



สำนักงานมาตรฐานวิชาการ
 เลขที่รับ 1089 M
 วันที่ 29 ส.ค. 2562
 เวลา 14.00

สำนักงานอธิการบดี
 เลขที่รับ 2869
 วันที่ 28.8.62
 เวลา 15.40 น.

ที่ อว 0224.2/3744

ถึง มหาวิทยาลัยรังสิต

ตามที่มหาวิทยาลัยรังสิต ได้เสนอการปรับปรุงแก้ไขหลักสูตรเพื่อให้คณะกรรมการ
 การอุดมศึกษาได้รับทราบการอนุมัติการปรับปรุงแก้ไขหลักสูตรของสภามหาวิทยาลัย จำนวน 5 หลักสูตร
 รายละเอียดตามหนังสือ ที่ มรส 6000/568 ลงวันที่ 1 กรกฎาคม 2562 ดังนี้

1. การปรับปรุงแก้ไขหลักสูตรรัฐศาสตรบัณฑิต ฉบับปี พ.ศ. 2559
2. การปรับปรุงแก้ไขหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเศรษฐศาสตร์การเมืองและ
 การพัฒนาระหว่างประเทศ (หลักสูตรนานาชาติ) ฉบับปี พ.ศ. 2558
3. การปรับปรุงแก้ไขหลักสูตรบัญชีบัณฑิต ฉบับปี พ.ศ. 2558
4. การปรับปรุงแก้ไขหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการโรงแรมและภัตตาคาร
 ฉบับปี พ.ศ. 2559
5. การปรับปรุงแก้ไขหลักสูตรพยาบาลศาสตรบัณฑิต (หลักสูตรสองภาษา) ฉบับปี
 พ.ศ. 2557

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ขอแจ้งให้ทราบว่า
 คณะกรรมการการอุดมศึกษาได้รับทราบการอนุมัติการปรับปรุงแก้ไขหลักสูตร จำนวน 5 หลักสูตร
 ดังกล่าวแล้ว เมื่อวันที่ 14 สิงหาคม 2562

จึงแจ้งมาเพื่อทราบ พร้อมนี้ได้แนบเอกสารการปรับปรุงแก้ไขหลักสูตรมาด้วย หลักสูตรละ 1 ฉบับ

วิมล พร. ธอธ.

เนื่อไขพรอดทราน

Vongn Odol

(นางวรางภา อุดด)

ผู้อำนวยการสำนักงานอธิการบดี

28082562

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา
 วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม



วิมล พร. ธอธ.

สิงหาคม 2562

- ขงน/ดงนทอชงน

- ค้างคองคณบศดงนงูคทงน

สำนักมาตรฐานและประเมินผลอุดมศึกษา

โทรศัพท์ 0 2039 5634

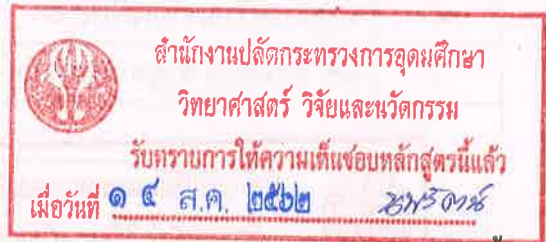
โทรสาร 0 2039 5664

(นายกิตติศักดิ์ ไตรพพัฒพรชัย)

ผู้ช่วยรองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ

การปรับแก้ไขรายชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร
หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการโรงแรมและภัตตาคาร (ฉบับปี พ.ศ. 2559)
วิทยาลัยการท่องเที่ยวและการบริการ มหาวิทยาลัยรังสิต

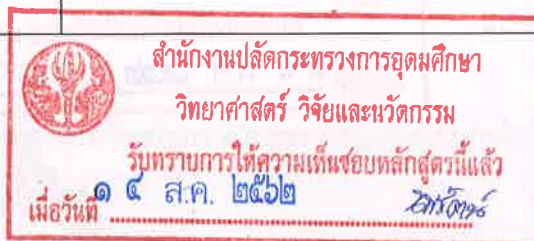
1. หลักสูตรฉบับดังกล่าวนี้ได้รับทราบ/รับรองการเปิดสอนจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา เมื่อวันที่ 13 มิถุนายน 2559
 2. สภามหาวิทยาลัย/สถาบัน ได้อนุมัติการปรับปรุงแก้ไขครั้งนี้แล้ว ในการประชุม ครั้งที่ 2/2562 เมื่อวันที่ 19 มิถุนายน 2562
 3. หลักสูตรปรับปรุงการแก้ไขนี้ เริ่มใช้กับนักศึกษารุ่นปีการศึกษา 2561 ตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2561 เป็นต้นไป
 4. เหตุผลในการปรับปรุงแก้ไข เพื่อให้เกิดความเหมาะสมในการปฏิบัติงาน
 5. สาระในการปรับปรุงแก้ไข
- 5.1 ขอปรับปรุงแก้ไขรายชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร ดังนี้



หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการโรงแรมและภัตตาคาร (ฉบับปี พ.ศ. 2559)

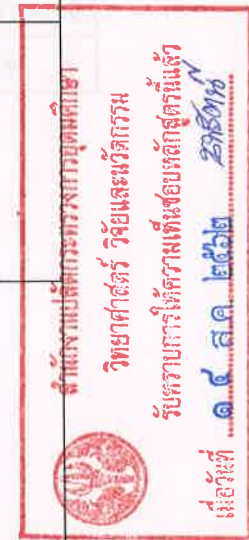
วิทยาลัยการท่องเที่ยวและการบริการ มหาวิทยาลัยรังสิต

ลำดับที่	รายชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตร (เดิม ปรับปรุงปี พ.ศ. 2561)	ลำดับที่	รายชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตร (ที่ขอปรับปรุง)
1.	นางสาวนันทอง เวศนารัตน์ (ผู้รับผิดชอบหลักสูตร)		ตัดออก
2.	นางสาวสุธินี ชีรานุตร์ (ผู้รับผิดชอบหลักสูตร)	1.	คงเดิม (ผู้รับผิดชอบหลักสูตร)
3.	นางสาวชญาณี โยธาสมุทร	2.	คงเดิม (ผู้รับผิดชอบหลักสูตร)
4.	นางสาวอโนมา ทองสืบสาย	3.	คงเดิม
5.	ผศ. ณัฐชสรณ์ กาญจนศิลาพนธ์	4.	คงเดิม
		5.	นายวิษุฒิต โสมรักษ์



รายชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการโรงแรมและภัตตาคาร (เดิม)

ลำดับ ที่	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	ชื่อ-สกุล	เลขที่บัตรประชาชน	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	ตำเริงการศึกษาจาก		ภาระงานสอน (ชม./สัปดาห์)
						สถาบัน	ปี	
1.	อาจารย์	นางสาวนันทอง เวศนารัตน์ (ผู้รับผิดชอบหลักสูตร)	3 5799 00192 75 3	บช.บ. M.A.	การจัดการโรงแรม Hospitality Management	มหาวิทยาลัยอัสสัมชัญ University of Derby, U.K.	2543 2545	9
2.	อาจารย์	นางสาวสุธินี ธีรานุตร์ (ผู้รับผิดชอบหลักสูตร)	1 1002 00053 06 7	บช.บ.	การจัดการครัวและ ภัตตาคาร การจัดการโรงแรมและ ภัตตาคาร	วิทยาลัยดุสิตธานี วิทยาลัยดุสิตธานี	2549 2553	9
3.	อาจารย์	นางสาวชญานี โยธาสุมทร	3 1020 02620 26 5	ศศ.บ. M.A.	รัฐศาสตร์การปกครอง Tourism and Travel Management	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี Anna Adarsh Collage for Woman, Chennai, India.	2547 2553	9
4.	อาจารย์	นางสาวอโนมา ทองสีบสาย	3 3499 00886 58 7	ค.บ. ศษ.ม.	อาหารและโภชนาการ คหกรรมศาสตร์เพื่อ พัฒนาชุมชน	มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต มหาวิทยาลัยรามคำแหง	2530 2548	9
5	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	นางฉัฐษรณ กาญจนศิลาภรณ์	3 1022 00222 92 4	คศ.บ. ศศ.ม.	การโรงแรมและภัตตาคาร บริหารองค์การ	มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช มหาวิทยาลัยเกริก	2542 2548	9



6. โครงสร้างหลักสูตรภายหลังการปรับปรุงแก้ไข เมื่อเปรียบเทียบกับโครงสร้างเดิม และเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2548 ของกระทรวงศึกษาธิการ ปรากฏดังนี้

หมวดวิชา	เกณฑ์กระทรวง ศธ. (มคอ.1)	โครงสร้างหลักสูตร เดิม	โครงสร้างหลักสูตร ใหม่
1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต	30 หน่วยกิต	30 หน่วยกิต
- กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ และสังคมศาสตร์		3 หน่วยกิต	3 หน่วยกิต
- กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ และคณิตศาสตร์		9 หน่วยกิต	9 หน่วยกิต
- กลุ่มวิชาภาษา		15 หน่วยกิต	15 หน่วยกิต
- กลุ่มวิชาสหวิทยาการ และพลศึกษา		3 หน่วยกิต	3 หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า 84 หน่วยกิต	102 หน่วยกิต	102 หน่วยกิต
- วิชาพื้นฐานวิชาชีพ	ไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต	24 หน่วยกิต	24 หน่วยกิต
- วิชาชีพ	ไม่น้อยกว่า 60 หน่วยกิต	78 หน่วยกิต	78 หน่วยกิต
วิชาชีพ-บังคับ	ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต	42 หน่วยกิต	42 หน่วยกิต
วิชาชีพ-เลือก	ไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต	15 หน่วยกิต	15 หน่วยกิต
วิชาชีพ-เลือกภาษา	ไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต	15 หน่วยกิต	15 หน่วยกิต
วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต	6 หน่วยกิต	6 หน่วยกิต
3. หมวดวิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต	6 หน่วยกิต	6 หน่วยกิต
จำนวนหน่วยกิตรวม	ไม่น้อยกว่า 126 หน่วยกิต	138 หน่วยกิต	138 หน่วยกิต



รับรองความถูกต้องของข้อมูล

(ลงชื่อ)

นเรฐ พันธราช

(ผศ. ดร. นเรฐ พันธราช)

ตำแหน่ง รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ ปฏิบัติหน้าที่แทน

อธิการบดีมหาวิทยาลัยรังสิต

วันที่ 1 เดือน กรกฎาคม พ.ศ. 2562



4.3 เอกสารประกอบการสอน

- 4.3.1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับธุรกิจโรงแรม
- 4.3.2 การจัดการทรัพยากรมนุษย์สำหรับ โรงแรมและภัตตาคาร
- 4.3.3 สัมมนาสถานการณ์ปัจจุบันอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
- 4.3.4 การเตรียมความพร้อมการฝึกปฏิบัติงานในธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร

5. รายวิชาที่สอน

- | | | | |
|----|---------|---|----------|
| 1. | HOS 111 | ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับธุรกิจ โรงแรม | 3(3-0-6) |
| 2. | HOS 443 | การจัดการทรัพยากรมนุษย์สำหรับ โรงแรมและภัตตาคาร | 3(3-0-6) |
| 3. | HOS 444 | สัมมนาสถานการณ์ปัจจุบันอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว และการบริการ | 3(2-2-5) |
| 4. | HOS 492 | การเตรียมความพร้อมการฝึกปฏิบัติงานในธุรกิจ โรงแรม และภัตตาคาร | 3(1-4-4) |

แบบฟอร์มผลงานทางวิชาการ
 อาจารย์ประจำหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต
 สาขาวิชาการจัดการโรงแรมและภัตตาคาร วิทยาลัยการท่องเที่ยวและการบริการ
 มหาวิทยาลัยรังสิต

1. ชื่อ – สกุล นางสาวโนมา ทองสืบสาย
2. เลขประจำตัวประชาชน
3349900886587
3. คุณวุฒิ/สาขาวิชาเอก/สถาบัน
ค.บ. (อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต 2530
ศษ.ม. (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน) มหาวิทยาลัยรามคำแหง 2548
4. ผลงานทางวิชาการ
 - 4.1 บทความทางวิชาการ
 - 4.1.1 ปัญญา ศรีสวัสดิ์, กรพร ชูดีศิลป์ และอโนมา ทองสืบสาย. (2560). การท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ: แรงจูงใจของนักท่องเที่ยวชาวไทยในการเข้าร่วมกิจกรรมการฝึกสมาธิบำเพ็ญภาวนาตามหลักธรรมทางพระพุทธศาสนา กรณีศึกษา ณ วัดมเหยงคณ์. ใน การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 6 “ASEAN 50 Plus: Uniqueness in Diversity”. (น. 49-58). กรุงเทพฯ:มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
 - 4.2 เอกสารประกอบการสอน
 - 4.2.1 ศิลปะการประกอบอาหารไทย
 - 4.2.2 ศิลปะการทำขนมไทย
 - 4.2.3 ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้
5. รายวิชาที่สอน

1.	HOS 471	ศิลปะการประกอบอาหารไทย	3(1-4 -4)
2.	HOS 472	ศิลปะการทำขนมไทย	3(1-4 -4)
3.	HOS 474	ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้	3(1-4 -4)

- 4.2.4 นัฐชสรณ์ กาญจนศิลานนท์. (2560). การบริหารทรัพยากรมนุษย์เชิงกลยุทธ์ในโรงแรม. ใน การประชุมวิชาการระดับชาติด้านเทคโนโลยีคอมพิวเตอร์และระบบสารสนเทศประยุกต์ ครั้งที่ 11 และการประชุมวิชาการระดับชาติด้านบริหารธุรกิจ ครั้งที่ 1. (น. 475-479). กรุงเทพฯ: วิทยาลัยเซาท์อีสท์บางกอก.
- 4.2.5 นัฐชสรณ์ กาญจนศิลานนท์. (2559). การสร้างคุณค่าและความพึงพอใจแก่ลูกค้าในธุรกิจโรงแรม. Veridian E-Journal, Silpakorn University (ฉบับภาษาไทย: สาขามนุษยศาสตร์ สังคมศาสตร์ และศิลปะ). 9(2), 154-168.
- 4.2.6 นัฐชสรณ์ กาญจนศิลานนท์. (2555). แนวทางการพัฒนาบุคลากรในงานโรงแรม: กรณีศึกษาโรงแรม ระดับ 3 ดาวในเขตกรุงเทพมหานคร. ใน The 4th International HR Conference "Managing People for Sustainability". (น. 32). กรุงเทพฯ: วิทยาลัยการจัดการ มหาวิทยาลัยมหิดล.

4.3 เอกสารประกอบการสอน

- 4.3.1 นัฐชสรณ์ กาญจนศิลานนท์. (2558). เอกสารประกอบคำสอนวิชา HMT211 การดำเนินงานส่วนหน้า (พิมพ์ครั้งที่ 1). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยศรีปทุม.
- 4.3.2 วรศักดิ์ เหลืองสุวรรณ และนัฐชสรณ์ กาญจนศิลานนท์ (2551). เอกสารการสอนชุดวิชา การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน (Development of Community Products) หน่วยที่ 10 มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนและการส่งออกผลิตภัณฑ์ชุมชน เล่ม 2 (หน่วยที่ 9-15) (พิมพ์ครั้งที่ 1). นนทบุรี: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.

5. รายวิชาที่สอน

1.	HOS112	ความรู้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม	3(3-0-6)
2.	HOS 221	การจัดการการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	3(2-2-5)
3.	HOS 467	การจัดการคุณภาพการบริการโรงแรม	3(3-0-6)
4.	HOS 476	การจัดการภัตตาคาร	3(3-0-6)