

1. สรุปผลคะแนนการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร ประจำปีการศึกษา 2566

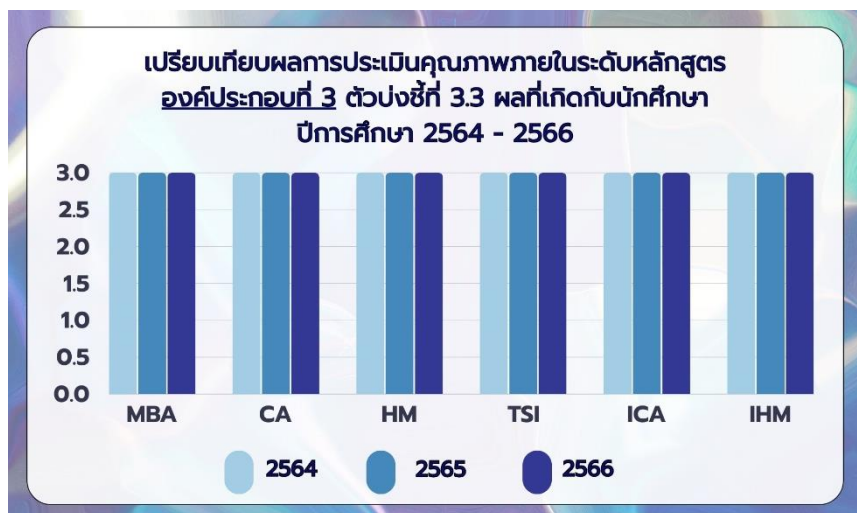
วิทยาลัยดุสิตธานี ได้ดำเนินการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร ประจำปีการศึกษา 2566 ประกอบด้วย หลักสูตรระดับปริญญาตรี 5 หลักสูตร หลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา 1 หลักสูตร รวมทั้งสิ้น 6 หลักสูตร ในการประเมินคุณภาพพิจารณาตามฐานข้อมูล CHE QA Online ผลการดำเนินงานของศูนย์การศึกษาเมืองพัทยาทั้ง 2 หลักสูตร จะนำพิจารณาร่วมกันกับผลการดำเนินงานของกรุงเทพฯ ประเมินเป็นคะแนนภาพรวมของหลักสูตร โดยคณะกรรมการประเมินซึ่งเป็นผู้ทรงคุณวุฒิจากภายนอกและภายในวิทยาลัยที่มีคุณสมบัติตามเงื่อนไขที่ สกอ. กำหนด จากผลคะแนนการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ประจำปีการศึกษา 2566 พบว่า การดำเนินงานของหลักสูตรทั้ง 6 หลักสูตร ในภาพรวมเป็นไปตามมาตรฐานและมีคุณภาพระดับดี 2 หลักสูตร และดีมาก 4 หลักสูตร มีคะแนนอยู่ระหว่าง 3.86 ถึง 4.26 จากคะแนนเต็ม 5.00 ทั้งนี้ สรุปผลคะแนนการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน รายตัวบ่งชี้ตามองค์ประกอบคุณภาพ มีรายละเอียดดังตาราง

เกณฑ์การประเมิน: 0.01 – 2.00 ระดับคุณภาพน้อย / 2.01 – 3.00 ระดับคุณภาพปานกลาง / 3.01 – 4.00 ระดับคุณภาพดี / 4.01 – 5.00 ระดับคุณภาพดีมาก						
ตัวบ่งชี้ตามองค์ประกอบคุณภาพ	คณะกรรมการจัดการบริการ				คณะศิลปการประกอบอาหาร	
	MBA	โรงแรม	โรงแรม (นานาชาติ)	นวัตกรรม	ครัว	ครัว (นานาชาติ)
องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน
1.1 การบริหารจัดการหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนดโดยสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา	✓ เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร 2558	✓ เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร 2558	✓ เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร 2558	✓ เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร 2558	✓ เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร 2558	✓ เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร 2558
องค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต	4.40	4.73	4.25	4.75	4.76	4.88
2.1 คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	4.88	4.45	4.50	4.49	4.67	4.76
2.2 ร้อยละของบัณฑิตที่ได้นำมาทำหรือประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี (ปริญญาตรี)/ ผลงานของนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาโทที่ได้รับการตีพิมพ์หรือเผยแพร่ (บัณฑิตศึกษา)	3.91	5.00	4.00	5.00	4.85	5.00
องค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา	3.67	3.67	3.67	3.33	4.00	3.67
3.1 การรับนักศึกษา	4.00	4.00	4.00	3.00	5.00	4.00
3.2 การส่งเสริมและพัฒนาการศึกษา	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00
3.3 ผลที่เกิดกับนักศึกษา	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00

ตัวบ่งชี้ตามองค์ประกอบคุณภาพ	คณะกรรมการจัดการบริการ				คณะศิลปการประกอบอาหาร	
	MBA	โรงแรม	โรงแรม (นานาชาติ)	นวัตกรรม	ครัว	ครัว (นานาชาติ)
องค์ประกอบที่ 4 การบริหารและพัฒนาอาจารย์	3.44	3.89	3.63	3.22	3.96	3.63
4.1 การบริหารและพัฒนาอาจารย์ประจำหลักสูตร	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00
4.2 คุณภาพอาจารย์	3.33	3.68	3.89	1.67	3.89	3.89
4.2.1 ร้อยละของอาจารย์ที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00
4.2.2 ร้อยละของอาจารย์ที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ	0.00	1.04	1.67	0.00	1.67	1.67
4.2.3 ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร	5.00	5.00	5.00	0.00	5.00	5.00
4.3 ผลที่เกิดกับอาจารย์	3.00	4.00	3.00	4.00	4.00	3.00
องค์ประกอบที่ 5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน	4.25	4.25	4.25	4.25	4.25	4.00
5.1 สารของรายวิชาในหลักสูตร	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00
5.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการเรียนการสอน	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00
5.3 การประเมินผู้เรียน	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	3.00
5.4 ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามมาตรฐานคุณวุฒิอุดมศึกษาแห่งชาติ	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00
องค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	4.00	5.00	5.00	4.00	5.00	5.00
6.1 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	4.00	5.00	5.00	4.00	5.00	5.00
ค่าเฉลี่ยผลการประเมิน	3.93	4.16	4.03	3.86	4.26	4.05
ระดับคุณภาพ	ดี	ดีมาก	ดีมาก	ดี	ดีมาก	ดีมาก

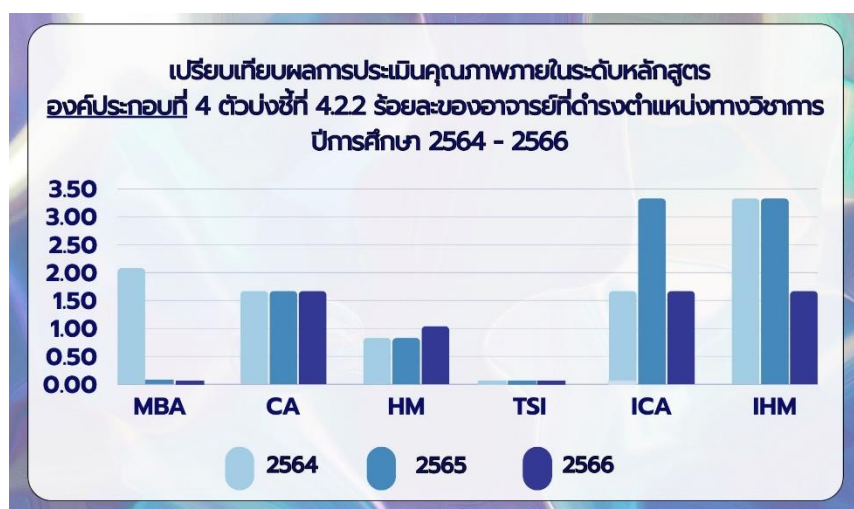
จากการวิเคราะห์ผลการประเมินคุณภาพภายในระดับหลักสูตรรายตัวบ่งชี้ พบว่า มีตัวบ่งชี้ที่ควรได้รับการพัฒนาและปรับปรุงให้ดียิ่งขึ้นได้ ดังนี้

- **องค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา** ตัวบ่งชี้ที่ 3.3 ผลที่เกิดกับนักศึกษา เป็นตัวชี้วัดที่เกี่ยวข้องกับการคงอยู่และการสำเร็จการศึกษา โดยพิจารณาจากแนวโน้มการดำเนินงาน ในช่วง 3 ปีที่ผ่านมา ซึ่งพบว่าผลการดำเนินงานไม่สม่ำเสมอ ส่งผลให้ในปีการศึกษา 2566 ตัวบ่งชี้นี้มีคะแนนเฉลี่ยของทุกหลักสูตรอยู่ที่ 3.00 ซึ่งอยู่ในระดับคุณภาพ ปานกลาง ทั้งนี้ผลการดำเนินงานย้อนหลัง 3 ปี (ปีการศึกษา 2564 - 2566) ยังคงแสดงให้เห็นถึงความจำเป็นในการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง



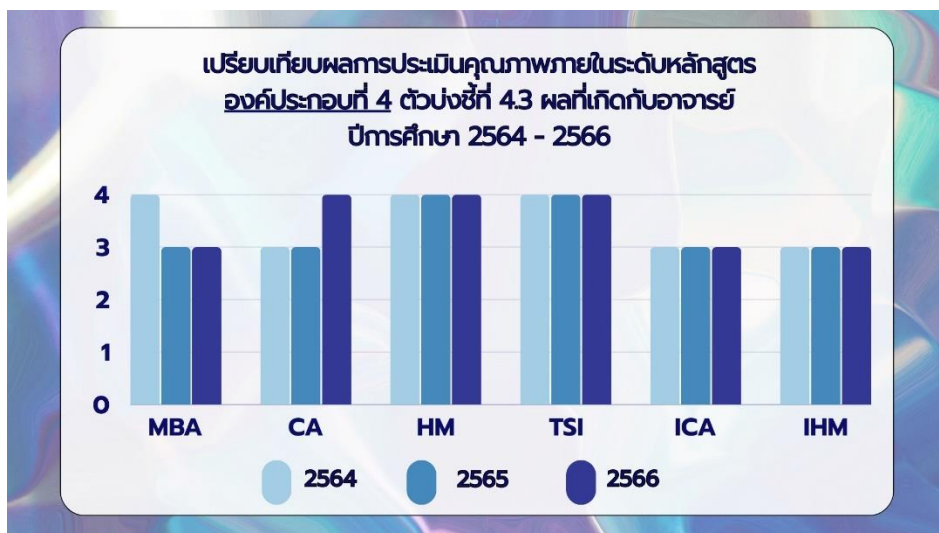
หลักสูตร	ปีการศึกษา 2564	ปีการศึกษา 2565	ปีการศึกษา 2566
บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต	3.00	3.00	3.00
การจัดการโรงแรม	3.00	3.00	3.00
การจัดการการบริการ (หลักสูตรนานาชาติ)	3.00	3.00	3.00
นวัตกรรมการบริการการท่องเที่ยว	3.00	3.00	3.00
การจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหาร	3.00	3.00	3.00
ศิลปะการประกอบอาหารอย่างมืออาชีพ (หลักสูตรนานาชาติ)	3.00	3.00	3.00
ค่าเฉลี่ยโดยรวม	3.00	3.00	3.00

- **องค์ประกอบที่ 4 การบริหารและพัฒนาอาจารย์** ตัวบ่งชี้ที่ 4.2.2 ร้อยละของอาจารย์ที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ (พิจารณาเฉพาะอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร) ปีการศึกษา 2566 มีค่าคะแนนเฉลี่ยของทุกหลักสูตรอยู่ที่ 1.01 อยู่ในระดับคุณภาพน้อย และเมื่อเปรียบเทียบผลการดำเนินงานย้อนหลัง 3 ปี (ปีการศึกษา 2564 - 2566) พบว่าค่าคะแนนเฉลี่ยมีแนวโน้มลดลงอย่างต่อเนื่อง ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงความจำเป็นในการพัฒนาและปรับปรุงในด้านนี้อย่างเร่งด่วน



หลักสูตร	ปีการศึกษา 2564	ปีการศึกษา 2565	ปีการศึกษา 2566
บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต	2.08	0.00	0.00
การจัดการโรงแรม	0.83	0.83	1.04
การจัดการการบริการ (หลักสูตรนานาชาติ)	3.33	3.33	1.67
นวัตกรรมการบริการการท่องเที่ยว	0.00	0.00	0.00
การจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหาร	1.67	1.67	1.67
ศิลปะการประกอบอาหารอย่างมืออาชีพ (หลักสูตรนานาชาติ)	1.67	3.33	1.67
ค่าเฉลี่ยโดยรวม	1.60	1.53	1.01

- **องค์ประกอบที่ 4 การบริหารและพัฒนาอาจารย์** ตัวบ่งชี้ที่ 4.3 ผลที่เกิดกับอาจารย์ เป็นตัวชี้วัดที่เกี่ยวข้องกับอัตราการคงอยู่ของอาจารย์ โดยพิจารณาจากแนวโน้มการดำเนินงาน 3 ปี ย้อนหลัง ซึ่งพบว่าผลการดำเนินงานไม่สม่ำเสมอ โดยในปีการศึกษา 2566 มีค่าคะแนนเฉลี่ยของทุกหลักสูตรอยู่ที่ 3.50 อยู่ในระดับคุณภาพดี ทั้งนี้ผลการดำเนินงานย้อนหลัง 3 ปี (ปีการศึกษา 2564 - 2566) ยังคงแสดงให้เห็นถึงความจำเป็นในการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง



หลักสูตร	ปีการศึกษา 2564	ปีการศึกษา 2565	ปีการศึกษา 2566
บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต	4.00	3.00	3.00
การจัดการโรงแรม	4.00	4.00	4.00
การจัดการการบริการ (หลักสูตรนานาชาติ)	3.00	3.00	3.00
นวัตกรรมการบริการการท่องเที่ยว	4.00	4.00	4.00
การจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหาร	3.00	3.00	4.00
ศิลปะการประกอบอาหารอย่างมืออาชีพ (หลักสูตรนานาชาติ)	3.00	3.00	3.00
ค่าเฉลี่ยโดยรวม	3.50	3.33	3.50

ซึ่งจากผลการวิเคราะห์ดังกล่าว สอดคล้องกับข้อเสนอแนะเร่งด่วนเพื่อการพัฒนาของคณะกรรมการประเมินในด้านต่าง ๆ ดังนี้

ข้อเสนอแนะเร่งด่วนเพื่อการพัฒนา		
คณะกรรมการจัดการบริการ	หลักสูตรบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต	- ส่งเสริมการตีพิมพ์ในวารสารที่มีค่าดัชนีสูง (High Impact Factor Journals): สนับสนุนให้อาจารย์ตีพิมพ์ผลงานในวารสารที่มีค่าดัชนีสูง และสร้างระบบพี่เลี้ยงทางวิชาการ Academic Mentorship ให้คำแนะนำเกี่ยวกับการเตรียมบทความให้เหมาะสมกับวารสารที่มีมาตรฐานสูงขึ้น - การพัฒนาตำแหน่งทางวิชาการ โดยอาจถอดบทเรียนจากแผนธุรกิจของนักศึกษาเพื่อนำมาทำงานวิจัยต่อเนื่อง เพื่อนำไปประกอบการจัดทำเอกสารประกอบการสอน ในการขอตำแหน่งทางวิชาการ
	หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการโรงแรม	- ควรมีแผน IDP และมีระบบที่ชัดเจนในการกำกับติดตามแผน IDP ที่ได้กำหนดไว้ - ปรับวิธีการในการขอตำแหน่งทางวิชาการ (วิธีการขอแบบเฉพาะ โดยใช้ความชำนาญเป็นหลัก) - มีการทำแผนประชาสัมพันธ์เชิงรุก โดยเจาะกลุ่มเป้าหมายไปยังนักเรียนระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย รวมถึงผู้ที่สนใจศึกษาต่อ โดยเน้นการใช้ช่องทางออนไลน์และออฟไลน์ที่หลากหลาย เพื่อสร้างความเข้าใจในหลักสูตร ข้อดี และโอกาสในการพัฒนาศักยภาพของนักศึกษา
	หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการบริการ (หลักสูตรนานาชาติ)	- ควรส่งเสริมการสร้างงานวิจัยใหม่สำหรับอาจารย์ที่ต้องการขอตำแหน่งทางวิชาการ มีการจัดสรรภาระงานให้เหมาะสม โดยการกระจายหน้าที่ความรับผิดชอบใหม่ จะทำให้อาจารย์มีเวลาและทรัพยากรที่เพียงพอในการมุ่งเน้นการพัฒนาผลงานวิจัยที่เป็นนวัตกรรม ซึ่งมีความสำคัญต่อความก้าวหน้าในสายอาชีพทางวิชาการ - ควรพัฒนาระบบเพื่อให้คำปรึกษาหรือแก้ปัญหานักศึกษาตั้งแต่ในระยะเริ่มต้นที่กำลังประสบปัญหาทั้งในด้านการเรียน การเงิน หรือปัญหาส่วนบุคคล และดำเนินการจัดหามาตรการช่วยเหลือที่เหมาะสมและเฉพาะเจาะจง เพื่อสนับสนุนให้นักศึกษาเหล่านั้นได้รับการช่วยเหลืออย่างทันท่วงทีก่อนที่จะพิจารณาออกจากสถาบัน
	หลักสูตรการจัดการบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมการบริการการท่องเที่ยว	การพัฒนาระบบการรับนักศึกษาให้ได้ตามเป้าหมายที่กำหนด โดยควรปรับหลักสูตรให้เน้นทักษะที่ตลาดต้องการ เช่น การตลาดออนไลน์และการจัดการท่องเที่ยวดิจิทัล พร้อมสร้างเครือข่ายกับธุรกิจท่องเที่ยวเพื่อโอกาสฝึกงาน และเรียนรู้จากผู้เชี่ยวชาญ จัดกิจกรรมประชาสัมพันธ์ เช่น Open House หรือ Workshop เพื่อดึงดูดนักเรียน และเสนอทุนการศึกษาหรือสิทธิพิเศษต่างๆ เพื่อดึงดูดผู้สมัครที่มีศักยภาพสูง เพิ่มโอกาสการเรียนรู้จากประสบการณ์จริงผ่านกิจกรรมฝึกปฏิบัติและทัศนศึกษา

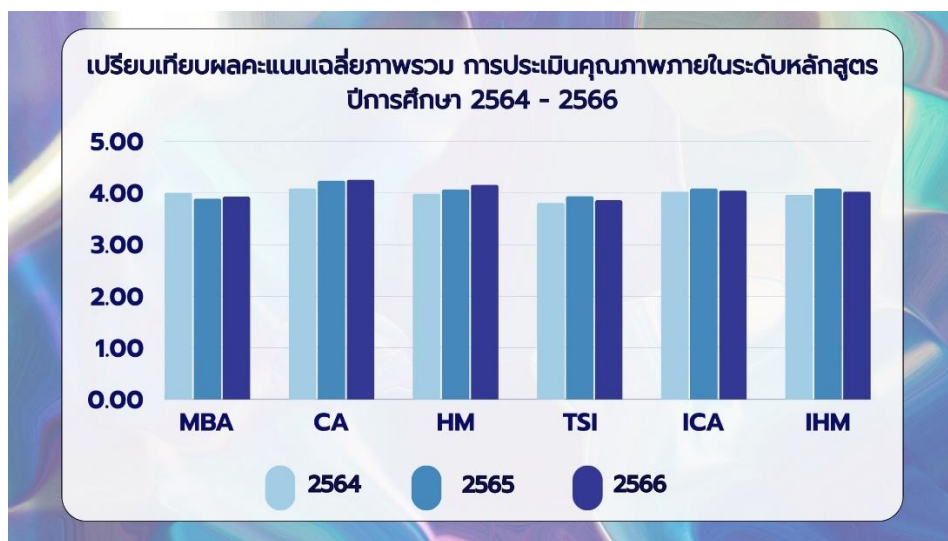
ข้อเสนอแนะเร่งด่วนเพื่อการพัฒนา		
		2. ควรสนับสนุนการพัฒนาทางวิชาการและงานวิจัยโดยการจัดสรรงบประมาณและทรัพยากรที่เพียงพอ เช่น งบประมาณสำหรับโครงการวิจัย การฝึกอบรม และการเข้าร่วมประชุมวิชาการ เพื่อเพิ่มโอกาสในการเลื่อนตำแหน่งทางวิชาการผ่านแผนพัฒนาอาจารย์รายบุคคล (Individual Development Plan) โดยเน้นการพัฒนาทักษะด้านการวิจัย เช่น การเขียนบทความวิชาการ การตีพิมพ์ผลงาน การเขียนข้อเสนอโครงการวิจัย และการเผยแพร่ผลงานในวารสารวิชาการที่อยู่ในฐานข้อมูล TCI นอกจากนี้ ควรส่งเสริมการวิจัยร่วมกับอาจารย์ผู้มีประสบการณ์ และมอบรางวัลหรือยกย่องอาจารย์ที่มีผลงานวิจัยดีเด่นเพื่อเป็นแรงจูงใจในการพัฒนางานวิจัยอย่างต่อเนื่อง
คณะศิลปและการประกอบอาหาร	หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหาร	1. การวางแผนมาตรการกำกับติดตามตามแผนพัฒนารายบุคคล (IDP) ทุก 3 เดือน เพื่อจัดทำผลงานวิชาการอย่างต่อเนื่อง และส่งเสริมการเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการที่สูงขึ้น โดยครอบคลุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทุกท่าน 2. จัดกิจกรรมที่ตอบโจทย์ความต้องการของผู้เรียนในยุคปัจจุบัน โดยเสริมทักษะด้านการเงิน เช่น การวางแผนการเงิน เพื่ออนาคต ด้านดิจิทัล และการปรับตัวเข้ากับสังคมผ่านทักษะด้านสังคมและอารมณ์ (Socio-emotional skills) เพื่อช่วยเพิ่มอัตราการคงอยู่ในระบบการศึกษาและการสำเร็จการศึกษาของนักศึกษา
	หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาศิลปการประกอบอาหารอย่างมืออาชีพ (หลักสูตรนานาชาติ)	1. การส่งเสริมศักยภาพของนักศึกษาในบริบทของตลาดปัจจุบัน ควรให้ความสำคัญกับสามปัจจัยหลัก ได้แก่ กำไรและกระแสเงินสด การเติบโตของธุรกิจ และมูลค่าขององค์กร การพัฒนาความรู้ด้านการจัดการกำไรและกระแสเงินสด จะช่วยให้นักศึกษามีทักษะในการบริหารทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพ ขณะที่การเน้นการเติบโตของธุรกิจและการเพิ่มมูลค่าองค์กรจะช่วยสร้างโอกาสในการแข่งขันในตลาดระดับนานาชาติ ส่งผลให้นักศึกษามีศักยภาพสูงขึ้นในการเป็นผู้ประกอบการในอนาคต 2. ข้อกำหนดที่สูงขึ้นด้านความสามารถทางภาษาอังกฤษสำหรับการเข้าศึกษาในระดับสร้างความท้าทายอย่างมากต่อนักศึกษาใหม่ การพิจารณาทางเลือกการทดสอบอื่นๆ เช่น CU-TEP หรือ TU-GET อาจเป็นทางเลือกที่เหมาะสม เนื่องจากการกำหนดมาตรฐานการทดสอบภาษาอังกฤษที่สูงขึ้นอาจกลายเป็นอุปสรรคต่อการรับเข้าศึกษาของนักศึกษา 3. ควรมีกระบวนการที่เป็นระบบและโปร่งใสสำหรับอาจารย์ที่ต้องการขอตำแหน่งทางวิชาการ โดยมีแนวทางปฏิบัติที่เป็นลำดับขั้นตอนชัดเจน รวมถึงสนับสนุนทรัพยากรและวางแผนกำหนดเวลาที่แน่นอน การจัดทำแผนงานที่มีเป้าหมายชัดเจนในแต่ละขั้นตอนจะช่วยกระตุ้นให้คณาจารย์มุ่งมั่นในการขอตำแหน่งทางวิชาการมากยิ่งขึ้น

ข้อเสนอแนะภาพรวมเพิ่มเติม

- ในกรณีที่หลักสูตรไม่สามารถบรรลุเป้าหมายที่กำหนดไว้ใน มคอ.2 ควรพิจารณาปรับลดเป้าหมายและนำเสนอเพื่อให้สภาพิจารณา เนื่องจากมีกระทบกับผลการประเมินหากไม่ปฏิบัติตามเป้าหมายที่กำหนดไว้ใน มคอ.2
- การกำหนดค่าเป้าหมายตามเกณฑ์การพิจารณา ทั้งเกณฑ์ IQA และ AUN-QA สามารถทำได้ 3 รูปแบบ คือ 1) กำหนดจากผลการดำเนินงานของปีที่ผ่านมาเป็น baseline 2) กำหนดจากค่าเฉลี่ยย้อนหลัง 3 ปีเป็น baseline และ 3) การ Benchmark กับหลักสูตรในสาขาวิชาเดียวกันของสถาบันอื่นที่มีความโดดเด่น
- การจัดทำแผนพัฒนาอาจารย์ควรพิจารณาจากขีดความสามารถและสมรรถนะที่ต้องการพัฒนา เพื่อให้ผู้สอนสามารถจัดการเรียนการสอนที่สะท้อนผลลัพธ์ การเรียนรู้ของผู้เรียนได้อย่างมีประสิทธิภาพและตรงตามเป้าหมายที่ตั้งไว้
- ควรวางแผนการพัฒนาผลงานทางวิชาการอย่างต่อเนื่อง โดยสนับสนุนให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรสร้างสรรค์ผลงานวิชาการให้สอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนดโดย กพอ. เพื่อเตรียมความพร้อมในการขอตำแหน่งทางวิชาการ นอกจากนี้ ควรส่งเสริมให้อาจารย์ตีพิมพ์ผลงานในวารสารที่หลากหลาย นอกเหนือจากวารสารของวิทยาลัย และสนับสนุนการตีพิมพ์ในวารสารที่มีคุณภาพระดับชาติและนานาชาติ เช่น ฐานข้อมูล TCI และ Scopus เพื่อเพิ่มโอกาสในการเผยแพร่ผลงานวิจัยในระดับสากลและยกระดับมาตรฐานทางวิชาการของสถาบันให้สูงขึ้น
- ควรมีการวางแผนการตีพิมพ์ผลงานทางวิชาการให้สอดคล้องกับรอบปีการศึกษาที่จะได้รับการประเมิน โดยควรกำหนดแผนงานที่ชัดเจนและเป็นระบบ เพื่อให้การเผยแพร่ผลงานของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีความต่อเนื่อง เป็นไปตามหลักเกณฑ์ และทันตามกำหนดเวลาของการประเมินคุณภาพภายในในปีการศึกษานั้น ๆ

2. เปรียบเทียบผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร ปีการศึกษา 2562 – 2566

ตามที่วิทยาลัยดุสิตธานีได้ดำเนินการตามระบบการประกันคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2558 ทั้งในระดับหลักสูตร เมื่อเปรียบผลคะแนนการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร ระหว่างปีการศึกษา 2562 – 2566 พบว่า การดำเนินงานของหลักสูตรในภาพรวม มีแนวโน้มการดำเนินงานที่ดีขึ้น มีการพัฒนาการดำเนินงานให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรและมีคุณภาพตั้งแต่ระดับดีขึ้นไปทุกหลักสูตร โดยมีรายละเอียดดังนี้



หมายเหตุ ผลการประเมินข้างต้นพิจารณาตามฐานข้อมูล CHE QA Online โดยนำผลการประเมินของศูนย์การศึกษาเมืองพัทยาทั้ง 2 หลักสูตร มาพิจารณาคะแนนร่วมกับผลการประเมินของกรุงเทพฯ เป็นคะแนนภาพรวมของหลักสูตร

คณะ/หลักสูตร	ปีการศึกษา				
	2562	2563	2564	2565	2566
คณะกรรมการจัดการบริการ					
1) หลักสูตรบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต	3.90	4.01	4.01	3.98	3.93
2) หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการโรงแรม*	3.83	3.77	3.99	4.07	4.16
3) หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการบริการ (หลักสูตรนานาชาติ)	3.96	4.03	3.97	4.09	4.03
4) หลักสูตรการจัดการบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมการบริการการท่องเที่ยว	3.52	3.70	3.81	3.94	3.86
คณะศิลปการประกอบอาหาร					
1) หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการครัวและศิลปการประกอบอาหาร*	4.19	4.01	4.09	4.24	4.26
2) หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาศิลปการประกอบอาหารอย่างมืออาชีพ (หลักสูตรนานาชาติ)	3.89	3.97	4.03	4.09	4.05