



หลักสูตร/ฝึกอบรมเพื่อเก็บสะสมหน่วยกิต (Credit Bank)
มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

1. ข้อมูลทั่วไป

1.1 ชื่อหลักสูตร ภาษาไทย : หลักสูตรศิลปการจัดการจัดการธุรกิจบริการ

ภาษาอังกฤษ : The Art of Hospitality Management

1.2 ประเภทหลักสูตร (ทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง)

สะสมหน่วยกิต

รับรองสมรรถนะ

1.3 จุดมุ่งเน้นเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต (ทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง)

การพัฒนาหลักสูตรที่พร้อมรองรับการเปลี่ยนแปลงในอนาคต

การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคนทุกช่วงวัย

การเชื่อมโยงกับคู่ความร่วมมือในการสนับสนุนกิจกรรมของมหาวิทยาลัย

1.4 ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

1) ชื่อ - สกุล : ผู้ช่วยศาสตราจารย์กานต์ เจริญสุวรรณ

อีเมล :Karan_c@kpru.ac.th..... หมายเลขโทรศัพท์ :081-6056335.....

2) ชื่อ - สกุล : อาจารย์ ดร.ประพล จิตคดี

อีเมล :praphol_c@kpru.ac.th..... หมายเลขโทรศัพท์ :090-6840043.....

3) ชื่อ - สกุล : อาจารย์ ดร.ยุชิตา กันหาเมือง

อีเมล :yuchita_k@kpru.ac.th..... หมายเลขโทรศัพท์ :094-6289047.....

4) ชื่อ - สกุล : อาจารย์สุภาพรณ์ หมั่นหา

อีเมล :suphaphon@kpru.ac.th..... หมายเลขโทรศัพท์ :062-9451539.....

5) ชื่อ - สกุล : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รัชนีวรรณ บุญอนันท์

อีเมล :ratchaneewan_b@kpru.ac.th..... หมายเลขโทรศัพท์ :096-9266698.....

1.5 หน่วยงานรับผิดชอบหลักสูตร

คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

1.6 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น (ถ้ามี)

วิทยาลัยเทคนิค แม่สอด

1.7 จำนวนที่รับเข้าเรียนรู้

1) ผู้เข้ารับการฝึกอบรมที่รับได้ขั้นต่ำ จำนวน 10 คน

2) ผู้เข้ารับการฝึกอบรมที่รับได้สูงสุด จำนวน 30 คน

1.8 กลุ่มเป้าหมาย (ทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง)

- กลุ่มวัยเรียน (ก่อนปริญญา)
- กลุ่มวัยเรียน (กำลังศึกษาในระดับปริญญาตรี)
- กลุ่มวัยทำงาน
- กลุ่มผู้สูงวัย
- บุคคลทั่วไป หรือ อื่น ๆ ตามข้อกำหนดของหลักสูตร (ระบุ.....)

2. ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

2.1 หลักการและเหตุผล

อุตสาหกรรมธุรกิจบริการ การท่องเที่ยว และการโรงแรม ถือเป็นกลไกสำคัญในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจของประเทศและของโลก อย่างไรก็ตาม ธุรกิจบริการในปัจจุบันกำลังเผชิญกับความท้าทายครั้งใหญ่จากการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วของเทคโนโลยี (Digital Disruption) และการคาดหวังที่สูงขึ้นของผู้บริโภคในด้านประสบการณ์เฉพาะบุคคล (Personalized Experience) การบริหารจัดการในรูปแบบดั้งเดิมจึงไม่เพียงพอต่อการสร้างความแตกต่างและความยั่งยืนอีกต่อไป การสร้างความเชี่ยวชาญของบุคลากรจึงเป็นหนึ่งในปัจจัยในการสร้างความสำเร็จในธุรกิจบริการยุคใหม่ ซึ่งต้องอาศัยการผสมผสานทักษะและศิลปะเข้าด้วยกัน ยิ่งไปกว่านั้น การเปลี่ยนแปลงอย่างต่อเนื่องในอุตสาหกรรมยังต้องการให้บุคลากรมีการพัฒนาทักษะอย่างต่อเนื่องตลอดช่วงชีวิต (Lifelong Learning) เพื่อตอบสนองความต้องการนี้ หลักสูตร "ศิลปะการจัดการธุรกิจบริการ" จึงได้ออกแบบให้มีการจัดการเรียนการสอนแบบคลังหน่วยกิต (Credit Bank) ซึ่งจะช่วยให้ผู้เรียนสามารถสะสม โอนย้าย และเทียบโอนหน่วยกิตจากประสบการณ์ได้อย่างสะดวกและเข้าถึงได้ง่าย ทำให้หลักสูตรสามารถตอบโจทย์การยกระดับสมรรถนะของบุคลากรในอุตสาหกรรมได้อย่างเป็นรูปธรรม

2.2 วัตถุประสงค์

- 1) เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบริหารจัดการการปฏิบัติงานในธุรกิจบริการได้อย่างมีประสิทธิภาพและสร้างความประทับใจให้กับลูกค้า
- 2) เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบูรณาการความรู้และทักษะที่หลากหลาย ที่นำไปสู่การเป็นบุคลากรมืออาชีพและแข่งขันได้ในตลาดแรงงาน
- 3) เพื่อสร้างบุคลากรที่มีศักยภาพในการเรียนรู้ตลอดชีวิต ในรูปแบบคลังหน่วยกิต (Credit Bank) ที่สามารถพัฒนาตนเองได้อย่างต่อเนื่อง

2.3 คุณสมบัติผู้เรียน

- 1) กำลังการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า
- 2) กำลังการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง
- 3) มีคุณสมบัติอื่น ๆ ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

2.4 ความรู้พื้นฐานที่ผู้สนใจเรียนต้องมีมาก่อน (ถ้ามี)

-

3. จำนวนชั่วโมงการเรียนรู้ตลอดหลักสูตร

จำนวนชั่วโมงการเรียนรู้ตลอดหลักสูตร จำนวน 285 ชั่วโมง ประกอบด้วย

- 3.1 ภาคทฤษฎี จำนวน 165 ชั่วโมง
3.2 ภาคปฏิบัติ จำนวน 120 ชั่วโมง

4. โครงสร้างและเนื้อหาของหลักสูตร

ที่	เรื่อง	ขอบเขตเนื้อหา	จำนวนชั่วโมง		
			ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
1	การท่องเที่ยวในยุคดิจิทัล	แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับการท่องเที่ยว อาทิเช่น ความหมาย ความสำคัญ ประเภทของการท่องเที่ยว องค์ประกอบของการท่องเที่ยว รูปแบบการท่องเที่ยว ระบบการท่องเที่ยว โครงสร้างพื้นฐานทางการท่องเที่ยว ผลกระทบของการท่องเที่ยว พลวัตของการท่องเที่ยว และอิทธิพลของเทคโนโลยีดิจิทัลต่อการท่องเที่ยว	45	0	45
2	ศิลปะการจัดการอาหาร	หลักการจัดการอาหาร การวางแผนเมนู การเลือกใช้วัตถุดิบ เทคนิคการปรุงอาหาร การบริหารจัดการร้านอาหารและครัว การควบคุมต้นทุน การวิเคราะห์ต้นทุนวัตถุดิบ การจัดซื้อและบริหารสินค้าคงคลัง การลดของเสียในกระบวนการผลิตอาหาร การตั้งราคาขายให้เหมาะสมกับตลาด	30	30	60
3	การพัฒนาบุคลิกภาพและศิลปะการสื่อสาร	หลักการและเทคนิคการพัฒนาบุคลิกภาพทั้งภายในและภายนอก มารยาททางสังคม การแต่งกาย การสื่อสาร ทักษะการพูดในที่สาธารณะ การนำเสนอ การฟังอย่างมีประสิทธิภาพและการสื่อสารระหว่างบุคคล การใช้ภาษาและการสร้างความประทับใจแรกพบ ฝึกปฏิบัติการวิเคราะห์กรณีศึกษา และการจำลองสถานการณ์เพื่อนำไปประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ	30	30	60
4	ศิลปะการบริการและการจัดการแผนกต้อนรับ	หลักการ ทฤษฎี และทักษะปฏิบัติด้านศิลปะการบริการและการจัดการงานต้อนรับในธุรกิจการโรงแรม โครงสร้างและหน้าที่ของแผนกต้อนรับ การจัดการส่วนหน้า (Front Office) การลงทะเบียนเข้าพัก การให้บริการระหว่างพัก และการคืนห้องพัก การจัดการข้อร้องเรียน การแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า การประสานงานกับแผนกอื่นๆ ตลอดจนระบบสารสนเทศที่ใช้ในงานต้อนรับ เทคนิคการสื่อสารที่มีประสิทธิภาพ และการสร้างประสบการณ์ที่ประทับใจให้แก่ลูกค้า ฝึก	30	30	60

ที่	เรื่อง	ขอบเขตเนื้อหา	จำนวนชั่วโมง		
			ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
		ปฏิบัติงานในสถานการณ์จำลองและสถานการณ์ประกอบการจริง			
5	การท่องเที่ยวเพื่อธุรกิจและการประชุม	หลักการ แนวคิด และองค์ประกอบของการท่องเที่ยวเพื่อธุรกิจและการประชุม (MICE: Meeting Incentive Convention Exhibition) ลักษณะเฉพาะ การวางแผน การดำเนินงาน และการจัดการกิจกรรมธุรกิจที่เชื่อมโยงกับอุตสาหกรรมท่องเที่ยว การสื่อสาร และการทำงานร่วมกับผู้อื่น การแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า แนวโน้มและนวัตกรรมใหม่ ๆ ในอุตสาหกรรม MICE ฝึกปฏิบัติจริงผ่านกรณีศึกษา การจัดทำโครงการจำลอง และการศึกษาดูงานในสถานประกอบการที่เกี่ยวข้อง	30	30	60
รวมทั้งสิ้น			165	120	285

เกณฑ์การคิดหน่วยกิต/การเทียบเนื้อหารายวิชา

- (1) ภาคทฤษฎี 15 ชั่วโมง เท่ากับ 1 หน่วยกิต
(2) ภาคปฏิบัติ 30 ชั่วโมง เท่ากับ 1 หน่วยกิต
(3) เนื้อหารายวิชา ต้องมีเนื้อหาสาระครอบคลุมไม่น้อยกว่าสามในสี่ของรายวิชาในหลักสูตรภาคปกติ

5. แผนการจัดการศึกษาเรียนรู้

5.1 รายวิชาที่ 1 การท่องเที่ยวในยุคดิจิทัล แบ่งออกเป็น เนื้อหาการเรียนรู้ ดังนี้

เนื้อหาการเรียนรู้	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้	สื่อ/อุปกรณ์	การวัดและประเมินผล	ผู้สอน
1. การท่องเที่ยวในยุคดิจิทัล	3	- ละลายพฤติกรรม (Ice Breaking) - ระดมความคิด (Brainstorm Digital Tourism)	- สไลด์ - วิดีโอ - โปสต์อิท	- การมีส่วนร่วม - การสะท้อนกลับ (Reflection)	อ.ดร.ประพล จิตคดี
2. พัฒนาการของการท่องเที่ยว	3	- วิเคราะห์คลิป ยุคอดีต-ปัจจุบัน-อนาคต	- คลิปจากยูทูบ และบทความ	- วิเคราะห์จากใบงาน	อ.ดร.ประพล จิตคดี
3. ความสำคัญของการท่องเที่ยว	3	- กิจกรรม Quiz Match - กรณีศึกษา Case Study	- บัตรคำ - แอปพลิเคชัน Kahoot	- คะแนนเกม	อ.ดร.ประพล จิตคดี
4. ประเภทของการท่องเที่ยว	3	- กิจกรรม Quiz Match - กรณีศึกษา Case Study	- บัตรคำ - แอปพลิเคชัน Kahoot	- คะแนนเกม	อ.ดร.ประพล จิตคดี
5. องค์ประกอบการท่องเที่ยว (5A's)	3	- Workshop ออกแบบเส้นทาง 1 วันครอบครัว (5A's)	- Google Maps	- ใบงานเส้นทาง	อ.ดร.ประพล จิตคดี
6. รูปแบบและแนวโน้มการท่องเที่ยว	3	- วิเคราะห์แนวโน้มการท่องเที่ยว	- อินโฟกราฟิก และรายงาน	- รายงานวิเคราะห์	อ.ดร.ประพล จิตคดี
7. ระบบการท่องเที่ยว	3	- จำลอง Leiper's Model & Stakeholders	- แผนภาพและฟลิปชาร์ต	- Rubric กลุ่ม	อ.ดร.ประพล จิตคดี
8. โครงสร้างพื้นฐานการท่องเที่ยว	3	- สร้าง Virtual Field Trip เปรียบเทียบเมือง	- Google Earth	- วิเคราะห์จากใบงาน	อ.ดร.ประพล จิตคดี
9. ผลกระทบของการท่องเที่ยว	3	- ไต่वाที่ (Debate) ช่วย/ทำลายแหล่งท่องเที่ยว	- สารคดี หรือ ข่าว	- คะแนนไต่वाที่	อ.ดร.ประพล จิตคดี
10. นักท่องเที่ยวยุคดิจิทัล	3	- Persona Building	- Canva, Template	- ประเมิน Persona	อ.ดร.ประพล จิตคดี

เนื้อหาการเรียนรู้	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้	สื่อ/อุปกรณ์	การวัดและประเมินผล	ผู้สอน
11. เทคโนโลยีดิจิทัล ด้านท่องเที่ยว	3	- ทดลองใช้ AR/VR/AI	- มือถือ VR และ อินเทอร์เน็ต	- แบบทดสอบปฏิบัติ	อ.ดร.ประพล จิตคติ
12. สื่อสังคมออนไลน์ และการบอกต่อแบบ อิเล็กทรอนิกส์ (Social Media & eWOM)	3	- สร้าง Content เพื่อนำเสนอ ผ่านสื่อสังคมออนไลน์	- มือถือ - แอปติดต่อ Content	- การประเมิน Content	อ.ดร.ประพล จิตคติ
13. ตัวแทนจำหน่าย ทางการท่องเที่ยว ออนไลน์ (OTA) และ ระบบจองท่องเที่ยว	3	- ทดลองจองและวิเคราะห์ UX (User Experiences)	- OTA Platforms เช่น Agoda, Booking, Trip.com	- ใบบงาน UX (User Experiences)	อ.ดร.ประพล จิตคติ
14. ประสบการณ์ของ นักท่องเที่ยวยุคดิจิทัล (Digital Tourist Experience)	3	- การออกแบบบริการเพื่อ นักท่องเที่ยวยุคดิจิทัล (Service Design Blueprint)	- เครื่องมือการออกแบบ (Blueprint Template)	- แบบประเมิน Rubric	อ.ดร.ประพล จิตคติ
15. Final Project	3	- นำเสนอ Smart Tourism Idea	- PowerPoint	- Project + Portfolio	อ.ดร.ประพล จิตคติ
รวม	45	ชั่วโมง			

5.2 รายวิชาที่ 2 ศิลปะการจัดการอาหาร แบ่งออกเป็น เนื้อหาการเรียนรู้ ดังนี้

เนื้อหาการเรียนรู้	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้	สื่อ/อุปกรณ์	การวัดและประเมินผล	ผู้สอน
1. หลักการจัดการอาหาร	4	- ละลายพฤติกรรม (Ice Breaking) - ระดมสมอง (Brainstorm) - กรณีศึกษา (Case Study)	- สไลด์ - วิดีโอ - โปสเตอร์อิท	- การประเมินการมีส่วนร่วม	อ.ดร.ประพล จิตคดี
2. การวางแผนเมนู	4	- Workshop ออกแบบเมนูอาหาร - วิเคราะห์เมนูอาหาร	- เมนูตัวอย่าง - Canva	- การวิเคราะห์เมนูอาหาร	อ.ดร.ประพล จิตคดี
3. การเลือกใช้อัตถุติบ	4	- ทดลองจ่ายตลาด (Chef Market Challenge)	- อัตถุติบ - ใบประเมิน	- การสะท้อนหลังจ่ายตลาด (Reflection) - การสังเกตพฤติกรรม	อ.ดร.ประพล จิตคดี
4. เทคนิคการปรุงอาหาร	4	- ปิดตาชิมอาหาร (Blind Test) - ทดลองปรุงอาหาร	- อัตถุติบและเครื่องปรุง	- Peer Review - การชิมรสชาติอาหาร	อ.ดร.ประพล จิตคดี
5. การบริหารจัดการร้านอาหาร	4	- บทบาทสมมุติพนักงานร้าน (Role Play)	- อุปกรณ์ครัว	- การประเมินบทบาทสมมติ	อ.ดร.ประพล จิตคดี
6. การบริหารจัดการงานครัว	4	- จำลองผังครัว - วิเคราะห์ข้อผิดพลาดงานครัว	- ปากกา - รูปผังครัว	- การนำเสนอ	อ.ดร.ประพล จิตคดี
7. การควบคุมต้นทุน	4	- คำนวณต้นทุนอาหาร (Food Cost)	- Excel Template	- การคำนวณต้นทุน	อ.ดร.ประพล จิตคดี
8. การวิเคราะห์ต้นทุนอัตถุติบ	4	- เกมบริหารร้าน 1 วัน (หากไม่มีสามารถปรับเปลี่ยนเป็น บอร์ดเกม)	- เกมจำลอง หรือ บอร์ดเกม	- การวิเคราะห์กำไรขาดทุน	อ.ดร.ประพล จิตคดี
9. การจัดซื้อ	4	- จำลองการสั่งซื้อ	- ใบสั่งซื้อ	- การประเมินบทบาทสมมติ	อ.ดร.ประพล จิตคดี
10. การบริหารสินค้าคงคลัง	4	- FIFO/FEFO	- ซอฟต์แวร์ Inventory หรือ Storage Stock	- การวิเคราะห์สินค้าคงคลัง	อ.ดร.ประพล จิตคดี

เนื้อหาการเรียนรู้	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้	สื่อ/อุปกรณ์	การวัดและประเมินผล	ผู้สอน
11. การลดของเสียในการกระบวนการผลิตอาหาร	4	- ชั่ง-แยกของเสีย - จัดทำเมนูลดปริมาณการทิ้งอาหาร (Zero Waste Menu)	- วัตุดิบ - ถังแยกขยะ	- รายงานผลการลดของเสีย	อ.ดร.ประพล จิตคติ
12. การตั้งราคาขาย	4	- ตั้งราคาแบบต้นทุน และการตั้งราคาแบบเพิ่มมูลค่า (Value Pricing)	- โปรแกรม Excel - เครื่องคิดเลข	- การประเมินการตั้งราคา	อ.ดร.ประพล จิตคติ
13. มาตรฐานด้านอาหารและความปลอดภัย	4	- การใช้มีด (Knife Skills) - การเตรียมวัตถุดิบ (Mise en Place)	- อุปกรณ์ครัว	- การประเมินทักษะการใช้ อุปกรณ์	อ.ดร.ประพล จิตคติ
14. แนวคิดทางศิลปะและความคิดสร้างสรรค์อาหาร	4	- Workshop ออกแบบอาหาร - ถ่ายภาพด้วยโทรศัพท์มือถือ	- อุปกรณ์จัดงาน - กล้องถ่ายรูป - วัตถุดิบทดลอง	- Rubric จัดงาน - ภาพถ่าย - ตัวอย่างสินค้า (Prototype) - ข้อมูลจาก Feedback	อ.ดร.ประพล จิตคติ
15. การจัดการอาหารเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคยุคใหม่	4	- นำเสนอร้านอาหาร	- PowerPoint	- Final Project - Portfolio	อ.ดร.ประพล จิตคติ
รวม	60	ชั่วโมง			

5.3 รายวิชาที่ 3 การพัฒนาบุคลิกภาพและศิลปะการสื่อสาร แบ่งออกเป็น เนื้อหาการเรียนรู้ ดังนี้

เนื้อหาการเรียนรู้	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้	สื่อ/อุปกรณ์	การวัดและประเมินผล	ผู้สอน
1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอุตสาหกรรมบริการ	4	บรรยาย , กิจกรรมกลุ่ม	power point และเอกสารประกอบการสอน	สังเกตพฤติกรรมการทำกิจกรรมในห้อง	อ. ดร.ยุชิตา กันหามิ่ง
2. การบริการ	4	บรรยายและการนำเสนองานหน้าชั้นเรียน	power point และเอกสารประกอบการสอน	สังเกตพฤติกรรมการทำกิจกรรมในห้อง / การนำเสนองาน	อ. ดร.ยุชิตา กันหามิ่ง
3. บุคลิกภาพ	4	บรรยาย/ถามตอบ/กิจกรรมการวิเคราะห์ตนเอง	power point และเอกสารประกอบการสอน	สังเกตพฤติกรรมการทำกิจกรรมในห้อง / ใบงาน	อ. ดร.ยุชิตา กันหามิ่ง
4. ทฤษฎีเกี่ยวกับบุคลิกภาพ	4	บรรยาย	power point , เอกสารประกอบการสอน , เว็บไซต์	สังเกตพฤติกรรมการทำกิจกรรมในห้อง	อ. ดร.ยุชิตา กันหามิ่ง
5. ความแตกต่างของบุคคล	4	บรรยาย	power point , เอกสารประกอบการสอน, เว็บไซต์	สังเกตพฤติกรรมการทำกิจกรรมในห้อง	อ. ดร.ยุชิตา กันหามิ่ง
6. การปรับปรุงและการพัฒนาบุคลิกภาพภายนอก	4	บรรยาย/ถามตอบ/กิจกรรมการพัฒนาบุคลิกภาพภายนอกทักษะการแต่งหน้า	power point เอกสารประกอบการสอน VDO	สังเกตพฤติกรรมการทำกิจกรรมในห้อง	อ. ดร.ยุชิตา กันหามิ่ง
7. การปรับปรุงและการพัฒนาบุคลิกภาพภายใน	4	บรรยาย/ถามตอบ/การแสดงบทบาทสมมติเกี่ยวกับมารยาท	power point เอกสารประกอบการสอน VDO	สังเกตพฤติกรรมการทำกิจกรรมในห้อง	อ. ดร.ยุชิตา กันหามิ่ง
8. มนุษย์สัมพันธ์ในการทำงาน	4	บรรยาย/ถามตอบ/ใบงาน/บทบาทสมมติ	power point เอกสารประกอบการสอน VDO	สังเกตพฤติกรรมการทำกิจกรรมในห้อง / ใบงาน	อ. ดร.ยุชิตา กันหามิ่ง
9. มารยาทในการเข้าสังคม	4	บรรยาย/ถาม/ตอบ/การเรียนรู้ อุปกรณ์และมารยาทบนโต๊ะอาหาร	power point เอกสารประกอบการสอน VDO	สังเกตพฤติกรรมการทำกิจกรรมในห้อง	อ. ดร.ยุชิตา กันหามิ่ง

เนื้อหาการเรียนรู้	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้	สื่อ/อุปกรณ์	การวัดและประเมินผล	ผู้สอน
10. การพูด	4	บรรยาย/ถามตอบ/กิจกรรมการอ่านออกเสียง	power point เอกสาร ประกอบการสอน VDO	สังเกตพฤติกรรมการทำกิจกรรมในห้อง	อ. ดร.ยุชิตา กันหมิ่ง
11. การฟัง	4	บรรยาย/ถามตอบ/กิจกรรมการฟัง	power point เอกสาร ประกอบการสอน VDO	สังเกตพฤติกรรมการทำกิจกรรมในห้อง	อ. ดร.ยุชิตา กันหมิ่ง
12. ผู้นำและบุคลิกภาพของผู้นำ	4	บรรยาย/ถามตอบ/บทบาทสมมติ	power point และเอกสาร ประกอบการสอน	สังเกตพฤติกรรมการทำกิจกรรมในห้อง	อ. ดร.ยุชิตา กันหมิ่ง
13. กิจกรรมอบรมการพัฒนาบุคลิกภาพ	4	กิจกรรมอบรมการพัฒนาบุคลิกภาพ/การสรุปผลจากกิจกรรม	ใบงานกิจกรรม	พฤติกรรมการทำกิจกรรมในห้อง	อ. ดร.ยุชิตา กันหมิ่ง
14. กิจกรรมอบรมการพัฒนาบุคลิกภาพ	4	กิจกรรม Mix and Match การแต่งกาย/การสรุปผลจากกิจกรรม	ใบงานกิจกรรม	พฤติกรรมการทำกิจกรรมในห้อง	อ. ดร.ยุชิตา กันหมิ่ง
15. กิจกรรมอบรมการพัฒนาบุคลิกภาพ	4	กิจกรรม เดิน ลุก นั่ง พูด อย่างไรให้สนุก/การสรุปผลจากกิจกรรม	ใบงานกิจกรรม	พฤติกรรมการทำกิจกรรมในห้อง	อ. ดร.ยุชิตา กันหมิ่ง
รวม	60	ชั่วโมง			

5.4 รายวิชาที่ 4 ศิลปะการบริการและการจัดการแผนกต้อนรับ แบ่งออกเป็น เนื้อหาการเรียนรู้ ดังนี้

เนื้อหาการเรียนรู้	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้	สื่อ/อุปกรณ์	การวัดและประเมินผล	ผู้สอน
1. อุตสาหกรรม โรงแรม	4	บรรยาย	Power point และเอกสาร ประกอบการสอน	แบบฝึกหัดท้ายบท	อ. ดร.ยุชิตา กันหามิ่ง
2. ประเภทและชนิด ของโรงแรม	4	บรรยายพร้อมยกตัวอย่างจริง/ Workshop	Power point และเอกสาร ประกอบการสอน	สังเกตพฤติกรรมการทำกิจกรรม ในห้อง	อ. ดร.ยุชิตา กันหามิ่ง
3. ห้องพัก	4	บรรยายพร้อมยกตัวอย่างจริง/ นำเสนองาน	Power point , เอกสาร ประกอบการสอน , VDO	ประเมินจากการนำเสนองานโดย พิจารณาจากความถูกต้อง การใช้ สื่อดิจิทัลในการสืบค้น นำเสนอ	อ. ดร.ยุชิตา กันหามิ่ง
4. โครงสร้างองค์กร	4	บรรยายพร้อมยกตัวอย่างจริง/ Workshop/บทบาทสมมติ	Power point , เอกสาร ประกอบการสอน , Canvan	สังเกตพฤติกรรมการทำกิจกรรม ในห้อง	อ. ดร.ยุชิตา กันหามิ่ง
5. แผนกบริการส่วน หน้า	4	บรรยายและกิจกรรมที่สอดแทรก การสื่อสารภาษาอังกฤษหรือ ภาษาต่างประเทศ,ใบงาน	Power point , เอกสาร ประกอบการสอน	พิจารณาการจากการเข้าร่วม กิจกรรม การนำเสนองาน การ ทดสอบ	อ. ดร.ยุชิตา กันหามิ่ง
6. ส่วนสำรองห้องพัก	4	บรรยายและกิจกรรมที่สอดแทรก การสื่อสารภาษาอังกฤษหรือ ภาษาต่างประเทศ,ใบงาน	Power point , เอกสาร ประกอบการสอน , ใบงาน , เว็บไซต์	พิจารณาการจากการเข้าร่วม กิจกรรม การนำเสนองาน ใบงาน	อ. ดร.ยุชิตา กันหามิ่ง
7. กระบวนการเข้าพัก	4	บรรยายและใบงานที่ส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการ ติดต่อสื่อสาร การเลือกใช้สื่อในการ นำเสนองาน	Power point , เอกสาร ประกอบการสอน , ใบงาน , เว็บไซต์ , VDO	พิจารณาจากการนำเสนองานผ่าน สื่อต่างๆ	อ. ดร.ยุชิตา กันหามิ่ง
8. การบริการระหว่าง การพัก	4	บรรยาย	Power point , เอกสาร ประกอบการสอน , เว็บไซต์ , VDO	สังเกตพฤติกรรมในห้อง	อ. ดร.ยุชิตา กันหามิ่ง
9. บัญชีผู้เข้าพัก	4	บรรยายและใบงาน	Power point , เอกสาร ประกอบการสอน , ใบงาน	พิจารณาจากการนำเสนองานผ่าน สื่อต่างๆ	อ. ดร.ยุชิตา กันหามิ่ง

เนื้อหาการเรียนรู้	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้	สื่อ/อุปกรณ์	การวัดและประเมินผล	ผู้สอน
10. กระบวนการคืนห้องพัก	4	บรรยายและกิจกรรมที่สอดแทรก การสื่อสารภาษาอังกฤษหรือ ภาษาต่างประเทศ,ใบงาน	Power point , เอกสาร ประกอบการสอน , ใบงาน	พิจารณาจากการนำเสนองานผ่าน สื่อต่างๆ	อ. ดร.ยุชิตา กันหามิ่ง
11. การจัดการข้อร้องเรียน การแก้ไข ปัญหาเฉพาะหน้า การสื่อสารและการสร้าง ประสิทธิภาพที่ประทับใจให้แก่ลูกค้า	4	บรรยาย กรณีศึกษา บทบาท สมมติ	VDO , กรณีศึกษา	สังเกตพฤติกรรมการทำกิจกรรม ในห้อง	อ. ดร.ยุชิตา กันหามิ่ง
12. การประสานงานกับแผนกต่าง ๆ	4	บรรยาย	Power point , เอกสาร ประกอบการสอน	สังเกตพฤติกรรมการในห้อง	อ. ดร.ยุชิตา กันหามิ่ง
13. ฝึกปฏิบัติการบริการส่วนหน้า	4	การเรียนรู้ภาคทฤษฎีและฝึก ภาคปฏิบัติ	ฝึกปฏิบัติการบริการส่วนหน้า	พิจารณาจากการสอบทั้งทฤษฎี และการฝึกปฏิบัติ	อ. ดร.ยุชิตา กันหามิ่ง
14. ฝึกปฏิบัติการบริการส่วนหน้า	4	การเรียนรู้ภาคทฤษฎีและฝึก ภาคปฏิบัติ	ฝึกปฏิบัติการบริการส่วนหน้า	พิจารณาจากการสอบทั้งทฤษฎี และการฝึกปฏิบัติ	อ. ดร.ยุชิตา กันหามิ่ง
15. ฝึกปฏิบัติการบริการส่วนหน้า	4	การเรียนรู้ภาคทฤษฎีและฝึก ภาคปฏิบัติ	ฝึกปฏิบัติการบริการส่วนหน้า	พิจารณาจากการสอบทั้งทฤษฎี และการฝึกปฏิบัติ	อ. ดร.ยุชิตา กันหามิ่ง
รวม	60	ชั่วโมง			

5.5 รายวิชาที่ 5 การท่องเที่ยวเพื่อธุรกิจและการประชุม แบ่งออกเป็น เนื้อหาการเรียนรู้ ดังนี้

เนื้อหาการเรียนรู้	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้	สื่อ/อุปกรณ์	การวัดและประเมินผล	ผู้สอน
1. อุตสาหกรรม MICE	4	- บรรยายและอภิปรายเกี่ยวกับ อุตสาหกรรม MICE - ดูวิดีโอตัวอย่างงาน MICE ระดับโลก - กิจกรรมกลุ่ม : แบ่งกลุ่ม วิเคราะห์ตัวอย่างงาน MICE ใน ประเทศไทย	- PowerPoint - วิดีโอตัวอย่างงาน MICE - บทความและกรณีศึกษา	- สังเกตการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน - การนำเสนอผลงานกลุ่ม	อ.สุภาภรณ์ หมั่นหา
2. องค์กรประกอบและผู้มีส่วนได้ส่วนเสียใน อุตสาหกรรม MICE	4	- บรรยายและนำเสนอโครงสร้าง อุตสาหกรรม - กิจกรรม Role Play: แสดง บทบาทของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียแต่ละฝ่าย - แบ่งกลุ่มสร้าง Mind Map แสดงความเชื่อมโยงของผู้เกี่ยวข้อง	- PowerPoint และ Infographic - แผนผังองค์กร (Organizational Chart) - กระดาษ Flip Chart และ ปากกาเคมี - ชุด Role Play Cards	- ประเมินการแสดง Role Play - Mind Map และการนำเสนอ	อ.สุภาภรณ์ หมั่นหา
3. การวางแผนงาน MICE	4	- บรรยายเกี่ยวกับ Project Management ในงาน MICE - Workshop: ฝึกเขียน วัตถุประสงค์ที่ดีตามหลัก SMART - กิจกรรมกลุ่ม: ร่างแผนงาน MICE เบื้องต้น	- PowerPoint และ Gantt Chart Template - Worksheet การวางแผน - ตัวอย่าง Event Brief	- แบบฝึกหัดการเขียน วัตถุประสงค์ - ร่างแผนงานเบื้องต้น	อ.สุภาภรณ์ หมั่นหา

เนื้อหาการเรียนรู้	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้	สื่อ/อุปกรณ์	การวัดและประเมินผล	ผู้สอน
4. การจัดการงาน Meeting และ Incentive	4	- บรรยายและนำเสนอกรณีศึกษา - กิจกรรมกลุ่ม: ออกแบบ โปรแกรม Incentive Trip 3 วัน 2 คืน - นำเสนอและรับ Feedback จากเพื่อนและอาจารย์	- PowerPoint และวิดีโอตัวอย่าง - ตัวอย่างโปรแกรม Incentive จริง - แผนที่และข้อมูลสถานที่ท่องเที่ยว	- โปรแกรม Incentive Trip - การนำเสนอและบุคลิกภาพ	อ.สุภาภรณ์ หมั่นหา
5. การจัดการงาน Convention	4	- บรรยายเรื่องการจัดงาน Convention - ศึกษากรณีตัวอย่าง - แบ่งกลุ่มจำลองการเขียน Bid Proposal	- PowerPoint และตัวอย่าง Bid Document - วิดีโอการจัด Convention - Template สำหรับทำ Bid Proposal	- Bid Proposal ฉบับร่าง - การมีส่วนร่วมในชั้นเรียน	อ.สุภาภรณ์ หมั่นหา
6. การจัดการงาน Exhibition	4	- บรรยายและนำเสนอตัวอย่างงาน Trade Show - Workshop: ออกแบบ Floor Plan ของงาน Exhibition - ใช้โปรแกรม Computer ช่วยในการออกแบบ	- PowerPoint และภาพถ่ายงาน Exhibition - โปรแกรม SketchUp หรือ Canva - กระดาษ Graph Paper - ตัวอย่าง Exhibition Manual	- ผลงาน Floor Plan Design - ความคิดสร้างสรรค์และความเป็นไปได้	อ.สุภาภรณ์ หมั่นหา
7. การจัดทำงบประมาณและการบริหารการเงิน	4	- บรรยายและอธิบายด้วยตัวอย่างจริง - Workshop: จัดทำงบประมาณงาน MICE จำลอง - ฝึกใช้ Microsoft Excel ในการคำนวณและทำรายงาน	- PowerPoint และ Excel Template - ตัวอย่างงบประมาณจริง	- แบบฝึกหัดการจัดทำงบประมาณ - ความถูกต้องและความสมจริง	อ.สุภาภรณ์ หมั่นหา
8. การตลาดและการประชาสัมพันธ์งาน MICE	4	- บรรยายเรื่องการตลาดงาน MICE	- PowerPoint และตัวอย่าง Campaign	- Marketing Plan - Creative Content สำหรับ Social Media	อ.สุภาภรณ์ หมั่นหา

เนื้อหาการเรียนรู้	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้	สื่อ/อุปกรณ์	การวัดและประเมินผล	ผู้สอน
		<ul style="list-style-type: none"> - Workshop: สร้าง Marketing Plan และ Content Calendar - ฝึกใช้ Social Media Tools (Canva, Facebook Event, Instagram) 	<ul style="list-style-type: none"> - Canva, Facebook Business Suite - ตัวอย่าง Marketing Materials 		
9. การสื่อสารและการทำงานเป็นทีม	4	<ul style="list-style-type: none"> - บรรยายเรื่องการสื่อสาร - Team Building Activities และ Group Dynamics Exercise - กิจกรรม Simulation: แก้ไขสถานการณ์วิกฤติในงาน MICE 	<ul style="list-style-type: none"> - อุปกรณ์สำหรับ Team Building - บัตรสถานการณ์ (Scenario Cards) 	<ul style="list-style-type: none"> - สังเกตการทำงานเป็นทีม - การแก้ปัญหาสถานการณ์จำลอง 	อ.สุภาภรณ์ หมั่นหา
10. การบริการลูกค้าและการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า	4	<ul style="list-style-type: none"> - บรรยายและวิเคราะห์กรณีศึกษาปัญหาจริง - Role Play: สถานการณ์ต่าง ๆ ในการให้บริการและแก้ปัญหา - กิจกรรมกลุ่ม: ทำ Contingency Plan สำหรับงาน MICE 	<ul style="list-style-type: none"> - PowerPoint และวิดีโอตัวอย่าง - กรณีศึกษาจากสถานการณ์จริง - Scenario Cards สำหรับ Role Play - Template Contingency Plan 	<ul style="list-style-type: none"> - การแสดง Role Play และการแก้ปัญหา - Contingency Plan - บุคลิกภาพและมารยาท 	อ.สุภาภรณ์ หมั่นหา
11. ความยั่งยืนและจริยธรรมในอุตสาหกรรม MICE	4	<ul style="list-style-type: none"> - บรรยายและนำเสนอกรณีศึกษา Green Events - Workshop: ออกแบบ Sustainable Event Plan - กิจกรรมกลุ่ม: สร้าง CSR Activity สำหรับงาน MICE 	<ul style="list-style-type: none"> - PowerPoint และวิดีโอ Documentary - ตัวอย่าง Green Event Certification - Sustainability Checklist - กรณีศึกษา Best Practices 	<ul style="list-style-type: none"> - Sustainable Event Plan - CSR Activity Proposal 	อ.สุภาภรณ์ หมั่นหา

เนื้อหาการเรียนรู้	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้	สื่อ/อุปกรณ์	การวัดและประเมินผล	ผู้สอน
12. การศึกษาดูงาน และโครงการจำลอง MICE	16	<ul style="list-style-type: none"> - ศึกษาดูงาน ณ ศูนย์ประชุม โรงแรม หรืองาน MICE Event - แบ่งกลุ่มและมอบหมายโจทย์โครงการ - ประชุมกลุ่มวางแผนและแบ่งหน้าที่ - จัดทำ Event Proposal และ Project Plan - นำเสนอโครงการหน้าชั้นเรียน (15-20 นาที/กลุ่ม) 	<ul style="list-style-type: none"> - แบบสังเกตการณ์ / แบบสอบถาม - PowerPoint/Canva สำหรับนำเสนอ - เอกสารโครงการฉบับสมบูรณ์ 	<ul style="list-style-type: none"> - เอกสารโครงการ - การนำเสนอและบุคลิกภาพ - รายงานการศึกษาดูงาน พร้อมภาพถ่ายและวิเคราะห์ - การมีส่วนร่วมในกิจกรรม 	อ.สุภาภรณ์ หมั่นหา
รวม	60	ชั่วโมง			

6. คำอธิบายหลักสูตร

หลักสูตร "ศิลปะการจัดการธุรกิจบริการ" ได้ออกแบบมาเพื่อพัฒนาบุคลากรที่สามารถบริหารจัดการธุรกิจบริการในยุคที่มีการแข่งขันสูง เนื้อหาหลักสูตรมุ่งเน้นการบูรณาการทั้งศาสตร์และศิลป์แห่งการบริการ โดยเริ่มจากการจัดการปฏิบัติการที่เป็นเลิศ ทั้งศิลปะการบริการและการจัดการแผนกต้อนรับ ที่มอบความประทับใจแรกไปจนถึงความเชี่ยวชาญด้านศิลปะการจัดการอาหาร เพื่อควบคุมคุณภาพและบริหารต้นทุน นอกจากนี้ยังให้ความสำคัญกับการพัฒนาศักยภาพภายในของผู้เรียน ผ่านรายวิชาการพัฒนาบุคลิกภาพและศิลปะการสื่อสาร เพื่อสร้างให้ผู้เรียนเป็นบุคลากรที่มีเสน่ห์ มีความมั่นใจ และสามารถโน้มน้าวใจลูกค้าและผู้ร่วมงานได้ ควบคู่ไปกับการจัดการธุรกิจในการท่องเที่ยวเพื่อธุรกิจและการประชุม (MICE) เพื่อให้ผู้เรียนมีความสามารถในการวางแผนและบริหารจัดการงานอีเวนต์และธุรกิจเฉพาะทาง และเพื่อให้สอดคล้องกับบริบทของโลกยุคปัจจุบัน รวมถึง หลักสูตรได้ผนวกเนื้อหาของการท่องเที่ยวในยุคดิจิทัล เข้ามาเพื่อให้ผู้เรียนสามารถประยุกต์ใช้เครื่องมือและกลยุทธ์ดิจิทัลในการเข้าถึงตลาดและการสร้างสรรค์ประสบการณ์การบริการที่ตอบโจทย์ผู้บริโภคยุคใหม่

7. ผู้สอนหรือวิทยากร

ที่	ชื่อ – สกุล ผู้สอนหรือวิทยากร	สังกัด
1	ผู้ช่วยศาสตราจารย์กัรินทร์ เจริญสุวรรณ	โปรแกรมวิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร
2	อาจารย์ ดร.ประพล จิตคติ	โปรแกรมวิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร
3	อาจารย์ ดร.ยุชิตา กันหาเมือง	โปรแกรมวิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร
4	อาจารย์สุภาภรณ์ หมั่นหา	โปรแกรมวิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร
5	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รัชนิวรรณ บุญอนันท์	โปรแกรมวิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

8. รูปแบบการจัดการศึกษาเรียนรู้ (ทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง)

- แบบเข้าชั้นเรียน (Onsite)
- แบบออนไลน์ (Online)
- แบบผสมผสาน (Hybrid)
- ศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง

9. รูปแบบกระบวนการศึกษาเรียนรู้

- 9.1 การบรรยาย (Lecture)
- 9.2 การระดมสมอง (Brainstorming)
- 9.3 การอภิปราย (Discussion Method)
- 9.4 การชมคลิปวิดีโอการบรรยายและการสาธิต
- 9.5 การฝึกปฏิบัติ

10. สื่อการเรียนรู้

- 10.1 เอกสารประกอบการบรรยาย
- 10.2 Power Point
- 10.3 สื่อมัลติมีเดีย

10.4 สื่อ Online

10.5 ใบงาน

11. การประเมินผลตลอดหลักสูตร (Course Evaluation)

11.1 ผลลัพธ์การเรียนรู้ (Program Learning Outcomes: PLOs)

- PLO1 : อธิบายทฤษฎี แนวคิด และหลักการการท่องเที่ยวและการบริการได้อย่างถูกต้อง
- PLO2 : ประยุกต์ใช้ทฤษฎี แนวคิด และหลักการการท่องเที่ยวและการบริการในการปฏิบัติงานได้
- PLO3 : ปฏิบัติงานด้านการท่องเที่ยวและการบริการในสถานประกอบการจริงโดยผสมผสานทฤษฎี แนวคิด และหลักการที่เรียนมากับทักษะการปฏิบัติงานได้อย่างแม่นยำและมีประสิทธิภาพ
- PLO4 : สื่อสารภาษาอังกฤษกับลูกค้าและเพื่อนร่วมงานที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวและการบริการได้อย่างชัดเจน
- PLO5 : ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในงานอาชีพด้านการท่องเที่ยวและการบริการได้ตามคำแนะนำในการใช้งาน
- PLO6 : แสดงออกถึงบุคลิกภาพที่เหมาะสมในการปฏิบัติงานจริงด้านการท่องเที่ยวและการบริการในสถานประกอบการ
- PLO7 : จัดการปัญหาในการปฏิบัติงานด้านการท่องเที่ยวและการบริการตามความต้องการของลูกค้าได้ตามสถานการณ์
- PLO8 : ปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายด้วยความรับผิดชอบโดยมุ่งมั่นให้สำเร็จตามที่กำหนด
- PLO9 : ใช้โปรแกรมสำนักงานสำเร็จรูปและสื่อสังคมออนไลน์ได้อย่างถูกต้อง
- PLO10 : ปรับตัวในการเข้าสังคมเพื่อเปิดรับสิ่งใหม่ตามสถานการณ์และบริบทที่เปลี่ยนแปลงไป

11.2 เกณฑ์การประเมินผล

การประเมินผลการศึกษาเรียนรู้ให้เป็นไปตาม กรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2565 และเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565 ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร ว่าด้วยการดำเนินงานคลังหน่วยกิต พ.ศ. 2566 และข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2566 โดยใช้สัญลักษณ์และความหมาย ดังต่อไปนี้

ตัวอักษร	ความหมาย
PD (Pass Distinction)	ผ่านดีเยี่ยม
P (Pass)	ผ่าน
F (Fail)	ไม่ผ่าน

12. เกณฑ์การจบหลักสูตร

ผู้สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

12.1 มีระยะเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

12.2 มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

13. สิ่งที่ได้รับเมื่อจบหลักสูตร

13.1 ผู้เรียนที่ผ่านการศึกษาระดับปริญญาตรีตามจำนวนชั่วโมงและผ่านการประเมินผลตามเกณฑ์การวัดและประเมินผลที่หลักสูตรกำหนด จะได้รับ “วุฒิปัตร”

14. การนับหน่วยกิต

ผู้เรียนที่ผ่านการศึกษารียนรู้ตามจำนวนชั่วโมง และผ่านการวัดและประเมินผลตามเกณฑ์ที่กำหนด หากประสงค์จะเทียบโอนผลการเรียนเข้าสู่การศึกษาภาคปกติ สามารถนำผลลัพธ์การเรียนรู้มาเทียบรายวิชากับหลักสูตรศิลปปะการจัดการธุรกิจบริการ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร ซึ่งเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร ว่าด้วยการดำเนินงานคลังหน่วยกิต พ.ศ. 2566 ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร ว่าด้วยการโอนผลการเรียนและการเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษาในระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2568 ดังนี้

14.1	3571204	การท่องเที่ยวในยุคดิจิทัล	3(3-0-6)
14.2	3573106	ศิลปปะการจัดการอาหาร	3(2-2-5)
14.3	3572106	การพัฒนาบุคลิกภาพและศิลปปะการสื่อสาร	3(2-2-5)
14.4	3573312	ศิลปปะการบริการและการจัดการแผนกต้อนรับ	3(2-2-5)
14.5	3574103	การท่องเที่ยวเพื่อธุรกิจและการประชุม	3(2-2-5)

15. การเทียบโอนเนื้อหาเกี่ยวกับรายวิชาในหลักสูตรศิลปะการการจัดการธุรกิจบริการ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

รายวิชาที่ต้องการเทียบโอนในหลักสูตรศิลปะการการจัดการธุรกิจบริการ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร					รายวิชาที่จัดการเรียนการสอนร่วมกันเพื่อจัดเก็บในคลังหน่วยกิต (Credit Bank) (แผนกการโรงแรม วิทยาลัยเทคนิค แม่สอด)			การดำเนินการเพื่อจัดเก็บเป็นคลังหน่วยกิต
ลำดับ	รหัสรายวิชา	ชื่อรายวิชา	นก	กลุ่มวิชา	รหัสรายวิชา	ชื่อรายวิชา	นก	
1	3571204	การท่องเที่ยวในยุคดิจิทัล	3(3-0-6)	เอก บัณฑิต	30700-1004	อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ	2-2-3	- การจัดการเรียนการสอนเพิ่มเติม - การวัดและประเมินผลตามผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา
2	3574103	การท่องเที่ยวเพื่อธุรกิจและการประชุม	3(2-2-5)	เอก เลือก	30701-2006	การจัดประชุมและสัมมนาเชิงปฏิบัติการวิชาชีพ	2-2-3	- การจัดการเรียนการสอนเพิ่มเติม - การวัดและประเมินผลตามผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา
					30707-2001	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอุตสาหกรรมไมซ์และอีเวนต์	1-2-2	
3	3573106	ศิลปะการจัดการอาหาร	3(2-2-5)	เอก บัณฑิต	30701-2040	ครัวและการประกอบอาหารโรงแรม	2-3-3	- การจัดการเรียนการสอนเพิ่มเติม - การวัดและประเมินผลตามผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา
4	3572106	การพัฒนาบุคลิกภาพและศิลปะการสื่อสาร	3(2-2-5)	เอก บัณฑิต	30700-0004	บุคลิกภาพสำหรับธุรกิจบริการ	3-0-3	- การจัดการเรียนการสอนเพิ่มเติม - การวัดและประเมินผลตามผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา
5	3573312	ศิลปะการบริการและการจัดการแผนกต้อนรับ	3(2-2-5)	เอก บัณฑิต	30701-2001	หลักการดำเนินการงานส่วนหน้าโรงแรม	2-2-3	- การจัดการเรียนการสอนเพิ่มเติม - การวัดและประเมินผลตามผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา

หมายเหตุ : ผู้เรียนที่เทียบโอนรายวิชาต้องมีผลการเรียนแต่ละรายวิชาไม่น้อยกว่า 2.00

16. ผู้ประสานงานประจำหลักสูตร

ชื่อ - สกุล : อาจารย์ ดร. ยุชิตา กันทามิ่ง


ตำแหน่ง : ประธานโปรแกรมวิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว.....
หมายเลขโทรศัพท์ : 094-6289047.....
E-mail : yuchita_k@kpru.ac.th.....

ลงชื่อ



(อาจารย์ ดร.ยุชิตา กันหาเมือง)

ผู้รับผิดชอบหลักสูตร



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กนิษฐา ศรีภิรมย์)
รองคณบดีคณะวิทยาการจัดการ



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์กัรรันต์ เจริญสุวรรณ)
คณบดีคณะวิทยาการจัดการ

แผนการเรียน
หลักสูตรศิลปปะการจัดการธุรกิจบริการ
คณะวิทยาการจัดการ
มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

ตารางเทียบรายวิชา
หลักสูตรศิลปะการจัดการธุรกิจบริการ

รายวิชาที่ต้องการเทียบโอนในหลักสูตรศิลปะการจัดการธุรกิจบริการ คณะ วิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร					รายวิชาที่จัดการเรียนการสอนร่วมกันเพื่อจัดเก็บใน คลังหน่วยกิต (Credit Bank) (แผนกการโรงแรม วิทยาลัยเทคนิค แม่สอด)		
ลำดับ	รหัสรายวิชา	ชื่อรายวิชา	นก	กลุ่มวิชา	รหัสรายวิชา	ชื่อรายวิชา	นก
1	3571204	การท่องเที่ยวในยุคดิจิทัล	3(3-0-6)	เอกบังคับ	30700-1004	อุตสาหกรรมกร ท่องเที่ยวและการ บริการ	2-2-3
2	3574103	การท่องเที่ยวเพื่อธุรกิจ และการประชุม	3(2-2-5)	เอกเลือก	30701-2006	การจัดประชุมและ สัมมนาเชิงปฏิบัติการ วิชาชีพ	2-2-3
					30707-2001	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ อุตสาหกรรมไมซ์และอี เวนต์	1-2-2
3	3573106	ศิลปะการจัดการอาหาร	3(2-2-5)	เอกบังคับ	30701-2040	ครัวและการประกอบ อาหารโรงแรม	2-3-3
4	3572106	การพัฒนาบุคลิกภาพ และศิลปะการสื่อสาร	3(2-2-5)	เอกบังคับ	30700-0004	บุคลิกภาพสำหรับธุรกิจ บริการ	3-0-3
5	3573312	ศิลปะการบริการและการ จัดการแผนกต้อนรับ	3(2-2-5)	เอกบังคับ	30701-2001	หลักการดำเนินงาน ส่วนหน้าโรงแรม	2-2-3

หมายเหตุ : ในกรณีที่ผู้เรียน ได้เรียนผ่านรายวิชาของโรงเรียนบางรายวิชามาก่อนแล้ว ผลการเรียนในรายวิชาที่เรียนมาแล้วต้อง
ไม่ต่ำกว่า 2.00

ตารางเปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชา
หลักสูตรศิลปะการจัดการธุรกิจบริการ

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พ.ศ. 2567 ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการโรงแรม สาขาวิชาการโรงแรม			หลักสูตรศิลปะการจัดการธุรกิจบริการ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร	
รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา/คำอธิบายรายวิชา (เดิม)	คำอธิบายรายวิชา (เพิ่มเติม)	รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา/คำอธิบายรายวิชา
30700-1004	อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ คำอธิบายรายวิชา ศึกษาเกี่ยวกับงานในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและการบริการ วิชาการของอุตสาหกรรมท่องเที่ยว องค์ประกอบ โครงสร้างพื้นฐานของอุตสาหกรรมท่องเที่ยว ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่ออุตสาหกรรมท่องเที่ยวและการบริการ หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมท่องเที่ยว นโยบายส่งเสริมการท่องเที่ยวของภาครัฐและเอกชน สถานการณ์การท่องเที่ยว ปัจจุบัน แนวโน้มของอุตสาหกรรมท่องเที่ยวในอนาคต	1. แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับการท่องเที่ยว 2. รูปแบบการท่องเที่ยว 3. ระบบการท่องเที่ยว 4. อิทธิพลของเทคโนโลยีดิจิทัลต่อการท่องเที่ยว	3571204	การท่องเที่ยวในยุคดิจิทัล คำอธิบายรายวิชา แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับการท่องเที่ยว อาทิเช่น ความหมาย ความสำคัญ ประเภทของการท่องเที่ยว องค์ประกอบของการท่องเที่ยว รูปแบบการท่องเที่ยว ระบบการท่องเที่ยว โครงสร้างพื้นฐานทางการท่องเที่ยว ผลกระทบของการท่องเที่ยว พลวัตของการท่องเที่ยว และอิทธิพลของเทคโนโลยีดิจิทัลต่อการท่องเที่ยว
30701-2006	การจัดประชุมและสัมมนาเชิงปฏิบัติการวิชาชีพ คำอธิบายรายวิชา ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ ระบุพัฒนา และชี้แจงแผนและวัตถุประสงค์ การปฏิบัติงานให้แก่สมาชิกในทีมงาน จับคู่ ทักษะ ความสามารถของสมาชิก ในทีมงานให้เหมาะกับ หน้าที่และความรับผิดชอบ รวมทั้งพัฒนา ความรับผิดชอบตามสายงานให้สอดคล้องกับ	1. แนวคิดและองค์ประกอบของการท่องเที่ยวเพื่อธุรกิจและการประชุม 2. การจัดการกิจกรรมธุรกิจที่เชื่อมโยงกับอุตสาหกรรมท่องเที่ยว 3. แนวโน้มและนวัตกรรมใหม่ ๆ ในอุตสาหกรรม MICE	3574103	การท่องเที่ยวเพื่อธุรกิจและการประชุม คำอธิบายรายวิชา หลักการ แนวคิด และองค์ประกอบของการท่องเที่ยวเพื่อธุรกิจและการประชุม (MICE: Meeting Incentive Convention Exhibition) ลักษณะเฉพาะ การวางแผน การดำเนินงาน และการจัดการกิจกรรมธุรกิจที่เชื่อมโยงกับอุตสาหกรรมท่องเที่ยว การสื่อสาร และการทำงานร่วมกับผู้อื่น การแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า แนวโน้มและนวัตกรรมใหม่ ๆ ในอุตสาหกรรม MICE ฝึกปฏิบัติจริงผ่านกรณีศึกษา การจัดทำโครงการจำลอง และการศึกษาดูงานในสถานประกอบการที่เกี่ยวข้อง

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พ.ศ. 2567 ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการโรงแรม สาขาวิชาการโรงแรม			หลักสูตรศิลปะการจัดการธุรกิจบริการ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร	
รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา/คำอธิบายรายวิชา (เดิม)	คำอธิบายรายวิชา (เพิ่มเติม)	รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา/คำอธิบายรายวิชา
	<p>แนวทางขององค์กร ชี้แจงถึงความ ต้องการเกี่ยวกับงานและหน้าที่ให้แก่ สมาชิกในทีมงานทราบอย่างชัดเจน พัฒนาแผนการทำงานให้เป็นไปตาม เป้าหมายและวัตถุประสงค์ จัดลำดับ ความสำคัญของงาน เพื่อให้บรรลุผล ตามความต้องการระบุและเปิดโอกาส การฝึกอบรมและการเรียนรู้เข้าใจเป็นส่วน หนึ่งของการทำงานควบคุมการ กำกับดูแลให้เกิดความ ชัดเจนและการ รายงานความรับผิดชอบที่สอดคล้องกับ ข้อกำหนดขององค์กร เอาใจใส่และ จัดการแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดขึ้น ร่วมกับสมาชิกในทีมงานขอความ ช่วยเหลือจากสมาชิกในทีมงานเมื่อเกิด อุปสรรค ชัดขวางทำให้งานที่ได้รับ มอบหมายไม่บรรลุผลสำเร็จ ชี้แจง ข้อกำหนดในการทำงานร่วมกันโดยใช้ หลักการมีส่วนร่วมจัดการความขัดแย้ง โดยใช้กลยุทธ์การจัดการ ความขัดแย้ง ที่เหมาะสม ให้ข้อเสนอแนะที่ชัดเจน และ สร้างสรรค์ แก่สมาชิกในทีมงาน แต่ละคนเพื่อสนับสนุนการทำงานให้ บรรลุผลสำเร็จ ติดตามการ ทำงานของ</p>			

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พ.ศ. 2567 ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการโรงแรม สาขาวิชาการโรงแรม			หลักสูตรศิลปะการจัดการธุรกิจบริการ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร	
รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา/คำอธิบายรายวิชา (เดิม)	คำอธิบายรายวิชา (เพิ่มเติม)	รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา/คำอธิบายรายวิชา
	<p>ทีม และของสมาชิกในทีมงานเป็นรายบุคคลเพื่อให้แน่ใจว่า สมาชิกแต่ละคนสามารถ ทำงานบรรลุเป้าหมายได้ ระบุโอกาสในการพัฒนาเป็นรายบุคคล ควบคุมการกำกับดูแลให้เกิดความชัดเจนและการรายงานความรับผิดชอบที่สอดคล้องกับ ข้อกำหนดขององค์กร ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดสัมมนา หน้าที่ความรับผิดชอบและการประสานงานของผู้ดำเนิน การประชุมสัมมนา การเขียนโครงการ การเตรียมเครื่องมือเครื่องใช้สิ่งอำนวยความสะดวกในการสัมมนาวางแผนและเตรียมการประชุม ดำเนินการประชุม การจัดนิทรรศการ การอภิปราย การศึกษากรณีตัวอย่าง การบรรยายพิเศษจากวิทยากรและปฏิบัติตามโครงการที่กำหนด และการสรุปรายงานผลการจัดประชุมและสัมมนาทางวิชาชีพ</p>			

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พ.ศ. 2567 ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการโรงแรม สาขาวิชาการโรงแรม			หลักสูตรศิลปะการจัดการธุรกิจบริการ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร	
รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา/คำอธิบายรายวิชา (เดิม)	คำอธิบายรายวิชา (เพิ่มเติม)	รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา/คำอธิบายรายวิชา
30707-2001	<p>ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอุตสาหกรรมไมซ์และอีเวนต์</p> <p>คำอธิบายรายวิชา</p> <p>ศึกษา ปฏิบัติเกี่ยวกับ วัตถุประสงค์ จุดประสงค์ของการจัดประชุมและ นิทรรศการในแต่ละประเภท เข้าใจความแตกต่าง จำแนกประเภทของ การจัดประชุมและนิทรรศการ อธิบาย การดำเนินงานของการจัดประชุมและ นิทรรศการแต่ละประเภทได้บทบาท ของธุรกิจไมซ์และอีเวนต์ ที่มีต่อ เศรษฐกิจสังคม โอกาสอุปสรรค รูปแบบการให้บริการของอุตสาหกรรม ไมซ์และอีเวนต์ ปัญหาแนวทางการ แก้ไขปัญหาในอนาคต</p>			
30701-2040	<p>ครัวและการประกอบอาหารโรงแรม</p> <p>คำอธิบายรายวิชา</p> <p>ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับครัวและการประกอบอาหารโรงแรม รูปแบบ ครัวประเภทต่าง ๆ หน้าที่ ความ รับผิดชอบ จรรยาบรรณ อุปกรณ์งาน ครัว ความปลอดภัย การเลือกซื้อ การ จัดเตรียมวัตถุดิบ จัดการรายการซื้อ และจัดเก็บสินค้า วิธีการและขั้นตอน</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. หลักการจัดการอาหาร 2. การลดของเสียในกระบวนการผลิตอาหาร 3. แนวคิดทางศิลปะและความคิดสร้างสรรค์ในการจัดการอาหาร เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคยุคใหม่ 	3573106	<p>ศิลปะการจัดการอาหาร</p> <p>คำอธิบายรายวิชา</p> <p>หลักการจัดการอาหาร การวางแผนเมนู การเลือกใช้วัตถุดิบ เทคนิค การปรุงอาหาร การบริหารจัดการร้านอาหารและครัว การควบคุม ต้นทุน การวิเคราะห์ต้นทุนวัตถุดิบ การจัดซื้อและบริหารสินค้าคงคลัง การลดของเสียในกระบวนการผลิตอาหาร การตั้งราคาขายให้ เหมาะสมกับตลาด แนวคิดทางศิลปะและความคิดสร้างสรรค์ในการ จัดการอาหารเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคยุคใหม่ ฝึก ปฏิบัติงานในสถานการณ์จำลองและสถานประกอบการจริง</p>

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พ.ศ. 2567 ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการโรงแรม สาขาวิชาการโรงแรม			หลักสูตรศิลปะการจัดการธุรกิจบริการ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร	
รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา/คำอธิบายรายวิชา (เดิม)	คำอธิบายรายวิชา (เพิ่มเติม)	รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา/คำอธิบายรายวิชา
	การประกอบอาหารครัวร้อน – เย็น อาหารตะวันตก การคัดเลือก จัดเตรียม เสิร์ฟอาหารประเภทพิเศษ ประเภทบุฟ เฟต์ เก็บรักษาอาหารปรุงแล้วอย่าง ปลอดภัย การออกแบบรายการอาหาร ที่ตรงกับโภชนาการพิเศษ วัฒนธรรม และความต้องการเฉพาะของตลาด การ กำหนดราคาขาย ฝึกปฏิบัติการ ประกอบอาหารโรงแรมภายใต้ สถานการณ์ที่หลากหลาย			
30700-0004	บุคลิกภาพสำหรับธุรกิจบริการ คำอธิบายรายวิชา ศึกษาเกี่ยวกับความหมาย ความสำคัญ ของบุคลิกภาพ การพัฒนาบุคลิกภาพ การประเมินบุคลิกภาพของตนเอง การ ปรับปรุงบุคลิกภาพให้เหมาะสมกับ อาชีพ บุคลิกภาพด้านการแต่งกาย การ สร้างความฉลาดทางอารมณ์ มารยาท ทางสังคม ศิลปะการพูด บุคลิกภาพกับ การเป็นผู้นำ การคิดเชิงบวก และการ ปลุกฝัง เจตคติที่ดีต่อการปฏิบัติงาน วิชาชีพในธุรกิจบริการ	1. การนำเสนอ 2. การฟังอย่างมีประสิทธิภาพ 3. การสื่อสารระหว่างบุคคล 4. การใช้ภาษากายและการสร้าง ความประทับใจแรกพบ	3572106	การพัฒนาบุคลิกภาพและศิลปะการสื่อสาร คำอธิบายรายวิชา หลักการและเทคนิคการพัฒนาบุคลิกภาพทั้งภายในและภายนอก มารยาททางสังคม การแต่งกาย การสื่อสาร ทักษะการพูดในที่ สาธารณะ การนำเสนอ การฟังอย่างมีประสิทธิภาพและการสื่อสาร ระหว่างบุคคล การใช้ภาษากายและการสร้างความประทับใจแรกพบ ฝึกปฏิบัติการวิเคราะห์กรณีศึกษา และการจำลองสถานการณ์เพื่อการ นำไปประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พ.ศ. 2567 ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการโรงแรม สาขาวิชาการโรงแรม			หลักสูตรศิลปะการจัดการธุรกิจบริการ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร	
รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา/คำอธิบายรายวิชา (เดิม)	คำอธิบายรายวิชา (เพิ่มเติม)	รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา/คำอธิบายรายวิชา
30701-2001	<p>หลักการดำเนินการงานส่วนหน้าโรงแรม</p> <p>คำอธิบายรายวิชา ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดการงานส่วนหน้าโรงแรม ลักษณะของงานโครงสร้างการบริหารงาน บทบาทหน้าที่แต่ละตำแหน่งงาน คุณลักษณะคุณสมบัติ จรรยาบรรณ พนักงานบริการส่วนหน้าโรงแรม อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ เอกสารแบบฟอร์มต่าง ๆ ในการปฏิบัติงาน งานสำรองห้องพัก งานต้อนรับการลงทะเบียนเข้าพัก งานบริการโทรศัพท์ งานการเงินส่วนหน้า งานบริการบริเวณส่วนหน้าโรงแรม การจัดการด้านบุคลากร การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการปฏิบัติงานส่วนหน้าโรงแรม การจัดทำรายงานสถิติต่าง ๆ การดำเนินงานให้บริการทางธุรกิจ การจัดการกับข้อร้องเรียนของลูกค้า วางแผน ดำเนินการรักษาความปลอดภัยให้แก่บุคคลสำคัญ และการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าและฝึกปฏิบัติการจัดการงานส่วนหน้าโรงแรม</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. การประสานงานกับแผนกอื่น ๆ 2. การสื่อสารที่มีประสิทธิภาพ 3. การสร้างประสบการณ์ที่ประทับใจให้แก่ลูกค้า 	3573312	<p>ศิลปะการบริการและการจัดการแผนกต้อนรับ</p> <p>คำอธิบายรายวิชา หลักการ ทฤษฎี และทักษะปฏิบัติด้านศิลปะการบริการและการจัดการงานต้อนรับในธุรกิจการโรงแรม โครงสร้างและหน้าที่ของแผนกต้อนรับ การจัดการส่วนหน้า (Front Office) การลงทะเบียนเข้าพัก การให้บริการระหว่างพัก และการคืนห้องพัก การจัดการข้อร้องเรียน การแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า การประสานงานกับแผนกอื่น ๆ ตลอดจนระบบสารสนเทศที่ใช้ในงานต้อนรับ เทคนิคการสื่อสารที่มีประสิทธิภาพ และการสร้างประสบการณ์ที่ประทับใจให้แก่ลูกค้า ฝึกปฏิบัติงานในสถานการณ์จำลองและสถานประกอบการจริง</p>

แผนการศึกษาตลอดหลักสูตร

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการท่องเที่ยวและธุรกิจบริการ

[ไม่นับรวมรายวิชาศึกษาทั่วไป 24 หน่วยกิต ในกรณีที่ผู้เรียน เรียนผ่าน KPRU MOOC มาแล้ว]

คลังหน่วยกิต (Credit Bank)			
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-อ)	กลุ่มวิชา
3571204	การท่องเที่ยวในยุคดิจิทัล	3(3-0-6)	เอกบังคับ
3572106	การพัฒนาบุคลิกภาพและศิลปะการสื่อสาร (CWIE)	3(2-2-5)	เอกบังคับ
3573106	ศิลปะการจัดการอาหาร (CWIE)	3(2-2-5)	เอกบังคับ
3573312	ศิลปะการบริการและการจัดการแผนกต้อนรับ (CWIE)	3(2-2-5)	เอกบังคับ
3574103	การท่องเที่ยวเพื่อธุรกิจและการประชุม	3(2-2-5)	เอกเลือก
หน่วยกิตรวมทั้งหมด		15	

ชั้นปีที่ 1

ปีที่ 1 / ภาคการศึกษาที่ 1			
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-อ)	กลุ่มวิชา
3571304	ธุรกิจโรงแรมในศตวรรษที่ 21	3(3-0-6)	เอกบังคับ
3571107	เทคโนโลยีสารสนเทศและนวัตกรรมสำหรับการท่องเที่ยวและบริการ	3(2-2-5)	เอกบังคับ
3571205	ทรัพยากรทางการท่องเที่ยว	3(3-0-6)	เอกบังคับ
3572215	การจัดการการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน	3(2-2-5)	เอกบังคับ
3572216	มัคคุเทศก์และผู้นำเที่ยว	3(2-2-5)	เอกบังคับ
3572719	ภาษาอังกฤษสำหรับการสื่อสารทางการท่องเที่ยว	3(2-2-5)	เอกบังคับ
3572408	ธุรกิจการบินและอุตสาหกรรมการเดินทาง	3(2-2-5)	เอกบังคับ
รวมหน่วยกิตทั้งหมด		21	

ปีที่ 1 / ภาคการศึกษาที่ 2			
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-อ)	กลุ่มวิชา
3572107	จิตวิทยาการบริการและเทคนิคการให้บริการ (CWIE)	3(2-2-5)	เอกบังคับ
3572217	พฤติกรรมนักท่องเที่ยวในศตวรรษที่ 21	3(3-0-6)	เอกบังคับ
357xxxx	วิชาเอกเลือก (1)	3(x-x-x)	เอกเลือก
357xxxx	วิชาเอกเลือก (2)	3(x-x-x)	เอกเลือก
xxxxxxx	วิชาโท (1)	3(x-x-x)	วิชาโท
xxxxxxx	วิชาโท (2)	3(x-x-x)	วิชาโท
รวมหน่วยกิตทั้งหมด		18	

ชั้นปีที่ 2

ปีที่ 2/ ภาคการศึกษาที่ 1			
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-อ)	กลุ่มวิชา
3573217	บริษัทนำเที่ยว การจัดกิจกรรมและประสบการณ์ท่องเที่ยว	3(2-2-5)	เอกบังคับ
3573218	การตลาดการท่องเที่ยวดิจิทัลและการพัฒนาแบรนด์	3(2-2-5)	เอกบังคับ
3573219	การจัดการการท่องเที่ยวโดยชุมชน	3(2-2-5)	เอกบังคับ
357xxxx	วิชาเอกเลือก (3)	3(x-x-x)	เอกเลือก
xxxxxxx	วิชาโท (3)	3(x-x-x)	วิชาโท
xxxxxxx	วิชาโท (4)	3(x-x-x)	วิชาโท
xxxxxxx	เลือกเสรี (1)	3(x-x-x)	เลือกเสรี
รวมหน่วยกิตทั้งหมด		21	

ปีที่ 2 / ภาคการศึกษาที่ 2			
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-อ)	กลุ่มวิชา
3573310	ศิลปะการจัดการห้องพักแบบมืออาชีพ (CWIE)	3(2-2-5)	เอกบังคับ
3573311	ศิลปะการบริการอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม (CWIE)	3(2-2-5)	เอกบังคับ
3573719	ภาษาอังกฤษสำหรับการสื่อสารและการให้บริการในธุรกิจโรงแรม (CWIE)	3(2-2-5)	เอกบังคับ
xxxxxxx	วิชาโท (5)	3(x-x-x)	วิชาโท
xxxxxxx	เลือกเสรี (2)	3(x-x-x)	เลือกเสรี
3574805 หรือ 3574807	เตรียมปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านการท่องเที่ยวและการบริการ หรือ เตรียมสหกิจศึกษาด้านการท่องเที่ยวและการบริการ	2(90) หรือ 1(45)	ฝึกประสบการณ์ วิชาชีพหรือ สหกิจศึกษา
รวมหน่วยกิตทั้งหมด		16 หรือ 17	

ปีที่ 2 / ภาคฤดูร้อน			
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-อ)	กลุ่มวิชา
3574806 หรือ 3574808	การปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านการท่องเที่ยวและการบริการ หรือ สหกิจศึกษาด้านการท่องเที่ยวและการบริการ (CWIE)	5(450) หรือ 6(540)	ฝึกประสบการณ์ วิชาชีพหรือ สหกิจศึกษา
รวมหน่วยกิตทั้งหมด		5 หรือ 6	

แผนการเรียนรายวิชาหมวดศึกษาทั่วไป GE 24 หน่วยกิต

รายวิชาหมวดศึกษาทั่วไปในแผนการเรียนนักเรียนชั้นมัธยมศึกษา ม.4, ม.5, ม.6 หรือ ปวช.1, ปวช.2, ปวช.3 มีการจัดการเรียนการสอนในรูปแบบการศึกษาด้วยตนเองผ่านระบบการเรียนออนไลน์บนแพลตฟอร์ม KPRU MOOC (KPRU Massive Open Online Course) โดยมีแผนการเรียน ดังนี้

ระดับมัธยมศึกษา ม.4, หรือ ปวช.1,

มัธยมศึกษา ม.4, หรือ ปวช.1,		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-อ)
	1.1 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร	ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต
	วิชาบังคับ (3 หน่วยกิต)	
9001101	ภาษาอังกฤษพื้นฐาน	3(3-0-6)
	วิชาเลือก (ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต)	
9001xxx	-	3(3-0-6)
	1.2 กลุ่มวิชาความเป็นพลเมืองและพลโลก	ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต
	วิชาบังคับ (3 หน่วยกิต)	
9001201	พลเมืองไทยในสังคมพลวัต	3(3-0-6)
รวมหน่วยกิตทั้งหมด		9

ระดับมัธยมศึกษา ม.5, หรือ ปวช.2,

มัธยมศึกษา ม.5, หรือ ปวช.2,		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-อ)
	1.2 กลุ่มวิชาความเป็นพลเมืองและพลโลก	ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต
	วิชาเลือก (ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต)	
9001xxx	-	3(3-0-6)
	1.3 กลุ่มวิชาเทคโนโลยี	ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต
	วิชาบังคับ (3 หน่วยกิต)	
9001301	ความฉลาดรู้ทางดิจิทัล สารสนเทศ และสื่อ	3(2-2-5)
	วิชาเลือก (ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต)	
9001xxx	-	3(3-0-6)
	1.4 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และสุขภาพ	ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต
	วิชาบังคับ (3 หน่วยกิต)	
9001401	วิทยาศาสตร์กับชีวิต	3(3-0-6)
รวมหน่วยกิตทั้งหมด		12

ระดับมัธยมศึกษา ม.6 หรือ ปวช.3

ระดับมัธยมศึกษา ม.6 หรือ ปวช.3