

แบบฝึกหัดแบบเติมคำ

เรื่อง พัฒนาแนวคิดและข้อเสนอในการจัดงาน ในโอกาสพิเศษต่าง ๆ ตามมาตรฐานอาชีพ โรงแรม

คำชี้แจง : ให้นักศึกษาเลือกคำจากคลังคำศัพท์ เติมลงในช่องว่างให้ถูกต้อง

คลังคำศัพท์

แนวคิดงาน / ลูกค้าเป้าหมาย / วัตถุประสงค์ / งบประมาณ / สถานที่ / รูปแบบงาน / อิมงาน /
โปรแกรมงาน / การบริการ / อาหารและเครื่องดื่ม / บุคลากร / การตลาด / ใบเสนอราคา /
ความต้องการของลูกค้า / ประเมินผล

1. การพัฒนา _____ เป็นขั้นตอนแรกในการออกแบบงานให้มีเอกลักษณ์และตรงกับวัตถุประสงค์ของลูกค้า
2. ก่อนจัดงาน ผู้จัดการงานควรวิเคราะห์ _____ เพื่อให้สามารถออกแบบงานได้ตรงกับความต้องการและความคาดหวัง
3. การกำหนด _____ ของงานช่วยให้ผู้จัดการสามารถวางแผนกิจกรรมและประเมินความสำเร็จของงานได้
4. การจัดงานในโรงแรมควรกำหนด _____ ให้เหมาะสมกับประเภทงานและจำนวนผู้เข้าร่วมงาน
5. การเลือก _____ ต้องพิจารณาขนาดพื้นที่ สิ่งอำนวยความสะดวก และความเหมาะสมกับกิจกรรม
6. การกำหนด _____ เช่น งานเลี้ยง งานประชุม งานแต่งงาน หรืองานเปิดตัวสินค้า
ควรสอดคล้องกับความต้องการของผู้จัดงาน
7. _____ ของงานควรสะท้อนลักษณะของงานและสร้างบรรยากาศที่น่าสนใจแก่ผู้เข้าร่วมงาน
8. การจัดลำดับกิจกรรมและกำหนดเวลาในแต่ละช่วงเรียกว่า _____
9. การวางแผน _____ ต้องคำนึงถึงประเภทของงาน จำนวนแขก และความต้องการเฉพาะของลูกค้า
10. การจัดเตรียม _____ ควรเลือกเมนูให้เหมาะสมกับประเภทงาน งบประมาณ และจำนวนผู้เข้าร่วมงาน
11. การจัดงานที่มีประสิทธิภาพจำเป็นต้องวางแผนด้าน _____ ให้เพียงพอและเหมาะสมกับหน้าที่
12. โรงแรมควรวางแผน _____ เพื่อประชาสัมพันธ์และสร้างการรับรู้เกี่ยวกับการจัดงาน
หรือบริการของโรงแรม
13. เอกสารที่ใช้แสดงรายละเอียดรายการบริการและค่าใช้จ่ายที่โรงแรมเสนอให้ลูกค้าเรียกว่า _____
14. การสอบถามและวิเคราะห์ _____ เป็นสิ่งสำคัญในการออกแบบงาน
ให้สามารถสร้างความพึงพอใจแก่ลูกค้า
15. หลังจากเสร็จสิ้นการจัดงาน ควรมีการ _____ เพื่อค้นหาจุดเด่น จุดที่ต้องปรับปรุง
และนำไปพัฒนาการจัดงานครั้งต่อไป

กิจกรรมต่อยอด

ให้นักศึกษาเลือก 1 โอกาสพิเศษ ต่อไปนี้

• งานแต่งงาน • งานวันเกิด • งานเลี้ยงบริษัท • งานเปิดตัวสินค้า • งานประชุมสัมมนา • งานเลี้ยงปีใหม่

แล้วเขียนแนวคิดและข้อเสนอการจัดงาน

- | | |
|------------------------------|---------------------------------|
| 1. ชื่องาน _____ | 6. รูปแบบกิจกรรม _____ |
| 2. แนวคิด/ธีมงาน _____ | 7. อาหารและเครื่องดื่ม _____ |
| 3. กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย _____ | 8. การบริการ _____ |
| 4. วัตถุประสงค์ _____ | 9. บุคลากรที่ต้องใช้ _____ |
| 5. สถานที่จัดงาน _____ | 10. งบประมาณโดยประมาณ _____ บาท |

