



หลักสูตรปริญญาตรีปฏิบัติการตกลงร่วมผลิต
ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการโรงแรม
(หลักสูตรปรับปรุงพุทธศักราช 2569)

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

หลักสูตรระดับปริญญาตรีปฏิบัติการตกลงร่วมผลิต หลักสูตรแรกและหลักสูตรเดียวของมหาวิทยาลัย
ราชภัฏเชียงราย

5. ภาษาที่ใช้

จัดการเรียนการสอนเป็นภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ (อังกฤษ)

6. การรับเข้าศึกษา

รับทั้งนักศึกษาไทยและนักศึกษาต่างชาติที่สามารถสื่อสารภาษาไทย และหรือภาษาต่างประเทศ
(ภาษาอังกฤษ) ได้ดี

7. ความร่วมมือกับหน่วยงาน องค์กร และหรือสถาบันอื่น

เป็นหลักสูตรตกลงร่วมผลิต ดำเนินการร่วมกับกลุ่มกะตะธานี คอลเลคชั่น (ประเทศไทย)

8. การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้ปริญญาเพียงสาขาเดียวของมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย

9. รูปแบบการศึกษา

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

10. ระบบการจัดการศึกษา

จัดการศึกษา 3 ภาคเรียนใน 1 ปีการศึกษา ดังนี้

ภาคเรียนที่ 1	ระหว่างเดือนมิถุนายน - ตุลาคม
ภาคเรียนที่ 2	ระหว่างเดือนพฤศจิกายน - กุมภาพันธ์
ภาคเรียนฤดูร้อน	ระหว่างเดือนมีนาคม - พฤษภาคม

11. ระยะเวลาในการศึกษา

นักศึกษาสามารถสำเร็จการศึกษาได้เร็วที่สุดภายใน 3 ปี

12. คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการโรงแรม หลักสูตรปรับปรุงพุทธศักราช 2569 ของคณะกรรมการท่องเที่ยวและการโรงแรม มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย เป็นหลักสูตรปริญญาตรีปฏิบัติการทดลองร่วมผลิตที่ออกแบบและปรับปรุงโดยมุ่งเน้นการผลิตบัณฑิตที่มีคุณลักษณะของการเป็นผู้ปฏิบัติงานได้อย่างมืออาชีพ มีทักษะตรงกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต โดยเฉพาะทักษะที่จำเป็นในการปฏิบัติงานทั้งทักษะการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน ทักษะในการสื่อสารด้วยภาษาต่างประเทศ ทั้งนี้เพื่อให้สามารถช่วยยกระดับคุณภาพและมาตรฐานการบริการของโรงแรม และการยกระดับขีดความสามารถในการพัฒนาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวของประเทศ ดังนั้น ในส่วนของปัจจัยนำเข้า (Input) ซึ่งได้แก่ผู้เรียน จึงเป็นองค์ประกอบสำคัญเบื้องต้นในการบริหารและจัดการหลักสูตร (Process) และกระบวนการจัดการเรียนการสอน ซึ่งกระบวนการกำหนดปัจจัยนำเข้าเพื่อให้ได้ผู้ที่จะเข้าศึกษาในหลักสูตรที่มีความเหมาะสม สามารถกำหนดเป็นขั้นตอน ดังนี้

1. ขั้นตอนการกำหนดคุณสมบัติ โดยคุณสมบัติผู้ที่จะเข้าศึกษา ต้องมีลักษณะดังต่อไปนี้

(1.1) เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า ไม่จำกัดสาขาวิชา และหรือ

(1.2) เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญาหรือเทียบเท่าสาขาที่สัมพันธ์กับการโรงแรม และหรือมีประสบการณ์ในการทำงานเกี่ยวกับธุรกิจโรงแรมไม่น้อยกว่า 1 ปี

2. ขั้นตอนพิจารณารับเข้าศึกษาในหลักสูตร มีดังนี้

(2.1) การพิจารณาคุณสมบัติการศึกษาและหรือประสบการณ์

(2.2) อื่น ๆ ให้เป็นไปตามประกาศรับสมัครนักศึกษาระดับใหม่ระดับปริญญาตรีของ

มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงรายในปีการศึกษานั้น

13. ปรัชญาของหลักสูตร

จัดการศึกษาเพื่อผลิตและพัฒนาบุคลากรด้านการโรงแรมให้เป็นผู้มีความรู้ ทักษะและความสามารถในการปฏิบัติงานโรงแรมตามมาตรฐานของหน่วยงานทดลองร่วมผลิต

14. วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการโรงแรม มีวัตถุประสงค์เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีคุณลักษณะ ดังนี้

1. สามารถระบุและอธิบายลักษณะและขอบข่ายของงานและวิธีการปฏิบัติงานโรงแรมโดยเฉพาะ 4 งานหลัก ประกอบด้วยงานส่วนหน้า (Front Office) งานแม่บ้าน (Housekeeping) งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage) และงานครัว (Kitchen) ได้ตามมาตรฐานของหน่วยงานทดลองร่วมผลิต

2. สามารถใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการปฏิบัติงานโรงแรมทั้ง 4 งานหลักได้ตามมาตรฐานของหน่วยงานทดลองร่วมผลิต

3. สามารถใช้ภาษาอังกฤษในการปฏิบัติงานโรงแรมได้ตามมาตรฐานของหน่วยงานทดลองร่วมผลิต

4. สามารถแสดงพฤติกรรมและบุคลิกภาพที่ดีและเหมาะสมกับการปฏิบัติงานโรงแรมได้ตามมาตรฐานของหน่วยงานทดลองร่วมผลิต

5. สามารถปฏิบัติงานโรงแรมทั้ง 4 งานหลักได้ตามมาตรฐานของหน่วยงานทดลองร่วมผลิต

15. ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)

PLOs 1: อธิบาย (Describe) ลักษณะและขอบข่ายของงานและวิธีการปฏิบัติงานโรงแรม โดยเฉพาะ 4 งานหลักประกอบด้วยงานส่วนหน้า (Front Office) งานแม่บ้าน (Housekeeping) งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage) และงานครัว (Kitchen) ได้ตามมาตรฐานของหน่วยงานตกลงร่วมผลิต

PLOs 2: ใช้ (Use) เครื่องมือและอุปกรณ์ในการปฏิบัติงานใน 4 งานหลักของโรงแรมได้ตามมาตรฐานของหน่วยงานตกลงร่วมผลิต

PLOs 3: ใช้ (Use) ภาษาภาษาอังกฤษในการปฏิบัติงานโรงแรมได้ตามมาตรฐานของหน่วยงานตกลงร่วมผลิต

PLOs 4: แสดง (Display) พฤติกรรมและบุคลิกภาพที่ดีและเหมาะสมกับการปฏิบัติงานโรงแรมได้ตามมาตรฐานของหน่วยงานตกลงร่วมผลิต

PLOs 5: ปฏิบัติงานโรงแรม (Perform) ใน 4 งานหลักได้ตามมาตรฐานของหน่วยงานตกลงร่วมผลิต

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 | 64 หน่วยกิต |
| (2) กลุ่มวิชาเฉพาะเลือก ไม่น้อยกว่า | 20 หน่วยกิต |
| 3. หมวดวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ | 6 หน่วยกิต |
| 4. หมวดวิชาเลือกเสรี | 6 หน่วยกิต |

1. 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)
GECRRU204	ผู้ประกอบการมือใหม่ยุคดิจิทัล New Entrepreneur in Digital Age	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
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	เชียงใหม่ศึกษา 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)
GECRRU220	เจ้าของแบรนด์ผลิตภัณฑ์สุขภาพและความงาม 3(3-0-6) Brand Owner of Health and Beauty Products	
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)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
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)

2. หมวดวิชาเฉพาะด้าน ให้เรียนไม่น้อยกว่า 84 หน่วยกิต
ประกอบด้วยกลุ่มวิชาต่อไปนี้

(1) กลุ่มวิชาเฉพาะบังคับ 64 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)
TOHH1104	ภาษาอังกฤษสำหรับพนักงานส่วนหน้า English for Front Office Staff	3(2-2-5)
TOHH1106	ภาษาอังกฤษสำหรับพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่มและครัว English for Food and Beverage and Kitchen Staff	3(2-2-5)
TOHH1123	การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Cost Control	3(2-2-5)
TOHH1124	งานบริการส่วนหน้า Front Office Service	3(2-2-5)
TOHH1125	ปฏิบัติการงานบริการส่วนหน้า Front Office Service Operations	4(0-8-0)
TOHH1126	งานแม่บ้าน Housekeeping	3(2-2-5)
TOHH1127	ปฏิบัติการงานแม่บ้าน Housekeeping Operations	4(0-8-0)
TOHH1128	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Service	3(2-2-5)
TOHH1129	ปฏิบัติการบริการอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Service Operations	4(0-8-0)
TOHH1130	บาร์และเครื่องดื่ม Beverage and Bar	3(2-2-5)
TOHH1131	ปฏิบัติการบาร์และเครื่องดื่ม Beverage and Bar Operations	4(0-8-0)
TOHH1132	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับงานครัว Introduction to Kitchen	3(2-2-5)
TOHH1133	ปฏิบัติการงานครัว Kitchen Operations	4(0-8-0)
TOHH1134	ศิลปะการประกอบอาหารนานาชาติ International Culinary Arts	3(2-2-5)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
TOHH1135	ปฏิบัติการประกอบอาหารนานาชาติ International Culinary Operations	4(0-8-0)
TOHH1136	ศิลปะการประกอบอาหารไทย Thai Culinary Arts	3(2-2-5)
TOHH1137	ปฏิบัติการประกอบอาหารไทย Thai Culinary Operations	4(0-8-0)
(2) กลุ่มวิชาเฉพาะเลือก ให้เลือกเรียนจากรายวิชาต่อไปนี้ไม่น้อยกว่า		20 หน่วยกิต
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
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)
TOHH2128	ภาษาจีนเบื้องต้นสำหรับโรงแรม 1 Basic Chinese for Hotel I	3(2-2-5)
TOHH2129	ภาษาจีนเบื้องต้นสำหรับโรงแรม 2 Basic Chinese for Hotel II	3(2-2-5)
TOHH2132	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารสำหรับการโรงแรม 2 Communicative English for Hotel II	3(2-2-5)
TOHH2133	ภาษาอังกฤษสำหรับพนักงานแม่บ้าน English for Housekeeping Staff	3(2-2-5)
TOHH2134	ศิลปะการประกอบอาหารจีน Chinese Culinary Arts	3(2-2-5)
TOHH2135	ปฏิบัติการประกอบอาหารจีน Chinese Culinary Operations	4(0-8-0)
TOHH2136	งานบริการภัตตาคารและงานจัดเลี้ยง Restaurant and Banquet Service	3(2-2-5)
TOHH2137	ปฏิบัติการงานบริการภัตตาคารและงานจัดเลี้ยง Restaurant and Banquet Service Operations	4(0-8-0)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
TOHH2138	การออกแบบตกแต่งอาหาร Food Styling	3(2-2-5)
TOHH2139	ปฏิบัติการออกแบบตกแต่งอาหาร Food Styling Operations	4(0-8-0)
TOHH2140	ศิลปะการประกอบอาหารว่างและขนมอบ Snack, Pastry and Bakery Culinary Arts	3(2-2-5)
TOHH2141	ปฏิบัติการประกอบอาหารว่างและขนมอบ Snack, Pastry and Bakery Culinary Operations	4(0-8-0)
TOHH2142	ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ Fruits and Vegetables Carving Arts	3(2-2-5)
TOHH2143	ปฏิบัติการแกะสลักผักและผลไม้ Fruits and Vegetable Carving Operations	4(0-8-0)
TOHH2144	การผสมเครื่องดื่มและไวน์ Wine and Mixology	3(2-2-5)
TOHH2145	ปฏิบัติการผสมเครื่องดื่มและไวน์ Wine and Mixology Operations	4(0-8-0)
TOHH2146	บาริสต้า Barista	3(2-2-5)
TOHH2147	ปฏิบัติการบาริสต้า Barista Operations	4(0-8-0)

3. หมวดวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

6 หน่วยกิต

ให้ลงทะเบียนเรียนรายวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ รวมกันไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
TOHH4103	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพโรงแรม Professional Internship in Hotel	6(900)

4. หมวดวิชาเลือกเสรี

6 หน่วยกิต

ให้นักศึกษาเลือกเรียนจากรายวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตรระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยราชภัฏ เชียงราย ที่ไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้วและไม่ใช่อายวิชาที่กำหนดให้เรียน

**แผนการเรียนหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการโรงแรม
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2569**

ปีการศึกษาที่ 1 ภาคเรียนที่ 1 (เรียนที่มหาวิทยาลัย)

ที่	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-อ)	กลุ่มวิชา
1.	GECRRU101	เทรนต์เทคโนโลยีดิจิทัล	3(3-0-6)	ศึกษาทั่วไป (บังคับ)
2.	GECRRU102	การจัดการความมั่นคงทางการเงิน	3(3-0-6)	ศึกษาทั่วไป (บังคับ)
3.	GECRRU103	พลเมืองอัจฉริยะ	3(3-0-6)	ศึกษาทั่วไป (บังคับ)
4.	GECRRU104	ภาษาอังกฤษสุดปัง	3(3-0-6)	ศึกษาทั่วไป (บังคับ)
5.	GECRRU215	มหัศจรรย์ท่องเที่ยวไทย	3(3-0-6)	ศึกษาทั่วไป (เลือก)
6.	TOHH1101	หลักการโรงแรม	3(2-2-5)	เฉพาะด้าน (บังคับ)
7.	TOHH1102	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารสำหรับการโรงแรม 1	3(2-2-5)	เฉพาะด้าน (บังคับ)
หน่วยกิตรวม 21 หน่วยกิต				

ปีการศึกษาที่ 1 ภาคเรียนที่ 2 (เรียนที่มหาวิทยาลัย)

ที่	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-อ)	กลุ่มวิชา
1.	GECRRU216	การเป็นเจ้าของที่ดี	3(3-0-6)	ศึกษาทั่วไป (เลือก)
2.	GECRRU217	เสน่ห์แห่งการบริการ	3(3-0-6)	ศึกษาทั่วไป (เลือก)
3.	TOHH1104	ภาษาอังกฤษสำหรับพนักงานส่วนหน้า	3(2-2-5)	เฉพาะด้าน (บังคับ)
4.	TOHH1123	การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม	3(2-2-5)	เฉพาะด้าน (บังคับ)
5.	TOHH1124	งานบริการส่วนหน้า	3(2-2-5)	เฉพาะด้าน (บังคับ)
6.	TOHH1126	งานแม่บ้าน	3(2-2-5)	เฉพาะด้าน (บังคับ)
7.	TOHH1128	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	3(2-2-5)	เฉพาะด้าน (บังคับ)
หน่วยกิตรวม 21 หน่วยกิต				

ปีการศึกษาที่ 1 ภาคเรียนที่ 3 (เรียนที่มหาวิทยาลัย)

ที่	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-อ)	กลุ่มวิชา
1.	GECRRU224	มารยาทการเข้าสังคม	3(2-2-5)	ศึกษาทั่วไป (เลือก)
2.	TOHH1129	ปฏิบัติการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	4(0-8-0)	เฉพาะด้าน (บังคับ)
หน่วยกิตรวม 7 หน่วยกิต				

ปีการศึกษาที่ 2 ภาคเรียนที่ 1 (เรียนที่มหาวิทยาลัย)

ที่	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-อ)	กลุ่มวิชา
1.	TOHH1106	ภาษาอังกฤษสำหรับพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่มและครัว	3(2-2-5)	เฉพาะด้าน (บังคับ)
2.	TOHH1132	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับงานครัว	3(2-2-5)	เฉพาะด้าน (บังคับ)
3.	TOHH1130	บาร์และเครื่องดื่ม	3(2-2-5)	เฉพาะด้าน (บังคับ)
4.	TOHH2138	การออกแบบตกแต่งอาหาร	3(2-2-5)	เฉพาะด้าน (เลือก)
5.	TOHH2144	การผสมเครื่องดื่มและไวน์	3(2-2-5)	เฉพาะด้าน (เลือก)
6.	TOHH2117	การตลาดสำหรับโรงแรม	3(2-2-5)	เลือกเสรี (1)
7.	TOHH2123	ธุรกิจการบิน	3(2-2-5)	เลือกเสรี (2)
หน่วยกิตรวม 21 หน่วยกิต				

ปีการศึกษาที่ 2 ภาคเรียนที่ 2 (เรียนที่มหาวิทยาลัย)

ที่	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-อ)	กลุ่มวิชา
1.	TOHH1134	ศิลปะการประกอบอาหารนานาชาติ	3(2-2-5)	เฉพาะด้าน (บังคับ)
2.	TOHH1136	ศิลปะการประกอบอาหารไทย	3(2-2-5)	เฉพาะด้าน (บังคับ)
3.	TOHH2136	งานบริการภัตตาคารและงานจัดเลี้ยง	3(2-2-5)	เฉพาะด้าน (เลือก)
4.	TOHH2140	ศิลปะการประกอบอาหารว่างและขนมอบ	3(2-2-5)	เฉพาะด้าน (เลือก)
5.	TOHH1125	ปฏิบัติการงานบริการส่วนหน้า	4(0-8-0)	เฉพาะด้าน (บังคับ)
6.	TOHH1127	ปฏิบัติการงานแม่บ้าน	4(0-8-0)	เฉพาะด้าน (บังคับ)

หน่วยกิตรวม 20 หน่วยกิต

ปีการศึกษาที่ 2 ภาคเรียนที่ 3 (เรียนที่หน่วยงานตกลงร่วมผลิต)

ที่	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-อ)	กลุ่มวิชา
1.	TOHH1131	ปฏิบัติการบาร์และเครื่องดื่ม	4(0-8-0)	เฉพาะด้าน (บังคับ)
2.	TOHH1133	ปฏิบัติการงานครัว	4(0-8-0)	เฉพาะด้าน (บังคับ)

หน่วยกิตรวม 8 หน่วยกิต

ปีการศึกษาที่ 3 ภาคเรียนที่ 1 (เรียนที่หน่วยงานตกลงร่วมผลิต)

ที่	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-อ)	กลุ่มวิชา
1.	TOHH1135	ปฏิบัติการประกอบอาหารนานาชาติ	4(0-8-0)	เฉพาะด้าน (บังคับ)
2.	TOHH1137	ปฏิบัติการประกอบอาหารไทย	4(0-8-0)	เฉพาะด้าน (บังคับ)
3.	TOHH2137	ปฏิบัติการงานบริการภัตตาคารและงานจัดเลี้ยง	4(0-8-0)	เฉพาะด้าน (เลือก)
4.	TOHH2141	ปฏิบัติการประกอบอาหารว่างและขนมอบ	4(0-8-0)	เฉพาะด้าน (เลือก)

หน่วยกิตรวม 16 หน่วยกิต

ปีการศึกษาที่ 3 ภาคเรียนที่ 2 (เรียนที่หน่วยงานตกลงร่วมผลิต)

ที่	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-อ)	กลุ่มวิชา
1.	TOHH4103	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพการโรงแรม	6(900)	ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

หน่วยกิตรวม 6 หน่วยกิต

รวม 120 หน่วยกิต

หมายเหตุ

1. นักศึกษาเรียนที่มหาวิทยาลัย 5 ภาคเรียน
 - 1.1 ภาคเรียนที่ 1 ภาคเรียนที่ 2 และภาคเรียนที่ 3 (ภาคเรียนฤดูร้อน)
 - 1.2 ภาคเรียนที่ 1 และภาคเรียนที่ 2 ของปีการศึกษาที่ 2
2. นักศึกษาเรียนและฝึกปฏิบัติ ณ หน่วยงานตกลงร่วมผลิต 3 ภาคเรียน
 - 2.1 ภาคเรียนที่ 3 (ภาคเรียนฤดูร้อน) ปีการศึกษาที่ 2
 - 2.2 ภาคเรียนที่ 1 ภาคเรียนที่ 2 ของปีการศึกษาที่ 3
3. นักศึกษาสามารถสำเร็จการศึกษาได้เร็วที่สุดภายใน 3 ปี กรณีลงทะเบียนเรียนและสอบผ่านทุกรายวิชาตามแผนการเรียน

แผนการเรียนหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการโรงแรม หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2569
(ศศ.บ. 4 ปี เทียบโอน)

ปีการศึกษาที่ 1 ภาคเรียนที่ 1 (เรียนที่มหาวิทยาลัย)

ที่	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-อ)	กลุ่มวิชา
1.	TOHH1102	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารสำหรับการโรงแรม 1	3(3-0-6)	เฉพาะด้าน (บังคับ)
2.	TOHH1104	ภาษาอังกฤษสำหรับพนักงานส่วนหน้า	3(3-0-6)	เฉพาะด้าน (บังคับ)
3.	TOHH1126	งานแม่บ้าน	3(3-0-6)	เฉพาะด้าน (บังคับ)
4.	TOHH1128	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	3(3-0-6)	เฉพาะด้าน (บังคับ)
5.	TOHH1130	บาร์และเครื่องดื่ม	3(3-0-6)	เฉพาะด้าน (บังคับ)
6.	TOHH1132	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับงานครัว	3(2-2-5)	เฉพาะด้าน (บังคับ)
7.	TOHH2117	การตลาดสำหรับโรงแรม	3(2-2-5)	เฉพาะด้าน (เลือก)
หน่วยกิตรวม 21 หน่วยกิต				

ปีการศึกษาที่ 1 ภาคเรียนที่ 2 (เรียนที่มหาวิทยาลัย)

ที่	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-อ)	กลุ่มวิชา
1.	TOHH1106	ภาษาอังกฤษสำหรับพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่มและครัว	3(2-2-5)	เฉพาะด้าน (บังคับ)
2.	TOHH1127	ปฏิบัติการงานแม่บ้าน	4(0-8-0)	เฉพาะด้าน (บังคับ)
3.	TOHH1129	ปฏิบัติการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	4(0-8-0)	เฉพาะด้าน (บังคับ)
4.	TOHH1130	ปฏิบัติการบาร์และเครื่องดื่ม	4(0-8-0)	เฉพาะด้าน (บังคับ)
5.	TOHH1134	ศิลปะการประกอบอาหารนานาชาติ	3(2-2-5)	เฉพาะด้าน (บังคับ)
หน่วยกิตรวม 18 หน่วยกิต				

ปีการศึกษาที่ 1 ภาคเรียนที่ 3 (เรียนที่หน่วยงานตกลงร่วมผลิต)

ที่	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-อ)	กลุ่มวิชา
1.	TOHH1133	ปฏิบัติการครัว	4(0-8-0)	เฉพาะด้าน (บังคับ)
2.	TOHH1135	ปฏิบัติการประกอบอาหารนานาชาติ	4(0-8-0)	เฉพาะด้าน (บังคับ)
หน่วยกิตรวม 8 หน่วยกิต				

ปีการศึกษาที่ 2 ภาคเรียนที่ 1 (เรียนที่หน่วยงานตกลงร่วมผลิต)

ที่	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-อ)	กลุ่มวิชา
1.	TOHH4103	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพการโรงแรม	6(900)	ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ
หน่วยกิตรวม 6 หน่วยกิต				

รวม 53 หน่วยกิต

(ได้รับการยกเว้น 67 หน่วยกิต)

หมายเหตุ

1. นักศึกษาเรียนที่มหาวิทยาลัย 2 ภาคเรียน
2. นักศึกษาเรียนและฝึกปฏิบัติ ณ หน่วยงานตกลงร่วมผลิต 2 ภาคเรียน

17. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์ผู้สอน อาจารย์พิเศษ

ที่	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่ง
1	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มนสิชา ซาวคำ	คณบดีคณะกรรมการท่องเที่ยวและการโรงแรม
2	อาจารย์ ดร.มัลลิตา ชูติระกะ	รองคณบดีคณะกรรมการท่องเที่ยวและการโรงแรม
3	อาจารย์สิทธิ สิทธิภรณ์	อาจารย์ คณะการท่องเที่ยวและการโรงแรม
4	คุณจาริณี วงษ์นา	Front Office Manager โรงแรมกะตะธานี บีช รีสอร์ท ภูเก็ต
5	คุณจิราภา ชื่นชม	Food and Beverage Manager โรงแรม เดอะแชนด์ เขาหลัก บาย กะตะธานี
6	รองศาสตราจารย์ ดร.อรรธรณ บุญพัฒน์	รองศาสตราจารย์ คณะการท่องเที่ยวและการโรงแรม
7	รองศาสตราจารย์ ดร.เสงี่ยม บุญพัฒน์	รองศาสตราจารย์ คณะการท่องเที่ยวและการโรงแรม
8	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภูวนารถ ศรีทอง	ประธานโปรแกรมวิชาการโรงแรม คณะกรรมการท่องเที่ยวและการโรงแรม
9	คุณนันทิดา อติเศรษฐ์	ประธานเจ้าหน้าที่บริหารกะตะธานี คอลเลคชั่น
10	คุณนรินทร์ ธนะภพ	รองประธานฝ่ายปฏิบัติการ กะตะธานี คอลเลคชั่น
11	คุณศิริพันธ์ ปานชาติรี	Phuket Area Hotel Manager กะตะธานี คอลเลคชั่น
12	คุณสุดา เศษบุบผา	Phang-Nga Hotel Manager โรงแรม เดอะ แชนด์ เขาหลัก บาย กะตะธานี
13	คุณนิภา แต่พันธ์	Hotel Manager โรงแรม เดอะ ริเวอร์รี บาย กะตะธานี
14	คุณวันทา สุภาอ้วน	Hotel Manager โรงแรม เดอะ ซี แกลเลอรี บาย กะตะธานี
15	คุณโจนาธาน พอร์ท	Hotel Manager โรงแรม เดอะ ซอร์ แอท กะตะธานี
16	คุณนิ่มนวล จิตใจ	Executive Chef โรงแรม เดอะ ริเวอร์รี บาย กะตะธานี
17	คุณวิชัย แสนป้อง	Banquet Manager โรงแรม เดอะ ริเวอร์รี บาย กะตะธานี
18	คุณวิรัตน์ สุภีรัตน์	Food and Beverage Service Manager โรงแรม เดอะ ริเวอร์รี บาย กะตะธานี
19	คุณไพรรินทร์ มารดา	Executive Housekeeping โรงแรม เดอะ ริเวอร์รี บาย กะตะธานี
20	คุณมารุช ภูเจริญกูร	Front Office Manager โรงแรม เดอะ ริเวอร์รี บาย กะตะธานี
21	คุณรุ่งนภา แท้สูงเนิน	Food and Beverage Manager โรงแรม เดอะ ริเวอร์รี บาย กะตะธานี
22	คุณนพดล พรหมแก้ว	Credit Manager โรงแรม เดอะแชนด์ เขาหลัก บาย กะตะธานี
23	คุณนิตยา ทับแก้ว	Assistant Front Office Manager โรงแรม กะตะธานี บีช รีสอร์ท ภูเก็ต
24	คุณนฤมล แก้วศิริ	Assistant Reservation Manager โรงแรม เดอะแชนด์ เขาหลัก บาย กะตะธานี
25	คุณปกรณ์ ฝนเมฆ	Assistant Front Office Manager โรงแรม เดอะแชนด์ เขาหลัก บาย กะตะธานี

ที่	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่ง
26	คุณฐิติมลวรรณ สุริยะวานิช	Assistant Human Resource Manager โรงแรม เดอะ ริเวอร์รี บาย กะตะธานี
27	คุณนวลนภา นนทะริ	Chef de Partie โรงแรม กะตะธานี บีช รีสอร์ท ภูเก็ต
28	คุณมานิตย์ วงศ์วัลย์	Senior Sous Chef (Main) โรงแรม เดอะ ริเวอร์รี บาย กะตะธานี
29	คุณศุภกร อินทร์สุข	Sous Chef Chinese โรงแรม เดอะ ริเวอร์รี บาย กะตะธานี
30	คุณสรารุช รักพอ	Chinese Chef โรงแรม เดอะ ริเวอร์รี บาย กะตะธานี
31	คุณบุลภรณ์ มณีพล	Chef De Partie (Cold) โรงแรม เดอะ ริเวอร์รี บาย กะตะธานี
32	คุณปิยะวงศ์ วงศ์แพทย์	Restaurant China Garden Manager โรงแรม เดอะ ริเวอร์รี บาย กะตะธานี
33	คุณเดชา สมศรี	Assistant Food and Beverage Manager โรงแรม กะตะธานี บีช รีสอร์ท ภูเก็ต
34	คุณปุกนิภา เมืองจันทร์	Restaurant Captain โรงแรม กะตะธานี บีช รีสอร์ท ภูเก็ต
35	คุณเยาวภา บุตรชาลี	Lobby Lounge Supervisor โรงแรม เดอะ ริเวอร์รี บาย กะตะธานี
36	คุณเอกพงษ์ ปงกันยะยีน	Restaurant Supervisor โรงแรม เดอะ ริเวอร์รี บาย กะตะธานี
37	คุณสัตตา ไอยรา	Restaurant Supervisor โรงแรม กะตะธานี บีช รีสอร์ท ภูเก็ต
38	คุณนพรัตน์ บรรจสุวรรณ	Floor Supervisor โรงแรม กะตะธานี บีช รีสอร์ท ภูเก็ต

หมายเหตุ ลำดับ 1-5 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

18. สวัสดิการระหว่างการเข้าเรียนรู้ภาคปฏิบัติและการฝึกประสบการณ์วิชาชีพในหน่วยงานตกลงร่วมผลิต
(โรงแรมในเครือกะตะธานี คอลเลคชั่น)

ที่	การสนับสนุนนักศึกษา	ช่วงเวลา
1	ทุนการศึกษาตลอดหลักสูตร 80,200 บาท (ค่าธรรมเนียมการศึกษาเต็มจำนวน รวม 76,000 บาท และค่าธรรมเนียมแรกเข้า 4,200 บาท รวม 80,200 บาท) จำนวนขั้นต่ำ 10 ทุนต่อปี/ต่อรุ่น	ตลอดหลักสูตร
2	เบี้ยเลี้ยงการฝึกปฏิบัติงานในห้องปฏิบัติการโรงแรมใน มหาวิทยาลัย	2 ปีการศึกษาแรก (ชั้นปีที่ 1-2)
3	เบี้ยเลี้ยงขั้นต่ำ 5,200 บาทต่อคนต่อเดือน	ตลอดเวลาที่เรียนรู้ภาคปฏิบัติและฝึกงานในโรงแรม สังกัดกะตะธานี คอลเลคชั่น
4	เครื่องแบบ (Uniform)	ตลอดเวลาที่เรียนรู้ภาคปฏิบัติและฝึกงานในโรงแรม สังกัดกะตะธานี คอลเลคชั่น

ที่	การสนับสนุนนักศึกษา	ช่วงเวลา
5	อาหารฟรีจำนวน 3 มื้อ/วัน	ตลอดเวลาที่เรียนรู้ภาคปฏิบัติและฝึกงานในโรงแรม สังกัดกะตะธานี คอลเลคชั่น
6	ที่พักฟรี (พักห้องละ 2 คน)	ตลอดเวลาที่เรียนรู้ภาคปฏิบัติและฝึกงานในโรงแรม สังกัดกะตะธานี คอลเลคชั่น
7	ได้รับการพัฒนาและฝึกอบรมทักษะการปฏิบัติงานวิชาชีพ การโรงแรมร่วมกับพนักงานฟรี	ตลอดเวลาที่เรียนรู้ภาคปฏิบัติและฝึกงานในโรงแรม สังกัดกะตะธานี คอลเลคชั่น
8	วันหยุดประจำสัปดาห์และวันหยุดวันนักขัตฤกษ์ และสิทธิ ในการเก็บสะสมวันหยุดกรณีปฏิบัติงานในวันนักขัตฤกษ์	ตลอดเวลาที่เรียนรู้ภาคปฏิบัติและฝึกงานในโรงแรม สังกัดกะตะธานี คอลเลคชั่น
9	สิทธิในการลาจิจ ลาป่วยตามระเบียบของหน่วยงานตกลงร่วมผลิตเช่นเดียวกับพนักงานประจำ และการ ลาเพื่อกลับไปเยี่ยมบ้าน (ลาพักผ่อน)	ตลอดเวลาที่เรียนรู้ภาคปฏิบัติและฝึกงานในโรงแรม สังกัดกะตะธานี คอลเลคชั่น
10	ร่วมกิจกรรม One-day Trip/Sightseeing ฟรี	อย่างน้อย 1 ครั้ง ระหว่างเวลาที่เรียนรู้ภาคปฏิบัติและ ฝึกประสบการณ์วิชาชีพในสถานประกอบการตกลง ร่วมผลิต
11	หนังสือรับรองการผ่านงานโดยกะตะธานี คอลเลคชั่น	หลังสิ้นสุดการเรียนรู้ภาคปฏิบัติและ ฝึกประสบการณ์วิชาชีพในโรงแรมสังกัด กะตะธานี คอลเลคชั่น
12	การบรรจุเข้าทำงานโรงแรมในเครือกะตะธานี คอลเลคชั่น	นักศึกษาที่มีผลการปฏิบัติงานระหว่างการฝึก ประสบการณ์วิชาชีพ หรือ ภายหลังจากสิ้นสุดการฝึก ประสบการณ์วิชาชีพ เป็นไปตามมาตรฐานกะตะธานี คอลเลคชั่น จะได้รับการบรรจุเข้าทำงาน
13	ค่าพาหนะเดินทางโดยเครื่องบินไป-กลับระหว่างสนามบิน นานาชาติแม่ฟ้าหลวงเชียงราย-สนามบินนานาชาติภูเก็ต พร้อมบริการรถรับ-ส่งจากสนามบินนานาชาติภูเก็ตไปยัง โรงแรมสังกัดกะตะธานี คอลเลคชั่นในจังหวัดพังงา และ จังหวัดภูเก็ต	สำหรับนักศึกษาที่เลือกเข้ารับการเรียนรู้ภาคปฏิบัติ และฝึกประสบการณ์วิชาชีพในโรงแรมสังกัด กะตะธานี คอลเลคชั่น ในพื้นที่จังหวัดพังงา และ จังหวัดภูเก็ต
14	บริการรถรับ-ส่งระหว่างที่พักและหน่วยงานตกลงร่วมผลิต ที่เข้ารับการเรียนรู้ภาคปฏิบัติและหรือฝึกประสบการณ์ วิชาชีพ	ตลอดเวลาที่เรียนรู้ภาคปฏิบัติและฝึกงานในโรงแรม สังกัดกะตะธานี คอลเลคชั่น
15	มีที่เลี้ยงดูแลในลักษณะของการ Supervising, Coaching, Mentoring	ตลอดเวลาที่เรียนรู้ภาคปฏิบัติและฝึกงานในโรงแรม สังกัดกะตะธานี คอลเลคชั่น

19. อาชีพที่สามารถทำได้หลังสำเร็จการศึกษา

1. บรรจุเป็นพนักงานในโรงแรมสังกัดกะตะธานี คอลเลคชั่น
2. บรรจุเป็นพนักงานในโรงแรมอื่นทั้งในประเทศและต่างประเทศ
3. บรรจุเป็นพนักงานในธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับโรงแรม อาทิ ธุรกิจภัตตาคาร ธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม ธุรกิจ บาร์ ธุรกิจการจัดเลี้ยง ธุรกิจไมซ์ (MICE: Meetings, Incentives, Conventions and Exhibitions) ธุรกิจเรือสำราญ และ ธุรกิจการบิน
4. ประกอบอาชีพอิสระในธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับโรงแรม การบริการห้องพัก และธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม

.....