

รายละเอียดเอกสาร มคอ.2 ที่ใช้ในการประชาสัมพันธ์หลักสูตร

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม (หลักสูตรภาษาอังกฤษ)

การจัดการเรียนการสอนแบบ work-based Learning เป็นการเรียนการสอน ที่เน้นการเรียนรู้ควบคู่กับการทำงาน ซึ่งทางมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ ได้นำมาปรับใช้กับการเรียนการสอนให้กับนักศึกษา เพื่อให้ก้าวทันกับสถานการณ์โลกที่เปลี่ยนแปลงไป ผ่านทักษะทางด้านภาษาอังกฤษ ซึ่งเป็นภาษาหลักที่มีความสำคัญที่สุดในโลกไร้พรมแดน ได้เรียนรู้หลักการใช้ภาษาทั้งการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน โดยเน้นให้นักศึกษาเป็นศูนย์กลาง ควบคู่การเรียนรู้และฝึกปฏิบัติวิชาชีพในสถานประกอบการจริง นักศึกษาทุกคนจะได้ฝึกงาน ตรงตามสาขาที่เรียน กับกลุ่มสถานประกอบการด้านโรงแรมนานาชาติระดับ 5 ดาว ซึ่งมีความร่วมมือกับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ และมีการลงนาม MoU (Memorandum of Understanding) ร่วมกัน บัณฑิตของเราเมื่อจบจึงเป็นผู้ที่มีคุณภาพทั้งในเชิงวิชาการ มีความพร้อมในการทำงาน และมีทักษะซึ่งเป็นที่ต้องการของตลาด

ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ศิลปศาสตรบัณฑิต (การจัดการการบริการและการโรงแรม)

ศศ.บ. (การจัดการการบริการและการโรงแรม)

Bachelor of Arts (Hospitality and Hotel Management)

B.A. (Hospitality and Hotel Management)

หลักสูตร 3.5 ปี 136 หน่วยกิต

โครงสร้างหลักสูตร

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30	หน่วยกิต
หมวดวิชาเฉพาะ	100	หน่วยกิต
วิชาพื้นฐานวิชาชีพ	27	หน่วยกิต
กลุ่มวิชาเฉพาะ	66	หน่วยกิต
- วิชาบังคับ	33	หน่วยกิต
- วิชาชีพเลือก	33	หน่วยกิต
วิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	7	หน่วยกิต
หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต

แนวทางประกอบวิชาชีพ

- ธุรกิจเกี่ยวข้องกับที่พักแรม
- ธุรกิจเกี่ยวข้องกับอาหารและเครื่องดื่ม
- ธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว
- ธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับการจัดประชุมและแสดงสินค้า

- ธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับการบิน
- องค์กรส่งเสริมและพัฒนาการท่องเที่ยวทั้งภาครัฐและเอกชน

จุดเด่นของหลักสูตร

การเรียนการสอนเน้นการเรียนรู้ด้วยภาษาอังกฤษการฝึกปฏิบัติจริง

- ชั้นปีที่ 1 ปูพื้นฐานและความรู้เบื้องต้นในวิชาชีพพร้อมฝึกประสบการณ์วิชาชีพในสถานประกอบการ
- ชั้นปีที่ 2 เรียนวิชาชีพและฝึกทักษะในห้องปฏิบัติการ รวมทั้งประสบการณ์วิชาชีพในสถานประกอบการ
- ชั้นปีที่ 3 เรียนวิชาชีพและฝึกทักษะในห้องปฏิบัติการ รวมทั้งประสบการณ์วิชาชีพในสถานประกอบการ
- ชั้นปีที่ 4 ฝึกปฏิบัติงานกับสถานประกอบการจริง

ตัวอย่างรายวิชาที่นักศึกษาจะได้เรียน

- การบริหารบาร์และเครื่องดื่ม
- การจัดการสปา
- การดำเนินงานและการจัดการงานบริการส่วนหน้า
- การดำเนินงานและการจัดการครัว
- การดำเนินงานและการจัดการงานแม่บ้าน

กิจกรรมเสริมหลักสูตร

- การจัดให้นักศึกษาไปศึกษาดูงาน หรือหาประสบการณ์ตรงเกี่ยวกับการโรงแรม
- การจัดเสวนา อบรม ในประเด็นที่จะเสริมเนื้อหาในรายวิชา
- การฝึกงานในสถานการณประกอบการจริง
- การจัดกิจกรรมเสริมความรู้ทางด้านภาษาและวิชาชีพ

คุณสมบัติของผู้สมัคร

- สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย ตามหลักสูตรกระทรวงศึกษาธิการ หรือเทียบเท่าและผ่านการคัดเลือกเข้าเป็นนักศึกษาตามระเบียบการคัดเลือกของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

รายวิชา

จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า	136	หน่วยกิต
โครงสร้างหลักสูตร แบ่งเป็นหมวดวิชา ดังนี้		
1) หมวดวิชาเสริมพื้นฐาน	3	(ไม่นับหน่วยกิต)
2) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวนไม่น้อยกว่า	30	หน่วยกิต
3) หมวดวิชาเฉพาะ จำนวนไม่น้อยกว่า	100	หน่วยกิต
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	27	หน่วยกิต
กลุ่มวิชาเฉพาะ	66	หน่วยกิต
กลุ่มวิชาบังคับ	33	หน่วยกิต
กลุ่มวิชาเลือก	33	หน่วยกิต
ก. กลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะ	15	หน่วยกิต
ข. กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่ออาชีพ	18	หน่วยกิต
กลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	7	หน่วยกิต
4) หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวนไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต
รายวิชาในหมวดต่างๆ		
1) หมวดวิชาเสริมพื้นฐาน		ไม่นับหน่วยกิต

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
1550104	ภาษาอังกฤษเพื่อการศึกษาสำหรับนักศึกษานานาชาติ Academic English for International Students	3(3-0-6)

2) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวนไม่น้อยกว่า	30	หน่วยกิต
ใช้หลักสูตรหมวดวิชาศึกษาทั่วไปของมหาวิทยาลัย (ภาคผนวก ข)		
3) หมวดวิชาเฉพาะ จำนวนไม่น้อยกว่า	100	หน่วยกิต
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	27	หน่วยกิต

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
2512711	จิตวิทยาการบริการสำหรับการบริการและการโรงแรม Service Psychology for Hospitality and Hotel	3(3-0-6)
3562406	การจัดการทรัพยากรมนุษย์สำหรับการบริการและการโรงแรม Human Resource Management for Hospitality and Hotel	3(3-0-6)
3631101	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการบริการและการโรงแรม Introduction to Hospitality and Hotel	3(3-0-6)

3631102	การพัฒนาบุคลิกภาพเพื่อการบริการและการโรงแรม Personality Development for Hospitality and Hotel	3(3-0-6)
3631103	การสื่อสารระหว่างวัฒนธรรม Intercultural Communication	3(3-0-6)
3631104	จรรยาบรรณวิชาชีพและกฎหมายสำหรับการบริการและการโรงแรม Professional Ethics and Laws for Hospitality and Hotel	3(3-0-6)
3631105	เทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับการบริการและการโรงแรม Information Technology for Hospitality and Hotel	3(3-0-6)
3631601	ลักษณะและพฤติกรรมนักท่องเที่ยว Tourist Characteristics and Behavior	3(3-0-6)
3632701	ความรู้พื้นฐานและมาตรฐานการจัดการโฮมสเตย์และรีสอร์ท Fundamental and Standards of Homestay and Resort Management	3(3-0-6)

รหัส	กลุ่มวิชาเฉพาะ	66	หน่วยกิต หน่วยกิต น(ท-ป-ศ)
	กลุ่มวิชาบังคับ	33	
	ชื่อวิชา		
3521110	การบัญชีและการเงินสำหรับการบริการและการโรงแรม Accounting and Finance for Hospitality and Hotel		3(2-2-5)
3543110	การตลาดและการขายสำหรับการบริการและการโรงแรม Marketing and Sales for Hospitality and Hotel		3(3-0-6)
3631201	การดำเนินงานและการจัดการงานบริการส่วนหน้า Front Office Operation and Management		3(3-0-6)
3631501	การดำเนินงานและการจัดการงานแม่บ้าน Housekeeping Operation and Management		3(2-2-5)
3632301	การดำเนินงานและบริการจัดเลี้ยง Catering Operation and Service		3(3-0-6)
3632302	การจัดการและการบริการอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Service and Management		3(3-0-6)
3632304	การจัดการภัตตาคาร Restaurant Management		3(3-0-6)
3632401	การดำเนินงานและการจัดการครัว Kitchen Operation and Management		3(2-2-5)
3633102	การวางแผนและพัฒนาธุรกิจบริการและการโรงแรม		3(3-0-6)

3634901	Business Planning and Development for Hospitality and Hotel การสำรวจและวิจัยสำหรับการบริการและการโรงแรม	3(2-2-5)
3634902	Survey and Research for Hospitality and Hotel การสัมมนาการบริการและการโรงแรม	3(2-2-5)
	Seminar on Hospitality and Hotel	

วิชาเลือก 33 หน่วยกิต
 ก. กลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะ 15 หน่วยกิต
 ให้เลือกเรียนจากรายวิชาต่อไปนี้ ไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต
 รหัส ชื่อวิชา น(ท-ป-ศ)

3543111	การตลาดบริการสำหรับการบริการและการโรงแรม Service Marketing for Hospitality and Hotel	3(3-0-6)
3572213	งานมัคคุเทศก์ Tourist Guides	3(2-2-5)
3573215	อุตสาหกรรมบริการและการท่องเที่ยว Hospitality and Tourism Industry	3(3-0-6)
3573216	การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม Cultural Tourism	3(2-2-5)
3573217	การท่องเที่ยวเชิงนิเวศ Ecotourism	3(2-2-5)
3573218	การดำเนินงานธุรกิจนำเที่ยว Tourism Business Operations	3(3-0-6)
3602205	การจัดการงานบริการบนเครื่องบิน In-flight Service Management	3(3-0-6)
3602301	การจัดการสายการบิน Airline Management	3(3-0-6)
3603313	การจัดการงานบริการผู้โดยสารภาคพื้น Ground Service Management	3(2-2-5)
3632303	การบริหารบาร์และเครื่องดื่ม Bar and Beverage Management	3(2-2-5)
3633103	การจัดการลูกค้าสัมพันธ์สำหรับการบริการและการโรงแรม Customer Relationship Management for Hospitality and Hotel	3(3-0-6)
3633302	การจัดซื้อสำหรับธุรกิจการโรงแรมและภัตตาคาร Purchasing for Hotel and Restaurant Business	3(3-0-6)

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
3633601	การจัดการสปา Spa Management	3(3-0-6)

3633602	การจัดการไมซ์ MICE Management	3(3-0-6)
3633701	ภาษา วัฒนธรรม และพฤติกรรมมนุษย์ Language, Culture, and Human Behavior	3(3-0-6)
4084416	การจัดการนันทนาการ Recreation Management	3(2-2-5)
4513211	การออกแบบอาหาร Food Styling	3(2-2-5)
4513212	การจัดการอาหารนานาชาติ International Cuisine Management	3(3-0-6)
4513213	การควบคุมคุณภาพและอนามัยอาหาร Food Quality Control and Sanitation	3(3-0-6)
4513214	ศิลปะการประกอบอาหาร Culinary Art	3(2-2-5)
4513215	อาหารฟิวชั่น Fusion Food	3(2-2-5)
4513216	อาหารครัวเย็น Garde Manger	3(2-2-5)

	ข. กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศเพื่ออาชีพ	18	หน่วยกิต
	1) กลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ กำหนดให้เลือกเรียน		
	รายวิชาต่อไปนี้ ไม่น้อยกว่า	9	หน่วยกิต
รหัส	ชื่อวิชา		น(ท-ป-ศ)
1551128	ภาษาอังกฤษสำหรับแผนกต้อนรับในธุรกิจบริการและการโรงแรม English for Front Office Department in Hospitality and Hotel Business		3(3-0-6)
1551129	ภาษาอังกฤษสำหรับแผนกอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจบริการและการโรงแรม English for Food and Beverage Department in Hospitality and Hotel Business		3(3-0-6)
1551130	ภาษาอังกฤษสำหรับการสื่อสารในธุรกิจบริการและการโรงแรม English for Communication in Hospitality and Hotel Business		3(3-0-6)
รหัส	ชื่อวิชา		น(ท-ป-ศ)
1551131	ภาษาอังกฤษสำหรับห้องครัวในธุรกิจบริการและการ	การ	3(3-0-6)

โรงแรม

English for Kitchen in Hospitality and Hotel Business

2) กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศอื่นๆ

กำหนดให้เลือกเรียนภาษาใดภาษาหนึ่ง

จากรายวิชาต่อไปนี้ ไม่น้อยกว่า

9

หน่วยกิต

1542118	ภาษาไทยเพื่อการบริการและการโรงแรม 1 Thai for Hospitality and Hotel 1	3(3-0-6)
1543111	ภาษาไทยเพื่อการบริการและการโรงแรม 2 Thai for Hospitality and Hotel 2	3(3-0-6)
1543112	ภาษาไทยเพื่อการบริการและการโรงแรม 3 Thai for Hospitality and Hotel 3	3(3-0-6)
1562107	ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการบริการและการโรงแรม 1 Japanese for Hospitality and Hotel 1	3(3-0-6)
1563104	ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการบริการและการโรงแรม 2 Japanese for Hospitality and Hotel 2	3(3-0-6)
1563105	ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการบริการและการโรงแรม 3 Japanese for Hospitality and Hotel 3	3(3-0-6)
1572110	ภาษาจีนเพื่อการบริการและการโรงแรม 1 Chinese for Hospitality and Hotel 1	3(3-0-6)
1573110	ภาษาจีนเพื่อการบริการและการโรงแรม 2 Chinese for Hospitality and Hotel 2	3(3-0-6)
1573111	ภาษาจีนเพื่อการบริการและการโรงแรม 3 Chinese for Hospitality and Hotel 3	3(3-0-6)
1662103	ภาษาเกาหลีเพื่อการบริการและการโรงแรม 1 Korean for Hospitality and Hotel 1	3(3-0-6)
1663102	ภาษาเกาหลีเพื่อการบริการและการโรงแรม 2 Korean for Hospitality and Hotel 2	3(3-0-6)
1663103	ภาษาเกาหลีเพื่อการบริการและการโรงแรม 3 Korean for Hospitality and Hotel 3	3(3-0-6)
1712103	ภาษาเวียดนามเพื่อการบริการและการโรงแรม 1 Vietnamese for Hospitality and Hotel 1	3(3-0-6)
รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
1713104	ภาษาเวียดนามเพื่อการบริการและการโรงแรม 2 Vietnamese for Hospitality and Hotel 2	3(3-0-6)
1713105	ภาษาเวียดนามเพื่อการบริการและการโรงแรม 3	3(3-0-6)

Vietnamese for Hospitality and Hotel 3

	3.3) กลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	7	หน่วยกิต
	ให้เลือกเรียนกลุ่มวิชาใด วิชาหนึ่งต่อไปนี้ ไม่น้อยกว่า 7 หน่วยกิต		
	ก. กลุ่มวิชาสหกิจศึกษา	7	หน่วยกิต
รหัส	ชื่อวิชา		น(ท-ป-ศ)
3633801	การเตรียมสหกิจศึกษาสาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม Preparation for Cooperative Education in Hospitality and Hotel Management		1(45)
3634801	สหกิจศึกษาสาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม Cooperative Education in Hospitality and Hotel Management		6(640)
	ข. กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ		
รหัส	ชื่อวิชา		น(ท-ป-ศ)
3633802	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพสาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม Preparation for Field Experience in Hospitality and Hotel Management		2(90)
3634802	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพสาขาวิชาการจัดการการบริการและการโรงแรม Field Experience in Hospitality and Hotel Management		5(540)

4) หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาใดๆ ในหลักสูตรของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้วและต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตในเกณฑ์การสำเร็จหลักสูตรของสาขาวิชานี้

ตัวอย่างรายละเอียดประจำวิชาที่เปิดสอน

3631101	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการบริการและการโรงแรม Introduction to Hospitality and Hotel	3(3-0-6)
	ภาพรวมของอุตสาหกรรมบริการและการโรงแรม หลักการ แนวคิด ความหมาย องค์ประกอบของอุตสาหกรรม วิวัฒนาการและความสัมพันธ์ของธุรกิจบริการและการโรงแรมและธุรกิจอื่น ผลกระทบและแนวโน้มของธุรกิจบริการและการโรงแรมในอนาคต	

The overall of hospitality and hotel industry, principles, concept, definitions components of the industry, the evolution and relationship between and hospitality and hotel business and other businesses, impacts and trends of the and hotel business in the future

3631501 การดำเนินงานและการจัดการงานแม่บ้าน 3(2-2-5)
Housekeeping Operation and Management

ความหมายและความสำคัญของแม่บ้านในอุตสาหกรรมโรงแรม โครงสร้าง การปฏิบัติงานของฝ่ายแม่บ้านในโรงแรม การปูเตียง การจัดเตรียมเครื่องใช้และอุปกรณ์สำหรับห้องพัก การทำความสะอาดและดูแลพื้นที่สาธารณะภายในโรงแรม การติดต่อสัมพันธ์กับหน่วยงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง กับแผนกแม่บ้าน ตระหนักถึงมารยาทและจรรยาบรรณของพนักงานในแผนก

The definition and significance the importance of housekeepers in the hotel industry, the operational structures of housekeeping in hotel: bed making, preparing facilities and equipment in a room, cleaning, and taking care of public areas in the hotel, relations with other departments related to housekeeping department, being aware of manners and ethics of personnel in the department

3632301 การดำเนินงานและบริการจัดเลี้ยง 3(3-0-6)
Catering Operation and Service

ความหมาย ประเภทของภัตตาคาร และการปฏิบัติงานด้านภัตตาคารและการจัดเลี้ยง ในโอกาสต่างๆ ทั้งในและนอกสถานที่ การดำเนินงานภัตตาคารในโรงแรม รูปแบบการจัดเลี้ยง การวางแผนและวิธีการจัดทำเมนูอาหาร การดูแลควบคุมการดำเนินงานจัดเลี้ยงและประสานกับฝ่ายต่างๆ ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับงานภัตตาคารและงานจัดเลี้ยง กลยุทธ์และเครื่องมือต่างๆ ในการส่งเสริม การขายและบริการ การจัดตกแต่งสถานที่และการจัดการพื้นที่เพื่อการจัดเลี้ยงให้เหมาะสมกับประเภทของการบริการด้านอาหารรวมถึงปัญหาต่างๆ ที่เกิดขึ้นในการดำเนินงานจัดเลี้ยงและการบริการ

The definition, the category of restaurant, and the operation of restaurant and catering service in various occasions both indoor and outdoor, the catering operation in hotel, the patterns of catering service, planning and how to arrange a menu, monitoring the catering operation and coordination with other departments, training about the catering operation and service, strategies and tools for promoting sales and services, the decoration and the management of the space for catering operation and service that suit each kind of catering service including problems occurred during the catering operation and service

3632302 การจัดการและการบริการอาหารและเครื่องดื่ม 3(3-0-6)
Food and Beverage Service and Management

หลักการ วิธีการ ความรู้ทั่วไปและรูปแบบของการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม การเตรียมการจัดโต๊ะอาหารแบบต่างๆ อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการจัดโต๊ะอาหาร หลักการเทคนิคการจัดโต๊ะ การบริการอาหารและเครื่องดื่มทุกประเภท ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับব্যবহারอาหารและเครื่องดื่มศึกษารายการอาหาร การบริหารบาร์ ระบบสุขาภิบาล ใบอนุญาต กฎหมายและพระราชบัญญัติเกี่ยวกับภัตตาคาร เทคโนโลยีกับการบริหารภัตตาคาร มารยาท จรรยาบรรณและ การปฏิบัติในการต้อนรับและการบริการ

The principle, the procedure, the general knowledge and the pattern of food and beverage services: table setting, equipment, tools for setting a table, the principles and the techniques for setting a table, all kinds of food and beverage services, the fundamental knowledge about menu of food and beverage learning about menus, managing a bar, sanitation system, license, laws and acts involving restaurant business, technology and a restaurant administration, manners, ethics, and operation for welcoming and providing services

3632303 การจัดการบาร์และเครื่องดื่ม 3(2-2-5)

Bar and Beverage Management

ความรู้และความเข้าใจเบื้องต้นเกี่ยวกับเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์และไม่มีแอลกอฮอล์ ทฤษฎีการใช้อุปกรณ์ต่างๆ ทฤษฎีการผสมแอลกอฮอล์ ผักปฏิบัติในการทำแอลกอฮอล์ชนิดต่างๆ กระบวนการจัดการและบริหารงานเกี่ยวกับการออกแบบรายเมนู การควบคุมต้นทุน การใช้อุปกรณ์ ที่เกี่ยวข้องกับบาร์และเครื่องดื่ม กฎระเบียบ จรรยาบรรณของบาร์เทนเดอร์

Basic knowledge and understanding about alcoholic and non-alcoholic beverage, theories of using equipments and mixing alcoholic drinks, practicing making kinds of edible alcohol, management and administration on designing a menu, cost control, using equipment related to bar and beverage, regulation and ethics of a bartender

3632401 การดำเนินงานและการจัดการครัว 3(2-2-5)

Kitchen Operation and Management

หลักการพื้นฐานของงานครัว อุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้ในครัว รู้จักชนิดและประเภทของวัตถุดิบต่างๆ รวมถึงหลักการคัดเลือกวัตถุดิบที่จะนำมาใช้ในการประกอบอาหารให้ถูกต้องตามหลักโภชนาการและสุขอนามัยในการประกอบอาหาร การปฏิบัติงานในห้องครัว

The fundamental principle, kitchen operation, kitchen utensils, learning about kinds of raw materials including selecting the raw material for making a dish according to the principles of nutritious and healthy food, operating in a kitchen

3631201 การดำเนินงานและการจัดการงานบริการส่วนหน้า 3(3-0-6)

Front Office Operation and Management

การปฏิบัติเกี่ยวกับพื้นฐานงานส่วนหน้าโรงแรม โครงสร้างการบริหารงานส่วนหน้า บทบาทและหน้าที่ความรับผิดชอบ อุปกรณ์ที่ใช้ในงานส่วนหน้า งานสำรองห้องพัก งานต้อนรับแขกและ ลงทะเบียนเข้าพัก บันทึกประวัติผู้เข้าพัก การบริการโทรศัพท์ งานการเงินส่วนหน้ากับการคืนห้องพัก การบริการในบริเวณส่วนหน้าโรงแรม การประสานงานกับแผนกอื่นๆ บทบาทด้านการรักษาความปลอดภัย ปัญหาและการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า

The operation at the front office, the administrative structure of the front office, roles and responsibilities, equipment for the use of the front office, room reservation, taking care of guests, registration for a room, residents' records, phone services, the front office finance for returning a room, the services at the front office, coordinating with other

departments, roles of security, problems and unexpected problem solving

3633102 การวางแผนและพัฒนาธุรกิจบริการและการโรงแรม 3(3-0-6)

Business Planning and Development for Hospitality and Hotel

แนวคิดเกี่ยวกับการวางแผนและพัฒนาธุรกิจบริการและการโรงแรม โดยมุ่งเน้นไปที่การจัดการเชิงกลยุทธ์ที่นำมาประยุกต์ใช้ในธุรกิจบริการและการโรงแรม วิเคราะห์สภาพแวดล้อม การวางตำแหน่งทางด้านธุรกิจ การวางแผนธุรกิจและความเป็นไปได้ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ การปรับปรุงภูมิทัศน์ และการควบคุมคุณภาพในโรงแรม

The concepts of business planning and development focusing on strategic management to apply in hospitality and hotel business, environmental analysis, business positioning, business and possibility planning, developing new products, improving the landscape and quality control in hotel

3633103 การจัดการลูกค้าสัมพันธ์สำหรับการบริการและการโรงแรม 3(3-0-6)

Customer Relationship Management for Hospitality and Hotel

ความหมายและความสำคัญ องค์ประกอบของการจัดการลูกค้าสัมพันธ์ กลยุทธ์ การวางแผนการจัดการลูกค้าสัมพันธ์ การวิเคราะห์ข้อมูลลูกค้า กระบวนการพัฒนาความสัมพันธ์กับลูกค้า กลยุทธ์ การสื่อสารสำหรับการจัดการลูกค้าสัมพันธ์ การวัดและตัวชี้วัดความพึงพอใจของลูกค้า และ ระบบสารสนเทศและเทคโนโลยีสารสนเทศในการจัดการลูกค้าสัมพันธ์

The definition and significance, the element of customer relationship management, the strategy for customer relationship management planning, customer's data analysis, steps of promoting relationship with a customer, communicative strategies for customer relationship management, measurement and indicators for assessing customer's satisfaction and information technology system and information technology for customer relationship management

3633601 การจัดการสปา 3(3-0-6)

Spa Management

ภาพรวมของกระบวนการดำเนินการและบริหารธุรกิจสปา การพัฒนาความรู้และความเข้าใจพื้นฐานในการดำเนินการและบริหารในธุรกิจสปา การวางแผนธุรกิจและการตลาด การจัดการกำไร การควบคุมต้นทุน และการออกแบบรูปแบบสปามาตรฐาน การตั้งราคา การออกแบบเมนูสปา การวางแผนการจัดจำหน่าย เพื่อตอบสนองความต้องการผู้บริโภค

The overall of the operational process and the administration of spa business, the development of basic knowledge and understanding on the operation and the administration of spa business, business planning and marketing, profit management, cost control, standardized-spa pattern design, pricing, design a menu, distribution planning in order to meet the customers' needs

3633602 การจัดการไมซ์ 3(3-0-6)

MICE Management

การจัดการการประชุม การท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัล การประชุมนานาชาติ และนิทรรศการ

องค์ประกอบของแรงจูงใจ นิทรรศการ เป็นการให้ความรู้เกี่ยวกับอุตสาหกรรมบริการในธุรกิจไมซ์และอีเวนต์ พื้นฐานเกี่ยวกับธุรกิจการประชุม การท่องเที่ยวเพื่อรางวัล การประชุมนานาชาติและนิทรรศการ และบทบาทของแต่ละองค์ประกอบ ที่ส่งผลกระทบต่อธุรกิจและสังคม

The meeting, incentives, conferencing, and exhibition management, the element of motivation for promoting the understanding about service industries in the MICE and events businesses, the foundation on the meeting, incentives, conferencing, business and exhibition and the role of each element affecting the business and society