



หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาการโรงแรม
(หลักสูตรปรับปรุง พุทธศักราช 2566)

คณะกรรมการท่องเที่ยวและการโรงแรม
มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่



หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาการโรงแรม
(หลักสูตรปรับปรุง พุทธศักราช 2566)

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา : มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย
คณะ : คณะการท่องเที่ยวและการโรงแรม

หมวดที่ 1
ข้อมูลทั่วไปของหลักสูตร

1. ชื่อหลักสูตร

รหัสหลักสูตร : 25551431100551
ภาษาไทย : หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการโรงแรม
ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Arts Program in Hotel

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

รหัสหลักสูตร:
ภาษาไทย ชื่อเต็ม : ศิลปศาสตรบัณฑิต (การโรงแรม)
ชื่อย่อ : ศศ.บ. (การโรงแรม)
ภาษาอังกฤษ ชื่อเต็ม : Bachelor of Arts (Hotel)
ชื่อย่อ : B.A. (Hotel)

3. วิชาเอก/แขนงวิชา

ไม่มี

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

120 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

5.1 รูปแบบ

หลักสูตรระดับปริญญาตรี ตามประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565

5.2 ประเภทหลักสูตร

หลักสูตรปริญญาตรีปฏิบัติการ

5.3 ภาษาที่ใช้

จัดการเรียนการสอนเป็นภาษาไทย ใช้เอกสารประกอบการสอน ตำรา และสื่อการเรียนการสอน ทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ

5.4 การรับเข้าศึกษา

รับทั้งนักศึกษาไทยและนักศึกษาต่างชาติที่สามารถสื่อสารภาษาไทยทั้งการฟัง พูด อ่าน และเขียนได้เป็นอย่างดี

5.5 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

5.5.1 เป็นหลักสูตรตกลงร่วมผลิตตามประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษาเรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565

5.5.2 หน่วยงานร่วมผลิต ได้แก่ กะตะธานี คอลเลจชั่น (ข้อมูลหน่วยงานในภาคผนวก ก)

5.5.3 เป็นการร่วมมือในการออกแบบและจัดทำรายละเอียดเนื้อหาหลักสูตร กระบวนการจัดการเรียนการสอน การวัดผล ประเมินผล ดังรายละเอียดในแบบลงนามข้อตกลงความร่วมมือ (Memorandum of Agreement: MOA ในภาคผนวก ก)

5.6 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการโรงแรม หลักสูตรปรับปรุง พุทธศักราช 2566 ปรับปรุงจากหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการโรงแรม หลักสูตรปรับปรุง พุทธศักราช 2562

สภาวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย ได้พิจารณาให้ความเห็นชอบในการประชุม ครั้งที่ 2/2566 เมื่อวันที่ 10 เดือนกุมภาพันธ์ พ.ศ. 2566

สภามหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย ได้พิจารณาให้ความเห็นชอบในการประชุม ครั้งที่ 6/2566 เมื่อวันที่ 24 เดือนมีนาคม พ.ศ. 2566

เปิดสอนในภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2566

7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการโรงแรม มีความพร้อมเผยแพร่คุณภาพและมาตรฐาน ในปีการศึกษา พ.ศ. 2568 หลังทำการเปิดสอน 2 ปี

8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

- 8.1 บุคลากรในธุรกิจโรงแรม และธุรกิจบริการที่พักแรม
- 8.2 บุคลากรในธุรกิจภัตตาคาร ธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม บาร์ การจัดเลี้ยง ธุรกิจไมซ์ (MICE: Meetings, Incentives, Conventions and Exhibitions) บุคลากรในธุรกิจเรือสำราญ
บุคลากรในธุรกิจการบิน
- 8.3 ประกอบอาชีพอิสระในธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับการโรงแรมและธุรกิจด้านการบริการ (Hospitality Businesses)

9. ชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ที่	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษาจากสถาบัน	ปี พ.ศ. ที่สำเร็จการศึกษา
1	นางสาวมนสิชา ชาวคำ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (สาขาวิชาการท่องเที่ยว และการโรงแรม)	บธ.ม.	การจัดการโรงแรม และภัตตาคาร	วิทยาลัยดุสิตธานี	2558
			ศศ.บ.	อุตสาหกรรมท่องเที่ยว	สถาบันราชภัฏเชียงราย	2544
2	นางสาวสุรัชณี ยลธะศาสตร์	อาจารย์	MSc.	International Tourism Management	Cardiff Metropolitan University, UK	2554
			บธ.บ.	การจัดการโรงแรม และการท่องเที่ยว	มหาวิทยาลัยพายัพ	2550
3	นายนครเรศ อุดชะยา	อาจารย์	MBA.	Tourism Management	Chongqing Technology and Business University, China	2559
			ศศ.บ.	การท่องเที่ยว	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ล้านนาวิทยาเขตพายัพ	2553
4	นางสาวจาริณี วงษ์นา	Front Office Manager	ศศ.บ.	การท่องเที่ยว	มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต	2548
5	นางสาวจิรภา ชื่นชม	Food and Beverage Manager	ศศ.บ.	การจัดการโรงแรม	มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม	2549

หมายเหตุ ลำดับที่ 4-5 เป็นบุคลากรจากหน่วยงานตกลงร่วมผลิต (กะตะธานี คอลเลคชั่น)

10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

คณะกรรมการท่องเที่ยวและการโรงแรม มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงรายและโรงแรมในเครือกะตะธานี คอลเลคชั่น

11. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

11.1 ปรัชญาและความสำคัญของหลักสูตร

ผลิตและพัฒนาบัณฑิตให้มีความรอบรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ มีความรู้ มีสมรรถนะและทักษะในการปฏิบัติงานวิชาชีพการโรงแรมตามมาตรฐานการโรงแรม และตรงกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต

11.2 จุดเด่นของหลักสูตร

จุดเด่นของหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการโรงแรม ได้แก่

1.2.1 เป็นหลักสูตรปริญญาตรีปฏิบัติการ

1.2.2 เป็นหลักสูตรที่เน้นสมรรถนะของผู้เรียน (Competencies-based)

1.2.3 เป็นหลักสูตรตกลงร่วมผลิตโดยร่วมกับกะตะธานี คอลเลคชั่น

1.2.4 เป็นหลักสูตรที่ปรับปรุงโดยนำแนวคิด Outcome Based Education (OBE) มาเป็นกรอบในการดำเนินการ

11.3 วัตถุประสงค์และผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร

11.3.1 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร (Program Education Objectives: PEOs)

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการโรงแรม มีวัตถุประสงค์ในการผลิตบัณฑิตให้มีคุณลักษณะ ดังนี้

(1) มีความรู้ ความเข้าใจในขอบข่ายของงานหลักของโรงแรม ได้แก่ งานบริการห้องพัก (Rooms Division) งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage) งานครัว (Kitchen) และงานบริการลูกค้า (Guest Services) เป็นอย่างดี

(2) สามารถปฏิบัติงานหลักของโรงแรม ได้แก่ งานบริการห้องพัก (Rooms Division) งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage) งานครัว (Kitchen) และ งานบริการลูกค้า (Guest Services) ได้อย่างมีมาตรฐานระดับมืออาชีพ

(3) สามารถใช้ภาษาอังกฤษและภาษาต่างประเทศภาษาอื่น ได้แก่ ภาษาจีนหรือภาษาญี่ปุ่นในการสื่อสารและการทำงานโรงแรมได้อย่างถูกต้อง

(4) มีบุคลิกภาพดี เชื่อมั่นในตนเอง กล้าแสดงออก ขยัน อดทน สู้งานและทำงานเป็นทีมได้

(5) แสดงให้เห็นว่าสามารถแก้ไขสถานการณ์เฉพาะหน้า ตัดสินใจถูกต้อง เป็นธรรมชาติ มีปฏิภาณไหวพริบ

11.3.2 ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง (Expected Learning Outcomes: ELOs) หลังสำเร็จ
การศึกษา

(1) ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs) จำแนกได้ดังนี้

- PLOs 1: จำแนก (Identify) ลักษณะและขอบข่ายของงานหลักด้านต่าง ๆ ของโรงแรม ได้แก่ งานบริการห้องพัก (Rooms Division) งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage) งานครัว (Kitchen) และงานบริการลูกค้า (Guest Services) ได้อย่างชัดเจน
- PLOs 2: ใช้ (Use) เครื่องมือและอุปกรณ์ในการปฏิบัติงานหลักของโรงแรมในด้านต่าง ๆ ได้แก่ งานบริการห้องพัก (Rooms Division) งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage) งานครัว (Kitchen) และงานบริการลูกค้า (Guest Services) ได้อย่างถูกต้องและมีประสิทธิภาพ
- PLOs 3: ปฏิบัติ (Perform) งานหลักของโรงแรมแต่ละด้านได้อย่างถูกต้องตามมาตรฐานวิชาชีพ
- PLOs 4: ใช้ (Use) ภาษาอังกฤษและภาษาต่างประเทศภาษาอื่น ได้แก่ ภาษาจีนหรือภาษาญี่ปุ่นในการสื่อสารและการปฏิบัติงานโรงแรมได้อย่างถูกต้อง
- PLOs 5: แสดงให้เห็น (Demonstrate) ถึงการเป็นผู้มีบุคลิกภาพดี เชื้อมั่นในตนเอง กล้าแสดงออก ขยัน อดทน สู้งาน และทำงานเป็นทีมได้
- PLOs 6: แสดงให้เห็นว่า (Demonstrate/Perform) สามารถแก้ไขสถานการณ์เฉพาะหน้า ตัดสินใจถูกต้อง เป็นธรรม มีปฏิภาณไหวพริบ

(2) ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังรายชั้นปี (Yearly Learning Outcome: YLOs)

ที่	ELOs/PLOs	ชั้นปีที่			
		1	2	3	4
1	จำแนก (Identify) ลักษณะและ ขอบข่ายของงานหลักด้านต่าง ๆ ของโรงแรมได้แก่ งานบริการ ห้องพัก (Rooms Division) งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage) งานครัว (Kitchen) และ งานบริการลูกค้า (Guest Services) ได้อย่างชัดเจน	อธิบายขอบข่ายของงานหลัก ๆ ของโรงแรมได้แก่ งานบริการ ห้องพัก (Rooms Division) งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage) งานครัว (Kitchen) และ งานบริการลูกค้า (Guest Services) ได้	อธิบายขั้นตอน วิธีการปฏิบัติงาน โรงแรมแต่ละด้านได้ชัดเจน	อธิบายความเชื่อมโยง และความสัมพันธ์ของงานหลัก ๆ ของโรงแรมแต่ละด้านได้	บูรณาการและประยุกต์ความรู้ เกี่ยวกับงานหลัก ๆ ของโรงแรม เพื่อนำเสนอแนวทางในการเพิ่ม ประสิทธิภาพต่อการบริการ โรงแรม
2	ใช้ (Use) เครื่องมือและอุปกรณ์ใน การปฏิบัติงานหลักของโรงแรม ในด้านต่าง ๆ ได้แก่ งานบริการ ห้องพัก (Rooms Division) งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage) งานครัว (Kitchen) และงานบริการลูกค้า (Guest Services) ได้อย่างถูกต้อง และมีประสิทธิภาพ	อธิบายและจำแนกชนิด ประเภท ของเครื่องมือและอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่จำเป็นสำหรับการปฏิบัติงาน หลัก ๆ แต่ละด้านของโรงแรมได้	มีทักษะในการใช้เครื่องมือ และอุปกรณ์ในการปฏิบัติงานหลัก ด้านต่าง ๆ ของโรงแรมได้อย่าง ถูกต้อง	ใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ ในการปฏิบัติงานหลักด้านต่าง ๆ ของโรงแรมได้อย่างมี ประสิทธิภาพ	ประยุกต์ใช้ เครื่องมือ และ อุปกรณ์ในการปฏิบัติงานหลัก ด้านต่าง ๆ ของโรงแรมได้อย่าง มีประสิทธิภาพ ไม่มีข้อผิดพลาด

ที่	ELOs/PLOs	ชั้นปีที่			
		1	2	3	4
3	ปฏิบัติ (Perform) งานหลักของ โรงแรมแต่ละด้านได้อย่างถูกต้อง ตามมาตรฐานระดับมืออาชีพ	-	สามารถปฏิบัติงานหลักด้านต่าง ๆ ของโรงแรมที่ไม่ซับซ้อนได้	สามารถปฏิบัติงานหลักด้านต่าง ๆ ของโรงแรมที่มีความซับซ้อน ภายใต้การแนะนำของอาจารย์ และหัวหน้างานที่เป็นพี่เลี้ยง	สามารถปฏิบัติงานหลัก ด้านต่าง ๆ ของโรงแรม ได้ตามมาตรฐานอย่างมืออาชีพ
4	ใช้ (Use) ภาษาอังกฤษและภาษา ต่างประเทศภาษาอื่นได้แก่ ภาษาจีนหรือภาษาญี่ปุ่นใน การสื่อสารและการปฏิบัติงาน โรงแรมได้อย่างถูกต้อง	อธิบายคำศัพท์ สำนวน ประโยค บทสนทนาภาษาอังกฤษทั่วไป และ ภาษาจีนหรือภาษาญี่ปุ่น สำหรับงานโรงแรมได้	ใช้ภาษาอังกฤษและภาษาจีนหรือ ภาษาญี่ปุ่นในการสื่อสาร เพื่อการปฏิบัติงานโรงแรม ด้านต่าง ๆ ได้	ใช้ภาษาอังกฤษและภาษาจีนหรือ ภาษาญี่ปุ่นในการสื่อสาร เพื่อการปฏิบัติงานโรงแรม ด้านต่าง ๆ ในสถานการณ์ ที่มีความซับซ้อนได้	ใช้ภาษาอังกฤษและภาษาจีน หรือภาษาญี่ปุ่นในการสื่อสาร เพื่อการปฏิบัติงานโรงแรม ด้านต่าง ๆ ในสถานการณ์ ที่มีความซับซ้อนได้อย่างถูกต้อง ตามมาตรฐานอย่างมืออาชีพ
5	แสดงให้เห็น (Demonstrate) ถึง การเป็นผู้มีบุคลิกภาพดี เชื่อมั่น ในตนเอง กล้าแสดงออก ขยัน อดทน สู้งาน และทำงานเป็นทีม	แสดงบุคลิกภาพในการปรากฏกาย การแต่งตัว และการแสดงออกทาง กายได้เหมาะสมกับวิชาชีพโรงแรม	แสดงพฤติกรรมกล้าแสดงออก มี ความมั่นใจ รับผิดชอบงานที่ได้รับ มอบหมายเป็นอย่างดี	แสดงออกถึงการเป็นผู้ที่ปรับตัว เข้ากับคนอื่น การทำงานเป็นทีม	แสดงออกถึงการเป็นผู้มีไหวพริบ ปฏิภาณ ตัดสินใจและแก้ไข ปัญหาหรือสถานการณ์เฉพาะ หน้าได้
6	แสดงให้เห็นว่า (Demonstrate/Perform) สามารถแก้ไขสถานการณ์ เฉพาะหน้า ตัดสินใจถูกต้อง เป็นธรรม มีปฏิภาณไหวพริบ	แสดงให้เห็นถึงการเป็นผู้ตรงต่อเวลา มีวินัย เสียสละ มีทัศนคติที่ดี ต่อการบริการ	อธิบายและจำแนกสิ่งที่ควรทำ ไม่ควรทำในการปฏิบัติงาน โรงแรมได้	แสดงให้เห็นถึงการตระหนัก ในจรรยาบรรณวิชาชีพโรงแรม เช่น เคารพสิทธิ์ผู้อื่น รับผิดชอบต่อ ผู้อื่นและตนเอง	แสดงให้เห็นถึงการตระหนักและ เข้าใจในเรื่องหลักแห่งการขัดกัน ของผลประโยชน์ (Conflict of Interest) ในการปฏิบัติงาน

11.3.3 ความสัมพันธ์และการเชื่อมโยงระหว่างวัตถุประสงค์ของหลักสูตรและผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง

ที่	วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง (ELOs/PLOs)					
		1	2	3	4	5	6
1	มีความรู้ ความเข้าใจในขอบข่ายของงานหลักของโรงแรม ได้แก่ งานบริการห้องพัก (Rooms Division) งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage) งานครัว (Kitchen) และงานบริการลูกค้า (Guest Services) เป็นอย่างดี	✓					
2	สามารถปฏิบัติงานหลักของโรงแรม ได้แก่งานบริการห้องพัก (Rooms Division) งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage) งานครัว (Kitchen) และ งานบริการลูกค้า (Guest Services) ได้อย่างมีมาตรฐานระดับมืออาชีพ		✓	✓			
3	สามารถใช้ภาษาอังกฤษและภาษาต่างประเทศภาษาอื่น ได้แก่ ภาษาจีนหรือภาษาญี่ปุ่นในการสื่อสารและการปฏิบัติงานโรงแรม ได้อย่างถูกต้อง				✓		
4	มีบุคลิกภาพดี เชื่อมมั่นในตนเอง กล้าแสดงออก ชยัน อดทน สู้งาน และทำงานเป็นทีมได้					✓	
5	แสดงให้เห็นว่าสามารถแก้ไขสถานการณ์เฉพาะหน้า ตัดสินใจ ถูกต้อง เป็นธรรม มีปฏิภาณไหวพริบ						✓

11.4 ความสัมพันธ์ระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs) และความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (Stakeholders)

PLOs	Stakeholders				
	ปรัชญา วิสัยทัศน์ พันธกิจของ มหาวิทยาลัย	ปรัชญา วิสัยทัศน์ พันธกิจของ สำนักวิชา	ผู้ประกอบการ/ ผู้ใช้บัณฑิต	ศิษย์เก่า	นักศึกษาปัจจุบัน
1	✓	✓	✓	✓	
2		✓	✓	✓	✓
3	✓	✓	✓	✓	✓
4	✓	✓	✓	✓	✓
5	✓	✓	✓	✓	
6		✓	✓	✓	

11.5 ความสัมพันธ์ระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs) และรายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565

PLOs	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565			
	ความรู้ (Specific)	ทักษะ (Specific)	จริยธรรม (Generic)	ลักษณะบุคคล (Specific & Generic)
PLOs: 1	✓			
PLOs: 2		✓		
PLOs: 3		✓		
PLOs: 4		✓		
PLOs: 5				✓
PLOs: 6			✓	

12. ระบบการจัดการศึกษา

12.1 ระบบทวิภาค

ใน 1 ปีการศึกษา แบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ โดย 1 ภาคการศึกษาปกติ มีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ โดยรายละเอียดการดำเนินการต่าง ๆ ให้เป็นไปตามประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษาเรื่องเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565 และข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565 (ภาคผนวก ง)

12.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

ไม่มีการจัดการเรียนการสอนในภาคเรียนฤดูร้อน

12.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ไม่มี

13. การดำเนินการหลักสูตร

13.1 วัน - เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

- วัน - เวลาราชการปกติ
- นอกวัน - เวลาราชการ (ระบุ) วันเสาร์ - อาทิตย์
- ภาคเรียนที่ 1 เดือน มิถุนายน - ตุลาคม
- ภาคเรียนที่ 2 เดือน พฤศจิกายน - กุมภาพันธ์

13.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

คุณสมบัติของผู้ที่จะรับเข้าศึกษาในหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาการโรงแรม มีดังต่อไปนี้

2.2.1 เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือ เทียบเท่าทุกสาขาวิชา

2.2.2 เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญา หรือ ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) หรือ เทียบเท่า ในสาขาวิชาการโรงแรม และหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์

2.2.3 คุณสมบัติอื่น ๆ ให้เป็นไปตามประกาศการรับนักศึกษาใหม่ระดับปริญญาตรีในแต่ละปีการศึกษาของมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย

13.3 การคัดเลือกผู้เข้าศึกษา

คณะกรรมการที่เกี่ยวข้องและการโรงแรม และหน่วยงานตกลงร่วมผลิต ดำเนินการดังต่อไปนี้

2.3.1 พิจารณาจากหลักฐานการสมัครสอบ

2.3.2 การสอบสัมภาษณ์โดยคณะกรรมการบริหารหลักสูตร และหน่วยงานร่วมผลิต

2.3.3 อื่น ๆ ให้เป็นไปตามประกาศรับสมัครนักศึกษาระดับใหม่ระดับปริญญาตรีในแต่ละปีการศึกษาของมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย

14. ระบบการศึกษา

แบบเข้าชั้นเรียน และเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงรายว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565 (ภาคผนวก ง)

15. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

15.1 หลักสูตร

จำนวนหน่วยกิต หน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 120 หน่วยกิต

15.2 โครงสร้างหลักสูตร

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ให้เรียนไม่น้อยกว่า	24 หน่วยกิต
ประกอบด้วยกลุ่มวิชาต่อไปนี้	
(1) กลุ่มวิชาบังคับเรียน	12 หน่วยกิต
(2) กลุ่มวิชาเลือกเรียน	12 หน่วยกิต
ข. หมวดวิชาเฉพาะด้าน ให้เรียนไม่น้อยกว่า	84 หน่วยกิต
ประกอบด้วยกลุ่มวิชาต่อไปนี้	
(1) กลุ่มวิชาเฉพาะบังคับ	45 หน่วยกิต
(2) กลุ่มวิชาเฉพาะเลือก ไม่น้อยกว่า	39 หน่วยกิต
ค. หมวดวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/สหกิจศึกษา	6 หน่วยกิต
ง. หมวดวิชาเลือกเสรี	6 หน่วยกิต

15.3 รายวิชา

ความหมายของรหัสประจำวิชาในหมวดวิชาเฉพาะด้านในหลักสูตร

TOH หมายถึง คณะการท่องเที่ยวและการโรงแรม (TOH: Faculty of Tourism and Hotel)

H หมายถึง รหัสสาขาวิชาการโรงแรม (H: Hotel)

ความหมายของลำดับตัวเลข 2 ตัวแรก

เลข 11 หมายถึง วิชาเฉพาะบังคับ

เลข 21 หมายถึง วิชาเฉพาะเลือก

เลข 41 หมายถึง กลุ่มวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

เลข 51 หมายถึง กลุ่มวิชาสหกิจศึกษา

ความหมายของลำดับตัวเลข 2 ตัวท้าย หมายถึง ระดับการเรียนก่อนหลังและความยากง่าย (หมายเหตุ: เลข “31” เป็นตัวเลขสองลำดับแรกของรายวิชาในหลักสูตรอื่น จึงไม่นำมาใช้ประกอบ TOHH เพื่อไม่ให้ซ้ำกัน)

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ให้เรียนไม่น้อยกว่า

24 หน่วยกิต

(1) กลุ่มวิชาบังคับเรียน

12 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
GECRRU101	เทรนด์เทคโนโลยีดิจิทัล Digital Technology Trends	3(3-0-6)
GECRRU102	การจัดการความมั่นคงทางการเงิน Financial Stability Management	3(3-0-6)
GECRRU103	พลเมืองอัจฉริยะ Smart Citizen	3(3-0-6)
GECRRU104	ภาษาอังกฤษสุดปัง Lit Up English	3(3-0-6)

(2) กลุ่มวิชาเลือกเรียน ให้เลือกเรียนจากรายวิชาต่อไปนี้

12 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
GECRRU201	กฎหมายรู้แล้วรอด Law Survivor	3(3-0-6)
GECRRU202	ฉลาดวิทย์ Smart Science Literacy	3(3-0-6)
GECRRU203	พาเธอไปดูดาว Stargaze with Me	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
GECRRU204	ผู้ประกอบการมือใหม่ยุคดิจิทัล New Entrepreneur in Digital Age	3(3-0-6)
GECRRU205	รู้ทันสื่อ Media Literacy	3(3-0-6)
GECRRU206	รสนิยมศิลป์ Artistic Taste	3(3-0-6)
GECRRU207	วัฒนธรรมสร้างสรรค์ Creative Culture	3(3-0-6)
GECRRU208	เชียงรายศึกษา Chiang Rai Studies	3(3-0-6)
GECRRU209	ออกแบบรัก Love Design	3(3-0-6)
GECRRU210	ปฐมพยาบาลทำเองได้ First Aid	3(3-0-6)
GECRRU211	ภาษาไทยในชีวิตประจำวัน Thai in Daily Life	3(3-0-6)
GECRRU212	รู้ภาษาและวัฒนธรรมแดนมังกร Know the Language and Culture of the Dragon Land	3(3-0-6)
GECRRU213	รู้ภาษาและวัฒนธรรมแดนซากุระ Know the Language and Culture of The Sakura Land	3(3-0-6)
GECRRU214	รู้ภาษาและวัฒนธรรมแดนกิมจิ Know the Language and Culture of the Kimchi Land	3(3-0-6)
GECRRU215	มหัศจรรย์ท่องเที่ยวไทย Amazing Thailand	3(3-0-6)
GECRRU216	การเป็นเจ้าบ้านที่ดี Be My Guest	3(3-0-6)
GECRRU217	เสน่ห์แห่งการบริการ Charm of Service	3(3-0-6)
GECRRU218	เที่ยวหยุดโรค Tourism Therapy	3(3-0-6)
GECRRU219	เกมส์เพื่อชีวิต Game for Life	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
GECRRU220	เจ้าของแบรนด์ผลิตภัณฑ์สุขภาพและความงาม Brand Owner of Health and Beauty Products	3(3-0-6)
GECRRU221	นันทนาการ ค่ายพักแรม Recreation and Camping	3(3-0-6)
GECRRU222	แผนที่ชีวิต Life Map	3(3-0-6)
GECRRU223	สมาธิเพื่อพัฒนาชีวิต Meditation for life Development	3(3-0-6)
GECRRU224	มารยาทการเข้าสังคม Social Etiquette	3(3-0-6)
GECRRU225	สุขภาพดีด้วยสมุนไพรและการแพทย์ไทย Healthy with Thai Herbs and Medicine	3(3-0-6)
GECRRU226	ศิลปะการใช้ชีวิต Art of Living	3(3-0-6)
GECRRU227	ศาสตร์แห่งความเป็นผู้นำ The Science of Leadership	3(3-0-6)
GECRRU228	รู้แล้วรอด How to Survive	3(3-0-6)
GECRRU229	ปรับห้องตามฮวงจุ้ย เปลี่ยนชีวิตให้สุดปัง Feng Shui Adjustment for Enhance Life Prosperity	3(3-0-6)

ข. หมวดวิชาเฉพาะด้าน ให้เรียนไม่น้อยกว่า 84 หน่วยกิต
ประกอบด้วยกลุ่มวิชาต่อไปนี้

(1) กลุ่มวิชาเฉพาะบังคับ		45 หน่วยกิต
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
TOHH1101	หลักการโรงแรม Principle of Hotel	3(2-2-5)
TOHH1102	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารสำหรับการโรงแรม 1 Communicative English for Hotel I	3(2-2-5)
TOHH1103	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารสำหรับการโรงแรม 2 Communicative English for Hotel II	3(2-2-5)
TOHH1104	ภาษาอังกฤษสำหรับพนักงานส่วนหน้า English for Front Office Staffs	3(2-2-5)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
TOHH1105	ภาษาอังกฤษสำหรับพนักงานแม่บ้าน English for Housekeeping Staffs	3(2-2-5)
TOHH1106	ภาษาอังกฤษสำหรับพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่มและครัว English for Food and Beverage and Kitchen Staffs	3(2-2-5)
TOHH1107	งานบริการส่วนหน้า Front Office Service	1(1-2-3)
TOHH1108	ปฏิบัติการงานบริการส่วนหน้า Front Office Service Operations	2(0-4-0)
TOHH1109	งานแม่บ้าน Housekeeping	1(1-2-3)
TOHH1110	ปฏิบัติการงานแม่บ้าน Housekeeping Operations	2(0-4-0)
TOHH1111	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Service	1(1-2-3)
TOHH1112	ปฏิบัติการบริการอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Service Operations	2(0-4-0)
TOHH1113	บาร์และเครื่องดื่ม Beverage and Bar	1(1-2-3)
TOHH1114	ปฏิบัติการบาร์และเครื่องดื่ม Beverage and Bar Operations	2(0-4-0)
TOHH1115	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับงานครัว Introduction to Kitchen	1(1-2-3)
TOHH1116	ปฏิบัติการงานครัว Kitchen Operations	2(0-4-0)
TOHH1117	ศิลปะการประกอบอาหารนานาชาติ International Culinary Arts	1(1-2-3)
TOHH1118	ปฏิบัติการประกอบอาหารนานาชาติ International Culinary Operations	2(0-4-0)
TOHH1119	ศิลปะการประกอบอาหารไทย Thai Culinary Arts	1(1-2-3)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
TOHH1120	ปฏิบัติการประกอบอาหารไทย Thai Culinary Operations	2(0-4-0)
TOHH1121	ศิลปะการประกอบอาหารจีน Chinese Culinary Arts	1(1-2-3)
TOHH1122	ปฏิบัติการประกอบอาหารจีน Chinese Culinary Operations	2(0-4-0)
TOHH1123	การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Cost Control	3(2-2-5)

(2) กลุ่มวิชาเฉพาะเลือก ให้เลือกเรียนจากรายวิชาต่อไปนี้ไม่น้อยกว่า

39 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
TOHH2101	งานบริการภัตตาคารและงานจัดเลี้ยง Restaurant and Banquet Service	1(1-2-3)
TOHH2102	ปฏิบัติการงานบริการภัตตาคารและงานจัดเลี้ยง Restaurant and Banquet Service Operations	2(0-4-0)
TOHH2103	การออกแบบตกแต่งอาหาร Food Styling	1(1-2-3)
TOHH2104	ปฏิบัติการออกแบบตกแต่งอาหาร Food Styling Operations	2(0-4-0)
TOHH2105	ศิลปะการประกอบอาหารว่างและขนมอบ Snack, Pastry and Bakery Culinary Arts	1(1-2-3)
TOHH2106	ปฏิบัติการประกอบอาหารว่างและขนมอบ Snack, Pastry and Bakery Culinary Operations	2(0-4-0)
TOHH2107	ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ Fruits and Vegetables Carving Arts	1(1-2-3)
TOHH2108	ปฏิบัติการแกะสลักผักและผลไม้ Fruits and Vegetable Carving Operations	2(0-4-0)
TOHH2109	การผสมเครื่องดื่มและไวน์ Wine and Mixology	1(1-2-3)
TOHH2110	ปฏิบัติการผสมเครื่องดื่มและไวน์ Wine and Mixology Operations	2(0-4-0)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
TOHH2111	บาริสต้า Barista	1(1-2-3)
TOHH2112	ปฏิบัติการบาริสต้า Barista Operations	2(0-4-0)
TOHH2113	บัตเลอร์โรงแรม Hotel Butler	1(1-2-3)
TOHH2114	ปฏิบัติการบัตเลอร์โรงแรม Hotel Butler Operations	2(0-4-0)
TOHH2115	สปา Spa	1(1-2-3)
TOHH2116	ปฏิบัติการสปา Spa Operations	2(0-4-0)
TOHH2117	การตลาดสำหรับโรงแรม Marketing for Hotel	3(2-2-5)
TOHH2118	การบัญชีและการเงินสำหรับโรงแรม Accounting and Finance for Hotel	3(2-2-5)
TOHH2119	ระบบสารสนเทศสำหรับโรงแรม Hotel Information System	3(2-2-5)
TOHH2120	ที่พักแรมสมัยใหม่ Modern Accommodation	3(2-2-5)
TOHH2121	การจัดการนวัตกรรมสำหรับธุรกิจโรงแรม Innovation Management for Hotel Business	3(2-2-5)
TOHH2122	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอุตสาหกรรมไมซ์ Introduction to MICE Industry	3(2-2-5)
TOHH2123	ธุรกิจการบิน Airline Business	3(2-2-5)
TOHH2124	การท่องเที่ยวเชิงอาหาร Gastronomy Tourism	3(2-2-5)
TOHH2125	การท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ Wellness Tourism	3(2-2-5)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
TOHH2126	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการดำเนินงานเรือสำราญ Introduction to Cruise Operations	3(2-2-5)
TOHH2127	ความรู้พื้นฐานสำหรับคนประจำเรือสำราญ Fundamentals and Standard of Training Certification and Watchkeeping (STCW) for Seafarer	3(2-2-5)
TOHH2128	ภาษาจีนเบื้องต้นสำหรับโรงแรม 1 Basic Chinese for Hotel I	3(2-2-5)
TOHH2129	ภาษาจีนเบื้องต้นสำหรับโรงแรม 2 Basic Chinese for Hotel II	3(2-2-5)
TOHH2130	ภาษาญี่ปุ่นเบื้องต้นสำหรับโรงแรม 1 Basic Japanese for Hotel I	3(2-2-5)
TOHH2131	ภาษาญี่ปุ่นเบื้องต้นสำหรับโรงแรม 2 Basic Japanese for Hotel II	3(2-2-5)

ค. หมวดวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/สหกิจศึกษา

6 หน่วยกิต

(1) รายวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ให้เรียนรายวิชาต่อไปนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
TOHH4101	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพโรงแรม 1 Professional Internship in Hotel I	3(450)
TOHH4102	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพโรงแรม 2 Professional Internship in Hotel II	3(450)

หรือ

(2) รายวิชาสหกิจศึกษา ให้เรียนรายวิชาต่อไปนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
TOHH5101	สหกิจศึกษา 1 Co-operative Education I	3(450)
TOHH5102	สหกิจศึกษา 2 Co-operative Education II	3(450)

ง. หมวดวิชาเลือกเสรี

6 หน่วยกิต

ให้นักศึกษาเลือกเรียนจากรายวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตรระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัย
ราชภัฏเชียงใหม่ ที่ไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้วและไม่ใช่อายวิชาที่กำหนดให้เรียน