

27 มกราคม 2563

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

รับที่ 202
วันที่ ๗ / ก.พ. ๖3
เวลา 15.37 น.

597 ถนนเจริญนคร แขวงคลองตันใต้ เขตคลองสาน กรุงเทพฯ 10600
โทรศัพท์ 66 (0) 2659 0380-1, 66 (0) 2439 2258 โทรสาร 66 (0) 2437 4100

เรียน คณบดี

- ☐ เพื่อโปรดทราบ / พิจารณา
- ☒ เห็นควร.....*ขอความเห็นชอบ/ขอความเห็นชอบ*
- ☐ สำเนาแจ้ง.....*สอว/วอชสอว/วอช*

สอว

(- 7 ก.พ. 2563)

จัดทาสี

Hand

11 ก.พ. 2563

หลักสูตร



สาขาวิชา กะเพร่นมและขนมปัง
ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับส่วนผสมต่าง ๆ
การทำแป้ง และการทำซอสโคกแลตและอื่น ๆ
การทำไอศกรีม ซอส และขนมแซ่แข็งเบื้องต้น
การทำคุกกี้และขนมอบประเภทต่าง ๆ
การทำขนมหวานสำหรับรายการอาหารบุฟเฟ่ต์และงานเลี้ยง



สาขาวิชาการปรุงอาหารบน เบนชาติ
ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมอาหารประเภทต่าง ๆ
ความรู้เกี่ยวกับซูปและผักต่าง ๆ
ความรู้เกี่ยวกับครัวเย็น และของว่าง
ความรู้เกี่ยวกับเนื้อสัตว์, ปลา และอาหารทะเล



สาขาวิชาการครัวไทย
ความรู้เกี่ยวกับเครื่องปรุง และอาหารประเภทต่าง ๆ
การจัดแต่งอาหาร
ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมเนื้อสัตว์
งานแกะสลัก อาหารไทยเดิม ของว่างและขนมไทย

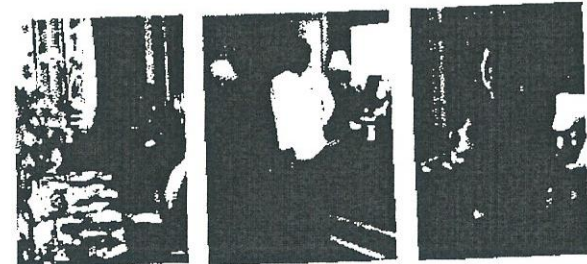
หลักสูตร



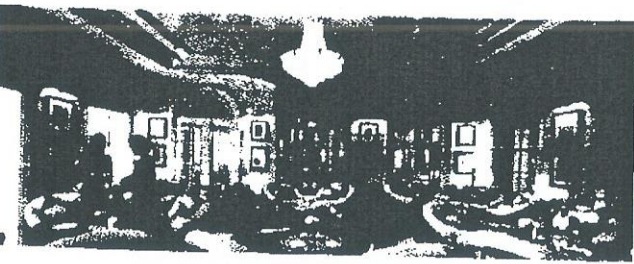
สาขาวิชาการปฏิบัติการหั่นอาหารและการผสมเครื่องดื่ม
โครงสร้างการบริหารงานแผนกอาหารและเครื่องดื่ม
ความรู้ทั่วไปเรื่องไวน์ และเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ
การเตรียมการบริการเครื่องดื่มสำหรับงานเลี้ยง
มาตรฐานของบริการและการจัดโต๊ะ



สาขาวิชาพนักงานต้อนรับส่วนหน้า
การสำรองห้องพัก
การต้อนรับลูกค้าเข้าพัก
การให้ข้อมูลข่าวสารและการดูแลสัมภาระของลูกค้า



สาขาวิชาการฝึกหัด เฝ้ายามบ้านและพนักงานต้อนรับ
โครงสร้างของแผนกแม่บ้าน
การจัดการห้องพักและความรู้เกี่ยวกับห้องพัก
ศิลปะการดูแลแขกของพนักงานต้อนรับ



โรงเรียนวิชาการโรงแรมแห่งโรงแรมโอเรียนเต็ล (โอแซป)
เป็นหลักสูตรในการควบคุมดูแลของกระทรวงศึกษาธิการ โดยหลักสูตร
ได้ออกแบบขึ้นมาเพื่อเสนอความรู้ในด้านการบริการของโรงแรมอย่าง
สมบูรณ์แบบ โดยการพัฒนาความสามารถส่วนบุคคลด้วยความถูกต้อง
ทุกรายวิชาเน้นที่การฝึกภาคปฏิบัติ หากแต่ก็ใช้ภาคทฤษฎีควบคู่ไปด้วย

โรงเรียนฯ เปิดทำการสอนสัปดาห์ละ 5 วัน โดยเรียนภาคทฤษฎี 1 วัน
และภาคปฏิบัติ 4 วัน โดยเน้นการฝึกปฏิบัติงานจริงภายในแผนกต่างๆ
ของโรงแรมแมนดารีโอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ

สาขาวิชา	ค่าเล่าเรียน	ค่าที่พัก	ค่าอาหาร
สาขาการทำขนมและขนมปัง	80,000 บาท	30,000 บาท	110,000 บาท
สาขาการปรุงอาหารนานาชาติ	80,000 บาท	36,000 บาท	116,000 บาท
สาขาการครัวไทย	80,000 บาท	35,000 บาท	115,000 บาท
สาขาการปฏิบัติการห้องอาหารและการผสมเครื่องดื่ม	80,000 บาท	30,000 บาท	110,000 บาท

สาขาวิชา	ค่าเล่าเรียน	ค่าที่พัก	ค่าอาหาร
สาขานักงานต้อนรับส่วนหน้า	80,000 บาท	20,000 บาท	80,000 บาท
สาขาการปฏิบัติการฝ่ายแม่บ้านและพนักงานต้อนรับ	80,000 บาท	20,000 บาท	80,000 บาท

เปิดรับสมัครนักเรียน รุ่นที่ 30

เปิดรับสมัครออนไลน์	16 ม.ค. - 31 พ.ค. 63
สอบข้อเขียน	4 - 5 มิ.ย. 63
ประกาศผลสอบข้อเขียน	6 มิ.ย. 63
สอบสัมภาษณ์	9 - 12 มิ.ย. 63
ประกาศผลสอบสัมภาษณ์	13 มิ.ย. 63
รายงานตัวพร้อมชำระเงิน	18 มิ.ย. 63
เปิดภาคเรียน	3 ส.ค. 63
พิธีปฐมฤกษ์	6 - 7 ส.ค. 63

คุณสมบัติ

1. อายุระหว่าง 17-28 ปี
2. การศึกษาชั้นต่ำมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่าหรือประกาศนียบัตรวิชาชีพ
3. ยอมรับและเข้าใจการเป็นนักเรียนของโรงเรียนฝึกหัดซึ่งเน้นการปฏิบัติงานเป็นหลัก
4. มีทัศนคติที่ดีต่อการบริการ
5. มีบุคลิกภาพเหมาะสมกับการประกอบอาชีพทางการโรงแรม
6. มีความรู้ภาษาอังกฤษอยู่ในเกณฑ์พอใช้
7. สัญชาติไทย

การสมัครเรียน

1. การสอบข้อเขียน วิชาภาษาอังกฤษ
2. การสอบสัมภาษณ์ (เฉพาะผู้ที่สอบผ่านข้อเขียน)

การรับสมัคร

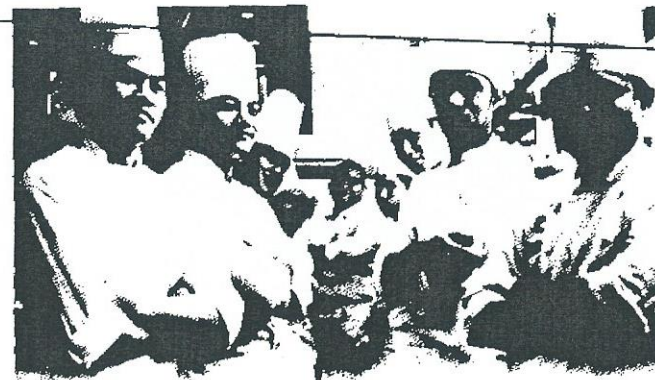
1. สมัครเรียนออนไลน์ได้ที่ www.ohap.ac.th เท่านั้น
2. ชำระเงินค่าธรรมเนียมการสมัครเรียน จำนวน 500 บาท โดยโอนเงินเข้าบัญชีธนาคารกรุงเทพ สาขา สีลม ชื่อบัญชี "บริษัท บ้านริมน้ำ เจ้าพระยา จำกัด" บัญชีกระแสรายวัน เลขที่บัญชี 1183152774 และส่งหลักฐานการชำระเงินผ่านทางเว็บไซต์
3. ผู้สมัครจะได้รับอีเมลตอบกลับเพื่อยืนยันการชำระเงิน พร้อมวัน เวลา และสถานที่สอบข้อเขียนจากทางโรงเรียนฯ
4. ผู้สมัครพิมพ์ใบแจ้งยืนยันการสมัครจากทางโรงเรียนฯ มายื่นเพื่อเป็นหลักฐานในวันสอบ

เข้าสู่เว็บไซต์
โอ แอส ป



ติดต่อเรา

โรงเรียน โอ แอส ป โรงแรมที่พัก โรงแรมโอเรียนทัลปาร์ค
 397 ถนนแจ้งวัฒนะ แขวงคลองจั่นใต้ เขตหลักสี่ กรุงเทพมหานคร 10200
 เปิดทุกวันจันทร์ - ศุกร์ เวลา 08.00 - 17.00 น.
 โทร 66 2 659 0600 ต่อ 7380 อ. 66 2 439 1236
 โทรสาร 66 2 437 4100
 อีเมล info@ohap.ac.th admission@ohap.ac.th



OHAP

School of The Oriental Hotel
 Apprenticeship Programme

โรงเรียนอาชีวศึกษาโรงแรมโอเรียนทัลปาร์ค

เปิดรับสมัครนักเรียนรุ่นที่ 30
 ตั้งแต่วันที่ 16 มกราคม - 31 พฤษภาคม 2563

1. สาขาวิชาการทำขนมและขนมปัง
2. สาขาวิชาการปรุงอาหารนานาชาติ
3. สาขาวิชาการครัวไทย
4. สาขาวิชาการปฏิบัติการห้องอาหาร
และการผสมเครื่องดื่ม

1. สาขาวิชาการต้อนรับส่วนหน้า
2. สาขาวิชาการปฏิบัติการฝ่ายแม่บ้าน
และพนักงานต้นห้อง