

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2557

ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว

สาขาวิชาการโรงแรม

จุดประสงค์สาขาวิชา

1. เพื่อให้สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะด้านการสื่อสาร ทักษะการคิดและการแก้ปัญหา ทักษะทางสังคมและการดำรงชีวิตในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ
2. เพื่อให้มีความเข้าใจหลักการบริหารและจัดการวิชาชีพ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและหลักการของงานอาชีพที่สัมพันธ์เกี่ยวข้องกับการพัฒนาวิชาชีพการโรงแรม ให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงและความก้าวหน้าของเศรษฐกิจ สังคมและเทคโนโลยี
3. เพื่อให้มีความเข้าใจในหลักการและกระบวนการทำงานในกลุ่มงานพื้นฐานด้านการบริการส่วนหน้า งานแม่บ้านโรงแรม การบริการอาหารและเครื่องดื่ม และงานครัวโรงแรม
4. เพื่อให้สามารถปฏิบัติงานในโรงแรมตามสาขาวิชาที่สำเร็จในระดับหัวหน้างาน (Supervisor) ซึ่งมีความรับผิดชอบในการจัดตารางการทำงานของพนักงาน ดูแลรักษาอุปกรณ์เครื่องมือของใช้ ดำเนินการประชุมย่อย ประเมินผลการปฏิบัติงานของพนักงาน สอนงานพนักงาน ระวังรักษาความปลอดภัยของสถานที่ทำงาน ดำเนินการด้านเอกสารของแผนก ประสานงานการทำงานร่วมกับแผนกอื่น ติดตามและควบคุมการปฏิบัติงานของพนักงาน แก้ไขปัญหาการบริการลูกค้า และการดำเนินงานของแผนก
5. เพื่อให้สามารถประกอบอาชีพในธุรกิจโรงแรม
6. เพื่อให้สามารถใช้ความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพอิสระ และศึกษาต่อในระดับสูงขึ้นได้
7. เพื่อให้มีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ซื่อสัตย์สุจริต มีระเบียบวินัย เป็นผู้มีความรับผิดชอบต่อสังคม สิ่งแวดล้อม ต่อต้านความรุนแรงและสารเสพติด

มาตรฐานการศึกษาวิชาชีพ

คุณภาพของผู้สำเร็จการศึกษาระดับคุณวุฒิการศึกษาประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ประเภทวิชา
อุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม ประกอบด้วย

1. ด้านคุณลักษณะที่พึงประสงค์ ได้แก่

- 1.1 ด้านคุณธรรม จริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ เช่น ความเสียสละ ซื่อสัตย์สุจริต กตัญญู
กตเวที อดกลั้น ละเว้นสิ่งเสียดและการพนัน มีจิตสำนึกและเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพและ
สังคม เป็นต้น
- 1.2 ด้านพฤติกรรมลักษณะนิสัย เช่น ความมีวินัย ความรับผิดชอบ ความรักสามัคคี มีมนุษย
สัมพันธ์ เชื้อมั่นในตนเอง ขยัน ประหยัด อดทน พึ่งตนเอง ปฏิบัติงานโดยคำนึงถึงความ
ปลอดภัย อาชีวอนามัย การอนุรักษ์พลังงานและสิ่งแวดล้อม เป็นต้น
- 1.3 ด้านทักษะทางปัญญา เช่น ความรู้ในหลักทฤษฎี ความสนใจใฝ่รู้ ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์
ความสามารถในการคิด วิเคราะห์ เป็นต้น

2. ด้านสมรรถนะหลักและสมรรถนะทั่วไป ได้แก่

- 2.1 สื่อสารโดยใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศในชีวิตประจำวันและเพื่อพัฒนางานอาชีพ
- 2.2 แก้ไขปัญหาและพัฒนางานอาชีพโดยใช้หลักการและกระบวนการทางวิทยาศาสตร์และ
คณิตศาสตร์
- 2.3 มีบุคลิกภาพและคุณลักษณะเหมาะสมกับการปฏิบัติงานอาชีพและการอยู่ร่วมกับผู้อื่น
- 2.4 ประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะ ประสบการณ์และเทคโนโลยีเพื่อส่งเสริมและพัฒนางานอาชีพ

3. ด้านสมรรถนะวิชาชีพ ได้แก่

- 3.1 วางแผน ดำเนินงาน จัดการและพัฒนางานอาชีพตามหลักการและกระบวนการ
โดยคำนึงถึงการบริหารงานคุณภาพ การอนุรักษ์พลังงานและสิ่งแวดล้อม และหลักความ
ปลอดภัย
- 3.2 ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์และสารสนเทศเพื่อพัฒนางานอาชีพ

สาขางาน บริการส่วนหน้าโรงแรม

- 3.3 จัดการและดำเนินการงานบริการส่วนหน้าโรงแรม
- 3.4 จัดทำเอกสาร และใช้เทคโนโลยีในงานบริการส่วนหน้าโรงแรม
- 3.5 สื่อสารภาษาอังกฤษในระดับปฏิบัติงานและประสานงาน

สาขางานแม่บ้านโรงแรม

- 3.3 จัดการและดำเนินงานแม่บ้านโรงแรม
- 3.4 จัดทำเอกสาร และใช้เทคโนโลยีในงานแม่บ้านโรงแรม
- 3.5 สื่อสารภาษาอังกฤษในระดับปฏิบัติงานและประสานงาน

สาขางานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

- 3.3 จัดการและดำเนินงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
- 3.4 จัดทำเอกสาร และใช้เทคโนโลยีในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
- 3.5 สื่อสารภาษาอังกฤษในระดับปฏิบัติงานและประสานงาน

สาขางานครัวโรงแรม

- 3.3 จัดการและดำเนินงานครัวโรงแรม
- 3.4 จัดทำเอกสาร และใช้เทคโนโลยีในงานครัวโรงแรม
- 3.5 สื่อสารภาษาอังกฤษในระดับปฏิบัติงานและประสานงาน

โครงสร้าง
หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2557
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว
สาขาวิชาการโรงแรม

ผู้สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2557 ประเภทวิชา
อุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม จะต้องศึกษารายวิชาจากหมวดวิชาต่าง ๆ รวมไม่น้อยกว่า
83 หน่วยกิต และเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตร ดังโครงสร้างต่อไปนี้

1. หมวดวิชาทักษะชีวิต ไม่น้อยกว่า	21 หน่วยกิต
1.1 กลุ่มทักษะภาษาและการสื่อสาร (ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต)	
1.2 กลุ่มทักษะการคิดและการแก้ปัญหา (ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต)	
1.3 กลุ่มทักษะทางสังคมและการดำรงชีวิต (ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต)	
2. หมวดวิชาทักษะวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า	56 หน่วยกิต
2.1 กลุ่มทักษะวิชาชีพพื้นฐาน (15 หน่วยกิต)	
2.2 กลุ่มทักษะวิชาชีพเฉพาะ (21 หน่วยกิต)	
2.3 กลุ่มทักษะวิชาชีพเลือก (ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต)	
2.4 ฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพ (4 หน่วยกิต)	
2.5 โครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ (4 หน่วยกิต)	
3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า	6 หน่วยกิต
4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร (2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์)	
รวม ไม่น้อยกว่า	83 หน่วยกิต

โครงสร้างนี้สำหรับผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ในประเภทวิชา
อุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม หรือเทียบเท่า

สำหรับผู้สำเร็จการศึกษาหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ประเภทวิชาหรือสาขาวิชาอื่น หรือมัธยมศึกษาตอนปลาย (ม. 6) หรือเทียบเท่า ที่ไม่มีพื้นฐานวิชาชีพ จะต้องเรียนรายวิชาปรับพื้นฐาน วิชาชีพ ต่อไปนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3700- 0001	การโรงแรมและการท่องเที่ยว	3-0-3
3700- 0002	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม	3-0-3
3700- 0003	เทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับอุตสาหกรรมท่องเที่ยว	2-2-3
3700- 0004	บุคลิกภาพสำหรับธุรกิจบริการ	3-0-3

1. หมวดวิชาทักษะชีวิต

ไม่น้อยกว่า 21 หน่วยกิต

ให้เลือกรเรียนในลักษณะเป็นรายวิชา หรือลักษณะบูรณาการให้ครอบคลุมทุกกลุ่มวิชา เพื่อพัฒนา ผู้เรียนให้มีทักษะในการปรับตัวและดำเนินชีวิตในสังคมสมัยใหม่ เห็นคุณค่าของตนเองและการพัฒนาตน มีความใฝ่รู้ แสวงหาและพัฒนาความรู้ใหม่ มีความสามารถในการใช้เหตุผล การคิดวิเคราะห์ การแก้ปัญหา และการจัดการ มีทักษะในการสื่อสาร การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและการทำงานร่วมกับผู้อื่น มีคุณธรรม จริยธรรม มนุษยสัมพันธ์ รวมถึงความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม ในสัดส่วนที่เหมาะสมเพื่อให้บรรลุ จุดประสงค์ของหมวดวิชาทักษะชีวิต รวมไม่น้อยกว่า 21 หน่วยกิต

1.1 กลุ่มทักษะภาษาและการสื่อสาร (ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต)

1.1.1 กลุ่มวิชาภาษาไทย (ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3000-1101	ภาษาไทยเพื่อสื่อสารในงานอาชีพ	3-0-3
3000-1102	การเขียนเชิงวิชาชีพ	3-0-3
3000-1103	ภาษาไทยเพื่อการนำเสนองาน	3-0-3
3000-1104	การพูดเพื่อสื่อสารงานอาชีพ	3-0-3
3000-1105	การเขียนรายงานการปฏิบัติงาน	3-0-3
3000*1101 ถึง 3000*1199	รายวิชาในกลุ่มวิชาภาษาไทยที่สถานศึกษาอาชีวศึกษา หรือสถาบันพัฒนาเพิ่มเติม	*-**-*

1.1.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ (ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3000-1201	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารทางธุรกิจและสังคม	3-0-3
3000-1202	กลยุทธ์การอ่านและการเขียนภาษาอังกฤษ	2-0-2

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3000-1203	ภาษาอังกฤษสำหรับการปฏิบัติงาน	2-0-2
3000-1204	ภาษาอังกฤษโครงการ	0-2-1
3000-1205	การเรียนรู้ภาษาอังกฤษผ่านเว็บไซต์	0-2-1
3000-1206	การสนทนาภาษาอังกฤษ 1	3-0-3
3000-1207	การสนทนาภาษาอังกฤษ 2	3-0-3
3000-1208	ภาษาอังกฤษธุรกิจในงานอาชีพ	3-0-3
3000-1209	ภาษาอังกฤษเทคโนโลยีช่วงอุตสาหกรรม	3-0-3
3000-1210	ภาษาอังกฤษเพื่ออุตสาหกรรมธุรกิจบริการ	3-0-3
3000-1211	ภาษาอังกฤษธุรกิจไมซ์	3-0-3
3000-1212	ภาษาอังกฤษเพื่อการโฆษณาและประชาสัมพันธ์	3-0-3
3000-1213	ภาษาอังกฤษเทคโนโลยีอาหาร	3-0-3
3000-1214	ภาษาอังกฤษสำหรับงานบริการจัดเลี้ยง	3-0-3
3000-1215	ภาษาอังกฤษเทคโนโลยีแฟชั่นและสิ่งทอ	3-0-3
3000-1216	ภาษาอังกฤษธุรกิจอัญมณี	3-0-3
3000-1217	ภาษาอังกฤษเทคโนโลยีเกษตร	3-0-3
3000-1218	ภาษาอังกฤษเทคโนโลยีประมง	3-0-3
3000-1219	ภาษาอังกฤษเพื่อการท่องเที่ยวเชิงเกษตร	3-0-3
3000-1220	ภาษาอังกฤษธุรกิจเกษตร	3-0-3
3000-1221	ภาษาอังกฤษเพื่อกิจการการบิน	3-0-3
3000*1201 ถึง 3000*1299	รายวิชาในกลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศที่สถานศึกษาอาชีวศึกษา หรือสถาบันพัฒนาเพิ่มเติม	*-*-*

1.2 กลุ่มทักษะการคิดและการแก้ปัญหา (ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต)

1.2.1 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ (ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3000-1305	วิทยาศาสตร์งานธุรกิจและบริการ	2-2-3
3000-1306	วิทยาศาสตร์งานธุรกิจท่องเที่ยวและโรงแรม	2-2-3
3000-1312	การจัดการทรัพยากร พลังงานและสิ่งแวดล้อม	2-2-3
3000-1313	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อชีวิต	2-2-3
3000-1314	วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต	2-2-3
3000-1315	ชีวิตกับเทคโนโลยีสมัยใหม่	2-2-3

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3000-1316	วิทยาศาสตร์เพื่องานเทคนิคพลังงาน	2-2-3
3000-1317	การวิจัยเบื้องต้น	3-0-3
3000*1301 ถึง 3000*1399	รายวิชาในกลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ที่สถานศึกษาอาชีวศึกษา หรือสถาบันพัฒนาเพิ่มเติม	*-*-*

1.2.2 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ (ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3000-1401	คณิตศาสตร์เพื่อพัฒนาทักษะการคิด	3-0-3
3000-1402	คณิตศาสตร์อุตสาหกรรม	3-0-3
3000-1403	คณิตศาสตร์ธุรกิจ	3-0-3
3000-1404	คณิตศาสตร์และสถิติเพื่องานอาชีพ	3-0-3
3000-1408	สถิติและการวางแผนการตลาด	3-0-3
3000-1408	สถิติและการวางแผนการตลาด	3-0-3
3000-1409	การคิดและการตัดสินใจ	3-0-3
3000*1401 ถึง 3000*1499	รายวิชาในกลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ที่สถานศึกษาอาชีวศึกษา หรือสถาบันพัฒนาเพิ่มเติม	*-*-*

1.3 กลุ่มทักษะทางสังคมและการดำรงชีวิต (ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต)

1.3.1 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ (ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3000-1501	ชีวิตกับสังคมไทย	3-0-3
3000-1502	เศรษฐกิจพอเพียง	3-0-3
3000-1503	มนุษย์สัมพันธ์กับปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง	3-0-3
3000-1504	ภูมิฐานถิ่นไทย	3-0-3
3000-1505	การเมืองการปกครองไทย	3-0-3
3000*1501 ถึง 3000*1599	รายวิชาในกลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ที่สถานศึกษาอาชีวศึกษา หรือสถาบันพัฒนาเพิ่มเติม	*-*-*

1.3.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ (ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3000-1601	การพัฒนาทักษะชีวิตเพื่อสุขภาพและสังคม	3-0-3
3000-1602	การบริหารจัดการสุขภาพเพื่อภาวะผู้นำ	3-0-3
3000-1603	พฤติกรรมนันทนาการกับการพัฒนาตน	3-0-3
3000-1604	เทคนิคการพัฒนาสุขภาพในการทำงาน	2-0-2
3000-1605	สุขภาพชุมชน	2-0-2
3000-1606	การคิดอย่างเป็นระบบ	0-2-1
3000-1607	สารสนเทศเพื่อการเรียนรู้	0-2-1
3000-1608	พลศึกษาเพื่องานอาชีพ	0-2-1
3000-1609	ลีลาศเพื่อสมาคม	0-2-1
3000-1610	คุณภาพชีวิตเพื่อการทำงาน	1-0-1
3000*1601 ถึง 3000*1699	รายวิชาในกลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ที่สถานศึกษาอาชีวศึกษา หรือสถาบันพัฒนาเพิ่มเติม	*-*-*

2. หมวดวิชาทักษะวิชาชีพ

ไม่น้อยกว่า 56 หน่วยกิต

2.1 กลุ่มทักษะวิชาชีพพื้นฐาน (15 หน่วยกิต)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3001-1001	การบริหารงานคุณภาพในองค์กร	3-0-3
3001-2001	เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการจัดการอาชีพ	2-2-3
3700-1001	การดำเนินงานอุตสาหกรรมท่องเที่ยว	3-0-3
3700-1002	หลักการดำเนินงานโรงแรม	3-0-3
3700-1003	ศิลปะการต้อนรับและการบริการ	2-2-3

2.2 กลุ่มทักษะวิชาชีพเฉพาะ (21 หน่วยกิต)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3701-2001	การจัดการงานส่วนหน้าโรงแรม	2-2-3
3701-2002	การจัดการงานแม่บ้านโรงแรม	2-2-3
3701-2003	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	2-2-3
3701-2004	ครัวและการประกอบอาหารโรงแรม	2-2-3
3701-2005	การตลาดเพื่อธุรกิจบริการ	2-2-3

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3701-2006	สนทนาภาษาอังกฤษเพื่อการงานโรงแรม	2-2-3
3701-2007	สัมมนาเชิงปฏิบัติการวิชาชีพ	2-2-3

2.3 กลุ่มทักษะวิชาชีพเลือก (ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต)

ให้เลือกเรียนรายวิชาในกลุ่มทักษะวิชาชีพเลือกตามที่กำหนด

กรณีมีสาขางาน ให้เลือกเรียนรายวิชาในสาขางานใดสาขางานหนึ่งให้ครบตามที่กำหนดในกรณีที่ต้องการให้ผู้เรียนได้สาขางานนั้น หรือเลือกเรียนจากสาขางานอื่น ๆ รวมกันจนครบหน่วยกิตที่กำหนด

2.3.1 สาขางานบริการส่วนหน้าโรงแรม

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3701-2101	เทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับงานส่วนหน้าโรงแรม	2-2-3
3701-2102	การประชาสัมพันธ์โรงแรม	2-2-3
3701-2103	การติดต่อสื่อสารทางธุรกิจในงานส่วนหน้าโรงแรม	2-2-3
3701-2104	เอกสารและการทำงานในงานส่วนหน้า	2-2-3
3701-2105	การใช้ภาษาอังกฤษงานส่วนหน้าโรงแรม	2-2-3
3701*2101 ถึง 3701*2199	รายวิชาตามความชำนาญของสถานประกอบการ หรือตามยุทธศาสตร์ของภูมิภาค	*-*-*

รายวิชาทวิภาคี

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3701-5101	งานเอกสารและการทำงานในงานส่วนหน้า	*-*-3
3701-5102	งานการใช้ภาษาอังกฤษงานส่วนหน้าโรงแรม	*-*-3
3701-5103	งานเทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับงานส่วนหน้าโรงแรม	*-*-3
3701-5104	งานการประชาสัมพันธ์โรงแรม	*-*-3
3701-5105	งานติดต่อสื่อสารทางธุรกิจในงานส่วนหน้าโรงแรม	*-*-3

2.3.2 สาขางานแม่บ้านโรงแรม

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3701-2201	การซักรีดและห้องผ้า	2-2-3
3701-2202	เอกสารและการทำงานในงานแม่บ้าน	2-2-3
3701-2203	การจัดเตรียมห้องพัก	2-2-3
3701-2204	การจัดการวัสดุอุปกรณ์ในงานแม่บ้าน	2-2-3

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3701-2205	ศิลปะการจัดและตกแต่งสถานที่	2-2-3
3701-2206	การใช้ภาษาอังกฤษงานแม่บ้าน	2-2-3
3701-2207	ศิลปะการจัดดอกไม้	2-2-3
3701*2201 ถึง 3701*2299	รายวิชาตามความชำนาญของสถานประกอบการ หรือตามยุทธศาสตร์ของภูมิภาค	*-*-*

รายวิชาทวิภาคี

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3701-5201	งานซักรีดและห้องผ้า	*-*-3
3701-5202	งานการจัดเตรียมห้องพัก	*-*-3
3701-5203	งานการจัดการวัสดุอุปกรณ์ในงานแม่บ้าน	*-*-3
3701-5204	งานศิลปะการจัดและตกแต่งสถานที่	*-*-3
3701-5205	งานการใช้ภาษาอังกฤษงานแม่บ้าน	*-*-3
3701-5206	งานศิลปะการจัดดอกไม้	*-*-3

2.3.3 สาขางานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3701-2301	การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม	2-2-3
3701-2302	การจัดการภัตตาหาร	2-2-3
3701-2303	การจัดเลี้ยง	2-2-3
3701-2304	บาร์และเครื่องดื่ม	2-2-3
3701-2305	เครื่องดื่มตามสมัยนิยม	2-2-3
3701-2306	การใช้ภาษาอังกฤษงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม	2-2-3
3701-2307	ศิลปะการชงกาแฟ	2-2-3
3701-2308	ความรู้เรื่องไวน์	2-2-3
3701*2301 ถึง 3701*2399	รายวิชาตามความชำนาญของสถานประกอบการ หรือตามยุทธศาสตร์ของภูมิภาค	*-*-*

รายวิชาทวิภาคี

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3701-5301	งานควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม	*-*-3
3701-5302	งานการจัดการภัตตาหาร	*-*-3

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3701-5303	งานการจัดเลี้ยง	*-*-3
3701-5304	งานบาร์และเครื่องดื่ม	*-*-3
3701-5305	งานเครื่องดื่มตามสมัยนิยม	*-*-3
3701-5306	งานการใช้ภาษาอังกฤษงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม	*-*-3

2.3.4 สาขางานครัวโรงแรม

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3701- 2401	สุขอนามัยและโภชนาการ	2-2-3
3701-2402	การออกแบบการจัดรายการอาหาร	2-2-3
3701-2403	อาหารตะวันตก 1	2-2-3
3701-2404	อาหารตะวันตก 2	2-2-3
3701-2405	อาหารโรงแรม	2-2-3
3701-2406	อาหารเอเชีย	2-2-3
3701-2407	อาหารไทย	2-2-3
3701-2408	อาหารเพื่อสุขภาพ	2-2-3
3701-2409	อาหารเพื่อการจัดเลี้ยง	2-2-3
3701-2410	อาหารฮาลาล	2-2-3
3701-2411	เบเกอรี่	2-2-3
3701-2412	การจัดดอกไม้และการแกะสลักเชิงธุรกิจ	2-2-3
3701*2401 ถึง 3701*2499	รายวิชาตามความชำนาญของสถานประกอบการ หรือตามยุทธศาสตร์ของภูมิภาค	*-*-*

รายวิชาทวิภาคี

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3701-5401	งานสุขอนามัยและโภชนาการ	*-*-3
3701-5402	งานอาหารโรงแรม	*-*-3
3701-5403	งานอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง	*-*-3
3701-5404	งานเบเกอรี่	*-*-3
3701-5405	งานการออกแบบการจัดรายการอาหาร	*-*-3

สำหรับรายวิชาในการศึกษาระบบทวิภาคีไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต นั้น ให้สถานศึกษาร่วมวิเคราะห์ลักษณะงานของสถานประกอบการ รัฐบาลกิจหรือหน่วยงานของรัฐ เพื่อนำมากำหนดจุดประสงค์รายวิชา สมรรถนะรายวิชาและคำอธิบายรายวิชา ที่สอดคล้องกันระหว่างสมรรถนะวิชาชีพสาขางานกับลักษณะการปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการ รวมทั้งจำนวนหน่วยกิตและเวลาที่ใช้ในการฝึกอาชีพในแต่ละรายวิชาเพื่อนำไปจัดทำแผนการฝึกอาชีพ การวัดและการประเมินผลการปฏิบัติงานให้สอดคล้องกับสมรรถนะรายวิชาทั้งนี้ โดยให้ใช้เวลาฝึกในสถานประกอบการไม่น้อยกว่า 54 ชั่วโมง มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

2.4 ฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพ (4 หน่วยกิต)

ให้เลือกเรียนรายวิชา 3701-8001 หรือรายวิชา 3701-8002 และ 3701-8003

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3701-8001	ฝึกงาน	*-*-4
3701-8002	ฝึกงาน 1	*-*-2
3701-8003	ฝึกงาน 2	*-*-2

2.5 โครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ จำนวน 4 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชา 3701-8501 หรือรายวิชา 3701-8502 และ 3701-8503

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3701-8501	โครงการ	*-*-4
3701-8502	โครงการ 1	*-*-2
3701-8503	โครงการ 2	*-*-2

3. หมวดวิชาเลือกเสรี

ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนตามความถนัดและความสนใจจากรายวิชาที่เสนอแนะ หรือเลือกเรียนจากรายวิชาในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2557 ทุกประเภทวิชา สาขาวิชาและหมวดวิชา โดยต้องไม่เป็นรายวิชาที่เคยศึกษามาแล้ว และต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้ศึกษาโดยไม่นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จการศึกษา

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3701-9001	ศิลปะการจัดและตกแต่งสวน	2-2-3
3701-9002	การแกะสลักน้ำแข็งและวัสดุอื่น	2-2-3
3701-9003	อาหารเพื่อการเดินทาง	2-2-3
3701-9004	การตกแต่งขนมเพื่อธุรกิจ	2-2-3
3701-9005	นันทนาการ	2-2-3

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3701-9006	กิจกรรมเข้าจังหวะและการลีลาศ	2-2-3
3701-9007	การนวดเพื่อผ่อนคลาย	2-2-3
3701-9008	การนวดด้วยน้ำมันหอมระเหย	2-2-3
3701-9009	วัฒนธรรมอาเซียน	3-0-3
3701-9010	ทัศนคติและบุคลิกภาพในงานบริการ	2-2-3
3000-9201	ภาษาและวัฒนธรรมจีน	2-0-2
3000-9202	การสนทนาภาษาจีนสำหรับการทำงาน	2-0-2
3000-9203	ภาษาและวัฒนธรรมญี่ปุ่น	2-0-2
3000-9204	การสนทนาภาษาญี่ปุ่นสำหรับการทำงาน	2-0-2
3000-9205	ภาษาและวัฒนธรรมเกาหลี	2-0-2
3000-9206	การสนทนาภาษาเกาหลีสำหรับการทำงาน	2-0-2
3000-9207	ภาษาและวัฒนธรรมเวียดนาม	2-0-2
3000-9208	การสนทนาภาษาเวียดนามสำหรับการทำงาน	2-0-2
3000-9209	ภาษาและวัฒนธรรมอินโดนีเซีย	2-0-2
3000-9210	การสนทนาภาษาอินโดนีเซียสำหรับการทำงาน	2-0-2
3000-9211	ภาษาและวัฒนธรรมมาเลเซีย	2-0-2
3000-9212	การสนทนาภาษามลายูสำหรับการทำงาน	2-0-2
3000-9213	ภาษาและวัฒนธรรมพม่า	2-0-2
3000-9214	การสนทนาภาษาพม่าสำหรับการทำงาน	2-0-2
3000-9215	ภาษาและวัฒนธรรมเขมร	2-0-2
3000-9216	การสนทนาภาษาเขมรสำหรับการทำงาน	2-0-2
3000-9217	ภาษาและวัฒนธรรมลาว	2-0-2
3000-9218	การสนทนาภาษาลาวเพื่อการทำงาน	2-0-2
3000-9219	ภาษาและวัฒนธรรมฟิลิปปินส์	2-0-2
3000-9220	การสนทนาภาษาฟิลิปปินส์สำหรับการทำงาน	2-0-2
3000-9221	ภาษาและวัฒนธรรมรัสเซีย	2-0-2
3000-9222	การสนทนาภาษารัสเซียสำหรับการทำงาน	2-0-2
3000-9223	ภาษาและวัฒนธรรมเยอรมัน	2-0-2
3000-9224	การสนทนาภาษาเยอรมันสำหรับการทำงาน	2-0-2
3000-9225	ภาษาและวัฒนธรรมฝรั่งเศส	2-0-2
3000-9226	การสนทนาฝรั่งเศสสำหรับการทำงาน	2-0-2

4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร (2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3000-2001	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 1	0-2-0
3000-2002	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 2	0-2-0
3000-2003	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 3	0-2-0
3000-2004	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 4	0-2-0
3000*2001 ถึง 3000*2004	กิจกรรมที่สถานศึกษาหรือสถานประกอบการจัด	*-*-*

คำอธิบายรายวิชา

วิชาปรับปรุงพื้นฐานวิชาชีพ

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2557
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว

คำอธิบายรายวิชา

วิชาปรับปรุงพื้นฐานวิชาชีพ

3700-0001	การโรงแรมและการท่องเที่ยว	3-0-3
3700-0002	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม	3-0-3
3700-0003	เทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับอุตสาหกรรมท่องเที่ยว	2-2-3
3700-0004	บุคลิกภาพสำหรับธุรกิจบริการ	3-0-3

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เรื่องอุตสาหกรรมโรงแรมและท่องเที่ยว
2. มีความรู้ในงานบริการในอุตสาหกรรมโรงแรมและท่องเที่ยว
3. ตระหนักถึงความสำคัญของอุตสาหกรรมโรงแรมและท่องเที่ยว
4. มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพการโรงแรมและท่องเที่ยว

สมรรถนะรายวิชา

1. ระบุความสำคัญของอุตสาหกรรมโรงแรมและท่องเที่ยว
2. แสดงความรู้เกี่ยวกับอุตสาหกรรมโรงแรมและท่องเที่ยว

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการโรงแรมและการท่องเที่ยว หลักการ ประเภทของที่พัก งานบริการด้านที่พักโรงแรมและการท่องเที่ยว ความสัมพันธ์ระหว่างธุรกิจโรงแรมและธุรกิจท่องเที่ยว การประสานงานภายในองค์กรและธุรกิจที่เกี่ยวข้อง ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อธุรกิจ โรงแรมและธุรกิจท่องเที่ยว

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่มที่มีบริการในโรงแรม
2. มีความรู้และเข้าใจหลักโภชนาการเบื้องต้น รายการอาหาร และลักษณะอาหารที่มีบริการในโรงแรม
3. มีความรู้ในเรื่องอุปกรณ์เครื่องใช้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม
4. มีความละเอียดรอบคอบและมีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่มที่มีบริการในโรงแรม
2. แสดงความรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์เครื่องใช้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม
3. แสดงความรู้เกี่ยวกับมารยาทในการรับประทานอาหารและเครื่องดื่ม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม หลักโภชนาการเบื้องต้น ความรู้เกี่ยวกับอาหารและรายการอาหาร หลักและวิธีการจัดรายการอาหารมือต่าง ๆ ประเภทของเครื่องดื่ม การบริการเครื่องดื่มกับอาหารแต่ละประเภท ชนิดและลักษณะของเครื่องดื่มที่มีบริการในโรงแรม อุปกรณ์เครื่องใช้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม มารยาทในการรับประทานอาหารและเครื่องดื่ม

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้และเข้าใจเกี่ยวกับเทคโนโลยีสารสนเทศ ที่ใช้ในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว
2. เลือกและประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการดำเนินงานอุตสาหกรรมท่องเที่ยว
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีต่อการปฏิบัติงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. จัดการและรักษาระบบการทำงานทางคอมพิวเตอร์
2. ดำเนินงานด้านระบบการสำรองสำหรับการบริการต่าง ๆ ผ่านคอมพิวเตอร์
3. ออกแบบเอกสารรายงานและแผนงานด้านคอมพิวเตอร์
4. ดำเนินงานระบบข้อมูลอัตโนมัติ
5. ใช้เครื่องมือและเทคโนโลยีทางธุรกิจทั่วไป
6. เข้าใจและสืบค้นข้อมูลผ่านคอมพิวเตอร์
7. ใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในการปฏิบัติงานอุตสาหกรรมท่องเที่ยว

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับเทคโนโลยีสารสนเทศที่ใช้ในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว การจัดทำเอกสารข้อมูลสารสนเทศ การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในการปฏิบัติงาน การสืบค้น บันทึก จัดเก็บ และการนำเสนอข้อมูล โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ เครือข่ายอินเทอร์เน็ต การรวบรวมข้อมูลและสถิติต่าง ๆ และการรับ-ส่งจดหมายอิเล็กทรอนิกส์

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับบุคลิกภาพและการพัฒนาบุคลิกภาพ
2. มีทักษะในการพัฒนาบุคลิกภาพในธุรกิจบริการ
3. มีเจตคติและตระหนักถึงความสำคัญของบุคลิกภาพที่เหมาะสมกับวิชาชีพ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับความหมาย ความสำคัญ และการพัฒนาบุคลิกภาพ
2. มีทักษะในการพัฒนาบุคลิกภาพให้เหมาะสมกับงานวิชาชีพในธุรกิจบริการ
3. มีบุคลิกภาพและเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความหมาย ความสำคัญของบุคลิกภาพและการพัฒนาบุคลิกภาพ การประเมินบุคลิกภาพของตนเอง การปรับปรุงบุคลิกภาพให้เหมาะสมกับอาชีพ บุคลิกภาพด้านการแต่งกาย การสร้างความฉลาดทางอารมณ์ มารยาททางสังคม ศิลปะการพูด บุคลิกภาพกับการเป็นผู้นำ การคิดเชิงบวก การปลูกฝังเจตคติที่ดีต่อการปฏิบัติงานวิชาชีพในธุรกิจบริการ

คำอธิบายรายวิชา
หมวดวิชาทักษะวิชาชีพ

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2557
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว
สาขาวิชาการโรงแรม

คำอธิบายรายวิชา
หมวดวิชาทักษะวิชาชีพ กลุ่มทักษะวิชาชีพพื้นฐาน

- **กลุ่มทักษะวิชาชีพพื้นฐาน หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2557**
 - กลุ่มบริหารและการจัดการวิชาชีพ**

3001-1001	การบริหารงานคุณภาพในองค์กร	3-0-3
-----------	----------------------------	-------
 - กลุ่มเทคโนโลยีสารสนเทศ**

3001-1002	เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการจัดการอาชีพ	2-2-3
-----------	--------------------------------------	-------
- **กลุ่มทักษะวิชาชีพพื้นฐาน ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว**

3700-1001	การดำเนินงานอุตสาหกรรมท่องเที่ยว	3-0-3
3700-1002	หลักการดำเนินงานโรงแรม	3-0-3
3700-1003	ศิลปะการต้อนรับและการบริการ	2-2-3

● กลุ่มทักษะวิชาชีพพื้นฐาน หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2557

กลุ่มทักษะวิชาชีพพื้นฐาน

3001-1001

การบริหารงานคุณภาพในองค์กร

3 - 0 - 3

(Quality Administration in Organization)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับการจัดการองค์กรและองค์กร หลักการบริหารงานคุณภาพและเพิ่มผลผลิต หลักการเพิ่มประสิทธิภาพการทำงาน และการประยุกต์ใช้ในการจัดการงานอาชีพ
2. สามารถวางแผนการจัดการงานอาชีพ โดยประยุกต์ใช้หลักการจัดการองค์กร การเพิ่มประสิทธิภาพขององค์กร และกิจกรรมการบริหารงานคุณภาพและเพิ่มผลผลิต
3. มีเจตคติและกิริยาที่ดีในการจัดการงานอาชีพด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน ประหยัด อดทนและสามารถทำงานร่วมกัน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการจัดการองค์กรและองค์กร การบริหารงานคุณภาพและเพิ่มผลผลิต การจัดการความเสี่ยง และการเพิ่มประสิทธิภาพการทำงาน
2. วางแผนการจัดการองค์กรและเพิ่มประสิทธิภาพขององค์กรตามหลักการ
3. เลือกกลยุทธ์เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการทำงานตามหลักการการบริหารงานคุณภาพและเพิ่มผลผลิต
4. กำหนดแนวทางจัดการความเสี่ยงในงานอาชีพ
5. ประยุกต์ใช้กิจกรรมระบบคุณภาพและเพิ่มผลผลิตในการจัดการงานอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับ การจัดการองค์กร การเพิ่มประสิทธิภาพขององค์กร การบริหารงานคุณภาพและเพิ่มผลผลิต การจัดการความเสี่ยง กลยุทธ์การเพิ่มประสิทธิภาพการทำงาน การนำกิจกรรมระบบคุณภาพและเพิ่มผลผลิตมาประยุกต์ใช้ในการจัดการงานอาชีพ

กลุ่มเทคโนโลยีสารสนเทศ

3001-2001

เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการจัดการอาชีพ

2-2-3

(Information Technology for Works)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับคอมพิวเตอร์และอุปกรณ์โทรคมนาคม ระบบเครือข่ายคอมพิวเตอร์และสารสนเทศ การสืบค้นและสื่อสารข้อมูลสารสนเทศในงานอาชีพ
2. สามารถสืบค้น จัดเก็บ คั่นเก็บ ส่งผ่าน จัดดำเนินการข้อมูลสารสนเทศ นำเสนอและสื่อสารข้อมูลสารสนเทศในงานอาชีพโดยใช้คอมพิวเตอร์และอุปกรณ์โทรคมนาคม และโปรแกรมสำเร็จรูปที่เกี่ยวข้อง
3. มีคุณธรรม จริยธรรมและความรับผิดชอบในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการจัดการอาชีพ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการสืบค้น จัดดำเนินการและสื่อสารข้อมูลสารสนเทศในงานอาชีพ โดยใช้คอมพิวเตอร์ อุปกรณ์โทรคมนาคม ระบบเครือข่ายคอมพิวเตอร์และสารสนเทศ และโปรแกรมสำเร็จรูปที่เกี่ยวข้อง
2. ใช้คอมพิวเตอร์และอุปกรณ์โทรคมนาคมในการสืบค้นและสื่อสารข้อมูลสารสนเทศผ่านระบบเครือข่ายคอมพิวเตอร์และสารสนเทศ
3. จัดเก็บ คั่นเก็บ ส่งผ่านและจัดดำเนินการข้อมูลสารสนเทศตามลักษณะงานอาชีพ
4. นำเสนอและสื่อสารข้อมูลสารสนเทศในงานอาชีพโดยประยุกต์ใช้โปรแกรมสำเร็จรูป

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับคอมพิวเตอร์และอุปกรณ์โทรคมนาคม ระบบเครือข่ายคอมพิวเตอร์และสารสนเทศ การสืบค้นข้อมูลสารสนเทศ การจัดเก็บ คั่นเก็บ ส่งผ่านและจัดดำเนินการข้อมูลสารสนเทศ การประยุกต์ใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในการนำเสนอและสื่อสารข้อมูลสารสนเทศตามลักษณะงานอาชีพ

● กลุ่มทักษะวิชาชีพพื้นฐาน ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว

3700-1001 การดำเนินงานอุตสาหกรรมท่องเที่ยว

3-0-3

(Operations in the Tourism Industry)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้และเข้าใจเกี่ยวกับพื้นฐานการดำเนินงานของอุตสาหกรรมท่องเที่ยว
2. วิเคราะห์ผลกระทบ สถานการณ์ และแนวโน้มของอุตสาหกรรมท่องเที่ยว
3. มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพด้านการท่องเที่ยวในฐานะเจ้าของประเทศ

สมรรถนะรายวิชา

1. จัดการและดูแลตรวจสอบด้านโครงสร้างพื้นฐานการท่องเที่ยว
2. วิเคราะห์ผลกระทบและปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการท่องเที่ยวของอุตสาหกรรมท่องเที่ยว
3. วิเคราะห์สถานการณ์เศรษฐกิจ สังคม การเมือง และแนวโน้มของอุตสาหกรรมท่องเที่ยว
4. ประเมิน วางแผน ประสานงาน และพัฒนารูปแบบการท่องเที่ยวสำหรับชุมชนอย่างยั่งยืน จัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม เชิงนิเวศ เชิงสุขภาพ เชิงวิถีชีวิต การท่องเที่ยวเดินป่า ฯลฯ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับพื้นฐานการดำเนินงานอุตสาหกรรมท่องเที่ยว บทบาท และผลกระทบของอุตสาหกรรมท่องเที่ยว โครงสร้างพื้นฐานของอุตสาหกรรมท่องเที่ยว องค์ประกอบของอุตสาหกรรมท่องเที่ยว ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการท่องเที่ยว รูปแบบและกิจกรรมการท่องเที่ยว การท่องเที่ยวแบบยั่งยืน การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม เชิงนิเวศ เชิงสุขภาพ เชิงวิถีชีวิต การท่องเที่ยวเดินป่า ฯลฯ นโยบายและการส่งเสริมการท่องเที่ยวของภาครัฐและเอกชน สถานการณ์เศรษฐกิจ สังคมและการเมืองในปัจจุบัน แนวทางการวางแผนพัฒนาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว แนวโน้มและทิศทางของการท่องเที่ยว

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ ความเข้าใจในหลักการดำเนินงานในธุรกิจโรงแรม และการแบ่งสายงานต่าง ๆ ในโรงแรม
2. มีความเข้าใจถึงความสัมพันธ์ของแผนกต่าง ๆ ในธุรกิจโรงแรม
3. มีความรู้ความเข้าใจถึงปัจจัยที่มีผลกระทบต่อธุรกิจโรงแรม
4. มีเจตคติที่ดีต่องานในธุรกิจโรงแรม

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เรื่องหลักการดำเนินงานโรงแรม
2. จำแนกสายงานในโรงแรม
3. ระบุความสัมพันธ์ของแผนกต่าง ๆ ในธุรกิจโรงแรม
4. จำแนกปัจจัยที่มีผลกระทบต่อธุรกิจโรงแรม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับหลักการดำเนินงานโรงแรม ประวัติความเป็นมา วิวัฒนาการของธุรกิจโรงแรม ธุรกิจที่พัก ประเภทของธุรกิจที่พักและโรงแรม ระบบการบริหารกิจการโรงแรม หน้าที่ความรับผิดชอบของแผนกต่าง ๆ ในโรงแรม ความสัมพันธ์ของแผนกต่าง ๆ ในโรงแรม ปัจจัยต่าง ๆ ที่มีผลกระทบต่อธุรกิจโรงแรม ตลอดจนปัญหาที่เกิดขึ้นในธุรกิจโรงแรม สถานการณ์และแนวโน้มด้านการโรงแรมในปัจจุบัน

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับศิลปะการต้อนรับและบริการ
2. มีทักษะ ปฏิบัติตามขั้นตอนวิธีการต้อนรับ และเทคนิคในการให้บริการ
3. มีเจตคติที่ดีในงานอาชีพบริการ

สมรรถนะรายวิชา

1. จัดการและรักษาความสัมพันธ์ในที่ทำงานอย่างมีประสิทธิภาพ
2. สร้างและรักษาแนวทางการทำงานเป็นทีมเพื่องานบริการ
3. ดูแลและควบคุมการปฏิบัติงานต้อนรับและบริการ
4. สื่อสารทางโทรศัพท์และเทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. นำเสนอสินค้าและบริการแก่ลูกค้า
6. จัดการและแก้ไขปัญหาความขัดแย้งในสถานการณ์ต่าง ๆ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับศิลปะการต้อนรับและการบริการ หลักการ ความสำคัญและรูปแบบในการให้บริการ การต้อนรับและเทคนิคในการให้บริการ การอยู่ร่วมกันและการปรับตัวในสังคม การผูกมิตรไมตรี พฤติกรรมของลูกค้า จิตวิทยาการบริการ การสร้างมนุษยสัมพันธ์ เทคนิคการจูงใจ การสร้างความประทับใจให้กับลูกค้า แนวทางการทำงานเป็นทีมเพื่องานบริการ การสื่อสารทางโทรศัพท์และเทคโนโลยีสารสนเทศ การจัดการและแก้ไขปัญหาความขัดแย้งในสถานการณ์ต่าง ๆ

คำอธิบายรายวิชา

หมวดทักษะวิชาชีพ กลุ่มทักษะวิชาชีพเฉพาะ

3701-2001	การจัดการงานส่วนหน้าโรงแรม	2-2-3
3701-2002	การจัดการงานแม่บ้านโรงแรม	2-2-3
3701-2003	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	2-2-3
3701-2004	ครัวและการประกอบอาหารโรงแรม	2-2-3
3701- 2005	การตลาดเพื่อธุรกิจบริการ	2-2-3
3701-2006	สนทนาภาษาอังกฤษเพื่องานโรงแรม	2-2-3
3701-2007	สัมมนาเชิงปฏิบัติการวิชาชีพ	2-2-3

กลุ่มทักษะวิชาชีพเฉพาะ

3701-2001 การจัดการงานส่วนหน้าโรงแรม
(Hotel Front Office Management)

2-2-3

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับโครงสร้างการบริหารงานในงานส่วนหน้าโรงแรม
2. มีความรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ต่าง ๆ ในงานส่วนหน้าโรงแรม
3. มีทักษะการปฏิบัติงานด้านส่วนหน้าโรงแรม
4. มีเจตคติที่ดีและมีความรับผิดชอบในงานอาชีพ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการจัดการงานส่วนหน้าโรงแรม
2. แสดงความรู้เกี่ยวกับการส่งเสริมการบริการ สินค้าและการต้อนรับ
3. ปฏิบัติงานส่วนหน้าโรงแรม ระดับหัวหน้างาน
4. สื่อสารภาษาอังกฤษได้ในระดับปฏิบัติการพื้นฐาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดการงานส่วนหน้าโรงแรม ความหมายและความสำคัญ ลักษณะของงานส่วนหน้าโรงแรม โครงสร้างการบริหารงานส่วนหน้าโรงแรมและบทบาทหน้าที่แต่ละตำแหน่งงาน คุณลักษณะคุณสมบัติและจรรยาบรรณพนักงานบริการส่วนหน้าโรงแรม อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้และเอกสารแบบฟอร์มต่างๆ ในการปฏิบัติงาน งานสำรองห้องพัก งานต้อนรับและลงทะเบียนเข้าพัก งานบริการโทรศัพท์ งานการเงินส่วนหน้า งานบริการบริเวณส่วนหน้าโรงแรม การจัดการด้านบุคลากร การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการปฏิบัติงานส่วนหน้าโรงแรม การจัดทำรายงานสถิติต่างๆ การดำเนินงานในการให้บริการทางธุรกิจ การจัดการกับข้อร้องเรียนของลูกค้าและการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า และฝึกปฏิบัติการจัดการงานส่วนหน้าโรงแรม

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับในงานแม่บ้าน เอกสารเครื่องมือและอุปกรณ์ในงานแม่บ้าน
2. มีทักษะการปฏิบัติงานแม่บ้านโรงแรม
3. มีทัศนคติที่ดีต่องานแม่บ้านโรงแรมและปฏิบัติงานด้วยความละเอียดรอบคอบ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้ในงานแม่บ้านโรงแรม
2. ปฏิบัติงานแม่บ้านโรงแรม ระดับหัวหน้างาน
3. จัดการและแก้ไขปัญหาความขัดแย้งในสถานการณ์ต่างๆ
4. สื่อสารภาษาอังกฤษได้ในระดับปฏิบัติการพื้นฐาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดการงานแม่บ้านโรงแรม โครงสร้างงานแม่บ้านโรงแรม การกำหนดตำแหน่งหน้าที่ความรับผิดชอบของพนักงานในแผนก การวางแผน การจัดหาบุคลากร การจัดเก็บข้อมูล การจัดทำห้องพัสดุตามมาตรฐาน การทำความสะอาดบริเวณสาธารณะ งานห้องผ้า ห้องดอกไม้ การควบคุมการเบิกจ่ายของใช้ประจำวัน การตรวจความเรียบร้อยของห้องพัก การจัดเอกสารเกี่ยวกับงานแม่บ้าน สุขอนามัยและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน และฝึกปฏิบัติงานแม่บ้านโรงแรม

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่มรูปแบบต่าง ๆ
2. มีทักษะในการจัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
3. มีทักษะในการบริการอาหารและเครื่องดื่มในรูปแบบต่าง ๆ
4. มีเจตคติที่ดีในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

สมรรถนะรายวิชา

1. จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ ในการบริการอาหารและเครื่องดื่มแบบต่างๆ
2. ปฏิบัติงานด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่มในระดับหัวหน้างาน
3. ปฏิบัติงานตามมาตรฐานการทำงานของพนักงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม หลักการ วิธีการ ประเภทและรูปแบบของการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม การบริการแบบรถเข็น (Gueridon Service) การบริการแบบทางการ (Silver Service) อุปกรณ์และการจัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการ การจัดโต๊ะอาหาร ขั้นตอนการปฏิบัติงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม เทคนิคการสร้างความประทับใจในการบริการ การแก้ไขปัญหาในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม มารยาทและจรรยาบรรณของพนักงานบริการ และฝึกปฏิบัติงานด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่มรูปแบบต่างๆ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับรูปแบบครัวและอุปกรณ์ เครื่องใช้ในการประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ
2. มีความรู้เกี่ยวกับการจัดเตรียมวัตถุดิบในการประกอบอาหาร
3. ปฏิบัติงานประกอบอาหาร โรงแรม
4. มีเจตคติที่ดีในงานครัวโรงแรมและปฏิบัติงานให้ถูกสุขอนามัย

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับรูปแบบครัว และวัสดุ อุปกรณ์ประเภทต่างๆ
2. ปฏิบัติงานเตรียมและประกอบอาหาร โรงแรม
3. ปฏิบัติงานครัวโรงแรมในระดับหัวหน้างาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับครัวและการประกอบอาหารโรงแรม รูปแบบครัวประเภทต่าง ๆ หน้าที่ความรับผิดชอบ จรรยาบรรณ อุปกรณ์งานครัว ความปลอดภัย การเลือกซื้อ การจัดเตรียมวัตถุดิบ วิธีการและขั้นตอนการประกอบอาหารครัวร้อน-เย็น อาหารตะวันตก เก็บรักษาอาหารปรุงแล้วอย่างปลอดภัยการกำหนดราคาขาย และฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร โรงแรม

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจในหลักการดำเนินงานในธุรกิจโรงแรม และการแบ่งสายงานต่าง ๆ ในโรงแรม
2. มีความเข้าใจถึงความสัมพันธ์ของแผนกต่าง ๆ ในธุรกิจโรงแรม
3. มีความรู้ความเข้าใจถึงปัจจัยที่มีผลกระทบต่อธุรกิจโรงแรม
4. มีเจตคติที่ดีต่องานในธุรกิจโรงแรม

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เรื่องหลักการดำเนินงานโรงแรม
2. จำแนกสายงานในโรงแรม
3. ระบุความสัมพันธ์ของแผนกต่าง ๆ ในธุรกิจโรงแรม
4. จำแนกปัจจัยที่มีผลกระทบต่อธุรกิจโรงแรม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับหลักการดำเนินงานโรงแรม ประวัติความเป็นมา วิวัฒนาการของธุรกิจโรงแรม ประเภทของโรงแรม ระบบการบริหารกิจการโรงแรม หน้าที่ความรับผิดชอบของแผนกต่าง ๆ ในโรงแรม ความสัมพันธ์ของแผนกต่าง ๆ ในโรงแรม ปัจจัยต่าง ๆ ที่มีผลกระทบต่อธุรกิจโรงแรม ตลอดจนปัญหาที่เกิดขึ้นในธุรกิจโรงแรม สถานการณ์และแนวโน้มด้านการโรงแรมในปัจจุบัน

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจเกี่ยวกับคำศัพท์ จำนวนและโครงสร้างภาษาอังกฤษที่ใช้ในงานโรงแรม
2. สนทนาได้ตอบในสถานการณ์ต่าง ๆ เกี่ยวกับงานส่วนหน้า
3. เขียนบันทึกแบบฟอร์มในการทำงานที่เกี่ยวข้อง
4. มีเจตคติที่ดีต่อการใช้ภาษาอังกฤษในการสื่อสาร

สมรรถนะรายวิชา

1. สื่อสารภาษาอังกฤษได้ในระดับปฏิบัติการ
2. พัฒนาและแสวงหาความรู้ให้ทันสมัยกับการเปลี่ยนแปลง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับสนทนาภาษาอังกฤษเพื่องานโรงแรม คำศัพท์ จำนวน และโครงสร้างภาษาอังกฤษที่ใช้ในงานโรงแรม ฝึกปฏิบัติการสนทนาได้ตอบในสถานการณ์ต่างๆ และเขียนบันทึกแบบฟอร์มในการทำงานที่เกี่ยวข้อง

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับรูปแบบและการเขียนโครงการในการจัดสัมมนาเชิงปฏิบัติการวิชาชีพ
2. เตรียมและจัดสัมมนาเชิงปฏิบัติการวิชาชีพ
3. สรุปรายงานผลการจัดสัมมนาเชิงปฏิบัติการวิชาชีพ
4. มีเจตคติที่ดี มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ สร้างกระบวนการกลุ่ม

สมรรถนะรายวิชา

1. เขียนโครงการจัดสัมมนาได้ถูกต้องตามหลักการเขียนโครงการ
2. เตรียมและจัดสัมมนารูปแบบต่างๆ
3. สรุปรายงานผลการจัดสัมมนา

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดสัมมนา หน้าที่ความรับผิดชอบและการประสานงานของผู้ดำเนินการประชุมสัมมนา การเขียนโครงการ การเตรียมเครื่องมือเครื่องใช้สิ่งอำนวยความสะดวกในการสัมมนา การจัดนิทรรศการ การอภิปราย การศึกษากรณีตัวอย่าง การบรรยายพิเศษจากวิทยากร และปฏิบัติตามโครงการที่กำหนด และการสรุปรายงานผลการจัดสัมมนา

คำอธิบายรายวิชา

หมวดทักษะวิชาชีพ กลุ่มทักษะวิชาชีพเลือก

สาขางานบริการส่วนหน้าโรงแรม

3701-2101	เทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับงานส่วนหน้าโรงแรม	2-2-3
3701-2102	การประชาสัมพันธ์โรงแรม	2-2-3
3701-2103	การติดต่อสื่อสารทางธุรกิจในงานส่วนหน้าโรงแรม	2-2-3
3701-2104	เอกสารและการทำรายงานในงานส่วนหน้า	2-2-3
3701-2105	การใช้ภาษาอังกฤษงานส่วนหน้าโรงแรม	2-2-3

สาขางานแม่บ้านโรงแรม

3701-2201	การซักรีดและห้องผ้า	2-2-3
3701-2202	เอกสารและการทำรายงานในงานแม่บ้าน	2-2-3
3701-2203	การจัดเตรียมห้องพัก	2-2-3
3701-2204	การจัดการวัสดุอุปกรณ์ในงานแม่บ้าน	2-2-3
3701-2205	ศิลปะการจัดและตกแต่งสถานที่	2-2-3
3701-2206	การใช้ภาษาอังกฤษงานแม่บ้าน	2-2-3
3701-2207	ศิลปะการจัดดอกไม้	2-2-3

หมายเหตุ ให้สถานศึกษาเลือกรายวิชาที่ 1 ในการจัดการเรียนการสอนเป็นอันดับแรก

สาขางานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

3701- 2301	การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม	2-2-3
3701- 2302	การจัดการภัตตาหาร	2-2-3
3701- 2303	การจัดเลี้ยง	2-2-3
3701- 2304	บาร์และเครื่องดื่ม	2-2-3
3701- 2305	เครื่องดื่มตามสมัยนิยม	2-2-3
3701-2306	การใช้ภาษาอังกฤษงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม	2-2-3

3701-2307	ศิลปะการชงกาแฟ	2-2-3
3701-2308	ความรู้เรื่องไวน์	2-2-3

สาขางานงานครัวโรงแรม

3701- 2401	สุขอนามัยและโภชนาการ	2-2-3
3701-2402	การออกแบบการจัดรายการอาหาร	2-2-3
3701-2403	อาหารตะวันตก 1	2-2-3
3701-2404	อาหารตะวันตก 2	2-2-3
3701-2405	อาหารโรงแรม	2-2-3
3701-2406	อาหารเอเชีย	2-2-3
3701-2407	อาหารไทย	2-2-3
3701-2408	อาหารเพื่อสุขภาพ	2-2-3
3701-2409	อาหารเพื่อการจัดเลี้ยง	2-2-3
3701-2410	อาหารฮาลาล	2-2-3
3701-2411	เบเกอรี่	2-2-3
3701-2412	การจัดดอกไม้และการแกะสลักเชิงธุรกิจ	2-2-3

สาขางานบริการส่วนหน้าโรงแรม

3701-2101 เทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับงานส่วนหน้าโรงแรม

2-2-3

(Information Technology for Front Office)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับเทคโนโลยีในงานส่วนหน้าโรงแรม
2. มีทักษะในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการปฏิบัติงานส่วนหน้า
3. มีเจตคติที่ดีในอาชีพ และเลือกใช้เทคโนโลยีให้เหมาะสมกับงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในงานส่วนหน้าโรงแรม
2. ใช้ระบบสารสนเทศและเทคโนโลยีในการปฏิบัติงานส่วนหน้าโรงแรม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติงานเทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับงานส่วนหน้าโรงแรม ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในงานติดต่อสื่อสาร งานจัดเก็บเอกสาร งานสืบค้นข้อมูล งานนัดหมาย การสำรองตัวโดยสาร การสำรองห้องพัก การรับ-ส่ง ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ การเก็บรักษาข้อมูล การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในงานส่วนหน้า ข้อควรระวังในการใช้ และการบำรุงรักษาอุปกรณ์เทคโนโลยีในงานส่วนหน้า

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับการประชาสัมพันธ์รูปแบบและวิธีการประชาสัมพันธ์ประเภทต่าง ๆ
2. เลือกใช้สื่อประชาสัมพันธ์ให้เหมาะสมกับสถานการณ์และกลุ่มเป้าหมาย
3. มีทักษะในปฏิบัติงานประชาสัมพันธ์โรงแรม
4. มีเจตคติที่ดีต่อการใช้สื่อเพื่อการประชาสัมพันธ์โรงแรม

สมรรถนะรายวิชา

1. เลือกใช้สื่อประชาสัมพันธ์ได้เหมาะสมกับสถานการณ์ และกลุ่มเป้าหมาย
2. ปฏิบัติงานการใช้สื่อเพื่อการประชาสัมพันธ์โรงแรม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติการใช้สื่อเพื่อการประชาสัมพันธ์โรงแรม ความสำคัญของการประชาสัมพันธ์ รูปแบบและวิธีการใช้สื่อประชาสัมพันธ์ประเภทต่างๆ การใช้สื่อให้เหมาะสมกับสถานการณ์และกลุ่มเป้าหมาย การวิเคราะห์และประเมินผลการใช้สื่อเพื่อประชาสัมพันธ์

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับการติดต่อสื่อสารหลักการสื่อสาร การสื่อสารทางธุรกิจในงานส่วนหน้าโรงแรม
2. มีทักษะในการปฏิบัติงานติดต่อสื่อสารทางธุรกิจในงานส่วนหน้าโรงแรม
3. มีเจตคติที่ดีในงานอาชีพ และปฏิบัติงานได้อย่างละเอียดรอบคอบ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการติดต่อสื่อสารและการสื่อสารทางธุรกิจในงานส่วนหน้าโรงแรม
2. เลือกและใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการติดต่อสื่อสารทางธุรกิจในงานส่วนหน้าโรงแรม
3. ปฏิบัติงานติดต่อสื่อสารทางธุรกิจในงานส่วนหน้าโรงแรม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการติดต่อสื่อสารทางธุรกิจในงานส่วนหน้าโรงแรม หลักการสื่อสาร การสื่อสารทางธุรกิจด้วยรูปแบบการเขียน การสนทนา การใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ ระบบอินเทอร์เน็ตไร้สาย การสื่อสารกับลูกค้าด้วยระบบฝากข้อความทางเสียง (Voice Mail) การให้บริการติดต่อประสานงานกับธุรกิจสายการบิน ธุรกิจรถเช่า แหล่งท่องเที่ยว สถานบันเทิง การประสานงานนำเที่ยว (Tour Co-ordination) การให้บริการลูกค้า นักธุรกิจด้วยระบบข้อมูลไร้สายและฝึกปฏิบัติการติดต่อสื่อสารทางธุรกิจในงานส่วนหน้าโรงแรม

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับเอกสารแบบฟอร์มของงานส่วนหน้าโรงแรม
2. มีทักษะปฏิบัติงานเอกสารและทำรายงานส่วนหน้าโรงแรม
3. มีเจตคติที่ดีในอาชีพและปฏิบัติงานได้อย่างละเอียดรอบคอบ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับเอกสารแบบฟอร์มของงานส่วนหน้าโรงแรม
2. ปฏิบัติงานเอกสารและทำรายงานส่วนหน้าโรงแรม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติงานเอกสารและการทำงานส่วนหน้าโรงแรม ประกอบด้วย งานเอกสารส่วนหน้า งานรับจองห้องพัก งานต้อนรับและลงทะเบียน งานรับโทรศัพท์ งานบริการบริเวณห้องโถง งานการเงินส่วนหน้า การจัดทำรายงานส่วนหน้า และการจัดเก็บเอกสารงานส่วนหน้า

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับคำศัพท์ สำนวนและโครงสร้างภาษาอังกฤษที่ใช้ในงานส่วนหน้าโรงแรม
2. สนทนาได้ตอบในสถานการณ์ต่าง ๆ เกี่ยวกับงานส่วนหน้า
3. เขียนบันทึกแบบฟอร์ม ข้อความในการทำงานที่เกี่ยวข้อง
4. มีใจรักในการให้บริการงานส่วนหน้าโรงแรม

สมรรถนะรายวิชา

1. ใช้คำศัพท์สำนวนและโครงสร้างภาษาอังกฤษในงานส่วนหน้าโรงแรม
2. สนทนาได้ตอบในสถานการณ์ต่างๆในงานส่วนหน้าโรงแรม
3. บันทึกแบบฟอร์ม ข้อความในงานส่วนหน้าโรงแรมและงานที่เกี่ยวข้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับภาษาอังกฤษงานส่วนหน้าโรงแรม คำศัพท์ สำนวน และโครงสร้างภาษาอังกฤษที่ใช้ในงานส่วนหน้าโรงแรม ฝึกปฏิบัติการสนทนาได้ตอบในสถานการณ์ต่างๆ และเขียนบันทึกแบบฟอร์ม ข้อความในการทำงานที่เกี่ยวข้อง

สาขางานแม่บ้านโรงแรม

3701-2201 การซักกรีดและห้องผ้า

2-2-3

(Laundry and Linen)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับการซักกรีด และงานห้องผ้า
2. มีความรู้เกี่ยวกับชนิด ประเภทของผ้า และวัสดุ - อุปกรณ์ที่ใช้ในการซักกรีด
3. มีทักษะการปฏิบัติงานในการซักกรีด และงานห้องผ้า
4. มีเจตคติและกิริยาที่ดีในการปฏิบัติงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการซักกรีด และงานห้องผ้าในโรงแรม
2. ปฏิบัติงานในการซักกรีด และงานห้องผ้า

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการซักกรีด และงานห้องผ้า หน้าที่และความรับผิดชอบ วัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ การบำรุงรักษา ประเภทของผ้า สัญลักษณ์และความหมายของชนิดผ้า เคมีภัณฑ์ที่ใช้ในการซักกรีด ขั้นตอนการซักกรีด การทำรายงานการปฏิบัติงาน ปัญหาและแนวทางการแก้ปัญหา และฝึกปฏิบัติงานการซักกรีด และงานห้องผ้า

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับเอกสารแบบฟอร์มของงานแม่บ้าน
2. มีทักษะการจัดทำเอกสารและทำงานแม่บ้าน
3. มีเจตคติและกิริยาที่ดีในการปฏิบัติงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับเอกสารแบบฟอร์มของงานแม่บ้าน
2. จัดทำเอกสารและทำงานแม่บ้าน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับเอกสารและการทำงานในงานแม่บ้าน การทำงานของแผนกแม่บ้าน สภาพห้องพัก ของหายและพบของ (Lost & Found) รายงานแจ้งซ่อม รายการยืมของ เบิกของเอกสารการส่งผ้าซัก รีด การตรวจสอบมินิบาร์ การบันทึกและจัดเก็บข้อมูลด้วยระบบสารสนเทศ และฝึกการจัดทำเอกสารและการทำงานในงานแม่บ้าน

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับหลักการทำความสะอาดห้องพัก
2. มีทักษะการปฏิบัติงานการทำความสะอาดห้องพัก
3. มีเจตคติและกิริยาที่ดีในการปฏิบัติงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. เตรียมและปฏิบัติการทำความสะอาดห้องพักสำหรับลูกค้า
2. ให้บริการและอำนวยความสะดวกแก่ลูกค้า

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดเตรียม วิธีการ จัดเตรียมรถเข็นแม่บ้าน ขั้นตอนการทำความสะอาดห้องพัก การปูเตียง การจัดเครื่องใช้ประจำห้องพัก และมินิบาร์ ตรวจสอบข้อมูลรายงานสภาพห้องพัก จัดทำรายงานการทำความสะอาด อำนาจความสะดวกกรณีสิ่งของสูญหาย ปัญหาและแนวทางการแก้ไขปัญหา และฝึกปฏิบัติในการจัดเตรียมห้องพัก

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับชนิดและประเภทของวัสดุอุปกรณ์ การทำความสะอาดในงานแม่บ้าน
2. มีทักษะในการใช้ คู่มือรักษา การจัดเก็บวัสดุ อุปกรณ์แม่บ้านโรงแรม
3. วางแผนการใช้ดูแล และการสั่งซื้อวัสดุอุปกรณ์งานแม่บ้านโรงแรม
4. มีเจตคติและกิริยาที่ดีในการปฏิบัติงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับชนิดและประเภทของวัสดุ อุปกรณ์ การทำความสะอาดในงานแม่บ้าน
2. ปฏิบัติงานการใช้วัสดุ อุปกรณ์ในการทำความสะอาดในงานแม่บ้านโรงแรม
3. บริหารจัดการวัสดุอุปกรณ์ในงานแม่บ้านโรงแรม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดการวัสดุ อุปกรณ์ในงานแม่บ้าน ประเภท ชนิด วิธีการใช้ การดูแลรักษา การจัดเก็บวัสดุอุปกรณ์ น้ำยาทำความสะอาด เคมีภัณฑ์ ในการทำความสะอาด การจัดทำเอกสารเกี่ยวกับการเบิกจ่าย การตรวจนับยอดคงเหลือ และฝึกปฏิบัติการจัดการวัสดุอุปกรณ์ในงานแม่บ้าน

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับการตกแต่งสถานที่
2. จัดเตรียมวัสดุ – อุปกรณ์ และออกแบบ ที่ใช้ในการตกแต่งสถานที่
3. มีทักษะการปฏิบัติงานจัดตกแต่งสถานที่
4. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับศิลปะการจัดตกแต่งสถานที่
2. ปฏิบัติงานจัดตกแต่งสถานที่ตามรูปแบบของงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับศิลปะการจัดตกแต่งสถานที่ หลักและองค์ประกอบศิลป์ ทฤษฎี การตกแต่ง ห้องอาหาร ห้องจัดเลี้ยง ห้องประชุมสัมมนา ห้องพักแขก และบริเวณสาธารณะของโรงแรม การออกแบบผัง (Lay out) วัสดุอุปกรณ์ในการตกแต่งสถานที่ การบำรุงรักษาอุปกรณ์ที่ใช้ในการจัดตกแต่งสถานที่ และฝึกปฏิบัติการจัดตกแต่งสถานที่

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับคำศัพท์ สำนวน และโครงสร้างภาษาอังกฤษในงานแม่บ้าน
2. สนทนาตามสถานการณ์ในงานแม่บ้าน
3. ให้ข้อมูลเกี่ยวกับสถานที่และบริการต่าง ๆ ในโรงแรม
4. จัดทำแบบฟอร์มงานแม่บ้าน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับคำศัพท์ สำนวน และโครงสร้างภาษาอังกฤษในงานแม่บ้าน
2. สนทนาตามสถานการณ์ในงานแม่บ้านโรงแรม
3. ให้ข้อมูลเกี่ยวกับสถานที่และบริการต่างๆ ในโรงแรม
4. กรอกและจัดทำแบบฟอร์มที่ใช้ในงานแม่บ้าน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับภาษาอังกฤษงานแม่บ้าน คำศัพท์ สำนวน โครงสร้างภาษาในส่วนที่เกี่ยวข้องกับงานแม่บ้าน คำศัพท์อุปกรณ์เครื่องใช้ในการทำความสะอาด และสิ่งอำนวยความสะดวกภายในห้องพัก การสนทนาในสถานการณ์งานแม่บ้าน การทักทาย การขออนุญาต การบอกทิศทาง การทำความสะอาด การซักผ้า ข้อมูลเกี่ยวกับสถานที่ การบริการต่าง ๆ ในโรงแรม การกรอกแบบฟอร์มงานแม่บ้าน การอ่านเอกสารที่เกี่ยวข้อง ฝึกปฏิบัติภาษาอังกฤษงานแม่บ้าน

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับหลักการจัดดอกไม้ ชนิดของดอกไม้ ใบไม้ และวัสดุตกแต่งอื่นๆ
2. ประยุกต์ใช้วัสดุอุปกรณ์และการจัดดอกไม้
3. วางแผนออกแบบและจัดดอกไม้ในโอกาสต่าง ๆ
4. สามารถเก็บรักษาดอกไม้ตามหลักและวิธีการเก็บ
5. สามารถควบคุมต้นทุนในการจัดดอกไม้

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการจัดดอกไม้ ชนิดของดอกไม้ ใบไม้ และวัสดุตกแต่งอื่นๆ
2. ปฏิบัติงานการจัดดอกไม้ในโอกาสต่างๆ
3. ควบคุมต้นทุนในการจัดดอกไม้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับศิลปะการจัดดอกไม้ หลักการจัด ชนิดของดอกไม้ ใบไม้ วางแผน ออกแบบ คิดค้น คัดแปลง ประยุกต์ เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ จัดดอกไม้ในโอกาสต่าง ๆ เทคนิคการรักษาดอกไม้ การจัดดอกไม้เชิงธุรกิจ การควบคุมต้นทุนการผลิต และฝึกปฏิบัติการจัดดอกไม้

สาขางานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

3701-2301 การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม
(Food and Beverage Cost Control)

2-2-3

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับรายการอาหาร เครื่องดื่ม และตำรับมาตรฐาน
2. มีความรู้เกี่ยวกับการควบคุมอาหารและเครื่องดื่ม
3. มีทักษะในการคิดคำนวณต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม
4. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับรายการอาหาร เครื่องดื่ม และตำรับอาหารมาตรฐาน
2. คำนวณต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม รายการอาหาร จัดตำรับอาหาร มาตรฐาน รายการเครื่องดื่ม การวางแผน การจัดซื้อ การตรวจรับการเก็บรักษา แบบฟอร์มต่าง ๆ การคำนวณ ต้นทุน การกำหนดราคาขาย และฝึกปฏิบัติการควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับลักษณะและประเภทของภัตตาคาร
2. มีความรู้ในการให้บริการตามรูปแบบของภัตตาคาร
3. มีทักษะในการปฏิบัติงานภัตตาคารในรูปแบบต่าง ๆ
4. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับงานภัตตาคาร
2. ปฏิบัติงานการให้บริการในภัตตาคาร

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดการภัตตาคาร ประเภทของภัตตาคาร โครงสร้าง การบริหารงาน หน้าที่ความรับผิดชอบ กฎระเบียบข้อบังคับ การจัดเตรียมโต๊ะอาหาร อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ใน การบริการ การวางแผน การส่งเสริมการขาย แบบฟอร์มและเอกสารที่ใช้ในงานภัตตาคาร จัดทำตารางมอบหมายงานแก่ พนักงาน การบริการอาหารและเครื่องดื่ม ปัญหาและการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า และ ฝึกปฏิบัติการจัดการ ภัตตาคาร

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับธุรกิจจัดเลี้ยง
2. มีความรู้เกี่ยวกับรูปแบบการจัดเลี้ยงและวางแผนการจัดรายการอาหาร
3. มีทักษะในการปฏิบัติงานจัดเลี้ยงรูปแบบต่าง ๆ
4. มีเจตคติและกิริยาที่ดีในการปฏิบัติงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับธุรกิจจัดเลี้ยง รูปแบบการจัดเลี้ยงและวางแผนรายการอาหาร
2. ปฏิบัติงานบริการในงานจัดเลี้ยง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดเลี้ยง รูปแบบการจัดเลี้ยง ศิลปะการขาย การรับจอง การวางแผน การประสานงานกับฝ่ายต่าง ๆ การเตรียมบุคลากร การจัดสถานที่ วางแผนรายการอาหาร จัดเตรียมอุปกรณ์ การจัดเลี้ยง ปัญหาและการแก้ไขปัญหา และฝึกปฏิบัติให้บริการอาหารและเครื่องดื่มในงานการจัดเลี้ยง ตรวจสอบการปฏิบัติงานในที่ทำงาน

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจประเภทของบาร์และการปฏิบัติงานบาร์
2. จัดเตรียมอุปกรณ์งานบาร์และเครื่องดื่ม
3. มีทักษะการปฏิบัติงานบาร์และผสมเครื่องดื่ม
4. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้ประเภทของบาร์และการปฏิบัติงานบาร์
2. ใช้เครื่องมือและอุปกรณ์เครื่องอำนวยความสะดวกในบาร์
3. ปฏิบัติงานบาร์และให้บริการเครื่องดื่ม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับบาร์และเครื่องดื่ม โครงสร้าง หน้าที่ ความรับผิดชอบ คุณสมบัติ กฎระเบียบ จรรยาบรรณของพนักงาน ประเภท ชนิดของเครื่องดื่ม อุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้ในบาร์ การจัดเก็บ บำรุงรักษา การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ส่วนผสม การจัดบาร์ สูตรเครื่องดื่มมาตรฐาน การพัฒนาสูตรเครื่องดื่ม การตกแต่งเครื่องดื่ม การควบคุมต้นทุน กำหนดราคาขาย รายงานยอดขาย จัดการบริการเครื่องดื่มไม่มี แอลกอฮอล์และเครื่องดื่มมีแอลกอฮอล์อย่างรับผิดชอบตามระเบียบและกฎหมาย และฝึกปฏิบัติงานบาร์ผสม เครื่องดื่ม

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับชนิดของเครื่องดื่มตามสมัยนิยม
2. เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการทำเครื่องดื่ม
3. เตรียม ผสม และตกแต่งเครื่องดื่มตามสมัยนิยม
4. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับชนิดของเครื่องดื่มตามสมัยนิยม
2. ปฏิบัติงานผสมเครื่องดื่ม และตกแต่งตามรายการที่กำหนด

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับเครื่องดื่มตามสมัยนิยม วิธีการผสมเครื่องดื่ม ชนิดของเครื่องดื่ม อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการทำเครื่องดื่ม การทำความสะอาดและการดูแลรักษาอุปกรณ์ รายการเครื่องดื่ม ส่วนผสม วัตถุดิบ การตกแต่ง ผสมเครื่องดื่มและตกแต่งตามรายการที่กำหนด สร้างสรรค์เครื่องดื่ม เพื่อสนองความต้องการของลูกค้า คำนวณต้นทุน กำหนดราคาขาย และการส่งเสริมการขาย ฝึกปฏิบัติการผสมและตกแต่งเครื่องดื่มตามสมัยนิยม

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับคำศัพท์ สำนวนภาษาอังกฤษในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
2. สนทนาตามสถานการณ์ต่าง ๆ ของงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
3. เขียนรายการอาหารและเครื่องดื่ม

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับคำศัพท์สำนวนภาษาอังกฤษในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
2. สื่อสารภาษาอังกฤษในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับคำศัพท์ สำนวน และโครงสร้างภาษาอังกฤษที่ใช้ในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ชื่อและประเภทของอาหาร เครื่องดื่ม อุปกรณ์ และเครื่องปรุง การสนทนาเกี่ยวกับการจองโต๊ะ การต้อนรับลูกค้า การให้คำแนะนำ การสั่งอาหาร การจัดการกับการตำหนิลูกค้า การจ่ายเงิน การขอบคุณและขอโทษ การอ่านและสาธิตขั้นตอนการปรุงอาหารและผสมเครื่องดื่ม การเขียนรายการอาหารและเครื่องดื่ม

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับชนิดของกาแฟ อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการชงกาแฟ
2. เตรียม ชง และตกแต่งกาแฟตามรายการที่กำหนด
3. ทำความสะอาดและรักษาอุปกรณ์เครื่องใช้ในการชงกาแฟ
4. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับชนิดของกาแฟ อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการชงกาแฟ
2. ปฏิบัติงานเตรียม ชง และตกแต่งกาแฟตามรายการที่กำหนด
3. ทำความสะอาดอุปกรณ์เครื่องใช้ในการชงกาแฟ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับศิลปะในการชงกาแฟ ประวัติ ประเภท ชนิดของกาแฟ อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ การทำความสะอาดและการดูแลรักษาอุปกรณ์ รายการเครื่องดื่มกาแฟ การเตรียมส่วนผสม วิธีการชงและตกแต่งกาแฟ ตามรายการที่กำหนด และฝึกปฏิบัติศิลปะการชงกาแฟ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับประเภท กระบวนการผลิต ชนิด และการเก็บรักษาไวน์
2. มีความรู้ในการอ่านฉลากแนะนำประเภทของไวน์
3. มีทักษะในการบริการไวน์
4. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับประเภทและชนิดของไวน์
2. แสดงความรู้ในการอ่านฉลากแนะนำประเภทของไวน์
3. ปฏิบัติงานให้บริการเครื่องดื่มไวน์ประเภทต่างๆ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความรู้เรื่องไวน์ ประวัติ ประเภท ชนิดของไวน์ การปลูก การเก็บเกี่ยว ประเภทขององุ่น วิธีการผลิต การอ่านฉลากไวน์ การทดสอบไวน์ ไวน์กับชนิดของอาหาร การนำเสนอ การให้บริการไวน์ การเก็บรักษาไวน์ ใช้อุปกรณ์และที่เก็บไวน์ การฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการบริการไวน์

สาขางานครัวโรงแรม

3701-2401 สุขอนามัยและโภชนาการ
(Hygiene and Nutrition)

2-2-3

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับสุขอนามัยและโภชนาการ
2. มีความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารและการถนอมอาหาร
3. ฝึกปฏิบัติงานการประกอบอาหารที่ถูกสุขอนามัยและโภชนาการ
4. มีเจตคติและกิริยาที่ดีในการปฏิบัติงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับสุขอนามัยและโภชนาการ
2. แสดงความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร และการถนอมอาหาร
3. ปฏิบัติงานการประกอบอาหารที่ถูกสุขอนามัยและโภชนาการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับสุขอนามัยการรักษาความสะอาดที่ถูกต้อง ทั้งอนามัยส่วนตัวและส่วนรวม ภายในองค์กร การรักษาคุณค่าของอาหารตามหลักโภชนาการ การปนเปื้อน สาเหตุที่ทำให้เน่าเสีย อาหารเป็นพิษ การสุขาภิบาลอาหาร การถนอมอาหาร การจัดเก็บอาหาร การรักษาความสะอาดอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในครัว ห้องอาหาร และการรักษาอนามัยส่วนบุคคลของผู้ที่ทำงานเกี่ยวข้องกับอาหาร ฝึกปฏิบัติประกอบอาหารที่ถูกสุขอนามัยและโภชนาการ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับความสำคัญของรายการอาหารชนิดต่าง ๆ
2. วางแผนการจัดและออกแบบรายการอาหารมือต่าง ๆ
3. มีทักษะในการวางแผนการจัดรายการอาหาร
4. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับความสำคัญของรายการอาหาร
2. ปฏิบัติงานวางแผนการจัดรายการอาหาร ในภัตตาคารและงานจัดเลี้ยง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับวางแผนการจัดรายการอาหาร ความสำคัญของรายการอาหาร รายการอาหารสำหรับมืออาหารต่าง ๆ การออกแบบรายการอาหาร ในภัตตาคารและงานจัดเลี้ยง รายการอาหารตามฤดูกาล ความรู้เกี่ยวกับเทศกาลต่าง ๆ และอาหารที่สำคัญ และปฏิบัติการจัดทำรายการอาหาร

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับลักษณะทั่วไป ประเภทและชนิดของอาหารตะวันตก
2. จัดเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ
3. มีทักษะในการประกอบอาหารตะวันตก
4. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับประเภท และชนิดของอาหารตะวันตก
2. จัดเตรียมวัตถุดิบ และอุปกรณ์ ในการประกอบอาหาร
3. ปฏิบัติงานการประกอบอาหารตะวันตก

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการประกอบอาหารตะวันตก ความรู้ทั่วไป ประเภทและชนิดของอาหารตะวันตก อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการเตรียม การประกอบอาหารและการดูแลรักษา ส่วนผสมและเครื่องปรุงที่ใช้ในการประกอบอาหาร คำศัพท์ที่ใช้ในการเตรียมและการประกอบอาหารตะวันตก วิธีการเตรียม และการประกอบอาหารประเภทต่างๆ การออกแบบและจัดตกแต่งอาหารประเภทของซูป (Soups) ออร์เดิร์ฟ (Hors d'oeuvres) อาหารประเภทไข่ (Eggs) อาหารประเภทผักต่าง ๆ (Vegetables) เก็บรักษาอาหารปรุงแล้วอย่างปลอดภัย สุขอนามัยและความปลอดภัยในงานครัว และฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารตะวันตก

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาหารตะวันตก อาหารหลักและขนมหวาน
2. มีความรู้ในการจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ในการประกอบอาหารต่าง ๆ
3. มีทักษะในการประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ
4. มีเจตคติและกิริยาที่ดีในการปฏิบัติงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาหารตะวันตก อาหารหลักและขนมหวาน
2. จัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ในการประกอบอาหารตะวันตก
3. ปฏิบัติงานการประกอบอาหารตะวันตก ประเภทต่างๆ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการประกอบอาหารตะวันตก ประเภทของอาหาร อุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้ การเตรียม การประกอบอาหารตะวันตกจานหลัก ขนมหวาน ร้อน เย็น (Hot and Cold Desserts) การจัดตกแต่งอาหาร การเก็บรักษาอาหารที่ปรุงแล้วอย่างปลอดภัย การทำตำรับมาตรฐาน และฝึกปฏิบัติอาหารตะวันตก

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับวิธีการสั่งซื้อ จัดเก็บ วัตถุดิบ อุปกรณ์การประกอบอาหาร
2. ประกอบอาหารไทย เอเชีย และอาหารยุโรป
3. มีทักษะในการประกอบอาหารโรงแรมประเภทต่าง ๆ
4. มีเจตคติและกิริยาที่ดีในการปฏิบัติงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับวิธีการสั่งซื้อ จัดเก็บ วัตถุดิบ
2. ปฏิบัติงานการเตรียมและประกอบอาหารไทย เอเชีย และยุโรป ประเภทต่างๆ
3. เก็บรักษาอาหารที่ปรุงแล้วอย่างปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการสั่งซื้อวัตถุดิบ การจัดเก็บและการเตรียม วิธีการขึ้นตอน ประกอบอาหารไทย อาหารเอเชีย และอาหารยุโรปที่นิยม การเก็บรักษาอาหารที่ปรุงแล้วอย่างปลอดภัย การนำเทคโนโลยีสมัยใหม่มาประยุกต์ใช้การจัดตกแต่งจานอาหารพร้อมเสิร์ฟ และฝึกปฏิบัติประกอบอาหารโรงแรม

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับความหมาย ประเภทและลักษณะอาหารเอเชียที่นิยม
2. เตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารเอเชีย
3. มีทักษะในการประกอบอาหารเอเชีย
4. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับความหมายประเภท และลักษณะอาหารเอเชีย ที่นิยม
2. จัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ในการประกอบอาหารเอเชีย
3. ปฏิบัติการประกอบอาหารเอเชีย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการประกอบอาหารเอเชีย ความหมายประเภท และลักษณะของอาหารเอเชีย ที่ได้รับความนิยม การเลือกและเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์ในการเตรียมและประกอบอาหารเอเชีย ดำรับอาหาร ส่วนผสม วิธีการประกอบอาหาร เทคนิคต่าง ๆ ในการประกอบอาหารเอเชีย การเก็บรักษาอาหารที่ปรุงแล้ว อย่างปลอดภัย ปฏิบัติการประกอบอาหารเอเชียที่นิยมและจัดตกแต่งพร้อมเสิร์ฟ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับความหมายประเภท ลักษณะของอาหารไทย
2. เตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทย
3. ฝึกปฏิบัติประกอบอาหารไทย
4. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับความหมายประเภท และลักษณะอาหารไทย
2. จัดเตรียม วัสดุ อุปกรณ์ ในการประกอบอาหารไทย
3. ปฏิบัติการประกอบอาหารไทย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความหมายประเภท และลักษณะของอาหารไทยที่ได้รับความนิยม การเลือก และเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์ในการเตรียมและประกอบอาหารไทย ดำรับอาหาร ส่วนผสม วิธีการประกอบอาหาร เทคนิคต่าง ๆ ในการประกอบอาหารไทย การเก็บรักษาอาหารที่ปรุงแล้วอย่างปลอดภัย ปฏิบัติการประกอบอาหารไทยที่นิยมและจัดตกแต่งพร้อมเสิร์ฟ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับสุขภาพ และความสำคัญของอาหารและสุขภาพ
2. จัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ วัตถุดิบของอาหารเพื่อสุขภาพ
3. มีทักษะในการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ
4. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับอาหารเพื่อสุขภาพ
2. จัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ การประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ
3. ปฏิบัติงานการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับอาหารเพื่อสุขภาพ ความหมาย ประโยชน์ ความสำคัญของอาหารกับสุขภาพ ความปลอดภัยในอาหาร การจัดรายการอาหารให้เหมาะสมกับเพศและวัย การเลือกซื้อ วัตถุดิบในการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ การคัดแปลงอาหารเพื่อสุขภาพ การเก็บรักษาอาหารที่ปรุงแล้วอย่างปลอดภัย และฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ในการจัดรายการอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง
2. จัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ได้เหมาะสมกับงานจัดเลี้ยง
3. ปฏิบัติการประกอบอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง
4. มีเจตคติและกิริยาที่ดีในการปฏิบัติงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับรายการอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง
2. ปฏิบัติงานประกอบอาหารเพื่อการจัดเลี้ยงประเภทต่างๆ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง ชนิดของอาหาร การจัดเลี้ยง การจัดรายการอาหาร การทำอาหารมาตรฐาน การดัดแปลงรายการอาหาร การจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ในการจัดงานเลี้ยงแบบต่างๆ การประสานงานกับฝ่ายที่เกี่ยวข้อง และฝึกปฏิบัติอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับหลักการในการผลิตอาหารฮาลาล
2. มีความรู้เกี่ยวกับการขอการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล
3. ประกอบอาหารฮาลาลตามบทบัญญัติของศาสนาอิสลาม
4. มีเจตคติและกิริยาที่ดีในการปฏิบัติงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานและการประกอบอาหารฮาลาล
2. ปฏิบัติงานการประกอบอาหารฮาลาล

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการประกอบอาหารฮาลาล ความหมายและคำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาล บทบัญญัติของศาสนาอิสลามเกี่ยวกับอาหารฮาลาลในปัจจุบัน การพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลของประเทศไทย สถานการณ์การแข่งขันการผลิตอาหารฮาลาลของโลก มาตรฐานอาหารฮาลาล ของไทย และฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารฮาลาล

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เบเกอรี่
2. มีทักษะในการทำเบเกอรี่
3. มีเจตคติและกิริยาที่ดีในการปฏิบัติงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เบเกอรี่
2. จัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ เพื่อผลิตสินค้าผลิตภัณฑ์เบเกอรี่
3. ปฏิบัติงานด้านผลิตภัณฑ์เบเกอรี่

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับเบเกอรี่ ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ ประเภทชนิดของเบเกอรี่ วัตถุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ เทคนิคและวิธีการทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่แต่ละชนิด การจัดทำสูตรมาตรฐาน คิรราคาต้นทุน และราคาขาย และปฏิบัติงานผลิตภัณฑ์เบเกอรี่

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับการออกแบบ จัดดอกไม้ และการแกะสลักผัก – ผลไม้
2. มีทักษะจัดดอกไม้และแกะสลักผัก – ผลไม้
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการออกแบบการจัดดอกไม้และการแกะสลักผัก ผลไม้
2. ปฏิบัติงานจัดดอกไม้และแกะสลักผัก ผลไม้ โอกาสต่างๆ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดดอกไม้และการแกะสลักผัก ผลไม้ การเลือกและเตรียมวัสดุ-อุปกรณ์ เทคนิคการรักษา ดอกไม้ ผัก ผลไม้ การออกแบบการจัดดอกไม้และการแกะสลักผัก ผลไม้ การตกแต่งหัวจาน และการจัดตกแต่งเชิงธุรกิจในโอกาสต่างๆ การควบคุมต้นทุนการผลิต และฝึกปฏิบัติการจัดดอกไม้และการแกะสลักเชิงธุรกิจ

คำอธิบายรายวิชา

ทักษะวิชาชีพเลือกเสรี

3701-9001	ศิลปะการจัดและตกแต่งสวน	2-2-3
3701-9002	การแกะสลักน้ำแข็งและวัสดุอื่น	2-2-3
3701-9003	อาหารเพื่อการเดินทาง	2-2-3
3701-9004	การตกแต่งขนมเพื่อธุรกิจ	2-2-3
3701-9005	นันทนาการ	2-2-3
3701-9006	กิจกรรมเข้าจังหวะและการลีลาศ	2-2-3
3701-9007	การนวดเพื่อผ่อนคลาย	2-2-3
3701-9008	การนวดด้วยน้ำมันหอมระเหย	2-2-3
3701-9009	วัฒนธรรมอาเซียน	3-0-3
3701-9010	ทัศนคติและบุคลิกภาพในงานบริการ	2-2-3

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. แยกการจัดสวนในแต่ละประเภท
2. สามารถปฏิบัติงาน ประยุกต์ คัดแปลง และออกแบบการจัดตกแต่งสวน
3. ทราบหลักการออกแบบ และองค์ประกอบศิลปะการจัดและตกแต่งสวน

สมรรถนะรายวิชา

1. ศึกษา เตรียมอุปกรณ์ ศึกษาพรรณไม้ ความเหมาะสมของสภาพแวดล้อม
2. ออกแบบจัดตกแต่งสวน และความกลมกลืนในลักษณะทางพฤกษศาสตร์ อุปกรณ์
3. ศึกษา พัฒนา ให้ทันสมัยตลอดเวลา

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดสวน ตกแต่ง ศิลปะ การจัดสภาพ หรือตกแต่งสถานที่ให้เหมาะสม สวยงาม ทำให้สภาพแวดล้อม บรรยากาศน่าอยู่ และเอื้อประโยชน์ต่อกิจกรรมต่าง ๆ และมีความรู้พื้นฐาน เกี่ยวกับการออกแบบจัดสวน องค์ประกอบของศิลปะในการออกแบบ (Principle of design) จำแนกประเภท สวน พรรณไม้ หญ้า อุปกรณ์

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับกระบวนการแกะสลักน้ำแข็ง เนยและวัสดุอื่น
2. บอกกระบวนการแกะสลักน้ำแข็ง เนยและวัสดุอื่น
3. ฝึกปฏิบัติและแกะสลักน้ำแข็ง ตกแต่งโต๊ะอาหารในการจัดเลี้ยง

สมรรถนะรายวิชา

1. มีความรู้เกี่ยวกับการออกแบบการจัดดอกไม้และการแกะสลักผัก ผลไม้
2. ปฏิบัติงานจัดดอกไม้และแกะสลักผัก ผลไม้ โอกาสในต่างๆ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการแกะสลักน้ำแข็ง ผัก ผลไม้ การเลือกและเตรียมวัสดุ-อุปกรณ์ เทคนิคการแกะสลัก ดอกไม้ ผัก ผลไม้ การออกแบบการแกะสลักน้ำแข็ง ผัก ผลไม้ การตกแต่งหัวจาน และการจัดตกแต่งเชิงธุรกิจโอกาสต่างๆ การควบคุมต้นทุนการผลิต และฝึกปฏิบัติการแกะสลักน้ำแข็งและวัสดุอื่น ๆ เชิงธุรกิจ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับความหมาย ลักษณะ การบรรจุและบริการอาหารเพื่อการเดินทาง
2. ฝึกปฏิบัติการเตรียมและปรุงอาหารเพื่อการเดินทาง
3. จัดรายการอาหารเพื่อการเดินทาง

สมรรถนะรายวิชา

1. จัดเตรียมวัสดุ และส่วนประกอบของอาหารเพื่อการเดินทาง
2. เลือกบรรจุภัณฑ์และบรรจุอาหารและเครื่องดื่มให้เหมาะสมกับอาหารเพื่อการเดินทาง
3. เตรียมและปรุงอาหารเพื่อการเดินทาง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความหมาย ลักษณะ การบรรจุ การบริการอาหารเพื่อการเดินทาง ประเภทของการเดินทางในลักษณะต่าง ๆ การจัดรายการอาหารและเครื่องดื่มให้เหมาะสมกับลักษณะการเดินทาง การจัดซื้อ การเตรียมและปรุงอาหารเพื่อการเดินทาง ฝึกการจัดรายการอาหารและเครื่องดื่ม การจัดซื้อ การเตรียมและปรุงอาหารเพื่อการเดินทาง

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ เทคนิคต่าง ๆ เกี่ยวกับการตกแต่งขนมเพื่อธุรกิจ
2. ฝึกปฏิบัติการตกแต่ง และการออกแบบลายต้นแบบขนมเพื่อธุรกิจ
- 3.

สมรรถนะรายวิชา

1. จัดเตรียมวัสดุ และเทคนิคในการตกแต่งขนมเพื่อธุรกิจ
2. เลือกเทคนิคการตกแต่งขนมเพื่อธุรกิจ ได้อย่างเหมาะสม
3. เลือกบรรจุภัณฑ์ หีบห่อให้เหมาะสม นามองและเพิ่มรสชาติของขนมเพื่อธุรกิจ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความหมาย ลักษณะ เทคนิคการตกแต่งให้เหมาะสมกับขนมเพื่อธุรกิจ เพื่อเป็นการเพิ่มผลผลิต สีสัน เพื่อสร้างความน่าสนใจและดึงดูดสายตาให้ขนมมีความน่ามองและเป็นการเพิ่มรสชาติให้กับขนม ฝึกปฏิบัติการออกแบบตกแต่งขนมเพื่อธุรกิจ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับการจัดกิจกรรมนันทนาการ
2. ฝึกปฏิบัติการจัดการเข้าค่ายพักแรมและกิจกรรมนันทนาการแบบต่าง ๆ

สมรรถนะรายวิชา

1. จัดเตรียมกำหนดการ ลำดับการนันทนาการ
2. ปฏิบัติการจัดการนันทนาการ
3. เลือกกิจกรรมเข้าค่ายพักแรม และกิจกรรมนันทนาการให้เหมาะสมกับงาน โครงการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดกิจกรรมเคลื่อนไหวในร่ม การจัดกิจกรรมอื่นที่ส่งเสริมการพัฒนาการด้านร่างกายและจิตใจ ความคิดสร้างสรรค์ อนุรักษ์ธรรมชาติ วัฒนธรรมและศิลปะ การจัดการเข้าค่ายพักแรมแบบต่าง ๆ ให้เป็นประโยชน์ในชีวิตประจำวัน มีคุณธรรม จริยธรรม วินัยและมีน้ำใจเป็นนักกีฬา

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้และเข้าใจความเป็นมาของกิจกรรมเข้าจังหวะและการลีลาศ
2. มีความรู้และเข้าใจประเภทของกิจกรรมเข้าจังหวะและการลีลาศ
3. มีทักษะในกิจกรรมเข้าจังหวะและการลีลาศ

สมรรถนะรายวิชา

1. ลำดับการจัดกิจกรรมเข้าจังหวะและการลีลาศ
2. แยกประเภทของกิจกรรมเข้าจังหวะและการลีลาศ
3. เลือกกิจกรรมเข้าจังหวะและการลีลาศได้อย่างเหมาะสม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความรู้และความเป็นมาของกิจกรรมเข้าจังหวะและการลีลาศ ประเภทของกิจกรรมเข้าจังหวะและการลีลาศ ระเบียบประเพณี วัฒนธรรมและมารยาทในการลีลาศและการเข้าร่วมกิจกรรม การนำกิจกรรมเข้าจังหวะและการลีลาศไปใช้ในการเสริมสร้างสมรรถภาพทางกายและการเข้าสังคม ฝึกทักษะกิจกรรมเข้าจังหวะและฝึกทักษะการลีลาศ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของการนวดในแต่ละประเภท
2. มีความรู้และเข้าใจถึงคุณประโยชน์ของการนวดแบบผ่อนคลาย
3. มีทักษะในการนวดอย่างถูกต้อง

สมรรถนะรายวิชา

1. เลือกชนิด และวิธีการนวดให้เหมาะสมกับผู้รับบริการ
2. เลือกวัสดุ อุปกรณ์ให้ได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม
3. สามารถบอกถึงคุณประโยชน์ในการนวดเพื่อผ่อนคลาย
4. ปฏิบัติการนวดผ่อนคลาย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความรู้ ประวัติความเป็นมาของการนวด จรรยาบรรณผู้นวด ความรู้ด้านกายวิภาคศาสตร์แบบแพทย์แผนปัจจุบันและแผนไทย ความรู้ที่จำเป็นสำหรับการนวดแผนไทย การคลายเส้น การดัด การยืด การประคบ การอบสมุนไพร การนวดน้ำมัน การใช้น้ำมันหอมระเหย

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ในเรื่องคุณสมบัติ ประเภทและประโยชน์ของน้ำมันหอมระเหย
2. มีความรู้เกี่ยวกับวิธีการนวดที่ถูกต้อง
3. มีมารยาทและจรรยาบรรณในการนวด

สมรรถนะรายวิชา

1. แยกประเภทและประโยชน์ของน้ำมันหอมระเหย
2. นวดโดยใช้น้ำมันหอมระเหยอย่างถูกต้องและมีมารยาท จรรยาบรรณในการนวด

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความหมายและความสำคัญ คุณสมบัติของน้ำมันหอมระเหย พืชสมุนไพรที่ทำให้น้ำมันหอมระเหย (Essential oils) ประเภทและประโยชน์น้ำมันหอมระเหยที่นำมาใช้ในการนวด วิธีผสมน้ำมันในการนวด วิธีการนวดที่ถูกต้อง การรักษาสิ่งแวดล้อม มารยาท จรรยาบรรณในการนวด ฝึกปฏิบัติ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวัฒนธรรมประชาคมอาเซียน
2. วิเคราะห์ข้อมูลที่ศึกษาเพื่อสร้างความเข้าใจอันดีในฐานะประชากรอาเซียน
3. ตระหนักในความเป็นประชากรอาเซียน วัฒนธรรมและการพัฒนาสังคม ประเทศชาติ

สมรรถนะรายวิชา

1. ศึกษา ค้นคว้า วัฒนธรรมประชาคมอาเซียน
2. ศึกษาเนื้อหาของแผนการทำงานของแต่ละประเทศในประชาคมอาเซียน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความรู้และความเป็นของประชาคมการเมืองและความมั่นคง เศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม โดยในแต่ละประชาคมจะมีแผนการทำงานของตนเองเรียกว่า Blueprint โดยภายในเนื้อหาของ Blueprint แต่ละเสาจะมีรายละเอียดเกี่ยวกับคุณลักษณะของประชามนั้นๆ รวมถึงเป้าหมายเชิงยุทธศาสตร์ ของแต่ละวัฒนธรรมในอาเซียน

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้และเข้าใจลักษณะงานบริการ
2. บอกลักษณะบุคลิกภาพที่ดีของพนักงานบริการ
3. รู้จักและปฏิบัติตามวัฒนธรรมและประเพณีไทย

สมรรถนะรายวิชา

1. ระบุลักษณะของทัศนคติที่ดีในการบริการ
2. ปฏิบัติงานบริการได้ตามขั้นตอนและสามารถแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า
3. บอกแนวทางการพัฒนางานบริการให้เกิดผลสำเร็จมากขึ้น

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการสร้างทัศนคติในการบริการ ความสำคัญของการพัฒนาบุคลิกภาพ หลักมนุษยสัมพันธ์ ลักษณะของบุคลิกภาพที่ดี ศิลปะการแต่งกาย การสร้างความเชื่อมั่นในตนเอง ระเบียบวินัยในการทำงานบริการ การฝึกพูดในรูปแบบและโอกาสต่าง ๆ การปฏิบัติตามวัฒนธรรมและประเพณีไทยมนุษยสัมพันธ์ในการทำงานและการอยู่ร่วมกันในสังคม

คำอธิบายรายวิชา

หมวดทักษะวิชาชีพ ฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพ

3701-8001	ฝึกงาน	*-*-4
3701-8002	ฝึกงาน 1	*-*-2
3701-8003	ฝึกงาน 2	*-*-2

(On-the-Job Training)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจขั้นตอนและกระบวนการปฏิบัติงานอาชีพอย่างเป็นระบบ
2. สามารถปฏิบัติงานอาชีพในสถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระหรือแหล่งวิทยาการ จนเกิดความชำนาญ มีทักษะและประสบการณ์ นำไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานอาชีพระดับเทคนิค
3. มีเจตคติที่ดีต่อการปฏิบัติงานอาชีพ และมีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดสร้างสรรค์ ขยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. เตรียมความพร้อมของร่างกายและเครื่องมืออุปกรณ์ตามลักษณะงาน
2. ปฏิบัติงานอาชีพตามขั้นตอนและกระบวนการที่สถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระหรือแหล่งวิทยาการกำหนด
3. พัฒนาการงานที่ปฏิบัติในสถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระหรือแหล่งวิทยาการ
4. บันทึกและรายงานผลการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติงานที่สอดคล้องกับลักษณะของงานในสาขาวิชาชีพในสถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระหรือแหล่งวิทยาการ ให้เกิดความชำนาญ มีทักษะและประสบการณ์งานอาชีพในระดับเทคนิค โดยผ่านความเห็นชอบร่วมกันของผู้รับผิดชอบการฝึกงานในสาขาวิชานั้น ๆ บันทึกและรายงานผลการปฏิบัติงานตลอดระยะเวลาการฝึกงาน

(On-the-Job Training 1)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจขั้นตอนและกระบวนการปฏิบัติงานอาชีพอย่างเป็นระบบ
2. สามารถปฏิบัติงานอาชีพในสถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระหรือแหล่งวิทยาการ จนเกิดความชำนาญ มีทักษะและประสบการณ์ นำไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานอาชีพระดับเทคนิค
3. มีเจตคติที่ดีต่อการปฏิบัติงานอาชีพ และมีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดสร้างสรรค์ ขยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. เตรียมความพร้อมของร่างกายและเครื่องมืออุปกรณ์ตามลักษณะงาน
2. ปฏิบัติงานอาชีพตามขั้นตอนและกระบวนการที่สถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระหรือแหล่งวิทยาการกำหนด
3. พัฒนาการงานที่ปฏิบัติในสถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระหรือแหล่งวิทยาการ
4. บันทึกและรายงานผลการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติงานที่สอดคล้องกับลักษณะของงานในสาขาวิชาชีพในสถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระหรือแหล่งวิทยาการ ให้ความรู้ความชำนาญ มีทักษะและประสบการณ์งานอาชีพในระดับเทคนิค โดยผ่านความเห็นชอบร่วมกันของผู้รับผิดชอบการฝึกงานในสาขาวิชานั้น ๆ บันทึกและรายงานผลการปฏิบัติงานตลอดระยะเวลาการฝึกงาน

(On-the-Job Training 2)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจขั้นตอนและกระบวนการปฏิบัติงานอาชีพอย่างเป็นระบบ
2. สามารถปฏิบัติงานอาชีพในสถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระหรือแหล่งวิทยาการ จนเกิดความชำนาญ มีทักษะและประสบการณ์ นำไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานอาชีพระดับเทคนิค
3. มีเจตคติที่ดีต่อการปฏิบัติงานอาชีพ และมีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดสร้างสรรค์ ขยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. เตรียมความพร้อมของร่างกายและเครื่องมืออุปกรณ์ตามลักษณะงาน
2. ปฏิบัติงานอาชีพตามขั้นตอนและกระบวนการที่สถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระหรือแหล่งวิทยาการกำหนด
3. พัฒนาการงานที่ปฏิบัติในสถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระหรือแหล่งวิทยาการ
4. บันทึกและรายงานผลการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติงานที่สอดคล้องกับลักษณะของงานในสาขาวิชาชีพในสถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระหรือแหล่งวิทยาการ ให้เกิดความชำนาญ มีทักษะและประสบการณ์งานอาชีพในระดับเทคนิค โดยผ่านความเห็นชอบร่วมกันของผู้รับผิดชอบการฝึกงานในสาขาวิชานั้น ๆ บันทึกและรายงานผลการปฏิบัติงานตลอดระยะเวลาการฝึกงาน

(ผู้เรียนสามารถปฏิบัติงานใหม่หรืองานที่ต่อเนื่องจากรายวิชา 3702-8002 ในสถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระหรือแหล่งวิทยาการแห่งเดิมหรือแห่งใหม่)

หมวดทักษะวิชาชีพ

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2557

โครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ

3701-8501	โครงการ	*-*-4
3701-8502	โครงการ 1	*-*-2
3701-8503	โครงการ 2	*-*-2

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจขั้นตอนและกระบวนการสร้างและหรือพัฒนางานอาชีพอย่างเป็นระบบ
2. สามารถบูรณาการความรู้และทักษะในการสร้างและหรือพัฒนางานในสาขาวิชาชีพตามกระบวนการวางแผน ดำเนินงาน แก้ไขปัญหา ประเมินผล ทำรายงานและนำเสนอผลงาน
3. มีเจตคติและกิริยาในการศึกษาค้นคว้าเพื่อสร้างและหรือพัฒนางานอาชีพด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ขยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการสร้างและหรือพัฒนางานอาชีพอย่างเป็นระบบ
2. เขียนโครงการสร้างและหรือพัฒนางานตามหลักการ
3. ดำเนินงานตามแผนงานโครงการตามหลักการและกระบวนการ
4. เก็บข้อมูล วิเคราะห์ สรุปและประเมินผลการดำเนินงานโครงการตามหลักการ
5. รายงานผลการปฏิบัติงานโครงการตามรูปแบบ
6. นำเสนอผลการดำเนินงานด้วยรูปแบบวิธีการต่าง ๆ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ การบูรณาการความรู้และทักษะในระดับเทคนิคที่สอดคล้องกับสาขาวิชาชีพที่ศึกษาเพื่อสร้างและหรือพัฒนางานด้วยกระบวนการทดลอง สำรวจ ประดิษฐ์คิดค้น หรือการปฏิบัติงานเชิงระบบ การเลือกหัวข้อโครงการ การศึกษาค้นคว้าข้อมูลและเอกสารอ้างอิง การเขียนโครงการ การดำเนินงานโครงการ การเก็บรวบรวมข้อมูล วิเคราะห์และแปลผล การสรุปจัดทำรายงาน การนำเสนอผลงานโครงการ ดำเนินการเป็นรายบุคคลหรือกลุ่มตามลักษณะของงานให้แล้วเสร็จในระยะเวลาที่กำหนด

(Project)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจขั้นตอนและกระบวนการสร้างและหรือพัฒนางานอาชีพอย่างเป็นระบบ
2. สามารถบูรณาการความรู้และทักษะในการสร้างและหรือพัฒนางานในสาขาวิชาชีพตามกระบวนการวางแผน ดำเนินงาน แก้ไขปัญหา ประเมินผล ทำรายงานและนำเสนอผลงาน
3. มีเจตคติและกิริยาในการศึกษาค้นคว้าเพื่อสร้างและหรือพัฒนางานอาชีพด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ขยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการสร้างและหรือพัฒนางานอาชีพอย่างเป็นระบบ
2. เขียนโครงการสร้างและหรือพัฒนางานตามหลักการ
3. ดำเนินงานตามแผนงานโครงการตามหลักการและกระบวนการ
4. เก็บข้อมูล วิเคราะห์ สรุปและประเมินผลการดำเนินงานโครงการตามหลักการ
5. รายงานผลการปฏิบัติงานโครงการตามรูปแบบ
6. นำเสนอผลการดำเนินงานด้วยรูปแบบวิธีการต่าง ๆ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ การบูรณาการความรู้และทักษะในระดับเทคนิคที่สอดคล้องกับสาขาวิชาชีพ ที่ศึกษาเพื่อสร้างและหรือพัฒนางานด้วยกระบวนการทดลอง สำรวจ ประดิษฐ์คิดค้น หรือการปฏิบัติงานเชิงระบบ การเลือกหัวข้อโครงการ การศึกษาค้นคว้าข้อมูลและเอกสารอ้างอิง การเขียนโครงการ การดำเนินงานโครงการ การเก็บรวบรวมข้อมูล วิเคราะห์และแปลผล การสรุปจัดทำรายงาน การนำเสนอผลงานโครงการ ดำเนินการเป็นรายบุคคลหรือกลุ่มตามลักษณะของงานให้แล้วเสร็จในระยะเวลาที่กำหนด

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจขั้นตอนและกระบวนการสร้างและหรือพัฒนางานอาชีพอย่างเป็นระบบ
2. สามารถบูรณาการความรู้และทักษะในการสร้างและหรือพัฒนางานในสาขาวิชาชีพตามกระบวนการวางแผน ดำเนินงาน แก้ไขปัญหา ประเมินผล ทำรายงานและนำเสนอผลงาน
3. มีเจตคติและกิริยาในการศึกษาค้นคว้าเพื่อสร้างและหรือพัฒนางานอาชีพด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ขยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการสร้างและหรือพัฒนางานอาชีพอย่างเป็นระบบ
2. เขียนโครงการสร้างและหรือพัฒนางานตามหลักการ
3. ดำเนินงานตามแผนงานโครงการตามหลักการและกระบวนการ
4. เก็บข้อมูล วิเคราะห์ สรุปและประเมินผลการดำเนินงานโครงการตามหลักการ
5. รายงานผลการปฏิบัติงานโครงการตามรูปแบบ
6. นำเสนอผลการดำเนินงานด้วยรูปแบบวิธีการต่าง ๆ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ การบูรณาการความรู้และทักษะในระดับเทคนิคที่สอดคล้องกับสาขาวิชาชีพ ที่ศึกษาเพื่อสร้างและหรือพัฒนางานด้วยกระบวนการทดลอง สำรวจ ประดิษฐ์คิดค้น หรือการปฏิบัติงานเชิงระบบ การเลือกหัวข้อโครงการ การศึกษาค้นคว้าข้อมูลและเอกสารอ้างอิง การเขียนโครงการ การดำเนินงานโครงการ การเก็บรวบรวมข้อมูล วิเคราะห์และแปลผล การสรุปจัดทำรายงาน การนำเสนอผลงานโครงการ ดำเนินการเป็นรายบุคคลหรือกลุ่มตามลักษณะของงานให้แล้วเสร็จในระยะเวลาที่กำหนด (ผู้เรียนสามารถจัดทำโครงการสร้างและหรือพัฒนางานที่ต่อเนื่องจากรายวิชา 3701-8502 หรือเป็นโครงการใหม่)

คำอธิบายรายวิชา

กิจกรรมเสริมหลักสูตร

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2557

คำอธิบายรายวิชา

กิจกรรมเสริมหลักสูตร

3000-2001	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 1	0-2-0
3000-2002	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 2	0-2-0
3000-2003	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 3	0-2-0
3000-2004	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 4	0-2-0

จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการพัฒนาทักษะประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพ เพื่อพัฒนาตนเอง องค์กร ชุมชนและสังคม
2. วางแผน ดำเนินการ ติดตามประเมินผล แก้ไขปัญหาและพัฒนากิจกรรมองค์การวิชาชีพ
3. มีเจตคติและกิจนิสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. ปฏิบัติตนตามระเบียบข้อบังคับขององค์การวิชาชีพ
2. วางแผนและดำเนินกิจกรรมองค์การวิชาชีพตามหลักการ กระบวนการ ลักษณะและวัตถุประสงค์ของกิจกรรม
3. ใช้กระบวนการกลุ่มและการเป็นผู้นำผู้ตามในการจัดและร่วมกิจกรรมองค์การวิชาชีพ
4. ประเมินผลและปรับปรุงการจัดและร่วมกิจกรรมองค์การวิชาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติเกี่ยวกับ กิจกรรมองค์การวิชาชีพ กิจกรรมพัฒนาทักษะและประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพเพื่อพัฒนาตนเอง องค์กร ชุมชนและสังคม การวางแผน ดำเนินการ ติดตามประเมินผล แก้ไขปัญหาและพัฒนา กิจกรรมองค์การวิชาชีพการใช้กระบวนการกลุ่มและการเป็นผู้นำผู้ตามตามระบอบประชาธิปไตยในการจัดและร่วมกิจกรรมองค์การวิชาชีพ

จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการพัฒนาทักษะประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพ เพื่อพัฒนาตนเอง องค์กร ชุมชนและสังคม
2. วางแผน ดำเนินการ ติดตามประเมินผล แก้ไขปัญหาและพัฒนากิจกรรมองค์การวิชาชีพ
3. มีเจตคติและกิจนิสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. ปฏิบัติตนตามระเบียบข้อบังคับขององค์การวิชาชีพ
2. วางแผนและดำเนินกิจกรรมองค์การวิชาชีพตามหลักการ กระบวนการ ลักษณะและวัตถุประสงค์

ของกิจกรรม

3. ใช้กระบวนการกลุ่มและการเป็นผู้นำผู้ตามในการจัดและร่วมกิจกรรมองค์การวิชาชีพ
4. ประเมินผลและปรับปรุงการจัดและร่วมกิจกรรมองค์การวิชาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติเกี่ยวกับ กิจกรรมองค์การวิชาชีพ กิจกรรมพัฒนาทักษะและประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพเพื่อพัฒนาตนเอง องค์กร ชุมชนและสังคม การวางแผน ดำเนินการ ติดตามประเมินผล แก้ไขปัญหาและพัฒนา กิจกรรมองค์การวิชาชีพการใช้กระบวนการกลุ่มและการเป็นผู้นำผู้ตามตามระบอบประชาธิปไตยในการจัดและร่วมกิจกรรมองค์การวิชาชีพ

จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการพัฒนาทักษะประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพ เพื่อพัฒนาตนเอง องค์กร ชุมชนและสังคม
2. วางแผน ดำเนินการ ติดตามประเมินผล แก้ไขปัญหาและพัฒนากิจกรรมองค์การวิชาชีพ
3. มีเจตคติและกิจนิสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. ปฏิบัติตนตามระเบียบข้อบังคับขององค์การวิชาชีพ
2. วางแผนและดำเนินกิจกรรมองค์การวิชาชีพตามหลักการ กระบวนการ ลักษณะและวัตถุประสงค์

ของกิจกรรม

3. ใช้กระบวนการกลุ่มและการเป็นผู้นำผู้ตามในการจัดและร่วมกิจกรรมองค์การวิชาชีพ
4. ประเมินผลและปรับปรุงการจัดและร่วมกิจกรรมองค์การวิชาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติเกี่ยวกับ กิจกรรมองค์การวิชาชีพ กิจกรรมพัฒนาทักษะและประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพเพื่อพัฒนาตนเอง องค์กร ชุมชนและสังคม การวางแผน ดำเนินการ ติดตามประเมินผล แก้ไขปัญหาและพัฒนา กิจกรรมองค์การวิชาชีพการใช้กระบวนการกลุ่มและการเป็นผู้นำผู้ตามตามระบอบประชาธิปไตยในการจัดและร่วมกิจกรรมองค์การวิชาชีพ

จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการพัฒนาทักษะประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพ เพื่อพัฒนาตนเอง องค์กร ชุมชนและสังคม
2. วางแผน ดำเนินการ ติดตามประเมินผล แก้ไขปัญหาและพัฒนากิจกรรมองค์การวิชาชีพ
3. มีเจตคติและกิจนิสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. ปฏิบัติตนตามระเบียบข้อบังคับขององค์การวิชาชีพ
2. วางแผนและดำเนินกิจกรรมองค์การวิชาชีพตามหลักการ กระบวนการ ลักษณะและวัตถุประสงค์ของกิจกรรม
3. ใช้กระบวนการกลุ่มและการเป็นผู้นำผู้ตามในการจัดและร่วมกิจกรรมองค์การวิชาชีพ
4. ประเมินผลและปรับปรุงการจัดและร่วมกิจกรรมองค์การวิชาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติเกี่ยวกับ กิจกรรมองค์การวิชาชีพ กิจกรรมพัฒนาทักษะและประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพเพื่อพัฒนาตนเอง องค์กร ชุมชนและสังคม การวางแผน ดำเนินการ ติดตามประเมินผล แก้ไขปัญหาและพัฒนา กิจกรรมองค์การวิชาชีพการใช้กระบวนการกลุ่มและการเป็นผู้นำผู้ตามตามระบอบประชาธิปไตยในการจัดและร่วมกิจกรรมองค์การวิชาชีพ