



การฝึกยกระดับฝีมือ

หลักสูตร มาตรฐานการบริการธุรกิจที่ปรับแบบวิถีใหม่
(New Normal Standard of Accommodation
Business Service)

รหัสหลักสูตร 9220017230106

สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานตรัง

กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ผู้อนุมัติหลักสูตร	นายปกรณ์ ศรีเพชร สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานตรัง	
วันที่อนุมัติ ๒๔/ม.ค./๒๕๖๕	จำนวน...6...แผ่น	ปรับปรุงครั้งที่...-.../...-...

การฝึกยกระดับฝีมือ
หลักสูตร มาตรฐานการบริการธุรกิจที่พักแบบวิถีใหม่
(New Normal Standard of Accommodation Business Service)

รหัสหลักสูตร 9220017230106

สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานตรัง กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

1. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะ และมีความพร้อมทั้งร่างกาย จิตใจ ตลอดจนมีทัศนคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพงานบริการธุรกิจที่พักแบบวิถีใหม่ โดยสามารถ

- 1.1 มีความรู้เกี่ยวกับหลักการบริการจัดการที่พักและหลักการบริการอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างถูกต้อง
- 1.2 ปฏิบัติงานเกี่ยวกับมาตรฐานผู้ให้บริการแบบวิถีใหม่ของสถานประกอบการที่พักอย่างถูกต้องและปลอดภัย
- 1.3 นำความรู้ หรือทักษะไปใช้ในการปฏิบัติงานหรือพัฒนาการให้บริการธุรกิจที่พักให้ได้มาตรฐาน มีประสิทธิภาพมากขึ้น

2. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยหน่วยงานสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ระยะเวลาการฝึก 30 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

- 3.1 ผู้ที่กำลังศึกษาในสาขาอาชีพที่เกี่ยวข้องหรือมีประสบการณ์ในสาขาที่เกี่ยวข้อง
- 3.2 เป็นผู้ทำงานอยู่แล้ว หรือผู้ว่างงานที่เคยทำงานมาแล้ว
- 3.3 มีอายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป
- 3.4 เป็นผู้ที่มีสภาพร่างกายแข็งแรงสมบูรณ์ มีความประพฤติดี สามารถเข้ารับการฝึกตลอดหลักสูตร

4. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน หลักสูตร มาตรฐานการบริการธุรกิจที่พักแบบวิถีใหม่

ชื่อย่อ วพร. มาตรฐานการบริการธุรกิจที่พักแบบวิถีใหม่

ผู้รับการฝึกต้องมีระยะเวลาการฝึกครบตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 และผ่านการประเมินผลทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติรวมกันตามเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 จึงจะถือว่าผ่านการฝึก และได้รับวุฒิบัตรจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน



5. หัวข้อวิชา

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
9222310201	มาตรฐานความปลอดภัยในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและมาตรฐานการบริการที่พักแบบวิถีใหม่	2	2
9222310701	หลักการให้บริการและคุณลักษณะของผู้ให้บริการที่พัก	2	3
9222310702	มาตรฐานการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	2	4
9222310703	การจัดเตรียมห้องพักและการตกแต่งที่พัก	2	4
9222310704	รูปแบบการปฏิบัติงานในพื้นที่ Publics Area และ Work Shop	2	4
9222319901	การวัดและประเมินผล	1	2
รวม		11	19
		30	

6. เนื้อหาวิชา

9222310201 มาตรฐานความปลอดภัยในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและมาตรฐานการบริการที่พักแบบวิถีใหม่ (2 : 2)
วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับมาตรฐานความปลอดภัยในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและมาตรฐานการบริการที่พักแบบวิถีใหม่

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานความปลอดภัยในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว และมาตรฐานความปลอดภัยแบบวิถีใหม่ในธุรกิจที่พัก ธุรกิจร้านอาหารและเครื่องดื่ม แนวปฏิบัติที่ถูกต้องเกี่ยวกับการสร้างความเชื่อมั่นและความปลอดภัยให้กับกลุ่มผู้มารับบริการ

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว ในธุรกิจบริการที่พัก การบริการอาหารและเครื่องดื่ม และการปฏิบัติตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) ได้อย่างถูกต้อง

9222310701 หลักการให้บริการและคุณลักษณะของผู้ให้บริการที่พัก (2 : 3)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับหลักการให้บริการและคุณลักษณะของผู้ให้บริการที่พัก

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับการให้บริการและคุณลักษณะของผู้ให้บริการที่พัก มาตรฐานงานบริการที่พักงานเกี่ยวกับแม่บ้าน และคุณลักษณะเฉพาะของงานแม่บ้าน การจัดการห้องพัก การทำความสะอาดห้องพัก การทำเตียง การจัดเครื่องใช้ประจำห้องพักและมินิบาร์ การตรวจสอบความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของห้องพัก และการควบคุมเครื่องมืออุปกรณ์ทำความสะอาดห้องพัก แนวทางปฏิบัติที่ถูกต้องปลอดภัยเกี่ยวกับการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ทำความสะอาด



ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการให้บริการและคุณลักษณะของผู้ให้บริการที่พัก การปฏิบัติเกี่ยวกับงานที่เกี่ยวข้องกับแม่บ้าน การจัดการห้องพัก การทำความสะอาดห้องพัก การทำเตียง การจัดเครื่องใช้ประจำห้องพัก และมินิบาร์ การตรวจสอบความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของห้องพัก การควบคุมเครื่องมืออุปกรณ์ทำความสะอาดห้องพักแนวทางปฏิบัติที่ถูกต้องปลอดภัยเกี่ยวกับการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ทำความสะอาด

9222310702 มาตรฐานการบริการอาหารและเครื่องดื่ม (2 : 4)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับมาตรฐานการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับหลักการบริการอาหารและเครื่องดื่ม โครงสร้างองค์กรของงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับอุปกรณ์อาหารและเครื่องดื่ม การเตรียมการให้บริการและเครื่องดื่ม มาตรฐานการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการบริการอาหารและเครื่องดื่ม การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม การเตรียมการบริการอาหารและเครื่องดื่มอย่างมีมาตรฐานและถูกต้องปลอดภัย

9222310703 การจัดเตรียมห้องพักและการตกแต่งที่พัก (2 : 4)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการจัดเตรียมห้องพักและการตกแต่งที่พัก

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับการจัดเตรียมห้องพักและการตกแต่งที่พัก การออกแบบห้องพัก ในธุรกิจที่พักทุกรูปแบบ เทคนิคการออกแบบตกแต่งภายในห้องพักให้ได้มาตรฐาน และยกระดับทักษะการจัดห้องพักในรูปแบบที่หลากหลายตามสมัยนิยม การจัดและตกแต่งบริเวณต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับห้องพัก เช่น ห้องนอน ห้องนั่งเล่น ห้องอาบน้ำ และห้องส้วม การจัดดอกไม้ อุปกรณ์ตกแต่งให้สวยงาม สร้างจุดเด่นเน้นเอกลักษณ์ เข้าถึงกลุ่มเป้าหมายด้วยบรรยากาศที่ประทับใจตั้งแต่แรกเห็น

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดเตรียมห้องพักและการตกแต่งที่พัก การออกแบบห้องพัก ในธุรกิจที่พักทุกรูปแบบ เทคนิคการออกแบบตกแต่งภายในห้องพักให้ได้มาตรฐาน และยกระดับทักษะการจัดห้องพักในรูปแบบที่หลากหลายตามสมัยนิยม การจัดและตกแต่งบริเวณต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับห้องพัก เช่น ห้องนอน ห้องนั่งเล่น ห้องอาบน้ำ และห้องส้วม การจัดดอกไม้ อุปกรณ์ตกแต่งให้สวยงามและการสร้างจุดเด่นเน้นเอกลักษณ์



9222310704 รูปแบบการปฏิบัติงานในพื้นที่ Publics Area และ Work Shop

(2 : 4)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกความรู้และทักษะเกี่ยวกับรูปแบบการปฏิบัติงานในพื้นที่ Publics Area และ Work Shop

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับรูปแบบการปฏิบัติงานในพื้นที่ Publics Area และ Work Shop การใช้
การวางแผน การออกแบบกระบวนการให้บริการที่พักริวิไลใหม่ และการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม
ด้วยกิจกรรม Workshop เพื่อกำหนดสิ่งที่คิดและสิ่งที่จะนำไปดำเนินการให้บริการที่พักริวิไลใหม่
การแลกเปลี่ยนซึ่งกันและกัน เกี่ยวกับการสร้างความคิดสร้างสรรค์ แก้ปัญหาเฉพาะหน้า และเกิดความมั่นใจ
ในการปฏิบัติในสถานที่จริง

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการปฏิบัติงานในพื้นที่ Publics Area และ Work Shop การใช้การวางแผน
การออกแบบกระบวนการให้บริการที่พักริวิไลใหม่และการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มด้วยกิจกรรม Workshop
เพื่อกำหนดสิ่งที่คิดและสิ่งที่จะนำไปดำเนินการให้บริการที่พักริวิไลใหม่ พร้อมกับการแลกเปลี่ยนซึ่งกันและกัน เกี่ยวกับการ
การสร้างความคิดสร้างสรรค์ แก้ปัญหาเฉพาะหน้า และเกิดความมั่นใจในการปฏิบัติในสถานที่จริง

9222319901 การวัดผลและประเมินผล

(1 : 2)

ประเมินความรู้ ความสามารถของผู้รับการฝึก โดยการทดสอบภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ

ผู้จัดทำหลักสูตร

1. ผศ.ดร.ชาริณี ใจเอื้อ อาจารย์ประจำสาขาวิชาการจัดการ
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง
2. นางสาวทัศนาวลัย ตันติเอกรัตน์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาการจัดการโรงแรมและการท่องเที่ยว
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง
3. นายมาฆฤกษ์ ชูช่วย อาจารย์ประจำสาขาวิชาการจัดการการท่องเที่ยว
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง
4. นางสาวสุमितตรา นุ่นนัย นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ
สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานตรัง
5. นางสาวชานดา ทองขวัญ นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงาน
สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานตรัง

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวสุमितตรา นุ่นนัย)

นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายปกรณ์ ศรีเพชร)

ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานตรัง

