

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

- รหัสและชื่อรายวิชา
3571303 ความรู้เบื้องต้นในการบริหารโรงแรมและมาตรฐานโรงแรมไทย
- จำนวนหน่วยกิต
3(3-0-6) หน่วยกิต
- หลักสูตรและประเภทของรายวิชา
หลักสูตรธุรกิจการโรงแรม หมวดวิชาเฉพาะ วิชาพื้นฐานวิชาชีพ
- อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน
อ.ชุตติมา จักรจรัส
- ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน
ภาคการศึกษาที่ 2555 / ชั้นปีที่ 1
- รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)
ไม่มี
- รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)
ไม่มี
- สถานที่เรียน
มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
- วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด
10 พฤษภาคม 2555

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

- จุดมุ่งหมายของรายวิชา
เพื่อให้นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจเบื้องต้นเกี่ยวกับธุรกิจโรงแรมและมาตรฐานโรงแรมไทย
- วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา
 1. นักศึกษารู้และเข้าใจความเป็นมาและวิวัฒนาการของธุรกิจที่พักนับแต่อดีตถึงปัจจุบัน
 2. นักศึกษารู้และเข้าใจลักษณะโครงสร้างองค์กรและโครงสร้างการบริหารงานและการดำเนินงานของธุรกิจโรงแรม
 3. นักศึกษารู้และเข้าใจระเบียบกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการจัดตั้งและควบคุมกิจการด้านที่พัก
 4. นักศึกษารู้ขั้นตอนปฏิบัติงาน และมาตรฐานการบริการของแต่ละฝ่ายในธุรกิจโรงแรมไทย
 5. นักศึกษารู้และเข้าใจเกี่ยวกับแนวโน้มและแนวทางแก้ปัญหาในการดำเนินงานของธุรกิจโรงแรม

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาวิวัฒนาการ ประเภท ลักษณะ โครงสร้างการบริหารงาน การดำเนินงานของธุรกิจโรงแรม ระเบียบกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการจัดตั้งและควบคุมกิจการด้านที่พัก การติดต่อสัมพันธ์กับธุรกิจหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องอื่น ๆ แนวโน้มและแนวทางแก้ปัญหาในการดำเนินงานของธุรกิจโรงแรม และศึกษามาตรฐานโรงแรมไทย

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย การฝึก	สอนเสริม	ปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
บรรยาย 45 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	สอนเสริมตามความต้องการของนักศึกษาเฉพาะราย	ไม่มีการฝึกปฏิบัติการภาคสนาม	การศึกษาด้วยตนเอง 6 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็น

รายบุคคล

- อาจารย์ประจำวิชา ประกาศเวลาให้คำปรึกษาผ่านเว็บไซต์ของหลักสูตรฯ
- อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายวิชาตามเวลาที่อาจารย์ประจำวิชากำหนด

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

คุณธรรมและจริยธรรมในการดำเนินงานในด้านการบริการของธุรกิจโรงแรมโรงแรม

1.2 วิธีการสอน

บรรยายและมอบหมายงานโดยสอดแทรกคุณธรรมและจริยธรรม

1.3 วิธีการประเมินผล

ประเมินผลโดยการสังเกตและฝึกทำกรณีศึกษา

2. ความรู้

2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับธุรกิจโรงแรมและมาตรฐานโรงแรมไทย

2.2 วิธีการสอน

2.2.1 การบรรยายและการอภิปราย

2.2.2 ทดสอบกลางภาคและปลายภาค

2.2.3 การทำงานเดี่ยวและเป็นกลุ่มและการนำเสนองานหน้าชั้นเรียน

2.3 วิธีการประเมินผล

2.3.1 ประเมินผลโดยการสอบเพื่อประมวลความรู้

2.3.2 ทดสอบกลางภาคและปลายภาค

3. ทักษะทางปัญญา**3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา**

การฝึกคิดอย่างเป็นระบบและมีทักษะในการวิเคราะห์

3.2 วิธีการสอน

การกระตุ้นให้นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมและมอบหมายงาน

3.3 วิธีการประเมินผล

การทำงานที่มอบหมายอย่างครบถ้วน และครอบคลุม ชัดเจน

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ**4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา**

4.1.1 สร้างความสัมพันธ์ระหว่างผู้เรียนด้วยกัน

4.1.2 ทักษะการเรียนรู้ด้วยตนเอง มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายครบถ้วนและทันเวลา

4.2 วิธีการสอน

มอบหมายงานทั้งงานกลุ่มและงานเดี่ยว

4.3 วิธีการประเมินผล

เนื้อหารายงานครบถ้วนและส่งตรงเวลา

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ**5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา**

5.1.1 พัฒนาทักษะด้านการสื่อสารทั้งการฟัง การพูด การอ่าน

5.1.2 ความสามารถในการสืบค้นแหล่งข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต

5.2 วิธีการสอน

มอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง

5.3 วิธีการประเมินผล

เนื้อหารายงานครบถ้วน ถูกต้องสอดคล้องกับเนื้อหา และอ้างอิงแหล่งที่มาอย่างถูกต้อง

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล**1. แผนการสอน**

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
1	แนะนำลักษณะวิชา วัตถุประสงค์แนว การสอน การวัดและประเมินผล มอบหมายงาน	3 ชั่วโมง	- อธิบายเนื้อหารายวิชา จุดประสงค์และเป้าหมาย ของรายวิชา เกณฑ์การ วัดผลและประเมินผล แนะนำหนังสือและ website เพิ่มเติม -บรรยาย Power point - เอกสารประกอบการสอน - แบบฝึกหัดท้ายบท	อ.ชุตติมา จักรจรัส

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
2	ประวัติและวิวัฒนาการธุรกิจโรงแรม และที่พักแรม	3 ชั่วโมง	บรรยาย Power point - เอกสารประกอบการสอน - แบบฝึกหัดท้ายบท	อ.ชุตติมา จักรจรัส
3	ประเภทของที่พักแรม	3 ชั่วโมง	บรรยาย Power point - เอกสารประกอบการสอน - แบบฝึกหัดท้ายบท	อ.ชุตติมา จักรจรัส
4	ประเภทของที่พักแรม (ต่อ)	3 ชั่วโมง	กิจกรรมเครือข่ายโรงแรม	อ.ชุตติมา จักรจรัส
5	รูปแบบการดำเนินการและจัดการที่พักร	3 ชั่วโมง	บรรยาย Power point - เอกสารประกอบการสอน - แบบฝึกหัดท้ายบท	อ.ชุตติมา จักรจรัส
6	โครงสร้างการบริหารงานของธุรกิจโรงแรม	3 ชั่วโมง	บรรยาย Power point - เอกสารประกอบการสอน - แบบฝึกหัดท้ายบท	อ.ชุตติมา จักรจรัส
7	สอบกลางภาค	1.5 ชั่วโมง		อ.ชุตติมา จักรจรัส
8	แผนกบริการส่วนหน้า	3 ชั่วโมง	บรรยาย Power point - เอกสารประกอบการสอน - แบบฝึกหัดท้ายบท	อ.ชุตติมา จักรจรัส
9	แผนกงานแม่บ้าน	3 ชั่วโมง	บรรยาย Power point - เอกสารประกอบการสอน - แบบฝึกหัดท้ายบท	อ.ชุตติมา จักรจรัส
10	แผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม	3 ชั่วโมง	บรรยาย Power point - เอกสารประกอบการสอน - แบบฝึกหัดท้ายบท	อ.ชุตติมา จักรจรัส
11	แผนกบริการทั่วไปในธุรกิจโรงแรม	3 ชั่วโมง	บรรยาย Power point - เอกสารประกอบการสอน - แบบฝึกหัดท้ายบท	อ.ชุตติมา จักรจรัส
12	แผนกต่าง ๆ ในธุรกิจโรงแรม	3 ชั่วโมง	กิจกรรม Present	อ.ชุตติมา จักรจรัส
13	กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการจัดตั้งและการควบคุมธุรกิจโรงแรม	3 ชั่วโมง	บรรยาย Power point - เอกสารประกอบการสอน - แบบฝึกหัดท้ายบท	อ.ชุตติมา จักรจรัส
14	อุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจโรงแรม	3 ชั่วโมง	บรรยาย Power point - เอกสารประกอบการสอน - แบบฝึกหัดท้ายบท	อ.ชุตติมา จักรจรัส
15	ทบทวน	3 ชั่วโมง		อ.ชุตติมา จักรจรัส

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
1	คะแนนการมีส่วนร่วมกิจกรรมในชั้นเรียนและบุคลิกภาพ	1 - 15	10
2	รายงานสรุปผลการศึกษา - รายงานกลุ่มธุรกิจที่พัก - กรณีศึกษา (ประเมินมาตรฐานระดับธุรกิจโรงแรม) - รายงานแผนกต่าง ๆ ในธุรกิจโรงแรม	1 - 15	40
3	สอบกลางภาค	7	20
4	สอบปลายภาค	16	30

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารและตำราหลัก

ความรู้เบื้องต้นในการบริหารโรงแรมและมาตรฐานโรงแรมไทย

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

กิตติวัฒน์ รัตนดิถก ณ ภูเก็ต (2550). กฎหมายเกี่ยวกับการท่องเที่ยว. ศูนย์สื่อและสิ่งพิมพ์แก้วเจ้าจอม, กรุงเทพฯ.

เกียรติ สิมะกรู.(2548). ทำงานโรงแรมอย่างมืออาชีพ. ฝ่ายวิชาการ บริษัทเฮอริเทจ, กรุงเทพฯ

ขจิต กอบเดช. (2548). การบริหารงานส่วนหน้าในสถาบันที่พักแรมต่าง ๆ. บริษัทดวงกมลสมัย จำกัด. กรุงเทพฯ

ฉลองศรี พิมลสมพงศ์.(2543). การจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ

ฉวีวรรณ ไชยสุกุมาร.(2541). งานแม่บ้านโรงแรม.ส.วงศ์เสงี่ยม, กรุงเทพฯ

ชลธิชา บุนนาค.(2543). การบริการอาหารและเครื่องดื่ม.คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต. กรุงเทพฯ.

ดวงธิดา นันทาภิรัตน์. (2545)เอกสารประกอบการเรียนการสอนวิชาการจัดการโรงแรม. มหาวิทยาลัยรังสิต, กรุงเทพฯ

นงค์นุช ศรีธนาอนันต์.(2548). การโรงแรมเบื้องต้น. มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต. กรุงเทพฯ

นิภา วรวานิชกุล. (2550). ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับงานโรงแรม. มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต. กรุงเทพฯ

ปรีชา แดงโรจน์. (2550). แผนภูมิองค์กรและรายละเอียดการปฏิบัติงานในโรงแรม บทที่ 6. บริษัท เอส.อาร์.พรีนติ้ง แมสโปรดักส์ จำกัด, นนทบุรี.

พิศมัย ปิโชติการ.(2538).การบริการส่วนหน้าของโรงแรม. บริษัทซีเอ็ดยูเคชั่น จำกัด(มหาชน), กรุงเทพฯ

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช .(2543).เอกสารประกอบการสอนชุดวิชา การจัดการและเทคนิคการบริการในโรงแรม หน่วยที่ 1-7. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช, นนทบุรี

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช .(2543).เอกสารประกอบการสอนชุดวิชา การจัดการและเทคนิคการบริการในโรงแรม หน่วยที่ 8-15: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช, นนทบุรี

อนุพันธ์ กิจพันธ์พานิช,(2544). ความรู้เกี่ยวกับงานโรงแรม. พิมพ์ครั้งที่2 ฝ่ายวิชาการ บริษัทเฮอริเทจ, กรุงเทพฯ

ปิยพรรณ กลั่นกลิ่น.(2546). การปฏิบัติงานและการจัดการส่วนหน้าของโรงแรม.สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์ ,กรุงเทพฯ

Kavin Baker and Jere Huyto.(2001) Hospitality Manament :Introduction Hospitality. Victoria Australia : Press Pt Ltd.

http://law.tu.ac.th/law_center/law_document/book2/b2-8.html พระราชบัญญัติประกันสังคม.

<http://> พระราชบัญญัติโรงแรม พ.ศ. 2547. ราชกิจจานุเบกษา, กรุงเทพฯ

<http://> กำหนดประเภทและหลักเกณฑ์การประกอบธุรกิจโรงแรม.กฎกระทรวง,กรุงเทพฯ

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

ไม่มี

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

ระดับคะแนน	ค่าร้อยละ	ค่าระดับคะแนน
A	90-100	4.00
B ⁺	85-89	3.50
B	75-84	3.00
C ⁺	70-74	2.50
C	60-69	2.00
D ⁺	55-59	1.50
D	50-54	1.00
E	0-49	0.00

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

แบบประเมินหลังการสอน และคะแนนสอบ

3. การปรับปรุงการสอน

การปรับปรุงการนำเสนอ เนื้อหาที่สอน กิจกรรมที่มอบหมาย

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

การสอบปฏิบัติ ปลายภาค คะแนนสอบเฉลี่ย

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

นำข้อมูลที่ได้รับจากการสอนเทอมปัจจุบันไปปรับปรุงพัฒนาประสิทธิผลของรายวิชาในภาคเรียนต่อไป