



**ประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย**  
**เรื่อง การเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษา หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการโรงแรม**  
**หลักสูตรปรับปรุงพุทธศักราช 2566**  
**(ปริญญาตรี 4 ปีเทียบโอน)**

.....

ตามที่ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย ได้จัดการเรียนการสอนหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการโรงแรม หลักสูตรปรับปรุงพุทธศักราช 2566 (ปริญญาตรี 4 ปีเทียบโอน) แล้วนั้น เพื่อให้ การเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษาของนักศึกษาที่เข้าเรียนในหลักสูตรดังกล่าวแบบเทียบโอนดำเนินการ ด้วยความเรียบร้อย ชัดเจน และมีประสิทธิภาพ

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 31 (1) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. 2547 จึงออกประกาศการเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการโรงแรม หลักสูตรปรับปรุงพุทธศักราช 2566 (ปริญญาตรี 4 ปีเทียบโอน) ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ประกาศฉบับนี้ ให้มีผลบังคับใช้สำหรับนักศึกษาที่เข้าเรียนในหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการโรงแรม หลักสูตรปรับปรุงพุทธศักราช 2566 (ปริญญาตรี 4 ปีเทียบโอน)

ข้อ 2 รายละเอียดรายวิชาที่สามารถเทียบโอน ให้เป็นไปตามรายละเอียดแนบท้ายประกาศนี้

ข้อ 3 ให้มีคณะกรรมการดำเนินการเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษาของหลักสูตรทำหน้าที่ พิจารณาและกลั่นกรองการดำเนินการตามข้อ 2 และรายงานข้อมูลเสนอต่อมหาวิทยาลัย เพื่อบันทึกใน ระเบียบผลการเรียนของนักศึกษา

ข้อ 4 กรณีที่มีปัญหาในการบังคับใช้ประกาศนี้ ให้อธิการบดีเป็นผู้มีอำนาจวินิจฉัยชี้ขาด และ ให้ถือว่าคำวินิจฉัยชี้ขาดของอธิการบดีเป็นที่สิ้นสุด

จึงประกาศมาเพื่อทราบโดยทั่วกัน

ประกาศ ณ วันที่ 27 มีนาคม พ.ศ. 2566

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรชัย มุ่งไธสง)  
 อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย

รายละเอียดแนบท้ายประกาศ  
 ประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย  
 เรื่อง การเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษา หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการโรงแรม  
 หลักสูตรปรับปรุงพุทธศักราช 2566  
 (ปริญญาตรี 4 ปีเทียบโอน)

.....

สำหรับผู้เข้าเรียนหลักสูตรปริญญาตรี 4 ปีเทียบโอน ที่สำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญาสาขาวิชา  
 การโรงแรม หรือ สาขาวิชาที่สัมพันธ์

1. ตารางแสดงรายวิชาและจำนวนหน่วยกิตตามโครงสร้างหลักสูตร

ที่	โครงสร้างหลักสูตร		ศศ.บ. 4 ปี (ปกติ)	ศศ.บ. 4 ปี (เทียบโอน)	
	หมวดวิชา	จำนวนหน่วย กิตที่ต้องเรียน ตามโครงสร้าง หลักสูตร	กำหนดให้ เรียน	เทียบโอน	กำหนดให้ เรียน
1	หมวดศึกษาทั่วไป	24	24	24	-
2	หมวดเฉพาะด้าน (84 นก.)				
	2.1 กลุ่มวิชาเฉพาะบังคับ	45	45	3	42
	2.2 กลุ่มวิชาเฉพาะเลือก	39	39	36	3
3	หมวดวิชาฝึกประสบการณ์ วิชาชีพ	6	6	3	3
4	หมวดเลือกเสรี	6	6	6	-
	รวม	120	120	72	48*

\* รายวิชากำหนดให้เรียน ดังแสดงในแผนการเรียนที่แนบ

2. รายวิชาที่ได้รับการเทียบโอน

2.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

ได้รับการเทียบโอนทั้งหมด (24 หน่วยกิต)



2.2 หมวดวิชาเฉพาะด้าน 84 หน่วยกิต

ก. กลุ่มวิชาบังคับเรียน 45 หน่วยกิต

รายวิชาที่เทียบโอน 3 หน่วยกิต			รายวิชาที่ต้องเรียน 42 หน่วยกิต				
ที่	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	ที่	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
1	TOHH1101	หลักการโรงแรม	3(2-2-5)	1	TOHH1102	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารสำหรับการโรงแรม 1 Communicative English for Hotel I	3(2-2-5)
-	-	-	-	2	TOHH1103	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารสำหรับการโรงแรม 2 Communicative English for Hotel II	3(2-2-5)
-	-	-	-	3	TOHH1104	ภาษาอังกฤษสำหรับพนักงานส่วนหน้า English for Front Office Staffs	3(2-2-5)
-	-	-	-	4	TOHH1105	ภาษาอังกฤษสำหรับพนักงานแม่บ้าน English for Housekeeping Staffs	3(2-2-5)
-	-	-	-	5	OHH1106	ภาษาอังกฤษสำหรับพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่มและครัว English for Food and Beverage and Kitchen Staffs	3(2-2-5)
-	-	-	-	6	TOHH1107	งานบริการส่วนหน้า Front Office Service	1(1-2-3)



2.2 หมวดวิชาเฉพาะด้าน (ต่อ)

ก. กลุ่มวิชาบังคับเรียน (ต่อ)

รายวิชาที่เทียบโอน 3 หน่วยกิต				รายวิชาที่ต้องเรียน 42 หน่วยกิต			
ที่	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	ที่	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
-	-	-	-	7	TOHH1108	ปฏิบัติการงานบริการส่วนหน้า Front Office Service Operations	2(0-4-0)
-	-	-	-	8	TOHH1109	งานแม่บ้าน Housekeeping	1(1-2-3)
-	-	-	-	9	TOHH1110	ปฏิบัติการงานแม่บ้าน Housekeeping Operations	2(0-4-0)
-	-	-	-	10	TOHH1111	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Service	1(1-2-3)
-	-	-	-	11	TOHH1112	ปฏิบัติการบริการอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Service Operations	2(0-4-0)
-	-	-	-	12	TOHH1113	บาร์และเครื่องดื่ม Beverage and Bar	1(1-2-3)
-	-	-	-	13	TOHH1114	ปฏิบัติการบาร์และเครื่องดื่ม Beverage and Bar Operations	2(0-4-0)
-	-	-	-	14	TOHH1115	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับงานครัว Introduction to Kitchen	1(1-2-3)

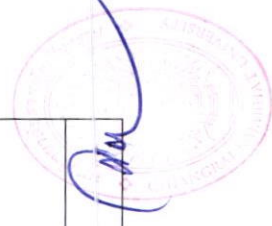




2.2 หมวดวิชาเฉพาะด้าน (ต่อ)

ก. กลุ่มวิชาบังคับเรียน (ต่อ)

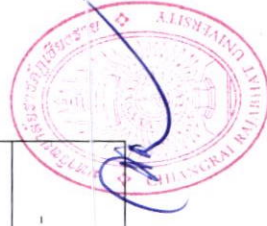
รายวิชาที่เทียบโอน 3 หน่วยกิต			รายวิชาที่ต้องเรียน 42 หน่วยกิต				
ที่	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	ที่	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
-	-	-	-	15	TOHH1116	ปฏิบัติการงานครัว Kitchen Operations	2(0-4-0)
-	-	-	-	16	TOHH1117	ศิลปะการประกอบอาหารนานาชาติ International Culinary Arts	1(1-2-3)
-	-	-	-	17	TOHH1118	ปฏิบัติการประกอบอาหารนานาชาติ International Culinary Operations	2(0-4-0)
-	-	-	-	18	TOHH1119	ศิลปะการประกอบอาหารไทย Thai Culinary Arts	1(1-2-3)
-	-	-	-	19	TOHH1120	ปฏิบัติการประกอบอาหารไทย Thai Culinary Operations	2(0-4-0)
-	-	-	-	20	TOHH1121	ศิลปะการประกอบอาหารจีน Chinese Culinary Arts	1(1-2-3)
-	-	-	-	21	TOHH1122	ปฏิบัติการประกอบอาหารจีน Chinese Culinary Operations	2(0-4-0)
-	-	-	-	22	TOHH1123	การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Cost Control	3(2-2-5)
รวม 3 หน่วยกิต				รวม 42 หน่วยกิต			



2.2 หมวดวิชาเฉพาะด้าน (ต่อ)

ข. กลุ่มวิชาเลือก 39 หน่วยกิต

รายวิชาที่เทียบโอน 36 หน่วยกิต		รายวิชาที่ต้องเรียน 3 หน่วยกิต					
ที่	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	ที่	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
1	TOHH2101	งานบริการภัตตาคารและงานจัดเลี้ยง Restaurant and Banquet Service	1(1-2-3)	1	TOHH2109	การผสมเครื่องดื่มและไวน์ Wine and Mixology	1(1-2-3)
2	TOHH2102	ปฏิบัติการงานบริการภัตตาคารและงานจัดเลี้ยง Restaurant and Banquet Service Operations	2(0-4-0)	2	TOHH2110	ปฏิบัติการผสมเครื่องดื่มและไวน์ Wine and Mixology Operations	2(0-4-0)
3	TOHH2103	การออกแบบตกแต่งอาหาร Food Styling	1(1-2-3)	-	-	-	-
4	TOHH2104	ปฏิบัติการออกแบบตกแต่งอาหาร Food Styling Operations	2(0-4-0)	-	-	-	-
5	TOHH2105	ศิลปะการประกอบอาหารว่างและขนมอบ Snack, Pastry and Bakery Culinary Arts	1(1-2-3)	-	-	-	-
6	TOHH2106	ปฏิบัติการประกอบอาหารว่างและขนมอบ Snack, Pastry and Bakery Culinary Operations	2(0-4-0)	-	-	-	-
7	TOHH2107	ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ Fruits and Vegetables Carving Arts	1(1-2-3)	-	-	-	-



2.2 หมวดวิชาเฉพาะด้าน (ต่อ)

ข. กลุ่มวิชาเลือก 39 หน่วยกิต (ต่อ)

รายชื่อวิชาที่เทียบโอน 36 หน่วยกิต		รายวิชาที่ต้องเรียน 3 หน่วยกิต					
ที่	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	ที่	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
8	TOHH2108	ปฏิบัติการแกะสลักผักและผลไม้ Fruits and Vegetable Carving Operations	2(0-4-0)	-	-	-	-
9	TOHH2115	สปา Spa	1(1-2-3)	-	-	-	-
10	TOHH2116	ปฏิบัติการสปา Spa Operations	2(0-4-0)	-	-	-	-
11	TOHH2117	การตลาดสำหรับโรงแรม Marketing for Hotel	3(2-2-5)	-	-	-	-
12	TOHH2118	การบัญชีและการเงินสำหรับโรงแรม Accounting and Finance for Hotel	3(2-2-5)	-	-	-	-
13	TOHH2119	ระบบสารสนเทศสำหรับโรงแรม Hotel Information System	3(2-2-5)	-	-	-	-
14	TOHH2120	ที่พักแรมสมัยใหม่ Modern Accommodation	3(2-2-5)	-	-	-	-
15	TOHH2121	การจัดการนวัตกรรมสำหรับธุรกิจโรงแรม Innovation Management for Hotel Business	3(2-2-5)	-	-	-	-



2.2 หมวดวิชาเฉพาะด้าน (ต่อ)

ข. กลุ่มวิชาเลือก 39 หน่วยกิต (ต่อ)

รายวิชาที่เทียบโอน 36 หน่วยกิต		รายวิชาที่ต้องเรียน 3 หน่วยกิต					
ที่	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	ที่	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
16	TOHH2122	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอุตสาหกรรมไมซ์ Introduction to MICE Industry	3(2-2-5)	-	-	-	-
17	TOHH2123	ธุรกิจการบิน Airline Business	3(2-2-5)	-	-	-	-
รวม			36	รวม			3

2.3 หมวดวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 6 หน่วยกิต

รายวิชาที่เทียบโอน 3 หน่วยกิต			รายวิชาที่ต้องเรียน 3 หน่วยกิต				
ที่	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	ที่	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
1	TOHH4101	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพโรงแรม 1 Professional Internship in Hotel	3(450)	1	TOHH4102	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพโรงแรม 2 Professional Internship in Hotel II	3(450)





2.4 หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต

รายวิชาที่เทียบโอน 6 หน่วยกิต		รายวิชาที่ต้องเรียน - หน่วยกิต					
ที่	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	ที่	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต

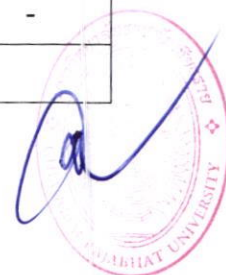
๑. ตารางสรุปจำนวนหน่วยกิตที่เทียบโอน และที่ต้องเรียน

วิชาศึกษาทั่วไป	วิชาเฉพาะบังคับ		วิชาเฉพาะเลือก		วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ		วิชาเลือกเสรี		รวม		จำนวนหน่วยกิตทั้งหมด
	เทียบโอน	เรียน	เทียบโอน	เรียน	เทียบโอน	เรียน	เทียบโอน	เรียน	เทียบโอน	เรียน	
24	-	3	36	3	3	3	6	-	72	48	120

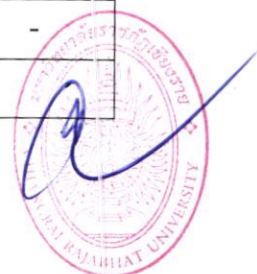


แผนการเรียนปริญญาตรี 4 ปีเทียบโอน

ปีการศึกษาที่ 1 ภาคเรียนที่ 1						
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษา ด้วย ตนเอง	กลุ่ม
TOHH1102	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารสำหรับ การโรงแรม 1 Communicative English for Hotel I	3	2	2	5	เฉพาะบังคับ
TOHH1104	ภาษาอังกฤษสำหรับพนักงานส่วนหน้า English for Front Office Staffs	3	2	2	5	เฉพาะบังคับ
TOHH1105	ภาษาอังกฤษสำหรับพนักงานแม่บ้าน English for Housekeeping Staffs	3	2	2	5	เฉพาะบังคับ
TOHH1107	งานบริการส่วนหน้า Front Office Service	1	1	2	3	เฉพาะบังคับ
TOHH1109	งานแม่บ้าน Housekeeping	1	1	2	3	เฉพาะบังคับ
TOHH1111	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Service	1	1	2	3	เฉพาะบังคับ
TOHH1113	บาร์และเครื่องดื่ม Beverage and Bar	1	1	2	3	เฉพาะบังคับ
<b>รวม</b>		<b>13</b>	<b>10</b>	<b>14</b>	<b>27</b>	<b>-</b>
<b>จำนวนชั่วโมง/สัปดาห์</b>			<b>51</b>			



ปีการศึกษาที่ 1 ภาคเรียนที่ 2						
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง	กลุ่ม
TOHH1103	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารสำหรับการโรงแรม 2 Communicative English for Hotel II	3	2	2	5	เฉพาะบังคับ
TOHH1106	ภาษาอังกฤษสำหรับพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่มและครัว English for Food and Beverage and Kitchen Staffs	3	2	2	5	เฉพาะบังคับ
TOHH1115	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับงานครัว Introduction to Kitchen	1	1	2	3	เฉพาะบังคับ
TOHH1117	ศิลปะการประกอบอาหารนานาชาติ International Culinary Arts	1	1	2	3	เฉพาะบังคับ
TOHH1119	ศิลปะการประกอบอาหารไทย Thai Culinary Arts	1	1	2	3	เฉพาะบังคับ
TOHH1121	ศิลปะการประกอบอาหารจีน Chinese Culinary Arts	1	1	2	3	เฉพาะบังคับ
TOHH1123	การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Cost Control	3	2	2	5	เฉพาะบังคับ
TOHH2109	การผสมเครื่องดื่มและไวน์ Wine and Mixology	1	1	2	3	เฉพาะเลือก
รวม		14	11	16	30	-
จำนวนชั่วโมง/สัปดาห์			57			



ปีการศึกษาที่ 2 ภาคเรียนที่ 1						
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง	กลุ่ม
TOHH1108	ปฏิบัติการงานบริการส่วนหน้า Front Office Service Operations	2	0	4	0	เฉพาะบังคับ
TOHH1110	ปฏิบัติการงานแม่บ้าน Housekeeping Operations	2	0	4	0	เฉพาะบังคับ
TOHH1112	ปฏิบัติการบริการอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Service Operations	2	0	4	0	เฉพาะบังคับ
TOHH1114	ปฏิบัติการบาร์และเครื่องดื่ม Beverage and Bar Operations	2	0	4	0	เฉพาะบังคับ
TOHH1116	ปฏิบัติการงานครัว Kitchen Operations	2	0	4	0	เฉพาะบังคับ
TOHH1118	ปฏิบัติการประกอบอาหารนานาชาติ International Culinary Operations	2	0	4	0	เฉพาะบังคับ
TOHH1120	ปฏิบัติการประกอบอาหารไทย Thai Culinary Operations	2	0	4	0	เฉพาะบังคับ
TOHH1122	ปฏิบัติการประกอบอาหารจีน Chinese Culinary Operations	2	0	4	0	เฉพาะบังคับ
TOHH2110	ปฏิบัติการผสมเครื่องดื่มและไวน์ Wine and Mixology Operations	2	0	4	0	เฉพาะเลือก
รวม		18	0	36	30	-
จำนวนชั่วโมง/สัปดาห์			66			





ปีการศึกษาที่ 2 ภาคเรียนที่ 2						
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษา ด้วย ตนเอง	กลุ่ม
TOHH4102	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพโรงแรม 2 Professional Internship in Hotel II	3	0	450	0	ปฏิบัติบังคับ
รวม		3	0	450	0	-
จำนวนชั่วโมง/สัปดาห์			450			

