบริการและการโรงแรม</p> <p>Preparation of learners in terms of professional characteristics leading to service in hospitality and hotel business, development of individual skills, dressing, general knowledge about language use, interviews, teamwork and job perception in hospitality and hotel business.</p>	
IHM418	<p>การฝึกประสบการณ์วิชาชีพการจัดการบริการและการโรงแรม</p> <p>Field Experience in Hospitality and Hotel Management</p>	5(540)
	<p>การฝึกปฏิบัติของนักศึกษาในเรื่องบุคลิกภาพอย่างมืออาชีพเพื่อการเข้าสู่งานด้านบริการและการโรงแรม พัฒนาทักษะเฉพาะตัว การแต่งกาย ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการใช้ภาษา การสัมภาษณ์งาน และการทำงานเป็นทีมและความตระหนักรู้ด้านอาชีพที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจบริการและการโรงแรม</p> <p>Training of students in the field of professional characteristics for hospitality and hotel business, development of individual skills concerning dressing, general knowledge about language use, interviews, teamwork and job perception in hospitality and hotel business.</p>	

รหัสวิชา	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
VLA116	<p>ภาษาเวียดนามสำหรับการสื่อสารในธุรกิจบริการและการโรงแรม</p> <p><b>Vietnamese for Communication in Hospitality and Hotel Business</b></p> <p>ฝึกทักษะภาษาเวียดนามทั้งการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน รวมทั้งศึกษาคำศัพท์และ เพื่อการสื่อสารภายในองค์กรและระหว่างองค์กร</p> <p>Practicing Vietnamese skills of listening, speaking, reading and writing including studying vocabulary and grammar for intra and inter organizational communication</p>	3(3-0-6)
VLA117	<p>ภาษาเวียดนามสำหรับแผนกอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจบริการและการโรงแรม</p> <p><b>Vietnamese for Food and Beverage Department in Hospitality and Hotel Business</b></p> <p>ฝึกทักษะภาษาเวียดนามการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน รวมทั้งศึกษาคำศัพท์ที่ใช้ในแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม การต้อนรับลูกค้า การบริการลูกค้าในห้องอาหาร</p> <p>Practicing Vietnamese skills of listening, speaking, reading and writing including studying vocabulary for use in food and beverage department; customer reception , customer service in restaurants.</p>	3(3-0-6)
VLA216	<p>ภาษาเวียดนามสำหรับแผนกต้อนรับในธุรกิจบริการและการโรงแรม</p> <p><b>Vietnamese for Front Office Department in Hospitality and Hotel Business</b></p> <p>ฝึกทักษะภาษาเวียดนามทั้งการฟัง การพูด การอ่านและการเขียนรวมทั้งศึกษาคำศัพท์ ที่ใช้ในแผนกต้อนรับ การต้อนรับลูกค้า การรับจองห้องพัก การลงทะเบียน การเงินส่วนหน้า การให้บริการข้อมูลข่าวสาร</p> <p>Practicing Vietnamese skills of listening, speaking, reading and writing including studying vocabulary for use in front office departments; customer reception, room reservation; registration, front office finance; giving information.</p>	3(3-0-6)

รหัสวิชา	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
VLC121	<p>ภาษาจีนสำหรับการสื่อสารในธุรกิจการบริการและการโรงแรม Chinese for Communication in Hospitality and Hotel Business</p> <p>ฝึกทักษะภาษาจีนทั้งการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน รวมทั้งศึกษาคำศัพท์ และเพื่อการสื่อสารภายในองค์กรและระหว่างองค์กร</p> <p>Practicing Chinese skills of listening, speaking, reading and writing including studying vocabulary and grammar for intra and inter organizational communication.</p>	3(3-0-6)
VLC122	<p>ภาษาจีนสำหรับแผนกอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจ การบริการและการโรงแรม Chinese for Food and Beverage Department in Hospitality and Hotel Business</p> <p>ฝึกทักษะภาษาจีนการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน รวมทั้งศึกษาคำศัพท์ที่ใช้ในแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม การต้อนรับลูกค้า การบริการลูกค้าในห้องอาหาร</p> <p>Practicing Chinese skills of listening, speaking, reading and writing including studying vocabulary for use in food and beverage department; customer reception , customer service in restaurant.</p>	3(3-0-6)
VLC221	<p>ภาษาจีนสำหรับแผนกต้อนรับในธุรกิจการบริการและการโรงแรม Chinese for Front Office Department in Hospitality and Hotel Business</p> <p>ฝึกทักษะภาษาจีนทั้งการฟัง การพูด การอ่านและการเขียนรวมทั้งศึกษาคำศัพท์ที่ใช้ในแผนกต้อนรับ การต้อนรับลูกค้า การรับจองห้องพัก การลงทะเบียน การเงินส่วนหน้า การให้บริการข้อมูลข่าวสาร</p> <p>Practicing Chinese skills of listening, speaking, reading and writing including studying vocabulary for use in front office department; customer reception, room reservation; registration, front office finance; giving information.</p>	3(3-0-6)

รหัสวิชา	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
VLE261	<p>ภาษาอังกฤษสำหรับการสื่อสารในธุรกิจการบริการและการโรงแรม</p> <p>English for Communication in Hospitality and Hotel Business</p> <p>ฝึกทักษะภาษาอังกฤษทั้งการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน รวมทั้งศึกษาคำศัพท์และไวยากรณ์ เพื่อการสื่อสารภายในองค์กรและระหว่างองค์กร</p> <p>Practicing English skills of listening, speaking, reading and writing including studying vocabulary and grammar for intra and inter organizational communication.</p>	2(1-2-3)
VLE262	<p>ภาษาอังกฤษสำหรับแผนกอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจการบริการและการโรงแรม</p> <p>English for Food and Beverage Department in Hospitality and Hotel Business</p> <p>ฝึกทักษะภาษาอังกฤษทั้งการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน รวมทั้งศึกษาคำศัพท์ที่ใช้ในแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม การต้อนรับลูกค้า การบริการลูกค้าในห้องอาหาร</p> <p>Practicing English skills of listening, speaking, reading and writing including studying vocabulary for use in food and beverage department; customer reception , customer service in restaurant.</p>	2(1-2-3)
VLE263	<p>ภาษาอังกฤษสำหรับแผนกต้อนรับในธุรกิจการบริการและการโรงแรม</p> <p>English for Front Office Department in Hospitality and Hotel Business</p> <p>ฝึกทักษะภาษาอังกฤษทั้งการฟัง การพูด การอ่านและการเขียนรวมทั้งศึกษาคำศัพท์และไวยากรณ์ ที่ใช้ในแผนกต้อนรับ การต้อนรับลูกค้า การรับจองห้องพัก การลงทะเบียนการเงินส่วนหน้า การให้บริการข้อมูลข่าวสาร</p> <p>Practicing English skills of listening, speaking, reading and writing including studying vocabulary and grammar for use in front office department; customer reception, room reservation; registration, front office finance; giving information.</p>	2(1-2-3)

รหัสวิชา	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
VLJ121	<p>ภาษาญี่ปุ่นสำหรับการสื่อสารในธุรกิจบริการและการโรงแรม</p> <p>Japanese for Communication in Hospitality and Hotel Business</p> <p>ฝึกทักษะภาษาญี่ปุ่นทั้งการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน รวมทั้งศึกษาคำศัพท์และ เพื่อการสื่อสารภายในองค์กรและระหว่างองค์กร</p> <p>Practicing Japanese skills of listening, speaking, reading and writing including studying vocabulary and grammar for intra and inter organizational communication</p>	3(3-0-6)
VLJ122	<p>ภาษาญี่ปุ่นสำหรับแผนกอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจบริการและการโรงแรม</p> <p>Japanese for Food and Beverage Department in Hospitality and Hotel Business</p> <p>ฝึกทักษะภาษาญี่ปุ่นการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน รวมทั้งศึกษาคำศัพท์ที่ใช้ในแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม การต้อนรับลูกค้า การบริการลูกค้าในห้องอาหาร</p> <p>Practicing Japanese skills of listening, speaking, reading and writing including studying vocabulary for use in food and beverage department; customer reception , customer service in restaurants.</p>	3(3-0-6)
VLJ221	<p>ภาษาญี่ปุ่นสำหรับแผนกต้อนรับในธุรกิจบริการและการโรงแรม</p> <p>Japanese for Front Office Department in Hospitality and Hotel Business</p> <p>ฝึกทักษะภาษาญี่ปุ่นทั้งการฟัง การพูด การอ่านและการเขียนรวมทั้งศึกษาคำศัพท์ที่ใช้ในแผนกต้อนรับ การต้อนรับลูกค้า การรับจองห้องพัก การลงทะเบียน การเงินส่วนหน้า การให้บริการข้อมูลข่าวสาร</p> <p>Practicing Japanese skills of listening, speaking, reading and writing including studying vocabulary for use in front office department; customer reception, room reservation; registration, front office finance; giving information.</p>	3(3-0-6)

รหัสวิชา	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
VLK121	<p>ภาษาเกาหลีสำหรับการสื่อสารในธุรกิจบริการและการโรงแรม</p> <p>Korean for Communication in Hospitality and Hotel Business</p> <p>ฝึกทักษะภาษาเกาหลีทั้งการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน รวมทั้งศึกษาคำศัพท์และ เพื่อการสื่อสารภายในองค์กรและระหว่างองค์กร</p> <p>Practicing Korean skills of listening, speaking, reading and writing including studying vocabulary and grammar for intra and inter organizational communication.</p>	3(3-0-6)
VLK122	<p>ภาษาเกาหลีสำหรับแผนกอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจบริการและการโรงแรม</p> <p>Korean for Food and Beverage Department in Hospitality and Hotel Business</p> <p>ฝึกทักษะภาษาเกาหลีทั้งการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน รวมทั้งศึกษาคำศัพท์ที่ใช้ในแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม การต้อนรับลูกค้า การบริการลูกค้าในห้องอาหาร</p> <p>Practicing Korean skills of listening, speaking, reading and writing including studying vocabulary for use in food and beverage department; customer reception , customer service in restaurant.</p>	3(3-0-6)
VLK221	<p>ภาษาเกาหลีสำหรับแผนกต้อนรับในธุรกิจบริการและการโรงแรม</p> <p>Korean for Front Office Department in Hospitality and Hotel Business</p> <p>ฝึกทักษะภาษาเกาหลีทั้งการฟัง การพูด การอ่านและการเขียนรวมทั้งศึกษาคำศัพท์ ที่ใช้ในแผนกต้อนรับ การต้อนรับลูกค้า การรับจองห้องพัก การลงทะเบียน การเงินส่วนหน้า การให้บริการข้อมูลข่าวสาร</p> <p>Practicing Korean skills of listening, speaking, reading and writing including studying vocabulary for use in front office department; customer reception, room reservation; registration, front office finance; giving information.</p>	3(3-0-6)

รหัสวิชา	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
VLT261	<p>ภาษาไทยสำหรับการสื่อสารในธุรกิจบริการและการโรงแรม  <b>Thai for Communication in Hospitality and Hotel Business</b>            ฝึกทักษะภาษาไทยทั้งการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน รวมทั้งศึกษาคำศัพท์ และไวยากรณ์ เพื่อการสื่อสารภายในองค์กรและระหว่างองค์กร            Practicing Thai skills of listening, speaking, reading and writing including studying vocabulary and grammar for intra and inter organizational communication.</p>	3(3-0-6)
VLT262	<p>ภาษาไทยสำหรับแผนกอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจ  <b>การบริการและการโรงแรม</b>  <b>Thai for Food and Beverage Department in Hospitality and Hotel Business</b>            ฝึกทักษะภาษาไทยทั้งการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน รวมทั้งศึกษาคำศัพท์ที่ใช้ในแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม การต้อนรับลูกค้า การบริการลูกค้าในห้องอาหาร            Practicing Thai skills of listening, speaking, reading and writing including studying vocabulary for used in food and beverage department; customer reception , customer service in restaurant.</p>	3(3-0-6)
VLT263	<p>ภาษาไทยสำหรับแผนกต้อนรับในธุรกิจบริการและการโรงแรม  <b>Thai for Front Office Department in Hospitality and Hotel Business</b>            ฝึกทักษะภาษาไทยทั้งการฟัง การพูด การอ่านและการเขียนรวมทั้งศึกษาคำศัพท์ ที่ใช้ในแผนกต้อนรับ การต้อนรับลูกค้า การรับจองห้องพัก การลงทะเบียน การเงินส่วนหน้า การให้บริการข้อมูลข่าวสาร            Practicing Thai skills of listening, speaking, reading and writing including studying vocabulary for used in front office department; customer reception, room reservation; registration, front office finance; giving information.</p>	3(3-0-6)



### 3.2 ชื่อ สกุล ตำแหน่งและคุณวุฒิของอาจารย์

#### 3.2.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ-สาขา วิชาเอก	สถาบัน การศึกษา	ปีที่ จบ	ภาระการสอน (ชม./สัปดาห์)			
						2563	2564	2565	2566
1	นางสาว ภัทราพร ทิพย์มงคล	อาจารย์	ศศ.ม.(การจัดการ โรงแรมและการ ท่องเที่ยว)	มหาวิทยาลัยนเรศวร	2554	12	12	12	12
			ศศ.บ.(การจัดการโรงแรมและ การท่องเที่ยว)	มหาวิทยาลัยสยาม	2550				
2	นางสาว พัชราภรณ์ จันทร์มาภู	อาจารย์	ศศ.ม.(การจัดการ โรงแรมและการ ท่องเที่ยว)	มหาวิทยาลัยนเรศวร	2556	12	12	12	12
			บธ.บ.(การจัดการการ ท่องเที่ยว)	มหาวิทยาลัยแม่ฟ้า หลวง	2549				
3	นางสาว ชนัญชิตา อรุณแซ	อาจารย์	บธ.ม. การจัดการ โรงแรมและการ ท่องเที่ยว	มหาวิทยาลัย นานาชาติแสตม ฟอร์ด	2558	12	12	12	12
			ศศ.บ.(การท่องเที่ยว และโรงแรม)	มหาวิทยาลัยกรุงเทพ	2551				
4	นางสาว กัลยารัตน์ สุชนันท์ชนะ	อาจารย์	ศศ.ม.(การจัดการ โรงแรมและการ ท่องเที่ยว)	มหาวิทยาลัยนเรศวร	2554	12	12	12	12
			บธ.บ.สาขา ภาษาอังกฤษธุรกิจ	สถาบันเทคโนโลยี ราชมงคล วิทยาเขต ปทุมธานี	2547				
5	นางสาว อรรรณ สิทธิวิจารณ์	อาจารย์	M.A. (International Communication)	Macquarie University, Sydney, Australia	2543	12	12	12	12
			ศศ.บ. (การท่องเที่ยว และโรงแรม)	มหาวิทยาลัยกรุงเทพ	2539				

## 3.2.2 อาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งวิชาการ	คุณวุฒิ-สาขาวิชาเอก	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ	ภาระการสอน (ชม./สัปดาห์)			
						2563	2564	2565	2566
1	นางสาวภัทราพรทิพย์มงคล	อาจารย์	ศศ.ม.(การจัดการโรงแรมและการท่องเที่ยว)	มหาวิทยาลัยนเรศวร	2554	12	12	12	12
			ศศ.บ.(การจัดการโรงแรมและการท่องเที่ยว)	มหาวิทยาลัยสยาม	2550				
2	นางสาวพัชราภรณ์จันทร์ขาน	อาจารย์	ศศ.ม.(การจัดการโรงแรมและการท่องเที่ยว)	มหาวิทยาลัยนเรศวร	2556	12	12	12	12
			บธ.บ.(การจัดการการท่องเที่ยว)	มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง	2549				
3	นางสาวชนัญชิตาอรุณแห	อาจารย์	บธ.ม. การจัดการโรงแรมและการท่องเที่ยว	มหาวิทยาลัยนานาชาติแสตมฟอร์ด	2558	12	12	12	12
			ศศ.บ.(การท่องเที่ยวและโรงแรม)	มหาวิทยาลัยกรุงเทพ	2551				
4	นางสาวกัลยารัตน์สุขนันท์ชนะ	อาจารย์	ศศ.ม.(การจัดการโรงแรมและการท่องเที่ยว)	มหาวิทยาลัยนเรศวร	2554	12	12	12	12
			บธ.บ.สาขาภาษาอังกฤษธุรกิจ	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพณิชยการพระนคร	2547				

ลำดับ	ชื่อ- นามสกุล	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ-สาขา วิชาเอก	สถาบัน การศึกษา	ปีที่ จบ	ภาระการสอน (ชม./ สัปดาห์)			
						2563	2564	2565	2566
5	นางสาว อรวรรณ สิทธิ วิจารณ์	อาจารย์	M.A. International Communication)	Macquarie University, Sydney, Australia	2543	12	12	12	12
			ศศ.บ. (การ ท่องเที่ยวและ โรงแรม)	มหาวิทยาลัยกรุงเทพ	2539				
6	นายเทียน ชงหวัง	อาจารย์	บธ.ม. (การ จัดการ) (English Program)	มหาวิทยาลัยรามคำแหง	2557	12	12	12	12
			B.B.A. (Business)	The Department of Southwest, Jiaotong University, Beijing, China	2540				
			Grad. Dip Adult Higher Education	Beijing Broadcasting and Television University, Beijing, China	2535				
7	นางสาว รวิพรรณ กาญ จนวนันท์	อาจารย์	M.B.A. and MIT & HM (Master of International Tourism and Hospitality Management)	James Cook University, Townsville, Australia,	2553	6	6	6	6
			บธ.บ. (การ จัดการโรงแรม)	มหาวิทยาลัยอีสต์สมิซซึ	2551				

ลำดับ	ชื่อ- นามสกุล	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ-สาขา วิชาเอก	สถาบัน การศึกษา	ปีที่ จบ	ภาระการสอน (ชม./ สัปดาห์)			
						2563	2564	2565	2566
8	นางสาว สินิทร สุขสวัสดิ์	อาจารย์	M.M. (Marketing)	Central Queensland University, Rockhampton, Australia	2555	6	6	6	6
			กศ.ม. (การ วิจัยและสถิติ ทางการ ศึกษา)	มหาวิทยาลัย ศรีนครินทรวิโรฒ	2550				
			บธ.บ. (การตลาด)	มหาวิทยาลัยรามคำแหง	2559				
			วท.บ. (คณิตศาสตร์ ประยุกต์)	มหาวิทยาลัย ธรรมศาสตร์	2545				
9	นางสาว ลลิตา แก้วฉาย	อาจารย์	M.Sc. (Corporate Brand Manageme nt)	Brunel University, West London , United of Kingdom	2552	6	6	6	6
			บธ.บ. (การจัดการ โฆษณา)	มหาวิทยาลัย อีสต์ซัมซัน	2550				

## 3.2.3 อาจารย์พิเศษ

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ-สาขา วิชาเอก	สถาบัน การศึกษา	ภาระการสอน (ชม./สัปดาห์)			
					2563	2564	2565	2566
1	ดร.เรืองเดช เร้งเพียร	อาจารย์	Ph.D. (Business Administration) M.I.S.  บธ.บ. (การจัดการ โรงแรม)	มหาวิทยาลัย รามคำแหง University of Tasmania Hobart, Australia มหาวิทยาลัย อีสต์สมิธัญ	6	6	6	6
2	นางสาว มนตร์ส มณีศร	อาจารย์	M.Sc.(Business Administration)  บธ.บ. (การจัดการธุรกิจ ระหว่างประเทศ)	Mid Sweden University, Ostersund, Sweden มหาวิทยาลัย อีสต์สมิธัญ	6	6	6	6
3	นางสาว ภัทรธิรา อัคสิณธวัจกุล	อาจารย์	MIT & HM (Master of International Tourism and Hospitality Management)  บธ.บ. (การจัดการธุรกิจ คอมพิวเตอร์)	James Cook University , Brisbane, Australia  มหาวิทยาลัย สงขลา นครินทร์	6	6	6	6
4	เกียรติสุตา กลิ่นจันทร์	อาจารย์	ศศ.ม. (การจัดการ การโรงแรมและ การท่องเที่ยว)  บธ.บ.(การจัดการ การโรงแรมและการ ท่องเที่ยว)	มหาวิทยาลัย นเรศวร  มหาวิทยาลัย หอการค้าไทย	6	6	6	6

อาจารย์พิเศษต้องมีชั่วโมงสอน ไม่เกินร้อยละ 50 ของรายวิชา โดยมีอาจารย์ประจำเป็นผู้รับผิดชอบรายวิชานั้น และหากรายวิชาใดมีความจำเป็นต้องใช้ความเชี่ยวชาญของบุคลากรภายนอกมากกว่าร้อยละ 50 สามารถดำเนินการได้แต่ต้องมีอาจารย์ประจำร่วมรับผิดชอบกระบวนการเรียนการสอนและพัฒนา นักศึกษาตลอดการจัดการเรียนการสอนของรายวิชานั้นๆ ด้วย โดยต้องได้รับความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัยก่อน

#### 4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (สหกิจศึกษาหรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ)

จากความต้องการที่บัณฑิตควรมีประสบการณ์ในวิชาชีพก่อนเข้าสู่การทำงานจริง ดังนั้นหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม ได้กำหนดกลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพเป็นวิชาบังคับและให้มีแผนการเรียนสำหรับนักศึกษาที่ต้องการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา นักศึกษาต้องลงเรียนรายวิชาสหกิจศึกษาสาขาวิชา การจัดการการบริการและการโรงแรม จำนวน 6 หน่วยกิต เว้นแต่กรณีที่นักศึกษามีปัญหาไม่สามารถไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษาได้ก็จะเป็นการอนุโลมให้เรียนรายวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพสาขาการจัดการการบริการและการโรงแรม จำนวน 5 หน่วยกิต แทน

##### 4.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม

ความคาดหวังในผลการเรียนรู้ประสบการณ์ภาคสนามของนักศึกษา มีดังนี้

4.1.1 มีทัศนคติที่ดีต่ออาชีพ และแสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงานและการปฏิบัติตนต่อผู้อื่นอย่างสม่ำเสมอ

4.1.2 มีทักษะในการปฏิบัติงานจากสถานประกอบการ ตลอดจนมีความรู้ ความเข้าใจในทฤษฎีและหลักการมากยิ่งขึ้น

4.1.3 มีความสามารถบูรณาการความรู้ที่ได้เรียนมาเพื่อนำไปแก้ปัญหาทางการบริการและการโรงแรม ได้อย่างเหมาะสม

4.1.4 มีความสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ด้านการบริการและการโรงแรมในปฏิบัติงานได้

4.1.5 มีมนุษยสัมพันธ์และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

4.1.6 มีระเบียบวินัย ตรงเวลา และเข้าใจวัฒนธรรมขององค์กร ตลอดจนสามารถปรับตัวให้เข้ากับสถานประกอบการได้

4.1.7 มีความกล้าในการแสดงออก และนำความคิดสร้างสรรค์ไปใช้ประโยชน์ในงานได้

4.1.8 มีทักษะการสื่อสารด้านการพูด เขียน คิดวิเคราะห์ประมวลผล

##### 4.2 ช่วงเวลา

ครั้งที่ 1 ปีการศึกษาที่ 1 ฝึกปฏิบัติ ไม่น้อยกว่า 240 ชั่วโมง

ครั้งที่ 2 ปีการศึกษาที่ 2 ฝึกปฏิบัติในแผนกแม่บ้าน

ครั้งที่ 3 ปีการศึกษาที่ 3 ฝึกปฏิบัติในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม หรือแผนกห้องครัว

ครั้งที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1 ของชั้นปีที่ 4 ฝึกสหกิจศึกษา

โดยมีเงื่อนไขนักศึกษาจะต้องฝึกงานครบทั้ง 2 แผนกจึงจะสามารถเลือกเรียนในรายวิชาสหกิจศึกษาสาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม

##### 4.3 การจัดเวลาและตารางสอน

จัดเต็มเวลาใน 1 ภาคการศึกษา

## 5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย

ข้อกำหนดในการทำโครงการ หรืองานวิจัย ควรเป็นหัวข้อที่เกี่ยวข้องกับการประยุกต์เทคโนโลยี เพื่อการใช้งานจริง หรือเพื่อการศึกษา หรือเพื่อทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม โดยควรมีองค์การที่อ้างอิง และคาดว่าจะนำไปใช้งานหากโครงการสำเร็จ โดยมีจำนวนผู้ร่วมโครงการ 2-3 คน และมีรายงาน ที่ต้องนำเสนอตามรูปแบบและระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด อย่างเคร่งครัด หรือเป็นโครงการที่มุ่งเน้น การสร้างผลงานวิจัยเพื่อพัฒนางาน

### 5.1 คำอธิบายโดยย่อ

การทำโครงการหรือการวิจัยต้องเป็นการศึกษาเรื่องที่น่าสนใจที่มีความสอดคล้องกับสาขาวิชา การจัดการบริการและการโรงแรม โดยมุ่งเน้นการแก้ปัญหาด้านการจัดการธุรกิจบริการและการ โรงแรม โดยทำการศึกษาและค้นคว้าตามระเบียบวิธีวิจัย ภายใต้การดูแลและให้คำปรึกษาของ อาจารย์ที่ปรึกษา อีกทั้งยังสามารถนำผลจากการทำโครงการและงานวิจัยไปใช้ในการพัฒนาการ จัดการในธุรกิจบริการและการโรงแรมได้จริง

### 5.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

5.2.1 การประยุกต์ใช้หลักการ ทฤษฎี

5.2.2 สามารถนำผลจากการจัดทำโครงการหรืองานวิจัยไปใช้ในการปฏิบัติงานจริงหรือสามารถเป็น ต้นแบบในการพัฒนาต่อได้

5.2.3 สามารถทำงานเป็นทีม และสามารถปรับตัวทำงานร่วมกับผู้อื่น

5.2.4 ความสามารถในการคิดวิเคราะห์ และทักษะในการใช้ภาษาสื่อสาร

### 5.3 ช่วงเวลา

รายวิชาสหกิจศึกษาหรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพการจัดการบริการและการโรงแรม ภาคการศึกษาที่ 1 ชั้นปี ที่ 4

### 5.4 จำนวนหน่วยกิต

รายวิชาสหกิจศึกษาหรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพการจัดการบริการและการโรงแรม 7 หน่วยกิต

### 5.5 การเตรียมการ

5.5.1 การวางแผนและการจัดเตรียมอาจารย์ผู้สอนที่มีความรู้ความสามารถและมี ประสบการณ์การทำงานในด้านการบริการและการโรงแรมมาให้ความรู้และถ่ายทอดประสบการณ์ การปฏิบัติงานต่างๆ ในหมวดวิชาเฉพาะเพื่อให้นักศึกษาได้เรียนรู้วิธีการ และลักษณะการทำงานจริง ในด้านการบริการและการโรงแรมเพื่อนำไปเป็นข้อมูลในการจัดทำโครงการหรืองานวิจัย

5.5.2 กำหนดชั่วโมงการให้คำปรึกษา จัดทำบันทึกการให้คำปรึกษา ให้ข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับ โครงการทางเว็บไซต์ และปรับปรุงให้ทันสมัยเสมอ อีกทั้งมีตัวอย่างโครงการให้ศึกษา

5.5.3 จัดเตรียมหนังสือเอกสารตำราด้านการโรงแรมและสาขาอื่นๆ ไว้เพื่อศึกษาค้นคว้า

### 5.6 กระบวนการประเมินผล

ประเมินผลจากความก้าวหน้าในการทำโครงการหรืองานวิจัย ที่บันทึกในสมุดให้คำปรึกษา โดยอาจารย์ที่ปรึกษา และประเมินผลจากรายงานที่ได้กำหนด รูปแบบการนำเสนอตามระยะเวลา เนื้อหาสาระ โดยโครงการหรืองานวิจัยดังกล่าวนั้นต้องสามารถนำไปใช้ในให้เกิดประโยชน์ในธุรกิจการ บริการและการโรงแรมได้จริง และการจัดสอบการนำเสนอที่มีอาจารย์สอบไม่ต่ำกว่า 3 คน

#### หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

##### 1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนักศึกษา
1.1 มีใจรักในงานบริการ	<p>1.1.1 การเรียนการสอนตามหลักสูตร</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การเรียนการสอนที่มุ่งเน้นการเป็นบัณฑิตที่มีทักษะในการปฏิบัติ ตรงตามมาตรฐานสมรรถนะวิชาชีพ มีใจรักในการบริการ</li> <li>- ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีจิตสาธารณะ สอนโดยสอดแทรกเรื่องความซื่อสัตย์ สุจริต มีทัศนคติที่ดีต่ออาชีพ มีจรรยาบรรณในวิชาชีพ มีความรับผิดชอบต่อหน้าที่การมีวินัยในตนเอง</li> </ul> <p>1.1.2 โครงการ/กิจกรรมเสริม</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การมอบหมายงาน การสอบ การอภิปรายในชั้นเรียน การสังเกตพฤติกรรม การประเมินโดยผู้สอนและผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง</li> </ul>
1.2 มีบุคลิกภาพที่ดี มีมนุษยสัมพันธ์และมีความสามารถในการทำงานร่วมกับผู้อื่น ท่ามกลางความหลากหลายของวัฒนธรรม	<p>1.2.1 การเรียนการสอนตามหลักสูตร</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การเรียนการสอนแบบบูรณาการ มุ่งให้ทราบกระบวนการของศาสตร์ที่ใช้ศิลปะการสร้างควมพึงพอใจรักใคร่ เคารพนับถือ โดยแสดงพฤติกรรมให้เหมาะสมทั้งกาย วาจา และใจ เพื่อโน้มนำให้มีความรู้สึกใกล้ชิดเป็นกันเอง สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ท่ามกลางความหลากหลายทางวัฒนธรรม</li> </ul> <p>1.2.2 โครงการ /กิจกรรมเสริม</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ส่งเสริมให้นักศึกษามีการพัฒนาบุคลิกภาพ เช่นวิชาเรียนและกิจกรรมของนักศึกษา การจัดโครงการและกิจกรรมพัฒนาบุคลิกภาพโดยเชิญผู้เชี่ยวชาญทางบุคลิกภาพมาเป็นวิทยากร อย่างสม่ำเสมอ</li> </ul>



คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนักศึกษา
1.3 มีความสามารถในการใช้ภาษาไทย และภาษาต่างประเทศในการสื่อสารและใช้เทคโนโลยีได้ดี	<p>1.3.1 การเรียนการสอนตามหลักสูตร</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การเรียนการสอนแบบบูรณาการ โดยมุ่งเน้นทักษะด้านการติดต่อสื่อสารทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ เพื่อให้ผู้เรียนเพิ่มความรู้ด้านทฤษฎีและปฏิบัติ</li> <li>- ส่งเสริมกระบวนการคิดวิเคราะห์และเน้นทักษะในการปฏิบัติอย่างมืออาชีพ</li> </ul> <p>1.3.2 การฝึกงานทักษะ การเรียนรู้จากปัญหา การศึกษาดูงาน / สถานการณ์จำลอง</p>

## 2. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน

### 2.1 คุณธรรม จริยธรรม

#### 2.1.1 การเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) ปฏิบัติตนเป็นผู้มีคุณธรรม จริยธรรม ในด้านความซื่อสัตย์สุจริต เสียสละ มีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อนตนเอง
- 2) ปฏิบัติตนเป็นผู้มีจิตอาสา และมีความรับผิดชอบต่อสังคม
- 3) มีทัศนคติที่ดีต่ออาชีพและแสดงออกซึ่งคุณธรรมและจริยธรรมในการปฏิบัติงาน และการปฏิบัติตนต่อผู้อื่นอย่างสม่ำเสมอ

#### 2.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) กำหนดให้มีวัฒนธรรมองค์กร เพื่อเป็นการปลูกฝังให้นักศึกษามีระเบียบวินัย โดยเน้นการเข้าชั้นเรียนให้ตรงเวลาตลอดจนการแต่งกายที่เป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัย
- 2) ส่งเสริมให้นักศึกษาเกิดจิตสำนึกความซื่อสัตย์ โดยต้องไม่กระทำการทุจริตในการสอบ หรือลอกการบ้านของผู้อื่น เป็นต้น
- 3) อาจารย์ผู้สอนทุกคนต้องสอดแทรกเรื่องคุณธรรม จริยธรรมในการสอนทุกรายวิชา รวมทั้งมีการจัดกิจกรรมส่งเสริมคุณธรรม จริยธรรม เช่น การยกย่องนักศึกษาที่ทำดี ทำประโยชน์แก่ส่วนรวม เสียสละ
- 4) การกำหนดกิจกรรมที่มีจิตอาสา

#### 2.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) ประเมินจากการตรงเวลาของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียน การส่งงานตามกำหนดระยะเวลาที่มอบหมาย และการร่วมกิจกรรม
- 2) ประเมินจากการมีวินัยและพร้อมเพรียงของนักศึกษาในการเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตร
- 3) ปริมาณการกระทำทุจริตในการสอบ
- 4) ประเมินจากความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย
- 5) การเข้าร่วมกิจกรรมที่มีจิตอาสา

## 2.2 ความรู้

### 2.2.1 การเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) มีความรู้ ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎีที่สำคัญในรายวิชาหรือศาสตร์ของตน
- 2) มีความเข้าใจและสามารถอธิบายหลักการ แนวคิด ทฤษฎีที่สำคัญในรายวิชาหรือศาสตร์ของตนได้อย่างถูกต้อง

### 2.2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) ใช้การเรียนการสอนในหลากหลายรูปแบบ โดยเน้นหลักการทางทฤษฎี และประยุกต์ทางปฏิบัติในสภาพแวดล้อมจริง โดยทันต่อการเปลี่ยนแปลงทางเทคโนโลยี ทั้งนี้ให้เป็นไปตามลักษณะของรายวิชาตลอดจนเนื้อหาสาระของรายวิชานั้น ๆ
- 2) ควรจัดให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริงโดยการศึกษาดูงานหรือเชิญผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรงมาเป็นวิทยากรพิเศษเฉพาะเรื่อง ตลอดจนการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ
- 3) การสอนแบบโครงงาน (Project-Based-Learning)

### 2.2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) การทดสอบย่อย
- 2) การสอบกลางภาคการศึกษาและปลายภาคการศึกษา
- 3) ประเมินจากรายงานที่นักศึกษาจัดทำ
- 4) ประเมินจากแผนธุรกิจหรือโครงการที่นำเสนอ
- 5) ประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน
- 6) ประเมินจากรายวิชาสหกิจศึกษา

## 2.3 ทักษะทางปัญญา

### 2.3.1 การเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) สามารถแสดงทักษะการคิดอย่างเป็นระบบ คิดอย่างมีวิจารณญาณอย่างสม่ำเสมอ
- 2) สามารถวิเคราะห์ สังเคราะห์ บูรณาการความรู้และทักษะที่เกี่ยวข้องในศาสตร์ของตนเพื่อนำไปประยุกต์ใช้ได้อย่างถูกต้องเหมาะสม
- 3) มีความสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ภาคทฤษฎี ภาคปฏิบัติ ไปใช้ประโยชน์ในการฝึกประสบการณ์ภาคสนาม และการปฏิบัติงานจริงตามสถานการณ์ได้อย่างเหมาะสม

### 2.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) จัดการเรียนการสอนแบบยึดผู้เรียนเป็นสำคัญ และด้วยการแก้ปัญหาจากสถานการณ์จำลองหรือจากกรณีศึกษา เพื่อฝึกกระบวนการคิดอย่างสร้างสรรค์ตั้งแต่เริ่มเข้าศึกษาโดยเริ่มจากปัญหาที่ง่ายและเมระดับความยากขึ้นเรื่อยๆ โดยจัดการให้มีความสอดคล้องกับรายวิชา
- 2) การประยุกต์ใช้ทฤษฎีในการอธิบายสถานการณ์หรือสิ่งต่างๆ ที่อยู่รอบตัวเพื่อเสริมสร้างความเข้าใจด้านเนื้อหา
- 3) จัดกิจกรรมหรือการอภิปรายกลุ่มให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการคิดวิเคราะห์ และเปลี่ยนความคิดเห็น
- 4) การฝึกปฏิบัติจริงในสถานประกอบการ เพื่อเป็นการเรียนรู้วิธีการแก้ปัญหาในสถานการณ์จริง

### 2.3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) จัดกิจกรรมการอภิปราย การระดมสมอง การคิดวิเคราะห์ สังเคราะห์ การเชื่อมโยง ความรู้และการสรุปผลการเรียนรู้

### 2.4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

#### 2.4.1 การเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1) สามารถแสดงบทบาทผู้นำ ผู้ตาม และการเป็นสมาชิกที่ดีของกลุ่มได้อย่างเหมาะสม กับบทบาทและสถานการณ์

2) มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายทั้งของตนเองและของส่วนรวม

#### 2.4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ

ใช้การสอนที่มีการกำหนดกิจกรรมให้มีการทำงานเป็นกลุ่ม การทำงานที่ต้องประสานงาน กับผู้อื่นข้ามหลักสูตร หรือต้องค้นคว้าหาข้อมูลจากการสัมภาษณ์บุคคลอื่น หรือผู้มีประสบการณ์ โดยมีความคาดหวังในผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความสามารถในการรับผิดชอบ ดังนี้

- 1) สามารถทำงานกับผู้อื่นได้เป็นอย่างดี
- 2) มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย
- 3) สามารถปรับตัวเข้ากับสถานการณ์และวัฒนธรรมองค์กรที่ไปปฏิบัติงานได้เป็นอย่างดี
- 4) มนุษยสัมพันธ์ที่ดีกับผู้ร่วมงานในองค์กรและกับบุคคลทั่วไป
- 5) มีภาวะผู้นำ

#### 2.4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1) ประเมินจากพฤติกรรมและการแสดงออกของนักศึกษาในการนำเสนอรายงานกลุ่ม ในชั้นเรียน

2) สังเกตจากพฤติกรรมที่แสดงออกในการร่วมกิจกรรมต่างๆ และความครบถ้วน ชัดเจนตรงประเด็นของข้อมูล

### 2.5 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

#### 2.5.1 การเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ

1) สามารถประยุกต์ความรู้ทางคณิตศาสตร์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการแก้ปัญหา ค้นคว้าข้อมูลและนำเสนอได้อย่างเหมาะสม

2) สามารถใช้ภาษาไทย ภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมถึงการ ใช้ภาษาในการค้นคว้าข้อมูลเพื่อจัดทำรายงานและนำเสนออย่างถูกต้องเหมาะสม

### 2.5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) จัดกิจกรรมการเรียนรู้ในรายวิชาต่างๆ ให้นักศึกษาได้วิเคราะห์สถานการณ์จำลอง และสถานการณ์เสมือนจริง
- 2) นำเสนอการแก้ปัญหาที่เหมาะสม เรียนรู้เทคนิคการประยุกต์เทคโนโลยีสารสนเทศ ในหลากหลายสถานการณ์

### 2.5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) ประเมินจากเทคนิคการนำเสนอโดยใช้ทฤษฎี การเลือกใช้เครื่องมือทางเทคโนโลยีสารสนเทศ หรือคณิตศาสตร์และสถิติ ที่เกี่ยวข้อง
- 2) ประเมินจากความสามารถในการอธิบาย ถึงข้อจำกัด เหตุผลในการเลือกใช้เครื่องมือต่างๆ การอภิปราย กรณีศึกษาต่างๆ ที่มีการนำเสนอต่อชั้นเรียน

## 2.6 ทักษะพิเศษเฉพาะของนักศึกษาวิทยาลัยนวัตกรรมการจัดการ

### 2.6.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะพิเศษเฉพาะของนักศึกษาวิทยาลัยนวัตกรรมการจัดการ

นักศึกษาวิทยาลัยนวัตกรรมการจัดการต้องมีทักษะพิเศษขั้นต่าดังนี้

- 1) มีความเป็นผู้มีจิตบริการ
- 2) มีความคิดสร้างสรรค์
- 3) มีทักษะการเป็นผู้ประกอบการ

### 2.6.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะพิเศษเฉพาะของนักศึกษาวิทยาลัยนวัตกรรมการจัดการ

จัดกิจกรรมการเรียนรู้ในรายวิชาต่าง ๆ ให้นักศึกษาได้ฝึกปฏิบัติและวิเคราะห์สถานการณ์จำลอง สถานการณ์เสมือนจริง และนำเสนอการแก้ปัญหาที่เหมาะสม เรียนรู้เทคนิคการประยุกต์หลักการจัดการในธุรกิจการbinในหลากหลายสถานการณ์

### 2.6.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะพิเศษเฉพาะของนักศึกษาวิทยาลัยนวัตกรรมการจัดการ

ประเมินจากการสังเกตพฤติกรรมและการแสดงออกของนักศึกษาในการนำเสนอรายงานกลุ่มในชั้นเรียน และสังเกตจากพฤติกรรมที่แสดงออกในการร่วมกิจกรรมต่าง ๆ

## 3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม			2. ความรู้		3. ทักษะทาง ปัญญา			4. ทักษะ ความสัมพันธ์ระหว่าง บุคคลและ ความ รับผิดชอบ		5. ทักษะ การ วิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศ		6. ทักษะพิสัย เฉพาะของนักศึกษา วิทยาลัยนวัตกรรมการจัดการ		
	1	2	3	1	2	1	2	3	1	2	1	2	1	2	3
1. ICM101 การพัฒนาบุคลากรเพื่ออุตสาหกรรมบริการ	●	●	○	●	○	●	○	○	●	●	○	●	●	○	○
2. ICM102 ความคิดสร้างสรรค์และนวัตกรรมจัดการ	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	○	●	○	●	●
3. ICM103 นวัตกรรมเป็นผู้ประกอบการ	●	●	○	●	●	●	○	●	●	●	○	●	○	○	●
4. IHM108 การดำเนินงานและการจัดการงานแม่บ้าน	●	○	●	●	○	○	●	●	●	●	○	●	●	○	○
5. IHM112 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับธุรกิจบริการและการโรงแรม	●	○	●	●	○	●	○	○	●	○	○	●	●	○	○
6. IHM113 จิตวิทยาการบริการสำหรับบุคลากรวิชาชีพการบริการและการโรงแรม	●	○	●	●	○	●	○	●	●	○	○	●	●	○	○
7. IHM114 จรรยาบรรณวิชาชีพและกฎหมายสำหรับธุรกิจบริการและการโรงแรม	●	○	●	●	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○
8. IHM115 พฤติกรรมนักท่องเที่ยวและการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม	●	○	●	●	○	●	○	●	●	○	○	●	○	○	○
9. IHM202 ความรู้พื้นฐานและมาตรฐานการจัดการโฮมสเตย์และรีสอร์ท	●	●	○	●	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม			2. ความรู้		3. ทักษะทาง ปัญญา			4. ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และ ความ รับผิดชอบ		5. ทักษะ การ วิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศ		6. ทักษะพิเศษเฉพาะ ของนักศึกษา วิทยาลัยนวัตกรรม การจัดการ				
	1	2	3	1	2	1	2	3	1	2	1	2	1	2	3		
10. IHM206 การดำเนินงานและการจัดการครัว	●	○	●	●	○	●	○	●	○	○	○	○	○	○	●	○	●
11. IHM207 การบริหารบาร์และเครื่องดื่ม	●	○	●	●	○	●	○	●	○	●	○	●	●	○	○	○	●
12. IHM222 มาตรฐานระบบการจัดการสิ่งแวดล้อมในธุรกิจโรงแรม	●	●	○	●	○	●	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○
13. IHM223 ศิลปะการชงกาแฟ	●	○	●	●	○	●	○	●	○	●	○	●	●	○	○	○	●
14. IHM224 การจัดการทรัพยากรมนุษย์สำหรับธุรกิจบริการและการโรงแรม	●	○	○	●	○	●	○	○	○	○	○	○	●	●	○	○	○
15. IHM226 การตลาดและการขายสำหรับธุรกิจบริการและโรงแรม	●	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●	●	○	○	○	○	○
16. IHM227 ศิลปะการจัดดอกไม้และการตกแต่งร่วมสมัย	●	○	●	●	○	●	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	●
17. IHM228 การจัดการเทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับบริการและการโรงแรม	●	○	○	●	○	●	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○
18. IHM231 การแกะสลักผักและผลไม้ในงานโรงแรม	●	○	●	●	○	●	○	●	○	○	○	○	○	○	○	●	○
19. IHM303 การดำเนินงานและการจัดการงานบริการส่วนหน้า	●	○	●	●	○	●	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม			2. ความรู้		3. ทักษะทาง ปัญญา			4. ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่าง บุคคลและ ความ รับผิดชอบ		5. ทักษะ การ วิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศ		6. ทักษะพิสัยเฉพาะ ของนักศึกษา วิทยาลัยนวัตกรรมการจัดการ		
	1	2	3	1	2	1	2	3	1	2	1	2	1	2	3
20. IHM304 การวางแผนและพัฒนาธุรกิจบริการและการโรงแรม	●	○	○	●	○	●	○	○	●	○	○	○	○	○	○
21. IHM305 การสำรวจและวิจัยสำหรับการบริการและการโรงแรม	●	○	○	●	○	●	●	○	●	○	●	○	○	○	○
22. IHM321 การบัญชีและการเงินสำหรับธุรกิจบริการและการโรงแรม	●	○	○	●	○	●	○	○	●	○	●	○	○	○	○
23. IHM322 การดำเนินงานและการจัดการอาหารและเครื่องดื่ม	●	○	●	●	○	●	○	●	●	○	○	○	●	○	●
24. IHM325 การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม	●	○	●	●	○	●	○	○	●	○	●	○	○	○	○
25. IHM326 การดำเนินงานภัตตาคารและบริการจัดเลี้ยง	●	○	●	●	○	●	○	●	●	○	○	○	●	○	●
26. IHM327 การส่งเสริมการขายในงานส่วนหน้า	●	○	●	●	○	●	○	●	●	○	○	●	○	○	○
27. IHM329 สัมมนาประเด็นร่วมสมัยในธุรกิจบริการและการโรงแรม	●	○	○	●	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○
28. IHM331 ขนมหวานและขนมอบนานาชาติ	●	○	●	●	○	●	○	●	●	○	○	○	●	○	●
29. IHM333 การท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน	●	●	○	●	○	●	○	○	●	○	○	○	○	○	○

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม			2. ความรู้		3. ทักษะทาง ปัญญา			4. ทักษะ ความสัมพันธ์ระหว่าง บุคคลและ ความ รับผิดชอบ		5. ทักษะ การ วิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศ		6. ทักษะพิเศษเฉพาะ ของนักศึกษา วิทยาลัยนวัตกรรมการจัดการ		
	1	2	3	1	2	1	2	3	1	2	1	2	1	2	3
30. IHM334 การวางแผนและการจัดการธุรกิจนำเที่ยว	●	○	○	●	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○
31. IHM335 การจัดการลูกค้าสัมพันธ์สำหรับการบริการและการโรงแรม	●	○	○	●	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○
32. IHM336 การจัดการอาหารไทยและอาหารนานาชาติในโรงแรม	●	○	●	●	○	●	○	●	●	○	○	○	●	○	●
33. IHM337 การประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ	●	○	●	●	○	●	○	●	●	○	○	○	●	○	●
34. IHM338 การออกแบบและตกแต่งอาหาร	●	○	●	●	○	●	○	●	●	○	○	○	●	○	●
35. IHM339 การประกอบอาหารแนวใหม่	●	○	●	●	○	●	○	●	●	○	○	○	●	○	●
36. IHM403 การจัดการสปา	●	○	●	●	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○
37. IHM410 การจัดการไมซ์	●	○	●	●	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○
38. IHM415 การเตรียมสหกิจศึกษาการจัดการการบริการและการโรงแรม	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	○	●	○
39. IHM416 สหกิจศึกษาการจัดการการบริการและการโรงแรม	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●



แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม			2. ความรู้		3. ทักษะทาง ปัญญา			4. ทักษะ ความสัมพันธ์ระหว่าง บุคคลและ ความ รับผิดชอบ		5. ทักษะ การ วิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศ		6. ทักษะพิสัย เฉพาะของ นักศึกษาวิทยาลัย นวัตกรรม การ จัดการ		
	1	2	3	1	2	1	2	3	1	2	1	2	1	2	3
40. IHM417 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพการจัดการบริการและการโรงแรม	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	○	●	○
41. IHM418 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพการจัดการบริการและการโรงแรม	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●
42. VLA116 ภาษาเวียดนามสำหรับการสื่อสารในธุรกิจบริการและการโรงแรม	●	○	○	●	○	●	○	○	●	○	○	●	●	○	○
43. VLA117 ภาษาเวียดนามสำหรับแผนกอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจบริการ และการโรงแรม	●	○	○	●	○	●	○	○	●	○	○	●	●	○	○
44. VLA216 ภาษาเวียดนามสำหรับแผนกต้อนรับในธุรกิจบริการและการ โรงแรม	●	○	○	●	○	●	○	○	●	○	○	●	●	○	○
45. VLC121 ภาษาจีนสำหรับการสื่อสารในธุรกิจบริการและการโรงแรม	●	○	○	●	○	●	○	○	●	○	○	●	●	○	○
46. VLC122 ภาษาจีนสำหรับแผนกอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจบริการและ การโรงแรม	●	○	○	●	○	●	○	○	●	○	○	●	●	○	○

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม			2. ความรู้		3. ทักษะทาง ปัญญา			4. ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่าง บุคคลและ ความ รับผิดชอบ		5. ทักษะ การ วิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศ		6. ทักษะพิเศษเฉพาะ ของนักศึกษา วิทยาลัยนวัตกรรมการจัดการ		
	1	2	3	1	2	1	2	3	1	2	1	2	1	2	3
47. VLC221 ภาษาจีนสำหรับแผนกต้อนรับในธุรกิจการบริการและการโรงแรม	●	○	○	●	○	●	○	○	●	○	○	●	●	○	○
48. VLE261ภาษาอังกฤษสำหรับการสื่อสารในธุรกิจการบริการและการโรงแรม	●	○	○	●	○	●	○	○	●	○	○	●	●	○	○
49. VLE262 ภาษาอังกฤษสำหรับแผนกอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจการบริการ และการโรงแรม	●	○	○	●	○	●	○	○	●	○	○	●	●	○	○
50. VLE263 ภาษาอังกฤษสำหรับแผนกต้อนรับในธุรกิจการบริการและการโรงแรม	●	○	○	●	○	●	○	○	●	○	○	●	●	○	○
51. VLJ121 ภาษาญี่ปุ่นสำหรับการสื่อสารในธุรกิจการบริการและการโรงแรม	●	○	○	●	○	●	○	○	●	○	○	●	●	○	○
52. VLJ122ภาษาญี่ปุ่นสำหรับแผนกแผนกอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจการบริการและ การโรงแรม	●	○	○	●	○	●	○	○	●	○	○	●	●	○	○

## แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม			2. ความรู้		3. ทักษะทาง ปัญญา			4. ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่าง บุคคลและ ความ รับผิดชอบ		5. ทักษะ การ วิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศ		6. ทักษะพิเศษเฉพาะ ของนักศึกษา วิทยาลัยนวัตกรรม การจัดการ		
	1	2	3	1	2	1	2	3	1	2	1	2	1	2	3
53. VLJ221 ภาษาญี่ปุ่นสำหรับแผนกต้อนรับในธุรกิจการบริการและการโรงแรม	●	○	○	●	○	●	○	○	●	○	○	●	●	○	○
54. VLK121 ภาษาเกาหลีสำหรับการสื่อสารในธุรกิจการบริการและการโรงแรม	●	○	○	●	○	●	○	○	●	○	○	●	●	○	○
55. VLK122 ภาษาเกาหลีสำหรับแผนกอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจการบริการและการโรงแรม	●	○	○	●	○	●	○	○	●	○	○	●	●	○	○
56. VLK221 ภาษาเกาหลีสำหรับแผนกต้อนรับในธุรกิจการบริการและการโรงแรม	●	○	○	●	○	●	○	○	●	○	○	●	●	○	○
57. VLT261 ภาษาไทยสำหรับการสื่อสารในธุรกิจการบริการและการโรงแรม	●	○	○	●	○	●	○	○	●	○	○	●	●	○	○
58. VLT262 ภาษาไทยสำหรับแผนกอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจการบริการและการโรงแรม	●	○	○	●	○	●	○	○	●	○	○	●	●	○	○
59. VLT263 ภาษาไทยสำหรับแผนกต้อนรับในธุรกิจการบริการและการโรงแรม	●	○	○	●	○	●	○	○	●	○	○	●	●	○	○

## หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา

### 1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ ในการให้ระดับคะแนน (ผลการเรียน)

การวัดผลและการสำเร็จการศึกษาเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. 2557 และแก้ไขเพิ่มเติมฉบับที่ 2 พ.ศ. 2561 (ภาคผนวก ก)

### 2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

#### 2.1 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษาที่ไม่สำเร็จการศึกษา

กำหนดให้ระบบการทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของนักศึกษาเป็นส่วนหนึ่งของระบบการประกันคุณภาพภายในของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

การทวนสอบในระดับรายวิชาให้นักศึกษาประเมินการเรียนการสอนในระดับรายวิชา มีคณะกรรมการพิจารณาความเหมาะสมของข้อสอบให้ไปตามแผนการสอน เพื่อสุ่มตรวจการให้คะแนนในรายวิชาหรือรายงานของผู้เรียน เปรียบเทียบการให้คะแนนข้อสอบแต่ละข้อในแต่ละรายวิชา ตามเกณฑ์ที่กำหนด เพื่อให้ผู้สอนมีมาตรฐานการให้คะแนน โดยเฉพาะรายวิชาที่มีผู้สอนมากกว่า 1 คน จัดทำข้อสอบมาตรฐานสำหรับรายวิชาเดียวกันในกรณีที่มีผู้สอนหลายคน

การทวนสอบในระดับหลักสูตรสามารถทำได้โดยมีระบบประกันคุณภาพภายในมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ดำเนินการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้และรายงานผล

#### 2.2 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้หลังจากนักศึกษาสำเร็จการศึกษา

การกำหนดกลวิธีการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา เน้นการทำวิจัยสัมฤทธิ์ผลของการประกอบอาชีพของบัณฑิต ที่ทำอย่างต่อเนื่องและนำผลวิจัยที่ได้ย้อนกลับมาปรับปรุงกระบวนการเรียนการสอน และหลักสูตรแบบครบวงจร รวมทั้งการประเมินคุณภาพของหลักสูตรและหน่วยงานโดยองค์กรระดับสากล โดยการวิจัยอาจจะทำดำเนินการดังตัวอย่างต่อไปนี้

1) ภาวการณ์ได้งานทำของบัณฑิต ประเมินจากบัณฑิตแต่ละรุ่นที่จบการศึกษา ในด้านของระยะเวลาในการหางานทำ ความเห็นต่อความรู้ ความสามารถ ความมั่นใจของบัณฑิตในการประกอบ การงานอาชีพ

2) การตรวจสอบจากผู้ประกอบการ โดยการขอเข้าสัมภาษณ์ หรือ การแบบสอบถาม เพื่อประเมินความพึงพอใจในบัณฑิตที่จบการศึกษาและเข้าทำงานในสถานประกอบการนั้น ๆ ในคาบ ระยะเวลาต่าง ๆ เช่น ปีที่ 1 หรือ ปีที่ 5

3) การประเมินตำแหน่ง และหรือความก้าวหน้าในสายงานของบัณฑิต

4) การประเมินจากสถานศึกษาอื่น โดยการส่งแบบสอบถาม หรือสอบถามเมื่อมีโอกาสในระดับความพึงพอใจในด้านความรู้ ความพร้อม และสมบัติด้านอื่น ๆ ของบัณฑิตจะจบการศึกษาและ เข้าศึกษาเพื่อปริญญาที่สูงขึ้นในสถานศึกษานั้น ๆ

5) การประเมินจากบัณฑิตที่ไปประกอบอาชีพ ในแง่ของความพร้อมและความรู้จากสาขาวิชาที่เรียน รวมทั้งสาขาอื่น ๆ ที่กำหนดในหลักสูตร ที่เกี่ยวเนื่องกับการประกอบอาชีพของบัณฑิต รวมทั้งเปิดโอกาสให้เสนอข้อคิดเห็นในการปรับหลักสูตรให้ดียิ่งขึ้นด้วย

6) ความเห็นจากผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก ที่มาประเมินหลักสูตร หรือ เป็นอาจารย์พิเศษ ต่อความพร้อมของนักศึกษาในการเรียน และสมบัติอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการเรียนรู้อ และการพัฒนาองค์ความรู้ของนักศึกษา

7) ผลงานของนักศึกษาที่วัดเป็นรูปธรรมได้ เช่น (1) จำนวนโปรแกรมสำเร็จรูปที่พัฒนาเอง และวางขาย (2) จำนวนสิทธิบัตร (3) จำนวนรางวัลทางสังคมและวิชาชีพ (4) จำนวนกิจกรรมการกุศลเพื่อสังคมและประเทศชาติ (5) จำนวนกิจกรรมอาสาสมัครในองค์กรที่ทำประโยชน์ต่อสังคม

### 2.3 ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา

ชั้นปีที่	ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้
1	นักศึกษาเรียนรู้ทฤษฎี ความรู้พื้นฐานด้านอุตสาหกรรมบริการและการโรงแรม
2	นักศึกษามีความรู้และการปฏิบัติด้านงานแม่บ้าน
3	นักศึกษามีความรู้และการปฏิบัติด้านอาหารและเครื่องดื่ม งานครัว
4	นักศึกษามีความรู้และการปฏิบัติด้านงานแผนกส่วนหน้า พร้อมการเตรียมความพร้อมด้านการเป็นบุคลากรการโรงแรมอย่างมืออาชีพ

### 3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. 2557 และแก้ไขเพิ่มเติมฉบับที่ 2 พ.ศ. 2561 (ภาคผนวก ก)

## หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์

### 1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

1.1 จัดปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่ เรื่อง บทบาท หน้าที่ ความรับผิดชอบ คุณค่าความเป็นอาจารย์ รายละเอียดของหลักสูตร การจัดทำรายละเอียดต่าง ๆ ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2552 (TQF) ตลอดจนให้มีความรู้และเข้าใจนโยบายของคณะและมหาวิทยาลัย

1.2 จัดนิเทศอาจารย์ใหม่ในระดับสาขาวิชา

1.3 จัดระบบพี่เลี้ยง (Mentoring System) แก่อาจารย์ใหม่

1.4 จัดเตรียมคู่มืออาจารย์และเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานให้อาจารย์ใหม่

1.5 จัดปฐมนิเทศ

### 2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์

#### 2.1 การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

2.1.1 ส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ สร้างเสริมประสบการณ์เพื่อส่งเสริมการสอน และการวิจัยอย่างต่อเนื่องโดยผ่านการทำวิจัยสายตรงในสาขาวิชาที่ไม่ใช่วิจัยในแนวคอมพิวเตอร์ ศึกษาเป็นอันดับแรก การสนับสนุนด้านการศึกษาต่อ ฝึกอบรม ดูงานทางวิชาการและวิชาชีพในองค์กรต่าง ๆ การประชุมทางวิชาการทั้งในประเทศและ/หรือต่างประเทศ หรือการลาเพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์

2.1.2 อาจารย์อย่างน้อยร้อยละ 80 ของจำนวนอาจารย์ทั้งหมดต้องผ่านการอบรมหลักสูตรเกี่ยวกับการสอนแบบต่างๆ การสร้างแบบทดสอบต่างๆ ตลอดจนการประเมินผลการเรียนรู้ที่อิงพัฒนาการของผู้เรียน การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการจัดการเรียนการสอน การใช้และผลิตสื่อการสอนโดยอย่างน้อยต้องอบรมปีละ 10 ชั่วโมง

#### 2.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่น ๆ

2.2.1 การมีส่วนร่วมในกิจกรรมบริการวิชาการแก่ชุมชนที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาความรู้ และคุณธรรม

2.2.2 มีการกระตุ้นอาจารย์ทำผลงานทางวิชาการสายตรงในสาขาวิชาการบริการและการโรงแรม

2.2.3 ส่งเสริมการทำวิจัยสร้างองค์ความรู้ใหม่เป็นหลัก และเพื่อพัฒนาการเรียนการสอนและมีความเชี่ยวชาญในสาขาวิชาชีพเป็นรอง

2.2.4 จัดสรรงบประมาณสำหรับการทำวิจัย

2.2.5 จัดให้อาจารย์ทุกคนเข้าร่วมกลุ่มวิจัยต่าง ๆ ของคณะ

2.2.6 จัดให้อาจารย์เข้าร่วมกิจกรรมบริการวิชาการต่าง ๆ ของคณะ

## หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

### 1. การกำกับมาตรฐาน

หลักสูตรมีการดำเนินงานเกี่ยวกับอาจารย์ตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 ดังนี้

#### 1.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

1.1.1 มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ซึ่งทำหน้าที่ในการบริหารและพัฒนาหลักสูตรและการเรียนการสอน ตั้งแต่การวางแผน การควบคุมคุณภาพ การติดตามประเมินผลและการพัฒนาหลักสูตร

1.1.2 มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรไม่น้อยกว่า 5 คน ต้องอยู่ประจำหลักสูตรนั้นตลอดเวลาที่จัดการศึกษา โดยจะเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเกินกว่า 1 หลักสูตรในเวลาเดียวกันไม่ได้

1.1.3 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องมีคุณสมบัติตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอนขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่าที่มีตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์ และมีผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง

#### 1.2 อาจารย์ประจำหลักสูตร

กำหนดให้อาจารย์ประจำหลักสูตรมีคุณสมบัติตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอนขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่าที่มีตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์ และมีผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง

### 2. บัณฑิต

จัดให้มีการผลิตบัณฑิต หรือการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนให้ผู้เรียนมีความรู้ในวิชาการและวิชาชีพมีคุณลักษณะบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 คือเป็นผู้มีความรู้ มีคุณธรรม จริยธรรม มีความสามารถในการพัฒนาตนเอง สามารถประยุกต์ใช้ความรู้เพื่อการดำรงชีวิตในสังคมได้อย่างมีความสุขทั้งร่างกายและจิตใจมีความสำนึกและความรับผิดชอบต่อในฐานะพลเมืองและพลโลก และมีคุณลักษณะตามอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัย ดังนี้

2.1 ส่งเสริมสนับสนุนให้บัณฑิตมีคุณภาพตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 คือ

2.1.1 ด้านคุณธรรม จริยธรรม

2.1.2 ด้านความรู้

2.1.3 ด้านทักษะทางปัญญา

2.1.4 ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

2.1.5 ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

2.2 ร้อยละของบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่ได้อ่านทำหรือประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี

โดยสำรวจจากบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรระดับปริญญาตรี ภาคปกติ ภาคพิเศษ ได้อ่านทำหรือมีกิจการของตนเองที่มีรายได้ประจำภายในระยะเวลา 1 ปี นับจากวันที่สำเร็จการศึกษา เมื่อเทียบกับบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาในปีการศึกษานั้นๆ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 7

### 3. นักศึกษา

หลักสูตรกำหนดกระบวนการรับนักศึกษาและการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา การควบคุม การดูแล การให้คำปรึกษาวิชาการและการแนะแนว การคงอยู่ การสำเร็จการศึกษา ความพึงพอใจและ ผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา ดังต่อไปนี้

#### 3.1 การสนับสนุนและการให้คำแนะนำนักศึกษา

##### 3.1.1 การให้คำปรึกษาด้านวิชาการและอื่น ๆ แก่นักศึกษา

คณะฯ มีการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการให้แก่นักศึกษาทุกคน โดยนักศึกษาที่มีปัญหาในการเรียนสามารถปรึกษากับอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการได้ โดยอาจารย์ของคณะทุกคน จะต้องทำหน้าที่อาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการให้แก่นักศึกษา และทุกคนต้องกำหนดชั่วโมง ให้คำปรึกษา (Office Hours) เพื่อให้ให้นักศึกษาเข้าปรึกษาได้ นอกจากนี้ ต้องมีที่ปรึกษากิจการรรม เพื่อให้คำปรึกษาแนะนำในการจัดทำกิจกรรมแก่นักศึกษา

##### 3.1.2 การอุทธรณ์ของนักศึกษา

กรณีที่นักศึกษามีความสงสัยเกี่ยวกับผลการประเมินในรายวิชาใดสามารถที่จะยื่นคำร้อง ขอดูกระดาษคำตอบในการสอบ ตลอดจนจุดคะแนนและวิธีการประเมินของอาจารย์ในแต่ละรายวิชา ได้

#### 3.2 ความต้องการของตลาดแรงงาน สังคม และหรือความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต

3.2.1 ความต้องการบุคลากรด้านการบริการและการโรงแรมในตลาดแรงงานของสังคมมีมาก โดยนักศึกษาสำเร็จการศึกษาได้งานทำไม่เกิน 3 เดือน

3.2.2 จากผลสำรวจเพื่อปรับปรุงหลักสูตร พบว่าผู้ใช้บัณฑิตต้องการบัณฑิตที่มีทักษะด้าน การบริการและการโรงแรมและสามารถปฏิบัติงานได้จริง

#### 3.3 การประกันคุณภาพด้านนักศึกษา

##### 3.3.1 การรับนักศึกษา

เกณฑ์ที่ใช้ในการคัดเลือกนักศึกษาที่มีความโปร่งใส ชัดเจนและสอดคล้องกับธรรมชาติ ของหลักสูตร การคัดเลือกนักศึกษาที่มีคุณสมบัติและความพร้อมในการเข้าศึกษาของหลักสูตร มี เครื่องมือที่ใช้ในการคัดเลือก ข้อมูล หรือวิธีการคัดเลือกนักศึกษาให้ได้นักศึกษาที่มีความพร้อมทาง ปัญญา สุขภาพกายและจิต ความมุ่งมั่นที่จะเรียน มีกิจกรรมด้านวิชาการ และกิจกรรมเสริมทักษะ ด้านวิชาชีพการบริการและการโรงแรม และมีเวลาเรียนเพียงพอเพื่อให้สามารถสำเร็จการศึกษาได้ ตามระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด โดยดำเนินการดังต่อไปนี้

- 1) มีระบบ กลไกในการคัดเลือกนักศึกษา
- 2) มีการนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติ /ดำเนินการ
- 3) มีการประเมินกระบวนการ
- 4) มีการปรับปรุง/พัฒนา กระบวนการจากผลการประเมิน
- 5) มีผลจากการปรับปรุงเห็นชัดเจนเป็นรูปธรรม



### 3.3.2 การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา

การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษาดำเนินการดังต่อไปนี้

- 1) มีระบบและกลไกในการพัฒนานักศึกษา
- 2) มีการนำระบบและกลไกไปสู่การปฏิบัติและดำเนินการ
- 3) มีการประเมินกระบวนการ
- 4) มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน
- 5) มีผลจากการปรับปรุงเห็นชัดเจนเป็นรูปธรรม

### 3.3.3 ผลที่เกิดกับนักศึกษา

ผลที่เกิดกับนักศึกษามีรายงานผลการดำเนินการดังต่อไปนี้

- 1) การคงอยู่ของนักศึกษา
- 2) การสำเร็จการศึกษาของนักศึกษา
- 3) ความพึงพอใจและผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา

## 4. อาจารย์

### 4.1. การบริหารคณาจารย์

#### 4.1.1 การรับอาจารย์ใหม่

มีการคัดเลือกอาจารย์ใหม่ตามระเบียบและหลักเกณฑ์ของมหาวิทยาลัย โดยอาจารย์ใหม่จะต้องมีวุฒิการศึกษาระดับปริญญาโทขึ้นไป ในสาขาวิชาหรือสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง และต้องมีคะแนนทดสอบความสามารถภาษาอังกฤษได้ตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในประกาศคณะกรรมการการอุดมศึกษา เรื่อง มาตรฐานความสามารถภาษาอังกฤษของอาจารย์ประจำ

#### 4.1.2 การมีส่วนร่วมของคณาจารย์ในการวางแผน การติดตามและทบทวนหลักสูตร

คณาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และผู้สอน จะต้องประชุมร่วมกันในการวางแผนจัดการเรียนการสอน ประเมินผลและให้ความเห็นชอบการประเมินผลทุกรายวิชา เก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อเตรียมไว้สำหรับการปรับปรุงหลักสูตร ตลอดจนปรึกษาหารือแนวทางที่จะทำให้บรรลุเป้าหมายตามหลักสูตร และได้บัณฑิตเป็นไปตามคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์

ทั้งนี้รวมถึงการเข้าฝึก Job Shadowing ซึ่งเป็นวิธีการพัฒนาอาจารย์โดยให้อาจารย์ไปเรียนรู้วิธีการทำงานของพนักงานธุรกิจบริการและการโรงแรม เพื่อที่จะได้เรียนรู้วิธีการทำงาน ข้อจำกัด ความยากง่าย ฯลฯ ของการทำงาน เพื่อที่จะได้มีความเข้าใจ และที่สำคัญก็คือ จะได้มุมมองของคนที่ทำงานในอีกมุมมองหนึ่ง เพื่อเปิดความคิดใหม่ๆ ที่จะส่งเสริมด้านการเรียนการสอนได้มากยิ่งขึ้น

#### 4.1.3 การแต่งตั้งคณาจารย์พิเศษ

สำหรับอาจารย์พิเศษถือว่ามีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นผู้ถ่ายทอดประสบการณ์ตรงจากการปฏิบัติให้กับนักศึกษา ดังนั้นคณะฯ ต้องกำหนดนโยบายว่าให้อาจารย์พิเศษต้องมีชั่วโมงสอนไม่เกินร้อยละ 50 ของรายวิชา และมีอาจารย์ประจำเป็นผู้รับผิดชอบรายวิชานั้น และอาจารย์พิเศษจะต้องเป็นผู้มีประสบการณ์ตรงวุฒิการศึกษาขั้นต่ำปริญญาโท หากมีวุฒิการศึกษาต่ำกว่าปริญญาโท ต้องมีประสบการณ์การทำงานที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาที่สอนไม่น้อยกว่า 6 ปี และให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี เรื่อง เกณฑ์การพิจารณาและการแต่งตั้งอาจารย์พิเศษ

### 4.2 การประกันคุณภาพด้านหลักสูตร

#### 4.2.1 การบริหารและพัฒนาอาจารย์

ดำเนินการบริหารและพัฒนาอาจารย์ดังต่อไปนี้

- 1) มีระบบและกลไกในการบริหารและพัฒนาอาจารย์
- 2) มีการนำระบบและกลไกไปสู่การปฏิบัติและดำเนินงาน
- 3) ประเมินกระบวนการการดำเนินการบริหารและพัฒนาอาจารย์
- 4) มีการปรับปรุง/พัฒนา/ บูรณาการ กระบวนการจากผลการประเมิน

#### 4.2.2 คุณภาพอาจารย์

- 1) อาจารย์ต้องมีคุณวุฒิระดับปริญญาเอกร้อยละ 20 ขึ้นไปของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- 2) อาจารย์ต้องมีตำแหน่งทางวิชาการร้อยละ 60 ขึ้นไปของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- 3) มีค่าร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรร้อยละ 20 ขึ้นไป

#### 4.2.3 ผลที่เกิดกับอาจารย์

มีการรายงานผลการดำเนินงานเกี่ยวกับอาจารย์ดังนี้

- 1) การคงอยู่ของอาจารย์
- 2) ความพึงพอใจของอาจารย์

### 5. หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผลผู้เรียน

หลักสูตรมีการบริหารจัดการหลักสูตรให้มีประสิทธิภาพและประสิทธิผลอย่างต่อเนื่อง การออกแบบหลักสูตรควบคุม กำกับกับการจัดทำรายวิชา การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอนในแต่ละรายวิชาการประเมินผู้เรียน การกำกับให้มีการประเมินตามสภาพจริง มีวิธีการประเมินที่หลากหลายการจัดกิจกรรมการเรียนการสอน ผลการดำเนินงานหลักสูตรตรารอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ดังนี้

## 5.1 การบริหารหลักสูตร

หลักสูตรมีการบริหารหลักสูตรตามโครงสร้างคณะ โดยรองคณบดีฝ่ายวิชาการ ประธานหลักสูตรทำหน้าที่จัดการเรียนการสอนและบริหารจัดการหลักสูตรให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2552 และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร ระบบและกลไกในการบริหารหลักสูตร มีดังนี้

5.1.1 มีการบริหารหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรีตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2552 (TQF)

5.1.2 มีการบริหารหลักสูตรตามโครงสร้างวิทยาลัยนวัตกรรมการจัดการ คือ คณบดี รองคณบดีฝ่ายวิชาการ คณะกรรมการประจำหลักสูตร ทำหน้าที่ บริหารจัดการหลักสูตรให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร นอกจากนี้ยังมีหน่วยงานเลขานุการคณะทำหน้าที่ประสานงานอำนวยความสะดวกในการเรียนการสอนการบริหารทรัพยากรการจัดการ

5.1.3 มีคณะกรรมการประจำหลักสูตร ทำหน้าที่กำหนดนโยบาย แผนงานและแผนปฏิบัติการดังต่อไปนี้

1) ร่วมกันกำหนดปรัชญาและวัตถุประสงค์ของหลักสูตรให้สอดคล้องกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ และแผนพัฒนามหาวิทยาลัย โดยยึดมาตรฐานวิชาการและวิชาชีพในระดับอุดมศึกษา

2) กำหนดคุณสมบัติผู้เข้าศึกษา คุณลักษณะบัณฑิตและพัฒนานักศึกษาให้มีคุณลักษณะบัณฑิตที่ต้องการ

3) ดำเนินการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับสภาพสังคมและมาตรฐานทางวิชาการและวิชาชีพ อีกทั้งแปลงหลักสูตรสู่กระบวนการเรียนการสอนและการประเมินผลการใช้หลักสูตร

4) เสนออาจารย์ผู้สอนในแต่ละรายวิชาที่เหมาะสมและเพียงพอกับจำนวนนักศึกษาทำการประเมินประสิทธิภาพในการเรียนการสอน

5) ส่งเสริม สนับสนุนอาจารย์ในหลักสูตรให้พัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง

6) รับผิดชอบในการกำหนดแหล่งฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่เหมาะสมจัดอาจารย์จัดอาจารย์นิเทศ เตรียมความพร้อมของนักศึกษา และการประเมินผลการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

7) จัดทำโครงการเพื่อขออนุมัติงบประมาณ ในการสร้างปรับปรุงห้องปฏิบัติการ วัสดุ อุปกรณ์ ครุภัณฑ์และอื่นๆ อันจะเอื้อต่อการพัฒนากระบวนการเรียนการสอน

## 5.2 การบริหารจัดการเรียนการสอน

5.2.1 การเตรียมความพร้อมก่อนการเปิดการเรียนการสอน

1) แต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณสมบัติตรง หรือสัมพันธ์กับสาขาวิชา

2) หลักสูตรมอบหมายผู้สอนเตรียมความพร้อมในเรื่องอุปกรณ์การเรียนการสอน สื่อการสอน เอกสารประกอบการสอน และสิ่งอำนวยความสะดวกอื่น ๆ รวมทั้งการติดตามผลการเรียนการสอนและการจัดทำรายงาน

5.2.2 การติดตามการจัดการเรียนการสอน

- 1) สาขาวิชาจัดทำระบบสังเกตการณ์จัดการเรียนการสอน เพื่อให้ทราบปัญหาอุปสรรค และขีดความสามารถของผู้สอน
- 2) สาขาวิชานับสนุนให้ผู้สอนจัดกระบวนการเรียนรู้ที่เน้นความใฝ่รู้ของผู้เรียน และใช้สื่อประสมอย่างหลากหลาย
- 3) เมื่อสิ้นสุดการเรียนการสอน สาขาวิชา/มหาวิทยาลัยจัดทำระบบการประเมินผลผู้สอน โดยผู้เรียน ผู้สอนประเมินการสอนของตนเอง และผู้สอนประเมินผลรายวิชา
- 4) เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา สาขาวิชา ติดตามผลการประเมินคุณภาพการสอน การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา
- 5) เมื่อสิ้นสุดการเรียนการสอนในแต่ละปี สาขาวิชาจัดทำรายงานผลการดำเนินงานหลักสูตรประจำปี ซึ่งประกอบด้วยผลการประเมินคุณภาพการสอน รายงานรายวิชา ผลการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา เสนอต่อคณบดี
- 6) คณะกรรมการประจำหลักสูตรจัดประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรวิเคราะห์ผลการดำเนินงานหลักสูตรประจำปี และใช้ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงกลยุทธ์การสอนทักษะของอาจารย์ผู้สอน ในการใช้กลยุทธ์ การสอน และสิ่งอำนวยความสะดวกที่ส่งผลกระทบต่อคุณภาพของหลักสูตร และจัดทำรายงานผลการดำเนินงานหลักสูตรเสนอคณบดี

### 5.3 การติดตามประเมินผลหลักสูตร

- 5.3.1 จัดทำมาตรฐานขั้นต่ำของการบริหารหลักสูตรของสาขาวิชาให้บังเกิดประสิทธิผล
- 5.3.2 มีการประเมินคุณลักษณะอันพึงประสงค์ของบัณฑิตก่อนสำเร็จการศึกษา
- 5.3.3 มีระบบการประเมินอาจารย์ชัดเจน และแจ้งให้ผู้เกี่ยวข้องทราบ
- 5.3.4 มีการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่อหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอนทุกภาคการศึกษา
- 5.3.5 เมื่อครบรอบ 4 ปี สาขาวิชาเสนอแต่งตั้งผู้ทรงคุณวุฒิประเมินผลการดำเนินงานหลักสูตร โดยประเมินจากการเยี่ยมชม รวบรวมรายงานผลการดำเนินงานหลักสูตร และจัดประเมินคุณภาพหลักสูตรโดยนักศึกษาชั้นปีสุดท้ายก่อนสำเร็จการศึกษา และผู้ใช้บัณฑิต
- 5.3.6 แต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร ที่มีจำนวนและคุณสมบัติตามหลักเกณฑ์ของสกอ. เพื่อให้มีการปรับปรุงหลักสูตรอย่างน้อยทุก 5 ปี โดยนำความคิดเห็นของผู้ทรงคุณวุฒิ บัณฑิตใหม่ ผู้ใช้บัณฑิต การเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจและสังคมที่มีผลกระทบต่อลักษณะที่พึงประสงค์ของบัณฑิตมาประกอบการพิจารณา

### 5.4 การประกันคุณภาพด้านหลักสูตร

- 5.4.1 สารของรายวิชาในหลักสูตร
  - ดำเนินการเกี่ยวกับสารของรายวิชาในหลักสูตร ดังนี้
    - 1) หลักคิดในการออกแบบหลักสูตร ข้อมูลที่ใช้ในการพัฒนาหลักสูตรและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร
    - 2) ปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าของวิชาการสาขา
      - 2.1) มีระบบ กลไกในการออกแบบและพัฒนาหลักสูตร
      - 2.2) มีการนำระบบกลไกสู่การปฏิบัติและดำเนินงาน

2.3) ประเมินกระบวนการในการออกแบบและพัฒนาหลักสูตร

2.4) ปรับปรุง/พัฒนา/บูรณาการกระบวนการจากผลการประเมิน

#### 5.4.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน

ดำเนินการเกี่ยวกับการวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน ดังนี้

- 1) กำหนดผู้สอน
- 2) การกำกับติดตาม และตรวจสอบการทำ มคอ.3 – 4
- 3) กำกับกระบวนการเรียนการสอน
- 4) จัดการเรียนการสอนที่มีการฝึกปฏิบัติในระดับปริญญาตรี
- 5) บูรณาการพันธกิจต่างๆ เข้ากับการเรียนการสอน โดยดำเนินการดังต่อไปนี้
  - 1) มีระบบกลไกเกี่ยวกับการวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน
  - 2) นำระบบกลไกสู่การปฏิบัติและดำเนินงาน
  - 3) ประเมินกระบวนการ
  - 4) ปรับปรุงบูรณาการกระบวนการจากผลการประเมิน
  - 5) ดำเนินการตามวงจร PDCA

#### 5.4.3 การประเมินผู้เรียน

ดำเนินการประเมินผู้เรียนดังนี้

- 1) ประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ
- 2) ตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา
- 3) กำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอนและประเมินหลักสูตร (มคอ.5 มคอ.6

และมคอ.7)

โดยดำเนินการดังนี้

- 3.1) มีระบบกลไกเกี่ยวกับการประเมินผู้เรียน
- 3.2) มีการนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติและดำเนินงาน
- 3.3) ประเมินกระบวนการในการประเมินผู้เรียน
- 3.4) ปรับปรุง พัฒนา บูรณาการ กระบวนการจากผลการประเมิน
- 3.5) เรียนรู้โดยดำเนินการตามวงจร PDCA

## 6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

หลักสูตรมีระบบการดำเนินการของสาขาวิชา คณะ มหาวิทยาลัย เพื่อความพร้อมของสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ทั้งความพร้อมของกายภาพและความพร้อมทางกายภาพและความพร้อมของอุปกรณ์เทคโนโลยีและสิ่งอำนวยความสะดวกหรือทรัพยากรที่เอื้อต่อการเรียนรู้ โดยการมีส่วนร่วมของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร/อาจารย์ประจำหลักสูตร ดังนี้

### 6.1 การบริหารทรัพยากรการเรียนการสอน

#### 6.1.1 การบริหารงบประมาณ

คณะฯ จัดสรรงบประมาณประจำปี ทั้งงบประมาณแผ่นดินและเงินรายได้เพื่อจัดซื้อตำรา สื่อการเรียนการสอน โสตทัศนูปกรณ์ และ วัสดุครุภัณฑ์คอมพิวเตอร์อย่างเพียงพอเพื่อสนับสนุนการเรียนการสอนในชั้นเรียน และสร้างสภาพแวดล้อมให้เหมาะสมกับการเรียนรู้ด้วยตนเองของนักศึกษา

#### 6.1.2 ทรัพยากรการเรียนการสอนที่มีอยู่เดิม

คณะฯ มีความพร้อมด้านหนังสือ ตำรา และการสืบค้นผ่านฐานข้อมูลโดยมีสำนักหอสมุดกลางที่มีหนังสือด้านการบริหารจัดการและด้านอื่น ๆ รวมถึงฐานข้อมูลที่จะให้สืบค้น ส่วนระดับคณะก็มีหนังสือ ตำราเฉพาะทาง นอกจากนี้คณะฯ มีอุปกรณ์ที่ใช้สนับสนุนการจัดการเรียนการสอนอย่างพอเพียง

#### 1) สถานที่และอุปกรณ์การสอน

การสอน การปฏิบัติการและการทำวิจัย ใช้สถานที่ของวิทยาลัยนวัตกรรมการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี รายละเอียดเกี่ยวกับอุปกรณ์การสอน การปฏิบัติการ และการทำวิจัย มีดังนี้

ลำดับ	รายการ	จำนวน
1	ห้องเรียนปรับอากาศ	15
2	ห้องประชุม	2
3	ห้องเรียนรู้ด้วยตนเอง	1
4	ห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์	1
5	ห้องฝึกปฏิบัติการ	5
6	เครื่องฉายภาพข้ามศีรษะ	15
7	เครื่องคอมพิวเตอร์ Note book	5
8	เครื่อง LCD	5
9	เครื่องคอมพิวเตอร์	200
10	เครื่องขยายเสียง	1
11	เครื่องถ่ายเอกสาร	3
12	ศูนย์ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	1
13	อาคารธุรกิจด้านการบริการ	1
14	ห้องปฏิบัติการคหกรรม	1

## 2) สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัย มีแหล่งความรู้ที่สนับสนุนวิชาการทางสาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรมและสาขาวิชาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง ซึ่งมีหนังสือทางด้านวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีทั่วไปมากกว่า 140,000 เล่ม และมีวารสารวิชาการต่าง ๆ กว่า 1,800 รายการ มีตำราที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีสารสนเทศไม่น้อยกว่า 2,000 เล่ม และวารสารที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม อีกไม่น้อยกว่า 80 รายการ

### 6.1.3 การจัดหาทรัพยากรการเรียนการสอนเพิ่มเติม

ประสานงานกับสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ ในการจัดซื้อหนังสือ และตำรา ที่เกี่ยวข้อง เพื่อบริการให้อาจารย์และนักศึกษาได้ค้นคว้า และใช้ประกอบการเรียนการสอน ในการประสานการจัดซื้อหนังสือนั้น อาจารย์ผู้สอนแต่ละรายวิชาจะมีส่วนร่วมในการเสนอแนะรายชื่อหนังสือ ตลอดจนสื่ออื่น ๆ ที่จำเป็น นอกจากนี้อาจารย์พิเศษที่เชิญมาสอนบางรายวิชาและบางหัวข้อก็มีส่วนร่วมในการเสนอแนะรายชื่อหนังสือ สำหรับให้หอสมุดกลางจัดซื้อหนังสือด้วย

ในส่วนของวิทยาลัยจะมีห้องสมุดย่อย เพื่อบริการหนังสือ ตำรา หรือวารสารเฉพาะทาง และคณะฯ จะต้องจัดสื่อการสอนอื่นเพื่อใช้ประกอบการสอนของอาจารย์ เช่น เครื่องมัลติมีเดีย โปรเจคเตอร์ คอมพิวเตอร์ เครื่องถ่ายภาพ 3 มิติ และเครื่องฉายสไลด์

### 6.1.4 การประเมินความเพียงพอของทรัพยากร

การประเมินความเพียงพอของทรัพยากร วิทยาลัย มีเจ้าหน้าที่ประจำห้องสมุดของคณะ ซึ่งจะประสานงานการจัดซื้อจัดหาหนังสือเพื่อเข้าหอสมุดกลาง และทำหน้าที่ประเมินความเพียงพอของหนังสือ ตำรา นอกจากนี้มีเจ้าหน้าที่ ด้านโสตทัศนูปกรณ์ ซึ่งจะอำนวยความสะดวกในการใช้สื่อของอาจารย์แล้วยังต้องประเมินความเพียงพอและความต้องการใช้สื่อของอาจารย์ด้วย

## 6.2 การประกันคุณภาพด้านสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ดำเนินการเกี่ยวกับสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ดังนี้

6.2.1 ดำเนินงานโดยมีส่วนร่วมของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เพื่อให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

6.2.2 มีจำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้เพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอน

6.2.3 ปรับปรุงกระบวนการดำเนินงานตามผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ดำเนินการเกี่ยวกับการประเมินผู้เรียน ดังนี้

- 1) มีระบบกลไกในการประเมินผู้เรียน
- 2) นำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติและดำเนิน
- 3) ประเมินกระบวนการประเมินผู้เรียน
- 4) ปรับปรุง พัฒนา บูรณาการกระบวนการจากผลการประเมิน
- 5) เรียนรู้โดยดำเนินการตามวงจร PDCA

## 7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

ผลการดำเนินการบรรลุตามเป้าหมายตัวบ่งชี้ทั้งหมดอยู่ในเกณฑ์ดีต่อเนื่อง 2 ปีการศึกษาเพื่อติดตามการดำเนินการตาม TQF ต่อไป ทั้งนี้เกณฑ์การประเมินผ่าน คือ มีการดำเนินงานตามข้อ 1-5 และอย่างน้อยร้อยละ 80 ของตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุไว้ในแต่ละปี

ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
1. อาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	X	X	X	X	X
2. มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ. 2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือ มาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา (ถ้ามี)	X	X	X	X	X
3. มีรายละเอียดของรายวิชา และประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ. 3 และ มคอ. 4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา	X	X	X	X	X
4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ. 5 และ มคอ. 6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา	X	X	X	X	X
5. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ. 7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	X	X	X	X	X
6. มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ ที่กำหนดใน มคอ. 3 และ มคอ. 4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	X	X	X	X	X
7. มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือ การประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ. 7 ปีที่แล้ว		X	X	X	X
8. อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคน ได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน	X	X	X	X	X
9. อาจารย์ประจำทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	X	X	X	X	X
10. จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนาวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ต่อปี	X	X	X	X	X
11. ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนน 5.0				X	X
12. ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0					X



## หมวดที่ 8 การประเมิน และปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

### 1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน

#### 1.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน

ช่วงก่อนการสอนให้มีการประเมินกลยุทธ์การสอนโดยทีมผู้สอนหรือระดับหลักสูตร และ/หรือ การปรึกษาหารือกับผู้เชี่ยวชาญด้านหลักสูตรหรือวิธีการสอน ส่วนช่วงหลังการสอนให้มีการวิเคราะห์ผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษา และการวิเคราะห์ผลการเรียนของนักศึกษา

ด้านกระบวนการนำผลการประเมินไปปรับปรุง ทำโดยรวบรวมปัญหา/ข้อเสนอแนะเพื่อปรับปรุง และกำหนดประธานกรรมการประจำหลักสูตรและทีมผู้สอนนำไปปรับปรุงและรายงานผลต่อไป

#### 1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

การประเมินทักษะดังกล่าวสามารถทำได้โดยการ

1.2.1 ประเมินโดยนักศึกษาในแต่ละวิชา

1.2.2 การสังเกตการณ์ของผู้รับผิดชอบหลักสูตร/ประธานหลักสูตร และ/หรือทีมผู้สอน

1.2.3 ภาพรวมของหลักสูตรประเมินโดยบัณฑิตใหม่จาก มคอ. 3

การทดสอบผลการเรียนรู้ของนักศึกษาเทียบเคียงกับสถาบันการศึกษาอื่นในหลักสูตรเดียวกัน

### 2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

การประเมินหลักสูตรในภาพรวม โดยสำรวจข้อมูลจาก

2.1 นักศึกษาปีสุดท้าย/ บัณฑิตใหม่

2.2 ผู้ใช้บัณฑิต

2.3 ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก

รวมทั้งสำรวจสัมฤทธิ์ผลของบัณฑิต

### 3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

ประเมินคุณภาพการศึกษาประจำปี ตามตัวบ่งชี้ในหมวดที่ 7 ข้อ 7 โดยคณะกรรมการประเมินอย่างน้อย 3 คน ประกอบด้วยผู้ทรงคุณวุฒิในสาขาวิชาอย่างน้อย 1 คน ที่ได้รับการแต่งตั้งจากมหาวิทยาลัย

### 4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุง

4.1 รวบรวมข้อเสนอแนะ/ข้อมูล จากการประเมินจากนักศึกษา ผู้ใช้บัณฑิต ผู้ทรงคุณวุฒิ และจาก มคอ. 7

4.2 วิเคราะห์ทบทวนข้อมูลข้างต้น โดยผู้รับผิดชอบหลักสูตร /ประธานหลักสูตร

4.3 เสนอการปรับปรุงหลักสูตรและแผนกลยุทธ์ (ถ้ามี)

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี  
ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี  
พ.ศ. 2557 และแก้ไขเพิ่มเติมฉบับที่ 2 พ.ศ. 2561



**ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี  
ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี  
พ.ศ. 2557**

.....

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. 2551 เพื่อให้การจัดการศึกษาและการบริหารการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรีเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 18(2) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. 2547 และโดยมติสภามหาวิทยาลัย ในการประชุมครั้งที่ 12/2557 เมื่อวันที่ 6 พฤศจิกายน พ.ศ. 2557 จึงออกข้อบังคับไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. 2557”

ข้อ 2 ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับกับนักศึกษาที่เข้าศึกษาตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 1/2558 เป็นต้นไป

ข้อ 3 ในข้อบังคับนี้

“สถาบันอุดมศึกษา” หมายความว่า สถาบันการศึกษาที่มีการจัดการเรียนการสอน ในหลักสูตร ไม่ต่ำกว่าระดับอนุปริญญาหรือเทียบเท่า

“มหาวิทยาลัย” หมายความว่า มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“สภามหาวิทยาลัย” หมายความว่า สภามหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“สภาวิชาการ” หมายความว่า สภาวิชาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“อธิการบดี” หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“คณะ” หมายความว่า คณะหรือหน่วยงานที่มีหลักสูตรระดับอนุปริญญาหรือปริญญาตรี ที่นักศึกษาสังกัด มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“คณบดี” หมายความว่า คณบดีของคณะ

“คณะกรรมการวิชาการ” หมายความว่า คณะกรรมการวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“คณะกรรมการวิชาการคณะ” หมายความว่า คณะกรรมการวิชาการคณะที่นักศึกษาสังกัด

“คณะกรรมการประจำหลักสูตร” หมายความว่า คณะกรรมการบริหารและพัฒนาหลักสูตร ที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้งให้รับผิดชอบในการบริหารหลักสูตร การจัดการเรียนการสอนและพัฒนาหลักสูตร

“นายทะเบียน” หมายความว่า ผู้ซึ่งได้รับแต่งตั้งจากมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ให้มีหน้าที่รับผิดชอบเกี่ยวกับงานทะเบียนของนักศึกษา

“อาจารย์ที่ปรึกษา” หมายความว่า อาจารย์ที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้งให้เป็นที่ปรึกษาของนักศึกษาแต่ละหมู่เรียน

“อาจารย์ประจำ” หมายความว่า อาจารย์ที่สังกัดในมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“นักศึกษา” หมายความว่า นักศึกษาที่ศึกษาในหลักสูตรระดับอนุปริญญาและปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“นักศึกษาสะสมหน่วยกิต” หมายความว่า นักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนและศึกษาเป็นรายวิชาเพื่อสะสมหน่วยกิต ในหลักสูตรระดับอนุปริญญาและปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“ภาคการศึกษาปกติ” หมายความว่า ภาคการศึกษาที่ 1 และภาคการศึกษาที่ 2 ที่มีการจัดการศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์

“ภาคฤดูร้อน” หมายความว่า ภาคการศึกษาหลังภาคการศึกษาที่ 2 ของปีการศึกษาปัจจุบัน และก่อนภาคการศึกษาที่ 1 ของปีการศึกษาถัดไป

“รายวิชา” หมายความว่า วิชาต่าง ๆ ที่เปิดสอนในระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี โดยเป็นไปตามหลักสูตรของคณะนั้น

“หน่วยกิต” หมายความว่า มาตรฐานที่ใช้แสดงปริมาณการศึกษาที่นักศึกษาได้รับแต่ละรายวิชา

“การเทียบโอนผลเรียน” หมายความว่า การนำหน่วยกิตและค่าระดับคะแนนของรายวิชาที่เคยศึกษาในหลักสูตรมหาวิทยาลัยมาใช้โดยไม่ต้องศึกษารายวิชานั้นอีก

“การยกเว้นการเรียนรายวิชา” หมายความว่า การนำหน่วยกิตของรายวิชาในหลักสูตรมหาวิทยาลัยและให้หมายความรวมถึงการนำเนื้อหาวิชาของรายวิชา กลุ่มวิชาจากหลักสูตรสถาบันอุดมศึกษาอื่นที่ได้ศึกษาแล้ว และการเทียบโอนความรู้และการให้หน่วยกิตจากการศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย การฝึกอาชีพหรือจากประสบการณ์การทำงานมาใช้

โดยไม่ต้องศึกษารายวิชาหรือชุดวิชาใดวิชาหนึ่งในหลักสูตรของมหาวิทยาลัย และมหาวิทยาลัยจะไม่นำมาคำนวณค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

“แฟ้มสะสมงาน (Portfolio)” หมายความว่า เอกสารหลักฐานที่แสดงว่ามีความรู้ตามรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่ขอยกเว้นการเรียนรายวิชา

ข้อ 4 บรรดา กฎ ระเบียบ ข้อบังคับ ประกาศ คำสั่ง หรือมติอื่นในส่วนที่กำหนดไว้แล้วในข้อบังคับนี้ หรือซึ่งขัดแย้งกับข้อบังคับนี้ ให้ใช้ข้อบังคับนี้แทน

ข้อ 5 ให้อธิการบดีรักษาการให้เป็นไปตามข้อบังคับนี้ และให้มีอำนาจออกระเบียบประกาศ หรือคำสั่งเพื่อปฏิบัติตามข้อบังคับนี้

ในกรณีที่มีปัญหาเกี่ยวกับการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้ ให้อธิการบดีเป็นผู้มีอำนาจตีความและวินิจฉัยชี้ขาด

## หมวด 1

### ระบบการบริหารงานวิชาการ

ข้อ 6 มหาวิทยาลัยจัดการบริหารงานวิชาการ โดยให้มีหน่วยงาน บุคคล และคณะบุคคล ดำเนินงาน ดังต่อไปนี้

- 6.1 สภาวิชาการ
- 6.2 คณะกรรมการวิชาการ
- 6.3 คณะกรรมการวิชาการคณะ
- 6.4 คณะกรรมการประจำหลักสูตร
- 6.5 อาจารย์ที่ปรึกษา

ข้อ 7 การแต่งตั้งสภาวิชาการ ให้เป็นไปตามบทบัญญัติในมาตรา 19 แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. 2547

ข้อ 8 อำนาจหน้าที่ของสภาวิชาการ ให้เป็นไปตามบทบัญญัติในมาตรา 19 แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. 2547

ข้อ 9 ให้อธิการบดีแต่งตั้งคณะกรรมการวิชาการ ประกอบด้วย

- 9.1 อธิการบดี หรือรองอธิการบดีที่ได้รับมอบหมาย เป็นประธาน
- 9.2 คณบดีทุกคณะและหัวหน้าหน่วยงานที่รับผิดชอบหมวดวิชาศึกษาทั่วไป เป็นกรรมการ
- 9.3 นายทะเบียน เป็นกรรมการ
- 9.4 ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน เป็นกรรมการและเลขานุการ

9.5 รองผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน จำนวน 1 คน เป็นกรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

ข้อ 10 ให้คณะกรรมการวิชาการมีหน้าที่ ดังต่อไปนี้

10.1 พิจารณากลับกรองร่างประกาศ ระเบียบ หรือข้อบังคับที่เกี่ยวกับการจัดการศึกษาก่อนนำเสนอสภาวิชาการ

10.2 พิจารณากลับกรองบุคคลเพื่อแต่งตั้งเป็นอาจารย์พิเศษ อาจารย์ผู้ทรงคุณวุฒิ และอาจารย์ผู้ประสานงานรายวิชา

10.3 กำกับดูแลการจัดการเรียนการสอนให้เป็นไปตามระเบียบ ข้อบังคับ ประกาศ และนโยบายของมหาวิทยาลัย

10.4 พิจารณากลับกรองแผนการรับนักศึกษา

10.5 พิจารณากลับกรองผู้สำเร็จการศึกษาและเสนอชื่อผู้ที่มีคุณสมบัติจะสำเร็จ การศึกษาระดับอนุปริญญาหรือปริญญาตรีต่อสภาวิชาการ

10.6 พิจารณาแผนพัฒนาหลักสูตรและกลับกรองโครงการพัฒนาหลักสูตร

10.7 ปฏิบัติหน้าที่อื่น ๆ ตามที่อธิการบดีมอบหมาย

ข้อ 11 ให้คณะเป็นหน่วยงานผลิตบัณฑิตตามนโยบายของมหาวิทยาลัย ซึ่งบริหาร งานวิชาการโดยคณบดีและคณะกรรมการวิชาการคณะ ซึ่งคณะกรรมการวิชาการคณะประกอบด้วย

11.1 คณบดี เป็นประธาน

11.2 ประธานคณะกรรมการประจำหลักสูตรทุกหลักสูตร เป็นกรรมการ

11.3 รองคณบดีที่ดูแลงานวิชาการ เป็นกรรมการและเลขานุการ

11.4 หัวหน้าสำนักงานคณบดี เป็นผู้ช่วยเลขานุการ

ข้อ 12 ให้คณะกรรมการวิชาการคณะมีหน้าที่ ดังต่อไปนี้

12.1 พิจารณากลับกรองหลักสูตรการเรียนการสอนและการวัดผลประเมินผล การศึกษา

12.2 พิจารณากลับกรองโครงการพัฒนาสาขาวิชา เอกสาร ตำรา และสื่อประกอบการเรียนการสอน

12.3 พิจารณาและกลับกรองรายละเอียดของรายวิชา (มคอ. 3) รายละเอียดของ ประสพการณ์ภาคสนาม (มคอ. 4) รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา (มคอ. 5) รายงานผลการดำเนินการ ของประสพการณ์ภาคสนาม (มคอ. 6) ทุกรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร (มคอ. 7) ทุกสาขาวิชา

12.4 พิจารณากลับกรองอัตรากำลังผู้สอน

12.5 พิจารณากลับกรองการขอแต่งตั้งอาจารย์พิเศษ อาจารย์ผู้ทรงคุณวุฒิ และ อาจารย์ผู้ประสานงานรายวิชา

12.6 พิจารณากลับกรองการเสนอแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษา

12.7 พิจารณากลับกรองการเสนอแผนการดำเนินการพัฒนานักศึกษาทุกชั้นปีตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

12.8 พิจารณากลับกรองการประเมินผลการผลิตบัณฑิตประจำปีตามนโยบายของมหาวิทยาลัย

12.9 พิจารณากลับกรองการดำเนินการประกันคุณภาพการศึกษา

12.10 ปฏิบัติหน้าที่ตามที่คณบดีมอบหมาย

ข้อ 13 ให้มหาวิทยาลัยแต่งตั้งคณะกรรมการประจำหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร จากอาจารย์ประจำที่มีคุณวุฒิตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชานั้น ๆ

ข้อ 14 คณะกรรมการประจำหลักสูตรมีหน้าที่ ดังต่อไปนี้

14.1 พัฒนาหรือปรับปรุงหลักสูตรให้ตรงตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษาหรือประกาศอื่นใดของกระทรวงศึกษาธิการหรือสภาวิชาชีพ

14.2 จัดทำโครงการพัฒนาสาขาวิชา เอกสาร ตำรา สื่อ ประกอบการเรียนการสอน และจัดทำแนวการสอน รายละเอียดของรายวิชา (มคอ. 3) รายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (มคอ. 4) ทุกรายวิชา

14.3 พิจารณาและกลับกรองรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา (มคอ. 5) รายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (มคอ. 6) ทุกรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร (มคอ. 7) ทุกสาขาวิชา

14.4 จัดทำอัตรากำลังผู้สอนเสนอต่อคณบดีและมหาวิทยาลัย

14.5 เสนอขอแต่งตั้งอาจารย์พิเศษ อาจารย์ผู้ทรงคุณวุฒิและอาจารย์ผู้ประสานงานรายวิชา

14.6 เสนอแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาต่อคณบดีและมหาวิทยาลัย

14.7 เสนอแผนการดำเนินการพัฒนานักศึกษาทุกชั้นปีตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

14.8 ดำเนินการประเมินผลการผลิตบัณฑิตประจำปีตามนโยบายของมหาวิทยาลัย

14.9 ดำเนินการประกันคุณภาพการศึกษาของหลักสูตร

14.10 ดำเนินงานตามประกาศมาตรฐานภาระงานของคณะกรรมการประจำหลักสูตร

14.11 ปฏิบัติหน้าที่ตามที่คณบดีมอบหมาย

ข้อ 15 ให้มหาวิทยาลัยแต่งตั้งบุคคลเพื่อทำหน้าที่อาจารย์ที่ปรึกษา โดยมีหน้าที่ให้คำปรึกษาดูแล สนับสนุนทางด้านวิชาการ วิธีการเรียน แผนการเรียน และให้มีส่วนในการประเมินผลความก้าวหน้าในการศึกษาของนักศึกษา และภารกิจอื่นที่มหาวิทยาลัยมอบหมาย



## หมวด 2 ระบบการจัดการศึกษา

ข้อ 16 การจัดการศึกษาระดับอนุปริญาและปริญาตรี ใช้ระบบทวิภาคโดย 1 ปี การศึกษาแบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ คือ ภาคการศึกษาที่ 1 และภาคการศึกษาที่ 2 โดยแต่ละภาคการศึกษามีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ มหาวิทยาลัยอาจจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน ต่อจากภาคการศึกษาที่ 2 โดยให้มีจำนวนชั่วโมงการศึกษาในแต่ละรายวิชาเทียบเคียงกันได้กับการศึกษาภาคปกติ

ข้อ 17 การกำหนดหน่วยกิตแต่ละรายวิชา ให้กำหนดโดยใช้เกณฑ์ ดังนี้

17.1 รายวิชาภาคทฤษฎีที่ใช้เวลาบรรยายหรืออภิปรายปัญหาไม่น้อยกว่า 15 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิตระบบทวิภาค

17.2 รายวิชาภาคปฏิบัติที่ใช้เวลาฝึกหรือทดลองไม่น้อยกว่า 30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิตระบบทวิภาค

17.3 การฝึกงานหรือการฝึกภาคสนามที่ใช้เวลาฝึกไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิตระบบทวิภาค

17.4 การทำโครงการหรือกิจกรรมอื่นใดที่ได้รับมอบหมายที่ใช้เวลาทำโครงการหรือกิจกรรมไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิตระบบทวิภาค

ข้อ 18 การจัดการศึกษา มีดังนี้

18.1 การศึกษาแบบเต็มเวลา (Full Time Education) เป็นการจัดการศึกษาที่มีการลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาปกติไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต และไม่เกิน 22 หน่วยกิต และภาคฤดูร้อน ไม่เกิน 9 หน่วยกิต

18.2 การศึกษาแบบไม่เต็มเวลา (Part-time Education) เป็นการจัดการศึกษาที่มีการลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาปกติและภาคฤดูร้อน ไม่เกิน 9 หน่วยกิต

18.3 การศึกษาแบบเฉพาะบางช่วงเวลา (Particular Time Period Education) เป็นการจัดการศึกษาในบางช่วงเวลาของปีการศึกษา หรือเป็นไปตามเงื่อนไขของหลักสูตร หรือตามประกาศของมหาวิทยาลัย

18.4 การศึกษาแบบทางไกล (Distance Education) เป็นการจัดการศึกษาโดยใช้การสอนทางไกลผ่านระบบการสื่อสารหรือเครือข่ายสารสนเทศต่าง ๆ หรือเป็นไปตามเงื่อนไขของหลักสูตร หรือตามประกาศของมหาวิทยาลัย

18.5 การศึกษาแบบชุดวิชา (Module Education) เป็นการจัดการศึกษาเป็นชุดรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชา ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

18.6 การศึกษาแบบเรียนครั้งละรายวิชา (Block Course Education) เป็นการจัดการศึกษาที่กำหนดให้นักศึกษาเรียนครั้งละรายวิชาตลอดหลักสูตร ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

18.7 การศึกษาแบบนานาชาติ (International Education) เป็นการจัดการศึกษาโดยใช้ภาษาต่างประเทศทั้งหมดซึ่งอาจจะเป็นความร่วมมือของสถานศึกษาหรือหน่วยงานในประเทศ หรือต่างประเทศ และมีการจัดการให้มีมาตรฐานเช่นเดียวกับหลักสูตรสากล

18.8 การศึกษาแบบสะสมหน่วยกิต (Pre-degree Education) เป็นการศึกษาแบบรายวิชาเพื่อสะสมหน่วยกิตในระดับอนุปริญญาหรือปริญญาตรี ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

18.9 การศึกษาหลักสูตรควบระดับปริญญาตรี 2 ปริญญา (Dual Bachelor's Degree Program) เป็นการจัดการศึกษาที่ให้ผู้เรียนศึกษาในระดับปริญญาตรีพร้อมกัน 2 หลักสูตร โดยผู้สำเร็จการศึกษาจะได้รับปริญญาจากทั้ง 2 หลักสูตร ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

18.10 การศึกษาหลักสูตรระดับปริญญาตรีปริญญาที่ 2 (The Second Bachelor's Degree Program) เป็นการจัดการศึกษาที่ให้ผู้เรียนที่สำเร็จปริญญาตรีแล้วมาศึกษาในระดับปริญญาตรีเพื่อรับปริญญาที่ 2 ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

18.11 การศึกษาหลักสูตรระดับปริญญาตรีแบบก้าวหน้า (Bachelor's Honors Program) เป็นการจัดการศึกษาให้ผู้เรียนที่มีความสามารถพิเศษด้านสติปัญญา ความรู้ความสามารถ ได้ศึกษาตามศักยภาพ ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

18.12 การศึกษารูปแบบอื่น ๆ ที่มหาวิทยาลัยเห็นว่าเหมาะสม ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

### หมวด 3

#### หลักสูตรการศึกษาและระยะเวลาการศึกษา

ข้อ 19 หลักสูตรการศึกษาจัดไว้ 2 ระดับ ดังนี้

19.1 หลักสูตรระดับอนุปริญญา 3 ปี ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 90 หน่วยกิต

19.2 หลักสูตรระดับปริญญาตรีซึ่งจัดไว้ 3 ประเภท ดังนี้

19.2.1 หลักสูตรระดับปริญญาตรี (4 ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 120 หน่วยกิต

19.2.2 หลักสูตรระดับปริญญาตรี (5 ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 150 หน่วยกิต

19.2.3 หลักสูตรระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 72 หน่วยกิต

ข้อ 20 ระยะเวลาการศึกษาของการลงทะเบียนเรียน ให้เป็นไปตามที่กำหนด ดังนี้

20.1 ระยะเวลาการศึกษาของการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลาให้ใช้เวลาการศึกษา ดังนี้

20.1.1 หลักสูตรระดับอนุปริญญา ใช้เวลาในการศึกษาไม่น้อยกว่า 5 ภาคการศึกษาปกติและไม่เกิน 6 ปีการศึกษา

20.1.2 หลักสูตรระดับปริญญาตรี (4 ปี) ใช้เวลาในการศึกษาไม่น้อยกว่า 6 ภาคการศึกษาปกติและไม่เกิน 8 ปีการศึกษา

20.1.3 หลักสูตรระดับปริญญาตรี (5 ปี) ใช้เวลาในการศึกษาไม่น้อยกว่า 8 ภาคการศึกษาปกติและไม่เกิน 10 ปีการศึกษา

20.1.4 หลักสูตรระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ใช้เวลาในการศึกษาไม่น้อยกว่า 4 ภาคการศึกษาปกติและไม่เกิน 4 ปีการศึกษา

20.2 ระยะเวลาการศึกษาของการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลาให้ใช้เวลากการศึกษา ดังนี้

20.2.1 หลักสูตรระดับอนุปริญญา ใช้เวลาในการศึกษาไม่น้อยกว่า 10 ภาคการศึกษาปกติและไม่เกิน 9 ปีการศึกษา

20.2.2 หลักสูตรระดับปริญญาตรี (4 ปี) ใช้เวลาในการศึกษาไม่น้อยกว่า 14 ภาคการศึกษาปกติและไม่เกิน 12 ปีการศึกษา

20.2.3 หลักสูตรระดับปริญญาตรี (5 ปี) ใช้เวลาในการศึกษาไม่น้อยกว่า 17 ภาคการศึกษาปกติและไม่เกิน 15 ปีการศึกษา

20.2.4 หลักสูตรระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ใช้เวลาในการศึกษาไม่น้อยกว่า 8 ภาคการศึกษาปกติและไม่เกิน 6 ปีการศึกษา

20.3 ระยะเวลาการศึกษาของการลงทะเบียนเรียนแบบอื่น ๆ ให้เป็นไปตามมาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษาและตามประกาศของมหาวิทยาลัย

#### หมวด 4

#### การรับนักศึกษาและคุณสมบัติของผู้สมัครเข้าเป็นนักศึกษา

ข้อ 21 การรับสมัคร การคัดเลือก การรับเข้าศึกษา และการรายงานตัวเข้าเป็นนักศึกษา ให้เป็นไปตามเงื่อนไข หลักเกณฑ์ และวิธีการ ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ 22 คุณสมบัติของผู้สมัครเข้าเป็นนักศึกษา

22.1 หลักสูตรระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี 4 ปี และปริญญาตรี 5 ปี ต้องสำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่าจากสถาบันการศึกษาที่กระทรวงศึกษาธิการรับรอง

22.2 หลักสูตรระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ต้องสำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญาหรือเทียบเท่าจากสถาบันการศึกษาที่กระทรวงศึกษาธิการรับรอง

22.3 ไม่เคยเป็นผู้มีความประพฤติเสียหายร้ายแรง

22.4 ไม่เป็นคนวิกลจริตและไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรงหรือโรคอื่นซึ่งสังคมรังเกียจ

22.5 มีคุณสมบัติตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตรที่จะเข้าศึกษาหรือตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ 23 คุณสมบัติของผู้สมัครเข้าเป็นนักศึกษาสะสมหน่วยกิต

23.1 สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นหรือเทียบเท่าจากสถาบันการศึกษาที่กระทรวงศึกษาธิการรับรอง

23.2 ไม่เคยเป็นผู้มีความประพฤติเสียหายร้ายแรง

23.3 ไม่เป็นคนวิกลจริตและไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรงหรือโรคอื่นซึ่งส่งผลกระทบต่อสุขภาพ

23.4 มีคุณสมบัติตามที่กำหนดไว้ในประกาศของมหาวิทยาลัย

## หมวด 5

### การขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาและการลงทะเบียนเรียน

ข้อ 24 การขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา

24.1 ผู้ที่ได้รับคัดเลือกเป็นนักศึกษาต้องมารายงานตัว ส่งหลักฐาน และชำระเงินค่าธรรมเนียมการศึกษาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดจึงจะมีสภาพเป็นนักศึกษา

24.2 ผู้ที่ได้รับคัดเลือกเป็นนักศึกษาไม่มารายงานตัว ส่งหลักฐาน และชำระเงินค่าธรรมเนียมการศึกษาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด ให้ถือว่าผู้นั้นสละสิทธิ์การเป็นนักศึกษา เว้นแต่จะได้รับอนุมัติจากมหาวิทยาลัย

ข้อ 25 ประเภทนักศึกษา แบ่งออกเป็น 2 ประเภท ได้แก่

25.1 นักศึกษาเต็มเวลา หมายถึง นักศึกษาที่มีการลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาปกติไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต และไม่เกิน 22 หน่วยกิต และภาคฤดูร้อนไม่เกิน 9 หน่วยกิต

25.2 นักศึกษาไม่เต็มเวลา หมายถึง นักศึกษาที่มีการลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาปกติและภาคฤดูร้อนไม่เกิน 9 หน่วยกิต

ข้อ 26 การลงทะเบียนเรียน

26.1 นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนและชำระเงินตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดในแต่ละภาคการศึกษาหากพ้นกำหนดจะถือว่าพ้นสภาพการเป็นนักศึกษา เว้นแต่มีการชำระเงินเพื่อรักษาสภาพนักศึกษา

26.2 กำหนดการลงทะเบียนเรียน วิธีการลงทะเบียนเรียน และการชำระเงินค่าธรรมเนียมการศึกษาให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

26.3 การลงทะเบียนเรียนแบบเต็มเวลาในแต่ละภาคการศึกษาปกติ ให้ลงทะเบียนเรียนไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต และไม่เกิน 22 หน่วยกิต สำหรับการลงทะเบียนเรียนในภาคฤดูร้อนให้ลงทะเบียนเรียนไม่เกิน 9 หน่วยกิต ในกรณีการลงทะเบียนเรียนแบบไม่เต็มเวลาให้ลงทะเบียนเรียนในแต่ละภาคการศึกษาปกติและภาคฤดูร้อนไม่เกิน 9 หน่วยกิต สำหรับภาคการศึกษาที่นักศึกษาออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษา

หรือภาคการศึกษาที่นักศึกษาจะสำเร็จการศึกษา หรือนักศึกษาที่ขอยกเว้นการลงทะเบียนรายวิชา สามารถลงทะเบียนเรียนน้อยกว่า 9 หน่วยกิตได้

ในกรณีที่มีความจำเป็นหรือกรณีจะขอสำเร็จการศึกษาในภาคการศึกษานั้น นักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนแบบเต็มเวลาลงทะเบียนเรียนไม่เกิน 25 หน่วยกิตในภาคการศึกษาปกติ สำหรับการลงทะเบียนเรียนแบบไม่เต็มเวลาลงทะเบียนได้ไม่เกิน 15 หน่วยกิต และไม่เกิน 12 หน่วยกิตในภาคฤดูร้อน ทั้งนี้ให้คณบดีเป็นผู้พิจารณาอนุมัติ โดยคำแนะนำของอาจารย์ที่ปรึกษา ประธานคณะกรรมการประจำหลักสูตร ก่อนการลงทะเบียน

การเปิดสอนรายวิชาใดในภาคฤดูร้อน ให้เป็นไปตามที่หลักสูตรกำหนด หรือตามประกาศของมหาวิทยาลัย โดยมีเวลาการจัดการศึกษาให้จัดเวลาการเรียนการสอนไม่น้อยกว่า 8 สัปดาห์ แต่ไม่เกิน 12 สัปดาห์ ในกรณีมีความจำเป็นอาจจัดเวลาการเรียนการสอน 6 สัปดาห์ โดยต้องมีจำนวนชั่วโมงเรียนต่อหน่วยกิตในแต่ละรายวิชาเท่ากันกับการเรียนการสอนในภาคการศึกษาปกติ

นักศึกษาที่เรียนแบบเต็มเวลาอาจลงทะเบียนเรียนในภาคฤดูร้อนได้ในรายวิชาที่มหาวิทยาลัยกำหนดข้อใดข้อหนึ่งดังต่อไปนี้

26.3.1 วิชาที่กำหนดไว้ในแผนการศึกษาที่หลักสูตรให้เปิดสอนในภาคฤดูร้อน และจะต้องมีนักศึกษาลงทะเบียนเรียนไม่น้อยกว่า 10 คน

26.3.2 วิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปและหมวดวิชาเฉพาะ จะเปิดสอนให้แก่นักศึกษาที่เคยเรียนวิชานั้นมาก่อนและมีผลการประเมินไม่ผ่านเท่านั้น

26.3.3 วิชาในหมวดวิชาเลือกเสรี ให้เปิดสอนได้ตามความจำเป็นโดยความเห็นชอบของมหาวิทยาลัย

26.3.4 วิชาที่ต้องศึกษาเป็นภาคการศึกษาสุดท้าย เพื่อให้ครบตามโครงสร้างหลักสูตร

26.3.5 วิชาอื่น ๆ ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

26.4 นักศึกษาที่ไม่ลงทะเบียนเรียนตามวันและเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด จะถูกปรับค่าลงทะเบียนเรียนล่าช้าเป็นรายวันตามอัตราที่มหาวิทยาลัยกำหนด

26.5 เมื่อพ้นระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด มหาวิทยาลัยจะไม่อนุญาตให้นักศึกษาลงทะเบียนเรียน เว้นแต่จะมีเหตุผลอันควรและต้องได้รับอนุมัติจากอธิการบดี หรือรองอธิการบดีที่ได้รับมอบหมายก่อนหมดกำหนดการลงทะเบียนเรียน

26.6 นักศึกษาที่ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาในหลักสูตรหนึ่ง สามารถขอลงทะเบียนเรียนในหลักสูตรอื่นได้อีกหนึ่งหลักสูตร และขอรับปริญญาได้ทั้งสองหลักสูตร ทั้งนี้ต้องเป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

26.7 นักศึกษามีสิทธิ์ขอเทียบโอนผลการเรียนหรือยกเว้นการเรียนรายวิชาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

26.8 นักศึกษาที่เรียนครบหน่วยกิตตามหลักสูตรระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี และได้คะแนนเฉลี่ยสะสมอยู่ในเกณฑ์ที่สำเร็จการศึกษาแล้ว จะลงทะเบียนเรียนอีกไม่ได้ เว้นแต่ศึกษา

อยู่ในระยะเวลาตามที่หลักสูตรกำหนด หรือเป็นนักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ในหลักสูตรเพื่อขออนุมัติ  
2 ประโยชน์

26.9 ในกรณีที่มีเหตุอันควร มหาวิทยาลัยอาจดสอนรายวิชาใดรายวิชาหนึ่ง หรือ  
จำกัดจำนวนนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนในรายวิชาใดวิชาหนึ่ง

26.10 นักศึกษาต้องตรวจสอบสถานสภาพการเป็นนักศึกษา ก่อน ถ้าไม่มีสิทธิใน  
การลงทะเบียนเรียน แต่ได้ลงทะเบียนเรียนและชำระค่าธรรมเนียมการศึกษาไปแล้ว จะไม่มีสิทธิขอ  
ค่าธรรมเนียมการศึกษานั้น ๆ คืน

26.11 ผู้พ้นสภาพการเป็นนักศึกษา ไม่มีสิทธิลงทะเบียนเรียน หากผู้พ้นสภาพการ  
เป็นนักศึกษาลงทะเบียนเรียน ให้ถือว่า การลงทะเบียนเรียนนั้นไม่สมบูรณ์

26.12 นักศึกษาสามารถลงทะเบียนเรียนต่างมหาวิทยาลัยได้ โดยความเห็นชอบ  
ของมหาวิทยาลัย

ข้อ 27 การลงทะเบียนเรียนรายวิชาที่มีวิชาบังคับก่อน (Pre-requisite)

นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชาที่เป็นวิชาบังคับและได้ผลการเรียนไม่ต่ำกว่า  
D หรือ P ก่อนลงทะเบียนรายวิชาต่อเนื่อง มิฉะนั้นให้ถือว่า การลงทะเบียนเรียนรายวิชาต่อเนื่องเป็น  
โมฆะ เว้นแต่บางหลักสูตรที่มีลักษณะเฉพาะหรือภายใต้การควบคุมขององค์กรวิชาชีพให้เป็นไปตาม  
มาตรฐานของหลักสูตรนั้นอาจมีผลการเรียนเป็น F ได้ ยกเว้นการลงทะเบียนในภาคการศึกษาสุดท้าย  
เพื่อให้ครบตามโครงสร้างของหลักสูตร

ข้อ 28 การลงทะเบียนเรียนซ้ำหรือเรียนแทน

28.1 รายวิชาใดที่นักศึกษาสอบได้ D<sup>+</sup> หรือ D นักศึกษาจะลงทะเบียนเรียนซ้ำได้  
ต่อเมื่อได้รับอนุมัติจากคณบดีของคณะที่รายวิชาสังกัด โดยจำนวนหน่วยกิตและค่าคะแนนของ  
รายวิชาที่เรียนซ้ำนี้ต้องนำไปคิดรวมในระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมทุกครั้งเช่นเดียวกับรายวิชาอื่น

28.2 นักศึกษาที่ได้ F หรือ NP ในรายวิชาบังคับ จะต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชา  
นั้นซ้ำอีก จนกว่าจะได้รับผลการเรียนไม่ต่ำกว่า D หรือ P

28.3 นักศึกษาที่ได้รับ F หรือ NP ในรายวิชาเลือกหมวดวิชาเฉพาะ สามารถลงทะเบียน  
เรียนรายวิชาอื่น ๆ ในกลุ่มเดียวกันแทนได้ เพื่อให้ครบตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในหลักสูตร

28.4 นักศึกษาที่ได้รับ F หรือ NP ในรายวิชาเลือกเสรี สามารถลงทะเบียนเรียนรายวิชา  
อื่น ๆ แทนได้ ทั้งนี้หากเรียนครบตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในหลักสูตรแล้ว จะไม่เลือกรายวิชาเรียนแทน  
ก็ได้

ข้อ 29 การลงทะเบียนเรียนรายวิชาโดยไม่นับหน่วยกิต (Audit)

29.1 การลงทะเบียนเรียนรายวิชาโดยไม่นับหน่วยกิต หมายถึง การลงทะเบียน  
เรียนรายวิชาโดยไม่นับหน่วยกิตรวมเข้ากับจำนวนหน่วยกิตในภาคการศึกษาและจำนวนหน่วยกิตตาม  
หลักสูตร

29.2 นักศึกษาจะลงทะเบียนเรียนรายวิชาโดยไม่นับหน่วยกิตได้ก็ต่อเมื่อได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ผู้สอนรายวิชานั้น

29.3 มหาวิทยาลัยอาจอนุมัติให้บุคคลภายนอกที่ไม่ใช่ นักศึกษาเข้าเรียนบางรายวิชาเป็นพิเศษได้ แต่ผู้นั้นจะต้องมีคุณสมบัติและพื้นฐานการศึกษาตามที่มหาวิทยาลัยเห็นสมควร และจะต้องปฏิบัติตามข้อบังคับและระเบียบต่าง ๆ ของมหาวิทยาลัยทั้งนี้ต้องเสียค่าธรรมเนียมการศึกษาเช่นเดียวกับนักศึกษาที่เรียนแบบไม่เต็มเวลา

#### ข้อ 30 การขอเปิดหมู่เรียนพิเศษ

มหาวิทยาลัยเปิดหมู่เรียนพิเศษที่เปิดสอนนอกเหนือแผนการเรียน ให้เฉพาะกรณีดังต่อไปนี้

30.1 เป็นภาคการศึกษาสุดท้ายที่นักศึกษาจะสำเร็จการศึกษา แต่รายวิชาที่จะเรียนตามโครงสร้างของหลักสูตรไม่เปิดสอนหรือเปิดสอนแต่นักศึกษาไม่สามารถลงทะเบียนเรียนได้

30.2 รายวิชาดังกล่าวจะไม่มีเปิดสอนอีกเลย ตลอดแผนการเรียน

30.3 รายวิชาที่ขอเปิดจะต้องมีเวลาเรียนและเวลาสอบไม่ซ้ำซ้อนกับรายวิชาอื่น ๆ ในตารางเรียนปกติ

30.4 นักศึกษาต้องยื่นคำร้องขอเปิดหมู่พิเศษภายในสัปดาห์แรกของการเปิดภาคการศึกษา

#### ข้อ 31 การขอเพิ่ม ขอลถอน และขอยกเลิกรายวิชา

31.1 การขอเพิ่ม ขอลถอน และขอยกเลิกรายวิชาต้องได้รับอนุมัติจากคณบดี โดยความเห็นชอบจากอาจารย์ผู้สอนและอาจารย์ที่ปรึกษา

31.2 การขอเพิ่มหรือขอลถอนรายวิชาต้องกระทำภายใน 3 สัปดาห์แรกของภาคการศึกษาปกติหรือภายในสัปดาห์แรกของภาคฤดูร้อน หากมีความจำเป็นอาจขอเพิ่มหรือขอลถอนรายวิชาได้ภายใน 6 สัปดาห์แรกของภาคการศึกษาปกติ ทั้งนี้ต้องเป็นไปตามข้อ 26.3 แต่จำนวนหน่วยกิตที่คงเหลือจะต้องไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต

31.3 การขอยกเลิกรายวิชา ต้องดำเนินการให้เสร็จสิ้นก่อนการสอบปลายภาคการศึกษาไม่น้อยกว่า 1 สัปดาห์

#### ข้อ 32 การลงทะเบียนเพื่อรักษาสภาพนักศึกษา

32.1 นักศึกษาที่ลาพักการเรียนหรือถูกมหาวิทยาลัยสั่งให้พักการเรียน จะต้องชำระเงินค่าธรรมเนียมรักษาสภาพนักศึกษาตามประกาศของมหาวิทยาลัยมิฉะนั้นจะพ้นสภาพนักศึกษา

32.2 การลงทะเบียนเพื่อรักษาสภาพนักศึกษาให้ดำเนินการให้แล้วเสร็จภายใน 3 สัปดาห์แรก นับจากวันเปิดภาคการศึกษาปกติหรือภายในสัปดาห์แรกจากวันเปิดภาคการศึกษาภาคฤดูร้อน มิฉะนั้นจะต้องเสียค่าปรับตามอัตราที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ 33 การวัดผลและการประเมินผลการศึกษา รายวิชา ให้เป็นไปตามหมวด 7 การวัดและการประเมินผล

## หมวด 6

### การเรียนรู้ การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สหกิจศึกษา

#### ข้อ 34 การเรียน

นักศึกษาต้องมีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาเรียนทั้งหมดของรายวิชานั้น จึงจะมีสิทธิ์สอบปลายภาค ในกรณีที่นักศึกษามีเวลาเรียนน้อยกว่าร้อยละ 80 แต่ไม่ต่ำกว่าร้อยละ 60 ให้ยื่นคำร้องขอมีสิทธิ์สอบพร้อมหลักฐานแสดงเหตุจำเป็นของการขาดเรียนต่ออาจารย์ผู้สอน โดยผ่านความเห็นชอบของอาจารย์ที่ปรึกษาและให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการวิชาการคณะของรายวิชานั้น ๆ ก่อนการสอบปลายภาคการศึกษา 1 สัปดาห์ สำหรับนักศึกษาที่มีเวลาเรียนน้อยกว่าร้อยละ 60 ให้ได้รับผลการเรียนเป็น F หรือ NP

#### ข้อ 35 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สหกิจศึกษา

35.1 นักศึกษาต้องฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษาตามที่ระบุไว้ในหลักสูตร ถ้าผู้ใดปฏิบัติไม่ครบถ้วน ให้ถือว่าการศึกษายังไม่สมบูรณ์

35.2 ในระหว่างการฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษา นักศึกษาจะต้องประพฤติตนตามระเบียบและปฏิบัติตามข้อกำหนดทุกประการ หากฝ่าฝืน อาจารย์นิเทศหรือพี่เลี้ยงในหน่วยงานฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษาอาจพิจารณาส่งตัวกลับและดำเนินการให้ฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษาใหม่

## หมวด 7

### การวัดและการประเมินผล

ข้อ 36 ให้มีการประเมินผลการศึกษาในรายวิชาต่าง ๆ ตามหลักสูตรเป็น 2 ระบบ ดังนี้

36.1 ระบบมีค่าระดับคะแนน แบ่งเป็น 8 ระดับ

ระดับคะแนน	ความหมาย	ค่าระดับคะแนน
A	ดีเยี่ยม (Excellent)	4.0
B+	ดีมาก (Very Good)	3.5
B	ดี (Good)	3.0
C+	ดีพอใช้ (Fairly Good)	2.5
C	พอใช้ (Fair)	2.0
D+	อ่อน (Poor)	1.5
D	อ่อนมาก (Very Poor)	1.0
F	ตก (Fail)	0



ระบบนี้ใช้สำหรับการประเมินผลการศึกษาในรายวิชาที่บังคับเรียนตามหลักสูตร ระดับคะแนนที่ถือว่าได้รับการประเมินผ่านต้องไม่ต่ำกว่า “D” ถ้านักศึกษาได้ระดับคะแนนในรายวิชาใดต่ำกว่า “D” ต้องลงทะเบียนเรียนใหม่จนกว่าจะสอบได้ กรณีวิชาเลือกถ้าได้ระดับคะแนน F สามารถเปลี่ยนไปเลือกเรียนรายวิชาอื่นได้ ส่วนการประเมินผลการศึกษาในรายวิชาเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ รายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ รายวิชาเตรียมสหกิจศึกษา และรายวิชาสหกิจศึกษา ถ้าได้ระดับคะแนนต่ำกว่า “C” ถือว่าสอบตก นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนใหม่

### 36.2 ระบบไม่มีค่าระดับคะแนน กำหนดสัญลักษณ์การประเมินผล ดังนี้

สัญลักษณ์	ความหมาย
PD (Pass with Distinction)	ผลการประเมินผ่านดีเยี่ยม
P (Pass)	ผลการประเมินผ่าน
NP (No Pass)	ผลการประเมินไม่ผ่าน
W (Withdraw)	การยกเลิกการเรียนโดยได้รับอนุมัติ
T (Transfer of Credits)	การยกเว้นการเรียนรายวิชา
I (Incomplete)	ผลการประเมินยังไม่สมบูรณ์
Au (Audit)	การลงทะเบียนเรียนรายวิชาเป็นพิเศษ โดยไม่นับหน่วยกิต

ระบบนี้ใช้สำหรับการประเมินผลรายวิชาที่หลักสูตรบังคับให้เรียนเพิ่มตามข้อกำหนดเฉพาะ และรายวิชาที่สภามหาวิทยาลัยกำหนดให้เรียนเพิ่ม หรือใช้สำหรับการลงทะเบียนเรียนรายวิชา โดยไม่นับหน่วยกิต

กรณีรายวิชาที่หลักสูตรบังคับให้เรียนเพิ่มตามข้อกำหนดเฉพาะและรายวิชาที่สภามหาวิทยาลัยกำหนดให้เรียนเพิ่มถ้าได้ผลการประเมินไม่ผ่าน (NP) นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนใหม่จนกว่าจะผ่าน

#### ข้อ 37 ข้อกำหนดเพิ่มเติมตามสัญลักษณ์ต่างๆ มีดังนี้

37.1 Au (Audit) ใช้สำหรับการประเมินผ่านในรายวิชาที่มีการลงทะเบียนเป็นพิเศษโดยไม่นับหน่วยกิต

37.2 W (Withdraw) ใช้สำหรับการบันทึกรายวิชาที่ได้รับอนุมัติให้ยกเลิกวิชานั้น โดยต้องดำเนินการให้เสร็จสิ้นก่อนกำหนดสอบปลายภาคไม่น้อยกว่า 1 สัปดาห์หรือตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดและใช้ในกรณีที่นักศึกษาลาพักการศึกษาหรือถูกสั่งให้พักการศึกษาหลังจากลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษานั้นแล้ว

37.3 T (Transfer of Credits) ใช้สำหรับบันทึกการยกเว้นการเรียนรายวิชา

37.4 I (Incomplete) ใช้สำหรับการบันทึกการประเมินผลในรายวิชาที่ผลการเรียนไม่สมบูรณ์เมื่อสิ้นภาคการศึกษา นักศึกษาที่ได้ “I” จะต้องดำเนินการขอรับการประเมินผลเพื่อเปลี่ยนระดับคะแนนให้เสร็จสิ้นในภาคการศึกษาถัดไป การเปลี่ยนระดับคะแนน “I” ให้ดำเนินการดังนี้

37.4.1 กรณีนักศึกษายังทำงานไม่สมบูรณ์ ไม่ติดต่อผู้สอนหรือไม่สามารถส่งงานได้ตามเวลาที่กำหนด ให้ผู้สอนประเมินผลการศึกษาคะแนนที่มีอยู่ให้เสร็จสิ้นภายในภาคการศึกษาถัดไป หากอาจารย์ผู้สอนไม่ส่งผลการศึกษากำหนด มหาวิทยาลัยจะเปลี่ยนผลการศึกษาเป็น “F” เว้นแต่กรณีที่มิใช่ความบกพร่องของนักศึกษา อธิการบดีอาจให้ขยายเวลาต่อไปได้

37.4.2 กรณีนักศึกษาขาดสอบปลายภาค และได้รับอนุญาตให้สอบ แต่ไม่มาสอบภายในเวลาที่กำหนด หรือสำหรับนักศึกษาที่ไม่ได้รับอนุญาตให้สอบ ให้อาจารย์ผู้สอนประเมินผลการศึกษาคะแนนที่มีอยู่ให้เสร็จสิ้นภายในภาคการศึกษาถัดไป หากอาจารย์ไม่ส่งผลการศึกษากำหนดมหาวิทยาลัยจะเปลี่ยนผลการศึกษาเป็น “F”

ข้อ 38 รายวิชาที่ได้รับการยกเว้นการเรียน ให้ได้รับผลการประเมินเป็น “T” และมหาวิทยาลัยจะไม่นำมาคิดค่าคะแนนเฉลี่ยสะสม

ข้อ 39 นักศึกษาที่เข้าศึกษาในหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) จะลงทะเบียนเรียนรายวิชาซ้ำกับรายวิชาที่ศึกษามาแล้วในระดับอนุปริญญาไม่ได้ หากลงทะเบียนซ้ำให้เว้นการนับหน่วยกิตเพื่อพิจารณาวิชาเรียนครบตามโครงสร้างของหลักสูตรที่กำลังศึกษาอยู่ ยกเว้นได้รับอนุมัติจากคณบดีที่รายวิชานั้นสังกัดอยู่

ข้อ 40 การนับจำนวนหน่วยกิตสะสมของนักศึกษาตามโครงสร้างของหลักสูตรให้นับเฉพาะหน่วยกิตของรายวิชาที่ได้รับการประเมินผลการเรียนว่าผ่านเท่านั้น

ข้อ 41 ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยเฉพาะรายภาคการศึกษาให้คำนวณจากผลการศึกษานักศึกษาในภาคการศึกษานั้น โดยเอาผลรวมของผลคูณของจำนวนหน่วยกิตกับค่าระดับคะแนนของแต่ละรายวิชาเป็นตัวตั้งและหารด้วยจำนวนหน่วยกิตของภาคการศึกษานั้น การคำนวณดังกล่าวให้ตั้งหารถึงทศนิยม 2 ตำแหน่งโดยไม่ปัดเศษ

ข้อ 42 ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมให้คำนวณจากผลการศึกษานักศึกษาตั้งแต่เริ่มเข้าศึกษาจนถึงภาคการศึกษาสุดท้าย โดยเอาผลรวมของผลคูณของจำนวนหน่วยกิตกับค่าระดับคะแนนของแต่ละรายวิชาที่ศึกษาทั้งหมดเป็นตัวตั้งและหารด้วยจำนวนหน่วยกิตทั้งหมด การคำนวณดังกล่าวให้ตั้งหารถึงทศนิยม 2 ตำแหน่งโดยไม่ปัดเศษ

ข้อ 43 รายวิชาที่ได้ผลการศึกษาเป็น F ให้นำมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยหรือค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

ข้อ 44 ผลการศึกษาระบบไม่มีค่าระดับคะแนน ไม่ต้องนับรวมหน่วยกิตเป็นตัวหารแต่ให้นับหน่วยกิตเพื่อพิจารณาวิชาเรียนครบตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร

ข้อ 45 ในภาคการศึกษาใดที่นักศึกษาได้ I ให้คำนวณค่าระดับคะแนนเฉลี่ยรายภาคการศึกษานั้นโดยนับเฉพาะรายวิชาที่ไม่ได้ I เท่านั้น

ข้อ 46 เมื่อนักศึกษาเรียนครบตามโครงสร้างหลักสูตรแล้ว และได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ 1.80 ขึ้นไป แต่ไม่ถึง 2.00 นักศึกษาสามารถลงทะเบียนเรียนรายวิชาเดิมที่ได้รับผลการศึกษาเป็น D<sup>+</sup> หรือ D หรือเลือกเรียนรายวิชาใหม่เพิ่มเติม เพื่อทำค่าระดับคะแนนเฉลี่ยให้ถึง 2.00 กรณีเป็นการลงทะเบียนเรียนรายวิชาเดิมให้ฝ่ายทะเบียนนำค่าระดับคะแนนทุกรายวิชามาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม และต้องอยู่ในระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด

ข้อ 47 ในกรณีที่มีความจำเป็นอันไม่อาจกล่าววงเสียได้ ที่อาจารย์ผู้สอนไม่สามารถประเมินผลการศึกษาได้ ให้มหาวิทยาลัยแต่งตั้งคณะกรรมการเพื่อประเมินผลการศึกษาในรายวิชานั้น

## หมวด 8

### การย้ายคณะ การเปลี่ยนหลักสูตร และการรับโอนนักศึกษา

ข้อ 48 การย้ายคณะหรือการเปลี่ยนหลักสูตร

48.1 นักศึกษาที่จะขอย้ายคณะหรือเปลี่ยนหลักสูตรจะต้องศึกษาในคณะหรือหลักสูตรเดิมไม่น้อยกว่า 1 ภาคการศึกษาและมีคะแนนเฉลี่ยไม่น้อยกว่า 2.50 ทั้งนี้ไม่นับภาคการศึกษาที่ลาพักการเรียนหรือถูกสั่งให้พักการเรียนและไม่เคยได้รับอนุมัติให้ย้ายคณะหรือเปลี่ยนหลักสูตรมาก่อน

48.2 ในการยื่นคำร้องขอย้ายคณะหรือเปลี่ยนหลักสูตร นักศึกษาต้องแสดงเหตุผลประกอบ และผ่านการพิจารณา หรือดำเนินการตามที่หลักสูตร หรือมหาวิทยาลัยกำหนด

48.3 การย้ายคณะหรือเปลี่ยนหลักสูตรต้องดำเนินการให้เสร็จสิ้นก่อนการลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษานั้น ๆ

48.4 รายวิชาต่าง ๆ ที่นักศึกษาย้ายคณะ เรียนมา ให้เป็นไปตามหมวดที่ 9 การเทียบโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียนรายวิชา

48.5 ระยะเวลาเรียน ให้นับตั้งแต่เริ่มเข้าเรียนในคณะหรือหลักสูตรเดิม

48.6 การพิจารณาอนุมัติการขอย้ายให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย

48.7 นักศึกษาที่ย้ายคณะหรือเปลี่ยนหลักสูตรจะต้องศึกษาในคณะหรือหลักสูตรที่ย้ายไปไม่น้อยกว่า 1 ปีการศึกษาจึงจะขอสำเร็จการศึกษาได้ ทั้งนี้ไม่นับภาคการศึกษาที่ลาพักการเรียนหรือถูกสั่งให้พักการเรียน

48.8 นักศึกษาที่ย้ายคณะหรือเปลี่ยนหลักสูตรจะต้องชำระค่าธรรมเนียมตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ 49 การรับโอนนักศึกษาจากสถาบันการศึกษาอื่น

49.1 มหาวิทยาลัยอาจพิจารณารับโอนนักศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่นที่มีวิทยฐานะเทียบเท่ามหาวิทยาลัยและกำลังศึกษาในหลักสูตรที่มีระดับและมาตรฐานเทียบเคียงได้กับหลักสูตรของมหาวิทยาลัยมาเป็นนักศึกษาได้โดยได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการประจำหลักสูตรและคณบดี และขออนุมัติจากมหาวิทยาลัย

49.2 คุณสมบัติของนักศึกษาที่จะได้รับการพิจารณารับโอน

49.2.1 มีคุณสมบัติครบถ้วนตามข้อ 22

49.2.2 ไม่เป็นผู้ที่พ้นสภาพนักศึกษาจากสถาบันเดิมด้วยมีกรณีความผิดทางวินัย

49.2.3 ได้ศึกษาอยู่ในสถาบันอุดมศึกษามาแล้วไม่น้อยกว่า 1 ภาคการศึกษาปกติ ทั้งนี้ไม่นับภาคการศึกษาที่ลาพักหรือถูกสั่งให้พักการเรียน และต้องได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ 2.00 ขึ้นไป

49.2.4 นักศึกษาที่ประสงค์จะโอนมาศึกษาในมหาวิทยาลัย จะต้องส่งใบสมัครถึงมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่า 6 สัปดาห์ ก่อนเปิดภาคการศึกษาที่ประสงค์จะเข้าศึกษานั้นพร้อม กับแนบเอกสารตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

49.2.5 นักศึกษาที่โอนมาต้องมีเวลาศึกษาในมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่า 1 ปี การศึกษา โดยการเทียบโอนผลการเรียนและการขอยกเว้นการเรียนรายวิชาให้เป็นไปตามหมวด 9 การเทียบโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียนรายวิชา

## หมวด 9

### การเทียบโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียนรายวิชา

ข้อ 50 ผู้มีสิทธิได้รับการเทียบโอนผลการเรียน ต้องมีคุณสมบัติข้อใดข้อหนึ่ง ดังต่อไปนี้

50.1 กำลังศึกษาอยู่ในหลักสูตรใดหลักสูตรหนึ่งของมหาวิทยาลัยแล้วโอนย้ายคณะหรือเปลี่ยนหลักสูตร

50.2 สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยและเข้าศึกษาระดับปริญญาตรีที่ 2

50.3 ผ่านการศึกษาในรายวิชาใดวิชาหนึ่งตามหลักสูตรมหาวิทยาลัย

50.4 เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ 51 การพิจารณาเทียบโอนผลการเรียน

51.1 ต้องเป็นรายวิชาที่ศึกษาจากมหาวิทยาลัยซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตรที่โอนย้ายคณะหรือเปลี่ยนหลักสูตร โดยนักศึกษาเป็นผู้เลือก

51.2 ต้องเป็นรายวิชาที่มีคำอธิบายรายวิชาเดียวกันหรือสัมพันธ์และเทียบเคียงกันได้

51.3 ต้องไม่ใช่รายวิชาดังต่อไปนี้ สัมมนา ปัญหาพิเศษ เตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ เตรียมสหกิจศึกษา และสหกิจศึกษา

ข้อ 52 ผู้มีสิทธิได้รับการยกเว้นการเรียนรายวิชา ต้องมีคุณสมบัติข้อใดข้อหนึ่ง ดังต่อไปนี้

52.1 สำเร็จการศึกษาหรือเคยศึกษาในสถาบันอุดมศึกษา

52.2 ผ่านการศึกษาหรืออบรมในรายวิชาใดวิชาหนึ่งตามหลักสูตรมหาวิทยาลัย

52.3 ขอย้ายสถานศึกษามาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่น

52.4 ศึกษาจากการศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย การฝึกอาชีพ หรือ ประสบการณ์ทำงานและต้องมีความรู้พื้นฐานระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่าสำหรับ นักศึกษาปริญญาตรี

52.5 สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีจากสถาบันอุดมศึกษาและเข้าศึกษา ปริญญาตรีใบที่ 2 สามารถยกเว้นการเรียนรายวิชาหมวดวิชาการศึกษาทั่วไป จำนวน 30 หน่วยกิต และต้องเรียนเพิ่มรายวิชาตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ 53 การพิจารณาขอยกเว้นการเรียนรายวิชา

53.1 การเรียนจากมหาวิทยาลัยหรือสถาบันการศึกษา

53.1.1 เป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาในหลักสูตรระดับอุดมศึกษาหรือเทียบเท่า ที่สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาหรือหน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจตามกฎหมายรับรอง

53.1.2 เป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่มีเนื้อหาสาระครอบคลุมไม่น้อยกว่า สามในสี่ของรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่ขอยกเว้นการเรียนรายวิชา

53.1.3 เป็นรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่ได้ระดับคะแนนไม่ต่ำกว่า C หรือได้ ค่าระดับคะแนน 2.00 หรือเทียบเท่าในรายวิชาที่มีการประเมินผลเป็นค่าระดับ และได้ผลการประเมิน ผ่านในรายวิชาที่ไม่ประเมินผลเป็นค่าระดับไม่ต่ำกว่า P ทั้งนี้ต้องเป็นไปตามเงื่อนไขของหลักสูตรนั้น กำหนด

53.1.4 จำนวนหน่วยกิตที่ได้รับการยกเว้นการเรียนรายวิชารวมแล้วต้องไม่เกิน สามในสี่ของจำนวนหน่วยกิตรวมของหลักสูตรที่กำลังศึกษา

53.1.5 รายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่ได้รับการยกเว้นการเรียนรายวิชา ให้บันทึกใน ใบรายงานผลการเรียนของนักศึกษา โดยใช้อักษร T

53.1.6 ต้องไม่ใช่รายวิชาดังต่อไปนี้ สัมมนา ปัญหาพิเศษ เตรียมฝึกประสบการณ์ วิชาชีพ ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ เตรียมสหกิจศึกษา และสหกิจศึกษา

53.1.7 ในกรณีที่มหาวิทยาลัยเปิดหลักสูตรใหม่ เทียบโอนนักศึกษาเข้าศึกษาได้ ไม่เกินชั้นปีและภาคการศึกษาที่ได้รับอนุญาตให้มีนักศึกษาเรียนอยู่ ตามหลักสูตรที่ได้รับความ เห็นชอบแล้ว

53.1.8 กรณีที่ไม่เป็นไปตามข้อ 53.1.1 – 53.1.7 ให้อยู่ในดุลยพินิจของ คณะกรรมการประจำหลักสูตร

53.2 การศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย หรือประสบการณ์ทำงาน เข้าสู่การศึกษาในระบบ

53.2.1 การเทียบความรู้จากการศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย ประสบการณ์ทำงาน จะเทียบเป็นรายวิชาหรือกลุ่มวิชาตามหลักสูตรและระดับการศึกษาที่เปิดสอน ในมหาวิทยาลัย

53.2.2 การประเมินการเทียบความรู้และการให้หน่วยกิตสำหรับการศึกษานอก ระบบการศึกษาตามอัธยาศัย หรือประสบการณ์ทำงาน เข้าสู่การศึกษาในระบบให้คณะกรรมการประเมิน

การยกเว้นการเรียนรายวิชาใช้วิธีการอย่างไรอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างดังต่อไปนี้ เป็นหลักเกณฑ์ในการประเมิน

- (1) การทดสอบมาตรฐาน (Credits from Standardized Tests)
  - (2) การทดสอบที่คณะ หรือหลักสูตรจัดสอบเอง (Credits from Examination)
  - (3) การประเมินหรืออบรมที่จัดโดยหน่วยงานต่างๆ (Credits from Training)
  - (4) การเสนอแฟ้มสะสมงาน (Credits from Portfolio)
- ผลการประเมินจะต้องเทียบได้ไม่ต่ำกว่าคะแนน C หรือ ค่าระดับคะแนน 2.00 หรือเทียบเท่าสำหรับรายวิชาหรือกลุ่มวิชา จึงจะให้จำนวนหน่วยกิตของรายวิชาหรือกลุ่มวิชานั้น แต่จะไม่ให้ระดับคะแนน และไม่มีการนำมาคิดค่าระดับคะแนน หรือค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

#### 53.2.3 ให้มีการบันทึกผลการเรียนตามวิธีการประเมินดังนี้

- (1) หน่วยกิตที่ได้จากการทดสอบมาตรฐาน ให้บันทึกเป็น “CS” (Credits from Standardized Tests)
- (2) หน่วยกิตที่ได้จากการทดสอบที่คณะหรือหลักสูตรจัดสอบเองให้บันทึกเป็น “CE” (Credits from Examination)
- (3) หน่วยกิตที่ได้จากการประเมินหรืออบรมที่จัดโดยหน่วยงานต่างๆ ให้บันทึกเป็น “CT” (Credits from Training)
- (4) หน่วยกิตที่ได้จากการเสนอแฟ้มสะสมงาน ให้บันทึกเป็น “CP” (Credits from Portfolio)

53.2.4 นักศึกษาที่ขอยกเว้นการเรียนรายวิชาจะต้องมีเวลาเรียนในมหาวิทยาลัยอย่างน้อย 1 ปีการศึกษา จึงจะมีสิทธิสำเร็จการศึกษา

53.2.5 ให้มหาวิทยาลัยแต่งตั้งคณะกรรมการเทียบโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียนรายวิชา ประกอบด้วย

- (1) คณบดีคณะที่รับผิดชอบการจัดการเรียนการสอนรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่จะขอยกเว้นการเรียนรายวิชาเป็นประธาน
- (2) อาจารย์หรือผู้เชี่ยวชาญในหลักสูตรที่จะขอยกเว้นการเรียนรายวิชาจำนวนอย่างน้อยหนึ่งคนแต่ไม่เกินสามคนโดยคำแนะนำของคณบดีตาม (1) เป็นกรรมการ
- (3) ประธานคณะกรรมการประจำหลักสูตรของรายวิชาที่จะขอยกเว้นการเรียนรายวิชาเป็นกรรมการและเลขานุการ

เมื่อคณะกรรมการประเมินการยกเว้นการเรียนรายวิชาดำเนินการเสร็จสิ้นแล้ว ให้รายงานผลการประเมินการยกเว้นการเรียนรายวิชาไปยังสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนเพื่อเสนอให้มหาวิทยาลัยอนุมัติต่อไป

ข้อ 54 กำหนดเวลาการเทียบโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียนรายวิชา

นักศึกษาที่ประสงค์จะเทียบโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียนรายวิชาหรือกลุ่มวิชา จะต้องยื่นคำร้องต่อมหาวิทยาลัยภายใน 6 สัปดาห์ นับจากวันเปิดภาคการศึกษาแรกที่เข้าศึกษา เว้นแต่ได้รับอนุมัติจากอธิการบดี แต่ทั้งนี้ต้องไม่เกิน 2 ภาคการศึกษา โดยมีสิทธิขอเทียบโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียนรายวิชาได้เพียงครั้งเดียว

ข้อ 55 การนับจำนวนภาคการศึกษาของผู้ที่ได้รับการเทียบโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียนรายวิชาให้ถือเกณฑ์ดังนี้

55.1 นักศึกษาเรียนแบบเต็มเวลาให้นับจำนวนหน่วยกิต ได้ไม่เกิน 22 หน่วยกิต เป็น 1 ภาคการศึกษา

55.2 นักศึกษาเรียนแบบไม่เต็มเวลาให้นับจำนวนหน่วยกิตได้ไม่เกิน 9 หน่วยกิต เป็น 1 ภาคการศึกษา

ข้อ 56 การเทียบโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียนรายวิชา ต้องชำระค่าธรรมเนียมตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

## หมวด 10

### การลาพักการเรียน การลาออก และการฟื้นฟูสภาพการเป็นนักศึกษา

ข้อ 57 การลาพักการเรียน

57.1 นักศึกษาอาจยื่นคำขอลาพักการเรียนได้ในกรณีต่อไปนี้

57.1.1 ถูกเกณฑ์หรือเรียกระดมพลเข้ารับราชการทหารกองประจำการ

57.1.2 ได้รับทุนแลกเปลี่ยนนักศึกษาระหว่างประเทศหรือทุนอื่นใด ที่มหาวิทยาลัยเห็นสมควรสนับสนุน

57.1.3 เจ็บป่วยจนต้องพักรักษาตัวเป็นเวลานานเกินกว่าร้อยละ 20 ของเวลาเรียนทั้งหมดในภาคการศึกษานั้น โดยมีใบรับรองแพทย์จากสถานพยาบาลของทางราชการหรือสถานพยาบาลของเอกชนตามกฎหมายว่าด้วยสถานพยาบาล

57.1.4 เมื่อนักศึกษามีความจำเป็นส่วนตัวอาจยื่นคำร้องขอลาพักการเรียนได้ ถ้อยคำเรียนมาแล้วอย่างน้อย 1 ภาคการศึกษา

57.1.5 เหตุผลอื่นตามที่มหาวิทยาลัยเห็นสมควร

57.2 นักศึกษาที่ต้องลาพักการเรียนให้ยื่นคำร้องภายในสัปดาห์ที่ 3 ของภาคการศึกษาที่ลาพักการเรียน โดยการอนุมัติให้ลาพักการเรียนให้เป็นอำนาจของคณบดี

นักศึกษามีสิทธิ์ขอลาพักการเรียนโดยขออนุมัติต่อคณบดีไม่เกิน 1 ภาคการศึกษา ถ้านักศึกษามีความจำเป็นที่จะต้องลาพักการเรียนมากกว่า 1 ภาคการศึกษา หรือเมื่อครบกำหนดพักการเรียนแล้วยังมีความจำเป็นที่จะต้องพักการเรียนต่อไปอีก ให้ยื่นคำร้องขอพักการเรียนใหม่และต้องได้รับอนุมัติจากมหาวิทยาลัย

57.3 ในกรณีที่นักศึกษาได้รับอนุมัติให้ลาพักการเรียนให้นับระยะเวลาที่ลาพักการเรียนเข้าร่วมในระยะเวลาการศึกษาด้วย

57.4 นักศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้ลาพักการเรียน เมื่อจะกลับเข้าเรียนจะต้องยื่นคำร้องขอกลับเข้าเรียนก่อนวันเปิดภาคการศึกษาไม่น้อยกว่า 2 สัปดาห์ และเมื่อได้รับความเห็นชอบจากคณบดีแล้วจึงจะกลับเข้าเรียนได้

ข้อ 58 นักศึกษาที่ประสงค์จะลาออกจากความเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย ให้ยื่นหนังสือลาออก และต้องได้รับอนุมัติจากมหาวิทยาลัยก่อน การลาออกจึงจะสมบูรณ์

ข้อ 59 การพ้นสภาพการเป็นนักศึกษา

59.1 สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

59.2 ได้รับอนุมัติให้ลาออก

59.3 ไม่รักษาสภาพนักศึกษาในแต่ละภาคการศึกษา

59.4 ได้ระดับคะแนนรายวิชาเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ รายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ รายวิชาเตรียมสหกิจศึกษา หรือรายวิชาสหกิจศึกษา ต่ำกว่า C เป็นครั้งที่ 2 ยกเว้นนักศึกษาระดับปริญญาตรีที่ประสงค์จะรับวุฒินุปริญญาในสาขาเดียวกัน

59.5 ผลการประเมินได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า 1.60 เมื่อสิ้นปีการศึกษาปกติที่ 1 หรือมีผลการประเมินได้รับค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า 1.80 เมื่อสิ้นปีการศึกษาปกติที่ 2 นับตั้งแต่เริ่มเข้าเรียน และในทุก ๆ ปีการศึกษาปกติถัดไป ยกเว้นนักศึกษาระดับปริญญาตรีที่ประสงค์จะรับวุฒินุปริญญาในสาขาเดียวกัน

สำหรับนักศึกษาเรียนแบบไม่เต็มเวลาให้นำภาคฤดูร้อนมารวมเป็นภาคการศึกษาด้วย

ในกรณีที่ภาคการศึกษานั้นมีผลการเรียน “1” ไม่ต้องนำมาคิด ให้คิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมเฉพาะรายวิชาที่มีค่าระดับคะแนน

59.6 ใช้เวลาการศึกษาเกินระยะเวลาที่กำหนด

59.7 ขาดคุณสมบัติตามข้อ 22 อย่างใดอย่างหนึ่ง

59.8 ตาย

ข้อ 60 นักศึกษาพ้นสภาพการเป็นนักศึกษาอันเนื่องมาจากการไม่รักษาสภาพนักศึกษาสามารถยื่นคำร้อง พร้อมแสดงเหตุผลอันสมควร ขอคืนสภาพการเป็นนักศึกษาต่อมหาวิทยาลัย และเมื่อได้รับอนุมัติแล้วต้องชำระเงิน ค่าธรรมเนียมขอการคืนสภาพการเป็นนักศึกษา และค่าธรรมเนียมการรักษาสภาพการเป็นนักศึกษาตามประกาศของมหาวิทยาลัย



## หมวด 11 การสำเร็จการศึกษา

ข้อ 61 นักศึกษาที่ถือว่าสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร ต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนทุกข้อดังนี้

61.1 มีความประพฤติดี

61.2 สอบได้รายวิชาต่าง ๆ ครบตามโครงสร้างของหลักสูตรตามเกณฑ์การประเมินผล

61.3 ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 2.00

61.4 สอบผ่านการประเมินความรู้และทักษะตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

61.5 ผ่านการเข้าร่วมกิจกรรมตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

61.6 มีเวลาศึกษาในมหาวิทยาลัยตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร

ข้อ 62 การขออนุมัติสำเร็จการศึกษา

62.1 ในภาคการศึกษาใดที่นักศึกษาคาดว่าจะสำเร็จการศึกษาให้ยื่นคำร้องขอสำเร็จการศึกษาต่อสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน โดยมหาวิทยาลัยจะพิจารณานักศึกษาที่ยื่นความจำนงขอสำเร็จการศึกษาที่มีคุณสมบัติตามข้อ 61 และต้องไม่ค้างชำระค่าธรรมเนียมต่าง ๆ ไม่ติดค้างวัสดุสารสนเทศ หรืออยู่ระหว่างถูกลงโทษทางวินัย เพื่อขออนุมัติอนุปริญญาหรือปริญญาตรี

62.2 คณะกรรมการวิชาการตรวจสอบคุณสมบัติของนักศึกษาว่าครบถ้วนตามข้อบังคับการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี และให้ถือวันที่คณะกรรมการวิชาการตรวจสอบคุณสมบัติว่าครบถ้วนเป็นวันสำเร็จการศึกษา

ในกรณีที่ศึกษาในหลักสูตรระดับปริญญาตรีมาแล้วไม่น้อยกว่า 3 ปี และจำเป็นต้องยุติการศึกษา สามารถยื่นขอสำเร็จการศึกษาในระดับอนุปริญญาของแต่ละหลักสูตรตามประกาศของมหาวิทยาลัย โดยศึกษารายวิชาไม่น้อยกว่า 90 หน่วยกิต ประกอบด้วยวิชาศึกษาทั่วไปไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต วิชาเฉพาะไม่น้อยกว่า 45 หน่วยกิต วิชาเลือกเสรีไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต และคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า 2.00 หรือ

กรณีศึกษาในหลักสูตรระดับปริญญาตรีมาแล้วไม่น้อยกว่า 4 ปี สอบได้รายวิชาต่าง ๆ ครบตามโครงสร้างของหลักสูตรและมีคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า 1.75 สามารถยื่นขอสำเร็จการศึกษาในระดับอนุปริญญาของแต่ละหลักสูตรตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ 63 นักศึกษาสำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีและจะได้รับเกียรติคุณ ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

63.1 หลักสูตรระดับปริญญาตรี 4 ปี หรือปริญญาตรี 5 ปี เมื่อเรียนครบหลักสูตรแล้วได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า 3.60 จะได้รับเกียรติคุณอันดับหนึ่ง และได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า 3.25 แต่ไม่ถึง 3.60 จะได้รับเกียรติคุณอันดับสอง

หลักสูตรระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) สอบได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมจากระดับอนุปริญญาหรือเทียบเท่าไม่น้อยกว่า 3.60 และเรียนครบหลักสูตรได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมจากการศึกษาในระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ไม่น้อยกว่า 3.60 จะได้รับเกียรติคุณอันดับหนึ่ง และได้รับระดับค่าคะแนนเฉลี่ยสะสมจากระดับอนุปริญญาหรือเทียบเท่าไม่น้อยกว่า 3.25 ขึ้นไป และเรียนครบ

หลักสูตรได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมจากการศึกษาในระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ไม่น้อยกว่า 3.25 แต่ไม่ถึง 3.60 จะได้รับเกียรตินิยมอันดับสอง

63.2 สอบได้ในรายวิชาใด ๆ ไม่ต่ำกว่า C ตามระบบค่าระดับคะแนนหรือไม่ได้ “NP” ตามระบบไม่มีค่าระดับคะแนน

63.3 มีระยะเวลาเรียนดังนี้

63.3.1 หลักสูตรระดับปริญญาตรี 4 ปี สำหรับนักศึกษาเรียนแบบเต็มเวลา ใช้เวลาในการศึกษาไม่เกิน 8 ภาคการศึกษาปกติติดต่อกัน และสำหรับนักศึกษาเรียนแบบไม่เต็มเวลา ใช้เวลาไม่เกิน 12 ภาคการศึกษาปกติติดต่อกัน ทั้งนี้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

63.3.2 หลักสูตรระดับปริญญาตรี 5 ปี สำหรับนักศึกษาเรียนแบบเต็มเวลา ใช้เวลาในการศึกษาไม่เกิน 10 ภาคการศึกษาปกติติดต่อกัน และสำหรับนักศึกษาเรียนแบบไม่เต็มเวลา ใช้เวลาไม่เกิน 15 ภาคการศึกษาปกติติดต่อกัน ทั้งนี้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

63.3.3 หลักสูตรระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) สำหรับนักศึกษาเรียนแบบเต็มเวลา ใช้เวลาในการศึกษาไม่เกิน 4 ภาคการศึกษาปกติติดต่อกัน และสำหรับนักศึกษาเรียนแบบไม่เต็มเวลา ใช้เวลาไม่เกิน 8 ภาคการศึกษาปกติติดต่อกัน ทั้งนี้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

63.4 ต้องไม่เคยขอยกเว้นการเรียนรายวิชา ยกเว้นกรณีการเทียบโอนผลการเรียนของมหาวิทยาลัย

63.5 นักศึกษาที่จะได้รับปริญญาเกียรตินิยมจะต้องเป็นผู้มีความประพฤติดี และไม่เคยถูกลงโทษทางวินัยตลอดระยะเวลาที่ศึกษาในมหาวิทยาลัย

ข้อ 64 การให้รางวัลเหรียญทองซึ่งมีรูปร่างลักษณะและขนาดตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด สำหรับนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาจะต้องมีคุณสมบัติดังนี้

64.1 ได้เกียรตินิยมอันดับหนึ่งและมีค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 3.75

64.2 ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมสูงสุดในกลุ่มผู้สำเร็จการศึกษาในปีเดียวกันในแต่ละคณะ

หมวด 12  
การควบคุมคุณภาพ

ข้อ 65 ให้มหาวิทยาลัยประเมินการสอนของอาจารย์ผู้สอนอย่างน้อยภาคการศึกษาละ 1 ครั้ง และให้นำผลการประเมินมาใช้ในการพัฒนาคุณภาพการจัดการเรียนการสอน

ข้อ 66 ให้คณะและหลักสูตรมีการวิจัยเพื่อติดตาม และประเมินผลการใช้หลักสูตรอย่างต่อเนื่อง ภายใน 5 ปี ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ประกาศ ณ วันที่ 24 เดือน พฤศจิกายน พ.ศ. 2557



(นายจรูญ ถาวรจักร์)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์  
ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี  
ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี (ฉบับที่ ๒)

พ.ศ. ๒๕๖๑

.....

โดยที่เป็นการแก้ไขเพิ่มเติมข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ เพื่อให้การจัดการศึกษา และการบริหารการศึกษาระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี และปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๘ (๒) และมาตรา ๕๘ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ และโดยมติสภามหาวิทยาลัย ในการประชุมครั้งที่ ๑๐/๒๕๖๑ เมื่อวันที่ ๖ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๑ จึงออกข้อบังคับไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา และปริญญาตรี (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๖๑”

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับกับนักศึกษาที่เข้าศึกษาตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ ๑/๒๕๖๑ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้เพิ่มเติมข้อความใน ข้อ ๓ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ ดังนี้

“อาจารย์ประจำหลักสูตร” หมายความว่า อาจารย์ประจำที่มีคุณวุฒิตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาของหลักสูตรที่เปิดสอน ซึ่งมีหน้าที่สอนและค้นคว้าวิจัยในสาขาวิชาดังกล่าว ทั้งนี้ สามารถเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรหลายหลักสูตรได้ในเวลาเดียวกัน แต่ต้องเป็นหลักสูตรที่อาจารย์ผู้นั้นมีคุณวุฒิตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาของหลักสูตร

“อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร” หมายถึง อาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีภาระหน้าที่ในการบริหารและพัฒนาหลักสูตรและการเรียนการสอน ตั้งแต่การวางแผน การควบคุมคุณภาพ การติดตามประเมินผล และ การพัฒนาหลักสูตร อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องอยู่ประจำหลักสูตรนั้นตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษา โดยจะเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเกินกว่า ๑ หลักสูตรในเวลาเดียวกันไม่ได้ ยกเว้น พหุวิทยาการหรือสหวิทยาการ ให้เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้อีกหนึ่งหลักสูตรและอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรสามารถซ้ำได้ไม่เกิน ๒ คน”

ข้อ ๔ ให้ยกเลิกความในข้อ ๗ และข้อ ๘ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗

ข้อ ๕ ให้เพิ่มเติมข้อความในข้อ ๑๖ เป็นวรรคสอง แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ ดังนี้

“กรณีหลักสูตรใดมีเหตุอันสมควร สภามหาวิทยาลัยอาจกำหนดให้ภาคการศึกษาของหลักสูตรนั้น แตกต่างจากที่กำหนดไว้ในข้อบังคับนี้ได้ ทั้งนี้ต้องไม่ขัดหรือแย้งกับประกาศกระทรวงศึกษาธิการ”

ข้อ ๖ ให้ยกเลิกข้อความใน ข้อ ๑๘.๑๒ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ โดยใช้ข้อความดังต่อไปนี้แทน

“๑๘.๑๒ การศึกษาหลักสูตรอบรมระยะสั้น (Short Course Curriculum) เป็นการจัดการศึกษาสำหรับกลุ่มบุคคลเพื่อเพิ่มพูนความรู้ ทักษะ และประสบการณ์การเรียนรู้ ตามประกาศของมหาวิทยาลัย”

ข้อ ๗ ให้เพิ่มข้อ ๑๘.๑๓ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ ดังนี้

“๑๘.๑๓ การศึกษารูปแบบอื่น ๆ ที่มหาวิทยาลัยเห็นว่าเหมาะสม ตามประกาศของมหาวิทยาลัย”

ข้อ ๘ ให้เพิ่มข้อ ๒๓/๑ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ ดังนี้

“ข้อ ๒๓/๑ คุณสมบัติของผู้สมัครเข้าศึกษาหลักสูตรอบรมระยะสั้น หรือหลักสูตรอื่น ๆ ที่มหาวิทยาลัยกำหนดตามประกาศของมหาวิทยาลัย

(๑) ไม่เคยเป็นผู้มีความประพฤติเสียหายร้ายแรง

(๒) ไม่เป็นคนวิกลจริตและไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรงหรือโรคอื่นซึ่งสังคม

รังเกียจ

(๓) มีคุณสมบัติตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตรที่จะเข้าศึกษาหรือตามประกาศของมหาวิทยาลัย”

ข้อ ๙ ให้ยกเลิกข้อความในข้อ ๒๔ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ โดยใช้ข้อความดังต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๒๔ การขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา สำหรับการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาปริญญาตรี และปริญญาตรี (ต่อเนื่อง)

๒๔.๑ ผู้ที่ได้รับคัดเลือกเป็นนักศึกษาต้องมารายงานตัว ส่งหลักฐาน และชำระเงินค่าธรรมเนียมการศึกษาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดจึงจะมีสภาพเป็นนักศึกษา

๒๔.๒ ผู้ที่ได้รับคัดเลือกเป็นนักศึกษาไม่มารายงานตัว ส่งหลักฐาน และชำระเงินค่าธรรมเนียมการศึกษาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด ให้ถือว่าผู้นั้นสละสิทธิ์การเป็นนักศึกษา เว้นแต่จะได้รับอนุมัติจากมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๐ ให้เพิ่มข้อ ๒๔/๑ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ ดังนี้

“ข้อ ๒๔/๑ การขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา สำหรับหลักสูตรอบรมระยะสั้น หรือหลักสูตรอื่นๆ ที่มหาวิทยาลัยกำหนดตามประกาศของมหาวิทยาลัย ให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย”

ข้อ ๑๑ ให้ยกเลิกข้อความในข้อ ๒๕ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ โดยใช้ข้อความดังต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๒๕ ประเภทนักศึกษา แบ่งออกเป็น ๓ ประเภท ได้แก่

๒๕.๑ นักศึกษาเต็มเวลา หมายถึง นักศึกษาที่มีการลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาปกติ ไม่น้อยกว่า ๙ หน่วยกิต และไม่เกิน ๒๒ หน่วยกิต และภาคฤดูร้อนไม่เกิน ๙ หน่วยกิต

๒๕.๒ นักศึกษาไม่เต็มเวลา หมายถึง นักศึกษาที่มีการลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาปกติและภาคฤดูร้อนไม่เกิน ๙ หน่วยกิต

๒๕.๓ นักศึกษาตามหลักสูตรอบรมระยะสั้น หรือหลักสูตรอื่นๆ ที่มหาวิทยาลัยกำหนดตามประกาศของมหาวิทยาลัย”

ข้อ ๑๒ ให้ยกเลิกข้อความในข้อ ๒๖.๓.๑ ๒๖.๓.๒ ๒๖.๓.๓ ๒๖.๓.๔ และ ๒๖.๓.๕ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ โดยใช้ข้อความดังต่อไปนี้ แทน

“๒๖.๓.๑ วิชาที่กำหนดไว้ในแผนการศึกษาที่หลักสูตรให้เปิดสอนในภาคฤดูร้อน อาจเป็นรายวิชาที่เคยเรียนมาก่อนและผลการประเมินไม่ผ่าน หรือรายวิชาที่จำเป็นต้องเรียนเพื่อให้ครบโครงสร้างในการสำเร็จการศึกษา

๒๖.๓.๒ วิชาที่คณะหรือหลักสูตรเปิดสอนในภาคฤดูร้อน นอกเหนือไปจากรายวิชาที่กำหนดไว้ในแผนการศึกษา โดยนักศึกษาสามารถเลือกเรียนเป็นรายวิชาในหมวดวิชาต่าง ๆ ได้

ทั้งนี้กรณีที่มีนักศึกษาลงทะเบียนเรียนน้อยกว่า ๑๐ คน ให้เสนอต่อคณะกรรมการวิชาการพิจารณา”

ข้อ ๑๓ ให้เพิ่มข้อ ๒๖/๑ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ ดังนี้

“ข้อ ๒๖/๑ การลงทะเบียนเรียน สำหรับหลักสูตรอบรมระยะสั้น หรือหลักสูตรอื่นๆ ที่มหาวิทยาลัยกำหนดตามประกาศของมหาวิทยาลัย ในการลงทะเบียนเป็นนักศึกษาให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย”

ข้อ ๑๔ ให้ยกเลิกข้อความในข้อ ๓๕ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ โดยใช้ข้อความดังต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๓๕ การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สหกิจศึกษา หรือการพัฒนาศักยภาพการเป็นผู้ประกอบการใหม่

๓๕.๑ นักศึกษาต้องฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สหกิจศึกษา หรือการพัฒนาศักยภาพการเป็นผู้ประกอบการใหม่ ตามที่ระบุไว้ในหลักสูตรถ้าผู้ใดปฏิบัติไม่ครบถ้วน ให้ถือว่าการศึกษายังไม่สมบูรณ์

๓๕.๒ ในระหว่างการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สหกิจศึกษา หรือการพัฒนาศักยภาพการเป็นผู้ประกอบการใหม่ นักศึกษาจะต้องประพฤติตนตามระเบียบและปฏิบัติตามข้อกำหนดทุกประการ หากฝ่าฝืน อาจารย์นิเทศหรือพี่เลี้ยงในหน่วยงานฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สหกิจศึกษา หรือการพัฒนาศักยภาพการเป็นผู้ประกอบการใหม่ อาจพิจารณาส่งตัวกลับและดำเนินการให้ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สหกิจศึกษา หรือการพัฒนาศักยภาพการเป็นผู้ประกอบการใหม่ อีกครั้ง

๓๕.๓ นักศึกษาต้องผ่านรายวิชาการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ เตรียมสหกิจศึกษา หรือการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่มีชื่อเป็นอย่างอื่นก่อน จึงจะสามารถลงทะเบียนรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สหกิจศึกษา หรือการพัฒนาศักยภาพการเป็นผู้ประกอบการใหม่ ได้”

ข้อ ๑๕ ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็นวรรคสี่ ของข้อ ๓๖.๒ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ ดังนี้

“กรณีการประเมินผลสำหรับหลักสูตรอบรมระยะสั้น หรือหลักสูตรอื่นๆ ที่มหาวิทยาลัยกำหนดตามประกาศของมหาวิทยาลัย ในการประเมินผลให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย”

ข้อ ๑๖ ให้ยกเลิกข้อความในข้อ ๓๗.๔.๒ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ โดยใช้ข้อความดังต่อไปนี้แทน

“๓๗.๔.๒ กรณีนักศึกษาขาดสอบปลายภาค ให้นักศึกษายื่นคำร้องขอสอบปลายภาคต่อคณบดีที่รายวิชานั้นสังกัด ภายใน ๒ สัปดาห์หลังจากเปิดภาคการศึกษาถัดไป เมื่อได้รับอนุญาต

จากคณบดีให้สอบปลายภาค ให้คณะที่รายวิชานั้นสังกัด จัดวัน – เวลา และคณะกรรมการคุมสอบ หากไม่มาสอบภายในเวลาที่กำหนด หรือไม่ได้รับอนุญาตให้สอบ อาจารย์ผู้สอนส่งผลการเรียนตามคะแนนที่มีอยู่

หากอาจารย์ไม่ส่งผลการเรียนตามกำหนดมหาวิทยาลัยจะเปลี่ยนผลการศึกษาเป็น “F”

ข้อ ๑๗ ให้เพิ่มข้อ ๔๖/๑ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ ดังนี้

“ข้อ ๔๖/๑ ให้อาจารย์ผู้สอนส่งผลการเรียนตามกำหนดการลงทะเบียนเรียนของนักศึกษา หรือประกาศของมหาวิทยาลัย”

ข้อ ๑๘ ให้เพิ่มเติมข้อความในข้อ ๖๑ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ ดังนี้

“สำหรับการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี และปริญญาตรี (ต่อเนื่อง)”

ข้อ ๑๙ ให้เพิ่มข้อ ๖๑/๑ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ ดังนี้

“ข้อ ๖๑/๑ นักศึกษาที่ถือว่าสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรอบรมระยะสั้น หรือหลักสูตรอื่นๆ ที่มหาวิทยาลัยกำหนดตามประกาศของมหาวิทยาลัย ในการประเมินผลให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย”

ข้อ ๒๐ ให้ยกเลิกข้อความในข้อ ๖๓.๒ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ โดยใช้ข้อความดังต่อไปนี้แทน

“๖๓.๒ สอบได้ในรายวิชาใด ๆ ไม่ต่ำกว่า “D” ตามระบบค่าระดับคะแนนหรือไม่ได้ “NP” ตามระบบไม่มีค่าระดับคะแนน”

ข้อ ๒๑ ให้เพิ่มเติมข้อความในข้อ ๖๓.๓ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ ดังนี้

“ข้อ ๖๓.๓.๔ การสำเร็จการศึกษาสำหรับหลักสูตรอบรมระยะสั้น หรือหลักสูตรอื่นๆ ที่มหาวิทยาลัยกำหนดตามประกาศของมหาวิทยาลัย ระยะเวลาในการสำเร็จการศึกษาให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย”

ประกาศ ณ วันที่ ๖ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๑



(ศาสตราจารย์ ดร.วิรุณ ตั้งเจริญ)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์

ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี



ภาคผนวก ข  
หลักสูตรหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

**หมวดวิชาศึกษาทั่วไป**  
**มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี**  
**ปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08)**  
**พ.ศ. 2559**

**1. ชื่อหลักสูตร**

ชื่อภาษาไทย : วิชาศึกษาทั่วไป

ภาษาอังกฤษ : General Education

**2. หน่วยงานที่รับผิดชอบ**

งานวิชาศึกษาทั่วไป มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

**3. ความเป็นมาของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป ปรับปรุง พ.ศ. 2559**

กระทรวงศึกษาธิการได้มีประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2548 ซึ่งประกาศในราชกิจจานุเบกษา เล่ม 122 ตอนพิเศษ 39 ง วันที่ 25 พฤษภาคม 2548 โดยในข้อ 8.1 ให้ความหมายวิชาศึกษาทั่วไปไว้ว่า “วิชาศึกษาทั่วไป หมายถึงวิชาที่มุ่งพัฒนา ผู้เรียนให้มีความรอบรู้อย่างกว้างขวาง มีโลกทัศน์ที่กว้างไกล มีความเข้าใจธรรมชาติ ตนเอง ผู้อื่น และสังคม เป็นผู้ใฝ่รู้ สามารถคิดอย่างมีเหตุผล สามารถใช้ภาษาในการติดต่อสื่อสารความหมาย ได้ดี มีคุณธรรม ตระหนักในคุณค่าของศิลปะและวัฒนธรรมทั้งของไทย และของประชาคมนานาชาติ สามารถนำความรู้ไปใช้ในการดำเนินชีวิต และดำรงตนอยู่ในสังคมได้เป็นอย่างดี” สำหรับวิชาศึกษาทั่วไปของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี เดิมมีการใช้หลักสูตรวิชาศึกษาทั่วไปหลักสูตรกลางของสถาบันราชภัฏ ในปี พ.ศ. 2549 ได้มีการพัฒนาวิชาศึกษาทั่วไปใช้ในมหาวิทยาลัย และในปี พ.ศ. 2556 ได้พัฒนาวิชาศึกษาทั่วไปขึ้นมาใหม่ เพื่อให้เข้าสู่กรอบมาตรฐานคุณวุฒิการศึกษา TQF โดยให้สอดคล้องกับกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2548 ที่ระบุไว้ว่า มหาวิทยาลัยอาจจัดวิชาศึกษาทั่วไปในลักษณะจำแนกเป็นรายวิชา หรือ ลักษณะบูรณาการใดๆ ก็ได้ โดยให้ครอบคลุมสาระของกลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ ภาษาศาสตร์และคณิตศาสตร์ โดยมีหน่วยกิตไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต

วิชาศึกษาทั่วไปตามหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2557 นั้น มีลักษณะบูรณาการศาสตร์เนื้อหาวิชาต่างๆ (Integrated) อันได้แก่ กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ รวม 5 รายวิชา รายวิชาละ 6 หน่วยกิต รวม 30 หน่วยกิต โดยจัดการเรียนการสอนแบบเน้นกิจกรรม (Active Learning) ให้นักศึกษาได้มีทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 (21<sup>st</sup> Century Learning Skills) ให้นักศึกษาได้ปฏิบัติจริง เรียนรู้จากเหตุการณ์ สถานการณ์จริงนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในชีวิตประจำวัน มีจิตอาสา ให้นักศึกษาได้เรียนรู้จากกระบวนการวิจัย (Research-based) และทำโครงการต่างๆ (Project-based) ให้นักศึกษานำมาอภิปราย แลกเปลี่ยนเรียนรู้กัน (Discussions) โดยให้อาจารย์สอนเป็นทีม (Team Teaching) ลดการสอนแบบบรรยาย นอกจากนี้ให้นักศึกษาได้เรียนรู้จากเอกสารประกอบการสอน เว็บไซต์ บทเรียน

ออนไลน์ และการฝึกทักษะภาษาอังกฤษด้วยบทเรียนออนไลน์ โดยมุ่งเน้นการพัฒนาคุณลักษณะและความรู้ของนักศึกษาให้มีทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 เพื่อการดำเนินชีวิตและการประกอบอาชีพต่อไปในบริบทของสังคมไทยและสังคมโลกได้ โดยมีความตระหนักและสำนึกในความเป็นไทย สำหรับอาจารย์ผู้สอน มหาวิทยาลัยได้พิจารณาคัดเลือกอาจารย์ผู้สอนและจัดอบรมอาจารย์ผู้สอนให้มีความรู้ความเข้าใจในโครงสร้างหลักสูตร และกระบวนการจัดการเรียนรู้

หลังจากที่ใช้หลักสูตรดังกล่าวมาเป็นเวลา 2 ปี คณะกรรมการบริหารหลักสูตรจึงได้จัดประชุมเพื่อปรึกษาหารือเกี่ยวกับข้อดี-ข้อเสียของหลักสูตร และแนวทางในการแก้ปัญหาพบว่ายังขาดการฝึกทักษะบางส่วน ซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อนักศึกษาในอนาคต จึงเห็นควรปรับปรุงแก้ไขโดยจัดทำเป็นเอกสารสมอ.08 นำเสนอต่อสภามหาวิทยาลัย และสภามหาวิทยาลัยมีมติอนุมัติในการประชุมครั้งที่ 6/2559 เมื่อวันที่ 2 มิถุนายน 2559 ด้วยเหตุผลดังต่อไปนี้

1. การเปิดเสรีทางการค้าเข้าสู่ประชาคมอาเซียน และการสอบวัดมาตรฐานภาษาอังกฤษ ทำให้นักศึกษามีความจำเป็นต้องเรียนรู้ และมีทักษะด้านภาษาทั้งภาษาไทย และภาษาอังกฤษเพิ่มขึ้น หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2557 นั้น ได้บูรณาการวิชาภาษาไทย ภาษาอังกฤษ และเทคโนโลยีสารสนเทศ ไว้ในรายวิชา GE101 ภาษา การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ ทำให้กระบวนการจัดการเรียนการสอนในรายวิชาเน้นหนักไปในทางบูรณาการ ไม่ได้ฝึกทักษะของภาษาอย่างโดดเด่นจริงจัง รวมถึงไม่มีรายวิชาด้านภาษาปรากฏในใบรายงานผลการเรียน ซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อการศึกษาต่อหรือการทำงานในอนาคต คณะกรรมการบริหารจึงเห็นควรให้เพิ่มรายวิชา ภาษาไทย 1 รายวิชา และภาษาอังกฤษ 2 รายวิชา เพื่อให้การฝึกทักษะชัดเจนขึ้น และปรากฏในใบรายงานผลการเรียน

2. การเรียนรู้เกี่ยวกับพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว เป็นเอกลักษณ์ที่สำคัญของมหาวิทยาลัย ซึ่งจะช่วยให้นักศึกษาได้เรียนรู้เกี่ยวกับพระราชประวัติ พระอัจฉริยภาพ และการดำเนินชีวิตตามแนวปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงนั้น รายวิชาตามหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2557 นั้น ได้บูรณาการรวมกับความเป็นพลเมือง จิตอาสา และหลักสูตรโตไปไม่โกง ของสำนักงานป้องกัน และปราบปรามการทุจริตแห่งชาติ ทำให้การเรียนรู้ และฝึกทักษะตามรอยเบื้องพระยุคลบาทไม่ชัดเจน

3. การเพิ่มรายวิชา 4 รายวิชา จึงจำเป็นต้องปรับลดจำนวนหน่วยกิตบางรายวิชาลงเพื่อให้จำนวนหน่วยกิต รวมไม่เกิน 30 หน่วยกิต

4. จากการประชุมคณบดี และประธานหลักสูตร เพื่อปรับรหัสวิชาของทุกรายวิชาในมหาวิทยาลัยให้เป็นมาตรฐานเดียวกัน ซึ่งจะส่งผลให้สามารถจำแนกสังกัดของรายวิชา รวมถึงระดับความยากง่ายเพื่อให้สามารถจัดแผนการเรียนได้สะดวกขึ้น ที่ประชุมดังกล่าวมีมติให้ปรับตัวอักษรนำหน้าวิชาจาก GE เป็น VGE ประกอบกับการเพิ่มรายวิชา ตามข้อ 1 และ 2 งานวิชาศึกษาทั่วไปจึงได้ปรับรหัสรายวิชาใหม่ ให้สอดคล้องตามมติที่ประชุม

5. จากการประชุมคณบดี และประธานหลักสูตร เพื่อปรับปรุงการพัฒนาผลการเรียนรู้ 5 ด้านของทุกหลักสูตรในมหาวิทยาลัย หมาดวิชาศึกษาทั่วไปจึงมีความจำเป็นต้องปรับกระบวนการพัฒนาผลการเรียนรู้ทั้ง 5 ด้าน ให้สอดคล้องตามมติของที่ประชุม

## 4. ปรัชญา และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

### 4.1 ปรัชญา

เสริมสร้างความเป็นมนุษย์ที่สมบูรณ์ รู้ เข้าใจ และเห็นคุณค่าของตนเอง ผู้อื่น สังคม ศิลปวัฒนธรรม และธรรมชาติ ใส่ใจต่อความเปลี่ยนแปลงของสรรพสิ่ง พัฒนาค้นคว้าอย่างต่อเนื่อง ดำเนินชีวิตอย่างมีคุณธรรม มีความรักและความปรารถนาดี พร้อมให้ความช่วยเหลือเพื่อนมนุษย์ และเป็นพลเมืองที่มีคุณค่าของสังคมไทย และสังคมโลก

### 4.2 วัตถุประสงค์

วิชาศึกษาทั่วไปมีวัตถุประสงค์ในการพัฒนานักศึกษาให้มีคุณลักษณะดังต่อไปนี้

4.2.1 มีความรู้พื้นฐานการดำรงชีวิตในสังคมพหุวัฒนธรรม ได้แก่ การรู้จักตนเอง รู้จักท้องถิ่น รู้จักประชาคมอาเซียน และประชาคมโลก รู้เท่าทันเทคโนโลยี

4.2.2 มีความสามารถคิดวิเคราะห์ อย่างมีวิจารณญาณ สามารถเชื่อมโยงความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์ สังคม และธรรมชาติ

4.2.3 มีทักษะในการดำรงชีวิต การใช้ภาษา การติดต่อสื่อสาร การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ การนำเสนอ ทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 และทักษะการแสวงหาความรู้ตลอดชีวิต

4.2.4 ใช้คุณธรรมจริยธรรมในการดำเนินชีวิต น้อมนำแนวทางการดำเนินชีวิตตามปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง และมีจิตอาสา มีส่วนร่วมในการแก้ปัญหาพัฒนาสังคม

## 5. กำหนดการเปิดสอน

เปิดสอน หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2559 ตั้งแต่ ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2561 เป็นต้นไป

## 6. อาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ผู้สอนมีทั้งอาจารย์ประจำจากหมวดวิชาศึกษาทั่วไป คณาจารย์คณะต่างๆ ของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี และอาจารย์พิเศษที่มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ โดยอาจารย์ผู้สอนจะต้องเป็นผู้มีความสามารถในการจัดการเรียนการสอน และเข้ารับการอบรมวิธีการจัดการเรียนการสอน แบบ Active Learning และกิจกรรมเป็นฐาน (Project Based Learning : PBL) ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป เพื่อให้นักศึกษาสำเร็จไปเป็นบัณฑิตที่มีคุณลักษณะตามวัตถุประสงค์ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป ทั้งนี้ อาจารย์ผู้สอนรายวิชาเดียวกันจะต้องร่วมกันจัดทำรายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3) เพื่อให้การสอนเป็นไปในแนวทางเดียวกัน

## 7. นักศึกษา

นักศึกษาทุกคนที่เข้าศึกษาในหลักสูตรระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัย ที่เข้าศึกษาในปีการศึกษา 2561 จะต้องเรียนรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2559 ให้ครบตามโครงสร้าง ซึ่งถูกบรรจุไว้ในหลักสูตรของสาขาวิชานั้น

## 8. หลักสูตร และคำอธิบายรายวิชา

ประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2548 ซึ่งประกาศในราชกิจจานุเบกษา เล่ม 122 ตอนพิเศษ 39 ง วันที่ 25 พฤษภาคม 2548 โดยในข้อ 8.1สถาบันอุดมศึกษาอาจจัดวิชาศึกษาทั่วไปในลักษณะเป็นรายวิชาหรือลักษณะบูรณาการใดๆ ก็ได้ โดยผสมผสานเนื้อหาวิชาครอบคลุมสาระของกลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ มนุษยศาสตร์ ภาษา และกลุ่มวิทยาศาสตร์ กับคณิตศาสตร์ในสัดส่วนที่เหมาะสม เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ของวิชาศึกษาทั่วไป โดยให้มีจำนวนหน่วยกิต รวมไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต

**8.1 จำนวนหน่วยกิต** รวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า **30 หน่วยกิต**

**8.2 โครงสร้างหลักสูตร แบ่งเป็น 4 รายวิชา และ 5 ชุดการเรียนรู้** บัณฑิตเรียนทั้งหมด ดังนี้

**8.2.1 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร** **7 หน่วยกิต**

VGE102 การใช้ภาษาไทยอย่างมีวิจารณญาณเพื่อการสื่อสาร  
Critical Thai Language for Communication 3(2-2-5)

VGE103 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร  
English for Communication 2(1-2-3)

VGE104 ภาษาอังกฤษเพื่อพัฒนาทักษะทางการเรียน  
English for Study Skills Development 2(1-2-3)

**8.2.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์** **13 หน่วยกิต**

VGE101 ตามรอยพระยุคลบาท  
To Follow in the Royal Foot Steps of His Majesty the King 3(2-2-5)

VGE108 ความเป็นสากลเพื่อการดำเนินชีวิตในประชาคมอาเซียน  
และประชาคมโลก 4(2-4-6)

Internationalization for Living in the ASEAN and  
Global Communities

VGE109 อัตลักษณ์บัณฑิตวไลยอลงกรณ์  
VRU Identities 4(2-4-6)

VGE111 ทักษะการรู้สารสนเทศ  
Information Literacy Skills 2(1-2-3)

**8.2.3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์คณิตศาสตร์และเทคโนโลยี** **10 หน่วยกิต**

VGE106 นวัตกรรมและการคิดทางวิทยาศาสตร์  
Innovation and Scientific Thinking 4(2-4-6)

VGE107 สุขภาพเพื่อคุณภาพชีวิต  
Health for Quality of Life 4(2-4-6)

VGE110 ความฉลาดทางดิจิทัล  
Digital Intelligence 2(1-2-3)

## 8.3 คำอธิบายรายวิชา

รหัสวิชา	ชื่อ และคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
VGE101	<p>ตามรอยพระยุคลบาท</p> <p>To Follow in the Royal Foot Steps of His Majesty the King</p> <p>พระราชประวัติพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวภูมิพลอดุลยเดช พระอัจฉริยภาพ พระจริยวัตร หลักการทรงงาน การพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ ทรัพยากรธรรมชาติ เศรษฐกิจ และสังคม โครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ทศพิธราชธรรมในการปกครองระบอบประชาธิปไตย</p>	3(2-2-5)
VGE102	<p>การใช้ภาษาไทยอย่างมีวิจารณญาณเพื่อการสื่อสาร</p> <p>Critical Thai Language for Communication</p> <p>ความสำคัญของภาษาไทย การสื่อสาร พัฒนาทักษะการฟัง การพูด การอ่าน การเขียน ทักษะการสรุปความ การขยายความ การแปลความ การตีความ การพิจารณาสาร การนำเสนอสารด้วยวาจา ลายลักษณ์อักษร อย่างมีวิจารณญาณ และ การใช้สื่อผสมในทางวิชาการ และสถานการณ์จริงในชีวิตประจำวัน</p>	3(2-2-5)
VGE103	<p>ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร</p> <p>English for Communication</p> <p>ฝึก และพัฒนาทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษ โดยเน้นการฟัง การพูด ในสถานการณ์ต่างๆ ในชีวิตประจำวัน โดยคำนึงถึงบริบทของสังคมไทย และสากล การแนะนำตนเอง และผู้อื่น การทักทาย การกล่าวลา การถามข้อมูล การซื้อสินค้า การบอกทิศทาง และสถานที่ตั้ง การนัดหมาย และการขอร้อง</p>	2(1-2-3)
VGE104	<p>ภาษาอังกฤษเพื่อพัฒนาทักษะทางการเรียน</p> <p>English for Study Skills Development</p> <p>ฝึก และพัฒนาการใช้ภาษาอังกฤษเพื่อพัฒนาทักษะการเรียน โดยเน้นการอ่าน เพื่อหาหัวเรื่อง การอ่านจับใจความสำคัญ และรายละเอียด การเขียนสรุปความเรื่องที่อ่านจากสื่อต่างๆ เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ และสื่ออิเล็กทรอนิกส์ รวมถึงทักษะในการสืบค้นข้อมูล เป็นต้น</p>	2(1-2-3)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
VGE106	<p><b>นวัตกรรม และการคิดทางวิทยาศาสตร์</b>  <b>Innovation and Scientific Thinking</b></p> <p>ส่งเสริม และพัฒนาให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมที่ใช้ในชีวิตประจำวัน เพื่อให้เกิดแนวคิดในการเลือกใช้ที่เหมาะสม รู้เท่าทัน มีความคิดสร้างสรรค์ คิดอย่างมีวิจารณญาณ คิดอย่างมีเหตุผล มีทักษะกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ และมีเจตคติทางวิทยาศาสตร์ มีความรู้พื้นฐานการคำนวณทางคณิตศาสตร์ และสถิติเพื่อนำไปสู่การประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน</p>	4(2-4-6)
VGE107	<p><b>สุขภาพเพื่อคุณภาพชีวิต</b>  <b>Health for Quality of Life</b></p> <p>ส่งเสริม และพัฒนาผู้เรียนให้มีพฤติกรรมการสร้างสุขภาพกาย จิต และสังคม มีทักษะชีวิต มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับสุขภาพผู้บริโภคร การช้ยา การออกกำลังกายที่เหมาะสมกับเพศ และวัย ป้องกันอุบัติเหตุ และเตรียมความพร้อมในภาวะฉุกเฉิน การปฐมพยาบาลเบื้องต้น มีความรู้ ความเข้าใจ สามารถรับรู้ถึงความงาม ความรู้สึกสุนทรียะในงานศิลปะ และสภาพแวดล้อมในชีวิตประจำวัน และชีวิตการทำงาน</p>	4(2-4-6)
VGE108	<p><b>ความเป็นสากลเพื่อการดำเนินชีวิตในประชาคมอาเซียน และประชาคมโลก</b>  <b>Internationalization for Living in the ASEAN and Global Communities</b></p> <p>ศึกษาความหมาย ที่มาของความเป็นสากล ตลอดจนความร่วมมือที่เกิดขึ้นจากการเข้าสู่ความเป็นสากล เช่น ประชาคมอาเซียน ประชาคมโลก เรียนรู้ และปรับตัวให้เข้ากับการเปลี่ยนแปลงทางการเมือง เศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม ทรัพยากรธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อมจากการเข้าสู่ความเป็นสากล และเข้าใจผลกระทบต่อความเป็นไทยจากการเข้าสู่ความเป็นสากล</p>	4(2-4-6)
VGE109	<p><b>อัตลักษณ์บัณฑิตวไลยอลงกรณ์</b>  <b>VRU Identities</b></p> <p>ส่งเสริม และพัฒนาผู้เรียนให้มีความภาคภูมิใจในความเป็น “วไลยอลงกรณ์” มีจิตอาสา มีคุณธรรม จริยธรรม เคารพกฎระเบียบ มีความรับผิดชอบต่อตนเอง มหาวิทยาลัย และสังคม มีทักษะชีวิตความเป็นมนุษย์ที่สมบูรณ์ มีบทบาทความเป็นผู้นำ และผู้ตาม มีส่วนร่วมในการแก้ไขปัญหา พัฒนาสังคม และอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม</p>	4(2-4-6)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
VGE110	<b>ความฉลาดทางดิจิทัล (Digital Intelligence)</b> การเป็นพลเมืองดิจิทัลที่สามารถรักษาอัตลักษณ์ของตนเองในโลกออนไลน์ และความเป็นจริง สามารถจัดสรรเวลาหน้าจอ รับมือภัยคุกคามทางโลกออนไลน์ รักษาความปลอดภัยของตนเองในโลกออนไลน์ รักษาข้อมูลส่วนตัว และบริหารจัดการข้อมูลที่ทิ้งไว้บนโลกออนไลน์ คิดอย่างมีวิจารณญาณในการใช้เทคโนโลยี และสื่อในโลกยุคดิจิทัลได้อย่างเกิดประโยชน์ มีความรับผิดชอบ มีจริยธรรม ในการใช้เทคโนโลยี มีทักษะในการสร้างสรรค์ข้อมูลเพื่อเปลี่ยนความคิดใหม่ ๆ ให้เป็นจริง ด้วยการใช้เครื่องมือดิจิทัล และการใช้สื่อดิจิทัล หรือเทคโนโลยี เพื่อแก้ปัญหาที่ท้าทาย หรือเพื่อสร้างโอกาสใหม่ ๆ	2(1-2-3)
VGE111	<b>ทักษะการรู้สารสนเทศ (Information Literacy Skills)</b> ความหมาย ความสำคัญของกระบวนการพัฒนาทักษะการรู้สารสนเทศ ได้แก่ การวิเคราะห์ความต้องการสารสนเทศ แหล่งทรัพยากรสารสนเทศ การคัดเลือกแหล่งสารสนเทศ เครื่องมือสืบค้นทรัพยากรสารสนเทศ กลยุทธ์การค้นสารสนเทศ การประเมินคุณค่าของสารสนเทศ การวิเคราะห์ และสังเคราะห์สารสนเทศ การรวบรวม การเรียบเรียง และการนำเสนอสารสนเทศ ในรูปแบบมาตรฐาน และการใช้สารสนเทศอย่างมีจริยธรรม	2(1-2-3)

## 9. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน

### 9.1 คุณธรรม จริยธรรม

#### 9.1.1 การเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) ปฏิบัติตนเป็นผู้มีคุณธรรม จริยธรรม ในด้านความซื่อสัตย์สุจริต เสียสละ มีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเอง
- 2) ปฏิบัติตนเป็นผู้มีจิตอาสา และมีความรับผิดชอบต่อสังคม

#### 9.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) ผู้สอนปฏิบัติตนเป็นแบบอย่าง
- 2) กำหนดกติกาในห้องเรียน เช่น การเข้าชั้นเรียนให้ตรงเวลา การแต่งกายที่เป็นไประเบียบของมหาวิทยาลัย
- 3) จัดทำโครงการและกิจกรรมเพื่อเสริมสร้างคุณธรรม จริยธรรม ใน และนอกสถาบันการศึกษา โดยให้นักศึกษามีโอกาสคิด ตัดสินใจดำเนินการด้วยตนเอง
- 4) สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม สอดแทรกในโครงการที่นักศึกษาทำ โดยอาจารย์ เป็นผู้ชี้แนะให้นักศึกษาสามารถคิดตาม

#### 9.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) นักศึกษาประเมินผลการเรียนรู้ด้วยตนเอง ก่อนและหลังเรียน
- 2) สังเกตพฤติกรรมการแสดงออกตามปกติของนักศึกษา



- 3) ประเมินจากความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย
- 4) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน และการจัดกิจกรรม
- 5) ประเมินผลจากโครงการที่ทำ และการรายงานผลโครงการ รวมทั้งการอภิปราย
- 6) เปิดโอกาสให้ผู้เรียนแสดงความคิดเห็นแลกเปลี่ยนเรียนรู้ซึ่งกันและกัน

## 9.2 ความรู้

### 9.2.1 การเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) มีความรู้ในหลักการแนวคิดทฤษฎีที่สำคัญในรายวิชาหรือศาสตร์ของตน
- 2) มีความเข้าใจ และสามารถอธิบายหลักการ แนวคิด ทฤษฎีที่สำคัญในรายวิชาหรือศาสตร์ของตนได้อย่างถูกต้อง

### 9.2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

ใช้กระบวนการเรียนรู้เชิงผลิตภาพ (Productivity Based Learning) ซึ่งเป็นรูปแบบการเรียนรู้ที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียนสร้างผลงาน สร้างผลผลิต สร้างองค์ความรู้จากการเรียนรู้เรื่องนั้นๆ โดยผ่านกระบวนการและวิธีการสอนแบบต่างๆ เช่น

- 1) การจัดทำโครงการ/โครงการประจำวิชา (Project Based Learning)
- 2) การสอนแบบสืบเสาะหาความรู้ และวัฏจักรการสืบเสาะหาความรู้ (Inquiry, Inquiry Cycle)
- 3) อภิปรายเป็นกลุ่มโดยให้ผู้สอนตั้งคำถามตามเนื้อหา โดยยึดผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง
- 4) ศึกษานอกสถานที่ เช่น ศึกษาดูงาน เข้าร่วมโครงการกับหน่วยงานอื่น การทำโครงการร่วมกับชุมชน การศึกษาพื้นที่จริงก่อนทำโครงการ

### 9.2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) ตรวจสอบกระบวนการทำงาน ผลผลิตและผลลัพธ์ของงาน
- 2) ตรวจสอบงานการศึกษาค้นคว้าที่มีเนื้อหาครบถ้วนถูกต้อง
- 3) ประเมินจากการรวบรวมข้อมูลประกอบโครงการ
- 4) การนำเสนอผลงานของนักศึกษา
- 5) ผลการทดสอบของนักศึกษา

## 9.3 ทักษะทางปัญญา

### 9.3.1 การเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) สามารถแสดงทักษะการคิดอย่างเป็นระบบ คิดอย่างมีวิจารณญาณอย่างสม่ำเสมอ
- 2) สามารถวิเคราะห์ สังเคราะห์ บูรณาการความรู้และทักษะที่เกี่ยวข้องในศาสตร์ของตน เพื่อนำไปประยุกต์ใช้ได้อย่างถูกต้องเหมาะสม

### 9.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) การถามตอบ กรณีเนื้อหาภาคทฤษฎี โดยเน้นให้นักศึกษาคิดวิเคราะห์จากสถานการณ์จริง หรือใช้กรณีศึกษา
- 2) จัดกิจกรรมอภิปราย ระดมสมอง การคิดวิเคราะห์ สังเคราะห์ เชื่อมโยงความรู้และสรุปผลการเรียนรู้ เชื่อมโยงสู่การนำไปใช้จริง
- 3) จัดทำโครงการ โดยมีอาจารย์เป็นผู้ให้คำปรึกษา และควบคุมดูแล

### 9.3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) ประเมินจากใบกิจกรรม การเขียนรายงานประกอบโครงการ และการนำเสนอโครงการ
- 2) ประเมินจากการอภิปราย และการนำเสนอผลที่ได้จากการอภิปรายในแต่ละครั้ง
- 3) ประเมินจากผลงานโครงการที่ได้รับมอบหมาย

### 9.4 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ

#### 9.4.1 การเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ

- 1) สามารถแสดงบทบาทผู้นำ ผู้ตาม และการเป็นสมาชิกที่ดีของกลุ่มได้อย่างเหมาะสมกับบทบาทและสถานการณ์
- 2) มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายทั้งของตนเองและของส่วนรวม

#### 9.4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ

- 1) มอบหมายงานเป็นกลุ่มย่อยหรือโครงการ และแบ่งหน้าที่ ความรับผิดชอบ
- 2) การจัดกิจกรรมของกลุ่ม

#### 9.4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ

- 1) ให้ผู้เรียนประเมินซึ่งกันและกัน และประเมินตนเอง
- 2) สังเกตพฤติกรรมในการเรียน ความรับผิดชอบ การแสดงบทบาท ผู้นำ ผู้ตาม การเป็นสมาชิก และความสัมพันธ์ระหว่างผู้เรียน
- 3) ประเมินจากผลของงานที่ได้รับมอบหมาย
- 4) การจัดกิจกรรมสะท้อนความคิด (Reflection)

### 9.5 ทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

#### 9.5.1 การเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) สามารถประยุกต์ความรู้ทางคณิตศาสตร์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการแก้ปัญหา ค้นคว้าข้อมูลและนำเสนอได้อย่างเหมาะสม
- 2) สามารถใช้ภาษาไทย ภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมถึงการใช้ภาษาในการค้นคว้าข้อมูลเพื่อจัดทำรายงานและนำเสนออย่างถูกต้องเหมาะสม

#### 9.5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) บูรณาการ การใช้ภาษา และเทคโนโลยีสารสนเทศ ในการเรียนการสอนและกิจกรรมในชั้นเรียน
- 2) มอบหมายให้สืบค้นข้อมูลในรูปแบบต่างๆ จาก หนังสือ เอกสาร งานวิจัย อินเทอร์เน็ต และฐานข้อมูลต่างๆ
- 3) การฝึกวิเคราะห์เชิงตัวเลขด้านต่างๆ

### 9.5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) ประเมินผลจากการการใช้ทักษะวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและเทคโนโลยีสารสนเทศในการดำเนินโครงการ
- 2) ประเมินจากการสืบค้นข้อมูล การนำเสนอข้อมูล และการวิเคราะห์เชิงตัวเลขต่างๆ
- 3) ผลงานการทำรายงาน และการนำเสนองาน

## 10. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่กระบวนวิชา (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

ที่	รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม		ความรู้		ทักษะ ทางปัญญา		ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และ ความรับผิดชอบต่อ		ทักษะ การวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ	
		1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
1	VGE101 ตามรอยพระยุคลบาท	●	●	●			●	●	●		●
2	VGE102 การใช้ภาษาไทยอย่างมีวิจารณญาณ	●		●		●		●	●		●
3	VGE103 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร	●		●			●	●	●		●
4	VGE104 ภาษาอังกฤษเพื่อพัฒนาทักษะทางการเรียน	●		●			●	●	●		●
5	VGE106 นวัตกรรม และความคิดทางวิทยาศาสตร์	●			●	●			●	●	
6	VGE107 สุขภาพเพื่อคุณภาพชีวิต	●			●	●	●	●	●		●
7	VGE108 ความเป็นสากลเพื่อการดำเนินชีวิตในประชาคมอาเซียน และประชาคมโลก	●			●	●	●	●	●		●
8	VGE109 อัตลักษณ์บัณฑิตวไลยอลงกรณ์	○	●	○	●	○	●	●	●	○	●
9	VGE110 ความฉลาดทางดิจิทัล	●		●		●		●	●	●	
10	VGE111 ทักษะการรู้สารสนเทศ	●		●		●	●	●		●	

ภาคผนวก ค  
คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี  
ที่ ๒๔๔๙/๒๕๖๒  
เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการบริการ  
และการโรงแรม



คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

ที่ ๒๔๔๘/๒๕๖๒

เรื่อง ขออนุมัติแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินโครงการปรับปรุงหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม (แก้ไขเพิ่มเติม)

ด้วยวิทยาลัยนวัตกรรมการจัดการได้ทำการปรับปรุงหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม ให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา(TOF) พ.ศ. ๒๕๕๘ จึงขอแต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม ตามรายนาม ดังนี้

๑) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นิสา พักตร์วิไล		ประธานกรรมการ
๒) อาจารย์รวิพรรณ	กาญจนวัฒน์	รองประธานกรรมการ
๓) อาจารย์ภัทรพร	ทิพย์มงคล	กรรมการผู้รับผิดชอบหลักสูตร
๔) อาจารย์พัชรภรณ์	จันทร์มาฏ	กรรมการผู้รับผิดชอบหลักสูตร
๕) อาจารย์ชนัญชิตา	อรุณแสง	กรรมการผู้รับผิดชอบหลักสูตร
๖) อาจารย์กัลยารัตน์	สุชนันท์ชนะ	กรรมการผู้รับผิดชอบหลักสูตร
๗) อาจารย์สรณสิริ	รวีโรจน์วรกุล	ผู้ทรงคุณวุฒิ
๘) นางสาวพัชรี	เพชรพิรุณ	ผู้ทรงคุณวุฒิ
๙) นางสาวณิชาภัทร์	เพชรภัทรกุล	ผู้ทรงคุณวุฒิ
๑๐) นายสัมพันธ์	แบ่นพัฒน์	ผู้ทรงคุณวุฒิ
๑๑) นางศิริวรรณ	ขันตี	ผู้ทรงคุณวุฒิ
๑๒) ว่าที่ร้อยตรี ดร. ธนรัตน์	รัตนพงศ์ธระ	ผู้ทรงคุณวุฒิ
๑๓) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ประพันธ์พงษ์ ชินพงษ์		ผู้ทรงคุณวุฒิ
๑๔) อาจารย์อรวรรณ	สิทธิวิจารณ์	กรรมการและเลขานุการผู้รับผิดชอบหลักสูตร
๑๕) นางสาวพจมาน	บุญทูล	ผู้ช่วยเลขานุการ

สั่ง ณ วันที่ ๒๒ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๒

(อาจารย์ ดร.สุพจน์ ทรายแก้ว)

อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

ภาคผนวก ง  
รายงานการประชุมคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต  
สาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม

**รายงานการประชุมคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร  
ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม  
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี  
ครั้งที่ ๑/๒๕๖๑**

**วันที่ ๒๖ เดือน มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๑**

**ณ ห้องประชุม ๔๐๑ อาคาร ๑๐๐ ปี สมเด็จพระศรีนครินทร์**

\*\*\*\*\*

**กรรมการผู้มาประชุม**

1. อาจารย์ลลิตา แก้วฉาย	ประธานกรรมการปรับปรุงหลักสูตร
2. อาจารย์สรณ์ศิริ รวีโรจน์วรกุล	กรรมการ ผู้ทรงคุณวุฒิ
3. คุณณิชาภัทร์ เพชรภัทรกุล	กรรมการ ผู้ทรงคุณวุฒิ
4. คุณคุณพัชรี เพชรพิรุณ	กรรมการ ผู้ทรงคุณวุฒิ
5. อาจารย์พัชราภรณ์ จันทรวงษา	กรรมการ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
6. อาจารย์ภัทรพร ทิพย์มงคล	กรรมการ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
7. อาจารย์เกียรติสุดา กลิ่นจันทร์	กรรมการ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
8. อาจารย์ชนัญชิตา อรุณแข	กรรมการ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
9. อาจารย์อรพรรณ สิทธิวิจารณ์	กรรมการและเลขานุการ
10. นางสาวรัญญา ลือจันทา	ผู้ช่วยเลขานุการวิพากษ์หลักสูตร

**เริ่มประชุม** เวลา 09.00 น.

อาจารย์ลลิตา แก้วฉาย ปฏิบัติหน้าที่แทนประธานกรรมการกล่าวเปิดการประชุม และ  
ดำเนินการประชุมตามระเบียบวาระการวิพากษ์

**วาระที่ 1 เรื่องที่ประธานแจ้งให้ทราบ**

ประธานที่ประชุมแนะนำคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรให้ที่ประชุมรับทราบ

**มติที่ประชุม** รับทราบ

**วาระที่ 2 เรื่องเสนอเพื่อทราบ**

อาจารย์พัชราภรณ์ จันทรวงษา นำเสนอเรื่องการจัดการเรียนการสอนเป็นหลักสูตร  
ภาษาอังกฤษ ทำให้จำนวน นักศึกษาน้อย และต้องประสบปัญหาเรื่องการรับนักศึกษาแรกเข้าในทุกๆ  
รอบการรับสมัคร

**มติที่ประชุม** รับทราบ



### วาระที่ 3 เรื่องเสนอเพื่อพิจารณา

#### 3.1 ชื่อหลักสูตร การจัดการการบริการและการโรงแรม (Hospitality and Hotel Management)

คุณนิชาภัทร์ เพชรภัทรกุล มีความเห็นว่า “Hospitality” ในภาษาอังกฤษมีความหมายครอบคลุมงานด้านการบริการทั้งหมด การมีคำว่า “Hotel” ในชื่อสาขาวิชาจัดว่าเป็นการใช้คำฟุ่มเฟือย หากมีโอกาสให้ลองปรับชื่อหลักสูตรให้เหมาะสมขึ้น

#### 3.2 การจัดการเรียนการสอนของหลักสูตรเป็นภาษาไทย

กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิจากภายนอกมีความเห็นตรงกันว่าหากมีการปรับเปลี่ยนหลักสูตรจากเดิมที่เป็นภาษาอังกฤษมาเป็นภาษาไทย จะลดความเครียดของนักศึกษาลงได้ และอาจจะมีส่วนช่วยให้มีนักศึกษาสมัครเข้าเรียนในหลักสูตรมากขึ้น

#### 3.3 การปรับรายวิชาที่เปิดสอนอยู่ในปัจจุบัน

##### 3.3.1 รายวิชาการศึกษาทั่วไป

อาจารย์สรณสิริ รวีโรจน์วรกุล เห็นว่าควรมีการปรับลดจำนวนรายวิชาให้น้อยลงเพื่อให้มีจำนวนหน่วยกิตลดลง แต่อาจารย์ประจำหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาการจัดการการบริการและการโรงแรมชี้แจงว่าไม่สามารถปรับหน่วยกิต ตามที่กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิเสนอแนะได้ เนื่องจากเกินความสามารถของหลักสูตรฯ เพราะมีหน่วยงานกลางของมหาวิทยาลัยรับผิดชอบรายวิชาการศึกษาทั่วไป

##### 3.3.2 กลุ่มรายวิชาเฉพาะเลือก วิชาภาษาต่างประเทศเพื่ออาชีพ

อาจารย์สรณสิริ รวีโรจน์วรกุล เสนอแนะว่า รายวิชาภาษาต่างประเทศที่เป็นวิชาเลือกไม่ควรกำหนดไว้เป็นตัวเลข 1 2 และ 3 เพราะจะเป็นอุปสรรคในการลงทะเบียนเรียนหากสอบไม่ผ่านตัวที่ 1 ก็ทำให้ไม่สามารถจบการศึกษาได้ตามเกณฑ์ 4 ปี เพราะมีตัว pre-requisite กำกับอยู่ท้ายชื่อวิชา จึงควรปรับเปลี่ยนชื่อจากเดิมที่เป็นภาษาจีนเพื่อการบริการและการโรงแรม 1 ภาษาจีนเพื่อการบริการและการโรงแรม 2 และภาษาจีนเพื่อการบริการและการโรงแรม 3 มาเป็นภาษาจีนเพื่องานแม่บ้าน ภาษาจีนเพื่ออาหารและเครื่องดื่ม ภาษาจีนเพื่อการบริการส่วนหน้า เป็นต้น

##### 3.3.3 การควมรวมรายวิชาหลักในบางรายวิชาเข้าด้วยกัน เพื่อลดจำนวนหน่วยกิตให้น้อยลง

กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิจากภายนอกร่วมกันเสนอรายวิชาที่สามารถปรับควมรวมเป็นรายวิชาเดียวกันได้ เนื่องจากมีเนื้อหาวิชาที่ใกล้เคียงกัน ดังนี้

- วิชาการดำเนินงานและบริการจัดเลี้ยง (Catering Operation and Service) กับ วิชาการจัดการและการบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Service and Management)
- วิชาการจัดการภัตตาคาร (Restaurant Management) กับวิชาการจัดซื้อสำหรับธุรกิจการโรงแรมและภัตตาคาร (Purchasing for Hotel and Restaurant Business)
- วิชาการบัญชีและการเงินสำหรับการบริการและการโรงแรม (Accounting and Finance for Hospitality and Hotel) กับวิชาการจัดซื้อสำหรับธุรกิจการโรงแรมและภัตตาคาร (Purchasing for Hotel and Restaurant Business)

- วิชาการตลาดและการขายสำหรับการบริการและการโรงแรม (Marketing and Sales for Hospitality and Hotel) กับวิชาการวางแผนและพัฒนาธุรกิจการบริการและการโรงแรม (Business Planning and Development for Hospitality and Hotel)
- การสื่อสารระหว่างวัฒนธรรม (Intercultural Communication) กับวิชาลักษณะและพฤติกรรมนักท่องเที่ยว (Tourist Characteristics and Behaviour)

#### 3.4 จุดเด่นของหลักสูตรเรื่องการฝึกงานกับสถานประกอบการ ๕ ดาว

คุณพัชรี เพชรพิรุณ เสนอแนะว่า ควรให้โอกาสนักศึกษาที่มีทางเลือกฝึกงานกับสถานประกอบการที่หลากหลาย นอกเหนือจากสถานประกอบการที่มหาวิทยาลัยได้ลงนามในข้อตกลงความร่วมมือระหว่างสถาบันไว้ ทางหลักสูตรฯ ควรให้นักศึกษาไปศึกษาดูงานการบริหารจัดการโรงแรมระดับ 5 ดาว ทั้งในและต่างประเทศ จะเป็นการเปิดโลกทัศน์ให้ผู้ศึกษาสามารถปรับตัวและพัฒนาตนเองไปสู่ความเป็นสากลได้อีกทางหนึ่ง

ปิดการวิพากษ์หลักสูตร เวลา 16.00 น.

(ลงชื่อ) .....ผู้จดยางานการวิพากษ์หลักสูตร  
(นางสาวรัญญา ลือจันดา)  
ผู้ช่วยเลขานุการ

(ลงชื่อ) .....ผู้ตรวจรายงานการวิพากษ์หลักสูตร  
(อาจารย์อรวรรณ สิทธิวิจารณ์)  
กรรมการและเลขานุการ

ภาคผนวก จ  
รายงานการวิพากษ์หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต  
สาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม

รายงานการวิพากษ์หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต  
สาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม  
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี  
ครั้งที่ 2/2562

วันที่ 28 เดือน สิงหาคม พ.ศ. 2562

ณ ห้องประชุม ๔๐๑ อาคาร ๑๐๐ ปี สมเด็จพระศรีนครินทร์

\*\*\*\*\*

**ผู้เข้าร่วมวิพากษ์หลักสูตร**

- |  |                                 |
|--|---------------------------------|
| 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นิตา พักตร์วิไล | ประธานกรรมการวิพากษ์หลักสูตร    |
| 2. อาจารย์ระวีพรรณ กาญจนวัฒน์            | รองประธานกรรมการวิพากษ์หลักสูตร |
| 3. อาจารย์ภัทราพร ทิพย์มงคล              | กรรมการวิพากษ์หลักสูตร          |
| 4. อาจารย์พัชรภรณ์ จันทร์มาภู            | กรรมการวิพากษ์หลักสูตร          |
| 5. อาจารย์ชนัญชิตา อรุณแห                | กรรมการวิพากษ์หลักสูตร          |
| 6. อาจารย์กัลยารัตน์ สุขนันทชนะ          | กรรมการวิพากษ์หลักสูตร          |
| 7. นายสัมพันธ์ แป้นพัฒน์                 | กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ            |
| 8. นางศิริวรรณ ชันดี                     | กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ            |
| 9. ว่าที่ร้อยตรี ดร.ธนรัตน์ รัตนพงศ์ธระ  | กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ            |
| 10. อาจารย์อรุวรรณ สิทธิวิจารณ์          | กรรมการและเลขานุการ             |
| 11. นางสาวพจมาน บุญทูล                   | ผู้ช่วยเลขานุการวิพากษ์หลักสูตร |

**เริ่มการวิพากษ์หลักสูตร** เวลา 09.00 น.

**ข้อเสนอแนะของผู้เข้าร่วมวิพากษ์หลักสูตร**

ข้อเสนอแนะของ นายสัมพันธ์ แป้นพัฒน์ ที่ปรึกษากิตติมศักดิ์สมาคมโรงแรมไทย มีดังนี้

1. ควรเพิ่มความร่วมมือกับสถาบันอื่น ให้มากกว่านี้เพื่อเป็นทางเลือกให้กับนักศึกษาและเป็นแรงจูงใจในการศึกษาต่อหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม ไม่ควรผูกขาดข้อตกลงความร่วมมือไว้ที่ลงนามไว้กับที่โรงแรม เลอ เมอริเดียน ภูเก็ต บีช รีสอร์ท เพียงสถานประกอบการเดียว

2. ในรายวิชาที่มีความใกล้เคียงกันควรมีการรวบรวมเพื่อความเหมาะสมและเป็นการลดจำนวนรายวิชาในการจัดการเรียนการสอนลง และลงปฏิบัติยังสถานประกอบการแทน

3. ควรเพิ่มรายวิชาที่มีการปฏิบัติหรือเพิ่มการปฏิบัติในรายวิชาให้มากยิ่งขึ้น

4. ควรเปิดโอกาสให้มีการเทียบโอนหน่วยกิตได้ เพื่อดึงดูดใจให้นักเรียนที่ศึกษาอยู่ในระดับชั้น ปวช. หรือ ปวส. ที่มีพื้นฐานการเรียนทางด้านการโรงแรมมาก่อนแล้ว

5. ในรายวิชาจรรยาบรรณวิชาชีพและกฎหมายสำหรับธุรกิจโรงแรมและที่พัก ควรเพิ่มคำอธิบายรายวิชาว่า “จรรยาบรรณการประกอบธุรกิจการบริการและการโรงแรม ความรับผิดชอบของธุรกิจต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม ธรรมมาภิบาล กฎหมาย พระราชบัญญัติ พระราชกำหนด

ข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจที่พักแรม ร้านอาหาร แหล่งท่องเที่ยว และธุรกิจนำเที่ยว การประยุกต์ใช้แนวคิดเกี่ยวกับจริยธรรมทางธุรกิจ จรรยาบรรณวิชาชีพการบริการและการโรงแรมและกรณีศึกษา”

6. หากสามารถปรับการเรียนการสอนเป็นภาษาไทยได้ จะทำให้การถ่ายทอดความรู้ได้ดีและเข้าใจได้ลึกซึ้งยิ่งขึ้น แต่ให้เพิ่มการพูดบทสนทนาภาษาอังกฤษและคำศัพท์งานโรงแรมให้มากยิ่งขึ้น

ข้อเสนอแนะของนางศิริวรรณ ชันตี ผู้อำนวยการฝ่ายทรัพยากรมนุษย์ โรงแรมบันยันทรี กรุงเทพฯ มีดังนี้

1. ในเร็ววันนี้จะมีโรงแรมเปิดใหม่ในเมืองไทยอีกหลายแห่ง อยากให้เพิ่มตัวเลือกในการฝึกงานที่มากขึ้น และแนวโน้มนักศึกษาที่เรียนทางสายการโรงแรมไม่น่าจะมีความยากลำบากในการได้งานทำหลังจบการศึกษา จึงอยากให้นำเรื่องแนวโน้มธุรกิจโรงแรมในอนาคตไปใช้ในการประชาสัมพันธ์

2. ควรเน้นทักษะด้านบุคลิกภาพ การแต่งกาย ระเบียบวินัย การตรงต่อเวลาของนักศึกษา โดยจะต้องให้นักศึกษาเห็นความสำคัญเพื่อให้นักศึกษาได้มีความพร้อมในการฝึกงานยังสถานประกอบการ

3. ควรเน้นให้อาจารย์ผู้สอนได้มีประสบการณ์การทำงานโรงแรม เพื่อเป็นการสอนที่มีประสิทธิภาพและได้ผลมากที่สุด เนื่องจากงานโรงแรมเป็นงานที่อาศัยทักษะการปฏิบัติจริง หากอาจารย์ได้สอนลักษณะของการแชร์ประสบการณ์ จะช่วยหล่อหลอมนักศึกษาได้ดีกว่าการสอนในเอกสาร เพราะข้อมูลทางวิชาการนักศึกษาสามารถหาได้จากการสืบค้น ทั้งนี้การถ่ายทอดจากผู้สอนจะสามารถส่งผ่านเทคนิค ชีวิตจริง ได้มากกว่าในตำรา ซึ่งบางรายวิชาอาจเชิญวิทยากรพิเศษมาบรรยาย รวมทั้งการศึกษาดูงาน ณ สถานที่จริง

4. ก่อนจบการศึกษา ควรมีการเตรียมความพร้อมด้านการสัมภาษณ์งาน การได้ตอบ การตอบคำถาม การแต่งกาย บุคลิกภาพ ภาษาพูด ทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ

5. นักศึกษาในชั้นปีแรก ๆ ยังไม่ควรออกไปฝึกงานแผนกแม่บ้าน เพราะจะทำให้รู้สึกท้อและหมดกำลังใจในการเรียน เนื่องจากเป็นการฝึกงานที่เหนื่อยและหนัก เห็นได้จากจำนวนนักศึกษาที่ย้ายไปศึกษาในหลักสูตรอื่นและบางส่วนลาออกจากการศึกษาไป

6. นักศึกษาควรได้ฝึกหัดใช้โปรแกรม OPERA การหัดใช้โปรแกรมขั้นพื้นฐานด้านการ Check-in และ Check-out จะทำให้นักศึกษาเกิดความเข้าใจในการปฏิบัติงานจริง เพราะในปัจจุบันหลายโรงแรมมีการใช้โปรแกรมซอฟต์แวร์ที่หลากหลายเพื่อเอื้อต่อการให้บริการในส่วนหน้าแก่ลูกค้า เช่น โปรแกรม MICROS และ SIMPHONY ซึ่งจำเป็นต้องมีพื้นฐานความรู้โปรแกรม OPERA มาก่อน

7. ควรเพิ่มทักษะด้านการฟังพูดอ่านเขียนภาษาไทยที่ถูกต้องและชัดเจน ซึ่งจะเป็นประโยชน์ต่อนักศึกษาเมื่อสำเร็จการศึกษาและเข้าทำงานเนื่องจากทักษะการเขียนรายงาน การสรุปความต่างๆ ผู้เขียนจำเป็นต้องลำดับเหตุการณ์เป็น จึงต้องให้มีการฝึกหัดทักษะนี้ในชั้นเรียน ซึ่งปัจจุบันทางโรงแรมประสบปัญหานักศึกษาขาดทักษะการสื่อสารที่มีวิจารณ์ญาณ

ข้อเสนอแนะของ ว่าที่ร้อยตรี ดร.ธนรัตน์ รัตนพงศ์ธระ รองคณบดี คณะศิลปศาสตร์ และ อาจารย์ประจำหลักสูตรการโรงแรมและการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรเวศน์บุรีรัมย์มีดังนี้

1. ในรายวิชาที่มีเนื้อหาใกล้เคียงกันควรมีการรวบรวมรายวิชา เพื่อให้มีการจัดการเรียนที่น้อยลง แต่เน้นเรื่องของการปฏิบัติในสถานประกอบการ
2. การจัดการความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชาควรพิจารณาโดยยึดหลักความเหมาะสมและเกณฑ์การพัฒนาหลักสูตรโดยในภาพรวมเมื่อนักศึกษาเรียนครบตลอดหลักสูตรแล้วนักศึกษาต้องได้รับการพัฒนาการเรียนรู้ครบทั้ง 6 ด้าน
3. ควรสร้างจุดเด่นให้กับหลักสูตร หากสามารถใช้โลโก้ของโรงแรมที่ได้ทำ MOU มา ในการประชาสัมพันธ์จะทำให้ นักศึกษามีความสนใจในหลักสูตรมากขึ้น
4. การปรับปรุงคำและภาษาให้เป็นภาษาเขียน เนื่องจากยังมีภาษาพูดอยู่บ้างเล็กน้อย
5. การระบุ Curriculum mapping ควรทบทวนด้วยว่าสามารถจัดการเรียนการสอนได้ตามที่ระบุเพียงใด มิฉะนั้นจะมีปัญหาในการเรียนการสอนจริงและในการประเมินคุณภาพการศึกษา
6. ควรระบุคำอธิบายรายวิชาในบางรายวิชาที่ยังเกี่ยวเนื่องและมีความซ้ำซ้อนกัน ควรปรับปรุงให้เกิดความชัดเจนในแต่ละรายวิชา

ปิดการวิพากษ์หลักสูตร เวลา 16.00 น.

(ลงชื่อ).....ผู้จตุรายนงานการวิพากษ์หลักสูตร  
(นางสาวพจมาน บุญทูล)  
ผู้ช่วยเลขานุการ

(ลงชื่อ).....ผู้ตรวจรายงานการวิพากษ์หลักสูตร  
(อาจารย์อรรธรณ สิริวิจิตรณ์)  
กรรมการและเลขานุการ

ภาคผนวก ฉ  
ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร

## ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร

### 1. ชื่อ นางสาวภัทรพร นามสกุล ทิพย์มงคล

#### 1.1 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

#### 1.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
ปริญญาโท	ศศ.ม. การจัดการโรงแรมและการท่องเที่ยว	มหาวิทยาลัยนเรศวร	2554
ปริญญาตรี	ศศ.บ. การโรงแรมและการท่องเที่ยว	มหาวิทยาลัยสยาม	2550

#### 1.3 ผลงานทางวิชาการ

##### 1.3.1 หนังสือ ตำรา งานแปล

ไม่มี

##### 1.3.2 งานวิจัย/บทความวิจัย

ภัทรพร ทิพย์มงคล. (2561). การจัดการการท่องเที่ยวบ่อน้ำพุร้อน ตาบลบ่อหิน

อำเภอเสนา จังหวัดตราง. เอกสารสืบเนื่องในการประชุมทางวิชาการเพื่อเสนอผลงานวิจัยการประชุมทางวิชาการระดับชาติ. ครั้งที่ 3. 1 มิถุนายน 2561.(256-265) .ปทุมธานี: มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์.

ปภาณวิช มงคลวัฒน์, ภัทรพร ทิพย์มงคล, วิภาพร แสงแย้ม, ชัญญุชิตา อรุณแข และภัทรพร ทิพย์มงคล. (2562). ปัจจัยที่มีผลต่อนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ ในการเลือกท่องเที่ยวแบบอิสระ ในการประชุมทางวิชาการเพื่อเสนอผลงานวิจัย การประชุมทางวิชาการระดับชาติ สาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์. ครั้งที่1. 26 มิถุนายน 2562. (666-674). ปทุมธานี: มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์.

##### 1.3.3 บทความทางวิชาการ

ลลิตา แก้วฉาย, ปรัชญพัชร วันอุทา, ภัทรพร ทิพย์มงคล, เกียรติสุดา กลิ่นจันทร์, โรจน์นัท ทรวงอยู่ และแพรวพรรณ สุวรรณพงศ์. (2017). การสร้างประสบการณ์จากตราสินค้าสู่ผู้บริโภคด้วยนวัตกรรมเทคโนโลยีในธุรกิจภาคการบริการของประเทศไทย. ในเอกสารสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 2. วันที่ 23 มิถุนายน 2560. (450-459) ปทุมธานี : มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์.



### 1.3.4 สิ่งประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์

-

### 1.4 ประสบการณ์ในการสอน

7 ปี

### 1.5 ภาระงานสอน

- 1.5.1 วิชาการดำเนินงานและการจัดการงานบริการส่วนหน้า
- 1.5.2 วิชาความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการบริการและการโรงแรม
- 1.5.3 วิชาภาษาอังกฤษสำหรับแผนกอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจโรงแรม
- 1.5.4 วิชาการบริหารบาร์และเครื่องดื่ม
- 1.5.5 วิชาการพัฒนาบุคลิกภาพเพื่อการบริการและการโรงแรม
- 1.5.6 วิชาการดำเนินงานภัตตาคารและบริการจัดเลี้ยง

## 2. ชื่อ นางสาวพัชราภรณ์ นามสกุล จันทรฆาฏ

### 2.1 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

### 2.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
ปริญญาโท	ศศ.ม. การจัดการโรงแรมและการท่องเที่ยว	มหาวิทยาลัยนเรศวร	2556
ปริญญาตรี	บธ.บ. (การจัดการการท่องเที่ยว)	มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง	2549

### 2.3 ผลงานทางวิชาการ

#### 2.3.1 หนังสือ ตำรา งานแปล

ไม่มี

#### 2.3.2 งานวิจัย/บทความวิจัย

พัชราภรณ์ จันทรฆาฏ. (2562). การพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวตามรอยอารยธรรม 5 ชาติพันธุ์ในอำเภออรัญประเทศ จังหวัดสระแก้ว. **วารสารวิจัยและพัฒนาวิจัยและพัฒนาวไลยอลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์** มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์. ปีที่ 14 ฉบับที่ 3. กันยายน – ธันวาคม, 2562: 196-203

พัชราภรณ์ จันทรฆาฏ. (2562). การจัดการการท่องเที่ยวเชิงเกษตรที่ยั่งยืน กรณีศึกษาตำบลบ้านด่าน อำเภออรัญประเทศ จังหวัดสระแก้ว. **วารสารคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา**. ปีที่ 13 ฉบับที่ 1. มกราคม – มิถุนายน, 2562: 1-31

ธนเดช แก้วสวัสดิ์, ธนิษฐา พลแสน, ปิยะธิดา มณีพราว และพัชราภรณ์ จันทรฆาฏ. (2562).

**พฤติกรรมและระดับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวไทยในการเลือกท่องเที่ยวในเขตกรุงเทพมหานคร**. ในเอกสารสืบเนื่องการประชุมวิชาการและนิทรรศการระดับชาติ สาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ ครั้งที่ 1. 26 มิถุนายน 2562. (305-313). ปทุมธานี: มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์.

นภาพร สิงห์ทวน, พัทธภรณ์ จันทรฆาฏ, ภัทรพล ชุ่มมี และพรนภา เตียสุทธิกุล. (2562).

**การวิเคราะห์องค์ประกอบด้านการสร้างเครือข่ายการท่องเที่ยวเชิงเกษตรชุมชนบ้านด่าน ตำบลบ้านด่าน อำเภออรัญประเทศ จังหวัดสระแก้ว**. ในเอกสารสืบเนื่องงานประชุมวิชาการระดับชาติราชภัฏเลยวิชาการ ครั้งที่ 5 ประจำปี พ.ศ. 2562. 22 มีนาคม 2562. (95/2102-100-2102). จังหวัดเลย: มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย

### 2.3.3 บทความทางวิชาการ

-

### 2.3.4 สิ่งประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์

-

## 2.4 ประสบการณ์ในการสอน

6 ปี

## 2.5 ภาระงานสอน

- 2.5.1. วิชาการดำเนินงานธุรกิจนำเที่ยว
- 2.5.2. วิชาการสัมมนาการบริการและการโรงแรม
- 2.5.3. วิชาความรู้พื้นฐานและมาตรฐานการจัดการโฮมสเตย์และรีสอร์ท
- 2.5.4. วิชาการสำรวจและวิจัยสำหรับการบริการและการโรงแรม
- 2.5.5. วิชาการดำเนินงานและการจัดการงานครัว
- 2.5.6. วิชาการดำเนินงานและการจัดการงานแม่บ้าน
- 2.5.7. วิชาลักษณะและพฤติกรรมนักท่องเที่ยว

### 3. ชื่อ นางสาวชนัญชิตา นามสกุล อรุณแห

#### 3.1 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

#### 3.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
ปริญญาโท	บธ.ม. การจัดการโรงแรมและการท่องเที่ยว	มหาวิทยาลัยนานาชาติแสตมฟอร์ด	2558
ปริญญาตรี	ศศ.บ. การการท่องเที่ยวและการโรงแรม	มหาวิทยาลัยกรุงเทพ	2551

#### 3.3 ผลงานทางวิชาการ

##### 3.3.1 หนังสือ ตำรา งานแปล

##### 3.3.2 งานวิจัย/บทความวิจัย

ปาณณวิช มงคลวัฒน์, ภัทรวดี บริรักษ์, วิภาพร แสงแย้ม, ชนัญชิตา อรุณแห และภัทรพร ทิพย์มงคล. (2562). **ปัจจัยที่มีผลต่อนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ ในการเลือกท่องเที่ยวแบบอิสระ** ในเอกสารสืบเนื่อง การประชุมทางวิชาการเพื่อเสนอผลงานวิจัย การประชุมทางวิชาการระดับชาติ สาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์. ครั้งที่1. 26 มิถุนายน 2562. (666-674). ปทุมธานี: มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ ปทุมธานี

##### 3.3.3 บทความทางวิชาการ

-

##### 3.3.4 สิ่งประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์

-

#### 3.4 ประสบการณ์ในการสอน

3 ปี

#### 3.5 ภาระงานสอน

##### 3.5.1 วิชาจิตวิทยาการบริการ

##### 3.5.2 วิชาเทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับการบริการและการโรงแรม

##### 3.5.3 วิชาการตลาดและการขายสำหรับการบริการและการโรงแรม

##### 3.5.4 วิชาการวางแผนธุรกิจและพัฒนาธุรกิจการบริการและการโรงแรม

##### 3.5.5 วิชาการจัดการลูกค้าสัมพันธ์สำหรับการบริการและการโรงแรม

##### 3.5.6 วิชาการจัดการสปา

#### 4. ชื่อ นางสาวกัลยารัตน์ นามสกุล สุขนันท์ชนะ

##### 4.1 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

##### 4.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
ปริญญาโท	ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการโรงแรมและการท่องเที่ยว	มหาวิทยาลัยนเรศวร	2554
ปริญญาตรี	บริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาภาษาอังกฤษธุรกิจ	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพณิชยการพระนคร	2547

##### 4.3 ผลงานทางวิชาการ

###### 4.3.1 หนังสือ ตำรา งานแปล

ไม่มี

###### 4.3.2 งานวิจัย/บทความวิจัย

ฐานปะ แต่งजू, ปาลิตา สำเภาทอง, ปิ่นฤทัย คงทอง, นียกานต์ ลิ้มอรุณ และกัลยารัตน์ สุขนันท์ชนะ. (2560). การศึกษากลยุทธ์กระบวนการแนะแนวนักศึกษาสู่ความสามารถในการแข่งขันของหลักสูตรธุรกิจการบิน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง หัวหิน. วารสารวิจัยและ พัฒนาวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สาขามนุษยศาสตร์ และสังคมศาสตร์. ปีที่ 12 ฉบับที่ 2. เดือนพฤษภาคม – เดือนสิงหาคม. 2560: 1-11.

###### 4.3.3 บทความทางวิชาการ

-

###### 4.3.4 สิ่งประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์

-

##### 4.4 ประสบการณ์ในการสอน

10 ปี

##### 4.5 ภาระงานสอน

- 1.5.1. วิชาจรรยาบรรณวิชาชีพ และกฎหมายสำหรับการบริการ
- 1.5.2. วิชาภาษาอังกฤษสำหรับแผนกต้อนรับในธุรกิจบริการและการโรงแรม
- 1.5.3. วิชาพฤติกรรมนักท่องเที่ยวและการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม
- 1.5.4. วิชาการบริหารบาร์และเครื่องดื่ม

## 5. ชื่อ นางสาวอรรวรรณ นามสกุล สิทธิวิจารณ์

### 5.1 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

### 5.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
ปริญญาโท	M.A. (International Communication)	Macquarie University, Sydney, Australia	2543
ปริญญาตรี	ศศ.บ. (การท่องเที่ยวและการโรงแรม)	มหาวิทยาลัยกรุงเทพ	2539

### 5.3 ผลงานทางวิชาการ

#### 5.3.1 หนังสือ ตำรา งานแปล

ไม่มี

#### 5.3.2 งานวิจัย/บทความวิจัย

อรรวรรณ สิทธิวิจารณ์. (2562) การพัฒนาทรัพยากรท้องถิ่นเพื่อเป็นแหล่งท่องเที่ยวการเรียนรู้เชิงเกษตรแบบมีส่วนร่วมของชุมชนตำบลบ้านด่าน อำเภอรัญประเทศ จังหวัดสระแก้ว. เอกสารสืบเนื่องในการประชุมระดับชาติ The 6<sup>th</sup> Engagement Thailand Annual Conference 2019 “พันธกิจสัมพันธ์ตามศาสตร์พระราชา เพื่อสร้างคุณค่าและพัฒนาชุมชนท้องถิ่นอย่างยั่งยืน”. 3-5 กรกฎาคม 2562.(313-323) อุดรดิตต์: มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตต์.

จิราภา พันพิมพ์, ศศิธร รวยดี, ปรัชญา นิลพลา และอรรวรรณ สิทธิวิจารณ์. (2562). ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจศึกษาต่อในระดับอุดมศึกษาของนักเรียนมัธยมศึกษาปีที่ 6 ในอำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี. ในเอกสารสืบเนื่องการประชุมวิชาการและนิทรรศการระดับชาติ สาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ ครั้งที่ 1. 26 มิถุนายน 2562.(714-23) ปทุมธานี: มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์.

#### 5.3.3 บทความทางวิชาการ

-

#### 5.3.4 สิ่งประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์

-

### 5.4 ประสบการณ์ในการสอน

14 ปี

## 5.5 ภาระงานสอน

- 5.5.1. วิชาการจัดการและการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
- 5.5.2. วิชาการจัดการภัตตาคาร.
- 5.5.3. วิชาการสื่อสารระหว่างวัฒนธรรม
- 5.5.4. วิชาการตลาดและการขายสำหรับการบริการและการโรงแรม
- 5.5.5. วิชาภาษาอังกฤษเพื่อการศึกษาสำหรับนักศึกษานานาชาติ
- 5.5.6. วิชาภาษาอังกฤษสำหรับแผนกอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจบริการ

## 6. ชื่อ นายเทียนชง นามสกุล หวัง

### 6.1 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

### 6.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
ปริญญาโท	บธ.ม. (การจัดการ) (English Program)	มหาวิทยาลัยรามคำแหง	2557
ปริญญาตรี	B.B.A. (Business)	The Department of Southwest, Jiaotong University, Beijing, China	2540
	Grad. Dip Adult Higher Education	Beijing Broadcasting and Television University, Beijing, China	2535

### 6.3 ผลงานทางวิชาการ

#### 6.3.1 หนังสือ ตำรา งานแปล

ไม่มี

#### 6.3.2 งานวิจัย/บทความวิจัย

Maneesorn, M., Kanjanawat, R., Wang , T., & Sukloet, S. (2016). **Factors Affecting Competitiveness of MICE Industry Comparison between Thailand and Singapore.** Proceeding of The 4 1st National and 5th International Graduate Research Conference : Research Driven Globalization (pp117-128), 8<sup>th</sup>-9<sup>th</sup> December 2016.(450-459) Valaya Alongkorn Rajabhat University under the Royal Patronage.Thailand.

#### 6.3.3 บทความทางวิชาการ

-

#### 6.3.4 สิ่งประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์

### 6.4 ประสบการณ์ในการสอน

9 ปี

### 6.5 ภาระงานสอน

6.5.1 วิชาภาษาจีนสำหรับการสื่อสารในธุรกิจการบริการและการโรงแรม

6.5.2 วิชาภาษาจีนสำหรับแผนกอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจการบริการและการโรงแรม

6.5.3 วิชาภาษาจีนสำหรับแผนกต้อนรับในธุรกิจการบริการและการโรงแรม



## 7. ชื่อ นางสาววีพรรณ นามสกุล กาญจนวัฒน์

### 7.1 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

### 7.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
ปริญญาโท	M.B.A. and MIT & HM (Master of International Tourism and Hospitality Management)	James Cook University, Brisbane, Australia	2553
ปริญญาตรี	บธ.บ. (การจัดการโรงแรม)	มหาวิทยาลัยอีสต์สมิธัญ	2551

### 7.3 ผลงานทางวิชาการ

#### 7.3.1 หนังสือ ตำรา งานแปล

ไม่มี

#### 7.3.2 งานวิจัย/บทความวิจัย

Maneesorn, M., Kanjanawat, R., Wang , T., & Sukloet, S. (2016). **Factors Affecting Competitiveness of MICE Industry Comparison between Thailand and Singapore.** Proceeding of The 41st National and 5th International Graduate Research Conference : Research Driven Globalization. 8<sup>th</sup>-9<sup>th</sup>December 2016. (450-459). Valaya Alongkorn Rajabhat University under the Royal Patronage, Thailand

#### 7.3.3 บทความทางวิชาการ

-

#### 7.3.4 สิ่งประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์

### 7.4 ประสบการณ์ในการสอน

3 ปี

### 7.5 ภาระงานสอน

1.5.1 วิชาการดำเนินงานและการจัดการอาหารและเครื่องดื่ม

1.5.2 วิชาการบริหารบาร์และเครื่องดื่ม

1.5.3 วิชาการควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม

## 8. ชื่อ นางสาวสินิทร นามสกุล สุขสวัสดิ์

### 8.1 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

### 8.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
ปริญญาโท	M.M. (Marketing)	Central Queensland University, Rockhampton, Australia.	2555
	กศ.ม. (การวิจัยและสถิติทางการศึกษา)	มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ	2550
ปริญญาตรี	บธ.บ. (การตลาด)	มหาวิทยาลัยรามคำแหง	2559
	วท.บ. (คณิตศาสตร์ประยุกต์)	มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์	2545

### 8.3.1 หนังสือ ตำรา งานแปล

ไม่มี

### 8.3.2 งานวิจัย/บทความวิจัย

สินิทร สุขสวัสดิ์. (2561). อิทธิพลของส่วนประสมการค้าปลีกที่ส่งผลต่อความจงรักภักดีของลูกค้าร้านค้าปลีกประเภทไฮเปอร์มาร์เก็ต ในเขตกรุงเทพมหานคร : วารสารปัญญาภิวัฒน์. ปีที่ 10 ฉบับพิเศษ เดือนกรกฎาคม. 2561: 1-12.

สินิทร สุขสวัสดิ์.(2561) ความคาดหวังและการรับรู้คุณภาพการบริการของโรงแรมระดับ 3 ดาวในประเทศไทย. ในเอกสารสืบเนื่องการประชุมวิชาการทางธุรกิจและนวัตกรรมการจัดการระดับชาติประจำปี 2561 มหาวิทยาลัยขอนแก่น วันที่ 22-23 กันยายน 2561. (343-348) .ขอนแก่น.สำนักพิมพ์.

แพรวพรรณ สุวรรณพงศ์ และสินิทร สุขสวัสดิ์. (2560). ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการซื้อกระเป๋าแบรนด์เนมหรู. ในเอกสารสืบเนื่องการประชุมเกริกวิชาการระดับชาติ ประจำปี พ.ศ. 2560. (704-716). กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกริก.

### 8.3.3 บทความทางวิชาการ

-

### 8.3.4 สิ่งประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์

-

## 8.4 ประสบการณ์ในการสอน

3 ปี

## 8.5 ภาระงานสอน

8.5.1 วิชาการบัญชีและการเงินสำหรับธุรกิจบริการและการโรงแรม

8.5.2 วิชาการตลาดและการขายสำหรับธุรกิจบริการและการโรงแรม

## 9. ชื่อ นางสาวลลิตา นามสกุล แก้วฉาย

### 9.1 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

### 9.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
ปริญญาโท	M.Sc. (Corporate Brand Management)	Brunel University, West London , United of Kingdom	2552
ปริญญาตรี	บธ.บ.(การจัดการโฆษณา)	มหาวิทยาลัยอัสสัมชัญ	2550

### 9.3.1 หนังสือ ตำรา งานแปล

-

### 9.3.2 งานวิจัย/บทความวิจัย

ลลิตา แก้วฉาย, ปรัชญพัชร วันอุทา, เกียรติสุดา กลิ่นจันทร์, ภัทรพร ทิพย์มงคล, โรจน์นันท ทรงอยู่ และ แพรวพรรณ สุวรรณพงศ์. (2560). การสร้างประสบการณ์จากตราสินค้าสู่ผู้บริโภคด้วยนวัตกรรมเทคโนโลยีในธุรกิจภาคบริการของประเทศไทย. ในเอกสารสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 2. วันที่ 23 มิถุนายน 2560. (450 -459) ปทุมธานี: มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์.

### 9.3.3 บทความทางวิชาการ

-

### 9.3.4 สิ่งประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์

## 9.4 ประสบการณ์ในการสอน

5 ปี

### 9.5 ภาระงานสอน

9.5.1 วิชาการสัมมนาการบริการและการโรงแรม

9.5.2 วิชาการวางแผนและพัฒนาธุรกิจการบริการและการโรงแรม

9.5.3 วิชาการจัดการการประชุม นิทรรศการ และการท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัล

ภาคผนวก ข  
รายงานสรุปคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต  
ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ

และ

ความต้องการและปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกศึกษาต่อในหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต  
สาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม วิทยาลัยนวัตกรรมการจัดการ  
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

**สรุปผลการสำรวจคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต  
หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม  
วิทยาลัยนวัตกรรมการจัดการ  
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี**

ผลการสำรวจคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตจำแนก  
ในแต่ละด้านตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ ได้ดังนี้

**1. ด้านคุณธรรมจริยธรรม**

หัวข้อ	ค่าเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน S.D.
1.1 เป็นผู้มีความรับผิดชอบ	4.46	0.13
1.2 เป็นผู้มีความขยันหมั่นเพียร อดทน สู้งาน	4.89	0.32
1.3 เป็นผู้มีความน้ำใจ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ต่อเพื่อน ร่วมงาน คำนึงถึงผลประโยชน์ของส่วนรวม	4.89	0.51
1.4 เป็นผู้มีความซื่อสัตย์	4.91	0.13
1.5 เป็นผู้มีความมนุษยสัมพันธ์สามารถปรับตัวเข้ากับสังคมได้	4.47	0.50
1.6 เป็นผู้มีความระเบียบวินัยในตนเอง	4.58	0.48
1.7 เป็นผู้มีความซื่อสัตย์สุจริต	4.79	0.42
1.8 เป็นผู้ตรงต่อเวลา	4.89	0.32
1.9 เป็นผู้มีความเสียสละ มีน้ำใจ และมีจิต อาสา	4.79	0.42
<b>รวม</b>	<b>4.74</b>	<b>0.36</b>

**สรุป** ในภาพรวมผู้ใช้บัณฑิตมีความต้องการให้บัณฑิตมีคุณธรรมจริยธรรมอยู่ในระดับมาก (4.79) เมื่อจำแนกในแต่ละข้อย่อยพบว่า ผู้ใช้บัณฑิตมีความต้องการให้บัณฑิต มีความซื่อสัตย์สุจริตมากที่สุด (4.91) รองลงมาคือ ความขยันหมั่นเพียร อดทน สู้งาน, มีความรับผิดชอบเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ต่อเพื่อนร่วมงาน คำนึงถึงผลประโยชน์ของส่วนรวม และเป็นผู้ตรงต่อเวลา (4.89)

## 2. ด้านความรู้

หัวข้อ	ค่าเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน S.D.
2.1 เป็นผู้มีความรู้ในสาขาวิชาที่ศึกษา	4.81	0.17
2.2 เป็นผู้มีทักษะในการปฏิบัติงานในสาขาวิชาที่ศึกษา	4.89	0.33
2.3 เป็นผู้มีทักษะความชำนาญในการใช้ภาษาไทย ภาษาอังกฤษ หรือ ภาษาต่างประเทศ	4.70	0.59
2.4 เป็นผู้มีความเชื่อมั่นในตัวเอง กล้าแสดงออก หรือแสดงความคิดเห็น	4.63	0.31
2.5 เป็นผู้มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีช่วยในการทำงาน	4.49	0.44
2.6 เป็นผู้มีความใฝ่รู้ พัฒนาตนเองอยู่เสมอเพื่อให้การปฏิบัติงานสำเร็จตามเป้าหมาย	4.63	0.54
2.7 เป็นผู้มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในการทำงาน	4.63	0.30
2.8 เป็นผู้มีความสามารถในการตัดสินใจ หรือ ไหวพริบปฏิภาณ แก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้	4.79	0.59
<b>รวม</b>	<b>4.69</b>	<b>0.41</b>

**สรุป** ในภาพรวมผู้ใช้บัณฑิตมีความต้องการให้บัณฑิตมีความรู้อยู่ในระดับมากที่สุด ระดับค่าเฉลี่ย 4.69 โดยเมื่อจำแนกแต่ละข้อย่อยพบว่า ผู้ใช้บัณฑิตมีความต้องการให้บัณฑิตเป็นผู้มีความรู้ในสาขาวิชาที่ศึกษา และเป็นผู้มีทักษะในการปฏิบัติงานในสาขาวิชาที่ศึกษามากที่สุด ระดับคะแนนเฉลี่ย 4.89 รองลงมาคือ เป็นผู้มีความสามารถในการตัดสินใจ หรือ ไหวพริบปฏิภาณ แก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้ระดับคะแนนเฉลี่ย 4.79

## 3. ด้านทักษะทางปัญญา

หัวข้อ	ค่าเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน S.D.
3.1 เป็นผู้มีทักษะในการใช้ข้อมูลสารสนเทศเพื่อการแก้ปัญหาด้วยตนเอง	4.36	0.17
3.2 เป็นผู้สามารถคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบโดยใช้องค์ความรู้ทางวิชาชีพและที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งใช้ประสบการณ์เป็นฐานเพื่อให้เกิดผลลัพธ์ที่ปลอดภัย และมีคุณภาพในการให้บริการด้านวิชาชีพ	4.89	0.52
<b>รวม</b>	<b>4.62</b>	<b>0.35</b>

**สรุป** ในภาพรวมผู้ใช้บัณฑิตมีความต้องการให้บัณฑิตมีความรู้อยู่ในระดับมากที่สุด ระดับค่าเฉลี่ย 4.62 โดยเมื่อจำแนกแต่ละข้อย่อยพบว่า ผู้ใช้บัณฑิตมีความต้องการให้บัณฑิตเป็นผู้สามารถคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบโดยใช้องค์ความรู้ทางวิชาชีพและที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งใช้ประสบการณ์เป็นฐาน เพื่อให้เกิดผลลัพธ์ที่ปลอดภัยและมีคุณภาพในการให้บริการด้านวิชาชีพ ระดับคะแนนเฉลี่ย 4.89 รองลงมาคือ เป็นผู้มีความสามารถในการสืบค้น การวิเคราะห์ การแปลความหมาย และการประเมิน จากข้อมูลสารสนเทศ ระดับคะแนนเฉลี่ย 4.36

#### 4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

หัวข้อ	ค่าเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน S.D.
4.1 เป็นผู้มีความสามารถในการปรับตัวเชิงวิชาชีพ และมีปฏิสัมพันธ์อย่างสร้างสรรค์กับผู้ใช้บริการ ผู้ร่วมงาน และผู้บังคับบัญชา	4.79	0.32
4.2 เป็นผู้สามารถทำงานเป็นทีมในบทบาทผู้นำ และสมาชิกในทีม	4.63	0.30
4.3 มีความรับผิดชอบต่อหน้าที่ ต่อสังคม และรับผิดชอบต่อการพัฒนาตนเอง วิชาชีพ องค์กรและสังคมอย่างต่อเนื่อง	4.79	0.39
	<b>4.79</b>	<b>0.34</b>

**สรุป** ในภาพรวมผู้ใช้บัณฑิตมีความต้องการให้บัณฑิตมีความรู้อยู่ในระดับมากที่สุด ระดับค่าเฉลี่ย 4.79 โดยเมื่อจำแนกแต่ละข้อย่อยพบว่า เป็นผู้มีความสามารถในการปรับตัวเชิงวิชาชีพและมีปฏิสัมพันธ์อย่างสร้างสรรค์กับผู้ใช้บริการ ผู้ร่วมงาน และผู้บังคับบัญชาและ มีความรับผิดชอบต่อหน้าที่ ต่อสังคม และรับผิดชอบต่อการพัฒนาตนเอง วิชาชีพ องค์กรและสังคมอย่างต่อเนื่อง ระดับคะแนนเฉลี่ย 4.79 รองลงมาคือ เป็นผู้สามารถทำงานเป็นทีมในบทบาทผู้นำและสมาชิกในทีม ระดับคะแนนเฉลี่ย 4.63

## 5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ

หัวข้อ	ค่าเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน S.D.
5.1 เป็นผู้สามารถประยุกต์ใช้เทคนิคทางสถิติหรือคณิตศาสตร์ที่เกี่ยวข้องอย่างเหมาะสมในการศึกษาค้นคว้าและการแก้ปัญหา	4.49	0.32
5.2 เป็นผู้ที่มีทักษะการสื่อสารและมีความสามารถในการสื่อสารได้มากกว่า 1 ภาษา	4.79	0.30
5.3 เป็นผู้มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการสืบค้น การวิเคราะห์ การแปลความหมาย และการประเมิน	4.31	0.48
	<b>4.53</b>	<b>0.34</b>

**สรุป** ในภาพรวมผู้ใช้บัณฑิตมีความต้องการให้บัณฑิตมีทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ อยู่ในระดับมาก (3.79) เมื่อจำแนกในแต่ละข้อย่อยพบว่า ผู้ใช้บัณฑิตมีความต้องการให้บัณฑิตสามารถใช้เทคโนโลยีในการสืบค้นข้อมูล เก็บรวบรวมข้อมูล ประมวลผลข้อมูล แปลความหมาย และนำเสนอข้อมูลได้อย่างถูกต้อง อยู่ในระดับมาก (3.94)

จากผลการสำรวจคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม พบว่าผู้ใช้บัณฑิตต้องการให้บัณฑิตมีคุณลักษณะทั้ง 5 ด้าน อยู่ในระดับมาก (4.67) เมื่อจำแนกในแต่ละด้านพบว่า คุณลักษณะบัณฑิตที่ผู้ใช้บัณฑิตต้องการเรียงตามลำดับได้ดังนี้ ด้านคุณธรรมจริยธรรม ด้านความรู้ ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ ด้านทักษะทางปัญญา และด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

จากการสำรวจผู้ที่กำลังศึกษาต่อระดับปริญญาตรี (กำลังศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย ปวช. และ ปวส.)

### 1. ข้อมูลทั่วไป

ผู้ตอบแบบสอบถามเป็นเพศชาย ร้อยละ 88.00 มากกว่าเพศหญิง (ร้อยละ 12.00) โดยมีอายุระหว่าง 16-20 ปี (ร้อยละ 70.00) ไม่ได้ทำงาน ซึ่งมีแหล่งทุนสนับสนุน ร้อยละ 100.00



## 2. ปัจจัยในการเลือกศึกษาต่อในระดับปริญญาตรี

ผู้ตอบแบบสอบถามเลือกศึกษาต่อในระดับปริญญาตรี มีความคิดเห็นต่อปัจจัยการเลือกศึกษาในภาพรวมมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับปานกลาง ( $\bar{X} = 3.14$  S.D. = 0.89) ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ ความสะดวกของสถานที่เรียนที่มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ( $\bar{X} = 4.06$  S.D. = 0.77) รองลงมาคือ ค่าใช้จ่ายต่อเทอม ( $\bar{X} = 3.98$  S.D. = 0.81) และข้อที่มีค่าเฉลี่ยต่ำสุดคือ ความสะดวกของสถานที่เรียนที่ศูนย์สระแก้ว ( $\bar{X} = 0.51$  S.D. = 1.10)

## 3. ความสนใจในการศึกษาต่อในหลักสูตรระดับปริญญาตรี

ผู้ตอบแบบสอบถามสนใจในการศึกษาต่อในหลักสูตรระดับปริญญาตรี มีความคิดเห็นต่อหลักสูตร ในภาพรวมมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก ( $\bar{X} = 3.82$  S.D. = 1.70) ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีวิศวกรรม กลุ่มวิชาเทคโนโลยีการจัดการอุตสาหกรรม ( $\bar{X} = 3.95$  S.D. = 1.61) รองลงมาคือ หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีวิศวกรรม กลุ่มวิชาเทคโนโลยีวิศวกรรมเครื่องกล ( $\bar{X} = 3.91$  S.D. = 1.70) หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีวิศวกรรม กลุ่มวิชาเทคโนโลยีก่อสร้างและสิ่งแวดล้อม ( $\bar{X} = 3.86$  S.D. = 1.63) หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีวิศวกรรม กลุ่มวิชาเทคโนโลยีวิศวกรรมไฟฟ้า ( $\bar{X} = 3.85$  S.D. = 1.82) หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอิเล็กทรอนิกส์สื่อสารและคอมพิวเตอร์ ( $\bar{X} = 3.82$  S.D. = 1.80) หลักสูตรวิศวกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิศวกรรมระบบควบคุมและหุ่นยนต์ หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาออกแบบผลิตภัณฑ์ ( $\bar{X} = 3.80$  S.D. = 1.70) หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีเซรามิกส์ ( $\bar{X} = 3.76$  S.D. = 1.57) หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการผลิต ( $\bar{X} = 3.75$  S.D. = 1.67) ข้อที่มีค่าเฉลี่ยต่ำสุดคือ หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมเกษตร ( $\bar{X} = 3.70$  S.D. = 1.73)

ภาคผนวก ซ  
ตารางเปรียบเทียบข้อแตกต่างระหว่างหลักสูตรเดิมกับหลักสูตรที่ปรับปรุง

ตารางเปรียบเทียบข้อแตกต่างระหว่างหลักสูตรเดิมกับหลักสูตรที่ปรับปรุง

1. เปรียบเทียบชื่อปริญญา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	เหตุผล
หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม (ภาษาอังกฤษ)	หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม	เปลี่ยนจากหลักสูตรภาษาอังกฤษ เป็นหลักสูตรภาษาไทย

2. เปรียบเทียบโครงสร้าง

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	เหตุผล
หน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า 136 หน่วยกิต	หน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า 127 หน่วยกิต	
<b>1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป</b> 30 หน่วยกิต 1.1 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร 7 หน่วยกิต 1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ 13 หน่วยกิต 1.3) กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์และเทคโนโลยี 10 หน่วยกิต	<b>1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป</b> 30 หน่วยกิต 1.1 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร 7 หน่วยกิต 1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ 13 หน่วยกิต 1.3) กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์และเทคโนโลยี 10 หน่วยกิต	ลดจำนวนหน่วยกิตลง 9 หน่วยกิต โดยปรับรวมเนื้อหาในรายวิชากลุ่มวิชาที่มีความสอดคล้องกัน และลดจำนวนวิชาในกลุ่มวิชาเฉพาะบังคับและกลุ่มวิชาเลือก
<b>2) หมวดวิชาเฉพาะ</b> 100 หน่วยกิต 2.1) กลุ่มวิชาเสริมพื้นฐาน 6 ไม่นับหน่วยกิต 2.2) กลุ่มพื้นฐานวิชาชีพ 27 หน่วยกิต 2.3) กลุ่มวิชาเนื้อหา 66 หน่วยกิต 2.3.1) กลุ่มวิชาบังคับ 33 หน่วยกิต 2.3.2) กลุ่มวิชาเลือก 33 หน่วยกิต 2.3) กลุ่มวิชาปฏิบัติการ และฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 7 หน่วยกิต	<b>2) หมวดวิชาเฉพาะ</b> 91 หน่วยกิต 2.1) กลุ่มวิชาเสริมพื้นฐาน 6 ไม่นับหน่วยกิต 2.2) กลุ่มพื้นฐานวิชาชีพ 24 หน่วยกิต 2.3) กลุ่มวิชาเนื้อหา 60 หน่วยกิต 2.3.1) กลุ่มวิชาบังคับ 30 หน่วยกิต 2.3.2) กลุ่มวิชาเลือก 30 หน่วยกิต 2.3) กลุ่มวิชาปฏิบัติการ และฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 7 หน่วยกิต	เพิ่มกลุ่มรายวิชาเสริมของวิทยาลัย นวัตกรรมจัดการ
<b>3) หมวดวิชาเลือกเสรี</b> 6 หน่วยกิต	<b>3) หมวดวิชาเลือกเสรี</b> 6 หน่วยกิต	

### 3. เปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	เหตุผล
กลุ่มวิชาเสริมพื้นฐาน (ไม่นับหน่วยกิต)		
1. ไม่มี	<p>1. ICM101 การพัฒนาบุคลิกภาพเพื่ออุตสาหกรรมบริการ 3(2-2-5)  <b>Personality Development for Hospitality Industry</b>                      บทบาทและความสำคัญของบุคลิกภาพที่มีต่อบุคลากรในอุตสาหกรรมบริการรวมทั้งหลักการพัฒนาบุคลิกภาพต่าง ๆ ในการติดต่อสื่อสาร การแต่งกาย มารยาททางสังคมและการสร้างมนุษยสัมพันธ์</p> <p>The roles and the significance of personality affecting personal in hospitality including the principle for developing different aspects of personality; communication, clothing, social manners, and human relations.</p>	เป็นรายวิชาที่เพิ่มใหม่

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	เหตุผล
กลุ่มวิชาเสริมพื้นฐาน (ไม่นับหน่วยกิต)		
2. ไม่มี	<p>2. ICM102 ความคิดสร้างสรรค์และนวัตกรรมการจัดการ Creative Thinking and Innovative Management</p> <p>แนวคิด ทฤษฎี รูปแบบ กระบวนการ ความหมายและองค์ประกอบของความคิดสร้างสรรค์และนวัตกรรม การจัดการในองค์กร ความสำคัญและความสัมพันธ์ระหว่างความคิดสร้างสรรค์และนวัตกรรม การนำเสนอความคิดใหม่ในการเป็นผู้นำในการกำหนดนวัตกรรมในองค์เพื่อการพัฒนาและแก้ไขปัญหาของสภาพแวดล้อม เศรษฐกิจ สังคมการเมืองและเทคโนโลยี</p> <p>Concept, theories, patterns, process, meanings and components of creative thinking and innovative management. The importance and relationship between creative thinking and innovative management. Present new ideas to be the leaders of innovation in organizations for the development and problem solving of environmental, economic, social-political and technological issues.</p>	เป็นรายวิชาที่เพิ่มใหม่

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	เหตุผล
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ		
1. ไม่มี	<p>1. ICM103 นวัตกรรมการเป็นผู้ประกอบการ Innovative Entrepreneurship</p> <p>แนวคิด ทฤษฎี รูปแบบ กระบวนการ ความหมาย และองค์ประกอบการเป็นผู้ประกอบการที่ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรม ศึกษาถึงการนำนวัตกรรมไปสู่เชิงพาณิชย์ การแสวงหาความร่วมมือและการระดมเงินทุนเพื่อพัฒนานวัตกรรม การตลาดสำหรับนวัตกรรม การเผยแพร่ นวัตกรรม รวมถึงการเขียนแผนงานธุรกิจเพื่อพัฒนาต่อยอดสู่การเป็นผู้ประกอบการ</p> <p>Concept, theories, patterns, process, meaning and components entrepreneurship driven by innovation. Study how to bring innovation to commercial markets, search for partnerships and raise funds for developing innovations including markets and publishing for innovations</p>	เป็นรายวิชาที่เพิ่มใหม่

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	เหตุผล
<b>กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ</b>		
<p>2. IHM201 จิตวิทยาการบริการสำหรับการบริการ และการโรงแรม 3(3-0-6)</p> <p><b>Service Psychology for Hospitality and Hotel</b></p> <p>ความหมายและความสำคัญของ จิตวิทยาการบริการ แนวคิด ทฤษฎีทาง จิตวิทยาที่ใช้ในการบริการ การพัฒนา บุคลิกภาพและความเป็นผู้นำ การสร้าง แบบจำลอง การจัดทำมาตรฐานงาน บริการ และการกำหนดกลยุทธ์บริการ</p> <p>The definition and the significance of service psychology, concept, theory used for service provision, the development of personality and leadership, the making of models, service standards, and service strategy</p>	<p>2. IHM113 จิตวิทยาการบริการสำหรับบุคลากรวิชาชีพการ บริการและการโรงแรม 3(3-0-6)</p> <p><b>Service Psychology for Hospitality and Hotel Professionals</b></p> <p>ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับจิตวิทยาการบริการ แนวคิดและ องค์ประกอบของการบริการ จิตวิทยาการบริการและ งานต้อนรับในโรงแรม พฤติกรรมนักท่องเที่ยวและกล ยุทธ์การบริการ การควบคุมอารมณ์ การสร้างความ พึงพอใจให้กับลูกค้า การแก้ไข ปัญหาเฉพาะหน้าจาก สถานการณ์จำลอง</p> <p>General Knowledge of service psychology; service concepts and elements; service psychology and hotel reception; tourist behavior and service strategy; emotional control; building customer satisfaction; solving unexpected problems from simulation</p>	<p>เปลี่ยนชื่อและคำอธิบาย รายวิชา</p>

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	เหตุผล
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ		
<p>3. IHM107 การจัดการทรัพยากรมนุษย์สำหรับการบริการและการโรงแรม Human Resource Management for Hospitality and Hotel แนวคิดและทฤษฎีในการบริหารจัดการทรัพยากรมนุษย์ ขั้นตอนในการบริหารทรัพยากรมนุษย์ การวิเคราะห์งาน การวางแผนกำลังคนให้สอดคล้องกับการผลิต การสรรหา การคัดเลือก การฝึกอบรมและการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ การโยกย้ายและแต่งตั้ง การประเมินผลการปฏิบัติงาน รวมทั้งปัญหาและอุปสรรคในการบริหารทรัพยากรมนุษย์</p>	<p>3.IHM 224 การจัดการทรัพยากรมนุษย์สำหรับธุรกิจบริการและการโรงแรม Personality Development for Hospitality Industry ทฤษฎีและแนวคิดการจัดการทรัพยากรมนุษย์ในธุรกิจบริการและการโรงแรม โครงสร้างองค์กรของธุรกิจโรงแรม การวางแผนกำลังคน การสรรหา การคัดเลือก การบรรจุ การแต่งตั้ง การจ่ายค่าตอบแทน พฤติกรรมองค์กร การจูงใจและการสื่อสาร อำนาจและอิทธิพลในองค์กร การควบคุม การจัดการความขัดแย้ง การสร้างมนุษยสัมพันธ์ในการทำงาน รวมทั้งการฝึกอบรมและการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ The concept and theory in human resource management, procedures of human resource administration, job analysis, manpower planning that is consistent with the manufacturing, recruitment, selection, training and developing human resource, transferring and appointing, performance appraisal, including problems and obstacles in human resource administration</p>	<p>เปลี่ยนชื่อและคำอธิบายรายวิชา</p>



หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	เหตุผล
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ		
<p>4.IHM101 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการบริการและการโรงแรม 3(3-0-6)</p> <p>Introduction to Hospitality and Hotel</p> <p>ภาพรวมของอุตสาหกรรมบริการและการโรงแรม หลักการ แนวคิด ความหมาย องค์ประกอบของอุตสาหกรรม วิวัฒนาการและความสัมพันธ์ของธุรกิจบริการและการโรงแรมและธุรกิจอื่น ผลกระทบและแนวโน้มของธุรกิจบริการและการโรงแรมในอนาคต</p> <p>The overall of hospitality and hotel industry, principles, concept, definitions components of the industry, the evolution and relationship between and hospitality and hotel business and other businesses, impacts and trends of the and hotel business in the future</p>	<p>4. IHM112 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับธุรกิจบริการและการโรงแรม 3(3-0-6)</p> <p>Introduction to Hospitality and Hotel Business</p> <p>ประวัติความเป็นมาและวิวัฒนาการของธุรกิจบริการและการโรงแรม บทบาทความสำคัญและองค์ประกอบของธุรกิจบริการและการโรงแรม ธุรกิจการท่องเที่ยว และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจบริการและการโรงแรม รูปแบบการดำเนินการและการจัดการ จรรยาบรรณวิชาชีพ การจัดทำมาตรฐานโรงแรมในประเทศและต่างประเทศ ผลกระทบและแนวโน้มของธุรกิจบริการและการโรงแรมในอนาคต</p> <p>History and evolution of hospitality and hotel Business; roles, significances and element of hospitality and hotel Business; tourism business; implementation patterns and professional ethics management; arranging hotel standards in country and abroad, impacts and trends of the hospitality and hotel business in the future</p>	<p>เปลี่ยนคำอธิบายรายวิชา</p>

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	เหตุผล
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ		
<p>5.IHM102 การพัฒนาบุคลิกภาพเพื่อการบริการ และการโรงแรม Personality Development for Hospitality and Hotel บทบาทและความสำคัญของ บุคลิกภาพที่มีต่อบุคลากรใน อุตสาหกรรมการบริการ และการ โรงแรม รวมทั้งหลักในการพัฒนา บุคลิกภาพต่างๆ ในการติดต่อสื่อสาร การแต่งกาย มารยาททางสังคม และ การสร้างมนุษยสัมพันธ์ The roles and the significance of personality affecting personnel in hospitality and hotel industry including the principle for developing personality in different aspects: communication, clothing, social manners, and human</p>	<p>5. ไม่มี</p>	

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	เหตุผล
<b>กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ</b>		
<p>6. IHM103 การสื่อสารระหว่างวัฒนธรรม 3(3-0-6)</p> <p><b>Intercultural Communication</b></p> <p>ความแตกต่างทางวัฒนธรรมที่มีผลต่อการสื่อสารระหว่างประเทศ โดยเน้นถึงรูปแบบและปัญหาการสื่อสารที่อาจเกิดขึ้นจากความหลากหลายทางวัฒนธรรมและวิถีการดำเนินชีวิตที่ต่างกันไป ทั้งทางด้านสภาพสังคม เศรษฐกิจ การเมือง อิทธิพลของเทคโนโลยี ปัญหาและอุปสรรคต่างๆ ทาง การติดต่อสื่อสาร</p> <p>The cultural differences affecting international communication focusing on patterns and problems that might occur based on the varieties of cultures and lifestyles in society, economy, politics, and technological influences, problem and obstacles on communication</p>	<p>6. IHM115 พฤติกรรมนักท่องเที่ยวและการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม 3(3-0-6)</p> <p><b>Tourist Behavior and Cross Cultural Communication</b></p> <p>การประยุกต์ทฤษฎีจิตวิทยาเพื่อเข้าใจแรงจูงใจ ลักษณะและพฤติกรรมในการเดินทาง ความต้องการและความแตกต่างของพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวที่เกิดจากความแตกต่างในวัตถุประสงค์ของการเดินทาง วัฒนธรรม ลักษณะทางประชากรศาสตร์ ปัจจัยด้านเศรษฐกิจและสังคม และการประยุกต์หลักการสื่อสารข้ามวัฒนธรรมในการปฏิสัมพันธ์ทั้งในระดับบุคคลและระดับหน่วยธุรกิจเพื่องานด้านการบริการและการโรงแรม</p> <p>Application of psychological theories for understanding motivations, characteristics and behavior in traveling; tourists' needs and behavior based on different purposes of traveling, cultures, demographics and socio-economic factors; principles of cross-cultural communication at individual and organizational levels for hospitality and hotel</p>	<p>ปรับรวมรายวิชาที่มีเนื้อหา สอดคล้องกัน ในรายวิชา IHM103 การสื่อสารระหว่างวัฒนธรรม และ IHM106 ลักษณะและพฤติกรรมนักท่องเที่ยว</p>

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563			เหตุผล
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ						
7.IHM106	<b>ลักษณะและพฤติกรรมนักท่องเที่ยว</b> <b>Tourist Characteristics and Behavior</b> แนวคิดพื้นฐานของพฤติกรรมนักท่องเที่ยว ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจในการเดินทางทั้งปัจจัยภายในและภายนอก ประกอบด้วย การรับรู้ การเรียนรู้ ทัศนคติ สังคมและวัฒนธรรม การศึกษาลักษณะของนักท่องเที่ยว ประเภทต่างๆ The basic concept of the tourist characteristics and behaviors, the factor affecting the decision making to travel both internally and externally consisting of perception, learning, attitude, society and culture, studying on kinds of the tourist characteristics	3(3-0-6)	7.IHM115	<b>พฤติกรรมนักท่องเที่ยวและการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม</b> <b>Tourist Behavior and Cross Cultural Communication</b> การประยุกต์ทฤษฎีจิตวิทยาเพื่อเข้าใจแรงจูงใจ ลักษณะและพฤติกรรมในการเดินทาง ความต้องการ และความแตกต่างของพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวที่เกิดจากความแตกต่างในวัตถุประสงค์ของการเดินทางวัฒนธรรม ลักษณะทางประชากรศาสตร์ ปัจจัยด้านเศรษฐกิจและสังคม และการประยุกต์หลักการสื่อสาร ข้ามวัฒนธรรม ในการปฏิสัมพันธ์ทั้งในระดับบุคคลและระดับหน่วยธุรกิจ เพื่องานด้านการบริการและการโรงแรม Application of psychological theories for understanding motivations, characteristics and behavior in traveling; tourists' needs and behavior based on different purposes of traveling, cultures, demographics and socio-economic factors; principles of cross-cultural communication at individual and organizational levels for hospitality and hotel	3(3-0-6)	ปรับรวมรายวิชาที่มีเนื้อหา สอดคล้องกัน ในรายวิชา IHM103 การสื่อสารระหว่างวัฒนธรรม และ IHM106 ลักษณะและพฤติกรรมนักท่องเที่ยว

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	เหตุผล
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ		
<p>8. IHM104 จรรยาบรรณวิชาชีพและกฎหมาย สำหรับการบริการและการโรงแรม</p> <p>Professional Ethics and Laws for Hospitality and Hotel</p> <p>แนวคิด ทฤษฎี การเสริมสร้างและพัฒนา จริยธรรม จรรยาบรรณวิชาชีพสำหรับ การบริการและการโรงแรม ความ รับผิดชอบต่อธุรกิจต่อสังคมและ สิ่งแวดล้อม ธรรมเนียมปฏิบัติ กฎหมาย พระราชบัญญัติ พระราชกำหนด ข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจ ที่พักแรม ร้านอาหาร แหล่งท่องเที่ยว และธุรกิจนำเที่ยว</p> <p>The concepts, theory, raising and promoting professional morals and ethics for hospitality and hotel, responsibility towards society and environment, good governance, laws, acts, royal acts, regulations related to hotel, restaurant, tourist attractions, and tour guide business</p>	<p>8.IHM114 จรรยาบรรณวิชาชีพและกฎหมายสำหรับธุรกิจบริการ และการโรงแรม</p> <p>Professional Ethics and Laws for Hospitality and Hote Business</p> <p>จริยธรรมการประกอบธุรกิจการบริการและการโรงแรม ความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม ธรรมเนียม ปฏิบัติ กฎหมาย พระราชบัญญัติ พระราชกำหนด ข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจที่พักแรม ร้านอาหาร แหล่งท่องเที่ยว และธุรกิจนำเที่ยว การ ประยุกต์ใช้แนวคิดเกี่ยวกับจริยธรรมทางธุรกิจ จรรยาบรรณวิชาชีพการบริการและการโรงแรม และ กรณีศึกษา</p> <p>Ethic principles of hospitality and hotel business, responsibility towards society and environment, good governance, laws, acts, royal acts, regulations related to hotel, restaurant, tourist attractions, and tour guide business ,the application of concepts for business ethics, professional codes of conducts in hospitality and hotel; and case studies</p>	<p>ปรับชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา</p>

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	เหตุผล
<b>กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ</b>		
<p>9.IHM105 เทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับการบริการและการโรงแรม 3(3-0-6)</p> <p><b>Information Technology Management for Hospitality and Hotel</b></p> <p>โครงสร้างเทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับการบริการและการโรงแรม การประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์กับระบบสารสนเทศในการบริหารและปฏิบัติงานของแผนกต่างๆ สำหรับการบริการและการโรงแรม งานสำรองบัตรโดยสารและห้องพัก งานต้อนรับส่วนหน้า การทำรายงานของแผนกต่างๆ ระบบเครือข่ายในโรงแรม ระบบเทคโนโลยีที่อำนวยความสะดวกลูกค้า แนวโน้มเทคโนโลยีและนวัตกรรมธุรกิจการบริการและการโรงแรมในอนาคต การสื่อสารข้อมูลทั้งภายในและภายนอก ธุรกิจอิเล็กทรอนิกส์ เทคโนโลยีสารสนเทศในการจัดการลูกค้า</p> <p>The structure of information technology for hospitality and hotel, the application of computer and information technology system in the administration and operation of departments related to hospitality and hotel, ticket and room reservation, front office reception, making report of other departments, network system in hotels, technological system for providing the customer</p>	<p>9.IHM221 การจัดการเทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับการบริการและการโรงแรม 3(3-0-6)</p> <p><b>Information Technology Management for Hospitality and Hotel</b></p> <p>ความหมาย ความสำคัญ องค์ประกอบของเทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับการจัดการโรงแรม โปรแกรมสำเร็จรูปเพื่อสนับสนุนงานบริการส่วนหน้าและงานสำนักโรงแรม การบริหารความสัมพันธ์กับผู้รับบริการ การพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์สำหรับธุรกิจโรงแรมและที่พัก แนวโน้มของเทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับการจัดการโรงแรมในอนาคต</p> <p>Meanings, importance, and elements of information technology for hotel management; software package to support the hotel front office and back office; customer relationship management; e-commerce for hotel and lodging business; and future trends in information technology for hotel management.</p>	<p>ปรับชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา</p>

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	เหตุผล
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ		
10. ไม่มี	<p>10. IHM222 มาตรฐานระบบการจัดการสิ่งแวดล้อมในธุรกิจโรงแรม 3(3-0-6)</p> <p><b>Environmental Management System Standards in Hotel Business</b></p> <p>หลักการ ความสำคัญ และประโยชน์ของการจัดการสิ่งแวดล้อม ผลกระทบของการดำเนินธุรกิจโรงแรมที่มีต่อสิ่งแวดล้อม ระบบมาตรฐานการจัดการสิ่งแวดล้อม กระบวนการจัดการสิ่งแวดล้อม ขององค์กร องค์กรและสถาบันที่เกี่ยวข้องกับการจัดการสิ่งแวดล้อม กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับมลพิษ สิ่งแวดล้อม เทคโนโลยีในการจัดการสิ่งแวดล้อมในธุรกิจโรงแรม</p> <p>Principles, importance and benefits of environmental management; environmental impacts of hotel business operations; environmental management system standards; corporate environmental management process; organizations and institutions involved in environmental management; laws related to environmental pollution; and technology in environmental management in hotel business.</p>	รายวิชาใหม่

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	เหตุผล
กลุ่มวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาบังคับ		
<p>11.IHM301 การบัญชีและการเงินสำหรับการบริการและการโรงแรม</p> <p>Accounting and Finance for Hospitality and Hotel</p> <p>ความรู้เบื้องต้นทางการบัญชีและการเงินในธุรกิจการบริการและการโรงแรม โดยมุ่งเน้นระบบรูปแบบทางการบัญชีสำหรับการดำเนินงานทางการบริการและการโรงแรม การวางแผนต้นทุนผลิตภัณฑ์และราคาขาย งบกำไรขาดทุน งบดุล การบริหารรายได้ การควบคุมราคา และการกำหนดอัตราค่าห้อง การควบคุมรายได้ห้องพัก และรายได้อื่นๆ การควบคุมการจัดซื้อ การบริหารเงินทุนหมุนเวียน การตัดสินใจการวิเคราะห์งบการเงินและการวิเคราะห์กรณีศึกษา</p> <p>The basic knowledge in accounting and finance for hospitality and hotel focusing on accounting Format system for hospitality and hotel, planning on the cost of products and the selling price, income statement and balance sheet, the revenue management, controlling the price and setting the price for a hotel room, controlling the income from room and other services, controlling the purchasing, managing the revolving fund, decision making, analyzing financial budget and analyzing case studie</p>	<p>11. IHM321 การบัญชีและการเงินสำหรับธุรกิจบริการและการโรงแรม</p> <p>Accounting and Finance for Hospitality and Hotel Business</p> <p>ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับบัญชีการบริการและการโรงแรม ระบบบัญชีโรงแรม ประเภทบัญชีโรงแรม การวิเคราะห์งบการเงิน อัตราส่วนทางการเงิน งบกำไรขาดทุน งบดุล การบริหารรายได้ การวางแผนการจัดทำงบประมาณการดำเนินงานในโรงแรม การตัดสินใจการวิเคราะห์งบการเงินและการวิเคราะห์กรณีศึกษา</p> <p>Basic knowledge of hospitality and hotel accounting; hotel accounting systems; types of hotel accounting; financial statement analysis, financial ratios, income statement and balance sheets, budget planning in hotel operations, decision making, analyzing financial budgets and analyzing case studies.</p>	<p>3(2-2-5)</p> <p>3(2-2-5)</p> <p>ปรับ คำอธิบาย รายวิชา</p>



หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563		เหตุผล		
กลุ่มวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาบังคับ						
12.IHM302	<p>การตลาดและการขายสำหรับการบริการและการโรงแรม</p> <p>Marketing and Sales for Hospitality and Hotel</p> <p>หลักการเกี่ยวกับการตลาดและการขาย สิ่งแวดล้อมทางการตลาด การวางแผนการตลาด การวิเคราะห์โอกาสทางการตลาดของธุรกิจบริการและการโรงแรม การแบ่งส่วนลูกค้าและการตลาด รวมทั้งศึกษาเกี่ยวกับส่วนผสมทางการตลาดทางด้านผลิตภัณฑ์ ราคา สถานที่จำหน่ายและช่องทางการจัดจำหน่าย และการวางแผนการตลาดและการขายห้องพัก ห้องอาหารและห้องจัดเลี้ยง และสิ่งอำนวยความสะดวกอื่นๆ</p> <p>The principle of hotel marketing and sales, marketing environment, market planning,analyzing the market opportunity of the hospitality and hotel, customer and market segmentations including the marketing mix of product, price, place and channel of distribution, and marketing planning, as well as, sales of hotel room, restaurant and banquet hall, and other facilities</p>	3(3-0-6)	12. IHM226	<p>การตลาดและการขายสำหรับธุรกิจบริการและการโรงแรม</p> <p>Marketing and Sales for Hospitality and Hotel</p> <p>หลักการเกี่ยวกับการตลาดและการขาย สิ่งแวดล้อมทางการตลาด การวางแผนการตลาด การวิเคราะห์โอกาสทางการตลาดของธุรกิจบริการและการโรงแรม การแบ่งส่วนลูกค้าและการตลาด รวมทั้งศึกษาเกี่ยวกับส่วนผสมทางการตลาด การวางแผนพัฒนาโครงสร้าง การวิจัยตลาด การกำหนดกลยุทธ์ การวางแผนการตลาดและจริยธรรมของนักการตลาด</p> <p>The principles of hotel marketing and sales, marketing environment, market planning, analyzing market opportunities of the hospitality and hotel business, customer and market segmentations including the marketing mix of product and marketing planning infrastructure development, marketing research including marketing strategies, planning andethics of marketers.</p>	3(3-0-6)	ปรับคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	เหตุผล
กลุ่มวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาบังคับ		
<p>13. IHM303 การดำเนินงานและการจัดการงานบริการส่วนหน้า 3(3-0-6)</p> <p><b>Front Office Operation and Management</b></p> <p>การปฏิบัติเกี่ยวกับพื้นฐานงานส่วนหน้าโรงแรม โครงสร้างการบริหารงานส่วนหน้า บทบาทและหน้าที่ความรับผิดชอบ อุปกรณ์ที่ใช้ในงานส่วนหน้า งานสำรองห้องพัก งานต้อนรับแขกและ ลงทะเบียนเข้าพัก บันทึกรประวัติผู้เข้าพัก การบริการโทรศัพท์ งานการเงินส่วนหน้ากับการคืนห้องพัก การบริการในบริเวณส่วนหน้าโรงแรม การประสานงานกับแผนกอื่นๆ บทบาทด้านการรักษาความปลอดภัย ปัญหาและการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า</p> <p>Roles and responsibilities of front office employees; front office department structure; room reservations; reception and registration; occupancy service; check-out and payments, front office equipment, coordinating with other department, role of security, problems and unexpected problem solving; practice</p>	<p>13.IHM303 การดำเนินงานและการจัดการงานบริการส่วนหน้า 3(2-2-5)</p> <p><b>Front Office Operations and Management</b></p> <p>บทบาทและหน้าที่ของพนักงานแผนกบริการส่วนหน้า โครงสร้างแผนกบริการส่วนหน้า การเตรียมการก่อนเข้าพัก การสำรองห้องพัก การต้อนรับและการลงทะเบียนเข้าพัก การบริการขณะเข้าพักในโรงแรม การคืนห้องพักและการรับชำระค่าบริการ อุปกรณ์เครื่องใช้ในงานแผนกบริการส่วนหน้า การประสานงานกับแผนกอื่นๆ บทบาทด้านการรักษาความปลอดภัย ปัญหาและการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า ฝึกปฏิบัติ</p> <p>Roles and responsibilities of front office employees; front office department structure; room reservations; reception and registration; occupancy service; check-out and payments, front office equipment, coordinating with other department, role of security, problems and unexpected problem solving; practice.</p>	<p>ได้มีการปรับเปลี่ยนหน่วยกิตโดยเน้นการปฏิบัติมากยิ่งขึ้น และมีการปรับแก้คำอธิบายรายวิชา</p>

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	เหตุผล
กลุ่มวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาบังคับ		
<p>14. IHM108 การดำเนินงานและการจัดการงานแม่บ้าน 3(2-2-5)</p> <p><b>Housekeeping Operation and Management</b></p> <p>ความหมายและความสำคัญของแม่บ้านในอุตสาหกรรมโรงแรม โครงสร้าง การปฏิบัติงานของฝ่ายแม่บ้านในโรงแรม การปูเตียง การจัดเตรียมเครื่องใช้และอุปกรณ์สำหรับห้องพัก การทำความสะอาดและดูแลพื้นที่สาธารณะภายในโรงแรม การติดต่อสัมพันธ์กับหน่วยงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับแผนกแม่บ้าน ทัศนคติถึงมารยาทและจรรยาบรรณของพนักงานในแผนก</p> <p>The definition and significance the importance of housekeepers in the hotel industry, the operational structures of housekeeping in hotel: bed making, preparing facilities and equipment in a room, cleaning, and taking care of public areas in the hotel, relations with other departments related to housekeeping department, being aware of manners and ethics of personnel in the department</p>	<p>14. IHM108 การดำเนินงานและการจัดการงานแม่บ้าน 3(2-2-5)</p> <p><b>Housekeeping Operation and Management</b></p> <p>การจัดการองค์บริหารงาน หน้าที่และขอบเขตการดำเนินงาน ทักษะการติดต่อสื่อสารกับลูกค้า ขอบเขตแลหน้าที่ของงานแม่บ้าน โครงสร้างการบริหารงานแม่บ้าน การทำความสะอาดห้องพักและบริเวณต่างๆภายในโรงแรม การเขียนรายงานและเอกสารที่เกี่ยวข้องกับงานแม่บ้าน เครื่องมือเครื่องใช้ในงานแม่บ้าน การจัดเก็บบำรุงรักษา การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม สุขอนามัยและความปลอดภัยในสถานที่ทำงาน การดำเนินงานห้องซักรีด การจัดตกแต่งสถานที่ ฝึกปฏิบัติในสถานประกอบการ</p> <p>Administrative management duties and communication skills with customers. Scope of operations and functions of housekeeping; housekeeping management structure; hotel room and public area cleaning; writing reports and document related to housekeeping; housekeeping equipment, storage and maintenance, environmentally friendly material selection; hygiene and safety in workplace; laundry operation; decorating arrangement; practice in enterprise.</p>	<p>ปรับเปลี่ยน คำอธิบาย รายวิชา</p>

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	เหตุผล
<b>กลุ่มวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาบังคับ</b>		
<p><b>15. IHM203 การดำเนินงานและบริการจัดเลี้ยง</b> <b>Catering Operation and Service</b></p> <p>ความหมาย ประเภทของภัตตาคาร และการปฏิบัติงานด้านภัตตาคารและการจัดเลี้ยง ในโอกาสต่างๆ ทั้งในและนอกสถานที่ การดำเนินงานภัตตาคารในโรงแรม รูปแบบการจัดเลี้ยง การวางแผนและวิธีการจัดทำเมนูอาหาร การดูแลควบคุมการดำเนินงานจัดเลี้ยง และประสานกับฝ่ายต่างๆ ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับงานภัตตาคารและงานจัดเลี้ยง กลยุทธ์และเครื่องมือต่างๆ ในการส่งเสริม การขายและบริการ การจัดตกแต่งสถานที่และการจัดการพื้นที่เพื่อการจัดเลี้ยงให้เหมาะสมกับประเภทของการบริการด้านอาหาร รวมถึงปัญหาต่างๆ ที่เกิดขึ้นในการดำเนินงานจัดเลี้ยง และการบริการ</p> <p>The definition, the category of restaurant, and the operation of restaurant and catering service in various occasions both indoor and outdoor, the catering operation in hotel, the patterns of catering service, planning and how to arrange a menu, monitoring the catering operation and coordination with</p>	<p><b>15.IHM326 การดำเนินงานภัตตาคารและบริการจัดเลี้ยง</b> <b>Restaurant and Catering Management</b></p> <p>แนวคิดและวิวัฒนาการ ประเภทของภัตตาคาร โครงสร้าง และการจัดการภัตตาคาร การออกแบบ การควบคุมการผลิตและการบริการ การวางแผนจัดรายการอาหาร ประเภทและรูปแบบของการบริการในงานจัดเลี้ยง โครงสร้างแผนกจัดเลี้ยง คุณสมบัติของพนักงานจัดเลี้ยง การเตรียมอุปกรณ์และเครื่องมือเครื่องใช้ในภัตตาคารและการจัดเลี้ยง การจัดซื้อและการเก็บรักษา การจัดตกแต่งสถานที่และการจัดการพื้นที่เพื่อการจัดเลี้ยงให้เหมาะสมกับประเภทของการบริการด้านอาหารรวมถึงปัญหาต่างๆ ที่เกิดขึ้นในการดำเนินงานจัดเลี้ยง และการบริการ สุขอนามัยและความปลอดภัยในการทำงานภัตตาคารและการจัดเลี้ยง ฝึกปฏิบัติ</p> <p>Concepts and evolution; types of restaurant; restaurant structure and management; design, productivity and service control; menu planning; types and styles of catering services; catering department structure; qualifications of catering employees; restaurant and catering equipment preparation,</p>	<p><b>3(2-2-5)</b></p> <p>มีการปรับปรุงรวมรายวิชาที่มีลักษณะเนื้อหา รายวิชา สอดคล้องกันในรายวิชา IHM203 การดำเนินงานและบริการจัดเลี้ยง กับรายวิชา IHM205 การจัดการภัตตาคาร และได้มีการปรับเปลี่ยนหน่วยกิตโดยเน้นการปฏิบัติมากยิ่งขึ้นและมีการปรับเปลี่ยนคำอธิบายรายวิชา</p>

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	เหตุผล
<b>กลุ่มวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาบังคับ</b>		
<p>other departments, training about the catering operation and service, strategies and tools for promoting sales and services, the decoration and the management of the space for catering operation and service that suit each kind of catering service including problems occurred during the catering operation and service</p>	<p>purchasing and storing, decoration and management of space for catering operations and service that suit each kind of catering service including problems occurring during catering operations and service, hygiene and safety of restaurants and catering; practice.</p>	

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	เหตุผล
<b>กลุ่มวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาบังคับ</b>		
<p>16. IHM204 การจัดการและการบริการอาหารและเครื่องดื่ม 3(3-0-6)</p> <p><b>Food and Beverage Service and Management</b></p> <p>หลักการ วิธีการ ความรู้ทั่วไปและรูปแบบของการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม การเตรียมการจัดโต๊ะอาหารแบบต่างๆ อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการจัดโต๊ะอาหาร การบริการอาหารและเครื่องดื่มทุกประเภท ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับรายการอาหารและเครื่องดื่มศึกษารายการอาหาร ระบบสุขาภิบาล ใบอนุญาต กฎหมายและพระราชบัญญัติเกี่ยวกับภัตตาคาร เทคโนโลยีกับการบริหารภัตตาคาร มารยาทจรรยาบรรณและ การปฏิบัติในการต้อนรับและการบริการ</p> <p>The principle, the procedure, the general knowledge and the pattern of food and beverage services: table setting, tools for setting a table, the principles and the techniques for setting a table, the fundamental knowledge about menu learning about menus, sanitation system, license, laws and acts involving restaurant business, technology and a restaurant administration, manners, ethics, and operation for welcoming and providing services</p>	<p>16.IHM322 การจัดการและการบริการอาหารและเครื่องดื่ม 3(2-2-5)</p> <p><b>Food and Beverage Service and Management</b></p> <p>หลักการ วิธีการ ความรู้ทั่วไปและรูปแบบของการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม การเตรียมการจัดโต๊ะอาหารแบบต่างๆ อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการจัดโต๊ะอาหาร หลักการเทคนิคการจัดโต๊ะ การบริการอาหารและเครื่องดื่มทุกประเภท ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับรายการอาหารและเครื่องดื่มศึกษารายการอาหาร ระบบสุขาภิบาล ใบอนุญาต กฎหมายและพระราชบัญญัติเกี่ยวกับภัตตาคาร เทคโนโลยีกับการบริหารภัตตาคาร มารยาท จรรยาบรรณและการปฏิบัติในการต้อนรับและการบริการ ฝึกปฏิบัติในสถานประกอบการ</p> <p>The principles, the procedures, the general knowledge and the patterns of food and beverage services: table setting, equipment, tools for setting a table, the principles and the techniques for setting a table, all kinds of food and beverage services, the fundamental knowledge about menus of food and beverage learning about menus, sanitation systems,</p>	<p>ได้มีการปรับเปลี่ยนหน่วยกิตโดยเน้นการปฏิบัติมากยิ่งขึ้นและมีการปรับเปลี่ยนคำอธิบายรายวิชา</p>

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	เหตุผล
กลุ่มวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาบังคับ		
<p>17. IHM205 การจัดการภัตตาคาร</p> <p><b>Restaurant Management</b></p> <p>โครงสร้าง รูปแบบการจัดการองค์การ ประเภทของภัตตาคาร กฎหมายและกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจภัตตาคาร จรรยาบรรณและหน้าที่ของบุคลากรในภัตตาคาร หลักการวางแผนและควบคุมรายการอาหาร การจัดซื้อ การตรวจรับสินค้า การจัดเก็บและการเบิกจ่ายวัตถุดิบ การผลิตอาหารและการบริการ และหลักการคำนวณที่เกี่ยวข้องกับกิจการภัตตาคาร</p> <p>The structure, the pattern of organizational management, types of restaurant, laws and regulations related to restaurant business, ethics and duties of personnel in a restaurant, the principle of planning and controlling the purchasing, merchandise checking, storing and disbursing for raw materials, food production and services, and the principle of calculation involving restaurant management.</p>	<p>17IHM326 การดำเนินงานภัตตาคารและบริการจัดเลี้ยง</p> <p><b>Restaurant and Catering Management</b></p> <p>แนวคิดและวิวัฒนาการ ประเภทของภัตตาคาร โครงสร้าง และการจัดการภัตตาคาร การออกแบบ การควบคุมการผลิตและการบริการ การวางแผนจัดรายการอาหาร ประเภทและรูปแบบของการบริการในงานจัดเลี้ยง โครงสร้างแผนกจัดเลี้ยง คุณสมบัติของพนักงานจัดเลี้ยง การเตรียมอุปกรณ์และเครื่องมือเครื่องใช้ในภัตตาคารและการจัดเลี้ยง การจัดซื้อและการเก็บรักษา การจัดตกแต่งสถานที่และการจัดการพื้นที่เพื่อการจัดเลี้ยงให้เหมาะสมกับประเภทของการบริการด้านอาหารรวมถึงปัญหาต่างๆ ที่เกิดขึ้นในการดำเนินงานจัดเลี้ยงและการบริการ</p> <p>สุขอนามัยและความปลอดภัยในการทำงานภัตตาคารและการจัดเลี้ยง ฝึกปฏิบัติ</p> <p>Concepts and evolution; types of restaurant; restaurant structure and management; design, productivity and service control; menu planning; types and styles of catering services; catering department structure; qualifications of catering employees; restaurant and catering equipment preparation, purchasing and storing,</p>	<p>มีการปรับรวมรายวิชาที่มีลักษณะเนื้อหา รายวิชา สอดคล้องกันในรายวิชาIHM203 การดำเนินงานและบริการจัดเลี้ยง กับรายวิชา IHM205 การจัดการภัตตาคาร และได้มีการปรับเปลี่ยนหน่วยกิตโดยเน้นการปฏิบัติมากยิ่งขึ้นและมีการปรับเปลี่ยนคำอธิบายรายวิชา</p>

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	เหตุผล
กลุ่มวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาบังคับ		
<p>18. IHM206 การดำเนินงานและการจัดการครัว 3(2-2-5)</p> <p><b>Kitchen Operation and Management</b></p> <p>หลักการพื้นฐานของงานครัว อุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้ในครัว รู้จักชนิดและประเภทของวัตถุดิบต่างๆ รวมถึงหลักการคัดเลือกวัตถุดิบที่จะนำมาใช้ในการประกอบอาหารให้ถูกต้องตามหลักโภชนาการและสุขอนามัยในการประกอบอาหาร การปฏิบัติงานในห้องครัว</p> <p>The fundamental principle, kitchen operation, kitchen utensils, learning about kinds of raw materials including selecting the raw material for making a dish according to the principles of nutritious and healthy food, operating in a kitchen</p>	<p>decoration and management of space for catering operations and service that suit each kind of catering service including problems occurring during catering operations and service, hygiene and safety of restaurants and catering; practice.</p> <p>18.IHM206 การดำเนินงานและการจัดการครัว 3(2-2-5)</p> <p><b>Kitchen Operations and Management</b></p> <p>ทฤษฎีและหลักการประกอบอาหาร ประเภทและโครงสร้างองค์กรและลักษณะของครัวประเภทต่างๆ ในธุรกิจอาหารและภัตตาคาร สายงานในครัวและภัตตาคาร โภชนาการเบื้องต้น สุขภาพและความปลอดภัยด้านอาหาร ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร การซั่งตวงวัตถุดิบ อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ การเลือกซื้อและการเก็บรักษาวัตถุดิบ ชนิดและประเภทของอาหาร เทคนิคและวิธีการประกอบอาหาร และการฝึกปฏิบัติ</p> <p>Theories and principles of food production; types, Organizational structures and characteristics of various kitchens</p>	<p>ปรับเปลี่ยนคำอธิบายรายวิชา</p>



หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563		เหตุผล	
กลุ่มวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาบังคับ					
19.IHM304	<p>การวางแผนและพัฒนาธุรกิจบริการและการโรงแรม</p> <p><b>Business Planning and Development for Hospitality and Hotel</b></p> <p>แนวคิดเกี่ยวกับการวางแผนและพัฒนาธุรกิจบริการและการโรงแรม โดยมุ่งเน้นไปที่การจัดการเชิงกลยุทธ์ที่นำมาประยุกต์ใช้ในธุรกิจบริการและการโรงแรม วิเคราะห์สภาพแวดล้อม การวางตำแหน่งทางด้านธุรกิจ การวางแผนธุรกิจและความเป็นไปได้ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ การปรับปรุงภูมิทัศน์และการควบคุมคุณภาพในโรงแรม</p>	3(3-0-6)	<p>in restaurant business; careers in food service business; basic nutrition, sanitation and food safety; knowledge on raw materials, weights and measures, kitchen equipment, purchasing and storing raw materials, types of food, food production techniques and processes; practice.</p> <p>19. IHM324</p> <p>การวางแผนและพัฒนาธุรกิจบริการและการโรงแรม</p> <p><b>Business Planning and Development for Hospitality and Hotel</b></p> <p>แนวคิดการวางแผน การออกแบบ และการพัฒนาธุรกิจโรงแรม การวิเคราะห์อุปสงค์และอุปทานการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ การศึกษาทิศทางและแนวโน้มธุรกิจโรงแรม การศึกษาความเป็นไปได้การประเมินโครงการการลงทุน การวิเคราะห์และประเมินความเหมาะสมในการพัฒนาสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับธุรกิจโรงแรม การคำนวณผลประโยชน์ในอนาคต โดยเน้นกรณีศึกษาธุรกิจโรงแรมขนาดกลางและขนาดย่อม</p>	3(3-0-6)	ปรับเปลี่ยนคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	เหตุผล
<b>กลุ่มวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาบังคับ</b>		
<p>The concepts of business planning and development focusing on strategic management to apply in hospitality and hotel business, environmental analysis, business positioning, business and possibility planning, developing new products, improving the landscape and quality control in hotel</p>	<p>Concepts of planning, designs and development of hotel business; supply and demand analysis; analysis of the business environment; study of the directions and trends in hotel business; feasibility study; appraisal of investment projects; analysis and assessment of suitability of facilities development for hotel business; and calculation of future performance focusing on case studies of small- and medium-scale hotels.</p>	

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	เหตุผล
กลุ่มวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาบังคับ		
<p>20.IHM305 การสำรวจและวิจัยสำหรับการบริการและการโรงแรม 3(2-2-5)</p> <p><b>Survey and Research for Hospitality and Hotel</b></p> <p>หลักการสำรวจและการวิจัยธุรกิจ ระเบียบวิธีวิจัย จรรยาบรรณการวิจัย การกำหนดปัญหา การออกแบบการวิจัย การสร้างเครื่องมือ การเก็บข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล การสรุปผลการวิจัย การเขียนรายงานและการนำเสนอผลการวิจัย เพื่อประยุกต์ใช้ในธุรกิจบริการและการโรงแรม</p> <p>The principle of survey and business research, research methodology, research ethics, research problem identification, research design, research tool construction, data collection, data analysis, research summary, research report writing, and research-result presentation for applying in hospitality and hotel business</p>	<p>20. IHM305 การสำรวจและวิจัยสำหรับการบริการและการโรงแรม 3(2-2-5)</p> <p><b>Survey and Research for Hospitality and Hotel</b></p> <p>หลักการสำรวจและการวิจัยธุรกิจ ลักษณะของงานวิจัย ระเบียบวิธีวิจัย จรรยาบรรณการวิจัย การกำหนดปัญหา การกำหนดวัตถุประสงค์ การทำข้อเสนองานวิจัย การออกแบบขั้นตอนการดำเนินงานวิจัย การสร้างเครื่องมือ การเก็บข้อมูล การวิเคราะห์ผลการวิจัยด้วยโปรแกรมสถิติ การสรุปผลการวิจัย การเขียนรายงานและการนำเสนอผลการวิจัย และการเขียนบรรณานุกรม การฝึกประยุกต์ใช้การวิจัยสำหรับธุรกิจบริการและการโรงแรม</p> <p>The principle of surveys and business research, type of research methodology, research ethics, statement of problem and significance of research, research objectives, research proposal, research designs, research instrument, data collection, data analysis by SPSSs (Statistics Package for the Social Sciences) , conclusion discussion and Suggestion for research, bibliographies and research-results presentations applied in hospitality and hotel business.</p>	<p>ปรับคำอธิบายรายวิชา</p>

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563		เหตุผล	
กลุ่มวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาบังคับ					
21.IHM401	<p>การสัมมนาการบริการและการโรงแรม</p> <p>Seminar on Hospitality and Hotel</p> <p>วิเคราะห์ปัญหาทางการบริการและการโรงแรม ศึกษาปัจจัยความสำเร็จและความล้มเหลวในการดำเนินการโรงแรม การนำความรู้ด้านการโรงแรมมาประยุกต์ใช้ในการแก้ปัญหา วิเคราะห์การดำเนินงานกิจกรรมการโรงแรมภายใต้หลักจริยธรรม และอภิปรายประเด็นร่วมสมัยทางการโรงแรม</p> <p>Analyzing the challenges on hospitality and hotel, studying factors of success and failure in hotel operation, applying the knowledge on hotel management for solving the problems, analyzing ethics-based-hotel operation and management and discussing contemporary issues on hotel management</p>	3(2-2-5)	<p>21. IHM329</p> <p>สัมมนาประเด็นร่วมสมัยในธุรกิจบริการและการโรงแรม</p> <p>Seminar on Contemporary Issues in Hospitality and Hotel Business</p> <p>สัมมนาประเด็นปัญหาร่วมสมัยในธุรกิจบริการและการโรงแรม และสถานการณ์ระดับนานาชาติ กรณีศึกษาเพื่อให้ผู้เรียนมีความเข้าใจถึงผลกระทบด้านเศรษฐกิจ สังคม การเมือง สิ่งแวดล้อม และภัยพิบัติที่ส่งผลต่อธุรกิจโรงแรม รวมถึงการแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับผู้ที่มีประสบการณ์ในธุรกิจโรงแรม</p> <p>Seminar on contemporary issues in hospitality and hotel business, international situations, and case studies, to provide students with an understanding about the economic, social, political, environmental, and natural and man-made disaster impacts on hotel business and to allow experts in hotel business to share experiences with students.</p>	3(2-2-5)	<p>ปรับชื่อรายวิชา และคำอธิบายรายวิชา</p>

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563		เหตุผล		
กลุ่มวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาบังคับ						
22.IHM302	<p>การตลาดและการขายสำหรับการบริการและการโรงแรม</p> <p>Marketing and Sales for Hospitality and Hotel</p> <p>หลักการเกี่ยวกับการตลาดและการขาย สิ่งแวดล้อมทางการตลาด การวางแผนการตลาด การวิเคราะห์โอกาสทางการตลาดของธุรกิจบริการและการโรงแรม การแบ่งส่วนลูกค้าและการตลาด รวมทั้งศึกษาเกี่ยวกับส่วนผสมทางการตลาดทางด้านผลิตภัณฑ์ ราคา สถานที่จำหน่ายและช่องทางการจัดจำหน่าย และการวางแผนการตลาดและการขายห้องพัก ห้องอาหารและห้องจัดเลี้ยง และสิ่งอำนวยความสะดวกอื่นๆ</p> <p>The principle of hotel marketing and sales, marketing environment, market planning,analyzing the market opportunity of the hospitality and hotel, customer and market segmentations including the marketing mix of product, price, place and channel of distribution, and marketing planning, as well as, sales of hotel room, restaurant and banquet hall, and other facilities</p>	3(3-0-6)	22. IHM226	<p>การตลาดและการขายสำหรับธุรกิจบริการและการโรงแรม</p> <p>Marketing and Sales for Hospitality and Hotel</p> <p>หลักการเกี่ยวกับการตลาดและการขาย สิ่งแวดล้อมทางการตลาด การวางแผนการตลาด การวิเคราะห์โอกาสทางการตลาดของธุรกิจบริการและการโรงแรม การแบ่งส่วนลูกค้าและการตลาด รวมทั้งศึกษาเกี่ยวกับส่วนผสมทางการตลาด การวางแผนพัฒนาโครงสร้าง การวิจัยตลาด การกำหนดกลยุทธ์ การวางแผนการตลาดและจริยธรรมของนักการตลาด</p> <p>The principles of hotel marketing and sales, marketing environment, market planning, analyzing market opportunities of the hospitality and hotel business, customer and market segmentations including the marketing mix of product and marketing planning infrastructure development, marketing research including marketing strategies, planning and ethics of marketers.</p>	3(3-0-6)	ปรับคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	เหตุผล
กลุ่มวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเลือก		
<p>1.IHM307 การตลาดบริการสำหรับการบริการและการโรงแรม 3(3-0-6)</p> <p><b>Service Marketing for Hospitality and Hotel</b></p> <p>แนวความคิดพื้นฐานของการบริการ การกำหนดลูกค้าเป้าหมาย การวางตำแหน่งทาง การตลาดของธุรกิจบริการ การวิเคราะห์สถานการณ์ทางการตลาด การกำหนดกลยุทธ์ของตลาดบริการ ผลิตภัณฑ์บริการ การตั้งราคาบริการ ช่องทางการจัดจำหน่าย การส่งเสริมการขาย การวางแผนและจัดการกระบวนการบริการ การจัดการบุคคลในธุรกิจบริการหลักฐานทางกายภาพและสภาพแวดล้อมของสถานที่ ให้บริการ การจัดการความสมดุลของอุปสงค์และอุปทาน การจัดการความสัมพันธ์ และการสร้างความจงรักภักดี วิเคราะห์ปัญหาและแนวทางแก้ไขของการบริการ รวมถึงการพัฒนาคุณภาพของบริการ</p> <p>The fundamental concept on service provision, identifying target customers, market positioning of the service business, analyzing the market situations, creating strategies for service marketing, service products, service pricing, distributing channels, sales promotion, service planning and management, personnel management in service business, physical evidence and environment of the venue, managing the balance of demand and supply, relation management and loyalty promoting, analyzing problem and solution of service including the service quality development</p>	ไม่มี	

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	เหตุผล	
กลุ่มวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเลือก				
2.IHM404	<b>งานมัคคุเทศก์</b> <b>Tourist Guides</b> ความหมายและความสำคัญของมัคคุเทศก์ บทบาทของมัคคุเทศก์ที่มีต่ออุตสาหกรรมการท่องเที่ยว บุคลิกภาพและมรรยาทที่พึงประสงค์ของมัคคุเทศก์ จรรยาบรรณของมัคคุเทศก์ การดูแลความปลอดภัยของนักท่องเที่ยว ความสามารถในการเป็นผู้นำการท่องเที่ยว กฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับงานมัคคุเทศก์ และความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสถานที่ท่องเที่ยวที่สำคัญต่างๆ The definition and significance of the tourist guide, role and responsibility of tourist guide in the tourism industry, tourist guide's desired personality and manner, guide ethics, safety for tourist, leadership of tourist guide, necessary regulation for tourist guide and knowledge about important places for tourism	3(2-2-5)	ไม่มี	
3.IHM109	<b>อุตสาหกรรมบริการและการท่องเที่ยว</b> <b>Hospitality and Tourism Industry</b> ความหมายและความสำคัญ องค์ประกอบของอุตสาหกรรมบริการและท่องเที่ยว ลักษณะและประเภทของการท่องเที่ยว องค์กรที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว ผลกระทบจากอุตสาหกรรมบริการและการท่องเที่ยว แนวโน้มและสถานการณ์การท่องเที่ยวในปัจจุบัน และนโยบายและบทบาทของภาครัฐในการสนับสนุนการท่องเที่ยว		ไม่มี	

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	เหตุผล
กลุ่มวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเลือก		
<p>The definition and significance, components of hospitality and hotel tourism industry, characteristics and types of tourism, organizations related with tourism, impacts of hospitality and tourism industry, trends and current tourism issues and policies and roles of government in supporting hospitality and hotel tourism</p> <p>3. IHM405 การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม 3(2-2-5)</p> <p><b>Cultural Tourism</b></p> <p>รูปแบบและองค์ประกอบต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม การส่งเสริมการอนุรักษ์วัฒนธรรม และกรณีศึกษาเกี่ยวกับปัญหาท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมและแนวทางแก้ไข</p> <p>The forms and components related to cultural tourism, promoting cultural conservation and case study in problems related to cultural tourism and solution</p>	ไม่มี	



หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563		เหตุผล
กลุ่มวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาบังคับ				
4.IHM406	<p>การท่องเที่ยวเชิงนิเวศ</p> <p><b>Ecotourism</b></p> <p>รูปแบบและองค์ประกอบต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงนิเวศ การส่งเสริม การอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม และกรณีศึกษาเกี่ยวกับปัญหาท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมและแนวทางแก้ไข</p> <p>The forms and components related to cultural tourism, promoting ecotourism conservation and case study in problems related to ecotourism</p>	3(2-2-5)	ไม่มี	
5.IHM402	<p>การดำเนินงานธุรกิจนำเที่ยว</p> <p><b>Tourism Business Operations</b></p> <p>ความหมายและความสำคัญ องค์ประกอบ แนวโน้มและบทบาท ของธุรกิจนำเที่ยว ขั้นตอนการดำเนินงานการนำเที่ยว การเจรจาต่อรอง การคิดต้นทุน การกำหนดราคา การนำเที่ยว การเขียนรายการนำเที่ยว และความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับบัตรโดยสาร</p> <p>The definition and significance, components, trends and roles of tour business, processes of tour, negotiation, cost calculation, price setting, writing tour programs and basic knowledge of ticketing</p>	3(3-0-6)	ไม่มี	

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	เหตุผล
กลุ่มวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาบังคับ		
<p>6.IHM407 การจัดการงานบริการบนเครื่องบิน In-flight Service Management</p> <p>หลักและวิธีการบริการบนเที่ยวบินเพื่อให้ผู้โดยสารได้รับความสะดวกสบายและความพึงพอใจสูงสุด เน้นถึงบรรยากาศและวิธีปฏิบัติงานของพนักงานต้อนรับบนเครื่องบินทั้งในด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม และด้านกำกับดูแลความปลอดภัยของผู้โดยสารตลอดจนหน้าที่อื่นๆ บนเที่ยวบิน การเตรียมงานตั้งแต่ก่อนเครื่องขึ้น ระหว่างเที่ยวบินและหลังเครื่องลง มีการศึกษาดูงานภาคปฏิบัติในเที่ยวบินอีกด้วย</p> <p>In-flight principles and procedures to enhance highest passengers convenience and satisfaction, emphasizing on service atmosphere and procedures of cabin crews both in the field of service of food and beverage, in passenger safety in other in-flight responsibilities; preparation of pre-flight, in-flight and post-flight service and study trip of in-flight operation</p>	<p>3(2-2-5)</p> <p>ไม่มี</p>	

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563		เหตุผล
กลุ่มวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาบังคับ				
7.IHM408	<b>การจัดการสายการบิน</b> <b>Airline Management</b> ปัจจัยแวดล้อมในด้านต่างๆ รูปแบบ ลักษณะ การจัดการ ดำเนินงานกระบวนการในการดำเนินงาน แนวโน้มในการพัฒนา รูปแบบของการจัดการสายการบิน Environmental factors, models, characteristics, management, procedures and process and trend in airline management development	3(2-2-5)	ไม่มี	
8.IHM409	<b>การจัดการงานบริการผู้โดยสารภาคพื้น</b> <b>Ground Service Management</b> การให้บริการผู้โดยสารภาคพื้นโดยเน้นในส่วนของการบริการผู้โดยสาร การออกบัตรที่นั่ง การนำผู้โดยสารขึ้นเครื่อง การควบคุมน้ำหนัก และ ความสมดุลของเครื่องบิน การจัดเตรียมเอกสารและการประสานงาน กับหน่วยงานต่างๆ เพื่อปล่อยเครื่องบินในแต่ละเที่ยวบินบริการด้าน การบิน การดูแลผู้โดยสาร และสินค้า การจัดการอาคารสถานที่ The ground service management emphasizing on passenger service, check-in service, passenger boarding, load control, documentation and co-ordination with other sections for dispatching aircraft, passenger service, cargo,		ไม่มี	

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563		เหตุผล		
กลุ่มวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาบังคับ						
9.IHM207	<b>การจัดการบาร์และเครื่องดื่ม</b>  <b>Bar and Beverage Management</b> ความรู้และความเข้าใจเบื้องต้นเกี่ยวกับเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์และไม่มีแอลกอฮอล์ ทฤษฎีการใช้อุปกรณ์ต่างๆ ทฤษฎีการผสมแอลกอฮอล์ ฝึกปฏิบัติในการทำแอลกอฮอล์ชนิดต่างๆ กระบวนการจัดการและบริหารงานเกี่ยวกับการออกแบบรายเมนู การควบคุมต้นทุน การใช้อุปกรณ์ ที่เกี่ยวข้องกับบาร์และเครื่องดื่ม กฎระเบียบ จรรยาบรรณของบาร์เทนเดอร์ Basic knowledge and understanding about alcoholic and non-alcoholic beverage, theories of using equipments and mixing alcoholic drinks, practicing making kinds of edible alcohol, management and administration on designing a menu, cost control, using equipment related to bar and beverage, regulation and ethics of a bartender	3(2-2-5)	9.IHM 228	<b>การจัดการบาร์และเครื่องดื่ม</b>  <b>Bar and Beverage Management</b> ความรู้และความเข้าใจเบื้องต้นเกี่ยวกับเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์และไม่มีแอลกอฮอล์ ทฤษฎีการใช้อุปกรณ์ต่างๆ ทฤษฎีการผสมแอลกอฮอล์ ฝึกปฏิบัติในการทำแอลกอฮอล์ชนิดต่างๆ กระบวนการจัดการและบริหารงานเกี่ยวกับการออกแบบรายเมนู การควบคุมต้นทุน การใช้อุปกรณ์ ที่เกี่ยวข้องกับบาร์และเครื่องดื่ม กฎระเบียบ จรรยาบรรณของบาร์เทนเดอร์ รวมทั้งเรียนรู้การจับคู่เครื่องดื่มกับอาหาร basic knowledge and understanding of alcoholic and non-alcoholic beverage, theories of using equipment and mixing alcoholic drinks, practice making different kinds of edible alcohol, management and administration of designing menus, cost control, using equipment related to bars and beverages, regulations and ethics of bartenders, and learning about matching beverages with food.	3(2-2-5)	ปรับคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	เหตุผล
กลุ่มวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาบังคับ		
<p>10.IHM306 การจัดการลูกค้าสัมพันธ์สำหรับการบริการและการโรงแรม</p> <p>Customer Relationship Management for Hospitality and Hotel</p> <p>ความหมายและความสำคัญ องค์ประกอบของการจัดการลูกค้าสัมพันธ์ กลยุทธ์ การวางแผนการจัดการลูกค้าสัมพันธ์ การวิเคราะห์ข้อมูลลูกค้า กระบวนการพัฒนาความสัมพันธ์กับลูกค้า กลยุทธ์การสื่อสารสำหรับการจัดการลูกค้าสัมพันธ์ การวัดและตัวชี้วัดความพึงพอใจของลูกค้า ระบบสารสนเทศและเทคโนโลยีสารสนเทศในการจัดการลูกค้าสัมพันธ์</p> <p>The definition and significance, the element of customer relationship management, the strategy for customer relationship management planning, customer's data analysis, steps of promoting relationship with a customer, communicative strategies for customer relationship management, measurement and indicators for assessing customer's satisfaction and information technology system and information technology</p>	<p>10.IHM การจัดการลูกค้าสัมพันธ์สำหรับการบริการและการโรงแรม 3(3-0-6) 335</p> <p>Customer Relationship Management for Hospitality and Hotel</p> <p>ความหมายและความสำคัญ องค์ประกอบของการจัดการลูกค้าสัมพันธ์ กลยุทธ์การวางแผนการจัดการลูกค้าสัมพันธ์ การวิเคราะห์ข้อมูลลูกค้า กระบวนการพัฒนาความสัมพันธ์กับลูกค้า กลยุทธ์การสื่อสารสำหรับการจัดการลูกค้าสัมพันธ์ การวัดและตัวชี้วัดความพึงพอใจของลูกค้า การวางแผนงบประมาณสำหรับการดำเนินงาน และระบบสารสนเทศและเทคโนโลยีสารสนเทศในการจัดการลูกค้า</p> <p>Definition and significance, element of customer relationship management, strategies for customer relationship management planning, customer's data analysis, steps to promoting relationship with customers, communicative strategies for customer relationship management, measurement and indicators for assessing customer satisfaction, budget planning for operations and information technology systems and information technology for customer relationship management</p>	<p>ปรับคำอธิบายรายวิชา</p>

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563		เหตุผล	
กลุ่มวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเลือก					
11.IHM208	<p>การจัดซื้อสำหรับธุรกิจการโรงแรมและภัตตาคาร</p> <p>Purchasing for Hotel and Restaurant Business</p> <p>การจัดซื้อและควบคุมสินค้าคงเหลือ ขั้นตอน กระบวนการ และเอกสารในการดำเนินงานการจัดซื้อทั่วไปและอาหารสด</p> <p>ขั้นตอนการเก็บรักษา การวิเคราะห์ควบคุม</p> <p>The purchasing and merchandise inventory control, procedures, processes, and documents for general and fresh food purchasing, storage procedures, analyzing the control</p>	3(3-0-6)	11.IHM3 ไม่มี		
12.IHM403	<p>การจัดการสปา</p> <p>Spa Management</p> <p>ภาพรวมของกระบวนการดำเนินการและบริหารธุรกิจสปา การพัฒนาความรู้และความเข้าใจพื้นฐานในการดำเนินการ และบริหารในธุรกิจสปา การวางแผนธุรกิจและการตลาด</p> <p>การจัดการกำไร การควบคุมต้นทุน และการออกแบบรูปแบบสปามาตรฐาน การตั้งราคา การออกเมนูสปา</p> <p>The overall of the operational process and the administration of spa business, the development of</p>	3(3-0-6)	12.IHM 403		3(3-0-6)
			<p>การจัดการสปา</p> <p>Spa Management</p> <p>ทฤษฎีและวิวัฒนาการของสปา แนวคิดของสปา</p> <p>อาทิ การดูแลสุขภาพแบบองค์รวม การนวดเพื่อสุขภาพ วารีบำบัด สุขภาพและความงาม</p> <p>ผลิตภัณฑ์และอุปกรณ์ที่ใช้ในสปา สุขอนามัยและความปลอดภัยในสปา จริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ การดำเนินงานและการจัดการสปา</p> <p>ทางด้านการตลาด</p>		ปรับคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563		เหตุผล		
กลุ่มวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเลือก						
13.IHM410	<p>basic knowledge and understanding on the operation and the administration of spa business, business planning and marketing, profit management, cost control, standardized-spa pattern design, pricing, design a menu</p> <p><b>การจัดการไมซ์</b></p> <p><b>MICE Management</b>  การจัดการการประชุม การท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัล การประชุมนานาชาติ และนิทรรศการ องค์ประกอบของแรงจูงใจ นิทรรศการ เป็นการให้ความรู้เกี่ยวกับอุตสาหกรรมบริการในธุรกิจไมซ์และอีเว็นส์ พื้นฐานเกี่ยวกับธุรกิจการประชุม การท่องเที่ยวเพื่อรางวัล การประชุมนานาชาติและนิทรรศการ และบทบาทของแต่ละองค์ประกอบ ที่ส่งผลกระทบต่อธุรกิจ และสังคม</p>	3(3-0-6)	13.IHM 410	<p>Theories and evolution of spas; fundamental concepts of spas including holistic health, massages for promoting health, hydrotherapy, health and esthetics, spa products and equipment, sanitary and safety in spa business, spa ethics; spa operation and management including marketing, finance, human resources, facility operations, client management and laws concerning spa business</p> <p><b>การจัดการไมซ์</b></p> <p><b>MICE Management</b>  ศึกษาเกี่ยวกับธุรกิจไมซ์โดยเน้น ความหมาย ความสำคัญ และลักษณะของธุรกิจการจัดประชุม องค์กร การเดินทางเพื่อเป็นรางวัล การจัดประชุม วิชาชีพ และนิทรรศการ การวางแผนการจัดงาน การตลาด เทคนิคการประสานงาน โลจิสติกส์ ขั้นตอนการดำเนินงาน ก่อน ระหว่าง และหลัง การจัดงาน จรรยาบรรณในธุรกิจ</p> <p>Students will be able to understand MICE business, particularly: definitions,</p>	3(3-0-6)	

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	เหตุผล
กลุ่มวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเลือก		
<p>The meeting, incentives, conferencing, and exhibition management, the element of motivation for promoting the understanding about service industries in the MICE and events businesses, the foundation on the meeting, incentives, conferencing, business and exhibition and the role of each element affecting the business and society</p> <p>14.IHM208 ภาษา วัฒนธรรม และพฤติกรรมมนุษย์ 3(3-0-6)</p> <p><b>Language, Culture, and Human Behavior</b></p> <p>อภิปรายเกี่ยวกับพฤติกรรมของมนุษย์ แนวคิดพื้นฐานเกี่ยวกับภาษาและวัฒนธรรม ความสัมพันธ์ระหว่างภาษากับวัฒนธรรม ประเด็นปัญหาทางภาษาที่เกิดจากการที่ผู้พูดและผู้ฟัง มีวัฒนธรรมที่แตกต่างกันโดยการเรียนรู้องค์ประกอบและปัจจัยพื้นฐานของพฤติกรรมมนุษย์ The discussion on human behavior, basic concepts of language and culture, relations between language and culture, language problem based on the cultural differences between the speaker and the listener by learning about basic components and factors of human behavior</p>	<p>significance and characteristics of meetings, incentive traveling, conventions and exhibition businesses; event planning; marketing; coordination techniques; logistics; operational procedures for pre-, during-, and post- events; business ethics; and organizational bodies at local, national, and international levels.</p> <p>ไม่มี</p>	



หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563		เหตุผล	
กลุ่มวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาบังคับ					
15.IHM308	<b>การจัดการนันทนาการ</b> <b>Recreation Management</b> ความหมาย ประเภท องค์ประกอบของกิจกรรม นันทนาการ การกำหนดกิจกรรมนันทนาการ คุณสมบัติของนันทนาการและการดำเนินการ The definition types, components of recreations, formulation of recreation, characteristics of recreation attendant	3(2-2-5)	ไม่มี		
16.IHM209	<b>การออกแบบอาหาร</b> <b>Food Styling</b> เทคนิคการสร้างสรรค์ออกแบบอาหาร ความเป็นเอกลักษณ์ หลักของอาหารแต่ละประเภท การใช้ภาชนะ และอุปกรณ์ ต่างๆ ในการตกแต่งและออกแบบอาหาร การออกแบบอาหาร สำหรับการโฆษณา ทางสื่อโทรทัศน์ The technique for creating and design food, the main uniqueness of each kind of food, the use of containers and equipments for food garnishing and designing, food designing for TV advertising,	3(2-2-5)	<b>16.IHM338 การออกแบบและตกแต่งอาหาร</b> <b>Food Design and Styling</b> เทคนิคการสร้างสรรค์ออกแบบอาหาร ความเป็น เอกลักษณ์หลักของอาหารแต่ละประเภท การใช้ ภาชนะ และอุปกรณ์ต่างๆ ในการตกแต่งและ ออกแบบอาหาร การออกแบบอาหารสำหรับการ โฆษณา ทางสื่อโทรทัศน์ การใช้อุปกรณ์ในการ ถ่ายภาพอาหาร การนำเสนอเป็นผลงานในรูปแบบที่ ทันสมัย The technique for creating and design food, the main uniqueness of each kind of food, the use of containers and using equipments for taking photos of food and presenting the food in modern style	3(2-2-5)	มีการปรับชื่อ รายวิชาทั้ง ภาษาไทยและ ภาษาอังกฤษ และมีการปรับ คำอธิบาย รายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563		เหตุผล		
กลุ่มวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาบังคับ						
17.IHM210	<b>การจัดการอาหารนานาชาติ</b>  <b>International Cuisine Management</b>  การเรียนรู้อาหารต่างๆ ในโลกปัจจุบัน การศึกษาอาหารในกลุ่มประเทศแถบมหาสมุทรแปซิฟิก โดยเฉพาะเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ อาหารญี่ปุ่น อาหารเกาหลี อาหารจีน อาหารยุโรป และอาหารฝรั่งเศส การเสิร์ฟอาหารแบบเกร็ดอง รวมถึงมารยาทบทโต๊ะอาหารของชาติต่างๆ  The learning about different kinds of cuisine nowadays the food in the Asian Pacific countries, especially in Eastern Asia: Japanese, Korean, Chinese, European and French cuisines, the Gueridon table service, including table manners of each country	3(3-0-6)	17.IHM336	<b>การจัดการอาหารไทยและอาหารนานาชาติในโรงแรม</b>  <b>Thai Cuisine and International Cuisine in Hotels</b>  ประวัติอาหารไทยและอาหารนานาชาติที่อยู่ในความนิยม หลักการและเทคนิคในการประกอบอาหารไทยและอาหารนานาชาติโรงแรม ขั้นตอนการจัดซื้อและการเลือกวัตถุดิบอาหารไทยและอาหารนานาชาติ สุขอนามัยและความปลอดภัยทางด้านอาหาร คุณลักษณะที่ดีและเอกลักษณ์ของอาหารไทย การปรุงและจัดแต่งอาหารไทย ขนมไทยให้เข้ากับรสนิยมชาวต่างชาติ การฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารไทยและอาหารนานาชาติ  The history of popular Thai and international cuisine; principles and cooking techniques of Thai and international cuisine in hotels; purchasing processes and selecting Thai and international cuisine ingredients;	3(2-2-5)	มีการปรับชื่อรายวิชาทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ และมีการปรับคำอธิบายรายวิชา และเพิ่มหน่วยกิตให้เป็นปฏิบัติมากขึ้น

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563		เหตุผล
กลุ่มวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาบังคับ				
18.IHM309	<b>การควบคุมคุณภาพและอนามัยอาหาร</b> <b>Food Quality Control and Sanitation</b> บริหารงานเกี่ยวกับคุณภาพและอนามัยอาหาร การควบคุม อุณหภูมิในการประกอบอาหาร กำหนดอายุของอาหาร และ รหัสต่างๆ ตามประเภทอาหาร ศึกษาสัญญาณและลักษณะ ของอาหารที่เป็นพิษ The administration on the food quality and sanitation, the temperature control in cooking, identifying the food expiration date and codes according to the categories of food, the study of signs and characteristics of food poisoning	3(3-0-6)	ไม่มี	
19.IHM211	<b>ศิลปะการประกอบอาหาร</b> <b>Culinary Art</b> ทฤษฎีและการปฏิบัติเบื้องต้นในการประกอบอาหาร การ เคี้ยว ต้ม ต้ม การทอด การปรุงอาหารต่างๆ เบื้องต้น น้ำ ซุป การทำซอส ทักษะการใช้มีด การใช้อุปกรณ์ ในครัว ต่างๆ สำหรับอาหารนานาชาติ The basic theory and practice on cooking: simmer, steam, boil, deep-fry, basic food preparing, soup and sauce making, using knives and other kitchenware for international cuisine	3(2-2-5)	ไม่มี	

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563		เหตุผล
กลุ่มวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาบังคับ				
20.IHM212	<b>อาหารฟิวชั่น</b> <b>Fusion Food</b> การประกอบอาหารจากการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารนานาชาติ เพื่อมาดัดแปลงและนำลักษณะเด่นๆ ของแต่ละชาติ มาประยุกต์เป็นอาหารชนิดใหม่ๆ The cooking combining elements of international culinary cultures to adjust and bring out the outstanding elements of each nation and make a new kind of cuisine	3(2-2-5)	ไม่มี	
21.IHM213	<b>อาหารครัวเย็น</b> <b>Garde Manger</b> เทคนิคเบื้องต้น การแกะสลัก ผัก ผลไม้ และการแกะสลักน้ำแข็ง การทำอาหารว่าง ครัวเย็น (Cold Appetizers) ของว่างก่อนอาหาร (hors d' oeuvres) รวมถึงการจัดแต่งอาหารเบื้องต้น The basic technique for vegetable and fruit carving, and ice carving, cold appetizers, hors d' oeuvres and basic food garnishing	3(2-2-5)	ไม่มี	

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563		เหตุผล		
กลุ่มวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาบังคับ						
22.IHM402	<p>การดำเนินงานธุรกิจนำเที่ยว</p> <p><b>Tourism Business Operations</b></p> <p>ความหมายและความสำคัญ องค์ประกอบ แนวโน้มและบทบาท ของธุรกิจนำเที่ยว ขั้นตอนการดำเนินงานการนำเที่ยว การเจรจาต่อรอง การคิดต้นทุน การกำหนดราคาการนำเที่ยว การเขียนรายการนำเที่ยว และความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับบัตรโดยสาร</p> <p>The definition and significance, components, trends and roles of tour business, processes of tour, negotiation, cost calculation, price setting, writing tour programs and basic knowledge of ticketing</p>	3(3-0-6)	22.IHM334	<p>การวางแผนและการจัดการธุรกิจนำเที่ยว</p> <p><b>Planning and Managing Tour Business</b></p> <p>แนวคิดเกี่ยวกับการวางแผน และการจัดการธุรกิจนำเที่ยว ธุรกิจการจัดการจุดหมายปลายทาง วิธีการและเทคนิคการสำรวจทรัพยากรการท่องเที่ยว การวางแผนรายการนำเที่ยว การเขียนกำหนดการ การคิดต้นทุน กำไร กำหนดราคาขาย การต่อรองราคาและการสำรองการใช้บริการกับผู้ผลิตหรือผู้ให้บริการทางการท่องเที่ยว การวางแผน ออกแบบ ผลิตภัณฑ์โฆษณาประชาสัมพันธ์ และนำเสนอผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวอย่างมืออาชีพ</p> <p>The concepts of planning and managing tour businesses, and destination management businesses; methods and techniques of surveying tourism resources, , tour program planning, itinerary writing, costing, and price and profit calculations, negotiating and reserving with suppliers airlines, car rentals, accommodation, restaurants, and tour programs at local destination; planning, design and creating media and advertisement; professional presentation of tours and services;</p>	3(3-0-6)	

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563		เหตุผล
กลุ่มวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาบังคับ				
23.IHM212	<b>อาหารฟิวชั่น</b> <b>Fusion Food</b> การประกอบอาหารจากการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารนานาชาติ เพื่อมาดัดแปลงและนำลักษณะเด่นๆ ของแต่ละชาติ มาประยุกต์เป็นอาหารชนิดใหม่ๆ The cooking combining elements of international culinary cultures to adjust and bring out the outstanding elements of each nation and make a new kind of cuisine	3(2-2-5)	ไม่มี	
24.IHM213	<b>อาหารครัวเย็น</b> <b>Garde Manger</b> เทคนิคเบื้องต้น การแกะสลัก ผัก ผลไม้ และการแกะสลักน้ำแข็ง การทำอาหารว่าง ครัวเย็น (Cold Appetizers) ของว่างก่อนอาหาร (hors d' oeuvres) รวมถึงการจัดแต่งอาหารเบื้องต้น The basic technique for vegetable and fruit carving, and ice carving, cold appetizers, hors d' oeuvres and basic food garnishing	3(2-2-5)	ไม่มี	

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	เหตุผล
กลุ่มวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเลือก		
ไม่มี	<p>25.IHM227 ศิลปะการจัดดอกไม้และการตกแต่งร่วมสมัย Art of Contemporary Flower Arrangement and Decoration</p> <p>การศึกษาศิลปะการจัดดอกไม้และการตกแต่งร่วมสมัย หลักการ เทคนิค และทักษะการจัดดอกไม้ร่วมสมัย โดยใช้ศิลปะประยุกต์การตัดและดูแลดอกไม้และใบ การเลือกสรรพรรณพืช จัดหาดอกไม้ การจัดการดอกไม้โดยการตัดและดูแล การใช้เครื่องมือและวัสดุ การกำหนดราคา ผู้เรียนได้ทั้งทฤษฎีและฝึกปฏิบัติด้วยตนเอง</p> <p>Theory, techniques and skills of contemporary flower arrangement and decoration. It includes applied art principles, botanical identification, cutting and caring of flowers and foliage, handling practices, proper use of florist's tools and materials, pricing of floral products and historical period designs. All students will learn both theory and practice. Demonstrations and in-class practice are offered.</p>	<p>3(2-2-5)</p> <p>เป็นรายวิชาที่ เพิ่มเติม</p>

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	เหตุผล
กลุ่มวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเลือก		
ไม่มี	<p>26.IHM327 การส่งเสริมการขายในงานส่วนหน้า</p> <p><b>Sales Promotion at Front Desks</b></p> <p>บทบาทและลักษณะของการส่งเสริมการขาย รูปแบบและเครื่องมือที่ใช้ในการส่งเสริมการขาย กระบวนการและขั้นตอนการวางแผน กลยุทธ์การส่งเสริมการขาย การขายเองโดยตรงของโรงแรม หรือการขายผ่านตัวแทนจำหน่ายค้าปลีกและค้าส่ง ตัวแทนจำหน่ายออนไลน์ตัวแทนจำหน่ายที่มีหน้าร้าน ระบบการจองห้องพักจากส่วนกลาง ระบบการกระจายห้องพักทั่วโลก โมบายแอป และช่องทางสื่อสังคมออนไลน์</p> <p>Roles and characteristics of sales promotion; sales promotion forms and tools, processes and planning procedures; effective sale promotion strategies of goods, including direct sales hotel or sales via retail and wholesale agents, consisting of an Online Travel Agency travel agent, Central Reservation System (CRS), Global Distribution System (GDS), mobile application, and social media.</p>	<p>3(3-0-6)</p> <p>เป็นรายวิชาที่ เพิ่มใหม่</p>



หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	เหตุผล
กลุ่มวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเลือก		
ไม่มี	<p>27.IHM333 การท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน Sustainable Tourism</p> <p>แนวคิดและหลักการของการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน มาตรการ การวางแผน และการควบคุมในการจัดการการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน โดยเน้นให้มีการวิเคราะห์การดำเนินธุรกิจการท่องเที่ยวและโรงแรม องค์ประกอบและรูปแบบการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน ผลกระทบการท่องเที่ยว และกลยุทธ์การพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน</p> <p>The concepts and principles of sustainable tourism; regulations, planning, and monitoring of sustainable tourism management, especially operational analysis of tourism and hotel businesses; components and types of sustainable tourism; tourism impact and sustainable tourism development strategies.</p>	<p>3(3-0-6)</p> <p>เป็นรายวิชาที่ เพิ่มใหม่</p>

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	เหตุผล
กลุ่มวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเลือก		
ไม่มี	<p>28.IHM325 <b>การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม</b>  <b>Food and Beverage Cost Control</b></p> <p>การบริหารและควบคุมด้านอาหารและเครื่องดื่ม วิธีการจัดซื้อ การตรวจรับ การเก็บรักษา การเบิกจ่าย การตรวจนับ การเตรียมการใช้การคำนวณต้นทุน การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม การจัดรูปแบบรายการอาหาร การตั้งราคาอาหารและเครื่องดื่ม การวางแผนผลิตอาหาร การเปรียบเทียบต้นทุนของอาหารและเครื่องดื่มกับต้นทุนมาตรฐาน การทำรายงานต้นทุนและรายงานการขาย ความเหมาะสมของจำนวนพนักงานและปริมาณงานในแผนก การวางแผนเพื่อพัฒนา ระบบงาน และบุคลากร</p> <p>To study the management and control of food and beverage.Purchasing methods, material receiving, storage, disbursement, counting, preparing, cost estimation and cost control of food and beverage. Formatting of food items and determining price. Making costs operations and sales reports. Managing proper number of employees and the amount of work in the department. Planning for development and personnel systems</p>	<p>3(2-2-5)</p> <p>เป็นรายวิชาที่          เพิ่มใหม่</p>

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	เหตุผล
กลุ่มวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเลือก		
ไม่มี	<p>29.IHM223 ศิลปะการชงกาแฟ</p> <p>Art of Making Coffee</p> <p>ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกาแฟ สายพันธุ์ของเมล็ดกาแฟ วิธีการคั่วกาแฟ ระดับการคั่ว คุณสมบัติกาแฟ เทคนิคการเพิ่มอุณหภูมิในน้ำ การเลือกซื้อและการเก็บรักษาอุปกรณ์สำหรับการทำกาแฟ การชงกาแฟร้อนและเย็น การทำเมนูศิลปะฟองนม การดูแลทำความสะอาดอุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้ในงานให้บริการเครื่องดื่ม</p> <p>knowledge of coffee; varieties of coffee beans; methods of coffee bean segregation; degree of roasting coffee beans; characteristics of coffee beans; increasing milk temperature by steam; selecting and storing coffee making equipment; techniques for making hot and cold coffee; creating menus; latte arts; cleaning equipment used in beverage services.</p>	<p>3(2-2-5)</p> <p>เป็นรายวิชาที่ เพิ่มใหม่</p>

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	เหตุผล
กลุ่มวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเลือก		
ไม่มี	<p>30.IHM331 ขนมหวานและขนมอบนานาชาติ</p> <p>3(2-2-5)</p> <p><b>International pastry and plated dessert</b></p> <p>ศึกษาความหมายของเบเกอรี่ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมหวานและขนมอบ วัตถุดิบ เครื่องมือ และอุปกรณ์ การชั่งวัดตวง การใช้อุปกรณ์เครื่องมือ เทคนิคการเตรียม และการผลิตขนมปัง ประเภทต่างๆ ทั้งขนมปังยีสต์ คิวิกเบรด และขนมปังชนิดพิเศษ ทั้งเค้ก คุกกี้พาย ทาร์ต ช็อคโกแล็ต ขนมหวานแบบแช่เย็นและ แช่แข็ง เรียนรู้การทำหน้า และไส้ขนมชนิดต่างๆ กระบวนการบริการขนมหวาน การจัดสรรเมนู การจัดโต๊ะสำหรับขนมหวานและขนมอบและการฝึกปฏิบัติการ</p> <p>The study baking principles, Basic knowledge about making sweets and pastries., raw materials, measuring tools and equipment, preparation and baking techniques for various yeast breads, quick breads, specialty and healthy breads, shaping and decoration, serving, packaging, and practical sessions,which include cakes, cookies, pie, tarts, chocolate, chilled and frozen dessert and dessert service process .,Menu allocation setting up a table for desserts and pastries., practical sessions</p>	เป็นรายวิชาที่เพิ่มใหม่

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	เหตุผล
กลุ่มวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเลือก		
ไม่มี	<p>31.IHM333 การประกอบอาหารแนวใหม่ Modernist Cuisine</p> <p>แนวคิด ทฤษฎี เทคโนโลยี และนวัตกรรมของส่วนผสมอาหารและเครื่องมืออุปกรณ์ เพื่อผลิตรายการอาหารที่เหมาะสม พัฒนาอาหารให้มีลักษณะทางเนื้อสัมผัส สี กลิ่น และรสชาติเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคในการที่จะบริโภคอาหารใหม่ ศึกษาอาหารแนวใหม่ทั้งในอดีตและที่อยู่ในกระแสนิยมทั้งในและต่างประเทศ ฝึกปฏิบัติเทคนิคการทำ อาหารแนวใหม่ การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ และสร้างสรรค์รายการอาหารใหม่เพื่อส่งเสริมแนวคิดในการพัฒนารายการอาหารเพื่อการบริการ การฝึกปฏิบัติ</p> <p>The study theories, technology and innovation in food ingredients and equipment to produce and develop menu for the development of color, texture, smell and taste for consumer acceptatance as the new food trend. Study modern food both traditional and contemporary for domestically and abroad, practice modern cooking techniques, instruments and related equipment used and create modern food menus for the development of food menu for service and practical session</p>	<p>3(2-2-5)</p> <p>เป็นรายวิชาที่ เพิ่มใหม่</p>

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	เหตุผล
กลุ่มวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเลือก		
ไม่มี	32.IHM 231 การแกะสลักผักและผลไม้ในงานบริการและโรงแรม Carving Vegetables and Fruits in Hospitality and Hotel ความสำคัญและประวัติความเป็นมาของการแกะสลักผักและผลไม้ รูปแบบการแกะสลักผักและผลไม้ การตกแต่งจานอาหาร การประดับโต๊ะอาหาร การเลือกซื้อและการเก็บรักษาผักและผลไม้ การฝึกปฏิบัติการแกะสลักผักและผลไม้ Significance and history of fruit and vegetable carving; fruit and vegetable carving styles; plate decoration; dining table decorations; selecting and storing fruits and vegetables; practice in fruit and vegetable carving.	3(2-2-5) เป็นรายวิชาที่เพิ่มใหม่

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	เหตุผล
กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่ออาชีพ		
<p>1.IHM310 ภาษาอังกฤษสำหรับแผนกต้อนรับในธุรกิจบริการและ การโรงแรม English for Front Office Department in Hospitality and Hotel Business</p> <p>ฝึกทักษะภาษาอังกฤษทั้งการฟัง การพูด การอ่าน และการ เขียน รวมทั้งศึกษาคำศัพท์และไวยากรณ์ เพื่อประกอบอาชีพใน แผนกต้อนรับ</p> <p>Practicing English skills of listening, speaking, reading and writing including studying vocabulary and grammar for occupations in front office department</p>	<p>1.VLE ภาษาอังกฤษสำหรับแผนกต้อนรับในธุรกิจ 2(1-2-3) 263 การบริการและการโรงแรม English for Front Office Department in Hospitality and Hotel Business</p> <p>ฝึกทักษะภาษาอังกฤษทั้งการฟัง การพูด การอ่านและการเขียนรวมทั้งศึกษา คำศัพท์และไวยากรณ์ ที่ใช้ในแผนก ต้อนรับ การต้อนรับลูกค้า การรับจอง ห้องพัก การลงทะเบียน การเงินส่วน หน้า การให้บริการข้อมูลข่าวสาร</p> <p>Practicing English skills of listening, speaking, reading and writing including studying vocabulary and grammar for use in front office department; customer reception, room reservation; registration, front office finance; giving information.</p>	<p>ปรับเปลี่ยน คำอธิบาย รายวิชา และ ปรับหน่วยกิต ให้มีปฏิบัติมาก ยิ่งขึ้น</p>

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563			เหตุผล
กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่ออาชีพ						
2.IHM214	ภาษาอังกฤษสำหรับแผนกอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจบริการและการโรงแรม  English for Food and Beverage Department in Hospitality and Hotel Business  ฝึกทักษะภาษาอังกฤษทั้งการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน รวมทั้งศึกษาคำศัพท์และไวยากรณ์ เพื่อประกอบอาชีพในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม  Practicing English skills of listening, speaking, reading and writing including studying vocabulary and grammar for occupations in food and beverage department	3(3-0-6)	2.VLE 262	ภาษาอังกฤษสำหรับแผนกอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจบริการและการโรงแรม  English for Food and Beverage Department in Hospitality and Hotel Business  ฝึกทักษะภาษาอังกฤษทั้งการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน รวมทั้งศึกษาคำศัพท์ที่ใช้ในแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม การต้อนรับลูกค้า การบริการลูกค้าในห้องอาหาร  Practicing English skills of listening, speaking, reading and writing including studying vocabulary for use in food and beverage department; customer reception , customer service in restaurant.	2(1-2-3)	ปรับเปลี่ยนคำอธิบายรายวิชา และปรับหน่วยกิตให้มีปฏิบัติมากยิ่งขึ้น



หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563		เหตุผล	
กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่ออาชีพ					
3.IHM114	<p>ภาษาอังกฤษสำหรับการสื่อสารในธุรกิจการบริการและการโรงแรม</p> <p>English for Communication in Hospitality and Hotel Business</p> <p>ฝึกทักษะภาษาอังกฤษทั้งการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน รวมทั้งศึกษาคำศัพท์และไวยากรณ์ เพื่อการสื่อสารภายในองค์กรและระหว่างองค์กร</p> <p>Practicing English skills of listening, speaking, reading and writing including studying vocabulary and grammar for intra and inter organizational communication</p>	3(3-0-6)	<p>3. VLE ภาษาอังกฤษสำหรับการสื่อสารในธุรกิจการบริการและการโรงแรม</p> <p>261 English for Communication in Hospitality and Hotel Business</p> <p>ฝึกทักษะภาษาอังกฤษทั้งการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน รวมทั้งศึกษาคำศัพท์และไวยากรณ์ เพื่อการสื่อสารภายในองค์กรและระหว่างองค์กร</p> <p>Practicing English skills of listening, speaking, reading and writing including studying vocabulary and grammar for intra and inter organizational communication</p>	2(1-2-3)	ปรับหน่วยกิตให้มีปฏิบัติมากยิ่งขึ้น

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	เหตุผล
กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่ออาชีพ		
<p>4.IHM215 ภาษาอังกฤษสำหรับห้องครัวในธุรกิจบริการและการโรงแรม 3(3-0-6)</p> <p>English for Kitchen in Hospitality and Hotel Business</p> <p>ฝึกทักษะภาษาอังกฤษทั้งการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน รวมทั้งศึกษาคำศัพท์และไวยากรณ์ เพื่อประกอบอาชีพในห้องครัว</p> <p>Practicing English skills of listening, speaking, reading and writing including studying vocabulary and grammar for occupations in kitchen</p>	ไม่มี	
<p>5. IHM216 ภาษาไทยเพื่อการบริการและการโรงแรม 1 3(3-0-6)</p> <p>Thai for Hospitality and Hotel 1</p> <p>ศึกษาเน้นในด้านการฟังและการพูดภาษาไทยเบื้องต้นในกรณีที่ต้องจำเป็นต้องใช้ภาษาไทยในการทำงานด้านการบริการและการโรงแรม บทเรียนจะประกอบด้วยรูปแบบบทสนทนาในชีวิตประจำวันอย่างง่าย</p> <p>The study of fundamental Thai listening and speaking skills necessary for the use in hospitality and hotel, emphasizing on simple daily life conversation</p>	ไม่มี	

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	เหตุผล
กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่ออาชีพ		
5. IHM311 ภาษาไทยเพื่อการบริการและการโรงแรม 2 3(3-0-6) <b>Thai for Hospitality and Hotel 2</b> โดยเน้นทักษะ ในด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน บทเรียนจะประกอบด้วยสำนวนภาษาไทยที่ใช้ใน การบริการ และการโรงแรมที่กว้างขึ้น emphasizing on listening, speaking, reading and writing skills; lessons concerning in depth understanding of Thai idioms in hospitality and hotel	ไม่มี	
6. IHM312 ภาษาไทยเพื่อการบริการและการโรงแรม 3 3(3-0-6) <b>Thai for Hospitality and Hotel 3</b> ศึกษาต่อเนื่องจากวิชาภาษาไทยเพื่อการบริการและการโรงแรม 2 โดยเน้นทักษะในด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนในสถานการณ์จำลองเพื่อการปฏิบัติงานในธุรกิจ การบริการและการโรงแรม A continuation of Thai for Hospitality and Hotel 2; emphasizing on listening, speaking, reading and writing skills in simulating for practice in hospitality and hotel business	ไม่มี	

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	เหตุผล
กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่ออาชีพ		
<p>7. IHM217 ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการบริการและการโรงแรม 1 3(3-0-6)</p> <p><b>Japanese for Hospitality and Hotel 1</b></p> <p>ศึกษาเน้นในด้านการฟังและการพูดภาษาญี่ปุ่นเบื้องต้นในกรณี ที่จำเป็นต้องใช้ภาษาญี่ปุ่นในการทำงานด้านการบริการและ การโรงแรม บทเรียนจะประกอบด้วยรูปแบบบทสนทนาใน ชีวิตประจำวันอย่างง่าย</p> <p>The study of fundamental Japanese listening and speaking skills necessary for the use in hospitality and hotel, emphasizing on simple daily life conversation</p>	ไม่มี	
<p>8. IHM313 ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการบริการและการโรงแรม 2 3(3-0-6)</p> <p><b>Japanese for Hospitality and Hotel 2</b></p> <p>ศึกษาต่อเนื่องจากวิชาภาษาญี่ปุ่นเพื่อการบริการและการโรงแรม 1 โดยเน้นทักษะในด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน บทเรียนจะประกอบด้วยสำนวนภาษาญี่ปุ่นที่ใช้ในการบริการและ การโรงแรมที่กว้างขึ้น</p> <p>A continuation of Japanese for Hospitality and Hotel 1; emphasizing on listening, speaking, reading and writing skills; lessons concerning in depth understanding of Japanese idioms in hospitality and hotel</p>	ไม่มี	

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	เหตุผล
กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่ออาชีพ		
<p>9. IHM314 ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการบริการและการโรงแรม 3 3(3-0-6)</p> <p><b>Japanese for Hospitality and Hotel 3</b></p> <p>ศึกษาต่อเนื่องจากวิชาภาษาญี่ปุ่นเพื่อการบริการและการโรงแรม 2 โดยเน้นทักษะในด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนในสถานการณ์จำลองเพื่อการปฏิบัติงานในธุรกิจการบริการและการโรงแรม</p> <p>A continuation of Japanese for Hospitality and Hotel 2; emphasizing on listening, speaking, reading and writing skills in simulating for practice in hospitality and hotel business</p>	ไม่มี	
<p>10. IHM218 ภาษาจีนเพื่อการบริการและการโรงแรม 1 3(3-0-6)</p> <p><b>Chinese for Hospitality and Hotel 1</b></p> <p>ศึกษาเน้นในด้านการฟังและการพูดภาษาจีนเบื้องต้นในกรณีที่ต้องใช้ภาษาจีนในการทำงานด้านการบริการและการโรงแรม บทเรียนจะประกอบด้วยรูปแบบบทสนทนาในชีวิตประจำวันอย่างง่าย</p> <p>The study of fundamental Chinese listening and speaking skills necessary for the use in hospitality and hotel, emphasizing on simple daily life conversation</p>	ไม่มี	

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	เหตุผล
กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่ออาชีพ		
<p>11. IHM315 ภาษาจีนเพื่อการบริการและการโรงแรม 2 3(3-0-6)</p> <p><b>Chinese for Hospitality and Hotel 2</b></p> <p>ศึกษาต่อเนื่องจากวิชาภาษาจีนเพื่อการบริการและการโรงแรม 1 โดยเน้นทักษะในด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน บทเรียนจะประกอบด้วยสำนวนภาษาจีนที่ใช้ในการบริการและการโรงแรมที่กว้างขึ้น</p> <p>A continuation of Chinese for Hospitality and Hotel 1; emphasizing on listening, speaking, reading and writing skills; lessons concerning in depth understanding of Chinese idioms in hospitality and hotel</p>	ไม่มี	
<p>12 IHM316 ภาษาจีนเพื่อการบริการและการโรงแรม 3 3(3-0-6)</p> <p><b>Chinese for Hospitality and Hotel 3</b></p> <p>ศึกษาต่อเนื่องจากวิชาภาษาจีนเพื่อการบริการและการโรงแรม 2 โดยเน้นทักษะในด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน ในสถานการณ์จำลองเพื่อการปฏิบัติงานในธุรกิจการบริการและการโรงแรม</p> <p>A continuation of Chinese for Hospitality and Hotel 2; emphasizing on listening, speaking, reading and writing skills in simulating for practice in hospitality and hotel business</p>	ไม่มี	

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	เหตุผล
กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่ออาชีพ		
<p>13. IHM219 ภาษาเกาหลีเพื่อการบริการและการโรงแรม 1 3(3-0-6)</p> <p><b>Korean for Hospitality and Hotel 1</b></p> <p>ศึกษาเน้นในด้านการฟังและการพูดภาษาเกาหลีเบื้องต้นในกรณีที่ต้องใช้ภาษาเกาหลีในการทำงานด้านการบริการและการโรงแรม บทเรียนจะประกอบด้วยรูปแบบบทสนทนาในชีวิตประจำวันอย่างง่าย</p> <p>The study of fundamental Korean listening and speaking skills necessary for the use in hospitality and hotel, emphasizing on simple daily life conversation</p>	ไม่มี	
<p>14 IHM317 ภาษาเกาหลีเพื่อการบริการและการโรงแรม 2 3(3-0-6)</p> <p><b>Korean for Hospitality and Hotel 2</b></p> <p>ศึกษาต่อเนื่องจากวิชาภาษาเกาหลีเพื่อการบริการและการโรงแรม 1 โดยเน้นทักษะในด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน บทเรียนจะประกอบด้วยสำนวนภาษาเกาหลีที่ใช้ในการบริการและการโรงแรมที่กว้างขึ้น</p> <p>A continuation of Korean for Hospitality and Hotel 1; emphasizing on listening, speaking, reading and writing skills; lessons concerning in depth understanding of Korean idioms in hospitality and hotel</p>	ไม่มี	

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	เหตุผล
กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่ออาชีพ		
<p>15. IHM318 ภาษาเกาหลีเพื่อการบริการและการโรงแรม 3 3(3-0-6)</p> <p><b>Korean for Hospitality and Hotel 3</b></p> <p>ศึกษาต่อเนื่องจากวิชาภาษาเกาหลีเพื่อการบริการและการโรงแรม 2 โดยเน้นทักษะในด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนในสถานการณ์จำลองเพื่อการปฏิบัติงานในธุรกิจการบริการและการโรงแรม</p> <p>A continuation of Korean for Hospitality and Hotel 2; emphasizing on listening, speaking, reading and writing skills in simulating for practice in hospitality and hotel business</p>	ไม่มี	
<p>16. IHM220 ภาษาเวียดนามเพื่อการบริการและการโรงแรม 1 3(3-0-6)</p> <p><b>Vietnamese for Hospitality and Hotel 1</b></p> <p>ศึกษาเน้นในด้านการฟังและการพูดภาษาเวียดนามเบื้องต้น ในกรณีที่ต้องใช้ภาษาเวียดนามในการทำงานด้านการบริการและการโรงแรม บทเรียนจะประกอบด้วยรูปแบบบทสนทนาในชีวิตประจำวันอย่างง่าย</p> <p>The study of fundamental Vietnamese listening and speaking skills necessary for the use in hospitality and hotel, emphasizing on simple daily life conversation</p>	ไม่มี	



หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	เหตุผล
กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่ออาชีพ		
<p>17. IHM319 ภาษาเวียดนามเพื่อการบริการและการโรงแรม 2 3(3-0-6)</p> <p><b>Vietnamese for Hospitality and Hotel 2</b></p> <p>ศึกษาต่อเนื่องจากวิชาภาษาเวียดนามเพื่อการบริการและการโรงแรม 1 โดยเน้นทักษะในด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน บทเรียนจะประกอบด้วยสำนวนภาษาเวียดนามที่ใช้ในการบริการและการโรงแรมที่กว้างขึ้น</p> <p>A continuation of Vietnamese for Hospitality and Hotel 1; emphasizing on listening, speaking, reading and writing skills; lessons concerning in depth understanding of Vietnamese idioms in hospitality and hotel</p>	ไม่มี	
<p>18. IHM320 ภาษาเวียดนามเพื่อการบริการและการโรงแรม 3 3(3-0-6)</p> <p><b>Vietnamese for Hospitality and Hotel 3</b></p> <p>ศึกษาต่อเนื่องจากวิชาภาษาเวียดนามเพื่อการบริการและการโรงแรม 2 โดยเน้นทักษะในด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนในสถานการณ์จำลองเพื่อการปฏิบัติงานในธุรกิจการบริการและการโรงแรม</p> <p>A continuation of Vietnamese for Hospitality and Hotel 2; emphasizing on listening, speaking, reading and writing skills in simulating for practice in hospitality and hotel business</p>	ไม่มี	

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	เหตุผล
กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่ออาชีพ		
ไม่มี	<p>19. ภาษาเวียดนามสำหรับการสื่อสารในธุรกิจบริการและการ 3(3-0-6) VLA116 โรงแรม</p> <p><b>Vietnamese for Communication in Hospitality and Hotel Business</b></p> <p>ฝึกทักษะภาษาเวียดนามทั้งการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน รวมทั้งศึกษาคำศัพท์และ เพื่อการสื่อสารภายในองค์กรและระหว่างองค์กร</p> <p>Practicing Vietnamese skills of listening, speaking, reading and writing including studying vocabulary and grammar for intra and inter organizational communication</p> <p>20. ภาษาเวียดนามสำหรับแผนกอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจ 3(3-0-6) VLA117 การบริการและการโรงแรม</p> <p><b>Vietnamese for Food and Beverage Department in Hospitality and Hotel Business</b></p> <p>ฝึกทักษะภาษาเวียดนามการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน รวมทั้งศึกษาคำศัพท์ที่ใช้ในแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม การต้อนรับลูกค้า การบริการลูกค้าในห้องอาหาร</p> <p>Practicing Vietnamese skills of listening, speaking, reading and writing including studying vocabulary for use in food and beverage department; customer reception</p>	<p>รายวิชาใหม่</p> <p>รายวิชาใหม่</p>

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	เหตุผล
<b>กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่ออาชีพ</b>		
ไม่มี	<p>21.VLA ภาษาเวียดนามสำหรับแผนกต้อนรับในธุรกิจบริการและการโรงแรม 3(3-0-6) 216</p> <p><b>Vietnamese for Front Office Department in Hospitality and Hotel Business</b> ฝึกทักษะภาษาเวียดนามทั้งการฟัง การพูด การอ่านและการเขียนรวมทั้งศึกษาคำศัพท์ ที่ใช้ในแผนกต้อนรับ การต้อนรับลูกค้า การรับจองห้องพัก การลงทะเบียน การเงินส่วนหน้า การให้บริการข้อมูลข่าวสาร</p> <p>Practicing Vietnamese skills of listening, speaking, reading and writing including studying vocabulary for use in front office departments; customer reception, room reservation; registration, front office finance; giving information.</p> <p>22.VLC121 ภาษาจีนสำหรับการสื่อสารในธุรกิจบริการและการโรงแรม 3(3-0-6)</p> <p><b>Chinese for Communication in Hospitality and Hotel Business</b> ฝึกทักษะภาษาจีนทั้งการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนรวมทั้งศึกษาคำศัพท์และ เพื่อการสื่อสารภายในองค์กรและระหว่างองค์กร</p> <p>Practicing Chinese skills of listening, speaking, reading and writing including studying vocabulary and grammar for intra and inter organizational communication.</p>	<p>รายวิชาใหม่</p> <p>รายวิชาใหม่</p>

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563		เหตุผล
กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่ออาชีพ			
ไม่มี	23.VLC 122	<p>ภาษาจีนสำหรับแผนกอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจการบริการและการโรงแรม</p> <p>Chinese for Food and Beverage Department in Hospitality and Hotel Business</p> <p>ฝึกทักษะภาษาจีนการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน รวมทั้งศึกษาคำศัพท์ที่ใช้ในแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>Practicing Chinese skills of listening, speaking, reading and writing including studying vocabulary for use in food and beverage department</p>	3(3-0-6)  รายวิชาใหม่
ไม่มี	24. VLC221	<p>ภาษาจีนสำหรับแผนกต้อนรับในธุรกิจการบริการและการโรงแรม</p> <p>Chinese for Front Office Department in Hospitality and Hotel Business</p> <p>ฝึกทักษะภาษาจีนทั้งการฟัง การพูด การอ่านและการเขียน รวมทั้งศึกษาคำศัพท์ ที่ใช้ในแผนกต้อนรับ การต้อนรับลูกค้า การรับจองห้องพัก การลงทะเบียน การเงินส่วนหน้า</p> <p>Practicing Chinese skills of listening, speaking, reading and writing including studying vocabulary for use in front office department; customer reception, room reservation; registration, front office finance</p>	3(3-0-6)  รายวิชาใหม่

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563		เหตุผล
<b>กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่ออาชีพ</b>			
ไม่มี	3(3-0-6)	25.VLJ121 ภาษาญี่ปุ่นสำหรับการสื่อสารในธุรกิจบริการและการโรงแรม 3(3-0-6) <b>Japanese for Communication in Hospitality and Hotel Business</b> ฝึกทักษะภาษาญี่ปุ่นทั้งการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน รวมทั้งศึกษาคำศัพท์และ เพื่อการสื่อสารภายในองค์กรและระหว่างองค์กร Practicing Japanese skills of listening, speaking, reading and writing including studying vocabulary and grammar for intra and inter organizational communication	รายวิชาใหม่
ไม่มี		26.VLJ122 ภาษาญี่ปุ่นสำหรับแผนกอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจบริการและการโรงแรม 3(3-0-6) <b>Japanese for Food and Beverage Department in Hospitality and Hotel Business</b> ฝึกทักษะภาษาญี่ปุ่นการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน รวมทั้งศึกษาคำศัพท์ที่ใช้ในแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม การต้อนรับลูกค้า การบริการลูกค้าในห้องอาหาร Practicing Japanese skills of listening, speaking, reading and writing including studying vocabulary for use in food and beverage department; customer reception , customer service in restaurants.	รายวิชาใหม่

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	เหตุผล
<b>กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่ออาชีพ</b>		
ไม่มี	<p>27. <b>ภาษาญี่ปุ่นสำหรับแผนกต้อนรับในธุรกิจบริการและการโรงแรม</b> 3(3-0-6) VLJ221</p> <p><b>Japanese for Front Office Department in Hospitality and Hotel Business</b></p> <p>ฝึกทักษะภาษาญี่ปุ่นทั้งการฟัง การพูด การอ่านและการเขียนรวมทั้งศึกษาคำศัพท์ ที่ใช้ในแผนกต้อนรับ การต้อนรับลูกค้า การรับจองห้องพัก การลงทะเบียน การเงินส่วนหน้า การให้บริการข้อมูลข่าวสาร</p> <p>Practicing Japanese skills of listening, speaking, reading and writing including studying vocabulary for use in front office department; customer reception, room reservation; registration, front office finance; giving information.</p>	รายวิชาใหม่
ไม่มี	<p>28. <b>ภาษาเกาหลีสำหรับการสื่อสารในธุรกิจบริการและการโรงแรม</b> 3(3-0-6) VLK121</p> <p><b>Korean for Communication in Hospitality and Hotel Business</b></p> <p>ฝึกทักษะภาษาเกาหลีทั้งการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนรวมทั้งศึกษาคำศัพท์และ เพื่อการสื่อสารภายในองค์กรและระหว่างองค์กร</p> <p>Practicing Korean skills of listening, speaking, reading and writing including studying vocabulary and grammar for intra and inter organizational communication.</p>	รายวิชาใหม่

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	เหตุผล
<b>กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่ออาชีพ</b>		
ไม่มี	<p>29. <b>ภาษาเกาหลีสำหรับแผนกอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจบริการและการโรงแรม</b> 3(3-0-6) VLK122 <b>Korean for Food and Beverage Department in Hospitality and Hotel Business</b> ฝึกทักษะภาษาเกาหลีการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน รวมทั้งศึกษาคำศัพท์ที่ใช้ในแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม การต้อนรับลูกค้า การบริการลูกค้าในห้องอาหาร Practicing Korean skills of listening, speaking, reading and writing including studying vocabulary for use in food and beverage department; customer reception , customer service in restaurant.</p> <p>30. <b>ภาษาเกาหลีสำหรับแผนกต้อนรับในธุรกิจบริการและการโรงแรม</b> VLK221 <b>Korean for Front Office Department in Hospitality and Hotel Business</b> ฝึกทักษะภาษาเกาหลีทั้งการฟัง การพูด การอ่านและการเขียนรวมทั้งศึกษาคำศัพท์ ที่ใช้ในแผนกต้อนรับ การรับจองห้องพัก การลงทะเบียน การเงินส่วนหน้า Practicing Korean skills of listening, speaking, reading and writing including studying vocabulary for use in front office department; room reservation; registration, front office finance;</p>	<p>รายวิชาใหม่</p> <p>รายวิชาใหม่</p>

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	เหตุผล
กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่ออาชีพ		
ไม่มี	<p>31.VLT ภาษาไทยสำหรับการสื่อสารในธุรกิจบริการและการ 3(3-0-6) 261 โรงแรม</p> <p><b>Thai for Communication in Hospitality and Hotel Business</b></p> <p>ฝึกทักษะภาษาไทยทั้งการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน รวมทั้งศึกษาคำศัพท์และไวยากรณ์ เพื่อการสื่อสารภายในองค์กรและระหว่างองค์กร</p> <p>Practicing Thai skills of listening, speaking, reading and writing including studying vocabulary and grammar for intra and inter organizational communication.</p>	รายวิชาใหม่
ไม่มี	<p>32.VLT ภาษาไทยสำหรับแผนกอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจการ 3(3-0-6) 262 บริการและการโรงแรม</p> <p><b>Thai for Food and Beverage Department in Hospitality and Hotel Business</b></p> <p>ฝึกทักษะภาษาไทยการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน รวมทั้งศึกษาคำศัพท์ที่ใช้ในแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม การต้อนรับลูกค้า การบริการลูกค้าในห้องอาหาร</p> <p>Practicing Thai skills of listening, speaking, reading and writing including studying vocabulary for used in food and beverage department; customer reception , customer service in restaurant.</p>	



หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	เหตุผล
กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่ออาชีพ		
ไม่มี	<p>33 ภาษาไทยสำหรับแผนกต้อนรับในธุรกิจบริการและการ 3(3-0-6)            ปร.VLT โรงแรม            263</p> <p>Thai for Front Office Department in Hospitality and Hotel Business</p> <p>ฝึกทักษะภาษาไทยทั้งการฟัง การพูด การอ่านและการเขียนรวมทั้งศึกษาคำศัพท์ ที่ใช้ในแผนกต้อนรับ การต้อนรับลูกค้า การรับจองห้องพัก การลงทะเบียนการเงินส่วนหน้า การให้บริการข้อมูลข่าวสาร</p> <p>Practicing Thai skills of listening, speaking, reading and writing including studying vocabulary for used in front office department; customer reception, room reservation; registration, front office finance; giving information.</p>	รายวิชาใหม่

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	เหตุผล
<b>กลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ</b>		
<p>1.IHM411 การเตรียมฝึกสหกิจศึกษาสาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม 1(45)</p> <p>Preparation for Cooperative Education in Hospitality and Hotel Management</p> <p>จัดกิจกรรมเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาในสถานประกอบการ การรับรู้ของผู้เรียนในลักษณะอาชีพและโอกาสของการประกอบอาชีพในธุรกิจการบริการและการโรงแรม พัฒนานักศึกษาให้มีความรู้ ทักษะ เจตคติ แรงจูงใจและคุณลักษณะที่เหมาะสมกับวิชาชีพ</p> <p>The preparation of activities for job-training in co-operative company to enhance learners to perceive job characteristics and opportunities in working in hospitality and hotel; the development of learners in terms of knowledge, skills, attitude, motivation and suitable characteristic for working in Hotel industry</p>	<p>1.IHM 415 การเตรียมฝึกสหกิจศึกษาสาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม 1(45)</p> <p>Preparation for Cooperative Education in Hospitality and Hotel Management</p> <p>จัดกิจกรรมเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาในสถานประกอบการ การรับรู้ของผู้เรียนในลักษณะอาชีพและโอกาสของการประกอบอาชีพในธุรกิจการบริการและการโรงแรม พัฒนานักศึกษาให้มีความรู้ ทักษะ เจตคติ แรงจูงใจและคุณลักษณะที่เหมาะสมกับวิชาชีพ</p> <p>Preparation of activities for job-training in co-operative company to enhance learners ability to perceive job characteristics and opportunities in working in hospitality and hotel business; the development of learners in terms of knowledge, skills, attitude, motivation and suitable characteristics for working in hotel industry.</p>	

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	เหตุผล
กลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ		
<p>2.IHM412 สหกิจศึกษาสาขาวิชาการจัดการบริการและการโรงแรม 6(640)</p> <p><b>Cooperative Education in Hospitality and Hotel Management</b></p> <p>เน้นการปฏิบัติงานด้านการบริการและการโรงแรม ในสถานการณ์จริงสถานประกอบการเสมือนเป็นพนักงานขององค์กร ผ่านการเรียนในสถานศึกษา ร่วมกับการปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการ เรียนรู้กระบวนการดำเนินงาน ศึกษาปัญหาและแนวทางการแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นจากการปฏิบัติงาน โดยนำเสนองานในรูปแบบภาคินิพนธ์</p> <p>The practice of work in hospitality and hotel in real situation as employees of the organization through classroom study and work in real workplace; learning organizational processes, problems in workplace by presenting them in the form of thesis</p>	<p>2.IHM 416 สหกิจศึกษาสาขาวิชาการจัดการบริการและการโรงแรม 1(45)</p> <p><b>Cooperative Education in Hospitality and Hotel Management</b></p> <p>เน้นการปฏิบัติงานด้านการบริการและการโรงแรม ในสถานการณ์จริงสถานประกอบการเสมือนเป็นพนักงานขององค์กร ผ่านการเรียนในสถานศึกษา ร่วมกับการปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการ เรียนรู้กระบวนการดำเนินงาน ศึกษาปัญหาและแนวทางการแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นจากการปฏิบัติงาน โดยนำเสนองานในรูปแบบภาคินิพนธ์</p> <p>Work practice in hospitality and hotel business in real situations as employees of organizations through classroom study and work in real workplaces; learning organizational processes, problems in workplace by presenting them in the form of thesis..</p>	

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	เหตุผล
กลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ		
<p>3.IHM413 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพสาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม 2(90)</p> <p>Preparation for Field Experience in Hospitality and Hotel Management</p> <p>การเตรียมความพร้อมของนักศึกษาในเรื่องบุคลิกภาพอย่างมืออาชีพเพื่อการเข้าสู่งานด้านบริการในธุรกิจการบริการและการโรงแรม พัฒนาทักษะเฉพาะตัว การแต่งกาย ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการใช้ภาษา การสัมภาษณ์งาน และการทำงานเป็นทีมและความตระหนักด้านอาชีพที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจการบริการและการโรงแรม</p> <p>The preparation of learners in terms of professional characteristics leading to service in hospitality and hotel business, the development of individual skills, dressing, general knowledge about language use, interview, teamwork and job perception in hospitality and hotel business</p>	<p>3.IHM 417 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพสาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม 1(45)</p> <p>Preparation for Field Experience in Hospitality and Hotel Management</p> <p>การเตรียมความพร้อมของนักศึกษาในเรื่องบุคลิกภาพอย่างมืออาชีพเพื่อการเข้าสู่งานด้านบริการในธุรกิจการบริการและการโรงแรม พัฒนาทักษะเฉพาะตัว การแต่งกาย ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการใช้ภาษา การสัมภาษณ์งาน และการทำงานเป็นทีมและความตระหนักด้านอาชีพที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจการบริการและการโรงแรม</p> <p>Preparation of learners in terms of professional characteristics leading to service in hospitality and hotel business, development of individual skills, dressing, general knowledge about language use, interviews, teamwork and job perception in hospitality and hotel business.</p>	

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	เหตุผล
กลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ		
<p>4.IHM414 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพสาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม Field Experience in Hospitality and Hotel Management</p> <p>การฝึกปฏิบัติของนักศึกษาในเรื่องบุคลิกภาพอย่างมืออาชีพเพื่อการเข้าสู่งานด้านการบริการและการโรงแรม พัฒนาทักษะเฉพาะตัว การแต่งกาย ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการใช้ภาษา การสัมภาษณ์งาน และการทำงานเป็นทีมและความตระหนักด้านอาชีพที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจการบริการและการโรงแรม</p> <p>The training of students in the field of professional characteristics for hospitality and hotel, the development of individual skills concerning dressing, general knowledge about language use, interview, teamwork and job perception in hospitality and hotel</p>	<p>4.IHM418 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพสาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม Field Experience in Hospitality and Hotel Management</p> <p>การฝึกปฏิบัติของนักศึกษาในเรื่องบุคลิกภาพอย่างมืออาชีพเพื่อการเข้าสู่งานด้านการบริการและการโรงแรม พัฒนาทักษะเฉพาะตัว การแต่งกาย ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการใช้ภาษา การสัมภาษณ์งาน และการทำงานเป็นทีมและความตระหนักด้านอาชีพที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจการบริการและการโรงแรม</p> <p>Training of students in the field of professional characteristics for hospitality and hotel business, development of individual skills concerning dressing, general knowledge about language use, interviews, teamwork and job perception in hospitality and hotel business</p>	

ภาคผนวก ฅ  
แผนบริหารความเสี่ยง  
หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม

**แผนบริหารความเสี่ยง**  
**หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาสาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม**

**ระบุความเสี่ยง**

ความเสี่ยง (ภารกิจหลัก/ กิจกรรมของหลักสูตร)	ประเภทความ เสี่ยง	ปัจจัยเสี่ยง
การผลิตบัณฑิต	S,F,O	การรับนักศึกษาไม่ได้จำนวนตามแผน
	S,F	การคงอยู่ของนักศึกษาน้อยลงเนื่องจากการลาออกกลางคัน
	S,F,O	การจัดการเรียนการสอนไม่เป็นไปตามแผน
	S,O	การสำเร็จการศึกษาช้ากว่าเวลาที่กำหนดตามหลักสูตร
การจัดการและการบริหาร ทรัพยากร	S	อาจารย์มีตำแหน่งทางวิชาการมีสัดส่วนน้อย
	S	อาจารย์ที่มีวุฒิปริญญาเอกมีสัดส่วนน้อย
	S,O	การคงอยู่ของอาจารย์ในหลักสูตร
	O	การพัฒนาความรู้เฉพาะทางและความรู้ใหม่ๆ
การวิจัย	S,O	การบริหารจัดการภาระงานด้านอื่นๆ ต่อการทำผลงานวิชาการหรือบทความวิจัยที่ได้รับการอ้างอิงใน ฐานข้อมูลระดับชาติหรือนานาชาติ

**หมายเหตุ** ความเสี่ยงทั้งหมดมี 4 ด้าน คือ ความเสี่ยงด้านกลยุทธ์ (S) ความเสี่ยงด้านการเงิน (F) ความเสี่ยงด้านการดำเนินงาน (O) และความเสี่ยงด้าน  
 กฎระเบียบ (C) ความเสี่ยงด้านใดมีค่าระหว่าง 20-25 ถือว่าสูงมาก ถ้ามีค่าระหว่าง 10-19 ถือว่าสูง และ มีค่าระหว่าง 1-9 ถือว่าปานกลาง

## การประเมินและวิเคราะห์ความเสี่ยง

ความเสี่ยง (ภารกิจหลัก/กิจกรรมของหลักสูตร)	รายละเอียดความสูญเสีย (ปัจจัยเสี่ยง)	โอกาสที่จะเกิด (1)	ผลกระทบ ความรุนแรง (2)	คะแนน ความเสี่ยง(ระดับ ความเสี่ยง) (1)×(2)	ระดับความเสี่ยง
การผลิตบัณฑิต	การรับนักศึกษาไม่ได้ตามจำนวนตามแผน -มีผลกระทบในการจัดแผนการเรียนและหมู่เรียนเพื่อให้ได้จำนวนนักศึกษาต่อหมู่เรียนที่เหมาะสมตามเกณฑ์ -กระทบรายรับของหลักสูตร รวมถึงการบริหารงบประมาณประจำหลักสูตรเพื่อนำไปจัดกิจกรรมพัฒนาศักยภาพนักศึกษา	4	4	16	ระดับสูง
	การคงอยู่ของนักศึกษาน้อยลงเนื่องจากการออกกลางคัน - กระทบรายรับของหลักสูตร รวมถึงการบริหารงบประมาณประจำหลักสูตรเพื่อนำไปจัดกิจกรรมพัฒนาศักยภาพนักศึกษา	3	3	9	ยอมรับได้
	จัดการเรียนการสอนไม่เป็นไปตามแผน - การจัดแผนการเรียนที่มากกว่า 1 แผน ต่อนักศึกษาจำนวน 1 หมู่เรียน	2	2	4	ยอมรับได้
	การสำเร็จการศึกษาช้ากว่าเวลาที่กำหนดตามหลักสูตร -การเปิดหมู่เรียนพิเศษ มีผลกระทบต่ออาจารย์ผู้สอนในเชิงค่าเสียโอกาส กรณีอาจารย์มีภาระงานสอนเพียงพอแล้ว ทำให้เสียโอกาสในการทำภาระงานอื่นๆ เช่น งานวิจัย	3	3	9	ยอมรับได้



ความเสี่ยง (ภารกิจหลัก/กิจกรรมของหลักสูตร)	รายละเอียดความสูญเสีย (ปัจจัยเสี่ยง)	โอกาสที่จะเกิด (1)	ผลกระทบ ความรุนแรง (2)	คะแนน ความเสี่ยง(ระดับ ความเสี่ยง) (1)×(2)	ระดับความเสี่ยง
การจัดการและการบริหารทรัพยากรบุคคล	อาจารย์มีตำแหน่งทางวิชาการมีสัดส่วนน้อย	4	4	16	ระดับสูง
	อาจารย์มีคุณวุฒิปริญญาเอกมีสัดส่วนน้อย	4	4	16	ระดับสูง
	การคงอยู่ของอาจารย์ในหลักสูตร	2	2	4	ยอมรับได้
	การพัฒนาความรู้เฉพาะทางและความรู้ใหม่ๆ -อาจารย์ขาดการพัฒนาความรู้เฉพาะทางและความรู้ใหม่ๆ	3	3	9	ยอมรับได้
การวิจัย	การบริหารจัดการภาระงานด้านอื่นๆ ต่อการทำผลงานวิชาการหรือบทความวิจัยที่ได้รับการอ้างอิงในฐานข้อมูลระดับชาติหรือนานาชาติ -จำนวนผลงานวิชาการหรือบทความวิจัยที่ได้รับการอ้างอิงในฐานข้อมูลระดับชาติหรือนานาชาติมีน้อย	4	3	12	ระดับสูง

**หมายเหตุ** ระดับความเสี่ยง 3 มีค่าระหว่าง 20-25 (ความเสี่ยงที่ยอมรับไม่ได้), 2 มีค่าระหว่าง 10-19 (ความเสี่ยงสูง) และ 1 มีค่าระหว่าง 1-9 (ความเสี่ยงที่ยอมรับได้)

## การกำหนดกิจกรรมควบคุมความเสี่ยง

ลำดับ	ความเสี่ยง (ภารกิจหลัก/กิจกรรม ของหลักสูตร) (1)	การควบคุมที่ควรจะมี (2)	การควบคุม ที่มีอยู่แล้ว (3)	การควบคุมที่ มีอยู่แล้ว ได้ผลหรือไม่ (4)	วิธีการจัดการ ความเสี่ยง (5)	หมายเหตุ (6)
1.	การรับนักศึกษาไม่ได้จำนวนตามแผน	(1) จัดทำประชาสัมพันธ์หลักสูตรผ่านช่องทางสื่อสารแบบบูรณาการทั้งเชิงรุกออนไลน์ และเน้นการสร้างประสบการณ์ที่ดีระหว่างหลักสูตรและกลุ่มเป้าหมาย (2) เพิ่มสถานประกอบการที่ได้ลงนามความร่วมมือให้หลากหลายทางสัญชาติของบริษัท และให้นำสนใจยิ่งขึ้น	○	○	ควบคุม	
	การคงอยู่ของนักศึกษาน้อยลงเนื่องจากออกกลางคัน	อาจารย์ที่ปรึกษาให้การดูแลนักศึกษาอย่างใกล้ชิด	●	○	ควบคุม	
	การจัดการเรียนการสอนไม่เป็นไปตามแผนการศึกษา	อาจารย์ที่ปรึกษาให้การดูแลนักศึกษาอย่างใกล้ชิดและมีการวางแผนล่วงหน้า	○	○	ควบคุม	
	การสำเร็จการศึกษาช้ากว่าเวลาที่กำหนดตามหลักสูตร	อาจารย์ที่ปรึกษาให้การดูแลนักศึกษาอย่างใกล้ชิดและมีการวางแผนล่วงหน้า	○	○	ควบคุม	

ลำดับ	ความเสี่ยง (ภารกิจหลัก/กิจกรรม ของหลักสูตร) (1)	การควบคุมที่ควรจะมี (2)	การควบคุม ที่มีอยู่แล้ว (3)	การควบคุมที่ มีอยู่แล้ว ได้ผลหรือไม่ (4)	วิธีการจัดการ ความเสี่ยง (5)	หมายเหตุ (6)
2.	อาจารย์มีตำแหน่งทางวิชาการมี สัดส่วนน้อย	วางแผนพัฒนาบุคลากร	●	○	ควบคุม	
	อาจารย์มีคุณวุฒิปริญญาเอกมีสัดส่วน น้อย	วางแผนพัฒนาบุคลากร	●	○	ควบคุม	
	การคงอยู่ของอาจารย์ในหลักสูตร	วางแผนอัตรากำลังเพื่อรองรับเหตุการณ์ อาจารย์ในหลักสูตรไม่ครบตามจำนวน	●	○	ควบคุม	
	การพัฒนาความรู้เฉพาะทางและ ความรู้ใหม่ๆ	วางแผนพัฒนาบุคลากรอย่างต่อเนื่อง	○	○	ควบคุม	
3.	การบริหารจัดการภาระงานด้านอื่นๆ ต่อการทำผลงานวิชาการหรือบทความ วิจัยที่ได้รับการอ้างอิงในฐานข้อมูล ระดับชาติหรือนานาชาติ -จำนวนผลงานวิชาการหรือบทความ วิจัยที่ได้รับการอ้างอิงในฐานข้อมูล ระดับชาติหรือนานาชาติมีน้อย	จัดระบบและกลไกเพื่อส่งเสริมอาจารย์ใน หลักสูตรเข้าร่วมงานประชุมวิชาการ และ กระตุ้นให้อาจารย์ทำผลงานวิชาการและวิจัย เพื่อการตีพิมพ์และการได้รับอ้างอิงใน ฐานข้อมูลระดับชาติและนานาชาติ	○	○	ควบคุม	

หมายเหตุ ช่อง 3 ● หมายถึง มี ○ หมายถึง มีแต่ไม่สมบูรณ์ × หมายถึง ไม่มี

ช่อง 4 ● หมายถึง ได้ผลตามที่คาดหวัง ○ หมายถึง ได้ผลบ้างแต่ไม่สมบูรณ์ × ไม่ได้ผลตามที่คาดหวัง

## แผนการดำเนินงานการจัดการความเสี่ยง

กระบวนการปฏิบัติงาน (1)	การควบคุมที่มีอยู่(2)	ระดับความเสี่ยง (3)	การจัดการความเสี่ยง (4)	ความเสี่ยงที่ยังมีอยู่ (ปัจจัยเสี่ยง) (5)	กิจกรรมการควบคุม (แผนการปรับปรุงการควบคุม) (6)	กำหนดเสร็จ/ผู้รับผิดชอบ (7)
การรับนักศึกษาไม่ได้จำนวนตามแผน	ประชาสัมพันธ์ตามโรงเรียนมัธยมเครือข่าย และจัดกิจกรรมเสริมทักษะภาษาอังกฤษให้นักศึกษา ประชาสัมพันธ์ออนไลน์	ความเสี่ยงสูง	ควบคุม	จำนวนนักศึกษาที่ชำระค่าลงทะเบียนน้อยกว่าจำนวนนักศึกษาที่สมัครผ่านรอบต่างๆ	เพิ่มระดับการติดต่อสื่อสารระหว่างหลักสูตรและนักเรียนที่มาสมัครมากขึ้นเพื่อประคองให้อยู่จนลงทะเบียนเรียน	กรรมการหลักสูตร
การคงอยู่ของนักศึกษา น้อยลงเนื่องจากการออกกลางคัน	อาจารย์ที่ปรึกษาดูแลนักศึกษาอย่างใกล้ชิด	ความเสี่ยงยอมรับได้	ควบคุม	นักศึกษาไม่กล้าปรึกษาปัญหาส่วนตัว	อาจารย์คอยสังเกตสอบถามข้อมูลจากนักศึกษาคนอื่นร่วมชั้นเพื่อการดูแลที่ใกล้ชิดมากขึ้น	

กระบวนการปฏิบัติงาน (1)	การควบคุมที่มีอยู่(2)	ระดับความเสี่ยง (3)	การจัดการความเสี่ยง (4)	ความเสี่ยงที่ยังมีอยู่ (ปัจจัยเสี่ยง) (5)	กิจกรรมการควบคุม (แผนการปรับปรุงการควบคุม) (6)	กำหนดเสร็จ/ผู้รับผิดชอบ (7)
การจัดการเรียนการสอนไม่เป็นไปตามแผนการศึกษา	อาจารย์ที่ปรึกษาให้การดูแลอย่างใกล้ชิดและมีการวางแผนล่วงหน้า	ความเสี่ยงยอมรับได้	ควบคุม	นักศึกษาเรียนไม่ผ่านในรายวิชาที่มีการเรียนต่อเนื่อง	อาจารย์ที่ปรึกษาให้การดูแลนักศึกษาอย่างใกล้ชิดมากขึ้นและมีการวางแผนในระยะยาว	กรรมการหลักสูตร
การสำเร็จการศึกษาช้ากว่าเวลาที่กำหนดตามหลักสูตร	อาจารย์ที่ปรึกษาให้การดูแลอย่างใกล้ชิดและมีการวางแผนล่วงหน้า	ความเสี่ยงยอมรับได้	ควบคุม	นักศึกษามีผลการเรียนไม่ถึงเกณฑ์เฉลี่ยที่กำหนดเพื่อขอสำเร็จการศึกษาได้	วางแผนการแก้ไขผลการเรียนให้ผลการเรียนเฉลี่ยถึงเกณฑ์กำหนด	กรรมการหลักสูตร

กระบวนการปฏิบัติงาน (1)	การควบคุมที่มีอยู่(2)	ระดับความเสี่ยง (3)	การจัดการความเสี่ยง (4)	ความเสี่ยงที่ยังมีอยู่ (ปัจจัยเสี่ยง) (5)	กิจกรรมการควบคุม (แผนการปรับปรุงการควบคุม) (6)	กำหนดเสร็จ/ผู้รับผิดชอบ (7)
การจัดการเรียนการสอนไม่เป็นไปตามแผนการศึกษา	อาจารย์ที่ปรึกษาให้การดูแลอย่างใกล้ชิดและมีการวางแผนล่วงหน้า	ความเสี่ยงยอมรับได้	ควบคุม	นักศึกษาเรียนไม่ผ่านในรายวิชาที่มีการเรียนต่อเนื่อง	อาจารย์ที่ปรึกษาให้การดูแลนักศึกษาอย่างใกล้ชิดมากขึ้นและมีการวางแผนในระยะยาว	กรรมการหลักสูตร
อาจารย์ที่มีตำแหน่งทางวิชาการมีสัดส่วนน้อย	วางแผนพัฒนาบุคลากรรายบุคคล	ความเสี่ยงสูง	ควบคุม	อาจารย์ขาดความตระหนักหรือขาดความรู้เกี่ยวกับกระบวนการและหลักเกณฑ์ในการขอตำแหน่งทางวิชาการ	ส่งเสริมหรือจัดอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับหลักเกณฑ์การขอตำแหน่งวิชาการ	กรรมการหลักสูตร

กระบวนกร ปฏิบัติงาน (1)	การควบคุมที่มีอยู่(2)	ระดับ ความเสี่ยง (3)	การจัดการ ความเสี่ยง (4)	ความเสี่ยงที่ยังมี อยู่ (ปัจจัยเสี่ยง) (5)	กิจกรรม การควบคุม (แผนการปรับปรุง การควบคุม) (6)	กำหนด เสร็จ/ ผู้รับผิดชอบ (7)
อาจารย์ที่มีวุฒิปริญญา เอกมีสัดส่วนน้อย	วางแผนพัฒนาบุคลากรรายบุคคล	ความเสี่ยง สูง	ควบคุม	ใช้เวลานานใน การพัฒนา อาจารย์ที่มีวุฒิ ปริญญาเอก	ส่งเสริมและ สนับสนุนอาจารย์ ให้เรียนต่อวุฒิ ปริญญาเอก และ กระตุ้นให้จบตาม เวลา	กรรมการ หลักสูตร
การคงอยู่ของอาจารย์ ในหลักสูตร	วางแผนพัฒนาบุคลากรอย่างต่อเนื่อง	ความเสี่ยงที่ ยอมรับได้	ควบคุม	ยังคงมีอัตราการ ลาออก เนื่องจากกลับ ย้ายกลับ ภูมิลำเนา	เมื่อมีการลาออก เปิดรับสมัคร อาจารย์เพิ่มตาม จำนวนที่ขาด	กรรมการ หลักสูตร

ผู้รายงาน .....  
ประธานกรรมการปรับปรุงหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต  
การจัดการบริการและการโรงแรม

วันที่.....เดือน.....พ.ศ. ....

กระบวนการปฏิบัติงาน (1)	การควบคุมที่มีอยู่(2)	ระดับ ความเสี่ยง (3)	การจัดการ ความเสี่ยง (4)	ความเสี่ยงที่ยังมี อยู่ (ปัจจัยเสี่ยง) (5)	กิจกรรม การ ควบคุม (แผนการ ปรับปรุงการควบคุม) (6)	กำหนดเสร็จ/ ผู้รับผิดชอบ (7)
การพัฒนาความรู้ เฉพาะทางและความรู้ ใหม่	วางแผนพัฒนาบุคลากรรายบุคคลอย่าง ต่อเนื่อง	ความเสี่ยง ยอมรับได้	ควบคุม	อาจารย์ติด ภาระงานอื่นๆ ไม่สามารถเข้า ร่วมกิจกรรม ได้	จัดกิจกรรมพัฒนา ทักษะวิชาชีพและ ส่งเสริมให้อาจารย์ได้ มีโอกาพัฒนาทักษะ ความรู้ในวิชาชีพจาก หน่วยงานที่ชำนาญ	กรรมการ หลักสูตร
การบริหารจัดการภาระ งานด้านอื่นๆต่อการทำ ผลงานวิชาการหรือ บทความวิจัยที่ได้รับ การอ้างอิง	จัดระบบและกลไกเพื่อส่งเสริมอาจารย์ ในหลักสูตรเข้าร่วมงานประชุมวิชาการ และวิจัยเพื่อการตีพิมพ์ และได้รับอ้างอิง ในฐานข้อมูลระดับชาติหรือนานาชาติ	ความเสี่ยง สูง	ควบคุม	-	สนับสนุนให้อาจารย์ เข้าร่วมโครงการ พัฒนาผลงาน	กรรมการ หลักสูตร

ผู้รายงาน .....  
ประธานกรรมการปรับปรุงหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต  
การจัดการบริการและการโรงแรม  
วันที่.....เดือน.....พ.ศ. ....



ภาคผนวก ญ  
บันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการในโครงการการจัดการศึกษา  
หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม  
ระหว่าง  
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี  
กับ  
โรงแรมเลอ เมริเดียน ภูเก็ต บีช รีสอร์ท จังหวัดภูเก็ต

### กรุณาแนบเอกสารหลักฐานดังนี้

1. เอกสารบันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับสมบูรณ์
2. เอกสารแสดงการรับรองหน่วยงานนั้นๆ เช่น สถาบันการศึกษา หน่วยงานระดับกรม หน่วยงานรัฐวิสาหกิจหรือองค์กรมหาชน บริษัทเอกชนที่จดทะเบียนในตลาดหลักทรัพย์แห่งประเทศไทย ที่ทำข้อตกลงร่วมมือ (ตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่องแนวทางการบริหารเกณฑ์มาตรฐาน หลักสูตรระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2558)



บันทึกความร่วมมือทางวิชาการ  
ระหว่าง  
โรงแรมเลอ เมอริเดียน ภูเก็ต บีช รีสอร์ท ภูเก็ต  
กับ

Le MERIDIEN  
PHUKET BEACH RESORT

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

\*\*\*\*\*

บันทึกข้อตกลงฉบับนี้ จัดทำขึ้นเพื่อแสดงเจตนารมณ์ของความร่วมมือทางวิชาการระหว่างโรงแรมเลอ เมอริเดียน ภูเก็ต บีช รีสอร์ท ภูเก็ต กับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี โดยตระหนักถึงความสำคัญของการร่วมมือในการผลิตบัณฑิตให้ได้เรียนรู้กระบวนการปฏิบัติงาน และทักษะด้านวิชาชีพอย่างมีคุณภาพตรงกับความต้องการของสถานประกอบการ รวมถึงการสร้างเครือข่ายการฝึกประสบการณ์วิชาชีพแก่นักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ เพื่อพัฒนาศักยภาพด้านวิชาชีพให้เป็นที่ยอมรับและสามารถแข่งขันได้ในระดับท้องถิ่น ภูมิภาค และสากล

**วัตถุประสงค์**

1. เพื่อให้ศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ มีโอกาสเรียนรู้ทักษะและฝึกประสบการณ์วิชาชีพในสถานประกอบการโรงแรม
2. เพื่อการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ทักษะ ระหว่างบุคลากรของหน่วยงานทั้งสองฝ่าย
3. เพื่อร่วมมือดำเนินการด้านสหกิจศึกษาในการพัฒนาทักษะและประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

**ขอบข่ายความร่วมมือ**

1. ร่วมมือจัดการศึกษาด้านการฝึกประสบการณ์วิชาชีพและสหกิจศึกษาแก่นักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ ให้มีประสิทธิภาพ โดยดำเนินการตามระเบียบ หลักเกณฑ์ และเงื่อนไขการปฏิบัติของหน่วยงานทั้งสองฝ่าย
2. ร่วมมือสนับสนุนบุคลากรเพื่อพัฒนาและจัดการศึกษาของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ ให้มีคุณภาพตามมาตรฐาน
3. ร่วมมือพัฒนาบุคลากรให้มีความรู้ ทักษะในการปฏิบัติงานในสถานประกอบการโรงแรมอย่างมีประสิทธิภาพ ภายใต้นโยบายและกฎระเบียบของหน่วยงานทั้งสองฝ่าย
4. ร่วมมือปฏิบัติงานทางวิชาการ เช่น การทำโครงการ งานวิจัย การฝึกอบรม และจัดกิจกรรมให้บริการทางวิชาการและวิชาชีพ
5. สนับสนุนโครงการส่งเสริมการหารายได้ระหว่างเรียนแก่นักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

**ช่วงเวลาการฝึกประสบการณ์ของนักศึกษา**

ระหว่างเดือนพฤศจิกายน จนถึงเดือนกุมภาพันธ์ ของทุกปี

คุณสมบัตินักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการ

1. มีความประพฤติเรียบร้อย ไม่อยู่ระหว่างการทำโทษทางวินัย
2. มีวุฒิภาวะทางอารมณ์ และสามารถพัฒนาตนเองได้
3. ต้องมีคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า 2.00 และหรือตามที่มหาวิทยาลัยพิจารณาเห็นสมควร
4. ผ่านเกณฑ์การทดสอบวัดระดับความสามารถทางด้านภาษาอังกฤษจากกลุ่มเครือข่ายโรงแรม
5. ผ่านการอบรมเพื่อเตรียมความพร้อมก่อนปฏิบัติตามข้อกำหนดและเงื่อนไขก่อนปฏิบัติงาน

สาขาที่เข้าร่วมข้อตกลงความร่วมมือ

สาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม (หลักสูตรภาษาอังกฤษ)

ผู้ทำการแทน

โรงแรมเลอ เมอริเดียน ภูเก็ต บีช รีสอร์ท ภูเก็ต กับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี แต่งตั้งผู้แทนหรือคณะกรรมการเพื่อร่วมกันกำหนดกิจกรรมพร้อมทั้งจัดทำแผนการดำเนินงานภายใต้ ขอบข่ายความร่วมมือการสนับสนุนข้างต้น


บันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ จัดทำขึ้นเป็น 2 ฉบับ มีข้อความถูกต้อง ตรงกัน แต่ละฝ่ายได้อ่านเข้าใจ ตาม ข้อตกลงอย่างละเอียดแล้ว จึงลงลายมือชื่อไว้เป็นสำคัญต่อหน้าพยาน และคู่สัญญาต่างยึดถือไว้ ฝ่ายละ 1 ฉบับ โดยบันทึก ข้อตกลงนี้มีกำหนดระยะเวลา 4 ปี นับจากวันที่ลงนาม

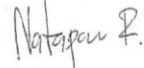
ลงนาม ณ โรงแรมเลอ เมอริเดียน ภูเก็ต บีช รีสอร์ท ภูเก็ต

วันที่ 30 เมษายน พ.ศ. 2562

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์  
ในพระบรมราชูปถัมภ์

โรงแรมเลอ เมอริเดียน ภูเก็ต บีช รีสอร์ท  
จังหวัดภูเก็ต

ลงชื่อ   
.....  
(รองศาสตราจารย์ศศิรินทร์ เศรษฐวัฒน์บดี)  
รองอธิการบดี

ลงชื่อ   
.....  
(คุณณัฐกร รอธาส)  
ผู้อำนวยการฝ่ายทรัพยากรบุคคล

ลงชื่อ   
.....  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. นิสา พักทวีโล)  
คณบดีวิทยาลัยนวัตกรรมการจัดการ  
พยาน

ลงชื่อ   
.....  
(คุณเบญญทิพย์ ภัทรวริวิชญ์)  
ผู้จัดการฝ่ายการเรียนรู้และพัฒนา  
พยาน

ลงชื่อ   
.....  
(อาจารย์ภัทราพร ทิพย์มงคล)  
ประธานหลักสูตรสาขาวิชาการจัดการการบริการ  
และการโรงแรม (หลักสูตรภาษาอังกฤษ)  
พยาน

ภาคผนวก ก  
ตารางแสดงความสอดคล้องระหว่างรายวิชาในหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการ  
การบริการและการโรงแรม  
หลักสูตรหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563  
กับ  
มาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาการท่องเที่ยวและการโรงแรม พ.ศ. 2553

**ตารางแสดงความสอดคล้องระหว่างรายวิชาในหลักสูตร ศิลปศาสตรบัณฑิต  
สาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม หลักสูตรหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563  
กับ**

**มาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาการท่องเที่ยวและการโรงแรม พ.ศ. 2553**

บัณฑิตในสาขาวิชาการท่องเที่ยวและการโรงแรมจะมีมาตรฐานผลการเรียนรู้อย่างน้อย 5 ด้านตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติดังนี้

1. คุณธรรม จริยธรรม
  - 1.1 มีความซื่อสัตย์ สุจริต และสามารถจัดการปัญหาความขัดแย้งระหว่างผลประโยชน์ที่ได้รับกับจริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ
  - 1.2 มีทัศนคติที่ดีต่ออาชีพและแสดงออกซึ่งคุณธรรมและจริยธรรมในการปฏิบัติงานและการปฏิบัติตนต่อผู้อื่นอย่างสม่ำเสมอ
  - 1.3 มีความรับผิดชอบในหน้าที่ เป็นสมาชิกที่ดีและมีส่วนร่วมในกิจกรรมเพื่อการพัฒนา มีภาวะผู้นำ และเป็นแบบอย่างที่ดีต่อผู้อื่น
  - 1.4 มีวินัยในการทำงาน และปฏิบัติตามกฎระเบียบและข้อบังคับขององค์กรและสังคม
2. ความรู้
  - 2.1 มีความรู้ในสาขาวิชาการท่องเที่ยวและสาขาวิชาการโรงแรมทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวาง เป็นระบบเป็นสากล และทันสมัยต่อสถานการณ์โลก
  - 2.2 มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง
  - 2.3 มีความรู้ในกระบวนการ และเทคนิคการวิจัยเพื่อแก้ไขปัญหาและต่อยอดองค์ความรู้ในงานอาชีพ
3. ทักษะทางปัญญา
  - 3.1 มีความสามารถประมวลและศึกษาข้อมูลเพื่อวิเคราะห์สาเหตุของปัญหาและความขัดแย้ง รวมทั้งหาแนวทางป้องกันและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม ทั้งเชิงกว้างและเชิงลึก
  - 3.2 มีความสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ ภาคทฤษฎีภาคปฏิบัติไปใช้ประโยชน์ในการฝึกประสบการณ์ภาคสนาม และการปฏิบัติงานจริงตามสถานการณ์ได้อย่างเหมาะสม
  - 3.3 มีความสามารถประยุกต์ใช้นวัตกรรมจากภาคธุรกิจและจากศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องของเพื่อพัฒนาทักษะการทำงานให้เกิดประสิทธิผล
4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ
  - 4.1 มีความสามารถในการปฏิบัติและรับผิดชอบงานที่ได้รับมอบหมายตามหน้าที่และบทบาทของตนในกลุ่มงานได้อย่างเหมาะสม รวมทั้งมีส่วนร่วมในการช่วยเหลือผู้ร่วมงานและแก้ไขปัญหากลุ่ม

4.2 มีความสามารถในการพัฒนาตนเอง และพัฒนาวิชาชีพให้ทันสมัยอย่างต่อเนื่อง และตรงตามมาตรฐานสากล

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 มีความสามารถในการใช้ภาษาไทย และภาษาต่างประเทศในการฟัง การพูด การอ่าน การเขียน และการสรุปประเด็นได้อย่างมีประสิทธิภาพ

5.2 มีความสามารถในการสื่อสารกับชาวต่างชาติได้อย่างเหมาะสมตามสถานการณ์ และวัฒนธรรม

5.3 มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการติดต่อสื่อสาร รู้จักเลือกรูปแบบของการนำเสนอที่เหมาะสมสำหรับเรื่อง และผู้ฟังที่แตกต่างกันได้อย่างมีประสิทธิภาพ

5.4 มีความสามารถในการใช้เทคนิคพื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติในการประมวลการแปลความหมาย และการวิเคราะห์ข้อมูล

รายวิชา		ความสอดคล้องกับองค์ความรู้ใน มคอ.1 ด้านที่				
		1	2	3	4	5
ICM 101	การพัฒนาบุคลิกภาพเพื่ออุตสาหกรรมบริการ	✓	✓	✓	✓	
ICM 102	ความคิดสร้างสรรค์และนวัตกรรมการจัดการ	✓	✓	✓	✓	✓
ICM 103	นวัตกรรมการเป็นผู้ประกอบการ	✓	✓	✓	✓	✓
IHM112	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับธุรกิจบริการและการโรงแรม	✓	✓	✓	✓	
IHM113	จิตวิทยาการบริการสำหรับบุคลากรวิชาชีพการบริการและการโรงแรม	✓	✓	✓	✓	
IHM114	จรรยาบรรณวิชาชีพและกฎหมายสำหรับธุรกิจบริการและการโรงแรม	✓	✓	✓	✓	
IHM115	พฤติกรรมนักท่องเที่ยวและการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม	✓	✓	✓	✓	✓
IHM221	การจัดการเทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับการบริการและการโรงแรม	✓	✓	✓	✓	✓
IHM222	มาตรฐานระบบการจัดการสิ่งแวดล้อมในธุรกิจโรงแรม	✓	✓	✓	✓	
IHM223	ศิลปะการชงกาแฟ	✓	✓	✓	✓	
IHM224	การจัดการทรัพยากรมนุษย์สำหรับธุรกิจบริการและการโรงแรม	✓	✓	✓	✓	
IHM225	การดำเนินงานและการจัดการงานแม่บ้าน	✓	✓	✓	✓	
IHM226	การตลาดและการขายสำหรับธุรกิจบริการและโรงแรม	✓	✓	✓	✓	
IHM227	ศิลปะการจัดดอกไม้และการตกแต่งร่วมสมัย	✓	✓	✓	✓	
IHM228	การบริหารบาร์และเครื่องดื่ม	✓	✓	✓	✓	
IHM229	การจัดการการประชุม นิทรรศการ และการท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัล	✓	✓	✓	✓	
IHM230	ความรู้พื้นฐานและมาตรฐานการจัดการโฮมสเตย์และรีสอร์ท	✓	✓	✓	✓	
IHM231	การแกะสลักผักและผลไม้ในงานโรงแรม	✓	✓	✓	✓	
IHM321	การบัญชีและการเงินสำหรับธุรกิจบริการและการโรงแรม	✓	✓	✓	✓	✓
IHM322	การดำเนินงานและการจัดการอาหารและเครื่องดื่ม	✓	✓	✓	✓	
IHM323	การดำเนินงานและการจัดการครัว	✓	✓	✓	✓	
IHM324	การวางแผนและพัฒนาธุรกิจบริการและการโรงแรม	✓	✓	✓	✓	
IHM325	การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม	✓	✓	✓	✓	✓
IHM326	การดำเนินงานภัตตาคารและบริการจัดเลี้ยง	✓	✓	✓	✓	
IHM327	การส่งเสริมการขายในงานส่วนหน้า	✓	✓	✓	✓	



รายวิชา		ความสอดคล้องกับองค์ความรู้ใน มคอ.1 ด้านที่				
		1	2	3	4	5
IHM328	การดำเนินงานและการจัดการงานต้อนรับส่วนหน้า	✓	✓	✓	✓	✓
IHM329	สัมมนาประเด็นร่วมสมัยในธุรกิจบริการและการโรงแรม	✓	✓	✓	✓	✓
IHM330	การสำรวจและวิจัยสำหรับการบริการและการโรงแรม	✓	✓	✓	✓	✓
IHM331	ขนมหวานและขนมอบนานาชาติ	✓	✓	✓	✓	
IHM332	การจัดการสปา	✓	✓	✓	✓	
IHM333	การท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน		✓	✓	✓	
IHM334	การวางแผนและการจัดการธุรกิจนำเที่ยว	✓	✓	✓	✓	
IHM335	การจัดการลูกค้าสัมพันธ์สำหรับการบริการและการโรงแรม	✓	✓	✓	✓	✓
IHM336	การจัดการอาหารไทยและอาหารนานาชาติในโรงแรม	✓	✓	✓	✓	
IHM337	การประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ	✓	✓	✓	✓	
IHM338	การออกแบบและตกแต่งอาหาร	✓	✓	✓	✓	
IHM339	การประกอบอาหารแนวใหม่	✓	✓	✓	✓	
IHM415	การเตรียมสหกิจศึกษาสาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม	✓	✓	✓	✓	
IHM416	สหกิจศึกษาสาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม	✓	✓	✓	✓	
IHM417	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพสาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม	✓	✓	✓	✓	
IHM418	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพสาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม	✓	✓	✓	✓	
VLA116	ภาษาเวียดนามสำหรับการสื่อสารในธุรกิจบริการและการโรงแรม	✓	✓	✓	✓	✓
VLA117	ภาษาเวียดนามสำหรับแผนกอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจบริการและการโรงแรม	✓	✓	✓	✓	✓
VLA216	ภาษาเวียดนามสำหรับแผนกต้อนรับในธุรกิจบริการและการโรงแรม	✓	✓	✓	✓	✓
VLC121	ภาษาจีนสำหรับการสื่อสารในธุรกิจบริการและการโรงแรม	✓	✓	✓	✓	✓
VLC122	ภาษาจีนสำหรับแผนกอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจบริการและการโรงแรม	✓	✓	✓	✓	✓
VLC221	ภาษาจีนสำหรับแผนกต้อนรับในธุรกิจบริการและการโรงแรม	✓	✓	✓	✓	✓

รายวิชา		ความสอดคล้องกับองค์ความรู้ใน มคอ.1 ด้านที่				
		1	2	3	4	5
VLE261	ภาษาอังกฤษสำหรับการสื่อสารในธุรกิจบริการและการโรงแรม	✓	✓	✓	✓	✓
VLE262	ภาษาอังกฤษสำหรับแผนกอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจบริการและการโรงแรม	✓	✓	✓	✓	✓
VLE263	ภาษาอังกฤษสำหรับแผนกต้อนรับในธุรกิจบริการและการโรงแรม	✓	✓	✓	✓	✓
VLJ121	ภาษาญี่ปุ่นสำหรับการสื่อสารในธุรกิจบริการและการโรงแรม	✓	✓	✓	✓	✓
VLJ122	ภาษาญี่ปุ่นสำหรับแผนกแผนกอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจบริการและการโรงแรม	✓	✓	✓	✓	✓
VLJ221	ภาษาญี่ปุ่นสำหรับแผนกต้อนรับในธุรกิจบริการและการโรงแรม	✓	✓	✓	✓	✓
VLK121	ภาษาเกาหลีสำหรับการสื่อสารในธุรกิจบริการและการโรงแรม	✓	✓	✓	✓	✓
VLK122	ภาษาเกาหลีสำหรับแผนกอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจบริการและการโรงแรม	✓	✓	✓	✓	✓
VLK221	ภาษาเกาหลีสำหรับแผนกต้อนรับในธุรกิจบริการและการโรงแรม	✓	✓	✓	✓	✓
VLT261	ภาษาไทยสำหรับการสื่อสารในธุรกิจบริการและการโรงแรม	✓	✓	✓	✓	✓
VLT262	ภาษาไทยสำหรับแผนกอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจบริการและการโรงแรม	✓	✓	✓	✓	✓
VLT263	ภาษาไทยสำหรับแผนกต้อนรับในธุรกิจบริการและการโรงแรม	✓	✓	✓	✓	✓