

แบบฟอร์มการขอเสนอวาระเข้าที่ประชุม
คณะกรรมการประจำคณะกรรมการบริการและการท่องเที่ยว ครั้งที่ 11/2566
เรื่อง การปรับปรุงหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจโรงแรมนานาชาติ
(หลักสูตรนานาชาติ) หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568

ความเป็นมา

ด้วยคณะกรรมการบริการและการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตภูเก็ต มีความประสงค์ปรับปรุงการปรับปรุงหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจโรงแรมนานาชาติ (หลักสูตรนานาชาติ) หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568 กำหนดเปิดสอนในปีการศึกษา 2568 เป็นต้นไป เพื่อให้การดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรเป็นไปด้วยความเรียบร้อย เหมาะสมและมีประสิทธิภาพ อาศัยอำนาจตามคำสั่งมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ที่ 60051/2565 ลงวันที่ 5 เมษายน 2565 เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรดังกล่าว

ต่อมาหัวหน้าสาขาวิชาการจัดการการบริการ พร้อมด้วยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตรและอาจารย์ในสาขา ได้ร่วมดำเนินการจัดทำร่างหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจโรงแรมนานาชาติ (หลักสูตรนานาชาติ) หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568 โดยคณะฯ ได้ดำเนินการตามขั้นตอนการปรับปรุงหลักสูตรที่กำหนดไว้ รวมถึงมีการประชุมหารือในการวิพากษ์หลักสูตรกับ ประธานกรรมการและกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิทุกท่าน ซึ่งได้รับข้อเสนอแนะต่าง ๆ ที่เป็นแนวทางอย่างดียิ่ง ในการจัดทำหลักสูตรครั้งนี้และคณะฯ ได้ดำเนินการแก้ไขตามความเหมาะสมแล้วนั้น ทั้งนี้ เหตุผลหลักที่มีความจำเป็นต้องปรับปรุงหลักสูตร คือ

1. ดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาของเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565 และเป็นไปเกณฑ์ของกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565
2. เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ว่าด้วยการศึกษาชั้นปริญญาตรีและการศึกษาตลอดชีวิต พ.ศ. 2563
3. หลักสูตรมุ่งผลิตบัณฑิตที่มีคุณลักษณะตอบสนองต่อความต้องการของอุตสาหกรรม โรงแรมและการบริการทั้งในระดับประเทศและนานาชาติบนพื้นฐานของความเป็นไทยและความเป็นสากล โดยประยุกต์ความรู้ภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติไปใช้ในการปฏิบัติงานจริง โดยมีคุณสมบัติสอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงในศตวรรษที่ 21 และใช้ชีวิตอย่างมีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกสาธารณะในสังคมพหุวัฒนธรรมได้ สามารถปรับตัวในสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงได้ และมีทักษะการเรียนรู้อย่างยั่งยืน ตลอดชีวิต และเป็นทรัพยากรมนุษย์ที่เพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศในระดับนานาชาติ

ขั้นตอนที่ได้ดำเนินการไปแล้ว

แผนการดำเนินการ	ผลการดำเนินการ
1. มีการประชุมย่อยร่วมกับผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ครูแนะแนวและตัวแทนนักเรียน ม.ปลาย ตัวแทนผู้ปกครองของนักเรียน ม.ปลาย สถานประกอบการ อุตสาหกรรม และศิษย์เก่า นักศึกษาชั้นปีที่ 1-4	● ประชุมในเดือนธันวาคม 2564 – เดือนกุมภาพันธ์ 2565
2. มีการประชุมกับคณะทำงานปรับปรุงหลักสูตร	● ประชุมปรับปรุงหลักสูตรในเดือนมกราคม 2565 จนถึงปัจจุบันในปี 2566
3. ขอแต่งตั้งคณะทำงานปรับปรุงหลักสูตร	● เมื่อวันที่ 21 กุมภาพันธ์ 2565 หัวหน้าสาขาวิชาการจัดการการบริการ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้มีการประชุมหารือเรื่องร่างรายชื่อคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิและคณะทำงานของการปรับปรุงหลักสูตรข้างต้น ● คณะกรรมการวิชาการประจำคณะฯ ในคราวประชุมครั้งที่ 2/2565 เมื่อวันที่ 23 กุมภาพันธ์ 2565 มีมติเห็นชอบโดยมีข้อเสนอแนะให้เพิ่มรายชื่อกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิรุ่นใหม่ที่เหมาะสมความสำเร็จในอุตสาหกรรมบริการ ● คณะกรรมการประจำคณะฯ ในคราวประชุมครั้งที่ 2/2565 เมื่อวันที่ 2 มีนาคม 2565 มีมติเห็นชอบโดยมีข้อเสนอแนะให้แก้ไขเล็กน้อย ● จัดทำคำสั่งคณะกรรมการบริการและการท่องเที่ยว ที่ 9/2565 เรื่องแต่งตั้งคณะทำงานปรับปรุงหลักสูตร
4. ขอแต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร	● เมื่อวันที่ 21 กุมภาพันธ์ 2565 หัวหน้าสาขาวิชาการจัดการการบริการ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้มีการประชุมหารือเรื่องร่างรายชื่อคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิและคณะทำงานของการปรับปรุงหลักสูตรข้างต้น ● คณะกรรมการวิชาการประจำคณะฯ ในคราวประชุมครั้งที่ 2/2565 เมื่อวันที่ 23 กุมภาพันธ์ 2565 มีมติ

แผนการดำเนินการ	ผลการดำเนินการ
	เห็นชอบโดยมีข้อเสนอแนะให้เพิ่มรายชื่อกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิรุ่นใหม่ที่เหมาะสมความสำเร็จในอุตสาหกรรมบริการ ● คณะกรรมการประจำคณะฯ ในคราวประชุมครั้งที่ 2/2565 เมื่อวันที่ 2 มีนาคม 2565 มีมติเห็นชอบโดยมีข้อเสนอแนะให้แก้ไขเล็กน้อย ● บันทึกข้อความที่ ม.อ. 302/65-0221 ลงวันที่ 31 มีนาคม 2565 เรื่องขอส่งรายชื่อประธานและคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิของหลักสูตรฯ ● คำสั่งมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ที่ 60051/2565 เรื่องแต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรฯ
5. การประชุมหารือรับฟังรับข้อเสนอแนะจากคณะกรรมการคลินิกวิชาการของมหาวิทยาลัย	● ประชุมหารือรับฟังรับข้อเสนอแนะในการปรับปรุงหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการโรงแรมนานาชาติ (หลักสูตรนานาชาติ) จากคณะกรรมการคลินิกวิชาการของมหาวิทยาลัยเมื่อวันที่ 9 กันยายน 2565 ผ่านระบบ Zoom Meeting
6. การประชุมวิพากษ์ (ร่าง) หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการโรงแรมนานาชาติ (หลักสูตรนานาชาติ) ร่วมกับประธานและคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิของคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร	● ประชุมวิพากษ์ (ร่าง) หลักสูตร จำนวน 3 รอบ ดังนี้ เมื่อวันที่ 12 ตุลาคม 2565 เมื่อวันที่ 26 ตุลาคม 2565 เมื่อวันที่ 31 ตุลาคม 2565
7. เสนอ (ร่าง) หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการโรงแรมนานาชาติ (หลักสูตรนานาชาติ) พร้อมปรับแก้ตามข้อเสนอแนะของกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ	● ปรับปรุงชื่อหลักสูตรเป็น หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจโรงแรมนานาชาติ (หลักสูตรนานาชาติ) Bachelor of Business Administration Program in International Hotel Business Management (International Program) ● คณะกรรมการวิชาการประจำคณะฯ ในคราวประชุมครั้งที่ 3/2566 (รอบพิเศษ) เมื่อวันที่ 17 กรกฎาคม 2566 มีมติเห็นชอบโดยมีข้อเสนอแนะให้แก้ไข

แผนการดำเนินการ	ผลการดำเนินการ
8. เสนอ (ร่าง) หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจโรงแรมนานาชาติ (หลักสูตรนานาชาติ) ไปยังคณะกรรมการ กลั่นกรองหลักสูตร	● ประธานคณะกรรมการกลั่นกรองหลักสูตร กลุ่ม สาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ ให้ ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงหลักสูตร เมื่อวันที่ 24 กรกฎาคม 2566 ผ่านระบบ Zoom Meeting ● คณะกรรมการกลั่นกรองหลักสูตร กลุ่มสาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มีมติเห็นชอบโดยมี ข้อเสนอแนะให้แก้ไข เมื่อวันที่ 15 พฤศจิกายน 2566 ผ่านระบบ Zoom Meeting
9. เสนอ (ร่าง) หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจโรงแรมนานาชาติ (หลักสูตรนานาชาติ) ไปยังคณะกรรมการประจำ คณะการบริการและการท่องเที่ยว	● คณะกรรมการประจำคณะฯ ในคราวประชุมครั้งที่ 11/2566 วันที่ 20 ธันวาคม 2566 มีมติ.....
10. เสนอที่ประชุมคณะกรรมการวิชาการ วิทยาเขต ภูเก็ต	● ที่ประชุมคณะกรรมการวิชาการ วิทยาเขตภูเก็ต ครั้งที่ 143(1/2567) วันที่ 10 มกราคม 2567 มีมติ.....
11. เสนอคณะกรรมการนโยบายการศึกษามหาวิทยาลัย	● ที่ประชุมคณะกรรมการนโยบายการศึกษามหาวิทยาลัย วันที่ 9 กุมภาพันธ์ 2567 มีมติ.....
12. เสนอสภามหาวิทยาลัย	● ที่ประชุมสภามหาวิทยาลัย วันที่ 16 มีนาคม 2567 มีมติ.....
13. เสนอหลักสูตรไปยัง สกอ. เมื่อ	

ข้อมูลประกอบการพิจารณา

1. รายละเอียดของหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจโรงแรมนานาชาติ (หลักสูตรนานาชาติ) หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568
2. ภาคผนวก ช ข้อเสนอแนะของคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิและการดำเนินการของหลักสูตร (หน้า 198-212 ของไฟล์รายละเอียดหลักสูตร)
3. ภาคผนวก ฅ ผลการวิเคราะห์การดำเนินงานของหลักสูตร และการเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างหลักสูตรเดิมกับหลักสูตรปรับปรุง (หน้า 213-249 ของไฟล์รายละเอียดหลักสูตร)
4. ภาคผนวก ท คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร (หน้า 300-301 ของไฟล์รายละเอียดหลักสูตร)

ประเด็นพิจารณา

ให้ความเห็นชอบการปรับปรุงหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจโรงแรมนานาชาติ (หลักสูตรนานาชาติ) หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568



หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการธุรกิจโรงแรมนานาชาติ
(หลักสูตรนานาชาติ)
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568

คณะกรรมการบริการและการท่องเที่ยว
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตภูเก็ต

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป.....	1
1. รหัสและชื่อหลักสูตร	1
2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา	1
3. วิชาเอก (ถ้ามี)	1
4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร	1
5. รูปแบบของหลักสูตร	2
6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร	3
7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน	3
8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา	4
9. ชื่อ นามสกุล เลขประจำตัวบัตรประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	5
10. สถานที่จัดการเรียนการสอน	7
11. การจัดการหลักสูตรตอบสนองต่อความต้องการของภาคส่วนต่าง ๆ	7
หมวดที่ 2 ปรัชญา วัตถุประสงค์ และ ผลลัพธ์การเรียนรู้.....	13
1. ปรัชญา วัตถุประสงค์ และ ผลลัพธ์การเรียนรู้	13
2. ระบบการจัดการศึกษา	16
หมวดที่ 3 โครงสร้างของหลักสูตร รายวิชา และ หน่วยกิต.....	17
1. โครงสร้างหลักสูตร	17
2. ความหมายของเลขรหัสประจำรายวิชาที่ใช้ในหลักสูตร	24
3. แผนการศึกษา	26
หมวดที่ 4 การจัดกระบวนการเรียนรู้	34
1. นโยบายการจัดการเรียนการสอนของมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	34
2. การพัฒนาคุณลักษณะของนักศึกษาในหลักสูตร	34
3. ตารางแสดงความสัมพันธ์ระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตรกับมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565	40
4. ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs) กลยุทธ์ / วิธีการสอน และกลยุทธ์ / วิธีการวัดและ การประเมินผล	43

5. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs) สู่รายวิชา (Curriculum Mapping)	50
6. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกงาน หรือสหกิจศึกษา) (ถ้ามี)	61
7. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการ หรือ งานวิจัย (ถ้ามี)	61
8. ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา	63
หมวดที่ 5 ความพร้อมและศักยภาพในการบริหารหลักสูตร	67
1. การบริหารทรัพยากร	67
2. ชื่อ สกุล เลขประจำตัวบัตรประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิของอาจารย์	69
หมวดที่ 6 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา.....	79
1. คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา	79
2. ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า	79
3. กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา / ข้อจำกัดของนักศึกษาในข้อ 2 ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า	79
4. แผนการรับนักศึกษาและจำนวนนักศึกษาที่คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา ในระยะ 5 ปี	80
หมวดที่ 7 การประเมินผลการเรียน และ เกณฑ์การสำเร็จการศึกษา	81
1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)	81
2. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร	81
3. การอุทธรณ์ผลการเรียนของนักศึกษา	81
หมวดที่ 8 การประกันคุณภาพหลักสูตร	82
1. การจัดการคุณภาพหลักสูตร	82
2. ตัวชี้วัดคุณภาพหลักสูตรฯ ด้านเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร ประจำปี	83
3. การบริหารความเสี่ยง	83
หมวดที่ 9 ระบบและกลไกของการพัฒนาหลักสูตร.....	86
1. การพัฒนาหลักสูตรในภาพรวม	86
2. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่	86
3. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์	87
4. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่บุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน (ถ้ามี)	88
5. การจัดการห้องเรียน	88
ภาคผนวก	89
ภาคผนวก ก ตารางวิเคราะห์ความสอดคล้องของ PLOs กับวิสัยทัศน์ พันธกิจ คุณลักษณะของบัณฑิตและความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	90

ภาคผนวก ข ตารางแสดงผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs) กับ Knowledge / Attitude / Skill	95
ภาคผนวก ค ตารางแสดงรายวิชา กับ Knowledge / Attitude / Skill	107
ภาคผนวก ง แบบฟอร์มแสดงร้อยละของกระบวนการจัดการเรียนรู้ของแต่ละรายวิชาในหลักสูตรที่สะท้อนการจัดการเรียนรู้แบบเชิงรุก (Active Learning)	114
ภาคผนวก จ ข้อมูลรายวิชาที่จัดการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน (Work Integrated Learning : WIL)	126
ภาคผนวก ฉ ข้อมูลกลุ่มชุดวิชา (Module) ในหลักสูตร	130
ภาคผนวก ช คำอธิบายรายวิชา / ชุดวิชาตามแนวทาง OBE	148
ภาคผนวก ซ ข้อเสนอแนะของกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิและการดำเนินการของหลักสูตร	198
ภาคผนวก ฌ ผลการวิเคราะห์การดำเนินงานของหลักสูตร และการเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างหลักสูตรเดิมกับหลักสูตรปรับปรุง	213
ภาคผนวก ญ เอกสารข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการ (MOU)	250
ภาคผนวก ฎ ภาระงานสอนและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร	265
ภาคผนวก ฏ สำเนาสัญญาจ้าง (กรณีอาจารย์ชาวต่างชาติ)	278
ภาคผนวก ฐ ข้อบังคับมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ว่าด้วยการศึกษาชั้นปริญญาตรีและการศึกษาตลอดชีวิต พ.ศ. 2563	284
ภาคผนวก ท คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร	300
ภาคผนวก ฒ คำสั่งแต่งตั้งคณะทำงานปรับปรุงหลักสูตร	302

รายละเอียดของหลักสูตร
หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการธุรกิจโรงแรมนานาชาติ (หลักสูตรนานาชาติ)
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
วิทยาเขต/คณะ วิทยาเขตภูเก็ต คณะการบริการและการท่องเที่ยว

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อหลักสูตร

รหัสหลักสูตร 25480101103547

ภาษาไทย หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจโรงแรมนานาชาติ (หลักสูตรนานาชาติ)

ภาษาอังกฤษ Bachelor of Business Administration Program in International Hotel Business Management (International Program)

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ภาษาไทย ชื่อเต็ม (ไทย): บริหารธุรกิจบัณฑิต (สาขาวิชาการจัดการธุรกิจโรงแรมนานาชาติ)

ชื่อย่อ (ไทย): บธ.บ. (สาขาวิชาการจัดการธุรกิจโรงแรมนานาชาติ)

ภาษาอังกฤษ ชื่อเต็ม (อังกฤษ): Bachelor of Business Administration (International Hotel Business Management)

ชื่อย่อ (อังกฤษ): B.B.A. (International Hotel Business Management)

3. วิชาเอก (ถ้ามี)

3.1 การจัดการเชิงกลยุทธ์การโรงแรมและอีเวนต์ (Strategic Hotel and Event Management)

3.2 การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร (Gastronomic and Restaurant Entrepreneurship)

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

ไม่น้อยกว่า 128 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

5.1 รูปแบบ

5.1.1 หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ

☒ หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ หลักสูตร 4 ปี

5.2 ภาษาที่ใช้

☒ หลักสูตรจัดการศึกษาเป็นภาษาต่างประเทศ (ภาษาอังกฤษ)

5.3 การรับนักศึกษา

☒ รับทั้งนักศึกษาไทยและนักศึกษาต่างชาติ

5.4 ความร่วมมือกับหน่วยงาน/สถาบันอื่น

☒ เป็นหลักสูตรของสถาบันโดยเฉพาะ

☒ เป็นหลักสูตรร่วมกับสถาบันอื่น เช่น หลักสูตรที่มีการให้ปริญญาแบบ Joint degree

หรือ Double degree

⇒ ชื่อสถาบัน **School of Hotel and Tourism Management (SHTM), The Hong Kong Polytechnic University เขตบริหารพิเศษฮ่องกงแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีน**

⇒ รูปแบบของความร่วมมือ โดย

☐ สถาบันฯ เป็นผู้ให้ปริญญา

☐ สถาบันคู่ความร่วมมือ เป็นผู้ให้ปริญญา

☒ ได้รับปริญญาจากสองสถาบัน (หรือมากกว่า 2 สถาบัน)

⇒ ชื่อสถาบัน **IMI University Centre ประเทศสวิตเซอร์แลนด์** หรือเรียน 3 ปีที่คณะฯ และเรียนที่ IMI อีก 1 ปีครึ่ง

⇒ รูปแบบของความร่วมมือ โดย

☐ สถาบันฯ เป็นผู้ให้ปริญญา

☐ สถาบันคู่ความร่วมมือ เป็นผู้ให้ปริญญา

☒ ได้รับปริญญาจากสองสถาบัน (หรือมากกว่า 2 สถาบัน)

⇒ ชื่อสถาบัน **Les Roches ประเทศสวิตเซอร์แลนด์** หรือเรียน 3 ปีที่คณะฯ และเรียนที่ Les Roches อีก 1 ปีครึ่ง

⇒ รูปแบบของความร่วมมือ โดย

- ☐ สถาบันฯ เป็นผู้ให้ปริญญา
- ☐ สถาบันคู่ความร่วมมือ เป็นผู้ให้ปริญญา
- ☒ ได้รับปริญญาจากสองสถาบัน (หรือมากกว่า 2 สถาบัน)

⇒ ชื่อสถาบัน **Glion Institute of Higher Education ประเทศสวิตเซอร์แลนด์** หรือ เรียน 3 ปีที่คณะฯ และเรียนที่ Glion Institute of Higher Education อีก 1 ปีครึ่ง

⇒ รูปแบบของความร่วมมือ โดย

- ☐ สถาบันฯ เป็นผู้ให้ปริญญา
- ☐ สถาบันคู่ความร่วมมือ เป็นผู้ให้ปริญญา
- ☒ ได้รับปริญญาจากสองสถาบัน (หรือมากกว่า 2 สถาบัน)

5.5 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

- ☒ ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว
- ☒ ให้ปริญญามากกว่า 1 สาขาวิชา โดยนักศึกษาจะได้รับปริญญาในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง

6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

- ☒ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568
กำหนดเปิดสอนในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2568
เริ่มใช้มาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2548
การปรับปรุงหลักสูตรครั้งนี้ ปรับปรุงมาจากหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการบริการ (หลักสูตรนานาชาติ) หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563
- ☒ ได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการนโยบายการศึกษา ในคราวประชุมครั้งที่ เมื่อวันที่
- ☒ ได้รับความเห็นชอบและอนุมัติจากสภามหาวิทยาลัย ในคราวประชุมครั้งที่ เมื่อวันที่

7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

หลักสูตรต้องได้รับการรับรองมาตรฐานการอุดมศึกษาภายใน 2 ปี

8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

- 1) อาชีพต่าง ๆ ในอุตสาหกรรมโรงแรมทั้งในและต่างประเทศ เช่น แผนกบริการส่วนหน้า แผนกอาหารและเครื่องดื่ม แผนกแม่บ้าน แผนกจัดงานประชุมและกิจกรรมพิเศษ แผนกทรัพยากรมนุษย์ แผนกการตลาด แผนกการจัดการรายได้ แผนกส่งเสริมสุขภาพและนันทนาการ เป็นต้น
- 2) อาชีพต่าง ๆ ในอุตสาหกรรมบริการ เช่น ศูนย์ประชุม ธุรกิจร้านอาหาร บริษัทจัดงานประชุมและกิจกรรมพิเศษ ธุรกิจอสังหาริมทรัพย์ ศูนย์บริการสุขภาพ ธุรกิจเรือสำราญ ธุรกิจเรือเพื่อการท่องเที่ยว เป็นต้น
- 3) อาชีพในธุรกิจโรงแรมและบริการที่ต้องใช้ทักษะความรู้ด้านคอมพิวเตอร์ เช่น ธุรกิจการสำรองและการขายห้องพัก รวมถึงการจัดการรายได้ทางอินเทอร์เน็ต นักการตลาดดิจิทัลและอินฟลูเอนเซอร์ (Digital Marketer and Influencer) เป็นต้น
- 4) อาชีพในภาครัฐและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น สถาบันทางการศึกษา สำนักงานส่งเสริมการประชุม การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานการท่องเที่ยวและกีฬา จังหวัด และหน่วยงานภาครัฐอื่น ๆ ในระดับท้องถิ่น ที่รับผิดชอบด้านการท่องเที่ยว เป็นต้น
- 5) ผู้บริหารระดับต้น และระดับกลางของภาคธุรกิจโรงแรมและที่พักในระดับประเทศและนานาชาติได้
- 6) ผู้ประกอบการในธุรกิจขนาดย่อมที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมโรงแรมและการท่องเที่ยว เช่น ธุรกิจที่พัก ธุรกิจร้านอาหาร ธุรกิจจัดงานประชุมและกิจกรรมพิเศษ ธุรกิจสปา เพื่อสุขภาพ ผู้ประกอบการอิสระ และธุรกิจอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมโรงแรมและการท่องเที่ยว เป็นต้น

9. ชื่อ นามสกุล เลขประจำตัวบัตรประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

(อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 5 คน)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรของกลุ่มวิชาเอก การจัดการเชิงกลยุทธ์การโรงแรมและอีเว้นท์ (Strategic Hotel and Event Management)

ลำดับที่	เลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่งทางวิชาการ	ชื่อ- สกุล	ระดับการศึกษาที่จบ	ชื่อหลักสูตรที่จบการศึกษา	สาขาวิชาที่จบการศึกษา	ชื่อสถาบันที่จบการศึกษา	ปีที่จบการศึกษา
1.	x-xxxx-xxxxx-xx-x	อาจารย์	นายกฤตภาส ขวัญยืน	ปริญญาโท	บธ.ม.	การจัดการการบริการและการท่องเที่ยว	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2558
				ปริญญาตรี	บธ.บ.	การจัดการการบริการ	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2552
2.	x-xxxx-xxxxx-xx-x	อาจารย์	นายคณพศ กาลเนาวกุล	ปริญญาโท	บธ.ม.	การจัดการการบริการและการท่องเที่ยว	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2560
				ปริญญาตรี	วศ.บ.	วิศวกรรมไฟฟ้า	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2533
3.	Passport No. xxxxxxxxx	อาจารย์	Mr. Kevin Fuchs	ปริญญาโท	M.Sc.	Information Systems	Linnaeus University, Sweden	2563
				ปริญญาตรี	B.B.A.	Marketing and Sales	Haaga-Helia University of Applied Sciences, Finland	2562

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรของกลุ่มวิชาเอก การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร (Gastronomic and Restaurant Entrepreneurship)

ลำดับที่	เลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	ชื่อ- สกุล	ระดับ การศึกษาที่ จบ	ชื่อหลักสูตร ที่จบ การศึกษา	สาขาวิชาที่จบการศึกษา	ชื่อสถาบันที่จบการศึกษา	ปีที่จบ การศึกษา
1.	x-xxxx-xxxxx-xx-x	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	นายชัยนันต์ ไชยเสน	ปริญญาโท	M.Sc.	Food Management	University of Surrey, U.K.	2546
				ปริญญาตรี	บธ.บ.	การจัดการโรงแรม	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2540
2.	x-xxxx-xxxxx-xx-x	อาจารย์	นางสาวปทุมมาลัย พัฒโร	ปริญญาโท	M.H.E.	Home Economics Education	University of the Philippines, Philippines	2528
				ปริญญาตรี	ศศ.บ.	บ้านและชุมชน	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2525
3.	Passport No. xxxxxxxxxx	อาจารย์	Mr. Md Rabiul Karim	ปริญญาเอก	Ph.D.	Management	Universiti Utara Malaysia, Malaysia	2564
				ปริญญาโท	M.B.A.	Business Administration	University of Sunderland, U.K.	2558
				ปริญญาตรี	B.Sc.	International Tourism and Hospitality Management	University of Sunderland, U.K.	2553

10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

คณะกรรมการบริการและการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตภูเก็ต
นอกจากนี้ยังจัดการเรียนการสอนที่หน่วยงาน / สถาบันอื่น คือ

- School of Hotel and Tourism Management (SHTM), The Hong Kong Polytechnic University เขตบริหารพิเศษฮ่องกงแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีน
- IMI University Centre ประเทศสวิตเซอร์แลนด์
- Les Roches ประเทศสวิตเซอร์แลนด์
- Glion Institute of Higher Education ประเทศสวิตเซอร์แลนด์

11. การจัดการหลักสูตรตอบสนองต่อความต้องการของภาคส่วนต่าง ๆ

1. การตอบสนองต่อนโยบายและยุทธศาสตร์ชาติ

นโยบายและยุทธศาสตร์ชาติ 6 ประการ	ความเกี่ยวข้องกับหลักสูตร
ยุทธศาสตร์ชาติด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน	การจัดการศึกษาของหลักสูตรสอดคล้องกับแนวคิดการสร้างคุณค่าใหม่ในอนาคตของยุทธศาสตร์ชาติด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน โดยหลักสูตรมีกระบวนการจัดการเรียนการสอนที่เน้นทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ จัดองค์ประกอบของหลักสูตรและเนื้อหาสาระของรายวิชา ทั้งในมิติขององค์ความรู้หลัก และทักษะที่จำเป็นในงานอาชีพ พร้อมทั้งมิติของ การดำเนินการ การจัดการ การวิเคราะห์ การวางแผน การสังเคราะห์ การประยุกต์ ความยืดหยุ่นในการทำงานและปรับตัว การใช้ภาษาต่างประเทศ และการพัฒนาศักยภาพของบัณฑิตเพื่อการเป็นผู้ประกอบการและบุคลากรที่มีศักยภาพสูง
ยุทธศาสตร์ชาติด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์	การจัดการศึกษาของหลักสูตรเน้นการพัฒนานักศึกษาทุกมิติ ทั้งความสามารถทางวิชาการและทักษะที่จำเป็นในศตวรรษที่ 21 เพื่อสร้างบัณฑิตที่มีความสามารถในการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อเป็นทรัพยากรมนุษย์ที่มีทักษะพร้อมสำหรับทำงานในภาคอุตสาหกรรมโรงแรมและการบริการ และผู้ประกอบการตามความถนัดของนักศึกษา อันจะเป็นกำลังของการพัฒนาประเทศในทุกระดับ
ยุทธศาสตร์ชาติด้านการสร้างการเติบโตบนคุณภาพชีวิตที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม	การจัดการศึกษาของหลักสูตรส่งเสริมให้ผู้เรียนได้ตระหนักถึงจัดการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงานจริง โดยคำนึงถึงคุณธรรมจริยธรรมทางวิชาชีพในการดำเนิน

นโยบายและยุทธศาสตร์ชาติ 6 ประการ	ความเกี่ยวข้องกับหลักสูตร
	ธุรกิจ หลักการพัฒนาอย่างยั่งยืน และ UNWTO Global Code of Ethics for Tourism (GCET) หรือ ระเบียบสากลว่าด้วยจรรยาบรรณสำหรับการท่องเที่ยวที่กำหนดน้อมนำปรัชญาหลักเศรษฐกิจพอเพียง ซึ่งเปรียบเสมือนเป็นการสร้างภูมิคุ้มกันทางสติปัญญาแก่บัณฑิตในการดำเนินชีวิตให้เข้ากับการเปลี่ยนแปลงของสถานะเศรษฐกิจรวมถึงการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม

2. ตอบสนองต่อนโยบายการพัฒนากำลังคนของประเทศ

นโยบายการพัฒนากำลังคนของประเทศ	ความเกี่ยวข้องกับหลักสูตร
อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวกลุ่มรายได้ดีและการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ	หลักสูตรฯ จะมุ่งเน้นการเรียนการสอนแบบโมดูลโดยการจัตรายวิชาโครงการงาน (Project Based) และการจัตรายวิชาเชิงบูรณาการกับการทำงานระหว่างมหาวิทยาลัยและสถานประกอบการ (Cooperative and Work Integrated Education: WIL) ควบคู่การฝึกปฏิบัติงานของนักศึกษาซึ่งทำให้นักศึกษาได้มีโอกาสเรียนรู้ภาคปฏิบัติมากขึ้น หลักสูตรฯ เน้นพัฒนาและยกระดับความร่วมมือกับภาคอุตสาหกรรมในการจัดการเรียนการสอนเพื่อเปิดโอกาสให้เกิดการร่วมผลิตบัณฑิต (Co-Creating) ให้มีทักษะอันพึงประสงค์สอดคล้องกับปรัชญาทางการศึกษาของมหาวิทยาลัย “Progressivism” และทันต่อการเปลี่ยนแปลงในภาคอุตสาหกรรม การแลกเปลี่ยนเรียนรู้เชิงบริการวิชาการ การใช้สื่อเทคโนโลยีสารสนเทศ การพัฒนาบุคลากรสายวิชาการ การพัฒนาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ เพื่อสร้างโอกาสในการพัฒนาตนเองอย่างสูงสุดภายใต้บริบทที่เหมาะสม กับแต่ละปัจเจกบุคคล โดยหลักสูตรฯ ให้ความสำคัญกับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพในสถานประกอบการทั้งในและต่างประเทศ ตลอดจนการสร้างความร่วมมือกับหลักสูตรในมหาวิทยาลัยต่างประเทศทั้งในภูมิภาคเอเชียและยุโรปให้มีความหลากหลายมากยิ่งขึ้น ในขณะที่เดียวกันคณะฯ มุ่งให้บัณฑิตต้องปฏิบัติตนอย่างมีอาชีพ มีคุณธรรม จริยธรรม เป็นไป

นโยบายการพัฒนากำลังคนของประเทศ	ความเกี่ยวข้องกับหลักสูตร
	ตามนโยบายและวิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัย และมาตรฐานคุณวุฒิ นอกจากนี้ยังปูพื้นฐานในการขยายองค์ความรู้ไปสู่ระดับบัณฑิตศึกษาได้อย่างต่อเนื่อง เพื่อมุ่งสร้างบัณฑิตสมรรถนะสากลสู่การเป็นพลเมืองโลก (Global Citizen) ที่ สมบูรณ์ อีกทั้งเป็น หลักสูตรที่ สอดคล้องกับอุตสาหกรรมโรงแรมและการท่องเที่ยวในระดับชาติและนานาชาติ

3. ตอบสนองต่อเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืนขององค์การสหประชาชาติ SDGs

เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืนขององค์การสหประชาชาติ	ความเกี่ยวข้องกับหลักสูตร
สร้างหลักประกันว่าทุกคนมีการศึกษาที่มีคุณภาพอย่างครอบคลุมและเท่าเทียม และสนับสนุนโอกาสในการเรียนรู้ตลอดชีวิต	หลักสูตรได้เปิดโอกาสให้นักศึกษาทุกเพศและผู้ที่พิการสามารถเข้าศึกษาได้ และมีเครื่องมือทางการศึกษาที่จำเป็นต่อการเรียนรู้ของผู้พิการและนักศึกษากลุ่มเปราะบาง การจัดการศึกษาของหลักสูตรเป็นอย่างเท่าเทียม ยุติธรรมและคำนึงถึงความหลากหลายทางเพศสภาพและวัฒนธรรม นอกจากนี้มหาวิทยาลัยฯ มีการจัดสรรทุนการศึกษาให้กับนักศึกษาที่ขาดแคลนทุนทรัพย์และประสานงานกับกองทุนเงินให้กู้ยืมเพื่อการศึกษา (กยศ.) เพื่อเป็นทุนกู้ยืมเพื่อการศึกษา
ส่งเสริมการเติบโตทางเศรษฐกิจอย่างต่อเนื่อง ครอบคลุม และยั่งยืน การจ้างงานเต็มที่ และมีผลผลิต และการมีงานที่เหมาะสมสำหรับทุกคน	การจัดการเรียนการสอนของหลักสูตรมุ่งส่งเสริมและพัฒนาให้ผู้เรียนมีทักษะ สร้างประสบการณ์ และ ความพร้อมต่าง ๆ ในการทำงานในภาคอุตสาหกรรม การโรงแรมและการบริการ รวมถึงการเป็นผู้ประกอบการ และ ก้าวทันการเปลี่ยนแปลงของโลกในมิติต่าง ๆ นำไปสู่ ความพร้อมในการก้าวสู่ตลาดแรงงานที่แต่ละคนถนัด และทำงานต่าง ๆ อย่างมีประสิทธิภาพเพื่อส่งเสริมการเติบโตทางเศรษฐกิจ
สร้างหลักประกันให้มีแบบแผนการผลิตและการบริโภคที่ยั่งยืน	การจัดการเรียนการสอนของหลักสูตร มีรายวิชาเกี่ยวกับการพัฒนาอย่างยั่งยืน มีกิจกรรมเสริมหลักสูตรที่สร้างความตระหนักและจิตสำนึกตลอดจนเรียนรู้ ด้วย กรณีศึกษาจากภาคเอกชนและรัฐนำ SDGs ไปผนวก รวมกับข้อมูลด้านความยั่งยืน

เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืนขององค์การสหประชาชาติ	ความเกี่ยวข้องกับหลักสูตร
ปฏิบัติการอย่างเร่งด่วนเพื่อต่อสู้กับการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศและผลกระทบที่เกิดขึ้น	หลักสูตรส่งเสริมให้ผู้เรียนคำนึงถึงหลักการพัฒนายั่งยืน และ UNWTO Global Code of Ethics for Tourism (GCET) หรือระเบียบสากลว่าด้วยจรรยาบรรณสำหรับการท่องเที่ยวที่กำหนด น้อมนำปรัชญาหลักเศรษฐกิจพอเพียง ซึ่งเปรียบเสมือนเป็นการสร้างภูมิคุ้มกันทางสติปัญญาแก่บัณฑิตในการดำเนินชีวิตให้เข้ากับการเปลี่ยนแปลงของสถานะเศรษฐกิจรวมถึงการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม
ปกป้อง ฟื้นฟู และสนับสนุนการใช้ระบบนิเวศบนบกอย่างยั่งยืน จัดการป่าไม้อย่างยั่งยืน ต่อสู้การกลายสภาพเป็นทะเลทราย หยุดการเสื่อมโทรมของที่ดิน และฟื้นสภาพกลับมาใหม่ และหยุดการสูญเสียความหลากหลายทางชีวภาพ	หลักสูตรส่งเสริมให้ผู้เรียนคำนึงถึงคุณธรรมจริยธรรมทางวิชาชีพในการดำเนินธุรกิจ หลักการพัฒนายั่งยืน และ UNWTO Global Code of Ethics for Tourism (GCET) หรือระเบียบสากลว่าด้วยจรรยาบรรณสำหรับการท่องเที่ยวที่กำหนด
ส่งเสริมสังคมที่สงบสุขและครอบคลุม เพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน ให้ทุกคนเข้าถึงความยุติธรรม และสร้างสถาบันที่มีประสิทธิภาพ รับผิดชอบ และครอบคลุมในทุกระดับ	หลักสูตรให้ความสำคัญกับการสร้างความยุติธรรม สร้างสถาบันที่มีประสิทธิภาพ รับผิดชอบ ด้วยการสอดแทรกความเที่ยงธรรม ความเป็นธรรม หรือการรับผิดชอบต่อองค์กรและสังคมส่วนรวมผ่านกระบวนการเรียนการสอนและกิจกรรมเสริมต่าง ๆ อย่างต่อเนื่อง ใช้กลไกในการดำเนินงานต่าง ๆ ของหลักสูตร บนพื้นฐานหลักนิติธรรม โปร่งใส ตรวจสอบได้ เปิดโอกาสให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมในกระบวนการตัดสินใจที่มีความรับผิดชอบ ซึ่งจะเป็นการเสริมสร้างความตระหนักของหลักธรรมาภิบาล ความรับผิดชอบในการทำงาน เพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน นำไปสู่สังคมที่สงบสุข

4. ตอบสนองต่อวิสัยทัศน์และพันธกิจของสถาบัน

แม้ว่าอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวของไทยจะประสบปัญหาจากการแพร่ระบาดของโรคโควิด-19 ในช่วงระยะเวลา 2 ปีกว่าที่ผ่านมา แต่ตั้งแต่ต้นปี พ.ศ. 2565 สถานการณ์การท่องเที่ยวภาพรวมในระดับนานาชาติเริ่มกลับมาฟื้นตัวอีกครั้ง ทำให้อุตสาหกรรมมีความต้องการแรงงานที่มีคุณภาพสูงเพิ่มมากขึ้น และกำลังประสบปัญหาขาดแคลนบุคลากรที่มีมาตรฐานการให้บริการ ความเชี่ยวชาญอย่างหนัก เนื่องจากธุรกิจโรงแรมเป็นที่รวมแรงงานที่มีความสามารถจากหลากหลายด้าน (ฐานเศรษฐกิจดิจิทัล, 2565) ซึ่งสอดคล้องกับยุทธศาสตร์ชาติการพัฒนาในระยะ 20 ปี โดยยุทธศาสตร์ที่ 2

มุ่งเน้นด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน และยุทธศาสตร์ที่การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคนให้ความสำคัญกับการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์

คณะกรรมการบริการและการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตภูเก็ต เริ่มเปิดสอนหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการโรงแรม (หลักสูตรนานาชาติ) (Bachelor of Business Administration: Hotel Management) ในปีการศึกษา 2537 มุ่งเน้นการจัดการศึกษาที่มีคุณภาพในหลักสูตรนานาชาติโดยจัดการสอนเป็นภาษาอังกฤษต่อมาในปีการศึกษา 2549 คณะฯ ได้เปิดหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการบริการ (หลักสูตรนานาชาติ) โดยมุ่งเน้นการบูรณาการศาสตร์ด้านบริหารธุรกิจ ด้านการบริการและการท่องเที่ยว รวมถึงศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณลักษณะตอบสนองต่อความต้องการของอุตสาหกรรมบริการทั้งในระดับประเทศและนานาชาติบนพื้นฐานของความเป็นไทยและความเป็นสากล สามารถปรับตัวและใช้ชีวิตในสังคมโลกได้อย่างมีคุณภาพ และมีทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต ซึ่งปัจจุบันคณะฯ ได้ใช้หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559 ควบคู่กับหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563 และผลิตบัณฑิตเข้าสู่อุตสาหกรรมทั้งทางตรงและทางอ้อมมากกว่า 2,500 คน สำหรับหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567 หลักสูตรฯ ให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาที่มุ่งผลลัพธ์ (Outcome-based education) โดยยึดหลักปรัชญาการศึกษาของมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

หลักสูตรเน้นการพัฒนาหลักสูตรและจัดทำแนวทางการเรียนการสอน วิจัย งานบริการวิชาการเพื่อสนับสนุนยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ หลักสูตรกำหนดแนวทางการดำเนินงานที่มีความสอดคล้องกับแนวทางที่ทางมหาวิทยาลัยฯ กำหนดไว้ในแผนยุทธศาสตร์ฯ ดังรายละเอียด

1) จัดทำแผนผลิตบัณฑิต การปรับหลักสูตร การจัดการเรียนการสอน และกิจกรรมเสริมหลักสูตร เพื่อมุ่งสร้างบัณฑิตสมรรถนะสากลสู่การเป็นพลเมืองโลก (Global Citizen) ที่สมบูรณ์ อีกทั้งเป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับอุตสาหกรรมโรงแรมและการท่องเที่ยวในระดับชาติและนานาชาติ

2) สร้างความหลากหลายของอุดมศึกษาของ ม.อ. Diversify Higher Education Pathways โดยเปิดโอกาสให้นักศึกษาสามารถเลือกแผนการศึกษา (Track) ได้ตามความสนใจและความถนัด เพื่อเพิ่มทางเลือกของอาชีพให้มีความหลากหลาย รวมถึงแผนการเรียน 100% แผนการเรียนร่วมกับทำงาน แผนการเรียนการสอนในลักษณะปริญญาตรีร่วมกับสถาบันการศึกษาชั้นนำในต่างประเทศ

3) ส่งเสริมให้นักศึกษาเป็นผู้ประกอบการ (Start Up) ผ่านกระบวนการจัดการเรียนการสอนเป็นโมดูลที่มีการบูรณาการรายวิชาและอาจารย์ผู้สอนที่เน้นและส่งเสริมทักษะที่จำเป็นในศตวรรษที่ 21 การคิดวิเคราะห์ การมองปัญหาและแก้ปัญหาอย่างเป็นระบบ และเปิดโอกาสให้นักศึกษาสามารถออกแบบรายวิชาเอง เลือกเรียนรายวิชาที่สนใจ โดยไม่มีข้อจำกัดในการเลือกสาขาวิชา

4) จัดการศึกษาร่วมกับการปฏิบัติในสถานการณ์จริงระหว่างมหาวิทยาลัยและสถานประกอบการ (Work Integrated Learning: WIL) โดยเฉพาะการจัดให้มีสหกิจศึกษาในหลักสูตร ซึ่งให้ภาคเอกชนเข้ามามีบทบาทอย่างใกล้ชิดในการร่วมจัดการศึกษาในลักษณะที่เกิดประโยชน์ร่วมกัน และดำเนินการโครงการร่วมกับภาคอุตสาหกรรมโรงแรม เพื่อเปิดโอกาสให้นักศึกษาสามารถเรียนพร้อม

ทำงานในระดับ Management Trainee อีกทั้งเพื่อเพิ่มพูนทักษะและศักยภาพให้พร้อมในการเข้าสู่ตำแหน่งผู้บริหารระดับต้นถึงระดับกลางในองค์กร

5) ดำเนินการเชิงรุก เพื่อดึงดูดนักศึกษาทั้งในประเทศและต่างประเทศ โดยเพิ่มมาตรการจูงใจ เช่น ทุนการศึกษา การสร้างอาชีพ การรับนักเรียนที่สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า หรือประกาศนียบัตรวิชาชีพ หรือประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง หรือเทียบเท่า จากหลักสูตรปกติ หลักสูตรภาษาอังกฤษ และหลักสูตรนานาชาติทั้งในและต่างประเทศ

6) จัดการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงานจริง โดยคำนึงถึงคุณธรรมจริยธรรมทางวิชาชีพในการดำเนินธุรกิจ หลักการพัฒนายั่งยืน และ UNWTO Global Code of Ethics for Tourism (GCET) หรือระเบียบสากลว่าด้วยจรรยาบรรณสำหรับการท่องเที่ยวที่กำหนด น้อมนำปรัชญาหลักเศรษฐกิจพอเพียง ซึ่งเปรียบเสมือนเป็นการสร้างภูมิคุ้มกันทางสติปัญญาแก่บัณฑิตในการดำเนินชีวิตให้เข้ากับการเปลี่ยนแปลงของสภาวะเศรษฐกิจรวมถึงการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม

หมวดที่ 2 ปรัชญา วัตถุประสงค์ และ ผลลัพธ์การเรียนรู้

1. ปรัชญา วัตถุประสงค์ และ ผลลัพธ์การเรียนรู้

1.1 ปรัชญา

มุ่งผลิตบัณฑิตที่มีคุณลักษณะตอบสนองต่อความต้องการของอุตสาหกรรมโรงแรมและการบริการทั้งในระดับประเทศและนานาชาติบนพื้นฐานของความเป็นไทยและความเป็นสากล โดยประยุกต์ความรู้ภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติไปใช้ในการปฏิบัติงานจริง โดยมีคุณสมบัติสอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงในศตวรรษที่ 21 และใช้ชีวิตอย่างมีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกสาธารณะในสังคม พหุวัฒนธรรมได้ สามารถปรับตัวในสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงได้ และมีทักษะการเรียนรู้อย่างยั่งยืน ตลอดชีวิต และเป็นทรัพยากรมนุษย์ที่เพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศในระดับนานาชาติ

จากหลักการดังกล่าวข้างต้นและปรัชญาการศึกษาของมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ตามแนวทางพัฒนาการนิยม (Progressivism) คือการพัฒนาผู้เรียนในทุกด้าน เพื่อให้พร้อมที่จะอยู่ในสังคมได้อย่างมีความสุข และปรับตัวได้ดีตามสถานการณ์ที่เปลี่ยนไป โดยใช้กระบวนการจัดการเรียนรู้เป็นเครื่องมือในการพัฒนาผู้เรียนโดยให้ผู้เรียนเป็นศูนย์กลางของการเรียนรู้ และพัฒนาจากความต้องการของผู้เรียน ผ่านกระบวนการแก้ปัญหาและค้นคว้าด้วยตนเอง กระบวนการที่ต้องลงมือปฏิบัติทั้งในและนอกห้องเรียน ซึ่งจะนำไปสู่การเรียนรู้ที่ยั่งยืน และจากแนวคิดที่ว่าพัฒนาคือการเปลี่ยนแปลง การเรียนรู้จึงไม่ได้หยุดอยู่เพียงภายในมหาวิทยาลัยแต่จะดำเนินไปตลอดชีวิต การจัดการศึกษาของมหาวิทยาลัยจึงมุ่งเน้นถึงการเรียนรู้ตลอดชีวิต ดังนั้น หลักสูตรจึงจัดการศึกษาที่มุ่งเน้นผลลัพธ์ (Outcome Based Education) ด้วยการพัฒนาหลักสูตรและกระบวนการจัดการเรียนรู้โดยการใช้กิจกรรมหรือการปฏิบัติ (Active learning) ที่หลากหลาย โดยเฉพาะการใช้ปัญหาเป็นฐานในการเรียนรู้ (Problem-based Learning) การใช้โครงงานเป็นฐาน (Project-based Learning) และยึดพระราชปณิธานของสมเด็จพระบรมราชชนก “ขอให้ถือประโยชน์ของเพื่อนมนุษย์เป็นกิจที่หนึ่ง” เป็นแนวทางในการพัฒนาและดำเนินการหลักสูตร

ด้วยปัจจัยสำคัญในการเพิ่มขีดความสามารถด้านการแข่งขันในอุตสาหกรรมบริการและการท่องเที่ยวระดับชาติและนานาชาติภายใต้วิกฤติและโอกาสต่าง ๆ ทั้งภายในและนอกประเทศ คือ การพัฒนาบุคลากรให้มีความรู้ ทักษะ และคุณสมบัติหรือคุณลักษณะด้านทักษะที่จำเป็นในศตวรรษที่ 21 ดังนั้น เพื่อตอบสนองความต้องการของอุตสาหกรรม หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต (สาขาวิชาการจัดการธุรกิจโรงแรมนานาชาติ) มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตภูเก็ต จึงได้มีการวางแผนออกแบบ และพัฒนาปรับปรุงหลักสูตรฯ ประจำปีการศึกษา พ.ศ. 2568 เพื่อผลิตบัณฑิตให้ตรงตามความต้องการของตลาดแรงงานทั้งในระดับชาติและนานาชาติ โดยมุ่งเน้นให้ความสำคัญในกลุ่มสาขาธุรกิจโรงแรมและที่พัก ธุรกิจจัดงานประชุมและกิจกรรมพิเศษ ธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม เป็นต้น เพื่อตอบสนองความต้องการด้านแรงงานของอุตสาหกรรมบริการและการท่องเที่ยวทั้งในประเทศและนานาชาติ ตลอดจนรองรับการฟื้นตัวของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวหลังโรคระบาดโควิด-19 โดยกำหนดผลการเรียนรู้ที่หลักสูตรคาดหวัง (Program Learning Outcomes:

PLOs) ซึ่งผลการเรียนรู้ที่คาดหวังจะกระจายไปสู่รายวิชาต่าง ๆ จำนวน 128 หน่วยกิต ตลอดหลักสูตร 4 ปี และบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาในหลักสูตรฯ จะเป็นบุคลากรที่มีคุณภาพและคุณสมบัติพร้อมไปด้วยความรู้ ทักษะที่ดี และทักษะด้านวิชาชีพที่สอดคล้องตรงตามความต้องการของอุตสาหกรรมโรงแรมและการท่องเที่ยว

1.2 วัตถุประสงค์

- 1.2.1 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้และทักษะวิชาชีพในระดับปฏิบัติการบนพื้นฐานสมรรถนะที่หลากหลายสำหรับอุตสาหกรรมโรงแรมและที่พัก ธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม และธุรกิจประชุมและกิจกรรมพิเศษ ศูนย์บริการสุขภาพและธุรกิจสปาเพื่อสุขภาพ เพื่อเข้าสู่ตำแหน่งผู้บริหารระดับต้นและระดับกลางทั้งในระดับประเทศและนานาชาติ
- 1.2.2 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีมุมมองและทักษะผู้ประกอบการธุรกิจโรงแรมและที่พัก ธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม ธุรกิจประชุมและกิจกรรมพิเศษ ธุรกิจการสำรองและการขายห้องพัก รวมถึงการจัดการรายได้ทางอินเทอร์เน็ต นักการตลาดดิจิทัลและอินฟลูเอนเซอร์ (Digital Marketer and Influencer)
- 1.2.3 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพในภาครัฐและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น สถาบันทางการศึกษา สำนักงานส่งเสริมการประชุม การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานการท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัด และหน่วยงานภาครัฐอื่น ๆ ในระดับท้องถิ่นที่รับผิดชอบด้านการท่องเที่ยว เป็นต้น
- 1.2.4 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ซึ่งประกอบด้วยเจตคติ บุคลิกภาพ ความรับผิดชอบ การทำงานเป็นทีม การสื่อสารภาษาต่างประเทศ การคิดวิเคราะห์ การสังเคราะห์ความคิดและแก้ปัญหาอย่างสร้างสรรค์เป็นระบบ ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ยึดหลัก UNWTO Global Code of Ethics for Tourism (GCET) หรือระเบียบสากลว่าด้วยจรรยาบรรณสำหรับการท่องเที่ยว รวมถึงปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลงในบริบทและสิ่งแวดล้อมได้อย่างเหมาะสม และมีทักษะการเรียนรู้และการพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง

1.3 ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)

เมื่อสำเร็จการศึกษาจากหลักสูตรนี้ บัณฑิตสามารถ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)

PLO 1 ประยุกต์ความรู้และทักษะเพื่อการทำงานในองค์กรในธุรกิจโรงแรมและอีเวนต์ หรือธุรกิจด้านอาหารและเครื่องดื่ม Apply knowledge and practical skills to work in hotels and event organizers or food and beverage businesses.

PLO 2 สื่อสารภาษาอังกฤษและภาษาต่างประเทศเพื่อการทำงานในองค์กรการบริการระดับนานาชาติ Communicate in English and foreign languages for international hospitality organizations work.

PLO 3 พัฒนารูปแบบและแผนธุรกิจในอุตสาหกรรมบริการ Develop business models and plans in the hospitality industry.

PLO 4 ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและทักษะดิจิทัลเพื่อการบริหารจัดการ การตัดสินใจ และการสื่อสารทางการตลาด Apply information technology and digital literacy for management, decision-making and marketing for businesses.

PLO 5 ปฏิบัติตามหลักจริยธรรมการท่องเที่ยวโดยองค์การการท่องเที่ยวโลก หลักพื้นฐานการจัดการความยั่งยืน หลักการทางศีลธรรม และวัฒนธรรมขององค์กร “ขอให้ถือประโยชน์ของเพื่อนมนุษย์เป็นกิจที่หนึ่ง” Demonstrate Global Code of Ethics by UNWTO, sustainability, moral principles and the University's corporate culture of “For the benefits of mankind”.

PLO 6 ร่วมมือในการทำงานร่วมกับผู้อื่นเพื่อการทำงานในองค์กรบริการระดับนานาชาติ Collaborates with others to work within international hospitality organizations.

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับวิชาเอก (Major Learning Outcomes: MLOs)

กลุ่มวิชาเอกบังคับ การจัดการเชิงกลยุทธ์การโรงแรมและอีเวนต์ (Strategic Hotel and Event Management)

MLO 1.1 พัฒนาแนวคิดเชิงกลยุทธ์การบริหารจัดการและการตลาดของธุรกิจโรงแรมและอีเวนต์ Develop strategic management and marketing ideas for hotel and event business.

MLO 1.2 จัดงานการประชุมและกิจกรรมพิเศษอย่างสร้างสรรค์ ยึดหลักการพัฒนาอย่างยั่งยืน และสอดคล้องกับความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย Organize conferences and innovative events that align with sustainable development principles and cater to the needs of stakeholders.

กลุ่มวิชาเอกบังคับ การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร (Gastronomic and Restaurant Entrepreneurship)

MLO 2.1 จัดทำแผนธุรกิจร้านอาหาร Prepare a restaurant business plan.

MLO 2.2 ดำเนินการธุรกิจร้านอาหารโดยใช้แนวคิดความเป็นผู้ประกอบการเพื่อการเติบโตทางธุรกิจอย่างยั่งยืน Operate a restaurant business using an entrepreneurial mindset for sustainable business growth.

2. ระบบการจัดการศึกษา

2.1 ระบบ

- ☒ ระบบทวิภาค โดย 1 ปีการศึกษาแบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ โดย 1 ภาคการศึกษาปกติมีระยะเวลาการศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์
และข้อกำหนดต่าง ๆ ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ว่าด้วยการศึกษาชั้นปริญญาตรีและการศึกษาตลอดชีวิต พ.ศ. 2563

2.2 วัน-เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

- ☒ วัน – เวลาราชการปกติ
ภาคการศึกษาที่ 1 เดือนสิงหาคม – เดือนธันวาคม
ภาคการศึกษาที่ 2 เดือนมกราคม – เดือนพฤษภาคม
ภาคฤดูร้อน เดือนพฤษภาคม – เดือนกรกฎาคม

หมายเหตุ บางรายวิชาอาจมีการจัดการเรียนการสอนนอกเหนือจากเวลาที่กำหนดตามความเหมาะสม

2.3 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

- ☒ มีการจัดการเรียนการสอนภาคฤดูร้อน จำนวนไม่น้อยกว่า 8 สัปดาห์ ในปีี่ 2 หรือตามการพิจารณาของคณะกรรมการประจำหลักสูตร

2.4 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ไม่มี

2.5 ระบบจัดการศึกษา

- ☒ แบบชั้นเรียน
☒ อื่น ๆ (ระบุ) Active Learning, Project Based, สหกิจศึกษา, WIL, โครงการ Double Degree

2.6 การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชาและการลงทะเบียนเรียนข้ามสถาบันอุดมศึกษา (ถ้ามี)

เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ว่าด้วยการศึกษาชั้นปริญญาตรีและการศึกษาตลอดชีวิต พ.ศ. 2563

หมวดที่ 3 โครงสร้างของหลักสูตร รายวิชา และ หน่วยกิต

1. โครงสร้างหลักสูตร

1.1 จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 128 หน่วยกิต

1.2 โครงสร้างหลักสูตร

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	ไม่น้อยกว่า	24 หน่วยกิต
รายวิชาบังคับ	ไม่น้อยกว่า	18 หน่วยกิต
GE 1 ภาษาและการสื่อสาร		4 หน่วยกิต
GE 2 การพัฒนาความคิด		4 หน่วยกิต
การคิดเชิงตรรกะและตัวเลข		(2 หน่วยกิต)
การคิดเชิงระบบ		(2 หน่วยกิต)
GE 3 การคิดแบบผู้ประกอบการ		2 หน่วยกิต
GE 4 การใช้เทคโนโลยีดิจิทัล		2 หน่วยกิต
GE 5 สุขภาวะแบบองค์รวม		2 หน่วยกิต
GE 6 จิตสาธารณะและการพัฒนาที่ยั่งยืน		2 หน่วยกิต
GE 7 การปรับตัวให้เข้ากับพลวัตของโลก		2 หน่วยกิต
รายวิชาเลือก	ไม่น้อยกว่า	6 หน่วยกิต
ข. หมวดวิชาเฉพาะ		85 หน่วยกิต
1) กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ		24 หน่วยกิต
2) กลุ่มวิชาเฉพาะ		61 หน่วยกิต
2.1) กลุ่มวิชาเฉพาะบังคับ		
2.1.1) กลุ่มวิชาการจัดการการโรงแรม		19 หน่วยกิต
2.2) กลุ่มวิชาเฉพาะเลือก		
2.2.1) กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ		12 หน่วยกิต
2.2.1.1) กลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ		6 หน่วยกิต
2.2.1.2) กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศอื่น ๆ		6 หน่วยกิต
2.3) กลุ่มวิชาเอก		30 หน่วยกิต
2.3.1-2) กลุ่มวิชาเอกบังคับ		21 หน่วยกิต
2.3.3) กลุ่มวิชาเอกเลือก		9 หน่วยกิต
ค. หมวดวิชาเลือกเสรี		6 หน่วยกิต
ง. หมวดฝึกปฏิบัติงานและสหกิจศึกษา		13 หน่วยกิต

1.3 รายวิชา / กลุ่มสาระ / ชุดวิชา (Module)

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป		24 หน่วยกิต
GE1 ภาษาและการสื่อสาร		4 หน่วยกิต
GE2 การพัฒนาความคิด		4 หน่วยกิต
การคิดเชิงตรรกะและตัวเลข		2 หน่วยกิต
การคิดเชิงระบบ		2 หน่วยกิต
GE3 การคิดแบบผู้ประกอบการ		2 หน่วยกิต
GE4 การใช้เทคโนโลยีดิจิทัล		2 หน่วยกิต
GE5 สุขภาวะองค์รวม		2 หน่วยกิต
GE6 จิตสาธารณะและการพัฒนาที่ยั่งยืน		2 หน่วยกิต
GE7 การปรับตัวให้เข้ากับพลวัตของโลก		2 หน่วยกิต
รายวิชาเลือก		6 หน่วยกิต
ข. หมวดวิชาเฉพาะ		85 หน่วยกิต
1) กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ		24 หน่วยกิต
801-108	เศรษฐศาสตร์เพื่อธุรกิจ Economics for Business	3((3)-0-6)
801-109	ดิจิทัลเทคโนโลยีเพื่อประยุกต์ใช้ทางธุรกิจ Digital Technology for Business Application	3((2)-2-5)
801-222	ชุดวิชาการเงินการบัญชีทางธุรกิจ Module: Business Finance and Accounting	5((4)-2-9)
801-223	ชุดวิชาการตลาดและความเข้าใจลูกค้าเชิงลึกในพลวัตโลก Module: Marketing and Consumer Insights in a Dynamic World	5((4)-2-9)
801-320	ชุดวิชาภาวะผู้นำและการจัดการบุคลากรในบริบทโลก Module: Leadership and People Management in a Global Context	5((4)-2-9)
801-321	วิจัยและนวัตกรรมเพื่อการโรงแรมและการท่องเที่ยว Research and Innovation for Hotel and Tourism	3((3)-0-6)

2) กลุ่มวิชาเฉพาะ		61 หน่วยกิต
2.1 วิชาเฉพาะบังคับ		
2.1.1 กลุ่มวิชาการจัดการการโรงแรม		19 หน่วยกิต
802-110	การโรงแรมและการท่องเที่ยวเบื้องต้น Introduction to Hotel and Tourism	2((2)-0-4)
802-111	การครัวเบื้องต้น Basic Culinary	2((1)-2-3)
802-112	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Service	2((2)-0-4)
802-113	การบริการแบบไทย Thai Hospitality	2((2)-0-4)
802-114	ชุดวิชาการดำเนินงานแผนกห้องพักสำหรับโรงแรม Module: Room Division for Hotel Operations	5((4)-2-9)
802-115	ธุรกิจอีเวนต์และไมซ์ Event and MICE Business	2((2)-0-4)
802-116	การจัดการธุรกิจเชิงสุขภาพเบื้องต้น Fundamentals for Health and Wellness Business	2((2)-0-4)
818-322	การจัดการคุณภาพการบริการและการตรวจประเมิน Service Quality Management and Auditing	2((2)-0-4)
2.2 วิชาเฉพาะเลือก		
2.2.1 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ		12 หน่วยกิต
2.2.1.1) กลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ		6 หน่วยกิต
812-111	ภาษาอังกฤษเพื่อการสนทนาสำหรับการบริการและการท่องเที่ยว Conversational English for Hospitality and Tourism	3((3)-0-6)
812-312	ภาษาอังกฤษเชิงวิชาการสำหรับอ่านและเขียน Academic English for Reading and Writing	3((3)-0-6)
812-316	เตรียมความพร้อมสำหรับการสอบโทอิค TOEIC Preparation	3((3)-0-6)
812-412	ภาษาอังกฤษธุรกิจขั้นสูง Advanced Business English	3((3)-0-6)

2.2.1.2) กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศอื่น ๆ 6 หน่วยกิต

โดยให้นักศึกษาเลือกเรียนภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ เพียง 1 ภาษาดังต่อไปนี้ โดยเจ้าของภาษาไม่สามารถเลือกภาษาของตัวเองได้

ภาษาจีน (Chinese Language)

812-201	การสนทนาภาษาจีนเพื่อการบริการและการท่องเที่ยว Chinese Conversation for Hospitality and Tourism	3((3)-0-6)
812-202	ภาษาจีนสำหรับการสื่อสารธุรกิจ Chinese for Business Communication	3((3)-0-6)

ภาษามลายู (Malay Language)

812-212	การสนทนาภาษามลายูเพื่อการบริการและการท่องเที่ยว Malay Conversation for Hospitality and Tourism	3((3)-0-6)
812-213	ภาษามลายูสำหรับการสื่อสารธุรกิจ Malay for Business Communication	3((3)-0-6)

ภาษาอินโดนีเซีย (Indonesian Language)

812-214	การสนทนาภาษาอินโดนีเซียเพื่อการบริการและการท่องเที่ยว Indonesian Conversation for Hospitality and Tourism	3((3)-0-6)
812-215	ภาษาอินโดนีเซียสำหรับการสื่อสารธุรกิจ Indonesian for Business Communication	3((3)-0-6)

2.3 กลุ่มวิชาเอก 30 หน่วยกิต

ให้นักศึกษาเลือกเรียนกลุ่มวิชาเอก ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต กลุ่มวิชาเอกประกอบไปด้วย 2 กลุ่มวิชา ได้แก่ กลุ่มวิชาเอกบังคับจำนวน 21 หน่วยกิต และกลุ่มวิชาเอกเลือก จำนวน 9 หน่วยกิต

ให้นักศึกษาเลือกกลุ่มวิชาเอกบังคับตามความสนใจหนึ่งกลุ่มจาก 2 กลุ่มวิชาเอกบังคับดังต่อไปนี้

2.3.1) การจัดการเชิงกลยุทธ์การโรงแรมและอีเวนต์
Strategic Hotel and Event Management

2.3.2) การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร
Gastronomic and Restaurant Entrepreneurship

2.3.1) กลุ่มวิชาเอกบังคับ การจัดการเชิงกลยุทธ์การโรงแรมและอีเวนต์ (Strategic Hotel and Event Management)		21 หน่วยกิต
818-202	การวางแผนจัดการงานอีเวนต์เชิงสังคมและงานแต่ง Social Events and Wedding Planning	3((3)-0-6)
818-308	การจัดการยอดขายและรายได้ Sales and Revenue Management	3((3)-0-6)
818-317	การจัดการกลยุทธ์และการบริหารเพื่อความยั่งยืน สำหรับอุตสาหกรรมโรงแรมนานาชาติ Strategic Management and Sustainability for International Hotel Business	3((3)-0-6)
818-318	ชุดวิชาการจัดการสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับโรงแรมและ สถานที่เพื่องานอีเวนต์ Module: Facility Management for Hotels and Event Venues	5((2)-4-9)
818-319	ชุดวิชาโครงการจัดการงานอีเวนต์และนวัตกรรม Module: Event Operations and Innovation Project	5((4)-2-9)
818-324	การตลาดดิจิทัลและสื่อสังคมสำหรับธุรกิจโรงแรมและอีเวนต์ Social Media and Digital Marketing for Hotels and Events	2((2)-0-4)
2.3.2) กลุ่มวิชาเอกบังคับ การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร (Gastronomic and Restaurant Entrepreneurship)		21 หน่วยกิต
818-205	ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่มและการผสม Knowledge of Beverage and Mixology	3((2)-2-5)
818-325	ชุดวิชาการดำเนินงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม Module: Food and Beverage Operations	5((3)-4-8)
818-326	ชุดวิชาการประกอบอาหารนานาชาติและหลักการโภชนาการ Module: International Culinary and Nutrition	5((2)-4-9)
818-327	ชุดวิชาโครงการการเป็นผู้ประกอบการร้านอาหาร Module: Restaurant Entrepreneurship Project	5((4)-2-9)
818-328	อาหารภูเก็ตแบบสร้างสรรค์ Creative Phuket Gastronomy	3((2)-2-5)

และให้นักศึกษาเลือกกลุ่มวิชาเอกเลือก จำนวน 9 หน่วยกิต จากรายวิชาดังต่อไปนี้

2.3.3) กลุ่มวิชาเอกเลือก		9 หน่วยกิต
802-405	ธุรกิจบริการและการท่องเที่ยวระหว่างประเทศ International Business in Hospitality and Tourism	3((3)-0-6)
802-406	การเงินระหว่างประเทศ International Finance	3((3)-0-6)
802-407	ธุรกิจระหว่างประเทศ International Business	3((3)-0-6)
802-408	เศรษฐศาสตร์ระหว่างประเทศ International Economics	3((3)-0-6)
803-304	ธุรกิจการท่องเที่ยวสตาร์ทอัพและการเป็นผู้ประกอบการ Tourism Business Entrepreneurship and Start-ups	3((3)-0-6)
812-501	ภาษาอังกฤษสำหรับการบริการและการท่องเที่ยวขั้นกลาง Intermediate English for Hospitality and Tourism	3((3)-0-6)
812-502	การสนทนาภาษาอังกฤษขั้นสูง Advanced Conversational English	3((3)-0-6)
818-209	พฤติกรรมนักท่องเที่ยวชาวจีน Chinese Tourist Behaviors	3((3)-0-6)
818-210	พฤติกรรมนักท่องเที่ยวอาเซียน ASEAN Tourist Behaviors	3((3)-0-6)
818-305	อาหารเรียกน้ำย่อย และของหวาน Appetizers and Desserts	3((2)-3-4)
818-321	การจัดการที่พักและอสังหาริมทรัพย์ทางเลือก Alternative Lodging and Property Management	3((3)-0-6)
818-329	ผู้ประกอบการและการจัดการการบริการสำหรับผู้สูงอายุ Entrepreneurship and Hospitality and Tourism Operations for Aging Business	3((3)-0-6)
818-334	การออกแบบและจัดการประสบการณ์อีเว้นท์เชิงสร้างสรรค์และนวัตกรรม Creative Event Experience and Innovative Design Management	3((3)-0-6)
818-335	การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจร้านกาแฟขนาดเล็ก Entrepreneurship for Cafe Start-ups	3((3)-0-6)
818-336	สัมมนาประเด็นร่วมสมัยด้านธุรกิจโรงแรมนานาชาติและอีเว้นท์ Colloquium in International Hotel and Event Management	3((3)-0-6)

818-337	สัมมนาประเด็นร่วมสมัยด้านวิทยาการอาหารและธุรกิจอาหาร และเครื่องดื่ม Colloquium in Gastronomy and Restaurant Management	3((3)-0-6)
819-333	การจัดการความเสี่ยงและวิกฤตด้านการบริการและการท่องเที่ยว Risk and Crisis Management in Hospitality and Tourism	3((3)-0-6)
819-337	การจัดการท่องเที่ยวเรือสำราญ Cruise Tourism Management	3((3)-0-6)

ค. หมวดวิชาเลือกเสรี

6 หน่วยกิต

นักศึกษาสามารถเลือกรายวิชาที่สนใจจากกลุ่มวิชาชีพอื่น หรือรายวิชาที่มีประโยชน์ต่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตหรืออาชีพ (ที่ทำการเรียนการสอนเป็นภาษาอังกฤษ) ที่เปิดสอนอยู่ในคณะต่าง ๆ ในมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ หรือมหาวิทยาลัยอื่นทั้งในประเทศและต่างประเทศ

ง. หมวดฝึกปฏิบัติงานและสหกิจศึกษา

13 หน่วยกิต

กำหนดให้นักศึกษาลงทะเบียนรายวิชาในข้อ (ก) และ (ข) ดังนี้

(ก) นักศึกษาต้องลงทะเบียนรายวิชาฝึกปฏิบัติงาน และรายวิชาสหกิจศึกษาได้ดังนี้

818-250	ฝึกปฏิบัติงาน Practical Training	6(0-36-0)
818-344	การเตรียมสหกิจศึกษา Co-operative Education Preparation	1(0-3-0)

(ข) นักศึกษาที่ผ่านรายวิชาการฝึกปฏิบัติงาน และรายวิชาการเตรียมสหกิจศึกษา สามารถเลือกรายวิชาสหกิจศึกษา หรือนักศึกษาสามารถเข้าร่วมโครงการแลกเปลี่ยนกับสถาบันการศึกษาในต่างประเทศที่มีความร่วมมือทางวิชาการ จำนวน 1 รายวิชา ดังรายวิชาต่อไปนี้

818-451	สหกิจศึกษา Co-operative Studies	6(0-36-0)
หรือ		
818-452	โครงการแลกเปลี่ยนกับสถาบันการศึกษาในต่างประเทศ Study Abroad Program	6(0-36-0)

2. ความหมายของเลขรหัสประจำรายวิชาที่ใช้ในหลักสูตร

เลขรหัสประจำรายวิชาที่ใช้ในหลักสูตร ประกอบด้วยเลข 6 หลัก โดยมีความหมายดังนี้

เลขรหัส 3 ตัวแรก	หมายถึง	รหัสส่วนงาน / สาขาวิชา / หลักสูตร
801	เป็นรหัสรายวิชาในกลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ (Professional Foundation Courses)/	เป็นรหัสรายวิชาทางด้านบริหารธุรกิจ (Business) และรหัสรายวิชาของสาขาวิชาการจัดการนวัตกรรมทางธุรกิจ (Business Innovation Management)
802	เป็นรหัสรายวิชาในกลุ่มวิชาเฉพาะบังคับของสาขาวิชาการจัดการการบริการ (Compulsory Professional Courses/Hospitality Management Courses) /	สาขาวิชาการจัดการธุรกิจโรงแรมนานาชาติ (International Hotel Business Management)
803	เป็นรหัสรายวิชาในกลุ่มวิชาเฉพาะบังคับของสาขาวิชาการจัดการการท่องเที่ยว (Compulsory Professional Courses/Tourism Management Courses) /	สาขาวิชาการจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวและการบิน (Tourism and Aviation Business Management)
810	เป็นรหัสรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปของคณะฯ (Faculty' General Education Courses)	
812	เป็นรหัสรายวิชาในกลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ (English Language Courses) /	กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ (Foreign Language for Professional Courses)
818	เป็นรหัสรายวิชาของสาขาวิชาการจัดการการบริการ (Hospitality Management Courses) /	สาขาวิชาการจัดการธุรกิจโรงแรมนานาชาติ (International Hotel Business Management)
819	เป็นรหัสรายวิชาของสาขาวิชาการจัดการการท่องเที่ยว (Tourism Management Courses) /	สาขาวิชาการจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวและการบิน (Tourism and Aviation Business Management)

เลขรหัส ตัวที่ 4 หมายถึง ชั้นปี ได้แก่ ระดับปริญญาตรี ระบุตามชั้นปีการศึกษาของหลักสูตรตั้งแต่ 1 - 4 (หลักสูตร 4 ปี) หรือ 1 - 6 (หลักสูตร 6 ปี)

เลขรหัส ตัวที่ 5 หมายถึง กลุ่มวิชา

เลขรหัส ตัวที่ 6 หมายถึง ลำดับวิชา

XXX-XXXGX หรือ XXX-XXXGXX คือ เลขรหัสประจำรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

หมายเหตุ * อาจมีบางรายวิชาเรียนไม่ตรงกับชั้นปี เนื่องจากรายวิชานั้น ๆ เรียนร่วมกับสาขาวิชาการจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวและการบิน

ความหมายของหน่วยกิตที่ใช้ในหลักสูตร

รายวิชาที่จัดการเรียนรู้แบบบูรณาการที่ใช้กิจกรรมการจัดการเรียนรู้แบบเชิงรุก (active learning)

ให้ระบุการเขียนหน่วยกิต เป็น $n((x)-y-z)$ โดยมีความหมายดังนี้

n	หมายถึง	จำนวนหน่วยกิตรวม
(x)	หมายถึง	จำนวนหน่วยกิตที่มีจำนวนชั่วโมงการจัดการเรียนรู้แบบเชิงรุก (active learning)
y	หมายถึง	จำนวนหน่วยกิตปฏิบัติการ
z	หมายถึง	จำนวนชั่วโมงศึกษาด้วยตนเอง

รายวิชาที่จัดการเรียนรู้เน้นปฏิบัติ ให้ระบุการเขียนหน่วยกิต เป็น $N(a-b-c)$ โดยมีความหมายดังนี้

N	หมายถึง	จำนวนหน่วยกิตรวม
a	หมายถึง	จำนวนหน่วยกิตทฤษฎี
b	หมายถึง	จำนวนหน่วยกิตปฏิบัติการ
c	หมายถึง	จำนวนชั่วโมงศึกษาด้วยตนเอง

3. แผนการศึกษา

แผนการศึกษา หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการธุรกิจโรงแรมนานาชาติ
ชั้นปีที่ 1
ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	รายวิชา	จำนวน หน่วยกิต	ทฤษฎี – ปฏิบัติ – ศึกษาด้วยตนเอง
xxx-xxx	รายวิชาศึกษาทั่วไป (General Education Subject) GE1 ภาษาและการสื่อสาร (รายวิชาบังคับ)	2	(2)-0-4
xxx-xxx	รายวิชาศึกษาทั่วไป (General Education Subject) GE1 ภาษาและการสื่อสาร (รายวิชาบังคับ)	2	(2)-0-4
xxx-xxx	รายวิชาศึกษาทั่วไป (General Education Subject) GE2 การพัฒนาความคิด (การคิดเชิงตรรกะและตัวเลข)	2	(2)-0-4
xxx-xxx	รายวิชาศึกษาทั่วไป (General Education Subject) GE4 การใช้เทคโนโลยีดิจิทัล	2	(2)-0-4
xxx-xxx	รายวิชาศึกษาทั่วไป (General Education Subject) GE6 จิตสาธารณะและการพัฒนาที่ยั่งยืน	2	(2)-0-4
xxx-xxx	รายวิชาศึกษาทั่วไป (General Education Subject) GE5 สุขภาวะองค์รวม	2	(2)-0-4
802-110	การโรงแรมและการท่องเที่ยวเบื้องต้น Introduction to Hotel and Tourism	2	(2)-0-4
802-111	การครัวเบื้องต้น Basic Culinary	2	(1)-2-3
802-112	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Service	2	(2)-0-4
802-113	การบริการแบบไทย Thai Hospitality	2	(2)-0-4
	รวม	20	(19)-2-39

ชั้นปีที่ 1
ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	รายวิชา	จำนวน หน่วยกิต	ทฤษฎี – ปฏิบัติ – ศึกษาด้วยตนเอง
xxx-xxx	รายวิชาศึกษาทั่วไป (General Education Subject) GE เลือก (รายวิชาเลือก English)	2	(2)-0-4
xxx-xxx	รายวิชาศึกษาทั่วไป (General Education Subject) GE เลือก (รายวิชาเลือก Guiding Statistics)	2	(2)-0-4
xxx-xxx	รายวิชาศึกษาทั่วไป (General Education Subject) GE7 การปรับตัวให้เข้ากับพลวัตของโลก	2	(2)-0-4
801-108	เศรษฐศาสตร์เพื่อธุรกิจ Economics for Business	3	(3)-0-6
801-109	ดิจิทัลเทคโนโลยีเพื่อประยุกต์ใช้ทางธุรกิจ Digital Technology for Business Application	3	(2)-2-5
802-114	ชุดวิชาการดำเนินงานแผนกห้องพักสำหรับโรงแรม Module: Room Division for Hotel Operations	5	(4)-2-9
802-115	ธุรกิจอีเวนต์และไมซ์ Event and MICE Business	2	(2)-0-4
802-116	การจัดการธุรกิจเชิงสุขภาพเบื้องต้น Fundamentals for Health and Wellness Business	2	(2)-0-4
	รวม	21	(19)-4-40

ชั้นปีที่ 2
ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	รายวิชา	จำนวน หน่วยกิต	ทฤษฎี – ปฏิบัติ – ศึกษาด้วยตนเอง
xxx-xxx	รายวิชาศึกษาทั่วไป (General Education Subject) GE เลือก (รายวิชาเลือก Social Psychology)	2	(2)-0-4
801-222	ชุดวิชาการเงินการบัญชีทางธุรกิจ Module: Business Finance and Accounting	5	(4)-2-9
801-223	ชุดวิชาการตลาดและความเข้าใจลูกค้าเชิงลึกในพลวัตโลก Module: Marketing and Consumer Insights in a Dynamic World	5	(4)-2-9
812-xxx	กลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ 1 English Language Course I	3	(3)-0-6
ให้นักศึกษาเลือกกลุ่มวิชาเอกบังคับตามความสนใจ จำนวน 1 รายวิชา			
1. กลุ่มวิชาเอกบังคับการจัดการเชิงกลยุทธ์การโรงแรมและอีเวนต์ Strategic Hotel and Event Management			
818-202	การวางแผนจัดการงานอีเวนต์เชิงสังคมและงานแต่งงาน Social Events and Wedding Planning	3	(3)-0-6
2. กลุ่มวิชาเอกบังคับการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร Gastronomic and Restaurant Entrepreneurship			
818-205	ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่มและการผสม Knowledge of Beverage and Mixology	3	(2)-2-5
	รวม	18	X-Y-Z

ชั้นปีที่ 2
ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	รายวิชา	จำนวน หน่วยกิต	ทฤษฎี – ปฏิบัติ – ศึกษาด้วยตนเอง
818-250	ฝึกปฏิบัติงาน Practical Training	6	0-36-0
	รวม	6	0-36-0

ชั้นปีที่ 2
ภาคฤดูร้อน

รหัสวิชา	รายวิชา	จำนวน หน่วยกิต	ทฤษฎี – ปฏิบัติ – ศึกษาด้วยตนเอง
xxx-xxx	กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ 1 Foreign Language I	3	(3)-0-6
xxx-xxx	กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ 2 Foreign Language II	3	(3)-0-6
ให้นักศึกษาเลือกกลุ่มวิชาเอกเลือก จำนวน 1 รายวิชา			
818-209	พฤติกรรมนักท่องเที่ยวชาวจีน Chinese Tourist Behaviors	3	(3)-0-6
818-210	พฤติกรรมนักท่องเที่ยวอาเซียน ASEAN Tourist Behaviors	3	(3)-0-6
	รวม	9	(9)-0-18

ชั้นปีที่ 3
ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	รายวิชา	จำนวน หน่วยกิต	ทฤษฎี – ปฏิบัติ – ศึกษาด้วยตนเอง
xxx-xxx	รายวิชาศึกษาทั่วไป (General Education Subject) GE2 การพัฒนาความคิด (การคิดเชิงระบบ)	2	(2)-0-4
xxx-xxx	รายวิชาศึกษาทั่วไป (General Education Subject) GE3 การคิดแบบผู้ประกอบการ	2	(2)-0-4
801-320	ชุดวิชาภาวะผู้นำและการจัดการบุคลากรในบริบทโลก Module: Leadership and People Management in a Global Context	5	(4)-2-9
818-322	การจัดการคุณภาพการบริการและการตรวจประเมิน Service Quality Management and Auditing	2	(2)-0-4
xxx-xxx	รายวิชาเลือกเสรี 1 Free Elective I	3	x-x-x
ให้นักศึกษาเลือกกลุ่มวิชาเอกบังคับตามความสนใจ			
1. กลุ่มวิชาเอกบังคับการจัดการเชิงกลยุทธ์การโรงแรมและอีเวนต์ Strategic Hotel and Event Management			
818-308	การจัดการยอดขายและรายได้ Sales and Revenue Management	3	(3)-0-6
818-317	การจัดการกลยุทธ์และการบริหารเพื่อความยั่งยืน สำหรับอุตสาหกรรมโรงแรมนานาชาติ Strategic Management and Sustainability for International Hotel Business	3	(3)-0-6
2. กลุ่มวิชาเอกบังคับการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร Gastronomic and Restaurant Entrepreneurship			
818-325	โมดูล: การดำเนินงานการบริการอาหารและเครื่องดื่ม Module: Food and Beverage Operations	5	(3)-4-8
	รวม	19/20	X-Y-Z

ชั้นปีที่ 3
ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	รายวิชา	จำนวน หน่วยกิต	ทฤษฎี – ปฏิบัติ – ศึกษาด้วยตนเอง
801-321	วิจัยและนวัตกรรมเพื่อการโรงแรมและการท่องเที่ยว Research and Innovation for Hotel and Tourism	3	(3)-0-6
812-xxx	กลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ 2 English Language Course II	3	(3)-0-6
818-344	การเตรียมสหกิจศึกษา Cooperative Education Preparation	1	0-3-0
xxx-xxx	วิชาเอกเลือก จำนวน 2 รายวิชา Major Elective Courses	6	x-x-x
ให้นักศึกษาเลือกกลุ่มวิชาเอกบังคับตามความสนใจ จำนวน 1 รายวิชา			
1. กลุ่มวิชาเอกบังคับการจัดการเชิงกลยุทธ์การโรงแรมและอีเวนต์ Strategic Hotel and Event Management			
818-318	ชุดวิชาการจัดการสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับโรงแรมและ สถานที่เพื่องานอีเวนต์ Module: Facility Management for Hotels and Event Venues	5	(2)-4-9
2. กลุ่มวิชาเอกบังคับการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร Gastronomic and Restaurant Entrepreneurship			
818-326	ชุดวิชาการประกอบอาหารนานาชาติและหลักการโภชนาการ Module: International Culinary and Nutrition	5	(2)-4-9
	รวม	18	X-Y-Z

ชั้นปีที่ 4
ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	รายวิชา	จำนวน หน่วยกิต	ทฤษฎี – ปฏิบัติ – ศึกษาด้วยตนเอง
xxx-xxx	รายวิชาเลือกเสรี 2 Free Elective II	3	x-x-x
ให้นักศึกษาเลือกกลุ่มวิชาเอกบังคับตามความสนใจ จำนวน 2 รายวิชา			
1. กลุ่มวิชาเอกบังคับการจัดการเชิงกลยุทธ์การโรงแรมและอีเวนต์ Strategic Hotel and Event Management			
818-319	ชุดวิชาโครงการจัดการงานอีเวนต์และนวัตกรรม Module: Event Operations and Innovation Project	5	(4)-2-9
818-324	การตลาดดิจิทัลและสื่อสังคมสำหรับธุรกิจโรงแรมและอีเวนต์ Social Media and Digital Marketing for Hotels and Events	2	(2)-0-4
2. กลุ่มวิชาเอกบังคับการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร Gastronomic and Restaurant Entrepreneurship			
818-327	ชุดวิชาโครงการการเป็นผู้ประกอบการร้านอาหาร Module: Restaurant Entrepreneurship Project	5	(4)-2-9
818-328	อาหารภูเก็ตแบบสร้างสรรค์ Creative Phuket Gastronomy	3	(2)-2-5
	รวม	10/11	X-Y-Z

ชั้นปีที่ 4
ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	รายวิชา	จำนวน หน่วยกิต	ทฤษฎี – ปฏิบัติ – ศึกษาด้วยตนเอง
818-451	สหกิจศึกษา Co-operative Studies	6	0-36-0
818-452	หรือ โครงการแลกเปลี่ยนกับสถาบันการศึกษาในต่างประเทศ Study Abroad Program		
	รวม	6	0-36-0

หมายเหตุ แผนการศึกษาอื่นที่นอกเหนือจากแผนการศึกษาข้างต้น ขึ้นอยู่กับดุลยพินิจของ คณะกรรมการประจำคณะ ได้แก่

1. แผนการศึกษา ณ School of Hotel and Tourism Management (SHTM) The Hong Kong Polytechnic University เรียนชั้นปี 1-2 ณ คณะการบริการและการท่องเที่ยว และศึกษาต่อ ณ School of Hotel and Tourism Management (SHTM) The Hong Kong Polytechnic University เขตบริหารพิเศษฮ่องกงแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีน
2. แผนการศึกษา ณ IMI University Centre เรียนชั้นปีที่ 1-3 ณ คณะการบริการและการท่องเที่ยว และศึกษาต่อ ณ IMI University Centre ประเทศสวิตเซอร์แลนด์
3. แผนการศึกษา ณ Les Roches ประเทศสวิตเซอร์แลนด์ เรียนชั้นปีที่ 1-3 ณ คณะการบริการและการท่องเที่ยว และลงทะเบียนเรียนรายวิชา BBA6 BBA7 และ BBA5 (การฝึกปฏิบัติ จำนวน 24 สัปดาห์) ณ Les Roches ประเทศสวิตเซอร์แลนด์
4. แผนการศึกษา ณ Glion Institute of Higher Education ประเทศสวิตเซอร์แลนด์ เรียนชั้นปีที่ 1-3 ณ คณะการบริการและการท่องเที่ยว และลงทะเบียนเรียนรายวิชา BBA6 BBA7 และ BBA5 (การฝึกปฏิบัติจำนวน 24 สัปดาห์) ณ Glion Institute of Higher Education ประเทศสวิตเซอร์แลนด์
5. แผนการศึกษาโครงการรับนักศึกษาต่างประเทศภายใต้โครงการความร่วมมือกับมหาวิทยาลัยต่างประเทศในรูปแบบ 2+2 และ 1+3
 - 5.1 รูปแบบ 2+2 นักศึกษาลงทะเบียนเรียนรายวิชาในสถาบันการศึกษาต่างประเทศ อย่างน้อย 68 หน่วยกิต โดยรายวิชาจะต้องมีความสอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร และฝึกปฏิบัติงานจำนวน 1 ครั้ง และลงทะเบียนเรียนชั้นปีที่ 3 และชั้นปีที่ 4 ณ คณะการบริการและการท่องเที่ยว
 - 5.2 รูปแบบ 1+3 นักศึกษาลงทะเบียนเรียนรายวิชาในสถาบันการศึกษาต่างประเทศ อย่างน้อย 41 หน่วยกิต โดยรายวิชาจะต้องมีความสอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร และลงทะเบียนเรียนในชั้นปีที่ 2-4 ณ คณะการบริการและการท่องเที่ยว

หมวดที่ 4 การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. นโยบายการจัดการเรียนการสอนของมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

โดยหลักสูตรนี้มีรูปแบบการจัดการเรียนการสอน ดังนี้

1) มีรายวิชาที่จัดการศึกษาเชิงบูรณาการการเรียนรู้กับการทำงาน (Work Integrated Learning: WIL) เพื่อให้เกิดการเรียนรู้ที่สามารถปฏิบัติงานได้จริง เช่น การเรียนรู้ที่เน้นการลงมือทำจริง การผสมผสานการเรียนรู้จากประสบการณ์จริงนอกห้องเรียนผนวกกับการเรียนในห้องเรียน ทั้งในรูปแบบของการศึกษาวิจัย การฝึกงาน สหกิจศึกษา การทำงานเพื่อสังคม เป็นต้น โดยจัดให้มีรายวิชาที่สอดคล้อง WIL ไม่น้อยกว่าร้อยละ 56.47 ของรายวิชาในหลักสูตร

2) กำหนดให้มีรายวิชาสหกิจศึกษา / การฝึกปฏิบัติตามที่สภาวิชาชีพกำหนด โดยมีผู้ไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 ของจำนวนนักศึกษาในหลักสูตร

3) กำหนดให้มีการจัดการเรียนการสอนแบบเชิงรุก (active learning) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 100 ของรายวิชาในหลักสูตร

4) กำหนดให้ทุกรายวิชาใช้ภาษาอังกฤษร่วมในการจัดการเรียนการสอน ร้อยละ 100 ของรายวิชาในหลักสูตร

2. การพัฒนาคุณลักษณะของนักศึกษาในหลักสูตร

คุณลักษณะของนักศึกษา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)
1. คุณลักษณะบุคคลทั่วไป ยึดมั่นในคุณธรรม จริยธรรม ภูมิปัญญา และการมีส่วนร่วมทางสังคม Upholding integrity, ethics, wisdom and social engagement	ระดับหลักสูตร (PLOs) PLO 5 ปฏิบัติตามหลักจริยธรรมการท่องเที่ยวโดยองค์การการท่องเที่ยวโลก หลักพื้นฐานการจัดการความยั่งยืน หลักการทางศีลธรรม และวัฒนธรรมขององค์กร “ขอให้ถือประโยชน์ของเพื่อนมนุษย์เป็นกิจที่หนึ่ง” Demonstrate Global Code of Ethics by UNWTO, sustainability, moral principles and the University's corporate culture of “For the benefits of mankind”. PLO 6 ปรับตัวในการทำงานร่วมกับผู้อื่นเพื่อการทำงานในองค์กรการบริการระดับนานาชาติ Collaborates with others to work within international hospitality organizations.

คุณลักษณะของนักศึกษา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)
ประยุกต์ใช้เทคโนโลยี แนวคิดนวัตกรรมและเชิงกลยุทธ์ในการบริหาร Technology, innovations and foresight thinking	ระดับหลักสูตร (PLOs) PLO 4 ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและทักษะดิจิทัลเพื่อการบริหารจัดการ การตัดสินใจและการสื่อสารทางการตลาด Apply information technology and digital literacy for management, decision-making and marketing for businesses. PLO 6 ปรับตัวในการทำงานร่วมกับผู้อื่นเพื่อการทำงานในองค์กรการบริการระดับนานาชาติ Collaborates with others to work within international hospitality organizations.
สื่อสารภาษาอังกฤษได้เพื่อธุรกิจและการสื่อสารในชีวิตประจำวันได้ English communication	ระดับหลักสูตร (PLOs) PLO 2 สื่อสารภาษาอังกฤษและภาษาต่างประเทศเพื่อการทำงานในองค์กรการบริการระดับนานาชาติ Communicate in English and foreign languages for international hospitality organizations work.
2. คุณลักษณะบุคคลตามวิชาชีพหรือศาสตร์	
ประยุกต์ทักษะทางวิชาชีพเพื่อการทำงานในองค์กรในธุรกิจโรงแรมและอีเวนต์ หรือ ธุรกิจด้านอาหารและเครื่องดื่ม Professional and practical skills in hospitality operations	ระดับหลักสูตร (PLOs) PLO 1 ประยุกต์ความรู้และทักษะเพื่อการทำงานในองค์กรในธุรกิจโรงแรมและอีเวนต์ หรือ ธุรกิจด้านอาหารและเครื่องดื่ม Apply knowledge and practical skills to work in hotels and event organizers or food and beverage businesses. PLO 6 ปรับตัวในการทำงานร่วมกับผู้อื่นเพื่อการทำงานในองค์กรการบริการระดับนานาชาติ Collaborates with others to work within international hospitality organizations. ระดับวิชาเอก (MLOs) 1) กลุ่มวิชาเอกบังคับ การจัดการเชิงกลยุทธ์การโรงแรมและอีเวนต์ (Strategic Hotel and Event Management)

คุณลักษณะของนักศึกษา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)
	MLO 1.1 พัฒนาแนวคิดเชิงกลยุทธ์การบริหารจัดการและการตลาดของธุรกิจโรงแรมและอีเวนต์ Develop strategic management and marketing ideas for hotel and event business. MLO 1.2 จัดงานการประชุมและกิจกรรมพิเศษอย่างสร้างสรรค์ ยึดหลักการพัฒนาอย่างยั่งยืน และสอดคล้องกับความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย Organize conferences and innovative events that align with sustainable development principles and cater to the needs of stakeholders. 2) กลุ่มวิชาเอกบังคับ การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร (Gastronomic and Restaurant Entrepreneurship) MLO 2.1 จัดทำแผนธุรกิจร้านอาหาร Prepare a restaurant business plan. MLO 2.2 ดำเนินการธุรกิจร้านอาหารโดยใช้แนวคิดความเป็นผู้ประกอบการเพื่อการเติบโตทางธุรกิจอย่างยั่งยืน Operate a restaurant business using an entrepreneurial mindset for sustainable business growth.
มีความรู้หลักพื้นฐานเกี่ยวกับการบริการ Hospitality knowledge and fundamentals	ระดับหลักสูตร (PLOs) PLO 1 ประยุกต์ความรู้และทักษะเพื่อการทำงานในองค์กรในธุรกิจโรงแรมและอีเวนต์ หรือ ธุรกิจด้านอาหารและเครื่องดื่ม Apply knowledge and practical skills to work in hotels and event organizers or food and beverage businesses. ระดับวิชาเอก (MLOs) 1) กลุ่มวิชาเอกบังคับ การจัดการเชิงกลยุทธ์การโรงแรมและอีเวนต์ (Strategic Hotel and Event Management)

คุณลักษณะของนักศึกษา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)
	MLO 1.1 พัฒนาแนวคิดเชิงกลยุทธ์การบริหารจัดการและการตลาดของธุรกิจโรงแรมและอีเวนต์ Develop strategic management and marketing ideas for hotel and event business. MLO 1.2 จัดงานการประชุมและกิจกรรมพิเศษอย่างสร้างสรรค์ ยึดหลักการพัฒนาอย่างยั่งยืน และสอดคล้องกับความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย Organize conferences and innovative events that align with sustainable development principles and cater to the needs of stakeholders. 2) กลุ่มวิชาเอกบังคับ การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร (Gastronomic and Restaurant Entrepreneurship) MLO 2.1 จัดทำแผนธุรกิจร้านอาหาร Prepare a restaurant business plan. MLO 2.2 ดำเนินการธุรกิจร้านอาหารโดยใช้แนวคิดความเป็นผู้ประกอบการเพื่อการเติบโตทางธุรกิจอย่างยั่งยืน Operate a restaurant business using an entrepreneurial mindset for sustainable business growth.
สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ด้านบริหารการจัดการ Knowledge in business and management	ระดับหลักสูตร (PLOs) PLO 3 พัฒนารูปแบบและแผนธุรกิจในอุตสาหกรรมบริการ Develop business models and plans in the hospitality industry. ระดับวิชาเอก (MLOs) 1) กลุ่มวิชาเอกบังคับ การจัดการเชิงกลยุทธ์การโรงแรมและอีเวนต์ (Strategic Hotel and Event Management) MLO 1.1 พัฒนาแนวคิดเชิงกลยุทธ์การบริหารจัดการและการตลาดของธุรกิจโรงแรมและอีเวนต์

คุณลักษณะของนักศึกษา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)
	Develop strategic management and marketing ideas for hotel and event business. MLO 1.2 จัดงานการประชุมและกิจกรรมพิเศษอย่างสร้างสรรค์ ยึดหลักการพัฒนาอย่างยั่งยืน และสอดคล้องกับความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย Organize conferences and innovative events that align with sustainable development principles and cater to the needs of stakeholders. 2) กลุ่มวิชาเอกบังคับ การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร (Gastronomic and Restaurant Entrepreneurship) MLO 2.1 จัดทำแผนธุรกิจร้านอาหาร Prepare a restaurant business plan. MLO 2.2 ดำเนินการธุรกิจร้านอาหารโดยใช้แนวคิดความเป็นผู้ประกอบการเพื่อการเติบโตทางธุรกิจอย่างยั่งยืน Operate a restaurant business using an entrepreneurial mindset for sustainable business growth.
มีความเป็นผู้ประกอบการ Entrepreneurship	ระดับหลักสูตร (PLOs) PLO 3 พัฒนารูปแบบและแผนธุรกิจในอุตสาหกรรมบริการ Develop business models and plans in the hospitality industry. ระดับวิชาเอก (MLOs) 1) กลุ่มวิชาเอกบังคับ การจัดการเชิงกลยุทธ์การโรงแรมและอีเวนต์ (Strategic Hotel and Event Management) MLO 1.1 พัฒนาแนวคิดเชิงกลยุทธ์การบริหารจัดการและการตลาดของธุรกิจโรงแรมและอีเวนต์ Develop strategic management and marketing ideas for hotel and event business.

คุณลักษณะของนักศึกษา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)
	MLO 1.2 จัดงานการประชุมและกิจกรรมพิเศษอย่างสร้างสรรค์ ยึดหลักการพัฒนายั่งยืน และสอดคล้องกับความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย Organize conferences and innovative events that align with sustainable development principles and cater to the needs of stakeholders. 2) กลุ่มวิชาเอกบังคับ การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร (Gastronomic and Restaurant Entrepreneurship) MLO 2.1 จัดทำแผนธุรกิจร้านอาหาร Prepare a restaurant business plan. MLO 2.2 ดำเนินการธุรกิจร้านอาหารโดยใช้แนวคิดความเป็นผู้ประกอบการเพื่อการเติบโตทางธุรกิจอย่างยั่งยืน Operate a restaurant business using an entrepreneurial mindset for sustainable business growth.

3. ตารางแสดงความสัมพันธ์ระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตรกับมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565

ผลลัพธ์การเรียนรู้ ระดับหลักสูตร (PLOs)	ผลลัพธ์การ เรียนรู้ทั่วไป	ผลลัพธ์การ เรียนรู้เฉพาะ	ความรู้	ทักษะ	จริยธรรม	ลักษณะบุคคล
ระดับหลักสูตร (PLOs)						
PLO 1 ประยุกต์ความรู้และทักษะเพื่อการทำงานในองค์กรในธุรกิจโรงแรมและอีเวนต์ หรือ ธุรกิจด้านอาหารและเครื่องดื่ม PLO 1 Apply knowledge and practical skills to work in hotels and event organizers or food and beverage businesses.		✓	✓	✓	✓	✓
PLO 2 สื่อสารภาษาอังกฤษและภาษาต่างประเทศเพื่อการทำงานในองค์กรการบริการระดับนานาชาติ PLO 2 Communicate in English and foreign languages for international hospitality organizations work.	✓			✓		✓
PLO 3 พัฒนารูปแบบและแผนธุรกิจในอุตสาหกรรมบริการ PLO 3 Develop business models and plans in the hospitality industry.		✓	✓	✓	✓	
PLO 4 ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและทักษะดิจิทัลเพื่อการบริหารจัดการ การตัดสินใจและการสื่อสารทางการตลาด PLO 4 Apply information technology and digital literacy for management, decision-making and marketing for businesses.	✓		✓	✓	✓	✓
PLO 5 ปฏิบัติตามหลักจริยธรรมการท่องเที่ยวโดยองค์กรการท่องเที่ยวโลก หลักพื้นฐานการจัดการความยั่งยืน	✓				✓	✓

ผลลัพธ์การเรียนรู้ ระดับหลักสูตร (PLOs)	ผลลัพธ์การ เรียนรู้ทั่วไป	ผลลัพธ์การ เรียนรู้เฉพาะ	ความรู้	ทักษะ	จริยธรรม	ลักษณะบุคคล
หลักการทางศีลธรรม และวัฒนธรรมขององค์กร “ขอให้ถือประโยชน์ของเพื่อนมนุษย์เป็นกิจที่หนึ่ง” PLO 5 Demonstrate Global Code of Ethics by UNWTO, sustainability, moral principles and the University's corporate culture of “For the benefits of mankind”.						
PLO 6 ปรับตัวในการทำงานร่วมกับผู้อื่นเพื่อการทำงานในองค์กรการบริการระดับนานาชาติ PLO 6 Collaborates with others to work within an international hospitality organizations.		✓	✓	✓	✓	✓
ระดับวิชาเอก (MLOs)						
1) กลุ่มวิชาเอกบังคับ การจัดการเชิงกลยุทธ์การโรงแรมและอีเวนต์ (Strategic Hotel and Event Management)						
MLO 1.1 พัฒนาแนวคิดเชิงกลยุทธ์การบริหารจัดการและการตลาดของธุรกิจโรงแรมและอีเวนต์ Develop strategic management and marketing ideas for hotel and event business.		✓	✓	✓	✓	✓
MLO 1.2 จัดงานการประชุมและกิจกรรมพิเศษอย่างสร้างสรรค์ ยึดหลักการพัฒนาอย่างยั่งยืน และสอดคล้องกับความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย Organize conferences and innovative events that align with sustainable development principles and cater to the needs of stakeholders.		✓	✓	✓	✓	✓

ผลลัพธ์การเรียนรู้ ระดับหลักสูตร (PLOs)	ผลลัพธ์การ เรียนรู้ทั่วไป	ผลลัพธ์การ เรียนรู้เฉพาะ	ความรู้	ทักษะ	จริยธรรม	ลักษณะบุคคล
2) กลุ่มวิชาเอกบังคับ การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร (Gastronomic and Restaurant Entrepreneurship)						
MLO 2.1 จัดทำแผนธุรกิจร้านอาหาร Prepare a restaurant business plan.		✓	✓	✓	✓	✓
MLO 2.2 ดำเนินการธุรกิจร้านอาหารโดยใช้แนวคิดความ เป็นผู้ประกอบการเพื่อการเติบโตทางธุรกิจอย่างยั่งยืน Operate a restaurant business using an entrepreneurial mindset for sustainable business growth.		✓	✓	✓	✓	✓

4. ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs) กลยุทธ์ / วิธีการสอน และกลยุทธ์ / วิธีการวัดและการประเมินผล

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs)	กลยุทธ์ / วิธีการสอน	กลยุทธ์ / วิธีการวัดและการประเมินผล
PLO 1 ประยุกต์ความรู้และทักษะเพื่อการทำงานในองค์กรในธุรกิจโรงแรมและอีเวนต์ หรือ ธุรกิจด้านอาหารและเครื่องดื่ม Apply knowledge and practical skills to work in hotels and event organizers or food and beverage businesses.	1) จัดกระบวนการเรียนการสอน ให้นักศึกษามีความรู้ในสาขาวิชาการจัดการการบริการ ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ 2) จัดกระบวนการเรียนการสอน ให้นักศึกษามีความรู้และเข้าใจ หลักการและทฤษฎีพื้นฐานด้านการจัดการการบริการ และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการวางแผนและแก้ปัญหาในกิจกรรมด้านการจัดการการบริการ 3) จัดกระบวนการเรียนการสอน ให้นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจในการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานในสาขาอาชีพ 4) เน้นการเรียนการสอนที่เป็น Active Learning ในรายวิชาต่าง ๆ หรือ Work Integrated Learning: WIL 5) จัดการเรียนการสอนให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริง โดยวิทยากรหรือศิษย์เก่าที่มีความเชี่ยวชาญหรือมีประสบการณ์ตรง 6) จัดให้มีรายวิชาโครงงาน/ การฝึกสหกิจศึกษาในสถานประกอบการ	<u>ประเมินจาก</u> 1) สังเกตพฤติกรรมและการแสดงออกของนักศึกษาขณะทำกิจกรรมโครงการต่าง ๆ 2) ประเมินจากแบบทดสอบย่อยและสอบปลายภาค 3) ประเมินจากการปฏิบัติกิจกรรมต่าง ๆ ของรายวิชาที่เรียนทั้งในและนอกชั้นเรียน 4) ความคิดเห็นจากสถานประกอบการต่อผลการปฏิบัติงานของนักศึกษาระหว่างการฝึกสหกิจศึกษา

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs)	กลยุทธ์ / วิธีการสอน	กลยุทธ์ / วิธีการวัดและการประเมินผล
PLO 2 สื่อสารภาษาอังกฤษและภาษาต่างประเทศเพื่อการทำงานในองค์กรการบริการระดับนานาชาติ PLO 2 Communicate in English and foreign languages for international hospitality organizations work.	1) จัดการเรียนการสอนโดยชาวต่างประเทศเป็นผู้สอนภาษาอังกฤษและภาษาต่างประเทศอื่น ๆ 2) การจัดกิจกรรมพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษและภาษาต่างประเทศอื่น ๆ 3) พัฒนาสื่อการเรียนการสอนที่หลากหลาย 4) จัดกิจกรรมทั้งในชั้นเรียน และนอกชั้นเรียนที่ส่งเสริมการใช้ภาษาอังกฤษและภาษาต่างประเทศอื่น ๆ 5) จัดให้มีฝ่ายหรือหน่วยงานให้คำปรึกษาการใช้ภาษาอังกฤษ	<u>ประเมินจาก</u> 1) สังเกตพฤติกรรมและการแสดงออกของนักศึกษาขณะทำกิจกรรมในชั้นเรียน 2) การนำเสนอผลงานเป็นกลุ่ม 3) ประเมินจากการฟัง พูด อ่าน เขียน ในกิจกรรมการเรียนการสอนของคณะ 4) ประเมินจากแบบทดสอบ การสอบกลางภาค ปลายภาค 5) ประเมินการใช้ภาษาในการสื่อสารระหว่างนักศึกษาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา
PLO 3 พัฒนารูปแบบและแผนธุรกิจในอุตสาหกรรมบริการ PLO 3 Develop business models and plans in the hospitality industry.	1) เน้นการเรียนการสอนที่เป็น Active Learning ในรายวิชาต่าง ๆ หรือ Work Integrated Learning: WIL ในรายวิชาวิจัยและนวัตกรรม เพื่อการโรงแรมและการท่องเที่ยว 2) จัดให้มีการเรียนรู้จากกรณีศึกษาสถานการณ์จริงผ่านรายวิชาโครงการสำหรับนักศึกษาได้ลงมือปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนคิดวิเคราะห์ปัญหาและเสนอแนวทางการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์ โดยคำนึงถึงความรู้ทางทฤษฎีที่เกี่ยวข้องประสบการณ์ในภาคปฏิบัติ และผลกระทบที่ตามมาจากการตัดสินใจทั้งในระดับบุคคลและกลุ่ม	<u>ประเมินจาก</u> 1) สังเกตพฤติกรรมและการแสดงออกของนักศึกษาขณะทำกิจกรรมในชั้นเรียนและการดำเนินการโครงการ 2) ประเมินจากการนำเสนอ รายงานผลการวิเคราะห์ สังเคราะห์ จากกรณีตัวอย่างหรือโครงการ โดยการใช้แบบประเมินแบบ Rubric score 3) ประเมินจากแบบทดสอบ การสอบย่อยและการสอบปลายภาค 4) ความคิดเห็นจากสถานประกอบการต่อผลการปฏิบัติงานของนักศึกษาระหว่างการฝึกสหกิจศึกษา

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs)	กลยุทธ์ / วิธีการสอน	กลยุทธ์ / วิธีการวัดและการประเมินผล
	3) จัดบรรยายพิเศษโดยวิทยากรภายนอกที่มีความเชี่ยวชาญ หรือศิษย์เก่าที่มีประสบการณ์ตรง	
PLO 4 ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและทักษะดิจิทัลเพื่อการบริหารจัดการ การตัดสินใจ และการสื่อสารทางการตลาด PLO 4 Apply information technology and digital literacy for management, decision-making and marketing for businesses.	1) จัดการเรียนการสอนที่กระตุ้นผู้เรียนให้เลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารที่หลากหลายและเหมาะสม 2) จัดการเรียนการสอนที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนนำเสนอผลงาน โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่หลากหลายรูปแบบและโปรแกรม 3) จัดอบรมให้นักศึกษาใช้ระบบ เทคโนโลยีสารสนเทศที่เกี่ยวข้องกับการเรียนการสอน เช่น สื่อการสอนจากระบบ LMS การลงทะเบียน online ระบบอาจารย์ที่ปรึกษา ระบบฝึกงาน การใช้โปรแกรมเฉพาะสำหรับงานโรงแรม การสืบค้นเอกสารประกอบการสอนและงานวิจัย เป็นต้น	<u>ประเมินจาก</u> 1) ทักษะการสืบค้นข้อมูล และนำเสนอโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่หลากหลาย 2) ทักษะการฝึกใช้โปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับงานบริการส่วนหน้า งานห้องพัก งานทรัพยากรบุคคล เป็นต้น และโปรแกรมไมโครซอฟท์ออฟฟิศพื้นฐาน 3) การสอบถามนักศึกษา หัวหน้าในสถานประกอบการระหว่างการฝึกปฏิบัติงานหรือสหกิจศึกษา
PLO 5 ปฏิบัติตามหลักจริยธรรมการท่องเที่ยวโดยองค์การท่องเที่ยวโลก หลักพื้นฐานการจัดการความยั่งยืน หลักการทางศีลธรรม และวัฒนธรรมขององค์กร “ขอให้ถือประโยชน์ของเพื่อนมนุษย์เป็นกิจที่หนึ่ง”	1) กำหนดให้มีวัฒนธรรมองค์กร เพื่อปลูกฝังให้นักศึกษามีระเบียบวินัยและความภาคภูมิใจต่อสถาบัน 2) กำหนดให้อาจารย์ผู้สอนสอดแทรกคุณธรรมจริยธรรม และจรรยาบรรณทางธุรกิจระหว่างการสอนหรือจัดกิจกรรม และเน้นให้นักศึกษา	<u>ประเมินจาก</u> 1) สังเกตพฤติกรรมและการแสดงออกของนักศึกษาขณะทำกิจกรรมในชั้นเรียนและการดำเนินการโครงการ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs)	กลยุทธ์ / วิธีการสอน	กลยุทธ์ / วิธีการวัดและการประเมินผล
PLO 5 Demonstrate Global Code of Ethics by UNWTO, sustainability, moral principles and the University's corporate culture of "For the benefits of mankind".	ตระหนักถึงการปฏิบัติตนต่อภาพลักษณ์ของสถาบันและผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทุกกลุ่ม 3) มอบหมายให้นักศึกษาทำงานเป็นกลุ่ม ฝึกการเป็นผู้นำ สมาชิกกลุ่ม ฝึกความรับผิดชอบ 4) สนับสนุนการจัดกิจกรรมหรือเข้าร่วมโครงการในวันถือประโยชน์ของเพื่อนมนุษย์เป็นกิจที่หนึ่งของคณะ/มหาวิทยาลัย หรือหน่วยงานภายนอก 5) การประพฤติตนเป็นแบบอย่างที่ดีของคณาจารย์	2) ประเมินจากความพึงพอใจจากผู้ที่ได้รับประโยชน์จากการจัดกิจกรรมอาสาและสำนักสาธารณะ 3) ความคิดเห็นจากสถานประกอบการต่อผลการปฏิบัติงานของนักศึกษาระหว่างการฝึกสหกิจศึกษา 4) การติดตามผลจากผู้ใช้บัณฑิตในสถานประกอบการ
PLO 6 ปรับตัวในการทำงานร่วมกับผู้อื่นเพื่อการทำงานในองค์กรการบริการระดับนานาชาติ PLO 6 Collaborates with others to work within international hospitality organizations.	1) เน้นการจัดการเรียนการสอนร่วมกันระหว่างนักศึกษาประจำ และนักศึกษาแลกเปลี่ยนในโครงการความร่วมมือต่าง ๆ 2) จัดกิจกรรมการเรียนการสอน โดยมอบหมายให้นักศึกษาทำงานเป็นกลุ่ม เรียนรู้จากสถานการณ์จริง บทบาทสมมติ กรณีตัวอย่าง ฝึกการเป็นผู้นำ สมาชิกกลุ่ม ฝึกความรับผิดชอบและเรียนรู้วัฒนธรรมของสมาชิกที่หลากหลายระหว่างนักศึกษาไทยและนักศึกษาต่างประเทศ 3) สอดแทรกการมีมนุษยสัมพันธ์ การทำงานร่วมกับผู้อื่น ความรับผิดชอบ การยอมรับฟังความคิดเห็นต่างในรายวิชาต่าง ๆ 4) การจัดหาอาจารย์ผู้สอนชาวต่างประเทศที่มีความสามารถและหลากหลายวัฒนธรรม	<u>ประเมินจาก</u> 1) ผลคะแนน Peer Evaluation จากการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่มีลักษณะแบบโครงการหรือกิจกรรมกลุ่มหรือรายวิชาภาคปฏิบัติ 2) จำนวนรายวิชาที่จัดการเรียนการสอนด้วยอาจารย์ผู้สอนชาวต่างประเทศ 3) ประเมินจากแบบทดสอบ การสอบกลางภาคปลายภาค 4) ความคิดเห็นจากสถานประกอบการต่อผลการปฏิบัติงานของนักศึกษาระหว่างการฝึกสหกิจศึกษา

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs)	กลยุทธ์ / วิธีการสอน	กลยุทธ์ / วิธีการวัดและการประเมินผล
	5) การฝึกสหกิจศึกษาในสถานประกอบการทั้งในและต่างประเทศ	
1) กลุ่มวิชาเอกบังคับ การจัดการเชิงกลยุทธ์การโรงแรมและอีเวนต์ (Strategic Hotel and Event Management)		
MLO 1.1 พัฒนาแนวคิดเชิงกลยุทธ์การบริหารจัดการและการตลาดของธุรกิจโรงแรมและอีเวนต์ Develop strategic management and marketing ideas for hotel and event business.	1) จัดกระบวนการเรียนการสอน ให้นักศึกษามีความรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ 2) จัดกระบวนการเรียนการสอน ให้นักศึกษาประยุกต์ใช้ในการวางแผนและแก้ปัญหาในกิจกรรมด้านการจัดการบริการ 3) เน้นการเรียนการสอนที่เป็น Active Learning ในรายวิชาต่าง ๆ หรือ Work Integrated Learning: WIL 4) จัดการเรียนการสอนให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริง โดยวิทยากรหรือศิษย์เก่าที่มีความเชี่ยวชาญหรือมีประสบการณ์ตรง 5) จัดให้มีรายวิชาโครงการ/ การฝึกสหกิจศึกษาในสถานประกอบการ	<u>ประเมินจาก</u> 1) ผลคะแนน Peer Evaluation จากการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่มีลักษณะแบบโครงการหรือกิจกรรมกลุ่มหรือรายวิชาภาคปฏิบัติ 2) ประเมินจากแบบทดสอบ การสอบปลายภาค 3) ความคิดเห็นจากสถานประกอบการต่อผลการปฏิบัติงานของนักศึกษาระหว่างการฝึกสหกิจศึกษา
MLO 1.2 จัดงานการประชุมและกิจกรรมพิเศษอย่างสร้างสรรค์ ยึดหลักการพัฒนาอย่างยั่งยืน และสอดคล้องกับความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	1) เน้นการเรียนการสอนที่เป็น Active Learning ในรายวิชาต่าง ๆ หรือ Work Integrated Learning: WIL	<u>ประเมินจาก</u> 1) ผลคะแนน Peer Evaluation จากการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่มีลักษณะแบบโครงการหรือกิจกรรมกลุ่มหรือรายวิชาภาคปฏิบัติ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs)	กลยุทธ์ / วิธีการสอน	กลยุทธ์ / วิธีการวัดและการประเมินผล
Organize conferences and innovative events that align with sustainable development principles and cater to the needs of stakeholders.	2) จัดการเรียนการสอนให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริง โดยวิทยากรหรือศิษย์เก่าที่มีความเชี่ยวชาญหรือมีประสบการณ์ตรง 3) จัดให้มีรายวิชาโครงการ/ การฝึกสหกิจศึกษาในสถานประกอบการ	2) ประเมินจากแบบทดสอบ การสอบปลายภาค 3) ความคิดเห็นจากสถานประกอบการต่อผลการปฏิบัติงานของนักศึกษาระหว่างการฝึกสหกิจศึกษา
2) กลุ่มวิชาเอกบังคับ การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร (Gastronomic and Restaurant Entrepreneurship)		
MLO 2.1 จัดทำแผนธุรกิจร้านอาหาร Prepare a restaurant business plan.	1) จัดกระบวนการเรียนการสอน ให้นักศึกษามีความรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ 2) จัดกระบวนการเรียนการสอนให้นักศึกษาประยุกต์ใช้ในการวางแผนและแก้ปัญหาในกิจกรรมด้านการจัดการบริการ 3) เน้นการเรียนการสอนที่เป็น Active Learning ในรายวิชาต่าง ๆ หรือ Work Integrated Learning: WIL 4) จัดการเรียนการสอนให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริง โดยวิทยากรหรือศิษย์เก่าที่มีความเชี่ยวชาญหรือมีประสบการณ์ตรง 5) จัดให้มีรายวิชาโครงการ/ การฝึกสหกิจศึกษาในสถานประกอบการ	<u>ประเมินจาก</u> 1) ผลคะแนน Peer Evaluation จากการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่มีลักษณะแบบโครงการหรือกิจกรรมกลุ่มหรือรายวิชาภาคปฏิบัติ 2) ประเมินจากแบบทดสอบ การสอบปลายภาค 3) ความคิดเห็นจากสถานประกอบการต่อผลการปฏิบัติงานของนักศึกษาระหว่างการฝึกสหกิจศึกษา
MLO 2.2 ดำเนินการธุรกิจร้านอาหารโดยใช้แนวคิดความเป็นผู้ประกอบการเพื่อการเติบโตทางธุรกิจอย่างยั่งยืน	1) เน้นการเรียนการสอนที่เป็น Active Learning ในรายวิชาต่าง ๆ หรือ Work Integrated Learning: WIL	<u>ประเมินจาก</u> 1) ผลคะแนน Peer Evaluation จากการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่มีลักษณะแบบ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs)	กลยุทธ์ / วิธีการสอน	กลยุทธ์ / วิธีการวัดและการประเมินผล
Operate a restaurant business using an entrepreneurial mindset for sustainable business growth.	2) จัดการเรียนการสอนให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริง โดยวิทยากรหรือศิษย์เก่าที่มีความเชี่ยวชาญหรือมีประสบการณ์ตรง 3) จัดให้มีรายวิชาโครงการ/ การฝึกสหกิจศึกษาในสถานประกอบการ	โครงการหรือกิจกรรมกลุ่มหรือรายวิชาภาคปฏิบัติ 2) ประเมินจากแบบทดสอบ การสอบปลายภาค 3) ความคิดเห็นจากสถานประกอบการต่อผลการปฏิบัติงานของนักศึกษาระหว่างการฝึกสหกิจศึกษา

5. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs) สู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

I หมายถึง Introductory

R หมายถึง Reinforce

M หมายถึง Mastery

รายวิชา / ชุดวิชา และ หน่วยกิต		ชั้นปี ที่	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs)						ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับวิชาเอก (MLOs)			
			PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	MLO 1.1	MLO 1.2	MLO 2.1	MLO 2.2
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป												
xxx-xxx	GE1 ภาษาและการสื่อสาร	1		I								
xxx-xxx	GE2 การพัฒนาความคิด การคิดเชิงตรรกะและตัวเลข การคิดเชิงระบบ	1, 3						I	I			
xxx-xxx	GE3 การคิดแบบผู้ประกอบการ	3			I							
xxx-xxx	GE4 การใช้เทคโนโลยีดิจิทัล	1				I						
xxx-xxx	GE5 สุขภาวะองค์รวม	1						I	I			
xxx-xxx	GE6 จิตสำนึกและการพัฒนาที่ยั่งยืน	1						R	I			
xxx-xxx	GE7 การปรับตัวให้เข้ากับพลวัตของโลก	1						I	I			
xxx-xxx	รายวิชาเลือกหมวดศึกษาทั่วไป	1-2		I	I			I				
หมวดวิชาเฉพาะ												
1) กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ												
801-108	เศรษฐศาสตร์เพื่อธุรกิจ 3((3)-0-6) Economics for Business	1			I				I			
801-109	ดิจิทัลเทคโนโลยีเพื่อประยุกต์ใช้ทางธุรกิจ 3((2)-2-5)	1					R	I				

รายวิชา / ชุดวิชา และ หน่วยกิต		ชั้นปี ที่	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs)						ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับวิชาเอก (MLOs)			
			PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	MLO 1.1	MLO 1.2	MLO 2.1	MLO 2.2
	Digital Technology for Business Application											
801-222	ชุดวิชาการเงินการบัญชีทางธุรกิจ 5((4)-2-9) Module: Business Finance and Accounting	2			R	I						
801-223	ชุดวิชาการตลาดและความเข้าใจลูกค้าเชิงลึกในพลวัตโลก 5((4)-2-9) Module: Marketing and Consumer Insights in a Dynamic World	2			R	I		I				
801-320	ชุดวิชาภาวะผู้นำและการจัดการบุคลากรในบริบทโลก 5((4)-2-9) Module: Leadership and People Management in a Global Context	3			R		R	R				
801-321	วิจัยและนวัตกรรมเพื่อการโรงแรมและการท่องเที่ยว 3((3)-0-6) Research and Innovation for Hotel and Tourism	3			R	R	M					

รายวิชา / ชุติวิชา และ หน่วยกิต		ชั้นปี ที่	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs)						ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับวิชาเอก (MLOs)			
			PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	MLO 1.1	MLO 1.2	MLO 2.1	MLO 2.2
2) กลุ่มวิชาเฉพาะ												
2.1) วิชาเฉพาะบังคับ												
2.1.1) กลุ่มวิชาการจัดการการโรงแรม												
802-110	การโรงแรมและการท่องเที่ยวเบื้องต้น 2((2)-0-4) Introduction to Hotel and Tourism	1	I				I	I				
802-111	การครัวเบื้องต้น 2((1)-2-3) Basic Culinary	1	I				I					
802-112	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม 2((2)-0-4) Food and Beverage Service	1	I		I		I					
802-113	การบริการแบบไทย 2((2)-0-4) Thai Hospitality	1	I					I				
802-114	ชุติวิชาการดำเนินงานแผนกห้องพักรัสำหรับ โรงแรม 5((4)-2-9) Module: Room Division for Hotel Operations	1	I	I			I					
802-115	ธุรกิจอีเว้นท์และไมซ์ 2((2)-0-4) Event and MICE Business	1	I		I			I				
802-116	การจัดการธุรกิจเชิงสุขภาพเบื้องต้น 2((2)-0-4) Fundamentals for Health and Wellness Business	1	I		I		I					

รายวิชา / ชุติวิชา และ หน่วยกิต		ชั้นปี ที่	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs)						ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับวิชาเอก (MLOs)			
			PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	MLO 1.1	MLO 1.2	MLO 2.1	MLO 2.2
818-322	การจัดการคุณภาพการบริการและการตรวจประเมิน 2((2)-0-4) Service Quality Management and Auditing	3	R		I		R	I				
2.2) วิชาเฉพาะเลือก												
2.2.1) กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ												
2.2.1.1) กลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ												
812-111	ภาษาอังกฤษเพื่อการสนทนาสำหรับการบริการและการท่องเที่ยว 3((3)-0-6) Conversational English for Hospitality and Tourism	2	I	R								
812-312	ภาษาอังกฤษเชิงวิชาการสำหรับอ่านและเขียน 3((3)-0-6) Academic English for Reading and Writing	2		R		I						
812-316	เตรียมความพร้อมสำหรับการสอบโทอิค 3((3)-0-6) TOEIC Preparation	3		R								
812-412	ภาษาอังกฤษธุรกิจขั้นสูง 3((3)-0-6) Advanced Business English	3		M	I							

รายวิชา / ชุดวิชา และ หน่วยกิต		ชั้นปี ที่	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs)						ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับวิชาเอก (MLOs)			
			PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	MLO 1.1	MLO 1.2	MLO 2.1	MLO 2.2
2.2.1.2) กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศอื่น ๆ												
ภาษาจีน (Chinese Language)												
812-201	การสนทนาภาษาจีนเพื่อให้บริการและการท่องเที่ยว 3((3)-0-6) Chinese Conversation for Hospitality and Tourism	2	I	I								
812-202	ภาษาจีนสำหรับการสื่อสารธุรกิจ 3((3)-0-6) Chinese for Business Communication	2		R	I							
ภาษามลายู (Malay Language)												
812-212	การสนทนาภาษามลายูเพื่อให้บริการและการท่องเที่ยว 3((3)-0-6) Malay Conversation for Hospitality and Tourism	2	I	I								
812-213	ภาษามลายูสำหรับการสื่อสารธุรกิจ 3((3)-0-6) Malay for Business Communication	2		R	I							
ภาษาอินโดนีเซีย (Indonesian Language)												
812-214	การสนทนาภาษาอินโดนีเซียเพื่อให้บริการและการท่องเที่ยว 3((3)-0-6) Indonesian Conversation for Hospitality and Tourism	2	I	I								

รายวิชา / ชุติวิชา และ หน่วยกิต		ชั้นปี ที่	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs)						ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับวิชาเอก (MLOs)			
			PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	MLO 1.1	MLO 1.2	MLO 2.1	MLO 2.2
812-215	ภาษาอินโดนีเซียสำหรับการสื่อสารธุรกิจ 3((3)-0-6) Indonesian for Business Communication	2		R	I							
2.3) กลุ่มวิชาเอก												
2.3.1) กลุ่มวิชาเอกบังคับ การจัดการเชิงกลยุทธ์การโรงแรมและอีเว้นท์ (Strategic Hotel and Event Management)												
818-202	การวางแผนจัดการงานอีเว้นท์เชิงสังคมและ งานแต่ง 3((3)-0-6) Social Events and Wedding Planning	2			R				R	I		
818-308	การจัดการยอดขายและรายได้ 3((3)-0-6) Sales and Revenue Management	3			R	I		I	R			
818-317	การจัดการกลยุทธ์และการบริหารเพื่อความ ยั่งยืนสำหรับอุตสาหกรรมโรงแรมนานาชาติ 3((3)-0-6) Strategic Management and Sustainability for International Hotel Business	3			R		M	R	R			
818-318	ชุติวิชาการจัดการสิ่งอำนวยความสะดวก สำหรับโรงแรมและสถานที่เพื่องานอีเว้นท์ 5((2)-4-9) Module: Facility Management for Hotels and Event Venues	3			R			I	R			

รายวิชา / ชุติวิชา และ หน่วยกิต		ชั้นปี ที่	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs)						ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับวิชาเอก (MLOs)			
			PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	MLO 1.1	MLO 1.2	MLO 2.1	MLO 2.2
818-319	ชุติวิชาโครงการจัดการงานอีเว้นท์และ นวัตกรรม Module: Event Operations and Innovation Project	4			M	M		R		M		
818-324	การตลาดดิจิทัลและสื่อสังคมสำหรับธุรกิจ โรงแรมและอีเว้นท์ 2((2)-0-4) Social Media and Digital Marketing for Hotels and Events	4			R	R			M			
2.3.2) กลุ่มวิชาเอกบังคับ การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร (Gastronomic and Restaurant Entrepreneurship)												
818-205	ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่มและการผสม 3((2-2-5) Knowledge of Beverage and Mixology	2	R				I				I	I
818-325	ชุติวิชาการดำเนินงานบริการอาหารและ เครื่องดื่ม 5((3)-4-8) Module: Food and Beverage Operations	3	R								R	
818-326	ชุติวิชาการประกอบอาหารนานาชาติและ หลักการโภชนาการ 5((2-4-9) Module: International Culinary and Nutrition	3	R				I				R	
818-327	ชุติวิชาโครงการการเป็นผู้ประกอบการ ร้านอาหาร 5((4)-2-9)	4			M	M		I			M	M

รายวิชา / ชุดวิชา และ หน่วยกิต		ชั้นปี ที่	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs)						ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับวิชาเอก (MLOs)			
			PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	MLO 1.1	MLO 1.2	MLO 2.1	MLO 2.2
	Module: Restaurant Entrepreneurship Project											
818-328	อาหารภูเก็ตแบบสร้างสรรค์ 3((2)-2-5) Creative Phuket Gastronomy	4			R	I					R	
2.3.3) กลุ่มวิชาเอกเลือก												
802-405	ธุรกิจบริการและการท่องเที่ยวระหว่างประเทศ 3((3)-0-6) International Business in Hospitality and Tourism	3			R			R	R			
802-406	การเงินระหว่างประเทศ 3((3)-0-6) International Finance	3			R							
802-407	ธุรกิจระหว่างประเทศ 3((3)-0-6) International Business	3			R		I		R			
802-408	เศรษฐศาสตร์ระหว่างประเทศ 3((3)-0-6) International Economics	3			R		I					
803-304	ธุรกิจการท่องเที่ยวสตาร์ทอัพและการเป็นผู้ประกอบการ 3((3)-0-6) Tourism Business Entrepreneurship and Start-ups	3			R	I			R			

รายวิชา / ชุดวิชา และ หน่วยกิต		ชั้นปี ที่	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs)						ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับวิชาเอก (MLOs)			
			PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	MLO 1.1	MLO 1.2	MLO 2.1	MLO 2.2
812-501	ภาษาอังกฤษสำหรับการบริการและการ ท่องเที่ยวชั้นกลาง 3((3)-0-6) Intermediate English for Hospitality and Tourism	3		R								
812-502	การสนทนาภาษาอังกฤษขั้นสูง 3((3)-0-6) Advanced Conversational English	3		M								
818-209	พฤติกรรมนักท่องเที่ยวชาวจีน 3((3)-0-6) Chinese Tourist Behaviors	2		I				I	I		I	
818-210	พฤติกรรมนักท่องเที่ยวอาเซียน 3((3)-0-6) ASEAN Tourist Behaviors	2		I				I	I		I	
818-305	อาหารเรียกน้ำย่อย และของหวาน 3((2)-3-4) Appetizers and Desserts	3	R								R	
818-321	การจัดการที่พักและอสังหาริมทรัพย์ทางเลือก 3((3)-0-6) Alternative Lodging and Property Management	3			R	I			R		R	
818-329	ผู้ประกอบการและการจัดการการบริการสำหรับ ธุรกิจผู้สูงอายุ 3((3)-0-6) Entrepreneurship and Hospitality and Tourism Operations for Aging Business	3			R	I			R		R	

รายวิชา / ชุดวิชา และ หน่วยกิต		ชั้นปี ที่	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs)						ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับวิชาเอก (MLOs)			
			PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	MLO 1.1	MLO 1.2	MLO 2.1	MLO 2.2
818-334	การออกแบบและจัดการประสบการณ์อีเว้นท์ เชิงสร้างสรรค์และนวัตกรรม 3((3)-0-6) Creative Event Experience and Innovative Design Management	3			R	I				R		
818-335	การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจร้านกาแฟขนาด ย่อม 3((3)-0-6) Entrepreneurship for Cafe Start-ups	3			R	I					R	
818-336	สัมมนาประเด็นร่วมสมัยด้านธุรกิจโรงแรม นานาชาติและอีเว้นท์ 3((3)-0-6) Colloquium in International Hotel and Event Management	3			R	I			R			
818-337	สัมมนาประเด็นร่วมสมัยด้านวิทยาการอาหาร และธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม 3((3)-0-6) Colloquium in Gastronomy and Restaurant Management	3			R	I					R	
819-333	การจัดการความเสี่ยงและวิกฤตด้านการบริการ และการท่องเที่ยว 3((3)-0-6) Risk and Crisis Management in Hospitality and Tourism	3			R	I		R	R		R	
819-337	การจัดการท่องเที่ยวเรือสำราญ 3((3)-0-6)	3			R	I			I			

รายวิชา / ชุดวิชา และ หน่วยกิต		ชั้นปี ที่	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs)						ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับวิชาเอก (MLOs)			
			PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	MLO 1.1	MLO 1.2	MLO 2.1	MLO 2.2
	Cruise Tourism Management											
หมวดฝึกปฏิบัติงานและสหกิจศึกษา												
818-250	การฝึกปฏิบัติงาน 6(0-36-0) Practical Training	2	R	R				I		R		R
818-344	การเตรียมสหกิจศึกษา 1(0-3-0) Co-operative Education Preparation	3	I			I		R				
818-451	สหกิจศึกษา 6(0-36-0) Co-operative Studies	4	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M
818-452	โครงการแลกเปลี่ยนกับสถาบันการศึกษาใน ต่างประเทศ 6(0-36-0) Study Abroad Program	4	M	M	M	M	M	M				

6. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกงาน หรือสหกิจศึกษา) (ถ้ามี)

6.1 ช่วงเวลา

เป็นไปตามแผนการศึกษาและขึ้นอยู่กับดุลยพินิจของคณะกรรมการประจำคณะการบริการและการท่องเที่ยว

6.2 การเตรียมการ

หลักสูตรมีการเตรียมการให้นักศึกษาตั้งแต่ก่อนฝึกประสบการณ์ เช่น จัดรายวิชาหรือกิจกรรมเตรียมความพร้อม จัดการอาจารย์ที่ปรึกษา มีการกำหนดการให้คำแนะนำหรือดูแลหรือแก้ปัญหาในเรื่องต่าง ๆ เป็นต้น พอสังเขปดังนี้

- 6.2.1 มีหน่วยงานรับผิดชอบทางด้านฝึกปฏิบัติงานและสหกิจศึกษา
- 6.2.2 จัดให้มีรายวิชาเตรียมสหกิจศึกษา
- 6.2.3 จัดให้มีรายวิชาการฝึกปฏิบัติงาน และรายวิชาสหกิจศึกษาในสถานประกอบการ
- 6.2.4 ระหว่างสหกิจศึกษา
- 6.2.5 หลังเสร็จสิ้นสหกิจศึกษา
- 6.2.6 จัดให้มีคณาจารย์ที่ปรึกษา/นิเทศนักศึกษาที่ออกฝึกปฏิบัติงาน

6.3 การประเมินผล

ประเมินจาก

- 6.3.1 กิจกรรมเตรียมความพร้อมและกิจกรรมเตรียมสหกิจศึกษา
- 6.3.2 อาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจศึกษา
- 6.3.3 ความคิดเห็นจากสถานประกอบการต่อผลการปฏิบัติงานของนักศึกษาระหว่างการฝึกสหกิจศึกษา
- 6.3.4 การติดตามผลจากผู้ใช้บัณฑิตในสถานประกอบการ

7. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงงาน หรือ งานวิจัย (ถ้ามี)

7.1 ช่วงเวลา

เป็นไปตามโครงสร้างของรายวิชาและขึ้นอยู่กับดุลยพินิจของคณะกรรมการประจำคณะการบริการและการท่องเที่ยว

7.2 การเตรียมการ

หลักสูตรมีการเตรียมการให้นักศึกษาตั้งแต่ก่อนฝึกประสบการณ์ เช่น จัดรายวิชาหรือกิจกรรมเตรียมความพร้อม จัดการอาจารย์ที่ปรึกษา มีการกำหนดการให้คำแนะนำหรือดูแลหรือแก้ปัญหาในเรื่องต่าง ๆ เป็นต้น พอสังเขปดังนี้

- 7.2.1 ส่งเสริมและสนับสนุนให้นักศึกษาใช้ห้องฝึกปฏิบัติการของคณะฯ ในการฝึกทักษะของผู้ประกอบการผ่านรายวิชาโครงงาน

- 7.2.2 สนับสนุนให้นักศึกษาฝึกการเขียนโมเดลการจัดการธุรกิจโดยการประยุกต์ร่วมกับศาสตร์ในรายวิชาอื่น ๆ
- 7.2.3 จัดให้มีรายวิชาโครงการ/การฝึกสหกิจศึกษาในสถานประกอบการ
- 7.2.4 จัดให้มีการเรียนรู้จากกรณีศึกษา สถานการณ์จริงผ่านรายวิชาโครงการสำหรับนักศึกษาได้ลงมือปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนคิดวิเคราะห์ปัญหาและเสนอแนวทางการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์ โดยคำนึงถึงความรู้ทางทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง ประสบการณ์ในภาคปฏิบัติ และผลกระทบที่ตามมาจากการตัดสินใจทั้งในระดับบุคคลและกลุ่ม

7.3 การประเมินผล

หลักสูตรมีแบบประเมินผลการทำงานของนักศึกษา พอสังเขปดังนี้

- 7.3.1 สังเกตพฤติกรรมและการแสดงออกของนักศึกษาขณะทำกิจกรรมในชั้นเรียนและการดำเนินการโครงการ
- 7.3.2 ประเมินจากการเขียนรายงานหรือนำเสนอความก้าวหน้า การนำเสนอรายงานผลการวิเคราะห์ สังเคราะห์ จากกรณีตัวอย่างหรือโครงการ โดยการใช้แบบประเมินแบบ Rubric score
- 7.3.3 ประเมินจากแบบทดสอบ การสอบย่อยและการสอบปลายภาค

8. ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา

ชั้นปีที่	ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	MLO 1.1	MLO 1.2	MLO 2.1	MLO 2.2
1 Year of Fundamentals	อธิบายความสำคัญของอุตสาหกรรมโรงแรม บริการและการท่องเที่ยวในระดับชาติ และนานาชาติ องค์ประกอบและขอบเขตของ อุตสาหกรรมโรงแรม บริการและการท่องเที่ยว หลักมูลฐานกฎหมายว่าด้วยสัญญาและละเมิด จรรยาบรรณการท่องเที่ยวโลกซึ่งกำหนดโดย องค์การท่องเที่ยวโลกแห่งสหประชาชาติ	✓				✓					
	ปฏิบัติงานเบื้องต้นด้านอาหาร การบริการส่วน หอพักของโรงแรม	✓									
	สื่อสารด้วยภาษาอังกฤษในระดับพื้นฐานได้		✓								
กลุ่มวิชาเอกบังคับ การจัดการเชิงกลยุทธ์การโรงแรมและอีเวนต์ (Strategic Hotel and Event Management)											
2 Year of Professional	อธิบายหลักการและพื้นฐานในการจัดการการ บริการ รวมถึงความเป็นผู้นำและการบริหารคน การขายและการตลาด การเงิน			✓				✓	✓		
	ปฏิบัติทักษะวิชาชีพและการฝึกปฏิบัติในการ ทำงานในองค์กรในธุรกิจโรงแรมและอีเวนต์	✓				✓		✓	✓		
	สื่อสารด้วยภาษาอังกฤษในระดับกลาง (Intermediate) ได้		✓					✓	✓		
	สื่อสารภาษาต่างประเทศในชีวิตประจำวันได้		✓					✓	✓		

ชั้นปีที่	ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	MLO 1.1	MLO 1.2	MLO 2.1	MLO 2.2
3 Year of Leadership and Creativity	ปฏิบัติตามหลักการทางศีลธรรมและค่านิยมหลักของมหาวิทยาลัย “ขอให้ถือประโยชน์ของเพื่อนมนุษย์เป็นกิจที่หนึ่ง”					✓		✓	✓		
	ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและทักษะดิจิทัลในการรวบรวมและการตีความข้อมูลเพื่อการตัดสินใจทางธุรกิจและการออกแบบดิจิทัลเพื่อส่งเสริมผลิตภัณฑ์และการบริการ				✓			✓	✓		
	คิดวิเคราะห์อย่างเป็นกระบวนการ			✓				✓	✓		
	แสดงถึงภาวะความเป็นผู้นำ มีทักษะการแก้ไข้ปัญหา			✓			✓	✓	✓		
	นำเสนอแนวทางการด้านการตลาดประชาสัมพันธ์ที่เป็นประโยชน์ต่อธุรกิจโรงแรมและอีเว้นท์			✓				✓	✓		
	สื่อสารด้วยภาษาอังกฤษในระดับ Upper-Intermediate ได้		✓					✓	✓		
4 Year of Passion and Inspiration	อธิบายความสำคัญของความยืดหยุ่น การปรับตัว และหลักพื้นฐานการจัดการความยั่งยืนในการทำงานในองค์กรด้านการบริการทั้งในระดับประเทศและนานาชาติ						✓	✓	✓		
	ประยุกต์ความรู้ด้านการเป็นผู้ประกอบการ และการจัดการเชิงกลยุทธ์ในการพัฒนาโครงการทางธุรกิจ	✓		✓	✓			✓	✓		

ชั้นปีที่	ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	MLO 1.1	MLO 1.2	MLO 2.1	MLO 2.2
	สื่อสารด้วยภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร การเขียน การเจรจาต่อรองทางธุรกิจได้และทำงานร่วมกันในสังคมพหุวัฒนธรรม โดยมีทัศนคติในการทำงานเป็นทีมและการเรียนรู้ตลอดชีวิต		✓				✓	✓	✓		
	ปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่นในองค์กรในธุรกิจโรงแรมและอีเว้นท์	✓				✓	✓	✓	✓		
กลุ่มวิชาเอกบังคับ การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร (Gastronomic and Restaurant Entrepreneurship)											
2 Year of Professional	อธิบายหลักการและพื้นฐานในการจัดการการบริการ รวมถึงความเป็นผู้นำและการบริหารคน การขายและการตลาด การเงิน			✓						✓	✓
	ปฏิบัติทักษะวิชาชีพและการฝึกปฏิบัติในการทำงานในองค์กรในธุรกิจด้านอาหารและเครื่องดื่ม	✓				✓				✓	✓
	สื่อสารด้วยภาษาอังกฤษในระดับกลาง (Intermediate) ได้		✓							✓	✓
	สื่อสารภาษาต่างประเทศในชีวิตประจำวันได้		✓							✓	✓
3 Year of Leadership and Creativity	ปฏิบัติตามหลักการทางศีลธรรมและค่านิยมหลักของมหาวิทยาลัย “ขอให้ถือประโยชน์ของเพื่อนมนุษย์เป็นกิจที่หนึ่ง”					✓				✓	✓
	ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและทักษะดิจิทัลในการรวบรวมและการตีความข้อมูลเพื่อการ				✓					✓	✓

ชั้นปีที่	ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	MLO 1.1	MLO 1.2	MLO 2.1	MLO 2.2
	ตัดสินใจทางธุรกิจและการออกแบบดิจิทัลเพื่อส่งเสริมผลิตภัณฑ์และบริการ										
	คิดวิเคราะห์อย่างเป็นกระบวนการ			✓						✓	✓
	แสดงถึงภาวะความเป็นผู้นำ มีทักษะการแก้ไขปัญหา			✓			✓			✓	✓
	นำเสนอแนวทางการด้านการตลาดประชาสัมพันธ์ที่เป็นประโยชน์ต่อธุรกิจด้านอาหารและเครื่องดื่ม			✓						✓	✓
	สื่อสารด้วยภาษาอังกฤษในระดับ Upper-Intermediate ได้		✓							✓	✓
4 Year of Passion and Inspiration	อธิบายความสำคัญของความยืดหยุ่น การปรับตัว และหลักพื้นฐานการจัดการความยั่งยืนในการทำงานในองค์กรด้านการบริการทั้งในระดับประเทศและนานาชาติ						✓			✓	✓
	ประยุกต์ความรู้ด้านการเป็นผู้ประกอบการ และการจัดการเชิงกลยุทธ์ในการพัฒนาโครงการทางธุรกิจ	✓		✓	✓					✓	✓
	สื่อสารด้วยภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร การเขียน การเจรจาต่อรองทางธุรกิจได้และทำงานร่วมกันในสังคมพหุวัฒนธรรม โดยมีทัศนคติในการทำงานเป็นทีมและการเรียนรู้ตลอดชีวิต		✓				✓			✓	✓
	ปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่นในองค์กรในธุรกิจด้านอาหารและเครื่องดื่ม	✓				✓	✓			✓	✓

หมวดที่ 5 ความพร้อมและศักยภาพในการบริหารหลักสูตร

1. การบริหารทรัพยากร

1.1 การบริหารงบประมาณ

คณะ/หลักสูตรจัดสรรงบประมาณแผ่นดินและงบประมาณเงินรายได้เพื่อจัดซื้อตำรา สื่อการเรียนการสอน โสตทัศนูปกรณ์ และวัสดุครุภัณฑ์คอมพิวเตอร์อย่างเพียงพอเพื่อสนับสนุนการเรียนการสอนในชั้นเรียนและสร้างสภาพแวดล้อมให้เหมาะสมกับการเรียนรู้ด้วยตนเองของนักศึกษา

1.2 ทรัพยากรการเรียนการสอนที่มีอยู่เดิม

คณะ/หลักสูตรจัดสรรงบประมาณแผ่นดินและงบประมาณเงินรายได้เพื่อจัดซื้อตำรา สื่อการเรียนการสอน โสตทัศนูปกรณ์ และวัสดุครุภัณฑ์คอมพิวเตอร์อย่างเพียงพอ เพื่อสนับสนุนการเรียนการสอนในชั้นเรียนและสร้างสภาพแวดล้อมให้เหมาะสมกับการเรียนรู้ด้วยตนเองของนักศึกษา นอกจากนี้ คณะมีความพร้อมด้านหนังสือ ตำราและการสืบค้นผ่านฐานข้อมูลจากห้องสมุดวิทยาเขตภูเก็ตโดยจำแนกเป็น

- 1) หนังสือ/ตำรา และฐานข้อมูลออนไลน์
- 2) สื่อการเรียนรู้
- 3) ครุภัณฑ์
- 4) ห้องปฏิบัติการ Smart Classroom ห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์ ศูนย์การเรียนรู้และให้คำปรึกษาทางด้านภาษาอังกฤษ (Language Support Centre: LSC) ศูนย์ปฏิบัติการโรงแรมพีเอสยู ลอดจ์ ห้องปฏิบัติการการให้บริการในห้องพักอาหาร ห้องปฏิบัติการการบริการเครื่องดื่ม ห้องปฏิบัติการครัว ห้องปฏิบัติการเบเกอรี่ ห้องปฏิบัติการ Sweet Factory ห้องปฏิบัติการ Innovation room
- 5) ศูนย์ Research and Development Innovation Center (ASTRA) ห้องประชุมต่าง ๆ

1.3 การจัดหาทรัพยากรการเรียนการสอนเพิ่มเติม

- 1) มีคณะกรรมการวางแผน จัดหา และติดตามการใช้ทรัพยากรการเรียนการสอน
- 2) อาจารย์ผู้สอนและผู้เรียนเสนอรายชื่อหนังสือ สื่อ และตำรา ไปยังคณะกรรมการ
- 3) จัดสรรงบประมาณ
- 4) จัดระบบการใช้ทรัพยากรการเรียนการสอน
- 5) ประสานงานกับห้องสมุดวิทยาเขตภูเก็ตในการจัดซื้อหนังสือและตำราที่เกี่ยวข้อง เพื่อบริการให้อาจารย์และนักศึกษาได้ค้นคว้าและใช้ประกอบการเรียนการสอนในการประสานการจัดซื้อหนังสือนั้นอาจารย์ผู้สอน/อาจารย์พิเศษแต่ละรายวิชาจะมีส่วนร่วมในการเสนอแนะรายชื่อหนังสือ ตลอดจนสื่ออื่น ๆ ที่จำเป็น นอกจากนี้คณะได้จัดให้มีห้องปฏิบัติการและสื่อการสอนอื่นเพื่อใช้ประกอบการสอนของอาจารย์
- 6) จัดให้มีห้องปฏิบัติการต่าง ๆ เพื่อรองรับฝึกทักษะเสมือนจริงในรายวิชาและกิจกรรมเสริมสร้างการเรียนรู้แก่นักศึกษา

1.4 งบประมาณตามแผน

1.4.1 งบประมาณรายรับ (หน่วยบาท)

รายละเอียดรายรับ	ปีงบประมาณ				
	2568	2569	2570	2571	2572
ค่าบำรุงการศึกษา	-	-	-	-	-
ค่าลงทะเบียน	7,200,000	14,400,000	21,600,000	28,800,000	28,800,000
เงินอุดหนุนจากรัฐบาล					
รวมรายรับ	7,200,000	14,400,000	21,600,000	28,800,000	28,800,000

1.4.2 งบประมาณรายจ่าย (หน่วยบาท)

รายละเอียดรายจ่าย	ปีงบประมาณ				
	2568	2569	2570	2571	2572
ก. งบดำเนินงาน					
1. ค่าใช้จ่ายบุคลากร	3,397,400	3,533,200	3,674,500	3,821,400	3,974,200
2. ค่าใช้จ่ายดำเนินงาน(ไม่รวม 3)	340,000	363,800	389,200	416,400	445,500
3. ทุนการศึกษา	15,000	30,000	45,000	60,000	60,000
4. รายจ่ายระดับมหาวิทยาลัยฯ	1,098,750	2,040,000	3,060,000	4,080,000	4,080,000
รวม (ก)	4,851,150	5,967,000	7,168,700	8,377,800	8,559,700
ข. งบลงทุน					
1. ค่าครุภัณฑ์	250,000	300,000	350,000	400,000	400,000
รวม (ข)	250,000	300,000	350,000	400,000	400,000
ค. งบรายจ่ายอื่น					
1. รายจ่ายอื่น ๆ	1,000,000	1,000,000	1,000,000	1,000,000	1,000,000
รวม (ค)	1,000,000	1,000,000	1,000,000	1,000,000	1,000,000
รวม (ก)+(ข)+(ค)	6,101,150	7,267,000	8,518,700	9,777,800	9,959,700
จำนวนนักศึกษา	75	150	225	300	300
ค่าใช้จ่ายต่อคนต่อปี	81,348.67	48,446.67	37,860.89	32,592.67	33,199.00

2. ชื่อ สกุล เลขประจำตัวบัตรประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิของอาจารย์

2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรของกลุ่มวิชาเอก การจัดการเชิงกลยุทธ์การโรงแรมและอีเว้นท์ (Strategic Hotel and Event Management)

ที่	เลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่งทางวิชาการ	ชื่อ-สกุล	ระดับการศึกษา	วุฒิการศึกษาที่สำเร็จการศึกษาในแต่ละระดับ			
					ปีที่สำเร็จการศึกษา	ชื่อหลักสูตร	สาขาวิชา	ชื่อสถาบัน
1.	x-xxxx-xxxxx-xx-x	อาจารย์	นายกฤตภาส ขวัญยืน*	ปริญญาโท	2558	บธ.ม.	การจัดการการบริการและการท่องเที่ยว	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
				ปริญญาตรี	2552	บธ.บ.	การจัดการการบริการ	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
2.	x-xxxx-xxxxx-xx-x	อาจารย์	นายคณพศ กาลเนาวกุล*	ปริญญาโท	2560	บธ.ม.	การจัดการการบริการและการท่องเที่ยว	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
				ปริญญาตรี	2533	วศ.บ.	วิศวกรรมไฟฟ้า	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
3.	Passport No. xxxxxxxxx	อาจารย์	Mr. Kevin Fuchs*	ปริญญาโท	2563	M.Sc.	Information Systems	Linnaeus University, Sweden
				ปริญญาตรี	2562	B.B.A.	Marketing and Sales	Haaga-Helia University of Applied Sciences, Finland

*อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรของกลุ่มวิชาเอก การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร (Gastronomic and Restaurant Entrepreneurship)

ที่	เลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่งทางวิชาการ	ชื่อ- สกุล	ระดับการศึกษา	วุฒิการศึกษาที่สำเร็จการศึกษาในแต่ละระดับ			
					ปีที่สำเร็จการศึกษา	ชื่อหลักสูตร	สาขาวิชา	ชื่อสถาบัน
1.	x-xxxx-xxxxx-xx-x	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	นายชัยนันต์ ไชยเสน*	ปริญญาโท	2546	M.Sc.	Food Management	University of Surrey, U.K.
				ปริญญาตรี	2540	บธ.บ.	การจัดการโรงแรม	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
2.	x-xxxx-xxxxx-xx-x	อาจารย์	นางสาวปทุมมาลัย พัฒโร*	ปริญญาโท	2528	M.H.E.	Home Economics Education	University of the Philippines, Philippines
				ปริญญาตรี	2525	ศศ.บ.	บ้านและชุมชน	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
3.	Passport No. xxxxxxxxx	อาจารย์	Mr. Md Rabiul Karim*	ปริญญาเอก	2564	Ph.D.	Management	Universiti Utara Malaysia, Malaysia
				ปริญญาโท	2558	M.B.A.	Business Administration	University of Sunderland, U.K.
				ปริญญาตรี	2553	B.Sc.	International Tourism and Hospitality Management	University of Sunderland, U.K.

*อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

2.2 อาจารย์ประจำที่เป็นอาจารย์ผู้สอนในหลักสูตรนี้ (ถ้ามี)

ที่	เลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่งทางวิชาการ	ชื่อ-สกุล	ระดับการศึกษา	วุฒิการศึกษาที่สำเร็จการศึกษาในแต่ละระดับ			
					ปีที่สำเร็จการศึกษา	ชื่อหลักสูตร	สาขาวิชา	ชื่อสถาบัน
1	x-xxxx-xxxxx-xx-x	รองศาสตราจารย์	นางสาวกุลดา เพ็ชรวรรณ	ปริญญาเอก	2549	Ph.D.	Hospitality and Tourism Administration	Oklahoma State University, U.S.A.
				ปริญญาโท	2539	M.B.A.	Finance	The University of Tennessee, U.S.A.
				ปริญญาตรี	2536	วท.บ.	เศรษฐศาสตร์	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
2	x-xxxx-xxxxx-xx-x	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	นายกฤษณ์สินเจริญกุล	ปริญญาโท	2553	M.Prof. Acc.	Accounting	The Australian National University, Canberra, Australia
				ปริญญาโท	2551	M.Bus.	Business	The Australian National University, Canberra, Australia
				ปริญญาตรี	2549	วศ.บ.	วิศวกรรมโทรคมนาคม	มหาวิทยาลัยอัสสัมชัญ

ที่	เลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่งทางวิชาการ	ชื่อ-สกุล	ระดับการศึกษา	วุฒิการศึกษาที่สำเร็จการศึกษาในแต่ละระดับ			
					ปีที่สำเร็จการศึกษา	ชื่อหลักสูตร	สาขาวิชา	ชื่อสถาบัน
3	x-xxxx-xxxxx-xx-x	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	นายชยานนท์ ภูเจริญ	ปริญญาเอก	2558	ศ.ด.	เศรษฐศาสตร์	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
				ปริญญาโท	2547	ศศ.ม.	เศรษฐศาสตร์และการเงินระหว่างประเทศ	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
				ปริญญาตรี	2545	บธ.บ.	ธุรกิจระหว่างประเทศ	มหาวิทยาลัยอัสสัมชัญ
4	x-xxxx-xxxxx-xx-x	อาจารย์	นางสาวชัชวัล วงศ์วัฒนกิจ	ปริญญาเอก	2560	วท.ด.	การจัดการด้านโลจิสติกส์	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
				ปริญญาโท	2552	M.B.A.	Operations Management	University of Missouri (Saint Louis), U.S.A.
				ปริญญาตรี	2545	วศ.บ.	วิศวกรรมศาสตร์ (ไฟฟ้า)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
5	x-xxxx-xxxxx-xx-x	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	นางสาวตติยาพร จารุมณีรัตน์	ปริญญาเอก	2552	Ph.D.	Hospitality Management	University of Surrey, U.K.
				ปริญญาโท	2545	M.	Convention and Event Management	Southern Cross University, Australia
				ปริญญาตรี	2542	B.	Tourism	Monash University, Australia

ที่	เลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่งทางวิชาการ	ชื่อ-สกุล	ระดับการศึกษา	วุฒิการศึกษาที่สำเร็จการศึกษาในแต่ละระดับ			
					ปีที่สำเร็จการศึกษา	ชื่อหลักสูตร	สาขาวิชา	ชื่อสถาบัน
6	x-xxxx-xxxxx-xx-x	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	นางสาวณาริญา วีระกิจ	ปริญญาเอก	2550	Ph.D.	Hospitality Administration	Oklahoma State University, U.S.A.
				ปริญญาโท	2541	M.Sc.	International Hotel Management	University of Surrey, U.K.
				ปริญญาตรี	2537	บธ.บ.	การบัญชี	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
7	x-xxxx-xxxxx-xx-x	อาจารย์	นางสาวณิชาพัชร สังข์แก้ว	ปริญญาโท	2561	บธ.ม.	การจัดการการบริการและการท่องเที่ยว	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
				ปริญญาตรี	2559	วศ.บ.	วิศวกรรมอุตสาหการ	มหาวิทยาลัยศิลปากร
8	x-xxxx-xxxxx-xx-x	อาจารย์	นายปฐวี อินทร์สุวรรณโณ	ปริญญาโท	2556	M.A.	Management (International)	University of Northampton, U.K.
				ปริญญาตรี	2553	บธ.บ.	การจัดการการบริการ	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
9	x-xxxx-xxxxx-xx-x	รองศาสตราจารย์	นางสาวปรารณา กาลเนาวกุล	ปริญญาเอก	2542	Ph.D.	Mass Communications	University of Wisconsin-Madison, U.S.A.

ที่	เลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่งทางวิชาการ	ชื่อ-สกุล	ระดับการศึกษา	วุฒิการศึกษาที่สำเร็จการศึกษาในแต่ละระดับ			
					ปีที่สำเร็จการศึกษา	ชื่อหลักสูตร	สาขาวิชา	ชื่อสถาบัน
				ปริญญาโท	2531	อ.ม.	ภาษาอังกฤษ	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
				ปริญญาตรี	2526	ศศ.บ.	ภาษาอังกฤษ	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
10	x-xxxx-xxxxx-xx-x	อาจารย์	ว่าที่ร้อยตรีหญิง พริมาภรณ์ จินดาวัฒนพงศ์	ปริญญาตรี	2559	B.B.A.	การจัดการอุตสาหกรรม การท่องเที่ยว	มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์
11	x-xxxx-xxxxx-xx-x	อาจารย์	นางสาวพัชรพิมล อภิธรรมบัณฑิต	ปริญญาโท	2539	M.Com.	Hospitality Management Studies	The University of New South Wales, Australia
				ปริญญาตรี	2536	บธ.บ.	การตลาด	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
12	x-xxxx-xxxxx-xx-x	รอง ศาสตราจารย์	นายพรพิษณุ พรหมคิระพัลลภ	ปริญญาเอก	2552	Ph.D.	Hospitality Management	University of Surrey, U.K
				ปริญญาโท	2545	M.Bus.	International Hotel Management	University of Queensland, Australia
				ปริญญาตรี	2542	B.Bus.	Marketing and Economics	Monash University, Australia

ที่	เลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่งทางวิชาการ	ชื่อ-สกุล	ระดับการศึกษา	วุฒิการศึกษาที่สำเร็จการศึกษาในแต่ละระดับ			
					ปีที่สำเร็จการศึกษา	ชื่อหลักสูตร	สาขาวิชา	ชื่อสถาบัน
13	x-xxxx-xxxxx-xx-x	รองศาสตราจารย์	นายภาณุวัฒน์ ภัคดีอักษร	ปริญญาเอก	2552	Ph.D.	Tourism and Hospitality Management	Nottingham Trent University, U.K.
				ปริญญาโท	2543	M.Sc.	Tourism and Hospitality Education	Bournemouth University, U.K.
				ปริญญาตรี	2540	บธ.บ.	การจัดการโรงแรม	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
14	x-xxxx-xxxxx-xx-x	อาจารย์	นางสาวรพีพรรณ เจียมทวีบุญ	ปริญญาโท	2556	ศศ.ม.	การสอนภาษาอังกฤษเป็นภาษาต่างประเทศ	มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
				ปริญญาตรี	2544	ศศ.บ.	ภาษาอังกฤษ	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
15	Passport No. xxxxxxxxxx	อาจารย์	Mr. Ahmad Salman	ปริญญาเอก	2565	Ph.D.	Project Management	Universiti Sains Malaysia, Malaysia
				ปริญญาโท	2561	MS.PM.	Project Management	Comsats Institute of Information Technology, Pakistan

ที่	เลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่งทางวิชาการ	ชื่อ-สกุล	ระดับการศึกษา	วุฒิการศึกษาที่สำเร็จการศึกษาในแต่ละระดับ			
					ปีที่สำเร็จการศึกษา	ชื่อหลักสูตร	สาขาวิชา	ชื่อสถาบัน
				ปริญญาตรี	2554	B.B.A.	Management	National University of Computer and Emerging Sciences, Pakistan
16	Passport No. xxxxxxxxx	อาจารย์	Mr. Colin Martin Gallagher	ปริญญาตรี	2542	B.A.	Tourism and Planning	The University of Westminster, U.K.
17	x-xxxx-xxxx-xx-x	อาจารย์	Mr. Daniel Eason	ปริญญาโท	2565	บธ. ม.	การจัดการการบริการและการท่องเที่ยว	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
				ปริญญาตรี	2563	บธ.บ.	การจัดการการบริการ	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
18	Passport No. xxxxxxxxx	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Mr. Ilian Bontchev Assenov	ปริญญาเอก	2547	Ph.D.	Economics	Osaka University, Japan
				ปริญญาโท	2545	M.Phil.	Economics	Oxford University, U.K.
				ปริญญาตรี	2539	M.Sc.	International Business	University for National and World Economy, Bulgaria
19	Passport No. xxxxxxxxx	อาจารย์	Ms. Mehri Yasami	ปริญญาเอก	2561	Ph.D.	Tourism Management	University of Putra, Malaysia
				ปริญญาโท	2556	M.A.	Tourism Management	มหาวิทยาลัยอัสสัมชัญ

ที่	เลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่งทางวิชาการ	ชื่อ-สกุล	ระดับการศึกษา	วุฒิการศึกษาที่สำเร็จการศึกษาในแต่ละระดับ			
					ปีที่สำเร็จการศึกษา	ชื่อหลักสูตร	สาขาวิชา	ชื่อสถาบัน
				ปริญญาตรี	2546	B.A.	Midwifery Department of Nursing and Midwifery	Medical Science of Mazandaran University, Iran
20	Passport No. xxxxxxxxxx	อาจารย์	Mr. Mohsin Raza	ปริญญาเอก	2563	Ph.D.	Business Management: Marketing	Universiti Utara Malaysia, Malaysia
				ปริญญาโท	2558	M.B.A.	Business	The University of Lahore, Pakistan
				ปริญญาตรี	2554	B.Com	Business	University of Punjab, Pakistan
21	Passport No. xxxxxxxxxx	อาจารย์	Mr. Ramil Ravanes	ปริญญาเอก	2553	D.B.A.	Business Administration	Colegio de San Juan de Letran, Philippines
				ปริญญาโท	2545	M.B.A.	Business Administration	Colegio de San Juan de Letran, Philippines
				ปริญญาตรี	2530	B.Sc.	Business Administration	University of San Jose- Recoletos, Philippines

ที่	เลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่งทางวิชาการ	ชื่อ-สกุล	ระดับการศึกษา	วุฒิการศึกษาที่สำเร็จการศึกษาในแต่ละระดับ			
					ปีที่สำเร็จการศึกษา	ชื่อหลักสูตร	สาขาวิชา	ชื่อสถาบัน
22	Passport No. xxxxxxxxxx	อาจารย์	Ms. Rimsha Khalid	ปริญญาเอก	2565	Ph.D.	Management: Entrepreneurship	Limkokwing University of Creative Technology, Malaysia
				ปริญญาโท	2560	MS.Com	Commerce	University of Central Punjab, Pakistan
				ปริญญาโท	2557	M.Com	Accounting and Finance	University of Central Punjab, Pakistan
				ปริญญาตรี	2555	B.Com	Commerce	University of Punjab, Pakistan
23	Passport No. xxxxxxxxxx	อาจารย์	Mrs. Veronica A. Jamieson	ปริญญาโท	2555	M.B.A.	Business Administration	Royal Melbourne, Institute of Technology University (RMIT), Australia
				ปริญญาตรี	2550	B.Sc.	Computer Systems Engineering	De La Salle University, Manila (DLSU), Philippines

หมวดที่ 6 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

1. คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

- 1.1 เป็นไปตามประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565 “ข้อ 11 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษาหลักสูตรปริญญาตรี (4 ปี) จะต้องเป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า”
- 1.2 มีเกณฑ์คุณสมบัติเพิ่มเติม ได้แก่
 - 1.2.1 เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ว่าด้วยการศึกษาชั้นปริญญาตรีและการศึกษาตลอดชีวิต พ.ศ. 2563 หมวด 1 การรับบุคคลเข้าศึกษา ข้อ 7 คุณสมบัติของผู้มีสิทธิ์ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา โดยต้องสำเร็จการศึกษาชั้นสูงสุดของการศึกษาขั้นพื้นฐานหรือการศึกษาอื่นที่เทียบเท่า
 - 1.2.2 ผ่านการคัดเลือกภายใต้โครงการต่าง ๆ ซึ่งผ่านความเห็นชอบจากคณะกรรมการประจำคณะบริการและการท่องเที่ยว
 - 1.2.3 เป็นนักเรียนที่กำลังศึกษาอยู่ระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 สายสามัญ ในสถานศึกษาสังกัดสำนักงานและคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน สำนักบริหารงานคณะกรรมการส่งเสริมการศึกษาเอกชน โรงเรียนศึกษาสงเคราะห์ โรงเรียนที่สังกัดศูนย์การศึกษาพิเศษประจำจังหวัด และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ที่ตั้งอยู่ใน 14 จังหวัดภาคใต้
 - 1.2.4 เป็นผู้สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า หรือประกาศนียบัตรวิชาชีพ หรือประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง และมีคุณสมบัติอื่น ๆ ตามประกาศของมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

2. ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า

นักศึกษามีข้อจำกัดด้านทักษะเชิงตัวเลขและพื้นฐานภาษาอังกฤษค่อนข้างต่ำ

3. กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา / ข้อจำกัดของนักศึกษาในข้อ 2 ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า

- 3.1 จัดให้มีโครงการเตรียมความพร้อมก่อนเปิดภาคการศึกษาสำหรับนักศึกษาใหม่เป็นประจำทุกปีการศึกษา
- 3.2 มีการจัดการเรียนการสอนรายวิชาภาษาอังกฤษให้แก่นักศึกษา
- 3.3 มีการบริการให้คำปรึกษาและกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาทักษะด้านภาษาอังกฤษและทักษะเชิงตัวเลขแก่นักศึกษา
- 3.4 จัดให้มีสื่อการเรียนรู้เพื่อการศึกษาด้วยตนเองของนักศึกษา
- 3.5 นักศึกษาสามารถสอบวัดระดับความสามารถทางภาษาอังกฤษ (TOEIC) ภาคการศึกษาละ 1 ครั้ง เพื่อติดตามพัฒนาการทางด้านภาษาอังกฤษของนักศึกษา โดยคณะฯ จะเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย

3.6 มีบริการให้คำปรึกษาแก่นักศึกษาเกี่ยวกับการใช้ชีวิตและการปรับตัวสำหรับการเรียนในมหาวิทยาลัย (Mental Counseling Service)

4. แผนการรับนักศึกษาและจำนวนนักศึกษาที่คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา ในระยะ 5 ปี

จำนวนนักศึกษา	จำนวนนักศึกษาแต่ละปีการศึกษา				
	2568	2569	2570	2571	2572
ปีที่ 1	75	75	75	75	75
ปีที่ 2	-	75	75	75	75
ปีที่ 3	-	-	75	75	75
ปีที่ 4	-	-	-	75	75
รวม	75	150	225	300	300
จำนวนนักศึกษาที่คาดว่าจะจบ	-	-	-	75	75

หมวดที่ 7 การประเมินผลการเรียน และ เกณฑ์การสำเร็จการศึกษา

1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)

เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ว่าด้วยการศึกษาชั้นปริญญาตรีและการศึกษาตลอดชีวิต พ.ศ. 2563

2. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

- 1) เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ว่าด้วยการศึกษาชั้นปริญญาตรีและการศึกษาตลอดชีวิต พ.ศ. 2563 โดยต้องเรียนครบตามจำนวนหน่วยกิตที่กำหนดไว้ในหลักสูตร และต้องได้รับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 2.00 จากระบบ 8 ระดับคะแนน
- 2) เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ว่าด้วยการศึกษาชั้นปริญญาตรีและการศึกษาตลอดชีวิต พ.ศ. 2563 ข้อ 47 การเสนอชื่อเพื่อรับปริญญาและการอนุมัติให้ปริญญา ได้แก่ ได้ศึกษาและผ่านการวัดและประเมินผลรายวิชาต่าง ๆ ครบถ้วนตามหลักสูตรและข้อกำหนดของหลักสูตรที่จะรับปริญญา โดยหลักสูตร 4 ปี สำเร็จการศึกษาได้ไม่เกิน 6 ภาคการศึกษาปกติสำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา
- 3) เข้าร่วมกิจกรรมตามข้อกำหนดของมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
- 4) มีผลสอบผ่านแบบทดสอบมาตรฐานวัดระดับความสามารถทางภาษาอังกฤษ TOEIC อย่างน้อยที่ระดับ 630 คะแนน หรือแบบทดสอบมาตรฐานอื่นในระดับเดียวกัน หรือแบบทดสอบอื่น ๆ ที่เห็นชอบโดยคณะกรรมการประจำคณะ
- 5) ปฏิบัติตามประกาศของมหาวิทยาลัยที่อาจมีการประกาศเพิ่มเติมในภายหลัง

3. การอุทธรณ์ผลการเรียนของนักศึกษา

ให้มีการแต่งตั้งคณะกรรมการอุทธรณ์ที่มาจากคณะ อาจารย์จากสาขา/หลักสูตรที่เกี่ยวข้อง อาจารย์จากสาขา/หลักสูตรอื่น ๆ กองกิจการนักศึกษา นิติกรมมหาวิทยาลัย และตัวแทนองค์การนักศึกษาจำนวนไม่น้อยกว่า 5 คน แต่ไม่เกิน 7 คน ให้มีหน้าที่รับข้อร้องเรียน พิจารณาลั่นกรองข้อร้องเรียนและสรุปเรื่องข้อร้องเรียนและแจ้งผู้ที่เกี่ยวข้อง

ขั้นตอนการอุทธรณ์ของนักศึกษา มีดังนี้

- 1) นักศึกษาเขียนคำร้องขออุทธรณ์
- 2) ตรวจสอบคำอุทธรณ์และเอกสารประกอบคำอุทธรณ์
- 3) รวบรวมข้อมูล พิจารณา และวินิจฉัยผล
- 4) แจ้งผลการวินิจฉัยให้แก่ผู้อุทธรณ์ และผู้ที่เกี่ยวข้อง
- 5) ทำเอกสารบันทึกข้อความ หรือประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน เพื่อจะได้ปฏิบัติหรือแก้ไขปัญหาให้เป็นไปในแนวทางเดียวกันสำหรับข้อร้องเรียนที่มีลักษณะคล้ายหรือเหมือนกันที่อาจจะเกิดขึ้นในอนาคต

หมวดที่ 8 การประกันคุณภาพหลักสูตร

1. การจัดการคุณภาพหลักสูตร

หลักสูตรฯ มีแนวทางการวางแผน ควบคุม ประกันและปรับปรุงคุณภาพหลักสูตร ดังนี้

1.1) การวางแผนสร้าง/พัฒนาหลักสูตร: หลักสูตรฯ ได้สร้าง/พัฒนาหลักสูตรตามแนวทาง OBE โดยมีการแต่งตั้งผู้มีส่วนได้ส่วนเสียภายนอกเป็นกรรมการปรับปรุงหลักสูตรร่วมกับคณาจารย์ในหลักสูตร มีการสำรวจความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียครบทุกภาคส่วน และสอดคล้องตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565 ตลอดจนวิเคราะห์ผลการดำเนินงานของหลักสูตรฯ ที่ผ่านมา (ภาคผนวก ณ) โดยนำผลการวิเคราะห์มากำหนดเป็น PLOs ของหลักสูตร หลักสูตรฯ นำ PLOs มากำหนด A / S / K แล้วสร้างรายวิชา/ชุดวิชา ที่ตอบสนองต่อ A / S / K ที่สอดคล้องกับ PLOs ของหลักสูตร (ภาคผนวก ก-ค) และกำหนดโครงสร้างหลักสูตร ตลอดจนกำหนดกลยุทธ์การประเมินและกลยุทธ์การวัดประเมินผลเพื่อให้เป็นแนวทางแก่อาจารย์ผู้สอนในการจัดการเรียนการสอน และการประเมินผล (หมวด 4) นอกจากนี้ หลักสูตรฯ ยังมีการให้ผู้สอนต้องจัดทำแผนการสอนก่อนเปิดภาคการศึกษา เป็นต้น

1.2) การควบคุมคุณภาพหลักสูตร: หลักสูตรฯ กำหนดการวิธีการวัดคุณภาพหลักสูตรฯ ดังนี้

คุณภาพ	วิธีการวัด
ด้านเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร	ร้อยละเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่เป็นไปตามข้อกำหนด
ด้านการบริหารหลักสูตร	ผลประเมินตามเกณฑ์ที่ได้ตกลงกับทางมหาวิทยาลัยฯ เช่น AUN QA เป็นต้น ในระดับคะแนนที่รับได้ (acceptable)

หลักสูตรฯ ได้มีผู้เกี่ยวข้องกับการควบคุมคุณภาพหลักสูตรดังนี้

กรรมการวิชาการระดับมหาวิทยาลัยและคณะดูแลคุณภาพการจัดการเรียนการสอนของหลักสูตรในภาพรวม

คณะกรรมการบริหารหลักสูตรและผู้รับผิดชอบหลักสูตรทำหน้าที่พัฒนาและบริหารหลักสูตรร่วมกัน กำหนดแนวทางการจัดการเรียนรู้อรวมถึงการสร้างบรรยากาศเพื่อสนับสนุนการเรียนรู้ของผู้เรียน การติดตามประเมินผลหลักสูตร การปรับปรุงพัฒนาการดำเนินการอย่างต่อเนื่อง ภายใต้แนวทางการประกันคุณภาพตามเกณฑ์ AUN-QA เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565 และรายงานมหาวิทยาลัยทุกสิ้นปีการศึกษา

อาจารย์ผู้ประสานงานรายวิชา ทำหน้าที่ จัดทำ course specification วางแผนการจัดการเรียนการสอนร่วมกับอาจารย์ผู้สอน ดำเนินการจัดการเรียนการสอน และติดตามประเมินผลรายวิชาที่รับผิดชอบเป็นไปอย่างมีคุณภาพ

1.3) การประกันคุณภาพหลักสูตร: หลักสูตรกำหนดตัวชี้วัดและใช้เกณฑ์ประกันคุณภาพ เช่น AUN-QA ในการติดตามคุณภาพหลักสูตร ประจำปี (ข้อ 2) โดยตัวชี้วัดที่ไม่เป็นไปตามที่หลักสูตรกำหนด หรือ ผลประเมินตามเกณฑ์คุณภาพหลักสูตร ที่หลักสูตรกำหนดมีค่าต่ำกว่าข้อเป้าหมาย จะถูกนำมาปรับปรุงในข้อ 1.4

1.4) การพัฒนา / ปรับปรุงหลักสูตรประจำปี: กรรมการบริหารหลักสูตรฯ มีการประชุมเพื่อติดตามและปรับปรุงกระบวนการที่มีตัวชี้วัดที่ไม่เป็นไปตามเกณฑ์หรือค่าเป้าหมายที่กำหนดไว้ในข้อ 1.3 และติดตามการปรับปรุงในรอบการประเมินที่ผ่านมา

2. ตัวชี้วัดคุณภาพหลักสูตรฯ ด้านเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร ประจำปี

หลักสูตรฯ ได้มีการกำหนดตัวชี้วัดคุณภาพหลักสูตร ด้านเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร ประจำปี เพื่อใช้ในการกำกับและปรับปรุงคุณภาพหลักสูตร โดยมีตัวชี้วัด 7 ตัวชี้วัด ดังนี้

1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีการประชุมหลักสูตรเพื่อวางแผนติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร อย่างน้อย 2 ครั้งต่อปี โดยต้องบันทึกการประชุมทุกครั้ง
2. ร้อยละ 100 ของผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำ และอาจารย์ผู้สอนที่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565
3. ร้อยละ 100 ของรายวิชา / ชุดวิชาที่เปิดสอนมีรายละเอียดในระบบ course specification อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษา
4. ร้อยละ 100 ของรายวิชา / ชุดวิชาที่เปิดสอนมีการจัดทำรายงานผลการดำเนินการในระบบ course specification ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษา
5. ร้อยละ 100 ของรายวิชา / ชุดวิชาที่เปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษามีการพัฒนา/ปรับปรุง การจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอนหรือการประเมินผลการเรียนรู้จากผลการดำเนินงานที่รายงานในปีที่ผ่านมา
6. อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคนได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน
7. อาจารย์ประจำทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการและ / หรือวิชาชีพอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง

3. การบริหารความเสี่ยง

ด้านความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

หลักสูตรฯ ได้มีการสอบถามความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตในหลักสูตรทุกปี เพื่อติดตามความทันสมัยขององค์ความรู้หรือทักษะที่ผู้ใช้บัณฑิตต้องการ ในกรณีที่ผู้ใช้บัณฑิตต้องการองค์ความรู้ที่ทันสมัยหรือทักษะที่เพิ่มเติมจากที่ระบุไว้ในโครงสร้างหลักสูตร หลักสูตรมีแนวทาง ดังนี้

1. เพิ่มเติมเนื้อหาหรือทักษะที่ตอบสนองความต้องการของอุตสาหกรรมบริการและการท่องเที่ยวในรายวิชาที่เกี่ยวข้อง

2. จัดกิจกรรมเสริมหลักสูตรทั้งในและนอกห้องเรียนเพื่อให้นักศึกษามีองค์ความรู้และเพิ่มพูนทักษะที่จำเป็นทางด้านวิชาการและวิชาชีพ

ด้านผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา/ชุดวิชาและระดับหลักสูตร

หลักสูตรฯ ได้มีการกำหนดผลการเรียนรู้ระดับรายวิชา / ชุดวิชาและระดับชั้นปี เพื่อใช้ในการติดตามพัฒนาการของนักศึกษาในแต่ละรายวิชา/ชุดวิชาและระดับชั้นปี เพื่อให้มั่นใจว่านักศึกษามิได้บรรลุผลการเรียนรู้ที่หลักสูตรได้กำหนดไว้ตามระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด ในกรณีที่นักศึกษามีผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ไม่เป็นไปตามที่หลักสูตรกำหนด หลักสูตรมีแนวทาง ดังนี้

1. จัดกิจกรรมเสริมหลักสูตรเพื่อพัฒนาผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษาให้เป็นไปตามเกณฑ์ที่หลักสูตรกำหนด
2. สืบสวนการรับรู้และผลสัมฤทธิ์ของผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (Program Learning Outcome) ของนักศึกษาทุกชั้นปี เพื่อให้พัฒนา/ปรับปรุงกระบวนการจัดการเรียนการสอนของหลักสูตร

ด้านอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร/อาจารย์ประจำหลักสูตร

หลักสูตรฯ ได้มีการสำรวจผลงานของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตรทุกปี เพื่อให้เป็นไปตามเกณฑ์ที่กระทรวง อว. กำหนด โดยมีการประชุมของกรรมการบริหารหลักสูตรในการติดตามและหาแนวทางเพื่อให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตรมีผลงานเป็นไปตามเกณฑ์ ในกรณีที่ไม่สามารถหาอาจารย์ทำหน้าที่ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้ หลักสูตรมีแนวทางดังนี้

- 1.หารือกับคณะฯ เพื่อพิจารณาแต่งตั้งอาจารย์ประจำในสาขาวิชาใกล้เคียงมาเป็นผู้รับผิดชอบหลักสูตร
2. กำหนดให้อาจารย์ที่มีผลงานทางวิชาการอย่างต่อเนื่องมาทำหน้าที่ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
3. สนับสนุนให้อาจารย์มีเวลาในการทำผลงานทางวิชาการ
4. จัดหา Visiting Professor เพื่อเป็นที่ปรึกษาและถ่ายทอดองค์ความรู้แก่อาจารย์ในการทำวิจัยและผลงานทางวิชาการ
5. สนับสนุนให้อาจารย์เข้าสู่วงการพัฒนาสมรรถนะอาจารย์เพื่อขอตำแหน่งที่สูงขึ้น

ด้านจำนวนนักศึกษา

หลักสูตรฯ มีการประชาสัมพันธ์หลักสูตรฯ และเพิ่มช่องทางต่าง ๆ ในการรับนักศึกษา ในกรณีที่หลักสูตรมีนักศึกษาไม่เป็นไปตามแผนที่หลักสูตรกำหนด หลักสูตรมีแนวทาง

1. หลักสูตรฯ ดำเนินการประชาสัมพันธ์หลักสูตรอย่างต่อเนื่องในหลากหลายช่องทาง รวมถึงสื่อออนไลน์
2. หลักสูตรฯ ดำเนินการจัดกิจกรรม/โครงการพัฒนาทักษะทางด้านการบริการและการท่องเที่ยวแก่นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย เพื่อเปิดโอกาสให้นักเรียนจากโรงเรียน

ทั่วประเทศได้เรียนรู้นอกห้องเรียนในอุตสาหกรรมบริการและการท่องเที่ยว และสามารถนับเป็น Credit Bank ได้เมื่อเข้าสู่การเป็นนักศึกษาของคณะฯ

3. คณะฯ มีการจัดสรรทุนการศึกษาแก่นักศึกษา
4. คณะฯ มีการสำรวจความคาดหวังหรือความต้องการเรียนในหลักสูตรฯ ของนักเรียนก่อนเข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรี
5. คณะฯ สร้างความร่วมมือทางวิชาการกับมหาวิทยาลัยในต่างประเทศอย่างต่อเนื่อง เพื่อส่งเสริมให้นักศึกษาเข้าร่วมโครงการแลกเปลี่ยนในรูปแบบต่าง ๆ

หมวดที่ 9 ระบบและกลไกของการพัฒนาหลักสูตร

1. การพัฒนาหลักสูตรในภาพรวม

หลักสูตรฯ มีการแต่งตั้งกรรมการบริหารหลักสูตรฯ ที่มีคุณสมบัติเป็นไปตามประกาศฯ ของกระทรวง อว. โดยกรรมการทำหน้าที่ในการบริหารหลักสูตร การกำกับมาตรฐาน คุณภาพบัณฑิต ที่ทำให้เกิดการพัฒนาคุณภาพอย่างต่อเนื่องในด้านต่าง ๆ โดยใช้แนวทาง PDCA (Plan, Do, Check, Act) โดยทุกปีการศึกษา กรรมการบริหารหลักสูตรได้มีการติดตามพัฒนาการสมรรถนะของนักศึกษาในแต่ละชั้นปี เพื่อให้มั่นใจได้ว่าผู้เรียนสามารถบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ที่หลักสูตรได้วางไว้

นำผลประเมินจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทุกภาคส่วนมาปรับปรุงกระบวนการจัดการเรียนการสอนและการประเมินผล ตลอดจนโครงสร้างหลักสูตรและเนื้อหาสาระของรายวิชา

ทบทวนผลการดำเนินการและจัดทำรายงาน AUN-QA หรือดำเนินการตามเกณฑ์มาตรฐานอื่นที่มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ให้ความเห็นชอบ

ปรับปรุงหลักสูตรฯ ตามความเหมาะสมกับสถานการณ์ หรืออย่างน้อยต้องทุก ๆ 5 ปี โดยใช้กระบวนการออกแบบหลักสูตรตามแนวทาง OBE และมีผลลัพธ์การเรียนรู้ครอบคลุมมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565 หรือ ฉบับที่มีผลบังคับใช้ปัจจุบัน

หลักสูตรมีช่องทางการสื่อสารและเผยแพร่ให้ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียรับทราบผ่านช่องทางต่าง ๆ ดังนี้

- ช่องทาง Off-line ได้แก่
 - แผ่นพับประชาสัมพันธ์
 - ตลาดนัดหลักสูตรอุดมศึกษา (Higher Education Exhibition)
 - สัญจรประชาสัมพันธ์หลักสูตร (Education Road Shows)
 - การจัดอบรมเชิงปฏิบัติการ เช่น FHT Boot Camp, PSU Open House เป็นต้น
- ช่องทาง Online ได้แก่
 - Website ของคณะ
 - E-brochure
 - สื่อ online อื่น ๆ เช่น Facebook page, LINE official, TIKTOK, Instagram เป็นต้น

2. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

การเตรียมการในระดับมหาวิทยาลัย

- 1) อาจารย์ใหม่ทุกคนต้องเข้ารับการปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่
- 2) อาจารย์ใหม่ทุกคนต้องได้รับการฝึกอบรมตามโครงการสร้างสมรรถนะการสอนของอาจารย์มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

การเตรียมการในระดับคณะ

- 1) จัดอาจารย์ประจำ เพื่อเป็นพี่เลี้ยงให้กับอาจารย์ใหม่ทุกคนในภาคการศึกษาแรกที่เข้าปฏิบัติงาน
- 2) จัดเจ้าหน้าที่เพื่อให้คำแนะนำการใช้ระบบสารสนเทศต่าง ๆ สำหรับอาจารย์ใหม่ทุกคนทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ
- 3) สนับสนุนให้อาจารย์ใหม่ทุกคนเข้าร่วมการปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่ระดับมหาวิทยาลัย

3. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์

3.1 การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

การพัฒนาระดับมหาวิทยาลัย

- 1) จัดแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในหัวข้อต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น การจัดการเรียนการสอนรายวิชา พื้นฐาน การสร้างคู่มืออาชีพ การสอนแบบ active learning
- 2) มีโครงการพัฒนาสมรรถนะการสอนอาจารย์มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ซึ่งครอบคลุมทักษะการจัดการเรียนการสอนขั้นพื้นฐาน และขั้นสูง การผลิตสื่อการสอน รวมทั้งการวัดและการประเมินผล

การพัฒนาระดับคณะ

- 1) ประสานความร่วมมือในการจัดโครงการฝึกอบรม การประชุม สัมมนา เพื่อเพิ่มทักษะเชิงวิชาการในหัวข้อต่าง ๆ ทั้งภายในวิทยาเขต และระหว่างวิทยาเขต
- 2) ส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ในสาขาวิชาที่รับผิดชอบ ตลอดจนสร้างเสริมประสบการณ์เพื่อส่งเสริมการสอน และพัฒนาทักษะการสอนและการประเมินผลให้ทันสมัย และสามารถใช้เทคโนโลยีเพื่อสนับสนุนการจัดการเรียนการสอนอย่างมีประสิทธิภาพ
- 3) ส่งเสริมการจัดการเรียนการสอนที่มีการใช้เทคโนโลยีสนับสนุนการเรียนรู้ รวมถึงการสนับสนุนการจัดการเรียนการสอนที่เน้นการสร้างประสบการณ์ภาคปฏิบัติทั้งในและนอกห้องเรียน
- 4) ส่งเสริมให้อาจารย์จัดทำ/ปรับปรุงเอกสารประกอบการสอน/เอกสารคำสอน และสื่อการสอนออนไลน์

3.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่น ๆ

การพัฒนาในระดับมหาวิทยาลัย

- 1) มหาวิทยาลัยให้ทุนสนับสนุนการไปเข้าร่วมประชุมเพื่อเสนอผลงานทางวิชาการในต่างประเทศ
- 2) มหาวิทยาลัยมีโครงการพัฒนาผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอก โดยการให้ทุนสนับสนุนเงินค่าใช้จ่ายรายเดือนสำหรับผู้เข้าร่วมโครงการที่นำเสนอผลงานพัฒนาการเรียนการสอน และทำวิจัย

การพัฒนาระดับคณะ

- 1) ส่งเสริมการมีส่วนร่วมในกิจกรรมบริการวิชาการแก่ชุมชนที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาที่รับผิดชอบ
- 2) สนับสนุนงบประมาณให้อาจารย์ได้รับการพัฒนาทางวิชาการหรือวิชาชีพ
- 3) สนับสนุนอาจารย์ทุกคนเข้าร่วมกลุ่มวิจัยต่าง ๆ ของคณะและวิทยาเขต
- 4) จัดทุนสนับสนุนการทำวิจัยให้กับอาจารย์ รวมถึงมีการสำรวจความสนใจในการพัฒนาทักษะการทำวิจัยและการตีพิมพ์ เพื่อเป็นแนวทางในการจัดโครงการอบรมพัฒนาอาจารย์ของคณะอย่างต่อเนื่อง
- 5) ส่งเสริมการทำวิจัยเพื่อสร้างองค์ความรู้ เพื่อพัฒนาการเรียนการสอนให้ทันสมัย และเพิ่มพูนความเชี่ยวชาญในสาขาวิชาที่รับผิดชอบ
- 6) สนับสนุนอาจารย์ให้ตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานทางวิชาการในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง

4. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่บุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน (ถ้ามี)

การพัฒนาระดับคณะ / หลักสูตร

- 1) สนับสนุนให้บุคลากรเข้าสู่การพัฒนาสมรรถนะในตำแหน่งที่สูงขึ้น
- 2) ส่งเสริมให้บุคลากรเข้ารับการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อพัฒนางานและทักษะศักยภาพในด้านต่าง ๆ ที่สนับสนุนการเรียนการสอน
- 3) จัดให้มีสวัสดิการด้านต่าง ๆ แก่บุคลากรเพื่อสนับสนุนการเรียนการสอน

5. การจัดการข้อร้องเรียน

หลักสูตรฯ มีกระบวนการจัดการข้อร้องเรียน โดยมีกรรมการบริหารหลักสูตรทำหน้าที่เป็นกรรมการจัดการข้อร้องเรียน ซึ่งมีช่องทางการรับแจ้งข้อร้องเรียนผ่าน e-mail ของกรรมการบริหารหลักสูตรหรือประธานหลักสูตรหรือบันทึกข้อความ เป็นต้น โดยมีการดำเนินการดังนี้

- 1) รับข้อร้องเรียนผ่านช่องทางต่าง ๆ
- 2) พิจารณาข้อร้องเรียนว่ากรรมการบริหารหลักสูตรมีอำนาจในการแก้ไขหรือไม่
- 3) ในกรณีที่กรรมการบริหารหลักสูตรมีอำนาจในการแก้ไข กรรมการบริหารหลักสูตรแจ้งไปยังผู้ที่เกี่ยวข้องให้ดำเนินการแก้ไข แล้วแจ้งผลการแก้ไขให้ผู้ร้องเรียน
- 4) ในกรณีที่กรรมการบริหารหลักสูตรไม่มีอำนาจในการแก้ไข กรรมการบริหารหลักสูตรประสานกับผู้บริหารระดับคณะหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อให้พิจารณาแก้ไข แล้วแจ้งผลการแก้ไขให้ผู้ร้องเรียน

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก ตารางวิเคราะห์ความสอดคล้องของ PLOs กับวิสัยทัศน์ พันธกิจ คุณลักษณะของบัณฑิตและความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียของหลักสูตร	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	MLO 1.1	MLO 1.2	MLO 2.1	MLO 2.2
Vision (วิสัยทัศน์ระดับมหาวิทยาลัย)										
มหาวิทยาลัยแห่งคุณค่าเพื่อขับเคลื่อนการพัฒนาที่ยั่งยืนระดับแนวหน้าของโลก	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Vision (วิสัยทัศน์ระดับคณะ)										
เป็นคณะด้านการจัดการบริการและการท่องเที่ยวชั้นนำในภูมิภาคอาเซียนในปี 2570	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Mission (พันธกิจระดับมหาวิทยาลัย)										
1. สร้างความเป็นผู้นำทางวิชาการและนวัตกรรม โดยมีการวิจัยเป็นฐานเพื่อการพัฒนาภาคใต้และประเทศ เชื่อมโยงสู่สังคมและเครือข่ายสากล	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2. สร้างทรัพยากรมนุษย์ที่มีสมรรถนะทางวิชาการและวิชาชีพ ชื่อสัตย์ มีวินัย ใฝ่ปัญญา จิตสาธารณะ และมีทักษะในศตวรรษที่ 21 สามารถประยุกต์ความรู้บนพื้นฐานประสบการณ์จากการปฏิบัติ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
3. พัฒนามหาวิทยาลัยให้เป็นสังคมฐานความรู้บนพื้นฐานพหุวัฒนธรรม และหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง เพื่อพัฒนาสู่ความยั่งยืนและร่วมสร้างสังคมแห่งโอกาสและความเป็นธรรม	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Mission (พันธกิจระดับคณะ)										
ผลิตบัณฑิต สร้างสรรค์ผลงานวิจัย และให้บริการวิชาการด้านการจัดการบริการและการท่องเที่ยวที่มีความเป็นเลิศในระดับสากล และเป็นที่พักของชุมชน	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียของหลักสูตร	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	MLO 1.1	MLO 1.2	MLO 2.1	MLO 2.2
อัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัย / ผลการเรียนรู้ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไปของมหาวิทยาลัย (GE)										
อัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัย	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
I-WiSe (Integrity, Wisdom, Social engagement) ชื่อสัตย์สุจริต มีวินัย ใฝ่ปัญญา จิตสาธารณะ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
ผลการเรียนรู้ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไปของมหาวิทยาลัย (GE)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Stakeholder Need										
Stakeholder Need 1. องค์การการท่องเที่ยวโลก (World Tourism Organization – UNWTO)										
ปฏิบัติตามหลักจริยธรรมการท่องเที่ยวโดยองค์การการท่องเที่ยวโลก					✓	✓				
Stakeholder Need 2. ศิษย์ปัจจุบัน										
สามารถนำความรู้เชิงทฤษฎีไปปฏิบัติได้ในการทำงาน	✓						✓		✓	
ฝึกสร้างการทำงานภายใต้ความกดดัน	✓							✓		✓
มีการฝึกปฏิบัติงานควบคู่ไปกับเรียนภาคทฤษฎี	✓					✓	✓		✓	
มีฝึกปฏิบัติงานในองค์กรที่หลากหลายทั้งภายในและต่างประเทศ	✓					✓		✓		✓
มีประสบการณ์โครงการแลกเปลี่ยนในต่างประเทศ						✓				
มีเทคโนโลยีเพื่อสนับสนุนการเรียนรู้ที่ทันสมัย				✓						
มีการสร้างความร่วมมือกับอุตสาหกรรมในระดับชาติและนานาชาติ				✓						
กิจกรรมเสริมหลักสูตรที่เปิดโลกทัศน์ใหม่สำหรับผู้เรียน				✓		✓				
มีบรรยากาศและสภาพแวดล้อมการเรียนรู้ที่เป็นนานาชาติ						✓	✓		✓	
ทักษะด้านการคิดอย่างมีวิจารณญาณ และทักษะในการแก้ปัญหา						✓		✓		✓
ทักษะด้านความเข้าใจความต่างวัฒนธรรม						✓				
ทักษะด้านการสื่อสารสารสนเทศ และรู้เท่าทันสื่อ				✓						
ทักษะด้านคอมพิวเตอร์ และเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร				✓						

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียของหลักสูตร	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	MLO 1.1	MLO 1.2	MLO 2.1	MLO 2.2
Stakeholder Need 3. อาจารย์ผู้สอน										
มีแนวคิดความคิดเชิงสร้างสรรค์และนวัตกรรม				✓			✓		✓	
หลักการพื้นฐานทางธุรกิจ			✓							
พัฒนาตนเองตลอดชีวิต ใฝ่เรียนรู้ตลอดชีวิต						✓				
หลักการจัดการและการตลาด (พฤติกรรมผู้บริโภค)			✓				✓		✓	
มีทัศนคติที่ดีต่องานที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมโรงแรมและธุรกิจที่สัมพันธ์					✓	✓	✓	✓	✓	✓
สามารถสื่อสารภาษาอังกฤษได้ดี		✓								
มีทักษะหลากหลายด้าน					✓	✓				
มีทักษะการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า						✓				
สามารถใช้เทคโนโลยีในการบริหารจัดการได้				✓						
Stakeholder Need 4. หน่วยงานภาคเอกชนและตัวแทนสถานประกอบการ										
สามารถให้บริการ และมีความยืดหยุ่นในการแก้ปัญหา และสามารถต่อรองได้					✓	✓				
มีทักษะหลากหลายด้าน และควรมีศักยภาพพร้อมที่จะพัฒนางานด้านอื่น ๆ						✓				
พัฒนาตนเองตลอดชีวิต ใฝ่เรียนรู้ตลอดชีวิต						✓				
สามารถสื่อสารภาษาอังกฤษได้ดี		✓								
มีเจตคติที่ดีต่อการบริการและเข้าใจและปฏิบัติการบริการแบบไทย (Thai hospitality)	✓				✓	✓		✓		✓
สามารถใช้เทคโนโลยีเพื่อรวบรวมข้อมูลและวิเคราะห์เพื่อใช้ในการตัดสินใจเชิงธุรกิจ รวมถึง ทักษะทางด้าน Data Analysis และ Big Data				✓						

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียของหลักสูตร	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	MLO 1.1	MLO 1.2	MLO 2.1	MLO 2.2
สามารถใช้เทคโนโลยีเพื่อออกแบบสื่อการตลาด				✓			✓		✓	
เข้าใจหลักการบริหารบุคคล ภาวะการเป็นผู้นำ			✓							
เข้าใจหลักการตลาดในยุคดิจิทัล			✓	✓						
มีทักษะทางวิชาชีพและการฝึกปฏิบัติในการทำงานในองค์กรในธุรกิจ โรงแรมและอีเวนต์ หรือ ธุรกิจด้านอาหารและเครื่องดื่ม	✓						✓	✓	✓	✓
มีทักษะการปรับตัวและเตรียมพร้อมและยืดหยุ่นสำหรับการ เปลี่ยนแปลงตลอดเวลา						✓				
ความรู้และทักษะด้านการบริหาร ทักษะด้านการบริหารจัดการ บริหารต้นทุนและรายได้การเงิน บัญชี การเป็นผู้ประกอบการ			✓				✓		✓	
หลักการประกอบธุรกิจด้านต่าง ๆ เช่น ธุรกิจโรงแรม ร้านอาหาร และบริษัทจัดอีเวนต์			✓				✓		✓	
หลักพื้นฐานการจัดการความยั่งยืนในการทำงานในองค์กร						✓				
หลักการจรรยาบรรณทางวิชาชีพ					✓			✓		✓
Stakeholder Need 5. นายจ้าง										
สามารถให้บริการ และมีความยืดหยุ่นในการแก้ปัญหา และสามารถ ต่อรองได้					✓	✓				
มีทักษะหลากหลายด้าน และควรมีศักยภาพพร้อมที่จะพัฒนางาน ด้านอื่น ๆ						✓				
สามารถสื่อสารภาษาอังกฤษได้ดี										
สามารถใช้เทคโนโลยีเพื่อออกแบบสื่อการตลาด				✓			✓		✓	
เข้าใจหลักการบริหารบุคคล ภาวะการเป็นผู้นำ			✓							
เข้าใจหลักการตลาดในยุคดิจิทัล			✓	✓						

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียของหลักสูตร	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	MLO 1.1	MLO 1.2	MLO 2.1	MLO 2.2
มีทักษะทางวิชาชีพและการฝึกปฏิบัติในการทำงานในองค์กรในธุรกิจโรงแรมและอีเว้นท์ หรือ ธุรกิจด้านอาหารและเครื่องดื่ม	✓						✓	✓	✓	✓
มีทักษะการปรับตัวและเตรียมพร้อมและยืดหยุ่นสำหรับการเปลี่ยนแปลงตลอดเวลา						✓				
Stakeholder Need 6. ผู้เรียนในอนาคต (กลุ่มนักเรียนมัธยมศึกษาตอนปลายและวิทยาลัย)										
มีการฝึกงานได้ปฏิบัติงานจริง	✓							✓		✓
เป็นหลักสูตรนานาชาติ ใช้ภาษาอังกฤษในการจัดการเรียนการสอน		✓								
สามารถนำความรู้เชิงทฤษฎีไปปฏิบัติได้ในการทำงาน	✓							✓		✓
มีความยืดหยุ่นในการทำงาน						✓				
มีฝึกปฏิบัติงานในองค์กรที่หลากหลายทั้งภายในและต่างประเทศ	✓					✓				
เนื้อหาที่เรียนมีความทันต่อเหตุการณ์						✓				
เพิ่มพูนประสบการณ์ความเป็นนานาชาติทั้งในห้องเรียนและการแลกเปลี่ยนต่างประเทศ	✓					✓				
Stakeholder Need 7. ครูแนะแนว										
ทักษะในการบริหารจัดการธุรกิจ			✓							
สามารถใช้เทคโนโลยีเพื่อออกแบบสื่อการตลาด			✓	✓						
เป็นหลักสูตรนานาชาติ ใช้ภาษาอังกฤษในการจัดการเรียนการสอน		✓				✓				
เพิ่มพูนประสบการณ์ความเป็นนานาชาติทั้งในห้องเรียนและการแลกเปลี่ยนต่างประเทศ						✓				
สามารถเลือกเรียนรายวิชาได้อย่างอิสระมากขึ้น						✓	✓	✓	✓	✓

ภาคผนวก ข ตารางแสดงผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs) กับ Knowledge / Attitude / Skill

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs)	Knowledge (Cognitive)	Attitude (Affective)	Skill (Psychomotor)
PLO 1 ประยุกต์ความรู้และทักษะเพื่อการทำงานในองค์กรในธุรกิจโรงแรมและอีเวนต์ หรือ ธุรกิจด้านอาหารและเครื่องดื่ม Apply knowledge and practical skills to work in hotels and event organizers or food and beverage businesses.	K1 องค์ประกอบของอุตสาหกรรมบริการและการท่องเที่ยว Components of hospitality and tourism industry. K2 หลักการพื้นฐานการดำเนินการด้านอาหารและเครื่องดื่ม Fundamental food and beverage operations. K3 หลักการการดำเนินการองค์กรการโรงแรม Hotel operations and standard operations. K4 หลักพื้นฐานการจัดการงานอีเวนต์ Foundation of event operations. K5 แนวโน้มของภาคอุตสาหกรรมบริการและการท่องเที่ยว Trends in hospitality and tourism industry. K6 หลักการดำเนินการงานบริการส่วนห้องพักของโรงแรม Operations of room divisions in hotels. K7 การท่องเที่ยวเชิงสุขภาพและหลักการดำเนินการ Health and wellness tourism and operations.	A1 ความสำคัญของทัศนคติเชิงบวกในการทำงานในภาคการบริการ Importance of positive attitude towards working in hospitality operations. A2 มารยาทการตรงต่อเวลาและการมีระเบียบวินัยเมื่อทำงานร่วมกับผู้อื่น Manners, punctuality and disciplines when working with others.	S1 การปฏิบัติงานทั้งในภาคการบริการส่วนหน้าและส่วนหลังขององค์กร Performing services in hotels both back and front of house operations. S2 การปฏิบัติงานด้านการบริการในธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม Performing services in food and beverage operations. S3 การประกอบอาหารไทยและอาหารนานาชาติ Preparation of food and beverage both Thai and international cuisine. S4 การดำเนินและจัดการงานอีเวนต์ Planning and execution of events. S5 การประยุกต์ใช้ความรู้ด้านการบริการในการฝึกปฏิบัติงานและสหกิจศึกษาในองค์กร

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs)	Knowledge (Cognitive)	Attitude (Affective)	Skill (Psychomotor)
	K8 ประเด็นเกี่ยวกับความปลอดภัยและการป้องกันการสูญเสียในองค์กรด้านการบริการ Safety and security issues in hospitality operations. K9 การประยุกต์ใช้หลักการจัดซื้อ ควบคุม ต้นทุนและการวางแผนงบประมาณในองค์กรด้านการบริการ Implementation of procurement, cost control and budgeting techniques in hospitality operations. K10 หลักการออกแบบและบำรุงรักษาในองค์กรด้านการบริการ Aspects of facility design and maintenance in hospitality operations. K11 ประเภทของผลิตภัณฑ์ด้านอาหารและเครื่องดื่ม Different types of food and beverage products.		Practical training or co-operative studies by using fundamental hospitality knowledge.
PLO 2 สื่อสารภาษาอังกฤษและภาษาต่างประเทศเพื่อการทำงานในองค์กรการบริการระดับนานาชาติ Communicate in English and foreign languages for international hospitality organizations work.	K12 การสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในการทำงาน Communication in English for working. K13 การสื่อสารด้วยภาษาต่างประเทศเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	A3 การยอมรับข้อเสนอนะและความคิดเห็นที่หลากหลายในสังคม Respect to people with cultural differences. A4 วิธีการปรับตัวในการทำงานและใช้ชีวิตในสังคมที่มีความหลากหลาย	S6 การเขียนภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวันและเพื่อธุรกิจ Writing in English proficiently for daily and business communication.

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs)	Knowledge (Cognitive)	Attitude (Affective)	Skill (Psychomotor)
	Communication in foreign languages for daily use. K14 หลักการความหลากหลายด้านวัฒนธรรม Explanation of concepts of diversity in culture. K15 วิธีการจัดการข้อร้องเรียนของลูกค้า Ways of handling complaints.	ทางวัฒนธรรม Ways of adjusting to live and work in a diverse society.	S7 การนำเสนอด้วยภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวันและการทำงาน Presentation in English for daily and working.
PLO 3 พัฒนารูปแบบและแผนธุรกิจในอุตสาหกรรมบริการ Develop business models and plans in the hospitality industry.	K16 หลักการด้านเศรษฐศาสตร์และความสำคัญต่อธุรกิจ Economics concepts and their importance to business. K17 หลักการภาวะการเป็นผู้นำและการบริหารทรัพยากรบุคคล Principles of leadership and human resources management. K18 เทคนิคการขายและการตลาด Summary of sales and marketing techniques. K19 หลักการด้านการบัญชีการเงินและความสำคัญต่อธุรกิจ Accounting and finance concepts and their importance to business.	A5 บทบาทของภาวะการเป็นผู้นำ Roles of leadership. A6 การประเมินแนวโน้มและการเปลี่ยนแปลงในองค์กรการบริการ Recognition of trends and changes that can potentially affect hospitality operations. A7 หลักการขายและการตลาดสำหรับอุตสาหกรรมโรงแรม Awareness of appropriate sales and marketing plans for hotel operations. A8 ความคิดสร้างสรรค์ในสร้างไอเดียทางธุรกิจ Creativity in formulating new business ideas.	S8 การนำเสนอไอเดียทางธุรกิจ Presenting business ideas. S9 การนำเสนอแนวคิดนวัตกรรมด้านการบริการ Proposing innovative service ideas.

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs)	Knowledge (Cognitive)	Attitude (Affective)	Skill (Psychomotor)
	K20 การประยุกต์ใช้หลักการและทฤษฎีการจัดการเชิงกลยุทธ์เพื่อวางแผนธุรกิจในอนาคต Application of strategic management principles and techniques to plan future hospitality business. K21 การพัฒนาแนวคิดทางธุรกิจที่สามารถต่อยอดได้ Preparation of a hospitality business (model) plan for potential future start-up. K22 เทคนิคการประเมินความเป็นได้ทางธุรกิจ Business feasibility techniques. K23 เทคนิคการมองอนาคตสำหรับการวางแผนธุรกิจในอนาคต Foresight thinking techniques when identifying future business directions.	A9 การประเมินความต้องการของกลุ่มลูกค้าที่มีความหลากหลายด้านวัฒนธรรม Awareness of consumers' needs and demands from various cultural background.	
PLO 4 ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและทักษะดิจิทัลเพื่อการบริหารจัดการ การตัดสินใจและการสื่อสารทางการตลาด Apply information technology and digital literacy for management, decision-making and marketing for businesses.	K24 เครื่องมือด้านสารสนเทศสำหรับการรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูล Information technology tools for data collection and data analysis. K25 การตัดสินใจทางธุรกิจบนพื้นฐานของการวิเคราะห์ข้อมูล Business decisions by using data analytics.	A10 จรรยาบรรณด้านวิจัย Ethics in research. A11 วิธีการเก็บข้อมูลประเภทต่าง ๆ Recognition in different data collection methods.	S10 การรวบรวมข้อมูลทุติยภูมิเพื่อพัฒนาแนวคิดทางธุรกิจ Identification of secondary data to form business ideas. S11 การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อใช้ในการจัดทำรายงาน

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs)	Knowledge (Cognitive)	Attitude (Affective)	Skill (Psychomotor)
	K26 การพัฒนาสื่อการตลาดที่สร้างสรรค์ เพื่อใช้ในการประชาสัมพันธ์ของธุรกิจ Production of creative digital contents for promoting products and services by using information technology tools.		Preparing reports using information technology tools.
PLO 5 ปฏิบัติตามหลักจริยธรรมการ ท่องเที่ยวโดยองค์การการท่องเที่ยวโลก หลัก พื้นฐานการจัดการความยั่งยืน หลักการทาง ศีลธรรม และวัฒนธรรมขององค์กร “ขอให้ ถือประโยชน์ของเพื่อนมนุษย์เป็นกิจที่หนึ่ง” Demonstrate Global Code of Ethics by UNWTO, sustainability, moral principles and the University’s corporate culture of “For the benefits of mankind”.	K27 หลักจริยธรรมการท่องเที่ยวโดย องค์การการท่องเที่ยวโลก Concepts of Global Code of Ethics by UNWTO. K28 ผลกระทบของอุตสาหกรรม การท่องเที่ยว Impacts of the tourism industry to society. K29 กฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับ โรงแรมและองค์การด้านการท่องเที่ยว Laws and regulations relating to hotel and tourism operations.	A12 ความสำคัญของหลักจริยธรรม การท่องเที่ยวโดยองค์การ การท่องเที่ยวโลก Valuing of Global Code of Ethics by UNWTO. A13 ความตระหนักในหลักการของ “ขอให้ถือประโยชน์ของเพื่อนมนุษย์ เป็นกิจที่หนึ่ง” Moral principles and the University’s core values of “For the benefits of mankind”. A14 หลักการการจัดการอย่างยั่งยืน ในธุรกิจการโรงแรมและภาคการ บริการ Sustainability practices for hotel and hospitality organisations.	S12 การปฏิบัติตามหลักการของ “ขอให้ถือประโยชน์ของเพื่อน มนุษย์เป็นกิจที่หนึ่ง” Adoptation of ethics, moral principles and core values of “For the benefits of mankind”.

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs)	Knowledge (Cognitive)	Attitude (Affective)	Skill (Psychomotor)
PLO 6 ปรับตัวในการทำงานร่วมกับผู้อื่นเพื่อการทำงานในองค์กรการบริการระดับนานาชาติ Collaborates with others to work within an international hospitality organizations.	K30 การจัดการความเสี่ยงและการวางแผนงานฉุกเฉินในธุรกิจโรงแรม Risk management and contingency plans in hotel organizations. K31 หลักการการวางแผนดำเนินธุรกิจอย่างต่อเนื่อง Principles of business continuity plans.	A15 ความท้าทายด้านธุรกิจ Identification of potential business challenges. A16 การปรับตัวเมื่อทำงานในสถานการณ์ใหม่ Willingness to adjust when working in a new environment. A17 การทำงานภายใต้ความกดดัน Tolerance of working under pressure or unfamiliar situations. A18 การเปิดรับความคิดเห็นต่าง Acceptance of different ideas when dealing with conflict. A19 การทำงานเป็นทีม Team spirit	S13 ความยืดหยุ่นและความสามารถในการปรับตัว Flexibility and resilience. S14 การประยุกต์ใช้หลักการการเรียนรู้ตลอดชีวิต Engagement in activities that promote life-long learning.
กลุ่มวิชาเอกบังคับ การจัดการเชิงกลยุทธ์การโรงแรมและอีเวนต์			
MLO 1.1 พัฒนาแนวคิดเชิงกลยุทธ์การบริหารจัดการและการตลาดของธุรกิจโรงแรมและอีเวนต์ Develop strategic management and marketing ideas for hotel and event business.	K10 หลักการออกแบบและบำรุงรักษาในองค์กรด้านการบริการ Aspects of facility design and maintenance in hospitality operations. K18 เทคนิคการขายและการตลาด Summary of sales and marketing techniques.	A3 การยอมรับข้อเสนอแนะและความคิดเห็นที่หลากหลายในสังคม พหุวัฒนธรรม Respect to people with cultural differences. A6 การประเมินแนวโน้มและการเปลี่ยนแปลงในองค์กรการบริการ Recognition of trends and	S6 หลักการเขียนภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน และเพื่อธุรกิจ Writing in English proficiently for daily and business communication. S8 การนำเสนอไอเดียทางธุรกิจ Presenting business ideas.

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs)	Knowledge (Cognitive)	Attitude (Affective)	Skill (Psychomotor)
	K20 การประยุกต์ใช้หลักการและทฤษฎีการจัดการเชิงกลยุทธ์เพื่อวางแผนธุรกิจในอนาคต Application of strategic management principles and techniques to plan future hospitality business. K21 การพัฒนาแนวคิดทางธุรกิจที่สามารถต่อยอดได้ Preparation of a hospitality business (model) plan for potential future start-up. K26 การพัฒนาสื่อการตลาดที่สร้างสรรค์เพื่อใช้ในการประชาสัมพันธ์ของธุรกิจ Production of creative digital contents for promoting products and services by using information technology tools. K30 การจัดการความเสี่ยงและการวางแผนงานฉุกเฉินในธุรกิจโรงแรม Risk management and contingency plans in hotel organizations.	changes that can potentially affect hospitality operations. A7 หลักการขายและการตลาดสำหรับอุตสาหกรรมโรงแรม Awareness of appropriate sales and marketing plans for hotel operations. A9 การประเมินความต้องการของกลุ่มลูกค้าที่มีความหลากหลายด้านวัฒนธรรม Awareness of consumers' needs and demands from various cultural background. A12 ความสำคัญของหลักจริยธรรมการท่องเที่ยวโดยองค์กรการท่องเที่ยวโลก Valuing of Global Code of Ethics by UNWTO. A14 หลักการจัดการอย่างยั่งยืนในธุรกิจการโรงแรมและภาคการบริการ Sustainability practices	S9 การนำเสนอแนวคิดนวัตกรรมด้านการบริการ Proposing innovative service ideas. S13 ความยืดหยุ่นและความสามารถในการปรับตัว Flexibility and resilience.

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs)	Knowledge (Cognitive)	Attitude (Affective)	Skill (Psychomotor)
		for hotel and hospitality organisations.	
MLO 1.2 จัดงานการประชุมและกิจกรรมพิเศษอย่างสร้างสรรค์ ยึดหลักการพัฒนาอย่างยั่งยืน และสอดคล้องกับความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย Organize conferences and innovative events that align with sustainable development principles and cater to the needs of stakeholders.	K4 หลักพื้นฐานการจัดการงานอีเวนต์ Foundation of event operations. K5 แนวโน้มของภาคอุตสาหกรรมบริการและการท่องเที่ยว Trends in hospitality and tourism industry. K12 การสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในการทำงาน Communication in English for daily use and working. K19 หลักการด้านการบัญชีการเงินและความสำคัญต่อธุรกิจ Accounting and finance concepts and their importance to business K22 เทคนิคการประเมินความเป็นได้ทางธุรกิจ Business feasibility techniques K26 การพัฒนาสื่อการตลาดที่สร้างสรรค์เพื่อใช้ในการประชาสัมพันธ์ของธุรกิจ Production of creative digital contents for promoting products and services by using information technology tools.	A1 ความสำคัญของทัศนคติเชิงบวกในการทำงานในภาคบริการ Importance of positive attitude towards working in hospitality operations. A2 มารยาทการตรงต่อเวลาและการมีระเบียบวินัยเมื่อทำงานร่วมกับผู้อื่น Manners, punctuality and disciplines when working with others. A8 ความคิดสร้างสรรค์ในสร้างไอเดียทางธุรกิจ Creativity in formulating new business ideas. A16 การปรับตัวเมื่อทำงานในสถานการณ์ใหม่ Willingness to adjust when working in a new environment. A17 การทำงานภายใต้ความกดดัน Tolerance of working under pressure or unfamiliar situations.	S4 การดำเนินและจัดการงานอีเวนต์ Planning and execution of events. S7 การนำเสนอด้วยภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวันและการทำงาน Presentation in English for daily and working. S9 การนำเสนอแนวคิดนวัตกรรมด้านการบริการ Proposing innovative service ideas. S11 การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อใช้ในการจัดทำรายงาน Preparing reports using information technology tools.

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs)	Knowledge (Cognitive)	Attitude (Affective)	Skill (Psychomotor)
	K27 หลักจริยธรรมการท่องเที่ยวโดย องค์การการท่องเที่ยวโลก Concepts of Global Code of Ethics by UNWTO. K30 การจัดการความเสี่ยงและการ วางแผนงานฉุกเฉินในธุรกิจโรงแรม Risk management and contingency plans in hotel organizations.	A18 การเปิดรับความคิดต่าง Acceptance of different ideas when dealing with conflict. A19 การทำงานเป็นทีม Team spirit	
กลุ่มวิชาเอกบังคับ การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร			
MLO 2.1 จัดทำแผนธุรกิจร้านอาหาร Prepare a restaurant business plan.	K2 หลักการพื้นฐานการดำเนินการด้าน อาหารและเครื่องดื่ม Fundamental food and beverage operations. K5 แนวโน้มของภาคอุตสาหกรรมการ บริการและการท่องเที่ยว Trends in hospitality and tourism industry. K14 หลักการความหลากหลายด้าน วัฒนธรรม Explanation of concepts of diversity in culture. K18 เทคนิคการขายและการตลาด Summary of sales and marketing techniques. K19 หลักการด้านการบัญชีการเงินและ ความสำคัญต่อธุรกิจ Accounting and	A1 ความสำคัญของทัศนคติเชิงบวก ในการทำงานในภาคการบริการ Importance of positive attitude towards working in hospitality operations. A3 การยอมรับข้อเสนอแนะและ ความคิดเห็นที่หลากหลายในสังคม พหุวัฒนธรรม Respect to people with cultural differences. A6 การประเมินแนวโน้มและการ เปลี่ยนแปลงในองค์การบริการ Recognition of trends and changes that can potentially affect hospitality operations.	S8 การนำเสนอไอเดียทางธุรกิจ Presenting business ideas. S9 การนำเสนอแนวคิด นวัตกรรมด้านการบริการ Proposing innovative service ideas. S10 การรวบรวมข้อมูลทุติยภูมิ เพื่อพัฒนาแนวคิดทางธุรกิจ Identification of secondary data to form business ideas. S11 การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อใช้ในการจัดทำรายงาน Preparing reports using information technology tools.

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs)	Knowledge (Cognitive)	Attitude (Affective)	Skill (Psychomotor)
	finance concepts and their importance to business. K20 การประยุกต์ใช้หลักการและทฤษฎีการจัดการเชิงกลยุทธ์เพื่อวางแผนธุรกิจในอนาคต Application of strategic management principles and techniques to plan future hospitality business. K21 การพัฒนาแนวคิดทางธุรกิจที่สามารถต่อยอดได้ Preparation of a hospitality business (model) plan for potential future start-up. K22 เทคนิคการประเมินความเป็นได้ทางธุรกิจ Business feasibility techniques. K23 เทคนิคการมองอนาคตสำหรับการวางแผนธุรกิจในอนาคต Foresight thinking techniques when identifying future business directions.	A9 การประเมินความต้องการของกลุ่มลูกค้าที่มีความหลากหลายด้านวัฒนธรรม Awareness of consumers' needs and demands from various cultural background. A18 การเปิดรับความคิดต่าง Acceptance of different ideas when dealing with conflict. A19 การทำงานเป็นทีม Team spirit	
MLO 2.2 ดำเนินการธุรกิจร้านอาหารโดยใช้แนวคิดความเป็นผู้ประกอบการเพื่อการเติบโตทางธุรกิจอย่างยั่งยืน	K8 ประเด็นเกี่ยวกับความปลอดภัยและการป้องกันการสูญเสียในองค์กรด้านการบริการ Safety and security issues in hospitality operations.	A2 มารยาทการตรงต่อเวลาและการมีระเบียบวินัยเมื่อทำงานร่วมกับผู้อื่น Manners, punctuality and disciplines when working with others.	S2 การปฏิบัติงานด้านการบริการในธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม Performing services in food and beverage operations.

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs)	Knowledge (Cognitive)	Attitude (Affective)	Skill (Psychomotor)
Operate a restaurant business using an entrepreneurial mindset for sustainable business growth.	K9 การประยุกต์ใช้หลักการจัดซื้อ ควบคุมต้นทุนและการวางแผนงบประมาณในองค์กรด้านการบริการ Implementation of procurement, cost control and budgeting techniques in hospitality operations. K10 หลักการออกแบบและบำรุงรักษาในองค์กรด้านการบริการ Aspects of facility design and maintenance in hospitality operations. K11 ประเภทของผลิตภัณฑ์ด้านอาหารและเครื่องดื่ม Different types of food and beverage products. K15 วิธีการจัดการข้อร้องเรียนของลูกค้า Ways of handling complaints K17 หลักการภาวะการเป็นผู้นำและการบริหารทรัพยากรบุคคล Principles of leadership and human resources management. K24 เครื่องมือด้านสารสนเทศสำหรับการรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูล Information	A4 วิธีการปรับตัวในการทำงานและใช้ชีวิตในสังคมที่มีความหลากหลายทางวัฒนธรรม Ways of adjusting to live and work in a diverse society. A5 บทบาทของภาวะการเป็นผู้นำ Roles of leadership. A8 ความคิดสร้างสรรค์ในสร้างไอเดียทางธุรกิจ Creativity in formulating new business ideas. A14 หลักการการจัดการอย่างยั่งยืนในธุรกิจการโรงแรมและภาคการบริการ Sustainability practices for hotel and hospitality organisations. A15 ความท้าทายด้านธุรกิจ Identification of potential business challenges. A17 การทำงานภายใต้ความกดดัน Tolerance of working under pressure or unfamiliar situations.	S3 การประกอบอาหารไทยและอาหารนานาชาติ Preparation of food and beverage both Thai and international cuisine. S13 ความยืดหยุ่นและความสามารถในการปรับตัว Flexibility and resilience. S14 การประยุกต์ใช้หลักการการเรียนรู้ตลอดชีวิต Engagement in activities that promote life-long learning.

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs)	Knowledge (Cognitive)	Attitude (Affective)	Skill (Psychomotor)
	technology tools for data collection and data analysis. K25 การตัดสินใจทางธุรกิจบนพื้นฐานของการวิเคราะห์ข้อมูล Business decisions by using data analytics. K26 การพัฒนาสื่อการตลาดที่สร้างสรรค์เพื่อใช้ในการประชาสัมพันธ์ของธุรกิจ Production of creative digital contents for promoting products and services by using information technology tools.	A18 การเปิดรับความคิดต่าง Acceptance of different ideas when dealing with conflict. A19 การทำงานเป็นทีม Team spirit	

ภาคผนวก ค ตารางแสดงรายวิชากับ Knowledge / Attitude / Skill

รายวิชา / กลุ่มสาระ / ชุดวิชา (Module) (รหัสรายวิชา ชื่อรายวิชา จำนวนหน่วยกิต)			Knowledge / Attitude / Skill (ความรู้ ทักษะคต และทักษะที่พึงมี)
หมวดวิชาเฉพาะ			
1) กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ			
801-108	เศรษฐศาสตร์เพื่อธุรกิจ Economics for Business	3((3)-0-6)	K16 K28 A6 A15 S10 S11
801-109	ดิจิทัลเทคโนโลยีเพื่อประยุกต์ใช้ทางธุรกิจ Digital Technology for Business Application	3((2)-2-5)	K24 K25 K26 A8 S10 S11
801-222	ชุดวิชาการเงินการบัญชีทางธุรกิจ Module: Business Finance and Accounting	5((4)-2-9)	K9 K19 K25 A6 A15 S10 S11
801-223	ชุดวิชาการตลาดและความเข้าใจลูกค้าเชิงลึกในพลวัตโลก Module: Marketing and Consumer Insights in a Dynamic World	5((4)-2-9)	K18 K26 A6 A7 A8 A9 A12 S7 S8 S9
801-320	ชุดวิชาภาวะผู้นำและการจัดการบุคลากรในบริบทโลก Module: Leadership and People Management in a Global Context	5((4)-2-9)	K14 K17 A02 A03 A04 A05 A13 A16 A18 A19 S07 S11 S12 S13
801-321	วิจัยและนวัตกรรมเพื่อการโรงแรมและการท่องเที่ยว Research and Innovation for Hotel and Tourism	3((3)-0-6)	K5 K24 K27 A2 A6 A10 A11 A12 A15 A19 S6 S9 S10 S11 S13 S14
2) กลุ่มวิชาเฉพาะ			
2.1 วิชาเฉพาะบังคับ			
2.1.1 กลุ่มวิชาการจัดการการโรงแรม			
802-110	การโรงแรมและการท่องเที่ยวเบื้องต้น Introduction to Hotel and Tourism	2((2)-0-4)	K1 K27 A1 A2 S7
802-111	การครัวเบื้องต้น	2((1)-2-3)	K2 K8 K11 A1 A2 A17 A19 S3

รายวิชา / กลุ่มสาระ / ชุดวิชา (Module) (รหัสรายวิชา ชื่อรายวิชา จำนวนหน่วยกิต)			Knowledge / Attitude / Skill (ความรู้ ทักษะ และทักษะที่พึงมี)
	Basic Culinary		
802-112	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Service	2((2)-0-4)	K2 K8 K11 A1 A2 A6 A17 A19 S2
802-113	การบริการแบบไทย Thai Hospitality	2((2)-0-4)	K1 K14 A1 A2 A3 A4 S1
802-114	ชุดวิชาการดำเนินงานแผนกห้องพักรักษาสำหรับโรงแรม Module: Room Division for Hotel Operations	5((4)-2-9)	K3 K6 K8 K12 K15 A1 A2 A3 A16 A17 A19 S1
802-115	ธุรกิจอีเวนต์และไมซ์ Event and MICE Business	2((2)-0-4)	K4 K5 K30 A1 A2 A8 A14 A16 A17 A18 A19 S4
802-116	การจัดการธุรกิจเชิงสุขภาพเบื้องต้น Fundamentals for Health and Wellness Business	2((2)-0-4)	K7 A2 A14 S8
818-322	การจัดการคุณภาพการบริการและการตรวจประเมิน Service Quality Management and Auditing	2((2)-0-4)	K3 K15 K23 K30 K31 A6 A9 A14 S13
2.2 วิชาเฉพาะเลือก			
2.2.1 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ			
2.2.1.1 กลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ			
812-111	ภาษาอังกฤษเพื่อการสนทนาสำหรับการบริการและการท่องเที่ยว Conversational English for Hospitality and Tourism	3((3)-0-6)	K12 K15 A3 S7
812-312	ภาษาอังกฤษเชิงวิชาการสำหรับอ่านและเขียน Academic English for Reading and Writing	3((3)-0-6)	K12 A3 S6
812-316	เตรียมความพร้อมสำหรับการสอบโทอิค TOEIC Preparation	3((3)-0-6)	K12 K15 A4 S6 S7
812-412	ภาษาอังกฤษธุรกิจขั้นสูง	3((3)-0-6)	K12 K14 A4 S6

รายวิชา / กลุ่มสาระ / ชุดวิชา (Module) (รหัสรายวิชา ชื่อรายวิชา จำนวนหน่วยกิต)			Knowledge / Attitude / Skill (ความรู้ ทักษะ และทักษะที่พึงมี)
	Advanced Business English		
2.2.1.2) กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศอื่น ๆ			
ภาษาจีน (Chinese Language)			
812-201	การสนทนาภาษาจีนเพื่อให้บริการและการท่องเที่ยว Chinese Conversation for Hospitality and Tourism	3((3)-0-6)	K13 K15 A3 S7
812-202	ภาษาจีนสำหรับการสื่อสารธุรกิจ Chinese for Business Communication	3((3)-0-6)	K13 K14 A4 S6
ภาษามลายู (Malay Language)			
812-212	การสนทนาภาษามลายูเพื่อให้บริการและการท่องเที่ยว Malay Conversation for Hospitality and Tourism	3((3)-0-6)	K13 K15 A3 S7
812-213	ภาษามลายูสำหรับการสื่อสารธุรกิจ Malay for Business Communication	3((3)-0-6)	K13 K14 A4 S6
ภาษาอินโดนีเซีย (Indonesian Language)			
812-214	การสนทนาภาษาอินโดนีเซียเพื่อให้บริการและการท่องเที่ยว Indonesian Conversation for Hospitality and Tourism	3((3)-0-6)	K13 K15 A3 S7
812-215	ภาษาอินโดนีเซียสำหรับการสื่อสารธุรกิจ Indonesian for Business Communication	3((3)-0-6)	K13 K14 A4 S6
2.3 กลุ่มวิชาเอก			
2.3.1) กลุ่มวิชาเอกบังคับการจัดการเชิงกลยุทธ์การโรงแรมและอีเวนต์ (Strategic Hotel and Event Management)			
818-202	การวางแผนจัดการงานอีเวนต์เชิงสังคมและงานแต่ง Social Events and Wedding Planning	3((3)-0-6)	K12 K18 K26 K30 A2 A6 A8 A9 A14 A15 A16 A18 A19 S4 S7 S9

รายวิชา / กลุ่มสาระ / ชุดวิชา (Module) (รหัสรายวิชา ชื่อรายวิชา จำนวนหน่วยกิต)			Knowledge / Attitude / Skill (ความรู้ ทักษะ และทักษะที่พึงมี)
818-308	การจัดการยอดขายและรายได้ Sales and Revenue Management	3((3)-0-6)	K5 K12 K18 K25 K26 A2 A4 A6 A7 A8 A9 A15 A19 S7 S8 S9
818-317	การจัดการกลยุทธ์และการบริหารเพื่อความยั่งยืนสำหรับอุตสาหกรรม โรงแรมนานาชาติ Strategic Management and Sustainability for International Hotel Business	3((3)-0-6)	K20 K22 K23 K25 K30 K31 A6 A12 A14 A15 S7 S9 S10 S11 S13
818-318	ชุดวิชาการจัดการสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับโรงแรมและสถานที่เพื่องาน อีเวนต์ Module: Facility Management for Hotels and Event Venues	5((2)-4-9)	K8 K10 A1 A2 A14 A15 S7 S8 S13
818-319	ชุดวิชาโครงการจัดการงานอีเวนต์และนวัตกรรม Module: Event Operations and Innovation Project	5((4)-2-9)	K4 K8 K26 K30 A2 A6 A8 A9 A12 A14 A15 A16 A17 A18 A19 S4 S8 S9 S13
818-324	การตลาดดิจิทัลและสื่อสังคมสำหรับธุรกิจโรงแรมและอีเวนต์ Social Media and Digital Marketing for Hotels and Events	2((2)-0-4)	K5 K24 K26 A8 A15 A16 A18 S8 S14
2.3.2) กลุ่มวิชาเอกบังคับการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร (Gastronomic and Restaurant Entrepreneurship)			
818-205	ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่มและการผสม Knowledge of Beverage and Mixology	3((2)-2-5)	K2 K11 A1 A2 A9 S2
818-325	ชุดวิชาการดำเนินงานการบริการอาหารและเครื่องดื่ม Module: Food and Beverage Operations	5((3)-4-8)	K2 K9 K11 A2 A6 A14 S2 S8
818-326	ชุดวิชาการประกอบอาหารนานาชาติและหลักการโภชนาการ Module: International Culinary and Nutrition	5((2)-4-9)	K8 K11 A1 A2 A19 S3
818-327	ชุดวิชาโครงการการเป็นผู้ประกอบการร้านอาหาร Module: Restaurant Entrepreneurship Project	5((4)-2-9)	K5 K15 K18 K19 K20 K23 A2 A4 A5 A8 A12 A14 A18 A19 S2 S8 S9 S13
818-328	อาหารภูเก็ตแบบสร้างสรรค์	3((2)-2-5)	K2 K8 K11 A1 A2 A8 A17 A19 S3

รายวิชา / กลุ่มสาระ / ชุดวิชา (Module) (รหัสรายวิชา ชื่อรายวิชา จำนวนหน่วยกิต)			Knowledge / Attitude / Skill (ความรู้ ทักษะ และทักษะที่พึงมี)
	Creative Phuket Gastronomy		
2.3.3) วิชาเอกเลือก			
802-405	ธุรกิจบริการและการท่องเที่ยวระหว่างประเทศ International Business in Hospitality and Tourism	3((3)-0-6)	K9 K19 K25 A6 A15 S10 S11
802-406	การเงินระหว่างประเทศ International Finance	3((3)-0-6)	K9 K19 K25 A6 A15 S10 S11
802-407	ธุรกิจระหว่างประเทศ International Business	3((3)-0-6)	K16 K28 A6 A15 S10 S11
802-408	เศรษฐศาสตร์ระหว่างประเทศ International Economics	3((3)-0-6)	K16 K28 A6 A15 S10 S11
803-304	ธุรกิจการท่องเที่ยวสตาร์ทอัพและการเป็นผู้ประกอบการ Tourism Business Entrepreneurship and Start-ups	3((3)-0-6)	K21 K22 K25 A6 A8 A15 S8 S9
812-501	ภาษาอังกฤษสำหรับการบริการและการท่องเที่ยวขั้นกลาง Intermediate English for Hospitality and Tourism	3((3)-0-6)	K12 K14 K15 A3 A4 S6 S7
812-502	การสนทนาภาษาอังกฤษขั้นสูง Advanced Conversational English	3((3)-0-6)	K12 K14 K15 A3 A4 S6 S7
818-209	พฤติกรรมนักท่องเที่ยวชาวจีน Chinese Tourist Behaviors	3((3)-0-6)	K14 K15 K28 A1 A3 A4 A6 A9 S10 S13 S14
818-210	พฤติกรรมนักท่องเที่ยวอาเซียน ASEAN Tourist Behaviors	3((3)-0-6)	K14 K15 K28 A1 A3 A4 A6 A9 S10 S13 S14
818-305	อาหารเรียกน้ำย่อย และของหวาน Appetizers and Desserts	3((2)-3-4)	K2 K8 K11 A1 A2 A17 A19 S3

รายวิชา / กลุ่มสาระ / ชุดวิชา (Module) (รหัสรายวิชา ชื่อรายวิชา จำนวนหน่วยกิต)			Knowledge / Attitude / Skill (ความรู้ ทักษะ และทักษะที่พึงมี)
818-321	การจัดการที่พักและอสังหาริมทรัพย์ทางเลือก Alternative Lodging and Property Management	3((3)-0-6)	K3 K5 K6 K8 K22 A6 A7 A8 A9 S1 S8
818-329	การเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจบริการและการท่องเที่ยวสำหรับผู้สูงวัย Hospitality and Tourism Entrepreneurship for Aging Business	3((3)-0-6)	K3 K5 K6 K7 K8 K22 A6 A7 A8 A9 A12 S1 S8
818-334	การออกแบบและจัดการประสบการณ์อีเว้นท์เชิงสร้างสรรค์และนวัตกรรม Creative Event Experience and Innovative Design Management	3((3)-0-6)	K26 A6 A8 A15 A18 S4 S8 S9
818-335	การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจร้านกาแฟขนาดย่อม Entrepreneurship for Cafe Start-ups	3((3)-0-6)	K10 K11 K18 K19 K22 K29 A6 A7 A8 A9 S1 S8
818-336	สัมมนาประเด็นร่วมสมัยด้านธุรกิจโรงแรมนานาชาติและอีเว้นท์ Colloquium in International Hotel and Event Management	3((3)-0-6)	K5 K20 K23 K28 K30 K31 A6 A12 A14 A15 A16 S7 S9 S10 S11 S13 S14
818-337	สัมมนาประเด็นร่วมสมัยด้านวิทยาการอาหารและธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม Colloquium in Gastronomy and Restaurant Management	3((3)-0-6)	K5 K20 K23 K28 K30 K31 A6 A12 A14 A15 A16 S7 S9 S10 S11 S13 S14
819-333	การจัดการความเสี่ยงและวิกฤตด้านการบริการและการท่องเที่ยว Risk and Crisis Management in Hospitality and Tourism	3((3)-0-6)	K5 K30 K31 A15 A16 S13
819-337	การจัดการท่องเที่ยวเรือสำราญ Cruise Tourism Management	3((3)-0-6)	K5 K8 K29 K30 A4 A16 A17 A18 A19 S13
หมวดฝึกปฏิบัติงานและสหกิจศึกษา			
818-250	ฝึกปฏิบัติงาน Practical Training	6(0-36-0)	K12 K29 A01 A02 A03 A13 A16 A17 A18 S05 S07 S12 S13 S14
818-344	การเตรียมสหกิจศึกษา Co-operative Education Preparation	1(0-3-0)	K12 A01 A04 A2 A12 A13 A17 A18 S01 S02 S03 S05 S06 S12

รายวิชา / กลุ่มสาระ / ชุดวิชา (Module) (รหัสรายวิชา ชื่อรายวิชา จำนวนหน่วยกิต)			Knowledge / Attitude / Skill (ความรู้ ทักษะ และทักษะที่พึงมี)
818-451	สหกิจศึกษา Co-operative Studies	6(0-36-0)	K12 K15 K29 A02 A04 A13 A14 A16 A28 S05 S06 S07 S11 S12 S13 S14
818-452	โครงการแลกเปลี่ยนกับสถาบันการศึกษาในต่างประเทศ Study Abroad Program	6(0-36-0)	K1 K5 K12 K28 A4 A16 A17 A18 S6 S7 S13 S14

**ภาคผนวก ง แบบฟอร์มแสดงร้อยละของกระบวนการจัดการเรียนรู้ของแต่ละรายวิชาในหลักสูตรที่สะท้อนการจัดการเรียนรู้แบบเชิงรุก
(Active Learning)**

จำนวนรายวิชา (ทั้งหมดที่เปิดสอนในหลักสูตร) (นับรวมรายวิชา GE 12 รายวิชา)	73	รายวิชา	
จำนวนรายวิชาที่จัดการเรียนรู้แบบเชิงรุก (active learning)	73	รายวิชา	คิดเป็นร้อยละ 100 ของรายวิชาในหลักสูตร
จำนวนรายวิชาที่ไม่ได้จัดการเรียนรู้แบบเชิงรุก (active learning)	0	รายวิชา	คิดเป็นร้อยละ 0 ของรายวิชาในหลักสูตร
สรุปจำนวนรายวิชาที่เปิดสอนโดยคณะ ที่จัดการเรียนรู้แบบเชิงรุก (active learning)	68	รายวิชา	

รหัสรายวิชา / ชื่อรายวิชา / หน่วยกิต	ร้อยละของกระบวนการจัดการเรียนรู้แบบเชิงรุก (active learning) และการจัดการเรียนรู้แบบทฤษฎี							ไม่ได้จัด การเรียนรู้แบบเชิงรุก (ระบุเหตุผล)
	ร้อยละของวิธีการจัดการเรียนรู้แบบเชิงรุก					ระบุร้อยละ ของ การจัดการ เรียนรู้ แบบ ทฤษฎี	รวม ร้อยละ 100	
	project based learning	problem based learning	แบบเน้นทักษะกระบวนการคิด เช่น case based, team based, scenario based		social engagement			
			(ระบุวิธีการจัดการเรียนรู้)	ร้อยละ				
หมวดวิชาเฉพาะ								
1) กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ								
801-108 เศรษฐศาสตร์เพื่อธุรกิจ 3((3)-0-6) Economics for Business	-	20	Activity Based, Case Based, Scenario Based	30	-	50	100	-
801-109 ดิจิทัลเทคโนโลยีเพื่อประยุกต์ใช้ทางธุรกิจ 3((2)-2-5) Digital Technology for Business Application	-	-	Case Based, Team Based, Scenario Based	70	-	30	100	-
801-222 ชุดวิชาการเงินการบัญชีทางธุรกิจ 5((4)-2-9) Module: Business Finance and Accounting	-	-	Activity Based, Case Based	50	-	50	100	-

รหัสรายวิชา / ชื่อรายวิชา / หน่วยกิต	ร้อยละของกระบวนการจัดการเรียนรู้แบบเชิงรุก (active learning) และการจัดการเรียนรู้แบบทฤษฎี							ไม่ได้จัด การเรียนรู้แบบเชิงรุก (ระบุเหตุผล)
	ร้อยละของวิธีการจัดการเรียนรู้แบบเชิงรุก					ระบุร้อยละ ของ การจัดการ เรียนรู้ แบบ ทฤษฎี	รวม ร้อยละ 100	
	project based learning	problem based learning	แบบเน้นทักษะกระบวนการคิด เช่น case based, team based, scenario based		social engagement			
(ระบุวิธีการจัดการเรียนรู้)			ร้อยละ					
801-223 ชุดวิชาการตลาดและความเข้าใจลูกค้าเชิงลึกใน พลวัตโลก 5((4)-2-9) Module: Marketing and Consumer Insights in a Dynamic World	35	-	Case Based	15	-	50	100	-
801-320 ชุดวิชาภาวะผู้นำและการจัดการบุคลากรในบริบท โลก 5((4)-2-9) Module: Leadership and People Management in a Global Context	-	-	Case Based	50	-	50	100	-
801-321 วิจัยและนวัตกรรมเพื่อการโรงแรมและการ ท่องเที่ยว 3((3)-0-6) Research and Innovation for Hotel and Tourism	50	-	-	-	-	50	100	-
2) กลุ่มวิชาเฉพาะ								
2.1 วิชาเฉพาะบังคับ								
2.1.1 กลุ่มวิชาการจัดการการโรงแรม								
802-110 การโรงแรมและการท่องเที่ยวเบื้องต้น 2((2)-0-4) Introduction to Hotel and Tourism	20	-	Case Based	30	-	50	100	-

รหัสรายวิชา / ชื่อรายวิชา / หน่วยกิต	ร้อยละของกระบวนการจัดการเรียนรู้แบบเชิงรุก (active learning) และการจัดการเรียนรู้แบบทฤษฎี							ไม่ได้จัด การเรียนรู้แบบเชิงรุก (ระบุเหตุผล)	
	ร้อยละของวิธีการจัดการเรียนรู้แบบเชิงรุก					ระบุร้อยละ ของ การจัดการ เรียนรู้ แบบ ทฤษฎี	รวม ร้อยละ 100		
	project based learning	problem based learning	แบบเน้นทักษะกระบวนการคิด เช่น case based, team based, scenario based		social engagement				
(ระบุวิธีการจัดการเรียนรู้)			ร้อยละ						
802-111 การครัวเบื้องต้น Basic Culinary 2((1)-2-3)	-	-	Practical Based		70	-	30	100	-
802-112 การบริการอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Service 2((2)-0-4)	-	20	Team Based and Case Based		40	-	40	100	-
802-113 การบริการแบบไทย Thai Hospitality 2((2)-0-4)	30	-	Case Based		20	-	50	100	-
802-114 ชูติวิชาการดำเนินงานแผนกห้องพักรสำหรับโรงแรม 5((4)-2-9) Module: Room Division for Hotel Operations	10	-	Scenario Based		50	-	40	100	-
802-115 ธุรกิจอีเว้นท์และไมซ์ Event and MICE Business 2((2)-0-4)	30	-	Team Based		20	-	50	100	-
802-116 การจัดการธุรกิจเชิงสุขภาพเบื้องต้น Fundamentals for Health and Wellness Business 2((2)-0-4)	-	-	Case Based		40	-	60	100	-
818-322 การจัดการคุณภาพการบริการและการตรวจ ประเมิน 2((2)-0-4) Service Quality Management and Auditing	30	-	Case Based		20	-	50	100	-

รหัสรายวิชา / ชื่อรายวิชา / หน่วยกิต	ร้อยละของกระบวนการจัดการเรียนรู้แบบเชิงรุก (active learning) และการจัดการเรียนรู้แบบทฤษฎี							ไม่ได้จัด การเรียนรู้แบบเชิงรุก (ระบุเหตุผล)	
	ร้อยละของวิธีการจัดการเรียนรู้แบบเชิงรุก					ระบุร้อยละ ของ การจัดการ เรียนรู้ แบบ ทฤษฎี	รวม ร้อยละ 100		
	project based learning	problem based learning	แบบเน้นทักษะกระบวนการคิด เช่น case based, team based, scenario based		social engagement				
			(ระบุวิธีการจัดการเรียนรู้)	ร้อยละ					
2.2 วิชาเฉพาะเลือก									
2.2.1 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ									
2.2.1.1) กลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ									
812-111 ภาษาอังกฤษเพื่อการสนทนาสำหรับการบริการและการท่องเที่ยว 3((3)-0-6) Conversational English for Hospitality and Tourism	-	-	Activity Based (Listening, Reading, Writing and Communication)		50	-	50	100	-
812-312 ภาษาอังกฤษเชิงวิชาการสำหรับอ่านและเขียน 3((3)-0-6) Academic English for Reading and Writing	-	-	Activity Based (Listening, Reading, Writing and Communication)		50	-	50	100	-
812-316 เตรียมความพร้อมสำหรับการสอบโทอิค 3((3)-0-6) TOEIC Preparation	-	-	Activity Based (Listening, Reading, and Communication)		50	-	50	100	-
812-412 ภาษาอังกฤษธุรกิจขั้นสูง 3((3)-0-6) Advanced Business English	-	-	Activity Based (Listening, Reading, Writing and Communication)		50	-	50	100	-

รหัสรายวิชา / ชื่อรายวิชา / หน่วยกิต	ร้อยละของกระบวนการจัดการเรียนรู้แบบเชิงรุก (active learning) และการจัดการเรียนรู้แบบทฤษฎี							ไม่ได้จัด การเรียนรู้แบบเชิงรุก (ระบุเหตุผล)
	ร้อยละของวิธีการจัดการเรียนรู้แบบเชิงรุก					ระบุร้อยละ ของ การจัดการ เรียนรู้ แบบ ทฤษฎี	รวม ร้อยละ 100	
	project based learning	problem based learning	แบบเน้นทักษะกระบวนการคิด เช่น case based, team based, scenario based		social engagement			
			(ระบุวิธีการจัดการเรียนรู้)	ร้อยละ				
2.2.1.2) กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ								
ภาษาจีน (Chinese Language)								
812-201 การสนทนาภาษาจีนเพื่อการบริการและการท่องเที่ยว 3((3)-0-6) Chinese Conversation for Hospitality and Tourism	-	-	Activity Based (Listening, Reading, Writing and Communication)	50	-	50	100	-
812-202 ภาษาจีนสำหรับการสื่อสารธุรกิจ 3((3)-0-6) Chinese for Business Communication	-	-	Activity Based (Listening, Reading, Writing and Communication)	50	-	50	100	-
ภาษามลายู (Malay Language)								
812-212 การสนทนาภาษามลายูเพื่อการบริการและการท่องเที่ยว 3((3)-0-6) Malay Conversation for Hospitality and Tourism	-	-	Activity Based (Listening, Reading, Writing and Communication)	50	-	50	100	-
812-213 ภาษามลายูสำหรับการสื่อสารธุรกิจ 3((3)-0-6) Malay for Business Communication	-	-	Activity Based (Listening, Reading, Writing and Communication)	50	-	50	100	-

รหัสรายวิชา / ชื่อรายวิชา / หน่วยกิต	ร้อยละของกระบวนการจัดการเรียนรู้แบบเชิงรุก (active learning) และการจัดการเรียนรู้แบบทฤษฎี							ไม่ได้จัด การเรียนรู้แบบเชิงรุก (ระบุเหตุผล)	
	ร้อยละของวิธีการจัดการเรียนรู้แบบเชิงรุก					ระบุร้อยละ ของ การจัดการ เรียนรู้ แบบ ทฤษฎี	รวม ร้อยละ 100		
	project based learning	problem based learning	แบบเน้นทักษะกระบวนการคิด เช่น case based, team based, scenario based		social engagement				
			(ระบุวิธีการจัดการเรียนรู้)	ร้อยละ					
ภาษาอินโดนีเซีย (Indonesian Language)									
812-214 การสนทนาภาษาอินโดนีเซียเพื่อการบริการและ การท่องเที่ยว 3((3)-0-6) Indonesian Conversation for Hospitality and Tourism	-	-	Activity Based (Listening, Reading, Writing and Communication)		50	-	50	100	-
812-215 ภาษาอินโดนีเซียสำหรับการสื่อสารธุรกิจ 3((3)-0-6) Indonesian for Business Communication	-	-	Activity Based (Listening, Reading, Writing and Communication)		50	-	50	100	-
2.3 กลุ่มวิชาเอก									
2.3.1) กลุ่มวิชาเอกบังคับ การจัดการเชิงกลยุทธ์การโรงแรมและอีเวนต์ (Strategic Hotel and Event Management)									
818-202 การวางแผนจัดการงานอีเวนต์เชิงสังคมและงาน แต่งงาน 3((3)-0-6) Social Events and Wedding Planning	30	-	Team Based		30	-	40	100	-
818-308 การจัดการยอดขายและรายได้ 3((3)-0-6) Sales and Revenue Management	30	-	Case Based		20	-	50	100	-
818-317 การจัดการกลยุทธ์และการบริหารเพื่อความยั่งยืน สำหรับอุตสาหกรรมโรงแรมนานาชาติ 3((3)-0-6)	25	-	Case Based		25	-	50	100	-

รหัสรายวิชา / ชื่อรายวิชา / หน่วยกิต	ร้อยละของกระบวนการจัดการเรียนรู้แบบเชิงรุก (active learning) และการจัดการเรียนรู้แบบทฤษฎี							ไม่ได้จัด การเรียนรู้แบบเชิงรุก (ระบุเหตุผล)
	ร้อยละของวิธีการจัดการเรียนรู้แบบเชิงรุก					ระบุร้อยละ ของ การจัดการ เรียนรู้ แบบ ทฤษฎี	รวม ร้อยละ 100	
	project based learning	problem based learning	แบบเน้นทักษะกระบวนการคิด เช่น case based, team based, scenario based		social engagement			
			(ระบุวิธีการจัดการเรียนรู้)	ร้อยละ				
Strategic Management and Sustainability for International Hotel Business								
818-318 ชุดวิชาการจัดการสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับ โรงแรมและสถานที่เพื่องานอีเว้นท์ 5((2)-4-9) Module: Facility Management for Hotels and Event Venues	30	-	Case Based	20	-	50	100	-
818-319 ชุดวิชาโครงการงานจัดการงานอีเว้นท์และนวัตกรรม 5((4)-2-9) Module: Event Operations and Innovation Project	40	-	Team Based	30	-	30	100	-
818-324 การตลาดดิจิทัลและสื่อสังคมสำหรับธุรกิจโรงแรม และอีเว้นท์ 2((2)-0-4) Social Media and Digital Marketing for Hotels and Events	30	-	Case Based	20	-	50	100	
2.3.2) กลุ่มวิชาเอกบังคับ การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร (Gastronomic and Restaurant Entrepreneurship)								
818-205 ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่มและการผสม 3((2-2-5) Knowledge of Beverage and Mixology	-	-	Practical Based	60	-	40	100	-

รหัสรายวิชา / ชื่อรายวิชา / หน่วยกิต	ร้อยละของกระบวนการจัดการเรียนรู้แบบเชิงรุก (active learning) และการจัดการเรียนรู้แบบทฤษฎี							ไม่ได้จัด การเรียนรู้แบบเชิงรุก (ระบุเหตุผล)	
	ร้อยละของวิธีการจัดการเรียนรู้แบบเชิงรุก					ระบุร้อยละ ของ การจัดการ เรียนรู้ แบบ ทฤษฎี	รวม ร้อยละ 100		
	project based learning	problem based learning	แบบเน้นทักษะกระบวนการคิด เช่น case based, team based, scenario based		social engagement				
(ระบุวิธีการจัดการเรียนรู้)			ร้อยละ						
818-325 ชุดวิชาการดำเนินงานบริการอาหารและ เครื่องดื่ม 5((3)-4-8) Module: Food and Beverage Operations	-	30	Team and Case Based		40	-	30	100	-
818-326 ชุดวิชาการประกอบอาหารนานาชาติและหลักการ โภชนาการ 5((2-4-9) Module: International Culinary and Nutrition	-	-	Practical Based		70	-	30	100	
818-327 ชุดวิชาโครงการงานการเป็นผู้ประกอบการร้านอาหาร 5((4)-2-9) Module: Restaurant Entrepreneurship Project	70	-	Team Based		20	-	10	100	-
818-328 อาหารภูเก็ตแบบสร้างสรรค์ 3((2)-2-5) Creative Phuket Gastronomy	-	-	Practical Based		70	-	30	100	-
2.3.3) วิชาเอกเลือก									
802-405 ธุรกิจการบริการและการท่องเที่ยวระหว่างประเทศ 3((3)-0-6) International Business in Hospitality and Tourism	-	-	Activity Based (Workshop) and Case Based		50	-	50	100	-

รหัสรายวิชา / ชื่อรายวิชา / หน่วยกิต	ร้อยละของกระบวนการจัดการเรียนรู้แบบเชิงรุก (active learning) และการจัดการเรียนรู้แบบทฤษฎี							ไม่ได้จัด การเรียนรู้แบบเชิงรุก (ระบุเหตุผล)	
	ร้อยละของวิธีการจัดการเรียนรู้แบบเชิงรุก					ระบุร้อยละ ของ การจัดการ เรียนรู้ แบบ ทฤษฎี	รวม ร้อยละ 100		
	project based learning	problem based learning	แบบเน้นทักษะกระบวนการคิด เช่น case based, team based, scenario based	social engagement					
			(ระบุวิธีการจัดการเรียนรู้)	ร้อยละ					
802-406 การเงินระหว่างประเทศ International Finance 3((3)-0-6)	-	-	Activity Based (Workshop) and Case Based	50	-	50	100	-	
802-407 ธุรกิจระหว่างประเทศ International Business 3((3)-0-6)	-	-	Activity Based (Workshop) and Case Based	50	-	50	100	-	
802-408 เศรษฐศาสตร์ระหว่างประเทศ International Economics 3((3)-0-6)	-	-	Activity Based (Workshop) and Case Based	50	-	50	100	-	
803-304 ธุรกิจการท่องเที่ยวสตาาร์ทอัพและการเป็น ผู้ประกอบการ 3((3)-0-6) Tourism Business Entrepreneurship and Start-ups	30	-	Activity Based (Workshop), and Scenario Based	20		50	100		
812-501 ภาษาอังกฤษสำหรับการบริการและการท่องเที่ยว ชั้นกลาง 3((3)-0-6) Intermediate English for Hospitality and Tourism	-	-	Activity Based (Listening, Reading, Writing and Communication)	50	-	50	100	-	
812-502 การสนทนาภาษาอังกฤษขั้นสูง Advanced Conversational English 3((3)-0-6)	-	-	Activity Based (Listening, Reading, Writing and Communication)	50	-	50	100	-	
818-209 พฤติกรรมนักท่องเที่ยวชาวจีน 3((3)-0-6)	30	-	Case Based	20	-	50	100	-	

รหัสรายวิชา / ชื่อรายวิชา / หน่วยกิต	ร้อยละของกระบวนการจัดการเรียนรู้แบบเชิงรุก (active learning) และการจัดการเรียนรู้แบบทฤษฎี							ไม่ได้จัด การเรียนรู้แบบเชิงรุก (ระบุเหตุผล)
	ร้อยละของวิธีการจัดการเรียนรู้แบบเชิงรุก					ระบุร้อยละ ของ การจัดการ เรียนรู้ แบบ ทฤษฎี	รวม ร้อยละ 100	
	project based learning	problem based learning	แบบเน้นทักษะกระบวนการคิด เช่น case based, team based, scenario based		social engagement			
			(ระบุวิธีการจัดการเรียนรู้)	ร้อยละ				
Chinese Tourist Behaviors								
818-210 พฤติกรรมนักท่องเที่ยวอาเซียน 3((3)-0-6) ASEAN Tourist Behaviors	30	-	Case Based	20	-	50	100	-
818-305 อาหารเรียกน้ำย่อย และของหวาน 3((2)-3-4) Appetizers and Desserts	-	-	Practical Based	70	-	30	100	-
818-321 การจัดการที่พักและอสังหาริมทรัพย์ทางเลือก 3((3)-0-6) Alternative Lodging and Property Management	-	-	Activity Based (Fieldtrip, Workshop) Case Based	50	-	50	100	
818-329 ผู้ประกอบการและการจัดการการบริการสำหรับ ธุรกิจผู้สูงวัย 3((3)-0-6) Entrepreneurship and Hospitality and Tourism Operations for Aging Business	-	-	Activity Based (Fieldtrip, Workshop) Case Based	50	-	50	100	
818-334 การออกแบบและจัดการประสบการณ์อีเว้นท์เชิง สร้างสรรค์และนวัตกรรม 3((3)-0-6) Creative Event Experience and Innovative Design Management	40	-	Team based	30	-	30	100	-

รหัสรายวิชา / ชื่อรายวิชา / หน่วยกิต	ร้อยละของกระบวนการจัดการเรียนรู้แบบเชิงรุก (active learning) และการจัดการเรียนรู้แบบทฤษฎี							ไม่ได้จัด การเรียนรู้แบบเชิงรุก (ระบุเหตุผล)	
	ร้อยละของวิธีการจัดการเรียนรู้แบบเชิงรุก					ระบุร้อยละ ของ การจัดการ เรียนรู้ แบบ ทฤษฎี	รวม ร้อยละ 100		
	project based learning	problem based learning	แบบเน้นทักษะกระบวนการคิด เช่น case based, team based, scenario based		social engagement				
(ระบุวิธีการจัดการเรียนรู้)			ร้อยละ						
818-335 การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจร้านกาแฟขนาดย่อม 3((3)-0-6) Entrepreneurship for Cafe Start-ups	-	20	Team Based and Case Based		40	-	40	100	-
818-336 สัมมนาประเด็นร่วมสมัยด้านธุรกิจโรงแรม นานาชาติและอีเว้นท์ 3((3)-0-6) Colloquium in International Hotel and Event Management	-	60	Case Based		20	-	20	100	-
818-337 สัมมนาประเด็นร่วมสมัยด้านวิทยาการอาหารและ ธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม 3((3)-0-6) Colloquium in Gastronomy and Restaurant Management	-	60	Case Based		20	-	20	100	-
819-333 การจัดการความเสี่ยงและวิกฤตด้านการบริการและ การท่องเที่ยว 3((3)-0-6) Risk and Crisis Management in Hospitality and Tourism	-	-	Activity Based (Workshop), Case Based and Scenario Based		50	-	50	100	-
819-337 การจัดการท่องเที่ยวเรือสำราญ 3((3)-0-6) Cruise Tourism Management	25	-	Activity Based (Workshop) and Case Based		25	-	50	100	-

รหัสรายวิชา / ชื่อรายวิชา / หน่วยกิต	ร้อยละของกระบวนการจัดการเรียนรู้แบบเชิงรุก (active learning) และการจัดการเรียนรู้แบบทฤษฎี							ไม่ได้จัด การเรียนรู้แบบเชิงรุก (ระบุเหตุผล)	
	ร้อยละของวิธีการจัดการเรียนรู้แบบเชิงรุก					ระบุร้อยละ ของ การจัดการ เรียนรู้ แบบ ทฤษฎี	รวม ร้อยละ 100		
	project based learning	problem based learning	แบบเน้นทักษะกระบวนการคิด เช่น case based, team based, scenario based		social engagement				
			(ระบุวิธีการจัดการเรียนรู้)	ร้อยละ					
หมวดฝึกปฏิบัติงานและสหกิจศึกษา									
818-250 ฝึกปฏิบัติงาน 6(0-36-0) Practical Training	-	-	Activity Based		100	-	-	-	-
818-344 การเตรียมสหกิจศึกษา 1(0-3-0) Co-operative Education Preparation	-	-	Activity Based (Role Play, Workshop) and Case Based		100	-	-	-	-
818-451 สหกิจศึกษา 6(0-36-0) Co-operative Studies	50	-	Activity Based		50	-	-	-	-
818-452 โครงการแลกเปลี่ยนกับสถาบันการศึกษาใน ต่างประเทศ 6(0-36-0) Study Abroad Program	50	-	Activity Based		50	-	-	-	-

หมายเหตุ มหาวิทยาลัยกำหนดให้รายวิชาต้องจัดการเรียนรู้แบบเชิงรุก (active learning) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ของจำนวนชั่วโมงตามหน่วยกิตทฤษฎี
และหลักสูตรต้องจัดการเรียนรู้แบบเชิงรุก (active learning) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 ของรายวิชาทั้งหมดในหลักสูตร

ภาคผนวก จ ข้อมูลรายวิชาที่จัดการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน (Work Integrated Learning : WIL)

รายวิชาในหมวดวิชาเฉพาะของทั้งหลักสูตร

85 หน่วยกิต

รายวิชาเฉพาะที่จัดการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน (WIL)

48 หน่วยกิต

คิดเป็นร้อยละ 56.47 ของจำนวนหน่วยกิตในหมวดวิชาเฉพาะ

รหัสรายวิชา/ ชื่อรายวิชา	กระบวนการจัดการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน (Work Integrated Learning : WIL)								
	การกำหนด ประสบการณ์ ก่อนการศึกษา	การเรียนรู้สลับ กับการ ทำงาน	สหกิจศึกษา	การฝึกงานที่ เน้น การเรียนรู้หรือ การติดตาม พฤติกรรม การทำงาน	หลักสูตรร่วม มหาวิทยาลัย และ อุตสาหกรรม	พนักงาน ฝึกหัดใหม่ หรือพนักงาน ฝึกงาน	การบรรจุให้ ทำงานหรือ การฝึกเฉพาะ ตำแหน่ง	ปฏิบัติงาน ภาคสนาม	การฝึกปฏิบัติ งานจริงภาย หลังสำเร็จการ เรียนทฤษฎี
801-321 วิจัยและนวัตกรรมเพื่อการ โรงแรมและการท่องเที่ยว 3((3)-0-6) Research and Innovation for Hotel and Tourism	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
802-114 ชุติวิชาการดำเนินงาน แผนกห้องพักรงั้สำหรับโรงแรม 5((4)-2-9) Module: Room Division for Hotel Operations	-	-	-	-	-	-	-	✓	-
803-304 ธุรกิจการท่องเที่ยวสตาร์ท อัพและการเป็นผู้ประกอบการ 3((3)-0-6)	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

รหัสรายวิชา/ ชื่อรายวิชา	กระบวนการจัดการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน (Work Integrated Learning : WIL)								
	การกำหนด ประสบการณ์ ก่อนการศึกษา	การเรียนรู้สลับ กับการ ทำงาน	สหกิจศึกษา	การฝึกงานที่ เน้น การเรียนรู้หรือ การติดตาม พฤติกรรม การทำงาน	หลักสูตรร่วม มหาวิทยาลัย และ อุตสาหกรรม	พนักงาน ฝึกหัดใหม่ หรือพนักงาน ฝึกงาน	การบรรจุให้ ทำงานหรือ การฝึกเฉพาะ ตำแหน่ง	ปฏิบัติงาน ภาคสนาม	การฝึกปฏิบัติ งานจริงภาย หลังสำเร็จการ เรียนทฤษฎี
Tourism Business Entrepreneurship and Start-ups									
818-308 การจัดการยอดขายและ รายได้ 3((3)-0-6) Sales and Revenue Management	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
818-318 ชุดวิชาการจัดการสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับโรงแรมและ สถานที่เพื่องานอีเวนต์ 5((2)-4-9) Module: Facility Management for Hotels and Event Venues	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
818-319 ชุดวิชาโครงการงานจัดการงาน อีเวนต์และนวัตกรรม 5((4)-2-9) Module: Event Operations and Innovation Project	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
818-324 การตลาดดิจิทัลและสื่อ สังคมสำหรับธุรกิจโรงแรมและอีเวนต์ 2((2)-0-4)	-	-	-	-	-	-	-	-	✓

รหัสรายวิชา/ ชื่อรายวิชา	กระบวนการจัดการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน (Work Integrated Learning : WIL)								
	การกำหนด ประสบการณ์ ก่อนการศึกษา	การเรียนรู้สลับ กับการ ทำงาน	สหกิจศึกษา	การฝึกงานที่ เน้น การเรียนรู้หรือ การติดตาม พฤติกรรม การทำงาน	หลักสูตรร่วม มหาวิทยาลัย และ อุตสาหกรรม	พนักงาน ฝึกหัดใหม่ หรือพนักงาน ฝึกงาน	การบรรจุให้ ทำงานหรือ การฝึกเฉพาะ ตำแหน่ง	ปฏิบัติงาน ภาคสนาม	การฝึกปฏิบัติ งานจริงภาย หลังสำเร็จการ เรียนทฤษฎี
Social Media and Digital Marketing for Hotels and Events									
818-325 ชุดวิชาการดำเนินงานการบริการอาหารและเครื่องดื่ม 5((3)-4-8) Module: Food and Beverage Operations	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
818-327 ชุดวิชาโครงการงานการเป็นผู้ประกอบการร้านอาหาร 5((4)-2-9) Module: Restaurant Entrepreneurship Project	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
818-328 อาหารภูเก็ตแบบสร้างสรรค์ 3((2)-2-5) Creative Phuket Gastronomy	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
818-335 การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจร้านกาแฟขนาดย่อม 3((3)-0-6) Entrepreneurship for Cafe Start-ups	-	-	-	-	-	-	-	-	✓

รหัสรายวิชา/ ชื่อรายวิชา	กระบวนการจัดการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน (Work Integrated Learning : WIL)								
	การกำหนด ประสบการณ์ ก่อนการศึกษา	การเรียนรู้สลับ กับการ ทำงาน	สหกิจศึกษา	การฝึกงานที่ เน้น การเรียนรู้หรือ การติดตาม พฤติกรรม การทำงาน	หลักสูตรร่วม มหาวิทยาลัย และ อุตสาหกรรม	พนักงาน ฝึกหัดใหม่ หรือพนักงาน ฝึกงาน	การบรรจุให้ ทำงานหรือ การฝึกเฉพาะ ตำแหน่ง	ปฏิบัติงาน ภาคสนาม	การฝึกปฏิบัติ งานจริงภาย หลังสำเร็จการ เรียนทฤษฎี
818-336 สัมมนาประเด็นร่วมสมัย ด้านธุรกิจโรงแรมนานาชาติและอี เว้นท์ 3((3)-0-6) Colloquium in International Hotel and Event Management	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
818-337 สัมมนาประเด็นร่วมสมัย ด้านวิทยาการอาหารและธุรกิจอาหาร และเครื่องดื่ม 3((3)-0-6) Colloquium in Gastronomy and Restaurant Management	-	-	-	-	✓	-	-	-	-

ภาคผนวก ฉ ข้อมูลกลุ่มชุดวิชา (Module) ในหลักสูตร

รหัส - ชุดวิชา (Module) (ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ)	หน่วยกิต	คำอธิบายชุดวิชา (Module)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ ของชุดวิชา (Module)	กิจกรรม การจัดการเรียนรู้	วิธีการวัดและ ประเมินผล
โมดูล 1 801-222 ชุดวิชาการเงินการ บัญชีทางธุรกิจ Module: Business Finance and Accounting	5((4)-2-9)	แหล่งเงินทุน การจัดทำงบประมาณ ต้นทุนของเงินทุน โครงสร้างเงินทุนและ วิเคราะห์สัดส่วนต้นทุนของเงินทุน วงรอบบัญชีทางธุรกิจ การจำแนก ประเภทข้อมูล ระบบการลงบัญชีคู่และ งบทดลอง การคำนวณค่าเสื่อมราคา ของสินทรัพย์ การคำนวณ ภาษีมูลค่าเพิ่ม ภาษีหัก ณ ที่จ่าย และ ภาษีเงินรายได้ การจัดทำรายงานทาง บัญชีและงบดุล การวิเคราะห์รายงาน ทางบัญชี การจัดการต้นทุน การ จัดเตรียมงบประมาณ การวิเคราะห์ค่า ความคาดเคลื่อน การประเมินแนวโน้ม ความคุ้มค่าในการลงทุน กรณีศึกษา จากภาคอุตสาหกรรมบริการและ ท่องเที่ยว Source of fundings; capital budgeting; cost of capital; capital structure and financial leverage; business accounting cycle; financial business transactions;	ผู้เรียนสามารถ 1. อธิบายโครงสร้างของ แหล่งเงินทุนประเภทต่าง ๆ ของธุรกิจ 2. จัดทำการลงบัญชีแบบคู่ และงบทดลองรายการบัญชี ประเภทต่าง ๆ 3. คำนวณข้อมูลเชิงตัวเลข เกี่ยวกับบัญชีและการเงิน 4. คำนวณต้นทุนและ งบประมาณทางธุรกิจ 5. จัดทำรายงานทางการเงิน 6. ตีความผลประกอบการ ทางการเงินและการลงทุน Students are able to 1. Explain the financial leverage of funding sources in business. 2. Perform the double entry system and trial balance of business	1. จัดทำการเรียนรู้การ สอนแบบ Case-Based Learning เพื่อให้ผู้เรียน ได้เข้าใจรายงานทาง การเงินของธุรกิจประเภท ต่าง ๆ และเข้าใจประเภท ของแหล่งทุนและการ จัดทำทางการเงิน 2. จัดกิจกรรมการเรียนรู้ ผ่านการทำงานกลุ่ม เพื่อ ส่งเสริมการแลกเปลี่ยน ข้อมูลและอภิปรายในกลุ่ม ของนักศึกษา	1. แบบทดสอบ 2. การวิเคราะห์รายงาน ทางการเงินของธุรกิจ 3. การนำเสนอแนวความคิดการ จัดการแหล่งเงินทุนของ ธุรกิจต่าง ๆ 4. การนำเสนอแนวความคิดการ ลงทุนพร้อมแสดงผลลัพธ์ที่ คาดหวัง โดยบูรณาการกับ อาจารย์ผู้สอนในศาสตร์ที่ เกี่ยวข้องกับบริหารธุรกิจ และผู้เชี่ยวชาญ หรือ ผู้ประกอบการในธุรกิจที่ เกี่ยวข้อง

รหัส - ชุติวิชา (Module) (ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ)	หน่วยกิต	คำอธิบายชุติวิชา (Module)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ ของชุติวิชา (Module)	กิจกรรม การจัดการเรียนรู้	วิธีการวัดและ ประเมินผล
		double-entry system and trial balance; preparation of financial statements; value-added and income tax; interpretation of financial ratio analysis; cost classification; budgeting and variance analysis; appraisal of financial investments; applications of cases in hospitality and tourism industry	transactions. 3. Calculate the accounting and financial-related numerical figures. 4. Prepare business costs and budgets. 5. Prepare business financial reports. 6. Interpret the financial performance and investment.		
โมดูล 2 801-223 ชุติวิชาการตลาดและ ความเข้าใจลูกค้าเชิงลึกใน พลวัตโลก Module: Marketing and Consumer Insights in a Dynamic World	5((4)-2-9)	แนวคิดการจัดการตลาดที่ทันสมัยและ ยั่งยืน แนวโน้ม พฤติกรรมและข้อมูล เชิงลึกของลูกค้า ความต้องการ ความ เชื่อ แรงจูงใจ และประสบการณ์ที่ คาดหวัง พร้อมเครื่องมือในการศึกษา และการวิเคราะห์ วิธีการใช้เครื่องมือเชิง คุณภาพและเชิงปริมาณในการรับรู้ความ ต้องการและข้อมูลเชิงลึกของลูกค้า การ พยากรณ์ตลาด การวิเคราะห์คู่แข่งและ การปรับตัวกับการเปลี่ยนแปลงของ สิ่งแวดล้อมทางการตลาดในบริบทของ	ผู้เรียนสามารถ 1. จำแนกแนวโน้ม ทิศทาง อุตสาหกรรมบริการในบริบท โลกที่มีความเกี่ยวข้องกับ การจัดการตลาดและข้อมูล เชิงลึกลูกค้าของธุรกิจ 2. อธิบายแนวคิด กลยุทธ์ การจัดการการตลาดที่ ทันสมัยและยั่งยืน และการ จัดการข้อมูลเชิงลึกลูกค้าที่มี ความต้องการและพื้นฐาน	1. บรรยาย 2. กรณีศึกษา 3. การใช้ปัญหาเป็นฐาน (Problem Based Learning) 3. การฝึกปฏิบัติ (Practice learning) 4. การมอบหมายงาน/ การบ้าน 5. การเรียนรู้จากผู้ปฏิบัติ จริง/ผู้เชี่ยวชาญ	1. การทดสอบย่อย (Quiz/Test) 2. การสอบข้อเขียน (Written Examination) 3. การประเมินผลงานที่ มอบหมาย (Assignment/Homework Assessment) 4. การประเมินรายงาน (Report Assessment)

รหัส - ชุติวิชา (Module) (ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ)	หน่วยกิต	คำอธิบายชุติวิชา (Module)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ ของชุติวิชา (Module)	กิจกรรม การจัดการเรียนรู้	วิธีการวัดและ ประเมินผล
		โลกดิจิทัล แนวปฏิบัติที่เป็นเลิศสำหรับการบริหารจัดการลูกค้าสัมพันธ์ การตลาดอัตโนมัติ และวิธีการแก้ปัญหาทางการตลาดดิจิทัลของธุรกิจในโลกปัจจุบัน Concepts of modern and sustainable marketing management; global market trends and consumer behavior and insights, needs, beliefs, motivations and expected experiences; data-rich business environment analysis and tools; disclosure of customer insights in digital age through the use of qualitative and quantitative methods, tools and analytic techniques grounded in advanced theoretical perspectives; market conditions forecast, competition analysis; adaptation to an ever-changing global digitalized market environment as well as current	ทางวัฒนธรรมที่แตกต่างกันในบริบทโลกปัจจุบัน 3. ตรวจสอบแนวปฏิบัติที่สามารถนำมาแก้ไขปัญหาและปรับปรุงการ การบริหารการตลาด และลูกค้าที่เกิดขึ้นเพื่อออกแบบแนวคิดธุรกิจใหม่และรับมือกับความท้าทายทางธุรกิจ 4. ระบุเครื่องมือ เทคนิคและแนวคิดเทคโนโลยีสำหรับการจัดการข้อมูลเชิงลึกลูกค้า และการตลาดอัตโนมัติ เพื่อการนำเสนอแนวคิดทางธุรกิจใหม่ ๆ 5. ประยุกต์ใช้จรรยาบรรณธุรกิจในสถานการณ์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการจัดการตลาดอย่างยั่งยืนและสิทธิของลูกค้า Students are able to 1. Classify the different hospitality industry	6. การเรียนรู้ด้วยตนเอง	

รหัส - ชุติวิชา (Module) (ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ)	หน่วยกิต	คำอธิบายชุติวิชา (Module)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ ของชุติวิชา (Module)	กิจกรรม การจัดการเรียนรู้	วิธีการวัดและ ประเมินผล
		business best practices for customer relationship management, marketing automation and digital marketing solutions for business operations at present	trends and challenges in the global digitalized context that are deemed relevant for successful marketing management and customer insights for the business operations. 2. Demonstrate core knowledge of modern, sustainable marketing concepts and strategies and customer insights management based on consumers' demands from various cultural background in the current global context. 3. Examine business practices and strategies regarding customer insights and marketing management for		

รหัส - ชุติวิชา (Module) (ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ)	หน่วยกิต	คำอธิบายชุติวิชา (Module)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ ของชุติวิชา (Module)	กิจกรรม การจัดการเรียนรู้	วิธีการวัดและ ประเมินผล
			formulating new business ideas and cope with potential business challenges. 4. Identify different essential tools, techniques, information technology and marketing automation for obtaining new customer insight to present innovative business ideas. 5. Display moral and ethics to specific situations regarding sustainable marketing management and customer rights.		
โมดูล 3 801-320 ชุติวิชาภาวะผู้นำและการจัดการบุคลากรในบริบทโลก	5((4)-2-9)	ทฤษฎีความเป็นผู้นำ ทักษะความเป็นผู้นำ ลักษณะและพฤติกรรมของผู้นำที่มีประสิทธิภาพ แนวปฏิบัติในการเป็นผู้นำ ในมุมมองการจัดการการบริการ	ผู้เรียนสามารถ 1. อธิบายทฤษฎีภาวะผู้นำและแนวปฏิบัติใน	1. จัดทำการเรียนรู้การสอนแบบ Case-Based Learning เพื่อให้ผู้เรียนได้วิเคราะห์ปัญหาจาก	1. การสอบข้อเขียน 2. กรณีศึกษา 3. การประเมิน Group Project ผ่านกระบวนการ

รหัส - ชุติวิชา (Module) (ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ)	หน่วยกิต	คำอธิบายชุติวิชา (Module)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ ของชุติวิชา (Module)	กิจกรรม การจัดการเรียนรู้	วิธีการวัดและ ประเมินผล
Module: Leadership and People Management in a Global Context		รูปแบบการสื่อสารและความท้าทายของผู้นำที่เป็นแบบอย่างที่ดี การจัดการความหลากหลายของบุคลากร การวางแผนกำลังคน การคัดเลือก การฝึกอบรมและพัฒนา การเก็บรักษาพนักงาน แนวคิดการสร้างทีม ทฤษฎีของการสื่อสารระหว่างวัฒนธรรมและการประยุกต์ใช้ในการสื่อสารต่อบุคคล และการสื่อสารผ่านช่องทางแบบออนไลน์กับคนที่มีภูมิหลังหลากหลาย การจัดการความขัดแย้งในองค์กรการบริการนานาชาติ Leadership theories; effective leadership skills, traits and behaviors; leadership practices in hospitality management perspective; communication styles and challenges of exemplary leaders; workforce diversity management: human resources planning, selection, training and development, separating and	อุตสาหกรรมบริการและการท่องเที่ยว 2. อธิบายแนวทางการสื่อสารระหว่างวัฒนธรรมทั้งแบบออนไลน์และแบบตัวต่อตัวระหว่างคนที่มีภูมิหลังหลากหลาย 3. ประยุกต์แนวคิดการจัดการทรัพยากรบุคคลในการวิเคราะห์ประเด็นปัญหาและนำเสนอแนวทางการแก้ไขในธุรกิจการบริการและการท่องเที่ยว Students are able to 1. Explain the leadership theories and its practices in the hospitality and tourism industry. 2. Describe the application of intercultural communication both in	กรณีศึกษา หรือสถานการณ์จริงในสถานประกอบการ 2. จัดทำการเรียนรู้การสอนโดยการบูรณาการกับอาจารย์ผู้สอนในศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง รวมถึงผู้นำองค์กรหรือหน่วยธุรกิจในอุตสาหกรรมบริการและการท่องเที่ยว	Rubric โดยผู้เชี่ยวชาญที่เกี่ยวข้อง

รหัส - ชุติวิชา (Module) (ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ)	หน่วยกิต	คำอธิบายชุติวิชา (Module)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ ของชุติวิชา (Module)	กิจกรรม การจัดการเรียนรู้	วิธีการวัดและ ประเมินผล
		retaining employees; team building concepts; intercultural communication and its application in face-to-face and online communication with people from diverse backgrounds; conflict management in the international hospitality organisations	face-to-face and online with people from diverse backgrounds. 3. Apply the concepts of HRM to analyze scenario/case problems and propose possible solutions in hospitality and tourism business.		
โมดูล 4 802-114 ชุติวิชาการ ดำเนินงานแผนกห้องพักร สำหรับโรงแรม Module: Room Division for Hotel Operations	5((4)-2-9)	ภาพรวมโครงสร้างองค์กรในธุรกิจ โรงแรม โครงสร้างฝ่ายห้องพัก บทบาท และหน้าที่ของแผนกต้อนรับส่วนหน้า กระบวนการจองห้องพัก กระบวนการ ลงทะเบียนสำหรับการเข้าพัก กระบวนการ การแจ้งออกจากที่พัก งานบัญชี ส่วนหน้า งานอำนวยความสะดวกแก่ แขกผู้เข้าพัก การจัดการสำรองเรียน การจัดการรายได้ห้องพัก หน้าที่และ บทบาทของแผนกแม่บ้าน การทำความ สะอาดห้องพัก การบริหารจัดการแผนก แม่บ้าน การจัดการสินค้าคงคลัง ความ ปลอดภัยในแผนกแม่บ้าน กระบวนการ ซักรีด การตกแต่งห้องพัก	ผู้เรียนสามารถ 1. อธิบายโครงสร้างองค์กร ในธุรกิจโรงแรม และแผนก ต่าง ๆ 2. ระบุบทบาทหน้าที่และ ความสำคัญของแผนก ต้อนรับส่วนหน้าและแผนก แม่บ้าน พร้อมตำแหน่งงาน ต่าง ๆ ในแผนก 3. ปฏิบัติการลงทะเบียน สำหรับการเข้าพัก การแจ้ง ออกจากที่พัก การจัดการคำ ร้องเรียน การทำความ สะอาดห้องพักและพื้นที่	1. จัดการเรียนการสอน แบบ Practical Based Learning เพื่อให้ผู้เรียน นำความรู้ภาคทฤษฎีมา ปฏิบัติจริงโดยมีผู้สอน เป็นผู้แนะนำและสาธิต ก่อนลงมือฝึกปฏิบัติ 2. การฝึกปฏิบัติการโดย แบ่งการทำงานเป็นกลุ่ม ย่อยเพื่อให้นักศึกษาได้ ปฏิบัติอย่างทั่วถึง 3. จัดการเรียนการสอน โดยให้นักศึกษาค้นคว้า และศึกษาด้วยตัวเองจาก	1. การฝึกปฏิบัติการ การ ทำงานกลุ่มปฏิบัติการและ มีการประเมินผลงานโดย ใช้ Rubric 2. การสอบข้อเขียนปลาย ภาค 3. การนำเสนอของ นักศึกษาโดย Rubric 4. กิจกรรมทดสอบย่อย Quiz จากบทเรียนและสื่อ วิดิทัศน์ที่มอบหมายให้ไป ศึกษา

รหัส - ชุติวิชา (Module) (ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ)	หน่วยกิต	คำอธิบายชุติวิชา (Module)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ ของชุติวิชา (Module)	กิจกรรม การจัดการเรียนรู้	วิธีการวัดและ ประเมินผล
		Overview of hotel organizational structure; rooms division structure; functions and roles of the hotel front office department; reservation process; check-in process; check-out process; front office cashiering; in-house services; handling guest complaints; yield management; functions and roles of the housekeeping department; guestroom cleaning process; organization of housekeeping department; inventory management; safety and security, laundry operations; room decorations	ส่วนกลาง การตกแต่ง ห้องพักร และอื่น ๆ 4. ใช้ระบบคอมพิวเตอร์ เพื่อ การปฏิบัติงานต่าง ๆ ที่ เกี่ยวข้อง Students are able to 1. Explain the hotel organizational structure and all departments included. 2. Identify the roles and responsibilities of front office department and housekeeping department, and key positions under these two departments. 3. Perform check-in, check-out, handling guest complaints, guestroom and public area cleaning, room	แหล่งข้อมูลต่าง ๆ ใน หัวข้อที่เกี่ยวข้องและมี การนำเสนอในชั้นเรียน	

รหัส - ชุติวิชา (Module) (ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ)	หน่วยกิต	คำอธิบายชุติวิชา (Module)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ ของชุติวิชา (Module)	กิจกรรม การจัดการเรียนรู้	วิธีการวัดและ ประเมินผล
			decorations, and etc. 4. Use the computerized system to operate all the relevant tasks.		
โมดูล 5 818-318 ชุติวิชาการจัดการสิ่ง อำนวยความสะดวกสำหรับ โรงแรมและสถานที่เพื่องานอี เว้นท์ Module: Facility Management for Hotels and Event Venues	5((2)-4-9)	บทบาทของการจัดการสิ่งอำนวยความ สะดวกในโรงแรม การจัดการด้านการ ปฏิบัติงาน และการบำรุงรักษา อาคาร เครื่องมือ การประเมินถึงความจำเป็นที่ ต้องมีต่อสิ่งอำนวยความสะดวก ระบบ ไฟฟ้า ระบบแสงสว่าง โสตทัศนูปกรณ์ ระบบปรับอากาศ ระบบน้ำ อุปกรณ์ เครื่องครัว ระบบซักกรีด ระบบสระว่ายน้ำ ระบบความปลอดภัย และอัคคีภัย การ ประเมินผลกระทบทางสิ่งแวดล้อมจาก โครงการ ประเภทของโรงแรม การ วางแผนพื้นที่ห้องพักแขก พื้นที่ ส่วนกลาง พื้นที่สันทนาการ และพื้นที่ การจัดประชุมสัมมนาและงานอีเว้นท์ รวมถึงรูปแบบการปรับปรุงระบบสิ่ง อำนวยความสะดวกและอาคาร โดยเน้น ความสมดุลระหว่างความพึงพอใจ การ บริการของลูกค้าและการรักษา สิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน	ผู้เรียนสามารถ 1. ระบุบทบาทหน้าที่ของสิ่ง อำนวยความสะดวกที่มี ความสำคัญต่อโรงแรม ความรับผิดชอบของผู้บริหาร ที่เกี่ยวข้องกับการจัดการสิ่ง อำนวยความสะดวก 2. ระบุสิ่งอำนวยความ สะดวกพื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับ ห้องพักแขก พื้นที่ทางเดิน พื้นที่สาธารณะ พื้นที่สันทนาการ พื้นที่การจัด ประชุมสัมมนาและงานอี เว้นท์ และพื้นที่หลังบ้าน 3. อธิบายเครื่องมือ และ เทคนิคการจัดการสิ่งอำนวย ความสะดวกที่ใช้ใน อุตสาหกรรมโรงแรม 4. ระบุองค์ประกอบหลักของ	1. จัดทำการเรียนการสอนแบบ Case-Based Learning เพื่อให้ผู้เรียนได้วิเคราะห์ปัญหาจากกรณีศึกษา 2. จัดการเรียนการสอนโดยนำนักศึกษาทัศนศึกษาดูงาน หรือเชิญวิทยากรพิเศษที่มีประสบการณ์ทางด้านการจัดการสิ่งอำนวยความสะดวกในโรงแรมและงานอีเว้นท์	1. การสอบข้อเขียน 2. กรณีศึกษา (Case study) 3. กิจกรรมในชั้นเรียน 4. Group Project โดยวัดผลประเมินจาก Rubric

รหัส - ชุติวิชา (Module) (ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ)	หน่วยกิต	คำอธิบายชุติวิชา (Module)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ ของชุติวิชา (Module)	กิจกรรม การจัดการเรียนรู้	วิธีการวัดและ ประเมินผล
		Roles of hospitality facilities management; managing operations and maintenance of building, equipment; assessing facilities' needs; electrical system; lighting system; audiovisual equipment; HVAC system; water supply system; food service equipment; laundry system; swimming pool system; safety, fire safety and security system; Environmental Impact Assessment (EIA); type of hotels; guestroom floor, public areas, recreational areas, conference and event areas planning; aspect of a renovation and capital projects in the hospitality industry emphasizing on a balance between guest service satisfaction and environmental sustainability	ระบบสิ่งอำนวยความสะดวก รวมทั้งเหตุผลและการประยุกต์ใช้งานที่เกี่ยวข้องกับระบบน้ำ ไฟฟ้า เครื่องปรับอากาศ แสงสว่าง โสตทัศนูปกรณ์ อัดคิภัย และการดูแลรักษาความปลอดภัย 5. บรรยายเหตุผลหลักสำหรับการปรับปรุงโรงแรม วัฏจักรชีวิตของโรงแรม และรูปแบบของการปรับปรุงโรงแรม Students are able to 1. Identify a number of important roles played by hospitality facilities, and management's responsibilities with regard to facility management. 2. Identify the basic facilities-related		

รหัส - ชุติวิชา (Module) (ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ)	หน่วยกิต	คำอธิบายชุติวิชา (Module)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ ของชุติวิชา (Module)	กิจกรรม การจัดการเรียนรู้	วิธีการวัดและ ประเมินผล
			concerns associated with guestrooms, corridors, public space areas, recreation areas, conference and event areas, and back-of-the-house areas. 3. Explain facilities management tools, techniques using in the hospitality industry. 4. Identify, with provided reasons, key elements of physical facility systems as well as their reasons and application concerns in relation to water, electrical, HVAC, lighting, audiovisual, fire safety and security system. 5. Describe typical reasons for renovating a		

รหัส - ชุติวิชา (Module) (ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ)	หน่วยกิต	คำอธิบายชุติวิชา (Module)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ ของชุติวิชา (Module)	กิจกรรม การจัดการเรียนรู้	วิธีการวัดและ ประเมินผล
			hotel, the life cycle of a hotel, and describe types of renovation.		
โมดูล 6 818-319 ชุติวิชาโครงการ จัดการงานอีเว้นท์และ นวัตกรรม Module: Event Operations and Innovation Project	5((4)-2-9)	ความหมาย ความสำคัญ และ องค์ประกอบของสถานที่จัดงานอีเว้นท์ รูปแบบการจัดงานอีเว้นท์ การวางแผน การตลาด ประเด็น แนวโน้ม บริบท แวดล้อม และประสบการณ์ของธุรกิจ งานอีเว้นท์ การสื่อความหมายและแรง บันดาลใจในการสร้างสรรค์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจงานอี เว้นท์ ความผิดพลาดและความเสี่ยงใน การสร้างสรรค์และนวัตกรรม การ ออกแบบการประชุมและกิจกรรมพิเศษ อย่างสร้างสรรค์และมีเอกลักษณ์ Meanings, significances, and components of event venues; event venue typologies; event venue marketing planning; issues, trends, settings and experience in events; designing creative and unique meetings and events;	ผู้เรียนสามารถ 1. อธิบายความสำคัญ องค์ประกอบ และประเภท ของสถานที่จัดงาน แผนการ ตลาดสถานที่จัดงาน การ จัดการสถานที่จัดงาน และ การจัดการอย่างยั่งยืน 2. เสนอแนวคิดการจัดงานที่ สร้างสรรค์ บูรณาการความรู้ ที่เรียนมา และแปลงเป็นการ ดำเนินงานกิจกรรม 3. ประยุกต์ความรู้ที่เรียนรู้ใน ชั้นเรียนมาใช้ดำเนินการจัด งานอีเว้นท์ตั้งแต่เริ่มต้นจน เสร็จสิ้น Students are able to 1. Describe the significance, components and types of event	1. จัดทำการเรียนรู้การ สอนแบบ Case-Based Learning เพื่อให้ผู้เรียน ได้วิเคราะห์ปัญหาจาก กรณีศึกษา หรือ สถานการณ์จริงในสถาน ประกอบการ 2. จัดทำการเรียนรู้การ สอนโดยการบูรณาการกับ อาจารย์ผู้สอนในศาสตร์ที่ เกี่ยวข้อง รวมถึงผู้นำ องค์กรหรือหน่วยธุรกิจใน อุตสาหกรรมการบริการ และการท่องเที่ยว 3. มอบหมายให้นักศึกษา จัดกิจกรรมงานตามโจทย์ ที่ได้รับ	1. การสอบข้อเขียน 2. กรณีศึกษา (Case study) 3. กิจกรรมในชั้นเรียน 4. Group Project โดย วัดผลประเมินจาก Rubric

รหัส - ชุติวิชา (Module) (ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ)	หน่วยกิต	คำอธิบายชุติวิชา (Module)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ ของชุติวิชา (Module)	กิจกรรม การจัดการเรียนรู้	วิธีการวัดและ ประเมินผล
		technology and innovation related to event business; failure and risk in creativity and innovation; application of project management techniques and concepts in planning, implementing and evaluating an event project such as meetings, incentive travel, conventions, exhibition and trade fair, and other events	venues, event venue marketing plan, event venue management and sustainable management. 2. Propose creative event ideas, integrating knowledge learnt, and transforming them into event operations. 3. Apply knowledge learnt in class and transform them into actual event operations from the start until the completion.		
โมดูล 7 818-325 ชุติวิชาการ ดำเนินการบริการอาหาร และเครื่องดื่ม Module: Food and Beverage Operations	5((3)-4-8)	แนวคิดการดำเนินงานและการจัดการอาหารและเครื่องดื่ม กระบวนการการจัดซื้อ การวางแผนรายการอาหาร การออกแบบรายการอาหาร การจัดทำสูตรมาตรฐานและต้นทุน การกำหนดราคาอาหาร การปรับปรุงรายการอาหาร ประเภทของต้นทุน การจัดทำงบประมาณ การคิดจุดคุ้มทุน การ	ผู้เรียนสามารถ 1. อธิบายแนวคิดของการดำเนินงานและการจัดการธุรกิจร้านอาหารและคาเฟ่ได้ 2. อธิบายกระบวนการวางแผนและออกแบบรายการอาหาร การจัดทำสูตรมาตรฐานและคิดต้นทุน	1. จัดการเรียนรู้การสอนโดยใช้กรณีศึกษา 2. จัดการเรียนรู้การสอนโดยกำหนดกิจกรรมในหัวข้อให้มีความสอดคล้องและเชื่อมโยงกับโมดูล โครงการดำเนินงานธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม	1. กิจกรรมทดสอบย่อย Quiz จากบทเรียน 2. กิจกรรมออกแบบรายการอาหารและเครื่องดื่ม พร้อมการนำเสนอ 3. การเขียน essay จากการทำศนศึกษา

รหัส - ชุติวิชา (Module) (ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ)	หน่วยกิต	คำอธิบายชุติวิชา (Module)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ ของชุติวิชา (Module)	กิจกรรม การจัดการเรียนรู้	วิธีการวัดและ ประเมินผล
		ควบคุมคุณภาพการผลิตและบริการ กลยุทธ์การตลาด และรูปแบบการดำเนินงานธุรกิจร้านอาหาร Basic concepts of food and beverage operations and management; procurement process; menu planning; menu design; standard recipes and costing; menu pricing; menu engineering; cost types; budgeting; break-even; product and service control; marketing strategies; restaurant business model	ราคาขายต่อหน่วย การกำหนดราคา และการทบทวนรายการอาหารสำหรับธุรกิจร้านอาหารและคาเฟ่ 3. อธิบายขั้นตอนการจัดซื้อชนิดของต้นทุน การจัดทำงบประมาณ และการคิดจุดคุ้มทุน สำหรับธุรกิจร้านอาหารและคาเฟ่ 4. ระบุวิธีการควบคุมการผลิตและบริการทั้งด้านคุณภาพและปริมาณ กลยุทธ์การขายและการตลาดรวมทั้งรูปแบบ (Business Model Canvas) สำหรับธุรกิจร้านอาหารและคาเฟ่ Students are able to 1. Explain concepts of food and beverage operations and management in the	3. จัดการเรียนรู้การสอนโดยนํานักศึกษาทัศนศึกษาดูงานหรือเชิญวิทยากรพิเศษที่มีประสบการณ์ธุรกิจร้านอาหารในพื้นที่จังหวัดภูเก็ตหรือต่างจังหวัด	4. การสอบปลายภาค

รหัส - ชุติวิชา (Module) (ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ)	หน่วยกิต	คำอธิบายชุติวิชา (Module)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ ของชุติวิชา (Module)	กิจกรรม การจัดการเรียนรู้	วิธีการวัดและ ประเมินผล
			restaurant and cafe business. 2. Explain process of menu planning and design, standard recipes and costing, menu pricing, and menu engineering for restaurant and cafe businesses. 3. Explain procurement process, cost types, budgeting, and break-even calculations for restaurant and cafe businesses. 4. List product and service quality and quantity control, sales and marketing strategies, and restaurant business model canvas for		

รหัส - ชุติวิชา (Module) (ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ)	หน่วยกิต	คำอธิบายชุติวิชา (Module)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ ของชุติวิชา (Module)	กิจกรรม การจัดการเรียนรู้	วิธีการวัดและ ประเมินผล
			restaurant and cafe businesses.		
โมดูล 8 818-326 ชุติวิชาการประกอบ อาหารนานาชาติและหลักการ โภชนาการ Module: International Culinary and Nutrition	5((2)-4-9)	ความรู้ทางทฤษฎีและทักษะการปฏิบัติ ในการประกอบอาหาร ผลิตภัณฑ์ขนม อบ และขนมหวาน คำศัพท์ ส่วนผสม เทคนิคการทำอาหารและการทำขนมอบ การชั่งน้ำหนัก และตวงที่เหมาะสม การ แปลงและปรับสูตรอาหาร สูตรอาหาร มาตรฐาน การกำหนดสัดส่วนวัตถุดิบ การทำอาหารในโอกาสพิเศษและอาหาร ในปริมาณมาก รวมถึงการวางแผนและ ประกอบอาหารเพื่อสุขภาพสำหรับคน กลุ่มต่าง ๆ The theoretical knowledge and practical skill of food production; baked products and desserts, terminology, ingredients, cooking and baking techniques; proper weighing and measuring, converting and adjusting recipes; standard recipe and portion control; food production for	ผู้เรียนสามารถ 1. อธิบายคำศัพท์เกี่ยวกับ อาหาร ส่วนผสม และการชั่ง ตวงวัดที่เหมาะสม และ แสดงทักษะการเตรียม อาหารนานาชาติ ผลิตภัณฑ์ ขนมอบ และของหวานที่ หลากหลาย 2. อธิบายความสำคัญของ สูตรมาตรฐานและการ ควบคุมสัดส่วนสำหรับการ ผลิตอาหาร 3. ปฏิบัติตามหลักปฏิบัติ ด้านความปลอดภัยและ สุขอนามัยที่ใช้ในการเตรียม อาหาร 4. ผลิตอาหารที่มีคุณค่าทาง โภชนาการเพื่อตอบสนอง ความต้องการของกลุ่มต่าง ๆ Students are able to	1. จัดการเรียนรู้การสอน แบบ Practical Based Learning เพื่อให้ผู้เรียน นำความรู้ภาคทฤษฎีมา ปฏิบัติจริงโดยมีผู้สอน เป็นผู้แนะนำและสาธิต ก่อนลงมือฝึกปฏิบัติ 2. การฝึกปฏิบัติการโดย แบ่งการทำงานเป็นกลุ่ม ย่อยเพื่อให้นักศึกษาได้ ปฏิบัติอย่างทั่วถึง 3. จัดการเรียนรู้การสอน โดยให้นักศึกษาค้นคว้า และศึกษด้วยตัวเองจาก แหล่งข้อมูลต่าง ๆ ใน หัวข้อที่เกี่ยวข้องและมี การนำเสนอในชั้นเรียน	1. การฝึกปฏิบัติการ การ ทำงานกลุ่มปฏิบัติการและ มีการประเมินผลงานโดย ใช้ Rubric 2. การสอบข้อเขียนปลาย ภาค 3. การนำเสนอของ นักศึกษาโดย Rubric 4. กิจกรรมทดสอบย่อย Quiz จากบทเรียนและสื่อ วิดีทัศน์ที่มอบหมายให้ไป ศึกษา

รหัส - ชุติวิชา (Module) (ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ)	หน่วยกิต	คำอธิบายชุติวิชา (Module)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ ของชุติวิชา (Module)	กิจกรรม การจัดการเรียนรู้	วิธีการวัดและ ประเมินผล
		special occasions and quantity food preparation including healthy meal plans and cooking techniques for different age groups	1. Explain food terminology, ingredients and proper measuring and demonstrate skills of preparing a variety of international food, baked products and desserts. 2. Describe the importance of standard recipe and portion control for food production. 3. Perform safety and sanitation practices used in food preparation. 4. Produce nutritious meals to meet various group needs.		
โมดูล 9 ~~818-327-ชุติวิชาโครงการ~~ ~~ดำเนินงานธุรกิจอาหารและ~~ ~~เครื่องดื่ม~~	5((4)-2-9)	การวิเคราะห์สถานการณ์ปัจจุบันและปัจจัยภายนอก การวิเคราะห์ตลาด การกำหนดเป้าหมายขององค์กร การวางแผนการตลาดและการขาย การจัดการบุคลากร การจัดซื้อและควบคุม	ผู้เรียนสามารถ 1. จัดทำการวิจัยด้าน การตลาดของร้านอาหารและ คาเฟ่ 2. จัดทำแผนธุรกิจสำหรับ	1. จัดการเรียนรู้การสอนแบบโครงงาน Project Based โดยกำหนดให้นักศึกษาจัดทำแผนธุรกิจร้านอาหารประเภทคาเฟ่	1. การประเมินผลจากการเขียนและนำเสนอแผนธุรกิจร้านอาหาร

รหัส - ชุติวิชา (Module) (ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ)	หน่วยกิต	คำอธิบายชุติวิชา (Module)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ ของชุติวิชา (Module)	กิจกรรม การจัดการเรียนรู้	วิธีการวัดและ ประเมินผล
818-327 ชุติวิชาโครงการ เป็นผู้ประกอบการร้านอาหาร Module: Restaurant Entrepreneurship Project		สินค้าคงคลัง การวางแผนด้านการเงิน และบัญชี การออกแบบและส่งมอบการ บริการ การวางแผนและจัดการความ เสี่ยง การเขียนแผนธุรกิจร้านอาหาร กฎหมายและภาษีธุรกิจร้านอาหาร และ การฝึกปฏิบัติ SWOT analysis; market analysis; organization goal; human resources management; purchasing and inventory control; financial and accounting projections; service design and blueprint; risk planning and management; writing restaurant business plan; restaurant business laws and tax payment and restaurant project implementation	ร้านอาหารและคาเฟ่ 3. จัดทำแผนการจัดการ ฉุกเฉินระหว่างการ ดำเนินงานร้านอาหารและคา เฟ่ 4. ดำเนินงานร้านอาหารและ คาเฟ่ Students are able to 1. Develop restaurant marketing research for a restaurant and cafe. 2. Develop a business plan for a restaurant and cafe. 3. Establish a contingency plan during the operation of restaurant and cafe. 4. Operate a restaurant and cafe.	2. จัดการเรียนรู้การสอน โดยใช้ Case Based จาก ผลการปฏิบัติงานธุรกิจ ร้านอาหาร 3. จัดการเรียนรู้การสอน โดยร่วมมือกับอาจารย์ใน สาขาที่มีความรู้ ความสามารถด้านอาหาร และเครื่องดื่ม รวมทั้ง ศิษย์เก่าที่ประสบ ความสำเร็จในการ ดำเนินงานธุรกิจ ร้านอาหาร	2. การลงมือปฏิบัติงานจริง โดยใช้ Rubric ประเมินผล การปฏิบัติงานแต่ละแผนก 3. การนำเสนอผลการ ดำเนินงานหลังเสร็จสิ้น โครงการทั้งภาพรวมและ รายแผนก 4. การจัดทำรายงานผล การดำเนินงาน 5. การประเมินผลจาก ความคิดเห็นของ ผู้ให้บริการร้านอาหาร 6. การประเมินผลโดยใช้ แบบประเมิน Peer Evaluation

ภาคผนวก ข คำอธิบายรายวิชา / ชุดวิชาตามแนวทาง OBE

หมวดวิชาเฉพาะ

- 1) กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ 24 หน่วยกิต
- 801-108 เศรษฐศาสตร์เพื่อธุรกิจ 3((3)-0-6)
- Economics for Business**

หลักและทฤษฎีเศรษฐศาสตร์ทั้งในระดับจุลภาคและมหภาค โดยวิเคราะห์อุปสงค์ อุปทาน ความยืดหยุ่น การผลิต การบริโภคและการตลาด รายได้ประชาชาติ การกระจายรายได้ และการว่างงาน ใช้กรณีศึกษาจากภาคธุรกิจ

Principles and theory of both micro and macro level economics; analyzing the demand, supply, and elasticity; production; consumption and markets; national income; income distribution and unemployment; applications of cases in business sector

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. อธิบายแนวคิดทางเศรษฐศาสตร์ในภาคธุรกิจ
2. รวบรวมข้อมูลทางเศรษฐกิจทั้งเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพอย่างเป็นระบบ เพื่อประกอบการตัดสินใจในธุรกิจ
3. วิเคราะห์สถานการณ์เศรษฐกิจได้ทั้งระดับจุลภาคและมหภาค โดยใช้ทฤษฎีทางด้านเศรษฐศาสตร์
4. ใช้เทคโนโลยีเพื่อแสวงหาความรู้ที่เกี่ยวข้องกับสถานการณ์ทางเศรษฐกิจ
5. ทำงานร่วมกับสมาชิกในทีมได้อย่างมีประสิทธิภาพ

Students are able to

1. Explain economic concepts within the business sector.
2. Systematically collect both quantitative and qualitative economic data to inform business decisions.
3. Analyze economic situations from both micro and macro perspectives using economic theories.
4. Utilize technology to access and acquire knowledge related to economic situations.
5. Collaborate effectively with team members.

Digital Technology for Business Application

ความรู้ทางทฤษฎีและทักษะปฏิบัติของการใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในธุรกิจ บทบาทของเทคโนโลยีดิจิทัลในธุรกิจ ทักษะความเข้าใจและใช้เทคโนโลยีดิจิทัล การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการรวบรวม จัดเก็บ และวิเคราะห์ข้อมูลในธุรกิจ การปรับใช้เทคโนโลยีดิจิทัลให้เข้ากับกลยุทธ์ทางธุรกิจ แนวคิดการสร้างเนื้อหาโดยใช้เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อการสื่อสารทางธุรกิจอย่างมีประสิทธิภาพ

The theoretical knowledge and practical skill of using digital technology in business; roles of digital technology in business; digital literacy; the application of information technology for data collection, storage, and analysis in businesses; aligning digital technology with business strategy; concepts of creating content using digital technology for business communicating effectively

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. อธิบายบทบาทเทคโนโลยีสารสนเทศในธุรกิจและการรู้เท่าทันดิจิทัลในโลกปัจจุบัน
2. ระบุประโยชน์ของ Big Data, Cloud Technology และ Business Analytics
3. ใช้เครื่องมือการประมวลผลเกี่ยวกับโปรแกรมประมวลผลคำและสเปรดชีตในการวิเคราะห์และตีความข้อมูลสำหรับธุรกิจ
4. อธิบายแนวโน้มการออกแบบกราฟิกสำหรับโซเชียลมีเดีย รวมถึงรูปแบบสี พื้นหลัง และรูปแบบตัวอักษร
5. ออกแบบเนื้อหาดิจิทัลพื้นฐาน (งานนำเสนอ โปสเตอร์ โลโก้ และเว็บไซต์) โดยใช้กราฟิกโซเชียลมีเดียในการส่งเสริมผลิตภัณฑ์และบริการด้านการบริการ

Students are able to

1. Describe the Information Technology role in business and digital media literacy in today's world.
2. Identify the benefits of Big Data, Cloud Technology, and Business Analytics.
3. Use processing tools, regarding word processors and spreadsheets in analyzing and interpreting information for business.
4. Explain graphic design trends for social media including color schemes, backgrounds, and typography.
5. Design basic digital content (presentation, posters, logos, and website) based on social media graphics in promoting hospitality products and services.

Module: Business Finance and Accounting

แหล่งเงินทุน การจัดทำงบประมาณทุน ต้นทุนของเงินทุน โครงสร้างเงินทุนและวิเคราะห์สัดส่วนต้นทุนของเงินทุน วงรอบบัญชีทางธุรกิจ การจำแนกประเภทข้อมูล ระบบการลงบัญชีคู่และงบทดลอง การคำนวณค่าเสื่อมราคาของสินทรัพย์ การคำนวณภาษีมูลค่าเพิ่ม ภาษีหัก ณ ที่จ่าย และภาษีเงินรายได้ การจัดทำรายงานทางบัญชีและงบดุล การวิเคราะห์รายงานทางบัญชี การจัดการต้นทุน การจัดเตรียมงบประมาณ การวิเคราะห์ค่าความคาดเคลื่อน การประเมินแนวโน้มความคุ้มค่าในการลงทุน กรณีศึกษาจากภาคอุตสาหกรรมบริการและท่องเที่ยว

Source of funding; capital budgeting; cost of capital; capital structure and financial leverage; business accounting cycle; financial business transactions; double-entry system and trial balance; preparation of financial statements; value-added and income tax; interpretation of financial ratio analysis; cost classification; budgeting and variance analysis; appraisal of financial investments; applications of cases in hospitality and tourism industry

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. อธิบายโครงสร้างของแหล่งเงินทุนประเภทต่าง ๆ ของธุรกิจ
2. จัดทำการลงบัญชีแบบคู่และงบทดลองรายการบัญชีประเภทต่าง ๆ
3. คำนวณข้อมูลเชิงตัวเลขเกี่ยวกับบัญชีและการเงิน
4. คำนวณต้นทุนและงบประมาณทางธุรกิจ
5. จัดทำรายงานทางการเงิน
6. ตีความผลประกอบการทางการเงินและการลงทุน

Students are able to

1. Explain the financial leverage of funding sources in business.
2. Perform the double entry system and trial balance of business transactions.
3. Calculate the accounting and financial-related numerical figures.
4. Prepare business costs and budgets.
5. Prepare business financial reports.
6. Interpret the financial performance and investment.

Module: Marketing and Consumer Insights in a Dynamic World

แนวคิดการจัดการตลาดที่ทันสมัยและยั่งยืน แนวโน้ม พฤติกรรมและข้อมูลเชิงลึกของลูกค้า ความต้องการ ความเชื่อ แรงจูงใจ และประสบการณ์ที่คาดหวัง พร้อมเครื่องมือในการศึกษาและการวิเคราะห์ วิธีการใช้เครื่องมือเชิงคุณภาพและเชิงปริมาณในการรับรู้ความต้องการและข้อมูลเชิงลึกของลูกค้า การพยากรณ์ตลาด การวิเคราะห์คู่แข่งและการปรับตัวกับการเปลี่ยนแปลงของสิ่งแวดล้อมทางการตลาดในบริบทของโลกดิจิทัล แนวปฏิบัติที่เป็นเลิศสำหรับการบริหารจัดการลูกค้าสัมพันธ์ การตลาดอัตโนมัติ และวิธีการแก้ปัญหาทางการตลาดดิจิทัลของธุรกิจในโลกปัจจุบัน

Concepts of modern and sustainable marketing management; global market trends and consumer behavior and insights, needs, beliefs, motivations and expected experiences; data-rich business environment analysis and tools; disclosure of customer insights in digital age through the use of qualitative and quantitative methods, tools and analytic techniques grounded in advanced theoretical perspectives; market conditions forecast, competition analysis; adaptation to an ever-changing global digitalized market environment; current business best practices for customer relationship management, marketing automation and digital marketing solutions for business operations at present

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. จำแนกแนวโน้ม ทิศทางอุตสาหกรรมบริการในบริบทโลกที่มีความเกี่ยวข้องกับการจัดการตลาดและข้อมูลเชิงลึกลูกค้าของธุรกิจ
2. อธิบายแนวคิด กลยุทธ์การจัดการการตลาดที่ทันสมัยและยั่งยืน และการจัดการข้อมูลเชิงลึกลูกค้าที่มีความต้องการและพื้นฐานทางวัฒนธรรมที่แตกต่างกันในบริบทโลกปัจจุบัน
3. ตรวจสอบแนวปฏิบัติที่สามารถนำมาแก้ไขปัญหาและปรับปรุงการ การบริหารการตลาด และลูกค้าที่เกิดขึ้นเพื่อออกแบบแนวคิดธุรกิจใหม่และรับมือกับความท้าทายทางธุรกิจ
4. ระบุเครื่องมือ เทคนิคและแนวคิดเทคโนโลยีสำหรับการจัดการข้อมูลเชิงลึกลูกค้า และการตลาดอัตโนมัติ เพื่อการนำเสนอแนวคิดทางธุรกิจใหม่ ๆ
5. ประยุกต์ใช้จรรยาบรรณธุรกิจในสถานการณ์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการจัดการตลาดอย่างยั่งยืนและสิทธิของลูกค้า

Students are able to

1. Classify the different hospitality industry trends and challenges in the global digitalized context that are deemed relevant for successful marketing management and customer insights for the business operations.

2. Demonstrate core knowledge of modern, sustainable marketing concepts and strategies and customer insights management based on consumers' demands from various cultural background in the current global context.
3. Examine business practices and strategies regarding customer insights and marketing management for formulating new business ideas and cope with potential business challenges.
4. Identify different essential tools, techniques, information technology and marketing automation for obtaining new customer insight to present innovative business ideas.
5. Display moral and ethics to specific situations regarding sustainable marketing management and customer rights.

801-320 ชุติวิชาภาวะผู้นำและการจัดการบุคลากรในบริบทโลก

5((4)-2-9)

Module: Leadership and People Management in a Global Context

ทฤษฎีความเป็นผู้นำ ทักษะความเป็นผู้นำ ลักษณะและพฤติกรรมของผู้นำที่มีประสิทธิภาพ แนวปฏิบัติในการเป็นผู้นำในมุมมองการจัดการการบริการ รูปแบบการสื่อสารและความท้าทายของผู้นำที่เป็นแบบอย่างที่ดี การจัดการความหลากหลายของบุคลากร การวางแผนกำลังคน การคัดเลือก การฝึกอบรมและพัฒนา การเก็บรักษาพนักงาน แนวคิดการสร้างทีม ทฤษฎีของการสื่อสารระหว่างวัฒนธรรมและการประยุกต์ใช้ในการสื่อสารต่อบุคคลและการสื่อสารผ่านช่องทางแบบออนไลน์กับคนที่มีภูมิหลังหลากหลาย การจัดการความขัดแย้งในองค์กรการบริการนานาชาติ

Leadership theories; effective leadership skills, traits and behaviors; leadership practices in hospitality management perspective; communication styles and challenges of exemplary leaders; workforce diversity management: human resources planning, selection, training and development, separating and retaining employees; team building concepts; intercultural communication and its application in face-to-face and online communication with people from diverse backgrounds; conflict management in the international hospitality organisations

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. อธิบายทฤษฎีภาวะผู้นำและแนวปฏิบัติในอุตสาหกรรมบริการและการท่องเที่ยว
2. อธิบายแนวทางการสื่อสารระหว่างวัฒนธรรมทั้งแบบออนไลน์และแบบตัวต่อตัวระหว่างคนที่มีภูมิหลังหลากหลาย

3. ประยุกต์แนวคิดการจัดการทรัพยากรบุคคลในการวิเคราะห์ประเด็นปัญหาและนำเสนอแนวทางการแก้ไขในธุรกิจการบริการและการท่องเที่ยว

Students are able to

1. Explain the leadership theories and its practices in the hospitality and tourism industry.
2. Describe the application of intercultural communication both in face-to-face and online with people from diverse backgrounds.
3. Apply the concepts of HRM to analyze scenario/case problems and propose possible solutions in hospitality and tourism business.

801-321 วิจัยและนวัตกรรมเพื่อการโรงแรมและการท่องเที่ยว

3((3)-0-6)

Research and Innovation for Hotel and Tourism

แนวคิด ความสำคัญ วิธีการวิจัยในธุรกิจ การบริการและการท่องเที่ยว วิจัยเชิงคุณภาพและเชิงปริมาณ การกำหนดปัญหา ขอบเขตการวิจัย การออกแบบระเบียบวิธีวิจัย การกำหนดกลุ่มประชากร การสุ่มตัวอย่าง การเก็บข้อมูล การวิเคราะห์และการประมวลผลโดยใช้หลักสถิติ การอภิปรายผล การเสนอแนวทางการทำวิจัยในอนาคตและการประยุกต์วิธีการวิจัยเพื่อพัฒนานวัตกรรมในธุรกิจการบริการและการท่องเที่ยว

Concepts, importance and techniques of business, hospitality and tourism research; quantitative and qualitative research; problem identification and definition; research design; population and sampling; data collection; statistical analysis; future research implications and application of research for innovation in hospitality and tourism

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. อธิบายหลักการการดำเนินงานวิจัยและองค์ประกอบของงานวิจัย
2. วิเคราะห์ข้อมูลปฐมภูมิด้วยสถิติที่เกี่ยวข้อง
3. ดำเนินการงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจ การโรงแรมและการท่องเที่ยว
4. นำเสนอข้อเสนอโครงการวิจัยและรายงานวิจัยด้วยภาษาอังกฤษ
5. ปฏิบัติตามหลักจรรยาบรรณการวิจัยในมนุษย์

Students are able to

1. Explain key principles of conducting research and elements of research design.
2. Analyze primary data by using relevant statistical and data analysis techniques and program.

3. Produce research projects that are related to business, hospitality and tourism industries.
4. Present research ideas, research proposal and report in English.
5. Follow ethics in social science research when conducting research project.

2) กลุ่มวิชาเฉพาะ 61 หน่วยกิต

2.1 วิชาเฉพาะบังคับ

2.1.1 กลุ่มวิชาการจัดการการโรงแรม 19 หน่วยกิต

802-110 การโรงแรมและการท่องเที่ยวเบื้องต้น

2((2)-0-4)

Introduction to Hotel and Tourism

แนวโน้มและทิศทางอุตสาหกรรม องค์ประกอบในการพัฒนาการท่องเที่ยวให้ประสบความสำเร็จ ผลกระทบของการท่องเที่ยว การบริการและลักษณะเฉพาะที่โดดเด่น ภาพรวมของอุตสาหกรรมโรงแรม การดำเนินงานแผนกต้อนรับส่วนหน้าและแผนกแม่บ้าน การดำเนินงานด้านอาหารและเครื่องดื่ม สปาและธุรกิจเชิงส่งเสริมสุขภาพ ไม้ซ์ วงจรชีวิตของพื้นที่ท่องเที่ยว การวิเคราะห์แหล่งท่องเที่ยว การดำเนินงานธุรกิจนำเที่ยวและตัวแทนจำหน่ายโปรแกรมการท่องเที่ยว

Industry trends and directions; components of successful tourism development; tourism products; hospitality and its distinctive characteristics; overview of hotel industry; front office and housekeeping operations; food and beverage operations; spa and wellness; MICE, Tourism Area Life Cycle; destination analysis; tour operators and travel agents

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. อภิปรายสถานการณ์ปัจจุบันของธุรกิจการบริการและท่องเที่ยวและผลกระทบทั้งในระดับชาติและนานาชาติ
2. อธิบายความสำคัญและองค์ประกอบของธุรกิจการบริการและการท่องเที่ยว
3. ระบุภาคส่วนที่สำคัญ พร้อมบทบาทหน้าที่ในธุรกิจการบริการและการท่องเที่ยว
4. อธิบายปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อธุรกิจการบริการและการท่องเที่ยวโดยใช้เครื่องมือที่เหมาะสม

Students are able to

1. Discuss the current situation of the local and international tourism & hospitality industry with its impacts nationwide and worldwide.
2. Explain the importance and components of the hospitality and tourism industry.
3. Identify key sectors and their roles in the hospitality and tourism industry.

4. Explain the factors which impact the industry performance by using appropriate tools.

802-111 การครัวเบื้องต้น

2((1)-2-3)

Basic Culinary

แนวโน้มของอาหารในปัจจุบัน โครงสร้างองค์กรแผนกครัว คำศัพท์ วิธีการประกอบอาหารเบื้องต้น เครื่องมือและอุปกรณ์ การชั่งน้ำหนักและการวัด วัตถุดิบอาหาร ความปลอดภัยและสุขาภิบาลอาหาร ความปลอดภัยของห้องครัว รวมถึงการฝึกทักษะการเตรียมอาหารประเภทต่าง ๆ

Current food trends; kitchen organizational structure; terminology; basic cooking methods; tools and equipment; weighing and measuring; ingredients; food safety and sanitation; kitchen safety; preparation skills for various food varieties

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. อธิบายโครงสร้างและการจัดครัวและระบุแนวโน้มอาหารในปัจจุบัน
2. ระบุวิธีการประกอบอาหาร เทคนิค ศัพท์เฉพาะ และการชั่งตวงที่ถูกต้องเหมาะสม
3. เลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ครัวอย่างเหมาะสม
4. ประกอบอาหารที่หลากหลาย
5. ปฏิบัติตามหลักการประกอบอาหารตามมาตรฐานความปลอดภัยในที่ทำงานและถูกสุขลักษณะ

Students are able to

1. Explain the structure and organization of kitchen and identify current food trends.
2. Identify various cooking methods, techniques, terminology and proper measuring.
3. Select appropriate tools and equipment handling.
4. Produce a variety of foods.
5. Comply with food safety standard in kitchen and food production.

Food and Beverage Service

แนวคิดเบื้องต้นเกี่ยวกับแนวโน้มธุรกิจ เทคโนโลยี โครงสร้างองค์กรของแผนกอาหารและเครื่องดื่ม ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่มที่มีและไม่มีส่วนผสมของแอลกอฮอล์ คำศัพท์เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม คุณสมบัติของพนักงานบริการ สุขอนามัย ความปลอดภัย สุขาภิบาล อุปกรณ์และเครื่องมือในห้องอาหารและบาร์ ความรู้เกี่ยวกับรายการอาหาร รูปแบบการให้บริการ การจัดการข้อร้องเรียน การส่งเสริมการขาย การเชื่อมโยงและขั้นตอนการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ฝึกทักษะการผสมเครื่องดื่ม

Concepts and principles of food and beverage business trends, technology, food and beverage organization, alcohol; non-alcoholic; food and beverage terminologies; service personnel and qualifications, hygiene, safety, sanitation, restaurant and bar equipment and tools, menu and product knowledge; service styles; handling customer complaints; upselling skills; food and beverage service linkage and procedures, applications; mixology practice

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. อธิบายแนวคิดเบื้องต้นเกี่ยวกับแนวโน้มธุรกิจ เทคโนโลยี โครงสร้างองค์กรของแผนกอาหารและเครื่องดื่ม
2. แบ่งแยกประเภทของอุปกรณ์และของใช้ในห้องอาหาร บาร์ และเครื่องดื่มที่มีและไม่มีส่วนผสมของแอลกอฮอล์ รวมทั้งความปลอดภัยและสุขอนามัยในการทำงาน
3. อธิบายขั้นตอนการให้บริการในห้องอาหารได้อย่างถูกต้อง
4. จัดเตรียมการฝึกทักษะปฏิบัติการผสมเครื่องดื่ม

Students are able to

1. Explain the principles of food and beverage business trends, technology, and organization.
2. Classify restaurant and bar equipment, alcoholic, non-alcoholic, food and beverage terminologies, and restaurant safety and hygiene at work.
3. Describe the food and beverage operation procedures.
4. Prepare the basic knowledge of mixology practice.

Thai Hospitality

ประวัติศาสตร์ของการพัฒนาการโรงแรมในประเทศไทย แนวคิด นิยาม และคุณลักษณะของความเป็นไทยและการบริการแบบไทย จิตบริการ ความสำคัญและผลกระทบทางสังคม เศรษฐกิจ วัฒนธรรม และศาสนา ในการพัฒนาการให้บริการแบบไทย ประเด็นและแนวโน้มเกี่ยวกับการบริการแบบไทย โอกาสและความท้าทายในการสอดแทรกความเป็นไทยในอุตสาหกรรมโรงแรมและการท่องเที่ยว

History of hotel development in Thailand; concepts, definitions and characteristics of Thainess and Thai hospitality; service-mindedness; social, economic, cultural and religious significance and impacts in developing Thai hospitality; issues and trends regarding to the Thai hospitality; opportunities and challenges in implementing Thainess in the hotel and tourism industry

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. อธิบายประวัติการพัฒนาการโรงแรมในประเทศไทย
2. นิยามคำว่าความเป็นไทยและการให้บริการแบบไทย
3. ระบุผลกระทบทางสังคม เศรษฐกิจ วัฒนธรรม และศาสนาจากการพัฒนาการให้บริการแบบไทย
4. อภิปรายประเด็น แนวโน้ม โอกาส และความท้าทายของการให้บริการแบบไทยในอุตสาหกรรมโรงแรมและการท่องเที่ยว

Students are able to

1. Explain the history of hotel development in Thailand.
2. Define Thainess and Thai hospitality.
3. Identify social, economic, cultural, and religious impacts from the development of Thai hospitality.
4. Discuss issues, trends, opportunities and challenges of Thai hospitality in the hotel and tourism industry.

Module: Room Division for Hotel Operations

ภาพรวมโครงสร้างองค์กรในธุรกิจโรงแรม โครงสร้างฝ่ายห้องพัก บทบาทและหน้าที่ของแผนกต้อนรับส่วนหน้า กระบวนการจองห้องพัก กระบวนการลงทะเบียนสำหรับการเข้าพัก กระบวนการแจ้งออกจากที่พัก งานบัญชีส่วนหน้า งานอำนวยความสะดวกแก่แขกผู้เข้าพัก การจัดการคำร้องเรียน การจัดการรายได้ห้องพัก หน้าที่และบทบาทของแผนกแม่บ้าน การทำความสะอาดห้องพัก การบริหารจัดการแผนกแม่บ้าน การจัดการสินค้าคงคลัง ความปลอดภัยในแผนกแม่บ้าน กระบวนการซักรีด การตกแต่งห้องพัก

Overview of hotel organizational structure; rooms division structure; functions and roles of the hotel front office department; reservation process; check-in process; check-out process; front office cashiering; in-house services; handling guest complaints; yield management; functions and roles of the housekeeping department; guestroom cleaning process; organization of housekeeping department; inventory management; safety and security, laundry operations; room decorations

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. อธิบายโครงสร้างองค์กรในธุรกิจโรงแรม และแผนกต่าง ๆ
2. ระบุบทบาทหน้าที่และความสำคัญของแผนกต้อนรับส่วนหน้าและแผนกแม่บ้าน พร้อมตำแหน่งงานต่าง ๆ ในแผนก
3. ปฏิบัติการลงทะเบียนสำหรับการเข้าพัก การแจ้งออกจากที่พัก การจัดการคำร้องเรียน การทำความสะอาดห้องพักและพื้นที่ส่วนกลาง การตกแต่งห้องพัก และอื่น ๆ
4. ใช้ระบบคอมพิวเตอร์ เพื่อการปฏิบัติงานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง

Students are able to

1. Explain the hotel organizational structure and all departments included.
2. Identify the roles and responsibilities of front office department and housekeeping department, and key positions under these two departments.
3. Perform check-in, check-out, handling guest complaints, guestroom and public area cleaning, room decorations, and etc.
4. Use the computerized system to operate all the relevant tasks.

Event and MICE Business

องค์ประกอบของอีเว้นท์ทางธุรกิจ ประเภทของอีเว้นท์ เช่น งานประชุม การท่องเที่ยวเชิงรางวัล การประชุมขนาดใหญ่ งานแสดงสินค้า (ไมซ์) ประเภทของกิจกรรมอีเว้นท์ทางสังคม ความสำคัญของอุตสาหกรรมอีเว้นท์ทั้งในระดับชาติและนานาชาติ บทบาทของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในการจัดงาน ทักษะเฉพาะและขั้นตอนการวางแผนด้านต่าง ๆ รวมถึงการจัดการด้านโลจิสติกส์ การตลาด การปฏิบัติการ และการประเมินผลการจัดงานอีเว้นท์

Components of event industry; types of business events including meeting, incentive travel, convention and exhibition (MICE); types of social events; importance of the event industry at both national and international level; functions of key players in the industry; specific skills and steps required in event planning including logistics, marketing, operations and evaluation of event management

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. นำเสนอแนวคิดการจัดงาน และข้อเสนองานเกี่ยวกับการจัดงานอีเว้นท์เป็นภาษาอังกฤษอย่างดี
2. อธิบายหลักการและแนวปฏิบัติในการจัดกิจกรรมอีเว้นท์อย่างสร้างสรรค์
3. ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดีในการปฏิบัติงานในสภาพแวดล้อมที่มีความหลากหลายทางวัฒนธรรม
4. อธิบายแนวโน้มปัจจุบันและอนาคตของอุตสาหกรรมอีเว้นท์ ตลอดจนความรู้และหลักการในการดำเนินงานจัดงาน

Students are able to

1. Present an event concept and proposal in English.
2. Describe principles and practices in creative event operations.
3. Describe current and future trends in event industry, and knowledge and principles of event operations.
4. Work well with others in performing multiple tasks in multicultural environment.

802-116 การจัดการธุรกิจเชิงสุขภาพเบื้องต้น**2((2)-0-4)****Fundamentals for Health and Wellness Business**

แนวคิดเบื้องต้นเกี่ยวกับสุขภาพและการส่งเสริมสุขภาพ สุขภาพและการส่งเสริมสุขภาพ
แบบบูรณาการและสุขภาพแบบองค์รวม แนวโน้มการดูแลสุขภาพและการส่งเสริม
สุขภาพ ธุรกิจที่สำคัญในอุตสาหกรรมสุขภาพและการส่งเสริมสุขภาพและโอกาสทางธุรกิจ
ในการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพและการส่งเสริมสุขภาพ

Basic concepts of health and wellness; integrative and holistic approaches to
health and wellness; health and wellness trends; key businesses in the health
and wellness industry and their opportunities in health and wellness tourism

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. อธิบายแนวคิดเบื้องต้นและแนวทางการบูรณาการเพื่อสุขภาพ
2. อธิบายแนวโน้มการดูแลสุขภาพและกลุ่มธุรกิจที่สำคัญในอุตสาหกรรมเพื่อสุขภาพ
3. ระบุโอกาสของธุรกิจเพื่อสุขภาพในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ

Students are able to

1. Explain the basic concepts and the integrative approaches to health and wellness.
2. Describe trends and key businesses in the health and wellness industry.
3. Identify business opportunities in health and wellness tourism industry.

818-322 การจัดการคุณภาพการบริการและการตรวจประเมิน**2((2)-0-4)****Service Quality Management and Auditing**

ทฤษฎีทางคุณภาพการบริการ ลักษณะที่แท้จริงของการบริการและความสำคัญของการ
บริการ ความเข้าใจ และการสร้างความผูกพันกับลูกค้า หลักการและขั้นตอนการบริหาร
คุณภาพการบริการ เช่น การรับประกัน การบริการ การบริการที่ผิดพลาด วิธีการฟื้นตัวจาก
การบริการที่ผิดพลาด เครื่องมือวัดคุณภาพ การบริการและวิธีการพัฒนาคุณภาพการ
บริการ การประเมินตรวจสอบคุณภาพการบริการและการประยุกต์ใช้กับธุรกิจการบริการ

Service quality theories; nature of service and its importance; understanding
and engaging customers; principles and processes of service quality
management such as service guarantee, service failure and service recovery;
service quality measurement; analysis methods to identify root causes of
problems; tools used for service quality improvement; service quality audit and
its application to the service business

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. อธิบายความแตกต่างระหว่างคุณภาพของผลิตภัณฑ์และคุณภาพการบริการ
2. อธิบายรูปแบบหรือทฤษฎีการบริการที่สามารถนำไปปฏิบัติใช้ในธุรกิจการบริการ
3. สาธิตการใช้หลักการ กระบวนการ และเครื่องมือในการวัดและจัดการคุณภาพการบริการและการ ประยุกต์ใช้กับภาคอุตสาหกรรมการบริการ
4. สาธิตวิธีการหาสาเหตุที่แท้จริงของปัญหา
5. แสดงขั้นตอน กระบวนการตรวจสอบคุณภาพเพื่อขับเคลื่อนคุณภาพการบริการในธุรกิจการบริการ

Students are able to

1. Explain the differences between product quality and service quality.
2. Explain the service quality model or theory in any types of service business.
3. Demonstrate the use of the service principles, processes and tools in measuring / managing service quality and the applications to hospitality industry.
4. Demonstrate the way to find real root causes of the problems.
5. Show the process of quality audit to drive service quality in service business as a whole.

2.2 วิชาเฉพาะเลือก

2.2.1 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ 12 หน่วยกิต

2.2.1.1) กลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ 6 หน่วยกิต

812-111 **ภาษาอังกฤษเพื่อการสนทนาสำหรับการบริการและการท่องเที่ยว** 3((3)-0-6)

Conversational English for Hospitality and Tourism

ลักษณะเด่นและหัวข้อที่เกี่ยวข้องกับการบริการและการท่องเที่ยว ฝึกปฏิบัติการพูดมุ่งเน้นความเข้าใจขนบธรรมเนียมทางสังคมของกลุ่มนักท่องเที่ยวที่ไม่ใช่ชาวเอเชีย อธิบายและให้ข้อมูลนักท่องเที่ยวจากมุมมองของตัวแทนบริษัทท่องเที่ยวและพนักงานโรงแรม

Particular characteristics and topics related to hospitality and tourism; oral practice focused on understanding the social customs of non-Asian tourists; explaining and giving tourist information from the perspective of a tour agent and hotel employee

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. ใช้ทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษเพื่อการท่องเที่ยว
2. แสดงให้เห็นถึงทักษะการสื่อสารโต้ตอบที่เหมาะสมสำหรับสถานการณ์ทางสังคมกับเจ้าของภาษา รวมถึงการสื่อสารทางวัฒนธรรม
3. สื่อสารทักษะการพูดและการฟังอย่างมั่นใจ

Students are able to

1. Apply communicative functions in tourism contexts.
2. Demonstrate appropriate interactive skills for social situations with native speakers, including cultural communication.
3. Communicate with confidence in speaking and listening.

812-312 ภาษาอังกฤษเชิงวิชาการสำหรับอ่านและเขียน

3((3)-0-6)

Academic English for Reading and Writing

เพิ่มพูนทักษะการอ่านและการเขียนภาษาอังกฤษ เพื่อความเข้าใจบทความทั่วไป บทความวิชาการอย่างง่าย การอ่านวรรณกรรม และเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ด้วยตนเองและพัฒนาทักษะทางภาษา เพื่อนำมาใช้ในการเชิงวิชาการ การเขียนอ้างอิงและบรรณานุกรม

Reinforcement of reading and writing skills; development of understanding authentic, and basic academic texts; reading literature; an interdisciplinary approach to (self-)studying and language development; the application of knowledge for enhanced learning in academic contexts; citation and reference

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. วิเคราะห์และสรุปใจความสำคัญของบทความทั่วไปและบทความวิชาการอย่างง่าย
2. เขียนบทความทั่วไปและบทความวิชาการอย่างง่ายได้อย่างถูกต้องตามหลักไวยากรณ์
3. เขียนอ้างอิงและบรรณานุกรมได้ถูกต้อง
4. ใช้เทคโนโลยีในการสืบค้นข้อมูลจากแหล่งต่าง ๆ

Students are able to

1. Analyze and summarize the significance of general articles and simple academic articles.
2. Write general and academic articles correctly according to grammar rules.
3. Write accurate citations and references.
4. Utilize technology to retrieve information from various sources.

812-316 เตรียมความพร้อมสำหรับการสอบโทอิค**3((3)-0-6)****TOEIC Preparation**

การเตรียมความพร้อมสำหรับการทดสอบภาษาอังกฤษ (TOEIC) เพื่อการสื่อสารระดับนานาชาติแก่นักศึกษา วิธีการสื่อสารเพื่อการเรียนรู้ภาษาอังกฤษอย่างถูกต้องด้วยแบบทดสอบเฉพาะและการฝึกปฏิบัติ ประกอบด้วย การฟังและการอ่านจากบริบทเนื้อหาของ TOEIC การทบทวนและฝึกฝนหลักไวยากรณ์ของภาษาอังกฤษ คำศัพท์และทักษะการสื่อสารทั่วไป

Preparation for the Test of English for International Communication (TOEIC) for students; active communicative approach to learning English with practice tests including the listening and the reading components; review and practice of English grammar, vocabulary, and general communication skills

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. อธิบายโครงสร้าง การใช้เวลา และคะแนนของการสอบ TOEIC
2. ประยุกต์เทคนิคการทำข้อสอบที่เรียนในชั้นเรียนมาใช้ในการสอบ TOEIC จริง

Students are able to

1. Explain the structure, timing, and scoring of the TOEIC exam.
2. Apply test-taking techniques learnt in class to the actual TOEIC exam.

812-412 ภาษาอังกฤษธุรกิจขั้นสูง**3((3)-0-6)****Advanced Business English**

คำศัพท์ สำนวน และรูปแบบการเขียนจดหมายธุรกิจแบบเป็นทางการและไม่เป็นทางการ การเขียนจดหมายธุรกิจ จดหมายสอบถามข้อมูลและจดหมายตอบกลับ จดหมายร้องเรียน และจดหมายตอบรับข้อร้องเรียน จดหมายเสนอขายสินค้าและบริการ จดหมายเชิญ จดหมายแสดงความยินดี จดหมายแสดงความเสียใจ จดหมายแสดงความขอบคุณ และจดหมายแสดงความขอโทษ

Vocabulary, expressions, and styles of both formal and informal business correspondence; inquiry and reply letters; claim and adjustment letters; sales letter and invitations; congratulations letter; condolences letter; appreciation letter; apology letter

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. จดจำคำศัพท์และสำนวนขั้นสูงในการสื่อสารและเจรจาทางธุรกิจ
2. อธิบายโครงสร้างในการเขียนจดหมายทางธุรกิจในรูปแบบต่าง ๆ

3. เขียนจดหมายโต้ตอบทางธุรกิจในรูปแบบต่าง ๆ ได้ถูกต้องตามโครงสร้างและหลักไวยากรณ์ภาษาอังกฤษ.
4. สรุปเนื้อหาของจดหมายทางธุรกิจในรูปแบบต่าง ๆ
5. อธิบายข้อควรระวังในการเขียนจดหมายทางธุรกิจ

Students are able to

1. Memorize advanced vocabulary and idioms in business communication and negotiation.
2. Explain the structure of writing business letters in various formats.
3. Write business correspondence in various formats correctly, following the structure and grammar rules of the English language.
4. Summarize the content of business letters in various formats.
5. Explain the precautions in writing a business letter.

2.2.1.2) กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศอื่น ๆ 6 หน่วยกิต

ภาษาจีน (Chinese Language)

812-201 การสนทนาภาษาจีนเพื่อการบริการและการท่องเที่ยว 3((3)-0-6)

Chinese Conversation for Hospitality and Tourism

คำศัพท์ วลี และบทสนทนาที่จำเป็นสำหรับอุตสาหกรรมบริการการท่องเที่ยวและโรงแรม การจัดการการนำเที่ยว การจัดการสายการบิน การสำรองห้องพัก งานต้อนรับส่วนหน้า งานแม่บ้าน งานบริการอาหารและเครื่องดื่มในห้องพัก ภัตตาคาร ธุรกิจสปาและสถานบริการสุขภาพ

Essential vocabulary, phrases and conversations for hospitality and tourism industry, tour operation management, airline management, reservation, reception, housekeeping, room service, restaurants, spas and wellness business

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. จดจำคำศัพท์และสำนวนภาษาจีนที่จำเป็นในการสื่อสารกับนักท่องเที่ยว และผู้ที่เกี่ยวข้องในอุตสาหกรรมบริการและการท่องเที่ยว
2. สื่อสารโดยใช้ภาษาจีนพื้นฐานในการสนทนากับนักท่องเที่ยวในสถานการณ์ที่กำหนดได้
3. อธิบายสินค้าและบริการต่าง ๆ แก่นักท่องเที่ยวเป็นภาษาจีนได้

Students are able to

1. Memorize the essential Chinese vocabulary and phrases for communicating with tourists and individuals involved in the hospitality and tourism.
2. Communicate with tourists using basic Chinese language in predetermined situations.

3. Explain various products and services to tourists in Chinese.

812-202 ภาษาจีนสำหรับการสื่อสารธุรกิจ

3((3)-0-6)

Chinese for Business Communication

คำศัพท์ สำนวน และรูปประโยคที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจภายใต้สถานการณ์ต่าง ๆ การเขียนและอ่านเอกสารพื้นฐานทางธุรกิจ ได้แก่ บันทึกรับ-ส่งโทรสาร จดหมายอิเล็กทรอนิกส์ และรายงานสั้น ๆ ภาษาแบบสุภาพ วัฒนธรรมจีนเบื้องต้นและสิ่งที่ควรคำนึงในการเจรจาทางธุรกิจ

Vocabulary idioms and sentences related to business situations; writing and reading basic business documents namely memos, facsimiles, emails, and short reports; polite expressions; basic Chinese cultural and considerations for business negotiations

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. จดจำคำศัพท์และสำนวนภาษาจีนที่จำเป็นในการสื่อสารในธุรกิจ
2. ตอบสนองทางธุรกิจโดยใช้ภาษาจีนในสถานการณ์ต่าง ๆ ผ่านบันทึกรับ-ส่งโทรสาร จดหมายอิเล็กทรอนิกส์ และรายงานสั้น ๆ
3. แสดงความตระหนักต่อวัฒนธรรมจีนและสิ่งที่ควรคำนึงในการเจรจาทางธุรกิจ

Students are able to

1. Memorize the essential Chinese vocabulary and idioms for business communication.
2. Respond to business inquiries using the Chinese language in various situation through memos, facsimiles, emails, and short reports.
3. Demonstrate appropriate Chinese cultural awareness and protocol in business conversations.

ภาษามลายู (Malay Language)

812-212 การสนทนาภาษามลายูเพื่อการบริการและการท่องเที่ยว

3((3)-0-6)

Malay Conversation for Hospitality and Tourism

คำศัพท์ วลี และบทสนทนาที่จำเป็นสำหรับอุตสาหกรรมบริการท่องเที่ยวและโรงแรม การจัดการการนำเที่ยว การจัดการสายการบิน การสำรองห้องพัก งานต้อนรับส่วนหน้า งานแม่บ้าน งานบริการอาหารและเครื่องดื่มในห้องพัก ภัตตาคาร ธุรกิจสปาและสถานบริการสุขภาพ

Essential vocabulary, phrases and conversations for hospitality and tourism industry, tour operation management, airline management, reservation, reception, housekeeping, room service, restaurants, spas and wellness business

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. จดจำคำศัพท์และสำนวนภาษามลายูที่จำเป็นในการสื่อสารกับนักท่องเที่ยว และผู้ที่เกี่ยวข้องในอุตสาหกรรมบริการและการท่องเที่ยว
2. สื่อสารโดยใช้ภาษามลายูพื้นฐานในการสนทนากับนักท่องเที่ยวในสถานการณ์ที่กำหนดได้
3. อธิบายสินค้าและบริการต่าง ๆ แก่นักท่องเที่ยวเป็นภาษามลายูได้

Students are able to

1. Memorize the essential Malay vocabulary and phrases for communicating with tourists and individuals involved in the hospitality and tourism.
2. Communicate with tourists using basic Malay language in predetermined situations.
3. Explain various products and services to tourists in Malay.

812-213 ภาษามลายูสำหรับการสื่อสารธุรกิจ

3((3)-0-6)

Malay for Business Communication

คำศัพท์ สำนวน และรูปประโยคที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจภายใต้สถานการณ์ต่าง ๆ การเขียนและอ่านเอกสารพื้นฐานทางธุรกิจ ได้แก่ บันทึกรับ-ส่ง โทรสาร จดหมายอิเล็กทรอนิกส์ และรายงานสั้น ๆ ภาษาแบบสุภาพ วัฒนธรรมมลายูเบื้องต้นและสิ่งที่ควรคำนึงในการเจรจาทางธุรกิจ

Vocabulary idioms and sentences related to business situations; writing and reading basic business documents namely memos, facsimiles, emails, and short reports; polite expressions; basic Malay cultural and considerations for business negotiations

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. จดจำคำศัพท์และสำนวนภาษามลายูที่จำเป็นในการสื่อสารในธุรกิจ
2. ตอบทางธุรกิจโดยใช้ภาษามลายูในสถานการณ์ต่าง ๆ ผ่านบันทึกรับ-ส่ง โทรสาร จดหมายอิเล็กทรอนิกส์ และรายงานสั้น ๆ
3. แสดงความตระหนักต่อวัฒนธรรมมลายูและสิ่งที่ควรคำนึงในการเจรจาทางธุรกิจ

Students are able to

1. Memorize the essential Malay vocabulary and idioms for business communication.
2. Respond to business inquiries using the Malay language in various situation through memos, facsimiles, emails, and short reports.
3. Demonstrate appropriate Malay cultural awareness and protocol in business conversations.

ภาษาอินโดนีเซีย (Indonesian Language)

812-214 การสนทนาภาษาอินโดนีเซียเพื่อการบริการและการท่องเที่ยว

3((3)-0-6)

Indonesian Conversation for Hospitality and Tourism

คำศัพท์ วลี และบทสนทนาที่จำเป็นสำหรับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและโรงแรม การจัดการการนำเที่ยว การจัดการสายการบิน การสำรองห้องพัก งานต้อนรับส่วนหน้า งานแม่บ้าน งานบริการอาหารและเครื่องดื่มในห้องพัก ภัตตาคาร ธุรกิจสปาและสถานบริการสุขภาพ

Essential vocabulary, phrases and conversations for hospitality and tourism industry, tour operation management, airline management, reservation, reception, housekeeping, room service, restaurants, spas and wellness business

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. จดจำคำศัพท์และสำนวนภาษาอินโดนีเซียที่จำเป็นในการสื่อสารกับนักท่องเที่ยว และผู้ที่เกี่ยวข้องในอุตสาหกรรมบริการและการท่องเที่ยว
2. สื่อสารโดยใช้ภาษาอินโดนีเซียพื้นฐานในการสนทนากับนักท่องเที่ยวในสถานการณ์ที่กำหนดได้
3. อธิบายสินค้าและบริการต่าง ๆ แก่นักท่องเที่ยวเป็นภาษาอินโดนีเซียได้

Students are able to

1. Memorize the essential Indonesian vocabulary and phrases for communicating with tourists and individuals involved in the hospitality and tourism.
2. Communicate with tourists using basic Indonesian language in predetermined situations.
3. Explain various products and services to tourists in Indonesian.

812-215 ภาษาอินโดนีเซียสำหรับการสื่อสารธุรกิจ**3((3)-0-6)****Indonesian for Business Communication**

คำศัพท์ สำนวน และรูปประโยคที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจภายใต้สถานการณ์ต่าง ๆ การเขียนและอ่านเอกสารพื้นฐานทางธุรกิจ ได้แก่ บันทึกรับ-ส่งโทรสาร จดหมายอิเล็กทรอนิกส์ และรายงานสั้น ๆ ภาษาแบบสุภาพ วัฒนธรรมอินโดนีเซียเบื้องต้นและสิ่งที่ควรคำนึงในการเจรจาทางธุรกิจ

Vocabulary idioms and sentences related to business situations; writing and reading basic business documents namely memos, facsimiles, emails, and short reports; polite expressions; basic Indonesian cultural and considerations for business negotiations

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. จดจำคำศัพท์และสำนวนภาษาอินโดนีเซียที่จำเป็นในการสื่อสารในธุรกิจ
2. ตอบสนองทางธุรกิจโดยใช้ภาษาอินโดนีเซียในสถานการณ์ต่าง ๆ ผ่านบันทึกรับ-ส่งโทรสาร จดหมายอิเล็กทรอนิกส์ และรายงานสั้น ๆ
3. แสดงความตระหนักต่อวัฒนธรรมอินโดนีเซียและสิ่งที่ควรคำนึงในการเจรจาทางธุรกิจ

Students are able to

1. Memorize the essential Indonesian vocabulary and idioms for business communication.
2. Respond to business inquiries using the Indonesian language in various situation through memos, facsimiles, emails, and short reports.
3. Demonstrate appropriate Indonesian cultural awareness and protocol in business conversations.

2.2 กลุ่มวิชาเอก 30 หน่วยกิต**2.3.1) กลุ่มวิชาเอกบังคับ การจัดการเชิงกลยุทธ์การโรงแรมและอีเวนต์ 21 หน่วยกิต (Strategic Hotel and Event Management)****818-202 การวางแผนจัดการงานอีเวนต์เชิงสังคมและงานแต่งงาน****3((3)-0-6)****Social Events and Wedding Planning**

แนวคิด คำนิยาม และองค์ประกอบของกิจกรรมงานสังคมและงานแต่งงาน การวางแผนกิจกรรมงานสังคมและงานแต่งงาน การกำหนดแนวคิดและการตกแต่ง การวางแผนงบประมาณและการคัดเลือกบริษัทที่ผลิตสินค้าหรือบริการ มารยาทและข้อระเบียบที่ควรคำนึง การเลือกสถานที่จัดงานและการบริหารงาน การจัดทำแผนสำรองและการบริหารจัดการความเสี่ยง การจัดทำสัญญาและกฎระเบียบ การจัดซื้อและการดำเนินงานจัดอี

เว้นท์ แนวโน้มและประเด็นร่วมสมัยที่เกี่ยวข้องกับการจัดกิจกรรมงานสังคมและงานแต่งงาน

Concepts, definitions and components of social events and wedding; planning of social events and weddings; theme and decoration; budget and suppliers; etiquette and protocol; venue selection and management; contingencies plans and risk management; contracts and regulations; event rehearsal and execution; trends and contemporary issues related to social events and weddings management

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. อธิบายแนวคิด ความหมาย และองค์ประกอบของงานสังคมและงานแต่งงาน
2. อธิบายองค์ประกอบของการวางแผนงานสังคมและงานแต่งงาน
3. เสนอแนวคิดการจัดงานสังคมและงานแต่งงานโดยบูรณาการความรู้ที่เรียนในชั้นเรียน

Students are able to

1. Explain concepts, definitions and components of social events and wedding.
2. Explain elements of planning social events and weddings.
3. Propose ideas of social events and weddings by integrating knowledge learned in class.

818-308 การจัดการยอดขายและรายได้

3((3)-0-6)

Sales and Revenue Management

แนวโน้มและตลาดในรูปแบบต่าง ๆ การบริหารการขาย แนวคิดการพัฒนาการขาย เทคนิคและกลยุทธ์ในอุตสาหกรรมบริการ การตลาดบนฐานข้อมูล การจัดการรายได้ แนวปฏิบัติที่ดีของธุรกิจในปัจจุบันและกระบวนการ ในการควบคุมยอดขายและการสร้างรายได้สูงสุด เทคนิคการพยากรณ์อุปสงค์ การจัดสรรส่วนลด การบริหารจัดการลูกค้าแบบกลุ่ม การกำหนดราคาแบบพลวัต ประเด็นด้านการตลาดเชิงกลยุทธ์สำหรับการบริหารจัดการโรงแรมนานาชาติ

Types of marketplaces and trends; sales management; sales development framework; sales techniques and strategies for the hospitality industry; data-driven marketing; revenue management; current business practices in controlling sales to maximizing revenue; demand forecasting; discount allocation; group management; dynamic pricing; strategic marketing issues for international hotel business operations

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. วิเคราะห์แนวโน้ม ทิศทางอุตสาหกรรมบริการในบริบทโลกที่มีความเกี่ยวข้องกับการบริหารจัดการการขายและการจัดการรายได้ของธุรกิจ
2. นำเสนอความรู้เกี่ยวกับเทคโนโลยีการจัดการข้อมูลและแนวทางในการแก้ปัญหาการขายและการจัดการรายได้
3. ตรวจสอบแนวปฏิบัติทางธุรกิจและกลยุทธ์เกี่ยวกับการขายและการจัดการรายได้สำหรับการนำเสนอแนวคิดใหม่และรับมือกับความท้าทายทางธุรกิจ

Students are able to

1. Analyze hospitality industry trends in the global context that are deemed relevant for successful sales and revenue management for the business operations.
2. Demonstrate knowledge of established information technology and methodologies of solving sales and revenue management problems.
3. Examine business practices and strategies regarding sales and revenue Management for formulating new business ideas and cope with potential business challenges.

818-317 การจัดการกลยุทธ์และการบริหารเพื่อความยั่งยืนสำหรับ อุตสาหกรรมโรงแรมนานาชาติ

3((3)-0-6)

Strategic Management and Sustainability for International Hotel Business

กระบวนการการจัดการกลยุทธ์ที่เกี่ยวข้องกับการประเมินสภาพแวดล้อม การวางแผน การกำหนดกลยุทธ์ การนำกลยุทธ์ไปใช้งาน และการควบคุมตรวจสอบผลการปฏิบัติงานในระดับบริษัท ธุรกิจและหน้าที่งาน การประเมินผลกระทบสิ่งแวดล้อมทั้งระดับมหภาคและจุลภาคซึ่งเป็นประเด็นหลักในการพัฒนาและการนำกลยุทธ์ของบริษัทไปใช้งาน และการประเมินผลการประกอบการ การปรับใช้แนวคิดกลยุทธ์และการพัฒนาอย่างยั่งยืนในองค์กร ด้านการโรงแรมและการบริการที่สร้างความสมดุลต่อสิ่งแวดล้อม สังคมและเศรษฐกิจ

Strategic management process in an organization, dealing with environmental scanning, planning, strategy formulation, strategy implementation, and evaluation and control; discussion of different levels of strategic management, corporate strategy, business strategy, and functional strategy; an assessment of both macro- and micro-environmental influences on businesses as the key issues in development and implementation of company strategies; evaluation through key operations indicator; application of strategic management knowledge and principles of sustainable development in creating economic and

social values enabling a balanced development of organisations and stakeholders in hotel business and hospitality Industry, and society

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. ตรวจสอบหลักการและประเด็นการจัดการเชิงกลยุทธ์ในอุตสาหกรรมบริการ
2. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการจัดการเชิงกลยุทธ์กับการจัดการองค์การบริการผ่านการวิเคราะห์กรณีต่าง ๆ
3. ประยุกต์ใช้ความรู้ด้านการจัดการเชิงกลยุทธ์ไปสู่การพัฒนาอย่างยั่งยืนของอุตสาหกรรมบริการ

Students are able to

1. Examine strategic management principles and issues in the hospitality industry.
2. Apply strategic management principles and processes to the management of hospitality organizations through case analyses.
3. Adapt strategic management knowledge into promoting sustainable development of the hospitality industry.

818-318 ชุติวิชาการจัดการสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับโรงแรมและสถานที่เพื่องานอีเวนต์

5((2)-4-9)

Module: Facility Management for Hotels and Event Venues

บทบาทของการจัดการสิ่งอำนวยความสะดวกในโรงแรม การจัดการด้านการปฏิบัติงาน และการบำรุงรักษา อาคาร เครื่องมือ การประเมินถึงความจำเป็นที่ต้องมีต่อสิ่งอำนวยความสะดวก ระบบไฟฟ้า ระบบแสงสว่าง โสตทัศนูปกรณ์ ระบบปรับอากาศ ระบบน้ำ อุปกรณ์เครื่องครัว ระบบซักรีด ระบบสระว่ายน้ำ ระบบความปลอดภัย และอัคคีภัย การประเมินผลกระทบทางสิ่งแวดล้อมจากโครงการ ประเภทของโรงแรม การวางแผนพื้นที่ ห้องพักแขก พื้นที่ส่วนกลาง พื้นที่สนทนา และการจัดประชุมสัมมนาและงานอีเวนต์ รวมถึงรูปแบบการปรับปรุงระบบสิ่งอำนวยความสะดวกและอาคาร โดยเน้นความสมดุลระหว่างความพึงพอใจ การบริการของลูกค้าและการรักษาสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน

Roles of hospitality facilities management; managing operations and maintenance of building, equipment; assessing facilities' needs; electrical system; lighting system; audiovisual equipment; HVAC system; water supply system; food service equipment; laundry system; swimming pool system; safety, fire safety and security system; Environmental Impact Assessment (EIA); type of hotels; guestroom floor, public areas, recreational areas, conference and event areas planning; aspect of a renovation and capital projects in the

hospitality industry emphasizing on a balance between guest service satisfaction and environmental sustainability

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. ระบุบทบาทหน้าที่ของสิ่งอำนวยความสะดวกที่มีความสำคัญต่อโรงแรม ความรับผิดชอบของผู้บริหารที่เกี่ยวข้องกับการจัดการสิ่งอำนวยความสะดวก
2. ระบุสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับห้องพักแขก พื้นที่ทางเดิน พื้นที่สาธารณะ พื้นที่สันทนาการ และพื้นที่หลังบ้าน
3. อธิบายเครื่องมือ และ เทคนิคการจัดการสิ่งอำนวยความสะดวกที่ใช้ในอุตสาหกรรมโรงแรม
4. ระบุองค์ประกอบหลักของระบบสิ่งอำนวยความสะดวกรวมทั้งเหตุผลและการประยุกต์ใช้งานที่เกี่ยวข้องกับระบบน้ำ ไฟฟ้า เครื่องปรับอากาศ แสงสว่าง โสตทัศนูปกรณ์ อีเอ็มซี และการดูแลสุขภาพความปลอดภัย
5. บรรยายเหตุผลหลักสำหรับการปรับปรุงโรงแรม วัฏจักรชีวิตของโรงแรม และรูปแบบของการปรับปรุงโรงแรม

Students are able to

1. Identify a number of important roles played by hospitality facilities, and management's responsibilities with regard to facility management.
2. Identify the basic facilities-related concerns associated with guestrooms, corridors, public space areas, recreation areas, and back-of-the-house areas.
3. Explain facilities management tools, techniques using in the hospitality industry.
4. Identify, with provided reasons, key elements of physical facility systems as well as their reasons and application concerns in relation to water, electrical, HVAC, lighting, audiovisual, fire safety and security system.
5. Describe typical reasons for renovating a hotel, the life cycle of a hotel, and describe types of renovation.

818-319 ชุติวิชาโครงการจัดการงานอีเว้นท์และนวัตกรรม

5((4)-2-9)

Module: Event Operations and Innovation Project

ความหมาย ความสำคัญ และองค์ประกอบของสถานที่จัดงานอีเว้นท์ รูปแบบการจัดงานอีเว้นท์ การวางแผนการตลาด ประเด็น แนวโน้ม บริบทแวดล้อม และประสบการณ์ของธุรกิจงานอีเว้นท์ การสื่อความหมายและแรงบันดาลใจในการสร้างสรรค์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจงานอีเว้นท์ ความผิดพลาดและความเสี่ยงในการสร้างสรรค์และนวัตกรรม การออกแบบการประชุมและกิจกรรมพิเศษอย่างสร้างสรรค์และมีเอกลักษณ์

Meanings, significances, and components of event venues; event venue typologies; event venue marketing planning; issues, trends, settings and experience in events; designing creative and unique meetings and events; technology and innovation related to event business; failure and risk in creativity and innovation; application of project management techniques and concepts in planning, implementing and evaluating an event project such as meetings, incentive travel, conventions, exhibition and trade fair, and other events

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. อธิบายความสำคัญ องค์ประกอบ และประเภทของสถานที่จัดงาน แผนการตลาด สถานที่จัดงาน การจัดการสถานที่จัดงาน และการจัดการอย่างยั่งยืน
2. เสนอแนวคิดการจัดงานที่สร้างสรรค์ บูรณาการความรู้ที่เรียนมา และแปลงเป็นการดำเนินงานกิจกรรม
3. ประยุกต์ความรู้ที่เรียนรู้ในชั้นเรียนมาใช้ในการจัดงานอีเวนต์ตั้งแต่เริ่มต้นจนเสร็จสิ้น

Students are able to

1. Describe the significance, components and types of event venues, event venue marketing plan, event venue management and sustainable management.
2. Propose creative event ideas, integrating knowledge learnt, and transforming them into event operations.
3. Apply knowledge learnt in class and transform them into actual event operations from the start until the completion.

818-324 การตลาดดิจิทัลและสื่อสังคมสำหรับธุรกิจโรงแรมและอีเวนต์

2((2)-0-4)

Social Media and Digital Marketing for Hotels and Events

บทบาทของการตลาดดิจิทัลและสื่อสังคมสำหรับธุรกิจโรงแรมและอีเวนต์ การประยุกต์ใช้การตลาดดิจิทัลและสื่อสังคมเพื่อการสร้างแบรนด์ การดำเนินการธุรกิจและสร้างความสัมพันธ์ที่ดีกับลูกค้า การตลาดโดยเครื่องมือการค้นหา ตัวแทนท่องเที่ยวแบบออนไลน์ การประเมินผลการตลาดดิจิทัลและสื่อสังคมสำหรับธุรกิจบริการและอีเวนต์

Roles of digital and social media marketing for hotels and event business; application of social media in building hospitality brands, conduct business, and maintain guest relationships; search engine marketing; online travel agents; evaluation of digital marketing and social media marketing for hospitality and event business

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. อธิบายบทบาทของการตลาดดิจิทัลและโซเชียลมีเดียสำหรับโรงแรมและธุรกิจอีเวนต์
2. วิเคราะห์แนวโน้มทางการตลาดโดยใช้ข้อมูลการตลาดดิจิทัล
3. เสนอแนวคิดการตลาดเพื่อสังคมที่เป็นนวัตกรรมเพื่อส่งเสริมธุรกิจบริการและการจัดงาน

Students are able to

1. Describe roles of digital and social media marketing for hotels and event business.
2. Analyze marketing trends by using digital marketing data.
3. Propose innovative social marketing ideas to promote hospitality and event business.

2.3.2) กลุ่มวิชาเอกบังคับ การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร 21 หน่วยกิต

(Gastronomic and Restaurant Entrepreneurship)

818-205 ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่มและการผสม

3((2)-2-5)

Knowledge of Beverage and Mixology

ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และแนวโน้มธุรกิจเครื่องดื่มที่เป็นสากล สุรากลั่น เหล้า หวาน ไวน์ ชา กาแฟ น้ำดื่ม นม น้ำเชื่อม น้ำผลไม้ เครื่องดื่มพร้อมดื่ม เครื่องดื่มสุขภาพ ม็อกเทล และกระบวนการผลิต ความปลอดภัยและความสะอาด อุปกรณ์และเครื่องใช้ในการผสมเครื่องดื่ม ทักษะการเตรียมและการให้บริการไวน์ การจับคู่ไวน์กับอาหาร ทักษะการผสมเครื่องดื่มที่มีและไม่มีแอลกอฮอล์

Basic knowledge and business trends of international beverage products, distilled spirits, liqueurs, wines, teas, coffees, drinking waters, kinds of milk, syrups, juices, ready-to-drinks, healthy drinks, mocktails, and production processes; safety and hygiene; equipment and utensils for mixing drinks; wine preparation and service; wine pairing with food; practice mixing drinks both alcoholic and non-alcoholic beverages

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. อธิบายประเภทผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มและแนวโน้มธุรกิจเครื่องดื่มในระดับชาติและนานาชาติ
2. ระบุอุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่มประเภทต่าง ๆ
3. อธิบายหลักการความปลอดภัยและความสะอาดในการให้บริการเครื่องดื่ม
4. อธิบายหลักการการจับคู่ไวน์กับอาหาร

5. แสดงวิธีการเตรียมและให้บริการเครื่องดื่มที่มีและไม่มีแอลกอฮอล์

Students are able to

1. Describe types of beverages and national and global trends affecting beverage businesses.
2. Identify equipment and utensils for mixing drinks.
3. Describe safety and hygiene in beverage businesses.
4. Explain wine pairing with food.
5. Practice mixing drinks both alcoholic and non-alcoholic beverages.

818-325 ชุติวิชาการดำเนินงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

5((3)-4-8)

Module: Food and Beverage Operations

แนวคิดการดำเนินงานและจัดการอาหารและเครื่องดื่ม กระบวนการการจัดซื้อ การวางแผนรายการอาหาร การออกแบบรายการอาหาร การจัดทำสูตรมาตรฐานและต้นทุน การกำหนดราคาอาหาร การปรับปรุงรายการอาหาร ประเภทของต้นทุน การจัดทำงบประมาณ การคิดจุดคุ้มทุน การควบคุมคุณภาพการผลิตและบริการ กลยุทธ์การตลาด และรูปแบบการดำเนินงานธุรกิจร้านอาหาร

Basic concepts of food and beverage operations and management; procurement process; menu planning; menu design; standard recipes and costing; menu pricing; menu engineering; cost types; budgeting; break-even; product and service control; marketing strategies; restaurant business model

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. อธิบายแนวคิดของการดำเนินงานและการจัดการธุรกิจร้านอาหารและคาเฟ่ได้
2. อธิบายกระบวนการวางแผนและออกแบบรายการอาหาร การจัดทำสูตรมาตรฐานและคิดต้นทุนราคาขายต่อหน่วย การกำหนดราคา และการทบทวนรายการอาหาร สำหรับธุรกิจร้านอาหารและคาเฟ่
3. อธิบายขั้นตอนการจัดซื้อ ชนิดของต้นทุน การจัดทำงบประมาณ และการคิดจุดคุ้มทุน สำหรับธุรกิจร้านอาหารและคาเฟ่
4. ระบุวิธีการควบคุมการผลิตและบริการทั้งด้านคุณภาพและปริมาณ กลยุทธ์การขายและการตลาดรวมทั้งรูปแบบ (Business Model Canvas) สำหรับธุรกิจร้านอาหารและคาเฟ่

Students are able to

1. Explain concepts of food and beverage operations and management in the restaurant and cafe business.

2. Explain process of menu planning and design, standard recipes and costing, menu pricing, and menu engineering for restaurant and cafe businesses.
3. Explain procurement process, cost types, budgeting, and break-even calculations for restaurant and cafe businesses.
4. List product and service quality and quantity control, sales and marketing strategies, and restaurant business model canvas for restaurant and cafe businesses.

818-326 ชูติวิชาการประกอบอาหารนานาชาติและหลักการโภชนาการ

5((2-4-9)

Module: International Culinary and Nutrition

ความรู้ทางทฤษฎีและทักษะการปฏิบัติในการประกอบอาหาร ผลิตภัณฑ์ขนมอบ และขนมหวาน คำศัพท์ ส่วนผสม เทคนิคการทำอาหารและการทำขนมอบ การชั่งน้ำหนัก และตวงที่เหมาะสม การแปลงและปรับสูตรอาหาร สูตรอาหารมาตรฐาน การกำหนดสัดส่วนวัตถุดิบ การทำอาหารในโอกาสพิเศษและอาหารในปริมาณมาก รวมถึงการวางแผนและประกอบอาหารเพื่อสุขภาพสำหรับคนกลุ่มต่าง ๆ

The theoretical knowledge and practical skill of food production; baked products and desserts, terminology, ingredients, cooking and baking techniques; proper weighing and measuring, converting and adjusting recipes; standard recipe and portion control; food production for special occasions and quantity food preparation including healthy meal plans and cooking techniques for different age groups

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. อธิบายคำศัพท์เกี่ยวกับอาหาร ส่วนผสม และการชั่งตวงวัดที่เหมาะสม และแสดงทักษะการเตรียมอาหารนานาชาติ ผลิตภัณฑ์ขนมอบ และของหวานที่หลากหลาย
2. อธิบายความสำคัญของสูตรมาตรฐานและการควบคุมสัดส่วนสำหรับการผลิตอาหาร
3. ปฏิบัติตามหลักปฏิบัติด้านความปลอดภัยและสุขอนามัยที่ใช้ในการเตรียมอาหาร
4. ผลิตอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการเพื่อตอบสนองความต้องการของกลุ่มต่าง ๆ

Students are able to

1. Explain food terminology, ingredients and proper measuring and demonstrate skills of preparing a variety of international food, baked products and desserts.
2. Describe the importance of standard recipe and portion control for food production.

3. Perform safety and sanitation practices used in food preparation.
4. Produce nutritious meals to meet various group needs.

818-327 ชุติวิชาโครงการเป็นผู้ประกอบการร้านอาหาร 5((4)-2-9)

Module: Restaurant Entrepreneurship Project

การวิเคราะห์สถานการณ์ปัจจุบันและปัจจัยภายนอก การวิเคราะห์ตลาด การกำหนดเป้าหมายขององค์กร การวางแผนการตลาดและการขาย การจัดการบุคลากร การจัดซื้อและควบคุมสินค้าคงคลัง การวางแผนด้านการเงินและบัญชี การออกแบบและส่งมอบบริการ การวางแผนและจัดการความเสี่ยง การเขียนแผนธุรกิจร้านอาหาร กฎหมายและภาษีธุรกิจร้านอาหาร และการฝึกปฏิบัติ

SWOT analysis; market analysis; organization goal; human resources management; purchasing and inventory control; financial and accounting projections; service design and blueprint; risk planning and management; writing restaurant business plan; restaurant business laws and tax payment and restaurant project implementation

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. จัดทำการวิจัยด้านการตลาดของร้านอาหารและคาเฟ่
2. จัดทำแผนธุรกิจสำหรับร้านอาหารและคาเฟ่
3. จัดทำแผนการจัดการฉุกเฉินระหว่างการดำเนินงานร้านอาหารและคาเฟ่
4. ดำเนินงานร้านอาหารและคาเฟ่

Students are able to

1. Develop restaurant marketing research for a restaurant and cafe.
2. Develop a business plan for a restaurant and cafe.
3. Establish a contingency plan during the operation of restaurant and cafe.
4. Operate a restaurant and cafe.

818-328 อาหารภูเก็ตแบบสร้างสรรค์ 3((2)-2-5)

Creative Phuket Gastronomy

ประวัติความเป็นมาและพัฒนาการของอาหารภูเก็ต วัฒนธรรมการรับประทานอาหาร คำศัพท์ อุปกรณ์และเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร วัตถุดิบ วิธีการปรุงอาหารและเทคนิคการประกอบอาหารพื้นเมืองภูเก็ต วิธีการดัดแปลงอาหารพื้นเมืองภูเก็ตให้มีความสร้างสรรค์และทันสมัย รวมทั้งฝึกทำอาหารแบบดั้งเดิมและร่วมสมัยและการนำเสนออาหารในแบบต่าง ๆ

History and development of Phuket cuisine, dining culture; terminology, cooking equipment and utensils, raw food materials, cooking methods and technique in preparing traditional Phuket dishes; methods of adapting Phuket local food into a creative and modern style; practice traditional and contemporary dishes in various food presentation

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. อธิบายประวัติและพัฒนาการของอาหารภูเก็ตและวัฒนธรรมการรับประทานอาหาร
2. เลือกวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่เหมาะสมในการปรุงอาหารพื้นเมืองภูเก็ตได้
3. เลือกวิธีการดัดแปลงอาหารพื้นเมืองภูเก็ตให้มีความคิดสร้างสรรค์และทันสมัยได้อย่างเหมาะสม
4. แสดงวิธีการเตรียมและนำเสนออาหารภูเก็ตแบบดั้งเดิมและร่วมสมัย

Students are able to

1. Explain history and development of Phuket cuisine and dining culture.
2. Select the appropriate raw materials and equipment for preparing traditional Phuket dishes.
3. Select the appropriate methods to adapt Phuket local food into a creative and modern style.
4. Demonstrate the preparation and presentation of traditional and contemporary Phuket dishes.

2.3.3) วิชาเอกเลือก 9 หน่วยกิต

802-405 ธุรกิจบริการและการท่องเที่ยวระหว่างประเทศ

3((3)-0-6)

International Business in Hospitality and Tourism

อุตสาหกรรมบริการและการท่องเที่ยวในบริบทของโลก นโยบายยุทธศาสตร์ในการดำเนินงานต่างวัฒนธรรมที่มีกฎหมาย ภาษา และค่านิยมแตกต่างกัน ปัจจัยทางสังคม เศรษฐกิจ การเมืองและสิ่งแวดล้อมที่มีผลต่อการตัดสินใจ สถานการณ์ปัจจุบันในอุตสาหกรรมบริการและการท่องเที่ยวโลก

Hospitality and tourism industry in a global context; strategic implications of business operations in different environment, cultures, laws, languages and values; social, economic, political and environmental factors affecting decision-making; current situations in international hospitality and tourism business

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. อธิบายโครงสร้างอุตสาหกรรมบริการและการท่องเที่ยวในระดับโลก

2. ประยุกต์ใช้กลยุทธ์ของธุรกิจบริการในสภาพแวดล้อม วัฒนธรรม กฎหมาย ภาษา และค่านิยมที่แตกต่างกัน
3. แยกแยะปัจจัยทางสังคม เศรษฐกิจ การเมือง และสิ่งแวดล้อมที่มีผลต่อการตัดสินใจ
4. วิเคราะห์สถานการณ์ปัจจุบันในธุรกิจบริการและการท่องเที่ยวระหว่างประเทศได้

Students are able to

1. Explain structure of the hospitality and tourism industry in a global context.
2. Apply the strategic implications of the hospitality business in different environments, cultures, laws, languages, and values.
3. Differentiate the social, economic, political, and environmental factors affecting decision-making.
4. Analyze the current situations in the international hospitality and tourism business.

802-406 การเงินระหว่างประเทศ

3((3)-0-6)

International Finance

การนำทฤษฎีทางการเงินใหม่มาใช้ในการด้านการเงินระหว่างประเทศ ระบบการเงินระหว่างประเทศ การกำหนดและการจัดการอัตราแลกเปลี่ยน ความเสี่ยงด้านอัตราแลกเปลี่ยนและการจัดการความเสี่ยง ดุลการชำระเงิน ความร่วมมือทางเศรษฐกิจระหว่างประเทศ วิกฤตการณ์ทางการเงินและการจัดการวิกฤต

Implementation of monetary theories applicable in international finance; the international monetary system; exchange rates determination and management; exchange rate risk and risk management; Balance of Payments; international economic co-operation; financial crises and crisis management

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. อธิบายที่มาและวิวัฒนาการของการเงินและระบบการเงิน รวมถึงปัจจัยที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงทางการเงิน
2. อธิบายความร่วมมือทางด้านการเงินและการคลังระหว่างประเทศ และบทบาทความรับผิดชอบของสถาบันการเงินระหว่างประเทศ
3. ประยุกต์เทคนิคที่สำคัญในการตัดสินใจลงทุนระหว่างประเทศ
4. นำเสนอแนวทางเชิงกลยุทธ์ในการบริหารความเสี่ยงสำหรับธุรกิจระหว่างประเทศ ตามวัตถุประสงค์ของบริษัทและสภาพเศรษฐกิจในปัจจุบัน

Students are able to

1. Explain the historical evolution of money and monetary systems and the driving forces behind it.

2. Investigate the current developments in international financial integration and the corresponding role of multinational financial institutions.
3. Apply the main techniques used to make international investment decisions.
4. Recommend risk management strategies for multinational companies based on their particular business and current economic conditions.

802-407 ธุรกิจระหว่างประเทศ

3((3)-0-6)

International Business

หลักการดำเนินงานธุรกิจนานาชาติในยุคโลกาภิวัตน์ ประเด็นสำคัญที่น่าสนใจในการทำธุรกิจนานาชาติในโลกปัจจุบัน ความแตกต่างของสภาวะแวดล้อมทางธุรกิจในระดับนานาชาติ ประเด็นทางวัฒนธรรม ทฤษฎีการค้าและการลงทุน การจัดการทางการเงินและการตลาดในการทำธุรกิจระดับนานาชาติ การพัฒนาโซ่อุปทานธุรกิจค้าปลีก

Fundamentals of international business in a dynamic global environment; key issues facing international business today; different dimensions of business environment in a global arena including culture dimensions, trade and investment theories; global financial management; global marketing and supply chain management

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. อธิบายข้อดีและข้อเสียของการค้าเสรีและข้อจำกัดทางการค้า
2. เปรียบเทียบบทบาทของวัฒนธรรมที่แตกต่างกันและการสื่อสารระหว่างวัฒนธรรมสำหรับบริษัทที่ดำเนินงานในระดับสากล
3. นำเสนอกลยุทธ์สำหรับการขยายธุรกิจระหว่างประเทศโดยพิจารณาจากลักษณะเฉพาะของบริษัทและอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้อง
4. ศึกษาผลกระทบของการเปลี่ยนแปลงของอัตราแลกเปลี่ยนและความเสี่ยงต่อการบริหารขององค์กร

Students are able to

1. Explain the benefits and shortcomings of free trade and trade restrictions.
2. Compare the role of different cultures and intercultural communication for internationally operating companies.
3. Propose strategies for international expansion based on the particular characteristics of a company and its industry.
4. Investigate the impact of exchange rate movements and the risk on corporate management.

International Economics

หลักเบื้องต้นเกี่ยวกับเศรษฐศาสตร์ระหว่างประเทศ ทฤษฎีการค้าและความชำนาญระหว่างประเทศ อัตราการค้าระหว่างประเทศ นโยบายการค้าระหว่างประเทศ ดุลการค้าและดุลการชำระเงินระหว่างประเทศ และตลาดแลกเปลี่ยนเงินตราต่างประเทศ

Basic concept and theory in international economics, international trade and specialization; international term of trade and international trade policy; balance of trade and balance of payments; foreign exchange market

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. อธิบายรูปแบบการค้าระหว่างประเทศและนโยบายการค้าระหว่างประเทศผ่านทฤษฎีการค้าระหว่างประเทศ
2. อธิบายทฤษฎีพื้นฐานของอัตราแลกเปลี่ยนและผลกระทบจากความผันผวนของอัตราแลกเปลี่ยน
3. วิเคราะห์นโยบายการคลังและนโยบายการเงินภายใต้สถานการณ์ต่าง ๆ

Students are able to

1. Explain the international trade pattern and international trade's policies through an insight of international trade theories.
2. Explain a basic theory of exchange rate and effects of exchange rate volatilities.
3. Analyze the fiscal and monetary policies under various settings.

Tourism Business Entrepreneurship and Start-ups

การสร้างวิสาหกิจและธุรกิจการท่องเที่ยวขนาดกลางและขนาดย่อม การแข่งขันและอุปสรรคของผู้ประกอบการวิสาหกิจและธุรกิจการท่องเที่ยวขนาดย่อม ทักษะการจัดการที่จำเป็น ปัจจัยความสำเร็จ การเขียนโมเดลธุรกิจ การประเมินผลการดำเนินงานและการวัดความเสี่ยง

Establishing of a small and medium enterprise (SME) in the tourism business; challenges faced by small and medium business entrepreneurs; managerial skills required for SME; critical success factors of SME; writing business model for SME; business performance appraisal and risk assessment

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. ระบุแผนพ้อยท์ (Pain point) ทางธุรกิจและคุณค่าที่นำเสนอ

2. อธิบายแนวคิดหลักของการทำธุรกิจสตาร์ทอัพ
3. ทำโครงการธุรกิจตั้งแต่ขั้นตอนเบื้องต้นจนเสร็จสิ้นโครงการ

Students are able to

1. Identify business pain points and a value proposition.
2. Explain key concepts related to starting a start-up business.
3. Establish a startup business project from the preliminary stage to completion.

812-501 ภาษาอังกฤษสำหรับการบริการและการท่องเที่ยวขั้นกลาง

3((3)-0-6)

Intermediate English for Hospitality and Tourism

ทักษะการสื่อสารต่างวัฒนธรรม ทักษะภาษาเฉพาะอุตสาหกรรมบริการและการท่องเที่ยว ความมั่นใจในการพูดต่อหน้าสาธารณะ เทคนิคการสัมภาษณ์ (ผู้ถูกสัมภาษณ์) ทักษะการนำเสนอผลงาน การพัฒนาการออกเสียงและสำเนียง

Multi-cultural communication skills; industry specific language skills; public speaking confidence; interview techniques (interviewee); presentation skills; pronunciation improvement and accent development

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. ระบุคำศัพท์และสำนวนที่สำคัญที่ใช้ในอุตสาหกรรมบริการและการท่องเที่ยว
2. ใช้คำศัพท์และสำนวนที่สำคัญที่ใช้ในอุตสาหกรรมบริการและการท่องเที่ยวสำหรับการสนทนาที่เหมาะสม
3. วิเคราะห์ข้อเขียนที่เกี่ยวข้องกับการบริการและการท่องเที่ยว
4. เลือกข้อมูลที่เกี่ยวข้องจากหนังสือพิมพ์เพื่อนำเสนอ
5. สร้างการสื่อสารที่เป็นลายลักษณ์อักษรในรูปแบบของอีเมลและจดหมายธุรกิจสำหรับอาชีพในอนาคต
6. นำเสนองานด้วยภาษาอังกฤษอย่างคล่องแคล่วและมีอาชีพ

Students are able to

1. Identify important vocabulary and expressions used within the hospitality and tourism industry.
2. Apply important vocabulary and expressions used within the hospitality and tourism industry for appropriate conversations.
3. Analyze written articles associated with the hospitality and tourism.
4. Select relevant information from newspapers for the presentation.
5. Construct written communication in the form of emails and business letters for future careers.

6. Present works in English with confidence and professionalism.

812-502 การสนทนาภาษาอังกฤษขั้นสูง

3((3)-0-6)

Advanced Conversational English

การเรียบเรียงและการสื่อสารความคิดอย่างมีประสิทธิภาพ การพัฒนาการออกเสียงและสำเนียง การฝึกการออกเสียงแบบเจ้าของภาษา การเน้นคำ จังหวะการสื่อสารอย่างเป็นธรรมชาติ การนำเสนอผลงานอย่างน่าสนใจและน่าเชื่อถือ และการโน้มน้าวผู้ฟัง

Effective organization and communication of ideas; pronunciation improvement and accent development; practice of stress, rhythm, and intonation; spontaneous communication; delivering articulate and stimulating presentations; persuasive speaking

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. แสดงทักษะการค้นคว้าและการจัดการองค์ความรู้ รวมถึงการวิเคราะห์เชิงวิพากษ์ประเด็นปัจจุบัน
2. พัฒนาทักษะการคิดอย่างมีวิจารณญาณโดยการโต้แย้งที่ประเด็นเฉพาะ
3. พัฒนาความคล่องแคล่วในการสื่อสารผ่านหัวข้อที่หลากหลาย
4. พัฒนาความรู้และคำศัพท์ใหม่ อย่างน้อย 300 คำผ่านการอ่านและการศึกษด้วยตนเอง

Students are able to

1. Demonstrate research and organizational skills, critical analysis of current issues.
2. Develop critical thinking skills by debating topical issues.
3. Develop communicative fluency through a wide range of topics.
4. Immerse vocabulary by developing a working knowledge of at least 300 new words through reading and self-study.

818-209 พฤติกรรมนักท่องเที่ยวชาวจีน

3((3)-0-6)

Chinese Tourist Behaviors

ความสำคัญของกลุ่มนักท่องเที่ยวชาวจีน พฤติกรรมของนักท่องเที่ยวชาวจีน การวิเคราะห์ลักษณะพฤติกรรมของผู้บริโภค กระบวนการรับรู้และการสร้างความสนใจให้เกิดแก่นักท่องเที่ยวชาวจีน อิทธิพลทางวัฒนธรรม เศรษฐกิจและสังคมที่ส่งผลพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวชาวจีน กระบวนการตัดสินใจซื้อของนักท่องเที่ยวชาวจีน

Importance of Chinese tourists; analysis of their consumption behavior characteristics; process of consumer perception and attention; persuasion and

factors influencing their behavior; roles of cultural, economic and societal factors in influencing their behaviors and buying decision process

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. วิเคราะห์ลักษณะ การรับรู้และพฤติกรรมการบริโภคของนักท่องเที่ยวจีน
2. ประเมินปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวชาวจีน
3. อธิบายบทบาทของวัฒนธรรม ปัจจัยทางเศรษฐกิจและสังคมที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรม และกระบวนการตัดสินใจซื้อของนักท่องเที่ยวชาวจีน

Students are able to

1. Analyze Chinese tourists' consumption behavior, characteristics and perceptions.
2. Examine factors influencing their behavior.
3. Explain roles of cultural, economic and societal factors in influencing their behaviors and buying decision process.

818-210 พฤติกรรมนักท่องเที่ยวอาเซียน

3((3)-0-6)

ASEAN Tourist Behaviors

ความสำคัญของกลุ่มนักท่องเที่ยวอาเซียน พฤติกรรมของนักท่องเที่ยวอาเซียน การวิเคราะห์ลักษณะพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวอาเซียน กระบวนการรับรู้และการสร้างความสนใจให้เกิดแก่นักท่องเที่ยวอาเซียน อิทธิพลทางวัฒนธรรม เศรษฐกิจและสังคมที่ส่งผลพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวอาเซียน กระบวนการตัดสินใจซื้อของนักท่องเที่ยวอาเซียน Importance of ASEAN tourists; analysis of their consumption behavior characteristics; process of consumer perception and attention; persuasion and factors influencing their behavior; roles of cultural, economic and societal factors in influencing their behaviors and buying decision process

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. วิเคราะห์ลักษณะ การรับรู้และพฤติกรรมการบริโภคของนักท่องเที่ยวอาเซียน
2. ประเมินปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวอาเซียน
3. อธิบายบทบาทของวัฒนธรรม ปัจจัยทางเศรษฐกิจและสังคมที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรม และกระบวนการตัดสินใจซื้อของนักท่องเที่ยวอาเซียน

Students are able to

1. Analyze ASEAN tourists' consumption behavior, characteristics and perceptions.
2. Examine factors influencing their behavior.

3. Explain roles of cultural, economic and societal factors in influencing their behaviors and buying decision process.

818-305 อาหารเรียกน้ำย่อย และของหวาน

3((2)-3-4)

Appetizers and Desserts

ลักษณะและประเภท ส่วนผสม การเตรียมของอาหารเรียกน้ำย่อย และของหวาน เช่น ออร์เดิร์ฟ คานาเป้ ปาเต้ สลัด พาย ทาร์ต มูส ไอศกรีม รวมทั้งทักษะและเทคนิคในการประกอบอาหาร การนำเสนอ และตัวอย่างรายการอาหาร

Characteristics, types, ingredients, preparations of appetizers and desserts such as hors d'oeuvre, canapes, pates, salads, pies, tarts, mousses, ice-creams; cooking skills and techniques; presentation styles and menu examples

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. อธิบายความเป็นมา ลักษณะ ประเภทต่าง ๆ ของอาหารเรียกน้ำย่อยและของหวาน
2. เลือกวัตถุดิบในการเตรียมอาหารเรียกน้ำย่อยและของหวานได้อย่างเหมาะสม
3. ระบุวิธีการปรุงอาหาร เทคนิคต่าง ๆ และการนำเสนออาหาร
4. นำเสนออาหารเรียกน้ำย่อยและของหวานประเภทต่าง ๆ ที่สร้างสรรค์และสวยงาม

Students are able to

1. Explain the history, characteristics and different types of appetizers and desserts.
2. Select properly ingredients to prepare varieties of appetizers and desserts.
3. Identify various cooking methods, techniques, and food presentation.
4. Present creative appetizers and desserts.

818-321 การจัดการที่พักและอสังหาริมทรัพย์ทางเลือก

3((3)-0-6)

Alternative Lodging and Property Management

ความหมาย ขอบเขตและหลักการบริหารเกี่ยวกับที่พักทางเลือกและอสังหาริมทรัพย์ ความรู้ด้านการจัดการเช่า ความสัมพันธ์ระหว่างเจ้าของที่ดินและผู้เช่า หลักการภาษีอากรเกี่ยวกับอสังหาริมทรัพย์ ขอบเขตการกำกับดูแลด้านการบัญชีและระบบการคิดค่าบริการ ประเด็นทางเศรษฐกิจของตลาดอสังหาริมทรัพย์ กระบวนการพัฒนาการประยุกต์ใช้และการดำเนินงานของหลักการและเทคนิคการเช่าซื้อทรัพย์สิน

Definition, principles and management of alternative lodging and property management; knowledge of lease management, landlord and tenant relationships; principles of taxation on property; accounting regulatory framework and the service charge regime; economic issues in property markets;

property development process; the application and operation of leases principles and techniques of property asset management

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. อธิบายหลักการและการจัดการที่พักทางเลือกและการจัดการทรัพย์สิน
2. อธิบายการจัดการสัญญาเช่า ความสัมพันธ์ระหว่างเจ้าของบ้านและผู้เช่า การเก็บภาษีทรัพย์สิน
3. อธิบายหลักการทำงานของสัญญาเช่าและเทคนิคการบริหารทรัพย์สิน

Students are able to

1. Describe principles and management of alternative lodging and property management.
2. Explain lease management, landlord and tenant relationships, taxation of property.
3. Explain operations of leases principles and techniques of property asset management.

818-329 ผู้ประกอบการและการจัดการการบริการสำหรับผู้สูงวัย 3((3)-0-6)

Entrepreneurship and Hospitality and Tourism Operations for Aging Business

ความรู้พื้นฐานในการออกแบบธุรกิจบริการและการวางแผนเชิงกลยุทธ์ของธุรกิจด้านการดูแลผู้สูงอายุ ธุรกิจอาหารสุขภาพ ธุรกิจการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพและธุรกิจที่พักเพื่อรองรับสังคมผู้สูงวัย หลักการและองค์ประกอบของการออกแบบธุรกิจ การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทั้งภายในและภายนอกของตลาดนักท่องเที่ยวผู้สูงวัย การเสนอแนวคิดธุรกิจใหม่เพื่อตอบสนองการเติบโตของสังคมผู้สูงวัย การออกแบบการบริการด้านอาหารหลักโภชนาการและอาหารเพื่อสุขภาพ

Fundamentals of business design and strategic planning for aging business, healthy food business, wellness tourism, hospitality operations; elements of business planning and Business Model Design; internal and external environmental scanning of aging business; designing and delivering food services for seniors, including nutrition and healthy food

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. ระบุแนวโน้มของธุรกิจผู้สูงวัย ธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพ และการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ
2. อธิบายหลักการบริหารเชิงกลยุทธ์ การออกแบบ Business Model และเทคนิคในการวางแผนธุรกิจผู้สูงวัย
3. เตรียมแผนธุรกิจสำหรับการเริ่มต้นในอนาคตในธุรกิจผู้สูงอายุในอนาคต

Students are able to

1. Identify trends in aging business, healthy food business and wellness tourism.
2. Explain strategic management principles, Business Model Design and techniques in planning future hospitality business.
3. Prepare a business plan for potential future start-up in aging business.

818-334 การออกแบบและจัดการประสบการณ์อีเว้นท์เชิงสร้างสรรค์และนวัตกรรม 3((3)-0-6)

Creative Event Experience and Innovative Design Management

การจัดการความคาดหวังของลูกค้าในการเข้าร่วมงานอีเว้นท์ แนวคิดและเครื่องมือการจัดการการเดินทางของลูกค้า บทบาทของเทคโนโลยีปัญญาประดิษฐ์ในการสร้างประสบการณ์อีเว้นท์ การประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสังคมออนไลน์ การพัฒนาสื่อประชาสัมพันธ์แบบดิจิทัลสำหรับงานอีเว้นท์

Management of customer expectations during the consumption of event experience; concepts and tools of customer journey management; role of artificial intelligence in delivering event experience; digital and social channels to promote events; digital content design for events

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. ประยุกต์ใช้แนวคิดและเครื่องมือ ในการระบุความคาดหวังและวางแผนประสบการณ์ของอีเว้นท์
2. ประยุกต์ใช้เครื่องมือดิจิทัลและเทคโนโลยีเพื่อเสนอแนวคิดการจัดงานอีเว้นท์
3. สร้างเนื้อหาดิจิทัลเพื่อประชาสัมพันธ์กิจกรรมงานอีเว้นท์

Students are able to

1. Apply concepts and tools in identifying expectation and planning event experience.
2. Apply digital and technological tools in proposing creative event ideas.
3. Create digital contents for promoting events.

Entrepreneurship for Cafe Start-ups

คุณลักษณะผู้ประกอบการ หลักจริยธรรมสำหรับผู้ประกอบการ ความรับผิดชอบต่อสังคม ของ การดำเนินการด้านอาหารสำหรับธุรกิจคาเฟ่ การออกแบบการบริการ การออกแบบ และตกแต่ง การออกแบบเมนู การวิเคราะห์ตลาด การหาแหล่งทุน การวางแผนธุรกิจ การสร้างแบรนด์และเครื่องหมายการค้า การบัญชีเบื้องต้น การชำระภาษีและการประเมินผลประกอบการ

Entrepreneurship characteristics, morals for entrepreneurs, corporate social responsibility, food production for cafe operations; service design; layout and decor; menu design; marketing analysis; investment fund, business plan, branding & trademark, basic accounting, tax payment, and business evaluation

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. ระบุแนวโน้มของธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม ลักษณะผู้ประกอบการและแนวความคิดการจัดการธุรกิจที่มีให้มีความสำคัญต่อสังคม
2. อธิบายหลักการบริหารการออกแบบ Business Model การออกแบบเมนู การวิเคราะห์ตลาด การหาแหล่งทุนสำหรับเปิดธุรกิจร้านกาแฟขนาดย่อม
3. เตรียมแผนธุรกิจสำหรับการเริ่มต้นในอนาคตในธุรกิจร้านกาแฟขนาดย่อม

Students are able to

1. Identify trends in food and beverage business, types of entrepreneurs, and social responsibility practices in cafe business.
2. Explain strategic management principles, Business Model Design, service design; layout and decor; menu design; marketing analysis; investment fund in planning future cafe business.
3. Prepare a business plan for potential future start-up in cafe business.

818-336 สัมมนาประเด็นร่วมสมัยด้านธุรกิจโรงแรมนานาชาติและอีเว้นท์

3((3)-0-6)

Colloquium in International Hotel and Event Management

การสัมมนาร่วมกับผู้ประกอบการและผู้ทรงคุณวุฒิในหัวข้อร่วมสมัยด้านการจัดการการโรงแรมและอีเว้นท์ทั้งในระดับชาติและนานาชาติ ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมของลูกค้าและการเติบโตของอุตสาหกรรมโรงแรมและอีเว้นท์

Major industry and professional speakers lecture on national and global contemporary issues and current events in hotel and event management; factors influencing on consumer behaviors and the growth of event industry

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. ประเมินประเด็นและเหตุการณ์ร่วมสมัยระดับชาติและระดับโลกที่มีผลกระทบต่ออุตสาหกรรมโรงแรมและการจัดงานอีเว้นท์
2. วิเคราะห์ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมผู้บริโภคและการเติบโตของอุตสาหกรรมจัดงานอีเว้นท์

Students are able to

1. Evaluate how national and global contemporary issues and events affect the hotel and event industry.
2. Analyze factors influencing on consumer behaviors and the growth of event industry.

818-324 การตลาดดิจิทัลและสื่อสังคมสำหรับธุรกิจโรงแรมและอีเว้นท์

2((2)-0-4)

Digital and Social Media Marketing for Hotels and Events

บทบาทของการตลาดดิจิทัลและสื่อสังคมสำหรับธุรกิจโรงแรมและอีเว้นท์ การประยุกต์ใช้การตลาดดิจิทัลและสื่อสังคมเพื่อการสร้างแบรนด์ การดำเนินการธุรกิจและสร้างความสัมพันธ์ที่ดีกับลูกค้า การตลาดโดยเครื่องมือการค้นหา ตัวแทนท่องเที่ยวแบบออนไลน์ การประเมินผลการตลาดดิจิทัลและสื่อสังคมสำหรับธุรกิจบริการและอีเว้นท์

Roles of digital and social media marketing for hotels and event business; application of social media in building hospitality brands, conduct business, and maintain guest relationships; search engine marketing; online travel agents; evaluation of digital marketing and social media marketing for hospitality and event business

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. อธิบายบทบาทของการตลาดดิจิทัลและโซเชียลมีเดียสำหรับโรงแรมและธุรกิจอีเว้นท์
2. วิเคราะห์แนวโน้มทางการตลาดโดยใช้ข้อมูลการตลาดดิจิทัล

3. เสนอแนวคิดการตลาดเพื่อสังคมที่เป็นนวัตกรรมเพื่อส่งเสริมธุรกิจบริการและการจัดงาน

Students are able to

1. Describe roles of digital and social media marketing for hotels and event business.
2. Analyze marketing trends by using digital marketing data.
3. Propose innovative social marketing ideas to promote hospitality and event business.

818-337 สัมมนาประเด็นร่วมสมัยด้านวิทยาการอาหารและธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม 3((3)-0-6)
Colloquium in Gastronomy and Restaurant Management

การสัมมนาร่วมกับผู้ประกอบการและผู้ทรงคุณวุฒิในหัวข้อร่วมสมัยด้านการจัดการธุรกิจด้านอาหารทั้งในระดับชาติและนานาชาติ ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมของลูกค้าและการเติบโตของภาคธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม

Major industry and professional speakers lecture on global and national contemporary issues and current events in restaurant and food service management; factors influencing consumer purchasing habits and food and drink, and restaurant business growth

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. อภิปรายความรู้เกี่ยวกับร้านอาหาร การจัดการธุรกิจบริการอาหารในประเด็นร่วมสมัยระดับโลกและระดับชาติและเหตุการณ์ปัจจุบัน
2. ระบุปัจจัยและผลกระทบที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการใช้บริการธุรกิจร้านอาหาร

Students are able to

1. Discuss restaurant knowledge and food service management the global and national contemporary issues and current events.
2. Identify factors and effects influencing consumer purchasing habits in the restaurant business.

Risk and Crisis Management in Hospitality and Tourism

แนวทางด้านกฎหมายและกลยุทธ์การจัดการ หลักการและหลักปฏิบัติในการลดความเสี่ยงที่มีต่อความปลอดภัยของบุคคลและทรัพย์สินที่ผู้ประกอบการธุรกิจอุตสาหกรรมการบริการและการท่องเที่ยว การวิเคราะห์หลักการประเมินความเสี่ยงและการจัดการวิกฤตการณ์ ความรับผิดชอบทางกฎหมายต่าง ๆ ที่ผู้ให้บริการต่อผู้รับบริการ

Legal guidelines and managerial strategies, principles and operational procedures to minimize safety and security risks faced by hospitality and tourism business operators; examination of risk analysis and crisis management; legal liabilities held against service providers towards service consumers

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. อธิบายหลักการบริหารความเสี่ยง การบริหารความเสี่ยงองค์กร ความปลอดภัย และความมั่นคง
2. ตรวจสอบความเสี่ยง วิกฤต และข้อมูลการจัดการภัยพิบัติ
3. สาธิตการเตรียมความพร้อมในการจัดการภัยพิบัติและเทคนิคการจัดการ
4. นำกระบวนการบริหารความเสี่ยงและแนวคิดที่ได้เรียนรู้ไปใช้ในชีวิตจริง

Students are able to

1. Explain the principles of risk management, corporate risk management, safety, and security.
2. Examine materials related to risk, crisis, and disaster management.
3. Demonstrate disaster management preparation and management techniques.
4. Apply the risk management process and other concepts learned in real-life settings.

Cruise Tourism Management

การจัดการการท่องเที่ยวเรือสำราญที่เน้นในภาพรวมของการท่องเที่ยวด้วยเรือสำราญ ธุรกิจเรือสำราญในปัจจุบัน ภูมิศาสตร์และตารางการล่องเรือ ความปลอดภัยบนเรือสำราญ การรักษาความปลอดภัย รวมถึงสุขภาพ การทำงานในหน้าที่บนเรือและบนฝั่งธุรกิจเรือสำราญ รวมถึงบทบาทของตัวแทนผู้นำเที่ยวชายฝั่ง ตัวแทนผู้จัดส่งสินค้า การส่งเสริมการตลาดและการพัฒนาธุรกิจการท่องเที่ยวเรือสำราญในประเทศไทย การจัดการสิ่งแวดล้อมในท่าเรือและมารีนา บริการสำหรับลูกค้า และกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานของท่าเรือและมารีนา

Overview of the cruise tourism, current cruise liners, cruise geography and its itinerary, safety and security and health, working onboard and onshore, stakeholders onshore including shore excursion agent, shipping agent, as well as cruise tourism promotion and development for Thailand; environmental management in port and marina locations; services for customers; related laws for port and marina operations

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. อธิบายแนวคิดการจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวโดยเรือสำราญ
2. ใช้แหล่งเรียนรู้ที่หลากหลายในการวิเคราะห์และทักษะการแก้ปัญหา
3. สื่อสารภาษาอังกฤษได้อย่างมีประสิทธิภาพ
4. ปฏิบัติตามกฎหมายและข้อบังคับด้านการท่องเที่ยวโดยเรือสำราญ

Students are able to

1. Explain business management concepts in cruise tourism.
2. Utilize various learning sources for analysis and problem-solving skills.
3. Communicate effectively in English.
4. Adhere to cruise tourism laws and regulations.

หมวดฝึกปฏิบัติงานและสหกิจศึกษา (Practical Training and Co-operation Education)

818-250 การฝึกปฏิบัติงาน

6(0-36-0)

Practical Training

ปฏิบัติงานในสถานที่ปฏิบัติงานเสมือนเป็นพนักงานชั่วคราวเต็มเวลาของสถานที่ปฏิบัติงาน ในตำแหน่งตามที่ตรงกับสาขาวิชาหลักที่นักศึกษา กำลังศึกษา และเหมาะสมกับความรู้ความสามารถของนักศึกษา เพื่อเชื่อมโยงความรู้ทางทฤษฎีกับการปฏิบัติงานตามระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด

Practice in a workplace as a temporary full-time employee in a relevant position that suits a student's major of study and abilities for the success of applying, expanding, and extending the curriculum expectations in practical situations, for the certain period which is determined by the curriculum

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. ระบุบทบาทหน้าที่ของงานที่กำลังฝึกปฏิบัติ
2. ปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายอย่างเต็มกำลังความสามารถ
3. ประยุกต์ความรู้ทั้งด้านทฤษฎีและปฏิบัติ รวมถึงทักษะต่าง ๆ จากในชั้นเรียนสู่การปฏิบัติงานจริง
4. แสดงออกถึงทัศนคติ ความคิด คุณธรรมและจริยธรรมที่ดีต่อวิชาชีพ

Students are able to

1. Identify the roles and responsibility of the area undergoing the practical training.
2. Perform assigned tasks with full ability.
3. Implement both practical and theoretical knowledge and skills gained from the classes into real business setting.
4. Demonstrate professional attitudes, mindset, ethics and morality.

Co-operative Education Preparation

หลักการและแนวคิดเกี่ยวกับสหกิจศึกษา กระบวนการของสหกิจศึกษา ความสำคัญของสหกิจศึกษา กฎและระเบียบข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับสหกิจศึกษา การเลือกสถานประกอบการ หลักการเขียนจดหมายสมัครงาน หลักการสัมภาษณ์งานอาชีพ วัฒนธรรมองค์กร การพัฒนาบุคลิกภาพ จรรยาบรรณวิชาชีพ คุณธรรมจริยธรรม การใช้งานภาษาต่างประเทศเพื่อการสื่อสาร การนำเสนอผลงาน ทักษะการแก้ปัญหาเฉพาะหน้า การออกแบบการบริการ การตัดสินใจ และเทคโนโลยีสารสนเทศในธุรกิจบริการและการท่องเที่ยว

Concepts of cooperative education; processes of cooperative education, importance of cooperative education; rules and regulations of cooperative education, workplace selections; resume writing, job interview, organizational culture, personality development, professional morality, virtue ethics; foreign language communication in the workplace, immediate problem-solving skills, service design, decision making, and IT in hospitality and tourism sector

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. ระบุแนวคิดของสหกิจศึกษา ทั้งกระบวนการ กฎ ระเบียบ
2. ดำเนินการเขียนจดหมายสมัครงาน สัมภาษณ์ และขั้นตอนการสมัครงาน
3. แสดงออกถึงบุคลิกภาพที่ดี มีคุณธรรม จริยธรรมในวิชาชีพ

Students are able to

1. Identify the concepts of Cooperative Education including processes, rules, and regulations.
2. Perform resume writing, interview, and job application processes.
3. Demonstrate good personality, professional morality, and virtue ethics.

Co-operative Studies

รายวิชาบังคับก่อน: 818-344 การเตรียมสหกิจศึกษา

เงื่อนไขรายวิชา: จะต้องได้รับคะแนน S

Prerequisite: 818-344 Co-operative Education Preparation

Condition: For students who have received an S score

ปฏิบัติงานในสถานที่ปฏิบัติงานเสมือนเป็นพนักงานชั่วคราวเต็มเวลาของสถานที่ปฏิบัติงาน ในตำแหน่งตามที่ตรงกับวิชาชีพและเหมาะสมกับความรู้ความสามารถของนักศึกษา เพื่อเชื่อมโยงความรู้ทางทฤษฎีกับการปฏิบัติงาน ทั้งรูปแบบของงานประจำหรือโครงการ เป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์ ปฏิบัติตนตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานที่ปฏิบัติงานตลอดระยะเวลาการปฏิบัติงาน มีหน้าที่รับผิดชอบแน่นอน นักศึกษาต้องรับผิดชอบงานที่ได้รับมอบหมายจากสถานประกอบการอย่างเต็มความสามารถ มีอาจารย์นิเทศและผู้นิเทศงานทำหน้าที่ให้คำปรึกษาระหว่างปฏิบัติงาน มีการติดตามและการประเมินผลการปฏิบัติงานอย่างเป็นระบบ ตลอดระยะเวลาปฏิบัติงานทำให้นักศึกษาได้รับประสบการณ์จริงจากการปฏิบัติงาน เกิดการพัฒนาตนเองให้เป็นผู้มีความพร้อมในการทำงาน และสามารถทำงานได้ทันทีหลังสำเร็จการศึกษา

Practice in a workplace as a temporary full-time employee in a relevant position that suits a student's field of study and abilities for the success of applying, expanding, and extending the curriculum expectations in practical situations, whether they be of a workplace setting, a project, or both, for 16-week minimum of placement in compliance with the workplace's mandatory terms, conditions, and obligations, responsibility and commitment fulfillment for a particular role assigned by the workplace, supervision and evaluation under a systematic follow-up process throughout the course by both a certified cooperative education teacher and a cooperative education coordinator from the workplace, an opportunity to enhance a student's in-school learning while developing greater awareness and understanding of the real world of work to develop skills, knowledge, and attitudes needed to become a productive and satisfied member in a work environment immediately after graduation

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. ระบุบทบาทหน้าที่ของงานที่กำลังฝึกปฏิบัติ
2. ปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายอย่างเต็มกำลังความสามารถ
3. ประยุกต์ความรู้ทั้งด้านทฤษฎีและปฏิบัติ รวมถึงทักษะต่าง ๆ จากในชั้นเรียนสู่การปฏิบัติงานจริง

4. เสนอแนวคิดริเริ่มและวิธีการแก้ไขปัญหาเชิงนวัตกรรมเพื่อจัดการกับปัญหาและอุปสรรคที่อุตสาหกรรมกำลังเผชิญ
5. แสดงออกถึงทัศนคติ ความคิด คุณธรรมและจริยธรรมที่ดีต่อวิชาชีพ

Students are able to

1. Identify the roles and responsibility of the area undergoing the practical training.
2. Perform assigned tasks with full ability.
3. Implement both practical and theoretical knowledge and skills gained from the classes into real business setting.
4. Propose an initiative and innovative idea or solution to tackle with identified issues or challenges that the industry is encountering.
5. Demonstrate positive professional attitudes, mindset, ethics, and morality.

818-452 โครงการแลกเปลี่ยนกับสถาบันการศึกษาในต่างประเทศ

6(0-36-0)

Study Abroad Program

ศึกษาในต่างประเทศเป็นเวลา 1 ภาคการศึกษาในมหาวิทยาลัยคู่ความร่วมมือหรือได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการบริการและการท่องเที่ยว

Semester study abroad at one of the partner universities or by Faculty's approval

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. แสดงให้เห็นถึงความตระหนักในค่านิยมและอคติทางวัฒนธรรมของตนเอง และผลกระทบเหล่านี้ส่งผลต่อความสามารถในการทำงานร่วมกับผู้อื่นอย่างไร
2. แสดงให้เห็นถึงความรู้เกี่ยวกับความหลากหลายโดยเน้นที่ประชากรหรือหัวข้อที่สนใจในโครงการศึกษาในต่างประเทศ
3. สื่อสารอย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพกับบุคคลและกลุ่มที่หลากหลาย
4. แสดงให้เห็นถึงความสามารถที่เพิ่มขึ้นในการวิเคราะห์ปัญหาด้วยความชื่นชมในมุมมองที่แตกต่างกัน

Students are able to

1. Demonstrate awareness of own cultural values and biases and how these impact their ability to work with others.
2. Demonstrate knowledge of diversity with a focus on the population or topic of interest in the specific Study Abroad program.
3. Communicate appropriately and effectively with diverse individuals and groups.

4. Demonstrate an increased capacity to analyze issues with appreciation for disparate viewpoints.

ในคำอธิบายรายวิชาอาจมีคำต่าง ๆ ปรากฏอยู่ใต้ชื่อของรายวิชา ซึ่งมีความหมายเฉพาะที่ควรทราบ ดังนี้

1. รายวิชาบังคับเรียนก่อน (Prerequisite) หมายถึง รายวิชาซึ่งผู้ลงทะเบียนเรียนรายวิชาหนึ่ง ๆ จะต้องเคยลงทะเบียนและผ่านการประเมินผลการเรียนมาแล้ว ก่อนหน้าที่จะมาลงทะเบียนเรียนรายวิชานั้น และในการประเมินผลนั้น จะได้ระดับชั้นใด ๆ ก็ได้

2. รายวิชาบังคับเรียนผ่านก่อน หมายถึง รายวิชาซึ่งผู้ลงทะเบียนเรียนรายวิชาหนึ่ง ๆ จะต้องเคยลงทะเบียนและผ่านการประเมินผลการเรียนมาแล้ว ก่อนหน้าที่จะมาลงทะเบียนเรียนวิชานั้น และในการประเมินผลนั้น จะต้องได้รับระดับชั้นไม่ต่ำกว่า D หรือ ได้สัญลักษณ์ G หรือ P หรือ S

ภาคผนวก ข ข้อเสนอแนะของกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิและการดำเนินการของหลักสูตร
หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจโรงแรมนานาชาติ (หลักสูตรนานาชาติ)
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568

1. รศ.ดร.สมนึก เอื้อจิระพงษ์พันธ์

ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ	คำชี้แจงของผู้รับผิดชอบหลักสูตร
1. ควรเพิ่มการปฏิบัติงานเป็นอย่างน้อย 3 ภาคการศึกษา หรือประมาณ 18 หน่วยกิต โดยในการปฏิบัติงาน ควรกำหนดให้มีการปฏิบัติงานในโรงแรมหรือภัตตาคารในประเทศต่างประเทศ ให้สอดคล้องกับวิชาที่ต้องการความเชี่ยวชาญ และความแตกต่างทางวัฒนธรรม เนื่องจากหลักสูตร มีลักษณะเป็น การจัดการโรงแรมนานาชาติ โดยมีการปรับลดรายวิชาในกลุ่มเอกเลือกและความเชี่ยวชาญออกมาเป็นวิชาการปฏิบัติงาน	หลักสูตรให้ความสำคัญกับการฝึกปฏิบัติงานและได้กำหนดให้มีฝึกปฏิบัติงานและสหกิจศึกษาจำนวน 12 หน่วยกิต รวมระยะเวลาการฝึกปฏิบัติงานจำนวน 8 เดือน นอกจากนี้ หลักสูตรฯ ได้เน้นจัดการเรียนการสอนในรูปแบบ Work Integrated Learning: WIL ในกลุ่มวิชาเอก และเสริมสร้างประสบการณ์การเรียนรู้จากภาคอุตสาหกรรมผ่านกระบวนการเรียนรู้จากวิทยากร จากศิษย์เก่าที่ทำงานในองค์กรที่หลากหลาย และดูงานในหน่วยงานภายนอกตลอดระยะเวลาของหลักสูตร
2. วิชาโครงการแลกเปลี่ยนกับสถาบันการศึกษาในต่างประเทศ (Study Abroad Program) ควรเน้นการฝึกปฏิบัติ	หลักสูตรได้เปิดโอกาสให้นักศึกษาได้เรียนรู้ผ่านประสบการณ์ทั้งในและนอกชั้นเรียนผ่านกระบวนการเรียนการสอนที่หลากหลาย และรายวิชาโครงการแลกเปลี่ยนฯ จะช่วยส่งเสริมความรู้ ทักษะและช่วยฝึกนักศึกษาในการปรับตัวในสังคมพหุวัฒนธรรมได้ ซึ่งสอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรฯ
3. ควรมีการปรับชื่อสาขาเป็น International hotel and restaurant management	หลักสูตรปรับปรุงได้ปรับชื่อเป็น ภาษาไทย บริหารธุรกิจบัณฑิต (สาขาวิชาการจัดการธุรกิจโรงแรมนานาชาติ) ภาษาอังกฤษ Bachelor of Business Administration (International Hotel Business Management)
4. เนื่องจากเป้าหมายของหลักสูตร เป็น international management ควรเน้นในเรื่องความเข้าใจและประสบการณ์ในการทำงาน และการบริหารโรงแรม หรือภัตตาคารในสภาพแวดล้อมต่างวัฒนธรรมให้มากขึ้น	หลักสูตรได้เพิ่มรายวิชาที่เกี่ยวข้องกับการบริหารจัดการในบริบทนานาชาติ ในทุกหมวดรายวิชา เช่น ในหมวดวิชาเฉพาะ 85 หน่วยกิต ได้กำหนดให้นักศึกษาทุกคนเรียนในรายวิชา

1. รศ.ดร.สมนึก เอื้อจิระพงษ์พันธ์

ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ	คำชี้แจงของผู้รับผิดชอบหลักสูตร
	801-223 ชุดวิชาการตลาดและความเข้าใจลูกค้าเชิงลึกในพลวัตโลก 5((4)-2-9) Module: Marketing and Consumer Insights in a Dynamic World 801-320 ชุดวิชาภาวะผู้นำและการจัดการบุคลากรในบริบทโลก 5((4)-2-9) Module: Leadership and People Management in a Global Context นอกจากนี้ หลักสูตรปรับปรุงได้กำหนดให้นักศึกษาทุกคนเรียนภาคฤดูร้อนในสถาบันการศึกษาต่างประเทศเพื่อเปิดโอกาสให้นักศึกษาได้เพิ่มพูนประสบการณ์การใช้ชีวิตในสังคมพหุวัฒนธรรมได้
5. นักศึกษาควรได้รับการเสริมสร้างศักยภาพในด้านประสบการณ์การทำงาน และการแก้ปัญหาในการทำงาน ในสภาพแวดล้อมที่ต่างทางวัฒนธรรมมากยิ่งขึ้น เพราะจะช่วยทำให้ นศ. เข้าใจ และมีศักยภาพในการบริหาร และเสริมสร้างความสามารถในการเป็นผู้ประกอบการได้ดียิ่งขึ้น	หลักสูตรได้เพิ่มรายวิชาที่เกี่ยวข้องกับการบริหารจัดการในบริบทนานาชาติ ในทุกหมวดรายวิชา เช่น หลักสูตรได้กำหนดให้นักศึกษาทุกคนเรียนในรายวิชา 801-223 ชุดวิชาการตลาดและความเข้าใจลูกค้าเชิงลึกในพลวัตโลก 5((4)-2-9) 801-320 ชุดวิชาภาวะผู้นำและการจัดการบุคลากรในบริบทโลก 5((4)-2-9) นอกจากนี้ หลักสูตรปรับปรุงได้กำหนดให้นักศึกษาทุกคนเรียนภาคฤดูร้อนในสถาบันการศึกษาต่างประเทศเพื่อเปิดโอกาสให้นักศึกษาได้เพิ่มพูนประสบการณ์การใช้ชีวิตในสังคมพหุวัฒนธรรม และในหมวดกลุ่มวิชาเอก จำนวน 30 หน่วยกิต นักศึกษาสามารถลงทะเบียนเรียนในรายวิชาที่เกี่ยวข้องกับการบริหารที่จะช่วยส่งเสริมความสามารถในการเป็นผู้ประกอบการได้ดียิ่งขึ้น
6. ควรมีการส่งเสริมให้ นศ. ได้ไปทดลองปฏิบัติในด้านโรงแรม หรือ ภัตตาคาร ในภาคฤดูร้อนของปีที่ 1 และปีที่ 2 เพื่อให้ นศ. ได้	หลักสูตรฯ ได้เน้นจัดการเรียนการสอนในรูปแบบ Work Integrated Learning: WIL ในกลุ่ม

1. รศ.ดร.สมนึก เอื้อจิระพงษ์พันธ์

ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ	คำชี้แจงของผู้รับผิดชอบหลักสูตร
ค้นพบความสนใจของตนเอง ก่อนที่จะมีการเลือกวิชาเอกความเชี่ยวชาญในปีที่ 3 และ 4	วิชาเอก และเสริมสร้างประสบการณ์การเรียนรู้จากภาคอุตสาหกรรม
7. ควรมีการนำเทคโนโลยีสารสนเทศ มาใช้ในการเรียนการสอน ในรูปแบบการเรียนการสอนจากสถานประกอบการ ทั้งในระหว่างการสหกิจศึกษา และการเรียนภาคสนาม	หลักสูตรฯ ได้กำหนดรายวิชาที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีสารสนเทศในหลักสูตร และส่งเสริมให้อาจารย์นำโปรแกรมที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมมาใช้ในการเรียนการสอนในรายวิชา GE 4 การใช้เทคโนโลยีดิจิทัล 801-109 ดิจิทัลเทคโนโลยีเพื่อประยุกต์ใช้ทางธุรกิจ 801-321 วิจัยและนวัตกรรมเพื่อการโรงแรมและการท่องเที่ยว 802-114 ชุมวิชาการดำเนินงานแผนกห้องพักสำหรับโรงแรม 818-308 การจัดการยอดขายและรายได้ 818-324 การตลาดดิจิทัลและสื่อสังคมสำหรับธุรกิจโรงแรมและอีเว้นท์
8. ควรเปิดโอกาสให้ นศ. มีการเรียนในต่างคณะมากขึ้น โดยเฉพาะในคณะ เทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อทำให้เกิดทักษะและความเข้าใจในการนำเทคโนโลยีสารสนเทศมาใช้ในการพัฒนาการบริการ และการพัฒนาธุรกิจ	นักศึกษาสามารถเลือกลงทะเบียนรายวิชาในหมวดเลือกเสรี จำนวน 6 หน่วยกิต ซึ่งนักศึกษาสามารถเลือกเรียนรายวิชาข้ามคณะได้

2. ดร. ปิยธิดา เพียรอุปประสิทธิ์

ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ	คำชี้แจงของผู้รับผิดชอบหลักสูตร
1. เรื่องวัตถุประสงค์ของหลักสูตร เช่น วัตถุประสงค์ข้อ 1 และ 3 ของหลักสูตร มีบางจุดไม่สะท้อนในวิชาบังคับ เช่น ต้องการผลิตบัณฑิตที่มีความรู้และทักษะด้านธุรกิจ อสังหาริมทรัพย์ และ ธุรกิจเรือสำราญ แต่ทั้งสองรายวิชาเป็นวิชาเลือก หาก นศ. ไม่เลือก อาจทำให้หลักสูตรไม่บรรลุวัตถุประสงค์ในข้อนี้ได้	ได้ปรับวัตถุประสงค์ของหลักสูตรให้มีความชัดเจน และเน้นผลิตบัณฑิตที่มีความรู้และทักษะวิชาชีพในระดับปฏิบัติการบนพื้นฐานสมรรถนะที่หลากหลายสำหรับอุตสาหกรรมโรงแรมและที่พัก ธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม และธุรกิจประชุมและกิจกรรมพิเศษ ศูนย์บริการสุขภาพและธุรกิจสปาเพื่อสุขภาพเป็นหลัก

2. ดร. ปิยธิดา เพียรอุปประสิทธิ์

ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ	คำชี้แจงของผู้รับผิดชอบหลักสูตร
2. ทบทวนรายวิชาที่เชื่อมโยงกับ PLO 1-4 ที่เป็นผลลัพธ์การเรียนรู้เฉพาะให้มีเนื้อหาที่เฉพาะกับสาขาและส่งเสริมการพัฒนาทักษะได้	ได้ตรวจทานความสัมพันธ์ของรายวิชาที่และ PLO 1-4 เป็นที่เรียบร้อยแล้ว
3. ควรมีวิชาเกี่ยวกับธุรกิจอสังหาริมทรัพย์ เนื่องจากระบุไว้ในวัตถุประสงค์ของหลักสูตร	หลักสูตรฯ ได้ปรับปรุงวัตถุประสงค์โดยเน้นผลิตบัณฑิตที่มีความรู้และทักษะวิชาชีพในระดับปฏิบัติการบนพื้นฐานสมรรถนะที่หลากหลายสำหรับอุตสาหกรรมโรงแรมและที่พัก ธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม และธุรกิจประชุมและกิจกรรมพิเศษ ศูนย์บริการสุขภาพและธุรกิจสปาเพื่อสุขภาพ
4. ควรเพิ่มเนื้อหา/ชั่วโมงสอนเกี่ยวกับศาสตร์การท่องเที่ยว เนื่องจากเป็นคุณลักษณะบัณฑิตที่กล่าวไว้ในวัตถุประสงค์ของหลักสูตร	หลักสูตรฯ ได้เพิ่มเติมรายวิชาเกี่ยวกับการท่องเที่ยวในหมวดวิชาเอกเลือก เช่น 803-304 ธุรกิจการท่องเที่ยวสันทนาการและการเป็นผู้ประกอบการ 819-333 การจัดการความเสี่ยงและวิกฤตด้านการบริการและการท่องเที่ยว 819-337 การจัดการท่องเที่ยวเรือสำราญ
5. ควรเพิ่มเติมเนื้อหาเกี่ยวกับพฤติกรรมขององค์กร (Organisational behavior) ในโมดูล: ภาวะผู้นำและพฤติกรรมองค์กรในบริบทโลก (Module: Leadership and Organizational Behavior in Global Context)	ได้เพิ่มเติมเนื้อหาในคำอธิบายรายวิชาของโมดูลดังกล่าว
6. ตรวจสอบคำอธิบายรายวิชา 801-321 วิจัยและนวัตกรรมเพื่อการโรงแรมและการท่องเที่ยว ให้เนื้อหาภาษาไทยและภาษาอังกฤษมีความสอดคล้อง	ได้ตรวจทานเป็นที่เรียบร้อยแล้ว
7. พิจารณาเพิ่มจำนวนหน่วยกิตของรายวิชา การโรงแรมและการท่องเที่ยวเบื้องต้นและระเบียบสภาว่าด้วยจรรยาบรรณสำหรับการท่องเที่ยว	ได้ปรับหน่วยกิตในรายวิชา 802-110 การโรงแรมและการท่องเที่ยวเบื้องต้น จากเดิม 1 หน่วยกิต เป็น 2 หน่วยกิต
8. ตรวจสอบคำอธิบายรายวิชาโมดูล: การบริหารการขาย รายได้และกำไรเพื่อธุรกิจโรงแรมระดับนานาชาติ (Module: Innovative Sales, Revenue and Profit Optimization	ได้ตรวจทานเป็นที่เรียบร้อยแล้ว

2. ดร. ปิยธิดา เพียรอุปประสิทธิ์

ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ	คำชี้แจงของผู้รับผิดชอบหลักสูตร
for International Hotel Management) ให้มีความชัดเจนและไม่ซ้ำซ้อนกับรายวิชาด้านการตลาด	
9. เพิ่มเติมเนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมโรงแรมในระดับนานาชาติในรายวิชา 818-317 การจัดการกลยุทธ์และการบริหารเพื่อความยั่งยืนสำหรับอุตสาหกรรมโรงแรมนานาชาติ (Strategic Management and Sustainability for International Hotel and Hospitality Industry)	ได้เพิ่มเติมเนื้อหาในคำอธิบายรายวิชาของรายวิชาดังกล่าว
10. เพิ่มเติมเนื้อหาเกี่ยวกับหลักโภชนาการในโมดูล: การประกอบอาหารนานาชาติและหลักการโภชนาการ (Module: Food Productions in International Culinary and Nutrition)	ได้เพิ่มเติมเนื้อหาในคำอธิบายรายวิชาของโมดูลดังกล่าว
11. ควรเพิ่มเนื้อหาเกี่ยวกับพฤติกรรมนักท่องเที่ยวอาเซียน (ASEAN Tourist Behaviors)	ได้เพิ่มเติมรายวิชา 818-209 พฤติกรรมนักท่องเที่ยวชาวจีน และ 818-210 พฤติกรรมนักท่องเที่ยวอาเซียน ในหลักสูตรฯ
12. ควรกำหนดให้รายวิชาการจัดการและการบริการธุรกิจเรือสำราญ (Cruise Line Service and Management) เป็นรายวิชาหลักหากกำหนดในวัตถุประสงค์ของหลักสูตร	ได้ปรับปรุงวัตถุประสงค์ของหลักสูตรให้มีความชัดเจนและเน้นผลิตบัณฑิตที่มีความรู้และทักษะวิชาชีพในระดับปฏิบัติการบนพื้นฐานสมรรถนะที่หลากหลายสำหรับอุตสาหกรรมโรงแรมและที่พัก ธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม และธุรกิจประชุมและกิจกรรมพิเศษ ศูนย์บริการสุขภาพและธุรกิจสปาเพื่อสุขภาพเป็นหลัก และได้กำหนดให้รายวิชาเกี่ยวกับการจัดการและการบริการธุรกิจเรือสำราญ ได้แก่ 819-337 การจัดการท่องเที่ยวเรือสำราญ (Cruise Tourism Management) อยู่ในหมวดวิชาเอกเลือก
13. ควรเพิ่มเนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับความเป็นมืออาชีพ (Professionalism) ในรายวิชาของหลักสูตรฯ	รายวิชาที่สัมพันธ์กับ PLO 1 และ PLO 6 เน้นพัฒนาให้นักศึกษาพัฒนาความเป็นมืออาชีพ

3. อาจารย์ เจิมสุดา มานะกุล

ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ	คำชี้แจงของผู้รับผิดชอบหลักสูตร
1. ภาษาอังกฤษควรเรียนให้เชี่ยวชาญก่อนไปเรียน ภาษาต่างประเทศที่ 3	หลักสูตรได้ระบุนรายวิชาภาษาต่างประเทศ (ภาษาอังกฤษ) ในทุกภาคการศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษของนักศึกษาอย่างต่อเนื่อง และกำหนดให้นักศึกษาเรียนรายวิชา ภาษาต่างประเทศที่ 3 ในภาคฤดูร้อนของปี 2 ในสถาบันการศึกษาในสาธารณรัฐประชาชนจีนหรือกลุ่มประเทศอาเซียน
2. ควรมีกิจกรรมให้นักศึกษาได้รับประสบการณ์จากสถานประกอบการจริงในรายวิชาที่เน้นปฏิบัติ	หลักสูตรให้ความสำคัญกับการฝึกปฏิบัติงานและได้กำหนดให้มีฝึกปฏิบัติงานและสหกิจศึกษา จำนวน 12 หน่วยกิต รวมระยะเวลาการฝึกปฏิบัติงานจำนวน 8 เดือน นอกจากนี้ หลักสูตรฯ เน้นจัดการเรียนการสอนในรูปแบบ Work Integrated Learning: WIL ในกลุ่มวิชาเอก และเสริมสร้างประสบการณ์การเรียนรู้จากภาคอุตสาหกรรมผ่านกระบวนการเรียนรู้จากวิทยากร จากศิษย์เก่าที่ทำงานในองค์กรที่หลากหลาย และดูงานในหน่วยงานภายนอก ตลอดระยะเวลาของหลักสูตร
3. ขอให้เพิ่มรายวิชาภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการสื่อสารในภาคธุรกิจเพิ่มเติมจากการพัฒนาทักษะพูด อ่าน เขียน	ได้ดำเนินการตามที่คุณผู้ทรงคุณวุฒิเสนอ
4. เสนอให้เรียนภาษาต่างประเทศ จำนวน 2 วิชาและกำหนดกำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้ให้ชัดเจนว่า หลักสูตรต้องการให้นักศึกษามีทักษะระดับใด	กำหนดให้นักศึกษาเรียนรายวิชา ภาษาต่างประเทศที่ 3 ในภาคฤดูร้อนของปี 2 ในสถาบันการศึกษาในสาธารณรัฐประชาชนจีนหรือกลุ่มประเทศอาเซียน จำนวน 6 หน่วยกิต
5. รายวิชาธุรกิจอีเว้นท์และไมซ์ (Event and MICE Business) ควรมีเนื้อหาครอบคลุมการจัดบริการในส่วนองงานเลี้ยง	เนื้อหาดังกล่าวเป็นข้อหัวที่ระบุในรายวิชาดังกล่าว
6. เสนอให้มีรายวิชาภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ เช่น วิชาภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ (English for Effective Communication) ภาษาอังกฤษเชิงวิชาการสำหรับอ่านและเขียน (Academic English	ได้ดำเนินการตามที่คุณผู้ทรงคุณวุฒิเสนอ

3. อาจารย์ เจิมสุดา มานะกุล

ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ	คำชี้แจงของผู้รับผิดชอบหลักสูตร
for Reading and Writing) ภาษาอังกฤษ ธุรกิจขั้นสูง (Advanced Business English) 7. รวมถึงภาษาต่างประเทศที่ 3 ควรเน้นการ สื่อสารเพื่อวิชาชีพ เช่น ภาษาจีนพื้นฐาน (Basic Chinese Communication I) การ สื่อสารภาษาจีนพื้นฐาน 2 (Basic Chinese Communication II) การสื่อสารภาษาจีนขั้น กลาง (Intermediate Chinese Communication) เป็นต้น	
8. ควรมีเนื้อหาที่เกี่ยวข้องการวิเคราะห์ข้อมูล ทางด้านธุรกิจโรงแรมและอีเว้นท์ (Data Analytics for Hotels and Events) ใน รายวิชาบังคับ	เนื้อหาดังกล่าวได้ระบุอยู่ในรายวิชา 801-109 ดิจิทัลเทคโนโลยีเพื่อประยุกต์ใช้ทางธุรกิจ
9. วิชาโครงการแลกเปลี่ยนกับสถาบันการศึกษา ในต่างประเทศ (Study Abroad Program) ควรครอบคลุมประเทศที่หลากหลาย	ในปัจจุบันคณะฯ ได้พัฒนาความร่วมมือร่วมกับ สถาบันการศึกษาทั้งในภูมิภาคเอเชียและยุโรป เพื่อเพิ่มความหลากหลายให้แก่ผู้เรียน
10. ควรพัฒนารูปแบบการเรียนรู้ เปิดโอกาสให้ นักศึกษาได้รับประสบการณ์จากสถานที่จริง มากขึ้น หรือนำผู้เชี่ยวชาญเข้ามามีบทบาทใน การเรียนการสอนมากขึ้น และนักศึกษาควร ได้รับทักษะทางด้านปฏิบัติการวิชาชีพ เพื่อให้ เข้าใจการดำเนินงานและเป็นผู้บริหารที่ดีใน อนาคต	หลักสูตรจะทำงานร่วมกับภาคอุตสาหกรรมเพื่อ ร่วมพัฒนาระบบการเรียนรู้จากวิทยากร รวมถึง ศิษย์เก่าที่ทำงานในองค์กรที่หลากหลาย และจะ ดำเนินการจัดการศึกษาดูงานในหน่วยงานต่าง ๆ ภายนอกตลอดระยะเวลาของหลักสูตร

4. คุณอรชร ว่องพรรณงาม

ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ	คำชี้แจงของผู้รับผิดชอบหลักสูตร
1. บรรจुरายวิชาที่ตอบสนองความต้องการ ตลาดโลก ควรมีการสอนให้สอดคล้องกับการ ปฏิบัติงานในโลกยุคดิจิทัล	เนื้อหาดังกล่าวได้ระบุอยู่ในรายวิชาดังนี้ 801-109 ดิจิทัลเทคโนโลยีเพื่อประยุกต์ใช้ทาง ธุรกิจ 801-223 ชุมวิชาการตลาดและความเข้าใจลูกค้า เชิงลึกในพลวัตโลก

4. คุณธรรม ว่องไวพัฒนางาน

ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ	คำชี้แจงของผู้รับผิดชอบหลักสูตร
2. เพิ่มความเข้าใจเกี่ยวกับการทำงานด้านอีเว้นท์ เช่น การทำงานภายใต้ความกดดัน เข้าใจในรายละเอียดของงาน รวมถึงการสร้างให้นักศึกษาเกิดความคิดสร้างสรรค์ในการออกแบบงาน	เนื้อหาดังกล่าวได้ระบุอยู่ในกลุ่มวิชาเอกบังคับ การจัดการเชิงกลยุทธ์การโรงแรมและอีเว้นท์ จำนวน 30 หน่วยกิต
3. ควรมีการฝึกให้นักศึกษาสร้างสรรค์ผลงาน คติวิเคราะห์ วางแผนงาน การเรียนรู้ในเชิงปฏิบัติการให้มากยิ่งขึ้น ให้โจทย์การทำงาน เพื่อฝึกฝนแก่นักศึกษาในช่วงระหว่างเรียน และลดชั่วโมงทฤษฎีลง เพื่อให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติจากโครงการหรือกิจกรรมต่าง ๆ ในรายวิชา	รายวิชาในกลุ่มวิชาเอกบังคับ การจัดการเชิงกลยุทธ์การโรงแรมและอีเว้นท์ จำนวน 30 หน่วยกิต เน้นจัดการเรียนการสอนในรูปแบบ Work Integrated Learning: WIL เพิ่มชั่วโมงปฏิบัติในรายวิชาดังกล่าวเพื่อเปิดโอกาสให้นักศึกษาเรียนรู้ผ่านประสบการณ์จริง
4. อาจารย์ควรจะมีการเชิญผู้เชี่ยวชาญในสถานประกอบการและสร้างแรงบันดาลใจแก่นักศึกษาในการเรียน การออกแบบอาหาร การศึกษาวัตถุดิบอาหารท้องถิ่น	นักศึกษาสามารถเรียนรู้จากภาคอุตสาหกรรมผ่านกระบวนการเรียนรู้จากวิทยากร จากศิษย์เก่าที่ทำงานในองค์กรที่หลากหลาย และดูงานในหน่วยงานภายนอกตลอดระยะเวลาของหลักสูตร
5. ปี 1 ควรเน้นทฤษฎี และปี 2 ควรเริ่มให้ฝึกปฏิบัติ เนื่องจากทำเลที่ตั้งของสถานประกอบการทางด้านโรงแรมจะอยู่ที่ภูเก็ตเป็นหลัก และเพิ่มพูนทักษะภาษาอังกฤษแก่นักศึกษาอย่างต่อเนื่อง	หลักสูตรได้กำหนดให้มีฝึกปฏิบัติงานและสหกิจศึกษา จำนวน 12 หน่วยกิต รวมระยะเวลาการฝึกปฏิบัติงานจำนวน 8 เดือน โดยนักศึกษาจะฝึกปฏิบัติงานและสหกิจศึกษาในภาคการศึกษาที่ 2 ในชั้นปี 2 และปี 4
6. รายวิชาที่ควรเสริมให้นักศึกษาคือ Marketing Skill เป็นการสร้างแรงบันดาลใจและฝึกทักษะในการนำเสนอลูกค้า ใช้ความคิดสร้างสรรค์ในการให้บริการในรูปแบบ Port Folio โดยมีการนำ Digital Tools, Digital Marketing เพื่อใช้ในการสื่อสารแก่ลูกค้าผ่านการใช้เทคโนโลยี แอปพลิเคชันต่าง ๆ เช่น YouTube, Presentation Application	เนื้อหาดังกล่าวได้ระบุอยู่ในรายวิชาดังนี้ 801-109 ดิจิทัลเทคโนโลยีเพื่อประยุกต์ใช้ทางธุรกิจ 801-223 ชุมวิชาการตลาดและความเข้าใจลูกค้าเชิงลึกในพลวัตโลก
7. เพิ่มการ Up Skill, Co-creating ในการทำงานแก่นักศึกษา	รายวิชาในกลุ่มวิชาเอกบังคับ การจัดการเชิงกลยุทธ์การโรงแรมและอีเว้นท์ จำนวน 30 หน่วยกิต เน้นจัดการเรียนการสอนในรูปแบบ Work Integrated Learning: WIL เพิ่มชั่วโมงปฏิบัติใน

4. คุณธรรม ว่องพรมณงาม

ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ	คำชี้แจงของผู้รับผิดชอบหลักสูตร
	รายวิชาดังกล่าวเพื่อเปิดโอกาสให้นักศึกษาเรียนรู้ผ่านประสบการณ์จริง
8. รายวิชา Start-up เหมาะสมมาก เป็นการเพิ่มศักยภาพแก่นักศึกษาในการเป็นผู้ประกอบการหรือทำงานในสถานประกอบการยุคใหม่	หลักสูตรฯ ได้บรรจุรายวิชาเกี่ยวกับการเป็นผู้ประกอบการในหมวดกลุ่มวิชาเอก
9. การทำ MOU กับสถานประกอบการ ควรดำเนินการร่วมมือทางด้านการวิจัยอย่างต่อเนื่อง ด้วยการนำนักศึกษาไปดูงาน หรือนำนักศึกษาไปฝึกปฏิบัติระหว่างเรียน ก่อนการออกฝึกปฏิบัติงาน โดยลดชั่วโมงทฤษฎีเพื่อให้นักศึกษาได้ฝึกปฏิบัติมากยิ่งขึ้น	หลักสูตรฯ จะทำงานร่วมกับภาคอุตสาหกรรมเพื่อร่วมพัฒนาระบบการเรียนรู้จากวิทยากร รวมถึงศิษย์เก่าที่ทำงานในองค์กรที่หลากหลาย และจะดำเนินการจัดการศึกษาดูงานในหน่วยงานต่าง ๆ ภายนอกตลอดระยะเวลาของหลักสูตร
10. หลักสูตรได้เป็นช่องทางให้นักศึกษาสามารถเลือกวิชาเอกได้	หลักสูตรฯ ได้กำหนดกลุ่มวิชาเอกดังนี้ ● กลุ่มวิชาเอกบังคับ การจัดการเชิงกลยุทธ์ การโรงแรมและอีเวนต์ (Strategic Hotel and Event Management) ● กลุ่มวิชาเอกบังคับ การเป็นผู้ประกอบการ ธุรกิจอาหาร (Gastronomic and Restaurant Entrepreneurship) นักศึกษาสามารถเลือกกลุ่มวิชาเอกได้ 1 กลุ่มวิชา
11. ควรเพิ่มรายวิชาในเชิง Sustainability ต่อสังคม (ความรับผิดชอบต่อสังคม) นักศึกษาจะต้องมีความตระหนักในความรับผิดชอบต่อสังคม การจัดงาน Event อย่างยั่งยืน การจัดงานที่ไม่ปล่อยก๊าซเรือนกระจก	เนื้อหาที่สัมพันธ์กับการพัฒนาอย่างยั่งยืนได้ระบุในรายวิชาดังนี้ GE5 สุขภาวะองค์กรรวม 2 หน่วยกิต GE6 จิตสาธารณะและการพัฒนาที่ยั่งยืน 2 หน่วยกิต GE7 การปรับตัวให้เข้ากับพลวัตของโลก 2 หน่วยกิต 818-317 การจัดการกลยุทธ์และการบริหารเพื่อความยั่งยืนสำหรับอุตสาหกรรมโรงแรมนานาชาติ 3 หน่วยกิต
12. เสนอให้นักศึกษาของคณะฯ เข้ามามีส่วนร่วมในการจัดงาน เช่น งาน Alumni เพื่อให้ นักศึกษาได้เรียนรู้นอกห้องเรียนและสามารถทำงานอย่างมีประสิทธิภาพในอนาคต	หลักสูตรฯ ให้ความสำคัญกับการฝึกปฏิบัติงานและได้กำหนดให้มีฝึกปฏิบัติงานและสหกิจศึกษา จำนวน 12 หน่วยกิต รวมระยะเวลาการฝึกปฏิบัติงานจำนวน 8 เดือน นอกจากนี้ หลักสูตรฯ

4. คุณอรชร ว่องพรรณงาม

ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ	คำชี้แจงของผู้รับผิดชอบหลักสูตร
	เน้นจัดการเรียนการสอนในรูปแบบ Work Integrated Learning: WIL ในกลุ่มวิชาเอก และเสริมสร้างประสบการณ์การเรียนรู้จากภาคอุตสาหกรรมผ่านกระบวนการเรียนรู้จากวิทยากร จากศิษย์เก่าที่ทำงานในองค์กรที่หลากหลาย และศึกษาดูงานในหน่วยงานภายนอกตลอดระยะเวลาของหลักสูตร

5. คุณวีระชัย ปราณวีระไพบุลย์

ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ	คำชี้แจงของผู้รับผิดชอบหลักสูตร
1. หลักสูตรควรเรียงลำดับวิชาใหม่ให้ได้องค์ประกอบครบเป็นลำดับ 2. ปี 1 Year of Fundamentals ควรเป็นเรื่องของการปูพื้นฐาน 3. ปี 2 Year of Professional ควรเป็นกลุ่มวิชาที่เรียนรู้ความรู้ขั้นพื้นฐานและเน้นพัฒนาความเป็นมืออาชีพ 4. ปี 3 Year of Leadership and Creativity เน้นกระตุ้นความคิดสร้างสรรค์ สร้างความเป็นผู้นำ การคิดนอกกรอบ เพื่อเป็นการเตรียมพร้อมการเรียนรู้ในชั้นปี 4 5. ปี 4 Year of Passion and Inspiration ควรให้นักศึกษาเรียนรายวิชาเกี่ยวกับการจัดทำ Project ที่บูรณาการความรู้ที่เรียนและ เน้นให้นักศึกษาล้าคิดนอกกรอบ	หลักสูตรฯ ได้ตรวจทานการเรียงลำดับของรายวิชาโดยคำนึงถึงข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ และได้กำหนดไว้ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา ดังปรากฏในหมวด 4 ของหลักสูตร
6. ปี 4 ควรเปิดโอกาสให้นักศึกษาได้ฝึกปฏิบัติงาน	หลักสูตรได้กำหนดให้มีฝึกปฏิบัติงานและสหกิจศึกษา จำนวน 12 หน่วยกิต รวมระยะเวลาการฝึกปฏิบัติงานจำนวน 8 เดือน โดยนักศึกษาจะฝึกปฏิบัติงานและสหกิจศึกษาในภาคการศึกษาที่ 2 ในชั้นปี 2 และปี 4

6. คุณพิมพ์พิศา สุริยนต์

ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ	คำชี้แจงของผู้รับผิดชอบหลักสูตร
1. วิชาภาวะผู้นำและองค์กรในบริบทโลก หลักสูตรควรมีทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ Leadership และมีเนื้อหาเกี่ยวกับ Leadership behavior	หลักสูตรดำเนินการเรียนการสอนของ 801-320 ชุดวิชาภาวะผู้นำและการจัดการบุคลากรในบริบท โลก 5((4)-2-9) Module: Leadership and People Management in a Global มีชั่วโมงทั้งทฤษฎี และปฏิบัติ
2. ควรเปิดโอกาสให้นักศึกษาได้มีความเชื่อมโยง กับภาคอุตสาหกรรม เพื่อเป็นการสร้าง profile ให้แก่นักศึกษา รวมถึงหลักสูตรควร เปิดโอกาสให้ศิษย์เก่าได้มาแลกเปลี่ยนกับ นักศึกษาปัจจุบัน เพื่อเป็นการสร้างทัศนคติ เชิงบวกในการทำงานและสร้างแรงบันดาลใจ ให้นักศึกษา	หลักสูตรฯ เน้นจัดการเรียนการสอนในรูปแบบ Work Integrated Learning: WIL ในกลุ่ม วิชาเอก และเสริมสร้างประสบการณ์การเรียนรู้ จากภาคอุตสาหกรรมผ่านกระบวนการเรียนรู้จาก วิทยากร จากศิษย์เก่าที่ทำงานในองค์กรที่ หลากหลาย และศึกษาดูงานในหน่วยงานภายนอก ตลอดระยะเวลาของหลักสูตร
3. ควรเน้นการเรียนในหัวข้อที่สามารถนำมาปรับ ใช้ในภาคอุตสาหกรรม	หลักสูตรฯ ได้ระบุนรายวิชาใหม่ที่เป็นไปตามความ คิดเห็นของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียเพื่อให้สอดคล้องกับ ความต้องการของภาคอุตสาหกรรมบริการ
4. เสนอให้เชิญผู้เชี่ยวชาญด้าน Digital Technology มาร่วมสอนในรายวิชาเกี่ยวกับ Digital Marketing	หลักสูตรฯ จัดให้มีการเรียนรู้จากกรณีศึกษา สถานการณ์จริงผ่านรายวิชาโครงการสำหรับ นักศึกษาได้ลงมือปฏิบัติจริง และเสริมสร้าง ประสบการณ์การเรียนรู้จากภาคอุตสาหกรรมผ่าน กระบวนการเรียนรู้จากวิทยากร จากศิษย์เก่าที่ ทำงานในองค์กรที่หลากหลาย และศึกษาดูงานใน หน่วยงานภายนอกตลอดระยะเวลาของหลักสูตร
5. เน้นการฝึกทักษะการนำเสนออย่างมืออาชีพ และการเขียนโต้ตอบทางธุรกิจ	หลักสูตรฯ ได้กำหนดให้นักศึกษาลงทะเบียนเรียน รายวิชาภาษาอังกฤษเพื่อส่งเสริมการพัฒนาทักษะ การสื่อสารภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวันและ บริบททางธุรกิจ 812-111 ภาษาอังกฤษเพื่อการสนทนาสำหรับการ บริการและการท่องเที่ยว 3((3)-0-6) Conversational English for Hospitality and Tourism 812-312 ภาษาอังกฤษเชิงวิชาการสำหรับอ่านและ เขียน 3((3)-0-6)

6. คุณพิมพ์พิศา สุริยนต์

ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ	คำชี้แจงของผู้รับผิดชอบหลักสูตร
	Academic English for Reading and Writing 812-316 เตรียมความพร้อมสำหรับการสอบโทอิค 3((3)-0-6) TOEIC Preparation 812-412 ภาษาอังกฤษธุรกิจขั้นสูง 3((3)-0-6) Advanced Business English
6. เน้นการเรียนรู้ด้านพฤติกรรมนักท่องเที่ยว รวมถึงวิธีการดูแลนักท่องเที่ยวแต่ละกลุ่ม ซึ่งสามารถเชิญผู้เชี่ยวชาญจากภาคอุตสาหกรรมมาร่วมแลกเปลี่ยนด้วย	หลักสูตรฯ ได้ระบุหัวข้อดังกล่าวในคำอธิบายรายวิชาของรายวิชาดังกล่าว 818-209 พฤติกรรมนักท่องเที่ยวชาวจีน Chinese Tourist Behaviors ความสำคัญของกลุ่มนักท่องเที่ยวชาวจีน พฤติกรรมของนักท่องเที่ยวชาวจีน การวิเคราะห์ลักษณะพฤติกรรมของผู้บริโภค กระบวนการรับรู้และการสร้างความสนใจให้เกิดแก่นักท่องเที่ยวชาวจีน อิทธิพลทางวัฒนธรรม เศรษฐกิจและสังคมที่ส่งผลพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวชาวจีน กระบวนการตัดสินใจซื้อของนักท่องเที่ยวชาวจีน 818-210 พฤติกรรมนักท่องเที่ยวอาเซียน ASEAN Tourist Behaviors ความสำคัญของกลุ่มนักท่องเที่ยวอาเซียน พฤติกรรมของนักท่องเที่ยวอาเซียน การวิเคราะห์ลักษณะพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวอาเซียน กระบวนการรับรู้และการสร้างความสนใจให้เกิดแก่นักท่องเที่ยวอาเซียน อิทธิพลทางวัฒนธรรม เศรษฐกิจและสังคมที่ส่งผลพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวอาเซียน กระบวนการตัดสินใจซื้อของนักท่องเที่ยวอาเซียน
7. การฝึกงานควรมีระยะเวลาการฝึกงานที่นานขึ้น 8-12 เดือน	หลักสูตรได้กำหนดให้มีฝึกปฏิบัติงานและสหกิจศึกษา จำนวน 12 หน่วยกิต รวมระยะเวลาการฝึกปฏิบัติงานจำนวน 8 เดือน โดยนักศึกษาจะฝึกปฏิบัติงานและสหกิจศึกษาในภาคการศึกษาที่ 2 ในชั้นปี 2 และปี 4

6. คุณพิมพ์พิศา สุริยนต์

ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ	คำชี้แจงของผู้รับผิดชอบหลักสูตร
8. การเรียนรู้ด้านจรรยาบรรณทางวิชาชีพ เช่น Hotel Ethics ควรให้นักศึกษาเรียนรู้จากกรณีศึกษาและสถานการณ์จริง	หลักสูตรฯ เน้นจัดให้มีการเรียนรู้จากกรณีศึกษา สถานการณ์จริงผ่านรายวิชาโครงการงานสำหรับนักศึกษา สามารถลงมือปฏิบัติจริงเพื่อให้ นักศึกษาคิดวิเคราะห์ปัญหาและเสนอแนวทางการ แก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์ โดยคำนึงถึงความรู้ทาง ทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับประสบการณ์ในภาคปฏิบัติ และผลกระทบที่ตามมาจากการตัดสินใจทั้งใน ระดับบุคคลและกลุ่ม

7. คุณนราธิป วงศ์ปัทมาสน์

ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะของ ผู้ทรงคุณวุฒิ	คำชี้แจงของผู้รับผิดชอบหลักสูตร
1. ควรระบุผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรให้ ชัดเจน และอาชีพที่บัณฑิตสามารถประกอบ อาชีพได้	หลักสูตรฯ ได้ระบุผลลัพธ์การเรียนรู้และอาชีพที่ บัณฑิตสามารถประกอบอาชีพอย่างชัดเจน
2. รายวิชาด้านการบัญชีควรเน้นความรู้บัญชี พื้นฐานของโรงแรม	กระบวนการเรียนการสอนของ 801-222 ชุด วิชาการเงินการบัญชีทางธุรกิจ (Module: Business Finance and Accounting) จะนำ กรณีศึกษาจากภาคอุตสาหกรรมบริการและ ท่องเที่ยวมาใช้ในการเรียน
3. ควรมีระบบรุ่นพี่รุ่นน้อง (Mentor-Mentee)	หลักสูตรฯ จะมีบริการให้คำปรึกษาแก่นักศึกษา เกี่ยวกับการใช้ชีวิตและการปรับตัวสำหรับการ เรียนในมหาวิทยาลัย (Mental Counseling Service)
4. ควรเน้นพัฒนาทักษะการนำเสนอ (Presentation) ให้นักศึกษา	หลักสูตรฯ ได้กำหนดให้นักศึกษาลงทะเบียนเรียน รายวิชาภาษาอังกฤษเพื่อส่งเสริมการพัฒนาทักษะ การสื่อสารภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวันและ บริบททางธุรกิจ 812-111 ภาษาอังกฤษเพื่อการสนทนาสำหรับการ บริการและการท่องเที่ยว 3((3)-0-6) Conversational English for Hospitality and Tourism

7. คุณนราธิป วงศ์ปัทมาสน์

ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ	คำชี้แจงของผู้รับผิดชอบหลักสูตร
	812-312 ภาษาอังกฤษเชิงวิชาการสำหรับอ่านและเขียน 3((3)-0-6) Academic English for Reading and Writing 812-316 เตรียมความพร้อมสำหรับการสอบโทอิค 3((3)-0-6) TOEIC Preparation 812-412 ภาษาอังกฤษธุรกิจขั้นสูง 3((3)-0-6) Advanced Business English
5. เน้นวิเคราะห์ตลาดของโรงแรม และเรียนรู้ผ่านประสบการณ์จริง	เนื้อหาดังกล่าวได้ระบุอยู่ในรายวิชาดังนี้ 801-109 ดิจิทัลเทคโนโลยีเพื่อประยุกต์ใช้ทางธุรกิจ 801-223 ชุมวิชาการตลาดและความเข้าใจลูกค้าเชิงลึกในพลวัตโลก
6. ควรมีเนื้อหาเกี่ยวกับเครื่องมือการวิเคราะห์ต่าง ๆ เช่น Business Model Canvas	ได้ระบุหัวข้อดังกล่าวในคำอธิบายรายวิชาของรายวิชาดังกล่าว 801-223 ชุมวิชาการตลาดและความเข้าใจลูกค้าเชิงลึกในพลวัตโลก 5((4)-2-9) Module: Marketing and Consumer Insights in a Dynamic World แนวคิดการจัดการตลาดที่ทันสมัยและยั่งยืน แนวโน้ม พฤติกรรมและข้อมูลเชิงลึกของลูกค้า ความต้องการ ความเชื่อ แรงจูงใจ และประสบการณ์ที่คาดหวัง พร้อมเครื่องมือในการศึกษาและการวิเคราะห์ วิธีการใช้เครื่องมือเชิงคุณภาพและเชิงปริมาณในการรับรู้ความต้องการและข้อมูลเชิงลึกของลูกค้า การพยากรณ์ตลาด การวิเคราะห์คู่แข่งและการปรับตัวกับการเปลี่ยนแปลงของสิ่งแวดล้อมทางการตลาดในบริบทของโลกดิจิทัล แนวปฏิบัติที่เป็นเลิศ การบริหารจัดการลูกค้าสัมพันธ์ การตลาดอัตโนมัติ และวิธีการแก้ปัญหาทางการตลาดดิจิทัลของธุรกิจในโลกปัจจุบัน

7. คุณนราธิป วงศ์ปัทมาสน์

ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ	คำชี้แจงของผู้รับผิดชอบหลักสูตร
7. ควรพัฒนาความร่วมมือร่วมกับภาคธุรกิจที่มีชื่อเสียง เช่น ร้านอาหารที่ได้รางวัล Michelin	หลักสูตรฯ จะดำเนินการตามเสนอ
8. ควรมีการเรียนการสอนที่เกี่ยวข้องกับการใช้โปรแกรมที่ใช้ในแผนกของโรงแรมมาให้ นักศึกษา	หลักสูตรฯ จะทำงานร่วมกับภาคอุตสาหกรรมเพื่อร่วมพัฒนากระบวนการเรียนรู้จากวิทยากร รวมถึงศิษย์เก่าที่ทำงานในองค์กรที่หลากหลาย และจะดำเนินการจัดการศึกษาดูงานในหน่วยงานต่าง ๆ ภายนอกตลอดระยะเวลาของหลักสูตร

ภาคผนวก ฅ ผลการวิเคราะห์การดำเนินงานของหลักสูตร และการเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างหลักสูตรเดิมกับหลักสูตรปรับปรุง

1. ตารางผลการวิเคราะห์การดำเนินงานของหลักสูตร

หลักสูตรเดิม (พ.ศ. 2563)		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568																					
ตารางที่ 1 อัตราการได้งานทำของบัณฑิต		หลักสูตรฯ จะมุ่งเน้นการเรียนการสอนแบบโมดูลโดยการจัดรายวิชา โครงการงาน (Project Based) และการจัดรายวิชาเชิงบูรณาการกับการทำงาน ระหว่างมหาวิทยาลัยและสถานประกอบการ (Work Integrated Learning: WIL) ควบคู่การฝึกปฏิบัติงานของนักศึกษา ซึ่งทำให้นักศึกษาได้มีโอกาสเรียนรู้ภาคปฏิบัติมากขึ้น หลักสูตรฯ เน้น พัฒนาและยกระดับความร่วมมือกับภาคอุตสาหกรรมในการจัดการเรียนการ สอนเพื่อเปิดโอกาสให้เกิดการร่วมผลิตบัณฑิต (Co-Creating) ให้มีทักษะ อันพึงประสงค์สอดคล้องกับปรัชญาทางการศึกษาของมหาวิทยาลัย “Progressivism”																					
<table><tr><th>ปีจบการศึกษา</th><th>อัตราการได้งานทำ (%)</th></tr><tr><td>2559</td><td>77.59</td></tr><tr><td>2560</td><td>54.93</td></tr><tr><td>2561</td><td>40</td></tr><tr><td>2562</td><td>34.18</td></tr><tr><td>2563</td><td>71.43</td></tr><tr><td>2564</td><td>76.5</td></tr></table>		ปีจบการศึกษา	อัตราการได้งานทำ (%)	2559	77.59	2560	54.93	2561	40	2562	34.18	2563	71.43	2564	76.5	หลักสูตรได้นำประเด็นและปัญหาการรับเข้าของปีการศึกษา และปรับ ขั้นตอนและเกณฑ์การรับเข้า เพื่อให้มั่นใจว่าขั้นตอนและเกณฑ์การรับสมัคร ใหม่มีความทันสมัย และฝ่ายประชาสัมพันธ์ของคณะฯ เผยแพร่ในช่องทาง ต่าง ๆ นอกจากนี้ หลักสูตรได้รับฟังผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกลุ่มต่าง ๆ เพื่อนำ ข้อมูลมาใช้ในการปรับหลักสูตรฯ ให้ตรงกับความต้องการของผู้เรียนและ ผู้ใช้บัณฑิตให้มากที่สุด หลักสูตรฯ ให้ความสำคัญต่อกระบวนการเรียนการ สอนให้มีหลากหลายรูปแบบ ปรับปรุงให้ห้องปฏิบัติการมีความทันสมัย พร้อมใช้ และทำงานร่วมกับภาคอุตสาหกรรมเพื่อให้หลักสูตรมีรูปแบบการ							
ปีจบการศึกษา	อัตราการได้งานทำ (%)																						
2559	77.59																						
2560	54.93																						
2561	40																						
2562	34.18																						
2563	71.43																						
2564	76.5																						
ตารางที่ 2 ลักษณะงานที่ตรงกับเป้าหมายหลักสูตร																							
<table><tr><th rowspan="2">ลักษณะงานที่ตรงกับ เป้าหมายของหลักสูตร (%)</th><th colspan="5">ปีการศึกษา</th></tr><tr><th>2564</th><th>2563</th><th>2562</th><th>2561</th><th>2560</th></tr><tr><td>การทำงานตรงกับสาขาที่จบ</td><td>62.5</td><td>51.8</td><td>67.5</td><td>78.57</td><td>87.18</td></tr></table>		ลักษณะงานที่ตรงกับ เป้าหมายของหลักสูตร (%)	ปีการศึกษา					2564	2563	2562	2561	2560	การทำงานตรงกับสาขาที่จบ	62.5	51.8	67.5	78.57	87.18					
ลักษณะงานที่ตรงกับ เป้าหมายของหลักสูตร (%)	ปีการศึกษา																						
	2564	2563	2562	2561	2560																		
การทำงานตรงกับสาขาที่จบ	62.5	51.8	67.5	78.57	87.18																		
จากข้อมูลการได้งานทำของบัณฑิต พบว่าบัณฑิตประสบปัญหาในการหางานทำในช่วง ปี 2562 อันเป็นผลสืบเนื่องจากการแพร่ระบาดของโรคโควิด-19 และในช่วงปี 2563-																							

หลักสูตรเดิม (พ.ศ. 2563)	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568
2564 อัตราการได้งานทำของบัณฑิตมีแนวโน้มที่ดีขึ้นเนื่องจากการเปิดประเทศและการฟื้นตัวของภาคอุตสาหกรรม ซึ่งสะท้อนให้เห็นว่าบัณฑิตของหลักสูตรฯ มีคุณลักษณะที่ตอบสนองความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต	เรียนการสอนที่ตอบโจทย์มากยิ่งขึ้น โดยสรุปหลักสูตรปรับปรุงได้มีการเปลี่ยนแปลงดังนี้ ● เปิดโอกาสให้นักศึกษาได้เลือกวิชาเอกบังคับ (21 หน่วยกิต) และวิชาเอกเลือก (9 หน่วยกิต) ● นำ WIL มาใช้ในกระบวนการเรียนการสอนรูปแบบในชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1 และต่อด้วยการฝึกสหกิจศึกษาในชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2 ซึ่งทำให้นักศึกษาสามารถทำงานในสถานประกอบการต่อเนื่องเป็นระยะเวลา 8 เดือน ● พัฒนากลุ่มวิชาเอกบังคับ การจัดการเชิงกลยุทธ์การโรงแรมและอีเว้นท์ (Strategic Hotel and Event Management) และกลุ่มวิชาเอกบังคับ การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร (Gastronomic and Restaurant Entrepreneurship) ● เรียนภาคฤดูร้อนต่างประเทศ จำนวน 1 ครั้ง (ประเทศจีนหรือประเทศในกลุ่มอาเซียน) ● เพิ่มเติมรายวิชาใหม่ จำนวน 20 รายวิชา และโมดูล จำนวน 9 โมดูล ● จัดทำหลักสูตร Double Degree ร่วมกับสถาบันการศึกษาชั้นนำในต่างประเทศ

ตารางที่ 3 จำนวนนักศึกษาที่ได้รับระหว่างปี 2560-2565			
ปี	จำนวนผู้สมัคร	จำนวนรับตามแผน	จำนวนนักศึกษาที่ยืนยัน
รหัส 65	46	120	33
รหัส 64	69	120	30
รหัส 63	169	120	58
รหัส 62	119	120	77
รหัส 61	112	120	55
รหัส 60	68	120	67

หลักสูตรตระหนักถึงแนวโน้มนักศึกษาใหม่ของหลักสูตรที่ลดลงอย่างต่อเนื่อง

หลักสูตรเดิม (พ.ศ. 2563)							หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568
ตารางที่ 4 จำนวนปีที่สำเร็จการศึกษา							
ปี การศึกษา	2561	2562	2563	2564	2565	ระบุเหตุผล / จุดอ่อน สำคัญที่ทำให้ไม่จบตาม แผน	
จำนวนปี	4.76	4.8	4.3	4.64	5.09	คะแนนภาษาอังกฤษไม่ผ่านเกณฑ์ TOEIC 630 และนักศึกษาเข้าร่วมโครงการแลกเปลี่ยนการศึกษา ณ มหาวิทยาลัยต่างประเทศ	
หลักสูตรฯ ได้เร่งดำเนินการหลายประการเพื่อช่วยเหลือนักศึกษาที่ไม่สามารถผ่านเกณฑ์การสำเร็จการศึกษาด้วยคะแนน TOEIC อันประกอบด้วย - สนับสนุนการจัดสอบ TOEIC ทุกภาคการศึกษาให้นักศึกษา และสนับสนุนค่าใช้จ่ายให้นักศึกษาทุกคน จำนวน 1 ครั้งต่อภาคการศึกษา - การจัดหาสิ่งอำนวยความสะดวกด้านภาษาอังกฤษ เช่น Language Support Centre จัดทำโครงการติวภาษาอังกฤษเพื่อการสอบ TOEIC - เปิดโอกาสให้นักศึกษาสามารถลงทะเบียนเรียนรายวิชา 812-501 Intermediate English for Hospitality and Tourism และ 812-502 Advanced Conversational English และหากนักศึกษาได้ระดับชั้นคะแนน							

หลักสูตรเดิม (พ.ศ. 2563)	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568														
B นักศึกษาสามารถใช้เป็นเกณฑ์การสำเร็จการศึกษาทดแทนคะแนนของ TOEIC ในกรณีที่นักศึกษาที่มีความจำเป็นต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชานอกแผนการศึกษา ทางหลักสูตร สํารวจรายวิชาที่นักศึกษาจำเป็นต้องลงทะเบียนเรียน และจัดการเรียนการสอนรายวิชาดังกล่าวระหว่างภาคฤดูร้อน ตารางที่ 5 ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต <table data-bbox="353 663 1057 1038"> <tr> <th>ปีการศึกษา</th><th>ระดับความพึงพอใจ</th></tr> <tr> <td>2561</td><td>4.22</td></tr> <tr> <td>2562</td><td>4.32</td></tr> <tr> <td>2563</td><td>4.29</td></tr> <tr> <td>2564</td><td>4.35</td></tr> <tr> <td>2565</td><td>4.26</td></tr> <tr> <td>ค่าเฉลี่ย</td><td>4.29</td></tr> </table>	ปีการศึกษา	ระดับความพึงพอใจ	2561	4.22	2562	4.32	2563	4.29	2564	4.35	2565	4.26	ค่าเฉลี่ย	4.29	
ปีการศึกษา	ระดับความพึงพอใจ														
2561	4.22														
2562	4.32														
2563	4.29														
2564	4.35														
2565	4.26														
ค่าเฉลี่ย	4.29														

หลักสูตรเดิม (พ.ศ. 2563)						หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568
ตารางที่ 6 ระดับความพึงพอใจของนักศึกษา						
ปีการศึกษา	2561	2562	2563	2564	2565	
ระดับคณะ	4.51	4.57	4.58	4.56	4.41	
ระดับหลักสูตร	4.49	4.55	4.54	4.58	4.45	
ผลการประเมินคุณภาพในหรือภายนอกในระดับหลักสูตร						
ตารางที่ 7 สรุปรายงานคะแนนการประเมินหลักสูตรด้วยเกณฑ์ AUN QA						
หลักสูตร	ปีการศึกษา	การประเมิน		คะแนนประเมิน		
		Site visit	Desktop			
HPM	2558		X	3.09		
	2559	X		2.82		
	2560		X	3.09		
	2561	X		3.45		
	2562		X	3.09		
	2563	X		3.88		
	2564	X		4.00		

หลักสูตรเดิม (พ.ศ. 2563)	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568
หลักสูตรได้รับการรับรองมาตรฐาน TedQual โดยองค์การท่องเที่ยวโลกแห่งสหประชาชาติ (UNWTO) เป็นมาตรฐานคุณภาพการศึกษาของหลักสูตรที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวและการจัดการการบริการ (ระยะเวลา 3 ปี ระหว่างปี 2565-2568) นอกจากนี้การประเมินหลักสูตรด้วยเกณฑ์ AUN QA ระหว่างปีการศึกษา 2558-2564 มีแนวโน้มคะแนนที่ดีขึ้นอย่างต่อเนื่อง และในปี พ.ศ.2566 หลักสูตรได้ขอรับการประเมินคุณภาพการศึกษา ระดับหลักสูตร ตามเกณฑ์ AUN-QA ประเมินโดย ASEAN UNIVERSITY NETWORK ระหว่างวันที่ 10-12 ตุลาคม 2566 ในรูปแบบ On site	

2. เหตุผลในการปรับปรุง (กรณีเป็นหลักสูตรปรับปรุง)

เหตุผลในการปรับปรุง	ประเด็นการเปลี่ยนแปลง	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร / ปรัชญา / วัตถุประสงค์ ของหลักสูตร พ.ศ. 2568
ตามที่มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์มีนโยบายให้หลักสูตรดำเนินการปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตรให้มีความทันสมัย เป็นไปตาม Outcome-Based Education (OBE) และเพื่อให้การปรับปรุงหลักสูตรอยู่ในกรอบระยะเวลาตามคุณภาพและมาตรฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565 โดยกำหนดให้หลักสูตรปีหน้าปก พ.ศ.2563 ดำเนินการปรับปรุง	1. มีการจัดทำ PLOs ระดับหลักสูตร ที่ได้จากความต้องการของทุกภาคส่วน นำมาออกแบบรายวิชา กลยุทธ์การสอนและวัดประเมินผลให้บัณฑิตได้ตาม PLOs	<u>ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)</u> PLO 1 ประยุกต์ความรู้และทักษะเพื่อการทำงานในองค์กร ในธุรกิจโรงแรมและอีเวนต์ หรือ ธุรกิจด้านอาหารและเครื่องดื่ม Apply knowledge and practical skills to work in hotels and event organizers or food and beverage businesses. PLO 2 สื่อสารภาษาอังกฤษและภาษาต่างประเทศเพื่อการทำงานในองค์กรการบริการระดับนานาชาติ Communicate in English and foreign languages for international hospitality organizations work. PLO 3 พัฒนารูปแบบและแผนธุรกิจในอุตสาหกรรมบริการ Develop business models and plans in the hospitality industry. PLO 4 ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและทักษะดิจิทัลเพื่อการบริหารจัดการ การตัดสินใจและการสื่อสารทางการตลาด

เหตุผลในการปรับปรุง	ประเด็นการเปลี่ยนแปลง	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร / ปรัชญา / วัตถุประสงค์ ของหลักสูตร พ.ศ. 2568
		Apply information technology and digital literacy for management, decision-making and marketing for businesses. PLO 5 ปฏิบัติตามหลักจริยธรรมการท่องเที่ยวโดยองค์กรการท่องเที่ยวโลก หลักพื้นฐานการจัดการความยั่งยืน หลักการทางศีลธรรม และวัฒนธรรมขององค์กร “ขอให้ถือประโยชน์ของเพื่อนมนุษย์เป็นกิจที่หนึ่ง” Demonstrate Global Code of Ethics by UNWTO, sustainability, moral principles and the University's corporate culture of “For the benefits of mankind”. PLO 6 ปรับตัวในการทำงานร่วมกับผู้อื่นเพื่อการทำงานในองค์กรการบริการระดับนานาชาติ Collaborates with others to work within international hospitality organizations. <u>ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับวิชาเอก (Major Learning Outcomes: MLOs)</u> 1) กลุ่มวิชาเอกบังคับ การจัดการเชิงกลยุทธ์การโรงแรมและอีเวนต์ (Strategic Hotel and Event Management) MLO 1.1 พัฒนาแนวคิดเชิงกลยุทธ์การบริหารจัดการและการตลาดของธุรกิจโรงแรมและอีเวนต์

เหตุผลในการปรับปรุง	ประเด็นการเปลี่ยนแปลง	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร / ปรัชญา / วัตถุประสงค์ ของหลักสูตร พ.ศ. 2568
		Develop strategic management and marketing ideas for hotel and event business. MLO 1.2 จัดงานการประชุมและกิจกรรมพิเศษอย่างสร้างสรรค์ ยึดหลักการพัฒนาอย่างยั่งยืน และสอดคล้องกับความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย Organize conferences and innovative events that align with sustainable development principles and cater to the needs of stakeholders. 2) กลุ่มวิชาเอกบังคับ การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร (Gastronomic and Restaurant Entrepreneurship) MLO 2.1 จัดทำแผนธุรกิจร้านอาหาร Prepare a restaurant business plan. MLO 2.2 ดำเนินการธุรกิจร้านอาหารโดยใช้แนวคิดความเป็นผู้ประกอบการเพื่อการเติบโตทางธุรกิจอย่างยั่งยืน Operate a restaurant business using an entrepreneurial mindset for sustainable business growth. ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังข้างต้นกระจายไปสู่รายวิชาต่าง ๆ จำนวน 128 หน่วยกิต ตลอดหลักสูตร 4 ปี และบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาในหลักสูตรฯ จะเป็นบุคลากรที่มีคุณภาพ

เหตุผลในการปรับปรุง	ประเด็นการเปลี่ยนแปลง	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร / ปรัชญา / วัตถุประสงค์ ของหลักสูตร พ.ศ. 2568
		และคุณสมบัติพร้อมไปด้วยความรู้ ทักษะที่ดี และทักษะด้านวิชาชีพที่สอดคล้องตรงตามความต้องการของอุตสาหกรรมโรงแรมและการท่องเที่ยว
	2. ปรับเปลี่ยนปรัชญาใหม่ให้สอดคล้องกับ PLOs	ปรัชญา มุ่งผลิตบัณฑิตที่มีคุณลักษณะตอบสนองต่อความต้องการของอุตสาหกรรมโรงแรมและการบริการทั้งในระดับประเทศและนานาชาติบนพื้นฐานของความเป็นไทยและความเป็นสากล โดยประยุกต์ความรู้ภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติไปใช้ในการปฏิบัติงานจริง โดยมีคุณสมบัติสอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงในศตวรรษที่ 21 และใช้ชีวิตอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม และจิตสำนึกสาธารณะในสังคมพหุวัฒนธรรมได้ สามารถปรับตัวในสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงได้ และมีความรู้การเรียนรู้อย่างยั่งยืน ตลอดชีวิต และเป็นทรัพยากรมนุษย์ที่เพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศในระดับนานาชาติ จากหลักการดังกล่าวข้างต้นและปรัชญาการศึกษาของมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ หลักสูตรจึงมุ่งเน้นสู่การจัดการศึกษาที่มุ่งเน้นผลลัพธ์ (Outcome Based Education) ด้วยการพัฒนาหลักสูตร กระบวนการจัดการเรียนรู้โดยการใช้กิจกรรมหรือการปฏิบัติ (Active learning) ที่หลากหลาย โดยเฉพาะการใช้ปัญหาเป็นฐานในการเรียนรู้ (Problem-

เหตุผลในการปรับปรุง	ประเด็นการเปลี่ยนแปลง	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร / ปรัชญา / วัตถุประสงค์ ของหลักสูตร พ.ศ. 2568
		based Learning) การใช้โครงงานเป็นฐาน (Project-based Learning) และยึดพระราชปณิธานของสมเด็จพระบรมราชชนก “ขอให้ถือประโยชน์ ของเพื่อนมนุษย์เป็นกิจที่หนึ่ง” เป็นแนวทางในการพัฒนาและดำเนินการหลักสูตร ด้วยปัจจัยสำคัญในการเพิ่มขีดความสามารถด้านการแข่งขันในอุตสาหกรรมบริการและการท่องเที่ยว ระดับชาติและนานาชาติภายใต้วิฤติและโอกาสต่าง ๆ ทั้งภายในและนอกประเทศ คือ การพัฒนาบุคลากรให้มี ความรู้ ทักษะ และคุณสมบัติหรือคุณลักษณะด้านทักษะที่ จำเป็นในศตวรรษที่ 21 ดังนั้น เพื่อตอบสนองความต้องการของอุตสาหกรรม หลักสูตรบริหารธุรกิจ สาขาวิชา การจัดการบริการ (หลักสูตรนานาชาติ) มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตภูเก็ต จึงได้มีการวางแผนออกแบบ และพัฒนา/ปรับปรุงหลักสูตรฯ พ.ศ. 2568 เพื่อผลิตบัณฑิตให้ตรงตามความต้องการของ ตลาดแรงงานทั้งในระดับชาติและนานาชาติ โดยมุ่งเน้นให้ ความสำคัญในกลุ่มสาขาธุรกิจโรงแรมและที่พัก ธุรกิจจัด งานประชุมและกิจกรรมพิเศษ ธุรกิจบริการอาหารและ เครื่องดื่ม เป็นต้น เพื่อตอบสนองความต้องการด้าน แรงงานของอุตสาหกรรมบริการและการท่องเที่ยวทั้งใน

เหตุผลในการปรับปรุง	ประเด็นการเปลี่ยนแปลง	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร / ปรัชญา / วัตถุประสงค์ ของหลักสูตร พ.ศ. 2568
		ประเทศและนานาชาติ ตลอดจนรองรับการฟื้นตัวของ อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวหลังโรคระบาดโควิด-19
	3. ปรับเปลี่ยนวัตถุประสงค์ให้สอดคล้องกับ ปรัชญาและ PLOs ใหม่	วัตถุประสงค์ 1. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้และทักษะวิชาชีพในระดับ ปฏิบัติการบนพื้นฐานสมรรถนะที่หลากหลายสำหรับ อุตสาหกรรมโรงแรมและที่พัก ธุรกิจอาหารและ เครื่องดื่ม และธุรกิจประชุมและกิจกรรมพิเศษ ศูนย์บริการสุขภาพและธุรกิจสปาเพื่อสุขภาพ เพื่อเข้าสู่ ตำแหน่งผู้บริหารระดับต้นและระดับกลางทั้งใน ระดับประเทศและนานาชาติ 2. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีมุมมองและทักษะผู้ประกอบการ ธุรกิจในอุตสาหกรรมโรงแรมและที่พัก ธุรกิจอาหารและ เครื่องดื่ม ธุรกิจประชุมและกิจกรรมพิเศษ ธุรกิจการ สำรองและการขายห้องพัก รวมถึงการจัดการรายได้ ทางอินเทอร์เน็ต นักการตลาดดิจิทัล และอินฟลูเอน เซอร์ (Digital Marketer and Influencer) 3. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้และทักษะในการประกอบ อาชีพในภาครัฐและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น สถาบัน ทางการศึกษา สำนักงานส่งเสริมการประชุม การ ท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานการท่องเที่ยวและ

เหตุผลในการปรับปรุง	ประเด็นการเปลี่ยนแปลง	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร / ปรัชญา / วัตถุประสงค์ ของหลักสูตร พ.ศ. 2568
		กีฬาจังหวัด และหน่วยงานภาครัฐอื่น ๆ ในระดับท้องถิ่น ที่รับผิดชอบด้านการท่องเที่ยว เป็นต้น 4. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ซึ่งประกอบด้วยเจตคติ บุคลิกภาพ ความรับผิดชอบ การทำงานเป็นทีม การสื่อสารภาษาต่างประเทศ การคิดวิเคราะห์ การสังเคราะห์ความคิดและแก้ปัญหาอย่างสร้างสรรค์เป็นระบบ ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ยึดหลัก UNWTO Global Code of Ethics for Tourism (GCET) หรือระเบียบสากลว่าด้วยจรรยาบรรณสำหรับการท่องเที่ยว รวมถึงปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลงในบริบทและสิ่งแวดล้อมได้อย่างเหมาะสม และมีทักษะการเรียนรู้และการพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง

3. ตารางเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างหลักสูตรเดิมกับหลักสูตรปรับปรุง

3.1 ประเด็นการเปลี่ยนแปลง และชื่อรายวิชาหรือสาระเนื้อหา ตลอดจนจำนวนหน่วยกิตที่ สอดคล้องกับประเด็นการเปลี่ยนแปลง

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563 (ทวิภาค)	หน่วย เรียน	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568 (ทวิภาค)	หน่วย เรียน	เกณฑ์ขั้นต่ำ ของ อว. ไม่น้อยกว่า (หน่วยกิต)
				ทวิภาค
ชื่อหลักสูตร หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชา การจัดการการบริการ (หลักสูตรนานาชาติ) Bachelor of Business Administration Program in Hospitality Management (International Program)		ชื่อหลักสูตร หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต (สาขาวิชาการจัดการธุรกิจ โรงแรมนานาชาติ) Bachelor of Business Administration (International Hotel Business Management)		
ระยะเวลาของหลักสูตร	4 ปี		4 ปี	
ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30	ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	24	24
1) กลุ่มวิชาบังคับ	24	1) รายวิชาบังคับ ไม่น้อยกว่า	18	
2) กลุ่มวิชาเลือก	6	GE 1 ภาษาและการสื่อสาร	4	
(ปรับตามโครงสร้างรายวิชาศึกษา ทั่วไปของมหาวิทยาลัย)		GE 2 การพัฒนาความคิด การคิดเชิงตรรกะและตัวเลข (2 หน่วยกิต) การคิดเชิงระบบ (2 หน่วยกิต)	4	
		GE 3 การคิดแบบผู้ประกอบการ	2	
		GE 4 การใช้เทคโนโลยีดิจิทัล	2	
		GE 5 สุขภาวะแบบองค์รวม	2	
		GE 6 จิตสาธารณะและการ พัฒนาที่ยั่งยืน	2	
		GE 7 การปรับตัวให้เข้ากับ พลวัตของโลก	2	
		2) รายวิชาเลือก ไม่น้อยกว่า	6	

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563 (ทวิภาค)	หน่วยกิต	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568 (ทวิภาค)	หน่วยกิต	เกณฑ์ขั้นต่ำ ของ อว. ไม่น้อยกว่า (หน่วยกิต)
				ทวิภาค
ข. หมวดวิชาเฉพาะ 1) วิชาพื้นฐานวิชาชีพ 2) วิชาเฉพาะ 2.1 วิชาเฉพาะบังคับ 2.1.1 กลุ่มวิชาการจัดการการบริการ 2.2 วิชาเฉพาะเลือก 2.2.1 กลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะ 2.2.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่อ งานอาชีพ (ปรับตามโครงสร้างรายวิชาตาม มคอ.1 ของมาตรฐานคุณวุฒิระดับ ปริญญาตรี สาขาวิชาการท่องเที่ยว และการโรงแรม (ศศ.บ.))	88 28 60 30 15 15	ข. หมวดวิชาเฉพาะ 1) กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ 2) กลุ่มวิชาเฉพาะ 2.1) กลุ่มวิชาเฉพาะบังคับ 2.1.1) กลุ่มวิชาการจัดการการ โรงแรม 2.2) กลุ่มวิชาเฉพาะเลือก 2.2.1) กลุ่มวิชา ภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ 2.2.1.1) กลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ 2.2.1.2) กลุ่มวิชา ภาษาต่างประเทศอื่น ๆ 2.3) กลุ่มวิชาเอก 2.3.1) กลุ่มวิชาเอกบังคับ 2.3.3) กลุ่มวิชาเอกเลือก	85 24 61 19 12 6 6 30 21 9	72
ค. หมวดวิชาเลือกเสรี	6	ค. หมวดวิชาเลือกเสรี	6	6
ง. หมวดฝึกปฏิบัติงาน (รวมทั้งโครงการแลกเปลี่ยนกับ สถาบันการศึกษาในต่างประเทศที่มี ความร่วมมือทางวิชาการ)	12	ง. หมวดฝึกปฏิบัติงานและสห กิจศึกษา (รวมทั้งโครงการแลกเปลี่ยนกับ สถาบันการศึกษาในต่างประเทศ ที่มีความร่วมมือทางวิชาการ)	13	6 สหกิจศึกษา หรือฝึก ปฏิบัติงาน
จำนวนหน่วยกิต	136	จำนวนหน่วยกิต	128	

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568
ปรัชญาของหลักสูตร มุ่งผลิตบัณฑิตที่มีคุณลักษณะตอบสนองต่อความต้องการของอุตสาหกรรมบริการโรงแรมและการบริการทั้งในระดับประเทศและนานาชาติบนพื้นฐานของความเป็นไทยและความเป็นสากล โดยสามารถประยุกต์ความรู้ภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติไปใช้ในการปฏิบัติงานจริง มีทักษะในการบริหารจัดการธุรกิจ ทักษะการสื่อสารภาษาต่างประเทศ ทักษะทางสังคม คุณธรรม จริยธรรม จิตสำนึกสาธารณะ จิตบริการและจรรยาบรรณทางวิชาชีพ สามารถปรับตัวกับการเปลี่ยนแปลงของสังคม และใช้ชีวิตในสังคมโลกได้อย่างมีคุณภาพและมีความสุข ตลอดจนมีทักษะการเรียนรู้อย่างยั่งยืนและตลอดชีวิต โดยยึดพระราชปณิธานของสมเด็จพระบรมราชชนก “ขอให้ถือประโยชน์ของเพื่อนมนุษย์เป็นกิจที่หนึ่ง” เป็นแนวทางตามปรัชญาของมหาวิทยาลัย	ปรัชญาของหลักสูตร มุ่งผลิตบัณฑิตที่มีคุณลักษณะตอบสนองต่อความต้องการของอุตสาหกรรมโรงแรมและการบริการทั้งในระดับประเทศและนานาชาติบนพื้นฐานของความเป็นไทยและความเป็นสากล โดยประยุกต์ความรู้ภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติไปใช้ในการปฏิบัติงานจริง โดยมีคุณสมบัติสอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงในศตวรรษที่ 21 และใช้ชีวิตอย่างมีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกสาธารณะในสังคมพหุวัฒนธรรมได้ สามารถปรับตัวในสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงได้ และมีทักษะการเรียนรู้อย่างยั่งยืน ตลอดชีวิต และเป็นทรัพยากรมนุษย์ที่เพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศในระดับนานาชาติ จากหลักการดังกล่าวข้างต้นและปรัชญาการศึกษาของมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ หลักสูตรจึงมุ่งเน้นสู่การจัดการศึกษาที่ มุ่งเน้นผลลัพธ์ (Outcome Based Education) ด้วยการพัฒนาหลักสูตร กระบวนการจัดการเรียนรู้โดยการใช้กิจกรรมหรือการปฏิบัติ (Active learning) ที่หลากหลาย โดยเฉพาะการใช้ปัญหาเป็นฐานในการเรียนรู้ (Problem-based Learning) การใช้โครงงานเป็นฐาน (Project-based Learning) และยึดพระราชปณิธานของสมเด็จพระบรมราชชนก “ขอให้ถือประโยชน์ของเพื่อนมนุษย์เป็นกิจที่หนึ่ง” เป็นแนวทางในการพัฒนาและดำเนินการหลักสูตร ด้วยปัจจัยสำคัญในการเพิ่มขีดความสามารถด้านการแข่งขันในอุตสาหกรรมบริการและการท่องเที่ยวระดับชาติและนานาชาติภายใต้วิกฤติและโอกาสต่าง ๆ ทั้งภายในและนอกประเทศ คือ การพัฒนาบุคลากรให้มีความรู้ ทักษะ และคุณสมบัติหรือคุณลักษณะด้านทักษะที่จำเป็นในศตวรรษที่ 21 ดังนั้นเพื่อตอบสนองความต้องการของอุตสาหกรรม หลักสูตรบริหารธุรกิจ สาขาวิชาการจัดการการบริการ (หลักสูตรนานาชาติ) มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตภูเก็ต จึงได้มี

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568
	การวางแผนออกแบบ และพัฒนา/ปรับปรุงหลักสูตรฯ พ.ศ. 2568 เพื่อผลิตบัณฑิตให้ตรงตามความต้องการของตลาดแรงงานทั้งในระดับชาติและนานาชาติ โดยมุ่งเน้นให้ความสำคัญในกลุ่มสาขาธุรกิจโรงแรมและที่พัก ธุรกิจจัดงานประชุมและกิจกรรมพิเศษ ธุรกิจการบริการอาหารและเครื่องดื่ม เป็นต้น เพื่อตอบสนองความต้องการด้านแรงงานของอุตสาหกรรมบริการและการท่องเที่ยวทั้งในประเทศและนานาชาติ ตลอดจนรองรับการฟื้นตัวของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวหลังโรคระบาดโควิด-19 โดยกำหนดผลการเรียนรู้ที่หลักสูตรคาดหวัง (Program Learning Outcomes- PLOs) 6 ด้าน คือ <u>ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)</u> PLO 1 ประยุกต์ความรู้และทักษะเพื่อการทำงานในองค์กรในธุรกิจโรงแรมและอีเวนต์ หรือ ธุรกิจด้านอาหารและเครื่องดื่ม Apply knowledge and practical skills to work in hotels and event organizers or food and beverage businesses. PLO 2 สื่อสารภาษาอังกฤษและภาษาต่างประเทศเพื่อการทำงานในองค์กรการบริการระดับนานาชาติ Communicate in English and foreign languages for international hospitality organizations work. PLO 3 พัฒนารูปแบบและแผนธุรกิจในอุตสาหกรรมบริการ Develop business models and plans in the hospitality industry. PLO 4 ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและทักษะดิจิทัลเพื่อการบริหารจัดการ การตัดสินใจและการสื่อสารทางการตลาด Apply information technology and digital literacy for management, decision-making and marketing for businesses.

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568
	PLO 5 ปฏิบัติตามหลักจริยธรรมการท่องเที่ยวโดยองค์การการท่องเที่ยวโลก หลักพื้นฐานการจัดการความยั่งยืน หลักการทางศีลธรรม และวัฒนธรรมขององค์กร “ขอให้ถือประโยชน์ของเพื่อนมนุษย์เป็นกิจที่หนึ่ง” Demonstrate Global Code of Ethics by UNWTO, sustainability, moral principles and the University's corporate culture of “For the benefits of mankind”. PLO 6 ปรับตัวในการทำงานร่วมกับผู้อื่นเพื่อการทำงานในองค์กรการบริการระดับนานาชาติ Collaborates with others to work within international hospitality organizations. <u>ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับวิชาเอก (Major Learning Outcomes: MLOs)</u> 1) กลุ่มวิชาเอกบังคับ การจัดการเชิงกลยุทธ์การโรงแรมและอีเวนต์ (Strategic Hotel and Event Management) MLO 1.1 พัฒนาแนวคิดเชิงกลยุทธ์การบริหารจัดการและการตลาดของธุรกิจโรงแรมและอีเวนต์ Develop strategic management and marketing ideas for hotel and event business. MLO 1.2 จัดงานการประชุมและกิจกรรมพิเศษอย่างสร้างสรรค์ ยึดหลักการพัฒนาอย่างยั่งยืน และสอดคล้องกับความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย Organize conferences and innovative events that align with sustainable development principles and cater to the needs of stakeholders. 2) กลุ่มวิชาเอกบังคับ การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร (Gastronomic and Restaurant Entrepreneurship) MLO 2.1 จัดทำแผนธุรกิจร้านอาหาร Prepare a restaurant business plan.

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568
	MLO 2.2 ดำเนินการธุรกิจร้านอาหารโดยใช้แนวคิดความเป็นผู้ประกอบการเพื่อการเติบโตทางธุรกิจอย่างยั่งยืน Operate a restaurant business using an entrepreneurial mindset for sustainable business growth. ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังข้างต้นจะกระจายไปสู่รายวิชาต่าง ๆ จำนวน 128 หน่วยกิต ตลอดหลักสูตร 4 ปี และบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาในหลักสูตรฯ จะเป็นบุคลากรที่มีคุณภาพและคุณสมบัติพร้อมไปด้วยความรู้ ทักษะที่ดี และทักษะด้านวิชาชีพที่สอดคล้องตรงตามความต้องการของอุตสาหกรรมโรงแรมและการท่องเที่ยว
วัตถุประสงค์ของหลักสูตร ● เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้และทักษะวิชาชีพในระดับปฏิบัติการบนพื้นฐานสมรรถนะที่หลากหลายสำหรับอุตสาหกรรมโรงแรมและที่พัก ธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม และธุรกิจประชุมและกิจกรรมพิเศษ ในระดับประเทศและนานาชาติ ● เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีทักษะการบริหารจัดการในอุตสาหกรรมโรงแรมและที่พัก ธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม และธุรกิจประชุมและกิจกรรมพิเศษ โดยสามารถพัฒนาตำแหน่งงานเข้าสู่ผู้บริหารระดับกลาง และระดับสูง ทั้งในระดับประเทศและนานาชาติ ● เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีมุมมองและทักษะผู้ประกอบการธุรกิจในอุตสาหกรรมโรงแรมและที่พัก ธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม และธุรกิจประชุมและกิจกรรมพิเศษ ● เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ซึ่งประกอบด้วย เจตคติ บุคลิกภาพ ความรับผิดชอบ การทำงานเป็นทีม การสื่อสารภาษาต่างประเทศ การคิดวิเคราะห์ การสังเคราะห์ความคิดและแก้ปัญหาอย่าง	วัตถุประสงค์ของหลักสูตร ● เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้และทักษะวิชาชีพในระดับปฏิบัติการบนพื้นฐานสมรรถนะที่หลากหลายสำหรับอุตสาหกรรมโรงแรมและที่พัก ธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม และธุรกิจประชุมและกิจกรรมพิเศษ ศูนย์บริการสุขภาพและธุรกิจสปาเพื่อสุขภาพ เพื่อเข้าสู่ตำแหน่งผู้บริหารระดับต้นและระดับกลางทั้งในระดับประเทศและนานาชาติ ● เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีมุมมองและทักษะผู้ประกอบการธุรกิจในอุตสาหกรรมโรงแรมและที่พัก ธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม ธุรกิจประชุมและกิจกรรมพิเศษ ธุรกิจการสำรองและการขายห้องพัก รวมถึงการจัดการรายได้ทางอินเทอร์เน็ต นักการตลาดดิจิทัลและอินฟลูเอนเซอร์ (Digital Marketer and Influencer) ● เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพในภาครัฐและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น สถาบันทางการศึกษา สำนักงานส่งเสริมการประชุมการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานการท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัด และหน่วยงานภาครัฐอื่น ๆ ในระดับท้องถิ่น ที่รับผิดชอบด้านการท่องเที่ยว เป็นต้น

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568																				
สร้างสรรค์เป็นระบบ ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ยึดหลักจรรยาบรรณวิชาชีพปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลงในบริบทและสิ่งแวดล้อมได้อย่างเหมาะสม และมีทักษะการเรียนรู้และการพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง	● เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ซึ่งประกอบด้วยเจตคติ บุคลิกภาพ ความรับผิดชอบ การทำงานเป็นทีม การสื่อสาร ภาษาต่างประเทศ การคิดวิเคราะห์ การสังเคราะห์ ความคิดและแก้ปัญหาอย่างสร้างสรรค์เป็นระบบ ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ยึดหลัก UNWTO Global Code of Ethics for Tourism (GCET) หรือระเบียบสากลว่าด้วยจรรยาบรรณสำหรับการท่องเที่ยว รวมถึงปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลงในบริบทและสิ่งแวดล้อมได้อย่างเหมาะสม และมีทักษะการเรียนรู้และการพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง																				
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 30 หน่วยกิต	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 24 หน่วยกิต																				
จำนวนหน่วยกิตที่นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนแต่ ละกลุ่มสาระดังนี้ สาระที่ 1 ศาสน์พระราชาและประโยชน์เพื่อนมนุษย์ 4 หน่วยกิต สาระที่ 2 ความเป็นพลเมืองและชีวิตที่สันติ 5 หน่วยกิต สาระที่ 3 การเป็นผู้ประกอบการ 1 หน่วยกิต สาระที่ 4 การอยู่อย่างรู้เท่าทันและการรู้ดิจิทัล 4 หน่วยกิต สาระที่ 5 การคิดเชิงระบบ การคิดเชิงตรรกะและตัวเลข 4 หน่วยกิต สาระที่ 6 ภาษาและการสื่อสาร 4 หน่วยกิต สาระที่ 7 สุนทรียศาสตร์และกีฬา 2 หน่วยกิต และกำหนดให้นักศึกษาเลือกเรียนในรายวิชาในกลุ่มวิชาเลือก 6 หน่วยกิต ซึ่งอย่างน้อย 2 หน่วยกิต ต้องเป็นวิชาทางภาษาอังกฤษ ทั้งนี้ รายวิชาในหมวดนี้เป็นรายวิชาใหม่ทั้งหมด ดังรายการต่อไปนี้	<table border="0"> <tr> <td>GE1 ภาษาและการสื่อสาร</td><td>4 หน่วยกิต</td></tr> <tr> <td>GE2 การพัฒนาความคิด</td><td>4 หน่วยกิต</td></tr> <tr> <td>การคิดเชิงตรรกะและตัวเลข</td><td>2 หน่วยกิต</td></tr> <tr> <td>การคิดเชิงระบบ</td><td>2 หน่วยกิต</td></tr> <tr> <td>GE3 การคิดแบบผู้ประกอบการ</td><td>2 หน่วยกิต</td></tr> <tr> <td>GE4 การใช้เทคโนโลยีดิจิทัล</td><td>2 หน่วยกิต</td></tr> <tr> <td>GE5 สุขภาวะองค์รวม</td><td>2 หน่วยกิต</td></tr> <tr> <td>GE6 จิตสาธารณะและการพัฒนาที่ยั่งยืน</td><td>2 หน่วยกิต</td></tr> <tr> <td>GE7 การปรับตัวให้เข้ากับพลวัตของโลก</td><td>2 หน่วยกิต</td></tr> <tr> <td>รายวิชาเลือก</td><td>6 หน่วยกิต</td></tr> </table>	GE1 ภาษาและการสื่อสาร	4 หน่วยกิต	GE2 การพัฒนาความคิด	4 หน่วยกิต	การคิดเชิงตรรกะและตัวเลข	2 หน่วยกิต	การคิดเชิงระบบ	2 หน่วยกิต	GE3 การคิดแบบผู้ประกอบการ	2 หน่วยกิต	GE4 การใช้เทคโนโลยีดิจิทัล	2 หน่วยกิต	GE5 สุขภาวะองค์รวม	2 หน่วยกิต	GE6 จิตสาธารณะและการพัฒนาที่ยั่งยืน	2 หน่วยกิต	GE7 การปรับตัวให้เข้ากับพลวัตของโลก	2 หน่วยกิต	รายวิชาเลือก	6 หน่วยกิต
GE1 ภาษาและการสื่อสาร	4 หน่วยกิต																				
GE2 การพัฒนาความคิด	4 หน่วยกิต																				
การคิดเชิงตรรกะและตัวเลข	2 หน่วยกิต																				
การคิดเชิงระบบ	2 หน่วยกิต																				
GE3 การคิดแบบผู้ประกอบการ	2 หน่วยกิต																				
GE4 การใช้เทคโนโลยีดิจิทัล	2 หน่วยกิต																				
GE5 สุขภาวะองค์รวม	2 หน่วยกิต																				
GE6 จิตสาธารณะและการพัฒนาที่ยั่งยืน	2 หน่วยกิต																				
GE7 การปรับตัวให้เข้ากับพลวัตของโลก	2 หน่วยกิต																				
รายวิชาเลือก	6 หน่วยกิต																				

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568
1) กลุ่มวิชาบังคับ 24 หน่วยกิต นักศึกษาทุกคนจะต้องเรียนรายวิชาดังต่อไปนี้ สาระที่ 1 ศาสตร์พระราชาและประโยชน์เพื่อนมนุษย์ 4 หน่วยกิต 001-102 ศาสตร์พระราชากับการพัฒนาที่ยั่งยืน 2((2)-0-4) 980-022 การช่วยชีวิตเบื้องต้น (การทำ CPR และ AED) 1((1)-0-2) 980-023 ม.อ. อาสา 1(1)-0-2) สาระที่ 2 ความเป็นพลเมืองและชีวิตที่สันติ 5 หน่วยกิต 950-101 จิตวิวัฒน์ 1((1)-0-2) 950-102 ชีวิตที่ดี 2((2)-0-4) 988-031 ความเป็นพลเมืองโลก 2((2)-0-4) สาระที่ 3 การเป็นผู้ประกอบการ 1 หน่วยกิต 001-103 ไฉ่เฉียสู่ความเป็นผู้ประกอบการ 1((1)-0-2) สาระที่ 4 การอยู่อย่างรู้เท่าทันและการรู้ดิจิทัล 4 หน่วยกิต เลือกจากรายวิชาดังต่อไปนี้ 988-041 ระบบโลกและสิ่งแวดล้อม 2((2)-0-4) 969-041 ฉลาดซื้อฉลาดใช้ 2((2)-0-4) 969-042 เศรษฐกิจดิจิทัล 2((2)-0-4) สาระที่ 5 การคิดเชิงระบบ การคิดเชิงตรรกะและตัวเลข 4 หน่วยกิต เลือกจากรายวิชาดังต่อไปนี้ 969-051 คิดเป็น ชีวิตเปลี่ยน 2((2)-0-4) 969-052 คิดक्रमกรอบ 2((2)-0-4) 969-061 การแก้ปัญหาเชิงระบบ 2((2)-0-4) 969-062 เติบโตด้วยความคิด 2((2)-0-4)	

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568
805-061 คิดเป็น 2((2)-0-4)	
988-061 ตัวเลขในชีวิตประจำวัน 2((2)-0-4)	
805-062 การคำนวณในชีวิตประจำวัน 2((2)-0-4)	
สาระที่ 6 ภาษาและการสื่อสาร 4 หน่วยกิต	
805-071 การฟังและการพูดภาษาอังกฤษขั้นพื้นฐาน 2((2)-0-4)	
805-072 การอ่านและการเขียนภาษาอังกฤษขั้นพื้นฐาน 2((2)-0-4)	
สาระที่ 7 สุนทรียศาสตร์และกีฬา 2 หน่วยกิต	
เลือกจากรายวิชาดังต่อไปนี้	
810-091 ศิลปะไทย 1((1)-0-2)	
810-092 วัฒนธรรมไทย 1((1)-0-2)	
969-091 แป้นพิมพ์หรรษา 1((1)-0-2)	
969-092 อี-สปอร์ต 1((1)-0-2)	
805-091 สุนทรียศาสตร์แห่งดนตรี 1((1)-0-2)	
988-091 การจัดกิจกรรมค่ายพักแรม 1((1)-0-2)	
980-081 แบดมินตัน 1((1)-0-2)	
980-082 บราซิลเลียนยิวยิตสู 1((1)-0-2)	
980-083 มวยไทยไชยา 1((1)-0-2)	
980-084 วอลเลย์บอล 1((1)-0-2)	
980-085 บาสเกตบอล 1((1)-0-2)	
980-086 เทนนิส 1((1)-0-2)	
980-091 ว่ายน้ำ 1((1)-0-2)	
980-092 แอโรบิค 1((1)-0-2)	
980-093 โยคะ 1((1)-0-2)	
980-094 ศิลปะการป้องกันตัว 1((1)-0-2)	
980-095 ไทเก็ก 1((1)-0-2)	
980-096 การดำน้ำ 1((1)-0-2)	
980-097 การเต้นรำ 1((1)-0-2)	
2) กลุ่มวิชาเลือก 6 หน่วยกิต	
980-001 การเตรียมความพร้อมสำหรับภัยพิบัติ 2((2)-0-4)	

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568
810-001 สถิตินำทาง 2((2)-0-4)	
810-002 จิตวิทยาสังคม 2((2)-0-4)	
810-003 ประวัติศาสตร์และสังคมไทย 2((2)-0-4)	
810-004 นักลงทุนรุ่นเยาว์ 2((2)-0-4)	
988-001 ภูมิปัญญาในการดำเนินชีวิต 2((2)-0-4)	
988-002 ก้าวทันนวัตกรรมทางวิทยาศาสตร์ 2((2)-0-4)	
988-003 ทะเลและวิทยาศาสตร์ 2((2)-0-4)	
988-004 โภชนาการและพิษวิทยา 2((2)-0-4)	
805-073 ภาษาอังกฤษเพื่อการฟังและการพูดขั้น กลาง 2((2)-0-4)	
805-074 ภาษาอังกฤษเพื่อการอ่านและการเขียน ขั้นกลาง 2((2)-0-4)	
805-075 ภาษาอังกฤษเพื่อการฟังและการพูดขั้น สูง 2((2)-0-4)	
805-076 ภาษาอังกฤษเพื่อการอ่านและการเขียน ขั้นสูง 2((2)-0-4)	
805-001 ภาษาอังกฤษเพื่อการออกเสียง 2((2)-0-4)	
805-002 การเขียนภาษาอังกฤษเชิงสร้างสรรค์ 2((2)-0-4)	
805-003 ภาษาอังกฤษเพื่อการศึกษานานาชาติ 2((2)-0-4)	
805-004 ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจต่างประเทศ 2((2)-0-4)	
805-005 ภาษาอังกฤษเพื่อการนำเสนอ 1((1)-0-2)	
805-006 ภาษาอังกฤษสำหรับการสมัครงาน 2((2)-0-4)	
805-007 ภาษาอังกฤษเพื่อการนำเสนอและการ อภิปราย 2((2)-0-4)	
805-008 การค้นหาและการอ้างอิง 2((2)-0-4)	
969-001 การเรียนรู้ตลอดชีวิต 2((2)-0-4)	
988-005 ชีวิตที่สันติ 2((2)-0-4)	
988-006 ชุมชนพอเพียง 2((2)-0-4)	

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	
ข. หมวดวิชาเฉพาะ	88 หน่วยกิต	ข. หมวดวิชาเฉพาะ	85 หน่วยกิต
จัดแบ่งหมวดหมู่กลุ่มรายวิชาเป็น			
1) วิชาพื้นฐานวิชาชีพ	28 หน่วยกิต	1) กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	24 หน่วยกิต
2) วิชาเฉพาะ	60 หน่วยกิต	2) กลุ่มวิชาเฉพาะ	61 หน่วยกิต
2.1 วิชาเฉพาะบังคับ		2.1 กลุ่มวิชาเฉพาะบังคับ	
2.1.1 กลุ่มวิชาการจัดการการบริการ	30 หน่วยกิต	2.1.1 กลุ่มวิชาการจัดการการโรงแรม	19 หน่วยกิต
2.2 วิชาเฉพาะเลือก		2.2 กลุ่มวิชาเฉพาะเลือก	
2.2.1 กลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะ	15 หน่วยกิต	2.2.1 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ	12 หน่วยกิต
2.2.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ	15 หน่วยกิต	2.2.1.1 กลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ	6 หน่วยกิต
		2.2.1.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศอื่น ๆ	6 หน่วยกิต
		2.3 กลุ่มวิชาเอก	30 หน่วยกิต
		2.3.1 กลุ่มวิชาเอกบังคับ	21 หน่วยกิต
		2.3.1.1 การจัดการเชิงกลยุทธ์การโรงแรมและอีเว้นท์	
		2.3.1.2 การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร	
		2.3.2 กลุ่มวิชาเอกเลือก	9 หน่วยกิต
1) วิชาพื้นฐานวิชาชีพ	28 หน่วยกิต	1) กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	24 หน่วยกิต
801-101 หลักการตลาด	3(3-0-6)	801-108 เศรษฐศาสตร์เพื่อธุรกิจ	3((3)-0-6)
801-102 เศรษฐศาสตร์สำหรับการบริการและการท่องเที่ยว	3(3-0-6)	801-109 ดิจิทัลเทคโนโลยีเพื่อประยุกต์ใช้ทางธุรกิจ	3((2)-2-5)
801-103 อุตสาหกรรมการบริการและการท่องเที่ยวเบื้องต้น	1(1-0-2)	801-222 ชุมวิชาการเงินการบัญชีทางธุรกิจ	5((4)-2-9)
801-203 หลักการบัญชี	3(3-0-6)	801-223 ชุมวิชาการตลาดและความเข้าใจลูกค้าเชิงลึกในพลวัตโลก	5((4)-2-9)
801-206 การสื่อสารระหว่างวัฒนธรรม	3(3-0-6)	801-320 ชุมวิชาภาวะผู้นำและการจัดการบุคลากรในบริบทโลก	5((4)-2-9)
801-301 ความเป็นผู้นำและการจัดการบริหารบุคลากร	3(3-0-6)	801-321 วิจัยและนวัตกรรมเพื่อการโรงแรมและการท่องเที่ยว	3((3)-0-6)
801-302 การเงินธุรกิจ	3(3-0-6)		
801-306 กฎหมายและจรรยาบรรณวิชาชีพสำหรับอุตสาหกรรมบริการและการท่องเที่ยว	3(3-0-6)		
801-307 เทคโนโลยีดิจิทัลสำหรับการบริการและการท่องเที่ยว	3(2-2-5)		

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568
801-401 การวิจัยและนวัตกรรมสำหรับการบริการ และการท่องเที่ยว 3(3-0-6)	
2) วิชาเฉพาะ 60 หน่วยกิต	2) กลุ่มวิชาเฉพาะ 61 หน่วยกิต
2.1 วิชาเฉพาะบังคับ	2.1 กลุ่มวิชาเฉพาะบังคับ
2.1.1 กลุ่มวิชาการจัดการการบริการ 32 หน่วยกิต	2.1.1 กลุ่มวิชาการจัดการการโรงแรม 19 หน่วยกิต
2.2 วิชาเฉพาะเลือก	2.2 กลุ่มวิชาเฉพาะเลือก
2.2.1 กลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะ 15 หน่วยกิต	2.2.1 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ 12 หน่วยกิต
2.2.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ 15 หน่วยกิต	2.2.1.1 กลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ 6 หน่วยกิต
	2.2.1.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศอื่น ๆ 6 หน่วยกิต
	2.3 กลุ่มวิชาเอก 30 หน่วยกิต
	2.3.1 กลุ่มวิชาเอกบังคับ 21 หน่วยกิต
	2.3.1.1 การจัดการเชิงกลยุทธ์การโรงแรมและอีเว้นท์
	2.3.1.2 การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร
	2.3.2 วิชาเอกเลือก 9 หน่วยกิต
2.1 วิชาเฉพาะบังคับ	2.1 วิชาเฉพาะบังคับ
2.1.1 กลุ่มวิชาการจัดการการบริการ 30 หน่วยกิต	2.1.1 กลุ่มวิชาการจัดการการโรงแรม 19 หน่วยกิต
802-105 ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่ม 3(1-4-4)	802-110 การโรงแรมและการท่องเที่ยวเบื้องต้น 2((2)-0-4)
802-106 การดำเนินงานและการจัดการการบริการ อาหารและเครื่องดื่ม 3(2-3-4)	802-111 การครัวเบื้องต้น 2((1)-2-3)
802-107 การดำเนินงานและการจัดการส่วนหน้า 3(3-0-6)	802-112 การบริการอาหารและเครื่องดื่ม 2((2)-0-4)
802-108 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบ อาหาร 2(1-3-2)	802-113 การบริการแบบไทย 2((2)-0-4)
802-109 การจัดการอีเว้นท์เชิงธุรกิจ 3(3-0-6)	802-114 ชุดวิชาการดำเนินงานแผนกห้องพักรับ โรงแรม 5((4)-2-9)
802-203 การดำเนินงานและการจัดการงาน แม่บ้าน 3(2-2-5)	802-115 ธุรกิจอีเว้นท์และโมซ์ 2((2)-0-4)
802-204 การตลาดของอุตสาหกรรมบริการ ในยุคดิจิทัล 3(3-0-6)	802-116 การจัดการธุรกิจเชิงสุขภาพเบื้องต้น 2((2)-0-4)
802-301 สัมมนาประเด็นร่วมสมัยในอุตสาหกรรม บริการและการท่องเที่ยว 2(2-0-4)	818-322 การจัดการคุณภาพการบริการและการตรวจ ประเมิน 2((2)-0-4)
802-302 การดำเนินงานธุรกิจด้านสุขภาพ 2(2-0-4)	

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568
802-403 การจัดการสิ่งอำนวยความสะดวกทางด้านการบริการ 3(3-0-6)	2.2 วิชาเฉพาะเลือก
802-404 การจัดการกลยุทธ์สำหรับอุตสาหกรรมบริการ 3(3-0-6)	2.2.1 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ 12 หน่วยกิต
	2.2.1.1 กลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ 6 หน่วยกิต
	812-111 ภาษาอังกฤษเพื่อการสนทนาสำหรับการบริการและการท่องเที่ยว 3((3)-0-6)
	812-312 ภาษาอังกฤษเชิงวิชาการสำหรับอ่านและเขียน 3((3)-0-6)
	812-316 เตรียมความพร้อมสำหรับการสอบโทอิค 3((3)-0-6)
	812-412 ภาษาอังกฤษธุรกิจขั้นสูง 3((3)-0-6)
	2.2.1.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศอื่น ๆ 6 หน่วยกิต
	โดยให้นักศึกษาเลือกเรียนภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ เพียง 1 ภาษาดังต่อไปนี้ โดยเจ้าของภาษาไม่สามารถเลือกภาษาของตนเองได้
	ภาษาจีน (Chinese Language)
	812-201 การสนทนาภาษาจีนเพื่อการบริการและการท่องเที่ยว 3((3)-0-6)
	812-202 ภาษาจีนสำหรับการสื่อสารธุรกิจ 3((3)-0-6)
	ภาษามลายู (Malay Language)
	812-212 การสนทนาภาษามลายูเพื่อการบริการและการท่องเที่ยว 3((3)-0-6)
	812-213 ภาษามลายูสำหรับการสื่อสารธุรกิจ 3((3)-0-6)
	ภาษาอินโดนีเซีย (Indonesian Language)
	812-214 การสนทนาภาษาอินโดนีเซียเพื่อการบริการและการท่องเที่ยว 3((3)-0-6)
	812-215 ภาษาอินโดนีเซียสำหรับการสื่อสารธุรกิจ 3((3)-0-6)

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568
2.2 วิชาเฉพาะเลือก จัดหมวดหมู่วิชาความสนใจเฉพาะที่นักศึกษาสามารถเลือกเรียนได้ตามความสนใจ ประกอบด้วย 2.2.1 กลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะ 15 หน่วยกิต ให้นักศึกษาเลือกกลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะตามความสนใจหนึ่งกลุ่มจาก 3 กลุ่มวิชาดังต่อไปนี้ 1. กลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะการจัดการการโรงแรม (Hotel Management) 2. กลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะการจัดการการบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Services Management) 3. กลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะการจัดการธุรกิจงานอีเวนต์ (Event Management) 1. กลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะการจัดการการโรงแรม (Hotel Management) 818-320 การจัดการรายได้โรงแรม 3(3-0-6) 818-322 การจัดการคุณภาพการบริการและการตรวจประเมิน 3(3-0-6) 818-420 โครงการพัฒนาธุรกิจโรงแรม 3(1-6-2) 818-321 การจัดการที่พักและอสังหาริมทรัพย์ทางเลือก 3(3-0-6) 818-323 การดำเนินงานและการจัดการอย่างยั่งยืนในอุตสาหกรรมบริการและการท่องเที่ยว 3(3-0-6) 2. กลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะการจัดการการบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Services Management) 818-330 ความรู้และทักษะการประกอบอาหารไทย 3(2-3-4) 818-332 ขนมอบและของหวาน 3(2-3-4) 818-333 การควบคุมต้นทุนและการจัดซื้ออาหาร	2.3 กลุ่มวิชาเอก 30 หน่วยกิต ให้นักศึกษาเลือกกลุ่มวิชาเอก เรียนไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต กลุ่มวิชาเอกประกอบไปด้วย 2 กลุ่มวิชาเลือก ได้แก่ กลุ่มวิชาเอกบังคับจำนวน 21 หน่วยกิต และวิชาเอกเลือก จำนวน 9 หน่วยกิต ให้นักศึกษาเลือกกลุ่มวิชาเอกบังคับตามความสนใจหนึ่งกลุ่มจาก 2 กลุ่มวิชาเอกดังต่อไปนี้ 1. การจัดการเชิงกลยุทธ์การโรงแรมและอีเวนต์ (Strategic Hotel and Event Management) 2. การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร (Gastronomic and Restaurant Entrepreneurship) 2.3.1 การจัดการเชิงกลยุทธ์การโรงแรมและอีเวนต์ 21 หน่วยกิต 818-202 การวางแผนจัดการงานอีเวนต์เชิงสังคมและงานแต่ง 3((3)-0-6) 818-308 การจัดการยอดขายและรายได้ 3((3)-0-6) 818-317 การจัดการกลยุทธ์และการบริหารเพื่อความยั่งยืนสำหรับอุตสาหกรรมโรงแรมนานาชาติ 3((3)-0-6) 818-318 ชุมติวิชาการจัดการสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับโรงแรมและสถานที่เพื่องานอีเวนต์ 818-319 ชุมติวิชาโครงการงานจัดการงานอีเวนต์และนวัตกรรม 818-324 การตลาดดิจิทัลและสื่อสังคมสำหรับธุรกิจโรงแรมและอีเวนต์ 2((2)-0-4) 2.3.2 การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร 21 หน่วยกิต 818-205 ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่มและการผสม 3((2)-2-5) 818-325 ชุมติวิชาการดำเนินการบริการอาหารและเครื่องดื่ม 5((3)-4-8)

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568
และเครื่องดื่ม 3(3-0-6)	818-326 ชุดวิชาการประกอบอาหารนานาชาติและหลักการโภชนาการ 5((2-4-9)
818-430 โครงการดำเนินงานธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม 3(1-6-2)	818-327 ชุดวิชาโครงการงานการเป็นผู้ประกอบการร้านอาหาร 5((4)-2-9)
818-331 การออกแบบรายการอาหาร การวางแผนและกลยุทธ์การกำหนดราคา 3(3-0-6)	818-328 อาหารภูเก็ตแบบสร้างสรรค์ 3((2)-2-5)
3. กลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะการจัดการธุรกิจงานอีเวนต์ (Event Management)	2.3.3 วิชาเอกเลือก 9 หน่วยกิต
818-342 การจัดการการท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัลและงานกิจกรรมพิเศษ 3(3-0-6)	และให้นักศึกษาเลือกกลุ่มวิชาเอกเลือก จำนวน 9 หน่วยกิต จากรายวิชาดังต่อไปนี้
818-440 โครงการดำเนินงานธุรกิจอีเวนต์ 3(1-6-2)	802-405 ธุรกิจบริการและการท่องเที่ยวระหว่างประเทศ 3((3)-0-6)
818-343 การจัดการนิทรรศการและการแสดงสินค้า 3(3-0-6)	802-406 การเงินระหว่างประเทศ 3((3)-0-6)
818-340 การจัดการสถานที่สำหรับงานอีเวนต์ 3(3-0-6)	802-407 ธุรกิจระหว่างประเทศ 3((3)-0-6)
818-341 ความคิดสร้างสรรค์ในธุรกิจงานอีเวนต์ 3(3-0-6)	802-408 เศรษฐศาสตร์ระหว่างประเทศ 3((3)-0-6)
	803-304 ธุรกิจการท่องเที่ยวสันทนาการและการเป็นผู้ประกอบการ 3((3)-0-6)
	812-501 ภาษาอังกฤษสำหรับการบริการและการท่องเที่ยวชั้นกลาง 3((3)-0-6)
	812-502 การสนทนาภาษาอังกฤษขั้นสูง 3((3)-0-6)
	818-209 พฤติกรรมนักท่องเที่ยวชาวจีน 3((3)-0-6)
	818-210 พฤติกรรมนักท่องเที่ยวอาเซียน 3((3)-0-6)
	818-305 อาหารเรียกน้ำย่อย และของหวาน 3((2)-3-4)
	818-321 การจัดการที่พักและอสังหาริมทรัพย์ทางเลือก 3((3)-0-6)
	818-329 ผู้ประกอบการและการจัดการบริการสำหรับธุรกิจผู้สูงอายุ 3((3)-0-6)
	818-334 การออกแบบและจัดการประสบการณ์อีเวนต์เชิงสร้างสรรค์และนวัตกรรม 3((3)-0-6)
	818-335 การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจร้านค้าแฟชั่น 3((3)-0-6)
	818-336 สัมมนาประเด็นร่วมสมัยด้านธุรกิจโรงแรมนานาชาติและอีเวนต์ 3((3)-0-6)
	818-337 สัมมนาประเด็นร่วมสมัยด้านวิทยาการอาหารและธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม 3((3)-0-6)

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568
	819-333 การจัดการความเสี่ยงและวิกฤตด้านการบริการและการท่องเที่ยว 3((3)-0-6) 819-337 การจัดการท่องเที่ยวเรือสำราญ 3((3)-0-6)
2.2.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ 15 หน่วยกิต <i>โดยให้นักศึกษาเลือกเรียนภาษาต่างประเทศเพื่อ</i> <i>งานอาชีพ เพียง 1 ภาษาดังต่อไปนี้ โดยเจ้าของ</i> <i>ภาษาไม่สามารถเลือกภาษาของตนเองได้</i> กลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ (English Language) 812-111 ภาษาอังกฤษเพื่อการสนทนาสำหรับการ บริการและการท่องเที่ยว 3(2-2-5) 812-211 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารอย่างมี ประสิทธิภาพ 3(2-2-5) 812-311 ภาษาอังกฤษกับเหตุการณ์ปัจจุบันในการ บริการและการท่องเที่ยว 3(2-2-5) 812-312 ภาษาอังกฤษเชิงวิชาการสำหรับอ่านและ เขียน 3(2-2-5) 812-412 ภาษาอังกฤษธุรกิจขั้นสูง 3(2-2-5) กลุ่มวิชาภาษาจีน (Chinese Language) 812-121 การสื่อสารภาษาจีนพื้นฐาน 1 3(2-2-5) 812-221 การสื่อสารภาษาจีนพื้นฐาน 2 3(2-2-5) 812-321 การสื่อสารภาษาจีนขั้นกลาง 3(2-2-5) 812-322 การสนทนาภาษาจีนเพื่องานโรงแรม 3(2-2-5) 812-421 ภาษาจีนสำหรับการสื่อสารธุรกิจ 3(2-2-5) กลุ่มวิชาภาษาเกาหลี (Korean Language) 812-131 การสื่อสารภาษาเกาหลี พื้นฐาน 1 3(2-2-5) 812-231 การสื่อสารภาษาเกาหลี พื้นฐาน 2 3(2-2-5)	2.2.1 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ 12 หน่วยกิต 2.2.1.1 กลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ 6 หน่วยกิต 812-111 ภาษาอังกฤษเพื่อการสนทนาสำหรับการ บริการและการท่องเที่ยว 3((3)-0-6) 812-312 ภาษาอังกฤษเชิงวิชาการสำหรับอ่านและเขียน 3((3)-0-6) 812-316 เตรียมความพร้อมสำหรับการสอบโทอิค 3((3)-0-6) 812-412 ภาษาอังกฤษธุรกิจขั้นสูง 3((3)-0-6) 2.2.1.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศอื่น ๆ 6 หน่วยกิต <i>โดยให้นักศึกษาเลือกเรียนภาษาต่างประเทศเพื่องาน</i> <i>อาชีพ เพียง 1 ภาษาดังต่อไปนี้ โดยเจ้าของภาษาไม่</i> <i>สามารถเลือกภาษาของตนเองได้</i> ภาษาจีน (Chinese Language) 812-201 การสนทนาภาษาจีนเพื่อการบริการและการ ท่องเที่ยว 3((3)-0-6) 812-202 ภาษาจีนสำหรับการสื่อสารธุรกิจ 3((3)-0-6) ภาษามลายู (Malay Language) 812-212 การสนทนาภาษามลายูเพื่อการบริการและ การท่องเที่ยว 3((3)-0-6) 812-213 ภาษามลายูสำหรับการสื่อสารธุรกิจ 3((3)-0-6) ภาษาอินโดนีเซีย (Indonesian Language) 812-214 การสนทนาภาษาอินโดนีเซียเพื่อการบริการ และการท่องเที่ยว 3((3)-0-6)

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568
812-331 การสื่อสารภาษาเกาหลีชั้นกลาง 3(2-2-5) 812-332 การสนทนาภาษาเกาหลีเพื่องานโรงแรม 3(2-2-5) 812-431 ภาษาเกาหลีสำหรับการสื่อสารธุรกิจ 3(2-2-5) กลุ่มวิชาภาษาญี่ปุ่น (Japanese Language) 812-141 การสื่อสารภาษาญี่ปุ่นพื้นฐาน 1 3(2-2-5) 812-241 การสื่อสารภาษาญี่ปุ่นพื้นฐาน 2 3(2-2-5) 812-341 การสื่อสารภาษาญี่ปุ่นชั้นกลาง 3(2-2-5) 812-342 การสนทนาภาษาญี่ปุ่นเพื่องานโรงแรม 3(2-2-5) 812-441 ภาษาญี่ปุ่นสำหรับการสื่อสารธุรกิจ 3(2-2-5) กลุ่มวิชาภาษาไทย (Thai Language)* 812-151 การสื่อสารภาษาไทยพื้นฐาน 1 3(2-2-5) 812-251 การสื่อสารภาษาไทยพื้นฐาน 2 3(2-2-5) 812-351 การสื่อสารภาษาไทยชั้นกลาง 3(2-2-5) 812-352 การสนทนาภาษาไทยเพื่องานโรงแรม 3(2-2-5) 812-451 ภาษาไทยสำหรับการสื่อสารธุรกิจ 3(2-2-5) หมายเหตุ *สำหรับนักศึกษาที่เป็นชาวต่างชาติและ มิได้ใช้ภาษาไทยในการสื่อสาร สามารถเลือกเรียน กลุ่มวิชาภาษาไทยได้ กลุ่มวิชาภาษาฝรั่งเศส (French Language) 812-171 การสื่อสารภาษาฝรั่งเศสพื้นฐาน 1 3(2-2-5) 812-271 การสื่อสารภาษาฝรั่งเศสพื้นฐาน 2	812-215 ภาษาอินโดนีเซียสำหรับการสื่อสารธุรกิจ 3((3)-0-6)

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568
3(2-2-5) 812-371 การสื่อสารภาษาฝรั่งเศสชั้นกลาง 3(2-2-5) 812-372 การสนทนาภาษาฝรั่งเศสเพื่องาน โรงแรม 3(2-2-5) 812-471 ภาษาฝรั่งเศสสำหรับการสื่อสารธุรกิจ 3(2-2-5) กลุ่มวิชาภาษาเยอรมัน (German Language) 812-181 การสื่อสารภาษาเยอรมันพื้นฐาน 1 3(2-2-5) 812-281 การสื่อสารภาษาเยอรมันพื้นฐาน 2 3(2-2-5) 812-381 การสื่อสารภาษาเยอรมันชั้นกลาง 3(2-2-5) 812-382 การสนทนาภาษาเยอรมันเพื่องาน โรงแรม 3(2-2-5) 812-481 ภาษาเยอรมันสำหรับการสื่อสารธุรกิจ 3(2-2-5)	
ค. หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต	ค. หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต
<i>ระบุเพิ่มเติมรายวิชาที่นักศึกษาสามารถเลือกเรียนในหมวดวิชาเลือกเสรีดังนี้</i> นักศึกษาสามารถเลือกรายวิชาที่สนใจจากกลุ่มวิชาชีวอื่น หรือรายวิชาที่มีประโยชน์ต่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตหรืออาชีพ (ที่ทำการเรียนการสอนเป็นภาษาอังกฤษ) ที่เปิดสอนอยู่ในคณะต่าง ๆ ในมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ หรือมหาวิทยาลัยอื่นทั้งในประเทศและต่างประเทศ หรือเลือกจากรายวิชาต่อไปนี้ 801-205 การบัญชีเพื่อการจัดการ 3(3-0-6) 802-303 การพัฒนาการเป็นผู้ประกอบการ มีอาชีพ 3(3-0-6) 802-304 ประเด็นร่วมสมัยของความเป็นผู้นำ	นักศึกษาสามารถเลือกรายวิชาที่สนใจจากกลุ่มวิชาชีวอื่น หรือรายวิชาที่มีประโยชน์ต่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตหรืออาชีพ (ที่ทำการเรียนการสอนเป็นภาษาอังกฤษ) ที่เปิดสอนอยู่ในคณะต่าง ๆ ในมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ หรือมหาวิทยาลัยอื่นทั้งในประเทศและต่างประเทศ

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568
3(3-0-6) 802-405 ธุรกิจบริการและการท่องเที่ยว ระหว่างประเทศ 3(3-0-6) 802-406 การเงินระหว่างประเทศ 3(3-0-6) 802-407 ธุรกิจระหว่างประเทศ 3(3-0-6) 802-408 เศรษฐศาสตร์ระหว่างประเทศ 3(3-0-6) 812-501 ภาษาอังกฤษสำหรับการบริการและการ ท่องเที่ยวชั้นกลาง 3(2-2-5) 812-502 การสนทนาภาษาอังกฤษชั้นสูง 3(2-2-5) 818-301 ไวน์และการบริการไวน์ 3(2-3-4) 818-305 อาหารเรียกน้ำย่อย และของหวาน 3(2-3-4) 818-306 การจัดการและการดำเนินงานสโมสร 3(3-0-6)	
ง. หมวดฝึกปฏิบัติงาน 12 หน่วยกิต	ง. หมวดฝึกปฏิบัติงาน 13 หน่วยกิต
2 ภาคการศึกษา	2 ภาคการศึกษา
นักศึกษาต้องลงทะเบียนรายวิชาฝึกปฏิบัติงาน และ/หรือสหกิจศึกษาได้ตามรายละเอียดดังนี้ 818-250 การฝึกปฏิบัติงาน 1 6(0-36-0) (นักศึกษาที่ผ่านการฝึกปฏิบัติงานครั้งที่ 1 สามารถ เลือกรายวิชาฝึกปฏิบัติงาน 2 หรือรายวิชาสหกิจ ศึกษา หรือการเข้าร่วมโครงการแลกเปลี่ยนกับ สถาบันการศึกษาในต่างประเทศที่มีความร่วมมือ ทางวิชาการ จำนวน 1 รายวิชา ตามกลุ่มวิชาความ สนใจเฉพาะของนักศึกษา) 818-450 การฝึกปฏิบัติงาน 2 6(0-36-0) หรือ 818-451 สหกิจศึกษา 6(0-36-0) หรือ 818-452 โครงการแลกเปลี่ยนกับสถาบันการศึกษา ในต่างประเทศ 6(0-36-0)	กำหนดให้นักศึกษาลงทะเบียนรายวิชาในข้อ (ก) และ (ข) ดังนี้ (ก) นักศึกษาต้องลงทะเบียนรายวิชาฝึกปฏิบัติงาน และ รายวิชาสหกิจศึกษาได้ดังนี้ 818-250 ฝึกปฏิบัติงาน 6(0-36-0) 818-344 การเตรียมสหกิจศึกษา 1(0-3-0) (ข) นักศึกษาที่ผ่านรายวิชาการฝึกปฏิบัติงาน และ รายวิชาการเตรียมสหกิจศึกษา สามารถเลือกรายวิชา สหกิจศึกษา หรือนักศึกษาสามารถเข้าร่วมโครงการ แลกเปลี่ยนกับสถาบันการศึกษาในต่างประเทศที่มี ความร่วมมือทางวิชาการ จำนวน 1 รายวิชา ดังรายวิชา ต่อไปนี้ 818-451 สหกิจศึกษา 6(0-36-0) หรือ 818-452 โครงการแลกเปลี่ยนกับสถาบันการศึกษาใน ต่างประเทศ 6(0-36-0)
แผนการศึกษา 1 แผนการศึกษา ณ คณะการ บริการและการท่องเที่ยว	แผนการศึกษา 1 แผนการศึกษา ณ คณะการบริการ และการท่องเที่ยว

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568
	แผนการศึกษา 2 แผนการศึกษา ณ School of Hotel and Tourism Management (SHTM), The Hong Kong Polytechnic University เขตบริหารพิเศษฮ่องกงแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีน IMI University Centre ประเทศสวิตเซอร์แลนด์ Les Roches ประเทศสวิตเซอร์แลนด์

3.2 เอกลักษณะของหลักสูตร รวมถึงจุดเน้น

หลักสูตรฯ จะมุ่งเน้นการเรียนการสอนแบบโมดูลโดยการจัดรายวิชาโครงการงาน (Project Based) และการจัดรายวิชาเชิงบูรณาการกับการทำงานระหว่างมหาวิทยาลัยและสถานประกอบการ (Work Integrated Education: WIL) ควบคู่การฝึกปฏิบัติงานของนักศึกษา ซึ่งทำให้นักศึกษาได้มีโอกาสเรียนรู้ภาคปฏิบัติมากขึ้น หลักสูตรฯ เน้นพัฒนาและยกระดับความร่วมมือกับภาคอุตสาหกรรมในการจัดการเรียนการสอนเพื่อเปิดโอกาสให้เกิดการร่วมผลิตบัณฑิต (Co-Creating) ให้มีทักษะอันพึงประสงค์สอดคล้องกับปรัชญาทางการศึกษาของมหาวิทยาลัย “Progressivism” และทันต่อการเปลี่ยนแปลงในภาคอุตสาหกรรม การแลกเปลี่ยนเรียนรู้เชิงบริการวิชาการ การใช้สื่อเทคโนโลยีสารสนเทศ การพัฒนาบุคลากรสายวิชาการ การพัฒนาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ เพื่อสร้างโอกาสในการพัฒนาตนเองอย่างสูงสุดภายใต้บริบทที่เหมาะสมกับแต่ละปัจเจกบุคคล โดยหลักสูตรฯ ให้ความสำคัญกับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพในสถานประกอบการทั้งในและต่างประเทศ ตลอดจนการสร้างความร่วมมือกับหลักสูตรในมหาวิทยาลัยต่างประเทศทั้งในภูมิภาคเอเชียและยุโรปให้มีความหลากหลายมากยิ่งขึ้น ในขณะเดียวกันคณะฯ มุ่งให้บัณฑิตต้องปฏิบัติตนอย่างมีอาชีพ มีคุณธรรม จริยธรรม เป็นไปตามนโยบายและวิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัย และมาตรฐานคุณวุฒิ นอกจากนี้ยังปูพื้นฐานในการขยายองค์ความรู้ไปสู่ระดับบัณฑิตศึกษาได้อย่างต่อเนื่อง เพื่อมุ่งสร้างบัณฑิตสมรรถนะสากลสู่การเป็นพลเมืองโลก (Global Citizen) ที่สมบูรณ์อีกทั้งเป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับอุตสาหกรรมโรงแรมและการท่องเที่ยวในระดับชาติและนานาชาติ

3.3 ผลลัพธ์ของบัณฑิต (เน้นเป้าหมายสุดท้ายที่บัณฑิตสามารถปฏิบัติได้)

บัณฑิตสามารถประยุกต์ความรู้ด้านการเป็นผู้ประกอบการ และการจัดการเชิงกลยุทธ์ในการพัฒนาโครงการทางธุรกิจ สื่อสารด้วยภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร การเขียน การเจรจาต่อรองทางธุรกิจได้และทำงานร่วมกันในสังคมพหุวัฒนธรรม ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและทักษะดิจิทัลในการรวบรวมและการตีความข้อมูลเพื่อการตัดสินใจทางธุรกิจและการออกแบบดิจิทัลเพื่อส่งเสริมผลิตภัณฑ์และการบริการ โดยมีทัศนคติในการทำงานเป็นทีมและการเรียนรู้ตลอดชีวิต สามารถปรับตัวมีความยืดหยุ่น ปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่นในองค์กรในธุรกิจโรงแรมและอีเว้นท์ หรือธุรกิจด้านอาหารและเครื่องดื่ม และประยุกต์ใช้หลักพื้นฐานการจัดการความยั่งยืนในการทำงานในองค์กรด้านการบริการทั้งในระดับประเทศและนานาชาติ

3.4 ความสอดคล้องกับยุทธศาสตร์ชาติ และ/หรือ ยุทธศาสตร์วิทยาเขต โดยระบุให้เห็นว่าสอดคล้องในประเด็นใด อย่างไร

หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต มีการจัดการหลักสูตรให้ตอบสนองต่อนโยบายและยุทธศาสตร์ชาติ 3 ยุทธศาสตร์ คือ (1) ด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน (2) ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีศักยภาพในการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ และ (3) ด้านการสร้างการเติบโตบนคุณภาพชีวิตที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

3.5 ความคุ้มค่า / คุ้มทุนของหลักสูตร โดยแสดงให้เห็นถึงความสอดคล้องกับความต้องการของตลาด / กลุ่มผู้เรียนเป้าหมาย

จากข้อมูลความต้องการของผู้เรียนในการพัฒนาตนเองและความก้าวหน้าในอาชีพ พบว่าการจัดการเรียนการสอนของหลักสูตรตรงกับเป้าหมายและความต้องการของผู้เรียน อีกทั้งยังตอบสนองความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต

3.6 จำนวนบัณฑิตที่ได้ทำงานตรงกับเป้าหมายของหลักสูตร ในรอบ 5 ปีที่ผ่านมา (กรณีหลักสูตรปรับปรุง)

ตารางที่ 1 อัตราการได้งานทำของบัณฑิต

ปีจบการศึกษา	อัตราการได้งานทำ (%)
2559	77.59
2560	54.93
2561	40
2562	34.18
2563	71.43
2564	76.5

ตารางที่ 2 ลักษณะงานที่ตรงกับเป้าหมายหลักสูตร

ลักษณะงานที่ตรงกับเป้าหมายของหลักสูตร (%)	ปีการศึกษา				
	2564	2563	2562	2561	2560
การทำงานตรงกับสาขาที่จบ	62.5	51.8	67.5	78.57	87.18

จากข้อมูลการได้งานทำของบัณฑิต พบว่าบัณฑิตประสบปัญหาในการหางานทำในช่วงปี 2562 อันเป็นผลสืบเนื่องจากการแพร่ระบาดของโรคโควิด-19 และในช่วงปี 2563-2564 อัตราการได้งานทำของบัณฑิตมีแนวโน้มที่ดีขึ้นเนื่องจากการเปิดประเทศและการฟื้นตัวของภาคอุตสาหกรรม ซึ่งสะท้อนให้เห็นว่าบัณฑิตของหลักสูตรฯ มีคุณลักษณะที่ตอบสนองความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต

3.7 ผลการดำเนินการ (กรณีเป็นหลักสูตรปรับปรุง)

ระดับปริญญาตรี

ตารางที่ 3 จำนวนนักศึกษาที่ได้รับได้ระหว่างปี 2560-2565

ปี	จำนวนผู้สมัคร	จำนวนรับตามแผน	จำนวนนักศึกษาที่ยืนยัน
รหัส 65	46	120	33
รหัส 64	69	120	30
รหัส 63	169	120	58
รหัส 62	119	120	77
รหัส 61	112	120	55
รหัส 60	68	120	67

หลักสูตรตระหนักถึงแนวโน้มนักศึกษาใหม่ของหลักสูตรที่ลดลงอย่างต่อเนื่อง หลักสูตรได้นำประเด็นและปัญหาการรับเข้าของปีการศึกษา และปรับขั้นตอนและเกณฑ์การรับเข้า เพื่อให้มั่นใจว่าขั้นตอนและเกณฑ์การรับสมัครใหม่มีความทันสมัย และฝ่ายประชาสัมพันธ์ของคณะฯ เผยแพร่ในช่องทางต่าง ๆ นอกจากนี้หลักสูตรได้รับฟังผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกลุ่มต่าง ๆ เพื่อนำข้อมูลมาใช้ในการปรับปรุงหลักสูตรฯ ให้ตรงกับความต้องการของผู้เรียนและผู้ใช้บัณฑิตให้มากที่สุด หลักสูตรฯ ให้ความสำคัญต่อกระบวนการเรียนการสอนให้มีหลากหลายรูปแบบ ปรับปรุงให้ห้องปฏิบัติการมีความทันสมัยพร้อมใช้ และทำงานร่วมกับภาคอุตสาหกรรมเพื่อให้หลักสูตรมีรูปแบบการเรียนการสอนที่ตอบโจทย์มากยิ่งขึ้น

ตารางที่ 4 จำนวนปีที่สำเร็จการศึกษา

ปีการศึกษา	2561	2562	2563	2564	2565	ระบุเหตุผล / จุดอ่อน สำคัญที่ทำให้ไม่จบตามแผน
จำนวนปี	4.76	4.8	4.3	4.64	5.09	คะแนนภาษาอังกฤษไม่ผ่านเกณฑ์ TOEIC 630 และนักศึกษาเข้าร่วมโครงการแลกเปลี่ยนการศึกษา ณ มหาวิทยาลัยต่างประเทศ

หลักสูตรฯ ได้เร่งดำเนินการหลายประการเพื่อช่วยเหลือนักศึกษาที่ไม่สามารถผ่านเกณฑ์การจบคะแนน TOEIC อันประกอบด้วย

- สนับสนุนการจัดสอบ TOEIC ทุกภาคการศึกษาให้แก่นักศึกษา และสนับสนุนค่าใช้จ่ายให้แก่นักศึกษาทุกคน จำนวน 1 ครั้งต่อภาคการศึกษา
- การจัดหาสิ่งอำนวยความสะดวกด้านภาษาอังกฤษ เช่น Language Support Centre จัดทำโครงการติวภาษาอังกฤษเพื่อการสอบ TOEIC
- เปิดโอกาสให้นักศึกษาสามารถลงทะเบียนเรียนรายวิชา 812-501 Intermediate English for Hospitality and Tourism และ 812-502 Advanced Conversational English และหากนักศึกษาได้ระดับชั้นคะแนน B นักศึกษาสามารถใช้เป็นเกณฑ์การจบการศึกษาทดแทนคะแนนของ TOEIC

ในกรณีที่นักศึกษาจำเป็นต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชานอกแผนการศึกษา ทางหลักสูตรสำรวจรายวิชาที่นักศึกษาจำเป็นต้องลงทะเบียนเรียน และจัดการเรียนการสอนรายวิชาดังกล่าวระหว่างภาคฤดูร้อน

ตารางที่ 5 ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต

ปีการศึกษา	ระดับความพึงพอใจ
2561	4.22
2562	4.32
2563	4.29
2564	4.35
2565	4.26
ค่าเฉลี่ย	4.29

ตารางที่ 6 ระดับความพึงพอใจของนักศึกษา

ปีการศึกษา	2561	2562	2563	2564	2565
ระดับคณะ	4.51	4.57	4.58	4.56	4.41
ระดับหลักสูตร	4.49	4.55	4.54	4.58	4.45

3.8 จำนวนผลงานของนักศึกษาที่มีการตีพิมพ์หรือนำไปใช้ประโยชน์ รวมถึงการนำไปจดอนุสิทธิบัตร/สิทธิบัตร ในรอบ 5 ปีที่ผ่านมา (กรณีเป็นหลักสูตรปรับปรุง)

ระดับปริญญาตรี

จำนวนผลงานของนักศึกษาที่มีการเผยแพร่ รวม	2.....	รายการ
- proceedings	2.....	รายการ
- ตีพิมพ์ระดับชาติ	-	รายการ
- ตีพิมพ์ระดับนานาชาติ	-	รายการ

3.9 แผนการบริหารจัดการหลักสูตรให้เกิดความคุ้มค่า ตอบโจทย์ผู้เรียนยุคใหม่ (เช่น แนวทางการบริหารจัดการรายวิชาให้สอดคล้องกับจำนวนผู้เรียนเพื่อให้เกิดความคุ้มค่า กลยุทธ์เพื่อให้ได้จำนวนผู้เรียนตามแผน หรือการเพิ่มจำนวนผู้เรียนจากภายนอก เป็นต้น)

หลักสูตรจัดการเรียนการสอนให้ตรงกับเป้าหมายและความต้องการของผู้เรียนเพื่อพัฒนาตนเองและความก้าวหน้าในอาชีพ รวมถึงตอบสนองความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต โดยจัดกิจกรรมเสริมหลักสูตรในทุกภาคการศึกษาและในรายวิชาเพื่อให้นักศึกษามีองค์ความรู้หรือทักษะที่ผู้ใช้บัณฑิตต้องการ นอกจากนี้หลักสูตรจัดกลุ่มรายวิชาเอกและวิชาเลือกให้ผู้เรียนเรียนร่วมกันเพื่อให้เกิดความคุ้มค่า สอดคล้องกับจำนวนผู้เรียน อีกทั้งการสร้างความร่วมมือกับสถานประกอบการเพื่อการฝึกปฏิบัติงาน และสหกิจศึกษา มีการประชาสัมพันธ์เชิงรุกผ่านสื่อออนไลน์ Roadshow พบปะกับหน่วยงานและสถานประกอบการโดยตรง เพื่อให้ได้ผู้เรียนตามแผนที่กำหนด

ภาคผนวก ญ เอกสารข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการ (MOU)

ความร่วมมือทางวิชาการกับ School of Hotel and Tourism Management (SHTM), The Hong Kong Polytechnic University เขตบริหารพิเศษฮ่องกงแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีน



DUAL DEGREE PROGRAMME AGREEMENT

This Dual Degree Programme Agreement is made on 17th January 2022

BETWEEN

The Hong Kong Polytechnic University having its principal office at Hung Hom, Kowloon, Hong Kong (“PolyU”);

and

Prince of Songkla University, Phuket Campus, located at [80 Moo 1, Vichitsongkram Rd., Kathu, Phuket 83120 Thailand] (“PSU Phuket”).

PolyU and PSU Phuket shall collectively be referred to as the “institutions” and individually as an “institution”. The institution that receives incoming dual degree students shall be referred to as the “host institution”. The institution that sends the outgoing dual degree students shall be referred to as the “home institution”.

The institutions wish to establish a framework for dual degree programme to support the promotion of all-round development of students, particularly in the areas of global outlook and cultural appreciation, and hereby agree to the terms and conditions set out in this Agreement.

The institutions hereby agree as follows:

- The Dual Degree Programme is in the fields of Tourism, Events, Hotel and Hospitality Management:** The programme is implemented between School of Hotel and Tourism Management (SHTM) of PolyU and Faculty of Hospitality and Tourism (FHT) of PSU Phuket, at the undergraduate level. With respect to PolyU, SHTM is the responsible unit.
- Award Parchments:** Students who complete the dual degree programme will receive two awards, issued separately by the host institution and the home institution.
- Arrangements for Admission:** Applications for admission to dual undergraduate degree programmes will follow PolyU’s admission schedule for non-local applications. SHTM will ensure comparable admission standards of students from the home institution. The admitted students shall meet the admission requirements and the required language proficiency standards of the chosen academic programme of the host institution.
- Selection of Students:** It is expected that the home institution shall select and nominate (up to 20) students of good academic performance. The nominated students of the home institution have successfully completed the first two years at their home institution before the proposed commencement at the host institution. The host institution reserves the right of final approval on the admission of a dual degree student.

5. **Credit Transfer and Subject Exemptions:** Students admitted to the dual degree programme have to fulfill the graduation requirements of the 4- year undergraduate programme offered by SHTM. Apart from fulfilling the year 3 and year 4 undergraduate curriculum in SHTM as a normal degree entry student, dual degree students may also need to take some required subjects from the year 1 and year 2 curriculum. The credit transfer and exemption arrangements will follow the prevailing PolyU regulations.
6. **Financial Arrangements:** Dual degree students from the home institution shall remain registered as full-time non-local students throughout the dual degree period and pay non-local tuition fees for undergraduate programmes to the host institution. The home institution's students will be responsible for the costs of living, travelling, accommodation, insurance and other incidental expenses such as the costs for applying for student visas as required by the local laws.
7. **Accommodation:** The host institution will provide incoming dual degree students with all possible assistance in looking for suitable accommodation.
8. **Immigration Formalities:** Each institution will issue appropriate documents for visa application purposes in accordance with the applicable laws in the respective jurisdictions, although it is ultimately the responsibility of the individual student to obtain a proper visa in a timely manner.
9. **Insurance:** The home institution shall remind the dual degree students that they are required to arrange their own insurance against illnesses and accidents covering the period of their stay in the country of the host institution.
10. **Students' Obligations and Entitlements:** Dual degree students will be registered as full-time full-fee-paying non-local students at PolyU, enrolled in full-time University Grants Committee of Hong Kong (UGC) funded undergraduate degree. They will be subject to the rules and regulations and code of conduct of the host institution, as well as the laws of the host country. The dual degree students will be entitled to academic resources and support services generally available to full-time undergraduate students at the host institution.
11. **Arrival Arrangements:** On arrival in the host country, the host institution will provide the incoming dual degree students with appropriate orientation on the host country and institution.
12. **Effective Period:** This Agreement will be effective from 17th January 2022 until 17th January 2027 and may be terminated by either institution by giving to the other a prior written notice of not less than three (3) months. Such termination shall not affect the parties' obligations that are outstanding before termination. Both institutions agree that the dual degree students participating in the dual degree programme at the time of termination may complete the remainder of the study period under the terms and conditions of this Agreement at the time of the termination.

13. Programme Administration:

The Hong Kong Polytechnic University:

- The Academic Registry will be responsible for student administrative matters including:
 - (a) admission
 - (b) registration
 - (c) issuance of student identity cards
 - (d) class and examination timetabling
 - (e) student records maintenance
 - (f) issuance of award parchment
- School of Hotel and Tourism Management will be responsible for the academic matters.

Prince of Songkla University Phuket Campus:

- Prince of Songkla University Phuket Campus will be responsible for the dual degree programme administration.
- Faculty of Hospitality and Tourism of PSU Phuket will be responsible for the academic matters.

14. Advertising and Publicity: Each institution may use the name and logo of the other for purposes related to the dual degree collaboration. Written consent is required for other purposes. In any event, each institution shall, upon request of the other, cease to use the name and logo of the latter within a reasonable time.

15. Exclusion of Third Party Rights: Nothing in this Agreement, express or implied, is intended to or shall confer upon any person or institution, other than the contracting parties hereto, any right, benefit or remedy of any nature whatsoever under or by reason of this Agreement.

16. Force Majeure:

- 16.1 Each institution reserves the right to suspend the implementation of this Agreement, either in whole or in part, temporarily for reasons of national security, national interests, public order or public health. Such suspension shall take effect immediately after notification is given to the other institution.
- 16.2 Notwithstanding clause 16.1 should any event occur which hinders or restricts the implementation of this Agreement, both institutions shall use their best endeavours to agree upon such action, as may be necessary and equitable, to resolve or mitigate the impact of the event.

17. Dispute Resolution: In the event of any dispute arising out of this Agreement, the institutions shall use their best endeavours to discuss and resolve the issues amicably.

18. Miscellaneous: The headings and captions of this Agreement are inserted for convenience of reference and do not define, limit or describe the scope or intent of this Agreement or any particular clause or paragraph.

IN WITNESS whereof the parties have signed this Agreement on the date first above written.

**For and on behalf of The Hong Kong
Polytechnic University**

**For and on behalf of Prince of
Songkla University, Phuket Campus**



**Prof. Kaye Chon
Dean and Chair Professor
Walter & Wendy Kwok Family
Foundation Endowed Professor in
International Hospitality Management
School of Hotel and Tourism Management**



**Dr. Pornpisanu Promsivapallop
Dean and Assistant Professor
Faculty of Hospitality and Tourism
Prince of Songkla University, Phuket
Campus**

Les Roches

ACCREDITED BY THE NEW ENGLAND COMMISSION OF HIGHER EDUCATION

ARTICULATION AGREEMENT

between

Les Roches Global Hospitality Education

and

Faculty of Hospitality and Tourism, Prince of Songkla University

After comparing and matching the curriculum of the two institutions, Les Roches recognizes a combination of subject courses from the program of Bachelor of Business Administration in Hospitality Management (International Program).

Upon meeting all the conditions of the individual courses passed at Home Institution + 63 credits achieved (including internship) + valid High School Diploma + a valid level of English, the candidate will be admitted to Les Roches as a BBA6 student. Sequence of studies: BBA6 / BBA7 / BBA5 (24 week internship) for the award of the **BBA in Global Hospitality Management at Les Roches**. This agreement is valid for 5 years. The renewal of this agreement will be based on the academic performance of the transferred student, the admission requirements for direct entry students and should take into account any curriculum change in both Institutions' study program. All publicity mentioning this agreement must be approved by Les Roches.



Carlos Diez de la Lastra Buiges
Director General
Les Roches Global Hospitality Education

Date: December 23rd, 2022



Asst. Prof. Pornpisanu Promsivapallop (Ph.D.)
Acting Dean
Faculty of Hospitality and Tourism

Date: January 30th, 2023

ความร่วมมือทางวิชาการกับ Glion Institute of Higher Education ประเทศสวิตเซอร์แลนด์และสหราชอาณาจักร



ACCREDITED BY THE NEW ENGLAND COMMISSION OF HIGHER EDUCATION

ARTICULATION AGREEMENT

between

Glion Institute of Higher Education

and

Faculty of Hospitality and Tourism, Prince of Songkla University

After comparing and matching the curriculum of the two institutions, GIHE recognizes a combination of subject courses from the program of Bachelor of Business Administration in Hospitality Management (International Program).

Upon meeting all the conditions of the individual courses passed + 63 credits achieved (including internship) + valid High School Diploma + valid level of English, the candidate will be admitted to GIHE as a BBA6 student. Sequence of studies: BBA6 / BBA7 / BBA5 (24 week internship) for the award of the **BBA in International Hospitality Business at Glion**. Candidates interested in the BBA7 International Hotel Development and Finance specialisation will be required to take an entry test during BBA6 and achieve a minimum of 70/100 to be admitted in this specialisation.

This agreement is valid for 5 years. The renewal of this agreement will be based on the academic performance of the transferred student and should take into account any curriculum change in both Institutions' study program. All publicity mentioning this agreement must be approved by GIHE.

Georgette Davey
Managing Director
Glion Institute of Higher Education

Date: December 23rd, 2022

Asst. Prof. Pornpisanu Promsivapallop (Ph.D.)
Acting Dean
Faculty of Hospitality and Tourism

Date: January 30th, 2023



December 2019

IMI INTERNATIONAL MANAGEMENT INSTITUTE SWITZERLAND LTD.

and

**FACULTY OF HOSPITALITY AND TOURISM
PRINCE OF SONGKLA UNIVERSITY, PHUKET, THAILAND**

TRANSFER AGREEMENT



CONFIDENTIAL

TRANSFER AGREEMENT

THIS AGREEMENT is made the 6th day of December 2019

BETWEEN

PRINCE OF SONGKLA UNIVERSITY, PHUKET, THAILAND, (Faculty of Hospitality and Tourism) an educational institution in Thailand having its principal place of business at 80 Moo 1 Vichitsongkram Road, Kathu, Phuket, Thailand 83120 (herein after referred to as "FHT"); and

IMI INTERNATIONAL MANAGEMENT INSTITUTE SWITZERLAND LTD, a company incorporated in Switzerland and having its principal place of business at Seeacherweg 1 6047 Kastanienbaum Switzerland (hereinafter referred to as "IMI").

RECITALS

- A) IMI, a leading provider of management education in Switzerland, offers a series of hospitality, tourism, culinary and global business management related programmes ranging from certificates to post-graduate degrees.
- B) Faculty of Hospitality and Tourism, Prince of Songkla University, a leading public education service provider in Thailand that offers higher education programmes in Hospitality and Tourism Management is interested in transferring Students to IMI.
- C) This agreement relates to the transfer of students from Faculty of Hospitality and Tourism, Prince of Songkla University to IMI on the terms and conditions set out below.

1. DEFINITIONS

In this Agreement, the following terms shall have the ascribed meanings:

"Agreement" means this Agreement.

"Candidates" means prospective Students who meet the entry requirements for the Programme as defined by IMI.

"Confidential Information" means the terms of this Agreement are absolutely



confidential between the parties and shall not be disclosed to anyone else, with the exception to what is necessary to effectuate its terms.

"Force Majeure Event" means any event beyond the reasonable control of either Party, including (but not limited to), natural disasters or calamity, acts of God, civil disturbance, strikes or other industrial action, terrorist activities or war.

"Intellectual Property Rights" means all and any form of intellectual property rights including but not limited to copyright, trademarks, service marks, logos, trade names, business names, patents, design rights, registered designs, know-how, trade secrets, confidential information, (whether registrable or otherwise), applications for any of the foregoing, goodwill associated with the foregoing, any course development, course materials, course descriptions, curricula, programme structure, data, results, software, reports, documentation and any information contained therein, and other similar rights or obligations whether registrable or not in any country.

"Parties" means IMI and FHT each of whom may be referred to as a **"Party"**.

"Programmes" means the hospitality, events and tourism-based programmes as listed in the Appendices, offered and delivered by IMI.

"Students" or "Student" means the students or student to be transferred to and enrolled on an IMI Programme.

2. DURATION

- 2.1 This Agreement shall be deemed to have full force and effect on the date of execution hereof and shall continue from the date of the Agreement to December 2025, unless earlier terminated in accordance with the provisions of clause 10. Notwithstanding termination (for whatsoever reason) of this Agreement, the provisions of clauses 8, 11 and 12 shall continue in full force and effect.

3. WARRANTIES, REPRESENTATIONS AND UNDERTAKINGS

- 3.1 Each Party guarantees to undertake their respective duties and perform their respective obligations under this Agreement with the necessary skills, competence and care of a proficient professional education service provider.
- 3.2 Each Party warrants and represents full power and authority to carry out the actions under this Agreement. The terms of this Agreement will not infringe the rights of any third Party or cause it to be in breach of any obligations to a third Party.



- 3.3 Each Party warrants that all information, data and materials provided by the other hereunder will be accurate and complete in all material respects, and they are entitled to provide the same to the other without recourse to any third Party.

4. **PRINCIPLES UNDERLYING THIS TRANSFER AGREEMENT**

- 4.1 FHT has the opportunity to transfer students who successfully complete the third year of the FHT Programme onto the IMI Programme at IMI. The entry level and pathway for each student will be decided on a case by case basis according to their academic background and work experience.
- 4.2 IMI will accept candidates from FHT subject to the conditions laid out in section 6 of this document.
- 4.3 IMI has carried out 'curriculum and level match' checks between the programmes mentioned above and is satisfied that there is an adequate match between the content and levels of the programmes to facilitate Student transfer.
- 4.4 IMI representatives can visit FHT and present to FHT Students IMI presentations and promotions.
- 4.5 This Transfer Agreement is intended to form a basis upon which FHT and IMI may respectively transfer and accept Students.

5. **OBJECTIVE OF TRANSFER AGREEMENT**

- 5.1 The objective of this Transfer Agreement is to increase student opportunity through progression on to more advanced studies and internship training experience by providing students, who have studied at FHT with an accelerated path to a bachelor's degree, depending on the previous experience and number of semesters already studied at FHT.

6. **STUDENT RELATED FACETS OF THIS TRANSFER AGREEMENT**

- 6.1 All Students transferring from FHT to IMI must meet admissions requirements as communicated directly via IMI's official channels (registration form, brochure and website). Proof that the candidate meets all admission requirements must be provided.
- 6.2 For the BA (Hons) Degree final year, students:
- should enter the BA final semester at IMI with 6 months experience already,



proven with a letter/certificate; OR do one internship in Switzerland for 6 months and then another one overseas to complete the BA (Hons) Degree and only then graduate. If students take a full-time job, IMI can take the first 6 or 12 months to count as the work experience requirement and students would have to complete the internship assessment to validate it;

- must have English proficiency 5.5 IELTS or equivalent
- must have successfully completed year 3 of the FHT programmes to enter IMI's final BA year. FHT Hospitality students can enter any of the three following pathways:

- BA (Hons) International Hotel and Tourism Management
- BA (Hons) International Hotel and Events Management
- BA (Hons) International Hospitality Entrepreneurship

Third year FHT Tourism students can only enter IMI's Hotel and Tourism Management pathway.

- 6.3 Faculty of Hospitality and Tourism, Prince of Songkla University, BBA in Service Innovation Management students are eligible for two pathways:
- a. BA (Hons) Global Business Marketing
 - b. BA (Hons) Global Marketing Management
- 6.4 Students must pay the fee arrangements identified in the IMI brochure current at the time of the proposed student entry to IMI; fees related to registration, tuition, board and lodging.
- 6.5 Any Student transferring from FHT to IMI will receive a scholarship of CHF 6,000 per semester. This will be deducted from the tuition fee referred to 6.4 above.
- 6.6 For each student transferring from FHT to IMI onto the BA (Hons) programmes, shown in section 6.1 and 6.2, FHT will receive a donation to the amount of 1,000 CHF per student. The aim of the donation is the advancement of FHT academic development and/or to support students wishing to study at IMI. Payment of this donation is effective on the students arrival in Switzerland (subject to the granting of a visa by the Swiss authorities). FHT will not receive a donation should the transfer student withdraw.
- 6.7 Any Student transferring from FHT to IMI will be eligible to apply for any other IMI scholarships which will be financially credited towards the next semester of study at IMI.
- 6.8 Within one calendar year, if FHT students transfer to IMI, IMI will offer FHT the opportunity to send up to two student ambassadors to IMI for one week in each year this agreement is in force. The week selected will be based on the IMI academic calendar and availability. The student ambassador must have a good understanding of the English language and must also be able to speak English as they will be expected to attend a variety of classes. IMI will offer the student ambassador complimentary accommodation in a shared twin room, student meals during his/her visit and a pick-up service from/to Zurich airport and the IMI campus. The student ambassador will pay for his/her own round trip to



Switzerland. IMI will designate an IMI student as a mentor for the student ambassador. As this visit is intended as a short familiarisation visit, no academic credits will be awarded to the student ambassador.

7. VALIDITY, APPLICABLE LAW AND PLACE OF JURISDICTION

- 7.1 This Agreement is valid from the signing date for a period of 6 years and replaces any existing agreements between the parties.
- 7.2 Both parties have an extraordinary right to terminate this Agreement without notice if there is a fundamental breach of the Agreement by one of the parties.
- 7.3 Any documents, brochures, manuals, computer-based materials, movies, pictures and/or other materials supplied to FHT by IMI, remains the property of IMI and has to be returned by FHT within 21 days of the termination of this Agreement.
- 7.4 This Agreement is governed by and shall be interpreted in accordance with Swiss and Thai law and each Party irrevocably submits to the non-exclusive jurisdiction of the Swiss and Thai courts in relation to all matters arising out of or in connection with this Agreement.
- 7.5 This Agreement shall not be amended, altered or modified. In the case of a disagreement between the Parties, the latest legally valid version of this Agreement with the countersigned amendments to this Agreement covers the rights and obligations of both parties.
- 7.6 Each Party shall promptly execute and deliver such additional documents as are reasonably required by any other Party for the purpose of implementing this Agreement, provided that such documents are relevant to and consistent with the provisions hereof.

8. INDEMNITY AND INSURANCE

- 8.1 FHT agrees to indemnify IMI against all liabilities, costs, expenses, damages and losses suffered or incurred by FHT arising out of or in connection with this Transfer Agreement.
- 8.2 IMI agrees to indemnify FHT against all liabilities, costs, expenses, damages and losses suffered or incurred by IMI arising out of or in connection with this Transfer Agreement.

9. EXTENSION OF CO-OPERATION AND COLLABORATION



- 9.1 The Parties will endeavour to explore additional areas of co-operation and collaboration (including joint programmes and joint conferences and seminars in areas of common interest) as and when such co-operation and collaboration are deemed to be viable and mutually beneficial.

10. TERMINATION

- 10.1 Either Party has the right to terminate this Agreement through written notice to the other Party:
- (a) if the other Party has materially breached any of its obligations under this Agreement;
 - (b) in the event of a breach capable of remedy and the other Party fails to remedy the same within thirty (30) days of the given of notice;
 - (c) at the occurrence of a Force Majeure Event and the continuance of the same for a continuous period of three (3) months.
- 10.2 Either Party may terminate this Agreement by giving the other Party not less than six (6) months' written notice.

11. CONSEQUENCES OF TERMINATION

- 11.1 In the event of termination of this Agreement:
- (a) each Party must return to the other Party all Confidential Information pertaining to the other Party; and
 - (b) the Parties recognise that, notwithstanding termination of this Agreement, they have and continue to have respective obligations to the Students to enable them to satisfactorily complete the Programmes. The Parties shall continue to abide by the terms of and discharge their respective obligations pursuant to the terms of this Agreement to deliver the Programmes to these Students until they successfully complete the Programme.

12. CONFIDENTIALITY

- 12.1 The Parties shall treat as confidential all the Confidential Information and shall not (without the prior written consent of the disclosing Party):
- (a) exploit any part of the Confidential Information in any way for their own collateral and improper use or purpose;



- (b) disclose any part of the Confidential Information other than to its officers and employees strictly on a need-to-know basis.

13. **FORCE MAJEURE**

- 13.1 Neither Party shall incur any liability to the other for delay in performing its duties and discharging its obligations under this Agreement (other than obligations of payment) as a result of a Force Majeure Event.

14. **NOTICES**

- 14.1 Any notices (including all other documents) to be served under this Agreement shall be in writing and deemed given and received when personally delivered or properly posted by registered or certified mail, in an envelope properly addressed:

If to FHT
Faculty of Hospitality and Tourism
Prince of Songkla University
80 Moo 1
Vichitsongkram Road
Kathu, Phuket
Thailand 83120
Attention: Assistant Professor
Pornpisanu Promsivapallop

If to IMI:
IMI International Management
Institute Switzerland Ltd.
Seeacherweg 1
6047 Kastanienbaum
Switzerland
Attention: Prof. Gavin Caldwell

15. **DISPUTES**

- 15.1 In the event of any dispute of any nature arising out of this Agreement, the matter shall, in the first instance, be the subject of good faith discussions between the representatives of the Parties and if necessary both Parties will enter into mediation before engaging in arbitration or legal action.



SIGNED by duly authorised representatives of the parties:

By IMI statutes, two persons must sign for each Party, plus a witness for each Party

Faculty of Hospitality and
Tourism

Signature/Date

Assistant Professor Dr
Pornpisanu Promsivapallop

Name

IMI International Management
Institute Switzerland Ltd.

Signature/Date

Mr. Heinz Bürki

Name

Dean, Faculty of Hospitality and
Tourism

Title

Signature/Date

Mr. Krittabhas Khwanyuen

Name

Deputy Dean for Academic and
International Affairs

Title

President

Title

Signature/Date

20/1/2020

Professor Gavin Caldwell

Name

Director of Operations, Human
Resources & Partner Schools

Title

Witnessed by:

Signature/Date

Colin Gallagher

Name

Assistant to the Dean
for International Affairs

Title

Witnessed by:

Signature/Date

21.01.2020

Professor Theodore Benetatos

Name

C.E.O. and Academic Dean

Title



Process owner: DoPS

Authors: GRR/CAB

Issued/revised: 01.12.2019
INTERNATIONAL
MANAGEMENT INSTITUTE
SWITZERLAND

Page 9/9

IMI International Management
Institute Switzerland

Seeacherweg 1, 6047 Kastanienbaum
Switzerland

**ภาคผนวก ฎ ภาระงานสอนและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์
ประจำหลักสูตร**

1. นายชัยนันท ไชยเสน

เลขประจำตัวประชาชน X-XXXX-XXXXX-XX-X

ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์

ประวัติการศึกษา

คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษาจาก	
		สถาบัน	ปี พ.ศ.
M.Sc.	Food Management	University of Surrey, U.K.	2546
บธ.บ.	การจัดการโรงแรม	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2540

ภาระงานสอนในหลักสูตร สาขาวิชาการจัดการธุรกิจโรงแรมนานาชาติ พ.ศ. 2568

รายวิชา	หน่วยกิต
802-112 การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	2((2)-0-4)
818-325 ชุมติวิชาการดำเนินงานการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	5((3)-4-8)
818-327 ชุมติวิชาโครงการงานการเป็นผู้ประกอบการร้านอาหาร	5((4)-2-9)

ภาระงานสอนในหลักสูตรอื่น

รายวิชา	หน่วยกิต
<u>หลักสูตร พ.ศ. 2563</u>	
802-106 การดำเนินงานและการจัดการการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	3(2-3-4)
818-331 การออกแบบรายการอาหาร การวางแผนและกลยุทธ์การกำหนดราคา	3(3-0-6)
818-333 การควบคุมต้นทุนและการจัดซื้ออาหารและเครื่องดื่ม	3(3-0-6)
818-430 โครงการดำเนินงานธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม	3(1-6-2)

ประสบการณ์สอน

รายวิชา	หน่วยกิต
818-101 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการบริการและการท่องเที่ยว	4(4-0-8)
819-201 การดำเนินงานอาหารและเครื่องดื่ม	3(3-0-6)
819-301 หลักพื้นฐานที่พักแรม	3(3-0-6)
820-301 การจัดการครัว	3(3-0-6)
820-302 การจัดการภัตตาหาร	3(3-0-6)
821-403 โครงการการดำเนินงานภัตตาหาร	3(1-4-4)
824-304 เทคนิคการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	3(2-2-4)
824-401 การวางแผนรายการอาหารและกลยุทธ์การกำหนดราคา	3(3-0-4)
824-402 การควบคุมต้นทุนและการจัดซื้ออาหารและเครื่องดื่ม	3(3-0-4)
824-403 โครงการการดำเนินงานภัตตาหาร	3(1-4-4)

ผลงานวิจัยและ/หรือ ผลงานทางวิชาการย้อนหลัง 5 ปี

1. ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการ

Chaiyasain, C. (2021). Why Do Restaurant Business Fail and the Guidelines Necessary to Develop Excellence. *Journal of Thai Hospitality and Tourism*, July, 16(2), 85–96.

Chaiyasain, C. (2021). Food Waste Management in a Hotel Kitchen for Effective Handling of the Raw Materials and Being more Environmentally Friendly. *Hatyai Academic Journal*, December, 19(2), 371-387.

2. ผลงานที่นำเสนอในที่ประชุมวิชาการ และ/หรือมีการตีพิมพ์รวมเล่ม -

3. หนังสือ ตำรา -

4. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น ๆ -

5. ผลงานวิจัย

พุทธพร อักษรไพโรจน์, ณาริญา วีระกิจ, ชัยนันต์ ไชยเสน, และ อุไรวรรณ ไกรนรา มูรานิชี. (2565). การยกระดับภูเก็ตให้เป็นศูนย์กลางการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงส่งเสริมสุขภาพ. *มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต*. สนับสนุนทุนการวิจัยโดย หน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข.) (ผู้ร่วมวิจัย)

ณาริญา วีระกิจ, ชัยนันต์ ไชยเสน, และพุทธพร อักษรไพโรจน์. (2564). การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงส่งเสริมสุขภาพแบบบูรณาการของตำบลกะรน. *มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตภูเก็ต*. สนับสนุนทุนการวิจัยโดย หน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการพัฒนาระดับพื้นที่ (บพท.) (ผู้ร่วมวิจัย)

2. นายกฤตภาส ขวัญยืน

เลขประจำตัวประชาชน X-XXXX-XXXX-XX-X

ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

ประวัติการศึกษา

คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษาจาก	
		สถาบัน	ปี พ.ศ.
บธ.ม.	การจัดการการบริการและการท่องเที่ยว	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2558
บธ.บ.	การจัดการการบริการ	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2552

ภาระงานสอนในหลักสูตร สาขาวิชาการจัดการธุรกิจโรงแรมนานาชาติ พ.ศ. 2568

รายวิชา	หน่วยกิต
802-113 การบริการแบบไทย	2((2)-0-4)
818-202 การวางแผนจัดการงานอีเว้นท์เชิงสังคมและงานแต่ง	3((3)-0-6)
818-334 การออกแบบและจัดการประสบการณ์อีเว้นท์เชิงสร้างสรรค์และนวัตกรรม	3((3)-0-6)

ภาระงานสอนในหลักสูตรอื่น

รายวิชา	หน่วยกิต
<u>หลักสูตร พ.ศ. 2563</u>	
810-091 ศิลปะไทย	1((1)-0-2)
810-092 วัฒนธรรมไทย	1((1)-0-2)
818-340 การจัดการสถานที่สำหรับงานอีเว้นท์	3(3-0-6)
818-342 การจัดการการท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัลและงานกิจกรรมพิเศษ	3(3-0-6)
<u>หลักสูตร พ.ศ. 2561</u>	
810-102 อาเซียนศึกษา	3(3-0-6)
<u>หลักสูตร พ.ศ. 2558</u>	
810-102 อาเซียนศึกษา	3(3-0-6)
810-114 ศิลปะและวัฒนธรรมไทย	3(2-2-5)
810-301 กิจกรรมเสริมหลักสูตร	1(0-0-3)
818-102 การจัดการงานประชุมและกิจกรรมพิเศษเบื้องต้น	3(3-0-6)
818-311 การออกแบบและการจัดการสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการประชุมและการจัดการฐานข้อมูล	3(3-0-6)
818-312 การจัดการการท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัลและงานกิจกรรมพิเศษ	3(3-0-6)
<u>หลักสูตร พ.ศ. 2554</u>	
810-115 ศิลปะและวัฒนธรรมไทย	4(3-2-7)
819-304 การจัดการงานประชุมและกิจกรรมพิเศษ	4(4-0-8)

819-406 การจัดการความเสี่ยงและวิกฤตการณ์สำหรับอุตสาหกรรมบริการ	4(4-0-8)
822-401 การออกแบบและการจัดการสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการประชุม	4(4-0-8)
822-404 การท่องเที่ยวเชิงรางวัล	4(4-0-8)
822-405 การจัดการงานกิจกรรมและงานเทศกาล	4(4-0-8)

ประสบการณ์สอน

รายวิชา	หน่วยกิต
810-115 ศิลปะและวัฒนธรรมไทย	4(3-2-7)
819-304 การจัดการงานประชุมและกิจกรรมพิเศษ	4(4-0-8)
819-406 การจัดการความเสี่ยงและวิกฤตการณ์สำหรับอุตสาหกรรมบริการ	4(4-0-8)

ผลงานวิจัยและ/หรือ ผลงานทางวิชาการย้อนหลัง 5 ปี

1. ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการ -

2. ผลงานที่นำเสนอในที่ประชุมวิชาการ และ/หรือมีการตีพิมพ์รวมเล่ม

Khwanyuen, K., Wichupankul, S., Insuwanno, P., & Petrugs, S. (2020). Female Tourists' Safety and Security Perceptions in Phuket, Thailand. In *APacCHRIE 2020 Conference*. October 27-28. (pp. 222-226). Hong Kong: The Hong Kong Polytechnic University.

3. หนังสือ ตำรา -

4. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น ๆ -

3. นายคณพศ กาลเนาวกุล

เลขประจำตัวประชาชน X-XXXX-XXXXX-XX-X

ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

ประวัติการศึกษา

คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษาจาก	
		สถาบัน	ปี พ.ศ.
บธ.ม.	การจัดการการบริการและการท่องเที่ยว	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2560
วศ.บ.	วิศวกรรมไฟฟ้า	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2533

ภาระงานสอนในหลักสูตร สาขาวิชาการจัดการธุรกิจโรงแรมนานาชาติ พ.ศ. 2568

รายวิชา	หน่วยกิต
818-322 การจัดการคุณภาพการบริการและการตรวจประเมิน	2((2)-0-4)
818-318 ชุดวิชาการจัดการสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับโรงแรมและสถานที่เพื่องานอีเว้นท์	5((2)-4-9)
818-339 การวิเคราะห์ข้อมูลทางด้านธุรกิจโรงแรมและอีเว้นท์	3((3)-0-6)

ภาระงานสอนในหลักสูตรอื่น

รายวิชา	หน่วยกิต
<u>หลักสูตร พ.ศ. 2563</u>	
802-403 การจัดการสิ่งอำนวยความสะดวกทางการบริการ	3(3-0-6)
818-323 การดำเนินงานและการจัดการอย่างยั่งยืนในอุตสาหกรรมบริการและการท่องเที่ยว	3(3-0-6)
<u>หลักสูตร พ.ศ. 2561</u>	
801-205 สถิติธุรกิจ	3(3-0-6)
<u>หลักสูตร พ.ศ. 2558</u>	
810-001 สถิตินำทาง	2((2)-0-4)
818-204 การจัดการสิ่งอำนวยความสะดวกทางการบริการ	3(3-0-6)
<u>หลักสูตร พ.ศ. 2554</u>	
819-405 การออกแบบและการจัดการสิ่งอำนวยความสะดวกทางการบริการ	4(4-0-8)

ประสบการณ์สอน

รายวิชา	หน่วยกิต
812-204 สถิติ	4(4-0-8)

ผลงานวิจัยและ/หรือ ผลงานทางวิชาการย้อนหลัง 5 ปี

1. ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการ

Kalnaovakul, K., & Promsivapallop, P. (2023). Hotel Service Quality Dimensions and Attributes: An Analysis of Online Hotel Customer Reviews. *Tourism and Hospitality Research*, July, 23(3), 420-440.

Kalnaovakul, K., & Promsivapallop, P. (2021). Dimensions of Night Market Visit Experience of International Tourists: An Analysis of Google Reviews of Night Markets in Phuket, Thailand. *Asia-Pacific Social Science Review*, September, 21(3), 57-73.

2. ผลงานที่นำเสนอในที่ประชุมวิชาการ และ/หรือมีการตีพิมพ์รวมเล่ม -

3. หนังสือ ตำรา -

4. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น ๆ -

4. นางสาวปทุมมาลัย พัฒโร

เลขประจำตัวประชาชน X-XXXX-XXXX-XX-X

ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

ประวัติการศึกษา

คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษาจาก	
		สถาบัน	ปี พ.ศ.
M.H.E.	Home Economics Education	University of the Philippines, Philippines	2528
ศศ.บ.	บ้านและชุมชน	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2525

ภาระงานสอนในหลักสูตร สาขาวิชาการจัดการธุรกิจโรงแรมนานาชาติ พ.ศ. 2568

รายวิชา

หน่วยกิต

802-111 การครัวเบื้องต้น	2((1)-2-3)
818-326 ชุมชนวิชาการประกอบอาหารนานาชาติและหลักการโภชนาการ	5((2)-4-9)
818-328 อาหารภูเก็ตแบบสร้างสรรค์	3((2)-2-5)

ภาระงานสอนในหลักสูตรอื่น

รายวิชา

หน่วยกิต

หลักสูตร พ.ศ. 2563

802-108 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบอาหาร	2(1-3-2)
818-305 อาหารเรียกน้ำย่อย และของหวาน	3(2-3-4)
818-330 ความรู้และทักษะการประกอบอาหารไทย	3(2-3-4)
818-332 ขนมอบและของหวาน	3(2-3-4)

หลักสูตร พ.ศ. 2558

818-207 ความรู้และทักษะการประกอบอาหารไทย	3(2-3-4)
818-309 ขนมอบและของหวาน	3(1-5-3)
818-313 การประกอบอาหารนานาชาติ	3(2-3-4)
818-315 อาหารเรียกน้ำย่อย และของหวาน	3(2-3-4)

หลักสูตร พ.ศ. 2554

821-101 ความรู้และทักษะการประกอบอาหารไทย	4(2-4-6)
821-102 ความรู้และทักษะการประกอบอาหารนานาชาติ	4(2-4-6)
821-307 การผลิตเบเกอรี่	4(2-4-6)

ผลงานวิจัยและ/หรือ ผลงานทางวิชาการย้อนหลัง 5 ปี

1. ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการ

ภาณุวัฒน์ ภักดีอักษร, และ ปทุมมาลัย พัฒโร. (2564). การวิเคราะห์ปัจจัยองค์ประกอบเชิงสำรวจของแรงจูงใจนักท่องเที่ยวต่างชาติเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัดภูเก็ต ประเทศไทย. *วารสารมนุษยศาสตร์วิชาการ คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์*, กรกฎาคม-ธันวาคม, 28(2), 1-27.

2. ผลงานที่นำเสนอในที่ประชุมวิชาการ และ/หรือมีการตีพิมพ์รวมเล่ม -

3. หนังสือ ตำรา -

4. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น ๆ -

5. Mr. Kevin Fuchs

Passport No. xxxxxxxxxx

ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

ประวัติการศึกษา

คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษาจาก	
		สถาบัน	ปี พ.ศ.
M.Sc.	Information Systems	Linnaeus University, Sweden	2563
B.B.A.	Marketing and Sales	Haaga-Helia University of Applied Sciences, Finland	2562

ภาระงานสอนในหลักสูตร สาขาวิชาการจัดการธุรกิจโรงแรมนานาชาติ หลักสูตร พ.ศ. 2568

รายวิชา	หน่วยกิต
818-308 การจัดการยอดขายและรายได้	3((3)-0-6)
818-321 การจัดการที่พักและอสังหาริมทรัพย์ทางเลือก	3((3)-0-6)
818-324 การตลาดดิจิทัลและสื่อสังคมสำหรับธุรกิจโรงแรมและอีเว้นท์	2((2)-0-4)

ภาระงานสอนในหลักสูตรอื่น

รายวิชา	หน่วยกิต
<u>หลักสูตร พ.ศ. 2563</u>	
801-307 เทคโนโลยีดิจิทัลสำหรับการบริการและการท่องเที่ยว	3(2-2-5)
818-321 การจัดการที่พักและอสังหาริมทรัพย์ทางเลือก	3(3-0-6)
<u>หลักสูตร พ.ศ. 2561</u>	
801-210 เทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับธุรกิจภาคบริการ	3(2-3-4)
801-309 โครงการนวัตกรรมสำหรับภาคบริการ	3(3-0-6)
<u>หลักสูตร พ.ศ. 2558</u>	
801-405 การจัดการกลยุทธ์	3(3-0-6)
802-202 เทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับการบริการและการท่องเที่ยว	3(2-3-4)
818-304 การจัดการรายได้โรงแรม	3(3-0-6)
818-405 โครงการพัฒนาและการดำเนินงานธุรกิจโรงแรม	3(2-3-4)

ผลงานวิจัยและ/หรือ ผลงานทางวิชาการย้อนหลัง 5 ปี

1. ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการ

- Fuchs, K. (2023). Consciousness Toward Environmental Sustainability, Tourism Education, and the Dunning-Kruger Effect. *Tourism: An International Interdisciplinary Journal*, January, 71(1), 211-216.
- Fuchs, K. (2023). Exploring the opportunities and challenges of NLP models in higher education: is Chat GPT a blessing or a curse?. *Frontiers in Education*, May, 8(1166682), 1-4.
- Fuchs, K., & Aguilos, V. (2023). Technology-Enhanced Learning in Higher Education: A Study of Attitudes and Perceptions Toward Social Media. *International Journal of Information and Education Technology*, March, 13(3), 482-488.
- Aguilos, V., Gallagher, C. & Fuchs, K. (2022). Gamification of Virtual Language Learning: A Case Study with Thai Undergraduate Students. *International Journal of Information and Education Technology*, October, 12(10), 1098-1103.
- Fuchs, K., & Sincharoenkul, K. (2021). The Status Quo of Sustainable Tourism Development in Phuket. A Qualitative Assessment. *Journal of Environmental Management and Tourism*, Feb, 12(1), 167-172.
- Fuchs, K. (2021). Preparing Students for Success in a Changing World: The Role of Virtual Whiteboards in the Modern Classroom. *Education Quarterly Reviews*, March, 4(1), 151-158.
- Fuchs, K. (2021). Advances in Tourism Education: A Qualitative Inquiry about Emergency Remote Teaching in Higher Education. *Journal of Environmental Management and Tourism*, March, 12(2(50)), 538-543.
- Fuchs, K. (2021). Innovative Teaching: A Qualitative Review of Flipped Classrooms. *International Journal of Learning. Teaching and Educational Research*, March, 20(3), 18-32.
- Fuchs, K. (2021). Brining ICT into the Classroom: Perceptions from Tourism Students on Technology-enhanced Learning. *Education Quarterly Reviews*, April, 4(2), 115-121.
- Fuchs, K. (2021). The Perceived Satisfaction with Emergency Remote Teaching (ERT) amidst COVID-19: An Exploratory Case Study in Higher Education. *Obrazovanie i Nauka (The Education and Science Journal)*, May, 23(5), 116-130.
- Fuchs, K. (2021). Using the SERVQUAL Framework to Examine the Service Quality in Higher Education in Thailand. *Education Quarterly Reviews*, May, 4(2), 363-370.

2. ผลงานที่นำเสนอในที่ประชุมวิชาการ และ/หรือมีการตีพิมพ์รวมเล่ม -
3. หนังสือ ตำรา -
4. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น ๆ -

6. Mr. Md Rabiul Karim

Passport No. EK0960282

ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

ประวัติการศึกษา

คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษาจาก	
		สถาบัน	ปี พ.ศ.
Ph.D.	Management	Universiti Utara Malaysia, Malaysia	2564
M.B.A.	Business Administration	University of Sunderland, U.K.	2558
B.Sc.	International Tourism and Hospitality Management	University of Sunderland, U.K.	2553

ภาระงานสอนในหลักสูตร สาขาวิชาการจัดการธุรกิจโรงแรมนานาชาติ พ.ศ. 2568

รายวิชา	หน่วยกิต
818-336 สัมมนาประเด็นร่วมสมัยด้านธุรกิจโรงแรมนานาชาติและอีเว้นท์	3((3)-0-6)
819-333 การจัดการความเสี่ยงและวิกฤตด้านการบริการและการท่องเที่ยว	3((3)-0-6)

ภาระงานสอนในหลักสูตรอื่น

รายวิชา	หน่วยกิต
<u>หลักสูตร พ.ศ. 2563</u>	
810-001 สถิติพื้นฐาน	2((2)-0-4)
802-405 ธุรกิจการบริการและการท่องเที่ยวระหว่างประเทศ	3(3-0-6)
<u>หลักสูตร พ.ศ. 2561</u>	
801-205 สถิติธุรกิจ	3(3-0-6)

ผลงานวิจัยและ/หรือ ผลงานทางวิชาการย้อนหลัง 5 ปี

1. ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการ

- Rabiul M., Karatepe O., Karim R. & Panha I. (2023). An Investigation of the Interrelationships of Leadership Styles, Psychological Safety, Thriving at Work, and Work Engagement in the Hotel Industry: A Sequential Mediation Model. International Journal of Hospitality Management, August, 113, 103508. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2023.103508>
- Rabiul M., Mansur Ahmed S., & Rashid H. (2023). Connecting Transformational Leadership and Emotional Energy to Job Performance: The Boundary Role of Meaningful Work. Journal of Hospitality Marketing & Management, June, 32(8), 1126-1145.
- Rabiul, M., Mohamed, A., Patwary, A., Yean, T., & Osman, Z. (2023). Linking Human Resources Practices to Employee Engagement in the Hospitality Industry: The Mediating Influences of Psychological Safety, Availability, and Meaningfulness. European Journal of Management and Business Economics, May, 32(2), 223-240.

- Rabiul, M., Shamsudin, F., Yean, T., & Patwary, A. (2023). Linking Leadership Styles to Communication Competency and Work Engagement: Evidence from the Hotel Industry. *Journal of Hospitality and Tourism Insights*, April, 6(2), 425-446.
- Rabiul M., Promsivapallop P., Al Karim R., Islam M., & Patwary A. (2022). Fostering Quality Customer Service during Covid-19: The Role of Managers' Oral Language, Employee Work Engagement, and Employee Resilience. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, December, 53, 50-60.
- Rabiul, M., Patwary, A., Mohamed, A., & Rashid, H. (2022). Leadership Styles, Psychological Factors, and Employee Commitment to Service Quality in the Hotel Industry. *Journal of Quality Assurance in Hospitality & Tourism*, 23(4), 853-881.
- Patwary, A., Muharis, M., Rabiul, M., Waqas, M., Umair, A., & Abbas, A. (2022). Green Purchasing Behavior of International Tourists in Malaysia Using Green Marketing Tools: Theory of Planned Behavior Perspective. *Nankai Business Review International*, May, 13(2), 246-265.
- Rabiul, M., & Yean, T. (2021). Leadership Styles, Motivating Language, and Work Engagement: An Empirical Investigation of the Hotel Industry. *International Journal of Hospitality Management*, January, 92, 102712.
<https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2020.102712>
- Rabiul, M., Yean, T., Patwary, A., Mohamed, A., & Hilman, H. (2021). Construct Validation of Leaders' Motivating Language in the Context of the Hotel Industries of Bangladesh and Malaysia. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, August, 33(8), 2695-2720.
- Rabiul, M., Yean, T., Patwary, A., & Hilman, H. (2021). Linking Leadership Styles and Two-Way Communication to Engagement: A Study among the Hospitality Employees in Bangladesh. *International Journal of Hospitality & Tourism Administration*, June, 1219-1241.

2. ผลงานที่นำเสนอในที่ประชุมวิชาการ และ/หรือมีการตีพิมพ์รวมเล่ม -

3. หนังสือ ตำรา -

4. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น ๆ -

ภาคผนวก ก สำเนาสัญญาจ้าง (กรณีอาจารย์ชาวต่างชาติ)

Mr. Kevin Fuchs

(สำเนา)

คำสั่งมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

ที่ ๖๐๑๔๑/๒๕๖๔

เรื่อง เปลี่ยนแปลงคำสั่งบรรจุพนักงานมหาวิทยาลัย

ตามคำสั่งมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ที่ ๖๐๑๓๐/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๙ สิงหาคม ๒๕๖๔ ให้บรรจุพนักงานมหาวิทยาลัยเงินงบประมาณแผ่นดิน ราย Mr. Kevin Fuchs ตำแหน่งอาจารย์ชาวต่างประเทศ ตำแหน่งเลขที่ ๐๗๙๙ สังกัดคณะกรรมการบริการและการท่องเที่ยว วิทยาเขตภูเก็ต ตั้งแต่วันที่ ๙ สิงหาคม ๒๕๖๔ เป็นต้นไป นั้น

เนื่องจากขอเปลี่ยนแปลงสาขาวิชาของพนักงานมหาวิทยาลัยรายดังกล่าว ฉะนั้น อาศัยอำนาจตามข้อ ๒๗ ของข้อบังคับมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ว่าด้วยการบริหารงานบุคคลพนักงานมหาวิทยาลัย พ.ศ. ๒๕๕๙ และโดยได้รับมอบอำนาจจากอธิการบดี ตามคำสั่งมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ที่ ๐๙๔๘/๒๕๖๑ ลงวันที่ ๑๒ มิถุนายน ๒๕๖๑ จึงให้เปลี่ยนแปลงคำสั่งมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ที่ ๖๐๑๓๐/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๙ สิงหาคม ๒๕๖๔ เฉพาะสาขาวิชา จากเดิม “Computer Science” เปลี่ยนแปลงเป็น “Information Systems” ส่วนข้อความอื่นคงเดิมทุกประการ

สั่ง ณ วันที่ ๒๓ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

(ลงชื่อ)

พันธ์ ทองชุมนุญ

(รองศาสตราจารย์ ดร.พันธ์ ทองชุมนุญ)

รองอธิการบดีวิทยาเขตภูเก็ต

ปฏิบัติการแทนอธิการบดี

สำเนาถูกต้อง

สลิลลา

(นางสลิลลา ดันตักุลสมงคล)

นักวิชาการอุดมศึกษา

สลิลลา/ร่าง/พิมพ์/ทาน

COPY

Prince of Songkla University Employment Contract (for Foreign Employees)

This contract is signed on (date)..... 18 August 2021.....
at Prince of Songkla University, Phuket Campus..... by two parties : Prince of Songkla University,
represented by..... Associate Professor Pun Thongchumnum, Ph.D..... holding the position of
..... Vice President of Phuket Campus..... hereinafter referred to as "employer", and
Mr./ Mrs./ Ms. (first name)..... Mr. Kevin..... (last name)..... Fuchs.....
born on (date)..... 5 January 1989..... age..... 32..... years, residing at address (number, road,
district, province)..... 65/35 Moo 2 Vichitsongkram Road, Tambon Kathu, Amphur Kathu, Phuket, 83120
(name of spouse, if applicable, Mr./Mrs..... -.....), hereinafter
referred to as "employee".

The two parties consent to the following agreement.

No.1 University agrees to hire Mr./Mrs./Ms. Mr. Kevin Fuchs.....
as a university employee for the position of Lecturer.....
at faculty/department..... Faculty of Hospitality and Tourism..... of Prince of Songkla University, starting
from (date)..... 9 August 2021..... until retirement. The employee agrees to work in this position
according to the work identification and obligations assigned by the supervisor.

In performing the employment contract, University can assign their employee to work
any other function that stated above or work in any part of the university or workplace as it deems
appropriate.

No.2 For the entire duration of the employment under this contract, the employee
agree to devote all his/her time to performing his/her duty with the utmost efficiency, honesty and
perseverance, to strictly comply with all the orders given and assignments set by university, not to
conduct him/herself to the detriment of the employer, to be governed by all the regulations, rules,
codes of practice and the stipulations made by the Personnel Administrative Committee of Prince of
Songkla University for this contract, and any new regulations that might be stipulated in the future,
and to agree that all the aforementioned rules, regulations and codes of practice are a part of this
contract.

No.3 The University agrees to pay monthly remuneration to the employee in
accordance with the rules and procedures prescribed by the University.



No.4 For the entire duration of the employment under this contract, in cases in which the employee is not capable of carrying out his/her duties, or is not suited to perform his/her duties, or behaves inappropriately, the employee is deemed to be responsible for the loss he/she agrees to compensate at the time that University called for redress.

No.5 This contract will terminate when the employee ceases to be a university employee in accordance with the regulations of Prince of Songkla University.

No.6 When the contract terminates for any reason, the employee must return their work and university properties in his/her responsibility to the University immediately.

No.7 The document of Agreement to Job Description attached, will be considered as part of this contract.

This contract is produced in two copies, containing the same contents. The employee has read and thoroughly understood the terms and conditions of this contract, and he/she considers it is correct and in accordance with its intended purposes. He/she therefore agrees to sign this contract.

(Signature).....university authority

(Associate Professor Pun Thongchuanum, Ph.D.)

(Signature).....employee

(Mr. Kevin Fuchs)

(Signature).....witness

(Asst. Prof. Pornpisanu Promsivapallop)

(Signature).....witness

(Asst. Prof. Dr. Tatiyaporn Jarumaneerat)

Mr. Md Rabiul Karim

(สำเนา)

คำสั่งมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

ที่ 60059/2565

เรื่อง บรรจุพนักงานมหาวิทยาลัย (ปีงบประมาณ 2565)

อาศัยอำนาจตามความในข้อ 27 ของข้อบังคับมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ว่าด้วยการบริหารงานบุคคลพนักงานมหาวิทยาลัย พ.ศ. 2559 และโดยได้รับมอบอำนาจจากอธิการบดี ตามคำสั่งมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ที่ 0998/2561 ลงวันที่ 12 มิถุนายน 2561 จึงให้บรรจุ Mr. MD Rabiul Karim วุฒิ Doctor of Philosophy (สาขาวิชา Business Management) จาก Universiti Utara Malaysia สหพันธรัฐมาเลเซีย ผู้ผ่านการคัดเลือกได้เป็นพนักงานมหาวิทยาลัยที่จ้างด้วยเงินงบประมาณแผ่นดิน ตำแหน่งอาจารย์ ตำแหน่งเลขที่ 0227 อัตราเงินเดือน เดือนละ 31,500 บาท ค่าตอบแทนเพิ่มสำหรับพนักงานมหาวิทยาลัยชาวต่างประเทศ โดยไม่นำมารวมกับอัตราเงินเดือน เดือนละ 10,000 บาท สังกัดคณะกรรมการบริการและการท่องเที่ยว วิทยาเขตภูเก็ต โดยให้ทดลองปฏิบัติงานในตำแหน่งที่ได้รับแต่งตั้งเป็นเวลา 6 เดือน

ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ 2 พฤษภาคม 2565 เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ 2 พฤษภาคม พ.ศ. 2565

(ลงชื่อ)

พันธ์ ทองชุมนุม

(รองศาสตราจารย์ ดร.พันธ์ ทองชุมนุม)

รองอธิการบดีวิทยาเขตภูเก็ต

ปฏิบัติการแทนอธิการบดี

สำเนาถูกต้อง

สลลล

(นางสลลลา ดันตฤศลมงคล)

นักวิชาการอุดมศึกษา

สลลลา/ร่าง/พิมพ์/ทาน

COPY

Prince of Songkla University Employment Contract (for Foreign Employees)

This contract is signed on (date) 6 May 2022
at Prince of Songkla University, Phuket Campus by two parties : Prince of Songkla University,
represented by Associate Professor Pun Thongchumnum, Ph.D. holding the position of
Vice President of Phuket Campus hereinafter referred to as "employer", and
Mr./ Mrs./ Ms. (first name) Mr. Md Rabiul (last name) Karim
born on (ndate) 6 February 1983 age 39 years, residing at address (number, road,
district, province) 80 Moo 1, Vichitsongkram Rd. Tambon Kathu, Amphur Kathu, Phuket 83120
(name of spouse, if applicable, Mr./Mrs. Mrs. Rehena Khatun), hereinafter
referred to as "employee".

The two parties consent to the following agreement.

No.1 University agrees to hire Mr./Mrs./Ms. Mr. Md Rabiul Karim
as a university employee for the position of Lecturer
at faculty/department Faculty of Hospitality and Tourism of Prince of Songkla University, starting
from (date) 2 May 2022 until retirement. The employee agrees to work in this position
according to the work identification and obligations assigned by the supervisor.

In performing the employment contract, University can assign their employee to work
any other function that stated above or work in any part of the university or workplace as it deems
appropriate.

No.2 For the entire duration of the employment under this contract, the employee
agree to devote all his/her time to performing his/her duty with the utmost efficiency, honesty and
perseverance, to strictly comply with all the orders given and assignments set by university, not to
conduct him/herself to the detriment of the employer, to be governed by all the regulations, rules,
codes of practice and the stipulations made by the Personnel Administrative Committee of Prince of
Songkla University for this contract, and any new regulations that might be stipulated in the future,
and to agree that all the aforementioned rules, regulations and codes of practice are a part of this
contract.

No.3 The University agrees to pay monthly remuneration to the employee in
accordance with the rules and procedures prescribed by the University.

No.4 For the entire duration of the employment under this contract, in cases in which the employee is not capable of carrying out his/her duties, or is not suited to perform his/her duties, or behaves inappropriately, the employee is deemed to be responsible for the loss he/she agrees to compensate at the time that University called for redress.

No.5 This contract will terminate when the employee ceases to be a university employee in accordance with the regulations of Prince of Songkla University.

No.6 When the contract terminates for any reason, the employee must return their work and university properties in his/her responsibility to the University immediately.

No.7 The document of Agreement to Job Description attached, will be considered as part of this contract.

This contract is produced in two copies, containing the same contents. The employee has read and thoroughly understood the terms and conditions of this contract, and he/she considers it is correct and in accordance with its intended purposes. He/she therefore agrees to sign this contract.

(Signature).....university authority
(Associate Professor Dr. Chingchunthum, Ph.D.)

(Signature).....employee
(Mr.Md Rabiul Karim)

(Signature).....witness
(Asst.Prof.Llian Assenov,Ph.D.)

(Signature).....witness
(Ms. Saowalak Sanguankham)

ภาคผนวก รฐ ข้อบังคับมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ว่าด้วยการศึกษาชั้นปริญญาตรีและการศึกษา
ตลอดชีวิต พ.ศ. 2563



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
ว่าด้วยการศึกษาชั้นปริญญาตรีและการศึกษาตลอดชีวิต
พ.ศ. ๒๕๖๓

โดยที่เป็นการสมควรให้มีข้อบังคับมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ว่าด้วยการศึกษาชั้น
ปริญญาตรีและการศึกษาตลอดชีวิต พ.ศ. ๒๕๖๓ ของมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๒๓(๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
พ.ศ. ๒๕๕๙ และโดยมติสภามหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ในคราวประชุมครั้งที่ ๔๑๕(๕/๒๕๖๓) เมื่อวันที่
๑๘ กรกฎาคม ๒๕๖๓ จึงให้ออกข้อบังคับไว้ ดังนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ว่าด้วยการศึกษาชั้น
ปริญญาตรีและการศึกษาตลอดชีวิต พ.ศ. ๒๕๖๓”

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับกับนักศึกษาและผู้เรียนซึ่งเข้าศึกษาในมหาวิทยาลัย
สงขลานครินทร์ ตั้งแต่ปีการศึกษา ๒๕๖๓ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ในข้อบังคับนี้

“มหาวิทยาลัย” หมายความว่า มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

“อธิการบดี” หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

“คณะ” หมายความว่า คณะ วิทยาลัย หรือส่วนงานที่เรียกชื่ออย่างอื่น ที่มีฐานะ
เทียบเท่าคณะ หรือวิทยาลัยที่จัดการเรียนการสอน

“คณะกรรมการประจำคณะ” หมายความว่า คณะกรรมการประจำคณะ วิทยาลัย
หรือส่วนงานที่เรียกชื่ออย่างอื่นที่มีฐานะเทียบเท่าคณะ หรือวิทยาลัยที่จัดการเรียนการสอนที่นักศึกษาสังกัดอยู่

“หน่วยกิตสะสม” หมายความว่า หน่วยกิตที่นักศึกษาและผู้เรียน เรียนสะสมเพื่อ
ให้ครบตามหลักสูตรสาขาวิชานั้น

“คลังหน่วยกิต” (Credit Bank) หมายความว่า ระบบทะเบียนสะสมหน่วยกิตสำหรับ
ผู้เรียนที่เข้าศึกษารายวิชาต่าง ๆ หรือหลักสูตรระยะสั้นที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัยและที่ได้จากการเทียบโอนใน
ระบบคลังหน่วยกิต

“สถาบันอุดมศึกษาอื่น” หมายความว่า สถาบันอุดมศึกษาของรัฐหรือเอกชนที่มี
คุณภาพและมาตรฐานจัดตั้งถูกต้องตามกฎหมาย ทั้งในประเทศและต่างประเทศ หรือองค์การระหว่างประเทศ

“นักศึกษา” หมายความว่า ผู้มีความรู้ไม่ต่ำกว่ามัธยมศึกษาตอนปลาย หรือการศึกษาอื่นที่เทียบเท่า ซึ่งได้ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาในมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ และให้หมายความรวมถึงผู้อยู่ในระหว่างการรับรองคุณวุฒิหรือการรับรองคุณสมบัติอื่นตามประกาศของหลักสูตร

“ผู้เรียน” หมายความว่า บุคคลทั่วไปที่เข้าศึกษารายวิชาต่าง ๆ หรือหลักสูตรระยะสั้นตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๔ ให้อธิการบดีรักษาการตามข้อบังคับนี้ ในกรณีที่มีปัญหาหรือข้อสงสัยเกี่ยวกับการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้ หรือในกรณีที่มีความจำเป็นต้องผ่อนผันข้อกำหนดในข้อบังคับนี้ให้อธิการบดีเป็นผู้มีอำนาจวินิจฉัยและให้ถือเป็นที่สุด

หมวด ๑

การรับบุคคลเข้าศึกษา

ข้อ ๕ มหาวิทยาลัยอาจรับนักศึกษาเข้าศึกษาหลักสูตรปริญญาตรี โดยวิธี ดังนี้

(๑) การคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษาในสถาบันอุดมศึกษาในระบบกลาง ซึ่งดำเนินการโดยองค์กรหรือหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบ

(๒) การรับตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

(๓) การรับตามข้อตกลงความร่วมมือระหว่างสถาบันหรือข้อตกลงของเครือข่ายความร่วมมือระหว่างสถาบันหรือรัฐบาล

(๔) วิธีอื่น ๆ ที่สภามหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๖ การรับผู้เรียนให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย

ข้อ ๗ ผู้เข้าศึกษาต้องมีคุณสมบัติ ดังนี้

(ก) นักศึกษา

(๑) สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่ามัธยมศึกษาตอนปลาย หรือการศึกษาอื่นที่เทียบเท่า

(๒) ผ่านการรับเข้าเป็นนักศึกษาตามความในข้อ ๕

(ข) ผู้เรียน

(๑) กำลังศึกษาหรือสำเร็จการศึกษาในระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน แต่มีความสนใจและสามารถที่จะเข้าศึกษาในรายวิชาที่มหาวิทยาลัยจัดการเรียนการสอน หรือบุคคลทั่วไปที่ลงทะเบียนเรียนในระบบการศึกษาตามอัธยาศัย

(๒) ผ่านการรับเข้าเป็นผู้เรียนตามความในข้อ ๖

ข้อ ๘ ผู้มีสิทธิขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาต้องรายงานตัวและขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาตามกำหนดและรายละเอียดที่มหาวิทยาลัยประกาศเป็นคราว ๆ ไป มิฉะนั้นจะถือว่าสละสิทธิ

ผู้เรียนให้รายงานตัวเข้าศึกษาตามประกาศมหาวิทยาลัย

หมวด ๒ ระบบการจัดการศึกษา

ข้อ ๙ มหาวิทยาลัยอาจจัดรูปแบบการศึกษา ดังนี้

(๑) การศึกษาในระบบ เป็นการศึกษาที่กำหนดจุดมุ่งหมาย วิธีการศึกษา หลักสูตร ระยะเวลาของการศึกษา การวัดและประเมินผล ซึ่งเป็นเงื่อนไขของการสำเร็จการศึกษาที่แน่นอน

(๒) การศึกษานอกระบบ เป็นการศึกษาที่มีความยืดหยุ่นในการกำหนดจุดมุ่งหมาย รูปแบบ วิธีการจัดการศึกษา ระยะเวลาของการศึกษา การวัดและประเมินผล ซึ่งเป็นเงื่อนไขของการสำเร็จการศึกษา โดยเนื้อหาและหลักสูตรจะต้องมีความเหมาะสมสอดคล้องกับสภาพปัญหาและความต้องการของบุคคลแต่ละกลุ่ม

(๓) การศึกษาตามอัธยาศัย เป็นการศึกษาที่ให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ด้วยตนเอง ตามความสนใจ ศักยภาพ ความพร้อมและโอกาส โดยศึกษาจากบุคคล ประสบการณ์ สังคม สภาพแวดล้อม สื่อหรือแหล่งความรู้อื่น ๆ

จำนวนหน่วยกิตและระยะเวลาการเรียนรู้ของแต่ละรายวิชา/ชุดวิชาให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๐ ให้มหาวิทยาลัยอำนวยความสะดวกด้วยวิธีประสานงานทางวิชาการระหว่างคณะและหลักสูตรต่าง ๆ หากคณะหรือหลักสูตรใดมีหน้าที่เกี่ยวกับวิชาการด้านใด มหาวิทยาลัยจะส่งเสริมให้อำนวยการศึกษาในวิชาการด้านนั้นแก่นักศึกษาและผู้เรียน

ข้อ ๑๑ มหาวิทยาลัยอาจจัดการศึกษาโดยใช้ระบบ ดังนี้

(๑) ระบบทวิภาค คือ ระบบที่แบ่งการศึกษาในหนึ่งปีการศึกษา ออกเป็นสองภาค การศึกษาปกติ ซึ่งเป็นภาคการศึกษาบังคับ คือ ภาคการศึกษาที่หนึ่ง และภาคการศึกษาที่สอง โดยแต่ละภาค การศึกษาปกติ มีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่าสิบห้าสัปดาห์ และมหาวิทยาลัยอาจเปิดภาคฤดูร้อนเพิ่มอีกได้ ซึ่งเป็นภาคการศึกษาที่ไม่บังคับ มีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่าเจ็ดสัปดาห์ โดยให้มีจำนวนชั่วโมงเรียนของแต่ละรายวิชาเท่ากับภาคการศึกษาปกติ

(๒) ระบบหน่วยการศึกษา คือ ระบบที่แบ่งช่วงการจัดการเรียนการสอนให้เป็นไปตามหัวข้อการศึกษา โดยให้มีจำนวนชั่วโมงเรียนและจำนวนหน่วยกิต เทียบเท่ากับเกณฑ์กลางของระบบทวิภาค

(๓) ระบบอื่น เช่น ระบบไตรภาค หรือระบบจตุรภาค โดยให้มีจำนวนชั่วโมงเรียนของแต่ละรายวิชาเท่ากับภาคการศึกษาปกติของระบบทวิภาค

ข้อ ๑๒ ปริมาณการศึกษาของแต่ละรายวิชาให้กำหนดเป็นหน่วยกิตตามลักษณะการจัดการเรียนการสอน ดังนี้

(๑) ภาคทฤษฎี ใช้เวลาบรรยาย หรืออภิปรายปัญหา หรือกิจกรรมการเรียนรู้ รูปแบบอื่น ที่สอดคล้องกับปรัชญาการศึกษาของมหาวิทยาลัย ตลอดหนึ่งภาคการศึกษาปกติ โดยมีจำนวนชั่วโมงรวมไม่น้อยกว่าสิบห้าชั่วโมง ให้นับเป็นหนึ่งหน่วยกิต

(๒) ภาคปฏิบัติ โครงการงาน ปัญหาพิเศษ ใช้เวลาทดลองหรือปฏิบัติ เพื่อพัฒนาทักษะ การคิดวิเคราะห์ หรือแก้ปัญหาในสถานการณ์จริง ตลอดหนึ่งภาคการศึกษาปกติ โดยมีจำนวนชั่วโมงรวม ระหว่างสามสัปดาห์ถึงสี่สัปดาห์ชั่วโมง ให้นับเป็นหนึ่งหน่วยกิต

(๓) การฝึกงาน การฝึกภาคสนาม หรือการจัดการเรียนการสอนแบบบูรณาการการ เรียนรู้กับการทำงาน (Work Integrated Learning : WIL) ในรูปแบบอื่น ๆ ตลอดหนึ่งภาคการศึกษาปกติ โดยมีจำนวนชั่วโมงรวมระหว่างสี่สัปดาห์ถึงเก้าสัปดาห์ชั่วโมง ให้นับเป็นหนึ่งหน่วยกิต

(๔) สหกิจศึกษาเป็นการศึกษาที่ใช้เวลาปฏิบัติงาน ในสถานประกอบการอย่าง ต่อเนื่อง ไม่น้อยกว่าสิบหกสัปดาห์และไม่น้อยกว่าหกหน่วยกิต ทั้งนี้ต้องผ่านการเตรียมความพร้อม ก่อนออก ปฏิบัติสหกิจศึกษาไม่น้อยกว่าสามสัปดาห์ชั่วโมง

(๕) การศึกษาบางรายวิชาที่มีลักษณะเฉพาะ มหาวิทยาลัยอาจกำหนดหน่วยกิต โดยใช้หลักเกณฑ์อื่นได้ตามความเหมาะสม

ข้อ ๑๓ คณะที่รับผิดชอบรายวิชาอาจกำหนดเงื่อนไขการลงทะเบียนเรียนบางรายวิชาเพื่อให้ นักศึกษาสามารถเรียนรายวิชานั้นได้อย่างมีประสิทธิภาพ

การลงทะเบียนเรียนที่ผิดเงื่อนไขให้ถือเป็นโมฆะในรายวิชานั้น

ข้อ ๑๔ การลงทะเบียนเรียนในแต่ละภาคการศึกษาให้นักศึกษาดำเนินการตามหลักเกณฑ์ วิธีการและกำหนดการตามประกาศมหาวิทยาลัย ดังนี้

(๑) ให้แล้วเสร็จภายในสัปดาห์แรกนับจากวันเปิดภาคการศึกษาปกติ หรือภายใน สองวันแรกของภาคฤดูร้อน

(๒) นักศึกษาอาจขอลงทะเบียนเรียนล่าช้าได้แม้พ้นกำหนดตาม (๑) แต่ทั้งนี้ต้อง ดำเนินการภายในสามสัปดาห์นับจากวันเปิดภาคการศึกษานั้น หรือสองสัปดาห์แรกนับจากวันเปิดภาคฤดูร้อน และต้องชำระค่าปรับการลงทะเบียนเรียนล่าช้าในอัตราตามประกาศมหาวิทยาลัย

(๓) ในภาคการศึกษาปกติใดหากนักศึกษาไม่ได้ลงทะเบียนเรียนต้องยื่นคำร้องขอ ลาพักการศึกษาภายในสามสัปดาห์นับจากวันเปิดภาคการศึกษานั้น หากไม่ลาพักมหาวิทยาลัยจะถอนชื่อ นักศึกษาผู้นั้นออกจากทะเบียนนักศึกษาได้

(๔) มหาวิทยาลัยอาจประกาศยกเลิกรายวิชาใดวิชาหนึ่ง หรือจำกัดจำนวน นักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนในรายวิชาใดก็ได้ในกรณีที่มีเหตุอันควร

ข้อ ๑๕ การขอเพิ่มรายวิชาภายหลังพ้นกำหนดตามข้อ ๑๔(๑) กระทำได้ไม่เกินสามสัปดาห์ นับจากวันเปิดภาคการศึกษาปกติหรือสองสัปดาห์แรกนับจากวันเปิดภาคฤดูร้อนโดยได้รับความเห็นชอบจาก อาจารย์ผู้สอนในรายวิชานั้นก่อน

ข้อ ๑๖ การถอนรายวิชาที่ได้ลงทะเบียนเรียนไว้แล้วให้กระทำได้ในกรณี ดังต่อไปนี้

(๑) การถอนรายวิชาภายในสองสัปดาห์แรกนับจากวันเปิดภาคการศึกษาปกติ หรือ ภายในสัปดาห์แรกของภาคฤดูร้อน รายวิชานั้นจะไม่ปรากฏในใบแสดงผลการศึกษา

(๒) การถอนรายวิชาเมื่อพ้นกำหนดเวลาตามความในข้อ (๑) แต่ไม่เกินสิบสองสัปดาห์แรกของภาคการศึกษาปกติ หรือไม่เกินห้าสัปดาห์แรกของภาคฤดูร้อน รายวิชานั้นจะปรากฏในใบแสดงผลการศึกษาโดยจะได้สัญลักษณ์ W

(๓) การถอนรายวิชาในภาคการศึกษาปกติ จะต้องเลือกรายวิชาที่ลงทะเบียนเรียนอย่างน้อยหนึ่งรายวิชา หากถอนรายวิชาทั้งหมด ต้องยื่นคำร้องขอลาพักการศึกษา

ข้อ ๑๗ การลงทะเบียนเรียน การขอเพิ่มรายวิชา และการถอนรายวิชา นอกเหนือจากหลักเกณฑ์ตามข้อ ๑๔(๒) ข้อ ๑๕ และข้อ ๑๖(๒) จะกระทำได้เมื่อมีเหตุผลอันสมควรโดยต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาและอาจารย์ผู้สอนในรายวิชานั้นก่อนแล้วให้คณบดีเสนออธิการบดีเพื่อพิจารณาอนุมัติ

ข้อ ๑๘ ค่าธรรมเนียมการศึกษาที่ต้องชำระให้กับมหาวิทยาลัยให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๙ การลงทะเบียนเรียนสำหรับผู้เรียน ให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย

ข้อ ๒๐ การย้ายคณะภายในมหาวิทยาลัย หรือการย้ายประเภทวิชา/หลักสูตรภายในคณะเดียวกัน ต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาและได้รับการอนุมัติจากคณะกรรมการประจำคณะที่ขอย้ายเข้าศึกษา หรือคณะที่นักศึกษาสังกัด

การกำหนดเงื่อนไขหลักเกณฑ์ให้นักศึกษาย้ายเข้าศึกษาตามวรรคหนึ่งให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการประจำคณะที่นักศึกษาขอย้ายเข้าศึกษา

ข้อ ๒๑ มหาวิทยาลัยอาจรับโอนนักศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่นเข้าเป็นนักศึกษา โดยได้รับความเห็นชอบจากสถาบันอุดมศึกษาเดิมและได้รับอนุมัติจากคณะกรรมการประจำคณะที่นักศึกษาขอโอนเข้าศึกษาและอธิการบดี โดยนักศึกษาต้องศึกษาอยู่ในสถาบันเดิมมาแล้วไม่น้อยกว่าหนึ่งภาคการศึกษาปกติ ทั้งนี้ไม่นับภาคการศึกษาที่ลาพักหรือถูกให้พัก

การกำหนดเงื่อนไขหลักเกณฑ์การรับโอนนักศึกษาตามวรรคหนึ่งให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการประจำคณะที่นักศึกษาจะขอโอนเข้าศึกษา

ข้อ ๒๒ นักศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้ย้ายตามข้อ ๒๐ หรือโอนตามข้อ ๒๑ มีสิทธิได้รับการรับโอนหรือเทียบโอนรายวิชาตามเกณฑ์ในข้อ ๒๓-๒๖

ข้อ ๒๓ การรับโอนและเทียบโอนรายวิชา ให้ดำเนินการดังนี้

(๑) นักศึกษาต้องดำเนินการยื่นขอรับโอนหรือเทียบโอน ให้แล้วเสร็จภายในสองสัปดาห์แรกที่เข้าศึกษา และคณะต้องแจ้งผลการพิจารณาให้มหาวิทยาลัยทราบ ก่อนสิ้นสุดการสอบกลางภาคของภาคการศึกษานั้น ๆ

(๒) การรับโอนหรือเทียบโอนรายวิชา ต้องได้รับการอนุมัติจากคณะกรรมการประจำคณะ

(๓) นักศึกษาที่ได้รับการโอนหรือเทียบโอน และได้รับสัญลักษณ์หรือระดับคะแนนเดิม ไม่มีสิทธิลงทะเบียนเรียนรายวิชาที่ได้รับการโอนหรือเทียบโอน หากลงทะเบียนเรียนรายวิชานั้นซ้ำจะถือว่าเป็นโมฆะ

ข้อ ๒๔ การรับโอนหรือเทียบโอนรายวิชาต้องได้รับการอนุมัติจากหลักสูตรที่เกี่ยวข้อง โดยมีหลักเกณฑ์การพิจารณา ดังนี้

- (๑) เป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาในหลักสูตรระดับอุดมศึกษา หรือเทียบเท่าที่ได้รับการรับรองจากหน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจตามกฎหมายในการกำกับดูแล
- (๒) เป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชา ที่มีเนื้อหาสาระ หรือผลลัพธ์การเรียนรู้ในระดับเดียวกัน หรือมีปริมาณเทียบเท่ากัน หรือไม่น้อยกว่าสามในสี่ของรายวิชา หรือกลุ่มรายวิชาที่ขอเทียบโอน
- (๓) เป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชา ที่มีผลการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับคะแนน C หรือเทียบเท่า หรือสัญลักษณ์ G หรือ P หรือ S ยกเว้น กรณีตามข้อ ๒๕(๒)
- (๔) ให้มีการรับโอนหรือเทียบโอนรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาได้ไม่เกินสามในสี่ของจำนวนหน่วยกิตรวมของหลักสูตรใหม่

ข้อ ๒๕ ให้รับโอนหรือเทียบโอนรายวิชาสำหรับผู้ย้ายคณะหรือประเภทวิชาหรือหลักสูตร ดังนี้

- (๑) รายวิชาที่ได้รับการรับโอนหรือเทียบโอน ให้ได้สัญลักษณ์หรือระดับคะแนนเดิม ให้นำหน่วยกิตรายวิชาดังกล่าวเป็นหน่วยกิตสะสม และนำมาคำนวณแต้มระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม
- (๒) การรับโอนรายวิชาที่เป็นรายวิชาเดียวกันกับรายวิชาในหลักสูตรใหม่ รายวิชานั้นจะต้องมีระดับคะแนน D ขึ้นไป หรือสัญลักษณ์ G หรือ P หรือ S

ข้อ ๒๖ ให้รับโอนหรือเทียบโอนรายวิชาสำหรับผู้ย้ายสถาบันอุดมศึกษาหรือผู้ที่เคยศึกษาในสถาบันอุดมศึกษาอื่นหรือผู้ที่เคยศึกษาในมหาวิทยาลัยและผ่านการคัดเลือกเข้าศึกษาในมหาวิทยาลัย ดังนี้

- (๑) รายวิชาที่ได้รับการรับโอนหรือเทียบโอน ให้ได้สัญลักษณ์หรือระดับคะแนนเดิม ให้นำหน่วยกิตรายวิชาดังกล่าวเป็นหน่วยกิตสะสมและนำมาคำนวณแต้มระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม
- (๒) คณะอาจรับโอนหรือเทียบโอนเป็นกลุ่มรายวิชาหรือหมวดรายวิชาโดยไม่ปรากฏชื่อรายวิชาที่รับโอนหรือเทียบโอนแต่ให้ระบุจำนวนหน่วยกิต

ข้อ ๒๗ การเทียบโอนความรู้และการให้หน่วยกิตจากการศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัยเข้าสู่การศึกษาในระบบให้ดำเนินการ ดังนี้

- (๑) การเทียบความรู้จะเทียบเป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาตามหลักสูตรที่มหาวิทยาลัยเปิดสอน
- (๒) การเทียบประสบการณ์จากการทำงานจะคำนึงถึงความรู้ที่ได้จากประสบการณ์เป็นหลัก
- (๓) วิธีการประเมินเพื่อการเทียบความรู้ในแต่ละรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาและเกณฑ์การพิจารณาให้อยู่ในดุลยพินิจของหลักสูตรที่นักศึกษาขอเทียบโอนความรู้
- (๔) ผลการประเมินต้องเทียบได้ไม่ต่ำกว่าค่าระดับคะแนน ๒.๐๐ หรือเทียบเท่า จึงจะให้จำนวนหน่วยกิตของรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชานั้น แต่ไม่ให้เป็นระดับคะแนน และไม่นำมาคำนวณแต้มระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

(๕) ให้เทียบรายวิชาหรือกลุ่มวิชาจากการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยได้ไม่เกินสามในสี่ของจำนวนหน่วยกิตรวมของหลักสูตร และต้องใช้เวลาศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยอย่างน้อยหนึ่งปีการศึกษาจึงจะมีสิทธิสำเร็จการศึกษา

ข้อ ๒๘ การบันทึกผลการเรียนตามข้อ ๒๗ ให้บันทึกตามวิธีการประเมิน ดังนี้

(๑) หน่วยกิตที่ได้จากการทดสอบมาตรฐาน ให้บันทึก CS (credits from standardized test)

(๒) หน่วยกิตที่ได้จากการทดสอบที่ไม่ใช่การทดสอบมาตรฐาน ให้บันทึก CE (credits from exam)

(๓) หน่วยกิตที่ได้จากการประเมินการศึกษา หรือการอบรมที่จัดโดยหน่วยงานอื่น ให้บันทึก CT (credits from training)

(๔) หน่วยกิตที่ได้จากการเสนอแฟ้มสะสมผลงาน ให้บันทึก CP (credits from portfolio)

ข้อ ๒๙ ผู้เรียนสามารถลงทะเบียนเรียนรายวิชาต่าง ๆ หรือหลักสูตรระยะสั้นที่เปิดสอนโดยมหาวิทยาลัยได้ตามอัธยาศัยและสามารถสะสมผลการเรียน ผลการเรียนรู้ในคลังหน่วยกิตได้ตลอดชีวิต

การรับรองระดับสมรรถนะการเรียนรู้ การลงทะเบียนเรียน อัตราค่าธรรมเนียมการศึกษา การเทียบโอนรายวิชา และการสำเร็จการศึกษาให้เป็นไปตามดุลยพินิจของหลักสูตรและประกาศมหาวิทยาลัย

ข้อ ๓๐ การขอเข้าศึกษาเพื่อปริญญาที่สองให้ดำเนินการ ดังนี้

(๑) นักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีจากมหาวิทยาลัย หรือสถาบันอุดมศึกษาอื่น อาจขอเข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรีหลักสูตรอื่นเป็นการเพิ่มเติมได้ โดยต้องได้รับการเห็นชอบจากคณะกรรมการประจำคณะที่นักศึกษาขอเข้าศึกษาและอนุมัติจากอธิการบดี

การรับโอนและเทียบโอนรายวิชา ให้เป็นไปตามข้อ ๒๓ และ ๒๔ ทั้งนี้ รายวิชาที่ได้รับการรับโอนหรือเทียบโอน ให้ได้สัญลักษณ์หรือระดับคะแนนเดิมให้นับหน่วยกิตรายวิชาดังกล่าวเป็นหน่วยกิตสะสมและนำมาคำนวณแต้มระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

(๒) นักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีจากมหาวิทยาลัย หรือสถาบันอุดมศึกษาอื่น ที่มีข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการในการจัดทำหลักสูตรร่วมกัน สามารถเข้าศึกษาต่อในหลักสูตรปริญญาตรีที่สองได้ ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในข้อตกลง

การรับโอนและเทียบโอนรายวิชา ให้เป็นไปตามข้อตกลงในบันทึกความร่วมมือทางวิชาการ

ข้อ ๓๑ การศึกษาสองปริญญาพร้อมกันให้ดำเนินการ ดังนี้

(๑) นักศึกษาอาจขอศึกษาสองปริญญาพร้อมกันได้ โดยต้องเป็นหลักสูตรระดับปริญญาตรีสองหลักสูตรที่ให้ผู้เรียนศึกษาพร้อมกัน โดยผู้สำเร็จการศึกษจะได้รับปริญญาจากทั้งสองหลักสูตร

(๒) นักศึกษาสามารถศึกษาสองปริญญาพร้อมกันได้ ตามข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการระหว่างคณะ หลักสูตร

รายละเอียดของการศึกษาสองปริญญาพร้อมกันให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย

หมวด ๓

การวัดและประเมินผล

ข้อ ๓๒ การวัดและประเมินผลให้ดำเนินการดังนี้

(๑) มหาวิทยาลัยดำเนินการวัดและประเมินผลแต่ละรายวิชาที่นักศึกษาและผู้เรียนได้ลงทะเบียนเรียนในทุกภาคการศึกษาโดยให้เป็นหน้าที่และความรับผิดชอบของอาจารย์ผู้สอนหรือผู้ที่คณะมอบหมายให้รับผิดชอบรายวิชาจะกำหนดซึ่งอาจกระทำโดยพิจารณาจากพัฒนาการของผู้เรียน ความประพฤติ การสังเกตพฤติกรรมการเรียน การร่วมกิจกรรม การสอบ หรือวิธีอื่น ตามที่คณะที่รับผิดชอบรายวิชาจะกำหนดในแต่ละรายวิชา

(๒) นักศึกษาและผู้เรียนที่ประสงค์จะสะสมหน่วยกิตไว้ในคลังหน่วยกิตต้องเข้ารับการวัดและประเมินผลทุกรายวิชาที่ลงทะเบียนเรียน ตามกิจกรรมที่อาจารย์ผู้สอนรายวิชานั้น ๆ กำหนด และต้องเข้าเรียนตามแผนการสอนที่อาจารย์ผู้สอนกำหนด

ข้อ ๓๓ ให้วัดและประเมินผลแต่ละรายวิชา ดังนี้

(ก) การวัดและประเมินผลเป็นระดับคะแนน ให้มี ๘ ระดับ และแต่ละระดับมีความหมายและค่าระดับคะแนน ดังนี้

ระดับคะแนน	ความหมาย	ค่าระดับคะแนน (ต่อหนึ่งหน่วยกิต)
A	ดีเยี่ยม (Excellent)	๔.๐
B+	ดีมาก (Very Good)	๓.๕
B	ดี (Good)	๓.๐
C+	พอใช้ (Fairly Good)	๒.๕
C	ปานกลาง (Fair)	๒.๐
D+	อ่อน (Poor)	๑.๕
D	อ่อนมาก (Very Poor)	๑.๐
E	ตก (Fail)	๐.๐

(ข) การวัดและประเมินผลเป็นสัญลักษณ์ มีความหมายดังนี้

(๑) รายวิชาที่ไม่มีจำนวนหน่วยกิต เช่น รายวิชาฝึกงานหรือรายวิชาที่มีจำนวนหน่วยกิตแต่หลักสูตรกำหนดให้มีการวัดและประเมินผลเป็นสัญลักษณ์ เช่น รายวิชาสหกิจศึกษา หรือรายวิชาที่กำหนดในข้อบังคับ ระเบียบและประกาศของมหาวิทยาลัยหรือคณะ กำหนดสัญลักษณ์ ดังนี้

G (Distinction) หมายความว่า ผลการศึกษาอยู่ในขั้นดี

P (Pass) หมายความว่า ผลการศึกษาอยู่ในขั้นพอใช้

F (Fail) หมายความว่า ผลการศึกษาอยู่ในขั้นตก

(๒) รายวิชาที่ไม่นับหน่วยกิตเป็นหน่วยกิตสะสม กำหนดสัญลักษณ์ ดังนี้

S (Satisfactory) หมายความว่า ผลการศึกษาเป็นที่พอใจ

U (Unsatisfactory) หมายความว่า ผลการศึกษาไม่เป็นที่พอใจ

(๓) สัญลักษณ์อื่น ๆ มีความหมาย ดังนี้

I (Incomplete) หมายความว่า การวัดและประเมินผลยังไม่สมบูรณ์ ใช้เมื่ออาจารย์ผู้สอนโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการบริหารหลักสูตรหรือผู้ที่ได้รับมอบหมายให้รับผิดชอบรายวิชานั้น เห็นสมควรให้ออกการวัดและประเมินผลไว้ก่อน เนื่องจากนักศึกษายังปฏิบัติงานซึ่งเป็นส่วนประกอบของการศึกษารายวิชานั้นยังไม่สมบูรณ์ หรือใช้เมื่อนักศึกษาได้รับการอนุมัติให้ได้สัญลักษณ์ I จากคณะกรรมการประจำคณะตามความในข้อ ๔๒(ก)(๒) แห่งข้อบังคับนี้ เมื่อได้สัญลักษณ์ I ในรายวิชาใด นักศึกษาต้องติดต่ออาจารย์ผู้สอนเพื่อดำเนินการให้มีการวัดและประเมินผลภายในหนึ่งสัปดาห์แรกของภาคการศึกษาปกติถัดไป หรือหนึ่งสัปดาห์แรกของภาคฤดูร้อน หากว่านักศึกษาผู้นั้นลงทะเบียนเรียนในภาคฤดูร้อนด้วย เมื่อพ้นกำหนดดังกล่าว ยังไม่สามารถวัดและประเมินผลได้ สัญลักษณ์ I จะเปลี่ยนเป็นระดับคะแนน E หรือสัญลักษณ์ F หรือ U หรือ W หรือ R แล้วแต่กรณีทันที

W (Withdrawn) หมายความว่า ถอนหรือยกเลิกการลงทะเบียนเรียน ใช้เมื่อนักศึกษาได้ถอนรายวิชาตามความในข้อ ๑๖(๒) หรือ ข้อ ๑๗ หรือได้รับการอนุมัติให้ถอนหรือยกเลิกการลงทะเบียนเรียนวิชานั้น ตามความในข้อ ๔๒(ก)(๒) แห่งข้อบังคับนี้ หรือเมื่อคณะกรรมการประจำคณะอนุมัติให้นักศึกษาที่ได้สัญลักษณ์ I ลาพักการศึกษาในภาคการศึกษาปกติถัดไป

R (Deferred) หมายความว่า เลื่อนกำหนดการวัดและประเมินผลไปเป็นภาคการศึกษาปกติถัดไป ใช้สำหรับรายวิชาที่นักศึกษาได้สัญลักษณ์ I และมีใช้รายวิชาภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ ซึ่งอาจารย์ผู้สอนมีความเห็นว่าไม่สามารถวัดและประเมินผลได้ก่อนสิ้นหนึ่งสัปดาห์แรกของภาคการศึกษาปกติถัดไป โดยมีสาเหตุอันมิใช่ความผิดของนักศึกษา

การให้สัญลักษณ์ R ต้องได้รับการอนุมัติจากคณะกรรมการประจำคณะของคณะที่รับผิดชอบรายวิชานั้น และนักศึกษาที่ได้สัญลักษณ์ R ต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชานั้นใหม่ ในภาคการศึกษาปกติถัดไป จึงจะมีสิทธิได้รับการวัดและประเมินผล หากนักศึกษาไม่ลงทะเบียนเรียนภายในสองสัปดาห์แรกของภาคการศึกษาปกติ สัญลักษณ์ R จะเปลี่ยนเป็นระดับคะแนน E ทันที

ข้อ ๓๔ นักศึกษาที่ได้รับระดับคะแนน E หรือระดับคะแนนอื่นที่หลักสูตรกำหนด หรือสัญลักษณ์ F ในรายวิชาใด ต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชานั้นซ้ำ เว้นแต่รายวิชาดังกล่าวเป็นรายวิชาในหมวดวิชาเลือกตามหลักสูตร

ข้อ ๓๕ นักศึกษาจะลงทะเบียนซ้ำรายวิชาที่ได้ค่าระดับคะแนนตั้งแต่ ๒.๐๐ ขึ้นไป หรือได้สัญลักษณ์ G หรือ P หรือ S มิได้ เว้นแต่จะเป็นรายวิชาที่มีการกำหนดไว้ในหลักสูตรเป็นอย่างอื่น การลงทะเบียนเรียนรายวิชาใดที่ผิดเงื่อนไขนี้ถือเป็นโมฆะ

ข้อ ๓๖ นักศึกษาอาจลงทะเบียนเรียนรายวิชาที่มีใช้วิชาบังคับของหลักสูตรโดยไม่นับหน่วยกิตเป็นหน่วยกิตสะสมได้ โดยให้วัดและประเมินผลเป็นสัญลักษณ์ S หรือ U

นักศึกษาตามวรรคหนึ่งที่ได้สัญลักษณ์ S หรือ U แล้ว ภายหลังจะลงทะเบียนเรียนซ้ำโดยให้มีการวัดและประเมินผลเป็นระดับคะแนนอีกมิได้ เว้นแต่ในกรณีที่มีการย้ายคณะหรือประเภทวิชา หรือย้ายหลักสูตรและรายวิชานั้นเป็นวิชาบังคับในหลักสูตรใหม่

ข้อ ๓๗ การนับจำนวนหน่วยกิตสะสม ให้นับรวมเฉพาะหน่วยกิตของรายวิชาตามหลักสูตรที่ได้ค่าระดับคะแนนไม่ต่ำกว่า ๑.๐๐ หรือได้สัญลักษณ์ G หรือ P แต่หลักสูตรอาจกำหนดให้ได้ค่าระดับคะแนนสูงกว่า ๑.๐๐ จึงจะนับหน่วยกิตของรายวิชานั้นเป็นหน่วยกิตสะสมก็ได้

ในกรณีที่นักศึกษาได้ศึกษารายวิชาใดมากกว่าหนึ่งครั้งให้นับหน่วยกิตของรายวิชานั้น เป็นหน่วยกิตสะสมตามหลักสูตรได้เพียงครั้งเดียว โดยพิจารณาจากการวัดและประเมินผลครั้งสุดท้าย

ข้อ ๓๘ มหาวิทยาลัยจะประเมินผลการศึกษาของนักศึกษาทุกคนที่ได้ลงทะเบียนเรียนโดยคำนวณผลตามหลักเกณฑ์ ดังนี้

(๑) หน่วยจุดของรายวิชาหนึ่ง ๆ คือ ผลคูณระหว่างจำนวนหน่วยกิต กับ ค่าระดับคะแนนที่ได้จากการประเมินผลรายวิชานั้น

(๒) แต้มระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาค คือ ค่าผลรวมของหน่วยจุดของทุกรายวิชาที่ได้ศึกษาในภาคการศึกษานั้นหารด้วยหน่วยกิตรวมของรายวิชาดังกล่าว เฉพาะรายวิชาที่มีการประเมินผลเป็นระดับคะแนน

(๓) แต้มระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม คือ ค่าผลรวมของหน่วยจุดของทุกรายวิชาที่ได้ศึกษามาตั้งแต่เริ่มเข้าศึกษาในมหาวิทยาลัย หารด้วยจำนวนหน่วยกิตรวมของรายวิชาดังกล่าว เฉพาะรายวิชาที่มีการประเมินผลเป็นระดับคะแนน และในกรณีที่มีการเรียนรายวิชาที่ได้ระดับคะแนน D+ D หรือ E มากกว่าหนึ่งครั้ง ให้นำผลการศึกษาและหน่วยกิตครั้งสุดท้ายมาคำนวณแต้มระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

(๔) แต้มระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาค และแต้มระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม ให้คำนวณเป็นค่าที่มีเลขทศนิยมสองตำแหน่ง โดยไม่มีการปัดเศษจากทศนิยมตำแหน่งที่สาม

ข้อ ๓๙ เมื่อมีการตรวจพบว่า นักศึกษาและผู้เรียนทุจริตในการวัดผล เช่น การสอบรายวิชา ใดให้ผู้รับผิดชอบการวัดผลครั้งนั้น หรือผู้ควบคุมการสอบ รายงานการทุจริตพร้อมส่งหลักฐานการทุจริตไปยังคณะที่นักศึกษา ผู้เรียนนั้นสังกัด ตลอดจนแจ้งให้อาจารย์ผู้สอนรายวิชานั้นทราบ โดยให้นักศึกษา ผู้เรียนที่ทุจริตในการวัดผลดังกล่าว ได้ระดับคะแนน E หรือสัญลักษณ์ F หรือ U ในรายวิชานั้น

ข้อ ๔๐ ข้อพึงปฏิบัติอื่น ๆ เกี่ยวกับการสอบวัดผลทางการศึกษาที่มีระบุไว้ในข้อบังคับนี้ ให้คณะเป็นผู้พิจารณาประกาศเพิ่มเติมได้ตามความเหมาะสมกับสภาพและลักษณะการศึกษาของแต่ละคณะ

หมวด ๔

สถานภาพการศึกษา

ข้อ ๔๑ ให้มหาวิทยาลัยจำแนกสถานภาพนักศึกษาตามผลการศึกษาในทุกภาคการศึกษา ดังนี้ ไม่นับภาคการศึกษาที่ได้ลาพักหรือถูกให้พัก โดยสถานภาพนักศึกษามีสามประเภท ดังนี้

(ก) ภาวะปกติ คือ นักศึกษาที่ได้แต้มระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม ตั้งแต่ ๒.๐๐ ขึ้นไป

(ข) ภาวะวิกฤต คือ นักศึกษาที่ได้แต่ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม ตั้งแต่ ๑.๐๐ - ๑.๙๙ ในภาคการศึกษาแรกที่เข้าศึกษาในมหาวิทยาลัย

(ค) ภาวะรอพินิจ คือ นักศึกษาที่ได้แต่ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม ต่ำกว่า ๒.๐๐ โดยให้จำแนกนักศึกษา ในภาวะรอพินิจ ดังนี้

(๑) นักศึกษาที่ได้ศึกษาในมหาวิทยาลัยครบสองภาคการศึกษาแรก และได้แต่ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๑.๒๕ แต่ไม่ถึง ๒.๐๐ หรือนักศึกษาในภาวะปกติที่ได้แต่ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๑.๕๐ แต่ไม่ถึง ๒.๐๐ ในภาคการศึกษาถัดไป จะได้รับภาวะรอพินิจครั้งที่หนึ่ง

(๒) นักศึกษาที่อยู่ในภาวะรอพินิจครั้งที่หนึ่ง ที่ได้แต่ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม ตั้งแต่ ๑.๗๐ แต่ไม่ถึง ๒.๐๐ ในภาคการศึกษาถัดไป จะได้รับภาวะรอพินิจครั้งที่สอง

(๓) นักศึกษาที่อยู่ในภาวะรอพินิจครั้งที่สอง ที่ได้แต่ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม ตั้งแต่ ๑.๙๐ แต่ไม่ถึง ๒.๐๐ ในภาคการศึกษาถัดไป จะได้รับภาวะรอพินิจครั้งที่สาม

ข้อ ๔๒ ประเภทการลา มี ดังนี้

(ก) ลาป่วยหรือลากิจให้ดำเนินการ ดังนี้

(๑) ในระหว่างเปิดภาคการศึกษาต้องได้รับอนุญาตจากอาจารย์ที่ปรึกษาและอาจารย์ผู้สอน

(๒) ในระหว่างสอบนักศึกษาป่วยหรือมีเหตุสุดวิสัยทำให้ไม่สามารถเข้าสอบได้ ต้องยื่นคำร้องขอผ่อนผันการสอบต่ออาจารย์ผู้สอนหรือผู้ประสานงานรายวิชาภายในวันถัดไปหลังจากการสอบ แต่ไม่เกินเจ็ดวันทำการโดยสามารถอนุมัติให้ได้สัญลักษณ์ W หรือให้ยกเลิกการลงทะเบียนเรียนเป็นกรณีพิเศษ และให้ได้สัญลักษณ์ W หรือไม่อนุมัติการผ่อนผันและให้ถือว่าขาดสอบ

(๓) การลาป่วยต้องแสดงใบรับรองแพทย์จากสถานพยาบาลของรัฐด้วยทุกครั้ง

(ข) ลาพักการศึกษา หมายถึงการลาพักทั้งภาคการศึกษา โดยให้แสดงเหตุผลความจำเป็นและหลักฐานที่เกี่ยวข้องพร้อมทั้งมีหนังสือรับรองจากผู้ปกครองผ่านอาจารย์ที่ปรึกษาและต้องได้รับการอนุมัติจากคณบดีและในกรณีที่ได้ลงทะเบียนเรียนไปแล้วรายวิชาที่ได้ลงทะเบียนเรียนทั้งหมดในภาคการศึกษานั้นจะไม่ปรากฏในใบแสดงผลการศึกษา

ในปีการศึกษาแรกที่ได้เข้าศึกษาในมหาวิทยาลัยจะลาพักการศึกษาไม่ได้ ยกเว้นในกรณีที่ป่วยหรือถูกเกณฑ์หรือระดมเข้ารับราชการทหารกองประจำการและ/หรือได้รับทุนต่าง ๆ ที่มหาวิทยาลัยเห็นว่าเป็นประโยชน์กับนักศึกษา

กรณีขอยกเว้นนอกเหนือจากหลักเกณฑ์ตามวรรคก่อนต้องได้รับการอนุมัติจากอธิการบดีเป็นกรณีพิเศษโดยการเสนอของคณบดี

นักศึกษาจะต้องชำระค่ารักษาสถานภาพทุกภาคการศึกษาที่ได้รับการอนุมัติให้ลาพักการศึกษาหรือได้รับโทษทางวินัยให้พักการศึกษาตามอัตราที่มหาวิทยาลัยกำหนด

การให้ลาพักการศึกษา ในกรณีที่คณะกรรมการแพทย์ซึ่งอธิการบดีแต่งตั้งขึ้น วินิจฉัยว่าป่วย และคณะกรรมการประจำคณะเห็นว่าโรคนั้นเป็นอุปสรรคต่อการศึกษาและ/หรือเป็นอันตรายต่อผู้อื่น คณะกรรมการประจำคณะอาจเสนอให้นักศึกษาผู้นั้นพักการศึกษาได้

ข้อ ๔๓ นักศึกษาที่ไม่มีหนังสือยืนยันจากมหาวิทยาลัยอาเจียโนโบลาออกพร้อมหนังสือรับรองของผู้ปกครองผ่านอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อขออนุมัติต่ออธิการบดีได้

ข้อ ๔๔ นักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนรายวิชาครบถ้วนตามหลักสูตรกำหนดแล้ว แต่ไม่ผ่านผล การสอบวัดสมรรถนะ และ/หรือทักษะ และ/หรือไม่ผ่านการเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตรและอื่น ๆ ตามที่ หลักสูตรและ/หรือมหาวิทยาลัยกำหนด ให้รักษาสถานภาพนักศึกษาและชำระค่ารักษาสถานภาพ

ข้อ ๔๕ การพ้นสภาพการศึกษาของนักศึกษาและผู้เรียน มีดังนี้

(ก) นักศึกษา จะพ้นสภาพการศึกษา ในกรณีต่อไปนี้

- (๑) ตาย
- (๒) ลาออก
- (๓) ต้องโทษทางวินัยให้พ้นสภาพการศึกษา
- (๔) ไม่ได้ลงทะเบียนเรียนภายในสามสัปดาห์ นับจากวันเปิดภาคการศึกษา ปกติ โดยมิได้รับการอนุมัติให้ลาพักการศึกษาหรือไม่ได้รักษาสถานภาพ
- (๕) ได้แต่ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๐๐ ในภาคการศึกษาแรกที่เข้า ศึกษาในมหาวิทยาลัย
- (๖) ได้แต่ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๒๕ ในสองภาคการศึกษาแรก ที่เข้าศึกษาในมหาวิทยาลัย ทั้งนี้ ไม่นับภาคการศึกษาที่ลาพักหรือถูกให้พัก
- (๗) ได้แต่ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๕๐ ยกเว้นนักศึกษาที่ ลงทะเบียนเรียน ในสองภาคการศึกษาแรกที่เข้าศึกษาในมหาวิทยาลัย
- (๘) ได้แต่ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๗๐ ในภาคการศึกษาถัดไป หลังจากได้รับภาวะรอพินิจครั้งที่หนึ่ง
- (๙) ได้แต่ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๙๐ ในภาคการศึกษาถัดไป หลังจากได้รับภาวะรอพินิจครั้งที่สอง
- (๑๐) ได้แต่ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๒.๐๐ ในภาคการศึกษาถัดไป หลังจากได้รับภาวะรอพินิจครั้งที่สาม
- (๑๑) นักศึกษาที่อยู่ระหว่างการรับรองคุณวุฒิ และ/หรือการรับรองคุณสมบัติ อื่นตามประกาศของหลักสูตร ไม่ได้ยื่นเอกสารรับรองคุณวุฒิ และ/หรือการรับรองคุณสมบัติอื่นตามประกาศ ของหลักสูตรภายในหนึ่งปีการศึกษานับตั้งแต่วันที่เข้าศึกษา ทั้งนี้ นักศึกษาอาเจียโนเอกสารรับรองคุณวุฒิและ/ หรือการรับรองคุณสมบัติอื่นตามประกาศของหลักสูตร ในโอกาสแรกที่ทำได้
- (๑๒) ได้รับการอนุมัติให้สำเร็จการศึกษา
- (ข) ผู้เรียน จะพ้นสภาพการศึกษา ในกรณีต่อไปนี้
 - (๑) ตาย
 - (๒) ลาออก
 - (๓) ประพฤติตนไม่เหมาะสมหรือกระทำการใดอันเป็นเหตุให้เสื่อมเสียต่อ ชื่อเสียงของมหาวิทยาลัย

(๕) ไม่ปฏิบัติตามกฎ ระเบียบ ข้อบังคับ และประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๔๖ นักศึกษาที่พ้นสภาพการศึกษาตามความในข้อ ๔๕(ก)(๔) สามารถดำเนินการขอคืนสภาพการศึกษาได้ ต้องได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการประจำคณะ เพื่อขออนุมัติต่ออธิการบดี

หมวด ๕ การสำเร็จการศึกษา

ข้อ ๔๗ การเสนอชื่อเพื่อรับปริญญาและการอนุมัติให้ปริญญาให้ดำเนินการ ดังนี้

(ก) นักศึกษาที่จะได้รับการเสนอชื่อเพื่อรับปริญญาต้องมีคุณสมบัติครบถ้วน ดังนี้

(๑) ได้ศึกษาและผ่านการวัดและประเมินผลรายวิชาต่าง ๆ ครบถ้วนตามหลักสูตรและข้อกำหนดของหลักสูตรที่จะรับปริญญา โดยไม่มีรายวิชาใดที่ได้สัญลักษณ์ I หรือ R ค้างอยู่ ทั้งนี้ นับรวมถึงรายวิชาที่ได้รับการรับโอนและเทียบโอนด้วย

(๒) ผ่านการเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตร เพื่อพัฒนานักศึกษาตามที่มหาวิทยาลัยประกาศกำหนด

(๓) ผ่านการสอบวัดสมรรถนะและ/หรือทักษะ ตามประกาศมหาวิทยาลัย

(๔) มีสถานภาพเป็นนักศึกษา และได้แต่ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม ไม่ต่ำกว่า ๒.๐๐ หากเป็นนักศึกษาที่โอนย้ายมาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่นจะต้องศึกษาในมหาวิทยาลัยอย่างน้อยหนึ่งปี การศึกษา ทั้งนี้ มหาวิทยาลัยอาจประกาศกำหนดแต่ระดับคะแนนของรายวิชาเพื่อสำเร็จการศึกษาเพิ่มเติมก็ได้ แล้วเสนอสภามหาวิทยาลัยทราบ

(๕) ไม่อยู่ในระหว่างการรอพิจารณาโทษทางวินัยนักศึกษา

(๖) ไม่อยู่ระหว่างถูกลงโทษภาคทัณฑ์ตลอดสภาพการเป็นนักศึกษา และถูกสั่งให้เข้าโครงการพัฒนาดตนเองหรือบำเพ็ญประโยชน์สาธารณะ

(๗) ไม่อยู่ระหว่างถูกมาตรการรอการลงโทษนักศึกษาผู้กระทำผิดวินัยนักศึกษา

(๘) ไม่มีหนี้สินใด ๆ ต่อมหาวิทยาลัย

(๙) ได้ดำเนินการยื่นขอสำเร็จการศึกษาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

(ข) ระยะเวลาการสำเร็จการศึกษาในแต่ละหลักสูตรกำหนดไว้ ดังนี้

(๑) หลักสูตรสี่ปี สำเร็จการศึกษาได้ไม่ก่อนหกภาคการศึกษาปกติ

(๒) หลักสูตรห้าปี สำเร็จการศึกษาได้ไม่ก่อนแปดภาคการศึกษาปกติ

(๓) หลักสูตรไม่น้อยกว่าหกปี สำเร็จการศึกษาได้ไม่ก่อนสิบภาคการศึกษาปกติ

(๔) หลักสูตรต่อเนื่อง สำเร็จการศึกษาได้ไม่ก่อนสามภาคการศึกษาปกติ

นักศึกษาที่ได้รับการรับโอนหรือเทียบโอนรายวิชาและผู้เรียนไม่อยู่ภายใต้บังคับระยะเวลาการสำเร็จการศึกษาตาม (๑) (๒) (๓) และ (๔)

(๕) หลักสูตรที่มหาวิทยาลัยต้องปฏิบัติให้สอดคล้องกับสภาวิชาชีพ หรือ จำเป็นต้องรักษามาตรฐานการศึกษาของหลักสูตรให้สูงขึ้น มหาวิทยาลัยอาจประกาศกำหนดระยะเวลาการ สำเร็จการศึกษาที่แตกต่างจากข้อกำหนดตาม (๑) (๒) (๓) และ (๔) ก็ได้ แล้วเสนอสภามหาวิทยาลัยทราบ

(ค) นักศึกษาที่จะได้รับการเสนอชื่อเพื่อรับปริญญาเกียรตินิยมอันดับหนึ่ง ต้องมี คุณสมบัติครบถ้วน ดังนี้

- (๑) มีคุณสมบัติตามความในข้อ ๔๗(ก) และ (ข)
- (๒) ได้แต่้ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๓.๕๐ ขึ้นไป
- (๓) ไม่เคยได้ค่าระดับคะแนนต่ำกว่า ๒.๐๐ หรือสัญลักษณ์ F หรือ U หรือ สัญลักษณ์อื่น ๆ ที่เทียบเท่าในรายวิชาใด ๆ

(๔) ใช้เวลาศึกษาไม่เกินจำนวนปีการศึกษาต่อเนื่องกัน ตามแผนการศึกษาของ หลักสูตรที่จะได้รับปริญญา โดยนับรวมภาคการศึกษาที่ได้ศึกษาในหลักสูตร คณะ หรือสถาบันอุดมศึกษาอื่น ทั้งนี้ ไม่นับรวมภาคการศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้ลาพักการศึกษา เพราะเหตุป่วย หรือถูกเกณฑ์ หรือระดมเข้ารับ ราชการทหารกองประจำการ หรือได้รับทุนต่าง ๆ หรือไปศึกษารายวิชา หรือฝึกอบรม ณ สถาบันอุดมศึกษาอื่น ซึ่งมหาวิทยาลัยเห็นว่าเป็นประโยชน์กับนักศึกษา

(๕) ไม่เคยเป็นผู้มีประวัติได้รับการลงโทษ ในระดับชั้นพักการเรียนขึ้นไป รวมทั้ง กรณีใช้มาตรการรอกการลงโทษ

(ง) นักศึกษาที่จะได้รับการเสนอชื่อเพื่อรับปริญญาเกียรตินิยมอันดับสอง ต้องมี คุณสมบัติครบถ้วน ดังนี้

- (๑) มีคุณสมบัติตามความในข้อ ๔๗(ก) และ (ข) ข้อ ๔๗(ค)(๔) และข้อ ๔๗(ค)(๕)
- (๒) ได้แต่้ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๓.๒๕ ขึ้นไป แต่เป็นผู้ไม่มีสิทธิ ได้รับปริญญาเกียรตินิยมอันดับหนึ่ง
- (๓) ไม่เคยได้ค่าระดับคะแนนต่ำกว่า ๒.๐๐ ในรายวิชาเอกใด ๆ ของหลักสูตร นั้น

(๔) ไม่เคยได้ระดับคะแนน E หรือสัญลักษณ์ F หรือ U ในรายวิชาใด ๆ

(จ) นักศึกษาในหลักสูตรต่อเนื่องไม่มีสิทธิได้รับปริญญาเกียรตินิยม

(ฉ) มหาวิทยาลัยจะเสนอรายชื่อนักศึกษาที่มีสิทธิได้รับการเสนอชื่อเพื่อรับปริญญา หรือปริญญาเกียรตินิยมในหลักสูตรต่าง ๆ เพื่อขออนุมัติปริญญาต่อสภามหาวิทยาลัย ทั้งนี้ เมื่อสภามหาวิทยาลัย ได้อนุมัติให้ปริญญาในภาคการศึกษาใดแล้วให้ถือว่า การลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาถัดไปนั้นเป็นโมฆะ

(ช) ผู้เรียนที่จะได้รับการเสนอชื่อเพื่อรับปริญญาต้องมีคุณสมบัติครบถ้วน ดังนี้

- (๑) ได้ศึกษาและผ่านการวัดและประเมินผลรายวิชาต่าง ๆ ครบถ้วนตาม หลักสูตรและข้อกำหนดของหลักสูตรที่จะรับปริญญา
- (๒) ผ่านการสอบวัดสมรรถนะและ/หรือทักษะ ตามประกาศมหาวิทยาลัย
- (๓) มีสถานภาพเป็นผู้เรียน มีจำนวนหน่วยกิตสะสมในคลังหน่วยกิต ตามข้อ กำหนดของหลักสูตรที่จะได้รับปริญญา และได้แต่้ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม ไม่ต่ำกว่า ๒.๐๐

(๔) ไม่มีหนี้สินใด ๆ ต่อมหาวิทยาลัย

(๕) ได้ดำเนินการยื่นขอสำเร็จการศึกษาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

(๖) คุณสมบัติอื่น ๆ ให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย

ข้อ ๔๘ การให้ปริญญาแก่นักศึกษาภายใต้หลักสูตรร่วมระหว่างสถาบันอุดมศึกษาอื่นทั้งภายในและต่างประเทศ ที่มีบันทึกข้อตกลง (MOU) ให้ดำเนินการดังนี้

(๑) การให้ปริญญาอาจเป็นปริญญาของมหาวิทยาลัยหรือสถาบันอุดมศึกษาอื่นทั้งภายในและต่างประเทศ หรือปริญญาร่วม หรือปริญญาสองใบ ทั้งนี้ ขึ้นอยู่กับข้อตกลงความร่วมมือหรือระเบียบ หรือข้อบังคับเกี่ยวกับการให้ปริญญาของสถาบันการศึกษาที่ร่วมมือกัน

(๒) รายละเอียดอื่น ๆ ให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย

บทเฉพาะกาล

ข้อ ๔๙ ให้นำระเบียบมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ว่าด้วยการศึกษาชั้นปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๒ มาใช้บังคับกับนักศึกษาตามหลักสูตรชั้นปริญญาตรีซึ่งเข้าศึกษาในมหาวิทยาลัยก่อนปีการศึกษา ๒๕๕๘ ไปจนกว่าจะสำเร็จการศึกษา

ข้อ ๕๐ ให้นำระเบียบมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ว่าด้วยการศึกษาชั้นปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๘ มาใช้บังคับกับนักศึกษาตามหลักสูตรชั้นปริญญาตรีซึ่งเข้าศึกษาในมหาวิทยาลัยตั้งแต่ปีการศึกษา ๒๕๕๘ ถึงปีการศึกษา ๒๕๖๒ ไปจนกว่าจะสำเร็จการศึกษา

ข้อ ๕๑ ประกาศมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ เรื่อง แนวปฏิบัติการให้ปริญญาแก่นักศึกษาต่างชาติที่เข้ามาศึกษาในมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ชั้นปริญญาตรี ภายใต้หลักสูตรร่วมระหว่างสถาบันการศึกษาที่มีบันทึกข้อตกลง (MOU) ลงวันที่ ๑๗ มีนาคม ๒๕๖๐ ให้ถือเป็นประกาศตามนัยข้อ ๔๘(๒) แห่งข้อบังคับนี้ โดยให้ใช้บังคับกับนักศึกษาภายใต้หลักสูตรร่วมระหว่างสถาบันอุดมศึกษาอื่นในต่างประเทศที่มีบันทึกข้อตกลง จนกว่าจะมีประกาศเป็นอย่างอื่น

ประกาศ ณ วันที่ ๓๑ ส.ค. ๒๕๖๓



(ศาสตราจารย์จรัส สุวรรณเวลา)

นายกสภามหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

(สำเนา)
ข้อบังคับมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
ว่าด้วยการศึกษาชั้นปริญญาตรีและการศึกษาตลอดชีวิต
พ.ศ. ๒๕๖๓

โดยที่เป็นการสมควรให้มีข้อบังคับมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ว่าด้วยการศึกษาชั้นปริญญาตรีและการศึกษาตลอดชีวิต พ.ศ. ๒๕๖๓ ของมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๒๓(๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ พ.ศ. ๒๕๕๙ และโดยมติสภามหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ในคราวประชุมครั้งที่ ๔๑๕(๕/๒๕๖๓) เมื่อวันที่ ๑๘ กรกฎาคม ๒๕๖๓ จึงให้ออกข้อบังคับไว้ ดังนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ว่าด้วยการศึกษาชั้นปริญญาตรีและการศึกษาตลอดชีวิต พ.ศ. ๒๕๖๓”

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับกับนักศึกษาและผู้เรียนซึ่งเข้าศึกษาในมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ตั้งแต่ปีการศึกษา ๒๕๖๓ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ในข้อบังคับนี้

“มหาวิทยาลัย” หมายความว่า มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

“อธิการบดี” หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

“คณะ” หมายความว่า คณะ วิทยาลัย หรือส่วนงานที่เรียกชื่ออย่างอื่น ที่มีฐานะเทียบเท่าคณะ หรือวิทยาลัยที่จัดการเรียนการสอน

“คณะกรรมการประจำคณะ” หมายความว่า คณะกรรมการประจำคณะ วิทยาลัย หรือส่วนงานที่เรียกชื่ออย่างอื่นที่มีฐานะเทียบเท่าคณะ หรือวิทยาลัยที่จัดการเรียนการสอนที่นักศึกษาสังกัดอยู่

“หน่วยกิตสะสม” หมายความว่า หน่วยกิตที่นักศึกษาและผู้เรียน เรียนสะสมเพื่อให้ครบตามหลักสูตรสาขาวิชานั้น

“คลังหน่วยกิต” (Credit Bank) หมายความว่า ระบบทะเบียนสะสมหน่วยกิตสำหรับผู้เรียนที่เข้าศึกษารายวิชาต่าง ๆ หรือหลักสูตรระยะสั้นที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัยและที่ได้จากการเทียบโอนในระบบคลังหน่วยกิต

“สถาบันอุดมศึกษาอื่น” หมายความว่า สถาบันอุดมศึกษาของรัฐหรือเอกชนที่มีคุณภาพและมาตรฐานจัดตั้งถูกต้องตามกฎหมาย ทั้งในประเทศและต่างประเทศ หรือองค์การระหว่างประเทศ

ภาคผนวก ท คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร



คำสั่งมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

ที่ ๖๐๐๕๑ /๒๕๖๕

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการบริการ
(หลักสูตรนานาชาติ) หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๗

ด้วยคณะกรรมการบริการและการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตภูเก็ต มีความประสงค์ปรับปรุงหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการบริการ (หลักสูตรนานาชาติ) หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๗ เปิดสอนในปีการศึกษา ๒๕๖๗ เพื่อให้การดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรเป็นไปด้วยความเรียบร้อย เหมาะสมและมีประสิทธิภาพ อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๔๑ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ พ.ศ. ๒๕๕๙ และคำสั่งมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ที่ ๐๙๙๗/๒๕๖๑ จึงแต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร ดังนี้

- | | | |
|----|---|----------------------|
| ๑. | รองศาสตราจารย์ ดร.สมนึก เอื้อจิระพงษ์พันธ์
ผู้อำนวยการหลักสูตรบัณฑิตศึกษาทางการจัดการนวัตกรรมและการพัฒนาธุรกิจ
สำนักวิชาการจัดการ มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์
(ผู้เชี่ยวชาญในสาขา) | ประธานกรรมการ |
| ๒. | รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิเทศสัมพันธ์ | รองประธานกรรมการ |
| ๓. | ดร. ปิยธิดา เพ็ชรอุประสิทธิ์
คณบดี สำนักวิชาการจัดการ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
(ผู้เชี่ยวชาญในสาขา) | กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ |
| ๔. | อาจารย์เจิมสุตา มานะกุล
คณบดี คณะมนุษยศาสตร์และการจัดการการท่องเที่ยว
มหาวิทยาลัยกรุงเทพ
(ผู้เชี่ยวชาญในสาขา) | กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ |
| ๕. | ดร.วิจิตร ณ ระนอง
กรรมการผู้จัดการ โรงแรมเดอะซเลท ภูเก็ต
กรรมการผู้จัดการกลุ่มบริษัท เวิร์ล จำกัด
(ผู้เชี่ยวชาญในสาขา และผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย) | กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ |
| ๖. | คุณอรชร ว่องพรรณงาม
ผู้อำนวยการฝ่ายพัฒนาศักยภาพอุตสาหกรรมไม้
สำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ (องค์การมหาชน) หรือ สสปน.
(ผู้เชี่ยวชาญในสาขา และผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย) | กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ |
| ๗. | คุณวีระชัย ปรานวีระไพบูลย์
ประธานกรรมการผู้จัดการ บริษัท ดี แอทติจูด คลับ จำกัด
(ผู้เชี่ยวชาญในสาขา และผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย) | กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ |

๘. คุณพิมพ์พิศา สุริยนต์ ผู้อำนวยการฝ่ายทรัพยากรมนุษย์ โรงแรมพาร์คไฮแอท กรุงเทพฯ (ผู้เชี่ยวชาญในสาขา และผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย)	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๙. คุณนราธิป วงศ์พิทมาสน์ ผู้จัดการโรงแรม โรงแรมบันยันทรี ภูเก็ต (ผู้เชี่ยวชาญในสาขา และผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย)	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๑๐. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชัยนันต์ ไชยเสน (อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร)	กรรมการ
๑๑. อาจารย์คณพศ กาลเนาวกุล (อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร)	กรรมการ
๑๒. อาจารย์ปทุมมาลัย พัฒโร (อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร)	กรรมการ
๑๓. Mr. Ramil Ravanes, DBA (อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร)	กรรมการ
๑๔. Mr. Kevin Fuchs (อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร)	กรรมการ
๑๕. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ตติยาพร จารุมณีรัตน์ (หัวหน้าสาขาวิชาการจัดการการบริการ)	กรรมการและเลขานุการ
๑๖. นางสาวเสาวลักษณ์ สงวนคำ	ผู้ช่วยเลขานุการ
๑๗. นางสาวเสาวลักษณ์ ไชยวัฒน์	ผู้ช่วยเลขานุการ

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๕ เดือน เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๕



(รองศาสตราจารย์ ดร.ปรารธนา กาลเนาวกุล)
รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ วิทยาเขตภูเก็ต
ปฏิบัติการแทนอธิการบดี มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

ภาคผนวก ฅ คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร



คำสั่งคณะกรรมการบริการและการท่องเที่ยว

ที่ ๑๖ / ๒๕๖๕

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการบริการ (หลักสูตรนานาชาติ) หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๕

ด้วยคณะกรรมการบริการและการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตภูเก็ต มีความประสงค์ปรับปรุงหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการบริการ (หลักสูตรนานาชาติ) หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๕ เปิดสอนในปีการศึกษา ๒๕๖๕ เพื่อให้ดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรเป็นไปด้วยความเรียบร้อยเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๔๔ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ พ.ศ. ๒๕๕๙ จึงแต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร ดังนี้

๑. คณะบดีคณะกรรมการบริการและการท่องเที่ยว	ที่ปรึกษา
๒. รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิเทศสัมพันธ์	ที่ปรึกษา
๓. หัวหน้าสาขาวิชาการจัดการการบริการ	ประธานคณะกรรมการ
๔. หัวหน้าสาขาวิชาการจัดการการท่องเที่ยว	คณะกรรมการ
๕. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณารัตนา วีระกิจ	คณะกรรมการ
๖. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชัยนันต์ ไชยเสน	คณะกรรมการ
๗. ดร.ชัชวาล วงศ์วัฒนกิจ	คณะกรรมการ
๘. อาจารย์คณพศ กาลเนาวกุล	คณะกรรมการ
๙. อาจารย์กฤตภาส ขวัญยืน	คณะกรรมการ
๑๐. อาจารย์กฤษณ์ สันเจริญกุล	คณะกรรมการ
๑๑. อาจารย์พัชรพิมล อภิธรรมบัณฑิต	คณะกรรมการ
๑๒. อาจารย์ปทุมมาลัย พัฒโร	คณะกรรมการ
๑๓. อาจารย์ปฐวี อินทร์สุวรรณโน	คณะกรรมการ
๑๔. ว่าที่ ร.ต.หญิง พิราภรณ์ จินดาวัฒนพงศ์	คณะกรรมการ
๑๕. Asst. Prof. Ilian Assenov, Ph.D.	คณะกรรมการ
๑๖. Mr. Md. Rabiul Karim, Ph.D.	คณะกรรมการ
๑๗. Mr. Mitchell Amarando, Ph.D.	คณะกรรมการ
๑๘. Mr. Ramil Ravanes, DBA	คณะกรรมการ

ทั้งนี้.../

๑๙.	Mrs. Veronica Aguilos	คณะกรรมการ
๒๐.	Mr. Kevin Fuchs	คณะกรรมการ
๒๑.	นางสาวเสาวลักษณ์ สงวนคำ	คณะกรรมการและเลขานุการ
๒๒.	นางสาวเสาวลักษณ์ ไชยวัฒน์	คณะกรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ ๙ มีนาคม ๒๕๖๕ เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๑๙ มีนาคม ๒๕๖๕



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรพิษณุ พรหมศิระพัลลภ)
คณบดีคณะกรรมการบริการและการท่องเที่ยว