



๐๖๐/๒๕๖๑

ประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย

เรื่อง การสอบวัดสมรรถนะวิชาการและวิชาชีพด้านการโรงแรม (Exit Exam)

สำหรับบัณฑิต สาขาวิชาการบริหารโรงแรม หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.๒๕๕๘

ด้วย สำนักวิชาการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย ได้ปรับปรุงหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.๒๕๕๘ รายละเอียดของหลักสูตร กำหนดเกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรไว้ในหมวดที่ ๕ ข้อ ๓ (๓.๓) นักศึกษาต้องผ่านการสอบวัดสมรรถนะวิชาการและวิชาชีพด้านการโรงแรม (Exit Exam) โดยได้คะแนนสอบไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ โดยใช้ข้อสอบของสาขาวิชาการบริหารโรงแรม สำนักวิชาการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย เพื่อเป็นการประกันคุณภาพมาตรฐานของบัณฑิต สาขาวิชาการบริหารโรงแรม ให้มีความรู้ ความสามารถ ด้านการโรงแรม เทคโนโลยี และจรรยาบรรณในวิชาชีพ

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๑ (๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ เห็นสมควรให้มีข้อกำหนดในการสอบวัดสมรรถนะวิชาการและวิชาชีพด้านการโรงแรม (Exit Exam) สำหรับบัณฑิตสาขาวิชาการบริหารโรงแรม หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.๒๕๕๘ เพื่อถือปฏิบัติ ดังนี้

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า “การสอบวัดสมรรถนะวิชาการและวิชาชีพด้านการโรงแรม (Exit Exam) สำหรับบัณฑิตสาขาวิชาการบริหารโรงแรม ตามหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.๒๕๕๘”

ข้อ ๒ ให้ใช้ประกาศนี้กับนักศึกษาที่จะสำเร็จการศึกษาในหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.๒๕๕๘

ข้อ ๓ นักศึกษาที่จะสำเร็จการศึกษาในหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.๒๕๕๘ ต้องสอบผ่านการวัดสมรรถนะวิชาการและวิชาชีพด้านการโรงแรม (Exit Exam) ตามเอกสารแนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๔ การทดสอบวัดสมรรถนะวิชาการและวิชาชีพด้านการโรงแรม (Exit Exam) ให้โปรแกรมวิชาการบริหารโรงแรม สำนักวิชาการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย เป็นผู้ดำเนินการสอบ

ข้อ ๕ การยื่นคำร้องขอสำเร็จการศึกษา และลงทะเบียนบัณฑิต นักศึกษาต้องสอบผ่านเกณฑ์ตามข้อ ๓

ข้อ ๖ การทดสอบ นักศึกษาสมัครและเข้าทดสอบโดยเสียค่าธรรมเนียมในการสอบวัดสมรรถนะวิชาการและวิชาชีพด้านการโรงแรม (Exit Exam) ครั้งละ ๑๕๐ บาท

ข้อ ๗ เนื้อหารายวิชาที่ใช้สอบให้เป็นไปตามเอกสารแนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๘ เกณฑ์การสอบผ่านให้เป็นไปตามเอกสารแนบท้ายประกาศนี้

จึงประกาศมาเพื่อทราบโดยทั่วกัน

ประกาศ ณ วันที่ ๑๓ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๑

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรชัย มุ่งไธสง)

อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย

เอกสารแนบท้ายประกาศ ลงวันที่ ๑๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๑
เรื่อง เกณฑ์การสอบวัดสมรรถนะวิชาการและวิชาชีพด้านการโรงแรม (Exit Exam)
สำหรับบัณฑิต สาขาการบริหารโรงแรม
หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.๒๕๕๘

.....

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาการบริหารโรงแรม หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.๒๕๕๘ กำหนดการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรไว้ในหมวดที่ ๕ ข้อ ๓ (๓.๓) นักศึกษาต้องผ่านการสอบวัดสมรรถนะวิชาการและวิชาชีพด้านการโรงแรม (Exit Exam) โดยได้คะแนนสอบไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ โดยใช้ข้อสอบของสาขาวิชาการบริหารโรงแรม สำนักวิชาการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย มีรายละเอียด ดังนี้

๑. รายวิชาที่ใช้สอบ

สำนักวิชาการท่องเที่ยวได้กำหนดเนื้อหาวิชาที่ใช้วัดความรู้ด้านการโรงแรม สาขาการบริหารโรงแรม ตามหลักสูตร ประกอบด้วย

รายวิชาสอบภาคปฏิบัติ จำนวน ๓ รายวิชา ดังนี้

๑. การจัดการงานบริการส่วนหน้า
๒. การจัดการงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
๓. การจัดการงานแม่บ้าน

รายวิชาสอบภาคทฤษฎี จำนวน ๑๐ รายวิชา ดังนี้

๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการจัดการครัว
๒. การจัดการทรัพยากรมนุษย์เพื่อการท่องเที่ยว การโรงแรม และการบริการ
๓. การจัดการงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
๔. การจัดการงานจัดเลี้ยง
๕. การตลาดสำหรับธุรกิจโรงแรม
๖. การวางแผนและการพัฒนาธุรกิจโรงแรม
๗. จิตวิทยาการบริการ
๘. การบัญชีและการเงินสำหรับการท่องเที่ยว การโรงแรม และการบริการ
๙. ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารทางการท่องเที่ยว การโรงแรม และการบริการ ๑-๖
๑๐. เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการท่องเที่ยว การโรงแรม และการบริการ

๒. ลักษณะข้อสอบ

ข้อสอบภาคปฏิบัติ ให้เลือกสอบวิชาใดวิชาหนึ่ง จาก ๓ รายวิชาที่กำหนดในข้อ ๑ เนื้อหาข้อสอบครอบคลุมตามคำอธิบายรายวิชาที่ปรากฏในหลักสูตร โดยมีคะแนนร้อยละ ๑๐๐ ดังนี้

๑. การจัดการงานบริการส่วนหน้า สอบปฏิบัติงานทักษะในตำแหน่งพนักงานต้อนรับ มีรายละเอียดการสอบและค่าคะแนน ดังนี้

๑.๑ สามารถใช้ภาษาอังกฤษในการทำงานประจำวันได้ รู้จักวิธีการมีส่วนร่วมในบทสนทนาสั้นๆที่เอื้อร่วมกันและผู้รับบริการ ๒๕ คะแนน

๑.๒ มีความรู้เบื้องต้นในการสำรองห้องพัก ๒๕ คะแนน

๑.๓ สามารถจับใจความและเขียนบันทึกย่อข้อความเป็นภาษาอังกฤษจากการบอกกล่าวด้วยวาจาได้

๒๐ คะแนน



๑.๔ สามารถเขียนเอกสารรายงานตำราตรวจตรวจคนเข้าเมือง (รร.๖) ได้อย่างถูกต้อง ๒๐ คะแนน

๑.๕ ใช้เวลาในการสอบปฏิบัติทั้งหมด ๕ - ๑๐ นาที ๑๐ คะแนน

๒. การจัดการงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม สอบปฏิบัติการแสดงบทบาทสมมติเป็นพนักงานบริการ ตามที่ตนเองออกแบบ กลุ่มละ ๒ คน มีรายละเอียดการสอบและค่าคะแนนดังนี้

๒.๑ สอบพับผ้าเช็ดปาก ๑๐ คะแนน

๒.๒ สอบจัดโต๊ะอาหาร ๒๕ คะแนน

๒.๓ สอบแนะนำเครื่องดื่มและการเสิร์ฟไวน์ ๒๐ คะแนน

๒.๔ สอบแนะนำอาหารและการเสิร์ฟ ๒๕ คะแนน

๒.๕ สอบต้อนรับและการกล่าวลา ๒๐ คะแนน

๓. การจัดการงานแม่บ้าน มีรายละเอียดการสอบและค่าคะแนนดังนี้

๓.๑ บอกส่วนประกอบของการปูเตียงได้ (ขนาดเตียง ๓.๕ ฟุต) ๑๐ คะแนน

๓.๑.๑ เตียง (Box spring)

๓.๑.๒ ที่นอน (Mattress)

๓.๑.๓ ผ้ารองกันเปื้อน (Bed protector)

๓.๑.๔ ผ้าปูที่นอน (Bed sheet)

๓.๑.๕ ผ้านวม (Duvet)

๓.๑.๖ ปลอกผ้านวม (Duvet Cover)

๓.๑.๗ หมอน (Pillow)

๓.๑.๘ ปลอกหมอน (Pillow case)

๓.๒ ขั้นตอนการปูเตียงที่ถูกต้องตามที่อาจารย์ผู้สอน สอนในรายวิชาการจัดการงานแม่บ้าน (Housekeeping Management) ๓๐ คะแนน

๓.๓ ความสวยงาม ความเรียบร้อยของเตียงเมื่อปูเตียงเสร็จ ๒๐ คะแนน

๓.๑.๑ ผ้าปูผืนแรกต้องตั้ง การสอดผ้าเข้ามุมทั้งสี่ด้านสวยงาม

๓.๑.๒ เมื่อใส่ผ้านวมในปลอกผ้านวมแล้วต้องดูสวยงาม เรียบร้อย

๓.๑.๓ ชายผ้าของผ้านวมทั้งสองด้าน ซ้ายและขวา ต้องเท่ากัน

๓.๑.๔ ใส่หมอนถูกต้อง

๓.๑.๕ เตียงและหมอนเรียบตั้ง

๓.๔ เวลาที่ใช้ในการปูเตียง ๕ - ๘ นาที ๒๐ คะแนน

๓.๕ การทำความสะอาดห้องน้ำ ไม่ควรเกิน ๕ - ๘ นาที ๑๐ คะแนน

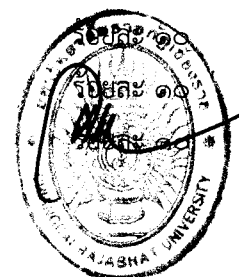
๓.๖ การตอบคำถามด้านการบริการด้านคุณภาพและมาตรฐานการให้บริการงานแม่บ้าน จำนวน ๕ ข้อ ๑๐ คะแนน

ข้อสอบภาคทฤษฎี เป็นข้อสอบปรนัย ๔ ตัวเลือก จำนวน ๑๐๐ ข้อ เนื้อหาข้อสอบครอบคลุมตาม คำอธิบายรายวิชาที่ปรากฏในหลักสูตร ตามที่กำหนดในข้อ ๑ โดยมีอัตราส่วน ดังนี้

๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการจัดการครัว

๒. การจัดการทรัพยากรมนุษย์เพื่อการท่องเที่ยว การโรงแรม และการบริการ

๓. การจัดการงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม



๔. การจัดการงานจัดเลี้ยง	ร้อยละ ๑๐
๕. การตลาดสำหรับธุรกิจโรงแรม	ร้อยละ ๑๐
๖. การวางแผนและการพัฒนาธุรกิจโรงแรม	ร้อยละ ๑๐
๗. จิตวิทยาการบริการ	ร้อยละ ๑๐
๘. การบัญชีและการเงินสำหรับการท่องเที่ยว การโรงแรม และการบริการ	ร้อยละ ๑๐
๙. ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารทางการท่องเที่ยว การโรงแรม และการบริการ ๑-๖	ร้อยละ ๑๐
๑๐. เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการท่องเที่ยว การโรงแรม และการบริการ	ร้อยละ ๑๐

๓. เนื้อหารายวิชาที่สอบ

๓.๑ รายวิชาที่สอบภาคปฏิบัติ ๓ รายวิชา

๓.๑.๑ การจัดการงานบริการส่วนหน้า (Front Office Management)

ความรู้เรื่องขอบข่ายและโครงสร้างงานรวมถึงหน้าที่ของงานบริการส่วนหน้าของโรงแรม อาทิงานสำรองห้องพัก งานบริการในขั้นตอนการรับลงทะเบียนผู้ใช้บริการเข้าพักในโรงแรม งานในขั้นตอนการรับคืนห้องพักจากผู้ใช้บริการ งานบริการระหว่างผู้เข้าพักพักอยู่ในโรงแรม การศึกษารูปแบบและขั้นตอนการให้บริการที่มีประสิทธิภาพ การจัดทำเอกสารรายงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น บัญชีรายชื่อผู้เข้าพัก บัญชีห้องพัก การศึกษาโปรแกรมสำเร็จรูปและแบบฟอร์มต่างๆสำหรับงานส่วนหน้า รวมถึงศัพท์เฉพาะและคุณลักษณะที่ดีของพนักงานบริการส่วนหน้าและมารยาทในการให้บริการ

๓.๑.๒ การจัดการงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Management)

ความรู้เรื่องประวัติและความเป็นมาของการบริหารอาหารและเครื่องดื่ม รูปแบบและวิธีการในการให้บริการแบบต่างๆ หลักการที่สำคัญในการบริการ ชนิดและประเภทของอาหารและเครื่องดื่มแบบต่างๆ การจัดเตรียมความพร้อมในการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม วัสดุและอุปกรณ์สำหรับการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม การจัดเตรียมและการดูแลรักษาวัสดุและอุปกรณ์การให้บริการ การจัดทำรายการอาหารและเครื่องดื่ม การจัดโต๊ะสำหรับบริการอาหารและเครื่องดื่มแบบต่างๆ ศัพท์เฉพาะที่เกี่ยวข้อง คุณลักษณะที่ดีของพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ตลอดจนมารยาทในการให้บริการ

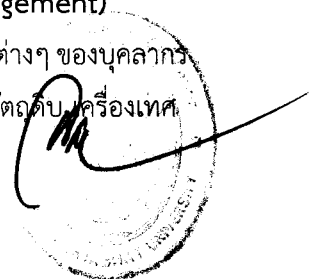
๓.๑.๓ การจัดการงานแม่บ้าน (Housekeeping Management)

ความรู้เรื่องขอบข่ายและโครงสร้างงานฝ่ายแม่บ้าน การจัดการองค์การภายในฝ่าย การบริหารวัสดุและอุปกรณ์เกี่ยวกับงานแม่บ้าน การศึกษาขั้นตอนและวิธีการดำเนินงานที่มีประสิทธิภาพ เช่น การทำความสะอาดห้องพักและพื้นที่สาธารณะภายในโรงแรม การดำเนินการด้านงานผ้า งานดอกไม้ งานซักรีด เป็นต้น การจัดทำเอกสารต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง การจัดทำรายงานการปฏิบัติงาน การให้บริการแก่ผู้เข้าพัก การพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานการให้บริการงานแม่บ้าน คุณลักษณะที่ดีของพนักงานฝ่ายแม่บ้าน ตลอดจนมารยาทในการให้บริการ

๓.๒ รายวิชาที่สอบภาคทฤษฎี ๑๐ รายวิชา

๓.๒.๑ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการจัดการครัว (Introduction of Kitchen Management)

การวิเคราะห์ระบบงานและขั้นตอนการปฏิบัติงานครัว การวางแผนปฏิบัติงานในหน้าที่ต่างๆ ของบุคลากรในครัว ศัพท์เฉพาะที่ใช้ในครัว การเก็บรักษาและการทำความสะอาดเครื่องใช้ในครัว รู้เครื่องปรุงรส วัตถุดิบ เครื่องเทศ



สมุนไพรมะนาวที่ใช้เพื่อการประกอบอาหาร การวางแผนรายการอาหาร การเตรียมวัตถุดิบและทักษะความปลอดภัยในการประกอบอาหาร การควบคุมปริมาณ รสชาติและคุณภาพของอาหาร การนำเสนอและการจัดตกแต่งอาหาร สุขลักษณะ และปลอดภัย

๓.๒.๒ การจัดการทรัพยากรมนุษย์เพื่อการท่องเที่ยว การโรงแรม และการบริการ (Human Resource Management for Tourism, Hotel and Hospitality)

การวิเคราะห์เกี่ยวกับลักษณะเฉพาะของทรัพยากรมนุษย์ที่มีความเหมาะสมกับธุรกิจการท่องเที่ยว การโรงแรม และการบริการ กระบวนการวิเคราะห์งาน การกำหนดคุณลักษณะ หน้าที่ ความรับผิดชอบ การสรรหา การคัดเลือก การบรรจุแต่งตั้ง การพัฒนาและฝึกอบรม การพัฒนาประสิทธิภาพในการทำงานและการประเมินผล การปฏิบัติงาน ค่าตอบแทนและสิทธิประโยชน์ในการทำงาน สวัสดิภาพและความปลอดภัยในการทำงาน การกระตุ้นและจูงใจในการทำงาน ปัจจัยที่มีผลต่อการจัดการทรัพยากรมนุษย์สำหรับการท่องเที่ยว การโรงแรม และการบริการ เป็นต้น

๓.๒.๓ การจัดการงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Management)

ความรู้เรื่องประวัติและความเป็นมาของการบริหารอาหารและเครื่องดื่ม รูปแบบและวิธีการในการให้บริการแบบต่างๆ หลักการที่สำคัญในการบริการ ชนิดและประเภทของอาหารและเครื่องดื่มแบบต่างๆ การจัดเตรียมความพร้อมในการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม วัสดุและอุปกรณ์สำหรับการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม การจัดเตรียมและการดูแลรักษาวัสดุและอุปกรณ์การให้บริการ การจัดทำรายการอาหารและเครื่องดื่ม การจัดโต๊ะสำหรับบริการอาหารและเครื่องดื่มแบบต่างๆ ศัพท์เฉพาะที่เกี่ยวข้อง คุณลักษณะที่ดีของพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ตลอดจนมารยาทในการให้บริการ

๓.๒.๔ การจัดการงานจัดเลี้ยง (Catering and Banquet Management)

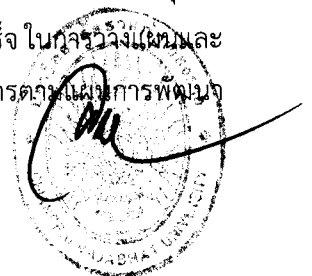
ความรู้เรื่องประวัติและความเป็นมาของการจัดเลี้ยง การจัดการภายในของงานจัดเลี้ยง ความสำคัญของงานจัดเลี้ยง รูปแบบต่างๆ ของงานจัดเลี้ยง การจัดเลี้ยงภายในสถานที่กับการจัดเลี้ยงนอกสถานที่ ขั้นตอนและกระบวนการในการดำเนินงานจัดเลี้ยง การวางแผนและการบริหารงบประมาณการจัดงานเลี้ยง ตลอดจนการควบคุมและประเมินผล

๓.๒.๕ การตลาดสำหรับธุรกิจโรงแรม (Marketing for Hotel Business)

ความรู้เรื่องความหมายและความสำคัญของการตลาดโรงแรม ลักษณะเฉพาะของการตลาดเพื่อการโรงแรม แนวคิดการตลาดที่เกี่ยวข้อง อาทิ การตลาดการท่องเที่ยว การตลาดบริการการวิเคราะห์สถานการณ์และสภาพแวดล้อมทางการตลาด การวางแผนการตลาดและกำหนดการตลาดเพื่อการโรงแรม ส่วนประสมทางการตลาด การโรงแรม การกำหนดตลาดเป้าหมาย การดำเนินกิจกรรมส่งเสริมการขายสินค้าและบริการของโรงแรม ตลอดจนศึกษาแนวโน้มการทำการตลาดของโรงแรมในปัจจุบัน

๓.๒.๖ การวางแผนและการพัฒนาธุรกิจโรงแรม (Hotel Business Planning and Development)

ความรู้เรื่องการวางแผนและการพัฒนาธุรกิจโรงแรม องค์ประกอบในการวางแผนและพัฒนาธุรกิจโรงแรม กระบวนการและขั้นตอนในการวางแผนและพัฒนาธุรกิจโรงแรมปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จ ในการวางแผนและพัฒนาธุรกิจโรงแรม ตลอดจนปัญหาและอุปสรรคต่างๆ การติดตามและประเมินผลการดำเนินการตามแผนการพัฒนาธุรกิจโรงแรม เป็นต้น



๓.๒.๗ จิตวิทยาการบริการ (Service Psychology)

การวิเคราะห์แนวคิด ทฤษฎีพื้นฐานด้านจิตวิทยา โดยเฉพาะที่เกี่ยวข้องกับการบริการพฤติกรรมทางสังคม ของบุคคลด้านเจตคติ แรงจูงใจ ค่านิยมเกี่ยวกับการทำงานและการพักผ่อน การนำเอาหลักการทางจิตวิทยาไปใช้ในการ ให้บริการในธุรกิจด้านการท่องเที่ยว ธุรกิจโรงแรม และธุรกิจบริการ การสร้างจิตสำนึกในการบริการมนุษยสัมพันธ์ ในการทำงานและการปฏิบัติงานระหว่างผู้บังคับบัญชา ผู้ใต้บังคับบัญชา เพื่อนร่วมงานและลูกค้า มีการศึกษาและ อภิปรายกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้อง

๓.๒.๘ การบัญชีและการเงินสำหรับการท่องเที่ยว การโรงแรม และการบริการ (Accounting and Finance for Tourism, Hotel and Hospitality)

หลักการจัดทำบัญชีขั้นต้นสำหรับธุรกิจด้านการท่องเที่ยว อาทิ ธุรกิจนำเที่ยว ธุรกิจที่พักแรม และธุรกิจ บริการต่างๆ การจัดทำงบรายรับรายจ่าย งบการเงินประจำงวด งบกำไรขาดทุน งบแสดงฐานะการเงิน การตรวจสอบ ภายใน รายงานประจำปี การจัดการด้านการเงิน การพยากรณ์รายรับรายจ่าย เป็นต้น

๓.๒.๙ ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารทางการท่องเที่ยว การโรงแรม และการบริการ ๑-๖ (Communicative English for Tourism, Hotel and Hospitality 1-6)

การใช้ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารทางการท่องเที่ยว การโรงแรม และการบริการโดยการบูรณาการ ทักษะทางภาษาที่ใช้ในธุรกิจด้านการท่องเที่ยว เช่น ธุรกิจนำเที่ยว ธุรกิจที่พักแรม และธุรกิจบริการอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง การใช้คำศัพท์ ประโยคและสำนวนที่ใช้ในการปฏิบัติงานที่มีความหลากหลาย

๓.๒.๑๐ เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการท่องเที่ยว การโรงแรม และการบริการ (Information Technology for Tourism, Hotel and Hospitality)

การวิเคราะห์โครงสร้างของระบบข่าวสารเกี่ยวกับธุรกิจด้านการท่องเที่ยว เช่น ธุรกิจนำเที่ยว ธุรกิจที่พัก แรม และธุรกิจบริการต่างๆ ประเภทของข้อมูล การนำข้อมูลต่างๆ มาวิเคราะห์ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศกับ ระบบข้อมูลข่าวสาร เพื่อการบริหารงานในธุรกิจด้านการท่องเที่ยว การฝึกปฏิบัติการใช้งานระบบสารสนเทศต่างๆ ที่ใช้ในงานด้านการท่องเที่ยว

๔. การสมัครสอบ

นักศึกษาที่เข้าศึกษาในหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการบริหารโรงแรม หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.๒๕๕๘ สามารถลงทะเบียนสอบได้ทุกภาคเรียนโดยยื่นใบสมัครได้ที่สำนักงานคณบดี สำนักวิชาการท่องเที่ยว ภายในวันเวลาที่สำนักวิชาประกาศในแต่ละภาคเรียน โดยเสียค่าธรรมเนียมการสอบสำหรับการสอบครั้งละ ๑๕๐ บาท

๕. วันเวลาและสถานที่สอบ

สำนักวิชาการท่องเที่ยว กำหนดการสอบภาคเรียนละ ๒ ครั้ง โดยจะจัดสอบ ๑ ครั้งใช้เวลาสอบ ๓ ชั่วโมง (๑๘๐ นาที) วันเวลาและสถานที่สอบ สำนักวิชาการท่องเที่ยวจะประกาศพร้อมรายชื่อผู้เข้าสอบทราบก่อน การสอบไม่น้อยกว่า ๑ สัปดาห์

๖. เกณฑ์การสอบผ่าน

นักศึกษาต้องได้คะแนนสอบรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

.....

สำนักวิชาการท่องเที่ยว
มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย

