

## รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต  
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งหัวหิน

## หมวดที่ 1 ข้อมูลโดยทั่วไป

## 1. รหัสและชื่อรายวิชา

การจัดการธุรกิจที่พัก

## 2. จำนวนหน่วยกิต หรือจำนวนชั่วโมง

3 หน่วยกิต

## 3. หลักสูตรและประเภทรายวิชา

ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและบริการ

## 4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

อาจารย์นพรัตน์ บุญเพียรผล

## 5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน

ภาคเรียนที่ 1 / 2556

## 6. รายวิชาที่เรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

## 7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

## 8. สถานที่เรียน

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งหัวหิน

## 9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

23 พฤษภาคม 2556

## หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

### 1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

เพื่อให้ศึกษามีความรู้ในเรื่องประวัติความเป็นมาของอุตสาหกรรมที่พักแรม รูปแบบหลักของที่พัก อาทิ การจัดประเภทของโรงแรม รูปแบบของโรงแรม รูปแบบของโรงแรม โครงสร้างองค์กร และพนักงานของโรงแรม ฝ่ายทรัพยากรบุคคล ฝ่ายต้อนรับส่วนหน้าและการสำรองหัวหน้า การจัดเตรียมและบริการอาหารและเครื่องดื่ม ฝ่ายขายและการตลาดโรงแรม งานแม่บ้าน งานช่าง ธุรกิจสปา ธุรกิจคาสีโน รวมถึงการจัดการและควบคุมระบบบัญชีและการเงิน

### 2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อเป็นการพัฒนาองค์ความรู้ การผสมผสานงานวิชาการร่วมกับวิชาชีพจริงในอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้อง ทั้งยังสามารถนำความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ มีความสามารถในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้อย่างมีประสิทธิภาพ อย่างมีจรรยาบรรณและเป็นสากลมากขึ้น

## หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

### 1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาประวัติความเป็นมาของอุตสาหกรรมที่พักแรม รูปแบบหลักของที่พัก อาทิ การจัดประเภทของโรงแรม รูปแบบของโรงแรม รูปแบบของโรงแรม โครงสร้างองค์กร และพนักงานของโรงแรม ฝ่ายทรัพยากรบุคคล ฝ่ายต้อนรับส่วนหน้าและการสำรองหัวหน้า การจัดเตรียมและบริการอาหารและเครื่องดื่ม ฝ่ายขายและการตลาดโรงแรม งานแม่บ้าน งานช่าง ธุรกิจสปา ธุรกิจคาสีโน รวมถึงการจัดการและควบคุมระบบบัญชีและการเงิน และการศึกษาดูงานนอกสถานที่

### 2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติงาน ภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
บรรยาย 45 ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษา	สอนเสริมตามความต้องการ ของนักศึกษาเฉพาะราย	การศึกษาดูงานนอก สถานที่	การศึกษาด้วยตนเอง 6 ชั่วโมง ต่อสัปดาห์

### 3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

- อาจารย์ประจำรายวิชาประกาศเวลาให้คำปรึกษาหาผ่านเว็บไซต์มหาวิทยาลัย
- อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคลหรือรายกลุ่ม 1 ชั่วโมง ต่อสัปดาห์ (เฉพาะรายที่ต้องการ)

## หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

### 1. คุณธรรม จริยธรรม

#### 1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

- 1.1.1. ตระหนักในคุณค่าของความดี คุณธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ
- 1.1.2. มีจริยธรรม เสียสละ รู้ผิดรู้ชอบ และซื่อสัตย์ทั้งต่อตนเอง ผู้อื่น และวิชาชีพ
- 1.1.3. มีวินัย ตรงต่อเวลา และรับผิดชอบต่อสังคม
- 1.1.4. เคารพในสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่นด้วยใจเป็นกลาง
- 1.1.5. เคารพกฎระเบียบ กติกาและข้อบังคับขององค์กรและสังคม

#### 1.2 วิธีการสอน

- 1.2.1. บรรยายพร้อมยกตัวอย่างประกอบ โดยเฉพาะในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับจรรยาบรรณวิชาชีพ
- 1.2.2. อภิปรายกลุ่มทั้งรายบุคคล และรายกลุ่ม
- 1.2.3. สร้างสถานการณ์การณัสมมุติ เพื่อให้นักศึกษาสามารถคิดวิเคราะห์ และแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ได้

#### 1.3 วิธีการประเมินผล

- 1.3.1. พิจารณาจากการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน
- 1.3.2. ประเมินจากงานที่รับมอบหมาย รวมถึงการศึกษาดูงานนอกสถานที่
- 1.3.3. ประเมินจากการอภิปราย การร่วมแสดงความคิดเห็นในกรณีศึกษาต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง

### 2. ความรู้

#### 2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

- 2.1.1. นักศึกษาเข้าใจถึงประวัติความเป็นมา รูปแบบ โครงสร้างและการดำเนินงานในฝ่ายต่าง ๆ ของโรงแรม
- 2.1.2. นักศึกษาเข้าใจถึงรูปแบบของโรงแรม
- 2.1.3. นักศึกษาเข้าใจถึงลักษณะการดำเนินงานของแผนกต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นฝ่ายทรัพยากรบุคคล ฝ่ายต้อนรับส่วนหน้าและการตำรองหัวหน้า การจัดเตรียมและบริการอาหารและเครื่องดื่ม ฝ่ายขายและการตลาดโรงแรม งานแม่บ้าน งานช่าง ธุรกิจสปา ธุรกิจกาสิโน
- 2.1.4. นักศึกษาเข้าใจถึงลักษณะการจัดการและควบคุมระบบบัญชีและการเงินที่มีอยู่ในโรงแรม หรือธุรกิจที่พักแรมแบบต่างๆ
- 2.1.5. นักศึกษาสามารถนำความรู้ทางด้านการจัดการ โรงแรมไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพในภาคหน้า

## 2.2 วิธีการสอน

2.2.1. บรรยายพร้อมยกตัวอย่างประกอบ

2.2.2. อภิปรายกลุ่มทั้งรายบุคคล และรายกลุ่ม โดยอาจเป็นในรูปแบบรายงานหรือการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นในชั้นเรียน ทั้งนี้เพื่อให้ผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง

2.2.3. สร้างสถานการณ์สมมติ เพื่อให้ นักศึกษาสามารถคิดวิเคราะห์ และแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ได้

2.2.4. การศึกษาดูงานนอกสถานที่ ณ สถานประกอบการที่พักรวมที่ตั้งอยู่ในอำเภอชะอำและหัวหิน

## 2.3 วิธีการประเมินผล

2.3.1. ประเมินผลจากการรายงานผลการศึกษด้วยตนเอง การสอบกลางภาคและปลายภาค

2.3.2. ประเมินจากการอภิปราย การบรรยาย การแลกเปลี่ยนความคิดเห็นในชั้นเรียน รวมถึงกรณีศึกษาและสถานการณ์สมมติที่สร้างขึ้น

## 3. ทักษะทางปัญญา

### 3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

3.1.1. การพัฒนาทางความคิดโดยสามารถคิดอย่างเป็นระบบ มีการคิดวิเคราะห์ การสังเคราะห์ การคิดโดยยึดหลักเหตุและผลเป็นที่ตั้ง รวมถึงการคิดอย่างสร้างสรรค์

### 3.2 วิธีการสอน

3.2.1. การบรรยาย การอภิปราย ตามงานที่ได้รับมอบหมาย

3.2.2. การวิเคราะห์จากกรณีศึกษา และเหตุการณ์สมมติต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง

### 3.3 วิธีการประเมินผล

3.3.1. ประเมินผลจากการรายงานผลการศึกษด้วยตนเอง การสอบกลางภาคและปลายภาค

3.3.2. ประเมินจากการอภิปราย การบรรยาย การแลกเปลี่ยนความคิดเห็นในชั้นเรียน รวมถึงกรณีศึกษาและสถานการณ์สมมติที่สร้างขึ้น

## 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

### 4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

4.1.1. ทักษะการเรียนรู้ด้วยตนเอง และความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย

4.1.2. ทักษะการมีปฏิสัมพันธ์ที่ดีร่วมกับเพื่อนร่วมงาน

### 4.2 วิธีการสอน

4.2.1. การจัดกิจกรรม การมอบหมายงานทั้งเดี่ยวและกลุ่ม

4.2.1. การนำเสนอรายงาน

### 4.3 วิธีการประเมินผล

4.3.1. ประเมินผลการรายงานที่นักศึกษานำเสนอ

4.3.2. ประเมินผลด้วยตนเองและเพื่อน ๆ จากการนำเสนอรายงานต่าง ๆ

## 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

### 5.1 ทักษะการวิเคราะห์ตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา

5.1.1. พัฒนาทักษะการวิเคราะห์ข้อมูลจากแหล่งข้อมูลที่แตกต่างกัน เช่น ข่าว เหตุการณ์ บ้านเมือง

5.1.2. พัฒนาทักษะด้านการสืบค้นข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต

5.1.3. ทักษะการสื่อสาร โดยผ่านการฟัง พูด อ่าน และเขียนจากการนำเสนอรายงาน การร่วมแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียน

### 5.2 วิธีการสอน

5.2.1. การมอบหมายงานให้ผู้เรียนมีการศึกษา ค้นคว้าหาข้อมูลด้วยตนเองผ่านสื่อต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง

5.2.2. การนำเสนอรายงาน ทั้งงานเดี่ยวและงานกลุ่ม

### 5.3 วิธีการประเมินผล

5.3.1. รายงานและการนำเสนอรายงาน

5.3.2. การมีส่วนร่วมในการอภิปรายและวิธีการอภิปราย

## หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

### 1. แผนการสอน

ลำดับที่	หัวข้อ /รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน/ สื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	แนะนำวิชา, การเก็บคะแนน, มอบหมายงาน	3	แนะนำรายวิชา บรรยาย	อ. นพรัตน์ บุญเพียรผล
2	ประวัติความเป็นมาของอุตสาหกรรมที่พัก แรม รูปแบบของโรงแรม	3	บรรยาย ยกตัวอย่าง และ การร่วมแสดงความคิดเห็น	อ. นพรัตน์ บุญเพียรผล
3	โครงสร้างองค์กรของโรงแรม/พนักงานของ โรงแรม	3	บรรยาย และการร่วมแสดง ความคิดเห็น	อ. นพรัตน์ บุญเพียรผล
4	ฝ่ายทรัพยากรบุคคล	3	บรรยาย และการร่วมแสดง ความคิดเห็น	อ. นพรัตน์ บุญเพียรผล
5	ฝ่ายต้อนรับส่วนหน้าและการสำรองห้องพัก	3	บรรยาย และการร่วมแสดง	อ. นพรัตน์

			ความคิดเห็น	บุญเพียรผล
6	ฝ่ายการบริการอาหาร และเครื่องดื่ม	3	บรรยาย และการร่วม แสดงความคิดเห็น	อ. นพรัตน์ บุญเพียรผล
7	ฝ่ายครัว	3	บรรยาย และการร่วม แสดงความคิดเห็น	อ. นพรัตน์ บุญเพียรผล
8	สอบกลางภาค			
9	ฝ่ายขาย และการตลาดโรงแรม	3	บรรยาย และการร่วม แสดงความคิดเห็น	อ. นพรัตน์ บุญเพียรผล
10	ฝ่ายจัดเลี้ยงของโรงแรม	3	บรรยาย และการร่วม แสดงความคิดเห็น	อ. นพรัตน์ บุญเพียรผล
11	งานแม่บ้าน และงานช่าง	3	บรรยาย และการร่วม แสดงความคิดเห็น	อ. นพรัตน์ บุญเพียรผล
12	ธุรกิจสปา และคาสีโน	3	บรรยาย และการร่วม แสดงความคิดเห็น	อ. นพรัตน์ บุญเพียรผล
13	การจัดการและควบคุมระบบบัญชีและ การเงิน	3	บรรยาย และการร่วมแสดง ความคิดเห็น	อ. นพรัตน์ บุญเพียรผล
14	การศึกษาดูงานนอกสถานที่ เยี่ยมชมศึกษาดูงาน ณ โรงแรมใน อ.หัวหิน	3	บรรยาย และการร่วม แสดงความคิดเห็น	อ. นพรัตน์ บุญเพียรผล
15	นำเสนองานที่ได้รับมอบหมาย (Presentation)	3	บรรยาย และการร่วม แสดงความคิดเห็น	อ. นพรัตน์ บุญเพียรผล
16	สอบปลายภาค			

## 2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรม ที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัดส่วน ประเมิน	สัดส่วนของการ ประเมินผล
1	2.3.1., 3.3.1.	- สอบกลางภาค - สอบปลายภาค		20% 40%
2	1.3.2., 4.3.2., 5.3.1	- การรายงานผล การศึกษาด้วยตนเอง - รายงานกลุ่ม	ตลอดภาคการศึกษา	30%

กิจกรรม ที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ ประเมิน	สัดส่วนของการ ประเมินผล
3	1.3.1., 1.3.3., 2.3.2., 3.3.2., 5.3.2.	การชั้นเรียน การมีส่วนร่วมในการ เรียน เสนอความคิดเห็น ในชั้นเรียน	ตลอดภาคการศึกษา	10 %

### หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

#### 1. เอกสารตำราหลัก

วิลเลียม เอส.เกรย์, ซาลวาทอร์ ซี.ลิทัวรี่.2547.การบริหารและการจัดการงานโรงแรม : กรุงเทพฯ : เพียร์สัน เอ็ดดูเคชั่น อินคูไชน่า จำกัด

มณฑกานต์ แลนแคสเตอร์.2548. วิชาการตลาดโรงแรม : คณะศิลปศาสตร์และวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต

ปิยพรรณ กลั่นกลิ่น.2546. การปฏิบัติงานและการจัดการส่วนหน้าของโรงแรม กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์

ฉล่องศรี พิมพ์สมพงศ์.2540. การจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม. กรุงเทพฯ : ภาควิชาศิลปอาชีพ คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

Bernard Davis & Sally Stone,1996.**Food & Beverage Management**.Great Britain:Butterworth-Heinemann

C.Michael Hall, Liz Sharples, Richard Mitchell, Niki Macionis & Brock Cambourne.2003, **Food Tourism Around World : Development,management and markets**. Great Britain : Butterworth-Heinemann.

Graham Brown, Karon Hepner and Alan Deegen. 1994, **Introduction to Food and Beverage Service**. Great Britian : Scientific Publications.

Jack E.Miller and David K. Hayes.1994, **Basic Food and Beverage Control**. New York : John Willwy & Sons.

Nancy L. Scanlon. 1993, **Restaurant Management**.New York : Van Norstrand Reinhold.

#### 2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

ไม่มี

#### 3.เอกสารและข้อมูลแนะนำ

ไม่มี

## หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

### 1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

การประเมินประสิทธิผลในรายวิชานี้ ที่จัดทำโดยนักศึกษา ได้จัดกิจกรรมในการนำแนวคิดและความเห็นจากนักศึกษาได้ดังนี้

- การสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน
- แบบประเมินผู้สอน และแบบประเมินรายวิชา
- ข้อเสนอแนะผ่านเว็บบอร์ด ที่อาจารย์ผู้สอนได้จัดทำเป็นช่องการสื่อสารกับนักศึกษา

### 2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

- การสังเกตการณ์สอนของผู้ร่วมทีมการสอน
- ผลการเรียนรู้ของนักศึกษา
- การทวนสอบผลประเมินการเรียนรู้

### 3. การปรับปรุงการสอน

- สัมมนาการจัดการเรียนการสอน
- วิจัยในและนอกชั้นเรียน

### 4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

ในระหว่างกระบวนการสอนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ในรายหัวข้อ ตามที่คาดหวังจากการเรียนรู้ในรายวิชา ได้จาก การสอบถามนักศึกษา หรือสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษา รวมถึงพิจารณาจากผลการทดสอบย่อย และหลังการออกผลการเรียนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมในวิชาได้ดังนี้

- การทวนสอบการให้คะแนนจากการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษา โดยอาจารย์อื่น หรือ ผู้ทรงคุณวุฒิที่ไม่ใช่อาจารย์ประจำหลักสูตร
- มีการตั้งคณะกรรมการในสาขาวิชา ตรวจสอบผลประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษาโดยตรวจสอบข้อสอบ รายงาน วิธีการให้คะแนนสอบ และการให้คะแนนพฤติกรรม

### 5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมิน และทวนสอบผลสัมฤทธิ์ประสิทธิผลรายวิชา ได้มีการวางแผนการปรับปรุงการสอน และรายละเอียดรายวิชา เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้น ดังนี้

- ปรับปรุงรายวิชาทุก 3 ปี หรือตามข้อเสนอแนะและผลทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ตามข้อ 4
- เปลี่ยนหรือสลับอาจารย์ผู้สอน เพื่อให้นักศึกษามีมุมมองในเรื่องการประยุกต์ความรู้นี้กับปัญหาที่มาจากงานวิจัยของอาจารย์หรืออุตสาหกรรมต่างๆ