

แบบฟอร์มการขอเสนอวาระเข้าที่ประชุม
คณะกรรมการประจำคณะการบริการและการท่องเที่ยว
เรื่อง พิจารณาขอเปิดรายวิชาการเป็นผู้ประกอบการด้านการบริการและการท่องเที่ยว
(Hospitality and Tourism Entrepreneurship)

ความเป็นมา

ด้วยหัวหน้าสาขาวิชาการจัดการการบริการ มีความประสงค์จะขอเปิดรายวิชาการเป็นผู้ประกอบการด้านการบริการและการท่องเที่ยว (Hospitality and Tourism Entrepreneurship) สำหรับหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการบริการ (หลักสูตรนานาชาติ) หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563 หมวดวิชาเลือกเสรี และหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการโรงแรมนานาชาติ อีเวนต์ และภัตตาคาร (หลักสูตรนานาชาติ) หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568 หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเอกเลือก

ขั้นตอนที่ได้ดำเนินการไปแล้ว

1. ผ่านคณะกรรมการวิชาการคณะกรรมการบริการและการท่องเที่ยว ครั้งที่ 2/2568 วันที่ 5 กุมภาพันธ์ 2568

ข้อมูลประกอบการพิจารณา

1. แบบฟอร์มขอเปิดรายวิชา/ชุดวิชา
2. มติที่ประชุมกรรมการวิชาการ เรื่อง พิจารณาขอเปิดรายวิชาการเป็นผู้ประกอบการด้านการบริการและการท่องเที่ยว (Hospitality and Tourism Entrepreneurship)

ประเด็นพิจารณา

พิจารณาขอเปิดรายวิชาการเป็นผู้ประกอบการด้านการบริการและการท่องเที่ยว (Hospitality and Tourism Entrepreneurship)

ขอเปิดรายวิชา/ชุดวิชา

1. รหัสและชื่อรายวิชา/ชุดวิชา (ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ)...การเป็นผู้ประกอบการด้านการบริการและการท่องเที่ยว (Hospitality and Tourism Entrepreneurship).....

2. จำนวนหน่วยกิต และจำนวนชั่วโมง/สัปดาห์ของทฤษฎี ปฏิบัติ และศึกษาด້วยตนเอง 3(3-0-6)

3. ☐ เป็นรายวิชา/ชุดวิชาในหลักสูตร.....
(ระบุชื่อหลักสูตร/สาขาวิชา หลักสูตรใหม่/หลักสูตรปรับปรุง ปี พ.ศ.ของหลักสูตรตามปีหน้าปก)
☒ เป็นรายวิชา/ชุดวิชาที่เปิดสอนให้หลายหลักสูตร

ระดับปริญญาตรี

อยู่ใน

☒ หมวดวิชาเฉพาะ

☒ กลุ่มวิชา ความสนใจเฉพาะการจัดการการโรงแรม (Hotel Management)

☐ บัณฑิต

☒ เลือก

จัดสอนให้นักศึกษาในหลักสูตร.....หลายหลักสูตร.....

(กรณีเป็นรายวิชาที่สอนให้กับหลายคณะ/หลักสูตร โดยไม่มีความแน่ชัดว่าหลักสูตรใดเรียนบ้าง ให้ระบุ “หลายหลักสูตร”)

☐ หมวดวิชาเลือกเสรี

ระดับบัณฑิตศึกษา

อยู่ใน

☐ หมวดวิชาบังคับ

☐ หมวดวิชาเลือก

☐ อื่น ๆ (ระบุ).....

4. การจัดการเรียนการสอน

☒ ดำเนินการโดยคณะ/หน่วยงาน.....คณะการบริการและการท่องเที่ยว.....

☐ ดำเนินการโดยหลายคณะ/หน่วยงาน

คณะ สัดส่วนความรับผิดชอบร้อยละ

คณะ สัดส่วนความรับผิดชอบร้อยละ

คณะ สัดส่วนความรับผิดชอบร้อยละ

5. เหตุผลในการขอเปิดรายวิชา/ชุดวิชา.....เนื่องจากการเปลี่ยนแปลงที่รวดเร็วในธุรกิจการท่องเที่ยวและการบริการ ทั้งในเชิงผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวและการบริการ พฤติกรรมผู้บริโภค รวมถึงความต้องการที่หลากหลาย ทำให้เกิดโอกาสทางธุรกิจเพิ่มมากขึ้น ประกอบกับการเก็บข้อมูลผ่านการสัมภาษณ์กับกลุ่มผู้ใช้บัณฑิต ซึ่งมีผลสะท้อนในทิศทางเดียวกันว่าความสามารถในการเป็นผู้ประกอบการ ถือได้ว่าเป็นอีกหนึ่งทักษะที่สำคัญและบัณฑิตยุคใหม่ควรมี เพื่อตอบโจทยความท้าทายในภาคธุรกิจ และเป็นแรงสนับสนุนในธุรกิจการ

ท่องเที่ยวและบริการของประเทศไทย พร้อมรับมือการเปลี่ยนแปลง และสามารถสร้างจุดแข็งในการดำเนินธุรกิจในฐานะผู้ประกอบการ.....

6. คำอธิบายรายวิชา/ชุดวิชา (Course Description) ประกอบด้วยขอบเขตเนื้อหาสาระ และผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง

(เข้าดูได้ที่ https://eila.psu.ac.th/document/curriculum/form-ccl/cur/651223_ex-open-course-description.pdf)

(ภาษาไทย).....แนวคิดพื้นฐานและกระบวนการของการเป็นผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมบริการและการท่องเที่ยว โอกาสและทิศทางธุรกิจบริการและการท่องเที่ยว การตัดสินใจบนพื้นฐานข้อมูลเพื่อการออกแบบธุรกิจ การวางแผนธุรกิจ การพัฒนาไอเดียทางธุรกิจ การประเมินโอกาสทางการตลาด การวิเคราะห์ปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จและความท้าทายของผู้ประกอบการ หลักจริยธรรมการเป็นผู้ประกอบการ หลักการบัญชีและการเงินพื้นฐาน การจัดการความเสี่ยง

(ภาษาอังกฤษ)..... Fundamental concepts and processes of entrepreneurship in the hospitality and tourism industry; opportunities and business directions in hospitality and tourism; data-driven decision-making for business design; business planning; business idea development; market opportunity evaluation; analysis of factors influencing entrepreneurial success and challenges; ethical principles of entrepreneurship; basic principles of accounting and finance; and risk management.

ผลลัพธ์การเรียนรู้ เมื่อสิ้นสุดการเรียนรู้รายวิชา/ชุดวิชานี้ ผู้เรียนสามารถ

- (ภาษาไทย)
1. เข้าใจเกี่ยวกับแนวคิดพื้นฐานของการเป็นผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมบริการและการท่องเที่ยว
 2. วางแผนธุรกิจ พัฒนาไอเดียธุรกิจ และประเมินโอกาสทางการตลาดที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจบริการและการท่องเที่ยว
 3. วิเคราะห์ปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จและความท้าทายของผู้ประกอบการ
 4. คิดเชิงสร้างสรรค์ในการพัฒนาแผนธุรกิจบริการและการท่องเที่ยว

- (ภาษาอังกฤษ)
1. Understand fundamental concepts of entrepreneurship in the hospitality and tourism industry
 2. Plan business strategies, develop business ideas, and evaluate market opportunities related to the hospitality and tourism industry.
 3. Analyze factors that influence the success and challenges of entrepreneurs.
 4. Demonstrate creativity to develop business plans in the hospitality and tourism sector.

7. รายวิชาบังคับเรียนก่อน (Prerequisite) รายวิชาบังคับเรียนร่วม (Co-requisite)
รายวิชาบังคับเรียนควบกัน (Concurrent)

8. ภาษาที่ใช้ในการจัดการเรียนการสอน

[] ใช้ภาษาอังกฤษร่วมในการจัดการเรียนการสอน ไม่น้อยกว่าร้อยละ.....

[✓] ใช้ภาษาอังกฤษทั้งรายวิชา

[] ใช้ภาษาไทย

9. คำบรรยายรายวิชา/ชุดวิชา (Course Outline) ประกอบด้วย

9.1 หัวข้อเนื้อหา จำนวนชั่วโมงที่สอนแต่ละหัวข้อ

สัปดาห์ที่	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง		
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษด้วยตนเอง
1	Entrepreneurship in Hospitality and Tourism: Emerging Trends and Market Insights	3		6
2	Entrepreneurship in Hospitality and Tourism: Skill Gaps and Resilience for Entrepreneurs	2	1	6
3	Data-Driven Decision-Making and Analysis	3		6
4	Factors influencing entrepreneurial success, challenges, and market opportunities	1	2	6
5	Business Competitive Analysis and Relevant Strategies	2	1	6
6	Consumer Insights	2	1	6
7	Ethical principles of entrepreneurship	3		6
8	Business Plan and Idea Development	2	1	6
9	Site Visit/ Entrepreneur's talk		3	6
10	Business Plan and Idea Development: Proposed Ideas		3	6
11	Basic principles of accounting and finance for new entrepreneurs (budgeting, funding, etc.)	3		6
12	New creative marketing tools	3		6
13	Business Plan and Idea Development: Progress Updating		3	6
14	Risk management	3		6
15	Project presentation		3	6
รวม		27	18	90

9.2 กระบวนการจัดการเรียนรู้ของรายวิชา/ชุดวิชา ตามหน่วยกิตของภาคทฤษฎี

(ระบุกระบวนการจัดการเรียนรู้ของหน่วยกิตภาคทฤษฎี ซึ่งกำหนดให้จัดการเรียนการสอนโดยใช้วิธีบรรยาย ไม่เกินร้อยละ 50 และใช้วิธีจัดการเรียนรู้แบบต่าง ๆ ที่เน้น active learning ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 โดยระบุรายละเอียดกระบวนการจัดการเรียนรู้และวิธีการวัดและประเมินผล เฉพาะหน่วยกิตของภาคทฤษฎี ในแบบฟอร์มกระบวนการจัดการเรียนรู้ฯ ที่แนบ)

- จัดการเรียนการสอนโดยใช้วิธีบรรยาย ร้อยละ...60....
- จัดการเรียนรู้อย่างอื่นที่เน้น active learning ร้อยละ...40.....

9.3 วิธีการวัดและประเมินผลของรายวิชา/ชุดวิชา

(ระบุผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชา วิธีการที่ใช้ในการวัดและประเมินผล เครื่องมือที่ใช้ และ สัดส่วนหรือร้อยละของคะแนนในแต่ละผลการเรียนรู้)

ผลการเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs)*	ผลการเรียนรู้ของรายวิชา (CLOs)	วิธีการวัดและประเมินผล	เครื่องมือที่ใช้ในการวัดและประเมินผล	สัดส่วนคะแนน (ร้อยละ)
PLO1 Apply knowledge and practical skills to work in hotels and event organizers or food and beverage businesses	1.1 Demonstrate the understanding and ability to apply foundational knowledge of hospitality, event management, and food and beverage operations to real-world scenarios.	1.1. Final examination 1.2. Quizzes 1.3. In-class activities 1.4. Group presentation 1.5 Group project	1.1 Final exam 1.2 Quizzes 1.3 Participations and reflections 1.4 Group presentation 1.5 Project report	1.1 ...30%.. 1.2 ...10%.. 1.35%.. 1.4 ...10%... 1.5 ...10%...
PLO2 Develop business models and plans in the hospitality industry	2.1 Apply analytical tools and techniques to assess market trends, customer needs, and competitive landscapes in the hospitality sector. 2.2 Propose an innovative and creative business idea and develop a comprehensive business plan that integrates market analysis, sustainability practices, financial feasibility, and strategic implementation	2.1. In-class activities 2.2. Group presentation 2.3 Group project	2.1. Participations and reflections 2.2. Group presentation 2.3 Project report	2.1 ...2%... 2.2 ...5%.... 2.3 ...10%...

PLO4 Apply information technology and digital literacy for management, decision-making, and marketing for businesses	3.1 Utilise information technology and digital tools to enhance business management, support data-driven decision-making, and develop effective marketing strategies	3.1. In-class activities 3.2. Group presentation 3.3 Group project	3.1. Participations and reflections 3.2. Group presentation 3.3 Project report	3.1 ...3%..... 3.2 ...5%..... 3.3 ...10%...
--	--	--	--	---

* กรณีเป็นการปรับปรุงรายวิชาในหมวดวิชาเลือกเสรี หรือหมวดวิชาอื่นที่เป็นรายวิชาบริการของหลายคณะ/หลักสูตร ไม่ต้องระบุความสอดคล้องกับผลการเรียนรู้ระดับหลักสูตร

9.4 อาจารย์ผู้สอน (ระบุให้สอดคล้องกับข้อ 4)

PATTHAWEE INSUWANNO

9.5 เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบการเรียนการสอน

PowerPoint Presentation

Case studies

Market Reports

9.6 หนังสือ ตำรา วารสาร และฐานข้อมูลที่ใช้ประกอบการเรียนการสอน (เขียนแบบบรรณานุกรมที่ใช้เป็นมาตรฐานของสาขาวิชา)

Brookes, M., & Altinay, L. (Eds.). (2015). *Entrepreneurship in hospitality and tourism : a global perspective*. Goodfellow Publishers Limited.

Morrison, A. J., Rimmington, M., & Williams, C. (1999). *Entrepreneurship in the hospitality, tourism and leisure industries*. Butterworth-Heinemann.

Aguiar-Quintana, T., Day, J., & Álamo Vera, F. R. (2024). *Corporate Entrepreneurship and Innovation in Tourism and Hospitality: Global Post COVID-19 Recovery Strategies* (1st ed.). Taylor & Francis Group. <https://doi.org/10.4324/9781003454465>

Sotiriadis, M. (Ed.). (2018). *The Emerald handbook of entrepreneurship in tourism, travel and hospitality : skills for successful ventures* (First edition). Emerald Publishing.

Stylos, N., Rahimi, R., Okumus, B., & Williams, S. (Eds.). (2021). *Generation Z marketing and management in tourism and hospitality : the future of the industry*. Palgrave Macmillan. <https://doi.org/10.1007/978-3-030-70695-1>

Hallak, R., & Lee, C. (Eds.). (2024). *Handbook of tourism entrepreneurship*. Edward Elgar Publishing.

Wolke, T. (2017). *Risk management*. De Gruyter Oldenbourg.

9.7 แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping) และมาตรฐานผลการเรียนรู้ของรายวิชา

10. กำหนดการเปิดสอน ปีการศึกษา ภาคการศึกษาที่ [] 1 [] 2 [] ภาคฤดูร้อน

11. ได้ผ่านความเห็นชอบของ

[] คณะกรรมการประจำส่วนงาน
เมื่อวันที่.....เดือนพ.ศ.....

(ลงชื่อ)

(.....)

คณบดีคณะ.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

แบบฟอร์มกระบวนการจัดการเรียนรู้และวิธีการวัดและประเมินผล

รายวิชา xxx-xxxจำนวน.....((x)-y-z) หน่วยกิต

1. แสดงการจัดกระบวนการเรียนรู้ของรายวิชา/ชุดวิชา ที่สะท้อน Active Learning (เฉพาะหน่วยกิตของภาคทฤษฎี)

[] ไม่จัด (ระบุเหตุผล).....

จำนวนชั่วโมงตามหน่วยกิตของภาคทฤษฎี ...45.... ชั่วโมง	
1. จัดการเรียนการสอนโดยใช้วิธีบรรยาย ไม่เกินร้อยละ ..60.. ของจำนวนชั่วโมงตามหน่วยกิตของภาคทฤษฎี	
2. จัดการเรียนรู้แบบต่างๆ ที่เป็น active learning ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ของจำนวนชั่วโมงตามหน่วยกิตของภาคทฤษฎี	
กระบวนการจัดการเรียนรู้	วิธีการวัดและประเมินผล
1) จัดการเรียนการสอนโดยใช้วิธีบรรยาย ร้อยละ ...60.... คิดเป็นจำนวน.....27.....ชั่วโมง	ระบุร้อยละของคะแนนการวัดและประเมินผลที่สอดคล้องกับ ร้อยละของจำนวนชั่วโมงที่จัดการเรียนการสอนโดยใช้วิธีบรรยาย ☐ สอบกลางภาค ร้อยละ..... ☐ สอบปลายภาค ร้อยละ..30.... ☐ สอบย่อยเป็นระยะตลอดภาคการศึกษา ร้อยละ..30... ☐ อื่น ๆ (ระบุ) ร้อยละ..40... รวม ร้อยละ100....
2) จัดการเรียนรู้แบบต่าง ๆ ที่เป็น active learning ร้อยละ..40... คิดเป็นจำนวน.....18.....ชั่วโมง ดังนี้	
☐ แบบโครงงาน (project based learning) <i>(ระบุเทคนิค/วิธีการ/กิจกรรม)</i> ร้อยละ...50.....คิดเป็นจำนวน.....9.....ชั่วโมงGroup work/ Project development.....	☐ วัดและประเมินผลระหว่างกิจกรรม โดย <i>(ระบุรายละเอียด)</i>Group Project Progress Presentation..... ☐ วัดและประเมินผลจากพัฒนาการของนักศึกษา โดย <i>(ระบุรายละเอียด)</i> ☐ อื่น ๆ (ระบุ)..... ร้อยละของคะแนนการวัดและประเมินผล
☐ แบบใช้ปัญหาเป็นฐาน (problem based learning) <i>(ระบุเทคนิค/วิธีการ/กิจกรรม)</i> ร้อยละ...50.....คิดเป็นจำนวน.....9.....ชั่วโมงDiscussion / Case studies/ In-class activities.....	☐ วัดและประเมินผลระหว่างกิจกรรม โดย <i>(ระบุรายละเอียด)</i> ...Oral and Written report/presentation on case studies/ in- class activities..... ☐ วัดและประเมินผลจากพัฒนาการของนักศึกษา โดย <i>(ระบุรายละเอียด)</i> ☐ อื่น ๆ (ระบุ)..... ร้อยละของคะแนนการวัดและประเมินผล

[] จัด ดังนี้

กระบวนการจัดการเรียนรู้	วิธีการการวัดและประเมินผล
☐ แบบเน้นทักษะกระบวนการคิด <i>(ระบุเทคนิค/วิธีการ/กิจกรรม)</i> ร้อยละ.....คิดเป็นจำนวน.....ชั่วโมง	☐ วัดและประเมินผลระหว่างกิจกรรม โดย <i>(ระบุรายละเอียด)</i> ☐ วัดและประเมินผลจากพัฒนาการของนักศึกษา โดย <i>(ระบุรายละเอียด)</i> ☐ อื่น ๆ <i>(ระบุ)</i> ร้อยละของคะแนนการวัดและประเมินผล
☐ แบบมีส่วนร่วมกับสังคม/ชุมชน (social engagement) <i>(ระบุเทคนิค/วิธีการ/กิจกรรม)</i> ร้อยละ.....คิดเป็นจำนวน.....ชั่วโมง	☐ วัดและประเมินผลระหว่างกิจกรรม โดย <i>(ระบุรายละเอียด)</i> ☐ วัดและประเมินผลจากพัฒนาการของนักศึกษา โดย <i>(ระบุรายละเอียด)</i> ☐ อื่น ๆ <i>(ระบุ)</i> ร้อยละของคะแนนการวัดและประเมินผล
☐ อื่น ๆ <i>(ระบุ)</i>	☐ วัดและประเมินผลระหว่างกิจกรรม โดย <i>(ระบุรายละเอียด)</i> ☐ วัดและประเมินผลจากพัฒนาการของนักศึกษา โดย <i>(ระบุรายละเอียด)</i> ☐ อื่น ๆ <i>(ระบุ)</i> ร้อยละของคะแนนการวัดและประเมินผล
	รวมคะแนนการวัดและประเมินผล ร้อยละ 100

2. แสดงการจัดการศึกษาเชิงบูรณาการการเรียนรู้กับการทำงาน (Work Integrated Learning : WIL) ของรายวิชานี้

[v] ไม่จัด WIL

[] จัด WIL โดยจัดในรูปแบบของกิจกรรม (ระบุ).....

หมายเหตุ ตัวอักษรสีน้ำเงิน คือคำอธิบายของหัวข้อนั้น ๆ (ในการจัดทำขอเปิดรายวิชา/ชุดวิชาให้ตัดออก)
 ตัวอักษรสีชมพู คือส่วนที่ปรับปรุงครั้งนี้



บันทึกข้อความ

ส่วนงาน สำนักงานบริหาร คณะการบริการและการท่องเที่ยว

ที่ มอ 302.1/68-0701

วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2568

เรื่อง แจ้งมติที่ประชุมเรื่อง พิจารณาขอเปิดรายวิชาการเป็นผู้ประกอบการด้านการบริการและการท่องเที่ยว (Hospitality and Tourism Entrepreneurship)

เรียน ฝ่ายวิชาการและวิเทศสัมพันธ์

ตามที่ประชุมคณะกรรมการวิชาการประจำคณะการบริการและการท่องเที่ยวครั้งที่ 2/2568 เมื่อวันที่ 5 กุมภาพันธ์ 2568 เรื่อง พิจารณาขอเปิดรายวิชาการเป็นผู้ประกอบการด้านการบริการและการท่องเที่ยว (Hospitality and Tourism Entrepreneurship) สำหรับหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการบริการ (หลักสูตรนานาชาติ) หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563 หมวดวิชาเลือกเสรี และหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการโรงแรมนานาชาติ อีเวนต์ และภัตตาคาร (หลักสูตรนานาชาติ) หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568 หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเอกเลือก นั้น

ที่ประชุมพิจารณาแล้ว มีมติเห็นชอบตามที่เสนอ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและดำเนินการต่อไป

#sg01#

(ดร.กฤตภาส ขวัญยืน)

รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิเทศสัมพันธ์

ประธานกรรมการวิชาการประจำคณะการบริการและการท่องเที่ยว