



(ร่าง)

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568

วิทยาลัยนวัตกรรมการจัดการ
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์
จังหวัดปทุมธานี

สารบัญ

	หน้า
หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป	1
1. รหัสและชื่อหลักสูตร	1
2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา	1
3. วิชาเอก	1
4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร	1
5. รูปแบบของหลักสูตร	1
6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร	2
7. สถานที่จัดการเรียนการสอน	2
8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา	2
9. ชื่อ ตำแหน่งวิชาการ คุณวุฒิ สาขาวิชา สถาบันการศึกษา และปีที่จบ ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	3
10. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/สาขาวิชาอื่น ของมหาวิทยาลัย	6
หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร	7
1. ปรัชญา วัตถุประสงค์ ผลลัพธ์การเรียนรู้ และความสำคัญของหลักสูตร	7
2. ระบบการจัดการศึกษา	9
3. การดำเนินการหลักสูตร	9
4. แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษา	10
5. งบประมาณตามแผน	10
6. ระบบการศึกษา	11
7. การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชาและการลงทะเบียนเรียนข้าม มหาวิทยาลัย	11
หมวดที่ 3 รายละเอียดของผลลัพธ์การเรียนรู้	12
1. รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	12
2. รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี	16

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
หมวดที่ 4 โครงสร้างหลักสูตร รายวิชา และหน่วยกิต	18
1. จำนวนหน่วยกิตตลอดหลักสูตรและโครงสร้างหลักสูตร	18
2. รายละเอียดของหมวดวิชาและหน่วยกิต	18
3. คำอธิบายวิชา/รายวิชา	29
4. แผนการศึกษาและการกระจายความรับผิดชอบของผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรลงสู่รายวิชาและผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี	57
5. แผนที่กระจายความรับผิดชอบของผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)	65
6. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (สหกิจศึกษาหรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ)	75
7. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงงานหรืองานวิจัย	76
หมวดที่ 5 การจัดการกระบวนการเรียนรู้และการประเมินผลการเรียนรู้	77
1. ภาระเบี่ยงหรือหลักเกณฑ์ ในการให้ระดับคะแนน (ผลการเรียน)	77
2. การจัดการกระบวนการเรียนรู้	77
3. การประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้	80
4. การทวนสอบผลลัพธ์การเรียนรู้	92
5. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร	92
หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์	93
1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่	93
2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์	93
หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร	94
หมวดที่ 8 ระบบและกลไกในการพัฒนาหลักสูตร	101
1. การประเมินการจัดการกระบวนการเรียนรู้	101
2. การประเมินผลการดำเนินงานของหลักสูตร	101
3. ผู้มีส่วนร่วมในกระบวนการประเมินและพัฒนาหลักสูตร	101
4. การจัดการข้อร้องเรียนและการอุทธรณ์	102
5. การสื่อสารและเผยแพร่ข้อมูลของหลักสูตรไปยังผู้มีส่วนได้เสีย	103

สารบัญ (ต่อ)

ภาคผนวก	หน้า
ภาคผนวก ก ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญา ระดับปริญาตรี และระดับปริญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. 2566	104
ภาคผนวก ข คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ที่ 1664/2567 เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม	105
ภาคผนวก ค รายงานการประชุมคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม	137
ภาคผนวก ง ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร	139
ภาคผนวก จ รายงานสรุปคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติและความต้องการและปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกศึกษาต่อในหลักสูตร	147
ภาคผนวก ฉ ตารางเปรียบเทียบข้อแตกต่างระหว่างหลักสูตรเดิมกับหลักสูตรที่ปรับปรุง	155
ภาคผนวก ช แผนบริหารความเสี่ยง หลักสูตร[หลักสูตร/สาขาวิชา]	160
ภาคผนวก ซ บันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการในโครงการจัดการการศึกษา หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม ระหว่างมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี กับโรงแรมสเคย์บริจ สวีท กรุงเทพ ทองหล่อ และสุขุมวิท	196
	207

(ร่าง)

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา : มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
คณะ : วิทยาลัยนวัตกรรมการจัดการ

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อหลักสูตร

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

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

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

3. วิชาเอก/กลุ่มวิชา ไม่มี

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 127 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

5.1 รูปแบบ

เป็นหลักสูตรระดับคุณภาพปริญญาตรี 4 ปี

5.2 ประเภทหลักสูตร

เป็นหลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาชีพ

5.3 ภาษาที่ใช้

ภาษาไทยและอังกฤษ

5.4 การรับเข้าศึกษา

รับนักศึกษาไทยและนักศึกษาต่างชาติ

5.5 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

เป็นหลักสูตรเฉพาะของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

5.6 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

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

เริ่มใช้หลักสูตรนี้ตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2568

☒ สภามหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี เห็นชอบให้นำเสนอหลักสูตรต่อสภามหาวิทยาลัย ในการประชุม ครั้งที่ 13/ 2567 เมื่อวันที่ 12 เดือนธันวาคม พ.ศ. 2567

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

หลักสูตรจะได้รับการเผยแพร่ว่าเป็นหลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2565 ในปีการศึกษา 2570

7. สถานที่จัดการเรียนการสอน

ในสถานที่ตั้ง มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

- 8.1 พนักงานบริการในธุรกิจโรงแรมและที่พักประเภทต่าง ๆ
- 8.2 พนักงานบริการในธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหาร
- 8.3 พนักงานบริการในธุรกิจเพื่อสุขภาพ
- 8.4 ผู้ประกอบการด้านธุรกิจบริการและการโรงแรม

9. ชื่อ ตำแหน่งวิชาการ คุณวุฒิ สาขาวิชา สถาบันการศึกษา และปีที่จบของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
 9.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและคุณวุฒิของอาจารย์

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ-สาขา วิชาเอก	สถาบัน การศึกษา	ปีที่จบ	ภาระการสอน (ชม./สัปดาห์)			
						2568	2569	2570	2571
1	นางสาว กัลยารัตน์ สุขนันท์ชนะ	อาจารย์	ศศ.ม.(การ จัดการโรงแรม และการ ท่องเที่ยว)	มหาวิทยาลัย นเรศวร	2554	12	12	12	12
			บธ.บ. (ภาษาอังกฤษ ธุรกิจ)	สถาบัน เทคโนโลยี ราชมงคล วิทยาเขต พัฒนศึกษา พระนครศรี	2547				
2	นางสาว พัชรภรณ์ จันทร์มาภู	ผศ.	ศศ.ม. (การจัดการ โรงแรมและ การท่องเที่ยว)	มหาวิทยาลัย นเรศวร	2556	12	12	12	12
			บธ.บ.(การ จัดการการ ท่องเที่ยว)	มหาวิทยาลัย แม่ฟ้าหลวง	2549				
3	นางสาว ภัทราพร ทิพย์มงคล	อาจารย์	ศศ.ม. (การจัดการ โรงแรมและ การท่องเที่ยว)	มหาวิทยาลัย นเรศวร	2554	12	12	12	12
			ศศ.บ. (การโรงแรม และการ ท่องเที่ยว)	มหาวิทยาลัย สยาม	2550				
4	นางสาว ชนัญชิตา อรุณแห	อาจารย์	บธ.ม. (การจัดการ โรงแรมและ การท่องเที่ยว)	มหาวิทยาลัย นานาชาติ แสตมฟอร์ด	2558	12	12	12	12

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ-สาขา วิชาเอก	สถาบัน การศึกษา	ปีที่จบ	ภาระการสอน (ชม./สัปดาห์)			
						2568	2569	2570	2571
			ศศ.บ. (การท่องเที่ยว และโรงแรม)	มหาวิทยาลัย กรุงเทพ	2551				
5	นางสาว อรรพรรณ สิทธิวิจารณ์	อาจารย์	M.A. (International Communication)	Macquarie University, Sydney, Australia	2543	12	12	12	12
			ศศ.บ. (การท่องเที่ยว และโรงแรม)	มหาวิทยาลัย กรุงเทพ	2539				

9.2 อาจารย์ประจำหลักสูตรและคุณวุฒิของอาจารย์

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ-สาขา วิชาเอก	สถาบัน การศึกษา	ปีที่จบ	ภาระการสอน (ชม./สัปดาห์)			
						2568	2569	2570	2571
1	นางสาว กัลยารัตน์ สุขนันท์ชนะ	อาจารย์	ศศ.ม. (การจัดการ โรงแรมและ การท่องเที่ยว)	มหาวิทยาลัย นเรศวร	2554	12	12	12	12
			บธ.บ. (ภาษาอังกฤษ ธุรกิจ)	สถาบัน เทคโนโลยี ราชมงคล วิทยาเขต พันธวิทยการ พระนคร	2547				
2	นางสาว พัชรภรณ์ จันทร์มาภู	ผศ.	ศศ.ม. (การจัดการ โรงแรมและ การท่องเที่ยว)	มหาวิทยาลัย นเรศวร	2556	12	12	12	12
			บธ.บ. (การจัดการ การท่องเที่ยว)	มหาวิทยาลัย แม่ฟ้าหลวง	2549				
3	นางสาว	อาจารย์	ศศ.ม. (การจัดการ นเรศวร)	มหาวิทยาลัย นเรศวร	2554	12	12	12	12

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

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งวิชาการ	คุณวุฒิ-สาขาวิชาเอก	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ	ภาระการสอน (ชม./สัปดาห์)			
						2568	2569	2570	2571
7	นางสาว ลลิตา แก้วฉาย	อาจารย์	M.Sc. (Corporate Brand Managem ent)	Brunel University, West London , United of Kingdom	2552	6	6	6	6
			บธ.บ. (การจัดการ โฆษณา)	มหาวิทยาลัย อีสต์ซัมซิง	2550				

10. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/สาขาวิชาอื่นของมหาวิทยาลัย

10.1 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรนี้ที่เปิดสอนโดยคณะ/สาขาวิชา/หลักสูตรอื่น

- ☒ หมวดศึกษาศาสตร์ทั่วไป
- ☒ หมวดวิชาเฉพาะ
- ☒ หมวดวิชาเลือกเสรี

10.2 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนให้สาขาวิชา/หลักสูตรอื่นมาเรียน

รายวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตรนี้ นักศึกษาสาขาวิชาอื่นภายในคณะวิทยาการจัดการ คณะมนุษยศาสตร์ และสังคมศาสตร์ และคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีสามารถเลือกเรียนได้ ในบางรายวิชาทั้งนี้ตามความสนใจ โดยเลือกเรียนเป็นวิชาเลือกเสรี

10.3 การบริหารจัดการ

10.3.1 ให้มีการปรึกษาหารือระหว่างผู้สอนรายวิชาที่สอนโดยคณะ/สาขาวิชา/หลักสูตรอื่น เพื่อให้ได้เนื้อหาความรู้และทักษะทางการบริการและการโรงแรมตามความต้องการของหลักสูตร

10.3.2 สำรวจความต้องการเชิงวิชาชีพจากผู้ประกอบด้านธุรกิจบริการและการโรงแรม รวมทั้งธุรกิจบริการอื่นๆ ร่วมกันกับผู้สอนรายวิชาที่สอนโดยคณะ/สาขาวิชา/หลักสูตรอื่น

10.3.3 จัดตั้งคณะกรรมการเพื่อทบทวนความต้องการหรือเงื่อนไขการเรียนรู้และทักษะวิชาชีพเป็นระยะ เพื่อแสวงหาช่องทางในการปรับปรุงรายวิชาร่วมกัน

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

1. ปรัชญา วัตถุประสงค์ ผลลัพธ์การเรียนรู้ และความสำคัญของหลักสูตร

1.1 ปรัชญา

ผลิตบัณฑิตให้มีความเชี่ยวชาญด้านการปฏิบัติทางการบริการและการโรงแรมอย่างมืออาชีพ มีบุคลิกภาพ ทักษะที่ดี ตลอดจนมีความรับผิดชอบต่อสังคมตามจรรยาบรรณวิชาชีพ พัฒนาองค์ความรู้ทางการบริการและการโรงแรมสู่ชุมชน ประเทศชาติ

1.2 วัตถุประสงค์

เน้นการผลิตบัณฑิตให้มีคุณลักษณะ ดังนี้

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

1.2.2 มีบุคลิกภาพดี สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นในทุกระดับได้อย่างเหมาะสม ทั้งด้านความรู้ และทักษะวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง

1.2.3 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรม มีความสามารถในการประยุกต์ใช้เทคโนโลยี มีจิตบริการ และความรับผิดชอบต่อสังคมตามจรรยาบรรณวิชาชีพ

1.3 ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร

PLO1: อธิบายลักษณะการเป็นบัณฑิตวไลยอลงกรณ์ตามเอกลักษณ์และอัตลักษณ์ของความเป็นวไลยอลงกรณ์ได้อย่างถูกต้อง

PLO2: สื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษเพื่อการดำเนินชีวิตประจำวัน ใช้ภาษาและสื่อสารในธุรกิจบริการและการโรงแรมได้ตรงตามวัตถุประสงค์

PLO3: แสดงออกถึงพฤติกรรมการดูแลสุขภาพกายและจิตใจของตนเอง เพื่อตอบสนองต่อความความรับผิดชอบต่อชุมชนและสังคม

PLO4: แสดงออกถึงพฤติกรรมการเป็นพลเมืองและพลเมืองดิจิทัลได้อย่างถูกต้อง

PLO5: ใช้ทักษะการคิดเชิงระบบในการสร้างแบบจำลองธุรกิจหรือนวัตกรรมเพื่อเป็นแนวทางในการสร้างอาชีพในอนาคต

PLO6: อธิบายแนวคิดเชิงธุรกิจและแสวงหาความรู้ในการบริหารจัดการเพื่อนำไปใช้พัฒนาตนเอง

PLO7: ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อประยุกต์ใช้กับโปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับธุรกิจโรงแรม

PLO8: ปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายด้วยความรับผิดชอบและซื่อสัตย์สุจริตรวมถึง ทำงานร่วมกับผู้อื่น สังคม และชุมชน

PLO9: ปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่น วิเคราะห์และแก้ปัญหาเฉพาะหน้าในการปฏิบัติงานภาคสนาม ปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์ผู้บังคับบัญชา องค์กรและสังคม รวมทั้งอุทิศตนและเสียสละเวลาปฏิบัติงานนอกเหนือภาระงานที่ได้รับมอบหมาย

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

PLO11: ประยุกต์ใช้ความคิดสร้างสรรค์เพื่อดำเนินกิจกรรม โครงการ

1.4 ความสำคัญของหลักสูตร

การพัฒนาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม ปรับปรุง พ.ศ. 2568 คำนึงถึงเป้าหมายของการพัฒนาเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม และการดูแลสิ่งแวดล้อมของประเทศโดยการใช้อยุตสาหกรรมการบริการและการโรงแรม เป็นตัวขับเคลื่อนเศรษฐกิจให้มั่นคงและยั่งยืนสามารถสร้างรายได้ให้กับประเทศและประชาชนทุกภาคส่วน ตลอดจนสร้างความตระหนักในการอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมที่งดงามของไทย การดูแลสิ่งแวดล้อมเพื่อสร้างความยั่งยืนให้ธุรกิจ และการปฏิบัติหน้าที่บนพื้นฐานของคุณธรรมจริยธรรมและความรับผิดชอบต่อสังคม ดังนั้น หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568 เน้นผลิตบัณฑิตที่มีความรู้และทักษะที่จำเป็นสำหรับการปฏิบัติงานด้านการบริการและการโรงแรม เช่น ภาษาต่างประเทศ เทคโนโลยีสารสนเทศ การคิดอย่างเป็นระบบ การใช้นวัตกรรมใหม่ ๆ เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการปฏิบัติงาน ตลอดจนมีจิตบริการ คุณธรรม จริยธรรมความรับผิดชอบต่อสังคม สิ่งแวดล้อม และสามารถพัฒนาศักยภาพตนเองให้ก้าวทันต่อการเปลี่ยนแปลงในทุกมิติของสังคมโลก ตระหนักถึงคุณค่าการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติสังคมและวัฒนธรรมในแหล่งท่องเที่ยวให้คงเอกลักษณ์ อัตลักษณ์ ความโดดเด่น ของสังคมและชุมชนนั้น ๆ มีความคิดในการสร้างสรรค์รูปแบบหรือกิจกรรมการบริการโรงแรมใหม่ ๆ ที่สามารถตอบสนองความต้องการของพฤติกรรมนักท่องเที่ยวที่เปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา โดยยึดหลักการจัดการอย่างยั่งยืน เพื่อยกระดับอุตสาหกรรมการบริการให้มีคุณภาพ นอกจากนี้ยังผลิตบัณฑิตทางการบริการและการโรงแรมให้สอดคล้องกับสภาพเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรมโดยให้ความสำคัญกับการศึกษาเชิงบูรณาการที่เน้นทั้งภาคทฤษฎีและประสบการณ์ที่ได้รับจากการปฏิบัติงานจริงในองค์กรผู้ใช้บัณฑิต (Work-based learning)

1.5 ตารางแสดงความสัมพันธ์ระหว่างอาชีพ/ตำแหน่งงานกับทักษะของบัณฑิต (Skill Mapping)

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

2. ระบบการจัดการศึกษา

2.1 ระบบ

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

2.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

ไม่มี

3. การดำเนินการหลักสูตร

3.1 วัน-เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

ในเวลาราชการ เริ่มเปิดการเรียนการสอนในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2568

ภาคการศึกษาที่ 1 เดือน มิถุนายน – ตุลาคม

ภาคการศึกษาที่ 2 เดือน พฤศจิกายน – มีนาคม

3.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

3.2.1 ตามเกณฑ์มาตรฐานคือ เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ทุกสาขา หรือมัธยมศึกษาตอนปลาย ทุกแผนการเรียน หรือ

3.2.2 เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาวิชาการโรงแรม โดยวิธีเทียบโอนการเรียน

3.2.3 ผ่านการคัดเลือกตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

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

3.2.5 ให้เป็นไปตามมติของคณะกรรมการประจำหลักสูตร

3.3 ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า

3.3.1 การปรับตัวให้เข้ากับสิ่งแวดล้อมและระบบการเรียนในระดับอุดมศึกษา

3.3.2 ด้านบุคลิกภาพของนักศึกษาให้เป็นไปตามหลักสูตรและสถานประกอบการกำหนด

3.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา/ข้อจำกัดของนักศึกษา ในข้อ 3.3

3.4.1 ดำเนินการแก้ปัญหาสำหรับนักศึกษาที่มีปัญหาเกี่ยวกับการปรับตัวให้เข้ากับสิ่งแวดล้อมและระบบการเรียนในระดับอุดมศึกษา โดยจัดปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ เพื่อให้คำแนะนำเรื่องการใช้ชีวิตและการศึกษาในมหาวิทยาลัย พร้อมทั้งมีการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาและกำหนดบทบาทหน้าที่ให้แก่อาจารย์ที่ปรึกษา เพื่อแนะนำดูแลและตักเตือนแก่นักศึกษา

3.4.2 ดำเนินการแก้ปัญหาเรื่องบุคลิกภาพ โดยจัดทำกิจกรรมประเมินบุคลิกภาพของนักศึกษา และจัดการอบรมสำหรับนักศึกษาใหม่ตามคุณสมบัติที่หลักสูตรและสถานประกอบการกำหนด

แนวนวเรื่องบุคลิกภาพที่เหมาะสมกับการทำงาน ด้านธุรกิจการบริการและการโรงแรม และมีการประเมินผลการพัฒนาบุคลิกภาพ จัดกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการเสริมสร้างบุคลิกภาพของนักศึกษา เช่น อบรมบุคลิกภาพโดยผู้เชี่ยวชาญ มีอาจารย์ที่ปรึกษาให้คำแนะนำและประเมินผลทุกภาคการศึกษา และจัดกิจกรรมสอนเสริมถ้าจำเป็น

4. แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษา

จำนวนนักศึกษา	จำนวนนักศึกษาแต่ละปีการศึกษา				
	2568	2569	2570	2571	2572
ชั้นปีที่ 1	25	25	25	25	25
ชั้นปีที่ 2	-	25	25	25	25
ชั้นปีที่ 3	-	-	25	25	25
ชั้นปีที่ 4	-	-	-	25	25
รวม	25	50	75	100	100
คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา	-	-	-	25	25

5. งบประมาณตามแผน

5.1 งบประมาณรายรับ (หน่วย บาท)

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

5.2 งบประมาณรายจ่าย (หน่วย บาท)

หมวดเงิน	ปีงบประมาณ				
	2568	2569	2570	2571	2572
1. งบบุคลากร	1,800,000	1,860,000	1,920,000	1,980,000	2,040,000
2. งบดำเนินการ					
2.1 ค่าตอบแทน	100,000	100,000	100,000	100,000	100,000
2.2 ค่าใช้สอย	100,000	100,000	100,000	100,000	100,000
2.3 ค่าวัสดุ	50,000	50,000	50,000	50,000	50,000
2.4 ค่าสาธารณูปโภค	72,000	72,000	72,000	72,000	72,000
3. งบลงทุน					
2.1 ค่าที่ดินและสิ่งก่อสร้าง	460,000	460,000	460,000	460,000	460,000
2.2 ค่าครุภัณฑ์	50,000	50,000	50,000	50,000	50,000
4. เงินอุดหนุน					
4.1 การทำวิจัย	25,000	25,000	25,000	25,000	25,000
4.2 การบริการวิชาการ	15,000	15,000	15,000	15,000	15,000
รวมรายจ่าย	2,672,000	2,732,000	2,792,000	2,852,000	2,912,000

ประมาณการค่าใช้จ่ายต่อหัวในการผลิตบัณฑิต 29,120 บาท/คน/ปี

6. ระบบการศึกษา

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

7. การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชาและการลงทะเบียนเรียนข้ามมหาวิทยาลัย

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

หมวดที่ 3 รายละเอียดของผลลัพธ์การเรียนรู้

1. รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร เมื่อนักศึกษาจบการศึกษาจะสามารถ

PLO1: อธิบายลักษณะการเป็นบัณฑิตวไลยอลงกรณ์ตามเอกลักษณ์และอัตลักษณ์ของความเป็นวไลยอลงกรณ์ได้อย่างถูกต้อง

PLO2: สื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษเพื่อการดำเนินชีวิตประจำวัน ใช้ภาษาและสื่อสารในธุรกิจบริการและการโรงแรมได้ตรงตามวัตถุประสงค์

PLO3: แสดงออกถึงพฤติกรรมการดูแลสุขภาพกายและจิตใจของตนเอง เพื่อตอบสนองต่อความความรับผิดชอบต่อชุมชนและสังคม

PLO4: แสดงออกถึงพฤติกรรมการเป็นพลเมืองและพลเมืองดิจิทัลได้อย่างถูกต้อง

PLO5: ใช้ทักษะการคิดเชิงระบบในการสร้างแบบจำลองธุรกิจหรือนวัตกรรมเพื่อเป็นแนวทางในการสร้างอาชีพในอนาคต

PLO6: อธิบายแนวคิดเชิงธุรกิจและแสวงหาความรู้ในการบริหารจัดการเพื่อนำไปใช้พัฒนาตนเอง

PLO7: ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อประยุกต์ใช้กับโปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับธุรกิจโรงแรม

PLO8: ปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายด้วยความรับผิดชอบต่อชีวิตและชื่อเสียงของตนเอง ทำงานร่วมกับผู้อื่น สังคม และชุมชน

PLO9: ปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่น วิเคราะห์และแก้ปัญหาเฉพาะหน้าในการปฏิบัติงานภาคสนาม ปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์ผู้บังคับบัญชา องค์กรและสังคม รวมทั้งอุทิศตนและเสียสละเวลาปฏิบัติงานนอกเหนือภาระงานที่ได้รับมอบหมาย

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

PLO11: ประยุกต์ใช้ความคิดสร้างสรรค์เพื่อดำเนินกิจกรรม โครงการ

โดยมีรายละเอียดของผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร ในแต่ละด้าน ดังนี้

ผลลัพธ์การเรียนรู้ ของหลักสูตร	รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้			
	ด้านความรู้ (K)	ด้านทักษะ (S)	ด้านจริยธรรม (E)	ด้านคุณลักษณะ (C)
PLO1: อธิบายลักษณะการเป็นบัณฑิตวไลยอลงกรณ์ตามเอกลักษณ์และอัตลักษณ์ของความเป็นวไลยอลงกรณ์ได้อย่างถูกต้อง	K1-1: เล่าความเป็นมาของมหาวิทยาลัย และอธิบายเอกลักษณ์และอัตลักษณ์ของความเป็นวไลยอลงกรณ์ K1-2: บอกหลักการทรงงาน และหลักทศพิธราชธรรม พระราชกรณียกิจ	S1-1: ทักษะการปรับตัวและการทำงานร่วมกับผู้อื่น S1-2: ทักษะการคิดวิเคราะห์ คิดอย่างมีวิจารณญาณและคิดเชิงบวก S1-3: ทักษะการใช้ศาสตร์พระราชา และเครื่องมือวิศวกรรมสังคมในการ	E1-1: มีความรับผิดชอบต่อตนเองและผู้อื่น E1-2: มีคุณธรรม จริยธรรมและมีจิตสาธารณะ E1-3: ปฏิบัติตามหน้าที่ สิทธิและเสรีภาพตามกติกาของสังคม	C1-1: รักและภาคภูมิใจในสถาบันตามแนวทางของการเป็นบัณฑิตวไลยอลงกรณ์

ผลลัพธ์การเรียนรู้ ของหลักสูตร	รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้			
	ด้านความรู้ (K)	ด้านทักษะ (S)	ด้านจริยธรรม (E)	ด้านคุณลักษณะ (C)
	ของรัชกาลที่ 9 และ รัชกาลที่ 10 K1-3: อธิบาย ความหมายและ เป้าหมายของการ พัฒนาอย่างยั่งยืนได้	ดำเนินโครงการ แก้ไขปัญหาและ พัฒนาร่วมกับชุมชน		
PLO2: สื่อสาร ภาษาไทยและ ภาษาอังกฤษเพื่อ การดำเนิน ชีวิตประจำวัน ใช้ ภาษาและสื่อสาร ในธุรกิจบริการและ การโรงแรมได้ตรง ตามวัตถุประสงค์	K2-1: อธิบายและ ฝึกฝนการใช้ภาษา เพื่อการสื่อสาร ในสถานการณ์ที่ หลากหลาย	S2-1: ทักษะการ สื่อสารและการ นำเสนออย่าง สร้างสรรค์ S2-2: ฟัง พูด อ่าน เขียนภาษาไทย ในธุรกิจโรงแรมได้ S2-3: ฟัง พูด อ่าน เขียนภาษา ต่างประเทศ ในธุรกิจโรงแรมได้	E2-1: มีมารยาท และจริยธรรม ในการใช้ภาษาเพื่อ การสื่อสาร	C2-1: มีความ สามารถในการใช้ ภาษาเพื่อการสื่อสาร ในสถานการณ์ที่ หลากหลายอย่างมี ประสิทธิภาพ
PLO3: แสดงออก ถึงพฤติกรรมการ ดูแลสุขภาพกาย และจิตใจของ ตนเอง เพื่อตอบ สนองต่อความ ความรับผิดชอบต่อ ของชุมชนและ สังคม	K3-1: อธิบายการ ใช้ทักษะการคิด เชิงบวกในการออก แบบชีวิตที่มี ความสุข การออกแบบสังคม แห่งความสุข กระบวนการด้าน สุขภาวะ การรับรู้ ด้านสุขภาวะการ เปลี่ยนแปลงของ สังคมโลก K3-2: อธิบายและ ยกตัวอย่างการสร้าง เสริมสุขภาพตนเอง ชุมชนและสังคม	S3-1: ทักษะการ ดูแลสุขภาพ S3-2: ทักษะการ ออกแบบ พัฒนา โครงการสร้างเสริม สุขภาพตนเอง ชุมชนและสังคม	E3-1: มีแนวทาง การออกแบบชีวิต ที่มีความสุขบน พื้นฐานความ ถูกต้อง	C3-1: สามารถ ปรับตัวท่ามกลาง การเปลี่ยนแปลงของ สังคมได้อย่างมี ความสุข C3-2: ประยุกต์ใช้ หลักการสร้างเสริม สุขภาพต่อตนเอง ชุมชน และสังคม
PLO4: แสดงออก ถึงพฤติกรรมการ เป็นพลเมืองและ พลเมืองดิจิทัลได้ อย่างถูกต้อง	K4-1: บอกทักษะ ที่เกี่ยวกับความเป็น พลเมืองดิจิทัลและ การเข้าใจดิจิทัลได้ K4-2: ใช้เทคโนโลยี ดิจิทัลในการเรียนรู้	S4-1: ทักษะการใช้ เทคโนโลยีดิจิทัล	E4-1: ใช้เทคโนโลยี ดิจิทัลอย่างมี จริยธรรม	C4-1: ปฏิบัติตนใน ฐานะพลเมืองดิจิทัล และใช้เทคโนโลยี ดิจิทัลให้เกิด ประโยชน์อย่าง สร้างสรรค์

ผลลัพธ์การเรียนรู้ ของหลักสูตร	รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้			
	ด้านความรู้ (K)	ด้านทักษะ (S)	ด้านจริยธรรม (E)	ด้านคุณลักษณะ (C)
	การสื่อสารและการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ K4-3: เลือกใช้เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อสร้างสื่อดิจิทัลในการแก้ปัญหา หรือการสื่อสารให้เกิดประโยชน์ได้อย่างสร้างสรรค์ K4-4: อธิบายการเปลี่ยนผ่านทางสังคม เศรษฐกิจ การเมือง วัฒนธรรม เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อมได้			
PLO5: ใช้ทักษะการคิดเชิงระบบในการสร้างแบบจำลองธุรกิจหรือนวัตกรรมเพื่อเป็นแนวทางในการสร้างอาชีพในอนาคต	K5-1: อธิบายความหมาย หลักการ การประกอบการ และการพัฒนานวัตกรรมได้ K5-2: วิเคราะห์ด้วยการคิดเชิงการออกแบบในการสร้างแบบจำลองธุรกิจและนวัตกรรม K5-3: สามารถสร้างแบบจำลองธุรกิจและนวัตกรรมเพื่อเป็นแนวทางในการสร้างอาชีพในอนาคต	S5-1: ทักษะการคิดวิเคราะห์ คิดอย่างมีวิจารณญาณ และคิดเชิงบวก S5-2: ทักษะการสร้างสรรค์นวัตกรรม	E5-1: ปฏิบัติตามหน้าที่ สิทธิและเสรีภาพตามกติกาของสังคม	C5-1: เป็นนักออกแบบและสร้างสรรค์ชิ้นงาน
PLO6: อธิบายแนวคิดเชิงธุรกิจและแสวงหาความรู้ในการบริหารจัดการเพื่อนำไปใช้พัฒนานตนเอง	K6-1: อธิบายขั้นตอนการทำบัญชี การคำนวณต้นทุนและรายได้ ได้ถูกต้อง K6-2: อธิบายโครงสร้าง และรูปแบบธุรกิจใหม่	S6-1: คิดวิเคราะห์คำนวณต้นทุนรายได้ในธุรกิจโรงแรม และธุรกิจบริการ S6-2: วางแผนรูปแบบการจัดการธุรกิจบริการ		

ผลลัพธ์การเรียนรู้ ของหลักสูตร	รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้			
	ด้านความรู้ (K)	ด้านทักษะ (S)	ด้านจริยธรรม (E)	ด้านคุณลักษณะ (C)
	โรงแรม และธุรกิจ บริการได้ K6-3: อธิบาย วิธีการเขียนแผน ธุรกิจ แผนการ ตลาดและการเป็น ผู้ประกอบการได้	S6-3: เขียนแผน ธุรกิจ แผนการ ตลาด นำไปสู่การ เป็นผู้ประกอบการ โรงแรมและธุรกิจ บริการ		
PLO7: ใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศ เพื่อ ประยุกต์ใช้กับ โปรแกรมสำเร็จรูป สำหรับธุรกิจโรงแรม	K7-1: อธิบาย รูปแบบในการ เลือกใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ และใช้โปรแกรม สำเร็จรูปสำหรับ การทำงานในธุรกิจ โรงแรมและ ธุรกิจบริการ	S7-1: ใช้โปรแกรม สำเร็จรูปในการ ปฏิบัติงานในธุรกิจ โรงแรม	E7-1: จรรยาบรรณ ในการใช้ คอมพิวเตอร์และ อินเทอร์เน็ต	
PLO8: ปฏิบัติงาน ที่ได้รับมอบหมาย ด้วยความ รับผิดชอบและ ซื่อสัตย์สุจริต รวมถึง ทำงาน ร่วมกับผู้อื่น สังคม และชุมชน	K8-1: อธิบาย กฎระเบียบ กฎเกณฑ์ ข้อบังคับ ของโรงแรมและ ธุรกิจบริการได้	S8-1: ทักษะการ ทำงานเป็นทีม	E8-1: จรรยาบรรณ การบริการใน การทำงาน โรงแรมและธุรกิจ บริการ	C8-1: มีวินัยตรง ต่อเวลา มีความ รับผิดชอบต่อ ตนเองและสังคม เคารพกฎระเบียบ และข้อบังคับของ องค์กร สังคมและ ชุมชน
PLO9: ปฏิบัติงาน ร่วมกับผู้อื่น วิเคราะห์และ แก้ปัญหาเฉพาะ หน้าในการ ปฏิบัติงาน ภาคสนาม ปรับตัว ให้เข้ากับ สถานการณ์ ผู้บังคับบัญชา องค์กรและสังคม รวมทั้งอุทิศตนและ เสียสละเวลา ปฏิบัติงาน นอกเหนือภาระ	K9-1: อธิบาย ความแตกต่างทาง วัฒนธรรม ของลูกค้าและเพื่อน ร่วมงาน K9-2: อธิบาย รูปแบบการบริการ ของโรงแรมและ ธุรกิจบริการทั้งใน และต่างประเทศ	S9-1: ปฏิบัติงาน ได้ถูกต้องตาม มาตรฐานโรงแรม ระดับสากล S9-2: แก้ไข สถานการณ์ เฉพาะหน้าในงาน โรงแรมและธุรกิจ บริการ	E9-1: จรรยาบรรณ การบริการใน การทำงาน โรงแรมและธุรกิจ บริการ	C9-1: รับผิดชอบ ต่อหน้าที่ C9-2: บุคลิกภาพ เหมาะสมในการ ปฏิบัติงานโรงแรม และธุรกิจบริการ C9-3: ทำงาน ร่วมกับผู้อื่นใน ฐานะผู้นำ ผู้ร่วมงานที่ดี และ สามารถปรับตัวเข้า กับ สถานการณ์ ได้ อย่างเหมาะสม

ผลลัพธ์การเรียนรู้ ของหลักสูตร	รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้			
	ด้านความรู้ (K)	ด้านทักษะ (S)	ด้านจริยธรรม (E)	ด้านคุณลักษณะ (C)
งานที่ได้รับ มอบหมาย				
PLO10: ปฏิบัติ หลักการปฏิบัติงาน ได้หลายทักษะ (Multi skills) ทั้ง แผนกงานบริการ ส่วนหน้าบ้านของ โรงแรม (Front of the House) และ ส่วนหลังบ้านของ โรงแรม (Back of the House)	K10-1: อธิบายงาน บริการส่วนหน้า บ้านของโรงแรม งานบริการอาหาร และเครื่องดื่ม งานครัว และ งานแม่บ้าน K10-2: อธิบายงาน บริการส่วนหลังบ้าน ของโรงแรม	S10-1: ปฏิบัติงาน ด้านงานบริการส่วน หน้าบ้านของโรงแรม งานบริการอาหาร และ เครื่องดื่ม งานครัวและ งานแม่บ้าน S10-2: ปฏิบัติงาน ด้านงานบริการส่วน หลังบ้านของโรงแรม S10-3: การแก้ไข สถานการณ์ เฉพาะหน้าในงาน โรงแรมและธุรกิจ บริการ		C10-1: บุคลิกภาพ และ มีมารยาทที่ดี C10-2: มี สุขลักษณะที่ดี ในการทำงาน C10-3: ปฏิบัติ ตามกฎระเบียบ ข้อบังคับได้ถูกต้อง
PLO11: ประยุกต์ใช้ ความคิดสร้างสรรค์ เพื่อดำเนินกิจกรรม โครงการ	K11-1: อธิบาย ขั้นตอนการทำวิจัย ตามระเบียบวิธีวิจัย K11-2: อธิบาย นวัตกรรมการเป็น ผู้ประกอบการ	S11-1: บูรณาการ ความคิดสร้างสรรค์ กับงานวิจัย S11-2: บูรณาการ ความคิดสร้างสรรค์ กับการออกแบบ นวัตกรรม	E11-1: ปฏิบัติตาม จรรยาบรรณ นักวิจัย	

2. รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี

ชั้นปี	รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี
ชั้นปีที่ 1	1.1 บอกอัตลักษณ์การเป็นบัณฑิตวไลยอลงกรณ์พร้อมยกตัวอย่างการเป็นบัณฑิตวไลยอลงกรณ์ได้ 1.2 มีความรู้และความเข้าใจทักษะพื้นฐานสำหรับภาษาไทยและภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวันและสามารถใช้คำศัพท์ สำนวนโวยากรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการใช้ในชีวิตประจำวันได้อย่างมีประสิทธิภาพ 1.3 สามารถใช้ภาษาในการนำเสนองานได้อย่างสร้างสรรค์ 1.4 มีความรู้ในการดำรงชีวิตโดยประยุกต์ใช้กระบวนการออกแบบชีวิตที่มีความสุข การสร้างเสริมสุขภาพในการพัฒนาสุขภาพตนเอง ชุมชนและสังคมได้ 1.5 อธิบายหลักพื้นฐานด้านการบริการในธุรกิจโรงแรมได้ 1.6 มีทักษะด้านการสื่อสาร ความคิดสร้างสรรค์ 1.7 มีคุณธรรม จริยธรรม มีจิตบริการ

	1.8 มีทัศนคติและบุคลิกภาพที่เหมาะสมกับการเป็นผู้ปฏิบัติงานบริการ ปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์และทำงานร่วมกับผู้อื่นได้
ชั้นปีที่ 2	2.1 มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับความเป็นพลเมืองดิจิทัลและการเข้าใจดิจิทัล 2.2 ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการเรียนรู้ การสื่อสารและการทำงานร่วมกับให้เกิดประโยชน์และสร้างสรรค์ 2.3 ประยุกต์ใช้กระบวนการคิดเชิงออกแบบและสร้างสรรค์นวัตกรรมนำไปสู่การพัฒนาคุณภาพชีวิตอย่างยั่งยืน 2.4 มีความเข้าใจความเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นในด้านการเมือง เศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม เทคโนโลยีสิ่งแวดล้อมและการปรับตัวในยุคเทคโนโลยีเปลี่ยนโลกผ่านการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน 2.5 มีความรู้เกี่ยวกับบทบาทผู้ประกอบการทางสังคม การส่งเสริมผู้ประกอบการทางสังคมผ่านกฎหมายที่เกี่ยวข้อง รูปแบบทางธุรกิจของการประกอบการเพื่อสังคมสู่เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน 2.6 มีความรู้ด้าน Operational Functions และเป็นนักปฏิบัติ 2.7 มีทักษะการคิดเชิงระบบ ทักษะการทำงานร่วมกับผู้อื่น และความคิดสร้างสรรค์ 2.8 มีความมุ่งมั่นรับผิดชอบ และยึดมั่นในความซื่อสัตย์ สุจริต 2.9 รักการเรียนรู้ (ใฝ่รู้ใฝ่เรียน) แสดงออกถึงบุคลิกภาพที่ดี เหมาะสม กับบริบทและสถานการณ์
ชั้นปีที่ 3	3.1 มีความรู้ความเข้าใจด้านการทำวิจัย หรืองานสร้างสรรค์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจโรงแรมหรืออุตสาหกรรมบริการ 3.2 นักศึกษาสามารถทำวิจัยหรืองานสร้างสรรค์อื่น ๆ เพื่อสร้างประโยชน์ให้กับการพัฒนาในส่วนงานต่าง ๆ ภายในโรงแรมได้ 3.3 มีจริยธรรม และจรรยาบรรณ ในการทำงานวิจัย 3.4 แสดงออกถึงความเป็นผู้มีใจเปิดกว้าง มีเหตุมีผล และยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น
ชั้นปีที่ 4	4.1 มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการโรงแรม 4.2 มีทักษะทางวิชาชีพครอบคลุมศาสตร์ทางการโรงแรมและธุรกิจบริการ เพื่อต่อยอดในสายอาชีพ หรือประกอบธุรกิจได้ในอนาคต 4.3 มีจิตสำนึกสาธารณะ ตระหนักถึงความรับผิดชอบต่อสังคม และมีส่วนร่วมในการช่วยเหลือบุคคลหรือสังคมส่วนรวม ยึดมั่นในจรรยาบรรณของผู้ให้บริการ 4.4 แสดงออกถึงบุคลิกภาพที่ดี เหมาะสม กับบริบทและสถานการณ์ มีใจรักในงานบริการและแสดงออกถึงความเป็นมืออาชีพด้านการบริการ

2) หมวดวิชาเฉพาะ จำนวนไม่น้อยกว่า		97	หน่วยกิต
2.1) กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ บัณฑิตเรียน		27	หน่วยกิต
รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)	
65IHM101	การพัฒนาบุคลิกภาพเพื่อการบริการและการโรงแรม Personality Development for Hospitality and Hotel	3(2-2-5)	
65IHM411	นวัตกรรมการเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจโรงแรม Innovative Entrepreneurship in Hotel Business	3(2-2-5)	
65IHM112	การจัดการธุรกิจโรงแรม Hotel Business Management	3(3-0-6)	
65IHM113	จิตวิทยาการบริการ Service Psychology	3(3-0-6)	
65IHM232	กฎหมายและจริยธรรมสำหรับธุรกิจการบริการและการโรงแรม Laws and Ethics for Hospitality and Hotel Business	3(3-0-6)	
65IHM115	พฤติกรรมนักท่องเที่ยวและการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม Tourist Behavior and Cross Cultural Communication	3(3-0-6)	
65IHM116	การจัดการสิ่งแวดล้อมสำหรับธุรกิจการบริการและการโรงแรม Environmental Management for Hospitality and Hotel Business	3(2-2-5)	
65IHM224	การจัดการทรัพยากรมนุษย์สำหรับธุรกิจการบริการและการโรงแรม Human Resource Management for Hospitality and Hotel Business	3(3-0-6)	
65IHM340	เทคโนโลยีดิจิทัลสำหรับธุรกิจโรงแรม Digital Technology for Hotel Business	3(3-0-6)	

2.2) กลุ่มวิชาวิชาชีพ		57	หน่วยกิต
2.2.1) กลุ่มวิชาชีพบังคับ		30	หน่วยกิต
รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)	
65IHM233	การจัดการงานแม่บ้าน Housekeeping Management	3(2-2-5)	
65IHM206	ศิลปะการประกอบอาหารและการจัดการงานครัว Culinary Arts and Kitchen Management	3(2-2-5)	
65IHM341	การตลาดธุรกิจบริการในยุคดิจิทัล Service Marketing in Digital Era	3(3-0-6)	
65IHM303	การดำเนินงานและการจัดการงานบริการส่วนหน้า Front Office Operations and Management	3(2-2-5)	
65IHM413	การวางแผนและพัฒนาธุรกิจบริการและการโรงแรม Business Planning and Development for Hospitality and Hotel	3(3-0-6)	
65IHM305	วิจัยและพัฒนาเพื่อการบริการและการโรงแรม Research and Development for Hospitality and Hotel	3(2-2-5)	
65IHM321	การบัญชีเบื้องต้นสำหรับธุรกิจโรงแรม Basic Accounting for Hotel Business	3(2-2-5)	
65IHM117	การดำเนินงานและการจัดการอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Service Operations and Management	3(2-2-5)	
65IHM326	การดำเนินงานและบริการจัดเลี้ยง Catering Operations and Services	3(2-2-5)	
65IHM412	สัมมนาประเด็นร่วมสมัยในธุรกิจบริการและการโรงแรม Seminar on Contemporary Issues in Hospitality and Hotel Business	3(2-2-5)	

	2.2.2) กลุ่มวิชาชีพเลือก เลือกเรียนไม่น้อยกว่า	27	หน่วยกิต
	ก. กลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะ เลือกเรียน	15	หน่วยกิต
รหัส	ชื่อวิชา		น(ท-ป-ศ)
65IHM342	ธุรกิจนำเที่ยวและการจัดนำเที่ยวที่มีลักษณะเฉพาะ Travel Agency and Special Tour Operation		3(2-2-5)
65IHM343	มาตรฐานการจัดการโฮมสเตย์และการจัดการที่พักที่มี ลักษณะเฉพาะ Standards of Homestay and Special Lodging Management		3(2-2-5)
65IHM207	การดำเนินงานบาร์และเครื่องดื่ม Bar and Beverage Operations		3(2-2-5)
65IHM118	ศิลปะการจัดดอกไม้และการตกแต่งร่วมสมัย Arts of Contemporary Flower Arrangement and Decoration		3(2-2-5)
65IHM223	การจัดการธุรกิจร้านกาแฟ Coffee Shop Business Management		3(2-2-5)
65IHM414	การจัดการต้นทุนและรายได้ในธุรกิจโรงแรม Cost Control and Revenue Management in Hotel Business		3(3-0-6)
65IHM333	การท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน Sustainable Tourism		3(3-0-6)
65IHM334	การวางแผนและการจัดการธุรกิจนำเที่ยว Planning and Managing Tourism Business		3(3-0-6)
65IHM335	การจัดการลูกค้าสัมพันธ์สำหรับธุรกิจบริการและการโรงแรม Customer Relationship Management for Hospitality and Hotel Business		3(3-0-6)
65IHM336	การจัดการอาหารไทยในโรงแรม Thai Cuisine Management in Hotels		3(2-2-5)
65IHM344	การจัดการอาหารนานาชาติในโรงแรม International Cuisine in Hotels		3(2-2-5)

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
65IHM337	การประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ Healthy Cuisine	3(2-2-5)
65IHM338	ศิลปะการออกแบบการจัดอาหารและตกแต่งโต๊ะอาหาร Art of Food Designs and Table Decoration	3(2-2-5)
65IHM403	การจัดการธุรกิจสุขภาพ Wellness Business Management	3(3-0-6)
65IHM410	การจัดการงานอีเวนต์ Event Management	3(3-0-6)
65IHM345	การจัดการอาหารพื้นถิ่นในธุรกิจโรงแรม Local Food Management in Hotel Business	3(2-2-5)
65IHM346	เครื่องดื่มและไวน์ Beverage and Wine	3(3-0-6)
65IHM347	การจัดการคุณภาพในธุรกิจโรงแรม Quality Management in Hotel Business	3(3-0-6)
65IHM331	ขนมอบและเพสตรี Bakery and Pastry	3(2-2-5)
65IHM348	ธุรกิจร้านอาหารสตรีทฟู้ด Street Food Business	3(2-2-5)

ข. กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่ออาชีพ		เลือกเรียน	12	หน่วยกิต
ภาษาใดภาษาหนึ่งต่อไปนี้ โดยให้นักศึกษาเลือกลงทะเบียนในรายวิชาในกลุ่มภาษาที่ตนถนัดสัญชาติ				
รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)		
กลุ่มภาษาอังกฤษ				
65IHM251	ภาษาอังกฤษสำหรับการสื่อสารในธุรกิจการบริการและการโรงแรม English for Communication in Hospitality and Hotel Business	3(3-0-6)		
65IHM252	ภาษาอังกฤษสำหรับงานแม่บ้านในธุรกิจการบริการและการโรงแรม English for Housekeeping in Hospitality and Hotel Business	3(3-0-6)		
65IHM253	ภาษาอังกฤษสำหรับแผนกอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจการบริการและการโรงแรม English for Food and Beverage Department in Hospitality and Hotel Business	3(3-0-6)		
65IHM254	ภาษาอังกฤษสำหรับแผนกต้อนรับในธุรกิจการบริการและการโรงแรม English for Front Office Department in Hospitality and Hotel Business	3(3-0-6)		
กลุ่มวิชาภาษาญี่ปุ่น				
65IHM261	ภาษาญี่ปุ่นสำหรับการสื่อสารในธุรกิจการบริการและการโรงแรม Japanese for Communication in Hospitality and Hotel Business	3(3-0-6)		
65IHM262	ภาษาญี่ปุ่นสำหรับงานแม่บ้านในธุรกิจการบริการและการโรงแรม Japanese for Housekeeping in Hospitality and Hotel Business	3(3-0-6)		
65IHM263	ภาษาญี่ปุ่นสำหรับแผนกอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจการบริการและการโรงแรม Japanese for Food and Beverage Department in Hospitality and Hotel Business	3(3-0-6)		
65IHM264	ภาษาญี่ปุ่นสำหรับแผนกต้อนรับในธุรกิจการบริการและการโรงแรม Japanese for Front Office Department in Hospitality and Hotel Business	3(3-0-6)		

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

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

2.3) กลุ่มฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/สหกิจศึกษา 13 หน่วยกิต

2.3.1) กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพระหว่าง

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

2.3.2) กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพก่อนจบ

การศึกษา/สหกิจศึกษา เลือกเรียนกลุ่มใดกลุ่มหนึ่ง 7 หน่วยกิต

2.3.2.1) กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพก่อนจบ

การศึกษา

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

2.3.2.2) กลุ่มวิชาสหกิจศึกษา

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
65IHM415	การเตรียมสหกิจศึกษาการจัดการบริการและการโรงแรม Preparation for Cooperative Education in Hospitality and Hotel Management	1(45)
65IHM416	สหกิจศึกษาการจัดการบริการและการโรงแรม Cooperative Education in Hospitality and Hotel Management	6(640)

3) หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวนไม่น้อยกว่า

6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาใด ๆ ในหลักสูตรของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้วและต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จหลักสูตรของสาขาวิชานี้

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

- | | |
|------------------------------------|----------------|
| 1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า | 24 หน่วยกิต |
| 2. หมวดวิชาเฉพาะไม่น้อยกว่า | 45 หน่วยกิต |
| 3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า | 3 หน่วยกิต *** |

ชื่ออนุปริญญาและสาขาวิชา

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

หมายเหตุ ความหมายของเลขรหัสรายวิชา

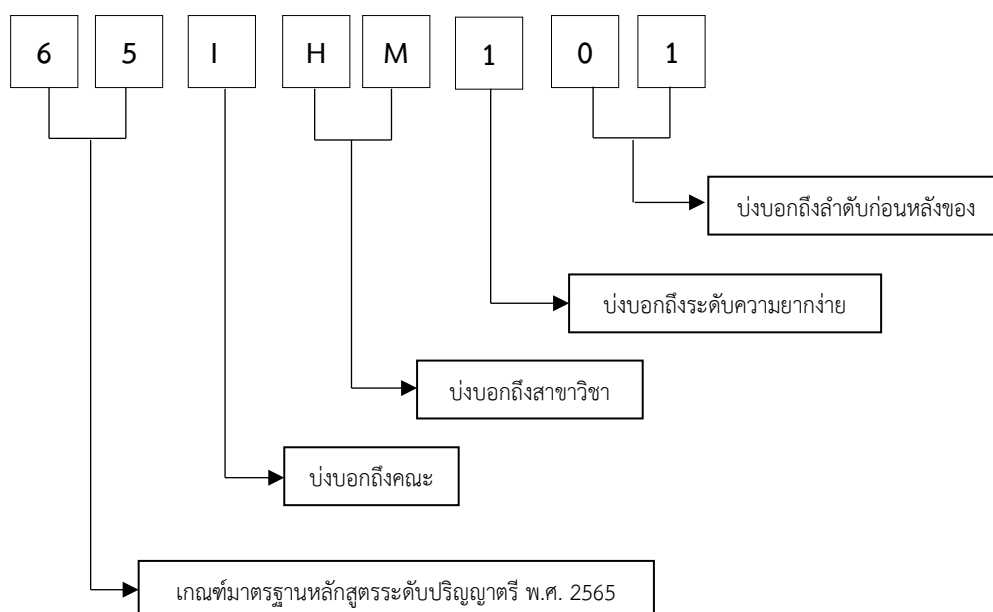
ตัวเลขสองตัวแรกบ่งบอกถึงเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565

อักษรภาษาอังกฤษตัวแรกบ่งบอกถึงคณะ

อักษรภาษาอังกฤษตัวที่ 2 และ 3 บ่งบอกถึงสาขาวิชา

ตัวเลขตัวแรกถัดจากอักษรภาษาอังกฤษบ่งบอกถึงระดับความยากง่าย

ตัวเลขตัวที่ 2 และ 3 ถัดจากอักษรภาษาอังกฤษบ่งบอกถึงลำดับก่อนหลังของวิชา



ความหมายของหมวดวิชาและหมู่วิชาในหลักสูตร

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

3. คำอธิบายรายวิชา

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

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
65IHM113	จิตวิทยาการบริการ Service Psychology	3(3-0-6)

ความหมายและความสำคัญของจิตวิทยาการบริการ แนวคิดและทฤษฎีทางจิตวิทยาที่นำมาประยุกต์ใช้ในการบริการ หลักการสื่อสาร การอยู่ร่วมกันและการปรับตัวในสังคม พฤติกรรมของผู้รับบริการ การสร้างมนุษยสัมพันธ์ จริยธรรมในงานบริการ ปัจจัยที่มีผลกับการบริการ ปัญหาและแนวทางการแก้ไขปัญหาในงาน การพัฒนาจิตบริการของผู้ให้บริการ การสร้างและการพัฒนาทักษะการบริการและเทคนิคการจูงใจ การสร้างความประทับใจให้กับผู้รับบริการ รวมทั้งกลยุทธ์การพัฒนาองค์กรบริการ

Definitions and significance of service psychology; psychological concepts and theories applied to service, principles of communication, hospitality skills establishment and development, interpersonal relations and moral ethics in service, factors affecting service, service problems and solutions, service training and personality development for customer service officers; and ad hoc situation problem solving techniques, service organization development strategy

65IHM232	กฎหมายและจริยธรรมสำหรับธุรกิจการบริการและการโรงแรม Laws and Ethics for Hospitality and Hotel Business	3(3-0-6)
----------	--	----------

จริยธรรมการประกอบธุรกิจการบริการและการโรงแรม ความรับผิดชอบของธุรกิจต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม ธรรมาภิบาล กฎหมาย พระราชบัญญัติ พระราชกำหนด ข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจที่พักแรม ร้านอาหาร แหล่งท่องเที่ยว และธุรกิจนำเที่ยวการประยุกต์ใช้แนวคิดเกี่ยวกับจริยธรรมทางธุรกิจ จรรยาบรรณวิชาชีพการบริการและการโรงแรม และกรณีศึกษา

Ethical principles of hospitality and hotel business, responsibility towards society and environment, good governance, laws, acts, royal acts, regulations related to hotels, restaurants, tourist attractions, and tour guide businesses ,the application of concepts for business ethics, professional codes of conducts in hospitality and hotels, and case studies

65IHM115	พฤติกรรมนักท่องเที่ยวและการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม Tourist Behavior and Cross-Cultural Communication	3(3-0-6)
----------	---	----------

การประยุกต์ทฤษฎีจิตวิทยาเพื่อเข้าใจแรงจูงใจ ลักษณะและพฤติกรรมในการเดินทาง ความต้องการ และความแตกต่างของพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวที่เกิดจากความแตกต่างในวัฒนธรรมของการเดินทางวัฒนธรรม ลักษณะทางประชากรศาสตร์ ปัจจัยด้านเศรษฐกิจและสังคม และการประยุกต์หลักการสื่อสาร ข้ามวัฒนธรรมในการปฏิสัมพันธ์ทั้งในระดับบุคคลและระดับหน่วยธุรกิจเพื่องานด้านการบริการและการโรงแรม

รหัส

คำอธิบายรายวิชา

น(ท-ป-ศ)

Application of psychological theories for understanding motivation, characteristics and behavior in traveling; tourists' needs and behavior based on different purposes of traveling, cultures, demographics and socio-economic factors; principles of cross-cultural communication at individual and organizational levels for hospitality and hotels

65IHM116

การจัดการสิ่งแวดล้อมสำหรับธุรกิจบริการและการโรงแรม
Environmental Management System Standards for
Hospitality and Hotel Business

3(3-0-6)

หลักการ ความสำคัญ และประโยชน์ของการจัดการสิ่งแวดล้อม ผลกระทบของการดำเนินธุรกิจโรงแรมที่มีต่อสิ่งแวดล้อม ระบบมาตรฐานการจัดการสิ่งแวดล้อม กระบวนการจัดการสิ่งแวดล้อมขององค์กร องค์กรและสถาบันที่เกี่ยวข้องกับการจัดการสิ่งแวดล้อม กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับมลพิษ สิ่งแวดล้อม เทคโนโลยีในการจัดการสิ่งแวดล้อมในธุรกิจโรงแรม การจัดการสิ่งแวดล้อมของธุรกิจที่พักแรมในการเข้าสู่เกณฑ์มาตรฐานโรงแรมสีเขียวของอาเซียน

Principles, importance and benefits of environmental management; environmental impacts of hotel business operations; environmental management system standards; corporate environmental management process; organizations and institutions involved in environmental management; laws related to environmental pollution; and environmental management technology in hotel business. Environmental management in hotel business in order to implement the ASEAN Green Hotel Standards

65IHM224

การจัดการทรัพยากรมนุษย์สำหรับธุรกิจบริการและการโรงแรม
Human Resource Management for Hospitality and
Hotel Business

3(3-0-6)

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

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

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
65IHM340	เทคโนโลยีดิจิทัลสำหรับธุรกิจโรงแรม	3(3-0-6)

Digital Technology for Hotel Business

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

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

65IHM233	การจัดการงานแม่บ้าน	3(2-2-5)
	Housekeeping Management	

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

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

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
65IHM206	ศิลปะการประกอบอาหารและการจัดการงานครัว Culinary Arts and Kitchen Management โครงสร้างของการบริหารงานครัว สุขอนามัยในการประกอบอาหาร ความปลอดภัยในการใช้อุปกรณ์ครัว การเลือกซื้อวัตถุดิบตามหลักโภชนาการ การจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ และวัตถุดิบในการประกอบอาหาร การเตรียมและการจัดตกแต่งอาหาร การคำนวณต้นทุน Kitchen organizational structure; sanitation of food preparation; kitchen equipment safety; selection of ingredients according to principles of nutrition; preparation of kitchen utensils and food products; Food preparation and decoration; cost calculation	3(2-2-5)
65IHM341	การตลาดธุรกิจบริการในยุคดิจิทัล Service Marketing in Digital Era การศึกษาแนวทางและกลยุทธ์การตลาดที่เหมาะสมสำหรับธุรกิจบริการในยุคดิจิทัล โดยเน้นการใช้เทคโนโลยีและเครื่องมือดิจิทัลในการพัฒนากลยุทธ์การตลาดเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการดึงดูดลูกค้าและสร้างความพึงพอใจ รวมถึงการจัดการประสบการณ์ลูกค้าผ่านช่องทางดิจิทัล The Digital Era Service Marketing course provides an in-depth exploration of modern marketing strategies and practices tailored for service-based businesses in the digital age. This course delves into how digital technologies and platforms are transforming the landscape of service marketing, offering students practical skills and knowledge to effectively engage with customers and enhance service delivery in a digitally connected world	3(3-0-6)
65IHM303	การดำเนินงานและการจัดการงานบริการส่วนหน้า Front Office Operations and Management บทบาทและหน้าที่ของพนักงานแผนกบริการส่วนหน้า โครงสร้างแผนกบริการส่วนหน้า การเตรียมการก่อนเข้าพัก การสำรองห้องพัก การต้อนรับและการลงทะเบียนเข้าพัก การบริการขณะเข้าพักในโรงแรม การคืนห้องพักและการรับชำระค่าบริการ อุปกรณ์เครื่องใช้ในงานแผนกบริการส่วนหน้า การประสานงานกับแผนกอื่นๆ บทบาทด้านการรักษาความปลอดภัย การแก้ไขความขัดแย้งและคำตำหนิของลูกค้า ฝึกปฏิบัติ Roles and responsibilities of front office employees; front office department structure; room reservations; reception and registration; occupancy service; check-out and payments, front office equipment, coordinating with other department, role of security, guest encounter management techniques and guests' complaints; practice	3(2-2-5)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
65IHM413	การวางแผนและพัฒนาธุรกิจบริการและการโรงแรม Business Planning and Development for Hospitality and Hotel	3(3-0-6)

แนวคิดการวางแผน การออกแบบ และการเป็นผู้ประกอบการโรงแรม การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายในและภายนอกของธุรกิจโรงแรม การวางแผนและการเพิ่มผลผลิตของธุรกิจ การประเมินทางเลือกในการขยายธุรกิจ ธุรกิจโรงแรมและผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม ธุรกิจโรงแรมและผลกระทบต่อสังคม ธุรกิจโรงแรมและผลกระทบต่อเศรษฐกิจ

Concepts of planning, designs and how to become a hotel entrepreneurships; analysis of the internal and external environment for hotel business; planning and improving productivity of business; evaluation options for business expansion; hotel business and environmental impact; hotel business and social impact; hotel business and economic impact

65IHM305	วิจัยและพัฒนาเพื่อการบริหารและการโรงแรม Research and Development for Hospitality and Hotel	3(2-2-5)
----------	---	----------

ระเบียบวิธีวิจัย การเลือกปัญหา การทบทวนเอกสาร การกำหนดรูปแบบการวิจัย การกำหนดวัตถุประสงค์และสมมุติฐาน ประชากร การสร้างแบบสอบถาม วิธีสุ่มตัวอย่าง สถิติที่ใช้ในการวิจัย การเขียนโครงการวิจัย วิธีการเก็บข้อมูล การวิเคราะห์ผลการวิจัยด้วยโปรแกรมสถิติ การสรุปผลการวิจัย การเขียนรายงานและการนำเสนอผลการวิจัย และการเขียนบรรณานุกรม สำหรับธุรกิจโรงแรมและการบริการ

Research methodology; problem selection; literature review; research methodologies; determination of research objectives, hypothesis and populations; questionnaire design; research sampling and statistics; writing a research project; data collection; data analysis by Statistics Program conclusion discussion and Suggestion for research, bibliographies and research-results presentations applied in hospitality and hotel business.

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
65IHM321	การบัญชีเบื้องต้นสำหรับธุรกิจโรงแรม Basic Accounting for Hotel Business	3(2-2-5)
ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับบัญชี ระบบบัญชีโรงแรม ประเภทบัญชีโรงแรม การวิเคราะห์งบการเงิน อัตราส่วนทางการเงิน งบกำไรขาดทุนงบดุล การบริหารรายได้ การวางแผนการจัดทำงบประมาณการดำเนินงานในโรงแรม การตัดสินใจวิเคราะห์ห้บการเงินและการวิเคราะห์กรณีศึกษา Basic knowledge about accounting, hotel accounting system, types of hotel accounting, financial statement analysis, financial ratios, profit and loss statement, balance sheet, revenue management, planning and preparation of budget for hotel operations, decision making, financial statement analysis and case study		
65IHM117	การดำเนินงานและการจัดการอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Service Operations and Management	3(2-2-5)
หลักการ วิธีการ ความรู้ทั่วไปและรูปแบบของการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม ธุรกิจอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรมและธุรกิจที่พัก ประเภทการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม การจัดเตรียมเครื่องมือ ลักษณะของพนักงาน การบริการตามมาตรฐานสากล การจัดโต๊ะบริการอาหาร การออกแบบสถานที่ในธุรกิจอาหารและ เครื่องดื่ม การจัดเก็บภาชนะ การคำนวณต้นทุน การจัดซื้อ การตรวจสอบคุณภาพ มาตรฐานการ จัดการความสะอาดในธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม การปฐมพยาบาล แยกที่มีอาการแพ้อาหารเบื้องต้น การจัดการธุรกิจภาวะวิกฤต นวัตกรรมจัดการธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม ฝึกปฏิบัติ The principles, the procedures, the general knowledge and the patterns of food and beverage services; food and beverage business in hotel and accommodation business; utensil preparation; hygiene of catering staff; international service standards; table setting; food and beverage venue design; utensil clearing; cost calculation; purchasing; quality check; cleanliness management standards in food and beverage business; basic first aids for guests with food allergy; business crisis management; innovative food and beverage business management; practice		

รหัส คำอธิบายรายวิชา น(ท-ป-ศ)

65IHM326 การดำเนินงานและบริการจัดเลี้ยง 3(2-2-5)

Catering Operations and Services

โครงสร้างและการดำเนินงานงานจัดเลี้ยง รูปแบบการจัดเลี้ยง วิธีรับจองการจัดเลี้ยง การวางแผนจัดงานเลี้ยง วิธีการให้บริการในงานจัดเลี้ยง พิธีการในงานจัดเลี้ยงการจัดสรรพื้นที่งานจัดเลี้ยง ประชุม และสัมมนา การจัดรายการอาหารและเครื่องดื่มในงานจัดเลี้ยง การจัดหาและการจัดเก็บอุปกรณ์ที่ใช้ในงานจัดเลี้ยง การคำนวณต้นทุนอาหารและปริมาณอาหารในงานจัดเลี้ยง การขนส่งเพื่อการจัดเลี้ยงนอกสถานที่ที่การวางแผนและนำเสนอรูปแบบการจัดเลี้ยงประเภทต่างๆ การบริการสุขอนามัยและความปลอดภัยในการทำงานภัตตาคารและการจัดเลี้ยง ฝึกปฏิบัติ

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

65IHM412 สัมมนาประเด็นร่วมสมัยในธุรกิจบริการและการโรงแรม 3(2-2-5)

Seminar on Contemporary Issues in Hospitality and Hotel Business

สัมมนาประเด็นปัญหาร่วมสมัยในธุรกิจบริการและการโรงแรม การนำเสนอและอภิปรายหัวข้อที่เป็นปัญหาเชื่อมโยงกับสถานการณ์การท่องเที่ยวในปัจจุบัน ที่ส่งผลกระทบต่อการบริการและธุรกิจโรงแรม สัมมนาเชิงปฏิบัติการเพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับและบริการ วางแผน พัฒนา ดาเนินการจัดประชุมสัมมนาในรูปแบบ ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจบริการและการโรงแรม รวมถึงการแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับผู้ที่มีประสบการณ์ในธุรกิจโรงแรม

Seminar on contemporary issues in hospitality and hotel business, presentation and discussion on problems associated with current tourism situations Workshop to educate about Hospitality and Hotel business. Plan and develop operating various seminars related to Hospitality and Hotel business allow experts in hotel business to share experiences with students

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

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

รหัส คำอธิบายรายวิชา น(ท-ป-ศ)

65IHM414 การจัดการต้นทุนและรายได้ในธุรกิจโรงแรม 3(3-0-6)
Cost Control and Revenue Management in Hotel Business

การควบคุมต้นทุนและการจัดซื้อของธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม การหาแหล่งสินค้า การต่อรองราคา การวางแผนและการจัดทำรายการอาหาร ตำรับอาหาร เทคนิคการตั้งราคาขาย การผลิตและพัฒนารายการอาหาร การควบคุมปริมาณและคุณภาพของอาหาร กลยุทธ์การเพิ่ม ประสิทธิภาพเพื่อสร้างรายได้สูงสุด การประมาณการรายได้และความต้องการห้องพัก เทคนิคการกำหนดโครงสร้างราคาห้องพักและบริหารช่องทางการจำหน่ายในการจัดการรายได้การบริหาร การขายห้องพักการจัดการความสัมพันธ์กับกลุ่มลูกค้าการบริหารจัดการรายได้แผนกบริการอาหาร และเครื่องดื่ม แผนกจัดเลี้ยงและอื่นๆ

Cost control and procurement of food and beverage service business; sourcing; price negotiation; food menu planning and preparation; recipes; pricing techniques; food menu production and development; control of food quantity and quality; the optimization strategy for income maximization; estimation of income and room demand; techniques for setting the room rate structure and sales channel management in revenue management; room sales management; customer relationship management; and revenue management in the food and beverage department, the catering department, and other departments

65IHM333 การท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน 3(3-0-6)
Sustainable Tourism

แนวคิดและหลักการของการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน มาตรการ การวางแผน และการควบคุมในการจัดการการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน โดยเน้นให้มีการวิเคราะห์การดำเนินธุรกิจ การท่องเที่ยวและโรงแรม องค์ประกอบและรูปแบบการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน ผลกระทบการท่องเที่ยว และกลยุทธ์การพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน

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

รหัส คำอธิบายรายวิชา น(ท-ป-ศ)

65IHM334 การวางแผนและการจัดการธุรกิจนำเที่ยว 3(3-0-6)

Planning and Managing Tour Business

แนวคิดเกี่ยวกับการวางแผน และการจัดการธุรกิจนำเที่ยว ธุรกิจการจัดการจุดหมายปลายทาง วิธีการและเทคนิคการสำรวจทรัพยากรทางการท่องเที่ยว แหล่งท่องเที่ยว การวางแผนรายการนำเที่ยว การเขียนกำหนดการ การคิดต้นทุน กำไร กำหนดราคาขาย เทคนิควิธีการติดต่อ การต่อรองราคา และการสำรองการใช้บริการกับผู้ผลิตหรือผู้ให้บริการทางการท่องเที่ยว การวางแผน ออกแบบ ผลิตภัณฑ์โฆษณาประชาสัมพันธ์ และนำเสนอผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวอย่างมืออาชีพ

The concepts of planning and managing tour businesses, and destination management businesses; methods and techniques of surveying tourism resources, attractions and tourism services, tour program planning, itinerary writing, costing, and price and profit calculations; techniques for contacting, negotiating and reserving with suppliers planning, design and creating media and advertisement; professional presentation of tours and services

65IHM335 การจัดการลูกค้าสัมพันธ์สำหรับธุรกิจบริการและการโรงแรม 3(3-0-6)

Customer Relationship Management for Hospitality and Hotel Business

ความหมายและความสำคัญ องค์ประกอบของการจัดการลูกค้าสัมพันธ์ กลยุทธ์การวางแผนการจัดการลูกค้าสัมพันธ์ การวิเคราะห์ข้อมูลลูกค้า กระบวนการพัฒนาความสัมพันธ์กับลูกค้า กลยุทธ์การสื่อสารสำหรับการจัดการลูกค้าสัมพันธ์ การวัดและตัวชี้วัดความพึงพอใจของลูกค้า การวางแผนงบประมาณสำหรับการดำเนินงาน และระบบเทคโนโลยีสารสนเทศในการจัดการลูกค้าสัมพันธ์

Definition and significance, element of customer relationship management, strategies for customer relationship management planning, customer's data analysis, steps to promoting relationship with customers, communicative strategies for customer relationship management, measurement and indicators for assessing customer satisfaction, budget planning for operations and information technology for customer relationship management

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
65IHM336	การจัดการอาหารไทยในโรงแรม Thai Cuisine Management in Hotels ประวัติอาหารไทยที่อยู่ในความนิยม หลักการและเทคนิคในการประกอบอาหารไทยในโรงแรม ขั้นตอนการจัดซื้อและการเลือกวัตถุดิบอาหารไทย สุขอนามัยและความปลอดภัยทางด้านอาหาร คุณลักษณะที่ดีและเอกลักษณ์ของอาหารไทย การปรุงและจัดแต่งอาหารไทย ขนมไทยให้เข้ากับรสนิยมชาวต่างชาติ การฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารไทย The history of popular Thai cuisine; principles and cooking techniques of Thai cuisine in hotels; purchasing processes and selecting Thai cuisine ingredients; food hygiene and safety; Good features and uniqueness of Thai food Cooking, and dressing of Thai food and Thai desserts to suit the taste of foreigners, practice in cooking Thai cuisine	3(2-2-5)
65IHM344	การจัดการอาหารนานาชาติในโรงแรม International Cuisine Management in Hotels ประวัติอาหารอาหารนานาชาติที่อยู่ในความนิยม หลักการและเทคนิคในการประกอบอาหารนานาชาติในโรงแรม ขั้นตอนการจัดซื้อและการเลือกวัตถุดิบอาหารนานาชาติ สุขอนามัยและความปลอดภัยทางด้านอาหาร คุณลักษณะที่ดีและเอกลักษณ์ของอาหารนานาชาติ การปรุงและจัดแต่งอาหารนานาชาติ การฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารนานาชาติ The history of popular the international cuisine; principles and cooking techniques of the international cuisine in hotels; purchasing processes and selecting the international cuisine ingredients; food hygiene and safety; Good features and uniqueness of the international food Cooking, practice in the international cuisine cooking	3(2-2-5)
65IHM337	การประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ Healthy Cuisine ความสำคัญของการออกแบบและพัฒนารายการอาหารเพื่อสุขภาพ ออกแบบและพัฒนารายการอาหาร โภชนาการอาหาร การคัดเลือกวัตถุดิบให้สอดคล้องภาวะสุขภาพของผู้บริโภค การประยุกต์ใช้วัตถุดิบทดแทนในการพัฒนาตำรับอาหารเพื่อสุขภาพ การคิดคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขาย การศึกษาคุณค่าทางโภชนาการ ฝึกปฏิบัติการอาหารเพื่อสุขภาพ The study of significant food design and menu development of healthy food, food Nutrition, design and development menu and selection of appropriate raw material to the health status of the consumer, the application of alternative raw materials in development of healthy food menu, cost control calculation, specification of price, nutritional value assessment and practical session	3(2-2-5)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
65IHM338	ศิลปะการออกแบบการจัดอาหารและตกแต่งโต๊ะอาหาร Art of Food Designs and Table Decoration วิวัฒนาการ และวัฒนธรรมในการจัด แนวความคิดในการออกแบบ องค์ประกอบหลักศิลป์ หลักการและประเภทของการจัดตกแต่ง การเลือกวัสดุ-อุปกรณ์ การดูแลรักษา ฝึกทักษะในการออกแบบการจัดอาหารและตกแต่งโต๊ะให้เหมาะสมกับโอกาสต่าง ๆ Evolution, and cultural concepts of design, elements of art, principles and types of decoration, selecting materials and equipment, maintenance, skill practice on food design, garnishes and table decoration for different occasions	3(2-2-5)
65IHM403	การจัดการธุรกิจเพื่อสุขภาพ Wellness Business Management ความรู้ด้านสุขภาพโภชนาการและการออกกำลังกายที่จำเป็นต่อการบริการเพื่อสุขภาพสำหรับลูกค้า ผลิตภัณฑ์และบริการของธุรกิจเพื่อสุขภาพ แนวคิดในการจัดตั้งธุรกิจเพื่อสุขภาพ การบริหารองค์กรธุรกิจเพื่อสุขภาพ การวางแผนการตลาดกลยุทธ์การแข่งขัน แนวโน้มของธุรกิจเพื่อสุขภาพ Knowledge about nutrition, health and exercise necessary for wellness service; products and services in the wellness business; concepts of wellness business establishment; organizational management in the wellness business; marketing planning; competitive strategies. Wellness business trends	3(3-0-6)
65IHM410	การจัดการงานอีเวนต์ Event Management ความหมาย ประเภท การวางแผน แนวคิดและรูปแบบการจัดงานอีเวนต์ในลักษณะต่างๆงานประชุมสัมมนางานท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัลงานเทศกาลงานประเพณีงานแสดงสินค้างานนิทรรศการงานคอนเสิร์ต เป็นต้น ธุรกิจและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เทคนิคการนำเสนอและขายงาน กิจกรรมในงานอีเวนต์การจัดงานอีเวนต์การวัดและประเมินผลการจัดงาน การจัดการความเสี่ยงและแผนฉุกเฉิน Definitions, types and planning of concepts and patterns of events, meetings, conferences and seminars, incentive travels, festivals, traditional festivals, trade shows, exhibitions, concerts; related businesses and organizations; presentation and sales techniques; activities in events; event organization; event measurement and evaluation; risk management and emergency plan	3(3-0-6)

รหัส คำอธิบายรายวิชา น(ท-ป-ศ)

65IHM345 การจัดการอาหารพื้นถิ่นในธุรกิจโรงแรม 3(2-2-5)

Local Food Management in Hotel Business

ความหมายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารพื้นถิ่น แนวคิดการจัดการด้านอาหารพื้นถิ่นของไทยแต่ละภาคและอาหารนานาชาติที่เป็นที่นิยม การเลือกซื้อวัตถุดิบ การจัดเตรียมและเก็บรักษาวัตถุดิบการควบคุมคุณภาพ เทคนิคการประกอบอาหารและการจัดแต่งอาหารสุกหอมอร่อยในการประกอบอาหารและการบริการอาหาร มาตรฐาน การพัฒนารายการอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่าและสุนทรียภาพในการรับประทานอาหาร

Definitions and basic knowledge of local food; concepts of the management of popular local Thai food in each region and international food; selection of raw materials; preparation and storage of raw materials; quality control; cooking techniques and food styling; hygiene in cooking and serving food; standards; and the development of food menu to add value and aesthetics eating

65IHM346 เครื่องดื่มและไวน์ 3(3-0-6)

Beverage and Wine

รูปแบบและประเภทของเครื่องดื่ม แอลกอฮอล์การเตรียมเครื่องมือและอุปกรณ์เพื่อการบริการเทคนิคและศิลปะการบริการเครื่องดื่ม จรรยาบรรณและมารยาทของพนักงานบริการเครื่องดื่ม ประเภทของไวน์พันธุ์องุ่นที่ใช้ในการผลิตไวน์ลักษณะเฉพาะของไวน์จากประเทศต่างๆ การบริการไวน์แต่ละชนิดรูปแบบการบริการไวน์รวมทั้งเรียนรู้การจับคู่เครื่องดื่มกับอาหาร

Forms and types of beverages; preparation of tools and equipment for the services; techniques and art of beverage service; ethics and etiquette of beverage service staff; types of wine; grapes varieties for wine production; unique characteristics of wines from different countries; serving each type of wine; patterns of serving wine; and learning about beverages and food pairings

รหัส คำอธิบายรายวิชา น(ท-ป-ศ)

65IHM347 การจัดการคุณภาพในธุรกิจโรงแรม 3(3-0-6)

Quality Management in Hotel Business

ความหมายและความสำคัญของคุณภาพบริการ การแบ่งระดับคุณภาพบริการ การวางแผนด้วยวงจรแห่งความสำเร็จ การจัดการความเสี่ยง การจัดทำแผนภาพพิมพ์เขียวบริการ การกำหนดมาตรฐานการบริการเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ กลยุทธ์และกระบวนการสร้างประสบการณ์ลูกค้า การวิเคราะห์ช่องว่างในอุตสาหกรรมบริการและการท่องเที่ยว

Definitions and importance of service quality; levels of service quality; planning utilizing the cycle of success; risk management; development of service blueprints; setting quantitative and qualitative service standards; strategies and processes for customer experience creation and gap analysis in the hospitality and tourism industry

65IHM331 ขนมอบและเพสตรี 3(2-2-5)

Bakery and Pastry

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

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

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
65IHM348	ธุรกิจร้านอาหารสตรีทฟู้ด Street Food Business ประเภทและรูปแบบของธุรกิจร้านอาหารสตรีทฟู้ด การจัดรายการอาหาร เครื่องดื่ม อุปกรณ์เครื่องมือและเครื่องใช้ใน ธุรกิจร้านอาหารสตรีทฟู้ด วิธีการให้บริการ การวางแผนการทำธุรกิจร้านอาหารสตรีทฟู้ด การจัดการงบประมาณ การคำนวณต้นทุนและผลกำไร ฝึกปฏิบัติ Types and styles of street food business; menu design; beverages; utensils and tools for street food business; street food service; street food business planning; budget management; cost and profit calculation; practice	3(2-2-5)
65IHM417	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพการจัดการการบริการและการโรงแรม 1 Field Experience in Hospitality and Hotel Management 1 การฝึกปฏิบัติของนักศึกษาในเรื่องบุคลิกภาพอย่างมืออาชีพเพื่อการเข้าสู่งานด้านการบริการและการโรงแรม พัฒนาทักษะเฉพาะตัว การแต่งกาย ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการใช้ภาษา การสัมภาษณ์งาน และการทำงานเป็นทีมและฝึกปฏิบัติงานในแผนกแม่บ้านในโรงแรม Training of students in the field of professional characteristics for hospitality and hotel business, development of individual skills concerning dressing, general knowledge about language use, interviews, teamwork and Internship in the housekeeping department of the hotel	3(2-2-5)
65IHM418	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพการจัดการการบริการและการโรงแรม 2 Field Experience in Hospitality and Hotel Management 2 การฝึกปฏิบัติของนักศึกษาในเรื่องบุคลิกภาพอย่างมืออาชีพเพื่อการเข้าสู่งานด้านการบริการและการโรงแรม พัฒนาทักษะเฉพาะตัว การแต่งกาย ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการใช้ภาษา การสัมภาษณ์งาน และการทำงานเป็นทีมและฝึกปฏิบัติงานในแผนกครัวหรือแผนกอาหารและเครื่องดื่ม Training of students in the field of professional characteristics for hospitality and hotel business, development of individual skills concerning dressing, general knowledge about language use, interviews, teamwork and Internship in the kitchen or food and beverage department of the hotel	3(2-2-5)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
65IHM415	การเตรียมสหกิจศึกษาการจัดการบริการและการโรงแรม Preparation for Cooperative Education in Hospitality and Hotel Management จัดกิจกรรมเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาในสถานประกอบการ การรับรู้ของผู้เรียนในลักษณะอาชีพ และโอกาสของการประกอบอาชีพในธุรกิจบริการและการโรงแรม พัฒนานักศึกษาให้มีความรู้ ทักษะ เจตคติ แรงจูงใจและคุณลักษณะที่เหมาะสมกับวิชาชีพ Preparation of activities for job-training in co-operative company to enhance learners ability to perceive job characteristics and opportunities in working in hospitality and hotel business; the development of learners in terms of knowledge, skills, attitude, motivation and suitable characteristics for working in hotel industry	1(45)
65IHM416	สหกิจศึกษาการจัดการบริการและการโรงแรม Cooperative Education in Hospitality and Hotel Management เน้นการปฏิบัติงานด้านการบริการและการโรงแรม ในสถานการณ์จริงสถานประกอบการเสมือนเป็นพนักงานขององค์กร ผ่านการเรียนรู้ในสถานศึกษา ร่วมกับการปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการ เรียนรู้กระบวนการดำเนินงาน ศึกษาปัญหาและแนวทางการแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นจากการปฏิบัติงาน โดยนำเสนองานในรูปแบบภาคินพนธ์ Work practice in hospitality and hotel business in real situations as employees of organizations through classroom study and work in real workplaces; learning organizational processes, problems in workplace by presenting them in the form of term paper	6(640)
65IHM419	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพการจัดการบริการและการโรงแรม Preparation for Field Experience in Hospitality and Hotel Management การเตรียมความพร้อมของนักศึกษาในเรื่องบุคลิกภาพอย่างมืออาชีพเพื่อการเข้าสู่งานด้านบริการในธุรกิจบริการและการโรงแรม พัฒนาทักษะเฉพาะตัว การแต่งกาย ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการใช้ภาษา การสัมภาษณ์งาน และการทำงานเป็นทีมและความตระหนักรู้ด้านอาชีพที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจบริการและการโรงแรม Preparation of learners in terms of professional characteristics leading to service in hospitality and hotel business, development of individual skills, dressing, general knowledge about language use, interviews, teamwork and job perception in hospitality and hotel business	2(90)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
65IHM420	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพการจัดการบริการและการโรงแรม Field Experience in Hospitality and Hotel Management การฝึกปฏิบัติของนักศึกษาในเรื่องบุคลิกภาพอย่างมืออาชีพเพื่อการเข้าสู่งานด้านการบริการและการโรงแรม พัฒนาทักษะเฉพาะตัว การแต่งกาย ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการใช้ภาษา การสัมภาษณ์งาน และการทำงานเป็นทีมและความตระหนัkd้านอาชีพที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจบริการและการโรงแรม Training of students in the field of professional characteristics for hospitality and hotel business, development of individual skills concerning dressing, general knowledge about language use, interviews, teamwork and job perception in hospitality and hotel business	5(540)
65IHM251	ภาษาอังกฤษสำหรับการสื่อสารในธุรกิจบริการและการโรงแรม English for Communication in Hospitality and Hotel Business ฝึกทักษะภาษาอังกฤษด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน รวมทั้งคำศัพท์ที่ใช้ในการสื่อสารภายในองค์กรและระหว่างองค์กร Practicing English Listening, speaking, reading, and writing skulls including vocabulary for intra- and inter- organizational communication	3(2-2-5)
65IHM252	ภาษาอังกฤษสำหรับงานแม่บ้านในธุรกิจบริการและการโรงแรม English for Housekeeping in Hospitality and Hotel Business ฝึกทักษะภาษาอังกฤษทั้งการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน รวมทั้งศึกษาคำศัพท์ที่ใช้ในแผนกแม่บ้าน ประโยคสนทนาโต้ตอบกับลูกค้าหรือการให้บริการอื่นๆ ในห้องพักลูกค้า Practicing English skills of listening, speaking, reading and writing including studying vocabulary for used in housekeeping department; conversation with customers and in-room service	3(2-2-5)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
65IHM253	ภาษาอังกฤษสำหรับแผนกอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจบริการและการโรงแรม English for Food and Beverage Department in Hospitality and Hotel Business ฝึกทักษะภาษาอังกฤษด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน รวมทั้งคำศัพท์ที่ใช้ในแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม การต้อนรับลูกค้า และการบริการลูกค้าในห้องอาหาร Practicing English listening, speaking, reading, and writing skills including vocabulary for the food and beverage department, customer reception, and restaurant customer services	3(2-2-5)
65IHM254	ภาษาอังกฤษสำหรับแผนกต้อนรับในธุรกิจบริการและการโรงแรม English for Front Office Department in Hospitality and Hotel Business ฝึกทักษะภาษาอังกฤษด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน รวมทั้งคำศัพท์ที่ใช้ในแผนกต้อนรับ การต้อนรับลูกค้า การรับจองห้องพัก การลงทะเบียน การเงินส่วนหน้า และการให้บริการข้อมูลข่าวสาร Practicing English listening, speaking, reading, and writing skills including vocabulary for the front office department, customer reception, room reservation, registration, front office finance, and information service	3(2-2-5)
65IHM261	ภาษาญี่ปุ่นสำหรับการสื่อสารในธุรกิจบริการและการโรงแรม Japanese for Communication in Hospitality and Hotel Business ฝึกทักษะภาษาญี่ปุ่นด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน รวมทั้งคำศัพท์ที่ใช้ในการสื่อสารภายในองค์กรและระหว่างองค์กร Practicing Japanese listening, speaking, reading, and writing skills including vocabulary for intra- and inter- organizational communication	3(2-2-5)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
65IHM262	ภาษาญี่ปุ่นสำหรับงานแม่บ้านในธุรกิจการบริการและการโรงแรม Japanese for Housekeeping in Hospitality and Hotel Business ฝึกทักษะภาษาญี่ปุ่นด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน รวมทั้งศึกษาคำศัพท์ที่ใช้ในแผนกแม่บ้าน การสนทนาโต้ตอบกับลูกค้า และการบริการอื่นๆในห้องพักรักษา Practicing Japanese listening, speaking, reading, and writing skills including studying vocabulary for the housekeeping department, conversations with customers, and in-room services	3(2-2-5)
65IHM263	ภาษาญี่ปุ่นสำหรับแผนกอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจการบริการและการโรงแรม Japanese for Food and Beverage Department in Hospitality and Hotel Business ฝึกทักษะภาษาญี่ปุ่นด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน รวมทั้งคำศัพท์ที่ใช้ในแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม การต้อนรับลูกค้า และการบริการลูกค้าในห้องอาหาร Practicing Japanese listening, speaking, reading, and writing skills including vocabulary for the food and beverage department, customer reception, and restaurant customer services	3(2-2-5)
65IHM264	ภาษาญี่ปุ่นสำหรับแผนกต้อนรับในธุรกิจการบริการและการโรงแรม Japanese for Front Office Department in Hospitality and Hotel Business ฝึกทักษะภาษาญี่ปุ่นด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน รวมทั้งคำศัพท์ที่ใช้ในแผนกต้อนรับ การต้อนรับลูกค้า การรับจองห้องพัก การลงทะเบียน การเงินส่วนหน้า และการให้บริการข้อมูลข่าวสาร Practicing Japanese listening, speaking, reading, and writing skills including vocabulary for the front office department, customer reception, room reservation, registration, front office finance, and information service	3(2-2-5)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
65IHM271	ภาษาจีนสำหรับการสื่อสารในธุรกิจบริการและการโรงแรม Chinese for Communication in Hospitality and Hotel Business ฝึกทักษะภาษาจีนด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน รวมทั้งคำศัพท์ที่ใช้ในการสื่อสารภายในองค์กรและระหว่างองค์กร Practicing Chinese listening, speaking, reading, and writing skills including vocabulary for intra- and inter- organizational communication	3(2-2-5)
65IHM272	ภาษาจีนสำหรับงานแม่บ้านในธุรกิจบริการและการโรงแรม Chinese for Housekeeping in Hospitality and Hotel Business ฝึกทักษะภาษาจีนด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน รวมทั้งศึกษาคำศัพท์ที่ใช้ในแผนกแม่บ้าน การสนทนาโต้ตอบกับลูกค้า และการบริการอื่นๆในห้องพักรูกลูกค้า Practicing Chinese listening, speaking, reading, and writing skills including studying vocabulary for the housekeeping department, conversations with customers, and in-room services	3(2-2-5)
65IHM273	ภาษาจีนสำหรับแผนกอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจบริการและการโรงแรม Chinese for Food and Beverage Department in Hospitality and Hotel Business ฝึกทักษะภาษาจีนด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน รวมทั้งคำศัพท์ที่ใช้ในแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม การต้อนรับลูกค้า และการบริการลูกค้าในห้องอาหาร Practicing Chinese listening, speaking, reading, and writing skills including vocabulary for the food and beverage department, customer reception, and restaurant customer services	3(2-2-5)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
65IHM274	ภาษาจีนสำหรับแผนกต้อนรับในธุรกิจบริการและการโรงแรม Chinese for Front Office Department in Hospitality and Hotel Business ฝึกทักษะภาษาจีนด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน รวมทั้งคำศัพท์ที่ใช้ในแผนกต้อนรับ การต้อนรับลูกค้า การรับจองห้องพัก การลงทะเบียน การเงินส่วนหน้า และการให้บริการข้อมูลข่าวสาร Practicing Chinese listening, speaking, reading, and writing skills including vocabulary for the front office department, customer reception, room reservation, registration, front office finance, and information service	3(2-2-5)
65IHM281	ภาษาเกาหลีสำหรับการสื่อสารในธุรกิจบริการและการโรงแรม Korean for Communication in Hospitality and Hotel Business ฝึกทักษะภาษาเกาหลีด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน รวมทั้งคำศัพท์ที่ใช้ในการสื่อสารภายในองค์กรและระหว่างองค์กร Practicing Korean listening, speaking, reading, and writing skills including vocabulary for intra- and inter- organizational communication	3(2-2-5)
65IHM282	ภาษาเกาหลีสำหรับงานแม่บ้านในธุรกิจบริการและการโรงแรม Korean for Housekeeping in Hospitality and Hotel Business ฝึกทักษะภาษาเกาหลีด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน รวมทั้งศึกษาคำศัพท์ที่ใช้ในแผนกแม่บ้าน การสนทนาโต้ตอบกับลูกค้า และการบริการอื่นๆในห้องพักรูกลูกค้า Practicing Korean listening, speaking, reading, and writing skills including studying vocabulary for the housekeeping department, conversations with customers, and in-room services	3(2-2-5)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
65IHM283	ภาษาเกาหลีสำหรับแผนกอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจบริการและการโรงแรม Korean for Food and Beverage Department in Hospitality and Hotel Business ฝึกทักษะภาษาเกาหลีด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน รวมทั้งคำศัพท์ที่ใช้ในแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม การต้อนรับลูกค้า และการบริการลูกค้าในห้องอาหาร Practicing Korean listening, speaking, reading, and writing skills including vocabulary for the food and beverage department, customer reception, and restaurant customer services	3(2-2-5)
65IHM284	ภาษาเกาหลีสำหรับแผนกต้อนรับในธุรกิจบริการและการโรงแรม Korean for Front Office Department in Hospitality and Hotel Business ฝึกทักษะภาษาเกาหลีทั้งการฟัง การพูด การอ่านและการเขียนรวมทั้งศึกษาคำศัพท์ที่ใช้ในแผนกต้อนรับ การต้อนรับลูกค้า การรับจองห้องพัก การลงทะเบียน การเงินส่วนหน้า การให้บริการข้อมูลข่าวสาร Practicing Korean skills of listening, speaking, reading and writing including studying vocabulary for use in front office department; customer reception, room reservation; registration, front office finance; giving information	3(2-2-5)
65IHM291	ภาษาไทยสำหรับการสื่อสารในธุรกิจบริการและการโรงแรม Thai for Communication in Hospitality and Hotel Business ฝึกทักษะภาษาไทยด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน รวมทั้งคำศัพท์ที่ใช้ในแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม การต้อนรับลูกค้า และการบริการลูกค้าในห้องอาหาร Practicing Thai listening, speaking, reading, and writing skills including vocabulary for the food and beverage department, customer reception, and restaurant customer services	3(2-2-5)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
65IHM292	ภาษาไทยสำหรับงานแม่บ้านในธุรกิจบริการและการโรงแรม Thai for Housekeeping in Hospitality and Hotel Business ฝึกทักษะภาษาไทยด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน รวมทั้งศึกษาคำศัพท์ที่ใช้ในแผนกแม่บ้าน การสนทนาโต้ตอบกับลูกค้า และการบริการอื่นๆในห้องพักรักษาตัว Practicing Thai listening, speaking, reading, and writing skills including studying vocabulary for the housekeeping department, conversations with customers, and in-room services	3(2-2-5)
65IHM293	ภาษาไทยสำหรับแผนกอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจบริการและการโรงแรม Thai for Food and Beverage Department in Hospitality and Hotel Business ฝึกทักษะภาษาไทยทั้งการฟัง การพูด การอ่านและการเขียนรวมทั้งศึกษาคำศัพท์ที่ใช้ในแผนกต้อนรับ การต้อนรับลูกค้า การรับจองห้องพัก การลงทะเบียน การเงินส่วนหน้า การให้บริการข้อมูลข่าวสาร Practicing Thai listening, speaking, reading, and writing skills including vocabulary for the front office department, customer reception, room reservation, registration, front office finance, and information service	3(2-2-5)
65IHM294	ภาษาไทยสำหรับแผนกต้อนรับในธุรกิจบริการและการโรงแรม Thai for Front Office Department in Hospitality and Hotel Business ฝึกทักษะภาษาไทยทั้งการฟัง การพูด การอ่านและการเขียนรวมทั้งศึกษาคำศัพท์ที่ใช้ในแผนกต้อนรับ การต้อนรับลูกค้า การรับจองห้องพัก การลงทะเบียน การเงินส่วนหน้า การให้บริการข้อมูลข่าวสาร Practicing Thai listening, speaking, reading, and writing skills including vocabulary for the front office department, customer reception, room reservation, registration, front office finance, and information service	3(2-2-5)

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

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

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

65VGE102	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารอย่างสร้างสรรค์	3(2-2-5)
	Thai Language for Creative Communication	

ศึกษาแนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับการใช้ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ พัฒนาทักษะการฟัง การพูด การอ่าน การเขียน อย่างมีวิจารณ์ญาณและสร้างสรรค์ ฝึกออกแบบและผลิต สื่อสำหรับการนำเสนอ ประยุกต์ใช้ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารเชิงบวกผ่านสื่อดิจิทัลและสถานการณ์จริง ในชีวิตประจำวัน

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

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

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

4. แผนการศึกษาและการกระจายความรับผิดชอบของผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร ลงสู่รายวิชาและผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี

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

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

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

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

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

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

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

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

5. แผนที่กระจายความรับผิดชอบของผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

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

วิชา/รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร																			
	PLO2	PLO6		PLO7			PLO8				PLO9				PLO10			PLO11		
	S	K	S	K	S	E	K	S	E	C	K	S	E	C	K	S	C	K	S	E
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ																				
รหัสวิชา 65IHM101 ชื่อวิชา การพัฒนาบุคลากรเพื่อการบริการและการโรงแรม																	1,2,3			
รหัสวิชา 65IHM411 ชื่อวิชา นวัตกรรมกรเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจโรงแรม		2,3	1,2,3															2	2	
รหัสวิชา 65IHM112 ชื่อวิชา การจัดการธุรกิจโรงแรม		2					1		1											
รหัสวิชา 65IHM113 ชื่อวิชา จิตวิทยาการบริการ								1	1	1	1	2		1,3						
รหัสวิชา 65IHM232 ชื่อวิชา กฎหมายและจริยธรรมสำหรับธุรกิจการบริการและการโรงแรม							1		1	1										
รหัสวิชา 65IHM115 ชื่อวิชา พฤติกรรมนักท่องเที่ยวและการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม								1	1		1	2								
รหัสวิชา 65IHM116 ชื่อวิชา การจัดการสิ่งแวดล้อมสำหรับธุรกิจการบริการและการโรงแรม							1		1	1				3						
รหัสวิชา 65IHM224 ชื่อวิชา การจัดการทรัพยากรมนุษย์สำหรับธุรกิจการบริการและการโรงแรม		2					1		1											

วิชา/รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร																			
	PLO2	PLO6		PLO7			PLO8				PLO9				PLO10			PLO11		
	S	K	S	K	S	E	K	S	E	C	K	S	E	C	K	S	C	K	S	E
รหัสวิชา 65IHM340 ชื่อวิชา เทคโนโลยีดิจิทัลสำหรับธุรกิจโรงแรม		2		1	1	1									1,2	1,2				
กลุ่มวิชาชีพบังคับ																				
รหัสวิชา 65IHM233 ชื่อวิชา การจัดการงานแม่บ้าน	2											1	1	1,2,3	1	1,3				
รหัสวิชา 65IHM206 ชื่อวิชา ศิลปะการประกอบอาหารและการจัดการงานครัว															1	1	2			
รหัสวิชา 65IHM341 ชื่อวิชา การตลาดธุรกิจบริการในยุคดิจิทัล		1,2,3	1,2,3			1		1		1	1,2		1	1,2						
รหัสวิชา 65IHM303 ชื่อวิชา การดำเนินงานและการจัดการงานบริการส่วนหน้า		2		1	1	1			1						1,2	1,2,3	1			
รหัสวิชา 65IHM413 ชื่อวิชา การวางแผนและพัฒนาธุรกิจบริการและการโรงแรม		1,2,3	1,2,3			1		1		1	1,2		1	1,2						
รหัสวิชา 65IHM305 ชื่อวิชา วิจัยและพัฒนาเพื่อการบริหารและการโรงแรม				1	1	1												1	1	1
รหัสวิชา 65IHM321 ชื่อวิชา การบัญชีเบื้องต้นสำหรับธุรกิจโรงแรม		1	1																	
รหัสวิชา 65IHM117 ชื่อวิชา การดำเนินงานและการจัดการอาหารและเครื่องดื่ม		2						1	1	1	2	1,2	1	1,2,3	1	1				

วิชา/รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร																			
	PLO2	PLO6		PLO7			PLO8				PLO9				PLO10			PLO11		
	S	K	S	K	S	E	K	S	E	C	K	S	E	C	K	S	C	K	S	E
รหัสวิชา 65IHM326 ชื่อวิชา การดำเนินงานและบริการจัดเลี้ยง		2	2						1						1,2	1,2,3	1			
รหัสวิชา 65IHM412 ชื่อวิชา สัมมนาประเด็นร่วมสมัยในธุรกิจการบริการและการโรงแรม								1		1									2	
กลุ่มวิชาชีพเลือก																				
กลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะวิชาชีพ																				
รหัสวิชา 65IHM342 ชื่อวิชา ธุรกิจนำเที่ยวและการจัดนำเที่ยวที่มีลักษณะเฉพาะ	2		2					1		1		2								
รหัสวิชา 65IHM343 ชื่อวิชา มาตรฐานการจัดการโฮมสเตย์และการจัดการที่พักที่มีลักษณะเฉพาะ											2	1						2		
รหัสวิชา 65IHM207 ชื่อวิชา การดำเนินงานบาร์และเครื่องดื่ม															1	1	2			
รหัสวิชา 65IHM118 ชื่อวิชา ศิลปะการจัดดอกไม้และการตกแต่งร่วมสมัย														3	1				2	
รหัสวิชา 65IHM223 ชื่อวิชา การจัดการธุรกิจร้านอาหาร		2	1,2						1											
รหัสวิชา 65IHM414 ชื่อวิชา การจัดการต้นทุนและรายได้ในธุรกิจโรงแรม		1	1						1											

วิชา/รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร																			
	PLO2	PLO6		PLO7			PLO8				PLO9				PLO10			PLO11		
	S	K	S	K	S	E	K	S	E	C	K	S	E	C	K	S	C	K	S	E
รหัสวิชา 65IHM333 ชื่อวิชา การท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน			2						1	1										
รหัสวิชา 65IHM334 ชื่อวิชา การวางแผนและการจัดการธุรกิจนำเที่ยว		2	2											3						
รหัสวิชา 65IHM335 ชื่อวิชา การจัดการลูกค้าสัมพันธ์สำหรับธุรกิจบริการและการโรงแรม								1	1	1					1	1,3				
รหัสวิชา 65IHM336 ชื่อวิชา การจัดการอาหารไทยในโรงแรม															1	1	2			
รหัสวิชา 65IHM344 ชื่อวิชา การจัดการอาหารนานาชาติในโรงแรม															1	1	2			
รหัสวิชา 65IHM337 ชื่อวิชา การประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ															1	1	2			
รหัสวิชา 65IHM338 ชื่อวิชา ศิลปะการการออกแบบการจัดอาหารและตกแต่งโต๊ะอาหาร																	2		2	
รหัสวิชา 65IHM403 ชื่อวิชา การจัดการธุรกิจสุขภาพ		2	2						1									2		
รหัสวิชา 65IHM410 ชื่อวิชา การจัดการงานอีเวนต์		2							1											
รหัสวิชา 65IHM345 ชื่อวิชา การจัดการอาหารพื้นถิ่นในธุรกิจโรงแรม															1	1	2			

วิชา/รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร																			
	PLO2	PLO6		PLO7			PLO8				PLO9				PLO10			PLO11		
	S	K	S	K	S	E	K	S	E	C	K	S	E	C	K	S	C	K	S	E
รหัสวิชา 65IHM346 ชื่อวิชา เครื่องดื่มและไวน์															1	1	2			
รหัสวิชา 65IHM347 ชื่อวิชา การจัดการคุณภาพในธุรกิจโรงแรม		2	2																	
รหัสวิชา 65IHM331 ชื่อวิชา ขนมอบและเพสตรี			1					1									2			
รหัสวิชา 65IHM348 ชื่อวิชา ธุรกิจร้านอาหารสตรีทฟู้ด		1	1,2													1				
กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่ออาชีพ																				
กลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ																				
รหัสวิชา 65IHM251 ชื่อวิชา ภาษาอังกฤษสำหรับการสื่อสารในธุรกิจบริการและการโรงแรม	2,3																			
รหัสวิชา 65IHM252 ชื่อวิชา ภาษาอังกฤษสำหรับงานแม่บ้านในธุรกิจบริการและการโรงแรม	2,3																			
รหัสวิชา 65IHM253 ชื่อวิชา ภาษาอังกฤษสำหรับแผนกอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจบริการและการโรงแรม	2,3																			

วิชา/รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร																			
	PLO2	PLO6		PLO7			PLO8				PLO9				PLO10			PLO11		
	S	K	S	K	S	E	K	S	E	C	K	S	E	C	K	S	C	K	S	E
รหัสวิชา 65IHM254 ชื่อวิชา ภาษาอังกฤษ สำหรับแผนกต้อนรับในธุรกิจการบริการและการ โรงแรม	2,3																			
กลุ่มวิชาภาษาญี่ปุ่น																				
รหัสวิชา 65IHM261 ชื่อวิชา ภาษาญี่ปุ่น เพื่อการสื่อสารทางธุรกิจ	2,3																			
รหัสวิชา 65IHM262 ชื่อวิชา ภาษาญี่ปุ่น สำหรับงานแม่บ้านในธุรกิจการบริการและ การโรงแรม	2,3																			
รหัสวิชา 65IHM263 ชื่อวิชา ภาษาญี่ปุ่น สำหรับแผนกอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจ การบริการและการโรงแรม	2,3																			
รหัสวิชา 65IHM264 ชื่อวิชา ภาษาญี่ปุ่น สำหรับแผนกต้อนรับในธุรกิจการบริการและการ โรงแรม	2,3																			
กลุ่มวิชาภาษาจีน																				
รหัสวิชา 65IHM271 ชื่อวิชา ภาษาจีนเพื่อ การสื่อสารทางธุรกิจ	2,3																			
รหัสวิชา 65IHM272 ชื่อวิชา ภาษาจีน สำหรับงานแม่บ้านในธุรกิจการบริการและ การโรงแรม	2,3																			

วิชา/รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร																			
	PLO2	PLO6		PLO7			PLO8				PLO9				PLO10			PLO11		
	S	K	S	K	S	E	K	S	E	C	K	S	E	C	K	S	C	K	S	E
รหัสวิชา 65IHM273 ชื่อวิชา ภาษาจีน สำหรับแผนกอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจ การบริการและการโรงแรม	2,3																			
รหัสวิชา 65IHM274 ชื่อวิชา ภาษาจีน สำหรับแผนกต้อนรับในธุรกิจการบริการและการ โรงแรม	2,3																			
กลุ่มวิชาภาษาเกาหลี																				
รหัสวิชา 65IHM281 ชื่อวิชา ภาษาเกาหลี เพื่อการสื่อสารทางธุรกิจ	2,3																			
รหัสวิชา 65IHM282 ชื่อวิชา ภาษาเกาหลี สำหรับงานแม่บ้านในธุรกิจการบริการและ การโรงแรม	2,3																			
รหัสวิชา 65IHM283 ชื่อวิชา ภาษาเกาหลี สำหรับแผนกอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจ การบริการและการโรงแรม	2,3																			
รหัสวิชา 65IHM284 ชื่อวิชา ภาษาเกาหลี สำหรับแผนกต้อนรับในธุรกิจการบริการและการ โรงแรม	2,3																			

วิชา/รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร																			
	PLO2	PLO6		PLO7			PLO8				PLO9				PLO10			PLO11		
	S	K	S	K	S	E	K	S	E	C	K	S	E	C	K	S	C	K	S	E
กลุ่มวิชาภาษาไทย																				
รหัสวิชา 65IHM291 ชื่อวิชา ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารทางธุรกิจ	2,3																			
รหัสวิชา 65IHM292 ชื่อวิชา ภาษาไทยสำหรับงานแม่บ้านในธุรกิจการบริการและการโรงแรม	2,3																			
รหัสวิชา 65IHM293 ชื่อวิชา ภาษาไทยสำหรับแผนกอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจการบริการและการโรงแรม	2,3																			
รหัสวิชา 65IHM2934 ชื่อวิชา ภาษาไทยสำหรับแผนกต้อนรับในธุรกิจการบริการและการโรงแรม	2,3																			
กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/สหกิจศึกษา																				
กลุ่มวิชาสหกิจศึกษา																				
รหัสวิชา 65IHM415 ชื่อวิชา การเตรียมสหกิจศึกษาการจัดการการบริการและการโรงแรม												2	1							
รหัสวิชา 65IHM416 ชื่อวิชา สหกิจศึกษาการจัดการการบริการและการโรงแรม												2	1	3			3			

วิชา/รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร																			
	PLO2	PLO6		PLO7			PLO8				PLO9				PLO10			PLO11		
	S	K	S	K	S	E	K	S	E	C	K	S	E	C	K	S	C	K	S	E
กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ																				
รหัสวิชา 65IHM417 ชื่อวิชา การฝึกประสบการณ์วิชาชีพการจัดการบริการและการโรงแรม 1												2	1	3			3			
รหัสวิชา 65IHM418 ชื่อวิชา การฝึกประสบการณ์วิชาชีพการจัดการบริการและการโรงแรม 2												2	1	3			3			
รหัสวิชา 65IHM419 ชื่อวิชา การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพการจัดการบริการและการโรงแรม												2	1							
รหัสวิชา 65IHM420 ชื่อวิชา การฝึกประสบการณ์วิชาชีพการจัดการบริการและการโรงแรม												2	1	3			3			

6. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (สหกิจศึกษาหรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ)

จากการสำรวจความคิดเห็นของสถานประกอบการหรือผู้ใช้บัณฑิต และการศึกษาวิเคราะห์ข้อมูล ที่เกี่ยวข้อง ในรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร พบว่าสถานประกอบการหรือผู้ใช้บัณฑิตมีความต้องการให้บัณฑิตมีประสบการณ์ในงานอาชีพจริงก่อนจบการศึกษา ดังนั้นหลักสูตรจึงกำหนดให้มีรายวิชาสหกิจศึกษา ซึ่งจัดไว้ในหมวดวิชาเฉพาะกลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

6.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม

ความคาดหวังในผลการเรียนรู้ประสบการณ์สหกิจศึกษาของนักศึกษา มีดังนี้

6.1.1 ทักษะในการปฏิบัติงานจากสถานประกอบการ ตลอดจนมีความเข้าใจหลักการความจำเป็นในการเรียนรู้ทั้งด้านทฤษฎีและปฏิบัติมากยิ่งขึ้น

6.1.2 บุธการความรู้ที่เรียนมาเพื่อนำไปแก้ไขปัญหาในการทำงานด้านโรงแรมกับแผนกต่าง ๆ

6.1.3 มีมนุษยสัมพันธ์สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

6.1.4 มีระเบียบวินัย ตรงต่อเวลา และเข้าใจวัฒนธรรมองค์กร ตลอดจนสามารถปรับตัวให้เข้ากับสถานประกอบการได้

6.1.5 มีความกล้าแสดงออก สามารถนำความรู้ทักษะด้านการบริการมาใช้ในการพัฒนาการทำงานได้

6.1.6 มีทักษะด้านการใช้ภาษาในการสื่อสารที่ดี

6.2 ช่วงเวลา

ภาคการศึกษาที่ 2 ของชั้นปีที่ 4

6.3 การจัดเวลาและตารางสอน

จัดเต็มเวลาใน 1 ภาคการศึกษา

7. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย

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

7.1 คำอธิบายโดยย่อ

การทำโครงการหรืองานวิจัยต้องเป็นการศึกษาเรื่องที่น่าสนใจที่มีความสอดคล้องกับสาขาวิชาการจัดการบริการและการโรงแรม โดยมุ่งเน้นการแก้ปัญหาด้านการจัดการธุรกิจบริการและการโรงแรม โดยทำการศึกษาและค้นคว้าตามระเบียบวิธีวิจัย ภายใต้การดูแลและให้คำปรึกษาของอาจารย์ที่ปรึกษา อีกทั้งยังสามารถนำผลจากการทำโครงการและงานวิจัยไปใช้ในการพัฒนาการจัดการในธุรกิจบริการและการโรงแรมได้จริง โครงการที่นักศึกษาสนใจ สามารถอธิบายทฤษฎีที่นำมาใช้ในการทำโครงการ ประโยชน์ที่จะได้รับจากการทำโครงการ มีขอบเขตโครงการที่สามารถทำเสร็จภายในระยะเวลาที่กำหนด

7.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

7.2.1 การประยุกต์ใช้หลักการ ทฤษฎี สถิติที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัย

7.2.2 สามารถนำผลจากการจัดทำโครงการหรืองานวิจัยไปใช้ในการปฏิบัติงานจริงหรือสามารถเป็นต้นแบบในการพัฒนาต่อได้

7.2.3 สามารถทำงานเป็นทีม และสามารถปรับตัวทำงานร่วมกับผู้อื่น

7.2.4 ความสามารถในการคิดวิเคราะห์ และทักษะในการใช้ภาษาสื่อสาร

7.3 ช่วงเวลา

ภาคการศึกษาที่ 1 ของชั้นปีที่ 3

7.4 จำนวนหน่วยกิต

3 หน่วยกิต

7.5 การเตรียมการ

มีการกำหนดชั่วโมงการประชุมนักศึกษา การให้คำปรึกษา ให้ข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับโครงการทางเว็บไซต์ และปรับปรุงให้ทันสมัยเสมอ อีกทั้งมีตัวอย่างโครงการให้ศึกษา

7.6 กระบวนการประเมินผล

ประเมินผลจากความก้าวหน้าในการทำโครงการ และประเมินผลจากรายงานที่ได้กำหนดรูปแบบการนำเสนอตามระยะเวลา

หมวดที่ 5 การจัดกระบวนการเรียนรู้และการประเมินผลการเรียนรู้

1. ภาวะเทียบหรือหลักเกณฑ์ ในการให้ระดับคะแนน (ผลการเรียน)

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

2. การจัดกระบวนการเรียนรู้

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

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

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	วิธีการสอน/กิจกรรมการเรียนรู้
	9. การอภิปรายกลุ่ม และการนำเสนอ (Discussion and Presentation)
PLO5: ใช้ทักษะการคิดเชิงระบบในการสร้างแบบจำลองธุรกิจหรือนวัตกรรมเพื่อเป็นแนวทางในการสร้างอาชีพในอนาคต	1. การเรียนรู้โดยใช้กิจกรรมเป็นฐาน (Activity Based Learning) 2. การเรียนรู้แบบร่วมมือ (Cooperative Learning) 3. การเรียนรู้โดยใช้สถานการณ์จำลอง (Situation Based Learning) 4. การเรียนรู้โดยใช้ปัญหาเป็นฐาน (Problem-based Learning) 5. การจัดการเรียนรู้โดยการสร้างสรรค์ผลงาน (Task Based Learning) 6. การเรียนรู้โดยใช้โครงงานเป็นฐาน (Project-Based Learning) 7. การจัดการเรียนรู้โดยใช้กระบวนการสืบเสาะหาความรู้ (Inquiry process) 8. การศึกษาด้วยตนเอง (Self study method) โดยเปิดโอกาสให้ผู้เรียนศึกษาหาความรู้จากแหล่งวิชาด้วยตนเอง 9. การอภิปรายกลุ่ม และการนำเสนอ (Discussion and Presentation)
PLO6: อธิบายแนวคิดเชิงธุรกิจและแสวงหาความรู้ในการบริหารจัดการเพื่อนำไปใช้พัฒนาดตนเอง	การบรรยายแบบมีส่วนร่วม การจัดการกิจกรรมการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning) ได้แก่ กรณีศึกษา สถานการณ์จำลอง ใบบาง โครงงาน การจัดทำแผนธุรกิจ ที่ครอบคลุมธุรกิจการบริการ ได้แก่ ธุรกิจสปา ธุรกิจกาแฟ ธุรกิจการบริการและการท่องเที่ยวที่ได้มาตรฐานการเป็นผู้ประกอบการมืออาชีพ
PLO7: ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อประยุกต์ใช้กับโปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับธุรกิจโรงแรม	การบรรยายแบบมีส่วนร่วม การจัดการกิจกรรมการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning) ได้แก่ กรณีศึกษาเป็นฐาน การฝึกปฏิบัติ การใช้ระบบปฏิบัติการในธุรกิจโรงแรม การทำงานวิจัย
PLO8: ปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายด้วยความรับผิดชอบและซื่อสัตย์สุจริตรวมถึง ทำงานร่วมกับผู้อื่น สังคม และชุมชน	การบรรยายแบบมีส่วนร่วม การจัดการกิจกรรมการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning) ได้แก่ กรณีศึกษาเป็นฐาน ปัญหาเป็นฐาน โครงการเป็นฐาน
PLO9: ปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่น วิเคราะห์และแก้ปัญหาเฉพาะหน้าในการปฏิบัติงานภาคสนาม ปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์ผู้บังคับบัญชา องค์กรและสังคม รวมทั้ง อุทิศตนและเสียสละเวลาปฏิบัติงานนอกเหนือภาระงานที่ได้รับมอบหมาย	การฝึกปฏิบัติกับสถานประกอบที่ทำความตกลงร่วมมือกันทางวิชาการ
PLO10: ปฏิบัติหลักการปฏิบัติงานได้หลายทักษะ (Multi skills) ทั้งแผนกงานบริการส่วนหน้าบ้านของ	การบรรยายแบบมีส่วนร่วม การฝึกปฏิบัติในห้องเรียน จำลองได้แก่ ด้านแม่บ้าน งานจัดดอกไม้ ด้านอาหาร

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	วิธีการสอน/กิจกรรมการเรียนรู้
โรงแรม (Front of the House) และส่วนหลังบ้านของโรงแรม (Back of the House)	และเครื่องมือ การผสมเครื่องมือ ด้านงานครัว การจัดแต่งจานอาหาร ด้านงานแผนกต้อนรับส่วนหน้า
PLO11: ประยุกต์ใช้ความคิดสร้างสรรค์เพื่อดำเนินกิจกรรม โครงการ	การบรรยายแบบมีส่วนร่วม การจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning) ได้แก่ กรณีศึกษาเป็นฐาน ปัญหาเป็นฐาน โครงการเป็นฐาน การสะท้อนความคิด การอภิปราย

3. การประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้

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

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

ผลลัพธ์การเรียนรู้	ระยะเวลา/วิธีการประเมิน				
1. ทักษะการสื่อสาร 2. ทักษะการทำงานร่วมกัน 3. ทักษะด้านเทคโนโลยีดิจิทัล 4. ทักษะการคิดอย่างมีวิจารณญาณและการแก้ปัญหา 5. ความคิดสร้างสรรค์ 6. จิตสำนึกสาธารณะ	ประเมิน โดย นักศึกษา	ประเมินโดยผู้สอน			ประเมินโดย - บัณฑิต - คณะกรรมการ หลักสูตร - ผู้ใช้บัณฑิต
		ปี 1	ปี 2	ปี 3	

เครื่องมือที่ใช้ในการประเมิน ประกอบด้วย 1) แบบประเมินตนเอง 2) เกณฑ์การประเมินรูบริคส์ ซึ่งเป็นเครื่องมือที่มหาวิทยาลัยจัดทำขึ้นและได้ผ่านการตรวจสอบคุณภาพและประสิทธิภาพของเครื่องมือแล้ว

โดยมหาวิทยาลัยจะรายงานข้อมูลผลการประเมินด้านทักษะและคุณลักษณะอันพึงประสงค์ของนักศึกษา ให้กับสำนักนวัตกรรมการเรียนรู้ ซึ่งเป็นหน่วยงานที่รับผิดชอบการจัดการเรียนการสอนในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป และหลักสูตร เพื่อจะได้นำข้อมูลที่ได้ไปใช้การทวนสอบผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษาและการจัดการบวนการเรียนรู้ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป และหมวดวิชาเฉพาะของหลักสูตร อันจะนำไปสู่การปรับปรุงและพัฒนากระบวนการจัดการเรียนรู้และผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษาในด้านทักษะและคุณลักษณะอันพึงประสงค์ต่อไป

3.2 การประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	พฤติกรรมบ่งชี้ (Performance Criteria)	วิธีการ/เครื่องมือประเมินผล
PLO1: อธิบายลักษณะการเป็นบัณฑิตวไลยอลงกรณ์ตามเอกลักษณ์และอัตลักษณ์ของความเป็นวไลยอลงกรณ์ได้อย่างถูกต้อง	พฤติกรรมบ่งชี้ย่อยที่ 1 1. สามารถอธิบายประวัติความเป็นมาของมหาวิทยาลัยได้ 2. บอกกฎระเบียบของการเป็นบัณฑิตวไลยอลงกรณ์ได้ 3. แสดงออกซึ่งการมีทัศนคติที่ดีและถูกต้องต่อบ้านเมือง 4. อธิบายคุณค่าของการเป็นบัณฑิตวไลยอลงกรณ์ได้ 5. ยกตัวอย่างความภาคภูมิใจของการเป็นบัณฑิตวไลยอลงกรณ์ได้	1. แบบทดสอบ 2. แบบสอบถาม 3. แบบประเมิน 4. แบบสังเกต 5. การประเมินตามสภาพจริง
PLO2: สื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษเพื่อการดำเนินชีวิตประจำวัน ใช้ภาษาและสื่อสารในธุรกิจบริการและการโรงแรมได้ตรงตามวัตถุประสงค์	พฤติกรรมบ่งชี้ย่อยที่ 2 1. ใช้ภาษาเพื่อการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ 2. คัดวิเคราะห์และประเมินค่าเกี่ยวกับลักษณะการใช้ภาษา 3. ประยุกต์ใช้ภาษาและเทคโนโลยีดิจิทัลในการเรียนรู้การสื่อสารและมีจิตสำนึกสาธารณะในการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ 4. อธิบายบทบาทหน้าที่ของความเป็นพลเมืองดิจิทัลและการเข้าใจดิจิทัล 5. ออกแบบงานโดยเชื่อมโยงความรู้ทางภาษาและเทคโนโลยีดิจิทัล เพื่อสื่อสารในการแก้ปัญหา 6. สามารถเลือกใช้เทคโนโลยีดิจิทัลให้เกิดประโยชน์ได้อย่างสร้างสรรค์ 7. นำเสนองานอย่างสร้างสรรค์	1. การจัดทำโครงงาน 2. แบบประเมิน 3. แบบสังเกตพฤติกรรมการทำงานร่วมกัน 4. การประเมินผลผลลัพธ์การเรียนรู้จากการใช้ภาษาและเทคโนโลยี 5. การตรวจผลงาน 6. แบบทดสอบ
PLO3: แสดงออกถึงพฤติกรรมดูแลสุภาพและจิตใจของตนเอง เพื่อตอบสนองต่อความรับผิดชอบของชุมชนและสังคม	พฤติกรรมบ่งชี้ย่อยที่ 3 1. ระบุนายาทในสังคมและลักษณะของการอยู่ร่วมกันอย่างมีความสุขในสังคม 2. อธิบายกระบวนการทัศนด้านสุขภาวะที่แสดงถึงทัศนคติที่ดีต่อบ้านเมือง 3. บอกบทบาทหน้าที่ของจิตอาสาและจิตสำนึกสาธารณะ 4. อธิบายและยกตัวอย่างการสร้างเสริมสุขภาพตนเอง ชุมชนและสังคม 5. ประยุกต์ใช้ทักษะการคิดเชิงบวกในกระบวนการออกแบบ ชีวิตที่มีความสุข	1. แบบประเมิน โดยใช้เครื่องมือ Rubric score 2. แบบสังเกตพฤติกรรมการมีส่วนร่วม 3. การตรวจผลงาน 4. แบบทดสอบ 5. การประเมินตามสภาพจริง

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	พฤติกรรมบ่งชี้ (Performance Criteria)	วิธีการ/เครื่องมือ ประเมินผล
	6. อธิบายและยกตัวอย่างกระบวนการสร้างเสริมสุขภาพตนเอง ชุมชนและสังคม 7. ออกแบบ พัฒนาและประเมินโครงการสร้างเสริมสุขภาพตนเอง ชุมชนและสังคม	6. ประเมินความสามารถในการสื่อสารผลงานที่ได้ รับมอบหมายและการออกแบบสื่อ ในการนำเสนอ 7. ประเมินผลโครงการ
PLO4: แสดงออกถึงพฤติกรรมความเป็นพลเมือง และพลเมืองดิจิทัลได้อย่างถูกต้อง	<u>พฤติกรรมบ่งชี้ย่อยที่ 4</u> 1. อธิบายความหมายและองค์ประกอบของการเป็นพลเมืองที่ดี 2. บรรยายแนวทางการปฏิบัติตนเป็นพลเมืองดี 3. ระบุหน้าที่พลเมืองที่ดีได้ถูกต้อง 4. อธิบายพร้อมยกตัวอย่าง สิทธิ หน้าที่เสรีภาพ และการป้องกันการทุจริตคอร์รัปชัน 5. ระบุความเป็นพลเมืองดิจิทัลที่ทันต่อการเปลี่ยนแปลงโลกได้แก่ การรักษาอัตลักษณ์ที่ดีของตนเอง การคิดวิเคราะห์อย่างมีวิจารณญาณ 6. บรรยายการรักษาความปลอดภัย การรักษาข้อมูลส่วนตัว 7. บอกวิธีการการจัดสรรเวลาหน้าจอ การบริหารจัดการข้อมูลการรับมือกับภัยคุกคามและการใช้เทคโนโลยีอย่างมีจริยธรรมได้ 8. เข้าใจดิจิทัลในการปกป้องตัวเองและผู้อื่นจากภัยคุกคาม 9. ประยุกต์ใช้ทักษะการใช้ดิจิทัล ความก้าวหน้าของเทคโนโลยีสารสนเทศในยุคดิจิทัล และการเลือกใช้เทคโนโลยีดิจิทัลอย่างสร้างสรรค์ <u>พฤติกรรมบ่งชี้ย่อยที่ 5</u> 1. อธิบายการเปลี่ยนแปลงของสังคม เศรษฐกิจ เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อมในยุคเปลี่ยนผ่านได้ 2. สามารถวางแผนกิจกรรมการท่องเที่ยวได้อย่างสร้างสรรค์โดยประยุกต์ใช้	1. แบบประเมิน 2. แบบสังเกตพฤติกรรมการทำงานร่วมกัน 3. การประเมินผลผลลัพธ์การเรียนรู้จากการใช้ภาษาและเทคโนโลยี 4. การตรวจผลงาน 5. แบบทดสอบ 1. การประเมินรายงานกิจกรรมการท่องเที่ยว

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	พฤติกรรมบ่งชี้ (Performance Criteria)	วิธีการ/เครื่องมือ ประเมินผล
	เครื่องมือที่หลากหลายภายใต้กรอบแนวคิดการพัฒนาอย่างยั่งยืน	
PLO5: ใช้ทักษะการคิดเชิงระบบในการสร้างแบบจำลองธุรกิจหรือนวัตกรรมเพื่อเป็นแนวทางในการสร้างอาชีพในอนาคต	พฤติกรรมบ่งชี้ย่อยที่ 6 1. อธิบายความหมาย หลักการการประกอบการธุรกิจเพื่อสังคมและการพัฒนานวัตกรรมภายใต้แนวคิดการพัฒนาที่ยั่งยืน 2. วิเคราะห์ด้วยการคิดเชิงการออกแบบในการสร้างแบบจำลองธุรกิจเพื่อสังคมและนวัตกรรม 3. สามารถสร้างแบบจำลองธุรกิจ และนวัตกรรมเพื่อเป็นแนวทางในการสร้างอาชีพในอนาคต	1. การจัดทำโครงงานนวัตกรรม 2. แบบประเมิน 3. แบบบันทึกข้อมูลการใช้ต้นแบบนวัตกรรม หลังการพัฒนา หรือสร้างนวัตกรรม 4. ประเมินผลผลลัพธ์การเรียนรู้จากการฝึกปฏิบัติการสื่อสารเชิงธุรกิจ 5. การตรวจผลงาน 6. แบบทดสอบ
PLO6: อธิบายแนวคิดเชิงธุรกิจและแสวงหาความรู้ในการบริหารจัดการเพื่อนำไปใช้พัฒนาดตนเอง	- จัดจำแนกบท หน้าที่ รายละเอียดและการนำไปใช้จริงในการทำงานของด้านบริหารงานและการจัดการของธุรกิจบริการ เช่น ธุรกิจร้านอาหาร ธุรกิจสปา ธุรกิจร้านกาแฟ ธุรกิจที่พัก และสามารถออกแบบแผนธุรกิจ วิสัยทัศน์ พันธกิจ เป้าหมาย วิเคราะห์ S.W.O.T และนำกลยุทธ์มาวางแผนการจัดการองค์กรและวางแผนการเงินการจัดการของธุรกิจได้	ประเมินผลผลลัพธ์การเรียนรู้จากการทำกิจกรรมเชิงรุก (Active Learning) กรณีศึกษา สถานการณ์จำลอง ใบงาน โครงงาน การจัดทำแผนธุรกิจ (Business Plan and BMC Model) การนำเสนอผลงาน และการทดสอบกลางภาคปลายภาค
PLO7: ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อประยุกต์ใช้กับโปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับธุรกิจโรงแรม	- ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ เทคนิคทางคณิตศาสตร์ และสถิติประยุกต์ในระบบงานโรงแรม และสามารถทำงานวิจัยได้	ประเมินผลผลลัพธ์การเรียนรู้จากการทำกิจกรรมเชิงรุก (Active Learning) ผลประเมินการฝึกปฏิบัติระบบปฏิบัติการของนักศึกษา การทำงานวิจัย

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	พฤติกรรมบ่งชี้ (Performance Criteria)	วิธีการ/เครื่องมือ ประเมินผล
PLO8: ปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมาย ด้วยความรับผิดชอบและซื่อสัตย์สุจริต รวมถึง ทำงานร่วมกับผู้อื่น สังคม และ ชุมชน	- ปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายได้สำเร็จ ลุล่วงทันเวลา - สามารถทำงาน และมีส่วนร่วมใน กิจกรรมและโครงการต่าง ๆ ร่วมกับผู้อื่น และชุมชน	ประเมินผลผลลัพธ์การ เรียนรู้จากการทำ กิจกรรมเชิงรุก (Active Learning) สังเกตพฤติกรรม และ การมีส่วนร่วมใน กิจกรรมและโครงการ ต่าง ๆ
PLO9: ปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่น วิเคราะห์และแก้ปัญหาเฉพาะหน้าใน การปฏิบัติงานภาคสนาม ปรับตัวให้เข้า กับสถานการณ์ผู้บังคับบัญชา องค์กร และสังคม รวมทั้งอุทิศตนและเสียสละ เวลาปฏิบัติงานนอกเหนือภาระงานที่ ได้รับมอบหมาย	- จัดจำแนกบทบาท หน้าที่ รายละเอียดและ การนำไปใช้จริงในการทำงานของแผนกแต่ ละแผนกในโรงแรม ตลอดจนการปรับตัว ให้ปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่น	ผลประเมินจากสถาน ประกอบกับผล ประเมินของหลักสูตร
PLO10: ปฏิบัติหลักการปฏิบัติงานได้ หลายทักษะ (Multi skills) ทั้งแผนก งานบริการส่วนหน้าบ้านของโรงแรม (Front of the House) และส่วนหลัง บ้านของโรงแรม (Back of the House)	- จัดจำแนกบทบาท หน้าที่ รายละเอียดและ การนำไปใช้จริงในการทำงานของแผนก แม่บ้าน งานทำความสะอาดในส่วน ห้องพักและพื้นที่สาธารณะ งานซักแห้ง งานห้องผ้า งานจัดดอกไม้ - จัดจำแนกบทบาท หน้าที่ รายละเอียดและ การนำไปใช้จริงในการดำเนินงานของ แผนกด้านอาหารและเครื่องดื่ม การ บริการเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม การใช้ อุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร กระบวนการทำ หน้าที่ในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม - จัดจำแนกบทบาท หน้าที่ รายละเอียดและ การนำไปใช้จริงในการทำงานของแผนก ด้านอาหารและเครื่องดื่ม การผสม เครื่องดื่มอย่างมืออาชีพ การจัดแต่งจาน อาหารทันสมัย - จัดจำแนกบทบาท หน้าที่ รายละเอียดและ การนำไปใช้จริงในการทำงานของแผนกต้อนรับส่วนหน้า การรับลูกค้า ลงทะเบียน การสำรองห้องพัก การ ต้อนรับลูกค้า การช่วยเหลือลูกค้าตาม ความต้องการเบื้องต้นที่เป็นพื้นฐาน การมี บุคลิกภาพที่เหมาะสมกับงานบริการอย่าง มืออาชีพ	ประเมินผลผลลัพธ์การ เรียนรู้จากการทำ กิจกรรมเชิงรุก (Active Learning) ผลประเมินการฝึก ปฏิบัติของนักศึกษา การนำเสนอผลงาน และการทดสอบกลาง ภาค ปลายภาค

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	พฤติกรรมบ่งชี้ (Performance Criteria)	วิธีการ/เครื่องมือประเมินผล
PLO11: ประยุกต์ใช้ความคิดสร้างสรรค์ เพื่อดำเนินกิจกรรม โครงการ	-สามารถอธิบายแนวคิดพื้นฐานในการสร้างสรรค์และการออกแบบนวัตกรรมเพื่อนำมาประยุกต์ใช้ในการดำเนินกิจกรรมและโครงการต่าง ๆ	ประเมินผลผลลัพธ์การเรียนรู้จากการทำกิจกรรมเชิงรุก (Active Learning) การอภิปราย การนำเสนอผลงาน

3.3 การประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี	พฤติกรรมบ่งชี้ (Performance Criteria)	วิธีการ/เครื่องมือประเมินผล
ชั้นปีที่ 1	1. บอกอัตลักษณ์การเป็นบัณฑิตวไลยอลงกรณ์พร้อมยกตัวอย่างการเป็นบัณฑิตวไลยอลงกรณ์ได้ 2. มีความรู้และความเข้าใจทักษะพื้นฐานสำหรับภาษาไทยและภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน และสามารถใช้คำศัพท์ สำนวนโวยากรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการใช้ 3. สามารถใช้ภาษาในการนำเสนองานได้อย่างสร้างสรรค์ 4. มีความรู้ในการดำรงชีวิตโดยประยุกต์ใช้กระบวนการออกแบบชีวิตที่มีความสุข การสร้างเสริมสุขภาพในการพัฒนาสุขภาพตนเอง ชุมชนและสังคมได้ 5. จดจำบทบาทหน้าที่ของความเป็นพลเมือง พลเมืองดิจิทัล และกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการใช้คอมพิวเตอร์และอินเทอร์เน็ต 6. ใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้ 7. ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการเรียนรู้ การสื่อสาร และการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ 8. จดจำบทบาท หน้าที่ รายละเอียดและการนำไปใช้จริงในการทำงานของด้านงานแผนกต้อนรับส่วนหน้า การรับลูกค้า	1. แบบทดสอบ 2. แบบสอบถาม 3. แบบประเมิน 4. แบบสังเกต 5. การประเมินตามสภาพจริง 6. การจัดทำโครงการ 7. แบบสังเกตพฤติกรรมการทำงานร่วมกัน 8. การประเมินผลผลลัพธ์การเรียนรู้จากการใช้ภาษาและเทคโนโลยี 9. การตรวจผลงาน ประเมินผลผลลัพธ์การเรียนรู้จากการทำกิจกรรมเชิงรุก (Active Learning) การนำเสนอผลงาน และการทดสอบ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ ระดับชั้นปี	พฤติกรรมบ่งชี้ (Performance Criteria)	วิธีการ/เครื่องมือประเมินผล
	ลงทะเบียน การสำรองห้องพัก การ ต้อนรับลูกค้า การช่วยเหลือลูกค้าตาม ความต้องการเบื้องต้นที่เป็นพื้นฐาน การมี บุคลิกภาพที่เหมาะสมกับงานบริการอย่าง มืออาชีพ	
ชั้นปีที่ 2	1. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับความเป็น พลเมืองดิจิทัลและการเข้าใจดิจิทัล 2. ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการเรียนรู้ การ สื่อสารและการทำงานร่วมกับให้เกิด ประโยชน์และสร้างสรรค์ 3. ประยุกต์ใช้กระบวนการคิดเชิง ออกแบบและสร้างสรรค์นวัตกรรมนำไปสู่ การพัฒนาคุณภาพชีวิตอย่างยั่งยืน 4. มีความเข้าใจความเปลี่ยนแปลงที่ เกิดขึ้นในด้านการเมืองเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม เทคโนโลยี สิ่งแวดล้อมและ การปรับตัวในยุคเทคโนโลยีเปลี่ยนโลก ผ่านการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน 5. มีความรู้เกี่ยวกับบทบาทผู้ประกอบการ ทางสังคมการส่งเสริมผู้ประกอบการทาง สังคมผ่านกฎหมายที่เกี่ยวข้องรูปแบบทาง ธุรกิจของการประกอบการเพื่อสังคมสู่ เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน 6. จัดจำบทบาท หน้าที่ รายละเอียดและ การนำไปใช้จริงในการทำงานของแผนก แม่บ้าน งานทำความสะอาดในส่วน ห้องพักและพื้นที่สาธารณะ งานซักแห้ง งานห้องผ้า งานจัดดอกไม้ 7. จัดจำบทบาท หน้าที่ รายละเอียดและ การนำไปใช้จริงในการดำเนินงานของ แผนกด้านอาหารและเครื่องดื่ม การ บริการเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม การใช้ อุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร กระบวนการทำ หน้าที่ในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม	1.แบบประเมิน โดยใช้เครื่องมือ Rubric score 2.แบบสังเกตพฤติกรรมการมีส่วนร่วม 3.การตรวจผลงาน 4.แบบทดสอบ 5.การประเมินตามสภาพจริง 6.ประเมินความสามารถในการสื่อสาร ผลงานที่ได้รับมอบหมายและการ ออกแบบสื่อในการนำเสนอ 7.ประเมินผลโครงการ 8.การจัดทำโครงการนวัตกรรม 9.แบบบันทึกข้อมูลการใช้ต้นแบบ นวัตกรรม หลังการพัฒนา หรือสร้าง นวัตกรรม 10.ประเมินผลผลลัพธ์การเรียนรู้จากการ ฝึกปฏิบัติการสื่อสารเชิงธุรกิจ ประเมินผลผลลัพธ์การเรียนรู้จากการทำ กิจกรรมเชิงรุก (Active Learning) ผล ประเมินจากสถานประกอบการร่วมกับผล ประเมินของหลักสูตร การนำเสนอผลงาน และการทดสอบกลางภาค ปลายภาค

ผลลัพธ์การเรียนรู้ ระดับชั้นปี	พฤติกรรมบ่งชี้ (Performance Criteria)	วิธีการ/เครื่องมือประเมินผล
ชั้นปีที่ 3	1.จดจำบทบาท หน้าที่ รายละเอียดและ การนำไปใช้จริงในการทำงานของแผนก ด้านอาหารและเครื่องดื่ม การผสม เครื่องดื่มอย่างมืออาชีพ การจัดแต่งจาน อาหารทันสมัย 2.จดจำบทบาท หน้าที่ รายละเอียดและ การนำไปใช้จริงในการทำงานของด้าน บริหารงานและการจัดการของธุรกิจ บริการ เช่น ธุรกิจร้านอาหาร ธุรกิจสปา ธุรกิจร้านกาแฟ ธุรกิจที่พัก และสามารถ ออกแบบแผนธุรกิจ วิสัยทัศน์ พันธกิจ เป้าหมาย วิเคราะห์ S.W.O.T และนำกล ยุทธ์มาวางแผนการจัดการองค์กรและวางแผน การเงินการจัดการของธุรกิจได้	ประเมินผลผลลัพธ์การเรียนรู้จากการทำ กิจกรรมเชิงรุก (Active Learning) ผล ประเมินจากสถานประกอบการร่วมกับผล ประเมินของหลักสูตร การนำเสนอผลงาน และการทดสอบกลางภาค ปลายภาค
ชั้นปีที่ 4	1.ออกแบบงานที่สะท้อนถึงมุมมองทาง ธุรกิจได้	ประเมินผลผลลัพธ์การเรียนรู้จากการทำ กิจกรรมเชิงรุก (Active Learning) การนำเสนอผลงาน และการทดสอบ

3.4 การประเมินการจัดประสบการณ์ภาคสนาม (วิชา/รายวิชาการฝึกงาน หรือ สหกิจศึกษา)

การฝึกประสบการณ์วิชาชีพการจัดการการบริการและการโรงแรม 1 และ 2 จำนวน 6 หน่วยกิต

สำหรับนักศึกษาชั้นปีที่ 2 และชั้นปีที่ 3 ในภาคการศึกษาที่ 2 เป็นการฝึกปฏิบัติ ณ สถานประกอบการที่ทำข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการกับหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม วิทยาลัยนวัตกรรมการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ ได้แก่ โรงแรม สเตย์บริดจ์ สวีท กรุงเทพฯ โดยนักศึกษาชั้นปีที่ 2 จะลงทะเบียนวิชา การฝึกประสบการณ์วิชาชีพการจัดการการบริการและการโรงแรม 1 ซึ่งจะเข้ารับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพกับสถานประกอบในแผนกแม่บ้าน และนักศึกษาชั้นปีที่ 3 จะลงทะเบียนวิชา การฝึกประสบการณ์วิชาชีพการจัดการการบริการและการโรงแรม 2 ซึ่งจะเข้ารับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพแผนกอาหารและเครื่องดื่ม หรือแผนกครัว

การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพการจัดการการบริการและการโรงแรม จำนวน 2 หน่วยกิต สำหรับนักศึกษาชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1 ระยะเวลา 1 ภาคการศึกษา โดยนักศึกษาสามารถเลือกได้ว่าจะเข้ารับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือสหกิจศึกษา

การฝึกประสบการณ์วิชาชีพการจัดการบริการและการโรงแรม จำนวน 5 หน่วยกิต สำหรับนักศึกษาชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2 ระยะเวลา 1 ภาคการศึกษา ในแผนกที่นักศึกษาสนใจที่ทำงานในแผนกต่างๆในงานโรงแรม ได้แก่ แผนกแม่บ้าน แผนกอาหารและเครื่องดื่ม แผนกครัว และแผนกต้อนรับ

การเตรียมสหกิจศึกษาการจัดการบริการและการโรงแรม จำนวน 1 หน่วยกิต สำหรับนักศึกษาชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1 ระยะเวลา 1 ภาคการศึกษา

สหกิจศึกษาการจัดการบริการและการโรงแรม จำนวน 6 หน่วยกิต สำหรับนักศึกษาชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2 ระยะเวลา 1 ภาคการศึกษา ในแผนกที่นักศึกษาสนใจที่ทำงานในแผนกต่างๆในงานโรงแรม ได้แก่ แผนกแม่บ้าน แผนกอาหารและเครื่องดื่ม แผนกต้อนรับ

ผลลัพธ์การเรียนรู้	พฤติกรรมบ่งชี้ (Performance Criteria)	วิธีการ/เครื่องมือประเมินผล
-การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพการจัดการบริการและการโรงแรม	- จัดจำบทบาท หน้าที่ รายละเอียดและการนำไปใช้จริงในการทำงานของด้านงาน แผนกต้อนรับส่วนหน้า การรับลูกค้าลงทะเบียน การสำรองห้องพัก การต้อนรับลูกค้า การช่วยเหลือลูกค้าตามความต้องการเบื้องต้นที่เป็นพื้นฐาน -จัดจำบทบาท หน้าที่ รายละเอียดและการนำไปใช้จริงในการทำงานของแผนกแม่บ้าน งานทำความสะอาดในส่วนห้องพักและพื้นที่สาธารณะ งานซักแห้ง งานห้องผ้า งานจัดดอกไม้ - จัดจำบทบาท หน้าที่ รายละเอียดและการนำไปใช้จริงในการดำเนินงานของแผนกด้านอาหารและเครื่องดื่ม การบริการเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม การใช้อุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร กระบวนการทำหน้าที่ในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม - จัดจำบทบาท หน้าที่ รายละเอียดและการนำไปใช้	ประเมินผลผลลัพธ์การเรียนรู้จากการทำกิจกรรมเชิงรุก (Active Learning) การนำเสนอผลงาน และการทดสอบ

ผลลัพธ์การเรียนรู้	พฤติกรรมบ่งชี้ (Performance Criteria)	วิธีการ/เครื่องมือประเมินผล
	จริงในการทำงานของแผนกด้านอาหารและเครื่องดื่ม การผสมเครื่องดื่มอย่างมืออาชีพ การจัดแต่งจานอาหารทันสมัย -การมีบุคลิกภาพที่เหมาะสมกับงานบริการอย่างมืออาชีพ - ใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้ - ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการเรียนรู้ การสื่อสาร และการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้	
-การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ การจัดการการบริการและการโรงแรม	-สามารถปฏิบัติงานในแผนกแม่บ้าน งานทำความสะอาดในส่วนห้องพักและพื้นที่สาธารณะ งานซักแห้ง งานห้องผ้า งานจัดดอกไม้ - สามารถปฏิบัติงานในแผนกด้านอาหารและเครื่องดื่ม การบริการเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม การใช้อุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร กระบวนการทำหน้าที่ในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม การผสมเครื่องดื่มอย่างมืออาชีพ การจัดแต่งจานอาหารทันสมัย - ใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้ - ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการเรียนรู้ การสื่อสาร และการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ - จัดจำบทบาหน้าที่ของความเป็นพลเมือง พลเมืองดิจิทัล และกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการใช้คอมพิวเตอร์และอินเทอร์เน็ต	ผลประเมินจากสถานประกอบการร่วมกับผลประเมินของหลักสูตร

ผลลัพธ์การเรียนรู้	พฤติกรรมบ่งชี้ (Performance Criteria)	วิธีการ/เครื่องมือประเมินผล
-การเตรียมสหกิจศึกษาการจัดการบริการและการโรงแรม	- จัดจำบทบาท หน้าที่ รายละเอียดและการนำไปใช้จริงในการทำงานของด้านงานแผนกต้อนรับส่วนหน้า การรับลูกค้าลงทะเบียน การสำรองห้องพัก การต้อนรับลูกค้า การช่วยเหลือลูกค้าตามความต้องการเบื้องต้นที่เป็นพื้นฐาน -จัดจำบทบาท หน้าที่ รายละเอียดและการนำไปใช้จริงในการทำงานของแผนกแม่บ้าน งานทำความสะอาดในส่วนห้องพักและพื้นที่สาธารณะ งานซักแห้ง งานห้องผ้า งานจัดดอกไม้ - จัดจำบทบาท หน้าที่ รายละเอียดและการนำไปใช้จริงในการดำเนินงานของแผนกด้านอาหารและเครื่องดื่ม การบริการเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม การใช้อุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร กระบวนการทำหน้าที่ในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม - จัดจำบทบาท หน้าที่ รายละเอียดและการนำไปใช้จริงในการทำงานของแผนกด้านอาหารและเครื่องดื่ม การผสมเครื่องดื่มอย่างมืออาชีพ การจัดแต่งจานอาหารทันสมัย -การมีบุคลิกภาพที่เหมาะสมกับงานบริการอย่างมืออาชีพ - ใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้ - ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการเรียนรู้ การสื่อสาร และการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้	ประเมินผลผลลัพธ์การเรียนรู้จากการทำกิจกรรมเชิงรุก (Active Learning) การนำเสนอผลงาน และการทดสอบ

ผลลัพธ์การเรียนรู้	พฤติกรรมบ่งชี้ (Performance Criteria)	วิธีการ/เครื่องมือประเมินผล
-สหกิจศึกษาการจัดการการ บริการและการโรงแรม	-สามารถปฏิบัติงานในแผนก แม่บ้าน งานทำความสะอาดใน ส่วนห้องพักและพื้นที่ สาธารณะ งานซักแห้ง งาน ห้องผ้า งานจัดดอกไม้ - สามารถปฏิบัติงานในแผนก ด้านอาหารและเครื่องดื่ม การ บริการเสิร์ฟอาหารและ เครื่องดื่ม การใช้อุปกรณ์บน โต๊ะอาหาร กระบวนการทำ หน้าที่ในแผนกอาหารและ เครื่องดื่ม การผสมเครื่องดื่ม อย่างมืออาชีพ การจัดแต่งจาน อาหารทันสมัย -สามารถปฏิบัติงานในแผนก ต้อนรับส่วนหน้า การรับลูกค้า ลงทะเบียน การสำรองห้องพัก การต้อนรับลูกค้า การ ช่วยเหลือลูกค้าตามความ ต้องการเบื้องต้นที่เป็นพื้นฐาน - ใช้ภาษาไทยและ ภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้ - ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัล ในการเรียนรู้ การสื่อสาร และ การทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ - จัดจำบทบาทหน้าที่ของ ความเป็นพลเมือง พลเมือง ดิจิทัล และกฎหมายที่ เกี่ยวข้องกับการใช้ คอมพิวเตอร์และอินเทอร์เน็ต	ผลประเมินจากสถานประกอบการร่วมกับผล ประเมินของหลักสูตร

4. การทวนสอบผลลัพธ์การเรียนรู้

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

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

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

5. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

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

หมวดที่ 6 การพัฒนาอาจารย์

1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

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

1.2 จัดเตรียมคู่มืออาจารย์ และเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงาน ชี้แจงแนวทางการเรียนการสอน บทบาทของผู้สอน เทคนิคการสอน การใช้สื่อการสอน การวัดและประเมินผล ศึกษารายละเอียดในแต่ละหมวดของหลักสูตรและการวิจัยในชั้นเรียน

1.3 กำหนดอาจารย์พี่เลี้ยงเพื่อช่วยเหลือและให้คำปรึกษา (Mentoring System) ทั้งในด้านการเรียนการสอนและวิจัยแก่อาจารย์ใหม่ แนะนำการเขียนแผนการสอน รายละเอียดของรายวิชา รวมทั้งรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชา

2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์

2.1 การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

2.1.1 ส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ สร้างเสริมประสบการณ์เพื่อส่งเสริมการสอนและการวิจัยอย่างต่อเนื่อง โดยผ่านการทำวิจัยตรงศาสตร์ในสาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม

2.1.2 มีการเพิ่มพูนทักษะการจัดการเรียนการสอนและการประเมินผลให้ทันสมัย และการวัดผลประเมินผลให้มีประสิทธิภาพโดยการเข้าร่วมการอบรมของมหาวิทยาลัย

2.1.3 สนับสนุนให้อาจารย์มีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับการวัดและประเมินผลร่วมกับสถานประกอบการที่นักศึกษาเข้ารับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

2.1.4 ส่งเสริมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ให้มีการเพิ่มพูนความรู้และสร้างเสริมประสบการณ์ในการบริหารหลักสูตรในทุกๆ ด้าน และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในการบริหารหลักสูตรกับอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอื่นๆ

2.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่นๆ

2.2.1 ส่งเสริมการมีส่วนร่วมในกิจกรรมบริการวิชาการที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาคุณธรรมและการเรียนการสอนแก่ชุมชน

2.2.2 ส่งเสริมการทำวิจัยในชั้นเรียน วิจัยเชิงวิชาชีพ การบูรณาการงานวิจัยกับรายวิชาที่มีการเรียนการสอนในหลักสูตร

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

2.2.4 ให้การสนับสนุนทุนการศึกษาต่อ ฝึกอบรม ดูงานทางวิชาการและวิชาชีพในองค์กรต่างๆ

2.2.5 ให้การสนับสนุนการเข้าร่วมการประชุมทางวิชาการเพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์ทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย

2.2.6 สนับสนุนให้อาจารย์เขียนตำรา หนังสือ หรือจัดทำผลงานทางวิชาการ เพื่อส่งเสริมให้ได้รับตำแหน่งทางวิชาการที่สูงขึ้น

หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

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

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

โดยจัดให้มีการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตรเป็นประจำทุกปี ตามรูปแบบและวิธีการที่มหาวิทยาลัยกำหนด และมีการกำกับติดตามผลการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้ในด้านต่างๆ ดังนี้

7.1 ด้านปัจจัยนำเข้า (Input)

1. ร้อยละของจำนวนรับนักศึกษาใหม่ตามแผนการรับ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 75
2. ร้อยละของจำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้รับตำแหน่งวิชาการ หรือสำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอก ไม่น้อยกว่าร้อยละ 20

7.2 ด้านกระบวนการ (Process)

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

7.3 ด้านผลลัพธ์ (Output)

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

7.4 แบบตรวจสอบผลการดำเนินการของหลักสูตร

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

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

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

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

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

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

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

การปฏิบัติงาน และสมรรถนะเหล่านั้นต้องได้รับการประเมินเพื่อให้มั่นใจว่าเป็นสมรรถนะตามความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย มีการกำหนดบทบาทและความสัมพันธ์ของบุคลากรกลุ่มนี้ไว้เป็นอย่างดีเพื่อให้มั่นใจว่าการส่งมอบบริการเป็นไปอย่างราบรื่น		
6. บริการสนับสนุนผู้เรียนต้องได้รับการประเมิน การเทียบเคียง และการเพิ่มประสิทธิภาพ	X	

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

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

หมวดที่ 8 ระบบและกลไกในการพัฒนาหลักสูตร

1. การประเมินการจัดกระบวนการเรียนรู้

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

2. การประเมินผลการดำเนินงานของหลักสูตร

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

3. ผู้มีส่วนร่วมในกระบวนการประเมินและพัฒนาหลักสูตร

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม ได้กำหนดผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย และได้มีการสำรวจผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ดังรายละเอียด ดังนี้

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

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

4. การจัดการข้อร้องเรียนและการอุทธรณ์

ขั้นตอนกระบวนการจัดการข้อร้องเรียนและการอุทธรณ์

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

การนำข้อมูลมาดำเนินการ	หลักสูตรดำเนินการรวบรวมข้อมูลและนำมาจัดการแก้ไข ปัญหาที่เกิดขึ้นพร้อมกับสรุปผลการดำเนินการให้แก่ บุคคลที่เกี่ยวข้องรับทราบข้อมูล
การประเมินความพึงพอใจของ ผลการจัดการข้อร้องเรียน	หลังจากเสร็จสิ้นกระบวนการจัดการแก้ไขและสรุปผลการ ดำเนินการเรียบร้อยแล้ว หลักสูตรมีการทำแบบประเมิน ความพึงพอใจของผลการจัดการข้อร้องเรียนโดยใช้ แบบสอบถามและการประชุมกลุ่มย่อย

5. การสื่อสารและเผยแพร่ข้อมูลของหลักสูตรไปยังผู้มีส่วนได้เสีย

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

ภาคผนวก

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

ภาคผนวก ก

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

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี



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

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

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

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

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

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

ข้อ ๓ ในข้อบังคับนี้

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“มหาวิทยาลัย” หมายความว่า มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“สภามหาวิทยาลัย” หมายความว่า สภามหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“สภาวิชาการ” หมายความว่า สภาวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“อธิการบดี” หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“คณะกรรมการวิชาการ” หมายความว่า คณะกรรมการวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

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

“คณบดี” หมายความว่า คณบดีของคณะหรือวิทยาลัย

“นายทะเบียน” หมายความว่า ผู้ซึ่งได้รับแต่งตั้งจากมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ให้มีหน้าที่รับผิดชอบเกี่ยวกับงานทะเบียนและวัดผลของนักศึกษา

“คณะกรรมการวิชาการคณะ” หมายความว่า คณะกรรมการวิชาการคณะที่นักศึกษาสังกัด

“คณะกรรมการอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร” หมายความว่า คณะกรรมการบริหารและพัฒนาหลักสูตรที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้งให้รับผิดชอบในการบริหารและพัฒนาหลักสูตรและการเรียนการสอน ตั้งแต่ การวางแผน การควบคุมคุณภาพ การติดตามประเมินผลและพัฒนาหลักสูตร

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

“อาจารย์ประจำหลักสูตร” หมายความว่า อาจารย์ประจำที่มีคุณวุฒิตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาของหลักสูตรที่สภามหาวิทยาลัยเห็นชอบหรืออนุมัติ มีหน้าที่สอนและค้นคว้าวิจัยในสาขาวิชาดังกล่าว ทั้งนี้ สามารถเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรหลายหลักสูตรได้ในเวลาเดียวกัน

“คุณวุฒิที่สัมพันธ์กับสาขาวิชาของหลักสูตร” หมายความว่า คุณวุฒิที่กำหนดไว้ในมาตรฐานสาขาวิชา หากสาขาวิชาใดยังไม่มีประกาศมาตรฐานสาขาวิชา หรือประกาศมาตรฐานสาขาวิชาไม่ได้กำหนดเรื่องนี้ไว้ ให้หมายถึง คุณวุฒิที่เกี่ยวข้องกับวิชาการหรือวิชาชีพของหลักสูตร หรือคุณวุฒิอื่นแต่มีประสบการณ์ตรงที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตรเป็นที่ประจักษ์ที่จะส่งเสริมให้การเรียนการสอนในหลักสูตร สาขาวิชานั้นบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษาได้ตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร โดยการพิจารณาคุณวุฒิที่สัมพันธ์กันให้อยู่ในดุลยพินิจของสภามหาวิทยาลัย

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

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

“อาจารย์ที่ปรึกษา” หมายความว่า อาจารย์ที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้งให้เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาของนักศึกษาแต่ละหมู่เรียน

“อาจารย์พิเศษ” หมายความว่า ผู้สอนที่ไม่ใช่อาจารย์ประจำ

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

“การศึกษานอกระบบ” หมายความว่า การศึกษาที่มีความยืดหยุ่นในการกำหนดจุดมุ่งหมาย รูปแบบวิธีการจัดการศึกษา ระยะเวลาของการศึกษา การวัดและประเมินผลความรู้ ซึ่งเป็นเงื่อนไขของการสำเร็จการศึกษาโดยเนื้อหาและหลักสูตรจะต้องมีความเหมาะสมสอดคล้องกับสภาพปัญหาและความต้องการของบุคคลแต่ละกลุ่ม

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

“ภาคการศึกษาปกติ” หมายความว่า ภาคการศึกษาที่ ๑ และภาคการศึกษาที่ ๒ ที่มีการจัดการศึกษาไม่น้อยกว่า ๑๕ สัปดาห์

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

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

“หลักสูตรฝึกอบรม” หมายความว่า หลักสูตรที่จัดบริการแก่ผู้สนใจให้มีโอกาสเพิ่มพูนทักษะ สมรรถนะ ความรู้ทางวิชาการหรือวิชาชีพได้กว้างขวางยิ่งขึ้น โดยการจัดสาระการเรียนรู้ที่มีจุดมุ่งหมาย ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่ชัดเจน มีลำดับกิจกรรมอบรมที่สามารถจบได้ในตัว

มีระยะเวลาอบรมไม่น้อยกว่า ๖ ชั่วโมง และมีวิธีการประเมินเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานของมหาวิทยาลัย

“หลักสูตรประกาศนียบัตร” หมายความว่า การจัดสาระการเรียนรู้ที่มีจุดมุ่งหมาย ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่ชัดเจน มีลำดับกิจกรรมการเรียนรู้เทียบเท่ารายวิชาที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัย โดยให้นักศึกษาได้ศึกษาอย่างต่อเนื่อง จนกระทั่งมีคุณสมบัติหรือผลลัพธ์การเรียนรู้ตามจุดมุ่งหมายที่กำหนด และมีวิธีการวัดการประเมินเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานของมหาวิทยาลัย

“สัมฤทธิ์บัตรปริญญาตรี” หมายความว่า ใบรับรองความรู้ที่มหาวิทยาลัยออกให้แก่ผู้สอบได้ในรายวิชาหนึ่งตามโครงการสัมฤทธิ์บัตรปริญญาตรีของมหาวิทยาลัย

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

“รายวิชา” หมายความว่า วิชาต่าง ๆ ที่เปิดสอนในระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี โดยเป็นไปตามหลักสูตรของคณะนั้น

“โมดูลการเรียนรู้” หมายความว่า หน่วยการเรียนรู้ที่มีกระบวนการเรียนการสอนอย่างเป็นระบบสมบูรณ์แบบ โดยโมดูลการเรียนรู้ต้องระบุผลลัพธ์การวัดผลและประเมินผลการเรียนรู้แต่ละโมดูลการเรียนรู้อย่างชัดเจน

“กลุ่มวิชา” หมายความว่า ชุดวิชาที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับเรื่องใดเรื่องหนึ่งที่ทำให้ความรู้เป็นองค์รวมหรือมีลักษณะเป็นการบูรณาการโดยแต่ละชุดวิชา มีการจัดการเรียนการสอนต่อเนื่อง เบ็ดเสร็จในระยะเวลาหนึ่ง

“ชุดวิชา” หมายความว่า กลุ่มของรายวิชาหรือส่วนหนึ่งของรายวิชาที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับเรื่องใดเรื่องหนึ่งที่ทำให้ความรู้เป็นองค์รวม หรือมีลักษณะการนำความรู้มาบูรณาการ โดยแต่ละชุดวิชา มีการจัดการเรียน การสอนเบ็ดเสร็จในระยะเวลาหนึ่ง

“หน่วยกิต” หมายความว่า มาตรฐานที่ใช้แสดงปริมาณการศึกษาที่นักศึกษาได้รับแต่ละรายวิชา

“การสะสมหน่วยกิต” หมายความว่า ระบบทะเบียนสะสมหน่วยกิตจากรายวิชา สัมฤทธิ์บัตร หรือหลักสูตรระยะสั้น หรือรายวิชาที่เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

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

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

“การเทียบโอนผลการเรียน” หมายความว่า การนำหน่วยกิตและค่าระดับคะแนนของรายวิชาที่เคยศึกษา ในหลักสูตรของมหาวิทยาลัยมาใช้โดยไม่ต้องศึกษารายวิชานั้นอีก

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

“มาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา” หมายความว่า ข้อกำหนดเกี่ยวกับผลลัพธ์การเรียนรู้ของผู้เรียนที่เกิดขึ้นจากการศึกษาตามมาตรฐานหลักสูตรการศึกษาระดับอุดมศึกษาที่กำหนดขึ้นตามระดับการศึกษาแต่ละระดับ

“ผลการเรียน” หมายความว่า ความรู้ ทักษะ จริยธรรม และลักษณะบุคคลที่ได้จากการศึกษา ในระบบซึ่งสามารถแสดงในรูปของคะแนนตัวอักษร หรือแต่มีระดับคะแนนที่นำมาคิดคะแนนผลการเรียนหรือคำนวณแต่มีระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมได้

“ผลลัพธ์การเรียนรู้” หมายความว่า ผลที่เกิดขึ้นแก่ผู้เรียนผ่านกระบวนการเรียนรู้ที่ได้จากการศึกษา ฝึกอบรม หรือประสบการณ์ที่เกิดขึ้นจากการฝึกปฏิบัติ หรือการเรียนรู้จริงในที่ทำงาน ระหว่างการศึกษา

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

“นักศึกษาระบบคลังหน่วยกิต” หมายความว่า นักศึกษาที่ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา และลงทะเบียนเป็นนักศึกษาในระบบคลังหน่วยกิต

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

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

“การตกลงร่วมผลิต” หมายความว่า การทำข้อตกลงร่วมมืออย่างเป็นทางการระหว่างมหาวิทยาลัยกับองค์กรภายนอกในการพัฒนาและบริหารหลักสูตร โดยผ่านความเห็นชอบของสภามหาวิทยาลัยและองค์กร ภายนอกนั้น ๆ

“ประสบการณ์ด้านปฏิบัติการ” หมายความว่า การทำงานร่วมกับสถานประกอบการ โดยมีหลักฐานรับรองผลการปฏิบัติงานที่เกิดประโยชน์กับสถานประกอบการ หรือหลักฐานรับรองมาตรฐานฝีมือแรงงาน หรือมีผลงานทางวิชาการประเภทการพัฒนาเทคโนโลยี หรือผลงานสร้างสรรค์ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับภาคอุตสาหกรรมเผยแพร่มาแล้ว

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

“แฟ้มสะสมงาน (Portfolio)” หมายความว่า เอกสารหลักฐานที่แสดงว่ามีความรู้ตามรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่ขอยกเว้นการเรียนรายวิชา

ข้อ ๔ ให้อธิการบดีรักษาการให้เป็นไปตามข้อบังคับนี้ และให้มีอำนาจออกระเบียบประกาศ หรือคำสั่งเพื่อปฏิบัติตามข้อบังคับนี้

ในกรณีที่ปัญหาเกี่ยวกับการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้ ให้อธิการบดีเป็นผู้มีอำนาจตีความและวินิจฉัยชี้ขาด

หมวด ๑

ระบบการบริหารงานวิชาการ

ข้อ ๕ มหาวิทยาลัยจัดการบริหารงานวิชาการ โดยให้มีหน่วยงาน คณะบุคคลและบุคคลดำเนินงานดังต่อไปนี้

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

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

ข้อ ๗ ให้อธิการบดีแต่งตั้งคณะกรรมการวิชาการ ประกอบด้วย

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

๗.๖ รองผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน เป็นกรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

๗.๗ บุคลากรสายสนับสนุนสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน ผู้ปฏิบัติงานการประชุมตามคำแนะนำของรองอธิการบดี จำนวนไม่เกิน ๔ คน เป็นผู้ช่วยเลขานุการ

ข้อ ๘ คณะกรรมการวิชาการ มีหน้าที่ดังต่อไปนี้

๘.๑ พิจารณากลับกรอกร่างประกาศ ระเบียบ หรือข้อบังคับที่เกี่ยวกับการจัดการศึกษาก่อนนำเสนอสภาวิชาการ

๘.๒ พิจารณากลับกรอก กำกับ ดูแลงานวิชาการให้เป็นไปตามระเบียบ ข้อบังคับ ประกาศ และนโยบายของมหาวิทยาลัยให้สอดคล้องกับมาตรฐานที่คณะกรรมการการอุดมศึกษากำหนด

๘.๓ พิจารณากลับกรอกบุคคลเพื่อแต่งตั้งเป็นอาจารย์พิเศษ อาจารย์ผู้ทรงคุณวุฒิ และอาจารย์ ผู้ประสานงานรายวิชา

๘.๔ พิจารณากลับกรอกแผนการรับนักศึกษา

๘.๕ พิจารณากลับกรอกผู้สำเร็จการศึกษาและเสนอชื่อผู้ที่มีคุณสมบัติจะสำเร็จการศึกษา ระดับอนุปริญญา หรือปริญญาตรี หรือปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ต่อสภาวิชาการ

๘.๖ ปฏิบัติหน้าที่อื่น ๆ ตามที่อธิการบดีมอบหมาย

ข้อ ๙ คณะเป็นหน่วยงานผลิตบัณฑิตติดตามนโยบายของมหาวิทยาลัย ซึ่งบริหารงานวิชาการโดยคณบดีและคณะกรรมการวิชาการคณะ โดยให้อธิการบดีแต่งตั้งคณะกรรมการวิชาการคณะ ซึ่งประกอบด้วย

๙.๑ คณบดี เป็นประธาน

๙.๒ ประธานคณะกรรมการประจำหลักสูตรทุกหลักสูตร เป็นกรรมการ

๙.๓ รองคณบดีที่ดูแลงานวิชาการ เป็นกรรมการและเลขานุการ

๙.๔ หัวหน้าสำนักงานคณบดี เป็นกรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

ข้อ ๑๐ คณะกรรมการวิชาการคณะ มีหน้าที่ดังต่อไปนี้

๑๐.๑ กำกับ ดูแลงานวิชาการคณะให้เป็นไปตามระเบียบ ข้อบังคับ ประกาศ และนโยบาย ของมหาวิทยาลัย

๑๐.๒ พิจารณากลับกรอกอัตรากำลังผู้สอน

๑๐.๓ พิจารณากลับกรอกการเสนอแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษา

๑๐.๔ พิจารณากลับกรอกบุคคลเพื่อเสนอขอแต่งตั้งเป็นอาจารย์พิเศษ อาจารย์ผู้ทรงคุณวุฒิและอาจารย์ผู้ประสานงานรายวิชา ต่อคณะกรรมการวิชาการ

๑๐.๕ พิจารณากลับกรอกแผนการรับนักศึกษา

๑๐.๖ พิจารณากลับกรอกแผนดำเนินการพัฒนานักศึกษาตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา

๑๐.๗ ปฏิบัติหน้าที่ตามที่คณบดีมอบหมาย

ข้อ ๑๑ ให้อธิการบดีแต่งตั้งคณะกรรมการอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ประกอบด้วย

๑๑.๑ ประธาน มาจากการคัดเลือกกันเองของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

๑๑.๒ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เป็นกรรมการ

๑๑.๓ กรรมการและเลขานุการ มาจากการคัดเลือกกันเองของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ข้อ ๑๒ คณะกรรมการอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีหน้าที่ ดังต่อไปนี้

๑๒.๑ วางแผน ควบคุมคุณภาพ ติดตามประเมินผลและพัฒนาหลักสูตรให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษาหรือประกาศอื่นใดของสภามหาวิทยาลัย ระเบียบข้อบังคับ ประกาศ นโยบายของมหาวิทยาลัยและคณะ

๑๒.๒ จัดทำอัตรากำลังผู้สอนเสนอต่อคณะกรรมการวิชาการคณะ

๑๒.๓ เสนอแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาต่อคณะกรรมการวิชาการคณะ

๑๒.๔ เสนอบุคคลเพื่อขอแต่งตั้งเป็นอาจารย์พิเศษ อาจารย์ผู้ทรงคุณวุฒิและอาจารย์ผู้ประสานงานรายวิชาต่อคณะกรรมการวิชาการคณะ

๑๒.๕ พิจารณาและเสนอแผนการรับนักศึกษาต่อคณะกรรมการวิชาการคณะ

๑๒.๖ เสนอแผนพัฒนานักศึกษาทุกชั้นปีตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาต่อคณะกรรมการวิชาการคณะ

๑๒.๗ ปฏิบัติหน้าที่ตามที่มอบหมาย

ข้อ ๑๓ ให้อธิการบดีแต่งตั้งบุคคลเพื่อทำหน้าที่อาจารย์ที่ปรึกษา โดยมีหน้าที่ให้คำปรึกษาดูแล สนับสนุนทางด้านวิชาการ วิธีการเรียน แผนการเรียนและให้มีส่วนในการประเมินผลความก้าวหน้าในการศึกษาของนักศึกษาและภารกิจอื่นที่มหาวิทยาลัยมอบหมาย

หมวด ๒

ระบบการจัดการศึกษา

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

ข้อ ๑๕ การกำหนดหน่วยกิตตามระบบทวิภาค แต่ละรายวิชาให้กำหนดโดยใช้เกณฑ์ ดังนี้

๑๕.๑ รายวิชาภาคทฤษฎีที่ใช้เวลาบรรยายหรืออภิปรายปัญหาไม่น้อยกว่า ๑๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

๑๕.๒ รายวิชาภาคปฏิบัติที่ใช้เวลาฝึกหรือทดลองไม่น้อยกว่า ๓๐ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติให้มีความเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

๑๕.๓ การฝึกงานหรือการฝึกภาคสนามที่ใช้เวลาฝึกไม่น้อยกว่า ๔๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติให้มีความเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

๑๕.๔ การทำโครงงานหรือกิจกรรมอื่นใดที่ได้รับมอบหมายที่ใช้เวลาทำโครงงานหรือกิจกรรมนั้น ๆ ไม่น้อยกว่า ๔๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

๑๕.๕ กิจกรรมการเรียนอื่นใดที่สร้างการเรียนรู้ นอกเหนือจากรูปแบบที่กำหนด ข้างต้นการนับระยะเวลาในการทำกิจกรรมนั้นต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต ให้เป็นไปตามที่สภามหาวิทยาลัยกำหนด ถ้ามีการจัดการศึกษาอื่นที่ไม่ใช่ระบบทวิภาค

ให้นับระยะเวลาการศึกษาและการคิดหน่วยกิต เทียบเคียงได้กับระบบทวิภาค โดยให้สภามหาวิทยาลัยเป็นผู้กำหนด

ข้อ ๑๖ รูปแบบการจัดการศึกษาของมหาวิทยาลัย สามารถจัดการศึกษาได้อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือผสมผสาน ได้ดังนี้

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

๑๖.๒ การศึกษาแบบไม่เต็มเวลา (Part-time Education) เป็นการจัดการศึกษาที่มีการลงทะเบียนในภาคการศึกษาปกติและภาคฤดูร้อนไม่เกิน ๙ หน่วยกิต

๑๖.๓ การศึกษาแบบเฉพาะบางช่วงเวลา (Particular Time Period Education) เป็นการจัดการศึกษาในบางช่วงเวลาของปีการศึกษา หรือเป็นไปตามเงื่อนไขของหลักสูตร หรือตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๑๖.๔ การศึกษาแบบทางไกล (Distance Education) เป็นการจัดการศึกษาโดยใช้การสอนทางไกลผ่านระบบการสื่อสารหรือเครือข่ายสารสนเทศต่าง ๆ หรือเป็นไปตามเงื่อนไขของหลักสูตร หรือตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๑๖.๕ การศึกษาแบบชุดวิชา (Module Education) เป็นการจัดการศึกษาเป็นชุดรายวิชา หรือกลุ่มวิชา ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

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

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

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

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

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

๑๖.๙.๒ ต้องเป็นหลักสูตรในสาขาวิชาที่คณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา รับทราบการเปิดดำเนินการหลักสูตรแล้ว

๑๖.๙.๓ กรณีเป็นหลักสูตรที่มีองค์รววิชาชีพ ต้องเป็นหลักสูตรที่องค์กร วิชาชีพนั้น ๆ ให้การรับรองแล้วและหากนำมาดำเนินการในระบบคลังหน่วยกิต ต้องแจ้งให้องค์กร วิชาชีพรับทราบอีกครั้งหนึ่ง

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

๑๖.๙.๕ คณะต้องจัดให้มีบุคลากรหรือหน่วยงาน รับผิดชอบเฉพาะ สำหรับดำเนินการในระบบคลังหน่วยกิต เพื่อทำหน้าที่ให้คำปรึกษาแก่ผู้เรียน และดำเนินการให้มี การสะสมหน่วยกิตตามที่กำหนด

๑๖.๙.๖ มหาวิทยาลัยจัดทำรายงานผลการดำเนินงานเสนอต่อ คณะกรรมการเป็นประจำทุกปีหลังสิ้นปีการศึกษา

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

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

๑๖.๑๒ การศึกษาหลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ เป็นการจัดการศึกษาที่ มุ่งผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยอาจมีการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ เน้นความรู้และทักษะด้านวิชา สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในสถานการณ์จริงได้อย่างสร้างสรรค์ ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

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

๑๖.๑๔ การศึกษาหลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ เป็นการจัดการศึกษา ที่มุ่งผลิตบัณฑิตให้มีความรอบรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ เน้นความรู้ สมรรถนะและทักษะด้าน วิชาการและวิชาชีพหรือมีสมรรถนะและทักษะด้านการปฏิบัติเชิงเทคนิคในศาสตร์สาขานั้น ๆ โดยผ่านการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ ตามประกาศของมหาวิทยาลัยหลักสูตรแบบนี้เท่านั้น

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

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

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

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

๑๖.๑๘ การศึกษารูปแบบอื่น ๆ ที่เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

หมวด ๓

หลักสูตรการศึกษาและโครงสร้างหลักสูตร

ข้อ ๑๗ หลักสูตรการศึกษาจัดไว้ ๒ ระดับ ดังนี้

๑๗.๑ หลักสูตรระดับอนุปริญญา จัดไว้ ๒ ประเภท ดังนี้

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

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

๑๗.๒ หลักสูตรระดับปริญญาตรี จัดไว้ ๕ ประเภท ดังนี้

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

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

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

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

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

ข้อ ๑๘ โครงสร้างหลักสูตร

โครงสร้างหลักสูตรอนุปริญญา และหลักสูตรปริญญาตรีประกอบด้วยหมวดวิชาศึกษาทั่วไป หมวดวิชาเฉพาะ และหมวดวิชาเลือกเสรี โดยมีสัดส่วนจำนวนหน่วยกิต ของแต่ละหมวดวิชา ดังนี้

๑๘.๑ หมวดวิชาศึกษาทั่วไป หมายความว่า หมวดวิชาที่เสริมสร้างความเป็นมนุษย์ให้พร้อมสำหรับโลกในปัจจุบันและอนาคต เพื่อให้เป็นบุคคลผู้ใฝ่รู้และมีทักษะที่จำเป็นสำหรับ

ศตวรรษที่ ๒๑ อย่างครบถ้วน เป็นผู้ตระหนักรู้ถึงการบูรณาการศาสตร์ต่าง ๆ ในการพัฒนาหรือแก้ไขปัญหา เป็นผู้ที่สามารถสร้างโอกาสและคุณค่าให้ตนเองและสังคม รู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลงของสังคมและของโลก เป็นบุคคลที่ดำรงตนเป็นพลเมืองที่เข้มแข็ง มีจริยธรรมและยึดมั่นในสิ่งที่ถูกต้อง รู้คุณค่าและรักษาชาติกำเนิด ร่วมมือรวมพลังเพื่อสร้างสรรค์และพัฒนาสังคมอย่างยั่งยืน และเป็นพลเมืองที่มีคุณค่าของสังคม

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

การจัดหมวดวิชาศึกษาทั่วไปสำหรับหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) อาจได้รับการยกเว้นรายวิชาที่ได้ศึกษามาแล้วในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงหรือระดับอนุปริญญา ทั้งนี้ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๑๘.๒ หมวดวิชาเฉพาะ หมายความว่า วิชาแกน วิชาเฉพาะด้าน วิชาพื้นฐานวิชาชีพและวิชาชีพที่มุ่งหมายให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และปฏิบัติงานได้ โดยให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมของหมวดวิชาเฉพาะดังนี้

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

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

๑๘.๒.๓ หลักสูตรปริญญาตรี (๔ ปี) ทางวิชาการให้มีจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะรวมไม่น้อยกว่า ๗๒ หน่วยกิต

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

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

๑๘.๒.๕ หลักสูตรปริญญาตรี (๕ ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะรวม ไม่น้อยกว่า ๙๐ หน่วยกิต

๑๘.๒.๖ หลักสูตรปริญญาตรี (ไม่น้อยกว่า ๖ ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะรวม ไม่น้อยกว่า ๑๐๘ หน่วยกิต

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

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

มหาวิทยาลัยอาจยกเว้นหรือเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป หมวดวิชาเฉพาะ และหมวดวิชาเลือกเสรี ให้กับนักศึกษาที่มีความรู้ความสามารถที่สามารถวัดมาตรฐานได้ โดยเป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการเทียบโอนหน่วยกิตและผลการเรียนในระดับอุดมศึกษาที่คณะกรรมการกำหนด ทั้งนี้ นักศึกษาต้องศึกษาให้ครบตามจำนวนหน่วยกิตที่กำหนดไว้ในหลักสูตรที่เข้าศึกษา

๑๘.๔ หลักสูตรปริญญาตรีสองปริญญา เป็นหลักสูตรที่มหาวิทยาลัยเปิดสอน แยกเป็นสองหลักสูตรและมหาวิทยาลัยกำหนดวิชาที่สามารถเรียนร่วมกันได้และวิชาเฉพาะที่ต้องการให้ศึกษาในทั้งสองหลักสูตรให้ครบถ้วนและชัดเจนตามโครงสร้างหลักสูตร ทั้งจำนวนวิชา จำนวนหน่วยกิตและบรรลุลัพธ์การเรียนรู้เป็นไปตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรีของทั้งสองหลักสูตร จำนวน คุณวุฒิและคุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร ให้เป็นไปตามประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๕

หมวด ๔

การรับนักศึกษาและคุณสมบัติของผู้สมัครเข้าเป็นนักศึกษา

ข้อ ๑๙ การรับสมัคร การคัดเลือก การรับเข้าศึกษา และการรายงานตัวเข้าเป็นนักศึกษา แต่ละรูปแบบการจัดการศึกษาให้เป็นไปตามเงื่อนไข หลักเกณฑ์ และวิธีการ ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๒๐ คุณสมบัติของผู้สมัครเข้ารับการศึกษามหาวิทยาลัยในแต่ละรูปแบบการจัดการศึกษา ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๒๑ ให้มหาวิทยาลัยออกประกาศเกี่ยวกับคุณสมบัติของผู้สมัครเข้าเป็นนักศึกษาแต่ละหลักสูตรเพิ่มเติมได้

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

ข้อ ๒๒ กรณีที่มหาวิทยาลัยมีการรับนักศึกษาต่างชาติหรือนักศึกษาพิการ ให้เป็นไปตามระเบียบ ประกาศ ข้อบังคับ ของมหาวิทยาลัย

หมวด ๕

การขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาและการลงทะเบียนเรียน

ข้อ ๒๓ การขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา สำหรับการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ระดับปริญญาตรี และระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง)

๒๓.๑ ผู้มีสิทธิเข้าศึกษาต้องยื่นยันสิทธิเข้าศึกษา พร้อมชำระค่าธรรมเนียมการศึกษา ค่าลงทะเบียนเรียน และส่งหลักฐาน ตามประกาศของมหาวิทยาลัยจึงจะมีสภาพเป็นนักศึกษา

๒๓.๒ ถ้าผู้มีสิทธิเข้าศึกษาไม่ยื่นยันสิทธิเข้าศึกษา หรือไม่ชำระค่าธรรมเนียมการศึกษาและค่าลงทะเบียนเรียน ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด ให้ถือว่าผู้นั้นสละสิทธิเข้าศึกษา เว้นแต่จะได้รับอนุมัติจากมหาวิทยาลัย

๒๓.๓ การขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาสำหรับการจัดการศึกษารูปแบบอื่น ๆ ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

หากมหาวิทยาลัยตรวจพบว่า ผู้ซึ่งได้ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาใช้เอกสารหลักฐานประกอบ การขึ้นทะเบียนนักศึกษาอันเป็นเท็จ มหาวิทยาลัยสามารถเพิกถอนสภาพการเป็นนักศึกษาได้

ข้อ ๒๔ การลงทะเบียนเรียน

๒๔.๑ นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียน โดยชำระค่าธรรมเนียมการศึกษาและ ค่าลงทะเบียนเรียนตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดในแต่ละภาคการศึกษา หากพ้นกำหนดจะถือว่า พ้นสภาพการเป็นนักศึกษา เว้นแต่มีการชำระเงินเพื่อรักษาสภาพนักศึกษา

๒๔.๒ กำหนดการลงทะเบียน วิธีการลงทะเบียน และการชำระค่าธรรมเนียม การศึกษา ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๒๔.๓ การลงทะเบียนเรียนสำหรับนักศึกษาเต็มเวลาในแต่ละภาคการศึกษาปกติ

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

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

๒๔.๔ การลงทะเบียนเรียนสำหรับนักศึกษาเต็มเวลาในภาคฤดูร้อน ให้ลงทะเบียนเรียนไม่เกิน ๙ หน่วยกิตและต้องลงทะเบียนเรียนในรายวิชาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด ข้อใดข้อหนึ่งต่อไปนี้

๒๔.๔.๑ รายวิชาที่หลักสูตรกำหนดไว้ในแผนการเรียน

๒๔.๔.๒ รายวิชาที่เคยเรียนและได้ผลการประเมินไม่ผ่าน หรือรายวิชาที่จำเป็นต้องเรียนให้ครบโครงสร้างเพื่อออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือสำเร็จการศึกษา

๒๔.๔.๓ รายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือรายวิชาเทียบเคียงในกลุ่มเดียวกัน ไม่สามารถลงทะเบียนเรียนในภาคฤดูร้อนได้

๒๔.๕ การลงทะเบียนเรียน สำหรับการจัดการศึกษารูปแบบอื่น ๆ ให้เป็นไปตามประกาศ ของมหาวิทยาลัย

๒๔.๖ การลงทะเบียนเรียนรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือรายวิชาเทียบเคียงในกลุ่มเดียวกัน สามารถลงทะเบียนเรียนรายวิชาอื่นร่วมได้ไม่เกิน ๙ หน่วยกิต สำหรับการลงทะเบียนเรียนรายวิชาสหกิจศึกษา ไม่สามารถลงทะเบียนเรียนรายวิชาอื่นร่วมได้

๒๔.๗ นักศึกษาที่ไม่ลงทะเบียนเรียนตามวันและเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด จะถูกปรับค่าลงทะเบียนเรียนล่าช้าเป็นรายวันตามอัตราที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๒๔.๘ นักศึกษาที่มีเหตุอันสมควรและประสงค์จะลงทะเบียนเรียนภายหลังระยะเวลา ที่มหาวิทยาลัยกำหนดต้องได้รับอนุมัติจากอธิการบดี หรือรองอธิการบดีที่ได้รับมอบหมาย

๒๔.๙ นักศึกษาที่ ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาในหลักสูตรหนึ่ง สามารถขอลงทะเบียนเรียน ในหลักสูตรอื่นได้อีกหลักสูตรหนึ่ง และขอรับปริญญาได้ทั้งสองหลักสูตร ทั้งนี้ต้องเป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๒๔.๑๐ ในกรณีที่มีเหตุอันควร มหาวิทยาลัยอาจงดสอนรายวิชาใดรายวิชาหนึ่ง หรือจำกัดจำนวนนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนในรายวิชาใดวิชาหนึ่ง

๒๔.๑๑ ผู้พ้นสภาพการเป็นนักศึกษา ไม่มีสิทธิลงทะเบียนเรียน หากผู้พ้นสภาพการเป็นนักศึกษาลงทะเบียนเรียน ให้ถือว่าลงทะเบียนนั้นไม่สมบูรณ์

๒๔.๑๒ นักศึกษาสามารถลงทะเบียนเรียนต่างมหาวิทยาลัยได้ โดยความเห็นชอบของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๒๕ การลงทะเบียนเรียน สำหรับการจัดการศึกษารูปแบบอื่น ๆ ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๒๖ การลงทะเบียนเรียนรายวิชาที่มีวิชาบังคับก่อน (Pre-requisite)

๒๖.๑ นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนรายวิชาที่เป็นวิชาบังคับก่อนและได้ระดับคะแนนไม่ต่ำกว่า “D” หรือ “P” หรือ “S” ก่อนลงทะเบียนรายวิชาต่อเนื่อง มิฉะนั้นให้ถือว่าลงทะเบียนเรียนรายวิชาต่อเนื่องเป็นโมฆะ

๒๖.๒ นักศึกษาอาจลงทะเบียนเรียนรายวิชาต่อเนื่องควบคู่กับรายวิชาบังคับก่อนที่เคยสอบตก (F) มาแล้วในภาคการศึกษา ก่อน โดยความเห็นชอบของอาจารย์ประจำวิชา ทั้งนี้ หากนักศึกษาสอบตกซ้ำในรายวิชาบังคับก่อน ผลการเรียนรายวิชาต่อเนื่องไม่ถือเป็นโมฆะ

๒๖.๓ นักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนรายวิชาต่อเนื่องควบคู่กับรายวิชาบังคับก่อน หากขอถอนหรือยกเลิกรายวิชาบังคับก่อนจะต้องถอนหรือยกเลิกรายวิชาต่อเนื่องในคราวเดียวกันด้วย หากไม่ถอนหรือยกเลิกรายวิชาต่อเนื่องให้ถือว่าลงทะเบียนเรียนรายวิชาต่อเนื่องนั้นเป็นโมฆะ

๒๖.๔ กรณีที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนรายวิชาบังคับก่อนและรายวิชาต่อเนื่องไม่เป็นไปตามข้างต้นให้เสนอต่อคณะกรรมการวิชาการพิจารณา

ข้อ ๒๗ การลงทะเบียนเรียนซ้ำ

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

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

ข้อ ๒๘ การลงทะเบียนเรียนรายวิชาโดยไม่นับหน่วยกิต (Audit)

๒๘.๑ การลงทะเบียนเรียนรายวิชาโดยไม่นับหน่วยกิตหมายความว่า การลงทะเบียนเรียนรายวิชาโดยไม่นับหน่วยกิตรวมเข้ากับจำนวนหน่วยกิตในภาคการศึกษาและจำนวนหน่วยกิตตามหลักสูตร

๒๘.๒ นักศึกษาจะลงทะเบียนรายวิชาโดยไม่นับหน่วยกิตได้ก็ต่อเมื่อได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ผู้สอนรายวิชานั้น

ข้อ ๒๙ การเปิดหมู่พิเศษ (หมู่เรียนที่สอนนอกแผนการเรียน)

มหาวิทยาลัยเปิดหมู่พิเศษ (หมู่เรียนที่สอนนอกแผนการเรียน) ให้เฉพาะกรณีดังต่อไปนี้

๒๙.๑ เป็นภาคการศึกษาสุดท้ายที่นักศึกษาจะสำเร็จการศึกษาหรือภาคการศึกษาก่อนออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือที่มีชื่อเรียกเป็นอย่างอื่น และรายวิชาที่จะเรียนตามโครงสร้างของหลักสูตรไม่เปิดสอนหรือเปิดสอนแต่นักศึกษาไม่สามารถลงทะเบียนเรียนได้

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

ทั้งนี้ รายวิชาที่ขอเปิดจะต้องมีเวลาเรียนและเวลาสอบไม่ซ้ำซ้อนกับรายวิชาอื่น ๆ ในตารางเรียนปกติและนักศึกษาต้องยื่นคำร้องขอเปิดหมู่พิเศษ (หมู่เรียนที่สอนนอกแผนการเรียน) ภายในสัปดาห์แรกของการเปิดภาคการศึกษาและจำนวนหน่วยกิตรวมให้เป็นไปตามข้อ ๑๖.๑

ข้อ ๓๐ การขอเพิ่มรายวิชา ขอลอนรายวิชา และขอยกเลิกรายวิชา

๓๐.๑ การขอเพิ่มรายวิชา ขอลอนรายวิชา และยกเลิกรายวิชาต้องได้รับอนุมัติจากคณบดี โดยความเห็นชอบจากอาจารย์ผู้สอนและอาจารย์ที่ปรึกษา

๓๐.๒ การขอเพิ่มรายวิชาหรือขอลอนรายวิชาต้องกระทำภายใน ๓ สัปดาห์แรกของภาคการศึกษาปกติหรือภายในสัปดาห์แรกของภาคฤดูร้อน ทั้งนี้จำนวนหน่วยกิตต้องเป็นไปตามข้อ ๑๖.๑ แต่จำนวนหน่วยกิตที่คงเหลือจะต้องไม่น้อยกว่า ๙ หน่วยกิต

๓๐.๓ การขอยกเลิกรายวิชา ต้องดำเนินการให้เสร็จสิ้นก่อนการสอบปลายภาคการศึกษา ไม่น้อยกว่า ๑ สัปดาห์

ข้อ ๓๑ การลงทะเบียนเพื่อรักษาสภาพนักศึกษา

๓๑.๑ นักศึกษาที่ลาพักการเรียนหรือถูกมหาวิทยาลัยสั่งให้พักการเรียน จะต้องชำระเงินค่าธรรมเนียมรักษาสภาพนักศึกษาตามประกาศของมหาวิทยาลัยมิฉะนั้นจะพ้นสภาพนักศึกษา

๓๑.๒ การลงทะเบียนเพื่อรักษาสภาพนักศึกษาให้ดำเนินการให้แล้วเสร็จภายใน ๓ สัปดาห์แรกนับจากวันเปิดภาคการศึกษาปกติหรือภายในสัปดาห์แรกจากวันเปิดภาคการศึกษาภาคฤดูร้อน มิฉะนั้นจะต้องเสียค่าปรับตามอัตราที่มหาวิทยาลัยกำหนด

หมวด ๖

การเรียน การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สหกิจศึกษา หรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่มีชื่อเรียกเป็นอย่างอื่น

ข้อ ๓๒ การเรียน

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

ข้อ ๓๓ การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สหกิจศึกษา หรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่มีชื่อเรียกเป็นอย่างอื่น

๓๓.๑ นักศึกษาต้องฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือสหกิจศึกษา หรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่มีชื่อเรียกเป็นอย่างอื่น อย่างใดอย่างหนึ่งตามรายละเอียดที่ระบุไว้ในหลักสูตร

๓๓.๒ นักศึกษาต้องผ่านรายวิชาการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือเตรียมสหกิจศึกษาหรือการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่มีชื่อเป็นอย่างอื่นก่อน จึงจะสามารถลงทะเบียนเรียนรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สหกิจศึกษา หรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่มีชื่อเรียกเป็นอย่างอื่น

๓๓.๓ ในระหว่างการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือสหกิจศึกษา หรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่มีชื่อเรียกเป็นอย่างอื่น นักศึกษาจะต้องประพฤติตนตามระเบียบและปฏิบัติตามข้อกำหนดของมหาวิทยาลัยและหน่วยงานฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือสหกิจศึกษา หรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่มีชื่อเรียกเป็นอย่างอื่น หากฝ่าฝืน อาจารย์นิเทศก์ หรือพี่เลี้ยงในหน่วยงานฝึกอาจพิจารณาส่งตัวกลับและดำเนินการให้ฝึกใหม่อีกครั้ง

กรณีการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือสหกิจศึกษา หรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่มีชื่อเรียกเป็นอย่างอื่น ไม่เป็นไปตามข้างต้นให้คณะกรรมการวิชาการพิจารณา

หมวด ๗ การวัดและประเมินผล

ข้อ ๓๔ ให้มีการประเมินผลการเรียนในรายวิชาต่าง ๆ ตามหลักสูตรเป็น ๒ ระบบ ดังนี้

๓๔.๑ ระบบมีค่าระดับคะแนน แบ่งเป็น ๘ ระดับ

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

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

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

๓๔.๒ ระบบไม่มีค่าระดับคะแนน กำหนดสัญลักษณ์การประเมินผล ดังนี้

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

๓๔.๒.๑ PD (Pass with Distinction) ใช้สำหรับการประเมินผ่านดีเยี่ยม ในรายวิชาที่มีการลงทะเบียนเรียนเพิ่มตามข้อกำหนดเฉพาะ วิชาปรับพื้นฐาน หรือรายวิชาเสริมพื้นฐาน ที่นำมานับหน่วยกิตเพื่อใช้พิจารณาให้ครบตามโครงสร้างหลักสูตร

๓๔.๒.๒ P (Pass) ใช้สำหรับการประเมินผ่านในรายวิชาที่มีการลงทะเบียนเรียนเพิ่มตามข้อกำหนดเฉพาะ วิชาปรับพื้นฐาน หรือรายวิชาเสริมพื้นฐาน ที่นำมานับหน่วยกิต เพื่อใช้พิจารณาให้ครบตามโครงสร้างหลักสูตร

๓๔.๒.๓ NP (No Pass) ใช้สำหรับการประเมินไม่ผ่านในรายวิชาที่มีการลงทะเบียนเรียนเพิ่มตามข้อกำหนดเฉพาะ วิชาปรับพื้นฐาน หรือรายวิชาเสริมพื้นฐาน ที่นำมานับหน่วยกิต เพื่อใช้พิจารณาให้ครบตามโครงสร้างหลักสูตร

๓๔.๒.๔ S (Satisfactory) ใช้สำหรับการประเมินเป็นที่พอใจในรายวิชาที่มีการลงทะเบียนเรียนเพิ่มตามข้อกำหนดเฉพาะ วิชาปรับพื้นฐาน หรือรายวิชาเสริมพื้นฐาน ที่ไม่นำมานับหน่วยกิตเพื่อใช้พิจารณาให้ครบตามโครงสร้างหลักสูตร

๓๔.๒.๕ U (Unsatisfactory) ใช้สำหรับการประเมินไม่เป็นที่พอใจในรายวิชาที่มีการลงทะเบียนเรียนเพิ่มตามข้อกำหนดเฉพาะ วิชาปรับพื้นฐาน หรือรายวิชาเสริมพื้นฐาน ที่ไม่นำมานับหน่วยกิตเพื่อใช้พิจารณาให้ครบตามโครงสร้างหลักสูตร

๓๔.๓ สัญลักษณ์อื่น ดังนี้

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

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

๓๔.๓.๒ W (Withdraw) ใช้สำหรับการบันทึกรายวิชาที่ได้รับการอนุมัติให้ยกเลิกรายวิชานั้นโดยต้องดำเนินการให้เสร็จสิ้น ก่อนกำหนดสอบปลายภาค ๑ สัปดาห์ หรือตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดและใช้ในกรณีที่นักศึกษาลาพักการศึกษาหรือถูกสั่งให้พักการศึกษาหลังจากลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษานั้นแล้ว

๓๔.๓.๓ T (Transfer of Credits) ใช้สำหรับบันทึกการเทียบโอนหน่วยกิตเพื่อยกเว้นการเรียนรายวิชา

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

๓๔.๓.๕ Au (Audit) ใช้สำหรับการบันทึกรายวิชาที่มีการลงทะเบียนเรียนโดยไม่รับหน่วยกิต

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

๓๔.๓.๗ CP (Credits from Portfolio) ใช้สำหรับการประเมินการเทียบความรู้และการให้หน่วยกิตสำหรับการศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย หรือประสบการณ์ทำงาน โดยใช้หลักเกณฑ์การประเมินจากการเสนอแฟ้มสะสมงาน

๓๔.๓.๘ CS (Credits from Standardized Tests) ใช้สำหรับการประเมินการเทียบความรู้และการให้หน่วยกิตสำหรับการศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย หรือประสบการณ์ทำงาน โดยใช้หลักเกณฑ์การประเมินจากการทดสอบมาตรฐาน

๓๔.๓.๙ CT (Credits from Training) ใช้สำหรับการประเมินการเทียบความรู้และการให้หน่วยกิตสำหรับการศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย หรือประสบการณ์ทำงาน โดยใช้หลักเกณฑ์การประเมินจากการประเมินหรืออบรมที่จัดโดยหน่วยงานต่าง ๆ

รายวิชาใดที่มีรายงานผลการเรียนที่เป็นสัญลักษณ์ตามข้อ ๓๔.๒ และ ๓๔.๓ ไม่ให้นำผลการเรียนดังกล่าวมาคำนวณหาค่าระดับเฉลี่ยสะสม

ข้อ ๓๕ การนับจำนวนหน่วยกิตสะสมให้นับเฉพาะหน่วยกิต ของรายวิชาที่ได้รับการประเมินผลการเรียนว่าผ่านที่ระดับคะแนนไม่ต่ำกว่า “D” เท่านั้น

ข้อ ๓๖ ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยรายภาคการศึกษาให้คำนวณจากผลการเรียนของนักศึกษาในภาคการศึกษานั้น โดยเอาผลรวมของผลคูณของจำนวนหน่วยกิตกับค่าระดับคะแนนของแต่ละรายวิชาเป็นตัวตั้งและหารด้วยจำนวนหน่วยกิตของภาคการศึกษานั้น การคำนวณดังกล่าวให้ตั้งหารถึงทศนิยม ๒ ตำแหน่งโดยไม่ปัดเศษ

ข้อ ๓๗ ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมให้คำนวณจากผลการเรียนของนักศึกษาตั้งแต่เริ่มเข้าศึกษาจนถึงภาคการศึกษาสุดท้าย โดยเอาผลรวมของผลคูณของจำนวนหน่วยกิตกับค่าระดับคะแนนของแต่ละรายวิชาที่ศึกษาทั้งหมดเป็นตัวตั้งและหารด้วยจำนวนหน่วยกิตทั้งหมด การคำนวณดังกล่าวให้ตั้งหารถึงทศนิยม ๒ ตำแหน่งโดยไม่ปัดเศษ

ข้อ ๓๘ ในภาคการศึกษาใดที่นักศึกษาได้ผลการประเมินเป็น “I” ให้คำนวณค่าระดับคะแนนเฉลี่ย รายภาคการศึกษานั้นโดยนับเฉพาะรายวิชาที่ไม่ได้ “I”

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

ข้อ ๔๐ ในกรณีที่มีความจำเป็นด้วยเหตุใด ๆ ที่อาจารย์ผู้สอนไม่สามารถประเมินผลการเรียนได้ให้มหาวิทยาลัยแต่งตั้งคณะกรรมการเพื่อประเมินผลการเรียนในรายวิชานั้น

ข้อ ๔๑ ให้อาจารย์ผู้สอนส่งผลการเรียนตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๔๒ กรณีผลการเรียนไม่เป็นไปตามเกณฑ์ หรือมีความผิดปกติให้คณะกรรมการวิชาการคณะ/งานศูนย์ภาษา/งานวิชาศึกษาทั่วไป ตรวจสอบข้อเท็จจริง หรือสอบสวนการกระทำและพิจารณาพร้อมเสนอผลการพิจารณาต่อคณะกรรมการวิชาการเพื่อทราบ

หมวด ๘

การย้ายคณะ หลักสูตร สาขาวิชา และการรับโอนนักศึกษาจากสถาบันอื่น

ข้อ ๔๓ การย้ายคณะ หลักสูตร สาขาวิชา

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

๔๓.๒ นักศึกษาเขียนคำร้องขอย้ายคณะ หลักสูตร หรือสาขาวิชา ทั้งภายในคณะและต่างคณะ โดยขอความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา คณะกรรมการอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และเสนอต่อคณบดีเพื่อพิจารณาอนุมัติ

๔๓.๓ การย้ายคณะ หลักสูตร หรือสาขาวิชา ต้องดำเนินการให้เสร็จสิ้นก่อนเปิดภาคการศึกษาถัดไป

๔๓.๔ รายวิชาต่าง ๆ ที่นักศึกษาเรียนมาจากคณะ หลักสูตร สาขาวิชาเดิม ให้เทียบโอนผลการเรียน ตามหมวด ๙

๔๓.๕ ระยะเวลาเรียน ให้นับตั้งแต่เข้าเรียนในคณะหรือหลักสูตรหรือสาขาวิชาเดิม

๔๓.๖ การพิจารณาอนุมัติขอย้ายคณะ หลักสูตร หรือสาขาวิชา ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๔๓.๗ นักศึกษาที่ย้ายคณะ หลักสูตร หรือสาขาวิชา จะต้องศึกษาในคณะหรือหลักสูตร หรือสาขาวิชาที่ย้ายไปไม่น้อยกว่า ๑ ปีการศึกษา จึงจะขอสำเร็จการศึกษาได้ ทั้งนี้ไม่นับภาคการศึกษาที่ลาพักการเรียนหรือถูกสั่งให้พักการเรียน

๔๓.๘ นักศึกษาที่ย้ายคณะ หลักสูตร หรือสาขาวิชา จะต้องชำระค่าธรรมเนียมการย้ายคณะ หลักสูตร หรือสาขาวิชา และค่าธรรมเนียมการเทียบโอนผลการเรียน ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๔๔ การรับโอนนักศึกษาจากสถาบันอื่น

๔๔.๑ มหาวิทยาลัยอาจพิจารณารับโอนนักศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่นที่มีวิทยฐานะเทียบเท่ามหาวิทยาลัยและกำลังศึกษาในหลักสูตรที่มีระดับและมาตรฐานเทียบเคียงได้กับหลักสูตรของมหาวิทยาลัยมาเป็นนักศึกษาได้โดยได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและคณบดี

๔๔.๒ คุณสมบัติของนักศึกษาที่จะได้รับการพิจารณารับโอน

๔๔.๒.๑ มีคุณสมบัติครบถ้วนตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๔๔.๒.๒ ไม่เป็นผู้พ้นสภาพนักศึกษาจากสถาบันเดิมด้วยมีกรณีความผิดทางวินัย

๔๔.๒.๓ ได้ศึกษาอยู่ในสถาบันอุดมศึกษามาแล้วไม่น้อยกว่า ๑ ภาคการศึกษาปกติ ทั้งนี้ไม่นับภาคการศึกษาที่ลาพักหรือถูกสั่งให้พักการเรียน และต้องได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๒.๐๐ ขึ้นไป

๔๔.๒.๔ นักศึกษาที่มีความประสงค์จะโอนมาศึกษาในมหาวิทยาลัยต้องส่งเอกสารตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดถึงมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่า ๖ สัปดาห์ ก่อนเปิดภาคการศึกษาที่ประสงค์จะเข้าศึกษา

๔๔.๒.๕ นักศึกษาที่โอนมาต้องมีเวลาศึกษาในมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่า ๑ ปีการศึกษา โดยการเทียบโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียนรายวิชาให้เป็นไปตามหมวด ๙

หมวด ๙

การเทียบโอนผลการเรียน การยกเว้นการเรียน และการสะสมหน่วยกิตในระบบคลังหน่วยกิต

ข้อ ๔๕ นักศึกษามีสิทธิขอเทียบโอนผลการเรียน ยกเว้นการเรียน หรือสะสมหน่วยกิตในระบบคลังหน่วยกิต ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๔๖ นักศึกษาที่เข้าศึกษาในหลักสูตรปริญญาตรีและปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) จะลงทะเบียนเรียนรายวิชาซ้ำกับรายวิชาที่ศึกษามาแล้วในระดับอนุปริญญาไม่ได้ ต้องดำเนินการเทียบโอนผลการเรียนหรือยกเว้นการเรียนตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๔๗ ผู้มีสิทธิได้รับการเทียบโอนผลการเรียน ต้องมีคุณสมบัติข้อใดข้อหนึ่ง ดังต่อไปนี้

๔๗.๑ กำลังศึกษาอยู่ในหลักสูตรหรือสาขาวิชาใดของมหาวิทยาลัยแล้วขอย้ายคณะ หลักสูตร หรือสาขาวิชา

๔๗.๒ สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยและเข้าศึกษาหลักสูตรระดับปริญญาตรีปริญญาที่ ๒ ในคณะ หลักสูตร หรือสาขาวิชาอื่น

๔๗.๓ ผ่านการศึกษาในรายวิชา โมดูลการเรียนรู้ กลุ่มวิชา ชุติวิชาของมหาวิทยาลัย

๔๗.๔ หลักการอื่น ๆ ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๔๘ การพิจารณาเทียบโอนผลการเรียน

๔๘.๑ ต้องเป็นรายวิชา โมดูลการเรียนรู้ กลุ่มวิชา ชุติวิชาที่ศึกษาจากมหาวิทยาลัย ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตรที่ขอย้ายคณะ หลักสูตร หรือสาขาวิชา รวมถึงการศึกษาหรืออบรมในหลักสูตรระยะสั้นที่ผ่านการเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย

๔๘.๒ ต้องเป็นรายวิชา โมดูลการเรียนรู้ กลุ่มวิชา ชุติวิชาที่มีคำอธิบายรายวิชาเดียวกันหรือสัมพันธ์และเทียบเคียงกันได้

๔๘.๓ เป็นรายวิชา โมดูลการเรียนรู้ กลุ่มวิชา ชุติวิชาในหลักสูตรการศึกษาที่คณะกรรมการรับรองมาตรฐาน และมีสาระสำคัญครอบคลุมรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่ขอเทียบโอน

๔๘.๔ เป็นรายวิชา โมดูลการเรียนรู้ กลุ่มวิชา ชุติวิชาที่ประเมินผลการเรียนได้ไม่ต่ำกว่าระดับที่คณะกรรมการเทียบโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียนกำหนด

๔๘.๕ มีสัดส่วนหน่วยกิตรวมที่รับเทียบโอนไม่เกินสัดส่วนที่คณะกรรมการเทียบโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียนกำหนด

๔๘.๖ ต้องไม่ใช่รายวิชาดังต่อไปนี้ สัมมนา ปัญหาพิเศษ เตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพฝึกประสบการณ์วิชาชีพ เตรียมสหกิจศึกษา และสหกิจศึกษา หรือรายวิชาที่มีชื่อเป็นอย่างอื่น ทั้งนี้ ให้อยู่ในดุลพินิจของคณะกรรมการเทียบโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียน โดยไม่ขัดกับสภาวิชาชีพของหลักสูตรนั้น

ข้อ ๔๙ ผู้มีสิทธิได้รับการยกเว้นการเรียน ต้องมีคุณสมบัติข้อใดข้อหนึ่งต่อไปนี้

๔๙.๑ สำเร็จการศึกษาหรือเคยศึกษาในสถาบันอุดมศึกษา

๔๙.๒ ผ่านการศึกษาหรืออบรมในหลักสูตรระยะสั้นที่ผ่านความเห็นชอบจากคณะกรรมการบริหารคณะ หรือคณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัย

๔๙.๓ ขอย้ายสถานศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่น

๔๙.๔ ศึกษาจากการศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย การฝึกอาชีพ หรือประสบการณ์ทำงานและต้องมีความรู้พื้นฐานระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า สำหรับนักศึกษาปริญญาตรี

๔๙.๕ สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีจากสถาบันอุดมศึกษาและเข้าศึกษาหลักสูตรระดับปริญญาตรีปริญญาที่ ๒ สามารถยกเว้นการเรียนและต้องเรียนเพิ่มรายวิชาหมวดวิชาศึกษาทั่วไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๕๐ การพิจารณายกเว้นการเรียน

๕๐.๑ การเรียนจากมหาวิทยาลัยหรือสถาบันการศึกษา

๕๐.๑.๑ เป็นรายวิชาหรือกลุ่มวิชาในหลักสูตรระดับอุดมศึกษาหรือเทียบเท่าที่กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม หรือหน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจตามกฎหมายรับรอง 97

๕๐.๑.๒ เป็นรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่มีเนื้อหาสาระครอบคลุมไม่น้อยกว่าสามในสี่ของรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่ขอยกเว้นการเรียนรายวิชา

๕๐.๑.๓ เป็นรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่ได้ระดับคะแนนไม่ต่ำกว่า C หรือได้ค่าระดับคะแนน ๒.๐๐ หรือเทียบเท่าในรายวิชาที่มีการประเมินผลเป็นค่าระดับ และได้ผลการประเมินผ่านในรายวิชาที่ไม่ประเมินผลเป็นค่าระดับไม่ต่ำกว่า P ทั้งนี้ต้องเป็นไปตามเงื่อนไขของหลักสูตรนั้นกำหนด

๕๐.๑.๔ จำนวนหน่วยกิตที่ได้รับการยกเว้นการเรียนรายวิชาแล้วต้องไม่เกินสามในสี่ของจำนวนหน่วยกิตรวมของหลักสูตรที่กำลังศึกษา

๕๐.๑.๕ รายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่ได้รับการยกเว้นการเรียนรายวิชาให้บันทึกในใบรายงานผลการเรียนของนักศึกษา โดยใช้สัญลักษณ์ “T”

๕๐.๑.๖ ต้องไม่ใช่รายวิชาดังต่อไปนี้ สัมมนา ปัญหาพิเศษ เตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ เตรียมสหกิจศึกษา และสหกิจศึกษา หรือรายวิชาที่มีชื่อเป็นอย่างอื่น ทั้งนี้ ให้อยู่ในดุลพินิจของคณะกรรมการเทียบโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียนโดยไม่ขัดกับสภาวะวิชาชีพของหลักสูตรนั้น

๕๐.๑.๗ ในกรณีที่มหาวิทยาลัยเปิดหลักสูตรใหม่ เทียบโอนนักศึกษาเข้าศึกษาได้ไม่เกินชั้นปีและภาคการศึกษาที่ได้รับอนุญาตให้นักศึกษาเรียนอยู่ ตามหลักสูตรที่ได้รับความเห็นชอบแล้ว

๕๐.๑.๘ กรณีที่ไม่เป็นไปตามข้อ ๕๐.๑.๑ - ๕๐.๑.๗ ให้อยู่ในดุลพินิจของคณะกรรมการอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

๕๐.๒ การศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย หรือประสบการณ์ทำงานเข้าสู่การศึกษาในระบบ

๕๐.๒.๑ การเทียบความรู้จากการศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัยประสบการณ์ทำงาน จะเทียบเป็นรายวิชาหรือกลุ่มวิชาตามหลักสูตรและระดับการศึกษาที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัย

๕๐.๒.๒ การประเมินการเทียบความรู้และการให้หน่วยกิตสำหรับการศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย หรือประสบการณ์ทำงาน เข้าสู่ระบบ ให้คณะกรรมการเทียบโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียนใช้วิธีการอย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างในการประเมินและให้มีการบันทึกผลการเรียนเป็นไปตามข้อ ๓๔.๓

๕๐.๒.๓ นักศึกษาที่ขอยกเว้นการเรียนจะต้องมีเวลาเรียนในมหาวิทยาลัยอย่างน้อย ๑ ปีการศึกษา จึงจะมีสิทธิสำเร็จการศึกษา

๕๐.๒.๔ ให้มหาวิทยาลัยแต่งตั้งคณะกรรมการเทียบโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียน ประกอบด้วย

๑) คณบดี คณะที่รับผิดชอบการจัดการเรียนการสอนรายวิชา หรือกลุ่มวิชาที่จะขอยกเว้นการเรียนรายวิชา เป็นประธาน

๒) อาจารย์หรือผู้เชี่ยวชาญในหลักสูตรที่จะขอยกเว้นการเรียน จำนวนอย่างน้อยหนึ่งคนแต่ไม่เกินสามคนโดยคำแนะนำของคณบดีตาม ๑) เป็นกรรมการ

๓) ประธานคณะกรรมการอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ของรายวิชาที่จะขอยกเว้นการเรียน เป็นกรรมการและเลขานุการ

เมื่อคณะกรรมการเทียบโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียน ดำเนินการเสร็จสิ้นแล้วให้รายงานผลการประเมินการเทียบโอนและยกเว้นการเรียนไปยังสำนัก ส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนเพื่อบันทึกลงรายวิชาในระบบ ทั้งนี้ ให้ผลการพิจารณา ของคณะกรรมการถือเป็นที่สุด

ข้อ ๕๑ การสะสมหน่วยกิตในระบบคลังหน่วยกิต ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๕๒ กำหนดเวลาการเทียบโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียน

นักศึกษาที่ประสงค์จะเทียบโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียน จะต้องยื่น คำร้องต่อมหาวิทยาลัยภายใน ๓ สัปดาห์ นับจากวันเปิดภาคการศึกษา เว้นแต่ได้รับอนุมัติ จากอธิการบดี

ข้อ ๕๓ การนับจำนวนภาคการศึกษาของผู้ที่ได้รับการเทียบโอนผลการเรียนและ การยกเว้นการเรียนให้ถือเกณฑ์ดังนี้

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

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

ข้อ ๕๔ การเทียบโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียน ต้องชำระค่าธรรมเนียมตามที่ มหาวิทยาลัยกำหนด

หมวด ๑๐

การลาพักการเรียน การลาออก และการฟื้นฟูสภาพการเป็นนักศึกษา

ข้อ ๕๕ การลาพักการเรียน

๕๕.๑ นักศึกษาอาจยื่นคำขอลาพักการเรียนได้ในกรณีต่อไปนี้

๕๕.๑.๑ ถูกเกณฑ์หรือเรียกระดมพลเข้ารับราชการทหารกองประจำการ

๕๕.๑.๒ ได้รับทุนแลกเปลี่ยนนักศึกษาระหว่างประเทศหรือทุนอื่นใด ที่มหาวิทยาลัยเห็นควรสนับสนุน

๕๕.๑.๓ เจ็บป่วยจนต้องพักรักษาตัวเป็นเวลานานเกินกว่าร้อยละ ๒๐ ของเวลาเรียนทั้งหมดในภาคการศึกษานั้น โดยมีใบรับรองแพทย์จากสถานพยาบาลของทางราชการ หรือสถานพยาบาลของเอกชนตามกฎหมายว่าด้วยสถานพยาบาล

๕๕.๑.๔ เมื่อนักศึกษามีความจำเป็นส่วนตัวอาจยื่นคำร้องขอลาพักการเรียนได้ถ้าลงทะเบียนเรียนมาแล้วอย่างน้อย ๑ ภาคการศึกษา

๕๕.๑.๕ เหตุผลอื่นตามที่มหาวิทยาลัยเห็นควร

๕๕.๒ นักศึกษาที่ลาพักการเรียนให้ยื่นคำร้องขอลาพักการเรียนที่คณะภายในสัปดาห์ที่ ๓ ของภาคการศึกษาที่ต้องการลาพักการเรียน เพื่อเสนอต่อคณบดีพิจารณาอนุมัติ

๕๕.๓ ในกรณีที่นักศึกษาได้รับการอนุมัติให้ลาพักการเรียนให้นับระยะเวลาที่ลาพักการเรียนเข้าร่วมในระยะเวลาการศึกษาด้วย

๕๕.๔ นักศึกษาที่ได้รับการอนุมัติให้ลาพักการเรียนจะต้องชำระค่าธรรมเนียมรักษาสภาพการเป็นนักศึกษา ตามประกาศของมหาวิทยาลัย และส่งเอกสารที่ชำระค่าธรรมเนียมเรียบร้อยแล้วที่สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน

๕๕.๕ นักศึกษาที่ได้รับการอนุมัติให้ลาพักการเรียน เมื่อจะกลับเข้าเรียนต้องยื่นคำร้องขอกลับเข้าเรียนก่อนวันเปิดภาคการศึกษาไม่น้อยกว่า ๒ สัปดาห์ และเมื่อได้รับความเห็นชอบจากคณบดีแล้วจึงจะกลับ เข้าเรียนได้

ข้อ ๕๖ นักศึกษาที่ประสงค์จะลาออกจากความเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย ให้ยื่นคำร้องขอลาออกและต้องได้รับอนุมัติจากมหาวิทยาลัยก่อน การลาออกจึงจะสมบูรณ์

ข้อ ๕๗ การพ้นสภาพการเป็นนักศึกษา

๕๗.๑ สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

๕๗.๒ ได้รับอนุมัติให้ลาออก

๕๗.๓ ไม่รักษาสภาพการเป็นนักศึกษาในแต่ละภาคการศึกษา

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

ทั้งนี้ การพิจารณาการพ้นสภาพการเป็นนักศึกษาจะยกเว้นกรณีที่มีผลการประเมิน “I” จนกว่าจะได้รับผลการประเมินตามระบบค่าระดับคะแนน

๕๗.๕ ขาดคุณสมบัติตามข้อ ๒๐ อย่างใดอย่างหนึ่ง

๕๗.๖ ตาย

ข้อ ๕๘ นักศึกษาพ้นสภาพการเป็นนักศึกษาอันเนื่องมาจากการไม่รักษาสภาพการเป็นนักศึกษาสามารถยื่นคำร้องพร้อมแสดงเหตุผลอันควรขอคืนสภาพการเป็นนักศึกษาต่อมหาวิทยาลัย และเมื่อได้รับอนุมัติแล้วต้องชำระเงินค่าธรรมเนียมขอคืนสภาพการเป็นนักศึกษา ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

หมวด ๑๑ การสำเร็จการศึกษา

ข้อ ๕๙ นักศึกษาที่ถือว่าสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร สำหรับการจัดการศึกษาดำกว่าปริญญาตรี ระดับปริญญาตรี และระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนทุกข้อต่อไปนี้

๕๙.๑ สอบได้รายวิชาต่าง ๆ ครบตามโครงสร้างของหลักสูตรตามเกณฑ์การประเมินผล

๕๙.๒ ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๒.๐๐

๕๙.๓ สอบผ่านการประเมินความรู้และทักษะตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๕๙.๔ ผ่านการเข้าร่วมกิจกรรมตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๕๙.๕ ต้องมีระยะเวลาศึกษาในมหาวิทยาลัยอย่างน้อย ๑ ปีการศึกษา

๕๙.๖ ในกรณีที่ศึกษาในหลักสูตรระดับปริญญาตรี และจำเป็นต้องยุติการศึกษาสามารถยื่นขอสำเร็จการศึกษาในระดับอนุปริญญาได้ ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามข้อกำหนดเฉพาะของแต่ละสาขาวิชา

ข้อ ๖๐ นักศึกษาที่ถือว่าสำเร็จการศึกษาตามรูปแบบการจัดการศึกษาอื่น ๆ ให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย

ข้อ ๖๑ การขออนุมัติสำเร็จการศึกษา

๖๑.๑ ในภาคการศึกษาใดที่นักศึกษาคาดว่าจะสำเร็จการศึกษาให้ยื่นคำร้องขอสำเร็จการศึกษาต่อสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน โดยมหาวิทยาลัยจะพิจารณานักศึกษาที่ยื่นความจำนขอสำเร็จการศึกษาที่มีคุณสมบัติตามข้อ ๕๙ และต้องไม่ค้างชำระค่าธรรมเนียมต่าง ๆ ไม่ติดค้างวัสดุสารสนเทศ หรืออยู่ระหว่างถูกลงโทษทางวินัย เพื่อขออนุมัติอนุปริญญาหรือปริญญาตรี

๖๑.๒ นักศึกษาในรูปแบบการจัดการศึกษาอื่น ๆ ต้องมีคุณสมบัติเป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัยจึงจะได้รับการพิจารณาเสนอชื่อขออนุมัติสำเร็จการศึกษา

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

ข้อ ๖๒ นักศึกษาสำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีและปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ที่จะได้รับเกียรตินิยม จะต้องมียุติการศึกษาดังนี้

๖๒.๑ คะแนนเฉลี่ยสะสมของผู้สำเร็จการศึกษาในหลักสูตรระดับปริญญาตรี ๔ ปี หรือปริญญาตรี ๕ ปี

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

๖๒.๒ คะแนนเฉลี่ยสะสมของผู้สำเร็จการศึกษาในหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง)

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

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

๖๒.๔ มีระยะเวลาเรียนดังนี้

๖๒.๔.๑ หลักสูตรระดับปริญญาตรี ๔ ปี สำหรับนักศึกษาเรียนแบบเต็มเวลาใช้เวลาในการศึกษาไม่เกิน ๘ ภาคการศึกษาติดต่อกัน

๖๒.๔.๒ หลักสูตรระดับปริญญาตรี ๕ ปี สำหรับนักศึกษาเรียนแบบเต็มเวลาใช้เวลาในการศึกษาไม่เกิน ๑๐ ภาคการศึกษาติดต่อกัน

๖๒.๔.๓ หลักสูตรระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) สำหรับนักศึกษาเรียนแบบเต็มเวลาใช้เวลาในการศึกษาไม่เกิน ๔ ภาคการศึกษาติดต่อกัน

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

๖๒.๕ ต้องไม่เคยขอยกเว้นการเรียน ยกเว้นกรณีเทียบโอนผลการเรียนของมหาวิทยาลัย

๖๒.๖ นักศึกษาที่จะได้รับปริญญาเกียรตินิยมจะต้องเป็นผู้มีความประพฤติดี และไม่เคยถูกลงโทษทางวินัยตลอดระยะเวลาที่ศึกษาในมหาวิทยาลัย

ข้อ ๖๓ การให้รางวัลเหรียญทองซึ่งมีรูปร่างลักษณะและขนาดตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด สำหรับนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาจะต้องมีคุณสมบัติดังนี้

๖๓.๑ ได้เกียรตินิยมอันดับหนึ่ง และ

๖๓.๒ ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมสูงสุดในกลุ่มผู้สำเร็จการศึกษาในปีเดียวกัน ในแต่ละคณะ

หมวด ๑๒

การควบคุมคุณภาพ

ข้อ ๖๔ ให้มหาวิทยาลัยประเมินการสอนของอาจารย์ผู้สอนอย่างน้อยภาคการศึกษาละ ๑ ครั้ง และนำผลการประเมินมาใช้ในการพัฒนาคุณภาพการจัดการเรียนการสอน

ข้อ ๖๕ ให้คณะและหลักสูตรมีการวิจัยเพื่อติดตามและประเมินผลการใช้หลักสูตรอย่างต่อเนื่อง

ข้อ ๖๖ ให้หลักสูตรกำหนดระบบประกันคุณภาพของหลักสูตรตามที่สภามหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๖๗ ให้ทุกหลักสูตรพัฒนาหลักสูตรให้ทันสมัย โดยมีการประเมินและรายงานผลการดำเนินการ ของหลักสูตรทุกปีการศึกษา เพื่อนำข้อมูลที่ได้ไปปรับปรุงพัฒนาหลักสูตรเป็นระยะ ๆ อย่างน้อยตามรอบระยะเวลาของหลักสูตร หรือทุกรอบ ๕ ปี

ประกาศ ณ วันที่ ๙ เดือน ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๖



(ศาสตราจารย์ ดร.วิรุณ ตั้งเจริญ)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์
ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

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

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี



คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์
ที่ ๑๖๖๔/๒๕๖๗
เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๘

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

๑. อาจารย์กัลยารัตน์ สุขนันทชนะ	ประธาน	ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
๒. คุณณิชาภัทร์ เพชรภัทรกุล	กรรมการ	ผู้ทรงคุณวุฒิ
๓. คุณพัชรี เพชรพิรุณ	กรรมการ	ผู้ทรงคุณวุฒิ
๔. อาจารย์สรณ์สิริ รวีโรจน์วรกุล	กรรมการ	ผู้ทรงคุณวุฒิ
๕. รศ.ดร.กัณฑ์ทัย คลังพล	กรรมการ	ผู้เชี่ยวชาญด้านวิจัย วัดและประเมินผล
๖. อาจารย์พัชราภรณ์ จันทรรมาฏ	กรรมการ	ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
๗. อาจารย์ชนัญชิตา อรุณแข	กรรมการ	ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
๘. อาจารย์ภัทราพร ทิพย์มงคล	กรรมการ	ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
๙. อาจารย์อรรณวรรณ สิทธิวิจารณ์	กรรมการและเลขานุการ	ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

สั่ง ณ วันที่ ๔ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๗

(รองศาสตราจารย์ ดร.สมบัติ คชสิทธิ์)

อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

ภาคผนวก ค
รายงานการประชุมคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม

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

กรรมการผู้มาประชุม

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

กรรมการที่ไม่สามารถเข้าร่วมประชุม (ถ้ามี)

-

ผู้เข้าร่วมประชุม (ถ้ามี)

-

เริ่มประชุม เวลา 8.30 น.

ระเบียบวาระที่ 1 เรื่องที่ประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ

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

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

ยกตัวอย่างเปรียบเทียบชื่อและคำอธิบายรายวิชาที่ใช้อยู่เดิมกับเนื้อหาคำอธิบายรายวิชาใหม่ที่จะเสนอปรับปรุงให้เหมาะสมกับผู้เรียนและผู้ใช้บัณฑิตยิ่งขึ้น เช่น รายวิชาการพัฒนาบุคลิกภาพเพื่อการบริการ รายวิชาจริยธรรมและกฎหมายสำหรับธุรกิจการบริการ รายวิชาการจัดการสิ่งแวดล้อมสำหรับธุรกิจการบริการอย่างยั่งยืน และรายวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับธุรกิจการบริการ เป็นต้น

ที่ประชุม : รับทราบ

ระเบียบวาระที่ 2 เรื่องรับรองรายงานการประชุมครั้งที่แล้ว

-

ข้อสังเกตและข้อเสนอแนะของคณะกรรมการ

-

มติที่ประชุม: -

ระเบียบวาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่องจากการประชุมครั้งที่แล้ว

-

มติที่ประชุม: -

ระเบียบวาระที่ 4 เรื่องเสนอเพื่อทราบ

-

มติที่ประชุม : -

ระเบียบวาระที่ 5 เรื่องเสนอเพื่อพิจารณา

5.1 การปรับปรุงประสงค์ของหลักสูตรเพื่อเพิ่มความชัดเจนด้านอัตลักษณ์ของบัณฑิต

มติที่ประชุม: เห็นควรให้มีการปรับปรุงประสงค์ให้สอดคล้องกับการผลิตบัณฑิตให้มีคุณลักษณะตรงตามที่หลักสูตรกำหนด โดยให้กำหนดไว้เป็น 3 ประเด็นหลัก ดังนี้

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

- มีบุคลิกภาพดี สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นในทุกระดับได้อย่างเหมาะสม ทั้งด้านความรู้และทักษะวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง

- เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรม มีจิตบริการ และความรับผิดชอบต่อสังคมตามจรรยาบรรณวิชาชีพ

5.2 การจัดทำผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLO) ให้สอดคล้องกับมหาวิทยาลัย

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

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

- PLO1 ใช้ภาษาในการสื่อสารได้ตรงตามวัตถุประสงค์ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ เทคนิคทางคณิตศาสตร์ และสถิติประยุกต์ในระบบงานบริการและการโรงแรม
- PLO2 ปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายด้วยความรับผิดชอบ ซื่อสัตย์สุจริต การวิเคราะห์ การประยุกต์ใช้ความคิดสร้างสรรค์เพื่อดำเนินกิจกรรม โครงการสร้างสรรค์ หรือการออกแบบนวัตกรรม รวมถึงแก้ปัญหาเฉพาะหน้าในการปฏิบัติงาน ปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์ผู้บังคับบัญชา องค์กรและสังคม รวมทั้งอุทิศตนและเสียสละเวลาปฏิบัติงานนอกเหนือภาระงานที่ได้รับมอบหมายตลอดจนสามารถทำงานร่วมกับชุมชนได้
- PLO3 อธิบายแนวคิดเชิงธุรกิจและแสวงหาความรู้ในการบริหารจัดการ เพื่อนำไปใช้พัฒนาตนเอง
- PLO4 อธิบายหลักการปฏิบัติงานได้หลายทักษะ (Multi skills) ทั้งแผนกงานบริการส่วนหน้าบ้านของโรงแรม (Front of the House) และส่วนหลังบ้านของโรงแรม (Back of the House)

5.3 การกำหนดรายละเอียดประเด็นย่อยผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร

มติที่ประชุม: ให้ทางหลักสูตรระบุรายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร ในด้านความรู้ ด้านทักษะ ด้านจริยธรรม ด้านคุณลักษณะให้กระชับขึ้น โดยมีรายละเอียด ดังนี้

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

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

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

5.4 การกำหนดตารางแสดงความสัมพันธ์ระหว่างอาชีพ/ตำแหน่งงานกับทักษะของบัณฑิต (Skill Mapping)

มติที่ประชุม: เห็นควรให้ตัดเนื้อหาส่วนอาชีพ/ตำแหน่งงานที่ไม่เกี่ยวข้องกับรายวิชาที่มีเปิดสอนในหลักสูตร โดยให้ระบุแทนอาชีพ/ตำแหน่งงานนั้นว่า “ผู้ประกอบการด้านธุรกิจบริการและการโรงแรม”

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

5.5 การปรับโครงสร้างหลักสูตร รายวิชา และหน่วยกิต

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

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

5.6 การพิจารณาเขียนคำอธิบายรายวิชาเพิ่มเติม ในส่วนของรายวิชาเดิมที่สอนอยู่ในปัจจุบัน และรายวิชาใหม่ที่จะเพิ่มเติม

มติที่ประชุม: เห็นควรให้ปรับลดรายวิชาบางตัวที่มีความคล้ายคลึงกัน และนำเอารายวิชาที่เป็นรายวิชาใหม่เข้ามาเพิ่ม โดยให้เป็นความเห็นชอบของอาจารย์ผู้รับผิดชอบพิจารณาาร่วมกัน

5.7 การพิจารณาการจัดกระบวนการเรียนรู้และการประเมินผลการเรียนรู้ที่เหมาะสมกับหลักสูตร

มติที่ประชุม: ให้ปรับแก้รายละเอียดวิธีการสอน/กิจกรรมการเรียนรู้ให้สอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรตามที่ระบุไว้ในหมวดที่ 3 ดังนี้

การจัดกระบวนการเรียนรู้

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

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

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

ระเบียบวาระที่ 6 เรื่องอื่นๆ

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

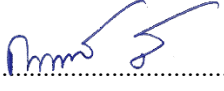
มติที่ประชุม: เห็นควรให้ทางหลักสูตรและอาจารย์ผู้รับผิดชอบสอนในกลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศพิจารณาตามความเหมาะสม โดยมีข้อเสนอแนะว่าหากต้องการเน้นให้นักศึกษาได้ฝึกปฏิบัติด้านการฟัง พูด อ่าน เขียน ให้มากขึ้น สามารถบรรยายวิชาในกลุ่มภาษาต่างประเทศจากเดิมที่เคยใช้หน่วยกิตในการเรียนการสอน 3(3-0-6) มาเป็น 3(2-2-5)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

6.2 การบรรจุรายวิชาใหม่เพิ่มเติมสำหรับหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568

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

ปิดประชุม เวลา 16.30 น

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

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

ภาคผนวก ง
ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร

1. ชื่อ นางสาวกัลยารัตน์ นามสกุล สุขนันท์ชนะ

1.1 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

1.2 ประวัติการศึกษา

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

1.3 ผลงานทางวิชาการ

1.3.1 หนังสือ ตำรา งานแปล

ไม่มี

1.3.2 งานวิจัย/บทความวิจัย

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

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

1.4 ประสบการณ์ในการสอน

15 ปี

1.5 ภาระงานสอน

1.5.1. วิชาจรรยาบรรณวิชาชีพ และกฎหมายสำหรับการบริการ

1.5.2. วิชาการดำเนินงานและการจัดการครัว

1.5.3. วิชานวัตกรรมการเป็นผู้ประกอบการ

1.5.4. วิชาการบริหารบาร์และเครื่องดื่ม

1.5.5. วิชาการจัดการสปา

2. ชื่อ นางสาวชนัญชิตา นามสกุล อรุณแข

2.1 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

2.2 ประวัติการศึกษา

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

2.2 ผลงานทางวิชาการ

2.3.1 หนังสือ ตำรา งานแปล

ไม่มี

2.3.2 งานวิจัย/บทความวิจัย

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

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

2.4 ประสบการณ์ในการสอน

8 ปี

2.5 ภาระงานสอน

2.5.1 วิชาจิตวิทยาการบริการ

2.5.2 วิชาเทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับการบริการและการโรงแรม

2.5.3 วิชาการตลาดและการขายสำหรับการบริการและการโรงแรม

2.5.4 วิชาการวางแผนธุรกิจและพัฒนาธุรกิจการบริการและการโรงแรม

2.5.5 วิชาการจัดการลูกค้าสัมพันธ์สำหรับการบริการและการโรงแรม

3. ชื่อ ผศ.พัชรภรณ์ นามสกุล จันทรมาภู

3.1 ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์

3.2 ประวัติการศึกษา

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

3.3 ผลงานทางวิชาการ

3.3.1 หนังสือ ตำรา งานแปล

ไม่มี

3.3.2 งานวิจัย/บทความวิจัย

พัชรภรณ์ จันทรมาภู และอัจฉริยา ทิวงษ์สิงห์. (2566). แหล่งสารสนเทศท้องถิ่นเพื่อเสริมสร้างศักยภาพภาคเหนือท้องถิ่น: กรณีศึกษา อุทยานประวัติศาสตร์ดักก๊อกรม อำเภอโคกสูง จังหวัดสระแก้ว. *INFORMATION อินฟอร์เมชั่น*, 30(1), มกราคม-มิถุนายน 2566:49-60. (TCI 1)

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

3.4 ประสบการณ์ในการสอน

11 ปี

3.5 ภาระงานสอน

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

4. ชื่อ นางสาวภัทราพร นามสกุล ทิพย์มงคล

4.1 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

4.2 ประวัติการศึกษา

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

4.3 ผลงานทางวิชาการ

4.3.1 หนังสือ ตำรา งานแปล

ไม่มี

4.3.2 งานวิจัย/บทความวิจัย

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

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

4.4 ประสบการณ์ในการสอน

12 ปี

4.5 ภาระงานสอน

4.5.1 วิชาการดำเนินงานและการจัดการงานบริการส่วนหน้า

4.5.2 วิชาความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการบริการและการโรงแรม

4.5.3 วิชาการพัฒนาบุคลิกภาพเพื่อการบริการและการโรงแรม

4.5.4 วิชาการดำเนินงานภัตตาคารและบริการจัดเลี้ยง

5. ชื่อ นางสาวอรรวรรณ นามสกุล สิทธิวิจารณ์

5.1 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

5.2 ประวัติการศึกษา

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

5.3 ผลงานทางวิชาการ

5.3.1 หนังสือ ตำรา งานแปล

ไม่มี

5.3.2 งานวิจัย/บทความวิจัย

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

5.4 ประสบการณ์ในการสอน

19 ปี

5.5 ภาระงานสอน

5.5.1. วิชาการจัดการและการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

5.5.2 วิชาการสื่อสารระหว่างวัฒนธรรม

5.5.3. วิชาภาษาอังกฤษสำหรับแผนกต้อนรับในธุรกิจบริการและการโรงแรม

5.5.4. วิชาภาษาอังกฤษสำหรับแผนกอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจบริการและการโรงแรม

6. ชื่อ นางสาววีพรรณ นามสกุล กาญจนวัฒน์

6.1 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

6.2 ประวัติการศึกษา

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

6.3 ผลงานทางวิชาการ

6.3.1 หนังสือ ตำรา งานแปล

ไม่มี

6.3.2 งานวิจัย/บทความวิจัย

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

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

6.3.3 บทความทางวิชาการ

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

6.4 ประสบการณ์ในการสอน

8 ปี

6.5 ภาระงานสอน

6.5.1 วิชาการตลาดและการขายเพื่อมาตรฐานการบริการ

6.5.2 วิชาการใช้ภาษาไทยในการเขียนเชิงธุรกิจ

6.5.3 วิชาภาษาอังกฤษเพื่อนวัตกรรมการค้า 1

6.5.4 วิชาเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการจัดการนวัตกรรมการค้า

7. ชื่อ นางสาวลลิตา นามสกุล แก้วฉาย

7.1 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

7.2 ประวัติการศึกษา

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

7.3 ผลงานทางวิชาการ

7.3.1 หนังสือ ตำรา งานแปล

ไม่มี

7.3.2 งานวิจัย/บทความวิจัย

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

7.3.3 บทความทางวิชาการ

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

7.4 ประสบการณ์ในการสอน

10 ปี

7.5 ภาระงานสอน

7.5.1 วิชากลยุทธ์การสื่อสารการตลาดแบบบูรณาการ

7.5.2 วิชากลยุทธ์การตลาดดิจิทัล

7.5.3 วิชาความคิดสร้างสรรค์และนวัตกรรมการจัดการ

7.5.4 วิชาเศรษฐศาสตร์

7.5.5 วิชาภาษาอังกฤษเพื่อนวัตกรรมการค้า 2

ภาคผนวก จ

รายงานสรุปคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต
ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ

และ

ความต้องการและปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกศึกษาต่อในหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม วิทยาลัยนวัตกรรมการจัดการ
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

สรุปผลการสำรวจคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต
หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม
วิทยาลัยนวัตกรรมการจัดการ
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

ผลการสำรวจคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตจำแนก
 ในแต่ละด้านตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ ได้ดังนี้

1. ด้านคุณธรรมจริยธรรม

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

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

2. ด้านความรู้

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

สรุป ในภาพรวมผู้ใช้บัณฑิตมีความต้องการให้บัณฑิตมีความรู้สูงสุดในระดับมากที่สุด ระดับค่าเฉลี่ย 4.69 โดยเมื่อจำแนกแต่ละข้อย่อยพบว่า ผู้ใช้บัณฑิตมีความต้องการให้บัณฑิตเป็นผู้มีความรู้ในสาขาวิชาที่ศึกษา และเป็นผู้มีความรู้ทักษะในการปฏิบัติงานในสาขาวิชาที่ศึกษามากที่สุด ระดับคะแนนเฉลี่ย 4.89 รองลงมาคือ เป็นผู้มีความสามารถในการตัดสินใจ หรือ ไหวพริบปฏิภาณ แก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้ระดับคะแนนเฉลี่ย 4.79

3. ด้านทักษะทางปัญญา

หัวข้อ	ค่าเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน S.D.
3.1 เป็นผู้มีความรู้ทักษะในการใช้ข้อมูลสารสนเทศเพื่อการแก้ปัญหาด้วยตนเอง	4.36	0.17
3.2 เป็นผู้สามารถคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบโดยใช้องค์ความรู้ทางวิชาชีพและที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งใช้ประสบการณ์เป็นฐานเพื่อให้เกิดผลลัพธ์ที่ปลอดภัย และมีคุณภาพในการให้บริการด้านวิชาชีพ	4.89	0.52
รวม	4.62	0.35

สรุป ในภาพรวมผู้ใช้บัณฑิตมีความต้องการให้บัณฑิตมีความรู้อยู่ในระดับมากที่สุด ระดับค่าเฉลี่ย 4.62 โดยเมื่อจำแนกแต่ละข้อย่อยพบว่า ผู้ใช้บัณฑิตมีความต้องการให้บัณฑิตเป็นผู้สามารถคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบโดยใช้องค์ความรู้ทางวิชาชีพและที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งใช้ประสบการณ์เป็นฐานเพื่อให้เกิดผลลัพธ์ที่ปลอดภัยและมีคุณภาพในการให้บริการด้านวิชาชีพ ระดับคะแนนเฉลี่ย 4.89 รองลงมาคือ เป็นผู้มีความสามารถในการสืบค้น การวิเคราะห์ การแปลความหมาย และการประเมินจากข้อมูลสารสนเทศ ระดับคะแนนเฉลี่ย 4.36

4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

หัวข้อ	ค่าเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน S.D.
4.1 เป็นผู้มีความสามารถในการปรับตัวเชิงวิชาชีพและมีปฏิสัมพันธ์อย่างสร้างสรรค์กับผู้ใช้บริการ ผู้ร่วมงาน และผู้บังคับบัญชา	4.79	0.32
4.2 เป็นผู้สามารถทำงานเป็นทีมในบทบาทผู้นำและสมาชิกในทีม	4.63	0.30
4.3 มีความรับผิดชอบต่อนหน้าที่ ต่อสังคม และรับผิดชอบต่อการพัฒนาตนเอง วิชาชีพ องค์กรและสังคมอย่างต่อเนื่อง	4.79	0.39
	4.79	0.34

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

5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ

หัวข้อ	ค่าเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน S.D.
5.1 เป็นผู้สามารถประยุกต์ใช้เทคนิคทางสถิติหรือคณิตศาสตร์ที่เกี่ยวข้องอย่างเหมาะสมในการศึกษาค้นคว้าและการแก้ปัญหา	4.49	0.32
5.2 เป็นผู้มีความรู้ทักษะการสื่อสารและมีความสามารถในการสื่อสารได้มากกว่า 1 ภาษา	4.79	0.30

หัวข้อ	ค่าเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน S.D.
5.3 เป็นผู้มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการสืบค้น การวิเคราะห์ การแปลความหมาย และการประเมิน	4.31	0.48
	4.53	0.34

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

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

จากการสำรวจผู้ที่กำลังศึกษาต่อระดับปริญญาตรี (กำลังศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย ปวช. และ ปวส.)

1. ข้อมูลทั่วไป

ผู้ตอบแบบสอบถามเป็นเพศหญิง ร้อยละ 78.00 มากกว่าเพศชาย (ร้อยละ 22.00) โดยมีอายุระหว่าง 16-20 ปี (ร้อยละ 70.00) ไม่ได้ทำงาน ซึ่งมีแหล่งทุนสนับสนุน ร้อยละ 100.00

2. ปัจจัยในการเลือกศึกษาต่อในระดับปริญญาตรี

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

ภาคผนวก ฉ
ตารางเปรียบเทียบข้อแตกต่างระหว่างหลักสูตรเดิมกับหลักสูตรที่ปรับปรุง

ตารางเปรียบเทียบข้อแตกต่างระหว่างหลักสูตรเดิมกับหลักสูตรที่ปรับปรุง

1. เปรียบเทียบชื่อปริญญา

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

2. เปรียบเทียบโครงสร้าง

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

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

3. เปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชา

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

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

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

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

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

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

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

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

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

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

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

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

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

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

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

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

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

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

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

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

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

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

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

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

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

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

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

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

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

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

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

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

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

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

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

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

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

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

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

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

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

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

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

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

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

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

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

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

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

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

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

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

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

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

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

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

ภาคผนวก ข
แผนบริหารความเสี่ยง
หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม

แผนบริหารความเสี่ยง
หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาสาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม

ระบุความเสี่ยง

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

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

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

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

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

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

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

การกำหนดกิจกรรมควบคุมความเสี่ยง

ลำดับ	ความเสี่ยง (ภารกิจหลัก/กิจกรรม ของหลักสูตร) (1)	การควบคุมที่ควรจะมี (2)	การควบคุม ที่มีอยู่แล้ว (3)	การควบคุมที่ มีอยู่แล้ว ได้ผลหรือไม่ (4)	วิธีการ จัดการ ความเสี่ยง (5)	หมายเหตุ (6)
1.	การรับนักศึกษาไม่ได้จำนวนตามแผน	(1) จัดทำประชาสัมพันธ์หลักสูตรผ่านช่อง ทางการสื่อสารแบบบูรณาการทั้งเชิงรุก ออนไลน์ และเน้นการสร้างประสบการณ์ที่ดี ระหว่างหลักสูตรและกลุ่มเป้าหมาย (2) เพิ่มสถานประกอบการที่ได้ลงนามความ ร่วมมือให้หลากหลายทางสัญชาติของบริษัท และให้น่าสนใจยิ่งขึ้น	○	○	ควบคุม	
	การคงอยู่ของนักศึกษาน้อยลง เนื่องจากออกกลางคัน	อาจารย์ที่ปรึกษาให้การดูแลนักศึกษาอย่าง ใกล้ชิด	●	○	ควบคุม	
	การจัดการเรียนการสอนไม่เป็นไปตาม แผนการศึกษา	อาจารย์ที่ปรึกษาให้การดูแลนักศึกษาอย่าง ใกล้ชิดและมีการวางแผนล่วงหน้า	○	○	ควบคุม	
	การสำเร็จการศึกษาช้ากว่าเวลาที่ กำหนดตามหลักสูตร	อาจารย์ที่ปรึกษาให้การดูแลนักศึกษาอย่าง ใกล้ชิดและมีการวางแผนล่วงหน้า	○	○	ควบคุม	

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

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

ช่อง 4 ● หมายถึง ได้ผลตามที่คาดหวัง ○ หมายถึง ได้ผลบ้างแต่ไม่สมบูรณ์ × ไม่ได้ผลตามที่คาดหวัง

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

แผนการดำเนินงานการจัดการความเสี่ยง

กระบวนการปฏิบัติงาน (1)	การควบคุมที่มีอยู่(2)	ระดับ ความเสี่ยง (3)	การจัดการ ความเสี่ยง (4)	ความเสี่ยงที่ยังมี อยู่ (ปัจจัยเสี่ยง) (5)	กิจกรรม การควบคุม (แผนการปรับปรุง การควบคุม) (6)	กำหนด เสร็จ/ ผู้รับผิดชอบ (7)
การรับนักศึกษาไม่ได้ จำนวนตามแผน	ประชาสัมพันธ์ตามโรงเรียนมัธยมเครือข่าย และจัดกิจกรรมเสริมทักษะภาษาอังกฤษให้ นักศึกษา ประชาสัมพันธ์ออนไลน์	ความเสี่ยงสูง	ควบคุม	จำนวนนักศึกษา ที่ชำระ ค่าลงทะเบียน น้อยกว่าจำนวน นักศึกษาที่สมัคร ผ่านรอบต่างๆ	เพิ่มระดับการสื่อสาร ระหว่างหลักสูตรและ นักเรียนที่มาสมัคร มากขึ้นเพื่อประคอง ให้อยู่จนลงทะเบียน เรียน	กรรมการ หลักสูตร
การคงอยู่ของนักศึกษา น้อยลงเนื่องจากการ ออกกลางคัน	อาจารย์ที่ปรึกษาดูแลนักศึกษาอย่างใกล้ชิด	ความเสี่ยง ยอมรับได้	ควบคุม	นักศึกษาไม่กล้า ปรึกษาปัญหา ส่วนตัว	อาจารย์คอยสังเกต สอบถามข้อมูลจาก นักศึกษาคนอื่นร่วม ชั้นเพื่อการดูแลที่ ใกล้ชิดมากขึ้น	

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

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

กระบวนการปฏิบัติงาน (1)	การควบคุมที่มีอยู่(2)	ระดับ ความเสี่ยง (3)	การจัดการ ความเสี่ยง (4)	ความเสี่ยงที่ยังมีอยู่ (ปัจจัยเสี่ยง) (5)	กิจกรรม การควบคุม (แผนการปรับปรุง การควบคุม) (6)	กำหนด เสร็จ/ ผู้รับผิดชอบ (7)
การจัดการเรียนการสอนไม่เป็นไปตามแผนการศึกษา	อาจารย์ที่ปรึกษาให้การดูแลอย่างใกล้ชิดและมีการวางแผนล่วงหน้า	ความเสี่ยง ยอมรับได้	ควบคุม	นักศึกษาเรียนไม่ผ่านในรายวิชาที่มี การเรียนต่อเนื่อง	อาจารย์ที่ปรึกษาให้การดูแลนักศึกษาอย่างใกล้ชิดมากขึ้น และมีการวางแผนในระยะยาว	กรรมการ หลักสูตร
อาจารย์ที่มีตำแหน่งทางวิชาการมีสัดส่วนน้อย	วางแผนพัฒนาบุคลากรรายบุคคล	ความเสี่ยงสูง	ควบคุม	อาจารย์ขาดความรู้เกี่ยวกับ กระบวนการและ หลักเกณฑ์ในการ ขอตำแหน่งทาง วิชาการ	ส่งเสริมหรือจัด อบรมให้ความรู้ เกี่ยวกับหลักเกณฑ์ การขอตำแหน่ง วิชาการ	กรรมการ หลักสูตร

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

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

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

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

ภาคผนวก ข
 บันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการในโครงการการจัดการศึกษา
 หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม
 ระหว่าง
 มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
 กับ
 โรงแรมสเตย์บริจ สวีท กรุงเทพ ทองหล่อ
 โรงแรมสเตย์บริจ สวีท กรุงเทพ สุขุมวิท

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี



บันทึกความร่วมมือทางวิชาการ
ระหว่าง
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
กับ
โรงแรมสเคย์บริจ สวีท กรุงเทพ ทองหล่อ
โรงแรมสเคย์บริจ สวีท กรุงเทพ สุขุมวิท

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

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ นักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี มีโอกาสเรียนรู้ทักษะและฝึกประสบการณ์วิชาชีพในสถานประกอบการโรงแรม
2. เพื่อเป็นการประสานความร่วมมือทางด้านวิชาการระหว่างกัน โดยโรงแรมสเคย์บริจ สวีท กรุงเทพ ทองหล่อ และโรงแรมสเคย์บริจ สวีท กรุงเทพ สุขุมวิท ส่งเสริมสนับสนุนการฝึกอบรมให้กับนักศึกษาสาขาวิชาการจัดการบริการและการโรงแรม วิทยาลัยนวัตกรรมการจัดการ เพื่อส่งเสริมและพัฒนาทรัพยากรบุคคลให้มีความรู้ ความสามารถ และมีมาตรฐานด้านธุรกิจโรงแรม อันเป็นการตอบสนองต่อความต้องการของตลาดในปัจจุบัน
3. เพื่อร่วมมือดำเนินการด้านสหกิจศึกษาในการพัฒนาทักษะและประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

- 2 -

ขอบข่ายความร่วมมือ

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

ระยะเวลาความร่วมมือ

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

คุณสมบัตินักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการ

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

การยกเลิกบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ

หากฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งมีความประสงค์จะบอกเลิกบันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ ให้ฝ่ายนั้นมีหนังสือบอกกล่าวล่วงหน้าไปยังอีกฝ่ายหนึ่งตามที่ระบุไว้ข้างต้น เป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 60 วัน เพื่อให้ทั้งสองฝ่ายพิจารณาประสานงานกับผู้ที่เกี่ยวข้องได้โดยสะดวก

- 3 -

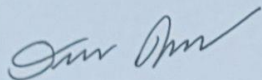
บันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ จัดทำขึ้นเป็น 2 ฉบับ มีข้อความถูกต้อง ตรงกัน แต่แต่ละฝ่าย ได้อ่านเข้าใจตามข้อตกลงอย่างละเอียดแล้ว จึงลงลายมือชื่อไว้เป็นสำคัญต่อหน้าพยาน และคู่สัญญาต่างยึดถือ ไว้ฝ่ายละ 1 ฉบับ โดยบันทึกข้อตกลงนี้มีกำหนดระยะเวลา 4 ปี นับจากวันที่ลงนาม

ลงนาม ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
วันที่ 5 เมษายน 2566

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์
ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

โรงแรมสเคย์บริจ สวีท กรุงเทพ ทองหล่อ
และโรงแรมสเคย์บริจ สวีท กรุงเทพ สุขุมวิท

ลงชื่อ

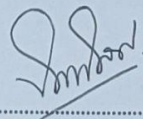


(รองศาสตราจารย์ ดร.สมบัติ คชสิทธิ์)

รักษาราชการแทนอธิการบดี

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

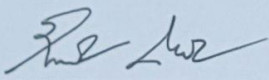
ลงชื่อ



(นางสาวจุฑามาศ สุกุลสิทธิ์)

ผู้จัดการทั่วไป

ลงชื่อ

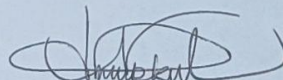


(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปณณรภัศ ฤกษ์ภักดี)

รองอธิการบดี

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

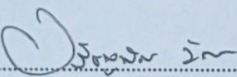
ลงชื่อ



(นางสาวนันทพัทธยา ธนะภูมิกุล)

ผู้จัดการทั่วไป

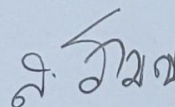
ลงชื่อ



(อาจารย์ปรัชญพัชร วันอุทา)

คณบดีวิทยาลัยนวัตกรรมการจัดการ

ลงชื่อ



(นายสงกรานต์ รามณี)

ผู้จัดการฝ่ายทรัพยากรบุคคล

และพัฒนาศักยภาพความสามารถ

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี