



หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการธุรกิจภัตตาคาร
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565

หลักสูตรปริญญาตรีปฏิบัติการ

คณะกรรมการจัดการธุรกิจอาหาร
สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์

**หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการธุรกิจภัตตาคาร
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565**

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา : สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์
คณะ/ วิทยาลัย : คณะการจัดการธุรกิจอาหาร

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อหลักสูตร

รหัสหลักสูตร : 25582501100147
ภาษาไทย : หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจภัตตาคาร
ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Business Administration Program in Restaurant Business Management

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ภาษาไทย (ชื่อเต็ม) : หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต (การจัดการธุรกิจภัตตาคาร)
(อักษรย่อ) : บธ.บ. (การจัดการธุรกิจภัตตาคาร)
ภาษาอังกฤษ (ชื่อเต็ม) : Bachelor of Business Administration
(Restaurant Business Management)
(อักษรย่อ) : B.B.A. (Restaurant Business Management)

3. วิชาเอก

ไม่มี

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

120 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

5.1 รูปแบบ

เป็นหลักสูตรระดับปริญญาตรี หลักสูตร 4 ปี และใช้เวลาศึกษาไม่เกิน 8 ปีการศึกษา

5.2 ประเภทของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรปริญญาตรีทางปฏิบัติการ

5.3 ภาษาที่ใช้

หลักสูตรจัดการเรียนการสอนเป็นภาษาไทยและ/หรือภาษาอังกฤษ

5.4 การรับเข้าศึกษา

รับนักศึกษาไทยและนักศึกษาต่างชาติที่สามารถฟัง พูด อ่าน เขียน และมีความเข้าใจภาษาไทยได้ดี

5.5 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

☒ เป็นหลักสูตรของสถาบันโดยเฉพาะ

5.6 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

- ☒ ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

- ☒ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565
กำหนดเปิดสอนภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2565
- ☒ หลักสูตรปรับปรุงจากหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจภัตตาคาร
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562
- ☒ คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร เห็นชอบในการประชุมหลักสูตรครั้งที่ 1/2565
เมื่อวันที่ 3 เดือน กันยายน พ.ศ. 2564
- ☒ คณะกรรมการวิชาการสถาบัน เห็นชอบให้นำเสนอหลักสูตรต่อสภาสถาบัน ในการประชุม
ครั้งที่ 1/2565 เมื่อวันที่ 21 เดือน ธันวาคม พ.ศ. 2564
- ☒ ได้รับอนุมัติหลักสูตรจากสภาสถาบัน ในการประชุมครั้งที่ 1/2565 เมื่อวันที่ 25 เดือน มกราคม
พ.ศ. 2565

7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

หลักสูตรจะได้รับการเผยแพร่ว่าเป็นหลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ
ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 ในปีการศึกษา 2567

8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

- (1) ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารและภัตตาคาร
- (2) ผู้จัดการร้านอาหารและภัตตาคาร
- (3) ผู้จัดการสินค้าคงคลังในธุรกิจร้านอาหารและภัตตาคาร
- (4) ตัวแทนจำหน่ายและผู้ให้คำแนะนำด้านเครื่องมือ อุปกรณ์ในธุรกิจร้านอาหารและภัตตาคาร
- (5) เจ้าหน้าที่จัดซื้อ จัดหาวัตถุดิบและส่วนประกอบที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจร้านอาหารและภัตตาคาร
- (6) เจ้าหน้าที่การตลาดในธุรกิจร้านอาหารและภัตตาคาร
- (7) นักพัฒนาสูตรอาหารในธุรกิจร้านอาหารและภัตตาคาร

หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

1. ระบบการจัดการศึกษา

1.1 ระบบ

☒ ระบบทวิภาค โดย 1 ปีการศึกษาแบ่งเป็น 2 ภาค การศึกษาปกติ 1 ภาคการศึกษาปกติ มีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ โดยเป็นไปตามข้อบังคับของสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2560

1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

อาจจัดให้มีการจัดการเรียนการสอนในภาคฤดูร้อนโดยภาคการศึกษาฤดูร้อนมีระยะเวลาการศึกษาไม่น้อยกว่า 8 สัปดาห์ โดยกำหนดระยะเวลาและจำนวนหน่วยกิตให้มีสัดส่วนเทียบเคียงกับการศึกษาภาคปกติ

1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ไม่มี

2. การดำเนินการหลักสูตร

2.1 วัน-เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

☒ วัน – เวลาราชการปกติ

☒ อื่น ๆ นอกเวลาราชการ ได้แก่ วันเสาร์และ/หรือวันอาทิตย์ (เวลา 08.00-18.30 น.)

ภาคการศึกษาที่ 1 เดือนสิงหาคม ถึง พฤศจิกายน

ภาคการศึกษาที่ 2 เดือนมกราคม ถึง เมษายน

ภาคการศึกษาฤดูร้อน เดือนพฤษภาคม ถึง มิถุนายน

ทั้งนี้ อาจมีการเปลี่ยนแปลง ให้เป็นไปตามประกาศฯ และ/หรือปฏิทินการศึกษาของสถาบัน โดยเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี

2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

☒ เป็นผู้สำเร็จการศึกษามัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า และ/หรือเป็นไปตามข้อบังคับของสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2560

☐ เป็นผู้สำเร็จการศึกษาประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงหรือเทียบเท่า หรืออนุปริญญา

☐ มีเกณฑ์คุณสมบัติเพิ่มเติม (ระบุ).....

2.3 ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า

☒ ความรู้ด้านภาษาต่างประเทศไม่เพียงพอ

☒ ความรู้ด้านคณิตศาสตร์/วิทยาศาสตร์ไม่เพียงพอ

☒ การปรับตัวจากการเรียนในระดับมัธยมศึกษา

☐ นักศึกษาไม่ประสงค์จะเรียนในสาขาวิชาที่สอบคัดเลือกได้

☐ อื่น ๆ

2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา / ข้อจำกัดของนักศึกษาในข้อ 2.3

☒ จัดสอนเสริมเตรียมความรู้พื้นฐานก่อนการเรียน

☒ จัดการปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ แนะนำการวางแผนเป้าหมายชีวิต เทคนิคการเรียนในระดับอุดมศึกษาและการแบ่งเวลา

☒ จัดให้มีระบบอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อทำหน้าที่ดูแล ให้คำแนะนำแก่นักศึกษาและให้เน้นย้ำในกรณีที่นักศึกษามีปัญหาตามข้างต้นเป็นกรณีพิเศษ

1.2.3 กลุ่มการจัดการและนวัตกรรม จำนวน 3 หน่วยกิต

2) หมวดวิชาเฉพาะ จำนวน 84 หน่วยกิต ประกอบด้วย 3 กลุ่มวิชา ดังนี้

- 2.1) กลุ่มวิชาแกนธุรกิจ 18 หน่วยกิต
- 2.2) กลุ่มวิชาบังคับ 51 หน่วยกิต
- 2.3) กลุ่มวิชาเลือก 15 หน่วยกิต

3) หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวน 6 หน่วยกิต

3.1.3 รายวิชา

ความหมายของรหัสวิชา

รหัสวิชา ประกอบด้วย ตัวเลขรวม 7 หลัก เป็นตัวเลขอารบิก ดังนี้

ความหมาย	ลำดับที่						
	1	2	3	4	5	6	7
ตัวเลขประจำคณะวิชา/วิทยาลัย/สำนัก	X	X					
ตัวเลขระบุหลักสูตร/หมวดวิชา			X				
ตัวเลขระบุกลุ่มวิชา				X			
ตัวเลขระบุระดับชั้นปี/ระดับรายวิชา					X		
ตัวเลขระบุลำดับรายวิชา						X	X

1) ลำดับที่ 1 - 2 หมายถึง ตัวเลขประจำคณะวิชา/ วิทยาลัย/ สำนัก ประกอบด้วยคณะวิชา
ดังนี้

- 10 หมายถึง สำนักการศึกษาทั่วไป
- 11 หมายถึง คณะบริหารธุรกิจ
- 23 หมายถึง คณะการจัดการธุรกิจอาหาร

.....

2) ลำดับที่ 3 หมายถึง ตัวเลขระบุหลักสูตร/ หมวดวิชา ประกอบด้วย

2.1) ตัวเลขหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

- 1 หมายถึง หมวดอัตลักษณ์ของสถาบัน PIM
- 2 หมายถึง หมวดศาสตร์แห่งชีวิต

.....

2.2) ตัวเลขหลักสูตร คณะการจัดการธุรกิจอาหาร

- 0 หมายถึง กลุ่มรายวิชาแกนกลางคณะกรรมการจัดการธุรกิจอาหาร
- 1 หมายถึง หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร (FBM)
- 2 หมายถึง หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจภัตตาคาร (RBM)
- 3 หมายถึง หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร (ต่อเนื่อง) (CFBM)
- 4 หมายถึง หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต

รายวิชา

1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป นักศึกษาต้องเรียนรายวิชา จำนวนไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต จากหมวดดังนี้

1.1) หมวดอัตลักษณ์ของพีไอเอ็ม (PIM) จำนวน 12 หน่วยกิต กำหนดให้นักศึกษาเรียนครบทั้ง 4 รายวิชา ดังนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับก่อน
1010101	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารในยุคดิจิทัล (Thai for Digital Communication)	3(3-0-6)	-
1010102	ปรัชญาปัญญาวิวัฒน์เพื่อการจัดการ (Philosophy of Panyapiwat for Management)	3(3-0-6)	-
1010103	คณิตศาสตร์เพื่อการวิเคราะห์และตัดสินใจ (Mathematics for Analysis and Decision Making)	3(3-0-6)	-
1010104	วิถีพลเมืองดิจิทัล (Digital Citizenship)	3(3-0-6)	-

1.2) หมวดศาสตร์แห่งชีวิต จำนวน 18 หน่วยกิต กำหนดให้นักศึกษาเรียนจากทุกกลุ่ม ดังนี้

1.2.1) กลุ่มภาษาเพื่อการสื่อสาร จำนวนไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับก่อน
1021111	ภาษากับวัฒนธรรมไทย (Thai Language and Culture)	3(3-0-6)	-
1021112	ภาษาไทยในฐานะภาษาต่างประเทศ (Thai as a Foreign Language)	3(3-0-6)	-
1021113	หลักภาษาและการใช้ภาษาไทย (Language Structure and Usage of Thai)	3(3-0-6)	-
1021114	การอ่านออกเสียงภาษาไทย (Thai Oral Reading)	3(3-0-6)	-
1021115	วิถีไทย ภูมิปัญญาไทย และวัฒนธรรมไทย (Thai Way of Life, Wisdom, and Culture)	3(3-0-6)	-
1021121	ภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวัน (English in Daily Life)	2(1-2-3)	-
1021122	ภาษาอังกฤษในโลกสมัยใหม่ (English in Modern World)	2(1-2-3)	-
1021223	ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจและการทำงาน (English for Business and Work)	2(1-2-3)	-
1021224	ภาษาอังกฤษเพื่อการนำเสนออย่างสร้างสรรค์ (English for Creative Presentation)	2(1-2-3)	-
1021225	ภาษาอังกฤษเชิงธุรกิจ (Business English)	2(1-2-3)	-

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับก่อน
1021226	ภาษาอังกฤษผ่านสื่อ (English through the Media)	2(1-2-3)	-
1021227	ภาษาอังกฤษเพื่อการสมัครงานและสัมภาษณ์ (English for Job Application and Interviews)	2(1-2-3)	-
1021328	ภาษาอังกฤษสำหรับการสอบวัดมาตรฐาน (English for Standardized Tests)	2(1-2-3)	-
1021231	ภาษาจีนในชีวิตประจำวัน (Chinese in Daily Life)	3(3-0-6)	-
1021232	ภาษาจีนเพื่อธุรกิจบริการ (Chinese for Service Business)	3(3-0-6)	-
1021233	ภาษาจีนในสำนักงาน (Chinese in Office Work)	3(3-0-6)	-
1021234	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารทางธุรกิจ (Chinese for Business Communication)	3(3-0-6)	-
1021241	ภาษาเมียนมาในชีวิตประจำวัน (Burmese in Daily Life)	3(3-0-6)	-
1021242	ภาษาเมียนมาเพื่อการสื่อสารธุรกิจ (Burmese for Business Communication)	3(3-0-6)	-
1021251	ภาษาเขมรในชีวิตประจำวัน (Cambodian in Daily Life)	3(3-0-6)	-
1021252	ภาษาเขมรเพื่อการสื่อสารธุรกิจ (Cambodian for Business Communication)	3(3-0-6)	-

1.2.2) กลุ่มชีวิตและสังคมแห่งความสุข จำนวนไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับก่อน
1022211	มนุษย์หลากหลายมิติ (Multi-Dimensional Humans)	3(3-0-6)	-
1022212	ความรักและสัมพันธภาพ (Love and Relationships)	3(3-0-6)	-
1022213	รู้โลกกว้าง (World Wide Perspective)	3(3-0-6)	-
1022214	สิ่งแวดล้อม การพัฒนา และความยั่งยืน (Environment, Development, and Sustainability)	3(3-0-6)	-
1022215	มหัศจรรย์แห่งสุขภาพดี (Miracle of Good Health)	3(3-0-6)	-

1.2.3) กลุ่มการจัดการและนวัตกรรม จำนวนไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับก่อน
1023211	หมากล้อมปัญญาวิวัฒน์ (Panyapiwat GO)	3(3-0-6)	-
1023212	นวัตกรรมกับการพัฒนาคุณภาพชีวิต (Innovations and Quality of Life Development)	3(3-0-6)	-
1023213	การจัดการการเงินเพื่อชีวิต (Financial Management for Life)	3(3-0-6)	-
1023214	การจัดการธุรกิจยุคใหม่ (Business Management in New Era)	3(3-0-6)	-
1023215	เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อการทำงาน (Digital Technology for Work)	3(3-0-6)	-

2) **หมวดวิชาเฉพาะ** นักศึกษาต้องศึกษารายวิชาในหมวดวิชาเฉพาะ จำนวน 84 หน่วยกิต จากกลุ่มวิชา ดังนี้

2.1) **กลุ่มวิชาแกนธุรกิจ** ให้เรียนจำนวน 18 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับก่อน
1101111	การจัดการธุรกิจการค้าสมัยใหม่ในยุคดิจิทัล (Modern Trade Business Management in Digital Era)	3(3-0-6)	-
1101112	การตลาดดิจิทัล (Digital Marketing)	3(3-0-6)	-
1101113	การบัญชีและการเงินเพื่อการจัดการธุรกิจ (Accounting and Finance for Business Management)	3(3-0-6)	-
1101214	การจัดการโลจิสติกส์และห่วงโซ่อุปทาน (Logistics and Supply Chain Management)	3(3-0-6)	-
1101215	การจัดการองค์การและทรัพยากรมนุษย์ในยุคดิจิทัล (Organization and Human Resource Management in Digital Era)	3(3-0-6)	-
1101216	เศรษฐศาสตร์เพื่อการจัดการธุรกิจ (Economics for Business Management)	3(3-0-6)	-

2.2) **กลุ่มวิชาบังคับ** ให้เรียนจำนวน 51 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับก่อน
2322101	การประกันคุณภาพในธุรกิจภัตตาคาร (Quality Assurance in the Restaurant Business)	3(2-2-5)	-
2322102	การจัดการบริการในธุรกิจภัตตาคาร (Service Management in the Restaurant Business)	3(2-2-5)	-
2322203	การจัดการวัตถุดิบและการประกอบอาหารในธุรกิจภัตตาคาร (Raw Material Management and Cooking in the Restaurant Business)	3(0-6-3)	-
2322204	การจัดการอุปกรณ์ครัวและสิ่งอำนวยความสะดวกในธุรกิจภัตตาคาร (Kitchen Equipment and Facility Management in the Restaurant Business)	3(2-2-5)	-
2322205	การจัดการสูตรอาหารเพื่อการประกอบธุรกิจภัตตาคาร (Food Recipe Management for the Restaurant Business)	3(0-6-3)	-
2322206	การจัดการต้นทุนในธุรกิจภัตตาคาร (Cost Management in the Restaurant Business)	3(3-0-6)	-
2322307	การวิจัยสำหรับธุรกิจภัตตาคาร (Research for the Restaurant Business)	3(0-6-3)	-

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับก่อน
2322308	นวัตกรรมในธุรกิจภัตตาคาร (Innovation in the Restaurant Business)	3(0-6-3)	-
2322409	การเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจภัตตาคาร (Entrepreneurship in the Restaurant Business)	3(2-2-5)	-
2322151	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจภัตตาคาร 1 (Work-based Learning in the Restaurant Business Management 1)	3(0-40-0)	-
2322152	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจภัตตาคาร 2 (Work-based Learning in the Restaurant Business Management 2)	3(0-40-0)	2322151
2322253	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจภัตตาคาร 3 (Work-based Learning in the Restaurant Business Management 3)	3(0-40-0)	2322152
2322254	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจภัตตาคาร 4 (Work-based Learning in the Restaurant Business Management 4)	3(0-40-0)	2322253
2322355	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจภัตตาคาร 5 (Work-based Learning in the Restaurant Business Management 5)	3(0-40-0)	2322254
2322356	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจภัตตาคาร 6 (Work-based Learning in the Restaurant Business Management 6)	3(0-40-0)	2322355
2322457	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจภัตตาคาร 7 (Work-based Learning in the Restaurant Business Management 7)	3(0-40-0)	2322356
2322458	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจภัตตาคาร 8 (Work-based Learning in the Restaurant Business Management 8)	3(0-40-0)	2322457

2.3) กลุ่มวิชาเลือก ให้เลือกเรียนจำนวน 15 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับก่อน
2323201	วัฒนธรรมและพฤติกรรมผู้บริโภคอาหารนานาชาติ (International Food Culture and Consumer Behavior)	3(3-0-6)	-
2323202	การออกแบบอาหารเพื่อการสื่อสารในธุรกิจภัตตาคาร (Food Design for Communication in the Restaurant Business)	3(2-2-5)	-
2323203	หลักการธุรกิจภัตตาคารแฟรนไชส์ (Principles of Franchise the Restaurant Business)	3(3-0-6)	-
2323304	การจัดการธุรกิจภัตตาคารในระดับสากล (International Restaurant Business Management)	3(3-0-6)	-
2323305	การจัดการทำเลที่ตั้งสำหรับภัตตาคาร (Restaurant Location Management)	3(3-0-6)	-
2323306	การจัดการพื้นที่ภัตตาคาร (Restaurant Space Management)	3(3-0-6)	-
2323307	การจัดการครัว (Kitchen Operation Management)	3(3-0-6)	-
2323308	กลยุทธ์ทางการตลาดในธุรกิจภัตตาคาร (Marketing Strategy in the Restaurant Business)	3(3-0-6)	-
2323309	การจัดการความพึงพอใจของลูกค้า (Customer Satisfaction Management)	3(3-0-6)	-
2323410	กฎหมายและข้อบังคับสำหรับธุรกิจภัตตาคาร (Laws and Regulations for the Restaurant Business)	3(3-0-6)	-
2323411	การจัดการธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพ (Healthy Food for Business Management)	3(3-0-6)	-
2323412	หัวข้อปัจจุบันของการจัดการธุรกิจภัตตาคาร (Current Topics on Restaurant Business Management)	3(3-0-6)	-

3) หมวดวิชาเลือกเสรี นักศึกษาต้องศึกษารายวิชาในหมวดวิชาเลือกเสรี จำนวน 6 หน่วยกิต

นักศึกษาสามารถเลือกเรียนรายวิชาที่เปิดสอนในสถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ หรือสถาบันอุดมศึกษาอื่น โดยต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา

ทั้งนี้ ในรายวิชาทุกวิชาของสถาบันที่มีวิชาบังคับก่อน คณะบดีสามารถอนุมัติให้นักศึกษาลงทะเบียนในรายวิชานั้นได้ โดยสอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียนและมาตรฐานการจัดการเรียนการสอน

3.1.5 คำอธิบายรายวิชา

1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

1.1) หมวดอัตลักษณ์ของพีไอเอ็ม (PIM)

1010101 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารในยุคดิจิทัล 3(3-0-6)

(Thai for Digital Communication)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

การสื่อสารด้วยภาษา มารยาทในการสื่อสาร หลักการและรูปแบบการนำเสนออย่างสร้างสรรค์ การวิเคราะห์ผู้รับสาร การฝึกจับประเด็นจากการฟังและการอ่าน การเตรียมโครงเรื่อง เนื้อหา และการจัดลำดับข้อมูลเพื่อการพูด การออกแบบและจัดทำสื่อนำเสนอ ทักษะในการนำเสนอทั้งการใช้น้ำเสียง สายตา คำพูด และบุคลิกภาพ การฝึกการเล่าเรื่อง การพูดโน้มน้าว การเจรจาต่อรอง การอภิปราย และการโต้แย้งแสดงเหตุผล ตลอดจนการเขียนย่อความ การเขียนรายงาน การเขียนเพื่อการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ

Language communication; communication etiquettes; creative presentation theory and patterns; message receiver analysis; the practice of capturing the main idea from listening, and speaking; speech layout, content preparation, and speech sequencing; designing and producing the media; presentation skills, intonation, eye-contact, verbal message, and personality; the practice of storytelling, persuasive skills, negotiation skills, debating, and expressing opinions; writing summary, report writing, writing for artistic communication.

1010102 ปรัชญาปัญญาวิวัฒน์เพื่อการจัดการ 3(3-0-6)

(Philosophy of Panyapiwat for Management)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

แนวคิดของมหาวิทยาลัยแห่งองค์ธุรกิจและรูปแบบการเรียนรู้ควบคู่การฝึกประสบการณ์จริง (Work-based Education) อัตลักษณ์ปัญญาวิวัฒน์เพื่อการสร้างนักจัดการให้เรียนเป็น คิดเป็น ทำงานเป็น เน้นวัฒนธรรม และรักความถูกต้อง จริยธรรมในการทำงานและความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม วัฒนธรรมองค์กรและการปรับตัวให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมที่แตกต่าง การมีส่วนร่วมและความผูกพันต่อองค์กร ภาวะผู้นำ และภาวะผู้ตาม ตลอดจนการวางแผนและการสร้างสมดุลชีวิตอย่างมีความสุข

Conceptual definition of the corporate university, Work-based Education, and the Panyapiwat identity. Development of a well-rounded executive with a sense of responsibility for oneself and society. Defining organizational engagement; leadership; supports. Planning for a successful work-life balance.

- 1010103 คณิตศาสตร์เพื่อการวิเคราะห์และตัดสินใจ** **3(3-0-6)**
(Mathematics for Analysis and Decision Making)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)

แนวคิดเชิงคณิตศาสตร์และสถิติ หลักการและวิธีการทางคณิตศาสตร์ที่นำมาใช้หาคำตอบ และเทคนิคการประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน ความหมายและขั้นตอนของกระบวนการคิดเชิงวิเคราะห์ เทคนิคการตัดสินใจ การคิดวิพากษ์การคิดเชิงตรรกะ กระบวนการให้เหตุผล การวิเคราะห์จุดคุ้มทุนกับการประกอบอาชีพในอนาคต ตลอดจนการวิเคราะห์ข้อมูลในการตัดสินใจเพื่อแก้ปัญหา

Mathematical and statistical concepts; mathematical principles and methods applying for answers and techniques of applying in daily life; definition and process of analytical thinking; decision-making techniques; critical thinking; logical thinking; reasoning process; break-even analysis for future career; and data analysis for decision-making and problem-solving.

- 1010104 วิถีพลเมืองดิจิทัล** **3(3-0-6)**
(Digital Citizenship)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)

วิถีแห่งพลเมืองเน็ตและแนวโน้มเทคโนโลยีดิจิทัล ปัญญาประดิษฐ์ (Artificial Intelligence : AI) ในชีวิตประจำวัน การสืบค้นข้อมูลออนไลน์การรู้เท่าทันสื่อ การรู้ทันข่าวปลอม (Fake News) การใช้เทคโนโลยีดิจิทัลอย่างหลากหลายและสร้างสรรค์ การใช้เครื่องมือแบ่งปันข้อมูลและทำงานร่วมกับผู้อื่นแบบออนไลน์ การใช้แอปพลิเคชันในการทำงาน การผลิตสื่อดิจิทัลและการเลือกใช้อย่างมีวิจารณญาณ การใช้เครื่องมือแบ่งปันข้อมูล การสนทนาและทำงานร่วมกับผู้อื่นแบบออนไลน์ กฎหมายธุรกรรมออนไลน์ ลิขสิทธิ์และความตระหนักถึงสิทธิรูปแบบต่างๆ การรักษาความปลอดภัยของข้อมูลบนโลกออนไลน์ ตลอดจนการนำความรู้ไปประยุกต์ใช้เพื่อการปฏิบัติงานในองค์กรยุคใหม่

Netizenship; trends of digital technology; artificial Intelligence in daily life; online searching; media literacy; recognizing fake news; using digital technology creatively and diversely; data-sharing tools and online co-working; using applications for working; digital media creation and using sensibly; online conversation and co-working; electronic transactions act; copyright and rights awareness; cyber security; and knowledge application to operate in new organizations.

1.2) หมวดศาสตร์แห่งชีวิต

1.2.1) กลุ่มภาษาเพื่อการสื่อสาร

1021111 ภาษากับวัฒนธรรมไทย 3(3-0-6)

(Thai Language and Culture)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

การศึกษาพลวัตทางภาษาและวัฒนธรรมตามบริบทของสังคมไทย การวิเคราะห์อิทธิพลของสังคมที่มีต่อภาษา และอิทธิพลของภาษาที่มีต่อสังคม ความสัมพันธ์ระหว่างภาษากับวัฒนธรรมในระดับสังคม ประกอบด้วย ระดับครอบครัว ระดับองค์กร ระดับประเทศ และระดับสากล

A study of linguistic and cultural dynamics in the context of Thai society, an analysis of the influence of society on the language, and the influence of language on society. The relationship between language and culture at the social level consisting of family, organizational, national, and international levels.

1021112 ภาษาไทยในฐานะภาษาต่างประเทศ 3(3-0-6)

(Thai as a Foreign Language)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

หลักการและฝึกทักษะการสนทนาภาษาไทยในชีวิตประจำวัน การเพิ่มพูนวงศัพท์ การออกเสียงให้ถูกต้อง การใช้คำ และเรียบเรียงประโยคเพื่อการสื่อสารที่ชัดเจนมีประสิทธิภาพ

Principles and practice of Thai language conversation skill in daily life; vocabulary enhancement; correct pronunciation; word usage; and creating sentences for clear and effective communication.

1021113 หลักภาษาและการใช้ภาษาไทย 3(3-0-6)

(Language Structure and Usage of Thai)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

โครงสร้างภาษาไทย โครงสร้างพยางค์ในภาษาไทย การใช้คำโครงสร้างกลุ่มคำและประโยค การใช้ระดับคำ การใช้ภาษาไทยให้ถูกต้องตามสถานะและสถานการณ์ ปัญหาการใช้ภาษาไทยในปัจจุบัน วิเคราะห์การใช้ภาษา ตลอดจนการศึกษาแนวทางแก้ไขปรับปรุงและการใช้ภาษาไทยให้ถูกต้องตามลักษณะภาษาไทย

Thai language structure; syllable structure in Thai language; use of words; structure of phrases and sentences; use of word levels; correct use of Thai language in accordance with statuses and situations; problems of current Thai language usage; analysis of language usage; study of guidelines for correction and improvement of the use of Thai language.

- 1021114 การอ่านออกเสียงภาษาไทย 3(3-0-6)**
(Thai Oral Reading)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)

องค์ประกอบและหลักการอ่านออกเสียง อวัยวะที่ใช้ในการออกเสียง การฝึกปฏิบัติการออกเสียงให้ถูกต้องชัดเจน การฝึกปฏิบัติการใช้น้ำเสียงให้เหมาะสมกับความหมายของคำในบริบทต่างๆ ที่ส่งผลต่อการสื่อสารให้เกิดประสิทธิผล

Components and principles of oral reading; speech organs; practicing correct and clear pronunciation; and practicing the use of sounds appropriate with word meanings in various contexts for effective communication.

- 1021115 วิถีไทย ภูมิปัญญาไทย และวัฒนธรรมไทย 3(3-0-6)**
(Thai Way of Life, Wisdom, and Culture)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)

วิถีชีวิตไทย ภูมิปัญญาไทยจากความคิด คติ ความเชื่อ สุภาษิตสำนวนไทย และมรดกทางวัฒนธรรมแขนงต่างๆ การประยุกต์ความรู้ความเข้าใจภูมิปัญญาไทยและวัฒนธรรมไทยในการดำเนินชีวิตและการประกอบอาชีพอย่างมีความสุขความสำเร็จ

Thai way of life and Thai wisdom derived from ideas, mottos, beliefs, Thai proverbs and various cultural heritages; the application of obtained knowledge and understanding of Thai wisdom and culture for successful and happy living and careers.

- 1021121 ภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวัน 2(1-2-3)**
(English in Daily Life)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)

คำศัพท์ และสำนวนที่เกี่ยวข้องกับการดำรงชีวิต โครงสร้างประโยคภาษาอังกฤษเพื่อการสนทนาในชีวิตประจำวัน การเขียนเรื่องราวใกล้ตัว การบอกเล่าประสบการณ์ของตนเอง การอ่านออกเสียงระดับคำ วลี และประโยค ตลอดจนการฟังเพื่อจับใจความจากบทสนทนาผ่านสื่อที่ทันสมัย

Vocabulary and idioms related to daily life; the structure of English sentences for everyday conversations; writing about things surrounding oneself; talking about one's own experience; reading aloud at word, phrase and sentence levels; and listening comprehension using conversations in modern media.

- 1021122 ภาษาอังกฤษในโลกสมัยใหม่** **2(1-2-3)**
(English in Modern World)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)

การพัฒนาสมรรถนะภาษาอังกฤษ เน้นทักษะการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน การแสดงความคิดเห็น การตอบคำถาม การตอบทสนทนา คำศัพท์ สำนวน โครงสร้างทางภาษาเพื่อการสื่อสาร การออกเสียงอย่างถูกต้อง การพูดคุยสนทนาในชีวิตประจำวันเพื่อความทันสมัยและทันต่อเหตุการณ์ในศตวรรษที่ 21 การตระหนักถึงวัฒนธรรมสากล

Developing learners' English language competency focusing on listening, speaking, reading, and writing skills. Improving learners' communication skills in up-to-date settings where cultural differences are concerned; asking and answering questions, making conversations, having discussions. Vocabulary and phrases used in conversations, correct pronunciation, and grammatical sentence structures for any particular situation.

- 1021223 ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจและการทำงาน** **2(1-2-3)**
(English for Business and Work)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)

คำศัพท์ สำนวน และโครงสร้างภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับงานอาชีพ การบูรณาการการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนภาษาอังกฤษในงานอาชีพ การประยุกต์ใช้ภาษาอังกฤษในบริบทที่หลากหลายด้วยตนเองผ่านสื่อที่ทันสมัย การสรุปความ การแลกเปลี่ยนความคิดเห็น การให้ข้อมูลอย่างถูกต้อง การใช้ภาษาอังกฤษเพื่อปฏิสัมพันธ์ในการทำงาน ตลอดจนมารยาทในการติดต่อทางธุรกิจ

Vocabulary, idioms and English language structures related to careers; integration of English listening, speaking, reading and writing in careers; application of English language in various contexts by oneself via modern media; summarization and conclusion; exchanges of opinions; giving correct information; using English language for interaction at work; and etiquette in the use of English language for business transaction.

- 1021224 ภาษาอังกฤษเพื่อการนำเสนออย่างสร้างสรรค์** **2(1-2-3)**
(English for Creative Presentation)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)

คำศัพท์ สำนวน และโครงสร้างประโยคภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการนำเสนอ ตัวเลข กราฟ และแผนภูมิ การใช้จินตภาพและอวัจนภาษาในการนำเสนอ การวิเคราะห์สื่อภาษาอังกฤษที่เผยแพร่ในโลกออนไลน์ การแสดงความคิดเห็น การวางแผนและกลวิธีในการนำเสนอ การเรียงลำดับเนื้อหา ขั้นตอนการนำเสนอ การประเมินการนำเสนอของตนเองและผู้อื่น ตลอดจนการประยุกต์ใช้ข้อมูลและสื่อให้เหมาะสมกับรูปแบบการนำเสนออย่างสร้างสรรค์

1021227 ภาษาอังกฤษเพื่อการสมัครงานและสัมภาษณ์ 2(1-2-3)

(English for Job Application and Interviews)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

คำศัพท์ สำนวน และโครงสร้างภาษาอังกฤษ ที่เกี่ยวข้องกับอาชีพ หน้าที่ความรับผิดชอบของ
ตำแหน่งงาน และการสมัครงาน ความสามารถในการออกเสียงได้ถูกต้อง การเตรียมตัวและการเสริมบุคลิกภาพ
เพื่อการสัมภาษณ์งาน การจำลองการสัมภาษณ์งาน การอ่านประกาศรับสมัครงาน การเขียนจดหมาย
อิเล็กทรอนิกส์เพื่อสมัครงาน การเขียนประวัติย่อ รวมถึงเทคนิคการกรอกแบบฟอร์มรูปแบบต่าง ๆ

Vocabulary, idioms, and English language structure concerning careers, duty and responsibility of each work position, and job application; ability to pronounce correctly; preparation and personality enhancement for a job application; mock interview; reading of job announcements; writing of electronic job application letters; writing of resume; and techniques to complete application forms.

1021328 ภาษาอังกฤษสำหรับการสอบวัดมาตรฐาน 2(1-2-3)

(English for Standardized Tests)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

จุดประสงค์ของการสอบมาตรฐานในรูปแบบต่างๆ โครงสร้างข้อสอบวัดมาตรฐานภาษาอังกฤษ และโครงสร้างการวัดผล เทคนิคการจัดการเวลา วิธีการและช่องทางการสมัครสอบ พัฒนาทักษะการฟังเพื่อจับใจความสำคัญ การฟังเพื่อจับใจความอย่างละเอียด การพูดเพื่อสื่อสารในชีวิตประจำวันและพูดเพื่อวิพากษ์ การอ่านเพื่อจับใจความสำคัญ เทคนิคการอ่านเร็ว การเขียนบรรยาย ครอบคลุมคำศัพท์ และไวยากรณ์ ภาษาอังกฤษที่ปรากฏในข้อสอบวัดมาตรฐานภาษาอังกฤษ ผูกพันทักษะภาษาอังกฤษจากการทำข้อสอบวัดมาตรฐานแบบจำลอง

Acknowledgment of different purposes of Standardized Tests in the market; General structure of standardized tests and their assessments. Time management; application channels. Development of English skills; listening for the main idea, listening for details, speaking for everyday use and discussion, reading comprehension skills, speed reading technique, writing for general purpose. Vocabulary and language structures used in standardized tests. Practice English skills by taking a simulation test.

- 1021231 ภาษาจีนในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)
(Chinese in Daily Life)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)

สัทอักษรพินอิน คำศัพท์และประโยคที่พบบ่อยในชีวิตประจำวัน ฝึกทักษะการฟังและการพูด การแนะนำตัวเบื้องต้น การบอกจำนวนและตัวเลข การบอกวันเวลา การบอกทิศทาง ตลอดจนการเรียนรู้ขนบธรรมเนียมและวัฒนธรรมจีน

Phonetics of Pinyin alphabet; common vocabulary and sentences in daily life; practice of listening and speaking skills; preliminary self-introduction; telling numbers and numerals; telling dates and time; giving directions; and learning about Chinese traditions and culture.

- 1021232 ภาษาจีนเพื่อธุรกิจบริการ 3(3-0-6)
(Chinese for Service Business)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)

คำศัพท์และประโยคเกี่ยวกับธุรกิจบริการ ฝึกสนทนาภาษาจีนที่เกี่ยวข้องกับการทำงานหน้าร้าน การแนะนำผลิตภัณฑ์ การซื้อขายสินค้า การนำเสนอโปรโมชั่น การให้บริการด้านโทรศัพท์และการชำระเงิน การสนทนาเพื่อให้ความช่วยเหลือลูกค้า ประยุกต์ใช้ภาษาจีนด้วยสถานการณ์จำลอง ตลอดจนการเรียนรู้วัฒนธรรมในการดำเนินธุรกิจ

Vocabulary and sentences about Service Business, practicing Chinese conversation related to counter work in shops; introduction of products; buying and selling products; presentation for promotion of products; provision of telephone and payment services; conversation for provision of helps to customers; application of Chinese language usage through simulations; and learning of culture in business transaction.

- 1021233 ภาษาจีนในสำนักงาน 3(3-0-6)
(Chinese in Office Work)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)

ขนบธรรมเนียมและวัฒนธรรมจีน คำศัพท์และประโยคเกี่ยวกับสำนักงาน ตำแหน่งและหน้าที่ความรับผิดชอบ การฝึกสนทนาในสถานการณ์จำลองต่างๆ การทักทาย การสัมภาษณ์งาน การขอลางาน การพูดในที่ประชุม การโต้ตอบสนทนาทางโทรศัพท์

Chinese traditions and culture; Vocabulary and sentences about in office, titles, and responsibility, practice of conversation in different role-play situations, greetings, job interviews, how to leave work, how to speak in meetings, telephone conversations.

- 1021234 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารทางธุรกิจ 3(3-0-6)**
(Chinese for Business Communication)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)
 คำศัพท์และประโยคเกี่ยวกับการเจรจาทางธุรกิจ การนัดหมาย การจัดประชุม การนำเสนอ
 ฝึกปฏิบัติโต้ตอบภาษาจีนตามวัฒนธรรมและขนบธรรมเนียมจีน ตลอดจนการสนทนาตามสถานการณ์จำลอง
 ตามบริบททางธุรกิจ
 Vocabulary and sentences about communication in the context of occupation
 Practice conversations about business negotiations, making appointments, arrange meetings,
 presentations, and trading etiquette with Chinese people.
- 1021241 ภาษาเมียนมาในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)**
(Burmese in Daily Life)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)
 โครงสร้างและหลักไวยากรณ์ การฟังและการออกเสียงภาษาเมียนมาเบื้องต้น คำศัพท์และสำนวน
 ที่ใช้ในชีวิตประจำวัน การสนทนา การบอกจำนวน ตัวเลขและสกุลเงิน การบอกวันที่ ตลอดจนคำศัพท์พื้นฐานที่
 เกี่ยวข้องกับการทำงาน
 Grammatical structure and principles; basic listening and pronunciation of Burmese
 language; vocabulary and sentences used in daily life; conversations in daily life; numbers,
 numerals and money system; telling about dates, months and years; and basic vocabulary
 concerning work.
- 1021242 ภาษาเมียนมาเพื่อการสื่อสารธุรกิจ 3(3-0-6)**
(Burmese for Business Communication)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)
 คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับการสื่อสารธุรกิจ การสนทนาภาษาเมียนมาที่เกี่ยวข้องกับการสื่อสารธุรกิจ
 เช่น การนำเสนอสินค้าและการให้บริการ การสอบถามความต้องการของลูกค้า การเสนอโปรโมชั่น การเปลี่ยน
 สินค้า การคืนสินค้า ตลอดจนการฝึกปฏิบัติในสถานการณ์จำลอง
 Business communication vocabulary; basic conversations in Burmese language
 concerning business communication, such as presentation of goods, asking customers in order
 to provide services to them; customers services; presentation for promotion of products;
 changing of goods; and returning of goods. role-play situations.

- 1021251 ภาษาเขมรในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)
(Cambodian in Daily Life)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)

ลักษณะและโครงสร้างภาษาเขมร สัทวิทยา การออกเสียงภาษาเขมร อักษรและอักษรวิธี ศัพท์และรูปประโยคพื้นฐาน ทักษะการฟัง พูด คำศัพท์และสำนวนที่ใช้ในชีวิตประจำวัน การสนทนา การบอกจำนวน ตัวเลขและสกุลเงิน การบอกวันที่ ตลอดจนคำศัพท์พื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับการทำงาน

Characteristics and structures of Cambodian, phonology, pronunciation, scripts and orthography; elementary vocabulary and expressions; skills in listening, speaking, everyday-life topic vocabulary, idioms, conversations, expressing numbering, and currency, telling dates, and fundamental vocabulary related to work.

- 1021252 ภาษาเขมรเพื่อการสื่อสารธุรกิจ 3(3-0-6)
(Cambodian for Business Communication)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)

คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับการสื่อสารธุรกิจ การนำเสนอสินค้า การให้บริการ การสอบถามความต้องการของลูกค้า การเสนอโปรโมชั่น การเปลี่ยนสินค้า และการคืนสินค้า ตลอดจนการฝึกปฏิบัติสนทนาภาษาเขมรในสถานการณ์จำลอง

Business correspondence glossary; product presentation, customers service dialogues; inquiring customer's need, offering a promotion, and returning goods. Business role-play in Cambodian.

1.2.2) กลุ่มชีวิตและสังคมแห่งความสุข

- 1022211 มนุษย์หลากหลายมิติ 3(3-0-6)
(Multi-Dimensional Humans)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)

การแสวงหาความรู้ด้านมนุษยศาสตร์อย่างบูรณาการ แนวคิด ความเชื่อ ปรัชญาและการใช้เหตุผล ประวัติศาสตร์ วรรณกรรม ศิลปะและวัฒนธรรมที่หล่อหลอมวิถีชีวิตของมนุษย์ให้มีความแตกต่าง ตลอดจนใช้กรณีศึกษา และสถานการณ์จำลอง

Integrated pursuit of human knowledge; thoughts; beliefs; philosophy and reasoning; history; literature; arts and culture that blend human's ideas to be diverse; and the uses of case studies and simulations.

- 1022212 ความรักและสัมพันธภาพ** **3(3-0-6)**
(Love and Relationships)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)
 ทักษะการเข้าสังคม การปรับตัว การสร้างความประทับใจ การพัฒนาบุคลิกภาพภายในและภายนอก จิตวิทยาสัมพันธภาพ การสร้างและรักษาความสัมพันธ์ ความรักประเภทต่าง ๆ เช่น ความรักชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์ และการรักตนเอง การสร้างครอบครัว มิตรภาพ ตลอดจนการรับมือกับความเปลี่ยนแปลง
 Social skills; personal adjustment; how to make first impressions; internal and external personality development; psychology of interpersonal relationships; building and nurturing relationship; different types of love, for example, love of one's country, religion and monarchy; self-love; building a family, friendship; and coping with changes.
- 1022213 รู้โลกกว้าง** **3(3-0-6)**
(World Wide Perspective)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)
 สังคมโลกยุคปัจจุบัน ความร่วมมือและความขัดแย้งระหว่างกลุ่มประเทศ การเมืองและเศรษฐกิจของไทย อาเซียน โลก แนวคิดลักษณะร่วมและลักษณะเฉพาะด้านในสังคมโลกปัจจุบัน สังคมไทยและวัฒนธรรมภายใต้กระแสโลกาภิวัตน์ ตลอดจนการเปลี่ยนแปลงของโลกในยุคดิจิทัล
 Current global society; conflicts and collaboration between countries; Thailand's, ASEAN and global politics and economy; concepts of common and specific characteristics of current global society, Thai society and cultures in globalization and the digital era.
- 1022214 สิ่งแวดล้อม การพัฒนา และความยั่งยืน** **3(3-0-6)**
(Environment, Development, and Sustainability)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)
 แนวคิดสิ่งแวดล้อม การพัฒนา และเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (Sustainable Development Goals: SDGs) เศรษฐกิจชีวภาพ (Bio economy) เศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular Economy) และเศรษฐกิจสีเขียว (Green Economy) การอนุรักษ์และการจัดการสิ่งแวดล้อมในดิน น้ำ อากาศ ทะเลและชายฝั่ง ผลกระทบของการเปลี่ยนแปลงจากการพัฒนาต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม บทบาทของนักศึกษาทั้งในฐานะของปัจเจกบุคคล และสมาชิกทางสังคมต่อสิ่งแวดล้อม
 The concepts of environment, development, and Sustainable Development Goals (SDGs); bio economy; circular economy and green economy; conservation and environmental management in soil, water, air, sea, and coast; the impact of changes from the development to the society and environment; students' roles towards the environment as an individual and a member of society.

- 1022215 มหัศจรรย์แห่งสุขภาพดี 3(3-0-6)
(Miracle of Good Health)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)

ความสำคัญของสุขภาพต่อชีวิต ปัญหาสุขภาพของคนยุคปัจจุบัน การประเมินสุขภาพ พัฒนาการทางด้านร่างกายและจิตใจของมนุษย์ โภชนาการเพื่อสุขภาพ การดูแลสุขภาพจิต การออกกำลังกาย การใช้ยาและเวชสำอางในชีวิตประจำวัน รวมทั้งสิ่งแวดล้อมกับสุขภาพ ความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์สุขภาพ และเวชศาสตร์ชะลอวัย

The essentials of health towards life; health problems of the people in the current generation; health assessment; human biological and psychological mechanism development; nutrition for health; mental health care; exercise; drugs; and cosmeceuticals for daily usage; the environment and health; the evolution of health science; and anti-aging medicine.

1.2.3) กลุ่มการจัดการและนวัตกรรม

- 1023211 หมากล้อมปัญญาภิวัฒน์ 3(3-0-6)
(Panyapiwat GO)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)

ความเป็นมา กฎกติกาการเล่นหมากล้อม ทักษะและเทคนิคการเล่นหมากล้อม การฝึกหมากล้อมเพื่อพัฒนาทักษะการวางแผนและการตัดสินใจเชิงธุรกิจ แนวคิดหมากล้อมกับการจัดการการเงิน การบูรณาการภูมิปัญญาตะวันออกผ่านหมากล้อมเพื่อการดำเนินชีวิตและการทำงาน ตลอดจนหมากล้อมกับปัญญาประดิษฐ์

Background, rules and regulations of GO; GO skills and technics; GO practicing for development of planning and business decision making skills; GO concepts and financial management; the integration of oriental wisdom via GO for living and working; and GO and artificial intelligence.

- 1023212 นวัตกรรมกับการพัฒนาคุณภาพชีวิต 3(3-0-6)
(Innovations and Quality of Life Development)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)

ความหมาย ความสำคัญ และประเภทนวัตกรรม การคิดเชิงออกแบบ (Design Thinking) การจัดการทรัพย์สินทางปัญญา ความหมายของคุณภาพชีวิต แนวทางการพัฒนาคุณภาพชีวิตด้วยนวัตกรรม ตลอดจนการสร้างสรรค่นวัตกรรมที่มีประโยชน์ต่อชีวิตมนุษย์

Definition, importance and classification of innovation; design thinking; intellectual property management; definition of quality of life; guidelines for quality-of-life improvement using innovation and innovation for human benefit.

- 1023213 การจัดการการเงินเพื่อชีวิต** **3(3-0-6)**
(Financial Management for Life)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)

การวางแผนการเงินตามช่วงวัย การจัดการการเงินเพื่อวัตถุประสงค์เฉพาะ การจัดทำบัญชีและงบประมาณส่วนบุคคล การออม การลงทุน การประกัน ความเสี่ยง และผลตอบแทน การวางแผนเครดิตทางการเงินเพื่อชีวิต สินเชื่อรูปแบบต่างๆ กลยุทธ์ภาษีเงินได้บุคคลธรรมดา เทคโนโลยีด้านการเงินและความปลอดภัย ตลอดจนการจัดการทรัพยากรด้านเวลาและบุคคลเพื่อความมั่งคั่งยั่งยืน

Financial planning based on age groups; financial management for specific purposes; creating personal balance accounts and budgets; savings; investment; insurance, risks and returns; financial credit planning for life; various types of loans; personal income tax strategies; financial and security technology; and management of time and personal resources for sustainable prosperity.

- 1023214 การจัดการธุรกิจยุคใหม่** **3(3-0-6)**
(Business Management in New Era)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)

วิธีการเริ่มธุรกิจหรือพัฒนาธุรกิจใหม่ จริยธรรมและจรรยาบรรณในการดำเนินธุรกิจ กลยุทธ์การดำเนินธุรกิจยุคใหม่ การออกแบบต้นแบบทางธุรกิจการระบุโอกาสและพัฒนาธุรกิจ การสร้างแรงบันดาลใจในการเป็นผู้ประกอบการ การจัดโครงสร้างองค์กร การจัดทำแผนธุรกิจ ทักษะที่จำเป็นสำหรับการเขียนแผนธุรกิจที่ครบถ้วนและประสบผลสำเร็จ เทคนิคการนำเสนอโครงการให้นักลงทุน กรณีศึกษาเกี่ยวกับการจัดการอย่างผู้ประกอบการในทางธุรกิจ

The foundations of a start-up, managerial ethics and social responsibility, business strategy in a digital age, designing a creative and innovative business model, inspiration to become an entrepreneur, organizational structure, crafting a business plan; skills required for building a successful business plan, investor-pitching techniques, and entrepreneurship case studies.

- 1023215 เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อการทำงาน** **3(3-0-6)**
(Digital Technology for Work)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)

พัฒนาการของเทคโนโลยีดิจิทัล การใช้คอมพิวเตอร์เพื่อการคำนวณ การออกแบบอินโฟกราฟิก (Infographic) ออกแบบภาพเคลื่อนไหว (Animation) และการสร้างสื่อประสม (Multimedia)เบื้องต้น การใช้เครื่องมือในการออกแบบวางแผนจัดเก็บข้อมูล เพื่อการคำนวณ วิเคราะห์ แปรผลข้อมูล และการนำเสนอข้อมูลในรูปแบบแดชบอร์ด (Dashboard)แผนภูมิพาเรโต แผนภาพการกระจาย ตลอดจนการใช้เทคโนโลยีเพื่อการติดต่อสื่อสาร และการประชุมทางไกลผ่านเครือข่าย (VDO Conference) การใช้เทคโนโลยีดิจิทัลบนระบบคลาวด์ (Cloud)

Development of digital technology; computer using for calculation; infographic design; animation design; and basic multimedia creation; data management tools for data storage; data calculation; data analysis; data interpretation and data presentation; dashboard; Pareto chart; scatter diagram; communication technology and VDO conference; cloud technology utilization.

2) หมวดวิชาเฉพาะ

2.1) กลุ่มวิชาแกนธุรกิจ

1101111 การจัดการธุรกิจการค้าสมัยใหม่ในยุคดิจิทัล 3(3-0-6)

(Modern Trade Business Management in Digital Era)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

แนวคิด ทฤษฎี บทบาทและประเภทของธุรกิจการค้าสมัยใหม่ในยุคดิจิทัล การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจการค้าสมัยใหม่ การกำหนดกลยุทธ์ธุรกิจการค้าสมัยใหม่ การนำเทคโนโลยีมาใช้ในการดำเนินธุรกิจ การบริหารจัดการสินค้า การวิเคราะห์ทำเลที่ตั้ง การออกแบบร้านภายนอกและภายใน การวางแผนร้านค้า การบริหารจัดการเชิงบูรณาการร้านค้าแบบออนไลน์และออฟไลน์ในรูปแบบ Omni channel เทคนิคการขาย การสื่อสารการตลาด การประยุกต์ใช้เครือข่ายสังคมออนไลน์เพื่อการจัดการธุรกิจการค้าสมัยใหม่ การวิเคราะห์กรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจการค้าสมัยใหม่ที่สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน

Concepts, theories, roles, and types of modern trade business in the digital era; the analysis of modern trade business environment; setting strategy in modern trade business; incorporating technology in business operation; store merchandise management; analysis of location; designing inside and outside store; planning store layout; integrated online and offline stores management into Omni channel; sale techniques; marketing communication; an application of online social network for modern trade business; the analysis of related modern trade business cases in a current situation.

1101112 การตลาดดิจิทัล 3(3-0-6)

(Digital Marketing)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

การวิเคราะห์สภาวะแวดล้อมทางการตลาดดิจิทัล วิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค กำหนดกลุ่มเป้าหมายทางการตลาด การสร้างแบรนด์ในยุคดิจิทัล การพัฒนาการตลาดเชิงเนื้อหา การออกแบบการตลาดผ่านทางเว็บไซต์และสื่อสังคมออนไลน์ การพัฒนาการตลาดผ่านอินฟลูเอนเซอร์ กลยุทธ์การตลาดด้วยเครื่องมือค้นหา การเลือกสรรผลิตภัณฑ์เพื่อขาย การประยุกต์ใช้องค์ความรู้การตลาดดิจิทัลรูปแบบที่หลากหลายเพื่อสร้างธุรกิจออนไลน์และกลยุทธ์การชำระเงินออนไลน์ การออกแบบกลยุทธ์การตลาดดิจิทัล การประเมินผลความสำเร็จของการตลาดดิจิทัล ตลอดจนจริยธรรมในการทำการตลาดดิจิทัล

Digital marketing environmental analysis; consumer behavior analysis; determination of the marketing target group; creating brands in digital age; content marketing development; marketing design via website and online social media; marketing development

via influencer; search engine marketing strategies; selection of products for sales; applying various models of digital marketing body of knowledge to create online business and online payment strategies; designing digital marketing strategies; evaluation of the success of digital marketing; and digital marketing ethics.

1101113 การบัญชีและการเงินเพื่อการจัดการธุรกิจ 3(3-0-6)

(Accounting and Finance for Business Management)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

หลักการทางบัญชี การวิเคราะห์และคำนวณต้นทุนสินค้าเพื่อกำหนดราคาขาย การวางแผนเพื่อการควบคุมความเสี่ยง การบริหารเงินทุนหมุนเวียน การจัดหาแหล่งเงินทุน การวิเคราะห์งบลงทุน ตลอดจนการวิเคราะห์ข้อมูลทางการบัญชีและการเงินเพื่อประเมินตัดสินใจทางธุรกิจ ภายใต้กรณีศึกษาในยุคดิจิทัล

Principles of accounting; analysis and calculation of product costs for determination of selling prices; planning for risk control management; working capital management; sourcing of funds; capital budgeting analysis; and accounting and financial statement analysis for business decision making under case studies in digital era.

1101214 การจัดการโลจิสติกส์และห่วงโซ่อุปทาน 3(3-0-6)

(Logistics and Supply Chain Management)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

แนวคิด ทฤษฎีและกลยุทธ์ด้านการจัดการโลจิสติกส์และห่วงโซ่อุปทานในยุคดิจิทัล การพยากรณ์ การวางแผนการผลิต การควบคุมคุณภาพ การจัดการสินค้าคงคลังและการจัดการคลังสินค้า การเลือกทำเลที่ตั้ง การจัดซื้อ ระบบสารสนเทศและเทคโนโลยีในห่วงโซ่อุปทาน การขนส่ง และกรณีศึกษาที่สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน

Concepts, theories and strategies of logistics and supply chain management in the digital era; forecasting; production planning; quality control; inventory and warehouse management; location selection; procurement; information system and technology in supply chain; transportation; and case studies related to current situations.

1101215 การจัดการองค์การและทรัพยากรมนุษย์ในยุคดิจิทัล 3(3-0-6)

(Organization and Human Resource Management in Digital Era)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

แนวคิด ทฤษฎี และหลักการจัดการองค์การธุรกิจ การบริหารจัดการทีมงาน หลักธรรมาภิบาลและความรับผิดชอบต่อสังคม วัฒนธรรมองค์กร การจัดการการเปลี่ยนแปลงและการจัดการความเสี่ยงในยุคดิจิทัล การบริหารทรัพยากรมนุษย์ ทักษะสำหรับตลาดแรงงานสากล ภาวะผู้นำ ความสมดุลแห่งชีวิตและการทำงาน และกรณีศึกษา

Concepts, theories and principles of business organization management; team management; good governance principle and corporate social responsibility; organizational culture; change management and risk management in digital era; human resource management; skills for international labor market; leadership; the balance between life and work; and case studies.

1101216 เศรษฐศาสตร์เพื่อการจัดการธุรกิจ 3(3-0-6)

(Economics for Business Management)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

หลักการทางเศรษฐศาสตร์ การวิเคราะห์อุปสงค์อุปทาน การผลิตและต้นทุนการผลิต ลักษณะโครงสร้างของตลาดทางธุรกิจและเศรษฐศาสตร์เพื่อกำหนดราคาขาย เป้าหมายและภาพรวมทางเศรษฐกิจมาประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน การบริหารและจัดการนโยบายของภาครัฐเพื่อการตัดสินใจทางธุรกิจในสังคมดิจิทัล และกรณีศึกษาที่สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน

Economic principles; an analysis of demand and supply; production and cost; business market structure and economic for pricing; an application of economic overview and purpose in daily life; a management of government policy for business decision making in digital society; and case studies in a current situation.

2.2) กลุ่มวิชาบังคับ

2322101 การประกันคุณภาพในธุรกิจภัตตาคาร 3(2-2-5)

(Quality Assurance in the Restaurant Business)

วิชาบังคับก่อน :ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

ความหมายและความสำคัญของการประกันคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร องค์ประกอบในห่วงโซ่อุปทานของอาหารและความสำคัญของห่วงโซ่อุปทานอาหารต่อธุรกิจภัตตาคาร การใช้มาตรการควบคุมอันตรายของอาหาร หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหารและระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมสำหรับธุรกิจภัตตาคารในชีวิตวิถีใหม่ ปฏิบัติการตรวจวัดด้านคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร

Meaning and importance of quality assurance and food safety; elements of food supply chains and the importance of food supply chains to the restaurant business; Implementation of food hazard control measures; general principles of food hygiene and hazard analysis critical control points for the restaurant business in the new normal era; practice in food quality and safety measurements.

- 2322102 การจัดการบริการในธุรกิจภัตตาคาร 3(2-2-5)**
(Service Management in the Restaurant Business)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)
 หลักการทั่วไปของการบริการส่วนหน้าในธุรกิจภัตตาคาร ประเภทและรูปแบบการให้บริการ อาหาร เครื่องมือและอุปกรณ์ในการให้บริการ การจัดโครงสร้างสำหรับการบริการในส่วนหน้า การสร้างบุคลิกภาพและทักษะการปฏิบัติงาน การจัดการระบบบริหารงานขายและระบบการจัดส่งอาหาร พิมพ์เขียวการให้บริการ การแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าในการบริการ ปฏิบัติการเกี่ยวกับการจัดการบริการส่วนหน้าในธุรกิจภัตตาคาร
 General principles of front service in restaurant business; type and style of food service; service tools and equipment; structuring for front services; building personality and practical service skill; sales management and food delivery systems; service blueprint; problem solving of front service; practice in front service the restaurant business management.
- 2322203 การจัดการวัตถุดิบและการประกอบอาหารในธุรกิจภัตตาคาร 3(0-6-3)**
(Raw Material Management and Cooking in the Restaurant Business)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)
 การจำแนกองค์ประกอบของวัตถุดิบ การเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยา ชีวเคมี คุณค่าทางโภชนาการ ข้อกำหนดวัตถุดิบ การควบคุมคุณภาพของวัตถุดิบตลอดห่วงโซ่อุปทานอาหาร การตรวจสอบและการประเมินคุณภาพ การเก็บรักษา การวางแผนจัดหาและการบริหารสต็อกวัตถุดิบเบื้องต้น การเลือกใช้วัตถุดิบทดแทน อุปกรณ์ เครื่องมือในการเตรียมวัตถุดิบก่อนการประกอบอาหาร เทคนิคพื้นฐานการประกอบอาหาร และการตกแต่งจานอาหารเบื้องต้น
 Classification the component of raw materials; physiological changes, biochemical; nutritional values; raw material specification; quality control of raw materials in the food supply chain; food supply chain; inspection and quality assessment; storage; procurement planning and basic raw material stock management; selection of alternative raw materials; equipment, tools for preparing raw materials before cooking; basic cooking techniques and preliminary decoration of dishes.
- 2322204 การจัดการอุปกรณ์ครัวและสิ่งอำนวยความสะดวกในธุรกิจภัตตาคาร 3(2-2-5)**
(Kitchen Equipment and Facility Management in the Restaurant Business)
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี
(Prerequisite Course: None)
 ความรู้เกี่ยวกับการจัดการอุปกรณ์ครัวและสิ่งอำนวยความสะดวกในธุรกิจภัตตาคาร เครื่องมือ และเทคโนโลยีในธุรกิจภัตตาคาร และคำศัพท์ที่เกี่ยวข้อง การเลือกใช้วัสดุ และอุปกรณ์มาตรฐานสำหรับภัตตาคาร เทคโนโลยีเครื่องมือและอุปกรณ์การประกอบอาหาร ปฏิบัติการเกี่ยวกับการสอบเทียบเครื่องมือและอุปกรณ์ การบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์ภายในครัว การเลือกใช้ระบบสารสนเทศในธุรกิจภัตตาคาร

Knowledge of kitchen equipment and facility management; tools and technology in the restaurant business and related terms; material selection and standard equipment for restaurants; tools technology and cooking equipment; practice on the calibration of tools and equipment; maintenance of kitchen tools and equipment; selection of information systems in the restaurant business.

2322205 การจัดการสูตรอาหารเพื่อการประกอบธุรกิจภัตตาคาร 3(0-6-3)

(Food Recipe Management for the Restaurant Business)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course : None)

การออกแบบและวางแผนสูตรอาหาร การสั่งซื้อวัตถุดิบตามสูตรอาหาร การคำนวณต้นทุนและ การกำหนดราคาจำหน่ายอาหาร การสร้างสูตรมาตรฐานและการจัดทำระบบข้อมูลสูตรอาหาร การจัดทำสูตรอาหาร การนำเสนอสูตรอาหาร

Designing and planning recipe; ordering raw materials according to the recipes; cost calculation and setting food sales prices; creation of standard recipes and systematization of recipe information; preparation of recipes; presentation of recipes.

2322206 การจัดการต้นทุนในธุรกิจภัตตาคาร 3(3-0-6)

(Cost Management in the Restaurant Business)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

ประเภทของต้นทุนในธุรกิจภัตตาคาร หลักการบัญชีและการเงินสำหรับธุรกิจภัตตาคาร การวิเคราะห์จุดคุ้มทุนและระยะเวลาคืนทุน การวิเคราะห์ต้นทุน การประมาณการยอดขาย การประยุกต์ใช้ ตัวชี้วัดด้านบัญชีและการเงินสำหรับธุรกิจภัตตาคาร การคาดการณ์ผลประกอบการทางการเงินของธุรกิจ ภัตตาคาร การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับการจัดการธุรกิจภัตตาคาร

Types of costs in the restaurant business; principles of accounting and finance for the restaurant business; break-even point analysis and payback period; cost analysis sales projections; application of accounting and financial indicators for the restaurant business; the financial performance forecasting of the restaurant business; using software packages for managing the restaurant business.

2322307	การวิจัยสำหรับธุรกิจภัตตาคาร (Research for the Restaurant Business) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course: None)	3(0-6-3)
---------	---	----------

การวิเคราะห์สถานการณ์ที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจภัตตาคารเพื่อกำหนดหัวข้อวิจัย การค้นหาสารสนเทศเพื่อการวิจัย การพัฒนาสมมติฐานงานวิจัย การออกแบบกระบวนการวิจัย การเลือกเครื่องมือและวิธีเก็บข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูลและรายงานผล การแปลผลการวิจัยและอภิปราย การสรุปงานวิจัยและให้ข้อเสนอแนะ การนำเสนอผลงานวิจัย

Analyzing the situation related to the restaurant business to determine the research topic; information searching for research; research hypotheses development; research process design; selection of tools and methods for data collection; data analysis and result reporting; interpretation of research findings and discussion; summarizing the research and giving recommendations; research presentation.

2322308	นวัตกรรมในธุรกิจภัตตาคาร (Innovation in the Restaurant Business) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course: None)	3(0-6-3)
---------	--	----------

การวิเคราะห์สถานการณ์และแนวโน้มของนวัตกรรมในธุรกิจภัตตาคาร การศึกษาข้อมูลลูกค้าและตลาดในธุรกิจภัตตาคาร การพัฒนาแนวคิดด้านนวัตกรรม การทดสอบแนวคิดนวัตกรรม การสร้างต้นแบบผลิตภัณฑ์หรือกระบวนการจากแนวคิดนวัตกรรม การทดสอบตลาดของผลิตภัณฑ์หรือการทดสอบกระบวนการนำเสนอผลิตภัณฑ์หรือกระบวนการใหม่สำหรับธุรกิจภัตตาคาร

Classification of innovations in the restaurant business; analysis of the situation and trends of innovation in the restaurant business; study of customer and market information in the restaurant business; development of innovation concept; innovative idea testing; creating the prototype of product or process from innovative idea; product market testing or process testing; presenting a new product or process for a restaurant business.

2322409	การเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจภัตตาคาร (Entrepreneurship in the Restaurant Business) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course: None)	3(2-2-5)
---------	---	----------

คุณสมบัติสำคัญของการเป็นผู้ประกอบการ การบริหารความหลากหลายในธุรกิจภัตตาคาร การบริหารความเสี่ยงในธุรกิจภัตตาคาร การบริหารการเปลี่ยนแปลงในธุรกิจภัตตาคาร การจัดการทรัพยากรบุคคลในธุรกิจภัตตาคาร การพัฒนากลยุทธ์การตลาดในธุรกิจภัตตาคาร การวิเคราะห์การเงินในธุรกิจภัตตาคาร การสร้างแผนธุรกิจภัตตาคาร ภาวะผู้นำสำหรับผู้ประกอบการภัตตาคาร

Key qualities of being an entrepreneur; diversity management in the restaurant business; risk management in the restaurant business; change management in the restaurant business; human resource management in the restaurant business; marketing strategy development in the restaurant business; financial analysis in the restaurant business; creating the restaurant business plan; leadership for Restaurant Entrepreneurs.

2322151 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจภัตตาคาร 1 3(0-40-0)

(Work-based Learning in the Restaurant Business Management 1)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

การฝึกปฏิบัติการด้านการจัดการธุรกิจภัตตาคารในสถานประกอบการที่ทางสถาบันกำหนด มาตรฐานการทำงานของธุรกิจ บทบาทหน้าที่ของพนักงานร้านและแคชเชียร์ มาตรฐานการบริการลูกค้า การบริหารจัดการลูกค้าทั้งรูปแบบออฟไลน์และออนไลน์ การกำหนดเป้าหมายในการขาย การสรุปรายงานยอดขาย การดูแลสภาพแวดล้อมและความปลอดภัยภายในร้าน กฎหมายเบื้องต้น การปฏิบัติตนอย่างมีวินัย ความรับผิดชอบ ซื่อสัตย์สุจริต จิตบริการ และการแสดงออกถึงจิตสำนึกในความถูกต้อง

Practicing in the restaurant business management in an establishment specified by the institute; working standards for business; roles and duties of shop clerk and cashier; customer service standards; customer management both offline and online; targeting the sales; sales report summary; taking care of the environment and safety inside the store; elementary law; discipline, responsibility, honesty, service mind and showing conscience of correctness.

2322152 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจภัตตาคาร 2 3(0-40-0)

(Work-based Learning in the Restaurant Business Management 2)

วิชาบังคับก่อน : 2322151

(Prerequisite Course : 2322151)

การฝึกปฏิบัติการด้านการจัดการธุรกิจภัตตาคารในสถานประกอบการที่ทางสถาบันกำหนด การแนะนำสินค้า การให้บริการ การจัดการสภาพแวดล้อมภายในร้าน การจัดการคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารสำหรับธุรกิจภัตตาคาร การปฏิบัติตนอย่างมีวินัย ความรับผิดชอบ ซื่อสัตย์สุจริต จิตบริการ และการแสดงออกถึงจิตสำนึกในความถูกต้อง

Practicing in the restaurant business management in an establishment specified by the institute; product introduction; service provision; in-store environment management; food quality and safety management for the restaurant businesses; discipline, responsibility, honesty, service mind and showing conscience of correctness.

2322253 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจภัตตาคาร 3 3(0-40-0)

(Work-based Learning in the Restaurant Business Management 3)

วิชาบังคับก่อน : 2322152

(Prerequisite Course : 2322152)

การฝึกปฏิบัติการด้านการจัดการธุรกิจภัตตาคารในสถานประกอบการที่ทางสถาบันกำหนด การจัดการวัตถุดิบ การเตรียมเครื่องดื่มตามสูตรมาตรฐานในพื้นที่บริการส่วนหน้าของภัตตาคาร การเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ และเทคโนโลยีภายในพื้นที่ส่วนหน้า การจัดการสินค้าคงคลังภายในพื้นที่ส่วนหน้า การปฏิบัติตนอย่างมีวินัย ความรับผิดชอบ ซื่อสัตย์สุจริต จิตบริการ และการแสดงออกถึงจิตสำนึกในความถูกต้อง

Practicing in the restaurant business management in an establishment specified by the institute; raw material handling; preparing the beverages according to standard recipe in front of house area of the restaurant; selection of tools, equipment and technology within front of house area; inventory management within front of house area; discipline, responsibility, honesty, service mind and showing conscience of correctness.

2322254 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจภัตตาคาร 4 3(0-40-0)

(Work-based Learning in the Restaurant Business Management 4)

วิชาบังคับก่อน : 2322253

(Prerequisite Course : 2322253)

การฝึกปฏิบัติการด้านการจัดการธุรกิจภัตตาคารในสถานประกอบการที่ทางสถาบันกำหนด การประกอบอาหารและเครื่องดื่ม การจัดการพื้นที่ภัตตาคาร โครงสร้างตำแหน่งงานของงานส่วนหน้า การปฏิบัติตนอย่างมีวินัย ความรับผิดชอบ ซื่อสัตย์สุจริต จิตบริการ และการแสดงออกถึงจิตสำนึกในความถูกต้อง

Practicing in the restaurant business management in an establishment specified by the institute; cooking food and preparing the beverages; restaurant area management; the organization position structure of the front of house; discipline, responsibility, honesty, service mind and showing conscience of correctness.

2322355 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจภัตตาคาร 5 3(0-40-0)

(Work-based Learning in the Restaurant Business Management 5)

วิชาบังคับก่อน : 2322254

(Prerequisite Course : 2322254)

การฝึกปฏิบัติการด้านการจัดการธุรกิจภัตตาคารในสถานประกอบการที่ทางสถาบันกำหนด การประกอบอาหารในส่วนครัว การคำนวณและการวิเคราะห์ต้นทุน การจัดทำสูตรมาตรฐาน การปฏิบัติตนอย่างมีวินัย ความรับผิดชอบ ซื่อสัตย์สุจริต จิตบริการ และการแสดงออกถึงจิตสำนึกในความถูกต้อง

Practicing in the restaurant business management in an establishment specified by the institute; cooking food in the back of house; cost calculation and analysis; preparing standard recipe ; discipline, responsibility, honesty, service mind and showing conscience of correctness.

- 2322356 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจภัตตาคาร 6 3(0-40-0)**
(Work-based Learning in the Restaurant Business Management 6)
วิชาบังคับก่อน : 2322355
(Prerequisite Course : 2322355)
 การฝึกปฏิบัติการด้านการจัดการธุรกิจภัตตาคารในสถานประกอบการที่ทางสถาบันกำหนด
 การเบิกจ่ายวัตถุดิบ การประมาณการวัตถุดิบสำหรับการประกอบอาหาร การปฏิบัติตนอย่างมีวินัย ความ
 รับผิดชอบ ซื่อสัตย์สุจริต จิตบริการ และการแสดงออกถึงจิตสำนึกในความถูกต้อง
 Practicing in the restaurant business management in an establishment specified by
 the institute; raw material disbursement; forecasting the raw materials for cooking; discipline,
 responsibility, honesty, service mind and showing conscience of correctness.
- 2322457 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจภัตตาคาร 7 3(0-40-0)**
(Work-based Learning in the Restaurant Business Management 7)
วิชาบังคับก่อน : 2322356
(Prerequisite Course: 2322356)
 การฝึกปฏิบัติการด้านการจัดการธุรกิจภัตตาคารในสถานประกอบการที่ทางสถาบันกำหนด
 การจัดการทรัพยากรบุคคล การตรวจสอบมาตรฐานการทำงาน การปฏิบัติตนอย่างมีวินัย ความรับผิดชอบ
 ซื่อสัตย์สุจริต จิตบริการ และการแสดงออกถึงจิตสำนึกในความถูกต้อง
 Practicing in the restaurant business management in an establishment specified by
 the institute; human resources management; auditing the working standard; discipline,
 responsibility, honesty, service mind and showing conscience of correctness.
- 2322458 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจภัตตาคาร 8 3(0-40-0)**
(Work-based Learning in the Restaurant Business Management 8)
วิชาบังคับก่อน : 2322457
(Prerequisite Course : 2322457)
 การฝึกปฏิบัติการด้านการจัดการธุรกิจภัตตาคารในสถานประกอบการที่ทางสถาบันกำหนด
 การฝึกปฏิบัติในตำแหน่งหัวหน้างาน การทำโครงการวิจัยด้านการจัดการธุรกิจภัตตาคาร การบูรณาการองค์
 ความรู้ของภาคทฤษฎีในการฝึกปฏิบัติ
 Practicing in the restaurant business management in an establishment specified by
 the institute; practicing in the position of supervisor; working on project research in the restaurant
 business management; integration of the theory knowledge in practice.

2.3) กลุ่มวิชาเลือก

2323201	วัฒนธรรมและพฤติกรรมผู้บริโภคอาหารนานาชาติ (International Food Culture and Consumer Behavior) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course: None)	3(3-0-6)
แนวคิดและหลักการด้านวัฒนธรรมและพฤติกรรมผู้บริโภคอาหารนานาชาติ การจำแนกวัตถุดิบและเครื่องปรุงเพื่อแสดงถึงเอกลักษณ์ของแต่ละประเทศ ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมผู้บริโภคอาหาร การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารของไทยและนานาชาติ การประยุกต์ใช้วัฒนธรรมอาหารนานาชาติในธุรกิจภัตตาคาร สถานการณ์และแนวโน้มเกี่ยวกับอาหารนานาชาติ การออกแบบเมนูอาหารตามวัฒนธรรมอาหารนานาชาติเพื่อธุรกิจภัตตาคาร Concepts and principles of culture and international food consumption behavior; classification of raw materials and ingredients to represent the identity of each country; factors influencing food consumption behavior; gastronomy tourism of Thai and international food cultural; applying of the international food culture in the restaurant business; situations and trends in the international food; menu design based on the international food culture for the restaurant business.		
2323202	การออกแบบอาหารเพื่อการสื่อสารในธุรกิจภัตตาคาร (Food Design for Communication in the Restaurant Business) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course: None)	3(2-2-5)
หลักการออกแบบและจัดองค์ประกอบเพื่อการตกแต่งอาหาร การถ่ายภาพและวิดีโอ การเลือกใช้ช่องทางในการสื่อสาร เครื่องมือ เทคโนโลยีสำหรับการตกแต่งภาพอาหาร การประยุกต์ใช้หลักการออกแบบและจัดองค์ประกอบของอาหาร การถ่ายภาพและวิดีโอเพื่อการสื่อสารทางการตลาด การปฏิบัติการออกแบบตกแต่งอาหาร Principles of design and composition for food decoration;. photography and video shooting; selection of communication channels; tools, and technology for food photo editing; application of food design and composition principles; photography and videography for marketing communications; food design practices.		
2323203	หลักการธุรกิจภัตตาคารแฟรนไชส์ (Principles of Franchise the Restaurant Business) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisites Course: None)	3(3-0-6)
หลักการของธุรกิจแฟรนไชส์ในธุรกิจภัตตาคาร การประยุกต์ใช้หลักการและทฤษฎีของธุรกิจแฟรนไชส์ การวิเคราะห์การลงทุนในธุรกิจแฟรนไชส์ การวิเคราะห์และการคัดเลือกคุณสมบัติของผู้ลงทุนธุรกิจแฟรนไชส์ การจัดทำคู่มือการอบรมสำหรับธุรกิจแฟรนไชส์ การจัดทำเอกสารสัญญาแฟรนไชส์ การนำเสนอแผนธุรกิจแฟรนไชส์ กรณีศึกษาเกี่ยวกับธุรกิจภัตตาคารแฟรนไชส์		

Principles of franchise business in the restaurant business; application of principles and theory of franchise business; investment analysis in franchise business; analysis and selection of franchise business investors; preparation of training manuals for franchise businesses; preparation of franchise contract documents; franchise business plan presentation; case studies about restaurant franchise business.

2323304 การจัดการธุรกิจภัตตาคารในระดับสากล 3(3-0-6)

(International Restaurant Business Management)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

รูปแบบและกระบวนการบริหารภัตตาคารในระดับสากล การจัดโครงสร้างองค์กรของธุรกิจภัตตาคารในระดับสากล คำอธิบายลักษณะงานและกระบวนการ มาตรฐานการปฏิบัติงานสำหรับธุรกิจภัตตาคาร การจัดการส่วนหน้าและส่วนหลังสำหรับภัตตาคารในระดับสากล กรณีศึกษาเกี่ยวกับธุรกิจภัตตาคารในระดับสากล

International restaurant management styles and processes; organizational structure of the restaurant business at the international level; job description and processes; standard operating procedure for the restaurant business; front and back of the house management for restaurants at the international level; case studies about international restaurant business.

2323305 การจัดการทำเลที่ตั้งสำหรับภัตตาคาร 3(3-0-6)

(Restaurant Location Management)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

ความสำคัญและประเภทของทำเลที่ตั้งภัตตาคาร ปัจจัยและหลักการในการเลือกทำเลที่ตั้งภัตตาคาร การวิเคราะห์ทำเลที่ตั้งภัตตาคาร การพัฒนาและแก้ไขจุดอ่อนของทำเลที่ตั้งภัตตาคาร คุณลักษณะและเงื่อนไขของทำเลที่ตั้งภัตตาคารที่มีศักยภาพ การเลือกทำเลที่ตั้งภัตตาคารที่มีศักยภาพ การพัฒนากลยุทธ์ทางการตลาดเน้นการจัดการทำเลที่ตั้งสำหรับธุรกิจภัตตาคาร

The importance and type of restaurant locations; factors and principles in restaurant location selection; restaurant location analysis; improve and correct the weaknesses of restaurant location; the features and conditions of potential restaurant locations; potential restaurant location selection; marketing strategy development focusing on location management in the restaurant business.

2323306	การจัดการพื้นที่ภัตตาคาร (Restaurant Space Management) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course: None)	3(3-0-6)
	ความหมายประเภทและความสำคัญของพื้นที่ภัตตาคาร หลักการออกแบบพื้นที่ภัตตาคาร การวิเคราะห์ผังพื้นที่ภัตตาคาร การพัฒนาผังองค์กร คำอธิบายลักษณะงานและกระบวนการทำงาน การไหลของวัตถุดิบ ของเสีย พนักงาน และลูกค้า การออกแบบผังพื้นที่ภัตตาคาร การพัฒนาแผนการบริหารจัดการพื้นที่ภัตตาคาร การพัฒนากลยุทธ์ทางการตลาดในธุรกิจภัตตาคาร Definition, types, and importance of restaurant space; principles of restaurant space design; the restaurant space plan analysis; organization chart, job description, and work process development; flows of raw materials, waste, employees, and customers; restaurant floor plan design; restaurant area management plan development; marketing strategy development in the restaurant business.	
2323307	การจัดการครัว (Kitchen Operation Management) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course: None)	3(3-0-6)
	หลักการจัดการครัว การจัดการสินค้าคงคลัง เครื่องมือ อุปกรณ์ต่าง ๆ การทำความสะอาดครัว และอุปกรณ์เครื่องใช้ต่าง ๆ หลักการสุขาภิบาลในพื้นที่ประกอบอาหาร การบำรุงรักษาเครื่องใช้และอุปกรณ์ภายในครัว การดูแลความสะอาดและปลอดภัย การปฐมพยาบาลและการกู้ภัยเบื้องต้น การสื่อสารของผู้ปฏิบัติงานในครัว Principles of kitchen management; inventory management; tools and equipment, cleaning of kitchen and appliances; sanitation principles in the cooking area; maintenance of kitchen appliances and equipment; cleanliness and safety; first aid and basic rescue communication of kitchen workers.	
2323308	กลยุทธ์ทางการตลาดในธุรกิจภัตตาคาร (Marketing Strategy in the Restaurant Business) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course: None)	3(3-0-6)
	หลักการตลาดในธุรกิจภัตตาคาร การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภคในธุรกิจภัตตาคาร การวิเคราะห์ส่วนประสมทางการตลาดในธุรกิจภัตตาคาร การสร้างกลยุทธ์ทางการตลาด การสื่อสารทางการตลาดในยุคดิจิทัล การตลาดเชิงเนื้อหา เครื่องมือและเทคโนโลยีในการตลาดในธุรกิจภัตตาคาร กรณีศึกษาเกี่ยวกับการใช้กลยุทธ์ทางการตลาด Principal of marketing in the restaurant business, analysis of consumer behavior in the restaurant business, analysis of marketing mix in the restaurant business, create marketing strategy, marketing communication in digital era, content marketing, marketing tools and technology in the restaurant business; case studies about marketing strategies.	

2323309	การจัดการความพึงพอใจของลูกค้า (Customer Satisfaction Management) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course: None)	3(3-0-6)
หลักจิตวิทยาการบริการ การบริหารความสัมพันธ์ลูกค้า การสร้างความพึงพอใจสำหรับลูกค้า และการสร้างกลยุทธ์การตลาดสำหรับการบริการ การจัดการข้อร้องเรียนของลูกค้า การจัดการสถานการณ์วิกฤต การสร้างทีมงานโดยใช้ภาวะผู้นำ กรณีศึกษาเกี่ยวกับการจัดการความพึงพอใจ Principles of service psychology; customer relationship management; building customer satisfaction and marketing strategies development for services; customer complaints management; crisis situation management; team building by using leadership; case studies about satisfaction management.		
2323410	กฎหมายและข้อบังคับสำหรับธุรกิจภัตตาคาร (Laws and Regulations for the Restaurant Business) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course: None)	3(3-0-6)
กฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับการจัดตั้งและขออนุญาตในธุรกิจอาหารและภัตตาคาร กฎหมายอาหาร กฎหมายความเสียหายจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย ทรัพย์สินทางปัญญา พระราชบัญญัติภาษีสรรพสามิต พระราชบัญญัติภาษีโรงเรือนและที่ดิน พระราชบัญญัติความปลอดภัย อาชีวอนามัยและสภาพแวดล้อมในการทำงาน พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบกิจการด้านอาหาร และผู้สัมผัสอาหาร กฎหมายเกี่ยวกับธุรกิจแฟรนไชส์ กรณีศึกษาเกี่ยวกับข้อร้องเรียนทางด้านกฎหมายในธุรกิจภัตตาคาร Laws and regulations related to establishment and permission in the food and restaurant business; food law; product liability law; intellectual property; excise tax act; property and land tax act; occupational safety and health act; consumer protection act; laws and regulations related to food business entrepreneur and food handlers; franchise related laws; case studies about legal complaints in the restaurant business.		
2323411	การจัดการธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพ (Healthy Food for Business Management) วิชาบังคับก่อน : ไม่มี (Prerequisite Course: None)	3(3-0-6)
ประเภทอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ แนวโน้มอาหารเพื่อสุขภาพและอาหารทางเลือก การเลือกและใช้วัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ทดแทน การประกอบและดัดแปลงอาหาร แนวทางโภชนาการเพื่อสุขภาพที่ดี การวิเคราะห์ตลาดและพฤติกรรมผู้บริโภคในธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพ การวางแผนธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพ		

Types of healthy food and beverages; healthy and alternative food trends; selection and use of raw materials and substitute products; cooking and modifying food; nutritional guideline for good health; market and consumer behavior analysis in the healthy food business; healthy food business planning.

2323412 หัวข้อปัจจุบันของการจัดการธุรกิจภัตตาคาร 3(3-0-6)

(Current Topics on Restaurant Business Management)

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

(Prerequisite Course: None)

การวิเคราะห์ประเด็นสำคัญที่เกี่ยวข้องกับสถานการณ์ปัจจุบันด้านการจัดการธุรกิจภัตตาคาร แนวโน้มธุรกิจภัตตาคารในอนาคต รูปแบบการดำเนินธุรกิจภัตตาคารที่ทันสมัย ปัจจัยที่ส่งผลต่อการจัดการธุรกิจภัตตาคาร พฤติกรรมผู้บริโภค

Analysis of key issues related to the current situation in the restaurant business management; future restaurant business trends; modern restaurant business model; factors affecting restaurant business management; consumer behavior.

หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ของหลักสูตร กลยุทธ์การจัดการศึกษา และวิธีการประเมินผล

1. แผนการเตรียมความพร้อมของนักศึกษาเพื่อให้บรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ตามที่คาดหวัง 19 ข้อ

หลักสูตรมีการเตรียมความพร้อมของนักศึกษาเพื่อให้บรรลุผลการเรียนรู้ตามที่คาดหวัง (Program Learning Outcomes : PLOs) ของหลักสูตร โดยจัดให้นักศึกษาได้ทดสอบความรู้ และจัดหลักสูตรเตรียมความพร้อม ในหัวข้อสำคัญเพื่อปรับพื้นฐาน 3 ประเด็น คือ วิชาวิทยาศาสตร์ในด้านความปลอดภัยของอาหาร วิชาคณิตศาสตร์ และ วิชาภาษาอังกฤษ นอกจากนี้มีการเตรียมความพร้อมก่อนการเรียน โดยกำหนดวิธีการไว้ในขั้นตอนการนำเข้าสู่บทเรียนในทุกบทของวิชาที่สอนซึ่งระบุรายละเอียดไว้ใน มคอ.3 ของแต่ละรายวิชา ซึ่งประกอบด้วยวิธีการโดยสังเขปดังนี้

ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามที่คาดหวัง	แผนการเตรียมความพร้อม
PLO 1 อธิบายหลักการและทฤษฎีพื้นฐานด้านการบริหารจัดการ	แสดงให้เห็นถึงความสำคัญของหลักการและทฤษฎีพื้นฐานด้านการบริหารจัดการ
PLO 2 เลือกเทคโนโลยีเพื่อการจัดการธุรกิจ ภัตตาหาร	นำเสนอเทคโนโลยีของธุรกิจในรูปแบบต่างๆ และประโยชน์ของการใช้เทคโนโลยี
PLO 3 ใช้ภาษาไทยในการสื่อสารความได้	แสดงให้เห็นถึงความจำเป็นในการใช้ภาษาให้ถูกต้องเพื่อการสื่อสาร ทั้งในการพูด และเขียน ยกตัวอย่างการใช้ภาษาในการสื่อสารซึ่งอาจก่อให้เกิดความเข้าใจที่ไม่ถูกต้อง
PLO 4 ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการค้นหาความรู้สื่อสารและนำเสนอ	แสดงตัวอย่างเทคโนโลยีสารสนเทศ วิธีการสืบค้น และแนวทางในการใช้
PLO 5 ใช้ภาษาต่างประเทศในการสื่อสารความได้	หลักสูตรการเตรียมความพร้อมด้านภาษาอังกฤษก่อนการเรียน
PLO 6 ประยุกต์ใช้หลักการและทฤษฎีพื้นฐานด้านการบริหารจัดการกับการฝึกปฏิบัติและการบริหารจัดการธุรกิจภัตตาหาร	แสดงแนวทางการประยุกต์ใช้ทฤษฎีสู่การปฏิบัติในแต่ละรายวิชา
PLO 7 วิเคราะห์ข้อมูลทั้งที่เป็นตัวเลขและไม่เป็นตัวเลข	นำเสนอตัวอย่างของการวิเคราะห์ข้อมูลทั้งที่เป็นตัวเลขและไม่เป็นตัวเลข และแนวทางการนำไปใช้ประโยชน์
PLO 8 แก้ปัญหาเฉพาะหน้าในการให้บริการธุรกิจ ภัตตาหาร	แสดงตัวอย่างของปัญหาเฉพาะหน้าที่อาจเกิดขึ้นในการให้บริการของธุรกิจภัตตาหาร วิธีแก้ในรูปแบบต่างๆ และความสำคัญของการแก้ปัญหาเฉพาะหน้า
PLO 9 แก้ปัญหาในการดำเนินธุรกิจภัตตาหารโดยใช้หลักการจัดการความเสี่ยง	ยกตัวอย่างวิธีการแก้ปัญหา การประเมินความเสี่ยงของการเลือกวิธีแก้ปัญหาโดยพิจารณาผลได้ผลเสียอย่างรอบด้านเพื่อเลือกวิธีการแก้ปัญหา ยกตัวอย่างการตอบสนองการเปลี่ยนแปลงที่นำไปสู่การตอบสนองความท้าทายต่างๆได้

ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามที่คาดหวัง	แผนการเตรียมความพร้อม
PLO 10 ปฏิบัติงานในธุรกิจกฏตาคารได้ตามคู่มือการปฏิบัติงาน	-นำเสนอคู่มือการปฏิบัติงานที่พบได้ในชีวิตประจำวัน และประโยชน์จากการทำตามคู่มือนั้น หรือ -อาจารย์พี่เลี้ยงปฏิบัติตามคู่มือให้ดูเป็นตัวอย่างในระหว่างการฝึกปฏิบัติงาน
PLO 11 ปฏิบัติงานในธุรกิจกฏตาคารได้ตามสถานการณ์	ศึกษาจากสถานการณ์จริงในระหว่างการฝึกปฏิบัติงาน
PLO 12 สร้างสิ่งใหม่ที่เป็นประโยชน์ต่อธุรกิจกฏตาคาร	ยกตัวอย่างการพัฒนาสิ่งใหม่ และนวัตกรรมที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจกฏตาคารในรูปแบบต่างๆ สร้างบรรยากาศในชั้นเรียนให้ส่งเสริมความคิดริเริ่ม เช่น การยกย่องชมเชยเมื่อมีการเสนอความคิดเห็นใหม่ๆ เป็นต้น
PLO 13 ยอมรับกฎระเบียบของสถานที่ปฏิบัติงาน	เน้นย้ำความสำคัญของการเป็นส่วนหนึ่งของสังคมที่ต้องปฏิบัติตามกฎระเบียบพื้นฐาน
PLO 14 แสดงถึงความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย	มอบหมายงานและกำหนดเวลาส่งงานอย่างชัดเจน รวมทั้งร่วมกันกำหนดวิธีการดำเนินการหากไม่ปฏิบัติตามหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย
PLO 15 แสดงถึงความซื่อสัตย์สุจริต	ระบุประเด็นที่มีความเสี่ยงต่อการแสดงถึงความไม่ซื่อสัตย์ ข้อห้ามและสิ่งที่ต้องปฏิบัติในระหว่างการเรียน การสอบ และการฝึกปฏิบัติงาน
PLO 16 อาสาทำงานทั้งที่ได้รับการร้องขอหรือไม่	อธิบายถึงวิธีแสดงออกถึงการมีจิตอาสาในการเรียน การทำกิจกรรมร่วมกันแก่นักศึกษา ก่อนเริ่มเรียน
PLO 17 สร้างความสัมพันธ์สำหรับทีมงานที่มีความแตกต่างกันในการดำเนินธุรกิจกฏตาคาร	ให้นักศึกษาสังเกตถึงความแตกต่างระหว่างบุคคลในระหว่างเพื่อนร่วมชั้นเรียน แนวทางการสร้างความสัมพันธ์ในระหว่างการปฏิบัติงานร่วมกัน วิธีที่ควรปฏิบัติในขั้นต้นเมื่อเกิดความขัดแย้ง
PLO 18 ปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างราบรื่น	ยกตัวอย่างวิธีการทำงานเป็นทีม บทบาทของผู้นำ และผู้ตามเพื่อให้งานสำเร็จ
PLO 19 ปฏิบัติตนอย่างมีจริยธรรมในการเรียนและการทำงาน	ยกตัวอย่างประเด็นจริยธรรมในการปฏิบัติงาน สิ่งที่พึงปฏิบัติ ไม่พึงปฏิบัติ ในธุรกิจกฏตาคาร เพื่อแสดงถึงความรับผิดชอบต่อผู้บริโภคและความยั่งยืนของธุรกิจ

2.ความสอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา (TQF) และประเภทของผลลัพธ์การเรียนรู้ตามที่คาดหวังของหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป (Program Learning Outcomes: PLOs)		TQF	ประเภทของผลลัพธ์การเรียนรู้		
			ผลลัพธ์การเรียนรู้ ทั่วไป (Generic LO)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ เฉพาะสาขา (Specific LO)	Life-Long Learning (LLL)
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป					
PLO 1	บูรณาการและประยุกต์ใช้องค์ความรู้ ในการเรียน การทำงานและการ ดำเนินชีวิตได้	2, 3	✓		✓
PLO 2	ใช้ภาษาในการสื่อสารทั้งภาษาไทย และหรือ/ภาษาต่างประเทศได้อย่าง สอดคล้องเหมาะสมกับสถานการณ์	2, 5	✓		✓
PLO 3	แสดงออกถึงควมมีวินัย ขยัน อดทน ซื่อสัตย์ และรับผิดชอบต่อหน้าที่	1	✓		✓
PLO 4	รู้เท่าทันสื่อ เลือกใช้และประยุกต์ใช้ เทคโนโลยีดิจิทัลในการสร้างสรรค์ ผลงานได้อย่างเหมาะสม	2, 5	✓		✓
PLO 5	นำเสนอ จัดลำดับการเล่าเรื่องได้อย่าง เป็นระบบ วิพากษ์ โน้มน้าวผู้อื่น และ ควบคุมสถานการณ์ได้	3, 5	✓		✓
PLO 6	วิเคราะห์ วางแผน ตัดสินใจอย่างมี วิจารณญาณ และแก้ไขปัญหาอย่าง สร้างสรรค์	3, 5	✓		✓
PLO 7	ออกแบบนวัตกรรม สามารถผลักดัน ความคิดและแรงบันดาลใจก่อให้เกิด ผลงาน และนำไปสู่ฐานคิดของการ เป็นผู้ประกอบการ	2, 4	✓		✓
PLO 8	ทำงานร่วมกับผู้อื่น มีมนุษยสัมพันธ์ กล้าเผชิญปัญหา สามารถทำงานที่ หลากหลาย และปรับตัวให้สอดคล้อง กับวัฒนธรรมที่แตกต่างได้	4	✓		✓
PLO 9	ปฏิบัติตนตามกฎระเบียบขององค์กร สังคม ประเทศชาติ มีจิตสาธารณะ และยึดมั่นในจรรยาบรรณวิชาชีพ	1, 4	✓		✓
PLO 10	สร้างสมดุลให้ชีวิตและการทำงาน บริหารจัดการทั้งด้านสุขภาพ การเงิน เวลา และบุคคลได้อย่างเหมาะสม	4	✓		✓
PLO 11	ใฝ่รู้ ใฝ่เรียน แสวงหาความรู้ด้วย ตนเอง	2, 3	✓		✓

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)		TQF	ประเภทของผลลัพธ์การเรียนรู้		
			ผลลัพธ์การเรียนรู้ ทั่วไป (Generic LO)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ เฉพาะสาขา (Specific LO)	Life-Long Learning (LLL)
หมวดวิชาเฉพาะ					
PLO1	อธิบายหลักการและทฤษฎี พื้นฐานด้านการบริหารจัดการ	2		✓	
PLO2	เลือกเทคโนโลยีเพื่อการจัดการ ธุรกิจกฏตาการ	3		✓	
PLO3	ใช้ภาษาไทยในการสื่อความได้	5	✓		
PLO4	ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการ ค้นหาความรู้สื่อสารและนำเสนอ	5	✓		✓
PLO5	ใช้ภาษาต่างประเทศในการสื่อ ความได้	5	✓		✓
PLO6	ประยุกต์ใช้หลักการและทฤษฎี พื้นฐานด้านการบริหารจัดการกับ การฝึกปฏิบัติและการบริหาร จัดการธุรกิจกฏตาการ	2		✓	
PLO7	วิเคราะห์ข้อมูลทั้งที่เป็นตัวเลข และไม่เป็นตัวเลข	5	✓		✓
PLO8	แก้ปัญหาเฉพาะหน้าในการ ให้บริการธุรกิจกฏตาการ	3		✓	
PLO9	แก้ปัญหาในการดำเนินธุรกิจ กฏตาการโดยใช้หลักการความ เสี่ยง	3		✓	✓
PLO10	ปฏิบัติงานในธุรกิจกฏตาการได้ ตามคู่มือการปฏิบัติงาน	2		✓	
PLO11	ปฏิบัติงานในธุรกิจกฏตาการได้ ตามสถานการณ์	3		✓	
PLO12	สร้างสิ่งใหม่ที่เป็นประโยชน์ต่อ ธุรกิจกฏตาการ	3		✓	
PLO13	ยอมรับกฎระเบียบของสถานที่ ปฏิบัติงาน	1	✓		
PLO14	แสดงถึงความรับผิดชอบต่องานที่ ได้รับมอบหมาย	4	✓		
PLO15	แสดงถึงความซื่อสัตย์สุจริต	1	✓		
PLO16	อาสาทำงานทั้งที่ได้รับการร้องขอ หรือโดยไม่ต้องร้องขอ	4	✓		
PLO17	สร้างความสัมพันธ์สำหรับทีมงาน ที่มีความแตกต่างกันในการดำเนิน ธุรกิจกฏตาการ	4	✓		
PLO18	ปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่าง ราบรื่น	4	✓		

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)		TQF	ประเภทของผลลัพธ์การเรียนรู้		
			ผลลัพธ์การเรียนรู้ ทั่วไป (Generic LO)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ เฉพาะสาขา (Specific LO)	Life-Long Learning (LLL)
PLO19	ปฏิบัติตนอย่างมีจริยธรรมในการ เรียนและการทำงาน	1	✓		

หมายเหตุ :

1. Generic Learning Outcome; Generic LO หมายถึง ผลลัพธ์การเรียนรู้ทั่วไปที่นักศึกษาหรือบัณฑิตทุกคนต้องเกิดขึ้น
2. Specific Learning Outcome; Specific LO หมายถึง ผลลัพธ์การเรียนรู้เฉพาะศาสตร์สาขาวิชาที่นักศึกษาหรือบัณฑิตทุกคนต้องเกิดขึ้น
3. Life-Long Learning; LLL หมายถึง ทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต
4. TQF หมายถึง กรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ โดย
 - 1 คือ ด้านคุณธรรม จริยธรรม
 - 2 คือ ด้านความรู้
 - 3 คือ ด้านทักษะทางปัญญา
 - 4 คือ ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ
 - 5 คือ ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

3. กลยุทธ์การจัดการศึกษาให้เป็นไปตามผลลัพธ์การเรียนรู้ตามที่คาดหวังของหลักสูตร

หมวดวิชาทั่วไป

ผลลัพธ์ตามที่คาดหวังของ หลักสูตรและคณะ/สถาบัน และ สอดคล้องกับกรอบมาตรฐาน คุณวุฒิระดับอุดมศึกษา (TQF)	กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนา	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ ในแต่ละด้าน
PLO 1 บุธนาการและประยุกต์ใช้ องค์ความรู้ในการเรียน การทำงาน และการดำเนินชีวิตได้	(1) ใช้วิธีการจัดการเรียนรู้ที่เน้น ผู้เรียนเป็นสำคัญด้วยรูปแบบกิจกรรม การเรียนรู้ที่หลากหลายสอดคล้องกับ สาระการเรียนรู้ในแต่ละรายวิชา เช่น สาธิต ยกตัวอย่างสถานการณ์จริง เพื่อให้เห็นแนวทางการประยุกต์ใช้ ความรู้ การใช้กรณีศึกษาการสนทนา อภิปรายกลุ่มย่อย และการนำเสนอ เนื้อหาความรู้หน้าชั้นเรียน (2) ใช้สื่อออนไลน์ คลิปวิดีโอใน สถานการณ์ต่าง ๆ มอบหมายให้ นักศึกษาได้ศึกษาและวิเคราะห์ตาม โจทย์ที่กำหนด ค้นคว้าความรู้ผ่านสื่อ เทคโนโลยี ลงมือปฏิบัติจริง โดย มอบหมายชิ้นงาน กิจกรรม หรือ การ ทำโครงการเป็นกลุ่ม (Project- based) และการนำเสนอผ่านการ ปฏิบัติจริง (Task-Based) เพื่อนำ ความรู้มาประยุกต์ใช้	(1) การสังเกตพฤติกรรมในการ แสดงออกในกิจกรรมที่ได้รับ มอบหมาย และการถาม-ตอบความรู้ที่ เรียนในระหว่างการจัดการเรียนรู้ (2) การประเมินด้วยแบบทดสอบ (Testing) และสอบปฏิบัติประเมินจาก วิธีการแก้ปัญหา ผ่านการจำลอง สถานการณ์ และมีเกณฑ์การให้ คะแนน (Scoring Rubrics) ของ ชิ้นงาน การเข้าห้องเรียน ตรงต่อเวลา ความใส่ใจในการทำงาน และคุณธรรม จริยธรรม
PLO 2 ใช้ภาษาในการสื่อสารทั้ง ภาษาไทย และ/หรือ ภาษาต่าง ประเทศได้อย่างสอดคล้องเหมาะสม กับสถานการณ์	(1) กำหนดสถานการณ์หรือกิจกรรม ให้ผู้เรียน ใช้ความรู้ในการต่อยอดองค์ ความรู้ของตนเอง โดยออกแบบ กิจกรรม (เดี่ยว คู่ กลุ่ม) เพื่อให้ ผู้เรียนสามารถนำความรู้มา ประยุกต์ใช้ได้เหมาะสมกับ บริบทที่กำหนด และ เปิดโอกาสให้ ผู้เรียนแสดงความคิดเห็น และฝึก ปฏิบัติการใช้ภาษาตามสถานการณ์ที่ เกี่ยวข้อง (2) ฝึกการใช้ทักษะการฟัง พูด อ่าน และเขียนภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร (3) ฝึกการใช้ทักษะการ ฟัง พูด อ่าน และเขียน ภาษาต่างประเทศเพื่อการสื่อสาร	(1) ประเมินผลด้วยScoring Rubric การร่วมกิจกรรม และการสังเกต ความ ถูกต้องในการแสดงบทบาทสมมุติ (2) การนำเสนอผลงานเป็นภาษาไทย (3) การนำเสนอผลงานเป็น ภาษาต่างประเทศ

ผลลัพธ์ตามที่คาดหวังของ หลักสูตรและคณะ/สถาบัน และ สอดคล้องกับกรอบมาตรฐาน คุณวุฒิระดับอุดมศึกษา (TQF)	กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนา	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ ในแต่ละด้าน
PLO 3 แสดงออกถึงควมมีวินัย ขยัน อดทน ซื่อสัตย์ และรับผิดชอบต่อ หน้าที่	(1) การมอบหมายภาระงานทั้งงาน เดี่ยวและงานกลุ่ม (2) การแสดงบทบาทสมมติ (Role Play) ส่งเสริมการสร้างวินัยในตนเอง และการใช้สื่อออนไลน์ คลิปวิดีโอใน สถานการณ์ต่าง ๆ ให้นักศึกษาได้ ศึกษาและวิเคราะห์ตามโจทย์ที่ กำหนด	(1) พฤติกรรมการเข้าชั้นเรียน การร่วม กิจกรรม การฝึกปฏิบัติงาน อย่าง สม่ำเสมอและตรงต่อเวลาของ นักศึกษา (2) ประเมินผลความสำเร็จของ กิจกรรมโครงการที่แสดงให้เห็นถึงการ กำหนด แบ่งบทบาทหน้าที่ความ รับผิดชอบ ความเสียสละ การพึ่งพา อาศัยและการช่วยเหลือเกื้อกูลกัน
PLO 4 รู้เท่าทันสื่อ เลือกใช้และ ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการ สร้างสรรค์ผลงานได้อย่างเหมาะสม	(1) บูรณาการการใช้เทคโนโลยีดิจิทัล ต่าง ๆ สำหรับการสืบค้น เก็บรวบรวม ข้อมูล การวิเคราะห์ นำเสนอผลงาน และการทำงาน (2) กระตุ้นให้ นักศีกษาเห็น ความสำคัญของประโยชน์และโทษ ของสื่อออนไลน์ โดยยกตัวอย่างจาก สื่อดิจิทัลออนไลน์ในปัจจุบัน รวมทั้ง ส่งเสริมให้นักศึกษานำเสนอและ สืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีที่ เหมาะสม	(1) ความสามารถในการสืบค้น เก็บ รวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ นำเสนอ ผลงาน และการทำงาน ที่ มีการ นำเสนอโดยใช้เทคโนโลยีดิจิทัล (2) ประเมินจากความถูกต้องในการใช้ เทคโนโลยีเพื่อการศึกษา และการ สืบค้น รวมถึงแหล่งที่มาของข้อมูลใน การอ้างอิง
PLO 5 นำเสนอ จัดลำดับการเล่า เรื่องได้อย่างเป็นระบบ วิพากษ์ โน้ม น้ำหนักผู้อื่น และควบคุมสถานการณ์ได้	(1) ให้นักศึกษานำเสนอข้อมูลปัญหา ในสถานการณ์ปัจจุบัน โดยเลือกใช้ เทคโนโลยีที่เหมาะสม (2) มอบหมายกิจกรรมเพื่อให้ผู้เรียน นำเสนอข้อมูลโดยการพูดนำเสนอ จัดลำดับข้อมูล และเล่าเรื่อง อย่าง เป็นระบบ	(1) การประเมินการนำเสนอโดยใช้ เกณฑ์ การให้ คะแนน (Scoring Rubrics) ประเมินการวิพากษ์เชิง สร้างสรรค์จากผู้ฟัง และประเมิน พฤติกรรมการแสดงออกของนักศึกษา ขณะตอบคำถาม (2) ประเมินจากการสอบภาคปฏิบัติ และประเมินตามสภาพจริงของ นักศึกษา
PLO 6 วิเคราะห์ วางแผน ตัดสินใจ อย่างมีวิจารณ์ญาณ และแก้ไขปัญหา อย่างสร้างสรรค์	(1) มอบหมายงานที่เกี่ยวข้องกับ กระบวนการคิดวิเคราะห์ เชิง คณิตศาสตร์ ตรรกศาสตร์ และหลัก สถิติที่นำช่วยในการตัดสินใจอย่าง เหมาะสม	(1) ประเมินการทำแบบฝึกหัด/ข้อสอบ ที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการคิด วิเคราะห์ เชิงคณิตศาสตร์ และ ตรรกศาสตร์

ผลลัพธ์ตามที่คาดหวังของ หลักสูตรและคณะ/สถาบัน และ สอดคล้องกับกรอบมาตรฐาน คุณวุฒิระดับอุดมศึกษา (TQF)	กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนา	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ ในแต่ละด้าน
	(2) ใช้วิธีการจัดการเรียนรู้ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญด้วยรูปแบบกิจกรรมการเรียนรู้ที่หลากหลายสอดคล้องกับสาระการเรียนรู้ในแต่ละรายวิชา เช่น การใช้กรณีศึกษา การสนทนาอภิปรายกลุ่มย่อย และการนำเสนอเนื้อหาความรู้หน้าชั้นเรียน (3) การใช้สื่อออนไลน์ คลิปวิดีโอในสถานการณ์ต่าง ๆ ให้นักศึกษาได้ศึกษาและวิเคราะห์ตามโจทย์ที่กำหนด	(2) การสังเกตพฤติกรรมในการแสดงออกในกิจกรรมที่ได้รับมอบหมาย (3) การถาม-ตอบความรู้ที่เรียนในระหว่างการจัดการเรียนรู้
PLO 7 ออกแบบนวัตกรรม สามารถ ผลักดันความคิดและแรงบันดาลใจ ก่อให้เกิดผลงาน และนำไปสู่ฐานคิด ของการเป็นผู้ประกอบการ	(1) จัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนได้ใช้กระบวนการคิดเชิงออกแบบ (Design Thinking) และการออกแบบนวัตกรรม (2) การใช้สื่อออนไลน์ คลิปวิดีโอในสถานการณ์ต่าง ๆ ให้นักศึกษาได้ศึกษาและวิเคราะห์ตามโจทย์ที่กำหนด (3) เชิญผู้ที่มีความเชี่ยวชาญ หรือเป็นผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องมาแบ่งปันประสบการณ์และให้ความรู้	(1) การประเมินจากชิ้นงานที่ได้รับมอบหมาย เช่น รายงาน โครงการ ชิ้นงาน (2) การสังเกตพฤติกรรมในการแสดงออกในกิจกรรมที่ได้รับมอบหมาย (3) การถาม-ตอบความรู้ที่เรียนในระหว่างการจัดการเรียนรู้
PLO 8 ทำงานร่วมกับผู้อื่น มีมนุษยสัมพันธ์ กล้าเผชิญปัญหา สามารถทำงานที่หลากหลาย และปรับตัวให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมที่แตกต่างได้	(1) ใช้สื่อออนไลน์ คลิปวิดีโอในสถานการณ์ต่าง ๆ ให้นักศึกษาได้ศึกษาและวิเคราะห์ตามโจทย์ที่กำหนด (2) การแสดงบทบาทสมมติ (Role Play) (3) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นการทำงานร่วมกัน การอภิปรายกลุ่ม รายงานกลุ่ม และการนำเสนอในชั้นเรียน	(1) การสังเกตพฤติกรรม ความเสียสละ การปรับตัวระหว่างทำกิจกรรม และการถาม-ตอบความรู้ที่เรียนในระหว่างการจัดการเรียนรู้ (2) การสังเกตพฤติกรรมในการแสดงออกในกิจกรรมที่ได้รับมอบหมาย (3) ประเมินจากพฤติกรรม การแสดงออกของนักศึกษาขณะทำกิจกรรม ความร่วมมือ และความคิดเห็นของเพื่อนในกลุ่ม เพื่อร่วมชั้นที่ฟังการนำเสนอ โดยให้มีการประเมินเชิงวิพากษ์อย่างสร้างสรรค์
PLO 9 ปฏิบัติตนตามกฎระเบียบขององค์กร สังคม ประเทศชาติ มีจิต	(1) การจัดการเรียนรู้แบบใช้คำถาม (Questioning Method)	(1) การสังเกตพฤติกรรมในการถาม-ตอบความรู้ที่เรียนในระหว่างการจัดการเรียนรู้

ผลลัพธ์ตามที่คาดหวังของ หลักสูตรและคณะ/สถาบัน และ สอดคล้องกับกรอบมาตรฐาน คุณวุฒิระดับอุดมศึกษา (TQF)	กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนา	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ ในแต่ละด้าน
สาธารณะ และยึดมั่นในจรรยาบรรณ วิชาชีพ	(2) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่ เน้นการสื่อสารความคิดระหว่าง บุคคล โดยศึกษาจากกรณีตัวอย่าง อภิปรายกลุ่มที่ให้ทุกคนมีส่วนร่วม และทำงานร่วมกัน เน้นเกี่ยวกับ สาเหตุของปัญหา และการแก้ปัญหา ในเรื่องสิทธิมนุษยชน (3) ส่งเสริมให้นักศึกษาแสดงออกซึ่ง ประเพณีและวัฒนธรรมไทย (4) รณรงค์ให้นักศึกษาปฏิบัติตาม กฎระเบียบของสถาบัน และสถาน ประกอบการ	(2) ประเมินจากการแสดงความคิดเห็น ของสมาชิกในกลุ่ม ผู้เรียนร่วมชั้นที่ฟัง การนำเสนอ โดยให้มีการประเมินเชิง วิพากษ์อย่างสร้างสรรค์ (3) การแสดงออกซึ่งประเพณีและ วัฒนธรรมไทย (4) จำนวนพฤติ กรรมที่ ขัดต่อ กฎระเบียบสถาบันและสถาน ประกอบการที่ลดลง
PLO 10 สร้างสมดุลให้ชีวิตและการ ทำงาน บริหารจัดการทั้งด้านสุขภาพ การเงิน เวลา และบุคคลได้อย่าง เหมาะสม	(1) การจัดการเรียนการสอนโดยให้ ศึกษาจากต้นแบบ (Model) แล้วสรุป องค์ความรู้ (2) เรียนรู้จากสถานการณ์จริง การทำ กิจกรรม รวมทั้งการแลกเปลี่ยน ประสบการณ์การศึกษาจากผู้สอนที่มี ความเชี่ยวชาญ	(1) การส่งงาน และการทำงาน ที่ได้รับ มอบหมายตามเวลาที่กำหนด (2) การสังเกตพฤติกรรมในการ แสดงออกในกิจกรรมที่ได้รับ มอบหมาย และการถาม-ตอบความรู้ที่เรียนใน ระหว่างการจัดการเรียนรู้
PLO 11 ใฝ่รู้ ใฝ่เรียน แสวงหาความรู้ ด้วยตนเอง	(1) การเรียนรู้จากการทำโครงการ (Project –based Learning) (2) จัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่ส่งเสริมให้ ผู้เรียนได้ศึกษาค้นคว้า เรียนรู้วิธีการ แสวงหาความรู้ และการสรุปองค์ ความรู้ด้วยตนเอง (3) การเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self Learning) จากะบบออนไลน์	(1) การประเมินจากชิ้นงานที่ได้รับ มอบหมาย (2) การถาม-ตอบความรู้ที่เรียนใน ระหว่างการจัดการเรียนรู้ (3) แบบประเมินผลการเรียนรู้ด้วย ตนเองจากระบบออนไลน์

หมวดวิชาเฉพาะ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (Program Learning Outcomes)	กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนา	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน
PLO 1 อธิบายหลักการและทฤษฎีพื้นฐานด้านการบริหารจัดการ	(1) อภิปรายในชั้นเรียน (2) กิจกรรม Active Learning เช่น แบ่งกลุ่มให้ศึกษาเนื้อหาสาระกลุ่มละ 1 ส่วน แล้วนำมาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ เป็นต้น	(1) สอบข้อเขียน (2) การประเมินโดยการใช้คำถาม (3) การประเมินบทบาทในการทำกิจกรรม
PLO 2 เลือกเทคโนโลยีเพื่อการจัดการธุรกิจกฏตาคาร	(1) อภิปรายในชั้นเรียน (2) ฝึกปฏิบัติการภายใต้การดูแลของอาจารย์ผู้สอน	ประเมินความสามารถในการปฏิบัติการโดยใช้ Scoring rubric
PLO 3 ใช้ภาษาไทยสื่อความได้	ฝึกการเขียนรายงาน และการนำเสนอด้วยวาจา ภายใต้การดูแลของอาจารย์ผู้สอน	ประเมินการใช้ภาษาในชิ้นงาน และการนำเสนอรายงานโดยใช้ Scoring rubric
PLO 4 ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการค้นหาความรู้ สื่อสารนำเสนอ	ฝึกปฏิบัติค้นหาความรู้ สื่อสารโดยการจัดทำรายงาน และนำเสนอโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	ประเมินแหล่งที่มาของการค้นหาความรู้ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการทำรายงานนำเสนอโดยใช้ Scoring rubric
PLO 5 ใช้ภาษาต่างประเทศในการสื่อความได้	ฝึกการฟัง อ่าน พูด และ เขียน โดยการมอบหมายงาน ภายใต้การดูแลของอาจารย์ผู้สอน	(1) ประเมินการฟังและอ่านด้วยชุดคำถาม (2) ประเมินการพูดและเขียนจากชิ้นงานและการนำเสนอโดยใช้ Scoring rubric
PLO 6 ประยุกต์ใช้หลักการและทฤษฎีพื้นฐานด้านการบริหารจัดการกับการฝึกปฏิบัติและการบริหารจัดการธุรกิจกฏตาคาร	(1) อภิปรายในชั้นเรียน (2) กิจกรรม Active learning เช่น เดิน ชม แลก เรียน (Gallery walk) โดยมอบหมายหัวข้องาน เป็นต้น (3) มอบหมายชิ้นงานกรณีศึกษา	(1) สอบข้อเขียน (2) การประเมินโดยการใช้คำถาม (3) การประเมินบทบาทในการทำกิจกรรม (4) ประเมินผลชิ้นงานโดยใช้ Scoring rubric
PLO 7 วิเคราะห์ข้อมูลทั้งที่เป็นตัวเลขและไม่เป็นตัวเลข	มอบหมายชิ้นงานกรณีศึกษา ให้ค้นคว้าหาความรู้จากแหล่งต่างๆ และนำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์และนำเสนอ	ประเมินผลชิ้นงานโดยใช้ Scoring rubric
PLO 8 แก้ปัญหาเฉพาะหน้าในการให้บริการในธุรกิจกฏตาคาร	(1) กิจกรรม Active learning เช่น บทบาทสมมติ (Role play) เป็นต้น	(1) ประเมินโดยเพื่อนร่วมชั้นเรียน (2) การสังเกตพฤติกรรม

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (Program Learning Outcomes)	กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนา	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน
	(2) ปฏิบัติการนำเสนอแนวทางการแก้ปัญหาโดยการมอบหมายกรณีศึกษา เป็นต้น	(3) ประเมินผลงานโดยใช้ Scoring rubric
PLO 9 แก้ปัญหาในการดำเนินธุรกิจภาคการโดยใช้หลักการจัดการความเสี่ยง	(1) กิจกรรม Active learning เช่น Think-Pair-Share เป็นต้น (2) ปฏิบัติการแก้ปัญหาโดยมอบหมายกรณีศึกษา Problem based learning	(1) ประเมินโดยเพื่อนร่วมชั้นเรียน (2) สังเกตพฤติกรรม (3) การนำเสนอหน้าชั้นเรียนและประเมินโดยใช้ Scoring rubric
PLO 10 ปฏิบัติงานในธุรกิจภาคการได้ตามคู่มือการปฏิบัติงาน	(1) ฝึกปฏิบัติในห้องปฏิบัติการภายใต้การดูแลของอาจารย์ผู้สอน หรือ (2) ฝึกปฏิบัติในสถานประกอบการภายใต้การดูแลของอาจารย์พี่เลี้ยง	(1) สังเกตพฤติกรรม (2) ประเมินจากการทำรายงานหลังการฝึกปฏิบัติโดยใช้ Scoring rubric
PLO 11 ปฏิบัติงานในธุรกิจภาคการได้ตามสถานการณ์ต่างๆ	(1) ฝึกปฏิบัติในสถานประกอบการภายใต้การดูแลของอาจารย์พี่เลี้ยง (2) ปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการตามหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย	(1) สังเกตพฤติกรรม (2) ประเมินจากการทำรายงานหลังการฝึกปฏิบัติโดยใช้ Scoring rubric
PLO 12 สร้างสิ่งใหม่ที่เป็นประโยชน์ต่อธุรกิจภาคการ	กิจกรรม Active learning เช่น การทำ Brain storming หลังจากมอบหมายหัวข้องานเพื่อหาข้อสรุปร่วมกันในกลุ่ม การใช้ Concept map เพื่อเชื่อมโยงแนวคิด เป็นต้น	(1) ประเมินโดยเพื่อนร่วมชั้นเรียน (2) สังเกตพฤติกรรม (3) ประเมินแนวคิดหรือชิ้นงานโดยใช้ Scoring rubric
PLO 13 ยอมรับกฎระเบียบของสถานที่ปฏิบัติงาน	ยกตัวอย่างกรณีศึกษาที่เกิดความเสียหายจากการไม่ปฏิบัติตามกฎระเบียบข้อบังคับ	(1) สังเกตพฤติกรรมระหว่างการเรียน การสอบ และการปฏิบัติงานระหว่างการฝึกงาน
PLO 14 แสดงถึงความรับผิดชอบต่อนหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย	นักศึกษาและอาจารย์ผู้สอนร่วมกันกำหนดสิ่งที่พึงปฏิบัติเพื่อแสดงถึงความรับผิดชอบ เช่น การเข้าเรียนและส่งงานตรงเวลา การมีบทบาทในกิจกรรมกลุ่ม เป็นต้น	(1) สังเกตพฤติกรรมระหว่างการเรียน การสอบ และการปฏิบัติงานระหว่างการฝึกงาน
PLO 15 แสดงถึงความซื่อสัตย์สุจริต	(1) นักศึกษาและอาจารย์ผู้สอนร่วมกันกำหนดสิ่งที่พึงปฏิบัติเพื่อ	(1) สังเกตพฤติกรรมระหว่างการเรียน การสอบ และการปฏิบัติงานระหว่างการฝึกงาน

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (Program Learning Outcomes)	กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนา	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน
	แสดงถึงความซื่อสัตย์ในระหว่าง การเรียนรู้ (2) ฝึกปฏิบัติงานในสถาน ประกอบการภายใต้คำแนะนำของ อาจารย์พี่เลี้ยง	
PLO 16 อาสาทำงานทั้งที่ได้รับการ ร้องขอหรือโดยไม่ต้องร้องขอ	กระตุ้นให้นักศึกษาอาสาทำงานตาม ความถนัดเมื่อมีการร้องขอภายใน กลุ่ม	สังเกตพฤติกรรมระหว่างการเรียน การสอบ และการปฏิบัติงานระหว่าง การฝึกงาน
PLO 17 สร้างความสัมพันธ์ใน ระหว่างทีมงานที่มีความแตกต่างกัน ในการดำเนินธุรกิจภาคการ	(1) อภิปรายร่วมกันในชั้นเรียน ประเด็นของความแตกต่างระหว่าง บุคคล ข้อดีของความแตกต่างใน กลุ่ม การจัดการเพื่อแก้ปัญหาหรือ ลดความขัดแย้งที่เกิดจากความ แตกต่าง แนวคิดการบริหารความ แตกต่างเพื่อใช้เป็นจุดแข็งของ ทีมงาน (2) กิจกรรม Active learning เช่น Role Play เป็นต้น	(1) สังเกตพฤติกรรม (2) ประเมินโดยเพื่อนร่วมชั้นเรียน
PLO 18 ปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่นได้ อย่างราบรื่น	ฝึกปฏิบัติในระหว่างทำงานกลุ่ม หรือ ฝึกปฏิบัติงานจริง	สังเกตพฤติกรรม
PLO 19 ปฏิบัติตนอย่างมีจริยธรรม ในการเรียนและการทำงาน	นักศึกษาและผู้สอนอภิปรายร่วมกัน เพื่อหาข้อสรุปพฤติกรรมที่มี จริยธรรมที่พึงประสงค์ในการเรียน และการทำงาน	สังเกตพฤติกรรม

ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา

ชั้นปี	Learning outcomes of each year (Yearly learning outcomes, YLOs)
ชั้นปีที่ 1	- อธิบายหลักการและทฤษฎีพื้นฐานด้านการบริการจัดการ และประยุกต์ใช้หลักการและทฤษฎีเหล่านี้ (การจัดการธุรกิจการค้าสมัยใหม่ การตลาดดิจิทัล การประกันคุณภาพในธุรกิจ ภัตตาคาร การจัดการบริการในธุรกิจภัตตาคาร) (PLO 1 + PLO 6) - เลือกเทคโนโลยีเพื่อการจัดการบริการธุรกิจภัตตาคาร (PLO 2) - ใช้ภาษาไทยในการสื่อสาร การเขียนรายงาน การนำเสนอด้วยวาจา (PLO3) - ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการค้นหาความรู้ สื่อสาร และนำเสนอ (PLO 4) - ใช้ภาษาต่างประเทศ(อังกฤษ)ในการสื่อสารในการจัดการบริการในธุรกิจภัตตาคาร (PLO 5) - วิเคราะห์ข้อมูลที่เป็นตัวเลขและไม่เป็นตัวเลขเพื่อประยุกต์ใช้หลักการและทฤษฎีพื้นฐานด้านการบริหารจัดการ (PLO 7) - แก้ปัญหาเฉพาะหน้าในการให้บริการในธุรกิจภัตตาคาร (PLO 8) - แก้ปัญหาในการประกันคุณภาพในธุรกิจภัตตาคารโดยใช้หลักการจัดการความเสี่ยง (PLO 9) - ปฏิบัติงานในธุรกิจภัตตาคารได้ตามคู่มือการปฏิบัติงาน (PLO 10) - ยอมรับกฎระเบียบของสถานที่ปฏิบัติงาน แสดงถึงความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย แสดงถึงความซื่อสัตย์สุจริต ปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างราบรื่น (PLO 13 +14 +15+18)
ชั้นปีที่ 2	- อธิบายหลักการและทฤษฎีพื้นฐานด้านการบริการจัดการ และประยุกต์ใช้หลักการและทฤษฎีเหล่านี้ (การบัญชีและการเงินเพื่อการจัดการธุรกิจ การจัดการโลจิสติกส์และห่วงโซ่อุปทาน การจัดการองค์การและทรัพยากรมนุษย์ การบริหารต้นทุนในธุรกิจภัตตาคาร การจัดการอุปกรณ์ครัวและสิ่งอำนวยความสะดวกในธุรกิจภัตตาคาร) (PLO 1 + PLO 6) - เลือกเทคโนโลยีเพื่อการจัดการวัตถุดิบ ประกอบอาหาร การปฏิบัติงานในครัวภัตตาคาร การจัดเตรียมอาหารตามสูตรอาหาร การจัดการภายในภัตตาคาร (PLO 2) - ใช้ภาษาไทยในการสื่อสาร การเขียนรายงาน นำเสนอด้วยวาจา (PLO3) - ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการค้นหาความรู้ สื่อสาร และนำเสนอ (PLO 4) - ใช้ภาษาต่างประเทศ(อังกฤษ)ในการสื่อสาร (ชื่ออุปกรณ์และสิ่งอำนวยความสะดวกในธุรกิจภัตตาคาร) (PLO 5) - การวิเคราะห์ข้อมูลที่เป็นตัวเลขและไม่เป็นตัวเลขในการบริหารต้นทุนในธุรกิจภัตตาคาร (PLO 7) - แก้ปัญหาเฉพาะหน้าในการปฏิบัติการให้บริการในธุรกิจภัตตาคาร (PLO 8) - ปฏิบัติงานในธุรกิจภัตตาคารได้ตามคู่มือการปฏิบัติงาน (PLO 10) - ยอมรับกฎระเบียบของสถานที่ปฏิบัติงาน แสดงถึงความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย แสดงถึงความซื่อสัตย์สุจริต ปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างราบรื่น อาสาทำงานทั้งที่ได้รับการร้องขอ หรือโดยไม่ต้องร้องขอ (PLO 13 +14 +15+16+18) - ปฏิบัติตนอย่างมีจริยธรรมในการเรียนและการปฏิบัติการด้านการจัดการวัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหาร (PLO 19)

ชั้นปี	Learning outcomes of each year (Yearly learning outcomes, YLOs)
ชั้นปีที่ 3	- อธิบายหลักการและทฤษฎีพื้นฐานด้านการบริการจัดการ และประยุกต์ใช้หลักการและทฤษฎีทางด้านเศรษฐศาสตร์ (PLO 1+6) - ประยุกต์หลักการและทฤษฎีพื้นฐานด้านการบริหารจัดการในการทำงาน การทำวิจัย การสร้างสิ่งใหม่ (PLO 6) - เลือกเทคโนโลยีเพื่อสนับสนุนการสร้างสิ่งใหม่ในธุรกิจอุตสาหกรรม(PLO 2) - ใช้ภาษาไทยในการสื่อสาร(PLO 3) - ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการค้นหาความรู้และนำเสนอ (PLO 4) - วิเคราะห์ข้อมูลทั้งที่เป็นตัวเลขและไม่เป็นตัวเลขเพื่องานวิจัยและการสร้างสิ่งใหม่(PLO 7) - ปฏิบัติงานในธุรกิจอุตสาหกรรมได้ตามคู่มือการปฏิบัติงาน และตามสถานการณ์ (PLO 10+11) - สร้างสิ่งใหม่ที่เป็นประโยชน์ต่อธุรกิจอุตสาหกรรมผ่านกระบวนการวิจัยและนวัตกรรม (PLO 12) - ยอมรับกฎระเบียบของสถานที่ปฏิบัติงาน แสดงถึงความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย แสดงถึงความซื่อสัตย์สุจริต ปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างราบรื่น อาสาทำงานทั้งที่ได้รับการร้องขอ หรือโดยไม่ต้องร้องขอ (PLO 13 +14 +15+16+18) - ปฏิบัติตนอย่างมีจริยธรรมในการเรียนและการทำงาน(PLO 19)
ชั้นปีที่ 4	- ประยุกต์หลักการและทฤษฎีพื้นฐานด้านการบริหารจัดการในการทำงาน (PLO 6) - ใช้ภาษาไทยในการสื่อสาร(PLO 3) - การวิเคราะห์ข้อมูลที่เป็นตัวเลขและไม่เป็นตัวเลขเพื่อการเป็นผู้ประกอบการ (PLO 7) - ปฏิบัติงานในธุรกิจอุตสาหกรรมได้ตามสถานการณ์ (PLO 11) - สร้างความสัมพันธ์สำหรับทีมงานที่มีความแตกต่างกันในการดำเนินธุรกิจอุตสาหกรรม (PLO 17) - อาสาทำงานทั้งที่ได้รับการร้องขอ หรือโดยไม่ต้องร้องขอ ปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างราบรื่น (PLO 16 + 18) - ปฏิบัติตนอย่างมีจริยธรรมในการเรียนและการทำงาน(PLO 19)

4. ผังแสดงความเชื่อมโยงผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม					2. ความรู้			3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				5. ทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			
	1	2	3	4	5	1	2	3	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	4
1.หมวดอัตลักษณ์ของพีไอเอ็ม (PIM)																			
1010101 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารในยุคดิจิทัล	○			●		○	●	○		●	○	○		●			●		○
1010102 ปรัชญาปัญญาภิวัฒน์เพื่อการจัดการ	○	●	●		○	●		○	○	○	●	○	○	○	●		○		●
1010103 คณิตศาสตร์เพื่อการวิเคราะห์และตัดสินใจ	●	○	○			○	○	●	●		○		●	○		●	○		○
1010104 วิถีพลเมืองดิจิทัล		○	○		●	○	●	○	○	●	○	●	○				○		●
2. หมวดศาสตร์แห่งชีวิต																			
2.1 กลุ่มภาษาเพื่อการสื่อสาร																			
1021111 ภาษากับวัฒนธรรมไทย	○		●	○		●	○	○	●	○	○	●		○			●		○
1021112 ภาษาไทยในฐานะภาษาต่างประเทศ	○	●		○		○	●	○		○	●	○	●	○			●		○
1021113 หลักภาษาและการใช้ภาษาไทย	○	●		○		●	○	○		○	●	○		●			●		○
1021114 การอ่านออกเสียงภาษาไทย	○		●			●	○	○		○	●	○		○	●		●		○
1021115 วิถีไทย ภูมิปัญญาไทย และวัฒนธรรมไทย	○			●		●	○	○		○	●	○		○	●		●		○
1021121 ภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวัน	●					●	○		○		●			●				●	○
1021122 ภาษาอังกฤษในโลกสมัยใหม่			●			●	○	○	○	●		●						●	○
1021223 ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจและการทำงาน	●		○			●	○	○	●				○	●				●	○
1021224 ภาษาอังกฤษเพื่อการนำเสนออย่างสร้างสรรค์			●				○	●	○	●				●				●	○
1021225 ภาษาอังกฤษเชิงธุรกิจ	●					●	○	○	○		●		●	○				●	○
1021226 ภาษาอังกฤษผ่านสื่อ			●				○	●	●		○	●						●	○

มคอ.2

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม					2. ความรู้			3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและความ รับผิดชอบ				5. ทักษะในการวิเคราะห์เชิง ตัวเลข การสื่อสาร และการ ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			
	1	2	3	4	5	1	2	3	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	4
1021227 ภาษาอังกฤษเพื่อการสมัครงานและสัมภาษณ์	●				○		●	○	○	●		○		●				●	○
1021328 ภาษาอังกฤษสำหรับการสอบวัดมาตรฐาน	○	●			○	●	○	○	●			○	●	○				●	○
1021231 ภาษาจีนในชีวิตประจำวัน	●						●				●			●				●	○
1021232 ภาษาจีนเพื่อธุรกิจบริการ		●					●			●			●					●	○
1021233 ภาษาจีนในสำนักงาน	●					●					●			●				●	○
1021234 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารทางธุรกิจ			●					●			●			●				●	○
1021241 ภาษาเมียนมาในชีวิตประจำวัน	●					●					●			●				●	○
1021242 ภาษาเมียนมาเพื่อการสื่อสารธุรกิจ			●			●					●			●				●	○
1021251 ภาษาเขมรในชีวิตประจำวัน	●					●					●			●				●	○
1021252 ภาษาเขมรเพื่อการสื่อสารธุรกิจ			●			●					●			●				●	○
2.2 กลุ่มชีวิตและสังคมแห่งความสุข																			
1022211 มนุษย์หลากหลายมิติ		●		○		●	○		●		○		●	○			●		○
1022212 ความรักและสัมพันธ์ภาพ			○	●		○	●		●		○		●	○	○		●		○
1022213 รู้โลกกว้าง	○	○		○	●	○	○	●	○		●	●	○			○	●	○	○
1022214 สิ่งแวดล้อม การพัฒนา และความยั่งยืน		○	●		○	●	○			●	○		○	●		○	○		●
1022215 มหัตตจริยแห่งสุภาพดี	●		○			●	○	○	●				○	○	●	○	●		○
2.3 กลุ่มการจัดการและนวัตกรรม																			
1023211 หมากล้อมปัญญาวิวัฒน์	○				●	○	○	●	●	○	○	●		○		●	○		○
1023212 นวัตกรรมกับการพัฒนาคุณภาพชีวิต	○		○	●		○	○	●	○	●	○	○		○	●	○	○		●
1023213 การจัดการการเงินเพื่อชีวิต	○	●	○			●	○	○	●		○	○		○	●	●	○		○
1023214 การจัดการธุรกิจยุคใหม่	●	○	○			○	●	○	○	○	●	○		●		●	○		○
1023215 เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อการทำงาน		○	●			○	○	●	○	●	○	●		○		○	○		●

หมวดวิชาเฉพาะ

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1.คุณธรรม จริยธรรม			2.ความรู้			3. ทักษะทางปัญญา					4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4
1 กลุ่มวิชาแกนธุรกิจ																			
1101111 การจัดการธุรกิจการค้าสมัยใหม่ในยุคดิจิทัล	●	●		●	●			●				●			○	○	●		●
1101112 การตลาดดิจิทัล	●	●		●	●			●				●			○	○	●		●
1101113 การบัญชีและการเงินเพื่อการจัดการธุรกิจ	●	●		●	●			●				●			○	○	●		●
1101214 การจัดการโลจิสติกส์และห่วงโซ่อุปทาน	●	●		●	●			●				●			○	○	●		●
1101215 การจัดการองค์การและทรัพยากรมนุษย์ในยุคดิจิทัล	●	●		●	●			●				●			○	○	●		●
1101216 เศรษฐศาสตร์เพื่อการจัดการธุรกิจ	●	●		●	●			●				●			○	○	●		●
2.กลุ่มวิชาบังคับ																			
2322101 การประกันคุณภาพในธุรกิจภัตตาคาร	●	○		●	●				●			●			●	●	●		○
2322102 การจัดการบริการในธุรกิจภัตตาคาร	●	○		●			●	●				●			●	●		●	○
2322203 การจัดการวัตถุดิบและการประกอบอาหารในธุรกิจภัตตาคาร	●	○	●		●	●	●					○			●	●			○
2322204 การจัดการอุปกรณ์ครัวและสิ่งอำนวยความสะดวกในธุรกิจภัตตาคาร	●	○		●	●		●					●			○	○	●	●	○
2322205 การจัดการสูตรอาหารเพื่อการประกอบธุรกิจภัตตาคาร		●	○		●	●	●					○			●	●			○
2322206 การจัดการต้นทุนในธุรกิจภัตตาคาร	●	○	●	●	●		●					●			○	○	●		●
2322307 การวิจัยสำหรับธุรกิจภัตตาคาร		○	●		●						●	○			●	●	●		●
2322308 นวัตกรรมในธุรกิจภัตตาคาร	●	○	○		●		●			●	●	●			●	●	○		●
2322409 การเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจภัตตาคาร		○	●		●				●	●		○	●	●		●	○		●
2322151 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจภัตตาคาร 1	●	●	○		●	●		●				●			●	●	●		○
2322152 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจภัตตาคาร 2	●	●	○		●	●		●				●			●	●	●		○
2322253 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจภัตตาคาร 3	●	●	○		●	●		●				●	○		●	●	●		○

มคอ.2

รายวิชา	1.คุณธรรม จริยธรรม			2.ความรู้			3. ทักษะทางปัญญา					4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4
2322254 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจภัตตาคาร 4	●	●	○		●	●		●				●	○		●	●	●		○
2322355 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจภัตตาคาร 5	●	●	○		●	●		○	●			●	○		●	●	●		○
2322356 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจภัตตาคาร 6	●	●	○		●	●		○	●			●	○		●	●	●		○
2322457 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจภัตตาคาร 7	○	○	●		●	●		○	●	●		○	●	●	●	●	●	○	○
2322458 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจภัตตาคาร 8	○	○	●		●	●		○	●	●	●	○	●	●	●	●	●	○	○
3.กลุ่มวิชาเลือก																			
2323201 วัฒนธรรม และพฤติกรรมบริการโภชนาการนานาชาติ	●	●		●	●				●			○			●	○	○	●	●
2323202 การออกแบบอาหารเพื่อการสื่อสารในธุรกิจภัตตาคาร	●	○	●		●		●					●			○	●	●	●	○
2323203 หลักการธุรกิจภัตตาคารแฟรนไชส์	○	○	●	●	●			●		●		○			●	○	●		○
2323304 การจัดการธุรกิจภัตตาคารในระดับสากล	○	○	●	●	●				●			○			●	○	●		○
2323305 การจัดการทำเลที่ตั้งสำหรับภัตตาคาร	○	●			●				●			●			●	○	○		●
2323306 การจัดการพื้นที่ภัตตาคาร	○	●		●	●				●			●			●	○	○		●
2323307 การจัดการครัว	○	●			●				●			●			●	○	○		●
2323308 กลยุทธ์ทางการตลาดในธุรกิจภัตตาคาร	○	○	●		●				●			○			●	○	●		●
2323309 การจัดการความพึงพอใจของลูกค้า	○	●			●			●		●		○			●	○	○	●	○
2323410 กฎหมายและข้อบังคับสำหรับธุรกิจภัตตาคาร	●	○	●	●					●			●			○	○	●		●
2323411 การจัดการธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพ	●	○	●		●	●					●	○		●	○	●	●		○
2323412 หัวข้อปัจจุบันของการจัดการธุรกิจภัตตาคาร	○	○	●		●					●		○			●	○	○		●

ตารางแสดงความสัมพันธ์ระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs) กับมาตรฐานผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ TQF

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม					2. ความรู้			3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				5. ทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			
	1	2	3	4	5	1	2	3	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	4
PLO 1 บูรณาการและประยุกต์ใช้องค์ความรู้ในการเรียนการทำงานและการดำเนินชีวิตได้	●							●	●				●						●
PLO 2 ใช้ภาษาในการสื่อสารทั้งภาษาไทยและ/หรือภาษาต่างประเทศได้อย่างสอดคล้องเหมาะสมกับสถานการณ์				●				●			●	●					●	●	
PLO 3 แสดงออกถึงความมีวินัย ขยัน อดทน ซื่อสัตย์ และรับผิดชอบต่อหน้าที่		●					●				●		●						●
PLO 4 รู้เท่าทันสื่อ เลือกใช้และประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการสร้างสรรค์ผลงานได้อย่างเหมาะสม			●					●	●					●					●
PLO 5 นำเสนอ จัดลำดับการเล่าเรื่องได้อย่างเป็นระบบ วิพากษ์ โต้มน้าวผู้อื่น และควบคุมสถานการณ์ได้			●			●				●			●				●	●	
PLO 6 วิเคราะห์ วางแผน ตัดสินใจอย่างมีวิจารณญาณ และแก้ไขปัญหาอย่างสร้างสรรค์			●					●	●				●			●			
PLO 7 ออกแบบนวัตกรรม สามารถผลักดันความคิดและแรงบันดาลใจก่อให้เกิดผลงาน และนำไปสู่ฐานคิดของการเป็นผู้ประกอบการ			●					●		●					●				●
PLO 8 ทำงานร่วมกับผู้อื่น มีมนุษยสัมพันธ์ กล้าเผชิญปัญหา สามารถทำงานที่หลากหลาย และปรับตัวให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมที่แตกต่างได้				●		●				●		●					●		

มคอ.2

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม					2. ความรู้			3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและความ รับผิดชอบ				5. ทักษะในการวิเคราะห์เชิง ตัวเลข การสื่อสาร และการ ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			
	1	2	3	4	5	1	2	3	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	4
PLO 9 ปฏิบัติตนตามกฎระเบียบขององค์กร สังคม ประเทศชาติ มีจิตสาธารณะ และยึดมั่นในจรรยาบรรณ วิชาชีพ					●			●	●						●		●		
PLO 10 สร้างสมดุลให้ชีวิตและการทำงาน บริหารจัดการ ทั้งด้านสุขภาพ การเงิน เวลา และบุคคลได้อย่าง เหมาะสม					●			●		●			●						●
PLO 11 ใฝ่รู้ ใฝ่เรียน แสวงหาความรู้ด้วยตนเอง		●					●				●			●		●			

หมวดวิชาเฉพาะ

ผลการเรียนรู้ตามกรอบ มาตรฐานคุณวุฒิTQF ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง ของหลักสูตร(PLOs)	1. คุณธรรม จริยธรรม			2. ด้านความรู้			3. ด้านทักษะทางปัญญา					4. ด้านทักษะ ความสัมพันธ์ระหว่าง บุคคลและความ รับผิดชอบ				5. ด้านทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4
PLO 1 อธิบายหลักการและทฤษฎีพื้นฐาน ด้านการบริหารจัดการ				●															
PLO 2 เลือกเทคโนโลยีเพื่อการจัดการธุรกิจ การตลาด							●												
PLO 3 ใช้ภาษาไทยสื่อความได้																●			
PLO 4 ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการ ค้นหาความรู้ สื่อสาร นำเสนอ																	●		
PLO 5 ใช้ภาษาต่างประเทศในการสื่อความ ได้																		●	
PLO 6 ประยุกต์ใช้หลักการและทฤษฎี พื้นฐานด้านการบริหารจัดการกับการฝึก ปฏิบัติและการบริหารจัดการธุรกิจการตลาด					●														
PLO 7 วิเคราะห์ข้อมูลทั้งที่เป็นตัวเลขและ ไม่เป็นตัวเลข																			●
PLO 8 แก้ปัญหาเฉพาะหน้าในการ ให้บริการในธุรกิจการตลาด								●											

ผลการเรียนรู้ตามกรอบ มาตรฐานคุณวุฒิTQF ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง ของหลักสูตร(PLOs)	1. คุณธรรม จริยธรรม			2. ด้านความรู้			3. ด้านทักษะทางปัญญา					4. ด้านทักษะ ความสัมพันธ์ระหว่าง บุคคลและความ รับผิดชอบ				5. ด้านทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4
PLO 9 แก้ปัญหาในการดำเนินธุรกิจ ภักตาคารโดยใช้หลักการจัดการความเสี่ยง									●										
PLO 10 ปฏิบัติงานในธุรกิจภักตาคารได้ ตามคู่มือการปฏิบัติงาน						●													
PLO 11 ปฏิบัติงานในธุรกิจภักตาคารได้ ตามสถานการณ์										●									
PLO 12 สร้างสิ่งใหม่ที่เป็นประโยชน์ต่อ ธุรกิจภักตาคาร											●								
PLO 13 ยอมรับกฎระเบียบของสถานที่ ปฏิบัติงาน	●																		
PLO 14 แสดงถึงความรับผิดชอบต่อหน้าที่ ที่ได้รับมอบหมาย												●							
PLO 15 แสดงถึงความซื่อสัตย์สุจริต		●																	
PLO 16 อาสาทำงานทั้งที่ได้รับการร้องขอ หรือโดยไม่ต้องร้องขอ													●						

ผลการเรียนรู้ตามกรอบ มาตรฐานคุณวุฒิTQF ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง ของหลักสูตร(PLOs)	1. คุณธรรม จริยธรรม			2. ด้านความรู้			3. ด้านทักษะทางปัญญา					4. ด้านทักษะ ความสัมพันธ์ระหว่าง บุคคลและความ รับผิดชอบ				5. ด้านทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4
PLO 17 สร้างความสัมพันธ์ในระหว่าง ทีมงานที่มีความแตกต่างกันในการดำเนิน ธุรกิจภาคการ														●					
PLO 18 ปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่าง ราบรื่น															●				
PLO 19 ปฏิบัติตนอย่างมีจริยธรรมในการ เรียนและการทำงาน			●																

ผลการเรียนรู้ในตารางมีความหมาย ดังนี้

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- (1) แสดงออกถึงความมีวินัย และตรงต่อเวลา
- (2) ปฏิบัติหน้าที่ด้วยความซื่อสัตย์สุจริต มีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสาธารณะ
- (3) มีความรับผิดชอบทั้งต่อตนเอง สังคมและการประกอบอาชีพ
- (4) แสดงออกซึ่งประเพณีและวัฒนธรรมไทย
- (5) ปฏิบัติตามระเบียบและกฎเกณฑ์ขององค์กรและสังคม

2. ด้านความรู้

- (1) สามารถอธิบาย ใช้ทฤษฎี หลักการพื้นฐาน ที่เรียนรู้และนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันและศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง
- (2) สามารถอธิบาย ใช้ทฤษฎี หลักการของศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง และสามารถนำมาประยุกต์หรือเป็นพื้นฐานในการเรียนและการทำงาน
- (3) สามารถวิเคราะห์และเลือกใช้ความรู้ในศาสตร์ที่เรียน เพื่อการวางแผน การเรียนและการทำงาน

3. ด้านทักษะทางปัญญา

- (1) สามารถวิเคราะห์และประเมินสถานการณ์โดยใช้ศาสตร์ที่เรียน เพื่อใช้ในการวางแผนการทำงาน และปฏิบัติงานจริง
- (2) สามารถจัดระบบและสร้างสรรค์สิ่งใหม่ โดยนำศาสตร์ที่เรียนมาเชื่อมโยง ต่อยอดความรู้ และพัฒนาทักษะการปฏิบัติงาน
- (3) มีความกระตือรือร้นในการเฝ้าหาความรู้ ในศาสตร์ที่เรียนและศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง

4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- (1) สามารถปฏิบัติตามกฎระเบียบ ปรับตัวเข้ากับสถานการณ์และวัฒนธรรมองค์กร
- (2) มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี มีความรับผิดชอบ มีภาวะผู้นำ และทำงานร่วมกับผู้อื่นได้เป็นอย่างดี
- (3) พัฒนาตนเองต่อหน้าที่ความรับผิดชอบและงานที่ได้รับมอบหมาย
- (4) จัดสรรเวลาการทำงาน การดูแลสุขภาพชีวิตส่วนตัว และการสร้างความสัมพันธ์กับผู้ร่วมงานในองค์กรและบุคคลทั่วไป

5. ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- (1) สามารถใช้ความรู้ทางคณิตศาสตร์และสถิติในการวิเคราะห์ และนำเสนอข้อมูลในการเรียนและการทำงาน
- (2) สามารถใช้ภาษาไทย ในการอธิบายหลักการและสถานการณ์ รวมถึงการสื่อสารความหมายได้อย่างถูกต้องและตรงประเด็น
- (3) สามารถใช้ภาษาต่างประเทศเพื่อการติดต่อสื่อสารอย่างน้อยหนึ่งภาษา
- (4) สามารถเลือกใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการสืบค้น เก็บรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ นำเสนอผลงาน และการฝึกปฏิบัติงาน

หมวดวิชาเฉพาะ**1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม**

- (1) ยอมรับกฎระเบียบของสถานที่ปฏิบัติงาน
- (2) แสดงถึงความซื่อสัตย์สุจริต
- (3) ปฏิบัติตนอย่างมีจริยธรรมในการเรียนและการทำงาน

2. ด้านความรู้

- (1) อธิบายหลักการและทฤษฎีพื้นฐานด้านการบริหารจัดการ
- (2) ประยุกต์ใช้หลักการและทฤษฎีพื้นฐานด้านการบริหารจัดการกับการฝึกปฏิบัติและการบริหารจัดการธุรกิจภาคการ
- (3) ปฏิบัติงานในธุรกิจภาคการได้ตามคู่มือการปฏิบัติงาน

3. ด้านทักษะทางปัญญา

- (1) เลือกเทคโนโลยีเพื่อการจัดการธุรกิจภาคการ
- (2) แก้ปัญหาเฉพาะหน้าในการให้บริการธุรกิจภาคการ
- (3) แก้ปัญหาในการดำเนินธุรกิจภาคการโดยใช้หลักการความเสี่ยง
- (4) ปฏิบัติงานในธุรกิจภาคการได้ตามสถานการณ์
- (5) สร้างสิ่งใหม่ที่เป็นประโยชน์ต่อธุรกิจภาคการ

4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- (1) แสดงถึงความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย
- (2) อาสาทำงานทั้งที่ได้รับการร้องขอ หรือโดยไม่ต้องร้องขอ
- (3) สร้างความสัมพันธ์สำหรับทีมงานที่มีความแตกต่างกันในการดำเนินธุรกิจภาคการ
- (4) ปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างราบรื่น

5. ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- (1) ใช้ภาษาไทยในการสื่อความได้
- (2) ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการค้นหาความรู้สื่อสารและนำเสนอ
- (3) ใช้ภาษาต่างประเทศในการสื่อความได้
- (4) วิเคราะห์ข้อมูลทั้งที่เป็นตัวเลขและไม่เป็นตัวเลข

Program Learning Outcomes: PLOs ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร

รายวิชา	Program Learning Outcomes: PLOs (ความรู้ ทักษะ และ เจตคติ)											ศึกษาใน ชั้นปี
	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7	PLO 8	PLO 9	PLO 10	PLO 11	
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป												
1.หมวดอัตลักษณ์ของฟิไอเอ็ม (PIM)												
1010101 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารในยุคดิจิทัล	✓	✓	✓	✓	✓			✓				1
1010102 ปรัชญาปัญญาภิวัฒน์เพื่อการจัดการ	✓	✓	✓			✓		✓	✓	✓	✓	1
1010103 คณิตศาสตร์เพื่อการวิเคราะห์และตัดสินใจ	✓				✓	✓	✓			✓	✓	1
1010104 วิถีพลเมืองดิจิทัล	✓			✓	✓		✓		✓			1
2. หมวดศาสตร์แห่งชีวิต												
2.1 กลุ่มภาษาเพื่อการสื่อสาร												
1021111 ภาษากับวัฒนธรรมไทย		✓	✓		✓			✓			✓	1
1021112 ภาษาไทยในฐานะภาษาต่างประเทศ	✓		✓		✓			✓			✓	1
1021113 หลักภาษาและการใช้ภาษาไทย		✓	✓	✓	✓							1
1021114 การอ่านออกเสียงภาษาไทย		✓	✓	✓	✓							1
1021115 วิถีไทย ภูมิปัญญาไทย และวัฒนธรรมไทย		✓	✓		✓			✓			✓	1
1021121 ภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวัน	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓	1
1021122 ภาษาอังกฤษในโลกสมัยใหม่	✓	✓	✓					✓			✓	1
1021223 ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจและการทำงาน	✓	✓	✓	✓		✓		✓	✓		✓	2
1021224 ภาษาอังกฤษเพื่อการนำเสนออย่างสร้างสรรค์	✓	✓	✓	✓	✓	✓						2
1021225 ภาษาอังกฤษเชิงธุรกิจ	✓	✓						✓				2
1021226 ภาษาอังกฤษผ่านสื่อ	✓	✓		✓	✓	✓		✓			✓	2
1021227 ภาษาอังกฤษเพื่อการสมัครงานและ สัมภาษณ์	✓	✓			✓	✓		✓				2
1021328 ภาษาอังกฤษสำหรับการสอบวัดมาตรฐาน	✓	✓			✓	✓		✓				3
1021231 ภาษาจีนในชีวิตประจำวัน	✓	✓	✓								✓	2

มคอ.2

รายวิชา	Program Learning Outcomes: PLOs (ความรู้ ทักษะ และ เจตคติ)											ศึกษาใน ชั้นปี
	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7	PLO 8	PLO 9	PLO 10	PLO 11	
1021232 ภาษาจีนเพื่อธุรกิจบริการ		✓	✓								✓	2
1021233 ภาษาจีนในสำนักงาน	✓	✓	✓					✓			✓	2
1021234 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารทางธุรกิจ	✓	✓				✓					✓	2
1021241 ภาษาเมียนมาในชีวิตประจำวัน	✓	✓	✓		✓			✓				2
1021242 ภาษาเมียนมาเพื่อการสื่อสารธุรกิจ		✓	✓		✓			✓			✓	2
1021251 ภาษาเขมรในชีวิตประจำวัน	✓	✓	✓		✓			✓				2
1021252 ภาษาเขมรเพื่อการสื่อสารธุรกิจ		✓	✓		✓			✓			✓	2
2.2 กลุ่มชีวิตและสังคมแห่งความสุข												
1022211 มนุษย์หลากหลายมิติ	✓		✓			✓		✓	✓	✓	✓	2
1022212 ความรักและสัมพันธ์ภาพ	✓				✓	✓		✓	✓	✓	✓	2
1022213 รู้โลกกว้าง	✓	✓	✓			✓		✓	✓	✓	✓	2
1022214 สิ่งแวดล้อม การพัฒนา และความยั่งยืน	✓		✓	✓	✓	✓		✓			✓	2
1022215 มหัศจรรย์แห่งสุขภาพดี	✓		✓	✓	✓	✓		✓		✓	✓	2
2.3 กลุ่มการจัดการและนวัตกรรม												
1023211 หมากล้อมปัญญาวิวัฒน์	✓		✓			✓	✓			✓		2
1023212 นวัตกรรมกับการพัฒนาคุณภาพชีวิต	✓			✓	✓	✓	✓				✓	2
1023213 การจัดการการเงินเพื่อชีวิต	✓		✓			✓	✓		✓	✓		2
1023214 การจัดการธุรกิจยุคใหม่	✓	✓					✓	✓	✓	✓	✓	2
1023215 เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อการทำงาน	✓					✓	✓	✓			✓	2

รายวิชา	Program Learning Outcomes: PLOs ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร																			ศึกษาใน ชั้นปี
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	
1 กลุ่มวิชาแกนธุรกิจ																				
1101111 การจัดการธุรกิจการค้าสมัยใหม่ในยุคดิจิทัล	●			●		●	●	●					●	●	●					1
1101112 การตลาดดิจิทัล	●			●		●	●	●					●	●	●					1
1101113 การบัญชีและการเงินเพื่อการจัดการธุรกิจ	●			●		●	●	●					●	●	●					1
1101214 การจัดการโลจิสติกส์และห่วงโซ่อุปทาน	●			●		●	●	●					●	●	●					2
1101215 การจัดการองค์การและทรัพยากรมนุษย์ในยุคดิจิทัล	●			●		●	●	●					●	●	●					2
1101216 เศรษฐศาสตร์เพื่อการจัดการธุรกิจ	●			●		●	●	●					●	●	●					2
2.กลุ่มวิชาบังคับ																				
2322101 การประกันคุณภาพในธุรกิจภัตตาคาร	●		●	●		●			●				●	●				●		1
2322102 การจัดการบริการในธุรกิจภัตตาคาร	●	●	●		●			●					●	●				●		1
2322203 การจัดการวัตถุดิบและการประกอบอาหารในธุรกิจภัตตาคาร		●	●			●				●			●					●	●	2
2322204 การจัดการอุปกรณ์ครัวและสิ่งอำนวยความสะดวกในธุรกิจภัตตาคาร	●	●		●	●	●							●	●						2
2322205 การจัดการสูตรอาหารเพื่อประกอบธุรกิจภัตตาคาร		●	●			●				●					●			●		2
2323206 การจัดการต้นทุนในธุรกิจภัตตาคาร	●	●		●		●	●						●	●					●	2
2322307 การวิจัยสำหรับธุรกิจภัตตาคาร			●	●		●	●					●						●	●	3
2322308 นวัตกรรมในธุรกิจภัตตาคาร		●	●			●	●				●	●	●	●				●		3
2322409 การเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจภัตตาคาร			●			●	●		●		●					●	●		●	4
2322151 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจภัตตาคาร 1			●	●		●		●		●			●	●	●			●		1
2322152 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจภัตตาคาร 2			●	●		●		●		●			●	●	●			●		1
2322253 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจภัตตาคาร 3			●	●		●		●		●			●	●	●	●		●		2
2322254 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจภัตตาคาร 4			●	●		●		●		●			●	●	●	●		●		2
2322355 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจภัตตาคาร 5			●	●	●	●			●	●			●	●	●	●		●		3
2322356 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจภัตตาคาร 6			●	●	●	●			●	●			●	●	●	●		●		3
2322457 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจภัตตาคาร 7				●	●	●	●		●	●	●					●	●	●	●	4
2322458 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจภัตตาคาร 8				●	●	●	●		●	●	●	●				●	●	●	●	4

รายวิชา	Program Learning Outcomes: PLOs ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร																			ศึกษาใน ชั้นปี
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	
3.กลุ่มวิชาเลือก																				
2323201 วัฒนธรรม และพฤติกรรมบริการโภชนาการนานาชาติ	●				●	●	●		●				●		●			●		2
2323202 การออกแบบอาหารเพื่อการสื่อสารในธุรกิจภัตตาคาร		●	●	●	●	●							●	●					●	2
2323203 หลักการธุรกิจภัตตาคารแฟรนไชส์	●			●		●		●			●							●	●	2
2323304 การจัดการธุรกิจภัตตาคารในระดับสากล	●			●		●												●	●	3
2323305 การจัดการทำเลที่ตั้งสำหรับภัตตาคาร						●	●		●					●	●			●		3
2323306 การจัดการพื้นที่ภัตตาคาร						●	●		●					●	●			●		3
2323307 การจัดการครัว						●	●		●					●	●			●		3
2323308 กลยุทธ์ทางการตลาดในธุรกิจภัตตาคาร				●		●	●		●									●	●	3
2323309 การจัดการความพึงพอใจของลูกค้า					●	●		●			●				●			●		3
2323410 กฎหมายและข้อบังคับสำหรับธุรกิจภัตตาคาร	●			●			●		●				●	●					●	4
2323411 การจัดการธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพ			●	●		●				●		●	●				●		●	4
2323412 หัวข้อปัจจุบันของการจัดการธุรกิจภัตตาคาร						●	●				●							●	●	4