



International Hotel & Tourism Industry Management School

79 Soi Ramkhamhaeng 50, Huamark, Bangkok, Thailand 10240

โรงเรียนการจัดการโรงแรมและการท่องเที่ยวนานาชาติ : 79 ซ.รามคำแหง 50 บางกะปิ กรุงเทพฯ 10240

Tel: 662-732-0170-3 Fax: 662-375-5150 Website : www.i-tim.ac.th E-mail : info@i-tim.ac.th

สถานศึกษาดีเด่นรางวัลพระราชทานของกระทรวงศึกษาธิการ

คำอธิบายรายวิชา

(COURSE DESCRIPTIONS)

ACC 222: Hospitality Accounting

Credits: 3

Hours: 60

Pre-requisite: None

Hospitality Accounting provides the students with the basic knowledge and skills needed by lower to middle level management in the modern business environment. It includes financial statement analysis, ratio analysis, management of assets, evaluating investment proposals, forms of financing and their related costs, financial leverage, valuation of assets and financial feasibility studies.

เป็นวิชาที่สอนเกี่ยวกับหลักการบัญชีขั้นพื้นฐานทั่วไป การบันทึกข้อมูลการค้าขายลงในบัญชีรายวัน บัญชีแยกประเภท การทำงบดุล งบทดลอง การปิดบัญชี หลักการทำงบดุลจริงทางการบัญชี การทำรายงานทางบัญชีและการเงิน การทำงบประมาณกำไร ขาดทุนและทำบัญชีงบดุล ตลอดจนการบัญชีสำหรับธุรกิจบริการ

BAR 150: Beverage Operations

Credits: 3

Hours: 45

Pre-requisite: None

A general introduction of the organization of a hotel's bar and restaurant, wine service operations, including the set-up, organization, and supervision. The types of alcoholic beverages including wine, beer, aperitifs, liqueurs, spirits, cocktail making, and correct glassware are included, together with details of their origin production, storage and service techniques. Non-alcoholic beverages include tea, coffee, soft drinks, juices and syrups.

วิชาการปฏิบัติการเครื่องดื่ม เป็นวิชาที่สอนความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับโครงสร้างของการจัดการด้านเครื่องดื่ม และการให้บริการเครื่องดื่มประเภทไวน์ในภัตตาคารของโรงแรม เริ่มตั้งแต่การเริ่มงาน การจัดองค์กรและการควบคุมดูแล ศึกษาเรื่องเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์เป็นส่วนผสมประเภทต่างๆ เช่น ไวน์, เบียร์ เครื่องดื่มประเภทเรียกน้ำย่อย ดื่มน้ำก่อนอาหารและหลังอาหาร การผสมเครื่องดื่มประเภทค็อกเทล เรียนรู้เรื่องแก้วประเภทต่างๆ ที่ใช้

กับไวน์และเครื่องดื่มประเภทอื่นๆ ได้อย่างถูกต้องตามหลักสากลนิยม นอกจากนี้ ยังเรียนรู้ถึงแหล่งผลิตไวน์ การเก็บรักษา และเทคนิคการให้บริการ ตลอดจนการเรียนรู้เรื่องเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์เป็นส่วนผสม เช่น ชา กาแฟ, เครื่องดื่มที่ผสมคาร์บอนेट, น้ำผลไม้ และน้ำหวาน เป็นต้น

COM 280: Computer Systems for Hotels

Credits: 3

Hours: 60

Pre-requisite: None

The aims of this course is to provide an overview of computer concepts including hardware components, software components, operating system, and introduction to computer skills, with particular reference to Microsoft Office, Microsoft Word and Excel and the H.I.S. (Hotel Information System) computer software system. Using H.I.S. students make reservations, check-in, checkout, up-date room status, communicate with other departments, post transactions, and prepare daily reports.

วิชาระบบคอมพิวเตอร์สำหรับโรงแรมเป็นวิชาที่สอนเกี่ยวกับการใช้คอมพิวเตอร์สำหรับธุรกิจโรงแรม โดยเฉพาะ มีวัตถุประสงค์เพื่อให้นักศึกษามองเห็นความสำคัญเกี่ยวกับการนำคอมพิวเตอร์มาใช้กับธุรกิจโรงแรม นักศึกษาจะได้เรียนรู้เกี่ยวกับระบบคอมพิวเตอร์ ตั้งแต่ส่วนประกอบของตัวเครื่อง โปรแกรมคอมพิวเตอร์ และวิธีการใช้งาน นักศึกษาจะต้องฝึกทักษะการใช้

ENG 130: English Conversation 1

Credits: 3

Hours: 45

Pre-requisite: None

English Conversation I is designed to enable non-native English speakers to understand and speak English with confidence. Students undertake interviews with foreign tourists in Thailand. Students will make presentations on various topics related to the tourism industry.

การสนทนาภาษาอังกฤษ 1 เป็นวิชาที่มีจุดประสงค์มุ่งเน้นให้ผู้เรียนที่ไม่ได้ใช้ภาษาอังกฤษโดยกำเนิดหรือไม่ใช่เจ้าของภาษาที่สามารถเข้าใจและพูดภาษาอังกฤษได้ด้วยความมั่นใจ สามารถที่จะโต้ตอบกับนักท่องเที่ยวต่างชาติได้ โดยนักศึกษาจะต้องใช้ภาษาอังกฤษในการสัมภาษณ์นักท่องเที่ยวและจะต้องนำเสนอบทเรียนที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมท่องเที่ยวเป็นสำคัญ

ENG 131: English Business Communication 1

Credits: 3

Hours: 45

Pre-requisite: None

English Business Communications 1 is a business English course at elementary level. Based on a carefully constructed language syllabus, the course tackles the key functional areas of business interaction, such as telephoning, meetings, and socializing. The course is designed to enable students to relate the language to their own work experience.

วิชาภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารทางธุรกิจ 1 เป็นวิชาที่สอนเกี่ยวกับการใช้ภาษาอังกฤษในเชิงธุรกิจขั้นพื้นฐาน ให้นักเรียนได้เรียนรู้เกี่ยวกับโครงสร้างของภาษา สอนพื้นฐานของการเรียบเรียงถ้อยคำ, การจัดการและการแก้ปัญหาในส่วนต่างๆของการดำเนินธุรกิจ เช่น การสนทนาโต้ตอบทางโทรศัพท์ การพบปะสนทนาและการเข้าสังคม เพื่อให้นักเรียนสามารถใช้ภาษาอังกฤษในการสร้างเสริมประสบการณ์ในการปฏิบัติงานให้แก่ตัวเอง

ENG 132: English Grammar

Credits: 3

Hours: 45

Pre-requisite: None

English Grammar is a skills-based English course at elementary level. The course consists of lessons grouped in topic-based units in which students are required to process texts and grammar practice materials. The aim is to offer a course with a clear language focus in the structure of English grammar, reading, and writing.

เป็นวิชาที่สอนเกี่ยวกับไวยากรณ์ภาษาอังกฤษขั้นพื้นฐาน มีจุดประสงค์มุ่งเน้นให้นักศึกษาเรียนรู้โครงสร้างของไวยากรณ์อังกฤษที่ถูกต้อง ซึ่งประกอบด้วยหน่วยบทเรียนที่นักศึกษาจำเป็นต้องฝึกฝนและและเพิ่มพูนทักษะในการอ่านและการเขียนได้อย่างถูกต้อง

ENG 230: English Conversation 2

Credits: 3
Hours: 45
Pre-requisite: ENG 130

English Conversation 2 is a skill based English course at Intermediate level. The course consists of lessons designed to challenge the individual non-native English-speaking student at an intermediate level. The course is designed to focus on business and work related conversation using the English language as the medium within the hospitality industry.

วิชาการสนทนาภาษาอังกฤษ 2 เป็นวิชาที่สอนทักษะการสนทนาภาษาอังกฤษในระดับกลาง ซึ่งประกอบไปด้วยบทเรียนต่างๆ ที่ช่วยให้นักศึกษาที่ไม่ได้ใช้ภาษาอังกฤษเป็นภาษาพูดตั้งแต่กำเนิดได้เรียนรู้ภาษาอังกฤษและพัฒนาภาษาพูดได้ในระดับกลาง โดยเนื้อหาจะเน้นเกี่ยวกับการสนทนาภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานในธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมบริการ

ENG 231: English Business Communication 2

Credits: 3
Hours: 45
Pre-requisite: ENG 131

As a continuous course, English Business Communication 231 furthers the knowledge gained in ENG 131. The course progresses from simpler structure and vocabulary to more complex language usage, enabling students to gain a good basic working knowledge both of English grammar and of business English vocabulary.

วิชาภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารทางธุรกิจ 2 เป็นวิชาต่อเนื่องจากวิชาภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารทางธุรกิจ 1 (ENG 131) ซึ่งจะสอนเพิ่มเติมในเรื่องโครงสร้างของประโยคและคำศัพท์ต่างๆ ที่ยากและซับซ้อนขึ้น เพื่อให้นักศึกษาเข้าใจพื้นฐานของการใช้ภาษาอย่างถูกต้องทั้งในเรื่องของหลักไวยากรณ์และคำศัพท์ภาษาอังกฤษที่ใช้ในธุรกิจที่เกี่ยวข้อง

FMT 160: Food Management

Credits: 3
Hours: 45
Pre-requisite: None

This course provides the fundamental concepts, skills and techniques of basic cookery. The course includes a wide range of food products used in the hotel industry, awareness of nutritional principles,

storage methods, food preparation techniques, kitchen terminology, and kitchen organization. Basic menu items such as hors d' oeuvres, salads, soups, sauces and main courses are demonstrated.

วิชาการบริหารจัดการด้านอาหารและโภชนาการ เป็นวิชาที่สอนความรู้เบื้องต้น ทักษะ และกรรมวิธีในการประกอบอาหารอย่างถูกต้อง เรียนรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารในอุตสาหกรรมโรงแรมอย่างกว้างขวาง หลักโภชนาการ หลักการจัดเก็บควบคุมสต็อก กรรมวิธีในการเตรียมก่อนปรุงอาหาร คำศัพท์ต่างๆ ที่ใช้ในแผนกครัว โครงสร้างองค์กร เมนูพื้นฐาน เช่น เมนูอาหารประเภทเรียกน้ำย่อย สลัด ประเภทต่างๆ ซุปประเภทต่างๆ เครื่องปรุงชนิดต่างๆ และการสาธิตการประกอบอาหารงานหลักชนิดต่างๆ ที่เป็นที่ยอมรับ

FOM 280: Front Office Management

Credits: 3

Hours: 60

Pre-requisite: None

This course provides a systematic approach to front office procedures by detailing the flow of business through a hotel, beginning with the reservation process and ending with checkout and settlement. The course also examines the various elements of effective front office management, paying particular attention to planning and evaluating front office operation and to personnel management. Front office procedures and management are placed within the context of the overall operation of a hotel, and teamwork.

การบริหารจัดการงานต้อนรับส่วนหน้า เป็นวิชาที่สอนให้นักศึกษาเรียนรู้ขั้นตอนและระบบงานของงานฝ่ายต้อนรับส่วนหน้า และรายละเอียดที่มาของธุรกิจ เริ่มต้นจากกระบวนการรับจองห้องพักจนถึงขั้นตอนวิธีการชำระเงิน เมื่อแขกออกจากโรงแรม วิชานี้ยังครอบคลุมถึงส่วนประกอบต่างๆ และการตรวจสอบประสิทธิภาพของการบริหารจัดการงานส่วนหน้า ตลอดจนการวางแผน การบริหารงานบุคคล การประเมินผล การทำงานเป็นทีม และหลักการบริหารจัดการงานทั้งระบบในธุรกิจโรงแรม

HKM 171: Housekeeping Management

Credits: 3

Hours: 45

Pre-requisite: None

Housekeeping Management provides students with knowledge of housekeeping procedures used by the hospitality industry. This course covers the role of housekeeping, its function, and teamwork and also emphasizes the importance of communication with other departments. Budgeting, inventories, stock control,

frequency schedules, performance, productivity standards, manpower calculation, room status, safety and security are included.

วิชาการบริหารงานฝ่ายแม่บ้าน เป็นวิชาที่สอนให้นักศึกษาได้มีความรู้เกี่ยวกับขั้นตอนการปฏิบัติงานของฝ่ายแม่บ้านในอุตสาหกรรมบริการ วิชานี้ครอบคลุมบทบาทและหน้าที่ของฝ่ายแม่บ้าน การทำงานเป็นทีม ความสำคัญในการสื่อสารกับฝ่ายและแผนกอื่นๆ ในโรงแรม รวมถึง การจัดทำงบประมาณ การจัดทำบัญชีสิ่งของและวัสดุอุปกรณ์ต่างๆ การควบคุมการเบิกจ่ายสิ่งของและวัสดุอุปกรณ์ การจัดทำตารางเวรการปฏิบัติงาน การปฏิบัติงานและการวางมาตรฐานในการปฏิบัติงาน การประมาณการจำนวนพนักงาน การทำรายงานเกี่ยวกับสภาพห้องพักแขก และการเรียนรู้ถึงการป้องกันและการรักษาความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน

HKO 170: Housekeeping Operations

Credits: 3

Hours: 60

Pre-requisite: None

Housekeeping Operations is a practical course, which uses I-TIM's full-scale laundry, mock-up hotel guest rooms, and public areas. In the laundry students learn the full process of the laundry cycle from sorting to pressing, distribution, and storage. The mock-up guest rooms provide students with bed making, carpet care, bathroom cleaning, turndown experience, and daily room inspection procedures. The public area provides students with exposure to floor care, chemicals, equipments, and outside cleaning. Students also gain experience issuing uniforms for both kitchen and restaurant classes. The art of flower arranging is also included in this course.

วิชาการปฏิบัติการงานฝ่ายแม่บ้าน เป็นวิชาที่สอนเกี่ยวกับภาคปฏิบัติการในห้องพักแขกจำลอง ห้องซักรีดและพื้นที่สาธารณะ การเรียนรู้ภาคปฏิบัติในห้องซักรีด นักศึกษาจะได้เรียนรู้วงจรการซักรีด ตั้งแต่ขั้นตอนการคัดแยกเสื้อผ้าจนถึงการรีดผ้าการจำหน่าย และการจัดเก็บควบคุมสต็อก ในส่วนห้องพักจำลอง นักศึกษาจะได้เรียนรู้เกี่ยวกับการทำเตียง การปูเตียง การดูแลรักษาพรม การทำความสะอาดห้องน้ำ ขั้นตอนในการตรวจเช็คห้องพักแขกและการบริการเปิดผ้าคลุมเตียง ในส่วนของพื้นที่สาธารณะหรือพื้นที่ส่วนรวม นักศึกษาจะได้เรียนรู้เกี่ยวกับการดูแลรักษาพื้นผิวประเภทต่างๆ การใช้สารเคมีอย่างถูกต้อง และการใช้เครื่องมือประเภทต่างๆ อย่างถูกวิธี ตลอดจนการทำความสะอาดพื้นที่นอกตัวอาคาร นอกจากนี้ นักศึกษายังได้เพิ่มพูนประสบการณ์ จาก การซักรีดชุดปฏิบัติการของแผนกครัวและส่วนบริการภัตตาคาร ตลอดจนศิลปะในการจัดดอกไม้

โปรแกรม Microsoft Office, Hotel Information System (H.I.S.) โดยเฉพาะอย่างยิ่ง โปรแกรมของ ระบบการจองห้องพัก การลงทะเบียนแขกเข้าพัก ขั้นตอนในการปฏิบัติเมื่อแขกออกจากโรงแรม การตรวจสอบสภาพ

ห้องพัก การลงบัญชีค่าใช้จ่ายของแขก การสื่อสารระหว่างแผนกและฝ่ายต่างๆ และการทำสรุปรายงานประจำวัน เป็นต้น

HSM 210: Hospitality Sales and Marketing

Credits: 3

Hours: 45

Pre-requisite: None

Hospitality Sales and Marketing enables students to understand the fundamentals of sales and marketing principles in the hospitality industry. It includes intensive practice in basic bookkeeping and accounting skills as well as financial market research, sales, advertising, and promotions to both consumers and retailers. In addition, the various techniques for effective budget control are included.

เป็นวิชาที่สอนให้นักศึกษาเข้าใจพื้นฐานของหลักการขายและการตลาด ในอุตสาหกรรมบริการซึ่งประกอบด้วยการศึกษาทักษะการจัดเก็บรวบรวมข้อมูล เพื่อใช้ในการวิจัยทางการตลาดและยังรวมถึงหลักการขาย, การโฆษณา และการส่งเสริมการขาย, การติดต่อและเข้าหาลูกค้า ทั้งผู้บริโภคร้านค้าปลีก (ตัวแทนจำหน่าย) นอกจากนี้ยังรวมถึงวิธีการต่างๆ ที่ใช้บริหารจัดการ และควบคุมงบประมาณอย่างมีประสิทธิภาพ

HTT 191: Hotel/Tourism Training

Credits: 4

Hours: 1000

Pre-requisite: None

Students who meet the criteria for internship can apply for their five-month internship program in front office, airline, travel agency, resort, golf club, sales and marketing, tour operator, or housekeeping. Internships are restricted to Thailand for the first year of the program.

วิชาการฝึกงานด้านการโรงแรมและการท่องเที่ยว เป็นวิชาที่นักศึกษาทุกคนที่ผ่านการสอบและมีคุณสมบัติตามเกณฑ์มาตรฐานที่โรงเรียนกำหนด จะต้องยื่นเรื่องขอฝึกงานเป็นเวลา 5 เดือน ในโรงแรมและรีสอร์ทในส่วนงานต้อนรับส่วนหน้า งานแม่บ้าน งานด้านการขายและการตลาด สายการบิน บริษัทนำเที่ยว และตัวแทนบริษัทนำเที่ยวต่างๆ การฝึกงานด้านการโรงแรมและการท่องเที่ยว กำหนดให้นักศึกษาชั้นปีที่ 1 ฝึกงานได้เฉพาะในประเทศไทยเท่านั้น

HTT 292: Hotel/Tourism Training

Credits: 4
Hours: 1000
Pre-requisite: None

Students who meet the criteria can apply for internship in either Thailand or overseas. The following options are available with Thailand: front office, housekeeping, restaurant and bar service, production kitchen, airline, travel agency, tour operator, cruise ship, resort, golf club, entertainment, or sales and marketing. Overseas options include clubs, hotels, resorts, and cruise ships. Should students be selected for overseas internship the length of the program will be according to the length of their contract that they sign with the overseas establishment? These contracts range from six months to eighteen months. Starting dates will vary with overseas contracts.

วิชาการฝึกงานการโรงแรมและการท่องเที่ยว เป็นวิชาที่นักศึกษาที่มีคุณสมบัติตามที่โรงเรียนกำหนดทุกคนต้องขอฝึกงาน ไม่ว่าจะฝึกงานในประเทศไทยหรือต่างประเทศ สำหรับการฝึกงานในประเทศไทย นักศึกษาจะขอฝึกงานได้ดังนี้ คือ การดำเนินงานส่วนหน้า, ส่วนงานแม่บ้าน, งานบริการภัตตาคารและบาร์, ฝึกปฏิบัติงานครัว, งานสายการบิน, บริษัทนำเที่ยว, บริษัททัวร์, เรือสำราญ, รีสอร์ท, สนามกอล์ฟ, สถานที่ให้ความบันเทิง และนันทนาการต่างๆ หรืองานการขายและการตลาด ส่วนการฝึกงานในต่างประเทศ นักศึกษาจะขอฝึกงานได้ ดังนี้ คือ คลับ, โรงแรม, รีสอร์ท, และเรือสำราญ การฝึกงานในต่างประเทศนั้นจะขึ้นอยู่กับระยะเวลาของสัญญาที่สถานประกอบการ ซึ่งจะมียุทธศาสตร์ประมาณ 6 เดือน ถึง 18 เดือน ส่วนการฝึกงานในประเทศไทยจะมีระยะเวลา 5 เดือน

IAT 240: International Airline Ticketing

Credits: 3
Hours: 45
Pre-requisite: None

International Airline Ticketing provides students with knowledge regarding the issuing of various types of airline tickets and other documents including pre-paid tickets, tickets paid for by credit cards, tour vouchers, excess baggage and M.C.O.' s. Also included is the calculation of flying times, city and airport codes, currency codes, world time zones, aircraft types and codes. Both international timetables and tariffs and local timetables are used in conjunction with this course. Check-in procedures are also covered.

วิชาการเขียนตั๋วเครื่องบินระหว่างประเทศ เป็นวิชาที่ให้ความรู้เกี่ยวกับการเขียนตั๋วโดยสารเครื่องบินชนิดต่างๆ และเอกสารอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น ตั๋วที่มีการจ่ายค่าตัวล่วงหน้าโดยใช้บัตรเครดิต หรือใช้ใบรับรองจากบริษัทนำเที่ยว การคำนวณน้ำหนักส่วนเกินของกระเป๋าเดินทาง และการออกไปทำกับการคิด

ค่าใช้จ่ายเบ็ดเตล็ดหรือส่วนเกิน ตลอดจนการคำนวณเวลาการบิน ชื่อย่อของเมืองและสนามบินต่างๆ เงินตราและชื่อย่อของเงินตรา เวลาของเขตต่างๆ ทั่วโลก เครื่องบินโดยสารประเภทต่างๆ และชื่อย่อ ตารางการบินและอัตราค่าโดยสารของสายการบินทั้งในและระหว่างประเทศ

IHM 110: Introduction to Hotel Management

Credits: 3

Hours: 45

Pre-requisite: None

Introduction to Hotel Management provides an understanding of the hotel industry by tracing its components, development and growth. This course also defines the relationship between the hotel industry and the travel and tourism industry as a whole. Classifications, job descriptions, common divisions, and department functions are included.

เป็นวิชาที่ว่าด้วยการบริหารโรงแรมเบื้องต้น ที่มุ่งเน้นให้นักศึกษาเข้าใจถึงองค์ประกอบต่างๆ ของอุตสาหกรรมโรงแรมได้แก่ การเจริญเติบโต พัฒนาการของอุตสาหกรรมโรงแรม ความสัมพันธ์ระหว่างอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กับอุตสาหกรรมโรงแรม ตลอดจนโรงแรมประเภทต่างๆ ซึ่งเนื้อหาประกอบด้วย โครงสร้าง หน้าที่ความรับผิดชอบ และการบริหารงานในแต่ละแผนก เช่น แผนกต้อนรับส่วนหน้า แผนกอาหารและเครื่องดื่ม แผนกแม่บ้าน เพื่อให้สามารถนำไปวิเคราะห์ พัฒนาการบริหารงานในโรงแรมได้

ITR 140: Introduction to Tourism

Credits: 3

Hours: 45

Pre-requisite: None

Introduction to Tourism provides students with a wide variety of tourism concepts including the different types of travelers, reasons for travel, the different types of destinations, psychological motivation for travel, and the economic impact of tourism. This course also contains information on both national and international tourism organizations and tourism statistics both nationally and internationally. A study of Thai tradition, culture, and festivals and their importance to tourism in Thailand are explored.

เป็นวิชาที่ว่าด้วยภาพรวมของอุตสาหกรรมท่องเที่ยววิวัฒนาการและการเจริญเติบโตของอุตสาหกรรมท่องเที่ยว การท่องเที่ยวกับเศรษฐกิจของประเทศ ประเภทของนักท่องเที่ยว สาเหตุของการเดินทาง ทรัพยากรการท่องเที่ยวประเภทต่างๆ แรงจูงใจทางจิตวิทยาที่ผลักดันให้เกิดการท่องเที่ยว ผลกระทบของการท่องเที่ยวต่อระบบเศรษฐกิจ ครอบคลุมถึงองค์การการท่องเที่ยว ข่าวสารข้อมูลและสถิติด้านการท่องเที่ยวทั้งในและต่างประเทศ ตลอดจนศึกษาเกี่ยวกับวัฒนธรรม ขนบธรรมเนียม และงานประเพณีที่สำคัญ ต่อการท่องเที่ยวในประเทศไทย

KOP 161: Kitchen Operations 1

Credits: 3

Hours: 60

Pre-requisite: None

Kitchen Operations 1 provides students with fundamental knowledge and practical skills to enable them to prepare western-style menus. Students obtain hands-on training in the main kitchen, the cold kitchen, and in the bakery and pastry. Students apply their knowledge in the preparation of three-course set menus prepared under the supervision of I-TIM's chefs.

วิชาการปฏิบัติการในห้องครัว 1 เป็นวิชาที่สอนความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาหาร การฝึกทักษะ ขั้นตอนการจัดเตรียมอาหารยุโรปชนิดต่างๆ นักศึกษาจะได้รับการฝึกฝนและปฏิบัติจริงในห้องครัวประเภทต่างๆ เช่น ครัวร้อน ครัวเย็น การทำขนมปัง และขนมหวานประเภทต่างๆ นักศึกษาจะต้องมีความสามารถในการจัดเตรียมและปรุงอาหารยุโรปประเภท SET MENUS ตามหลักสูตร ภายใต้การควบคุมอย่างใกล้ชิดของอาจารย์ผู้สอน

KOP 262: Kitchen Operations 2

Credits: 3

Hours: 60

Pre-requisite: KOP 161

This is an advanced course of practical application techniques in the area of food preparation, with emphasis on menu planning, food presentation, quality control, and food cost control.

วิชาการปฏิบัติการในครัว 2 เป็นวิชาที่สอนเกี่ยวกับเทคนิคขั้นกลางและขั้นสูง ในการปฏิบัติงานส่วนการครัว โดยเน้นการจัดทำเมนูอาหาร การจัดรูปแบบการนำเสนอ การควบคุมคุณภาพ และการควบคุมต้นทุนการผลิต เป็นต้น

MAN 220: Management Techniques

Credits: 3

Hours: 45

Pre-requisite: None

This course offers an introduction to principles of management and focuses on basic supervisory skills as well as the functions of management: planning, organizing, staffing, leading, controlling, and evaluating. At the end of the course the student should understand the operational approaches to management, the nature and purpose of management, the importance of the basic function of managers, the formulation of

strategies to make an organization more effective, the flow of communication in an organization, and be able to describe the manager development process and training.

วิชาเทคนิคในการบริหารงาน เป็นวิชาที่สอนเกี่ยวกับหลักการบริหารเบื้องต้น ซึ่งมุ่งเน้นทักษะในการควบคุมดูแลการปฏิบัติงาน หน้าที่ของฝ่ายบริหาร การวางแผน การจัดรูปแบบองค์กร การจัดเตรียมบุคลากร การควบคุมงานหรือการเป็นผู้หน้าที่ดี และการประเมินผลงาน โดยหลังจากจบบทเรียนแล้วนักศึกษาต้องเข้าใจถึงขั้นตอนในการบริหารงาน ลักษณะและวัตถุประสงค์ของการบริหารงาน หน้าที่สำคัญของผู้จัดการ คือ การกำหนดยุทธศาสตร์หรือนโยบายการบริหารอย่างมีประสิทธิภาพ การสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ ตลอดจนให้ความสามารถในการพัฒนาตัวเองเพื่อก้าวสู่ผู้บริหาร และวิธีการพัฒนาทรัพยากรบุคคลในองค์กร เป็นต้น

PET 130: Professional Ethics

Credits: 3

Hours: 45

Pre-requisite: None

This course includes both the theory and practice of professional ethics. It is designed for an understanding and awareness of the importance of ethics and ethical problems and their connection with human life, social behavior and careers. The course promotes desirable characteristics and values critical thinking, and cooperative working. Learning involves various methods including group process, case studies, analysis, and cooperative working and student presentations.

จรรยาบรรณในวิชาชีพ เป็นวิชาที่สอนทั้งภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติเกี่ยวกับจรรยาบรรณในวิชาชีพ มีวัตถุประสงค์เพื่อให้นักศึกษาเข้าใจและสำนึกในความสำคัญของหลักจรรยาบรรณ และปัญหาต่างๆ อันอาจเกิดขึ้นจากการขาดจรรยาบรรณในสังคมมนุษย์ มารยาทในสังคม และจรรยาบรรณในวิชาชีพ จะส่งเสริมให้นักศึกษารู้จักใช้ความคิดแยกแยะบุคลิกลักษณะที่พึงประสงค์ ศึกษาเปรียบเทียบค่านิยมและการให้ความร่วมมือในการปฏิบัติงานร่วมกัน ตลอดจนวิธีการทำงานเป็นทีม กรณีศึกษา การวิเคราะห์ปัญหา และการนำเสนอผลงานในรูปแบบของรายงาน เป็นต้น

PSY 230: Psychology

Credits: 3

Hours: 45

Pre-requisite: None

A cross-cultural orientation course. This course offers study of social, cultural and behavioral psychological factors as they relate to international business organizations, including a brief survey of cultural history of Eastern and Western civilizations. It also explores psychological interpersonal relations, social

attitudes, values, beliefs, group dynamics, and influences of culture upon behavior as applied to the hospitality industry.

เป็นวิชาที่สอนให้นักศึกษามีความรู้และคุ้นเคยกับวัฒนธรรมของชาติต่างๆ โดยเริ่มต้นจาก ทฤษฎีพื้นฐานของความแตกต่างระหว่างบุคคล บุคลิกภาพ และการพัฒนาบุคลิกภาพ ทฤษฎีแรงจูงใจ มนุษยสัมพันธ์ ทักษะคิดและการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงทัศนคติ บทบาททางสังคม ค่านิยมและความเชื่อต่างๆ ตลอดจน การศึกษาถึงวัฒนธรรม ขนบธรรมเนียมประเพณีที่มีผลต่อการนำมาปรับปรุงพัฒนาใช้ในอุตสาหกรรมบริการ

RBM 150: Restaurant Management

Credits: 3

Hours: 45

Pre-requisite: None

This course provides students with d knowledge for effective management of food and beverage service in outlets including cafeterias, coffee shops, room service, banquet areas, and high check average dining rooms. We also present basic service principles while emphasizing the special needs of guests.

วิชาการบริหารงานภัตตาคาร เป็นวิชาที่ให้ความรู้ในการบริหารจัดการด้านบริการอาหารและเครื่องดื่ม เริ่มตั้งแต่ห้องอาหารขนาดเล็ก ที่เรียกว่า คาเฟ่ที่เรียๆ ห้องอาหารที่มีบริการครบวงจรที่เรียกว่า คอฟฟี่ช็อป, บริการถึงห้องพัก, การจัดเลี้ยงประเภทต่างๆ และห้องอาหารที่ให้บริการประเภทชั้นหนึ่ง ตลอดจนสอนให้นักศึกษา เรียนรู้หลักการในการบริการอาหารตามหลักสากลและศึกษาความต้องการของลูกค้าเป็นสำคัญ

RS 151: Restaurant Service 1

Credits: 3

Hours: 60

Pre-requisite: None

This course provides the students with the knowledge and skills for providing efficient service and presentation of food and beverages; to understand a wide range of basic and advanced service styles; to be aware of the vital role of the team situation within the service area; and to develop customer and staff relation skills within the food service area.

วิชาการบริการภัตตาคาร 1 เป็นวิชาที่ให้ความรู้และฝึกทักษะในการบริการและนำเสนออาหาร และเครื่องดื่มอย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อให้ทราบและเข้าใจการบริการอาหารและเครื่องดื่มขั้นพื้นฐานและขั้นสูง สอน

ให้นักศึกษาได้เรียนรู้ถึงบทบาทและการปฏิบัติงานร่วมกันเป็นทีมในเขตรับผิดชอบ ตลอดจนทักษะในการสร้างความสัมพันธ์ระหว่างเพื่อนร่วมงานและความสัมพันธ์ระหว่างพนักงานให้บริการกับลูกค้า

RS 252: Restaurant Service 2

Credits: 3

Hours: 60

Pre-requisite: RS 151

To provide knowledge and necessary skills at a variety of levels in food and beverage service.

Students will further enhance these skills in a restaurant atmosphere in which they have full control over the food service facility. Management techniques and skills necessary to operate a food service facility will also be covered.

วิชาการบริการภัตตาคาร 2 เป็นวิชาที่ให้ความรู้และฝึกทักษะในการให้บริการในภัตตาคารที่หลากหลายรูปแบบ นักศึกษาจะได้เพิ่มพูนทักษะในการให้บริการตามสถานการณ์ ภายใต้บรรยากาศจริงของภัตตาคาร ซึ่งนักศึกษาจะเป็นผู้จัดการ ควบคุม ให้บริการด้วยตนเอง ตลอดจนเรียนรู้ถึงเทคนิคในการบริหารจัดการ และฝึกฝนทักษะตามแบบมาตรฐานสากล

TAO 240: Travel Agency Organization and Operations

Credits: 3

Hours: 45

Pre-requisite: None

The basics of agency management, organization, staffing, selling, promotion, day to day operations, publications, computerization, and tour guide training are discussed in addition to the relationship between travel agencies, suppliers, tour wholesalers, tour retailers, and other intermediaries and the various channels of distribution of these products. This course also includes information on visas, travel insurance and the MICE market.

วิชาการจัดการและการดำเนินการองค์กรธุรกิจนำเที่ยว เป็นวิชาที่สอนเกี่ยวกับความรู้พื้นฐานของการบริหารจัดการบริษัทนำเที่ยว เริ่มตั้งแต่การจัดตั้งองค์กร การจัดวางบุคลากรตำแหน่งต่างๆ การขาย และการส่งเสริมการขาย การดำเนินการประจำวัน การโฆษณาประชาสัมพันธ์ และระบบคอมพิวเตอร์ การฝึกเป็นมัคคุเทศก์ ความสัมพันธ์ระหว่างมัคคุเทศก์กับบริษัทนำเที่ยว ที่มาของนักท่องเที่ยวและบริษัทจัดทัวร์ทั้งแบบขายส่งและขายปลีก ตัวกลางนำเที่ยวประเภทต่างๆ ตลอดจนความรู้เกี่ยวกับการทำหนังสือเดินทาง การประกันความเสียหายระหว่างการเดินทาง และตลาดการจัดการส่งเสริมการประชุมและการจัดแสดงนิทรรศการต่างๆ เป็นต้น

TOM 140: Transportation Operations Management

Credits: 3

Hours: 45

Pre-requisite: None

The course defines the role and terminology used when focusing on transport as an area of study. It covers the development of tourism and describes the roles-played by transportation in society. The course discusses the development of various transport modes and the circumstances leading to transportation achieving its current level of popularity worldwide.

วิชาการบริหารจัดการการขนส่ง เป็นวิชาที่มีจุดประสงค์ให้นักศึกษาได้เรียนรู้บทบาทและคำศัพท์ต่างๆ ที่ใช้ในการขนส่ง ตลอดจนการพัฒนาการขนส่งที่มีส่วนเกี่ยวพันต่อการพัฒนาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาธารณะของวิชานี้ยังครอบคลุมถึงการพัฒนาการของการขนส่งประเภทต่างๆ และสถานการณ์ที่จะส่งผลให้การขนส่งเป็นที่นิยมในปัจจุบัน ตลอดจนความรู้เกี่ยวกับระเบียบข้อบังคับของการขนส่งทั้งภายในประเทศและนานาชาติ

