



หลักสูตรปริญญาตรีปฏิบัติการตกลงร่วมผลิต  
ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการโรงแรม  
(หลักสูตรปรับปรุงพุทธศักราช 2566)

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา : มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย  
คณะ : คณะการท่องเที่ยวและการโรงแรม

1. ชื่อหลักสูตร

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

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

รหัสหลักสูตร: 2551431100551  
ภาษาไทย ชื่อเต็ม : ศิลปศาสตรบัณฑิต (การโรงแรม)  
ชื่อย่อ : ศศ.บ. (การโรงแรม)  
ภาษาอังกฤษ ชื่อเต็ม : Bachelor of Arts (Hotel)  
ชื่อย่อ : B.A. (Hotel)

3. จำนวนหน่วยกิตตลอดหลักสูตร

120 หน่วยกิต

4. รูปแบบของหลักสูตร

หลักสูตรระดับปริญญาตรี ตามประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565 เป็นหลักสูตรตกลงร่วมผลิตหลักสูตรแรกและหลักสูตรเดียวของมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย

5. ภาษาที่ใช้

จัดการเรียนการสอนเป็นภาษาไทย ใช้เอกสารประกอบการสอน ตำรา และสื่อการเรียนการสอนทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ

6. การรับเข้าศึกษา

รับทั้งนักศึกษาไทยและนักศึกษาต่างชาติที่สามารถสื่อสารภาษาไทยทั้งการฟัง พูด อ่าน และเขียนได้เป็นอย่างดี

7. ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

หน่วยงานร่วมผลิต ได้แก่ กะตะธานี คอลเลจชั่น

8. การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้ปริญญาเพียงสาขาเดียวของมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย

9. รูปแบบการศึกษา

แบบผสมผสาน (Hybrid) โดยการเข้าชั้นเรียน (On Site) และแบบออนไลน์ (Online)

## 10. ระบบการจัดการศึกษา

### 1.1 ระบบทวิภาค

ใน 1 ปีการศึกษา แบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ โดย 1 ภาคการศึกษาปกติ มีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ โดยรายละเอียดการดำเนินการต่าง ๆ ให้เป็นไปตามประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษาเรื่องเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565 และข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงรายว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565

### 1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

ไม่มีการจัดการเรียนการสอนในภาคเรียนฤดูร้อน

## 11. ระยะเวลาในการศึกษา

นักศึกษาสามารถสำเร็จการศึกษาใน 4 ปี

## 12. คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

คุณสมบัติของผู้ที่จะรับเข้าศึกษาในหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาการโรงแรม มีดังต่อไปนี้

- (1) เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือ เทียบเท่าทุกสาขาวิชา
- (2) เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญา หรือ ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) หรือเทียบเท่า ในสาขาวิชาการโรงแรม และหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์
- (3) คุณสมบัติอื่น ๆ ให้เป็นไปตามประกาศการรับนักศึกษาใหม่ระดับปริญญาตรีในแต่ละปีการศึกษาของมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย

การคัดเลือกผู้เข้าศึกษา คณะกรรมการท่องเที่ยวและการโรงแรม และหน่วยงานตกลงร่วมผลิต ดำเนินการดังต่อไปนี้

- (1) พิจารณาจากหลักฐานการสมัครสอบ
- (2) การสอบสัมภาษณ์โดยคณะกรรมการบริหารหลักสูตร และหน่วยงานร่วมผลิต
- (3) อื่น ๆ ให้เป็นไปตามประกาศรับสมัครนักศึกษาระดับใหม่ระดับปริญญาตรีในแต่ละปีการศึกษาของมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย

## 13. ปรัชญาของหลักสูตร

ผลิตและพัฒนาบัณฑิตที่มีความรอบรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ มีความรู้ มีสมรรถนะและทักษะในการปฏิบัติงานวิชาชีพการโรงแรมตามมาตรฐานการโรงแรม และตรงกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต

## 14. วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการโรงแรม มีวัตถุประสงค์เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีคุณลักษณะ 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 ภาษาจีนหรือภาษาญี่ปุ่นในการสื่อสารและการปฏิบัติงานโรงแรมได้อย่างถูกต้อง
- (4) มีบุคลิกภาพดี เชื่อมั่นในตนเอง กล้าแสดงออก ชยัน อดทน สู้งานและทำงานเป็นทีมได้
- (5) แสดงให้เห็นว่าสามารถแก้ไขสถานการณ์เฉพาะหน้า ตัดสินใจถูกต้อง เป็นธรรมมีปฏิภาณไหวพริบ

## 15. ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)

PLOs 1: จำแนก (Identify) ลักษณะและขอบข่ายของงานหลักด้านต่าง ๆ ของโรงแรม ได้แก่ งาน บริการห้องพัก (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) และ งานบริการลูกค้า (Guest Services) ได้อย่างถูกต้องและมีประสิทธิภาพ

PLOs 3: ปฏิบัติ (Perform) งานหลักของโรงแรมแต่ละด้านได้อย่างถูกต้องตามมาตรฐานวิชาชีพ

PLOs 4: ใช้ (Use) ภาษาอังกฤษและภาษาต่างประเทศภาษาอื่น ได้แก่ ภาษาจีนหรือภาษาญี่ปุ่นในการสื่อสารและการปฏิบัติงานโรงแรมได้อย่างถูกต้อง

PLOs 5: แสดงให้เห็น (Demonstrate) ถึงการเป็นผู้มีบุคลิกภาพดี เชื่อมั่นในตนเอง กล้าแสดงออก ขยันอดทน สู้งาน และทำงานเป็นทีมได้

PLOs 6: แสดงให้เห็นว่า (Demonstrate/Perform) สามารถแก้ไขสถานการณ์เฉพาะหน้า ตัดสินใจถูกต้องเป็นธรรม มีปฏิภาณไหวพริบ

## 16. โครงสร้างหลักสูตร หน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร 120 หน่วยกิต ประกอบด้วย

- |  |             |
|--|-------------|
| 1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ให้เรียนไม่น้อยกว่า | 24 หน่วยกิต |
| ประกอบด้วยกลุ่มวิชาต่อไปนี้                |             |
| (1) กลุ่มวิชาบังคับเรียน                   | 12 หน่วยกิต |
| (2) กลุ่มวิชาเลือกเรียน                    | 12 หน่วยกิต |
| 2. หมวดวิชาเฉพาะด้าน ให้เรียนไม่น้อยกว่า   | 84 หน่วยกิต |
| ประกอบด้วยกลุ่มวิชาต่อไปนี้                |             |
| (1) กลุ่มวิชาเฉพาะบังคับ                   | 45 หน่วยกิต |
| (2) กลุ่มวิชาเฉพาะเลือก ไม่น้อยกว่า        | 39 หน่วยกิต |
| 3. หมวดวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ            | 6 หน่วยกิต  |
| 4. หมวดวิชาเลือกเสรี                       | 6 หน่วยกิต  |

|   |   |          |
|---|---|----------|
| 1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ให้เรียนไม่น้อยกว่า              | 24 หน่วยกิต   |          |
| (1) กลุ่มวิชาบังคับเรียน                                | 12 หน่วยกิต   |          |
| รหัสวิชา  | ชื่อวิชา  | หน่วยกิต |
| GECRRU101   | เทรนด์เทคโนโลยีดิจิทัล<br>Digital Technology Trends             | 3(3-0-6) |
| GECRRU102   | การจัดการความมั่นคงทางการเงิน<br>Financial Stability Management | 3(3-0-6) |
| GECRRU103   | พลเมืองอัจฉริยะ<br>Smart Citizen                                | 3(3-0-6) |
| GECRRU104   | ภาษาอังกฤษสุดปัง<br>Lit Up English                              | 3(3-0-6) |
| (2) กลุ่มวิชาเลือกเรียน ให้เลือกเรียนจากรายวิชาต่อไปนี้ | 12 หน่วยกิต   |          |
| รหัสวิชา  | ชื่อวิชา  | หน่วยกิต |
| GECRRU201   | กฎหมายรู้แล้วรอด<br>Law Survivor                                | 3(3-0-6) |
| GECRRU202   | ฉลาดวิทย์<br>Smart Science Literacy                             | 3(3-0-6) |

| รหัสวิชา  | ชื่อวิชา   | หน่วยกิต |
|-----------|--|----------|
| GECRRU203 | พาเธอไปดูดาว<br>Stargaze with Me   | 3(3-0-6) |
| GECRRU204 | ผู้ประกอบการมือใหม่ยุคดิจิทัล<br>New Entrepreneur in Digital Age                             | 3(3-0-6) |
| GECRRU205 | รู้ทันสื่อ<br>Media Literacy   | 3(3-0-6) |
| GECRRU206 | รสนิยมศิลป์<br>Artistic Taste  | 3(3-0-6) |
| GECRRU207 | วัฒนธรรมสร้างสรรค์<br>Creative Culture   | 3(3-0-6) |
| GECRRU208 | เชียงรายศึกษา<br>Chiang Rai Studies  | 3(3-0-6) |
| GECRRU209 | ออกแบบรัก<br>Love Design   | 3(3-0-6) |
| GECRRU210 | ปฐมพยาบาลทำเองได้<br>First Aid   | 3(3-0-6) |
| GECRRU211 | ภาษาไทยในชีวิตประจำวัน<br>Thai in Daily Life   | 3(3-0-6) |
| GECRRU212 | รู้ภาษาและวัฒนธรรมแดนมังกร<br>Know the Language and Culture of the Dragon Land               | 3(3-0-6) |
| GECRRU213 | รู้ภาษาและวัฒนธรรมแดนซากุระ<br>Know the Language and Culture of The Sakura Land              | 3(3-0-6) |
| GECRRU214 | รู้ภาษาและวัฒนธรรมแดนกิมจิ<br>Know the Language and Culture of the Kimchi Land               | 3(3-0-6) |
| GECRRU215 | มหัศจรรย์ท่องเที่ยวไทย<br>Amazing Thailand   | 3(3-0-6) |
| GECRRU216 | การเป็นเจ้าบ้านที่ดี<br>Be My Guest  | 3(3-0-6) |
| GECRRU217 | เสน่ห์แห่งการบริการ<br>Charm of Service  | 3(3-0-6) |
| GECRRU218 | เที่ยวหยุดโรค<br>Tourism Therapy   | 3(3-0-6) |
| GECRRU219 | เกมส์เพื่อชีวิต<br>Game for Life   | 3(3-0-6) |
| GECRRU220 | เจ้าของแบรนด์ผลิตภัณฑ์สุขภาพและความงาม 3(3-0-6)<br>Brand Owner of Health and Beauty Products |          |
| GECRRU221 | นันทนาการ ค่ายพักแรม<br>Recreation and Camping   | 3(3-0-6) |
| GECRRU222 | แผนที่ชีวิต<br>Life Map  | 3(3-0-6) |
| GECRRU223 | สมาธิเพื่อพัฒนาชีวิต<br>Meditation for life Development                                      | 3(3-0-6) |
| GECRRU224 | มารยาทการเข้าสังคม<br>Social Etiquette   | 3(3-0-6) |

| รหัสวิชา  | ชื่อวิชา   | หน่วยกิต |
|-----------|--|----------|
| GECRRU225 | สุขภาพดีด้วยสมุนไพรและการแพทย์ไทย<br>Healthy with Thai Herbs and Medicine                    | 3(3-0-6) |
| GECRRU226 | ศิลปะการใช้ชีวิต<br>Art of Living  | 3(3-0-6) |
| GECRRU227 | ศาสตร์แห่งความเป็นผู้นำ<br>The Science of Leadership   | 3(3-0-6) |
| GECRRU228 | รู้แล้วรอด<br>How to Survive   | 3(3-0-6) |
| GECRRU229 | ปรับห้องตามฮวงจุ้ย เปลี่ยนชีวิตให้สุดปัง<br>Feng Shui Adjustment for Enhance Life Prosperity | 3(3-0-6) |

**2. หมวดวิชาเฉพาะด้าน ให้เรียนไม่น้อยกว่า 84 หน่วยกิต**  
ประกอบด้วยกลุ่มวิชาต่อไปนี้

**(1) กลุ่มวิชาเฉพาะบังคับ 45 หน่วยกิต**

| รหัสวิชา | ชื่อวิชา  | หน่วยกิต |
|----------|---|----------|
| TOHH1101 | หลักการโรงแรม<br>Principle of Hotel   | 3(2-2-5) |
| TOHH1102 | ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารสำหรับการโรงแรม 1<br>Communicative English for Hotel I                             | 3(2-2-5) |
| TOHH1103 | ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารสำหรับการโรงแรม 2<br>Communicative English for Hotel II                            | 3(2-2-5) |
| TOHH1104 | ภาษาอังกฤษสำหรับพนักงานส่วนหน้า<br>English for Front Office Staffs  | 3(2-2-5) |
| TOHH1105 | ภาษาอังกฤษสำหรับพนักงานแม่บ้าน<br>English for Housekeeping Staffs   | 3(2-2-5) |
| TOHH1106 | ภาษาอังกฤษสำหรับพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่มและครัว<br>English for Food and Beverage and Kitchen Staffs | 3(2-2-5) |
| TOHH1107 | งานบริการส่วนหน้า<br>Front Office Service   | 1(1-2-3) |
| TOHH1108 | ปฏิบัติการงานบริการส่วนหน้า<br>Front Office Service Operations  | 2(0-4-0) |
| TOHH1109 | งานแม่บ้าน<br>Housekeeping  | 1(1-2-3) |
| TOHH1110 | ปฏิบัติการงานแม่บ้าน<br>Housekeeping Operations   | 2(0-4-0) |
| TOHH1111 | การบริการอาหารและเครื่องดื่ม<br>Food and Beverage Service   | 1(1-2-3) |
| TOHH1112 | ปฏิบัติการบริการอาหารและเครื่องดื่ม<br>Food and Beverage Service Operations                                 | 2(0-4-0) |
| TOHH1113 | บาร์และเครื่องดื่ม<br>Beverage and Bar  | 1(1-2-3) |
| TOHH1114 | ปฏิบัติการบาร์และเครื่องดื่ม<br>Beverage and Bar Operations   | 2(0-4-0) |

| รหัสวิชา | ชื่อวิชา   | หน่วยกิต |
|----------|--|----------|
| TOHH1115 | ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับงานครัว<br>Introduction to Kitchen          | 1(1-2-3) |
| TOHH1116 | ปฏิบัติการงานครัว<br>Kitchen Operations                              | 2(0-4-0) |
| TOHH1117 | ศิลปะการประกอบอาหารนานาชาติ<br>International Culinary Arts           | 1(1-2-3) |
| TOHH1118 | ปฏิบัติการประกอบอาหารนานาชาติ<br>International Culinary Operations   | 2(0-4-0) |
| TOHH1119 | ศิลปะการประกอบอาหารไทย<br>Thai Culinary Arts                         | 1(1-2-3) |
| TOHH1120 | ปฏิบัติการประกอบอาหารไทย<br>Thai Culinary Operations                 | 2(0-4-0) |
| TOHH1121 | ศิลปะการประกอบอาหารจีน<br>Chinese Culinary Arts                      | 1(1-2-3) |
| TOHH1122 | ปฏิบัติการประกอบอาหารจีน<br>Chinese Culinary Operations              | 2(0-4-0) |
| TOHH1123 | การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม<br>Food and Beverage Cost Control | 3(2-2-5) |

(2) กลุ่มวิชาเฉพาะเลือก ให้เลือกเรียนจากรายวิชาต่อไปนี้ไม่น้อยกว่า

39 หน่วยกิต

| รหัสวิชา | ชื่อวิชา  | หน่วยกิต |
|----------|---|----------|
| TOHH2101 | งานบริการภัตตาคารและงานจัดเลี้ยง<br>Restaurant and Banquet Service                      | 1(1-2-3) |
| TOHH2102 | ปฏิบัติการงานบริการภัตตาคารและงานจัดเลี้ยง<br>Restaurant and Banquet Service Operations | 2(0-4-0) |
| TOHH2103 | การออกแบบตกแต่งอาหาร<br>Food Styling  | 1(1-2-3) |
| TOHH2104 | ปฏิบัติการออกแบบตกแต่งอาหาร<br>Food Styling Operations                                  | 2(0-4-0) |
| TOHH2105 | ศิลปะการประกอบอาหารว่างและขนมอบ<br>Snack, Pastry and Bakery Culinary Arts               | 1(1-2-3) |
| TOHH2106 | ปฏิบัติการประกอบอาหารว่างและขนมอบ<br>Snack, Pastry and Bakery Culinary Operations       | 2(0-4-0) |
| TOHH2107 | ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้<br>Fruits and Vegetables Carving Arts                        | 1(1-2-3) |
| TOHH2108 | ปฏิบัติการแกะสลักผักและผลไม้<br>Fruits and Vegetable Carving Operations                 | 2(0-4-0) |
| TOHH2109 | การผสมเครื่องดื่มและไวน์<br>Wine and Mixology   | 1(1-2-3) |
| TOHH2110 | ปฏิบัติการผสมเครื่องดื่มและไวน์<br>Wine and Mixology Operations                         | 2(0-4-0) |
| TOHH2111 | บาริสต้า<br>Barista   | 1(1-2-3) |

| รหัสวิชา | ชื่อวิชา  | หน่วยกิต |
|----------|---|----------|
| TOHH2112 | ปฏิบัติการบาร์ิสต้า<br>Barista Operations   | 2(0-4-0) |
| TOHH2113 | บัตเลอร์โรงแรม<br>Hotel Butler  | 1(1-2-3) |
| TOHH2114 | ปฏิบัติการบัตเลอร์โรงแรม<br>Hotel Butler Operations   | 2(0-4-0) |
| TOHH2115 | สปา<br>Spa  | 1(1-2-3) |
| TOHH2116 | ปฏิบัติการสปา<br>Spa Operations   | 2(0-4-0) |
| TOHH2117 | การตลาดสำหรับโรงแรม<br>Marketing for Hotel  | 3(2-2-5) |
| TOHH2118 | การบัญชีและการเงินสำหรับโรงแรม<br>Accounting and Finance for Hotel  | 3(2-2-5) |
| TOHH2119 | ระบบสารสนเทศสำหรับโรงแรม<br>Hotel Information System  | 3(2-2-5) |
| TOHH2120 | ที่พักแรมสมัยใหม่<br>Modern Accommodation   | 3(2-2-5) |
| TOHH2121 | การจัดการนวัตกรรมสำหรับธุรกิจโรงแรม<br>Innovation Management for Hotel Business   | 3(2-2-5) |
| TOHH2122 | ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอุตสาหกรรมไมซ์<br>Introduction to MICE Industry  | 3(2-2-5) |
| TOHH2123 | ธุรกิจการบิน<br>Airline Business  | 3(2-2-5) |
| TOHH2124 | การท่องเที่ยวเชิงอาหาร<br>Gastronomy Tourism  | 3(2-2-5) |
| TOHH2125 | การท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ<br>Wellness Tourism   | 3(2-2-5) |
| TOHH2126 | ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการดำเนินงานเรือสำราญ<br>Introduction to Cruise Operations   | 3(2-2-5) |
| TOHH2127 | ความรู้พื้นฐานสำหรับคนประจำเรือสำราญ<br>Fundamentals and Standard of Training<br>Certification and Watchkeeping (STCW) for Seafarer | 3(2-2-5) |
| TOHH2128 | ภาษาจีนเบื้องต้นสำหรับโรงแรม 1<br>Basic Chinese for Hotel I   | 3(2-2-5) |
| TOHH2129 | ภาษาจีนเบื้องต้นสำหรับโรงแรม 2<br>Basic Chinese for Hotel II  | 3(2-2-5) |
| TOHH2130 | ภาษาญี่ปุ่นเบื้องต้นสำหรับโรงแรม 1<br>Basic Japanese for Hotel I  | 3(2-2-5) |
| TOHH2131 | ภาษาญี่ปุ่นเบื้องต้นสำหรับโรงแรม 2<br>Basic Japanese for Hotel II   | 3(2-2-5) |

ค. หมวดวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/สหกิจศึกษา

6 หน่วยกิต

(1) รายวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ให้เรียนรายวิชาต่อไปนี้

| รหัสวิชา | ชื่อวิชา   | หน่วยกิต |
|----------|--|----------|
| TOHH4101 | การฝึกประสบการณ์วิชาชีพโรงแรม 1<br>Professional Internship in Hotel I  | 3(450)   |
| TOHH4102 | การฝึกประสบการณ์วิชาชีพโรงแรม 2<br>Professional Internship in Hotel II | 3(450)   |

หรือ

(2) รายวิชาสหกิจศึกษา ให้เรียนรายวิชาต่อไปนี้

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

ง. หมวดวิชาเลือกเสรี

6 หน่วยกิต

ให้นักศึกษาเลือกเรียนจากรายวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตรระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยราชภัฏ เชียงราย ที่ไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้วและไม่ใช่รายวิชาที่กำหนดให้เรียน

แผนการเรียนหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการโรงแรม  
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2566

ปีการศึกษาที่ 1 ภาคเรียนที่ 1 (เรียนที่มหาวิทยาลัย)

| ที่                     | รหัสวิชา  | ชื่อวิชา                                 | น(ท-ป-อ) | กลุ่มวิชา            |
|-------------------------|-----------|--|----------|----------------------|
| 1.                      | GECRRU101 | เทรนด์เทคโนโลยีดิจิทัล                   | 3(3-0-6) | กลุ่มวิชาบังคับเรียน |
| 2.                      | GECRRU102 | การจัดการความมั่นคงทางการเงิน            | 3(3-0-6) | กลุ่มวิชาบังคับเรียน |
| 3.                      | GECRRU215 | มหัศจรรย์ท่องเที่ยวไทย                   | 3(3-0-6) | กลุ่มวิชาเลือกเรียน  |
| 4.                      | GECRRU216 | การเป็นเจ้าของที่ดี                      | 3(3-0-6) | กลุ่มวิชาเลือกเรียน  |
| 5.                      | GECRRU224 | มารยาทการเข้าสังคม                       | 3(3-0-6) | กลุ่มวิชาเลือกเรียน  |
| 6.                      | TOHH1101  | หลักการโรงแรม                            | 3(2-2-5) | วิชาเอกบังคับ        |
| 7.                      | TOHH1102  | ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารสำหรับการโรงแรม | 3(2-2-5) | วิชาเอกบังคับ        |
| หน่วยกิตรวม 21 หน่วยกิต |           |  |          |                      |

ปีการศึกษาที่ 1 ภาคเรียนที่ 2 (เรียนที่มหาวิทยาลัย)

| ที่ | รหัสวิชา  | ชื่อวิชา            | น(ท-ป-อ) | กลุ่มวิชา            |
|-----|-----------|---------------------|----------|----------------------|
| 1.  | GECRRU103 | พลเมืองอัจฉริยะ     | 3(3-0-6) | กลุ่มวิชาบังคับเรียน |
| 2.  | GECRRU104 | ภาษาอังกฤษสู่ต่ง    | 3(3-0-6) | กลุ่มวิชาบังคับเรียน |
| 3.  | GECRRU217 | เสน่ห์แห่งการบริการ | 3(3-0-6) | กลุ่มวิชาเลือกเรียน  |

| ที่                     | รหัสวิชา | ชื่อวิชา   | น(ท-ป-อ) | กลุ่มวิชา     |
|-------------------------|----------|--|----------|---------------|
| 4.                      | TOHH1103 | ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารสำหรับการโรงแรม 2<br>-- Pre TOHH1102 (1/2566) | 3(2-2-5) | วิชาเอกบังคับ |
| 5.                      | TOHH1104 | ภาษาอังกฤษสำหรับพนักงานส่วนหน้า  | 3(2-2-5) | วิชาเอกบังคับ |
| 6.                      | TOHH1107 | งานบริการส่วนหน้า  | 1(1-2-3) | วิชาเอกบังคับ |
| 7.                      | TOHH1109 | งานแม่บ้าน   | 1(1-2-3) | วิชาเอกบังคับ |
| 8.                      | TOHH1111 | การบริการอาหารและเครื่องดื่ม   | 1(1-2-3) | วิชาเอกบังคับ |
| 9.                      | TOHH1115 | ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับงานครัว                                       | 1(1-2-3) | วิชาเอกบังคับ |
| 10.                     | TOHH2128 | ภาษาจีนเบื้องต้นสำหรับโรงแรม 1   | 3(2-2-5) | วิชาเอกเลือก  |
| หน่วยกิตรวม 22 หน่วยกิต |          |  |          |               |

#### ปีการศึกษาที่ 2 ภาคเรียนที่ 1 (เรียนที่มหาวิทยาลัย)

| ที่                     | รหัสวิชา | ชื่อวิชา  | น(ท-ป-อ) | กลุ่มวิชา     |
|-------------------------|----------|---|----------|---------------|
| 1.                      | TOHH1105 | ภาษาอังกฤษสำหรับพนักงานแม่บ้าน                              | 3(2-2-5) | วิชาเอกบังคับ |
| 2.                      | TOHH1106 | ภาษาอังกฤษสำหรับพนักงานบริการอาหารและ<br>เครื่องดื่มและครัว | 3(2-2-5) | วิชาเอกบังคับ |
| 3.                      | TOHH1123 | การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม                          | 3(2-2-5) | วิชาเอกบังคับ |
| 4.                      | TOHH2103 | การออกแบบตกแต่งอาหาร  | 1(1-2-3) | วิชาเอกเลือก  |
| 5.                      | TOHH2117 | การตลาดสำหรับโรงแรม   | 3(2-2-5) | วิชาเอกเลือก  |
| 6.                      | TOHH2123 | ธุรกิจการบิน  | 3(2-2-5) | วิชาเอกเลือก  |
| 7.                      | TOHH2124 | การท่องเที่ยวเชิงอาหาร                                      | 3(2-2-5) | วิชาเอกเลือก  |
| 8.                      | TOHH2129 | ภาษาจีนเบื้องต้นสำหรับโรงแรม 2<br>-- Pre TOHH2128 (2/2566)  | 3(2-2-5) | วิชาเอกเลือก  |
| หน่วยกิตรวม 22 หน่วยกิต |          |   |          |               |

#### ปีการศึกษาที่ 2 ภาคเรียนที่ 2 (เรียนที่หน่วยงานตกลงร่วมผลิต)

| ที่ | รหัสวิชา | ชื่อวิชา  | น(ท-ป-อ) | กลุ่มวิชา     |
|-----|----------|---|----------|---------------|
| 1.  | TOHH1108 | ปฏิบัติการงานบริการส่วนหน้า<br>-- Pre TOHH1107 (2/2566)         | 2(0-4-0) | วิชาเอกบังคับ |
| 2.  | TOHH1110 | ปฏิบัติการงานแม่บ้าน<br>-- Pre TOHH1109 (2/2566)                | 2(0-4-0) | วิชาเอกบังคับ |
| 3.  | TOHH1112 | ปฏิบัติการบริการอาหารและเครื่องดื่ม<br>-- Pre TOHH1111 (2/2566) | 2(0-4-0) | วิชาเอกบังคับ |
| 4.  | TOHH1113 | บาร์และเครื่องดื่ม  | 1(1-2-3) | วิชาเอกบังคับ |
| 5.  | TOHH1116 | ปฏิบัติการงานครัว<br>-- Pre TOHH1115 (2/2566)                   | 2(0-4-0) | วิชาเอกบังคับ |
| 6.  | TOHH1117 | ศิลปะการประกอบอาหารนานาชาติ                                     | 1(1-2-3) | วิชาเอกบังคับ |
| 7.  | TOHH1119 | ศิลปะการประกอบอาหารไทย  | 1(1-2-3) | วิชาเอกบังคับ |
| 8.  | TOHH1121 | ศิลปะการประกอบอาหารจีน  | 1(1-2-3) | วิชาเอกบังคับ |
| 9.  | TOHH2101 | งานบริการภัตตาคารและงานจัดเลี้ยง                                | 1(1-2-3) | วิชาเอกเลือก  |

| ที่ | รหัสวิชา | ชื่อวิชา                        | น(ท-ป-อ) | กลุ่มวิชา    |
|-----|----------|---------------------------------|----------|--------------|
| 10. | TOHH2105 | ศิลปะการประกอบอาหารว่างและขนมอบ | 1(1-2-3) | วิชาเอกเลือก |
| 11. | TOHH2107 | ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้      | 1(1-2-3) | วิชาเอกเลือก |
| 12. | TOHH2109 | การผสมเครื่องดื่มและไวน์        | 1(1-2-3) | วิชาเอกเลือก |
| 13. | TOHH2111 | บาร์ิสต้า                       | 1(1-2-3) | วิชาเอกเลือก |

หน่วยกิตรวม 17 หน่วยกิต

### ปีการศึกษาที่ 3 ภาคเรียนที่ 1 (เรียนที่หน่วยงานตกลงร่วมผลิต)

| ที่ | รหัสวิชา | ชื่อวิชา   | น(ท-ป-อ) | กลุ่มวิชา         |
|-----|----------|--|----------|-------------------|
| 1.  | TOHH1114 | ปฏิบัติการบาร์และเครื่องดื่ม<br>-- Pre TOHH1113 (2/2567)               | 2(0-4-0) | วิชาเอกบังคับ     |
| 2.  | TOHH1118 | ปฏิบัติการประกอบอาหารนานาชาติ<br>-- Pre TOHH1117 (2/2567)              | 2(0-4-0) | วิชาเอกบังคับ     |
| 3.  | TOHH1120 | ปฏิบัติการประกอบอาหารไทย<br>-- Pre TOHH1119 (2/2567)                   | 2(0-4-0) | วิชาเอกบังคับ     |
| 4.  | TOHH1122 | ปฏิบัติการประกอบอาหารจีน<br>-- Pre TOHH1121 (2/2567)                   | 2(0-4-0) | วิชาเอกบังคับ     |
| 5.  | TOHH2102 | ปฏิบัติการงานบริการภัตตาคารและงานจัดเลี้ยง<br>-- Pre TOHH2101 (2/2567) | 2(0-4-0) | วิชาเอกเลือก      |
| 6.  | TOHH2104 | ปฏิบัติการออกแบบตกแต่งอาหาร<br>-- Pre TOHH2103 (1/2567)                | 2(0-4-0) | วิชาเอกเลือก      |
| 7.  | TOHH2106 | ปฏิบัติการประกอบอาหารว่างและขนมอบ<br>-- Pre TOHH2105 (2/2567)          | 2(0-4-0) | วิชาเอกเลือก      |
| 8.  | TOHH2122 | ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอุตสาหกรรมไมซ์                                | 3(2-2-5) | หมวดวิชาเลือกเสรี |

หน่วยกิตรวม 17 หน่วยกิต

### ปีการศึกษาที่ 3 ภาคเรียนที่ 2 (เรียนที่หน่วยงานตกลงร่วมผลิต)

| ที่ | รหัสวิชา | ชื่อวิชา  | น(ท-ป-อ) | กลุ่มวิชา         |
|-----|----------|---|----------|-------------------|
| 1.  | TOHH2108 | ปฏิบัติการแกะสลักผักและผลไม้<br>-- Pre TOHH2107 (2/2567)    | 2(0-4-0) | วิชาเอกเลือก      |
| 2.  | TOHH2110 | ปฏิบัติการผสมเครื่องดื่มและไวน์<br>-- Pre TOHH2109 (2/2567) | 2(0-4-0) | วิชาเอกเลือก      |
| 3.  | TOHH2112 | ปฏิบัติการบาร์ิสต้า<br>-- Pre TOHH2111 (2/2567)             | 2(0-4-0) | วิชาเอกเลือก      |
| 4.  | TOHH2120 | ที่พักแรมสมัยใหม่   | 3(2-2-5) | วิชาเอกเลือก      |
| 5.  | TOHH2121 | การจัดการนวัตกรรมการบริการธุรกิจโรงแรม                      | 3(2-2-5) | วิชาเอกเลือก      |
| 6.  | TOHH2125 | การท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ                                     | 3(2-2-5) | หมวดวิชาเลือกเสรี |

หน่วยกิตรวม 15 หน่วยกิต

**ปีการศึกษาที่ 4 ภาคเรียนที่ 1 (เรียนที่หน่วยงานตกลงร่วมผลิต)**

| ที่                    | รหัสวิชา | ชื่อวิชา                        | น(ท-ป-อ) | กลุ่มวิชา                                  |
|------------------------|----------|---------------------------------|----------|--|
| 1.                     | TOHH4101 | การฝึกประสบการณ์วิชาชีพโรงแรม 1 | 3(450)   | กลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ |
| หน่วยกิตรวม 3 หน่วยกิต |          |                                 |          |  |

**ปีการศึกษาที่ 4 ภาคเรียนที่ 2 (เรียนที่หน่วยงานตกลงร่วมผลิต)**

| ที่                             | รหัสวิชา | ชื่อวิชา  | น(ท-ป-อ) | กลุ่มวิชา                                  |
|---------------------------------|----------|---|----------|--|
| 1.                              | TOHH4102 | การฝึกประสบการณ์วิชาชีพโรงแรม 2<br>-- Pre TOHH4101 (1/2569) | 3(450)   | กลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ |
| หน่วยกิตรวม 3 หน่วยกิต          |          |   |          |  |
| รวมหน่วยกิตทั้งหมด 120 หน่วยกิต |          |   |          |  |

**แผนการเรียนหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการโรงแรม**

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2566

**ปีการศึกษาที่ 1 ภาคเรียนที่ 1 (เรียนที่มหาวิทยาลัย)**

| ที่                     | รหัสวิชา | ชื่อวิชา  | น(ท-ป-อ) | กลุ่มวิชา     |
|-------------------------|----------|---|----------|---------------|
| 1.                      | TOHH1102 | ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารสำหรับการโรงแรม 1              | 3(2-2-5) | วิชาเอกบังคับ |
| 2.                      | TOHH1104 | ภาษาอังกฤษสำหรับพนักงานส่วนหน้า                         | 3(2-2-5) | วิชาเอกบังคับ |
| 3.                      | TOHH1105 | ภาษาอังกฤษสำหรับพนักงานแม่บ้าน                          | 3(2-2-5) | วิชาเอกบังคับ |
| 4.                      | TOHH1106 | ภาษาอังกฤษสำหรับพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่มและครัว | 3(2-2-5) | วิชาเอกบังคับ |
| 5.                      | TOHH1107 | งานบริการส่วนหน้า                                       | 1(1-2-3) | วิชาเอกบังคับ |
| 6.                      | TOHH1109 | งานแม่บ้าน  | 1(1-2-3) | วิชาเอกบังคับ |
| 7.                      | TOHH1111 | การบริการอาหารและเครื่องดื่ม                            | 1(1-2-3) | วิชาเอกบังคับ |
| 8.                      | TOHH1113 | บาร์และเครื่องดื่ม                                      | 1(1-2-3) | วิชาเอกบังคับ |
| หน่วยกิตรวม 16 หน่วยกิต |          |   |          |               |

**ปีการศึกษาที่ 1 ภาคเรียนที่ 2 (เรียนที่มหาวิทยาลัย)**

| ที่                     | รหัสวิชา | ชื่อวิชา   | น(ท-ป-อ) | กลุ่มวิชา     |
|-------------------------|----------|--|----------|---------------|
| 1.                      | TOHH1103 | ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารสำหรับการโรงแรม 2<br>-- Pre TOHH1102 (1/2566) | 3(2-2-5) | วิชาเอกบังคับ |
| 2.                      | TOHH1115 | ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับงานครัว                                       | 1(1-2-3) | วิชาเอกบังคับ |
| 3.                      | TOHH1117 | ศิลปะการประกอบอาหารนานาชาติ  | 1(1-2-3) | วิชาเอกบังคับ |
| 4.                      | TOHH1119 | ศิลปะการประกอบอาหารไทย   | 1(1-2-3) | วิชาเอกบังคับ |
| 5.                      | TOHH1121 | ศิลปะการประกอบอาหารจีน   | 1(1-2-3) | วิชาเอกบังคับ |
| 6.                      | TOHH1123 | การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม                                     | 3(2-2-5) | วิชาเอกบังคับ |
| 7.                      | TOHH2109 | การผสมเครื่องดื่มและไวน์   | 1(1-2-3) | วิชาเอกเลือก  |
| หน่วยกิตรวม 11 หน่วยกิต |          |  |          |               |

ปีการศึกษาที่ 2 ภาคเรียนที่ 1 (เรียนที่หน่วยงานตกลงร่วมผลิต)

| ที่ | รหัสวิชา | ชื่อวิชา  | น(ท-ป-อ) | กลุ่มวิชา     |
|-----|----------|---|----------|---------------|
| 1.  | TOHH1108 | ปฏิบัติการงานบริการส่วนหน้า<br>-- Pre TOHH1107 (1/2566)         | 2(0-4-0) | วิชาเอกบังคับ |
| 2.  | TOHH1110 | ปฏิบัติการงานแม่บ้าน<br>-- Pre TOHH1109 (1/2566)                | 2(0-4-0) | วิชาเอกบังคับ |
| 3.  | TOHH1112 | ปฏิบัติการบริการอาหารและเครื่องดื่ม<br>-- Pre TOHH1111 (1/2566) | 2(0-4-0) | วิชาเอกบังคับ |
| 4.  | TOHH1114 | ปฏิบัติการบาร์และเครื่องดื่ม<br>-- Pre TOHH1113 (1/2566)        | 2(0-4-0) | วิชาเอกบังคับ |
| 5.  | TOHH1116 | ปฏิบัติการงานครัว<br>-- Pre TOHH1115 (2/2566)                   | 2(0-4-0) | วิชาเอกบังคับ |
| 6.  | TOHH1118 | ปฏิบัติการประกอบอาหารนานาชาติ<br>-- Pre TOHH1117 (2/2566)       | 2(0-4-0) | วิชาเอกบังคับ |
| 7.  | TOHH1120 | ปฏิบัติการประกอบอาหารไทย<br>-- Pre TOHH1119 (2/2566)            | 2(0-4-0) | วิชาเอกบังคับ |
| 8.  | TOHH1122 | ปฏิบัติการประกอบอาหารจีน<br>-- Pre TOHH1121 (2/2566)            | 2(0-4-0) | วิชาเอกบังคับ |
| 9.  | TOHH2110 | ปฏิบัติการผสมเครื่องดื่มและไวน์<br>-- Pre TOHH2109 (2/2566)     | 2(0-4-0) | วิชาเอกเลือก  |

หน่วยกิตรวม 18 หน่วยกิต

ปีการศึกษาที่ 2 ภาคเรียนที่ 2 (เรียนที่หน่วยงานตกลงร่วมผลิต)

| ที่ | รหัสวิชา | ชื่อวิชา  | น(ท-ป-อ) | กลุ่มวิชา                                      |
|-----|----------|---|----------|--|
| 1.  | TOHH4102 | การฝึกประสบการณ์วิชาชีพโรงแรม 2<br>-- Pre TOHH4101 (0/2566) | 3(450)   | กลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึก<br>ประสบการณ์วิชาชีพ |

หน่วยกิตรวม 3 หน่วยกิต

รวมหน่วยกิตทั้งหมด 48 หน่วยกิต

(ได้รับการยกเว้น 72 หน่วยกิต)

17. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์ผู้สอน อาจารย์พิเศษ

| ที่ | ชื่อ-สกุล                          | ตำแหน่ง  |
|-----|------------------------------------|--|
| 1   | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มนสิชา ซาวคำ | รองคณบดีคณะกรรมการท่องเที่ยวและการโรงแรม                           |
| 2   | อาจารย์สุรัชณี ยลธะศาสตร์          | อาจารย์ คณะการท่องเที่ยวและการโรงแรม                               |
| 3   | อาจารย์ ดร.มัลลิตา ชูติระกะ        | อาจารย์ คณะการท่องเที่ยวและการโรงแรม                               |
| 4   | คุณจาริณี วงษ์นา                   | Front Office Manager<br>โรงแรมกะตะธานี บีช รีสอร์ท ภูเก็ต          |
| 5   | คุณจีราภา ชื่นชม                   | Food and Beverage Manager<br>โรงแรม เดอะแซนด์ เขาหลัก บาย กะตะธานี |
| 6   | รองศาสตราจารย์ ดร.อรวรรณ บุญพัฒน์  | รองศาสตราจารย์ คณะการท่องเที่ยวและการโรงแรม                        |
| 7   | รองศาสตราจารย์ ดร.เสงี่ยม บุญพัฒน์ | รองศาสตราจารย์ คณะการท่องเที่ยวและการโรงแรม                        |

| ที่ | ชื่อ-สกุล                     | ตำแหน่ง  |
|-----|-------------------------------|--|
| 8   | อาจารย์ ดร.ภูวนารถ ศรีทอง     | อาจารย์ คณะการท่องเที่ยวและการโรงแรม                                     |
| 9   | อาจารย์สิทธิ สิริภรณ์         | อาจารย์ คณะการท่องเที่ยวและการโรงแรม                                     |
| 10  | อาจารย์ปานดวงใจ บุญจนาวิโรจน์ | อาจารย์ คณะการท่องเที่ยวและการโรงแรม                                     |
| 11  | คุณนันทิดา อติเศรษฐ์          | ประธานเจ้าหน้าที่บริหารกะตะธานี คอลเลคชั่น                               |
| 12  | คุณนรินทร์ ธนภาพ              | รองประธานฝ่ายปฏิบัติการ กะตะธานี คอลเลคชั่น                              |
| 13  | คุณศิริพันธ์ ปานชาติศรี       | Phuket Area Hotel Manager<br>กะตะธานี คอลเลคชั่น                         |
| 14  | คุณสุดา เศษบุบผา              | Phang-Nga Hotel Manager<br>โรงแรม เดอะ แชนด์ เขาหลัก บาย กะตะธานี        |
| 15  | คุณนิภา แต่พันธ์              | Hotel Manager<br>โรงแรม เดอะ ริเวอร์รี บาย กะตะธานี                      |
| 16  | คุณวันทา สุภาอ้วน             | Hotel Manager<br>โรงแรม เดอะ ซี แกลเลอรี บาย กะตะธานี                    |
| 17  | คุณโจนาธาน พอร์ท              | Hotel Manager<br>โรงแรม เดอะ ซอร์ แอท กะตะธานี                           |
| 18  | คุณนิ่มนวล จิตใจ              | Executive Chef<br>โรงแรม เดอะ ริเวอร์รี บาย กะตะธานี                     |
| 19  | คุณวิชัย แสนป้อม              | Banquet Manager<br>โรงแรม เดอะ ริเวอร์รี บาย กะตะธานี                    |
| 20  | คุณวิรัตน์ สุภีรัตน์          | Food and Beverage Service Manager<br>โรงแรม เดอะ ริเวอร์รี บาย กะตะธานี  |
| 21  | คุณไพโรรินทร์ มารดา           | Executive Housekeeping<br>โรงแรม เดอะ ริเวอร์รี บาย กะตะธานี             |
| 22  | คุณมารุช ภูเจริญกูร           | Front Office Manager<br>โรงแรม เดอะ ริเวอร์รี บาย กะตะธานี               |
| 23  | คุณรุ่งนภา แท้สูงเนิน         | Food and Beverage Manager<br>โรงแรม เดอะ ริเวอร์รี บาย กะตะธานี          |
| 24  | คุณนพดล พรหมแก้ว              | Credit Manager<br>โรงแรม เดอะ แชนด์ เขาหลัก บาย กะตะธานี                 |
| 25  | คุณนิตยา ทับแก้ว              | Assistant Front Office Manager<br>โรงแรม กะตะธานี บีช รีสอร์ท ภูเก็ต     |
| 26  | คุณนฤมล แก้วศิริ              | Assistant Reservation Manager<br>โรงแรม เดอะ แชนด์ เขาหลัก บาย กะตะธานี  |
| 27  | คุณปกรณ์ ฝนเมฆ                | Assistant Front Office Manager<br>โรงแรม เดอะ แชนด์ เขาหลัก บาย กะตะธานี |
| 28  | คุณฐิติมลวรรณ สุริยะวานิช     | Assistant Human Resource Manager<br>โรงแรม เดอะ ริเวอร์รี บาย กะตะธานี   |
| 29  | คุณนวลนภา นนทะรี              | Chef de Partie<br>โรงแรม กะตะธานี บีช รีสอร์ท ภูเก็ต                     |
| 30  | คุณมานิตย์ วงศ์วัลย์          | Senior Sous Chef (Main)<br>โรงแรม เดอะ ริเวอร์รี บาย กะตะธานี            |

| ที่ | ชื่อ-สกุล               | ตำแหน่ง   |
|-----|-------------------------|---|
| 31  | คุณศุภกร อินทร์สุข      | Sous Chef Chinese<br>โรงแรม เดอะ ริเวอร์รี บาย กะตะธานี                   |
| 32  | คุณสรารุช รักพอ         | Chinese Chef<br>โรงแรม เดอะ ริเวอร์รี บาย กะตะธานี                        |
| 33  | คุณบุลภรณ์ มณีพล        | Chef De Partie (Cold)<br>โรงแรม เดอะ ริเวอร์รี บาย กะตะธานี               |
| 34  | คุณปิยะวงศ์ วงศ์แพทย์   | Restaurant China Garden Manager<br>โรงแรม เดอะ ริเวอร์รี บาย กะตะธานี     |
| 35  | คุณเดชา สมศรี           | Assistant Food and Beverage Manager<br>โรงแรม กะตะธานี บีช รีสอร์ท ภูเก็ต |
| 36  | คุณปฎิภา เมืองจันทร์    | Restaurant Captain<br>โรงแรม กะตะธานี บีช รีสอร์ท ภูเก็ต                  |
| 37  | คุณเยาวภา บุตรชาลี      | Lobby Lounge Supervisor<br>โรงแรม เดอะ ริเวอร์รี บาย กะตะธานี             |
| 38  | คุณเอกพงษ์ ปงกันยะยีน   | Restaurant Supervisor<br>โรงแรม เดอะ ริเวอร์รี บาย กะตะธานี               |
| 39  | คุณสัตตา ไอยรา          | Restaurant Supervisor<br>โรงแรม กะตะธานี บีช รีสอร์ท ภูเก็ต               |
| 40  | คุณนพรัตน์ บรรจจุสุวรรณ | Floor Supervisor<br>โรงแรม กะตะธานี บีช รีสอร์ท ภูเก็ต                    |

หมายเหตุ ลำดับ 1-5 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

18. สวัสดิการระหว่างการเข้าเรียนรู้ภาคปฏิบัติและการฝึกประสบการณ์วิชาชีพในหน่วยงานตกลงร่วมผลิต  
(โรงแรมในเครือกะตะธานี คอลเลคชั่น)

| ที่ | การสนับสนุนนักศึกษา   | ช่วงเวลา   |
|-----|---|--|
| 1   | เบี้ยเลี้ยงการฝึกปฏิบัติงานในห้องพักปฏิบัติการโรงแรมในมหาวิทยาลัย ขั้นต่ำ 4,000 บาทต่อคนต่อเดือน                          | ตลอดเวลาที่เรียนรู้ภาคปฏิบัติและฝึกงานในโรงแรม สังกัดกะตะธานี คอลเลคชั่น |
| 2   | เครื่องแบบ (Uniform)  | ตลอดเวลาที่เรียนรู้ภาคปฏิบัติและฝึกงานในโรงแรม สังกัดกะตะธานี คอลเลคชั่น |
| 3   | อาหารฟรีจำนวน 3 มื้อ/วัน  | ตลอดเวลาที่เรียนรู้ภาคปฏิบัติและฝึกงานในโรงแรม สังกัดกะตะธานี คอลเลคชั่น |
| 4   | ที่พักฟรี (พักห้องละ 2 คน)  | ตลอดเวลาที่เรียนรู้ภาคปฏิบัติและฝึกงานในโรงแรม สังกัดกะตะธานี คอลเลคชั่น |
| 5   | ได้รับการพัฒนาและฝึกอบรมทักษะการปฏิบัติงานวิชาชีพ การโรงแรมร่วมกับพนักงานฟรี  | ตลอดเวลาที่เรียนรู้ภาคปฏิบัติและฝึกงานในโรงแรม สังกัดกะตะธานี คอลเลคชั่น |
| 6   | วันหยุดประจำสัปดาห์และวันหยุดวันนักขัตฤกษ์ และสิทธิในการเก็บสะสมวันหยุดกรณีปฏิบัติงานในวันนักขัตฤกษ์                      | ตลอดเวลาที่เรียนรู้ภาคปฏิบัติและฝึกงานในโรงแรม สังกัดกะตะธานี คอลเลคชั่น |
| 7   | สิทธิในการลาพัก ลาป่วยตามระเบียบของหน่วยงานตกลงร่วมผลิตเช่นเดียวกับพนักงานประจำ และการลาเพื่อกลับไปเยี่ยมบ้าน (ลาพักผ่อน) | ตลอดเวลาที่เรียนรู้ภาคปฏิบัติและฝึกงานในโรงแรม สังกัดกะตะธานี คอลเลคชั่น |

| ที่ | การสนับสนุนนักศึกษา  | ช่วงเวลา  |
|-----|--|---|
| 8   | ร่วมกิจกรรม One-day Trip/Sightseeing ฟรี   | อย่างน้อย 1 ครั้ง ระหว่างเวลาที่เรียนรู้ภาคปฏิบัติและ<br>หรือฝึกประสบการณ์วิชาชีพในสถานประกอบการตกลงร่วมผลิต  |
| 9   | หนังสือรับรองการผ่านงานโดยกะตะธานี<br>คอลเลคชั่น   | หลังสิ้นสุดการเรียนรู้ภาคปฏิบัติและ<br>ฝึกประสบการณ์วิชาชีพในโรงแรมสังกัด<br>กะตะธานี คอลเลคชั่น  |
| 10  | การบรรจุเข้าทำงานโรงแรมในเครือกะตะธานี<br>คอลเลคชั่น   | นักศึกษาที่มีผลการปฏิบัติงานระหว่างการฝึก<br>ประสบการณ์วิชาชีพ หรือ ภายหลังจากสิ้นสุดการฝึก<br>ประสบการณ์วิชาชีพ เป็นไปตามมาตรฐานกะตะธานี<br>คอลเลคชั่น จะได้รับการบรรจุเข้าทำงาน |
| 11  | ค่าพาหนะเดินทางโดยเครื่องบินไป-กลับระหว่างสนามบิน<br>นานาชาติแม่ฟ้าหลวงเชียงราย-สนามบินนานาชาติภูเก็ต<br>พร้อมบริการรถรับ-ส่งจากสนามบินนานาชาติภูเก็ตไปยัง<br>โรงแรมสังกัดกะตะธานี คอลเลคชั่นในจังหวัดพังงา และ<br>จังหวัดภูเก็ต | สำหรับนักศึกษาที่เลือกเข้ารับการเรียนรู้ภาคปฏิบัติ<br>และฝึกประสบการณ์วิชาชีพในโรงแรมสังกัด<br>กะตะธานี คอลเลคชั่น ในพื้นที่จังหวัดพังงา และ<br>จังหวัดภูเก็ต                     |
| 12  | บริการรถรับ-ส่งระหว่างที่พักและหน่วยงานตกลงรวมผลิต<br>ที่เข้ารับการเรียนรู้ภาคปฏิบัติและหรือฝึกประสบการณ์<br>วิชาชีพ   | ตลอดเวลาที่เรียนรู้ภาคปฏิบัติและฝึกงานในโรงแรม<br>สังกัดกะตะธานี คอลเลคชั่น   |
| 13  | มีพี่เลี้ยงดูแลในลักษณะของการ Supervising, Coaching,<br>Mentoring  | ตลอดเวลาที่เรียนรู้ภาคปฏิบัติและฝึกงานในโรงแรม<br>สังกัดกะตะธานี คอลเลคชั่น   |

#### 19. อาชีพที่สามารถทำได้หลังสำเร็จการศึกษา

- บุคลากรในธุรกิจโรงแรม และธุรกิจบริการที่พักแรม
- บุคลากรในธุรกิจภัตตาคาร ธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม บาร์ การจัดเลี้ยง ธุรกิจไมซ์ (MICE: Meetings, Incentives, Conventions and Exhibitions) บุคลากรในธุรกิจเรือสำราญบุคลากรในธุรกิจการบิน
- ประกอบอาชีพอิสระในธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับการโรงแรมและธุรกิจด้านการบริการ (Hospitality Businesses)

.....