



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

3. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

120 หน่วยกิต

4. รูปแบบของหลักสูตร

หลักสูตรระดับปริญญาตรี ปฏิบัติการตกลงร่วมผลิต หลักสูตรแรกและหลักสูตรเดียวของมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย

5. ภาษาที่ใช้

จัดการเรียนการสอนเป็นภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ (อังกฤษ)

6. การรับเข้าศึกษา

รับทั้งนักศึกษาไทยและนักศึกษาต่างชาติที่สามารถสื่อสารภาษาไทย และหรือภาษาต่างประเทศ (ภาษาอังกฤษ) ได้ดี

7. ความร่วมมือกับหน่วยงาน องค์กร และหรือสถาบันอื่น

เป็นหลักสูตรทดลองร่วมผลิต ดำเนินการร่วมกับกลุ่มกะตะธานี คอลเล็คชั่น (ประเทศไทย)

8. การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้ปริญญาเพียงสาขาของมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย

9. รูปแบบการศึกษา

แบบผสมผสาน (Hybrid) โดยการเข้าชั้นเรียน (on site) และแบบออนไลน์ผ่านอินเทอร์เน็ต (Online) และผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ (E-learning)

10. ระบบการจัดการศึกษา

จัดการศึกษา 1 ปีการศึกษาแบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ และ 1 ภาคการศึกษาฤดูร้อน

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

11. ระยะเวลาในการศึกษา

เวลาเรียน 4 ปี ทั้งนี้ สามารถสำเร็จการศึกษาได้ด้วยการเรียนอย่างน้อย 6 ภาคเรียนปกติ

12. 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

13. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์ผู้สอน อาจารย์พิเศษ

ที่	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่ง
1	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มนสิชา ชาวคำ	คณบดีคณะกรรมการท่องเที่ยวและการโรงแรม
2	อาจารย์ ดร.มัลลิตา ชูติระกะ	รองคณบดีคณะกรรมการท่องเที่ยวและการโรงแรม
3	อาจารย์สิทธิ สิริธีกรรณ์	คณะกรรมการท่องเที่ยวและการโรงแรม
4	คุณจาริณี วงษ์นา	Front Office Manager โรงแรมกะตะธานี บีช รีสอร์ท ภูเก็ต
5	คุณจิราภา ชื่นชม	Food and Beverage Manager โรงแรม เดอะแซนด์ เขาหลัก บาย กะตะธานี
6	รองศาสตราจารย์ ดร.อรรพรรณ บุญพัฒน์	คณะกรรมการท่องเที่ยวและการโรงแรม
7	รองศาสตราจารย์ ดร.เสถียร บุญพัฒน์	คณะกรรมการท่องเที่ยวและการโรงแรม
8	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภูวนารถ ศรีทอง	ประธานโปรแกรมวิชาการโรงแรม คณะกรรมการท่องเที่ยวและการโรงแรม
9	คุณนันทิดา อติเศรษฐ์	ประธานเจ้าหน้าที่บริหารกะตะธานี คอลเล็คชั่น
10	คุณศิริพันธ์ ปานชาติรี	Phuket Area Hotel Manager กะตะธานี คอลเล็คชั่น
11	คุณนิตยา ทับแก้ว	Assistant Front Office Manager โรงแรม กะตะธานี บีช รีสอร์ท ภูเก็ต
12	คุณนฤมล แก้วศิริ	Assistant Reservation Manager โรงแรม เดอะแซนด์ เขาหลัก บาย กะตะธานี
13	คุณนพดล พรหมแก้ว	Credit Manager โรงแรม เดอะแซนด์ เขาหลัก บาย กะตะธานี
14	คุณนวนลภา นนทะรี	Chef de Partie โรงแรม กะตะธานี บีช รีสอร์ท ภูเก็ต
15	คุณนพรัตน์ บรรจสุวรรณ์	Floor Supervisor โรงแรม กะตะธานี บีช รีสอร์ท ภูเก็ต
16	คุณปฎิภา เมืองจันทร์	Restaurant Captain โรงแรม กะตะธานี บีช รีสอร์ท ภูเก็ต
17	คุณสัตตา ไอยรา	Restaurant Supervisor โรงแรม กะตะธานี บีช รีสอร์ท ภูเก็ต
18	คุณปกรณ์ ฝนเมฆ	Assistant Front Office Manager โรงแรม เดอะแซนด์ เขาหลัก บาย กะตะธานี

13. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์ผู้สอน อาจารย์พิเศษ (ต่อ)

ที่	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่ง
19	คุณวันทา สุภาอวน	Hotel Manager โรงแรม เดอะ ซี แกลเลอรี บาย กะตะธานี
20	คุณไพโรรินทร์ มารดา	Executive Housekeeping โรงแรม เดอะ ริเวอร์รี บาย กะตะธานี
21	คุณมารุช ภูเจริญกุล	Front Office Manager โรงแรม เดอะ ริเวอร์รี บาย กะตะธานี
22	คุณจิตติมลวรรณ สุริยะวานิช	Spa Manager โรงแรม เดอะ ริเวอร์รี บาย กะตะธานี
23	คุณเยาวภา บุตรชาลี	Lobby Lounge Supervisor โรงแรม เดอะ ริเวอร์รี บาย กะตะธานี
24	คุณปิยะวงศ์ วงศ์แพทย์	Restaurant China Garden Manager โรงแรม เดอะ ริเวอร์รี บาย กะตะธานี
25	คุณเดชา สมศรี	Assistant Food and Beverage Manager โรงแรม กะตะธานี บีช รีสอร์ท ภูเก็ต
26	คุณสุดา เศษบุบผา	Hotel Manager โรงแรม เดอะ แชนด์ เขาหลัก บาย กะตะธานี
27	คุณรุ่งนภา แทสูงเนิน	Food and Beverage Manager โรงแรม เดอะ ริเวอร์รี บาย กะตะธานี
28	คุณนิรันดร์ ธนะภพ	รองประธานฝ่ายปฏิบัติการ กะตะธานี คอลเล็กชั่น
29	คุณโจนาธาน พอร์ท	Hotel Manager โรงแรม เดอะ ซอร์ แอท กะตะธานี
30	คุณนิมนวล จิตใจ	Executive Chef โรงแรม เดอะ ริเวอร์รี บาย กะตะธานี
31	คุณวิชัย แสนปอง	Banquet Manager โรงแรม เดอะ ริเวอร์รี บาย กะตะธานี
32	คุณวิรัตน์ สุภีรัตน์	Food and Beverage Service Manager โรงแรม เดอะ ริเวอร์รี บาย กะตะธานี
33	คุณเอกพงษ์ ปงกันยะยีน	Restaurant Supervisor โรงแรม เดอะ ริเวอร์รี บาย กะตะธานี

13. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์ผู้สอน อาจารย์พิเศษ (ต่อ)

ที่	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่ง
34	คุณมานิตย์ วงศ์วาลย์	Senior Sous Chef (Main) โรงแรม เดอะ ริเวอร์รี บาย กะตะธานี
35	คุณศุภกร อินทร์สุข	Sous Chef Chinese โรงแรม เดอะ ริเวอร์รี บาย กะตะธานี
36	คุณสรารัฐ รักพอ	Chinese Chef โรงแรม เดอะ ริเวอร์รี บาย กะตะธานี
37	คุณบุลภรณ์ มณีพล	Chef De Partie (Cold) โรงแรม เดอะ ริเวอร์รี บาย กะตะธานี
38	คุณนิภา แต่พันธ์	Hotel Manager โรงแรม เดอะ ริเวอร์รี บาย กะตะธานี

14. คุณสมบัติผู้สมัครเข้าเรียน

ผู้ที่เข้าศึกษาในหลักสูตร ศศ.บ. สาขาวิชาการโรงแรม ต้องมีลักษณะดังต่อไปนี้

1. เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า ไม่จำกัดสาขาวิชา และหรือ
2. เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญาหรือเทียบเท่าสาขาที่สัมพันธ์กับการโรงแรม และหรือมีประสบการณ์ในการทำงานเกี่ยวกับธุรกิจโรงแรมไม่น้อยกว่า 1 ปี

15. สวัสดิการระหว่างการเข้าเรียนรู้ภาคปฏิบัติและการฝึกประสบการณ์วิชาชีพในหน่วยงานตกลงร่วมผลิต (โรงแรมในเครือกะตะธานี คอลเลกชั่น)

ที่	การสนับสนุนนักศึกษา	ช่วงเวลา
1	เบี้ยเลี้ยงขั้นต่ำ 4,000 บาทต่อคนต่อเดือน (โอนเข้าบัญชีธนาคารทุกเดือน)	ตลอดเวลาที่เรียนรู้ภาคปฏิบัติ และฝึกประสบการณ์วิชาชีพในสถานประกอบการตกลงร่วมผลิต โดยการโอนเงินเข้าบัญชีธนาคารนักศึกษาในวันสิ้นเดือน
2	เครื่องแบบตามรูปแบบของหน่วยงานตกลงร่วมผลิต จำนวน 2 ชุดพร้อมซัก-รีดฟรี	ตลอดเวลาที่เรียนรู้ภาคปฏิบัติ และฝึกประสบการณ์วิชาชีพในสถานประกอบการตกลงร่วมผลิต
3	อาหารฟรีจำนวน 2 มื้อในห้องอาหารพนักงานของโรงแรม	ตลอดเวลาที่เรียนรู้ภาคปฏิบัติ และฝึกประสบการณ์วิชาชีพในสถานประกอบการตกลงร่วมผลิต

สวัสดิการ (ต่อ)

ที่	การสนับสนุนนักศึกษา	ช่วงเวลา
4	ที่พัก (ห้องพัก) สำหรับพักห้องละ 2 คนฟรีภายในหอพักพนักงานของโรงแรม	ตลอดเวลาที่เรียนรู้ภาคปฏิบัติและหรือฝึกประสบการณ์วิชาชีพในสถานประกอบการ ตกลงร่วมผลิต (มีห้อง Fitness ห้อง Common Room บริการเครื่องซักผ้าหยอดเหรียญ)
5	สิทธิในการเข้าร่วมกิจกรรมพัฒนาและฝึกอบรมทักษะการปฏิบัติงานวิชาชีพการโรงแรมร่วมกับพนักงานฟรี	ตลอดเวลาที่เรียนรู้ภาคปฏิบัติและฝึกประสบการณ์วิชาชีพในสถานประกอบการ ตกลงร่วมผลิต
6	วันหยุดประจำสัปดาห์และวันหยุดวันนักขัตฤกษ์ และสิทธิในการเก็บสะสมวันหยุดกรณีปฏิบัติงานในวันนักขัตฤกษ์	ตลอดเวลาที่เรียนรู้ภาคปฏิบัติและฝึกประสบการณ์วิชาชีพในสถานประกอบการ ตกลงร่วมผลิต
7	สิทธิในการลาพัก ลาป่วยตามระเบียบของหน่วยงานตกลงร่วมผลิตเช่นเดียวกับพนักงานประจำ และการลาเพื่อกลับไปเยี่ยมบ้าน (ลาพักผ่อน)	ตลอดเวลาที่เรียนรู้ภาคปฏิบัติและฝึกประสบการณ์วิชาชีพในสถานประกอบการ ตกลงร่วมผลิต
8	การจัดกิจกรรม One-day Trip/Sightseeing ฟรี	อย่างน้อย 1 ครั้ง ระหว่างเวลาที่เรียนรู้ภาคปฏิบัติและหรือฝึกประสบการณ์วิชาชีพในสถานประกอบการตกลงร่วมผลิต
9	ได้รับหนังสือรับรองการผ่านงาน	หลังสิ้นสุดการเรียนรู้ภาคปฏิบัติและฝึกประสบการณ์วิชาชีพในสถานประกอบการ ตกลงร่วมผลิต
10	สิทธิในการได้รับการบรรจุเข้าทำงานเมื่อมีตำแหน่งงานว่าง	ระหว่างเวลาหรือเมื่อสิ้นสุดการเรียนรู้ภาคปฏิบัติและฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือในสถานประกอบการตกลงร่วมผลิต (อาจได้รับการบรรจุก่อนสำเร็จการศึกษา ขึ้นอยู่กับผลการประเมินการปฏิบัติงาน)
11	ค่าพาหนะเดินทางโดยเครื่องบินไป-กลับระหว่างสนามบินนานาชาติแม่ฟ้าหลวงเชียงราย-สนามบินนานาชาติภูเก็ต พร้อมบริการรถรับ-ส่งจากสนามบินนานาชาติภูเก็ตไปยังหน่วยงานตกลงร่วมผลิตที่เลือกเข้ารับการเรียนรู้ภาคปฏิบัติและหรือฝึกปฏิบัติ	สำหรับนักศึกษาที่เลือกเข้ารับการเรียนรู้ภาคปฏิบัติและฝึกปฏิบัติในสถานประกอบการ ตกลงร่วมผลิตในพื้นที่จังหวัดพังงาหรือจังหวัดภูเก็ต

สวัสดิการ (ต่อ)

ที่	การสนับสนุนนักศึกษา	ช่วงเวลา
12	บริการรถรับ-ส่งระหว่างที่พักและหน่วยงานตกลรวมผลผลิตที่เข้ารับการเรียนรู้ภาคปฏิบัติและหรือฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	ตลอดเวลาที่เรียนรู้ภาคปฏิบัติและฝึกประสบการณ์วิชาชีพในสถานประกอบการตกลรวมผลผลิต
13	มีพี่เลี้ยงดูแลในลักษณะ Supervising, Coaching, Mentoring	ตลอดเวลาที่เรียนรู้ภาคปฏิบัติและฝึกประสบการณ์วิชาชีพในสถานประกอบการตกลรวมผลผลิต
14	ทุนช่วยเหลือการปฏิบัติงานในห้องปฏิบัติการเฉพาะทางระหว่างเวลาที่ศึกษาภายในมหาวิทยาลัย	นักศึกษาจะได้รับค่าตอบแทนเป็นเงินทุนช่วยเหลือในการปฏิบัติงานในห้องปฏิบัติการเฉพาะทางของหลักสูตรโดยการจัดนักศึกษาปฏิบัติงานโดยหมุนเวียนกันลักษณะเป็นกะ (Shift) โดยได้รับค่าตอบแทน 250 บาท/วัน/กะ ประกอบด้วย 1. ห้องปฏิบัติการบาร์และจัดเลี้ยง (Le Bua) 2. ห้องปฏิบัติการครัว
15	นักศึกษาที่มีปัญหาด้านการเงิน จะได้รับการพิจารณาสนับสนุนทุนการศึกษาแบบให้เปล่าเป็น Hardship Fund	นักศึกษายื่นเรื่องขอรับทุนต่อกรรมการบริหารหลักสูตรได้ทุกภาคเรียน โดยทุนที่ได้รับจะพิจารณาให้ตามความจำเป็นที่นักศึกษานำเสนอ ทั้งนี้โดยการพิจารณาร่วมกันระหว่างกรรมการบริหารหลักสูตรและฝ่ายบริหารคณะธานี คอลเลกชั่น

14. อาชีพที่สามารถทำได้หลังสำเร็จการศึกษา

1. เป็นพนักงานในธุรกิจโรงแรม และธุรกิจบริการที่พักแรม
2. เป็นพนักงานในธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับโรงแรม ได้แก่ ธุรกิจภัตตาคาร ธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม ธุรกิจบาร์ ธุรกิจการจัดเลี้ยง ธุรกิจไมซ์ (MICE: Meetings, Incentives, Conventions and Exhibitions) ธุรกิจเรือสำราญ และธุรกิจการบิน
3. ประกอบอาชีพอิสระในธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับโรงแรม การบริการห้องพัก และธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม