



การฝึกยกระดับฝีมือ

หลักสูตร การควบคุมต้นทุนธุรกิจโรงแรม
(Cost Control in the Hospitality Industry)
รหัสหลักสูตร 8120017230224

สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 45 กระบี่
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ผู้อนุมัติหลักสูตร	นางสมพร ดวงแก้ว ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 45 กระบี่	
วันที่อนุมัติ - 5 ก.พ. 2567/...../.....	จำนวน 6 แผ่น	ปรับปรุงครั้งที่ /

การฝึกยกระดับฝีมือ
หลักสูตร การควบคุมต้นทุนธุรกิจโรงแรม
(Cost Control in the Hospitality Industry)
รหัสหลักสูตร 8120017230224
สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 45 กระบี่ กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

1. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะ ตลอดจนมีทัศนคติที่ดีต่อการควบคุมต้นทุนธุรกิจโรงแรม โดยสามารถ

- 1.1 มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับประเภทของต้นทุน และลักษณะ ของการควบคุมต้นทุนในธุรกิจโรงแรมได้
- 1.2 นำความรู้ หรือทักษะที่ได้ไปปรับใช้ในการปฏิบัติงานการควบคุมต้นทุนในธุรกิจโรงแรมได้
- 1.3 มีทักษะในการคำนวณต้นทุน กำไร ในการบริการอาหารสำหรับผู้เข้าพักโรงแรมได้

2. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยหน่วยงานสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ระยะเวลาการฝึก จำนวน 30 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

- 3.1 มีอายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป
- 3.2 สำเร็จการศึกษาในระดับมัธยมศึกษาปีที่ 3 หรือเทียบเท่าขึ้นไป
- 3.3 เป็นบุคลากรหรือผู้ประกอบการด้านการท่องเที่ยวและบริการ
- 3.4 มีสุขภาพร่างกายแข็งแรงไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก และสามารถเข้ารับการฝึกอบรมได้ตลอด

หลักสูตร

4. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน หลักสูตร การควบคุมต้นทุนธุรกิจโรงแรม

ชื่อย่อ : วพร. การควบคุมต้นทุนธุรกิจโรงแรม

ผู้รับการฝึกที่จะผ่านการฝึกอบรมจะต้องมีระยะเวลาการฝึกอบรมตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 และผ่านการประเมินผลทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติตามเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 จะได้รับวุฒิบัตรจาก กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน



5. หัวข้อวิชา

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
8122310101	พฤติกรรมต้นทุนในธุรกิจโรงแรม	2	-
8122310201	จุดคุ้มทุนและระยะเวลาคืนทุน	1	2
8122330201	การควบคุมต้นทุน	1	2
8122330202	การคำนวณต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม	2	4
8122330203	การคำนวณต้นทุนห้องพักและอื่นๆ	1	2
8122310202	การวิเคราะห์กำไรขาดทุน (PROFIT & LOST)	1	2
8122330204	การคาดการณ์ (FORECAST)	1	2
8122330501	เป้าหมายการขาย (TARGET)	1	1
8122330502	การจัดสรรงบประมาณ (BUDGET)	1	2
8122330205	การควบคุมความพึงพอใจของลูกค้า	1	-
8122349901	การวัดและประเมินผล	1	-
รวม		13	17
		30	

6. เนื้อหาวิชา :

8122310101 พฤติกรรมต้นทุนในธุรกิจโรงแรม

(2 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้เรื่องการบริหารต้นทุน สามารถจำแนกประเภทของพฤติกรรมต้นทุนได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาประเภทของพฤติกรรมต้นทุน (Cost behavior) แนวคิดของพฤติกรรมต้นทุน ประเภทของต้นทุน ได้แก่ ต้นทุนผันแปร (Variable Cost) ต้นทุนคงที่ (Fixed Cost) ต้นทุนผสม (Mixed Cost) ต้นทุนที่ไม่ทราบพฤติกรรม การจำแนกต้นทุนประเภทต่างๆ ศึกษาลักษณะต้นทุนที่เกี่ยวข้องกับการผลิต ต้นทุนที่เกี่ยวข้องกับการตลาด ต้นทุนที่เกี่ยวข้องกับการบริหาร ต้นทุนทางการเงิน

8122310201 จุดคุ้มทุนและระยะเวลาคืนทุน

(1 : 2)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึก มีความรู้และสามารถหาต้นทุนห้องพัก คำนวณจุดคุ้มทุนและระยะเวลาคืนทุนได้



คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับจุดคุ้มทุน Break – even Point Analysis วิธีการคำนวณระยะเวลาการคืนทุน (Pay Back Period)

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการหาจุดคุ้มทุนและระยะเวลาการคืนทุน กลยุทธ์การตั้งราคา

8122330201 การควบคุมต้นทุน (1 : 2)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการบริหารต้นทุนของธุรกิจโรงแรม ขั้นตอนการควบคุมต้นทุนประเภทต่างๆ ได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาการการควบคุมต้นทุนเพื่อนำไปใช้งานแต่ละแผนก ในธุรกิจโรงแรม ศึกษาแนวทางการบริหารต้นทุนของธุรกิจโรงแรม การบริหารต้นทุนคงที่ การบริหารต้นทุนผันแปร การลดต้นทุน และค่าใช้จ่ายต่างๆ ในการบริหารโรงแรม การกระตุ้นการเข้าพัก การลดค่าใช้จ่ายที่ไม่จำเป็น การเลือกใช้อุปกรณ์ประหยัดพลังงาน การเลือกใช้เทคโนโลยีระบบอัตโนมัติ

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับควบคุมต้นทุน การบริหารต้นทุนของธุรกิจโรงแรม การลดต้นทุน และค่าใช้จ่ายต่างๆ ในการบริหารโรงแรม การลดค่าใช้จ่ายที่ไม่จำเป็น

8122330202 การคำนวณต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม (2 : 4)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกเข้าใจที่มาของต้นทุน สามารถคิดคำนวณต้นทุนอาหาร (Food Cost) จัดทำรายการอาหารสำหรับบริการลูกค้าได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาที่มาของต้นทุนอาหาร การคำนวณต้นทุนอาหาร (Food Cost) การจัดทำรายการอาหาร การพยากรณ์รายได้ที่อ้างอิงจากตัวเลขของลูกค้ายภายในโรงแรม การควบคุมการสั่งซื้อของ การควบคุมการรับวัตถุดิบในแต่ละวัน การตั้งราคาขาย รายการอาหารและเครื่องดื่มสำหรับการบริการในห้องอาหาร การจัดรายการอาหารในช่วงเทศกาล การบริหารจัดการห้องอาหารสำหรับโรงแรม

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับ การคำนวณต้นทุนอาหาร (Food Cost) การพยากรณ์รายได้ที่อ้างอิงจากตัวเลขของลูกค้ายภายในโรงแรม การจัดทำรายการอาหาร การตั้งราคาขาย รายการอาหารและเครื่องดื่ม สำหรับการบริการในห้องอาหาร การจัดรายการอาหารในช่วงเทศกาล

8122330203 การคำนวณต้นทุนห้องพักและอื่นๆ (1 : 2)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกสามารถคิดคำนวณต้นทุนห้องพักและสามารถกำหนดราคาห้องพักได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเรียนรู้ ต้นทุนผันแปรต่าง ๆ ต่อห้องพัก 1 ห้อง เมื่อมีลูกค้าเข้าพัก ได้แก่ ค่าใช้จ่ายพนักงาน ค่าซักผ้า ค่าอุปกรณ์ทำความสะอาดและสิ่งอำนวยความสะดวก ค่าน้ำ ค่าไฟ ค่าใช้จ่าย ด้านการขาย การตลาด

ฝึกปฏิบัติวิธีการคิดต้นทุนห้องพัก การกำหนดราคาห้องพัก



- 8122310202 การวิเคราะห์กำไรขาดทุน (PROFIT & LOST) (1 : 2)
 วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกสามารถวิเคราะห์กำไรขาดทุนจากงบการเงินของแต่ละแผนกในโรงแรมได้
 คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาวิธีการวิเคราะห์กำไรขาดทุน (PROFIT & LOST) สำหรับงานโรงแรม ประเภทของรายได้ ค่าใช้จ่าย กำไรขั้นต้น กำไรจากการดำเนินงาน กำไรสุทธิ ประโยชน์ของงบกำไรขาดทุน การวิเคราะห์งบการเงิน เพื่อดูแนวโน้มรายได้ ยอดขาย ต้นทุน ค่าใช้จ่าย การคาดการณ์ยอดขายล่วงหน้าเพื่อการวางแผนธุรกิจ
 ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการวิเคราะห์กำไรขาดทุน (PROFIT & LOST) สำหรับงานโรงแรม การวิเคราะห์ งบการเงิน การคาดการณ์ยอดขายล่วงหน้า
- 8122330204 การคาดการณ์ (FORECAST) (1 : 2)
 วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกสามารถพยากรณ์ยอดขาย วัตถุดิบ จำนวนลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการได้
 คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาการพยากรณ์ (Forecasting) การคาดคะเนสิ่งที่จะเกิดขึ้นในอนาคต เช่น ยอดขาย สินค้าในปีหน้า วัตถุดิบเพื่อใช้ในการผลิต จำนวนลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการ เป็นต้น ศึกษาหลักการพื้นฐาน แนวคิดทฤษฎี ประกอบการตัดสินใจเพื่อการวางแผนเพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้า
 ฝึกปฏิบัติการพยากรณ์ (Forecasting) ความต้องการของลูกค้า จำนวนลูกค้าที่เข้ามาใช้ บริการ การกำหนดค่า Safety Stock และรอบการสั่งซื้อที่เหมาะสม
- 8122330501 เป้าหมายการขาย (TARGET) (1 : 1)
 วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกสามารถวางแผนการตลาดสำหรับการให้บริการได้
 คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาการเรียนรู้การกำหนดกลุ่มเป้าหมาย การแบ่งกลุ่มลูกค้า (Segmentation) การกำหนด เป้าหมาย การขาย การวางตำแหน่งของสินค้าและบริการที่จะขายให้แตกต่างกับคู่แข่ง (Positioning) การเลือก ช่องทางการตลาด การสื่อสารให้ตรงใจลูกค้า การพัฒนาผลิตภัณฑ์
 ฝึกปฏิบัติการกำหนดกลุ่มเป้าหมาย การแบ่งกลุ่มลูกค้า (Segmentation) การกำหนดเป้าหมาย การขาย การวางตำแหน่งของสินค้าและบริการที่จะขายให้แตกต่างกับคู่แข่ง (Positioning) การเลือกช่องทางการตลาด
- 8122330502 การจัดสรรงบประมาณ (BUDGET) (1 : 2)
 วัตถุประสงค์รายวิชา
 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกวางแผนการจัดสรรงบประมาณให้แก่แต่ละแผนกได้
 คำอธิบายรายวิชา
 ศึกษาช่องทางรายได้ ค่าใช้จ่ายของแต่ละแผนกในโรงแรม รีสอร์ท การคาดการณ์รายได้และรายจ่าย ของแต่ละแผนกในโรงแรม การรวมแต่ละแผนกมาเป็นงบประมาณกำไรขาดทุนของโรงแรม การนำข้อมูลเพื่อ ประกอบการจัดสรรงบประมาณ
 ฝึกปฏิบัติการการคาดการณ์รายได้และรายจ่ายของแต่ละแผนกในโรงแรม การจัดสรร งบประมาณ



8122330205 การควบคุมความพึงพอใจของลูกค้า (1 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกสามารถวางกลยุทธ์เพื่อสร้างความพึงพอใจให้กับผู้เข้าพักได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษากลยุทธ์ในการเพิ่มความพึงพอใจให้กับผู้เข้าพัก ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความพึงพอใจของผู้เข้าพัก การ Personalize guest services และคาดการณ์ความต้องการของผู้เข้าพัก การคำนวณตัวชี้วัด (KPI) ความพึงพอใจของแขก จัดลำดับความสำคัญของการตอบสนองและการกู้คืนบริการที่รวดเร็ว

8122349901 การวัดและประเมินผล (1 : 0)

ประเมินความรู้ ความสามารถผู้รับการฝึก โดยการทดสอบภาคทฤษฎี

คณะผู้จัดทำหลักสูตร

1. นายสิรภพ วงศ์กุล

ผู้จัดการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม

โรงแรมกระบี่ลาพลาญ่า รีสอร์ท

2. นางสาวสุนันท์ นาคสวาทดี

นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ

สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 45 กระบี่

ลงนาม ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวสุนันท์ นาคสวาทดี)

นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ

ลงนาม ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นางพนธ์ยมล ฤทธิโชติ)

ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสมพร ดวงแก้ว)

ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๔๕ กระบี่

