

3.1.5 คำอธิบายรายวิชา

3.1.5.1 คำอธิบายรายวิชาของหลักสูตร

- 02744111* **ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร** 3(3-0-6)
(Introduction to Hotel and Restaurant Business)
ประวัติความเป็นมา วิวัฒนาการ และโครงสร้างการบริหารและการดำเนินงานของ
ธุรกิจโรงแรมและธุรกิจภัตตาคาร แนวคิด รูปแบบและหลักการจัดการที่ใช้ในการ
ดำเนินงานของธุรกิจ แนวโน้มของธุรกิจโรงแรมและธุรกิจบริการอาหาร
The history, evolution and structure of hotel and restaurant service
management and operations. Concepts and principles used in the
operations of the businesses. Trends of hotel and food service
business.
- 02744112* **พฤติกรรมผู้บริโภคสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร** 3(3-0-6)
(Consumer Behavior for Hotel and Restaurant Business)
แนวคิดและความสำคัญของพฤติกรรมผู้บริโภค ประเภท ความแตกต่างของ
พฤติกรรมของผู้บริโภค วัฒนธรรม และการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรม ปัจจัยภายใน
และภายนอกที่มีผลต่อกระบวนการตัดสินใจ วิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภคสำหรับ
ธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร
Concept and importance of consumer behavior. Types and
differences of consumer behavior. Cultural and behavior changes.
Internal and external factors effecting decision making process.
Analysis of customer behavior for hotel and restaurant business.
- 02744113* **การสื่อสารข้ามวัฒนธรรมสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร** 3(3-0-6)
(Cross-Cultural Communication for Hotel and Restaurant Business)
การสื่อสารข้ามวัฒนธรรมของผู้บริโภคในสถานการณ์ปัจจุบัน การสื่อสาร คำศัพท์
และสำนวนที่ใช้ในการสื่อสารในสถานการณ์ด้านการบริการ รวมทั้งการสื่อสารข้าม
วัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องต่องานอาชีพ ตลอดจนการพัฒนาการสร้างสรรค์ทักษะการ
ปฏิสัมพันธ์ระหว่างวัฒนธรรม
Cross-cultural communication of consumers in the present situation.
Communication, words and expressions used in the field of services
including cross-cultural communication for career. The development
of creative skills for interaction between cultures.

02744211*	<p>เทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร (Information Technology for Hotel and Restaurant Business)</p> <p>ระบบสารสนเทศและการจัดการฐานข้อมูลเพื่อธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร พาณิชยอิเล็กทรอนิกส์และระบบการจัดจำหน่ายแบบเบ็ดเสร็จในธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร โปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูปในธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร กฎหมายและจริยธรรมที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีสารสนเทศ</p> <p>Technology systems and management information systems for hotel and restaurant business. E-commerce and Global Distribution System in hotel and restaurant business. Software application in hotel and restaurant business. Laws and ethics relate to information technology.</p>	3(3-0-6)
02744221*	<p>การตลาดสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร (Marketing for Hotel and Restaurant Business)</p> <p>ความหมาย ความสำคัญของการจัดการการตลาดและการขายสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร กระบวนการทางการตลาด สภาพแวดล้อมทางการตลาด การวิเคราะห์โอกาสทางการตลาด การวิเคราะห์ปัญหาทางการตลาด พฤติกรรมผู้บริโภค การวิจัยการตลาดและระบบสารสนเทศทางการตลาด การแบ่งส่วนตลาด การกำหนดตลาดเป้าหมาย การวางตำแหน่งทางการตลาด การพัฒนากลยุทธ์การตลาด การควบคุมกิจกรรมทางการตลาด จริยธรรมทางการตลาด กรณีศึกษาในธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร</p> <p>Meaning and the importance of marketing and sales management to hotel and restaurant business. Marketing process. Marketing environment. Analysis of marketing opportunities. Analysis of marketing problems. Consumer behavior. Market research and marketing information systems. Market segmentation. The target market. Market positioning. Marketing strategy development. Control of marketing activities. Ethical marketing. Case Studies in hotel and restaurant business.</p>	3(3-0-6)
02744231*	<p>การจัดการฝ่ายห้องพัก (Rooms Division Management)</p> <p>โครงสร้างงานฝ่ายห้องพัก การจัดการระบบการให้บริการ การประสานงานในฝ่ายห้องพักกับหน่วยงานภายในและภายนอกองค์กร การบริหารความปลอดภัยและสวัสดิภาพของแขก การจัดทำงบประมาณและการควบคุมรายจ่าย การควบคุมบริษัท การจัดการรายได้และการควบคุมอุปสงค์ของแขก การวางแผน การ</p>	3(3-0-6)

ควบคุม และการพัฒนาบุคลากรในฝ่ายห้องพัก

Organization structure of rooms division department. Service system management. Coordination in rooms division department with internal and external organizations. Safety and welfare management for guests. Budgeting and expense controlling. Equipment controlling. Revenue Management and demanding control of guests. Planning, controlling and personnel developing of rooms division department.

02744232*

การดำเนินงานบริการส่วนหน้า

3(2-2-5)

(Front Office Operations)

โครงสร้าง ตำแหน่งและหน้าที่ความรับผิดชอบของแผนกบริการส่วนหน้า การวางแผนการดำเนินงาน และวิธีการปฏิบัติงาน ประเภทของห้องพัก อัตราห้องพัก ขั้นตอนการปฏิบัติงานส่วนหน้าโรงแรมด้านการต้อนรับ การสำรองห้องพัก การลงทะเบียนเข้าพัก การจัดการห้องพัก การชำระเงิน ระบบบัญชีส่วนหน้า การประสานงานกับแผนกต่างๆ การจัดการด้านความปลอดภัย การสร้างมาตรฐานและการจัดการคุณภาพของงานบริการส่วนหน้า การฝึกปฏิบัติโปรแกรมจำลอง

Organization structure, position and responsibilities of front office department. Planning and procedures. Room types. Room rate. Operation of the hotel front desk. Room reservation. Room registration. Room management. Front office payment system. Coordination with various departments. Security management. Standard and quality service of front office service. Training simulator.

02744233*

การจัดการงานห้องผ้าและห้องซักรีด

3(3-0-6)

(Laundry and Linen Room Management)

วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 02744331

โครงสร้างและการจัดองค์กร การจัดการและการให้บริการภายในและภายนอกโรงแรม การดำเนินงานภายในห้องผ้าและห้องซักรีด เครื่องมือ เครื่องใช้ อุปกรณ์ และเคมีภัณฑ์ในการ ซัก อบ รีด ชนิดของผ้า ทฤษฎีและเทคนิควิธีการ ซัก อบ รีด การควบคุมวัสดุคงคลัง เอกสารที่เกี่ยวข้องในห้องผ้าและห้องซักรีด

Structure and organization management. Management and service for inside and outside hotel. Operation in laundry and linen room. Tools, equipment and chemicals in laundry. Types of fabric. Theories and techniques of washing, drying and ironing. Inventory control. Related documents in laundry and linen room.

02744241*	<p>การจัดการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Division Management)</p> <p>โครงสร้างงานฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม การจัดการระบบการจัดซื้อ การจัดการรายการอาหารและการกำหนดราคาขาย การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม การจัดทำตำรับอาหารมาตรฐาน การจัดการด้านการเงินและงบประมาณ การควบคุมและประกันคุณภาพอาหารและเครื่องดื่ม สุขภาพอาหารและความปลอดภัย</p> <p>Organization structure of food and beverage department. Purchasing management system. Menu management and pricing. Food and beverage cost control. Standard recipes preparation. Financing and budgeting management. Controlling and quality assurance of food and beverage. Food sanitation and safety.</p>	3(3-0-6)
02744242*	<p>การจัดการงานครัว (Kitchen Management)</p> <p>โครงสร้างงานครัว หน้าที่ความรับผิดชอบของพนักงานในแผนกครัว การประสานงานของแผนกครัวกับแผนกอื่น แนวคิดการจัดการครัว การออกแบบและวางผังครัว อุปกรณ์การติดตั้งและการบำรุงรักษา ความสัมพันธ์ของการออกแบบรายการอาหาร การควบคุมต้นทุนและคุณภาพอาหาร การจัดการงบประมาณ บุคลากร สุขภาพและความปลอดภัย ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤต (HACCP) ในงานครัว หลักโภชนาการ การจัดเตรียมชนิดของอาหาร</p> <p>Organization structure. Responsibilities of staff in the kitchen department. Coordination with other departments. Concept of kitchen management. Design and layout of the kitchen. Equipment installation and maintenance. Relationship of the menu items. Cost control and food quality. Budgeting, personnel, sanitation and safety management. Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) in the kitchen. Nutrition. Food preparation.</p>	3(3-0-6)
02744243*	<p>การดำเนินงานภัตตาคาร (Restaurant Operation)</p> <p>โครงสร้างและการดำเนินงานบริการในภัตตาคาร การประสานงานในครัว การจัดผังการทำงานเพื่อการบริการในภัตตาคาร หลักการสำรองที่นั่งในภัตตาคาร การดำเนินงานก่อนเปิด ระหว่างและปิดภัตตาคาร การจัดการด้านบุคลากรในภัตตาคาร หลักการส่งเสริมการขายและการประชาสัมพันธ์เพื่อการเพิ่มยอดขาย เทคโนโลยี</p>	3(2-2-5)

สารสนเทศเพื่อการดำเนินงานและบริหารจัดการในภัตตาคาร การดำเนินงานใน
ภัตตาคารจำลอง

Organization structures and service operation in restaurant.
Coordination in kitchen. Plan setting for service in a restaurant.
Principles of reservation in a restaurant. Operation before, during and
after restaurant's service time. Personnel management in a restaurant.
Principles of promotion and public relations for raising sales volume.
Information technology for restaurant operation and management.
Operation in a mock-up restaurant.

02744251*

การดำเนินงานห้องดอกไม้

3(3-0-6)

(Florist Room Operation)

โครงสร้างและการดำเนินงานในห้องดอกไม้ ประเภท คุณสมบัติ แหล่งที่มาและ
วิธีการเก็บรักษาดอกไม้ อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการจัดดอกไม้ รูปแบบการจัด
ดอกไม้ หลักการจัดตกแต่งดอกไม้ในลักษณะต่างๆ เพื่อเหมาะสมกับการใช้งาน
หลักและทฤษฎี องค์ประกอบทางศิลปะ การออกแบบและการประยุกต์ใช้ดอกไม้
เพื่อการตกแต่งทั้งในและนอกสถานที่ การประเมินราคา และการควบคุมต้นทุน

Organization structure and operations in florist room. Types,
qualification, sources, and storing methods of flowers. Equipment
used in floral arrangements. Decorated flowers formation. Principles of
flower decoration in various types for appropriate occasion. Principles
and theories of arts element. Designing and applying of using flowers
both inside and outside place decoration. Assessment and cost
control.

02744261*

ภาษาอังกฤษสำหรับอุตสาหกรรมบริการ

3(3-0-6)

(English for Hospitality Industry)

วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 03754113

ทักษะการใช้ภาษาอังกฤษในการปฏิบัติงาน คำศัพท์และสำนวนที่ใช้ในการสื่อสาร
ระหว่างลูกค้าและพนักงานบริการสำหรับธุรกิจบริการโรงแรมและภัตตาคาร การ
ติดต่อประสานงาน การให้ข้อมูลและตอบข้อซักถาม และการแก้ไขปัญหาเฉพาะ
หน้า

English language skills on the job. Vocabularies and expressions used
in communication between customers and service employees
for service business, hotel and restaurant. Coordinating.

02744311*	<p>Providing information, answering questions and facing problem solving.</p> <p>กฎหมายและจรรยาบรรณวิชาชีพสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร (Laws and Professional Ethics for Hotel and Restaurant Business)</p> <p>แนวคิดและสาระสำคัญของกฎหมาย พระราชบัญญัติ พระราชกำหนด กฎกระทรวง และจรรยาบรรณที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร จรรยาบรรณวิชาชีพในธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร การแก้ปัญหาและการให้ความเป็นธรรมแก่ลูกค้า และพนักงาน</p> <p>Concepts and importance of laws, acts, royal acts, ministerial regulations and ethics related to hotel and restaurant business. Professional ethics in hotel and restaurant business. Problem-solving and providing justification for customers and employees.</p>	3(3-0-6)
02744312*	<p>ทรัพยากรมนุษย์สำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร (Human Resource for Hotel and Restaurant Business)</p> <p>แนวคิดเกี่ยวกับทรัพยากรมนุษย์ ความสำคัญ หน้าที่ความรับผิดชอบและจรรยาบรรณในการบริหารงานด้านบุคลากร การวางแผน สรรหา คัดเลือก ฝึกอบรม พัฒนา และการประเมินผลของทรัพยากรมนุษย์ในธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร การทำงานเป็นทีม ขวัญและแรงจูงใจในการทำงาน การจัดสวัสดิการ สุขภาพและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน การสื่อสารภายในองค์กร กฎหมายแรงงานและแรงงานสัมพันธ์ในธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร</p> <p>Concepts of human resource. Importance, responsibilities and ethics in human resource management. Planning, recruiting selecting, training, developing and performance appraisal of human resource in hotel and restaurant business. Teamwork. Morale and motivation in working. Welfare for health and safety at work. Communication within the organization. Labor law and labor relations for hotel and restaurant business.</p>	3(3-0-6)
02744321*	<p>การวางแผนและพัฒนาสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร (Planning and Development for Hotel and Restaurant Business)</p> <p>การวางแผนและการจัดการเชิงกลยุทธ์ในธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร องค์ประกอบของการวางแผนและพัฒนาธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร การกำหนดเป้าหมาย การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทั้งภายในและภายนอกธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร</p> <p>Plan and strategic management in hotel and restaurant business. Planning and development factors of hotel and restaurant business.</p>	3(3-0-6)

	Business goal setting. Internal and external environment analysis of hotel and restaurant business.	
02744322*	<p>การจัดการความปลอดภัยและสวัสดิภาพสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร (Safety and Security Management for Hotel and Restaurant Business)</p> <p>รูปแบบของอุบัติเหตุที่มีผลต่อสุขภาพและอนามัยของพนักงานและแขกผู้ให้บริการ ภัยพิบัติที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติและเหตุการณ์ร้ายที่มนุษย์สร้างขึ้น วิธีการ กระบวนการ การวางแผนและป้องกัน การควบคุมสถานการณ์ในขณะเกิดเหตุ การ ประเมินผลและการแก้ไขหลังจากเกิดเหตุการณ์ การบริหารจัดการเพื่อรองรับ เหตุการณ์ร้ายและอุบัติเหตุที่อาจจะเกิดขึ้นในโรงแรมและภัตตาคาร</p> <p>Types of accident that affect both employees' and guests' health. Natural disasters and violent incident caused by human. Methods, processes, planning and prevention. Situation controlling. Evaluation and solving incident. Management for protecting undesirable incidents and accidents that may occur in hotel and restaurant.</p>	3(3-0-6)
02744323*	<p>การบัญชีและการเงินสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร (Accounting and Financial for Hotel and Restaurant Business)</p> <p>ความรู้เกี่ยวกับการบัญชีต้นทุน หลักและวิธีการบันทึกบัญชี หลักการวัดผลกำไร การจัดทำงบการเงิน และรายงานทางการเงินสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร การจัดการแหล่งเงินทุนระยะสั้น ปานกลางและระยะยาว การจัดการสินทรัพย์ หมุนเวียนและสินทรัพย์ถาวร และนโยบายอื่นๆ ทางการเงินสำหรับธุรกิจโรงแรม และภัตตาคาร</p> <p>Knowledge of cost accounting. Principles and procedures of accounting. The earnings measure. The preparation of financial statements and financial reports for hotel and restaurant business. Management of short-term, medium and long term financing. Management of current assets and fixed assets. And other financial policies for hotel and restaurant business.</p>	3(3-0-6)
02744331*	<p>การดำเนินงานส่วนแม่บ้าน (Housekeeping Operation)</p> <p>โครงสร้างงานส่วนแม่บ้าน หน้าที่ความรับผิดชอบ คุณสมบัติของพนักงานแผนก แม่บ้าน การวางแผนการดำเนินงานของแผนกแม่บ้าน วิธีใช้งานและการจัดเก็บ เครื่องมือและอุปกรณ์ของแผนกแม่บ้าน การจัดการบุคลากรของแผนกแม่บ้าน การ</p>	3(2-2-5)

จัดการงานแม่บ้านด้านงานทำความสะอาด งานเครื่องแบบพนักงาน งานซักรีดผ้า งานตกแต่งสถานที่ในโรงแรม งานรักษาความปลอดภัยในขอบข่ายของแผนกแม่บ้าน การควบคุมค่าใช้จ่ายและทำงบประมาณของแผนกแม่บ้าน ฝึกปฏิบัติในห้องปฏิบัติการจำลอง

Organization structure. Responsibilities. Housekeeping staff qualifications. Implementation plan of Housekeeping. Using and storing tools and equipment of housekeeping. Housekeeping personnel management. Cleaning methods management. Staff's uniform. Laundry. Hotel decoration. Security in the areas of Housekeeping. Cost controlling and budgeting of Housekeeping. Practice in the simulation laboratory.

02744341* การดำเนินงานและบริการอาหารและเครื่องดื่ม

3(2-2-5)

(Food and Beverage Service and Operation)

โครงสร้าง หน้าที่ความรับผิดชอบ และลักษณะการดำเนินงานของแผนกอาหารและเครื่องดื่ม ประเภทของธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม ลักษณะ กระบวนการและเทคนิคการบริการอาหารและเครื่องดื่ม การจัดโต๊ะอาหาร การผสมเครื่องดื่ม การดำเนินงานและการควบคุมคุณภาพ ความปลอดภัยในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ปัญหาในการบริการและแนวทางการแก้ไข ฝึกปฏิบัติในห้องปฏิบัติการจำลอง

Organization structures, responsibilities and operational of food and beverage department. Types of food and beverage business. Characteristics, procedures, and techniques of food and beverage services. Table setting. Drinks mixing. Operation and quality control. Safety in food and beverage service. Service problems and solutions. Practice in the simulation laboratory.

02744342* การดำเนินงานและบริการจัดเลี้ยง

3(2-2-5)

(Catering Operation and Service)

วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 02744241

โครงสร้างและการดำเนินงานงานจัดเลี้ยง รูปแบบของการจัดเลี้ยง การให้บริการในงานจัดเลี้ยง การจัดรายการอาหารในงานจัดเลี้ยง การจัดหาและการจัดเก็บอุปกรณ์ที่ใช้ในงานจัดเลี้ยง การคำนวณต้นทุนอาหารและปริมาณอาหารในงานจัดเลี้ยง การจัดสรรพื้นที่เพื่องานจัดเลี้ยง ประชุม และสัมมนา การขนส่งเพื่อการจัดเลี้ยงนอกสถานที่

Structure and catering operations. Catering formation. Service in catering. Menu management in catering. Equipment providing and storage in catering. Food cost calculation and food quantity appropriate to the guess number. Formation arrangement and space management in catering, conference and seminar. Logistics for outside catering.

- 02744343* การดำเนินงานครัวร้อน
(Hot Kitchen Operation)
วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 02744242
หลักการประกอบอาหาร เทคนิค ทักษะ และลักษณะเฉพาะในการเตรียมอาหารที่ต้องใช้ความร้อนประเภทต่างๆ อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร เทคนิคในการใช้อุปกรณ์ การจัดเสิร์ฟอาหาร การเก็บรักษาวัตถุดิบที่ยังมิได้ประกอบเป็นอาหารและวัตถุดิบที่ผ่านการประกอบเป็นอาหารแล้ว ฝึกปฏิบัติประกอบอาหาร
Principles of cooking, technique, skills and characteristic of preparing various kinds of foods that require heat. Equipment for cooking. Equipment usage techniques. Food serving. Storage of raw materials and cooked food. Cooking practical.
- 02744344* การดำเนินงานครัวเย็น
(Cold Kitchen Operation)
วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 02744242
หลักการประกอบอาหาร เทคนิค ทักษะ และลักษณะเฉพาะในการเตรียมอาหารที่ไม่ต้องใช้ความร้อนประเภทต่างๆ อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร เทคนิคในการใช้อุปกรณ์ การจัดเสิร์ฟอาหาร การเก็บรักษาวัตถุดิบที่ยังมิได้ประกอบเป็นอาหารและวัตถุดิบที่ผ่านการประกอบเป็นอาหารแล้ว ฝึกปฏิบัติประกอบอาหาร
Principles of cooking, technique, skills and characteristic of preparing various kinds of foods that not require heat. Equipment for cooking. Equipment usage techniques. Food serving. Storage of raw materials and cooked food. Cooking practical.
- 02744345* การดำเนินงานครัวเบเกอรี่
(Bakery Kitchen Operation)
วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 02744242
หลักการประกอบเบเกอรี่ เทคนิค ทักษะ และลักษณะเฉพาะในการทำเบเกอรี่ประเภทต่างๆ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเบเกอรี่ เทคนิคในการใช้อุปกรณ์ การจัด

	<p>เสิร์ฟเบเกอรี่ ฝึกปฏิบัติประกอบเบเกอรี่</p> <p>Principles of bakery. Techniques, skills, and characteristics of the bakery. Equipment used in the bakery. Equipment usage techniques. Bakery serving. Bakery practical.</p>	
02744351*	<p>การจัดการธุรกิจร้านกาแฟ</p> <p>(Coffee Shop Management)</p> <p>โครงสร้างองค์กรและการบริการในร้านกาแฟ สายพันธุ์ แหล่ง การคัดเลือก และการจัดซื้อเมล็ดกาแฟ อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ รูปแบบการชงกาแฟลักษณะต่างๆ การออกแบบรายการกาแฟ และการตั้งราคา ควบคุมต้นทุน การเพิ่มมูลค่าด้วยศิลปะลาเต้อาร์ท (Latte Arts)</p> <p>Organization structure and service in coffee shop. Species, sources, selection and purchasing coffee beans. Equipment and tools. A variety of coffee making styles. Coffee menu designing and pricing. Cost control. Value added by Latte Art.</p>	3(3-0-6)
02744352*	<p>การจัดการสปา</p> <p>(Spa Management)</p> <p>วิวัฒนาการของสปา ประเภทและองค์ประกอบของธุรกิจสปา การจัดการและการทำงานธุรกิจสปา การตลาดและการส่งเสริมการตลาดธุรกิจสปา ผลิตภัณฑ์และการจัดอาหารในสปา จริยธรรมที่เกี่ยวข้อง แนวโน้มของธุรกิจสปา</p> <p>Evolution of spa. Types and components of spa business. Management and operation of spa business. Marketing and marketing promotion of spa business. Spa product and spa cuisine. Ethics issues. Trends of spa business.</p>	3(3-0-6)
02744353*	<p>การจัดการสโมสรสุขภาพ</p> <p>(Health Club Management)</p> <p>โครงสร้างองค์กร และการให้บริการในสโมสรสุขภาพ การจัดการระบบสมาชิก การคิดค่าเสื่อมราคา และการบำรุงรักษาอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการออกกำลังกาย การควบคุมความปลอดภัยในสโมสรสุขภาพ การจัดการและออกแบบกิจกรรมนันทนาการเพื่อสุขภาพ</p> <p>Organization structure and services in the health club. Member system management. Expense of depreciation and maintenance of exercises equipment and tools. Safety control in health club. Scheduling and designing for healthy recreation.</p>	3(3-0-6)

02744354*	การจัดการประชุม นิทรรศการ และการท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัล (MICE Management)	3(3-0-6)
	<p>ความหมายและความสำคัญของการจัดประชุม การท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัล การประชุมและการจัดนิทรรศการในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว ลักษณะและรูปแบบของกิจกรรมต่างๆ องค์ประกอบและขั้นตอนของกิจกรรมในการจัดประชุม นิทรรศการ และการสัมมนา การวางแผนการตลาด งบประมาณ และการประสานงานกับหน่วยงานต่างๆ</p> <p>Meaning and importance of Meeting, Incentive, Convention and Exhibition (MICE) in tourism industry. Characteristics and types of activities. Components and processes of activities in MICE. Marketing plan. Budget and coordination with other organizations.</p>	
02744355*	การประชาสัมพันธ์ในอุตสาหกรรมบริการ (Public Relation in Hospitality Industry)	3(3-0-6)
	<p>ความหมาย หลักการ การดำเนินงานประชาสัมพันธ์ในอุตสาหกรรมบริการ กลุ่มเป้าหมาย สื่อและเครื่องมือในการประชาสัมพันธ์ และตัวอย่างการประชาสัมพันธ์ของธุรกิจบริการ</p> <p>Meaning, principles and operation of public relations in service industry. Targets, media and equipment of public relations. Examples of public relations in hospitality business.</p>	
02744390*	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา (Cooperative Education Preparation)	1(1-0-2)
	<p>หลักการ แนวคิด และกระบวนการของสหกิจศึกษา ระเบียบข้อบังคับที่เกี่ยวข้อง ความรู้พื้นฐานและเทคนิคในการสมัครงานอาชีพ ความรู้พื้นฐานในการปฏิบัติงาน การสื่อสารและมนุษยสัมพันธ์ การพัฒนาบุคลิกภาพ ระบบการบริการคุณภาพในสถานประกอบการ เทคนิคการนำเสนอ การเขียนรายงาน</p> <p>Principles, concepts and processes of cooperative education. Related rules and regulations. Basic knowledge and techniques in job application. Basic knowledge and techniques in working. Communication and human relations. Personality development. Quality management system in workplace. Presentations techniques. Report writing.</p>	

02744391*	<p>การเตรียมความพร้อมด้านวิชาชีพสำหรับงานโรงแรมและภัตตาคาร (Preparation for Hotel and Restaurant Career)</p> <p>ลักษณะและโอกาสของการประกอบอาชีพในธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร พัฒนาความรู้ ทักษะ เจตคติ และบุคลิกภาพให้เหมาะสมกับวิชาชีพ</p> <p>Characteristics and opportunities of a career in hotel and restaurant business. Knowledge development, skills attitudes and appropriate personality for the profession.</p>	1(1-0-2)
02744392*	<p>ฝึกงานโรงแรมและภัตตาคาร I (Internship for Hotel and Restaurant I)</p> <p>วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 02744391</p> <p>ฝึกภาคปฏิบัติในสถานประกอบการธุรกิจโรงแรมหรือภัตตาคาร ไม่น้อยกว่า 400 ชั่วโมง ภายใต้การควบคุมดูแลและประเมินผลของสาขาวิชาร่วมกับสถานประกอบการ</p> <p>Practical training in hotel or restaurant business at least 400 hours of internship. Under the supervision and evaluation of the department and the establishment.</p>	2
02744411*	<p>การพัฒนาบุคลิกภาพสำหรับงานบริการ (Personality Development for Service)</p> <p>แนวคิดและวิธีการพัฒนาบุคลิกภาพสำหรับงานบริการ การแต่งกาย อิริยาบถ มารยาท และการพัฒนาอารมณ์เพื่องานบริการ</p> <p>Concepts and personality development for services. Attires, manners, courtesies, and emotional development for services.</p>	3(3-0-6)
02744421*	<p>การจัดการคุณภาพบริการสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร (Service Quality Management for Hotel and Restaurant Business)</p> <p>ทฤษฎี หลักการและกลยุทธ์สำหรับการจัดการคุณภาพการบริการ การวางแผนและการควบคุมคุณภาพการบริการ การประกันคุณภาพ เทคนิคการปรับปรุงคุณภาพ การบริหารคุณภาพแบบองค์รวม (TQM) สำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร</p> <p>Theory, principles and strategic for service quality management. Planning and service quality controlling. Quality assurance. Quality development techniques. Total Quality Management (TQM) for hotel and restaurant business.</p>	3(3-0-6)

02744441*	<p>การดำเนินงานบาร์ (Bar Operation) วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 02744241</p> <p>โครงสร้างและการดำเนินงานบาร์ รูปแบบธุรกิจบาร์และเครื่องดื่มประเภทต่างๆ การเตรียมการให้บริการและการปฏิบัติการด้านเครื่องดื่ม ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์และมีแอลกอฮอล์ ประเภทและการดูแลรักษาอุปกรณ์ การควบคุมต้นทุน การคำนวณราคาเครื่องดื่ม การวิเคราะห์รายการเครื่องดื่ม การจัดซื้อและการจัดบาร์พาร์</p> <p>Organization structure and bar operation. Types of bar and drinks business. Service preparation and beverage operations. Knowledge of non-alcoholic and alcoholic beverages. Types and maintenance of equipment. Cost control. Beverage cost calculation. Analysis of beverage menu. Purchasing and the Par Bar.</p>	3(3-0-6)
02744442*	<p>การดำเนินงานห้องเก็บไวน์ (Wine Cellar Operation) วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 02744241</p> <p>สายพันธุ์องุ่นที่ใช้ในการผลิตไวน์ แหล่งผลิตและวิธีการผลิตไวน์ลักษณะต่างๆ การคัดเลือกคัดสรรไวน์เพื่อการจำหน่าย การอ่านฉลากไวน์และการแบ่งเกรดไวน์ การจัดซื้อและการจัดเก็บไวน์ การควบคุมคุณภาพและการเบิกจ่ายไวน์ การทดสอบไวน์ การให้บริการและการจัดคู่ไวน์กับอาหาร</p> <p>Varieties of grapes used in wine production. Source of production and winemaking styles. Wine selected for sale. Wine label reading and wine grading. Wine purchasing and wine storing. Wine quality control and disbursement. Wine testing. Service and wine coupling with food.</p>	3(3-0-6)
02744461*	<p>ภาษาอังกฤษเพื่อเตรียมพร้อมด้านอาชีพในธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร (English for Career Preparation in Hotel and Restaurant Business) วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 03754113</p> <p>การพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการฟัง พูด อ่านและเขียน ศัพท์และสำนวนภาษาอังกฤษที่ใช้ในการเขียนบันทึกข้อความ ประกาศ และเอกสารต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง การรับฝากข้อความ การนัดหมายและการสนทนาทางโทรศัพท์ที่ใช้ในธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร การเขียนจดหมายสมัครงานและประวัติย่อ การสัมภาษณ์งานในธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร</p> <p>Development of English skills for listening, speaking, reading and</p>	3(3-0-6)

	<p>writing. Vocabulary and expressions used for memorandum, announcement, and other related documents. Taking messages, making appointment and telephone conversation used in hotel and restaurant business. Job application letters and curriculum vitae. Job interview in hotel and restaurant business.</p>	
02744490*	<p>สหกิจศึกษา (Cooperative Education) วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 02744390</p> <p>การปฏิบัติงานในลักษณะพนักงานชั่วคราว ตามโครงการที่ได้รับมอบหมายตลอดจนการจัดทำรายงานและการนำเสนอ</p> <p>On the job training as a temporary employee according to the assigned project including report and presentation.</p>	6
02744491*	<p>ระเบียบวิธีวิจัยพื้นฐานทางธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร (Basic Research Methods in Hotel and Restaurant Business)</p> <p>หลักและระเบียบวิธีวิจัยทางธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร การกำหนดปัญหา การวางรูปแบบการวิจัย การตั้งวัตถุประสงค์และสมมติฐาน การเก็บรวบรวมข้อมูล การสร้างแบบสอบถาม การวิเคราะห์และตีความข้อมูล การใช้สถิติสำหรับการวิจัย การเขียนรายงานและการเสนอผลการวิจัย</p> <p>Principles and research methods in Hotel and Restaurant Business, identification of research problems, formulation of research objectives and hypotheses, collection of data, construction of questionnaire, data analysis and interpretation, application of statistics for research, report writing and presentation.</p>	3(3-0-6)
02744492*	<p>ฝึกงานโรงแรมและภัตตาคาร II (Internship for Hotel and Restaurant II) วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 02744392</p> <p>ฝึกภาคปฏิบัติในสถานประกอบการธุรกิจโรงแรมหรือภัตตาคาร ไม่น้อยกว่า 800 ชั่วโมง ภายใต้การควบคุมดูแลและประเมินผลของสาขาวิชาร่วมกับสถานประกอบการ</p> <p>Practical training in hotel or restaurant business at least 800 hours of internship. Under the supervision and evaluation of the department and the establishment.</p>	4

02744497*	สัมมนา (Seminar) การนำเสนอ และอภิปรายหัวข้อที่น่าสนใจทางธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร ในระดับปริญญาตรี Presentation and discussion on current interesting topic in hotel and restaurant business at the bachelor's degree level.	1
3.1.5.2 คำอธิบายรายวิชาที่มีรหัสวิชานอกหลักสูตร		
02746331	ภาษาอังกฤษสำหรับงานบริการส่วนหน้า (English for Front Office) คำศัพท์ สำนวนที่ใช้กับงานส่วนหน้าของโรงแรม การสนทนา การต้อนรับ การสำรองห้องพัก การลงทะเบียนเข้าพัก การติดต่อทางโทรศัพท์ การจัดการกับข้อตำหนิ การแลกเปลี่ยนเงินตรา การชำระเงิน การให้บริการด้านข้อมูลและบริการอื่นๆของโรงแรม การอ่านเอกสารงานส่วนหน้า การกรอกแบบฟอร์ม การเขียนบันทึกข้อความและประกาศ ศึกษาดูงานนอกสถานที่ Vocabulary and expressions for front office. Conversation. Welcome. Room reservation. Check-in and check-out. Conversation on the phone. Dealing with complaints. Money exchange. Payment. Information service and other facilities. Reading related document. Filling out forms. Memorandum and notices. Field trip required.	3(3-0-6)
02746332	ภาษาอังกฤษสำหรับงานบริการฝ่ายห้องพัก (English for Rooms Division Service) ภาษาอังกฤษสำหรับงานห้องพักของโรงแรม คำศัพท์ สำนวน บทสนทนาในการบริการงานห้องพัก การแก้ปัญหาและการจัดการกับข้อตำหนิ ศึกษาดูงานนอกสถานที่ English for room division department. Vocabulary, expressions and conversations in room service. Problem solutions and defect management. Field trip required.	3(3-0-6)
02746333	ภาษาอังกฤษเทคนิคสำหรับการปฏิบัติงานครัว (Technical English for Kitchen Operation) คำศัพท์เทคนิคที่ใช้ในครัวร้อน ครัวเย็น ครัวเบเกอร์รี่ วลีและประโยคสำหรับการ	3(3-0-6)

	<p>สื่อสารในครัว การแก้ปัญหา ศึกษาดูงานนอกสถานที่</p> <p>Technical terms used in hot kitchen, cool kitchen and bakery kitchen. Phrases and sentences for communicating in the kitchen. Problems solution. Field trip required.</p>	
02746334	<p>ภาษาอังกฤษสำหรับงานบริการจัดเลี้ยงภายในและภายนอก (English for Banquet and Catering Service)</p> <p>คำศัพท์เทคนิคสำหรับใช้ในการจัดเลี้ยงภายนอกและภายใน บทบาทของตำแหน่งต่างๆ ในการจัดเลี้ยงภายในและภายนอก วลีและประโยคสำหรับการติดต่อและประสานงานกับบุคคลที่เกี่ยวข้อง การพูดเกี่ยวกับการตกแต่งสถานที่ และความบันเทิง การแก้ไขปัญหา</p> <p>Technical terms used in the areas of banquet and catering. Roles of positions in the banquet and catering. Phrases and sentences for contacting and coordinating with related people. Talking about decoration and entertainment. Problem solutions.</p>	3(3-0-6)
02746335	<p>ภาษาอังกฤษเทคนิคสำหรับบาร์และการบริการเครื่องดื่ม (English for Bar and Beverage Service)</p> <p>คำศัพท์และเทคนิคสำหรับการปฏิบัติงานบาร์ การผลิตและการบริการเครื่องดื่ม วลี ประโยคและบทสนทนาสำหรับการบริการเครื่องดื่ม การอ่านประวัติเครื่องดื่มแต่ละชนิด ศึกษาดูงานนอกสถานที่</p> <p>Vocabulary and techniques for bar operation, production and service of beverage. Phrases, sentences and conversation for beverage services. Reading history of each kind of beverage. Field trip required.</p>	3(3-0-6)
02747244*	<p>การบริหารงานสำนักงานเพื่ออุตสาหกรรมบริการ (Office Management for Service Industry)</p> <p>ลักษณะงานสำนักงาน ตำแหน่งงาน ระบบในการบริหารจัดการ การตัดสินใจ ระบบจัดเก็บข้อมูลและการจัดเก็บเอกสาร การติดต่อสื่อสาร การวางแผน การจัดองค์กร การบริหารทรัพยากรบุคคล การบริหารทรัพยากรในสำนักงาน</p> <p>Characteristics of office tasks. Positions. Office management and systems. Decision Making. Database management systems and document handlings. Communication. Planning. Organization management. Human resources Management. Office resources management.</p>	3(3-0-6)

03751152 จิตวิทยาอุตสาหกรรมบริการ

3(3-0-6)

(Service Industry Psychology)

แนวคิดและทฤษฎีพื้นฐานทางจิตวิทยา ปัจจัยด้านจิตวิทยาที่มีผลต่อพฤติกรรมนักท่องเที่ยว ค่านิยมในการทำงานและการพักผ่อน การนำหลักจิตวิทยาไปใช้ในงานด้านการบริการ

Concept and basic psychological theory. Psychological factors affecting tourist behavior. Working and leisure values. Psychological implementation in service.