

คณะกรรมการบริการและการท่องเที่ยว
หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการโรงแรมนานาชาติ อีเวนต์ และภัตตาคาร (หลักสูตรนานาชาติ)

ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ภาษาไทย	ชื่อเต็ม (ไทย):	บริหารธุรกิจบัณฑิต (การจัดการโรงแรมนานาชาติ อีเวนต์ และภัตตาคาร)
	ชื่อย่อ (ไทย):	บธ.บ. (การจัดการโรงแรมนานาชาติ อีเวนต์ และภัตตาคาร)
ภาษาอังกฤษ	ชื่อเต็ม (อังกฤษ):	Bachelor of Business Administration (International Hotel, Event and Restaurant Management)
	ชื่อย่อ (อังกฤษ):	B.B.A. (International Hotel, Event and Restaurant Management)

ปรัชญาของหลักสูตร

มุ่งผลิตบัณฑิตที่มีคุณลักษณะตอบสนองต่อความต้องการของอุตสาหกรรมโรงแรมและการบริการทั้งในระดับประเทศและนานาชาติบนพื้นฐานของความเป็นไทยและความเป็นสากล โดยประยุกต์ความรู้ภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติไปใช้ในการปฏิบัติงานจริง โดยมีคุณสมบัติสอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงในศตวรรษที่ 21 และใช้ชีวิตอย่างมีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกสาธารณะในสังคมพหุวัฒนธรรมได้ สามารถปรับตัวในสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงได้ และมีทักษะการเรียนรู้อย่างยั่งยืนตลอดชีวิต และเป็นทรัพยากรมนุษย์ที่เพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศในระดับนานาชาติ

จากหลักการดังกล่าวข้างต้นและปรัชญาการศึกษาของมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ตามแนวทางพัฒนาการนิยม (Progressivism) คือการพัฒนาผู้เรียนในทุกด้าน เพื่อให้พร้อมที่จะอยู่ในสังคมได้อย่างมีความสุข และปรับตัวได้ดีตามสถานการณ์ที่เปลี่ยนไป โดยใช้กระบวนการจัดการเรียนรู้เป็นเครื่องมือในการพัฒนาผู้เรียนโดยให้ผู้เรียนเป็นศูนย์กลางของการเรียนรู้ และพัฒนาจากความต้องการของผู้เรียน ผ่านกระบวนการแก้ปัญหาและค้นคว้าด้วยตนเอง กระบวนการที่ต้องลงมือปฏิบัติทั้งในและนอกห้องเรียน ซึ่งจะนำไปสู่การเรียนรู้ที่ยั่งยืน และจากแนวคิดที่ว่าการพัฒนาคือการเปลี่ยนแปลง การเรียนรู้จึงไม่ได้หยุดอยู่เพียงภายในมหาวิทยาลัยแต่จะดำเนินไปตลอดชีวิต การจัดการศึกษาของมหาวิทยาลัยจึงมุ่งเน้นถึงการเรียนรู้ตลอดชีวิต ดังนั้น หลักสูตรจึงจัดการศึกษาที่มุ่งเน้นผลลัพธ์ (Outcome Based Education) ด้วยการพัฒนาหลักสูตรและกระบวนการจัดการเรียนรู้โดยใช้กิจกรรมหรือการปฏิบัติ (Active learning) ที่หลากหลาย โดยเฉพาะการใช้ปัญหาเป็นฐานในการเรียนรู้ (Problem-based Learning) การใช้โครงงานเป็นฐาน (Project-based Learning) และยึดพระราชปณิธานของสมเด็จพระบรมราชชนก “ขอให้ถือประโยชน์ของเพื่อนมนุษย์เป็นกิจที่หนึ่ง” เป็นแนวทางในการพัฒนาและดำเนินการหลักสูตร

ด้วยปัจจัยสำคัญในการเพิ่มขีดความสามารถด้านการแข่งขันในอุตสาหกรรมบริการและการท่องเที่ยวระดับชาติและนานาชาติภายใต้วิกฤติและโอกาสต่าง ๆ ทั้งภายในและนอกประเทศ คือ การพัฒนาบุคลากรให้มีความรู้ ทักษะ และคุณสมบัติหรือคุณลักษณะด้านทักษะที่จำเป็นใน

ศตวรรษที่ 21 ดังนั้น เพื่อตอบสนองความต้องการของอุตสาหกรรม หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต (สาขาวิชาการจัดการโรงแรมนานาชาติ อีเวนต์ และภัตตาคาร) มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขต ภูเก็ต จึงได้มีการวางแผนออกแบบ และพัฒนาปรับปรุงหลักสูตรฯ ประจำปีการศึกษา พ.ศ. 2568 เพื่อผลิตบัณฑิตให้ตรงตามความต้องการของตลาดแรงงานทั้งในระดับชาติและนานาชาติ โดยมุ่งเน้นให้ความสำคัญในกลุ่มสาขาธุรกิจโรงแรมและที่พัก ธุรกิจจัดงานประชุมและกิจกรรมพิเศษ ธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม เป็นต้น เพื่อตอบสนองความต้องการด้านแรงงานของอุตสาหกรรมบริการและการท่องเที่ยวทั้งในประเทศและนานาชาติ ตลอดจนรองรับการฟื้นตัวของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวหลังโรคระบาดโควิด-19 โดยกำหนดผลการเรียนรู้ที่หลักสูตรคาดหวัง (Program Learning Outcomes: PLOs) ซึ่งผลการเรียนรู้ที่คาดหวังจะกระจายไปสู่รายวิชาต่าง ๆ จำนวน 128 หน่วยกิต ตลอดหลักสูตร 4 ปี และบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาในหลักสูตรฯ จะเป็นบุคลากรที่มีคุณภาพและคุณสมบัติพร้อมไปด้วยความรู้ ทักษะที่ดี และทักษะด้านวิชาชีพที่สอดคล้องตรงตามความต้องการของอุตสาหกรรมโรงแรมและการท่องเที่ยว

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร

เมื่อสำเร็จการศึกษาจากหลักสูตรนี้ บัณฑิตสามารถ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)

PLO 1 ประยุกต์ความรู้และทักษะเพื่อการทำงานในองค์กรในธุรกิจโรงแรมและอีเวนต์ หรือธุรกิจด้านอาหารและเครื่องดื่ม

Apply knowledge and practical skills to work in hotels and event organizers or food and beverage businesses.

PLO 2 สื่อสารภาษาอังกฤษและภาษาต่างประเทศเพื่อการทำงานในองค์กรการบริการระดับนานาชาติ

Communicate in English and foreign languages for international hospitality organizations work.

PLO 3 พัฒนารูปแบบและแผนธุรกิจในอุตสาหกรรมบริการ

Develop business models and plans in the hospitality industry.

PLO 4 ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและทักษะดิจิทัลเพื่อการบริหารจัดการ การตัดสินใจ และการสื่อสารทางการตลาด

Apply information technology and digital literacy for management, decision-making and marketing for businesses.

PLO 5 ปฏิบัติตามหลักจริยธรรมการท่องเที่ยวโดยองค์กรการท่องเที่ยวโลก หลักพื้นฐานการจัดการความยั่งยืน หลักการทางศีลธรรม และวัฒนธรรมขององค์กร “ขอให้ถือประโยชน์ของเพื่อนมนุษย์เป็นกิจที่หนึ่ง”

Demonstrate Global Code of Ethics by UNWTO, sustainability, moral principles and the University's corporate culture of “For the benefits of mankind”.

PLO 6 ปรับตัวในการทำงานร่วมกับผู้อื่นเพื่อการทำงานในองค์กรการบริการระดับนานาชาติ

Collaborate with others to work within international hospitality organizations.

PLO 7 ปฏิบัติงานในธุรกิจโรงแรม อีเวนต์ ด้านอาหารและเครื่องดื่ม หรือธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับ
อุตสาหกรรมบริการได้สำเร็จลุล่วงตามที่ได้รับมอบหมาย

Execute assigned duties and tasks when working in hotels, event companies,
food and beverage business, and other related hospitality operations successfully.

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับวิชาเอก (Major Learning Outcomes: MLOs)

วิชาเอกบังคับ การจัดการเชิงกลยุทธ์การโรงแรมและอีเวนต์ (Strategic Hotel and Event Management)

MLO 1.1 พัฒนาแนวคิดเชิงกลยุทธ์การบริหารจัดการและการตลาดของธุรกิจโรงแรมและอีเวนต์

Develop strategic management and marketing ideas for hotel and event business.

MLO 1.2 จัดงานการประชุมและกิจกรรมพิเศษอย่างสร้างสรรค์ ยึดหลักการพัฒนาอย่างยั่งยืน และสอดคล้องกับความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

Organize conferences and innovative events that align with sustainable development principles and cater to the needs of stakeholders.

วิชาเอกบังคับ การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร (Gastronomic and Restaurant Entrepreneurship)

MLO 2.1 จัดทำแผนธุรกิจร้านอาหาร

Prepare a restaurant business plan.

MLO 2.2 ดำเนินการธุรกิจร้านอาหารโดยใช้แนวคิดความเป็นผู้ประกอบการเพื่อการเติบโตทางธุรกิจอย่างยั่งยืน

Operate a restaurant business using an entrepreneurial mindset for sustainable business growth.

โครงสร้างหลักสูตร

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร	128 หน่วยกิต
1. หมวดรายวิชาศึกษาทั่วไป	24 หน่วยกิต
GE 1 ภาษาและการสื่อสาร	4 หน่วยกิต
GE 2 การพัฒนาความคิด	4 หน่วยกิต
การคิดเชิงตรรกะและตัวเลข	(2 หน่วยกิต)
การคิดเชิงระบบ	(2 หน่วยกิต)
GE 3 การคิดแบบผู้ประกอบการ	2 หน่วยกิต
GE 4 การใช้เทคโนโลยีดิจิทัล	2 หน่วยกิต
GE 5 สุขภาวะแบบองค์รวม	2 หน่วยกิต
GE 6 จิตสาธารณะและการพัฒนาที่ยั่งยืน	2 หน่วยกิต
GE 7 การปรับตัวให้เข้ากับพลวัตของโลก	2 หน่วยกิต
รายวิชาเลือก	6 หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเฉพาะ	98 หน่วยกิต
1) กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	24 หน่วยกิต
2) กลุ่มวิชาเฉพาะ	74 หน่วยกิต
2.1) กลุ่มวิชาเฉพาะบังคับ	19 หน่วยกิต
2.2) กลุ่มวิชาเฉพาะเลือก	12 หน่วยกิต
2.2.1) วิชาภาษาอังกฤษเพื่องานอาชีพ	6 หน่วยกิต
2.2.2) วิชาภาษาต่างประเทศอื่น ๆ เพื่องานอาชีพ	6 หน่วยกิต
2.3) กลุ่มวิชาเอก	30 หน่วยกิต
2.3.1) วิชาเอกบังคับ	21 หน่วยกิต
- วิชาเอกบังคับ การจัดการเชิงกลยุทธ์การโรงแรมและอีเวนต์	
<u>หรือ</u>	
- วิชาเอกบังคับ การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร	
2.3.2) วิชาเอกเลือก	9 หน่วยกิต
2.4) กลุ่มวิชาฝึกปฏิบัติงานและสหกิจศึกษา	13 หน่วยกิต
2.4.1) วิชาฝึกปฏิบัติงาน	6 หน่วยกิต
2.4.2) วิชาการเตรียมสหกิจศึกษาและสหกิจศึกษา*	7 หน่วยกิต
3. หมวดวิชาเลือกเสรี	6 หน่วยกิต

แผนการศึกษาตลอดหลักสูตร Study Plan IHM68

Academic year 2025

Year I

Semester I

Subject ID.	Subject Name	Credits	Credits: lecture-practice-self study
805-013G1 805-015G1	English for Intermediate Listening and Speaking (or) English for Upper Intermediate Listening and Speaking	2	(2)-0-4
805-014G1 805-016G1	English for Intermediate Reading and Writing (or) English for Upper Intermediate Reading and Writing	2	(2)-0-4
810-021G2A	Guiding Statistics	2	(2)-0-4
969-042G4	Uses of Artificial Intelligence in Daily Life	2	(2)-0-4
810-052G5	Living in a Diverse Society	2	(2)-0-4
802-110	Introduction to Hotel and Tourism	2	(2)-0-4
802-111	Basic Culinary	2	(1)-2-3
802-112	Food and Beverage Service	2	(2)-0-4
802-113	Thai Hospitality	2	(2)-0-4
Total		18	(17)-2-35

*** Please note that those students who receive a TOEIC score, less than 250 in Listening & Speaking, they must enroll in **805-011G1 English for Fundamental Listening & Speaking** (audit type) and must receive a result of "S" (Satisfactory) to be eligible to enroll in 805-013G1 English for Intermediate Listening & Speaking in the following semester. This requirement is necessary to complete the curriculum.

If students receive a result of "U" (Unsatisfactory) in 805-011G1 English for Fundamental Listening & Speaking, they will not be able to enroll in 805-013G1 English for Intermediate Listening & Speaking. They will need to retake 805-011G1 in the following semester and achieve a result of "S" (Satisfactory).

*** Please note that those students who received a TOEIC score, less than 250 in Reading & Writing, they must enroll in **805-012G1 English for Fundamental Reading and Writing** (audit type) and must receive a result of "S" (Satisfactory) to be eligible to enroll in 805-014G1 English for Intermediate Reading and Writing in the following semester. This requirement is necessary to complete the curriculum.

If students receive a result of "U" (Unsatisfactory) 805-012G1 English for Fundamental Reading and Writing, they will not be able to enroll in 805-014G1 English for Intermediate Reading and Writing. They will need to retake 805-012G1 in the following semester and achieve a result of "S" (Satisfactory).

Academic year 2025

Year I

Semester II

Subject ID.	Subject Name	Credits	Credits: lecture- practice-self study
805-001G8	English for Pronunciation	2	(2)-0-4
805-004G8	English for Job Application	2	(2)-0-4
810-071G7	Sustainable Future	2	(2)-0-4
801-108	Economics for Business	3	(3)-0-6
801-109	Digital Technology for Business Application	3	(2)-2-5
802-114	Module: Room Division for Hotel Operations	5	(4)-2-9
802-115	Event and MICE Business	2	(2)-0-4
802-116	Fundamentals for Health and Wellness Business	2	(2)-0-4
	Total	21	(19)-4-40

Academic year 2026

Year II

Semester I

Subject ID.	Subject Name	Credits	Credits: lecture- practice-self study
810-002G8	Social Psychology	2	(2)-0-4
801-222	Module: Business Finance and Accounting	5	(4)-2-9
801-223	Module: Marketing and Consumer Insights in a Dynamic World	5	(4)-2-9
812-xxx	English Language Course I	3	(3)-0-6
Strategic Hotel and Event Management			
818-202	Social Events and Wedding Planning	3	(3)-0-6
Gastronomic and Restaurant Entrepreneurship			
818-205	Knowledge of Beverage and Mixology	3	(2)-2-5
	Total	18	X-Y-Z

Academic year 2026

Year II

Semester II

Subject ID.	Subject Name	Credits	Credits: lecture- practice-self study
818-250	Practical Training	6	0-36-0
	Total	6	0-36-0

Academic year 2027

Year III

Semester I

Subject ID.	Subject Name	Credits	Credits: lecture- practice-self study
810-021G2B	Keys to Success	2	(2)-0-4
810-033G3	Innovative Thinking in Business	2	(2)-0-4
801-320	Module: Leadership and People Management in a Global Context	5	(4)-2-9
818-322	Service Quality Management and Auditing	2	(2)-0-4
xxx-xxx	Free Elective I	3	x-x-x
Strategic Hotel and Event Management			
818-308	Sales and Revenue Management	3	(3)-0-6
818-317	Strategic Management and Sustainability for International Hotel Business	3	(3)-0-6
Gastronomic and Restaurant Entrepreneurship			
818-325	Module: Food and Beverage Operations	5	(3)-4-8
	Total	19/20	X-Y-Z

Academic year 2027

Year III

Semester II

Subject ID.	Subject Name	Credits	Credits: lecture- practice-self study
801-321	Research and Innovation for Hotel and Tourism	3	(3)-0-6
812-xxx	English Language Course II	3	(3)-0-6
818-344	Cooperative Education Preparation	1	0-3-0
980-061G6	PSU Volunteer and Sustainable Development Goals	2	(2)-0-4
xxx-xxx	Major Elective Courses	6	x-x-x
Strategic Hotel and Event Management			
818-318	Module: Facility Management for Hotels and Event Venues	5	(2)-4-9
Gastronomic and Restaurant Entrepreneurship			
818-326	Module: International Culinary and Nutrition	5	(2)-4-9
	Total	20	X-Y-Z

Academic year 2027

Year III

Summer Semester

Subject ID.	Subject Name	Credits	Credits: lecture- practice-self study
xxx-xxx	Foreign Language I	3	(3)-0-6
xxx-xxx	Foreign Language II	3	(3)-0-6
Choose <u>one</u> elective major course.			
818-209	Chinese Tourist Behaviors	3	(3)-0-6
818-210	ASEAN Tourist Behaviors	3	(3)-0-6
	Total	9	(9)-0-18

Academic year 2028

Year IV

Semester I

Subject ID.	Subject Name	Credits	Credits: lecture- practice-self study
xxx-xxx	Free Elective II	3	x-x-x
Strategic Hotel and Event Management			
818-319	Module: Event Operations and Innovation Project	5	(4)-2-9
818-324	Social Media and Digital Marketing for Hotels and Events	2	(2)-0-4
Gastronomic and Restaurant Entrepreneurship			
818-327	Module: Restaurant Entrepreneurship Project	5	(4)-2-9
818-328	Creative Phuket Gastronomy	3	(2)-2-5
	Total	10/11	X-Y-Z

Academic year 2028

Year IV

Semester II

Subject ID.	Subject Name	Credits	Credits: lecture- practice-self study
818-451	Co-operative Studies	6	0-36-0
818-452	Study Abroad Program		
	Total	6	0-36-0

คำอธิบายรายวิชา สำหรับนักศึกษา รหัส 68 เป็นต้นไป

Course Description for Student ID 68 onwards.

หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการโรงแรมนานาชาติ อีเวนต์ และภัตตาคาร
(หลักสูตรนานาชาติ)

Bachelor of Business Administration Program in International Hotel, Event and Restaurant
Management (International Program)

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป (General Education Courses)

- GE1 ภาษาและการสื่อสาร**
Language and Communication
แนวคิดการสื่อสาร การประยุกต์หลักภาษาอังกฤษ หรือภาษาอื่นเพื่อการสื่อสารที่สอดคล้องกับบริบท
Communication concepts; applying English or other languages principles to communicate in accordance with relevant contexts
- GE2 การพัฒนาความคิด**
Development of Thought
- GE2A การคิดเชิงตรรกะและตัวเลข**
Logical and Numerical Reasoning
การวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อสนับสนุนโจทย์ปัญหา การระบุปัญหาและวางแผนเพื่อจัดการปัญหามบนเหตุผลเชิงประจักษ์
Formulating problems through data analysis; problem identification and evidence-based problem solving
- GE2B การคิดเชิงระบบ**
Systematic Thinking
การคิดเป็นขั้นเป็นตอน แผนความคิด การพิจารณา การเป็นเหตุเป็นผลของกันและกัน
Step-wise thinking; mind map; cause and effect analysis
- GE3 การคิดแบบผู้ประกอบการ**
Entrepreneurial Mindset
วิเคราะห์สภาพแวดล้อมเพื่อแสวงหาโอกาส แนวคิดในการวางแผนเพื่อให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลง การวางแผนการเงินส่วนบุคคลได้
Environmental analysis to identify opportunities; ideas for change management to keep up with current situations; personal financial planning

- GE4 การใช้เทคโนโลยีดิจิทัล**
Digital Technology in Use
 การรอบรู้ทางเทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศเพื่อการสื่อสาร การพัฒนางานและทำงานร่วมกัน กฎหมายและจริยธรรมทางเทคโนโลยีสารสนเทศ ความสุจริตทางวิชาการ
 Literacy in digital and information technologies; work improvement and teamwork skills; laws and ethics in the age of information technology; academic honesty
- GE5 สุขภาวะองค์รวม**
Holistic Well-being
 การดูแลสุขภาวะองค์รวม ครอบคลุม กาย จิต สังคม การปรับตัวเข้ากับการเปลี่ยนแปลงผ่านของสังคมเพื่อการอยู่ร่วมกันท่ามกลางความแตกต่างหลากหลาย
 Maintaining holistic well-being, covering physical, mental, and social wellness; adapting to social changes to live together in pluricultural societies
- GE6 จิตสาธารณะและการพัฒนาที่ยั่งยืน**
Public Mind and Sustainable Development
 แนวคิดการพัฒนาที่ยั่งยืน การแก้ปัญหาได้ตามสถานการณ์ แนวคิดการทำประโยชน์ให้กับสังคม
 Sustainable development concepts; solving problems by maximizing benefits to society
- GE7 การปรับตัวให้เข้ากับพลวัตของโลก**
Adapting to the World's dynamics
 การเปลี่ยนแปลงสภาพแวดล้อมโลก การวางแผนการปรับตัวเพื่อลดผลกระทบต่อสภาพแวดล้อม
 Global environmental change; addressing problems of environmental change and adapting to it

หมายเหตุ รายวิชาในหมวดศึกษาทั่วไป มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ หลักสูตรปรับปรุงตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรปี 2565 เพื่อเปิดสอนแก่นักศึกษา รหัส 67 เป็นต้นไป สามารถดูรายละเอียดของรายวิชาในหมวดดังกล่าวได้ที่เว็บไซต์ของสำนักการศึกษาและนวัตกรรมการเรียนรู้

(<https://gened.psu.ac.th/ge-structure-2567/#>)

หมวดวิชาเฉพาะ (Core Courses)

1) กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ 24 หน่วยกิต (Professional Foundation Courses)

801-108 เศรษฐศาสตร์เพื่อธุรกิจ

3((3)-0-6)

Economics for Business

หลักและทฤษฎีเศรษฐศาสตร์ทั้งในระดับจุลภาคและมหภาค โดยวิเคราะห์อุปสงค์ อุปทาน ความยืดหยุ่น การผลิต การบริโภคและการตลาด รายได้ประชาชาติ การกระจายรายได้ และการว่างงาน ใช้กรณีศึกษาจากภาคธุรกิจ

Principles and theory of both micro and macro level economics; analyzing the demand, supply, and elasticity; production; consumption and markets; national income; income distribution and unemployment; applications of cases in business sector

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. อธิบายแนวคิดทางเศรษฐศาสตร์ในภาคธุรกิจ
2. รวบรวมข้อมูลทางเศรษฐกิจทั้งเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพอย่างเป็นระบบ เพื่อประกอบการตัดสินใจในธุรกิจ
3. วิเคราะห์สถานการณ์เศรษฐกิจได้ทั้งระดับจุลภาคและมหภาค โดยใช้ทฤษฎีทางด้านเศรษฐศาสตร์
4. ใช้เทคโนโลยีเพื่อแสวงหาความรู้ที่เกี่ยวข้องกับสถานการณ์ทางเศรษฐกิจ
5. ทำงานร่วมกับสมาชิกในทีมได้อย่างมีประสิทธิภาพ

Students are able to

1. Explain economic concepts within the business sector.
2. Systematically collect both quantitative and qualitative economic data to inform business decisions.
3. Analyze economic situations from both micro and macro perspectives using economic theories.
4. Utilize technology to access and acquire knowledge related to economic situations.
5. Collaborate effectively with team members.

Digital Technology for Business Application

ความรู้ทางทฤษฎีและทักษะปฏิบัติของการใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในธุรกิจ บทบาทของเทคโนโลยีดิจิทัลในธุรกิจ ทักษะความเข้าใจและใช้เทคโนโลยีดิจิทัล การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการรวบรวม จัดเก็บ และวิเคราะห์ข้อมูลในธุรกิจ การปรับใช้เทคโนโลยีดิจิทัลให้เข้ากับกลยุทธ์ทางธุรกิจ แนวคิดการสร้างเนื้อหาโดยใช้เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อการสื่อสารทางธุรกิจอย่างมีประสิทธิภาพ

The theoretical knowledge and practical skill of using digital technology in business; roles of digital technology in business; digital literacy; the application of information technology for data collection, storage, and analysis in businesses; aligning digital technology with business strategy; concepts of creating content using digital technology for business communicating effectively

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. อธิบายบทบาทเทคโนโลยีสารสนเทศในธุรกิจและการรู้เท่าทันดิจิทัลในโลกปัจจุบัน
2. ระบุประโยชน์ของ Big Data, Cloud Technology และ Business Analytics
3. ใช้เครื่องมือการประมวลผลเกี่ยวกับโปรแกรมประมวลผลคำและสเปรดชีตในการวิเคราะห์และตีความข้อมูลสำหรับธุรกิจ
4. อธิบายแนวโน้มการออกแบบกราฟิกสำหรับโซเชียลมีเดีย รวมถึงรูปแบบสี พื้นหลัง และรูปแบบตัวอักษร
5. ออกแบบเนื้อหาดิจิทัลพื้นฐาน (งานนำเสนอ โปสเตอร์ โลโก้ และเว็บไซต์) โดยใช้กราฟิกโซเชียลมีเดียในการส่งเสริมผลิตภัณฑ์และบริการด้านการบริการ

Students are able to

1. Describe the Information Technology role in business and digital media literacy in today's world.
2. Identify the benefits of Big Data, Cloud Technology, and Business Analytics.
3. Use processing tools, regarding word processors and spreadsheets in analyzing and interpreting information for business.
4. Explain graphic design trends for social media including color schemes, backgrounds, and typography.
5. Design basic digital content (presentation, posters, logos, and website) based on social media graphics in promoting hospitality products and services.

Module: Business Finance and Accounting

แหล่งเงินทุน การจัดทำงบประมาณทุน ต้นทุนของเงินทุน โครงสร้างเงินทุนและวิเคราะห์สัดส่วนต้นทุนของเงินทุน วงรอบบัญชีทางธุรกิจ การจำแนกประเภทข้อมูล ระบบการลงบัญชีคู่และงบทดลอง การคำนวณค่าเสื่อมราคาของสินทรัพย์ การคำนวณภาษีมูลค่าเพิ่ม ภาษีหัก ณ ที่จ่าย และภาษีเงินรายได้ การจัดทำรายงานทางบัญชีและงบดุล การวิเคราะห์รายงานทางบัญชี การจัดการต้นทุน การจัดเตรียมงบประมาณ การวิเคราะห์ค่าความคาดเคลื่อน การประเมินแนวโน้มความคุ้มค่าในการลงทุน กรณีศึกษาจากภาคอุตสาหกรรมบริการและท่องเที่ยว

Sources of funding; capital budgeting; cost of capital; capital structure and financial leverage; business accounting cycle; financial business transactions; double-entry system and trial balance; preparation of financial statements; value-added and income tax; interpretation of financial ratio analysis; cost classification; budgeting and variance analysis; appraisal of financial investments; applications of cases in hospitality and tourism industry

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. อธิบายโครงสร้างของแหล่งเงินทุนประเภทต่าง ๆ ของธุรกิจ
2. จัดทำการลงบัญชีแบบคู่และงบทดลองรายการบัญชีประเภทต่าง ๆ
3. คำนวณข้อมูลเชิงตัวเลขเกี่ยวกับบัญชีและการเงิน
4. คำนวณต้นทุนและงบประมาณทางธุรกิจ
5. จัดทำรายงานทางการเงิน
6. ตีความผลประกอบการทางการเงินและการลงทุน

Students are able to

1. Explain the financial leverage of funding sources in business.
2. Perform the double entry system and trial balance of business transactions.
3. Calculate the accounting and financial-related numerical figures.
4. Prepare business costs and budgets.
5. Prepare business financial reports.
6. Interpret the financial performance and investment.

Module: Marketing and Consumer Insights in a Dynamic World

แนวคิดการจัดการตลาดที่ทันสมัยและยั่งยืน แนวโน้ม พฤติกรรมและข้อมูลเชิงลึกของลูกค้า ความต้องการ ความเชื่อ แรงจูงใจ และประสบการณ์ที่คาดหวัง พร้อมเครื่องมือในการศึกษาและการวิเคราะห์ วิธีการใช้เครื่องมือเชิงคุณภาพและเชิงปริมาณในการรับรู้ความต้องการและข้อมูลเชิงลึกของลูกค้า การพยากรณ์ตลาด การวิเคราะห์คู่แข่งและการปรับตัวกับการเปลี่ยนแปลงของสิ่งแวดล้อมทางการตลาดในบริบทของโลกดิจิทัล แนวปฏิบัติที่เป็นเลิศสำหรับการบริหารจัดการลูกค้าสัมพันธ์ การตลาดอัตโนมัติ และวิธีการแก้ปัญหาทางการตลาดดิจิทัลของธุรกิจในโลกปัจจุบัน

Concepts of modern and sustainable marketing management; global market trends and consumer behavior and insights, needs, beliefs, motivations and expected experiences; data-rich business environment analysis and tools; disclosure of customer insights in digital age through the use of qualitative and quantitative methods, tools and analytic techniques grounded in advanced theoretical perspectives; market conditions forecast, competition analysis; adaptation to an ever-changing global digitalized market environment; current business best practices for customer relationship management, marketing automation and digital marketing solutions for business operations at present

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. จำแนกแนวโน้ม ทิศทางอุตสาหกรรมบริการในบริบทโลกที่มีความเกี่ยวข้องกับการจัดการตลาดและข้อมูลเชิงลึกลูกค้าของธุรกิจ
2. อธิบายแนวคิด กลยุทธ์การจัดการการตลาดที่ทันสมัยและยั่งยืน และการจัดการข้อมูลเชิงลึกลูกค้าที่มีความต้องการและพื้นฐานทางวัฒนธรรมที่แตกต่างกันในบริบทโลกปัจจุบัน
3. ตรวจสอบแนวปฏิบัติที่สามารถนำมาแก้ไขปัญหาและปรับปรุงการ การบริหารการตลาด และลูกค้าที่เกิดขึ้นเพื่อออกแบบแนวคิดธุรกิจใหม่และรับมือกับความท้าทายทางธุรกิจ
4. ระบุเครื่องมือ เทคนิคและแนวคิดเทคโนโลยีสำหรับการจัดการข้อมูลเชิงลึกลูกค้า และการตลาดอัตโนมัติ เพื่อการนำเสนอแนวคิดทางธุรกิจใหม่ ๆ
5. ประยุกต์ใช้จรรยาบรรณธุรกิจในสถานการณ์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการจัดการตลาดอย่างยั่งยืนและสิทธิของลูกค้า

Students are able to

1. Classify the different hospitality industry trends and challenges in the global digitalized context that are deemed relevant for successful marketing management and customer insights for the business operations.

2. Demonstrate core knowledge of modern, sustainable marketing concepts and strategies and customer insights management based on consumers' demands from various cultural background in the current global context.
3. Examine business practices and strategies regarding customer insights and marketing management for formulating new business ideas and cope with potential business challenges.
4. Identify different essential tools, techniques, information technology and marketing automation for obtaining new customer insight to present innovative business ideas.
5. Display moral and ethics to specific situations regarding sustainable marketing management and customer rights.

801-320 ชุติวิชาภาวะผู้นำและการจัดการบุคลากรในบริบทโลก

5((4)-2-9)

Module: Leadership and People Management in a Global Context

ทฤษฎีความเป็นผู้นำ ทักษะความเป็นผู้นำ ลักษณะและพฤติกรรมของผู้นำที่มีประสิทธิภาพ แนวปฏิบัติในการเป็นผู้นำในมุมมองการจัดการการบริการ รูปแบบการสื่อสารและความท้าทายของผู้นำที่เป็นแบบอย่างที่ดี การจัดการความหลากหลายของบุคลากร การวางแผนกำลังคน การคัดเลือก การฝึกอบรมและพัฒนา การเก็บรักษาพนักงาน แนวคิดการสร้างทีม ทฤษฎีของการสื่อสารระหว่างวัฒนธรรมและการประยุกต์ใช้ในการสื่อสารต่อบุคคลและการสื่อสารผ่านช่องทางแบบออนไลน์กับคนที่มีภูมิหลังหลากหลาย การจัดการความขัดแย้งในองค์กรการบริการนานาชาติ

Leadership theories; effective leadership skills, traits and behaviors; leadership practices in hospitality management perspective; communication styles and challenges of exemplary leaders; workforce diversity management: human resources planning, selection, training and development, separating and retaining employees; team building concepts; intercultural communication and its application in face-to-face and online communication with people from diverse backgrounds; conflict management in the international hospitality organisations

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. อธิบายทฤษฎีภาวะผู้นำและแนวปฏิบัติในอุตสาหกรรมบริการและการท่องเที่ยว
2. อธิบายแนวทางการสื่อสารระหว่างวัฒนธรรมทั้งแบบออนไลน์และแบบตัวต่อตัวระหว่างคนที่มีภูมิหลังหลากหลาย
3. ประยุกต์แนวคิดการจัดการทรัพยากรบุคคลในการวิเคราะห์ประเด็นปัญหาและนำเสนอแนวทางการแก้ไขในธุรกิจการบริการและการท่องเที่ยว

Students are able to

1. Explain the leadership theories and its practices in the hospitality and tourism industry.
2. Describe the application of intercultural communication both in face-to-face and online with people from diverse backgrounds.
3. Apply the concepts of HRM to analyze scenario/case problems and propose possible solutions in hospitality and tourism business.

801-321 วิจัยและนวัตกรรมเพื่อการโรงแรมและการท่องเที่ยว

3((3)-0-6)

Research and Innovation for Hotel and Tourism

แนวคิด ความสำคัญ วิธีการวิจัยในธุรกิจ การบริการและการท่องเที่ยว วิจัยเชิงคุณภาพและเชิงปริมาณ การกำหนดปัญหา ขอบเขตการวิจัย การออกแบบระเบียบวิธีวิจัย การกำหนดกลุ่มประชากร การสุ่มตัวอย่าง การเก็บข้อมูล การวิเคราะห์และการประมวลผลโดยใช้หลักสถิติ การอภิปรายผล การเสนอแนะแนวทางการทำวิจัยในอนาคตและการประยุกต์วิธีการวิจัยเพื่อพัฒนานวัตกรรมในธุรกิจการบริการและการท่องเที่ยว

Concepts, importance and techniques of business, hospitality and tourism research; quantitative and qualitative research; problem identification and definition; research design; population and sampling; data collection; statistical analysis; future research implications and application of research for innovation in hospitality and tourism

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. อธิบายหลักการการดำเนินการงานวิจัยและองค์ประกอบของงานวิจัย
2. วิเคราะห์ข้อมูลปฐมภูมิด้วยสถิติที่เกี่ยวข้อง
3. ดำเนินการงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจ การโรงแรมและการท่องเที่ยว
4. นำเสนอข้อเสนอโครงการวิจัยและรายงานวิจัยด้วยภาษาอังกฤษ
5. ปฏิบัติตามหลักจรรยาบรรณการวิจัยในมนุษย์

Students are able to

1. Explain key principles of conducting research and elements of research design.
2. Analyze primary data by using relevant statistical and data analysis techniques and program.
3. Produce research projects that are related to business, hospitality and tourism industries.
4. Present research ideas, research proposal and report in English.
5. Follow ethics in social science research when conducting research project.

2) กลุ่มวิชาเฉพาะ 74 หน่วยกิต (Specialization Professional Courses)

2.1)กลุ่มวิชาเฉพาะบังคับ 19 หน่วยกิต (Compulsory Professional Courses)

802-110 การโรงแรมและการท่องเที่ยวเบื้องต้น

2((2)-0-4)

Introduction to Hotel and Tourism

แนวโน้มและทิศทางอุตสาหกรรม องค์ประกอบในการพัฒนาการท่องเที่ยวให้ประสบความสำเร็จ ผลผลิตภัณฑการท่องเที่ยว การบริการและลักษณะเฉพาะที่ได้โดดเด่น ภาพรวมของอุตสาหกรรมโรงแรม การดำเนินงานแผนกต้อนรับส่วนหน้าและแผนกแม่บ้าน การดำเนินงานด้านอาหารและเครื่องดื่ม สปาและธุรกิจเชิงส่งเสริมสุขภาพ ไม้ซุงวงจรชีวิตของพื้นที่ท่องเที่ยว การวิเคราะห์แหล่งท่องเที่ยว การดำเนินงานธุรกิจนำเที่ยวและตัวแทนจำหน่ายโปรแกรมการท่องเที่ยว

Industry trends and directions; components of successful tourism development; tourism products; hospitality and its distinctive characteristics; overview of hotel industry; front office and housekeeping operations; food and beverage operations; spa and wellness; MICE, Tourism Area Life Cycle; destination analysis; tour operators and travel agents

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. อภิปรายสถานการณ์ปัจจุบันของธุรกิจการบริการและท่องเที่ยวและผลกระทบทั้งในระดับชาติและนานาชาติ
2. อธิบายความสำคัญและองค์ประกอบของธุรกิจการบริการและการท่องเที่ยว
3. ระบุภาคส่วนที่สำคัญ พร้อมบทบาทหน้าที่ในธุรกิจการบริการและการท่องเที่ยว
4. อธิบายปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อธุรกิจการบริการและการท่องเที่ยวโดยใช้เครื่องมือที่เหมาะสม

Students are able to

1. Discuss the current situation of the local and international tourism & hospitality industry with its impacts nationwide and worldwide.
2. Explain the importance and components of the hospitality and tourism industry.
3. Identify key sectors and their roles in the hospitality and tourism industry.
4. Explain the factors which impact the industry performance by using appropriate tools.

802-111 การครัวเบื้องต้น**2((1)-2-3)****Basic Culinary**

แนวโน้มของอาหารในปัจจุบัน โครงสร้างองค์กรแผนกครัว คำศัพท์ วิธีการประกอบอาหารเบื้องต้น เครื่องมือและอุปกรณ์ การชั่งน้ำหนักและการวัด วัตถุดิบอาหาร ความปลอดภัยและสุขาภิบาลอาหาร ความปลอดภัยของห้องครัว รวมถึงการฝึกทักษะการเตรียมอาหารประเภทต่าง ๆ

Current food trends; kitchen organizational structure; terminology; basic cooking methods; tools and equipment; weighing and measuring; ingredients; food safety and sanitation; kitchen safety; preparation skills for various food varieties

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. อธิบายโครงสร้างและการจัดครัวและระบุแนวโน้มอาหารในปัจจุบัน
2. ระบุวิธีการประกอบอาหาร เทคนิค ศัพท์เฉพาะ และการชั่งตวงที่ถูกต้องเหมาะสม
3. เลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ครัวอย่างเหมาะสม
4. ประกอบอาหารที่หลากหลาย
5. ปฏิบัติตามหลักการประกอบอาหารตามมาตรฐานความปลอดภัยในที่ทำงานและถูกสุขลักษณะ

Students are able to

1. Explain the structure and organization of kitchen and identify current food trends.
2. Identify various cooking methods, techniques, terminology and proper measuring.
3. Select appropriate tools and equipment handling.
4. Produce a variety of foods.
5. Comply with food safety standard in kitchen and food production.

802-112 การบริการอาหารและเครื่องดื่ม**2((2)-0-4)****Food and Beverage Service**

แนวคิดเบื้องต้นเกี่ยวกับแนวโน้มธุรกิจ เทคโนโลยี โครงสร้างองค์กรของแผนกอาหารและเครื่องดื่ม ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่มที่มีและไม่มีส่วนผสมของแอลกอฮอล์ คำศัพท์เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม คุณสมบัติของพนักงานบริการ สุขอนามัย ความปลอดภัย สุขาภิบาล อุปกรณ์และเครื่องมือในห้องอาหารและบาร์ ความรู้เกี่ยวกับรายการอาหาร รูปแบบการให้บริการ การจัดการข้อร้องเรียน การส่งเสริมการขาย การเชื่อมโยงและขั้นตอนการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ฝึกทักษะการผสมเครื่องดื่ม

Concepts and principles of food and beverage business trends, technology, food and beverage organization, alcohol; non-alcoholic; food and beverage terminologies; service personnel and qualifications, hygiene, safety, sanitation, restaurant and bar equipment and tools, menu and product knowledge; service styles; handling customer complaints; upselling skills; food and beverage service linkage and procedures, applications; mixology practice

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. อธิบายแนวคิดเบื้องต้นเกี่ยวกับแนวโน้มธุรกิจ เทคโนโลยี โครงสร้างองค์กรของแผนกอาหารและเครื่องดื่ม
2. แบ่งแยกประเภทของอุปกรณ์และของใช้ในห้องอาหาร บาร์ และเครื่องดื่มที่มีและไม่มีส่วนผสมของแอลกอฮอล์ รวมทั้งความปลอดภัยและสุขอนามัยในการทำงาน
3. อธิบายขั้นตอนการให้บริการในห้องอาหารได้อย่างถูกต้อง
4. จัดเตรียมการฝึกทักษะปฏิบัติการผสมเครื่องดื่ม

Students are able to

1. Explain the principles of food and beverage business trends, technology, and organization.
2. Classify restaurant and bar equipment, alcoholic, non-alcoholic, food and beverage terminologies, and restaurant safety and hygiene at work.
3. Describe the food and beverage operation procedures.
4. Prepare the basic knowledge of mixology practice.

Thai Hospitality

ประวัติศาสตร์ของการพัฒนาการโรงแรมในประเทศไทย แนวคิด นิยาม และคุณลักษณะของความเป็นไทยและการบริการแบบไทย จิตบริการ ความสำคัญและผลกระทบทางสังคม เศรษฐกิจ วัฒนธรรม และศาสนา ในการพัฒนาการให้บริการแบบไทย ประเด็นและแนวโน้มเกี่ยวกับการบริการแบบไทย โอกาสและความท้าทายในการสอดแทรกความเป็นไทยในอุตสาหกรรมโรงแรมและการท่องเที่ยว

History of hotel development in Thailand; concepts, definitions and characteristics of Thainess and Thai hospitality; service-mindedness; social, economic, cultural and religious significance and impacts in developing Thai hospitality; issues and trends regarding to the Thai hospitality; opportunities and challenges in implementing Thainess in the hotel and tourism industry

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. อธิบายประวัติการพัฒนาการโรงแรมในประเทศไทย
2. นิยามคำว่าความเป็นไทยและการให้บริการแบบไทย
3. ระบุผลกระทบทางสังคม เศรษฐกิจ วัฒนธรรม และศาสนาจากการพัฒนาการให้บริการแบบไทย
4. อภิปรายประเด็น แนวโน้ม โอกาส และความท้าทายของการให้บริการแบบไทยในอุตสาหกรรมโรงแรมและการท่องเที่ยว

Students are able to

1. Explain the history of hotel development in Thailand.
2. Define Thainess and Thai hospitality.
3. Identify social, economic, cultural, and religious impacts from the development of Thai hospitality.
4. Discuss issues, trends, opportunities and challenges of Thai hospitality in the hotel and tourism industry.

Module: Room Division for Hotel Operations

ภาพรวมโครงสร้างองค์กรในธุรกิจโรงแรม โครงสร้างฝ่ายห้องพัก บทบาทและหน้าที่ของแผนกต้อนรับส่วนหน้า กระบวนการจองห้องพัก กระบวนการลงทะเบียนสำหรับการเข้าพัก กระบวนการแจ้งออกจากที่พัก งานบัญชีส่วนหน้า งานอำนวยความสะดวกแก่แขกผู้เข้าพัก การจัดการคำร้องเรียน การจัดการรายได้ห้องพัก หน้าที่และบทบาทของแผนกแม่บ้าน การทำความสะอาดห้องพัก การบริหารจัดการแผนกแม่บ้าน การจัดการสินค้าคงคลัง ความปลอดภัยในแผนกแม่บ้าน กระบวนการซักรีด การตกแต่งห้องพัก

Overview of hotel organizational structure; rooms division structure; functions and roles of the hotel front office department; reservation process; check-in process; check-out process; front office cashiering; in-house services; handling guest complaints; yield management; functions and roles of the housekeeping department; guestroom cleaning process; organization of housekeeping department; inventory management; safety and security, laundry operations; room decorations

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. อธิบายโครงสร้างองค์กรในธุรกิจโรงแรม และแผนกต่าง ๆ
2. ระบุบทบาทหน้าที่และความสำคัญของแผนกต้อนรับส่วนหน้าและแผนกแม่บ้าน พร้อมตำแหน่งงานต่าง ๆ ในแผนก
3. ปฏิบัติการลงทะเบียนสำหรับการเข้าพัก การแจ้งออกจากที่พัก การจัดการคำร้องเรียน การทำความสะอาดห้องพักและพื้นที่ส่วนกลาง การตกแต่งห้องพัก และอื่น ๆ
4. ใช้ระบบคอมพิวเตอร์ เพื่อการปฏิบัติงานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง

Students are able to

1. Explain the hotel organizational structure and all departments included.
2. Identify the roles and responsibilities of front office department and housekeeping department, and key positions under these two departments.
3. Perform check-in, check-out, handling guest complaints, guestroom and public area cleaning, room decorations, and etc.
4. Use the computerized system to operate all the relevant tasks.

Event and MICE Business

องค์ประกอบของอีเวนต์ทางธุรกิจ ประเภทของอีเวนต์ เช่น งานประชุม การท่องเที่ยวเชิงรางวัล การประชุมขนาดใหญ่ งานแสดงสินค้า (ไมซ์) ประเภทของกิจกรรมอีเวนต์ทางสังคม ความสำคัญของอุตสาหกรรมอีเวนต์ทั้งในระดับชาติและนานาชาติ บทบาทของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในการจัดงาน ทักษะเฉพาะและขั้นตอนการวางแผนด้านต่าง ๆ รวมถึงการจัดการด้านโลจิสติกส์ การตลาด การปฏิบัติการ และการประเมินผลการจัดงานอีเวนต์

Components of event industry; types of business events including meeting, incentive travel, convention and exhibition (MICE); types of social events; importance of the event industry at both national and international level; functions of key players in the industry; specific skills and steps required in event planning including logistics, marketing, operations and evaluation of event management

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. นำเสนอแนวคิดการจัดงาน และข้อเสนองานเกี่ยวกับการจัดงานอีเวนต์เป็นภาษาอังกฤษอย่างดี
2. อธิบายหลักการและแนวปฏิบัติในการจัดกิจกรรมอีเวนต์อย่างสร้างสรรค์
3. ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดีในการปฏิบัติงานในสภาพแวดล้อมที่มีความหลากหลายทางวัฒนธรรม
4. อธิบายแนวโน้มปัจจุบันและอนาคตของอุตสาหกรรมอีเวนต์ ตลอดจนความรู้และหลักการในการดำเนินงานจัดงาน

Students are able to

1. Present an event concept and proposal in English.
2. Describe principles and practices in creative event operations.
3. Describe current and future trends in event industry, and knowledge and principles of event operations.
4. Work well with others in performing multiple tasks in multicultural environment.

802-116 การจัดการธุรกิจเชิงสุขภาพเบื้องต้น**2((2)-0-4)****Fundamentals for Health and Wellness Business**

แนวคิดเบื้องต้นเกี่ยวกับสุขภาพและการส่งเสริมสุขภาพ สุขภาพและการส่งเสริมสุขภาพ แบบบูรณาการและสุขภาพแบบองค์รวม แนวโน้มการดูแลสุขภาพและการส่งเสริมสุขภาพ ธุรกิจที่สำคัญในอุตสาหกรรมสุขภาพและการส่งเสริมสุขภาพและโอกาสทางธุรกิจ ในการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพและการส่งเสริมสุขภาพ

Basic concepts of health and wellness; integrative and holistic approaches to health and wellness; health and wellness trends; key businesses in the health and wellness industry and their opportunities in health and wellness tourism

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. อธิบายแนวคิดเบื้องต้นและแนวทางการบูรณาการเพื่อสุขภาพ
2. อธิบายแนวโน้มการดูแลสุขภาพและกลุ่มธุรกิจที่สำคัญในอุตสาหกรรมเพื่อสุขภาพ
3. ระบุโอกาสของธุรกิจเพื่อสุขภาพในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ

Students are able to

1. Explain the basic concepts and the integrative approaches to health and wellness.
2. Describe trends and key businesses in the health and wellness industry.
3. Identify business opportunities in health and wellness tourism industry.

818-322 การจัดการคุณภาพการบริการและการตรวจประเมิน**2((2)-0-4)****Service Quality Management and Auditing**

ทฤษฎีทางคุณภาพการบริการ ลักษณะที่แท้จริงของการบริการและความสำคัญของการบริการ ความเข้าใจ และการสร้างความผูกพันกับลูกค้า หลักการและขั้นตอนการบริหารคุณภาพการบริการ เช่น การรับประกัน การบริการ การบริการที่ผิดพลาด วิธีการฟื้นตัวจากการบริการที่ผิดพลาด เครื่องมือวัดคุณภาพ การบริการและวิธีการพัฒนาคุณภาพการบริการ การประเมินตรวจสอบคุณภาพการบริการและการประยุกต์ใช้กับธุรกิจการบริการ

Service quality theories; nature of service and its importance; understanding and engaging customers; principles and processes of service quality management such as service guarantee, service failure and service recovery; service quality measurement; analysis methods to identify root causes of problems; tools used for service quality improvement; service quality audit and its application to the service business

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. อธิบายความแตกต่างระหว่างคุณภาพของผลิตภัณฑ์และคุณภาพการบริการ
2. อธิบายรูปแบบหรือทฤษฎีการบริการที่สามารถนำไปปฏิบัติใช้ในธุรกิจการบริการ
3. สาธิตการใช้หลักการ กระบวนการ และเครื่องมือในการวัดและจัดการคุณภาพการบริการ และการ ประยุกต์ใช้กับภาคอุตสาหกรรมการบริการ
4. สาธิตวิธีการหาสาเหตุที่แท้จริงของปัญหา
5. แสดงขั้นตอน กระบวนการตรวจสอบคุณภาพเพื่อขับเคลื่อนคุณภาพการบริการในธุรกิจการบริการ

Students are able to

1. Explain the differences between product quality and service quality.
2. Explain the service quality model or theory in any types of service business.
3. Demonstrate the use of the service principles, processes and tools in measuring / managing service quality and the applications to hospitality industry.
4. Demonstrate the way to find real root causes of the problems.
5. Show the process of quality audit to drive service quality in service business as a whole.

2.2)กลุ่มวิชาเฉพาะเลือก 12 หน่วยกิต (Elective Professional Courses)

2.2.1) วิชาภาษาอังกฤษเพื่องานอาชีพ 6 หน่วยกิต

(Foreign Language for Professional Courses)

812-111 ภาษาอังกฤษเพื่อการสนทนาสำหรับการบริการและการท่องเที่ยว 3(3)-0-6

Conversational English for Hospitality and Tourism

บทสนทนาและการพูดที่เกี่ยวข้องกับการบริการและการท่องเที่ยว การฝึกการพูดและการฟัง ที่มุ่งเน้นความเข้าใจขนบธรรมเนียมทางสังคมของกลุ่มนักท่องเที่ยว การอธิบายและให้ ข้อมูลนักท่องเที่ยวจากมุมมองของตัวแทนบริษัทท่องเที่ยวและพนักงานโรงแรม

Dialogue and conversation related to hospitality and tourism; speaking and listening practice focused on understanding the social customs of information tourists; explaining and giving tourist information from the perspective of a tour agent staff and hotel staff

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. ใช้ทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษเพื่อการท่องเที่ยว

2. สื่อสารโต้ตอบที่เหมาะสมสำหรับสถานการณ์ทางสังคมกับเจ้าของภาษา รวมถึงการสื่อสารทางวัฒนธรรม
3. สื่อสารทักษะการพูดและการฟังอย่างมั่นใจ

Students are able to

1. Apply communicative functions in tourism contexts.
2. Interact with international tourists appropriately in various social circumstances, including cultural communication.
3. Communicate with confidence in speaking and listening.

812-312 ภาษาอังกฤษเชิงวิชาการสำหรับอ่านและเขียน

3((3)-0-6)

Academic English for Reading and Writing

การเพิ่มพูนทักษะการอ่านและการเขียนภาษาอังกฤษ การทำความเข้าใจบทความทั่วไปและบทความวิชาการอย่างง่าย การอ่านวรรณกรรม การร่างและการเขียนภาษาอังกฤษเชิงวิชาการ เพื่อนำมาใช้ในเชิงวิชาการ การเขียนอ้างอิงและบรรณานุกรม

Reinforcement of reading and writing skills; development of understanding general articles and simple academic articles; reading literature; crafting and writing academic English; in order to use in academic contexts; citation and bibliography

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. วิเคราะห์และสรุปใจความสำคัญของบทความทั่วไปและบทความวิชาการอย่างง่าย
2. เขียนบทความทั่วไปและบทความวิชาการอย่างง่ายได้อย่างถูกต้องตามหลักไวยากรณ์
3. เขียนอ้างอิงและบรรณานุกรมได้ถูกต้อง
4. ใช้เทคโนโลยีในการสืบค้นข้อมูลจากแหล่งต่าง ๆ

Students are able to

1. Analyze and summarize the significance of general articles and simple academic articles.
2. Write general and academic articles grammatically.
3. Write accurate citations and bibliography.
4. Utilize technology to retrieve information from various sources.

812-316 เตรียมความพร้อมสำหรับการสอบโทอิค**3((3)-0-6)****TOEIC Preparation**

การเตรียมความพร้อมสำหรับการทดสอบภาษาอังกฤษ (TOEIC) เพื่อการสื่อสารระดับนานาชาติแก่นักศึกษา วิธีการสื่อสารเพื่อการเรียนรู้ภาษาอังกฤษอย่างถูกต้องด้วยแบบทดสอบเฉพาะและการฝึกปฏิบัติ ประกอบด้วย การฟังและการอ่านจากบริบทเนื้อหาของ TOEIC การทบทวนและฝึกฝนหลักไวยากรณ์ของภาษาอังกฤษ คำศัพท์และทักษะการสื่อสารทั่วไป

Preparation for the Test of English for International Communication (TOEIC) for students; active communicative approach to learning English with practice tests including the listening and the reading components; review and practice of English grammar, vocabulary, and general communication skills

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. อธิบายโครงสร้าง การใช้เวลา และคะแนนของการสอบ TOEIC
2. ประยุกต์เทคนิคการทำข้อสอบที่เรียนในชั้นเรียนมาใช้ในการสอบ TOEIC จริง

Students are able to

1. Explain the structure, timing, and scoring of the TOEIC exam.
2. Apply test-taking techniques learnt in class to the actual TOEIC exam.

812-412 ภาษาอังกฤษธุรกิจขั้นสูง**3((3)-0-6)****Advanced Business English**

คำศัพท์ สำนวน และรูปแบบการเขียนจดหมายธุรกิจแบบเป็นทางการและไม่เป็นทางการ การเขียนจดหมายธุรกิจ จดหมายสอบถามข้อมูลและจดหมายตอบกลับ จดหมายร้องเรียน และจดหมายตอบรับข้อร้องเรียน จดหมายเสนอขายสินค้าและบริการ จดหมายเชิญ จดหมายแสดงความยินดี จดหมายแสดงความเสียใจ จดหมายแสดงความขอบคุณ และจดหมายแสดงความขอโทษ

Vocabulary, expressions, and styles of both formal and informal business correspondence; writing business letters; inquiry and reply letters; claim and adjustment letters; sales letter and invitations; congratulations letter; condolences letter; appreciation letter; apology letter

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. จดจำคำศัพท์และสำนวนขั้นสูงในการสื่อสารและเจรจาทางธุรกิจ
2. อธิบายโครงสร้างในการเขียนจดหมายทางธุรกิจในรูปแบบต่าง ๆ

2. Communicate with tourists using basic Chinese language in predetermined situations.
3. Explain various products and services to tourists in Chinese.

812-202 ภาษาจีนสำหรับการสื่อสารธุรกิจ

3((3)-0-6)

Chinese for Business Communication

คำศัพท์ สำนวน และรูปประโยคที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจภายใต้สถานการณ์ต่าง ๆ การเขียนและอ่านเอกสารพื้นฐานทางธุรกิจ ได้แก่ บันทึกรับแจ้งเวียน โทรสาร จดหมายอิเล็กทรอนิกส์ และรายงานสั้น ๆ ภาษาแบบสุภาพ วัฒนธรรมจีนเบื้องต้นและสิ่งที่ควรคำนึงในการเจรจาทางธุรกิจ

Vocabulary idioms and sentences related to business situations; writing and reading basic business documents namely memos, facsimiles, emails, and short reports; polite expressions; basic Chinese cultural and considerations for business negotiations

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. จดจำคำศัพท์และสำนวนภาษาจีนที่จำเป็นในการสื่อสารในธุรกิจ
2. ตอบสนองทางธุรกิจโดยใช้ภาษาจีนในสถานการณ์ต่าง ๆ ผ่านบันทึกรับแจ้งเวียน โทรสาร จดหมายอิเล็กทรอนิกส์ และรายงานสั้น ๆ
3. แสดงความตระหนักต่อวัฒนธรรมจีนและสิ่งที่ควรคำนึงในการเจรจาทางธุรกิจ

Students are able to

1. Memorize the essential Chinese vocabulary and idioms for business communication.
2. Respond to business inquiries using the Chinese language in various situation through memos, facsimiles, emails, and short reports.
3. Demonstrate appropriate Chinese cultural awareness and protocol in business conversations.

ภาษามลายู (Malay Language)

812-212 การสนทนาภาษามลายูเพื่อการบริการและการท่องเที่ยว

3((3)-0-6)

Malay Conversation for Hospitality and Tourism

คำศัพท์ วลี และบทสนทนาที่จำเป็นสำหรับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและโรงแรม การจัดการการนำเที่ยว การจัดการสายการบิน การสำรองห้องพัก งานต้อนรับส่วนหน้า งานแม่บ้าน งานบริการอาหารและเครื่องดื่มในห้องพัก ภัตตาคาร ธุรกิจสปาและสถานบริการสุขภาพ

Essential vocabulary, phrases and conversations for hospitality and tourism industry, tour operation management, airline management, reservation, reception, housekeeping, room service, restaurants, spas and wellness business

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. จดจำคำศัพท์และสำนวนภาษามลายูที่จำเป็นในการสื่อสารกับนักท่องเที่ยว และผู้ที่เกี่ยวข้องในอุตสาหกรรมบริการและการท่องเที่ยว
2. สื่อสารโดยใช้ภาษามลายูพื้นฐานในการสนทนากับนักท่องเที่ยวในสถานการณ์ที่กำหนดได้
3. อธิบายสินค้าและบริการต่าง ๆ แก่นักท่องเที่ยวเป็นภาษามลายูได้

Students are able to

1. Memorize the essential Malay vocabulary and phrases for communicating with tourists and individuals involved in the hospitality and tourism.
2. Communicate with tourists using basic Malay language in predetermined situations.
3. Explain various products and services to tourists in Malay.

812-213 ภาษามลายูสำหรับการสื่อสารธุรกิจ

3((3)-0-6)

Malay for Business Communication

คำศัพท์ สำนวน และรูปประโยคที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจภายใต้สถานการณ์ต่าง ๆ การเขียนและอ่านเอกสารพื้นฐานทางธุรกิจ ได้แก่ บันทึkBnnทักแฉงเวเรียน โทรสาร จดหมายอิเล็กทรอนิกส์ และรายงานสั้น ๆ ภาษาแบบสุภาพ วัฒนธรรมมลายูเบื้องต้นและสิ่งที่ควรคำนึงในการเจรจาทางธุรกิจ

Vocabulary idioms and sentences related to business situations; writing and reading basic business documents namely memos, facsimiles, emails, and short reports; polite expressions; basic Malay cultural and considerations for business negotiations

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. จดจำคำศัพท์และสำนวนภาษามลายูที่จำเป็นในการสื่อสารในธุรกิจ
2. ตอบทางธุรกิจโดยใช้ภาษามลายูในสถานการณ์ต่าง ๆ ผ่านบันทึกแฉงเวเรียน โทรสาร จดหมายอิเล็กทรอนิกส์ และรายงานสั้น ๆ
3. แสดงความตระหนักต่อวัฒนธรรมมลายูและสิ่งที่ควรคำนึงในการเจรจาทางธุรกิจ

Students are able to

1. Memorize the essential Malay vocabulary and idioms for business communication.
2. Respond to business inquiries using the Malay language in various situation through memos, facsimiles, emails, and short reports.
3. Demonstrate appropriate Malay cultural awareness and protocol in business conversations.

ภาษาอินโดนีเซีย (Indonesian Language)

812-214 การสนทนาภาษาอินโดนีเซียเพื่อการบริการและการท่องเที่ยว

3((3)-0-6)

Indonesian Conversation for Hospitality and Tourism

คำศัพท์ วลี และบทสนทนาที่จำเป็นสำหรับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและโรงแรม การจัดการการนำเที่ยว การจัดการสายการบิน การสำรองห้องพัก งานต้อนรับส่วนหน้า งานแม่บ้าน งานบริการอาหารและเครื่องดื่มในห้องพัก ภัตตาคาร ธุรกิจสปาและสถานบริการสุขภาพ

Essential vocabulary, phrases and conversations for hospitality and tourism industry, tour operation management, airline management, reservation, reception, housekeeping, room service, restaurants, spas and wellness business

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. จดจำคำศัพท์และสำนวนภาษาอินโดนีเซียที่จำเป็นในการสื่อสารกับนักท่องเที่ยว และผู้ที่เกี่ยวข้องในอุตสาหกรรมบริการและการท่องเที่ยว
2. สื่อสารโดยใช้ภาษาอินโดนีเซียพื้นฐานในการสนทนากับนักท่องเที่ยวในสถานการณ์ที่กำหนดได้
3. อธิบายสินค้าและบริการต่าง ๆ แก่นักท่องเที่ยวเป็นภาษาอินโดนีเซียได้

Students are able to

1. Memorize the essential Indonesian vocabulary and phrases for communicating with tourists and individuals involved in the hospitality and tourism.
2. Communicate with tourists using basic Indonesian language in predetermined situations.
3. Explain various products and services to tourists in Indonesian.

Indonesian for Business Communication

คำศัพท์ สำนวน และรูปประโยคที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจภายใต้สถานการณ์ต่าง ๆ การเขียน และอ่านเอกสารพื้นฐานทางธุรกิจ ได้แก่ บันทึกรับ-ส่งโทรสาร โทรสาร จดหมายอิเล็กทรอนิกส์ และรายงานสั้น ๆ ภาษาแบบสุภาพ วัฒนธรรมอินโดนีเซียเบื้องต้นและสิ่งที่ควรคำนึงในการเจรจาทางธุรกิจ

Vocabulary idioms and sentences related to business situations; writing and reading basic business documents namely memos, facsimiles, emails, and short reports; polite expressions; basic Indonesian cultural and considerations for business negotiations

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. จดจำคำศัพท์และสำนวนภาษาอินโดนีเซียที่จำเป็นในการสื่อสารในธุรกิจ
2. ตอบสนองทางธุรกิจโดยใช้ภาษาอินโดนีเซียในสถานการณ์ต่าง ๆ ผ่านบันทึกรับ-ส่งโทรสาร โทรสาร จดหมายอิเล็กทรอนิกส์ และรายงานสั้น ๆ
3. แสดงความตระหนักต่อวัฒนธรรมอินโดนีเซียและสิ่งที่ควรคำนึงในการเจรจาทางธุรกิจ

Students are able to

- 1 . Memorize the essential Indonesian vocabulary and idioms for business communication.
- 2 . Respond to business inquiries using the Indonesian language in various situation through memos, facsimiles, emails, and short reports.
- 3 . Demonstrate appropriate Indonesian cultural awareness and protocol in business conversations.

(Strategic Hotel and Event Management)

Concepts, definitions and components of social events and wedding; planning of social events and weddings; theme and decoration; budget and suppliers; etiquette and protocol; venue selection and management; contingencies plans and risk management; contracts and regulations; event rehearsal and execution; trends and contemporary issues related to social events and weddings management

1. อธิบายแนวคิด ความหมาย และองค์ประกอบของงานสังคมและงานแต่งงาน
2. อธิบายองค์ประกอบของการวางแผนงานสังคมและงานแต่งงาน
3. เสนอแนวความคิดการจัดงานสังคมและงานแต่งงานโดยบูรณาการความรู้ที่เรียนในชั้นเรียน

1. Explain concepts, definitions and components of social events and wedding.
2. Explain elements of planning social events and weddings.
3. Propose ideas of social events and weddings by integrating knowledge learned in class.

แนวโน้มและตลาดในรูปแบบต่าง ๆ การบริหารการขาย แนวคิดการพัฒนาการขาย เทคนิค และกลยุทธ์ในอุตสาหกรรมบริการ การตลาดบนฐานข้อมูล การจัดการรายได้ แนวปฏิบัติที่

ดีของธุรกิจในปัจจุบันและกระบวนการ ในการควบคุมยอดขายและการสร้างรายได้สูงสุด เทคนิคการพยากรณ์อุปสงค์ การจัดสรรส่วนลด การบริหารจัดการลูกค้าแบบกลุ่ม การกำหนดราคาแบบพลวัต ประเด็นด้านการตลาดเชิงกลยุทธ์สำหรับการบริหารจัดการโรงแรมนานาชาติ

Types of marketplaces and trends; sales management; sales development framework; sales techniques and strategies for the hospitality industry; data-driven marketing; revenue management; current business practices in controlling sales to maximizing revenue; demand forecasting; discount allocation; group management; dynamic pricing; strategic marketing issues for international hotel business operations

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. วิเคราะห์แนวโน้ม ทิศทางอุตสาหกรรมบริการในบริบทโลกที่มีความเกี่ยวข้องกับการบริหารจัดการการขายและการจัดการรายได้ของธุรกิจ
2. นำเสนอความรู้เกี่ยวกับเทคโนโลยีการจัดการข้อมูลและแนวทางในการแก้ปัญหาการขายและการจัดการรายได้
3. ตรวจสอบแนวปฏิบัติทางธุรกิจและกลยุทธ์เกี่ยวกับการขายและการจัดการรายได้สำหรับการนำเสนอแนวคิดใหม่และรับมือกับความท้าทายทางธุรกิจ

Students are able to

- 1 . Analyze hospitality industry trends in the global context that are deemed relevant for successful sales and revenue management for the business operations.
- 2 . Demonstrate knowledge of established information technology and methodologies of solving sales and revenue management problems.
- 3 . Examine business practices and strategies regarding sales and revenue Management for formulating new business ideas and cope with potential business challenges.

818-317 การจัดการกลยุทธ์และความยั่งยืนสำหรับธุรกิจโรงแรมนานาชาติ 3((3)-0-6)

Strategic Management and Sustainability for International Hotel Business

กระบวนการการจัดการกลยุทธ์ที่เกี่ยวข้องกับการประเมินสภาพแวดล้อม การวางแผน การกำหนดกลยุทธ์ การนำกลยุทธ์ไปใช้งาน และการควบคุมตรวจสอบผลการปฏิบัติงานในระดับบริษัท ธุรกิจและหน้าที่งาน การประเมินผลกระทบสิ่งแวดล้อมทั้งระดับมหภาคและจุลภาคซึ่งเป็นประเด็นหลักในการพัฒนาและการนำกลยุทธ์ของบริษัทไปใช้งาน และการประเมินผลการประกอบการ การปรับใช้แนวคิดกลยุทธ์และการพัฒนาอย่างยั่งยืนในองค์กรด้านการโรงแรมและบริการที่สร้างความสมดุลต่อสิ่งแวดล้อม สังคมและเศรษฐกิจ

Strategic management process in an organization, dealing with environmental scanning, planning, strategy formulation, strategy implementation, and evaluation and control; discussion of different levels of strategic management, corporate strategy, business strategy, and functional strategy; an assessment of both macro- and micro-environmental influences on businesses as the key issues in development and implementation of company strategies; evaluation through key operations indicator; application of strategic management knowledge and principles of sustainable development in creating economic and social values enabling a balanced development of organisations and stakeholders in hotel business and hospitality Industry, and society

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. ตรวจสอบหลักการและประเด็นการจัดการเชิงกลยุทธ์ในอุตสาหกรรมบริการ
2. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการจัดการเชิงกลยุทธ์กับการจัดการองค์การบริการผ่านการวิเคราะห์กรณีต่าง ๆ
3. ประยุกต์ใช้ความรู้ด้านการจัดการเชิงกลยุทธ์ไปสู่การพัฒนาอย่างยั่งยืนของอุตสาหกรรมบริการ

Students are able to

1. Examine strategic management principles and issues in the hospitality industry.
2. Apply strategic management principles and processes to the management of hospitality organizations through case analyses.
3. Adapt strategic management knowledge into promoting sustainable development of the hospitality industry.

818-318 ชุมวิชาการจัดการสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับโรงแรมและสถานที่เพื่องานอีเวนต์

5((2)-4-9)

Module: Facility Management for Hotels and Event Venues

บทบาทของการจัดการสิ่งอำนวยความสะดวกในโรงแรม การจัดการด้านการปฏิบัติงาน และการบำรุงรักษา อาคาร เครื่องมือ การประเมินถึงความจำเป็นที่ต้องมีต่อสิ่งอำนวยความสะดวก ระบบไฟฟ้า ระบบแสงสว่าง โสตทัศนูปกรณ์ ระบบปรับอากาศ ระบบน้ำ อุปกรณ์เครื่องครัว ระบบซักรีด ระบบสระว่ายน้ำ ระบบความปลอดภัย และอัคคีภัย การประเมินผลกระทบทางสิ่งแวดล้อมจากโครงการ ประเภทของโรงแรม การวางแผนพื้นที่ห้องพักแขก พื้นที่ส่วนกลาง พื้นที่ลิ้นทนาการ และพื้นที่การจัดประชุมสัมมนาและงานอีเวนต์ รวมถึงรูปแบบการปรับปรุงระบบสิ่งอำนวยความสะดวกและอาคาร โดยเน้นความสมดุลระหว่างความพึงพอใจ การบริการของลูกค้าและการรักษาสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน

Roles of hospitality facilities management; managing operations and maintenance of building, equipment; assessing facilities' needs; electrical system; lighting system; audiovisual equipment; HVAC system; water supply system; food service equipment; laundry system; swimming pool system; safety, fire safety and security system; Environmental Impact Assessment (EIA); type of hotels; guestroom floor, public areas, recreational areas, conference and event areas planning; aspect of a renovation and capital projects in the hospitality industry emphasizing on a balance between guest service satisfaction and environmental sustainability

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. ระบุบทบาทหน้าที่ของสิ่งอำนวยความสะดวกที่มีความสำคัญต่อโรงแรม ความรับผิดชอบของผู้บริหารที่เกี่ยวข้องกับการจัดการสิ่งอำนวยความสะดวก
2. ระบุสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับห้องพักแขก พื้นที่ทางเดิน พื้นที่สาธารณะ พื้นที่สันทนาการ และพื้นที่หลังบ้าน
3. อธิบายเครื่องมือ และ เทคนิคการจัดการสิ่งอำนวยความสะดวกที่ใช้ในอุตสาหกรรมโรงแรม
4. ระบุองค์ประกอบหลักของระบบสิ่งอำนวยความสะดวกรวมทั้งเหตุผลและการประยุกต์ใช้งานที่เกี่ยวข้องกับระบบน้ำ ไฟฟ้า เครื่องปรับอากาศ แสงสว่าง โสตทัศนูปกรณ์ อัดฉีดภัย และการดูแลสุขภาพความปลอดภัย
5. บรรยายเหตุผลหลักสำหรับการปรับปรุงโรงแรม วงจรชีวิตของโรงแรม และรูปแบบของการปรับปรุงโรงแรม

Students are able to

1. Identify a number of important roles played by hospitality facilities, and management's responsibilities with regard to facility management.
2. Identify the basic facilities-related concerns associated with guestrooms, corridors, public space areas, recreation areas, and back-of-the-house areas.
3. Explain facilities management tools, techniques using in the hospitality industry.
4. Identify, with provided reasons, key elements of physical facility systems as well as their reasons and application concerns in relation to water, electrical, HVAC, lighting, audiovisual, fire safety and security system.
5. Describe typical reasons for renovating a hotel, the life cycle of a hotel, and describe types of renovation.

Module: Event Operations and Innovation Project

ความหมาย ความสำคัญ และองค์ประกอบของสถานที่จัดงานอีเวนต์ รูปแบบการจัดงานอีเวนต์ การวางแผนการตลาด ประเด็น แนวโน้ม บริบทแวดล้อม และประสบการณ์ของธุรกิจงานอีเวนต์ การสื่อความหมายและแรงบันดาลใจในการสร้างสรรค์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจงานอีเวนต์ ความผิดพลาดและความเสี่ยงในการสร้างสรรค์และนวัตกรรม การออกแบบการประชุมและกิจกรรมพิเศษอย่างสร้างสรรค์และมีเอกลักษณ์

Meanings, significances, and components of event venues; event venue typologies; event venue marketing planning; issues, trends, settings and experience in events; designing creative and unique meetings and events; technology and innovation related to event business; failure and risk in creativity and innovation; application of project management techniques and concepts in planning, implementing and evaluating an event project such as meetings, incentive travel, conventions, exhibition and trade fair, and other events

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. อธิบายความสำคัญ องค์ประกอบ และประเภทของสถานที่จัดงาน แผนการตลาดสถานที่จัดงาน การจัดการสถานที่จัดงาน และการจัดการอย่างยั่งยืน
2. เสนอแนวคิดการจัดงานที่สร้างสรรค์ บูรณาการความรู้ที่เรียนมา และแปลงเป็นการดำเนินงานกิจกรรม
3. ประยุกต์ความรู้ที่เรียนรู้ในชั้นเรียนมาใช้ดำเนินการจัดงานอีเวนต์ตั้งแต่เริ่มต้นจนเสร็จสิ้น

Students are able to

1. Describe the significance, components and types of event venues, event venue marketing plan, event venue management and sustainable management.
2. Propose creative event ideas, integrating knowledge learnt, and transforming them into event operations.
3. Apply knowledge learnt in class and transform them into actual event operations from the start until the completion.

Social Media and Digital Marketing for Hotels and Events

บทบาทของการตลาดดิจิทัลและสื่อสังคมสำหรับธุรกิจโรงแรมและอีเวนต์ การประยุกต์ใช้การตลาดดิจิทัลและสื่อสังคมเพื่อการสร้างแบรนด์ การดำเนินการธุรกิจและสร้างความสัมพันธ์ที่ดีกับลูกค้า การตลาดโดยเครื่องมือการค้นหา ตัวแทนท่องเที่ยวแบบออนไลน์ การประเมินผลการตลาดดิจิทัลและสื่อสังคมสำหรับธุรกิจบริการและอีเวนต์

Roles of digital and social media marketing for hotels and event business; application of social media in building hospitality brands, conduct business, and maintain guest relationships; search engine marketing; online travel agents; evaluation of digital marketing and social media marketing for hospitality and event business

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. อธิบายบทบาทของการตลาดดิจิทัลและโซเชียลมีเดียสำหรับโรงแรมและธุรกิจอีเวนต์
2. วิเคราะห์แนวโน้มทางการตลาดโดยใช้ข้อมูลการตลาดดิจิทัล
3. เสนอแนวคิดการตลาดเพื่อสังคมที่เป็นนวัตกรรมเพื่อส่งเสริมธุรกิจบริการและการจัดงาน

Students are able to

1. Describe roles of digital and social media marketing for hotels and event business.
2. Analyze marketing trends by using digital marketing data.
3. Propose innovative social marketing ideas to promote hospitality and event business.

(Gastronomic and Restaurant Entrepreneurship)

3((2)-2-5)

ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และแนวโน้มธุรกิจเครื่องดื่มที่เป็นสากล สุราถั่วลิสง เหล้าหวาน ไวน์ ชา กาแฟ น้ำดื่ม นม น้ำเชื่อม น้ำผลไม้ เครื่องดื่มพร้อมดื่ม เครื่องดื่มสุขภาพ มีเอกลักษณ์ และกระบวนการผลิต ความปลอดภัยและความสะอาด อุปกรณ์และเครื่องใช้ในการผสมเครื่องดื่ม ทักษะการเตรียมและการให้บริการไวน์ การจับคู่ไวน์กับอาหาร ทักษะการผสมเครื่องดื่มที่มีและไม่มีแอลกอฮอล์

Basic knowledge and business trends of international beverage products, distilled spirits, liqueurs, wines, teas, coffees, drinking waters, kinds of milk, syrups, juices, ready-to-drinks, healthy drinks, mocktails, and production processes; safety and hygiene; equipment and utensils for mixing drinks; wine preparation and service; wine pairing with food; practice mixing drinks both alcoholic and non-alcoholic beverages

ผู้เรียนสามารถ

- อธิบายประเภทผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มและแนวโน้มธุรกิจเครื่องดื่มในระดับชาติและนานาชาติ
- ระบุอุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่มประเภทต่าง ๆ
- อธิบายหลักการความปลอดภัยและความสะอาดในการให้บริการเครื่องดื่ม
- อธิบายหลักการการจับคู่ไวน์กับอาหาร
- แสดงวิธีการการเตรียมและให้บริการเครื่องดื่มที่มีและไม่มีแอลกอฮอล์

1. Describe types of beverages and national and global trends affecting beverage businesses.
2. Identify equipment and utensils for mixing drinks.
3. Describe safety and hygiene in beverage businesses.
4. Explain wine pairing with food.
5. Practice mixing drinks both alcoholic and non-alcoholic beverages.

Module: Food and Beverage Operations

แนวคิดการดำเนินงานและจัดการอาหารและเครื่องดื่ม กระบวนการการจัดซื้อ การวางแผนรายการอาหาร การออกแบบรายการอาหาร การจัดทำสูตรมาตรฐานและต้นทุน การกำหนดราคาอาหาร การปรับปรุงรายการอาหาร ประเภทของต้นทุน การจัดทำงบประมาณ การคิดจุดคุ้มต้นทุน การควบคุมคุณภาพการผลิตและบริการ กลยุทธ์การตลาด และรูปแบบการดำเนินงานธุรกิจร้านอาหาร

Basic concepts of food and beverage operations and management; procurement process; menu planning; menu design; standard recipes and costing; menu pricing; menu engineering; cost types; budgeting; break-even; product and service control; marketing strategies; restaurant business model

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. อธิบายแนวคิดของการดำเนินงานและการจัดการธุรกิจร้านอาหารและคาเฟ่ได้
2. อธิบายกระบวนการวางแผนและออกแบบรายการอาหาร การจัดทำสูตรมาตรฐานและคิดต้นทุนราคาขายต่อหน่วย การกำหนดราคา และการทบทวนรายการอาหาร สำหรับธุรกิจร้านอาหารและคาเฟ่
3. อธิบายขั้นตอนการจัดซื้อ ชนิดของต้นทุน การจัดทำงบประมาณ และการคิดจุดคุ้มทุน สำหรับธุรกิจร้านอาหารและคาเฟ่
4. ระบุวิธีการควบคุมการผลิตและบริการทั้งด้านคุณภาพและปริมาณ กลยุทธ์การขายและการตลาดรวมทั้งรูปแบบ (Business Model Canvas) สำหรับธุรกิจร้านอาหารและคาเฟ่

Students are able to

1. Explain concepts of food and beverage operations and management in the restaurant and cafe business.
2. Explain process of menu planning and design, standard recipes and costing, menu pricing, and menu engineering for restaurant and cafe businesses.
3. Explain procurement process, cost types, budgeting, and break-even calculations for restaurant and cafe businesses.
4. List product and service quality and quantity control, sales and marketing strategies, and restaurant business model canvas for restaurant and cafe businesses.

818-326 ชุติวิชาการประกอบอาหารนานาชาติและหลักการโภชนาการ**5((2-4-9)****Module: International Culinary and Nutrition**

ความรู้ทางทฤษฎีและทักษะการปฏิบัติในการประกอบอาหาร ผลิตภัณฑ์ขนมอบ และขนมหวาน คำศัพท์ ส่วนผสม เทคนิคการทำอาหารและการทำขนมอบ การชั่งน้ำหนัก และตวงที่เหมาะสม การแปลงและปรับสูตรอาหาร สูตรอาหารมาตรฐาน การกำหนดสัดส่วนวัตถุดิบ การทำอาหารในโอกาสพิเศษและอาหารในปริมาณมาก รวมถึงการวางแผนและประกอบอาหารเพื่อสุขภาพสำหรับคนกลุ่มต่าง ๆ

The theoretical knowledge and practical skill of food production; baked products and desserts, terminology, ingredients, cooking and baking techniques; proper weighing and measuring, converting and adjusting recipes; standard recipe and portion control; food production for special occasions and quantity food preparation including healthy meal plans and cooking techniques for different age groups

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. อธิบายคำศัพท์เกี่ยวกับอาหาร ส่วนผสม และการชั่งตวงวัดที่เหมาะสม และแสดงทักษะการเตรียมอาหารนานาชาติ ผลิตภัณฑ์ขนมอบ และของหวานที่หลากหลาย
2. อธิบายความสำคัญของสูตรมาตรฐานและการควบคุมสัดส่วนสำหรับการผลิตอาหาร
3. ปฏิบัติตามหลักปฏิบัติด้านความปลอดภัยและสุขอนามัยที่ใช้ในการเตรียมอาหาร
4. ผลิตอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการเพื่อตอบสนองความต้องการของกลุ่มต่าง ๆ

Students are able to

1. Explain food terminology, ingredients and proper measuring and demonstrate skills of preparing a variety of international food, baked products and desserts.
2. Describe the importance of standard recipe and portion control for food production.
3. Perform safety and sanitation practices used in food preparation.
4. Produce nutritious meals to meet various group needs.

818-327 ชุติวิชาโครงการงานการเป็นผู้ประกอบการร้านอาหาร**5((4)-2-9)****Module: Restaurant Entrepreneurship Project**

การวิเคราะห์สถานการณ์ปัจจุบันและปัจจัยภายนอก การวิเคราะห์ตลาด การกำหนดเป้าหมายขององค์กร การวางแผนการตลาดและการขาย การจัดการบุคลากร การจัดซื้อและควบคุมสินค้าคงคลัง การวางแผนด้านการเงินและบัญชี การออกแบบและส่งมอบบริการ การวางแผนและจัดการความเสี่ยง การเขียนแผนธุรกิจร้านอาหาร กฎหมายและภาษีธุรกิจร้านอาหาร และการฝึกปฏิบัติ

SWOT analysis; market analysis; organization goal; human resources management; purchasing and inventory control; financial and accounting projections; service design and blueprint; risk planning and management; writing restaurant business plan; restaurant business laws and tax payment and restaurant project implementation

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. จัดทำการวิจัยด้านการตลาดของร้านอาหารและคาเฟ่
2. จัดทำแผนธุรกิจสำหรับร้านอาหารและคาเฟ่
3. จัดทำแผนการจัดการฉุกเฉินระหว่างการดำเนินงานร้านอาหารและคาเฟ่
4. ดำเนินงานร้านอาหารและคาเฟ่

Students are able to

1. Develop restaurant marketing research for a restaurant and cafe.
2. Develop a business plan for a restaurant and cafe.
3. Establish a contingency plan during the operation of restaurant and cafe.
4. Operate a restaurant and cafe.

818-328 อาหารภูเก็ตแบบสร้างสรรค์

3((2)-2-5)

Creative Phuket Gastronomy

ประวัติความเป็นมาและพัฒนาการของอาหารภูเก็ต วัฒนธรรมการรับประทานอาหาร คำศัพท์ อุปกรณ์และเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร วัตถุดิบ วิธีการปรุงอาหารและเทคนิคการประกอบอาหารพื้นเมืองภูเก็ต วิธีการดัดแปลงอาหารพื้นเมืองภูเก็ตให้มีความสร้างสรรค์และทันสมัย รวมทั้งฝึกทำอาหารแบบดั้งเดิมและร่วมสมัยและการนำเสนออาหารในแบบต่าง ๆ

History and development of Phuket cuisine and dining culture; terminology, cooking equipment, and utensils, raw food materials, cooking methods, and techniques in preparing traditional Phuket dishes; methods of adapting Phuket local food into a creative and modern style; practice traditional and contemporary dishes in various food presentations

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. อธิบายประวัติและพัฒนาการของอาหารภูเก็ตและวัฒนธรรมการรับประทานอาหาร
2. เลือกวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่เหมาะสมในการปรุงอาหารพื้นเมืองภูเก็ตได้
3. เลือกวิธีการดัดแปลงอาหารพื้นเมืองภูเก็ตให้มีความคิดสร้างสรรค์และทันสมัยได้อย่างเหมาะสม
4. แสดงวิธีการเตรียมและนำเสนออาหารภูเก็ตแบบดั้งเดิมและร่วมสมัย

Students are able to

1. Explain history and development of Phuket cuisine and dining culture.
2. Select the appropriate raw materials and equipment for preparing traditional Phuket dishes.
3. Select the appropriate methods to adapt Phuket local food into a creative and modern style.
4. Demonstrate the preparation and presentation of traditional and contemporary Phuket dishes.

2.3.2) วิชาเอกเลือก 9 หน่วยกิต (Major Elective Courses)

802-405 **ธุรกิจการบริการและการท่องเที่ยวระหว่างประเทศ** 3((3)-0-6)

International Business in Hospitality and Tourism

อุตสาหกรรมบริการและการท่องเที่ยวในบริบทของโลก นโยบายยุทธศาสตร์ในการดำเนินงานต่างวัฒนธรรมที่มีกฎหมาย ภาษา และค่านิยมแตกต่างกัน ปัจจัยทางสังคม เศรษฐกิจ การเมืองและสิ่งแวดล้อมที่มีผลต่อการตัดสินใจ สถานการณ์ปัจจุบันในอุตสาหกรรมบริการและการท่องเที่ยวโลก

Hospitality and tourism industry in a global context; strategic implications of business operations in different environment, cultures, laws, languages and values; social, economic, political and environmental factors affecting decision-making; current situations in international hospitality and tourism business

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. อธิบายโครงสร้างอุตสาหกรรมบริการและการท่องเที่ยวในระดับโลก
2. ประยุกต์ใช้กลยุทธ์ของธุรกิจบริการในสภาพแวดล้อม วัฒนธรรม กฎหมาย ภาษา และค่านิยมที่แตกต่างกัน
3. แยกแยะปัจจัยทางสังคม เศรษฐกิจ การเมือง และสิ่งแวดล้อมที่มีผลต่อการตัดสินใจ
4. วิเคราะห์สถานการณ์ปัจจุบันในธุรกิจบริการและการท่องเที่ยวระหว่างประเทศได้

Students are able to

1. Explain structure of the hospitality and tourism industry in a global context.
2. Apply the strategic implications of the hospitality business in different environments, cultures, laws, languages, and values.
3. Differentiate the social, economic, political, and environmental factors affecting decision-making.
4. Analyze the current situations in the international hospitality and tourism business.

802-406 การเงินระหว่างประเทศ**3((3)-0-6)****International Finance**

การนำทฤษฎีทางการเงินใหม่มาใช้ในการด้านการเงินระหว่างประเทศ ระบบการเงินระหว่างประเทศ การกำหนดและการจัดการอัตราแลกเปลี่ยน ความเสี่ยงด้านอัตราแลกเปลี่ยนและการจัดการความเสี่ยง ดุลการชำระเงิน ความร่วมมือทางเศรษฐกิจระหว่างประเทศ วิกฤตการณ์ทางการเงินและการจัดการวิกฤต

Implementation of monetary theories applicable in international finance; the international monetary system; exchange rates determination and management; exchange rate risk and risk management; Balance of Payments; international economic co-operation; financial crises and crisis management

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. อธิบายที่มาและวิวัฒนาการของการเงินและระบบการเงิน รวมถึงปัจจัยที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงทางการเงิน
2. อธิบายความร่วมมือทางด้านการเงินและการคลังระหว่างประเทศ และบทบาทความรับผิดชอบของสถาบันการเงินระหว่างประเทศ
3. ประยุกต์เทคนิคที่สำคัญในการตัดสินใจลงทุนระหว่างประเทศ
4. แนะนำแนวทางเชิงกลยุทธ์ในการบริหารความเสี่ยงสำหรับธุรกิจระหว่างประเทศ ตามวัตถุประสงค์ของบริษัทและสภาพเศรษฐกิจในปัจจุบัน

Students are able to

1. Explain the historical evolution of money and monetary systems and the driving forces behind it.
2. Investigate the current developments in international financial integration and the corresponding role of multinational financial institutions.
3. Apply the main techniques used to make international investment decisions.
4. Recommend risk management strategies for multinational companies based on their particular business and current economic conditions.

802-407 ธุรกิจระหว่างประเทศ**3((3)-0-6)****International Business**

หลักการดำเนินงานธุรกิจนานาชาติในยุคโลกาภิวัตน์ ประเด็นสำคัญที่น่าสนใจในการทำธุรกิจนานาชาติในโลกปัจจุบัน ความแตกต่างของสภาวะแวดล้อมทางธุรกิจในระดับนานาชาติ ประเด็นทางวัฒนธรรม ทฤษฎีการค้าและการลงทุน การจัดการทางการเงินและการตลาดในการทำธุรกิจระดับนานาชาติ การพัฒนาผู้ประกอบการธุรกิจค้าปลีก

Fundamentals of international business in a dynamic global environment; key issues facing international business today; different dimensions of business environment in a global arena including culture dimensions, trade and investment theories; global financial management; global marketing and supply chain management

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. อธิบายข้อดีและข้อเสียของการค้าเสรีและข้อจำกัดทางการค้า
2. เปรียบเทียบบทบาทของวัฒนธรรมที่แตกต่างกันและการสื่อสารระหว่างวัฒนธรรมสำหรับบริษัทที่ดำเนินงานในระดับสากล
3. นำเสนอกลยุทธ์สำหรับการขยายธุรกิจระหว่างประเทศโดยพิจารณาจากลักษณะเฉพาะของบริษัทและอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้อง
4. ศึกษาผลกระทบของการเปลี่ยนแปลงของอัตราแลกเปลี่ยนและความเสี่ยงต่อการบริหารขององค์กร

Students are able to

1. Explain the benefits and shortcomings of free trade and trade restrictions.
2. Compare the role of different cultures and intercultural communication for internationally operating companies.
3. Propose strategies for international expansion based on the particular characteristics of a company and its industry.
4. Investigate the impact of exchange rate movements and the risk on corporate management.

802-408 เศรษฐศาสตร์ระหว่างประเทศ

3((3)-0-6)

International Economics

หลักเบื้องต้นเกี่ยวกับเศรษฐศาสตร์ระหว่างประเทศ ทฤษฎีการค้าและความชำนาญระหว่างประเทศ อัตราการค้าระหว่างประเทศ นโยบายการค้าระหว่างประเทศ ดุลการค้าและดุลการชำระเงินระหว่างประเทศ และตลาดแลกเปลี่ยนเงินตราต่างประเทศ

Basic concepts and theories in international economics, international trade and specialization; international terms of trade and international trade policy; balance of trade and balance of payments; foreign exchange market

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. อธิบายรูปแบบการค้าระหว่างประเทศและนโยบายการค้าระหว่างประเทศผ่านทฤษฎีการค้าระหว่างประเทศ

2. อธิบายทฤษฎีพื้นฐานของอัตราแลกเปลี่ยนและผลกระทบจากความผันผวนของอัตราแลกเปลี่ยน
3. วิเคราะห์นโยบายการคลังและนโยบายการเงินภายใต้สถานการณ์ต่าง ๆ

Students are able to

1. Explain the international trade pattern and international trade's policies through an insight of international trade theories.
2. Explain a basic theory of exchange rate and effects of exchange rate volatilities.
3. Analyze the fiscal and monetary policies under various settings.

803-304 ธุรกิจการท่องเที่ยวสตาร์ทอัพและการเป็นผู้ประกอบการ

3((3)-0-6)

Tourism Business Entrepreneurship and Start-ups

การสร้างวิสาหกิจและธุรกิจการท่องเที่ยวขนาดกลางและขนาดย่อม การแข่งขันและอุปสรรคของผู้ประกอบการวิสาหกิจและธุรกิจการท่องเที่ยวขนาดย่อม ทักษะการจัดการที่จำเป็น ปัจจัยความสำเร็จ การเขียนโมเดลธุรกิจ การประเมินผลการดำเนินงานและการวัดความเสี่ยง

Establishing of a small and medium enterprise (SME) in the tourism business; challenges faced by small and medium business entrepreneurs; essential managerial skills; critical success factors; writing business model; business performance appraisal and risk assessment

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. ระบุเพนพอยท์ (Pain point) ทางธุรกิจและคุณค่าที่นำเสนอ
2. อธิบายแนวคิดหลักของการทำธุรกิจสตาร์ทอัพ
3. ทำโครงการธุรกิจตั้งแต่ขั้นตอนเบื้องต้นจนเสร็จสิ้นโครงการ

Students are able to

1. Identify business pain points and a value proposition.
2. Explain key concepts related to starting a start-up business.
3. Establish a startup business project from the preliminary stage to completion.

3((3)-0-6)

ทักษะการสื่อสารต่างวัฒนธรรม ทักษะภาษาเฉพาะอุตสาหกรรมบริการและการ
ท่องเที่ยว ความมั่นใจในการพูดต่อหน้าสาธารณะ เทคนิคการสัมภาษณ์ (ผู้ถูกสัมภาษณ์)
ทักษะการนำเสนอผลงาน การพัฒนาการออกเสียงและสำเนียง

Multi-cultural communication skills; industry specific language skills; public speaking confidence; interview techniques (interviewee); presentation skills; pronunciation improvement and accent development

ผู้เรียนสามารถ

1. ระบุดำคำศัพท์และสำนวนที่สำคัญที่ใช้ในอุตสาหกรรมบริการและการท่องเที่ยว
2. ใช้คำศัพท์และสำนวนที่สำคัญที่ใช้ในอุตสาหกรรมบริการและการท่องเที่ยวสำหรับการสนทนาที่เหมาะสม
3. วิเคราะห์ข้อเขียนที่เกี่ยวข้องกับการบริการและการท่องเที่ยว
4. เลือกข้อมูลที่เกี่ยวข้องจากหนังสือพิมพ์เพื่อนำเสนอ
5. สร้างการสื่อสารที่เป็นลายลักษณ์อักษรในรูปแบบของอีเมลและจดหมายธุรกิจสำหรับอาชีพในอนาคต
6. นำเสนองานด้วยภาษาอังกฤษอย่างคล่องแคล่วและมีอาชีพ

1. Identify important vocabulary and expressions used within the hospitality and tourism industry.
2. Apply important vocabulary and expressions used within the hospitality and tourism industry for appropriate conversations.
3. Analyze written articles associated with the hospitality and tourism.
4. Select relevant information from newspapers for the presentation.
5. Construct written communication in the form of emails and business letters for future careers.
6. Present works in English with confidence and professionalism.

3((3)-0-6)

การเรียบเรียงและการสื่อสารความคิดอย่างมีประสิทธิภาพ การพัฒนาการออกเสียงและสำเนียง การฝึกการออกเสียงแบบเจ้าของภาษา การเน้นคำ จังหวะการสื่อสารอย่างเป็นธรรมชาติ การนำเสนอผลงานอย่างน่าสนใจและน่าเชื่อถือ และการโน้มน้าวผู้ฟัง

Effective organization and communication of ideas; pronunciation improvement and accent development; practice of stress, rhythm, and intonation; spontaneous communication; delivering articulate and stimulating presentations; persuasive speaking

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. แสดงทักษะการค้นคว้าและการจัดการองค์กร รวมถึงการวิเคราะห์เชิงวิพากษ์ประเด็นปัจจุบัน
2. พัฒนาทักษะการคิดอย่างมีวิจารณญาณโดยการโต้แย้งที่ประเด็นเฉพาะ
3. พัฒนาความคล่องแคล่วในการสื่อสารผ่านหัวข้อที่หลากหลาย
4. พัฒนาความรู้และคำศัพท์ใหม่ อย่างน้อย 300 คำผ่านการอ่านและการศึกษาด้วยตนเอง

Students are able to

1. Demonstrate research and organizational skills, critical analysis of current issues.
2. Develop critical thinking skills by debating topical issues.
3. Develop communicative fluency through a wide range of topics.
4. Immerse vocabulary by developing a working knowledge of at least 300 new words through reading and self-study.

818-209 พฤติกรรมนักท่องเที่ยวชาวจีน

3((3)-0-6)

Chinese Tourist Behaviors

ความสำคัญของกลุ่มนักท่องเที่ยวชาวจีน พฤติกรรมของนักท่องเที่ยวชาวจีน การวิเคราะห์ลักษณะพฤติกรรมของผู้บริโภค กระบวนการรับรู้และการสร้างความสนใจให้เกิดแก่นักท่องเที่ยวชาวจีน อิทธิพลทางวัฒนธรรม เศรษฐกิจและสังคมที่ส่งผลพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวชาวจีน กระบวนการตัดสินใจซื้อของนักท่องเที่ยวชาวจีน

Importance of Chinese tourists; analysis of their consumption behavior characteristics; process of consumer perception and attention; persuasion and factors influencing their behavior; roles of cultural, economic and societal factors in influencing their behaviors and buying decision process

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. วิเคราะห์ลักษณะ การรับรู้และพฤติกรรมผู้บริโภคของนักท่องเที่ยวจีน
2. ประเมินปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวชาวจีน
3. อธิบายบทบาทของวัฒนธรรม ปัจจัยทางเศรษฐกิจและสังคมที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมและกระบวนการตัดสินใจซื้อของนักท่องเที่ยวชาวจีน

Students are able to

1. Analyze Chinese tourists' consumption behavior, characteristics and perceptions.
2. Examine factors influencing their behavior.
3. Explain roles of cultural, economic and societal factors in influencing their behaviors and buying decision process.

818-210 พฤติกรรมนักท่องเที่ยวอาเซียน

3((3)-0-6)

ASEAN Tourist Behaviors

ความสำคัญของกลุ่มนักท่องเที่ยวอาเซียน พฤติกรรมของนักท่องเที่ยวอาเซียน การวิเคราะห์ลักษณะพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวอาเซียน กระบวนการรับรู้และการสร้างความสนใจให้เกิดแก่นักท่องเที่ยวอาเซียน อิทธิพลทางวัฒนธรรม เศรษฐกิจและสังคมที่ส่งผลพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวอาเซียน กระบวนการตัดสินใจซื้อของนักท่องเที่ยวอาเซียน Importance of ASEAN tourists; analysis of their consumption behavior characteristics; process of consumer perception and attention; persuasion and factors influencing their behavior; roles of cultural, economic and societal factors in influencing their behaviors and buying decision process

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. วิเคราะห์ลักษณะ การรับรู้และพฤติกรรมบริโภคของนักท่องเที่ยวชาวอาเซียน
2. ประเมินปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวชาวอาเซียน
3. อธิบายบทบาทของวัฒนธรรม ปัจจัยทางเศรษฐกิจและสังคมที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรม และกระบวนการตัดสินใจซื้อของนักท่องเที่ยวชาวอาเซียน

Students are able to

1. Analyze ASEAN tourists' consumption behavior, characteristics and perceptions.
2. Examine factors influencing their behavior.
3. Explain roles of cultural, economic and societal factors in influencing their behaviors and buying decision process.

818-305 อาหารเรียกน้ำย่อย และของหวาน

3((2)-3-4)

Appetizers and Desserts

ลักษณะและประเภท ส่วนผสม การเตรียมของอาหารเรียกน้ำย่อย และของหวาน เช่น ออร์เดิร์ฟ คานาเป้ ปาเต้ สลัด พาย ทาร์ต มูส ไอศกรีม รวมทั้งทักษะและเทคนิคในการประกอบอาหาร การนำเสนอ และตัวอย่างรายการอาหาร

Characteristics, types, ingredients, preparations of appetizers and desserts such as hors d'oeuvre, canapes, pates, salads, pies, tarts, mousses, ice-creams; cooking skills and techniques; presentation styles and menu examples

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. อธิบายความเป็นมา ลักษณะ ประเภทต่าง ๆ ของอาหารเรียกน้ำย่อยและของหวาน
2. เลือกวัตถุดิบในการเตรียมอาหารเรียกน้ำย่อยและของหวานได้อย่างเหมาะสม
3. ระบุวิธีการปรุงอาหาร เทคนิคต่าง ๆ และการนำเสนออาหาร
4. นำเสนออาหารเรียกน้ำย่อยและของหวานประเภทต่าง ๆ ที่สร้างสรรค์และสวยงาม

Students are able to

1. Explain the history, characteristics and different types of appetizers and desserts.
2. Select properly ingredients to prepare varieties of appetizers and desserts.
3. Identify various cooking methods, techniques, and food presentation.
4. Present creative appetizers and desserts.

818-321 การจัดการที่พักและอสังหาริมทรัพย์ทางเลือก

3((3)-0-6)

Alternative Lodging and Property Management

ความหมาย ขอบเขตและหลักการบริหารเกี่ยวกับที่พักทางเลือกและอสังหาริมทรัพย์ ความรู้ด้านการจัดการเช่า ความสัมพันธ์ระหว่างเจ้าของที่ดินและผู้เช่า หลักการภาษีอากรเกี่ยวกับอสังหาริมทรัพย์ ขอบเขตการกำกับดูแลด้านการบัญชีและระบบการคิดค่าบริการ ประเด็นทางเศรษฐกิจของตลาดอสังหาริมทรัพย์ กระบวนการพัฒนา การประยุกต์ใช้และการดำเนินงานของหลักการและเทคนิคการเช่าซื้อทรัพย์สิน

Definition, principles, and management of alternative lodging and property management; knowledge of lease management, landlord and tenant relationships; principles of taxation on property; accounting regulatory framework and the service charge regime; economic issues in property markets; property development process; the application and operation of leases principles and techniques of property asset management

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. อธิบายหลักการและการจัดการที่พักทางเลือกและการจัดการทรัพย์สิน
2. อธิบายการจัดการสัญญาเช่า ความสัมพันธ์ระหว่างเจ้าของบ้านและผู้เช่า การเก็บภาษีทรัพย์สิน
3. อธิบายหลักการดำเนินงานของสัญญาเช่าและเทคนิคการบริหารทรัพย์สิน

Students are able to

1. Describe principles and management of alternative lodging and property management.
2. Explain lease management, landlord and tenant relationships, taxation of property.
3. Explain operations of leases principles and techniques of property asset management.

818-329 ผู้ประกอบการและการจัดการบริการสำหรับผู้สูงวัย

3((3)-0-6)

Entrepreneurship and Hospitality and Tourism Operations for Aging Business

ความรู้พื้นฐานในการออกแบบธุรกิจบริการและการวางแผนเชิงกลยุทธ์ของธุรกิจด้านการดูแลผู้สูงอายุ ธุรกิจอาหารสุขภาพ ธุรกิจการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพและธุรกิจที่พักเพื่อรองรับสังคมผู้สูงวัย หลักการและองค์ประกอบของการออกแบบธุรกิจ การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทั้งภายในและภายนอกของตลาดนักท่องเที่ยวผู้สูงวัย การเสนอแนวคิดธุรกิจใหม่เพื่อตอบสนองการเติบโตของสังคมผู้สูงวัย การออกแบบการบริการด้านอาหารหลักโภชนาการและอาหารเพื่อสุขภาพ

Fundamentals of business design and strategic planning for aging business, healthy food business, wellness tourism, and hospitality operations; elements of business planning and Business Model Design; internal and external environmental scanning of aging business; designing and delivering food services for seniors, including nutrition and healthy food

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. ระบุแนวโน้มของธุรกิจผู้สูงวัย ธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพ และการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ
2. อธิบายหลักการบริหารเชิงกลยุทธ์ การออกแบบ Business Model และเทคนิคในการวางแผนธุรกิจผู้สูงวัย
3. เตรียมแผนธุรกิจสำหรับการเริ่มต้นในอนาคตในธุรกิจผู้สูงอายุในอนาคต

Students are able to

1. Identify trends in aging business, healthy food business and wellness tourism.
2. Explain strategic management principles, Business Model Design and techniques in planning future hospitality business.
3. Prepare a business plan for potential future start-up in aging business.

818-334 การออกแบบและจัดการประสบการณ์อีเวนต์เชิงสร้างสรรค์และนวัตกรรม 3((3)-0-6)

Creative Event Experience and Innovative Design Management

การจัดการความคาดหวังของลูกค้าในการเข้าร่วมงานอีเวนต์ แนวคิดและเครื่องมือการจัดการการเดินทางของลูกค้า บทบาทของเทคโนโลยีปัญญาประดิษฐ์ในการสร้างประสบการณ์อีเวนต์ การประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสังคมออนไลน์ การพัฒนาสื่อประชาสัมพันธ์แบบดิจิทัลสำหรับงานอีเวนต์

Management of customer expectations during the consumption of event experience; concepts and tools of customer journey management; role of artificial intelligence in delivering event experience; digital and social channels to promote events; digital content design for events

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. ประยุกต์ใช้แนวคิดและเครื่องมือ ในการระบุความคาดหวังและวางแผนประสบการณ์ของอีเวนต์
2. ประยุกต์ใช้เครื่องมือดิจิทัลและเทคโนโลยีเพื่อเสนอแนวคิดการจัดงานอีเวนต์
3. สร้างเนื้อหาดิจิทัลเพื่อประชาสัมพันธ์กิจกรรมงานอีเวนต์

Students are able to

1. Apply concepts and tools in identifying expectation and planning event experience.
2. Apply digital and technological tools in proposing creative event ideas.
3. Create digital contents for promoting events.

818-335 การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจร้านกาแฟขนาดย่อม 3((3)-0-6)

Entrepreneurship for Cafe Start-ups

คุณลักษณะผู้ประกอบการ หลักจริยธรรมสำหรับผู้ประกอบการ ความรับผิดชอบต่อสังคมของ การดำเนินการด้านอาหารสำหรับธุรกิจคาเฟ่ การออกแบบการบริการ การออกแบบและตกแต่ง การออกแบบเมนู การวิเคราะห์ตลาด การหาแหล่งทุน การวางแผนธุรกิจ การสร้างแบรนด์และเครื่องหมายการค้า การบัญชีเบื้องต้น การชำระภาษีและการประเมินผลประกอบการ

Entrepreneurship characteristics, morals for entrepreneurs, corporate social responsibility, food production for cafe operations; service design; layout and decor; menu design; marketing analysis; investment fund, business plan, branding & trademark, basic accounting, tax payment, and business evaluation

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. ระบุแนวโน้มของธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม ลักษณะผู้ประกอบการและแนวความคิดการจัดการธุรกิจที่มีให้ความสำคัญต่อสังคม
2. อธิบายหลักการบริหารการออกแบบ Business Model การออกแบบเมนู การวิเคราะห์ตลาด การหาแหล่งทุนสำหรับเปิดธุรกิจร้านกาแฟขนาดย่อม
3. เตรียมแผนธุรกิจสำหรับการเริ่มต้นในอนาคตในธุรกิจร้านกาแฟขนาดย่อม

Students are able to

1. Identify trends in food and beverage business, types of entrepreneurs, and social responsibility practices in cafe business.
2. Explain strategic management principles, Business Model Design, service design; layout and decor; menu design; marketing analysis; investment fund in planning future cafe business.
3. Prepare a business plan for potential future start-up in cafe business.

818-336 สัมมนาประเด็นร่วมสมัยด้านธุรกิจโรงแรมนานาชาติและอีเวนต์ 3((3)-0-6)

Colloquium in International Hotel and Event Management

การสัมมนาร่วมกับผู้ประกอบการและผู้ทรงคุณวุฒิในหัวข้อร่วมสมัยด้านการจัดการโรงแรมและอีเวนต์ทั้งในระดับชาติและนานาชาติ ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมของลูกค้าและการเติบโตของอุตสาหกรรมโรงแรมและอีเวนต์

Major industry and professional speakers lecture on national and global contemporary issues and current events in hotel and event management; factors influencing on consumer behaviors and the growth of event industry

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. ประเมินประเด็นและเหตุการณ์ร่วมสมัยระดับชาติและระดับโลกที่มีผลกระทบต่ออุตสาหกรรมโรงแรมและการจัดงานอีเวนต์
2. วิเคราะห์ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมผู้บริโภคและการเติบโตของอุตสาหกรรมจัดงานอีเวนต์

Students are able to

1. Evaluate how national and global contemporary issues and events affect the hotel and event industry.
2. Analyze factors influencing on consumer behaviors and the growth of event industry.

818-337 สัมมนาประเด็นร่วมสมัยด้านวิทยาการอาหารและธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม 3((3)-0-6)
Colloquium in Gastronomy and Restaurant Management

การสัมมนาร่วมกับผู้ประกอบการและผู้ทรงคุณวุฒิในหัวข้อร่วมสมัยด้านการจัดการธุรกิจด้านอาหารทั้งในระดับชาติและนานาชาติ ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมของลูกค้าและการเติบโตของภาคธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม

Major industry and professional speakers lecture on global and national contemporary issues and current events in restaurant and food service management; factors influencing consumer purchasing habits and food and drink, and restaurant business growth

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. อภิปรายความรู้เกี่ยวกับร้านอาหาร การจัดการธุรกิจบริการอาหารในประเด็นร่วมสมัยระดับโลกและระดับชาติและเหตุการณ์ปัจจุบัน
2. ระบุปัจจัยและผลกระทบที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการใช้บริการธุรกิจร้านอาหาร

Students are able to

1. Discuss restaurant knowledge and food service management the global and national contemporary issues and current events.
2. Identify factors and effects influencing consumer purchasing habits in the restaurant business.

819-333 การจัดการความเสี่ยงและวิกฤตด้านการบริการและการท่องเที่ยว 3((3)-0-6)
Risk and Crisis Management in Hospitality and Tourism

แนวทางด้านกฎหมายและกลยุทธ์การจัดการ หลักการและหลักปฏิบัติในการลดความเสี่ยงที่มีต่อความปลอดภัยของบุคคลและทรัพย์สินที่ผู้ประกอบการธุรกิจนันทนาการบริการและการท่องเที่ยว การวิเคราะห์หลักการประเมินความเสี่ยงและการจัดการวิกฤตการณ์ความรับผิดชอบทางกฎหมายต่าง ๆ ที่ผู้ให้บริการต่อผู้รับบริการ

Legal guidelines and managerial strategies; principles and operational procedures to minimize safety and security risks faced by hospitality and tourism business operators; examination of risk analysis and crisis management; legal liabilities held against service providers towards service consumers

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. อธิบายหลักการบริหารความเสี่ยง การบริหารความเสี่ยงองค์กร ความปลอดภัย และความมั่นคง
2. ตรวจสอบความเสี่ยง วิกฤต และข้อมูลการจัดการภัยพิบัติ

3. สาธิตการเตรียมความพร้อมในการจัดการภัยพิบัติและเทคนิคการจัดการ
4. นำกระบวนการบริหารความเสี่ยงและแนวคิดที่ได้เรียนรู้ไปใช้ในชีวิตจริง

Students are able to

1. Explain the principles of risk management, corporate risk management, safety, and security.
2. Examine materials related to risk, crisis, and disaster management.
3. Demonstrate disaster management preparation and management techniques.
4. Apply the risk management process and other concepts learned in real-life settings.

819-337 การจัดการท่องเที่ยวเรือสำราญ

3((3)-0-6)

Cruise Tourism Management

การจัดการการท่องเที่ยวเรือสำราญที่เน้นในภาพรวมของการท่องเที่ยวด้วยเรือสำราญ ธุรกิจเรือสำราญในปัจจุบัน ภูมิศาสตร์และตารางการล่องเรือ ความปลอดภัยบนเรือสำราญ การรักษาความปลอดภัย รวมถึงสุขภาพ การทำงานในหน้าที่บนเรือและบนฝั่งธุรกิจเรือสำราญ รวมถึงบทบาทของตัวแทนผู้นำเที่ยวชายฝั่ง ตัวแทนผู้จัดส่งสินค้า การส่งเสริมการตลาดและการพัฒนาธุรกิจการท่องเที่ยวเรือสำราญในประเทศไทย การจัดการสิ่งแวดล้อมในท่าเรือและมาริน่า บริการสำหรับลูกค้า และกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานของท่าเรือและมาริน่า

Overview of the cruise tourism, current cruise liners, cruise geography and its itinerary, safety and security and health; working onboard and onshore, stakeholders onshore including shore excursion agent, shipping agent, as well as cruise tourism promotion and development for Thailand; environmental management in port and marina locations; services for customers; related laws for port and marina operations

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. อธิบายแนวคิดการจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวโดยเรือสำราญ
2. ใช้แหล่งเรียนรู้ที่หลากหลายในการวิเคราะห์และทักษะการแก้ปัญหา
3. สื่อสารภาษาอังกฤษได้อย่างมีประสิทธิภาพ
4. ปฏิบัติตามกฎหมายและข้อบังคับด้านการท่องเที่ยวโดยเรือสำราญ

Students are able to

1. Explain business management concepts in cruise tourism.
2. Utilize various learning sources for analysis and problem-solving skills.
3. Communicate effectively in English.

4. Adhere to cruise tourism laws and regulations.

2.4) กลุ่มวิชาฝึกปฏิบัติงานและสหกิจศึกษา (Practical Training and Co-operation Education) 13 หน่วยกิต

2.4.1) วิชาฝึกปฏิบัติงาน 6 หน่วยกิต (Practical Training)

818-250 การฝึกปฏิบัติงาน 6(0-36-0)

Practical Training

ปฏิบัติงานในสถานที่ปฏิบัติงานเสมือนเป็นพนักงานชั่วคราวเต็มเวลาของสถานที่ปฏิบัติงานในตำแหน่งตามที่ตรงกับสาขาวิชาหลักที่นักศึกษา กำลังศึกษา และเหมาะสมกับความรู้ความสามารถของนักศึกษา เพื่อเชื่อมโยงความรู้ทางทฤษฎีกับการปฏิบัติงานตามระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด

Practice in a workplace as a temporary full-time employee in a relevant position that suits a student's major of study and abilities for the success of applying, expanding, and extending the curriculum expectations in practical situations, for the certain period which is determined by the curriculum

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. ระบุบทบาทหน้าที่ของงานที่กำลังฝึกปฏิบัติ
2. ปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายอย่างเต็มกำลังความสามารถ
3. ประยุกต์ความรู้ทั้งด้านทฤษฎีและปฏิบัติ รวมถึงทักษะต่าง ๆ จากในชั้นเรียนสู่การปฏิบัติงานจริง
4. แสดงออกถึงทัศนคติ ความคิด คุณธรรมและจริยธรรมที่ดีต่อวิชาชีพ

Students are able to

1. Identify the roles and responsibility of the area undergoing the practical training.
2. Perform assigned tasks with full ability.
3. Implement both practical and theoretical knowledge and skills gained from the classes into real business setting.
4. Demonstrate professional attitudes, mindset, ethics and morality.

2.4.2) วิชาการเตรียมสหกิจศึกษาและสหกิจศึกษา 7 หน่วยกิต (Co-operation Education)

818-344 การเตรียมสหกิจศึกษา

1(0-3-0)

Co-operative Education Preparation

หลักการและแนวคิดเกี่ยวกับสหกิจศึกษา กระบวนการของสหกิจศึกษา ความสำคัญของสหกิจศึกษา กฎและระเบียบข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับสหกิจศึกษา การเลือกสถานประกอบการ หลักการเขียนจดหมายสมัครงาน หลักการสัมภาษณ์งานอาชีพ วัฒนธรรมองค์กร การพัฒนาบุคลิกภาพ จรรยาบรรณวิชาชีพ คุณธรรมจริยธรรม การใช้งานภาษาต่างประเทศเพื่อการสื่อสาร การนำเสนอผลงาน ทักษะการแก้ปัญหาเฉพาะหน้า การออกแบบการบริการ การตัดสินใจ และเทคโนโลยีสารสนเทศในธุรกิจการบริการและการท่องเที่ยว

Concepts of cooperative education; processes of cooperative education; importance of cooperative education; rules and regulations of cooperative education; workplace selections; resume writing; job interview; organizational culture; personality development; professional morality; virtue ethics; foreign language communication in the workplace; immediate problem-solving skills; service design; decision making; IT in hospitality and tourism sector

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. ระบุแนวคิดของสหกิจศึกษา ทั้งกระบวนการ กฎ ระเบียบ
2. ดำเนินการเขียนจดหมายสมัครงาน สัมภาษณ์ และขั้นตอนการสมัครงาน
3. แสดงออกถึงบุคลิกภาพที่ดี มีคุณธรรม จริยธรรมในวิชาชีพ

Students are able to

1. Identify the concepts of Cooperative Education including processes, rules, and regulations.
2. Perform resume writing, interview, and job application processes.
3. Demonstrate good personality, professional morality, and virtue ethics.

Co-operative Studies

รายวิชาบังคับก่อน: 818-344 การเตรียมสหกิจศึกษา

เงื่อนไขรายวิชา: จะต้องได้รับคะแนน S

Prerequisite: 818-344 Co-operative Education Preparation

Condition: For students who have received an S score

ปฏิบัติงานในสถานที่ปฏิบัติงานเสมือนเป็นพนักงานชั่วคราวเต็มเวลาของสถานที่ปฏิบัติงาน ในตำแหน่งตามที่ตรงกับวิชาชีพและเหมาะสมกับความรู้ความสามารถของนักศึกษา เพื่อ เชื่อมโยงความรู้ทางทฤษฎีกับการปฏิบัติงาน ทั้งรูปแบบของงานประจำหรือโครงการ เป็น ระยะเวลารวมไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์ ปฏิบัติตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของ สถานที่ปฏิบัติงานตลอดระยะเวลาการปฏิบัติงาน มีหน้าที่รับผิดชอบแน่นอน นักศึกษาต้อง รับผิดชอบงานที่ได้รับมอบหมายจากสถานประกอบการอย่างเต็มความสามารถ มีอาจารย์ นิเทศและผู้นิเทศงานทำหน้าที่ให้คำปรึกษาระหว่างปฏิบัติงาน มีการติดตามและการ ประเมินผลการปฏิบัติงานอย่างเป็นระบบ ตลอดระยะเวลาปฏิบัติงาน ทำให้นักศึกษาได้รับ ประสบการณ์จริงจากการปฏิบัติงาน เกิดการพัฒนาตนเองให้เป็นผู้มีความพร้อมในการ ทำงาน และสามารถทำงานได้ทันทีหลังสำเร็จการศึกษา

Practice in a workplace as a temporary full-time employee in a relevant position that suits a student's field of study and abilities for the success of applying, expanding, and extending the curriculum expectations in practical situations, whether they be of a workplace setting, a project, or both, for 16-week minimum of placement in compliance with the workplace's mandatory terms, conditions, and obligations, responsibility and commitment fulfillment for a particular role assigned by the workplace, supervision and evaluation under a systematic follow-up process throughout the course by both a certified cooperative education teacher and a cooperative education coordinator from the workplace, an opportunity to enhance a student's in-school learning while developing greater awareness and understanding of the real world of work to develop skills, knowledge, and attitudes needed to become a productive and satisfied member in a work environment immediately after graduation

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. ระบุบทบาทหน้าที่ของงานที่กำลังฝึกปฏิบัติ
2. ปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายอย่างเต็มกำลังความสามารถ

3. ประยุกต์ความรู้ทั้งด้านทฤษฎีและปฏิบัติ รวมถึงทักษะต่าง ๆ จากในชั้นเรียนสู่การปฏิบัติงานจริง
4. เสนอแนวคิดริเริ่มและวิธีการแก้ไขปัญหาเชิงนวัตกรรมเพื่อจัดการกับปัญหาและอุปสรรคที่อุตสาหกรรมกำลังเผชิญ
5. แสดงออกถึงทัศนคติ ความคิด คุณธรรมและจริยธรรมที่ดีต่อวิชาชีพ

Students are able to

1. Identify the roles and responsibility of the area undergoing the practical training.
2. Perform assigned tasks with full ability.
3. Implement both practical and theoretical knowledge and skills gained from the classes into real business setting.
4. Propose an initiative and innovative idea or solution to tackle with identified issues or challenges that the industry is encountering.
5. Demonstrate positive professional attitudes, mindset, ethics, and morality.

818-452 โครงการแลกเปลี่ยนกับสถาบันการศึกษาในต่างประเทศ

6(0-36-0)

Study Abroad Program

ศึกษาในต่างประเทศเป็นเวลา 1 ภาคการศึกษาในมหาวิทยาลัยคู่ความร่วมมือหรือได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการบริการและการท่องเที่ยว

Semester study abroad at one of the partner universities or by Faculty's approval

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLO)

ผู้เรียนสามารถ

1. แสดงให้เห็นถึงความตระหนักในค่านิยมและอคติทางวัฒนธรรมของตนเอง และผลกระทบเหล่านี้ส่งผลต่อความสามารถในการทำงานร่วมกับผู้อื่นอย่างไร
2. แสดงให้เห็นถึงความรู้เกี่ยวกับความหลากหลายโดยเน้นที่ประชากรหรือหัวข้อที่สนใจในโครงการศึกษาในต่างประเทศ
3. สื่อสารอย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพกับบุคคลและกลุ่มที่หลากหลาย
4. แสดงให้เห็นถึงความสามารถที่เพิ่มขึ้นในการวิเคราะห์ปัญหาด้วยความชื่นชมในมุมมองที่แตกต่างกัน

Students are able to

1. Demonstrate awareness of own cultural values and biases and how these impact their ability to work with others.
2. Demonstrate knowledge of diversity with a focus on the population or topic of interest in the specific Study Abroad program.

3. Communicate appropriately and effectively with diverse individuals and groups.
4. Demonstrate an increased capacity to analyze issues with appreciation for disparate viewpoints.

ในคำอธิบายรายวิชาอาจมีคำต่าง ๆ ปรากฏอยู่ได้ชื่อของรายวิชา ซึ่งมีความหมายเฉพาะที่ควรทราบ ดังนี้

1. รายวิชาบังคับเรียนก่อน (Prerequisite) หมายถึง รายวิชาซึ่งผู้ลงทะเบียนเรียนรายวิชาหนึ่ง ๆ จะต้องเคยลงทะเบียนและผ่านการประเมินผลการเรียนมาแล้ว ก่อนหน้าที่จะมาลงทะเบียนเรียนรายวิชานั้น และในการประเมินผลนั้น จะได้ระดับชั้นใด ๆ ก็ได้

2. รายวิชาบังคับเรียนผ่านก่อน หมายถึง รายวิชาซึ่งผู้ลงทะเบียนเรียนรายวิชาหนึ่ง ๆ จะต้องเคยลงทะเบียนและผ่านการประเมินผลการเรียนมาแล้ว ก่อนหน้าที่จะมาลงทะเบียนเรียนวิชานั้น และในการประเมินผลนั้น จะต้องได้รับระดับชั้นไม่ต่ำกว่า D หรือ ได้สัญลักษณ์ G หรือ P หรือ S

รายชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตร

หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการโรงแรมนานาชาติ อีเวนต์ และภัตตาคาร

- ☒ ภาคปกติ ☐ ภาคสมทบ
☐ หลักสูตรปกติ ☒ หลักสูตรนานาชาติ ☐ หลักสูตรภาษาอังกฤษ
☐ หลักสูตรใหม่ พ.ศ. ☒ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรของกลุ่มวิชาเอก การจัดการเชิงกลยุทธ์การโรงแรมและอีเวนต์

1. ดร.กฤตภาส ขวัญยืน, D.HTM (Hotel and Tourism Management), The Hong Kong Polytechnic University, Hong Kong, 2567
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. คณพศ กาลเนาวกุล, Ph.D. (Hospitality and Tourism), Taylor's University, Malaysia, 2568
3. Asst. Prof. Dr. Kevin Fuchs, Ph.D. (Hospitality and Tourism), Taylor's University, Malaysia, 2567

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรของกลุ่มวิชาเอก การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชัยนันต์ ไชยเสน, M.Sc. (Food Management), University of Surrey, U.K., 2546
2. รองศาสตราจารย์ ดร. ชยานนท์ ภูเจริญ, ศ.ด. (เศรษฐศาสตร์), จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2558
3. ดร. นิชาพัชร สังข์แก้ว, ปร.ด. (วิทยาการข้อมูล), มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2568

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs) กลยุทธ์/วิธีการสอน กลยุทธ์/วิธีการวัดและการประเมินผล
Program Learning Outcomes (PLOs), Teaching Strategy/Methods and Measurement and Evaluation Strategies/Methods

หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการโรงแรมนานาชาติ อีเวนต์ และภัตตาคาร

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs) (Program Learning Outcomes: PLOs)	กลยุทธ์ / วิธีการสอน (Teaching Strategy/Methods)	กลยุทธ์ / วิธีการวัดและการประเมินผล (Measurement and Evaluation Strategies/Methods)
PLO 1 ประยุกต์ความรู้และทักษะเพื่อการทำงานในองค์กรในธุรกิจโรงแรมและอีเวนต์ หรือ ธุรกิจด้านอาหารและเครื่องดื่ม Apply knowledge and practical skills to work in hotels and event organizers or food and beverage businesses.	1) จัดกระบวนการเรียนการสอน ให้นักศึกษามีความรู้ในธุรกิจโรงแรมและอีเวนต์ หรือ ธุรกิจด้านอาหารและเครื่องดื่ม ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ 2) จัดกระบวนการเรียนการสอน ให้นักศึกษามีความรู้และเข้าใจ หลักการและทฤษฎีพื้นฐานใน ธุรกิจโรงแรมและอีเวนต์ หรือ ธุรกิจด้านอาหารและเครื่องดื่ม และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการวางแผนและแก้ปัญหาในกิจกรรมด้านธุรกิจโรงแรมและอีเวนต์ หรือ ธุรกิจด้านอาหารและเครื่องดื่ม 3) จัดกระบวนการเรียนการสอน ให้นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจในการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานในสาขาอาชีพ 4) เน้นการเรียนการสอนที่เป็น Active Learning ในรายวิชาต่าง ๆ หรือ Work Integrated Learning: WIL 5) จัดการเรียนการสอนให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์	<u>ประเมินจาก</u> 1) สังเกตพฤติกรรมและการแสดงออกของนักศึกษาขณะทำกิจกรรมโครงการต่าง ๆ 2) ประเมินจากแบบทดสอบย่อยและสอบปลายภาค 3) ประเมินจากการปฏิบัติกิจกรรมต่าง ๆ ของรายวิชาที่เรียนทั้งในและนอกชั้นเรียน 4) ความคิดเห็นจากสถานประกอบการต่อผลการปฏิบัติงานของนักศึกษาระหว่างการฝึกสหกิจศึกษา

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs) (Program Learning Outcomes: PLOs)	กลยุทธ์ / วิธีการสอน (Teaching Strategy/Methods)	กลยุทธ์ / วิธีการวัดและการประเมินผล (Measurement and Evaluation Strategies/Methods)
	จริง โดยวิทยากรหรือศิษย์เก่าที่มีความเชี่ยวชาญ หรือมีประสบการณ์ตรง 6) จัดให้มีรายวิชาโครงการ/ การฝึกสหกิจศึกษาใน สถานประกอบการ	
PLO 2 สื่อสารภาษาอังกฤษและ ภาษาต่างประเทศเพื่อการทำงานในองค์กรการ บริการระดับนานาชาติ Communicate in English and foreign languages for international hospitality organizations work.	1) จัดการเรียนการสอนโดยชาวต่างประเทศเป็นผู้สอน ภาษาอังกฤษและภาษาต่างประเทศอื่น ๆ 2) การจัดกิจกรรมพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษและ ภาษาต่างประเทศอื่น ๆ 3) พัฒนาสื่อการเรียนการสอนที่หลากหลาย 4) จัดกิจกรรมทั้งในชั้นเรียน และนอกชั้นเรียนที่ ส่งเสริมการใช้ภาษาอังกฤษและภาษาต่างประ เทศ อื่น ๆ 5) จัดให้มีฝ่ายหรือหน่วยงานให้คำปรึกษาการใช้ ภาษาอังกฤษ	<u>ประเมินจาก</u> 1) สังเกตพฤติกรรมและการแสดงออกของนักศึกษาขณะ ทำกิจกรรมในชั้นเรียน 2) การนำเสนอผลงานเป็นกลุ่ม 3) ประเมินจากการฟัง พูด อ่าน เขียน ในกิจกรรมการ เรียนการสอนของคณะ 4) ประเมินจากแบบทดสอบ การสอบกลางภาค ปลาย ภาค 5) ประเมินการใช้ภาษาในการสื่อสารระหว่างนักศึกษา ปฏิบัติงานสหกิจศึกษา
PLO 3 พัฒนารูปแบบและแผนธุรกิจใน อุตสาหกรรมบริการ Develop business models and plans in the hospitality industry.	1) เน้นการเรียนการสอนที่เป็น Active Learning ใน รายวิชาต่าง ๆ หรือ Work Integrated Learning: WIL ในรายวิชาวิจัยและนวัตกรรมเพื่อการโรงแรม และการท่องเที่ยว 2) จัดให้มีการเรียนรู้จากกรณีศึกษาสถานการณ์จริง	<u>ประเมินจาก</u> 1) สังเกตพฤติกรรมและการแสดงออกของนักศึกษาขณะ ทำกิจกรรมในชั้นเรียนและการดำเนินการโครงการ 2) ประเมินจากการนำเสนอ รายงานผลการวิเคราะห์ สังเคราะห์ จากกรณีตัวอย่างหรือโครงการ โดยการใช้

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs) (Program Learning Outcomes: PLOs)	กลยุทธ์ / วิธีการสอน (Teaching Strategy/Methods)	กลยุทธ์ / วิธีการวัดและการประเมินผล (Measurement and Evaluation Strategies/Methods)
	ผ่านรายวิชาโครงงานสำหรับนักศึกษาได้ลงมือปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนคิดวิเคราะห์ปัญหาและเสนอแนวทางการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์ โดยคำนึงถึงความรู้ทางทฤษฎีที่เกี่ยวข้องประสบการณ์ในภาคปฏิบัติ และผลกระทบที่ตามมาจากการตัดสินใจทั้งในระดับบุคคลและกลุ่ม 3) จัดบรรยายพิเศษโดยวิทยากรภายนอกที่มีความเชี่ยวชาญ หรือศิษย์เก่าที่มีประสบการณ์ตรง	แบบประเมินแบบ Rubric score 3) ประเมินจากแบบทดสอบ การสอบย่อยและการสอบปลายภาค 4) ความคิดเห็นจากสถานประกอบการต่อผลการปฏิบัติงานของนักศึกษาระหว่างการฝึกสหกิจศึกษา
PLO 4 ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและทักษะดิจิทัลเพื่อการบริหารจัดการ การตัดสินใจ และการสื่อสารทางการตลาด Apply information technology and digital literacy for management, decision-making and marketing for businesses.	1) จัดการเรียนการสอนที่กระตุ้นให้ผู้เรียนให้เลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารที่หลากหลาย และเหมาะสม 2) จัดการเรียนการสอนที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนนำเสนอผลงาน โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่หลากหลายรูปแบบและโปรแกรม 3) จัดอบรมให้นักศึกษาใช้ระบบ เทคโนโลยีสารสนเทศที่เกี่ยวข้องกับการเรียนการสอน เช่น สื่อการสอนจากระบบ LMS การลงทะเบียน online ระบบอาจารย์ที่ปรึกษา ระบบฝึกงาน การใช้โปรแกรมเฉพาะสำหรับงานโรงแรม การสืบค้นเอกสารประกอบการสอนและงานวิจัย เป็นต้น	<u>ประเมินจาก</u> 1) ทักษะการสืบค้นข้อมูล และนำเสนอโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่หลากหลาย 2) ทักษะการฝึกใช้โปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับงานบริการส่วนหน้า งานห้องพักรับ งานทรัพยากรบุคคล เป็นต้น และโปรแกรมไมโครซอฟท์ออฟฟิศพื้นฐาน 3) การสอบถามนักศึกษา หัวหน้าในสถานประกอบการระหว่างการฝึกปฏิบัติงานหรือสหกิจศึกษา

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs) (Program Learning Outcomes: PLOs)	กลยุทธ์ / วิธีการสอน (Teaching Strategy/Methods)	กลยุทธ์ / วิธีการวัดและการประเมินผล (Measurement and Evaluation Strategies/Methods)
PLO 5 ปฏิบัติตามหลักจริยธรรมการท่องเที่ยว โดยองค์การการท่องเที่ยวโลก หลักพื้นฐานการจัดการความยั่งยืน หลักการทางศีลธรรม และวัฒนธรรมขององค์กร “ขอให้ถือประโยชน์ของเพื่อนมนุษย์เป็นกิจที่หนึ่ง” Demonstrate Global Code of Ethics by UNWTO, sustainability, moral principles and the University's corporate culture of “For the benefits of mankind”.	1) กำหนดให้มีวัฒนธรรมองค์กร เพื่อปลูกฝังให้นักศึกษามีระเบียบวินัยและความภาคภูมิใจต่อสถาบัน 2) กำหนดให้อาจารย์ผู้สอนสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณทางธุรกิจระหว่างการสอนหรือจัดกิจกรรม และเน้นให้นักศึกษาตระหนักถึงการปฏิบัติตนต่อภาพลักษณ์ของสถาบันและผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทุกกลุ่ม 3) มอบหมายให้นักศึกษาทำงานเป็นกลุ่ม ฝึกการเป็นผู้นำ สมาชิกกลุ่ม ฝึกความรับผิดชอบ 4) สนับสนุนการจัดกิจกรรมหรือเข้าร่วมโครงการในวันถือประโยชน์ของเพื่อนมนุษย์เป็นกิจที่หนึ่งของคณะ/มหาวิทยาลัย หรือหน่วยงานภายนอก 5) การประพฤติตนเป็นแบบอย่างที่ดีของคณาจารย์	<u>ประเมินจาก</u> 1) สังเกตพฤติกรรมและการแสดงออกของนักศึกษาขณะทำกิจกรรมในชั้นเรียนและการดำเนินการโครงการ 2) ประเมินจากความพึงพอใจจากผู้ที่ได้รับประโยชน์จากการจัดกิจกรรมอาสาและสำนักสาธารณะ 3) ความคิดเห็นจากสถานประกอบการต่อผลการปฏิบัติงานของนักศึกษาระหว่างการฝึกสหกิจศึกษา 4) การติดตามผลจากผู้ใช้บัณฑิตในสถานประกอบการ
PLO 6 ปรับตัวในการทำงานร่วมกับผู้อื่นเพื่อการทำงานในองค์กรการบริการระดับนานาชาติ Collaborate with others to work within international hospitality organizations.	1) เน้นการจัดการเรียนการสอนร่วมกันระหว่างนักศึกษาประจำ และนักศึกษาแลกเปลี่ยนในโครงการความร่วมมือต่าง ๆ 2) จัดกิจกรรมการเรียนการสอน โดยมอบหมายให้นักศึกษาทำงานเป็นกลุ่ม เรียนรู้จาก สถานการณ์จริง บทบาทสมมติ กรณีตัวอย่าง ฝึกการเป็นผู้นำ	<u>ประเมินจาก</u> 1) ผลคะแนน Peer Evaluation จากการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่มีลักษณะแบบโครงการหรือกิจกรรมกลุ่มหรือรายวิชาภาคปฏิบัติ 2) จำนวนรายวิชาที่จัดการเรียนการสอนด้วยอาจารย์ผู้สอนชาวต่างประเทศ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs) (Program Learning Outcomes: PLOs)	กลยุทธ์ / วิธีการสอน (Teaching Strategy/Methods)	กลยุทธ์ / วิธีการวัดและการประเมินผล (Measurement and Evaluation Strategies/Methods)
	สมาชิกกลุ่ม ฝึกความรับผิดชอบและเรียนรู้ วัฒนธรรมของสมาชิกที่หลากหลายระหว่าง นักศึกษาไทยและนักศึกษาต่างประเทศ 3) สอดแทรกการมีมนุษยสัมพันธ์ การทำงานร่วมกับ ผู้อื่น ความรับผิดชอบ การยอมรับฟัง ความคิดเห็น ต่างในรายวิชาต่าง ๆ 4) การจัดหาอาจารย์ผู้สอนชาวต่างประเทศที่มี ความสามารถและหลากหลายวัฒนธรรม 5) การฝึกสหกิจศึกษาในสถานประกอบการทั้งในและ ต่างประเทศ	3) ประเมินจากแบบทดสอบ การสอบกลางภาค ปลาย ภาค 4) ความคิดเห็นจากสถานประกอบการต่อผลการ ปฏิบัติงานของนักศึกษาระหว่างการฝึก สหกิจศึกษา
PLO 7 ปฏิบัติงานในธุรกิจโรงแรม อีเวนต์ ด้าน อาหารและเครื่องดื่ม หรือธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับ อุตสาหกรรมการบริการได้สำเร็จลุล่วงตามที่ได้รับมอบหมาย Execute assigned duties and tasks when working in hotels, event companies, food and beverage business, and other related hospitality operations successfully.	3) จัดกิจกรรมทั้งในชั้นเรียน และนอกชั้นเรียนที่ ส่งเสริมการใช้ภาษาอังกฤษและภาษาต่างประ เทศ อื่น ๆ 4) จัดรายวิชาการเตรียมสหกิจศึกษา เพื่อเตรียม ความพร้อมแก่นักศึกษา 5) จัดบรรยายพิเศษโดยวิทยากรภายในและภายนอก ที่มีความเชี่ยวชาญ หรือศิษย์เก่าที่มีประสบการณ์ ตรง 6) การฝึกสหกิจศึกษาในสถานประกอบการทั้งในและ ต่างประเทศ	1) สังเกตพฤติกรรมและการแสดงออกของนักศึกษาขณะ ทำกิจกรรมในชั้นเรียน 2) รายงานผลการฝึกปฏิบัติงานประจำสัปดาห์ 3) สังเกตพฤติกรรมและการแสดงออกของนักศึกษา ระหว่างการนิเทศก์ 4) การสอบถามนักศึกษา หัวหน้าในสถานประกอบการ ระหว่างการฝึกปฏิบัติงานหรือ สหกิจศึกษา 5) แบบประเมินผลการปฏิบัติงานหรือสหกิจศึกษาของ นักศึกษาจากสถานประกอบการ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs) (Program Learning Outcomes: PLOs)	กลยุทธ์ / วิธีการสอน (Teaching Strategy/Methods)	กลยุทธ์ / วิธีการวัดและการประเมินผล (Measurement and Evaluation Strategies/Methods)
		6) การนำเสนอผลงานของโครงงานของนักศึกษา
1) วิชาเอกบังคับ การจัดการเชิงกลยุทธ์การโรงแรมและอีเวนต์ (Strategic Hotel and Event Management)		
MLO 1.1 พัฒนาแนวคิดเชิงกลยุทธ์การบริหารจัดการและการตลาดของธุรกิจโรงแรมและอีเวนต์ Develop strategic management and marketing ideas for hotel and event business.	1) จัดกระบวนการเรียนการสอน ให้นักศึกษามีความรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ 2) จัดกระบวนการเรียนการสอนให้นักศึกษาประยุกต์ใช้ในการวางแผนและแก้ปัญหาในกิจกรรมด้านธุรกิจโรงแรมและอีเวนต์ หรือ ธุรกิจด้านอาหารและเครื่องดื่ม 3) เน้นการเรียนการสอนที่เป็น Active Learning ในรายวิชาต่าง ๆ หรือ Work Integrated Learning: WIL 4) จัดการเรียนการสอนให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริง โดยวิทยากรหรือศิษย์เก่าที่มีความเชี่ยวชาญหรือมีประสบการณ์ตรง 5) จัดให้มีรายวิชาโครงงาน/ การฝึกสหกิจศึกษาในสถานประกอบการ	<u>ประเมินจาก</u> 1) ผลคะแนน Peer Evaluation จากการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่มีลักษณะแบบโครงงานหรือกิจกรรมกลุ่มหรือรายวิชาภาคปฏิบัติ 2) ประเมินจากแบบทดสอบ การสอบปลายภาค 3) ความคิดเห็นจากสถานประกอบการต่อผลการปฏิบัติงานของนักศึกษาระหว่างการฝึกสหกิจศึกษา
MLO 1.2 จัดงานการประชุมและกิจกรรมพิเศษอย่างสร้างสรรค์ ยึดหลักการพัฒนาย่างยั่งยืนและสอดคล้องกับความต้องการของผู้มีส่วนได้	1) เน้นการเรียนการสอนที่เป็น Active Learning ในรายวิชาต่าง ๆ หรือ Work Integrated Learning: WIL	<u>ประเมินจาก</u> 1) ผลคะแนน Peer Evaluation จากการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่มีลักษณะแบบโครงงานหรือกิจกรรม

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs) (Program Learning Outcomes: PLOs)	กลยุทธ์ / วิธีการสอน (Teaching Strategy/Methods)	กลยุทธ์ / วิธีการวัดและการประเมินผล (Measurement and Evaluation Strategies/Methods)
ส่วนเสีย Organize conferences and innovative events that align with sustainable development principles and cater to the needs of stakeholders.	2) จัดการเรียนการสอนให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริง โดยวิทยากรหรือศิษย์เก่าที่มีความเชี่ยวชาญหรือมีประสบการณ์ตรง 3) จัดให้มีรายวิชาโครงการ/ การฝึกสหกิจศึกษาในสถานประกอบการ	กลุ่มหรือรายวิชาภาคปฏิบัติ 2) ประเมินจากแบบทดสอบ การสอบปลายภาค 3) ความคิดเห็นจากสถานประกอบการต่อผลการปฏิบัติงานของนักศึกษาระหว่างการฝึกสหกิจศึกษา
2) วิชาเอกบังคับ การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร (Gastronomic and Restaurant Entrepreneurship)		
MLO 2.1 จัดทำแผนธุรกิจร้านอาหาร Prepare a restaurant business plan.	1) จัดกระบวนการเรียนการสอน ให้นักศึกษามีความรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ 2) จัดกระบวนการเรียนการสอนให้นักศึกษาประยุกต์ใช้ในการวางแผนและแก้ปัญหาในกิจกรรมด้านธุรกิจโรงแรมและอสังหาริมทรัพย์ หรือ ธุรกิจด้านอาหารและเครื่องดื่ม 3) เน้นการเรียนการสอนที่เป็น Active Learning ในรายวิชาต่าง ๆ หรือ Work Integrated Learning: WIL 4) จัดการเรียนการสอนให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริง โดยวิทยากรหรือศิษย์เก่าที่มีความเชี่ยวชาญหรือมีประสบการณ์ตรง 5) จัดให้มีรายวิชาโครงการ/ การฝึกสหกิจศึกษาในสถานประกอบการ	<u>ประเมินจาก</u> 1) ผลคะแนน Peer Evaluation จากการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่มีลักษณะแบบโครงการหรือกิจกรรมกลุ่มหรือรายวิชาภาคปฏิบัติ 2) ประเมินจากแบบทดสอบ การสอบปลายภาค 3) ความคิดเห็นจากสถานประกอบการต่อผลการปฏิบัติงานของนักศึกษาระหว่างการฝึกสหกิจศึกษา

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs) (Program Learning Outcomes: PLOs)	กลยุทธ์ / วิธีการสอน (Teaching Strategy/Methods)	กลยุทธ์ / วิธีการวัดและการประเมินผล (Measurement and Evaluation Strategies/Methods)
MLO 2.2 ดำเนินการธุรกิจร้านอาหารโดยใช้แนวคิดความเป็นผู้ประกอบการเพื่อการเติบโตทางธุรกิจอย่างยั่งยืน Operate a restaurant business using an entrepreneurial mindset for sustainable business growth.	1) เน้นการเรียนการสอนที่เป็น Active Learning ในรายวิชาต่าง ๆ หรือ Work Integrated Learning: WIL 2) จัดการเรียนการสอนให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริง โดยวิทยากรหรือศิษย์เก่าที่มีความเชี่ยวชาญหรือมีประสบการณ์ตรง 3) จัดให้มีรายวิชาโครงการ/ การฝึกสหกิจศึกษาในสถานประกอบการ	<u>ประเมินจาก</u> 1) ผลคะแนน Peer Evaluation จากการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่มีลักษณะแบบโครงงานหรือกิจกรรมกลุ่มหรือรายวิชาภาคปฏิบัติ 2) ประเมินจากแบบทดสอบ การสอบปลายภาค 3) ความคิดเห็นจากสถานประกอบการต่อผลการปฏิบัติงานของนักศึกษาระหว่างการฝึกสหกิจศึกษา