

สภา มก. อนุมัติในการประชุมครั้งที่ ๗๗ / ๒๕๖๘
เมื่อวันที่ ๒๔ พฤศจิกายน ๒๕๖๘
อธิการบดีให้ความเห็นชอบเมื่อวันที่.....

แบบในการเสนอขอปรับปรุงแก้ไขหลักสูตร
เพื่อเสนอมหาวิทยาลัย
การปรับปรุงแก้ไขหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมการบริการ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๙
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

1. หลักสูตรฉบับดังกล่าวนี้ ได้รับทราบ/ รับรองการเปิดสอนจากสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม เมื่อวันที่ 3 สิงหาคม ๒๕๖๔ และได้รับอนุมัติเปิดสอนจาก สภามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เมื่อวันที่ ๒๘ ธันวาคม ๒๕๖๓
2. สภามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้อนุมัติการปรับปรุงแก้ไขครั้งนี้แล้ว ในคราวประชุมครั้งที่ ๗๗/๒๕๖๘ เมื่อวันที่ ๒๔ พฤศจิกายน ๒๕๖๘
3. หลักสูตรปรับปรุงแก้ไขนี้ เริ่มใช้กับนิสิตรุ่นปีการศึกษา ๒๕๖๙ ตั้งแต่ภาคเรียนที่ ๑ เป็นต้นไป
4. เหตุผลในการปรับปรุงแก้ไข
 - 4.1 เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการกำลังคนตามยุทธศาสตร์ชาติ พ.ศ.๒๕๖๑-๒๕๘๐ และแผนพัฒนา เศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ ๑๓ ซึ่งต้องการบุคลากรที่มีคุณภาพสามารถเรียนรู้พัฒนาตนเองได้ อย่างต่อเนื่อง เพื่อส่งเสริมประสิทธิภาพของการท่องเที่ยวและธุรกิจบริการ พัฒนาการบริการใน อุตสาหกรรมการบริการ นำเทคโนโลยีมาใช้ทั้งในธุรกิจโรงแรมและการท่องเที่ยว
 - 4.2 เพื่อปรับเนื้อหาวิชาให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียซึ่งเป็นผู้ใช้บัณฑิตในองค์กร ธุรกิจการจัดการอุตสาหกรรมการบริการ ที่ต้องการบัณฑิตที่มีทักษะวิชาชีพด้านการบริหารจัดการ (Management) ความเป็นผู้นำ (Leadership) และความรู้สึกเป็นเจ้าของ (Sense of Ownership) ที่ พร้อมปฏิบัติหน้าที่หลังสำเร็จการศึกษา ตลอดจนการเป็นผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมการบริการ เพื่อ ทดแทนบุคลากรปัจจุบันที่ขาดแคลนในอุตสาหกรรม จึงได้สนับสนุนการเชื่อมโยงเนื้อหาความรู้ที่จำเป็น ในการปฏิบัติงานเข้ากับรายวิชาของหลักสูตรในสถาบันการศึกษา
 - 4.3 เพื่อปรับเนื้อหาวิชาให้สอดคล้องกับความต้องการกำลังคนและความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียซึ่ง เป็นผู้ใช้บัณฑิตในองค์กรภาคเอกชน ศิษย์เก่าและศิษย์ปัจจุบัน ที่ต้องการเพิ่มเนื้อหาความรู้ทันต่อการ เปลี่ยนแปลง และความรู้ด้านจัดการอุตสาหกรรมการบริการ หลักสูตรจึงเปิดรายวิชาใหม่จำนวน ๑๐ รายวิชา ปรับปรุงรายวิชาจำนวน ๑๙ รายวิชา และย้ายหมวดรายวิชาจาก เฉพาะเลือก เป็น เฉพาะบังคับ จำนวน ๓ รายวิชา

5. สารในการปรับปรุงแก้ไข

- 5.1 ลดจำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร จากเดิม ไม่น้อยกว่า 134 หน่วยกิต เป็น ไม่น้อยกว่า 133 หน่วยกิต
- 5.2 ลดจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาศึกษาทั่วไป จากเดิม ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต เป็น ไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต
- 5.3 เพิ่มจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะ จากเดิม ไม่น้อยกว่า 97 หน่วยกิต เป็น ไม่น้อยกว่า 103 หน่วยกิต
- 5.4 เพิ่มจำนวนหน่วยกิตวิชาเฉพาะบังคับ จากเดิม 30 หน่วยกิต เป็น 42 หน่วยกิต
- 5.5 ลดจำนวนหน่วยกิตวิชาเฉพาะเลือก จากเดิม ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต เป็น ไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต
- 5.6 เปิดรายวิชาใหม่ จำนวน 10 รายวิชา ดังนี้

แผนการจัดการโรงแรมและการเป็นผู้ประกอบการ

03763346 การออกแบบพื้นที่และประสบการณ์ในธุรกิจโรงแรม	3(3-0-6)
03763347 การจัดการธุรกิจสิ่งอำนวยความสะดวกและนันทนาการ	3(3-0-6)
03763432 แบบจำลองธุรกิจและการจัดการกลยุทธ์สำหรับการประกอบการธุรกิจโรงแรม	3(3-0-6)
03763442 การจัดการและการดำเนินการบริการภัตตาคารระดับสูง	3(3-0-6)

แผนการจัดการและการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว

03763372 การจัดการการท่องเที่ยวเชิงธุรกิจ	3(3-0-6)
03763375 การจัดการข้อมูลสำหรับการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว	3(3-0-6)
03763377 การจัดการท่าเรือสำราญเพื่อการท่องเที่ยว	3(3-0-6)
03763378 การออกแบบและการจัดการการท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัล	3(3-0-6)
03763476 การคิดสร้างสรรค์และการคิดเชิงออกแบบสำหรับผู้ประกอบการท่องเที่ยว	3(3-0-6)
03763479 การจัดการเชิงกลยุทธ์เพื่อการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว	3(3-0-6)

5.7 ปรับปรุงรายวิชา จำนวน 19 รายวิชา ดังนี้

แผนการจัดการโรงแรมและการเป็นผู้ประกอบการ

03763243 การจัดการและการดำเนินงานครัว	3(2-2-5)
03763321 การสื่อสารและการตลาดในธุรกิจโรงแรม	3(3-0-6)
03763323 การจัดการธุรกิจสปา	3(3-0-6)
03763324 การจัดการและการดำเนินงานธุรกิจร้านอาหาร	3(3-0-6)
03763326 การจัดการและการดำเนินงานธุรกิจบาร์	3(3-0-6)
03763327 การจัดการและการดำเนินงานธุรกิจภัตตาคาร	3(3-0-6)

03763331 เทคโนโลยีสารสนเทศในธุรกิจโรงแรม	3(3-0-6)
03763333 การเลือกและการเตรียมอาหาร	3(3-0-6)
03763421 การเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจโรงแรม	3(3-0-6)
03763431 จริยศาสตร์และการพัฒนาอย่างยั่งยืนในธุรกิจโรงแรม	3(3-0-6)
03763444 การจัดการธุรกิจที่พิศมัยอากาศ	3(3-0-6)

แผนการจัดการและการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว

03763251 การจัดการระบบขนส่งเพื่อการท่องเที่ยว	3(3-0-6)
03763354 จริยศาสตร์สำหรับการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว	3(3-0-6)
03763355 เทคโนโลยีดิจิทัลและนวัตกรรมสำหรับการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว	3(3-0-6)
03763361 การสร้างแบรนด์และการสื่อสารทางการตลาดในธุรกิจท่องเที่ยว	3(3-0-6)
03763459 การจัดการจุดหมายปลายทางท่องเที่ยว	3(3-0-6)
03763464 การจัดการเทศกาลและอีเวนต์พิเศษ	3(3-0-6)
03763472 หลักการเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจท่องเที่ยว	3(3-0-6)
03763477 การจัดการพิพิธภัณฑ์เพื่อการท่องเที่ยว	3(3-0-6)

5.8 ปิตรายวิชา จำนวน 18 รายวิชา ดังนี้

แผนการจัดการโรงแรมและการเป็นผู้ประกอบการ

03763315 จริยศาสตร์ในธุรกิจโรงแรมและท่องเที่ยว	3(3-0-6)
03763332 การวางแผนรายการอาหาร	3(3-0-6)
03763341 การออกแบบและจัดวางในภัตตาคาร	3(3-0-6)
03763345 การจัดการและการดำเนินงานกิจกรรมพิเศษ	3(3-0-6)
03763346 การจัดการธุรกิจแสดงสินค้าและนิทรรศการ	3(3-0-6)
03763347 การจัดการการท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัล	3(3-0-6)
03763425 การจัดการกลยุทธ์ในธุรกิจโรงแรมและท่องเที่ยว	3(3-0-6)
03763426 การพัฒนาโครงการธุรกิจโรงแรมและท่องเที่ยว	3(3-0-6)
03763442 การวางแผนและพัฒนาการตลาดในอุตสาหกรรมบริการ	3(3-0-6)
03763445 การจัดการสโมสร	3(3-0-6)
03763447 การจัดการโฮสเทลและที่พักแบ่งเช่า	3(3-0-6)
03763448 การจัดการธุรกิจการจัดประชุม	3(3-0-6)

แผนการจัดการและการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว

03763214 การพัฒนาบุคลากรสำหรับการบริการในธุรกิจโรงแรมและท่องเที่ยว 3(3-0-6)

03763316 การเรียนรู้ข้ามวัฒนธรรมเพื่อจัดการการท่องเที่ยวในอาเซียน 3(3-0-6)

03763335 การจัดการท่องเที่ยวเชิงกีฬา 3(3-0-6)

03763427 การจัดการภาวะวิกฤติในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว 3(3-0-6)

03763436 การจัดการท่องเที่ยวชนบท 3(3-0-6)

03763437 การอนุรักษ์และการจัดการสิ่งแวดล้อมการท่องเที่ยว 3(3-0-6)

5.9 ตารางเปรียบเทียบหลักสูตรเดิมและหลักสูตรปรับปรุง

หลักสูตร พ.ศ. 2564		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2569		สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
จำนวนหน่วยกิตตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า	134 หน่วยกิต	จำนวนหน่วยกิตตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า	133 หน่วยกิต	ลดหน่วยกิต
1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า	30 หน่วยกิต	1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า	24 หน่วยกิต	ลดหน่วยกิต
1.1 กลุ่มสาระอยู่ดีมีสุข ไม่น้อยกว่า	6 หน่วยกิต			
กิจกรรมพลศึกษา	1(0-2-1)			
และให้เลือกรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระอยู่ดีมีสุข				
ไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต				
1.2 กลุ่มสาระศาสตร์แห่งผู้ประกอบการ ไม่น้อยกว่า	6 หน่วยกิต			
ให้เลือกรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระศาสตร์แห่ง				
ผู้ประกอบการ ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต				
1.3 กลุ่มสาระภาษากับการสื่อสาร	13 หน่วยกิต			
- วิชาภาษาอังกฤษ	9(- -)			
- วิชาภาษาไทย	3(- -)			
- วิชาสารสนเทศ/คอมพิวเตอร์	1(- -)			
1.4 กลุ่มสาระพลเมืองไทยและพลเมืองโลก ไม่น้อยกว่า	3 หน่วยกิต			
01999111 ศาสตร์แห่งแผ่นดิน	2(2-0-4)			
และให้เลือกรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระพลเมือง				
ไทยและพลเมืองโลก ไม่น้อยกว่า 1 หน่วยกิต				
1.5 กลุ่มสาระสุนทรียศาสตร์ ไม่น้อยกว่า	3 หน่วยกิต			
ให้เลือกรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระสุนทรียศาสตร์ ไม่				
น้อยกว่า 3 หน่วยกิต				
		โดยนิสิตต้องเรียนรายวิชาหมวดวิชาศึกษาทั่วไปครบทั้ง 3 ส่วนดังนี้		ปรับตามโครงสร้าง
		1. รายวิชาศึกษาทั่วไปที่พัฒนาคุณลักษณะนิสิต มก.	8 หน่วยกิต	หมวดวิชาศึกษา
		01999111 ศาสตร์แห่งแผ่นดิน	2(2-0-4)	ทั่วไป พ.ศ. 2567
		(Knowledge of the Land)		
		วิชาภาษาต่างประเทศ 1 ภาษา	6(- -)	

หลักสูตร พ.ศ. 2564			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2569			สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
			2. รายวิชาศึกษาทั่วไปที่พัฒนาสมรรถนะทั้ง 3 ด้าน ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต			
			- ด้านการสื่อสารและสารสนเทศ			
			- ด้านภาวะผู้นำ			
			- ด้านการเป็นผู้ประกอบการ			
			3.รายวิชาศึกษาทั่วไปที่พัฒนาสมรรถนะตามที่ระบุใน ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLO) ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต			
			- ด้านทักษะการคิด			
			- ด้านการจัดการตนเอง			
			- ด้านการเรียนรู้ตลอดชีวิต			
2. หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 97 หน่วยกิต			2. หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 103 หน่วยกิต			เพิ่มหน่วยกิต
2.1 วิชาแกน 37 หน่วยกิต			2.1 วิชาแกน 37 หน่วยกิต			
03753113 เศรษฐศาสตร์ธุรกิจสำหรับอุตสาหกรรม การบริการ 3(3-0-6)			03753113 เศรษฐศาสตร์ธุรกิจสำหรับอุตสาหกรรม การบริการ 3(3-0-6)			
03757112 องค์การและการจัดการ 3(3-0-6)			03757112 องค์การและการจัดการ 3(3-0-6)			
03757223 การวิเคราะห์เชิงปริมาณและ สถิติธุรกิจ 3(3-0-6)			03757223 การวิเคราะห์เชิงปริมาณและ สถิติธุรกิจ 3(3-0-6)			
03757231 กฎหมายธุรกิจ 3(3-0-6)			03757231 กฎหมายธุรกิจ 3(3-0-6)			
03758111 หลักการตลาด 3(3-0-6)			03758111 หลักการตลาด 3(3-0-6)			
03759211 การจัดการทางการเงิน I 3(3-0-6)			03759211 การจัดการทางการเงิน I 3(3-0-6)			
03760171 หลักการบัญชี 3(3-0-6)			03760101 หลักการบัญชี 3(3-0-6)			เปลี่ยนรหัสวิชาตามต้นสังกัด
03761111 หลักการผลิตและการดำเนินการ 3(3-0-6)			03761111 หลักการผลิตและการดำเนินการ 3(3-0-6)			
03763111 ความรู้เบื้องต้นในอุตสาหกรรมบริการ 3(3-0-6)			03763111 ความรู้เบื้องต้นในอุตสาหกรรมบริการ 3(3-0-6)			
03763112 จิตวิทยาอุตสาหกรรมบริการ 3(3-0-6)			03763112 จิตวิทยาอุตสาหกรรมบริการ 3(3-0-6)			
03763491 ระเบียบวิธีวิจัยทางอุตสาหกรรม การบริการ 3(3-0-6)			03763491 ระเบียบวิธีวิจัยทางอุตสาหกรรม การบริการ 3(3-0-6)			
03763497 สัมมนา 1			03763497 สัมมนา 1			
03763498 ปัญหาพิเศษ 3			03763498 ปัญหาพิเศษ 3			
2.2 วิชาเฉพาะบังคับ 30 หน่วยกิต			2.2 วิชาเฉพาะบังคับ 42 หน่วยกิต			เพิ่มหน่วยกิต
เลือกเรียนวิชาเฉพาะบังคับของแขนงวิชาใดแขนงวิชาหนึ่ง ดังต่อไปนี้			เลือกเรียนวิชาเฉพาะบังคับของแขนงวิชาใดแขนงวิชาหนึ่ง ดังต่อไปนี้			
1. แขนงวิชาการจัดการโรงแรม			1. แขนงวิชาการจัดการโรงแรมและการเป็นผู้ประกอบการ			เปลี่ยนชื่อแขนงวิชา
03760204 การบัญชีเพื่อการจัดการธุรกิจโรงแรม 3(3-0-6)			03760204 การบัญชีเพื่อการจัดการธุรกิจโรงแรม 3(3-0-6)			
03763221 การจัดการงานบริการส่วนหน้า 3(3-0-6)			03763221 การจัดการงานบริการส่วนหน้า 3(3-0-6)			
03763222 การจัดการอาหารและเครื่องดื่ม 3(3-0-6)			03763222 การจัดการอาหารและเครื่องดื่ม 3(3-0-6)			
03763241 การจัดการและการดำเนินการ ในธุรกิจโรงแรม 3(3-0-6)			03763241 การจัดการและการดำเนินการ ในธุรกิจโรงแรม 3(3-0-6)			
03763242 การจัดการและการดำเนินงานแม่บ้าน 3(2-2-5)			03763242 การจัดการและการดำเนินงานแม่บ้าน 3(2-2-5)			

หลักสูตร พ.ศ. 2564			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2569			สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
03763243	การจัดการและการดำเนินงานครัว	3(2-2-5)	03763243	การจัดการและการดำเนินงานครัว	3(2-2-5)	ปรับปรุงรายวิชา
03763321	การสื่อสารในธุรกิจโรงแรม	3(3-0-6)	03763321	การสื่อสารและการตลาดในธุรกิจโรงแรม	3(3-0-6)	ปรับปรุงรายวิชา
03763322	การจัดการทุนมนุษย์ในธุรกิจโรงแรม	3(3-0-6)	03763322	การจัดการทุนมนุษย์ในธุรกิจโรงแรม	3(3-0-6)	ย้ายมาจากวิชาเฉพาะเลือกและปรับปรุงรายวิชา
			03763331	เทคโนโลยีสารสนเทศในธุรกิจโรงแรม	3(3-0-6)	
			03763342	การออกแบบบริการและนวัตกรรมบริการในธุรกิจโรงแรม	3(3-0-6)	
03763421	การเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจโรงแรม	3(3-0-6)	03763421	การเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจโรงแรม	3(3-0-6)	ปรับปรุงรายวิชา
03763431	จริยศาสตร์ในธุรกิจโรงแรม	3(3-0-6)	03763431	จริยศาสตร์และการพัฒนาอย่างยั่งยืนในธุรกิจโรงแรม	3(3-0-6)	ปรับปรุงรายวิชา
			03763432	แบบจำลองธุรกิจและการจัดการกลยุทธ์สำหรับการประกอบการธุรกิจโรงแรม	3(3-0-6)	เปิดรายวิชาใหม่
			03763442	การจัดการและการดำเนินการบริการบัตเลอร์ระดับสูง	3(3-0-6)	เปิดรายวิชาใหม่
2. แขนงวิชาการจัดการการท่องเที่ยวร่วมสมัย			2. แขนงวิชาการจัดการและการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว			เปลี่ยนชื่อแขนงวิชา
03760205	การบัญชีเพื่อการจัดการธุรกิจท่องเที่ยว	3(3-0-6)	03760205	การบัญชีเพื่อการจัดการธุรกิจท่องเที่ยว	3(3-0-6)	ปรับปรุงรายวิชา
03763251	ระบบการขนส่งในการท่องเที่ยว	3(3-0-6)	03763251	การจัดการระบบขนส่งเพื่อการท่องเที่ยว	3(3-0-6)	
03763252	พฤติกรรมนักท่องเที่ยว	3(3-0-6)	03763252	พฤติกรรมนักท่องเที่ยว	3(3-0-6)	
03763253	มัคคุเทศก์	3(3-0-6)	03763253	มัคคุเทศก์	3(3-0-6)	ปรับปรุงรายวิชา
03763354	จริยศาสตร์ในธุรกิจท่องเที่ยว	3(3-0-6)	03763354	จริยศาสตร์สำหรับการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว	3(3-0-6)	
03763355	เทคโนโลยีสารสนเทศในธุรกิจท่องเที่ยว	3(2-2-5)	03763355	เทคโนโลยีดิจิทัลและนวัตกรรมสำหรับการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว	3(3-0-6)	ปรับปรุงรายวิชา
03763361	การจัดการการตลาดท่องเที่ยวร่วมสมัย	3(3-0-6)	03763361	การสร้างแบรนด์และการสื่อสารทางการตลาดในธุรกิจท่องเที่ยว	3(3-0-6)	ปรับปรุงรายวิชา
03763371	การจัดการทุนมนุษย์ในธุรกิจท่องเที่ยว	3(3-0-6)	03763371	การจัดการทุนมนุษย์ในธุรกิจท่องเที่ยว	3(3-0-6)	เปิดรายวิชาใหม่
03763373	การจัดการและการดำเนินการในธุรกิจนำเที่ยว	3(3-0-6)	03763373	การจัดการและการดำเนินการในธุรกิจนำเที่ยว	3(3-0-6)	
			03763375	การจัดการข้อมูลสำหรับการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว	3(3-0-6)	
			03763459	การจัดการจุดหมายปลายทางการท่องเที่ยว	3(3-0-6)	ย้ายมาจากวิชาเฉพาะเลือกและปรับปรุงรายวิชา
03763472	การเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจท่องเที่ยว	3(3-0-6)	03763472	หลักการเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจท่องเที่ยว	3(3-0-6)	ปรับปรุงรายวิชา

หลักสูตร พ.ศ. 2564	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2569	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
2.3 วิชาเฉพาะเลือก ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต	03763476 การคิดสร้างสรรค์และการคิดเชิงออกแบบ 3(3-0-6) สำหรับผู้ประกอบการท่องเที่ยว	เปิดรายวิชาใหม่
2.3.1 กลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต	03763479 การจัดการเชิงกลยุทธ์เพื่อการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว 3(3-0-6)	เปิดรายวิชาใหม่
ให้เลือกรเรียนแขนงวิชาใดแขนงวิชาหนึ่งที่สัมพันธ์กับแขนงวิชาเฉพาะบังคับ ดังต่อไปนี้	2.3 วิชาเฉพาะเลือก ไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต	ลดหน่วยกิต
1. แขนงวิชาการจัดการโรงแรม ไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต	2.3.1 กลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต	
	ให้เลือกรเรียนแขนงวิชาใดแขนงวิชาหนึ่งที่สัมพันธ์กับแขนงวิชาเฉพาะบังคับ ดังต่อไปนี้	
03763244 การจัดการอาหารท้องถิ่นและนานาชาติ 3(3-0-6)	1. แขนงวิชาการจัดการโรงแรมและการเป็นผู้ประกอบการ ไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต	เปลี่ยนชื่อแขนงวิชา
03763323 การจัดการสปา 3(3-0-6)	03763244 การจัดการอาหารท้องถิ่นและนานาชาติ 3(3-0-6)	
03763324 การจัดการและดำเนินงานร้านกาแฟ 3(2-2-5)	03763323 การจัดการธุรกิจสปา 3(3-0-6)	ปรับปรุงรายวิชา
03763325 การจัดการงานจัดเลี้ยง 3(3-0-6)	03763324 การจัดการและดำเนินงานธุรกิจร้านกาแฟ 3(3-0-6)	ปรับปรุงรายวิชา
03763326 การจัดการและดำเนินงานบาร์และเครื่องดื่ม 3(2-2-5)	03763325 การจัดการงานจัดเลี้ยง 3(3-0-6)	
03763327 การจัดการและดำเนินงานภัตตาคาร 3(2-2-5)	03763326 การจัดการและดำเนินงานธุรกิจบาร์ 3(3-0-6)	ปรับปรุงรายวิชา
03763328 การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม 3(3-0-6)	03763327 การจัดการและดำเนินงานธุรกิจภัตตาคาร 3(2-2-5)	ปรับปรุงรายวิชา
03763331 เทคโนโลยีสารสนเทศในธุรกิจโรงแรม 3(2-2-5)	03763328 การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม 3(3-0-6)	
03763332 การวางแผนรายการอาหาร 3(3-0-6)		ย้ายไปเป็นวิชาเฉพาะบังคับและปรับปรุงรายวิชา
03763333 การเลือกและการจัดเตรียมอาหาร 3(3-0-6)	03763333 การเลือกและการเตรียมอาหาร 3(3-0-6)	ปิดรายวิชา
03763341 การออกแบบและจัดวางในภัตตาคาร 3(3-0-6)		ย้ายไปเป็นวิชาเฉพาะบังคับ
03763342 การออกแบบบริการและนวัตกรรมบริการในธุรกิจโรงแรม 3(3-0-6)	03763343 การจัดการธุรกิจไมซ์ 3(3-0-6)	
03763343 การจัดการธุรกิจไมซ์ 3(3-0-6)	03763344 การจัดการสถานที่จัดงาน 3(3-0-6)	
03763344 การจัดการสถานที่จัดงาน 3(3-0-6)	03763346 การออกแบบพื้นที่และประสบการณ์ในธุรกิจโรงแรม 3(3-0-6)	เปิดรายวิชาใหม่
03763345 การจัดการและดำเนินงานกิจกรรมพิเศษ 3(3-0-6)	03763347 การจัดการธุรกิจสิ่งอำนวยความสะดวกและนันทนาการ 3(3-0-6)	เปิดรายวิชาใหม่
03763441 การจัดการธุรกิจเรือสำราญ 3(3-0-6)	03763441 การจัดการธุรกิจเรือสำราญ 3(3-0-6)	
03763442 การวางแผนและพัฒนาการตลาดในอุตสาหกรรมบริการ 3(3-0-6)		ปิดรายวิชา
03763443 การจัดการโรงแรมระหว่างประเทศ 3(3-0-6)	03763443 การจัดการโรงแรมระหว่างประเทศ 3(3-0-6)	

หลักสูตร พ.ศ. 2564			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2569			สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
03763444	การจัดการที่พักตากอากาศ	3(3-0-6)	03763444	การจัดการธุรกิจที่พักตากอากาศ	3(3-0-6)	ปรับปรุงรายวิชา ปิตรายวิชา ปิตรายวิชา
03763445	การจัดการสโมสร	3(3-0-6)				
03763446	การจัดการโรงแรมขนาดเล็กและบูติก	3(3-0-6)	03763446	การจัดการโรงแรมขนาดเล็กและบูติก	3(3-0-6)	
03763447	การจัดการโฮสเทลและที่พัก แบ่งเช่า	3(3-0-6)				
03763490	สหกิจศึกษา	6	03763490	สหกิจศึกษา	6	เปลี่ยนชื่อแขนง วิชา
2. แขนงวิชาการจัดการการท่องเที่ยวร่วมสมัย ไม่น้อยกว่า		15 หน่วยกิต	2. แขนงวิชาการจัดการและการเป็นผู้ประกอบการ ท่องเที่ยว ไม่น้อยกว่า		15 หน่วยกิต	
03763357	การพัฒนาบุคลากรสำหรับผู้ให้บริการ ในธุรกิจท่องเที่ยว	3(3-0-6)	03763357	การพัฒนาบุคลากรสำหรับผู้ให้บริการ ในธุรกิจท่องเที่ยว	3(3-0-6)	
03763358	ประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมไทยเพื่อ การท่องเที่ยว	3(3-0-6)	03763358	ประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมไทยเพื่อ การท่องเที่ยว	3(3-0-6)	
03763374	การจัดการธุรกิจการบิน	3(3-0-6)	03763372	การจัดการการท่องเที่ยวเชิงธุรกิจ	3(3-0-6)	เปิดรายวิชาใหม่
03763376	การท่องเที่ยวเชิงผจญภัย	3(3-0-6)	03763374	การจัดการธุรกิจการบิน	3(3-0-6)	
			03763376	การท่องเที่ยวเชิงผจญภัย	3(3-0-6)	เปิดรายวิชาใหม่
			03763377	การจัดการท่าเรือสำราญเพื่อการ ท่องเที่ยว	3(3-0-6)	
			03763378	การออกแบบและการจัดการการ ท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัล	3(3-0-6)	เปิดรายวิชาใหม่
03763379	การจัดการสวนสนุก	3(3-0-6)	03763379	การจัดการสวนสนุก	3(3-0-6)	ย้ายไปเป็นวิชา เฉพาะบังคับและ ปรับปรุงรายวิชา
03763456	การจัดการคุณภาพบริการในธุรกิจ ท่องเที่ยว	3(3-0-6)	03763456	การจัดการคุณภาพบริการในธุรกิจ ท่องเที่ยว	3(3-0-6)	
03763459	การพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวและกิจกรรม การท่องเที่ยว	3(3-0-6)				
03763462	การจัดการท่องเที่ยวเชิงเกษตร	3(3-0-6)	03763462	การจัดการท่องเที่ยวเชิงเกษตร	3(3-0-6)	ปรับปรุงรายวิชา
03763463	การท่องเที่ยวเฉพาะกลุ่ม	3(3-0-6)	03763463	การท่องเที่ยวเฉพาะกลุ่ม	3(3-0-6)	
03763464	การจัดการงานเทศกาล	3(3-0-6)	03763464	การจัดการเทศกาลและอีเวนต์พิเศษ	3(3-0-6)	
03763465	การพัฒนาการท่องเที่ยว แบบยั่งยืน	3(3-0-6)	03763465	การพัฒนาการท่องเที่ยว แบบยั่งยืน	3(3-0-6)	
03763466	การจัดการการท่องเที่ยวโดยชุมชน	3(3-0-6)	03763466	การจัดการการท่องเที่ยวโดยชุมชน	3(3-0-6)	ปรับปรุงรายวิชา
03763467	การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์	3(3-0-6)	03763467	การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์	3(3-0-6)	
03763468	การจัดการการท่องเที่ยวในเขตเมือง	3(3-0-6)	03763468	การจัดการการท่องเที่ยวในเขตเมือง	3(3-0-6)	
03763469	การท่องเที่ยวเพื่อความเข้าใจ ข้ามวัฒนธรรม	3(3-0-6)	03763469	การท่องเที่ยวเพื่อความเข้าใจ ข้ามวัฒนธรรม	3(3-0-6)	
03763475	การท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ	3(3-0-6)	03763475	การท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ	3(3-0-6)	ปรับปรุงรายวิชา
03763477	การจัดการพิพิธภัณฑ์	3(3-0-6)	03763477	การจัดการพิพิธภัณฑ์เพื่อการท่องเที่ยว	3(3-0-6)	
03763478	การจัดการท่องเที่ยวทางทะเล	3(3-0-6)	03763478	การจัดการท่องเที่ยวทางทะเล	3(3-0-6)	
03763490	สหกิจศึกษา	6	03763490	สหกิจศึกษา	6	

หลักสูตร พ.ศ. 2564	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2569	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
2.3.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ ไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต ให้เลือกเรียนจากแขนงวิชาต่อไปนี้ 1. แขนงวิชาการจัดการโรงแรม ไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต ให้เลือกเรียนภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพเพียงกลุ่มใดกลุ่มหนึ่งเท่านั้น ระหว่างกลุ่มวิชาภาษาอังกฤษหรือกลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศภาษาใด ภาษาหนึ่ง - กลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ 03754361 ภาษาอังกฤษธุรกิจ 3(3-0-6) 03754362 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6) ในธุรกิจระดับโลก 03754373 ภาษาอังกฤษสำหรับการบริการอาหาร 3(3-0-6) และเครื่องดื่ม 03754376 ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจบริการสุขภาพ 3(3-0-6) 03754473 ภาษาอังกฤษเทคนิคสำหรับธุรกิจ 3(3-0-6) โรงแรม 2. แขนงวิชาการจัดการการท่องเที่ยวร่วมสมัย ไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต ให้เลือกเรียนภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพเพียงกลุ่มใดกลุ่มหนึ่งเท่านั้น ระหว่างกลุ่มวิชาภาษาอังกฤษหรือกลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศภาษาใด ภาษาหนึ่ง - กลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ 03754351 การเขียนภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจ 3(3-0-6) ท่องเที่ยว 03754374 ภาษาอังกฤษสำหรับธุรกิจสายการบิน 3(3-0-6) 03754375 ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจจذبนำเที่ยวและ 3(3-0-6) ตัวแทนทางการท่องเที่ยว 03754376 ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจบริการสุขภาพ 3(3-0-6) 03754474 ภาษาอังกฤษเทคนิคสำหรับธุรกิจ 3(3-0-6) ท่องเที่ยว 3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต 4. หมวดวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ฝึกงานแบบนับชั่วโมง 400 ชั่วโมงต่อเนื่องกัน ยกเว้นนิสิตที่เข้าร่วมโครงการสหกิจศึกษา	2.3.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต ให้เลือกเรียนจากแขนงวิชาต่อไปนี้ 1. แขนงวิชาการจัดการโรงแรมและการเป็น 9 หน่วยกิต ผู้ประกอบการ ไม่น้อยกว่า ให้เลือกเรียนภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพเพียงกลุ่มใดกลุ่มหนึ่งเท่านั้น ระหว่างกลุ่มวิชาภาษาอังกฤษหรือกลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศภาษาใด ภาษาหนึ่ง - กลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ 03754361 ภาษาอังกฤษธุรกิจ 3(3-0-6) 03754362 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6) ในธุรกิจระดับโลก 03754373 ภาษาอังกฤษสำหรับการบริการอาหาร 3(3-0-6) และเครื่องดื่ม 03754376 ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจบริการสุขภาพ 3(3-0-6) 03754473 ภาษาอังกฤษเทคนิคสำหรับธุรกิจ 3(3-0-6) โรงแรม 2. แขนงวิชาการจัดการและการเป็นผู้ประกอบการ 9 หน่วยกิต ท่องเที่ยว ไม่น้อยกว่า ให้เลือกเรียนภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพเพียงกลุ่มใดกลุ่มหนึ่งเท่านั้น ระหว่างกลุ่มวิชาภาษาอังกฤษหรือกลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศภาษาใด ภาษาหนึ่ง - กลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ 03754351 การเขียนภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจ 3(3-0-6) ท่องเที่ยว 03754374 ภาษาอังกฤษสำหรับธุรกิจสายการบิน 3(3-0-6) 03754375 ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจจذبนำเที่ยวและ 3(3-0-6) ตัวแทนทางการท่องเที่ยว 03754376 ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจบริการสุขภาพ 3(3-0-6) 03754474 ภาษาอังกฤษเทคนิคสำหรับธุรกิจ 3(3-0-6) ท่องเที่ยว 3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต 4. หมวดวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ฝึกงานแบบนับชั่วโมง 400 ชั่วโมงต่อเนื่องกัน ยกเว้นนิสิตที่เข้าร่วมโครงการสหกิจศึกษา	ลดหน่วยกิต เปลี่ยนชื่อแขนงวิชา และลดหน่วยกิต เปลี่ยนชื่อแขนงวิชา และลดหน่วยกิต

6. โครงสร้างของหลักสูตรภายหลังการปรับปรุงแก้ไข เมื่อเปรียบเทียบกับโครงสร้างเดิม และเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565 ของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ปรากฏดังนี้

หมวดวิชา	เกณฑ์กระทรวงการอุดมศึกษาฯ พ.ศ.2565	โครงสร้างเดิม	โครงสร้างใหม่
1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 31 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า 72 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 97 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 103 หน่วยกิต
- วิชาแกน		37 หน่วยกิต	37 หน่วยกิต
- วิชาเฉพาะบังคับ		30 หน่วยกิต	42 หน่วยกิต
- วิชาเฉพาะเลือก		ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต
3. หมวดวิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต
4. หมวดวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ		ฝึกงานแบบนับชั่วโมง 400 ชั่วโมงต่อเนื่องกัน	ฝึกงานแบบนับชั่วโมง 400 ชั่วโมงต่อเนื่องกัน
หน่วยกิตรวม	ไม่น้อยกว่า 120 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 134 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 133 หน่วยกิต

7. หลักสูตร

สภา มก. อนุมัติในการประชุมครั้งที่ 11 / 2568
เมื่อวันที่ 24 พฤศจิกายน 2568
อธิการบดีให้ความเห็นชอบเมื่อวันที่.....

รายละเอียดของหลักสูตร
หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมบริการ
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2569
ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
คณะ/วิทยาเขต คณะวิทยาการจัดการ วิทยาเขตศรีราชา

1. ข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับหลักสูตร

1.1 รหัสและชื่อหลักสูตร

รหัสหลักสูตร 25460021100982

ภาษาไทย หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมบริการ

ภาษาอังกฤษ Bachelor of Business Administration Program in Hospitality Industry Management

1.2 ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ชื่อเต็ม บริหารธุรกิจบัณฑิต (การจัดการอุตสาหกรรมบริการ)

ชื่อย่อ บธ.บ. (การจัดการอุตสาหกรรมบริการ)

ชื่อเต็ม Bachelor of Business Administration (Hospitality Industry Management)

ชื่อย่อ B.B.A. (Hospitality Industry Management)

1.3 วิชาเอก

1.3.1 แขนงวิชาการจัดการโรงแรมและการเป็นผู้ประกอบการ

1.3.2 แขนงวิชาการจัดการและการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว

1.4 จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

ไม่น้อยกว่า 133 หน่วยกิต

1.5 รูปแบบของหลักสูตร

1.5.1 รูปแบบและประเภทของหลักสูตร หลักสูตรระดับปริญญาตรี 4 ปี (ทางวิชาการ)

1.5.2 ภาษาที่ใช้ ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ (ภาษาอังกฤษ)

1.5.3 การรับเข้าศึกษา รับทั้งนิสิตไทยและนิสิตต่างชาติ

1.5.4 ความร่วมมือกับสถาบันร่วมผลิต เป็นหลักสูตรเฉพาะของสถาบัน

1.5.5 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

1.6 สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

สถานภาพของหลักสูตร

- หลักสูตรปรับปรุง กำหนดเปิดสอน ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2569
- ปรับปรุงจาก หลักสูตรชื่อ บริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมบริการ
- เริ่มใช้มาตั้งแต่ปีการศึกษา 2546
- ปรับปรุงครั้งสุดท้ายเมื่อปีการศึกษา 2564

การพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

- ได้พิจารณาลั่นกรองโดยคณะกรรมการวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ในการประชุมครั้งที่ 11/2568 เมื่อวันที่ 3 เดือน พฤศจิกายน พ.ศ. 2568
- ได้รับการอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตรจากสภามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ในการประชุมครั้งที่ 11/2568 เมื่อวันที่ 24 เดือน พฤศจิกายน พ.ศ. 2568

1.7 ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

หลักสูตรจะได้รับการเผยแพร่ว่าเป็นหลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา

พ.ศ. 2565 ในปีการศึกษา 2571

1.8 อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

แขนงการจัดการโรงแรมและการเป็นผู้ประกอบการ

- 1) พนักงานและผู้บริหารในธุรกิจโรงแรมและที่พัก
- 2) ผู้ประกอบการด้านธุรกิจโรงแรมและที่พัก
- 3) พนักงานและผู้บริหารในธุรกิจเรือสำราญ
- 4) นักจัดการ วางแผน งานประชุม สัมมนา และนิทรรศการ
- 5) พนักงานและผู้บริหารในสถานบริการเชิงสุขภาพ
- 6) ผู้ประกอบการด้านสถานบริการเชิงสุขภาพ
- 7) พนักงานและผู้บริหารในธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม
- 8) ผู้ประกอบการในธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม
- 9) นักบริหารจัดการโรงแรมอิสระ
- 10) ผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องกับงานบริการ เช่น ธุรกิจบริการด้านดอกไม้ ธุรกิจบริการผ้า

แผนการจัดการและการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว

- 1) ผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว เช่น บริษัทจัดนำเที่ยว ตัวแทนท่องเที่ยว บริษัทโฮเทล เป็นต้น
- 2) นักวางแผน จัดการ และพัฒนาการท่องเที่ยว
- 3) นักออกแบบประสบการณ์การท่องเที่ยว
- 4) ผู้ให้บริการทางการท่องเที่ยวและพนักงานในธุรกิจด้านการท่องเที่ยว ได้แก่ ธุรกิจนำเที่ยว ธุรกิจการบิน อาชีพมัคคุเทศก์ พนักงานในสวนสนุกหรือพิพิธภัณฑ์ เป็นต้น
- 5) พนักงานต้อนรับบนเครื่องบินและพนักงานภาคพื้นดินของสายการบิน
- 6) พนักงานในหน่วยงานภาครัฐที่มีบทบาทในการเสนอแนะนโยบายกำกับดูแลวางแผนและพัฒนาการท่องเที่ยว เช่น นักพัฒนาการท่องเที่ยว นักส่งเสริมการท่องเที่ยว นักวิชาการท่องเที่ยว พนักงานการทำอากาศยาน เป็นต้น
- 7) นักรีวิวการท่องเที่ยว (Blogger)
- 8) นักวิจัยด้านการท่องเที่ยว

2. ปรัชญา วัตถุประสงค์และผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร

2.1 ปรัชญาของหลักสูตร

หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมบริการมุ่งผลิตบุคลากรสาขาการจัดการอุตสาหกรรมบริการในภาคธุรกิจการท่องเที่ยวและธุรกิจโรงแรม ให้เป็นนักจัดการทางธุรกิจบริการสามารถวางแผน จัดการ สื่อสาร และปฏิบัติงานได้ เพื่อยกระดับสู่การเป็นผู้ประกอบการ ผ่านการเรียนรู้ตลอดชีวิตตลอดจนฝึกปฏิบัติจนเกิดทักษะ ความสามารถทางวิชาชีพ สามารถปรับตัวเข้ากับการเปลี่ยนแปลงด้วยทักษะทางเทคโนโลยี ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี มีความรับผิดชอบ มีภาวะผู้นำ มีจิตบริการ และมีจรรยาบรรณต่อวิชาชีพ อันจะเป็นบุคลากรที่เข้มแข็งในการพัฒนาประเทศต่อไป

2.2 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

- 1) เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีความรอบรู้ในศาสตร์ด้านการจัดการอุตสาหกรรมบริการ และศาสตร์อื่นที่เกี่ยวข้อง มีทักษะทางวิชาชีพ เพื่อเตรียมพร้อมในการแข่งขันในตลาดแรงงาน สามารถพัฒนาตนเองเพื่อการประกอบอาชีพได้ในสภาวะการณ์ที่เปลี่ยนแปลง
- 2) เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีความสามารถ คิดวิเคราะห์ สังเคราะห์ ประยุกต์องค์ความรู้และประสบการณ์ทางวิชาชีพด้านการจัดการโรงแรมและการท่องเที่ยวอย่างเป็นระบบ มีความรู้ทางด้านเทคโนโลยีที่ทันสมัย สามารถสื่อสารและใช้เทคโนโลยีได้อย่างมีประสิทธิภาพ สามารถวางแผนทาง พัฒนาแนวทางประกอบอาชีพและการเป็นผู้ประกอบการในอนาคตได้อย่างยั่งยืน

3) เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีจิตบริการ ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ พัฒนาตนเองทั้งด้านความรู้ ทักษะ วิชาชีพอย่างต่อเนื่อง และทำงานร่วมกับบุคคลอื่นได้ทุกระดับอย่างเหมาะสม โดยมีคุณธรรม จริยธรรม ความรับผิดชอบต่อตนเอง วิชาชีพ และสังคม

2.3 ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร

หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมบริการ ออกแบบหลักสูตรโดย มุ่งเน้นให้ผู้เรียนมีผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสำเร็จการศึกษา (PLO) สอดคล้องและครอบคลุมผลลัพธ์การเรียนรู้ตาม มาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ทั้ง 4 ด้าน ได้แก่ ด้านความรู้ ด้านทักษะ ด้าน จริยธรรม และด้านลักษณะบุคคล โดยการระบุผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรได้พิจารณาสถานการณ์ภายนอก ความต้องการกำลังคนของชาติ เศรษฐกิจ สังคม และความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ตามแนวคิดการ ออกแบบหลักสูตร ดังนี้

แนวคิดออกแบบหลักสูตร

2.3.1 สถานการณ์ภายนอกหรือความต้องการกำลังคนของประเทศหรือนานาชาติ

สภาวะเหตุการณ์โรคระบาดโควิด 19 ส่งผลกระทบทั้งทางตรงและทางอ้อมแก่ธุรกิจการ ท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการในช่วงปีที่ผ่านมา อย่างไรก็ตาม ปัจจุบันธุรกิจการท่องเที่ยวและอุตสาหกรรม บริการทั่วโลกกลับมาเติบโตขึ้นอย่างต่อเนื่อง อันเป็นผลจากการกลับมาเดินทางท่องเที่ยวอย่างเต็มรูปแบบของ นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ โดยเฉพาะในประเทศไทยซึ่งมีอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและบริการเป็น แกนเศรษฐกิจหลัก ซึ่งสร้างรายได้มหาศาลให้กับระบบเศรษฐกิจมวลรวมของประเทศ รัฐบาลไทย นำโดยกระทรวง การท่องเที่ยวและกีฬา และ การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย ให้ความสำคัญอย่างมากในเรื่องการท่องเที่ยวและ อุตสาหกรรมบริการ โดยมีการออกนโยบายกระตุ้นการท่องเที่ยวเพื่อเป้าหมายการเพิ่มจำนวนนักท่องเที่ยวใน ประเทศและนักท่องเที่ยวต่างประเทศให้เดินทางเข้ามาสัมผัสประสบการณ์แบบไทย (Experience Thainess) ผ่านพลังละมุน (Soft Power) ทั้ง “5 F” ได้แก่ อาหารไทย (Food) ภาพยนตร์และละครไทย (Film) ศิลปะการ ต่อสู้แบบไทย (Fight) แฟชั่นไทย (Fashion) และ เทศกาลไทย (Festival)

จากการกลับมาเดินทางท่องเที่ยวแบบเต็มรูปแบบ ส่งผลให้เกิดสภาวะอุปสงค์มากกว่าอุปทาน (Demand Over Supply) ซึ่งมีผู้ประกอบการด้านการท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการจำนวนมากเข้าสู่ธุรกิจเป็นผู้เล่น หน้าใหม่เพื่อตอบสนองการเติบโตด้านการท่องเที่ยวในประเทศไทย จากเหตุข้างต้นส่งผลให้ประเทศไทยกำลังขาดแคลนแรงงานด้านการท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการที่มีคุณภาพ โดยผู้ประกอบการธุรกิจท่องเที่ยวและ โรงแรมต่างค้นหาแรงงานเพื่อตอบโจทย์ปัญหาเรื่องคุณภาพการบริการที่ต่ำลงเนื่องจากการบริการที่ไม่ เพียงพอและด้วยประสิทธิภาพ โดยเฉพาะอุตสาหกรรมโรงแรมไทยซึ่งเป็นหน่วยรายได้สำคัญของระบบเศรษฐกิจ การท่องเที่ยวที่ปัจจุบันพบสภาวะ “ขาดแคลนแรงงาน” อย่างหนัก

สมาคมโรงแรมไทย (Thai Hotel Association: THA) ได้ทำการสำรวจถึงปัญหาการขาดแคลนแรงงานในธุรกิจโรงแรม โดยพบว่า โรงแรมในประเทศไทยกว่าร้อยละ 60 ขาดแคลนแรงงานไทยที่มีทักษะ ซึ่งส่งผลกระทบต่อคุณภาพการให้บริการ ในขณะที่โรงแรมกว่าร้อยละ 50 ปรับราคาห้องพักสูงมากขึ้นเพื่อสอดคล้องกับความต้องการใช้บริการ ดังนั้นเพื่อเติมเต็มปัญหาเรื่องแรงงาน ธุรกิจโรงแรมปรับเพิ่มสวัสดิการพื้นฐาน อาทิ การรับประกันเงินค่าบริการ (Service Charge Guarantee) ซึ่งเป็นรายได้พิเศษนอกเหนือจากเงินเดือนประจำ สิทธิประกันสุขภาพ กลุ่ม และกองทุนสำรองเลี้ยงชีพ อาจกล่าวได้ว่างานในธุรกิจโรงแรมกำลังเป็นที่น่าสนใจอย่างมากสำหรับผู้จบใหม่ที่กำลังหางาน (First Jobber)

นอกจากนี้ข้อมูลจากกองเศรษฐกิจการท่องเที่ยวได้ประมาณการแนวโน้มของแรงงานในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวไทยปี พ.ศ. 2566-2580 จำนวนการจ้างแรงงานในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวในช่วงดังกล่าวมีการขยายตัวเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องเฉลี่ยปีละประมาณ 43,568 คนต่อปี เมื่อพิจารณาร่วมกับแนวโน้มผลิตภัณฑ์มวลรวมในประเทศของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว (TTGDP) ในช่วงปี พ.ศ. 2566 - 2580 มีแนวโน้มขยายตัวเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องเช่นเดียวกัน ซึ่งเป็นไปตามรูปแบบการเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจ ทำให้มีความต้องการลงทุนในอุตสาหกรรมฯ เพิ่มขึ้น อันเป็นผลดีใน ตลาดแรงงานในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว (Market Labour in the Tourism Industries) มี ความต้องการจำนวนการจ้างแรงงานในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวเพิ่มขึ้นและจำนวนอุปสงค์แรงงานส่วนเกิน (Excess Demand For Labour) ก็เพิ่มขึ้นเช่นกัน

ไม่ใช่แค่เพียงในประเทศไทยเท่านั้น ในตลาดต่างประเทศเช่นเดียวกัน ธุรกิจการโรงแรมและการท่องเที่ยว กำลังกลับเข้าสู่สภาวะปกติหลังสถานการณ์โควิด 19 อย่างเต็มรูปแบบโดยองค์การการท่องเที่ยวโลก (United World Tourism Organization: UNWTO) มีการสรุปจำนวนนักท่องเที่ยวโลกที่เดินทางท่องเที่ยวทั่วโลก โดยพบว่ามีจำนวนราว 1,000 ล้านคน ซึ่งใกล้เคียงกับจำนวนนักท่องเที่ยวก่อนเกิดสถานการณ์โควิด 19 ร้อยละ 90 โดยปัญหาเดียวกันที่พบทั่วโลก ได้แก่ ปัญหาขาดแคลนแรงงานคุณภาพ อันเป็นผลมาจากแรงงานเดิมเปลี่ยนสายปฏิบัติงาน จากเหตุข้างต้น แรงงานที่มีคุณภาพจึงเป็นที่ต้องการอย่างมากในอุตสาหกรรมบริการ อาทิ อุตสาหกรรมโรงแรม อุตสาหกรรมเรือสำราญ อุตสาหกรรมการบิน และอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว ในทางเดียวกันผู้ประกอบการข้างต้นกำลังต้องการแรงงานต่างชาติจำนวนมากที่มีศักยภาพด้านภาษาและทักษะการบริการเพื่อเข้าร่วมเป็นสมาชิก โดยมีโอกาสก้าวไปสู่ตำแหน่งงานที่สูงขึ้นในองค์กร นอกจากนี้ยังเป็นการเพิ่มโอกาสและพัฒนาประสบการณ์ระดับสูงสำหรับผู้จบการศึกษาในสาขาการจัดการอุตสาหกรรมบริการ

หลักสูตรการจัดการอุตสาหกรรมบริการ หลักสูตรปรับปรุงปี 2569 ถูกออกแบบเพื่อตอบสนองความต้องการบุคลากรในตลาดแรงงาน โดยอ้างอิงถึงแผนยุทธศาสตร์ชาติและแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคม เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ในศาสตร์ด้านการจัดการอุตสาหกรรมบริการ โดยมุ่งเน้นทักษะการเป็นผู้ประกอบการ ให้ผู้เรียนมีจิตสำนึกในความเป็นเจ้าของ (Sense of Ownership) อีกทั้งส่งเสริมด้านการทำงานร่วมกันกับผู้อื่น มีความรับผิดชอบ มีจรรยาบรรณและธรรมาภิบาล สามารถประกอบอาชีพได้ในสภาวะการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไป ใน

ขณะเดียวกันหลักสูตรการจัดการอุตสาหกรรมบริการ ได้พิจารณากำหนดคุณลักษณะบัณฑิตที่คาดหวัง ให้มีความสอดคล้องกับปรัชญาการศึกษา วิสัยทัศน์ และพันธกิจของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ที่มุ่งเน้นการผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพเพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลงของโลกที่มีการเปลี่ยนแปลงตลอดเวลา โดยการเพิ่มสมรรถนะกำลังคนด้านอุตสาหกรรมบริการจะช่วยเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันด้านการท่องเที่ยวต่อไป

2.3.2 การกำหนดผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย และวิธีการได้มาซึ่งความต้องการและความคาดหวัง

หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมบริการ ได้รวบรวมข้อมูลจากการวิจัยสถาบัน รายงานผลประเมินคุณภาพระดับหลักสูตร ตลอดจนการสัมภาษณ์และแบบสำรวจผู้มีส่วนได้ส่วนเสียเกี่ยวกับการจัดการเรียนการสอน การวัดและประเมินผล บัณฑิตเกื้อหนุนทางการศึกษา และความต้องการด้านความรู้ ทักษะ และลักษณะส่วนบุคคล เพื่อนำมาวิเคราะห์ความต้องการและความคาดหวังของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียต่อผู้เรียนในหลักสูตร

โดยเฉพาะวิธีการสัมภาษณ์ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย เพื่อวิเคราะห์ความต้องการ/ความคาดหวัง นั้นหลักสูตรได้จัดกลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่สำคัญของหลักสูตร โดยแบ่งออกเป็น

แขนงการจัดการโรงแรมและการเป็นผู้ประกอบการ

1) ผู้ใช้บัณฑิต

จากข้อมูลวิจัยสถาบัน หลักสูตรเลือกสัมภาษณ์ผู้ใช้บัณฑิตที่เป็นกลุ่มผู้ว่าจ้างหลักและให้อนุเคราะห์การฝึกงานของบัณฑิตในปีการศึกษา 2565-2566 ซึ่งประกอบด้วย

- โรงแรมระดับ 4-5 ดาว เครือณานาชาติในจังหวัดกรุงเทพมหานคร จำนวน 5 แห่ง
- โรงแรมระดับ 4-5 ดาว เครือณานาชาติในเขตพื้นที่ปกครองพิเศษเมืองพัทยา จังหวัดชลบุรี จำนวน 5 แห่ง

2) กลุ่มพันธมิตร

หลักสูตรได้สัมภาษณ์หน่วยงานที่มีความร่วมมืออย่างต่อเนื่องในการร่วมจัดโครงการ กิจกรรมเสริมสร้างความรู้จำเป็นสำหรับการประกอบวิชาชีพในธุรกิจโรงแรม ได้แก่

- สมาพันธ์ท่องเที่ยวชลบุรี
- สมาคมแหล่งท่องเที่ยวชลบุรี
- สมาคมสปาและเวลเนสภาคตะวันออก
- สมาคมโรงแรมไทย ภาคตะวันออก

3) ศิษย์เก่า

หลักสูตรได้คัดเลือกสัมภาษณ์ศิษย์เก่าที่มีความสามารถเข้าทำงานในองค์กรชั้นนำทั้งในภาคธุรกิจโรงแรม ซึ่งประกอบด้วย

- ศิษย์เก่าที่ทำงานในโรงแรมระดับ 4-5 ดาว ในสายงานด้านการบริหาร จำนวน 2 คน
- ศิษย์เก่าที่ทำงานในโรงแรมระดับ 4-5 ดาว ในสายงานด้านห้องพัก จำนวน 2 คน
- ศิษย์เก่าที่ทำงานในโรงแรมระดับ 4-5 ดาว ในสายงานด้านอาหารและเครื่องดื่ม จำนวน 2 คน
- ศิษย์เก่าที่เป็นผู้ประกอบการด้านธุรกิจบริการ จำนวน 2 คน

4) ศิษย์ปัจจุบัน

- หลักสูตรได้คัดเลือกสัมภาษณ์ตัวแทนนิสิตที่เป็นประธานรุ่นชั้นปีที่ 1-3 และจัดทำแบบสำรวจนิสิตชั้นปีที่ 1-3

5) อาจารย์ผู้สอน

หลักสูตรได้สัมภาษณ์อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร และอาจารย์ผู้สอนซึ่งประกอบด้วย

- อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร จำนวน 7 คน
- อาจารย์ประจำหลักสูตร จำนวน 10 คน
- อาจารย์ผู้สอน จำนวน 5 คน

แผนการจัดการและการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว

1) ผู้ใช้บัณฑิต

หลักสูตรได้สัมภาษณ์ผู้ใช้บัณฑิตที่เป็นกลุ่มผู้ว่าจ้างหลักและให้ความอนุเคราะห์การฝึกงานของบัณฑิตในปีการศึกษา 2565-2566 ซึ่งประกอบด้วย

- กลุ่มธุรกิจการบิน จำนวน 4 แห่ง
- กลุ่มธุรกิจท่องเที่ยว จำนวน 4 แห่ง
- กลุ่มธุรกิจรับจัดงานและอีเวนต์ จำนวน 4 แห่ง

2) กลุ่มพันธมิตร

หลักสูตรได้สัมภาษณ์หน่วยงานที่มีความร่วมมืออย่างต่อเนื่องในการร่วมจัดโครงการ กิจกรรมเสริมสร้างความรู้ที่จำเป็นสำหรับการประกอบวิชาชีพในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว ได้แก่

- สมาคมมัคคุเทศก์อาชีพ
- สมาคมท่องเที่ยวภาคตะวันออก
- สมาคมไทยท่องเที่ยวอย่างรับผิดชอบ
- การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย
- กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา
- สวนสัตว์เขาเขียว
- อุทยานประวัติศาสตร์ พิมาย

- องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (องค์การมหาชน)

3) ศิษย์เก่า

หลักสูตรได้คัดเลือกสัมภาษณ์ศิษย์เก่าที่มีความสามารถเข้าทำงานในองค์กรชั้นนำในภาคอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว ซึ่งประกอบด้วย

- กลุ่มธุรกิจการบิน จำนวน 2 คน
- กลุ่มธุรกิจท่องเที่ยว จำนวน 2 คน
- กลุ่มธุรกิจรับจัดงานและอีเวนต์ จำนวน 2 คน
- กลุ่มหน่วยงานภาครัฐ จำนวน 2 คน

4) ศิษย์ปัจจุบัน

หลักสูตรได้คัดเลือกสัมภาษณ์ตัวแทนนิสิตที่เป็นประธานรุ่นชั้นปีที่ 1-3 และจัดทำแบบสำรวจนิสิตชั้นปีที่ 1-3

5) อาจารย์ผู้สอน

หลักสูตรได้สัมภาษณ์อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร และอาจารย์ผู้สอน ซึ่งประกอบด้วย

- อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร จำนวน 6 คน
- อาจารย์ประจำหลักสูตร จำนวน 5 คน
- อาจารย์ผู้สอน จำนวน 5 คน

2.3.3 การวิเคราะห์ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับการผลิตบัณฑิต

แผนงานจัดการโรงแรมและการเป็นผู้ประกอบการ

คิดเห็นเกี่ยวกับคุณภาพหลักสูตรจากคณะกรรมการประเมินคุณภาพหลักสูตรปีการศึกษา 2565 ได้ให้ความเห็นว่า ผลประเมินอยู่ในระดับคะแนนเฉลี่ย 3.49 ระดับคุณภาพดี อัตราการสำเร็จการศึกษา จากปีการศึกษา 2565 พบว่า อัตราการสำเร็จการศึกษาที่ร้อยละ 86.17 เพิ่มขึ้นกว่าปีการศึกษาที่ผ่านมา นอกจากนี้การประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิบัณฑิตได้รับคะแนนเฉลี่ยมากที่สุด คือ ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ รองลงมาในระดับคือ ด้านคุณธรรม จริยธรรม ด้านความรู้ของนิสิต และด้านทักษะทางปัญญาของนิสิต และ ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี ซึ่งหากทางหลักสูตรสามารถพัฒนาทักษะเพิ่มมากขึ้นแก่นักศึกษาในรุ่นต่อไปได้ อาจจะเป็นปัจจัยที่ช่วยเสริมความสามารถของบัณฑิตให้เป็นที่ต้องการของนายจ้างในการรับเข้าทำงานเพิ่มมากขึ้นได้

จากการสัมภาษณ์ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่สำคัญของหลักสูตรฯ เพื่อวิเคราะห์ความต้องการ/ความคาดหวังพบว่า หน่วยงานองค์กรภาคเอกชนมีความคาดหวังต่อบัณฑิตในหลักสูตรการจัดการอุตสาหกรรมบริการ ใน

ด้านโรงแรม โดยคาดหวังว่าบัณฑิตจะสามารถทำงานที่สอดคล้องกับกลุ่มลูกค้าที่มีแนวโน้มเปลี่ยนไปตามตลาดการท่องเที่ยวของประเทศ โดยเฉพาะกลุ่มลูกค้าที่มีกำลังซื้อสูง ทั้งนี้ความต้องการของตลาดแรงงานด้านโรงแรม ยังมีความต้องการอย่างต่อเนื่อง โดยกลุ่มตำแหน่งงานที่ขาดแคลน ในปัจจุบันกลุ่มตำแหน่งงานที่ขาดแคลน แบ่งออกเป็น 2 ระดับ คือ 1) การขาดแคลนแรงงานระดับบริหาร (Management Level) และ 2) การขาดแคลนแรงงานระดับปฏิบัติงาน (Operation Level) โดยกระจายอยู่ในตำแหน่งต่างๆ เกือบทุกแผนก เช่น แผนกแม่บ้าน แผนกบริการส่วนหน้า แผนกอาหารและเครื่องดื่ม และแผนกการตลาดและการขาย แม้ส่วนหนึ่งจะพอหาคนทดแทนได้แต่ยังขาดทักษะ โดยเฉพาะด้านการให้บริการและภาษาโดยมีความคาดหวังว่าสถานประกอบการกับมหาวิทยาลัยควรมีความร่วมมือการจัดการเรียนการสอนการจัดกิจกรรมเพื่อการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน อาจจะสามารถสนับสนุนนิสิตในด้านอื่นๆ เช่น การเป็นสถานที่ศึกษาดูงาน การพัฒนาหลักสูตรระยะสั้น การเป็นพื้นที่ฝึกปฏิบัติงาน เป็นต้น

ในขณะที่ผู้ใช้บัณฑิตในภาคธุรกิจโรงแรม มีความคาดหวังในด้านคุณลักษณะแรงงานด้านโรงแรม กล่าวคือ บัณฑิตจะต้องมีทัศนคติที่ดีต่อการบริการและการทำงาน (Service Attitude) ถือเป็นพื้นฐานข้อที่มีความสำคัญมากที่สุดของทุกคนที่เข้าสู่อาชีพด้านการบริการ มหาวิทยาลัยจะต้องหากลไกหรือเครื่องมือในการพัฒนานิสิตตลอดระยะเวลา 4 ปี ให้มีทัศนคติที่ดีต่อการบริการ รวมไปถึงทัศนคติที่ดีต่ออาชีพที่จะต้องอาศัยการเรียนรู้ ความอดทนและความตั้งใจจึงจะสามารถก้าวไปสู่ตำแหน่งและความมั่นคงในอาชีพ มีความเข้าใจต่อมุมมองธุรกิจและการตลาด นิสิตจะต้องเข้าใจว่าปัจจุบันธุรกิจมีการแข่งขันสูงมาก หากสามารถอธิบายภาพของธุรกิจ มีวิสัยทัศน์ในแบบนักบริหารและเข้าใจความต้องการของตลาดจะทำให้สามารถปรับตัวและเสนอแนวความคิดใหม่ๆ กับธุรกิจได้ด้วย มีทักษะการสื่อสารและทักษะด้านภาษาต่างประเทศ การใช้ภาษาอังกฤษถือเป็นภาษาในขั้นพื้นฐานงานด้านโรงแรม นิสิตที่มีความโดดเด่นในอาชีพจะต้องมีความสามารถทางภาษาที่ 3 เพิ่มมากขึ้น เนื่องจากปัจจุบันลูกค้ามีความหลากหลายเพิ่มมากขึ้น และทักษะขั้นพื้นฐานในแต่ละแผนกของโรงแรม นิสิตควรสามารถมีทักษะพื้นฐานในแต่ละแผนกที่สามารถต่อยอดการเรียนรู้ได้เลยเมื่อเข้าทำงาน เช่น การจัดเตรียมห้องพัก การจัดโต๊ะอาหาร และการดูแลลูกค้าขั้นพื้นฐาน

ผลการสัมภาษณ์ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในกลุ่มศิษย์เก่า โดยรวมพบว่าศิษย์เก่าได้ให้ข้อมูลด้านเนื้อหาความรู้ที่จำเป็นในการปฏิบัติงานจริงครอบคลุมทุกแผนกหลักในโรงแรม ทำให้นิสิตได้มีโอกาสในการเรียนรู้ เข้ารับการฝึกงานและการทำงานจริง อย่างไรก็ตาม มีรายวิชาด้านบริหารธุรกิจและกลุ่มวิชาคำนวณค่อนข้างมากเมื่อเทียบกับองค์ความรู้ที่ต้องการใช้จริงในอนาคต ในการจัดการเรียนการสอนมีภาคทฤษฎีค่อนข้างมากเป็นพื้นฐานที่ดี แต่ควรมีกิจกรรมที่เสริมทักษะในการปฏิบัติงานที่เป็นพื้นฐานสำคัญของการทำงาน การมีห้องปฏิบัติการอย่างเต็มรูปแบบในแผนกที่จำเป็นเพื่อให้เกิดการฝึกปฏิบัติ รวมถึงการมีโปรแกรมการจัดการโรงแรมสมัยใหม่ที่สอดคล้องการเปลี่ยนแปลง ควรเพิ่มตัวเลือกรายวิชาภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ หรือเป็นอาจารย์ผู้สอนชาวต่างชาติ จะช่วยเพิ่มความคุ้นเคยและมีความมั่นใจในการสื่อสารเพื่อการนำไปใช้จริง เพิ่มรายวิชาภาษาต่างประเทศควรมีมากกว่า

ภาษาอังกฤษ เช่น ภาษาจีน และภาษาญี่ปุ่น จะเป็นการสร้างโอกาสให้นิสิตในตลาดแรงงานได้ ความคาดหวังในด้านอื่นๆ เช่น การส่งเสริมให้เกิดการแข่งขันทักษะด้านโรงแรมเพื่อเป็นการเพิ่มความโดดเด่น การจัดกิจกรรมที่มีเกียรติบัตรรับรอง การเตรียมความพร้อมด้านบุคลิกภาพ การเตรียมด้านภาษาที่ใช้ในการสมัครงาน TOEIC รวมถึงเป็นแหล่งข้อมูลข่าวสารด้านโรงแรมและการรับสมัครฝึกงานและการรับสมัคร

ด้านศิษย์ปัจจุบัน หลักสูตรได้คัดเลือกสัมภาษณ์ตัวแทนนิสิตที่เป็นประธานรุ่นชั้นปีที่ 1-3 และจัดทำแบบสำรวจนิสิตชั้นปีที่ 1-3 จากผลการสำรวจพบว่านิสิตให้ความสำคัญกับ 5 ด้าน ดังนี้ 1) ด้านการเรียนการสอน นิสิตต้องการให้มีการเรียนการสอนที่ครอบคลุมเน้นทั้งทฤษฎีและการปฏิบัติจริงในสถานการณ์ต่างๆ และทักษะเฉพาะด้านที่จำเป็นของงานโรงแรม เช่น การบริการลูกค้าของแผนกต้อนรับส่วนหน้า การจัดการอาหารและเครื่องดื่ม การบริหารงานแม่บ้าน รวมถึงทักษะการแก้ปัญหาเฉพาะหน้าและที่เกี่ยวข้อง 2) ด้านการสนับสนุนทางการศึกษา ได้แก่ สิ่งอำนวยความสะดวกที่ทันสมัย เช่น ห้องปฏิบัติการจำลองสถานการณ์จริง (Mock up room) ห้องครัว ฝึกหัด ร้านอาหารจำลอง ห้องแม่บ้าน ระบบสารสนเทศสำหรับโรงแรม รวมถึงการสนับสนุนจากอาจารย์ โดยนิสิตต้องการคำแนะนำและการให้คำปรึกษาจากอาจารย์ที่มีประสบการณ์ในอุตสาหกรรมโรงแรม รวมถึงการเรียนรู้จากกรณีศึกษา (Case Study) และการนำเทคโนโลยีใหม่ๆ เข้ามาใช้ 3) ด้านประสบการณ์การเรียนรู้ นิสิตมองถึงโอกาสในการฝึกงานและศึกษาดูงาน นิสิตคาดหวังในการฝึกงานในโรงแรมหรือรีสอร์ทระดับชั้นนำเพื่อสะสมประสบการณ์และเรียนรู้การทำงานในสถานการณ์จริง รวมถึงต้องการเรียนรู้ผ่านการปฏิบัติจริง ลงมือทำจริง มองหาโอกาสในการจัดกิจกรรมหรือโครงการที่มีความเกี่ยวข้องกับการจัดการโรงแรม เช่น การจัดงานประชุม สัมมนา หรืองานอีเวนต์ 4) ด้านการเตรียมความพร้อมสำหรับอนาคต นิสิตต้องการการแนะแนวอาชีพที่ชัดเจน รวมถึงการให้ข้อมูลเกี่ยวกับตลาดงานในอุตสาหกรรมโรงแรม การเตรียมความพร้อมในการสมัครงานและการสัมภาษณ์งาน และต้องการการสร้างเครือข่ายกับผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมโรงแรม ผู้ที่ประสบความสำเร็จ และพูดคุยกับศิษย์เก่าที่ทำงานในสายงานโรงแรม 5) ด้านสภาพแวดล้อมและบรรยากาศในการเรียน สภาพแวดล้อมที่เอื้อต่อการเรียนรู้บรรยากาศที่สนับสนุนการเรียนรู้แบบมีอาชีพและสร้างสรรค์ เช่น บรรยากาศที่เป็นกันเอง มีกิจกรรมหลากหลาย สนับสนุนการทำงานเป็นทีม รวมถึง กิจกรรมที่เสริมสร้างประสบการณ์และทักษะการจัดการ เช่น กิจกรรมชมรม กิจกรรมบริการสังคม และโครงการฝึกอบรมจากผู้เชี่ยวชาญในอุตสาหกรรมโรงแรม ซึ่งการวิเคราะห์ดังกล่าวช่วยให้หลักสูตรเข้าใจความต้องการของนิสิตปัจจุบัน และสามารถปรับปรุงหลักสูตรให้เหมาะสมและตรงกับความต้องการของนิสิตมากยิ่งขึ้น

การเลือกเข้าศึกษาต่อของนักเรียนมัธยมศึกษาปีที่ 6 ที่สนใจศึกษาหลักสูตรการจัดการอุตสาหกรรมบริการ แขนงการจัดการโรงแรม พบว่า นักเรียนส่วนมากชอบการบริการ ชอบการปฏิบัติงานในแผนกต่างๆ ของโรงแรม เช่น การทำอาหาร การทำเครื่องดื่ม ชอบการพูดคุยกับผู้อื่น ด้วยวัฒนธรรมของคนไทยที่มีความอ่อนน้อม ถ่อมตน ให้เกียรติผู้อื่น จึงเลือกเรียนหลักสูตรนี้และงานโรงแรมยังเป็นงานที่มั่นคง มีสวัสดิการครบครัน เช่น ประกันสังคม กองทุนสำรองเลี้ยงชีพ อาหาร 3 มื้อ ชุมนุมนิพจน์ นอกเหนือจากเงินเดือน ยังมีเซอร์วิสชาร์จ

(Service Charge) ซึ่งคือค่าบริการที่ผู้ประกอบการร้านค้าคิดเพิ่มจากผู้บริโภคที่เข้ามาใช้บริการ โดยรายได้ส่วนหนึ่งนำมาแบ่งให้แก่พนักงานบริการในแต่ละเดือน ถือเป็นรายได้ส่วนหนึ่งของพนักงานบริการ รวมถึงยังสามารถต่อยอดในสายอาชีพโรงแรม ได้เรียนรู้อยู่เสมอ และทุกตำแหน่งสามารถพัฒนาสูงขึ้นไปได้อีก มากไปกว่านั้นถ้าโรงแรมมีสาขาอยู่ทั่วโลก ก็สามารถโยกย้ายขึ้นตำแหน่งไปตามเงื่อนไขและคุณสมบัติที่มีได้อีกด้วย

ความคิดเห็นจากอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร รวมถึงอาจารย์ผู้สอนในหลักสูตรฯ ได้ให้ความคิดเห็นว่า ในการรับนิสิตใหม่เข้ามาจำเป็นต้องให้ความสำคัญต่อการทำความเข้าใจต่อภาพรวมของหลักสูตร การจัดการเรียนการสอนเพื่อให้นิสิตสามารถเรียนได้ตามแผน รักษาอัตราการคงอยู่และอัตราการจบการศึกษาให้เป็นไปตามแผนที่กำหนด การออกแบบกลยุทธ์การสอนที่เสริมสร้างทัศนคติที่ดีต่อการเรียน และทัศนคติที่ดีต่ออาชีพในด้านการบริการ นำไปสู่การใฝ่เรียนรู้ทั้งในห้องเรียนและนอกห้องเรียน นอกจากนี้ยังมีข้อคิดเห็นให้พิจารณาประเด็นความสอดคล้องของผลลัพธ์การเรียนรู้ในรายวิชากับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร ตลอดจนกลยุทธ์การสอนที่เน้นย้ำถึงแนวคิดการบริหารธุรกิจ การสร้างความรู้สึกรับผิดชอบเจ้าของกิจการ โอกาสการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจที่ความสำคัญของจริยธรรมในการดำเนินธุรกิจและจริยธรรมทางวิชาชีพ การสอดแทรกตัวอย่างการคำนึงถึงจรรยาบรรณ การออกแบบการจัดการเรียนการสอนในรูปแบบใหม่ๆ เพื่อให้เป็นที่น่าสนใจของนิสิตที่มีโอกาสได้เรียนรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ การเพิ่มขีดความสามารถด้านการสื่อสารและภาษาต่างประเทศผ่านสื่อการสอนและกิจกรรมการเรียน สร้างความสัมพันธ์ระหว่างนิสิตในห้องเรียน ทบทวนเนื้อหาความรู้ในหัวข้อที่เป็นปัจจุบันหรือเป็นที่สนใจ และเชิญผู้เชี่ยวชาญในสายอาชีพ นิสิตรุ่นพี่ที่เป็นต้นแบบอาจารย์พิเศษที่มีความรู้ ความชำนาญ ประสบการณ์ ในหัวข้อนั้นๆ มาให้ความรู้ การแลกเปลี่ยนและการสร้างความสัมพันธ์ในรายวิชาหรือจัดเป็นกิจกรรมเพิ่มเติมสำหรับนิสิต เพิ่มสัดส่วนการให้คะแนนสำหรับการวัดทักษะทางปัญญาเพื่อส่งเสริมการสร้างทักษะทางปัญญาให้แก่นิสิต ส่งเสริมให้นิสิตมีการนำเสนอรายงานในหลายรูปแบบ และช่องทางมากขึ้น เพื่อส่งเสริมให้นิสิตสามารถใช้เทคโนโลยีที่หลากหลายเพื่อเพิ่มขีดความสามารถด้านนวัตกรรม และดิจิทัลที่จำเป็นสำหรับการทำงานในอนาคต

แผนการจัดการและการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว

ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิปี พ.ศ. 2565 สะท้อนให้เห็นว่าบัณฑิตของหลักสูตรยังเป็นที่ต้องการจากผู้บัณฑิตในภาพรวมในระดับมาก คะแนนเฉลี่ยความพึงพอใจของทุกด้านมากกว่า 4.5 โดยด้านที่นิสิตได้รับคะแนนเฉลี่ยมากที่สุด คือทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ คะแนนเฉลี่ย 4.75 และในระดับที่ใกล้เคียงกันคือ ด้านคุณธรรม จริยธรรม คะแนนเฉลี่ย 4.7 ในด้านทักษะความรู้ ด้านทักษะทางปัญญา และทักษะด้านการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี ที่มีคะแนนเฉลี่ยรองลงมา 4.58 และ 4.55 ตามลำดับ หากทางหลักสูตรสามารถพัฒนาทักษะด้านต่างๆ นี้ให้เพิ่มมาก

ขึ้นแก่บัณฑิตในรุ่นต่อไปได้ อาจจะเป็นปัจจัยที่ช่วยเสริมความสามารถของบัณฑิตในอนาคตให้เป็นที่ต้องการของ นายจ้างในการรับเข้าทำงานเพิ่มมากขึ้นได้

จากการสัมภาษณ์ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่สำคัญของหลักสูตรฯ ทั้งองค์กรภาครัฐและภาคเอกชนเพื่อ วิเคราะห์ความต้องการ/ความคาดหวัง พบว่า ทั้งองค์กรภาครัฐและภาคเอกชนมีความคาดหวังต่อบัณฑิตใน หลักสูตรการจัดการอุตสาหกรรมบริการ ในด้านการท่องเที่ยว/การจัดการการท่องเที่ยวที่คล้ายกัน โดย สามารถแบ่งความต้องการ/ความคาดหวังของทั้งสองกลุ่มนี้ออกเป็น 3 ด้าน ดังนี้

1) **ด้านความรู้ในสาขาวิชา** โดยองค์กรคาดหวังว่าบัณฑิตด้านการท่องเที่ยวของหลักสูตรจะมี ความรู้ความสามารถและนำความรู้ที่ได้รับไปปฏิบัติงานได้จริงในหน่วยงาน โดยเฉพาะอย่างยิ่งความรู้ทางด้านการ สื่อสารภาษาอังกฤษเพื่อการทำงานด้วยความชำนาญเป็นภาษาที่สอง หรือหากบัณฑิตมีความสามารถในการ สื่อสารภาษาต่างประเทศอื่นๆ เช่น ภาษาจีน ภาษารัสเซีย หรือภาษาสเปน เป็นภาษาที่สามก็จะเป็นสิ่งที่ เป็นประโยชน์มากทั้งต่อองค์กรและตัวบัณฑิตเอง นอกจากนี้ ความรู้อื่นที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชา เช่น การใช้โปรแกรม คอมพิวเตอร์พื้นฐานและงานกราฟฟิค รวมทั้งความสามารถในการนำเสนอข้อมูลที่จำเป็นและสำคัญ เป็นสิ่งที่ องค์กรคาดหวังจากบัณฑิตเช่นกัน

2) **ด้านทักษะที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ** โดยสามารถแบ่งทักษะที่องค์กรทั้งภาครัฐและภาคเอกชน ต้องการ/คาดหวังจากบัณฑิตแขนงวิชาท่องเที่ยวได้ 2 กลุ่ม ดังนี้

2.1) **กลุ่มทักษะทั่วไป** เป็นทักษะทั่วไปที่บัณฑิตในยุคศตวรรษที่ 21 พึงมี เช่น สามารถทำงาน ร่วมกับผู้อื่น/ทำงานเป็นทีมได้ มีความคิดสร้างสรรค์และสามารถสื่อสาร/นำเสนอข้อมูลที่สำคัญได้ รวมทั้งสามารถ วิเคราะห์และสังเคราะห์ข้อมูลได้

2.2) **กลุ่มทักษะเฉพาะ** เป็นทักษะเฉพาะที่จำเป็นต่อการปฏิบัติงานด้านการท่องเที่ยว เนื่องจาก งานด้านการท่องเที่ยวเป็นงานที่ต้องเกี่ยวข้องกับการบริการผู้คน อีกทั้งยังมีการติดต่อประสานงานกับหลากหลาย หน่วยงาน/องค์กร ความแข็งแรงทางร่างกายและจิตใจของผู้ปฏิบัติงานจึงเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับคนในอาชีพนี้ ทักษะ เฉพาะที่คนในอาชีพท่องเที่ยวควรมีคือ มี **บุคลิกภาพที่ดี** และมีใบหน้าที่ยิ้มแย้มแจ่มใส สามารถ **ดูแลสุขภาพ ร่างกายให้สมบูรณ์แข็งแรง** รวมทั้ง **สามารถจัดการอารมณ์**ของตนเองได้เมื่อเกิดปัญหาหรืออุปสรรคในการ ปฏิบัติงาน

3) **ด้านทัศนคติ** บัณฑิตของหลักสูตร ในฐานะที่จะเป็นบุคลากรด้านการท่องเที่ยวและเป็นผู้มี บทบาทสำคัญในการสร้างมาตรฐานการบริการด้านการท่องเที่ยวของประเทศไทย **ทัศนคติที่ดีต่องานบริการ**จึง เป็นคุณสมบัติสำคัญสูงสุดที่บัณฑิตจะต้องมีเป็นสิ่งแรก นอกจากนี้ การทำงานด้านท่องเที่ยวเน้นการทำงานเป็นทีม **ทัศนคติที่ดีในการทำงานร่วมกับผู้อื่น** ไม่ว่าจะเป็นคนรุ่นเดียวกันหรือต่างรุ่นจึงเป็นทักษะที่สำคัญที่จะช่วยให้ ทำงานเป็นทีมได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ผลการสัมภาษณ์ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในกลุ่มศิษย์เก่า โดยรวมพบว่าศิษย์เก่าได้ให้ข้อมูลด้านเนื้อหาความรู้ที่จำเป็นในการปฏิบัติงานจริงในธุรกิจท่องเที่ยว แต่อย่างไรก็ตาม มีคำแนะนำเกี่ยวกับบางรายวิชาด้านบริหารธุรกิจ และกลุ่มวิชาคำนวณว่า ในการเรียนมีเนื้อหาค่อนข้างมากและค่อนข้างยากเมื่อเทียบกับองค์ความรู้ที่ต้องการใช้จริงในอนาคต การมีอาจารย์ผู้สอนเป็นชาวต่างชาติ จะช่วยให้เกิดความคุ้นเคยและมีความมั่นใจในการสื่อสารมากยิ่งขึ้น หากมีการเพิ่มรายวิชาภาษาต่างประเทศที่มากกว่าภาษาอังกฤษ เช่น ภาษาจีน และภาษาญี่ปุ่น จะเป็นการสร้างโอกาสให้บัณฑิตในตลาดแรงงานได้ นอกจากนี้ ยังมีคำแนะนำในด้านอื่นๆที่คาดว่าจะจะเป็นประโยชน์กับบัณฑิตในรุ่นต่อไปได้ เช่น การจัดกิจกรรมหรือการเข้าร่วมการแข่งขันที่มีเกียรติบัตรรับรอง การเตรียมความพร้อมด้านบุคลิกภาพ การเตรียมด้านภาษาที่ใช้ในการสมัครงาน TOEIC

ความคิดเห็นจากอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร รวมถึงอาจารย์ผู้สอนในหลักสูตรฯ ได้ให้ความคิดเห็นไว้ตามที่ระบุไว้ก่อนหน้านี้ (ในส่วนของแผนกวิชาการจัดการโรงแรมและการเป็นผู้ประกอบการ)

2.3.4 การกำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้หลักสูตร

หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมบริการ ได้กำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตรให้สอดคล้องและครอบคลุมผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ทั้ง 4 ด้าน ได้แก่ ด้านความรู้ ด้านทักษะ ด้านจริยธรรม และด้านลักษณะบุคคล โดยพิจารณาสถานการณ์ภายนอกและกลั่นกรองความต้องการ/ความคาดหวังของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่สำคัญเพื่อกำหนดเป็นผลลัพธ์การเรียนรู้ ดังนี้

- PLO 1 สามารถวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาโดยใช้หลักการทฤษฎีทางด้านการบริหารธุรกิจ เพื่อกำหนดกลยุทธ์ทางธุรกิจได้ตามสถานการณ์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ
- PLO 2 สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมุ่งมั่น ตั้งใจ รับผิดชอบ และซื่อสัตย์
- PLO 3 สามารถอธิบายหลักการและมาตรฐานการบริการของธุรกิจในอุตสาหกรรมบริการ
- PLO 4 สามารถสื่อสารได้ทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศอย่างมีประสิทธิภาพ

ระดับแผนกวิชาการจัดการโรงแรมและการเป็นผู้ประกอบการ

- PLO 5 - HM สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ด้านการจัดการ การปฏิบัติงานในโรงแรมและการประกอบการได้อย่างถูกต้องและเหมาะสมกับลักษณะการดำเนินงานในธุรกิจได้
- PLO 6 - HM สามารถเลือกใช้รูปแบบการสื่อสารในการบริการ เทคโนโลยีและนวัตกรรมสำหรับโรงแรมและการประกอบการสอดคล้องกับรูปแบบการดำเนินงานภายใต้สถานการณ์ทางธุรกิจได้
- PLO 7 - HM สามารถวางแผนกลยุทธ์ด้านการจัดการโรงแรมและการประกอบการสอดคล้องกับความต้องการของธุรกิจได้อย่างเป็นระบบ

PLO 8 - HM สามารถแสดงออกถึงจิตบริการที่ดี ภาวะการเป็นผู้นำ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ รับผิดชอบต่อหน้าที่และมีจรรยาบรรณในอาชีพ

ระดับแขนงวิชาการจัดการและการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว

PLO 9 - TM สามารถประยุกต์ใช้ทฤษฎีเกี่ยวกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว บริหารธุรกิจ เพื่อการประกอบการการท่องเที่ยวได้อย่างถูกต้อง

PLO 10 - TM สามารถเลือกใช้เครื่องมือ เทคโนโลยีดิจิทัลในการปฏิบัติงาน การสืบค้นและการเก็บรวบรวมข้อมูล การเลือกสรรวิธีการนำเสนอ และการสื่อสารได้อย่างเหมาะสมต่อสถานการณ์

PLO 11 - TM สามารถปฏิบัติงานตามหลักจรรยาบรรณการท่องเที่ยวโลก มีความซื่อสัตย์ ความรับผิดชอบ มีภาวะผู้นำและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ

PLO 12 - TM สามารถวางแผนกลยุทธ์ด้านการจัดการธุรกิจท่องเที่ยวและการประกอบการที่สอดคล้องกับความต้องการของธุรกิจได้อย่างเป็นระบบ

PLO 13 - TM แสดงออกถึงความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ สิ่งใหม่ในการทำงานได้อย่างเหมาะสมตามสถานการณ์ที่เกิดขึ้นจริง

2.3.5 องค์ประกอบเกี่ยวกับโครงงานหรืองานวิจัย ประสบการณ์ภาคสนาม การฝึกงาน หรือสหกิจศึกษา

1) ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงงานหรืองานวิจัย

1. คำอธิบายโดยย่อ

มีการกำหนดให้ทำโครงการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเองในรายวิชา 03763491 ระเบียบวิธีวิจัยทางอุตสาหกรรมบริการ และ 03763498 ปัญหาพิเศษ โดยให้นักศึกษาค้นคว้าในเรื่องที่เกี่ยวกับสาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมบริการ ภายใต้การดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษาประจำกลุ่มซึ่งมีหน้าที่ให้คำปรึกษาและควบคุมการทำรายวิชาของนิสิตแต่ละกลุ่มจนแล้วเสร็จ พร้อมเรียบเรียงเขียนเป็นเล่มรายงาน

2. ผลลัพธ์การเรียนรู้

- แสดงออกถึงการมีจรรยาบรรณวิชาชีพ มีทัศนคติที่ดีต่อวิชาชีพ มีความซื่อสัตย์สุจริต มีวินัย มีความอดทน เคารพและสามารถปฏิบัติตามกฎระเบียบขององค์กรและสังคม มีจิตสำนึก และพฤติกรรมที่คำนึงถึงประโยชน์ส่วนรวมมากกว่าประโยชน์ส่วนตนอย่างมีคุณธรรม สามารถบริหารเวลาและปรับวิถีชีวิตอย่างสร้างสรรค์ในสังคม

- สามารถประยุกต์แนวคิด ทฤษฎี หลักการ ในการปฏิบัติงานด้านการจัดการอุตสาหกรรมบริการและอื่นๆ โดยใช้วิธีการเรียนรู้จากประสบการณ์ทั้งในและนอกชั้นเรียน มีความเข้าใจในองค์ความรู้ทางด้านอื่นที่สัมพันธ์กับองค์ความรู้ทางด้านการจัดการอุตสาหกรรมบริการ ซึ่งรวมถึงกระบวนการและเทคนิคการวิจัยเพื่อบูรณา

การองค์ความรู้ทางวิชาชีพได้อย่างเหมาะสม สามารถติดตามการเปลี่ยนแปลงทางวิชาการ การวิจัย และวิชาชีพทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างต่อเนื่อง มีความเป็นสากล และทันต่อสถานการณ์โลก

- สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการเก็บรวบรวมข้อมูล สามารถสืบค้น และประมวลผลอย่างเป็นระบบ เพื่อนำมาใช้ในการระบุและวิเคราะห์สังเคราะห์ปัญหาได้อย่างถูกต้อง สามารถประยุกต์และบูรณาการความรู้ทางการจัดการอุตสาหกรรมบริการและด้านอื่นที่สัมพันธ์กัน ใช้ทักษะทางวิชาชีพและดุลยพินิจในการแก้ไขปัญหา รวมทั้งเสนอแนะแนวทางใหม่ในสถานการณ์ต่างๆ อย่างสร้างสรรค์ และสามารถติดตาม ประเมินผล รายงานผลได้อย่างถูกต้อง ครบถ้วน

- สามารถใช้เทคโนโลยีในการสื่อสาร นำเสนอรายงานได้อย่างมีประสิทธิภาพเพื่อการตัดสินใจอย่างสร้างสรรค์ในการแปลความหมาย วิเคราะห์ สังเคราะห์ข้อมูลและเสนอแนะแนวทางในการแก้ไขปัญหาหรือข้อโต้แย้งได้อย่างเหมาะสม

- สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีความรับผิดชอบ มุ่งมั่น มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ สามารถให้ความช่วยเหลือและอำนวยความสะดวกในการแก้ไขปัญหาในสถานการณ์ต่างๆ ทั้งในบทบาทของผู้นำ หรือในบทบาทของผู้ร่วมทีมงานได้ มีความรับผิดชอบต่อการพัฒนาความรู้ความสามารถทางการจัดการอุตสาหกรรมบริการให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงได้อย่างต่อเนื่อง

3. ช่วงเวลา

ตามแผนการศึกษา

4. จำนวนหน่วยกิต

03763491	ระเบียบวิธีวิจัยทางอุตสาหกรรมบริการ	3 หน่วยกิต
03763498	ปัญหาพิเศษ	3 หน่วยกิต

5. การเตรียมการ

กำหนดให้มีผู้ประสานงานรายวิชาปัญหาพิเศษเพื่อกำหนดแนวทางการเรียนการสอน และประเมินผลให้เป็นตามมาตรฐานเดียวกัน และกำหนดอาจารย์ที่ปรึกษาประจำกลุ่มเพื่อให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือกหัวข้อ กระบวนการศึกษาค้นคว้า จัดคาบเวลาเข้าพบอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อรายงานผล ติดตามความก้าวหน้าเป็นระยะ

6. การวัดและประเมินผู้เรียน

ประเมินผลโดยอาจารย์ที่ปรึกษาประจำกลุ่มและอาจารย์ผู้ประสานรายวิชาตามข้อกำหนดแนวทางการเรียนการสอน และการประเมินผลรายวิชาปัญหาพิเศษจากที่ประชุมของผู้ประสานงานรายวิชาปัญหาพิเศษในปีการศึกษาต่างๆ โดยผู้สอนประเมินตามแบบฟอร์มและเกณฑ์ที่กำหนดจากที่ประชุมฯ ส่งผลประเมินต่ออาจารย์ผู้ประสานรายวิชาพิจารณาความเป็นมาตรฐานเดียวกัน

2) ผลลัพธ์การเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม การฝึกงานหรือสหกิจศึกษา

1. ผลลัพธ์การเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม การฝึกงานหรือสหกิจศึกษา

หลักสูตรมีวิชาสหกิจศึกษา ซึ่งมีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มพูนความรู้และประสบการณ์จริงให้แก่บัณฑิต ซึ่งเป็นการปฏิบัติงานเกี่ยวกับการจัดการอุตสาหกรรมบริการในหน่วยงานเอกชน หรือหน่วยงานราชการ โดย นิสิตสามารถนับหน่วยกิตภายใต้วิชาสหกิจศึกษาได้ 6 หน่วยกิต และมีผลลัพธ์การเรียนรู้ในรายวิชาดังนี้

1. ปฏิบัติงานด้านการจัดการอุตสาหกรรมบริการในสถานประกอบการตามที่ได้รับมอบหมาย ได้โดยใช้องค์ความรู้ในสาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมบริการ

2. สามารถจัดทำรายงานนำเสนอผลการปฏิบัติงานในสถานประกอบการตามหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายได้

นอกจากนี้ ยังจัดให้มีการฝึกงานในภาคอุตสาหกรรมบริการ จำนวน 400 ชั่วโมง มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ นิสิตได้เข้ารับการฝึกงานสถานประกอบการในภาคอุตสาหกรรมบริการ สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการ ฝึกงานจริงและเข้าใจบริบทและการปรับตัวเพื่อเตรียมพร้อมก่อนการทำงานจริง รวมถึงการจัดทำกรณีศึกษาจาก การฝึกงานเพื่อนำเสนอต่ออาจารย์ผู้ดูแลการฝึกงานต่อไป

2. ช่วงเวลา

ตามแผนการศึกษา

3. การจัดเวลาและตารางสอน

1 ภาคการศึกษา

- ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2

4. การวัดและประเมินผู้เรียน

อาจารย์นิเทศก์และสถานประกอบการร่วมกันประเมินผู้เรียนทั้งระหว่างการทำสหกิจศึกษาและเมื่อ สำเร็จการทำสหกิจศึกษาตามแบบฟอร์มและเกณฑ์ที่กำหนดเป็นมาตรฐานเดียวกันโดยคณะกรรมการของหลักสูตร นอกจากนี้ นิสิตจัดทำรายงานความก้าวหน้าในการทำงาน และรายงานผลสำเร็จการทำสหกิจศึกษาต่ออาจารย์ นิเทศก์สหกิจเพื่อประเมินและส่งสรุปผลการประเมินต่อคณะกรรมการของหลักสูตร

2.3.6 ตารางแสดงความสัมพันธ์ของการกำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLO)	แผนยุทธศาสตร์ชาติ และแผนพัฒนาเศรษฐกิจ	ปรัชญาวิสัยทัศน์พันธกิจมก.	กลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย				
			ผู้ใช้บัณฑิต	พันธมิตร	ศิษย์เก่า	อาจารย์ผู้สอน	นิสิตปัจจุบัน
PLO 1 สามารถวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาโดยใช้หลักการทฤษฎีทางด้านการบริหารธุรกิจ เพื่อกำหนดกลยุทธ์ทางธุรกิจได้ตามสถานการณ์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ	✓		✓	✓	✓	✓	
PLO 2 สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมุ่งมั่น ตั้งใจ รับผิดชอบ และซื่อสัตย์		✓	✓	✓	✓	✓	✓
PLO 3 สามารถอธิบายหลักการและมาตรฐานการบริการของธุรกิจในอุตสาหกรรมบริการ			✓	✓	✓	✓	
PLO 4 สามารถสื่อสารได้ทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศอย่างมีประสิทธิภาพ		✓	✓	✓	✓	✓	✓
PLO 5 - HM สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ด้านการจัดการ การปฏิบัติงานในโรงแรม และการประกอบการได้อย่างถูกต้องและเหมาะสมกับลักษณะการดำเนินงานในธุรกิจได้			✓		✓	✓	✓
PLO 6 - HM สามารถเลือกใช้รูปแบบการสื่อสารในการบริการ เทคโนโลยีและนวัตกรรมสำหรับโรงแรมและการประกอบการสอดคล้องกับรูปแบบการดำเนินงานภายใต้สถานการณ์ทางธุรกิจได้	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLO)	แผนยุทธศาสตร์ชาติ และแผนพัฒนาเศรษฐกิจ	ปรัชญาวิสัยทัศน์พันธกิจมก.	กลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย				
			ผู้ใช้บัณฑิต	พันธมิตร	ศิษย์เก่า	อาจารย์ผู้สอน	นิสิตปัจจุบัน
PLO 7 - HM สามารถวางแผนกลยุทธ์ด้านการจัดการโรงแรมและการประกอบการสอดคล้องกับความต้องการของธุรกิจได้อย่างเป็นระบบ	✓		✓		✓		✓
PLO 8 - HM สามารถแสดงออกถึงจิตบริการที่ดี ภาวะความเป็นผู้นำ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ รับผิดชอบต่อหน้าที่และมีจรรยาบรรณในอาชีพ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
PLO 9 - TM สามารถประยุกต์ใช้ทฤษฎีเกี่ยวกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว บริหารธุรกิจ เพื่อการประกอบการการท่องเที่ยวได้อย่างถูกต้อง	✓		✓	✓	✓	✓	✓
PLO 10 - TM สามารถเลือกใช้เครื่องมือเทคโนโลยีดิจิทัลในการปฏิบัติงาน การสืบค้นและการเก็บรวบรวมข้อมูล การเลือกสรรวิธีการนำเสนอ และการสื่อสารได้อย่างเหมาะสมต่อสถานการณ์	✓	✓	✓		✓	✓	
PLO 11 - TM สามารถปฏิบัติงานตามหลักจรรยาบรรณการท่องเที่ยวโลก มีความซื่อสัตย์ ความรับผิดชอบ มีภาวะผู้นำและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ	✓	✓		✓		✓	
PLO 12 - TM สามารถวางแผนกลยุทธ์ด้านการจัดการธุรกิจท่องเที่ยวและการประกอบการที่สอดคล้องกับความต้องการของธุรกิจได้อย่างเป็นระบบ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLO)	แผนยุทธศาสตร์ชาติ และแผนพัฒนาเศรษฐกิจ	ปรัชญาวิสัยทัศน์พันธกิจ มก.	กลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย				
			ผู้ใช้บัณฑิต	พันธมิตร	ศิษย์เก่า	อาจารย์ผู้สอน	นิสิตปัจจุบัน
PLO 13 - TM สามารถแสดงออกถึงความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ สิ่งใหม่ในการทำงานได้อย่างเหมาะสมตามสถานการณ์ที่เกิดขึ้นจริง	✓	✓	✓		✓	✓	

2.3.7 ตารางแสดงผลการเรียนรู้ระดับหลักสูตรและผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLO)	1. จริยธรรม	2. ความรู้	3. ทักษะ	4. ลักษณะบุคคล
PLO 1 สามารถวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาโดยใช้หลักการทฤษฎีทางด้านบริหารธุรกิจ เพื่อกำหนดกลยุทธ์ทางธุรกิจได้ตามสถานการณ์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ	✓	✓		
PLO 2 สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมุ่งมั่น ตั้งใจ รับผิดชอบ และซื่อสัตย์	✓			✓
PLO 3 สามารถอธิบายหลักการและมาตรฐานการบริการของธุรกิจในอุตสาหกรรมบริการ		✓	✓	
PLO 4 สามารถสื่อสารได้ทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศอย่างมีประสิทธิภาพ		✓	✓	
PLO 5 - HM สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ด้านการจัดการปฏิบัติงานในโรงแรมและการประกอบการได้อย่างถูกต้อง และเหมาะสมกับลักษณะการดำเนินงานในธุรกิจได้	✓	✓	✓	

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLO)	1. จริยธรรม	2. ความรู้	3. ทักษะ	4. ลักษณะบุคคล
PLO 6 - HM สามารถเลือกใช้รูปแบบการสื่อสารในการบริการ เทคโนโลยีและนวัตกรรมสำหรับโรงแรมและการประกอบการสอดคล้องกับรูปแบบการดำเนินงานภายใต้สถานการณ์ทางธุรกิจได้		✓	✓	
PLO 7 - HM สามารถวางแผนกลยุทธ์ด้านการจัดการโรงแรมและการประกอบการสอดคล้องกับความต้องการของธุรกิจได้อย่างเป็นระบบ		✓	✓	
PLO 8 - HM สามารถแสดงออกถึงจิตบริการที่ดี ภาวะความเป็นผู้นำ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ รับผิดชอบหน้าที่และมีจรรยาบรรณในอาชีพ	✓			✓
PLO 9 - TM สามารถประยุกต์ใช้ทฤษฎีเกี่ยวกับอุตสาหกรรมท่องเที่ยว บริหารธุรกิจ เพื่อการประกอบการการท่องเที่ยวได้อย่างถูกต้อง	✓	✓	✓	
PLO 10 - TM สามารถเลือกใช้เครื่องมือ เทคโนโลยีดิจิทัลในการปฏิบัติงาน การสืบค้นและการเก็บรวบรวมข้อมูล การเลือกสรรวิธีการนำเสนอ และการสื่อสารได้อย่างเหมาะสมต่อสถานการณ์		✓	✓	✓
PLO 11 - TM สามารถปฏิบัติงานตามหลักจรรยาบรรณการท่องเที่ยวโลก มีความซื่อสัตย์ ความรับผิดชอบ มีภาวะผู้นำ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ	✓		✓	✓
PLO 12 - TM สามารถวางแผนกลยุทธ์ด้านการจัดการธุรกิจท่องเที่ยวและการประกอบการที่สอดคล้องกับความต้องการของธุรกิจได้อย่างเป็นระบบ		✓	✓	✓
PLO 13 - TM สามารถแสดงออกถึงความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ สิ่งใหม่ในการทำงานได้อย่างเหมาะสมตามสถานการณ์ที่เกิดขึ้นจริง		✓	✓	✓

2.3.8 ตารางแสดงผลการเรียนรู้ระดับหลักสูตรและผลการเรียนรู้หมวดวิชาศึกษาทั่วไป
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2567

ผลลัพธ์การเรียนรู้ ระดับหลักสูตร (PLO)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2567												
	GELO	GELO	GELO	GELO 4			GELO 5		GELO	GELO	GELO	GELO	GELO
	1	2	3	GELO 4.1	GELO 4.2	GELO 4.3	GELO 5.1	GELO 5.2	6	7	8	9	10
PLO 1 สามารถวิเคราะห์ และแก้ไขปัญหาโดยใช้ หลักการทฤษฎีทางด้าน บริหารธุรกิจ เพื่อกำหนด กลยุทธ์ทางธุรกิจได้ตาม สถานการณ์สภาพ แวดล้อมทางธุรกิจ		✓	✓										
PLO 2 สามารถทำงาน ร่วมกับผู้อื่นได้อย่าง มุ่งมั่น ตั้งใจ รับผิดชอบ และซื่อสัตย์	✓			✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓	
PLO 3 สามารถอธิบาย หลักการและมาตรฐาน การบริการของธุรกิจใน อุตสาหกรรมบริการ		✓	✓			✓							
PLO 4 สามารถสื่อสาร ได้ทั้งภาษาไทยและ ภาษาต่างประเทศอย่าง มีประสิทธิภาพ	✓	✓	✓	✓		✓							✓
PLO 5 - HM สามารถ ประยุกต์ใช้ความรู้ด้าน จัดการ การปฏิบัติงานใน โรงแรมและการ ประกอบการได้อย่าง ถูกต้องและเหมาะสมกับ ลักษณะการดำเนินงานใน ธุรกิจได้	✓	✓	✓	✓									

ผลลัพธ์การเรียนรู้ ระดับหลักสูตร (PLO)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2567												
	GELO	GELO	GELO	GELO 4			GELO 5		GELO	GELO	GELO	GELO	GELO
	1	2	3	GELO 4.1	GELO 4.2	GELO 4.3	GELO 5.1	GELO 5.2	6	7	8	9	10
PLO 6 - HM สามารถ เลือกใช้รูปแบบการ สื่อสารในการบริการ เทคโนโลยีและนวัตกรรม สำหรับโรงแรมและการ ประกอบการสอดคล้อง กับรูปแบบการดำเนินงาน ภายใต้สถานการณ์ทาง ธุรกิจได้			✓	✓	✓				✓	✓			
PLO 7 - HM สามารถ วางแผนกลยุทธ์ด้าน การจัดการโรงแรมและ การประกอบการ สอดคล้องกับ ความต้องการของธุรกิจได้ อย่างเป็นระบบ			✓			✓				✓			
PLO 8 - HM สามารถ แสดงออกถึงจิตบริการ ที่ดี ภาวะความเป็นผู้นำ สามารถทำงานร่วมกับ ผู้อื่นได้ ความคิดริเริ่ม สร้างสรรค์ รับผิดชอบ ต่อหน้าที่และมี จรรยาบรรณในอาชีพ	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓
PLO 9 - TM สามารถ ประยุกต์ใช้ทฤษฎี เกี่ยวกับอุตสาหกรรม การท่องเที่ยว บริหารธุรกิจ เพื่อการ ประกอบการ ท่องเที่ยวได้อย่าง ถูกต้อง	✓		✓	✓					✓	✓		✓	

ผลลัพธ์การเรียนรู้ ระดับหลักสูตร (PLO)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2567												
	GELO	GELO	GELO	GELO 4			GELO 5		GELO	GELO	GELO	GELO	GELO
	1	2	3	GELO 4.1	GELO 4.2	GELO 4.3	GELO 5.1	GELO 5.2	6	7	8	9	10
PLO 10 - TM สามารถ เลือกใช้เครื่องมือ เทคโนโลยีดิจิทัล ในการปฏิบัติงาน การสืบค้นและ การเก็บรวบรวมข้อมูล การเลือกสรร วิธีการนำเสนอ และการ สื่อสารได้อย่างเหมาะสม ต่อสถานการณ์		✓	✓	✓	✓	✓				✓		✓	✓
PLO 11 - TM สามารถ ปฏิบัติงานตามหลัก จรรยาบรรณการ ท่องเที่ยวโลก มีความ ซื่อสัตย์ ความ รับผิดชอบ มีภาวะผู้นำ และสามารถทำงาน ร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมี ประสิทธิภาพ		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓
PLO 12 - TM สามารถ วางแผนกลยุทธ์ด้าน การจัดการธุรกิจ ท่องเที่ยวและการ ประกอบการที่ สอดคล้องกับความ ต้องการของธุรกิจได้ อย่างเป็นระบบ	✓	✓	✓		✓	✓	✓			✓	✓	✓	
PLO 13 - TM สามารถ แสดงออกถึงความคิด ริเริ่มสร้างสรรค์ สิ่งใหม่ ในการทำงานได้อย่าง เหมาะสมตาม สถานการณ์ที่เกิดขึ้น จริง	✓	✓			✓	✓					✓	✓	

2.3.9 ตารางแสดงผลการเรียนรู้ระดับหลักสูตรและสมรรถนะหมวดวิชาศึกษาทั่วไปมหาวิทยาลัย
เกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2567

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLO)	สมรรถนะหมวดวิชาศึกษาทั่วไป มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2567							
	ด้านการ สื่อสารและ สารสนเทศ	ด้านภาวะผู้นำ	ด้านการเป็น ผู้ประกอบการ	ด้าน ทักษะ การคิด	ด้าน พหุ วัฒนธรรม	ด้านการ จัดการ ตนเอง	ด้านการ เรียนรู้ ตลอด ชีวิต	ด้าน ความ เป็น พลเมือง
PLO 1 สามารถวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาโดยใช้ หลักการทฤษฎีทางด้านการบริหารธุรกิจ เพื่อกำหนดกลยุทธ์ ทางธุรกิจได้ตามสถานการณ์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ			✓	✓				
PLO 2 สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมุ่งมั่น ตั้งใจ รับผิดชอบ และซื่อสัตย์	✓	✓				✓		
PLO 3 สามารถอธิบายหลักการและมาตรฐานการ บริการของธุรกิจในอุตสาหกรรมบริการ			✓	✓	✓		✓	
PLO 4 สามารถสื่อสารได้ทั้งภาษาไทยและ ภาษาต่างประเทศอย่างมีประสิทธิภาพ	✓				✓		✓	
PLO 5 - HM สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ด้านการจัดการ การปฏิบัติงานในโรงแรมและการประกอบการได้อย่าง ถูกต้องและเหมาะสมกับลักษณะการดำเนินงานในธุรกิจ ได้			✓	✓			✓	
PLO 6 - HM สามารถเลือกใช้รูปแบบการสื่อสารในการ บริการ เทคโนโลยีและนวัตกรรมสำหรับโรงแรมและการ ประกอบการสอดคล้องกับรูปแบบการดำเนินงานภายใต้ สถานการณ์ทางธุรกิจได้	✓			✓	✓			
PLO 7 - HM สามารถวางแผนกลยุทธ์ด้านการจัดการ โรงแรมและการประกอบการสอดคล้องกับความต้องการ ของธุรกิจได้อย่างเป็นระบบ			✓	✓				
PLO 8 - HM สามารถแสดงออกถึงจิตบริการที่ดี ภาวะ ความเป็นผู้นำ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ ความคิด ริเริ่มสร้างสรรค์ รับผิดชอบต่อหน้าที่และมีจรรยาบรรณ ในอาชีพ	✓				✓	✓		✓
PLO 9 - TM สามารถประยุกต์ใช้ทฤษฎีเกี่ยวกับ อุตสาหกรรมการท่องเที่ยว บริหารธุรกิจ เพื่อการ ประกอบการการท่องเที่ยวได้อย่างถูกต้อง	✓	✓	✓	✓				
PLO 10 - TM สามารถเลือกใช้เครื่องมือ เทคโนโลยี ดิจิทัลในการปฏิบัติงาน การสืบค้นและการเก็บรวบรวม ข้อมูล การเลือกสรรวิธีการนำเสนอ และการสื่อสารได้ อย่างเหมาะสมต่อสถานการณ์	✓		✓	✓	✓	✓		

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLO)	สมรรถนะหมวดวิชาศึกษาทั่วไป มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2567							
	ด้านการสื่อสารและสารสนเทศ	ด้านภาวะผู้นำ	ด้านการเป็นผู้ประกอบการ	ด้านทักษะการคิด	ด้านพหุวัฒนธรรม	ด้านการจัดการตนเอง	ด้านการเรียนรู้ตลอดชีวิต	ด้านความเป็นพลเมือง
PLO 11 - TM สามารถปฏิบัติงานตามหลักจรรยาบรรณการท่องเที่ยวโลก มีความซื่อสัตย์ ความรับผิดชอบ มีภาวะผู้นำและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ		✓			✓	✓	✓	✓
PLO 12 - TM สามารถวางแผนกลยุทธ์ด้านการจัดการธุรกิจท่องเที่ยวและการประกอบการที่สอดคล้องกับความต้องการของธุรกิจได้อย่างเป็นระบบ	✓		✓	✓		✓		
PLO 13 - TM สามารถแสดงออกถึงความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ สิ่งใหม่ในการทำงานได้อย่างเหมาะสมตามสถานการณ์ที่เกิดขึ้นจริง	✓	✓	✓		✓		✓	

2.3.10 การออกแบบหลักสูตรที่สอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร

จากสถานการณ์ภายนอกที่การพัฒนาความรู้และเทคโนโลยีดำเนินไปอย่างรวดเร็ว ทำให้การพัฒนาระบบเศรษฐกิจและสังคมนอกจากต้องการกำลังคนที่มีสมรรถนะเฉพาะด้านแล้ว ยังต้องมีทักษะการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง และทักษะศตวรรษที่ 21 เพื่อการประกอบการและดำรงชีวิตอย่างยั่งยืนในสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลง ดังนั้น หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมบริการ จึงออกแบบหลักสูตรให้ผู้เรียนมีผลลัพธ์การเรียนรู้ตรงตามความต้องการกำลังคนตามสถานการณ์ภายนอกดังกล่าว และตรงตามความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียสำคัญ โดยหลักสูตรได้ปรับโครงสร้างเนื้อหารายวิชา และจัดกระบวนการเรียนการสอน ดังนี้

1) ปรับปรุงรายวิชาจำนวน 19 รายวิชา เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการกำลังคนตามสถานการณ์ภายนอกที่ต้องการบุคลากรด้านการจัดการโรงแรมและการท่องเที่ยว และเพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกลุ่มผู้ใช้บัณฑิตในธุรกิจบริการโรงแรม ธุรกิจบริการทางการท่องเที่ยวและ กลุ่มพันธมิตร ที่ต้องการบัณฑิตที่มีทักษะวิชาชีพด้านการบริหารจัดการควบคู่ไปกับการปฏิบัติงาน รวมถึงกลุ่มศิษย์เก่าที่มีความต้องการให้เพิ่มเนื้อหาความรู้ที่จำเป็นเกี่ยวกับทักษะการสื่อสารและการตลาดในธุรกิจบริการที่สามารถเป็นทางเลือกประกอบอาชีพด้านการบริการและโอกาสในการประกอบธุรกิจใหม่ ดังนั้น จึงมีรายวิชาปรับปรุงดังต่อไปนี้

แผนงานจัดการโรงแรมและการเป็นผู้ประกอบการ

หมวดวิชาเฉพาะบังคับ

03763243 การจัดการและการดำเนินงานครัว	3(2-2-5)
03763321 การสื่อสารและการตลาดในธุรกิจโรงแรม	3(3-0-6)
03763421 การเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจโรงแรม	3(3-0-6)
03763431 จริยศาสตร์และการพัฒนาอย่างยั่งยืนในธุรกิจโรงแรม	3(3-0-6)

หมวดวิชาเฉพาะเลือก

03763323 การจัดการธุรกิจสปา	3(3-0-6)
03763324 การจัดการและการดำเนินงานธุรกิจร้านอาหาร	3(3-0-6)
03763326 การจัดการและการดำเนินงานธุรกิจบาร์	3(3-0-6)
03763331 เทคโนโลยีสารสนเทศในธุรกิจโรงแรม	3(2-2-5)
03763333 การเลือกและการเตรียมอาหาร	3(3-0-6)
03763342 การออกแบบบริการและนวัตกรรมบริการในธุรกิจโรงแรม	3(3-0-6)
03763444 การจัดการธุรกิจที่พักตากอากาศ	3(3-0-6)

แผนงานจัดการและการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว

หมวดวิชาเฉพาะบังคับ

03763251 การจัดการระบบขนส่งเพื่อการท่องเที่ยว	3(3-0-6)
03763354 จริยศาสตร์สำหรับการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว	3(3-0-6)
03763355 เทคโนโลยีดิจิทัลและนวัตกรรมสำหรับการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว	3(3-0-6)
03763361 การสร้างแบรนด์และการสื่อสารทางการตลาดในธุรกิจท่องเที่ยว	3(3-0-6)
03763459 การจัดการจุดหมายปลายทางการท่องเที่ยว	3(3-0-6)
03763472 หลักการเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจท่องเที่ยว	3(3-0-6)

หมวดวิชาเฉพาะเลือก

03763464 การจัดการเทศกาลและอีเวนต์พิเศษ	3(3-0-6)
03763477 การจัดการพิพิธภัณฑ์เพื่อการท่องเที่ยว	3(3-0-6)

2) เปิดรายวิชาใหม่จำนวน 10 รายวิชา เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการกำลังคนตาม สถานการณ์ภายนอก ที่ต้องการความรู้ด้านการเป็นผู้ประกอบการที่มุ่งเน้นความสามารถในการออกแบบกลยุทธ์ใน การดำเนินธุรกิจโรงแรมและท่องเที่ยว การเป็นผู้ประกอบการด้านธุรกิจท่องเที่ยวและบริการ การออกแบบ ประสบการณ์การบริการ อีกทั้งเพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกลุ่มผู้ใช้บัณฑิตในองค์กร ภาคเอกชนและกลุ่มศิษย์เก่าและศิษย์ปัจจุบัน ที่ต้องการให้เพิ่มเนื้อหาความรู้ทันต่อการเปลี่ยนแปลง และต้องการ ให้มีรายวิชาพัฒนาทักษะภาษาและการเรียนรู้ให้ลึก ดังนั้น จึงมีรายวิชาเปิดใหม่ และเพิ่มรายวิชา ดังนี้

แผนการจัดการโรงแรมและการเป็นผู้ประกอบการ

หมวดวิชาเฉพาะบังคับ

03763442 การจัดการและการดำเนินการบริการภัตตาคารระดับสูง	3(2-2-5)
03763432 แบบจำลองธุรกิจและการจัดการกลยุทธ์สำหรับการประกอบการธุรกิจโรงแรม	3(3-0-6)

หมวดวิชาเฉพาะเลือก

03763346 การออกแบบพื้นที่และประสบการณ์ในธุรกิจโรงแรม	3(3-0-6)
03763347 การจัดการธุรกิจสิ่งอำนวยความสะดวกและนันทนาการ	3(3-0-6)

แผนการจัดการและการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว

หมวดวิชาเฉพาะบังคับ

03763375 การจัดการข้อมูลสำหรับการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว	3(3-0-6)
03763476 การคิดสร้างสรรค์และการคิดเชิงออกแบบสำหรับผู้ประกอบการท่องเที่ยว	3(3-0-6)
03763479 การจัดการเชิงกลยุทธ์เพื่อการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว	3(3-0-6)

หมวดวิชาเฉพาะเลือก

03763372 การจัดการการท่องเที่ยวเชิงธุรกิจ	3(3-0-6)
03763377 การจัดการท่าเรือสำราญเพื่อการท่องเที่ยว	3(3-0-6)
03763378 การออกแบบและการจัดการการท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัล	3(3-0-6)

3) ย้ายรายวิชาเฉพาะเลือกมาเป็นหมวดวิชาเฉพาะบังคับ 3 รายวิชา ได้แก่

แผนวิชาการจัดการโรงแรมและการเป็นผู้ประกอบการ 1) รายวิชา 03763342 การออกแบบ บริการและนวัตกรรมบริการในธุรกิจโรงแรม เนื่องจากมีเนื้อหาที่สอดคล้องต่อการสร้างสมรรถนะการเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจโรงแรมและจำเป็นตามความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกลุ่มผู้ใช้บัณฑิตที่ต้องการให้ บัณฑิตมีทักษะจำเป็นด้านการออกแบบการบริการสมัยใหม่และความสามารถในการประยุกต์ใช้นวัตกรรมเพื่อการ

ยกระดับคุณภาพการบริการ และ 2) รายวิชา 03763331 เทคโนโลยีสารสนเทศในธุรกิจโรงแรม เนื่องจากความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียโดยเฉพาะผู้ใช้บัณฑิตซึ่งส่วนใหญ่ต้องการบัณฑิตที่มีทักษะการใช้ระบบการปฏิบัติงานพื้นฐานก่อนเข้าปฏิบัติงาน รวมไปถึงทักษะการใช้เทคโนโลยีและดิจิทัลที่เกี่ยวข้องในการให้บริการผู้มาเยือน

แผนวิชาการจัดการและการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว 1) รายวิชา 03763459 การจัดการจุดหมายปลายทางการท่องเที่ยว โดยมีการปรับปรุงรายวิชาให้ทันสมัยกับบริบทการจัดการการท่องเที่ยวหลังสถานการณ์โรคระบาดโควิด 19 และตรงกับความต้องการของหน่วยงานด้านการบริหารจัดการการท่องเที่ยว และย้ายหมวดรายวิชาเป็นรายวิชาเฉพาะบังคับ

4) การปิดรายวิชา มีการปิดรายวิชาเฉพาะเลือก เนื่องจากเป็นรายวิชาที่ไม่มีความทันสมัยภายใต้บริบทของธุรกิจที่มีการเปลี่ยนแปลงไป ดังนี้

แผนการจัดการโรงแรมและการเป็นผู้ประกอบการ

ปิดรายวิชาเฉพาะเลือก จำนวน 12 รายวิชา ดังนี้

- 03763315 จริยศาสตร์ในธุรกิจโรงแรมและท่องเที่ยว
- 03763332 การวางแผนรายการอาหาร
- 03763341 การออกแบบและจัดวางในภัตตาคาร
- 03763345 การจัดการและการดำเนินงานกิจกรรมพิเศษ
- 03763346 การจัดการธุรกิจแสดงสินค้าและนิทรรศการ
- 03763347 การจัดการการท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัล
- 03763425 การจัดการกลยุทธ์ในธุรกิจโรงแรมและท่องเที่ยว
- 03763426 การพัฒนาโครงการธุรกิจโรงแรมและท่องเที่ยว
- 03763442 การวางแผนและพัฒนาการตลาดในอุตสาหกรรมการบริการ
- 03763445 การจัดการสโมสร
- 03763447 การจัดการโฮสเทลและที่พักแบ่งเช่า
- 03763448 การจัดการธุรกิจการจัดประชุม

แผนการจัดการและการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว

ปีตรรายวิชาเฉพาะเลือก จำนวน 6 รายวิชา ดังนี้

- 03763214 การพัฒนาบุคลากรสำหรับการบริการในธุรกิจโรงแรมและท่องเที่ยว
- 03763316 การเรียนรู้ข้ามวัฒนธรรมเพื่อการจัดการการท่องเที่ยวในอาเซียน
- 03763335 การจัดการท่องเที่ยวเชิงกีฬา
- 03763427 การจัดการภาวะวิกฤติในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว
- 03763436 การจัดการท่องเที่ยวชนบท
- 03763437 การอนุรักษ์และการจัดการสิ่งแวดล้อมการท่องเที่ยว

นอกจากนี้ การออกแบบหลักสูตรได้มุ่งเน้นกระบวนการจัดการเรียนการสอนแบบ active learning ในหลากหลายวิธีที่ช่วยให้ผู้เรียนเกิดผลลัพธ์การเรียนรู้ที่สะสมขึ้นตามระดับชั้นปี จนบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรทั้งหมดเมื่อสำเร็จการศึกษา โดยในชั้นปีที่ 1 และ 2 ออกแบบให้ผู้เรียนสามารถบรรลุผลลัพธ์ตามอนุกรมวิธาน (Bloom's Taxonomy) ในระดับความเข้าใจ (Understanding) และการประยุกต์ใช้ (Applying) องค์ความรู้พื้นฐานทางด้านบริหารธุรกิจ เศรษฐศาสตร์บริการ กฎหมายธุรกิจ และเครื่องมือเชิงปริมาณและสถิติธุรกิจผ่านการจัดการเรียนการสอนที่เน้นการมีส่วนร่วมแบบ Problem-based learning เพื่อให้ผู้เรียนเกิดความเข้าใจ ผึกประยุกต์ใช้ความรู้ในการดำเนินงานทางธุรกิจบริการ และฝึกคิดวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาทางธุรกิจบริการที่มีการเปลี่ยนแปลงอย่างต่อเนื่อง

ในชั้นปีที่ 3 และ 4 ผู้เรียนจะได้รับการพัฒนาความรู้และทักษะเฉพาะด้านในการประกอบธุรกิจด้านโรงแรมและธุรกิจด้านการท่องเที่ยวเพื่อฝึกให้เกิดการวางแผน คิดวิเคราะห์แก้ไขปัญหา ตลอดจนตัดสินใจเชิงกลยุทธ์ทางด้านการจัดการและการเป็นผู้ประกอบการ ผ่านการเรียนการสอนในรายวิชาเฉพาะบังคับและรายวิชาเฉพาะเลือกตามที่คุณเรียนสนใจ ทำให้ผู้เรียนสามารถบรรลุผลลัพธ์ตาม Bloom's Taxonomy ในระดับการวิเคราะห์ (Analyzing) และการประเมิน (Evaluating) ด้วยวิธีการจัดการเรียนการสอนในรูปแบบ Problem-based learning และกรณีศึกษา (Case study) รวมทั้งการถ่ายทอดประสบการณ์ตรงจากวิทยากรผู้เชี่ยวชาญเพื่อให้เรียนรู้ทักษะปฏิบัติงานจากสถานการณ์จริง และการจัดกิจกรรมส่งเสริมทักษะและเตรียมความพร้อมทางวิชาชีพ ผ่านระบบ E-learning และ Mock exam จากความร่วมมือกับองค์กรที่เป็นผู้พัฒนาความรู้และทักษะการประกอบอาชีพในอุตสาหกรรมบริการ

หลักสูตรมุ่งเน้นผลลัพธ์การเรียนรู้ด้านการพัฒนาทักษะศตวรรษที่ 21 และการเรียนรู้ตลอดชีวิต (Lifelong learning) โดยมีการกำหนดทักษะศตวรรษที่ 21 ที่มุ่งเน้นของหลักสูตร ได้แก่ ทักษะด้านเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร และทักษะด้านความร่วมมือและทำงานเป็นทีม และสำหรับทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต (LLL) ที่มุ่งเน้นของหลักสูตร คือการเรียนรู้ผ่านการค้นคว้าความรู้ สืบค้นข้อมูล จากแหล่งข้อมูลและสื่อต่างๆ ด้วย

ตนเอง ดังนั้น การจัดกระบวนการเรียนรู้จึงเน้นการฝึกปฏิบัติผ่านการมอบหมายงานหลายรูปแบบในรายวิชาต่างๆ เช่น ให้ผู้เรียนค้นคว้าเพิ่มเติมด้วยตนเองในหัวข้อที่ทันต่อสถานการณ์ หรือตามที่คุณเรียนสนใจ การจัดทำกรณีศึกษา ในเชิงธุรกิจ การฝึกงานปฏิบัติด้านการบริการ การฝึกใช้เทคโนโลยีในการทำงานและในการสืบค้นและวิเคราะห์ ข้อมูล และฝึกให้ใช้ทักษะสื่อสารทั้ง 4 ด้านผ่านการเขียนสรุปรายงานและการนำเสนออภิปรายผลงานแลกเปลี่ยน ความคิดเห็น พร้อมแนะนำวิธีการอ้างอิงแหล่งข้อมูลอย่างถูกต้องตามหลักจรรยาบรรณทางวิชาการ นอกจากนี้ มีการมอบหมายงานกลุ่มให้ผู้เรียนฝึกทำงานร่วมกับผู้อื่นอย่างตั้งใจ ฝึกการมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม และมีการสอดแทรกจรรยาบรรณทางวิชาการเพื่อให้ตระหนักถึงผลกระทบที่เกิดขึ้นต่อสังคมการทำงาน รวมทั้ง ยกตัวอย่างบุคคลที่สร้างแรงบันดาลใจ กระตุ้นการมีส่วนร่วมรับผิดชอบในกิจกรรมส่วนรวม และกระตุ้นให้เกิดการพัฒนาตนเองเพื่อปรับตัวในการทำงานและดำเนินชีวิตในสภาพแวดล้อมที่มีการเปลี่ยนแปลงได้

กระบวนการออกแบบหลักสูตรข้างต้น มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ผู้เรียนมีผลลัพธ์การเรียนรู้ของ หลักสูตรตามที่กำหนดไว้ ดังนี้

- PLO 1 สามารถวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาโดยใช้หลักการทฤษฎีทางด้านบริหารธุรกิจ เพื่อ กำหนดกลยุทธ์ทางธุรกิจได้ตามสถานการณ์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ
- PLO 2 สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมุ่งมั่น ตั้งใจ รับผิดชอบ และซื่อสัตย์
- PLO 3 สามารถอธิบายหลักการและมาตรฐานการบริการของธุรกิจในอุตสาหกรรมบริการ
- PLO 4 สามารถสื่อสารได้ทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศอย่างมีประสิทธิภาพ

ระดับแขนงวิชาการจัดการการโรงแรมและการเป็นผู้ประกอบการ

- PLO 5 - HM สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ด้านการจัดการ การปฏิบัติงานในโรงแรมและการประกอบการ ได้อย่างถูกต้องและเหมาะสมกับลักษณะการดำเนินงานในธุรกิจได้
- PLO 6 - HM สามารถเลือกใช้รูปแบบการสื่อสารในการบริการ เทคโนโลยีและนวัตกรรมสำหรับ โรงแรมและการประกอบการสอดคล้องกับรูปแบบการดำเนินงานภายใต้สถานการณ์ ทางธุรกิจได้
- PLO 7 - HM สามารถวางแผนกลยุทธ์ด้านการจัดการโรงแรมและการประกอบการสอดคล้องกับ ความต้องการของธุรกิจได้อย่างเป็นระบบ
- PLO 8 - HM สามารถแสดงออกถึงจิตบริการที่ดี ภาวะการเป็นผู้นำ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ รับผิดชอบต่อหน้าที่และมีจรรยาบรรณในอาชีพ

ระดับแขนงวิชาการจัดการและการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว

- PLO 9 - TM สามารถประยุกต์ใช้ทฤษฎีเกี่ยวกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว บริหารธุรกิจ เพื่อการประกอบการการท่องเที่ยวได้อย่างถูกต้อง
- PLO 10 - TM สามารถเลือกใช้เครื่องมือ เทคโนโลยีดิจิทัลในการปฏิบัติงาน การสืบค้นและการเก็บรวบรวมข้อมูล การเลือกสรรวิธีการนำเสนอ และการสื่อสารได้อย่างเหมาะสมต่อสถานการณ์
- PLO 11 - TM สามารถปฏิบัติงานตามหลักจรรยาบรรณการท่องเที่ยวโลก มีความซื่อสัตย์ ความเป็นมิตร มีภาวะผู้นำและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- PLO 12 - TM สามารถวางแผนกลยุทธ์ด้านการจัดการธุรกิจท่องเที่ยวและการประกอบการที่สอดคล้องกับความต้องการของธุรกิจได้อย่างเป็นระบบ
- PLO 13 - TM สามารถแสดงออกถึงความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ สิ่งใหม่ในการทำงานได้อย่างเหมาะสมตามสถานการณ์ที่เกิดขึ้นจริง

3. จำนวนหน่วยกิต โครงสร้างหลักสูตร รายวิชา คำอธิบายรายวิชา และแผนการศึกษา

3.1 จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 133 หน่วยกิต

3.2 โครงสร้างหลักสูตร

- | | | | |
|--|-------------|----|----------|
| 1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป | ไม่น้อยกว่า | 24 | หน่วยกิต |
| โดยนิสิตต้องเรียนรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปครบทั้ง 3 ส่วน ดังนี้ | | | |
| 1) รายวิชาศึกษาทั่วไปที่พัฒนาคุณลักษณะนิสิต มก. | | 8 | หน่วยกิต |
| 2) รายวิชาศึกษาทั่วไปที่พัฒนาสมรรถนะ ทั้ง 3 ด้าน | ไม่น้อยกว่า | 4 | หน่วยกิต |
| - ด้านการสื่อสารและสารสนเทศ | | | |
| - ด้านภาวะผู้นำ | | | |
| - ด้านการเป็นผู้ประกอบการ | | | |
| 3) รายวิชาศึกษาทั่วไปที่พัฒนาสมรรถนะตามที่ระบุ | ไม่น้อยกว่า | 12 | หน่วยกิต |
| - ด้านทักษะการคิด | | | |
| - ด้านการจัดการตนเอง | | | |
| - ด้านการเรียนรู้ตลอดชีวิต | | | |
- ในผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLO)

2) หมวดวิชาเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า	103	หน่วยกิต
- วิชาแกน		37	หน่วยกิต
- วิชาเฉพาะบังคับ		42	หน่วยกิต
- วิชาเฉพาะเลือก	ไม่น้อยกว่า	24	หน่วยกิต
3) หมวดวิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต

3.3 รายวิชา

(1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	ไม่น้อยกว่า	24	หน่วยกิต
-------------------------	-------------	----	----------

โดยนิสิตต้องเรียนรายวิชาในหมวดศึกษาทั่วไปครบทั้ง 3 ส่วน ดังนี้

1. รายวิชาศึกษาทั่วไปที่พัฒนาคุณลักษณะนิสิต มก.
01999111 ศาสตร์แห่งแผ่นดิน
(Knowledge of the Land)
วิชาภาษาต่างประเทศ 1 ภาษา 6(- -)
2. รายวิชาศึกษาทั่วไปที่พัฒนาสมรรถนะ ทั้ง 3 ด้าน
- ด้านการสื่อสารและสารสนเทศ
- ด้านภาวะผู้นำ
- ด้านการเป็นผู้ประกอบการ
ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต
3. รายวิชาศึกษาทั่วไปที่พัฒนาสมรรถนะตามที่ระบุ
ในผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLO)
- ด้านทักษะการคิด
- ด้านการจัดการตนเอง
- ด้านการเรียนรู้ตลอดชีวิต
ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต

(2) หมวดวิชาเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า	103	หน่วยกิต
2.1 วิชาแกน		37	หน่วยกิต
03753113	เศรษฐศาสตร์ธุรกิจสำหรับอุตสาหกรรมบริการ (Business Economics for Service Industries)		3(3-0-6)
03757112	องค์การและการจัดการ (Organization and Management)		3(3-0-6)
03757223	การวิเคราะห์เชิงปริมาณและสถิติธุรกิจ (Quantitative Analysis and Business Statistics)		3(3-0-6)

03757231	กฎหมายธุรกิจ (Business Law)	3(3-0-6)
03758111	หลักการตลาด (Principles of Marketing)	3(3-0-6)
03759211	การจัดการทางการเงิน I (Financial Management I)	3(3-0-6)
03760101	หลักการบัญชี (Principles of Accounting)	3(3-0-6)
03761111	หลักการผลิตและการดำเนินการ (Principles of Production and Operations)	3(3-0-6)
03763111	ความรู้เบื้องต้นในอุตสาหกรรมบริการ (Introduction to Hospitality Industry)	3(3-0-6)
03763112	จิตวิทยาอุตสาหกรรมบริการ (Hospitality Industry Psychology)	3(3-0-6)
03763491	ระเบียบวิธีวิจัยทางอุตสาหกรรมบริการ (Research Methods in Hospitality Industry)	3(3-0-6)
03763497	สัมมนา (Seminar)	1
03763498	ปัญหาพิเศษ (Special Problems)	3
2.2 วิชาเฉพาะบังคับ		42 หน่วยกิต
เลือกเรียนวิชาเฉพาะบังคับของแขนงวิชาใดแขนงวิชาหนึ่ง ดังต่อไปนี้		
1. แขนงวิชาการจัดการโรงแรมและการเป็นผู้ประกอบการ		
03760204	การบัญชีเพื่อการจัดการธุรกิจโรงแรม (Accounting for Hotel Business Management)	3(3-0-6)
03763221	การจัดการงานบริการส่วนหน้า (Front Office Management)	3(3-0-6)
03763222	การจัดการอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Management)	3(3-0-6)

03763241	การจัดการและการดำเนินการในธุรกิจโรงแรม (Management and Operations in Hotel Business)	3(3-0-6)
03763242	การจัดการและการดำเนินงานแม่บ้าน (Housekeeping Management and Operations)	3(2-2-5)
03763243**	การจัดการและการดำเนินงานครัว (Kitchen Management and Operations)	3(2-2-5)
03763321**	การสื่อสารและการตลาดในธุรกิจโรงแรม (Communication and Marketing in Hotel Business)	3(3-0-6)
03763322	การจัดการทุนมนุษย์ในธุรกิจโรงแรม (Human Capital Management in Hotel Business)	3(3-0-6)
03763331**	เทคโนโลยีสารสนเทศในธุรกิจโรงแรม (Information Technology in Hotel Business)	3(3-0-6)
03763342	การออกแบบบริการและนวัตกรรมบริการในธุรกิจโรงแรม (Service Design and Service Innovation in Hotel Business)	3(3-0-6)
03763421**	การเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจโรงแรม (Hotel Business Entrepreneurship)	3(3-0-6)
03763431**	จริยศาสตร์และการพัฒนาอย่างยั่งยืนในธุรกิจโรงแรม (Ethics and Sustainable Management in Hotel Business)	3(3-0-6)
03763432*	แบบจำลองธุรกิจและการจัดการกลยุทธ์สำหรับการ ประกอบการธุรกิจโรงแรม (Business Model and Strategic Management for Hotel Business Entrepreneurship)	3(3-0-6)
03763442*	การจัดการและการดำเนินการบริการบัดเลอร์ระดับสูง (Advanced Butler Service Management and Operations)	3(2-2-5)

*รายวิชาเปิดใหม่

** รายวิชาปรับปรุง

2. แผนงานวิชาการจัดการและการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว

03760205	การบัญชีเพื่อการจัดการธุรกิจการท่องเที่ยว (Accounting for Tourism Business)	3(3-0-6)
03763251**	การจัดการระบบขนส่งเพื่อการท่องเที่ยว (Transportation System Management for Tourism)	3(3-0-6)
03763252	พฤติกรรมนักท่องเที่ยว (Tourist Behaviors)	3(3-0-6)
03763253	มัคคุเทศก์ (Tour Guide)	3(3-0-6)
03763354**	จริยศาสตร์สำหรับการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว (Ethics for Tourism Entrepreneurship)	3(3-0-6)
03763355**	เทคโนโลยีดิจิทัลและนวัตกรรมสำหรับการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว (Digital Technology and Innovation for Tourism Entrepreneurship)	3(3-0-6)
03763361**	การสร้างแบรนด์และการสื่อสารทางการตลาดในธุรกิจท่องเที่ยว (Branding and Marketing Communication in Tourism Business)	3(3-0-6)
03763371	การจัดการทุนมนุษย์ในธุรกิจท่องเที่ยว (Human Capital Management in Tourism Business)	3(3-0-6)
03763373	การจัดการและดำเนินงานในธุรกิจนำเที่ยว (Tour Business Operations and Management)	3(3-0-6)
03763375*	การจัดการข้อมูลสำหรับการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว (Data Management for Tourism Entrepreneurship)	3(3-0-6)
03763459**	การจัดการจุดหมายปลายทางท่องเที่ยว (Tourism Destination Management)	3(3-0-6)
03763472**	หลักการเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจท่องเที่ยว (Principles of Tourism Business Entrepreneurship)	3(3-0-6)

*รายวิชาเปิดใหม่

** รายวิชาปรับปรุง

03763476*	การคิดสร้างสรรค์และการคิดเชิงออกแบบสำหรับ ผู้ประกอบการท่องเที่ยว (Creativity and Design Thinking for Tourism Entrepreneurs)	3(3-0-6)
03763479*	การจัดการเชิงกลยุทธ์เพื่อการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว (Strategic Management for Tourism Entrepreneurship)	3(3-0-6)
2.3	วิชาเฉพาะเลือก ไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต ให้เลือกเรียนกลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะและกลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ ตามเงื่อนไข ดังต่อไปนี้	
2.3.1	กลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต ให้เลือกเรียนแขนงวิชาใดแขนงวิชาหนึ่งที่สัมพันธ์กับแขนงวิชาในวิชาเฉพาะบังคับ ดังต่อไปนี้	
2.3.1.1	แขนงวิชาการจัดการโรงแรมและการเป็นผู้ประกอบการ ไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต	
03763244	การจัดการอาหารท้องถิ่นและนานาชาติ (Local and International Cuisine Management)	3(3-0-6)
03763323**	การจัดการธุรกิจสปา (Spa Business Management)	3(3-0-6)
03763324**	การจัดการและการดำเนินงานธุรกิจร้านกาแฟ (Cafe Business Management and Operations)	3(3-0-6)
03763325	การจัดการงานจัดเลี้ยง (Catering Business Management)	3(3-0-6)
03763326**	การจัดการและการดำเนินงานธุรกิจบาร์ (Bar Business Management and Operations)	3(3-0-6)
03763327	การจัดการและการดำเนินงานภัตตาคาร (Restaurant Management and Operations)	3(2-2-5)

*รายวิชาเปิดใหม่

** รายวิชาปรับปรุง

03763328	การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Cost Control)	3(3-0-6)
03763333**	การเลือกและการเตรียมอาหาร (Food Selection and Preparation)	3(3-0-6)
03763343	การจัดการธุรกิจไมซ์ (MICE Business Management)	3(3-0-6)
03763344	การจัดการสถานที่จัดงาน (Venue Management)	3(3-0-6)
03763346*	การออกแบบพื้นที่และประสบการณ์ในธุรกิจโรงแรม (Area and Experience Design in Hotel Business)	3(3-0-6)
03763347*	การจัดการธุรกิจสิ่งอำนวยความสะดวกและนันทนาการ (Facility and Recreation Business Management)	3(3-0-6)
03763441	การจัดการธุรกิจเรือสำราญ (Cruise Business Management)	3(3-0-6)
03763443	การจัดการโรงแรมระหว่างประเทศ (International Hotel Management)	3(3-0-6)
03763444**	การจัดการธุรกิจที่พักตากอากาศ (Resort Business Management)	3(3-0-6)
03763446	การจัดการโรงแรมขนาดเล็กและบูติก (Small and Boutique Hotel Management)	3(3-0-6)
03763490	สหกิจศึกษา (Cooperative Education)	6

2.3.1.2 แผนงานวิชาการจัดการและการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว

	ไม่น้อยกว่า	15	หน่วยกิต
03763357	การพัฒนาศักยภาพสำหรับผู้ให้บริการในธุรกิจท่องเที่ยว (Personality Development for Service Providers in Tourism Business)		3(3-0-6)

*รายวิชาเปิดใหม่

** รายวิชาปรับปรุง

03763358	ประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมไทยเพื่อการท่องเที่ยว (Thai History and Cultural for Tourism)	3(3-0-6)
03763372*	การจัดการการท่องเที่ยวเชิงธุรกิจ (Business Tourism Management)	3(3-0-6)
03763374	การจัดการธุรกิจการบิน (Airline Business Management)	3(3-0-6)
03763376	การท่องเที่ยวเชิงผจญภัย (Adventure Tourism)	3(3-0-6)
03763377*	การจัดการท่าเรือสำราญเพื่อการท่องเที่ยว (Cruise Port Management for Tourism)	3(3-0-6)
03763378*	การออกแบบและการจัดการการท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัล (Incentive Travel Design and Management)	3(3-0-6)
03763379	การจัดการสวนสนุก (Theme Park Management)	3(3-0-6)
03763456	การจัดการคุณภาพบริการในธุรกิจท่องเที่ยว (Service Quality Management in Tourism Business)	3(3-0-6)
03763462	การจัดการท่องเที่ยวเชิงเกษตร (Agro-Tourism Management)	3(3-0-6)
03763463	การท่องเที่ยวเฉพาะกลุ่ม (Niche Tourism)	3(3-0-6)
03763464**	การจัดการเทศกาลและอีเวนต์พิเศษ (Festival and Special Event Management)	3(3-0-6)
03763465	การพัฒนาท่องเที่ยวแบบยั่งยืน (Sustainable Tourism Development)	3(3-0-6)
03763466	การจัดการการท่องเที่ยวโดยชุมชน (Community-based Tourism Management)	3(3-0-6)
03763467	การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ (Creative Tourism)	3(3-0-6)

*รายวิชาเปิดใหม่

** รายวิชาปรับปรุง

03763468	การจัดการการท่องเที่ยวในเขตเมือง (Urban Tourism Management)	3(3-0-6)
03763469	การท่องเที่ยวเพื่อความเข้าใจข้ามวัฒนธรรม (Tourism for Cross-cultural Understanding)	3(3-0-6)
03763475	การท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ (Health Tourism)	3(3-0-6)
03763477**	การจัดการพิพิธภัณฑ์เพื่อการท่องเที่ยว (Museum Management for Tourism)	3(3-0-6)
03763478	การจัดการท่องเที่ยวทางทะเล (Marine Tourism Management)	3(3-0-6)
03763490	สหกิจศึกษา (Cooperative Education)	6

2.3.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต
ให้เลือกเรียนจากแขนงรายวิชาต่อไปนี้

2.3.2.1 แขนงวิชาการจัดการโรงแรมและการเป็นผู้ประกอบการ

ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพเพียงกลุ่มใดกลุ่มหนึ่งเท่านั้น ระหว่างกลุ่มวิชาภาษาอังกฤษหรือกลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศภาษาใดภาษาหนึ่ง

- กลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ

03754361	ภาษาอังกฤษธุรกิจ (Business English)	3(3-0-6)
03754362	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในธุรกิจระดับโลก (English for Global Business Communication)	3(3-0-6)
03754373	ภาษาอังกฤษสำหรับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม (English for Food and Beverage Service)	3(3-0-6)
03754376	ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจบริการสุขภาพ (English for Health Service Business)	3(3-0-6)
03754473	ภาษาอังกฤษเทคนิคสำหรับธุรกิจโรงแรม (Technical English for Hotel Business)	3(3-0-6)

** รายวิชาปรับปรุง

ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต

- กลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ

03754351	การเขียนภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจท่องเที่ยว (English Writing for Tourism Business)	3(3-0-6)
03754374	ภาษาอังกฤษสำหรับธุรกิจสายการบิน (English for Airline Business)	3(3-0-6)
03754375	ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจจ้ดนำเที่ยวและตัวแทนทางการ ท่องเที่ยว (English for Tourism Operator and Travel Agency Business)	3(3-0-6)
03754376	ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจบริการสุขภาพ (English for Health Service Business)	3(3-0-6)
03754474	ภาษาอังกฤษเทคนิคสำหรับธุรกิจท่องเที่ยว (Technical English for Tourism Business)	3(3-0-6)

(3) หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

(4) หมวดวิชาชีพประสบการณ์วิชาชีพ ฝึกงานแบบนับชั่วโมง 400 ชั่วโมงต่อเนื่องกัน
ยกเว้นนิสิตที่เข้าร่วมโครงการสหกิจศึกษา

3.4 ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/ภาควิชาอื่นของสถาบัน

3.4.1 หมวดวิชา/กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตร ที่เปิดสอนโดย คณะ/ภาควิชา/หลักสูตรอื่น

รายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป รายวิชาแกน และรายวิชาเฉพาะบังคับ

3.4.2 หมวดวิชา/กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตร ที่เปิดสอนให้ คณะ/ภาควิชา/หลักสูตรอื่น

ໄມ້

3.5 คำอธิบายรายวิชา

3.5.1 รายวิชาที่เป็นรหัสวิชาของหลักสูตร

3.5.1.1 รายวิชาในหลักสูตร

03763111 ความรู้เบื้องต้นในอุตสาหกรรมบริการ 3(3-0-6)
(Introduction to Hospitality Industry)

ประวัติและวิวัฒนาการของอุตสาหกรรมบริการ ประเภทของธุรกิจบริการและรูปแบบงานบริการ หลักการจัดการเบื้องต้นในธุรกิจบริการ แนวโน้มของธุรกิจบริการ

History and evolution of hospitality industry. Types of hospitality businesses and service patterns. Principles of management in hospitality businesses. Trends of hospitality businesses.

03763112 จิตวิทยาอุตสาหกรรมบริการ 3(3-0-6)
(Hospitality Industry Psychology)

แนวคิดและทฤษฎีพื้นฐานทางจิตวิทยา ปัจจัยด้านจิตวิทยาที่มีผลต่อพฤติกรรมนักท่องเที่ยว การรับรู้และการเรียนรู้ การสนใจ บุคลิกภาพและมนุษยสัมพันธ์ในธุรกิจบริการ ทักษะการสื่อสาร การประเมินคุณภาพการบริการ ปัญหาและการแก้ไขปัญหาการบริการ การนำหลักจิตวิทยาไปใช้ในงานด้านการบริการ จริยธรรมในธุรกิจบริการ

Basic concepts and theories in psychology. Psychological factors affecting tourist behavior. Perception and learning. Motivation. Personality and human relations in hospitality business. Attitude. Satisfaction. Communication. Evaluation of service quality. Problems and service recovery. Psychological implementation in service. Ethics in service business.

03763221 การจัดการงานบริการส่วนหน้า 3(3-0-6)
(Front Office Management)

แนวคิดเกี่ยวกับการจัดการห้องพัก ระบบการสำรองห้องพัก การจัดสรรห้องพัก อัตรา ค่าห้องพัก การต้อนรับ การลงทะเบียน การบริการด้านสัมภาระ เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการติดต่อสื่อสาร การชำระเงิน การประสานงานกับแผนกต่างๆ การจัดการด้านความปลอดภัย การสร้างมาตรฐาน และการจัดการคุณภาพของงานบริการส่วนหน้า

Concepts of room management. Reservation systems. Room assignment. Room rates. Reception. Registration. Luggage handling service. Information technology in communication. Payment. Coordination with other departments. Safety and security management. Standardization and quality management in front office.

03763222 การจัดการอาหารและเครื่องดื่ม 3(3-0-6)
(Food and Beverage Management)

แนวคิดเกี่ยวกับการจัดการด้านอาหาร และเครื่องดื่ม ความคาดหวังของลูกค้า การดำเนินงาน และการควบคุมคุณภาพ การตลาด การเงิน การจัดการด้านอาหาร และเครื่องดื่มในธุรกิจ และองค์กรต่างๆ กรณีศึกษา

Concepts of food and beverage management. Customer expectation. Quality operations and control. Marketing. Financial. Food and beverage management in businesses and organizations. Case studies.

03763241 การจัดการและการดำเนินการในธุรกิจโรงแรม 3(3-0-6)
(Management and Operations in Hotel Business)

ประวัติความเป็นมาและพัฒนารูปแบบของอุตสาหกรรมโรงแรม ประเภท และแนวคิด การจัดการโรงแรม โครงสร้างการจัดการ ระบบ และการดำเนินการ งานส่วนหน้า การเตรียมและการบริการอาหารและเครื่องดื่ม งานแม่บ้าน งานวิศวกรรมและซ่อมบำรุง บัญชีและการควบคุม การขายและการตลาด ทักษะการจัดการและการบริการของผู้จัดการโรงแรม แนวโน้มของอุตสาหกรรมโรงแรม ศึกษาจากสถานที่

History and development of hotel industry. Types and concepts of hotel management. Management structure. Systems and operations. Front office. Food and beverage preparation and service. Housekeeping. Engineering and Maintenance. Accounting and control. Sales and marketing. Management and service skills of the GM. Trends in hotel business. Field trips required.

03763242 การจัดการและการดำเนินงานแม่บ้าน 3(2-2-5)
(Housekeeping Management and Operations)

วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 03757112

ประวัติความเป็นมาของที่พักแรมและธุรกิจบริการที่พัก โครงสร้างส่วนงานแม่บ้าน หน้าที่ความรับผิดชอบ และมาตรฐานการปฏิบัติงานของส่วนงานแม่บ้าน สารทำความสะอาดและเครื่องมือทำความสะอาด งานผ้าและงานซักรีด การทำความสะอาดห้องพักรักษาและการบำรุงรักษา การจัดสรรกำลังคนสำหรับการปฏิบัติงานทำความสะอาดห้องพักรักษา สุขอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน การจัดการสินค้าคงคลังของส่วนงานแม่บ้าน รายได้ห้องพัก ศึกษาจากสถานที่ หรือฝึกปฏิบัติงานแม่บ้าน

History of lodging and lodging businesses. Housekeeping structures. Responsibilities and operational standard of housekeeping. Cleaning agents and equipment. Linens and laundry. Guest room cleaning and maintenance. Staff allocation for guest room operation. Hygiene and safety in workplace. Inventory management of housekeeping. Hotel room revenue. Field trip or housekeeping practices required.

03763243** การจัดการและการดำเนินงานครัว

3(2-2-5)

(Kitchen Management and Operations)

ประเภทอาหาร หลักโภชนาการ หลักพื้นฐานในการเลือกวัตถุดิบประกอบอาหาร การควบคุมคุณภาพอาหาร และเครื่องดื่ม การเตรียมอาหารและการปรุงอาหาร พื้นฐานการประกอบอาหารในครัวร้อนและครัวเย็น สุขอนามัย ในการประกอบอาหารและการป้องกันการปนเปื้อนในอาหาร โครงสร้างแผนกครัวในโรงแรมและภัตตาคาร ระบบ การดำเนินงานครัว การวางแผนรายการอาหาร การคิดต้นทุนอาหารและการกำหนดราคา การควบคุมต้นทุน

Types of food. Food nutrition. Basic principles in food ingredients selection. Food and beverage quality control. Food preparation and cooking. Cooking basic in hot and cold kitchens. Sanitation in cooking and prevention of food contamination. Kitchen department structure in hotels and restaurants. Kitchen operation systems. Menu planning. Food costing and pricing. Cost control.

03763244 การจัดการอาหารท้องถิ่นและนานาชาติ

3(3-0-6)

(Local and International Cuisine Management)

ความหมายของอาหารท้องถิ่นและอาหารนานาชาติ ระบบอาหาร แนวคิดการจัดการด้านการอาหารท้องถิ่น และนานาชาติในธุรกิจบริการและการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ตลาดเกษตรกรและการท่องเที่ยวสร้างสรรค์ การจัดการ ขยะและของเสียที่เกิดจากการดำเนินการสุขอนามัยในการประกอบอาหารและการบริการอาหาร มาตรฐานอาหาร และกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนารายการอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่าและสุนทรียภาพในการรับประทานอาหาร การศึกษานอกสถานที่

Meaning of local and international cuisine. Food system. Concepts of managing the local and international food in service businesses and gastronomic tourism. Farmers' market and creative tourism. Garbage and waste management resulting from the operation. Cooking hygiene and food services. Food standards and relevant regulations. Menu development to add value and aesthetic in eating. Field trips required.

03763251** การจัดการระบบขนส่งเพื่อการท่องเที่ยว

3(3-0-6)

(Transportation System Management for Tourism)

แนวคิดและประเภทของการขนส่ง รูปแบบการขนส่งและองค์ประกอบของระบบขนส่งเพื่อการท่องเที่ยว รูปแบบการขนส่งและเส้นทางคมนาคมเพื่อการท่องเที่ยวระหว่างประเทศ โลจิสติกส์สำหรับการท่องเที่ยว องค์ประกอบของโลจิสติกส์ในแหล่งท่องเที่ยว แนวโน้มการขนส่งเพื่อการท่องเที่ยว

** รายวิชาปรับปรุง

Concepts and types of transportation. Modes and components of transportation for tourism. Modes and international routes for tourism. Logistic for tourism. Core components of logistics in attractions. Transportation trends for tourism.

03763252 พฤติกรรมนักท่องเที่ยว 3(3-0-6)
(Tourist Behaviors)

การวิเคราะห์พฤติกรรมนักท่องเที่ยว ปัจจัยภายใน และปัจจัยภายนอกที่มีผลต่อกระบวนการตัดสินใจ รูปแบบพฤติกรรมนักท่องเที่ยว ตลาดนักท่องเที่ยว และแนวโน้ม

Analysis of tourist behaviors. Internal and external factors effecting decision-making process. Patterns of tourist behaviors. Tourist markets and trends.

03763253 มัคคุเทศก์ 3(3-0-6)
(Tour Guide)

บทบาท ความรับผิดชอบ ประเภท ลักษณะ และจรรยาบรรณของมัคคุเทศก์ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับ มัคคุเทศก์ ระเบียบวิธีการเข้าออกราชอาณาจักร การเตรียมตัวของมัคคุเทศก์ การปฏิบัติงานในการนำเที่ยว มนุษยสัมพันธ์และศิลปะการสื่อสารของมัคคุเทศก์ เทคนิคการนำเที่ยว การให้ความปลอดภัยและการแก้ปัญหาเฉพาะหน้า แก่นักท่องเที่ยว การปฐมพยาบาลเบื้องต้น การศึกษานอกสถานที่

Roles responsibilities, types, characteristics and professional ethics of a tour guide. Laws concerning tour guide. Immigration process and regulations. Tour guide preparations. Tour operations. Human relations and arts of communication. Touring techniques. Providing safety and solving problems for tourists. First Aids. Field trips required.

03763321** การสื่อสารและการตลาดในธุรกิจโรงแรม

3(3-0-6)

(Communication and Marketing in Hotel Business)

แนวคิดการสื่อสารและการตลาดในธุรกิจโรงแรม บทบาทการสื่อสารและการตลาดในธุรกิจโรงแรม รูปแบบการสื่อสารและสื่อการตลาดในธุรกิจโรงแรม การจัดการการตลาดในธุรกิจโรงแรม กระบวนการสื่อสารและการตลาดในธุรกิจโรงแรม การเล่าเรื่อง กลยุทธ์การสื่อสารและการตลาดดิจิทัลในธุรกิจโรงแรม เทคนิคการนำเสนอทางธุรกิจข้ามวัฒนธรรม การเจรจาต่อรองและกลยุทธ์การขายของธุรกิจโรงแรม การสื่อสารภาวะวิกฤตในธุรกิจโรงแรม

Concepts of business communication and marketing in hotel business. Roles of communication and marketing in hotel business. Communication patterns and media in hotel business. Marketing management in hotel business. Communication and marketing processes in hotel business. Storytelling. Digital marketing communication strategy in hotel business. Presentation techniques in cross- cultural business. Negotiations and hotels sales strategies. Crisis communication in hotel Business.

03763322 การจัดการทุนมนุษย์ในธุรกิจโรงแรม

3(3-0-6)

(Human Capital Management in Hotel Business)

วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 03757112

แนวคิดและทฤษฎีการจัดการทุนมนุษย์ในบริบทธุรกิจโรงแรม องค์ประกอบและกระบวนการจัดการทุนมนุษย์ในธุรกิจโรงแรม เงื่อนไขการปฏิบัติงาน วัฒนธรรมการบริการ การลงทุนในมนุษย์และการพัฒนากำลังแรงงานด้านการบริการ การพัฒนาสมรรถนะด้านการบริการ การจัดการคนเก่ง การสร้างทีมงาน การจัดการข้ามวัฒนธรรมโรงแรม การสร้างความผูกพันกับพนักงานโรงแรม

Concepts and theories of human capital in hotel business context. Components and processes of human capital management in hotel business. Workplace conditions. Service culture. Human capital investment and service workforce development. Service competency development. Talent management. Team building. Hotel cross-cultural management. Hotel employee engagement.

** รายวิชาปรับปรุง

03763323** การจัดการธุรกิจสปา

3(3-0-6)

(Spa Business Management)

วิวัฒนาการของสปา ความหมายและประเภทของธุรกิจสปา การเลือกทำเลที่ตั้งและรูปแบบที่ตั้งธุรกิจ องค์ประกอบของธุรกิจสปา การจัดตั้งธุรกิจสปา หลักการจัดการและการดำเนินงาน การตลาดและการส่งเสริมการตลาด ผลิตภัณฑ์และการจัดอาหารในสปา จริยธรรมที่เกี่ยวข้อง กฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจ แนวโน้มของธุรกิจสปา การศึกษานอกสถานที่

Evolution of spas. Meanings and types of spa businesses. Site selection and types of business locations. Spa business components. Spa business establishment. Principles of management and operations in spa businesses. Marketing and promotion. Spa products and spa cuisine. Related ethics. Laws and regulations related to business operations. Trends in spa business. Field trip required.

03763324** การจัดการและการดำเนินงานธุรกิจร้านกาแฟ

3(3-0-6)

(Cafe Business Management and Operations)

แนวโน้มธุรกิจร้านกาแฟ การประกอบธุรกิจและการลงทุน วิเคราะห์กลุ่มลูกค้าและการเลือกทำเลที่ตั้ง แนวคิดด้านการจัดการร้านกาแฟและการดำเนินงาน ความรู้เรื่องกาแฟ การวางแผนรายการเครื่องดื่ม การวางแผนและจัดอุปกรณ์ในร้านกาแฟ การจัดการทรัพยากรมนุษย์ในธุรกิจร้านกาแฟ ทักษะของบาริสต้า การบริการลูกค้า สุขลักษณะและความปลอดภัยในการบริการ การควบคุมต้นทุนและการจัดการสินค้าคงคลัง การพัฒนาแผนธุรกิจ และการศึกษาความเป็นไปได้ธุรกิจร้านกาแฟ

Cafe business trends. Business operations and investments. Analyzing customer groups and site selection. Concepts in cafe management and operations. Coffee knowledge. Drink menu planning. Planning and equipping cafes. Human resource management in cafe business. Barista skills. Customer service. Sanitation and safety in service. Cost control and inventory management. Developing cafe business plan and feasibility.

** รายวิชาปรับปรุง

03763325 การจัดการงานจัดเลี้ยง

3(3-0-6)

(Catering Management)

วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 03757112

วิวัฒนาการงานจัดเลี้ยง ประเภท และรูปแบบการจัดงาน การออกแบบรายการอาหาร และเครื่องดื่ม การคำนวณปริมาณอาหาร การควบคุมความสะอาด และความปลอดภัย การออกแบบตกแต่งสถานที่ และรูปแบบการจัดงานการขาย และการรับรองการจัดการต้นทุนการวางแผนกำลังคน

Evolution of banqueting. Types of catering. Menu design. Food quantity estimate. Food safety and sanitation control. Site decoration and theme design. Selling and booking. Cost management. Manpower planning.

03763326** การจัดการและการดำเนินงานธุรกิจบาร์

3(3-0-6)

(Bar Business Management and Operations)

ข้อกำหนดเฉพาะสำหรับธุรกิจบาร์ แนวคิดเกี่ยวกับการบริการเครื่องดื่ม ความรู้และประเภทของเครื่องดื่ม การจัดวางบาร์และอุปกรณ์ การจัดการสินค้าคงคลัง การเก็บรักษา ทักษะการบริการด้านบาร์ สุขอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน ความรับผิดชอบในการบริการเครื่องดื่ม จรรยาบรรณสำหรับผู้ประกอบการธุรกิจบาร์ การคำนวณจุดคุ้มทุน กำไร และการจัดการความเสี่ยงการประกอบธุรกิจบาร์

Specific requirements for bar business. Concepts of beverage services. Knowledge and types of beverages. Bar layout and equipment. Inventory management. Storage. Bar service skills. Hygiene and safety in workplace. Responsibility in beverage services. Ethics for bar business. Calculating break-even points. Profits and risk management for bar business.

** รายวิชาปรับปรุง

03763327 การจัดการและการดำเนินงานภัตตาคาร**

3(2-2-5)

(Restaurant Management and Operations)

แนวคิดด้านการจัดการภัตตาคารและการดำเนินงาน โครงสร้างและตำแหน่งงานในงานภัตตาคาร การวางแผนรายการอาหารและเครื่องดื่ม การคิดต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม การตั้งราคา การจัดการสินค้าคงคลัง ขั้นตอนการปฏิบัติงานในภัตตาคาร การจัดผังพื้นที่ภัตตาคาร ระบบขาย แนวโน้มภัตตาคาร การวางแผนธุรกิจ มาตรฐานและความปลอดภัยในภัตตาคาร

Concepts of restaurant management and operations. Structures and positions in restaurant. Food and beverage menu planning. Food and beverage cost controls. Price setting. Inventory management. Operation process in restaurant. Restaurant layout setting. Selling systems. Restaurant trends. Business plans. Standard and safety in restaurant.

03763328 การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม

3(3-0-6)

(Food and Beverage Cost Control)

วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 03760101 และ 03761111

แนวคิดเกี่ยวกับการจัดการต้นทุน และยอดขาย การควบคุมการผลิตในด้านต้นทุน และคุณภาพของอาหาร และเครื่องดื่ม

Concepts of cost control and management of sales volume. Production controls in relation with cost and quality of food and beverage.

03763331 เทคโนโลยีสารสนเทศในธุรกิจโรงแรม**

3(3-0-6)

(Information Technology in Hotel Business)

วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 03757112

โครงสร้างการจัดการและระบบเทคโนโลยีสารสนเทศในธุรกิจโรงแรม ระบบพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ในธุรกิจโรงแรม การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับการดำเนินการธุรกิจโรงแรม การวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อการวางแผน ความปลอดภัยทางคอมพิวเตอร์ จริยธรรมการใช้งานเทคโนโลยีสารสนเทศ

Management structure and information technology in hotel business. Electronic commerce systems in hotel business. Using software program for hotel business operations. Data analysis for hotel business planning. Computer security. Ethics of using information technology

** รายวิชาปรับปรุง

03763333** การเลือกและการเตรียมอาหาร

3(3-0-6)

(Food Selection and Preparation)

ความหมายและประเภทอาหาร โภชนาการ หลักพื้นฐานการเลือกอาหาร การเตรียมอาหารและการปรุงอาหาร หลักการทั่วไปของสุขอนามัยอาหาร โรคที่เกิดจากอาหารเป็นเหตุ การคิดต้นทุนและการกำหนดราคาอาหาร และเครื่องมือสำหรับธุรกิจโรงแรม

Meanings and types of food. Nutrition. Basic of food selection. Preparation and cooking. General principles of food hygiene. Foodborne illness. Costing and pricing of food and beverage in hotel business.

03763342 การออกแบบบริการและนวัตกรรมบริการในธุรกิจโรงแรม

3(3-0-6)

(Service Design and Service Innovation in Hotel Business)

ความรู้เบื้องต้นของการออกแบบบริการ แนวคิดนวัตกรรมบริการ การออกแบบความคิด วิธีการออกแบบบริการและนวัตกรรมบริการอย่างสร้างสรรค์ในธุรกิจโรงแรม การจัดการคุณภาพบริการ การสร้างพิมพ์เขียวบริการในธุรกิจโรงแรม เทคโนโลยีและนวัตกรรมบริการในธุรกิจโรงแรม แนวโน้มการบริการในอนาคต

Introduction to service design. Concepts of service innovation. Design thinking. Service design methodology and creative service innovation in hotel business. Service quality management. Creating service blueprints in hotel business. Technology and service innovation in hotel business. Future service trends.

03763343 การจัดการธุรกิจไมซ์

3(3-0-6)

(MICE Business Management)

ความหมาย ลักษณะของธุรกิจไมซ์ การจัดการการประชุม การจัดการการท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัล การจัดการการประชุมวิชาชีพ การจัดการงานแสดงสินค้า ผู้ที่มีส่วนได้เสียในธุรกิจไมซ์และความสัมพันธ์ มาตรฐานธุรกิจไมซ์ การจัดการสถานที่จัดงาน แนวโน้มและโอกาสทางธุรกิจ

Meanings and characteristics of MICE business. Meeting management. Incentive travel management. Convention management. Exhibition management. MICE stakeholders' management and relations. MICE business standards. Venue management. Business trends and opportunities.

** รายวิชาปรับปรุง

03763344 การจัดการสถานที่จัดงาน

3(3-0-6)

(Venue Management)

ความหมาย ประเภท และลักษณะของสถานที่จัดงาน กายวิภาคของสถานที่จัดงาน การจัดการสถานที่จัดงานเชิงพาณิชย์ โครงสร้างและระบบการดำเนินงานของธุรกิจรับจัดการสถานที่จัดงาน การจัดการพื้นที่ สิ่งอำนวยความสะดวกและการบริการภายในสถานที่จัดงาน การออกแบบแนวคิดสถานที่จัดงาน การจัดการบริการสำหรับผู้มาเยือน ความปลอดภัยของสถานที่จัดงานและการจัดการความปลอดภัย การศึกษานอกสถานที่

Meanings, types and characteristics of venues. Venue anatomy. Commercial venue management. Structure and operation systems of venue management business. Venue space management. Facility and venue service management. Theme-based venue creation. Visitor service management. Venue safety and security managements. Field trips.

03763346* การออกแบบพื้นที่และประสบการณ์ในธุรกิจโรงแรม

3(3-0-6)

(Area and Experience Design in Hotel Business)

แนวคิดการออกแบบพื้นที่ในโรงแรม การออกแบบประสบการณ์ผู้ใช้ในโรงแรม หลักการวิเคราะห์ความคุ้มค่าเชิงพาณิชย์ การสร้างอรรถประโยชน์พื้นที่ในธุรกิจโรงแรม การสร้างประสบการณ์ในธุรกิจโรงแรม การออกแบบความคิดเพื่อธุรกิจโรงแรม เครื่องมือเพื่อสร้างประสบการณ์ผู้ใช้ ผังประสบการณ์ผู้ใช้ในธุรกิจโรงแรม กรณีศึกษาด้านการออกแบบพื้นที่และประสบการณ์ในธุรกิจโรงแรม

Concept of area design in hotels. User experience design in hotels. Principles of commercial value analysis. Creating space utility in hotel business. Experience creation in hotel business. Design thinking for hotel business. Tools for user experience creation. Customer mapping in hotel business. Case studies in designing space and experience in hotel business.

03763347* การจัดการธุรกิจสิ่งอำนวยความสะดวกและนันทนาการ

3(3-0-6)

(Facility and Recreation Business Management)

หลักการจัดการสิ่งอำนวยความสะดวกและนันทนาการ แนวคิด ทฤษฎีและองค์ประกอบของการจัดการพื้นที่สิ่งอำนวยความสะดวก การออกแบบสิ่งอำนวยความสะดวกและนันทนาการ การจัดการทรัพยากร การใช้พลังงาน การจัดการความปลอดภัย การบำรุงรักษา กรณีศึกษาในธุรกิจโรงแรม

Principles management of facility and recreation. Concepts, theories and components of facility area management. Facility and recreation design. Resource management. Energy consumption. Safety management. Maintenance. Case studies in hotels.

* รายวิชาเปิดใหม่

03763354** จริยศาสตร์สำหรับการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว

3(3-0-6)

(Ethics for Tourism Entrepreneurship)

หลักจริยธรรมตามแนวคิดตะวันออกและตะวันตก ทฤษฎีจริยศาสตร์ประยุกต์ หลักจรรยาบรรณการท่องเที่ยวโลก มาตรฐานและจรรยาบรรณทางการประกอบธุรกิจท่องเที่ยว กิจกรรมท่องเที่ยวเพื่อสังคม รับผิดชอบต่อทางสังคมของธุรกิจท่องเที่ยว การท่องเที่ยวอย่างเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม สวัสดิการสัตว์ในธุรกิจท่องเที่ยว การท่องเที่ยวสีเขียว

Ethics in western and eastern concepts. Theories of applied ethics. Code of Ethics for tourism. Tourism business standards and codes of conduct. Social tourism enterprises. Corporate social responsibility. Eco-friendly tourism. Animal welfare in Tourism business. Green tourism.

03763355** เทคโนโลยีดิจิทัลและนวัตกรรมสำหรับการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว

3(3-0-6)

(Digital Technology and Innovation for Tourism Entrepreneurship)

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเทคโนโลยีดิจิทัลและนวัตกรรม ประเภทของเทคโนโลยีดิจิทัลและนวัตกรรมสำหรับการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว การจัดการเทคโนโลยีดิจิทัลและนวัตกรรมสำหรับการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว ซอฟต์แวร์สำหรับการประกอบการท่องเที่ยว แนวโน้มในอนาคตของเทคโนโลยีดิจิทัลและนวัตกรรมสำหรับการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว

Basic knowledge of digital technology and innovation. Types of digital technology and innovation for tourism entrepreneurship. Digital technology and innovation management for tourism entrepreneurship. Software for tourism entrepreneurship. Future trends of digital technology and innovation for tourism entrepreneurship.

03763357 การพัฒนาบุคลิกภาพสำหรับผู้ให้บริการในธุรกิจท่องเที่ยว 3(3-0-6)

(Personality Development for Service Providers in Tourism Business)

ทฤษฎี แนวคิด และวิธีการพัฒนาบุคลิกภาพสำหรับการบริการในธุรกิจท่องเที่ยว การแต่งกาย การติดต่อสื่อสาร การต้อนรับ อริยาบถ มารยาทและการพัฒนาอารมณ์เพื่อการให้บริการที่เป็นเลิศ การสร้างความพึงพอใจและความประทับใจต่อลูกค้า การจัดการข้อร้องเรียนของลูกค้าที่เกิดขึ้นในงานบริการ จริยธรรมในงานบริการ มนุษยสัมพันธ์ในงานบริการ

Theories concepts and methods of personality development for service in tourism business. Attire communication greetings manners courtesy and emotional development for excellent service. Creating customers' satisfaction and impression. Managing customers' complaints in service tasks. Ethics in service tasks. Human relations in service tasks.

03763358 ประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมไทยเพื่อการท่องเที่ยว 3(3-0-6)

(Thai History and Culture for Tourism)

องค์ประกอบของแหล่งท่องเที่ยวเชิงประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมไทย ประเภทของการท่องเที่ยวเชิงประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมไทย แหล่งท่องเที่ยวมรดกโลกทางประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมไทย เส้นทาง การท่องเที่ยวเชิงประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมไทย

Components of Thai historical and cultural tourist attractions. Types of Thai historical and cultural tourism. World heritage attractions in Thailand. Historical and cultural tourism routes in Thailand.

03763361** การสร้างแบรนด์และการสื่อสารทางการตลาดในธุรกิจท่องเที่ยว 3(3-0-6)

(Branding and Marketing Communication in Tourism Business)

วิเคราะห์กลุ่มเป้าหมาย การพัฒนาแบรนด์ การสื่อสารคุณค่าของแบรนด์ การวางแผนกลยุทธ์การตลาด การสร้างประสบการณ์ลูกค้า การสื่อสารแบบบูรณาการ การวัดและประเมินผลของแคมเปญการตลาด

Analyzing target audiences. Brand development. Brand value communication. Marketing strategy planning. Customer experience. Integrated communication. Measurement and evaluation of marketing campaign.

03763371 การจัดการทุนมนุษย์ในธุรกิจท่องเที่ยว 3(3-0-6)
(Human Capital Management in Tourism Business)

วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 03757112

แนวคิดทุนมนุษย์ในธุรกิจท่องเที่ยว การจัดการทุนมนุษย์ในธุรกิจท่องเที่ยว การจัดการความหลากหลายและการจัดการความสุขในการทำงานของทรัพยากรมนุษย์ในธุรกิจท่องเที่ยว การประเมินประสิทธิภาพจากการลงทุนในทุนมนุษย์ และความท้าทายของการจัดการทุนมนุษย์ในธุรกิจท่องเที่ยว

Concepts of human capital in tourism business. Human capital management in tourism business. Diversity management and work happiness management in tourism business. Evaluating the efficiency of investment in human capital. Challenges of human capital management in tourism business.

03763372* การจัดการการท่องเที่ยวเชิงธุรกิจ 3(3-0-6)
(Business Tourism Management)

แนวคิดเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงธุรกิจ พฤติกรรมนักท่องเที่ยวเชิงธุรกิจ ประเภทการท่องเที่ยวเชิงธุรกิจ หลักเกณฑ์การเลือกจุดหมายปลายทางการท่องเที่ยวเชิงธุรกิจ การจัดการการท่องเที่ยวเชิงธุรกิจ การจัดการสถานที่จัดงานและกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงธุรกิจ บทบาทของผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงธุรกิจ มาตรฐานการท่องเที่ยวเชิงธุรกิจ

Business tourism concepts. Business tourist behaviors. Types of business tourism. Business tourism destination selection criteria. Business tourism management. Venue management and business tourism activity. Roles of business tourism stakeholders. Business tourism standards.

03763373 การจัดการและการดำเนินการในธุรกิจนำเที่ยว 3(3-0-6)
(Management and Operations in Tourism Business)

วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 03763111

พัฒนาการของธุรกิจนำเที่ยว โครงสร้างองค์กรธุรกิจนำเที่ยว การจัดตั้ง การดำเนินงาน ระบบการสำรองเทคนิคในการเขียนรายการนำเที่ยว การคิดต้นทุน และการกำหนดราคาขาย การตลาด และการเงินของธุรกิจนำเที่ยว และการฝึกปฏิบัติ

Development of tour business. Organization structure of tour business. Establishment, operations, reservation system. Itinerary writing techniques. Costing and pricing. Marketing and financing in tour business and practical training.

* รายวิชาเปิดใหม่

03763374 การจัดการธุรกิจการบิน

3(3-0-6)

(Airline Business Management)

องค์ประกอบของอุตสาหกรรมการบิน ภูมิศาสตร์การบิน สิทธิทางการบิน สายการบิน และเครือข่ายการบิน ระบบการสำรองที่นั่ง และจำหน่ายบัตรโดยสาร การบริการผู้โดยสาร ระเบียบพิธีเข้าออกระหว่างประเทศ ระเบียบพิธีศุลกากร การขนส่งสินค้าทางอากาศ การตลาด การจัดการงานบุคคล แนวโน้มในอุตสาหกรรมการบิน

Airline industry components. International air geography. Freedoms of the air. Airlines and network. Reservation ticketing system. Passenger services. Immigration and customs clearance. Air cargo. Marketing. Personnel management. Trends in airline industry.

03763375* การจัดการข้อมูลสำหรับการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว

3(3-0-6)

(Data Management for Tourism Entrepreneurship)

หลักการและความสำคัญของการทบทวนเอกสาร การนำเสนอข้อมูลอย่างเป็นระบบสำหรับการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว การสืบค้นข้อมูล การคัดเลือกข้อมูล การจัดเรียงข้อมูล กระบวนการทบทวนเอกสารอย่างเป็นระบบ การเตรียมข้อมูลเพื่อการวิเคราะห์ การวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อการตัดสินใจ การคาดการณ์อนาคตเชิงกลยุทธ์ สำหรับการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว

Principles and importance of systematic documentary review. Data presentation systematically for tourism entrepreneurship. Data searching. Data selection. Data sorting. Systematic documentary review process. Preparing data for analysis. Data analysis for decision-making. Strategic foresight for tourism entrepreneurship.

03763376 การท่องเที่ยวเชิงผจญภัย

3(3-0-6)

(Adventure Tourism)

ลักษณะของการท่องเที่ยวเชิงผจญภัย ประเภทของการท่องเที่ยวเชิงผจญภัย ประเภทของแหล่งท่องเที่ยวเชิงผจญภัย การดำเนินการท่องเที่ยวเชิงผจญภัย การตลาดการท่องเที่ยวเชิงผจญภัย ผลกระทบการท่องเที่ยวเชิงผจญภัย แนวโน้มการท่องเที่ยวเชิงผจญภัย และการศึกษานอกสถานที่

Characteristics of adventure tourism. Types of adventure tourism. Types of adventure tourism attractions. Adventure tourism operations. Adventure tourism marketing. Impacts of adventure tourism. Adventure tourism trends and field trips required.

* รายวิชาเปิดใหม่

03763377* การจัดการท่าเรือสำราญเพื่อการท่องเที่ยว

3(3-0-6)

(Cruise Port Management for Tourism)

หลักการ แนวคิด และทฤษฎีการท่องเที่ยวเรือสำราญ องค์ประกอบของการจัดการการท่องเที่ยวเรือสำราญ ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในการจัดการท่าเรือสำราญ ประเภทของท่าเรือสำราญ การจัดการและการดำเนินงานในท่าเรือสำราญ การจัดการจุดหมายปลายทางการท่องเที่ยวเรือสำราญและการท่องเที่ยวบนฝั่ง กรณีศึกษาท่าเรือสำราญ แนวโน้มและสถานการณ์การท่องเที่ยวเรือสำราญ

Principles, concepts, and theories of cruise tourism. Components of cruise tourism management. Stakeholders in cruise port management. Types of cruise port. Management and operation in cruise port. Cruise tourism destination management and shore excursions. Case studies of cruise ports. Trends and situations of cruise tourism.

03763378* การออกแบบและการจัดการการท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัล

3(3-0-6)

(Incentive Travel Design and Management)

แนวคิดและทฤษฎีแรงจูงใจ การกำหนดเป้าหมายและการวางแผนกลยุทธ์ องค์ประกอบของการท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัล หลักการจัดการการท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัล บทบาทของบริษัทจัดการจุดหมายปลายทาง การเลือกจุดหมายปลายทาง การออกแบบโปรแกรมการท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัล การออกแบบกิจกรรมพิเศษ การวัดผลและการติดตามผลของการดำเนินงานในกิจกรรมการท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัล แนวโน้มของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัล

Concepts and theories of motivation. Goals setting and strategic planning. Components of incentive travels. Principles of Incentive travels management. Roles of destination management company. Destination selection. Incentive travel program design. Special activity design. Measurement and monitor of operation in incentive travel activities. Trends of Incentive travels industry.

* รายวิชาเปิดใหม่

03763379 การจัดการสวนสนุก

3(3-0-6)

(Theme Park Management)

แนวคิดและองค์ประกอบสวนสนุก การจัดการสวนสนุก การจัดการทรัพยากรบุคคล การจัดการด้านการตลาด การจัดการด้านอาหารและเครื่องดื่ม การจัดการร้านค้า การบริหารการเงิน การออกแบบและการจัดการอุปกรณ์ การจัดการด้านมาตรฐานและความปลอดภัย แนวโน้มการจัดการสวนสนุก

Concepts and elements of theme park. Theme park management. Human resource management. Food and beverage management. Shop management. Financial management. Device design and management. Standard and safety management. Trends in theme park management.

03763421** การเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจโรงแรม

3(3-0-6)

(Hotel Business Entrepreneurship)

วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน: 03757112

แนวคิดของความเป็นผู้ประกอบการ รูปแบบของความเป็นเจ้าของในธุรกิจโรงแรม คุณลักษณะการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจโรงแรม ข้อบังคับและใบอนุญาตเกี่ยวข้องในการดำเนินธุรกิจโรงแรม การวางแผนการเงินและการพัฒนาแผนธุรกิจโรงแรม ภาวะผู้นำและการสร้างความร่วมมือทางธุรกิจ แนวคิดการเป็นผู้ประกอบการทางสังคมของธุรกิจโรงแรม ความท้าทายสำหรับการเป็นผู้ประกอบการที่ยั่งยืนในธุรกิจโรงแรม แนวโน้มและการเปลี่ยนแปลงของธุรกิจโรงแรม

Concepts of entrepreneurship. Forms of ownership in hotel business. Characteristics of entrepreneurs in hotel business. Regulations and related licenses in operating hotel business. Financial planning and developing hotel business plans. Leadership and business collaboration. Concepts of social entrepreneurs of hotel business. Challenges of becoming sustainable entrepreneurs in hotel business. Trends in hotel business.

** รายวิชาปรับปรุง

03763431** จริยศาสตร์และการพัฒนาอย่างยั่งยืนในธุรกิจโรงแรม

3(3-0-6)

(Ethics and Sustainable Management in Hotel Business)

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับจริยศาสตร์ ความเป็นมาของจริยธรรม แนวทางการศึกษาจริยธรรม ความเป็นมาของจริยธรรมธุรกิจความรับผิดชอบต่อธุรกิจโรงแรมต่อผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ความเข้าใจข้ามวัฒนธรรม จริยธรรมและจรรยาบรรณในงานบริการ การบูรณาการแนวคิดการพัฒนาสู่ความยั่งยืนร่วมกับหลักจรรยาบรรณการท่องเที่ยวโลกในธุรกิจโรงแรม

Introduction to ethics. Ethical background. Guidelines for studying ethics. History of business ethics. Responsibilities of hotel business to stakeholders. Cross cultural understanding. Ethics and code of conduct in service. Integrating concept of sustainable development with the World Tourism Code of Ethics in hotel business.

03763432* แบบจำลองธุรกิจและการจัดการกลยุทธ์สำหรับการประกอบการธุรกิจโรงแรม

3(3-0-6)

(Business Model and Strategic Management for
Hotel Business Entrepreneurship)

หลักการประกอบการ แนวคิดแบบจำลองธุรกิจโรงแรม การวางแผนแบบจำลองธุรกิจโรงแรม การจัดการกลยุทธ์สำหรับการประกอบการธุรกิจโรงแรม การประเมินสถานการณ์ทางธุรกิจโรงแรม การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจภายในและภายนอก การวางแผนและการกำหนดกลยุทธ์สำหรับธุรกิจโรงแรม ระดับการวางแผนกลยุทธ์ การนำกลยุทธ์สู่การปฏิบัติและการควบคุม กรณีศึกษาในธุรกิจโรงแรม

Principles of entrepreneurship. Concepts of hotel business model. Hotel business model planning. Strategic management for hotel business entrepreneurship. Evaluation of hotel business situation. Analysis of internal and external business environment. Strategic planning and strategies formulating for the hotel business. Levels of strategic planning. Strategic implementation and control. Case studies of hotel business.

* รายวิชาเปิดใหม่

03763441 **การจัดการธุรกิจเรือสำราญ** 3(3-0-6)
(Cruise Business Management)

พัฒนาการของธุรกิจเรือสำราญ รูปร่างลักษณะของเรือ องค์ประกอบ และธุรกิจที่เกี่ยวข้อง เส้นทางเดินเรือ งานบริการส่วนต่างๆบนเรือ การวางแผน และการตลาด การจัดการบุคลากร และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

Development of cruise business. Structure of ships. Components and related business. Cruising routes. Functional divisions on the cruise. Planning and marketing. Personnel management and related laws.

03763442* **การจัดการและการดำเนินการบริการบัดเลอร์ระดับสูง** 3(2-2-5)
(Advanced Butler Service Management and Operations)

วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 03763242

ความเป็นมาของบัดเลอร์ ประเภทของบัดเลอร์ หน้าที่และความรับผิดชอบของบัดเลอร์ หลักการให้บริการบัดเลอร์ ในธุรกิจโรงแรม การสื่อสารเพื่อการบริการที่มีประสิทธิภาพ การตลาดส่วนบุคคล การบริการลูกค้าแบบบุคคล การสร้างคุณภาพการบริการ การบริการบัดเลอร์สำหรับลูกค้าคนสำคัญ เครื่องหนังและวัสดุธรรมชาติ การบริการอาหารและเครื่องดื่ม

Background of butler. Types of butler. Butler duties and responsibilities. Principles of butler service in hotel business. Communication for effective service. Personalized marketing and understanding nature personal customer service. Creating service quality. Butler service for very important person. Leather goods and natural materials. Food and beverages service.

03763443 **การจัดการโรงแรมระหว่างประเทศ** 3(3-0-6)
(International Hotel Management)

การลงทุนและพัฒนาโรงแรมระหว่างประเทศสัญญา และระบบการจัดการ การดำเนินธุรกิจ การจัดการด้านทรัพยากรมนุษย์ การกำหนดมาตรฐานการบริการ แนวโน้มการแข่งขันในอุตสาหกรรม

International hotel investment and development. Agreement and management system. International hotel operations. Human resources management. Service standardization. Competitive trends in the industry.

03763444** **การจัดการธุรกิจที่พักตากอากาศ** 3(3-0-6)

(Resort Business Management)

วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 03757112

แนวคิดเกี่ยวกับธุรกิจที่พักตากอากาศ การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ ความต้องการพฤติกรรมของลูกค้า แบบจำลองธุรกิจที่พักตากอากาศ การออกแบบคุณค่าสำหรับธุรกิจที่พักตากอากาศ การจัดการรายได้ การออกแบบกิจกรรมพักผ่อนและกิจกรรมนันทนาการ แนวโน้มที่พักตากอากาศในอุตสาหกรรมบริการ

Concepts of resort business. Business environment analysis. Customer demand and behavior. Resort business model. Resort business value proposition design. Revenue management. Arrangement of leisure activities and recreation. Resort trends in hospitality industry.

03763446 **การจัดการโรงแรมขนาดเล็กและบูติก** 3(3-0-6)

(Small and Boutique Hotel Management)

ความหมายและลักษณะของโรงแรมขนาดเล็กและบูติก แนวคิดการจัดการโรงแรมสมัยใหม่ การกำหนดตลาดเป้าหมายสำหรับการจัดการโรงแรมขนาดเล็กและบูติก พฤติกรรมและความต้องการลูกค้า การออกแบบสินค้าและบริการ การจัดการคุณภาพบริการ ระบบการจัดการโรงแรม การจัดการกลยุทธ์การตลาด การจัดการเชิงกลยุทธ์กรณีศึกษา

Meanings and characteristics of small boutique hotels. Concepts of modern hotel management. Market targeting for small and boutique hotels. Consumer behavior and demand. Product and service design. Service quality management. Hotel property management systems. Strategic marketing management. Strategic management. Case studies.

03763456 **การจัดการคุณภาพบริการในธุรกิจท่องเที่ยว** 3(3-0-6)

(Service Quality Management in Tourism Business)

แนวคิดและทฤษฎีของการจัดการคุณภาพการบริการ ระบบการส่งมอบบริการ การปรับปรุงคุณภาพการบริการในธุรกิจท่องเที่ยว การประเมินผลและการวัดผลคุณภาพในการบริการ

Concepts and theories of service quality management. Service delivery systems. Evaluation and measurement of service and service quality improvement in tourism business.

** รายวิชาปรับปรุง

03763459** การจัดการจุดหมายปลายทางการท่องเที่ยว

3(3-0-6)

(Tourism Destination Management)

แนวคิดและความสำคัญของจุดหมายปลายทางการท่องเที่ยว องค์ประกอบของจุดหมายปลายทางการท่องเที่ยว กระบวนการวางแผนและพัฒนาจุดหมายปลายทางการท่องเที่ยว การจัดการจุดหมายปลายทางการท่องเที่ยว การประเมินและการควบคุมคุณภาพของจุดหมายปลายทางการท่องเที่ยว บทบาทของหน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชนในการจัดการจุดหมายปลายทางการท่องเที่ยว แผนและนโยบายระดับชาติและนานาชาติที่เกี่ยวข้องกับการจัดการจุดหมายปลายทางการท่องเที่ยว

Concepts and importance of tourism destination. Components of tourism destination. Tourism destination planning and development processes. Tourism destination management. Evaluation and quality control of tourism destination. Roles of public and private sectors in tourism destination management. National and international plans and policies related to tourism destination management.

03763462 การจัดการท่องเที่ยวเชิงเกษตร

3(3-0-6)

(Agro-Tourism Management)

วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 03757112

ความหมายและรูปแบบของการท่องเที่ยวเชิงเกษตร ประเภทของแหล่งท่องเที่ยวเชิงเกษตร หลักการจัดการท่องเที่ยวเชิงเกษตร ผลผลิตทางการเกษตรกับการท่องเที่ยว การพัฒนารูปแบบการท่องเที่ยวเชิงเกษตรเพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยว การตลาดการท่องเที่ยวเชิงเกษตร แนวทางในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงเกษตรอย่างยั่งยืนตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงตามแนวพระราชดำริของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว กลยุทธ์ในการสร้างนวัตกรรมทางด้านการท่องเที่ยวเชิงเกษตร

Meanings and forms of agro tourism. Types of agro tourism attractions. Principles of agro tourism management. Agro-tourism products and tourism. Development of Agro-tourism models to attract tourists. Marketing of Agro- tourism. Guideline in developing sustainable agro tourism according to the philosophy of sufficient granted by His Majesty The King Bhumibol Adulyadej. strategy in creating global agro-tourism innovation.

** รายวิชาปรับปรุง

03763463 การท่องเที่ยวเฉพาะกลุ่ม 3(3-0-6)
(Niche Tourism)

ลักษณะและประเภทของการท่องเที่ยวเฉพาะกลุ่ม ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว การตลาดเพื่อการท่องเที่ยวเฉพาะกลุ่ม การวางแผนและการดำเนินงาน ด้านการท่องเที่ยวเฉพาะกลุ่ม กรณีศึกษาและแนวโน้ม
Characteristics and types of niche tourism. Stakeholders in tourism industry. Marketing for niche tourism. Planning and operation study in niche tourism. Case studies and trends.

03763464** การจัดการเทศกาลและอีเวนต์พิเศษ 3(3-0-6)
(Festival and Special Event Management)

การพัฒนาแนวคิดอีเวนต์ การวางแผนการดำเนินงาน การจัดการโลจิสติกส์ กลยุทธ์การตลาด การบริหารการเงิน การจัดการความเสี่ยง เทคนิคการประเมินผล กรณีศึกษา
Event concept development. Operation planning. Logistic management. Marketing strategy. Financial management. Risk management. Assessment technique. Case studies.

03763465 การพัฒนาการท่องเที่ยวแบบยั่งยืน 3(3-0-6)
(Sustainable Tourism Development)

วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 03763111

ประวัติความเป็นมา และขอบเขตของการท่องเที่ยวแบบยั่งยืน รูปแบบของการท่องเที่ยวแบบยั่งยืน กลุ่มที่มีบทบาทในการท่องเที่ยวแบบยั่งยืน การจัดการในแต่ละส่วนงานความสัมพันธ์กับหน่วยงานอื่นๆ
History and scope of sustainable tourism. Dimensions of sustainable tourism. Key groups in sustainable tourism. Functional management. Relations to other sectors.

03763466 การจัดการการท่องเที่ยวโดยชุมชน 3(3-0-6)
(Community-based Tourism Management)

แนวคิดการท่องเที่ยวโดยชุมชน กระบวนการทำงานเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวโดยชุมชน เครือข่ายการท่องเที่ยวโดยชุมชน ผลกระทบของการท่องเที่ยวโดยชุมชน นโยบายที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวโดยชุมชน
Concepts of community-based tourism. Processes of promoting community-based tourism. Networks of community-based tourism. Impacts of Community-based tourism. Related government policies.

** รายวิชาปรับปรุง

03763467 การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์

3(3-0-6)

(Creative Tourism)

หลักการพื้นฐานและคุณลักษณะของการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียใน การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ในแต่ละภูมิภาค การจัดการการตลาดในการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์และประเภทของนักท่องเที่ยว การออกแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ แนวโน้มในการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์

Principles and characteristics of creative tourism. Stakeholders in creative tourism. Creative tourism in each region. Marketing management in creative tourism. Creative tourism and types of tourists. Designing creative tourism activities. Trends in creative tourism.

03763468 การจัดการการท่องเที่ยวในเขตเมือง

3(3-0-6)

(Urban Tourism Management)

แนวคิดและความสำคัญของการท่องเที่ยวในเขตเมือง องค์ประกอบ กิจกรรมและสิ่งอำนวยความสะดวกของการท่องเที่ยวในเขตเมือง การวิเคราะห์ปัจจัยดึงดูดในการท่องเที่ยวในเขตเมือง ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียของการท่องเที่ยวในเขตเมือง การจัดการการท่องเที่ยวในเขตเมือง การส่งเสริมการตลาดกับการท่องเที่ยวในเขตเมือง ผลกระทบของการท่องเที่ยวในเขตเมืองและการแก้ไขปัญหาการท่องเที่ยวในเขตเมือง การศึกษาการท่องเที่ยวในเขตเมืองของไทยและต่างประเทศ

Concepts and importance of urban tourism. Components, activities and facilities of urban tourism. Analyzing attraction factors in urban tourism. Urban tourism stakeholders. Urban tourism management. Marketing promotion with urban tourism. Impacts of urban tourism and problem-solving. Studies of urban tourism in Thailand and abroad.

03763469 การท่องเที่ยวเพื่อความเข้าใจข้ามวัฒนธรรม

3(3-0-6)

(Tourism for Cross-cultural Understanding)

คำจำกัดความ องค์ประกอบและมิติทางวัฒนธรรม การให้คุณค่าทางวัฒนธรรม การติดต่อและการมีปฏิสัมพันธ์ทางสังคมระหว่างเจ้าบ้านกับนักท่องเที่ยว ลักษณะร่วมและลักษณะที่แตกต่างทางวัฒนธรรมในภูมิภาคของโลก โลกาภิวัตน์และวัฒนธรรมโลก

Cultural definitions. Components and dimensions. Cultural values. Social contact and social interaction between tourists and hosts. Common cultures and cultural differences in different parts in the world. Globalization and global cultures.

- 03763472** หลักการเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจท่องเที่ยว 3(3-0-6)
(Principles of Tourism Business Entrepreneurship)
แนวคิดพื้นฐานการประกอบการ ชุดความคิดและคุณลักษณะความเป็นผู้ประกอบการ การหาแนวคิดธุรกิจ
โมเดลทางธุรกิจ การออกแบบบริการและนวัตกรรมในธุรกิจท่องเที่ยว
Fundamental concepts of entrepreneurship. Entrepreneurial mindset and characteristics.
Findings business ideas. Business model. Service design and innovation in tourism business.
- 03763475 การท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ 3(3-0-6)
(Health Tourism)
แนวคิด ความหมาย ประเภท และรูปแบบของการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ แหล่งท่องเที่ยวและจุดหมายปลายทาง
ทางการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ พฤติกรรมนักท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ การพัฒนาสินค้าและบริการการท่องเที่ยวเชิง
สุขภาพ การจัดการพื้นที่การท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ การตลาดการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ แนวโน้มการท่องเที่ยวเชิง
สุขภาพ
Concepts. Meanings. Types and forms of health tourism. Health tourism attractions and
destinations. Behavior of health tourists. Development of health tourism products and services.
Health tourism site management. Health tourism marketing. Trends of health tourism.
- 03763476* การคิดสร้างสรรค์และการคิดเชิงออกแบบสำหรับผู้ประกอบการท่องเที่ยว 3(3-0-6)
(Creativity and Design Thinking for Tourism Entrepreneurs)
หลักการคิดสร้างสรรค์ การคิดเชิงออกแบบ นวัตกรรมการท่องเที่ยว การออกแบบบริการ การคิดเชิงระบบ
ประสบการณ์การท่องเที่ยว การท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน การระดมความคิด การแก้ปัญหาเชิงสร้างสรรค์ การพัฒนา
ธุรกิจท่องเที่ยว
Principles of creative thinking. Design thinking. Tourism innovation. Service design. Systematic
thinking. Tourism experience. Sustainable tourism. Brainstorming. Creative problem solving.
Tourism business development.

** รายวิชาปรับปรุง

* รายวิชาเปิดใหม่

03763477** การจัดการพิพิธภัณฑ์เพื่อการท่องเที่ยว

3(3-0-6)

(Museum Management for Tourism)

หลักการ แนวคิดและประเภทของพิพิธภัณฑ์ จริยธรรมในการจัดการพิพิธภัณฑ์ ขั้นตอนและกระบวนการในการจัดการพิพิธภัณฑ์ เทคนิคการจัดแสดง การสื่อความหมายและการให้ความรู้ การดูแลรักษาผลงานในพิพิธภัณฑ์ พฤติกรรมของผู้เข้าชมพิพิธภัณฑ์ การจัดเหตุการณ์พิเศษ กิจกรรม สิ่งอำนวยความสะดวกแก่ผู้เข้าชม ความสัมพันธ์ระหว่างพิพิธภัณฑ์กับหน่วยงานภาครัฐและเอกชนในการจัดการพิพิธภัณฑ์ การบริหารจัดการและการตลาดของพิพิธภัณฑ์ การจัดการพิพิธภัณฑ์เพื่อการเป็นแหล่งท่องเที่ยว การศึกษานอกสถานที่

Concept, and types of museums. Ethics in museum management. Steps and processes in museum management. Exhibition techniques. Communication and educational interpretation. Preservation of museum collections. Audience behavior in museums. Special events and activities. Audience amenities. Relationship between museums and public and private organizations in museum management. Museum management and marketing. Museum management for attraction. Field trip required.

03763478 การจัดการท่องเที่ยวทางทะเล

3(3-0-6)

(Marine Tourism Management)

ทรัพยากรการท่องเที่ยวทางทะเล ประเภทการท่องเที่ยวทางทะเล ประวัติและความเป็นมาของการท่องเที่ยวทางทะเล ช่วงชั้นโอกาสสนับสนุนทางการท่องเที่ยวทางทะเล ผลกระทบจากการท่องเที่ยวทางทะเล การจัดการเชิงกลยุทธ์การท่องเที่ยวทางทะเล และแนวโน้มการท่องเที่ยวทางทะเล

Marine tourism resources. Types of marine tourism. History and development of marine tourism. Spectrum of marine recreation opportunities. Impacts of marine tourism. Marine tourism strategic management. Marine tourism trends.

03763479* การจัดการเชิงกลยุทธ์เพื่อการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว

3(3-0-6)

(Strategic Management for Tourism Entrepreneurship)

แนวคิดและทฤษฎีทางการจัดการเชิงกลยุทธ์สำหรับการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว การกำหนด การวางแผน และการควบคุมกลยุทธ์สำหรับการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว ระดับของการวางแผนเชิงกลยุทธ์ การวิเคราะห์และประเมินสภาพแวดล้อมภายในและภายนอก ขั้นตอนในการกำหนดแผนกลยุทธ์ การบริหาร การประยุกต์ใช้ และการประเมินกลยุทธ์ กรณีศึกษาในธุรกิจท่องเที่ยว

** รายวิชาปรับปรุง

* รายวิชาเปิดใหม่

Concepts and theories of strategic management for tourism entrepreneurship. Strategic determining, planning, and controlling for tourism entrepreneurship. Levels of strategic planning. Analysis and evaluation of internal and external environments. Steps of determining strategic plan. Administration, application, and evaluation of strategies. Case studies of tourism business.

03763490 สหกิจศึกษา 6
(Cooperative Education)

การปฏิบัติงานในลักษณะพนักงานชั่วคราว ตามโครงการที่ได้รับมอบหมายตลอดจนการจัดทำรายงานและการนำเสนอ

On the job training as a temporary employee according to the assigned project including report and presentation.

03763491 ระเบียบวิธีวิจัยทางอุตสาหกรรมบริการ 3(3-0-6)
(Research Methods in Hospitality Industry)

หลักและระเบียบวิธีวิจัย การกำหนดปัญหา การวิจัยทางด้านอุตสาหกรรมบริการ ตลอดจนการนำเสนอและรายงานการวิจัย

Research principles and methods. Defining research problem of hospitality industry including research proposing and presenting.

03763497 สัมมนา 1
(Seminar)

การนำเสนอและอภิปรายหัวข้อที่น่าสนใจทางอุตสาหกรรมบริการในระดับปริญญาตรี

Presentation and discussion on current interesting issues in hospitality industry at the bachelor level.

03763498 ปัญหาพิเศษ 3
(Special Problems)

การศึกษาค้นคว้าทางอุตสาหกรรมบริการระดับปริญญาตรี และเรียบเรียงเขียนเป็นรายงาน

Study and research in hospitality industry at the bachelor degree level and compiled into a written report.

3.1.5.2 รายวิชาที่เป็นรหัสวิชาเอกหลักสูตร

03753113 เศรษฐศาสตร์ธุรกิจสำหรับอุตสาหกรรมการบริการ 3(3-0-6)
(Business Economics for Service Industries)

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวิชาเศรษฐศาสตร์ ปัญหาพื้นฐานทางเศรษฐกิจ โครงสร้างเศรษฐกิจกับอุตสาหกรรม การบริการ อุปสงค์ อุปทาน ดุลยภาพ การวิเคราะห์ต้นทุนและรายได้ โครงสร้างตลาด การตั้งราคาในอุตสาหกรรมการบริการ การตัดสินใจลงทุน ความผันผวนของเศรษฐกิจกับการพยากรณ์ ผลกระทบของภาวะเศรษฐกิจที่มีต่ออุตสาหกรรมการบริการ

Basic knowledge of economics, basic economic problems, economic structure and service industries, demand, supply, equilibrium, cost and revenue analysis, market structure, pricing in service industries, capital investment decision, economic fluctuations and forecasting, the impacts of economic conditions on service industries

03754351 การเขียนภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจท่องเที่ยว 3(3-0-6)
(English Writing for Tourism Business)

วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 01355103

ทักษะการเขียนภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารเกี่ยวกับหัวข้อที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว การเจรจาเรื่องแผนการเดินทาง การเขียนจดหมายที่สำคัญทางธุรกิจอย่างมืออาชีพ การเขียนจดหมายโต้ตอบทางธุรกิจ การเขียนเพื่อการโฆษณาและประชาสัมพันธ์ และการเขียนเพื่อการสมัครงานในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว

Writing skill for communicating about travel-related topics, travel plans discussion, professional business letter writing, business correspondence writing, advertising and public relations writing, and job application writing in tourism industry.

03754361 ภาษาอังกฤษธุรกิจ 3(3-0-6)
(Business English)

วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 01355103

การใช้ทักษะในการฟัง พูด อ่าน และเขียนร่วมกันเพื่อการติดต่อและโต้ตอบ การใช้ศัพท์ และสำนวนในการติดต่อสื่อสารทางธุรกิจ

Use of four integrated skills: listening, speaking, reading, and writing in correspondence. Use of vocabulary and idioms in business communication.

03754362 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในธุรกิจระดับโลก 3(3-0-6)
(English for Global Business Communication)

วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 01355103

การพัฒนาความสามารถด้านภาษาอังกฤษโดยใช้สื่อที่หลากหลายทั้งในและนอกชั้นเรียน การเพิ่มความเข้มข้นของทักษะทางภาษาที่จำเป็นในการจัดการเชิงธุรกิจ การใช้สื่อเพื่อการเรียนรู้ด้วยตนเอง

Development of English language proficiency through the use of various materials both inside and outside classroom, the consolidation of language skills necessary for business management using materials for self-directed learning.

03754373 ภาษาอังกฤษสำหรับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม 3(3-0-6)
(English for Food and Beverage Service)

วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 01355103

ฝึกฝนการอ่านและการเขียนในหัวข้อต่างๆ รวมทั้งเรียนรู้คำศัพท์ สำนวน และบทสนทนาที่ใช้ในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม

To practice reading and writing topics, including to learn vocabulary, expressions, and conversations in food and beverage department.

03754374 ภาษาอังกฤษสำหรับธุรกิจสายการบิน 3(3-0-6)
(English for Airline Business)

วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 01355103

การบูรณาการทักษะ 4 ด้าน โดยเน้นการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน ศัพท์และสำนวนทางธุรกิจ สายการบิน การทำสำรองที่นั่ง การเช็คอิน การประกาศ การจัดการกับปัญหาของผู้โดยสาร และการบริการบนเครื่องบิน

Four skills integration; emphasizing on listening, speaking, reading, writing. Vocabulary and idioms in airline business: making reservation, checking-in, making announcement, dealing with passengers' problems, and in-flight services.

03754375 ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจจํานําเที่ยวและตัวแทนทางการท่องเที่ยว 3(3-0-6)
(English for Tourism Operator and Travel Agency Business)

วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 01355103

ประยุกต์ใช้ทักษะภาษาอังกฤษเพื่อการติดต่อสื่อสาร ประสานงาน และจัดเตรียมเอกสารต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง กับธุรกิจจํานําเที่ยว

To apply English skills in communicating, coordinating, and preparing documents related to tour operator and travel agency.

03754376 ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจบริการสุขภาพ 3(3-0-6)
(English for Health Service Business)
วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 01355103

บูรณาการทักษะการฟัง พูด อ่าน และเขียนภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในธุรกิจบริการสุขภาพ พัฒนาความสามารถทางภาษาอังกฤษเพื่อให้ข้อมูลเกี่ยวกับโปรแกรมบริการทางสุขภาพ แพคเกจสปาและนวดผ่อนคลาย โดยเน้นวิธีการสนทนาซึ่งหน้า สนทนาทางโทรศัพท์และการเขียนโต้ตอบจดหมายอิเล็กทรอนิกส์

Integrating English listening, speaking, reading and writing skills for communicating in health service business. Developing English competency for giving information about health service program, relaxing massage and spa packages with emphasis on face-to-face conversation, phone calls and email correspondence.

03754391 ภาษาอังกฤษเชิงวิชาการสำหรับการจัดการธุรกิจ 3(3-0-6)
(Academic English for Business Management)
วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 01355103

การบูรณาการทักษะทางภาษาอังกฤษขั้นสูงที่จำเป็นสำหรับการสื่อสารสากล โดยเน้นการใช้ภาษาอย่างคล่องแคล่วและถูกต้องในสถานการณ์ทั้งทางการจัดการเชิงธุรกิจและทางสังคมทั่วไป

The integration of advanced English language competence necessary for international communication by emphasizing on fluent and accurate use both in business management and social settings.

03754473 ภาษาอังกฤษเทคนิคสำหรับธุรกิจโรงแรม 3(3-0-6)
(Technical English for Hotel Business)
วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 01355103

การพัฒนาความสามารถทางภาษาที่ใช้การสื่อสาร และการส่งเสริมการใช้ภาษาโดยการนำเสนอโครงสร้างทางภาษาที่ใช้ในสถานการณ์ต่างๆ ตลอดจนคำศัพท์และสำนวนที่จำเป็นสำหรับธุรกิจโรงแรมผ่านทางบทสนทนาที่ใช้ในชีวิตประจำวันที่หลากหลาย

Development of communicative language competence and the enhancement of language use by illustrating functional language structures altogether with vocabulary and idiomatic expressions technically required in the hotel business via multiple real-life situations.

03754474 ภาษาอังกฤษเทคนิคสำหรับธุรกิจท่องเที่ยว 3(3-0-6)

(Technical English for Tourism Business)

วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 01355103

การประยุกต์ใช้ทักษะภาษาอังกฤษในการสื่อสารเพื่อการท่องเที่ยว โดยการฝึกบรรยายบุคคล เหตุการณ์ สถานที่ สิ่งของ และขนบธรรมเนียมประเพณี รวมถึง การพูดให้คำแนะนำ การสอบถาม และการจัดการสิ่งต่างๆที่เกี่ยวข้อง

To apply communicative English skills for efficient tourism. To practice describing people, events, places, things, traditions and customs; giving instructions and directions; questioning; and dealing with matters related.

03757112 องค์การและการจัดการ 3(3-0-6)

(Organization and Management)

แนวคิดและวิวัฒนาการทางการจัดการ ทฤษฎีองค์การและการจัดการ การตัดสินใจ การวางแผน การจัดองค์การ การจัดการทรัพยากรมนุษย์ภาวะผู้นำ การสร้างแรงจูงใจ การติดต่อสื่อสารในองค์การ การจัดการความขัดแย้งและการควบคุม

Managerial concept and its evolution, organizational theory and management, decision-making, planning, organizing, human resource management, leadership, motivation, organizational communication, conflict management and its control.

03757223 การวิเคราะห์เชิงปริมาณและสถิติธุรกิจ 3(3-0-6)

(Quantitative Analysis and Business Statistics)

การนำทฤษฎีทางการวิเคราะห์เชิงปริมาณมาใช้ในทางธุรกิจ การตัดสินใจภายใต้ความไม่แน่นอนและภายใต้ความเสี่ยง การประยุกต์ใช้โปรแกรมเชิงเส้น ความน่าจะเป็น การแจกแจงความน่าจะเป็น การวิเคราะห์มาร์คอฟ การประยุกต์ใช้โปรแกรมเชิงเส้น การวิเคราะห์ความไวต่อการเปลี่ยนแปลง การควบคุมสินค้าคงคลังแบบจำลองการขนส่ง การวิเคราะห์แถวคอย และการจำลองสถานการณ์

Quantitative analysis theories for business application, decision making under uncertainty and risk, application of linear programming, probability, probability distribution, Markov analysis, application of linear programming, sensitivity analysis, game theory, inventory control, transportation model, queuing analysis and simulations.

03757231 กฎหมายธุรกิจ 3(3-0-6)

(Business Law)

สภาพแวดล้อมทางกฎหมายธุรกิจ แนวคิดเกี่ยวกับกฎหมายธุรกิจและความเป็นมา ประเภทของกฎหมาย กระบวนการยุติธรรม การระงับข้อพิพาทโดยศาลและอนุญาโตตุลาการและความรับผิดชอบทางอาญาและแพ่ง

Business legal environment, concepts of business law and origins, types of law, justice process, settlement by court and arbitration, civil and criminal liability.

03758111 **หลักการตลาด** 3(3-0-6)

(Principles of Marketing)

ความหมายและแนวคิดด้านการตลาด กระบวนการทางการตลาด พฤติกรรมผู้บริโภค การแบ่งส่วนตลาด การเลือกตลาดเป้าหมาย การกำหนดกลยุทธ์ และส่วนประสมทางการตลาด

Meanings and marketing concepts, marketing process, consumer behavior, market segmentation, selecting target market, designing strategies and marketing mix.

03759211 **การจัดการทางการเงิน I** 3(3-0-6)

(Financial Management I)

ขอบเขตและบทบาทของผู้บริหารทางการเงิน วัตถุประสงค์และความสำคัญของการจัดการทางการเงิน หลักการวางแผนและควบคุมทางการเงิน โครงสร้างเงินทุน งบประมาณเงินทุน อัตราผลตอบแทนและการจัดการความเสี่ยงทางการเงิน การจัดการแหล่งเงินทุนระยะสั้น ปานกลางและระยะยาว การจัดการสินทรัพย์ หมุนเวียนและสินทรัพย์ถาวรและนโยบายอื่นๆ ทางการเงิน

Scopes and roles of financial executives. Objective and significance of financial management. Principles of financial planning and control, capital structure, capital budgeting, rate of return and financial risk management. Management of short, medium, and long term sources of capital. Management of current and fixed assets. Other financial policies.

03760101 **หลักการบัญชี** 3(3-0-6)

(Principles of Accounting)

ความหมาย แนวคิดและความสำคัญของการบัญชี หลักและวิธีการบันทึกบัญชี วงจรบัญชี หลักการวัดผลการดำเนินงานและฐานะทางการเงิน การบัญชีและการจัดทำรายงานทางการเงินของธุรกิจบริการและธุรกิจซื้อขายไป การบัญชีสำหรับสินทรัพย์ หนี้สินและส่วนของผู้เจ้าของ

Meanings, concepts and significance of accounting: accounting principles and recording, principles of double entry, adjusting account and closing entry, principles of profit assessment, preparing of financial statement and report, and knowledge of cost accounting.

03760204 **การบัญชีเพื่อการจัดการธุรกิจโรงแรม** 3(3-0-6)

(Accounting for Hotel Business Management)

วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน: 03760101

ความหมาย แนวคิด หลักการ และความสำคัญของการบัญชีเพื่อการจัดการธุรกิจโรงแรม การประยุกต์ใช้การบัญชีต้นทุน การบัญชีเพื่อการจัดการ และบัญชีการเงินสำหรับการดำเนินงานทางด้านธุรกิจโรงแรม นโยบายราคาและการ

ตัดสินใจด้านราคาสำหรับธุรกิจโรงแรม การจัดทำงบประมาณ การวิเคราะห์งบการเงิน การวิเคราะห์และการประเมินโครงการลงทุน และการควบคุมภายในสำหรับธุรกิจโรงแรม

Meanings, concepts, principles, and importance of accounting for hotel business management. Applying cost accounting, management accounting, and financial accounting for hotel business operation. Price policy and price decision for hotel business, budgeting, financial statement analysis, analytical and evaluation in projects investment, and internal control for hotel business.

03760205 การบัญชีเพื่อการจัดการธุรกิจท่องเที่ยว

3(3-0-6)

(Accounting for Tourism)

วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน: 03760101

ความหมาย แนวคิด หลักการ และความสำคัญของการบัญชีเพื่อการจัดการธุรกิจท่องเที่ยว การประยุกต์ใช้การบัญชีต้นทุน การบัญชีเพื่อการจัดการ และบัญชีการเงินสำหรับการดำเนินงานทางด้านธุรกิจท่องเที่ยว นโยบายราคาและการตัดสินใจด้านราคาสำหรับธุรกิจท่องเที่ยว การจัดทำงบประมาณ การวิเคราะห์งบการเงิน การวิเคราะห์และการประเมินโครงการลงทุน และการควบคุมภายในสำหรับธุรกิจท่องเที่ยว

Meanings, concepts, principles, and importance of accounting for tourism business management. Applying cost accounting, management accounting, and financial accounting for tourism business operation. Price policy and price decision for tourism business, budgeting, financial statement analysis, analytical and evaluation in projects investment, and internal control for tourism business

03761111 หลักการผลิตและการดำเนินการ

3(3-0-6)

(Principles of Production and Operations)

แนวคิดทางด้านการผลิตและการดำเนินการ การจัดการทั่วไป วิธีการทางสถิติและการวัดเชิงปริมาณ การวางแผนและการดำเนินกิจกรรมการผลิต การจัดการวัสดุ การจัดซื้อ การจัดการผลิต การจัดการสินค้าคงคลัง การจัดการควบคุมคุณภาพ และการปรับปรุงผลผลิตภาพ

Concepts of production and operations, general management, statistical and quantitative methods, planning and operating production activities, materials management, purchasing, production management, inventory management, quality control management and improvement of productivity.

3.6 ตารางแสดงผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

รหัสวิชา และชื่อวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLO)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLO)												
		PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5 - HM	PLO 6 - HM	PLO 7 - HM	PLO 8 - HM	PLO 9 - TM	PLO 10 - TM	PLO 11 - TM	PLO 12 - TM	PLO 13 - TM
วิชาแกน														
03753113 เศรษฐศาสตร์ ธุรกิจสำหรับอุตสาหกรรมบริการ	1 สามารถอธิบายหลักการ แนวคิด และทฤษฎีในการเลือกใช้ทรัพยากรของบุคคล และองค์กรธุรกิจอุตสาหกรรมบริการ	✓												
	2 สามารถวิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงของดุลยภาพตลาดสินค้าและบริการ และผลกระทบจากการแทรกแซงของรัฐบาลในอุตสาหกรรมบริการ	✓				✓							✓	
	3 สามารถตัดสินใจเลือกบริโภคสินค้าและบริการในอุตสาหกรรมบริการตามหลักทางเศรษฐศาสตร์เพื่อได้อรรถประโยชน์สูงสุด	✓				✓							✓	
	4 สามารถอธิบายประเภทและลักษณะการเปลี่ยนแปลงของต้นทุนในการดำเนินธุรกิจด้านอุตสาหกรรมบริการ	✓				✓							✓	
	5 สามารถกำหนดราคาและปริมาณผลิตเพื่อเป้าหมายกำไรสูงสุดของอุตสาหกรรมบริการ	✓												
03757112 องค์กรและการจัดการ	1. สามารถอธิบายหลักการสำคัญของการจัดการในองค์กรได้	✓												
	2. สามารถอธิบายอิทธิพลของสภาพแวดล้อมที่มีผลต่อการจัดการทางธุรกิจ	✓												
	3. สามารถวิเคราะห์สถานการณ์ทางการจัดการด้วยมุมมองที่กว้างขวาง						✓				✓			
	4. สามารถใช้เทคโนโลยีในการสื่อสารได้มีประสิทธิภาพ		✓											
	5. สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีความรับผิดชอบต่องานส่วนรวม	✓												
03757223 การวิเคราะห์เชิงปริมาณและ สถิติทางธุรกิจ	1. สามารถอธิบายและประยุกต์ใช้แนวคิดพื้นฐานของสถิติเชิงพรรณนา สถิติเชิงอนุมาน เพื่อวิเคราะห์และแปลผลข้อมูลทางธุรกิจในอุตสาหกรรมบริการ	✓						✓			✓			
	2.สามารถประยุกต์ใช้แนวคิดความน่าจะเป็นและการแจกแจงความน่าจะเป็นในการแก้ปัญหาและการตัดสินใจ ทางธุรกิจ โดยเฉพาะในบริบทของอุตสาหกรรมโรงแรมและการท่องเที่ยว	✓						✓					✓	
	3. สามารถออกแบบและดำเนินการทดสอบสมมติฐานสำหรับข้อมูลตัวอย่างขนาดใหญ่และเล็ก เพื่อสนับสนุนการตัดสินใจทางธุรกิจในอุตสาหกรรมบริการ							✓			✓			✓

รหัสวิชา และชื่อวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLO)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLO)												
		PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5 - HM	PLO 6 - HM	PLO 7 - HM	PLO 8 - HM	PLO 9 - TM	PLO 10 - TM	PLO 11 - TM	PLO 12 - TM	PLO 13 - TM
	4. สามารถประยุกต์ใช้เทคนิคการวิเคราะห์เชิงปริมาณ ได้แก่ กำหนดการโปรแกรมเชิงเส้น และทฤษฎีเกม เพื่อใช้ข้อมูลในการกำหนดทางเลือกจากการแก้ปัญหาและสนับสนุนการตัดสินใจในอุตสาหกรรมโรงแรมและการท่องเที่ยว							✓					✓	
03757231 กฎหมายธุรกิจ	1. สามารถอธิบายหลักกฎหมายธุรกิจ	✓												
	2. สามารถวิเคราะห์หลักกฎหมายเพื่อแก้ไขปัญหาในการดำเนินธุรกิจได้อย่างมีตรรกะและเหตุผล	✓							✓					✓
03758111 หลักการตลาด	1.สามารถอธิบายหลักการ แนวคิด ทฤษฎีทางการตลาด และคำศัพท์ด้านการตลาด	✓												
	2. สามารถใช้ความรู้ด้านการตลาดประกอบการวิเคราะห์แก้ไขปัญหาและเลือกใช้กลยุทธ์การตลาดได้ตาม สถานการณ์ สภาพแวดล้อมทางธุรกิจทั้งภายในและภายนอก	✓												
	3. สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการค้นคว้า เพื่อเพิ่มเติมองค์ความรู้ด้านการตลาดและการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ						✓				✓			
	4. สามารถทำงานอย่างมีความรับผิดชอบ มีความมุ่งมั่น ตั้งใจ ในงานที่ได้รับมอบหมาย		✓						✓			✓		
03759221 การจัดการทางการเงิน I	1 สามารถอธิบายวัตถุประสงค์และความสำคัญของการจัดการทางการเงิน จุดมุ่งหมาย บทบาทหน้าที่ของผู้บริหารการเงินได้	✓												
	2 สามารถอธิบายแนวความคิดทางการเงิน ได้แก่ มูลค่าเงินตามเวลา ความเสี่ยงและผลตอบแทนได้	✓												
	3 สามารถอธิบายการวิเคราะห์ทางการเงิน เพื่อนำไปใช้ประกอบการตัดสินใจทางการเงินได้	✓												
	4 สามารถอธิบายการจัดหาเงินทุนของธุรกิจและการบริหารสินทรัพย์ของธุรกิจได้	✓												
03760101 หลักการบัญชี	1. สามารถอธิบายได้ถึงหลักการบัญชีทั่วไป และสามารถนำข้อมูล ทางการเงินบัญชี ไปใช้ประโยชน์ได้									✓				
	2. สามารถบันทึกบัญชีขั้นต้นเกี่ยวกับ เงินสด เงินฝากธนาคาร เงินลงทุน ลูกหนี้ ตัวเงินรับ สินค้าคงเหลือ สินทรัพย์ที่มีตัวตน และไม่มีตัวตน หนี้สิน และส่วนของผู้เป็นเจ้าของได้									✓				
	3. สามารถจัดทำรายงานทางการเงินทั้งของธุรกิจบริการและธุรกิจซื้อขายได้									✓				
	4. แสดงถึงความรับผิดชอบต่อนหน้าที่โดยการตรงต่อเวลา		✓						✓					

รหัสวิชา และชื่อวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLO)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLO)												
		PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5-HM	PLO 6-HM	PLO 7-HM	PLO 8-HM	PLO 9-TM	PLO 10-TM	PLO 11-TM	PLO 12-TM	PLO 13-TM
03761111 หลักการผลิตและการ ดำเนินการ	1. สามารถอธิบายความสำคัญหลักการผลิตและการดำเนินการ ในการดำเนินธุรกิจ	✓												
	2. สามารถอธิบายแนวคิดทางด้านการผลิตและการดำเนินการ เบื้องต้น	✓												
	3. สามารถวิเคราะห์ห้ทั้งเชิงปริมาณและคุณภาพในการจัดการ ผลิตและการดำเนินการ	✓												
03763111 ความรู้เบื้องต้นในอุตสาหกรรม การบริการ	1. สามารถอธิบายความหมายของการบริการ และวิวัฒนาการ ของอุตสาหกรรมบริการได้อย่างครอบคลุมและเป็นระบบ			✓	✓	✓				✓				
	2. สามารถแยกแยะกลุ่มประเภทของงานบริการใน อุตสาหกรรมบริการ และรูปแบบของธุรกิจบริการได้ ถูกต้องตามระบบสากล			✓		✓	✓			✓				
	3. สามารถเชื่อมโยงองค์ความรู้พื้นฐานด้านการจัดการองค์กร ร่วมกับองค์ความรู้ด้านธุรกิจบริการในการบริหารจัดการธุรกิจ บริการได้อย่างมีประสิทธิภาพและทันต่อสถานการณ์โลก	✓		✓		✓	✓						✓	
	4. สามารถสื่อสารภาษาไทยผ่านรูปแบบการเขียนรายงานและ นำเสนอด้วยวาจาได้อย่างมีประสิทธิภาพ		✓		✓	✓	✓				✓			
	5. สามารถสร้างปฏิสัมพันธ์กับผู้อื่นในสังคม ปฏิบัติตนตาม ข้อกำหนดของสังคม และทำงานร่วมกับผู้อื่นตามค่านิยมอันดี งามของสังคม		✓		✓				✓			✓		
03763112 จิตวิทยา อุตสาหกรรมบริการ	1. สามารถอธิบายแนวคิด ทฤษฎีและความหมายของจิตวิทยา										✓			
	2. สามารถประยุกต์ความรู้ในการนำหลักจิตวิทยาบริการไป ทำงานและแก้ปัญหาในงานอุตสาหกรรมบริการ ได้อย่างมี คุณธรรม และจริยธรรม			✓				✓			✓			
	3. สามารถสื่อสารทั้งอวัจนภาษาและวัจนภาษาในงานบริการ				✓					✓				
	4. สามารถทำงานที่ได้รับมอบหมายกับเพื่อนในกลุ่มทั้งใน ฐานะผู้นำ ผู้ตามและมุ่งมั่นในงาน รวมถึงกล้าแสดงความคิด เห็น		✓							✓			✓	✓
	5. สามารถเลือกข้อมูลสารสนเทศที่ทันสมัยและน่าเชื่อถือเพื่อ นำมาใช้แก้ปัญหาในงานบริการ									✓			✓	
03763491 ระเบียบวิธีวิจัยทาง อุตสาหกรรมบริการ	1. สามารถค้นคว้าองค์ความรู้จากกรอบทบทวนวรรณกรรมเพื่อ หาแนวทางกำหนดปัญหาวิจัย และแนวทางการออกแบบ งานวิจัยสำหรับหัวข้อที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมบริการได้	✓				✓							✓	
	2. สามารถตั้งวัตถุประสงค์ ตัวแปร และสมมติฐานของวิจัยได้	✓				✓							✓	

รหัสวิชา และชื่อวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLO)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLO)												
		PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5 - HM	PLO 6 - HM	PLO 7 - HM	PLO 8 - HM	PLO 9 - TM	PLO 10 - TM	PLO 11 - TM	PLO 12 - TM	PLO 13 - TM
	3. สามารถออกแบบวิธีการศึกษา (Methodology) การเก็บข้อมูล และการใช้วิธีการทางสถิติที่เหมาะสมกับเนื้อหาวิจัยได้					✓							✓	
	4. สามารถเขียนรายงานสรุปผลงานวิจัยและนำเสนองานวิจัยได้อย่างเหมาะสมทางวิชาการ		✓			✓							✓	
03759497 สัมมนา	1. สามารถนำเสนอหัวข้อที่น่าสนใจทางการจัดการอุตสาหกรรมบริการในระดับอุดมศึกษาได้		✓			✓							✓	
	2. สามารถอภิปรายหัวข้อที่น่าสนใจทางการจัดการอุตสาหกรรมบริการในระดับอุดมศึกษาได้		✓			✓							✓	
03759498 ปัญหาพิเศษ	1. สามารถศึกษาค้นคว้าประเด็นปัญหา/ข้อค้นพบที่เป็นประโยชน์ทางวิชาการหรือเป็นประโยชน์ต่อการปฏิบัติงานด้านอุตสาหกรรมบริการ	✓				✓		✓					✓	✓
	2. สามารถใช้แหล่งข้อมูลที่น่าเชื่อถือในการค้นคว้าวิเคราะห์ประเด็นปัญหาด้านอุตสาหกรรมบริการ					✓		✓					✓	✓
	3. สามารถเขียนรายงานนำเสนอประเด็นปัญหา/ข้อค้นพบได้อย่างเหมาะสมทางวิชาการ					✓		✓					✓	✓
แผนงานวิชาการจัดการโรงแรมและการเป็นผู้ประกอบการ														
หมวดวิชาเฉพาะบังคับ														
03760204 การบัญชีเพื่อการจัดการธุรกิจโรงแรม	1. สามารถวิเคราะห์พฤติกรรมต้นทุนและตัวผลักดันต้นทุนพยากรณ์ จัดทำงบประมาณและวางแผนต้นทุนผลิตภัณฑ์และราคาขาย.					✓		✓						
	2. สามารถใช้ข้อมูลทางการบัญชีเพื่อบริหารต้นทุน	✓				✓		✓						
	3. สามารถวัดผลการปฏิบัติงาน สายผลิตภัณฑ์และส่วนงานธุรกิจ ให้ข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงแผนการดำเนินงาน					✓								
	4. สามารถวิเคราะห์ข้อมูลทางการเงินและไม่ใช้ทางการเงินเพื่อตัดสินใจที่เกี่ยวข้องทางการบริหาร	✓				✓								
03763221 การจัดการงานบริการส่วนหน้า	1. สามารถอธิบายรูปแบบการดำเนินงานของงานบริการส่วนหน้าในธุรกิจโรงแรม โครงสร้างแผนก และการบริหารทรัพยากรบุคคลในงานต้อนรับส่วนหน้า			✓		✓								
	2. สามารถอธิบายความเชื่อมโยงการดำเนินงานของงานบริการส่วนหน้ากับส่วนงานอื่นๆ ในธุรกิจโรงแรม					✓								

รหัสวิชา และชื่อวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLO)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLO)												
		PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5 - HM	PLO 6 - HM	PLO 7 - HM	PLO 8 - HM	PLO 9 - TM	PLO 10 - TM	PLO 11 - TM	PLO 12 - TM	PLO 13 - TM
	3. สามารถปฏิบัติงานในส่วนการรับรอง การจัดการงานต้อนรับ และการบริหารลูกค้าสัมพันธ์ ในธุรกิจโรงแรมได้อย่างมีประสิทธิภาพ					✓	✓							
	4. สามารถประยุกต์และวิเคราะห์ทักษะด้านบริหารธุรกิจ ร่วมกับการวางแผนการจัดการห้องพักในการดำเนินงานโรงแรม	✓		✓		✓								
03763222 การจัดการอาหารและ เครื่องดื่ม	1. สามารถอธิบายแนวคิดพื้นฐานในอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม			✓		✓								
	2. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับหลักการบริหารอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างถูกต้อง					✓								
	3. สามารถใช้อุปกรณ์ในการให้บริการอาหารได้อย่างถูกต้องเหมาะสมกับสถานการณ์ รวมถึงการดูแลรักษาเครื่องมือเครื่องใช้ชนิดต่างๆ					✓	✓							
	4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับคำศัพท์ที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม			✓		✓								
03763241 การจัดการและการดำเนินการ ในธุรกิจโรงแรม	1. สามารถอธิบายการดำเนินงานโรงแรมและวัฏจักรการเข้าพักในธุรกิจที่พักแรมตามหลักสากล	✓	✓						✓					
	2. สามารถประยุกต์ใช้ศาสตร์ด้านการบริหารธุรกิจร่วมกับการบริหารจัดการและการดำเนินการในธุรกิจโรงแรม			✓		✓								
	3. สามารถอธิบายรูปแบบการดำเนินงานที่พักแรม และแผนผังโครงสร้างองค์กรในลักษณะที่มีความแตกต่างกัน					✓								
	4. สามารถนำเสนอแผนธุรกิจโรงแรมเบื้องต้น โดยใช้ทักษะการวิเคราะห์ การสื่อสาร และการทำงานเป็นทีม ร่วมกับศาสตร์อื่นที่เกี่ยวข้อง		✓		✓									
03763242 การจัดการและการดำเนินงาน แม่บ้าน	1. สามารถอธิบายความรู้เกี่ยวกับภาระหน้าที่ความรับผิดชอบของแผนกแม่บ้าน			✓										
	2. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับกระบวนการดำเนินงาน และการปฏิบัติงานแม่บ้านภายใต้กรอบมาตรฐาน		✓			✓	✓		✓					
	3. สามารถอธิบายความรู้เกี่ยวกับเครื่องมือ สารทำความสะอาด	✓				✓	✓							

รหัสวิชา และชื่อวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLO)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLO)												
		PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5 - HM	PLO 6 - HM	PLO 7 - HM	PLO 8 - HM	PLO 9 - TM	PLO 10 - TM	PLO 11 - TM	PLO 12 - TM	PLO 13 - TM
	4. สามารถประยุกต์ใช้ทฤษฎี/แนวคิดที่เกี่ยวข้องกับการจัดการความสะอาดและสุขอนามัยรวมถึงความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน			✓		✓	✓		✓					
	5. สามารถประยุกต์ใช้ทฤษฎี/แนวคิดที่เกี่ยวข้องกับการจัดการกำลังคนและการจัดการสินค้าคงคลังกับการดำเนินงานและการปฏิบัติงานของแผนกแม่บ้าน	✓		✓		✓	✓	✓						
	6. สามารถปฏิบัติงานการทำความสะอาดห้องพักและพื้นที่สาธารณะของธุรกิจโรงแรมได้	✓	✓	✓		✓			✓					
03763243 การจัดการและการดำเนินงานครัว	1. สามารถอธิบายการเลือกวัตถุดิบและเครื่องมือเครื่องใช้ต่างๆ ในครัวได้ดี			✓										
	2. สามารถอธิบายการควบคุมคุณภาพอาหารและเครื่องดื่ม	✓		✓				✓						
	3. สามารถเตรียมอาหารและประกอบอาหารของครัวร้อนและครัวเย็น	✓		✓		✓			✓					
	4. สามารถอธิบายสุขอนามัยในการประกอบอาหารและการป้องกันการปนเปื้อนในอาหาร	✓		✓	✓	✓								
	5. สามารถอธิบายโครงสร้างของแผนกครัวใน โรงแรมและภัตตาคาร ระบบการดำเนินงานครัว			✓		✓								
	6. สามารถอธิบายวิธีควบคุมต้นทุนในครัวโรงแรม	✓		✓		✓								
	7. สามารถวางแผนรายการอาหาร การคิดต้นทุนอาหารและการกำหนดราคา	✓				✓		✓						
	8. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้เรื่องการจัดการอาหารและเครื่องดื่ม การเลือกและการปรุงอาหาร ที่จำเป็นต้องใช้ร่วมกับจัดการและการดำเนินงานครัวในธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม		✓	✓	✓	✓		✓	✓					
03763321 การสื่อสารและการตลาดในธุรกิจโรงแรม	1. สามารถสื่อสาร ฟัง พูด อ่าน เขียน อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล		✓		✓									
	2. สามารถปรับตัวในการสื่อสารและการเล่าเรื่องให้ผู้อื่นเข้าใจและจดจำ		✓		✓		✓		✓					
	3. สามารถวางแผนกลยุทธ์และเทคนิคทางการตลาดเพื่อสร้างรายได้ให้แก่โรงแรมทุกช่องทาง	✓						✓						
03763322 การจัดการทุนมนุษย์ในธุรกิจโรงแรม	1. สามารถอธิบายหลักการจัดการทุนมนุษย์ในธุรกิจโรงแรม			✓										
	2. สามารถอธิบายองค์ประกอบและกระบวนการจัดการทุนมนุษย์ในธุรกิจโรงแรม ประกอบด้วย ขั้นตอนการปฏิบัติงานและวัฒนธรรมการทำงาน					✓								

รหัสวิชา และชื่อวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLO)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLO)												
		PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5 - HM	PLO 6 - HM	PLO 7 - HM	PLO 8 - HM	PLO 9 - TM	PLO 10 - TM	PLO 11 - TM	PLO 12 - TM	PLO 13 - TM
	3 สามารถวิเคราะห์และวางแผนกำลังคนในธุรกิจโรงแรม และกำหนดแนวทางการพัฒนาสมรรถที่เมาะสมกับตำแหน่งงานแต่ละระดับในธุรกิจโรงแรม			✓			✓							
	4 สามารถวางแผนการจัดคนเ่งและออกแบบกระบวนการสร้างทีมงานเหมาะสมในการทำงาน						✓							
	5 สามารถออกกิจกรรมเพื่อสร้างความสัมพันธ์และความผูกพันในองค์กร						✓	✓						
03763331 เทคโนโลยีสารสนเทศในธุรกิจโรงแรม	1. สามารถปฏิบัติตามกระบวนการและขั้นตอนการทำงานของระบบสารสนเทศในธุรกิจโรงแรม					✓	✓							
	2. สามารถใช้ระบบสารสนเทศสำหรับธุรกิจโรงแรมในการดำเนินงานประจำวันได้อย่างมีประสิทธิภาพ					✓	✓	✓						
	3. สามารถปฏิบัติตามมาตรการรักษาความปลอดภัยของระบบเทคโนโลยีสารสนเทศในธุรกิจโรงแรม					✓	✓							
03763342 การออกแบบบริการและนวัตกรรมบริการในธุรกิจโรงแรม	1. สามารถอธิบายแนวคิดการบริการและขั้นตอนการบริการพิมพ์เขียวบริการที่สอดคล้องกับวงจรบริการในธุรกิจโรงแรม	✓				✓								
	2. สามารถอธิบายแนวคิดนวัตกรรมบริการและหลักการความคิดเชิงออกแบบภายใต้บริบทการบริหารงานของธุรกิจโรงแรม	✓		✓		✓								
	3. สามารถวิเคราะห์และออกแบบการบริการและนวัตกรรมการอย่างสร้างสรรค์เมาะสมกับการดำเนินธุรกิจโรงแรม	✓		✓		✓								
	4. สามารถอธิบายและเลือกใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมบริการในธุรกิจโรงแรม			✓			✓		✓					
03763421 การเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจโรงแรม	1. สามารถอธิบายแนวคิดของความเป็นผู้ประกอบการรูปแบบของความเป็นเจ้าของในธุรกิจโรงแรม คุณลักษณะการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจโรงแรม			✓										
	2. สามารถวางแผนการเงินเพื่อการจัดธุรกิจได้อย่างเหมาะสม					✓		✓						
	3. สามารถวิเคราะห์และออกแบบการพัฒนาแผนธุรกิจโรงแรมเพื่อความยั่งยืน					✓		✓						
	4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้เพื่อการพัฒนาคุณลักษณะการเป็นผู้ประกอบการ ภาวะผู้นำและการสร้างความร่วมมือ					✓	✓							

รหัสวิชา และชื่อวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLO)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLO)												
		PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5 - HM	PLO 6 - HM	PLO 7 - HM	PLO 8 - HM	PLO 9 - TM	PLO 10 - TM	PLO 11 - TM	PLO 12 - TM	PLO 13 - TM
03763431 จริยศาสตร์และการพัฒนา อย่างยั่งยืนในธุรกิจโรงแรม	1. สามารถอธิบายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับจริยศาสตร์			✓										
	2. สามารถอธิบายแนวทางการศึกษาจริยธรรม และความ เป็นมาของจริยธรรมธุรกิจ			✓										
	3. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ความรับผิดชอบของธุรกิจ โรงแรมต่อผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	✓	✓			✓			✓					
	4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้เรื่องความเข้าใจข้ามวัฒนธรรม ในธุรกิจโรงแรม	✓	✓				✓		✓					
	5. สามารถประยุกต์ใช้แนวคิดการพัฒนาสู่ความยั่งยืนกับการ จัดการธุรกิจโรงแรมอย่างยั่งยืนร่วมกับหลักจรรยาบรรณการ ท่องเที่ยวโลก	✓	✓		✓									
03763432 แบบจำลองธุรกิจและการ จัดการกลยุทธ์สำหรับการ ประกอบการธุรกิจโรงแรม	1. สามารถอธิบายหลักการประกอบการธุรกิจโรงแรม ภายใต้บริบทการแข่งขัน			✓		✓								
	2. สามารถวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับ การจัดการธุรกิจโรงแรม	✓		✓		✓								
	3. สามารถอธิบายกลยุทธ์ในการจัดการธุรกิจโรงแรมตาม แนวคิดระดับการวางแผนกลยุทธ์			✓		✓								
	4. สามารถวางแผนกลยุทธ์ในการจัดการโรงแรมตลอด กระบวนการจัดทำกลยุทธ์ และออกแบบแบบจำลองธุรกิจ โรงแรมประเภทต่างๆ ได้						✓		✓					
03763442 การจัดการและการดำเนินการ บริการ บัณฑิตระดับสูง	1. สามารถอธิบายความรู้เกี่ยวกับภาระหน้าที่ความรับผิดชอบ ของบัณฑิต			✓		✓								
	2. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้เรื่องคุณภาพการบริการในธุรกิจ โรงแรมกับการบริการบัณฑิต			✓		✓	✓		✓					
	3. สามารถประยุกต์ใช้หลักการการให้บริการบัณฑิต และ ขั้นตอนการสร้างคุณภาพการให้บริการบัณฑิต ในธุรกิจ บริการอื่นๆ	✓				✓		✓	✓					
	4. สามารถประยุกต์ใช้แนวคิดด้านการบริการ และศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อการบริการบัณฑิตระดับสูง	✓	✓		✓	✓	✓		✓					
หมวดวิชาเฉพาะเลือก														
03763244 การจัดการอาหารท้องถิ่นและ นานาชาติ	1. สามารถอธิบายความรู้ทั่วไปที่เกี่ยวข้องกับอาหารท้องถิ่น และอาหารนานาชาติ			✓		✓								
	2. สามารถประยุกต์ใช้แนวคิดที่เกี่ยวข้องกับการจัดการอาหาร ในธุรกิจบริการและการท่องเที่ยวเชิงอาหาร			✓		✓			✓					

รหัสวิชา และชื่อวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLO)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLO)												
		PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5 - HM	PLO 6 - HM	PLO 7 - HM	PLO 8 - HM	PLO 9 - TM	PLO 10 - TM	PLO 11 - TM	PLO 12 - TM	PLO 13 - TM
	3. สามารถประยุกต์ความรู้ด้านอาหารท้องถิ่นและนานาชาติในธุรกิจบริการและการท่องเที่ยวเชิงอาหาร การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ และตลาดเกษตร	✓		✓	✓	✓		✓	✓					
	4. สามารถจัดการขยะและของเสียที่สอดคล้องกับเป้าประสงค์การพัฒนาสู่ความยั่งยืน	✓		✓		✓		✓	✓					
03763323 การจัดการธุรกิจสปา	1. สามารถอธิบายแนวคิด ลักษณะ รูปแบบ บริการของธุรกิจสปาและสุขภาพได้	✓		✓		✓								
	2. สามารถอธิบายวิวัฒนาการ องค์ประกอบ และความสำคัญของธุรกิจสปา รวมถึงโครงสร้างการบริหารงานในธุรกิจสปาได้	✓		✓				✓						
	3. สามารถออกแบบและสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจสปาและสุขภาพได้	✓				✓								
	4. สามารถอธิบายพื้นฐานเบื้องต้นการนวดไทย วิธีการและปฏิบัติการนวดต่างๆ โดยอยู่ในหลักจริยธรรม คุณธรรมและความปลอดภัย	✓				✓			✓					
03763324 การจัดการและการดำเนินงานธุรกิจร้านกาแฟ	1. สามารถอธิบายความรู้พื้นฐานเรื่องกาแฟและเมนูเครื่องดื่ม รวมถึงอุปกรณ์และเทคนิคการชง			✓		✓			✓					
	2. สามารถวางแผนเตรียมตัวก่อนเปิดร้านกาแฟและการบริหารธุรกิจกาแฟได้	✓		✓				✓						
	3. สามารถอธิบายรูปแบบธุรกิจของร้านกาแฟ กำหนดกลุ่มเป้าหมาย การตั้งราคาขาย การประมาณการต้นทุนของร้านได้ รวมถึงการวางแผนการตลาดและโปรโมชั่น	✓				✓		✓						
03763325 การจัดการงานจัดเลี้ยง	1. สามารถอธิบายประเภทและรูปแบบการจัดงานเลี้ยง			✓										
	2. สามารถออกแบบรายการอาหารและเครื่องดื่ม รวมถึงการคำนวณปริมาณ					✓	✓	✓	✓					
	3. สามารถอธิบายการควบคุมความสะอาด และความปลอดภัย			✓				✓	✓					
	4. สามารถประยุกต์ความรู้เรื่องประเภทและรูปแบบการจัดงานสู่การออกแบบตกแต่งสถานที่			✓		✓		✓	✓					
	5. สามารถอธิบายรูปแบบการจัดงานการขายและการรับรอง			✓		✓	✓							
	6. สามารถบูรณาการความรู้ด้านรูปแบบการจัดงาน การออกแบบตกแต่งสถานที่ ร่วมกับการจัดการต้นทุน การวางแผนกำลังคน	✓		✓		✓		✓	✓					

รหัสวิชา และชื่อวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLO)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLO)												
		PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5 - HM	PLO 6 - HM	PLO 7 - HM	PLO 8 - HM	PLO 9 - TM	PLO 10 - TM	PLO 11 - TM	PLO 12 - TM	PLO 13 - TM
03763326 การจัดการและการดำเนินงาน ธุรกิจบาร์	1. สามารถอธิบายความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับเครื่องดื่มชนิดต่างๆ รวมถึงการผสมเครื่องดื่มตามหลักสากลนิยม ทั้งที่มีแอลกอฮอล์และไม่มีแอลกอฮอล์ พร้อมคำศัพท์ต่างๆ ที่ใช้ในธุรกิจบาร์			✓	✓									
	2. สามารถวิเคราะห์การทำเครื่องดื่มใหม่ๆ ที่มีแอลกอฮอล์และไม่มีแอลกอฮอล์ โดยให้อยู่ในหลักคุณธรรมและจริยธรรม					✓			✓					
	3. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่มและนำมาบูรณาการกับศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องได้					✓			✓					
	4. สามารถพัฒนาและประเมินโอกาสในการประกอบธุรกิจบาร์เบื้องต้นได้	✓				✓								
03763327 การจัดการและการดำเนินงาน ธุรกิจภัตตาคาร	1. สามารถอธิบายแนวคิดด้านการจัดการภัตตาคารและการดำเนินงาน			✓										
	2. สามารถวิเคราะห์แนวโน้มธุรกิจภัตตาคารเพื่อการพัฒนาแผนธุรกิจ			✓										
	3. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ด้านการจัดภัตตาคารให้สอดคล้องกับการปฏิบัติงานในภัตตาคาร	✓	✓			✓			✓					
	4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้เรื่องการทำหัตถราคา การควบคุมต้นทุน การจัดการสินค้าคงคลัง และการวางแผนรายการอาหารไปใช้ในการดำเนินงานภัตตาคารได้	✓	✓				✓		✓					
	5. สามารถประยุกต์ใช้แนวคิดการพัฒนาสู่ความยั่งยืนร่วมกับหลักจรรยาบรรณการท่องเที่ยวโลกในธุรกิจโรงแรม	✓	✓						✓					
03763328 การควบคุมต้นทุนอาหารและ เครื่องดื่ม	1. สามารถอธิบายความรู้เกี่ยวกับแนวคิดเกี่ยวกับการต้นทุน ยอดขาย และผลกำไร	✓		✓		✓								
	2. สามารถอธิบายความรู้เกี่ยวกับแนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับการควบคุมต้นทุนในการผลิต การกำหนดงบประมาณและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน	✓		✓		✓								
	3. สามารถวิเคราะห์รายได้และรายจ่าย ในระดับที่สามารถประยุกต์ใช้ความรู้เพื่อการประกอบกิจการ	✓		✓		✓		✓						
	4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับการควบคุมต้นทุนในการผลิต และการควบคุมคุณภาพอาหารและเครื่องดื่มในการประกอบกิจการ	✓		✓		✓								

รหัสวิชา และชื่อวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLO)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLO)												
		PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5 - HM	PLO 6 - HM	PLO 7 - HM	PLO 8 - HM	PLO 9 - TM	PLO 10 - TM	PLO 11 - TM	PLO 12 - TM	PLO 13 - TM
03763333 การเลือกและการเตรียมอาหาร	1. สามารถจดจำและระบุประเภทอาหาร		✓											
	2. สามารถอธิบายความรู้และหลักการการเลือกอาหารรวมถึงการประยุกต์ใช้		✓			✓		✓						
	3. สามารถอธิบายความรู้เรื่องความปลอดภัย การป้องกันการปนเปื้อน และโรคที่เกิดจากอาหาร		✓		✓									
	4. สามารถอธิบายความรู้เรื่องการปรุงอาหารและการประยุกต์ใช้ในการประกอบอาหาร		✓			✓		✓						
	5. สามารถทำการบันทึกต้นทุนอาหารและการกำหนดราคาอาหารสำหรับการบริการอาหารในธุรกิจโรงแรม และธุรกิจบริการอาหารที่มุ่งเน้นคุณภาพการบริการและการสร้างกำไร			✓										
	6. สามารถบูรณาการการเลือกอาหารและการประกอบอาหารร่วมกับการวางแผนรายการอาหาร	✓	✓	✓	✓	✓			✓					
03763343 การจัดการธุรกิจไมซ์	1. สามารถอธิบายลักษณะการจัดการและการออกแบบงานไมซ์แต่ละองค์ประกอบได้			✓		✓								
	2. สามารถอธิบายรูปแบบและมาตรฐานการจัดการงานไมซ์ได้			✓		✓								
	3. สามารถวิเคราะห์ความต้องการของลูกค้าและออกแบบงานได้ตรงตามความต้องการ	✓		✓		✓		✓						
	4. สามารถอธิบายวางแผนและกระบวนการควบคุมเพื่อให้เกิดคุณภาพของงานไมซ์ได้			✓		✓		✓						
03763344 การจัดการสถานที่จัดงาน	1. สามารถอธิบายประเภทสถานที่จัดงานและองค์ประกอบตามลักษณะของสถานที่จัดงานได้			✓		✓								
	2. สามารถอธิบายระบบและขั้นตอนการให้บริการของสถานที่จัดงานได้			✓		✓								
	3. สามารถวางแผนการจัดการพื้นที่ในงานกิจกรรมเหมาะสมการออกแบบกิจกรรมและการบริการได้	✓		✓		✓		✓						
03763346 การออกแบบพื้นที่และประสบการณ์ในธุรกิจโรงแรม	1. สามารถอธิบายหลักการการออกแบบพื้นที่และประสบการณ์ในธุรกิจโรงแรม	✓		✓		✓								
	2. สามารถวิเคราะห์ความคุ้มค่าเชิงพาณิชย์ในการออกแบบพื้นที่โรงแรม	✓				✓								
	3. สามารถอธิบายรูปแบบการสร้างประสบการณ์เชิงบวกผ่านการออกแบบพื้นที่ในธุรกิจโรงแรม	✓				✓								
	4. สามารถออกแบบจำลองพื้นที่เพื่อสร้างประสบการณ์ที่ดีสำหรับผู้ใช้ในธุรกิจโรงแรม					✓		✓	✓					

รหัสวิชา และชื่อวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLO)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLO)												
		PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5 - HM	PLO 6 - HM	PLO 7 - HM	PLO 8 - HM	PLO 9 - TM	PLO 10 - TM	PLO 11 - TM	PLO 12 - TM	PLO 13 - TM
03763347 การจัดการธุรกิจสิ่งอำนวยความสะดวกและนันทนาการ	1. สามารถอธิบายหลักการและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องในด้านการจัดการสิ่งอำนวยความสะดวกและนันทนาการในธุรกิจบริการ			✓										
	2. สามารถประยุกต์หลักการและทฤษฎีในการบริหารจัดการพื้นที่สิ่งอำนวยความสะดวกและงานบริการที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจสิ่งอำนวยความสะดวกและนันทนาการ					✓		✓						
	3. สามารถออกแบบสิ่งอำนวยความสะดวกและนันทนาการที่ตอบสนองต่อความต้องการของผู้นำเยือน					✓		✓	✓					
	4. สามารถบริหารทรัพยากร การใช้พลังงาน ความปลอดภัย งานบำรุงรักษา ภายใต้ธุรกิจบริการให้มีประสิทธิภาพสูงสุด	✓				✓								
03763441 การจัดการธุรกิจเรือสำราญ	1. สามารถอธิบายรูปแบบการท่องเที่ยวโดยเรือสำราญในฐานะสถานที่ท่องเที่ยวและที่พักแรม			✓										
	2. สามารถออกแบบเส้นทางท่องเที่ยวโดยเรือสำราญตามหลักการทางภูมิศาสตร์					✓								
	3. สามารถวิเคราะห์สถานการณ์ ปัญหา และการเติบโตของอุตสาหกรรมเรือสำราญในประเทศและต่างประเทศ	✓						✓						
	4. สามารถประยุกต์ใช้ทฤษฎีบริหารธุรกิจกับบริหารจัดการธุรกิจเรือสำราญ					✓								
03763443 การจัดการโรงแรมระหว่างประเทศ	1. สามารถอธิบายบริบทโรงแรมที่มีการบริหารงานระหว่างประเทศ					✓								
	2. สามารถอธิบายมาตรฐานการบริการระดับเครือโรงแรมระหว่างประเทศ					✓								
	3. สามารถอธิบายแนวโน้มการแข่งขันของอุตสาหกรรมโรงแรมระหว่างประเทศ					✓								
03763444 การจัดการธุรกิจที่พักตากอากาศ	1. สามารถอธิบายแนวคิดการจัดการธุรกิจที่พักตากอากาศประเภทต่างๆ ให้สอดคล้องกับบริบทการแข่งขัน			✓		✓								
	2. สามารถอธิบายและวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจทั้งภายในและภายนอกที่ส่งผลต่อการจัดการธุรกิจ	✓				✓								
	3. สามารถอธิบายกลุ่มลูกค้าทางการตลาดและวิเคราะห์พฤติกรรมความต้องการเพื่อออกแบบกลยุทธ์การบริการ และกิจกรรมในที่พักตากอากาศเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน			✓		✓		✓						
	4. สามารถวางแผนการจัดการรายได้ในการดำเนินการธุรกิจที่พักตากอากาศในแผนต่างๆ	✓				✓		✓	✓					
	5. สามารถวิเคราะห์แนวโน้มการเปลี่ยนแปลงของการแข่งขันทางธุรกิจที่พักตากอากาศ	✓			✓									

รหัสวิชา และชื่อวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLO)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLO)												
		PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5 - HM	PLO 6 - HM	PLO 7 - HM	PLO 8 - HM	PLO 9 - TM	PLO 10 - TM	PLO 11 - TM	PLO 12 - TM	PLO 13 - TM
03763446 การจัดการโรงแรมขนาดเล็กและบูติก	1. สามารถอธิบายความหมายและลักษณะของโรงแรมขนาดเล็กและบูติก และแนวคิดการจัดการโรงแรมสมัยใหม่			✓		✓								
	2. สามารถวิเคราะห์กลุ่มตลาดเป้าหมายสำหรับการจัดการโรงแรมขนาดเล็กและบูติก พฤติกรรมและความต้องการลูกค้าแต่ละประเภทได้	✓		✓		✓		✓						
	3. สามารถวิเคราะห์รูปแบบสินค้าและบริการ การจัดการคุณภาพบริการ ระบบการจัดการโรงแรมที่เหมาะสมกับสถานการณ์ทางธุรกิจ					✓		✓						
	4. สามารถกำหนดกลยุทธ์การตลาด การจัดการเชิงกลยุทธ์					✓	✓	✓						
03763490 สหกิจศึกษา	1. สามารถปฏิบัติงานด้านการจัดการอุตสาหกรรมบริการในสถานประกอบการตามที่ได้รับมอบหมายได้โดยใช้องค์ความรู้ในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง	✓	✓	✓		✓								
	2. สามารถจัดทำรายงานนำเสนอผลการปฏิบัติงานในสถานประกอบการตามหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายได้			✓		✓								
แผนกวิชาการจัดการและการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว														
หมวดวิชาเฉพาะบังคับ														
03760205 การบัญชีเพื่อการจัดการธุรกิจท่องเที่ยว	1. สามารถอธิบายประเภทของธุรกิจท่องเที่ยวและความสำคัญของการบัญชีสำหรับธุรกิจท่องเที่ยวได้									✓				
	2. สามารถจัดประเภทต้นทุนของธุรกิจท่องเที่ยวลักษณะต่างๆได้									✓				
	3. สามารถวิเคราะห์ต้นทุนและวางแผนกำไรสำหรับธุรกิจท่องเที่ยวได้									✓				
	4. สามารถจัดทำงบการเงิน และ วิเคราะห์งบการเงิน เบื้องต้นสำหรับธุรกิจท่องเที่ยวได้									✓				
03763251 การจัดการระบบขนส่งเพื่อการท่องเที่ยว	1. สามารถอธิบายรูปแบบของการขนส่งแต่ละรูปแบบได้			✓						✓				
	2. สามารถอธิบายขั้นตอนขนส่งแต่ละรูปแบบของการท่องเที่ยวได้			✓						✓				
	3. สามารถอธิบายการวางแผนการเดินทางท่องเที่ยวแต่ละรูปแบบของนักท่องเที่ยวได้			✓						✓	✓			
	4. สามารถอธิบายความแตกต่างของการขนส่งแต่ละรูปแบบได้			✓						✓				
	5. สามารถเลือกใช้ระบบการขนส่งแต่ละรูปแบบเพื่อเดินทางท่องเที่ยวได้อย่างเหมาะสมกับแต่ละจุดหมายปลายทาง			✓						✓	✓			

รหัสวิชา และชื่อวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLO)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLO)												
		PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5 - HM	PLO 6 - HM	PLO 7 - HM	PLO 8 - HM	PLO 9 - TM	PLO 10 - TM	PLO 11 - TM	PLO 12 - TM	PLO 13 - TM
03763252 พฤติกรรมนักท่องเที่ยว	1. สามารถอธิบายความหมายของพฤติกรรมนักท่องเที่ยว กระบวนการตัดสินใจท่องเที่ยว และปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวได้อย่างเป็นระบบ			✓						✓			✓	
	2. สามารถแจกแจงประเภทของนักท่องเที่ยว			✓						✓			✓	
	3. สามารถอธิบายลักษณะของนักท่องเที่ยวแต่ละประเภทได้									✓			✓	
	4. สามารถแจกแจงขั้นตอนกระบวนการบริการของธุรกิจท่องเที่ยวประเภทต่างๆ ได้			✓						✓		✓		
	5. สามารถสื่อสารภาษาไทย ผ่านรูปแบบการเขียนรายงานได้		✓								✓	✓		
	6. สามารถนำเสนอด้วยวาจาได้อย่างมีประสิทธิภาพ		✓								✓			
03763253 มัคคุเทศก์	1. สามารถอธิบายประเภท หน้าที่และความหมายมัคคุเทศก์									✓				
	2. สามารถประยุกต์ความรู้ในวิชามัคคุเทศก์ไปทำงานและแก้ปัญหาในงานมัคคุเทศก์ ได้อย่างมีคุณธรรม และจริยธรรม									✓			✓	
	3. สามารถสื่อสารทั้งอังกฤษและภาษาในงานมัคคุเทศก์				✓									
	4. สามารถทำงานที่ได้รับมอบหมายกับเพื่อนในกลุ่มทั้งในฐานะผู้นำ ผู้ตามและมุ่งมั่นในงาน รวมถึงกล้าแสดงความคิดเห็น		✓									✓		✓
	5. เลือกข้อมูลสารสนเทศที่ทันสมัยและน่าเชื่อถือเพื่อนำมาใช้ในงานบริการอาชีพมัคคุเทศก์										✓			
03763354 จริยศาสตร์สำหรับการเป็น ผู้ประกอบการท่องเที่ยว	1. สามารถอธิบายความสำคัญของแนวคิด ทฤษฎีเกี่ยวกับจริยธรรม จรรยาบรรณวิชาชีพในการดำเนินธุรกิจท่องเที่ยวได้			✓						✓				
	2. สามารถอธิบายความสำคัญของแนวคิด ทฤษฎีเกี่ยวกับจริยธรรม จรรยาบรรณวิชาชีพในการดำเนินธุรกิจท่องเที่ยวได้			✓						✓				
	3. สามารถยกตัวอย่างของการดำเนินธุรกิจตามหลักจริยศาสตร์ในการดำเนินธุรกิจได้			✓						✓				
	4. สามารถทำงานร่วมกันเป็นกลุ่มได้ตามที่ได้รับมอบหมาย		✓	✓	✓					✓	✓	✓		
03763355 เทคโนโลยีดิจิทัลและนวัตกรรม สำหรับการเป็นผู้ประกอบการ ท่องเที่ยว	1. สามารถอธิบายองค์ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับเทคโนโลยีดิจิทัลและนวัตกรรมสำหรับการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยวได้			✓	✓					✓				
	2. สามารถวิเคราะห์หลักการ แนวคิด และทฤษฎีต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีดิจิทัลและนวัตกรรมในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวได้			✓	✓					✓				

รหัสวิชา และชื่อวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLO)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLO)												
		PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5 - HM	PLO 6 - HM	PLO 7 - HM	PLO 8 - HM	PLO 9 - TM	PLO 10 - TM	PLO 11 - TM	PLO 12 - TM	PLO 13 - TM
	3. สามารถใช้งานระบบการบริหารจัดการเทคโนโลยีดิจิทัลและนวัตกรรมในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวได้อย่างมีประสิทธิภาพ	✓		✓							✓			✓
	4. สามารถใช้โปรแกรมประยุกต์สำหรับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวได้อย่างมีประสิทธิภาพ	✓		✓									✓	
	5. สามารถสื่อสารภาษาไทย ผ่านรูปแบบการเขียนรายงานและนำเสนอด้วยวาจาได้อย่างมีประสิทธิภาพ		✓		✓						✓			
	6. สามารถสร้างปฏิสัมพันธ์กับผู้อื่นในสังคม ปฏิบัติตามข้อกำหนดของสังคม และทำงานร่วมกับผู้อื่นตามค่านิยมอันดีงามของสังคม		✓		✓							✓		
03763361 การสร้างแบรนด์และการสื่อสารทางการตลาดในธุรกิจท่องเที่ยว	1. สามารถอธิบายหลักการ แนวคิด และทฤษฎีต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการจัดการตลาดเพื่อการท่องเที่ยว				✓								✓	
	2. สามารถวิเคราะห์รูปแบบการจัดการตลาดการท่องเที่ยวได้อย่างมีประสิทธิภาพ				✓								✓	
	3. สามารถวางแผนการตลาดการท่องเที่ยวได้อย่างเหมาะสมกับสภาพความเป็นจริง				✓								✓	
	4. สามารถสื่อสารภาษาไทย ผ่านรูปแบบการเขียนรายงานและนำเสนอด้วยวาจาได้อย่างมีประสิทธิภาพ				✓								✓	
	5. สามารถสร้างปฏิสัมพันธ์กับผู้อื่นในสังคม ปฏิบัติตามข้อกำหนดของสังคม และทำงานร่วมกับผู้อื่นตามค่านิยมอันดีงามของสังคม		✓		✓								✓	
03763371 การจัดการทุนมนุษย์ในธุรกิจท่องเที่ยว	1. สามารถอธิบายพัฒนาการของการจัดการทรัพยากรมนุษย์และแนวคิดทุนมนุษย์ได้									✓				
	2. สามารถอธิบายถึงกระบวนการในการจัดการทุนมนุษย์ในธุรกิจท่องเที่ยวได้									✓				
	3. สามารถเชื่อมโยงองค์ความรู้พื้นฐานด้านการจัดการองค์การร่วมกับองค์ความรู้ด้านการจัดการทุนมนุษย์ในธุรกิจท่องเที่ยวได้									✓				
	4. สามารถสื่อสารภาษาไทย ผ่านรูปแบบการเขียนรายงานและนำเสนอด้วยวาจาได้อย่างมีประสิทธิภาพ				✓									

รหัสวิชา และชื่อวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLO)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLO)												
		PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5 - HM	PLO 6 - HM	PLO 7 - HM	PLO 8 - HM	PLO 9 - TM	PLO 10 - TM	PLO 11 - TM	PLO 12 - TM	PLO 13 - TM
03763373 การจัดการและดำเนินงานใน ธุรกิจนำเข้าเที่ยว	1. สามารถอธิบายประเภท หน้าที่และความหมายของการจัด นำเข้าเที่ยว													
	2. สามารถประยุกต์ความรู้ในวิชาการจัดการและดำเนินงานใน ธุรกิจนำเข้าเที่ยวไปทำงานและแก้ปัญหาในบริษัทนำเข้าเที่ยว ได้ อย่างมีคุณธรรม และจริยธรรม				✓					✓	✓			✓
	3. สามารถสื่อสารทั้งอวัจนภาษาและวัจนภาษาในแผนงาน ต่างๆ ในธุรกิจนำเข้าเที่ยว				✓					✓				
	4. ประยุกต์ใช้คณิตศาสตร์ในการคำนวณการคิดราคา โปรแกรมนำเข้าเที่ยวได้อย่างเหมาะสม	✓										✓	✓	
	5. สามารถทำงานที่ได้รับมอบหมายกับเพื่อนในกลุ่มทั้งในฐานะ ผู้นำ ผู้ตามและมุ่งมั่นในงาน รวมถึงกล้าแสดงความคิดเห็น		✓									✓		✓
	6. เลือกข้อมูลสารสนเทศที่ทันสมัยและน่าเชื่อถือเพื่อนำมาใช้ ในธุรกิจนำเข้าเที่ยว									✓				
03763375 การจัดการข้อมูลสำหรับการ เป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว	1. สามารถอธิบายองค์ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการทบทวน เอกสารและการนำเสนอข้อมูลอย่างเป็นระบบสำหรับการเป็น ผู้ประกอบการท่องเที่ยวได้			✓	✓					✓				
	2. สามารถวิพากษ์หลักการ แนวคิด และทฤษฎีต่างๆ ที่ เกี่ยวข้องกับการทบทวนเอกสารและการนำเสนอข้อมูลอย่าง เป็นระบบสำหรับการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยวได้			✓	✓					✓				
	3. สามารถแยกแยะเอกสารและข้อมูลแต่ละประเภทได้อย่างมี ประสิทธิภาพ	✓		✓							✓		✓	
	4. สามารถออกแบบการนำเสนอข้อมูลได้อย่างเป็นระบบและ เหมาะสมกับสถานการณ์	✓		✓									✓	✓
	5. สามารถสื่อสารภาษาไทย ผ่านรูปแบบการเขียนรายงานและ นำเสนอด้วยวาจาได้อย่างมีประสิทธิภาพ		✓		✓						✓			
	6. สามารถสร้างปฏิสัมพันธ์กับผู้อื่นในสังคม ปฏิบัติตนตาม ข้อกำหนดของสังคม และทำงานร่วมกับผู้อื่นตามค่านิยมอันดี งามของสังคม		✓		✓							✓		

รหัสวิชา และชื่อวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLO)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLO)												
		PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5 - HM	PLO 6 - HM	PLO 7 - HM	PLO 8 - HM	PLO 9 - TM	PLO 10 - TM	PLO 11 - TM	PLO 12 - TM	PLO 13 - TM
03763459 การจัดการจุดหมายปลายทางท่องเที่ยว	1. สามารถอธิบายองค์ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการจัดการและการพัฒนาจุดหมายปลายทางท่องเที่ยวได้			✓	✓					✓				
	2. สามารถวิพากษ์หลักการ แนวคิด และทฤษฎีต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการจัดการและการพัฒนาจุดหมายปลายทางท่องเที่ยวได้			✓	✓					✓				
	3. สามารถออกแบบระบบการจัดการและการพัฒนาจุดหมายปลายทางท่องเที่ยวได้อย่างมีประสิทธิภาพ	✓		✓							✓			✓
	4. สามารถเลือกใช้เทคนิคการจัดการและการพัฒนาจุดหมายปลายทางท่องเที่ยวได้อย่างถูกต้องเหมาะสมกับบริบท	✓		✓									✓	
	5. สามารถสื่อสารภาษาไทย ผ่านรูปแบบการเขียนรายงานและนำเสนอด้วยวาจาได้อย่างมีประสิทธิภาพ		✓		✓						✓			
	6. สามารถสร้างปฏิสัมพันธ์กับผู้อื่นในสังคม ปฏิบัติตนตามข้อกำหนดของสังคม และทำงานร่วมกับผู้อื่นตามค่านิยมอันดีงามของสังคม		✓		✓							✓		
03763472 หลักการเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจท่องเที่ยว	1. นิสิตสามารถอธิบายองค์ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการประกอบการได้									✓				
	2. นิสิตสามารถอธิบายชุดความคิดคุณลักษณะความเป็นผู้ประกอบการได้									✓				
	3. นิสิตสามารถจัดทำโมเดลธุรกิจ ออกแบบบริการในธุรกิจท่องเที่ยวได้													✓
	4. นิสิตสามารถสร้างปฏิสัมพันธ์กับผู้อื่นในสังคม ปฏิบัติตนตามข้อกำหนดของสังคม และทำงานร่วมกับผู้อื่นตามค่านิยมอันดีงามของสังคม											✓		
03763476 การคิดสร้างสรรค์และการคิดเชิงออกแบบสำหรับผู้ประกอบการท่องเที่ยว	1. สามารถอธิบายหลักการ แนวคิด ที่เกี่ยวข้องกับการคิดเชิงออกแบบได้			✓	✓					✓				
	2. สามารถวิเคราะห์รูปแบบสถานการณ์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ	✓		✓							✓			✓
	3. สามารถสื่อสารภาษาไทยได้อย่างมีประสิทธิภาพ	✓		✓									✓	✓
	4. สามารถสร้างปฏิสัมพันธ์กับผู้อื่นในสังคม ปฏิบัติตนตามข้อกำหนดของสังคม และทำงานร่วมกับผู้อื่นตามค่านิยมอันดีงามของสังคม		✓		✓						✓			

รหัสวิชา และชื่อวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLO)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLO)												
		PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5 - HM	PLO 6 - HM	PLO 7 - HM	PLO 8 - HM	PLO 9 - TM	PLO 10 - TM	PLO 11 - TM	PLO 12 - TM	PLO 13 - TM
03763479 การจัดการเชิงกลยุทธ์เพื่อการ เป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว	1. สามารถอธิบายองค์ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการจัดการเชิงกลยุทธ์เพื่อการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยวได้									✓				
	2.. สามารถออกแบบกลยุทธ์สำหรับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวได้อย่างมีประสิทธิภาพ												✓	
	3. สามารถประยุกต์ใช้กลยุทธ์ได้อย่างถูกต้องเหมาะสมกับบริบท	✓												
	4. สามารถสื่อสารภาษาไทย ผ่านรูปแบบการเขียนรายงานและนำเสนอด้วยวาจาได้อย่างมีประสิทธิภาพ				✓									
หมวดวิชาเฉพาะเลือก														
03763357 การพัฒนาบุคลิกภาพสำหรับผู้ ให้บริการในธุรกิจท่องเที่ยว	1. สามารถอธิบายทฤษฎีและแนวคิดการพัฒนาบุคลิกภาพได้			✓										
	2. สามารถอธิบายถึงอธิบายหลักการแต่งกาย มารยาทและการวางตัวตามหลักการทำงานบริการในธุรกิจท่องเที่ยวได้			✓										
	3. สามารถอธิบายหลักการและแนวทางในการบริการลูกค้าที่เหมาะสมในธุรกิจท่องเที่ยวได้ รวมทั้งแนวทางในการสร้างมนุษยสัมพันธ์ รวมทั้งจริยธรรมในการทำงาน ทั้งต่อลูกค้า ผู้ร่วมงาน เพื่อการทำงานบริการที่เป็นเลิศได้			✓										
	4. สามารถสื่อสารภาษาไทย ผ่านรูปแบบการเขียนรายงานและนำเสนอด้วยวาจาได้อย่างมีประสิทธิภาพ				✓									
	5. สามารถสร้างปฏิสัมพันธ์กับผู้อื่นในสังคม ปฏิบัติตนตามข้อกำหนดของสังคม และทำงานร่วมกับผู้อื่นตามค่านิยมอันดีงามของสังคม											✓		
03763358 ประวัติศาสตร์และวัฒนธรรม ไทยเพื่อการท่องเที่ยว	1. สามารถอธิบายความแตกต่างของศิลปวัฒนธรรมของแหล่งท่องเที่ยวในแต่ละยุคได้										✓			
	2. สามารถยกตัวอย่างจุดเด่นของศิลปวัฒนธรรมของแหล่งท่องเที่ยวในแต่ละยุคได้										✓			
	3. สามารถนำเสนอได้อย่างเหมาะสม										✓		✓	
03763372 การจัดการการท่องเที่ยวเชิง ธุรกิจ	1. สามารถอธิบายองค์ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงธุรกิจได้			✓	✓					✓				
	2. สามารถวิพากษ์หลักการ แนวคิด และทฤษฎีต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการจัดการการท่องเที่ยวเชิงธุรกิจได้			✓	✓					✓				
	3. สามารถออกแบบการจัดการการท่องเที่ยวเชิงธุรกิจได้อย่างมีประสิทธิภาพ	✓		✓							✓			✓

รหัสวิชา และชื่อวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLO)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLO)												
		PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5 - HM	PLO 6 - HM	PLO 7 - HM	PLO 8 - HM	PLO 9 - TM	PLO 10 - TM	PLO 11 - TM	PLO 12 - TM	PLO 13 - TM
	4. สามารถวางแผนกระบวนการจัดการการท่องเที่ยวเชิงธุรกิจได้อย่างเป็นระบบและเหมาะสมกับสถานการณ์	✓		✓									✓	✓
	5. สามารถสื่อสารภาษาไทย ผ่านรูปแบบการเขียนรายงานและนำเสนอด้วยวาจาได้อย่างมีประสิทธิภาพ		✓		✓						✓			
	6. สามารถสร้างปฏิสัมพันธ์กับผู้อื่นในสังคม ปฏิบัติตนตามข้อกำหนดของสังคม และทำงานร่วมกับผู้อื่นตามค่านิยมอันดีงามของสังคม		✓		✓							✓		
03763374 การจัดการธุรกิจการบิน	1. สามารถอธิบายภาพรวมองค์ประกอบของอุตสาหกรรมการบินได้อย่างครอบคลุมและเป็นระบบ									✓				
	2. สามารถอธิบายถึงความรู้ทั่วไปที่เกี่ยวข้องกับงานสายการบิน ได้แก่ ภูมิศาสตร์โลก ภูมิศาสตร์ภูมิศาสตร์การบิน สิทธิทางการบินได้									✓				
	3. สามารถอธิบายถึงระเบียบพิธีเข้าออกระหว่างประเทศ และระเบียบพิธีศุลกากรที่เกี่ยวข้องกับการให้บริการผู้โดยสารได้			✓										
	4. สามารถอธิบายขั้นตอนการให้บริการขนส่งผู้โดยสาร ได้แก่ การจำหน่ายบัตรโดยสารเบื้องต้น การให้บริการผู้โดยสารทั้งงานบริการภาคพื้นและงานบริการบนเครื่องบินได้ถูกต้องตามระบบสากล รวมทั้งความรู้เบื้องต้นในงานขนส่งสินค้าทางอากาศ			✓										
	5. สามารถเชื่อมโยงองค์ความรู้พื้นฐานด้านการจัดการองค์การร่วมกับองค์ความรู้ด้านธุรกิจสายการบินได้อย่างมีประสิทธิภาพ และทันต่อสถานการณ์โลก									✓				
03763376 การท่องเที่ยวเชิงผจญภัย	1. สามารถอธิบายกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงผจญภัยได้			✓						✓				
	2. สามารถระบุความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นจากกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงผจญภัยได้			✓						✓	✓			
	3. สามารถวางแผนการทำกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงผจญภัยแต่ละรูปแบบได้อย่างปลอดภัย			✓						✓	✓			
03763377 การจัดการท่าเรือสำราญเพื่อการท่องเที่ยว	1. สามารถอธิบายองค์ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการจัดการท่าเรือสำราญและจุดหมายปลายทางเพื่อการท่องเที่ยวได้			✓	✓					✓				
	2. สามารถวิเคราะห์หลักการ แนวคิด และทฤษฎีต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการจัดการท่าเรือสำราญและจุดหมายปลายทางเพื่อการท่องเที่ยวได้			✓	✓					✓				
	3. สามารถออกแบบระบบการจัดการท่าเรือสำราญและจุดหมายปลายทางเพื่อการท่องเที่ยวได้อย่างมีประสิทธิภาพ	✓		✓							✓			✓

รหัสวิชา และชื่อวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLO)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLO)												
		PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5 - HM	PLO 6 - HM	PLO 7 - HM	PLO 8 - HM	PLO 9 - TM	PLO 10 - TM	PLO 11 - TM	PLO 12 - TM	PLO 13 - TM
	4. สามารถวางแผนการพัฒนาท่าเรือสำราญและจุดหมายปลายทางเพื่อการท่องเที่ยวได้อย่างเป็นระบบและเหมาะสมกับสถานการณ์	✓		✓									✓	✓
	5. สามารถสื่อสารภาษาไทย ผ่านรูปแบบการเขียนรายงานและนำเสนอด้วยวาจาได้อย่างมีประสิทธิภาพ		✓		✓						✓			
	6. สามารถสร้างปฏิสัมพันธ์กับผู้อื่นในสังคม ปฏิบัติตนตามข้อกำหนดของสังคม และทำงานร่วมกับผู้อื่นตามค่านิยมอันดีงามของสังคม		✓		✓							✓		
03763378 การออกแบบและการจัดการ การท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัล	1. สามารถอธิบายองค์ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการออกแบบและการจัดการการท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัลได้			✓	✓					✓				
	2. สามารถวิพากษ์หลักการ แนวคิด และทฤษฎีต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการออกแบบและการจัดการการท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัลได้	✓		✓							✓			✓
	3. สามารถออกแบบการท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัลได้อย่างมีประสิทธิภาพ	✓		✓									✓	✓
	4. สามารถวางแผนการจัดการการท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัลได้อย่างเป็นระบบและเหมาะสมกับสถานการณ์	✓		✓									✓	✓
	5. สามารถสื่อสารภาษาไทย ผ่านรูปแบบการเขียนรายงานและนำเสนอด้วยวาจาได้อย่างมีประสิทธิภาพ		✓		✓						✓			
	6. สามารถสร้างปฏิสัมพันธ์กับผู้อื่นในสังคม ปฏิบัติตนตามข้อกำหนดของสังคม และทำงานร่วมกับผู้อื่นตามค่านิยมอันดีงามของสังคม		✓		✓							✓		
03763379 การจัดการสวนสนุก	1. สามารถอธิบายองค์ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการจัดการสวนสนุกได้													
	2. สามารถอธิบายหลักการ แนวคิด และทฤษฎีต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการจัดการสวนสนุกได้	✓								✓				
	3. สามารถวิเคราะห์รูปแบบการจัดการสวนสนุกได้อย่างมีประสิทธิภาพ	✓											✓	✓
	4. สามารถวางแผนการพัฒนาการจัดการสวนสนุกได้อย่างเป็นระบบและเหมาะสมกับสถานการณ์										✓		✓	✓

รหัสวิชา และชื่อวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLO)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLO)												
		PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5 - HM	PLO 6 - HM	PLO 7 - HM	PLO 8 - HM	PLO 9 - TM	PLO 10 - TM	PLO 11 - TM	PLO 12 - TM	PLO 13 - TM
03763456 การจัดการคุณภาพบริการใน ธุรกิจท่องเที่ยว	1. สามารถอธิบายแนวคิด หลักการของการจัดการคุณภาพ บริการ รวมถึงองค์ประกอบของระบบการส่งมอบบริการใน ธุรกิจท่องเที่ยวได้									✓				
	2. สามารถประยุกต์ใช้แบบจำลองตามแนวคิดคุณภาพบริการ ในธุรกิจท่องเที่ยวได้									✓				
	3. สามารถวางแผนแนวทางการปรับปรุงคุณภาพการบริการ อย่างเป็นระบบในธุรกิจท่องเที่ยวได้												✓	
03763462 การจัดการท่องเที่ยวเชิงเกษตร	1. สามารถอธิบายองค์ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการจัดการการ ท่องเที่ยวเชิงเกษตรได้													
	2. สามารถอธิบายหลักการ แนวคิด และทฤษฎีต่างๆ ที่ เกี่ยวข้องกับการจัดการการท่องเที่ยวเชิงเกษตรได้									✓				
	3. สามารถวิเคราะห์รูปแบบการจัดการการท่องเที่ยวเชิง เกษตรได้อย่างมีประสิทธิภาพ									✓	✓			
	4. สามารถวางแผนการพัฒนาการจัดการการท่องเที่ยวเชิง เกษตรได้อย่างเป็นระบบและเหมาะสมกับสถานการณ์										✓		✓	
	5. สามารถสื่อสารภาษาไทย ผ่านรูปแบบการเขียนรายงานและ นำเสนอด้วยวาจาได้อย่างมีประสิทธิภาพ				✓						✓			
	6. สามารถสร้างปฏิสัมพันธ์กับผู้อื่นในสังคม ปฏิบัติตาม ข้อกำหนดของสังคม และทำงานร่วมกับผู้อื่นตามค่านิยมอันดี งามของสังคม											✓	✓	
03763463 การท่องเที่ยวเฉพาะกลุ่ม	1. สามารถอธิบายรูปแบบการท่องเที่ยวเฉพาะกลุ่มที่แตกต่างกันได้									✓				
	2. สามารถวางแผนเส้นทางและรูปแบบการท่องเที่ยวเฉพาะ กลุ่มได้									✓	✓			
	3. สามารถสื่อสารภาษาไทยผ่านรูปแบบการเขียนรายงานและ นำเสนอด้วยวาจาได้อย่างมีประสิทธิภาพ				✓									
03763464 การจัดการเทศกาลและอีเวนต์ พิเศษ	1. สามารถอธิบายองค์ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการจัดการอี เวนต์เพื่อการท่องเที่ยวได้									✓				
	2. สามารถอธิบายหลักการ แนวคิด และทฤษฎีต่างๆ ที่ เกี่ยวข้องกับการจัดการอีเวนต์เพื่อการท่องเที่ยวได้									✓				
	3. สามารถวิเคราะห์การจัดการอีเวนต์เพื่อการท่องเที่ยวได้ อย่างมีประสิทธิภาพ										✓			

รหัสวิชา และชื่อวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLO)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLO)												
		PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5 - HM	PLO 6 - HM	PLO 7 - HM	PLO 8 - HM	PLO 9 - TM	PLO 10 - TM	PLO 11 - TM	PLO 12 - TM	PLO 13 - TM
	4. สามารถวางแผนการพัฒนาและการจัดการอีเว้นท์เพื่อการท่องเที่ยวได้อย่างเป็นระบบและเหมาะสมกับสถานการณ์										✓		✓	
	5. สามารถสื่อสารภาษาไทย ผ่านรูปแบบการเขียนรายงานและนำเสนอด้วยวาจาได้อย่างมีประสิทธิภาพ				✓						✓			
	6. สามารถสร้างปฏิสัมพันธ์กับผู้อื่นในสังคม ปฏิบัติตนตามข้อกำหนดของสังคม และทำงานร่วมกับผู้อื่นตามค่านิยมอันดีงามของสังคม											✓	✓	
03763465 การพัฒนาท่องเที่ยวแบบยั่งยืน	1. สามารถอธิบายหลักการและแนวคิดของการท่องเที่ยวแบบยั่งยืน									✓				
	2. สามารถประยุกต์ความรู้ในวิชาการพัฒนาการท่องเที่ยวแบบยั่งยืนไปทำงานและแก้ปัญหาในงาน ได้อย่างมีคุณธรรม และจริยธรรม									✓			✓	
	3. สามารถสื่อสารทั้งอวัจนภาษาและวัจนภาษาในการพัฒนาการท่องเที่ยวยั่งยืน				✓					✓				
	4. สามารถทำงานที่ได้รับมอบหมายกับเพื่อนในกลุ่มทั้งในฐานะผู้นำ ผู้ตามและมุ่งมั่นในงาน รวมถึงกล้าแสดงความคิดเห็น											✓		✓
	5. เลือกข้อมูลสารสนเทศที่ทันสมัยและน่าเชื่อถือเพื่อนำมาใช้ในการพัฒนาการท่องเที่ยวแบบยั่งยืน										✓			
03763466 การจัดการการท่องเที่ยวโดยชุมชน	1. สามารถอธิบายความสำคัญของการท่องเที่ยวโดยชุมชนได้									✓				
	2. สามารถอธิบายกระบวนการทำงานเพื่อการส่งเสริมการท่องเที่ยวโดยชุมชน									✓			✓	
	3. สามารถวิเคราะห์ผลกระทบของการท่องเที่ยวโดยชุมชน									✓		✓		
03763467 การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์	1. สามารถอธิบายองค์ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ได้			✓	✓					✓				
	2. สามารถอธิบายหลักการ แนวคิด และทฤษฎีต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ได้			✓	✓					✓				
	3. สามารถออกแบบรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ	✓		✓							✓			✓
	4. สามารถวางแผนการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ได้อย่างเป็นระบบและเหมาะสมกับสถานการณ์	✓		✓									✓	✓
	5. สามารถสื่อสารภาษาไทย ผ่านรูปแบบการเขียนรายงานและนำเสนอด้วยวาจาได้อย่างมีประสิทธิภาพ		✓		✓						✓			

รหัสวิชา และชื่อวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLO)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLO)												
		PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5 - HM	PLO 6 - HM	PLO 7 - HM	PLO 8 - HM	PLO 9 - TM	PLO 10 - TM	PLO 11 - TM	PLO 12 - TM	PLO 13 - TM
	6. สามารถสร้างปฏิสัมพันธ์กับผู้อื่นในสังคม ปฏิบัติตนตามข้อกำหนดของสังคม และทำงานร่วมกับผู้อื่นตามค่านิยมอันดีงามของสังคม		✓		✓							✓		
03763468 การจัดการการท่องเที่ยวในเขตเมือง	1. สามารถอธิบายองค์ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการจัดการการท่องเที่ยวในเขตเมืองได้									✓				
	2. สามารถวางแผนการพัฒนาการท่องเที่ยวในเขตเมืองได้อย่างเป็นระบบและเหมาะสมกับสถานการณ์												✓	
	3. สามารถสื่อสารภาษาไทย ผ่านรูปแบบการเขียนรายงานและนำเสนอด้วยวาจาได้อย่างมีประสิทธิภาพ				✓									
03763469 การท่องเที่ยวเพื่อความเข้าใจข้ามวัฒนธรรม	1. สามารถอธิบายความหมาย แจกแจงองค์ประกอบ และมิติทางวัฒนธรรมได้			✓						✓			✓	
	2. สามารถอธิบายลักษณะทางวัฒนธรรมในสถานที่ท่องเที่ยวได้			✓						✓			✓	
	3. สามารถอธิบายลักษณะร่วมและลักษณะที่แตกต่างทางวัฒนธรรมในภูมิภาคต่างๆของโลกได้			✓						✓			✓	
	4. สามารถสื่อสารภาษาไทย ผ่านรูปแบบการเขียนรายงานและนำเสนอด้วยวาจาได้อย่างมีประสิทธิภาพ		✓		✓						✓	✓		
	5. สามารถสร้างปฏิสัมพันธ์กับผู้อื่นในสังคม ปฏิบัติตนตามข้อกำหนดของสังคม และทำงานร่วมกับผู้อื่นตามค่านิยมอันดีงามของสังคม		✓		✓						✓	✓		
03763475 การท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ	1. สามารถอธิบายความหมาย ประเภท และรูปแบบของการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพได้			✓						✓			✓	
	2. สามารถอธิบายกลุ่มตลาดและพฤติกรรมนักท่องเที่ยวเชิงสุขภาพได้			✓						✓			✓	
	3. สามารถประยุกต์ความรู้ในการพัฒนาสินค้าและบริการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพได้			✓						✓			✓	✓
	4. สามารถสื่อสารภาษาไทย ผ่านรูปแบบการเขียนรายงานและนำเสนอด้วยวาจาได้อย่างมีประสิทธิภาพ		✓		✓						✓	✓		
	5. สามารถสร้างปฏิสัมพันธ์กับผู้อื่นในสังคม ปฏิบัติตนตามข้อกำหนดของสังคม และทำงานร่วมกับผู้อื่นตามค่านิยมอันดีงามของสังคม		✓		✓						✓	✓		
03763477 การจัดการพิพิธภัณฑ์เพื่อการท่องเที่ยว	1. สามารถอธิบายองค์ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการจัดการพิพิธภัณฑ์เพื่อการท่องเที่ยวได้			✓	✓					✓				
	2. สามารถอธิบายหลักการ แนวคิด และทฤษฎีต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการจัดการพิพิธภัณฑ์เพื่อการท่องเที่ยวได้			✓	✓					✓				

รหัสวิชา และชื่อวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLO)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLO)												
		PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5 - HM	PLO 6 - HM	PLO 7 - HM	PLO 8 - HM	PLO 9 - TM	PLO 10 - TM	PLO 11 - TM	PLO 12 - TM	PLO 13 - TM
	3. สามารถวิเคราะห์รูปแบบการจัดการพิพิธภัณฑ์เพื่อการท่องเที่ยวได้อย่างมีประสิทธิภาพ	✓									✓			✓
	4. สามารถวางแผนการพัฒนาการจัดการพิพิธภัณฑ์เพื่อการท่องเที่ยวได้อย่างเป็นระบบและเหมาะสมกับสถานการณ์	✓		✓									✓	✓
	5. สามารถสื่อสารภาษาไทย ผ่านรูปแบบการเขียนรายงานและนำเสนอด้วยวาจาได้อย่างมีประสิทธิภาพ		✓		✓						✓			
	6. สามารถสร้างปฏิสัมพันธ์กับผู้ชมในสังคม ปฏิบัติตามข้อกำหนดของสังคม และทำงานร่วมกับผู้อื่นตามค่านิยมอันดีงามของสังคม		✓		✓							✓		
03763478 การจัดการท่องเที่ยวทางทะเล	1. สามารถยกตัวอย่างทรัพยากรการท่องเที่ยวทางทะเลที่โดดเด่นของแต่ละพื้นที่ได้									✓				
	2. สามารถนำความรู้มาวางแผนการจัดการท่องเที่ยวทางทะเลได้อย่างเหมาะสม									✓			✓	
	3. สามารถออกแบบโปรแกรมการท่องเที่ยวอย่างเหมาะสมกับแต่พื้นที่ท่องเที่ยวทางทะเล									✓			✓	
03763490 สหกิจศึกษา	1. สามารถปฏิบัติงานด้านการจัดการอุตสาหกรรมบริการในสถานประกอบการตามที่ได้รับมอบหมายได้โดยใช้องค์ความรู้ในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง	✓	✓	✓							✓		✓	
	2. สามารถจัดทำรายงานนำเสนอผลการปฏิบัติงานในสถานประกอบการตามหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายได้			✓									✓	✓
กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่องานอาชีพ														
03754351 การเขียนภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจท่องเที่ยว	1. สามารถอธิบายคำศัพท์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจท่องเที่ยวได้				✓						✓			
	2. สามารถเขียนแผนการเดินทางท่องเที่ยวเป็นภาษาอังกฤษได้อย่างถูกต้อง ครบถ้วน				✓						✓			
	3. สามารถเขียนภาษาอังกฤษระดับย่อหน้าเพื่อการติดต่อสื่อสาร ประสานงาน และแก้ปัญหาเฉพาะหน้าได้				✓						✓			✓
	4. สามารถเขียนให้ข้อมูลประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับธุรกิจน้ำเที่ยวเป็นภาษาอังกฤษได้				✓						✓		✓	
	5. สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการหาข้อมูลและเขียนอีเมลเพื่อสมัครงานในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวได้				✓						✓		✓	

รหัสวิชา และชื่อวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLO)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLO)												
		PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5 - HM	PLO 6 - HM	PLO 7 - HM	PLO 8 - HM	PLO 9 - TM	PLO 10 - TM	PLO 11 - TM	PLO 12 - TM	PLO 13 - TM
03574361 ภาษาอังกฤษธุรกิจ	1.สามารถอธิบายคำศัพท์และสำนวนภาษาอังกฤษในระดับภาษาที่เหมาะสมกับการสื่อสารภาษาอังกฤษในเชิงธุรกิจได้				✓		✓				✓			
	2. สามารถสรุปและอธิบายชุดข้อมูลที่ใช้ในบทสนทนาภาษาอังกฤษในเชิงธุรกิจได้				✓		✓				✓			
	3. สามารถประยุกต์ใช้ทักษะภาษาอังกฤษในการสื่อสารเชิงธุรกิจได้อย่างเหมาะสม				✓		✓				✓			
	4. สามารถอภิปราย และนำเสนอข้อมูลภาษาอังกฤษในเชิงธุรกิจได้				✓		✓				✓			
03754362 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในธุรกิจระดับโลก	1. สามารถวิเคราะห์คำศัพท์และโครงสร้างไวยากรณ์ที่ใช้ในการสื่อสารสากลได้อย่างถูกต้อง				✓		✓				✓			
	2. สามารถฟังและเข้าใจประโยคสั้นๆ การถามตอบสั้นๆ บทสนทนาและบทพูดในบริบทของการสื่อสารทางธุรกิจสากลได้อย่างคล่องแคล่ว				✓		✓				✓			
	3. สามารถอ่านบทความ โฆษณา บันทึกช่วยจำ จดหมาย และข้อความรูปแบบอื่นๆ ที่ใช้ในการสื่อสารทางธุรกิจสากลได้อย่างคล่องแคล่ว				✓		✓				✓			
	4. สามารถทำแบบทดสอบสอบมาตรฐาน TOEIC ได้อย่างถูกต้อง				✓		✓				✓			
03754373 ภาษาอังกฤษสำหรับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	1. สามารถอธิบายคำศัพท์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับแผนกอาหารและเครื่องดื่มได้				✓	✓	✓							
	2. สามารถประยุกต์ใช้ทักษะภาษาอังกฤษเพื่อการติดต่อสื่อสารและประสานงานที่เกี่ยวข้องกับแผนกอาหารและเครื่องดื่มได้			✓	✓		✓							
	3. สามารถวิเคราะห์และจัดการเพื่อสื่อสารกับลูกค้าที่มีลักษณะแตกต่างกันได้			✓	✓		✓							
	4. สามารถอธิบายเอกสารต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับแผนกอาหารและเครื่องดื่มได้			✓	✓		✓		✓					
03754374 ภาษาอังกฤษสำหรับธุรกิจสายการบิน	1. สามารถอธิบายคำศัพท์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจสายการบินได้				✓						✓			
	2. สามารถประยุกต์ใช้ทักษะภาษาอังกฤษเพื่อการติดต่อสื่อสารและประสานงานที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจสายการบินได้				✓						✓			
	3. สามารถวิเคราะห์และจัดการเพื่อสื่อสารกับลูกค้าที่มีลักษณะแตกต่างกันได้	✓			✓						✓			

รหัสวิชา และชื่อวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLO)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLO)												
		PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5 - HM	PLO 6 - HM	PLO 7 - HM	PLO 8 - HM	PLO 9 - TM	PLO 10 - TM	PLO 11 - TM	PLO 12 - TM	PLO 13 - TM
	4. สามารถวิเคราะห์และจัดการเพื่อสื่อสารในกรณีเกิดเหตุที่ไม่คาดคิดในธุรกิจสายการบินได้				✓						✓		✓	✓
	5. สามารถอธิบายเอกสารต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจสายการบินได้				✓						✓		✓	
03754375 ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจจัดนำเที่ยวและตัวแทนทางการท่องเที่ยว	1. สามารถอธิบายคำศัพท์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจจัดนำเที่ยวและตัวแทนทางการท่องเที่ยวได้				✓								✓	
	2. สามารถประยุกต์ใช้ทักษะภาษาอังกฤษเพื่อการติดต่อสื่อสารและประสานงานที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจนำเที่ยวได้				✓								✓	
	3. สามารถวิเคราะห์และจัดการเพื่อสื่อสารกับลูกค้าที่มาจากกลุ่มวัฒนธรรมที่แตกต่างกันได้	✓			✓						✓	✓	✓	
	4. สามารถวิเคราะห์และจัดการเพื่อสื่อสารในกรณีเกิดเหตุที่ไม่คาดคิดในธุรกิจนำเที่ยวได้	✓			✓						✓			✓
	5. สามารถอธิบายเอกสารต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจนำเที่ยวได้			✓	✓									
03754376 ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจบริการสุขภาพ	1. สามารถอธิบายคำศัพท์ภาษาอังกฤษเกี่ยวกับธุรกิจบริการสุขภาพและเลือกใช้คำศัพท์เฉพาะในบริบทได้อย่างเหมาะสม				✓						✓			
	2. สามารถใช้บทสนทนาภาษาอังกฤษในการสื่อสาร การให้ข้อมูลและการประชาสัมพันธ์				✓						✓		✓	
	3. สามารถสนทนาโต้ตอบทางโทรศัพท์ด้วยภาษาอังกฤษได้อย่างคล่องแคล่ว				✓						✓			
	4. สามารถเขียนอีเมลเป็นภาษาอังกฤษเพื่อสามารถสื่อสารกับลูกค้าได้อย่างครบถ้วน ถูกต้อง				✓						✓			
	5. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ด้านภาษาอังกฤษเกี่ยวกับธุรกิจบริการสุขภาพกับสถานการณ์จริง โดยวัดจากการจำลองบทบาทสมมติ				✓						✓			
	6. สามารถออกแบบสื่อสารภาษาอังกฤษเพื่อการบริหารธุรกิจโรงแรมด้วยการสื่อสารด้วยคำพูด และการสื่อสารด้วยสื่อเพื่อการบริหาร				✓									
	7. สามารถนำเสนอข้อมูลและบริการด้วยภาษาอังกฤษภายใต้รูปแบบการบริการและสถานการณ์ต่างๆ			✓										

รหัสวิชา และชื่อวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLO)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLO)												
		PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5 - HM	PLO 6 - HM	PLO 7 - HM	PLO 8 - HM	PLO 9 - TM	PLO 10 - TM	PLO 11 - TM	PLO 12 - TM	PLO 13 - TM
03754473 ภาษาอังกฤษเทคนิคสำหรับ ธุรกิจโรงแรม	1. สามารถอธิบายคำศัพท์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับอุปกรณ์ และเครื่องมือและเอกสารต่างๆ ในธุรกิจโรงแรมได้				✓		✓							
	2. สามารถประยุกต์ใช้ทักษะภาษาอังกฤษเพื่อการติดต่อสื่อสารและการปฏิบัติงานในบริบทตามสถานการณ์จริงของตำแหน่งงานบริการต่างๆ ในธุรกิจโรงแรม โดยฝึกฝนด้วยการจำลองบทบาทสมมติ	✓			✓	✓	✓							
	3. สามารถประยุกต์ทักษะการเขียนอีเมลโต้ตอบเป็นภาษาอังกฤษในการสื่อสารที่พิกัดลูกค้าได้				✓	✓	✓							
	4. สามารถอธิบายเอกสารต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจโรงแรมได้				✓		✓							
03754474 ภาษาอังกฤษเทคนิคสำหรับ ธุรกิจท่องเที่ยว	1. สามารถระบุคำศัพท์ภาษาอังกฤษที่สำคัญเกี่ยวกับการท่องเที่ยว				✓						✓		✓	
	2. สามารถสื่อสารด้วยสำนวนประโยคภาษาอังกฤษเกี่ยวกับการท่องเที่ยวอย่างมีประสิทธิภาพ				✓						✓		✓	
	3. สามารถสรุปข้อมูลเกี่ยวกับบุคคล สถานที่ เหตุการณ์ สิ่งของ ขนบธรรมเนียมประเพณีของไทยที่สำคัญเกี่ยวกับการท่องเที่ยวได้อย่างถูกต้อง				✓						✓		✓	
	4. สามารถสื่อสารข้อมูลเกี่ยวกับบุคคล สถานที่ เหตุการณ์ สิ่งของ ขนบธรรมเนียมประเพณีของไทย ด้วยภาษาอังกฤษได้อย่างคล่องแคล่ว ถูกต้อง				✓						✓		✓	

3.7 ตารางแสดงผลการเรียนรู้ของรายวิชาที่คาดหวังแต่ละชั้นปีสู่ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLO)	ผลลัพธ์การเรียนรู้แต่ละชั้นปี							
	ปี 1		ปี 2		ปี 3		ปี 4	
	รหัส	CLO	รหัส	CLO	รหัส	CLO	รหัส	CLO
	วิชา	ข้อ	วิชา	ข้อ	วิชา	ข้อ	วิชา	ข้อ
PLO 1 สามารถวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาโดยใช้หลักการทฤษฎีทางด้านบริหารธุรกิจ เพื่อกำหนดกลยุทธ์ทางธุรกิจได้ตามสถานการณ์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ	03757112	1,2,3	03757223	1,2	03754374	3	03763431	3,4,5
	03753113	1,2,3,4,5	03757231	1,2	03754375	3,4	03763432	2
	03758111	1,2	03759221	1,2,3,4	03763321	2	03763441	3
	03761111	1,2,3	03760204	2,4	03763323	1,2	03763442	2,3,4
	03763111	3	03763221	4	03763324	3	03763444	2,4,5
			03763241	1	03763325	1	03763446	2
			03763242	2	03763327	3,4,5	03763456	3,4
			03763244	2	03763328	3	03763459	3,4
			03763253	1,2,3,4,5	03763333	6	03763467	3,4
					03763342	1,2,3	03763468	3,4
					03763343	3	03763476	2,3
					03763344	3	03763477	3,4
					03763346	1,2,3,4	03763479	3,4
					03763347	4	03763490	1
					03763355	3,4	03763491	1,2
					03763372	4	03759498	1
					03763373	1,2,3,4,5,6		
					03763375	3,4		
					03763377	3,4		
					03763378	3,4		
					03763379	2,3		
PLO 2 สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมุ่งมั่น ตั้งใจ รับผิดชอบ และซื่อสัตย์	03757112	5	03763241	1,4	03763321	1,2	03754473	2
	03758111	4	03763242	2,3	03763327	3,4,5	03763431	3,4,5
	03760101	4	03763244	2,3	03763328	1,2	03763442	1,2,3,4
	03763111	4,5	03763252	5,6	03763333	1,2,3,4,6	03763456	5,6
	03763112	1,2,3,4,5	03763253	1,2,3,4,5	03763346	4	03763459	5,6
					03763355	5,6	03763463	4,5
					03763361	5	03763465	1,2,3,4,5
					03763372	5,6	03763467	5,6
					03763373	1,2,3,4,5,6	03763468	5,6
					03763375	5,6	03763469	4,5
					03763377	5,6	03763475	4,5

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLO)	ผลลัพธ์การเรียนรู้แต่ละชั้นปี							
	ปี 1		ปี 2		ปี 3		ปี 4	
	รหัส	CLO	รหัส	CLO	รหัส	CLO	รหัส	CLO
	วิชา	ข้อ	วิชา	ข้อ	วิชา	ข้อ	วิชา	ข้อ
							03763476	4
							03763477	5,6
							03763479	5,6
							03763490	1
							03763491	4
							03759497	1,2
PLO 3 สามารถอธิบายหลักการและมาตรฐานการบริการของธุรกิจในอุตสาหกรรมบริการ	03763111	1,2,3	03763221	1,4	03754373	2,3,4	03763421	1
	03763112	1,2,3,4,5	03763222	1,4	03754375	5	03763431	1,2
			03763241	2	03763322	1,3	03763432	1,2,3
			03763242	1,6	03763324	2	03763441	1
			03763243	1,3,6,8	03763326	1	03763442	1
			03763244	1,2	03763327	1,2	03763444	3
			03763251	1,2,3,4,5	03763328	1,2,4	03763446	1,2
			03763252	1,2,4	03763333	5,6	03763456	1,2,3,4
			03763253	1,2,3,4,5	03763342	2,3,4	03763459	1,2,3,4
					03763343	1,2,3,4	03763463	1,2,3
					03763344	1,2,3	03763465	1,2,3,4,5
					03763346	1	03763467	1,2,3,4
					03763347	1	03763468	1,2,3,4
					03763355	1,2,3,4	03763469	1,2,3
					03763357	1,2,3,4,5	03763475	1,2,3
					03763372	1,2,3,4	03763476	1,2,3
					03763373	1,2,3,4,5,6	03763477	1,2,4
					03763374	3,4	03763479	1,2,3,4
					03763375	1,2,3,4	03763490	1,2
					03763376	1		
					03763377	1,2,3,4		
					03763378	1,2,3,4		
PLO 4 สามารถสื่อสารได้ทั้งภาษาไทย และภาษาต่างประเทศอย่างมีประสิทธิภาพ	03763111	1,4,5	03763241	7	03754351	1,2,3,4,5	03754473	1,2,3,4
	03763112	1,2,3,4,5	03763243	1	03754362	1,2,3,4	03754474	1,2,3,4
			03763244	4	03754373	1,2,3,4	03763442	4
			03763252	4,5	03754374	1,2,3,4,5	03763444	5
			03763253	1,2,3,4,5	03754375	1,2,3,4,5	03763456	1,2,4,5
					03754391	1,2,3,4	03763459	1,2,5,6
					03574361	1,2,3	03763463	3

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับ หลักสูตร (PLO)	ผลลัพธ์การเรียนรู้แต่ละชั้นปี							
	ปี 1		ปี 2		ปี 3		ปี 4	
	รหัส	CLO	รหัส	CLO	รหัส	CLO	รหัส	CLO
	วิชา	ข้อ	วิชา	ข้อ	วิชา	ข้อ	วิชา	ข้อ
					03763321	1,2	03763464	5
					03763333	3,6	03763465	1,2,3,4,5
					03763347	2,3,4	03763467	1,2
					03763355	1,2,5,6	03763468	1,2,5,6
					03763357	6	03763469	4,5
					03763361	1,2,3,4,5	03763472	4
					03763371	4	03763475	4,5
					03763372	1,2,5,6	03763476	4
					03763373	1,2,3,4,5,6	03763477	1,2,5,6
					03763375	1,2,5,6	03763479	1,2,5,6
					03754376	1,2,3,4,5		
					03763377	1,2,5,6		
					03763378	1,2,5,6		
PLO 5 - HM สามารถ ประยุกต์ใช้ความรู้ด้าน จัดการการปฏิบัติงานใน โรงแรมและการ ประกอบการได้อย่าง ถูกต้องและเหมาะสมกับ ลักษณะการดำเนินงานใน ธุรกิจได้	03763111	1,2,3,4	03760204	1,2,3,4	03754391	1,2,3,4	03763421	2,3,4
	03753113	2,3,4	03763221	1,2,3,4	03763322	2	03763431	3
			03763222	1,2,3,4	03763324	1	03763432	1,2,3
			03763241	2,3	03763325	6	03763441	2,4
			03763242	2,6	03763326	1,2,3	03763442	1,2,3,4
			03763243	2,4,5,6,8	03763327	3	03763443	1,2,3
			03763244	2	03763328	3,4	03763444	1,2,3,4
					03763331	1,2,3	03763446	1,2,3
					0376333	2,4,6	03754473	2,3
					03763342	1,2,3	03763490	1,2
					03763343	1,2,3,4	03763491	1,2,3,4
					03763344	1,2,3	03759497	1,2
					03763346	1,2,3,4	03759498	1,2,3
PLO 6 - HM สามารถ เลือกรูปแบบการสื่อสาร ในการบริการเทคโนโลยีและ นวัตกรรมสำหรับโรงแรม และการประกอบการ สอดคล้องกับรูปแบบ	03757112	4	03757223	3	03754373	1,2,3,4	03754473	2,3,4
	03758111	3	03763221	3	03574361	1,2,3	03763421	4
	03763111	2,3,4	03763222	3	03754362	1,2,3,4	03763431	4
			03763242	2,3,4,5	03763321	2,3	03763432	4
			03763244	4	03763322	3,4,5	03763441	3
					03763325	5	03763442	2,3,4
					03763326	3,4	03763446	4
					03763327	4		
					03763331	3		

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLO)	ผลลัพธ์การเรียนรู้แต่ละชั้นปี							
	ปี 1		ปี 2		ปี 3		ปี 4	
	รหัส	CLO	รหัส	CLO	รหัส	CLO	รหัส	CLO
	วิชา	ข้อ	วิชา	ข้อ	วิชา	ข้อ	วิชา	ข้อ
การดำเนินงานภายใต้ สถานการณ์ทางธุรกิจได้					03763342	1,2,3		
PLO 7 - HM สามารถ วางแผนกลยุทธ์ด้านการ จัดการโรงแรมและการ ประกอบการสอดคล้องกับ ความต้องการของธุรกิจได้ อย่างเป็นระบบ		2,3	03757223 03760204 03763242	1,2,4 1,2 2,3,4,5	03763243 03763244 03763322 03763323 03763324 03763325 03763327 03763328 03763331 03763333 03763343 03763344 03763346 03763347	7,8 3 5 3 2 2,3 3,4,5 3 2 2,4 3,4 3 4 2,3	03763421 03763444 03763446 03759498	2,3 3,4 2,3,4 1,2,3
PLO 8 - HM สามารถ แสดงออกถึงจิตบริการที่ดี ภาวะความเป็นผู้นำ สามารถทำงานร่วมกับ ผู้อื่นได้ ความคิดริเริ่ม สร้างสรรค์ รับผิดชอบต่อ หน้าที่และมีจรรยาบรรณ ในอาชีพ	03758111 03760101 03763111 03763112	4 4 5 1,2,3,4,5	03757231 03763242 03763253	2 1,4,6 1,2,3,4,5	03754373 03754375 03763243 03763244 03763321 03763323 03763325 03763326 03763333 03763342 03763346 03763347 03763373	4 1 2,3,8 2,4 2 4 2,4 2 6 4 4 3 1,2,3,4,5,6	03763431 03763432 03763442 03763444 03763465	3,4,5 4 2,3,4 4 1,2,3,4,5
PLO 9 - TM สามารถ ประยุกต์ใช้ทฤษฎีเกี่ยวกับ อุตสาหกรรมบริการ ท่องเที่ยว บริหารธุรกิจ	03763111 03760101 03763112	1,2 1,2,3 1,2,3,4,5	03760205 03763251 03763252 03763253	1,2,3,4 1,2,3,4,5 1,2,3,4 1,2,3,4,5	03763354 03763355 03763358 03763371 03763372	1,2 1,2 1,2 1, 2, 3 1,2	03763456 03763459 03763463 03763464 03763466	1,2 1,2 1,2 1,2 1,2,3

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLO)	ผลลัพธ์การเรียนรู้แต่ละชั้นปี							
	ปี 1		ปี 2		ปี 3		ปี 4	
	รหัส	CLO	รหัส	CLO	รหัส	CLO	รหัส	CLO
	วิชา	ข้อ	วิชา	ข้อ	วิชา	ข้อ	วิชา	ข้อ
เพื่อการประกอบ การท่องเที่ยวได้อย่าง ถูกต้อง					03763373	1,2,3,4,5,6	03763467	1,2
					03763374	1,2,5	03763468	1,2
					03763375	1,2	03763469	1,2,3
					03763376	1,2	03763472	1,2
					03763377	1,2	03763475	1,2,3
					03763378	1,2	03763476	1
					03763379	2	03763477	1,2
					03763465	2	03763478	1,2
PLO 10 - TM สามารถ เลือกใช้เครื่องมือ เทคโนโลยีดิจิทัล ในการ ปฏิบัติงาน การสืบค้นและ การเก็บรวบรวมข้อมูล การเลือกสรรวิธีการ นำเสนอ และการสื่อสาร ได้อย่างเหมาะสมต่อ สถานการณ์	03757112	4	03757223	1,3	03754373	2,3	03754474	1,2,3,4
	03758111	3	03763251	5	03754374	1,2,3,4,5	03763456	3
	03763111	4	03763252	5,6	03754375	3,4	03763459	3,5
	03763112	1,2,3,4,5	03763253	1,2,3,4,5	03754376	1,2,3,4,5	03763463	2
					03574361	1,2,3	03763464	3,4,5
					03754362	2,3,4	03763465	1,2,3,4,5
					03754351	1,2,3,4,5	03763467	3,5
					03763355	3,5	03763468	3,5
					03763358	3	03763469	4,5
					03763373	1,2,3,4,5,6	03763475	4,5
					03763375	3,5	03763476	2,4
					03763377	3,5	03763477	3,5
					03763378	3	03763479	3,5
					03763379	4	03763490	1
PLO 11 - TM สามารถ ปฏิบัติงานตามหลัก จรรยาบรรณการท่องเที่ยว โลก มีความซื่อสัตย์ ความ รับผิดชอบ มีภาวะผู้นำ และสามารถทำงานร่วมกับ ผู้อื่นได้อย่างมี ประสิทธิภาพ	03758111	4	03763252	4,5	03754375	3	03763456	6
	03763111	5			03763354	2,3,4	03763459	6
					03763355	6	03763463	4,5
					03763357	7	03763464	6
					03763372	6	03763465	1,2,3,4,5
					03763373	1,2,3,4,5,6	03763466	3
					03763375	6	03763467	6
					03763377	6	03763468	6
							03763469	4,5
							03763475	4,5
							03763477	6
							03763479	6

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLO)	ผลลัพธ์การเรียนรู้แต่ละชั้นปี							
	ปี 1		ปี 2		ปี 3		ปี 4	
	รหัส	CLO	รหัส	CLO	รหัส	CLO	รหัส	CLO
	วิชา	ข้อ	วิชา	ข้อ	วิชา	ข้อ	วิชา	ข้อ
PLO 12 - TM สามารถวางแผนกลยุทธ์ด้านการจัดการธุรกิจท่องเที่ยวและการประกอบการที่สอดคล้องกับความต้องการของธุรกิจได้อย่างเป็นระบบ	03753113	2,3,4	03757223	2,3,4	03754375	1,2,3	03754474	1,2,3,4
	03763111	3	03763251	5	03754351	4,5	03763456	4,5
			03763252	1,2,3	03754374	4,5	03763459	4
			03763253	1,2,3,4,5	03754376	2	03763463	1,2,3
					03763355	4	03763464	4,6
					03763358	3	03763465	1,2,3,4,5
					03763361	1,2,3,4,5	03763466	1,2,3
					03763372	4	03763467	4
					03763373	1,2,3,4,5,6	03763468	4
					03763375	3,4	03763469	2
					03763376	3	03763475	1,2,3
					03763378	4	03763476	3
					03763379	3,4	03763477	4
							03763478	1,2,3
							03763479	4
							03763490	1,2
							03763491	1,2,3,4
							03759497	1,2
							03759498	1,2,3
PLO 13 - TM สามารถแสดงออกถึงความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ สิ่งใหม่ในการทำงานได้อย่างเหมาะสมตามสถานการณ์ที่เกิดขึ้นจริง			03757231	2	03754351	3	03763456	3
					03763372	3,4	03763459	3
					03754374	3	03763467	3,4
					03754375	4	03763468	3
					03763355	3	03763472	3
					03763375	4	03763475	3,4
					03763378	3,4	03763476	2,3
					03763379	3,4	03763477	3,4
							03763479	3,4
							03763490	2
							03759498	1,2,3

3.8 ความหมายและเลขรหัสวิชา

ความหมายของรหัสประจำวิชาในหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมบริการ ประกอบด้วย 8 หลัก มีความหมายดังนี้

เลขลำดับที่ 1-2 (03)	หมายถึง	วิทยาเขตศรีราชา
เลขลำดับที่ 3-5 (763)	หมายถึง	สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมบริการ
เลขลำดับที่ 6	หมายถึง	ระดับชั้นปี
เลขลำดับที่ 7	มีความหมายดังต่อไปนี้	
1	หมายถึง	กลุ่มวิชาพื้นฐานการจัดการอุตสาหกรรมบริการ
2	หมายถึง	กลุ่มวิชาพื้นฐานการโรงแรม
3	หมายถึง	กลุ่มวิชาการจัดการโรงแรมและการเป็นผู้ประกอบการ
4	หมายถึง	กลุ่มวิชาการบูรณาการโรงแรม
5	หมายถึง	กลุ่มวิชาพื้นฐานการท่องเที่ยว
6	หมายถึง	กลุ่มวิชาการวางแผนและพัฒนาการท่องเที่ยว
7	หมายถึง	กลุ่มวิชาการจัดการและการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว
9	หมายถึง	กลุ่มวิชาสหกิจศึกษา วิจัย สัมมนาและปัญหาพิเศษ
เลขลำดับที่ 8	หมายถึง	ลำดับวิชาในแต่ละกลุ่ม

3.9 แผนการศึกษา

3.9.1. แขนงวิชาการจัดการโรงแรมและการเป็นผู้ประกอบการ

1.1 แผนการศึกษาสำหรับนิสิตที่ไม่เลือกเรียนสหกิจศึกษา

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1	จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)
01999111 ศาสตร์แห่งแผ่นดิน	2(2-0-4)
03757112 องค์การและการจัดการ	3(3-0-6)
03763111 ความรู้เบื้องต้นในอุตสาหกรรมบริการ	3(3-0-6)
วิชาภาษาต่างประเทศ 1 ภาษา	3(- -)
วิชาศึกษาทั่วไปที่พัฒนาสมรรถนะ ทั้ง 3 ด้าน	4(- -)
วิชาศึกษาทั่วไปที่พัฒนาสมรรถนะ ตามที่ระบุใน PLO	<u>3(- -)</u>
รวม	<u>18(- -)</u>

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2	จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)
03760101 หลักการบัญชี	3(3-0-6)
03758111 หลักการตลาด	3(3-0-6)
03761111 หลักการผลิตและการดำเนินการ	3(3-0-6)
03763112 จิตวิทยาอุตสาหกรรมบริการ	3(3-0-6)
03763421 การเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจโรงแรม	3(3-0-6)
วิชาภาษาต่างประเทศ 1 ภาษา	3(- -)
วิชาศึกษาทั่วไปที่พัฒนาสมรรถนะ ตามที่ระบุใน PLO	<u>3(- -)</u>
รวม	<u>21(- -)</u>

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1	จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)	
03753113	เศรษฐศาสตร์ธุรกิจสำหรับอุตสาหกรรมบริการ	3(3-0-6)
03757231	กฎหมายธุรกิจ	3(3-0-6)
03760204	การบัญชีเพื่อการจัดการธุรกิจโรงแรม	3(3-0-6)
03763241	การจัดการและการดำเนินงานในธุรกิจโรงแรม	3(3-0-6)
	วิชาเฉพาะเลือก	3(- -)
	วิชาศึกษาทั่วไปที่พัฒนาสมรรถนะ ตามที่ระบุใน PLO	<u>3(- -)</u>
	รวม	<u>18 (- -)</u>

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2	จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)	
03757223	การวิเคราะห์เชิงปริมาณและสถิติธุรกิจ	3(3-0-6)
03763321	การสื่อสารและการตลาดในธุรกิจโรงแรม	3(3-0-6)
03763221	การจัดการงานบริการส่วนหน้า	3(3-0-6)
03763242	การจัดการและการดำเนินงานแม่บ้าน	3(2-2-5)
	วิชาเฉพาะเลือก	3(- -)
	วิชาศึกษาทั่วไปที่พัฒนาสมรรถนะ ตามที่ระบุใน PLO	<u>3(- -)</u>
	รวม	<u>18(- -)</u>

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1	จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)	
03763243	การจัดการและการดำเนินงานครัว	3(2-2-5)
03759211	การจัดการทางการเงิน I	3(3-0-6)
03763342	การออกแบบบริการและนวัตกรรมบริการในธุรกิจโรงแรม	3(3-0-6)
03763491	ระเบียบวิธีวิจัยทางอุตสาหกรรมบริการ	3(3-0-6)
	วิชาเฉพาะเลือก	9(- -)
	รวม	<u>21(- -)</u>

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2	จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)	
03763222	การจัดการอาหารและเครื่องดื่ม	3(3-0-6)
03763322	การจัดการทุนมนุษย์ในธุรกิจโรงแรม	3(3-0-6)
03763331	เทคโนโลยีสารสนเทศในธุรกิจโรงแรม	3(3-0-6)
	วิชาเฉพาะเลือก	6(- -)
	วิชาเลือกเสรี	3(- -)
	รวม	<u>18(- -)</u>

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1	จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)	
03763431	จริยศาสตร์และการพัฒนาอย่างยั่งยืนในธุรกิจโรงแรม	3(3-0-6)
03763432	แบบจำลองธุรกิจและการจัดการกลยุทธ์สำหรับการประกอบธุรกิจโรงแรม	3(3-0-6)
03763442	การจัดการและการดำเนินการบริการภัตตาคารระดับสูง	3(2-2-5)
03763498	ปัญหาพิเศษ	3(3-0-6)
	วิชาเฉพาะเลือก	3(- -)
	วิชาเลือกเสรี	<u>3(- -)</u>
	รวม	<u>18(- -)</u>

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2	จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)	
03763497	สัมมนา	<u>1</u>
	การฝึกงานเฉพาะด้านสาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมบริการแบบนับชั่วโมง 400 ชั่วโมงต่อเนื่องกัน	
	รวม	<u>1</u>

1.2 แผนการศึกษาสำหรับนิสิตที่เลือกเรียนสหกิจศึกษา

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1	จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)
01999111	ศาสตร์แห่งแผ่นดิน 2(2-0-4)
03757112	องค์การและการจัดการ 3(3-0-6)
03763111	ความรู้เบื้องต้นในอุตสาหกรรมบริการ 3(3-0-6)
	วิชาภาษาต่างประเทศ 1 ภาษา 3(- -)
	วิชาศึกษาทั่วไปที่พัฒนาสมรรถนะ ทั้ง 3 ด้าน 4(- -)
	วิชาศึกษาทั่วไปที่พัฒนาสมรรถนะ ตามที่ระบุใน PLO 3(- -)
	รวม 18(- -)

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2	จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)
03760101	หลักการบัญชี 3(3-0-6)
03758111	หลักการตลาด 3(3-0-6)
03761111	หลักการผลิตและการดำเนินการ 3(3-0-6)
03763112	จิตวิทยาอุตสาหกรรมบริการ 3(3-0-6)
03763421	การเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจโรงแรม 3(3-0-6)
	วิชาภาษาต่างประเทศ 1 ภาษา 3(- -)
	วิชาศึกษาทั่วไปที่พัฒนาสมรรถนะ ตามที่ระบุใน PLO 3(- -)
	รวม 21(- -)

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1	จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)	
03753113	เศรษฐศาสตร์ธุรกิจสำหรับอุตสาหกรรมการบริการ	3(3-0-6)
03757231	กฎหมายธุรกิจ	3(3-0-6)
03760204	การบัญชีเพื่อการจัดการธุรกิจโรงแรม	3(3-0-6)
03763241	การจัดการและการดำเนินงานในธุรกิจโรงแรม	3(3-0-6)
	วิชาเฉพาะเลือก	3(- -)
	วิชาศึกษาทั่วไปที่พัฒนาสมรรถนะ ตามที่ระบุใน PLO	<u>3(- -)</u>
	รวม	<u>18(- -)</u>
ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2	จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)	
03757223	การวิเคราะห์เชิงปริมาณและสถิติธุรกิจ	3(3-0-6)
03763321	การสื่อสารและการตลาดในธุรกิจโรงแรม	3(3-0-6)
03763221	การจัดการงานบริการส่วนหน้า	3(3-0-6)
03763242	การจัดการและการดำเนินงานแม่บ้าน	3(2-2-5)
	วิชาเฉพาะเลือก	3(- -)
	วิชาศึกษาทั่วไปที่พัฒนาสมรรถนะ ตามที่ระบุใน PLO	<u>3(- -)</u>
	รวม	<u>18(- -)</u>

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1	จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)	
03763243	การจัดการและการดำเนินงานครัว	3(2-2-5)
03759211	การจัดการทางการเงิน I	3(3-0-6)
03763342	การออกแบบบริการและนวัตกรรมบริการในธุรกิจโรงแรม	3(3-0-6)
03763491	ระเบียบวิธีวิจัยทางอุตสาหกรรมบริการ	3(3-0-6)
	วิชาเฉพาะเลือก	6(- -)
	รวม	<u>18(- -)</u>

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2	จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)	
03763222	การจัดการอาหารและเครื่องดื่ม	3(3-0-6)
03763322	การจัดการทุนมนุษย์ในธุรกิจโรงแรม	3(3-0-6)
03763331	เทคโนโลยีสารสนเทศในธุรกิจโรงแรม	3(3-0-6)
	วิชาเฉพาะเลือก	3(- -)
	วิชาเลือกเสรี	<u>3(- -)</u>
	รวม	<u>15(- -)</u>

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1	จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)	
03763432	แบบจำลองธุรกิจและการจัดการกลยุทธ์สำหรับการประกอบธุรกิจโรงแรม	3(3-0-6)
03763431	จรรยาบรรณและการพัฒนาอย่างยั่งยืนในธุรกิจโรงแรม	3(3-0-6)
03763442	การจัดการและการดำเนินการบริการภัตตาคารระดับสูง	3(2-2-5)
03763497	สัมมนา	1
03763498	ปัญหาพิเศษ	3(3-0-6)
	วิชาเฉพาะเลือก	3(- -)
	วิชาเลือกเสรี	3(- -)
	รวม	<u>18(- -)</u>

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2	จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)	
03763490	สหกิจศึกษา	<u>6</u>
	รวม	<u>6</u>

3.9.2. แผนงวิชาการจัดการและการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว

2.1 แผนการศึกษาสำหรับนิสิตที่ไม่เลือกเรียนสหกิจศึกษา

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1	จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)	
01999111	ศาสตร์แห่งแผ่นดิน	2(2-0-4)
03757112	องค์การและการจัดการ	3(3-0-6)
03758111	หลักการตลาด	3(3-0-6)
03763111	ความรู้เบื้องต้นในอุตสาหกรรมบริการ	3(3-0-6)
	วิชาภาษาต่างประเทศ 1 ภาษา	3(- -)
	วิชาศึกษาทั่วไปที่พัฒนาสมรรถนะ ทั้ง 3 ด้าน	1(- -)
	วิชาศึกษาทั่วไปที่พัฒนาสมรรถนะ ตามที่ระบุใน PLO	3(- -)
	รวม	<u>18(- -)</u>
ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2	จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)	
03760101	หลักการบัญชี	3(3-0-6)
03761111	หลักการผลิตและการดำเนินการ	3(3-0-6)
03763112	จิตวิทยาอุตสาหกรรมบริการ	3(3-0-6)
	วิชาภาษาต่างประเทศ 1 ภาษา	3(- -)
	วิชาศึกษาทั่วไปที่พัฒนาสมรรถนะ ทั้ง 3 ด้าน	3(- -)
	วิชาศึกษาทั่วไปที่พัฒนาสมรรถนะ ตามที่ระบุใน PLO	3(- -)
	รวม	<u>18(- -)</u>

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1	จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)	
03753113	เศรษฐศาสตร์ธุรกิจสำหรับอุตสาหกรรมบริการ	3(3-0-6)
03757231	กฎหมายธุรกิจ	3(3-0-6)
03760205	การบัญชีเพื่อการจัดการธุรกิจท่องเที่ยว	3(3-0-6)
03763251	การจัดการระบบขนส่งเพื่อการท่องเที่ยว	3(3-0-6)
03763472	หลักการเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจท่องเที่ยว	3(3-0-6)
	วิชาศึกษาทั่วไปที่พัฒนาสมรรถนะ ตามที่ระบุใน PLO	3(- -)
	รวม	<u>18(- -)</u>

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2	จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)	
03757223	การวิเคราะห์เชิงปริมาณและสถิติธุรกิจ	3(3-0-6)
03763252	พฤติกรรมนักท่องเที่ยว	3(3-0-6)
03763253	มัคคุเทศก์	3(3-0-6)
03763459	การจัดการจุดหมายปลายทางการท่องเที่ยว	3(3-0-6)
03763476	การคิดสร้างสรรค์และการคิดเชิงออกแบบสำหรับผู้ประกอบการท่องเที่ยว	3(3-0-6)
	วิชาเฉพาะเลือก	3(- -)
	วิชาศึกษาทั่วไปที่พัฒนาสมรรถนะ ตามที่ระบุใน PLO	3(- -)
	รวม	<u>21(- -)</u>

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1	จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)	
03759211	การจัดการทางการเงิน I	3(3-0-6)
03763354	จรรยาบรรณสำหรับการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว	3(3-0-6)
03763361	การสร้างแบรนด์และการสื่อสารทางการตลาดในธุรกิจท่องเที่ยว	3(3-0-6)
03763373	การจัดการและการดำเนินการในธุรกิจนำเที่ยว	3(3-0-6)
03763375	การจัดการข้อมูลสำหรับการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว	3(3-0-6)
	วิชาเฉพาะเลือก	6(- -)
	รวม	<u>21(- -)</u>

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2	จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)	
03763355	เทคโนโลยีดิจิทัลและนวัตกรรมสำหรับการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว	3(3-0-6)
03763371	การจัดการทุนมนุษย์ในธุรกิจท่องเที่ยว	3(3-0-6)
03763491	ระเบียบวิธีวิจัยทางอุตสาหกรรมบริการ	3(3-0-6)
	วิชาเฉพาะเลือก	9(- -)
	รวม	<u>18(- -)</u>

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1	จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)	
03763479	การจัดการเชิงกลยุทธ์เพื่อการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว	3(3-0-6)
03763498	ปัญหาพิเศษ	3(- -)
	วิชาเฉพาะเลือก	6(- -)
	วิชาเลือกเสรี	<u>6(- -)</u>
	รวม	<u>18(- -)</u>

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2	จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)	
03763497	สัมมนา	<u>1</u>
	การฝึกงานเฉพาะด้านสาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมการบริการแบบนับชั่วโมง 400 ชั่วโมงต่อเนื่องกัน	
	รวม	<u>1</u>

2.2 แผนการศึกษาสำหรับนิสิตที่เลือกเรียนสหกิจศึกษา

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1	จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)	
01999111	ศาสตร์แห่งแผ่นดิน	2(2-0-4)
03757112	องค์การและการจัดการ	3(3-0-6)
03758111	หลักการตลาด	3(3-0-6)
03763111	ความรู้เบื้องต้นในอุตสาหกรรมบริการ	3(3-0-6)
	วิชาภาษาต่างประเทศ 1 ภาษา	3(- -)
	วิชาศึกษาทั่วไปที่พัฒนาสมรรถนะ ทั้ง 3 ด้าน	1(- -)
	วิชาศึกษาทั่วไปที่พัฒนาสมรรถนะ ตามที่ระบุใน PLO	<u>3(- -)</u>
	รวม	<u>18(- -)</u>

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2	จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)	
03760101	หลักการบัญชี	3(3-0-6)
03761111	หลักการผลิตและการดำเนินการ	3(3-0-6)
03763112	จิตวิทยาอุตสาหกรรมบริการ	3(3-0-6)
	วิชาภาษาต่างประเทศ 1 ภาษา	3(- -)
	วิชาศึกษาทั่วไปที่พัฒนาสมรรถนะ ทั้ง 3 ด้าน	3(- -)
	วิชาศึกษาทั่วไปที่พัฒนาสมรรถนะ ตามที่ระบุใน PLO	<u>3(- -)</u>
	รวม	<u>18(- -)</u>

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1	จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)	
03753113	เศรษฐศาสตร์ธุรกิจสำหรับอุตสาหกรรมบริการ	3(3-0-6)
03757231	กฎหมายธุรกิจ	3(3-0-6)
03760205	การบัญชีเพื่อการจัดการธุรกิจท่องเที่ยว	3(3-0-6)
03763251	การจัดการระบบขนส่งเพื่อการท่องเที่ยว	3(3-0-6)
03763375	การจัดการข้อมูลสำหรับการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว	3(3-0-6)
	วิชาศึกษาทั่วไปที่พัฒนาสมรรถนะ ตามที่ระบุใน PLO	3(- -)
	รวม	<u>18(- -)</u>

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2	จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)	
03757223	การวิเคราะห์เชิงปริมาณและสถิติธุรกิจ	3(3-0-6)
03759211	การจัดการทางการเงิน I	3(3-0-6)
03763252	พฤติกรรมนักท่องเที่ยว	3(3-0-6)
03763253	มัคคุเทศก์	3(3-0-6)
03763459	การจัดการจุดหมายปลายทางการท่องเที่ยว	3(3-0-6)
03763472	หลักการเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจท่องเที่ยว	3(3-0-6)
	วิชาศึกษาทั่วไปที่พัฒนาสมรรถนะ ตามที่ระบุใน PLO	3(- -)
	รวม	<u>21(- -)</u>

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1	จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)	
03763354	จริยศาสตร์สำหรับการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว	3(3-0-6)
03763361	การสร้างแบรนด์และการสื่อสารทางการตลาดในธุรกิจท่องเที่ยว	3(3-0-6)
03763373	การจัดการและการดำเนินการในธุรกิจนำเที่ยว	3(3-0-6)
03763476	การคิดสร้างสรรค์และการคิดเชิงออกแบบสำหรับผู้ประกอบการท่องเที่ยว	3(3-0-6)
	วิชาเฉพาะเลือก	6(- -)
	รวม	<u>18(- -)</u>

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2	จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)	
03763355	เทคโนโลยีดิจิทัลและนวัตกรรมสำหรับการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว	3(3-0-6)
03763371	การจัดการทุนมนุษย์ในธุรกิจท่องเที่ยว	3(3-0-6)
03763491	ระเบียบวิธีวิจัยทางอุตสาหกรรมการบริการ	3(3-0-6)
	วิชาเฉพาะเลือก	9(- -)
	รวม	<u>18(- -)</u>

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1	จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)	
03763479	การจัดการเชิงกลยุทธ์เพื่อการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว	3(3-0-6)
03763497	สัมมนา	1
03763498	ปัญหาพิเศษ	3
	วิชาเลือกเสรี	6(- -)
	วิชาเฉพาะเลือก	3(- -)
	รวม	<u>16(- -)</u>

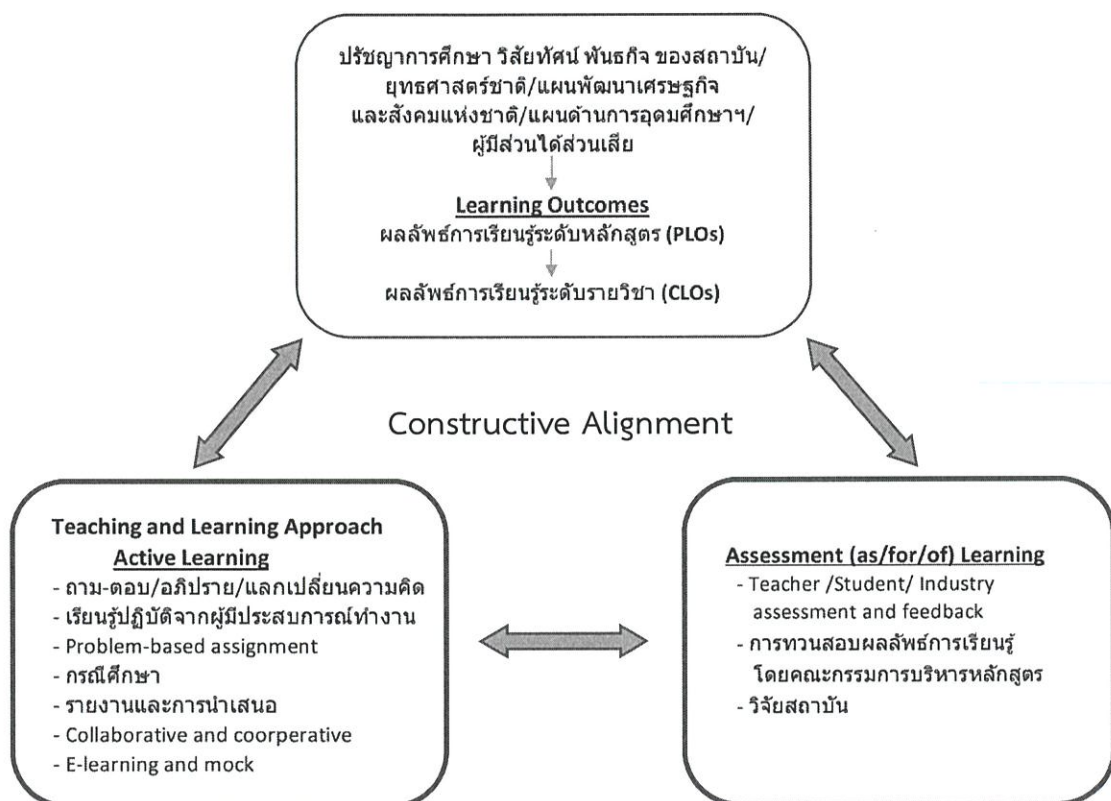
ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2	จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)	
03763490	สหกิจศึกษา	<u>6</u>
	รวม	<u>6</u>

4. การจัดกระบวนการเรียนรู้

หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมบริการ กำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตรซึ่งประกอบด้วยสมรรถนะทั่วไปและสมรรถนะเฉพาะด้านของผู้เรียน ซึ่งกำหนดมาจากความต้องการบุคลากรและความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ทั้งนี้ ในการช่วยให้ผู้เรียนบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ที่กำหนด หลักสูตรจึงออกแบบหลักสูตรโดยคำนึงถึงการจัดกระบวนการเรียนรู้ในรูปแบบ constructive alignment หรือกระบวนการจัดการเรียนการสอนและการประเมินผู้เรียน ที่ช่วยให้ผู้เรียนบรรลุผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง โดยผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ผ่านกิจกรรมการเรียนรู้และการประเมินผู้เรียนที่สอดคล้องกัน

การจัดการเรียนการสอนมีรูปแบบ active learning ในหลากหลายวิธี มีการวัดประเมินทั้งผลลัพธ์การเรียนรู้ในรายวิชา (CLO) ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่สะสมขึ้นตามระดับชั้นปี (YLO) และผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสำเร็จการศึกษาตลอดหลักสูตร (PLO) ด้วยวิธีผู้สอนประเมินผู้เรียน ผู้เรียนประเมินตนเอง และประเมินจากผู้ทรงคุณวุฒิและผู้ใช้บัณฑิต เพื่อนำผลการประเมินมาวิเคราะห์สะท้อนกลับไปสู่การปรับปรุงกระบวนการจัดการเรียนการสอนและการวัดประเมินผล

การประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ในแต่ละระดับมีคณะกรรมการบริหารหลักสูตรพิจารณาผลการทวนสอบ ร่วมกับประเด็นข้อเสนอแนะของกรรมการประเมินคุณภาพหลักสูตร และข้อร้องเรียนของผู้เรียน และเมื่อสำเร็จการศึกษาตลอดหลักสูตรมีการประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรโดยการวิจัยสถาบันสำรวจการประเมินตนเองของบัณฑิตใหม่ และสำรวจความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต



4.1 ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร กลยุทธ์และวิธีการประเมินผลการจัดการเรียนรู้

4.1.1 ตารางแสดงผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร กลยุทธ์และวิธีการประเมินผลการจัดการเรียนรู้

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLO)	กลยุทธ์การจัดการเรียนรู้	วิธีการประเมินผลการจัดการเรียนรู้
PLO 1 สามารถวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาโดยใช้หลักการทฤษฎีทางด้านบริหารธุรกิจ เพื่อกำหนดกลยุทธ์ทางธุรกิจได้ตามสถานการณ์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ	- การบรรยายเนื้อหา/การถามตอบในชั้นเรียน/การฝึกทำโจทย์แบบฝึกหัด เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ในหลักการและทฤษฎีด้านบริหารธุรกิจ - มอบหมายหัวข้อ Problem-based assignment ให้ผู้เรียนฝึกคิดวิเคราะห์ประเด็นปัญหาทางธุรกิจประยุกต์ใช้ความรู้เสนอแนวทางแก้ไข - อภิปรายกลุ่ม โดยให้ผู้สอนเป็นผู้ตั้งคำถามตามแนวทางการเรียนรู้ที่ยึดผู้เรียนและให้ข้อเสนอแนะย้อนกลับ (feedback) - มอบหมายรายงานเดี่ยวหรืองานกลุ่ม ให้ผู้เรียนค้นคว้า เพิ่มเติมด้วยตนเองในหัวข้อที่ทันต่อสถานการณ์ และทำรายงานสรุปผล พร้อมนำเสนออภิปรายแลกเปลี่ยนความคิดเห็นในชั้นเรียน	มีการประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ทั้งรูปแบบ Formative และ Summative ที่สอดคล้อง กับกิจกรรมการเรียนรู้ในแต่ละภาคการศึกษา ได้แก่ - ประเมินความรู้ทางหลักการและทฤษฎีด้วยการสอบ - ประเมินทักษะปฏิบัติด้วยคุณภาพงานที่ได้รับมอบหมาย - ประเมินการคิดวิเคราะห์และการประยุกต์ใช้ความรู้จากความสามารถในการอภิปราย แสดงความคิดเห็น/คุณภาพงานที่ได้รับมอบหมาย/รายงาน/การสอบข้อเขียน - กำหนดเกณฑ์ในรูปแบบคะแนนรูบริกสำหรับงานที่มอบหมาย
PLO 2 สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมุ่งมั่น ตั้งใจ รับผิดชอบ และซื่อสัตย์	- ออกแบบเนื้อหารายวิชาให้นิสิตระดมความคิดเห็นผ่านการเรียนในแต่ละหัวข้อ โดยมุ่งเน้นให้เกิดความมุ่งมั่น ตั้งใจ รับผิดชอบ และซื่อสัตย์ในการดำเนินงาน จัดการเรียนการสอนโดย - การบรรยายเนื้อหา/การถามตอบในชั้นเรียน/การทำงานเป็นกลุ่ม - มอบหมายหัวข้อทั้งรายงานเดี่ยวและกลุ่มด้านการจัดการอุตสาหกรรมบริการให้ผู้เรียนค้นคว้า วิเคราะห์ ตัดสินใจ และทำรายงานสรุปผล พร้อมนำเสนออภิปรายแลกเปลี่ยนความคิดเห็นร่วมกับนิสิตในชั้นเรียน	- ประเมินทักษะปฏิบัติด้วยคุณภาพงานที่ได้รับมอบหมาย - ประเมินการคิดวิเคราะห์และการประยุกต์ใช้ความรู้จากความสามารถในการอภิปราย แสดงความคิดเห็น/คุณภาพงานที่ได้รับมอบหมายและรายงาน - การประเมินและให้ feedback เพื่อการพัฒนาผู้เรียน (Assessment as Learning) - กำหนดเกณฑ์ในรูปแบบคะแนนรูบริกสำหรับงานที่มอบหมาย

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLO)	กลยุทธ์การจัดการเรียนรู้	วิธีการประเมินผลการจัดการเรียนรู้
	- ใช้กรณีศึกษาให้นักศึกษาฝึกคิดวิเคราะห์ วิพากษ์ และนำความรู้มาฝึกประยุกต์ใช้ในการประกอบการตัดสินใจตามสถานการณ์ พร้อมนำเสนออภิปรายแลกเปลี่ยนความคิดเห็นในชั้นเรียน	
PLO 3 สามารถอธิบายหลักการ และมาตรฐานการบริการของธุรกิจ ในอุตสาหกรรมบริการ	- ออกแบบเนื้อหาโดยสร้างรายวิชาที่สอดคล้องกับการดำเนินงานและการปฏิบัติงานด้านอุตสาหกรรมบริการ และจัดการเรียนการสอนโดย - การบรรยายเนื้อหาหลักการ ทฤษฎี และมาตรฐานการบริการของธุรกิจในอุตสาหกรรมบริการ - การถามตอบในชั้นเรียน - การฝึกทำโจทย์แบบฝึกหัด - มอบหมายหัวข้อ Problem-based assignment ให้ผู้เรียนฝึกคิดวิเคราะห์ ประเด็นปัญหา เสนอแนวทางแก้ไข เลือกกลยุทธ์ด้านการสร้างมาตรฐานการบริการ เพื่อยกระดับกิจการ - อภิปรายกลุ่ม โดยให้ผู้สอนเป็นผู้ตั้งคำถามตามแนวทางการเรียนรู้ที่ยึดผู้เรียนและให้ข้อเสนอแนะย้อนกลับ (feedback) - มอบหมายหัวข้อรายงานเดี่ยวหรือกลุ่มให้ผู้เรียนค้นคว้า วิเคราะห์ ตัดสินใจ เพิ่มเติมด้วยตนเอง และทำรายงานสรุปผล พร้อมนำเสนอ อภิปรายแลกเปลี่ยนความคิดเห็นในชั้นเรียน - จัดให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริงโดยเชิญผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรงมาเป็นวิทยากรพิเศษ	- ประเมินความรู้ทางหลักการ และทฤษฎีด้วยการสอบ - ประเมินทักษะปฏิบัติด้วยคุณภาพงานที่ได้รับมอบหมาย - ประเมินการคิดวิเคราะห์และการประยุกต์ใช้ความรู้จากความสามารถในการอภิปราย แสดงความคิดเห็น/คุณภาพงานที่ได้รับมอบหมาย/รายงาน/การสอบข้อเขียน - ประเมินความรู้ การคิดวิเคราะห์ และการประยุกต์ใช้ความรู้ในการประกอบอาชีพ ด้วยคะแนน mock exam - การประเมินและให้ feedback เพื่อการพัฒนาผู้เรียน (Assessment as Learning) - กำหนดเกณฑ์ในรูปแบบคะแนน Rubric สำหรับงานที่มอบหมาย

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLO)	กลยุทธ์การจัดการเรียนรู้	วิธีการประเมินผลการจัดการเรียนรู้
PLO 4 สามารถสื่อสารได้ทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศอย่างมีประสิทธิภาพ	ออกแบบเนื้อหาโดยสร้างรายวิชาที่สอดคล้องกับการดำเนินงานและการปฏิบัติงานด้านอุตสาหกรรมบริการ และการจัดการเรียนการสอนโดย - ให้เรียนรายวิชาเฉพาะเลือกในหมวดภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ จำนวน 9 หน่วยกิต ซึ่งเป็นส่วนเสริมจากรายวิชาภาษาอังกฤษพื้นฐานของนิสิตระดับปริญญาตรี - ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ อาทิ วิดีทัศน์ อีบุค (e-Book) จากต่างประเทศและในประเทศเป็นสื่อการสอน ให้นิสิตได้เห็นความหลากหลายของภาษาและสร้างความตระหนักของการสื่อสารทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ - ฝึกใช้ฐานข้อมูลด้านวิชาการต่างประเทศเป็นสื่อเทคโนโลยีหลักในการสืบค้น เก็บรวบรวมข้อมูล และเลือกใช้แหล่งข้อมูลสารสนเทศที่เหมาะสมมีความน่าเชื่อถือ เพื่อทำกิจกรรมกลุ่ม/รายงาน ในหัวข้อที่ได้รับมอบหมายและตามที่คุณเรียนสนใจ - ฝึกให้ใช้ทักษะสื่อสารทั้ง 4 ด้านผ่านการให้เขียนสรุปรายงานและการนำเสนออภิปรายผลงาน พร้อมแนะนำวิธีการอ้างอิงแหล่งข้อมูลอย่างถูกต้องตามหลักจรรยาบรรณทางวิชาการ	- ประเมินความรู้ทางด้านภาษาไทยและภาษาอังกฤษผ่านการสอบประเมิน อาทิ การสอบในรายวิชา และการสอบวัดระดับภาษาอังกฤษเพื่อเพื่อการสื่อสารสากล (TOEIC) - ประเมินการเลือกใช้เทคโนโลยี/ฐานข้อมูล ในการสืบค้นเก็บรวบรวมข้อมูล วิเคราะห์และนำเสนอจากกิจกรรม/รายงาน/โครงการ ที่ได้รับมอบหมายได้เหมาะสม - ประเมินความน่าเชื่อถือและความเหมาะสมของแหล่งข้อมูล และวิธีการอ้างอิงแหล่งข้อมูลจากการเขียนรายงานสรุปผลและการนำเสนอผลงาน - ประเมินทักษะการสื่อสารทั้ง 4 ด้านจากความสามารถในการถามตอบ/การนำเสนอผลงาน/การอภิปรายแสดงความคิดเห็น/การเขียนรายงานสรุปผล/การสอบข้อเขียน - กำหนดเกณฑ์ในรูปแบบคะแนน Rubric สำหรับงานที่มอบหมาย
PLO 5 - HM สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ด้านการจัดการและการปฏิบัติงานในโรงแรมและการประกอบการได้อย่างถูกต้องและเหมาะสมกับลักษณะการดำเนินงานในธุรกิจได้	- การบรรยายเนื้อหา การถามตอบในชั้นเรียน และการฝึกทำโจทย์แบบฝึกหัด เพื่อให้ผู้เรียนสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ด้านการจัดการและการปฏิบัติงานในโรงแรมและการประกอบการ - ใช้กรณีศึกษาด้านจัดการและการปฏิบัติงานในโรงแรมและการประกอบการ - มอบหมายรายงานที่เกี่ยวข้องกับการจัดการและการปฏิบัติงานในโรงแรมและการ	- ประเมินความรู้ด้วยการสอบ - ประเมินทักษะปฏิบัติ ด้วยคุณภาพงานที่ได้รับมอบหมาย - ประเมินการคิดวิเคราะห์และการประยุกต์ใช้ความรู้จากความสามารถในการอภิปรายแสดงความคิดเห็น/คุณภาพงานที่

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLO)	กลยุทธ์การจัดการเรียนรู้	วิธีการประเมินผลการจัดการเรียนรู้
	ประกอบการที่ผู้เรียนสนใจเพื่อประยุกต์ใช้ทักษะด้านการจัดการและการบริหาร พร้อมนำเสนอผลงานแบบ Pitching - จัดให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริงโดยเชิญผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรงมาเป็นวิทยากรพิเศษ	ได้รับมอบหมาย/รายงาน/การสอบข้อเขียน - การประเมินและให้ feedback เพื่อการพัฒนาผู้เรียน (Assessment as Learning) - กำหนดเกณฑ์ในรูปแบบคะแนน Rubric สำหรับงานที่มอบหมาย
PLO 6 - HM สามารถเลือกใช้รูปแบบการสื่อสารในการบริการเทคโนโลยีและนวัตกรรมสำหรับโรงแรมและการประกอบการ สอดคล้องกับรูปแบบการดำเนินงานภายใต้สถานการณ์ทางธุรกิจได้	- มอบหมายกิจกรรมกลุ่ม/รายงาน/โครงการให้ผู้เรียนเข้าใจถึงความสำคัญในการสื่อสารการบริการ การเลือกใช้ทักษะที่เหมาะสม และสามารถประยุกต์ทักษะเพื่อการดำเนินงานตามสถานการณ์ได้ - ฝึกใช้เทคโนโลยีในการสืบค้น เก็บรวบรวมข้อมูล และเลือกใช้แหล่งข้อมูลสารสนเทศที่เหมาะสมมีความน่าเชื่อถือ เพื่อทำกิจกรรมกลุ่ม/รายงาน ในหัวข้อที่ได้รับมอบหมายและตามที่ผู้เรียนสนใจ	- ประเมินการเลือกใช้เทคโนโลยี/ฐานข้อมูล ในการสืบค้นเก็บรวบรวมข้อมูล วิเคราะห์และนำเสนอจากกิจกรรม/รายงาน/โครงการ ที่ได้รับมอบหมายได้เหมาะสม - ประเมินความน่าเชื่อถือและความเหมาะสมของแหล่งข้อมูล และวิธีการอ้างอิงแหล่งข้อมูลจากการเขียนรายงานสรุปผลและการนำเสนอผลงาน - ประเมินทักษะการสื่อสารทั้ง 4 ด้านจากความสามารถในการถามตอบ/การนำเสนอผลงาน/การอภิปรายแสดงความคิดเห็น/การเขียนรายงานสรุปผล/การสอบข้อเขียน - กำหนดเกณฑ์ในรูปแบบคะแนน Rubric สำหรับงานที่มอบหมาย
PLO 7 - HM สามารถวางแผนกลยุทธ์ด้านการจัดการโรงแรมและการประกอบการสอดคล้องกับความต้องการของธุรกิจได้อย่างเป็นระบบ	ออกแบบเนื้อหาโดยสร้างรายวิชาที่เน้นหลักการวิเคราะห์และวางแผนกลยุทธ์ด้านการจัดการโรงแรมและการประกอบการ และจัดการเรียนการสอนโดย - มอบหมายหัวข้อ Problem-based assignment ให้ผู้เรียนฝึกคิดวิเคราะห์ประเด็น	- ประเมินความรู้ทางหลักการและทฤษฎีด้วยการสอบ - ประเมินทักษะปฏิบัติด้วยคุณภาพงานที่ได้รับมอบหมาย - ประเมินการคิดวิเคราะห์และการประยุกต์ใช้ความรู้จากความสามารถในการอภิปราย

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLO)	กลยุทธ์การจัดการเรียนรู้	วิธีการประเมินผลการจัดการเรียนรู้
	ปัญหา เสนอแนวทางแก้ไข วางแผน และวางแผนกลยุทธ์ในการดำเนินงาน - อภิปรายกลุ่ม โดยให้ผู้สอนเป็นผู้ตั้งคำถามตามแนวทางการเรียนรู้ที่ยึดผู้เรียนและให้ข้อเสนอแนะย้อนกลับ (feedback) - มอบหมายหัวข้อรายงานเดี่ยวหรือกลุ่มให้ผู้เรียนค้นคว้า วิเคราะห์ วางแผนกลยุทธ์ และตัดสินใจ เพิ่มเติมด้วยตนเอง และทำรายงานสรุปผล พร้อมนำเสนออภิปรายแลกเปลี่ยนความคิดเห็นในชั้นเรียน - จัดให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริงโดยเชิญผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรงมาเป็นวิทยากรพิเศษ	แสดงความคิดเห็น/คุณภาพงานที่ได้รับมอบหมาย/รายงาน/การสอบข้อเขียน - ประเมินความรู้ การคิดวิเคราะห์ และการประยุกต์ใช้ความรู้ในการประกอบอาชีพด้วยคะแนน mock exam - การประเมินและให้ feedback เพื่อการพัฒนาผู้เรียน (Assessment as Learning) - กำหนดเกณฑ์ในรูปแบบคะแนน Rubric สำหรับงานที่มอบหมาย
PLO 8 - HM สามารถแสดงออกถึงจิตบริการที่ดี ภาวะความเป็นผู้นำสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ รับผิดชอบ ต่อหน้าที่ และมีจรรยาบรรณในอาชีพ	- มอบหมายกิจกรรมกลุ่ม/รายงาน/โครงการให้ผู้เรียนฝึกทำงานร่วมกับผู้อื่นอย่างตั้งใจ ฝึกการมีความรับผิดชอบต่องานและสังคม - ฝึกกิจกรรมการเข้าเรียน การส่งงานต่างๆ ที่ได้รับมอบหมายเพื่อเสริมสร้างความซื่อสัตย์ ความรับผิดชอบในหน้าที่ มีวินัย และตรงต่อเวลา - สอดแทรกจรรยาบรรณทางวิชาการเพื่อให้ตระหนักถึงผลกระทบที่เกิดขึ้นต่อสังคมการทำงาน - ยกตัวอย่างบุคคลที่สร้างแรงบันดาลใจ กระตุ้นการมีส่วนร่วมรับผิดชอบต่อในกิจกรรมส่วนรวม และกระตุ้นให้เกิดการพัฒนาตนเองเพื่อปรับตัวในการทำงานและดำเนินชีวิตในสภาพแวดล้อมที่มีการเปลี่ยนแปลงได้	สังเกตพฤติกรรมการแสดงออกในกิจกรรมต่อไปนี้ - ความตรงต่อเวลาในการเข้าเรียน และการส่งงานที่ได้รับมอบหมาย - ความซื่อสัตย์ ความรับผิดชอบตั้งใจ และมีส่วนร่วมทำงานกลุ่มที่ได้รับมอบหมาย - การปฏิบัติตามข้อตกลงในชั้นเรียนและแนวปฏิบัติในการสอบ - การอ้างอิงแหล่งข้อมูลที่สืบค้นในการทำรายงานตามจรรยาบรรณทางวิชาการ - ประเมินการมีส่วนร่วมแบบ 360 องศา นิสิตประเมินตนเองและประเมิน เพื่อนในกลุ่ม อาจารย์ประเมินนิสิต และให้ feedback เพื่อการพัฒนาผู้เรียน (Assessment as Learning)

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLO)	กลยุทธ์การจัดการเรียนรู้	วิธีการประเมินผลการจัดการเรียนรู้
		- กำหนดเกณฑ์ในรูปแบบคะแนน RUBRIC สำหรับงานที่มอบหมาย
PLO 9 - TM สามารถประยุกต์ใช้ ทฤษฎีเกี่ยวกับอุตสาหกรรม การท่องเที่ยว บริหารธุรกิจ เพื่อการประกอบการการท่องเที่ยวได้อย่างถูกต้อง	- การบรรยายเนื้อหา/การถามตอบในชั้นเรียน/ การฝึกทำโจทย์แบบฝึกหัด เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ในหลักการและทฤษฎีด้านบริหารธุรกิจ - มอบหมายหัวข้อ Problem-based assignment ให้ผู้เรียนฝึกคิดวิเคราะห์ประเด็นปัญหาทางธุรกิจ ประยุกต์ใช้ความรู้เสนอแนวทางแก้ไข - อภิปรายกลุ่ม โดยให้ผู้สอนเป็นผู้ตั้งคำถามตามแนวทางการเรียนรู้ที่ยึดผู้เรียนและให้ข้อเสนอแนะย้อนกลับ (feedback) - มอบหมายรายงานเดี่ยวหรืองานกลุ่ม ให้ผู้เรียนค้นคว้า เพิ่มเติมด้วยตนเองในหัวข้อที่ทันต่อสถานการณ์ และทำรายงานสรุปผล พร้อมนำเสนออภิปรายแลกเปลี่ยนความคิดเห็นในชั้นเรียน	มีการประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ ทั้งรูปแบบ Formative และ Summative ที่สอดคล้อง กับ กิจกรรมการเรียนรู้ในแต่ละภาค การศึกษา ได้แก่ - ประเมินความรู้ทางหลักการ และทฤษฎีด้วยการสอบ - ประเมินทักษะปฏิบัติ ด้วย ผลงานงานที่ได้รับมอบหมาย - ประเมินการคิดวิเคราะห์และ การประยุกต์ใช้ความรู้จาก ความสามารถในการอภิปราย แสดงความคิดเห็น/ผลงานงานที่ได้รับมอบหมาย/รายงาน/การ สอบข้อเขียน - กำหนดเกณฑ์ในรูปแบบคะแนน RUBRIC สำหรับงานที่มอบหมาย
PLO 10 - TM สามารถเลือกใช้ เครื่องมือ เทคโนโลยีดิจิทัลในการ ปฏิบัติงาน การสืบค้นและการเก็บ รวบรวมข้อมูล การเลือกสรรวิธีการ นำเสนอ และการสื่อสารได้อย่าง เหมาะสมต่อสถานการณ์	- มอบหมายกิจกรรมกลุ่ม/รายงาน/โครงการ ให้ผู้เรียนเข้าใจถึงความสำคัญในการสื่อสาร การบริการ การเลือกใช้ทักษะที่เหมาะสม และสามารถประยุกต์ทักษะเพื่อการดำเนินงานตาม สถานการณ์ได้ - ฝึกใช้เทคโนโลยีในการสืบค้น เก็บรวบรวม ข้อมูล และเลือกใช้แหล่งข้อมูลสารสนเทศที่ เหมาะสมมีความน่าเชื่อถือ เพื่อทำกิจกรรม กลุ่ม/รายงาน ในหัวข้อที่ได้รับมอบหมายและ ตามที่ผู้เรียนสนใจ	- ประเมินการเลือกใช้เทคโนโลยี/ ฐานข้อมูล ในการสืบค้นเก็บ รวบรวมข้อมูล วิเคราะห์และ นำเสนอจากกิจกรรม/รายงาน/ โครงการ ที่ได้รับมอบหมายได้ เหมาะสม - ประเมินความน่าเชื่อถือและ ความเหมาะสมของแหล่งข้อมูล และวิธีการอ้างอิงแหล่งข้อมูลจาก การเขียนรายงานสรุปผลและการ นำเสนอผลงาน - ประเมินทักษะการสื่อสารทั้ง 4 ด้านจากความสามารถในการถาม ตอบ/การนำเสนอผลงาน/การ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLO)	กลยุทธ์การจัดการเรียนรู้	วิธีการประเมินผลการจัดการเรียนรู้
		อภิปรายแสดงความคิดเห็น/การเขียนรายงานสรุปผล/การสอบข้อเขียน - กำหนดเกณฑ์ในรูปแบบคะแนน Rubric สำหรับงานที่มอบหมาย
PLO 11 - TM สามารถปฏิบัติงานตามหลักจรรยาบรรณการทอ่งเทียะวโลก มีความซื่อสัตย์ ความรับผิดชอบ มีภาวะผู้นำและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ	- มอบหมายกิจกรรมกลุ่ม/รายงาน/โครงการให้ผู้เรียนฝึกทำงานร่วมกับผู้อื่นอย่างตั้งใจ ฝึกการมีความรับผิดชอบตนเองและสังคม - ฝึกกิจกรรมการเข้าเรียน การส่งงานต่างๆ ที่ได้รับมอบหมายเพื่อเสริมสร้างความซื่อสัตย์ ความรับผิดชอบในหน้าที่ มีวินัย และตรงต่อเวลา - สอดแทรกจรรยาบรรณทางวิชาการเพื่อให้ตระหนักถึงผลกระทบที่เกิดขึ้นต่อสังคมการทำงาน - ยกตัวอย่างบุคคลที่สร้างแรงบันดาลใจ กระตุ้นการมีส่วนร่วมรับผิดชอบในกิจกรรมส่วนรวม และกระตุ้นให้เกิดการพัฒนาตนเองเพื่อปรับตัวในการทำงานและดำเนินชีวิตในสภาพแวดล้อมที่มีการเปลี่ยนแปลงได้	สังเกตพฤติกรรมการแสดงออกในกิจกรรมต่อไปนี้ - ความตรงต่อเวลาในการเข้าเรียน และการส่งงานที่ได้รับมอบหมาย - ความซื่อสัตย์ ความรับผิดชอบตั้งใจ และมีส่วนร่วมทำงานกลุ่มที่ได้รับมอบหมาย - การปฏิบัติตามข้อตกลงในชั้นเรียนและแนวปฏิบัติในการสอบ - การอ้างอิงแหล่งข้อมูลที่สืบค้นในการทำรายงานตามจรรยาบรรณทางวิชาการ - ประเมินการมีส่วนร่วมแบบ 360 องศา นิสิตประเมินตนเอง และประเมิน เพื่อนในกลุ่ม อาจารย์ประเมินนิสิต และให้ feedback เพื่อการพัฒนาผู้เรียน (Assessment as Learning) - กำหนดเกณฑ์ในรูปแบบคะแนน Rubric สำหรับงานที่มอบหมาย
PLO 12 - TM สามารถวางแผนกลยุทธ์ด้านการจัดการธุรกิจทอ่งเทียะวและการประกอบการที่สอดคล้องกับความต้องการของธุรกิจได้อย่างเป็นระบบ	- การบรรยายเนื้อหา การถามตอบในชั้นเรียน และการฝึกทำโจทย์แบบฝึกหัด เพื่อให้ผู้เรียนสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ด้านการจัดการในธุรกิจทอ่งเทียะว - ใช้กรณีศึกษาด้านจัดการในธุรกิจทอ่งเทียะว - มอบหมายรายงานที่เกี่ยวข้องกับการจัดการในธุรกิจทอ่งเทียะวที่ผู้เรียนสนใจเพื่อประยุกต์ใช้	- ประเมินความรู้ด้วยการสอบ - ประเมินทักษะปฏิบัติด้วยคุณภาพงานที่ได้รับมอบหมาย - ประเมินการคิดวิเคราะห์และการประยุกต์ใช้ความรู้จากความสามารถในการอภิปรายแสดงความคิดเห็น/คุณภาพงานที่

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLO)	กลยุทธ์การจัดการเรียนรู้	วิธีการประเมินผลการจัดการเรียนรู้
	ทักษะด้านการจัดการและการบริหาร พร้อมนำเสนอผลงานแบบ Pitching - จัดให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริงโดยเชิญผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรงมาเป็นวิทยากรพิเศษ	ได้รับมอบหมาย/รายงาน/การสอบข้อเขียน - การประเมินและให้ feedback เพื่อการพัฒนาผู้เรียน (Assessment as Learning) - กำหนดเกณฑ์ในรูปแบบคะแนน Rubric สำหรับงานที่มอบหมาย
PLO 13 - TM สามารถแสดงออกถึงความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ สิ่งใหม่ในการทำงานได้อย่างเหมาะสมตามสถานการณ์ที่เกิดขึ้นจริง	ออกแบบเนื้อหาโดยสร้างรายวิชาที่เน้นหลักการวิเคราะห์และวางแผนกลยุทธ์ด้านการจัดการในธุรกิจท่องเที่ยวและจัดการเรียนการสอนโดย - มอบหมายหัวข้อ Problem-based assignment ให้ผู้เรียนฝึกคิดวิเคราะห์ประเด็นปัญหา เสนอแนวทางแก้ไข วางแผน และวางแผนกลยุทธ์ในการดำเนินงาน - อภิปรายกลุ่ม โดยให้ผู้สอนเป็นผู้ตั้งคำถามตามแนวทางการเรียนรู้ที่ผู้เรียนและให้ข้อเสนอแนะย้อนกลับ (feedback) - มอบหมายหัวข้อรายงานเดี่ยวหรือกลุ่มให้ผู้เรียนค้นคว้า วิเคราะห์ วางแผนกลยุทธ์ และตัดสินใจ เพิ่มเติมด้วยตนเอง และทำรายงานสรุปผล พร้อมนำเสนออภิปรายแลกเปลี่ยนความคิดเห็นในชั้นเรียน - จัดให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริงโดยเชิญผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรงมาเป็นวิทยากรพิเศษ	- ประเมินความรู้ทางหลักการและทฤษฎีด้วยการสอบ - ประเมินทักษะปฏิบัติด้วยคุณภาพงานที่ได้รับมอบหมาย - ประเมินการคิดวิเคราะห์และการประยุกต์ใช้ความรู้จากความสามารถในการอภิปราย แสดงความคิดเห็น/คุณภาพงานที่ได้รับมอบหมาย/รายงาน/การสอบข้อเขียน - ประเมินความรู้ การคิดวิเคราะห์ และการประยุกต์ใช้ความรู้ในการประกอบอาชีพด้วยคะแนน mock exam - การประเมินและให้ feedback เพื่อการพัฒนาผู้เรียน (Assessment as Learning) - กำหนดเกณฑ์ในรูปแบบคะแนน Rubric สำหรับงานที่มอบหมาย

5. ความพร้อมและศักยภาพของอาจารย์ และที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

5.1 ความพร้อมและศักยภาพของบุคลากร

5.1.1 อาจารย์

5.1.1.1 ด้านการจัดการศึกษาเพื่อให้ผู้เรียนบรรลุผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้

อาจารย์ในหลักสูตรทุกคนมีคุณสมบัติที่เหมาะสมในการจัดการศึกษา มีความรู้ความเชี่ยวชาญทางสาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมบริการ บริหารธุรกิจ และด้านอื่นที่เกี่ยวข้อง รวมถึงมีประสบการณ์สอนและประเมินผลรายวิชา ซึ่งเป็นผลมาจากการรับสมัคร การคัดกรองตามขั้นตอน และระเบียบของมหาวิทยาลัย

หลักสูตรมีการวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอนในแต่ละรายวิชา ดังนี้

1. คณะกรรมการจัดการเรียนการสอนระดับหลักสูตร จัดทำร่างรายการวิชาตามแผนการศึกษาของนิสิต เพื่อให้อาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาความถูกต้องและประสานงานกับผู้ที่เกี่ยวข้อง
2. มีการประชุมคณาจารย์เพื่อพิจารณากำหนดผู้สอน ตามความรู้ความเชี่ยวชาญในสาขาวิชาและประสบการณ์การทำงานของแต่ละคนให้เหมาะสมกับสาระรายวิชาที่ได้รับมอบหมาย
3. คณะกรรมการจัดการเรียนการสอนระดับหลักสูตรรวบรวมข้อมูล เพื่อนำเข้าประชุมหลักสูตรโดยมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเข้าร่วมประชุม เพื่อพิจารณาความเหมาะสมอีกครั้ง นอกจากนี้หลักสูตรได้มีการเชิญผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก หรือผู้เชี่ยวชาญมาเป็นอาจารย์พิเศษในบางหัวข้อ/บางรายวิชา
4. อาจารย์ผู้สอนชี้แจงแผนการเรียน เกณฑ์การวัดและประเมินผลให้นิสิตทราบในวันแรกของการเรียนการสอน
5. หลังปิดภาคการศึกษา นิสิตประเมินการสอนของอาจารย์
6. คณะกรรมการจัดการเรียนการสอนและอาจารย์ประจำหลักสูตรร่วมกันกำหนดแนวทางในการกำหนดอาจารย์ผู้สอนในแต่ละปีการศึกษา

5.1.1.2 ด้านวิชาการ ความเชี่ยวชาญ

หลักสูตรมีอาจารย์ที่มีคุณวุฒิการศึกษา ผลงานวิชาการ และตำแหน่งทางวิชาการในสาขาวิชาการท่องเที่ยวและการโรงแรม และบริหารธุรกิจ และมีอาจารย์ที่มีความเชี่ยวชาญเฉพาะในศาสตร์การจัดการอุตสาหกรรมบริการ ครบและเพียงพอในการจัดการเรียนการสอนให้ผู้เรียนบรรลุผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของหลักสูตร นอกจากนี้มีการเชิญวิทยากรในภาคการโรงแรมและการท่องเที่ยวเพื่อสร้างทักษะปฏิบัติทางวิชาชีพให้กับผู้เรียน

5.1.1.3 แผนพัฒนาอาจารย์

หลักสูตรมีแผนพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล ดังนี้

- จัดอบรมเชิงปฏิบัติการเกี่ยวกับรูปแบบการจัดการเรียนการสอน วิธีการสอน กลยุทธ์ในการสอน การวัดและการประเมินผลรายวิชา

- สนับสนุนให้ผู้สอนร่วมสัมมนาเชิงวิชาการในด้านการเรียนการสอน เพื่อแลกเปลี่ยนทัศนะ
ความคิดเห็นกับผู้สอนอื่นหรือผู้ทรงคุณวุฒิ

และมีแผนพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่นๆ ดังนี้

- สนับสนุนให้ผู้สอนทำงานวิจัยที่เป็นประโยชน์ต่อสังคม เพื่อการพัฒนางานอาชีพ และด้าน
อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

- สนับสนุนให้ผู้สอนจัดพิมพ์หนังสือเรียน รวมถึงเอกสารประกอบการสอนอื่นๆ เพื่อพัฒนา
องค์ความรู้

- สนับสนุนผู้สอนให้ได้ศึกษาต่อหรือฝึกอบรม เพื่อเพิ่มพูนองค์ความรู้

- ให้ผู้สอนมีส่วนร่วมในการจัดทำหลักสูตร ปรับปรุงรายวิชา หรือพัฒนาหลักสูตรใหม่

- สนับสนุนให้ผู้สอนได้รับประสบการณ์จริง อาจโดยการให้บริการวิชาการภายนอก
การศึกษาดูงาน เป็นต้น

- เปิดโอกาสหรือจัดงบประมาณให้ผู้สอนซื้อตำรา วารสาร เพื่อพัฒนาการเรียนการสอน
รวมทั้งอำนวยความสะดวกในด้านการจัดหาอุปกรณ์ปฏิบัติการในห้องปฏิบัติการให้เพียงพอ

- จัดโครงการเยี่ยม - ศึกษาดูงานต่างมหาวิทยาลัย ทั้งในประเทศและต่างประเทศ

- มอบประกาศเกียรติคุณและให้รางวัล เพื่อธำรงรักษาคุณภาพ

- สนับสนุนให้มีการนำเสนอผลงานวิจัย ทั้งในและต่างประเทศ

5.1.2 ชื่อ สกุล ตำแหน่งทางวิชาการและคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

1) แผนกวิชาการจัดการโรงแรมและการเป็นผู้ประกอบการ

ลำดับ	ตำแหน่งทางวิชาการ	ชื่อ – สกุล	คุณวุฒิตะดับอุดมศึกษา	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษาจากสถาบัน	ปี พ.ศ.
1	อาจารย์	นางสาวปิยธิดา กังวานสิทธิ์	บธ.บ. M.Sc.	การจัดการการโรงแรม International Hospitality Business Management	มหาวิทยาลัยบูร์พา Business and Hotel Management School, Switzerland	2557 2559
2	อาจารย์	นางสาวมุขสุดา พูลสวัสดิ์	บธ.บ. บธ.ม. M.B.A.	การจัดการโรงแรมและท่องเที่ยว การจัดการโรงแรมและท่องเที่ยว HÔtellerie Internationale and Management du Tourism	มหาวิทยาลัยขอนแก่น มหาวิทยาลัยศิลปากร Universite de Perpignan Via Domitia, France	2540 2549 2549
3	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	นางสาวอรรธิกา พังงา	ศศ.บ. ศศ.ม. M.A. บธ.ด.	การโรงแรม การจัดการโรงแรมและท่องเที่ยวนานาชาติ International Tourism and Hotel Management บริหารธุรกิจ	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยนเรศวร Southern Cross University, Australia มหาวิทยาลัยนเรศวร	2543 2547 2547 2560

2) แผนงานวิชาการจัดการและการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว

ลำดับ	ตำแหน่งทางวิชาการ	ชื่อ – สกุล	คุณวุฒิตะดับอุดมศึกษา	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษจากสถาบัน	ปี พ.ศ.
1	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	นางสาวพิมพ์พรณ สุจารินพงศ์	ศศ.บ. ศศ.ม. ปร.ด.	การจัดการทั่วไป การจัดการอุตสาหกรรมท่องเที่ยว การกีฬา นันทนาการ และการท่องเที่ยว	มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ	2540 2544 2557
2	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	นางฉัตรรัตน์ พิมพ์ภรณ์	บธ.บ. (เกียรตินิยมอันดับ 1) ศศ.ม. M.B.A ปร.ด.	การท่องเที่ยว การจัดการโรงแรมและท่องเที่ยวนานาชาติ International Tourism and Hotel Management การจัดการ	มหาวิทยาลัยนเรศวร มหาวิทยาลัยนเรศวร Southern Cross University, Australia มหาวิทยาลัยศิลปากร	2546 2548 2548 2561
3	อาจารย์	นายธนพล รุ่งเรือง	ศศ.บ. (เกียรตินิยมอันดับ 1) ศศ.ม. (เกียรตินิยม) ปร.ด.	การโรงแรม การจัดการการท่องเที่ยวแบบบูรณาการ การจัดการการท่องเที่ยวและบริการแบบบูรณาการ	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์ สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์	2556 2558 2567

5.1.3 ชื่อ สกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิการศึกษา ผลงานทางวิชาการ อาจารย์ผู้รับผิดชอบ
หลักสูตร/ อาจารย์ประจำหลักสูตร/อาจารย์ผู้สอน/อาจารย์พิเศษ

1) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ. ที่สำเร็จการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
1	นางสาวพิมพ์พรณ สุจารินพงศ์* ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ศศ.บ. (การจัดการทั่วไป) มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่, 2540 ศศ.ม. (การจัดการอุตสาหกรรม ท่องเที่ยว) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2544 ปร.ด. (การกีฬา นันทนาการ และ การท่องเที่ยว) มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, 2557	งานวิจัย 1) ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดบริการที่มี ผลต่อการตัดสินใจเข้าพักของผู้ประกอบการ ร้านค้าเขารายย่อย กรณีศึกษา : ศูนย์การค้า เซ็นทรัล ภาตะวันออก, 2566 2) English-speaking problems and solutions: A case study of thai EFL interns in hospitality and tourism industry, 2566	03763112 03763253 03763373 03763465	03763112 03763253 03763373 03763465
2	นางถิรรัตน์ พิมพ์ภรณ์* ผู้ช่วยศาสตราจารย์ บธ.บ. (การท่องเที่ยว) เกียรตินิยม อันดับหนึ่ง มหาวิทยาลัยนเรศวร, 2546 ศศ.ม. (การจัดการโรงแรมและ ท่องเที่ยวนานาชาติ) มหาวิทยาลัยนเรศวร, 2548 M.A. (International Tourism and Hotel Management) Southern Cross University, Australia, 2548 ปร.ด. (การจัดการ) มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2561	งานวิจัย 1) ความกังวลในการเดินทางและความตั้งใจ ในการเดินทางของนักท่องเที่ยวภายใน ประเทศไทยภายใต้สถานการณ์ความปกติ ใหม่ของสถานการณ์โรคระบาดใหม่, 2567 2) อิทธิพลของความผูกพันองค์กรของ พนักงาน และรูปแบบการจัดการความ ขัดแย้งต่อผลการปฏิบัติงานของพนักงาน บริษัทผลิตวัคซีนแห่งหนึ่งในนคร อุตสาหกรรมเกตเวย์ซิตี้ จังหวัดฉะเชิงเทรา, 2566 3) How Different Levels of Organizational Support Moderate the Relationship Between Work-Life Balance and Task Performance?, 2567	03763357 03763371 03763374 03763472	03763357 03763371 03763374 03763472

* อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ. ที่สำเร็จการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
3	นายธนพล รุ่งเรือง* อาจารย์ ศศ.บ. (การโรงแรม) เกียรตินิยมอันดับ หนึ่ง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2556 ศศ.ม. (การจัดการการท่องเที่ยวแบบ บูรณาการ) เกียรตินิยม สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์, 2558 ปร.ด. (การจัดการการท่องเที่ยวและ บริการแบบบูรณาการ) สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์, 2567	งานวิจัย 1) การทบทวนวรรณกรรมอย่างเป็นระบบใน บริบทการท่องเที่ยวเรือสำราญเพื่อเปรียบเทียบ การศึกษาวิจัยในระดับชาติและนานาชาติ ในช่วงระหว่างปี พ.ศ. 2558 - 2562 ก่อน สถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโควิด 19 สำหรับการระบุช่องว่างทางวิชาการของการ วิจัยในอนาคต, 2566 2) Elements Affecting Thai Tourists' Intentions to Make the Decision to Choose Cruise Tourism, 2568 3) A Model for Managing Standardization of Cruise Port Attributes Influencing Cruise Passenger Satisfaction toward Positive Word-of-Mouth: The GSCA Application Approach, 2567 4) A Confirmation of Elemental Factor Toward Perceived Port Quality, 2566 Updating Cruise Tourism Theme: A Methodology of Systematic Literature Review, 2566 Synthesizing Research Themes in Cruise Tourism: A Scoping Review of the Literature from 2558 - 2562, 2566	01999111 03763111 03763357 03763371 03763459 03763463	03763111 03763372 03763375 03763377 03763378 03763459 03763463 03763467 03763468 03763479 03763491
4	นางสาวปิยธิดา กังวานสิทธิ์* อาจารย์ บธ.บ. (การจัดการการโรงแรม) มหาวิทยาลัยบูรพา, 2557 M.Sc. (International Hospitality Business Management) Business and Hotel Management School, Switzerland, 2559	งานวิจัย 1) การรับรู้ของสถานประกอบการต่อคุณภาพ โครงการสหกิจศึกษาในอุตสาหกรรมการ ท่องเที่ยวและบริการ, 2564 2) Safeguarding and Transmitting the Intangible Cultural Heritage of Thai Massage through Serious Leisure, 2568	03763222 03763321 03763323 03763324 03763326 03763331 03673327	03763222 03763321 03763323 03763324 03763326 03763331 03673327 03673347

* อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ. ที่สำเร็จการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
5	นางสาวมุขสุดา พูลสวัสดิ์* อาจารย์ บธ.บ. (การจัดการโรงแรมและ ท่องเที่ยว) มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 2540 บธ.ม. (การจัดการโรงแรมและ ท่องเที่ยว) วิทยาลัยนานาชาติ มหาวิทยาลัย ศิลปากร, 2549 M.B.A. (Hôtellerie Internationale and Management du Tourism) Universite de Perpignan Via Domitia, France, 2549	งานวิจัย 1) แนวทางการขับเคลื่อนการท่องเที่ยว สร้างสรรค์ภายใต้กรอบ Happy Model (รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์), 2564 2) ศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงเกษตรในพื้นที่ เชื่อมโยงเป้าหมายโดยมีศูนย์ศึกษาการพัฒนา เขาหินซ้อนอันเนื่องมาจากพระราชดำริจังหวัด ฉะเชิงเทราเป็นจุดศูนย์กลาง, 2563 3) Behavior of Using Pub, Bar and Night Entertainment in Pattaya Among University Students in Chonburi Province, 2567	03763242	03763242
			03763243	03763243
			03763244	03763244
			03763333	03763325
			03673490	03763333
			03673497	03763442
			03673398	03763431
				03673490
6	นางสาวอรรธิกา พังงา* ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ศศ.บ. (การโรงแรม) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2543 ศศ.ม. (การจัดการโรงแรมและ ท่องเที่ยวนานาชาติ) มหาวิทยาลัยนเรศวร, 2547 M.A. (International Tourism and Hotel Management) Southern Cross University, Australia, 2547 บธ.ด. (บริหารธุรกิจ) มหาวิทยาลัยนเรศวร, 2560	ตำรา เอกสารการสอนชุดวิชาการจัดการธุรกิจการจัด ประชุม นิทรรศการและการท่องเที่ยวเพื่อเป็น รางวัล (ฉบับปรับปรุงครั้งที่ 1, หน่วยที่ 4, น. 4-1 – 2-84), 2566	03763221	03763221
			03763322	03763241
			03763343	03763322
			03763421	03763342
			03673344	03763343
			03673441	03763346
			03673443	03763421
			03673444	03763432
			03673446	03673344
				03673441
				03673443
				03673444
				03673446
				03673446

2) อาจารย์ผู้สอน

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ. ที่สำเร็จการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
1	นางสาวชลธิชา รุ่งศรี อาจารย์ บธ.บ. (การจัดการ) เกียรตินิยมอันดับ สอง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2548 ศศ.ม. (การจัดการโรงแรมและ ท่องเที่ยวนานาชาติ) มหาวิทยาลัยนเรศวร, 2551 M.A. (International Tourism and Hotel Management) Southern Cross University, Australia, 2551	งานวิจัย พฤติกรรมการณ์ตัดสินใจของนักท่องเที่ยวชาว ไทยกลุ่ม Gen Y ต่อการออกแบบผลิตภัณฑ์ ภายในพิพิธภัณฑ์, 2567	03763361	03763361
			03763379	03763379
			03763462	03763456
			03763456	03763462
			03763464	03763464
			03763477	03763472
			03763479	03763476
			03763355	03763477
2	นางสาววิภารัตน์ สุราลัย อาจารย์ บธ.บ. (การจัดการโรงแรมและการ ท่องเที่ยว) เกียรตินิยมอันดับสอง มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 2554 บธ.ม. (การจัดการการท่องเที่ยว) มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 2556	งานวิจัย 1) ความกังวลในการเดินทางและความตั้งใจใน การเดินทางของนักท่องเที่ยวภายในประเทศ ไทยภายใต้สถานการณ์ความปกติใหม่ของ สถานการณ์โรคระบาดใหม่, 2567 2) Beyond Representation: How Knowledge Utilisation Translates Board Gender Diversity into Corporate Performance, 2568	03763251	03763251
			03763354	03763252
			03763358	03763354
			03763376	03763358
			03763466	03763376
			03763478	03763466
				03763478

* อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ. ที่สำเร็จการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
3	นางสาวภัทรพร จิรมหาโกศา อาจารย์ ศศ.บ. การท่องเที่ยวและการโรงแรม ศศ.ม.การจัดการการท่องเที่ยวแบบ บูรณาการ ปร.ด.การจัดการการท่องเที่ยวและ บริการแบบบูรณาการ	งานวิจัย 1) การจัดการการท่องเที่ยวโดยชุมชนอย่าง ยั่งยืนจังหวัดระยองในยุคดิจิทัล, 2566 2) Safeguarding and Transmitting the Intangible Cultural Heritage of Thai Massage through Serious Leisure, 2568	03763241 03763321	03763241 03763321 03763325 03763442 03763431 03763421 03763432

5.1.4 บุคลากรสายสนับสนุน

นักวิชาการการศึกษา

- 1) นางสาวบงกช ชัยเชาวรินทร์
- 2) นางสาวมรกต รื่นเจริญ
- 3) นางสาวรดา อ่ำประเสริฐ
- 4) นางสาวรังสิยา อินอรชร
- 5) นายอภิชาติ มะณี
- 6) นางสาวอัจฉรา ออกใบ

นักวิชาการคอมพิวเตอร์

- 7) นายดำรงค์ สุขเกิด
- 8) นายภาณุพงศ์ คำชื่น

นักวิชาการโสตทัศนศึกษา

- 9) นายณรงค์ บางหลวง
- 10) นายวรยศ พรหมจรรย์
- 11) นายศรัณย์ เจ้าประเสริฐ

5.2 ความพร้อมด้านทรัพยากรการเรียนรู้ที่ทำให้ผู้เรียนบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้

หลักสูตรดำเนินการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่สอดคล้องอย่างเพียงพอเหมาะสมและสามารถตอบสนองความต้องการด้านการเรียนการสอน การวิจัย และการบริการทางวิชาการแก่สังคม เพื่อช่วยสนับสนุนให้ผู้เรียนบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร อีกทั้งยังมี อาคารธุรกิจศึกษา คณะวิทยาการจัดการ ซึ่งเป็นศูนย์ปฏิบัติการโรงแรม จำนวน 58 ห้อง เพื่อการเรียนการสอนที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานของนิสิต

นอกจากนี้ยังเป็นพื้นที่สำหรับการบริการทางวิชาการแก่สังคม ในการจัดอบรมผู้ประกอบการ ร้านค้า สมาคม ในศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับการจัดการอุตสาหกรรมบริการ

มีระบบการดำเนินงานของหลักสูตร/คณะ/สถาบัน โดยการมีส่วนร่วมของอาจารย์ผู้รับผิดชอบ หลักสูตรเพื่อความพร้อมของสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ทั้งความพร้อมทางกายภาพและความพร้อมของอุปกรณ์ เทคโนโลยีและสิ่งอำนวยความสะดวกหรือทรัพยากรที่เอื้อต่อการเรียนรู้ผ่านกระบวนการเสนอของบประมาณ ประจำปี ดังนี้

1. สำรวจความพึงพอใจของนิสิตและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้
2. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรประชุมร่วมกันเพื่อพิจารณาสรุปความต้องการของสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอน จากผลการสำรวจความพึงพอใจของนิสิตและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้
3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเสนอความต้องการสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ไปยังคณะ
4. หลักสูตรดำเนินการจัดทำร่างคำขอของงบประมาณประจำปีส่งไปยังคณะ สำหรับการจัดซื้อครุภัณฑ์ การปรับปรุงอาคารสถานที่ และการจัดโครงการสนับสนุนการเรียนรู้ โดยการมีส่วนร่วมของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเพื่อร่วมพิจารณาการจัดลำดับความจำเป็นในการดำเนินการเสนอของบประมาณสำหรับการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ต่างๆ

6. คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา แผนการรับนิสิต และงบประมาณ

6.1 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

ต้องสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเทียบเท่าที่กระทรวงศึกษาธิการรับรอง

6.2 แผนการรับนิสิตและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

- 1) แผนการจัดการโรงแรมและการเป็นผู้ประกอบการ ภาคปกติ

ปีที่	ปีการศึกษา				
	2569	2570	2571	2572	2573
1	90	90	90	90	90
2	-	90	90	90	90
3	-	-	90	90	90
4	-	-	-	90	90
รวม	90	180	270	360	360
จำนวนนิสิตที่คาดว่าจะจบ	-	-	-	-	90

ภาคพิเศษ

ปีที่	ปีการศึกษา				
	2569	2570	2571	2572	2573
1	90	90	90	90	90
2	-	90	90	90	90
3	-	-	90	90	90
4	-	-	-	90	90
รวม	90	180	270	360	360
จำนวนนิสิตที่คาดว่าจะจบ	-	-	-	-	90

2) แผนการจัดการและการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว

ภาคปกติ

ปีที่	ปีการศึกษา				
	2569	2570	2571	2572	2573
1	90	90	90	90	90
2	-	90	90	90	90
3	-	-	90	90	90
4	-	-	-	90	90
รวม	90	180	270	360	360
จำนวนนิสิตที่คาดว่าจะจบ	-	-	-	-	90

ภาคพิเศษ

ปีที่	ปีการศึกษา				
	2569	2570	2571	2572	2573
1	90	90	90	90	90
2	-	90	90	90	90
3	-	-	90	90	90
4	-	-	-	90	90
รวม	90	180	270	360	360
จำนวนนิสิตที่คาดว่าจะจบ	-	-	-	-	90

6.3 งบประมาณ

1) แผนงานการจัดการโรงแรมและการเป็นผู้ประกอบการ

ภาคปกติ

รายการ	ปีงบประมาณ				
	2569	2570	2571	2572	2573
งบประมาณรายรับ					
1. ค่าธรรมเนียมการศึกษา	423,000	846,000	1,269,000	1,692,000	1,692,000
2. ค่าหน่วยกิต	1,737,000	3,474,000	5,211,000	6,948,000	6,948,000
3. ค่าธรรมเนียมแรกเข้า	90,000	180,000	270,000	360,000	360,000
รวมทั้งสิ้น	<u>2,250,000</u>	<u>4,500,000</u>	<u>6,750,000</u>	<u>9,000,000</u>	<u>9,000,000</u>
งบประมาณรายจ่าย					
1. ค่าใช้จ่ายในการผลิตบัณฑิต (สิ่งสนับสนุนการเรียน)	432,000	864,000	1,296,000	1,728,000	1,728,000
2. ค่าใช้ด้านบุคคลากร	3,999,362	4,159,336	4,325,710	4,498,738	4,678,687
3. เงินอุดหนุน	300,000	600,000	900,000	1,200,000	1,200,000
4. งบจัดซื้อครุภัณฑ์ (ถ้ามี)	100,000	100,000	100,000	100,000	100,000
รวมทั้งสิ้น	<u>4,831,362</u>	<u>5,723,336</u>	<u>6,621,710</u>	<u>7,526,738</u>	<u>7,706,687</u>
จำนวนนิสิตต่อปีการศึกษา	90	180	270	360	360
ค่าใช้จ่ายต่อหัวในการผลิตบัณฑิตตามหลักสูตร	53,682	31,796	24,525	20,908	21,407

ภาคพิเศษ

รายการ	ปีงบประมาณ				
	2569	2570	2571	2572	2573
งบประมาณรายรับ					
1. ค่าธรรมเนียมการศึกษา	1,098,000	2,196,000	3,294,000	4,392,000	4,392,000
2. ค่าหน่วยกิต	2,358,000	4,716,000	7,074,000	9,432,000	9,432,000
3. ค่าธรรมเนียมแรกเข้า	90,000	180,000	270,000	360,000	360,000
รวมทั้งสิ้น	<u>3,546,000</u>	<u>7,092,000</u>	<u>10,638,000</u>	<u>14,184,000</u>	<u>14,184,000</u>
งบประมาณรายจ่าย					
1. ค่าใช้จ่ายในการผลิตบัณฑิต (สิ่งสนับสนุนการเรียน)	432,000	864,000	1,296,000	1,728,000	1,728,000

รายการ	ปีงบประมาณ				
	2569	2570	2571	2572	2573
2. ค่าตอบแทนการสอน	3,000,000	5,000,000	5,000,000	5,000,000	5,000,000
3. งบจัดซื้อครุภัณฑ์ (ถ้ามี)	300,000	600,000	900,000	1,200,000	1,200,000
รวมทั้งสิ้น	<u>3,832,000</u>	<u>6,564,000</u>	<u>7,296,000</u>	<u>8,028,000</u>	<u>8,028,000</u>
จำนวนนิสิตต่อปีการศึกษา	90	180	270	360	360
ค่าใช้จ่ายต่อหัวในการผลิตบัณฑิตตามหลักสูตร	42,578	36,467	27,022	22,300	22,300

2) แผนงานการจัดการและการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว

ภาคปกติ

รายการ	ปีงบประมาณ				
	2569	2570	2571	2572	2573
งบประมาณรายรับ					
1. ค่าธรรมเนียมการศึกษา	423,000	846,000	1,269,000	1,692,000	1,692,000
2. ค่าหน่วยกิต	1,737,000	3,474,000	5,211,000	6,948,000	6,948,000
3. ค่าธรรมเนียมแรกเข้า	90,000	180,000	270,000	360,000	360,000
รวมทั้งสิ้น	<u>2,250,000</u>	<u>4,500,000</u>	<u>6,750,000</u>	<u>9,000,000</u>	<u>9,000,000</u>
งบประมาณรายจ่าย					
1. ค่าใช้จ่ายในการผลิตบัณฑิต (สิ่งสนับสนุนการเรียน)	432,000	864,000	1,296,000	1,728,000	1,728,000
2. ค่าใช้ด้านบุคคลากร	3,999,362	4,159,336	4,325,710	4,498,738	4,678,687
3. เงินอุดหนุน	300,000	600,000	900,000	1,200,000	1,200,000
4. งบจัดซื้อครุภัณฑ์ (ถ้ามี)	100,000	100,000	100,000	100,000	100,000
รวมทั้งสิ้น	<u>4,831,362</u>	<u>5,723,336</u>	<u>6,621,710</u>	<u>7,526,738</u>	<u>7,706,687</u>
จำนวนนิสิตต่อปีการศึกษา	90	180	270	360	360
ค่าใช้จ่ายต่อหัวในการผลิตบัณฑิตตามหลักสูตร	53,682	31,796	24,525	20,908	21,407

ภาคพิเศษ

รายการ	ปีงบประมาณ				
	2569	2570	2571	2572	2573
งบประมาณรายรับ					
1. ค่าธรรมเนียมการศึกษา	1,098,000	2,196,000	3,294,000	4,392,000	4,392,000
2. ค่าหน่วยกิต	2,358,000	4,716,000	7,074,000	9,432,000	9,432,000
3. ค่าธรรมเนียมแรกเข้า	90,000	180,000	270,000	360,000	360,000
รวมทั้งสิ้น	3,546,000	7,092,000	10,638,000	14,184,000	14,184,000
งบประมาณรายจ่าย					
1. ค่าใช้จ่ายในการผลิตบัณฑิต (สิ่งสนับสนุนการเรียน)	432,000	864,000	1,296,000	1,728,000	1,728,000
2. ค่าตอบแทนการสอน	3,000,000	5,000,000	5,000,000	5,000,000	5,000,000
3. งบจัดซื้อครุภัณฑ์ (ถ้ามี)	300,000	600,000	900,000	1,200,000	1,200,000
รวมทั้งสิ้น	3,832,000	6,564,000	7,296,000	8,028,000	8,028,000
จำนวนนิสิตต่อปีการศึกษา	90	180	270	360	360
ค่าใช้จ่ายต่อหัวในการผลิตบัณฑิตตามหลักสูตร	42,578	36,467	27,022	22,300	22,300

6.4 ระบบการรับสมัคร

มีระบบการรับสมัครที่สอดคล้องกับนโยบายการรับนิสิตของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์และคณะ มีคุณสมบัติเบื้องต้นของผู้สมัครเข้าเรียนในหลักสูตรและคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ กระบวนการรับนิสิต ดังนี้

1. หลักสูตรมีการกำหนดแผนการรับนิสิตและนำเข้าที่ประชุมคณะกรรมการการศึกษา โดยมีผู้ประสานงานหลักสูตรเป็นตัวแทนร่วมพิจารณากำหนดคุณสมบัติและเกณฑ์การรับนิสิตที่ต้องการ พิจารณาความสอดคล้องของจำนวนนิสิตที่จะรับในแต่ละปีการศึกษาให้เป็นไปตามนโยบายของมหาวิทยาลัย เหมาะสมกับสถานที่จัดการเรียนการสอน สิ่งอำนวยความสะดวก

2. หลักสูตรมีการกำหนดเป้าหมายนิสิตจากอาจารย์ประจำหลักสูตร คณะกรรมการในสาขา และคณะกรรมการคณะฯ โดยพิจารณาจากแผนการรับนิสิตของหลักสูตรที่ได้กำหนดไว้ในหลักสูตร สัดส่วนนิสิตต่ออาจารย์เพื่อให้ใกล้เคียงกับค่ามาตรฐานมากที่สุดเท่าที่ปัจจัยต่างๆจะเอื้ออำนวย รวมถึงพิจารณาจากทรัพยากรที่มีอยู่ทั้งทรัพยากรบุคคล (ทั้งสายวิชาการและสนับสนุน) งบประมาณที่ได้รับและความต้องการของตลาด และเสนอความเห็นขอผ่านที่ประชุมคณบดีและสภามหาวิทยาลัย นอกจากนี้ยังได้มีการปรับแผนการรับเข้าเพื่อให้สอดคล้องกับเป้าหมายที่กำหนดไว้

3. การกำหนดคุณสมบัติและเกณฑ์การรับนิสิต อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตรมีบทบาทในการพิจารณาเกณฑ์การรับ การกำหนดคุณสมบัติของนิสิตที่มีสิทธิ์เข้าสอบสัมภาษณ์เข้าเรียนเพื่อให้ได้นิสิตที่มีคุณสมบัติที่เหมาะสม

4. หลักสูตรมีช่องทางในการดำเนินการประชาสัมพันธ์ของส่วนกลางและทางคณะ และเนื้อหาในการนำเสนอในการประชาสัมพันธ์ทางหลักสูตรก็มีส่วนร่วมในการออกแบบเนื้อหาในการประชาสัมพันธ์

5. การคัดเลือกนิสิต อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตรมีบทบาทในการสอบสัมภาษณ์เพื่อคัดเลือกนิสิต

6. การทบทวนผลการดำเนินงานและปรับปรุงการดำเนินงานในรอบถัดไป หลักสูตรมีการประเมินกระบวนการรับนิสิตมีข้อดีหรือข้อบกพร่องในส่วนใดและนำมาปรับปรุงกระบวนการรับนิสิตในปีการศึกษาถัดไป

6.5 ขั้นตอนการรับเข้าศึกษา

ในการรับสมัครนิสิตเข้าศึกษา หลักสูตรได้ดำเนินการตามกระบวนการข้างต้น และได้กำหนดเกณฑ์เพื่อเข้าร่วมกระบวนการรับเข้าของคณะวิทยาการจัดการเพื่อให้เป็นไปตามระบบการคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษาต่อในระดับมหาวิทยาลัยหรือ Thai University Central Admission System (TCAS) มีอยู่ 4 รอบ ดังนี้

TCAS 1 การรับสมัครด้วยแฟ้มสะสมผลงาน (Portfolio) ประกอบด้วยโครงการย่อย 5 โครงการ ได้แก่

- โครงการขยายโอกาสทางการศึกษา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตศรีราชา
- โครงการความรู้คู่คุณธรรมสร้างผู้นำเยาวชน
- โครงการส่งเสริมนักเรียนที่มีคุณธรรมและจริยธรรม
- โครงการคุณธรรมนำเข้ามหาวิทยาลัย "เด็กดีศรีระยอง"
- โครงการรับนักกีฬาทีมชาติและเยาวชนทีมชาติ

TCAS 2 โควตารับตรง (Quota) ประกอบด้วยโครงการย่อย 4 โครงการ ได้แก่

- โครงการรับตรงภาคตะวันออกและเขตพื้นที่เชื่อมโยง
- โครงการขยายโอกาสสู่โรงเรียนต้นน้ำ
- โควตานักเรียนอำเภอบ่อทอง
- โครงการรับสมัครและการคัดเลือกนักเรียนดีเด่นจากโรงเรียนสาธิตแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เข้าศึกษาต่อในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

TCAS 3 Admission - คัดเลือกโดยพิจารณาจากคุณสมบัติผู้สมัคร โดยพิจารณาคะแนน GAT/PAT1 คะแนน 9 วิชาสามัญ ในรายวิชา 09 19 29 39 และ GPA

TCAS 4 Direct Admission - คัดเลือกโดยพิจารณาจากคุณสมบัติผู้สมัคร โดยพิจารณาคะแนน GAT/PAT1 คะแนน 9 วิชาสามัญ ในรายวิชา 09 19 29 39 และ GPA

6.6 ระบบการจัดการข้อร้องเรียนและการอุทธรณ์

หลักสูตรมีช่องทางการยื่นข้อร้องเรียนของนิสิตหลายช่องทาง ดังนี้

1. ติดต่อร้องเรียนกับอาจารย์ที่ปรึกษา/อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรโดยตรง เนื่องจากนิสิตได้ลงทะเบียนเรียนกับอาจารย์รับผิดชอบหลักสูตรและมีโอกาสพบอาจารย์ทุกสัปดาห์ ดังนั้นนิสิตสามารถขอคำปรึกษาหรือร้องเรียนกับอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้โดยตรง

2. ติดต่ออาจารย์ผู้ประสานงานหลักสูตร ผ่านช่องทางออนไลน์ที่หลักสูตรจัดตั้งขึ้น

3. ติดต่อผ่านช่องทางที่ศูนย์บริการการศึกษาของคณะจัดตั้งขึ้น

ทั้งนี้ ในที่ประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร จะมีการนำข้อมูลข้อร้องเรียนมาแจ้งให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทุกคนทราบและร่วมกันพิจารณาแก้ไขปัญหาอย่างทันท่วงที นอกจากนี้ มีการจัดกิจกรรมให้คำปรึกษา พูดคุยถึงปัญหาและความต้องการของนิสิต รวมถึงให้คำแนะนำในการลงทะเบียนเรียนและให้คำแนะนำเกี่ยวกับการเรียนให้กับนิสิตทุกชั้นปี จึงเป็นอีกช่องทางหนึ่งสำหรับนิสิตได้ร้องเรียนปัญหาที่เกิดขึ้นในการเรียน ซึ่งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรสามารถทำความเข้าใจเบื้องต้นกับนิสิตถึงปัญหาก่อนนำเข้าพิจารณาในที่ประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต่อไป

7. การประเมินผลการเรียนและเกณฑ์การสำเร็จการศึกษา

7.1 เกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน

ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ว่าด้วยการศึกษาาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ดังนี้

ข้อ 14 การวัดและประเมินผลการศึกษา

14.1 การประเมินผลการศึกษาของแต่ละรายวิชาจะกระทำได้โดยประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของผู้เรียนตามรายวิชาที่กำหนดไว้โดยเป็นระดับคะแนนต่างๆ ซึ่งมีความหมาย และแต้มคะแนน ดังนี้

ระดับคะแนน	ความหมาย	แต้มคะแนน
A	ดีเยี่ยม (excellent)	4.0
B+	ดีมาก (very good)	3.5
B	ดี (good)	3.0
C+	ค่อนข้างดี (fairly good)	2.5
C	พอใช้ (fair)	2.0
D+	อ่อน (poor)	1.5
D	อ่อนมาก (very poor)	1.0
F	ตก (fail)	0.0

I	ยังไม่สมบูรณ์ (incomplete)	-
S	พอใจ (satisfactory)	-
U	ไม่พอใจ (unsatisfactory)	-
P	ผ่าน (passed)	-
NP	ไม่ผ่าน (not passed)	-
N	ยังไม่ทราบระดับคะแนน (grade not reported)	-

ระดับคะแนน I ใช้เฉพาะในกรณีที่นิสิตมีงานบางส่วนในวิชานั้นยังไม่สมบูรณ์ แต่มีการวัดผลอย่างอื่นของวิชานั้นตลอดภาคการศึกษา และเป็นที่พอใจของอาจารย์ผู้สอน

ระดับคะแนน S และ U ใช้สำหรับรายวิชาที่นิสิตลงทะเบียนเรียนประเภทไม่นับหน่วยกิต (Audit)

ระดับคะแนน P และ NP ใช้สำหรับรายวิชาที่ไม่นำค่าของหน่วยกิตมาคำนวณแต้มคะแนนเฉลี่ยสะสม การฝึกงานที่ไม่มีหน่วยกิต หรือรายวิชาที่มีการเทียบโอนจากการลงทะเบียนเรียนข้ามสถาบัน

ระดับคะแนน N ใช้เฉพาะกรณีที่ยังไม่ได้รับรายงานการประเมินผลการศึกษา

14.2 นิสิตต้องดำเนินการขอแก้ไขระดับคะแนน I และ N ให้เสร็จสิ้นภายใน 30 วันหลังจากวันส่งคะแนน วันสุดท้ายของภาคการศึกษานั้น การผ่อนผันต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา และได้รับอนุมัติจากคณบดีเจ้าสังกัดรายวิชานั้น ทั้งนี้ ต้องไม่เกินสิ้นภาคการศึกษาปกติถัดไป หากไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดดังกล่าว ให้ถือว่านิสิตผู้นั้นได้รับคะแนน F หรือ U ในรายวิชานั้น

14.3 การแก้ไขระดับคะแนนต้องมีเหตุผลความจำเป็นพร้อมเอกสารประกอบการพิจารณา โดยต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา คณะกรรมการประจำส่วนงานเจ้าสังกัดรายวิชานั้น และได้รับอนุมัติจากรองอธิการบดีที่ได้รับมอบหมายให้ดูแลงานด้านวิชาการ

14.4 การคิดแต้มคะแนนเฉลี่ยสะสม

14.4.1 การคิดแต้มคะแนนเฉลี่ยสะสมของนิสิต ให้คิดจากแต้มคะแนนทุกรายวิชาที่นิสิตลงทะเบียนเรียนประเภทนับหน่วยกิต (credit) ทั้งรายวิชาที่สอบได้และรายวิชาที่สอบตก

14.4.2 การคิดแต้มคะแนนเฉลี่ยสะสมของนิสิตที่ย้ายสาขาวิชาเอก ย้ายหลักสูตร หรือย้ายคณะ ให้คิดแต้มของทุกรายวิชาที่มีปรากฏในหลักสูตรสาขาวิชาเอกที่รับเข้า ไม่ว่าจะเป็นรายวิชาที่เทียบให้หรือไม่ก็ตาม ส่วนรายวิชาที่ไม่ปรากฏในหลักสูตรสาขาวิชาเอกที่รับเข้า ไม่สามารถนำมาคิดแต้มเฉลี่ยสะสม

14.4.3 การคิดแต้มคะแนนเฉลี่ยสะสมของนิสิตที่โอนมาจากสถานศึกษาอื่น และนิสิตที่จบอนุปริญญาหรือเทียบเท่า และได้รับอนุมัติให้เข้าศึกษาต่อ ให้คิดเฉพาะแต้มคะแนนของรายวิชาที่ลงทะเบียนใหม่เท่านั้น

14.4.4 การคิดแต้มคะแนนเฉลี่ยสะสม เพื่อพิจารณาสถานภาพทางการศึกษาของนิสิต ตามเกณฑ์ในข้อ 26.3.9 และ 26.3.10 นั้น ให้คิดปีละสองครั้ง คือ เมื่อสิ้นสุดการศึกษาภาคต้นและภาคปลาย ส่วนผลการศึกษาในภาคฤดูร้อน ให้นำไปนับรวมกับผลการศึกษาภาคต้นถัดไป เว้นแต่กรณีผู้จบการศึกษาในภาคฤดูร้อน

14.5 คณะสามารถระงับการประกาศ หรือการคัดผลการศึกษาให้แก่บัณฑิต หากบัณฑิตค้างชำระหนี้สินในภาควิชา และในขณะนั้นๆ

14.6 มหาวิทยาลัยอาจระงับการออกใบแสดงผลการศึกษาและใบรับรองใดๆ ให้แก่บัณฑิต หากค้างชำระหนี้สินภายในหรือภายนอกมหาวิทยาลัยที่เกิดจากการศึกษา ถึงแม้ได้มีการประกาศผลการศึกษาไปแล้วก็ตาม

7.2 เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

ต้องเรียนครบตามจำนวนหน่วยกิตที่กำหนดไว้ในหลักสูตร และต้องได้รับคะแนนเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า 2.00 จากระบบ 4 ระดับคะแนนหรือเทียบเท่า และบรรลุผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี

และตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ฉบับที่ใช้อยู่ปัจจุบัน รวมทั้งระเบียบแนวปฏิบัติที่เกี่ยวข้อง

7.3 กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ ผลลัพธ์การเรียนรู้ของบัณฑิต

7.3.1 การทวนสอบระดับรายวิชา และหลักสูตร ขณะนิสิตยังไม่สำเร็จการศึกษา

1) มีกระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนิสิต โดยการแต่งตั้งคณะกรรมการทวนสอบของหลักสูตรทำหน้าที่ทวนสอบในแต่ละรายวิชาที่เปิดสอน

2) มีการกำหนดสิ่งที่ต้องการทวนสอบ ได้แก่ กลยุทธ์การสอน/กิจกรรมการเรียนรู้ การวัดผลประเมินผล การประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ การวัดผลประเมินผลเครื่องมือการประเมิน

3) กำหนดวิธีการทวนสอบระดับรายวิชา ได้แก่ การประเมินการบรรลุผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา การสังเกตการณ์สอนโดยอาจารย์ การสัมภาษณ์นิสิต แบบรายงานการประเมินการจัดการเรียนการสอนโดยอาจารย์/กรรมการ/ผู้ทรงคุณวุฒิ

4) รายงานผลการทวนสอบต่อกรรมการผู้รับผิดชอบหลักสูตร/กรรมการบริหารหลักสูตร/สาขาวิชา

5) นำผลการทวนสอบไปรายงานผู้สอบและจัดทำแผนปรับปรุง แผนการสอนรวม ทั้งการปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตร

6) การประเมินหลักสูตรโดยนิสิตปีสุดท้าย

7) นำผลการประเมินตนเอง และคณะกรรมการประเมินคุณภาพหลักสูตร มาปรับปรุงและบริหารหลักสูตรในแต่ละปีการศึกษา

7.3.2 การทวนสอบระดับหลักสูตรหลังจากนิสิตสำเร็จการศึกษา

1) นำผลการประเมินตนเอง และคณะกรรมการประเมินคุณภาพหลักสูตร มาปรับปรุงและบริหารหลักสูตรในแต่ละปีการศึกษา

2) ประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต/บัณฑิตที่เป็นผู้ประกอบการ

3) การสร้างผลงานจนได้รับรางวัล

4) ความสำเร็จจากการประกอบอาชีพ การเป็นที่ยอมรับแก่วงการวิชาชีพ/สถานประกอบการ/ตลาดแรงงาน

8. การประกันคุณภาพหลักสูตร

การกำกับมาตรฐาน

มีการบริหารจัดการหลักสูตรให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่ประกาศใช้และตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติหรือมาตรฐานคุณวุฒิสายขาดลระยะเวลาที่มีการจัดการเรียนการสอนในหลักสูตร โดยมีคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ประกอบด้วย อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร และอาจารย์ผู้สอน เป็นผู้บริหารหลักสูตรโดยทำหน้าที่

- ดูแลรับผิดชอบการบริหารจัดการการเรียนการสอนให้เป็นไปตามข้อกำหนดของหลักสูตรและกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ การออกแบบหลักสูตรและสาระรายวิชาในหลักสูตร การปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัย
- คณะกรรมการระดับคณะ คณะกรรมการบริหารหลักสูตร และผู้ประสานงาน ประชุมพิจารณาการวางระบบผู้สอน และกระบวนการจัดการเรียนการสอน เพื่อพิจารณาความเหมาะสม
- กำกับและติดตามการวางแผนการจัดการเรียนการสอนร่วมกับอาจารย์ผู้สอน ดำเนินการจัดการเรียนการสอน และติดตามการประเมินผลรายวิชาที่รับผิดชอบให้เป็นไปอย่างมีคุณภาพภายใต้การกำกับดูแลของ คณะกรรมการการศึกษา/คณะกรรมการประจำคณะ
- กำกับ ติดตาม และประเมินผลการดำเนินงานของหลักสูตรอย่างสม่ำเสมอ
- ติดตามประเมินผลความพึงพอใจของหลักสูตรและการเรียนการสอน จากนิสิตปีสุดท้าย นายจ้างผู้ใช้บัณฑิต อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เพื่อนำผลมาปรับปรุง พัฒนาการบริหารหลักสูตรให้มีคุณภาพ
- ดำเนินงานตามระบบประกันคุณภาพการศึกษา ระดับหลักสูตร และรายงานผลต่อสถาบัน
- นำผลการประเมินคุณภาพการศึกษา ระดับหลักสูตรรายปีมาปรับปรุงการบริหารจัดการหลักสูตร รวมถึงการปรับปรุงหลักสูตรตามรอบเวลา 5 ปี

1. บัณฑิต

มุ่งเน้นการผลิตบัณฑิต หรือการจัดกิจกรรมการเรียน การสอน ให้ผู้เรียนมีความรู้ในวิชาการและวิชาชีพ มีคุณลักษณะตามหลักสูตรที่กำหนดของบัณฑิตระดับอุดมศึกษา ซึ่งจะต้องเป็นผู้มีความรู้ มีคุณธรรม จริยธรรมมีความสามารถในการเรียนรู้และพัฒนา ตนเอง สามารถประยุกต์ใช้ความรู้เพื่อการดำรงชีวิตในสังคมได้อย่างมีความสุข มีความสำนึกและความรับผิดชอบต่อ มีคุณลักษณะตามอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มีการดำเนินงานที่เกี่ยวข้องกับการผลิตบัณฑิตตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร กรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ เพื่อมุ่งเน้นเป้าหมายการจัดการศึกษาที่ผลการเรียนรู้ของนิสิต ซึ่งเป็นการประกันคุณภาพบัณฑิตที่ได้รับคุณวุฒิแต่ละคุณวุฒิและสื่อสารให้สังคม ชุมชน รวมทั้งหน่วยงานที่

เกี่ยวข้องต่างๆ ได้ เชื่อมโยงถึงคุณภาพของบัณฑิตที่ผลิตออกมาเป็นไปตามที่กำหนดไว้ในผลลัพธ์การเรียนรู้ บัณฑิตที่จบการศึกษามีงานทำทั้งในหน่วยงานราชการและเอกชน โดยจะทำการสำรวจถึงจำนวนร้อยละของ บัณฑิตที่ได้งานทำหรือประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี นอกจากนี้ในทุกปีการศึกษาที่มีบัณฑิต ทางหลักสูตร จะทำการประเมินบัณฑิตโดยผู้ใช้นบัณฑิต ที่ครอบคลุมตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาทั้ง 4 ด้าน คือ (1) ด้านจริยธรรม (2) ด้านความรู้ (3) ด้านทักษะ (4) ด้านลักษณะบุคคล เพื่อนำผลการประเมินมา วิเคราะห์และปรับปรุงการพัฒนาหลักสูตรและบัณฑิตต่อไป อีกทั้งมีการวิจัยสถาบันในทุกรอบการปรับปรุง หลักสูตร มีการสอบถามผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ได้แก่ นิสิตปีสุดท้าย บัณฑิต อาจารย์ประจำหลักสูตร/อาจารย์ ผู้สอน ผู้ใช้นบัณฑิต เพื่อนำผลการวิจัยมาปรับปรุงหลักสูตรให้ตรงตามความต้องการ

2. นิสิต

2.1 การรับนิสิต

มีระบบการรับนิสิตที่สอดคล้องกับนโยบายการรับนิสิตของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์และคณะ มี คุณสมบัติเบื้องต้นของผู้สมัครเข้าเรียนในหลักสูตรและคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ คือ

1. กำหนดเป้าหมายจำนวนรับนิสิต โดยในแต่ละปีการศึกษาตามแผนการรับนิสิตของหลักสูตร
2. มีกระบวนการคัดเลือกนิสิตที่จะเข้าเรียนในหลักสูตรให้มีคุณสมบัติและศักยภาพในการเรียน

จนสำเร็จการศึกษาตามระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด

2.2 การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา

หลักสูตรสนับสนุนให้นิสิตใหม่ทุกคนได้รับการเตรียมความพร้อมในการใช้ชีวิตในมหาวิทยาลัยได้อย่างมีความสุข ด้วยการเข้าร่วมกิจกรรมในโครงการของมหาวิทยาลัยและคณะ โดยทางมหาวิทยาลัยได้ ส่งเสริมให้นิสิตร่วมโครงการปฐมนิเทศของนิสิตใหม่ ต้อนรับนิสิตใหม่และค่ายเสริมสร้างอัตลักษณ์นิสิต การจัด กิจกรรมระดับคณะได้ส่งเสริมให้นิสิตเข้าร่วมโครงการปฐมนิเทศนิสิต จัดโครงการปรับความรู้พื้นฐานให้กับ นิสิตที่มีความจำเป็น นอกจากนี้นิสิตใหม่ทุกคนได้เข้าร่วมโครงการพบนิสิตใหม่ของหลักสูตร/คณะ เพื่อให้นิสิต ใหม่ของหลักสูตรได้มีโอกาสรู้จักอาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์ผู้สอน อาจารย์ที่ปรึกษา คณาจารย์และ บุคลากรสายสนับสนุน โดยประธานหลักสูตรแนะนำแนวทางการศึกษา การใช้ชีวิตในมหาวิทยาลัย พร้อมทั้งให้ คำแนะนำเกี่ยวกับแผนการเรียน และข้อกำหนดต่างๆ เพื่อเตรียมความพร้อมในด้านต่างๆ ทั้งการเรียนและ การใช้ชีวิต

2.3 การควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นิสิตปริญญาตรี

ใช้ระบบการจัดเก็บข้อมูลของมหาวิทยาลัย ซึ่งมีข้อมูลด้านการเรียน ด้านครอบครัว และข้อมูล ของนิสิตซึ่งสามารถติดต่อเมื่อนิสิตมีปัญหา ประสานงานให้ความช่วยเหลือ มีการกำหนดให้มีการแต่งตั้ง อาจารย์ที่ปรึกษา โดยกำหนดให้นิสิตทุกคนต้องมีอาจารย์ที่ปรึกษา ทั้งนี้อาจารย์ที่รับหน้าที่เป็นอาจารย์ที่ ปรึกษาจะต้องเข้าประชุมเตรียมความพร้อมการเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาและรับมอบคู่มืออาจารย์ที่ปรึกษาของ มหาวิทยาลัย เพื่อใช้เป็นแนวทางในการปฏิบัติหน้าที่

มีการจัดกิจกรรมพัฒนาศักยภาพนิสิตทั้งในและนอกห้องเรียนตลอดหลักสูตร มีการจัดสรรงบประมาณและกำหนดกิจกรรม/โครงการด้านการพัฒนานิสิตไว้ในแผนปฏิบัติการประจำปีของคณะ ให้สอดคล้องกับคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา มีอาจารย์ที่ปรึกษาโครงการเพื่อแนะแนวการจัดกิจกรรมแก่นิสิต ควบคุมการจัดกิจกรรม มีการประเมินผลการจัดกิจกรรม/โครงการตามแผนปฏิบัติการประจำปี โดยคณะกรรมการงานพัฒนาศักยภาพนิสิต แล้วเสนออาจารย์ประจำหลักสูตรและที่ประชุมหลักสูตร เพื่อนำผลการประเมินทั้งหมดไปปรับปรุงการจัดโครงการพัฒนานิสิตต่อไป

ทั้งนี้ หลักสูตรมุ่งพัฒนานิสิตให้มีสมรรถนะสำคัญและจำเป็นในศตวรรษที่ 21 โดยมีกิจกรรมเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 และกลยุทธ์การสอนโดยเน้นนิสิตเป็นศูนย์กลาง เน้นทักษะความรู้และความเชี่ยวชาญที่เกิดกับนิสิต ให้มีส่วนร่วมมีปฏิสัมพันธ์จนสามารถสร้างความรู้ด้วยตนเอง โดยมีการระบุอย่างชัดเจนในวัตถุประสงค์และวิธีการจัดการเรียนการสอน

2.4 การคงอยู่และการสำเร็จการศึกษา

คณะกรรมการบริหารหลักสูตร ประชุม ติดตาม และประเมินผลการดำเนินงานด้านการคงอยู่ของนิสิต และการสำเร็จการศึกษา อย่างสม่ำเสมอ โดยผ่านระบบอาจารย์ที่ปรึกษา เพื่อใช้ในการปรับปรุงการเรียนการสอนและการปรับปรุงหลักสูตร ช่วยสนับสนุนส่งเสริมให้เกิดการเรียนรู้ จนสามารถสำเร็จการศึกษาตามที่ต้องการ สามารถปฏิบัติงานในสายอาชีพได้ และติดตามจำนวนนิสิตที่สำเร็จการศึกษาและนำมาวิเคราะห์ปัจจัยผลกระทบต่อความสำเร็จการศึกษา

2.5 ความพึงพอใจและผลการจัดการข้อร้องเรียนของนิสิต

หลักสูตรได้สอบถามและให้นิสิตประเมินความพึงพอใจเกี่ยวกับหลักสูตรในด้านต่างๆ เป็นประจำทุกปี เช่น การรับนิสิต การส่งเสริมและพัฒนานิสิต การจัดการข้อร้องเรียนต่างๆ ของนิสิต เพื่อนำมาพัฒนาและควบคุมการบริหารหลักสูตรให้มีคุณภาพ โดยมีระบบและกลไกการรับเรื่องร้องเรียนของนิสิต ดังนี้

1. ช่องทางการจัดการรับเรื่องร้องเรียนจากนิสิต โดยผ่านอาจารย์ที่ปรึกษา หรือ อาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
2. เมื่อมีเรื่องร้องเรียนที่เกี่ยวข้องโดยตรงกับการบริหารหลักสูตร ประธานหลักสูตรจะนำเรื่องร้องเรียนเข้าหารือในที่ประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้รับทราบและพิจารณาหาทางแก้ไข หากข้อร้องเรียนที่เกี่ยวข้องระดับคณะ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจะดำเนินการมอบหมายให้ประธานหลักสูตรนำข้อร้องเรียนดังกล่าวเข้าประชุมเพื่อพิจารณาต่อไป
3. มีการติดตามข้อร้องเรียน เพื่อรับฟังความพึงพอใจต่อผลการจัดการข้อร้องเรียนของนิสิต

3. อาจารย์

หลักสูตรมีการวางระบบการรับและแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรตามขั้นตอน ดังนี้

1. คณะกรรมการผู้รับผิดชอบหลักสูตรดำเนินการวางแผนอัตรากำลังร่วมกันในที่ประชุมหลักสูตร โดยกำหนดกรอบอัตรากำลัง และพิจารณาคุณสมบัติทั้งทางด้านคุณวุฒิ ผลการศึกษา ความรู้ความสามารถ ประสบการณ์ที่สอดคล้องกับความต้องการของหลักสูตร

2. หลักสูตรมีหนังสือเสนอถึงคณะกรรมการประจำคณะเพื่อพิจารณาให้ความเห็นชอบในการกำหนดอัตราค่าจ้าง และประกาศรับอาจารย์ใหม่ตามคุณสมบัติที่กำหนด

3. เมื่อได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการประจำคณะ หลักสูตรดำเนินการประกาศรับสมัครอาจารย์ใหม่ และคณะกรรมการผู้รับผิดชอบหลักสูตรพิจารณาคุณสมบัติผู้สมัคร กำหนดหัวข้อสอบสอนที่สอดคล้องกับความต้องการของหลักสูตร

4. คณะกรรมการสอบคัดเลือกดำเนินการคัดเลือกโดยการสอบสัมภาษณ์ การสอบสอน และผลสอบจิตวิทยา คณะกรรมการสอบคัดเลือกประกอบด้วย คณบดีเป็นประธาน และคณะกรรมการจำนวนไม่น้อยกว่า 4 คน โดยมีผู้แทนคณะกรรมการประจำคณะ ผู้ทรงคุณวุฒิ และอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรร่วมพิจารณาการสอบสอนและสอบสัมภาษณ์

5. หลักสูตรมีการประชุมเพื่อแจ้งผลการสอบคัดเลือกอาจารย์ และมีการทบทวนผลดำเนินการคัดเลือกอาจารย์ใหม่

6. ผู้ผ่านการคัดเลือกเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรจะได้รับการพิจารณาแต่งตั้งเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต่อไปเมื่อมีคุณสมบัติตามเกณฑ์และตามความจำเป็นของหลักสูตร

7. ในการแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจะมีการประชุมวางแผนกำลังคนล่วงหน้า โดยพิจารณาจากแผนพัฒนารายบุคคล และในกรณีที่ต้องการอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเพิ่มเติม เช่น อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรลาออก อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีแผนลาศึกษาต่อทำให้จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรไม่เป็นไปตามที่กำหนด หลักสูตรจะพิจารณาเสนออาจารย์ผู้มีคุณสมบัติตามเกณฑ์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต่อคณะกรรมการการศึกษาเพื่อพิจารณาให้ความเห็นชอบ

8. คณะกรรมการการศึกษาพิจารณาจากความเหมาะสมตามที่หลักสูตรเสนอเพื่อพิจารณาแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

หลักสูตรมีการวางระบบการบริหารอาจารย์ ดังนี้

1. อาจารย์ใหม่จะได้รับการปฐมนิเทศเบื้องต้นจากคณบดี และมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเป็นอาจารย์พี่เลี้ยงคอยให้คำแนะนำในเรื่องต่างๆ ทั้งนโยบายและการดำเนินงานคณะ รวมถึงการสอน สำหรับการกำหนดรายวิชาสอนจะกำหนดโดยการประชุมหลักสูตรเพื่อพิจารณาถึงรายวิชาและภาระงานที่เหมาะสมทั้งของอาจารย์ใหม่และอาจารย์ประจำหลักสูตรเดิม

2. มีการประเมินผลการปฏิบัติงาน งานสอน ผลงานทางวิชาการต่างๆ ของอาจารย์ ทุกๆ 6 เดือน สำหรับอาจารย์ใหม่จะเป็นการพิจารณาผลการทดลองงานภายในระยะเวลา 1 ปี

3. มีการจัดทำแผนพัฒนาบุคลากร โดยคณะจะกำหนดให้อาจารย์ประจำหลักสูตรจัดทำแผนการพัฒนาด้านตนเองรายบุคคลในระยะยาว ทั้งแผนการศึกษาต่อ การขอตำแหน่งทางวิชาการ การฝึกอบรม และการทำวิจัย เพื่อใช้ในการวางแผนด้านงบประมาณและอัตราค่าจ้าง

4. คณะมีทุนสนับสนุนการพัฒนาบุคลากรด้านการวิจัย การตีพิมพ์ การเข้าร่วมการประชุมทางวิชาการ

5. คณะมีสวัสดิการและส่งเสริมการทำงานของบุคลากร เช่น ห้องออกกำลังกาย มีการมอบรางวัลบุคลากรดีเด่น เป็นต้น

อาจารย์ในหลักสูตรได้รับการส่งเสริมและพัฒนาจากการดำเนินงานของคณะ หน่วยงานภายนอก และภายในหลักสูตรเอง ดังนี้

1. คณะมีการจัดสรรงบประมาณเพื่อเป็นทุนสนับสนุนการพัฒนาอาจารย์ในด้านต่างๆ ดังนี้

1.1 ทุนสนับสนุนการศึกษาต่อในระดับปริญญาเอก โดยมีการตั้งเกณฑ์การยื่นขอรับทุน จากอายุงาน ผลงานวิชาการ การสร้างผลงานให้คณะ และพิจารณาโดยคณะกรรมการทุนของคณะ ผ่านคณะกรรมการการศึกษา และคณะกรรมการคณะตามลำดับ

1.2 ทุนสนับสนุนการทำวิจัย การเขียนตำรา เอกสารบทความทางวิชาการ การเข้าร่วมประชุมวิชาการ ซึ่งพิจารณาโดยคณะกรรมการทุนของคณะ คณะกรรมการส่งเสริมวิจัย ผ่านคณะกรรมการการศึกษา และคณะกรรมการคณะตามลำดับ

2. คณะมีการจัดอบรม หรือสัมมนาภายในคณะเป็นประจำเดือนละครั้ง ภายใต้โครงการที่หลากหลายในการพัฒนาทักษะด้านต่างๆ ของอาจารย์ เช่น กิจกรรม Share & Learn เพื่อฝึกอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับการเรียนการสอน การสร้างผลงานทางวิชาการ และการให้บริการทางวิชาการ อันเป็นภาระหลักของอาจารย์ หรือ กิจกรรม In-house seminar เพื่อฝึกอบรมสัมมนาให้ความรู้เกี่ยวกับการพัฒนาทักษะด้านการวิจัย ในการใช้เทคโนโลยีหรือโปรแกรมในการวิเคราะห์ข้อมูล การผลิต และการเผยแพร่ผลงานวิจัยโดยวิทยากรพิเศษจากทั้งหน่วยงานภายในและภายนอก

3. คณะและมหาวิทยาลัยมีการจัดอบรมเพื่อพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและประเมินผล โดยการจัดสัมมนาอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อชี้แจงแนวทางหรือวิธีปฏิบัติในการจัดการเรียนการสอน และการวัดและประเมินผล การประกันคุณภาพการศึกษา การจัดทำ มคอ.3 มคอ.5 การทวนสอบผลสัมฤทธิ์

4. หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

หลักสูตรมีการกำหนดผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอนในแต่ละรายวิชา ดังนี้

1. คณะกรรมการจัดการเรียนการสอนระดับหลักสูตร จัดทำร่างรายการวิชาตามแผนการศึกษาของนิสิต เพื่อให้อาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาความถูกต้องและประสานงานกับผู้ที่เกี่ยวข้อง

2. มีการประชุมคณาจารย์เพื่อพิจารณากำหนดผู้สอน ตามความรู้ความเชี่ยวชาญในสาขาวิชา และประสบการณ์การทำงานของแต่ละคนให้เหมาะสมกับสาระรายวิชาที่ได้รับมอบหมาย

3. คณะกรรมการจัดการเรียนการสอนระดับหลักสูตรรวบรวมข้อมูล เพื่อนำเข้าประชุมหลักสูตรโดยมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเข้าร่วมประชุม เพื่อพิจารณาความเหมาะสมอีกครั้ง นอกจากนี้หลักสูตรได้มีการเชิญผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก หรือผู้เชี่ยวชาญมาเป็นอาจารย์พิเศษในบางหัวข้อ/บางรายวิชา

4. อาจารย์ผู้สอนชี้แจงแผนการเรียน เกณฑ์การวัดและประเมินผลให้นิสิตทราบในวันแรกของการเรียนการสอน

5. หลังปิดภาคการศึกษา นิสิตประเมินการสอนของอาจารย์

6. คณะกรรมการจัดการเรียนการสอนและอาจารย์ประจำหลักสูตรร่วมกันกำหนดแนวทางในการกำหนดอาจารย์ผู้สอนในแต่ละปีการศึกษา

หลักสูตรมีการกำกับติดตามการดำเนินงานของหลักสูตรในด้านการเรียนการสอน ดังนี้

1. จัดให้มีการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบและอาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างเป็นประจำตลอดภาคการศึกษา เพื่อประเมินและปรับปรุงแผนดำเนินงานของหลักสูตร เช่น เนื้อหาสาระที่ใช้สอนในรายวิชา วิธีการจัดการเรียนการสอน

2. มีระบบออนไลน์ให้นิสิตสามารถประเมินการเรียนการสอนของแต่ละรายวิชาได้ภาคการศึกษาละ 2 ครั้ง เพื่อเป็นช่องทางการรายงานปัญหาต่างๆ และข้อเสนอแนะ ที่เกิดขึ้นจากการจัดการเรียนการสอนสำหรับแต่ละรายวิชา

3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรประเมินการเรียนการสอนโดยการทวนสอบผลลัพธ์การเรียนรู้แต่ละระดับ โดยประเมินจากข้อมูลจากนิสิตและอาจารย์ทั้งอาจารย์ประจำและอาจารย์พิเศษ ผู้ใช้บัณฑิต ตลอดจนผู้มีส่วนได้ส่วนเสียอื่น

4. ที่ประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบและอาจารย์ประจำหลักสูตร จะดำเนินการทวนสอบรายวิชา และนำผลการประเมินจากกระบวนการข้างต้นมาใช้พิจารณาปรับปรุงสาระรายวิชา วิธีการเรียนการสอน และการประเมินต่อไปเพื่อให้บรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรที่ตั้งไว้

5. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

การดำเนินการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ผู้สอนประชุมร่วมกันเพื่อกำหนดแผนจัดหาตามความต้องการในการจัดการเรียนการสอน รวมทั้งแนวทางแก้ไขปัญหาด้านประสิทธิภาพในการให้บริการสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้และการสอนในหลักสูตร โดยมีรายละเอียดดังนี้

1. มีการประชุมจัดทำแผนการดำเนินงานเพื่อเสนอต่อคณะฯ ปีละครั้ง ซึ่งในการจัดทำแผนการดำเนินงานจะมีการทบทวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่มีอยู่ เช่น ระบบปฏิบัติการโรงแรม Hotel PMS ซึ่งใช้ในการเรียนการสอนวิชาที่เกี่ยวข้องกับการจัดการโรงแรม และ ระบบ Amadeus เพื่อใช้ในการฝึกปฏิบัติการจองและการออกตั๋วเครื่องบิน เป็นต้น โดยมีการพิจารณาประโยชน์ที่ได้รับ และพิจารณาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้เพิ่มเติมที่จำเป็นต่อการใช้งานของนิสิต และอาจารย์ประจำหลักสูตร เพื่อเสนอให้คณะพิจารณาทำการจัดซื้อต่อไป

2. พิจารณาคัดเลือกหนังสือและตำราที่จำเป็นตลอดจนฐานข้อมูลที่เป็นประโยชน์ รวมทั้งมีความร่วมมือกับสถาบันอื่นในการใช้ทรัพยากรระหว่างสถาบัน เพื่อขยายขอบเขตในการสืบค้นข้อมูลของอาจารย์และนิสิต

6. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน

ตามเกณฑ์การประกันคุณภาพระดับอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์มีการปรับปรุงตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา จำนวน 10 ตัวบ่งชี้ เพื่อให้สอดคล้องกับการบริหารหลักสูตรและการประเมินคุณภาพภายในระดับหลักสูตรของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (มติที่ประชุม

สภามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ในการประชุม ครั้งที่ 4/2567 เมื่อวันจันทร์ที่ 29 เมษายน พ.ศ. 2567) โดยให้
มีผลเริ่มใช้ตั้งแต่ปีการศึกษา 2567 เป็นต้นไป

ตารางตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีการศึกษา				
	2569	2570	2571	2572	2573
1. มีแผนการสอนของรายวิชา (Course Syllabus) ก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา	X	X	X	X	X
2. จัดทำรายงานผลการดำเนินการที่สะท้อนถึงผลสัมฤทธิ์ของผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา และประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา	X	X	X	X	X
3. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ที่ประกอบด้วย ข้อมูลพัฒนาการของผลลัพธ์การเรียนรู้ของนิสิตในหลักสูตรในแต่ละปีการศึกษา ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	X	X	X	X	X
4. มีการทวนสอบกระบวนการจัดการเรียนรู้ในรายวิชาที่ส่งผลการพัฒนาผลลัพธ์ผู้เรียนในระดับชั้นปีหรือหลักสูตรในแต่ละปีการศึกษาและให้ข้อมูลย้อนกลับ (Feedback) แก่ผู้เรียน	X	X	X	X	X
5. มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือการประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการทวนสอบหรือผลการดำเนินงานในปีการศึกษาที่ผ่านมา ซึ่งได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการประจำหลักสูตร/ภาควิชา	X	X	X	X	X
6. อาจารย์ทุกคนที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการจัดการเรียนการสอนของหลักสูตร โดยเฉพาะอาจารย์ใหม่ ต้องได้รับการชี้แนะให้มีความรู้ความเข้าใจวัตถุประสงค์ของหลักสูตร และผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร	X	X	X	X	X
7. อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพที่เกี่ยวข้องกับศาสตร์ที่สอนหรือเทคนิคการเรียนการสอนอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	X	X	X	X	X
8. บุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอนทุกคน ทำหน้าที่ถ่ายทอดความรู้ให้กับนิสิต (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนาวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ ภายใต้ความรับผิดชอบของส่วนงานต้นสังกัด	X	X	X	X	X

ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีการศึกษา				
	2569	2570	2571	2572	2573
9. ระดับความพึงพอใจของนิสิตปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพการบริหารหลักสูตรโดยรวม เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0	X	X	X	X	X
10. ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0	X	X	X	X	X

* เป็นการประเมินตัวชี้วัดต่อเนื่องจากหลักสูตรเล่มก่อนหน้า

9. ระบบและกลไกในการพัฒนาหลักสูตร และการบริหารคุณภาพ

9.1 ระบบและกลไกในการพัฒนาหลักสูตร

หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมบริการ พัฒนาหลักสูตรอย่างต่อเนื่องเพื่อให้ผู้เรียนมีผลลัพธ์การเรียนรู้ตรงตามความต้องการกำลังคนและตรงตามความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในปัจจุบัน และออกแบบหลักสูตรโดยคำนึงถึงการจัดการกระบวนการเรียนรู้ในรูปแบบ constructive alignment โดยมีกระบวนการดังนี้

- 1) คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรพิจารณากำหนดผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่สำคัญเพื่อสัมภาษณ์และวิเคราะห์หาความต้องการและความคาดหวัง นำมากำหนดเป็นผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร
- 2) คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรพิจารณาปรับปรุงโครงสร้างเนื้อหารายวิชาตามผลการวิเคราะห์ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย และกำหนดกลุ่มรายวิชาบังคับที่สามารถช่วยผลักดันให้ผู้เรียนบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร และมีการวิพากษ์หลักสูตรโดยคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิทั้งภายในและภายนอก
- 3) คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรออกแบบ/ปรับปรุงการจัดการกระบวนการเรียนการสอนที่เน้นการมีส่วนร่วมในหลากหลายรูปแบบเพื่อให้สามารถสนับสนุนผลักดันผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร
- 4) คณะกรรมการบริหารหลักสูตรพิจารณากำหนดผู้สอนในแต่ละรายวิชาตามความเชี่ยวชาญของอาจารย์ในหลักสูตร และพิจารณาเชิญผู้มีความรู้และประสบการณ์ในวิชาชีพเพิ่มเติมในด้านที่ยังขาดแคลนผู้สอน หรือเพื่อเพิ่มทักษะการปฏิบัติงานจากประสบการณ์จริง
- 5) คณะกรรมการทวนสอบผลสัมฤทธิ์มีกระบวนการประเมินกลยุทธ์การสอน และประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา จากวิธีการที่หลากหลาย เช่น การประเมินการสอนโดยนิสิต ใช้แบบสอบถามหรือการสนทนากับกลุ่มนิสิต และประเมินจากรายงานประเมินตนเองของผู้สอน และประเมินการเรียนรู้ของนิสิตจากพฤติกรรมแสดงออก การโต้ตอบ ผลการสอบ คุณภาพงานที่มอบหมาย และสมรรถนะในการฝึกปฏิบัติงานที่มอบหมาย จากนั้นคณะกรรมการบริหารหลักสูตรนำผลการทวนสอบมาใช้วิเคราะห์ปรับปรุงกระบวนการสอนและการประเมินของรายวิชาต่อไป

6) คณะกรรมการทวนสอบนำผลประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ในระดับรายวิชา (CLO) ของแต่ละชั้นปี ร่วมกับการสำรวจผลประเมินตนเองโดยนิสิตต่อผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นในแต่ละชั้นปี และข้อร้องเรียน มาวิเคราะห์การบรรลุผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี (YLO) จากนั้นคณะกรรมการบริหารหลักสูตรนำผลการทวนสอบมาใช้วิเคราะห์เพื่อพิจารณาปรับปรุงการจัดแผนการเรียนและจัดกลุ่มรายวิชาในแต่ละชั้นปีต่อไป

7) คณะกรรมการทวนสอบมีการประเมินหลักสูตรในภาพรวม ประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLO) โดยประเมินจากนิสิตชั้นปีสุดท้าย บัณฑิตที่จบใหม่ ประเมินความพึงพอใจจากผู้ใช้บัณฑิตต่อคุณภาพของบัณฑิต ร่วมกับข้อเสนอแนะจากกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิในรายงานผลการดำเนินการหลักสูตร เพื่อรับข้อมูลย้อนกลับนำมาใช้ปรับปรุงหลักสูตรต่อไป

8) มีการกำกับการทำงานของหลักสูตร โดยประเมินคุณภาพการศึกษาประจำปี ตามตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators) โดยคณาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและคณะกรรมการประเมินคุณภาพระดับหลักสูตร นอกจากนี้ยังมีกระบวนการกำกับติดตาม ดังนี้

- อาจารย์ประจำวิชาทบทวนผลการประเมินประสิทธิผลของการสอนในวิชาที่รับผิดชอบ ในระหว่างภาคการศึกษา และปรับปรุงทันทีเมื่อได้รับข้อมูลในกรณีที่จำเป็น และเมื่อสิ้นภาคการศึกษาจัดทำรายงานผลการดำเนินการรายวิชาเสนอคณบดี

- อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรติดตามผลการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

- อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรสรุปผลการดำเนินงานหลักสูตรประจำปี โดยรวบรวมข้อมูลการประเมินประสิทธิผลของการสอน รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา รายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม รายงานผลการประเมินการสอนและสิ่งอำนวยความสะดวก รายงานผลการทบทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนิสิต รายงานผลการประเมินหลักสูตร รายงานผลการประเมินคุณภาพภายใน ความคิดเห็นของผู้ทรงคุณวุฒิ จัดทำรายงานผลการดำเนินงานหลักสูตรประจำปีเสนอคณบดี

- ประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร พิจารณาทบทวนสรุปผลการดำเนินงานหลักสูตร เพื่อวางแผนปรับปรุงการดำเนินงาน เพื่อใช้ในปีการศึกษาต่อไป และจัดทำรายงานผลการดำเนินงานหลักสูตรเสนอต่อคณบดี

9.2 แผนการบริหารคุณภาพ

กระบวนการจัดการศึกษา	การวางแผนคุณภาพ	ความเสี่ยงและการบริหารความเสี่ยง	จุดควบคุมคุณภาพ
กระบวนการออกแบบหลักสูตรและสาระรายวิชา	1) กำหนดผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่สำคัญ ได้แก่ ผู้ใช้บัณฑิตในสายงานการโรงแรมและการท่องเที่ยว ศิษย์เก่าและศิษย์ปัจจุบัน เพื่อสัมภาษณ์วิเคราะห์กลั่นกรองหาความต้องการและความคาดหวัง นำมากำหนดเป็นผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร 2) ปรับปรุงโครงสร้างเนื้อหาวิชา โดยเพิ่มรายวิชา หรือปรับปรุงรายวิชาให้สอดคล้องตามความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย และกำหนดกลุ่มรายวิชาบังคับที่สามารถช่วยผลักดันให้ผู้เรียนบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	- รายวิชาที่จัดการเรียนการสอนไม่สามารถช่วยผลักดันผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร ดังนั้นอาจพิจารณาเปิดรายวิชาเฉพาะเลือกหรือจัดกิจกรรมเสริมนอกหลักสูตรเพื่อช่วยเสริมทักษะที่ผลักดันผลลัพธ์การเรียนรู้	- ประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ที่สะสมเพิ่มขึ้นในแต่ละชั้นปี (YLO) เพื่อวิเคราะห์แนวโน้มความเป็นไปได้ในการบรรลุผลลัพธ์ระดับหลักสูตร (PLO)
กระบวนการจัดการเรียนการสอน	1) จัดกระบวนการเรียนรู้ในรูปแบบ constructive alignment เพื่อสะท้อนผลการประเมินที่สอดคล้องกับวิธีการสอนและผลลัพธ์การเรียนรู้ 2) ออกแบบวิธีการเรียนการสอนที่เน้นการมีส่วนร่วมแบบ active learning ในหลากหลายรูปแบบเพื่อให้เกิดการเรียนรู้ผ่านการฝึกปฏิบัติ 3) กำหนดผู้สอนตามความเชี่ยวชาญเฉพาะด้าน และเชิญผู้มีความรู้และประสบการณ์ในวิชาชีพเพิ่มเติมเพื่อเพิ่มทักษะการปฏิบัติงานจากประสบการณ์จริง 4) ทำความร่วมมือกับองค์กรภาคธุรกิจการโรงแรมและการท่องเที่ยวเพื่อร่วมจัดกิจกรรมเสริมทักษะปฏิบัติทางวิชาชีพ และเพิ่มคุณสมบัติให้ผู้เรียนพร้อมประกอบอาชีพ	- วิธีการเรียนการสอนอาจไม่ช่วยผลักดันให้บรรลุผลลัพธ์ของรายวิชา (CLO) ดังนั้นอาจสนับสนุนการพัฒนาอาจารย์ด้านวิธีการสอนเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพ หรือเชิญผู้ร่วมสอนในรายวิชา - ขาดแคลนผู้สอนในวิชาที่จำเป็นต่อการผลักดันผลลัพธ์การเรียนรู้ ดังนั้นในระยะยาวอาจพิจารณารับสมัครอาจารย์ที่มีคุณสมบัติตรงตามต้องการ หรือสนับสนุนการพัฒนาอาจารย์ในด้านที่ต้องการ หรือเชิญผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกสอนกรณีเร่งด่วน	- ประเมิน CLO เพื่อระบุวิชาที่ไม่บรรลุผลลัพธ์ เพื่อหาวิธีการปรับปรุงการเรียนการสอน และทำการประเมินหลังมีการปรับปรุง - ตรวจสอบคุณภาพของผู้สอนก่อนเปิดรายวิชา และวิเคราะห์ข้อถดถอยที่มีในรอบดำเนินการของหลักสูตร กรณีขาดแคลนดำเนินการหาผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกสอน หรือสนับสนุนการพัฒนาอาจารย์ที่มี หรือประกาศรับอาจารย์ตามคุณสมบัติที่ต้องการ
กระบวนการวัดผลลัพธ์การเรียนรู้	1) ประเมินกลยุทธ์การสอน ประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLO) ด้วยวิธีการที่หลากหลาย ทวนสอบ ผู้สอนประเมินผู้เรียน ผู้เรียนประเมินตนเอง รายงานผลการประเมินของผู้สอน ผู้ทรงคุณวุฒิประเมิน เพื่อนำผลมาปรับปรุงกระบวนการจัดการเรียนการสอน	- วิธีการประเมินไม่สะท้อนผลลัพธ์การเรียนรู้ที่แท้จริง ดังนั้นอาจพิจารณาปรับปรุงกระบวนการทวนสอบ ปรับปรุงเครื่องมือประเมิน ตลอดจนมีคณะกรรมการ	- ผลประเมิน CLO ของชั้นปีขัดแย้งหรือไม่สอดคล้องกับผลประเมิน YLO หรือมีข้อร้องเรียนจากผู้เรียนที่ขัดแย้งกับผลประเมิน

กระบวนการจัดการศึกษา	การวางแผนคุณภาพ	ความเสี่ยงและการบริหารความเสี่ยง	จุดควบคุมคุณภาพ
	2) นำผลประเมิน CLO ของแต่ละชั้นปีร่วมกับผลประเมินตนเองของผู้เรียนต่อผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นในแต่ละชั้นปี ข้อร้องเรียน และผลประเมินคุณภาพหลักสูตร มาวิเคราะห์การบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี (YLO) 3) ประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLO) โดยประเมินจากนิสิตชั้นปีสุดท้ายบัณฑิตที่จบใหม่ ประเมินความพึงพอใจจากผู้ใช้บัณฑิตต่อคุณภาพของบัณฑิต ร่วมกับข้อเสนอแนะจากกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิประเมินคุณภาพหลักสูตร เพื่อรับข้อมูลย้อนกลับนำมาใช้ปรับปรุงหลักสูตร	กำกับดูแลการประเมินที่ตรวจสอบเคร่งครัด	
กระบวนการบริหารและพัฒนาอาจารย์	1) กำหนดคุณวุฒิอาจารย์ในขั้นตอนการรับเข้าเพื่อให้มีความรู้เฉพาะทางตรงกับการสอนวิชาที่ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียต้องการ 2) จัดอบรมเพิ่มพูนความรู้ อบรมเชิงปฏิบัติ อบรมเชิงวิชาชีพ ตามที่สอดคล้อง/ผลักดันผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร 3) สนับสนุนทุนการศึกษา ทุนวิจัย ทุนอบรม ในด้านที่ต้องการเพื่อผลักดันผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	- ไม่มีผู้มีความสัมพันธ์ตรงตามต้องการมาสมัคร ดังนั้นอาจพิจารณาสนับสนุนการพัฒนาอาจารย์ที่มี หรืออาศัยการหาผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกทดแทน	- ประเมินอัตรากำลังในรอบ 5 ปีข้างหน้า ทุกภาคการศึกษา เพื่อวางแผนสรรหาอาจารย์ หรือวางแผนพัฒนาอาจารย์ในอนาคต
กระบวนการบริหารทรัพยากรการเรียนรู้	1) จัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ทรัพยากร หนังสือ สื่อการเรียน อุปกรณ์คอมพิวเตอร์ ซอฟต์แวร์ ตลอดจนฐานข้อมูลทางด้านการโรงแรมและการท่องเที่ยวให้เพียงพอเหมาะสมเพื่อตอบสนองความต้องการด้านการเรียนการสอน การวิจัย และการบริการทางวิชาการแก่สังคม เพื่อช่วยสนับสนุนให้ผู้เรียนบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร 2) สำรวจความต้องการสิ่งสนับสนุนเพิ่มเติมจากผู้เรียน ผู้สอน และคณะกรรมการบริหารพิจารณาความเหมาะสมและเสนอขออนุมัติจัดหาทรัพยากรดังกล่าว 3) ทำความร่วมมือกับองค์กรที่เกี่ยวข้องกับการโรงแรมและท่องเที่ยวเพื่อประโยชน์ในการ		

กระบวนการจัดการศึกษา	การวางแผนคุณภาพ	ความเสี่ยงและการบริหารความเสี่ยง	จุดควบคุมคุณภาพ
	แลกเปลี่ยนสิ่งสนับสนุน และร่วมจัดกิจกรรม เสริมทักษะปฏิบัติผ่านสิ่งสนับสนุน		

แบบเสนอขอเปิดรายวิชา

แบบเสนอขอเปิดรายวิชาใหม่
ระดับปริญญาตรี
คณะวิทยาการจัดการ วิทยาเขตศรีราชา

จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)

1. รหัสวิชา 03763346 3(3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย การออกแบบพื้นที่และประสบการณ์ในธุรกิจโรงแรม
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Area and Experience Design in Hotel Business
2. รายวิชาที่ขอเปิดอยู่ในหมวดวิชาระดับปริญญาตรี ดังนี้
 (✓) หมวดวิชาเฉพาะในหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมบริการ
 () วิชาเฉพาะบังคับ
 (✓) วิชาเฉพาะเลือก
 () หมวดวิชาเลือกเสรี
 () วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 10 เดือน กันยายน พ.ศ. 2568
6. วัตถุประสงค์ในการเปิดรายวิชา

6.1 ความสำคัญของรายวิชา

สินค้าหลักในธุรกิจโรงแรม ได้แก่ ห้องพัก อาหารและเครื่องดื่ม ในขณะเดียวกันยังมีแหล่งรายได้อื่นมากมาย อาทิ ศูนย์ประชุม ศูนย์ออกกำลังกาย สปา ซักรีด ซึ่งล้วนแล้วแต่เป็นแหล่งเพิ่มรายได้เพิ่มเติมให้แก่ธุรกิจโรงแรม ดังนั้น การออกแบบพื้นที่ของโรงแรมต้องคำนึงถึงหลักการออกแบบเชิงพาณิชย์เพื่อเพิ่มความคุ้มค่าในการลงทุนรวมกับการสร้างประสบการณ์ที่ดีเพื่อมอบให้แก่ผู้มาใช้บริการ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้เกิดการจัดจำ การบอกต่อและการกลับมาใช้ซ้ำ ในขณะเดียวกันต้องสร้างความคุ้มค่าในเชิงผลประโยชน์ให้ธุรกิจโรงแรมไปพร้อมๆ กัน รวมถึงสร้างความประทับใจให้กับผู้เข้าพักและก่อให้เกิดรายได้ ในมุมมองของการจัดการและเจ้าของโรงแรมจำเป็นต้องมีความเข้าใจภาพรวมประสบการณ์การเข้าพักของลูกค้าเพื่อให้เกิดการบริการที่เหนือความคาดหมาย

6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
1. สามารถอธิบายหลักการการออกแบบพื้นที่และประสบการณ์ในธุรกิจโรงแรม	PLO 1 สามารถวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาโดยใช้หลักการทฤษฎีทางด้านบริหารธุรกิจ เพื่อกำหนดกลยุทธ์ทางธุรกิจได้ตามสถานการณ์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ PLO 3 สามารถอธิบายหลักการและมาตรฐานการบริการของธุรกิจในอุตสาหกรรมบริการ PLO 5 - HM สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ด้านการจัดการ การปฏิบัติงานในโรงแรมและการประกอบการได้อย่างถูกต้องและเหมาะสมกับลักษณะการดำเนินงานในธุรกิจได้
2. สามารถวิเคราะห์ความคุ้มค่าเชิงพาณิชย์ในการออกแบบพื้นที่โรงแรม	PLO 1 สามารถวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาโดยใช้หลักการทฤษฎีทางด้านบริหารธุรกิจ เพื่อกำหนดกลยุทธ์ทางธุรกิจได้ตามสถานการณ์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ PLO 5 - HM สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ด้านการจัดการ การปฏิบัติงานในโรงแรมและการประกอบการได้อย่างถูกต้องและเหมาะสมกับลักษณะการดำเนินงานในธุรกิจได้
3. สามารถอธิบายรูปแบบการสร้างประสบการณ์เชิงบวกผ่านการออกแบบพื้นที่ในธุรกิจโรงแรม	PLO 1 สามารถวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาโดยใช้หลักการทฤษฎีทางด้านบริหารธุรกิจ เพื่อกำหนดกลยุทธ์ทางธุรกิจได้ตามสถานการณ์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ PLO 5 - HM สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ด้านการจัดการ การปฏิบัติงานในโรงแรมและการประกอบการได้อย่างถูกต้องและเหมาะสมกับลักษณะการดำเนินงานในธุรกิจได้
4. สามารถออกแบบจำลองพื้นที่เพื่อสร้างประสบการณ์ที่ดีสำหรับผู้ใช้ในธุรกิจโรงแรม	PLO 1 สามารถวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาโดยใช้หลักการทฤษฎีทางด้านบริหารธุรกิจ เพื่อกำหนดกลยุทธ์ทางธุรกิจได้ตามสถานการณ์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ PLO 2 สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมุ่งมั่น ตั้งใจรับผิดชอบ และซื่อสัตย์ PLO 5 - HM สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ด้านการจัดการ การปฏิบัติงานในโรงแรมและการประกอบการได้อย่างถูกต้องและเหมาะสมกับลักษณะการดำเนินงานในธุรกิจได้

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
	PLO 7 - HM สามารถวางแผนกลยุทธ์ด้านการจัดการโรงแรม และการประกอบการสอดคล้องกับความต้องการของธุรกิจได้อย่างเป็นระบบ PLO 8 - HM สามารถแสดงออกถึงจิตบริการที่ดี ภาวะการเป็นผู้นำ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ รับผิดชอบต่อหน้าที่และมีจรรยาบรรณในอาชีพ

7. คำอธิบายรายวิชา (Course Description)

แนวคิดการออกแบบพื้นที่ในโรงแรม การออกแบบประสบการณ์ผู้ใช้ในโรงแรม หลักการวิเคราะห์ความคุ้มค่าเชิงพาณิชย์ การสร้างอรรถประโยชน์พื้นที่ในธุรกิจโรงแรม การสร้างประสบการณ์ในธุรกิจโรงแรม การออกแบบความคิดเพื่อธุรกิจโรงแรม เครื่องมือเพื่อสร้างประสบการณ์ผู้ใช้ ผังประสบการณ์ผู้ใช้ในธุรกิจโรงแรม กรณีศึกษาด้านการออกแบบพื้นที่และประสบการณ์ในธุรกิจโรงแรม

Concept of area design in hotels. User experience design in hotels. Principles of commercial value analysis. Creating space utility in hotel business. Experience creation in hotel business. Design thinking for hotel business. Tools for user experience creation. Customer mapping in hotel business. Case studies in designing space and experience in hotel business.

8. อาจารย์ผู้สอน

-- รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตรข้อ 5.1.3 --

9. ตารางแสดงผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา

-- รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตรข้อ 3.6 --

แบบเสนอขอเปิดรายวิชาใหม่

ระดับปริญญาตรี

คณะวิทยาการจัดการ วิทยาเขตศรีราชา

จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)

1. รหัสวิชา 03763347 3(3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย การจัดการธุรกิจสิ่งอำนวยความสะดวกและนันทนาการ
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Facility and Recreation Business Management
2. รายวิชาที่ขอเปิดอยู่ในหมวดวิชาการระดับปริญญาตรี ดังนี้
☒ หมวดวิชาเฉพาะในหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมบริการ
☐ วิชาเฉพาะบังคับ
☒ วิชาเฉพาะเลือก
☐ หมวดวิชาเลือกเสรี
☐ วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 10 เดือน กันยายน พ.ศ. 2568
6. วัตถุประสงค์ในการเปิดรายวิชา

6.1 ความสำคัญของรายวิชา

สิ่งอำนวยความสะดวกและนันทนาการ เป็นรูปแบบหนึ่งของการบริการที่สร้างประสบการณ์แก่ผู้มาเยือน อีกทั้งเป็นอีกหนึ่งธุรกิจที่สร้างรายได้มหาศาลให้แก่ภาคอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและบริการ ความแตกต่างและความเหนือกว่าในเชิงการให้บริการสิ่งอำนวยความสะดวกและนันทนาการย่อมสร้างความประทับใจ การบอกต่อ และการกลับมาใช้ซ้ำ ผู้ประกอบการ ผู้บริหาร และนักปฏิบัติการ จำเป็นต้องเข้าใจวิธีการจัดการสิ่งอำนวยความสะดวกและกิจกรรมนันทนาการที่มีประสิทธิภาพ เพื่อเกิดความคุ้มค่าในการลงทุน สร้างรายได้ให้กับธุรกิจ ในขณะเดียวกันยังสร้างความประทับใจจากการใช้บริการสำหรับผู้มาเยือน

6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
1. สามารถอธิบายหลักการและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องในด้านการจัดการสิ่งอำนวยความสะดวกและนันทนาการในธุรกิจบริการ	PLO 3 สามารถอธิบายหลักการและมาตรฐานการบริการของธุรกิจในการอุตสาหกรรมบริการ
2. สามารถประยุกต์หลักการและทฤษฎีในการบริหารจัดการพื้นที่สิ่งอำนวยความสะดวกและงานบริการที่	PLO 6 - HM สามารถเลือกใช้รูปแบบการสื่อสารในการบริการ เทคโนโลยีและนวัตกรรมสำหรับโรงแรมและการ

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
เกี่ยวข้องกับธุรกิจสิ่งอำนวยความสะดวกและนันทนาการ	ประกอบการสอดคล้องกับรูปแบบการดำเนินงานภายใต้สถานการณ์ทางธุรกิจได้ PLO 7 - HM สามารถวางแผนกลยุทธ์ด้านการจัดการโรงแรมและการประกอบการสอดคล้องกับความต้องการของธุรกิจได้อย่างเป็นระบบ
3. สามารถออกแบบสิ่งอำนวยความสะดวกและนันทนาการที่ตอบสนองต่อความต้องการของผู้มาเยือน	PLO 5 - HM สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ด้านการจัดการ การปฏิบัติงานในโรงแรมและการประกอบการได้อย่างถูกต้องและเหมาะสมกับลักษณะการดำเนินงานในธุรกิจได้ PLO 7 - HM สามารถวางแผนกลยุทธ์ด้านการจัดการโรงแรมและการประกอบการสอดคล้องกับความต้องการของธุรกิจได้อย่างเป็นระบบ PLO 4 สามารถแสดงออกถึงจิตบริการที่ดี ภาวะการเป็นผู้นำสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์รับผิดชอบหน้าที่และมีจรรยาบรรณในอาชีพ
4. สามารถบริหารทรัพยากร การใช้พลังงาน ความปลอดภัย งานบำรุงรักษา ภายใต้ธุรกิจบริการให้มีประสิทธิภาพสูงสุด	PLO 1 สามารถวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาโดยใช้หลักการทฤษฎีทางด้านบริหารธุรกิจ เพื่อกำหนดกลยุทธ์ทางธุรกิจได้ตามสถานการณ์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ PLO 5 - HM สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ด้านการจัดการ การปฏิบัติงานในโรงแรมและการประกอบการได้อย่างถูกต้องและเหมาะสมกับลักษณะการดำเนินงานในธุรกิจได้

7. คำอธิบายรายวิชา (Course Description)

หลักการจัดการสิ่งอำนวยความสะดวกและนันทนาการ แนวคิด ทฤษฎีและองค์ประกอบของการจัดการพื้นที่สิ่งอำนวยความสะดวก การออกแบบสิ่งอำนวยความสะดวกและนันทนาการ การจัดการทรัพยากร การใช้พลังงาน การจัดการความปลอดภัย การบำรุงรักษา กรณีศึกษาในธุรกิจโรงแรม

Principles management of facility and recreation. Concepts, theories and components of facility area management. Facility and recreation design. Resource management. Energy consumption. Safety management. Maintenance. Case studies in hotels.

8. อาจารย์ผู้สอน

-- รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตรข้อ 5.1.3 --

9. ตารางแสดงผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา

-- รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตรข้อ 3.6 --

แบบเสนอขอเปิดรายวิชาใหม่
ระดับปริญญาตรี
คณะวิทยาการจัดการ วิทยาเขตศรีราชา

จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง)

1. รหัสวิชา 03763372 3(3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย การจัดการการท่องเที่ยวเชิงธุรกิจ
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Business Tourism Management
2. รายวิชาที่ขอเปิดอยู่ในหมวดวิชาระดับปริญญาตรี ดังนี้
☒ หมวดวิชาเฉพาะในหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมบริการ
() วิชาเฉพาะบังคับ
☒ วิชาเฉพาะเลือก
() หมวดวิชาเลือกเสรี
() วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 10 เดือน กันยายน พ.ศ. 2568
6. วัตถุประสงค์ในการเปิดรายวิชา

6.1 ความสำคัญของรายวิชา

อุตสาหกรรมการท่องเที่ยว (Tourism Industry) เป็นอุตสาหกรรมประเภทหนึ่งที่มีบทบาทสำคัญต่อเศรษฐกิจของประเทศ อีกทั้งรูปแบบการท่องเที่ยวของประเทศไทยที่มีความหลากหลาย เช่น การท่องเที่ยวเชิงธุรกิจ หมายถึง การจัดประชุมองค์กรธุรกิจ การจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัล การจัดประชุมวิชาชีพ การจัดประชุมทางวิชาการ การฝึกอบรม การจัดงานแสดงสินค้าและนิทรรศการที่นำไปสู่การส่งเสริมการค้าและการลงทุน รวมถึงการพักผ่อน และนันทนาการที่เกิดขึ้นระหว่างหรือหลังการประกอบธุรกิจ หรือการทำกิจกรรมต่างๆ ที่สามารถดึงดูดกลุ่มนักท่องเที่ยวเพื่อธุรกิจและนักท่องเที่ยวที่มีคุณภาพ โดยเป็นส่วนที่สำคัญที่สุดที่นำมาซึ่งนักท่องเที่ยวที่มีคุณภาพและรายได้ อย่างมหาศาลในช่วงหลายปีที่ผ่านมา เนื่องจากกลุ่มนักท่องเที่ยวเชิงธุรกิจ มีเป้าหมายเฉพาะทางธุรกิจ นักท่องเที่ยวมีอำนาจการซื้อสูงและมีความต้องการสินค้าและบริการที่มีคุณภาพ ทั้งอาหารและเครื่องดื่ม สายการบิน โรงแรม ธุรกิจการขนส่งสินค้า การเดินทางในประเทศ เป็นต้น ทำให้ค่าใช้จ่ายเฉลี่ยของกลุ่มนักท่องเที่ยวเชิงธุรกิจสูงกว่านักท่องเที่ยวทั่วไปประมาณ 2-3 เท่า ซึ่งเป็นข้อสรุปที่แสดงให้เห็นว่าอุตสาหกรรมท่องเที่ยวเชิงธุรกิจเป็นอุตสาหกรรมที่ควรจะต้องจับตามองและให้ความสำคัญ

6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
1. นิสิตสามารถอธิบายองค์ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงธุรกิจได้	PLO 3 สามารถอธิบายหลักการและมาตรฐานการบริการของธุรกิจในการบริการ PLO 4 สามารถสื่อสารได้ทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศอย่างมีประสิทธิภาพ PLO 9 - TM สามารถประยุกต์ใช้ทฤษฎีเกี่ยวกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว บริหารธุรกิจ เพื่อการประกอบการการท่องเที่ยวได้อย่างถูกต้อง
2. นิสิตสามารถวิพากษ์หลักการ แนวคิด และทฤษฎีต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการจัดการการท่องเที่ยวเชิงธุรกิจได้	PLO 3 สามารถอธิบายหลักการและมาตรฐานการบริการของธุรกิจในการบริการ PLO 4 สามารถสื่อสารได้ทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศอย่างมีประสิทธิภาพ PLO 9 - TM สามารถประยุกต์ใช้ทฤษฎีเกี่ยวกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว บริหารธุรกิจ เพื่อการประกอบการการท่องเที่ยวได้อย่างถูกต้อง
3. นิสิตสามารถออกแบบการจัดการการท่องเที่ยวเชิงธุรกิจได้อย่างมีประสิทธิภาพ	PLO 1 สามารถวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาโดยใช้หลักการทฤษฎีทางด้านบริหารธุรกิจ เพื่อกำหนดกลยุทธ์ทางธุรกิจได้ตามสถานการณ์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ PLO 3 สามารถอธิบายหลักการและมาตรฐานการบริการของธุรกิจในการบริการ PLO 10 - TM สามารถเลือกใช้เครื่องมือ เทคโนโลยีดิจิทัลในการปฏิบัติงาน การสืบค้นและการเก็บรวบรวมข้อมูล การเลือกสรรวิธีการนำเสนอ และการสื่อสารได้อย่างเหมาะสมต่อสถานการณ์ PLO 13 - TM สามารถแสดงออกถึงความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ สิ่งใหม่ในการทำงานได้อย่างเหมาะสมตามสถานการณ์ที่เกิดขึ้นจริง
4. นิสิตสามารถวางแผนกระบวนการจัดการการท่องเที่ยวเชิงธุรกิจได้อย่างเป็นระบบและเหมาะสมกับสถานการณ์	PLO 1 สามารถวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาโดยใช้หลักการทฤษฎีทางด้านบริหารธุรกิจ เพื่อกำหนดกลยุทธ์ทางธุรกิจได้ตามสถานการณ์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ PLO 3 สามารถอธิบายหลักการและมาตรฐานการบริการของธุรกิจในการบริการ PLO 12 - TM สามารถวางแผนกลยุทธ์ด้านการจัดการธุรกิจท่องเที่ยวและการประกอบการที่สอดคล้องกับความต้องการของธุรกิจได้อย่างเป็นระบบ

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
	PLO 13 - TM สามารถแสดงออกถึงความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ สิ่งใหม่ในการทำงานได้อย่างเหมาะสมตามสถานการณ์ที่เกิดขึ้นจริง
5. นิสิตสามารถสื่อสารภาษาไทย ผ่านรูปแบบการเขียนรายงานและนำเสนอด้วยวาจาได้อย่างมีประสิทธิภาพ	PLO 2 สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมุ่งมั่น ตั้งใจ รับผิดชอบ และซื่อสัตย์ PLO 4 สามารถสื่อสารได้ทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ อย่างมีประสิทธิภาพ PLO 10 - TM สามารถเลือกใช้เครื่องมือ เทคโนโลยีดิจิทัลในการปฏิบัติงาน การสืบค้นและการเก็บรวบรวมข้อมูล การเลือกสรรวิธีการนำเสนอ และการสื่อสารได้อย่างเหมาะสมต่อสถานการณ์
6. นิสิตสามารถสร้างปฏิสัมพันธ์กับผู้อื่นในสังคม ปฏิบัติตนตามข้อกำหนดของสังคม และทำงานร่วมกับผู้อื่นตามค่านิยมอันดีงามของสังคม	PLO 2 สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมุ่งมั่น ตั้งใจ รับผิดชอบ และซื่อสัตย์ PLO 4 สามารถสื่อสารได้ทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ อย่างมีประสิทธิภาพ PLO 11 - TM สามารถปฏิบัติงานตามหลักจรรยาบรรณการท่องเที่ยวโลก มีความซื่อสัตย์ ความรับผิดชอบ มีภาวะผู้นำและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ

7. คำอธิบายรายวิชา (Course Description)

แนวคิดเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงธุรกิจ พฤติกรรมนักท่องเที่ยวเชิงธุรกิจ ประเภทการท่องเที่ยวเชิงธุรกิจ หลักเกณฑ์การเลือกจุดหมายปลายทางการท่องเที่ยวเชิงธุรกิจ การจัดการการท่องเที่ยวเชิงธุรกิจ การจัดการสถานที่จัดงานและกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงธุรกิจ บทบาทของผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงธุรกิจ มาตรฐานการท่องเที่ยวเชิงธุรกิจ

Business tourism concepts. Business tourist behaviors. Types of business tourism. Business tourism destination selection criteria. Business tourism management. Venue management and business tourism activity. Roles of business tourism stakeholders. Business tourism standards.

8. อาจารย์ผู้สอน

-- รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตรข้อ 5.1.3 --

9. ตารางแสดงผลลัพธ์การเรียนรู้จากหลักสูตรรายวิชา

-- รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตรข้อ 3.6 --

แบบเสนอขอเปิดรายวิชาใหม่

ระดับปริญญาตรี

คณะวิทยาการจัดการ วิทยาเขตศรีราชา

จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)

1. รหัสวิชา 03763375 3(3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย การจัดการข้อมูลสำหรับการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Data Management for Tourism Entrepreneurship
2. รายวิชาที่ขอเปิดอยู่ในหมวดวิชาการระดับปริญญาตรี ดังนี้
☒ หมวดวิชาเฉพาะในหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมบริการ
☒ วิชาเฉพาะบังคับ
☐ วิชาเฉพาะเลือก
☐ หมวดวิชาเลือกเสรี
☐ วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 10 เดือน กันยายน พ.ศ. 2568
6. วัตถุประสงค์ในการเปิดรายวิชา

6.1 ความสำคัญของรายวิชา

ในช่วงไม่กี่ปีที่ผ่านมาปฏิเสธไม่ได้ว่าแนวโน้มของการทำธุรกิจต่างให้ความสำคัญกับ “ข้อมูล” องค์กรหรือธุรกิจต่างขับเคลื่อนด้วยการใช้ข้อมูลมาช่วยในการตัดสินใจ เช่นเดียวกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวที่มีการปรับตัวเข้าสู่ยุคการขับเคลื่อนด้วยข้อมูล (Data Driven) การรู้จักบริหารจัดการข้อมูลจึงถือเป็นทักษะหนึ่งของผู้ประกอบการในยุคปัจจุบัน เพื่อสร้างความสามารถในการแข่งขันและความได้เปรียบทางธุรกิจ หลายบริษัทก็ใช้ประโยชน์จากข้อมูลและเทคโนโลยีในการทำธุรกิจ ทำการตลาด และบริหารองค์กร ความท้าทายใหม่สำหรับการทำธุรกิจแบบ Data-Driven ในปัจจุบันนี้ จึงไม่ใช่แค่เรื่องของเทคโนโลยีเพียงอย่างเดียวเท่านั้น แต่รวมไปถึง Mindset ของผู้ประกอบการเป็นสำคัญ การมองเห็นเป้าหมายที่ชัดเจนและการตั้งคำถามอย่างถูกต้องว่าเราจะนำข้อมูลที่ได้มานั้นไปใช้เพื่อทำอะไร ทุกวันนี้หลายองค์กรใหญ่ต้องเจอกับความท้าทายในยุคที่เต็มไปด้วยข้อมูล ข้อมูลกลายเป็นกุญแจสำคัญที่ผลักดันธุรกิจให้เติบโตอย่างก้าวกระโดด การแข่งขันก็ยิ่งสูงมากขึ้นเช่นกัน ไม่ว่าจะเป็นแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย เช่น ข้อความ, รูปภาพ, และแพลตฟอร์มธุรกิจต่างๆ ที่ประสบความสำเร็จ ข้อมูลกลายเป็นสินทรัพย์สำคัญขององค์กร ที่มาช่วยลดข้อจำกัดและอุปสรรคในการทำงานแบบเดิมๆ ไป จนกลายเป็นมาตรฐานใหม่ของธุรกิจ

6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
1. นิสิตสามารถอธิบายองค์ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการทบทวนเอกสารและการนำเสนอข้อมูลอย่างเป็นระบบสำหรับการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยวได้	PLO 3 สามารถอธิบายหลักการและมาตรฐานการบริการของธุรกิจในการอุตสาหกรรมบริการ PLO 4 สามารถสื่อสารได้ทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศอย่างมีประสิทธิภาพ PLO 9 - TM สามารถประยุกต์ใช้ทฤษฎีเกี่ยวกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว บริหารธุรกิจ เพื่อการประกอบการการท่องเที่ยวได้อย่างถูกต้อง
2. นิสิตสามารถวิพากษ์หลักการ แนวคิด และทฤษฎีต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการทบทวนเอกสารและการนำเสนอข้อมูลอย่างเป็นระบบสำหรับการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยวได้	PLO 3 สามารถอธิบายหลักการและมาตรฐานการบริการของธุรกิจในการอุตสาหกรรมบริการ PLO 4 สามารถสื่อสารได้ทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศอย่างมีประสิทธิภาพ PLO 9 - TM สามารถประยุกต์ใช้ทฤษฎีเกี่ยวกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว บริหารธุรกิจ เพื่อการประกอบการการท่องเที่ยวได้อย่างถูกต้อง
3. นิสิตสามารถแยกแยะเอกสารและข้อมูลแต่ละประเภทได้อย่างมีประสิทธิภาพ	PLO 1 สามารถวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาโดยใช้หลักการทฤษฎีทางด้านบริหารธุรกิจ เพื่อกำหนดกลยุทธ์ทางธุรกิจได้ตามสถานการณ์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ PLO 3 สามารถอธิบายหลักการและมาตรฐานการบริการของธุรกิจในการอุตสาหกรรมบริการ PLO 10 - TM สามารถเลือกใช้เครื่องมือ เทคโนโลยีดิจิทัลในการปฏิบัติงาน การสืบค้นและการเก็บรวบรวมข้อมูล การเลือกสรรวิธีการนำเสนอ และการสื่อสารได้อย่างเหมาะสมต่อสถานการณ์ PLO 13 - TM สามารถแสดงออกถึงความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ สิ่งใหม่ในการทำงานได้อย่างเหมาะสมตามสถานการณ์ที่เกิดขึ้นจริง
4. นิสิตสามารถออกแบบการนำเสนอข้อมูลได้อย่างเป็นระบบและเหมาะสมกับสถานการณ์	PLO 1 สามารถวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาโดยใช้หลักการทฤษฎีทางด้านบริหารธุรกิจ เพื่อกำหนดกลยุทธ์ทางธุรกิจได้ตามสถานการณ์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ PLO 3 สามารถอธิบายหลักการและมาตรฐานการบริการของธุรกิจในการอุตสาหกรรมบริการ

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
	PLO 12 - TM สามารถวางแผนกลยุทธ์ด้านการจัดการธุรกิจท่องเที่ยวและการประกอบการที่สอดคล้องกับความต้องการของธุรกิจได้อย่างเป็นระบบ PLO 13 - TM สามารถแสดงออกถึงความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ สิ่งใหม่ในการทำงานได้อย่างเหมาะสมตามสถานการณ์ที่เกิดขึ้นจริง
5. นิสิตสามารถสื่อสารภาษาไทย ผ่านรูปแบบการเขียน รายงานและนำเสนอด้วยวาจาได้อย่างมีประสิทธิภาพ	PLO 2 สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมุ่งมั่น ตั้งใจ รับผิดชอบ และซื่อสัตย์ PLO 4 สามารถสื่อสารได้ทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ อย่างมีประสิทธิภาพ PLO 10 - TM สามารถเลือกใช้เครื่องมือ เทคโนโลยีดิจิทัลในการปฏิบัติงาน การสืบค้นและการเก็บรวบรวมข้อมูล การเลือกสรรวิธีการนำเสนอ และการสื่อสารได้อย่างเหมาะสมต่อสถานการณ์
6. นิสิตสามารถสร้างปฏิสัมพันธ์กับผู้อื่นในสังคม ปฏิบัติตนตามข้อกำหนดของสังคม และทำงานร่วมกับผู้อื่นตามค่านิยมอันดีงามของสังคม	PLO 2 สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมุ่งมั่น ตั้งใจ รับผิดชอบ และซื่อสัตย์ PLO 4 สามารถสื่อสารได้ทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ อย่างมีประสิทธิภาพ PLO 11 - TM สามารถปฏิบัติงานตามหลักจรรยาบรรณการท่องเที่ยวโลก มีความซื่อสัตย์ ความรับผิดชอบ มีภาวะผู้นำและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ

7. คำอธิบายรายวิชา (Course Description)

หลักการและความสำคัญของการทบทวนเอกสาร การนำเสนอข้อมูลอย่างเป็นระบบสำหรับการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว การสืบค้นข้อมูล การคัดเลือกข้อมูล การจัดเรียงข้อมูล กระบวนการทบทวนเอกสารอย่างเป็นระบบ การเตรียมข้อมูลเพื่อการวิเคราะห์ การวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อการตัดสินใจ การคาดการณ์อนาคตเชิงกลยุทธ์สำหรับการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว

Principles and importance of systematic documentary review. Data presentation systematically for tourism entrepreneurship. Data searching. Data selection. Data sorting. Systematic documentary review process. Preparing data for analysis. Data analysis for decision-making. Strategic foresight for tourism entrepreneurship.

8. อาจารย์ผู้สอน

-- รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตรข้อ 5.1.3 --

9. ตารางแสดงผลลัพธ์การเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา

-- รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตรข้อ 3.6 --

แบบเสนอขอเปิดรายวิชาใหม่

ระดับปริญญาตรี

คณะวิทยาการจัดการ วิทยาเขตศรีราชา

จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)

1. รหัสวิชา 03763377 3(3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย การจัดการท่าเรือสำราญเพื่อการท่องเที่ยว
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Cruise Port Management for Tourism
2. รายวิชาที่ขอเปิดอยู่ในหมวดวิชาระดับปริญญาตรี ดังนี้
☒ หมวดวิชาเฉพาะในหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมบริการ
☐ วิชาเฉพาะบังคับ
☒ วิชาเฉพาะเลือก
☐ หมวดวิชาเลือกเสรี
☐ วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 10 เดือน กันยายน พ.ศ. 2568
6. วัตถุประสงค์ในการเปิดรายวิชา

6.1 ความสำคัญของรายวิชา

การท่องเที่ยวเรือสำราญเป็นธุรกิจการท่องเที่ยวและบริการอีกรูปแบบหนึ่งในช่วงสองทศวรรษที่ผ่านมาและมีแนวโน้มของจำนวนนักท่องเที่ยวเพิ่มมากขึ้นในแต่ละปีอย่างต่อเนื่อง เมื่อการท่องเที่ยวเรือสำราญเติบโตอย่างมีนัยสำคัญส่งผลให้บริบทการท่องเที่ยวเรือสำราญเปลี่ยนแปลงไปด้วยเช่นกัน ได้แก่ ขนาดเรือสำราญ กลุ่มเป้าหมายหลักของเรือสำราญ เส้นทางเดินเรือ ท่าเรือ ราคาการล่องเรือ ระยะเวลาในการล่องเรือ สินค้าและบริการบนเรือสำราญ และการท่องเที่ยวบนฝั่ง (Shore Excursion) เป็นต้น ทั้งนี้การท่องเที่ยวเรือสำราญไม่เพียงสร้างผลประโยชน์ให้กับสายการเดินทางเท่านั้นแต่ยังสร้างประโยชน์แก่ผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง (Stakeholders) กับการท่องเที่ยวเรือสำราญในจุดหมายปลายทางต่างๆ ทั้งการจ้างงานและการกระจายรายได้สู่แหล่งท่องเที่ยว ในส่วนของการจัดการการท่องเที่ยวเรือสำราญของแต่ละประเทศมีการพัฒนาองค์ประกอบต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นท่าเรือ (Cruise Port) สาธารณูปโภคพื้นฐาน (Infrastructure) และสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ หรือแม้แต่สินค้า (Tourism Product) และการบริการทางการท่องเที่ยว (Tourism Service) เพื่อช่วงชิงโอกาสในการแข่งขัน ด้วยสถานการณ์การเติบโตของการท่องเที่ยวเรือสำราญนั้น ภูมิภาคเอเชียซึ่งเป็นจุดหมายปลายทางที่ได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวเรือสำราญเพิ่มมากขึ้น ปัจจัยในการเลือกท่าเรือจึงมีความสำคัญเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องเลือกท่าเรือที่คุ้มค่า เหมาะสม สอดคล้องกับความต้องการของนักท่องเที่ยว การพัฒนาการจัดการการท่องเที่ยวเรือสำราญของแต่ละประเทศจึงจำเป็นต้องสอดคล้องกับบริบทและแนวโน้มของเรือสำราญที่เปลี่ยนแปลงไป เช่น ท่าเรือที่สะดวก ปลอดภัย รองรับเรือทุกขนาดได้ กิจกรรมและแหล่งท่องเที่ยวต้องมีความหลากหลายมากขึ้นตอบสนองความ

ต้องการของกลุ่มเป้าหมายเดิมและกลุ่มเป้าหมายใหม่ โดยปัจจัยที่ส่งผลให้ภูมิภาคเอเชียมีอัตราการเติบโตเพิ่มสูงขึ้น คือ ท่าเรือที่มีความหลากหลายครอบคลุมในหลายพื้นที่ สินค้าทางการท่องเที่ยวของแต่ละประเทศมีความเป็นเอกลักษณ์ ฤดูกาลท่องเที่ยวที่สามารถท่องเที่ยวได้ตลอดปี ความคุ้มค่าของเงิน และความน่าสนใจของเส้นทางการท่องเที่ยว ระยะทางระหว่างท่าเรือที่เข้าถึงได้ง่าย ด้วยเหตุนี้ ภูมิภาคเอเชียจึงมีบทบาทสำคัญต่อธุรกิจเรือสำราญในอนาคต และเป็นโอกาสของภูมิภาคเอเชียในการพัฒนาท่าเรือ รวมทั้งบริบทต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเรือสำราญ เพื่อรองรับการขยายตัวของตลาดและเป็นการกระจายรายได้สู่พื้นที่ต่างๆ ในภูมิภาคเอเชีย รวมถึงประเทศไทย

6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
1. นิสิตสามารถอธิบายองค์ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการจัดการท่าเรือสำราญและจุดหมายปลายทางเพื่อการท่องเที่ยวได้	PLO 3 สามารถอธิบายหลักการและมาตรฐานการบริการของธุรกิจอุตสาหกรรมการบริการ PLO 4 สามารถสื่อสารได้ทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศอย่างมีประสิทธิภาพ PLO 9 - TM สามารถประยุกต์ใช้ทฤษฎีเกี่ยวกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว บริหารธุรกิจ เพื่อการประกอบการการท่องเที่ยวได้อย่างถูกต้อง
2. นิสิตสามารถวิพากษ์หลักการ แนวคิด และทฤษฎีต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการจัดการท่าเรือสำราญและจุดหมายปลายทางเพื่อการท่องเที่ยวได้	PLO 3 สามารถอธิบายหลักการและมาตรฐานการบริการของธุรกิจอุตสาหกรรมการบริการ PLO 4 สามารถสื่อสารได้ทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศอย่างมีประสิทธิภาพ PLO 9 - TM สามารถประยุกต์ใช้ทฤษฎีเกี่ยวกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว บริหารธุรกิจ เพื่อการประกอบการการท่องเที่ยวได้อย่างถูกต้อง
3. นิสิตสามารถออกแบบระบบการจัดการท่าเรือสำราญและจุดหมายปลายทางเพื่อการท่องเที่ยวได้อย่างมีประสิทธิภาพ	PLO 1 สามารถวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาโดยใช้หลักการทฤษฎีทางด้านบริหารธุรกิจ เพื่อกำหนดกลยุทธ์ทางธุรกิจได้ตามสถานการณ์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ PLO 3 สามารถอธิบายหลักการและมาตรฐานการบริการของธุรกิจอุตสาหกรรมการบริการ PLO 10 - TM สามารถเลือกใช้เครื่องมือ เทคโนโลยีดิจิทัลในการปฏิบัติงาน การสืบค้นและการเก็บรวบรวมข้อมูล การเลือกสรรวิธีการนำเสนอ และการสื่อสารได้อย่างเหมาะสมต่อสถานการณ์

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
	PLO 13 - TM สามารถแสดงออกถึงความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ สิ่งใหม่ในการทำงานได้อย่างเหมาะสมตามสถานการณ์ที่เกิดขึ้นจริง
4. นิสิตสามารถวางแผนการพัฒนาท่าเรือสำราญและจุดหมายปลายทางเพื่อการท่องเที่ยวได้อย่างเป็นระบบและเหมาะสมกับสถานการณ์	PLO 1 สามารถวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาโดยใช้หลักการทฤษฎีทางด้านบริหารธุรกิจ เพื่อกำหนดกลยุทธ์ทางธุรกิจได้ตามสถานการณ์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ PLO 3 สามารถอธิบายหลักการและมาตรฐานการบริการของธุรกิจในอุตสาหกรรมบริการ PLO 12 - TM สามารถวางแผนกลยุทธ์ด้านการจัดการธุรกิจท่องเที่ยวและการประกอบการที่สอดคล้องกับความต้องการของธุรกิจได้อย่างเป็นระบบ PLO 13 - TM สามารถแสดงออกถึงความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ สิ่งใหม่ในการทำงานได้อย่างเหมาะสมตามสถานการณ์ที่เกิดขึ้นจริง
5. นิสิตสามารถสื่อสารภาษาไทย ผ่านรูปแบบการเขียนรายงานและนำเสนอด้วยวาจาได้อย่างมีประสิทธิภาพ	PLO 2 สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมุ่งมั่น ตั้งใจรับผิดชอบ และซื่อสัตย์ PLO 4 สามารถสื่อสารได้ทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศอย่างมีประสิทธิภาพ PLO 10 - TM สามารถเลือกใช้เครื่องมือ เทคโนโลยีดิจิทัลในการปฏิบัติงาน การสืบค้นและการเก็บรวบรวมข้อมูล การเลือกสรรวิธีการนำเสนอ และการสื่อสารได้อย่างเหมาะสมต่อสถานการณ์
6. นิสิตสามารถสร้างปฏิสัมพันธ์กับผู้อื่นในสังคม ปฏิบัติตนตามข้อกำหนดของสังคม และทำงานร่วมกับผู้อื่นตามค่านิยมอันดีงามของสังคม	PLO 2 สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมุ่งมั่น ตั้งใจรับผิดชอบ และซื่อสัตย์ PLO 4 สามารถสื่อสารได้ทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศอย่างมีประสิทธิภาพ PLO 11 - TM สามารถปฏิบัติงานตามหลักจรรยาบรรณการท่องเที่ยวโลก มีความซื่อสัตย์ ความรับผิดชอบ มีภาวะผู้นำและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ

7. คำอธิบายรายวิชา (Course Description)

หลักการ แนวคิด และทฤษฎีการท่องเที่ยวเรือสำราญ องค์ประกอบของการจัดการการท่องเที่ยวเรือสำราญ ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในการจัดการท่าเรือสำราญ ประเภทของท่าเรือสำราญ การจัดการและการดำเนินงานในท่าเรือสำราญ การจัดการจุดหมายปลายทางการท่องเที่ยวเรือสำราญและการท่องเที่ยวบนฝั่ง กรณีศึกษาท่าเรือสำราญ แนวโน้มและสถานการณ์การท่องเที่ยวเรือสำราญ

Principles, concepts, and theories of cruise tourism. Components of cruise tourism management. Stakeholders in cruise port management. Types of cruise port. Management and operation in cruise port. Cruise tourism destination management and shore excursions. Case studies of cruise ports. Trends and situations of cruise tourism.

8. อาจารย์ผู้สอน

-- รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตรข้อ 5.1.3 --

9. ตารางแสดงผลลัพธ์การเรียนรู้จากหลักสูตรรายวิชา

-- รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตรข้อ 3.6 --

แบบเสนอขอเปิดรายวิชาใหม่
ระดับปริญญาตรี
คณะวิทยาการจัดการ วิทยาเขตศรีราชา

จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง)

1. รหัสวิชา 03763378 3(3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย การออกแบบและการจัดการการท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัล
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Incentive Travel Design and Management
2. รายวิชาที่ขอเปิดอยู่ในหมวดวิชาการระดับปริญญาตรี ดังนี้
☒ หมวดวิชาเฉพาะในหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมการบริการ
() วิชาเฉพาะบังคับ
☒ วิชาเฉพาะเลือก
() หมวดวิชาเลือกเสรี
() วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 10 เดือน กันยายน พ.ศ. 2568
6. วัตถุประสงค์ในการเปิดรายวิชา

6.1 ความสำคัญของรายวิชา

การท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัล คือ เครื่องมือหนึ่งในการบริหารที่ใช้กันทั่วไปในองค์กรต่างๆ ทั่วโลก โดยใช้ประโยชน์จากประสบการณ์การท่องเที่ยวชั้นเลิศที่จัดให้แก่บุคลากร เป็นกลไกในการจูงใจ และ/หรือการแสดงความชื่นชม การปฏิบัติงานที่มีผลงานในระดับสูงของบุคลากร เพื่อจูงใจสำหรับการทำยอดขาย/ผลการปฏิบัติงานในระดับสูงตามที่บริษัทตั้งไว้ ดังนั้น การท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัลจึงหมายถึงการท่องเที่ยวที่องค์กรจัดให้แก่พนักงาน เพื่อให้รางวัลหรือตอบแทนผลการทำงานซึ่งตรงกับเป้าหมายที่องค์กรตั้งเป้าไว้ โดยองค์กรเป็นผู้ออกค่าใช้จ่ายให้ทั้งหมดหรือเป็นบางส่วน สำหรับการเดินทางเพื่อเป็นรางวัลถือได้ว่าเป็นหนึ่งในอุตสาหกรรมที่มีการเจริญเติบโตสูงที่สุดในประเทศไทย และเป็นอุตสาหกรรมที่มีส่วนสำคัญต่อการสร้างมูลค่าโดยรวมของอุตสาหกรรมท่องเที่ยวของประเทศ โดยนักเดินทางกลุ่มการท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัลเดินทางจากต่างประเทศมาเข้าร่วมงานในประเทศไทยสูงสุดถึง 335,992 คน ในปี พ.ศ. 2561 และมีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้นตลอดเรื่อยมา สามารถสร้างรายได้มูลค่าหลายพันล้านเหรียญสหรัฐให้กับเศรษฐกิจของประเทศไทย ซึ่งเป็นการแสดงให้เห็นว่าอุตสาหกรรมท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัลเป็นอุตสาหกรรมที่ควรจับตามองและให้ความสำคัญ

6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
1. นิสิตสามารถอธิบายองค์ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการออกแบบและการจัดการการท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัลได้	PLO 3 สามารถอธิบายหลักการและมาตรฐานการบริการของธุรกิจในการอุตสาหกรรมการบริการ PLO 4 สามารถสื่อสารได้ทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศอย่างมีประสิทธิภาพ PLO 9 - TM สามารถประยุกต์ใช้ทฤษฎีเกี่ยวกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว บริหารธุรกิจ เพื่อการประกอบการการท่องเที่ยวได้อย่างถูกต้อง
2. นิสิตสามารถวิพากษ์หลักการ แนวคิด และทฤษฎีต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการออกแบบและการจัดการการท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัลได้	PLO 3 สามารถอธิบายหลักการและมาตรฐานการบริการของธุรกิจในการอุตสาหกรรมการบริการ PLO 4 สามารถสื่อสารได้ทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศอย่างมีประสิทธิภาพ PLO 9 - TM สามารถประยุกต์ใช้ทฤษฎีเกี่ยวกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว บริหารธุรกิจ เพื่อการประกอบการการท่องเที่ยวได้อย่างถูกต้อง
3. นิสิตสามารถออกแบบการท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัลได้อย่างมีประสิทธิภาพ	PLO 1 สามารถวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาโดยใช้หลักการทฤษฎีทางด้านบริหารธุรกิจ เพื่อกำหนดกลยุทธ์ทางธุรกิจได้ตามสถานการณ์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ PLO 3 สามารถอธิบายหลักการและมาตรฐานการบริการของธุรกิจในการอุตสาหกรรมการบริการ PLO 2 สามารถเลือกใช้เครื่องมือ เทคโนโลยีดิจิทัลในการปฏิบัติงาน การสืบค้นและการเก็บรวบรวมข้อมูล การเลือกสรรวิธีการนำเสนอ และการสื่อสารได้อย่างเหมาะสมต่อสถานการณ์ PLO 13 - TM สามารถแสดงออกถึงความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ สิ่งใหม่ในการทำงานได้อย่างเหมาะสมตามสถานการณ์ที่เกิดขึ้นจริง
4. นิสิตสามารถวางแผนการจัดการการท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัลได้อย่างเป็นระบบและเหมาะสมกับสถานการณ์	PLO 1 สามารถวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาโดยใช้หลักการทฤษฎีทางด้านบริหารธุรกิจ เพื่อกำหนดกลยุทธ์ทางธุรกิจได้ตามสถานการณ์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ PLO 3 สามารถอธิบายหลักการและมาตรฐานการบริการของธุรกิจในการอุตสาหกรรมการบริการ PLO 12 - TM สามารถวางแผนกลยุทธ์ด้านการจัดการธุรกิจท่องเที่ยวและการประกอบการที่สอดคล้องกับความต้องการของธุรกิจได้อย่างเป็นระบบ

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
5. นิสิตสามารถสื่อสารภาษาไทย ผ่านรูปแบบการเขียน รายงานและนำเสนอด้วยวาจาได้อย่างมีประสิทธิภาพ	PLO 13 - TM สามารถแสดงออกถึงความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ สิ่งใหม่ในการทำงานได้อย่างเหมาะสมตามสถานการณ์ที่เกิดขึ้นจริง PLO 2 สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมุ่งมั่น ตั้งใจ รับผิดชอบ และซื่อสัตย์ PLO 4 สามารถสื่อสารได้ทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ อย่างมีประสิทธิภาพ PLO 10 - TM สามารถเลือกใช้เครื่องมือ เทคโนโลยีดิจิทัลในการปฏิบัติงาน การสืบค้นและการเก็บรวบรวมข้อมูล การเลือกสรรวิธีการนำเสนอ และการสื่อสารได้อย่างเหมาะสมต่อสถานการณ์
6. นิสิตสามารถสร้างปฏิสัมพันธ์กับผู้อื่นในสังคม ปฏิบัติตามข้อกำหนดของสังคม และทำงานร่วมกับผู้อื่นตามค่านิยมอันดีงามของสังคม	PLO 2 สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมุ่งมั่น ตั้งใจ รับผิดชอบ และซื่อสัตย์ PLO 4 สามารถสื่อสารได้ทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ อย่างมีประสิทธิภาพ PLO 11 - TM สามารถปฏิบัติงานตามหลักจรรยาบรรณการท่องเที่ยวโลก มีความซื่อสัตย์ ความรับผิดชอบ มีภาวะผู้นำและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ

7. คำอธิบายรายวิชา (Course Description)

แนวคิดและทฤษฎีแรงจูงใจ การกำหนดเป้าหมายและการวางแผนกลยุทธ์ องค์ประกอบของการท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัล หลักการจัดการการท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัล บทบาทของบริษัทจัดการจุดหมายปลายทาง การเลือกจุดหมายปลายทาง การออกแบบโปรแกรมการท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัล การออกแบบกิจกรรมพิเศษ การวัดผลและการติดตามผลของการดำเนินงานในกิจกรรมการท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัล แนวโน้มของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัล

Concepts and theories of motivation. Goals setting and strategic planning. Components of incentive travels. Principles of Incentive travels management. Roles of destination management company. Destination selection. Incentive travel program design. Special activity design. Measurement and monitor of operation in incentive travel activities. Trends of Incentive travels industry.

8. อาจารย์ผู้สอน

-- รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตรข้อ 5.1.3 --

9. ตารางแสดงผลลัพธ์การเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา

-- รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตรข้อ 3.6 --

แบบเสนอขอเปิดรายวิชาใหม่
ระดับปริญญาตรี
คณะวิทยาการจัดการ วิทยาเขตศรีราชา

จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)

1. รหัสวิชา 03763432 3(3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย แบบจำลองธุรกิจและการจัดการกลยุทธ์สำหรับการประกอบการธุรกิจโรงแรม
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Business Model and Strategic Management for Hotel Business Entrepreneurship
2. รายวิชาที่ขอเปิดอยู่ในหมวดวิชาระดับปริญญาตรี ดังนี้
(✓) หมวดวิชาเฉพาะในหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมบริการ
(✓) วิชาเฉพาะบังคับ
() วิชาเฉพาะเลือก
() หมวดวิชาเลือกเสรี
() วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน 03757112 องค์การและการจัดการ (Organization and Management)
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 10 เดือน กันยายน พ.ศ. 2568
6. วัตถุประสงค์ในการเปิดรายวิชา

6.1 ความสำคัญของรายวิชา

เนื่องจากปัจจุบันธุรกิจโรงแรมมีแข่งขันกันอย่างรุนแรง อีกทั้งยังมีสภาพแวดล้อมในการดำเนินธุรกิจมีการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว กลุ่มลูกค้ามีความหลากหลายและมีความต้องการเพิ่มมากขึ้น ส่งผลให้ธุรกิจจำเป็นต้องเข้าใจและสามารถปรับตัวอย่างรวดเร็ว ความสามารถในการออกแบบแบบจำลองธุรกิจ และการจัดการกลยุทธ์สำหรับการประกอบการธุรกิจโรงแรมกลายเป็นเครื่องมือสำคัญของการผู้ประกอบการธุรกิจโรงแรมในยุคปัจจุบัน ทั้งนี้เพื่อสามารถสร้างความได้เปรียบทางการแข่งขันในทางธุรกิจได้

6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
1. สามารถอธิบายหลักการการประกอบการธุรกิจโรงแรมภายใต้บริบทการแข่งขัน	PLO 1 สามารถวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาโดยใช้หลักการทฤษฎีทางด้านการบริหารธุรกิจ เพื่อกำหนดกลยุทธ์ทางธุรกิจได้ตามสถานการณ์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
	PLO 5 - HM สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ด้านจัดการ การปฏิบัติงานในโรงแรมและการประกอบการได้อย่างถูกต้องและเหมาะสมกับลักษณะการดำเนินงานในธุรกิจได้
2. สามารถวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับการจัดการธุรกิจโรงแรม	PLO 1 สามารถวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาโดยใช้หลักการทฤษฎีทางด้านบริหารธุรกิจ เพื่อกำหนดกลยุทธ์ทางธุรกิจได้ตามสถานการณ์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ PLO 5 - HM สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ด้านจัดการ การปฏิบัติงานในโรงแรมและการประกอบการได้อย่างถูกต้องและเหมาะสมกับลักษณะการดำเนินงานในธุรกิจได้
3. สามารถอธิบายกลยุทธ์ในการจัดการธุรกิจโรงแรมตามแนวคิดระดับการวางแผนกลยุทธ์	PLO 1 สามารถวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาโดยใช้หลักการทฤษฎีทางด้านบริหารธุรกิจ เพื่อกำหนดกลยุทธ์ทางธุรกิจได้ตามสถานการณ์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ PLO 5 - HM สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ด้านจัดการ การปฏิบัติงานในโรงแรมและการประกอบการได้อย่างถูกต้องและเหมาะสมกับลักษณะการดำเนินงานในธุรกิจได้ PLO 7 - HM สามารถวางแผนกลยุทธ์ด้านการจัดการโรงแรมและการประกอบการสอดคล้องกับความต้องการของธุรกิจได้อย่างเป็นระบบ
4. สามารถวางแผนกลยุทธ์ในการจัดการโรงแรมตลอดกระบวนการจัดทำกลยุทธ์ และออกแบบแบบจำลองธุรกิจโรงแรมประเภทต่างๆ ได้	PLO 1 สามารถวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาโดยใช้หลักการทฤษฎีทางด้านบริหารธุรกิจ เพื่อกำหนดกลยุทธ์ทางธุรกิจได้ตามสถานการณ์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ PLO 5 - HM สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ด้านจัดการ การปฏิบัติงานในโรงแรมและการประกอบการได้อย่างถูกต้องและเหมาะสมกับลักษณะการดำเนินงานในธุรกิจได้ PLO 7 - HM สามารถวางแผนกลยุทธ์ด้านการจัดการโรงแรมและการประกอบการสอดคล้องกับความต้องการของธุรกิจได้อย่างเป็นระบบ PLO 4 สามารถแสดงออกถึงจิตบริการที่ดี ภาวะการเป็นผู้นำสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์รับผิดชอบหน้าที่และมีจรรยาบรรณในอาชีพ

7. คำอธิบายรายวิชา (Course Description)

หลักการประกอบการ แนวคิดแบบจำลองธุรกิจโรงแรม การวางแผนแบบจำลองธุรกิจโรงแรม การจัดการกลยุทธ์สำหรับการประกอบการธุรกิจโรงแรม การประเมินสถานการณ์ทางธุรกิจโรงแรม การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจภายในและภายนอก การวางแผนและการกำหนดกลยุทธ์สำหรับธุรกิจโรงแรม ระดับการวางแผนกลยุทธ์ การนำกลยุทธ์สู่การปฏิบัติและการควบคุม กรณีศึกษาในธุรกิจโรงแรม

Principles of entrepreneurship. Concepts of hotel business model. Hotel business model planning. Strategic management for hotel business entrepreneurship. Evaluation of hotel business situation. Analysis of internal and external business environment. Strategic planning and strategies formulating for the hotel business. Levels of strategic planning. Strategic implementation and control. Case studies of hotel business.

8. อาจารย์ผู้สอน

-- รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตรข้อ 5.1.3 --

9. ตารางแสดงผลลัพธ์การเรียนรู้จากหลักสูตรรายวิชา

-- รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตรข้อ 3.6 --

แบบเสนอขอเปิดรายวิชาใหม่
ระดับปริญญาตรี
คณะวิทยาการจัดการ วิทยาเขตศรีราชา

จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)

1. รหัสวิชา 03763442 3(2-2-5)
ชื่อวิชาภาษาไทย การจัดการและการดำเนินการบริการบัดเลอร์ระดับสูง
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Advanced Butler Service Management and Operations
2. รายวิชาที่ขอเปิดอยู่ในหมวดวิชาระดับปริญญาตรี ดังนี้
☒ หมวดวิชาเฉพาะในหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมบริการ
☒ วิชาเฉพาะบังคับ
☐ วิชาเฉพาะเลือก
☐ หมวดวิชาเลือกเสรี
☐ วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน 03763242 การจัดการและการดำเนินงานแม่บ้าน
(Housekeeping Management and Operations)
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 10 เดือน กันยายน พ.ศ. 2568
6. วัตถุประสงค์ในการเปิดรายวิชา

6.1 ความสำคัญของรายวิชา

ในโรงแรมระดับหรูหรามักมีบริการพิเศษที่เรียกว่า “บัดเลอร์” (Butler) หรือผู้ช่วยส่วนตัวสำหรับดูแลแขกเป็นรายบุคคล ตั้งแต่เรื่องเสื้อผ้า อาหาร การเดินทาง ไปจนถึงเรื่องจิปาถะเพื่อสร้างประสบการณ์ที่ดีที่สุดตลอดเวลาการพัก “บัดเลอร์” จึงกลายเป็นตัวแทนความพิเศษ ความหรูหรา ปัจจุบัน “บัดเลอร์” มิใช่เป็นเพียงการให้บริการในธุรกิจโรงแรมเท่านั้น แต่เป็นอาชีพใหม่ในวงการอสังหาริมทรัพย์ ที่เข้ามามีบทบาทการบริหารโครงการคอนโดมิเนียมและเซอร์วิสอพาร์ทเมนต์ระดับหรูหรา ผู้ประกอบการอสังหาริมทรัพย์จึงร่วมมือกับธุรกิจอื่นนอกวงการอสังหาริมทรัพย์มากขึ้นเพื่อสร้างจุดเด่นให้กับโครงการของตัวเอง และเพิ่มบริการพิเศษมากมายจนสามารถเกิดเป็นอาชีพใหม่ หนึ่งในนั้นคืออาชีพบัดเลอร์ (Butler) คอนโดมิเนียมและเซอร์วิสอพาร์ทเมนต์ระดับหรูหรมีอัตราการเติบโตขึ้นเรื่อย ๆ จึงมีแนวโน้มว่าอาชีพบัดเลอร์จะเป็นที่ต้องการมากขึ้น เพราะเป็นงานบริการที่สามารถสนองตอบความต้องการของตลาดอสังหาริมทรัพย์ระดับบนได้ เนื่องจาก เป็นอาชีพที่ต้องมีทักษะทางสังคม ต้องฝึกฝนจนมีบุคลิกภาพและปฏิภาณไหวพริบที่ดีทำให้ลูกค้าวางใจ รวมไปถึงทักษะการพูดสื่อสารได้หลายภาษา

6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
1. สามารถอธิบายความรู้เกี่ยวกับภาระหน้าที่ความรับผิดชอบของบัตเลอร์	PLO 2 สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมุ่งมั่น ตั้งใจ รับผิดชอบ และซื่อสัตย์ PLO 3 สามารถอธิบายหลักการและมาตรฐานการบริการของธุรกิจในอุตสาหกรรมบริการ
2. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้เรื่องคุณภาพการบริการในธุรกิจโรงแรมกับการบริการบัตเลอร์	PLO 1 สามารถวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาโดยใช้หลักการทฤษฎีทางด้านบริหารธุรกิจ เพื่อกำหนดกลยุทธ์ทางธุรกิจได้ตามสถานการณ์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ PLO 2 สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมุ่งมั่น ตั้งใจ รับผิดชอบ และซื่อสัตย์ PLO 6 - HM สามารถเลือกใช้รูปแบบการสื่อสารในการบริการ เทคโนโลยีและนวัตกรรมสำหรับโรงแรมและการประกอบการ สอดคล้องกับรูปแบบการดำเนินงานภายใต้สถานการณ์ทางธุรกิจได้ PLO 4 สามารถแสดงออกถึงจิตบริการที่ดี ภาวะการเป็นผู้นำ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ รับผิดชอบต่อหน้าที่และมีจรรยาบรรณในอาชีพ
3. สามารถประยุกต์ใช้หลักการการให้บริการบัตเลอร์ และขั้นตอนการสร้างคุณภาพการให้บริการบัตเลอร์ ในธุรกิจบริการอื่นๆ	PLO 1 สามารถวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาโดยใช้หลักการทฤษฎีทางด้านบริหารธุรกิจ เพื่อกำหนดกลยุทธ์ทางธุรกิจได้ตามสถานการณ์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ PLO 2 สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมุ่งมั่น ตั้งใจ รับผิดชอบ และซื่อสัตย์ PLO 5 - HM สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ด้านจัดการ การปฏิบัติงานในโรงแรมและการประกอบการได้อย่างถูกต้องและเหมาะสมกับลักษณะการดำเนินงานในธุรกิจได้ PLO 6 - HM สามารถเลือกใช้รูปแบบการสื่อสารในการบริการ เทคโนโลยีและนวัตกรรมสำหรับโรงแรมและการประกอบการ สอดคล้องกับรูปแบบการดำเนินงานภายใต้สถานการณ์ทางธุรกิจได้

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
	PLO 4 สามารถแสดงออกถึงจิตบริการที่ดี ภาวะการเป็นผู้นำ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ รับผิดชอบหน้าที่และมีจรรยาบรรณในอาชีพ
4. สามารถประยุกต์ใช้แนวคิดด้านการบริการ และ ศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อการบริการภัตเลอรรระดับสูง	PLO 1 สามารถวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาโดยใช้หลักการทฤษฎี ทางด้านบริหารธุรกิจ เพื่อกำหนดกลยุทธ์ทางธุรกิจได้ตาม สถานการณ์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ PLO 2 สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมุ่งมั่น ตั้งใจ รับผิดชอบ และซื่อสัตย์ PLO 4 สามารถสื่อสารได้ทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ อย่างมีประสิทธิภาพ PLO 1 สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ด้านการจัดการ การปฏิบัติงาน ในโรงแรมและการประกอบการได้อย่างถูกต้องและเหมาะสมกับ ลักษณะการดำเนินงานในธุรกิจได้ PLO 6 - HM สามารถเลือกใช้รูปแบบการสื่อสารในการบริการ เทคโนโลยีและนวัตกรรมสำหรับโรงแรมและการประกอบการ สอดคล้องกับรูปแบบการดำเนินงานภายใต้สถานการณ์ทางธุรกิจ ได้ PLO 4 สามารถแสดงออกถึงจิตบริการที่ดี ภาวะการเป็นผู้นำ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ รับผิดชอบหน้าที่และมีจรรยาบรรณในอาชีพ

7. คำอธิบายรายวิชา (Course Description)

ความเป็นมาของภัตเลอรร ประเภทของภัตเลอรร หน้าที่และความรับผิดชอบของภัตเลอรร หลักการให้บริการภัตเลอรร ในธุรกิจโรงแรม การสื่อสารเพื่อการบริการที่มีประสิทธิภาพ การตลาดส่วนบุคคล การบริการลูกค้าแบบบุคคล การสร้าง คุณภาพการบริการ การบริการภัตเลอรรสำหรับลูกค้าคนสำคัญ เครื่องหนังและวัสดุธรรมชาติ การบริการอาหารและเครื่องดื่ม

Background of butler. Types of butler. Butler duties and responsibilities. Principles of butler service in hotel business. Communication for effective service. Personalized marketing and understanding nature personal customer service. Creating service quality. Butler service for very important person. Leather goods and natural materials. Food and beverages service.

8. อาจารย์ผู้สอน

-- รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตรข้อ 5.1.3 --

9. ตารางแสดงผลลัพธ์การเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา

-- รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตรข้อ 3.6 --

แบบเสนอขอเปิดรายวิชาใหม่

ระดับปริญญาตรี

คณะวิทยาการจัดการ วิทยาเขตศรีราชา

จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)

1. รหัสวิชา 03763476 3(3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย การคิดสร้างสรรค์และการคิดเชิงออกแบบสำหรับผู้ประกอบการท่องเที่ยว
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Creative and Design Thinking for Tourism Entrepreneurs
2. รายวิชาที่ขอเปิดอยู่ในหมวดวิชาการระดับปริญญาตรี ดังนี้
(✓) หมวดวิชาเฉพาะในหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมบริการ
(✓) วิชาเฉพาะบังคับ
() วิชาเฉพาะเลือก
() หมวดวิชาเลือกเสรี
() วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 10 เดือน กันยายน พ.ศ. 2568
6. วัตถุประสงค์ในการเปิดรายวิชา

6.1 ความสำคัญของรายวิชา

ปัจจุบันธุรกิจการท่องเที่ยวต้องเผชิญกับการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว ไม่ว่าจะเป็นการฟื้นฟูหลังวิกฤต COVID-19 การปรับตัวสู่เทคโนโลยีดิจิทัล และการตอบสนองต่อพฤติกรรมนักท่องเที่ยวที่เปลี่ยนแปลงไปอย่างมาก ทำให้การคิดสร้างสรรค์และการคิดเชิงออกแบบมีบทบาทสำคัญในการพัฒนาบริการใหม่ๆ ที่เน้นความต้องการของนักท่องเที่ยว อาทิ การท่องเที่ยวแบบไร้สัมผัส (Contactless Tourism) การท่องเที่ยวเชิงประสบการณ์และการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน การนำเทคโนโลยี VR และ AR มาใช้สร้างประสบการณ์เสมือนจริง รวมถึงการพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวที่เจาะลึกความเป็นท้องถิ่น โดยเน้นการสร้างคุณค่าและความประทับใจให้กับผู้บริโภคอย่างต่อเนื่อง อีกทั้งยังมีการออกแบบบริการเพื่อรองรับผู้สูงอายุและผู้พิการ ซึ่งการคิดสร้างสรรค์และการออกแบบบริการเหล่านี้มีความสำคัญต่อความสามารถในการแข่งขันและความยั่งยืนของธุรกิจท่องเที่ยวในอนาคต

6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
1. นิสิตสามารถอธิบายและวิพากษ์หลักการ แนวคิด ที่เกี่ยวข้องกับการคิดเชิงออกแบบได้	PLO 3 สามารถอธิบายหลักการและมาตรฐานการบริการของธุรกิจในการอุตสาหกรรมบริการ

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
	PLO 4 สามารถสื่อสารได้ทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศอย่างมีประสิทธิภาพ PLO 9 - TM สามารถประยุกต์ใช้ทฤษฎีเกี่ยวกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว บริหารธุรกิจ เพื่อการประกอบการการท่องเที่ยวได้อย่างถูกต้อง
2. นิสิตสามารถวิเคราะห์และออกแบบรูปแบบสถานการณ์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ	PLO 1 สามารถวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาโดยใช้หลักการทฤษฎีทางด้านบริหารธุรกิจ เพื่อกำหนดกลยุทธ์ทางธุรกิจได้ตามสถานการณ์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ PLO 13 - TM สามารถแสดงออกถึงความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ สิ่งใหม่ในการทำงานได้อย่างเหมาะสมตามสถานการณ์ที่เกิดขึ้นจริง
3. นิสิตสามารถสื่อสารภาษาไทย ผ่านรูปแบบการเขียนรายงานและนำเสนอด้วยวาจาได้อย่างมีประสิทธิภาพ	PLO 1 สามารถวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาโดยใช้หลักการทฤษฎีทางด้านบริหารธุรกิจ เพื่อกำหนดกลยุทธ์ทางธุรกิจได้ตามสถานการณ์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ PLO 3 สามารถอธิบายหลักการและมาตรฐานการบริการของธุรกิจในอุตสาหกรรมบริการ PLO 12 - TM สามารถวางแผนกลยุทธ์ด้านการจัดการธุรกิจท่องเที่ยวและการประกอบการที่สอดคล้องกับความต้องการของธุรกิจได้อย่างเป็นระบบ PLO 13 - TM สามารถแสดงออกถึงความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ สิ่งใหม่ในการทำงานได้อย่างเหมาะสมตามสถานการณ์ที่เกิดขึ้นจริง
4. นิสิตสามารถสร้างปฏิสัมพันธ์กับผู้อื่นในสังคม ปฏิบัติตนตามข้อกำหนดของสังคม และทำงานร่วมกับผู้อื่นตามค่านิยมอันดีงามของสังคม	PLO 2 สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมุ่งมั่น ตั้งใจ รับผิดชอบ และซื่อสัตย์ PLO 4 สามารถสื่อสารได้ทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศอย่างมีประสิทธิภาพ PLO 10 - TM สามารถเลือกใช้เครื่องมือ เทคโนโลยีดิจิทัลในการปฏิบัติงาน การสืบค้นและการเก็บรวบรวมข้อมูล การเลือกสรรวิธีการนำเสนอ และการสื่อสารได้อย่างเหมาะสมต่อสถานการณ์

7. คำอธิบายรายวิชา (Course Description)

หลักการคิดสร้างสรรค์ การคิดเชิงออกแบบ นวัตกรรมการท่องเที่ยว การออกแบบบริการ การคิดเชิงระบบ ประสบการณ์การท่องเที่ยว การท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน การระดมความคิด การแก้ปัญหาเชิงสร้างสรรค์ การพัฒนาธุรกิจท่องเที่ยว

Principles of creative thinking. Design thinking. Tourism innovation. Service design. Systematic thinking. Tourism experience. Sustainable tourism. Brainstorming. Creative problem solving. Tourism business development.

8. อาจารย์ผู้สอน

-- รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตรข้อ 5.1.3 --

9. ตารางแสดงผลลัพธ์การเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา

-- รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตรข้อ 3.6 --

แบบเสนอขอเปิดรายวิชาใหม่

ระดับปริญญาตรี

คณะวิทยาการจัดการ วิทยาเขตศรีราชา

จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง)

1. รหัสวิชา 03763479 3(3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย การจัดการเชิงกลยุทธ์เพื่อการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Strategic Management for Tourism Entrepreneurship
2. รายวิชาที่เปิดอยู่ในหมวดวิชาระดับปริญญาตรี ดังนี้
☒ หมวดวิชาเฉพาะในหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมบริการ
☒ วิชาเฉพาะบังคับ
☐ วิชาเฉพาะเลือก
☐ หมวดวิชาเลือกเสรี
☐ วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 10 เดือน กันยายน พ.ศ. 2568
6. วัตถุประสงค์ในการเปิดรายวิชา

6.1 ความสำคัญของรายวิชา

การจัดการเชิงกลยุทธ์มีประโยชน์ต่อองค์กรและส่วนต่างๆ ขององค์กร โดยเฉพาะอย่างยิ่งองค์กรในบริบทของธุรกิจท่องเที่ยวและการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว เพื่อช่วยให้องค์กรสามารถปรับตัวให้สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมได้ดีขึ้น สามารถจัดสรรทรัพยากรขององค์กรให้มีทิศทางและลำดับความสำคัญที่ชัดเจน มีเหตุมีผล และมีความสอดคล้องกันในระหว่างส่วนย่อยต่างๆ ขององค์กรมากขึ้น ช่วยให้การปรับตัวหรือการขยายตัวขององค์กรเป็นไปโดยมีกรอบทิศทางที่ชัดเจน นอกจากนี้ยังเป็นการกระตุ้นให้ผู้บริหารและสมาชิกขององค์กรได้ตระหนักถึงโอกาส ภัยคุกคาม จุดแข็ง และจุดอ่อนขององค์กร ตลอดจนได้ทราบถึงทิศทางการดำเนินงานโดยทั่วกัน อีกทั้งยังอาจช่วยเปิดโอกาสให้มีการบูรณาการทางความคิด การใช้ทรัพยากร และการดำเนินงานต่างๆ ในองค์กรให้เป็นไปในทิศทางเดียวกัน และเป็นทิศทางที่สอดคล้องกับโอกาสและภัยคุกคามในสภาพแวดล้อมภายใต้ข้อจำกัดขององค์กร

6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
1. สามารถอธิบายองค์ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการจัดการเชิงกลยุทธ์เพื่อการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยวได้	PLO 9 - TM สามารถประยุกต์ใช้ทฤษฎีเกี่ยวกับอุตสาหกรรมท่องเที่ยว บริหารธุรกิจ เพื่อการประกอบการการท่องเที่ยวได้อย่างถูกต้อง

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
2.. สามารถออกแบบกลยุทธ์สำหรับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวได้อย่างมีประสิทธิภาพ	PLO 12 - TM สามารถวางแผนกลยุทธ์ด้านการจัดการธุรกิจท่องเที่ยวและการประกอบการที่สอดคล้องกับความต้องการของธุรกิจได้อย่างเป็นระบบ
3. สามารถประยุกต์ใช้กลยุทธ์ได้อย่างถูกต้องเหมาะสมกับบริบท	PLO 1 สามารถวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาโดยใช้หลักการทฤษฎีทางด้านบริหารธุรกิจ เพื่อกำหนดกลยุทธ์ทางธุรกิจได้ตามสถานการณ์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ
4. สามารถสื่อสารภาษาไทย ผ่านรูปแบบการเขียนรายงานและนำเสนอด้วยวาจาได้อย่างมีประสิทธิภาพ	PLO 4 สามารถสื่อสารได้ทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศอย่างมีประสิทธิภาพ

7. คำอธิบายรายวิชา (Course Description)

แนวคิดและทฤษฎีทางการจัดการเชิงกลยุทธ์สำหรับการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว การกำหนด การวางแผน และการควบคุมกลยุทธ์สำหรับการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว ระดับของการวางแผนเชิงกลยุทธ์ การวิเคราะห์และประเมินสภาพแวดล้อมภายในและภายนอก ขั้นตอนในการกำหนดแผนกลยุทธ์ การบริหาร การประยุกต์ใช้ และการประเมินกลยุทธ์ กรณีศึกษาในธุรกิจท่องเที่ยว

Concepts and theories of strategic management for tourism entrepreneurship. Strategic determining, planning, and controlling for tourism entrepreneurship. Levels of strategic planning. Analysis and evaluation of internal and external environments. Steps of determining strategic plan. Administration, application, and evaluation of strategies. Case studies of tourism business.

8. อาจารย์ผู้สอน

-- รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตรข้อ 5.1.3 --

9. ตารางแสดงผลลัพธ์การเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา

-- รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตรข้อ 3.6 --

แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา

แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา

ระดับปริญญาตรี

คณะวิทยาการจัดการ วิทยาเขตศรีราชา

จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษด้วยตนเอง)

1. รหัสวิชา 03763243 3(2-2-5)
ชื่อวิชาภาษาไทย การจัดการและการดำเนินงานครัว
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Kitchen Management and Operations
2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาระดับปริญญาตรี ดังนี้
☒ หมวดวิชาเฉพาะในหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมบริการ
☒ วิชาเฉพาะบังคับ
☐ วิชาเฉพาะเลือก
☐ หมวดวิชาเลือกเสรี
☐ วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 10 เดือน กันยายน พ.ศ. 2568
6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

6.1 ความสำคัญของรายวิชาและเหตุผลในการปรับปรุง

แม้ว่าในธุรกิจโรงแรม ส่วนใหญ่วัดผลกำไรจากจำนวนการขายห้องพัก การจัดการบริหารรายได้จึงมีกม่งเน้นไปที่แผนกห้องพัก แท้จริงแล้วแผนกอาหารและเครื่องดื่มเป็นอีกส่วนหนึ่งที่สร้างรายได้ให้กับโรงแรม ทั้งนี้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจโรงแรมนั้น นอกจากให้บริการอาหารและเครื่องดื่มในมื้ออาหารปกติแล้ว ยังมีการบริการอาหารและเครื่องดื่มในงานจัดเลี้ยงทั้งขนาดเล็กถึงขนาดใหญ่ ทั้งในและนอกสถานที่ ดังนั้น งานครัวจึงมีความสำคัญอย่างมากในส่วนของบริการอาหารและเครื่องดื่ม โดยเนื้อหาวิชาจะได้เรียนรู้เรื่องประเภทอาหาร หลักโภชนาการ หลักพื้นฐานการเลือกวัตถุดิบประกอบอาหาร การควบคุมคุณภาพอาหารและเครื่องดื่ม การเตรียมอาหารและการปรุงอาหาร การประกอบอาหารของครัวร้อนและครัวเย็น สุขอนามัยในการประกอบอาหารและการป้องกันการปนเปื้อนในอาหาร เพื่อให้มีความรู้เรื่องอาหารและสามารถจัดการให้มีความปลอดภัยด้านอาหาร นอกจากนี้ จะได้เรียนรู้เกี่ยวกับโครงสร้างของแผนกครัวใน โรงแรมและภัตตาคาร ระบบการดำเนินงานครัว เพื่อให้มีความรู้ความสามารถในการดำเนินกิจกรรมต่างๆ ในส่วนงานครัว และเพื่อประโยชน์ในการบริหารจัดการด้านอาหารและเครื่องดื่มซึ่งเป็นหน่วยธุรกิจย่อยในธุรกิจโรงแรมให้เกิดประสิทธิผล จึงจำเป็นต้องเรียนรู้เกี่ยวกับการวางแผนรายการอาหาร การคิดต้นทุนอาหารและการกำหนดราคา วิธีควบคุมต้นทุนในครัวโรงแรม

6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
1. สามารถอธิบายการเลือกวัตถุดิบและเครื่องมือเครื่องใช้ต่างๆ ในครัวได้ดี	PLO 3 สามารถอธิบายหลักการและมาตรฐานการบริการของธุรกิจในอุตสาหกรรมบริการ
2. สามารถอธิบายการควบคุมคุณภาพอาหารและเครื่องดื่ม	PLO 4 สามารถแสดงออกถึงจิตบริการที่ดี ภาวะการเป็นผู้นำสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์รับผิดชอบต่อหน้าที่และมีจรรยาบรรณในอาชีพ
3. สามารถเตรียมอาหารและประกอบอาหารของครัวร้อนและครัวเย็น	PLO 5 - HM สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ด้านการจัดการ การปฏิบัติงานในโรงแรมและการประกอบการได้อย่างถูกต้องและเหมาะสมกับลักษณะการดำเนินงานในธุรกิจได้
4. สามารถอธิบายสุขอนามัยในการประกอบอาหารและการป้องกันการปนเปื้อนในอาหาร	PLO 3 สามารถอธิบายหลักการและมาตรฐานการบริการของธุรกิจในอุตสาหกรรมบริการ PLO 4 สามารถแสดงออกถึงจิตบริการที่ดี ภาวะการเป็นผู้นำสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์รับผิดชอบต่อหน้าที่และมีจรรยาบรรณในอาชีพ
5. สามารถอธิบายโครงสร้างของแผนครัวในโรงแรมและภัตตาคาร ระบบการดำเนินงานครัว	PLO 5 - HM สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ด้านการจัดการ การปฏิบัติงานในโรงแรมและการประกอบการได้อย่างถูกต้องและเหมาะสมกับลักษณะการดำเนินงานในธุรกิจได้
6. สามารถอธิบายวิธีควบคุมต้นทุนในครัวโรงแรม	PLO 3 สามารถอธิบายหลักการและมาตรฐานการบริการของธุรกิจในอุตสาหกรรมบริการ PLO 1 สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ด้านการจัดการ การปฏิบัติงานในโรงแรมและการประกอบการได้อย่างถูกต้องและเหมาะสมกับลักษณะการดำเนินงานในธุรกิจได้
7. สามารถวางแผนรายการอาหาร การคิดต้นทุนอาหารและการกำหนดราคา	PLO 4 สามารถสื่อสารได้ทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศอย่างมีประสิทธิภาพ PLO 7 - HM สามารถวางแผนกลยุทธ์ด้านการจัดการโรงแรมและการประกอบการสอดคล้องกับความต้องการของธุรกิจได้อย่างเป็นระบบ
8. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้เรื่องการจัดการอาหารและเครื่องดื่ม การเลือกและการปรุงอาหารที่จำเป็นต้องเข้าร่วมกับการจัดการและการดำเนินงานครัวในธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม	PLO 3 สามารถอธิบายหลักการและมาตรฐานการบริการของธุรกิจในอุตสาหกรรมบริการ PLO 5 - HM สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ด้านการจัดการ การปฏิบัติงานในโรงแรมและการประกอบการได้อย่างถูกต้องและเหมาะสมกับลักษณะการดำเนินงานในธุรกิจได้

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
	PLO 7 - HM สามารถวางแผนกลยุทธ์ด้านการจัดการโรงแรมและการประกอบการสอดคล้องกับความต้องการของธุรกิจได้อย่างเป็นระบบ PLO 4 สามารถแสดงออกถึงจิตบริการที่ดี ภาวะการเป็นผู้นำสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์รับผิดชอบหน้าที่และมีจรรยาบรรณในอาชีพ

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
03763243 การจัดการและการดำเนินงานครัว 3(2-2-5) Kitchen Management and Operations วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) ความรู้เรื่องอาหาร และสุขอนามัยในการประกอบอาหาร โครงสร้างของแผนกครัวในโรงแรมและภัตตาคาร ระบบการดำเนินงานครัว ประเภทของครัวและอุปกรณ์ การวางแผนครัว การจัดวางอุปกรณ์ ในครัว การประกอบอาหารของครัวร้อนและครัวเย็น การวางแผนรายการ อาหารและการควบคุมต้นทุนอาหาร Food knowledge and sanitation in cooking. Organization charts of kitchen departments in hotels and restaurants. Kitchen operation systems. Types of kitchens and equipment. Kitchen layout. Kitchen appliances layout. Cooking in hot kitchen and cold kitchen. Menu planning and food cost control. How to control cost in hotel kitchen	03763243 การจัดการและการดำเนินงานครัว 3(2-2-5) Kitchen Management and Operations วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) ประเภทอาหาร หลักโภชนาการ หลักพื้นฐานในการเลือกวัตถุดิบประกอบอาหาร การควบคุมคุณภาพอาหารและเครื่องต้ม การเตรียมอาหารและการปรุงอาหาร พื้นฐานการประกอบอาหารในครัวร้อนและครัวเย็น สุขอนามัยในการประกอบอาหารและการป้องกันการปนเปื้อนในอาหาร โครงสร้างแผนกครัวในโรงแรมและภัตตาคาร ระบบการดำเนินงานครัว การวางแผนรายการอาหาร การคิดต้นทุนอาหารและการกำหนดราคา การควบคุมต้นทุน Types of food. Food nutrition. Basic principles in food ingredients selection. Food and beverage quality control. Food preparation and cooking. Cooking basic in hot and cold kitchens. Sanitation in cooking and prevention of food contamination. Kitchen department structure in hotels and restaurants. Kitchen operation systems. Menu planning. Food costing and pricing. Cost control.	- ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา

8. อาจารย์ผู้สอน

-- รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตรข้อ 5.1.3 --

9. ตารางแสดงผลลัพธ์การเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา

-- รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตรข้อ 3.6 --

แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา

ระดับปริญญาตรี

คณะวิทยาการจัดการ วิทยาเขตศรีราชา

จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง)

1. รหัสวิชา 03763251 3(3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย การจัดการระบบขนส่งเพื่อการท่องเที่ยว
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Transportation System Management for Tourism
2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาระดับปริญญาตรี ดังนี้
(✓) หมวดวิชาเฉพาะในหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมการบริการ
(✓) วิชาเฉพาะบังคับ
() วิชาเฉพาะเลือก
() หมวดวิชาเลือกเสรี
() วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 10 เดือน กันยายน พ.ศ. 2568
6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

6.1 ความสำคัญของรายวิชาและเหตุผลในการปรับปรุง

การขนส่งเพื่อการท่องเที่ยวเป็นรากฐานสำคัญในการท่องเที่ยว โดยรับส่งนักท่องเที่ยวจากจุดเริ่มต้นไปยังจุดหมายปลายทาง เพื่อให้สามารถยกระดับคุณภาพการให้บริการ เพิ่มขีดการแข่งขันด้านการท่องเที่ยว จึงต้องมีการจัดการขนส่งที่เกี่ยวกับการท่องเที่ยว เพื่อลดการใช้พลังงานอย่างสิ้นเปลือง เพิ่มความมิตรกับสิ่งแวดล้อม ซึ่งจะส่งผลต่อประสิทธิภาพทั้งทางด้านเวลา ต้นทุน และก่อให้เกิดความพึงพอใจสูงสุดแก่นักท่องเที่ยว

6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
1. สามารถอธิบายรูปแบบของการขนส่งแต่ละรูปแบบได้	PLO 3 สามารถอธิบายหลักการและมาตรฐานการบริการของธุรกิจในการอุตสาหกรรมการบริการ PLO 9 - TM สามารถประยุกต์ใช้ทฤษฎีเกี่ยวกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว บริหารธุรกิจ เพื่อการประกอบการการท่องเที่ยวได้อย่างถูกต้อง

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
2. สามารถอธิบายขั้นตอนขนส่งแต่ละรูปแบบของการท่องเที่ยวได้	PLO 3 สามารถอธิบายหลักการและมาตรฐานการบริการของธุรกิจในการอุตสาหกรรมบริการ PLO 9 - TM สามารถประยุกต์ใช้ทฤษฎีเกี่ยวกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว บริหารธุรกิจ เพื่อการประกอบการการท่องเที่ยวได้อย่างถูกต้อง
3. สามารถอธิบายการวางแผนการเดินทางท่องเที่ยวแต่ละรูปแบบของนักท่องเที่ยวได้	PLO 3 สามารถอธิบายหลักการและมาตรฐานการบริการของธุรกิจในการอุตสาหกรรมบริการ PLO 9 - TM สามารถประยุกต์ใช้ทฤษฎีเกี่ยวกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว บริหารธุรกิจ เพื่อการประกอบการการท่องเที่ยวได้อย่างถูกต้อง
4. สามารถอธิบายความแตกต่างของการขนส่งแต่ละรูปแบบได้	PLO 3 สามารถอธิบายหลักการและมาตรฐานการบริการของธุรกิจในการอุตสาหกรรมบริการ PLO 9 - TM สามารถประยุกต์ใช้ทฤษฎีเกี่ยวกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว บริหารธุรกิจ เพื่อการประกอบการการท่องเที่ยวได้อย่างถูกต้อง PLO 10 - TM สามารถเลือกใช้เครื่องมือ เทคโนโลยีดิจิทัลในการปฏิบัติงาน การสืบค้นและการเก็บรวบรวมข้อมูล การเลือกสรรวิธีการนำเสนอ และการสื่อสารได้อย่างเหมาะสมต่อสถานการณ์
5. สามารถเลือกใช้ระบบการขนส่งแต่ละรูปแบบเพื่อการวางแผนการเดินทางท่องเที่ยวได้อย่างเหมาะสมกับแต่ละจุดหมายปลายทาง	PLO 3 สามารถอธิบายหลักการและมาตรฐานการบริการของธุรกิจในการอุตสาหกรรมบริการ PLO 9 - TM สามารถประยุกต์ใช้ทฤษฎีเกี่ยวกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว บริหารธุรกิจ เพื่อการประกอบการการท่องเที่ยวได้อย่างถูกต้อง PLO 10 - TM สามารถเลือกใช้เครื่องมือ เทคโนโลยีดิจิทัลในการปฏิบัติงาน การสืบค้นและการเก็บรวบรวมข้อมูล การเลือกสรรวิธีการนำเสนอ และการสื่อสารได้อย่างเหมาะสมต่อสถานการณ์

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
03763251 ระบบการขนส่งเพื่อการท่องเที่ยว 3(3-0-6) Transportation Systems in Tourism วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) แนวคิดและความเข้าใจเกี่ยวกับระบบการขนส่งในการท่องเที่ยว ลักษณะและรูปแบบของระบบการคมนาคมขนส่งในการท่องเที่ยว เส้นทางคมนาคมขนส่งประเภทต่างๆ ระบบการคำนวณค่าโดยสาร การจัดการขนส่งเพื่อการท่องเที่ยว การพัฒนารูปแบบการขนส่งเพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยว แนวโน้มและโอกาสในการพัฒนาระบบการขนส่งทางการท่องเที่ยวสู่สากล Concepts and understanding about transportation systems in tourism. Characteristics and types of transportation systems in tourism. Various transportation routes. Fare calculating systems. Transportation management for tourism. Transport model development to attract tourists. Trends and opportunities in developing transport systems to international tourism.	03763251 การจัดการระบบขนส่ง 3(3-0-6) เพื่อการท่องเที่ยว Transportation System Management for Tourism วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) แนวคิดและประเภทของการขนส่ง รูปแบบการขนส่ง และองค์ประกอบของระบบขนส่งเพื่อการท่องเที่ยว รูปแบบการขนส่งและเส้นทางคมนาคมเพื่อการท่องเที่ยว ระหว่างประเทศ โลจิสติกส์สำหรับการท่องเที่ยว องค์ประกอบของโลจิสติกส์ในแหล่งท่องเที่ยว แนวโน้มการขนส่งเพื่อการท่องเที่ยว Concepts and types of transportation. Modes and components of transportation for tourism. Modes and international routes for tourism. Logistic for tourism. Core components of logistics in attractions. Transportation trends for tourism.	- ปรับชื่อวิชา - ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา

8. อาจารย์ผู้สอน

-- รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตรข้อ 5.1.3 --

9. ตารางแสดงผลลัพธ์การเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา

-- รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตรข้อ 3.6 --

แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา

ระดับปริญญาตรี

คณะวิทยาการจัดการ วิทยาเขตศรีราชา

จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง)

1. รหัสวิชา 03763321 3(3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย การสื่อสารและการตลาดในธุรกิจโรงแรม
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Communication and Marketing in Hotel Business
2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาการระดับปริญญาตรี ดังนี้
☒ หมวดวิชาเฉพาะในหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมบริการ
☒ วิชาเฉพาะบังคับ
☐ วิชาเฉพาะเลือก
☐ หมวดวิชาเลือกเสรี
☐ วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 10 เดือน กันยายน พ.ศ. 2568
6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

6.1 ความสำคัญของรายวิชาและเหตุผลในการปรับปรุง

ในฐานะของพนักงานโรงแรมซึ่งเป็นตัวแทนขององค์กรยุคใหม่ที่ต้องมีความสามารถหลากหลายหน้าที่ ไม่ว่าจะทำงานในตำแหน่งใด แผนกใด การสื่อสารกับบุคคลภายนอกโรงแรมและการสื่อสารภายในโรงแรมเป็นสิ่งจำเป็น โดยพนักงานต้องมีทักษะการสื่อสารระหว่างบุคคล การเจรจาต่อรอง เป็นทักษะสำคัญสำหรับคนทำงานในยุคใหม่และทักษะด้านการสื่อสารการตลาด การสื่อสารโรงแรมผ่านสื่อดิจิทัล เพื่อสร้างประสบการณ์กับลูกค้าอย่างสม่ำเสมอ ดังนั้นจึงไม่ใช่หน้าที่ของนักการตลาดของโรงแรม หรือผู้จัดการฝ่ายขายเท่านั้น แต่เป็นทักษะที่จำเป็นสำหรับพนักงานโรงแรมในทุกตำแหน่งที่จะเป็นตัวแทนในการสื่อสารองค์กรออกไปเพื่อสร้างความประทับใจให้กับลูกค้าในทุกประสบการณ์

6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
1. สามารถสื่อสาร ฟัง พูด อ่าน เขียน อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล	PLO 2 สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมุ่งมั่น ตั้งใจ รับผิดชอบ และซื่อสัตย์ PLO 4 สามารถสื่อสารได้ทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ อย่างมีประสิทธิภาพ

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
2. สามารถปรับตัวในการสื่อสารและการเล่าเรื่องให้ผู้อื่นเข้าใจและจดจำ	PLO 2 สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมุ่งมั่น ตั้งใจ รับผิดชอบ และซื่อสัตย์ PLO 4 สามารถสื่อสารได้ทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ อย่างมีประสิทธิภาพ PLO 6 - HM สามารถเลือกใช้รูปแบบการสื่อสารในการบริการ เทคโนโลยีและนวัตกรรมสำหรับโรงแรมและการประกอบการ สอดคล้องกับรูปแบบการดำเนินงานภายใต้สถานการณ์ทางธุรกิจได้ PLO 4 สามารถแสดงออกถึงจิตบริการที่ดี ภาวะการเป็นผู้นำ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ รับผิดชอบต่อหน้าที่และมีจรรยาบรรณในอาชีพ
3. สามารถวางแผนกลยุทธ์และเทคนิคทางการตลาดเพื่อสร้างรายได้ให้แก่โรงแรมทุกช่องทาง	PLO 1 สามารถวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาโดยใช้หลักการทฤษฎี ทางด้านบริหารธุรกิจ เพื่อกำหนดกลยุทธ์ทางธุรกิจได้ตาม สถานการณ์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ PLO 7 - HM สามารถวางแผนกลยุทธ์ด้านการจัดการโรงแรม และการประกอบการสอดคล้องกับความต้องการของธุรกิจได้ อย่างเป็นระบบ

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
03763321 การสื่อสารในธุรกิจโรงแรม 3(3-0-6) Communication in Hotel Business วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) แนวคิดการสื่อสารทางธุรกิจ บทบาทของการสื่อสาร ภายในและภายนอกในบริบทของธุรกิจโรงแรม รูปแบบการสื่อสารและสื่อในธุรกิจโรงแรม การวิเคราะห์เนื้อหาและการ ออกแบบสื่อ การเล่าเรื่อง กลยุทธ์การสื่อสารการตลาดดิจิทัลใน ธุรกิจโรงแรม ทักษะการติดต่อสื่อสารระหว่างบุคคล เทคนิคการ นำเสนอทางธุรกิจข้ามวัฒนธรรม การเจรจาต่อรองและกลยุทธ์ การขายของธุรกิจโรงแรม การสื่อสารภาวะวิกฤตในธุรกิจโรงแรม Concepts of business communication. Roles of internal and external communication in hotel business context. Communication types and media in hotel business. Content analysis and media design. Content marketing and storytelling. Digital marketing	03763321 การสื่อสารและการตลาดในธุรกิจโรงแรม 3(3-0-6) Communication and Marketing in Hotel Business วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) แนวคิดการสื่อสารและการตลาดในธุรกิจโรงแรม บทบาทการ สื่อสารและการตลาดในธุรกิจโรงแรม รูปแบบการสื่อสารและสื่อ การตลาดในธุรกิจโรงแรม การจัดการการตลาดในธุรกิจโรงแรม กระบวนการสื่อสารและการตลาดในธุรกิจโรงแรม การเล่าเรื่อง กล ยุทธ์การสื่อสารและการตลาดดิจิทัลในธุรกิจโรงแรม เทคนิคการ นำเสนอทางธุรกิจข้ามวัฒนธรรม การเจรจาต่อรองและกลยุทธ์การ ขายของธุรกิจโรงแรม การสื่อสารภาวะวิกฤตในธุรกิจโรงแรม Concepts of business communication and marketing in hotel business. Roles of communication and marketing in hotel business. Communication patterns and media in hotel business. Marketing management in hotel business. Communication and marketing processes in hotel	- เปลี่ยนชื่อวิชา -ปรับปรุง คำอธิบาย รายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
communication strategy in hotel business. Interpersonal communication skills. Presentation techniques in cross cultural business. Negotiations and hotels sales strategies. Crisis communication in hotel Business.	business. Storytelling. Digital marketing communication strategy in hotel business. Presentation techniques in cross-cultural business. Negotiations and hotels sales strategies. Crisis communication in hotel Business.	

8. อาจารย์ผู้สอน

-- รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตรข้อ 5.1.3 --

9. ตารางแสดงผลลัพธ์การเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา

-- รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตรข้อ 3.6 --

แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา

ระดับปริญญาตรี

คณะวิทยาการจัดการ วิทยาเขตศรีราชา

จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง)

1. รหัสวิชา 03763323 3(3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย การจัดการธุรกิจสปา
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Spa Business Management
2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาระดับปริญญาตรี ดังนี้
(✓) หมวดวิชาเฉพาะในหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมการบริการ
() วิชาเฉพาะบังคับ
(✓) วิชาเฉพาะเลือก
() หมวดวิชาเลือกเสรี
() วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 10 เดือน กันยายน พ.ศ. 2568
6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

6.1 ความสำคัญของรายวิชาและเหตุผลในการปรับปรุง

ธุรกิจสปาและนวดไทยมีอัตราเจริญเติบโตและถือเป็นแหล่งรายได้ของอุตสาหกรรมการบริการ และธุรกิจนี้ถือเป็นอีกหนึ่งธุรกิจที่เป็นกลไกในการขับเคลื่อนภาคอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ จากการรักษาสุขภาพของผู้บริโภคทั้งในและต่างประเทศเป็นผลให้มีธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพซึ่งประเทศไทยมีอัตราการเติบโตสูงกว่าอัตราเฉลี่ยทั่วโลกที่น่าสนใจ โดยเฉพาะธุรกิจสปาเพื่อสุขภาพและความงามที่ยังคงได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและต่างประเทศเป็นอย่างมากในปัจจุบัน เนื่องจากจุดแข็งด้านการให้บริการและสมุนไพรซึ่งเป็นวัตถุดิบจากธรรมชาติที่มีอยู่หลากหลายในประเทศไทย จึงต้องมีการปรับปรุงรายชื่อวิชาที่น่าสนใจและเนื้อหาเพิ่มเติมเกี่ยวกับธุรกิจสปาเพื่อให้ครอบคลุมและมีความทันสมัยกับปัจจุบันมากที่สุด

6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
1. สามารถอธิบายแนวคิด ลักษณะ รูปแบบ บริการของธุรกิจสปาและสุขภาพได้	PLO 1 สามารถวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาโดยใช้หลักการทฤษฎีทางด้านบริหารธุรกิจ เพื่อกำหนดกลยุทธ์ทางธุรกิจได้ตามสถานการณ์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
	PLO 3 สามารถอธิบายหลักการและมาตรฐานการบริการของธุรกิจในอุตสาหกรรมบริการ PLO 5 - HM สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ด้านจัดการ การปฏิบัติงานในโรงแรมและการประกอบการได้อย่างถูกต้องและเหมาะสมกับลักษณะการดำเนินงานในธุรกิจได้
2. สามารถอธิบายวิวัฒนาการ องค์ประกอบ และความสำคัญของธุรกิจสปา รวมถึงโครงสร้างการบริหารงานในธุรกิจสปาได้	PLO 1 สามารถวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาโดยใช้หลักการ ทฤษฎีทางด้านบริหารธุรกิจ เพื่อกำหนดกลยุทธ์ทางธุรกิจได้ ตามสถานการณ์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ PLO 3 สามารถอธิบายหลักการและมาตรฐานการบริการของธุรกิจในอุตสาหกรรมบริการ PLO 7 - HM สามารถวางแผนกลยุทธ์ด้านการจัดการ โรงแรมและการประกอบการสอดคล้องกับความต้องการของธุรกิจได้อย่างเป็นระบบ
3. สามารถออกแบบและสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจสปาและสุขภาพได้	PLO 1 สามารถวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาโดยใช้หลักการ ทฤษฎีทางด้านบริหารธุรกิจ เพื่อกำหนดกลยุทธ์ทางธุรกิจได้ ตามสถานการณ์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ PLO 5 - HM สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ด้านจัดการ การปฏิบัติงานในโรงแรมและการประกอบการได้อย่างถูกต้องและเหมาะสมกับลักษณะการดำเนินงานในธุรกิจได้
4. สามารถอธิบายพื้นฐานเบื้องต้นการนวดไทย วิธีการ และปฏิบัติการนวดต่างๆ โดยอยู่ในหลักจริยธรรม คุณธรรมและความปลอดภัย	PLO 1 สามารถวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาโดยใช้หลักการ ทฤษฎีทางด้านบริหารธุรกิจ เพื่อกำหนดกลยุทธ์ทางธุรกิจได้ ตามสถานการณ์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ PLO 5 - HM สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ด้านจัดการ การปฏิบัติงานในโรงแรมและการประกอบการได้อย่างถูกต้องและเหมาะสมกับลักษณะการดำเนินงานในธุรกิจได้ PLO 4 สามารถแสดงออกถึงจิตบริการที่ดี ภาวะการเป็นผู้นำ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ รับผิดชอบต่อหน้าที่และมีจรรยาบรรณในอาชีพ

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
03763323 การจัดการสปา 3(3-0-6) Spa Management วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน 03757112 วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) วิวัฒนาการของสปา ประเภทของธุรกิจสปา องค์ประกอบของธุรกิจสปา การจัดการและการดำเนินงาน การตลาดและการส่งเสริมการตลาด ผลิตภัณฑ์และการจัดอาหารในสปา จริยธรรมที่เกี่ยวข้อง แนวโน้มของธุรกิจสปา การศึกษานอกสถานที่ Evolution of spa. Types of spa business. Spa business components. Management and operation in spa business. Marketing and marketing promotion. Spa product and spa cuisine. Ethics issues. Trends of spa business. Field trip required.	03763323 การจัดการธุรกิจสปา 3(3-0-6) Spa Business Management วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน 03757112 วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) วิวัฒนาการของสปา ความหมายและประเภทของธุรกิจสปา การเลือกทำเลที่ตั้งและรูปแบบที่ตั้งธุรกิจ องค์ประกอบของธุรกิจสปา การจัดตั้งธุรกิจสปา หลักการจัดการและการดำเนินงาน การตลาดและการส่งเสริมการตลาด ผลิตภัณฑ์และการจัดอาหารในสปา จริยธรรมที่เกี่ยวข้อง กฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจ แนวโน้มของธุรกิจสปา การศึกษานอกสถานที่ Evolution of spas. Meanings and types of spa businesses. Site selection and types of businesses locations. Spa business components. Spa business establishment. Principles of management and operations in spa businesses. Marketing and promotion. Spa products and spa cuisine. Related ethics. Laws and regulations related to business operations. Trends in spa business. Field trip required.	- เปลี่ยนชื่อวิชา -ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา

8. อาจารย์ผู้สอน

-- รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตรข้อ 5.1.3 --

9. ตารางแสดงผลลัพธ์การเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา

-- รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตรข้อ 3.6 --

แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา

ระดับปริญญาตรี

คณะวิทยาการจัดการ วิทยาเขตศรีราชา

จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง)

1. รหัสวิชา 03763324 3(3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย การจัดการและการดำเนินงานธุรกิจร้านกาแฟ
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Cafe Business Management and Operations
2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาระดับปริญญาตรี ดังนี้
☒ หมวดวิชาเฉพาะในหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมบริการ
☐ วิชาเฉพาะบังคับ
☒ วิชาเฉพาะเลือก
☐ หมวดวิชาเลือกเสรี
☐ วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 10 เดือน กันยายน พ.ศ. 2568
6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

6.1 ความสำคัญของรายวิชาและเหตุผลในการปรับปรุง

ร้านกาแฟ เป็นธุรกิจในพื้นที่ของใครหลายคนที่จะเข้ามาเป็นผู้ประกอบการหน้าใหม่ ด้วยเงินลงทุนที่ไม่สูงมาก ขณะเดียวกันตลาดมีแนวโน้มเติบโตอย่างต่อเนื่องเป็นผลมาจากการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมผู้บริโภคชาวไทย ซึ่งแต่เดิมนั้นชาวนิยมดื่มกาแฟสำเร็จรูปเป็นส่วนใหญ่ แต่ปัจจุบันหันมานิยมเข้าร้านกาแฟสดคั่วบดที่มีการตกแต่งร้านหรูหราทันสมัย สะดวกสบาย มีบรรยากาศที่รื่นรมย์สำหรับการนั่งดื่มกาแฟมากขึ้น ดังจะเห็นได้จาก อัตราการบริโภคกาแฟของคนไทยเพิ่มขึ้นจาก 0.5 กิโลกรัมต่อคนต่อปี โอกาสในเติบโตของธุรกิจกาแฟในประเทศไทยยังมีได้อีกมาก จึงทำให้ธุรกิจร้านกาแฟได้รับความสนใจจากนักลงทุนต่างชาติหลายรายในการเข้ามาประกอบธุรกิจร้านกาแฟในประเทศไทยรวมทั้งบริษัทผู้ผลิตภายในประเทศไทยเองที่มีกิจการเกี่ยวข้องกับกาแฟ ธุรกิจร้านอาหาร ตลอดจนผู้ประกอบการขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) ซึ่งเข้ามาลงทุนในธุรกิจนี้เพิ่มมากขึ้น ส่งผลให้การแข่งขันในธุรกิจร้านกาแฟมีความรุนแรงเพื่อช่วงชิงส่วนแบ่งตลาด จนทำให้ร้านค้าที่ไม่มีความพร้อมต้องออกจากธุรกิจไปเป็นจำนวนไม่น้อย

6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
1. สามารถอธิบายความรู้พื้นฐานเรื่องกาแฟและเมนูเครื่องดื่ม รวมถึงอุปกรณ์และเทคนิคการชง	PLO 3 สามารถอธิบายหลักการและมาตรฐานการบริการของธุรกิจ ในอุตสาหกรรมบริการ PLO 5 - HM สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ด้านการจัดการ การปฏิบัติงานในโรงแรมและการประกอบการได้อย่างถูกต้องและเหมาะสมกับลักษณะการดำเนินงานในธุรกิจได้ PLO 4 สามารถแสดงออกถึงจิตบริการที่ดี ภาวะการเป็นผู้นำ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ รับผิดชอบต่อหน้าที่และมีจรรยาบรรณในอาชีพ
2. สามารถวางแผนเตรียมตัวก่อนเปิดร้านกาแฟและการบริหารธุรกิจกาแฟได้	PLO 1 สามารถวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาโดยใช้หลักการ ทฤษฎีทางด้านบริหารธุรกิจ เพื่อกำหนดกลยุทธ์ทางธุรกิจได้ตามสถานการณ์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ PLO 3 สามารถอธิบายหลักการและมาตรฐานการบริการของธุรกิจ ในอุตสาหกรรมบริการ PLO 7 - HM สามารถวางแผนกลยุทธ์ด้านการจัดการโรงแรม และการประกอบการสอดคล้องกับความต้องการของธุรกิจได้อย่างเป็นระบบ
3. สามารถอธิบายรูปแบบธุรกิจของร้านกาแฟ กำหนดกลุ่มเป้าหมาย การตั้งราคาขาย การประมาณการต้นทุนของร้านได้ รวมถึงการวางแผนการตลาดและโปรโมชั่น	PLO 1 สามารถวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาโดยใช้หลักการ ทฤษฎีทางด้านบริหารธุรกิจ เพื่อกำหนดกลยุทธ์ทางธุรกิจได้ตามสถานการณ์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ PLO 5 - HM สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ด้านการจัดการ การปฏิบัติงานในโรงแรมและการประกอบการได้อย่างถูกต้องและเหมาะสมกับลักษณะการดำเนินงานในธุรกิจได้ PLO 7 - HM สามารถวางแผนกลยุทธ์ด้านการจัดการโรงแรม และการประกอบการสอดคล้องกับความต้องการของธุรกิจได้อย่างเป็นระบบ

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
03763324 การจัดการและดำเนินงานร้านกาแฟ 3(2-2-5) (Cafe Management and Operations) วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) แนวโน้มธุรกิจร้านกาแฟ แนวคิดด้านการจัดการร้านกาแฟและการดำเนินงาน ความรู้เรื่องกาแฟ การวางแผนรายการเครื่องดื่ม การวางแผนและจัดอุปกรณ์ในร้านกาแฟ การจัดการทรัพยากรมนุษย์ในธุรกิจร้านกาแฟ ทักษะของบาริสต้า การบริการลูกค้า สุขลักษณะและความปลอดภัยในการบริการ การควบคุมต้นทุนและการจัดการสินค้าคงคลัง การพัฒนาแผนธุรกิจร้านกาแฟ Cafe business trends. Concepts of cafe management and operations. Coffee knowledge. Drink menu planning. Planning and equipping in cafes. Human resource management in cafe business. Skills of baristas. Customer service. Sanitation and safety in service. Cost control and inventory management. Developing a cafe business plan.	03763324 การจัดการและการดำเนินงานธุรกิจร้านกาแฟ 3(3-0-6) (Cafe Business Management and Operations) วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) แนวโน้มธุรกิจร้านกาแฟ การประกอบธุรกิจและการลงทุน วิเคราะห์กลุ่มลูกค้าและการเลือกทำเลที่ตั้ง แนวคิดด้านการจัดการร้านกาแฟและการดำเนินงาน ความรู้เรื่องกาแฟ การวางแผนรายการเครื่องดื่ม การวางแผนและจัดอุปกรณ์ในร้านกาแฟ การจัดการทรัพยากรมนุษย์ในธุรกิจร้านกาแฟ ทักษะของบาริสต้า การบริการลูกค้า สุขลักษณะและความปลอดภัยในการบริการ การควบคุมต้นทุนและการจัดการสินค้าคงคลัง การพัฒนาแผนธุรกิจและการศึกษาความเป็นไปได้ธุรกิจร้านกาแฟ Cafe business trends. Business operations and investments. Analyzing customer groups and site selection. Concepts in cafe management and operations. Coffee knowledge. Drink menu planning. Planning and equipping cafes. Human resource management in cafe business. Barista skills. Customer service. Sanitation and safety in service. Cost control and inventory management. Developing cafe business plan and feasibility.	-ปรับชื่อวิชา -ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา

8. อาจารย์ผู้สอน

-- รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตรข้อ 5.1.3 --

9. ตารางแสดงผลลัพธ์การเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา

-- รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตรข้อ 3.6 --

แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา

ระดับปริญญาตรี

คณะวิทยาการจัดการ วิทยาเขตศรีราชา

จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)

1. รหัสวิชา 03763326 3(3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย การจัดการและการดำเนินงานธุรกิจบาร์
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Bar Business Management and Operations
2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาระดับปริญญาตรี ดังนี้
(✓) หมวดวิชาเฉพาะในหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมบริการ
() วิชาเฉพาะบังคับ
(✓) วิชาเฉพาะเลือก
() หมวดวิชาเลือกเสรี
() วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 10 เดือน กันยายน พ.ศ. 2568
6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

6.1 ความสำคัญของรายวิชาและเหตุผลในการปรับปรุง

อุตสาหกรรมเครื่องดื่มของไทยมีส่วนของปริมาณการผลิตภายในประเทศ 98.3% ของปริมาณเครื่องดื่มที่บริโภคในประเทศทั้งหมด โดยเน้นผลิตเพื่อจำหน่ายในประเทศเป็นหลัก คิดเป็นสัดส่วน 78.7% ของปริมาณการผลิตทั้งหมดของไทย ส่วนที่เหลือเป็นการผลิตเพื่อส่งออก ขณะที่ปริมาณการนำเข้ามีสัดส่วนเพียง 1.7% ของปริมาณการจำหน่ายเครื่องดื่มในประเทศทั้งหมด โดยมีสัดส่วนปริมาณนำเข้าเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์และเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ คิดเป็นสัดส่วน 43:57 ในเชิงปริมาณ และ 20:80 ในเชิงมูลค่า แนวโน้มผลประกอบการผู้ผลิตเครื่องดื่มโดยรวมของไทยในปี 2567-2569 มีทิศทางที่ดีขึ้น ตามสภาพเศรษฐกิจ อุตสาหกรรมร้านอาหาร และการท่องเที่ยวในประเทศกลับมาฟื้นตัว โดยมีแรงหนุนจากธุรกิจร้านอาหาร ผับ บาร์ และสถานที่เที่ยวกลางคืนที่กลับมาดำเนินกิจการได้ตามปกติรองรับกิจกรรมการพบปะสังสรรค์ที่จะมีมากขึ้นเป็นลำดับ รวมถึงการออกผลิตภัณฑ์ที่หลากหลายและรสชาติแปลกใหม่เพื่อกระตุ้นความสนใจของผู้บริโภคอย่างต่อเนื่อง ซึ่งธุรกิจบาร์เป็นส่วนหนึ่งของแผนกอาหารและเครื่องดื่มที่สร้างรายได้ให้แก่โรงแรม ไม่ว่าจะเป็นบริการแก่ลูกค้าที่พักผ่อนในโรงแรมรวมถึงนักท่องเที่ยวที่สนใจใช้บริการบาร์และเครื่องดื่มของโรงแรม ดังนั้นหากมีการจัดการและการดำเนินงานธุรกิจบาร์ที่มีการจัดการที่ดี ทันสมัย มีประสิทธิภาพ ย่อมเกิดความพึงพอใจและผลดีต่อธุรกิจ จึงมีการปรับเนื้อหาวิชาให้มีความทันต่อเหตุการณ์และสอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงทางธุรกิจมากขึ้น

6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
1. สามารถอธิบายความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับเครื่องตีชนิดต่างๆ รวมถึงการผสมเครื่องตีตามหลักสากลนิยม ทั้งที่มีแอลกอฮอล์และไม่มีแอลกอฮอล์ พร้อมคำศัพท์ต่างๆ ที่ใช้ในธุรกิจบาร์	PLO 3 สามารถอธิบายหลักการและมาตรฐานการบริการของธุรกิจในอุตสาหกรรมบริการ PLO 4 สามารถสื่อสารได้ทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศอย่างมีประสิทธิภาพ
2. สามารถวิเคราะห์การทำเครื่องตีชนิดใหม่ๆ ที่มีแอลกอฮอล์และไม่มีแอลกอฮอล์ โดยให้อยู่ในหลักคุณธรรมและจริยธรรม	PLO 5 - HM สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ด้านจัดการ การปฏิบัติงานในโรงแรมและการประกอบการได้อย่างถูกต้องและเหมาะสมกับลักษณะการดำเนินงานในธุรกิจได้ PLO 4 สามารถแสดงออกถึงจิตบริการที่ดี ภาวะการเป็นผู้นำสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์รับผิดชอบต่อหน้าที่และมีจรรยาบรรณในอาชีพ
3. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ที่เกี่ยวกับเครื่องตีและศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องได้	PLO 5 - HM สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ด้านจัดการ การปฏิบัติงานในโรงแรมและการประกอบการได้อย่างถูกต้องและเหมาะสมกับลักษณะการดำเนินงานในธุรกิจได้ PLO 4 สามารถแสดงออกถึงจิตบริการที่ดี ภาวะการเป็นผู้นำสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์รับผิดชอบต่อหน้าที่และมีจรรยาบรรณในอาชีพ
4. สามารถพัฒนาและประเมินโอกาสในการประกอบธุรกิจบาร์เบื้องต้นได้	PLO 1 สามารถวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาโดยใช้หลักการทฤษฎีทางด้านบริหารธุรกิจ เพื่อกำหนดกลยุทธ์ทางธุรกิจได้ตามสถานการณ์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ PLO 5 - HM สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ด้านจัดการ การปฏิบัติงานในโรงแรมและการประกอบการได้อย่างถูกต้องและเหมาะสมกับลักษณะการดำเนินงานในธุรกิจได้

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
03763326 การจัดการและการดำเนินงานบาร์และเครื่องดื่ม 3(2-2-5) (Bar and Beverage Management and Operations) วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) แนวคิดเกี่ยวกับการบริการเครื่องดื่ม ความรู้และประเภทของเครื่องดื่ม การจัดวางบาร์และอุปกรณ์ การจัดการสินค้าคงคลัง การเก็บรักษา ทักษะการบริการด้านบาร์และการปฏิบัติการ สุขอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน ความรับผิดชอบในการบริการเครื่องดื่ม Concepts of beverage services. Knowledge and types of beverage. Bar layout and equipment. Inventory management, storage. Bar service skills and operations. Hygiene and safety in workplace. Responsibility in beverage services.	03763326 การจัดการและการดำเนินงานธุรกิจบาร์ 3(3-0-6) (Bar Business Management and Operations) วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) ข้อกำหนดเฉพาะสำหรับธุรกิจบาร์ แนวคิดเกี่ยวกับการบริการเครื่องดื่ม ความรู้และประเภทของเครื่องดื่ม การจัดวางบาร์และอุปกรณ์ การจัดการสินค้าคงคลัง การเก็บรักษา ทักษะการบริการด้านบาร์ สุขอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน ความรับผิดชอบในการบริการเครื่องดื่ม จรรยาบรรณสำหรับผู้ประกอบการธุรกิจบาร์ การคำนวณจุดคุ้มทุน กำไร และการจัดการความเสี่ยงการประกอบธุรกิจบาร์ Specific requirements for bar business. Concepts of beverage services. Knowledge and types of beverages. Bar layout and equipment. Inventory management. Storage. Bar service skills. Hygiene and safety in workplace. Responsibility in beverage services. Ethics for bar business. Calculating break-even points. Profits and risk management for bar business.	-ปรับชื่อวิชา -ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา

8. อาจารย์ผู้สอน

-- รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตรข้อ 5.1.3 --

9. ตารางแสดงผลลัพธ์การเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา

-- รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตรข้อ 3.6 --

แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา

ระดับปริญญาตรี

คณะวิทยาการจัดการ วิทยาเขตศรีราชา

จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษด้วยตนเอง)

1. รหัสวิชา 03763327 3(2-2-5)
ชื่อวิชาภาษาไทย การจัดการและดำเนินงานภัตตาคาร
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Restaurant Management and Operations
2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาระดับปริญญาตรี ดังนี้
(✓) หมวดวิชาเฉพาะในหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมการบริการ
() วิชาเฉพาะบังคับ
(✓) วิชาเฉพาะเลือก
() หมวดวิชาเลือกเสรี
() วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 10 เดือน กันยายน พ.ศ. 2568
6. วัตถุประสงค์ในการปรับปรุงรายวิชา

6.1 ความสำคัญของรายวิชาและเหตุผลในการปรับปรุง

ปัจจุบันธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่มเปิดบริการหลากหลายรูปแบบ หลายระดับบริการ อย่างไรก็ตาม การจัดการและดำเนินงานธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่มให้สำเร็จนั้น องค์ประกอบในการบริหารสามารถเรียนรู้ได้ เช่น รูปแบบการบริการ การออกแบบตกแต่ง คุณภาพบุคลากร การจัดวางกำลังคนให้เหมาะกับรูปแบบบริการและขนาดธุรกิจ การออกแบบรายการอาหาร รสชาติ การคิดต้นทุนและการตั้งราคาขาย เป็นต้น ดังนั้น ผู้เรียนจะได้เรียนรู้ในมิติของการบริหารจัดการภัตตาคาร เพื่อให้เริ่มต้นการจัดการและดำเนินงานภัตตาคารได้อย่างเป็นระบบ

6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
1. สามารถอธิบายแนวคิดด้านการจัดการภัตตาคารและการดำเนินงาน	PLO 3 สามารถอธิบายหลักการและมาตรฐานการบริการของธุรกิจในการอุตสาหกรรมการบริการ
2. สามารถวิเคราะห์แนวโน้มธุรกิจภัตตาคารเพื่อการพัฒนาแผนธุรกิจ	PLO 3 สามารถอธิบายหลักการและมาตรฐานการบริการของธุรกิจในการอุตสาหกรรมการบริการ

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
3. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ด้านการจัดผังภัตตาคาร ให้สอดคล้องกับการปฏิบัติงานในภัตตาคาร	PLO 1 สามารถวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาโดยใช้หลักการทฤษฎีทางด้านบริหารธุรกิจ เพื่อกำหนดกลยุทธ์ทางธุรกิจได้ตามสถานการณ์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ PLO 2 สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมุ่งมั่น ตั้งใจรับผิดชอบ และซื่อสัตย์ PLO 5 - HM สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ด้านการจัดการ การปฏิบัติงานในโรงแรมและการประกอบการได้อย่างถูกต้องและเหมาะสมกับลักษณะการดำเนินงานในธุรกิจได้ PLO 4 สามารถแสดงออกถึงจิตบริการที่ดี ภาวะการเป็นผู้นำสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์รับผิดชอบต่อหน้าที่และมีจรรยาบรรณในอาชีพ
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้เรื่องการกำหนดราคา การควบคุมต้นทุน การจัดการสินค้าคงคลัง และการวางแผนรายการอาหารไปใช้ในการดำเนินงานภัตตาคารได้	PLO 1 สามารถวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาโดยใช้หลักการทฤษฎีทางด้านบริหารธุรกิจ เพื่อกำหนดกลยุทธ์ทางธุรกิจได้ตามสถานการณ์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ PLO 2 สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมุ่งมั่น ตั้งใจรับผิดชอบ และซื่อสัตย์ PLO 6 - HM สามารถเลือกใช้รูปแบบการสื่อสารในการบริการ เทคโนโลยีและนวัตกรรมสำหรับโรงแรมและการประกอบการสอดคล้องกับรูปแบบการดำเนินงานภายใต้สถานการณ์ทางธุรกิจได้ PLO 4 สามารถแสดงออกถึงจิตบริการที่ดี ภาวะการเป็นผู้นำสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์รับผิดชอบต่อหน้าที่และมีจรรยาบรรณในอาชีพ
5. สามารถประยุกต์ใช้แนวคิดการพัฒนาสู่ความยั่งยืนร่วมกับหลักจรรยาบรรณการท่องเที่ยวโลกในธุรกิจโรงแรม	PLO 1 สามารถวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาโดยใช้หลักการทฤษฎีทางด้านบริหารธุรกิจ เพื่อกำหนดกลยุทธ์ทางธุรกิจได้ตามสถานการณ์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ PLO 2 สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมุ่งมั่น ตั้งใจรับผิดชอบ และซื่อสัตย์ PLO 4 สามารถแสดงออกถึงจิตบริการที่ดี ภาวะการเป็นผู้นำสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์รับผิดชอบต่อหน้าที่และมีจรรยาบรรณในอาชีพ

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
03763327 การจัดการและดำเนินงานภัตตาคาร 3(2-2-5) Restaurant Management and Operations วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) แนวโน้มนวัตกรรมภัตตาคาร แนวคิดด้านการจัดการภัตตาคารและการดำเนินงาน การจัดการทรัพยากรมนุษย์ การวางแผนรายการอาหารและกำหนดราคา การจัดตั้งภัตตาคาร การวางแผนและจัดอุปกรณ์ในภัตตาคาร ขั้นตอนการปฏิบัติงานในภัตตาคาร การควบคุมต้นทุน และการจัดการสินค้าคงคลัง การพัฒนาแผนธุรกิจ Restaurant business trends. Concepts of management and operations. Human resource management. Menu planning and price setting. Restaurant layout. Planning and equipping in a restaurant. Operation process in a restaurant. Cost control and inventory management. Storage Developing business plans.	03763327 การจัดการและดำเนินงานภัตตาคาร 3(2-2-5) Restaurant Management and Operations วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) แนวคิดด้านการจัดการภัตตาคารและการดำเนินงาน โครงสร้างและตำแหน่งงานในงานภัตตาคาร การวางแผนรายการอาหารและเครื่องดื่ม การคิดต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม การตั้งราคา การจัดการสินค้าคงคลัง ขั้นตอนการปฏิบัติงานในภัตตาคาร การจัดตั้งพื้นที่ภัตตาคาร ระบบขาย แนวโน้มนวัตกรรมภัตตาคาร การวางแผนธุรกิจ มาตรฐานและความปลอดภัยในภัตตาคาร Concepts of restaurant management and operations. Structures and positions in restaurant. Food and beverage menu planning. Food and Beverage cost controls. Price setting. Inventory management. Operation process in restaurant. Restaurant layout setting. Selling systems. Restaurant trends. Business plans. Standard and safety in restaurant.	- ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา

8. อาจารย์ผู้สอน

-- รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตรข้อ 5.1.3 --

9. ตารางแสดงผลลัพธ์การเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา

-- รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตรข้อ 3.6 --

แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา

ระดับปริญญาตรี

คณะวิทยาการจัดการ วิทยาเขตศรีราชา

จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)

1. รหัสวิชา 03763331 3(3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย เทคโนโลยีสารสนเทศในธุรกิจโรงแรม
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Information Technology in Hotel Business
2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาระดับปริญญาตรี ดังนี้
(✓) หมวดวิชาเฉพาะในหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมการบริการ
(✓) วิชาเฉพาะบังคับ
() วิชาเฉพาะเลือก
() หมวดวิชาเลือกเสรี
() วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน 03757112 องค์การและการจัดการ (Organization and Management)
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 10 เดือน กันยายน พ.ศ. 2568
6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

6.1 ความสำคัญของรายวิชาและเหตุผลในการปรับปรุง

โลกาภิวัตน์เป็นยุคของเทคโนโลยีสารสนเทศ ดังนั้น เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารจึงมีความสำคัญในการดำเนินธุรกิจโรงแรมในปัจจุบัน โดยข้อดีของการพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ คือ ธุรกิจโรงแรมสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการดำเนินงานและการบริหารจัดการธุรกิจ เพื่อการสร้างรายได้ที่ดีที่สุดให้แก่ธุรกิจโรงแรม เช่น “Internet Distribution System (IDS)” หรือ การจัดจำหน่ายห้องพักผ่านระบบอินเทอร์เน็ตของบริษัทท่องเที่ยวต่างๆ ที่เรียกว่า “Online Travel Agents (OTAs)” เป็นต้น

6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
1. สามารถปฏิบัติตามกระบวนการและขั้นตอนการทำงานของระบบสารสนเทศในธุรกิจโรงแรม	PLO 1 สามารถอธิบายและประยุกต์ใช้ความรู้ด้านการจัดการและการปฏิบัติงานในโรงแรมและการประกอบกิจการได้อย่างถูกต้องและเหมาะสมกับลักษณะการดำเนินงานในธุรกิจได้ PLO 6 - HM สามารถเลือกใช้รูปแบบการสื่อสารในการบริการ เทคโนโลยีและนวัตกรรมสำหรับโรงแรมและการประกอบการสอดคล้องกับรูปแบบการดำเนินงานภายใต้สถานการณ์ทางธุรกิจได้

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
2. สามารถใช้ระบบสารสนเทศสำหรับธุรกิจโรงแรมในการดำเนินงานประจำวันได้อย่างมีประสิทธิภาพ	PLO 5 - HM สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ด้านการจัดการ การปฏิบัติงานในโรงแรมและการประกอบการได้อย่างถูกต้อง และเหมาะสมกับลักษณะการดำเนินงานในธุรกิจได้ PLO 6 - HM สามารถเลือกใช้รูปแบบการสื่อสารในการบริการ เทคโนโลยีและนวัตกรรมสำหรับโรงแรมและการประกอบการสอดคล้องกับรูปแบบการดำเนินงานภายใต้สถานการณ์ทางธุรกิจได้ PLO 7 - HM สามารถวางแผนกลยุทธ์ด้านการจัดการโรงแรมและการประกอบการสอดคล้องกับความต้องการของธุรกิจได้อย่างเป็นระบบ
3. สามารถปฏิบัติตามมาตรการรักษาความปลอดภัยของระบบเทคโนโลยีสารสนเทศในธุรกิจโรงแรม	PLO 5 - HM สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ด้านการจัดการ การปฏิบัติงานในโรงแรมและการประกอบการได้อย่างถูกต้อง และเหมาะสมกับลักษณะการดำเนินงานในธุรกิจได้ PLO 6 - HM สามารถเลือกใช้รูปแบบการสื่อสารในการบริการ เทคโนโลยีและนวัตกรรมสำหรับโรงแรมและการประกอบการสอดคล้องกับรูปแบบการดำเนินงานภายใต้สถานการณ์ทางธุรกิจได้

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
03763331 เทคโนโลยีสารสนเทศในธุรกิจโรงแรม 3(2-2-5) Information Technology in Hotel Business วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน 03757112 วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) โครงสร้างการจัดการและระบบเทคโนโลยีสารสนเทศในธุรกิจโรงแรม ระบบพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ในธุรกิจโรงแรม การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับการดำเนินการธุรกิจโรงแรม การวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อการวางแผน ความปลอดภัยทางคอมพิวเตอร์ จริยธรรมการใช้งานเทคโนโลยีสารสนเทศ Management structure and information technology in hotel business. Electronic commerce systems in hotel business. Using software program for hotel business operations. Data analysis for hotel business planning. Computer security. Ethics of using information technology.	03763331 เทคโนโลยีสารสนเทศในธุรกิจโรงแรม 3(3-0-6) Information Technology in Hotel Business วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน 03757112 วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) โครงสร้างการจัดการและระบบเทคโนโลยีสารสนเทศในธุรกิจโรงแรม ระบบพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ในธุรกิจโรงแรม การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับการดำเนินการธุรกิจโรงแรม การวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อการวางแผน ความปลอดภัยทางคอมพิวเตอร์ จริยธรรมการใช้งานเทคโนโลยีสารสนเทศ Management structure and information technology in hotel business. Electronic commerce systems in hotel business. Using software program for hotel business operations. Data analysis for hotel business planning. Computer security. Ethics of using information technology.	- ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา

8. อาจารย์ผู้สอน

-- รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตรข้อ 5.1.3 --

9. ตารางแสดงผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา

-- รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตรข้อ 3.6 --

แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา

ระดับปริญญาตรี

คณะวิทยาการจัดการ วิทยาเขตศรีราชา

จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)

1. รหัสวิชา 03763333 3(3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย การเลือกและการเตรียมอาหาร
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Food Selection and Preparation
2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาระดับปริญญาตรี ดังนี้
☒ หมวดวิชาเฉพาะในหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมบริการ
☐ วิชาเฉพาะบังคับ
☒ วิชาเฉพาะเลือก
☐ หมวดวิชาเลือกเสรี
☐ วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 10 เดือน กันยายน พ.ศ. 2568
6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา
 6.1 ความสำคัญของรายวิชาและเหตุผลในการปรับปรุง

ในอุตสาหกรรมบริการ การบริการอาหารและเครื่องดื่มมีความสำคัญมาก โดยให้บริการทั้งในและนอกสถานที่ ทั้งนี้ปัจจุบันการจัดเลี้ยงเป็นธุรกิจที่กำลังเติบโต เนื่องจาก หลายองค์กรและหลายธุรกิจใช้บริการจัดเลี้ยง เช่น สำนักงาน คอนเสิร์ต กิจกรรมต่างๆ งานเลี้ยงในโอกาสพิเศษก็ถือเป็นภาคส่วนของการจัดเลี้ยง ดังนั้น การเลือกอาหารและวัตถุดิบให้เหมาะสมกับรูปแบบการบริการ และพฤติกรรมของกลุ่มผู้บริโภคมีความจำเป็นมาก รวมถึงมาตรการต่างๆ ในกระบวนการที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาหาร โดยผู้เรียนจะได้เรียนรู้ประเภทอาหาร หลักการการเลือกอาหาร วิธีการประกอบอาหาร มาตรการด้านความปลอดภัยในอาหาร และการบันทึกต้นทุนอาหารและการกำหนดราคาอาหารสำหรับการบริการอาหารในธุรกิจโรงแรมและธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่มที่มุ่งเน้นคุณภาพและผลกำไร จึงมีความจำเป็นที่ต้องปรับปรุงรายวิชาเพื่อเพิ่มเนื้อหาที่เปิดให้ผู้เรียนได้เรียนรู้พฤติกรรมผู้บริโภคที่มีการเปลี่ยนอยู่เสมอ การออกแบบอาหารและเครื่องดื่มที่ตรงกับตำแหน่งของธุรกิจ/กลุ่มผู้บริโภค/วัตถุดิบ การทำบันทึกต้นทุนอาหารและเครื่องดื่มรวมถึงการกำหนดราคาอาหารและเครื่องดื่มสำหรับธุรกิจโรงแรมและการนำไปประยุกต์ใช้ในธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่มที่ไม่ได้เป็นส่วนหนึ่งของธุรกิจโรงแรม

6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
1. สามารถจดจำและระบุประเภทอาหาร	PLO 2 สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมุ่งมั่น ตั้งใจ รับผิดชอบ และซื่อสัตย์
2. สามารถอธิบายความรู้และหลักการการเลือกอาหาร รวมถึงการประยุกต์ใช้	PLO 2 สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมุ่งมั่น ตั้งใจ รับผิดชอบ และซื่อสัตย์ PLO 5 - HM สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ด้านการจัดการ การปฏิบัติงานในโรงแรมและการประกอบการได้อย่างถูกต้องและเหมาะสมกับลักษณะการดำเนินงานในธุรกิจได้ PLO 7 - HM สามารถวางแผนกลยุทธ์ด้านการจัดการโรงแรม และการประกอบการสอดคล้องกับความต้องการของธุรกิจได้อย่างเป็นระบบ
3. สามารถอธิบายความรู้เรื่องความปลอดภัย การป้องกันการปนเปื้อน และโรคที่เกิดจากอาหาร	PLO 2 สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมุ่งมั่น ตั้งใจ รับผิดชอบ และซื่อสัตย์ PLO 4 สามารถสื่อสารได้ทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ อย่างมีประสิทธิภาพ
4. สามารถอธิบายความรู้เรื่องการปรุงอาหารและการประยุกต์ใช้ในการประกอบอาหาร	PLO 2 สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมุ่งมั่น ตั้งใจ รับผิดชอบ และซื่อสัตย์ PLO 5 - HM สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ด้านการจัดการ การปฏิบัติงานในโรงแรมและการประกอบการได้อย่างถูกต้องและเหมาะสมกับลักษณะการดำเนินงานในธุรกิจได้ PLO 7 - HM สามารถวางแผนกลยุทธ์ด้านการจัดการโรงแรม และการประกอบการสอดคล้องกับความต้องการของธุรกิจได้อย่างเป็นระบบ
5. สามารถทำการบันทึกต้นทุนอาหารและการกำหนดราคาอาหารสำหรับการบริการอาหารในธุรกิจโรงแรม และธุรกิจบริการอาหารที่มุ่งเน้นคุณภาพการบริการและการสร้างกำไร	PLO 3 สามารถอธิบายหลักการและมาตรฐานการบริการของธุรกิจในอุตสาหกรรมบริการ
6. สามารถบูรณาการการเลือกอาหารและการประกอบอาหาร ร่วมกับการวางแผนรายการอาหาร	PLO 1 สามารถวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาโดยใช้หลักการทฤษฎีทางด้านบริหารธุรกิจ เพื่อกำหนดกลยุทธ์ทางธุรกิจได้ตามสถานการณ์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
	PLO 2 สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมุ่งมั่น ตั้งใจ รับผิดชอบ และซื่อสัตย์ PLO 3 สามารถอธิบายหลักการและมาตรฐานการบริการของธุรกิจ ในอุตสาหกรรมบริการ PLO 4 สามารถสื่อสารได้ทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ อย่างมีประสิทธิภาพ PLO 5 - HM สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ด้านการจัดการ การปฏิบัติงานในโรงแรมและการประกอบการได้อย่างถูกต้องและเหมาะสมกับลักษณะการดำเนินงานในธุรกิจได้ PLO 4 สามารถแสดงออกถึงจิตบริการที่ดี ภาวะการเป็นผู้นำ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ รับผิดชอบต่อหน้าที่และมีจรรยาบรรณในอาชีพ

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
03763333 การเลือกและการเตรียมอาหาร 3(3-0-6) Food Selection and Preparation วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) ประเภทอาหาร หลักโภชนาการ หลักพื้นฐานการเลือกอาหาร การเตรียมอาหารและการปรุงอาหาร การควบคุมคุณภาพอาหารและเครื่องดื่ม ความปลอดภัยและการป้องกันการปนเปื้อนในอาหาร โรคที่เกิดจากอาหารเป็นเหตุ การบริการอาหาร การวางแผนรายการอาหาร การคิดต้นทุนอาหารและการกำหนดราคา การหมุนเวียนการใช้ที่นั่ง Types of food. Food nutrition. Basic of food selection, preparation and cooking. Food and beverage quality control. Safety and prevention of food contamination. Foodborne illness. Food service. Menu planning. Food costing and pricing. Seat turnover.	03763333 การเลือกและการเตรียมอาหาร 3(3-0-6) Food Selection and Preparation วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) ความหมายและประเภทอาหาร โภชนาการ หลักพื้นฐานการเลือกอาหาร การเตรียมอาหารและการปรุงอาหาร หลักการทั่วไปของสุขอนามัยอาหาร โรคที่เกิดจากอาหารเป็นเหตุ การคิดต้นทุน การกำหนดราคาอาหารและเครื่องดื่ม สำหรับธุรกิจโรงแรม Meanings and types of food. Nutrition. Basic of food selection. Preparation and cooking. General principles of food hygiene. Foodborne illness. Costing and pricing of food and beverage in hotel business.	- ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา

8. อาจารย์ผู้สอน

-- รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตรข้อ 5.1.3 --

9. ตารางแสดงผลลัพธ์การเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา

-- รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตรข้อ 3.6 --

แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา
ระดับปริญญาตรี
คณะวิทยาการจัดการ วิทยาเขตศรีราชา

จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)

1. รหัสวิชา 03763354 3(3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย จริยศาสตร์สำหรับการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Ethics for Tourism Entrepreneurship
2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาระดับปริญญาตรี ดังนี้
(✓) หมวดวิชาเฉพาะในหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมการบริการ
(✓) วิชาเฉพาะบังคับ
() วิชาเฉพาะเลือก
() หมวดวิชาเลือกเสรี
() วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 10 เดือน กันยายน พ.ศ. 2568
6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

6.1 ความสำคัญของรายวิชาและเหตุผลในการปรับปรุง

เนื่องด้วยปัจจุบันมีการดำเนินธุรกิจเพื่อการแสวงหาผลกำไรโดยไม่คำนึงถึงผลกระทบต่อกลุ่มที่มีส่วนได้ส่วนเสีย ได้แก่ สังคม สิ่งแวดล้อม วัฒนธรรมมากนัก จึงส่งผลให้เกิดปัญหาต่างๆ เช่น ปัญหาขยะ แรงงานเด็ก ความเหลื่อมล้ำ โดยเฉพาะธุรกิจการท่องเที่ยวเป็นอุตสาหกรรมที่สำคัญ สร้างประโยชน์ให้กับเศรษฐกิจ และสร้างเสถียรภาพให้กับประเทศ ดังนั้น เพื่อให้ธุรกิจมีความยั่งยืนและมีความรับผิดชอบต่อสังคมจึงจำเป็นต้องหันมาให้ความสำคัญกับส่วนรวม และปฏิบัติตามหลักจริยธรรมมากขึ้น เพื่อลดปัญหาที่อาจจะเกิดขึ้นในอนาคต

6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
1. นิสิตสามารถอธิบายความสำคัญของแนวคิด ทฤษฎีเกี่ยวกับจริยธรรม จรรยาบรรณวิชาชีพในการดำเนินธุรกิจท่องเที่ยวได้	PLO 3 สามารถอธิบายหลักการและมาตรฐานการบริการของธุรกิจในการจัดการบริการ PLO 9 - TM สามารถประยุกต์ใช้ทฤษฎีเกี่ยวกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว บริหารธุรกิจ เพื่อการประกอบการการท่องเที่ยวได้อย่างถูกต้อง

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
2. นิสิตสามารถอธิบายความสำคัญของแนวคิด ทฤษฎีเกี่ยวกับจริยธรรม จรรยาบรรณวิชาชีพในการดำเนินธุรกิจท่องเที่ยวได้	PLO 3 สามารถอธิบายหลักการและมาตรฐานการบริการของธุรกิจในการอุตสาหกรรมบริการ PLO 9 - TM สามารถประยุกต์ใช้ทฤษฎีเกี่ยวกับอุตสาหกรรมท่องเที่ยว บริหารธุรกิจ เพื่อการประกอบการการท่องเที่ยวได้อย่างถูกต้อง
3. นิสิตสามารถยกตัวอย่างของการดำเนินธุรกิจตามหลักจริยศาสตร์ในการดำเนินธุรกิจได้	PLO 3 สามารถอธิบายหลักการและมาตรฐานการบริการของธุรกิจในการอุตสาหกรรมบริการ PLO 9 - TM สามารถประยุกต์ใช้ทฤษฎีเกี่ยวกับอุตสาหกรรมท่องเที่ยว บริหารธุรกิจ เพื่อการประกอบการการท่องเที่ยวได้อย่างถูกต้อง
4. สามารถทำงานร่วมกันเป็นกลุ่มได้ตามที่ได้รับมอบหมาย	PLO 2 สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมุ่งมั่น ตั้งใจ รับผิดชอบ และซื่อสัตย์ PLO 4 สามารถสื่อสารได้ทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศอย่างมีประสิทธิภาพ PLO 10 - TM สามารถเลือกใช้เครื่องมือ เทคโนโลยีดิจิทัลในการปฏิบัติงาน การสืบค้นและการเก็บรวบรวมข้อมูล การเลือกสรรวิธีการนำเสนอ และการสื่อสารได้อย่างเหมาะสมต่อสถานการณ์ PLO 11 - TM สามารถปฏิบัติงานตามหลักจรรยาบรรณการท่องเที่ยวโลก มีความซื่อสัตย์ รับผิดชอบต่อหน้าที่ มีภาวะผู้นำและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
03763354 จริยศาสตร์ในธุรกิจท่องเที่ยว 3(3-0-6) Ethics in Tourism Business วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) หลักจริยธรรม พัฒนาการทางจริยธรรม หลักจรรยาบรรณการท่องเที่ยวโลก มาตรฐานและจรรยาบรรณทางธุรกิจท่องเที่ยว กิจกรรมท่องเที่ยวเพื่อสังคม ความรับผิดชอบต่อสังคมของธุรกิจท่องเที่ยว	03763354 จริยศาสตร์สำหรับการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว 3(3-0-6) Ethics for Tourism Entrepreneurship วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) หลักจริยธรรมตามแนวคิดตะวันออกและตะวันตก ทฤษฎีจริยศาสตร์ประยุกต์ หลักจรรยาบรรณการท่องเที่ยวโลก มาตรฐานและจรรยาบรรณทางการประกอบธุรกิจท่องเที่ยว กิจกรรมท่องเที่ยวเพื่อสังคม ความรับผิดชอบต่อสังคมของธุรกิจท่องเที่ยว การท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนมิตรกับ	- ปรับชื่อวิชา - ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
Principle of ethics. Ethic evolutions. The Global Code of Ethics for tourism. Tourism business standards and codes of conduct. Social tourism enterprises. Cooperate social responsibility.	สิ่งแวดล้อม สวัสดิการสัตว์ในธุรกิจท่องเที่ยว การท่องเที่ยวสีเขียว Ethics in western and eastern concepts. Theories of applied of ethics. Code of Ethics for tourism. Tourism business standards and codes of conduct. Social tourism enterprises. Corporate social responsibility. Eco-friendly tourism. Animal welfare in Tourism business. Green tourism.	

8. อาจารย์ผู้สอน

-- รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตรข้อ 5.1.3 --

9. ตารางแสดงผลลัพธ์การเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา

-- รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตรข้อ 3.6 --

แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา

ระดับปริญญาตรี

คณะวิทยาการจัดการ วิทยาเขตศรีราชา

จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)

1. รหัสวิชา 03763355 3(3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย เทคโนโลยีดิจิทัลและนวัตกรรมสำหรับการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Digital Technology and Innovation for Tourism Entrepreneurship
2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาการระดับปริญญาตรี ดังนี้
 (✓) หมวดวิชาเฉพาะในหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมการบริการ
 (✓) วิชาเฉพาะบังคับ
 () วิชาเฉพาะเลือก
 () หมวดวิชาเลือกเสรี
 () วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 10 เดือน กันยายน พ.ศ. 2568
6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

6.1 ความสำคัญของรายวิชาและเหตุผลในการปรับปรุง

เทคโนโลยีดิจิทัลและนวัตกรรมในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว ถือเป็นสื่อกลางในการเชื่อมโยงข้อมูลข่าวสารด้านการท่องเที่ยวระหว่างหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน แหล่งท่องเที่ยว และนักท่องเที่ยว ดังนั้นการบริหารจัดการระบบเทคโนโลยีดิจิทัลและนวัตกรรมเพื่อการท่องเที่ยวอย่างมีประสิทธิภาพให้ระบบสารสนเทศในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวเกิดประสิทธิภาพในการดำเนินงาน เกิดการสร้างการรับรู้ การจดจำ และการเลือกใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและนวัตกรรมของนักท่องเที่ยวกลุ่มเป้าหมายอย่างเหมาะสม นอกจากนี้การนำเทคโนโลยีดิจิทัลและนวัตกรรมเข้ามาประยุกต์ใช้เพื่อให้บริการนักท่องเที่ยวในยุค New Normal เป็นความท้าทายที่ผู้ประกอบการธุรกิจท่องเที่ยวจะต้องปรับตัวให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงของเทคโนโลยี โดยเฉพาะอย่างยิ่ง การประยุกต์ใช้ Digital Platform เพื่ออำนวยความสะดวกในการเดินทางของนักท่องเที่ยว ตลอดจนการทำ Digital Content ด้วยเทคโนโลยี เช่น Augmented Reality (AR), Virtual Reality (VR) เพื่อสร้างประสบการณ์การท่องเที่ยวรูปแบบใหม่ หรือการประยุกต์ใช้ระบบ Contactless รูปแบบต่างๆ เช่น Payment, Check-in, Booking และ Track & Trace System เพื่อลดความเสี่ยงในการแพร่เชื้อ อีกทั้งยังเป็นการลดต้นทุนให้กับธุรกิจในระยะยาวสู่ความยั่งยืน และการปรับตัวของ Online Travel Agency (OTA) ที่ต้องพัฒนา Feature เพื่อรองรับการใช้งานของนักท่องเที่ยวในช่วงสถานการณ์การแพร่ระบาดของไวรัสโควิด 19 ซึ่งส่งผลให้เทคโนโลยีดิจิทัลและนวัตกรรมในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวพลิกโฉมสู่ยุคดิจิทัลอย่างสมบูรณ์

6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
1. นิสิตสามารถอธิบายองค์ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับเทคโนโลยีดิจิทัลและนวัตกรรมสำหรับการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยวได้	PLO 3 สามารถอธิบายหลักการและมาตรฐานการบริการของธุรกิจในการบริการ PLO4 สามารถสื่อสารได้ทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศอย่างมีประสิทธิภาพ PLO 9 - TM สามารถประยุกต์ใช้ทฤษฎีเกี่ยวกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว บริหารธุรกิจ เพื่อการประกอบการการท่องเที่ยวได้อย่างถูกต้อง
2. นิสิตสามารถวิพากษ์หลักการ แนวคิด และทฤษฎีต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีดิจิทัลและนวัตกรรมในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวได้	PLO 3 สามารถอธิบายหลักการและมาตรฐานการบริการของธุรกิจในการบริการ PLO 4 สามารถสื่อสารได้ทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศอย่างมีประสิทธิภาพ PLO 9 - TM สามารถประยุกต์ใช้ทฤษฎีเกี่ยวกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว บริหารธุรกิจ เพื่อการประกอบการการท่องเที่ยวได้อย่างถูกต้อง
3. นิสิตสามารถใช้งานระบบการบริหารจัดการเทคโนโลยีดิจิทัลและนวัตกรรมในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวได้อย่างมีประสิทธิภาพ	PLO 1 สามารถวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาโดยใช้หลักการทฤษฎีทางด้านบริหารธุรกิจ เพื่อกำหนดกลยุทธ์ทางธุรกิจได้ตามสถานการณ์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ PLO 3 สามารถอธิบายหลักการและมาตรฐานการบริการของธุรกิจในการบริการ PLO 10 - TM สามารถเลือกใช้เครื่องมือ เทคโนโลยีดิจิทัลในการปฏิบัติงาน การสืบค้นและการเก็บรวบรวมข้อมูล การเลือกสรรวิธีการนำเสนอ และการสื่อสารได้อย่างเหมาะสมต่อสถานการณ์ PLO 13 - TM สามารถแสดงออกถึงความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ สิ่งใหม่ในการทำงานได้อย่างเหมาะสมตามสถานการณ์ที่เกิดขึ้นจริง
4. นิสิตสามารถใช้โปรแกรมประยุกต์สำหรับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวได้อย่างมีประสิทธิภาพ	PLO 1 สามารถวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาโดยใช้หลักการทฤษฎีทางด้านบริหารธุรกิจ เพื่อกำหนดกลยุทธ์ทางธุรกิจได้ตามสถานการณ์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ PLO 3 สามารถอธิบายหลักการและมาตรฐานการบริการของธุรกิจในการบริการ PLO 12 - TM สามารถวางแผนกลยุทธ์ด้านการจัดการธุรกิจท่องเที่ยวและการประกอบกิจการที่สอดคล้องกับความต้องการของธุรกิจได้อย่างเป็นระบบ

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
5. นิสิตสามารถสื่อสารภาษาไทย ผ่านรูปแบบการเขียน รายงานและนำเสนอด้วยวาจาได้อย่างมีประสิทธิภาพ	PLO 2 สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมุ่งมั่น ตั้งใจ รับผิดชอบ และซื่อสัตย์ PLO 4 สามารถสื่อสารได้ทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ อย่างมีประสิทธิภาพ PLO 10 - TM สามารถเลือกใช้เครื่องมือ เทคโนโลยีดิจิทัลในการ ปฏิบัติงาน การสืบค้นและการเก็บรวบรวมข้อมูล การเลือกสรร วิธีการนำเสนอ และการสื่อสารได้อย่างเหมาะสมต่อสถานการณ์
6. นิสิตสามารถสร้างปฏิสัมพันธ์กับผู้อื่นในสังคม ปฏิบัติตนตามข้อกำหนดของสังคม และทำงานร่วมกับผู้อื่นตาม ค่านิยมอันดีงามของสังคม	PLO 2 สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมุ่งมั่น ตั้งใจ รับผิดชอบ และซื่อสัตย์ PLO 4 สามารถสื่อสารได้ทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ อย่างมีประสิทธิภาพ PLO 11 - TM สามารถปฏิบัติงานตามหลักจรรยาบรรณการ ท่องเที่ยวโลก มีความซื่อสัตย์ ความรับผิดชอบ มีภาวะผู้นำและ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
03763355 เทคโนโลยีสารสนเทศในธุรกิจท่องเที่ยว 3(2-2-5) Information Technology in Tourism Business วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเทคโนโลยีสารสนเทศ องค์ประกอบของเทคโนโลยีสารสนเทศในธุรกิจท่องเที่ยว การบริหารจัดการเทคโนโลยีสารสนเทศในธุรกิจท่องเที่ยว โปรแกรมประยุกต์สำหรับธุรกิจท่องเที่ยว แนวโน้มในอนาคตของเทคโนโลยีสารสนเทศในธุรกิจท่องเที่ยว Basic knowledge of information technology. Components of information technology in tourism business. Information technology management in tourism business. Software programs for tourism business. Future trends of information technology in tourism business.	03763355 เทคโนโลยีดิจิทัลและนวัตกรรมสำหรับ 3(3-0-6) การเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว Digital Technology and Innovation for Tourism Entrepreneurship วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเทคโนโลยีดิจิทัลและนวัตกรรม ประเภทของเทคโนโลยีดิจิทัลและนวัตกรรมสำหรับการเป็น ผู้ประกอบการท่องเที่ยว การจัดการเทคโนโลยีดิจิทัลและ นวัตกรรมสำหรับการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว ซอฟต์แวร์ สำหรับการประกอบการท่องเที่ยว แนวโน้มในอนาคตของ เทคโนโลยีดิจิทัลและนวัตกรรมสำหรับการเป็นผู้ประกอบการ ท่องเที่ยว Basic knowledge of digital technology and innovation. Types of digital technology and innovation for tourism entrepreneurship. Digital technology and innovation management for tourism entrepreneurship. Software for tourism entrepreneurship. Future trends of digital technology and innovation for tourism entrepreneurship.	- ปรับชื่อวิชา - ปรับปรุง คำอธิบายรายวิชา

8. อาจารย์ผู้สอน

-- รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตรข้อ 5.1.3 --

9. ตารางแสดงผลลัพธ์การเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา

-- รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตรข้อ 3.6 --

แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา

ระดับปริญญาตรี

คณะวิทยาการจัดการ วิทยาเขตศรีราชา

จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษด้วยตนเอง)

1. รหัสวิชา 03763361 3(3-0-6)
 ชื่อวิชาภาษาไทย การสร้างแบรนด์และการสื่อสารทางการตลาดในธุรกิจท่องเที่ยว
 ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Branding and Marketing Communication in Tourism Business
2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาระดับปริญญาตรี ดังนี้
 (✓) หมวดวิชาเฉพาะในหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมการบริการ
 (✓) วิชาเฉพาะบังคับ
 () วิชาเฉพาะเลือก
 () หมวดวิชาเลือกเสรี
 () วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 10 เดือน กันยายน พ.ศ. 2568
6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

6.1 ความสำคัญของรายวิชาและเหตุผลในการปรับปรุง

อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวสามารถทำรายได้ให้แก่ประเทศ ทั้งนี้จะเห็นได้ว่าหน่วยงานภาครัฐ ได้กำหนดนโยบายทางการท่องเที่ยวที่สนับสนุนให้เกิดการพัฒนาด้านการท่องเที่ยวที่เด่นชัดและให้ความสนใจต่อการเดินทางเข้ามาท่องเที่ยวในประเทศไทยของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ จากปัจจัยดังกล่าวจึงนำมาซึ่งการตลาดการท่องเที่ยวยุคใหม่ที่ต้องอาศัยการวางกลยุทธ์ที่มีความเหมาะสมและการออกแบบกิจกรรมทางการตลาดให้สอดคล้องต่อความต้องการของนักท่องเที่ยวในปัจจุบัน ดังนั้นการจัดการการตลาดท่องเที่ยวที่มีประสิทธิภาพย่อมทำให้นักท่องเที่ยวเกิดการรับรู้ข้อมูลด้านการท่องเที่ยวในวงกว้าง และเกิดการตระหนักรวมทั้งตัดสินใจเลือกที่จะเดินทางมาท่องเที่ยวยังสถานที่ต่างๆ ในประเทศไทย

6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
1. นิสิตสามารถอธิบายและวิพากษ์หลักการ แนวคิด และทฤษฎีต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการจัดการตลาดเพื่อการท่องเที่ยว	PLO 4 สามารถสื่อสารได้ทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศอย่างมีประสิทธิภาพ

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
	PLO 12 - TM สามารถวางแผนกลยุทธ์ด้านการจัดการธุรกิจท่องเที่ยวและการประกอบการที่สอดคล้องกับความต้องการของธุรกิจได้อย่างเป็นระบบ
2. นิสิตสามารถวิเคราะห์และออกแบบรูปแบบการจัดการตลาดการท่องเที่ยวได้อย่างมีประสิทธิภาพ	PLO 4 สามารถสื่อสารได้ทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศอย่างมีประสิทธิภาพ PLO 12 - TM สามารถวางแผนกลยุทธ์ด้านการจัดการธุรกิจท่องเที่ยวและการประกอบการที่สอดคล้องกับความต้องการของธุรกิจได้อย่างเป็นระบบ
3. นิสิตสามารถวางแผนการการตลาดการท่องเที่ยวได้อย่างเหมาะสมกับสภาพความเป็นจริง	PLO 4 สามารถสื่อสารได้ทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศอย่างมีประสิทธิภาพ PLO 12 - TM สามารถวางแผนกลยุทธ์ด้านการจัดการธุรกิจท่องเที่ยวและการประกอบการที่สอดคล้องกับความต้องการของธุรกิจได้อย่างเป็นระบบ
4. นิสิตสามารถสื่อสารภาษาไทย ผ่านรูปแบบการเขียนรายงานและนำเสนอด้วยวาจาได้อย่างมีประสิทธิภาพ	PLO 4 สามารถสื่อสารได้ทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศอย่างมีประสิทธิภาพ PLO 12 - TM สามารถวางแผนกลยุทธ์ด้านการจัดการธุรกิจท่องเที่ยวและการประกอบการที่สอดคล้องกับความต้องการของธุรกิจได้อย่างเป็นระบบ
5. นิสิตสามารถสร้างปฏิสัมพันธ์กับผู้อื่นในสังคม ปฏิบัติตนตามข้อกำหนดของสังคม และทำงานร่วมกับผู้อื่นตามค่านิยมอันดีงามของสังคม	PLO 2 สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมุ่งมั่น ตั้งใจ รับผิดชอบ และซื่อสัตย์ PLO 4 สามารถสื่อสารได้ทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศอย่างมีประสิทธิภาพ PLO 12 - TM สามารถวางแผนกลยุทธ์ด้านการจัดการธุรกิจท่องเที่ยวและการประกอบการที่สอดคล้องกับความต้องการของธุรกิจได้อย่างเป็นระบบ

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
03763361 การจัดการการตลาดท่องเที่ยวร่วมสมัย 3(3-0-6) Contemporary Tourism Marketing Management วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี	03763361 การสร้างแบรนด์และการสื่อสาร 3(3-0-6) ทางการตลาดในธุรกิจท่องเที่ยว Branding and Marketing Communication in Tourism Business วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี	- ปรับชื่อวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) ความหมายและลักษณะที่สำคัญของการตลาดท่องเที่ยว พฤติกรรมการบริโภคของนักท่องเที่ยว การแบ่งส่วนการตลาดและการกำหนดเป้าหมาย การวางแผนกลยุทธ์การตลาดในธุรกิจท่องเที่ยว การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางการตลาด การตลาดดิจิทัล การวางแผนและพัฒนาตลาดท่องเที่ยว การวิจัยตลาดการท่องเที่ยวและกรณีศึกษา Meanings and important characteristics of tourism marketing. Consumer behavior in tourism. Market segmentation and targeting. Marketing strategies in tourism business. Analyzing service marketing environment. Digital marketing. Planning and developing tourism marketing. Tourism marketing research and case studies.	วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) วิเคราะห์กลุ่มเป้าหมาย การพัฒนาแบรนด์ การสื่อสารคุณค่าของแบรนด์ การวางแผนกลยุทธ์การตลาด การสร้างประสบการณ์ลูกค้า การสื่อสารแบบบูรณาการ การวัดและประเมินผลของแคมเปญการตลาด Analyzing target audiences. Brand development. Brand value communication. Marketing strategy planning. Customer experience. Integrated communication. Measurement and evaluation of marketing campaign.	-ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา

8. อาจารย์ผู้สอน

-- รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตรข้อ 5.1.3 --

9. ตารางแสดงผลลัพธ์การเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา

-- รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตรข้อ 3.6 --

แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา

ระดับปริญญาตรี

คณะวิทยาการจัดการ วิทยาเขตศรีราชา

จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)

1. รหัสวิชา 03763421 3(3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย การเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจโรงแรม
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Hotel Business Entrepreneurship
2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาระดับปริญญาตรี ดังนี้
(✓) หมวดวิชาเฉพาะในหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมการบริการ
(✓) วิชาเฉพาะบังคับ
() วิชาเฉพาะเลือก
() หมวดวิชาเลือกเสรี
() วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน 03757112 องค์การและการจัดการ (Organization and Management)
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 10 เดือน กันยายน พ.ศ. 2568
6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา
6.1 ความสำคัญของรายวิชาและเหตุผลในการปรับปรุง

ปัจจุบันรัฐบาลให้ความสำคัญในการพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) อย่างแพร่หลายเพื่อสนับสนุนให้เกิดผู้ประกอบการขนาดเล็กถึงขนาดกลางให้มีความสามารถในการช่วยพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศ และแข่งขันในระดับนานาชาติได้ รวมทั้งผู้ประกอบการในธุรกิจโรงแรมซึ่งนับว่ามีความสำคัญในการสร้างรายได้และพัฒนาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวให้กับประเทศ ดังนั้น ภายใต้แนวทางในการพัฒนาสู่การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจโรงแรมจึงเป็นสิ่งสำคัญ อันจะนำไปสู่การสนับสนุนการพัฒนาอุตสาหกรรมการบริการเพื่อให้สอดคล้องกับนโยบายของการพัฒนาประเทศต่อไป

6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
1. สามารถอธิบายแนวคิดของความเป็นผู้ประกอบการรูปแบบของความเป็นเจ้าของในธุรกิจโรงแรม คุณลักษณะการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจโรงแรม	PLO 3 สามารถอธิบายหลักการและมาตรฐานการบริการของธุรกิจในการอุตสาหกรรมการบริการ
2. สามารถวางแผนการเงินเพื่อการจัดการธุรกิจได้อย่างเหมาะสม	PLO 1 สามารถวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาโดยใช้หลักการทฤษฎีทางด้านบริหารธุรกิจ เพื่อกำหนดกลยุทธ์ทางธุรกิจได้ตามสถานการณ์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
	PLO 5 - HM สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ด้านจัดการ การปฏิบัติงานในโรงแรมและการประกอบการได้อย่างถูกต้องและเหมาะสมกับลักษณะการดำเนินงานในธุรกิจได้
3. สามารถวิเคราะห์และออกแบบการพัฒนาแผนธุรกิจโรงแรมเพื่อความยั่งยืน	PLO 1 สามารถวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาโดยใช้หลักการ ทฤษฎีทางด้านบริหารธุรกิจ เพื่อกำหนดกลยุทธ์ทางธุรกิจได้ ตามสถานการณ์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ PLO 7 - HM สามารถวางแผนกลยุทธ์ด้านการจัดการโรงแรม และการประกอบการสอดคล้องกับความต้องการของธุรกิจได้ อย่างเป็นระบบ
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้เพื่อการพัฒนา คุณลักษณะการเป็นผู้ประกอบการ ภาวะผู้นำและการ สร้างความร่วมมือ	PLO 2 สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมุ่งมั่น ตั้งใจ รับผิดชอบ และซื่อสัตย์ PLO 4 สามารถแสดงออกถึงจิตบริการที่ดี ภาวะการเป็นผู้นำ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ รับผิดชอบต่อหน้าที่และมีจรรยาบรรณในอาชีพ

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
03763421 การเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจโรงแรม 3(3-0-6) Hotel Business Entrepreneurship วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน 03757112 วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) แนวคิดของความเป็นผู้ประกอบการและการเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจโรงแรม รูปแบบของความเป็นเจ้าของในธุรกิจโรงแรม แนวโน้มอุตสาหกรรมโรงแรม คู่แข่งและกลยุทธ์การแข่งขัน การวางแผนการเงินและการพัฒนาแผนธุรกิจโรงแรม ข้อบังคับและใบอนุญาตเกี่ยวข้องในการดำเนินธุรกิจโรงแรม แนวความคิดของผู้ประกอบการทางสังคมของธุรกิจโรงแรม ความท้าทายสำหรับการเป็นผู้ประกอบการที่ยั่งยืนในธุรกิจโรงแรม Concepts of entrepreneurship and entrepreneurs in hotel business. Forms of ownership in hotel business. Trends in hotel business. Competitors and competitive strategies. Financial planning and developing hotel business plans. Regulations and related licenses in operating hotel business. Concepts	03763421 การเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจโรงแรม 3(3-0-6) Hotel Business Entrepreneurship วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน 03757112 วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) แนวคิดของความเป็นผู้ประกอบการ รูปแบบของความเป็นเจ้าของในธุรกิจโรงแรม คุณลักษณะการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจโรงแรม ข้อบังคับและใบอนุญาตเกี่ยวข้องในการดำเนินธุรกิจโรงแรม การวางแผนการเงินและการพัฒนาแผนธุรกิจโรงแรม ภาวะผู้นำและการสร้างความร่วมมือทางธุรกิจ แนวคิดการเป็นผู้ประกอบการทางสังคมของธุรกิจโรงแรม ความท้าทายสำหรับการเป็นผู้ประกอบการที่ยั่งยืนในธุรกิจโรงแรม แนวโน้มและการเปลี่ยนแปลงของธุรกิจโรงแรม Concepts of entrepreneurship. Forms of ownership in hotel business. Characteristics of entrepreneurs in hotel business. Regulations and related licenses in operating hotel business. Financial planning and developing hotel business plans. Leadership and business collaboration. Concepts of social	-ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
of social entrepreneurs of hotel business. Challenges of becoming sustainable entrepreneurs in hotel business.	entrepreneurs of hotel business. Challenges of becoming sustainable entrepreneurs in hotel business. Trends in hotel business.	

8. อาจารย์ผู้สอน

-- รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตรข้อ 5.1.3 --

9. ตารางแสดงผลลัพธ์การเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา

-- รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตรข้อ 3.6 --

แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา

ระดับปริญญาตรี

คณะวิทยาการจัดการ วิทยาเขตศรีราชา

จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)

1. รหัสวิชา 03763431 3(3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย จริยศาสตร์และการพัฒนาอย่างยั่งยืนในธุรกิจโรงแรม
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Ethics and Sustainable Management in Hotel Business
2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาระดับปริญญาตรี ดังนี้
 (✓) หมวดวิชาเฉพาะในหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมบริการ
 (✓) วิชาเฉพาะบังคับ
 () วิชาเฉพาะเลือก
 () หมวดวิชาเลือกเสรี
 () วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 10 เดือน กันยายน พ.ศ. 2568
6. วัตถุประสงค์ในการปรับปรุงรายวิชา

6.1 ความสำคัญของรายวิชาและเหตุผลในการปรับปรุง

จริยศาสตร์ ศึกษาถึงคุณค่าแห่งชีวิตมนุษย์และคุณค่าอันแท้จริงแห่งชีวิต จริยศาสตร์พยายามให้คนมีความรู้สึกอันดี ค้นหา และเป็นแรงบันดาลใจให้มนุษย์ใช้สติปัญญาและเหตุผลในการแสวงหาสิ่งที่ดีมีคุณค่าที่สุดในชีวิต จริยศาสตร์จึงมีประโยชน์แก่ชีวิตโดยตรง เป็นศาสตร์แห่งคุณค่าอันควรแก่การศึกษาอย่างยิ่ง วิชาจริยศาสตร์ จึงมีเนื้อหาที่มีความสำคัญต่อหลักสูตร เพราะจริยศาสตร์เป็นสาขาหนึ่งของปรัชญา ที่ศึกษาเกี่ยวกับ “คุณค่า” การกระทำของมนุษย์ โดยใช้วิธีการทางปรัชญา (การใช้เหตุผล) ดังนั้น จริยศาสตร์จึงมีความจำเป็นต่อนิสิต เพราะนิสิตเป็นมนุษย์ที่ต้องมีการกระทำ ทั้งการกระทำในการดำรงชีวิตและการกระทำในหน้าที่การงานที่เป็นกิจการส่วนตัว องค์กรธุรกิจ ภาครัฐ องค์กรไม่แสวงผลกำไร ทุกคนจึงควรมีแรงบันดาลใจให้เป็นคนดี ใช้สติปัญญาและเหตุผลในการตัดสินใจและการให้คุณค่าการกระทำ เนื่องด้วยในยุคปัจจุบัน “ความยั่งยืน” เป็นวาระสำคัญระดับโลกที่ได้รับความสนใจอย่างต่อเนื่อง ความยั่งยืน สามารถเกิดขึ้นได้เมื่อคนทุกคนเข้าใจใน “คุณค่า” ของ เศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม ดังนั้น เมื่อมนุษย์เป็นผู้กระทำ ไม่ว่าจะอยู่ในองค์กรธุรกิจ/ภาครัฐ/ไม่แสวงผลกำไร หรือกิจการส่วนตัว การนำจริยศาสตร์มาใช้ในการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ในด้านจิตใจ จึงมีความสำคัญและจำเป็นเพื่อให้มีจิตใจดีงาม มีความกล้าหาญทางจริยธรรม มีการตัดสินใจในหนทางที่ถูกต้อง และเป็นพื้นฐานของการพัฒนาสังคมในด้านอื่นๆ ต่อไป

6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
1. สามารถอธิบายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับจริยศาสตร์	PLO 3 สามารถอธิบายหลักการและมาตรฐานการบริการของธุรกิจ ในอุตสาหกรรมบริการ
2. สามารถอธิบายแนวทางการศึกษาจริยธรรม และ ความเป็นมาของจริยธรรมธุรกิจ	PLO 3 สามารถอธิบายหลักการและมาตรฐานการบริการของธุรกิจ ในอุตสาหกรรมบริการ
3. สามารถประยุกต์ความรู้ความรับผิดชอบของธุรกิจ โรงแรมต่อผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	PLO 1 สามารถวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาโดยใช้หลักการทฤษฎี ทางด้านบริหารธุรกิจ เพื่อกำหนดกลยุทธ์ทางธุรกิจได้ตาม สถานการณ์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ PLO 2 สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมุ่งมั่น ตั้งใจ รับผิดชอบ และซื่อสัตย์ PLO 5 - HM สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ด้านจัดการ การปฏิบัติงาน ในโรงแรมและการประกอบการได้อย่างถูกต้องและเหมาะสมกับ ลักษณะการดำเนินงานในธุรกิจได้ PLO 4 สามารถแสดงออกถึงจิตบริการที่ดี ภาวะการเป็นผู้นำ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ รับผิดชอบต่อหน้าที่และมีจรรยาบรรณในอาชีพ
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้เรื่องความเข้าใจข้าม วัฒนธรรมในธุรกิจโรงแรม	PLO 1 สามารถวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาโดยใช้หลักการทฤษฎี ทางด้านบริหารธุรกิจ เพื่อกำหนดกลยุทธ์ทางธุรกิจได้ตาม สถานการณ์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ PLO 2 สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมุ่งมั่น ตั้งใจ รับผิดชอบ และซื่อสัตย์ PLO 6 - HM สามารถเลือกใช้รูปแบบการสื่อสารในการบริการ เทคโนโลยีและนวัตกรรมสำหรับโรงแรมและการประกอบการ สอดคล้องกับรูปแบบการดำเนินงานภายใต้สถานการณ์ทางธุรกิจได้ PLO 4 สามารถแสดงออกถึงจิตบริการที่ดี ภาวะความเป็นผู้นำ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ รับผิดชอบต่อหน้าที่และมีจรรยาบรรณในอาชีพ
5. สามารถประยุกต์ใช้แนวคิดการพัฒนาสู่ความยั่งยืนกับ การจัดการธุรกิจโรงแรมอย่างยั่งยืนร่วมกับหลัก จรรยาบรรณการท่องเที่ยวโลก	PLO 1 สามารถวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาโดยใช้หลักการทฤษฎี ทางด้านบริหารธุรกิจ เพื่อกำหนดกลยุทธ์ทางธุรกิจได้ตาม สถานการณ์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ PLO 2 สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมุ่งมั่น ตั้งใจ รับผิดชอบต่อ และซื่อสัตย์

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
	PLO 4 สามารถแสดงออกถึงจิตบริการที่ดี ภาวะการเป็นผู้นำ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ รับผิดชอบ ต่อหน้าที่และมีจรรยาบรรณในอาชีพ

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
03763431 จริยศาสตร์ในธุรกิจโรงแรม 3(3-0-6) Ethics in Hotel Business วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) ความหมายและความสำคัญของจริยธรรม วิวัฒนาการทางจริยธรรม แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับจริยธรรมทางธุรกิจ หลักจรรยาบรรณการท่องเที่ยวโลก ความรับผิดชอบของธุรกิจโรงแรมต่อผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย การดำเนินธุรกิจโรงแรมภายใต้แนวคิดการพัฒนาที่ยั่งยืน การกำกับดูแลกิจการโรงแรม มาตรฐานและจรรยาบรรณทางธุรกิจโรงแรม Meaning and importance of ethics. Ethics evolution. Concepts and theories business ethics. The Global of Ethics for Tourism. Responsibility of hotel with stakeholders. Hotel business operation under the concept of sustainable development. Hotel corporate governance. Hotel business standards and ethics.	03763431 จริยศาสตร์และการพัฒนาอย่างยั่งยืน 3(3-0-6) ในธุรกิจโรงแรม Ethics and Sustainable Management in Hotel Business วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับจริยศาสตร์ ความเป็นมาของจริยธรรม แนวทางการศึกษาจริยธรรม ความเป็นมาของจริยธรรมธุรกิจความรับผิดชอบต่อธุรกิจโรงแรมต่อผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ความเข้าใจข้ามวัฒนธรรม จริยธรรมและจรรยาบรรณในงานบริการ การบูรณาการแนวคิดการพัฒนาสู่ความยั่งยืนร่วมกับหลักจรรยาบรรณการท่องเที่ยวโลกในธุรกิจโรงแรม Introduction to ethics. Ethical background. Guidelines for studying ethics. History of business ethics. Responsibilities of hotel business to stakeholders. Cross cultural understanding. Ethics and code of conduct in service. Integrating concept of sustainable development with the World Tourism Code of Ethics in hotel business.	- ปรับชื่อวิชา - ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา

8. อาจารย์ผู้สอน

-- รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตรข้อ 5.1.3 --

9. ตารางแสดงผลลัพธ์การเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา

-- รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตรข้อ 3.6 --

แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา
ระดับปริญญาตรี
คณะวิทยาการจัดการ วิทยาเขตศรีราชา

จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)

1. รหัสวิชา 03763444 3(3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย การจัดการธุรกิจที่พักตากอากาศ
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Resort Business Management
2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาระดับปริญญาตรี ดังนี้
(✓) หมวดวิชาเฉพาะในหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมบริการ
() วิชาเฉพาะบังคับ
(✓) วิชาเฉพาะเลือก
() หมวดวิชาเลือกเสรี
() วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน 03757112 องค์การและการจัดการ (Organization and Management)
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 10 เดือน กันยายน พ.ศ. 2568
6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

6.1 ความสำคัญของรายวิชาและเหตุผลในการปรับปรุง

ธุรกิจที่พักแรมประเภทที่พักตากอากาศนับเป็นธุรกิจหนึ่งที่มีและมีความสำคัญและมีอัตราการเติบโตอย่างมากในประเทศไทยซึ่งเป็นผลมาจากนโยบายของภาครัฐในการสนับสนุนให้เกิดการเดินทางในพื้นที่ต่างๆ ส่งผลให้ธุรกิจที่พักตากอากาศเป็นที่นิยมเป็นอย่างมากเนื่องจากทำเลของการดำเนินกิจการมักจะตั้งอยู่ใกล้กับสถานที่ท่องเที่ยวทางธรรมชาติ เช่น ทะเล หรือ ภูเขา ปัจจุบันพบว่า นักท่องเที่ยวที่เลือกใช้บริการที่พักตากอากาศเปลี่ยนแปลงไป การแข่งขันทางธุรกิจจึงจำเป็นต้องให้ความสำคัญกับการสร้างความแตกต่างเชิงกลยุทธ์และการโอกาสในการสร้างรายได้ที่สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมทางธุรกิจ

6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
1. สามารถอธิบายแนวความคิดการจัดการธุรกิจที่พักตากอากาศประเภทต่างๆ ให้สอดคล้องกับบริบทการแข่งขัน	PLO 3 สามารถอธิบายหลักการและมาตรฐานการบริการของธุรกิจนอุตสาหกรรมบริการ PLO 1 สามารถอธิบายและประยุกต์ใช้ความรู้ด้านการจัดการและการปฏิบัติงานในโรงแรมและการประกอบการได้อย่างถูกต้องและเหมาะสมกับลักษณะการดำเนินงานในธุรกิจได้

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
2. สามารถอธิบายและวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจทั้งภายในและภายนอกที่ส่งผลต่อการจัดการธุรกิจ	PLO 1 สามารถวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาโดยใช้หลักการทฤษฎีทางด้านบริหารธุรกิจ เพื่อกำหนดกลยุทธ์ทางธุรกิจได้ตามสถานการณ์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ PLO 1 สามารถอธิบายและประยุกต์ใช้ความรู้ด้านการจัดการและการปฏิบัติงานในโรงแรมและการประกอบการได้อย่างถูกต้องและเหมาะสมกับลักษณะการดำเนินงานในธุรกิจได้ PLO 7 - HM สามารถวางแผนกลยุทธ์ด้านการจัดการโรงแรมและการประกอบการสอดคล้องกับความต้องการของธุรกิจได้อย่างเป็นระบบ
3. สามารถอธิบายกลุ่มลูกค้าทางการตลาดและวิเคราะห์พฤติกรรมความต้องการเพื่อออกแบบกลยุทธ์การบริการและกิจกรรมในที่พักตากอากาศเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน	PLO 3 สามารถอธิบายหลักการและมาตรฐานการบริการของธุรกิจในอุตสาหกรรมบริการ PLO 1 สามารถอธิบายและประยุกต์ใช้ความรู้ด้านการจัดการและการปฏิบัติงานในโรงแรมและการประกอบการได้อย่างถูกต้องและเหมาะสมกับลักษณะการดำเนินงานในธุรกิจได้ PLO 7 - HM สามารถวางแผนกลยุทธ์ด้านการจัดการโรงแรมและการประกอบการสอดคล้องกับความต้องการของธุรกิจได้อย่างเป็นระบบ
4. สามารถวางแผนการจัดการรายได้ในการดำเนินการธุรกิจที่พักตากอากาศในแผนกต่างๆ	PLO 1 สามารถวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาโดยใช้หลักการทฤษฎีทางด้านบริหารธุรกิจ เพื่อกำหนดกลยุทธ์ทางธุรกิจได้ตามสถานการณ์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ PLO 1 สามารถอธิบายและประยุกต์ใช้ความรู้ด้านการจัดการและการปฏิบัติงานในโรงแรมและการประกอบการได้อย่างถูกต้องและเหมาะสมกับลักษณะการดำเนินงานในธุรกิจได้ PLO 7 - HM สามารถวางแผนกลยุทธ์ด้านการจัดการโรงแรมและการประกอบการสอดคล้องกับความต้องการของธุรกิจได้อย่างเป็นระบบ PLO 4 สามารถแสดงออกถึงจิตบริการที่ดี ภาวะความเป็นผู้นำ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ รับผิดชอบหน้าที่และมีจรรยาบรรณในอาชีพ

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
5. สามารถวิเคราะห์แนวโน้มการเปลี่ยนแปลงของการแข่งขันทางธุรกิจที่พิกตากอากาศ	PLO 1 สามารถวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาโดยใช้หลักการทฤษฎีทางด้านบริหารธุรกิจ เพื่อกำหนดกลยุทธ์ทางธุรกิจได้ตามสถานการณ์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ PLO 3 สามารถอธิบายหลักการและมาตรฐานการบริการของธุรกิจในอุตสาหกรรมบริการ

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
03763444 การจัดการที่พักตากอากาศ 3(3-0-6) Resort Management วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) แนวคิดเกี่ยวกับธุรกิจที่พักตากอากาศ พฤติกรรมของลูกค้า การออกแบบสถานที่พัก การพัฒนาและการจัดการ การจัดกิจกรรมพักผ่อน แนวโน้มที่พักตากอากาศในอุตสาหกรรมบริการ Concepts of resort business. Customer behavior. Design for different resorts. Development and management. Arrangement of recreation activities. Trends resort in hospitality industry.	03763444 การจัดการธุรกิจที่พักตากอากาศ 3(3-0-6) Resort Business Management วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน 03757112 วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) แนวคิดเกี่ยวกับธุรกิจที่พักตากอากาศ การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ ความต้องการพฤติกรรมของลูกค้า แบบจำลองธุรกิจที่พักตากอากาศ การออกแบบคุณค่าสำหรับธุรกิจที่พักตากอากาศ การจัดการรายได้ การออกแบบกิจกรรมพักผ่อนและกิจกรรมนันทนาการ แนวโน้มที่พักตากอากาศในอุตสาหกรรมบริการ Concepts of resort business. Business environment analysis. Customer demand and behavior. Resort business model. Resort business value proposition design. Revenue management. Arrangement of leisure activities and recreation. Resort trends in hospitality industry.	- เพิ่มวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน - ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา

8. อาจารย์ผู้สอน

-- รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตรข้อ 5.1.3 --

9. ตารางแสดงผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา

-- รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตรข้อ 3.6 --

แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา
ระดับปริญญาตรี
คณะวิทยาการจัดการ วิทยาเขตศรีราชา

จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษด้วยตนเอง)

1. รหัสวิชา 03763459 3(3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย การจัดการจุดหมายปลายทางการท่องเที่ยว
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Tourism Destination Management
2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาระดับปริญญาตรี ดังนี้
(✓) หมวดวิชาเฉพาะในหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมการบริการ
(✓) วิชาเฉพาะบังคับ
() วิชาเฉพาะเลือก
() หมวดวิชาเลือกเสรี
() วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 10 เดือน กันยายน พ.ศ. 2568
6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

6.1 ความสำคัญของรายวิชาและเหตุผลในการปรับปรุง

อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวมีบทบาทสำคัญในระบบเศรษฐกิจไทย และยังเป็นแหล่งสร้างรายได้สำคัญให้แก่เศรษฐกิจของประเทศทั้งทางตรงและทางอ้อม อีกทั้งอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวของประเทศไทยมีแนวโน้มเติบโตอย่างต่อเนื่องจากจำนวนนักท่องเที่ยวที่เดินทางมาเพิ่มมากขึ้น เนื่องจากประเทศไทยเป็นประเทศที่มีศักยภาพและความหลากหลายของฐานทรัพยากรการท่องเที่ยว และยังเป็นจุดศูนย์กลางของภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ จากความสำคัญข้างต้นประเทศไทยตลอดจนหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน และผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องต่างช่วยกันสนับสนุนและผลักดันให้ประเทศไทยกลายเป็นหนึ่งในจุดหมายปลายทางการท่องเที่ยวของประชาคมโลก ดังนั้น การจัดการและการพัฒนาจุดหมายปลายทางการท่องเที่ยวจึงมีความสำคัญ เพื่อรองรับแรงสนับสนุนตลอดจนนักท่องเที่ยวที่หลั่งไหลเข้ามายังประเทศไทยเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน ส่งผลให้เกิดการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยว กิจกรรมการท่องเที่ยว และองค์ประกอบด้านอื่นๆ ซึ่งเป็นการยกระดับมาตรฐานแหล่งท่องเที่ยวและสร้างความเชื่อมั่นให้กับนักท่องเที่ยวมากยิ่งขึ้น

6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
1. นิสิตสามารถอธิบายองค์ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการจัดการและการพัฒนาจุดหมายปลายทางการท่องเที่ยวได้	PLO 3 สามารถอธิบายหลักการและมาตรฐานการบริการของธุรกิจในการอุตสาหกรรมการบริการ

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
	PLO 4 สามารถสื่อสารได้ทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศอย่างมีประสิทธิภาพ PLO 9 - TM สามารถประยุกต์ใช้ทฤษฎีเกี่ยวกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว บริหารธุรกิจ เพื่อการประกอบการการท่องเที่ยวได้อย่างถูกต้อง
2. นิสิตสามารถวิพากษ์หลักการ แนวคิด และทฤษฎีต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการจัดการและการพัฒนาจุดหมายปลายทางการท่องเที่ยวได้	PLO 3 สามารถอธิบายหลักการและมาตรฐานการบริการของธุรกิจในการอุตสาหกรรมบริการ PLO 4 สามารถสื่อสารได้ทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศอย่างมีประสิทธิภาพ PLO 9 - TM สามารถประยุกต์ใช้ทฤษฎีเกี่ยวกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว บริหารธุรกิจ เพื่อการประกอบการการท่องเที่ยวได้อย่างถูกต้อง
3. นิสิตสามารถออกแบบระบบการจัดการและการพัฒนาจุดหมายปลายทางการท่องเที่ยวได้อย่างมีประสิทธิภาพ	PLO 1 สามารถวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาโดยใช้หลักการทฤษฎีทางด้านบริหารธุรกิจ เพื่อกำหนดกลยุทธ์ทางธุรกิจได้ตามสถานการณ์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ PLO 3 สามารถอธิบายหลักการและมาตรฐานการบริการของธุรกิจในการอุตสาหกรรมบริการ PLO 10 - TM สามารถเลือกใช้เครื่องมือ เทคโนโลยีดิจิทัลในการปฏิบัติงาน การสืบค้นและการเก็บรวบรวมข้อมูล การเลือกสรรวิธีการนำเสนอ และการสื่อสารได้อย่างเหมาะสมต่อสถานการณ์ PLO 13 - TM สามารถแสดงออกถึงความคิดริเริ่มสร้างสรรค์สิ่งใหม่ในการทำงานได้อย่างเหมาะสมตามสถานการณ์ที่เกิดขึ้นจริง
4. นิสิตสามารถเลือกใช้เทคนิคการจัดการและการพัฒนาจุดหมายปลายทางการท่องเที่ยวได้อย่างถูกต้องเหมาะสมกับบริบท	PLO 1 สามารถวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาโดยใช้หลักการทฤษฎีทางด้านบริหารธุรกิจ เพื่อกำหนดกลยุทธ์ทางธุรกิจได้ตามสถานการณ์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ PLO 3 สามารถอธิบายหลักการและมาตรฐานการบริการของธุรกิจในการอุตสาหกรรมบริการ PLO 12 - TM สามารถวางแผนกลยุทธ์ด้านการจัดการธุรกิจท่องเที่ยวและการประกอบการที่สอดคล้องกับความต้องการของธุรกิจได้อย่างเป็นระบบ
5. นิสิตสามารถสื่อสารภาษาไทย ผ่านรูปแบบการเขียนรายงานและนำเสนอด้วยวาจาได้อย่างมีประสิทธิภาพ	PLO 2 สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมุ่งมั่น ตั้งใจรับผิดชอบ และซื่อสัตย์

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
	PLO 4 สามารถสื่อสารได้ทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศอย่างมีประสิทธิภาพ PLO 10 - TM สามารถเลือกใช้เครื่องมือ เทคโนโลยีดิจิทัล ในการปฏิบัติงาน การสืบค้นและการเก็บรวบรวมข้อมูล การเลือกสรรวิธีการนำเสนอ และการสื่อสารได้อย่างเหมาะสมต่อสถานการณ์
6. นิสิตสามารถสร้างปฏิสัมพันธ์กับผู้อื่นในสังคม ปฏิบัติตนตามข้อกำหนดของสังคม และทำงานร่วมกับผู้อื่นตามค่านิยมอันดีงามของสังคม	PLO 2 สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมุ่งมั่น ตั้งใจ รับผิดชอบ และซื่อสัตย์ PLO 4 สามารถสื่อสารได้ทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศอย่างมีประสิทธิภาพ PLO 11 - TM สามารถปฏิบัติงานตามหลักจรรยาบรรณการท่องเที่ยวโลก มีความซื่อสัตย์ ความรับผิดชอบ มีภาวะผู้นำ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
03763459 การพัฒนาแหล่งท่องเที่ยว 3(3-0-6) และกิจกรรมการท่องเที่ยว Tourist Attraction and Activity Development วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) องค์ประกอบแหล่งท่องเที่ยวและกิจกรรมการท่องเที่ยว กระบวนการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวและกิจกรรมการท่องเที่ยว บทบาทของหน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชนต่อการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวและ กิจกรรมการท่องเที่ยว แผนและนโยบายระดับชาติและนานาชาติที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวและกิจกรรมการท่องเที่ยว Components of tourist attractions and activities. Tourist attraction and activity development processes. Roles of public and private sectors in tourist attraction and activity development	03763459 การจัดการจุดหมายปลายทาง 3(3-0-6) การท่องเที่ยว Tourism Destination Management วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) แนวคิดและความสำคัญของจุดหมายปลายทาง การท่องเที่ยว องค์ประกอบของจุดหมายปลายทาง การท่องเที่ยว กระบวนการวางแผนและพัฒนาจุดหมายปลายทาง การท่องเที่ยว การจัดการจุดหมายปลายทาง การท่องเที่ยว การประเมินและการควบคุมคุณภาพของจุดหมายปลายทาง การท่องเที่ยว บทบาทของหน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชนในการจัดการจุดหมายปลายทาง การท่องเที่ยว แผนและนโยบายระดับชาติและนานาชาติที่เกี่ยวข้องกับการจัดการจุดหมายปลายทาง การท่องเที่ยว Concepts and importance of tourism destination. Components of tourism destination. Tourism destination planning and development processes. Tourism destination management. Evaluation and quality control of tourism destination. Roles of public and private sectors in tourism	- ปรับชื่อวิชา - ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
	destination management. National and international plans and policies related to tourism destination management.	

8. อาจารย์ผู้สอน

-- รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตรข้อ 5.1.3 ซ้อย่อยที่ 1 --

9. ตารางแสดงผลลัพธ์การเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา

-- รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตรข้อ 3.6 --

แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา

ระดับปริญญาตรี

คณะวิทยาการจัดการ วิทยาเขตศรีราชา

จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)

1. รหัสวิชา 03763464 3(3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย การจัดการเทศกาลและอีเวนต์พิเศษ
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Festival and Special Event Management
2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาระดับปริญญาตรี ดังนี้
(✓) หมวดวิชาเฉพาะในหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมบริการ
() วิชาเฉพาะบังคับ
(✓) วิชาเฉพาะเลือก
() หมวดวิชาเลือกเสรี
() วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 10 เดือน กันยายน พ.ศ. 2568
6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา
6.1 ความสำคัญของรายวิชาและเหตุผลในการปรับปรุง

ปัจจุบันงานเทศกาลและงานมหกรรมถูกนำมาปรับใช้ในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว ทั้งนี้เพื่อกระตุ้นให้เกิดการฟื้นฟูและอนุรักษ์งานเทศกาล ประเพณี วัฒนธรรม รวมไปถึงเป็นการก่อให้เกิดกิจกรรมการท่องเที่ยวที่สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวให้มาเข้าร่วม อันส่งผลให้เกิดการสร้างงาน การสร้างรายได้และการกระจายรายได้ไปยังธุรกิจที่เกี่ยวข้อง

6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
1. นิสิตสามารถอธิบายองค์ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการจัดงานในรูปแบบต่างๆ	PLO 3 สามารถอธิบายหลักการและมาตรฐานการบริการของธุรกิจในการอุตสาหกรรมบริการ PLO 4 สามารถสื่อสารได้ทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศอย่างมีประสิทธิภาพ PLO 9 - TM สามารถประยุกต์ใช้ทฤษฎีเกี่ยวกับอุตสาหกรรม การท่องเที่ยว บริหารธุรกิจ เพื่อการประกอบการการท่องเที่ยวได้อย่างถูกต้อง

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
2. นิสิตสามารถวิเคราะห์และใช้งานระบบการดำเนินงาน การแก้ปัญหา และความเสี่ยงที่จะเกิดขึ้น	PLO 1 สามารถวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาโดยใช้หลักการทฤษฎีทางด้านบริหารธุรกิจ เพื่อกำหนดกลยุทธ์ทางธุรกิจได้ตามสถานการณ์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ PLO 3 สามารถอธิบายหลักการและมาตรฐานการบริการของธุรกิจในอุตสาหกรรมบริการ PLO 13 - TM สามารถแสดงออกถึงความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ สิ่งใหม่ในการทำงานได้อย่างเหมาะสมตามสถานการณ์ที่เกิดขึ้นจริง
3. นิสิตสามารถสร้างปฏิสัมพันธ์กับผู้อื่นในสังคม ปฏิบัติตนตามข้อกำหนดของสังคม และทำงานร่วมกับผู้อื่นตามค่านิยมอันดีงามของสังคม	PLO 2 สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมุ่งมั่น ตั้งใจ รับผิดชอบ และซื่อสัตย์ PLO 4 สามารถสื่อสารได้ทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศอย่างมีประสิทธิภาพ PLO 11 - TM สามารถปฏิบัติงานตามหลักจรรยาบรรณการท่องเที่ยวโลก มีความซื่อสัตย์ รับผิดชอบต่อสังคม มีภาวะผู้นำและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
03763464 การจัดการงานเทศกาล 3(3-0-6) Festival Management วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) การวางแผน การออกแบบ การพัฒนา การประสานงาน การส่งเสริมการตลาด การวิเคราะห์ความเสี่ยงและการประเมินผลการจัดงานเทศกาลท่องเที่ยวและงานมหกรรม กรณีศึกษา Planning, design, development, coordination, marketing promotion. Risk analysis and evaluation of tourism events and events. Case Studies.	03763464 การจัดการเทศกาลและอีเวนต์พิเศษ 3(3-0-6) Festival and Special Event Management วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) การพัฒนาแนวคิดอีเวนต์ การวางแผนการดำเนินงาน การจัดการโลจิสติกส์ กลยุทธ์การตลาด การบริหารการเงิน การจัดการความเสี่ยง เทคนิคการประเมินผล กรณีศึกษา Event concept development. Operation planning. Logistic management. Marketing strategy. Financial management. Risk management. Assessment technique. Case studies.	- ปรับชื่อวิชา - ปรับคำอธิบายรายวิชา

8. อาจารย์ผู้สอน

-- รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตรข้อ 5.1.3 --

9. ตารางแสดงผลลัพธ์การเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา

-- รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตรข้อ 3.6 --

แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา

ระดับปริญญาตรี

คณะวิทยาการจัดการ วิทยาเขตศรีราชา

จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษด้วยตนเอง)

- รหัสวิชา 03763472 3(3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย หลักการเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจท่องเที่ยว
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Principles of Tourism Business Entrepreneurship
- รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาระดับปริญญาตรี ดังนี้
(✓) หมวดวิชาเฉพาะในหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมการบริการ
(✓) วิชาเฉพาะบังคับ
() วิชาเฉพาะเลือก
() หมวดวิชาเลือกเสรี
() วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
- วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
- วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
- วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 10 เดือน กันยายน พ.ศ. 2568
- วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

6.1 ความสำคัญของรายวิชาและเหตุผลในการปรับปรุง

ปัจจุบันแนวคิดการประกอบการมีความสำคัญอย่างยิ่งต่อการพัฒนาประเทศทั้งในมิติเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม โดยเฉพาะอย่างยิ่งการประกอบการในธุรกิจท่องเที่ยว ซึ่งนับเป็นกิจกรรมสำคัญที่ส่งผลต่อการพัฒนาประเทศในหลากหลายมิติ ดังนั้น ความรู้เกี่ยวกับการเป็นผู้ประกอบการ แนวทางเกี่ยวกับการประกอบการที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจท่องเที่ยว การมีคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณตามหลักวิชาการและวิชาชีพด้านการประกอบการในธุรกิจท่องเที่ยว ถือเป็นสิ่งสำคัญในการพัฒนาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวในประเทศไทยให้เติบโตแล้วก้าวหน้าอย่างยั่งยืนและมีความสามารถในการแข่งขันในระดับสากลต่อไป

6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
1. นิสิตสามารถอธิบายองค์ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการประกอบการได้	PLO 9 - TM สามารถประยุกต์ใช้ทฤษฎีเกี่ยวกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว บริหารธุรกิจ เพื่อการประกอบการการท่องเที่ยวได้อย่างถูกต้อง

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
2. นิสิตสามารถอธิบายชุดความคิดคุณลักษณะ ความเป็นผู้ประกอบการได้	PLO 9 - TM สามารถประยุกต์ใช้ทฤษฎีเกี่ยวกับอุตสาหกรรม การท่องเที่ยว บริหารธุรกิจ เพื่อการประกอบการการ ท่องเที่ยวได้อย่างถูกต้อง
3. นิสิตสามารถจัดทำโมเดลธุรกิจ ออกแบบบริการ ในธุรกิจท่องเที่ยวได้	PLO 13 - TM สามารถแสดงออกถึงความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ สิ่งใหม่ในการทำงานได้อย่างเหมาะสมตามสถานการณ์ที่ เกิดขึ้นจริง
4. นิสิตสามารถสร้างปฏิสัมพันธ์กับผู้อื่นในสังคม ปฏิบัติตามข้อกำหนดของสังคม และทำงาน ร่วมกับผู้อื่นตามค่านิยมอันดีงามของสังคม	PLO 11 - TM สามารถปฏิบัติงานตามหลักจรรยาบรรณการ ท่องเที่ยวโลก มีความซื่อสัตย์ ความรับผิดชอบ มีภาวะผู้นำ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
03763472 การเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจท่องเที่ยว 3 (3-0-6) Tourism Business Entrepreneurship วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) แนวคิดพื้นฐานการจัดการผู้ประกอบการ ลักษณะของ ผู้ประกอบการธุรกิจท่องเที่ยว การสร้างธุรกิจใหม่ในธุรกิจ ท่องเที่ยว กฎระเบียบและข้อบังคับสำหรับการประกอบการ ธุรกิจท่องเที่ยว แผนธุรกิจและแหล่งเงินทุนสำหรับ ผู้ประกอบการธุรกิจท่องเที่ยว การออกแบบบริการและ นวัตกรรมในธุรกิจท่องเที่ยว การจัดการธุรกิจท่องเที่ยว จริยธรรมและความรับผิดชอบต่อสังคมของธุรกิจท่องเที่ยว Fundamentals of entrepreneurship management. Characteristics of tourism entrepreneurs. New venture creation in tourism business. Rules and regulations for tourism business entrepreneurs. Business plans and sources of investment funds for tourism business entrepreneurs. Service design and innovation in tourism business. Tourism business management. Ethics and social responsibility of tourism business.	03763472 หลักการเป็นผู้ประกอบการ 3(3-0-6) ในธุรกิจท่องเที่ยว Principles of Tourism Business Entrepreneurship วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) แนวคิดพื้นฐานการประกอบการ ชุดความคิดและ คุณลักษณะความเป็นผู้ประกอบการ การหาแนวคิดธุรกิจ โมเดลทางธุรกิจ การออกแบบบริการและนวัตกรรมใน ธุรกิจท่องเที่ยว Fundamental concepts of entrepreneurship. Entrepreneurial mindset and characteristics. Findings business ideas. Business model. Service design and innovation in tourism business.	- ปรับชื่อวิชา - ปรับปรุง คำอธิบาย รายวิชา

8. อาจารย์ผู้สอน

-- รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตรข้อ 5.1.3 --

9. ตารางแสดงผลลัพธ์การเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา

-- รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตรข้อ 3.6 --

แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา

ระดับปริญญาตรี

คณะวิทยาการจัดการ วิทยาเขตศรีราชา

จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)

1. รหัสวิชา 03763477 3(3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย การจัดการพิพิธภัณฑ์เพื่อการท่องเที่ยว
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Museum Management for Tourism
2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาระดับปริญญาตรี ดังนี้
(✓) หมวดวิชาเฉพาะในหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมการบริการ
() วิชาเฉพาะบังคับ
(✓) วิชาเฉพาะเลือก
() หมวดวิชาเลือกเสรี
() วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 10 เดือน กันยายน พ.ศ. 2568
6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา
6.1 ความสำคัญของรายวิชาและเหตุผลในการปรับปรุง

พิพิธภัณฑ์ถือเป็นอีกหนึ่งสถานที่ในการสร้างความน่าสนใจให้แก่ประเทศชาติ สร้างเอกลักษณ์ให้กับท้องถิ่น นำมาซึ่งรายได้ที่เกิดขึ้นกับชุมชน จะเห็นได้ว่า ในปัจจุบันมีพิพิธภัณฑ์เกิดขึ้นมากมาย การได้เรียนรู้การบริหารจัดการ และ เข้าใจในรูปแบบของพิพิธภัณฑ์ นำมาซึ่งการสร้างสรรคพิพิธภัณฑ์ให้เกิดมูลค่าที่ต่อสังคม และประเทศชาติต่อไป

6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
1. นิสิตสามารถอธิบายองค์ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการจัดการพิพิธภัณฑ์เพื่อการท่องเที่ยวได้	PLO 3 สามารถอธิบายหลักการและมาตรฐานการบริการของธุรกิจในการอุตสาหกรรมการบริการ PLO 4 สามารถสื่อสารได้ทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศอย่างมีประสิทธิภาพ PLO 9 - TM สามารถประยุกต์ใช้ทฤษฎีเกี่ยวกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว บริหารธุรกิจ เพื่อการประกอบการการท่องเที่ยวได้อย่างถูกต้อง

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
2. นิสิตสามารถอธิบายและวิพากษ์หลักการ แนวคิด และทฤษฎีต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการจัดการพิพิธภัณฑ์เพื่อการท่องเที่ยวได้	PLO 3 สามารถอธิบายหลักการและมาตรฐานการบริการของธุรกิจในการอุตสาหกรรมการบริการ PLO 4 สามารถสื่อสารได้ทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศอย่างมีประสิทธิภาพ PLO 9 - TM สามารถประยุกต์ใช้ทฤษฎีเกี่ยวกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว บริหารธุรกิจ เพื่อการประกอบการการท่องเที่ยวได้อย่างถูกต้อง
3. นิสิตสามารถวิเคราะห์และออกแบบรูปแบบการจัดการพิพิธภัณฑ์เพื่อการท่องเที่ยวได้อย่างมีประสิทธิภาพ	PLO 1 สามารถวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาโดยใช้หลักการทฤษฎีทางด้านบริหารธุรกิจ เพื่อกำหนดกลยุทธ์ทางธุรกิจได้ตามสถานการณ์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ PLO 10 - TM สามารถเลือกใช้เครื่องมือ เทคโนโลยีดิจิทัลในการปฏิบัติงาน การสืบค้นและการเก็บรวบรวมข้อมูล การเลือกสรรวิธีการนำเสนอ และการสื่อสารได้อย่างเหมาะสมต่อสถานการณ์ PLO 13 - TM สามารถแสดงออกถึงความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ สิ่งใหม่ในการทำงานได้อย่างเหมาะสมตามสถานการณ์ที่เกิดขึ้นจริง
4. นิสิตสามารถวางแผนการพัฒนาและการจัดการพิพิธภัณฑ์เพื่อการท่องเที่ยวได้อย่างเป็นระบบและเหมาะสมกับสถานการณ์	PLO 1 สามารถวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาโดยใช้หลักการทฤษฎีทางด้านบริหารธุรกิจ เพื่อกำหนดกลยุทธ์ทางธุรกิจได้ตามสถานการณ์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ PLO 3 สามารถอธิบายหลักการและมาตรฐานการบริการของธุรกิจในการอุตสาหกรรมการบริการ PLO 12 - TM สามารถวางแผนกลยุทธ์ด้านการจัดการธุรกิจท่องเที่ยวและการประกอบการที่สอดคล้องกับความต้องการของธุรกิจได้อย่างเป็นระบบ PLO 13 - TM สามารถแสดงออกถึงความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ สิ่งใหม่ในการทำงานได้อย่างเหมาะสมตามสถานการณ์ที่เกิดขึ้นจริง
5. นิสิตสามารถสื่อสารภาษาไทย ผ่านรูปแบบการเขียนรายงานและนำเสนอด้วยวาจาได้อย่างมีประสิทธิภาพ	PLO 2 สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมุ่งมั่น ตั้งใจรับผิดชอบ และซื่อสัตย์ PLO 4 สามารถสื่อสารได้ทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศอย่างมีประสิทธิภาพ

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
	PLO 10 - TM สามารถเลือกใช้เครื่องมือ เทคโนโลยีดิจิทัลในการปฏิบัติงาน การสืบค้นและการเก็บรวบรวมข้อมูล การเลือกสรรวิธีการนำเสนอ และการสื่อสารได้อย่างเหมาะสมต่อสถานการณ์
6. นิสิตสามารถสร้างปฏิสัมพันธ์กับผู้อื่นในสังคม ปฏิบัติตนตามข้อกำหนดของสังคม และทำงานร่วมกับผู้อื่นตามค่านิยมอันดีงามของสังคม	PLO 2 สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมุ่งมั่น ตั้งใจ รับผิดชอบ และซื่อสัตย์ PLO 4 สามารถสื่อสารได้ทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศอย่างมีประสิทธิภาพ PLO 11 - TM สามารถปฏิบัติงานตามหลักจรรยาบรรณการท่องเที่ยวโลก มีความซื่อสัตย์ ความรับผิดชอบต่อสังคม มีภาวะผู้นำและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
03763477 การจัดการพิพิธภัณฑ์ 3(3-0-6) Museum Management วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) ความสำคัญ แนวคิดและประเภทของพิพิธภัณฑ์ จริยธรรมในการจัดการพิพิธภัณฑ์ ขั้นตอนและกระบวนการในการจัดการพิพิธภัณฑ์ เทคนิคการจัดแสดง การสื่อความหมายและการให้ความรู้ การดูแลรักษาผลงานในพิพิธภัณฑ์ พฤติกรรมของผู้เข้าชมพิพิธภัณฑ์ การจัดการเหตุการณ์พิเศษ กิจกรรม และสิ่งอำนวยความสะดวกแก่ผู้เข้าชมความสัมพันธ์ระหว่างพิพิธภัณฑ์กับหน่วยงานภาครัฐและเอกชนในการจัดการพิพิธภัณฑ์ การศึกษานอกสถานที่ Significances, concepts and types of museums. Ethics in museum management. Stages and processes in museum management. Exhibition, interpretation, and education techniques. Care of the museum's collections. Behaviors of museum audiences. Organizing special events, activities and facilities for museum audiences. Relationships between museums and public and private sectors in museum management. Field trip required.	03763477 การจัดการพิพิธภัณฑ์เพื่อการท่องเที่ยว 3(3-0-6) Museum Management for Tourism วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) หลักการ แนวคิดและประเภทของพิพิธภัณฑ์ จริยธรรมในการจัดการพิพิธภัณฑ์ ขั้นตอนและกระบวนการในการจัดการพิพิธภัณฑ์ เทคนิคการจัดแสดง การสื่อความหมายและการให้ความรู้ การดูแลรักษาผลงานในพิพิธภัณฑ์ พฤติกรรมของผู้เข้าชมพิพิธภัณฑ์ การจัดการเหตุการณ์พิเศษ กิจกรรม สิ่งอำนวยความสะดวกแก่ผู้เข้าชมความสัมพันธ์ระหว่างพิพิธภัณฑ์กับหน่วยงานภาครัฐและเอกชนในการจัดการพิพิธภัณฑ์ การบริหารจัดการและการตลาดของพิพิธภัณฑ์ การจัดการพิพิธภัณฑ์เพื่อการเป็นแหล่งท่องเที่ยว การศึกษานอกสถานที่ Concepts, and types of museums. Ethics in museum management. Steps and processes in museum management. Exhibition techniques. Communication and educational interpretation. Preservation of museum collections. Audience behavior in museums. Special events and activities. Audience amenities. Relationship between museums and public and private organizations in museum management. Museum management and marketing. Museum management for attraction. Field trip required.	- ปรับชื่อวิชา - ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา

8. อาจารย์ผู้สอน

-- รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตรข้อ 5.1.3 --

9. ตารางแสดงผลลัพธ์การเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา

-- รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตรข้อ 3.6 --

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)
03763243 การจัดการและการดำเนินงานครัว
(Kitchen Management and Operations)

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. ประเภทอาหารหลักโภชนาการ	2
2. หลักพื้นฐานการเลือกวัตถุดิบประกอบอาหาร	4
3. การควบคุมคุณภาพอาหารและเครื่องมือ	4
4. การเตรียมอาหารและการปรุงอาหาร	4
5. สุขอนามัยในการประกอบอาหารและการป้องกันการปนเปื้อนในอาหาร	4
6. โครงสร้างแผนครัวในโรงแรมและภัตตาคาร	2
7. ระบบการดำเนินงานครัว	4
8. การวางแผนรายการอาหาร	2
9. การคิดต้นทุนอาหารและการกำหนดราคา	2
10. การควบคุมต้นทุน	2
รวม	<u>30</u>

	จำนวนชั่วโมงปฏิบัติการ
1. การเลือกวัตถุดิบประกอบอาหาร	4
2. การเตรียมอาหารและการปรุงอาหาร	6
3. พื้นฐานการประกอบอาหารของครัวร้อน	6
4. พื้นฐานการประกอบอาหารของครัวเย็น	6
5. การวางแผนรายการอาหาร	4
6. การคิดต้นทุนอาหารและการกำหนดราคา	2
7. การควบคุมต้นทุน	2
รวม	<u>30</u>

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)
03763251 การจัดการระบบขนส่งเพื่อการท่องเที่ยว
(Transportation System Management for Tourism)

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. แนวคิด คำนิยาม และประเภทของการขนส่งเพื่อการท่องเที่ยว	3
2. รูปแบบการขนส่งและองค์ประกอบของระบบขนส่งเพื่อการท่องเที่ยว	3
3. รูปแบบและระบบการขนส่งเพื่อการท่องเที่ยวทางอากาศ	6
4. รูปแบบและระบบการขนส่งเพื่อการท่องเที่ยวทางราง	6
5. รูปแบบและระบบการขนส่งเพื่อการท่องเที่ยวทางถนน	6
6. รูปแบบและระบบการขนส่งเพื่อการท่องเที่ยวทางน้ำ	6
7. รูปแบบการขนส่งและเส้นทางคมนาคมเพื่อการท่องเที่ยวระหว่างประเทศ	3
8. คำนิยาม กระบวนการ และบทบาทของผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง กับการท่องเที่ยวสำหรับโลจิสติกส์การท่องเที่ยว	3
9. องค์ประกอบการจัดการโลจิสติกส์ในแหล่งท่องเที่ยว : การไหลทางกายภาพ การไหลของข้อมูลข่าวสาร การไหลของเงิน	6
10. แนวโน้มการขนส่งเพื่อการท่องเที่ยว	3
รวม	<u>45</u>

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)
03763321 การสื่อสารและการตลาดในธุรกิจโรงแรม
(Communication and Marketing in Hotel Business)

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. ปฐมบทเกี่ยวกับการสื่อสารในธุรกิจโรงแรม	3
2. บทบาทการสื่อสารภายในและภายนอกธุรกิจโรงแรม	3
3. ทฤษฎีการสื่อสารในธุรกิจโรงแรม	3
4. ภาพลักษณ์และสื่อการตลาดในธุรกิจโรงแรม	3
5. หลักการตลาดของธุรกิจโรงแรม	3
6. หน้าที่ของการตลาดสำหรับธุรกิจโรงแรม	3
7. พระราชบัญญัติคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล พ.ศ.2562	3
8. การออกแบบสื่อและเครื่องมือการสื่อสารการตลาดในธุรกิจโรงแรม	3
9. การเล่าเรื่อง (Storytelling)	3
10. กลยุทธ์การสื่อสารการตลาดดิจิทัลในธุรกิจโรงแรม	3
11. ทักษะการติดต่อสื่อสารระหว่างบุคคล	3
12. เทคนิคการนำเสนอทางธุรกิจข้ามวัฒนธรรม	3
13. การเจรจาต่อรอง (Negotiations)	3
14. กลยุทธ์การขายของธุรกิจโรงแรม	3
15. การสื่อสารในภาวะวิกฤติในธุรกิจโรงแรม	3
รวม	<u>45</u>

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)
03763323 การจัดการธุรกิจสปา
(Spa Business Management)

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. ประวัติ ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับธุรกิจสปาและสุขภาพ	3
2. ความรู้ทั่วไปและเทคนิคการใช้เกี่ยวกับสมุนไพรไทยในสปา	3
3. ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการสร้างเอกลักษณ์สปาไทย	3
4. รูปแบบและขั้นตอนการจัดตั้งธุรกิจสปา	6
5. การใช้น้ำและอุณหภูมิเพื่อสุขภาพ	3
6. ผลิตภัณฑ์ เครื่องมือ และอุปกรณ์ที่ใช้ในสปา	3
7. คันธบำบัด (Aromatherapy)	3
8. ความรู้ทั่วไปและการปฏิบัติเกี่ยวกับการนวดเพื่อสุขภาพพื้นฐาน	3
9. กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับกิจการ สปาเพื่อสุขภาพ	3
10. การวางแผนการตลาดสำหรับธุรกิจสปา	3
11. อาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ	3
12. ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับความงาม (Beauty Treatment)	3
13. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับน้ำมันหอมระเหย	3
14. สปาเมนูและคู่มือการให้บริการทรีทเมนต์	3
รวม	<u>45</u>

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)
03763324 การจัดการและการดำเนินงานธุรกิจร้านกาแฟ
(Cafe Business Management and Operations)

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับธุรกิจร้านกาแฟ	3
2. ประเภทของธุรกิจร้านกาแฟ	3
3. การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจร้านกาแฟ เช่น การลงทุนและการเลือกทำเลที่ตั้ง	3
4. การเลือกใช้สายพันธุ์เมล็ดกาแฟ และการคั่ว	3
5. คุณสมบัติต่างๆ ของกาแฟ เช่น กลิ่น รสสัมผัส ความเข้มของรสชาติ ความเปรี้ยวฟองครีม และรสชาติหลังการดื่ม	3
6. เทคนิคและสูตรการชงเครื่องดื่มกาแฟ	3
7. เทคนิคและสูตรการชงเครื่องดื่มทั่วไป	3
8. อุปกรณ์ที่ใช้ในร้านกาแฟ	3
9. ประเภท การดูแลและการบำรุงรักษาเครื่องทำกาแฟ	3
10. การคำนวณจุดคุ้มทุน กำไร	3
11. บรรจุภัณฑ์ของกาแฟ	3
12. การบริการลูกค้าและระบบบริหารจัดการงานภายในร้าน	3
13. กลยุทธ์ดึงดูดลูกค้า ส่วนลด โปรโมชั่น เมนูพิเศษ การจัดอันดับร้าน	3
14. โครงสร้างระบบการบริหารงานธุรกิจร้านกาแฟ	3
15. การนำเทคโนโลยีเข้ามาใช้ในธุรกิจร้านกาแฟ	3
รวม	45

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)
03763326 การจัดการและการดำเนินงานธุรกิจบาร์
(Bar Business Management and Operations)

เค้าโครงรายวิชา	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. ความหมาย และรูปแบบของธุรกิจบาร์	3
2. การศึกษาเครื่องมือ เครื่องใช้ในบาร์ ทั้งอุปกรณ์ขนาดใหญ่และเล็ก	3
3. ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์	3
4. ความหมาย ขั้นตอนการผลิต ประเภท ประโยชน์ ของวิสกี จิน วอดก้า เตกีล่าและรัม	3
5. ความรู้เกี่ยวกับเบียร์ ไวน์ รวมทั้งการอ่านฉลาก	3
6. จรรยาบรรณสำหรับผู้ประกอบการธุรกิจบาร์	3
7. หลักและเทคนิคในการผสมเครื่องดื่มม็อกเทลและค็อกเทล	3
8. การคำนวณจุดคุ้มทุน กำไร และการจัดการความเสี่ยงการประกอบธุรกิจบาร์	3
9. บรรจุภัณฑ์เครื่องดื่ม	3
10. การศึกษาข้อกำหนดเฉพาะสำหรับธุรกิจบาร์	3
11. กลยุทธ์การตลาดดึงดูดลูกค้า ส่วนลด โปรโมชั่น เมนูพิเศษ เรตติ้งร้าน	3
12. โครงสร้างระบบการบริหารงานของธุรกิจบาร์	3
13. การนำเทคโนโลยีเข้ามาใช้ในธุรกิจบาร์	3
14. การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจบาร์สมัยใหม่และกลยุทธ์การพัฒนาความสามารถทางการแข่งขัน	3
15. สุขอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน	3
รวม	<u>45</u>

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)
03763327 การจัดการและดำเนินงานภัตตาคาร
(Restaurant Management and Operations)

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. ความรู้ทั่วไปในการบริหารธุรกิจร้านอาหาร	2
2. แนวโน้มธุรกิจภัตตาคาร	4
3. แนวคิดด้านการจัดการภัตตาคารและการดำเนินงาน	2
4. การจัดการทรัพยากรมนุษย์	2
5. การวางแผนรายการอาหารและเครื่องดื่ม	4
6. การคิดต้นทุนอาหารและเครื่องดื่มและตั้งราคา	2
7. การจัดการสินค้าคงคลัง	2
8. ขั้นตอนการปฏิบัติงานในภัตตาคาร	2
9. การจัดผังภัตตาคาร	4
10. ระบบขายหน้าร้าน	2
11. การวางแผนธุรกิจ	4
รวม	<u>30</u>

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)	จำนวนชั่วโมงปฏิบัติการ
1. แนวโน้มธุรกิจภัตตาคาร	2
2. แนวคิดด้านการจัดการภัตตาคารและการดำเนินงาน	2
3. การวางแผนรายการอาหารและเครื่องดื่ม	4
4. การคิดต้นทุนอาหารและเครื่องดื่มและตั้งราคา	4
5. การจัดการสินค้าคงคลัง	4
6. ขั้นตอนการปฏิบัติงานในภัตตาคาร	2
7. การจัดผังภัตตาคาร	4
8. การใช้เครื่องระบบขายหน้าร้าน	4
9. การวางแผนธุรกิจ	4
รวม	<u>30</u>

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)
 03763331 เทคโนโลยีสารสนเทศในธุรกิจโรงแรม
 (Information Technology in Hotel Business)

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. แนะนำระบบสารสนเทศในธุรกิจโรงแรม	3
2. โครงสร้างระบบเทคโนโลยีสารสนเทศในธุรกิจโรงแรม	3
3. ประโยชน์ของระบบสารสนเทศในธุรกิจโรงแรม	3
4. ความปลอดภัยของการใช้งานระบบสารสนเทศในธุรกิจโรงแรม	3
5. จริยธรรมในการใช้งานเทคโนโลยีสารสนเทศในธุรกิจโรงแรม	3
6. เมนูต่างๆ ของระบบสารสนเทศ เช่น การตั้งค่ารหัสผ่าน	3
7. ระบบการจัดการข้อมูลพื้นฐาน	6
8. ระบบการสำรองห้องพัก	6
9. ระบบการจัดการห้องอาหารและห้องประชุม	6
10. ระบบการจัดการค่าใช้จ่ายและการปิดรอบ	6
11. ระบบการออกรายงาน	3
รวม	<u>45</u>

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)
03763333 การเลือกและการเตรียมอาหาร
(Food Selection and Preparation)

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. ความหมายและประเภทอาหารโภชนาการ	6
2. หลักพื้นฐานการเลือกอาหาร	3
3. การเลือกอาหารสดและอาหารแห้ง	6
4. หลักการทั่วไปของสุขอนามัยอาหาร	6
5. โรคที่เกิดจากอาหารเป็นเหตุ	3
6. การเตรียมอาหาร	6
7. การปรุงอาหาร	6
8. การออกแบบรายการอาหาร	3
9. การคิดต้นทุนและแนวทางกำหนดราคาอาหารและเครื่องดื่ม สำหรับธุรกิจโรงแรม	6
รวม	<u>45</u>

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)
03763346 การออกแบบพื้นที่และประสบการณ์ในธุรกิจโรงแรม
(Area and Experience Design in Hotel Business)

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. การออกแบบประสบการณ์ Experiences Design	6
2. การออกแบบพื้นที่โรงแรมด้วย Universal Design	6
3. ศึกษารูปแบบการจัดพื้นที่สิ่งอำนวยความสะดวกภายในโรงแรม	3
4. ภาพรวมประสบการณ์การเข้าพักของลูกค้า	3
5. การวางผังสิ่งอำนวยความสะดวกของแผนกต่างๆ	3
6. แนวโน้มต่างๆ ที่มีอิทธิพลต่อการออกแบบพื้นที่	3
7. การออกแบบการให้บริการภายใต้สิ่งแวดล้อมภายในโรงแรม	3
8. สร้างความประทับใจด้วยการออกแบบพื้นที่	3
9. การออกแบบพื้นที่ตามกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย	3
10. กรณีศึกษาการสร้างบรรยากาศภายในโรงแรม	3
11. ออกแบบพื้นที่ส่วนกลางให้น่าใช้งานและเกิดประโยชน์สูงสุด	3
12. องค์ประกอบสำคัญของการออกแบบพื้นที่	3
13. ออกแบบพื้นที่คำนึงถึงความปลอดภัย	3
รวม	<u>45</u>

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)
03763347 การจัดการธุรกิจสิ่งอำนวยความสะดวกและนันทนาการ
(Facility and Recreation Business Management)

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. หลักการจัดการสิ่งอำนวยความสะดวกและนันทนาการ	6
2. แนวคิด ทฤษฎี องค์ประกอบที่เกี่ยวข้อง	6
3. การจัดการพื้นที่สิ่งอำนวยความสะดวก	3
4. การออกแบบสิ่งอำนวยความสะดวกและนันทนาการ	6
5. การบริหารทรัพยากร	3
6. การใช้พลังงาน	6
7. การจัดการความปลอดภัย	3
8. การบำรุงรักษา	6
9. กรณีศึกษาในธุรกิจโรงแรม	6
รวม	<u>45</u>

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)
03763354 จริยศาสตร์สำหรับการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว
(Ethics for Tourism Entrepreneurship)

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. ความหมาย ความสำคัญ ความแตกต่างของแนวคิดจริยธรรมตามทฤษฎีตะวันตกและตะวันออก	3
2. ทฤษฎีพัฒนาการทางจริยศาสตร์และแนวคิดจริยศาสตร์ประยุกต์ในธุรกิจท่องเที่ยว	6
3. หลักจรรยาบรรณการท่องเที่ยวโลก	3
4. มาตรฐานและจรรยาบรรณต่อผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในการประกอบธุรกิจท่องเที่ยว	3
5. กิจการท่องเที่ยวเพื่อสังคม ความหมาย ลักษณะ ประเภท ความสำคัญ	3
6. ความรับผิดชอบต่อสังคมของธุรกิจท่องเที่ยว: ความหมาย ลักษณะ ประเภท ความสำคัญ	3
7. จริยธรรมการตลาดในการดำเนินธุรกิจการท่องเที่ยว	3
8. การท่องเที่ยวอย่างเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม: การท่องเที่ยวอย่างมีความรับผิดชอบต่อ	3
9. การออกแบบและการพัฒนาธุรกิจการท่องเที่ยวแบบคาร์บอนต่ำ	6
10. การท่องเที่ยวอย่างเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม: การท่องเที่ยวแบบปล่อยคาร์บอนสุทธิเป็นศูนย์	3
11. สวัสดิการสัตว์ในธุรกิจท่องเที่ยว	6
12. การท่องเที่ยวสีเขียว	3
รวม	<u>45</u>

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)

03763355 เทคโนโลยีดิจิทัลและนวัตกรรมสำหรับการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว
(Digital Technology and Innovation for Tourism Entrepreneurship)

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)

จำนวนชั่วโมงบรรยาย

1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเทคโนโลยีดิจิทัลและนวัตกรรมกับการท่องเที่ยว 3
(ความหมาย ความสำคัญ ประโยชน์ องค์ประกอบ โครงสร้าง และรูปแบบของเทคโนโลยีดิจิทัลและนวัตกรรมสำหรับการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว)
2. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเทคโนโลยีดิจิทัลและนวัตกรรมกับการท่องเที่ยว 3
(ซอฟต์แวร์ ฐานข้อมูล คลังข้อมูล และเหมืองข้อมูล)
3. การบริหารจัดการเทคโนโลยีดิจิทัลและนวัตกรรมสำหรับการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว 3
(ระบบเครือข่ายคอมพิวเตอร์ และเทคโนโลยีเว็บ)
4. การบริหารจัดการเทคโนโลยีดิจิทัลและนวัตกรรมสำหรับการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว 3
(ธุรกิจอิเล็กทรอนิกส์)
5. การวางแผนการใช้ข้อมูลสารสนเทศสำหรับการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว 3
(การพัฒนาระบบสารสนเทศ และการบริหารโครงการ)
6. การวิเคราะห์ข้อมูลสารสนเทศเพื่อการใช้งานสำหรับการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว 3
(ระบบสำรองที่นิ่งและจัดจำหน่ายแบบเบ็ดเสร็จ)
7. การวิเคราะห์ข้อมูลสารสนเทศเพื่อการใช้งานสำหรับการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว 3
(ระบบการจัดการธุรกิจตัวแทนจำหน่ายทางการท่องเที่ยว)
8. การวิเคราะห์ข้อมูลสารสนเทศเพื่อการใช้งานสำหรับการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว 3
(ระบบการจัดการโรงแรม และระบบการจัดการประชุม การแสดงสินค้า และการท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัล)
9. การวิเคราะห์ข้อมูลสารสนเทศเพื่อการใช้งานสำหรับการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว 3
(ระบบการจัดการสารสนเทศในแหล่งท่องเที่ยว)
10. การวิเคราะห์ข้อมูลสารสนเทศเพื่อการใช้งานสำหรับการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว 3
(การจัดการลูกค้าสัมพันธ์)
11. การบริหารจัดการความเสี่ยงในการใช้งานเทคโนโลยีดิจิทัลและนวัตกรรม 3
สำหรับการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว
12. ทิศทางและแนวโน้มของเทคโนโลยีดิจิทัลและนวัตกรรมสำหรับ 3
การเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว
13. การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและนวัตกรรมสำหรับการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว 3
14. การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและนวัตกรรมสำหรับการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว 3
(โปรแกรมประยุกต์สำหรับธุรกิจท่องเที่ยว : ธุรกิจสายการบิน)
15. การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและนวัตกรรมสำหรับการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว 3
(โปรแกรมประยุกต์สำหรับธุรกิจท่องเที่ยว : ธุรกิจนำเที่ยว)

รวม

45

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)
03763361 การสร้างแบรนด์และการสื่อสารทางการตลาดในธุรกิจท่องเที่ยว
(Branding and Marketing Communication in Tourism Business)

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1 แนวโน้มและความสำคัญของการสร้างแบรนด์ในยุคดิจิทัล	3
2 การวิเคราะห์ตลาดและกลุ่มเป้าหมาย	3
3 การสร้างเอกลักษณ์ของแบรนด์	3
4 การสื่อสารแบรนด์ในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว	3
5 กลยุทธ์การตลาดเนื้อหา (Content Marketing) สำหรับธุรกิจท่องเที่ยว	3
6 การสร้างชุมชนออนไลน์	3
7 การตลาดด้วยผู้มีอิทธิพล	3
8 การจัดการประสบการณ์ลูกค้า (Customer Experience) ในการท่องเที่ยว	3
9 การสร้างเนื้อหาวิดีโอและการตลาดผ่าน Visual Media	3
10 การใช้สื่อโฆษณาแบบเสียค่าใช้จ่าย (Paid Media) ในการสร้างการรับรู้แบรนด์	3
11 การสื่อสารวิกฤตและการจัดการปัญหาแบรนด์ในธุรกิจท่องเที่ยว	3
12 การวัดและประเมินผลแคมเปญการตลาด	3
13 การสื่อสารเกี่ยวกับความยั่งยืนทางการตลาด	3
14 การวางแผนกลยุทธ์การสื่อสารแบบบูรณาการ	3
15 การนำเสนอกลยุทธ์การตลาดแบรนด์และการสื่อสาร	3
รวม	<u>45</u>

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)
03763372 การจัดการการท่องเที่ยวเชิงธุรกิจ
(Business Tourism Management)

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. แนวคิดเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงธุรกิจ	3
2. พฤติกรรมนักท่องเที่ยวเชิงธุรกิจและการจัดการบริเซอร์	3
3. รูปแบบการท่องเที่ยวเชิงธุรกิจ: การประชุมองค์กร	3
4. รูปแบบการท่องเที่ยวเชิงธุรกิจ: การท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัล	3
5. รูปแบบการท่องเที่ยวเชิงธุรกิจ: การประชุมนานาชาติ	3
6. รูปแบบการท่องเที่ยวเชิงธุรกิจ: การจัดงานแสดงสินค้าและนิทรรศการ	3
7. รูปแบบการท่องเที่ยวเชิงธุรกิจ: การจัดกิจกรรมพิเศษทางการตลาด	3
8. รูปแบบการท่องเที่ยวเชิงธุรกิจ: การจัดกิจกรรมองค์กร	3
9. หลักเกณฑ์การคัดเลือกจุดหมายปลายทางการท่องเที่ยวเชิงธุรกิจ	3
10. การจัดการการท่องเที่ยวเชิงธุรกิจ	3
11. การจัดการสถานที่และกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงธุรกิจ	3
12. โลจิสติกส์เพื่อการท่องเที่ยวเชิงธุรกิจ	3
13. บทบาทของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียด้านการท่องเที่ยวเชิงธุรกิจ	3
14. มาตรฐานการท่องเที่ยวเชิงธุรกิจ	3
15. จริยศาสตร์สำหรับนักวางแผนการท่องเที่ยวเชิงธุรกิจอย่างมืออาชีพ	3
รวม	<u>45</u>

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)
03763375 การจัดการข้อมูลสำหรับการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว
(Data Management for Tourism Entrepreneurship)

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. หลักการและความสำคัญของการทบทวนเอกสารและการนำเสนอข้อมูลอย่างเป็นระบบ สำหรับการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว	6
2. วิธีการสืบค้นข้อมูลเบื้องต้น	3
3. เทคนิคการสืบค้นข้อมูลอย่างเป็นระบบ	3
4. การคัดเลือกข้อมูลด้วยเทคนิคตัวกรอง	3
5. การจัดเรียงข้อมูลด้วยวิธีการจัดลำดับและวิเคราะห์ความสำคัญ	3
6. กระบวนการทบทวนเอกสารอย่างเป็นระบบ	6
7. การเตรียมข้อมูลเพื่อการวิเคราะห์	3
8. การวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อการตัดสินใจ	6
9. การนำเสนอข้อมูลและการเล่าเรื่อง	6
10. การคาดการณ์อนาคตเชิงกลยุทธ์สำหรับการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว	6
รวม	<u>45</u>

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)
03763377 การจัดการท่าเรือสำราญเพื่อการท่องเที่ยว
(Cruise Port Management for Tourism)

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. หลักการ แนวคิด และทฤษฎีการท่องเที่ยวเรือสำราญ	6
2. สายการเดินทางเรือและเส้นทางการเดินเรือสำราญ	3
3. องค์ประกอบของการจัดการการท่องเที่ยวเรือสำราญ	3
4. การจัดการท่าเรือสำราญ: ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในการจัดการท่าเรือสำราญ ประเภทของท่าเรือสำราญ	3
5. ปัจจัยที่มีผลต่อประสิทธิภาพการจัดการท่าเรือสำราญ: สินค้าทางการท่องเที่ยว และการบริการ, การดำเนินการด้านความปลอดภัย, เงื่อนไขของท่าเรือ, และปัจจัยภายนอก	6
6. กระบวนการจัดการและการดำเนินงานของท่าเรือสำราญ	3
7. ระเบียบพิธีการและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเรือสำราญ	3
8. กรณีศึกษาท่าเรือสำราญ	3
9. การจัดการจุดหมายปลายทางการท่องเที่ยวเรือสำราญและการท่องเที่ยวบนฝั่ง	6
10. การพัฒนาและการจัดการการท่องเที่ยวเรือสำราญของประเทศไทย	6
11. แนวโน้มและสถานการณ์การท่องเที่ยวเรือสำราญ	3
รวม	<u>45</u>

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)
03763378 การออกแบบและการจัดการการท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัล
(Incentive Travel Design and Management)

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับแนวคิดและทฤษฎีแรงจูงใจ	6
2. การกำหนดเป้าหมายและการวางแผนกลยุทธ์สำหรับองค์กร	3
3. องค์ประกอบของการท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัล	3
4. หลักการจัดการการท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัล	6
5. บทบาทของบริษัทจัดการจุดหมายปลายทางการท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัล	3
6. การคัดเลือกจุดหมายปลายทางการท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัล	3
7. ประเภทโปรแกรมการท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัล	3
8. การออกแบบโปรแกรมการท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัล	6
9. การออกแบบกิจกรรมทางสังคมและกิจกรรมพิเศษ	6
10. การวัดผลและการติดตามผลของการดำเนินงานในกิจกรรมการท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัล	3
11. แนวโน้มของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัล	3
รวม	<u>45</u>

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)
03763421 การเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจโรงแรม
Hotel Business Entrepreneurship

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. การออกแบบบริการและการจัดการธุรกิจโรงแรม	3
2. แนวคิดและประเภทของนวัตกรรมบริการ	3
3. ความหมายของการคิดเชิงออกแบบและกระบวนการคิดเชิงออกแบบ	6
4. ขั้นตอนการออกแบบบริการและนวัตกรรมบริการเชิงสร้างสรรค์ในธุรกิจโรงแรม	6
5. การออกแบบบริการและนวัตกรรมบริการสำหรับหน้าร้าน	3
6. การออกแบบบริการและนวัตกรรมบริการสำหรับส่วนงานหลังบ้าน	3
7. การจัดการมาตรฐานการบริการและคุณภาพการบริการสำหรับธุรกิจโรงแรม	6
8. แผนผังการบริการในธุรกิจโรงแรมและกระบวนการบริการ	6
9. นวัตกรรมเทคโนโลยีและการบริการในธุรกิจโรงแรม	6
10. แนวโน้มการบริการและนวัตกรรมในอนาคต	3
รวม	<u>45</u>

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)
03763431 จริยศาสตร์และการพัฒนาอย่างยั่งยืนในธุรกิจโรงแรม
(Ethics and Sustainable Management in Hotel Business)

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับจริยศาสตร์	3
2. ประวัติศาสตร์จริยธรรมและแนวทางการศึกษาจริยธรรม	3
3. ความเป็นมาของจริยธรรมธุรกิจ	3
4. ความรับผิดชอบของธุรกิจโรงแรมต่อผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	3
5. จริยธรรมทางธุรกิจบริการที่เพิ่มความเข้าใจข้ามวัฒนธรรม	6
6. หลักจรรยาบรรณการท่องเที่ยวโลก	3
7. จริยธรรมและจรรยาบรรณในงานบริการ	6
8. การบูรณาการแนวคิดด้านสังคมและวัฒนธรรมกับธุรกิจโรงแรม	6
9. การบูรณาการแนวคิดด้านเศรษฐกิจกับธุรกิจโรงแรม	6
10. การบูรณาการแนวคิดด้านสิ่งแวดล้อมกับธุรกิจโรงแรม	6
รวม	<u>45</u>

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)

03763432 แบบจำลองธุรกิจและการจัดการกลยุทธ์สำหรับการประกอบการธุรกิจโรงแรม

(Business Model and Strategic Management for Hotel Business Entrepreneurship)

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. หลักการประกอบการ	6
2. แนวคิดและองค์ประกอบแบบจำลองธุรกิจโรงแรม	3
3. การวางแผนแบบจำลองธุรกิจโรงแรม	6
4. แนวคิดทางด้านการจัดการกลยุทธ์สำหรับการประกอบการธุรกิจโรงแรม	3
5. การวิเคราะห์และประเมินสถานการณ์ทางธุรกิจโรงแรม	3
6. การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจภายในและภายนอก	6
7. รูปแบบกลยุทธ์สำหรับธุรกิจโรงแรม	6
8. ระดับการวางแผนกลยุทธ์ในธุรกิจโรงแรม	3
9. กระบวนการการนำกลยุทธ์สู่การปฏิบัติและการควบคุม	6
10. กรณีศึกษาในธุรกิจโรงแรมในด้านการจัดการเชิงกลยุทธ์	3
รวม	<u>45</u>

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)
03763442 การจัดการและการดำเนินการบริการบัดเลอ์ระดับสูง
(Advanced Butler Service Management and Operations)

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. ความรู้เบื้องต้นด้านการให้บริการบัดเลอ์ในธุรกิจโรงแรม	4
2. การสื่อสารเพื่อการบริการอย่างมีประสิทธิภาพ	4
3. การทำการตลาดแบบเฉพาะบุคคลและการให้บริการลูกค้าส่วนบุคคล	4
4. เทคนิคการบริการส่วนบุคคลในอุตสาหกรรมบริการ	4
5. ขั้นตอนการสร้างคุณภาพการให้บริการ และการให้บริการลูกค้าคนสำคัญ (VIP)	6
6. ความรู้เรื่องเครื่องหนัง และวัสดุธรรมชาติ	2
7. ความรู้เรื่องการบริการเครื่องดื่มก่อนอาหาร ระหว่างรับประทานอาหาร และหลังอาหาร	6
รวม	<u>30</u>

	จำนวนชั่วโมงปฏิบัติการ
1. การต้อนรับ และอำลาลูกค้าคนสำคัญ	2
2. เทคนิคการทำความเข้าใจลักษณะการให้บริการแบบส่วนบุคคล	2
3. การจัดโต๊ะรับประทานอาหารทางการระดับสูง (Fine Dining)	4
4. การบริการเครื่องดื่มประเภทต่างๆ	6
5. การดูแลเสื้อผ้า	4
6. การจัดกระเป๋าเดินทาง	4
7. การดูแลเครื่องหนัง และวัสดุธรรมชาติ	4
8. การอำนวยความสะดวก (Concierge)	4
รวม	<u>30</u>

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)
03763444 การจัดการธุรกิจที่พักตากอากาศ
(Resort Business Management)

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. แนวคิดเกี่ยวกับธุรกิจที่พักตากอากาศ	3
2. ประเภทรีสอร์ทและการบริหารจัดการ	3
3. การศึกษาความเป็นไปได้สำหรับธุรกิจที่พักตากอากาศ	6
4. รูปแบบธุรกิจที่พักตากอากาศ	6
5. การจัดการการตลาดธุรกิจที่พักตากอากาศ	3
6. การออกแบบบริการและการออกแบบนันทนาการ	6
7. การดำเนินการและจัดการด้านบริการ	6
8. การบริหารจัดการบุคคลสำหรับธุรกิจที่พักตากอากาศ	3
9. การจัดการการตลาดธุรกิจที่พักตากอากาศ	3
10. การจัดการเชิงกลยุทธ์สำหรับธุรกิจที่พักตากอากาศ	3
11. แนวโน้มรีสอร์ทแห่งอนาคต	3
รวม	<u>45</u>

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)
03763459 การจัดการจุดหมายปลายทางการท่องเที่ยว
(Tourism Destination Management)

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. บริบทการท่องเที่ยวภายใต้พลวัตโลก	3
2. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับแนวคิดและความสำคัญของจุดหมายปลายทางการท่องเที่ยว	3
3. องค์ประกอบของจุดหมายปลายทางการท่องเที่ยว	3
4. ทรัพยากรการท่องเที่ยว ประเภทแหล่งท่องเที่ยว และกิจกรรมการท่องเที่ยว	3
5. การวิเคราะห์บทบาทและความสำคัญของนักพัฒนาจุดหมายปลายทางการท่องเที่ยว	3
6. กระบวนการวางแผนและพัฒนาจุดหมายปลายทางการท่องเที่ยว	6
7. การออกแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์	3
8. เทคนิคการจัดการจุดหมายปลายทางการท่องเที่ยว	6
9. การประเมินและการควบคุมคุณภาพแหล่งท่องเที่ยวและจุดหมายปลายทางการท่องเที่ยว	3
10. การยกระดับศักยภาพจุดหมายปลายทางการท่องเที่ยวตามเกณฑ์มาตรฐาน	6
11. บทบาทของหน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชนต่อการจัดการจุดหมายปลายทาง การท่องเที่ยว	3
12. แผนและนโยบายระดับชาติและนานาชาติที่เกี่ยวข้องกับการจัดการจุดหมายปลายทาง การท่องเที่ยว	3
รวม	<u>45</u>

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)
03763464 การจัดการเทศกาลและอีเวนต์พิเศษ
(Festival and Special Event Management)

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)		จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1	แนวคิดและการพัฒนาอีเวนต์	3
2	การวางแผนและการออกแบบอีเวนต์	6
3	การบริหารจัดการงบประมาณและการเงินสำหรับอีเวนต์	3
4	การวางแผนการตลาดและการโปรโมตอีเวนต์	3
5	การจัดการความเสี่ยงและความปลอดภัย	3
6	การบริหารงานอีเวนต์	3
7	การจัดการทีมงานและอาสาสมัคร	3
8	การบริหารจัดการผู้สนับสนุนและพันธมิตร	3
9	การออกแบบประสบการณ์ผู้เข้าร่วม	3
10	การจัดการกิจกรรมทางวัฒนธรรมและเทศกาลที่เน้นอัตลักษณ์ท้องถิ่น	3
11	การนำแนวคิดความยั่งยืนเข้าสู่การจัดอีเวนต์	3
12	การประเมินผลและการเก็บข้อมูลผลงาน	3
13	การบริหารจัดการความสัมพันธ์กับสื่อและการประชาสัมพันธ์	3
14	การนำเสนอ	3
รวม		<u>45</u>

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)
03763472 หลักการเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจท่องเที่ยว
(Principles of Tourism Business Entrepreneurship)

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบการ	6
2. คุณลักษณะของผู้ประกอบการ	6
3. อุตสาหกรรมท่องเที่ยวและแนวคิดทางธุรกิจ	3
4. การหาแนวคิดธุรกิจและการเลือกแนวคิดธุรกิจ	6
5. สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ	3
6. โมเดลธุรกิจ	6
7. การนำเสนอคุณค่าและความต้องการของผู้บริโภค	6
8. กระบวนการคิดเชิงออกแบบ	3
9. การตลาดสำหรับผู้ประกอบการ	3
10. จริยธรรมและจรรยาบรรณสำหรับการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจท่องเที่ยว	3
รวม	<u>45</u>

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)
03763476 การคิดสร้างสรรค์และการคิดเชิงออกแบบสำหรับผู้ประกอบการท่องเที่ยว
(Creativity and Design Thinking for Tourism Entrepreneurs)

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1 การคิดเชิงออกแบบ (Design Thinking) และการนำไปใช้ในธุรกิจท่องเที่ยว	3
2 การทำความเข้าใจผู้บริโภคในธุรกิจท่องเที่ยว	3
3 การนิยามปัญหา (Define Problems) และการวิเคราะห์ช่องว่างในตลาดท่องเที่ยว	3
4 การระดมความคิดสร้างสรรค์ (Ideation) เพื่อสร้างสรรค์ประสบการณ์การท่องเที่ยวใหม่ๆ	3
5 การสร้างต้นแบบ (Prototype) และการออกแบบบริการในธุรกิจท่องเที่ยว	3
6 การทดสอบและประเมินผลต้นแบบ (Test and Evaluate Prototypes)	3
7 การออกแบบบริการ (Service Design) สำหรับธุรกิจท่องเที่ยว	3
8 การคิดเชิงนวัตกรรมในธุรกิจท่องเที่ยว	3
9 การจัดการความเสี่ยงและการประเมินความเป็นไปได้ของโครงการ	3
10 การคิดอย่างเป็นระบบ (Systematic Thinking) ในการจัดการธุรกิจท่องเที่ยว	3
11 การพัฒนานวัตกรรมบริการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน	3
12 การสร้างคุณค่าผ่านการคิดสร้างสรรค์ในบริการท่องเที่ยว	6
13 การนำเสนอแนวคิดและต้นแบบ	3
14 การประเมินผลและการสรุปบทเรียนจากการพัฒนาแนวคิดสร้างสรรค์	3
รวม	<u>45</u>

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)
03763477 การจัดการพิพิธภัณฑ์เพื่อการท่องเที่ยว
(Museum Management for Tourism)

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. ข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับพิพิธภัณฑ์	3
2. ประเภท บทบาท และหน้าที่ของพิพิธภัณฑ์	3
3. หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับพิพิธภัณฑ์	3
4. พิพิธภัณฑ์ท้องถิ่น	3
5. นิทรรศการ	6
6. แนวทางการจัดการออกแบบนิทรรศการและพิพิธภัณฑ์	6
7. การทำทะเบียนบัญชีวัตถุและการดูแลรักษาวัตถุพิพิธภัณฑ์	3
8. การออกแบบกิจกรรมในพิพิธภัณฑ์	6
9. การจัดการและการดำเนินงานพิพิธภัณฑ์	3
10. การตลาดการท่องเที่ยวของพิพิธภัณฑ์	3
11. การจัดการพิพิธภัณฑ์เพื่อเป็นแหล่งท่องเที่ยวการท่องเที่ยว	3
12. หลักการให้บริการภายในพิพิธภัณฑ์เพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน	3
รวม	<u>45</u>

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)
03763479 การจัดการเชิงกลยุทธ์เพื่อการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว
(Strategic Management for Tourism Entrepreneurship)

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. แนวคิดและทฤษฎีทางการจัดการเชิงกลยุทธ์สำหรับการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว	6
2. การกำหนดกลยุทธ์สำหรับการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว	3
3. การวางแผนกลยุทธ์สำหรับการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว	3
4. การควบคุมกลยุทธ์สำหรับการเป็นผู้ประกอบการท่องเที่ยว	3
5. ระดับของการวางแผนเชิงกลยุทธ์	3
6. การวิเคราะห์และประเมินสภาพแวดล้อมภายในและภายนอก	6
7. ขั้นตอนในการกำหนดแผนกลยุทธ์	6
8. การบริหารกลยุทธ์	3
9. การประยุกต์ใช้กลยุทธ์	6
10. การประเมินกลยุทธ์	3
11. กรณีศึกษาในธุรกิจท่องเที่ยว	3
รวม	<u>45</u>

บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ
หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมบริการ
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2569

แบบฟอร์มบรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- ☒ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ☒ อาจารย์ประจำหลักสูตร
☒ อาจารย์ผู้สอน ☐ อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล: อาจารย์ชลธิชา รุ่งศรี

สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาโท พ.ศ. 2551

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน (ให้ระบุ A-U)	ค่าน้ำหนัก
1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความวิชาการ -	-	-
2. ผลงานวิจัย 2.1 ชลธิชา รุ่งศรี. (2567). พฤติกรรมการตัดสินใจของนักท่องเที่ยวชาวไทยกลุ่ม Gen Y ต่อการออกแบบผลิตภัณฑ์ภายในพิพิธภัณฑ์. <i>วารสารวิชาการการท่องเที่ยวไทย นานาชาติ</i> , 20(1): 25-47 (TCI: กลุ่มที่ 2: Peer reviewer 3 คน)	J	0.6
3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น -	-	-
4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม -	-	-

แบบฟอร์มบรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- ☒ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ☒ อาจารย์ประจำหลักสูตร
☒ อาจารย์ผู้สอน ☐ อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล: ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กิตติ์น พิมพากรณ์

สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอก พ.ศ. 2561

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน (ให้ระบุ A-U)	ค่าน้ำหนัก
1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความวิชาการ -	-	-
2. ผลงานวิจัย 2.1 Sangperm, N., & Pimpaporn, T. (2024). How Different Levels of Organizational Support Moderate the Relationship Between Work-Life Balance and Task Performance?. <i>Asian Administration and Management Review</i> , 7(2): 141–155. (TCI: กลุ่ม 1 : Peer reviewer 3 คน) 2.2 วิภารัตน์ สุราษฎร์ และ กิตติ์น พิมพากรณ์. (2567). ความกังวลในการเดินทางและความตั้งใจในการเดินทางของนักท่องเที่ยวภายในประเทศไทยภายใต้สถานการณ์ความปกติใหม่'ของสถานการณ์โรคระบาดใหม่'. <i>Journal of Modern Learning Development</i> , 9(11): 1-18 (TCI: กลุ่มที่ 2 : Peer reviewer 3 คน) 2.3 วรณีย์ ปิยะเจริญ และ กิตติ์น พิมพากรณ์ (2566). อิทธิพลของความผูกพันองค์การของพนักงาน และรูปแบบการจัดการความขัดแย้งต่อผลการปฏิบัติงานของพนักงานบริษัทผลิตภัณฑ์หนึ่งโนนนิคมอุตสาหกรรมเกตเวย์ซิตี้ จังหวัดฉะเชิงเทรา. <i>Journal of Modern Learning Development</i> , 8(12): 18-34. (TCI: กลุ่ม 2 : Peer reviewer 3 คน)	N J J	0.8 0.6 0.6
3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น -	-	-
4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม -	-	-

แบบฟอร์มบรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- ☒ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ☒ อาจารย์ประจำหลักสูตร
☒ อาจารย์ผู้สอน ☐ อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล: อาจารย์ ดร.ธนพล รุ่งเรือง

สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอก พ.ศ. 2567

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน (ให้ระบุ A-U)	ค่าน้ำหนัก
1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความวิชาการ	-	-
2. ผลงานวิจัย		
2.1 Rungroueng, T., Phomsopha, K., Kaenkaew, C., Tovar, S., Daengmeesee, S., & Noppadol Manosuthi, N. (2025). Elements Affecting Thai Tourists' Intentions to Make the Decision to Choose Cruise Tourism. <i>ABAC Journal</i> , 45(2): 80-97. https://doi.org/10.59865/abacj.2025.9 . (SCOPUS: Q1)	M	1
2.2 Rungroueng, T. (2024). A Model for Managing Standardization of Cruise Port Attributes Influencing Cruise Passenger Satisfaction toward Positive Word-of-Mouth: The GSCA Application Approach. <i>ABAC Journal</i> , 44(4): 312-332. https://doi.org/10.59865/abacj.2024.64 . (SCOPUS: Q1)	M	1
2.3 Rungroueng, T., & Monpanthong, P. (2023). A Confirmation of Elemental Factor Toward Perceived Port Quality. <i>ABAC Journal</i> , 43(4): 113-134. https://doi.org/10.59865/abacj.2023.56 . (SCOPUS: Q1)	M	1
2.4 Rungroueng, T., & Monpanthong, P. (2023). Updating Cruise Tourism Theme: A Methodology of Systematic Literature Review. <i>ABAC Journal</i> , 43(3): 241-267. https://doi.org/10.59865/abacj.2023.41 . (SCOPUS: Q1)	M	1
2.5 Rungroueng, T. (2023). Synthesizing Research Themes in Cruise Tourism: A Scoping Review of the Literature from 2015-2019. <i>Service, Leisure, Sport, Tourism & Education</i> , 1(1): 18-25. https://so09.tci-thaijo.org/index.php/BTSMM/article/view/1312/1028 .	M	1

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน (ให้ระบุ A-U)	ค่าน้ำหนัก
2.6 ธนพล รุ่งเรือง. (2566). การทบทวนวรรณกรรมอย่างเป็นระบบในบริบทการท่องเที่ยวเรือสำราญเพื่อเปรียบเทียบการศึกษาวิจัยในระดับชาติและนานาชาติในช่วงระหว่างปี ค.ศ. 2015 – 2019 ก่อนสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโควิด 19 สำหรับการระบุช่องว่างทางวิชาการของการวิจัยในอนาคต. <i>วารสารบริหารธุรกิจและการบัญชีมหาวิทยาลัยขอนแก่น</i> , 7(1): 1-25. (TCI: กลุ่มที่ 2: Peer reviewer 3 คน)	J	0.6
3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น -	-	-
4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม -	-	-

แบบฟอร์มบรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- ☒ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ☒ อาจารย์ประจำหลักสูตร

☒ อาจารย์ผู้สอน ☐ อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล: ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิมพ์รณ สุจารินพงศ์

สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอก พ.ศ. 2557

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน (ให้ระบุ A-U)	ค่าน้ำหนัก
1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความวิชาการ -	-	-
2. ผลงานวิจัย 2.1 ศศิพงษ์ คามสุข และ พิมพ์พรณ สุจารินพงศ์ (2566). ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดบริการที่มีผลต่อการตัดสินใจเข้าพักของผู้ประกอบการร้านค้าเช่ารายย่อย กรณีศึกษา : ศูนย์การค้าเซ็นทรัล ภาตะวันออก. วารสารวิจัยวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์, 7(1): 57-70. (TCI: กลุ่มที่ 2 : Peer reviewer 3 คน) 2.2 พิมพ์พรณ สุจารินพงศ์ และ มนัสรา เรียนสุเมธธาตล (2566). English-Speaking Problems and Solutions: A Case Study of Thai EFL Interns in Hospitality and Tourism Industry. วารสารมนุษยศาสตร์วิชาการ, 30(1): 227-240 (TCI: กลุ่มที่ 1 : Peer reviewer 3 คน)	J N	0.6 0.8
3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น -	-	-
4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม -	-	-

แบบฟอร์มบรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- ☒ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ☒ อาจารย์ประจำหลักสูตร
☒ อาจารย์ผู้สอน ☐ อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล: อาจารย์ปิยธิดา กังวานสิทธิ์
 สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาโท พ.ศ. 2559

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน (ให้ระบุ A-U)	ค่าน้ำหนัก
1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความวิชาการ -	-	-
2. ผลงานวิจัย 2.1 Sonjai, N. P., Kungwansith, P., & Jiramahapoka, P. (2025). Safeguarding and transmitting the intangible cultural heritage of Thai massage through serious leisure. <i>Journal of Heritage Tourism</i> , 1–22. https://doi.org/10.1080/1743873X.2025.2520483 (SCOPUS: Q1)	M	1
3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น -	-	-
4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม -	-	-

แบบฟอร์มบรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- ☒ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
 ☒ อาจารย์ประจำหลักสูตร
☒ อาจารย์ผู้สอน
 ☐ อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล: อาจารย์มยุขสุดา พูลสวัสดิ์
สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาโท พ.ศ. 2549

[illegible]

แบบฟอร์มบรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- ☐ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
 ☒ อาจารย์ประจำหลักสูตร
☒ อาจารย์ผู้สอน
 ☐ อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล: อาจารย์วิภารัตน์ สุราลัย

สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาโท พ.ศ. 2556

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน <i>(ให้ระบุ A-U)</i>	ค่าน้ำหนัก
1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความวิชาการ -	-	-
2. ผลงานวิจัย 2 . 1 Sabsombat, N., & Suralai, W. (2025). Beyond Representation: How Knowledge Utilisation Translates Board Gender Diversity into Corporate Performance. <i>Asian Administration and Management Review</i> , 8(2): 1-11. (TCI: กลุ่มที่ 1 : Peer reviewer 3 คน) 2.2 วิภารัตน์ สุราลัย และ ถิรัตน์ พิมพาภรณ์. (2567). ความกังวลในการเดินทางและความตั้งใจในการเดินทางของนักท่องเที่ยวภายในประเทศไทยภายใต้สถานการณ์ความปกติใหม่' ของสถานการณ์โรคระบาดใหม่. <i>Journal of Modern Learning Development</i> , 9(11): 1-18 (TCI: กลุ่มที่ 2: Peer reviewr 3 คน)	N J	0.8 0.6
3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น -	-	-
4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม -	-	-

แบบฟอร์มบรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- ☒ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ☒ อาจารย์ประจำหลักสูตร
☒ อาจารย์ผู้สอน ☐ อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล: ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อรรธิกา พังงา

สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอก พ.ศ. 2560

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน (ให้ระบุ A-U)	ค่าน้ำหนัก
1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความวิชาการ อรรธิกา พังงาและไพฑรดา เชาวน์ฉลาด (2566). การจัดประชุมองค์กร ใน ชัชพล ทรงสุนทรวงศ์ และคณะ (บ.ก.) เอกสารการสอนชุดวิชาการจัดการธุรกิจการจัดประชุม นิทรรศการและการท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัล (ฉบับปรับปรุงครั้งที่ 1, หน่วยที่ 4, น. 4-1 – 2-84). นนทบุรี: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช, 2566	I	1.0
2. ผลงานวิจัย 2.1 อรรธิกา พังงา (2566). การจัดการความรู้และบูรณาการประเด็นเชิงยุทธศาสตร์ เพื่อพัฒนาระบบวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (ววน.) ด้านการท่องเที่ยวและเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ระยะที่ 2 (รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์). กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สกสว.) 2.2 อรรธิกา พังงา, มุขสุตา พูลสวัสดิ์ และ ชินวุธ พัฒน์ภูวนกุล. (2564). แนวทางการขับเคลื่อนการท่องเที่ยวสร้างสรรค์ภายใต้กรอบ Happy Model (รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์). กรุงเทพฯ: หน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข.) 2.3 อรรธิกา พังงา. (2563). แผนขับเคลื่อนกลยุทธ์แห่งอนาคตของไทยแลนด์วีรียรา (รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์). กรุงเทพฯ: หน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (บพข.)	T T T	1.0 1.0 1.0
3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น ไม่มี	-	-
4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม ไม่มี	-	-

บรรณานุกรม



ประกาศคณะวิทยาการจัดการ
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตศรีราชา
เรื่อง แต่งตั้งกรรมการพัฒนาหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมบริการ หลักสูตรปรับปรุง ปี พ.ศ. ๒๕๖๙

เพื่อให้การดำเนินงานหลักสูตรของคณะวิทยาการจัดการ เป็นไปด้วยความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพและศักยภาพแข่งขัน คณะวิทยาการจัดการขอแต่งตั้งกรรมการพัฒนาหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมบริการ หลักสูตรปรับปรุง ปี พ.ศ. ๒๕๖๙ ดังนี้

- | | |
|--|-------------------------------|
| ๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชยพจน์ ลือนันต์ | ประธานกรรมการ |
| ๒. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชวนา ยังคุนวัชรพันธุ์ | กรรมการ (ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก) |
| ๓. ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุวิภัทร ศรีทองแสง | กรรมการ (ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก) |
| ๔. นางสาวชลธิชา รุ่งศรี | กรรมการ |
| ๕. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ถิรรัตน์ พิมพาภรณ์ | กรรมการ |
| ๖. นางสาวปิยะดา กังวานสิทธิ์ | กรรมการ |
| ๗. ผู้ช่วยศาสตราจารย์พิมพ์พรณ สุจารินพงศ์ | กรรมการ |
| ๘. นางสาวมุขสุดา พูลสวัสดิ์ | กรรมการ |
| ๙. นางสาววิภารัตน์ สุราลัย | กรรมการ |
| ๑๐. ผู้ช่วยศาสตราจารย์อรรธิกา พังงา | กรรมการ |
| ๑๑. นางสาวชุติมา โลงจิต | กรรมการและเลขานุการ |

โดยให้คณะกรรมการมีอำนาจและหน้าที่ ดังนี้

๑. วิเคราะห์ ประเมิน และกำหนดแนวทางการจัดทำรายวิชาและหลักสูตรให้มีลักษณะตรงความต้องการของตลาดแรงงานปัจจุบัน
๒. ดำเนินการจัดทำแบบเสนออนุมัติบรรจุหลักสูตรใหม่ไว้ในแผนพัฒนาการศึกษาระดับอุดมศึกษา
๓. จัดทำเอกสารรายละเอียดของหลักสูตร (มคอ.๒) และเอกสารอื่น ๆ
๔. งานอื่นๆ ตามที่ได้รับมอบหมาย

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป จนกว่างานจะแล้วเสร็จ

ประกาศ ณ วันที่ ๕ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๙

(นายจุมพฏ บริราช)
คณบดีคณะวิทยาการจัดการ



ประกาศคณะวิทยาการจัดการ
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตศรีราชา
เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมบริการ

เพื่อให้การดำเนินงานหลักสูตรของคณะวิทยาการจัดการ เป็นไปด้วยความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพและศักยภาพแข่งขัน คณะวิทยาการจัดการขอแต่งตั้งคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมบริการ ดังนี้

- | | |
|---|-------------------------------|
| ๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชยพจน์ ลือนันต์ | ประธานกรรมการ |
| ๒. นายชัยรัตน์ รัตโนภาส | กรรมการ (ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก) |
| ๓. นายสิทธิ์ คูศิริวานิชกร | กรรมการ (ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก) |
| ๔. นางสาวชลธิชา รุ่งศรี | กรรมการ |
| ๕. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ถิรรัตน์ พิมพาภรณ์ | กรรมการ |
| ๖. นางสาวปิยะดา กังวานสิทธิ์ | กรรมการ |
| ๗. ผู้ช่วยศาสตราจารย์พิมพ์พรณ สุจารินพงศ์ | กรรมการ |
| ๘. นางสาวमुखสุดา พูลสวัสดิ์ | กรรมการ |
| ๙. นางสาววิภารัตน์ สุราลัย | กรรมการ |
| ๑๐. ผู้ช่วยศาสตราจารย์อรรธิกา พังงา | กรรมการ |
| ๑๑. นางสาวชุติมา โลงจิต | กรรมการและเลขานุการ |

ให้มีหน้าที่ วิพากษ์ ปรับปรุงหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมบริการ ให้มีคุณภาพและมาตรฐานตามพัฒนาการในสาขาวิชา ทิศทางการผลิตบัณฑิตของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ รวมทั้งให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๕๓ และเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๕ ต่อไป

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๔ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๗

(นายจุมพฏ บรรราช)
คณบดีคณะวิทยาการจัดการ



ประกาศคณะวิทยาการจัดการ
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตศรีราชา
เรื่อง แต่งตั้งกรรมการพัฒนาหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมบริการ หลักสูตรปรับปรุง ปี พ.ศ. ๒๕๖๔ เพิ่มเติม

เพื่อให้การดำเนินงานหลักสูตรของคณะวิทยาการจัดการ เป็นไปด้วยความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพและศักยภาพแข่งขัน คณะวิทยาการจัดการขอแต่งตั้งกรรมการพัฒนาหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมบริการ หลักสูตรปรับปรุง ปี พ.ศ. ๒๕๖๔ เพิ่มเติม ดังนี้

๑. นายธนพล รุ่งเรือง กรรมการ

โดยมีอำนาจและหน้าที่ตามประกาศคณะวิทยาการจัดการ เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมบริการ หลักสูตรปรับปรุง ปี พ.ศ. ๒๕๖๔ ลงวันที่ ๕ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๗

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๖ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๘

(นายจุมพฏ บริราช)
คณบดีคณะวิทยาการจัดการ



ประกาศคณะวิทยาการจัดการ
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตศรีราชา
เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมบริการ

เพื่อให้การดำเนินงานหลักสูตรของคณะวิทยาการจัดการ เป็นไปด้วยความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพและศักยภาพแข่งขัน คณะวิทยาการจัดการขอแต่งตั้งคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมบริการ ดังนี้

- | | |
|---|-------------------------------|
| ๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชยพจน์ ลื่อนันต์ | ประธานกรรมการ |
| ๒. นายชัยรัตน์ รัตโนภาส | กรรมการ (ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก) |
| ๓. นายสิทธิ์ คูศิริวานิชกร | กรรมการ (ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก) |
| ๔. นางสาวชลธิชา รุ่งศรี | กรรมการ |
| ๕. ผู้ช่วยศาสตราจารย์กิตติรัตน์ พิมพากรณ์ | กรรมการ |
| ๖. นางสาวปิยะดา กังวานสิทธิ์ | กรรมการ |
| ๗. ผู้ช่วยศาสตราจารย์พิมพ์พรณ สุจารินพงศ์ | กรรมการ |
| ๘. นางสาวमुखสุดา พูลสวัสดิ์ | กรรมการ |
| ๙. นางสาววิภารัตน์ สุราลัย | กรรมการ |
| ๑๐. ผู้ช่วยศาสตราจารย์อรรธิกา พังงา | กรรมการ |
| ๑๑. นางสาวชุติมา โลงจิตร | กรรมการและเลขานุการ |

ให้มีหน้าที่ วิพากษ์ ปรับปรุงหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมบริการ ให้มีคุณภาพและมาตรฐานตามพัฒนาการในสาขาวิชา ทิศทางการผลิตบัณฑิตของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ รวมทั้งให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๕๓ และเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๕ ต่อไป

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๔ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๗

(นายจุมพฏ บริราช)
คณบดีคณะวิทยาการจัดการ



ประกาศคณะวิทยาการจัดการ
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตศรีราชา
เรื่อง แต่งตั้งกรรมการพัฒนาหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมบริการ หลักสูตรปรับปรุง ปี พ.ศ. ๒๕๖๔ เพิ่มเติม

เพื่อให้การดำเนินงานหลักสูตรของคณะวิทยาการจัดการ เป็นไปด้วยความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพและศักยภาพแข่งขัน คณะวิทยาการจัดการขอแต่งตั้งกรรมการพัฒนาหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมบริการ หลักสูตรปรับปรุง ปี พ.ศ. ๒๕๖๔ เพิ่มเติม ดังนี้

๑. นายธนพล รุ่งเรือง

กรรมการ

โดยมีอำนาจและหน้าที่ตามประกาศคณะวิทยาการจัดการ เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมบริการ หลักสูตรปรับปรุง ปี พ.ศ. ๒๕๖๔ ลงวันที่ ๕ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๗

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๖ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๘

(นายจุมพฏ บริราช)
คณบดีคณะวิทยาการจัดการ

แผนภูมิอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ภาควิชา - คณะ วิทยาการจัดการ

ปริญญาตรี

หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการบัญชี

☒ ปกติ ☐ พิเศษ ☐ นานาชาติ

ชื่ออาจารย์และคุณวุฒิสูงสุดสาขา

1. ผศ.ดร.ณัฐภูมิ ทรัพย์สมบัติ Ph.D. (Accounting and Finance)
2. ผศ.นิตยา ไหระเรือง บธ.ม.
3. ผศ.ประไพพิศ สวัสดิ์รัมย์ บธ.ม. (การบัญชีการเงิน)
4. ผศ.ปริญญา พงษ์ประสุวรรณ บธ.ม.
5. ผศ.สมบุรณ์ สารพัด Ph.D. (Business Administration)

หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการระหว่างประเทศ

☒ ปกติ ☐ พิเศษ ☐ นานาชาติ

ชื่ออาจารย์และคุณวุฒิสูงสุดสาขา

1. ผศ.กิตติยา ทศนะบรรจง D.B.A. (Business Administration)
2. อาจารย์จุมพฏ บริราช D.B.A.
3. อาจารย์ณรงค์พงศ์ เพิ่มผล M.S. (Logistics and Operations Management)
4. อาจารย์พิพัทธเวศ วันนารี Ph.D. (Supply Chain and Logistics)
5. ผศ.อัศวรัตน์ แสงวิภาค Ph.D. (Management)

หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการเงินและการลงทุน

☒ ปกติ ☐ พิเศษ ☐ นานาชาติ

ชื่ออาจารย์และคุณวุฒิสูงสุดสาขา

1. ผศ.ฐิติมา ไชยะกุล Ph.D. (Management Studies)
2. อาจารย์ยิธิตศักดิ์ เตอดสันเทียะ บธ.ม. (การบริหารและพัฒนาอุตสาหกรรม)
3. ผศ.ศิริบุษ อินสคร Ph.D. (Finance)
4. อาจารย์สิดานา บัวเกษ ประ.ด. (บริหารธุรกิจ)
5. ผศ.สิทธิเดช บำรุงทรัพย์ Ph.D. (Economics)

หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการโลจิสติกส์

☒ ปกติ ☐ พิเศษ ☐ นานาชาติ

ชื่ออาจารย์และคุณวุฒิสูงสุดสาขา

1. อาจารย์พรพรรณ รุ่งเรือง Ph.D.
2. อาจารย์พิษญดา ดอนสมจิตร วท.ม.
3. ผศ.ดร.ปวีณา ร่วมชาติ วท.ด. (การจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทาน)
4. อาจารย์ศรินทร์ย์ ต้นสถิต วท.ม. (การจัดการด้านโลจิสติกส์)
5. อาจารย์อภิญญา พงษ์ปรีชา วท.ม.

หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการตลาดดิจิทัล และการสร้างตรา

☒ ปกติ ☐ พิเศษ ☐ นานาชาติ

ชื่ออาจารย์และคุณวุฒิสูงสุดสาขา

1. อาจารย์จารุพร ตั้งพัฒนกิจ Ph.D. (Management)
2. อาจารย์ณิศา ภาควิธี D.B.A.
3. ผศ.นิภา นิรุติกุล Ph.D. (Business Administration)
4. อาจารย์ทัชชกร สัมมะสุด M.B.A. (Integrated Marketing Communication)
5. ผศ.วารุณี ต้นดวงคำวนิช บธ.ม.

หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการ

☒ ปกติ ☐ พิเศษ ☐ นานาชาติ

ชื่ออาจารย์และคุณวุฒิสูงสุดสาขา

1. อาจารย์ธนพล รุ่งเรือง
ประ.ด. (การจัดการการท่องเที่ยวและบริการแบบบูรณาการ)
 2. อาจารย์มุขสุดา พูลสวัสดิ์ M.B.A. (Hôtellerie Internationale and Management du Tourism)
 3. ผศ.อรธิกา พังงา บธ.ด. (การบริหารธุรกิจ)
- แผนวิชาการจัดการการท่องเที่ยวร่วมสมัย**
1. อาจารย์ชลธิชา รุ่งศรี ศศ.ม. (การจัดการโรงแรมและท่องเที่ยว หลักสูตรนานาชาติ)
 2. ผศ.กิตติรัตน์ พิมพ์ภรณ์ ประ.ด. (การจัดการ)
 3. ผศ.พิมพ์พรณ สุจารินพงศ์ ประ.ด. (การกีฬานันทนาการ)

หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการ

☒ ปกติ ☐ พิเศษ ☐ นานาชาติ

ชื่ออาจารย์และคุณวุฒิสูงสุดสาขา

1. อาจารย์ณวลักษณ์ แสนเพิ่ม บธ.ม. (การจัดการ)
2. ผศ.พรพรรณ พรหมเทศ ประ.ด. (บริหารธุรกิจ)
3. อาจารย์ยุวดี ศิริทรัพย์ กจ.ม. (การจัดการทรัพยากรมนุษย์)
4. ผศ.รัชรินทร์ กุลชาติ บธ.ม.
5. อาจารย์สิทธิกันต์ เบญจสุพัฒน์นันท MSc. (Management Sciences and Finance)

ปริญญาโท

หลักสูตรบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต สาขาวิชาการบริหารและพัฒนาอุตสาหกรรม

☒ ปกติ ☐ พิเศษ ☐ นานาชาติ

ชื่ออาจารย์และคุณวุฒิสูงสุดสาขา

1. ผศ.จุฑามาศ ทวีไพบูลย์วงศ์ Ph.D. (Human Resource Development)
2. อาจารย์เจษฎา วงศ์แสนสุขเจริญ ประ.ด. (บริหารธุรกิจอุตสาหกรรม)
3. อาจารย์เพ็ญพิมล เสรีวัฒน์ Ph.D. (Management)
4. ผศ.สุนทร เหล่าพัดจัน Ph.D. (Accounting and Finance)

หลักสูตรบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทาน

☒ ปกติ ☐ พิเศษ ☐ นานาชาติ

ชื่ออาจารย์และคุณวุฒิสูงสุดสาขา

1. ผศ.พงศ์ภัก บานชื่น Ph.D. (Business)
2. อาจารย์วรารักษ์ ตั้งจิตรเจริญ Ph.D. (Logistics Management)
3. อาจารย์ศิริวรรณ ไชยสุรยกานต์ Ph.D. (Management)

ปริญญาเอก

หลักสูตรบริหารธุรกิจดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาการบริหารและพัฒนาอุตสาหกรรม

☒ ปกติ ☐ พิเศษ ☐ นานาชาติ

ชื่ออาจารย์และคุณวุฒิสูงสุดสาขา

1. ผศ.จุฑามาศ ทวีไพบูลย์วงศ์ Ph.D. (Human Resource Development)
2. อาจารย์เจษฎา วงศ์แสนสุขเจริญ ประ.ด. (บริหารธุรกิจอุตสาหกรรม)
3. ผศ.สุนทร เหล่าพัดจัน Ph.D. (Accounting and Finance)