



(ร่าง)

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568

วิทยาลัยนวัตกรรมการจัดการ
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์
จังหวัดปทุมธานี

สารบัญ

	หน้า
หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป	1
1. รหัสและชื่อหลักสูตร	1
2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา	1
3. วิชาเอก	1
4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร	1
5. รูปแบบของหลักสูตร	1
6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร	2
7. สถานที่จัดการเรียนการสอน	2
8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา	2
9. ชื่อ ตำแหน่งวิชาการ คุณวุฒิ สาขาวิชา สถาบันการศึกษา และปีที่จบ ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	3
10. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/สาขาวิชาอื่น ของมหาวิทยาลัย	6
หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร	7
1. ปรัชญา วัตถุประสงค์ ผลลัพธ์การเรียนรู้ และความสำคัญของหลักสูตร	7
2. ระบบการจัดการศึกษา	9
3. การดำเนินการหลักสูตร	9
4. แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษา	10
5. งบประมาณตามแผน	11
6. ระบบการศึกษา	12
7. การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชาและการลงทะเบียนเรียนข้าม มหาวิทยาลัย	12
หมวดที่ 3 รายละเอียดของผลลัพธ์การเรียนรู้	13
1. รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	13
2. รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี	18
3. สรุปมาตรฐานผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรตามคุณวุฒิการศึกษา (4 ด้าน)	19

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
หมวดที่ 4 โครงสร้างหลักสูตร รายวิชา และหน่วยกิต	22
1. จำนวนหน่วยกิตตลอดหลักสูตรและโครงสร้างหลักสูตร	22
2. รายละเอียดของหมวดวิชาและหน่วยกิต	22
3. คำอธิบายวิชา/รายวิชา	32
4. แผนการศึกษาและการกระจายความรับผิดชอบของผลลัพธ์การเรียนรู้ ของหลักสูตรลงสู่รายวิชาและผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี	65
5. แผนที่กระจายความรับผิดชอบของผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรสู่ รายวิชา (Curriculum Mapping)	73
6. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (สหกิจศึกษาหรือการฝึก ประสบการณ์วิชาชีพ)	82
7. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงงานหรืองานวิจัย	83
หมวดที่ 5 การจัดการกระบวนการเรียนรู้และการประเมินผลการเรียนรู้	84
1. ภาระเบี่ยงหรือหลักเกณฑ์ ในการให้ระดับคะแนน (ผลการเรียน)	84
2. การจัดการกระบวนการเรียนรู้	84
3. การประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้	87
4. การทวนสอบผลลัพธ์การเรียนรู้	99
5. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร	99
หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์	100
1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่	100
2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์	100
หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร	101
หมวดที่ 8 ระบบและกลไกในการพัฒนาหลักสูตร	108
1. การประเมินการจัดการกระบวนการเรียนรู้	108
2. การประเมินผลการดำเนินงานของหลักสูตร	108
3. ผู้มีส่วนร่วมในกระบวนการประเมินและพัฒนาหลักสูตร	108
4. การจัดการข้อร้องเรียนและการอุทธรณ์	109
5. การสื่อสารและเผยแพร่ข้อมูลของหลักสูตรไปยังผู้มีส่วนได้เสีย	110

สารบัญ (ต่อ)

ภาคผนวก	หน้า
ภาคผนวก ก ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญา ระดับปริญญาตรี และระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. 2566	111
ภาคผนวก ข คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ที่ 1664/2567 เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม	112
ภาคผนวก ค รายงานการประชุมคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม	144
ภาคผนวก ง ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร	146
ภาคผนวก จ รายงานสรุปคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติและความต้องการและปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกศึกษาต่อในหลักสูตร	154
ภาคผนวก ฉ ตารางเปรียบเทียบข้อแตกต่างระหว่างหลักสูตรเดิมกับหลักสูตรที่ปรับปรุง	162
ภาคผนวก ช แผนบริหารความเสี่ยง หลักสูตร[หลักสูตร/สาขาวิชา]	167
ภาคผนวก ซ บันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการในโครงการจัดการการศึกษา หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม ระหว่างมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี กับโรงแรมสเคย์บริจ สวีท กรุงเทพ ทองหล่อ และสุขุมวิท	205
	216

(ร่าง)

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568

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/กลุ่มวิชา : ไม่มี

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 127 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

5.1 รูปแบบ

เป็นหลักสูตรระดับคุณวุฒิปริญญาตรี 4 ปี

5.2 ประเภทหลักสูตร

เป็นหลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาชีพ

5.3 ภาษาที่ใช้

ภาษาไทยและอังกฤษ

5.4 การรับเข้าศึกษา

รับนักศึกษาไทยและนักศึกษาต่างชาติ

5.5 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

เป็นหลักสูตรเฉพาะของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

5.6 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

☒ หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรมหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568 ปรับปรุงมาจากหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563

เริ่มใช้หลักสูตรนี้ตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2568

☐ สภาวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี เห็นชอบให้นำเสนอหลักสูตรต่อสภามหาวิทยาลัย ในการประชุม ครั้งที่ [ครั้งที่]/ [ปี พ.ศ.] เมื่อวันที่ [วันที่] เดือน [เดือน] พ.ศ. [ปี พ.ศ.]

☐ สภามหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี อนุมัติหลักสูตร ในการประชุม ครั้งที่ [ครั้งที่]/ [ปี พ.ศ.] เมื่อวันที่ [วันที่] เดือน [เดือน] พ.ศ. [ปี พ.ศ.]

หลักสูตรจะได้รับการเผยแพร่ว่าเป็นหลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2565 ในปีการศึกษา 2570

7. สถานที่จัดการเรียนการสอน

ในสถานที่ตั้ง มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

- 8.1 พนักงานบริการในธุรกิจโรงแรมและที่พักประเภทต่าง ๆ
- 8.2 พนักงานบริการในธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหาร
- 8.3 พนักงานบริการในธุรกิจเรือสำราญ
- 8.4 พนักงานบริการในธุรกิจการบิน
- 8.5 พนักงานบริการในธุรกิจเพื่อสุขภาพ
- 8.6 ผู้ประกอบการด้านธุรกิจบริการและการโรงแรม

9. ชื่อ ตำแหน่งวิชาการ คุณวุฒิ สาขาวิชา สถาบันการศึกษา และปีที่จบของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
9.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและคุณวุฒิของอาจารย์

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ-สาขา วิชาเอก	สถาบัน การศึกษา	ปีที่จบ	ภาระการสอน (ชม./สัปดาห์)			
						2568	2569	2570	2571
1	นางสาว กัลยารัตน์ สุชนันท์ชนะ	อาจารย์	ศศ.ม.(การ จัดการโรงแรม และการ ท่องเที่ยว)	มหาวิทยาลัย นเรศวร	2554	12	12	12	12
			บธ.บ. (ภาษาอังกฤษ ธุรกิจ)	สถาบัน เทคโนโลยี ราชมงคล วิทยาเขต พณิชยการ พระนคร	2547				
2	นางสาว พัชรารัตน์ จันทร์ขำ	ผศ.	ศศ.ม. (การจัดการ โรงแรมและ การท่องเที่ยว)	มหาวิทยาลัย นเรศวร	2556	12	12	12	12
			บธ.บ.(การ จัดการการ ท่องเที่ยว)	มหาวิทยาลัย แม่ฟ้าหลวง	2549				
3	นางสาว ภัทราพร ทิพย์มงคล	อาจารย์	ศศ.ม. (การจัดการ โรงแรมและ การท่องเที่ยว)	มหาวิทยาลัย นเรศวร	2554	12	12	12	12
			ศศ.บ. (การโรงแรม และการ ท่องเที่ยว)	มหาวิทยาลัย สยาม	2550				

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ-สาขา วิชาเอก	สถาบัน การศึกษา	ปีที่จบ	ภาระการสอน (ชม./สัปดาห์)			
						2568	2569	2570	2571
4	นางสาว ชนัญชิตา อรุณแห	อาจารย์	บธ.ม. (การจัดการ โรงแรมและ การท่องเที่ยว)	มหาวิทยาลัย นานาชาติ แอสตมฟอร์ด	2558	12	12	12	12
			ศศ.บ. (การท่องเที่ยว และโรงแรม)	มหาวิทยาลัย กรุงเทพ	2551				
5	นางสาว อรรณณ สิทธิวิจารณ์	อาจารย์	M.A. (International Communicati on)	Macquarie University, Sydney, Australia	2543	12	12	12	12
			ศศ.บ. (การท่องเที่ยว และโรงแรม)	มหาวิทยาลัย กรุงเทพ	2539				

9.2 อาจารย์ประจำหลักสูตรและคุณวุฒิของอาจารย์

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ-สาขา วิชาเอก	สถาบัน การศึกษา	ปีที่จบ	ภาระการสอน (ชม./สัปดาห์)			
						2568	2569	2570	2571
1	นางสาว กัลยารัตน์ สุขนันท์ชนะ	อาจารย์	ศศ.ม. (การจัดการ โรงแรมและ การท่องเที่ยว)	มหาวิทยาลัย นเรศวร	2554	12	12	12	12
			บธ.บ. (ภาษาอังกฤษ ธุรกิจ)	สถาบัน เทคโนโลยี ราชมงคล วิทยาเขต พณิชยการ พระนคร	2547				
2	นางสาว พัชรภรณ์ จันทรรณ	ผศ.	ศศ.ม. (การจัดการ โรงแรมและ การท่องเที่ยว)	มหาวิทยาลัย นเรศวร	2556	12	12	12	12

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ-สาขา วิชาเอก	สถาบัน การศึกษา	ปีที่ยัง	ภาระการสอน (ชม./สัปดาห์)			
						2568	2569	2570	2571
			บธ.บ. (การจัดการ การท่องเที่ยว)	มหาวิทยาลัย แม่ฟ้าหลวง	2549				
3	นางสาว ภัทราพร ทิพย์มงคล	อาจารย์	ศศ.ม. (การจัดการ โรงแรมและ การท่องเที่ยว)	มหาวิทยาลัย นครสวรรค์	2554	12	12	12	12
			ศศ.บ. (การโรงแรม และการ ท่องเที่ยว)	มหาวิทยาลัย สยาม	2550				
4	นางสาว ชนัญชิตา อรุณแห	อาจารย์	บธ.ม. (การจัดการ โรงแรมและ การท่องเที่ยว)	มหาวิทยาลัย นานาชาติ แสตมฟอร์ด	2558	12	12	12	12
			ศศ.บ. (การท่องเที่ยว และโรงแรม)	มหาวิทยาลัย กรุงเทพ	2551				
5	นางสาว อรรณณ สิทธิวิจารณ์	อาจารย์	M.A. (International Communication)	Macquarie University, Sydney, Australia	2543	12	12	12	12
			ศศ.บ. (การท่องเที่ยว และโรงแรม)	มหาวิทยาลัย กรุงเทพ	2539				
6	นางสาว รวิพรรณ การญวัฒน์	อาจารย์	M.B.A. and MIT & HM (Master of International Tourism and Hospitality Management)	James Cook University, Townsville, Australia,	2553	6	6	6	6

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ-สาขา วิชาเอก	สถาบัน การศึกษา	ปีที่จบ	ภาระการสอน (ชม./สัปดาห์)			
						2568	2569	2570	2571
			บธ.บ. (การจัดการ โรงแรม)	มหาวิทยาลัย อีสต์สมิธ	2551				
7	นางสาว ลลิตา แก้วฉาย	อาจารย์	M.Sc. (Corporate Brand Managem ent)	Brunel University, West London , United of Kingdom	2552	6	6	6	6
			บธ.บ. (การจัดการ โฆษณา)	มหาวิทยาลัย อีสต์สมิธ	2550				

10. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/สาขาวิชาอื่นของมหาวิทยาลัย

10.1 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรนี้ที่เปิดสอนโดยคณะ/สาขาวิชา/หลักสูตรอื่น

- ☒ หมดวิชาศึกษาทั่วไป
- ☒ หมดวิชาเฉพาะ
- ☒ หมดวิชาเลือกเสรี

10.2 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนให้สาขาวิชา/หลักสูตรอื่นมาเรียน

รายวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตรนี้ นักศึกษาสาขาวิชาอื่นภายในคณะวิทยาการจัดการ คณะมนุษยศาสตร์ และสังคมศาสตร์ และคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีสามารถเลือกเรียนได้ ในบางรายวิชาทั้งนี้ตามความสนใจ โดยเลือกเรียนเป็นวิชาเลือกเสรี

10.3 การบริหารจัดการ

10.3.1 ให้มีการปรึกษาหารือระหว่างผู้สอนรายวิชาที่สอนโดยคณะ/สาขาวิชา/หลักสูตรอื่น เพื่อให้ได้เนื้อหาความรู้และทักษะทางการบริการและการโรงแรมตามความต้องการของหลักสูตร

10.3.2 สำนวณความต้องการเชิงวิชาชีพจากผู้ประกอบด้านธุรกิจบริการและการโรงแรม รวมทั้งธุรกิจบริการอื่นๆ ร่วมกันกับผู้สอนรายวิชาที่สอนโดยคณะ/สาขาวิชา/หลักสูตรอื่น

10.3.3 จัดตั้งคณะกรรมการเพื่อทบทวนความต้องการหรือเงื่อนไขการเรียนรู้และทักษะวิชาชีพเป็นระยะ เพื่อแสวงหาช่องทางในการปรับปรุงรายวิชาร่วมกัน

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

1. ปรัชญา วัตถุประสงค์ ผลลัพธ์การเรียนรู้ และความสำคัญของหลักสูตร

1.1 ปรัชญา

ผลิตบัณฑิตให้มีความเชี่ยวชาญด้านการปฏิบัติทางการบริการและการโรงแรมอย่างมืออาชีพ มีบุคลิกภาพ ทักษะที่ดี ตลอดจนมีความรับผิดชอบต่อสังคมตามจรรยาบรรณวิชาชีพ พัฒนาองค์ความรู้ทางการบริการและการโรงแรมสู่ชุมชน ประเทศชาติ

1.2 วัตถุประสงค์

เน้นการผลิตบัณฑิตให้มีคุณลักษณะ ดังนี้

1.2.1 มีความรู้ทางวิชาการและทักษะวิชาชีพทั้ง 4 ด้าน ได้แก่ งานบริการส่วนหน้า งานบริการส่วนหลัง งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม งานแม่บ้าน ในระดับการปฏิบัติการและปฏิบัติงาน ในการให้บริการ และบริหารจัดการในธุรกิจบริการและการโรงแรม ในระดับมาตรฐานของประเทศไทย

1.2.2 มีบุคลิกภาพดี สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นในทุกระดับได้อย่างเหมาะสม ทั้งด้านความรู้ และทักษะวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง

1.2.3 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรม มีจิตบริการ และความรับผิดชอบต่อสังคมตามจรรยาบรรณวิชาชีพ

1.3 ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร

PLO1: อธิบายลักษณะการเป็นบัณฑิตวไลยอลงกรณ์ตามเอกลักษณ์และอัตลักษณ์ของความเป็นวไลยอลงกรณ์ได้อย่างถูกต้อง

PLO2: สื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษเพื่อการดำเนินชีวิตประจำวัน

PLO3: แสดงออกถึงพฤติกรรมการดูแลสุขภาพกายและจิตใจของตนเอง เพื่อตอบสนองต่อความความรับผิดชอบต่อชุมชนและสังคม

PLO4: แสดงออกถึงพฤติกรรมการเป็นพลเมืองและพลเมืองดิจิทัลได้อย่างถูกต้อง

PLO5: ใช้ทักษะการคิดเชิงระบบในการสร้างแบบจำลองธุรกิจหรือนวัตกรรมเพื่อเป็นแนวทางในการสร้างอาชีพในอนาคต

PLO6: ใช้ภาษาและสื่อสารได้ตรงตามวัตถุประสงค์

PLO7: ปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายด้วยความรับผิดชอบและซื่อสัตย์สุจริตรวมถึง ทำงานร่วมกับผู้อื่น สังคม และชุมชน

PLO8: อธิบายแนวคิดเชิงธุรกิจและแสวงหาความรู้ในการบริหารจัดการเพื่อนำไปใช้พัฒนาตนเอง

PLO9: ประยุกต์ใช้ความคิดสร้างสรรค์เพื่อดำเนินกิจกรรม โครงการสร้างสรรค์ หรือออกแบบนวัตกรรม

PLO10: อธิบายหลักการปฏิบัติงานได้หลายทักษะ (Multi skills) ทั้งแผนกงานบริการส่วนหน้าบ้านของโรงแรม (Front of the House) และส่วนหลังบ้านของโรงแรม (Back of the House)

PLO11: ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ เทคนิคทางคณิตศาสตร์ และสถิติประยุกต์ในระบบงานโรงแรม

PLO12: ปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่น วิเคราะห์และแก้ปัญหาเฉพาะหน้าในการปฏิบัติงาน
ภาคสนาม ปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์ผู้บังคับบัญชา องค์กรและสังคม รวมทั้งอุทิศตนและเสียสละ
เวลาปฏิบัติงานนอกเหนือภาระงานที่ได้รับมอบหมาย

1.4 ความสำคัญของหลักสูตร

การพัฒนาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม ปรับปรุง พ.ศ. 2568 คำนึงถึงเป้าหมายของการพัฒนาเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม และการดูแลสิ่งแวดล้อมของ ประเทศโดยการใช่อุตสาหกรรมการบริการและการโรงแรม เป็นตัวขับเคลื่อนเศรษฐกิจให้มั่นคงและ ยั่งยืนสามารถสร้างรายได้ให้กับประเทศและประชาชนทุกภาคส่วน ตลอดจนสร้างความตระหนักใน การอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมที่งดงามของไทย การดูแลสิ่งแวดล้อมเพื่อสร้างความยั่งยืนให้ธุรกิจ และการ ปฏิบัติหน้าที่บนพื้นฐานของคุณธรรมจริยธรรมและความรับผิดชอบต่อสังคม ดังนั้น หลักสูตร ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568 เน้น ผลิตบัณฑิตที่มีความรู้และทักษะที่จำเป็นสำหรับการปฏิบัติงานด้านการบริการและการโรงแรม เช่น ภาษาต่างประเทศ เทคโนโลยีสารสนเทศ การคิดอย่างเป็นระบบ การใช้นวัตกรรมใหม่ ๆ เพื่อเพิ่ม ประสิทธิภาพในการปฏิบัติงาน ตลอดจนมีจิตบริการ คุณธรรม จริยธรรมความรับผิดชอบต่อสังคม สิ่งแวดล้อม และสามารถพัฒนาศักยภาพตนเองให้ก้าวทันต่อการเปลี่ยนแปลงในทุกมิติของสังคมโลก ตระหนักถึงคุณค่าการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติสังคมและวัฒนธรรมในแหล่งท่องเที่ยวให้คง เอกลักษณ์ อัตลักษณ์ ความโดดเด่น ของสังคมและชุมชนนั้น ๆ มีความคิดในการสร้างสรรค์รูปแบบ หรือกิจกรรมการบริการโรงแรมใหม่ ๆ ที่สามารถตอบสนองความต้องการของพฤติกรรมนักท่องเที่ยว ที่เปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา โดยยึดหลักการจัดการอย่างยั่งยืน เพื่อยกระดับอุตสาหกรรมการบริการ ให้มีคุณภาพ นอกจากนี้ยังผลิตบัณฑิตทางการบริการและการโรงแรมให้สอดคล้องกับสภาพ เศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรมโดยให้ความสำคัญกับการศึกษาเชิงบูรณาการที่เน้นทั้งภาคทฤษฎีและ ประสบการณ์ที่ได้รับจากการปฏิบัติงานจริงในองค์กรผู้ใช้บัณฑิต (Work-based learning)

1.5 ตารางแสดงความสัมพันธ์ระหว่างอาชีพ/ตำแหน่งงานกับทักษะของบัณฑิต (Skill Mapping)

อาชีพ/ตำแหน่งงาน	ทักษะทั่วไป (General Skills)	ทักษะเฉพาะ (Specific Skills)
พนักงานบริการในธุรกิจ โรงแรมและที่พักประเภท ต่างๆ	ทักษะการวิเคราะห์เชิงปริมาณ และ คุณภาพ	ทักษะการบริการลูกค้า
พนักงานบริการในธุรกิจ ภัตตาคารและร้านอาหาร	ทักษะเทคโนโลยีและดิจิทัล	ทักษะความคิดสร้างสรรค์ ออกแบบสินค้าและบริการ
พนักงานบริการในธุรกิจเรือ สำราญ	ทักษะการสื่อสาร	ทักษะการทำงานร่วมกับผู้อื่น
พนักงานบริการในธุรกิจการ บิน	ทักษะการแก้ปัญหา และคิด อย่างมีวิจารณญาณ	
พนักงานบริการในธุรกิจเพื่อ สุขภาพ	ทักษะการคิดอย่างเป็นระบบ	
ผู้ประกอบการด้านธุรกิจ บริการและการโรงแรม		

2. ระบบการจัดการศึกษา

2.1 ระบบ

ระบบทวิภาค โดย 1 ปีการศึกษาแบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ 1 ภาคการศึกษาปกติมีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ หรือเทียบเคียงได้ไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ระดับปริญญาตรี และระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. 2566 (ภาคผนวก ก)

2.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

ไม่มี

3. การดำเนินการหลักสูตร

3.1 วัน-เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

ในเวลาราชการ เริ่มเปิดการเรียนการสอนในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2568

ภาคการศึกษาที่ 1 เดือน มิถุนายน – ตุลาคม

ภาคการศึกษาที่ 2 เดือน พฤศจิกายน – มีนาคม

3.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

3.2.1 ตามเกณฑ์มาตรฐานคือ เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ทุกสาขา หรือมัธยมศึกษาตอนปลาย ทุกแผนการเรียน หรือ

3.2.2 เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาวิชาการโรงแรม โดยวิธีเทียบโอนการเรียน

3.2.3 ผ่านการคัดเลือกตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

3.2.4 ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. 2566 (ภาคผนวก ก)

3.2.5 ให้เป็นไปตามมติของคณะกรรมการประจำหลักสูตร

3.3 ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า

3.3.1 การปรับตัวให้เข้ากับสิ่งแวดล้อมและระบบการเรียนในระดับอุดมศึกษา

3.3.2 ด้านบุคลิกภาพของนักศึกษาให้เป็นไปตามหลักสูตรและสถานประกอบการกำหนด

3.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา/ข้อจำกัดของนักศึกษา ในข้อ 3.3

3.4.1 ดำเนินการแก้ปัญหาสำหรับนักศึกษาที่มีปัญหาเกี่ยวกับการปรับตัวให้เข้ากับสิ่งแวดล้อมและระบบการเรียนในระดับอุดมศึกษา โดยจัดปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ เพื่อให้คำแนะนำเรื่องการใช้ชีวิตและการศึกษาในมหาวิทยาลัย พร้อมทั้งมีการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาและกำหนดบทบาทหน้าที่ให้แก่อาจารย์ที่ปรึกษา เพื่อแนะนำดูแลและตักเตือนแก่นักศึกษา

3.4.2 ดำเนินการแก้ปัญหาเรื่องบุคลิกภาพ โดยจัดทำการประเมินบุคลิกภาพของนักศึกษา และจัดการอบรมสำหรับนักศึกษาใหม่ตามคุณสมบัติที่หลักสูตรและสถานประกอบการกำหนด แนะนำเรื่องบุคลิกภาพที่เหมาะสมกับการทำงาน ด้านธุรกิจการบริการและการโรงแรม และมีการประเมินผลการพัฒนาบุคลิกภาพ จัดกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการเสริมสร้างบุคลิกภาพของนักศึกษา เช่น อบรมบุคลิกภาพโดยผู้เชี่ยวชาญ มีอาจารย์ที่ปรึกษาให้คำแนะนำและประเมินผลทุกภาคการศึกษา และจัดกิจกรรมสอนเสริมถ้าจำเป็น

4. แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษา

จำนวนนักศึกษา	จำนวนนักศึกษาแต่ละปีการศึกษา				
	2568	2569	2570	2571	2572
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

5. งบประมาณตามแผน

5.1 งบประมาณรายรับ (หน่วย บาท)

รายละเอียดรายรับ	ปีงบประมาณ				
	2568	2569	2570	2571	2572
1. ค่าลงทะเบียน	375,000	750,000	1,125,000	1,500,000	1,500,000
2. เงินอุดหนุนจากรัฐบาล					
2.1 งบบุคลากร	1,800,000	1,860,000	1,920,000	1,980,000	2,040,000
2.2 งบดำเนินการ	100,000	100,000	100,000	100,000	100,000
2.3 งบลงทุน					
2.3.1 ค่าที่ดินและสิ่งก่อสร้าง	460,000	460,000	460,000	460,000	460,000
2.3.2 ค่าครุภัณฑ์	100,000	100,000	100,000	100,000	100,000
รวมรายรับ	2,835,000	3,270,000	3,705,000	4,140,000	4,200,000

5.2 งบประมาณรายจ่าย (หน่วย บาท)

หมวดเงิน	ปีงบประมาณ				
	2568	2569	2570	2571	2572
1. งบบุคลากร	1,800,000	1,860,000	1,920,000	1,980,000	2,040,000
2. งบดำเนินการ					
2.1 ค่าตอบแทน	100,000	100,000	100,000	100,000	100,000
2.2 ค่าใช้สอย	100,000	100,000	100,000	100,000	100,000
2.3 ค่าวัสดุ	50,000	50,000	50,000	50,000	50,000
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	50,000	50,000	50,000	50,000
4. เงินอุดหนุน					
4.1 การทำวิจัย	25,000	25,000	25,000	25,000	25,000
4.2 การบริการวิชาการ	15,000	15,000	15,000	15,000	15,000
รวมรายจ่าย	2,672,000	2,732,000	2,792,000	2,852,000	2,912,000

ประมาณการค่าใช้จ่ายต่อหัวในการผลิตบัณฑิต 29,120 บาท/คน/ปี

6. ระบบการศึกษา

ระบบการศึกษาเป็นแบบขั้นเรียน และเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ระดับปริญญาตรี และระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. 2566 (ภาคผนวก ก)

7. การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชาและการลงทะเบียนเรียนข้ามมหาวิทยาลัย

การเทียบโอนให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ระดับปริญญาตรี และระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. 2566 (ภาคผนวก ก)

หมวดที่ 3 รายละเอียดของผลลัพธ์การเรียนรู้

1. รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร เมื่อนักศึกษาจบการศึกษาจะสามารถ

PLO1: อธิบายลักษณะการเป็นบัณฑิตวไลยอลงกรณ์ตามเอกลักษณ์และอัตลักษณ์ของความเป็นวไลยอลงกรณ์ได้อย่างถูกต้อง

PLO2: สื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษเพื่อการดำเนินชีวิตประจำวัน

PLO3: แสดงออกถึงพฤติกรรมการดูแลสุขภาพกายและจิตใจของตนเอง เพื่อตอบสนองต่อความความรับผิดชอบต่อชุมชนและสังคม

PLO4: แสดงออกถึงพฤติกรรมการเป็นพลเมืองและพลเมืองดิจิทัลได้อย่างถูกต้อง

PLO5: ใช้ทักษะการคิดเชิงระบบในการสร้างแบบจำลองธุรกิจหรือนวัตกรรมเพื่อเป็นแนวทางในการสร้างอาชีพในอนาคต

PLO6: ใช้ภาษาและสื่อสารได้ตรงตามวัตถุประสงค์

PLO7: ปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายด้วยความรับผิดชอบและซื่อสัตย์สุจริตรวมถึง ทำงานร่วมกับผู้อื่น สังคม และชุมชน

PLO8: อธิบายแนวคิดเชิงธุรกิจและแสวงหาความรู้ในการบริหารจัดการเพื่อนำไปใช้พัฒนาตนเอง

PLO9: ประยุกต์ใช้ความคิดสร้างสรรค์เพื่อดำเนินกิจกรรม โครงการสร้างสรรค์ หรือออกแบบนวัตกรรม

PLO10: อธิบายหลักการปฏิบัติงานได้หลายทักษะ (Multi skills) ทั้งแผนกงานบริการส่วนหน้าบ้านของโรงแรม (Front of the House) และส่วนหลังบ้านของโรงแรม (Back of the House)

PLO11: ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ เทคนิคทางคณิตศาสตร์ และสถิติประยุกต์ในระบบงานโรงแรม

PLO12: ปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่น วิเคราะห์และแก้ปัญหาเฉพาะหน้าในการปฏิบัติงานภาคสนาม ปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์ผู้บังคับบัญชา องค์กรและสังคม รวมทั้งอุทิศตนและเสียสละเวลาปฏิบัติงานนอกเหนือภาระงานที่ได้รับมอบหมาย

โดยมีรายละเอียดของผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร ในแต่ละด้าน ดังนี้

ผลลัพธ์การเรียนรู้ ของหลักสูตร	รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้			
	ด้านความรู้ (K)	ด้านทักษะ (S)	ด้านจริยธรรม (E)	ด้านคุณลักษณะ (C)
PLO1: อธิบาย ลักษณะการเป็น บัณฑิตวไลยอลงกรณ์ ตามเอกลักษณ์ และอัตลักษณ์ของ ความเป็น วไลยอลงกรณ์ ได้อย่างถูกต้อง	K1-1: เล่าความเป็นมาของมหาวิทยาลัย และอธิบายเอกลักษณ์และอัตลักษณ์ของความเป็นวไลยอลงกรณ์ K1-2: บอกหลักการทรงงาน และหลักทศพิธราชธรรม พระราชกรณียกิจ	S1-1: ทักษะการปรับตัวและการทำงานร่วมกับผู้อื่น S1-2: ทักษะการคิดวิเคราะห์ คิดอย่างมีวิจารณญาณและคิดเชิงบวก S1-3: ทักษะการใช้ศาสตร์พระราชา และเครื่องมือวิศวกรรมสังคมในการ	E1-1: มีความรับผิดชอบต่อตนเองและผู้อื่น E1-2: มีคุณธรรม จริยธรรมและมีจิตสาธารณะ E1-3: ปฏิบัติตามหน้าที่ สิทธิและเสรีภาพตามกติกาของสังคม	

ผลลัพธ์การเรียนรู้ ของหลักสูตร	รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้			
	ด้านความรู้ (K)	ด้านทักษะ (S)	ด้านจริยธรรม (E)	ด้านคุณลักษณะ (C)
	ของรัชกาลที่ 9 และ รัชกาลที่ 10 K1-3: อธิบาย ความหมายและ เป้าหมายของการ พัฒนาอย่างยั่งยืนได้	ดำเนินโครงการ แก้ไขปัญหาและ พัฒนาร่วมกับชุมชน		
PLO2: สื่อสาร ภาษาไทยและ ภาษาอังกฤษเพื่อ การดำเนิน ชีวิตประจำวัน	K2-1: อธิบายและ ฝึกฝนการใช้ภาษา เพื่อการสื่อสาร ในสถานการณ์ที่ หลากหลาย	S2-1: ทักษะการ สื่อสารและการ นำเสนออย่าง สร้างสรรค์	E2-1: มีมารยาท และจริยธรรม ในการใช้ภาษาเพื่อ การสื่อสาร	
PLO3: แสดงออก ถึงพฤติกรรม ดูแลสุขภาพกาย และจิตใจของ ตนเอง เพื่อตอบ สนองต่อความ ความรับผิดชอบต่อ ของชุมชนและ สังคม	K3-1: อธิบายการ ใช้ทักษะการคิด เชิงบวกในการออก แบบชีวิตที่มี ความสุข การออกแบบสังคม แห่งความสุข กระบวนการทัศน์ด้าน สุขภาวะ การรับรู้ ด้านสุขภาวะการ เปลี่ยนแปลงของ สังคมโลก K3-2: อธิบายและ ยกตัวอย่างการสร้าง เสริมสุขภาพตนเอง ชุมชนและสังคม	S3-1: ทักษะการ ดูแลสุขภาพ S3-2: ทักษะการ ออกแบบ พัฒนา โครงการสร้างเสริม สุขภาพตนเอง ชุมชนและสังคม	E3-1: มีแนวทาง การออกแบบชีวิต ที่มีความสุขบน พื้นฐานความ ถูกต้อง	
PLO4: แสดงออก ถึงพฤติกรรม เป็นพลเมืองและ พลเมืองดิจิทัลได้ อย่างถูกต้อง	K4-1: บอกทักษะ ที่เกี่ยวกับความเป็น พลเมืองดิจิทัลและ การเข้าใจดิจิทัลได้ K4-2: ใช้เทคโนโลยี ดิจิทัลในการเรียนรู้ การสื่อสารและการ ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ K4-3: เลือกใช้ เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อ สร้างสื่อดิจิทัลในการ	S4-1: ทักษะการใช้ เทคโนโลยีดิจิทัล	E4-1: ใช้เทคโนโลยี ดิจิทัลอย่างมี จริยธรรม	

ผลลัพธ์การเรียนรู้ ของหลักสูตร	รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้			
	ด้านความรู้ (K)	ด้านทักษะ (S)	ด้านจริยธรรม (E)	ด้านคุณลักษณะ (C)
	แก้ปัญหา หรือการ สื่อสารให้เกิดประโยชน์ ได้อย่างสร้างสรรค์ K4-4: อธิบายการ เปลี่ยนผ่านทาง สังคม เศรษฐกิจ การเมือง วัฒนธรรม เทคโนโลยีและ สิ่งแวดล้อมได้			
PLO5: ใช้ทักษะ การคิดเชิงระบบ ในการสร้าง แบบจำลองธุรกิจ หรือนวัตกรรมเพื่อ เป็นแนวทางในการ สร้างอาชีพ ในอนาคต	K5-1: อธิบาย ความหมาย หลักการ การประกอบการ และการพัฒนา นวัตกรรมได้ K5-2: วิเคราะห์ด้วย การคิดเชิงการออก แบบในการสร้าง แบบ จำลองธุรกิจ และนวัตกรรม K5-3: สามารถสร้าง แบบจำลองธุรกิจ และนวัตกรรม เพื่อเป็นแนวทาง ในการสร้างอาชีพ ในอนาคต	S5-1: ทักษะการคิด วิเคราะห์ คิดอย่างมี วิจารณญาณ และ คิดเชิงบวก S5-2: ทักษะการ สร้างสรรค์นวัตกรรม	E5-1: ปฏิบัติตาม หน้าที่ สิทธิและ เสรีภาพตามกติกา ของสังคม	
PLO6: ใช้ภาษา และสื่อสารได้ตรง ตามวัตถุประสงค์		S6-1: ฟัง พูด อ่าน เขียนภาษาไทย ในธุรกิจโรงแรมได้ S6-2 ฟัง พูด อ่าน เขียนภาษา ต่างประเทศ ในธุรกิจโรงแรมได้		
PLO7: ปฏิบัติงาน ที่ได้รับมอบหมาย ด้วยความ รับผิดชอบและ ซื่อสัตย์สุจริต รวมถึง ทำงาน	K7-1: อธิบาย กฎระเบียบ กฎเกณฑ์ ข้อบังคับ ของโรงแรมและ ธุรกิจบริการได้	S7-1: ทักษะการ ทำงานเป็นทีม	E7-1: จรรยาบรรณ การบริการใน การทำงาน โรงแรมและธุรกิจ บริการ	C7-1: มีวินัยตรง ต่อเวลา มีความ รับผิดชอบต่อ ตนเองและสังคม เคารพกฎระเบียบ และข้อบังคับของ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ ของหลักสูตร	รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้			
	ด้านความรู้ (K)	ด้านทักษะ (S)	ด้านจริยธรรม (E)	ด้านคุณลักษณะ (C)
ร่วมกับผู้อื่น สังคม และชุมชน				องค์กร สังคมและ ชุมชน
PLO8: อธิบาย แนวคิดเชิงธุรกิจ และแสวงหาความรู้ ในการบริหาร จัดการเพื่อนำไปใช้ พัฒนานตนเอง	K8-1: อธิบาย ขั้นตอนการทำบัญชี การคำนวณต้นทุน และรายได้ ได้ ถูกต้อง K8-2: อธิบาย โครงสร้าง และ รูปแบบธุรกิจใน โรงแรม และธุรกิจ บริการได้ K8-3: อธิบาย วิธีการเขียนแผน ธุรกิจ แผนการ ตลาดและการเป็น ผู้ประกอบการได้	S8-1: คำนวณต้นทุน รายได้ในธุรกิจ โรงแรม และธุรกิจบริการ S8-2: วางแผน รูปแบบการจัดการ ธุรกิจบริการ S8-3: เขียนแผน ธุรกิจ แผนการ ตลาด นำไปสู่การ เป็นผู้ประกอบการ โรงแรมและธุรกิจ บริการ		
PLO9: ประยุกต์ใช้ ความคิดสร้างสรรค์ เพื่อดำเนินกิจกรรม โครงการสร้างสรรค์ หรือออกแบบ นวัตกรรม	K9-1: อธิบาย ขั้นตอนการทำวิจัย ตามระเบียบวิธีวิจัย K9-2: อธิบาย นวัตกรรมการเป็น ผู้ประกอบการ	S9-1: บูรณาการ ความคิดสร้างสรรค์ กับงานวิจัย S9-2: บูรณาการ ความคิดสร้างสรรค์ กับการออกแบบ นวัตกรรม	E9-1: ปฏิบัติตาม จรรยาบรรณ นักวิจัย	
PLO10: อธิบาย หลักการปฏิบัติงาน ได้หลายทักษะ (Multi skills) ทั้ง แผนกงานบริการ ส่วนหน้าบ้านของ โรงแรม (Front of the House) และ ส่วนหลังบ้านของ โรงแรม (Back of the House)	K10-1: อธิบายงาน บริการส่วนหน้า บ้านของโรงแรม งานบริการอาหาร และเครื่องดื่ม งานครัว และ งานแม่บ้าน K10-2: อธิบายงาน บริการส่วนหลังบ้าน ของโรงแรม	S10-1: ปฏิบัติงาน ด้านงานบริการส่วน หน้าบ้านของโรงแรม งานบริการอาหาร และ เครื่องดื่ม งานครัวและ งานแม่บ้าน S10-2: ปฏิบัติงาน ด้านงานบริการส่วน หลังบ้านของโรงแรม S10-3: การแก้ไข สถานการณ์ เฉพาะหน้าในงาน โรงแรมและธุรกิจ บริการ		C10-1: บุคลิกภาพ และ มีมารยาทที่ดี C10-2: มี สุขลักษณะที่ดี ในการทำงาน C10-3: ปฏิบัติ ตามกฎระเบียบ ข้อบังคับได้ถูกต้อง

ผลลัพธ์การเรียนรู้ ของหลักสูตร	รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้			
	ด้านความรู้ (K)	ด้านทักษะ (S)	ด้านจริยธรรม (E)	ด้านคุณลักษณะ (C)
PLO11: ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ เทคนิคทางคณิตศาสตร์ และสถิติประยุกต์ ในระบบงานโรงแรม	K11-1: อธิบายรูปแบบในการเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ และใช้โปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับการทำงานในธุรกิจโรงแรมและธุรกิจบริการ	S11-1: ใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในการปฏิบัติงานในธุรกิจโรงแรม	E11-1: จรรยาบรรณในการใช้คอมพิวเตอร์และอินเทอร์เน็ต	
PLO12: ปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่น วิเคราะห์และแก้ปัญหาเฉพาะหน้าในการปฏิบัติงาน ภาควิชาการ ปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์ ผู้บังคับบัญชา องค์กรและสังคม รวมทั้งอุทิศตนและเสียสละเวลา ปฏิบัติงานนอกเหนือภาระงานที่ได้รับมอบหมาย	K12-1: อธิบายความแตกต่างทางวัฒนธรรมของลูกค้าและเพื่อนร่วมงาน K12-2: อธิบายรูปแบบการบริการของโรงแรมและธุรกิจบริการทั้งในและต่างประเทศ	S12-1: ปฏิบัติงานได้ถูกต้องตามมาตรฐานโรงแรมระดับสากล S12-2: แก้ไขสถานการณ์เฉพาะหน้าในงานโรงแรมและธุรกิจบริการ	E12-1: จรรยาบรรณการบริการในการทำงาน โรงแรมและธุรกิจบริการ	C12-1: รับผิดชอบต่อหน้าที่ C12-2: บุคลิกภาพเหมาะสมในการปฏิบัติงานโรงแรมและธุรกิจบริการ C12-3: ทำงานร่วมกับผู้อื่นในฐานะผู้นำ ผู้ร่วมงานที่ดี และสามารถปรับตัวเข้ากับ สถานการณ์ ได้อย่างเหมาะสม

2. รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี

ชั้นปี	รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี
ชั้นปีที่ 1	1.1 บอกอัตลักษณ์การเป็นบัณฑิตวไลยอลงกรณ์พร้อมยกตัวอย่างการเป็นบัณฑิตวไลยอลงกรณ์ได้ 1.2 มีความรู้และความเข้าใจทักษะพื้นฐานสำหรับภาษาไทยและภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวันและสามารถใช้คำศัพท์ สำนวนโวยากรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการใช้ในชีวิตประจำวันได้อย่างมีประสิทธิภาพ 1.3 สามารถใช้ภาษาในการนำเสนองานได้อย่างสร้างสรรค์ 1.4 มีความรู้ในการดำรงชีวิตโดยประยุกต์ใช้กระบวนการออกแบบชีวิตที่มีความสุข การสร้างเสริมสุขภาพในการพัฒนาสุขภาพตนเอง ชุมชนและสังคมได้ 1.5 อธิบายหลักพื้นฐานด้านการบริการในธุรกิจโรงแรมได้ 1.6 มีทักษะด้านการสื่อสาร ความคิดสร้างสรรค์ 1.7 มีคุณธรรม จริยธรรม มีจิตบริการ 1.8 มีทัศนคติและบุคลิกภาพที่เหมาะสมกับการเป็นผู้ปฏิบัติงานบริการ ปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์และทำงานร่วมกับผู้อื่นได้
ชั้นปีที่ 2	2.1 มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับความเป็นพลเมืองดิจิทัลและการเข้าใจดิจิทัล 2.2 ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการเรียนรู้ การสื่อสารและการทำงานร่วมกับให้เกิดประโยชน์และสร้างสรรค์ 2.3 ประยุกต์ใช้กระบวนการคิดเชิงออกแบบและสร้างสรรค์นวัตกรรมนำไปสู่การพัฒนาคุณภาพชีวิตอย่างยั่งยืน 2.4 มีความเข้าใจความเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นในด้านการเมือง เศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม เทคโนโลยีสิ่งแวดล้อมและการปรับตัวในยุคเทคโนโลยีเปลี่ยนโลกผ่านการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน 2.5 มีความรู้เกี่ยวกับบทบาทผู้ประกอบการทางสังคม การส่งเสริมผู้ประกอบการทางสังคมผ่านกฎหมายที่เกี่ยวข้อง รูปแบบทางธุรกิจของการประกอบการเพื่อสังคมสู่เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน 2.6 มีความรู้ด้าน Operational Functions และเป็นนักปฏิบัติ 2.7 มีทักษะการคิดเชิงระบบ ทักษะการทำงานร่วมกับผู้อื่น และความคิดสร้างสรรค์ 2.8 มีความมุ่งมั่นรับผิดชอบ และยึดมั่นในความซื่อสัตย์ สุจริต 2.9 รักการเรียนรู้ (ใฝ่รู้ใฝ่เรียน) แสดงออกถึงบุคลิกภาพที่ดี เหมาะสม กับบริบทและสถานการณ์
ชั้นปีที่ 3	3.1 มีความรู้ความเข้าใจด้านการทำวิจัย หรืองานสร้างสรรค์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจโรงแรมหรืออุตสาหกรรมบริการ 3.2 นักศึกษาสามารถทำวิจัยหรืองานสร้างสรรค์อื่น ๆ เพื่อสร้างประโยชน์ให้กับการพัฒนาในส่วนงานต่าง ๆ ภายในโรงแรมได้ 3.3 มีจริยธรรม และจรรยาบรรณ ในการทำงานวิจัย 3.4 แสดงออกถึงความเป็นผู้มีใจเปิดกว้าง มีเหตุผล และยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น

ชั้นปีที่ 4	4.1 มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการโรงแรม 4.2 มีทักษะทางวิชาชีพครอบคลุมศาสตร์ทางการโรงแรมและธุรกิจบริการ เพื่อต่อยอดในสายอาชีพ หรือประกอบธุรกิจได้ในอนาคต 4.3 มีจิตสำนึกสาธารณะ ตระหนักถึงความรับผิดชอบต่อสังคม และมีส่วนร่วมในการช่วยเหลือบุคคลหรือสังคมส่วนรวม ยึดมั่นในจรรยาบรรณของผู้ให้บริการ 4.4 แสดงออกถึงบุคลิกภาพที่ดี เหมาะสม กับบริบทและสถานการณ์ มีใจรักในงานบริการและแสดงออกถึงความเป็นมืออาชีพด้านการบริการ
-------------	---

3. สรุปผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรตามคุณวุฒิการศึกษา (4 ด้าน)

ผลลัพธ์การเรียนรู้	รายละเอียดของผลลัพธ์การเรียนรู้
1. ด้านความรู้ (K)	K1-1: เล่าความเป็นมาของมหาวิทยาลัย และอธิบายเอกลักษณ์และอัตลักษณ์ของความเป็นวไลยอลงกรณ์ K1-2: บอกหลักการทรงงาน และหลักทศพิธราชธรรมพระราชนิพนธ์กิจของรัชกาลที่ 9 และรัชกาลที่ 10 K1-3: อธิบายความหมายและ เป้าหมายของการพัฒนาอย่างยั่งยืนได้ K2-1: อธิบายและฝึกฝนการใช้ภาษาเพื่อการสื่อสารในสถานการณ์ที่หลากหลาย K3-1: อธิบายการใช้ทักษะการคิดเชิงบวกในการออก แบบชีวิตที่มีความสุข การออกแบบสังคมแห่งความสุข กระบวนทัศน์ด้านสุขภาวะ การรอบรู้ด้านสุขภาพ การเปลี่ยนแปลงของสังคมโลก K3-2: อธิบายและยกตัวอย่างการสร้างเสริมสุขภาพตนเอง ชุมชนและสังคม K4-1: บอกทักษะที่เกี่ยวกับความเป็นพลเมืองดิจิทัลและการเข้าใจดิจิทัลได้ K4-2: ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการเรียนรู้ การสื่อสารและการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ K4-3: เลือกใช้เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อสร้างสื่อดิจิทัลในการแก้ปัญหา หรือการสื่อสารให้เกิดประโยชน์ ได้อย่างสร้างสรรค์ K4-4: อธิบายการเปลี่ยนผ่านทางสังคม เศรษฐกิจ การเมือง วัฒนธรรม เทคโนโลยี และสิ่งแวดล้อมได้ K5-1: อธิบายความหมาย หลักการการประกอบการและการพัฒนานวัตกรรมได้ K5-2: วิเคราะห์ด้วยการคิดเชิงการออก แบบในการสร้างแบบ จำลองธุรกิจและนวัตกรรม K5-3: สามารถสร้างแบบจำลองธุรกิจและนวัตกรรม เพื่อเป็นแนวทางในการสร้างอาชีพในอนาคต K7-1 อธิบายกฎระเบียบ กฎเกณฑ์ ข้อบังคับของโรงแรมและธุรกิจบริการได้ K8-1 อธิบายขั้นตอนการทำบัญชี การคำนวณต้นทุนและรายได้ ได้ถูกต้อง K8.2 อธิบายโครงสร้าง และรูปแบบธุรกิจโรงแรม และธุรกิจบริการได้ K8-3 อธิบายวิธีการเขียนแผนธุรกิจ แผนการตลาดและการเป็นผู้ประกอบการได้ K9-1 อธิบายขั้นตอนการทำวิจัยตามระเบียบวิธีวิจัย K9.2 อธิบายนวัตกรรมการเป็นผู้ประกอบการ

ผลลัพธ์การเรียนรู้	รายละเอียดของผลลัพธ์การเรียนรู้
	K10-1 อธิบายงานบริการส่วนหน้าบ้านของโรงแรม งานบริการอาหาร และเครื่องดื่ม งานครัว และงานแม่บ้าน K10-2 อธิบายงานบริการส่วนหลังบ้านของโรงแรม K11-1 อธิบายรูปแบบในการเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและใช้โปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับการทำงานในธุรกิจโรงแรมและธุรกิจบริการ K12-1 อธิบายความแตกต่างทางวัฒนธรรม ของลูกค้าและเพื่อนร่วมงาน K12-2 อธิบายรูปแบบการบริการของโรงแรมและธุรกิจบริการทั้งในและต่างประเทศ
2. ด้านทักษะ (S)	S1-1: ทักษะการปรับตัวและการทำงานร่วมกับผู้อื่น S1-2: ทักษะการคิดวิเคราะห์ คิดอย่างมีวิจารณญาณและคิดเชิงบวก S1-3: ทักษะการใช้ศาสตร์พระราชาและเครื่องมือวิศวกรรมสังคมในการดำเนินโครงการแก้ไขปัญหาและพัฒนา ร่วมกับชุมชน S2-1: ทักษะการสื่อสารและการนำเสนออย่างสร้างสรรค์ S3-1: ทักษะการดูแลสุขภาพ S3-2: ทักษะการออกแบบ พัฒนาโครงการงานสร้างเสริมสุขภาพตนเอง ชุมชนและสังคม S4-1: ทักษะการใช้เทคโนโลยีดิจิทัล S5-1: ทักษะการคิดวิเคราะห์ คิดอย่างมีวิจารณญาณ และคิดเชิงบวก S5-2: ทักษะการสร้างสรค์นวัตกรรม S6-1 ฟัง พูด อ่าน เขียนภาษาไทยในธุรกิจโรงแรมได้ S6-2 ฟัง พูด อ่าน เขียนภาษาต่างประเทศในธุรกิจโรงแรมได้ S7-1 ทักษะการทำงานเป็นทีม S8-1 คิดวิเคราะห์ คำนวณต้นทุนรายได้ในธุรกิจโรงแรมและธุรกิจบริการ S8-2 วางแผนรูปแบบการจัดการธุรกิจบริการ S8-3 เขียนแผนธุรกิจ แผนการตลาด นำไปสู่การเป็นผู้ประกอบการโรงแรมและธุรกิจบริการ S9-1 บุรณาการความคิดสร้างสรรค์กับงานวิจัย S9-2 บุรณาการความคิดสร้างสรรค์กับการออกแบบนวัตกรรม S10-1 ปฏิบัติงานด้านงานบริการส่วนหน้าบ้านของโรงแรม งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม งานครัวและงานแม่บ้าน S10-2 ปฏิบัติงานด้านงานบริการส่วนหลังบ้านของโรงแรม S10-3 การแก้ไขสถานการณ์เฉพาะหน้าในการปฏิบัติงานในแผนกต่าง ๆ ในงานโรงแรมและธุรกิจบริการ S11-1 ใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในการปฏิบัติงานในธุรกิจโรงแรม S12-1 ปฏิบัติงานได้ถูกต้องตามมาตรฐานโรงแรมระดับประเทศไทย S12-2 แก้ไขสถานการณ์เฉพาะหน้าในงานโรงแรมและธุรกิจบริการ

ผลลัพธ์การเรียนรู้	รายละเอียดของผลลัพธ์การเรียนรู้
3. ด้านจริยธรรม (E)	E1-1: มีความรับผิดชอบต่อตนเองและผู้อื่น E1-2: มีคุณธรรม จริยธรรมและมีจิตสาธารณะ E1-3: ปฏิบัติตามหน้าที่ สิทธิและเสรีภาพตามกติกาของสังคม E2-1: มีมารยาทและจริยธรรมในการใช้ภาษาเพื่อการสื่อสาร E3-1: มีแนวทางการออกแบบชีวิตที่มีความสุขบนพื้นฐานความถูกต้อง E4-1: ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลอย่างมีจริยธรรม E5-1: ปฏิบัติตามหน้าที่ สิทธิและเสรีภาพตามกติกาของสังคม E7-1: จรรยาบรรณการบริการในการทำงานโรงแรมและธุรกิจบริการ E9-1: ปฏิบัติตามจรรยาบรรณนักวิจัย E11-1: จรรยาบรรณในการใช้คอมพิวเตอร์และอินเทอร์เน็ต E12-1: จรรยาบรรณการบริการใน การทำงานโรงแรมและธุรกิจบริการ
4. ด้านคุณลักษณะ (C)	C1-1: รักและภาคภูมิใจในสถาบันตามแนวทางของการเป็นบัณฑิตวไลยอลงกรณ์ C2-1: มีความ สามารถในการใช้ภาษาเพื่อการสื่อสารในสถานการณ์ที่หลากหลายอย่างมีประสิทธิภาพ C3-1: สามารถปรับตัวท่ามกลางการเปลี่ยนแปลงของสังคมได้อย่างมีความสุข C3-2: ประยุกต์ใช้หลักการสร้างเสริมสุขภาพต่อตนเอง ชุมชน และสังคม C4-1: ปฏิบัติตนในฐานะพลเมืองดิจิทัลและใช้เทคโนโลยีดิจิทัลให้เกิดประโยชน์อย่างสร้างสรรค์ C5-1: เป็นนักออกแบบและสร้างสรรค์ชิ้นงาน C7-1 มีวินัยตรงต่อเวลา มีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม เคารพกฎระเบียบ และข้อบังคับขององค์กร สังคมและชุมชน C10-1 บุคลิกภาพและมีมารยาทที่ดี C10-2 มีคุณลักษณะที่ดี ในการทำงาน C10-3 ปฏิบัติตามกฎระเบียบข้อบังคับได้ถูกต้อง C12-1 รับผิดชอบต่อนหน้าที่ C12-2 บุคลิกภาพเหมาะสมและมีมารยาทที่ดี มีคุณลักษณะที่ดี ในการปฏิบัติงาน โรงแรมและธุรกิจบริการ C12-3 ทำงานร่วมกับผู้อื่นในฐานะผู้นำ ผู้ร่วมงานที่ดี และสามารถปรับตัวเข้ากับสถานการณ์ ได้อย่างเหมาะสม

หมวดที่ 4 โครงสร้างหลักสูตร รายวิชา และหน่วยกิต

1. จำนวนหน่วยกิตตลอดหลักสูตรและโครงสร้างหลักสูตร

1.1 จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า	127 หน่วยกิต
1.2 โครงสร้างหลักสูตร แบ่งเป็นหมวดวิชา ดังนี้	
1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวนไม่น้อยกว่า	24 หน่วยกิต
2) หมวดวิชาเฉพาะ จำนวนไม่น้อยกว่า	97 หน่วยกิต
2.1) กลุ่มพื้นฐานวิชาชีพ บัณฑิตเรียน	27 หน่วยกิต
2.2) กลุ่มวิชาวิชาชีพ	57 หน่วยกิต
2.2.1) กลุ่มวิชาชีพบังคับ	30 หน่วยกิต
2.2.2) กลุ่มวิชาชีพเลือก เลือกเรียนไม่น้อยกว่า	27 หน่วยกิต
2.2.2.1) วิชาความสนใจเฉพาะ	15 หน่วยกิต
2.2.2.2) วิชาภาษาต่างประเทศเพื่ออาชีพ	12 หน่วยกิต
2.3) กลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	13 หน่วยกิต
3) หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวนไม่น้อยกว่า	6 หน่วยกิต

2. รายละเอียดของหมวดวิชาและหน่วยกิต

2.1 รายวิชาในหมวดต่าง ๆ

รหัส	1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	จำนวนไม่น้อยกว่า	24	หน่วยกิต
	ชื่อวิชา			น(ท-ป-ศ)
65VGE101	อัตลักษณ์บัณฑิตวไลยอลงกรณ์ VRU Identity			3(2-2-5)
65VGE102	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารอย่างสร้างสรรค์ Thai Language for Creative Communication			3(2-2-5)
65VGE103	ภาษาอังกฤษ: ประตูลู่สากล Connecting English: Connecting the World			3(2-2-5)
65VGE104	การออกแบบชีวิตและสังคมแห่งความสุข Designing Life and a Society of Well-Being			3(2-2-5)
65VGE105	คนรุ่นใหม่หัวใจดิจิทัล New Generation with a Digital Heart			3(2-2-5)
65VGE106	การคิดเชิงออกแบบ Design Thinking			3(2-2-5)
65VGE107	แบกเป้เที่ยว Backpacking			3(2-2-5)
65VGE108	การประกอบการทางสังคม Social Entrepreneurship			3(2-2-5)

2) หมวดวิชาเฉพาะ จำนวนไม่น้อยกว่า		97	หน่วยกิต
2.1) กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ บัณฑิตเรียน		27	หน่วยกิต
รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)	
65IHM101	การพัฒนาบุคลิกภาพเพื่อการบริการและการโรงแรม Personality Development for Hospitality and Hotel	3(2-2-5)	
65IHM411	นวัตกรรมการเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจโรงแรม Innovative Entrepreneurship in Hotel Business	3(2-2-5)	
65IHM112	การจัดการธุรกิจโรงแรม Hotel Business Management	3(3-0-6)	
65IHM113	จิตวิทยาการบริการ Service Psychology	3(3-0-6)	
65IHM232	กฎหมายและจริยธรรมสำหรับธุรกิจการบริการและการโรงแรม Laws and Ethics for Hospitality and Hotel Business	3(3-0-6)	
65IHM115	พฤติกรรมนักท่องเที่ยวและการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม Tourist Behavior and Cross Cultural Communication	3(3-0-6)	
65IHM116	การจัดการสิ่งแวดล้อมสำหรับธุรกิจการบริการและการโรงแรม Environmental Management for Hospitality and Hotel Business	3(2-2-5)	
65IHM224	การจัดการทรัพยากรมนุษย์สำหรับธุรกิจการบริการและการโรงแรม Human Resource Management for Hospitality and Hotel Business	3(3-0-6)	
65IHM340	เทคโนโลยีดิจิทัลสำหรับธุรกิจโรงแรม Digital Technology for Hotel Business	3(3-0-6)	
2.2) กลุ่มวิชาวิชาชีพ		57	หน่วยกิต
2.2.1) กลุ่มวิชาชีพบังคับ		30	หน่วยกิต
รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)	
65IHM233	การจัดการงานแม่บ้าน Housekeeping Management	3(2-2-5)	
65IHM206	ศิลปะการประกอบอาหารและการจัดการงานครัว Culinary Arts and Kitchen Management	3(2-2-5)	
65IHM341	การตลาดธุรกิจบริการในยุคดิจิทัล Service Marketing in Digital Era	3(3-0-6)	

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
65IHM303	การดำเนินงานและการจัดการงานบริการส่วนหน้า Front Office Operations and Management	3(2-2-5)
65IHM413	การวางแผนและพัฒนาธุรกิจบริการและการโรงแรม Business Planning and Development for Hospitality and Hotel	3(3-0-6)
65IHM305	วิจัยและพัฒนาเพื่อการบริการและการโรงแรม Research and Development for Hospitality and Hotel	3(2-2-5)
65IHM321	การบัญชีเบื้องต้นสำหรับธุรกิจโรงแรม Basic Accounting for Hotel Business	3(2-2-5)
65IHM117	การดำเนินงานและการจัดการอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Service Operations and Management	3(2-2-5)
65IHM326	การดำเนินงานและบริการจัดเลี้ยง Catering Operations and Services	3(2-2-5)
65IHM412	สัมมนาประเด็นร่วมสมัยในธุรกิจบริการและการโรงแรม Seminar on Contemporary Issues in Hospitality and Hotel Business	3(2-2-5)

2.2.2) กลุ่มวิชาชีพเลือก เลือกเรียนไม่น้อยกว่า 27 หน่วยกิต

ก. กลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะ เลือกเรียน 15 หน่วยกิต

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
65IHM342	ธุรกิจนำเที่ยวและการจัดนำเที่ยวที่มีลักษณะเฉพาะ Travel Agency and Special Tour Operation	3(2-2-5)
65IHM343	มาตรฐานการจัดการโฮมสเตย์และการจัดการที่พักที่มี ลักษณะเฉพาะ Standards of Homestay and Special Lodging Management	3(2-2-5)
65IHM207	การดำเนินงานบาร์และเครื่องดื่ม Bar and Beverage Operations	3(2-2-5)
65IHM118	ศิลปะการจัดดอกไม้และการตกแต่งร่วมสมัย Arts of Contemporary Flower Arrangement and Decoration	3(2-2-5)
65IHM223	การจัดการธุรกิจร้านกาแฟ Coffee Shop Business Management	3(2-2-5)

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
65IHM414	การจัดการต้นทุนและรายได้ในธุรกิจโรงแรม Cost Control and Revenue Management in Hotel Business	3(3-0-6)
65IHM333	การท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน Sustainable Tourism	3(3-0-6)
65IHM334	การวางแผนและการจัดการธุรกิจนำเที่ยว Planning and Managing Tourism Business	3(3-0-6)
65IHM335	การจัดการลูกค้าสัมพันธ์สำหรับธุรกิจบริการและการโรงแรม Customer Relationship Management for Hospitality and Hotel Business	3(3-0-6)
65IHM336	การจัดการอาหารไทยในโรงแรม Thai Cuisine Managment in Hotels	3(2-2-5)
65IHM344	การจัดการอาหารนานาชาติในโรงแรม International Cuisine in Hotels	3(2-2-5)
65IHM337	การประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ Healthy Cuisine	3(2-2-5)
65IHM338	ศิลปะการออกแบบการจัดอาหารและตกแต่งโต๊ะอาหาร Art of Food Designs and Table Decoration	3(2-2-5)
65IHM403	การจัดการธุรกิจสุขภาพ Wellness Business Management	3(3-0-6)
65IHM410	การจัดการงานอีเวนต์ Event Management	3(3-0-6)
65IHM345	การจัดการอาหารพื้นถิ่นในธุรกิจโรงแรม Local Food Management in Hotel Business	3(2-2-5)
65IHM346	เครื่องดื่มและไวน์ Beverage and Wine	3(3-0-6)
65IHM347	การจัดการคุณภาพในธุรกิจโรงแรม Quality Management in Hotel Business	3(3-0-6)
65IHM331	ขนมอบและเพสตรี Bakery and Pastry	3(2-2-5)
65IHM348	ธุรกิจร้านอาหารสตรีทฟู้ด Street Food Business	3(2-2-5)
65IHM231	การแกะสลักผักและผลไม้ในงานโรงแรม Vegetables and Fruits Carving in Hotel	3(2-2-5)

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
65IHM349	การจัดการธุรกิจเรือสำราญ Cruise Business Management	3(3-0-6)
65IHM350	ธุรกิจการบิน Aviation Business	3(3-0-6)
ข. กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่ออาชีพ		
ภาษาใดภาษาหนึ่งต่อไปนี้ โดยให้นักศึกษาเลือกลงทะเบียนในรายวิชาในกลุ่มภาษาที่ตนถนัดสัญชาติ		
	เลือกเรียน	12
		หน่วยกิต
รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
	กลุ่มภาษาอังกฤษ	
65IHM251	ภาษาอังกฤษสำหรับการสื่อสารในธุรกิจบริการและการโรงแรม English for Communication in Hospitality and Hotel Business	3(3-0-6)
65IHM252	ภาษาอังกฤษสำหรับงานแม่บ้านในธุรกิจบริการและการโรงแรม English for Housekeeping in Hospitality and Hotel Business	3(3-0-6)
65IHM253	ภาษาอังกฤษสำหรับแผนกอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจบริการและการโรงแรม English for Food and Beverage Department in Hospitality and Hotel Business	3(3-0-6)
65IHM254	ภาษาอังกฤษสำหรับแผนกต้อนรับในธุรกิจบริการและการโรงแรม English for Front Office Department in Hospitality and Hotel Business	3(3-0-6)
	กลุ่มวิชาภาษาญี่ปุ่น	
65IHM261	ภาษาญี่ปุ่นสำหรับการสื่อสารในธุรกิจบริการและการโรงแรม Japanese for Communication in Hospitality and Hotel Business	3(3-0-6)
65IHM262	ภาษาญี่ปุ่นสำหรับงานแม่บ้านในธุรกิจบริการและการโรงแรม Japanese for Housekeeping in Hospitality and Hotel Business	3(3-0-6)

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
65IHM263	ภาษาญี่ปุ่นสำหรับแผนกอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจการบริการและการโรงแรม Japanese for Food and Beverage Department in Hospitality and Hotel Business	3(3-0-6)
65IHM264	ภาษาญี่ปุ่นสำหรับแผนกต้อนรับในธุรกิจการบริการและการโรงแรม Japanese for Front Office Department in Hospitality and Hotel Business	3(3-0-6)
กลุ่มวิชาภาษาจีน		
65IHM271	ภาษาจีนสำหรับการสื่อสารในธุรกิจการบริการและการโรงแรม Chinese for Communication in Hospitality and Hotel Business	3(3-0-6)
65IHM272	ภาษาจีนสำหรับงานแม่บ้านในธุรกิจการบริการและการโรงแรม Chinese for Housekeeping in Hospitality and Hotel Business	3(3-0-6)
65IHM273	ภาษาจีนสำหรับแผนกอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจการบริการและการโรงแรม Chinese for Food and Beverage Department in Hospitality and Hotel Business	3(3-0-6)
65IHM274	ภาษาจีนสำหรับแผนกต้อนรับในธุรกิจการบริการและการโรงแรม Chinese for Front Office Department in Hospitality and Hotel Business	3(3-0-6)
กลุ่มวิชาภาษาเกาหลี		
65IHM281	ภาษาเกาหลีสำหรับการสื่อสารในธุรกิจการบริการและการโรงแรม Korean for Communication in Hospitality and Hotel Business	3(3-0-6)
65IHM282	ภาษาเกาหลีสำหรับงานแม่บ้านในธุรกิจการบริการและการโรงแรม Korean for Housekeeping in Hospitality and Hotel Business	3(3-0-6)

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
65IHM283	ภาษาเกาหลีสำหรับแผนกอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจการบริการและการโรงแรม Korean for Food and Beverage Department in Hospitality and Hotel Business	3(3-0-6)
65IHM284	ภาษาเกาหลีสำหรับแผนกต้อนรับในธุรกิจการบริการและการโรงแรม Korean for Front Office Department in Hospitality and Hotel Business	3(3-0-6)
กลุ่มภาษาไทย		
65IHM291	ภาษาไทยสำหรับการสื่อสารในธุรกิจการบริการและการโรงแรม Thai for Communication in Hospitality and Hotel Business	3(3-0-6)
65IHM292	ภาษาไทยสำหรับงานแม่บ้านในธุรกิจการบริการและการโรงแรม Thai for Housekeeping in Hospitality and Hotel Business	3(3-0-6)
65IHM293	ภาษาไทยสำหรับแผนกอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจการบริการและการโรงแรม Thai for Food and Beverage Department in Hospitality and Hotel Business	3(3-0-6)
65IHM294	ภาษาไทยสำหรับแผนกต้อนรับในธุรกิจการบริการและการโรงแรม Thai for Front Office Department in Hospitality and Hotel Business	3(3-0-6)

2.3) กลุ่มฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/สหกิจศึกษา 13 หน่วยกิต

2.3.1) กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพระหว่าง

ปีการศึกษา	ชื่อวิชา	บังคับเรียน 6 หน่วยกิต	น(ท-ป-ศ)
รหัส			
65IHM417	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพการจัดการการบริการและการโรงแรม 1 Field Experience in Hospitality and Hotel Management 1		3(2-2-5)
65IHM418	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพการจัดการการบริการและการโรงแรม 2 Field Experience in Hospitality and Hotel Management 2		3(2-2-5)

2.3.2) กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพก่อนจบ

การศึกษา/สหกิจศึกษา เลือกเรียนกลุ่มใดกลุ่มหนึ่ง 7 หน่วยกิต

2.3.2.1) กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพก่อนจบ

การศึกษา

65IHM419	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพการจัดการการบริการและการโรงแรม Preparation for Field Experience in Hospitality and Hotel Management	2(90)
65IHM420	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพการจัดการการบริการและการโรงแรม Field Experience in Hospitality and Hotel Management	5(540)

2.3.2.2) กลุ่มวิชาสหกิจศึกษา

65IHM415	การเตรียมสหกิจศึกษาการจัดการการบริการและการโรงแรม Preparation for Cooperative Education in Hospitality and Hotel Management	1(45)
65IHM416	สหกิจศึกษาการจัดการการบริการและการโรงแรม Cooperative Education in Hospitality and Hotel Management	6(640)

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 | 24 หน่วยกิต |
| 2. หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า | 45 หน่วยกิต |
| 3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า | 3 หน่วยกิต *** |

ชื่ออนุปริญญาและสาขาวิชา

ภาษาไทย	ชื่อเต็ม :	อนุปริญญาศิลปศาสตร (การจัดการการบริการและการโรงแรม)
	ชื่อย่อ :	อ.ศศ. (การจัดการการบริการและการโรงแรม)
ภาษาอังกฤษ	ชื่อเต็ม :	Associate of Arts (Hospitality and Hotel Management)
	ชื่อย่อ :	A.A. (Hospitality and Hotel Management)

หมายเหตุ ความหมายของเลขรหัสรายวิชา

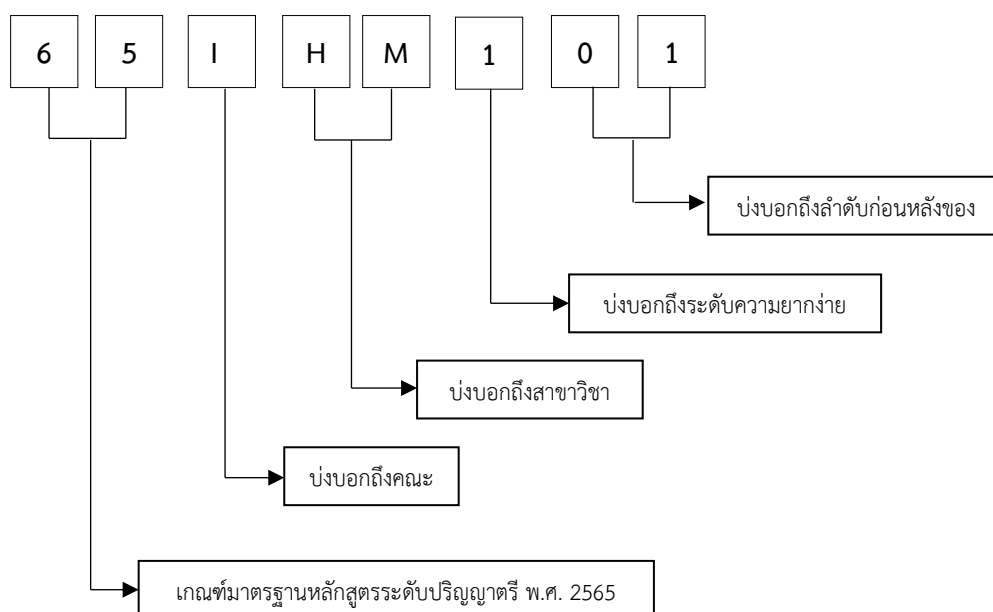
ตัวเลขสองตัวแรกบ่งบอกถึงเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565

อักษรภาษาอังกฤษตัวแรกบ่งบอกถึงคณะ

อักษรภาษาอังกฤษตัวที่ 2 และ 3 บ่งบอกถึงสาขาวิชา

ตัวเลขตัวแรกถัดจากอักษรภาษาอังกฤษบ่งบอกถึงระดับความยากง่าย

ตัวเลขตัวที่ 2 และ 3 ถัดจากอักษรภาษาอังกฤษบ่งบอกถึงลำดับก่อนหลังของวิชา



ความหมายของหมวดวิชาและหมู่วิชาในหลักสูตร

65IHM	กลุ่มวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม
65VLE	กลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ
65VGE	กลุ่มวิชาศึกษาทั่วไป
65IHM25	กลุ่มวิชาวิชาภาษาอังกฤษ
65IHM26	กลุ่มวิชาวิชาภาษาญี่ปุ่น
65IHM27	กลุ่มวิชาวิชาภาษาจีน
65IHM28	กลุ่มวิชาเกาหลี
65IHM29	กลุ่มวิชาภาษาไทย

3. คำอธิบายรายวิชา

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
65IHM101	การพัฒนาบุคลิกภาพเพื่อการบริการและการโรงแรม Personality Development for Hospitality and Hotel บทบาทและความสำคัญของบุคลิกภาพที่มีต่อบุคลากรในอุตสาหกรรมบริการ และการโรงแรม รวมทั้งหลักในการพัฒนาบุคลิกภาพต่างๆ ในการติดต่อสื่อสาร การแต่งกาย มารยาททางสังคม และการสร้างมนุษยสัมพันธ์ 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 relation	3(2-2-5)
65IHM411	นวัตกรรมการเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจโรงแรม Innovative Entrepreneurship in Hotel Business แนวคิด ทฤษฎี รูปแบบ กระบวนการ ความหมายและองค์ประกอบการเป็นผู้ประกอบการที่ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรม ศึกษาถึงการนำนวัตกรรมไปสู่เชิงพาณิชย์ การแสวงหาความร่วมมือเพื่อพัฒนานวัตกรรม การตลาดสำหรับนวัตกรรม รวมถึงการเขียนแผนงานธุรกิจเพื่อพัฒนาต่อยอดสู่การเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจโรงแรม Concepts, theories, patterns, process, meaning and components of entrepreneurship driven by innovation. Study how to bring innovation to commercial markets, seeking for collaboration to develop innovations including Business Planing for developing into and entrepreneur in Hotel business.	3(2-2-5)
65IHM112	การจัดการธุรกิจโรงแรม Hotel Business Management ความรู้เกี่ยวกับอุตสาหกรรมโรงแรม ความสำคัญของธุรกิจโรงแรมและที่พักรับต่อเศรษฐกิจ และสังคม ประเภทของธุรกิจโรงแรมและที่พักรับและโครงสร้างการจัดการองค์กร รูปแบบการบริหารงานและการจัดการจรรยาบรรณวิชาชีพ และการดำเนินงาน มาตรฐานการบริการ หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจ การโรงแรม และแนวโน้มของธุรกิจโรงแรมและที่พัก Hotel industry-related knowledge; the importance of hotel and lodging business to the economy and society; types of hotel and lodging businesses and organizational management structures; implementation patterns and professional ethics management; administrative and operational models; service standards; and tourism business; trends in the hotel and lodging industry.	3(2-2-5)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
65IHM113	จิตวิทยาการบริการ Service Psychology	3(3-0-6)
ความหมายและความสำคัญของจิตวิทยาบริการ แนวคิดและทฤษฎีทางจิตวิทยาที่นำมาประยุกต์ใช้ในการบริการ หลักการสื่อสาร การอยู่ร่วมกันและการปรับตัวในสังคม พฤติกรรมของผู้รับบริการ การสร้างมนุษยสัมพันธ์ จริยธรรมในงานบริการ ปัจจัยที่มีผลกับการบริการ ปัญหาและแนวทางการแก้ไขปัญหาในงาน การพัฒนาจิตบริการของผู้ให้บริการ การสร้างและการพัฒนาทักษะการบริการและเทคนิคการจูงใจ การสร้างความประทับใจให้กับผู้รับบริการ รวมทั้งกลยุทธ์การพัฒนาองค์กรบริการ Definitions and significance of service psychology; psychological concepts and theories applied to service, principles of communication, hospitality skills establishment and development, interpersonal relations and moral ethics in service, factors affecting service, service problems and solutions, service training and personality development for customer service officers; and ad hoc situation problem solving techniques, service organization development strategy.		
65IHM232	กฎหมายและจริยธรรมสำหรับธุรกิจการบริการและการโรงแรม Laws and Ethics for Hospitality and Hotel Business	3(3-0-6)
จริยธรรมการประกอบธุรกิจการบริการและการโรงแรม ความรับผิดชอบของธุรกิจต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม ธรรมาภิบาล กฎหมาย พระราชบัญญัติ พระราชกำหนด ข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจที่พักแรม ร้านอาหาร แหล่งท่องเที่ยว และธุรกิจนันทนาการ การประยุกต์ใช้แนวคิดเกี่ยวกับจริยธรรมทางธุรกิจ จรรยาบรรณวิชาชีพการบริการและการโรงแรม และกรณีศึกษา 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		
65IHM115	พฤติกรรมนักท่องเที่ยวและการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม Tourist Behavior and Cross-Cultural Communication	3(3-0-6)
การประยุกต์ทฤษฎีจิตวิทยาเพื่อเข้าใจแรงจูงใจ ลักษณะและพฤติกรรมในการเดินทาง ความต้องการ และความแตกต่างของพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวที่เกิดจากความแตกต่างในวัฒนธรรมของการเดินทางวัฒนธรรม ลักษณะทางประชากรศาสตร์ ปัจจัยด้านเศรษฐกิจและสังคม และการประยุกต์หลักการสื่อสาร ข้ามวัฒนธรรมในการปฏิสัมพันธ์ทั้งในระดับบุคคลและระดับหน่วยธุรกิจเพื่องานด้านการบริการและการโรงแรม		

รหัส

คำอธิบายรายวิชา

น(ท-ป-ศ)

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.

65IHM116 การจัดการสิ่งแวดล้อมสำหรับธุรกิจบริการและการโรงแรม 3(3-0-6)
Environmental Management System Standards for
Hospitality and Hotel Business

หลักการ ความสำคัญ และประโยชน์ของการจัดการสิ่งแวดล้อม ผลกระทบของการดำเนินธุรกิจโรงแรมที่มีต่อสิ่งแวดล้อม ระบบมาตรฐานการจัดการสิ่งแวดล้อม กระบวนการจัดการสิ่งแวดล้อมขององค์กร องค์กรและสถาบันที่เกี่ยวข้องกับการจัดการสิ่งแวดล้อม กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับมลพิษ สิ่งแวดล้อม เทคโนโลยีในการจัดการสิ่งแวดล้อมในธุรกิจโรงแรม การจัดการสิ่งแวดล้อมของธุรกิจที่พักโรงแรมในการเข้าสู่เกณฑ์มาตรฐานโรงแรมสีเขียวของอาเซียน

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 environmental management technology in hotel business. Environmental management in hotel business in order to implement the ASEAN Green Hotel Standards

65IHM224 การจัดการทรัพยากรมนุษย์สำหรับธุรกิจบริการและการโรงแรม 3(3-0-6)
Human Resource Management for Hospitality and
Hotel Business

แนวคิดและหน้าที่โครงสร้างของการจัดการทรัพยากรมนุษย์ในธุรกิจโรงแรม การวิเคราะห์งาน การวางแผน การสรรหาการคัดเลือก การบรรจุและแต่งตั้ง การปฐมนิเทศ การพัฒนาและฝึกอบรม การประเมินผลการปฏิบัติงาน บริหารค่าตอบแทน การสร้างขวัญกำลังใจในการปฏิบัติงาน การจูงใจ ความปลอดภัยในการทำงานในธุรกิจบริการและการโรงแรม

Concepts and functions of the human resource management structure in hotel business; job analysis; planning; recruitment; selection; placement and appointment; orientation; development and training; performance evaluations; compensation management; boosting work morale; motivation; and work safety in hotel business.

รหัส คำอธิบายรายวิชา น(ท-ป-ศ)

65IHM340 เทคโนโลยีดิจิทัลสำหรับธุรกิจโรงแรม 3(3-0-6)

Digital Technology for Hotel Business

การศึกษาการนำเทคโนโลยีดิจิทัลมาปรับใช้ในอุตสาหกรรมบริการโรงแรมเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการดำเนินงานและปรับปรุงประสบการณ์ของลูกค้า นักศึกษาเรียนรู้เกี่ยวกับระบบการจัดการโรงแรม (PMS), การจองออนไลน์, การตลาดดิจิทัล, และเทคโนโลยีล้ำสมัย เช่น ปัญญาประดิษฐ์ (AI) และ Internet of Things (IoT) ซึ่งจะช่วยให้โรงแรมสามารถแข่งขันในตลาดได้ดียิ่งขึ้นและตอบสนองความต้องการของลูกค้าได้อย่างมีประสิทธิภาพ

Study the application of Digital Technology in the hospitality industry to enhance operational efficiency and improve guest experiences. Students learn about Property Management Systems (PMS), online booking platforms, digital marketing strategies, and emerging technologies such as Artificial Intelligence (AI) and the Internet of Things (IoT). The course aims to equip students with the knowledge and skills necessary to leverage digital innovations to stay competitive in the evolving hospitality landscape.

65IHM233 การจัดการงานแม่บ้าน 3(2-2-5)

Housekeeping Management

การบริหารงาน หน้าที่และขอบเขตการดำเนินงาน ทักษะการติดต่อสื่อสารกับลูกค้า ขอบเขตและหน้าที่ของงานแม่บ้าน โครงสร้างการบริหารงานแม่บ้าน การทำความสะอาดห้องพักและบริเวณต่างๆภายในโรงแรม เครื่องมือและอุปกรณ์ในงานแม่บ้าน การจัดเก็บบำรุงรักษาอุปกรณ์และเครื่องมือ การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ถูกสุขอนามัย และคำนึงถึงความปลอดภัยในสถานที่ปฏิบัติงาน การดำเนินงานห้องซักรีด การดำเนินงานห้องเครื่องแบบพนักงาน การจัดตกแต่งสถานที่และการจัดห้องพักสำหรับลูกค้าในโอกาสพิเศษ การเขียนรายงานและเอกสารที่เกี่ยวข้องกับงานแม่บ้าน การฝึกปฏิบัติงานแม่บ้านในสถานประกอบการ

Administrative management duties and communication skills with customers. Scope of operations and functions of housekeeping; housekeeping management structure; hotel room and public area cleaning; housekeeping equipment, storage and maintenance, environmentally friendly material selection; hygiene and safety in workplace; laundry operation; Uniform Operation decorating special arrangement; writing reports and document related to housekeeping; practice in enterprise.

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
65IHM206	ศิลปะการประกอบอาหารและการจัดการงานครัว Culinary Arts and Kitchen Management โครงสร้างของการบริหารงานครัว สุขอนามัยในการประกอบอาหาร ความปลอดภัยในการใช้อุปกรณ์ครัว การเลือกซื้อวัตถุดิบตามหลักโภชนาการ การจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ และวัตถุดิบในการประกอบอาหาร การเตรียมและการจัดตกแต่งอาหาร การคำนวณต้นทุน Kitchen organizational structure; sanitation of food preparation; kitchen equipment safety; selection of ingredients according to principles of nutrition; preparation of kitchen utensils and food products; Food preparation and decoration; cost calculation	3(2-2-5)
65IHM341	การตลาดธุรกิจบริการในยุคดิจิทัล Service Marketing in Digital Era การศึกษาแนวทางและกลยุทธ์การตลาดที่เหมาะสมสำหรับธุรกิจบริการในยุคดิจิทัล โดยเน้นการใช้เทคโนโลยีและเครื่องมือดิจิทัลในการพัฒนากลยุทธ์การตลาดเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการดึงดูดลูกค้าและสร้างความพึงพอใจ รวมถึงการจัดการประสบการณ์ลูกค้าผ่านช่องทางดิจิทัล The Digital Era Service Marketing course provides an in-depth exploration of modern marketing strategies and practices tailored for service-based businesses in the digital age. This course delves into how digital technologies and platforms are transforming the landscape of service marketing, offering students practical skills and knowledge to effectively engage with customers and enhance service delivery in a digitally connected world.	3(3-0-6)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
65IHM303	การดำเนินงานและการจัดการงานบริการส่วนหน้า Front Office Operations and Management บทบาทและหน้าที่ของพนักงานแผนกบริการส่วนหน้า โครงสร้างแผนกบริการส่วนหน้า การเตรียมการก่อนเข้าพัก การสำรองห้องพัก การต้อนรับและการลงทะเบียนเข้าพัก การบริการขณะเข้าพักในโรงแรม การคืนห้องพักและการรับชำระค่าบริการ อุปกรณ์เครื่องใช้ในงานแผนกบริการส่วนหน้า การประสานงานกับแผนกอื่นๆ บทบาทด้านการรักษาความปลอดภัย การแก้ไขความขัดแย้งและคำตำหนิของลูกค้า ฝึกปฏิบัติ 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, guest encounter management techniques and guests' complaints; practice	3(2-2-5)
65IHM413	การวางแผนและพัฒนาธุรกิจบริการและการโรงแรม Business Planning and Development for Hospitality and Hotel แนวคิดการวางแผน การออกแบบ และการเป็นผู้ประกอบการโรงแรม การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายในและภายนอกของธุรกิจโรงแรม การวางแผนและการเพิ่มผลผลิตของธุรกิจ การประเมินทางเลือกในการขยายธุรกิจ ธุรกิจโรงแรมและผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม ธุรกิจโรงแรมและผลกระทบต่อสังคม ธุรกิจโรงแรมและผลกระทบต่อเศรษฐกิจ Concepts of planning, designs and how to become a hotel entrepreneurships; analysis of the internal and external environment for hotel business; planning and improving productivity of business; evaluation options for business expansion; hotel business and environmental impact; hotel business and social impact; hotel business and economic impact	3(3-0-6)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
65IHM305	วิจัยและพัฒนาเพื่อการบริการและการโรงแรม Research and Development for Hospitality and Hotel	3(2-2-5)
ระเบียบวิธีวิจัย การเลือกปัญหา การทบทวนเอกสาร การกำหนดรูปแบบการวิจัย การกำหนดวัตถุประสงค์และสมมุติฐาน ประชากร การสร้างแบบสอบถาม วิธีสุ่มตัวอย่าง สถิติที่ใช้ในการวิจัย การเขียนโครงการวิจัย วิธีการเก็บข้อมูล การวิเคราะห์ผลการวิจัยด้วยโปรแกรมสถิติ การสรุปผลการวิจัย การเขียนรายงานและการนำเสนอผลการวิจัย และการเขียนบรรณานุกรม สำหรับ ธุรกิจโรงแรมและการบริการ Research methodology; problem selection; literature review; research methodologies; determination of research objectives, hypothesis and populations; questionnaire design; research sampling and statistics; writing a research project; data collection; data analysis by Statistics Program conclusion discussion and Suggestion for research, bibliographies and research-results presentations applied in hospitality and hotel business.		
65IHM321	การบัญชีเบื้องต้นสำหรับธุรกิจโรงแรม Basic Accounting for Hotel Business	3(2-2-5)
ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับบัญชี ระบบบัญชีโรงแรม ประเภทบัญชีโรงแรม การวิเคราะห์งบการเงิน อัตราส่วนทางการเงิน งบกำไรขาดทุนงบดุล การบริหารรายได้ การวางแผนการจัดทำงบประมาณการดำเนินงานในโรงแรม การตัดสินใจวิเคราะห์งบการเงินและการวิเคราะห์กรณีศึกษา Basic knowledge about accounting, hotel accounting system, types of hotel accounting, financial statement analysis, financial ratios, profit and loss statement, balance sheet, revenue management, planning and preparation of budget for hotel operations, decision making, financial statement analysis and case study.		

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
------	-----------------	----------

65IHM117	การดำเนินงานและการจัดการอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Service Operations and Management	3(2-2-5)
----------	--	----------

หลักการ วิธีการ ความรู้ทั่วไปและรูปแบบของการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม ธุรกิจอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรมและธุรกิจที่พัก ประเภทการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม การจัดเตรียมเครื่องมือ สุนัขลักษณะของพนักงาน การบริการตามมาตรฐานสากล การจัดโต๊ะบริการอาหาร การออกแบบสถานที่ในธุรกิจอาหารและ เครื่องดื่ม การจัดเก็บภาชนะ การคำนวณต้นทุน การจัดซื้อ การตรวจสอบคุณภาพ มาตรฐานการ จัดการความสะอาดในธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม การปฐมพยาบาลแขกที่มีอาการแพ้อาหารเบื้องต้น การจัดการธุรกิจภาวะวิกฤต นวัตกรรมจัดการธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม ฝึกปฏิบัติ

The principles, the procedures, the general knowledge and the patterns of food and beverage services; food and beverage business in hotel and accommodation business; utensil preparation; hygiene of catering staff; international service standards; table setting; food and beverage venue design; utensil clearing; cost calculation; purchasing; quality check; cleanliness management standards in food and beverage business; basic first aids for guests with food allergy; business crisis management; innovative food and beverage business management; practice

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
65IHM326	การดำเนินงานและบริการจัดเลี้ยง Catering Operations and Services โครงสร้างและการดำเนินงานงานจัดเลี้ยง รูปแบบการจัดเลี้ยง วิธีรับจองการจัดเลี้ยง การวางแผนจัดงานเลี้ยง วิธีการให้บริการในงานจัดเลี้ยง พิธีการในงานจัดเลี้ยงการจัดสรรพื้นที่งานจัดเลี้ยง ประชุม และสัมมนา การจัดรายการอาหารและเครื่องดื่มในงานจัดเลี้ยง การจัดหาและการจัดเก็บอุปกรณ์ที่ใช้ในงานจัดเลี้ยง การคำนวณต้นทุนอาหารและปริมาณอาหารในงานจัดเลี้ยง การขนส่งเพื่อการจัดเลี้ยงนอกสถานที่การวางแผนและนำเสนอรูปแบบการจัดเลี้ยงประเภทต่างๆ การบริการสุxonามัยและความปลอดภัยในการทำงานภัตตาคารและการจัดเลี้ยง ฝึกปฏิบัติ Concepts and evolution; types of catering; catering 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	3(2-2-5)
65IHM412	สัมมนาประเด็นร่วมสมัยในธุรกิจบริการและการโรงแรม Seminar on Contemporary Issues in Hospitality and Hotel Business สัมมนาประเด็นปัญหาร่วมสมัยในธุรกิจบริการและการโรงแรม การนำเสนอและอภิปรายหัวข้อที่เป็นปัญหาเชื่อมโยงกับสถานการณ์การท่องเที่ยวในปัจจุบัน ที่ส่งผลกระทบต่อการบริการและธุรกิจโรงแรม สัมมนาเชิงปฏิบัติการเพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับและบริการ วางแผน พัฒนา ดาเนินการจัดประชุมสัมมนาในรูปแบบ ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจบริการและการโรงแรม รวมถึงการแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับผู้มีส่วนประกอบในธุรกิจโรงแรม Seminar on contemporary issues in hospitality and hotel business, presentation and discussion on problems associated with current tourism situations Workshop to educate about Hospitality and Hotel business. Plan and develop operating various seminars related to Hospitality and Hotel business allow experts in hotel business to share experiences with students.	3(2-2-5)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
65IHM342	ธุรกิจนำเที่ยวและการจัดนำเที่ยวที่มีลักษณะเฉพาะ Travel Agency and Special Tour Operation ความหมาย ประเภท ลักษณะการดำเนินงานของธุรกิจนำเที่ยวและการจัดนำเที่ยวที่มีลักษณะเฉพาะ ความแตกต่างในโครงสร้างการบริหารงาน การทำการตลาดท่องเที่ยวเฉพาะกลุ่ม ลักษณะและพฤติกรรมนักท่องเที่ยวกลุ่มตลาดเฉพาะ แนวโน้มธุรกิจจัดนำเที่ยวที่มีลักษณะเฉพาะในอนาคต เพื่อนำมาเป็นแนวทางการบริหารจัดการสร้างนวัตกรรมต่อยอดในการบริการ แบ่งกลุ่มนำเสนอ Meaning, types, operating of general tour business and special purposed ones The difference of management structure and Niche Marketing Characteristics and behaviour special purposed tourists and the forecast of patterns and directions of specific tour operations to be used as guidelines for added service innovation management Group presentation on management specific tour operations	3(2-2-5)
65IHM343	มาตรฐานการจัดการโฮมสเตย์และการจัดการที่พักที่มี ลักษณะเฉพาะ Standards of Homestay and Special Lodging Management ความรู้พื้นฐาน องค์ประกอบ ในการจัดการโฮมสเตย์ รวมทั้งมาตรฐานโฮมสเตย์ไทยและอาเซียน สำหรับเพื่อการประเมิน และแนวโน้มทางธุรกิจโฮมสเตย์ ประวัติความเป็นมา การบริหารจัดการและการดำเนินงานที่พักที่มีลักษณะเฉพาะ เช่น โฮมลอด์จ์ บูติค แคปซูล และแนวโน้มความเป็นไปได้ในการดำเนินธุรกิจที่พักลักษณะเฉพาะในอนาคต และศึกษาดูงานนอกสถานที่ Fundamentals and components of homestay and resort management, including Thai standards Homestay and Asian Homestay, and business trends of homestay and resorts. To study the history and management of special lodging, Home lodging , Boutique, Capsule hotel as well as the future trend and possibility for special lodging business, field trip study	3(2-2-5)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
65IHM207	การดำเนินงานบาร์และเครื่องดื่ม Bar and Beverage Operations ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์และไม่มีแอลกอฮอล์ เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่ม การเลือกวัตถุดิบสำหรับการผสมเครื่องดื่ม เทคนิคการออกแบบและตกแต่งเครื่องดื่ม การเสิร์ฟเครื่องดื่ม การเตรียมงานบริการ การควบคุมต้นทุน ฝึกปฏิบัติ Basic knowledge in alcoholic and non-alcoholic beverages; essential tools and equipment for mixing drinks; selection of ingredients for mixology; creating drinks and decoration techniques; how to serve drinks; service preparation and cost control; practices	3(2-2-5)
65IHM118	ศิลปะการจัดดอกไม้และการตกแต่งร่วมสมัย Arts of Contemporary Flower Arrangement and Decoration ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับศิลปะการจัดดอกไม้ หลักการจัดชนิดของดอกไม้ใบไม้ วางแผน ออกแบบ คิดค้น ดัดแปลง ประยุกต์เลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ จัดดอกไม้ในโอกาสต่าง ๆ เทคนิคการรักษาดอกไม้ การจัด ดอกไม้เชิงธุรกิจ การควบคุมต้นทุนการผลิต และฝึกปฏิบัติการจัดดอกไม้ Study and practice the art of flower arranging. Principles of arranging types of flowers and leaves, planning, designing, inventing, modifying, applying, selecting materials and equipment for arranging flowers for various occasions, flower preservation techniques, business flower arranging. Production cost control and practice flower arranging	3(2-2-5)
65IHM223	การจัดการธุรกิจร้านกาแฟ Coffee Shop Business Management โครงสร้างองค์กรและการบริการในร้านกาแฟ สายพันธุ์ของเมล็ดกาแฟ วิธีการคัดแยกกาแฟ ระดับการคั่ว คุณสมบัติกาแฟ การคัดเลือก และการ จัดซื้อเมล็ดกาแฟ อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ และการเก็บรักษา รูปแบบการชงกาแฟลักษณะต่าง ๆ การออกแบบรายการกาแฟ และการตั้งราคา ควบคุมต้นทุน การเพิ่มมูลค่าด้วยศิลปะลาเต้อาร์ท (Latte Arts) Organization structure and service in coffee shop. Species, sources, selection and purchasing coffee beans. Equipment and tools. A variety of coffee making styles. Coffee menu designing and pricing. Cost control. Value added by Latte Arts.	3(2-2-5)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
65IHM414	การจัดการต้นทุนและรายได้ในธุรกิจโรงแรม Cost Control and Revenue Management in Hotel Business การควบคุมต้นทุนและการจัดซื้อของธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม การหาแหล่งสินค้า การต่อรองราคา การวางแผนและการจัดทำรายการอาหาร ตำรับอาหาร เทคนิคการตั้งราคาขาย การผลิตและพัฒนารายการอาหาร การควบคุมปริมาณและคุณภาพของอาหาร กลยุทธ์การเพิ่มประสิทธิภาพเพื่อสร้างรายได้สูงสุด การประมาณการรายได้และความต้องการห้องพัก เทคนิคการ กำหนดโครงสร้างราคาห้องพักและบริหารช่องทางการจำหน่ายในการจัดการรายได้การบริหาร การขายห้องพัก การจัดการความสัมพันธ์กับกลุ่มลูกค้าการบริหารจัดการรายได้แผนกบริการอาหาร และเครื่องดื่ม แผนกจัดเลี้ยงและอื่นๆ Cost control and procurement of food and beverage service business; sourcing; price negotiation; food menu planning and preparation; recipes; pricing techniques; food menu production and development; control of food quantity and quality; the optimization strategy for income maximization; estimation of income and room demand; techniques for setting the room rate structure and sales channel management in revenue management; room sales management; customer relationship management; and revenue management in the food and beverage department, the catering department, and other departments.	3(3-0-6)
65IHM333	การท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน Sustainable Tourism แนวคิดและหลักการของการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน มาตรการ การวางแผน และการควบคุมในการจัดการการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน โดยเน้นให้มีการวิเคราะห์การดำเนินธุรกิจการท่องเที่ยว และโรงแรม องค์ประกอบและรูปแบบการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน ผลกระทบการท่องเที่ยว และกลยุทธ์การพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน The concepts and principles of sustainable tourism; measure, 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.	3(3-0-6)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
65IHM334	การวางแผนและการจัดการธุรกิจนำเที่ยว Planning and Managing Tour Business แนวคิดเกี่ยวกับการวางแผน และการจัดการธุรกิจนำเที่ยว ธุรกิจการจัดการจุดหมายปลายทาง วิธีการและเทคนิคการสำรวจทรัพยากรทางการท่องเที่ยว แหล่งท่องเที่ยว การวางแผนรายการนำเที่ยว การเขียนกำหนดการ การคิดต้นทุน กำไร กำหนดราคาขาย เทคนิควิธีการติดต่อ การต่อรองราคา และการสำรองการใช้บริการกับผู้ผลิตหรือผู้ให้บริการทางการท่องเที่ยว การวางแผน ออกแบบ ผลิตภัณฑ์โฆษณาประชาสัมพันธ์ และนำเสนอผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวอย่างมืออาชีพ 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 planning, design and creating media and advertisement; professional presentation of tours and services;	3(3-0-6)
65IHM335	การจัดการลูกค้าสัมพันธ์สำหรับธุรกิจบริการและการโรงแรม Customer Relationship Management for Hospitality and Hotel Business ความหมายและความสำคัญ องค์ประกอบของการจัดการลูกค้าสัมพันธ์ กลยุทธ์ การวางแผนการจัดการลูกค้าสัมพันธ์ การวิเคราะห์ข้อมูลลูกค้า กระบวนการพัฒนาความสัมพันธ์กับลูกค้า กลยุทธ์การสื่อสารสำหรับการจัดการลูกค้าสัมพันธ์ การวัดและตัวชี้วัดความพึงพอใจของลูกค้า การวางแผนงบประมาณสำหรับการดำเนินงาน และระบบเทคโนโลยีสารสนเทศในการจัดการลูกค้าสัมพันธ์ 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.	3(3-0-6)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
65IHM336	การจัดการอาหารไทยในโรงแรม Thai Cuisine Management in Hotels ประวัติอาหารไทยที่อยู่ในความนิยม หลักการและเทคนิคในการประกอบอาหารไทยในโรงแรม ขั้นตอนการจัดซื้อและการเลือกวัตถุดิบอาหารไทย สุขอนามัยและความปลอดภัยทางด้านอาหาร คุณลักษณะที่ดีและเอกลักษณ์ของอาหารไทย การปรุงและจัดแต่งอาหารไทย ขนมไทยให้เข้ากับรสนิยมชาวต่างชาติ การฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารไทย The history of popular Thai cuisine; principles and cooking techniques of Thai cuisine in hotels; purchasing processes and selecting Thai cuisine ingredients; food hygiene and safety; Good features and uniqueness of Thai food Cooking, and dressing of Thai food and Thai desserts to suit the taste of foreigners, practice in cooking Thai cuisine.	3(2-2-5)
65IHM344	การจัดการอาหารนานาชาติในโรงแรม International Cuisine Management in Hotels ประวัติอาหารอาหารนานาชาติที่อยู่ในความนิยม หลักการและเทคนิคในการประกอบอาหารนานาชาติในโรงแรม ขั้นตอนการจัดซื้อและการเลือกวัตถุดิบอาหารนานาชาติ สุขอนามัยและความปลอดภัยทางด้านอาหาร คุณลักษณะที่ดีและเอกลักษณ์ของอาหารนานาชาติ การปรุงและจัดแต่งอาหารนานาชาติ การฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารนานาชาติ The history of popular the international cuisine; principles and cooking techniques of the international cuisine in hotels; purchasing processes and selecting the international cuisine ingredients; food hygiene and safety; Good features and uniqueness of the international food Cooking, practice in the international cuisine cooking.	3(2-2-5)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
65IHM337	การประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ Healthy Cuisine ความสำคัญของการออกแบบและพัฒนารายการอาหารเพื่อสุขภาพ ออกแบบและพัฒนา รายการอาหาร โภชนาการอาหาร การคัดเลือกวัตถุดิบให้สอดคล้องภาวะสุขภาพของผู้บริโภค การประยุกต์ใช้ วัตถุดิบทดแทนในการพัฒนาตำรับอาหารเพื่อสุขภาพ การคิดคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขาย การศึกษา คุณค่าทางโภชนาการ 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.	3(2-2-5)
65IHM338	ศิลปะการออกแบบการจัดอาหารและตกแต่งโต๊ะอาหาร Art of Food Designs and Table Decoration วิวัฒนาการ และวัฒนธรรมในการจัด แนวความคิดในการออกแบบ องค์ประกอบ หลักศิลป์ หลักการและประเภทของการจัดตกแต่ง การเลือกวัสดุ-อุปกรณ์ การดูแลรักษา ฝึกทักษะใน การออกแบบการจัดอาหารและตกแต่งโต๊ะให้เหมาะสมกับโอกาสต่าง ๆ Evolution, and cultural concepts of design, elements of art, principles and types of decoration, selecting materials and equipment, maintenance, skill practice on food design, garnishes and table decoration for different occasions.	3(2-2-5)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
65IHM403	การจัดการธุรกิจเพื่อสุขภาพ Wellness Business Management ความรู้ด้านสุขภาพโภชนาการและการออกกำลังกายที่จำเป็นต่อการบริการเพื่อสุขภาพสำหรับลูกค้า ผลิตภัณฑ์และบริการของธุรกิจเพื่อสุขภาพ แนวคิดในการจัดตั้งธุรกิจเพื่อสุขภาพ การบริหารองค์กรธุรกิจเพื่อสุขภาพ การวางแผนการตลาดกลยุทธ์การแข่งขัน แนวโน้มของธุรกิจเพื่อสุขภาพ Knowledge about nutrition, health and exercise necessary for wellness service; products and services in the wellness business; concepts of wellness business establishment; organizational management in the wellness business; marketing planning; competitive strategies. Wellness business trends	3(3-0-6)
65IHM410	การจัดการงานอีเวนต์ Event Management ความหมาย ประเภท การวางแผน แนวคิดและรูปแบบการจัดงานอีเวนต์ในลักษณะต่างๆ งานประชุมสัมมนา งานท่องเที่ยว เพื่อเป็นรางวัลงานเทศกาลงานประเพณีงานแสดงสินค้า งานนิทรรศการงานคอนเสิร์ต เป็นต้น ธุรกิจและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เทคนิคการนำเสนอและขายงาน กิจกรรมในงานอีเวนต์ การจัดงานอีเวนต์ การวัดและประเมินผลการจัดงาน การจัดการความเสี่ยงและแผนฉุกเฉิน Definitions, types and planning of concepts and patterns of events, meetings, conferences and seminars, incentive travels, festivals, traditional festivals, trade shows, exhibitions, concerts; related businesses and organizations; presentation and sales techniques; activities in events; event organization; event measurement and evaluation; risk management and emergency plan.	3(3-0-6)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
65IHM345	การจัดการอาหารพื้นถิ่นในธุรกิจโรงแรม Local Food Management in Hotel Business ความหมายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารพื้นถิ่น แนวคิดการจัดการด้านอาหารพื้นถิ่นของไทยแต่ละภาคและอาหารนานาชาติที่เป็นที่นิยม การเลือกซื้อวัตถุดิบ การจัดเตรียมและเก็บรักษาวัตถุดิบการควบคุมคุณภาพ เทคนิคการประกอบอาหารและการจัดแต่งอาหารสุกหอมอร่อยในการประกอบอาหารและการบริการอาหาร มาตรฐาน การพัฒนารายการอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่าและสุนทรีย์ภาพในการรับประทานอาหาร Definitions and basic knowledge of local food; concepts of the management of popular local Thai food in each region and international food; selection of raw materials; preparation and storage of raw materials; quality control; cooking techniques and food styling; hygiene in cooking and serving food; standards; and the development of food menu to add value and aesthetics eating	3(2-2-5)
65IHM346	เครื่องดื่มและไวน์ Beverage and Wine รูปแบบและประเภทของเครื่องดื่ม แอลกอฮอล์การเตรียมเครื่องมือและอุปกรณ์เพื่อการบริการเทคนิคและศิลปะการบริการเครื่องดื่ม จรรยาบรรณและมารยาทของพนักงานบริการเครื่องดื่ม ประเภทของไวน์พันธุ์องุ่นที่ใช้ในการผลิตไวน์ลักษณะเฉพาะของไวน์จากประเทศต่างๆการบริการไวน์แต่ละชนิดรูปแบบการบริการไวน์รวมทั้งเรียนรู้การจับคู่เครื่องดื่มกับอาหาร Forms and types of beverages; preparation of tools and equipment for the services; techniques and art of beverage service; ethics and etiquette of beverage service staff; types of wine; grapes varieties for wine production; unique characteristics of wines from different countries; serving each type of wine; patterns of serving wine; and learning about beverages and food pairings	3(3-0-6)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
65IHM347	การจัดการคุณภาพในธุรกิจโรงแรม Quality Management in Hotel Business ความหมายและความสำคัญของคุณภาพบริการ การแบ่งระดับคุณภาพบริการ การวางแผนด้วยวงจรแห่งความสำเร็จ การจัดการความเสี่ยง การจัดทำแผนภาพพิมพ์เขียวบริการ การกำหนดมาตรฐานการบริการเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ กลยุทธ์และกระบวนการสร้างประสบการณ์ลูกค้า การวิเคราะห์ช่องว่างในอุตสาหกรรมบริการและการท่องเที่ยว Definitions and importance of service quality; levels of service quality; planning utilizing the cycle of success; risk management; development of service blueprints; setting quantitative and qualitative service standards; strategies and processes for customer experience creation and gap analysis in the hospitality and tourism industry	3(3-0-6)
65IHM331	ขนมอบและเพสตรี Bakery and Pastry ศึกษาความหมายของเบเกอรี่ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมหวานและขนมอบ วัตถุดิบ เครื่องมือ และอุปกรณ์ การชั่งวัดตวง การใช้อุปกรณ์เครื่องมือ เทคนิคการเตรียมและการผลิตขนมปัง ประเภทต่างๆ ทั้งขนมปังยีสต์ ควิกเบรด และขนมปังชนิดพิเศษ คำจำกัดความของเพสตรี ประเภท วัตถุดิบ เครื่องมือและอุปกรณ์ เทคนิคการผลิตขนมอบและเพสตรี ทั้งเค้ก คุกกี้ พาย ทาร์ต ช็อคโกแลต 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	3(2-2-5)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
65IHM348	ธุรกิจร้านอาหารสตรีทฟู้ด Street Food Business ประเภทและรูปแบบของธุรกิจร้านอาหารสตรีทฟู้ด การจัดรายการอาหาร เครื่องดื่ม อุปกรณ์ เครื่องมือและเครื่องใช้ใน ธุรกิจร้านอาหารสตรีทฟู้ด วิธีการให้บริการ การวางแผนการทำธุรกิจร้านอาหารสตรีทฟู้ด การจัดการงบประมาณ การคำนวณต้นทุนและผลกำไร ฝึกปฏิบัติ Types and styles of street food business; menu design; beverages; utensils and tools for street food business; street food service; street food business planning; budget management; cost and profit calculation; practice	3(2-2-5)
65IHM231	การแกะสลักผักและผลไม้ในงานโรงแรม Vegetables and Fruits Carving in 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)
65IHM349	การจัดการธุรกิจเรือสำราญ Cruise Business Management ความหมาย ประเภทของธุรกิจเรือสำราญ องค์ประกอบธุรกิจเรือสำราญ ลักษณะการดำเนินงานในธุรกิจ หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจเรือสำราญ การติดต่อประสานงาน การจัดการทรัพยากรมนุษย์ในเรือสำราญ การจัดการงานท่าเรือการนำเสนองานผลิตภัณฑ์และบริการลูกค้าบนเรือสำราญ การจัดการความเสี่ยงในธุรกิจเรือสำราญ Definitions and types of cruise businesses; elements of the cruise business; characteristics of operations in the cruise business; cruise business-related organizations; contact and work coordination; human resource management in cruise ships; port management; presentation of products and services for customers on cruise ships; and risk management in the cruise business	3(3-0-6)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
65IHM350	ธุรกิจการบิน Aviation Business ประเภทสายการบิน ตารางเวลาการบิน รหัสที่ใช้ในสายการบิน ข้อมูลบนบัตรโดยสาร โครงสร้างองค์กรภายในสายการบิน บทบาทหน้าที่ของบุคลากรที่ให้บริการในสายการบิน การให้บริการภาคพื้นดิน และการให้บริการบนเครื่องบิน ประเภทอาหารและการบริการอาหารในเที่ยวบิน การดูแลความปลอดภัยของผู้โดยสาร Types of aviation; flight schedules; codes used by aviation; information on air tickets; aviation organizational structure; roles and responsibilities of aviation personnel; ground and inflight services; types of foods and inflight food services; and passenger safety	3(3-0-6)
65IHM417	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพการจัดการการบริการและการโรงแรม 1 Field Experience in Hospitality and Hotel Management 1 การฝึกปฏิบัติของนักศึกษาในเรื่องบุคลิกภาพอย่างมืออาชีพเพื่อการทำงานด้านการบริการและการโรงแรม พัฒนาทักษะเฉพาะตัว การแต่งกาย ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการใช้ภาษา การสัมภาษณ์งาน และการทำงานเป็นทีมและฝึกปฏิบัติงานในแผนกแม่บ้านในโรงแรม 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 Internship in the housekeeping department of the hotel.	3(2-2-5)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
65IHM418	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพการจัดการการบริการและการโรงแรม 2 Field Experience in Hospitality and Hotel Management 2 การฝึกปฏิบัติของนักศึกษาในเรื่องบุคลิกภาพอย่างมืออาชีพเพื่อการเข้าสู่งานด้านการบริการและการโรงแรม พัฒนาทักษะเฉพาะตัว การแต่งกาย ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการใช้ภาษา การสัมภาษณ์งาน และการทำงานเป็นทีมและฝึกปฏิบัติงานในแผนกครัวหรือแผนกอาหารและเครื่องดื่ม 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 Internship in the kitchen or food and beverage department of the hotel.	3(2-2-5)
65IHM415	การเตรียมสหกิจศึกษาการจัดการการบริการและการโรงแรม Preparation for Cooperative Education in Hospitality and Hotel Management จัดกิจกรรมเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาในสถานประกอบการ การรับรู้ของผู้เรียนในลักษณะอาชีพ และโอกาสของการประกอบอาชีพในธุรกิจการบริการและการโรงแรม 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.	1(45)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
65IHM416	สหกิจศึกษาการจัดการบริการและการโรงแรม Cooperative Education in Hospitality and Hotel Management เน้นการปฏิบัติงานด้านการบริการและการโรงแรม ในสถานการณ์จริงสถานประกอบการเสมือนเป็นพนักงานขององค์กร ผ่านการเรียนรู้ในสถานศึกษาร่วมกับการปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการ เรียนรู้กระบวนการดำเนินงาน ศึกษาปัญหาและแนวทางการแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นจากการปฏิบัติงาน 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 term paper	6(640)
65IHM419	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพการจัดการบริการและการโรงแรม Preparation for Field Experience in Hospitality and Hotel Management การเตรียมความพร้อมของนักศึกษาในเรื่องบุคลิกภาพอย่างมืออาชีพเพื่อการเข้าสู่งานด้านบริการในธุรกิจการบริการและการโรงแรม พัฒนาทักษะเฉพาะตัว การแต่งกาย ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการใช้ภาษา การสัมภาษณ์งาน และการทำงานเป็นทีมและความตระหนักรู้ด้านอาชีพที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจการบริการและการโรงแรม 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.	2(90)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
65IHM420	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพการจัดการบริการและการโรงแรม Field Experience in Hospitality and Hotel Management การฝึกปฏิบัติของนักศึกษาในเรื่องบุคลิกภาพอย่างมืออาชีพเพื่อการทำงานด้านการบริการและการโรงแรม พัฒนาทักษะเฉพาะตัว การแต่งกาย ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการใช้ภาษา การสัมภาษณ์งาน และการทำงานเป็นทีมและความตระหนักรู้ด้านอาชีพที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจบริการและการโรงแรม 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.	5(540)
65IHM251	ภาษาอังกฤษสำหรับการสื่อสารในธุรกิจบริการและการโรงแรม English for Communication in Hospitality and Hotel Business ฝึกทักษะภาษาอังกฤษด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน รวมทั้งคำศัพท์ที่ใช้ในการสื่อสารภายในองค์กรและระหว่างองค์กร Practicing English Listening, speaking, reading, and writing skulls including vocabulary for intra- and inter- organizational communication	3(3-0-6)
65IHM252	ภาษาอังกฤษสำหรับงานแม่บ้านในธุรกิจบริการและการโรงแรม English for Housekeeping in Hospitality and Hotel Business ฝึกทักษะภาษาอังกฤษทั้งการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน รวมทั้งศึกษาคำศัพท์ที่ใช้ในแผนกแม่บ้าน ประโยคสนทนาโต้ตอบกับลูกค้าหรือการให้บริการอื่นๆ ในห้องพักลูกค้า Practicing English skills of listening, speaking, reading and writing including studying vocabulary for used in housekeeping department; conversation with customers and in-room service	3(3-0-6)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
65IHM253	ภาษาอังกฤษสำหรับแผนกอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจบริการและการโรงแรม English for Food and Beverage Department in Hospitality and Hotel Business ฝึกทักษะภาษาอังกฤษด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน รวมทั้งคำศัพท์ที่ใช้ในแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม การต้อนรับลูกค้า และการบริการลูกค้าในห้องอาหาร Practicing English listening, speaking, reading, and writing skills including vocabulary for the food and beverage department, customer reception, and restaurant customer services.	3(3-0-6)
65IHM254	ภาษาอังกฤษสำหรับแผนกต้อนรับในธุรกิจบริการและการโรงแรม English for Front Office Department in Hospitality and Hotel Business ฝึกทักษะภาษาอังกฤษด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน รวมทั้งคำศัพท์ที่ใช้ในแผนกต้อนรับ การต้อนรับลูกค้า การรับจองห้องพัก การลงทะเบียน การเงินส่วนหน้า และการให้บริการข้อมูลข่าวสาร Practicing English listening, speaking, reading, and writing skills including vocabulary for the front office department, customer reception, room reservation, registration, front office finance, and information service.	3(3-0-6)
65IHM261	ภาษาญี่ปุ่นสำหรับการสื่อสารในธุรกิจบริการและการโรงแรม Japanese for Communication in Hospitality and Hotel Business ฝึกทักษะภาษาญี่ปุ่นด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน รวมทั้งคำศัพท์ที่ใช้ในการสื่อสารภายในองค์กรและระหว่างองค์กร Practicing Japanese listening, speaking, reading, and writing skills including vocabulary for intra- and inter- organizational communication	3(3-0-6)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
65IHM262	ภาษาญี่ปุ่นสำหรับงานแม่บ้านในธุรกิจการบริการและการโรงแรม Japanese for Housekeeping in Hospitality and Hotel Business ฝึกทักษะภาษาญี่ปุ่นด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน รวมทั้งศึกษาคำศัพท์ที่ใช้ในแผนกแม่บ้าน การสนทนาโต้ตอบกับลูกค้า และการบริการอื่นๆในห้องพักลูกค้า Practicing Japanese listening, speaking, reading, and writing skills including studying vocabulary for the housekeeping department, conversations with customers, and in-room services	3(3-0-6)
65IHM263	ภาษาญี่ปุ่นสำหรับแผนกอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจการบริการและการโรงแรม Japanese for Food and Beverage Department in Hospitality and Hotel Business ฝึกทักษะภาษาญี่ปุ่นด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน รวมทั้งคำศัพท์ที่ใช้ในแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม การต้อนรับลูกค้า และการบริการลูกค้าในห้องอาหาร Practicing Japanese listening, speaking, reading, and writing skills including vocabulary for the food and beverage department, customer reception, and restaurant customer services	3(3-0-6)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
65IHM264	ภาษาญี่ปุ่นสำหรับแผนกต้อนรับในธุรกิจบริการและการโรงแรม Japanese for Front Office Department in Hospitality and Hotel Business ฝึกทักษะภาษาญี่ปุ่นด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน รวมทั้งคำศัพท์ที่ใช้ในแผนกต้อนรับ การต้อนรับลูกค้า การรับจองห้องพัก การลงทะเบียน การเงินส่วนหน้า และการให้บริการข้อมูลข่าวสาร Practicing Japanese listening, speaking, reading, and writing skills including vocabulary for the front office department, customer reception, room reservation, registration, front office finance, and information service	3(3-0-6)
65IHM271	ภาษาจีนสำหรับการสื่อสารในธุรกิจบริการและการโรงแรม Chinese for Communication in Hospitality and Hotel Business ฝึกทักษะภาษาจีนด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน รวมทั้งคำศัพท์ที่ใช้ในการสื่อสารภายในองค์กรและระหว่างองค์กร Practicing Chinese listening, speaking, reading, and writing skills including vocabulary for intra- and inter- organizational communication	3(3-0-6)
65IHM272	ภาษาจีนสำหรับงานแม่บ้านในธุรกิจบริการและการโรงแรม Chinese for Housekeeping in Hospitality and Hotel Business ฝึกทักษะภาษาจีนด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน รวมทั้งศึกษาคำศัพท์ที่ใช้ในแผนกแม่บ้าน การสนทนาโต้ตอบกับลูกค้า และการบริการอื่นๆในห้องพักลูกค้า Practicing Chinese listening, speaking, reading, and writing skills including studying vocabulary for the housekeeping department, conversations with customers, and in-room services	3(3-0-6)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
65IHM273	ภาษาจีนสำหรับแผนกอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจ การบริการและการโรงแรม Chinese for Food and Beverage Department in Hospitality and Hotel Business ฝึกทักษะภาษาจีนด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน รวมทั้งคำศัพท์ที่ใช้ใน แผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม การต้อนรับลูกค้า และการบริการลูกค้าในห้องอาหาร Practicing Chinese listening, speaking, reading, and writing skills including vocabulary for the food and beverage department, customer reception, and restaurant customer services	3(3-0-6)
65IHM274	ภาษาจีนสำหรับแผนกต้อนรับในธุรกิจบริการและการโรงแรม Chinese for Front Office Department in Hospitality and Hotel Business ฝึกทักษะภาษาจีนด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน รวมทั้งคำศัพท์ที่ใช้ใน แผนกต้อนรับ การต้อนรับลูกค้า การรับจองห้องพัก การลงทะเบียน การเงินส่วนหน้า และการให้บริการ ข้อมูลข่าวสาร Practicing Chinese listening, speaking, reading, and writing skills including vocabulary for the front office department, customer reception, room reservation, registration, front office finance, and information service	3(3-0-6)
65IHM281	ภาษาเกาหลีสำหรับการสื่อสารในธุรกิจบริการและการโรงแรม Korean for Communication in Hospitality and Hotel Business ฝึกทักษะภาษาเกาหลีด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน รวมทั้งคำศัพท์ที่ใช้ ในการสื่อสารภายในองค์กรและระหว่างองค์กร Practicing Korean listening, speaking, reading, and writing skills including vocabulary for intra- and inter- organizational communication.	3(3-0-6)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
65IHM282	ภาษาเกาหลีสำหรับงานแม่บ้านในธุรกิจการบริการและการโรงแรม Korean for Housekeeping in Hospitality and Hotel Business ฝึกทักษะภาษาเกาหลีด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน รวมทั้งศึกษา คำศัพท์ที่ใช้ในแผนกแม่บ้าน การสนทนาโต้ตอบกับลูกค้า และการบริการอื่นๆในห้องพักลูกค้า Practicing Korean listening, speaking, reading, and writing skills including studying vocabulary for the housekeeping department, conversations with customers, and in-room services	3(3-0-6)
65IHM283	ภาษาเกาหลีสำหรับแผนกอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจ การบริการและการโรงแรม Korean for Food and Beverage Department in Hospitality and Hotel Business ฝึกทักษะภาษาเกาหลีด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน รวมทั้งคำศัพท์ที่ใช้ ในแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม การต้อนรับลูกค้า และการบริการลูกค้าในห้องอาหาร Practicing Korean listening, speaking, reading, and writing skills including vocabulary for the food and beverage department, customer reception, and restaurant customer services	3(3-0-6)
65IHM284	ภาษาเกาหลีสำหรับแผนกต้อนรับในธุรกิจการบริการและการโรงแรม Korean for Front Office Department in Hospitality and Hotel Business ฝึกทักษะภาษาเกาหลีทั้งการฟัง การพูด การอ่านและการเขียนรวมทั้งศึกษาคำศัพท์ ที่ ใช้ในแผนกต้อนรับ การต้อนรับลูกค้า การรับจองห้องพัก การลงทะเบียน การเงินส่วนหน้า การให้บริการ ข้อมูลข่าวสาร 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	3(3-0-6)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
65IHM291	ภาษาไทยสำหรับการสื่อสารในธุรกิจบริการและการโรงแรม Thai for Communication in Hospitality and Hotel Business ฝึกทักษะภาษาไทยด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน รวมทั้งคำศัพท์ที่ใช้ในแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม การต้อนรับลูกค้า และการบริการลูกค้าในห้องอาหาร Practicing Thai listening, speaking, reading, and writing skills including vocabulary for the food and beverage department, customer reception, and restaurant customer services	3(3-0-6)
65IHM292	ภาษาไทยสำหรับงานแม่บ้านในธุรกิจบริการและการโรงแรม Thai for Housekeeping in Hospitality and Hotel Business ฝึกทักษะภาษาไทยด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน รวมทั้งศึกษาคำศัพท์ที่ใช้ในแผนกแม่บ้าน การสนทนาโต้ตอบกับลูกค้า และการบริการอื่นๆในห้องพักรักษาตัว Practicing Thai listening, speaking, reading, and writing skills including studying vocabulary for the housekeeping department, conversations with customers, and in-room services	3(3-0-6)
65IHM293	ภาษาไทยสำหรับแผนกอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจบริการและการโรงแรม Thai for Food and Beverage Department in Hospitality and Hotel Business ฝึกทักษะภาษาไทยทั้งการฟัง การพูด การอ่านและการเขียนรวมทั้งศึกษาคำศัพท์ที่ใช้ในแผนกต้อนรับ การต้อนรับลูกค้า การรับจองห้องพัก การลงทะเบียน การเงินส่วนหน้า การให้บริการข้อมูลข่าวสาร Practicing Thai listening, speaking, reading, and writing skills including vocabulary for the front office department, customer reception, room reservation, registration, front office finance, and information service	3(3-0-6)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
65IHM294	ภาษาไทยสำหรับแผนกต้อนรับในธุรกิจการบริการและการโรงแรม Thai for Front Office Department in Hospitality and Hotel Business ฝึกทักษะภาษาไทยทั้งการฟัง การพูด การอ่านและการเขียนรวมทั้งศึกษาคำศัพท์ ที่ใช้ในแผนกต้อนรับ การต้อนรับลูกค้า การรับจองห้องพัก การลงทะเบียน การเงินส่วนหน้า การให้บริการข้อมูลข่าวสาร Practicing Thai listening, speaking, reading, and writing skills including vocabulary for the front office department, customer reception, room reservation, registration, front office finance, and information service	3(3-0-6)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
65VGE101	อัตลักษณ์บัณฑิตวไลยอลงกรณ์	3(2-2-5)

VRU Identity

ศึกษาความเป็นมาของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ เพื่อเสริมสร้างความภาคภูมิ ต่อสถาบันการศึกษาแห่งนี้ เรียนรู้พระราชประวัติและพระราชกรณียกิจของรัชกาลที่ 9 และรัชกาลที่ 10 หลักการทรงงาน หลักทศพิธราชธรรม หลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง เป้าหมายการพัฒนาอย่างยั่งยืน การประยุกต์ใช้ศาสตร์พระราชาในฐานะบัณฑิตวไลยอลงกรณ์ที่มีความรับผิดชอบ ต่อตนเอง มหาวิทยาลัยและสังคม การเป็นบัณฑิตจิตอาสา โดยใช้เครื่องมือวิศวกรรมสังคมในการดำเนินโครงการแก้ไขปัญหาเพื่อร่วมพัฒนาชุมชน

Explore the history of Valaya Alongkorn Rajabhat University to cultivate a deep sense of pride in this esteemed educational institution, gaining insights into the royal history and duties of King Rama 9th and King Rama 10th, the principles of their work, the ten Royal Virtues, and the Philosophy of Sufficiency Economy, Sustainable Development Goals (SDGs). As a Valaya Alongkorn degree holder, apply the King's philosophy, taking personal responsibility for the university and society, and engage as a graduate volunteer, using social engineering tools to conduct projects, solve problems, and actively contribute to community development.

65VGE102	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารอย่างสร้างสรรค์	3(2-2-5)
----------	---------------------------------------	----------

Thai Language for Creative Communication

ศึกษาแนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับการใช้ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ พัฒนาทักษะการฟัง การพูด การอ่าน การเขียน อย่างมีวิจารณ์ญาณและสร้างสรรค์ ฝึกออกแบบและผลิต สื่อสำหรับการนำเสนอ ประยุกต์ใช้ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารเชิงบวกผ่านสื่อดิจิทัลและสถานการณ์จริงในชีวิตประจำวัน

Delve into the theories and approaches related to utilizing the Thai language for effective communication, develop proficiency in listening, speaking, reading, and writing, while refining critical and creative thinking skills, and actively participate in practical exercises to create and produce media for presentations, with employing the Thai language for positive communication in both digital media and real-life situations.

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
65VGE103	ภาษาอังกฤษ: ประตูลู่สากล Connecting English: Connecting the World	3(2-2-5)
ฝึกทักษะการฟัง พูด อ่านและเขียนภาษาอังกฤษในสถานการณ์ต่างๆ การใช้ชีวิตในรั้วมหาวิทยาลัย การท่องเที่ยว การใช้เวลาว่าง การซื้อสินค้า การดูแลสุขภาพ การใช้สื่อสังคมออนไลน์ การเสพความบันเทิงในรูปแบบต่างๆ โดยเรียนรู้และฝึกฝนการใช้ภาษาทั้งในบริบทของสังคมไทย และสังคมโลก		
Refine English communication skills in listening, speaking, reading, and writing across diverse real-life scenarios including campus life, travel, leisure, shopping, healthcare, social media, and various types of entertainment encompassing language use within both Thai society and broader global community.		
65VGE104	การออกแบบชีวิตและสังคมแห่งความสุข Designing Life and a Society of Well-Being	3(2-2-5)
ศึกษากระบวนการคิดเชิงออกแบบ กระบวนการคิดเชิงอนาคต การออกแบบชีวิตที่มีความสุข การออกแบบสังคมแห่งความสุข กระบวนทัศน์ด้านสุขภาวะ การรอบรู้ด้านสุขภาวะการเปลี่ยนแปลงของสังคมโลก ทักษะการบริหารและจัดการการเงิน การสร้างเสริมสุขภาวะทางด้านร่างกาย โภชนาการ การใช้จ่าย การออกกำลังกาย ความปลอดภัยในชีวิตประจำวัน การปฐมพยาบาลเบื้องต้น การคุมกำเนิดสมัยใหม่และความเท่าเทียมทางเพศ		
Examine design thinking, futuristic design, crafting happiness, and nurturing health, embracing a health-focused perspective, stay aware of global societal changes, financial literacy, developing and advocating physical well-being, nutrition, drug use, exercise, daily safety practices, first aid, modern contraception, and gender equality.		
65VGE105	คนรุ่นใหม่หัวใจดิจิทัล New Generation with a Digital Heart	3(2-2-5)
ศึกษาความเป็นพลเมืองดิจิทัลที่ทันต่อการเปลี่ยนแปลงโลก การรักษาอัตลักษณ์ที่ดีของตนเอง การคิดวิเคราะห์อย่างมีวิจารณญาณ การรักษาความปลอดภัย การรักษาข้อมูลส่วนตัว การจัดสรรเวลาหน้าจอ การบริหารจัดการข้อมูล การรับมือกับภัยคุกคาม และการใช้เทคโนโลยีอย่างมีจริยธรรม การเข้าใจดิจิทัล ความก้าวหน้าของเทคโนโลยีสารสนเทศในยุคดิจิทัล และการเลือกใช้เทคโนโลยีดิจิทัลอย่างสร้างสรรค์		
Explore the digital citizenship in response to global changes, cultivating a positive identity, fostering critical and analytical thinking, ensuring security and privacy protection, managing screen time, handling data, responding to threats, and practicing ethical technology use-all while enhancing, digital literacy and leveraging in the digital age, choosing to use these digital tools creatively.		

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
65VGE106	การคิดเชิงออกแบบ Design Thinking ศึกษากระบวนการคิดเชิงออกแบบ การสร้างความเข้าใจ การกำหนดกรอบปัญหา การเสนอแนวทางพัฒนา การสร้างต้นแบบและการทดสอบต้นแบบนวัตกรรมเพื่อแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในชีวิตประจำวัน และพัฒนาคุณภาพชีวิตอย่างยั่งยืน Investigate the principles of design thinking, encompassing empathizing, problem definition, ideation, prototype creation, and prototype testing for real-life problem solving, applying these principles to enhance and develop the sustainable quality of life.	3(2-2-5)
65VGE107	แบกเป้เที่ยว Backpacking ศึกษา และวิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงของสังคม วัฒนธรรม เศรษฐกิจ การเมือง เทคโนโลยี ทรัพยากรธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อม การปรับตัวในยุคเทคโนโลยีเปลี่ยนโลก การเตรียมความพร้อมและตั้งรับการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศของโลกผ่านการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน Study and assess changes in socio-cultural, economic, political, technological, natural resources and environment, adapting to disruptive technology, and preparing for climate change through sustainable tourism.	3(2-2-5)
65VGE108	การประกอบการทางสังคม Social Entrepreneurship ศึกษาความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับบทบาทผู้ประกอบการทางสังคม รูปแบบทางธุรกิจของการประกอบการเพื่อสังคมสู่เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน กระบวนการแก้ไขปัญหาทางสังคม การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมและศักยภาพ การสร้างแบบจำลองโมเดลธุรกิจ และการเขียนแผนทางธุรกิจเพื่อสังคม Explore the fundamentals of social entrepreneurship roles; business models aligning with sustainable development goals, the process of addressing social issues through SWOT analysis and Business Model Canvas (BMC), and crafting a social business plan.	3(2-2-5)

4. แผนการศึกษาและการกระจายความรับผิดชอบของผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร ลงสู่รายวิชาและผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี

ชั้นปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1				PLOs											
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	PLO8	PLO9	PLO10	PLO11	PLO12
หมวดวิชา ศึกษาทั่วไป	65VGE101	อัตลักษณ์บัณฑิต วไลยอลงกรณ์	3(2-2-5)	✓											
	65VGE102	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารอย่าง สร้างสรรค์	3(2-2-5)		✓										
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาพื้นฐาน วิชาชีพ (บังคับเรียน)	65IHM101	การพัฒนาบุคลากรเพื่อการ บริการและการโรงแรม	3(2-2-5)							✓					
	65IHM113	จิตวิทยาการบริการ	3(3-0-6)							✓					✓
	65IHM115	พฤติกรรมนักท่องเที่ยวและการ สื่อสารข้าม วัฒนธรรม	3(3-0-6)							✓					
	65IHM112	การจัดการธุรกิจโรงแรม	3(3-0-6)							✓	✓		✓		
วิชาเสริมพื้นฐาน	65VLE101	การเตรียมพร้อมทักษะ ภาษาอังกฤษระดับอุดมศึกษา	3(3-0-6) ไม่นับ หน่วยกิต						✓						
รวมหน่วยกิต			18												

ชั้นปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2				PLOs											
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	PLO8	PLO9	PLO10	PLO11	PLO12
หมวดวิชา ศึกษาทั่วไป	65VGE103	ภาษาอังกฤษ: ประตูลู่สากล	3(2-2-5)		✓										
	65VGE104	การออกแบบชีวิตและสังคมแห่ง ความสุข	3(2-2-5)			✓									
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาพื้นฐาน วิชาชีพ (บังคับเรียน)	65IHM116	การจัดการสิ่งแวดล้อมสำหรับ ธุรกิจการบริการและการโรงแรม	3(2-2-5)							✓					✓
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาวิชาชีพ (วิชาชีพบังคับ)	65IHM117	การดำเนินงานและการจัดการ อาหารและเครื่องดื่ม	3(2-2-5)							✓	✓		✓		✓
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาวิชาชีพ เลือก(วิชาความ สนใจเฉพาะ)	65IHM118	ศิลปะการจัดดอกไม้และการ ตกแต่งร่วมสมัย	3(2-2-5)									✓	✓		✓
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาวิชาชีพ เลือก(วิชาภาษา ต่างประเทศ เพื่ออาชีพ)	65IHMXXX	กลุ่มวิชาต่างประเทศเพื่องาน อาชีพ 1	3(3-0-6)						✓						
รวมหน่วยกิต			18												

ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1				PLOs											
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	PLO8	PLO9	PLO10	PLO11	PLO12
หมวดวิชา ศึกษาทั่วไป	65VGE105	คนรุ่นใหม่หัวใจดิจิทัล	3(2-2-5)		✓		✓								
	65VGE106	การคิดเชิงออกแบบ	3(2-2-5)		✓			✓							
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาพื้นฐาน วิชาชีพ (บังคับเรียน)	65IHM232	กฎหมายและจริยธรรมสำหรับ ธุรกิจการบริการและการโรงแรม	3(3-0-6)							✓					
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาวิชาชีพ (วิชาชีพบังคับ)	65IHM233	การจัดการงานแม่บ้าน	3(2-2-5)						✓				✓		✓
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาวิชาชีพเลือก (วิชาความสนใจ เฉพาะ)	65IHM207	การดำเนินงานบาร์และ เครื่องดื่ม	3(2-2-5)										✓		
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาวิชาชีพเลือก (วิชาภาษา ต่างประเทศ เพื่ออาชีพ)	65IHMXXX	กลุ่มวิชาต่างประเทศเพื่องาน อาชีพ 2	3(3-0-6)						✓						
วิชาเสริมพื้นฐาน	65VLE210	กลยุทธ์การฟัง-พูดสำหรับ ผู้เรียนภาษาอังกฤษเป็น ภาษาต่างประเทศ	3 (2-2-5) ไม่นับ หน่วยกิต						✓						
รวมหน่วยกิต			18												

ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2				PLOs											
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	PLO8	PLO9	PLO10	PLO11	PLO12
หมวดวิชา ศึกษาทั่วไป	65VGE107	แบกเป้เที่ยว	3(2-2-5)	✓	✓		✓								
	65VGE108	การประกอบการทางสังคม	3(2-2-5)					✓							
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาพื้นฐาน วิชาชีพ (บังคับเรียน)	65IHM224	การจัดการทรัพยากรมนุษย์ สำหรับธุรกิจบริการและ การโรงแรม	3(3-0-6)							✓	✓				
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาวิชาชีพ (วิชาชีพบังคับ)	65IHM206	ศิลปะการประกอบอาหาร และการจัดการงานครัว	3(2-2-5)										✓		
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาวิชาชีพเลือก (วิชาความสนใจ เฉพาะ)	65IHM223	การจัดการธุรกิจร้านกาแฟ	3(2-2-5)							✓	✓				
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาวิชาชีพเลือก (วิชาภาษาต่างประเทศ เพื่ออาชีพ)	65IHMXXX	กลุ่มวิชาต่างประเทศเพื่อ งานอาชีพ 3	3(3-0-6)						✓						
กลุ่มวิชาฝึก ประสบการณ์วิชาชีพ ระหว่างปีการศึกษา (บังคับเรียน)	65IHM417	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ การจัดการบริการและ การโรงแรม 1	3(2-2-5)										✓		✓
รวมหน่วยกิต			21												

ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1				PLOs											
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	PLO8	PLO9	PLO10	PLO11	PLO12
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาพื้นฐาน วิชาชีพ (บังคับเรียน)	65IHM340	เทคโนโลยีดิจิทัลสำหรับ ธุรกิจโรงแรม	3(3-0-6)								✓		✓	✓	
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาวิชาชีพ (วิชาชีพบังคับ)	65IHM303	การดำเนินงานและการ จัดการงานบริการส่วนหน้า	3(2-2-5)							✓	✓		✓		
	65IHM305	วิจัยและพัฒนาเพื่อการ บริการและการโรงแรม	3(2-2-5)									✓		✓	
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาวิชาชีพเลือก (วิชาความสนใจเฉพาะ)	65IHM333	การท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน	3(3-0-6)							✓	✓				
หมวดวิชาเลือกเสรี	65IHMXXX	รายวิชาเลือกเสรี 1	3(3-0-6)												
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาวิชาชีพเลือก (วิชาภาษาต่างประเทศ เพื่ออาชีพ)	65IHMXXX	กลุ่มวิชาต่างประเทศเพื่อ งานอาชีพ 4	3(3-0-6)						✓						
วิชาเสริมพื้นฐาน	65VLE205	ภาษาอังกฤษเพื่อการ เตรียมพร้อมเข้าสู่งานอาชีพ	3(3-0-6) ไม่นับ หน่วยกิต						✓						
รวมหน่วยกิต			18												

ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2				PLOs											
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	PLO8	PLO9	PLO10	PLO11	PLO12
หมวดวิชาเฉพาะกลุ่ม วิชาวิชาชีพ (วิชาชีพบังคับ)	65IHM321	การบัญชีเบื้องต้นสำหรับ ธุรกิจโรงแรมการตลาดธุรกิจ	3(2-2-5)							✓	✓				
	65IHM341	บริการในยุคดิจิทัล	3(3-0-6)							✓	✓			✓	✓
	65IHM326	การดำเนินงานและบริการ จัดเลี้ยง	3(2-2-5)								✓		✓		
หมวดวิชาเลือกเสรี	65IHMXXX	รายวิชาเลือกเสรี 2	3(3-0-6)												
วิชาเสริมพื้นฐาน	65VLE310	กลยุทธ์การอ่าน-เขียน สำหรับผู้เรียน ภาษาอังกฤษ เป็นภาษาต่างประเทศ	3(3-0-6) ไม่นับ หน่วยกิต						✓						
กลุ่มวิชาฝึก ประสบการณ์วิชาชีพ ระหว่างปีการศึกษา (บังคับเรียน)	65IHM418	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ การจัดการบริการและ การโรงแรม 2	3(2-2-5)										✓		✓
รวมหน่วยกิต			15												

ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1				PLOs											
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	PLO8	PLO9	PLO10	PLO11	PLO12
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาพื้นฐาน วิชาชีพ (บังคับเรียน)	65IHM411	นวัตกรรมการเป็น ผู้ประกอบการในธุรกิจ โรงแรม	3(2-2-5)								✓	✓			
หมวดวิชาเฉพาะกลุ่ม วิชาวิชาชีพ (วิชาชีพบังคับ)	65IHM412	สัมมนาประเด็นร่วมสมัยใน ธุรกิจบริการและการโรงแรม การวางแผนและพัฒนา	3(2-2-5)							✓		✓			
	65IHM413	ธุรกิจการบริการและการ โรงแรม	3(3-0-6)							✓	✓			✓	✓
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาวิชาชีพเลือก (วิชาความสนใจเฉพาะ)	65IHM414	การจัดการต้นทุนและรายได้ ในธุรกิจโรงแรม	3(3-0-6)							✓	✓				
กลุ่มวิชาฝึก ประสบการณ์วิชาชีพ ก่อนจบการศึกษา/ สหกิจศึกษา (เลือกเรียน)	65IHM415	การเตรียมสหกิจศึกษาการ จัดการการบริการและการ โรงแรม	1(45)												✓
	65IHM419	หรือ การเตรียมฝึกประสบการณ์ วิชาชีพการจัดการการ บริการและการโรงแรม	2(90)												✓
รวมหน่วยกิต			13 หรือ 14												

ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2				PLOs											
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	PLO8	PLO9	PLO10	PLO11	PLO12
กลุ่มวิชาฝึก ประสบการณ์วิชาชีพ ก่อนจบการศึกษา/สห กิจศึกษา (เลือกเรียน)	65IHM416	สหกิจศึกษาการจัดการการ บริการและการโรงแรม	6(640)										✓		✓
	65IHM420	หรือ การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ การจัดการการบริการและ การโรงแรม	5(540)										✓		✓
รวมหน่วยกิต			5 หรือ 6												

5. แผนที่กระจายความรับผิดชอบของผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

วิชา/รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร																			
	PLO1				PLO2				PLO3				PLO4				PLO5			
	K1	S1	E1	C1	K2	S2	E2	C2	K3	S3	E3	C3	K4	S4	E4	C4	K5	S5	E5	C5
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป																				
65VGE101 อัตลักษณ์บัณฑิตวไลยอลงกรณ์	1,2	1,2,3	1,2,3	1																
65VGE102 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารอย่างสร้างสรรค์					1	1	1	1												
65VGE103 ภาษาอังกฤษ: ประตู่สู่สากล					1	1	1	1												
65VGE104 การออกแบบชีวิตและสังคมแห่งความสุข									1,2	1,2	1	1,2								
65VGE105 คนรุ่นใหม่หัวใจดิจิทัล								1					1,2,3	1	1	1				
65VGE106 การคิดเชิงออกแบบ								1									2,3	1	1	1
65VGE107 แยกแยะเฝ้าระวัง	3	2	3					1					4							
65VGE108 การประกอบการทางสังคม																	1	1,2	1	1

วิชา/รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร																			
	PLO6	PLO7				PLO8		PLO9			PLO10			PLO11			PLO12			
	S1	K2	S2	E2	C2	K3	S3	K4	S4	E4	K5	S5	C5	K6	S6	E6	K7	S7	E7	C7
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ																				
รหัสวิชา 65IHM101 ชื่อวิชา การพัฒนาบุคลากรภาพ เพื่อการบริหารและการโรงแรม													1,2, 3							
รหัสวิชา 65IHM411 ชื่อวิชา นวัตกรรมความเป็น ผู้ประกอบการในธุรกิจโรงแรม						2,3	1,2,3	2	2											
รหัสวิชา 65IHM112 ชื่อวิชา การจัดการธุรกิจ โรงแรม		1		1		2														
รหัสวิชา 65IHM113 ชื่อวิชา จิตวิทยาการบริการ			1	1	1												1	2		1,3
รหัสวิชา 65IHM232 ชื่อวิชา กฎหมายและจริยธรรม สำหรับธุรกิจการบริการและการโรงแรม		1		1	1															
รหัสวิชา 65IHM115 ชื่อวิชา พฤติกรรมนักท่องเที่ยว และการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม			1	1													1	2		
รหัสวิชา 65IHM116 ชื่อวิชา การจัดการสิ่งแวดล้อม สำหรับธุรกิจการบริการและการโรงแรม		1		1	1															3
รหัสวิชา 65IHM224 ชื่อวิชา การจัดการทรัพยากร มนุษย์สำหรับธุรกิจการบริการและการโรงแรม		1		1		2														
รหัสวิชา 65IHM340 ชื่อวิชา เทคโนโลยีดิจิทัล สำหรับธุรกิจโรงแรม						2					1,2	1,2		1	1	1				
กลุ่มวิชาชีพบังคับ																				
รหัสวิชา 65IHM233 ชื่อวิชา การจัดการงานแม่บ้าน	1										1	1,3						1	1	1,2,3
รหัสวิชา 65IHM206 ชื่อวิชา ศิลปะการประกอบ อาหารและการจัดการงานครัว											1	1	2							

วิชา/รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร																			
	PLO6	PLO7				PLO8		PLO9			PLO10			PLO11			PLO12			
	S1	K2	S2	E2	C2	K3	S3	K4	S4	E4	K5	S5	C5	K6	S6	E6	K7	S7	E7	C7
รหัสวิชา 65IHM341 ชื่อวิชา การตลาดธุรกิจบริการในยุคดิจิทัล			1		1	1,2,3	1,2,3									1	1,2		1	1,2
รหัสวิชา 65IHM303 ชื่อวิชา การดำเนินงานและการจัดการงานบริการส่วนหน้า				1		2					1,2	1,2,3	1							
รหัสวิชา 65IHM413 ชื่อวิชา การวางแผนและพัฒนาธุรกิจการบริการและการโรงแรม			1		1	1,2,3	1,2,3									1	1,2		1	1,2
รหัสวิชา 65IHM305 ชื่อวิชา วิจัยและพัฒนาเพื่อการบริหารและการโรงแรม								1	1	1						1				
รหัสวิชา 65IHM321 ชื่อวิชา การบัญชีเบื้องต้นสำหรับธุรกิจโรงแรม						1	1													
รหัสวิชา 65IHM117 ชื่อวิชา การดำเนินงานและการจัดการอาหารและเครื่องดื่ม			1	1	1	2					1	1					2	1,2	1	1,2,3
รหัสวิชา 65IHM326 ชื่อวิชา การดำเนินงานและบริการจัดเลี้ยง				1		2	2				1,2	1,2,3	1							
รหัสวิชา 65IHM412 ชื่อวิชา สัมมนาประเด็นร่วมสมัยในธุรกิจการบริการและการโรงแรม			1		1				2											
กลุ่มวิชาชีพเลือก																				
กลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะวิชาชีพ																				
รหัสวิชา 65IHM342 ชื่อวิชา ธุรกิจนำเที่ยวและการจัดนำเที่ยวที่มีลักษณะเฉพาะ	1		1		1		2											2		
รหัสวิชา 65IHM343 ชื่อวิชา มาตรฐานการจัดการโฮมสเตย์และการจัดการที่พักที่มีลักษณะเฉพาะ								2									2	1		

วิชา/รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร																			
	PLO6	PLO7				PLO8		PLO9			PLO10			PLO11			PLO12			
	S1	K2	S2	E2	C2	K3	S3	K4	S4	E4	K5	S5	C5	K6	S6	E6	K7	S7	E7	C7
รหัสวิชา 65IHM207 ชื่อวิชา การดำเนินงานบาร์และเครื่องดื่ม											1	1	2							
รหัสวิชา 65IHM118 ชื่อวิชา ศิลปะการจัดดอกไม้และการตกแต่งร่วมสมัย									2		1									3
รหัสวิชา 65IHM223 ชื่อวิชา การจัดการธุรกิจร้านอาหาร				1		2	1,2													
รหัสวิชา 65IHM414 ชื่อวิชา การจัดการต้นทุนและรายได้ในธุรกิจโรงแรม				1		1	1													
รหัสวิชา 65IHM333 ชื่อวิชา การท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน				1	1		2													
รหัสวิชา 65IHM334 ชื่อวิชา การวางแผนและการจัดการธุรกิจนำเที่ยว						2	2													3
รหัสวิชา 65IHM335 ชื่อวิชา การจัดการลูกค้าสัมพันธ์สำหรับธุรกิจบริการและการโรงแรม			1	1	1						1	1,3								
รหัสวิชา 65IHM336 ชื่อวิชา การจัดการอาหารไทยในโรงแรม											1	1	2							
รหัสวิชา 65IHM344 ชื่อวิชา การจัดการอาหารนานาชาติในโรงแรม											1	1	2							
รหัสวิชา 65IHM337 ชื่อวิชา การประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ											1	1	2							
รหัสวิชา 65IHM338 ชื่อวิชา ศิลปะการออกแบบการจัดอาหารและตกแต่งโต๊ะอาหาร									2				2							

วิชา/รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร																			
	PLO6	PLO7				PLO8		PLO9			PLO10			PLO11			PLO12			
	S1	K2	S2	E2	C2	K3	S3	K4	S4	E4	K5	S5	C5	K6	S6	E6	K7	S7	E7	C7
รหัสวิชา 65IHM403 ชื่อวิชา การจัดการธุรกิจสุขภาพ				1		2	2	2												
รหัสวิชา 65IHM410 ชื่อวิชา การจัดการงานอีเวนต์				1		2														
รหัสวิชา 65IHM345 ชื่อวิชา การจัดการอาหารพื้นถิ่นในธุรกิจโรงแรม											1	1	2							
รหัสวิชา 65IHM346 ชื่อวิชา เครื่องดื่มและไวน์											1	1	2							
รหัสวิชา 65IHM347 ชื่อวิชา การจัดการคุณภาพในธุรกิจโรงแรม						2	2													
รหัสวิชา 65IHM331 ชื่อวิชา ขนมอบและเพสตรี			1				1						2							
รหัสวิชา 65IHM348 ชื่อวิชา ธุรกิจร้านอาหารสตรีฟู้ด						1	1,2					1								
รหัสวิชา 65IHM231 ชื่อวิชา การแกะสลักผักและผลไม้ในงานโรงแรม									2				2							
รหัสวิชา 65IHM349 ชื่อวิชา การจัดการธุรกิจเรือสำราญ				1		2	2													
รหัสวิชา 65IHM350 ชื่อวิชา ธุรกิจการบิน				1		2	2													

วิชา/รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร																			
	PLO6	PLO7				PLO8		PLO9			PLO10			PLO11			PLO12			
	S1	K2	S2	E2	C2	K3	S3	K4	S4	E4	K5	S5	C5	K6	S6	E6	K7	S7	E7	C7
กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่ออาชีพ																				
กลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ																				
รหัสวิชา 65IHM251 ชื่อวิชา ภาษาอังกฤษสำหรับการสื่อสารในธุรกิจบริการและการโรงแรม	1,2																			
รหัสวิชา 65IHM252 ชื่อวิชา ภาษาอังกฤษสำหรับงานแม่บ้านในธุรกิจบริการและการโรงแรม	1,2																			
รหัสวิชา 65IHM253 ชื่อวิชา ภาษาอังกฤษสำหรับแผนกอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจบริการและการโรงแรม	1,2																			
รหัสวิชา 65IHM254 ชื่อวิชา ภาษาอังกฤษสำหรับแผนกต้อนรับในธุรกิจบริการและการโรงแรม	1,2																			
กลุ่มวิชาภาษาญี่ปุ่น																				
รหัสวิชา 65IHM261 ชื่อวิชา ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสารทางธุรกิจ	1,2																			
รหัสวิชา 65IHM262 ชื่อวิชา ภาษาญี่ปุ่นสำหรับงานแม่บ้านในธุรกิจบริการและการโรงแรม	1,2																			
รหัสวิชา 65IHM263 ชื่อวิชา ภาษาญี่ปุ่นสำหรับแผนกอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจบริการและการโรงแรม	1,2																			
รหัสวิชา 65IHM264 ชื่อวิชา ภาษาญี่ปุ่นสำหรับแผนกต้อนรับในธุรกิจบริการและการโรงแรม	1,2																			

วิชา/รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร																			
	PLO6	PLO7				PLO8		PLO9			PLO10			PLO11			PLO12			
	S1	K2	S2	E2	C2	K3	S3	K4	S4	E4	K5	S5	C5	K6	S6	E6	K7	S7	E7	C7
กลุ่มวิชาภาษาจีน																				
รหัสวิชา 65IHM271 ชื่อวิชา ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารทางธุรกิจ	1,2																			
รหัสวิชา 65IHM272 ชื่อวิชา ภาษาจีนสำหรับงานแม่บ้านในธุรกิจการบริการและการโรงแรม	1,2																			
รหัสวิชา 65IHM273 ชื่อวิชา ภาษาจีนสำหรับแผนกอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจการบริการและการโรงแรม	1,2																			
รหัสวิชา 65IHM274 ชื่อวิชา ภาษาจีนสำหรับแผนกต้อนรับในธุรกิจการบริการและการโรงแรม	1,2																			
กลุ่มวิชาภาษาเกาหลี																				
รหัสวิชา 65IHM281 ชื่อวิชา ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสารทางธุรกิจ	1,2																			
รหัสวิชา 65IHM282 ชื่อวิชา ภาษาเกาหลีสำหรับงานแม่บ้านในธุรกิจการบริการและการโรงแรม	1,2																			
รหัสวิชา 65IHM283 ชื่อวิชา ภาษาเกาหลีสำหรับแผนกอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจการบริการและการโรงแรม	1,2																			
รหัสวิชา 65IHM284 ชื่อวิชา ภาษาเกาหลีสำหรับแผนกต้อนรับในธุรกิจการบริการและการโรงแรม	1,2																			

วิชา/รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร																			
	PLO6	PLO7				PLO8		PLO9			PLO10			PLO11			PLO12			
	S1	K2	S2	E2	C2	K3	S3	K4	S4	E4	K5	S5	C5	K6	S6	E6	K7	S7	E7	C7
กลุ่มวิชาภาษาไทย																				
รหัสวิชา 65IHM291 ชื่อวิชา ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารทางธุรกิจ	1,2																			
รหัสวิชา 65IHM292 ชื่อวิชา ภาษาไทยสำหรับงานแม่บ้านในธุรกิจการบริการและการโรงแรม	1,2																			
รหัสวิชา 65IHM293 ชื่อวิชา ภาษาไทยสำหรับแผนกอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจการบริการและการโรงแรม	1,2																			
รหัสวิชา 65IHM2934 ชื่อวิชา ภาษาไทยสำหรับแผนกต้อนรับในธุรกิจการบริการและการโรงแรม	1,2																			
กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/สหกิจศึกษา																				
กลุ่มวิชาสหกิจศึกษา																				
รหัสวิชา 65IHM415 ชื่อวิชา การเตรียมสหกิจศึกษาการจัดการการบริการและการโรงแรม																		2	1	
รหัสวิชา 65IHM416 ชื่อวิชา สหกิจศึกษาการจัดการการบริการและการโรงแรม													3					2	1	3
กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ																				
รหัสวิชา 65IHM417 ชื่อวิชา การฝึกประสบการณ์วิชาชีพการจัดการการบริการและการโรงแรม 1													3					2	1	3
รหัสวิชา 65IHM418 ชื่อวิชา การฝึกประสบการณ์วิชาชีพการจัดการการบริการและการโรงแรม 2													3					2	1	3

วิชา/รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร																			
	PLO6	PLO7				PLO8		PLO9			PLO10			PLO11			PLO12			
	S1	K2	S2	E2	C2	K3	S3	K4	S4	E4	K5	S5	C5	K6	S6	E6	K7	S7	E7	C7
รหัสวิชา 65IHM419 ชื่อวิชา การเตรียมฝึก ประสบการณ์วิชาชีพการจัดการการบริการและการ โรงแรม																		2	1	
รหัสวิชา 65IHM420 ชื่อวิชา การฝึกประสบการณ์ วิชาชีพการจัดการการบริการและการโรงแรม													3					2	1	3

6. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (สหกิจศึกษาหรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ)

จากการสำรวจความคิดเห็นของสถานประกอบการหรือผู้ใช้บัณฑิต และการศึกษาวิเคราะห์ข้อมูล ที่เกี่ยวข้อง ในรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร พบว่าสถานประกอบการหรือผู้ใช้บัณฑิตมีความต้องการให้บัณฑิตมีประสบการณ์ในงานอาชีพจริงก่อนจบการศึกษา ดังนั้นหลักสูตรจึงกำหนดให้มีรายวิชาสหกิจศึกษา ซึ่งจัดไว้ในหมวดวิชาเฉพาะกลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

6.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม

ความคาดหวังในผลการเรียนรู้ประสบการณ์สหกิจศึกษาของนักศึกษามีดังนี้

6.1.1 ทักษะในการปฏิบัติงานจากสถานประกอบการ ตลอดจนมีความเข้าใจหลักการความจำเป็นในการเรียนรู้ทั้งด้านทฤษฎีและปฏิบัติมากยิ่งขึ้น

6.1.2 บุธนาการความรู้ที่เรียนมาเพื่อนำไปแก้ไขปัญหาในการทำงานด้านโรงแรมกับแผนกต่าง ๆ

6.1.3 มีมนุษยสัมพันธ์สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

6.1.4 มีระเบียบวินัย ตรงต่อเวลา และเข้าใจวัฒนธรรมองค์กร ตลอดจนสามารถปรับตัวให้เข้ากับสถานประกอบการได้

6.1.5 มีความกล้าแสดงออก สามารถนำความรู้ทักษะด้านการบริการมาใช้ในการพัฒนาการทำงานได้

6.1.6 มีทักษะด้านการใช้ภาษาในการสื่อสารที่ดี

6.2 ช่วงเวลา

ภาคการศึกษาที่ 2 ของชั้นปีที่ 4

6.3 การจัดเวลาและตารางสอน

จัดเต็มเวลาใน 1 ภาคการศึกษา

7. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย

ข้อกำหนดในการทำโครงการ หรืองานวิจัย ควรเป็นหัวข้อที่เกี่ยวข้องกับการประยุกต์เทคโนโลยีเพื่อการใช้งานจริง หรือเพื่อการศึกษา หรือเพื่อทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม โดยควรมีองค์กรที่อ้างอิงและคาดว่าจะนำไปใช้งานหากโครงการสำเร็จ โดยมีจำนวนผู้ร่วมโครงการ 2-3 คน และมีรายงานที่ต้องนำเสนอตามรูปแบบและระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด อย่างเคร่งครัด หรือเป็นโครงการที่มุ่งเน้นการสร้างผลงานวิจัยเพื่อพัฒนางาน

7.1 คำอธิบายโดยย่อ

การทำโครงการหรืองานวิจัยต้องเป็นการศึกษาเรื่องที่น่าสนใจที่มีความสอดคล้องกับสาขาวิชาการจัดการบริการและการโรงแรม โดยมุ่งเน้นการแก้ปัญหาด้านการจัดการธุรกิจบริการและการโรงแรม โดยทำการศึกษาและค้นคว้าตามระเบียบวิธีวิจัย ภายใต้การดูแลและให้คำปรึกษาของอาจารย์ที่ปรึกษา อีกทั้งยังสามารถนำผลจากการทำโครงการและงานวิจัยไปใช้ในการพัฒนาการจัดการในธุรกิจบริการและการโรงแรมได้จริง โครงการที่นักศึกษาสนใจ สามารถอธิบายทฤษฎีที่นำมาใช้ในการทำโครงการ ประโยชน์ที่จะได้รับจากการทำโครงการ มีขอบเขตโครงการที่สามารถทำเสร็จภายในระยะเวลาที่กำหนด

7.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

7.2.1 การประยุกต์ใช้หลักการ ทฤษฎี สถิติที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัย

7.2.2 สามารถนำผลจากการจัดทำโครงการหรืองานวิจัยไปใช้ในการปฏิบัติงานจริงหรือสามารถเป็นต้นแบบในการพัฒนาต่อได้

7.2.3 สามารถทำงานเป็นทีม และสามารถปรับตัวทำงานร่วมกับผู้อื่น

7.2.4 ความสามารถในการคิดวิเคราะห์ และทักษะในการใช้ภาษาสื่อสาร

7.3 ช่วงเวลา

ภาคการศึกษาที่ 1 ของชั้นปีที่ 3

7.4 จำนวนหน่วยกิต

3 หน่วยกิต

7.5 การเตรียมการ

มีการกำหนดชั่วโมงการประชุมนักศึกษา การให้คำปรึกษา ให้ข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับโครงการทางเว็บไซต์ และปรับปรุงให้ทันสมัยเสมอ อีกทั้งมีตัวอย่างโครงการให้ศึกษา

7.6 กระบวนการประเมินผล

ประเมินผลจากความก้าวหน้าในการทำโครงการ และประเมินผลจากรายงานที่ได้กำหนดรูปแบบการนำเสนอตามระยะเวลา

หมวดที่ 5 การจัดกระบวนการเรียนรู้และการประเมินผลการเรียนรู้

1. ภาวะเทียบหรือหลักเกณฑ์ ในการให้ระดับคะแนน (ผลการเรียน)

การวัดผลและการสำเร็จการศึกษาเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ระดับปริญญาตรี และระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. 2566 (ภาคผนวก ก)

2. การจัดกระบวนการเรียนรู้

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	วิธีการสอน/กิจกรรมการเรียนรู้
PLO1: อธิบายลักษณะการเป็นบัณฑิตวไลยอลงกรณ์ ตามเอกลักษณ์และอัตลักษณ์ของความเป็นวไลยอลงกรณ์ได้อย่างถูกต้อง	1. การเรียนรู้โดยใช้กิจกรรมเป็นฐาน (Activity Based Learning) 2. การเรียนรู้แบบร่วมมือ (Cooperative Learning) 3. การเรียนรู้โดยใช้สถานการณ์จำลอง (Situation Based Learning) 4. การเรียนรู้โดยใช้ปัญหาเป็นฐาน (Problem-based Learning) 5. การจัดการเรียนรู้โดยการสร้างสรรค์ผลงาน (Task Based Learning) 6. การเรียนรู้โดยใช้โครงงานเป็นฐาน (Project-Based Learning) 7. การจัดการเรียนรู้โดยใช้กระบวนการสืบเสาะหาความรู้ (Inquiry process) 8. การศึกษาด้วยตนเอง (Self study method) โดยเปิดโอกาสให้ผู้เรียนศึกษาหาความรู้จากแหล่งวิชาด้วยตนเอง 9. การอภิปรายกลุ่ม และการนำเสนอ (Discussion and Presentation)
PLO2: สื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษเพื่อการดำเนินชีวิตประจำวัน	1. การเรียนรู้โดยใช้กิจกรรมเป็นฐาน (Activity Based Learning) 2. การเรียนรู้แบบร่วมมือ (Cooperative Learning) 3. การเรียนรู้โดยใช้สถานการณ์จำลอง (Situation Based Learning) 4. การเรียนรู้โดยใช้ปัญหาเป็นฐาน (Problem-based Learning) 5. การจัดการเรียนรู้โดยการสร้างสรรค์ผลงาน (Task Based Learning) 6. การเรียนรู้โดยใช้โครงงานเป็นฐาน (Project-Based Learning) 7. การจัดการเรียนรู้โดยใช้กระบวนการสืบเสาะหาความรู้ (Inquiry process)

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	วิธีการสอน/กิจกรรมการเรียนรู้
	8. การศึกษาด้วยตนเอง (Self study method) โดยเปิดโอกาสให้ผู้เรียนศึกษาหาความรู้จากแหล่งวิชาด้วยตนเอง 9. การอภิปรายกลุ่ม และการนำเสนอ (Discussion and Presentation)
PLO3: แสดงออกถึงพฤติกรรม การดูแลสุขภาพกาย และจิตใจของตนเอง เพื่อตอบสนองต่อความความ รับผิดชอบของชุมชนและสังคม	1. การเรียนรู้โดยใช้กิจกรรมเป็นฐาน (Activity Based Learning) 2. การเรียนรู้แบบร่วมมือ (Cooperative Learning) 3. การเรียนรู้โดยใช้สถานการณ์จำลอง (Situation Based Learning) 4. การเรียนรู้โดยใช้ปัญหาเป็นฐาน (Problem-based Learning) 5. การจัดการเรียนรู้โดยการสร้างสรรค์ผลงาน (Task Based Learning) 6. การเรียนรู้โดยใช้โครงงานเป็นฐาน (Project-Based Learning) 7. การจัดการเรียนรู้โดยใช้กระบวนการสืบเสาะหาความรู้ (Inquiry process) 8. การศึกษาด้วยตนเอง (Self study method) โดยเปิดโอกาสให้ผู้เรียนศึกษาหาความรู้จากแหล่งวิชาด้วยตนเอง 9. การอภิปรายกลุ่ม และการนำเสนอ (Discussion and Presentation)
PLO4: แสดงออกถึงพฤติกรรม การเป็นพลเมืองและพลเมืองดิจิทัลได้อย่างถูกต้อง	1. การเรียนรู้โดยใช้กิจกรรมเป็นฐาน (Activity Based Learning) 2. การเรียนรู้แบบร่วมมือ (Cooperative Learning) 3. การเรียนรู้โดยใช้สถานการณ์จำลอง (Situation Based Learning) 4. การเรียนรู้โดยใช้ปัญหาเป็นฐาน (Problem based Learning) 5. การจัดการเรียนรู้โดยการสร้างสรรค์ผลงาน (Task Based Learning) 6. การเรียนรู้โดยใช้โครงงานเป็นฐาน (Project-Based Learning) 7. การจัดการเรียนรู้โดยใช้กระบวนการสืบเสาะหาความรู้ (Inquiry process) 8. การศึกษาด้วยตนเอง (Self study method) โดยเปิดโอกาสให้ผู้เรียนศึกษาหาความรู้จากแหล่งวิชาด้วยตนเอง

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	วิธีการสอน/กิจกรรมการเรียนรู้
	9. การอภิปรายกลุ่ม และการนำเสนอ (Discussion and Presentation)
PLO5: ใช้ทักษะการคิดเชิงระบบในการสร้างแบบจำลองธุรกิจหรือนวัตกรรมเพื่อเป็นแนวทางในการสร้างอาชีพในอนาคต	1. การเรียนรู้โดยใช้กิจกรรมเป็นฐาน (Activity Based Learning) 2. การเรียนรู้แบบร่วมมือ (Cooperative Learning) 3. การเรียนรู้โดยใช้สถานการณ์จำลอง (Situation Based Learning) 4. การเรียนรู้โดยใช้ปัญหาเป็นฐาน (Problem-based Learning) 5. การจัดการเรียนรู้โดยการสร้างสรรค์ผลงาน (Task Based Learning) 6. การเรียนรู้โดยใช้โครงงานเป็นฐาน (Project-Based Learning) 7. การจัดการเรียนรู้โดยใช้กระบวนการสืบเสาะหาความรู้ (Inquiry process) 8. การศึกษาด้วยตนเอง (Self study method) โดยเปิดโอกาสให้ผู้เรียนศึกษาหาความรู้จากแหล่งวิชาด้วยตนเอง 9. การอภิปรายกลุ่ม และการนำเสนอ (Discussion and Presentation)
PLO6: ใช้ภาษาและสื่อสารได้ตรงตามวัตถุประสงค์	การบรรยายแบบมีส่วนร่วม การจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning) ได้แก่ กรณีศึกษาเป็นฐาน เกมเป็นฐาน การแสดงบทบาทสมมุติ การใช้สถานการณ์จำลอง
PLO7: ปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายด้วยความรับผิดชอบและซื่อสัตย์สุจริตรวมถึง ทำงานร่วมกับผู้อื่น สังคม และชุมชน	การบรรยายแบบมีส่วนร่วม การจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning) ได้แก่ กรณีศึกษาเป็นฐาน ปัญหาเป็นฐาน โครงการเป็นฐาน
PLO8: อธิบายแนวคิดเชิงธุรกิจและแสวงหาความรู้ในการบริหารจัดการเพื่อนำไปใช้พัฒนาดตนเอง	การบรรยายแบบมีส่วนร่วม การจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning) ได้แก่ กรณีศึกษา สถานการณ์จำลอง ใงาน โครงงาน การจัดทำแผนธุรกิจ ที่ครอบคลุมธุรกิจการบริการ ได้แก่ ธุรกิจสปา ธุรกิจกาแฟ ธุรกิจการบริการและการท่องเที่ยวที่ได้มาตรฐานการเป็นผู้ประกอบการมืออาชีพ
PLO9: ประยุกต์ใช้ความคิดสร้างสรรค์เพื่อดำเนินกิจกรรม โครงการสร้างสรรค์ หรือออกแบบนวัตกรรม	การบรรยายแบบมีส่วนร่วม การจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning) ได้แก่ กรณีศึกษาเป็นฐาน ปัญหาเป็นฐาน โครงการเป็นฐาน การสะท้อนความคิด การอภิปราย

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	วิธีการสอน/กิจกรรมการเรียนรู้
PLO10: อธิบายหลักการปฏิบัติงานได้หลายทักษะ (Multi skills) ทั้งแผนกงานบริการส่วนหน้าบ้านของโรงแรม (Front of the House) และส่วนหลังบ้านของโรงแรม (Back of the House)	การบรรยายแบบมีส่วนร่วม การฝึกปฏิบัติในห้องเรียน จำลองได้แก่ ด้านแม่บ้าน งานจัดดอกไม้ ด้านอาหาร และเครื่องดื่ม การผสมเครื่องดื่ม ด้านงานครัว การจัดแต่งจานอาหาร ด้านงานแผนกต้อนรับส่วนหน้า
PLO11: ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ เทคนิคทางคณิตศาสตร์ และสถิติประยุกต์ในระบบงานโรงแรม	การบรรยายแบบมีส่วนร่วม การจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning) ได้แก่ กรณีศึกษาเป็นฐาน การฝึกปฏิบัติ การใช้ระบบปฏิบัติการในธุรกิจโรงแรม การทำงานวิจัย
PLO12: ปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่น วิเคราะห์และแก้ปัญหาเฉพาะหน้าในการปฏิบัติงานภาคสนาม ปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์ผู้บังคับบัญชา องค์กร และสังคม รวมทั้งอุทิศตนและเสียสละเวลาปฏิบัติงาน นอกเหนือภาระงานที่ได้รับมอบหมาย	การฝึกปฏิบัติกับสถานประกอบที่ทำความตกลงร่วมมือกันทางวิชาการ

3. การประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้

การประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษา ในระดับหลักสูตร ชั้นปี และรายวิชา นั้น คณะกรรมการบริหารหลักสูตร อาจารย์ผู้สอน และ/หรือ อาจารย์ที่ปรึกษา ร่วมกันทำหน้าที่กำกับดูแล ดังนี้

3.1 การประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ด้านทักษะและคุณลักษณะอันพึงประสงค์ของนักศึกษา ได้แก่ ทักษะการสื่อสาร ทักษะการทำงานร่วมกัน ทักษะด้านเทคโนโลยีดิจิทัล ทักษะการคิดอย่างมีวิจารณญาณและการแก้ปัญหา ความคิดสร้างสรรค์ และจิตสำนึกสาธารณะ ซึ่งนักศึกษาได้รับการพัฒนาผ่านการจัดกระบวนการเรียนรู้ทั้งในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป หมวดวิชาเฉพาะ และหมวดวิชาเลือกเสรี นั้น มหาวิทยาลัย ได้จัดทำแผนการประเมิน ดังนี้

ผลลัพธ์การเรียนรู้	ระยะเวลา/วิธีการประเมิน				
1. ทักษะการสื่อสาร 2. ทักษะการทำงานร่วมกัน 3. ทักษะด้านเทคโนโลยีดิจิทัล 4. ทักษะการคิดอย่างมีวิจารณญาณและการแก้ปัญหา 5. ความคิดสร้างสรรค์ 6. จิตสำนึกสาธารณะ	ประเมินโดยนักศึกษา	ประเมินโดยผู้สอน			
		ปี 1	ปี 2	ปี 3	ปี 4
					ประเมินโดย - บัณฑิต - คณะกรรมการหลักสูตร - ผู้ใช้บัณฑิต

เครื่องมือที่ใช้ในการประเมิน ประกอบด้วย 1) แบบประเมินตนเอง 2) เกณฑ์การประเมิน rubric ซึ่ง เป็นเครื่องมือที่มหาวิทยาลัยจัดทำขึ้นและได้ผ่านการตรวจสอบคุณภาพและประสิทธิภาพของเครื่องมือแล้ว

โดยมหาวิทยาลัยจะรายงานข้อมูลผลการประเมินด้านทักษะและคุณลักษณะอันพึงประสงค์ของนักศึกษา ให้กับสำนักนวัตกรรมการเรียนรู้ ซึ่งเป็นหน่วยงานที่รับผิดชอบการจัดการเรียนการสอน

ในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป และหลักสูตร เพื่อจะได้นำข้อมูลที่ได้ไปใช้ในการทวนสอบผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษาและการจัดการบวรการเรียนรู้ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป และหมวดวิชาเฉพาะของหลักสูตร อันจะนำไปสู่การปรับปรุงและพัฒนากระบวนการจัดการเรียนรู้และผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษาในด้านทักษะและคุณลักษณะอันพึงประสงค์ต่อไป

3.2 การประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	พฤติกรรมบ่งชี้ (Performance Criteria)	วิธีการ/เครื่องมือประเมินผล
PLO1: อธิบายลักษณะการเป็นบัณฑิตวไลยอลงกรณ์ตามเอกลักษณ์และอัตลักษณ์ของความเป็นวไลยอลงกรณ์ได้อย่างถูกต้อง	<u>พฤติกรรมบ่งชี้ย่อยที่ 1</u> 1. สามารถอธิบายประวัติความเป็นมาของมหาวิทยาลัยได้ 2. บอกกฎระเบียบของการเป็นบัณฑิตวไลยอลงกรณ์ได้ 3. แสดงออกซึ่งการมีทัศนคติที่ดีและถูกต้องต่อบ้านเมือง 4. อธิบายคุณค่าของการเป็นบัณฑิตวไลยอลงกรณ์ได้ 5. ยกตัวอย่างความภาคภูมิใจของการเป็นบัณฑิตวไลยอลงกรณ์ได้	1. แบบทดสอบ 2. แบบสอบถาม 3. แบบประเมิน 4. แบบสังเกต 5. การประเมินตามสภาพจริง
PLO2: สื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษเพื่อการดำเนินชีวิตประจำวัน	<u>พฤติกรรมบ่งชี้ย่อยที่ 2</u> 1. ใช้ภาษาเพื่อการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ 2. คิดวิเคราะห์และประเมินค่าเกี่ยวกับลักษณะการใช้ภาษา 3. ประยุกต์ใช้ภาษาและเทคโนโลยีดิจิทัลในการเรียนรู้การสื่อสารและมีจิตสำนึกสาธารณะในการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ 4. อธิบายบทบาทหน้าที่ของความเป็นพลเมืองดิจิทัลและการเข้าใจดิจิทัล 5. ออกแบบงานโดยเชื่อมโยงความรู้ทางภาษาและเทคโนโลยีดิจิทัล เพื่อสื่อสารในการแก้ปัญหา 6. สามารถเลือกใช้เทคโนโลยีดิจิทัลให้เกิดประโยชน์ได้อย่างสร้างสรรค์ 7. นำเสนองานอย่างสร้างสรรค์	1. การจัดทำโครงงาน 2. แบบประเมิน 3. แบบสังเกตพฤติกรรมการทำงานร่วมกัน 4. การประเมินผลผลลัพธ์การเรียนรู้จากการใช้ภาษาและเทคโนโลยี 5. การตรวจผลงาน 6. แบบทดสอบ
PLO3: แสดงออกถึงพฤติกรรมการดูแลสุขภาพและจิตใจของตนเอง เพื่อตอบสนองต่อความรับผิดชอบต่อชุมชนและสังคม	<u>พฤติกรรมบ่งชี้ย่อยที่ 3</u> 1. ระบุมารยาทในสังคมและลักษณะของการอยู่ร่วมกันอย่างมีความสุขในสังคม 2. อธิบายกระบวนการทัศนด้านสุขภาวะที่แสดงถึงทัศนคติที่ดีต่อบ้านเมือง	1. แบบประเมิน โดยใช้เครื่องมือ Rubric score 2. แบบสังเกต

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	พฤติกรรมบ่งชี้ (Performance Criteria)	วิธีการ/เครื่องมือ ประเมินผล
	3. บอกบทบาทหน้าที่ของจิตอาสาและจิตสำนึกสาธารณะ 4. อธิบายและยกตัวอย่างการสร้างเสริมสุขภาพตนเอง ชุมชนและสังคม 5. ประยุกต์ใช้ทักษะการคิดเชิงบวกในกระบวนการออกแบบ ชีวิตที่มีความสุข 6. อธิบายและยกตัวอย่างกระบวนการสร้างเสริมสุขภาพตนเอง ชุมชนและสังคม 7. ออกแบบ พัฒนาและประเมินโครงการสร้างเสริมสุขภาพตนเอง ชุมชนและสังคม	พฤติกรรมการมีส่วนร่วม 3. การตรวจผลงาน 4. แบบทดสอบ 5. การประเมินตามสภาพจริง 6. ประเมินความสามารถในการสื่อสารผลงานที่ได้รับมอบหมายและการออกแบบสื่อในการนำเสนอ 7. ประเมินผลโครงการ
PLO4: แสดงออกถึงพฤติกรรมความเป็นพลเมือง และพลเมืองดิจิทัลได้อย่างถูกต้อง	พฤติกรรมบ่งชี้ย่อยที่ 4 1. อธิบายความหมายและองค์ประกอบของการเป็นพลเมืองที่ดี 2. บรรยายแนวทางการปฏิบัติตนเป็นพลเมืองดี 3. ระบุหน้าที่พลเมืองที่ดีได้ถูกต้อง 4. อธิบายพร้อมยกตัวอย่าง สิทธิ หน้าที่ เสรีภาพ และการป้องกันการทุจริตคอร์รัปชัน 5. ระบุความเป็นพลเมืองดิจิทัลที่ทันต่อการเปลี่ยนแปลงโลกได้แก่ การรักษาอัตลักษณ์ที่ดีของตนเอง การคิดวิเคราะห์อย่างมีวิจารณญาณ 6. บรรยายการรักษาความปลอดภัย การรักษาข้อมูลส่วนตัว 7. บอกวิธีการการจัดสรรเวลาหน้าจอ การบริหารจัดการข้อมูลการรับมือกับภัยคุกคามและการใช้เทคโนโลยีอย่างมีจริยธรรมได้ 8. เข้าใจดิจิทัลในการปกป้องตัวเองและผู้อื่นจากภัยคุกคาม 9. ประยุกต์ใช้ทักษะการใช้ดิจิทัล ความก้าวหน้าของเทคโนโลยีสารสนเทศในยุคดิจิทัล และการเลือกใช้เทคโนโลยีดิจิทัลอย่างสร้างสรรค์ พฤติกรรมบ่งชี้ย่อยที่ 5	1. แบบประเมิน 2. แบบสังเกต พฤติกรรมการทำงานร่วมกัน 3. การประเมินผล ผลลัพธ์การเรียนรู้จากการใช้ภาษาและเทคโนโลยี 4. การตรวจผลงาน 5. แบบทดสอบ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	พฤติกรรมบ่งชี้ (Performance Criteria)	วิธีการ/เครื่องมือ ประเมินผล
	1. อธิบายการเปลี่ยนแปลงของสังคม เศรษฐกิจ เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อมในยุค เปลี่ยนผ่านได้ 2. สามารถวางแผนกิจกรรมการท่องเที่ยว ได้อย่างสร้างสรรค์โดยประยุกต์ใช้ เครื่องมือที่หลากหลายภายใต้กรอบ แนวคิดการพัฒนาอย่างยั่งยืน	1. การประเมินรายงาน กิจกรรมการท่องเที่ยว
PLO5: ใช้ทักษะการคิดเชิงระบบในการ สร้างแบบ จำลองธุรกิจหรือนวัตกรรม เพื่อเป็นแนวทางในการสร้างอาชีพใน อนาคต	<u>พฤติกรรมบ่งชี้ย่อยที่ 6</u> 1. อธิบายความหมาย หลักการการ ประกอบการธุรกิจเพื่อสังคมและการพัฒนา นวัตกรรมภายใต้แนวคิดการพัฒนาที่ยั่งยืน 2. วิเคราะห์ด้วยการคิดเชิงการออกแบบ ในการสร้างแบบจำลองธุรกิจเพื่อสังคม และนวัตกรรม 3. สามารถสร้างแบบจำลองธุรกิจ และ นวัตกรรมเพื่อเป็นแนวทางในการสร้าง อาชีพในอนาคต	1. การจัดทำโครงงาน นวัตกรรม 2. แบบประเมิน 3. แบบบันทึกข้อมูล การใช้ต้นแบบ นวัตกรรม หลัง การพัฒนา หรือ สร้างนวัตกรรม 4. ประเมินผลผลลัพธ์ การเรียนรู้จาก การฝึกปฏิบัติ การสื่อสารเชิงธุรกิจ 5. การตรวจผลงาน 6. แบบทดสอบ
PLO6: ใช้ภาษาและสื่อสารได้ตรงตาม วัตถุประสงค์	- ใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษในการ สื่อสารได้	ประเมินผลผลลัพธ์การ เรียนรู้จากการทำ กิจกรรมเชิงรุก (Active Learning) การนำเสนอ สถานการณ์จำลองและ การทดสอบ
PLO7: ปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมาย ด้วยความรับผิดชอบและซื่อสัตย์สุจริต รวมถึง ทำงานร่วมกับผู้อื่น สังคม และ ชุมชน	- ปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายได้สำเร็จ ลดว่างท้นเวลา - สามารถทำงาน และมีส่วนร่วมใน กิจกรรมและโครงการต่าง ๆ ร่วมกับผู้อื่น และชุมชน	ประเมินผลผลลัพธ์การ เรียนรู้จากการทำ กิจกรรมเชิงรุก (Active Learning) สังเกตพฤติกรรม และ การมีส่วนร่วมใน กิจกรรมและโครงการ ต่าง ๆ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	พฤติกรรมบ่งชี้ (Performance Criteria)	วิธีการ/เครื่องมือ ประเมินผล
PLO8: อธิบายแนวคิดเชิงธุรกิจและแสวงหาความรู้ในการบริหารจัดการเพื่อนำไปใช้พัฒนาตนเอง	- จัดจำแนกบทบาทหน้าที่ รายละเอียดและ การนำไปใช้จริงในการทำงานของด้าน บริหารงานและการจัดการของธุรกิจ บริการ เช่น ธุรกิจร้านอาหาร ธุรกิจสปา ธุรกิจร้านกาแฟ ธุรกิจที่พัก และสามารถ ออกแบบแผนธุรกิจ วิสัยทัศน์ พันธกิจ เป้าหมาย วิเคราะห์ S.W.O.T และนำกล ยุทธ์มาวางการจัดการองค์กรและวางแผน การเงินการจัดการของธุรกิจได้	ประเมินผลผลลัพธ์การ เรียนรู้จากการทำ กิจกรรมเชิงรุก (Active Learning) กรณีศึกษา สถานการณ์จำลอง ใบ งาน โครงการ การ จัดทำแผนธุรกิจ (Business Plan and BMC Model) การ นำเสนอผลงาน และ การทดสอบกลางภาค ปลายภาค
PLO9: ประยุกต์ใช้ความคิดสร้างสรรค์ เพื่อดำเนินกิจกรรม โครงการสร้างสรรค์ หรือออกแบบนวัตกรรม	-สามารถอธิบายแนวคิดพื้นฐานในการ สร้างสรรค์และการออกแบบนวัตกรรมเพื่อนำมาประยุกต์ใช้ในการดำเนินกิจกรรมและ โครงการต่าง ๆ	ประเมินผลผลลัพธ์การ เรียนรู้จากการทำ กิจกรรมเชิงรุก (Active Learning) การอภิปราย การนำเสนอผลงาน
PLO10: อธิบายหลักการปฏิบัติงานได้หลายทักษะ (Multi skills) ทั้งแผนก งานบริการส่วนหน้าบ้านของโรงแรม (Front of the House) และส่วนหลัง บ้านของโรงแรม (Back of the House)	-จัดจำแนกบทบาทหน้าที่ รายละเอียดและ การนำไปใช้จริงในการทำงานของแผนก แม่บ้าน งานทำความสะอาดในส่วน ห้องพักและพื้นที่สาธารณะ งานซักแห้ง งานห้องผ้า งานจัดดอกไม้ - จัดจำแนกบทบาทหน้าที่ รายละเอียดและ การนำไปใช้จริงในการดำเนินงานของ แผนกด้านอาหารและเครื่องดื่ม การ บริการเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม การใช้ อุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร กระบวนการทำ หน้าที่ในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม - จัดจำแนกบทบาทหน้าที่ รายละเอียดและ การนำไปใช้จริงในการทำงานของแผนก ด้านอาหารและเครื่องดื่ม การผสม เครื่องดื่มอย่างมืออาชีพ การจัดแต่งจาน อาหารทันสมัย - จัดจำแนกบทบาทหน้าที่ รายละเอียดและ การนำไปใช้จริงในการทำงานของด้านงาน แผนกต้อนรับส่วนหน้า การรับลูกค้า ลงทะเบียน การสำรองห้องพัก การ	ประเมินผลผลลัพธ์การ เรียนรู้จากการทำ กิจกรรมเชิงรุก (Active Learning) ผลประเมินการฝึก ปฏิบัติของนักศึกษา การนำเสนอผลงาน และการทดสอบกลาง ภาค ปลายภาค

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	พฤติกรรมบ่งชี้ (Performance Criteria)	วิธีการ/เครื่องมือประเมินผล
	ต้อนรับลูกค้า การช่วยเหลือลูกค้าตามความต้องการเบื้องต้นที่เป็นพื้นฐาน การมีบุคลิกภาพที่เหมาะสมกับงานบริการอย่างมืออาชีพ	
PLO11: ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ เทคนิคทางคณิตศาสตร์ และสถิติประยุกต์ในระบบงานโรงแรม	- ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ เทคนิคทางคณิตศาสตร์ และสถิติประยุกต์ในระบบงานโรงแรม และสามารถทำงานวิจัยได้	ประเมินผลผลลัพธ์การเรียนรู้จากการทำกิจกรรมเชิงรุก (Active Learning) ผลประเมินการฝึกปฏิบัติระบบปฏิบัติการของนักศึกษา การทำงานวิจัย
PLO12: ปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่น วิเคราะห์และแก้ปัญหาเฉพาะหน้าในการปฏิบัติงานภาคสนาม ปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์ผู้บังคับบัญชา องค์กร และสังคม รวมทั้งอุทิศตนและเสียสละเวลาปฏิบัติงานนอกเหนือภาระงานที่ได้รับมอบหมาย	- จัดจําบทบาทหน้าที่ รายละเอียดและ การนำไปใช้จริงในการทำงานของแผนกแต่ละแผนกในโรงแรม ตลอดจนการปรับตัวให้ปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่น	ผลประเมินจากสถานประกอบการร่วมกับผลประเมินของหลักสูตร

3.3 การประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี	พฤติกรรมบ่งชี้ (Performance Criteria)	วิธีการ/เครื่องมือประเมินผล
ชั้นปีที่ 1	1. บอกอัตลักษณ์การเป็นบัณฑิตวไลยอลงกรณ์พร้อมยกตัวอย่างการเป็นบัณฑิตวไลยอลงกรณ์ได้ 2. มีความรู้และความเข้าใจทักษะพื้นฐานสำหรับภาษาไทยและภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน และสามารถใช้คำศัพท์ สำนวนไวยากรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการใช้ ในชีวิตประจำวันได้อย่างมีประสิทธิภาพ 3. สามารถใช้ภาษาในการนำเสนองานได้อย่างสร้างสรรค์ 4. มีความรู้ในการดำรงชีวิตโดยประยุกต์ใช้กระบวนการออกแบบชีวิตที่มี	1. แบบทดสอบ 2. แบบสอบถาม 3. แบบประเมิน 4. แบบสังเกต 5. การประเมินตามสภาพจริง 6. การจัดทำโครงการ 7. แบบสังเกตพฤติกรรมการทำงานร่วมกัน 8. การประเมินผลผลลัพธ์การเรียนรู้จากการใช้ภาษาและเทคโนโลยี 9. การตรวจผลงาน

ผลลัพธ์การเรียนรู้ ระดับชั้นปี	พฤติกรรมบ่งชี้ (Performance Criteria)	วิธีการ/เครื่องมือประเมินผล
	ความสุข การสร้างเสริมสุขภาพในการพัฒนาสุขภาพตนเอง ชุมชนและสังคมได้ 5.จดจำบทบาทหน้าที่ของความเป็นพลเมือง พลเมืองดิจิทัล และกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการใช้คอมพิวเตอร์และอินเทอร์เน็ต 6.ใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้ 7.ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการเรียนรู้ การสื่อสาร และการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ 8.จดจำบทบาท หน้าที่ รายละเอียดและการนำไปใช้จริงในการทำงานของตำแหน่งงาน แผนกต้อนรับส่วนหน้า การรับลูกค้า ลงทะเบียน การสำรองห้องพัก การต้อนรับลูกค้า การช่วยเหลือลูกค้าตามความต้องการเบื้องต้นที่เป็นพื้นฐาน การมีบุคลิกภาพที่เหมาะสมกับงานบริการอย่างมืออาชีพ	ประเมินผลผลลัพธ์การเรียนรู้จากการทำกิจกรรมเชิงรุก (Active Learning) การนำเสนอผลงาน และการทดสอบ
ชั้นปีที่ 2	1. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับความเป็นพลเมืองดิจิทัลและการเข้าใจดิจิทัล 2. ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการเรียนรู้ การสื่อสารและการทำงานร่วมกับให้เกิดประโยชน์และสร้างสรรค์ 3. ประยุกต์ใช้กระบวนการคิดเชิงออกแบบและสร้างสรรค์นวัตกรรมนำไปสู่การพัฒนาคุณภาพชีวิตอย่างยั่งยืน 4. มีความเข้าใจความเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นในด้านการเมืองเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม เทคโนโลยี สิ่งแวดล้อมและการปรับตัวในยุคเทคโนโลยีเปลี่ยนโลก ผ่านการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน 5. มีความรู้เกี่ยวกับบทบาทผู้ประกอบการทางสังคมการส่งเสริมผู้ประกอบการทางสังคมผ่านกฎหมายที่เกี่ยวข้องรูปแบบทางธุรกิจของการประกอบการเพื่อสังคมสู่เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน	1.แบบประเมิน โดยใช้เครื่องมือ Rubric score 2.แบบสังเกตพฤติกรรมการมีส่วนร่วม 3.การตรวจผลงาน 4.แบบทดสอบ 5.การประเมินตามสภาพจริง 6.ประเมินความสามารถในการสื่อสาร ผลงานที่ได้รับมอบหมายและการออกแบบสื่อในการนำเสนอ 7.ประเมินผลโครงการ 8.การจัดทำโครงงานนวัตกรรม 9.แบบบันทึกข้อมูลการใช้ต้นแบบนวัตกรรม หลังการพัฒนา หรือสร้างนวัตกรรม 10.ประเมินผลผลลัพธ์การเรียนรู้จากการฝึกปฏิบัติการสื่อสารเชิงธุรกิจ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ ระดับชั้นปี	พฤติกรรมบ่งชี้ (Performance Criteria)	วิธีการ/เครื่องมือประเมินผล
	6. จดจำบทบาท หน้าที่ รายละเอียดและ การนำไปใช้จริงในการทำงานของแผนก แม่บ้าน งานทำความสะอาดในส่วน ห้องพักและพื้นที่สาธารณะ งานซักแห้ง งานห้องผ้า งานจัดดอกไม้ 7. จดจำบทบาท หน้าที่ รายละเอียดและ การนำไปใช้จริงในการดำเนินงานของ แผนกด้านอาหารและเครื่องดื่ม การ บริการเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม การใช้ อุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร กระบวนการทำ หน้าที่ในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม	ประเมินผลผลลัพธ์การเรียนรู้จากการทำ กิจกรรมเชิงรุก (Active Learning) ผล ประเมินจากสถานประกอบการร่วมกับผล ประเมินของหลักสูตร การนำเสนอผลงาน และการทดสอบกลางภาค ปลายภาค
ชั้นปีที่ 3	1.จดจำบทบาท หน้าที่ รายละเอียดและ การนำไปใช้จริงในการทำงานของแผนก ด้านอาหารและเครื่องดื่ม การผสม เครื่องดื่มอย่างมืออาชีพ การจัดแต่งจาน อาหารทันสมัย 2.จดจำบทบาท หน้าที่ รายละเอียดและ การนำไปใช้จริงในการทำงานของด้าน บริหารงานและการจัดการของธุรกิจ บริการ เช่น ธุรกิจร้านอาหาร ธุรกิจสปา ธุรกิจร้านกาแฟ ธุรกิจที่พัก และสามารถ ออกแบบแผนธุรกิจ วิสัยทัศน์ พันธกิจ เป้าหมาย วิเคราะห์ S.W.O.T และนำกล ยุทธ์มาวางแผนการจัดการองค์กรและวางแผน การเงินการจัดการของธุรกิจได้	ประเมินผลผลลัพธ์การเรียนรู้จากการทำ กิจกรรมเชิงรุก (Active Learning) ผล ประเมินจากสถานประกอบการร่วมกับผล ประเมินของหลักสูตร การนำเสนอผลงาน และการทดสอบกลางภาค ปลายภาค
ชั้นปีที่ 4	1.ออกแบบงานที่สะท้อนถึงมุมมองทาง ธุรกิจได้	ประเมินผลผลลัพธ์การเรียนรู้จากการทำ กิจกรรมเชิงรุก (Active Learning) การนำเสนอผลงาน และการทดสอบ

3.4 การประเมินการจัดประสบการณ์ภาคสนาม (วิชา/รายวิชาการฝึกงาน หรือ สหกิจศึกษา)

การฝึกประสบการณ์วิชาชีพการจัดการบริการและการโรงแรม 1 และ 2 จำนวน 6

หน่วยกิต

สำหรับนักศึกษาชั้นปีที่ 2 และชั้นปีที่ 3 ในภาคการศึกษาที่ 2 เป็นการฝึกปฏิบัติ ณ สถานประกอบการที่ทำข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการกับหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการบริการและการโรงแรม วิทยาลัยนวัตกรรมการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ ได้แก่ โรงแรม สเตย์บริดจ์ สวีท กรุงเทพ โดยนักศึกษาชั้นปีที่ 2 จะลงทะเบียนวิชา การฝึกประสบการณ์วิชาชีพการจัดการบริการและการโรงแรม 1 ซึ่งจะเข้ารับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพกับสถานประกอบในแผนกแม่บ้าน และนักศึกษาชั้นปีที่ 3 จะลงทะเบียนวิชา การฝึกประสบการณ์วิชาชีพการจัดการบริการและการโรงแรม 2 ซึ่งจะเข้ารับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพแผนกอาหารและเครื่องดื่ม หรือแผนกครัว

การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพการจัดการบริการและการโรงแรม จำนวน 2

หน่วยกิต สำหรับนักศึกษาชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1 ระยะเวลา 1 ภาคการศึกษา โดยนักศึกษาสามารถเลือกได้ว่าจะเข้ารับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือสหกิจศึกษา

การฝึกประสบการณ์วิชาชีพการจัดการบริการและการโรงแรม จำนวน 5 หน่วยกิต

สำหรับนักศึกษาชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2 ระยะเวลา 1 ภาคการศึกษา ในแผนกที่นักศึกษาสนใจที่ทำงานในแผนกต่างๆในงานโรงแรม ได้แก่ แผนกแม่บ้าน แผนกอาหารและเครื่องดื่ม แผนกครัว และแผนกต้อนรับ

การเตรียมสหกิจศึกษาการจัดการบริการและการโรงแรม จำนวน 1 หน่วยกิต สำหรับ

นักศึกษาชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1 ระยะเวลา 1 ภาคการศึกษา

สหกิจศึกษาการจัดการบริการและการโรงแรม จำนวน 6 หน่วยกิต สำหรับนักศึกษา

ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2 ระยะเวลา 1 ภาคการศึกษา ในแผนกที่นักศึกษาสนใจที่ทำงานในแผนกต่างๆในงานโรงแรม ได้แก่ แผนกแม่บ้าน แผนกอาหารและเครื่องดื่ม แผนกต้อนรับ

ผลลัพธ์การเรียนรู้	พฤติกรรมบ่งชี้ (Performance Criteria)	วิธีการ/เครื่องมือประเมินผล
-การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพการจัดการบริการและการโรงแรม	- จัดจำบทบาท หน้าที่ รายละเอียดและการนำไปใช้ จริงในการทำงานของด้านงาน แผนกต้อนรับส่วนหน้า การรับ ลูกค้าลงทะเบียน การสำรอง ห้องพัก การต้อนรับลูกค้า การ ช่วยเหลือลูกค้าตามความ ต้องการเบื้องต้นที่เป็นพื้นฐาน -จัดจำบทบาท หน้าที่ รายละเอียดและการนำไปใช้	ประเมินผลผลลัพธ์การเรียนรู้จากการทำ กิจกรรมเชิงรุก (Active Learning) การนำเสนอผลงาน และการทดสอบ

ผลลัพธ์การเรียนรู้	พฤติกรรมบ่งชี้ (Performance Criteria)	วิธีการ/เครื่องมือประเมินผล
	จริงในการทำงานของแผนกแม่บ้าน งานทำความสะอาดในส่วนห้องพักและพื้นที่สาธารณะ งานซักแห้ง งานห้องผ้า งานจัดดอกไม้ - จัดจำบทบาท หน้าที่ รายละเอียดและการนำไปใช้ จริงในการดำเนินงานของแผนกด้านอาหารและเครื่องดื่ม การบริการเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม การใช้อุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร กระบวนการทำหน้าที่ในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม - จัดจำบทบาท หน้าที่ รายละเอียดและการนำไปใช้ จริงในการทำงานของแผนกด้านอาหารและเครื่องดื่ม การผสมเครื่องดื่มอย่างมืออาชีพ การจัดแต่งจานอาหารทันสมัย -การมีบุคลิกภาพที่เหมาะสมกับงานบริการอย่างมืออาชีพ - ใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้ - ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการเรียนรู้ การสื่อสาร และการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้	
-การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ การจัดการการบริการและการโรงแรม	-สามารถปฏิบัติงานในแผนกแม่บ้าน งานทำความสะอาดในส่วนห้องพักและพื้นที่สาธารณะ งานซักแห้ง งานห้องผ้า งานจัดดอกไม้ - สามารถปฏิบัติงานในแผนกด้านอาหารและเครื่องดื่ม การบริการเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม การใช้อุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร กระบวนการทำหน้าที่ในแผนกอาหารและ	ผลประเมินจากสถานประกอบการร่วมกับผลประเมินของหลักสูตร

ผลลัพธ์การเรียนรู้	พฤติกรรมบ่งชี้ (Performance Criteria)	วิธีการ/เครื่องมือประเมินผล
	เครื่องมือ การผสมเครื่องมืออย่างมืออาชีพ การจัดแต่งจานอาหารทันสมัย - ใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้ - ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการเรียนรู้ การสื่อสาร และการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ - จัดจำบทบาทหน้าที่ของความเป็นพลเมือง พลเมืองดิจิทัล และกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการใช้คอมพิวเตอร์และอินเทอร์เน็ต	
-การเตรียมสหกิจศึกษาการจัดการการบริการและการโรงแรม	- จัดจำบทบาท หน้าที่ รายละเอียดและการนำไปใช้จริงในการทำงานของด้านงานแผนกต้อนรับส่วนหน้า การรับลูกค้าลงทะเบียน การสำรองห้องพัก การต้อนรับลูกค้า การช่วยเหลือลูกค้าตามความต้องการเบื้องต้นที่เป็นพื้นฐาน -จัดจำบทบาท หน้าที่ รายละเอียดและการนำไปใช้จริงในการทำงานของแผนกแม่บ้าน งานทำความสะอาดในส่วนห้องพักและพื้นที่สาธารณะ งานซักแห้ง งานห้องผ้า งานจัดดอกไม้ - จัดจำบทบาท หน้าที่ รายละเอียดและการนำไปใช้จริงในการดำเนินงานของแผนกด้านอาหารและเครื่องดื่ม การบริการเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม การใช้อุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร กระบวนการทำหน้าที่ในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม	ประเมินผลผลลัพธ์การเรียนรู้จากการทำกิจกรรมเชิงรุก (Active Learning) การนำเสนอผลงาน และการทดสอบ

ผลลัพธ์การเรียนรู้	พฤติกรรมบ่งชี้ (Performance Criteria)	วิธีการ/เครื่องมือประเมินผล
	- จัดจำบทบาท หน้าที่ รายละเอียดและการนำไปใช้จริงในการทำงานของแผนกด้านอาหารและเครื่องดื่ม การผสมเครื่องดื่มอย่างมืออาชีพ การจัดแต่งจานอาหารทันสมัย -การมีบุคลิกภาพที่เหมาะสมกับงานบริการอย่างมืออาชีพ - ใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้ - ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการเรียนรู้ การสื่อสาร และการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้	
-สหกิจศึกษาการจัดการการบริการและการโรงแรม	-สามารถปฏิบัติงานในแผนกแม่บ้าน งานทำความสะอาดในส่วนห้องพักและพื้นที่สาธารณะ งานซักแห้ง งานห้องผ้า งานจัดดอกไม้ - สามารถปฏิบัติงานในแผนกด้านอาหารและเครื่องดื่ม การบริการเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม การใช้อุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร กระบวนการทำหน้าที่ในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม การผสมเครื่องดื่มอย่างมืออาชีพ การจัดแต่งจานอาหารทันสมัย -สามารถปฏิบัติงานในแผนกต้อนรับส่วนหน้า การรับลูกค้า ลงทะเบียน การสำรองห้องพัก การต้อนรับลูกค้า การช่วยเหลือลูกค้าตามความต้องการเบื้องต้นที่เป็นพื้นฐาน - ใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้ - ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการเรียนรู้ การสื่อสาร และการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้	ผลประเมินจากสถานประกอบการร่วมกับผลประเมินของหลักสูตร

ผลลัพธ์การเรียนรู้	พฤติกรรมบ่งชี้ (Performance Criteria)	วิธีการ/เครื่องมือประเมินผล
	- จัดจำบทบาหน้าที่ของ ความเป็นพลเมือง พลเมือง ดิจิทัล และกฎหมายที่ เกี่ยวข้องกับการใช้ คอมพิวเตอร์และอินเทอร์เน็ต	

4. การทวนสอบผลลัพธ์การเรียนรู้

คณะกรรมการบริหารหลักสูตร อาจารย์ผู้สอน และ/หรือ อาจารย์ที่ปรึกษา ร่วมกันทำหน้าที่กำกับดูแล ติดตามผล และดำเนินการทวนสอบผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษา โดยมีแผนการทวนสอบผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษาทั้งในระดับวิชา/รายวิชา ระดับชั้นปี และระดับหลักสูตร ดังนี้

1) การประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ของวิชา/รายวิชา และผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี โดยคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ร่วมกับ อาจารย์ผู้สอน ร่วมกันพิจารณาผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษาจากวิชา/รายวิชา ที่สอนในภาคการศึกษา/ชั้นปี นั้น โดยพิจารณาความสอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ของวิชา/รายวิชา และความสอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปีที่กำหนด รวมถึงนำผลการประเมินการจัดการเรียนรู้นักศึกษามาพิจารณาด้วย เพื่อนำข้อมูลที่ได้จากการประเมินไปใช้ประกอบในการทบทวนหรือปรับปรุงวิธีการสอนหรือวิธีการวัดประเมินผลในแต่ละวิชา/รายวิชา เพื่อพัฒนาให้นักศึกษาบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้อย่างต่อเนื่องในภาคการศึกษาหรือปีการศึกษาถัดไป

2) การประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร โดยคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ร่วมกันพิจารณาผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษา กับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรที่ได้กำหนด ตลอดจนสำรวจความคิดเห็นของนายจ้าง/ผู้ใช้บัณฑิต ที่มีต่อผลลัพธ์การเรียนรู้ของบัณฑิต และสำรวจความคิดเห็นของบัณฑิตที่มีต่อหลักสูตร เพื่อจะนำผลการประเมินมาใช้ประกอบการพิจารณาในการวางแผนปรับปรุงหลักสูตรและการออกแบบผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้มีส่วนได้เสียต่อไป

5. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

เรียนครบจำนวน 127 หน่วยกิต และต้องได้ระดับคะแนนเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า 2.00 จากระบบ 4 ระดับคะแนนหรือเทียบเท่า และผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี โดยให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ระดับปริญญาตรี และระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. 2566 (ภาคผนวก ก)

หมวดที่ 6 การพัฒนาอาจารย์

1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

1.1 จัดปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่ เรื่องบทบาทหน้าที่ความรับผิดชอบ คุณค่าความเป็นอาจารย์ ระดับอุดมศึกษา การจัดทำรายละเอียดต่างๆ ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565 ตลอดจนให้มีความรู้และเข้าใจนโยบายของวิทยาลัยและมหาวิทยาลัย

1.2 จัดเตรียมคู่มืออาจารย์ และเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงาน ชี้แจงแนวทางการเรียนการสอน บทบาทของผู้สอน เทคนิคการสอน การใช้สื่อการสอน การวัดและประเมินผล ศึกษารายละเอียดในแต่ละหมวดของหลักสูตรและการวิจัยในชั้นเรียน

1.3 กำหนดอาจารย์พี่เลี้ยงเพื่อช่วยเหลือและให้คำปรึกษา (Mentoring System) ทั้งในด้านการเรียนการสอนและวิจัยแก่อาจารย์ใหม่ แนะนำการเขียนแผนการสอน รายละเอียดของรายวิชา รวมทั้งรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชา

2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์

2.1 การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

2.1.1 ส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ สร้างเสริมประสบการณ์เพื่อส่งเสริมการสอนและการวิจัยอย่างต่อเนื่อง โดยผ่านการทำวิจัยตรงศาสตร์ในสาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม

2.1.2 มีการเพิ่มพูนทักษะการจัดการเรียนการสอนและการประเมินผลให้ทันสมัย และการวัดผลประเมินผลให้มีประสิทธิภาพโดยการเข้าร่วมการอบรมของมหาวิทยาลัย

2.1.3 สนับสนุนให้อาจารย์มีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับการวัดและประเมินผลร่วมกับสถานประกอบการที่นักศึกษาเข้ารับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

2.1.4 ส่งเสริมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ให้มีการเพิ่มพูนความรู้และสร้างเสริมประสบการณ์ในการบริหารหลักสูตรในทุกๆ ด้าน และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในการบริหารหลักสูตรกับอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอื่นๆ

2.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่นๆ

2.2.1 ส่งเสริมการมีส่วนร่วมในกิจกรรมบริการวิชาการที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาคุณธรรมและการเรียนการสอนแก่ชุมชน

2.2.2 ส่งเสริมการทำวิจัยในชั้นเรียน วิจัยเชิงวิชาชีพ การบูรณาการงานวิจัยกับรายวิชาที่มีการเรียนการสอนในหลักสูตร

2.2.3 ส่งเสริมให้อาจารย์มีการเพิ่มและพัฒนาเพื่อยกระดับทักษะใหม่ที่ไม่เคยมี (Up-Skill) ตลอดจนการเปลี่ยนหรือเพิ่มทักษะใหม่ (Re-Skill) ในสถานประกอบการ

2.2.4 ให้การสนับสนุนทุนการศึกษาต่อ ฝึกอบรม ดูงานทางวิชาการและวิชาชีพในองค์กรต่างๆ

2.2.5 ให้การสนับสนุนการเข้าร่วมการประชุมทางวิชาการเพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์ทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย

2.2.6 สนับสนุนให้อาจารย์เขียนตำรา หนังสือ หรือจัดทำผลงานทางวิชาการ เพื่อส่งเสริมให้ได้รับตำแหน่งทางวิชาการที่สูงขึ้น

หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

มหาวิทยาลัยกำหนดให้มีการประกันคุณภาพหลักสูตร โดยใช้เกณฑ์ ASEAN University Network-Quality Assurance (AUN-QA) เป็นแนวทางในการวางแผน ควบคุม ดำเนินงาน และปรับปรุงคุณภาพหลักสูตรให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565 หรือ มาตรฐานคุณวุฒิสาชาวิชา ตลอดระยะเวลาที่มีการจัดการเรียนการสอนในหลักสูตร ซึ่งครอบคลุมด้าน

1. ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร
2. โครงสร้างหลักสูตรและรายวิชา
3. การสื่อสารและเผยแพร่หลักสูตร
4. การจัดการเรียนการสอน
5. การวัดและประเมินผลการเรียนรู้
6. บุคลากร
7. โครงสร้างพื้นฐานและสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ (การบริการนักศึกษา)
8. ผลลัพธ์การดำเนินงานของหลักสูตร

โดยจัดให้มีการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตรเป็นประจำทุกปี ตามรูปแบบและวิธีการที่มหาวิทยาลัยกำหนด และมีการกำกับติดตามผลการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้ในด้านต่างๆ ดังนี้

7.1 ด้านปัจจัยนำเข้า (Input)

1. ร้อยละของจำนวนรับนักศึกษาใหม่ตามแผนการรับ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 75
2. ร้อยละของจำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้รับตำแหน่งวิชาการ หรือสำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอก ไม่น้อยกว่าร้อยละ 20

7.2 ด้านกระบวนการ (Process)

1. ร้อยละของจำนวนรายวิชาที่มีการจัดการเรียนการสอนที่มุ่งเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ผ่านการจัดการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 25
2. ร้อยละของจำนวนอาจารย์ที่มีการจัดการเรียนการสอนที่มุ่งเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ผ่านการจัดการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 20
3. ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาที่มีต่อการจัดการเรียนการสอน มากกว่า 3.51
4. ร้อยละของจำนวนนักศึกษาที่ได้รับการฝึกงาน/สหกิจศึกษา/ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
5. ร้อยละของระดับการบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้รายชั้นปีของนักศึกษา

7.3 ด้านผลลัพธ์ (Output)

1. ร้อยละของจำนวนนักศึกษาที่ลาออก (ยอดสะสมตลอด 4 ปี) ไม่เกินร้อยละ 20
2. ร้อยละของนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาตามเวลาที่กำหนด (ในระดับปริญญาตรี) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. ร้อยละของจำนวนบัณฑิตที่ได้งานทำ (ภายใน 1 ปี) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
4. ค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจของบัณฑิตที่มีต่อหลักสูตร มากกว่า 3.51
5. ค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต มากกว่า 3.51
6. ร้อยละของระดับการบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ของบัณฑิต

7.4 แบบตรวจสอบผลการดำเนินการของหลักสูตร

ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง (Expected Learning Outcomes)	ดำเนินการ	ยังไม่ ดำเนินการ
1. หลักสูตรแสดงผลการเรียนรู้ที่คาดหวังที่เหมาะสมเป็นไปตามการกำหนดของอนุกรมวิธานการเรียนรู้ (learning taxonomy) ที่ต้องสอดคล้องกับวิสัยทัศน์และพันธกิจของมหาวิทยาลัย และสะท้อนความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทุกกลุ่ม	X	
2. หลักสูตรแสดงผลการเรียนรู้ของรายวิชาทั้งหมดอย่างเหมาะสม โดยต้องสอดคล้องกับผลการเรียนรู้ของหลักสูตร	X	
3. หลักสูตรแสดงผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง ประกอบด้วย ผลการเรียนรู้ทั่วไป (เกี่ยวข้องกับการเขียนและการสื่อสาร, การแก้ปัญหา, เทคโนโลยีสารสนเทศ) และผลการเรียนรู้เฉพาะทาง (เกี่ยวข้องกับความรู้และทักษะของสาขาวิชา)	X	
4. หลักสูตรแสดงความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียโดยเฉพาะผู้มีส่วนได้ส่วนเสียภายนอกที่ถูกรวบรวมและสะท้อนให้เห็นในผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง	X	
5. หลักสูตรแสดงผลการเรียนรู้ที่คาดหวังที่บรรลุได้ของผู้เรียนเมื่อสำเร็จการศึกษา	X	

โครงสร้างและเนื้อหาของหลักสูตร (Programme Structure and Content)	ดำเนินการ	ยังไม่ ดำเนินการ
1. ข้อกำหนดของหลักสูตรและรายวิชาทั้งหมดต้องมีความครบถ้วน ทันสมัย พร้อมใช้งาน และมีการสื่อสารไปยังผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทุกกลุ่ม	X	
2. การออกแบบโครงสร้างหลักสูตรมีความสอดคล้องหรือนำไปสู่การ บรรลุผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง	X	
3. การออกแบบโครงสร้างหลักสูตรต้องมาจากความต้องการของผู้มี ส่วนได้ส่วนเสียที่รวบรวมมาโดยเฉพาะผู้มีส่วนได้ส่วนเสียภายนอก	X	
4. แต่ละรายวิชามีส่วนร่วมในการผลักดันผลการเรียนรู้ที่คาดหวังให้ บรรลุได้อย่างชัดเจน	X	
5. โครงสร้างหลักสูตรต้องแสดงรายวิชาอย่างสมเหตุสมผล การลำดับ รายวิชา (basic --> intermediate --> specialised courses) และ รายวิชาบูรณาการ	X	
6. โครงสร้างหลักสูตรมีตัวเลือกให้ผู้เรียนในการศึกษาวิชาเอก และ/ หรือวิชาเลือกที่เป็นความเชี่ยวชาญพิเศษ	X	
7. หลักสูตรแสดงการทบทวนโครงสร้างหลักสูตรเป็นระยะ ๆ อย่าง เป็นระบบ เพื่อให้หลักสูตรมีความทันสมัยและสอดคล้องกับ ภาคอุตสาหกรรมบริการ	X	

วิธีการเรียนการสอน (Teaching and Learning Approach)	ดำเนินการ	ยังไม่ ดำเนินการ
1. มีปรัชญาการศึกษาของมหาวิทยาลัยที่ต้องถูกแสดงไว้อย่างชัดเจน และมีการสื่อสารไปยังผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทุกกลุ่ม และถูกนำไปใช้ในการ กำหนดกิจกรรมการเรียนการสอน	X	
2. มีกิจกรรมการเรียนการสอนที่ผู้เรียนได้มีส่วนร่วมในกระบวนการ เรียนรู้	X	
3. มีกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ (active learning)	X	
4. มีกิจกรรมการเรียนการสอนเพื่อส่งเสริมการเรียนรู้, วิธีการเรียนรู้ และปลูกฝังให้ผู้เรียนมีทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต	X	
5. มีกิจกรรมการเรียนการสอนที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนเกิดความคิดใหม่ ๆ, ความคิดสร้างสรรค์, การสร้างนวัตกรรมและแนวคิดของผู้ประกอบการ	X	
6. กระบวนการเรียนการสอนมีการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้ มั่นใจว่าตอบโจทย์ความต้องการของภาคอุตสาหกรรมบริการ และ สอดคล้องกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง	X	

การประเมินผู้เรียน (Student Assessment)	ดำเนินการ	ยังไม่ ดำเนินการ
1. มีวิธีการประเมินผู้เรียนที่หลากหลาย โดยสอดคล้องกับการบรรลุผลสำเร็จของผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง (ระดับรายวิชา) และวัตถุประสงค์การเรียนการสอน	X	
2. นโยบายการประเมินผู้เรียน-การอุทธรณ์ผลการประเมินถูกแสดงไว้อย่างชัดเจน มีการสื่อสารไปยังผู้เรียน และนำไปใช้อย่างสม่ำเสมอ	X	
3. การประเมินผู้เรียนต้องมีมาตรฐานและกระบวนการที่แสดงความก้าวหน้าและการสำเร็จการศึกษาของผู้เรียนไว้อย่างชัดเจน มีการสื่อสารไปยังผู้เรียน และนำไปใช้อย่างสม่ำเสมอ	X	
4. วิธีการประเมินผู้เรียนต้องแสดงให้เห็นถึงเกณฑ์การให้คะแนน (rubrics) การเฉลยคำตอบ (markingschemes) เวลาในการประเมิน (timelines) และกฎระเบียบในการประเมิน (regulations) โดยวิธีการประเมินเหล่านี้ต้องมีความเที่ยงตรง (วัดตรงกับ CLOs) คงเส้นคงวา และยุติธรรม	X	
5. วิธีการประเมินผู้เรียนต้องแสดงถึงการบรรลุผลสำเร็จของผลการเรียนรู้ที่คาดหวังระดับหลักสูตร และผลการเรียนรู้อัตรารายวิชา	X	
6. มีการป้อนกลับผลการประเมินให้แก่ผู้เรียนอย่างทันทั่วทั้งที่	X	
7. การประเมินผู้เรียนและกระบวนการ มีการทบทวนและปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้มั่นใจว่าตอบโจทย์ความต้องการของภาคอุตสาหกรรมบริการ และสอดคล้องกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง	X	

บุคลากรสายวิชาการ (Academic Staff)	ดำเนินการ	ยังไม่ ดำเนินการ
1. หลักสูตรมีแผนอัตรากำลังอาจารย์ (รวมถึงการสืบทอดตำแหน่ง, การเลื่อนขั้น, การโยกย้ายกำลังคน, การเลิกจ้าง และแผนเกษียณอายุ) ที่ต้องมีการดำเนินการตามแผน เพื่อให้มั่นใจในคุณภาพและปริมาณอาจารย์ให้เพียงพอต่อความต้องการในการจัดการเรียนการสอน การวิจัย และการบริการวิชาการ	X	
2. หลักสูตรมีการแสดงภาระงานของอาจารย์ (staff workload) โดยมีการวัดและกำกับติดตามเพื่อนำไปสู่การปรับปรุงคุณภาพของการจัดการเรียนการสอน การวิจัย และการบริการวิชาการ	X	
3. หลักสูตรมีการแสดงสมรรถนะของอาจารย์ โดยมีการกำหนดประเมิน และสื่อสารไปยังอาจารย์ทุกคน	X	

4. หลักสูตรมีการจัดสรรภาระงานที่เหมาะสมกับคุณสมบัติ ประสบการณ์ และความถนัดของอาจารย์	X	
5. หลักสูตรมีการเลื่อนตำแหน่งอาจารย์ที่อยู่บนฐานของคุณธรรม โดยพิจารณาจากผลงานด้านการเรียนการสอนการวิจัย และการ บริการวิชาการ	X	
6. หลักสูตรมีการระบุและสื่อสารให้อาจารย์ได้เข้าใจถึงสิทธิและสิทธิ พิเศษ, สิทธิประโยชน์, บทบาทและความสัมพันธ์, และความ รับผิดชอบ ทั้งนี้โดยต้องคำนึงถึงจริยธรรมทางวิชาชีพและความอิสระ ทางวิชาการ	X	
7. หลักสูตรมีการระบุความต้องการที่จะได้รับการฝึกอบรมและพัฒนา ของอาจารย์อย่างเป็นระบบ และมีการจัดกิจกรรมการฝึกอบรมและ การพัฒนาที่เหมาะสมเพื่อตอบสนองต่อความต้องการเหล่านั้น	X	
8. หลักสูตรแสดงถึงการจัดการประสิทธิภาพของอาจารย์ รวมถึงการ ให้รางวัล และการได้รับการยอมรับ โดยต้องมาจากการประเมิน คุณภาพการเรียนการสอนและการวิจัยของอาจารย์	X	

บริการสนับสนุนผู้เรียน (Student Support Service)	ดำเนินการ	ยังไม่ ดำเนินการ
1. นโยบายการรับนักศึกษา เกณฑ์การรับเข้า และกระบวนการรับเข้า ของหลักสูตร ต้องมีการระบุไว้อย่างชัดเจน มีการสื่อสาร เผยแพร่ และข้อมูลเป็นปัจจุบัน	X	
2. มีแผนระยะสั้นและระยะยาวในการให้บริการสนับสนุนทั้งแก่ อาจารย์และผู้เรียน เพื่อให้มั่นใจว่าเพียงพอและ นำไปสู่คุณภาพของการให้บริการเพื่อการจัดการเรียนการสอน การวิจัย และการบริการวิชาการ	X	
3. มีระบบที่เพียงพอในการติดตามความก้าวหน้าของผู้เรียน ผลการเรียนรู้ และภาระการเรียน (workload) โดย ความก้าวหน้า ผลการเรียนรู้ และภาระการเรียนของผู้เรียนต้องได้รับการ บันทึกและติดตามอย่างเป็นระบบ มีการให้ข้อมูลป้อนกลับแก่ผู้เรียนเพื่อนำไปแก้ไขตามความเหมาะสม	X	
4. มีการแสดงถึงกิจกรรมเสริมหลักสูตร การร่วมประกวดแข่งขัน และ บริการสนับสนุนต่าง ๆ ที่จัดให้ผู้เรียน เพื่อ เพิ่มการเรียนรู้และเพิ่มศักยภาพในการทำงานของผู้เรียน	X	
5. สมรรถนะของเจ้าหน้าที่ให้บริการสนับสนุนผู้เรียน (ตามข้อ 6.1-6.4) ต้องมีการระบุเพื่อใช้ในการสรรหาและ	X	

การปฏิบัติงาน และสมรรถนะเหล่านั้นต้องได้รับการประเมินเพื่อให้มั่นใจว่าเป็นสมรรถนะตามความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย มีการกำหนดบทบาทและความสัมพันธ์ของบุคลากรกลุ่มนี้ไว้เป็นอย่างดีเพื่อให้มั่นใจว่าการส่งมอบบริการเป็นไปอย่างราบรื่น		
6. บริการสนับสนุนผู้เรียนต้องได้รับการประเมิน การเทียบเคียง และการเพิ่มประสิทธิภาพ	X	

สิ่งอำนวยความสะดวกและโครงสร้างพื้นฐาน (Facilities and Infrastructure)	ดำเนินการ	ยังไม่ดำเนินการ
1. ทรัพยากรทางกายภาพที่หลักสูตรส่งมอบ รวมถึงอุปกรณ์ วัสดุ และเทคโนโลยีสารสนเทศ ต้องมีเพียงพอ	X	
2. ห้องปฏิบัติการและเครื่องมือปฏิบัติการต้องทันสมัย พร้อมใช้งาน และใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ	X	
3. จัดให้มีห้องสมุดดิจิทัลตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีสารสนเทศ และการสื่อสาร	X	
4. มีการจัดหาระบบเทคโนโลยีสารสนเทศต่าง ๆ เพื่อตอบสนองความจำเป็นของอาจารย์ เจ้าหน้าที่ และผู้เรียน	X	
5. มหาวิทยาลัยมีการจัดหาเครื่องคอมพิวเตอร์และโครงสร้างพื้นฐานเครือข่ายที่เข้าถึงได้ง่าย สามารถส่งถึงชุมชนเพื่อใช้ประโยชน์จากเทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างเต็มที่สำหรับการเรียนการสอน การวิจัย และการบริการวิชาการ	X	
6. มาตรฐานด้านสิ่งแวดล้อม สุขภาพและความปลอดภัย และการเข้าถึงสำหรับผู้ที่มีความต้องการพิเศษ ต้องมีการกำหนดและดำเนินการ	X	
7. มหาวิทยาลัยจัดให้มีสภาพแวดล้อมทั้งทางกายภาพ สังคม และจิตวิทยา อย่างเหมาะสมกับผู้เรียนทั้งต่อการเรียนรู้ การวิจัย และมีคุณภาพชีวิตที่ดี	X	
8. สมรรถนะของเจ้าหน้าที่สนับสนุนการให้บริการที่เกี่ยวข้องกับสิ่งอำนวยความสะดวก (เจ้าหน้าที่นอกเหนือจากข้อ 6.1-6.4) ต้องมีการระบุ และประเมิน เพื่อให้มั่นใจว่าเป็นทักษะตามความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	X	
9. คุณภาพของสิ่งอำนวยความสะดวก (ห้องสมุด, ห้องปฏิบัติการ, เทคโนโลยีสารสนเทศ, และบริการผู้เรียน) ต้องได้รับการประเมินและปรับปรุงประสิทธิภาพ	X	

ผลลัพธ์และผลผลิต (Output and Outcomes)	ดำเนินการ	ยังไม่ ดำเนินการ
1. อัตราการสำเร็จการศึกษา อัตราการออกกลางคัน และเวลาเฉลี่ยในการสำเร็จการศึกษา ต้องมีการแสดงข้อมูล (ย้อนหลัง 5ปี) กำกับติดตาม และมีการเทียบเคียงเพื่อการปรับปรุง	X	
2. อัตราการได้งานทำ, การประกอบอาชีพอิสระ, การเป็นผู้ประกอบการ และการศึกษาต่อ ต้องมีการแสดงข้อมูล (ย้อนหลัง 5ปี) กำกับติดตาม และมีการเทียบเคียงเพื่อการปรับปรุง	X	
3. ผลงานวิจัยและงานสร้างสรรค์ของอาจารย์และนักเรียน ต้องมีการแสดงข้อมูล (ย้อนหลัง 5ปี) กำกับติดตามและมีการเทียบเคียงเพื่อการปรับปรุง	X	
4. ข้อมูลต่าง ๆ เกี่ยวกับการบรรลุผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร ต้องมีการแสดงข้อมูล และกำกับติดตาม	X	
5. ระดับความพึงพอใจของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกลุ่มต่าง ๆ (เฉพาะกลุ่มที่มีส่วนสำคัญในการนำไปพัฒนาคุณภาพการเรียนการสอน) ต้องมีการแสดงข้อมูล (ย้อนหลัง 5ปี) กำกับติดตาม และมีการเทียบเคียงเพื่อการปรับปรุง	X	

หมวดที่ 8 ระบบและกลไกในการพัฒนาหลักสูตร

1. การประเมินการจัดกระบวนการเรียนรู้

- มีการพิจารณาความเหมาะสมของแผนการจัดการเรียนรู้ร่วมกันก่อนเปิดภาคการศึกษา
- คณะกรรมการบริหารหลักสูตรมีการประเมินผลการจัดการเรียนการสอนในแต่ละรายวิชา จัดให้มีการประเมินการจัดกระบวนการเรียนรู้ในทุกภาคการศึกษาโดยนักศึกษา
- มีการทวนสอบผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษา กระบวนการจัดการเรียนรู้ และการวัด ประเมินผลการเรียนรู้ โดยอาจารย์ผู้สอน/คณะกรรมการบริหารหลักสูตร/หัวหน้าภาควิชา/คณะ/ส่วนงาน

2. การประเมินผลการดำเนินงานของหลักสูตร

- คณะกรรมการบริหารหลักสูตรจัดให้มีการประเมินผลการดำเนินงานของหลักสูตร เป็นประจำปีโดยประเมินผลการดำเนินงานของหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ตัวบ่งชี้การกำกับมาตรฐานหลักสูตร (องค์ประกอบที่ 1)
- ประเมินผลการดำเนินงานโดยใช้เกณฑ์การประกันคุณภาพการศึกษาของเครือข่าย การประกันคุณภาพมหาวิทยาลัยอาเซียน (ASEAN University Network Quality Assurance: AUN-QA) ตามรูปแบบที่มหาวิทยาลัยกำหนด โดยมีคณะกรรมการประเมินคุณภาพการศึกษาที่ได้รับ แต่งตั้งจากมหาวิทยาลัย

3. ผู้มีส่วนร่วมในกระบวนการประเมินและพัฒนาหลักสูตร

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม ได้กำหนดผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย และได้มีการสำรวจผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ดังรายละเอียด ดังนี้

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	กระบวนการ	ผลลัพธ์
1. ผู้ใช้บัณฑิต/สถานประกอบการ	สอบถามต้องการของผู้ใช้บัณฑิต โดยผ่านแบบสอบถาม	1. มีทักษะความรู้ ความเชี่ยวชาญในวิชาชีพ 2. มีทักษะในการสื่อสาร 3. มีทักษะภาษาอังกฤษ 4. สามารถปรับตัวและเรียนรู้เทคโนโลยีสมัยใหม่ 5. มีความคิดสร้างสรรค์ 6. มีความรู้พื้นฐานสามารถนำไปต่อยอดและประยุกต์ได้ 7. สามารถทำงานเป็นทีมได้

2. ศิษย์เก่า	สอบถามความต้องการของศิษย์เก่าโดยผ่านแบบสอบถาม	1. มีทักษะวิชาชีพที่ทันสมัย 2. ทักษะการเป็นผู้ประกอบการ 3. ทักษะด้านภาษาอังกฤษ
3. นักศึกษาปัจจุบัน	สอบถามความต้องการของนักศึกษาปัจจุบันโดยผ่านแบบสอบถาม	1. มีความรู้ ความเชี่ยวชาญในวิชาชีพ 2. สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในอนาคตได้ 3. ทักษะการเป็นผู้ประกอบการ 4. ทักษะด้านการใช้ภาษาและการสื่อสาร
4. คณาจารย์	สอบถามความต้องการของคณาจารย์โดยผ่านแบบสอบถาม	1. ทักษะด้านการใช้ภาษาและการสื่อสาร 2. มีความรู้ ความเชี่ยวชาญในวิชาชีพ 3. สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในอนาคตได้ 4. มีความคิดสร้างสรรค์ 5. สามารถทำงานเป็นทีมได้

4. การจัดการซื้อร้องเรียนและการอุทธรณ์

ขั้นตอนกระบวนการจัดการซื้อร้องเรียนและการอุทธรณ์

ขั้นตอน	รายละเอียด
การรับฟังเสียงของนักศึกษา	หลักสูตรมีอาจารย์ที่ปรึกษาที่ทำหน้าที่คอยให้คำปรึกษาแก่นักศึกษาทุกวันพุธบ่ายต้นเดือนและสิ้นเดือน เป็นด้านแรกทั้งด้านการเรียน การสอน การวิจัย การบริการวิชาการ และนักศึกษาที่ใช้สิ่งสนับสนุนสำหรับนักศึกษา การปฐมนิเทศนักศึกษา ก่อนฝึกประสบการณ์วิชาชีพและฝึกสหกิจศึกษา
การวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้รับ	การนำข้อมูลที่ได้จากนักศึกษาในที่ปรึกษามาเข้าที่ประชุมประจำเดือนของหลักสูตร นำข้อมูลมาวิเคราะห์ประกอบการสัมภาษณ์ถึงผู้ที่เกี่ยวข้องในการร้องเรียน รวมถึงการเชิญผู้ปกครองมารับทราบข้อมูลร่วมกัน

การนำข้อมูลมาดำเนินการ	หลักสูตรดำเนินการรวบรวมข้อมูลและนำมาจัดการแก้ไข ปัญหาที่เกิดขึ้นพร้อมกับสรุปผลการดำเนินการให้แก่ บุคคลที่เกี่ยวข้องรับทราบข้อมูล
การประเมินความพึงพอใจของ ผลการจัดการข้อร้องเรียน	หลังจากเสร็จสิ้นกระบวนการจัดการแก้ไขและสรุปผลการ ดำเนินการเรียบร้อยแล้ว หลักสูตรมีการทำแบบประเมิน ความพึงพอใจของผลการจัดการข้อร้องเรียนโดยใช้ แบบสอบถามและการประชุมกลุ่มย่อย

5. การสื่อสารและเผยแพร่ข้อมูลของหลักสูตรไปยังผู้มีส่วนได้เสีย

- หลักสูตรมีการกำหนดกลุ่มผู้มีส่วนได้เสียที่จะสื่อสารและเผยแพร่ข้อมูล
- หลักสูตรกำหนดช่องทางและเนื้อหาที่ต้องการสื่อสารให้เหมาะสมในแต่ละกลุ่มทั้ง กลุ่มบุคลากร กลุ่มนักศึกษา กลุ่มผู้มีส่วนได้เสีย กลุ่มผู้ส่งมอบ พันธมิตรและผู้ให้ความร่วมมือ ผ่านช่องทาง Online ได้แก่ Facebook Line Website ส่วนกลางของวิทยาลัยนวัตกรรมการจัดการ และ Offline ได้แก่ การประชุม การจัดกิจกรรม การเข้าเยี่ยมชม
- หลักสูตรมีการกำหนดกลุ่มผู้มีส่วนได้เสียที่จะสื่อสารและเผยแพร่ข้อมูล
- หลักสูตรมีการนำผลการสื่อสารและข้อเสนอแนะมาดำเนินการปรับปรุงแก้ไขและการวางแผนในแต่ละรอบปีการศึกษาถัดไป

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ระดับปริญญาตรี และระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง)
พ.ศ. 2566



**ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญา ระดับปริญญาตรี และระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง)
พ.ศ. ๒๕๖๖**

เพื่อให้การจัดการศึกษาและการบริหารการศึกษา ระดับอนุปริญา ปริญญาตรี และปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ และสอดคล้องกับกฎกระทรวงมาตรฐานหลักสูตรการศึกษา ระดับอุดมศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๕ ประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่อง รายละเอียด ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๕ ประกาศคณะกรรมการ มาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอนุปริญา พ.ศ. ๒๕๖๕ ประกาศ คณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๕ ประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่อง หลักสูตรควมระดับปริญญาตรีสองปริญญาหรือ หลักสูตรควมระดับปริญญาโทสองปริญญา ในสาขาวิชาที่ต่างกัน พ.ศ. ๒๕๖๕ และประกาศ คณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่อง แนวทางการดำเนินงานคลังหน่วยกิตในระดับอุดมศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๕

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๘(๒) มาตรา ๕๗ และมาตรา ๕๘ แห่งพระราชบัญญัติ มหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ และโดยมติสภามหาวิทยาลัย ในการประชุมครั้งที่ ๑๐/๒๕๖๖ เมื่อวันที่ ๖ กรกฎาคม ๒๕๖๖ จึงออกข้อบังคับไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญา ระดับปริญญาตรี และระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. ๒๕๖๖”

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ใช้บังคับกับนักศึกษาที่เข้าศึกษาในหลักสูตรตามประกาศคณะกรรมการมาตรฐาน การอุดมศึกษา เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอนุปริญา พ.ศ. ๒๕๖๕ ประกาศคณะกรรมการ มาตรฐาน การอุดมศึกษา เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๕

สำหรับนักศึกษาที่เข้าศึกษาในหลักสูตรตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๘ ให้ใช้ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลย อลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญาและ ปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗

ข้อ ๓ ในข้อบังคับนี้

“มหาวิทยาลัย” หมายความว่า มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“สภามหาวิทยาลัย” หมายความว่า สภามหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“สภาวิชาการ” หมายความว่า สภาวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“อธิการบดี” หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“คณะกรรมการวิชาการ” หมายความว่า คณะกรรมการวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“คณะ” หมายความว่า คณะหรือวิทยาลัยที่มีหลักสูตรระดับอนุปริญญา ระดับปริญญาตรี หรือระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ที่มีนักศึกษาสังกัด มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“คณบดี” หมายความว่า คณบดีของคณะหรือวิทยาลัย

“นายทะเบียน” หมายความว่า ผู้ซึ่งได้รับแต่งตั้งจากมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ให้มีหน้าที่รับผิดชอบเกี่ยวกับงานทะเบียนและวัดผลของนักศึกษา

“คณะกรรมการวิชาการคณะ” หมายความว่า คณะกรรมการวิชาการคณะที่นักศึกษาสังกัด

“คณะกรรมการอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร” หมายความว่า คณะกรรมการบริหารและพัฒนาหลักสูตรที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้งให้รับผิดชอบในการบริหารและพัฒนาหลักสูตรและการเรียนการสอน ตั้งแต่ การวางแผน การควบคุมคุณภาพ การติดตามประเมินผลและพัฒนาหลักสูตร

“อาจารย์ประจำ” หมายความว่า บุคคลที่ดำรงตำแหน่งอาจารย์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ รองศาสตราจารย์ ศาสตราจารย์ และตำแหน่งอื่นที่เทียบเท่าของมหาวิทยาลัย ตามที่สภามหาวิทยาลัย กำหนด หรือบุคคลในองค์กรภายนอกที่มีการตกลงร่วมผลิต ซึ่งมีหน้าที่รับผิดชอบตามพันธกิจของมหาวิทยาลัย และมีความเข้าใจเกี่ยวกับมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา สำหรับอาจารย์ประจำที่มหาวิทยาลัยรับเข้าใหม่ ตั้งแต่ข้อบังคับนี้เริ่มใช้บังคับต้องมีคะแนนทดสอบความสามารถภาษาอังกฤษได้ตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

“อาจารย์ประจำหลักสูตร” หมายความว่า อาจารย์ประจำที่มีคุณวุฒิตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาของหลักสูตรที่สภามหาวิทยาลัยเห็นชอบหรืออนุมัติ มีหน้าที่สอนและค้นคว้าวิจัยในสาขาวิชาดังกล่าว ทั้งนี้ สามารถเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรหลายหลักสูตรได้ในเวลาเดียวกัน

“คุณวุฒิที่สัมพันธ์กับสาขาวิชาของหลักสูตร” หมายความว่า คุณวุฒิที่กำหนดไว้ในมาตรฐานสาขาวิชา หากสาขาวิชาใดยังไม่มีประกาศมาตรฐานสาขาวิชา หรือประกาศมาตรฐานสาขาวิชา ไม่ได้กำหนดเรื่องนี้ไว้ ให้หมายถึง คุณวุฒิที่เกี่ยวข้องกับวิชาการหรือวิชาชีพของหลักสูตร หรือคุณวุฒิอื่นแต่มีประสบการณ์ตรงที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตรเป็นที่ประจักษ์ที่จะส่งเสริมให้การเรียนการสอน

ในหลักสูตร สาขาวิชานั้นบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษาได้ตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร โดยการพิจารณาคุณวุฒิที่สัมพันธ์กันให้อยู่ในดุลยพินิจของสภามหาวิทยาลัย

“อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร” หมายความว่า อาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีภาระหน้าที่ในการบริหารและพัฒนาหลักสูตรและการเรียนการสอน ตั้งแต่การวางแผน การควบคุมคุณภาพ การติดตามประเมินผลและพัฒนาหลักสูตร อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องอยู่ประจำหลักสูตรนั้นตลอดเวลาที่จัดการศึกษา โดยจะเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบเกิน ๑ หลักสูตรในเวลาเดียวกันไม่ได้ ยกเว้น หลักสูตรพหุวิทยาการหรือสหวิทยาการ ให้เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้อีกหนึ่งหลักสูตรในกรณีนี้ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรสามารถเข้าได้ไม่เกิน ๒ คน

“อาจารย์ที่ปรึกษา” หมายความว่า อาจารย์ที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้งให้เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาของนักศึกษาแต่ละหมู่เรียน

“อาจารย์พิเศษ” หมายความว่า ผู้สอนที่ไม่ใช่อาจารย์ประจำ

“การศึกษาในระบบ” หมายความว่า การศึกษาที่กำหนดจุดมุ่งหมาย วิธีการศึกษา หลักสูตรระยะเวลาของการศึกษา การวัดและประเมินผล ซึ่งเป็นเงื่อนไขของการสำเร็จการศึกษาที่แน่นอน โดยได้รับประกาศนียบัตร ประกาศนียบัตรชั้นสูง อนุปริญญา ปริญญาตรี หรือคุณวุฒิทางการศึกษาอื่น ๆ ซึ่งสถาบันอุดมศึกษายอมรับ

“การศึกษานอกระบบ” หมายความว่า การศึกษาที่มีความยืดหยุ่นในการกำหนดจุดมุ่งหมาย รูปแบบวิธีการจัดการศึกษา ระยะเวลาของการศึกษา การวัดและประเมินผลความรู้ ซึ่งเป็นเงื่อนไขของการสำเร็จการศึกษาโดยเนื้อหาและหลักสูตรจะต้องมีความเหมาะสมสอดคล้องกับสภาพปัญหาและความต้องการของบุคคลแต่ละกลุ่ม

“การศึกษาตามอัธยาศัย” หมายความว่า การศึกษาที่ให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ด้วยตนเองตามความสนใจ ศักยภาพ ความพร้อม และโอกาส โดยศึกษาจากบุคคล ประสบการณ์ สังคม สิ่งแวดล้อม สื่อหรือแหล่งความรู้อื่น ๆ

“ภาคการศึกษาปกติ” หมายความว่า ภาคการศึกษาที่ ๑ และภาคการศึกษาที่ ๒ ที่มีการจัดการศึกษาไม่น้อยกว่า ๑๕ สัปดาห์

“ภาคฤดูร้อน” หมายความว่า ภาคการศึกษาหลังภาคการศึกษาที่ ๒ ของปีการศึกษาปัจจุบันและก่อนภาคการศึกษาที่ ๑ ของปีการศึกษาถัดไป ที่มีการจัดการศึกษาไม่น้อยกว่า ๘ สัปดาห์

“หลักสูตรระยะสั้น” หมายความว่า หลักสูตรที่สร้างขึ้นโดยมีจุดมุ่งหมายเฉพาะเจาะจงเป็นเรื่อง ๆ มีระยะเวลาเรียนเทียบเท่าไม่น้อยกว่ารายวิชาที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัย เป็นหลักสูตรที่จัดบริการให้แก่ผู้สนใจ ให้มีโอกาสเพิ่มพูนทักษะ สมรรถนะ ความรู้ทางวิชาการหรือวิชาชีพได้กว้างขวางยิ่งขึ้น เพื่อนำไปพัฒนางานและพัฒนาวิชาชีพอันจะเป็นประโยชน์ต่อตนเอง สังคม และประเทศชาติ

“หลักสูตรฝึกอบรม” หมายความว่า หลักสูตรที่จัดบริการแก่ผู้สนใจให้มีโอกาสเพิ่มพูนทักษะ สมรรถนะ ความรู้ทางวิชาการหรือวิชาชีพได้กว้างขวางยิ่งขึ้น โดยการจัดสาระ

การเรียนรู้ที่มีจุดมุ่งหมาย ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่ชัดเจน มีลำดับกิจกรรมอบรมที่สามารถจบได้ในตัว มีระยะเวลาอบรมไม่น้อยกว่า ๖ ชั่วโมง และมีวิธีการประเมินเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานของมหาวิทยาลัย

“หลักสูตรประกาศนียบัตร” หมายความว่า การจัดสาระการเรียนรู้ที่มีจุดมุ่งหมาย ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่ชัดเจน มีลำดับกิจกรรมการเรียนรู้เทียบเท่ารายวิชาที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัย โดยให้นักศึกษาได้ศึกษาอย่างต่อเนื่อง จนกระทั่งมีคุณสมบัติหรือผลลัพธ์การเรียนรู้ตามจุดมุ่งหมายที่กำหนด และมีวิธีการวัดการประเมินเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานของมหาวิทยาลัย

“สัมฤทธิ์บัตรปริญญาตรี” หมายความว่า ใบรับรองความรู้ที่มหาวิทยาลัยออกให้แก่ผู้สอบได้ในรายวิชาหนึ่งตามโครงการสัมฤทธิ์บัตรปริญญาตรีของมหาวิทยาลัย

“วุฒิบัตรหรือประกาศนียบัตร” หมายความว่า เอกสารทางการศึกษาที่มหาวิทยาลัยออกให้แก่นักศึกษาเพื่อรับรองความสามารถ ทักษะ และสมรรถนะของนักศึกษาจากการสอบผ่านรายวิชา ชุดวิชา หลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรฝึกอบรม หรือ หลักสูตรประกาศนียบัตรที่อิงสมรรถนะหรือผลลัพธ์การเรียนรู้

“รายวิชา” หมายความว่า วิชาต่าง ๆ ที่เปิดสอนในระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี โดยเป็นไปตามหลักสูตรของคณะนั้น

“โมดูลการเรียนรู้” หมายความว่า หน่วยการเรียนรู้ที่มีกระบวนการเรียนการสอนอย่างเป็นระบบสมบูรณ์แบบ โดยโมดูลการเรียนรู้ต้องระบุผลลัพธ์การวัดผลและประเมินผลการเรียนรู้แต่ละโมดูลการเรียนรู้อย่างชัดเจน

“กลุ่มวิชา” หมายความว่า ชุดวิชาที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับเรื่องใดเรื่องหนึ่งที่ให้ความรู้เป็นองค์รวมหรือมีลักษณะเป็นการบูรณาการโดยแต่ละชุดวิชา มีการจัดการเรียนการสอนต่อเนื่อง เบ็ดเสร็จในระยะเวลาหนึ่ง

“ชุดวิชา” หมายความว่า กลุ่มของรายวิชาหรือส่วนหนึ่งของรายวิชาที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับเรื่องใดเรื่องหนึ่งที่ให้ความรู้เป็นองค์รวม หรือมีลักษณะการนำความรู้มาบูรณาการ โดยแต่ละชุดวิชา มีการจัดการเรียน การสอนเบ็ดเสร็จในระยะเวลาหนึ่ง

“หน่วยกิต” หมายความว่า มาตรการที่ใช้แสดงปริมาณการศึกษาที่นักศึกษาได้รับแต่ละรายวิชา

“การสะสมหน่วยกิต” หมายความว่า ระบบทะเบียนสะสมหน่วยกิตจากรายวิชา สัมฤทธิ์บัตร หรือหลักสูตรระยะสั้น หรือรายวิชาที่เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

“คลังหน่วยกิต” หมายความว่า ระบบทะเบียนสะสมหน่วยกิตและผลการศึกษาสำหรับผู้เรียน ทั้งจากการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย อาทิ หลักสูตรเพื่อรับปริญญา หลักสูตรฝึกอบรม การสร้างประสบการณ์ โดยมีหลักฐานที่เป็นองค์ประกอบในการเทียบหน่วยกิตรวบรวมไว้ด้วย

“ระบบคลังหน่วยกิต” หมายความว่า ระบบและกลไกในการเทียบโอนความรู้ ความสามารถและ/หรือสมรรถนะที่ได้จากการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย และจากประสบการณ์บุคคล มาเก็บสะสมไว้ในคลังหน่วยกิต ของมหาวิทยาลัย

“การเทียบโอนผลการเรียน” หมายความว่า การนำหน่วยกิตและค่าระดับคะแนนของรายวิชาที่เคยศึกษา ในหลักสูตรของมหาวิทยาลัยมาใช้โดยไม่ต้องศึกษารายวิชานั้นอีก

“การยกเว้นการเรียน” หมายความว่า การนำหน่วยกิตของรายวิชา โมดูลการเรียนรู้ กลุ่มวิชา ชุดวิชาในหลักสูตรของมหาวิทยาลัยหรือจากหลักสูตรสถาบันอุดมศึกษาอื่นที่ได้ศึกษาแล้ว รวมถึงหน่วยกิตจากการศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย การฝึกอาชีพ หรือจากประสบการณ์ด้านปฏิบัติการ ประสบการณ์บุคคลมาใช้จ่ายการเรียน โดยไม่ต้องศึกษารายวิชา โมดูลการเรียนรู้ กลุ่มวิชา ชุดวิชาใดในหลักสูตรของมหาวิทยาลัย และมหาวิทยาลัยจะไม่นำมาคำนวณค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

“มาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา” หมายความว่า ข้อกำหนดเกี่ยวกับผลลัพธ์การเรียนรู้ของผู้เรียนที่เกิดขึ้นจากการศึกษาตามมาตรฐานหลักสูตรการศึกษาระดับอุดมศึกษาที่กำหนดขึ้นตามระดับการศึกษาแต่ละระดับ

“ผลการเรียน” หมายความว่า ความรู้ ทักษะ จริยธรรม และลักษณะบุคคลที่ได้จากการศึกษา ในระบบซึ่งสามารถแสดงในรูปของคะแนนตัวอักษร หรือแต้มระดับคะแนนที่นำมาคิดคะแนนผลการเรียนหรือคำนวณแต้มระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมได้

“ผลลัพธ์การเรียนรู้” หมายความว่า ผลที่เกิดขึ้นแก่ผู้เรียนผ่านกระบวนการเรียนรู้ที่ได้จากการศึกษา ฝึกอบรม หรือประสบการณ์ที่เกิดขึ้นจากการฝึกปฏิบัติ หรือการเรียนรู้จริงในที่ทำงาน ระหว่างการศึกษา

“นักศึกษา” หมายความว่า นักศึกษาที่ศึกษาในหลักสูตร ระดับอนุปริญญา ระดับปริญญาตรี และระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“นักศึกษาระบบคลังหน่วยกิต” หมายความว่า นักศึกษาที่ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา และลงทะเบียนเป็นนักศึกษาในระบบคลังหน่วยกิต”

“นักศึกษาสะสมหน่วยกิต” หมายความว่า นักศึกษาที่ลงทะเบียนและศึกษาเป็นรายวิชา เพื่อสะสมหน่วยกิต ในหลักสูตร ระดับอนุปริญญา ระดับปริญญาตรี และระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“องค์กรภายนอก” หมายความว่า สถาบันอุดมศึกษาในประเทศหรือต่างประเทศที่ได้รับการรับรองจากหน่วยงานที่รับผิดชอบการศึกษาของประเทศนั้น หรือเป็นหน่วยราชการระดับกรมหรือเทียบเท่า หรือหน่วยงานรัฐวิสาหกิจ หรือองค์การมหาชน หรือบริษัทเอกชนที่จดทะเบียนในตลาดหลักทรัพย์แห่งประเทศไทยเท่านั้น หากเป็นบริษัทเอกชนที่ไม่ได้จดทะเบียนในตลาดหลักทรัพย์แห่งประเทศไทย ให้อยู่ในดุลยพินิจของสภามหาวิทยาลัย โดยต้องแสดงศักยภาพและความพร้อมในการร่วมผลิตบัณฑิตของบริษัทดังกล่าว และต้องให้ได้คุณภาพตามมาตรฐานการอุดมศึกษา

“การตกลงร่วมผลิต” หมายความว่า การทำข้อตกลงร่วมมืออย่างเป็นทางการระหว่างมหาวิทยาลัยกับองค์กรภายนอกในการพัฒนาและบริหารหลักสูตร โดยผ่านความเห็นชอบของสภามหาวิทยาลัยและองค์กร ภายนอกนั้น ๆ

“ประสบการณ์ด้านปฏิบัติการ” หมายความว่า การทำงานร่วมกับสถานประกอบการ โดยมีหลักฐานรับรองผลการปฏิบัติงานที่เกิดประโยชน์กับสถานประกอบการ หรือหลักฐานรับรองมาตรฐานฝีมือแรงงาน หรือมีผลงานทางวิชาการประเภทการพัฒนาเทคโนโลยี หรือผลงานสร้างสรรค์ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับภาคอุตสาหกรรมเผยแพร่มาแล้ว

“ประสบการณ์บุคคล” หมายความว่า ความสามารถและ/หรือสมรรถนะของบุคคลที่สะสมไว้จากการศึกษาด้วยตนเอง ประสบการณ์จากการทำงาน การฝึกอบรมที่สถานประกอบการ จัดขึ้น การฝึกอบรมจากการปฏิบัติงาน การฝึกอาชีพ การสัมมนาและการประชุมเชิงปฏิบัติการ หรืออื่น ๆ ที่สามารถเทียบเคียงได้

“แฟ้มสะสมงาน (Portfolio)” หมายความว่า เอกสารหลักฐานที่แสดงว่ามีความรู้ตามรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่ขอยกเว้นการเรียนรายวิชา

ข้อ ๔ ให้อธิการบดีรักษาการให้เป็นไปตามข้อบังคับนี้ และให้มีอำนาจออกระเบียบประกาศ หรือคำสั่งเพื่อปฏิบัติตามข้อบังคับนี้

ในกรณีที่ปัญหาเกี่ยวกับการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้ ให้อธิการบดีเป็นผู้มีอำนาจตีความและวินิจฉัยชี้ขาด

หมวด ๑

ระบบการบริหารงานวิชาการ

ข้อ ๕ มหาวิทยาลัยจัดการบริหารงานวิชาการ โดยให้มีหน่วยงาน คณะบุคคลและบุคคลดำเนินงานดังต่อไปนี้

- ๕.๑ สภาวิชาการ
- ๕.๒ คณะกรรมการวิชาการ
- ๕.๓ คณะกรรมการวิชาการคณะ
- ๕.๔ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- ๕.๕ อาจารย์ที่ปรึกษา

ข้อ ๖ การแต่งตั้ง วาระการดำรงตำแหน่ง อำนาจและหน้าที่ของสภาวิชาการให้เป็นไปตามบทบัญญัติในมาตรา ๒๐ มาตรา ๒๑ และมาตรา ๒๒ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗

ข้อ ๗ ให้อธิการบดีแต่งตั้งคณะกรรมการวิชาการ ประกอบด้วย

- ๗.๑ อธิการบดี เป็นประธานกรรมการ
- ๗.๒ รองอธิการบดีที่รับผิดชอบงานวิชาการ เป็นกรรมการ
- ๗.๓ คณบดีทุกคณะ หัวหน้างานวิชาศึกษาทั่วไป และหัวหน้างานศูนย์ภาษา เป็นกรรมการ
- ๗.๔ นายทะเบียน เป็นกรรมการ
- ๗.๕ ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน เป็นกรรมการและเลขานุการ

๗.๖ รองผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน เป็นกรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

๗.๗ บุคลากรสายสนับสนุนสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน ผู้ปฏิบัติงานการประชุมตามคำแนะนำของรองอธิการบดี จำนวนไม่เกิน ๔ คน เป็นผู้ช่วยเลขานุการ

ข้อ ๘ คณะกรรมการวิชาการ มีหน้าที่ดังต่อไปนี้

๘.๑ พิจารณาก่อนการออกร่างประกาศ ระเบียบ หรือข้อบังคับที่เกี่ยวกับการจัดการศึกษาก่อนนำเสนอสภาวิชาการ

๘.๒ พิจารณาก่อนการออกร่าง คำกับ ดูแลงานวิชาการให้เป็นไปตามระเบียบ ข้อบังคับ ประกาศ และนโยบายของมหาวิทยาลัยให้สอดคล้องกับมาตรฐานที่คณะกรรมการการอุดมศึกษากำหนด

๘.๓ พิจารณาก่อนการบุคคลเพื่อแต่งตั้งเป็นอาจารย์พิเศษ อาจารย์ผู้ทรงคุณวุฒิ และอาจารย์ ผู้ประสานงานรายวิชา

๘.๔ พิจารณาก่อนการออกร่างแผนการรับนักศึกษา

๘.๕ พิจารณาก่อนการออกร่างผู้สำเร็จการศึกษาและเสนอชื่อผู้ที่มีคุณสมบัติจะสำเร็จการศึกษา ระดับอนุปริญญา หรือปริญญาตรี หรือปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ต่อสภาวิชาการ

๘.๖ ปฏิบัติหน้าที่อื่น ๆ ตามที่อธิการบดีมอบหมาย

ข้อ ๙ คณะเป็นหน่วยงานผลิตบัณฑิตติดตามนโยบายของมหาวิทยาลัย ซึ่งบริหารงานวิชาการโดยคณบดีและคณะกรรมการวิชาการคณะ โดยให้อธิการบดีแต่งตั้งคณะกรรมการวิชาการคณะ ซึ่งประกอบด้วย

๙.๑ คณบดี เป็นประธาน

๙.๒ ประธานคณะกรรมการประจำหลักสูตรทุกหลักสูตร เป็นกรรมการ

๙.๓ รองคณบดีที่ดูแลงานวิชาการ เป็นกรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

๙.๔ หัวหน้าสำนักงานคณบดี เป็นกรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

ข้อ ๑๐ คณะกรรมการวิชาการคณะ มีหน้าที่ดังต่อไปนี้

๑๐.๑ กำกับ ดูแลงานวิชาการคณะให้เป็นไปตามระเบียบ ข้อบังคับ ประกาศ และนโยบาย ของมหาวิทยาลัย

๑๐.๒ พิจารณาก่อนการออกร่างอัตรากำลังผู้สอน

๑๐.๓ พิจารณาก่อนการเสนอแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษา

๑๐.๔ พิจารณาก่อนการบุคคลเพื่อเสนอขอแต่งตั้งเป็นอาจารย์พิเศษ อาจารย์ผู้ทรงคุณวุฒิและอาจารย์ผู้ประสานงานรายวิชา ต่อคณะกรรมการวิชาการ

๑๐.๕ พิจารณาก่อนการออกร่างแผนการรับนักศึกษา

๑๐.๖ พิจารณาก่อนการออกร่างแผนดำเนินการพัฒนานักศึกษาตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา

๑๐.๗ ปฏิบัติหน้าที่ตามที่คณบดีมอบหมาย

ข้อ ๑๑ ให้อธิการบดีแต่งตั้งคณะกรรมการอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ประกอบด้วย

๑๑.๑ ประธาน มาจากการคัดเลือกกันเองของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

๑๑.๒ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เป็นกรรมการ

๑๑.๓ กรรมการและเลขานุการ มาจากการคัดเลือกกันเองของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ข้อ ๑๒ คณะกรรมการอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีหน้าที่ ดังต่อไปนี้

๑๒.๑ วางแผน ควบคุมคุณภาพ ติดตามประเมินผลและพัฒนาหลักสูตรให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษาหรือประกาศอื่นใดของสภามหาวิทยาลัย ระเบียบข้อบังคับ ประกาศ นโยบายของมหาวิทยาลัยและคณะ

๑๒.๒ จัดทำอัตรากำลังผู้สอนเสนอต่อคณะกรรมการวิชาการคณะ

๑๒.๓ เสนอแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาต่อคณะกรรมการวิชาการคณะ

๑๒.๔ เสนอบุคคลเพื่อขอแต่งตั้งเป็นอาจารย์พิเศษ อาจารย์ผู้ทรงคุณวุฒิและอาจารย์ผู้ประสานงานรายวิชาต่อคณะกรรมการวิชาการคณะ

๑๒.๕ พิจารณาและเสนอแผนการรับนักศึกษาต่อคณะกรรมการวิชาการคณะ

๑๒.๖ เสนอแผนพัฒนานักศึกษาทุกชั้นปีตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาต่อคณะกรรมการวิชาการคณะ

๑๒.๗ ปฏิบัติหน้าที่ตามที่มอบหมาย

ข้อ ๑๓ ให้อธิการบดีแต่งตั้งบุคคลเพื่อทำหน้าที่อาจารย์ที่ปรึกษา โดยมีหน้าที่ให้คำปรึกษาดูแล สนับสนุนทางด้านวิชาการ วิธีการเรียน แผนการเรียนและให้มีส่วนในการประเมินผลความก้าวหน้าในการศึกษาของนักศึกษาและภารกิจอื่นที่มหาวิทยาลัยมอบหมาย

หมวด ๒

ระบบการจัดการศึกษา

ข้อ ๑๔ การจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี ใช้ระบบทวิภาคโดย ๑ ปีการศึกษาแบ่งออกเป็น ๒ ภาคการศึกษาปกติ คือ ภาคการศึกษาที่ ๑ และภาคการศึกษาที่ ๒ โดยแต่ละภาคการศึกษามีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า ๑๕ สัปดาห์ หรือเทียบเคียงได้ไม่น้อยกว่า ๑๕ สัปดาห์ มหาวิทยาลัยอาจจัดการศึกษาภาคฤดูร้อนต่อจากภาคการศึกษาที่ ๒ โดยให้มีจำนวนชั่วโมงการศึกษาในแต่ละรายวิชาเทียบเคียงกันได้กับการศึกษาภาคปกติ กรณีที่หลักสูตรใดมีเหตุอันสมควร สภามหาวิทยาลัยอาจกำหนดให้ภาคการศึกษาของหลักสูตรนั้น แตกต่างจากที่กำหนดไว้ในข้อบังคับนี้ได้โดยให้มีการนับระยะเวลาในการศึกษาเทียบเคียงได้กับระบบทวิภาค โดยให้สภามหาวิทยาลัยเป็นผู้กำหนด ซึ่งจะต้องแสดงรายละเอียดเกี่ยวกับระบบการศึกษานั้นไว้ในหลักสูตรให้ชัดเจน ประกอบด้วยรายละเอียดเกี่ยวกับระยะเวลาของหน่วยการเรียนรู้เทียบเคียงกับหน่วยกิตในระบบทวิภาค รายวิชาภาคทฤษฎีและรายวิชาภาคปฏิบัติ การฝึกงานหรือการฝึกภาคสนาม การทำโครงการหรือกิจกรรมอื่นใดที่เสริมสร้างการเรียนรู้ให้มีความสอดคล้องและเหมาะสมกับระบบการจัดการศึกษาที่สภามหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๑๕ การกำหนดหน่วยกิตตามระบบทวิภาค แต่ละรายวิชาให้กำหนดโดยใช้เกณฑ์ ดังนี้

๑๕.๑ รายวิชาภาคทฤษฎีที่ใช้เวลาบรรยายหรืออภิปรายปัญหาไม่น้อยกว่า ๑๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

๑๕.๒ รายวิชาภาคปฏิบัติที่ใช้เวลาฝึกหรือทดลองไม่น้อยกว่า ๓๐ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติให้มีความเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

๑๕.๓ การฝึกงานหรือการฝึกภาคสนามที่ใช้เวลาฝึกไม่น้อยกว่า ๔๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติให้มีความเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

๑๕.๔ การทำโครงการหรือกิจกรรมอื่นใดที่ได้รับมอบหมายที่ใช้เวลาทำโครงการหรือกิจกรรมนั้น ๆ ไม่น้อยกว่า ๔๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

๑๕.๕ กิจกรรมการเรียนอื่นใดที่สร้างการเรียนรู้ นอกเหนือจากรูปแบบที่กำหนด ข้างต้นการนับระยะเวลาในการทำกิจกรรมนั้นต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต ให้เป็นไปตามที่สภามหาวิทยาลัยกำหนด ถ้ามีการจัดการศึกษาอื่นที่ไม่ใช่ระบบทวิภาค

ให้นับระยะเวลาการศึกษาและการคิดหน่วยกิต เทียบเคียงได้กับระบบทวิภาค โดยให้สภามหาวิทยาลัยเป็นผู้กำหนด

ข้อ ๑๖ รูปแบบการจัดการศึกษาของมหาวิทยาลัย สามารถจัดการศึกษาได้อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือผสมผสาน ได้ดังนี้

๑๖.๑ การศึกษาแบบเต็มเวลา (Full Time Education) เป็นการจัดการศึกษาที่มีการลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาปกติไม่น้อยกว่า ๙ หน่วยกิต และไม่เกิน ๒๒ หน่วยกิต และภาคฤดูร้อน ไม่เกิน ๙ หน่วยกิต

๑๖.๒ การศึกษาแบบไม่เต็มเวลา (Part-time Education) เป็นการจัดการศึกษาที่มีการลงทะเบียนในภาคการศึกษาปกติและภาคฤดูร้อนไม่เกิน ๙ หน่วยกิต

๑๖.๓ การศึกษาแบบเฉพาะบางช่วงเวลา (Particular Time Period Education) เป็นการจัดการศึกษาในบางช่วงเวลาของปีการศึกษา หรือเป็นไปตามเงื่อนไขของหลักสูตร หรือตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๑๖.๔ การศึกษาแบบทางไกล (Distance Education) เป็นการจัดการศึกษาโดยใช้การสอนทางไกลผ่านระบบการสื่อสารหรือเครือข่ายสารสนเทศต่าง ๆ หรือเป็นไปตามเงื่อนไขของหลักสูตร หรือตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๑๖.๕ การศึกษาแบบชุดวิชา (Module Education) เป็นการจัดการศึกษาเป็นชุดรายวิชา หรือกลุ่มวิชา ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๑๖.๖ การศึกษาแบบเรียนครั้งละรายวิชา (Block Course Education) เป็นการจัดการศึกษาที่มีระยะเวลาการศึกษาและการคิดหน่วยกิตเทียบเคียงระบบทวิภาคของรายวิชานั้น ๆ ตามเกณฑ์มาตรฐานการศึกษาระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี และปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) หรือตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๑๖.๗ การศึกษานานาชาติ (International Education) เป็นการจัดการศึกษา โดยใช้ภาษาต่างประเทศทั้งหมด ซึ่งอาจจะเป็นความร่วมมือของสถานศึกษา หรือหน่วยงานในประเทศ หรือต่างประเทศ และมีการจัดการให้มีมาตรฐานเช่นเดียวกับหลักสูตรสากล

๑๖.๘ การศึกษาแบบสะสมหน่วยกิต (Pre-degree Education) เป็นการศึกษา จากรายวิชาสัมฤทธิ์บัตร หรือหลักสูตรระยะสั้น หรือรายวิชาที่เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย เพื่อสะสมหน่วยกิตในระดับอนุปริญญา ระดับปริญญาตรี หรือระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง)

๑๖.๙ การจัดการศึกษาล้างหน่วยกิต เป็นการจัดการศึกษาที่ส่งเสริมและ สนับสนุนให้ผู้เรียน มีการเรียนรู้ตลอดชีวิต โดยไม่กำหนดอายุและคุณสมบัติของผู้เรียน เป็นการเชื่อมโยง ทั้งการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย ส่งเสริมให้ผู้เรียนสามารถ สะสมผลการเรียนและผลลัพธ์การเรียนรู้ที่ได้จากการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ และ การศึกษาตามอัธยาศัย ไว้ในคลังหน่วยกิต คณะที่ประสงค์จะเปิดดำเนินการหลักสูตรในระบบ คลังหน่วยกิตในระดับอนุปริญญา ระดับปริญญาตรี และระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ให้กระทำได้ เมื่อได้รับความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย โดยผ่านความเห็นจากสภาวิชาการ และให้ มหาวิทยาลัยยื่นขอขึ้นทะเบียนต่อคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เพื่อพิจารณาขึ้นทะเบียน ตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไข ต่อไปนี้

๑๖.๙.๑ มหาวิทยาลัยกำหนดระเบียบคลังหน่วยกิต ที่ครอบคลุมตั้งแต่ การรับผู้เรียนเข้ามาสะสมหน่วยกิต การสะสมหน่วยกิต (Credit Depository) จากผลการศึกษา ในระบบการศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย การเรียกใช้หน่วยกิต (Credit Reimbursement) รายละเอียดของผู้เรียน (Learner Attributes) รายละเอียดที่ มาของหน่วยกิตที่ สะสมไว้ (Credit Attributes) การทำให้มั่นใจว่าข้อมูลและสารสนเทศเกี่ยวกับผู้เรียนและหน่วยกิตที่สะสมไว้ มีคุณภาพ (Quality) มีความพร้อมใช้ (Availability) มีความมั่นคง (Security) และมีการยืนยันตัวตน ของผู้เรียน (Authentication) แล้วจัดทำเป็นข้อเสนอขอขึ้นทะเบียนที่มีรายละเอียดข้างต้นครบถ้วน

๑๖.๙.๒ ต้องเป็นหลักสูตรในสาขาวิชาที่คณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา รับทราบการเปิดดำเนินการหลักสูตรแล้ว

๑๖.๙.๓ กรณีเป็นหลักสูตรที่มีองค์กรวิชาชีพ ต้องเป็นหลักสูตรที่องค์กร วิชาชีพนั้น ๆ ให้การรับรองแล้วและหากนำมาดำเนินการในระบบคลังหน่วยกิต ต้องแจ้งให้องค์กร วิชาชีพรับทราบอีกครั้งหนึ่ง

๑๖.๙.๔ การเทียบโอนผลการเรียน และผลลัพธ์การเรียนรู้ที่รวมถึง การเทียบโอนประสบการณ์รวมทั้งหลักเกณฑ์ กลไก และวิธีการในการประเมินผลการเรียน ผลลัพธ์ การเรียนรู้ และประสบการณ์บุคคลของผู้เรียนให้เป็นไปตามระเบียบ ข้อบังคับ หรือประกาศ ของมหาวิทยาลัย

๑๖.๙.๕ คณะต้องจัดให้มีบุคลากรหรือหน่วยงาน รับผิดชอบเฉพาะ สำหรับดำเนินการในระบบคลังหน่วยกิต เพื่อทำหน้าที่ให้คำปรึกษาแก่ผู้เรียน และดำเนินการให้มี การสะสมหน่วยกิตตามที่กำหนด

๑๖.๙.๖ มหาวิทยาลัยจัดทำรายงานผลการดำเนินงานเสนอต่อ คณะกรรมการเป็นประจำทุกปีหลังสิ้นปีการศึกษา

๑๖.๑๐ การศึกษาหลักสูตรควบระดับปริญญาตรีสองปริญญาในสาขาวิชา ที่แตกต่างกัน (Dual Bachelor's Degree Program) เป็นหลักสูตรระดับปริญญาตรีสองหลักสูตร ในสาขาวิชาที่ต่างกันภายในมหาวิทยาลัยเดียวกัน ที่ให้ผู้เรียนศึกษาพร้อมกันโดยผู้สำเร็จการศึกษา จะได้รับปริญญาจากทั้งสองหลักสูตรการจัดการศึกษาให้เป็นไปตามกฎกระทรวงมาตรฐานหลักสูตร การศึกษาระดับอุดมศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๕ ต้องมี ความพร้อมสำหรับการจัดการศึกษาหลักสูตร ควบระดับ โดยเป็นไปตามกฎกระทรวงมาตรฐานการจัดการศึกษาระดับอุดมศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๕ โดยมหาวิทยาลัยต้องจัดทำประกาศกำหนดหลักสูตรที่จะนำมาจัดการศึกษาควบระดับปริญญา สองปริญญา หลักเกณฑ์การรับนักศึกษา คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา วิธีการศึกษา การวัดผลการเรียน และเกณฑ์การสำเร็จของนักศึกษาในหลักสูตรควบระดับปริญญาตรีสองปริญญาให้ชัดเจน หลักสูตรที่จะนำมาจัดการศึกษาแบบควบระดับปริญญาตรีสองปริญญา ต้องเป็นหลักสูตร ที่มหาวิทยาลัยเปิดสอนแยกเป็นสองหลักสูตร และมหาวิทยาลัยกำหนดวิชาที่สามารถเรียนร่วมกันได้ และวิชาเฉพาะที่ต้องการให้ศึกษาในทั้งสองหลักสูตรให้ครบถ้วนและชัดเจนตามโครงสร้างหลักสูตร ทั้งจำนวนวิชา จำนวนหน่วยกิต และบรรลุลดผลของการเรียนรู้เป็นไปตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับ ปริญญาตรีของทั้งสองหลักสูตร จำนวน คุณวุฒิ และคุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร ให้เป็นไปตามประกาศคณะกรรมการมาตรฐาน การอุดมศึกษา เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๕

๑๖.๑๑ การศึกษาหลักสูตรระดับปริญญาตรีปริญญาที่ ๒ (The Second Bachelor's Degree program) เป็นการจัดการศึกษาที่ให้ผู้เรียนที่สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี แล้วมาศึกษาในระดับปริญญาตรีเพื่อรับปริญญาที่ ๒ ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๑๖.๑๒ การศึกษาหลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ เป็นการจัดการศึกษาที่ มุ่งผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยอาจมีการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ เน้นความรู้และทักษะด้านวิชา สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในสถานการณ์จริงได้อย่างสร้างสรรค์ ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๑๖.๑๓ การศึกษาหลักสูตรระดับปริญญาตรีแบบก้าวหน้า (Bachelor's Honors Program) เป็นการจัดการศึกษาให้ผู้เรียนที่มีความสามารถพิเศษ มุ่งเน้นผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความสามารถระดับสูงโดยใช้หลักสูตรปกติที่เปิดสอนอยู่แล้ว แต่ให้เสริมศักยภาพของผู้เรียนโดย กำหนดให้ผู้เรียนได้ศึกษาบางรายวิชาในระดับบัณฑิตศึกษาที่เปิดสอนอยู่แล้วและสนับสนุนให้ผู้เรียน ได้ทำวิจัยทางวิชาการที่ลุ่มลึก ต้องมีการเรียนรายวิชาระดับบัณฑิตศึกษา ไม่น้อยกว่า ๑๒ หน่วยกิต ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๑๖.๑๔ การศึกษาหลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ เป็นการจัดการศึกษา ที่มุ่งผลิตบัณฑิตให้มีความรอบรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ เน้นความรู้ สมรรถนะและทักษะด้าน วิชาการและวิชาชีพหรือมีสมรรถนะและทักษะด้านการปฏิบัติเชิงเทคนิคในศาสตร์สาขานั้น ๆ โดยผ่านการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ ตามประกาศของมหาวิทยาลัยหลักสูตรแบบนี้เท่านั้น

ที่จัดหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ได้ โดยถือว่าเป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตรปริญญาตรีและจะต้องสะท้อนปรัชญาและเนื้อหาสาระของหลักสูตรปริญญาตรีนั้น ๆ โดยครบถ้วน และให้ระบุคำว่า “ต่อเนื่อง” ในวงเล็บต่อท้ายชื่อหลักสูตร สถาบันอุดมศึกษาที่ต้องการผลิตบุคลากรในระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) จะต้องมียุทธประสงค์เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีทักษะการปฏิบัติการหรือทักษะวิชาชีพอยู่แล้ว ให้มีความรู้ด้านวิชาการมากยิ่งขึ้น รวมทั้งได้รับการฝึกปฏิบัติขั้นสูงเพิ่มเติม เพื่อให้บัณฑิตจบไปเป็นนักปฏิบัติเชิงวิชาการ โดยเน้นการจัดการเรียนการสอนแบบมีส่วนร่วมระหว่างสถานประกอบการกับสถาบันอุดมศึกษา และการบริหารจัดการเรียนการสอนที่บูรณาการภาคทฤษฎีและปฏิบัติในบริบทของการทำงานตามสภาพจริง เพื่อให้นักศึกษาบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ตามโจทย์ความต้องการนักปฏิบัติขั้นสูงตามเจตนารมณ์ของหลักสูตรในด้านอาจารย์ผู้สอนจำนวนหนึ่งต้องเป็นผู้มีประสบการณ์ด้านปฏิบัติการมาแล้ว และหากเป็นผู้สอนจากสถานประกอบการต้องมีความเข้าใจเกี่ยวกับมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา

๑๖.๑๕ การศึกษาหลักสูตรปริญญาตรีแบบก้าวหน้าทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ เป็นหลักสูตรสำหรับผู้เรียนที่มีความสามารถพิเศษ มุ่งเน้นผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ สมรรถนะทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการขั้นสูงโดยใช้หลักสูตรปกติที่เปิดสอนอยู่แล้วให้รองรับศักยภาพของผู้เรียน โดยกำหนดให้ผู้เรียนได้ศึกษาบางรายวิชาในระดับบัณฑิตศึกษาที่เปิดสอนอยู่แล้ว และทำวิจัยที่กลุ่มลึกหรือได้รับการฝึกปฏิบัติขั้นสูงในองค์กรหรือสถานประกอบการ ต้องมีการเรียนรายวิชาระดับบัณฑิตศึกษา ไม่น้อยกว่า ๑๒ หน่วยกิต ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๑๖.๑๖ การศึกษาหลักสูตรเพื่อยกระดับสมรรถนะกำลังคนวัยแรงงานเพื่ออนาคต (Upskill/Reskill) เป็นการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาหลักสูตรระยะสั้น สนับสนุนการเรียนรู้ตลอดชีวิตและพัฒนาทักษะเพื่ออนาคต ภายในสถาบันการศึกษาที่ได้มาตรฐาน ยกย่องทักษะฝีมือแรงงานของประเทศไทยให้มีคุณสมบัติตรงตามความต้องการของตลาดแรงงานในปัจจุบัน แสวงหาความร่วมมือกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการสร้างแพลตฟอร์มการพัฒนาและบริหารจัดการหลักสูตรอุดมศึกษาในรูปแบบ Modular Education และ/หรือ Modular Curriculum และแพลตฟอร์มการเรียนรู้ตลอดชีวิตและทักษะเพื่ออนาคต

๑๖.๑๗ การจัดการศึกษาโครงการเรียนล่วงหน้า (Advanced Placement Program) เป็นการจัดการศึกษาโดยความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัย กับโรงเรียน สถาบันการศึกษาทั้งภายในประเทศและต่างประเทศที่เข้าร่วมโครงการโดยผู้เรียนของโรงเรียน สถาบันการศึกษาที่เข้าร่วมโครงการสามารถลงทะเบียนวิชาเรียนในรายวิชาเรียนล่วงหน้าและเมื่อผ่านการวัดผลตามผลการเรียนที่กำหนดไว้ สามารถนำรายวิชาเรียนนั้นมาเทียบโอนผลการเรียนในหลักสูตรได้โดยให้นำระดับคะแนนมาคำนวณค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมด้วย หรือ ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๑๖.๑๘ การศึกษารูปแบบอื่น ๆ ที่เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

หมวด ๓

หลักสูตรการศึกษาและโครงสร้างหลักสูตร

ข้อ ๑๗ หลักสูตรการศึกษาจัดไว้ ๒ ระดับ ดังนี้

๑๗.๑ หลักสูตรระดับอนุปริญา จัดไว้ ๒ ประเภท ดังนี้

๑๗.๑.๑ หลักสูตรอนุปริญา (๒ ปี) มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๖๐ หน่วยกิต มีระยะเวลาการศึกษาปกติ ๒ ปีการศึกษา ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๔ ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลาและไม่เกิน ๖ ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

๑๗.๑.๒ หลักสูตรอนุปริญา (๓ ปี) มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๙๐ หน่วยกิต มีระยะเวลาการศึกษาปกติ ๓ ปีการศึกษา ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๖ ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลาและไม่เกิน ๙ ปีการศึกษา สำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

๑๗.๒ หลักสูตรระดับปริญญาตรี จัดไว้ ๕ ประเภท ดังนี้

๑๗.๒.๑ หลักสูตรปริญญาตรี (๔ ปี) มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๑๒๐ หน่วยกิต มีระยะเวลาศึกษาปกติ ๔ ปีการศึกษา ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๘ ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลาและไม่เกิน ๑๒ ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

๑๗.๒.๒ หลักสูตรปริญญาตรี (๕ ปี) มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๑๕๐ หน่วยกิต มีระยะเวลาศึกษาปกติ ๕ ปีการศึกษา ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๑๐ ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลาและไม่เกิน ๑๕ ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

๑๗.๒.๓ หลักสูตรปริญญาตรี (ไม่น้อยกว่า ๖ ปี) มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๑๘๐ หน่วยกิต มีระยะเวลาศึกษาปกติไม่น้อยกว่า ๖ ปีการศึกษา ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๑๒ ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลาและไม่เกิน ๑๘ ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

๑๗.๒.๔ หลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๗๒ หน่วยกิต มีระยะเวลาศึกษาปกติ ๒ ปีการศึกษา ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๔ ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา และไม่เกิน ๖ ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา ทั้งนี้ ให้นับเวลาศึกษาจากวันที่เปิดภาคการศึกษาแรกที่รับเข้าศึกษาในหลักสูตรนั้น

๑๗.๒.๕ หลักสูตรปริญญาตรีสองปริญญา มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๑๕๐ หน่วยกิต มีระยะเวลาศึกษาปกติ ๕ ปีการศึกษา ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๑๐ ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลาและไม่เกิน ๑๕ ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

ข้อ ๑๘ โครงสร้างหลักสูตร

โครงสร้างหลักสูตรอนุปริญา และหลักสูตรปริญญาตรีประกอบด้วยหมวดวิชาศึกษาทั่วไป หมวดวิชาเฉพาะ และหมวดวิชาเลือกเสรี โดยมีสัดส่วนจำนวนหน่วยกิต ของแต่ละหมวดวิชา ดังนี้

๑๘.๑ หมวดวิชาศึกษาทั่วไป หมายความว่า หมวดวิชาที่เสริมสร้างความเป็นมนุษย์ให้พร้อมสำหรับโลกในปัจจุบันและอนาคต เพื่อให้เป็นบุคคลผู้ใฝ่รู้และมีทักษะที่จำเป็นสำหรับศตวรรษที่ ๒๑ อย่างครบถ้วน เป็นผู้ตระหนักรู้ถึงการบูรณาการศาสตร์ต่าง ๆ ในการพัฒนาหรือ

แก้ไขปัญหา เป็นผู้ที่สามารถสร้างโอกาสและคุณค่าให้ตนเองและสังคม รู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลงของสังคมและของโลก เป็นบุคคลที่ดำรงตนเป็นพลเมืองที่เข้มแข็ง มีจริยธรรมและยึดมั่นในสิ่งที่ถูกต้อง รู้คุณค่าและรักษาชาติกำเนิด ร่วมมือรวมพลังเพื่อสร้างสรรค์และพัฒนาสังคมอย่างยั่งยืน และเป็นพลเมืองที่มีคุณค่าของสังคม

การจัดการเรียนการสอนอาจจัดวิชาศึกษาทั่วไปในลักษณะจำแนกเป็นรายวิชาหรือลักษณะบูรณาการใด ๆ ก็ได้ เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป โดยให้มีจำนวนหน่วยไม่น้อยกว่า ๒๔ หน่วยกิต ทั้งหลักสูตรระดับอนุปริญญา (๒ ปี และ ๓ ปี) และหลักสูตรระดับปริญญาตรี ซึ่งต้องแสดงการวัดและประเมินผลที่สะท้อนการบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ที่สอดคล้องกับปรัชญาและวัตถุประสงค์ของการจัดการศึกษาหมวดวิชาศึกษาทั่วไปได้อย่างชัดเจน

การจัดหมวดวิชาศึกษาทั่วไปสำหรับหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) อาจได้รับการยกเว้นรายวิชาที่ได้ศึกษามาแล้วในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงหรือระดับอนุปริญญา ทั้งนี้ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๑๘.๒ หมวดวิชาเฉพาะ หมายความว่า วิชาแกน วิชาเฉพาะด้าน วิชาพื้นฐาน วิชาชีพและวิชาชีพที่มุ่งหมายให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และปฏิบัติงานได้ โดยให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมของหมวดวิชาเฉพาะดังนี้

๑๘.๒.๑ หลักสูตรอนุปริญญา (๒ ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะรวมไม่น้อยกว่า ๓๐ หน่วยกิต หากจัดหมวดวิชาเฉพาะในลักษณะวิชาเอกและวิชาโท วิชาเอกต้องมีจำนวนหน่วยกิตไม่น้อยกว่า ๒๑ หน่วยกิต และวิชาโทต้องมีจำนวนหน่วยกิตไม่น้อยกว่า ๙ หน่วยกิต

๑๘.๒.๒ หลักสูตรอนุปริญญา (๓ ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะรวมไม่น้อยกว่า ๔๕ หน่วยกิต หากจัดหมวดวิชาเฉพาะในลักษณะวิชาเอกและวิชาโท วิชาเอกต้องมีจำนวนหน่วยกิต ไม่น้อยกว่า ๓๐ หน่วยกิต และวิชาโทต้องมีจำนวนหน่วยกิตไม่น้อยกว่า ๑๕ หน่วยกิต

๑๘.๒.๓ หลักสูตรปริญญาตรี (๔ ปี) ทางวิชาการให้มีจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะรวมไม่น้อยกว่า ๗๒ หน่วยกิต

๑๘.๒.๔ หลักสูตรปริญญาตรี (๔ ปี) ทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ ให้มีจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะรวมไม่น้อยกว่า ๗๒ หน่วยกิต โดยต้องเรียนวิชาทางปฏิบัติการ ไม่น้อยกว่า ๓๖ หน่วยกิต และทฤษฎีไม่น้อยกว่า ๒๔ หน่วยกิต

สำหรับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ให้มีจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะรวม ไม่น้อยกว่า ๔๒ หน่วยกิต ในจำนวนนั้นต้องเป็นวิชาทางทฤษฎี ไม่น้อยกว่า ๑๘ หน่วยกิต

๑๘.๒.๕ หลักสูตรปริญญาตรี (๕ ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะรวม ไม่น้อยกว่า ๙๐ หน่วยกิต

๑๘.๒.๖ หลักสูตรปริญญาตรี (ไม่น้อยกว่า ๖ ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะรวม ไม่น้อยกว่า ๑๐๘ หน่วยกิต

หลักสูตรระดับปริญญาตรี อาจจัดหมวดวิชาเฉพาะในลักษณะวิชาเอกเดี่ยว วิชาเอกคู่ หรือวิชาเอกและวิชาโทก็ได้ โดยวิชาเอกต้องมีจำนวนหน่วยกิต ไม่น้อยกว่า ๓๐ หน่วยกิต และมีวิชาโทต้องมีจำนวนหน่วยกิต ไม่น้อยกว่า ๑๕ หน่วยกิต ในกรณีที่จัดหลักสูตรแบบวิชาเอกคู่ ต้องเพิ่มจำนวนหน่วยกิตของวิชาเอกอีก ไม่น้อยกว่า ๓๐ หน่วยกิต และให้มีจำนวนหน่วยกิตรวม ไม่น้อยกว่า ๑๕๐ หน่วยกิต สำหรับหลักสูตรปริญญาตรีแบบก้าวหน้า ผู้เรียนต้องเรียนรายวิชาระดับ บัณฑิตศึกษาในหมวดวิชาเฉพาะไม่น้อยกว่า ๑๒ หน่วยกิต

๑๘.๓ หมวดวิชาเลือกเสรี หมายความว่า วิชาที่มุ่งให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ ตามที่ตนเองถนัดหรือสนใจ โดยเปิดโอกาสให้ผู้เรียนเลือกเรียนรายวิชาใด ๆ ในหลักสูตรระดับ อนุปริญญา หรือหลักสูตรระดับปริญญาตรี ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด และให้มีจำนวนหน่วยกิตรวม ไม่น้อยกว่า ๖ หน่วยกิต

มหาวิทยาลัยอาจยกเว้นหรือเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชาในหมวดวิชา ศึกษาทั่วไป หมวดวิชาเฉพาะ และหมวดวิชาเลือกเสรี ให้กับนักศึกษาที่มีความรู้ความสามารถ ที่สามารถวัดมาตรฐานได้ โดยเป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการเทียบโอนหน่วยกิตและผลการเรียน ในระดับอุดมศึกษาที่คณะกรรมการกำหนด ทั้งนี้ นักศึกษาต้องศึกษาให้ครบตามจำนวนหน่วยกิต ที่กำหนดไว้ในหลักสูตรที่เข้าศึกษา

๑๘.๔ หลักสูตรปริญญาตรีสองปริญญา เป็นหลักสูตรที่มหาวิทยาลัยเปิดสอน แยกเป็นสองหลักสูตรและมหาวิทยาลัยกำหนดวิชาที่สามารถเรียนร่วมกันได้และวิชาเฉพาะที่ต้องการ ให้ศึกษาในทั้งสองหลักสูตรให้ครบถ้วนและชัดเจนตามโครงสร้างหลักสูตร ทั้งจำนวนวิชา จำนวนหน่วยกิตและบรรลุลัพธ์การเรียนรู้เป็นไปตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรีของทั้งสอง หลักสูตร จำนวน คุณวุฒิและคุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร ให้เป็นไปตามประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับ ปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๕

หมวด ๔

การรับนักศึกษาและคุณสมบัติของผู้สมัครเข้าเป็นนักศึกษา

ข้อ ๑๙ การรับสมัคร การคัดเลือก การรับเข้าศึกษา และการรายงานตัวเข้าเป็นนักศึกษา แต่ละรูปแบบการจัดการศึกษาให้เป็นไปตามเงื่อนไข หลักเกณฑ์ และวิธีการ ตามประกาศ ของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๒๐ คุณสมบัติของผู้สมัครเข้ารับการศึกษามหาวิทยาลัยในแต่ละรูปแบบการจัดการศึกษา ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๒๑ ให้มหาวิทยาลัยออกประกาศเกี่ยวกับคุณสมบัติของผู้สมัครเข้าเป็นนักศึกษาแต่ละ หลักสูตรเพิ่มเติมได้

ข้อ ๒๒ กรณีที่มหาวิทยาลัยมีการรับนักศึกษาชาวต่างชาติหรือนักศึกษาพิการ ให้เป็นไป ตามระเบียบ ประกาศ ข้อบังคับ ของมหาวิทยาลัย

หมวด ๕

การขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาและการลงทะเบียนเรียน

ข้อ ๒๓ การขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา สำหรับการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ระดับปริญญาตรี และระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง)

๒๓.๑ ผู้มีสิทธิเข้าศึกษาต้องยืนยันสิทธิเข้าศึกษา พร้อมชำระค่าธรรมเนียมการศึกษา ค่าลงทะเบียนเรียน และส่งหลักฐาน ตามประกาศของมหาวิทยาลัยจึงจะมีสภาพเป็นนักศึกษา

๒๓.๒ ถ้าผู้มีสิทธิเข้าศึกษาไม่ยืนยันสิทธิเข้าศึกษา หรือไม่ชำระค่าธรรมเนียมการศึกษาและค่าลงทะเบียนเรียน ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด ให้ถือว่าผู้นั้นสละสิทธิเข้าศึกษา เว้นแต่จะได้รับอนุมัติจากมหาวิทยาลัย

๒๓.๓ การขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาสำหรับการจัดการศึกษารูปแบบอื่น ๆ ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

หากมหาวิทยาลัยตรวจพบว่า ผู้ซึ่งได้ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาใช้เอกสารหลักฐานประกอบ การขึ้นทะเบียนนักศึกษาอันเป็นเท็จ มหาวิทยาลัยสามารถเพิกถอนสภาพการเป็นนักศึกษาได้

ข้อ ๒๔ การลงทะเบียนเรียน

๒๔.๑ นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียน โดยชำระค่าธรรมเนียมการศึกษาและ ค่าลงทะเบียนเรียนตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดในแต่ละภาคการศึกษา หากพ้นกำหนดจะถือว่า พ้นสภาพการเป็นนักศึกษา เว้นแต่มีการชำระเงินเพื่อรักษาสภาพนักศึกษา

๒๔.๒ กำหนดการลงทะเบียน วิธีการลงทะเบียน และการชำระค่าธรรมเนียม การศึกษา ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๒๔.๓ การลงทะเบียนเรียนสำหรับนักศึกษาเต็มเวลาในแต่ละภาคการศึกษาปกติ

๒๔.๓.๑ นักศึกษาเต็มเวลา จันทร-ศุกร ให้ลงทะเบียนเรียนไม่น้อยกว่า ๙ หน่วยกิตและไม่เกิน ๒๒ หน่วยกิต การลงทะเบียนเรียนในภาคฤดูร้อน ให้ลงทะเบียนเรียนไม่เกิน ๙ หน่วยกิต

๒๔.๓.๒ นักศึกษาเต็มเวลา เสาร์-อาทิตย์ ให้ลงทะเบียนเรียนไม่น้อยกว่า ๙ หน่วยกิตและไม่เกิน ๑๕ หน่วยกิต การลงทะเบียนเรียนในภาคฤดูร้อน ให้ลงทะเบียนเรียนไม่เกิน ๙ หน่วยกิต

๒๔.๔ การลงทะเบียนเรียนสำหรับนักศึกษาเต็มเวลาในภาคฤดูร้อน ให้ลงทะเบียนเรียนไม่เกิน ๙ หน่วยกิตและต้องลงทะเบียนเรียนในรายวิชาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด ข้อใดข้อหนึ่งต่อไปนี้

๒๔.๔.๑ รายวิชาที่หลักสูตรกำหนดไว้ในแผนการเรียน

๒๔.๔.๒ รายวิชาที่เคยเรียนและได้ผลการประเมินไม่ผ่าน หรือรายวิชา ที่จำเป็นต้องเรียนให้ครบโครงสร้างเพื่อออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือสำเร็จการศึกษา

๒๔.๔๓ รายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือรายวิชาเทียบเคียงในกลุ่มเดียวกัน ไม่สามารถลงทะเบียนเรียนในภาคฤดูร้อนได้

๒๔.๕ การลงทะเบียนเรียน สำหรับการจัดการศึกษารูปแบบอื่น ๆ ให้เป็นไปตาม ประกาศ ของมหาวิทยาลัย

๒๔.๖ การลงทะเบียนเรียนรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือรายวิชา เทียบเคียงในกลุ่มเดียวกัน สามารถลงทะเบียนเรียนรายวิชาอื่นร่วมได้ไม่เกิน ๙ หน่วยกิต สำหรับ การลงทะเบียนเรียนรายวิชาสหกิจศึกษา ไม่สามารถลงทะเบียนเรียนรายวิชาอื่นร่วมได้

๒๔.๗ นักศึกษาที่ไม่ลงทะเบียนเรียนตามวันและเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด จะถูกปรับค่าลงทะเบียนเรียนล่าช้าเป็นรายวันตามอัตราที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๒๔.๘ นักศึกษาที่มีเหตุอันสมควรและประสงค์จะลงทะเบียนเรียนภายหลัง ระยะเวลา ที่มหาวิทยาลัยกำหนดต้องได้รับอนุมัติจากอธิการบดี หรือรองอธิการบดีที่ได้รับมอบหมาย

๒๔.๙ นักศึกษาที่ ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาในหลักสูตรหนึ่ง สามารถ ขอลงทะเบียนเรียน ในหลักสูตรอื่นได้อีกหลักสูตรหนึ่ง และขอรับปริญญาได้ทั้งสองหลักสูตร ทั้งนี้ต้องเป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๒๔.๑๐ ในกรณีที่มีเหตุอันควร มหาวิทยาลัยอาจงดสอนรายวิชาใดรายวิชาหนึ่ง หรือจำกัดจำนวนนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนในรายวิชาใดวิชาหนึ่ง

๒๔.๑๑ ผู้พ้นสภาพการเป็นนักศึกษา ไม่มีสิทธิลงทะเบียนเรียน หากผู้พ้นสภาพ การเป็นนักศึกษาลงทะเบียนเรียน ให้ถือว่าลงทะเบียนนั้นไม่สมบูรณ์

๒๔.๑๒ นักศึกษาสามารถลงทะเบียนเรียนต่างมหาวิทยาลัยได้ โดยความ เห็นชอบของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๒๕ การลงทะเบียนเรียน สำหรับการจัดการศึกษารูปแบบอื่น ๆ ให้เป็นไปตาม ประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๒๖ การลงทะเบียนเรียนรายวิชาที่มีวิชาบังคับก่อน (Pre-requisite)

๒๖.๑ นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนรายวิชาที่เป็นวิชาบังคับก่อนและได้ระดับ คะแนนไม่ต่ำกว่า “D” หรือ “P” หรือ “S” ก่อนลงทะเบียนรายวิชาต่อเนื่อง มิฉะนั้นให้ถือว่า การลงทะเบียนเรียนรายวิชาต่อเนื่องเป็นโมฆะ

๒๖.๒ นักศึกษาอาจลงทะเบียนเรียนรายวิชาต่อเนื่องควบคู่กับรายวิชาบังคับ ก่อนที่เคยสอบตก (F) มาแล้วในภาคการศึกษา ก่อน โดยความเห็นชอบของอาจารย์ประจำวิชา ทั้งนี้ หากนักศึกษาสอบตกซ้ำในรายวิชาบังคับก่อน ผลการเรียนรายวิชาต่อเนื่องไม่ถือเป็นโมฆะ

๒๖.๓ นักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนรายวิชาต่อเนื่องควบคู่กับรายวิชาบังคับก่อน หากขอลถอนหรือยกเลิกรายวิชาบังคับก่อนจะต้องถอนหรือยกเลิกรายวิชาต่อเนื่องในคราวเดียวกันด้วย หากไม่ถอนหรือยกเลิกรายวิชาต่อเนื่องให้ถือว่าลงทะเบียนเรียนรายวิชาต่อเนื่องนั้นเป็นโมฆะ

๒๖.๔ กรณีที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนรายวิชาบังคับก่อนและรายวิชาต่อเนื่อง ไม่เป็นไปตามข้างต้นให้เสนอต่อคณะกรรมการวิชาการพิจารณา

ข้อ ๒๗ การลงทะเบียนเรียนซ้ำ

๒๗.๑ รายวิชาใดที่มีการลงทะเบียนเรียน และมีระดับคะแนนเป็น “F” หากมีการลงทะเบียนเรียนรายวิชาเดิมนั้นซ้ำครั้งเดียวหรือหลายครั้ง ให้ใช้ระดับคะแนนที่ได้คะแนนสูงสุดมาใช้คำนวณค่าระดับคะแนนเฉลี่ย ทั้งนี้รายวิชาที่มีระดับคะแนนเป็น “F” จะยังคงปรากฏอยู่ในหลักฐานทางทะเบียนของภาคการศึกษานั้น

๒๗.๒ รายวิชาใดที่มีการลงทะเบียนเรียน และมีระดับคะแนนเป็น “D” หรือ “D⁺” หากมีการลงทะเบียนเรียนรายวิชาเดิมนั้นซ้ำครั้งเดียวหรือหลายครั้ง ให้ใช้ระดับคะแนนที่ได้คะแนนสูงสุดมาใช้คำนวณค่าระดับคะแนนเฉลี่ย ทั้งนี้รายวิชาที่มีระดับคะแนนเป็น “D” หรือ “D⁺” จะยังคงปรากฏอยู่ในหลักฐานทางทะเบียนของภาคการศึกษานั้น

ข้อ ๒๘ การลงทะเบียนเรียนรายวิชาโดยไม่นับหน่วยกิต (Audit)

๒๘.๑ การลงทะเบียนเรียนรายวิชาโดยไม่นับหน่วยกิตหมายความว่า การลงทะเบียนเรียนรายวิชาโดยไม่นับหน่วยกิตรวมเข้ากับจำนวนหน่วยกิตในภาคการศึกษาและจำนวนหน่วยกิตตามหลักสูตร

๒๘.๒ นักศึกษาจะลงทะเบียนรายวิชาโดยไม่นับหน่วยกิตได้ก็ต่อเมื่อได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ผู้สอนรายวิชานั้น

ข้อ ๒๙ การเปิดหมู่พิเศษ (หมู่เรียนที่สอนนอกแผนการเรียน)

มหาวิทยาลัยเปิดหมู่พิเศษ (หมู่เรียนที่สอนนอกแผนการเรียน) ให้เฉพาะกรณีดังต่อไปนี้

๒๙.๑ เป็นภาคการศึกษาสุดท้ายที่นักศึกษาจะสำเร็จการศึกษาหรือภาคการศึกษาก่อนออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือที่มีชื่อเรียกเป็นอย่างอื่น และรายวิชาที่จะเรียนตามโครงสร้างของหลักสูตรไม่เปิดสอนหรือเปิดสอนแต่นักศึกษาไม่สามารถลงทะเบียนเรียนได้

๒๙.๒ รายวิชาดังกล่าวไม่มีเปิดสอนอีกอันเนื่องมาจากการเปลี่ยนแปลงของหลักสูตรหรือนักศึกษาได้ผลการเรียนของรายวิชานั้นเป็น “F” หรือ “NP” หรือ “U”

ทั้งนี้ รายวิชาที่ขอเปิดจะต้องมีเวลาเรียนและเวลาสอบไม่ซ้ำซ้อนกับรายวิชาอื่น ๆ ในตารางเรียนปกติและนักศึกษาต้องยื่นคำร้องขอเปิดหมู่พิเศษ (หมู่เรียนที่สอนนอกแผนการเรียน) ภายในสัปดาห์แรกของการเปิดภาคการศึกษาและจำนวนหน่วยกิตรวมให้เป็นไปตามข้อ ๑๖.๑

ข้อ ๓๐ การขอเพิ่มรายวิชา ขอลอนรายวิชา และขอยกเลิกรายวิชา

๓๐.๑ การขอเพิ่มรายวิชา ขอลอนรายวิชา และยกเลิกรายวิชาต้องได้รับอนุมัติจากคณบดี โดยความเห็นชอบจากอาจารย์ผู้สอนและอาจารย์ที่ปรึกษา

๓๐.๒ การขอเพิ่มรายวิชาหรือขอลอนรายวิชาต้องกระทำภายใน ๓ สัปดาห์แรกของภาคการศึกษาปกติหรือภายในสัปดาห์แรกของภาคฤดูร้อน ทั้งนี้จำนวนหน่วยกิตต้องเป็นไปตามข้อ ๑๖.๑ แต่จำนวนหน่วยกิตที่คงเหลือจะต้องไม่น้อยกว่า ๙ หน่วยกิต

๓๐.๓ การขอยกเลิกรายวิชา ต้องดำเนินการให้เสร็จสิ้นก่อนการสอบปลายภาคการศึกษา ไม่น้อยกว่า ๑ สัปดาห์

ข้อ ๓๑ การลงทะเบียนเพื่อรักษาสภาพนักศึกษา

๓๑.๑ นักศึกษาที่ลาพักการเรียนหรือถูกมหาวิทยาลัยสั่งให้พักการเรียน จะต้องชำระเงินค่าธรรมเนียมรักษาสภาพนักศึกษาตามประกาศของมหาวิทยาลัยมิฉะนั้นจะพ้นสภาพนักศึกษา

๓๑.๒ การลงทะเบียนเพื่อรักษาสภาพนักศึกษาให้ดำเนินการให้แล้วเสร็จภายใน ๓ สัปดาห์แรกนับจากวันเปิดภาคการศึกษาปกติหรือภายในสัปดาห์แรกจากวันเปิดภาคการศึกษาภาคฤดูร้อน มิฉะนั้นจะต้องเสียค่าปรับตามอัตราที่มหาวิทยาลัยกำหนด

หมวด ๖

การเรียน การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สหกิจศึกษา หรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่มีชื่อเรียกเป็นอย่างอื่น

ข้อ ๓๒ การเรียน

นักศึกษาต้องมีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของเวลาเรียนทั้งหมดของรายวิชานั้นจึงจะมีสิทธิสอบปลายภาค ในกรณีที่นักศึกษามีเวลาเรียนน้อยกว่าร้อยละ ๘๐ แต่ไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๖๐ ให้ยื่นคำร้องขอมิสิทธิสอบพร้อมหลักฐานแสดงเหตุจำเป็นของการขาดเรียนต่ออาจารย์ผู้สอน โดยผ่านความเห็นชอบของอาจารย์ที่ปรึกษา และให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการวิชาการคณะของรายวิชานั้น ๆ ก่อนการสอบปลายภาค ๑ สัปดาห์ สำหรับนักศึกษาที่มีเวลาเรียนน้อยกว่าร้อยละ ๖๐ อยู่ในดุลยพินิจคณะกรรมการวิชาการคณะ

ข้อ ๓๓ การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สหกิจศึกษา หรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่มีชื่อเรียกเป็นอย่างอื่น

๓๓.๑ นักศึกษาต้องฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือสหกิจศึกษา หรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่มีชื่อเรียกเป็นอย่างอื่น อย่างใดอย่างหนึ่งตามรายละเอียดที่ระบุไว้ในหลักสูตร

๓๓.๒ นักศึกษาต้องผ่านรายวิชาการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือเตรียมสหกิจศึกษาหรือการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่มีชื่อเป็นอย่างอื่นก่อน จึงจะสามารถลงทะเบียนเรียนรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สหกิจศึกษา หรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่มีชื่อเรียกเป็นอย่างอื่น

๓๓.๓ ในระหว่างการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือสหกิจศึกษา หรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่มีชื่อเรียกเป็นอย่างอื่น นักศึกษาจะต้องประพฤติตนตามระเบียบและปฏิบัติตามข้อกำหนดของมหาวิทยาลัยและหน่วยงานฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือสหกิจศึกษา หรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่มีชื่อเรียกเป็นอย่างอื่น หากฝ่าฝืน อาจารย์นิเทศก์ หรือพี่เลี้ยงในหน่วยงานฝึกอาจพิจารณาส่งตัวกลับและดำเนินการให้ฝึกใหม่อีกครั้ง

กรณีการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือสหกิจศึกษา หรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่มีชื่อเรียกเป็นอย่างอื่น ไม่เป็นไปตามข้างต้นให้คณะกรรมการวิชาการพิจารณา

หมวด ๗ การวัดและประเมินผล

ข้อ ๓๔ ให้มีการประเมินผลการเรียนในรายวิชาต่าง ๆ ตามหลักสูตรเป็น ๒ ระบบ ดังนี้
๓๔.๑ ระบบมีค่าระดับคะแนน แบ่งเป็น ๘ ระดับ

ระดับคะแนน	ความหมาย	ค่าระดับคะแนน
A	ดีเยี่ยม (Excellent)	๔.๐๐
B ⁺	ดีมาก (Very Good)	๓.๕๐
B	ดี (Good)	๓.๐๐
C ⁺	ดีพอใช้ (Fairly Good)	๒.๕๐
C	พอใช้ (Fair)	๒.๐๐
D ⁺	อ่อน (Poor)	๑.๕๐
D	อ่อนมาก (Very Poor)	๑.๐๐
F	ตก (Fail)	๐.๐๐

ระบบนี้ใช้สำหรับการประเมินผลการเรียนในรายวิชาต่าง ๆ ของหลักสูตร โดยมีค่าระดับคะแนนที่จะนำมาใช้คำนวณคะแนนเฉลี่ยสะสม กรณีที่นักศึกษาได้ระดับคะแนน “F” ในรายวิชาบังคับให้ลงทะเบียนเรียนใหม่จนกว่าจะสอบได้ สำหรับรายวิชาเลือกนักศึกษาได้ระดับคะแนน “F” สามารถเปลี่ยนไปเรียนรายวิชาอื่นได้

การประเมินผลการเรียนรายวิชาเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ รายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ รายวิชาเตรียมสหกิจศึกษา รายวิชาสหกิจศึกษา หรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่มีชื่อเรียกเป็นอย่างอื่นต้องได้ระดับคะแนนไม่ต่ำกว่า “C” หากได้ระดับคะแนนต่ำกว่า “C” ถือว่าสอบตกและต้องลงทะเบียนเรียนใหม่

๓๔.๒ ระบบไม่มีค่าระดับคะแนน กำหนดสัญลักษณ์การประเมินผล ดังนี้

สัญลักษณ์	ความหมาย
PD (Pass with Distinction)	ผลการประเมินผ่านดีเยี่ยม
P (Pass)	ผลการประเมินผ่าน
NP (No Pass)	ผลการประเมินไม่ผ่าน
S (Satisfactory)	เป็นที่พอใจ
U (Unsatisfactory)	ไม่เป็นที่พอใจ

๓๔.๒.๑ PD (Pass with Distinction) ใช้สำหรับการประเมินผ่านดีเยี่ยมในรายวิชาที่มีการลงทะเบียนเรียนเพิ่มตามข้อกำหนดเฉพาะ วิชาปรับพื้นฐาน หรือรายวิชาเสริมพื้นฐานที่นำมานับหน่วยกิตเพื่อใช้พิจารณาให้ครบตามโครงสร้างหลักสูตร

๓๔.๒.๒ P (Pass) ใช้สำหรับการประเมินผ่านในรายวิชาที่มีการลงทะเบียนเรียนเพิ่มตามข้อกำหนดเฉพาะ วิชาปรับพื้นฐาน หรือรายวิชาเสริมพื้นฐาน ที่นำมานับหน่วยกิต เพื่อใช้พิจารณาให้ครบตามโครงสร้างหลักสูตร

๓๔.๒.๓ NP (No Pass) ใช้สำหรับการประเมินไม่ผ่านในรายวิชาที่มีการลงทะเบียนเรียนเพิ่มตามข้อกำหนดเฉพาะ วิชาปรับพื้นฐาน หรือรายวิชาเสริมพื้นฐาน ที่นำมานับหน่วยกิต เพื่อใช้พิจารณาให้ครบตามโครงสร้างหลักสูตร

๓๔.๒.๔ S (Satisfactory) ใช้สำหรับการประเมินเป็นที่พอใจในรายวิชาที่มีการลงทะเบียนเรียนเพิ่มตามข้อกำหนดเฉพาะ วิชาปรับพื้นฐาน หรือรายวิชาเสริมพื้นฐาน ที่ไม่นำมานับหน่วยกิตเพื่อใช้พิจารณาให้ครบตามโครงสร้างหลักสูตร

๓๔.๒.๕ U (Unsatisfactory) ใช้สำหรับการประเมินไม่เป็นที่พอใจในรายวิชาที่มีการลงทะเบียนเรียนเพิ่มตามข้อกำหนดเฉพาะ วิชาปรับพื้นฐาน หรือรายวิชาเสริมพื้นฐาน ที่ไม่นำมานับหน่วยกิตเพื่อใช้พิจารณาให้ครบตามโครงสร้างหลักสูตร

๓๔.๓ สัญลักษณ์อื่น ดังนี้

สัญลักษณ์	ความหมาย
I (Incomplete)	ผลการประเมินยังไม่สมบูรณ์
W (Withdraw)	การยกเลิกการเรียน
T (Transfer of Credits)	การเทียบโอนหน่วยกิต
AE (Absent from Examination)	ขาดสอบปลายภาค
Au (Audit)	การลงทะเบียนเรียนรายวิชาโดยไม่นับหน่วยกิต
CE (Credits from Examination)	ผลการประเมินจากการทดสอบที่คณะหรือหลักสูตรจัดสอบ
CP (Credits from Portfolio)	ผลการประเมินจากแฟ้มสะสมงาน
CS (Credits from Standardized Tests)	ผลการประเมินจากการทดสอบมาตรฐาน
CT (Credits from Training)	ผลการประเมินจากการฝึกอบรม

๓๔.๓.๑ I (Incomplete) ใช้สำหรับการบันทึกการประเมินผลในรายวิชาที่ผลการเรียนไม่สมบูรณ์เมื่อสิ้นภาคการศึกษา นักศึกษาที่ได้ “I” จะต้องติดต่ออาจารย์ผู้สอนเพื่อดำเนินการแก้ “I” ให้เสร็จสิ้นภายในภาคการศึกษาถัดไป ถ้านักศึกษาไม่ติดต่ออาจารย์ผู้สอนให้อาจารย์ผู้สอนประเมินผลการเรียนจากคะแนนที่มีอยู่ หากไม่มีการส่งผลการเรียนตามกำหนดมหาวิทยาลัยจะเปลี่ยนระดับคะแนนเป็น “F” เว้นแต่กรณีที่ไม่ใช่ความบกพร่องของนักศึกษาให้คณะกรรมการวิชาการพิจารณา

๓๔.๓.๒ W (Withdraw) ใช้สำหรับการบันทึกรายวิชาที่ได้รับการอนุมัติให้ยกเลิกวิชานั้นโดยต้องดำเนินการให้เสร็จสิ้น ก่อนกำหนดสอบปลายภาค ๑ สัปดาห์ หรือตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดและใช้ในกรณีที่นักศึกษาลาพักการศึกษาหรือถูกสั่งให้พักการศึกษาหลังจากลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษานั้นแล้ว

๓๔.๓.๓ T (Transfer of Credits) ใช้สำหรับบันทึกการเทียบโอนหน่วยกิตเพื่อยกเว้นการเรียนรายวิชา

๓๔.๓.๔ AE (Absence from Examination) ใช้สำหรับการบันทึกกรณีนักศึกษาขาดสอบปลายภาค ให้นักศึกษายื่นคำร้องขอสอบปลายภาคต่อคณะที่รายวิชานั้นสังกัดภายใน ๒ สัปดาห์หลังจากเปิดภาคการศึกษาถัดไป เพื่อเสนอต่อคณะกรรมการวิชาการคณะพิจารณาเมื่อได้รับอนุญาตให้สอบปลายภาค คณะที่รายวิชานั้นสังกัด จัดวัน - เวลา และคณะกรรมการคุมสอบสำหรับนักศึกษาขาดสอบปลายภาคหากนักศึกษาไม่มาสอบภายในวัน - เวลาที่กำหนด หรือไม่ได้รับอนุญาตให้สอบ ให้อาจารย์ผู้สอนส่งผลการเรียนตามคะแนนที่มีอยู่หากอาจารย์ผู้สอนไม่ส่งผลการเรียนตามกำหนดมหาวิทยาลัยจะเปลี่ยนระดับคะแนนเป็น “F”

๓๔.๓.๕ Au (Audit) ใช้สำหรับการบันทึกรายวิชาที่มีการลงทะเบียนเรียนโดยไม่นับหน่วยกิต

๓๔.๓.๖ CE (Credits from Examination) ใช้สำหรับการประเมินการเทียบความรู้ และการให้หน่วยกิตสำหรับการศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย หรือประสบการณ์ทำงาน โดยใช้หลักเกณฑ์การประเมินจากการทดสอบที่คณะ หรือหลักสูตรจัดสอบเอง

๓๔.๓.๗ CP (Credits from Portfolio) ใช้สำหรับการประเมินการเทียบความรู้ และการให้หน่วยกิตสำหรับการศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย หรือประสบการณ์ทำงาน โดยใช้หลักเกณฑ์การประเมินจากการเสนอแฟ้มสะสมงาน

๓๔.๓.๘ CS (Credits from Standardized Tests) ใช้สำหรับการประเมินการเทียบความรู้ และการให้หน่วยกิตสำหรับการศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย หรือประสบการณ์ทำงาน โดยใช้หลักเกณฑ์การประเมินจากการทดสอบมาตรฐาน

๓๔.๓.๙ CT (Credits from Training) ใช้สำหรับการประเมินการเทียบความรู้ และการให้หน่วยกิตสำหรับการศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย หรือประสบการณ์ทำงาน โดยใช้หลักเกณฑ์การประเมินจากการประเมินหรืออบรมที่จัดโดยหน่วยงานต่าง ๆ

รายวิชาใดที่มีรายงานผลการเรียนที่เป็นสัญลักษณ์ตามข้อ ๓๔.๒ และ ๓๔.๓ ไม่ให้นำผลการเรียนดังกล่าวมาคำนวณหาค่าระดับเฉลี่ยสะสม

ข้อ ๓๕ การนับจำนวนหน่วยกิตสะสมให้นับเฉพาะหน่วยกิต ของรายวิชาที่ได้รับการประเมินผลการเรียนว่าผ่านที่ระดับคะแนนไม่ต่ำกว่า “D” เท่านั้น

ข้อ ๓๖ ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยรายภาคการศึกษาให้คำนวณจากผลการเรียนของนักศึกษาในภาคการศึกษานั้น โดยเอาผลรวมของผลคูณของจำนวนหน่วยกิตกับค่าระดับคะแนนของแต่ละรายวิชาเป็นตัวตั้งและหารด้วยจำนวนหน่วยกิตของภาคการศึกษานั้น การคำนวณดังกล่าวให้ตั้งหารถึงทศนิยม ๒ ตำแหน่งโดยไม่ปัดเศษ

ข้อ ๓๗ ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมให้คำนวณจากผลการเรียนของนักศึกษาตั้งแต่เริ่มเข้าศึกษาจนถึงภาคการศึกษาสุดท้าย โดยเอาผลรวมของผลคูณของจำนวนหน่วยกิตกับค่าระดับคะแนนของแต่ละรายวิชาที่ศึกษาทั้งหมดเป็นตัวตั้งและหารด้วยจำนวนหน่วยกิตทั้งหมด การคำนวณดังกล่าวให้ตั้งหารถึงทศนิยม ๒ ตำแหน่งโดยไม่ปัดเศษ

ข้อ ๓๘ ในภาคการศึกษาใดที่นักศึกษาได้ผลการประเมินเป็น “I” ให้คำนวณค่าระดับคะแนนเฉลี่ย รายภาคการศึกษานั้นโดยนับเฉพาะรายวิชาที่ไม่ได้ “I”

ข้อ ๓๙ เมื่อนักศึกษาเรียนครบตามโครงสร้างหลักสูตรแล้ว และได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๑.๘๐ แต่ไม่ถึง ๒.๐๐ นักศึกษาสามารถลงทะเบียนเรียนรายวิชาเดิมที่ได้ระดับคะแนนเป็น “D⁺” หรือ “D” ทั้งนี้การคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมให้ใช้ระดับคะแนนที่ได้สูงสุดของรายวิชาเดิมมาใช้คำนวณ หรือ เลือกเรียนรายวิชาใหม่เพิ่มเติม เพื่อทำค่าระดับคะแนนเฉลี่ยให้ได้ ๒.๐๐

ข้อ ๔๐ ในกรณีที่มีความจำเป็นด้วยเหตุใด ๆ ที่อาจารย์ผู้สอนไม่สามารถประเมินผลการเรียนได้ให้มหาวิทยาลัยแต่งตั้งคณะกรรมการเพื่อประเมินผลการเรียนในรายวิชานั้น

ข้อ ๔๑ ให้อาจารย์ผู้สอนส่งผลการเรียนตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๔๒ กรณีผลการเรียนไม่เป็นไปตามเกณฑ์ หรือมีความผิดปกติให้คณะกรรมการวิชาการคณะ/งานศูนย์ภาษา/งานวิชาศึกษาทั่วไป ตรวจสอบข้อเท็จจริง หรือสอบสวนการกระทำและพิจารณาพร้อมเสนอผลการพิจารณาต่อคณะกรรมการวิชาการเพื่อทราบ

หมวด ๘

การย้ายคณะ หลักสูตร สาขาวิชา และการรับโอนนักศึกษาจากสถาบันอื่น

ข้อ ๔๓ การย้ายคณะ หลักสูตร สาขาวิชา

๔๓.๑ นักศึกษาที่จะขอย้ายคณะ หลักสูตร สาขาวิชา จะต้องศึกษาในคณะหรือหลักสูตรหรือสาขาวิชาเดิมไม่น้อยกว่า ๑ ภาคการศึกษาและมีคะแนนเฉลี่ยไม่น้อยกว่า ๒.๐๐ ทั้งนี้ต้องไม่เคยได้รับอนุมัติ ให้ย้ายคณะ หลักสูตร หรือสาขาวิชา มาก่อน หรือ แล้วแต่เงื่อนไขของหลักสูตรที่จะรับย้าย

๔๓.๒ นักศึกษาเขียนคำร้องขอย้ายคณะ หลักสูตร หรือสาขาวิชา ทั้งภายในคณะและต่างคณะ โดยขอความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา คณะกรรมการอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และเสนอต่อคณบดีเพื่อพิจารณาอนุมัติ

๔๓.๓ การย้ายคณะ หลักสูตร หรือสาขาวิชา ต้องดำเนินการให้เสร็จสิ้นก่อนเปิดภาคการศึกษาถัดไป

๔๓.๔ รายวิชาต่าง ๆ ที่นักศึกษาเรียนมาจากคณะ หลักสูตร สาขาวิชาเดิม ให้เทียบโอนผลการเรียน ตามหมวด ๙

๔๓.๕ ระยะเวลาเรียน ให้นับตั้งแต่เข้าเรียนในคณะหรือหลักสูตรหรือสาขาวิชาเดิม

๔๓.๖ การพิจารณาอนุมัติขอย้ายคณะ หลักสูตร หรือสาขาวิชา ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๔๓.๗ นักศึกษาที่ย้ายคณะ หลักสูตร หรือสาขาวิชา จะต้องศึกษาในคณะหรือหลักสูตร หรือสาขาวิชาที่ย้ายไปไม่น้อยกว่า ๑ ปีการศึกษา จึงจะขอสำเร็จการศึกษาได้ ทั้งนี้ไม่นับภาคการศึกษาที่ลาพักการเรียนหรือถูกสั่งให้พักการเรียน

๔๓.๘ นักศึกษาที่ย้ายคณะ หลักสูตร หรือสาขาวิชา จะต้องชำระค่าธรรมเนียมการย้ายคณะ หลักสูตร หรือสาขาวิชา และค่าธรรมเนียมการเทียบโอนผลการเรียน ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๔๔ การรับโอนนักศึกษาจากสถาบันอื่น

๔๔.๑ มหาวิทยาลัยอาจพิจารณารับโอนนักศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่นที่มีวิทยฐานะเทียบเท่ามหาวิทยาลัยและกำลังศึกษาในหลักสูตรที่มีระดับและมาตรฐานเทียบเคียงได้กับหลักสูตรของมหาวิทยาลัยมาเป็นนักศึกษาได้โดยได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและคณบดี

๔๔.๒ คุณสมบัติของนักศึกษาที่จะได้รับการพิจารณารับโอน

๔๔.๒.๑ มีคุณสมบัติครบถ้วนตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๔๔.๒.๒ ไม่เป็นผู้พ้นสภาพนักศึกษาจากสถาบันเดิมด้วยมีกรณีความผิดทางวินัย

๔๔.๒.๓ ได้ศึกษาอยู่ในสถาบันอุดมศึกษามาแล้วไม่น้อยกว่า ๑ ภาคการศึกษาปกติ ทั้งนี้ไม่นับภาคการศึกษาที่ลาพักหรือถูกสั่งให้พักการเรียน และต้องได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๒.๐๐ ขึ้นไป

๔๔.๒.๔ นักศึกษาที่มีความประสงค์จะโอนมาศึกษาในมหาวิทยาลัยต้องส่งเอกสารตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดถึงมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่า ๖ สัปดาห์ ก่อนเปิดภาคการศึกษาที่ประสงค์จะเข้าศึกษา

๔๔.๒.๕ นักศึกษาที่โอนมาต้องมีเวลาศึกษาในมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่า ๑ ปีการศึกษา โดยการเทียบโอนผลการเรียนและการขอยกเว้นการเรียนรายวิชาให้เป็นไปตามหมวด ๙

หมวด ๙

การเทียบโอนผลการเรียน การยกเว้นการเรียน และการสะสมหน่วยกิตในระบบคลังหน่วยกิต

ข้อ ๔๕ นักศึกษามีสิทธิขอเทียบโอนผลการเรียน ยกเว้นการเรียน หรือสะสมหน่วยกิตในระบบคลังหน่วยกิต ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๔๖ นักศึกษาที่เข้าศึกษาในหลักสูตรปริญญาตรีและปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) จะลงทะเบียนเรียนรายวิชาซ้ำกับรายวิชาที่ศึกษามาแล้วในระดับอนุปริญญาไม่ได้ ต้องดำเนินการเทียบโอนผลการเรียนหรือยกเว้นการเรียนตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๔๗ ผู้มีสิทธิได้รับการเทียบโอนผลการเรียน ต้องมีคุณสมบัติข้อใดข้อหนึ่ง ดังต่อไปนี้

๔๗.๑ กำลังศึกษาอยู่ในหลักสูตรหรือสาขาวิชาใดของมหาวิทยาลัยแล้วขอย้ายคณะ หลักสูตร หรือสาขาวิชา

๔๗.๒ สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยและเข้าศึกษาหลักสูตรระดับปริญญาตรีปริญญาโท ๒ ในคณะ หลักสูตร หรือสาขาวิชาอื่น

๔๗.๓ ผ่านการศึกษาในรายวิชา โมดูลการเรียนรู้ กลุ่มวิชา ชุดวิชาของมหาวิทยาลัย

๔๗.๔ หลักการอื่น ๆ ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๔๘ การพิจารณาเทียบโอนผลการเรียน

๔๘.๑ ต้องเป็นรายวิชา โมดูลการเรียนรู้ กลุ่มวิชา ชุดวิชาที่ศึกษาจากมหาวิทยาลัย ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตรที่ขอย้ายคณะ หลักสูตร หรือสาขาวิชา รวมถึงการศึกษาหรืออบรมในหลักสูตรระยะสั้นที่ผ่านการเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย

๔๘.๒ ต้องเป็นรายวิชา โมดูลการเรียนรู้ กลุ่มวิชา ชุดวิชาที่มีคำอธิบายรายวิชาเดียวกันหรือสัมพันธ์และเทียบเคียงกันได้

๔๘.๓ เป็นรายวิชา โมดูลการเรียนรู้ กลุ่มวิชา ชุดวิชาในหลักสูตรการศึกษาที่คณะกรรมการรับรองมาตรฐาน และมีสาระสำคัญครอบคลุมรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่ขอเทียบโอน

๔๘.๔ เป็นรายวิชา โมดูลการเรียนรู้ กลุ่มวิชา ชุดวิชาที่ประเมินผลการเรียนได้ไม่ต่ำกว่าระดับที่คณะกรรมการเทียบโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียนกำหนด

๔๘.๕ มีสัดส่วนหน่วยกิตรวมที่รับเทียบโอนไม่เกินสัดส่วนที่คณะกรรมการเทียบโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียนกำหนด

๔๘.๖ ต้องไม่ใช่รายวิชาดังต่อไปนี้ สัมมนา ปัญหาพิเศษ เตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพฝึกประสบการณ์วิชาชีพ เตรียมสหกิจศึกษา และสหกิจศึกษา หรือรายวิชาที่มีชื่อเป็นอย่างอื่น ทั้งนี้ ให้อยู่ในดุลพินิจของคณะกรรมการเทียบโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียน โดยไม่ขัดกับสภาวิชาชีพของหลักสูตรนั้น

ข้อ ๔๙ ผู้มีสิทธิได้รับการยกเว้นการเรียน ต้องมีคุณสมบัติข้อใดข้อหนึ่งต่อไปนี้

๔๙.๑ สำเร็จการศึกษาหรือเคยศึกษาในสถาบันอุดมศึกษา

๔๙.๒ ผ่านการศึกษาหรืออบรมในหลักสูตรระยะสั้นที่ผ่านความเห็นชอบจากคณะกรรมการบริหารคณะ หรือคณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัย

๔๙.๓ ขอย้ายสถานศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่น

๔๙.๔ ศึกษาจากการศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย การฝึกอาชีพ หรือประสบการณ์ทำงานและต้องมีความรู้พื้นฐานระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า สำหรับนักศึกษาปริญญาตรี

๔๙.๕ สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีจากสถาบันอุดมศึกษาและเข้าศึกษาหลักสูตรระดับปริญญาตรีปริญญาที่ ๒ สามารถยกเว้นการเรียนและต้องเรียนเพิ่มรายวิชาหมวดวิชาศึกษาทั่วไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๕๐ การพิจารณายกเว้นการเรียน

๕๐.๑ การเรียนจากมหาวิทยาลัยหรือสถาบันการศึกษา

๕๐.๑.๑ เป็นรายวิชาหรือกลุ่มวิชาในหลักสูตรระดับอุดมศึกษาหรือเทียบเท่าที่กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม หรือหน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจตามกฎหมายรับรอง

๕๐.๑.๒ เป็นรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่มีเนื้อหาสาระครอบคลุมไม่น้อยกว่าสามในสี่ของรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่ขอยกเว้นการเรียนรายวิชา

๕๐.๑.๓ เป็นรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่ได้ระดับคะแนนไม่ต่ำกว่า C หรือได้ค่าระดับคะแนน ๒.๐๐ หรือเทียบเท่าในรายวิชาที่มีการประเมินผลเป็นค่าระดับ และได้ผลการประเมินผ่านในรายวิชาที่ไม่ประเมินผลเป็นค่าระดับไม่ต่ำกว่า P ทั้งนี้ต้องเป็นไปตามเงื่อนไขของหลักสูตรนั้นกำหนด

๕๐.๑.๔ จำนวนหน่วยกิตที่ได้รับการยกเว้นการเรียนรายวิชารวมแล้ว ต้องไม่เกินสามในสี่ของจำนวนหน่วยกิตรวมของหลักสูตรที่กำลังศึกษา

๕๐.๑.๕ รายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่ได้รับการยกเว้นการเรียนรายวิชา ให้บันทึกในใบรายงานผลการเรียนของนักศึกษา โดยใช้สัญลักษณ์ “T”

๕๐.๑.๖ ต้องไม่ใช่รายวิชาดังต่อไปนี้ สัมมนา ปัญหาพิเศษ เตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ เตรียมสหกิจศึกษา และสหกิจศึกษา หรือรายวิชาที่มีชื่อเป็นอย่างอื่น ทั้งนี้ ให้อยู่ในดุลพินิจของคณะกรรมการเทียบโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียน โดยไม่ขัดกับสภาวะวิชาชีพของหลักสูตรนั้น

๕๐.๑.๗ ในกรณีที่มหาวิทยาลัยเปิดหลักสูตรใหม่ เทียบโอนนักศึกษาเข้าศึกษาได้ไม่เกินชั้นปีและภาคการศึกษาที่ได้รับอนุญาตให้นักศึกษาเรียนอยู่ ตามหลักสูตรที่ได้รับความเห็นชอบแล้ว

๕๐.๑.๘ กรณีที่ไม่เป็นไปตามข้อ ๕๐.๑.๑ - ๕๐.๑.๗ ให้อยู่ในดุลพินิจของคณะกรรมการอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

๕๐.๒ การศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย หรือประสบการณ์ทำงาน เข้าสู่การศึกษาในระบบ

๕๐.๒.๑ การเทียบความรู้จากการศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัยประสบการณ์ทำงาน จะเทียบเป็นรายวิชาหรือกลุ่มวิชาตามหลักสูตรและระดับการศึกษาที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัย

๕๐.๒.๒ การประเมินการเทียบความรู้และการให้หน่วยกิตสำหรับการศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย หรือประสบการณ์ทำงาน เข้าสู่การศึกษาในระบบ ให้คณะกรรมการเทียบโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียนใช้วิธีการอย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างในการประเมินและให้มีการบันทึกผลการเรียนเป็นไปตามข้อ ๓๔.๓

๕๐.๒.๓ นักศึกษาที่ขอยกเว้นการเรียนจะต้องมีเวลาเรียนในมหาวิทยาลัยอย่างน้อย ๑ ปีการศึกษา จึงจะมีสิทธิสำเร็จการศึกษา

๕๐.๒.๔ ให้มหาวิทยาลัยแต่งตั้งคณะกรรมการเทียบโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียน ประกอบด้วย

๑) คณบดี คณะที่รับผิดชอบการจัดการเรียนการสอนรายวิชา หรือกลุ่มวิชาที่จะขอยกเว้นการเรียนรายวิชา เป็นประธาน

๒) อาจารย์หรือผู้เชี่ยวชาญในหลักสูตรที่จะขอยกเว้นการเรียน จำนวนอย่างน้อยหนึ่งคนแต่ไม่เกินสามคนโดยคำแนะนำของคณบดีตาม ๑) เป็นกรรมการ

๓) ประธานคณะกรรมการอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรของรายวิชาที่จะขอยกเว้นการเรียน เป็นกรรมการและเลขานุการ

เมื่อคณะกรรมการเทียบโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียนดำเนินการเสร็จสิ้นแล้วให้รายงานผลการประเมินการเทียบโอนและยกเว้นการเรียนไปยังสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนเพื่อบันทึกลงรายวิชาในระบบ ทั้งนี้ ให้ผลการพิจารณาของคณะกรรมการถือเป็นที่สุด

ข้อ ๕๑ การสะสมหน่วยกิตในระบบคลังหน่วยกิต ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๕๒ กำหนดเวลาการเทียบโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียน

นักศึกษาที่ประสงค์จะเทียบโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียน จะต้องยื่นคำร้องต่อมหาวิทยาลัยภายใน ๓ สัปดาห์ นับจากวันเปิดภาคการศึกษา เว้นแต่ได้รับอนุมัติจากอธิการบดี

ข้อ ๕๓ การนับจำนวนภาคการศึกษาของผู้ที่ได้รับการเทียบโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียนให้ถือเกณฑ์ดังนี้

๕๓.๑ นักศึกษาเต็มเวลา จันทร - สุกร์ ให้นับจำนวนหน่วยกิต ได้ไม่เกิน ๒๒ หน่วยกิต เป็น ๑ ภาคการศึกษา

๕๓.๒ นักศึกษาเต็มเวลา เสาร์ - อาทิตย์ ให้นับจำนวนหน่วยกิต ได้ไม่เกิน ๑๕ หน่วยกิต เป็น ๑ ภาคการศึกษา

ข้อ ๕๔ การเทียบโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียน ต้องชำระค่าธรรมเนียมตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

หมวด ๑๐

การลาพักการเรียน การลาออก และการฟื้นฟูสภาพการเป็นนักศึกษา

ข้อ ๕๕ การลาพักการเรียน

๕๕.๑ นักศึกษาอาจยื่นคำขอลาพักการเรียนได้ในกรณีต่อไปนี้

๕๕.๑.๑ ถูกเกณฑ์หรือเรียกระดมพลเข้ารับราชการทหารกองประจำการ

๕๕.๑.๒ ได้รับทุนแลกเปลี่ยนนักศึกษาระหว่างประเทศหรือทุนอื่นใดที่มหาวิทยาลัยเห็นควรสนับสนุน

๕๕.๑.๓ เจ็บป่วยจนต้องพักรักษาตัวเป็นเวลานานเกินกว่าร้อยละ ๒๐ ของเวลาเรียนทั้งหมดในภาคการศึกษานั้น โดยมีใบรับรองแพทย์จากสถานพยาบาลของทางราชการหรือสถานพยาบาลของเอกชนตามกฎหมายว่าด้วยสถานพยาบาล

๕๕.๑.๔ เมื่อนักศึกษามีความจำเป็นส่วนตัวอาจยื่นคำร้องขอลาพักการเรียนได้ถ้าลงทะเบียนเรียนมาแล้วอย่างน้อย ๑ ภาคการศึกษา

๕๕.๑.๕ เหตุผลอื่นตามที่มหาวิทยาลัยเห็นควร

๕๕.๒ นักศึกษาที่ลาพักการเรียนให้ยื่นคำร้องขอลาพักการเรียนที่คณะภายในสัปดาห์ที่ ๓ ของภาคการศึกษาที่ต้องการลาพักการเรียน เพื่อเสนอต่อคณบดีพิจารณาอนุมัติ

๕๕.๓ ในกรณีที่นักศึกษาได้รับการอนุมัติให้ลาพักการเรียนให้นับระยะเวลาที่ลาพักการเรียนเข้าร่วมในระยะเวลาการศึกษาด้วย

๕๕.๔ นักศึกษาที่ได้รับการอนุมัติให้ลาพักการเรียนจะต้องชำระค่าธรรมเนียมรักษาสภาพการเป็นนักศึกษา ตามประกาศของมหาวิทยาลัย และส่งเอกสารที่ชำระค่าธรรมเนียมเรียบร้อยแล้วที่สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน

๕๕.๕ นักศึกษาที่ได้รับการอนุมัติให้ลาพักการเรียน เมื่อจะกลับเข้าเรียนต้องยื่นคำร้องขอกลับเข้าเรียนก่อนวันเปิดภาคการศึกษาไม่น้อยกว่า ๒ สัปดาห์ และเมื่อได้รับความเห็นชอบจากคณบดีแล้วจึงจะกลับ เข้าเรียนได้

ข้อ ๕๖ นักศึกษาที่ประสงค์จะลาออกจากความเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย ให้ยื่นคำร้องขอลาออกและต้องได้รับอนุมัติจากมหาวิทยาลัยก่อน การลาออกจึงจะสมบูรณ์

ข้อ ๕๗ การฟื้นสภาพการเป็นนักศึกษา

๕๗.๑ สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

๕๗.๒ ได้รับอนุมัติให้ลาออก

๕๗.๓ ไม่รักษาสภาพการเป็นนักศึกษาในแต่ละภาคการศึกษา

๕๗.๔ ผลการประเมินได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๖๐ เมื่อสิ้นปีการศึกษาที่ ๑ หรือมีผลการประเมินได้รับค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๘๐ เมื่อสิ้นปีการศึกษาที่ ๒ นับตั้งแต่เริ่มเข้าเรียน และในทุก ๆ ปีการศึกษาถัดไป

ทั้งนี้ การพิจารณาการฟื้นสภาพการเป็นนักศึกษาจะยกเว้นกรณีที่มีผลการประเมิน “I” จนกว่าจะได้รับผลการประเมินตามระบบค่าระดับคะแนน

๕๗.๕ ขาดคุณสมบัติตามข้อ ๒๐ อย่างใดอย่างหนึ่ง

๕๗.๖ ตาย

ข้อ ๕๘ นักศึกษาฟื้นสภาพการเป็นนักศึกษาอันเนื่องมาจากการไม่รักษาสภาพการเป็นนักศึกษาสามารถยื่นคำร้องพร้อมแสดงเหตุผลอันควรขอคืนสภาพการเป็นนักศึกษาต่อมหาวิทยาลัย และเมื่อได้รับอนุมัติแล้วต้องชำระเงินค่าธรรมเนียมขอคืนสภาพการเป็นนักศึกษา ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

หมวด ๑๑

การสำเร็จการศึกษา

ข้อ ๕๙ นักศึกษาที่ถือว่าสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร สำหรับการจัดการศึกษาดำรงปริญญาตรี ระดับปริญญาตรี และระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนทุกข้อต่อไปนี้

๕๙.๑ สอบได้รายวิชาต่าง ๆ ครบตามโครงสร้างของหลักสูตรตามเกณฑ์การประเมินผล

๕๙.๒ ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๒.๐๐

๕๙.๓ สอบผ่านการประเมินความรู้และทักษะตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๕๙.๔ ผ่านการเข้าร่วมกิจกรรมตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๕๙.๕ ต้องมีระยะเวลาศึกษาในมหาวิทยาลัยอย่างน้อย ๑ ปีการศึกษา

๕๙.๖ ในกรณีที่ศึกษาในหลักสูตรระดับปริญญาตรี และจำเป็นต้องยุติการศึกษาสามารถยื่นขอสำเร็จการศึกษาในระดับอนุปริญญาได้ ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามข้อกำหนดเฉพาะของแต่ละสาขาวิชา

ข้อ ๖๐ นักศึกษาที่ถือว่าสำเร็จการศึกษาตามรูปแบบการจัดการศึกษาอื่น ๆ ให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย

ข้อ ๖๑ การขออนุมัติสำเร็จการศึกษา

๖๑.๑ ในภาคการศึกษาใดที่นักศึกษาคาดว่าจะสำเร็จการศึกษาให้ยื่นคำร้องขอสำเร็จการศึกษาต่อสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน โดยมหาวิทยาลัยจะพิจารณานักศึกษาที่ยื่นความจำนงค์ขอสำเร็จการศึกษาที่มีคุณสมบัติตามข้อ ๕๙ และต้องไม่ค้างชำระค่าธรรมเนียมต่าง ๆ ไม่ติดค้างวัสดุสารสนเทศ หรืออยู่ระหว่างถูกลงโทษทางวินัย เพื่อขออนุมัติอนุปริญญาหรือปริญญาตรี

๖๑.๒ นักศึกษาในรูปแบบการจัดการศึกษาอื่น ๆ ต้องมีคุณสมบัติเป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัยจึงจะได้รับการพิจารณาเสนอชื่อขออนุมัติสำเร็จการศึกษา

๖๑.๓ คณะกรรมการวิชาการตรวจสอบคุณสมบัติของนักศึกษาว่าครบถ้วนตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ระดับปริญญาตรี และระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. ๒๕๖๖ และให้ถือว่าวันที่คณะกรรมการวิชาการตรวจสอบคุณสมบัติว่าครบถ้วนเป็นวันสำเร็จการศึกษา

ข้อ ๖๒ นักศึกษาสำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีและปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ที่จะได้รับเกียรตินิยม จะต้องมียอดสะสมดังนี้

๖๒.๑ คะแนนเฉลี่ยสะสมของผู้สำเร็จการศึกษาในหลักสูตรระดับปริญญาตรี ๔ ปี หรือปริญญาตรี ๕ ปี

เกียรตินิยม	ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม
อันดับ ๑	๓.๖๐ - ๔.๐๐
อันดับ ๒	๓.๒๕ - ๓.๕๙

๖๒.๒ คะแนนเฉลี่ยสะสมของผู้สำเร็จการศึกษาในหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง)

เกียรตินิยม	ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม	
	ระดับอนุปริญญาหรือเทียบเท่า	ระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง)
อันดับ ๑	๓.๖๐ - ๔.๐๐	๓.๖๐ - ๔.๐๐
อันดับ ๒	๓.๖๐ - ๔.๐๐	๓.๒๕ - ๓.๕๙
	๓.๒๕ - ๓.๕๙	๓.๒๕ - ๓.๕๙
	๓.๒๕ - ๓.๕๙	๓.๖๐ - ๔.๐๐

๖๒.๓ ต้องไม่ได้ระดับคะแนน “F” ตามระบบมีค่าระดับคะแนน และไม่ได้ “NP” หรือ “U” ตามระบบไม่มีค่าระดับคะแนน

๖๒.๔ มีระยะเวลาเรียนดังนี้

๖๒.๔.๑ หลักสูตรระดับปริญญาตรี ๔ ปี สำหรับนักศึกษาเรียนแบบเต็มเวลาใช้เวลาในการศึกษาไม่เกิน ๘ ภาคการศึกษาติดต่อกัน

๖๒.๔.๒ หลักสูตรระดับปริญญาตรี ๕ ปี สำหรับนักศึกษาเรียนแบบเต็มเวลาใช้เวลาในการศึกษาไม่เกิน ๑๐ ภาคการศึกษาติดต่อกัน

๖๒.๔.๓ หลักสูตรระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) สำหรับนักศึกษาเรียนแบบเต็มเวลาใช้เวลาในการศึกษาไม่เกิน ๔ ภาคการศึกษาติดต่อกัน

๖๒.๔.๔ หลักสูตรในรูปแบบการจัดการศึกษาอื่น ๆ หรือหลักสูตรที่มีโครงการความร่วมมือ โครงการแลกเปลี่ยนที่ได้รับความเห็นชอบจากมหาวิทยาลัย เพื่อให้ให้นักศึกษาไปปฏิบัติงานหรือเพิ่มพูนความรู้ภายนอกมหาวิทยาลัยหรือต่างประเทศ และได้รับการอนุมัติให้พักการเรียน ในระยะเวลาไม่เกิน ๑ ปีการศึกษา มีสิทธิได้รับเกียรตินิยม ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย

๖๒.๕ ต้องไม่เคยขอยกเว้นการเรียน ยกเว้นกรณีเทียบโอนผลการเรียนของมหาวิทยาลัย

๖๒.๖ นักศึกษาที่จะได้รับปริญญาเกียรตินิยมจะต้องเป็นผู้มีความประพฤติดี และไม่เคยถูกลงโทษทางวินัยตลอดระยะเวลาที่ศึกษาในมหาวิทยาลัย

ข้อ ๖๓ การให้รางวัลเหรียญทองซึ่งมีรูปร่างลักษณะและขนาดตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด สำหรับนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาจะต้องมีคุณสมบัติดังนี้

๖๓.๑ ได้เกียรตินิยมอันดับหนึ่ง และ

๖๓.๒ ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมสูงสุดในกลุ่มผู้สำเร็จการศึกษาในปีเดียวกันในแต่ละคณะ

หมวด ๑๒

การควบคุมคุณภาพ

ข้อ ๖๔ ให้มหาวิทยาลัยประเมินการสอนของอาจารย์ผู้สอนอย่างน้อยภาคการศึกษาละ ๑ ครั้ง และนำผลการประเมินมาใช้ในการพัฒนาคุณภาพการจัดการเรียนการสอน

ข้อ ๖๕ ให้คณะและหลักสูตรมีการวิจัยเพื่อติดตามและประเมินผลการใช้หลักสูตรอย่างต่อเนื่อง

ข้อ ๖๖ ให้หลักสูตรกำหนดระบบประกันคุณภาพของหลักสูตรตามที่สภามหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๖๗ ให้ทุกหลักสูตรพัฒนาหลักสูตรให้ทันสมัย โดยมีการประเมินและรายงานผลการดำเนินการ ของหลักสูตรทุกปีการศึกษา เพื่อนำข้อมูลที่ได้ไปปรับปรุงพัฒนาหลักสูตรเป็นระยะ ๆ อย่างน้อยตามรอบระยะเวลาของหลักสูตร หรือทุกรอบ ๕ ปี

ประกาศ ณ วันที่ ๙ เดือน ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๖



(ศาสตราจารย์ ดร.วิรุณ ตั้งเจริญ)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์

ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

ภาคผนวก ข
คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
ที่ 1664/2567
เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการบริการ
และการโรงแรม



คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

ที่ ๑๖๖๔/๒๕๖๗

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๘

เพื่อให้การดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๘ เป็นไปด้วยความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๑ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ มหาวิทยาลัยจึงแต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม ดังนี้

๑. อาจารย์กัลยารัตน์ สุขนันท์ชนะ	ประธาน	ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
๒. คุณณิชาภัทร์ เพชรภัทรกุล	กรรมการ	ผู้ทรงคุณวุฒิ
๓. คุณพัชรี เพชรพิรุณ	กรรมการ	ผู้ทรงคุณวุฒิ
๔. อาจารย์สรณ์สิริ รวีโรจน์วรกุล	กรรมการ	ผู้ทรงคุณวุฒิ
๕. รศ.ดร.กนต์ฤทัย คลังพล	กรรมการ	ผู้เชี่ยวชาญด้านวิจัย วัดและประเมินผล
๖. อาจารย์พัชรภรณ์ จันทรมาฏ	กรรมการ	ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
๗. อาจารย์ชนัญชิตา อรุณแข	กรรมการ	ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
๘. อาจารย์ภัทรพร ทิพย์มงคล	กรรมการ	ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
๙. อาจารย์อรรณณ สิริวิจิตร	กรรมการและเลขานุการ	ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

สั่ง ณ วันที่ ๔ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๗

(รองศาสตราจารย์ ดร.สมบัติ คชสิทธิ์)

อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

ภาคผนวก ค
รายงานการประชุมคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม

รายงานการประชุมคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร
ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
ครั้งที่ 1/2567
วันที่ 31 เดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2567
ณ อาคารปฏิบัติการด้านธุรกิจบริการ

กรรมการผู้มาประชุม

1. อาจารย์กัลยารัตน์ สุขนันทชนะ	ประธาน
2. คุณณิชาภัทร์ เพชรภัทรกุล	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
3. คุณพัชรี เพชรพิรุณ	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
4. อาจารย์สรณสิริ รวีโรจน์วรกุล	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
5. รองศาสตราจารย์ ดร.กัณฑ์ทัตย์ คลังพหล	กรรมการผู้เชี่ยวชาญด้านวิจัย วัดและประเมินผล
6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์พัชรภรณ์ จันทรมหา	กรรมการ
7. อาจารย์ชนัญชิดา อรุณแข	กรรมการ
8. อาจารย์ภัทราพร ทิพย์มิ่งคล	กรรมการ
9. อาจารย์อรรณณ สิริวิจิตร	กรรมการและเลขานุการ

กรรมการที่ไม่สามารถเข้าร่วมประชุม (ถ้ามี)

-

ผู้เข้าร่วมประชุม (ถ้ามี)

-

เริ่มประชุม เวลา 8.30 น.

ระเบียบวาระที่ 1 เรื่องที่ประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ

- 1.1 ประธานกล่าวต้อนรับคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิจากภายนอก
แนะนำกรรมการผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม
- 1.2 การนำเสนอร่างหลักสูตรปรับปรุงโดยสังเขป
นำเสนอร่างหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568) ประเด็นรายวิชาใหม่
- 1.3 การนำเสนอชื่อและคำอธิบายรายวิชาที่มีการปรับเปลี่ยนให้เหมาะสมและทันสมัย

ยกตัวอย่างเปรียบเทียบชื่อและคำอธิบายรายวิชาที่ใช้อยู่เดิมกับเนื้อหาคำอธิบายรายวิชาใหม่ที่จะเสนอปรับปรุงให้เหมาะสมกับผู้เรียนและผู้ใช้บัณฑิตยิ่งขึ้น เช่น รายวิชาการพัฒนาบุคลิกภาพเพื่อการบริการ รายวิชาจริยธรรมและกฎหมายสำหรับธุรกิจการบริการ รายวิชาการจัดการสิ่งแวดล้อมสำหรับธุรกิจการบริการอย่างยั่งยืน และรายวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับธุรกิจการบริการ เป็นต้น

ที่ประชุม : รับทราบ

ระเบียบวาระที่ 2 เรื่องรับรองรายงานการประชุมครั้งที่แล้ว

-

ข้อสังเกตและข้อเสนอแนะของคณะกรรมการ

-

มติที่ประชุม: -

ระเบียบวาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่องจากการประชุมครั้งที่แล้ว

-

มติที่ประชุม: -

ระเบียบวาระที่ 4 เรื่องเสนอเพื่อทราบ

-

มติที่ประชุม : -

ระเบียบวาระที่ 5 เรื่องเสนอเพื่อพิจารณา

5.1 การปรับปรุงประสงค์ของหลักสูตรเพื่อเพิ่มความชัดเจนด้านอัตลักษณ์ของบัณฑิต

มติที่ประชุม: เห็นควรให้มีการปรับปรุงประสงค์ให้สอดคล้องกับการผลิตบัณฑิตให้มีคุณลักษณะตรงตามที่หลักสูตรกำหนด โดยให้กำหนดไว้เป็น 3 ประเด็นหลัก ดังนี้

- มีความรู้ทางวิชาการและทักษะวิชาชีพทั้ง 4 ด้าน ได้แก่ งานบริการส่วนหน้า งานบริการส่วนหลัง งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม งานแม่บ้าน ในระดับการปฏิบัติการและปฏิบัติงาน ในการให้บริการ และบริหารจัดการในธุรกิจบริการและการโรงแรม ในระดับมาตรฐานของประเทศไทย

- มีบุคลิกภาพดี สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นในทุกระดับได้อย่างเหมาะสม ทั้งด้านความรู้และทักษะวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง

- เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรม มีจิตบริการ และความรับผิดชอบต่อสังคมตามจรรยาบรรณวิชาชีพ

5.2 การจัดทำผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLO) ให้สอดคล้องกับมหาวิทยาลัย

มติที่ประชุม: เห็นควรให้ลดจำนวนหมวดหมู่ PLO จากเดิมที่มีอยู่ 7 ประเด็น ให้เหลือเพียง 4 ประเด็น โดยการรวมเนื้อหาที่สามารถนำประเด็นที่ใกล้เคียงกันมาอยู่ในหมวดหมู่เดียวกัน ดังนี้

- PLO1 ใช้ภาษาในการสื่อสารได้ตรงตามวัตถุประสงค์ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ เทคนิคทางคณิตศาสตร์ และสถิติประยุกต์ในระบบงานบริการและการโรงแรม

- PLO2 ปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายด้วยความรับผิดชอบ ซื่อสัตย์สุจริต การวิเคราะห์ การประยุกต์ใช้ความคิดสร้างสรรค์เพื่อดำเนินกิจกรรม โครงการสร้างสรรค์ หรือการออกแบบนวัตกรรม รวมถึงแก้ปัญหาเฉพาะหน้าในการปฏิบัติงาน ปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์ผู้บังคับบัญชา องค์กรและสังคม รวมทั้งอุทิศตนและเสียสละเวลาปฏิบัติงานนอกเหนือภาระงานที่ได้รับมอบหมายตลอดจนสามารถทำงานร่วมกับชุมชนได้

- PLO3 อธิบายแนวคิดเชิงธุรกิจและแสวงหาความรู้ในการบริหารจัดการ เพื่อนำไปใช้พัฒนาตนเอง

- PLO4 อธิบายหลักการปฏิบัติงานได้หลายทักษะ (Multi skills) ทั้งแผนกงานบริการส่วนหน้าบ้านของโรงแรม (Front of the House) และส่วนหลังบ้านของโรงแรม (Back of the House)

5.3 การกำหนดรายละเอียดประเด็นย่อยผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร

มติที่ประชุม: ให้ทางหลักสูตรระบุรายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร ในด้านความรู้ ด้านทักษะ ด้านจริยธรรม ด้านคุณลักษณะให้กระชับขึ้น โดยมีรายละเอียด ดังนี้

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้			
	ด้านความรู้ (K)	ด้านทักษะ (S)	ด้านจริยธรรม (E)	ด้านคุณลักษณะ (C)
PLO1 ใช้ภาษาในการสื่อสารได้ตรงตามวัตถุประสงค์ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ การใช้เทคนิคทางคณิตศาสตร์ และสถิติประยุกต์ในระบบงานบริการและการโรงแรม	K1-1: เข้าใจรูปแบบในการเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ และใช้โปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับการทำงานในธุรกิจโรงแรมและธุรกิจบริการ	S1-1: ใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศในการสื่อสารได้ S1-2: สื่อสารภาษาไทยและ ฟัง พูด อ่าน เขียน ภาษาต่างประเทศได้ ถูกต้องเหมาะสมกับบริบทสถานการณ์ S1-3: การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในการปฏิบัติงานในธุรกิจโรงแรม	E1-1: จรรยาบรรณในการใช้คอมพิวเตอร์และอินเทอร์เน็ต	
PLO2 ปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายด้วยความรับผิดชอบ ซื่อสัตย์สุจริต การ	K2-1: กฎระเบียบ กฎเกณฑ์ ข้อบังคับของโรงแรมและธุรกิจบริการ	S2-1: ทักษะการทำงานเป็นทีม	E2-1: มีจรรยาบรรณการบริการในการทำงาน โรงแรมและธุรกิจ	C2-1: มีวินัยตรงต่อเวลา มีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม เคร่งครัด

ผลลัพธ์การเรียนรู้ ของหลักสูตร	รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้			
	ด้านความรู้ (K)	ด้านทักษะ (S)	ด้านจริยธรรม (E)	ด้านคุณลักษณะ (C)
วิเคราะห์ การประยุกต์ใช้ความคิดสร้างสรรค์เพื่อดำเนินกิจกรรม โครงการสร้างสรรค์ หรือการออกแบบนวัตกรรม รวมถึงแก้ปัญหาเฉพาะหน้าในการปฏิบัติงานปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์ ผู้บังคับบัญชา องค์กร และสังคม รวมทั้งอุทิศตนและเสียสละเวลา ปฏิบัติงานนอกเหนือภาระงานที่ได้รับมอบหมายตลอดจนสามารถทำงานร่วมกับชุมชนได้	K2-2: ความรู้ด้านระเบียบวิธีวิจัย K2-3: ความรู้ด้านนวัตกรรมการเป็นผู้ประกอบการ K2-4: ความแตกต่างทางวัฒนธรรม ของลูกค้าและเพื่อนร่วมงาน K2-5: รูปแบบการบริการของโรงแรมและธุรกิจบริการทั้งในและต่างประเทศ	S2-2: บูรณาการความคิดสร้างสรรค์กับงานวิจัย S2-3: บูรณาการความคิดสร้างสรรค์กับการออกแบบนวัตกรรม S2-4: ปฏิบัติงานได้ถูกต้องตามมาตรฐานโรงแรมระดับประเทศไทย S2-5: การแก้ไขสถานการณ์เฉพาะหน้าในงานโรงแรมและธุรกิจบริการ	บริการ E2-2: ตระหนักและปฏิบัติตามจรรยาบรรณนักวิจัย	กฎระเบียบและข้อบังคับขององค์กร สังคมและชุมชน C2-2: มีบุคลิกภาพที่เหมาะสมในการปฏิบัติงานโรงแรมและธุรกิจบริการ C2-3: ทำงานร่วมกับผู้อื่นในฐานะผู้นำ ผู้ร่วมงานที่ดี และสามารถปรับตัวเข้ากับ สถานการณ์ ได้อย่างเหมาะสม
PLO3 อธิบายแนวคิดเชิงธุรกิจและแสวงหาความรู้ในการบริหารจัดการเพื่อนำไปใช้พัฒนาตนเอง	K3-1: ความรู้ด้านการบัญชี การคำนวณต้นทุนและรายได้ K3-2: โครงสร้างและรูปแบบธุรกิจ ในโรงแรม และธุรกิจบริการ K3-3: วิธีการเขียนแผนธุรกิจ แผนการตลาดและการเป็นผู้ประกอบการ	S3-1: คำนวณต้นทุนรายได้ในธุรกิจโรงแรมและธุรกิจบริการ S3-2: วางแผนรูปแบบการจัดการธุรกิจบริการ S3-3: สามารถเขียนแผนธุรกิจ แผนการตลาด นำไปสู่การเป็นผู้ประกอบการ โรงแรมและธุรกิจบริการ		
PLO4 อธิบายหลักการปฏิบัติงานได้หลายทักษะ (Multi skills) ทั้งแผนงานบริการส่วนหน้าบ้านของโรงแรม (Front of the House) และส่วนหลังบ้านของโรงแรม (Back of the House)	K4-1: เข้าใจงานบริการส่วนหน้าบ้านของโรงแรม งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม งานครัว และงานแม่บ้าน K4-2: เข้าใจงานบริการส่วนหลังบ้านของโรงแรม	S4-1: การปฏิบัติงานด้านงานบริการส่วนหน้าบ้านของโรงแรม งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม งานครัวและงานแม่บ้าน S4-2: การปฏิบัติงานด้านงานบริการส่วนหลังบ้านของโรงแรม		C4-1: บุคลิกภาพและ มีมารยาทที่ดี C4-2: มีคุณลักษณะที่ดีในการทำงาน C4-3: ปฏิบัติตามกฎระเบียบข้อบังคับได้ถูกต้อง

ผลลัพธ์การเรียนรู้ ของหลักสูตร	รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้			
	ด้านความรู้ (K)	ด้านทักษะ (S)	ด้านจริยธรรม (E)	ด้านคุณลักษณะ (C)
		S4-3: การแก้ไข สถานการณ์ เฉพาะหน้าในงาน โรงแรมและธุรกิจ บริการ		

5.4 การกำหนดตารางแสดงความสัมพันธ์ระหว่างอาชีพ/ตำแหน่งงานกับทักษะของบัณฑิต (Skill Mapping)

มติที่ประชุม: เห็นควรให้ตัดเนื้อหาส่วนอาชีพ/ตำแหน่งงานที่ไม่เกี่ยวข้องกับรายวิชาที่มีเปิดสอนในหลักสูตร โดยให้ระบุแทนอาชีพ/ตำแหน่งงานนั้นว่า “ผู้ประกอบการด้านธุรกิจบริการและการโรงแรม”

อาชีพ/ตำแหน่งงาน	ทักษะทั่วไป (General Skills)	ทักษะเฉพาะ (Specific Skills)
พนักงานบริการในธุรกิจ โรงแรมและที่พักประเภท ต่างๆ	ทักษะการวิเคราะห์เชิงปริมาณ และ คุณภาพ	ทักษะการบริการลูกค้า
พนักงานบริการในธุรกิจ ภัตตาคารและร้านอาหาร	ทักษะเทคโนโลยีและดิจิทัล	ทักษะความคิดสร้างสรรค์ ออกแบบสินค้าและบริการ
พนักงานบริการในธุรกิจเรือ สำราญ	ทักษะการสื่อสาร	ทักษะการทำงานร่วมกับผู้อื่น
พนักงานบริการในธุรกิจการ บิน	ทักษะการแก้ปัญหา และคิด อย่างมีวิจารณญาณ	
พนักงานบริการในธุรกิจเพื่อ สุขภาพ	ทักษะการคิดอย่างเป็นระบบ	
ผู้ประกอบการด้านธุรกิจ บริการและการโรงแรม		

5.5 การปรับโครงสร้างหลักสูตร รายวิชา และหน่วยกิต

มติที่ประชุม: เห็นควรให้จำนวนหน่วยกิตตลอดหลักสูตรยังคงจำนวนเดิม 127 หน่วยกิต แต่ในหมวดวิชาเฉพาะ ให้เปลี่ยนจากการใช้คำว่า “กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน” มาเป็น “กลุ่มวิชาชีพ” และให้ปรับลดจำนวนหน่วยกิตในกลุ่มวิชาชีพบังคับ จากเดิม 33 หน่วยกิต มาเป็น 30 หน่วยกิต และปรับ

เพิ่มหน่วยกิตในกลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะวิชาชีพเลือก จากเดิม 18 หน่วยกิต มาเป็น 15 หน่วยกิต และให้เพิ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพเข้าไปเป็นวิชานับหน่วยกิต ในภาคการศึกษาที่ 2 ของนักศึกษา ชั้นปีที่ 2 และปีที่ 3 โดยให้นับหน่วยกิต 3(2-2-5) รวมทั้งสิ้น 6 หน่วยกิต

5.6 การพิจารณาเขียนคำอธิบายรายวิชาเพิ่มเติม ในส่วนของรายวิชาเดิมที่สอนอยู่ในปัจจุบัน และรายวิชาใหม่ที่จะเพิ่มเติม

มติที่ประชุม: เห็นควรให้ปรับลดรายวิชาบางตัวที่มีความคล้ายคลึงกัน และนำเอารายวิชาที่เป็นรายวิชาใหม่เข้ามาเพิ่ม โดยให้เป็นความเห็นชอบของอาจารย์ผู้รับผิดชอบพิจารณาาร่วมกัน

5.7 การพิจารณาการจัดกระบวนการเรียนรู้และการประเมินผลการเรียนรู้ที่เหมาะสมกับหลักสูตร

มติที่ประชุม: ให้ปรับแก้รายละเอียดวิธีการสอน/กิจกรรมการเรียนรู้ให้สอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรตามที่ระบุไว้ในหมวดที่ 3 ดังนี้

การจัดกระบวนการเรียนรู้

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	วิธีการสอน/กิจกรรมการเรียนรู้
PLO1: ใช้ภาษาในการสื่อสารได้ตรงตามวัตถุประสงค์ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ การใช้เทคนิคทางคณิตศาสตร์ และสถิติประยุกต์ในระบบงานบริการและการโรงแรม	การบรรยายแบบมีส่วนร่วม การจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning) ได้แก่ กรณีศึกษาเป็นฐาน เกมเป็นฐาน การแสดงบทบาทสมมติ การใช้สถานการณ์จำลองการฝึกปฏิบัติ การใช้ระบบปฏิบัติการในธุรกิจโรงแรม การทำงานวิจัย
PLO2: ปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายด้วยความรับผิดชอบ ซื่อสัตย์สุจริต การวิเคราะห์ การประยุกต์ใช้ความคิดสร้างสรรค์เพื่อดำเนินกิจกรรม โครงการสร้างสรรค์ หรือการออกแบบนวัตกรรมรวมถึงแก้ปัญหาเฉพาะหน้าในการปฏิบัติงานปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์ผู้บังคับบัญชา องค์กรและสังคม รวมทั้งอุทิศตนและเสียสละเวลาปฏิบัติงานนอกเหนือภาระงานที่ได้รับมอบหมายตลอดจนสามารถทำงานร่วมกับชุมชนได้	การบรรยายแบบมีส่วนร่วม การจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning) ได้แก่ กรณีศึกษาเป็นฐาน ปัญหาเป็นฐาน โครงการเป็นฐาน และการฝึกปฏิบัติกับสถานประกอบที่ทำความตกลงร่วมมือกันทางวิชาการ
PLO3: อธิบายแนวคิดเชิงธุรกิจและแสวงหาความรู้ในการบริหารจัดการเพื่อนำไปใช้พัฒนาดตนเอง	การบรรยายแบบมีส่วนร่วม การจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning) ได้แก่ กรณีศึกษา สถานการณ์จำลอง ใบงาน โครงงาน การจัดทำแผนธุรกิจ ที่ครอบคลุมธุรกิจบริการ ได้แก่ ธุรกิจสปา ธุรกิจกาแฟ ธุรกิจบริการและการท่องเที่ยวที่ได้มาตรฐานการเป็นผู้ประกอบการมืออาชีพ
PLO4: อธิบายหลักการปฏิบัติงานได้หลายทักษะ (Multi skills) ทั้งแผนงานบริการส่วนหน้าบ้านของ	การบรรยายแบบมีส่วนร่วม การฝึกปฏิบัติในห้องเรียน จำลองได้แก่ ด้านแม่บ้าน งานจัดดอกไม้ ด้านอาหาร

โรงแรม (Front of the House) และส่วนหลังบ้าน ของโรงแรม (Back of the House)	และเครื่องดื่ม การผสมเครื่องดื่ม ด้านงานครัว การจัด แต่งงานอาหาร ด้านงานแผนกต้อนรับส่วนหน้า
--	--

ระเบียบวาระที่ 6 เรื่องอื่นๆ

6.1 การปรับเปลี่ยนหน่วยกิตในกลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่ออาชีพจาก 3(3-0-6) เป็น 3(2-2-5)

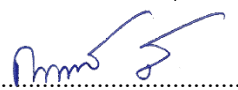
มติที่ประชุม: เห็นควรให้ทางหลักสูตรและอาจารย์ผู้รับผิดชอบสอนในกลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศพิจารณาตามความเหมาะสม โดยมีข้อเสนอแนะว่าหากต้องการเน้นให้นักศึกษาได้ฝึกปฏิบัติด้านการฟัง พูด อ่าน เขียน ให้มากขึ้น สามารถบรรยายวิชาในกลุ่มภาษาต่างประเทศจากเดิมที่เคยใช้หน่วยกิตในการเรียนการสอน 3(3-0-6) มาเป็น 3(2-2-5) ได้

6.2 การบรรจุรายวิชาใหม่เพิ่มเติมสำหรับหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568

มติที่ประชุม: มีการเสนอรายวิชาใหม่ที่เกี่ยวข้องกับการทำขนมอบ เบเกอรี่ งานแกะสลักผัก ผลไม้ อาหารสตรีท ฟู้ด และรายวิชาด้านธุรกิจการบริการอื่นๆ เช่น ธุรกิจสายการบิน และธุรกิจเรือสำราญ

ปิดประชุม เวลา 16.30 น

(ลงชื่อ)..... ผู้บันทึกรายงานการประชุม
(อาจารย์อรรณณ สิริธิวิจารณ์)
กรรมการและเลขานุการ
คณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร

(ลงชื่อ).....  ผู้ตรวจรายงานการประชุม
(อาจารย์กัลยารัตน์ สุขนันท์ชนะ)
ประธานกรรมการ
คณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร

ภาคผนวก ง
ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร

1. ชื่อ นางสาวกัลยารัตน์ นามสกุล สุขนันท์ชนะ

1.1 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

1.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
ปริญญาโท	ศศ.ม. (การจัดการโรงแรมและการท่องเที่ยว)	มหาวิทยาลัยนเรศวร	2554
ปริญญาตรี	บธ.บ. (ภาษาอังกฤษธุรกิจ)	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพณิชยการพระนคร	2547

1.3 ผลงานทางวิชาการ

1.3.1 หนังสือ ตำรา งานแปล

ไม่มี

1.3.2 งานวิจัย/บทความวิจัย

อภิขญา สวัสดิ์, ศศิธร หาสิน และกัลยารัตน์ สุขนันท์ชนะ. (2565). แนวทางการจัดระบบนิเวศการเรียนรู้ภายในสถานศึกษารองรับการเรียนรู้เชิงรุก. *e-Journal of Education Studies, Burapha University*, 4(4), ตุลาคม-ธันวาคม 2565:67-78. (TCI 2)

อภิขญา สวัสดิ์, กัลยารัตน์ สุขนันท์ชนะ, เสาวลักษณ์ เฮ้าสกุล และศศิธร หาสิน. (2566). ศักยภาพการผลิตเชื้อเพลิงขยะจากขยะมูลฝอยในพื้นที่บ่อขยะเทกองแบบเปิดโล่ง. *วารสารวิชาการเทคโนโลยีอุตสาหกรรม*, 19(1), มกราคม-เมษายน 2566:81-92. (TCI 1)

1.4 ประสบการณ์ในการสอน

15 ปี

1.5 ภาระงานสอน

1.5.1. วิชาจรรยาบรรณวิชาชีพ และกฎหมายสำหรับการบริการ

1.5.2. วิชาการดำเนินงานและการจัดการครัว

1.5.3. วิชานวัตกรรมการเป็นผู้ประกอบการ

1.5.4. วิชาการบริหารบาร์และเครื่องดื่ม

1.5.5. วิชาการจัดการสปา

2. ชื่อ นางสาวชนัญชิตา นามสกุล อรุณแห

2.1 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

2.2 ประวัติการศึกษา

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

2.2 ผลงานทางวิชาการ

2.3.1 หนังสือ ตำรา งานแปล

ไม่มี

2.3.2 งานวิจัย/บทความวิจัย

ชนัญชิตา อรุณแห และณัฐพัชร์ อภิวัฒน์ไพศาล. (2565). ระดับความอยู่ดีมีสุขและตัวพยากรณ์ความอยู่ดีของประชาชน อำเภอ บางไทร จังหวัดพระนครศรีอยุธยา. วารสาร มจร สังคมศาสตร์ปริทรรศน์ มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย, 11(4), กรกฎาคม-สิงหาคม 2565:R14-R27. (TCI 1)

ชนัญชิตา อรุณแห และณัฐพัชร์ อภิวัฒน์ไพศาล. (2565). กลยุทธ์การตลาดที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจจองที่พักผ่านระบบออนไลน์หลังวิกฤตโควิด-19. The New Viridian Journal of Arts, Humanities and Social Sciences, 2(6), พฤศจิกายน-ธันวาคม 2565:25-42. (TCI 2)

2.4 ประสบการณ์ในการสอน

8 ปี

2.5 ภาระงานสอน

2.5.1 วิชาจิตวิทยาการบริการ

2.5.2 วิชาเทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับการบริการและการโรงแรม

2.5.3 วิชาการตลาดและการขายสำหรับการบริการและการโรงแรม

2.5.4 วิชาการวางแผนธุรกิจและพัฒนาธุรกิจการบริการและการโรงแรม

2.5.5 วิชาการจัดการลูกค้าสัมพันธ์สำหรับการบริการและการโรงแรม

3. ชื่อ ผศ.พัชรภรณ์ นามสกุล จันทรมาภู

3.1 ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์

3.2 ประวัติการศึกษา

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

3.3 ผลงานทางวิชาการ

3.3.1 หนังสือ ตำรา งานแปล

ไม่มี

3.3.2 งานวิจัย/บทความวิจัย

พัชรภรณ์ จันทรมาภู และอัจฉิรา ทิวะสิงห์. (2566). แหล่งสารสนเทศท้องถิ่นเพื่อเสริมสร้างศักยภาพภาคท้องถิ่น: กรณีศึกษา อุทยานประวัติศาสตร์สตึกก้อกรรม อำเภอโคกสูง จังหวัดสระแก้ว. *INFORMATION อินฟอร์เมชั่น*, 30(1), มกราคม-มิถุนายน 2566:49-60. (TCI 1)

พัชรภรณ์ จันทรมาภู. (2566). รูปแบบการบริหารจัดการที่พักแบบโฮมสเตย์ในวิถีปกติใหม่สู่การท่องเที่ยวอย่างรับผิดชอบ. *วิทยาการจัดการปริทัศน์*, 25(1), มกราคม-เมษายน 2566:153-164. (TCI 2)

3.4 ประสบการณ์ในการสอน

11 ปี

3.5 ภาระงานสอน

- 3.5.1. วิชาการดำเนินงานธุรกิจนำเที่ยว
- 3.5.2. วิชาการสัมมนาการบริการและการโรงแรม
- 3.5.3. วิชาความรู้พื้นฐานและมาตรฐานการจัดการโฮมสเตย์และรีสอร์ท
- 3.5.4. วิชาการสำรวจและวิจัยสำหรับการบริการและการโรงแรม
- 3.5.5. วิชาการดำเนินงานและการจัดการงานแม่บ้าน
- 3.5.6. วิชาศิลปะการจัดดอกไม้และการตกแต่งร่วมสมัย

4. ชื่อ นางสาวภัทราพร นามสกุล ทิพย์มงคล

4.1 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

4.2 ประวัติการศึกษา

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

4.3 ผลงานทางวิชาการ

4.3.1 หนังสือ ตำรา งานแปล

ไม่มี

4.3.2 งานวิจัย/บทความวิจัย

ภัทราพร ทิพย์มงคล และสันติธร ภูริภักดี.(2565). เรื่องเล่าความสำเร็จการจัดการแหล่งเที่ยวเชิงเกษตรเพื่อความยั่งยืนด้วยหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงไร้รั้นรมย์เกษตรอินทรีย์ อำเภอเทิง จังหวัดเชียงราย. วารสารวไลยอลงกรณ์ปริทัศน์ (มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์), 12(2), พฤษภาคม-สิงหาคม 2565:134 – 150. (TCI 2)

ภัทราพร ทิพย์มงคล, ลลิตา แก้วฉาย, รวีพรรณกาญจน์วัฒน์, ถิรนนต์ ทิวราตรีวิทย์ และวรรัตน์ สัมพัทธ์พงศ์. (2566). การพัฒนารูปแบบการท่องเที่ยวในมหาวิทยาลัยสนับสนุนสังคมแห่งการเรียนรู้ตลอดชีวิต. วารสารวิทยาการจัดการวไลยอลงกรณ์ปริทัศน์, 4(1), มกราคม-เมษายน 2566:472-487. (TCI 2)

4.4 ประสบการณ์ในการสอน

12 ปี

4.5 ภาระงานสอน

4.5.1 วิชาการดำเนินงานและการจัดการงานบริการส่วนหน้า

4.5.2 วิชาความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการบริการและการโรงแรม

4.5.3 วิชาการพัฒนาบุคลิกภาพเพื่อการบริการและการโรงแรม

4.5.4 วิชาการดำเนินงานภัตตาคารและบริการจัดเลี้ยง

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. (2566). มาตรฐานการจัดการสิ่งแวดล้อมสำหรับธุรกิจโรงแรมสีเขียว. วารสาร
วิชาการสถาบันวิทยาการจัดการแห่งแปซิฟิก สาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ 9(2),
พฤษภาคม-สิงหาคม 2566:299-314. (TCI 2)

5.4 ประสบการณ์ในการสอน

19 ปี

5.5 ภาระงานสอน

5.5.1. วิชาการจัดการและการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

5.5.2 วิชาการสื่อสารระหว่างวัฒนธรรม

5.5.3. วิชาภาษาอังกฤษสำหรับแผนกต้อนรับในธุรกิจการบริการและการโรงแรม

5.5.4. วิชาภาษาอังกฤษสำหรับแผนกอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจบริการและการโรงแรม

6. ชื่อ นางสาววีพรรณ นามสกุล กาญจนวัฒน์

6.1 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

6.2 ประวัติการศึกษา

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

6.3 ผลงานทางวิชาการ

6.3.1 หนังสือ ตำรา งานแปล

ไม่มี

6.3.2 งานวิจัย/บทความวิจัย

วรพจน์ ศิริชาติชัย และวีพรรณ กาญจนวัฒน์ (2566). การวิเคราะห์แบบจำลองอนุกรมของ
ภาพลักษณ์ของแบรนด์ประสบการณ์ของลูกค้า และการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีภายในร้าน
อย่างชาญฉลาดในความตั้งใจซื้อซ้ำ: กรณีของผลิตภัณฑ์บำรุงผิวจากเคาน์เตอร์แบรนด์.
วารสารบริหารธุรกิจ สมาคมสถาบันอุดมศึกษาเอกชนแห่งประเทศไทย ในพระบรม
ราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี. 12(2), กรกฎาคม-ธันวาคม
2566: 62-80. (TCI 1)

Sirichareechai , W. ., Kanjanawat , R. ., & Kaewshai, L. . (2021). A Serial Mediation
Model of User Motivation, User Satisfaction, Emotional Commitment
on Continuance Intention of Thai millennial Youtube users. *Journal of
International Studies, Prince of Songkla University*, 11(1), January -
June 2021: 253–287 (TCI 1)

6.3.3 บทความทางวิชาการ

ภัทรพร ทิพย์มงคล, สลิดา แก้วฉายม, วีพรรณ กาญจนวัฒน์, ถิรนนต์ ทิวราตรีวิทย์, และวีรัตน์ สัมพัทธ์พงศ์.
(2566). การพัฒนารูปแบบการท่องเที่ยวในมหาวิทยาลัยสนับสนุนสังคมแห่งการเรียนรู้ตลอดชีวิต.
วารสารวิทยาการจัดการปริทัศน์. 4(1), มกราคม-เมษายน 2566: 90-111. (TCI 2)

6.4 ประสบการณ์ในการสอน

8 ปี

6.5 ภาระงานสอน

6.5.1 วิชาการตลาดและการขายเพื่อมาตรฐานการบริการ

6.5.2 วิชาการใช้ภาษาไทยในการเขียนเชิงธุรกิจ

6.5.3 วิชาภาษาอังกฤษเพื่อนวัตกรรมการค้า 1

6.5.4 วิชาเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการจัดการนวัตกรรมการค้า

7. ชื่อ นางสาวลลิตา นามสกุล แก้วฉาย

7.1 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

7.2 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

7.3 ผลงานทางวิชาการ

7.3.1 หนังสือ ตำรา งานแปล

ไม่มี

7.3.2 งานวิจัย/บทความวิจัย

Sirichareechai , W. ., Kanjanawat , R. ., & Kaewshai, L. . (2021). A Serial Mediation Model of User Motivation, User Satisfaction, Emotional Commitment on Continuance Intention of Thai millennial Youtube users. *Journal of International Studies, Prince of Songkla University*, 11(1), January - June 2021: 253–287 (TCI 1)

7.3.3 บทความทางวิชาการ

ภัทรพร ทิพย์มงคล, ลลิตา แก้วฉายม, รวีพรรณ กาญจนวัฒน์, ถิรนนต์ ทิวาราตรีวิทย์, และวรัรัตน์ สัมพัทธ์พงศ์. (2566). การพัฒนารูปแบบการท่องเที่ยวในมหาวิทยาลัยสนับสนุนสังคมแห่งการเรียนรู้ตลอดชีวิต. *วารสารวิทยาการจัดการปริทัศน์*. 4(1), มกราคม-เมษายน 2566: 90-111. (TCI 2)

7.4 ประสบการณ์ในการสอน

10 ปี

7.5 ภาระงานสอน

7.5.1 วิชากลยุทธ์การสื่อสารการตลาดแบบบูรณาการ

7.5.2 วิชากลยุทธ์การตลาดดิจิทัล

7.5.3 วิชาความคิดสร้างสรรค์และนวัตกรรมการจัดการ

7.5.4 วิชาเศรษฐศาสตร์

7.5.5 วิชาภาษาอังกฤษเพื่อนวัตกรรมการค้า 2

ภาคผนวก จ
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 เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ต่อเพื่อนร่วมงาน คำนึงถึงผลประโยชน์ของส่วนรวม	4.89	0.51
1.4 เป็นผู้มีความซื่อสัตย์	4.91	0.13
1.5 เป็นผู้มีความซื่อสัตย์สุจริต สามารถปรับตัวเข้ากับสังคมได้	4.47	0.50
1.6 เป็นผู้มีความรับผิดชอบในตัวเอง	4.58	0.48
1.7 เป็นผู้มีความซื่อสัตย์สุจริต	4.79	0.42
1.8 เป็นผู้ตรงต่อเวลา	4.89	0.32
1.9 เป็นผู้มีความเสียสละ มีน้ำใจ และมีจิตอาสา	4.79	0.42
รวม	4.74	0.36

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 เป็นผู้มีความสามารถในการปฏิบัติงานในสาขาวิชาที่ศึกษา	4.89	0.33

2.3 เป็นผู้มีความรู้ความชำนาญในการใช้ภาษาไทย ภาษาอังกฤษ หรือ ภาษาต่างประเทศ	4.70	0.59
2.4 เป็นผู้มีความเชื่อมั่นในตัวเอง กล้าแสดงออก หรือแสดงความคิดเห็น	4.63	0.31
2.5 เป็นผู้มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีช่วย ในการทำงาน	4.49	0.44
2.6 เป็นผู้มีความใฝ่รู้ พัฒนาค้นหาข้อมูลอยู่เสมอเพื่อให้ การปฏิบัติงานสำเร็จตามเป้าหมาย	4.63	0.54
2.7 เป็นผู้มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในการทำงาน	4.63	0.30
2.8 เป็นผู้มีความสามารถในการตัดสินใจ หรือ ไหวพริบปฏิภาณ แก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้	4.79	0.59
รวม	4.69	0.41

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

3. ด้านทักษะทางปัญญา

หัวข้อ	ค่าเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน S.D.
3.1 เป็นผู้มีความรู้ในการใช้ข้อมูลสารสนเทศเพื่อ การแก้ปัญหาด้วยตนเอง	4.36	0.17
3.2 เป็นผู้สามารถคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบโดยใช้ องค์ความรู้ทางวิชาชีพและที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งใช้ ประสบการณ์เป็นฐานเพื่อให้เกิดผลลัพธ์ที่ปลอดภัย และมีคุณภาพในการให้บริการด้านวิชาชีพ	4.89	0.52
รวม	4.62	0.35

สรุป ในภาพรวมผู้ใช้บัณฑิตมีความต้องการให้บัณฑิตมีความรู้อยู่ในระดับมากที่สุด ระดับค่าเฉลี่ย 4.62 โดยเมื่อจำแนกแต่ละข้อย่อยพบว่า ผู้ใช้บัณฑิตมีความต้องการให้บัณฑิตเป็นผู้สามารถคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบโดยใช้องค์ความรู้ทางวิชาชีพและที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งใช้ประสบการณ์เป็นฐานเพื่อให้เกิดผลลัพธ์ที่ปลอดภัยและมีคุณภาพในการให้บริการด้านวิชาชีพ 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
	4.79	0.34

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 เป็นผู้มีความทักษะการสื่อสารและมีความสามารถในการสื่อสารได้มากกว่า 1 ภาษา	4.79	0.30
5.3 เป็นผู้มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการสืบค้น การวิเคราะห์ การแปลความหมาย และการประเมิน	4.31	0.48
	4.53	0.34

สรุป ในภาพรวมผู้ใช้บัณฑิตมีความต้องการให้บัณฑิตมีทักษะการวิเคราะห์ตัวเลข 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

ผู้ตอบแบบสอบถามเป็นเพศหญิง ร้อยละ 78.00 มากกว่าเพศชาย (ร้อยละ 22.00) 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)

ภาคผนวก ฉ
ตารางเปรียบเทียบข้อแตกต่างระหว่างหลักสูตรเดิมกับหลักสูตรที่ปรับปรุง

ตารางเปรียบเทียบข้อแตกต่างระหว่างหลักสูตรเดิมกับหลักสูตรที่ปรับปรุง

1. เปรียบเทียบชื่อปริญญา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	เหตุผล
1) ชื่อหลักสูตร ภาษาไทย: หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม ภาษาอังกฤษ: Bachelor of Arts Program in Hospitality and Hotel Management 2) ชื่อปริญญาและสาขาวิชา ภาษาไทยชื่อเต็ม : ศิลปศาสตรบัณฑิต (การจัดการการบริการและการโรงแรม) ชื่อย่อ : ศศ.บ. (การจัดการการบริการและการโรงแรม) ภาษาอังกฤษชื่อเต็ม : Bachelor of Arts (Hospitality and Hotel Management) ชื่อย่อ : B.A. (Hospitality and Hotel Management)	1) ชื่อหลักสูตร ภาษาไทย: หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม ภาษาอังกฤษ: Bachelor of Arts Program in Hospitality and Hotel Management 2) ชื่อปริญญาและสาขาวิชา ภาษาไทยชื่อเต็ม : ศิลปศาสตรบัณฑิต (การจัดการการบริการและการโรงแรม) ชื่อย่อ : ศศ.บ. (การจัดการการบริการและการโรงแรม) ภาษาอังกฤษชื่อเต็ม : Bachelor of Arts (Hospitality and Hotel Management) ชื่อย่อ : B.A. (Hospitality and Hotel Management)	คงเดิม

2. เปรียบเทียบโครงสร้าง

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568			เหตุผล
หน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า 127 หน่วยกิต			หน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า 127 หน่วยกิต			- จำนวนหน่วย กิตรวมเท่าเดิม
1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30	หน่วยกิต	1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	24	หน่วยกิต	- ลดหน่วยกิต วิชาศึกษาทั่วไป
2) หมวดวิชาเฉพาะ	91	หน่วยกิต	2) หมวดวิชาเฉพาะ	97	หน่วยกิต	- ยกเลิกวิชาเสริม พื้นฐานไม่นับ หน่วยกิต
2.1) กลุ่มวิชาเสริมพื้นฐาน ไม่นับหน่วยกิต	6	หน่วยกิต	2.1) พื้นฐานวิชาชีพบังคับเรียน	27	หน่วยกิต	- เพิ่มวิชากลุ่ม วิชาชีพบังคับ เรียน
2.2) กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ บังคับเรียน	24	หน่วยกิต	2.2) กลุ่มวิชาวิชาชีพ	57	หน่วยกิต	- ลดวิชากลุ่ม วิชาชีพเลือก
2.3) กลุ่มวิชาเฉพาะ เลือกเรียนไม่น้อยกว่า	60	หน่วยกิต	2.2.1) กลุ่มวิชาชีพบังคับ	30	หน่วยกิต	- เพิ่มวิชากลุ่ม วิชาปฏิบัติการ
2.1.1) กลุ่มวิชาบังคับ บังคับเรียน	30	หน่วยกิต	2.2.2) กลุ่มวิชาชีพเลือก	27	หน่วยกิต	
2.1.2) กลุ่มวิชาเลือก เลือกเรียน	30	หน่วยกิต	2.2.2.1) วิชาความสนใจเฉพาะ	15	หน่วยกิต	
2.4) กลุ่มวิชาปฏิบัติการ และฝึก	7	หน่วยกิต	2.2.2.2) วิชาภาษาต่างประเทศ	12	หน่วยกิต	
ประสบการณ์วิชาชีพ			เพื่ออาชีพ			
3) หมวดวิชาเลือกเสรี	6	หน่วยกิต	2.3) กลุ่มวิชาปฏิบัติการ และฝึก	13	หน่วยกิต	
			ประสบการณ์วิชาชีพ			
			3) หมวดวิชาเลือกเสรี	6	หน่วยกิต	

3. เปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568			เหตุผล
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ						
ICM101	การพัฒนาบุคลิกภาพเพื่ออุตสาหกรรมบริการ Personality Development for Hospitality Industry บทบาทและความสำคัญของบุคลิกภาพที่มีต่อบุคลากรในอุตสาหกรรมบริการ รวมทั้งหลักการพัฒนาบุคลิกภาพต่าง ๆ ในการติดต่อสื่อสาร การแต่งกาย มารยาททางสังคมและการสร้างมนุษยสัมพันธ์	3(2-2-5)	65IHM101	การพัฒนาบุคลิกภาพเพื่อการบริการและการโรงแรม Personality Development for Hospitality and Hotel บทบาทและความสำคัญของบุคลิกภาพที่มีต่อบุคลากรในอุตสาหกรรมบริการ และการโรงแรม รวมทั้งหลักในการพัฒนาบุคลิกภาพต่างๆ ในการติดต่อสื่อสาร การแต่งกาย มารยาททางสังคม และการสร้างมนุษยสัมพันธ์	3(2-2-5)	ปรับชื่อและเปลี่ยนคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568			เหตุผล
IHM112	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการบริการและการโรงแรม Introduction to Hospitality and Hotel ประวัติความเป็นมาและวิวัฒนาการของธุรกิจบริการและการโรงแรม บทบาทความสำคัญและองค์ประกอบของธุรกิจบริการและการโรงแรม ธุรกิจการท่องเที่ยว และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจบริการและการโรงแรม รูปแบบการดำเนินการและการจัดการ จรรยาบรรณวิชาชีพ การจัดการ มาตรฐานโรงแรมในประเทศและต่างประเทศ ผลกระทบและแนวโน้มของธุรกิจบริการและการโรงแรมในอนาคต	3(3-0-6)	65IHM112	การจัดการธุรกิจโรงแรม Hotel Business Management ความรู้เกี่ยวกับอุตสาหกรรมโรงแรม ความสำคัญของธุรกิจโรงแรมและที่พัก ต่อเศรษฐกิจ และสังคม ประเภทของธุรกิจโรงแรมและที่พักและโครงสร้าง การจัดการองค์กร รูปแบบการบริหารงานและการจัดการ จรรยาบรรณวิชาชีพ และการดำเนินงาน มาตรฐานการบริการ หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจโรงแรม และแนวโน้มของธุรกิจโรงแรมและที่พัก	3(3-0-6)	ปรับชื่อ และคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568			เหตุผล
.IHM115	พฤติกรรมนักท่องเที่ยวและการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม Tourist Behavior and Cross Cultural Communication การประยุกต์ทฤษฎีจิตวิทยาเพื่อเข้าใจแรงจูงใจ ลักษณะและพฤติกรรมในการเดินทาง ความต้องการ และความแตกต่างของพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวที่เกิดจากความแตกต่างในวัตถุประสงค์ของการเดินทางวัฒนธรรม ลักษณะทางประชากรศาสตร์ ปัจจัยด้านเศรษฐกิจและสังคม และการประยุกต์หลักการสื่อสาร ข้ามวัฒนธรรมในการปฏิสัมพันธ์ทั้งในระดับบุคคลและระดับหน่วยธุรกิจเพื่องานด้านการบริการและการโรงแรม	3(3-0-6)	65IHM115	พฤติกรรมนักท่องเที่ยวและการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม Tourist Behavior and Cross Cultural Communication ทฤษฎีทางจิตวิทยาและการประยุกต์ใช้เพื่อศึกษาแรงจูงใจในการเดินทาง การจำแนก ประเภทของนักท่องเที่ยวความแตกต่างในวัตถุประสงค์ของการเดินทาง เช่น ด้านวัฒนธรรม ลักษณะทางประชากรศาสตร์ ปัจจัยทางเศรษฐกิจและสังคม อาชีพ ประวัติศาสตร์ ภูมิศาสตร์ สังคม ความเชื่อ ศาสนา พฤติกรรมเฉพาะของนักท่องเที่ยวแต่ละประเทศ อุปสรรค ปัญหา วิธีการป้องกันแก้ไขในพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวในลักษณะต่างๆ เพื่อสร้างความประทับใจและเป็นเจ้าบ้านที่ดี โดยศึกษาเชิงเปรียบเทียบเรียนรู้วัฒนธรรมเพื่อสร้างความเข้าใจเพื่องานด้านการบริการและการโรงแรม	3(3-0-6)	ปรับเปลี่ยนคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568			เหตุผล
IHM113	จิตวิทยาการบริการสำหรับบุคลากร วิชาชีพการบริการและการโรงแรม Service Psychology for Hospitality and Hotel Professionals ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับจิตวิทยาการ บริการ แนวคิดและองค์ประกอบของ การบริการจิตวิทยาการบริการและงาน ต้อนรับในโรงแรม พฤติกรรม นักท่องเที่ยวและกลยุทธ์การบริการ ควบคุมอารมณ์ การสร้างความพึงพอใจ ให้กับลูกค้า การแก้ไข ปัญหาเฉพาะหน้า จากสถานการณ์จำลอง	3(3-0-6)	65IHM113	จิตวิทยาการบริการ Service Psychology ความหมายและความสำคัญของ จิตวิทยาบริการ แนวคิดและทฤษฎี ทางจิตวิทยาที่ นำมาประยุกต์ใช้ใน การบริการ หลักการสื่อสาร การอยู่ ร่วมกันและการปรับตัวในสังคม พฤติกรรมของผู้รับบริการ การสร้าง มนุษยสัมพันธ์ จริยธรรมในงานบริการ ปัจจัยที่มีผลกับการบริการ ปัญหาและ แนวทางการแก้ไขปัญหาในงาน การ พัฒนาจิตบริการของผู้ให้บริการ การ สร้างและการพัฒนาทักษะการบริการ และเทคนิคการจูงใจ การสร้างความ ประทับใจให้กับผู้รับบริการ รวมทั้งกล ยุทธ์การพัฒนางานบริการ	3(3-0-6)	ปรับชื่อวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568			เหตุผล
IHM114	จรรยาบรรณวิชาชีพและกฎหมาย สำหรับธุรกิจบริการและการโรงแรม Professional Ethics and Laws for Hospitality and Hote Business จริยธรรมการประกอบธุรกิจการบริการ และการโรงแรม ความรับผิดชอบของ ธุรกิจต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม ธรรมา ภิ บาล กฎหมาย พระราชบัญญัติ พระราช กำหนด ข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับการ ประกอบธุรกิจที่พักแรม ร้านอาหาร แหล่งท่องเที่ยว และธุรกิจนำเที่ยว การ ประยุกต์ใช้แนวคิดเกี่ยวกับจริยธรรม ทางธุรกิจ จรรยาบรรณวิชาชีพการ บริการและการโรงแรม และกรณีศึกษา	3(3-0-6)	65IHM232	กฎหมายและจริยธรรมสำหรับธุรกิจ การบริการและการโรงแรม Laws and Ethics for Hospitality and Hotel Business จริยธรรมการประกอบธุรกิจการ บริการและการโรงแรม ความ รับผิดชอบต่อสังคมและ สิ่งแวดล้อม ธรรมา ภิบาล กฎหมาย พระราชบัญญัติ พระราชกำหนด ข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับการประกอบ ธุรกิจที่พักแรม ร้านอาหาร แหล่ง ท่องเที่ยว และธุรกิจนำเที่ยว การ ประยุกต์ใช้แนวคิดเกี่ยวกับจริยธรรม ทางธุรกิจ จรรยาบรรณวิชาชีพการ บริการและการโรงแรม และ กรณีศึกษา	3(3-0-6)	ปรับชื่อวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568			เหตุผล
IHM228	การจัดการเทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับธุรกิจบริการและการโรงแรม Information Technology Management for Hospitality and Hotel Business ความหมาย ความสำคัญ องค์ประกอบของเทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับการจัดการโรงแรมโปรแกรมสำเร็จรูปเพื่อสนับสนุนงานบริการส่วนหน้าและงานสำนักโรงแรม การบริหารความสัมพันธ์กับผู้รับบริการ การพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์สำหรับธุรกิจโรงแรมและที่พัก แนวโน้มของเทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับการจัดการโรงแรมในอนาคต	3(3-0-6)	65IHM340	เทคโนโลยีดิจิทัลสำหรับธุรกิจโรงแรม Digital Technology for Hotel Management การศึกษาการนำเทคโนโลยีดิจิทัลมาปรับใช้ในอุตสาหกรรมบริการโรงแรมเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการดำเนินงานและปรับปรุงประสบการณ์ของลูกค้า นักศึกษาเรียนรู้เกี่ยวกับระบบการจัดการโรงแรม (PMS), การจองออนไลน์, การตลาดดิจิทัล, และเทคโนโลยีล้ำสมัย เช่น ปัญญาประดิษฐ์ (AI) และ Internet of Things (IoT) ซึ่งจะช่วยให้โรงแรมสามารถแข่งขันในตลาดได้ดียิ่งขึ้นและตอบสนองความต้องการของลูกค้าได้อย่างมีประสิทธิภาพ	3(3-0-6)	ปรับชื่อและคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568			เหตุผล
ICM103	นวัตกรรมการเป็นผู้ประกอบการ Innovative Entrepreneurship แนวคิด ทฤษฎี รูปแบบ กระบวนการ ความหมายและ องค์ประกอบการเป็นผู้ประกอบการที่ขับเคลื่อนด้วย นวัตกรรม ศึกษาถึงการนำ นวัตกรรมไปสู่เชิงพาณิชย์ การแสวงหาความร่วมมือและการ ระดมเงินทุนเพื่อพัฒนานวัตกรรม การตลาดสำหรับนวัตกรรม การ เผยแพร่นวัตกรรม รวมถึงการเขียน แผนงานธุรกิจเพื่อพัฒนาต่อยอดสู่ การเป็นผู้ประกอบการ	3(2-2-5)	65IHM411	นวัตกรรมการเป็นผู้ประกอบการใน ธุรกิจโรงแรม Innovative Entrepreneurship in Hotel Business แนวคิด ทฤษฎี รูปแบบ กระบวนการ ความหมายและ องค์ประกอบการเป็นผู้ประกอบการที่ขับเคลื่อนด้วย นวัตกรรม ศึกษาถึงการนำ นวัตกรรมไปสู่เชิงพาณิชย์ การแสวงหาความร่วมมือเพื่อ พัฒนานวัตกรรม การตลาดสำหรับ นวัตกรรม รวมถึงการเขียน แผนงานธุรกิจเพื่อพัฒนาต่อยอดสู่ การเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจ โรงแรม	3(2-2-5)	ปรับชื่อและคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568			เหตุผล
IHM224	การจัดการทรัพยากรมนุษย์สำหรับธุรกิจบริการและการโรงแรม Human Resource Management for Hospitality and Hotel ทฤษฎีและแนวคิดการจัดการทรัพยากรมนุษย์ในธุรกิจบริการและการโรงแรม โครงสร้างองค์กรของธุรกิจโรงแรม การวางแผนกำลังคน การสรรหา การคัดเลือก การบรรจุ การแต่งตั้ง การจ่ายค่าตอบแทน พฤติกรรมองค์การ การจูงใจและการสื่อสาร อำนาจและอิทธิพลในองค์การ การควบคุม การจัดการความขัดแย้ง การสร้างมนุษยสัมพันธ์ในการทำงาน รวมทั้งการฝึกอบรมและการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์	3(3-0-6)	65IHM224	การจัดการทรัพยากรมนุษย์สำหรับธุรกิจบริการและการโรงแรม Human Resource Management for Hospitality and Hotel แนวคิดและหน้าที่โครงสร้างของการจัดการทรัพยากรมนุษย์ในธุรกิจโรงแรม การวิเคราะห์งาน การวางแผน การสรรหาการคัดเลือก การบรรจุและแต่งตั้ง การปฐมนิเทศ การพัฒนาและฝึกอบรม การประเมินผล การปฏิบัติงาน บริหารค่าตอบแทน การสร้างขวัญกำลังใจในการปฏิบัติงาน การจูงใจ ความปลอดภัยในการทำงานในธุรกิจบริการและการโรงแรม	3(3-0-6)	ปรับเปลี่ยนคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568		เหตุผล		
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาชีพ (วิชาชีพบังคับเรียน)						
IHM304	การวางแผนและพัฒนาธุรกิจบริการและการโรงแรม Business Planning and Development for Hospitality and Hotel แนวคิดการวางแผน การออกแบบ และการพัฒนาธุรกิจโรงแรม การวิเคราะห์อุปสงค์และอุปทานการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ การศึกษาทิศทางและแนวโน้มธุรกิจโรงแรม การศึกษาความเป็นไปได้การประเมินโครงการการลงทุน การวิเคราะห์และประเมินความเหมาะสมในการพัฒนาสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับธุรกิจโรงแรม การคำนวณผลประโยชน์ในอนาคต โดยเน้นกรณีศึกษาโรงแรมขนาดกลางและขนาดย่อม	3(3-0-6)	65IHM413	การวางแผนและพัฒนาธุรกิจบริการและการโรงแรม Business Planning and Development for Hospitality and Hotel แนวคิดการวางแผน การออกแบบ และการเป็นผู้ประกอบการโรงแรม การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายในและภายนอกของธุรกิจโรงแรม การวางแผนและการเพิ่มผลผลิตของธุรกิจ การประเมินทางเลือกในการขยายธุรกิจ ธุรกิจโรงแรมและผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม ธุรกิจโรงแรมและผลกระทบต่อสังคม ธุรกิจโรงแรมและผลกระทบต่อเศรษฐกิจ	3(3-0-6)	ปรับคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568			เหตุผล
IHM322	การดำเนินงานและการจัดการอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Service Operations and Management หลักการ วิธีการ ความรู้ทั่วไปและรูปแบบของการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม การเตรียมการจัดโต๊ะอาหารแบบต่างๆ อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการจัดโต๊ะอาหาร หลักการเทคนิคการจัดโต๊ะ การบริการอาหารและเครื่องดื่มทุกประเภท ความรู้พื้นฐานเกี่ยว กับรายการอาหารและเครื่องดื่มศึกษารายการอาหาร ระบบสุขาภิบาล ใบอนุญาต กฎหมายและพระราชบัญญัติเกี่ยวกับภัตตาหาร เทคโนโลยีกับการบริหารภัตตาหาร มารยาท จรรยาบรรณและการปฏิบัติในการต้อนรับและการบริการ ฝึกปฏิบัติในสถานประกอบการ	3(2-2-5)	65IHM117	การดำเนินงานและการจัดการอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Service Operations and Management หลักการ วิธีการ ความรู้ทั่วไปและรูปแบบของการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม ธุรกิจอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรมและธุรกิจที่พัก ประเภทการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม การจัดเตรียมเครื่องมือ สุนัขลักษณะของพนักงาน การบริการตามมาตรฐานสากล การจัดโต๊ะบริการอาหาร การออกแบบสถานที่ในธุรกิจอาหารและ เครื่องดื่ม การจัดเก็บภาชนะ การคำนวณต้นทุน การจัดซื้อ การตรวจสอบคุณภาพ มาตรฐานการจัดการความสะอาดในธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม การปฐมพยาบาลหากที่มีอาการแพ้อาหารเบื้องต้น การจัดการธุรกิจภาวะวิกฤต นวัตกรรม การจัดการธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม	3(2-2-5)	ปรับคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568			เหตุผล
IHM326	การดำเนินงานภัตตาคารและบริการจัดเลี้ยง Restaurant and Catering Management แนวคิดและวิวัฒนาการ ประเภทของภัตตาคาร โครงสร้างและการจัดการภัตตาคาร การออกแบบ การควบคุมการผลิตและการบริการ การวางแผนจัดรายการอาหาร ประเภทและรูปแบบของการบริการในงานจัดเลี้ยง โครงสร้างแผนกจัดเลี้ยง คุณสมบัติของพนักงานจัดเลี้ยง การเตรียมอุปกรณ์และเครื่องมือเครื่องใช้ในภัตตาคารและการจัดเลี้ยง การจัดซื้อและการเก็บรักษา การจัดตกแต่งสถานที่และการจัดการพื้นที่เพื่อการจัดเลี้ยงให้เหมาะสมกับประเภทของการบริการด้านอาหารรวมถึงปัญหาต่างๆ ที่เกิดขึ้นในการดำเนินงานจัดเลี้ยงและการบริการสุขอนามัยและความปลอดภัยในการทำงานภัตตาคารและการจัดเลี้ยง ฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)	65IHM326	การดำเนินงานและบริการจัดเลี้ยง Catering Services and Operations โครงสร้างและการดำเนินงานงานจัดเลี้ยง รูปแบบการจัดเลี้ยง วิธีรับจองการจัดเลี้ยง การวางแผนจัดงานเลี้ยง วิธีให้บริการในงานจัดเลี้ยง พิธีการในงานจัดเลี้ยงการจัดสรรพื้นที่งานจัดเลี้ยง ประชุม และสัมมนาการจัดรายการอาหารและเครื่องดื่มในงานจัดเลี้ยง การจัดหาและการจัดเก็บอุปกรณ์ที่ใช้ในงานจัดเลี้ยง การคำนวณต้นทุนอาหารและปริมาณอาหารในงานจัดเลี้ยง การขนส่งเพื่อการจัดเลี้ยงนอกสถานที่การวางแผนและนำเสนอรูปแบบการจัดเลี้ยงประเภทต่างๆ การบริการสุขอนามัยและความปลอดภัยในการทำงานภัตตาคารและการจัดเลี้ยง ฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)	ปรับชื่อและคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568			เหตุผล
IHM303	การดำเนินงานและการจัดการงานบริการส่วนหน้า Front Office Operations and Management บทบาทและหน้าที่ของพนักงานแผนกบริการส่วนหน้า โครงสร้างแผนกบริการส่วนหน้า การเตรียมการก่อนเข้าพัก การสำรองห้องพัก การต้อนรับและการลงทะเบียนเข้าพัก การบริการขณะเข้าพักในโรงแรม การคืนห้องพักและการรับชำระค่าบริการ อุปกรณ์เครื่องใช้ในงานแผนกบริการส่วนหน้า การประสานงานกับแผนกอื่นๆ บทบาทด้านการรักษาความปลอดภัย ฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)	65IHM303	การดำเนินงานและการจัดการงานบริการส่วนหน้า Front Office Operations and Management บทบาทและหน้าที่ของพนักงานแผนกบริการส่วนหน้า โครงสร้างแผนกบริการส่วนหน้า การเตรียมการก่อนเข้าพัก การสำรองห้องพัก การต้อนรับและการลงทะเบียนเข้าพัก การบริการขณะเข้าพักในโรงแรม การคืนห้องพักและการรับชำระค่าบริการ อุปกรณ์เครื่องใช้ในงานแผนกบริการส่วนหน้า การประสานงานกับแผนกอื่นๆ บทบาทด้านการรักษาความปลอดภัย การแก้ไขความขัดแย้งและคำตำหนิของลูกค้า ฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)	ปรับคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568			เหตุผล
IHM206	การดำเนินงานและการจัดการงานครัว Kitchen Operations and Management ทฤษฎีและหลักการประกอบอาหาร ประเภทและโครงสร้างองค์กรและลักษณะของครัวประเภทต่างๆในธุรกิจอาหารและภัตตาคาร สายงานในครัวและภัตตาคาร โภชนาการเบื้องต้น สุขภาพและความปลอดภัยด้านอาหาร ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร การชั่งตวงวัด อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ การเลือกซื้อ และการเก็บรักษาวัตถุดิบ ชนิดและประเภทของอาหาร เทคนิคและวิธีการประกอบอาหาร และการฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)	65IHM206	ศิลปะการประกอบอาหารและการจัดการงานครัว Culinary Arts Kitchen Operations and Management โครงสร้างของการบริหารงานครัว สุนทรียภาพในการประกอบอาหาร ความปลอดภัย ในการใช้อุปกรณ์ครัว การเลือกซื้อวัตถุดิบตามหลักโภชนาการ การจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ และวัตถุดิบในการประกอบอาหาร การเตรียมและการจัดตกแต่งอาหาร การคำนวณต้นทุน และการฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)	เปลี่ยนชื่อและคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568			เหตุผล
IHM226	การตลาดและการขายสำหรับธุรกิจ การบริการและการโรงแรม Marketing and Sales for Hospitality and Hotel Business แนวคิดการตลาดธุรกิจโรงแรม การ วิเคราะห์โอกาสทางการตลาด โครงสร้างการตลาด พฤติกรรมการ ตัดสินใจซื้อของกลุ่มลูกค้าที่ทำหน้าที่ เป็นตัวแทนขาย และพฤติกรรมของ ลูกค้าที่เป็นแขกที่เข้าพัก ส่วนประสม ทางการตลาด การแบ่งส่วนตลาด การ จับกลุ่มตลาดเป้าหมาย และการวาง ตำแหน่งทางการตลาดธุรกิจโรงแรม กล ยุทธ์การตลาดสมัยใหม่สำหรับธุรกิจ โรงแรม การตลาดออนไลน์ การบริหาร ช่องทางการขายออนไลน์ การบริหาร ลูกค้าสัมพันธ์ การพยากรณ์ตลาด และ การส่งเสริมการตลาดในธุรกิจโรงแรม	3(3-0-6)	65IHM341	การตลาดธุรกิจบริการในยุคดิจิทัล Digital Era Service Marketing การศึกษาแนวทางและกลยุทธ์ การตลาดที่เหมาะสมสำหรับธุรกิจ บริการในยุคดิจิทัล โดยเน้นการใช้ เทคโนโลยีและเครื่องมือดิจิทัลในการ พัฒนากลยุทธ์การตลาดเพื่อเพิ่ม ประสิทธิภาพในการดึงดูดลูกค้าและ สร้างความพึงพอใจ รวมถึงการจัดการ ประสบการณ์ลูกค้าผ่านช่องทางดิจิทัล	3(3-0-6)	

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568			เหตุผล
IHM108	การดำเนินงานและการจัดการงานแม่บ้าน Housekeeping Operation and Management การจัดการองค์การบริหารงาน หน้าที่ และขอบเขตการดำเนินงาน ทักษะการติดต่อสื่อสารกับลูกค้า ขอบเขตและหน้าที่ของงานแม่บ้าน โครงสร้างการบริหารงานแม่บ้าน การทำความสะอาด ห้องพักและบริเวณต่างๆภายในโรงแรม การเขียนรายงานและเอกสารที่เกี่ยวข้องกับงานแม่บ้าน เครื่องมือเครื่องใช้ในงานแม่บ้าน การจัดเก็บบำรุงรักษา การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม สุขอนามัยและความปลอดภัยในสถานที่ทำงาน การดำเนินงานห้องซักรีด การจัดตกแต่งสถานที่ การฝึกปฏิบัติงานแม่บ้านในสถานประกอบการ	3(2-2-5)	65IHM233	การจัดการงานแม่บ้าน Housekeeping Management การจัดการองค์การบริหารงาน หน้าที่ และขอบเขตการดำเนินงาน ทักษะการติดต่อสื่อสารกับลูกค้า ขอบเขตและหน้าที่ของงานแม่บ้าน โครงสร้างการบริหารงานแม่บ้าน การทำความสะอาด ห้องพักและบริเวณต่างๆภายในโรงแรม เครื่องมือและอุปกรณ์ในงานแม่บ้าน การจัดเก็บบำรุงรักษาอุปกรณ์และเครื่องมือ การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ถูกสุขอนามัย และคำนึงถึงความปลอดภัยในสถานที่ปฏิบัติงาน การดำเนินงานห้องซักรีด การดำเนินงานห้องเครื่องแบบพนักงาน การจัดตกแต่งสถานที่และการจัดห้องพักสำหรับลูกค้า ในโอกาสพิเศษ การเขียนรายงานและเอกสารที่เกี่ยวข้องกับงานแม่บ้าน การฝึกปฏิบัติงานแม่บ้านในสถานประกอบการ	3(2-2-5)	ปรับชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568			เหตุผล
IHM305	การสำรวจและวิจัยสำหรับการบริการและการโรงแรม Survey and Research for Hospitality and Hotel หลักการสำรวจและการวิจัยธุรกิจ ลักษณะของงานวิจัย ระเบียบวิธีวิจัย จรรยาบรรณการวิจัย การกำหนดปัญหา การกำหนดวัตถุประสงค์ การทำข้อเสนองานวิจัย การออกแบบขั้นตอนการดำเนินงานวิจัย การสร้างเครื่องมือ การเก็บข้อมูล การวิเคราะห์ผลการวิจัย ด้วยโปรแกรมสถิติ การสรุปผลการวิจัย การเขียนรายงานและการนำเสนอผลการวิจัย และการเขียนบรรณานุกรม การฝึกประยุกต์ใช้การวิจัยสำหรับธุรกิจบริการและการโรงแรม	3(2-2-5)	65IHM305	วิจัยและพัฒนาเพื่อการบริการและการโรงแรม Research and Innovative development for Hospitality and Hotel ระเบียบวิธีวิจัย การเลือกปัญหา การทบทวนเอกสาร การกำหนดรูปแบบการวิจัย การกำหนดวัตถุประสงค์และสมมติฐาน ประชากร การสร้างแบบสอบถาม วิธีสุ่มตัวอย่าง สถิติที่ใช้ในการวิจัย การเขียนโครงงานวิจัย วิธีการเก็บข้อมูล การวิเคราะห์ผลการวิจัยด้วยโปรแกรมสถิติ การสรุปผลการวิจัย การเขียนรายงานและการนำเสนอผลการวิจัย และการเขียนบรรณานุกรม สำหรับ ธุรกิจโรงแรมและการบริการ	3(2-2-5)	ปรับคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568			เหตุผล
IHM329	สัมมนาประเด็นร่วมสมัยในธุรกิจบริการและการโรงแรม Seminar on Contemporary Issues in Hospitality and Hotel Business สัมมนาประเด็นปัญหาร่วมสมัยในธุรกิจบริการและการโรงแรม และสถานการณ์ระดับนานาชาติ กรณีศึกษาเพื่อให้ผู้เรียนมีความเข้าใจถึงผลกระทบด้านเศรษฐกิจ สังคม การเมือง สิ่งแวดล้อม และภัยพิบัติที่ส่งผลกระทบต่อธุรกิจโรงแรม รวมถึงการแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับผู้มีส่วนประกอบในธุรกิจโรงแรม	3(2-2-5)	IHM329	สัมมนาประเด็นร่วมสมัยในธุรกิจบริการและการโรงแรม Seminar on Contemporary Issues in Hospitality and Hotel Business สัมมนาประเด็นปัญหาร่วมสมัยในธุรกิจบริการและการโรงแรม การนำเสนอและอภิปรายหัวข้อที่เป็นปัญหาเชื่อมโยงกับสถานการณ์การท่องเที่ยวในปัจจุบัน ที่ส่งผลกระทบต่อการบริการและธุรกิจโรงแรม สัมมนาเชิงปฏิบัติการเพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับและบริการ วางแผน พัฒนา ตาเนินการจัดประชุมสัมมนาในรูปแบบ ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจบริการและการโรงแรม รวมถึงการแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับผู้มีส่วนประกอบในธุรกิจโรงแรม	3(2-2-5)	ปรับคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568		เหตุผล	
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาชีพ เลือก (กลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะวิชาชีพ)						
IHM402	การดำเนินงานธุรกิจนำเที่ยว Tourism Business Operations ความหมายและความสำคัญ องค์ประกอบ แนวโน้มและบทบาท ของธุรกิจนำเที่ยว ขั้นตอนการดำเนินงานการนำเที่ยว การเจรจาต่อรอง การคิดต้นทุน การกำหนดราคาการนำเที่ยว การเขียนรายการนำเที่ยว และความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับบัตรโดยสาร	3(3-0-6)	65IHM342	ธุรกิจนำเที่ยวและการจัดนำเที่ยวที่มีลักษณะเฉพาะ Travel Agency and Special Tour Operation ความหมาย ประเภท ลักษณะการดำเนินงานของธุรกิจนำเที่ยวและการจัดนำเที่ยวที่มีลักษณะเฉพาะ ความแตกต่างในโครงสร้างการบริหารงาน การทำการตลาดท่องเที่ยวเฉพาะกลุ่ม ลักษณะและพฤติกรรมนักท่องเที่ยว กลุ่มตลาดเฉพาะ แนวโน้มธุรกิจจัดนำเที่ยวที่มีลักษณะเฉพาะในอนาคต เพื่อนำมาเป็นแนวทางการบริหารจัดการ สร้างนวัตกรรมต่อยอดในการบริการ แบ่งกลุ่มนำเสนอ	3(2-2-5)	ปรับชื่อและคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568			เหตุผล
IHM202	ความรู้พื้นฐานและมาตรฐานการจัดการโฮมสเตย์และรีสอร์ท Fundamental and Standards of Homestay and Resort Management ความรู้พื้นฐานและองค์ประกอบในการจัดการโฮมสเตย์และรีสอร์ท รวมทั้งมาตรฐานที่เกี่ยวข้องในการจัดการด้านสถานที่ ด้านสุขอนามัยและความปลอดภัย ด้านอาหาร ด้านกิจกรรมการพักผ่อน ด้านประเพณีและวัฒนธรรมท้องถิ่น และแนวโน้มทางธุรกิจโฮมสเตย์และรีสอร์ท	3(3-0-6)	65IHM343	มาตรฐานการจัดการโฮมสเตย์และการจัดการที่พักที่มีลักษณะเฉพาะ Standards of Homestay and Special Lodging Management ความรู้พื้นฐาน องค์ประกอบ ในการจัดการโฮมสเตย์ รวมทั้งมาตรฐานโฮมสเตย์ไทยและอาเซียน สำหรับเพื่อการประเมิน และแนวโน้มทางธุรกิจโฮมสเตย์ ประวัติความเป็นมา การบริหารจัดการและการดำเนินงานที่พักรวมที่มีลักษณะเฉพาะ เช่น โฮมลอจด์ บูติค แคปซูล เป็นต้น และแนวโน้มความเป็นไปได้ในการดำเนินธุรกิจที่พักลักษณะเฉพาะในอนาคต	3(2-2-5)	ปรับคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568			เหตุผล
IHM227	ศิลปะการจัดดอกไม้และการตกแต่งร่วมสมัย Art of Contemporary Flower Arrangement and Decoration การศึกษาศิลปะการจัดดอกไม้และการตกแต่งร่วมสมัย หลักการ เทคนิค และทักษะการจัดดอกไม้ร่วมสมัย โดยการใช้ศิลปะประยุกต์การตัดและดูแลดอกไม้ และใบ การเลือกสรรพรรณพืช จัดหาดอกไม้ การจัดการดอกไม้โดยการตัดและดูแล การใช้เครื่องมือและวัสดุ การกำหนดราคา ผู้เรียนได้ทั้งทฤษฎีและฝึกปฏิบัติด้วยตนเอง	3(2-2-5)	65IHM118	ศิลปะการจัดดอกไม้และการตกแต่งร่วมสมัย Art of Contemporary Flower Arrangement and Decoration ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับศิลปะการจัดดอกไม้ หลักการจัดชนิดของดอกไม้ ใบไม้ว่างแผน ออกแบบ คิดค้น ตัดแปลง ประยุกต์เลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ จัดดอกไม้ในโอกาสต่าง ๆ เทคนิคการรักษาดอกไม้ การจัดดอกไม้เชิงธุรกิจ การควบคุมต้นทุน การผลิต และฝึกปฏิบัติการจัดดอกไม้	3(2-2-5)	ปรับคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568			เหตุผล
IHM207	การจัดการบาร์และเครื่องดื่ม Bar and Beverage Management ความรู้และความเข้าใจเบื้องต้นเกี่ยวกับ เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์และไม่มี แอลกอฮอล์ ทฤษฎีการใช้อุปกรณ์ต่างๆ ทฤษฎีการผสมแอลกอฮอล์ ฝึกปฏิบัติใน การทำแอลกอฮอล์ชนิดต่างๆ กระบวนการจัดการและบริหารงาน เกี่ยวกับการออกแบบรายเมนู การ ควบคุมต้นทุน การใช้อุปกรณ์ ที่ เกี่ยวข้องกับบาร์และเครื่องดื่ม กฎระเบียบ จรรยาบรรณของบาร์เทน เดอร์ รวมทั้งเรียนรู้การจับคู่เครื่องดื่มกับ อาหาร	3(2-2-5)	65IHM207	การดำเนินงานบาร์และเครื่องดื่ม Bar and Beverage Operations ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับเครื่องดื่มที่มี แอลกอฮอล์และไม่มีแอลกอฮอล์ เครื่องมือและ อุปกรณ์ที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่ม การ เลือกวัตถุดิบสำหรับการผสมเครื่องดื่ม เทคนิคการการออกแบบและตกแต่ง เครื่องดื่ม การเสิร์ฟเครื่องดื่ม การ เตรียมงานบริการ การควบคุมต้นทุน การฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)	เปลี่ยนชื่อและคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568			เหตุผล
IHM403	การจัดการสปา Spa management ทฤษฎีและวิวัฒนาการของสปา แนวคิดของสปา อาทิ การดูแลสุขภาพแบบองค์รวม การนวดเพื่อสุขภาพ วารีบำบัด สุขภาพและความงาม ผลิตภัณฑ์และอุปกรณ์ที่ใช้ในสปา สุขอนามัยและความปลอดภัยในสปา จริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ การดำเนินงานและการจัดการสปาทางด้านการตลาด	3(3-0-6)	65IHM403	การจัดกาธุรกิจสุขภาพ Wellness Business Management ความรู้ด้านสุขภาพโภชนาการและการออกกำลังกายที่จำเป็นต่อการบริการเพื่อสุขภาพสำหรับ ลูกค้าผลิตภัณฑ์และบริการของธุรกิจเพื่อสุขภาพ แนวคิดในการจัดตั้งธุรกิจเพื่อสุขภาพ การบริหารองค์กรธุรกิจเพื่อสุขภาพ การวางแผนการตลาดกลยุทธ์การแข่งขัน แนวโน้มของธุรกิจเพื่อสุขภาพ	3(3-0-6)	เปลี่ยนชื่อและคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568			เหตุผล
6. IHM325	การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Cost Control การบริหารและควบคุมด้านอาหารและเครื่องดื่ม วิธีการจัดซื้อ การตรวจรับ การเก็บรักษา การเบิกจ่าย การตรวจนับ การเตรียมการใช้การคำนวณต้นทุน การควบคุม ต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม การจัดรูปแบบรายการอาหาร การตั้งราคาอาหารและเครื่องดื่ม การวางแผนผลิตอาหาร การเปรียบเทียบต้นทุนของอาหารและเครื่องดื่มกับต้นทุนมาตรฐาน การทำรายงานต้นทุนและรายงานการขาย ความเหมาะสมของจำนวนพนักงานและปริมาณงานในแผนก การวางแผนเพื่อพัฒนา ระบบงาน และบุคลากร	3(2-2-5)	65IHM414	การจัดการต้นทุนและรายได้ในธุรกิจโรงแรม Cost Control and Revenue Management in Hotel Business การควบคุมต้นทุนและการจัดซื้อของธุรกิจการบริการอาหารและเครื่องดื่ม การหาแหล่งสินค้า การต่อรองราคา การวางแผนและการจัดทำรายการอาหาร ตำรับอาหาร เทคนิคการตั้งราคาขาย การผลิตและพัฒนารายการอาหาร การควบคุมปริมาณและคุณภาพของอาหาร กลยุทธ์ การเพิ่มประสิทธิภาพเพื่อสร้างรายได้สูงสุด การประมาณการรายได้และความต้องการห้องพัก เทคนิคการ กำหนดโครงสร้างราคาห้องพักและบริหารช่องทางการจำหน่ายในการจัดการรายได้การบริหารการขายห้องพักการจัดการความสัมพันธ์กับกลุ่มลูกค้าการบริหารจัดการรายได้ แผนกบริการอาหาร และเครื่องดื่ม แผนกจัดเลี้ยงและอื่น ๆ	3(2-2-5)	ปรับชื่อ และคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568			เหตุผล
IHM223	ศิลปะการชงกาแฟ Art of Making Coffee ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกาแฟ สายพันธุ์ของเมล็ดกาแฟ วิธีการคั่วกาแฟ ระดับการคั่ว คุณสมบัติกาแฟ เทคนิคการเพิ่มอุณหภูมิหมักด้วยไอน้ำ การเลือกซื้อและการเก็บรักษาอุปกรณ์สำหรับการทำกาแฟ การชงกาแฟร้อนและเย็น การทำเมนูศิลปะฟองนม การดูแลทำความสะอาดอุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้ในงานให้บริการเครื่องดื่ม	3(2-2-5)	65IHM223	การจัดการธุรกิจร้านกาแฟ Coffee Shop Management โครงสร้างองค์กรและการบริการในร้านกาแฟ สายพันธุ์ของเมล็ดกาแฟ วิธีการคั่วกาแฟ ระดับการคั่ว คุณสมบัติกาแฟ การคัดเลือก และการจัดซื้อเมล็ดกาแฟ อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ และการเก็บรักษา รูปแบบการชงกาแฟ ลักษณะต่าง ๆ การออกแบบรายการกาแฟ และการตั้งราคา ควบคุมต้นทุน การเพิ่มมูลค่าด้วยศิลปะลาเต้อาร์ท	3(2-2-5)	ปรับชื่อ และคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568			เหตุผล
IHM410	การจัดการการประชุม นิทรรศการ และการท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัล MICE Management ศึกษาเกี่ยวกับธุรกิจไมซ์ โดยเน้นความหมาย ความสำคัญ และลักษณะของธุรกิจการจัดประชุมองค์กร การเดินทางเพื่อเป็นรางวัล การจัดประชุมวิชาชีพและนิทรรศการ การวางแผนการจัดงาน การตลาด เทคนิคการประสานงาน โลจิสติกส์ ขั้นตอนการดำเนินงาน ก่อนระหว่าง และหลังการจัดงาน จรรยาบรรณในธุรกิจ หน่วยงานและองค์กรที่เกี่ยวข้องในระดับท้องถิ่น ระดับชาติ และระดับนานาชาติ	3(2-2-5)	65IHM410	การจัดการงานอีเวนต์ (Event Management) ความหมาย ประเภท การวางแผนแนวคิดและรูปแบบการจัดงานอีเวนต์ในลักษณะต่างๆงานประชุมสัมมนางานท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัลงานเทศกาลงานประเพณีงานแสดงสินค้างานนิทรรศการงานคอนเสิร์ต เป็นต้น ธุรกิจและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เทคนิคการนำเสนอและขายงาน กิจกรรมในงานอีเวนต์การจัดงานอีเวนต์การวัดและประเมินผลการจัดงาน การจัดการความเสี่ยงและแผนฉุกเฉิน	3(2-2-5)	ปรับชื่อ และคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568			เหตุผล
IHM331	ขนมหวานและขนมอบนานาชาติ International Pastry and Plated Dessert ความศึกษาความหมายของเบเกอรี่ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมหวานและขนมอบ วัตถุดิบ เครื่องมือ และอุปกรณ์ การชั่งวัดตวง การใช้อุปกรณ์เครื่องมือ เทคนิคการเตรียมและการผลิตขนมปัง ประเภทต่างๆ ทั้งขนมปังยีสต์ คิวเบรต และขนมปังชนิดพิเศษ คำจำกัดความของเพสตรี ประเภท วัตถุดิบ เครื่องมือและอุปกรณ์ เทคนิคการผลิตขนมอบและเพสตรี ทั้งเค้ก คุกกี้ พาย ทาร์ต ช็อคโกแลต ขนมหวานแบบแช่เย็นและ แช่แข็ง เรียนรู้การทำหน้าและไส้ขนมชนิดต่างๆ กระบวนการบริการขนมหวาน การจัดสรรเมนู การจัดโต๊ะสำหรับขนมหวานและขนมอบและการฝึกปฏิบัติการ	3(2-2-5)	65IHM331	ขนมอบและเพสตรี Bakery and Pastry ศึกษาความหมายของเบเกอรี่ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมหวานและขนมอบ วัตถุดิบ เครื่องมือ และอุปกรณ์ การชั่งวัดตวง การใช้อุปกรณ์เครื่องมือ เทคนิคการเตรียมและการผลิตขนมปัง ประเภทต่างๆ ทั้งขนมปังยีสต์ คิวเบรต และขนมปังชนิดพิเศษ คำจำกัดความของเพสตรี ประเภท วัตถุดิบ เครื่องมือและอุปกรณ์ เทคนิคการผลิตขนมอบและเพสตรี ทั้งเค้ก คุกกี้ พาย ทาร์ต ช็อคโกแลต ขนมหวานแบบแช่เย็นและ แช่แข็ง เรียนรู้การทำหน้าและไส้ขนมชนิดต่างๆ กระบวนการบริการขนมหวาน การจัดสรรเมนู การจัดโต๊ะสำหรับขนมหวานและขนมอบและการฝึกปฏิบัติการ	3(2-2-5)	ปรับชื่อและคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568			เหตุผล
			65IHM347	การจัดการคุณภาพในธุรกิจโรงแรม Quality Management in Hotel Business ความหมายและความสำคัญของ คุณภาพบริการ การแบ่งระดับ คุณภาพบริการ การวางแผนด้วยวงจร แห่งความสำเร็จ การจัดการความเสี่ยง การจัดทำแผนภาพพิมพ์เขียวบริการ การกำหนดมาตรฐานการบริการเชิง ปริมาณและเชิงคุณภาพ กลยุทธ์และ กระบวนการสร้างประสบการณ์ลูกค้า การวิเคราะห์ช่องว่างในอุตสาหกรรม การบริการและการท่องเที่ยว	3(3-0-6)	วิชาใหม่

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568			เหตุผล
			65IHM338	ศิลปะการออกแบบการจัดอาหาร และตกแต่งโต๊ะอาหาร Art of Food Designs and Table Decoration วิวัฒนาการ และวัฒนธรรมในการจัด แนวความคิดในการออกแบบ องค์ประกอบหลักศิลป์ หลักการและ ประเภทของการจัดตกแต่ง การเลือก วัสดุ-อุปกรณ์ การดูแลรักษา ฝึกทักษะ ในการออกแบบการจัดอาหารและ ตกแต่งโต๊ะให้เหมาะสมกับโอกาสต่าง ๆ	3(2-2-5)	วิชาใหม่

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568			เหตุผล
			65IHM348	ธุรกิจร้านอาหารสตรีทฟู้ด Street Food Business ประเภทและรูปแบบของธุรกิจร้านอาหารสตรีทฟู้ด การจัดรายการอาหาร เครื่องดื่ม อุปกรณ์ เครื่องมือและเครื่องใช้ในธุรกิจร้านอาหารสตรีทฟู้ด วิธีการให้บริการ การวางแผนการตลาดธุรกิจร้านอาหารสตรีทฟู้ด การจัดการงบประมาณ การคำนวณต้นทุนและผลกำไร ฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)	วิชาใหม่

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568			เหตุผล
			65IHM345	การจัดการอาหารพื้นถิ่นในธุรกิจโรงแรม Local Food Management in Hotel Business ความหมายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารพื้นถิ่น แนวคิดการจัดการด้านอาหาร พื้นถิ่นของไทยแต่ละภาค และอาหารนานาชาติที่เป็นที่นิยม การเลือกซื้อวัตถุดิบ การจัดเตรียมและเก็บรักษาวัตถุดิบการควบคุมคุณภาพ เทคนิคการประกอบอาหารและการจัดแต่งอาหารสุกหอมยummyในการประกอบอาหารและการบริการอาหาร มาตรฐาน การพัฒนารายการอาหาร เพื่อเพิ่มมูลค่าและสุนทรีย์ภาพในการรับประทานอาหาร	3(2-2-5)	วิชาใหม่

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568			เหตุผล
			65IHM346	เครื่องดื่มและไวน์ Beverage and Wine รูปแบบและประเภทของเครื่องดื่ม แอลกอฮอล์การเตรียมเครื่องดื่มและอุปกรณ์เพื่อการบริการเทคนิคและศิลปะการบริการเครื่องดื่ม จรรยาบรรณและมารยาทของพนักงานบริการเครื่องดื่ม ประเภทของไวน์พันธุ์องุ่นที่ใช้ในการผลิตไวน์ลักษณะเฉพาะของไวน์จากประเทศต่างๆการบริการไวน์แต่ละชนิดรูปแบบการบริการไวน์รวมทั้งเรียนรู้การจับคู่เครื่องดื่มกับอาหาร	3(3-0-6)	วิชาใหม่

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568			เหตุผล
			65IHM336	การจัดการอาหารไทยในโรงแรม Thai Cuisine in Hotels ประวัติอาหารไทยที่อยู่ในความนิยม หลักการและเทคนิคในการประกอบอาหารไทยในโรงแรม ขั้นตอนการจัดซื้อและการเลือกวัตถุดิบอาหารไทย สุขอนามัยและความปลอดภัยทางด้านอาหาร คุณลักษณะที่ดีและเอกลักษณ์ของอาหารไทย การปรุงและจัดแต่งอาหารไทย ขนมไทยให้เข้ากับรสนิยมชาวต่างชาติ การฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารไทย	3(2-2-5)	วิชาใหม่

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568			เหตุผล
			65IHM344	การจัดการอาหารนานาชาติในโรงแรม International Cuisine in Hotels ประวัติอาหารอาหารนานาชาติที่อยู่ในความนิยม หลักการและเทคนิคในการประกอบอาหารนานาชาติในโรงแรม ขั้นตอนการจัดซื้อและการเลือกวัตถุดิบอาหารนานาชาติ สุขอนามัยและความปลอดภัยทางด้านอาหาร คุณลักษณะที่ดีและเอกลักษณ์ของอาหารนานาชาติ การปรุงและจัดแต่งอาหารนานาชาติ การฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารนานาชาติ	3(2-2-5)	วิชาใหม่

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568			เหตุผล
			65IHM349	การจัดการธุรกิจเรือสำราญ Cruise Business Management ความหมาย ประเภทของธุรกิจเรือสำราญ องค์ประกอบธุรกิจเรือสำราญ ลักษณะการดำเนินงานในธุรกิจ หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจเรือสำราญ การติดต่อประสานงาน การจัดการทรัพยากรมนุษย์ในเรือสำราญ การจัดการงานท่าเรือการนำเสนองาน ผลิตภัณฑ์และบริการลูกค้าบนเรือสำราญ การจัดการความเสี่ยงในธุรกิจเรือสำราญ	3(3-0-6)	วิชาใหม่

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568			เหตุผล
			65IHM349	ธุรกิจการบิน Airline Business ประเภทสายการบิน ตารางเวลาการบิน รหัสที่ใช้ในสายการบิน ข้อมูลฉบับตราโดยสาร โครงสร้างองค์กรภายในสายการบิน บทบาทหน้าที่ของบุคลากรที่ให้บริการในสายการบิน การให้บริการภาคพื้นดิน และการให้บริการบนเครื่องบิน ประเภทอาหารและการบริการอาหารในเที่ยวบิน การดูแลความปลอดภัยของผู้โดยสาร	3(3-0-6)	วิชาใหม่

ภาคผนวก ข
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 - การจัดการเรียนที่มากกว่า 1 แผน ต่อนักศึกษาจำนวน 1 หมู่เรียน	2	2	4	ยอมรับได้
	การสำเร็จการศึกษาช้ากว่าเวลาที่กำหนดตามหลักสูตร -การเปิดหมู่เรียนพิเศษ มีผลกระทบต่ออาจารย์ผู้สอนในเชิงค่าเสียโอกาส กรณีอาจารย์มีภาระงานสอนเพียงพอแล้ว ทำให้เสียโอกาสในการทำภาระงานอื่นๆ เช่น งานวิจัย	3	3	9	ยอมรับได้
	อาจารย์มีตำแหน่งทางวิชาการมีสัดส่วนน้อย	4	4	16	ระดับสูง

ความเสี่ยง (ภารกิจหลัก/กิจกรรมของหลักสูตร)	รายละเอียดความสูญเสีย (ปัจจัยเสี่ยง)	โอกาสที่จะเกิด (1)	ผลกระทบ ความรุนแรง (2)	คะแนน ความเสี่ยง(ระดับ ความเสี่ยง) (1)×(2)	ระดับความเสี่ยง
การจัดการและการบริหารทรัพยากรบุคคล	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)	วิธีการ จัดการ ความเสี่ยง (5)	หมายเหตุ (6)
1.	การรับนักศึกษาไม่ได้จำนวนตามแผน	(1) จัดทำประชาสัมพันธ์หลักสูตรผ่านช่อง ทางการสื่อสารแบบบูรณาการทั้งเชิงรุก ออนไลน์ และเน้นการสร้างประสบการณ์ที่ดี ระหว่างหลักสูตรและกลุ่มเป้าหมาย (2) เพิ่มสถานประกอบการที่ได้ลงนามความ ร่วมมือให้หลากหลายทางสัญชาติของบริษัท และให้น่าสนใจยิ่งขึ้น	○	○	ควบคุม	
	การคงอยู่ของนักศึกษาน้อยลง เนื่องจากออกกลางคัน	อาจารย์ที่ปรึกษาให้การดูแลนักศึกษาอย่าง ใกล้ชิด	●	○	ควบคุม	
	การจัดการเรียนการสอนไม่เป็นไปตาม แผนการศึกษา	อาจารย์ที่ปรึกษาให้การดูแลนักศึกษาอย่าง ใกล้ชิดและมีการวางแผนล่วงหน้า	○	○	ควบคุม	
	การสำเร็จการศึกษาช้ากว่าเวลาที่ กำหนดตามหลักสูตร	อาจารย์ที่ปรึกษาให้การดูแลนักศึกษาอย่าง ใกล้ชิดและมีการวางแผนล่วงหน้า	○	○	ควบคุม	

ลำดับ	ความเสี่ยง (ภารกิจหลัก/กิจกรรม ของหลักสูตร) (1)	การควบคุมที่ควรจะมี (2)	การควบคุม ที่มีอยู่แล้ว (3)	การควบคุมที่ มีอยู่แล้ว ได้ผลหรือไม่ (4)	วิธีการ จัดการ ความเสี่ยง (5)	หมายเหตุ (6)
2.	อาจารย์มีตำแหน่งทางวิชาการมี สัดส่วนน้อย	วางแผนพัฒนาบุคลากร	●	○	ควบคุม	
	อาจารย์มีคุณวุฒิปริญญาเอกมีสัดส่วนน้อย	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)	ระดับ ความเสี่ยง (3)	การจัดการ ความเสี่ยง (4)	ความเสี่ยงที่ยังมี อยู่ (ปัจจัยเสี่ยง) (5)	กิจกรรม การควบคุม (แผนการปรับปรุง การควบคุม) (6)	กำหนด เสร็จ/ ผู้รับผิดชอบ (7)
การรับนักศึกษาไม่ได้ จำนวนตามแผน	ประชาสัมพันธ์ตามโรงเรียนมัธยมเครือข่าย และจัดกิจกรรมเสริมทักษะภาษาอังกฤษให้ นักศึกษา ประชาสัมพันธ์ออนไลน์	ความเสี่ยงสูง	ควบคุม	จำนวนนักศึกษา ที่ชำระ ค่าลงทะเบียน น้อยกว่าจำนวน นักศึกษาที่สมัคร ผ่านรอบต่างๆ	เพิ่มระดับการสื่อสาร ระหว่างหลักสูตรและ นักเรียนที่มาสมัคร มากขึ้นเพื่อประคอง ให้อยู่จนลงทะเบียน เรียน	กรรมการ หลักสูตร
การคงอยู่ของนักศึกษา น้อยลงเนื่องจากการ ออกกลางคัน	อาจารย์ที่ปรึกษาดูแลนักศึกษาอย่างใกล้ชิด	ความเสี่ยง ยอมรับได้	ควบคุม	นักศึกษาไม่กล้า ปรึกษาปัญหา ส่วนตัว	อาจารย์คอยสังเกต สอบถามข้อมูลจาก นักศึกษาคนอื่นร่วม ชั้นเพื่อการดูแลที่ ใกล้ชิดมากขึ้น	

กระบวนการปฏิบัติงาน (1)	การควบคุมที่มีอยู่(2)	ระดับ ความเสี่ยง (3)	การจัดการ ความเสี่ยง (4)	ความเสี่ยงที่ยังมี อยู่ (ปัจจัยเสี่ยง) (5)	กิจกรรม การควบคุม (แผนการปรับปรุง การควบคุม) (6)	กำหนด เสร็จ/ ผู้รับผิดชอบ (7)
การจัดการเรียนการสอนไม่เป็นไปตามแผนการศึกษา	อาจารย์ที่ปรึกษาให้การดูแลอย่างใกล้ชิดและมีการวางแผนล่วงหน้า	ความเสี่ยง ยอมรับได้	ควบคุม	นักศึกษาเรียนไม่ผ่านในรายวิชาที่มีการเรียนต่อเนื่อง	อาจารย์ที่ปรึกษาให้การดูแลนักศึกษาอย่างใกล้ชิดมากขึ้นและมีการวางแผนในระยะยาว	กรรมการ หลักสูตร
การสำเร็จการศึกษาช้ากว่าเวลาที่กำหนดตามหลักสูตร	อาจารย์ที่ปรึกษาให้การดูแลอย่างใกล้ชิดและมีการวางแผนล่วงหน้า	ความเสี่ยง ยอมรับได้	ควบคุม	นักศึกษามีผลการเรียนไม่ถึงผลการเรียนเฉลี่ยต่ำที่กำหนดเพื่อขอสำเร็จการศึกษาได้	วางแผนการแก้ไขผลการเรียนให้ผลการเรียนเฉลี่ยถึงเกณฑ์กำหนด	กรรมการ หลักสูตร

กระบวนการปฏิบัติงาน (1)	การควบคุมที่มีอยู่(2)	ระดับ ความเสี่ยง (3)	การจัดการ ความเสี่ยง (4)	ความเสี่ยงที่ยังมีอยู่ (ปัจจัยเสี่ยง) (5)	กิจกรรม การควบคุม (แผนการปรับปรุง การควบคุม) (6)	กำหนด เสร็จ/ ผู้รับผิดชอบ (7)
การจัดการเรียนการสอนไม่เป็นไปตามแผนการศึกษา	อาจารย์ที่ปรึกษาให้การดูแลอย่างใกล้ชิดและมีการวางแผนล่วงหน้า	ความเสี่ยง ยอมรับได้	ควบคุม	นักศึกษาเรียนไม่ผ่านในรายวิชาที่มี การเรียนต่อเนื่อง	อาจารย์ที่ปรึกษาให้ การดูแลนักศึกษา อย่างใกล้ชิดมากขึ้น และมีการวางแผน ในระยะยาว	กรรมการ หลักสูตร
อาจารย์ที่มีตำแหน่งทางวิชาการมีสัดส่วนน้อย	วางแผนพัฒนาบุคลากรรายบุคคล	ความเสี่ยงสูง	ควบคุม	อาจารย์ขาดความ ตระหนักหรือขาด ความรู้เกี่ยวกับ กระบวนการและ หลักเกณฑ์ในการ ขอตำแหน่งทาง วิชาการ	ส่งเสริมหรือจัด อบรมให้ความรู้ เกี่ยวกับหลักเกณฑ์ การขอตำแหน่ง วิชาการ	กรรมการ หลักสูตร

กระบวนการปฏิบัติงาน (1)	การควบคุมที่มีอยู่ (2)	ระดับ ความเสี่ยง (3)	การจัดการ ความเสี่ยง (4)	ความเสี่ยงที่ยังมีอยู่ (ปัจจัยเสี่ยง) (5)	กิจกรรม การควบคุม (แผนการปรับปรุง การควบคุม) (6)	กำหนด เสร็จ/ ผู้รับผิดชอบ (7)
อาจารย์ที่มีวุฒิปริญญาเอกมีสัดส่วนน้อย	วางแผนพัฒนาบุคลากรรายบุคคล	ความเสี่ยงสูง	ควบคุม	ใช้เวลานานในการพัฒนาอาจารย์ที่มีวุฒิปริญญาเอก	ส่งเสริมและสนับสนุนอาจารย์ให้เรียนต่อวุฒิปริญญาเอก และกระตุ้นให้จบตามเวลา	กรรมการ หลักสูตร
การคงอยู่ของอาจารย์ในหลักสูตร	วางแผนพัฒนาบุคลากรอย่างต่อเนื่อง	ความเสี่ยงที่ยอมรับได้	ควบคุม	ยังคงมีอัตราการลาออกเนื่องจากกลัวย้ายกลับภูมิลำเนา	เมื่อมีการลาออกเปิดรับสมัครอาจารย์เพิ่มตามจำนวนที่ขาด	กรรมการ หลักสูตร

ผู้รายงาน
 ประธานกรรมการปรับปรุงหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต
 การจัดการการบริการและการโรงแรม
 วันที่.....เดือน.....พ.ศ.

กระบวนการปฏิบัติงาน (1)	การควบคุมที่มีอยู่ (2)	ระดับ ความเสี่ยง (3)	การจัดการ ความเสี่ยง (4)	ความเสี่ยงที่ยังมี อยู่ (ปัจจัยเสี่ยง) (5)	กิจกรรม การควบคุม (แผนการปรับปรุงการ ควบคุม) (6)	กำหนดเสร็จ/ ผู้รับผิดชอบ (7)
การพัฒนาความรู้เฉพาะ ทางและความรู้ใหม่	วางแผนพัฒนาบุคลากรรายบุคคลอย่าง ต่อเนื่อง	ความเสี่ยง ยอมรับได้	ควบคุม	อาจารย์ติด ภาระงานอื่นๆ ไม่สามารถเข้า ร่วมกิจกรรมได้	จัดกิจกรรมพัฒนา ทักษะวิชาชีพและ ส่งเสริมให้อาจารย์ได้มี โอกาสพัฒนาทักษะ ความรู้ในวิชาชีพจาก หน่วยงานที่ชำนาญ	กรรมการ หลักสูตร
การบริหารจัดการภาระ งานด้านอื่นๆต่อการทำ ผลงานวิชาการหรือ บทความวิจัยที่ได้รับการ อ้างอิง	จัดระบบและกลไกเพื่อส่งเสริมอาจารย์ใน หลักสูตรเข้าร่วมงานประชุมวิชาการ และ วิจัยเพื่อการตีพิมพ์ และได้รับอ้างอิงใน ฐานข้อมูลระดับชาติหรือนานาชาติ	ความเสี่ยงสูง	ควบคุม	-	สนับสนุนให้อาจารย์ เข้าร่วมโครงการ พัฒนาผลงาน	กรรมการ หลักสูตร

ผู้รายงาน
ประธานกรรมการปรับปรุงหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต
การจัดการการบริการและการโรงแรม
วันที่.....เดือน.....พ.ศ.

ภาคผนวก ข

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการในโครงการการจัดการศึกษา
หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม
ระหว่าง
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
กับ
โรงแรมสแตย์บริจ สวีท กรุงเทพ ทองหล่อ
โรงแรมสแตย์บริจ สวีท กรุงเทพ สุขุมวิท



บันทึกความร่วมมือทางวิชาการ

ระหว่าง

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
กับ

โรงแรมสแตย์บริจ สวีท กรุงเทพฯ ทองหล่อ

โรงแรมสแตย์บริจ สวีท กรุงเทพฯ สุขุมวิท

บันทึกข้อตกลงฉบับนี้ จัดทำขึ้นเพื่อแสดงเจตนารมณ์ของความร่วมมือทางวิชาการระหว่างมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี โดย รองศาสตราจารย์ ดร.สมบัติ คชสิทธิ์ ตำแหน่ง รักษาการแทนอธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ผู้รับมอบอำนาจ ตั้งอยู่เลขที่ 1 หมู่ 20 ถนนพหลโยธิน ตำบลคลองหนึ่ง อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี 13180 โทรศัพท์ 02-909-1421 ซึ่งต่อไปในบันทึกข้อตกลงนี้จะเรียกว่า “มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี” ฝ่ายหนึ่ง กับ โรงแรมสแตย์บริจ สวีท กรุงเทพฯ ทองหล่อ และโรงแรมสแตย์บริจ สวีท กรุงเทพฯ สุขุมวิท โดยในฐานะผู้มีอำนาจกระทำการแทน สำนักงานตั้งอยู่เลขที่ 101 ซอยสุขุมวิท 55 ถนนทองหล่อ แขวงคลองตันเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพมหานคร 10110 ซึ่งต่อไปในบันทึกข้อตกลงจะเรียกว่า “โรงแรมสแตย์บริจ สวีท กรุงเทพฯ ทองหล่อ และโรงแรม สแตย์บริจ สวีท กรุงเทพฯ สุขุมวิท” อีกฝ่ายหนึ่ง ทั้งสองฝ่ายได้ตกลงกันมีข้อความสำคัญดังต่อไปนี้

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ นักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี มีโอกาสเรียนรู้ทักษะและฝึกประสบการณ์วิชาชีพในสถานประกอบการโรงแรม
2. เพื่อเป็นการประสานความร่วมมือทางด้านวิชาการระหว่างกัน โดยโรงแรมสแตย์บริจ สวีท กรุงเทพฯ ทองหล่อ และโรงแรมสแตย์บริจ สวีท กรุงเทพฯ สุขุมวิท ส่งเสริมสนับสนุนการฝึกอบรมให้กับนักศึกษาสาขาวิชาการจัดการบริการและการโรงแรม วิทยาลัยนวัตกรรมการจัดการ เพื่อส่งเสริมและพัฒนาทรัพยากรบุคคล ให้มีความรู้ ความสามารถ และมีมาตรฐานด้านธุรกิจโรงแรม อันเป็นการตอบสนองต่อความต้องการของตลาดในปัจจุบัน
3. เพื่อร่วมมือดำเนินการด้านสหกิจศึกษาในการพัฒนาทักษะและประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

- 2 -

ขอบข่ายความร่วมมือ

1. ทั้งสองฝ่ายยินดีร่วมเป็นพันธมิตรทางวิชาการ เพื่อให้ความร่วมมือซึ่งกันและกันในการพัฒนามาตรฐานของบุคลากรเข้าสู่ธุรกิจโรงแรมในประเทศไทย
2. มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ตกลงส่งนักศึกษาสาขาวิชาการจัดการบริการและการโรงแรม วิทยาลัยนวัตกรรมการจัดการ เข้าฝึกทักษะการปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการโรงแรมที่เป็นสมาชิกของโรงแรมสเคย์บริจ สวีท กรุงเทพ ทองหล่อ และโรงแรมสเคย์บริจ สวีท กรุงเทพ สุขุมวิท ยินดีรับนักศึกษาเข้าฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการของสมาชิกตามตำแหน่งงานและความเหมาะสมสอดคล้องกับการดำเนินงานกับหลักสูตรสาขาวิชาการจัดการบริการและการโรงแรม
3. โรงแรมสเคย์บริจ สวีท กรุงเทพ ทองหล่อ และ โรงแรมสเคย์บริจ สวีท กรุงเทพ สุขุมวิท สนับสนุนให้นักศึกษาเข้าฝึกปฏิบัติงานเกี่ยวกับธุรกิจโรงแรมในสถานประกอบการที่เป็นสมาชิกของสมาคมโรงแรมไทย เพื่อให้ได้เรียนรู้ประสบการณ์การทำงานจริง ซึ่งจะเป็นประโยชน์กับนักศึกษาในอนาคต
4. ร่วมมือปฏิบัติงานทางวิชาการ เช่น การทำโครงการ งานวิจัย การฝึกอบรม และจัดกิจกรรมให้บริการทางวิชาการและวิชาชีพ
5. ทั้งสองฝ่ายตกลงพิจารณาให้ความเห็นชอบร่วมประเมินผลการฝึกปฏิบัติงานของนักศึกษา และร่วมลงนามในประกาศนียบัตรโครงการส่งเสริมนักศึกษาอบรมเพิ่มทักษะในการฝึกปฏิบัติงาน

ระยะเวลาความร่วมมือ

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ทั้งสองฝ่าย ตกลงให้มีผลบังคับใช้ 4 ปี นับตั้งแต่วันที่ลงนามในบันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้เป็นต้นไป หากมีการเปลี่ยนแปลง เพิ่มเติม ข้อตกลงนี้ เพื่อให้มีความเหมาะสม หรือเป็นปัจจุบัน สามารถดำเนินการได้ด้วยความเห็นชอบทั้งสองฝ่าย โดยจัดทำเป็นลายลักษณ์อักษรแนบท้ายบันทึกข้อตกลงร่วมมือฉบับนี้ได้

คุณสมบัตินักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการ

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

การยกเลิกบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ

หากฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งมีความประสงค์จะบอกเลิกบันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ ให้ฝ่ายนั้นมีหนังสือบอกกล่าวล่วงหน้าไปยังอีกฝ่ายหนึ่งตามที่ระบุไว้ข้างต้น เป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 60 วัน เพื่อให้ทั้งสองฝ่ายพิจารณาประสานงานกับผู้ที่เกี่ยวข้องได้โดยสะดวก

- 3 -

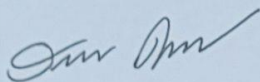
บันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ จัดทำขึ้นเป็น 2 ฉบับ มีข้อความถูกต้อง ตรงกัน แต่ละฝ่าย ได้อ่านเข้าใจตามข้อตกลงอย่างละเอียดแล้ว จึงลงลายมือชื่อไว้เป็นสำคัญต่อหน้าพยาน และคู่สัญญาต่างยึดถือ ไว้ฝ่ายละ 1 ฉบับ โดยบันทึกข้อตกลงนี้มีกำหนดระยะเวลา 4 ปี นับจากวันที่ลงนาม

ลงนาม ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
วันที่ 5 เมษายน 2566

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์
ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

โรงแรมสเตย์บริจ สวีท กรุงเทพ ทองหล่อ
และโรงแรมสเตย์บริจ สวีท กรุงเทพ สุขุมวิท

ลงชื่อ



(รองศาสตราจารย์ ดร.สมบัติ คชสิทธิ์)

รักษาราชการแทนอธิการบดี

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

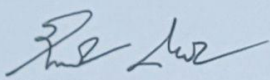
ลงชื่อ



(นางสาวจุฑามาศ สุกลสิทธิ์)

ผู้จัดการทั่วไป

ลงชื่อ

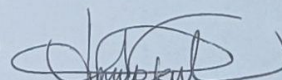


(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปณณรักษ์ เอกลักitti)

รองอธิการบดี

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

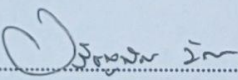
ลงชื่อ



(นางสาวนันทฤทัย อนุญมิถ)

ผู้จัดการทั่วไป

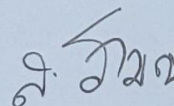
ลงชื่อ



(อาจารย์ปรัชญพัชร วันอุทา)

คณบดีวิทยาลัยนวัตกรรมการจัดการ

ลงชื่อ



(นายสงกรานต์ รามณี)

ผู้จัดการฝ่ายทรัพยากรบุคคล

และพัฒนาศักยภาพความสามารถ