LLL 007

แบบฟอร์มยืนยันการเปิดหลักสูตร
ส่งเสริมทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต (Up-skill, Re-skill, New Skill)

* * * * * * * * * * * * * *

1. ชื่อหลักสูตร มารยาทการรับประทานอาหารแบบยุโรป (Fine Dining)

2. หน่วยงานที่รับผิดชอบหลักสูตร

คณะการท่องเที่ยวและการโรงแรม มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย

3. ประเด็นที่สอดคล้องกับการพลิกโฉมมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย (CRRU Connect)

(ทำเครื่องหมาย ✓ ในช่อง ☐ ในประเด็นที่สอดคล้องกับหลักสูตร อย่างน้อย 1 ประเด็น)

3.1 ด้านเศรษฐกิจ

- ☑ ท่องเที่ยวเน้นคุณค่าและความยั่งยืน
- ☐ เกษตรปลอดภัยและเกษตรแปรรูป
- ☐ การค้าชายแดน/การค้าผ่านด่าน
- ☐ ผลิตภัณฑ์ชุมชน/เศรษฐกิจฐานราก

3.2 ด้านสังคม

- ☐ ชาติพันธุ์
- ☐ ภาษาและวัฒนธรรม
- ☐ การลดความเหลื่อมล้ำ
- ☐ เมืองสุขภาวะที่ดี

3.3 ด้านสิ่งแวดล้อม

- ☐ เมืองสะอาด
- ☐ บริหารจัดการน้ำอย่างเป็นระบบ
- ☐ หมอกควันไฟป่า
- ☐ เพิ่มพื้นที่สีขาว

4. ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

4.1 คุณสมบัติผู้เรียน

1) ผู้ที่สำเร็จการศึกษาในระดับมัธยมศึกษาตอนต้น หรือเทียบเท่า
2) ผู้ที่กำลังศึกษาอยู่ในระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเทียบเท่า

4.2 ความรู้พื้นฐานที่ผู้สนใจเรียนต้องมีมาก่อน (ถ้ามี)

- ไม่มี -

5. คำอธิบายหลักสูตรอย่างย่อ

หลักสูตรมารยาทการรับประทานอาหารแบบยุโรป (Fine Dining) เป็นหลักสูตรที่เปิดโอกาสให้ผู้เข้าฝึกอบรมได้เรียนรู้และเข้าใจด้านศิลปะการบริการและการรับประทานอาหารแบบตะวันตก (Fine Dining) ควบคู่กับสุนทรียศาสตร์แห่งวัฒนธรรมไวน์ เพื่อยกระดับขีดความสามารถและสมรรถนะทางวิชาชีพของบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการให้ได้มาตรฐาน ผ่านกระบวนการการ Upskill Reskill และNew skill เพื่อให้เกิดความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านที่สอดคล้องกับมาตรฐานการบริการระดับสากล สนับสนุนการเรียนรู้ตลอดชีวิต และเตรียมความพร้อมเพื่อตอบโจทย์ความต้องการเชิงธุรกิจในภาคอุตสาหกรรมการบริการยุคใหม่

6. คำสำคัญสำหรับการสืบคืน (Keyword)

มารยาทการรับประทานอาหารแบบตะวันตก , มารยาทบนโต๊ะอาหาร, ศิลปะการรับประทานอาหารชั้นสูง , การบริการอาหารและเครื่องดื่ม

7. โครงสร้างหรือเนื้อหาของหลักสูตร

ที่	หัวข้อหลักสูตร	จำนวนชั่วโมง			ผู้สอน
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม	
1	มารยาทการร่วมงานเลี้ยง	1	-	**1**	ผศ.ดร.มนสิชา ชาวคำและคณะ
2	แนะนำเครื่องดื่มกับรายการอาหาร	1	-	**1**	ผศ.ดร.มนสิชา ชาวคำและคณะ
3	แนะนำอุปกรณ์ วิธีใช้อุปกรณ์ และวิธีการรับประทานอาหาร	1	1	**2**	ผศ.ดร.มนสิชา ชาวคำและคณะ
4	ฝึกปฏิบัติการรับประทานอาหารแบบตะวันตก	-	4	**4**	ผศ.ดร.มนสิชา ชาวคำและคณะ
รวม		**3**	**5**	**8**	

8. จำนวนผู้เข้ารับการศึกษาเรียนรู้ (ขั้นต่ำ/สูงสุด)

8.1 ผู้เข้ารับการฝึกอบรมที่รับได้ **ขั้นต่ำ** จำนวน 20 คน

8.2 ผู้เข้ารับการฝึกอบรมที่รับได้ **สูงสุด** จำนวน 40 คน

9. ค่าลงทะเบียน

ค่าลงทะเบียน 100 บาท/รายวิชา

10. ระยะเวลาของการดำเนินงาน

10.1 ระยะเวลาการรับสมัคร ตั้งแต่วันที่ 1 -20 กุมภาพันธ์ 2569

10.2 ระยะเวลาการชำระเงินค่าลงทะเบียน ตั้งแต่วันที่ 20-28 กุมภาพันธ์ 2569

10.3 ระยะเวลาการจัดฝึกอบรม ตั้งแต่วันที่ 4 มีนาคม 2569

11. สถานที่ดำเนินงาน

คณะการท่องเที่ยวและการโรงแรม มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย

12. รูปแบบการจัดการเรียนรู้ (ทำเครื่องหมาย ✓ ในช่อง ☐)

☑ แบบเข้าชั้นเรียน (Onsite)

☐ แบบออนไลน์ (Online)

☐ แบบผสมผสาน (Hybrid)

☐ ศึกษาด้วยตนเอง (Self-Study)

13. เกณฑ์การจบหลักสูตร

13.1 มีระยะเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

13.2 มีผลการประเมินผลผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ตามเกณฑ์ที่กำหนด

14. สิ่งที่ได้รับเมื่อจบหลักสูตร

ผู้เรียนจะได้รับ “ประกาศนียบัตร” รับรองผลการฝึกอบรม เมื่อผ่านเกณฑ์การวัดและประเมินผลตามที่กำหนด

15. ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

10.1 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มนสิชา ซาวคำ

10.2 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภูวนารถ ศรีทอง

10.3 อาจารย์ ดร.มัลลิตา ชูติระกะ

10.4 อาจารย์สิทธิ สิทธิกรรณ์

16. ข้อมูลผู้ประสานงาน

ชื่อ – สกุล นางสาวญาณัท ศิริสาร

ตำแหน่ง นักวิชาการศึกษา

โทรศัพท์ 09 0728 9797

Line ID naayanat

E-mail yanat.sir@crru.ac.th

17. ข้อมูลการติดต่อสอบถาม

หน่วยงาน/ฝ่ายงาน สำนักงานคณบดีคณะการท่องเที่ยวและการโรงแรม

โทรศัพท์ 053-776088 สายใน 1141

E-mail toh@crru.ac.th

Facebook https://www.facebook.com/TOH.CRRU/

Website https://toh.crru.ac.th/