



หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง
พุทธศักราช 2567

ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว
กลุ่มอาชีพการโรงแรม
สาขาวิชาการโรงแรม

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
กระทรวงศึกษาธิการ

คำนำ

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2567 เป็นหลักสูตรที่พัฒนาขึ้นเพื่อใช้ในการจัดการศึกษาด้านวิชาชีพพระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง หลังจากจบการศึกษา ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ หรือระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า เพื่อยกระดับการศึกษาวิชาชีพ ของบุคคลให้สูงขึ้น สอดคล้องกับ ยุทธศาสตร์ชาติ แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ อุตสาหกรรม เป้าหมายในการพัฒนาประเทศ แผนการศึกษาแห่งชาติ ความต้องการของสถานประกอบการ รวมทั้งข้อเสนอ จากคณะกรรมการร่วมภาครัฐและเอกชน เพื่อผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษา (อ.กรอ.อศ.) โดยหลักสูตรดังกล่าวเป็นไปตามกรอบคุณวุฒิแห่งชาติ (National Qualifications Framework : NQF) และ กรอบ คุณวุฒิ อ ้างอิงอาเซียน (ASEAN Qualifications Reference Framework : AQRF) มาตรฐานการศึกษาของชาติ กรอบคุณวุฒิอาชีวศึกษาแห่งชาติ และเกณฑ์มาตรฐานคุณวุฒิอาชีวศึกษาระดับ ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ตลอดจนยึดโยงกับมาตรฐานอาชีพ มาตรฐานฝีมือแรงงาน และมาตรฐานอื่น ๆ ทั้งในประเทศหรือต่างประเทศ เพื่อบ่มเน้นการเรียนรู้สู่การปฏิบัติ เพื่อพัฒนาสมรรถนะกำลังคนระดับเทคนิค รวมทั้งคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณวิชาชีพ และกิจนิสัยที่เหมาะสมในการทำงาน ให้สอดคล้อง กับความต้องการกำลังคนของตลาดแรงงาน ชุมชน สังคม ซึ่งสามารถประกอบอาชีพอิสระได้ โดยเปิดโอกาส ให้ผู้เรียนเลือกระบบและวิธีการเรียนได้อย่างเหมาะสมตามศักยภาพ ตามความสนใจและโอกาสของตน ส่งเสริมให้มีการประสานความร่วมมือเพื่อจัดการศึกษา และพัฒนาหลักสูตรร่วมกันระหว่างสถาบัน การอาชีวศึกษา สถานศึกษา หน่วยงาน สถานประกอบการ และองค์กรต่าง ๆ ทั้งในระดับชุมชน ระดับท้องถิ่น และระดับชาติ

การพัฒนาหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2567 สำเร็จลงได้ด้วยความร่วมมือ อย่างดียิ่งจากหน่วยงานราชการ สถานศึกษา ผู้บริหาร ศึกษานิเทศก์ ครูผู้สอน ตลอดจนผู้ทรงคุณวุฒิทั้งภาครัฐ และภาคเอกชน ซึ่งได้อุทิศสติปัญญา ความรู้ และประสบการณ์ เพื่อการพัฒนาการอาชีวศึกษา ของประเทศชาติเป็นสำคัญ ในการนี้สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา จึงขอขอบคุณผู้มีส่วนร่วม ในการดำเนินการทุกท่านไว้ ณ ที่นี้

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

สารบัญ

หน้า

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา เรื่อง ให้ใช้หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง
พุทธศักราช 2567

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา เรื่อง ให้ใช้หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง
พุทธศักราช 2567 (เพิ่มเติม)

คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ที่ 534/2567 ลงวันที่ 21 มีนาคม 2567 เรื่อง อนุมัติหลักสูตร
ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2567

คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ที่ 864/2567 ลงวันที่ 13 พฤษภาคม 2567 เรื่อง อนุมัติหลักสูตร
ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2567 (เพิ่มเติม)

- ☐ หลักการของหลักสูตร..... 1
- ☐ จุดหมายของหลักสูตร..... 2
- ☐ หลักเกณฑ์การใช้หลักสูตร..... 3
- ☐ การกำหนดรหัสวิชา..... 12

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2567

ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการโรงแรม สาขาวิชาการโรงแรม

- ☐ ขอบเขตสาขาวิชา..... 13
- ☐ มาตรฐานการศึกษาวิชาชีพ..... 14
- ☐ ผลลัพธ์การเรียนรู้รายปี..... 17
- ☐ จุดประสงค์สาขาวิชา..... 19
- ☐ โครงสร้างหลักสูตร..... 20

คำอธิบายรายวิชา

- รายวิชาปรับพื้นฐานวิชาชีพ..... 34
- หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง..... 39
- หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ
 - ☐ กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน..... 40
 - ☐ กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ..... 46
- หมวดวิชาเลือกเสรี..... 122

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

● กิจกรรมเสริมหลักสูตร.....	123
-----------------------------	-----

ภาคผนวก

คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ที่ 1536/2567 ลงวันที่ 21 สิงหาคม 2567

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2567

และหลักสูตรระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2567



ประกาศสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
เรื่อง ให้ใช้หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช ๒๕๖๗

โดยที่คณะกรรมการการอาชีวศึกษาในคราวประชุม ครั้งที่ ๒/๒๕๖๗ เมื่อวันที่ ๒๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗ มีมติเห็นชอบหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช ๒๕๖๗ ประกอบกับคำสั่งสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ที่ ๕๓๔/๒๕๖๗ ลงวันที่ ๒๑ มีนาคม ๒๕๖๗ เรื่อง อนุมัติหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช ๒๕๖๗

อาศัยอำนาจตามความในข้อ ๑๘ (๕) ของประกาศคณะกรรมการการอาชีวศึกษา เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานคุณวุฒิอาชีวศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พ.ศ. ๒๕๖๗ ลงวันที่ ๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗ จึงออกประกาศสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา เรื่อง ให้ใช้หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช ๒๕๖๗

ทั้งนี้ ตั้งแต่ภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๗ เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๑ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๗

(นายยศพล เวณุโกเศศ)
เลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษา



ประกาศสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
เรื่อง ให้ใช้หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช ๒๕๖๗ (เพิ่มเติม)

โดยที่คณะกรรมการการอาชีวศึกษาในคราวประชุม ครั้งที่ ๔/๒๕๖๗ เมื่อวันที่ ๒๖ เมษายน ๒๕๖๗ มีมติเห็นชอบหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช ๒๕๖๗ ประกอบกับคำสั่งสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ที่ ๘๖๔/๒๕๖๗ ลงวันที่ ๑๓ พฤษภาคม ๒๕๖๗ เรื่อง อนุมัติหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช ๒๕๖๗ (เพิ่มเติม)

อาศัยอำนาจตามความในข้อ ๑๘ (๕) ของประกาศคณะกรรมการการอาชีวศึกษา เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานคุณวุฒิอาชีวศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พ.ศ. ๒๕๖๗ ลงวันที่ ๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗ จึงออกประกาศสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา เรื่อง ให้ใช้หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช ๒๕๖๗ (เพิ่มเติม)

ทั้งนี้ ตั้งแต่ภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๗ เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๓ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๗

(นายศพล เวณโกเศศ)

เลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษา



คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

ที่ ๕๓๔/๒๕๖๗

เรื่อง อนุมัติหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช ๒๕๖๗

เพื่อให้การจัดการอาชีวศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงบรรลุเป้าหมายของการจัดการศึกษาที่มีประสิทธิภาพและเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานคุณวุฒิอาชีวศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงที่คณะกรรมการการอาชีวศึกษากำหนด ให้สอดคล้องกับความต้องการกำลังคนอาชีวศึกษาของประเทศ และบริบททางการศึกษาที่มีการเปลี่ยนแปลงไปในปัจจุบัน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๐ แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการกระทรวงศึกษาธิการ พ.ศ. ๒๕๔๖ และที่แก้ไขเพิ่มเติม และความในข้อ ๑๘ (๒) ของประกาศคณะกรรมการการอาชีวศึกษา เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานคุณวุฒิอาชีวศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พ.ศ. ๒๕๖๗ ลงวันที่ ๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗ โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ในการประชุมครั้งที่ ๒/๒๕๖๗ เมื่อวันที่ ๒๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗ สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา จึงอนุมัติหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช ๒๕๖๗ จำนวน ๑๒ ประเภทวิชา ๔๒ กลุ่มอาชีพ ๙๔ สาขาวิชา ปรากฏรายชื่อสาขาวิชาแนบท้ายคำสั่งนี้

ทั้งนี้ ตั้งแต่ภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๗ เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๒๑ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๗

(นายยศพล เวณุโกเศศ)

เลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

รายชื่อสาขาวิชาแนบท้ายคำสั่งสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
ที่ ๕๓๔/๒๕๖๗ ลงวันที่ ๒๑ มีนาคม ๒๕๖๗
เรื่อง อนุมัติหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช ๒๕๖๗

๑. ประเภทวิชาอุตสาหกรรม จำนวน ๓๐ สาขาวิชา

๑.๑ กลุ่มอาชีพเครื่องกลและยานยนต์

- ๑.๑.๑ สาขาวิชาเทคนิคเครื่องกล
- ๑.๑.๒ สาขาวิชาเทคนิคซ่อมบำรุงเรือ
- ๑.๑.๓ สาขาวิชาเทคโนโลยีบริการยานยนต์
- ๑.๑.๔ สาขาวิชาเทคนิคเครื่องจักรกลเกษตร
- ๑.๑.๕ สาขาวิชาเทคนิคยานยนต์ไฟฟ้า

๑.๒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมการผลิต

- ๑.๒.๑ สาขาวิชาเทคนิคการผลิต
- ๑.๒.๒ สาขาวิชาเทคนิคโลหะ
- ๑.๒.๓ สาขาวิชาเขียนแบบเครื่องกล
- ๑.๒.๔ สาขาวิชาเทคนิคอุตสาหกรรม
- ๑.๒.๕ สาขาวิชาเทคโนโลยีการต่อเรือ
- ๑.๒.๖ สาขาวิชาการตรวจสอบโดยไม่ทำลาย

๑.๓ กลุ่มอาชีพพลังงาน ไฟฟ้า และอิเล็กทรอนิกส์

- ๑.๓.๑ สาขาวิชาไฟฟ้า
- ๑.๓.๒ สาขาวิชาเทคโนโลยีอิเล็กทรอนิกส์
- ๑.๓.๓ สาขาวิชาเทคนิคพลังงาน
- ๑.๓.๔ สาขาวิชาเทคโนโลยีการสื่อสารโทรคมนาคม
- ๑.๓.๕ สาขาวิชาเทคนิคเครื่องทำความเย็นและปรับอากาศ
- ๑.๓.๖ สาขาวิชาเทคนิคการจัดการอาคาร

๑.๔ กลุ่มอาชีพเมคคาทรอนิกส์ หุ่นยนต์ และระบบอัตโนมัติ

สาขาวิชาเมคคาทรอนิกส์และหุ่นยนต์

๑.๕ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมก่อสร้าง

- ๑.๕.๑ สาขาวิชาช่างก่อสร้าง
- ๑.๕.๒ สาขาวิชาเฟอร์นิเจอร์และตกแต่งภายใน
- ๑.๕.๓ สาขาวิชาเทคนิคสถาปัตยกรรม
- ๑.๕.๔ สาขาวิชาเทคนิควิศวกรรมสำรวจ
- ๑.๕.๖ สาขาวิชาโยธา

๑.๖ กลุ่มอาชีพปิโตรเลียมและปิโตรเคมี

๑.๖.๑ สาขาวิชาเครื่องมือวัดและควบคุม

๑.๖.๒ สาขาวิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมยาง

๑.๖.๓ สาขาวิชาเคมีอุตสาหกรรม

๑.๖.๔ สาขาวิชาปิโตรเคมี

๑.๖.๕ สาขาวิชาเทคโนโลยีเครื่องมือวัดและควบคุมปิโตรเลียม

๑.๗ กลุ่มอาชีพการพิมพ์และบรรจุภัณฑ์

สาขาวิชาการพิมพ์และบรรจุภัณฑ์

๑.๘ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมเทคนิควิทยาการนาฬิกา

สาขาวิชาเทคนิควิทยาการนาฬิกา

๒. ประเภทวิชาบริหารธุรกิจ จำนวน ๗ สาขาวิชา

๒.๑ กลุ่มอาชีพการเงินและบัญชี

สาขาวิชาการบัญชี

๒.๒ กลุ่มอาชีพการตลาด

๒.๒.๑ สาขาวิชาการตลาด

๒.๒.๒ สาขาวิชาการจัดการธุรกิจค้าปลีก

๒.๓ กลุ่มอาชีพการจัดการ

๒.๓.๑ สาขาวิชาการจัดการเลขานุการ

๒.๓.๒ สาขาวิชาการจัดการธุรกิจ

๒.๓.๓ สาขาวิชาภาษาและการจัดการธุรกิจระหว่างประเทศ

๒.๓.๔ สาขาวิชาการจัดการสำนักงานดิจิทัล

๓. ประเภทวิชาคหกรรม จำนวน ๒ สาขาวิชา

๓.๑ กลุ่มอาชีพการประดิษฐ์

๓.๑.๑ สาขาวิชาการบริหารงานคหกรรมศาสตร์

๓.๑.๒ สาขาวิชาธุรกิจคหกรรม

๔. ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว จำนวน ๔ สาขาวิชา

๔.๑ กลุ่มอาชีพการโรงแรม

สาขาวิชาการโรงแรม

๔.๒ กลุ่มอาชีพการท่องเที่ยว

๔.๒.๑ สาขาวิชาการท่องเที่ยว

๔.๒.๒ สาขาวิชาการจัดการท่องเที่ยวเกษตรเชิงนิเวศ

๔.๓ กลุ่มอาชีพจัดประชุมและนิทรรศการ

สาขาวิชาไมซ์และอีเวนต์

๕. ประเภทวิชาอุตสาหกรรมสุขภาพและความงาม จำนวน ๕ สาขาวิชา

๕.๑ กลุ่มอาชีพช่างสนับสนุนบริการสุขภาพ

สาขาวิชาช่างกายอุปกรณ์

๕.๒ กลุ่มอาชีพบริการและเสริมสร้างสุขภาพ

๕.๒.๑ สาขาวิชาการจัดการงานบริการสถานพยาบาล

๕.๒.๒ สาขาวิชาการจัดการธุรกิจการกีฬา

๕.๒.๓ สาขาวิชาการจัดการดูแลผู้สูงอายุ

๕.๓ กลุ่มอาชีพเสริมสวยและความงาม

สาขาวิชาธุรกิจความงาม

๖. ประเภทวิชาอุตสาหกรรมโลจิสติกส์ จำนวน ๖ สาขาวิชา

๖.๑ กลุ่มอาชีพโลจิสติกส์

สาขาวิชาการจัดการโลจิสติกส์และซัพพลายเชน

๖.๒ กลุ่มอาชีพระบบขนส่งทางราง

สาขาวิชาระบบขนส่งทางราง

๖.๓ กลุ่มอาชีพบริการภาคพื้น

สาขาวิชาธุรกิจการบิน

๖.๔ กลุ่มอาชีพช่างอากาศยาน

สาขาวิชาช่างอากาศยาน

๖.๕ กลุ่มอาชีพพาณิชยนาวี

๖.๕.๑ สาขาวิชาการเดินเรือ

๖.๕.๒ สาขาวิชาเทคนิคเครื่องกลเรือ

๗. ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร จำนวน ๓ สาขาวิชา

กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร

๗.๑.๑ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

๗.๑.๒ สาขาวิชาเซฟอาหารไทย

๗.๑.๓ สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร

๘. ประเภทวิชาศิลปกรรมและเศรษฐกิจสร้างสรรค์ จำนวน ๑๑ สาขาวิชา

๘.๑ กลุ่มอาชีพศิลปะและการออกแบบ

๘.๑.๑ สาขาวิชาจิตรศิลป์

๘.๑.๒ สาขาวิชาการออกแบบ

๘.๑.๓ สาขาวิชาการถ่ายภาพและมัลติมีเดีย

๘.๑.๔ สาขาวิชาเทคโนโลยีศิลปกรรม

๘.๑.๕ สาขาวิชาดิจิทัลกราฟิก

๘.๑.๖ สาขาวิชาออกแบบนิเทศศิลป์

๘.๒ กลุ่มอาชีพหัตถ์ศิลป์

สาขาวิชาเทคโนโลยีเซรามิก

๘.๓ กลุ่มอาชีพอัญมณี เครื่องประดับ และโลหะมีค่า

๘.๓.๑ สาขาวิชาเทคนิคการผลิตเครื่องถมและเครื่องประดับ

๘.๓.๒ สาขาวิชาเทคโนโลยีและนวัตกรรมเครื่องประดับอัญมณี

๘.๓.๓ สาขาวิชาช่างทองหลวง

๘.๔ กลุ่มอาชีพเครื่องหนัง

สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเครื่องหนัง

๙. ประเภทวิชาเกษตรกรรมและประมง จำนวน ๑๔ สาขาวิชา

๙.๑ กลุ่มอาชีพเกษตรผสมผสาน

สาขาวิชาเกษตรศาสตร์

๙.๒ กลุ่มอาชีพการผลิตพืช

สาขาวิชาพืชศาสตร์

๙.๓ กลุ่มอาชีพการผลิตสัตว์

สาขาวิชาสัตวศาสตร์

๙.๔ กลุ่มอาชีพช่างเกษตร

สาขาวิชาช่างกลเกษตร

๙.๕ กลุ่มอาชีพการจัดการและบริการทางการเกษตร

๙.๕.๑ สาขาวิชาสัตวรักษ์

๙.๕.๒ สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการธุรกิจเกษตร

๙.๕.๓ สาขาวิชาการบริหารจัดการคลังสินค้าเกษตร

๙.๕.๔ สาขาวิชาเทคโนโลยีภูมิทัศน์

๙.๖ กลุ่มอาชีพเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตร

๙.๖.๑ สาขาวิชาเทคโนโลยีและนวัตกรรมการเกษตร

๙.๖.๒ สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการฟาร์มและการเก็บเกี่ยวสมัยใหม่

๙.๖.๓ สาขาวิชาเทคโนโลยีการผลิตเกษตรอุตสาหกรรม

๙.๖.๔ สาขาวิชาเทคโนโลยีอากาศยานเพื่อการเกษตร

๙.๖.๕ สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการสารสนเทศเกษตรอุตสาหกรรม

๙.๗ กลุ่มอาชีพประมง

สาขาวิชาเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ

๑๐. ประเภทวิชาอุตสาหกรรมแฟชั่นและสิ่งทอ จำนวน ๔ สาขาวิชา

๑๐.๑ กลุ่มอาชีพสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม

๑๐.๑.๑ สาขาวิชาเทคโนโลยีสิ่งทอ

๑๐.๑.๒ สาขาวิชาเคมีสิ่งทอ

๑๐.๑.๓ สาขาวิชาเทคโนโลยีเครื่องนุ่งห่ม

๑๐.๒ กลุ่มอาชีพแฟชั่น

สาขาวิชาเทคโนโลยีแฟชั่นและเครื่องแต่งกาย

๑๑. ประเภทวิชาอุตสาหกรรมดิจิทัลและเทคโนโลยีสารสนเทศ จำนวน ๕ สาขาวิชา

๑๑.๑ กลุ่มอาชีพฮาร์ดแวร์

สาขาวิชาเทคโนโลยีคอมพิวเตอร์

๑๑.๒ กลุ่มอาชีพซอฟต์แวร์และการประยุกต์

๑๑.๒.๑ สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ

๑๑.๒.๒ สาขาวิชาคอมพิวเตอร์โปรแกรมเมอร์

๑๑.๒.๓ สาขาวิชาคอมพิวเตอร์เกมและแอนิเมชัน

๑๑.๓ กลุ่มอาชีพธุรกิจดิจิทัลและพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์
สาขาวิชาเทคโนโลยีธุรกิจดิจิทัล

๑๒. ประเภทวิชาอุตสาหกรรมบันเทิง จำนวน ๓ สาขาวิชา

๑๒.๑ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมบันเทิง

๑๒.๑.๑ สาขาวิชาเทคโนโลยีระบบแสง

๑๒.๑.๒ สาขาวิชาเทคโนโลยีระบบเสียง

๑๒.๒ กลุ่มอาชีพดนตรี

สาขาวิชาดนตรีและเทคโนโลยี



คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

ที่ ๘๖๔/๒๕๖๗

เรื่อง อนุมัติหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช ๒๕๖๗ (เพิ่มเติม)

อนุสนธิคำสั่งสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ที่ ๕๓๔/๒๕๖๗ ลงวันที่ ๒๑ มีนาคม ๒๕๖๗ เรื่อง อนุมัติหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช ๒๕๖๗ เพื่อให้การจัดการอาชีวศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงบรรลุเป้าหมายของการจัดการศึกษาที่มีประสิทธิภาพและเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานคุณวุฒิอาชีวศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงที่คณะกรรมการการอาชีวศึกษากำหนด ให้สอดคล้องกับความต้องการกำลังคนอาชีวศึกษาของประเทศ และบริบททางการศึกษาที่มีการเปลี่ยนแปลงไปในปัจจุบัน นั้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๐ แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการกระทรวงศึกษาธิการ พ.ศ. ๒๕๔๖ และที่แก้ไขเพิ่มเติม และความในข้อ ๑๘ (๒) ของประกาศคณะกรรมการการอาชีวศึกษา เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานคุณวุฒิอาชีวศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พ.ศ. ๒๕๖๗ ลงวันที่ ๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗ โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ในการประชุมครั้งที่ ๔/๒๕๖๗ เมื่อวันที่ ๒๖ เมษายน ๒๕๖๗ สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา จึงอนุมัติหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช ๒๕๖๗ (เพิ่มเติม) จำนวน ๖ ประเภทวิชา ๙ กลุ่มอาชีพ ๙ สาขาวิชา ดังรายชื่อสาขาวิชาแนบท้ายคำสั่งนี้

ทั้งนี้ ตั้งแต่ภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๗ เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๑๓ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๗

(นายยศพล เวณุโกเศศ)
เลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

รายชื่อสาขาวิชาแนบท้ายคำสั่งสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
ที่ ๘๖๔/๒๕๖๗ ลงวันที่ ๑๓ พฤษภาคม ๒๕๖๗
เรื่อง อนุมัติหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช ๒๕๖๗ (เพิ่มเติม)

๑. ประเภทวิชาอุตสาหกรรม จำนวน ๓ สาขาวิชา
 - ๑.๑ กลุ่มอาชีพเครื่องกลและยานยนต์
สาขาวิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมตัวถังและสีรถยนต์
 - ๑.๒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมการผลิต
สาขาวิชาเทคนิคผลิตเครื่องมือแพทย์
 - ๑.๓ กลุ่มอาชีพพลังงาน ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์
สาขาวิชาอุตสาหกรรมการผลิตไฟฟ้า
๒. ประเภทวิชาบริหารธุรกิจ จำนวน ๑ สาขาวิชา
 - ๒.๑ กลุ่มอาชีพการจัดการ
สาขาวิชาการจัดการธุรกิจงานบริการยานยนต์
๓. ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว จำนวน ๑ สาขาวิชา
กลุ่มอาชีพการท่องเที่ยว
สาขาวิชาการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ
๔. ประเภทวิชาอุตสาหกรรมโลจิสติกส์ จำนวน ๒ สาขาวิชา
 - ๔.๑ กลุ่มอาชีพบริการภาคพื้น
สาขาวิชาช่างซ่อมอุปกรณ์และบริการอากาศยานภาคพื้น
 - ๔.๒ กลุ่มอาชีพช่างอากาศยาน
สาขาวิชาช่างอากาศยานไร้คนขับ
๕. ประเภทวิชาเกษตรกรรมและประมง จำนวน ๑ สาขาวิชา
กลุ่มอาชีพเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์อาหาร
สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์อาหาร
๖. ประเภทวิชาอุตสาหกรรมดิจิทัลและเทคโนโลยีสารสนเทศ จำนวน ๑ สาขาวิชา
กลุ่มอาชีพซอฟต์แวร์และการประยุกต์
สาขาวิชาเครือข่ายคอมพิวเตอร์และความปลอดภัย

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง

พุทธศักราช 2567

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง หลังจากจบการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ หรือระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า ซึ่งเป็นการจัดการศึกษาด้านวิชาชีพและยกระดับการศึกษา วิชาชีพของบุคคลให้สูงขึ้น สอดคล้องกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ แผนการศึกษาแห่งชาติ เป็นไปตามกรอบคุณวุฒิแห่งชาติ กรอบคุณวุฒิอ้างอิงอาเซียนหรือกรอบคุณวุฒิอื่นในระดับสากล มาตรฐาน การศึกษาของชาติ และกรอบคุณวุฒิอาชีวศึกษาแห่งชาติ โดยเน้นการเรียนรู้ ด้วยการปฏิบัติ เพื่อพัฒนาสมรรถนะกำลังคนระดับเทคนิค รวมทั้งคุณธรรม จริยธรรมจรรยาบรรณวิชาชีพและกิจนิสัย ที่เหมาะสมในการทำงาน ให้สอดคล้องกับความต้องการกำลังคนของตลาดแรงงาน ชุมชน สังคม และการพัฒนาประเทศ รวมทั้งประกอบอาชีพอิสระได้
2. เป็นหลักสูตรที่เปิดโอกาสให้เลือกเรียนได้หลายรูปแบบตามศักยภาพและโอกาสของผู้เรียน เน้นสมรรถนะ เฉพาะด้านในระดับเทคนิคด้วยการปฏิบัติจริง เปิดโอกาสให้ผู้เรียนสามารถยกเว้นการเรียนรายวิชา โดยการโอนผลการเรียน การเทียบโอนผลการเรียน การเทียบโอนความรู้และประสบการณ์ การเทียบโอน ผลลัพธ์การเรียนรู้ การเทียบโอนประสบการณ์ของบุคคล การเทียบโอนสมรรถนะบุคคลตามมาตรฐาน อาชีพ กรอบคุณวุฒิแห่งชาติและกรอบคุณวุฒิอ้างอิงอาเซียน มาตรฐานอาชีพระดับสากลเข้าสู่หน่วยกิต ตามหลักสูตร ตามหลักเกณฑ์ แนวปฏิบัติและวิธีการที่คณะกรรมการการอาชีวศึกษากำหนด
3. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมและสนับสนุนความร่วมมือในการจัดการศึกษาและพัฒนาวิชาชีพร่วมกันระหว่าง สถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษากับหน่วยงานภาครัฐและเอกชน องค์กรวิชาชีพ ทั้งในและต่างประเทศ
4. เป็นหลักสูตรที่เปิดโอกาสให้สถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษา สถานประกอบการ ชุมชน และท้องถิ่นมีส่วนร่วมในการพัฒนาหลักสูตรให้ตรงตามความต้องการในการทำงานและการประกอบอาชีพ โดยยึดโยงกับมาตรฐานอาชีพ และสอดคล้องกับบริบทเชิงพื้นที่ ประเทศ และสังคมโลก เพื่อสร้าง ความสามารถในการแข่งขัน

จุดหมายของหลักสูตร

1. เพื่อให้มีพฤติกรรมหรือการกระทำระดับบุคคลที่สะท้อนถึงบุคลิกภาพ ลักษณะนิสัย และค่านิยมที่สะท้อนคุณลักษณะเฉพาะศาสตร์ วิชาชีพ และสถาบัน มีคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณวิชาชีพ เจตคติ และกิจนิสัยที่ดี ภูมิใจและรักษาเอกลักษณ์ของชาติไทย เคารพกฎหมายเคารพสิทธิของผู้อื่น มีความรับผิดชอบตามบทบาทหน้าที่ของตนเองตามระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข ปฏิบัติตนตามแบบแผน หรือข้อบังคับที่สอดคล้องกับมาตรฐานในการปฏิบัติที่ดีของคนในสังคม มีจิตสาธารณะ จิตสำนึกรักษ์สิ่งแวดล้อม และการดำรงตนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง โดยพัฒนาผ่านการเรียนรู้ และการฝึกประสบการณ์ตามหลักสูตร
2. เพื่อให้มีความรู้ ความเข้าใจทางทฤษฎีและเทคนิคเชิงลึกภายใต้ขอบเขตของงานอาชีพรวมทั้งในระดับที่เชื่อมโยงกับการทำงาน
3. เพื่อให้มีทักษะในการปรับใช้กระบวนการปฏิบัติงานให้เหมาะสม ทักษะด้านความปลอดภัยที่เชื่อมโยงกันในการทำงานที่หลากหลาย ทักษะทางเทคโนโลยีดิจิทัล ทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต ทักษะการคิดวิเคราะห์ และการแก้ปัญหา ทักษะในการวางแผน การบริหารจัดการการประสานงาน การใช้เทคโนโลยีดิจิทัล และการสื่อสาร และการประเมินผลในการปฏิบัติงานด้วยตนเอง
4. เพื่อให้สามารถปฏิบัติงานตามแบบแผน และปรับตัวภายใต้ความเปลี่ยนแปลง การพัฒนานวัตกรรมตามสายอาชีพสามารถแก้ปัญหาที่ไม่คุ้นเคยหรือซับซ้อนและเป็นนามธรรมเป็นบางครั้ง
5. เพื่อให้ตระหนักและมีส่วนร่วมในการแก้ไขปัญหาเศรษฐกิจ สังคม การเมือง สิ่งแวดล้อม มีความรักชาติสำนึกในความเป็นไทย เสียสละเพื่อส่วนรวม ดำรงรักษาไว้ซึ่งความมั่นคงของชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์ และการปกครองระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข ให้ประเทศมีความมั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน

หลักเกณฑ์การใช้

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2567

1. การเรียนการสอน

1.1 หลักสูตรนี้ผู้เรียนสามารถลงทะเบียนเรียนได้ทุกวิธีเรียนที่กำหนด และนำผลการเรียนแต่ละวิธีมาประเมินผลรวมกันได้ สามารถขอยกเว้นการเรียนรายวิชาโดยการโอนผลการเรียน การเทียบโอนผลการเรียน การเทียบโอนความรู้และประสบการณ์ การเทียบโอนผลลัพธ์การเรียนรู้ การเทียบโอนประสบการณ์ของบุคคล การเทียบโอนสมรรถนะบุคคลตามมาตรฐานอาชีพ กรอบคุณวุฒิแห่งชาติ และกรอบคุณวุฒิอ้างอิงอาเซียน มาตรฐานอาชีพระดับสากลเข้าสู่หน่วยกิตตามหลักสูตร ตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่คณะกรรมการการอาชีวศึกษากำหนด

1.2 การจัดการเรียนรู้เน้นการปฏิบัติจริงเพื่อพัฒนาสมรรถนะเฉพาะด้านในระดับเทคนิค สามารถจัดการเรียนการสอนได้ด้วยรูปแบบและวิธีการที่หลากหลาย และสามารถเชื่อมโยงผลลัพธ์การเรียนรู้จากวิธีการเรียนรู้ต่าง ๆ ได้ เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะ ศักยภาพ สมรรถนะในการทำงาน และการประกอบอาชีพตามมาตรฐาน และระดับคุณวุฒิของประเภทวิชา กลุ่มอาชีพ และสาขาวิชา

2. การจัดการศึกษาและเวลาเรียน

2.1 การจัดการศึกษาโดยรูปแบบการศึกษาในระบบ และรูปแบบการศึกษาระบบทวิภาคี ใช้ระบบทวิภาค โดยกำหนดให้ 1 ปีการศึกษา แบ่งเป็น 2 ภาคเรียน และใน 1 ภาคเรียน มีระยะเวลาการจัดการศึกษา ไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ หรือเทียบเคียงได้ไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์

2.2 หากไม่เป็นไปตามข้อ 2.1 สถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษาจะต้องแสดงรายละเอียดเกี่ยวกับระบบการศึกษานั้นให้ชัดเจน ประกอบด้วย การแบ่งภาคเรียน ระยะเวลาการศึกษาในแต่ละภาคเรียน การคิดหน่วยกิตรายวิชา รวมทั้งการเทียบเคียงหน่วยกิตของระบบดังกล่าว รายวิชาภาคทฤษฎีและรายวิชาภาคปฏิบัติ การฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพหรือการฝึกอาชีพ หรือการฝึกภาคสนาม การทำโครงการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพ หรือกิจกรรมการเรียนรู้อื่นใดที่สร้างการเรียนรู้ให้มีความสอดคล้องและเหมาะสมกับระบบการจัดการศึกษา โดยได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

3. การคิดหน่วยกิต

ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมระหว่าง 80 - 90 หน่วยกิต การพัฒนาหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง มีวิธีการคิดหน่วยกิตของรายวิชา ดังนี้

3.1 รายวิชาทฤษฎีที่ใช้เวลาในการบรรยายหรืออภิปราย 15 ชั่วโมงต่อภาคเรียน มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

3.2 รายวิชาปฏิบัติที่ใช้เวลาในการทดลองหรือฝึกปฏิบัติในห้องปฏิบัติการ 30 ชั่วโมงต่อภาคเรียน มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

3.3 รายวิชาปฏิบัติที่ใช้เวลาในการฝึกปฏิบัติในโรงฝึกงานหรือภาคสนาม 45 ชั่วโมงต่อภาคเรียน มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

3.4 การฝึกอาชีพในการศึกษาระบบทวิภาคี ที่ใช้เวลาไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมงต่อภาคเรียนมีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

3.5 การฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพในสถานประกอบการ ที่ใช้เวลาไม่น้อยกว่า 80 ชั่วโมงต่อภาคเรียน มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

3.6 การทำโครงการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพ ที่ใช้เวลาไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมงต่อภาคเรียน มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

3.7 กิจกรรมการเรียนรู้อื่นใดที่สร้างการเรียนรู้ นอกเหนือจากรูปแบบที่กำหนดข้างต้น การนับระยะเวลาในการทำกิจกรรมนั้นต่อภาคเรียนปกติให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต ให้เป็นไปตามที่สถาบัน การอาชีวศึกษาและสถานศึกษากำหนด โดยเทียบเคียงการคิดค่าหน่วยกิต ตามลักษณะและระยะเวลา ของกิจกรรม ตามข้อ 3.1 – 3.6

4. โครงสร้างหลักสูตร

โครงสร้างของหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2567 แบ่งเป็น 3 หมวดวิชา และกิจกรรมเสริมหลักสูตร ดังนี้

4.1 หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง ไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต

4.1.1 กลุ่มสมรรถนะภาษาและการสื่อสาร ประกอบด้วย รายวิชาภาษาไทย และรายวิชา ภาษาต่างประเทศ

4.1.2 กลุ่มสมรรถนะการคิดและการแก้ปัญหา ประกอบด้วย รายวิชาวิทยาศาสตร์ และรายวิชา คณิตศาสตร์

4.1.3 กลุ่มสมรรถนะทางสังคมและการดำรงชีวิต ประกอบด้วย รายวิชาสังคมศาสตร์ และรายวิชามนุษยศาสตร์

การจัดวิชาในหมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง สามารถทำได้ในลักษณะเป็นรายวิชาหรือลักษณะบูรณาการ ให้ครอบคลุมกลุ่มสมรรถนะภาษาและการสื่อสาร กลุ่มสมรรถนะการคิดและการแก้ปัญหา กลุ่มสมรรถนะ ทางสังคมและการดำรงชีวิต ในสัดส่วนที่เหมาะสมตามกลุ่มอาชีพและสาขาวิชา

4.2 หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า 60 หน่วยกิต

4.2.1 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน ประกอบด้วย รายวิชาที่สนับสนุนงานอาชีพ และรายวิชา ที่เป็นพื้นฐานของงานอาชีพ

4.2.2 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ ประกอบด้วย

1) รายวิชาซีพีที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพ เรียงลำดับรายวิชาที่ต้องเรียนเพื่อสะท้อนความเป็นสาขาวิชา และรายวิชาที่สามารถเลือกเรียนตามลักษณะงานอาชีพเฉพาะของสาขาวิชา ตามเงื่อนไขที่สาขาวิชากำหนด

2) รายวิชาโครงการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพที่สอดคล้องกับสาขาวิชา จำนวน 4 หน่วยกิต การจัดรายวิชาในหมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ เพื่อกำหนดให้เป็นสาขาวิชาใด ต้องมีจำนวนหน่วยกิตของกลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐานและกลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ รวมไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต

4.3 หมวดวิชาเลือกเสรี ให้เลือกเรียนรายวิชาจากหมวดวิชาในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราชเดียวกัน ทุกประเภทวิชาและสาขาวิชา รวมไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต

4.4 กิจกรรมเสริมหลักสูตร อย่างน้อยสัปดาห์ละ 2 ชั่วโมงทุกภาคเรียน หรือไม่น้อยกว่า 30 ชั่วโมงต่อภาคเรียน กิจกรรมเสริมหลักสูตรนี้ไม่นับหน่วยกิต

5. กิจกรรมเสริมหลักสูตร

5.1 สถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษาต้องส่งเสริมสนับสนุนให้มีการจัดกิจกรรมเพื่อส่งเสริมให้เกิดการปลูกฝังคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยม ระเบียบวินัย ปลูกฝังจิตสำนึกและจิตอาสาเสริมสร้างการเป็นพลเมืองไทยและพลโลกในด้านการรักษาดี เทิดทูนพระมหากษัตริย์ ส่งเสริมการปกครองระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข ทะนุบำรุงศาสนา ศิลปะ วัฒนธรรม ภูมิปัญญาไทย อนุรักษ์สิ่งแวดล้อม ส่งเสริมการกีฬาและนันทนาการ ส่งเสริมการดำรงตนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง โดยผู้เรียนทุกคนต้องเข้าร่วมกิจกรรมอย่างน้อย 2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ ทุกภาคเรียน หรือไม่น้อยกว่า 30 ชั่วโมง ต่อภาคเรียน

5.2 ผู้เรียนที่อยู่ในช่วงฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพหรือฝึกอาชีพในสถานประกอบการ ให้เข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตรของสถานประกอบการ

5.3 ผู้เรียนภายใต้โครงการความร่วมมือต่าง ๆ ของสถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษา ให้เข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตร ภายใต้โครงการความร่วมมือของสถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษานั้น

5.4 ผู้เรียนที่เป็นกลุ่มเป้าหมายเฉพาะ ให้สถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษาจัดกิจกรรมเสริมหลักสูตรที่เหมาะสมกับลักษณะของกลุ่มเป้าหมาย

5.5 การประเมินผลกิจกรรมเสริมหลักสูตร ให้เป็นไปตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการว่าด้วยการจัดการศึกษาและการประเมินผลการเรียนตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง

6. การปรับปรุงฐานวิชาชีพ

6.1 ผู้ที่ไม่มีพื้นฐานวิชาชีพในสาขาวิชาที่เข้าเรียน สถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษาต้องจัดให้เรียนรายวิชาปรับปรุงพื้นฐานวิชาชีพที่กำหนดไว้ในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง แต่ละประเภทวิชาสาขาวิชา เพื่อให้มีความรู้และทักษะพื้นฐานที่จำเป็นสำหรับการเรียนในสาขาวิชานั้น ดังนี้

6.1.1 ผู้เรียนที่สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า ผู้เรียนที่สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หรือเทียบเท่า ต่างประเภทวิชา กลุ่มอาชีพ และสาขาวิชาที่กำหนด

6.1.2 ผู้เข้าเรียนที่กำลังศึกษาอยู่ในระดับไม่ต่ำกว่าระดับมัธยมศึกษา ปีที่ 6 หรือเทียบเท่า หรือไม่ต่ำกว่าระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ ชั้นปีที่ 3 หรือเทียบเท่า ต่างประเภทวิชา กลุ่มอาชีพ และสาขาวิชาที่กำหนด และยังไม่สำเร็จการศึกษา

6.2 การจัดการเรียนการสอนและการประเมินผลการเรียนรายวิชาปรับพื้นฐานวิชาชีพ ให้เป็นไปตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการว่าด้วยการจัดการศึกษาและการประเมินผลการเรียนตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง

6.3 สถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษาสามารถยกเว้นการเรียนรายวิชาปรับพื้นฐานวิชาชีพที่หลักสูตรกำหนดสำหรับผู้เรียนและผู้เข้าเรียนได้ ดังนี้

6.3.1 ผู้ที่ได้เรียนรายวิชาปรับพื้นฐานวิชาชีพที่กำหนดในสาขาวิชาของหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราชเดียวกัน และผลการประเมินผ่านตามเกณฑ์ที่กำหนด ให้สถานศึกษาหรือสถาบันรับโอนผลการเรียนรายวิชานั้นได้

6.3.2 ผู้ที่ได้เรียนรายวิชาปรับพื้นฐานวิชาชีพที่กำหนดในสาขาวิชาของหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ต่างพุทธศักราช หรือหลักสูตรอื่นซึ่งไม่ต่ำกว่าระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ซึ่งเป็นรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่มีจุดประสงค์ หรือสมรรถนะ หรือผลลัพธ์การเรียนรู้และเนื้อหาใกล้เคียงกันไม่ต่ำกว่าร้อยละ 75 จำนวนหน่วยกิตไม่น้อยกว่าหน่วยกิตของรายวิชาปรับพื้นฐานวิชาชีพที่กำหนด และผลการประเมินผ่านตามเกณฑ์ที่กำหนด ให้สถานศึกษาหรือสถาบันดำเนินการเทียบโอนผลการเรียนรายวิชานั้นได้

6.3.3 ผู้ที่มีความรู้และประสบการณ์ในงานอาชีพจากศึกษาด้วยตนเอง หรือทำงานในอาชีพนั้นอยู่แล้ว หรือจากการฝึกอบรม สัมมนา ประชุมเชิงปฏิบัติการ หรือจากการวิจัยและนวัตกรรม หรือมีสมรรถนะตามมาตรฐานอาชีพ กรอบคุณวุฒิแห่งชาติและกรอบคุณวุฒิอ้างอิงอาเซียน มาตรฐานอาชีพระดับสากล หรือมีความรู้ในรายวิชาปรับพื้นฐานวิชาชีพที่กำหนดมาก่อนเข้าเรียน หรือเข้าเรียนแล้ว แต่ได้เรียนหรือฝึกปฏิบัติในสถานประกอบการ สามารถขอประเมินเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เพื่อยกเว้นการเรียนรายวิชาได้

ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการว่าด้วยการจัดการศึกษาและการประเมินผลการเรียนตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง และตามหลักเกณฑ์และวิธีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์รายวิชาที่คณะกรรมการการอาชีวศึกษากำหนด

7. การจัดแผนการเรียน

การจัดแผนการเรียนเป็นการกำหนดรายวิชาตามโครงสร้างหลักสูตรในแต่ละภาคเรียน ขึ้นอยู่กับลักษณะหรือกระบวนการจัดการเรียนรู้ของแต่ละสาขาวิชา โดยจัดอัตราส่วนการเรียนรู้ภาคทฤษฎี

ต่อภาคปฏิบัติในหมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ ประมาณ 40 : 60 และพิจารณาจากผลลัพธ์การเรียนรู้รายปีที่กำหนดไว้ในหลักสูตร ดังนี้

7.1 ให้จัดแผนการเรียนสำหรับการลงทะเบียนเรียน ดังนี้

7.1.1 การลงทะเบียนเรียนในภาคเรียนปกติสำหรับการเรียนแบบเต็มเวลา ลงได้ไม่เกิน 22 หน่วยกิต

7.1.2 การลงทะเบียนเรียนในภาคเรียนปกติสำหรับการเรียนแบบไม่เต็มเวลา ลงได้ไม่เกิน 9 หน่วยกิต

7.1.3 การลงทะเบียนเรียนภาคเรียนฤดูร้อน ลงได้ไม่เกิน 9 หน่วยกิต

เวลาที่ใช้ในการจัดการเรียนรู้ไม่เกิน 35 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ การจัดฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพ และการจัดฝึกอาชีพในสถานประกอบการ ให้เป็นไปตามข้อตกลงร่วมกับสถานประกอบการ

7.2 จัดรายวิชาในแต่ละภาคเรียนโดยคำนึงถึงผลลัพธ์การเรียนรู้รายปีที่กำหนดไว้ในหลักสูตร รายวิชาที่ต้องเรียนตามลำดับก่อนและหลัง ความง่ายและยาก ความต่อเนื่องและความเชื่อมโยงสัมพันธ์กันของรายวิชา รวมทั้งรายวิชาที่สามารถบูรณาการจัดการเรียนรู้ร่วมกันในลักษณะของงาน โครงการและหรือชิ้นงานในแต่ละภาคเรียน

7.3 จัดรายวิชาในแผนการเรียนให้ครบถ้วนทุกหมวดวิชาตามโครงสร้างหลักสูตรและเงื่อนไขที่สาขาวิชากำหนด

7.4 จัดรายวิชาในหมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง โดยคำนึงถึงการนำไปประยุกต์ใช้และบูรณาการกับกลุ่มรายวิชาชีพในสาขาวิชา โดยควรจัดกระจายทุกภาคเรียน

7.5 จัดรายวิชาในกลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน ดังนี้

7.5.1 รายวิชาที่เป็นพื้นฐานของการเรียนวิชาชีพ ควรจัดให้เรียนก่อนเพื่อเป็นการฝึกทักษะพื้นฐานให้มีความพร้อมก่อนการเรียนรายวิชาในกลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ การฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพ หรือการฝึกอาชีพในสถานประกอบการ

7.5.2 รายวิชาที่สนับสนุนงานอาชีพให้จัดตามความเหมาะสม โดยคำนึงถึงพื้นฐานความรู้ที่ควรมีก่อน-หลัง และความเชื่อมโยงสอดคล้องกับรายวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง

7.6 จัดรายวิชาในกลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ ควรจัดให้เรียนรายวิชาบังคับตามที่สาขาวิชากำหนด ก่อนรายวิชาเลือก โดยคำนึงถึงรายวิชาที่สามารถบูรณาการการจัดการเรียนรู้ในลักษณะงาน โครงการและหรือชิ้นงานในแต่ละภาคเรียน

7.7 จัดรายวิชาโครงการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพ รวมจำนวน 4 หน่วยกิต โดยขึ้นอยู่กับลักษณะและขนาดของโครงการ ดังนี้

7.7.1 รายวิชาโครงการ 4 หน่วยกิต (12 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ หรือ 180 ชั่วโมงต่อภาคเรียน) ให้จัดในภาคเรียนที่ 3 หรือภาคเรียนที่ 4 ครั้งเดียว โดยจัดให้มีชั่วโมงเรียน 4 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

7.7.2 รายวิชาโครงการ 2 หน่วยกิต (6 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ หรือ 90 ชั่วโมงต่อภาคเรียน) ให้จัดในภาคเรียนที่ 3 และหรือภาคเรียนที่ 4 รวมจำนวน 4 หน่วยกิต โดยจัดให้มีชั่วโมงเรียน 2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

7.7.3 การจัดรายวิชาโครงการในภาคเรียนที่มีการฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพ หรือฝึกอาชีพในสถานประกอบการก็สามารถดำเนินการได้ โดยให้เป็นไปตามข้อตกลงร่วมกันระหว่าง สถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษากับสถานประกอบการ

7.8 จัดฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพในสถานประกอบการ ไม่น้อยกว่า 1 ภาคเรียนปกติ ให้จัดในภาคเรียนที่ 3 หรือภาคเรียนที่ 4 โดยดำเนินการดังนี้

7.8.1 สถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษาร่วมกับสถานประกอบการพิจารณาจัดรายวิชา ในหมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพหรือรายวิชาที่สอดคล้องกับลักษณะงานของสถานประกอบการเพื่อนำไปเรียนรู้ และฝึกปฏิบัติ โดยกำหนดเวลาในการเรียนรู้และฝึกปฏิบัติตามที่หลักสูตรรายวิชากำหนด

7.8.2 สถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษาร่วมกับสถานประกอบการจัดทำ แผนฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพ แผนการนิเทศ แผนการสอนเสริมและแนวทางการวัดประเมินผล รายวิชา เพื่อใช้ในการดำเนินการจัดการเรียนรู้และฝึกปฏิบัติ วัดประเมินผลและตัดสินผลการเรียน ร่วมกันระหว่างครูผู้สอนรายวิชาและครูฝึก

7.8.3 สถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษาร่วมกับสถานประกอบการสามารถพัฒนารายวิชา ที่สอดคล้องกับลักษณะงานของสถานประกอบการและรายวิชาฝึกงานเพิ่มเติมได้ ตามหลักเกณฑ์ในข้อ 12

7.9 จัดรายวิชาในหมวดวิชาเลือกเสรีให้ผู้เรียนได้เลือกเรียนตามความถนัดและความสนใจ โดยเปิดโอกาสให้ผู้เรียนเลือกเรียนรายวิชาใด ๆ จากทุกหมวดวิชาในหลักสูตรระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ ชั้นสูง พุทธศักราชเดียวกัน ทุกประเภทวิชาและสาขาวิชา ยกเว้นรายวิชาปรับพื้นฐานวิชาชีพที่สาขาวิชา กำหนด

7.10 จัดกิจกรรมเสริมหลักสูตรในแต่ละภาคเรียน อย่างน้อย 2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ หรือไม่น้อยกว่า 30 ชั่วโมงต่อภาคเรียน

ทั้งนี้ หากสถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษามีเหตุผลและความจำเป็นในการจัดแผนการเรียน ที่แตกต่างไปจากเกณฑ์ข้างต้น อาจทำได้แต่ต้องไม่กระทบต่อมาตรฐานและคุณภาพการศึกษา โดยให้คำนึงถึง ความสมดุลของจำนวนหน่วยกิตและชั่วโมงรวม ตามแผนการเรียนของสถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษา เป็นสำคัญ ทั้งนี้ ต้องได้รับอนุญาตจากหัวหน้าสถานศึกษา

8. การจัดการศึกษาระบบทวิภาคี

จัดฝึกอาชีพในการศึกษาระบบทวิภาคี ไม่น้อยกว่า 2 ภาคเรียนปกติ หรือ 1 ปีการศึกษา ตามข้อตกลงระหว่างสถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษาร่วมกับสถานประกอบการ โดยดำเนินการดังนี้

8.1 ให้จัดฝึกอาชีพในสถานประกอบการแทนการฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพ โดยกำหนดเวลาในการเรียนรู้และฝึกปฏิบัติตามที่หลักสูตรรายวิชากำหนด

8.2 จัดรายวิชาในหมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพหรือรายวิชาที่สอดคล้องกับลักษณะงาน ของสถานประกอบการเพื่อนำไปเรียนรู้และฝึกปฏิบัติ

8.3 สถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษาร่วมกับสถานประกอบการจัดทำแผนฝึกอาชีพ แผนการนิเทศ แผนการสอนเสริม และแนวทางการวัดประเมินผลรายวิชา

8.4 สถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษาร่วมกับสถานประกอบการสามารถพัฒนารายวิชาที่สอดคล้องกับลักษณะงานของสถานประกอบการเพิ่มเติมได้ ตามหลักเกณฑ์ในข้อ 12

ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามมาตรฐานการจัดการอาชีวศึกษาระบบทวิภาคี ที่คณะกรรมการการอาชีวศึกษากำหนด

9. การเข้าเรียน

9.1 ผู้เรียนต้องสำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพหรือเทียบเท่า หรือระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเทียบเท่า

9.2 ผู้ที่ยังไม่สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นปีที่ 3 หรือเทียบเท่า หรือไม่ต่ำกว่าระดับมัธยมศึกษาชั้นปีที่ 6 หรือเทียบเท่า ให้อยู่ในสถานะผู้เข้าเรียน

10. การประเมินผลการเรียน

การประเมินผลการเรียนเน้นการประเมินผลตามสภาพจริงและเป็นไปตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการว่าด้วยการจัดการศึกษาและการประเมินผลการเรียนตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง

11. การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

11.1 ต้องสำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ หรือเทียบเท่า หรือระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า

กรณีผู้เข้าเรียนต้องนำผลการสำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ หรือเทียบเท่า หรือระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่ามาแสดง เพื่อขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาของสถานศึกษาก่อนสำเร็จการศึกษา อย่างน้อย 1 ภาคเรียน

11.2 ได้จำนวนหน่วยกิตสะสมครบถ้วนตามโครงสร้างที่กำหนดไว้ในหลักสูตรแต่ละประเภทวิชา กลุ่มอาชีพ และสาขาวิชา และตามแผนการเรียนที่สถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษากำหนด หรือแผนการเรียนรายบุคคลที่สถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษากำหนด

11.3 ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 2.00 จากระบบ 4 ระดับคะแนน

11.4 ผ่านเกณฑ์การประเมินมาตรฐานวิชาชีพหรือผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานอื่นที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพขององค์กรรับรองในประเทศหรือสากล

11.5 ได้เข้าร่วมปฏิบัติการกิจกรรมเสริมหลักสูตรตามแผนการเรียนที่สถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษากำหนดและ “ผ่าน” ทุกภาคเรียน

12. การพัฒนารายวิชาในหลักสูตร

12.1 สถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษาสามารถพัฒนารายวิชาเพิ่มเติมได้ตามเงื่อนไขที่หลักสูตรกำหนด โดยต้องพัฒนาร่วมกับสถานประกอบการ องค์กรวิชาชีพ ภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง

12.2 การพัฒนารายวิชาเพิ่มเติมต้องสอดคล้องกับมาตรฐานการศึกษาวิชาชีพ และจุดประสงค์สาขาวิชา โดยดำเนินการดังนี้

12.2.1 หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง สามารถพัฒนารายวิชาเพิ่มเติมในแต่ละกลุ่มสมรรถนะเพื่อเลือกเรียนนอกเหนือจากรายวิชาที่กำหนดให้เป็นวิชาบังคับได้ โดยสามารถพัฒนาเป็นรายวิชาหรือลักษณะบูรณาการผสมผสานเนื้อหาวิชาที่ครอบคลุมสาระตามมาตรฐานของหมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง การกำหนดรหัสวิชา จำนวนหน่วยกิต และจำนวนชั่วโมงเรียนให้เป็นไปตามที่หลักสูตรกำหนด

12.2.2 หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ สามารถพัฒนารายวิชาเพิ่มเติมในกลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะได้ ตามความต้องการของสถานประกอบการหรือยุทธศาสตร์ของภูมิภาคเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศ การกำหนดรหัสวิชา จำนวนหน่วยกิต และจำนวนชั่วโมงเรียนให้เป็นไปตามที่หลักสูตรกำหนด

12.2.3 การพัฒนารายวิชาฝึกงานเพื่อนำไปฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพ ให้นับจำนวนชั่วโมง ตามหลักเกณฑ์ข้อ 3.5 และกำหนดรหัสวิชาตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ในกลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ

13. การพัฒนา ปรับปรุง อนุมัติ และประกาศใช้หลักสูตร

13.1 สถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษาสามารถพัฒนาหรือปรับปรุงรายวิชาเพิ่มเติมได้ตามเงื่อนไขของหลักสูตร โดยต้องรายงานให้สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษารับก่อนจัดการเรียนการสอนในรายวิชานั้น ทั้งนี้ สถานศึกษาในสังกัดสถาบันให้นำเสนอสภาสถาบันพิจารณาให้ความเห็นชอบก่อน

13.2 ให้สถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษาจัดให้มีการประเมินและรายงานผลการใช้หลักสูตรให้สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษารับ เพื่อนำไปสู่การพัฒนาหลักสูตรหรือการปรับปรุงหลักสูตรอย่างต่อเนื่องหรืออย่างน้อยทุก 5 ปี

13.3 การอนุมัติหลักสูตรระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ให้ดำเนินการดังนี้

13.3.1 หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง และกลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน ให้เป็นหน้าที่ของสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

13.3.2 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ และหมวดวิชาเลือกเสรี ให้เป็นหน้าที่ของสถานศึกษา โดยความเห็นชอบของหน่วยงานที่กำกับดูแลด้านหลักสูตร และเสนอต่อคณะกรรมการการอาชีวศึกษาเพื่อพิจารณาอนุมัติ

13.4 การประกาศใช้หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ให้ทำเป็นประกาศสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

14. การประกันคุณภาพของหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอน

การประกันคุณภาพของหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอน ให้สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา สถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษา กำหนดระบบการประกันคุณภาพของหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอนในสาขาวิชาที่เปิดสอน โดยมีองค์ประกอบในการประกันคุณภาพอย่างน้อย 4 ด้าน ดังนี้

- 14.1 หลักสูตรที่ยึดโยงกับมาตรฐานอาชีพ
- 14.2 ครู ทรัพยากรและการสนับสนุน
- 14.3 วิธีการจัดการเรียนรู้ การวัดและประเมินผล
- 14.4 ผู้สำเร็จการศึกษา

ในกรณีสถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษาใดจัดการศึกษาไม่เป็นไปตามข้างต้น หรือจัดให้ผู้เรียนได้รับการศึกษาอย่างไม่มีคุณภาพ สถานศึกษาต้องรับผิดชอบในผลแห่งความเสียหายที่เกิดขึ้นกับผู้เรียนตามพระราชบัญญัติความรับผิดทางละเมิดของเจ้าหน้าที่ พ.ศ. 2539 และตามกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

การกำหนดรหัสวิชาหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2567

1	2	3	4	5	-	6	7	8	9	ชื่อวิชา	ท-ป-น
										ลำดับที่วิชา 01-99	
										สาขาวิชา/วิชาเรียนร่วม	กลุ่มสมรรถนะ/กลุ่มวิชา
3	0	0	0	0						หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง	11 กลุ่มสมรรถนะภาษาและการสื่อสาร (ภาษาไทย) 12 กลุ่มสมรรถนะภาษาและการสื่อสาร (ภาษาต่างประเทศ) 13 กลุ่มสมรรถนะการคิดและการแก้ปัญหา (วิทยาศาสตร์) 14 กลุ่มสมรรถนะการคิดและการแก้ปัญหา (คณิตศาสตร์) 15 กลุ่มสมรรถนะทางสังคมและการดำรงชีวิต (สังคมศาสตร์) 16 กลุ่มสมรรถนะทางสังคมและการดำรงชีวิต (มนุษยศาสตร์) 20 กลุ่มกิจกรรมเสริมหลักสูตร
3	0	0	0	1						หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน	10 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน (วิชาเรียนร่วมหลักสูตร)
3	X	X	0	0						หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน	10 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน (วิชาเรียนร่วมประเภทวิชา)
3	X	X	X	X						หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ	00 วิชาปรับพื้นฐานวิชาชีพสาขาวิชา (ปวส.) 10 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน 20 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ
										(-) รายวิชาพัฒนาโดยส่วนกลาง (*) รายวิชาพัฒนาโดยสถานศึกษา	
										สาขาวิชา	
										00 วิชาเรียนร่วม	
										ประเภทวิชา	
										01 ประเภทวิชาอุตสาหกรรม 02 ประเภทวิชาบริหารธุรกิจ 04 ประเภทวิชาคหกรรม 07 ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว 13 ประเภทวิชาอุตสาหกรรมสุขภาพและความงาม 14 ประเภทวิชาอุตสาหกรรมโลจิสติกส์	15 ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร 16 ประเภทวิชาศิลปกรรมและเศรษฐกิจสร้างสรรค์ 17 ประเภทวิชาเกษตรกรรมและประมง 18 ประเภทวิชาแฟชั่นและสิ่งทอ 19 ประเภทวิชาอุตสาหกรรมดิจิทัลและเทคโนโลยีสารสนเทศ 20 ประเภทวิชาอุตสาหกรรมบันเทิง
										ระดับหลักสูตร	
										3 หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง	ปวส.

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2567

ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว

กลุ่มอาชีพการโรงแรม

สาขาวิชาการโรงแรม

ขอบเขตสาขาวิชา

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพ การโรงแรม สาขาวิชาการโรงแรม จัดอยู่ในสาขาวิชาชีพ (Occupational) การโรงแรม ระดับคุณวุฒิวิชาชีพ ระดับ 5 โดยมีขอบเขตสาขาวิชา (Areas of activity and working conditions) คือ พนักงานบริการส่วนหน้าของโรงแรม อาชีพพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม อาชีพแม่บ้านในโรงแรม และอาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก

เป็นผู้ที่มีความรู้ ทักษะและประสบการณ์ในงานอาชีพชั้นสูง ในการเป็นผู้ประกอบการ การตลาด การบริหารงาน บริหารทรัพยากรบุคคลอย่างมีคุณภาพ การประยุกต์ใช้กฎหมาย จรรยาบรรณ เทคโนโลยีดิจิทัล ในงานอาชีพอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและบริการ ใช้ทักษะการสื่อสารภาษาต่างประเทศ การนำเสนออย่างสร้างสรรค์ การจัดการและแก้ไขปัญหาสถานการณ์ความขัดแย้ง มีปฏิสัมพันธ์ที่ดีกับลูกค้า หัวหน้างาน เพื่อนร่วมงานในงานอาชีพ ทักษะด้านสุขภาวะและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน สามารถประยุกต์ใช้กับการปฏิบัติงานและนำไปประกอบอาชีพได้อย่างเหมาะสมให้สอดคล้องกับกลุ่มอาชีพพนักงานบริการส่วนหน้าของโรงแรม พนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม แม่บ้านในโรงแรม ผู้ปรุงอาหารตะวันตก มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ รวมถึงมีคุณธรรม จริยธรรม และเจตคติที่ดี มีความมั่นใจและภูมิใจในวิชาชีพ

ผู้สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพพนักงานบริการส่วนหน้าของโรงแรม พนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม แม่บ้านในโรงแรม ผู้ปรุงอาหารตะวันตก สามารถประกอบอาชีพในตำแหน่งงานที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาชีพ (career) ได้แก่ พนักงานบริการส่วนหน้าของโรงแรม พนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม แม่บ้านในโรงแรม และผู้ปรุงอาหารตะวันตก

มาตรฐานการศึกษาวิชาชีพ ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการโรงแรม สาขาวิชาการโรงแรม

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของผู้สำเร็จการศึกษาระดับคุณวุฒิการศึกษาประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการโรงแรม สาขาวิชาการโรงแรม ประกอบด้วย

1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม คุณลักษณะที่พึงประสงค์ คุณลักษณะตามบรรทัดฐานที่ดีของสังคม และลักษณะบุคคล

1.1 ด้านคุณธรรม จริยธรรม คุณลักษณะที่พึงประสงค์และคุณลักษณะตามบรรทัดฐานที่ดีของสังคม ได้แก่ ความเสียสละ ความซื่อสัตย์สุจริต ความกตัญญูทดแทน ความอดกลั้น การละเว้นสิ่งเสพติดและการพนัน การมีจิตสำนึกและเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพและสังคม ภูมิใจและรักษาเอกลักษณ์ของชาติไทย เคารพกฎหมาย เคารพสิทธิของผู้อื่น ประพฤติปฏิบัติตามบทบาทหน้าที่ของตนเองตามระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข มีจิตสาธารณะ และจิตสำนึกรักษ์สิ่งแวดล้อม ความมีวินัย ความรับผิดชอบ ความรักสามัคคี มีมนุษยสัมพันธ์ ความเชื่อมั่นในตนเอง สนใจใฝ่รู้ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ขยัน ประหยัด อดทน พึ่งตนเองต่อต้านความรุนแรงและการทุจริต ปฏิบัติตนและปฏิบัติงานโดยคำนึงถึงหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ความปลอดภัย อาชีวอนามัย การอนุรักษ์พลังงานและสิ่งแวดล้อม

1.2 ลักษณะบุคคลในสาขาวิชา ได้แก่ ผู้ปฏิบัติงานบริการจะต้องเป็นผู้ที่มีความรู้ มีทักษะ และประสบการณ์ในงานอาชีพชั้นสูง ซึ่งสอดคล้องกับมาตรฐานวิชาชีพการโรงแรม มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ประยุกต์ใช้กับการปฏิบัติงาน สามารถเลือกวิถีการดำรงชีวิตและประกอบอาชีพได้อย่างเหมาะสม มีทักษะการสื่อสารภาษาไทย ภาษาต่างประเทศ ทักษะเกี่ยวกับเทคโนโลยีสารสนเทศและเทคโนโลยีดิจิทัลขั้นสูง มีทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต มีการคิด วิเคราะห์และการแก้ปัญหาอย่างเป็นระบบ มีทัศนคติเชิงบวกในการปฏิบัติงาน มีทักษะในการสื่อสารภายในองค์กร มีภาวะความเป็นผู้นำ ตลอดจนมีคุณธรรม จริยธรรมและเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ มีความมั่นใจและภาคภูมิใจในวิชาชีพ

ด้านสมรรถนะแกนกลาง

2.1 ด้านความรู้

2.1.1 หลักการใช้ภาษาและเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการสื่อสาร

2.1.2 หลักการใช้เหตุผล การคิดวิเคราะห์ การแก้ปัญหาและการจัดการ

2.1.3 หลักการดำรงตน การปรับตัว อยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมและการดำเนินชีวิตในสังคมสมัยใหม่

2.2 ด้านทักษะ

2.2.1 ทักษะการสื่อสารและการเรียนรู้โดยใช้ภาษาและเทคโนโลยีสารสนเทศ

2.2.2 ทักษะการคิดวิเคราะห์ การแก้ปัญหาและการจัดการ โดยใช้หลักการและกระบวนการทางวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์

2.2.3 ทักษะทางสังคมและการดำรงชีวิตตามหลักศาสนา วัฒนธรรมและความเป็นพลเมืองและหลักการพัฒนามุคสิกภาพและสุขอนามัย

2.3 ด้านความสามารถในการประยุกต์ใช้และความรับผิดชอบ

2.3.1 สื่อสารโดยใช้ภาษาไทย ภาษาต่างประเทศและเทคโนโลยีสารสนเทศและเทคโนโลยีดิจิทัลในชีวิตประจำวันและในงานอาชีพ

2.3.2 แก้ไขปัญหาและพัฒนางานอาชีพโดยใช้หลักการและกระบวนการทางวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์

2.3.3 พัฒนามุคสิกภาพ สุขอนามัยและคุณลักษณะเหมาะสมกับการปฏิบัติงานอาชีพและการอยู่ร่วมกับผู้อื่น ปฏิบัติตนตามหลักศาสนา วัฒนธรรม ค่านิยม คุณธรรม จริยธรรมทางสังคมและสิทธิหน้าที่พลเมือง

2. ด้านสมรรถนะวิชาชีพ

3.1 ด้านสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน

3.1.1 ด้านความรู้

3.1.1.1 หลักทฤษฎีและเทคนิคเชิงลึกภายใต้ขอบเขตงานอาชีพ

3.1.1.2 หลักการกำหนดกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการงานอาชีพ

3.1.1.3 หลักการใช้เทคโนโลยีดิจิทัล เพื่อการเรียนรู้และพัฒนางานอาชีพ

3.1.1.4 หลักการดำเนินงานอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและบริการ

3.1.1.5 หลักการวางแผนและการจัดการองค์การและการบริหารคุณภาพ

3.1.1.6 หลักการการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจ

3.1.2 ด้านทักษะ

3.1.2.1 ทักษะการใช้คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อการเรียนรู้และพัฒนางานอาชีพ

3.1.2.2 ปฏิบัติงานตามระเบียบข้อบังคับ กฎหมายที่เกี่ยวข้องในงานอาชีพ

3.1.2.3 ทักษะการวางแผนการดำเนินธุรกิจ การบริหารงานคุณภาพและการเป็นผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและบริการ

3.1.2.4 ทักษะการคิดวิเคราะห์และแก้ปัญหา

3.1.3 ด้านความสามารถในการประยุกต์ใช้และความรับผิดชอบ

- 3.1.3.1 บริหารจัดการประสานงานและประเมินผลการปฏิบัติงานอาชีพ
- 3.1.3.2 ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัล เพื่อพัฒนาและสนับสนุนงานอาชีพ
- 3.1.3.3 แก้ไขปัญหาและพัฒนางานอาชีพโดยใช้หลักการบริหารคุณภาพ
- 3.1.3.4 ตัดสินใจ วางแผนและแก้ไขปัญหาที่ไม่คุ้นเคยหรือซับซ้อนและเป็นนามธรรมในงานอาชีพ อุตสาหกรรมท่องเที่ยวที่ไม่อยู่ภายใต้การควบคุมในบางเรื่อง
- 3.1.3.5 บริหารจัดการ ประสานงาน และประเมินผลการปฏิบัติงานอาชีพ

3.2 ด้านสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ

3.2.1 ด้านความรู้

- 3.2.1.1 หลักทฤษฎีและเทคนิคเชิงลึกภายใต้ขอบเขตของงานการโรงแรม
- 3.2.1.2 หลักการคิดวิเคราะห์ ตัดสินใจ วางแผนและแก้ไขปัญหาในการปฏิบัติงานโรงแรม
- 3.2.1.3 หลักการประสานงาน ประเมินผลการปฏิบัติงานและบริหารจัดการงานโรงแรม
- 3.2.1.4 หลักการใช้งานเทคโนโลยีสารสนเทศและเทคโนโลยีดิจิทัลในงานโรงแรม
- 3.2.1.5 หลักการสื่อสาร การตัดสินใจ การวางแผนและการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นจากการปฏิบัติงานโรงแรม

3.2.2 ด้านทักษะ

- 3.2.2.1 ทักษะการเลือกและประยุกต์ใช้เครื่องมือ วัสดุอุปกรณ์ในการปฏิบัติงานโรงแรม
- 3.2.2.2 ทักษะการคิดวิเคราะห์และแก้ปัญหาในการปฏิบัติงานโรงแรม
- 3.2.2.3 ทักษะการวางแผน การบริหารจัดการ การติดต่อประสานงานและการประเมินผลการปฏิบัติงานโรงแรม
- 3.2.2.4 ทักษะในการสื่อสารและการมีปฏิสัมพันธ์กับลูกค้า ผู้บริหาร เพื่อนร่วมงานและผู้ใต้บังคับบัญชาในโรงแรม
- 3.2.2.5 ทักษะในการปฏิบัติงานทุกส่วนงานในโรงแรม

3.2.3 ด้านความสามารถในการประยุกต์ใช้และความรับผิดชอบ

- 3.2.3.1 วางแผนดำเนินงานตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงการบริหารคุณภาพงาน การอนุรักษ์พลังงาน ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม หลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัย และกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับโรงแรม
- 3.2.3.2 การปฏิบัติงานด้านการโรงแรมตามหลักการและแบบแผนที่กำหนดโดยใช้/เลือกใช้/ปรับใช้กระบวนการปฏิบัติงานได้อย่างเหมาะสม
- 3.2.3.3 บริหารจัดการ ประสานงานและประเมินผลการปฏิบัติงานด้านการโรงแรมได้ตรงตามมาตรฐาน
- 3.2.3.4 ประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะทางวิชาชีพ เทคโนโลยีสารสนเทศและเทคโนโลยีดิจิทัล การสื่อสารในการแก้ปัญหาและการปฏิบัติงานโรงแรมทั้ง 4 ส่วนที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

ผลลัพธ์การเรียนรู้รายปี ของผู้เรียนตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ประเภทวิชาอุตสาหกรรม
ท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการโรงแรม สาขาวิชา การโรงแรม ประกอบด้วย

ชั้นปีที่ 1

1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม คุณลักษณะที่พึงประสงค์ คุณลักษณะตามบรรทัดฐานที่ดีของสังคม
และลักษณะบุคคล

ประพฤติปฏิบัติตนตามบทบาทหน้าที่ของตนเอง มีจิตสาธารณะ จิตสำนึกรักสิ่งแวดล้อม ความ
รับผิดชอบ ความมีระเบียบวินัย ความรักสามัคคี มีมนุษยสัมพันธ์ การมีจิตสำนึกและเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพและ
สังคม โดยคำนึงถึงหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง ความปลอดภัยและอาชีวอนามัย

2. ด้านความรู้

ความรู้ทางทฤษฎีและเทคนิคที่ครอบคลุมขอบเขตของงานอาชีพและความรู้ภาษาอังกฤษและ
เทคโนโลยีสารสนเทศ และการสื่อสารในระดับที่เชื่อมโยงกับการทำงาน

3. ด้านทักษะ

ทักษะในการปรับใช้ (Adapting) กระบวนการปฏิบัติงานให้เหมาะสม และความปลอดภัยที่เชื่อมโยง
กันในการทำงานที่หลากหลาย

4. ด้านความสามารถในการประยุกต์ใช้และความรับผิดชอบ

ความสามารถในการปฏิบัติงานตามแบบแผน และสามารถปรับตัวกับการเปลี่ยนแปลง (Change)
ความสามารถในการแก้ปัญหาด้วยตนเอง และประสานงานเพื่อแก้ปัญหาที่ไม่คุ้นเคย (Unfamiliar Issues)

ภาพความสำเร็จรายปีของโลกอาชีพ

เป็นบุคคลที่มีความรู้และเทคนิคที่ครอบคลุมของงานงานอาชีพ ทักษะในการปรับใช้ กระบวนการคิด
เชื่อมโยงกันและปฏิบัติที่หลากหลาย สอดคล้องกับมาตรฐานกลุ่มอาชีพพนักงานบริการส่วนหน้าของโรงแรม
กลุ่มอาชีพพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม กลุ่มอาชีพแม่บ้านโรงแรม และกลุ่มอาชีพผู้ปรุงอาหาร
ตะวันตก

ชั้นปีที่ 2

1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม คุณลักษณะที่พึงประสงค์ คุณลักษณะตามบรรทัดฐานที่ดีของสังคม และลักษณะบุคคล

ประพฤติปฏิบัติตนตามบทบาทหน้าที่ของตนเอง มีจิตสาธารณะ จิตสำนึกรักสิ่งแวดล้อม ความเป็นมิตร ความมีระเบียบวินัย ความรักสามัคคี มีมนุษยสัมพันธ์ การมีจิตสำนึกและเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพและสังคม โดยคำนึงถึงหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง ความปลอดภัยและอาชีวอนามัย

2. ด้านความรู้

ความรู้ทางทฤษฎีและเทคนิคเชิงลึกภายใต้ขอบเขตของงานอาชีพ

3. ด้านทักษะ

ทักษะในการคิดวิเคราะห์ และการแก้ปัญหาและทักษะในการวางแผน การบริหารจัดการ การประสานงานและการประเมินผลในการปฏิบัติงาน

4. ด้านความสามารถในการประยุกต์ใช้และความรับผิดชอบ

ความสามารถในการปฏิบัติงานภายใต้ความเปลี่ยนแปลงตลอดเวลา ความสามารถในการประเมินผล การปฏิบัติงานด้วยตนเอง เพื่อแก้ปัญหาที่ซับซ้อนและเป็นนามธรรม (Abstract Issues) เป็นบางครั้ง

ภาพความสำเร็จรายปีของโลกาชีพ

เป็นบุคคลที่มีความรู้ทางทฤษฎีและเทคนิคเชิงลึก ทักษะในการคิดวิเคราะห์ และการแก้ปัญหา ทักษะในการวางแผน การบริหารจัดการ การประสานงานและการประเมินผลในการปฏิบัติงาน กระบวนการคิดและปฏิบัติที่หลากหลาย สอดคล้องกับมาตรฐานกลุ่มอาชีพพนักงานบริการส่วนหน้าของโรงแรม กลุ่มอาชีพพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม กลุ่มอาชีพแม่บ้านโรงแรม และกลุ่มอาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก

จุดประสงค์สาขาวิชา

1. เพื่อให้สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะด้านภาษาและการสื่อสาร ทักษะการคิดและการแก้ปัญหา ทักษะทางสังคมและการดำรงชีวิตในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ
2. เพื่อให้มีความเข้าใจและสามารถประยุกต์ใช้หลักการบริหารและจัดการวิชาชีพ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ เทคโนโลยีดิจิทัลและหลักการทำงานอาชีพที่สัมพันธ์เกี่ยวกับการพัฒนาวิชาชีพการโรงแรมให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงและความก้าวหน้าของเศรษฐกิจ สังคมและเทคโนโลยี
3. เพื่อให้มีความเข้าใจในหลักการและกระบวนการทำงานในกลุ่มงานพื้นฐานด้านการโรงแรม
4. เพื่อให้สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะทางเทคโนโลยีด้านการโรงแรม ในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ
5. เพื่อให้สามารถปฏิบัติงานวิเคราะห์ แก้ปัญหา สร้างสรรค์และนำเทคโนโลยีมาใช้ในการพัฒนางานด้านการโรงแรม
6. เพื่อให้สามารถปฏิบัติงานโรงแรมในสถานประกอบการและประกอบอาชีพอิสระ รวมทั้งการใช้ความรู้ และทักษะเป็นพื้นฐานในการศึกษาต่อในระดับสูงขึ้นได้
7. เพื่อให้สามารถปฏิบัติงานและดำรงชีวิตโดยประยุกต์ใช้หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงหลักการ ใช้พลังงานและทรัพยากรอย่างคุ้มค่า คำนึงถึงความปลอดภัยต่อตนเอง ผู้อื่นและการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม
8. เพื่อให้มีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ซื่อสัตย์สุจริต มีระเบียบวินัย มีความรับผิดชอบต่อสังคม สิ่งแวดล้อม ต่อด้านความรุนแรงและสารเสพติด

โครงสร้าง

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2567

ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว

กลุ่มอาชีพการโรงแรม

สาขาวิชาการโรงแรม

ผู้สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการโรงแรม สาขาวิชา การโรงแรม จะต้องศึกษารายวิชาจากหมวดวิชาต่าง ๆ รวมไม่น้อยกว่า 80 หน่วยกิต และเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตร ดังโครงสร้างต่อไปนี้

1. หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง	ไม่น้อยกว่า	15 หน่วยกิต
1.1 กลุ่มสมรรถนะภาษาและการสื่อสาร	ไม่น้อยกว่า	6 หน่วยกิต
1.2 กลุ่มสมรรถนะการคิดและการแก้ปัญหา	ไม่น้อยกว่า	6 หน่วยกิต
1.3 กลุ่มสมรรถนะทางสังคมและการดำรงชีวิต	ไม่น้อยกว่า	3 หน่วยกิต
2. หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ	ไม่น้อยกว่า	60 หน่วยกิต
2.1 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน		15 หน่วยกิต
2.2 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า	45 หน่วยกิต
3. หมวดวิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า	5 หน่วยกิต
4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร (2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์หรือไม่น้อยกว่า 30 ชั่วโมงต่อภาคเรียน)		
รวม	ไม่น้อยกว่า	80 หน่วยกิต

โครงสร้างนี้สำหรับผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ในประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการโรงแรม สาขาวิชาการโรงแรม หรือเทียบเท่าสาขาวิชาในกลุ่มอาชีพ

สำหรับผู้สำเร็จการศึกษาหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรมและสาขาวิชาการท่องเที่ยว ไม่ต้องเรียนรายวิชาปรับพื้นฐานวิชาชีพ กลุ่มอาชีพ หรือสาขาวิชาอื่น หรือมัธยมศึกษาตอนปลาย (ม. 6) หรือเทียบเท่า ที่ไม่มีพื้นฐานวิชาชีพ ต้องเรียน รายวิชาปรับพื้นฐานวิชาชีพ รวม 12 หน่วยกิต ต่อไปนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
30700-0001	การโรงแรมและการท่องเที่ยว Hotel and Tourism Industry	3-0-3
30700-0002	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม Introduction to Food and Beverage	3-0-3
30700-0003	ภาษาอังกฤษเพื่อการโรงแรมและการท่องเที่ยว English for Hotel and Tourism	3-0-3
30700-0004	บุคลิกภาพสำหรับธุรกิจบริการ Personality for Service Sector	3-0-3

1.หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง

ไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต

1.1 กลุ่มสมรรถนะภาษาและการสื่อสาร (ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต)

ให้เรียนรายวิชาภาษาไทย อย่างน้อย 1 รายวิชา และรายวิชาภาษาต่างประเทศ อย่างน้อย 1 รายวิชา ที่สอดคล้องกับการปฏิบัติงานของกลุ่มอาชีพที่เรียนจนครบหน่วยกิตที่กำหนด

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
30000-1101	ทักษะภาษาไทยเพื่อการสื่อสารในงานอาชีพ Thai Language Skills for Career Communication	1-2-2
30000-1102	ทักษะการเขียนและการพูดภาษาไทยในงานอาชีพ Occupational Thai Writing and Speaking Skills	1-2-2
30000-1103	ทักษะภาษาไทยเพื่อการนำเสนอเชิงวิชาชีพ Thai for Occupational Presentation	1-2-2
30000-1104	ทักษะภาษาไทยเชิงสร้างสรรค์ Creative Thai Language Skills	1-2-2
30000-1201	ภาษาอังกฤษสำหรับงานอาชีพ English for Career	1-2-2
30000-1202	การเขียนและการนำเสนอโครงการภาษาอังกฤษ Writing and Presenting English Project Work	0-2-1
30000-1203	ภาษาอังกฤษสำหรับเทคโนโลยีอุตสาหกรรม English for Industrial Technology	0-2-1

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
30000-1204	ภาษาอังกฤษสำหรับอุตสาหกรรมอิเล็กทรอนิกส์ English for Electronic Industry	0-2-1
30000-1205	ภาษาอังกฤษสำหรับช่างเทคนิคatronิกส์ English for Mechatronics Technician	0-2-1
30000-1206	ภาษาอังกฤษสำหรับเทคโนโลยีธุรกิจดิจิทัล English for Digital Business Technology	0-2-1
30000-1207	ภาษาอังกฤษสำหรับงานโรงแรม Communicative English for Hotel	1-2-2
30000-1208	ภาษาอังกฤษสำหรับงานการค้าระหว่างประเทศ English for International Trades	0-2-1
30000-1209	ภาษาอังกฤษสำหรับเกษตรและประมง English for Agriculture and Fishery	0-2-1
30000-1210	ภาษาอังกฤษสำหรับเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร English for Agro-Industrial Technology	1-2-2
30000-1211	ภาษาอังกฤษสำหรับเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตร English for Agricultural Technology and Innovation	1-2-2
30000-1212	ภาษาอังกฤษสำหรับงานอุตสาหกรรมดิจิทัลและเทคโนโลยีสารสนเทศ English for Digital Information Technology Industry	0-2-1
30000-1213	ภาษาอังกฤษสำหรับงานอุตสาหกรรมบันเทิงและดนตรี English for the Entertainment Industry	0-2-1
30000-1214	ภาษาอังกฤษสำหรับงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม English for Food and Beverage Services	0-2-1
30000-1215	ภาษาอังกฤษสำหรับการปฏิบัติงานครัวอาหารไทย English for Thai Cuisine	0-2-1
30000-1216	ภาษาอังกฤษทางทะเล 1 Maritime English 1	2-2-3
30000-1217	ภาษาอังกฤษทางทะเล 2 Maritime English 2	2-2-3
30000-1218	ภาษาอังกฤษสำหรับงานนาฬิกา English for Watch Career	0-2-1

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
30000-1219	ภาษาอังกฤษสำหรับกิจการการบิน English for Aviation	0-2-1
30000-1220	ภาษาและวัฒนธรรมจีน Chinese Language and Culture	0-2-1
30000-1221	การสนทนาภาษาจีนสำหรับการทำงาน Chinese Conversation for Work	0-2-1
30000-1222	ภาษาจีนสำหรับอุตสาหกรรม Chinese for Industry	0-2-1
30000-1223	ภาษาจีนสำหรับธุรกิจ Chinese for Business	0-2-1
30000-1224	ภาษาจีนสำหรับธุรกิจการท่องเที่ยว Chinese for Tourism Business	0-2-1
30000-1225	ภาษาและวัฒนธรรมญี่ปุ่น Japanese Language and Culture	0-2-1
30000-1226	สื่อสารภาษาญี่ปุ่นในการทำงาน Japanese Communication for Work	0-2-1
30000-1227	ภาษาและวัฒนธรรมเกาหลี Korean Language and Culture	0-2-1
30000-1228	สื่อสารภาษาเกาหลีในการทำงาน Korean Communication for Work	0-2-1
30000-1229	ภาษาและวัฒนธรรมเวียดนาม Vietnamese Language and Culture	0-2-1
30000-1230	สื่อสารภาษาเวียดนามในการทำงาน Vietnamese Communication for Work	0-2-1
30000-1231	ภาษาและวัฒนธรรมอินโดนีเซีย Indonesian Language and Culture	0-2-1
30000-1232	สื่อสารภาษาอินโดนีเซียในการทำงาน Indonesian Communication for Work	0-2-1
30000-1233	ภาษาและวัฒนธรรมมาเลเซีย Malaysian Language and Culture	0-2-1

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
30000-1234	สื่อสารภาษามลายูในการทำงาน Bahasa Malaysia Communication for Work	0-2-1
30000-1235	ภาษาและวัฒนธรรมพม่า Burmese Language and Culture	0-2-1
30000-1236	สื่อสารภาษาพม่าเพื่อการทำงาน Burmese Communication for Work	0-2-1
30000-1237	ภาษาและวัฒนธรรมเขมร Khmer Language and Culture	0-2-1
30000-1238	สื่อสารภาษากัมพูชาเพื่อการทำงาน Khmer Communication for Work	0-2-1
30000-1239	ภาษาและวัฒนธรรมลาว Laotian Language and Culture	0-2-1
30000-1240	สื่อสารภาษาลาวเพื่อการทำงาน Laotian Communication for Work	0-2-1
30000-1241	ภาษาและวัฒนธรรมฟิลิปปินส์ Filipino Language and Culture	0-2-1
30000-1242	สื่อสารภาษาฟิลิปปินส์เพื่อการทำงาน Filipino Communication for Work	0-2-1
30000-1243	ภาษาและวัฒนธรรมรัสเซีย Russian Language and Culture	0-2-1
30000-1244	สื่อสารภาษารัสเซียเพื่อการทำงาน Russian Communication for Work	0-2-1
30000-1245	ภาษาและวัฒนธรรมเยอรมัน German Language and Culture	0-2-1
30000-1246	สื่อสารภาษาเยอรมันเพื่อการทำงาน German Communication for Work	0-2-1
30000-1247	ภาษาและวัฒนธรรมฝรั่งเศส French Language and Culture	0-2-1
30000-1248	สื่อสารภาษาฝรั่งเศสเพื่อการทำงาน French Communication for Work	0-2-1

30000*1101ถึง30000*1199 และ30000*1201ถึง30000*1299 รายวิชาที่

--*

สถาบันการศึกษาหรือสถานศึกษาพัฒนา เพิ่มเติมตามความ
ต้องการของสถานประกอบการหรือตามยุทธศาสตร์ของภูมิภาค

1.2 กลุ่มสมรรถนะการคิดและการแก้ปัญหา (ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต)

ให้เลือกเรียนรายวิชาวิทยาศาสตร์ อย่างน้อย 1 รายวิชา และรายวิชาคณิตศาสตร์ อย่างน้อย 1 รายวิชา
ที่สอดคล้องกับการปฏิบัติงานของกลุ่มอาชีพที่เรียนจนครบหน่วยกิตที่กำหนด

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
30000-1301	วิทยาศาสตร์งานอาชีพธุรกิจและบริการ Science for Business and Services Careers	2-2-3
30000-1302	วิทยาศาสตร์งานอาชีพไฟฟ้า อิเล็กทรอนิกส์ และการสื่อสาร Science for Electrical Electronics and Communications Careers	2-2-3
30000-1303	วิทยาศาสตร์งานอาชีพเมคคาทรอนิกส์ หุ่นยนต์ และระบบอัตโนมัติ Science for Mechatronics Robotic and Automation Careers	2-2-3
30000-1304	วิทยาศาสตร์งานอาชีพประมงและเกษตรกรรม Science for Fisheries and Agriculture Careers	2-2-3
30000-1305	วิทยาศาสตร์งานอาชีพเครื่องกลและการผลิต Science for Mechanical and Production Careers	2-2-3
30000-1306	วิทยาศาสตร์งานอาชีพก่อสร้างโยธา และสถาปัตยกรรม Science for Construction Civil and Architectural Careers	2-2-3
30000-1307	วิทยาศาสตร์งานอาชีพอุตสาหกรรมยาง Science for Rubber Industrial Careers	2-2-3
30000-1308	วิทยาศาสตร์งานอาชีพอุตสาหกรรมสิ่งทอ Science for Textile Industrial Careers	2-2-3
30000-1309	วิทยาศาสตร์งานอาชีพศิลปกรรมและศิลปะสร้างสรรค์ Science for Fine Arts and Creative Arts Careers	2-2-3
30000-1310	วิทยาศาสตร์งานอาชีพอุตสาหกรรมเครื่องประดับและอัญมณี Science for Jewelry and Gem Industrial Careers	2-2-3
30000-1311	วิทยาศาสตร์งานอาชีพอุตสาหกรรมอาหารและโภชนาการ Science for Food and Nutrition Industrial Careers	2-2-3
30000-1312	วิทยาศาสตร์เทคโนโลยีการเดินเรือ Science for Navigation Technology	2-2-3

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
30000-1313	วิทยาศาสตร์เทคโนโลยีไฟฟ้าในเรือ Science for Electrical Shipboard Technology	2-2-3
30000-1314	ฟิสิกส์เพื่อการบิน Physics for Aviation	2-2-3
30000-1315	การวิจัยเบื้องต้นเพื่องานอาชีพ Introduction to Career Research	2-2-3
30000-1316	เทคโนโลยีการจัดการพลังงานและสิ่งแวดล้อม Energy and Environmental Management Technology	2-2-3
30000-1317	อากาศพลศาสตร์พื้นฐาน Basic Aerodynamics	3-0-3
30000-1401	คณิตศาสตร์และสถิติเพื่องานอาชีพ Mathematics and Statistics for Careers	3-0-3
30000-1402	คณิตศาสตร์เพื่อพัฒนาทักษะการคิด Mathematics for Thinking Skills Development	3-0-3
30000-1403	สถิติการทดลองและการวางแผน Statistics and Experimental Design	3-0-3
30000-1404	แคลคูลัส 1 Calculus 1	3-0-3
30000-1405	แคลคูลัส 2 Calculus 2	3-0-3
30000-1406	แคลคูลัส 3 Calculus 3	3-0-3
30000-1407	คณิตศาสตร์อุตสาหกรรม Industrial Mathematics	3-0-3
30000-1408	คณิตศาสตร์ธุรกิจและบริการ Mathematics for Business and Service	3-0-3
30000-1409	คณิตศาสตร์เกษตรกรรม Agricultural Mathematics	3-0-3
30000-1410	คณิตศาสตร์เพื่อการเดินเรือ 1 Mathematics for Navigation 1	2-2-3

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
30000-1411	คณิตศาสตร์เพื่อการเดินเรือ 2 Mathematics for Navigation 2	2-2-3
30000-1412	คณิตศาสตร์เพื่อการบิน Mathematics for Aviation	3-0-3
30000*1301ถึง30000*1399 และ30000*1401ถึง30000*1499 รายวิชาที่สถานศึกษา อาชีวศึกษาหรือสถาบันอาชีวศึกษาพัฒนา เพิ่มเติมตามความ ต้องการของสถานประกอบการหรือตามยุทธศาสตร์ของภูมิภาค		*-*-*

1.3 กลุ่มสมรรถนะทางสังคมและการดำรงชีวิต (ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต)

ให้เลือกเรียนรายวิชาสังคมศาสตร์ อย่างน้อย 1 รายวิชา และรายวิชามนุษยศาสตร์ อย่างน้อย 1 รายวิชา ที่สอดคล้องกับการปฏิบัติงานของกลุ่มอาชีพที่เรียนจนครบหน่วยกิตที่กำหนด

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
30000-1501	สังคมไทยในยุคดิจิทัล Thai Society in the Digital Era	1-2-2
30000-1502	การพัฒนาท้องถิ่น Local Development	1-2-2
30000-1503	หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงเพื่อการดำเนินชีวิต Sufficiency Economic Philosophy for Life Style	1-0-1
30000-1601	การพัฒนาสุขภาพ Health Improvement	2-0-2
30000-1602	ทักษะแห่งความสุข Happiness Skill	2-0-2
30000-1603	ลีลาศเพื่อพัฒนาสุขภาพและบุคลิกภาพ Social Dance for Health and Personality Development	0-2-1
30000-1604	นันทนาการเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต Recreation for Life Quality Development	0-2-1
30000-1605	การจัดการกีฬาและการออกกำลังกายเพื่ออาชีพ Sport Management and Exercise for Career	0-2-1
30000-1606	ภาวะผู้นำและการทำงานเป็นทีม Leadership and Teamwork	2-0-2

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
30000-1607	ข้อจำกัดของธรรมชาติมนุษย์ Human Factors	3-0-3
30000*1501ถึง30000*1599 และ30000*1601ถึง30000*1699 รายวิชาที่ สถาบันการอาชีวศึกษาหรือสถานศึกษาพัฒนา เพิ่มเติมตามความ ต้องการของสถานประกอบการหรือตามยุทธศาสตร์ของภูมิภาค		*-*-*

2. หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า 60 หน่วยกิต

2.1 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน (15 หน่วยกิต)

ให้เรียนรายวิชา เพื่อพัฒนาผู้เรียนให้มีทักษะในการปฏิบัติงานของกลุ่มอาชีพ หลักการบริหารและจัดการวิชาชีพ การใช้เทคโนโลยีดิจิทัล และหลักการทำงานอาชีพที่สัมพันธ์เกี่ยวข้อง รวมทั้งการใช้เป็นพื้นฐานในการศึกษารายวิชาในกลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ ตามหน่วยกิตที่กำหนด

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
30001-1001	การเป็นผู้ประกอบการ Entrepreneurship	2-2-3
30001-1002	องค์การและการบริหารงานคุณภาพ Organization and Quality Administration	3-0-3
30001-1003	การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในอาชีพ Application of Digital Literacy for Career	2-2-3
30700-1002	กฎหมายในงานอาชีพโรงแรม Laws in Occupational for Hotel	3-0-3
30700-1004	อุตสาหกรรมท่องเที่ยวและการบริการ Tourism and Hospitality	2-2-3

2.2 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ (45 หน่วยกิต)

ให้เลือกรายวิชา เพื่อพัฒนาผู้เรียนให้มีสมรรถนะในการประกอบอาชีพตามสาขาอาชีพ ที่สอดคล้องกับความต้องการของสถานประกอบการ จนครบหน่วยกิตที่กำหนด ต่อไปนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
30701-2001	หลักการดำเนินงานส่วนหน้าโรงแรม Operational Principle of Hotel Front Office	2-2-3
30701-2002	ภาษาอังกฤษสำหรับงานส่วนหน้าโรงแรม English for Hotel Front office	2-2-3

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
30701-2003	การบริหารทรัพยากรบุคคลในธุรกิจโรงแรม Human Resources Management in Hotel Business	2-2-3
30701-2004	การบริหารงบประมาณและการจัดการการเงินในธุรกิจโรงแรม Budget Management and Financial Management in Hotel Business	2-2-3
30701-2005	การตลาดเพื่ออุตสาหกรรมท่องเที่ยว Marketing for tourism industry	2-2-3
30701-2006	การจัดประชุมและสัมมนาเชิงปฏิบัติการวิชาชีพ Vocational Conference and Seminar Management	2-2-3
30701-2007	ภาษาอังกฤษสำหรับงานแม่บ้านโรงแรม English for hotel housekeeping	2-2-3
30701-2008	ความปลอดภัยในการบริการงานแม่บ้าน Safety in housekeeping services	2-2-3
30701-2009	ศิลปะการจัดและตกแต่งสถานที่ Art and Decoration	2-2-3
30701-2010	ศิลปะการจัดดอกไม้ Flower Arrangement	2-2-3
30701-2011	การจัดการทรัพย์สินของโรงแรม Hotel Property Management	2-2-3
30701-2012	การอ่านและการเขียนภาษาอังกฤษสำหรับงานแม่บ้านโรงแรม Reading and writing English for Housekeeping	2-2-3
30701-2013	แหล่งข้อมูลเกี่ยวกับอุตสาหกรรมท่องเที่ยว Sources about The Tourism Industry	2-2-3
30701-2014	การรักษาความปลอดภัยในการปฏิบัติงานแม่บ้าน Safety in The Housekeeping Operations	2-2-3
30701-2015	บาร์และเครื่องดื่ม Bar and Beverage	2-2-3
30701-2016	เครื่องดื่มตามสมัยนิยม Modern Drinks	2-2-3
30701-2017	การจัดการธุรกิจและบริการร้านกาแฟ Managing a Coffee Shop and Service	2-2-3

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
30701-2018	ศิลปะการชงกาแฟ Technique and Art of Coffee Making	2-2-3
30701-2019	การจัดการงานจัดเลี้ยง Banquet Management	2-2-3
30701-2020	การบริการด้านการขายและการตลาดในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม Sales and marketing service in food and baverage services	2-2-3
30701-2021	การบริหารงานทั่วไปในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม Management in food and beverage services	2-2-3
30701-2022	การบริหารและเป็นผู้率在ในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม Management and leadership in food and beverage services	2-2-3
30701-2023	ภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานการบริการอาหารและเครื่องดื่ม English for food and beverage service operations	1-2-2
30701-2024	การจัดการสถานการณ์ในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม Situation management in food and beverage service	1-2-2
30701-2025	การจัดการสิ่งแวดล้อมเพื่อความยั่งยืนในธุรกิจโรงแรม Environmental Management for Sustainability in the Hotel Business	2-2-3
30701-2026	การตลาดเพื่อธุรกิจโรงแรม Marketing for the hotel business	1-2-2
30701-2027	ความปลอดภัยและอาชีวอนามัยในงานโรงแรม Safety and Occupational health in hotel	1-2-2
30701-2028	เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่ออุตสาหกรรมท่องเที่ยว Technology for the Tourism Industry	1-2-2
30701-2029	เทคนิคการนำเสนออย่างสร้างสรรค์ Creative Presentation Techniques	1-2-2
30701-2030	การพัฒนาบุคลากรในงานโรงแรม Personnel Development in hotel work	1-2-2
30701-2031	ศิลปะการต้อนรับและการบริการ Art of Hospitality and Service	2-2-3
30701-2032	การออกแบบการจัดรายการอาหาร Food Menu Design	2-2-3
30701-2033	สัมมนาเชิงปฏิบัติการวิชาชีพ Seminar for Specific Career	2-2-3

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
30701-2034	การบริหารงานบัญชีในธุรกิจโรงแรม Accounting Management in the hotel business	2-2-3
30701-2035	การจัดงานในโอกาสพิเศษต่างๆ Organizing events on special occasions	2-2-3
30701-2036	สุขอนามัยและโภชนาการ Hygiene and Nutrition	2-2-3
30701-2037	อาหารตะวันตก 1 Western Food Cookery 1	2-2-3
30701-2038	อาหารตะวันตก 2 Western Food Cookery 2	2-2-3
30701-2039	อาหารเอเชีย Asia Food Cookery	2-2-3
30701-2040	ครัวและการประกอบอาหารโรงแรม Hotel Kitchen and Cooking	2-3-3
30701-2041	อาหารเพื่อสุขภาพ Food for Health	2-2-3
30701-2042	อาหารเพื่อการจัดเลี้ยง Banquet Food	2-2-3
30701-2043	อาหารฮาลาล Halal Cookery	2-2-3
30701-2044	เบเกอรี่ Bakery	2-2-3
30701-2045	การจัดดอกไม้และการแกะสลักเชิงธุรกิจ Flower Arrangement, Fruit and Vegetable Carving	2-2-3
30701-2046	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกีฬากอล์ฟ Introduction to Golfs	2-2-3
30701-2047	การบริการห้องอาหารและการจัดเลี้ยงในงานธุรกิจสนามกอล์ฟ Dining room service and Banquet in Business service golf	2-23
30701-2048	การบริการธุรกิจสนามกอล์ฟ Business service golf	2-2-3

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
30701-2049	การจัดการงานแม่บ้านสนามกอล์ฟ Management housekeeping Golf Club	2-2-3
30701-2050	ภาษาอังกฤษงานบริการธุรกิจสนามกอล์ฟ English language to business golf	2-2-3
30701-2051	ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับเรือ ความปลอดภัยและการทำงานบนเรือ Introduction to Ships, Safety and Working On-Board	1-0-1
30701-2052	ความรู้พื้นฐานในการปฏิบัติงานบนเรือสำราญ Introduction to Working On-Board Cruise Ships	1-2-2
30701-2053	ภาษาอังกฤษงานบริการบนเรือสำราญ English for Cruise Ship Services	1-2-2
30701-2054	ภาษาอังกฤษสำหรับคนประจำเรือ English for Ship Crews	1-2-2
30701-2055	การจัดการภัตตาคารบนเรือสำราญ Restaurant Management on Cruise Ships	1-3-2
30701-2056	การบริการอาหารเครื่องดื่มบนเรือสำราญ Food and Beverage Services on Cruise Ships	1-3-2
30701-2057	การบริการกาแฟบนเรือสำราญ Barista Services on Cruise Ships	1-2-2
30701-2058	งานบริการบนเรือสำราญ Services on Cruise Ships Work	1-3-2
30701-2059	โครงการด้านการโรงแรม Hotel Project	0-12-4
30701-2060	โครงการด้านการโรงแรม 1 Hotel Project 1	0-6-2
30701-2061	โครงการด้านการโรงแรม 2 Hotel Project 2	0-6-2

3. หมวดวิชาเลือกเสรี

ไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาจากหมวดวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2567 ทุกประเภทวิชาและสาขาวิชา

4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร (2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์หรือน้อยกว่า 30 ชั่วโมงต่อภาคเรียน)

ให้จัดกิจกรรมเสริมหลักสูตร รายวิชา 30000-2001 และเลือกเรียนรายวิชากิจกรรมเสริมหลักสูตรอื่นให้ครบทุกภาคเรียน

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
30000-2001	กิจกรรมเสริมสร้างสุจริต จิตอาสา Strengthen Honesty and Volunteerism	0-2-0
30000-2002	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 1 Vocational Organization Activity 1	0-2-0
30000-2003	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 2 Vocational Organization Activity 2	0-2-0
30000-2004	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 3 Vocational Organization Activity 3	0-2-0
30000-2005	กิจกรรมในสถานประกอบการ 1 Workplace Activity 1	0-2-0
30000-2006	กิจกรรมในสถานประกอบการ 2 Workplace Activity 2	0-2-0
30000-2007	กิจกรรมในสถานประกอบการ 3 Workplace Activity 3	0-2-0
30000-2008	กิจกรรมเสริมสร้างผู้เรียนตามอัธยาศัย 1 Recreational Activity for Learners Development 1	0-2-0
30000-2009	กิจกรรมเสริมสร้างผู้เรียนตามอัธยาศัย 2 Recreational Activity for Learners Development 2	0-2-0
30000-2010	กิจกรรมเสริมสร้างผู้เรียนตามอัธยาศัย 3 Recreational Activity for Learners Development 3	0-2-0
30000*20XX	กิจกรรมนักศึกษาวิชาทหาร/กิจกรรมที่สถานศึกษาจัด Thai Reserve Officer Training Corps Student/College Activities	0-2-0
30000*2001 ถึง 30000*2099 รายวิชาที่สถาบันการอาชีวศึกษาหรือสถานศึกษาพัฒนา เพิ่มเติมตามความต้องการของสถานประกอบการ หรือตามยุทธศาสตร์ของภูมิภาค		*-*-*

คำอธิบายรายวิชา
หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2567
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว
กลุ่มอาชีพการโรงแรม
สาขาวิชาการโรงแรม
รายวิชาปรับพื้นฐาน

30700-0001	การโรงแรมและการท่องเที่ยว Hotel and Tourism Industry	3-0-3
30700-0002	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม Introduction to Food and Beverage	3-0-3
30700-0003	ภาษาอังกฤษเพื่อการโรงแรมและการท่องเที่ยว English for Hotel and Tourism	3-0-3
30700-0004	บุคลิกภาพสำหรับธุรกิจบริการ Personality for Service Sector	3-0-3

รายวิชาปรับพื้นฐาน

30700-0001

การโรงแรมและการท่องเที่ยว
Hotel and Tourism Industry

3-0-3

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ปฏิบัติงานการโรงแรมและการท่องเที่ยวตามแบบแผนที่กำหนด และปรับใช้กระบวนการปฏิบัติงานที่เหมาะสมตามมาตรฐานอาชีพ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้และเข้าใจเกี่ยวกับงานการโรงแรมและการท่องเที่ยว
2. ตระหนักถึงความสำคัญของการโรงแรมและการท่องเที่ยว
3. มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพการโรงแรมและการท่องเที่ยว
4. ประยุกต์ใช้ความรู้ด้านการโรงแรมและการท่องเที่ยวให้ตรงกับมาตรฐานอาชีพ

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับหลักการทำงานของโรงแรมและการท่องเที่ยวตามหลักวิชาการ
2. ระบุความสำคัญของการโรงแรมและการท่องเที่ยวตามหลักวิชาการ
3. ปฏิบัติงานการโรงแรมและการท่องเที่ยวตามแบบแผนที่กำหนด และปรับใช้กระบวนการปฏิบัติงานที่เหมาะสมตามมาตรฐานอาชีพ
4. ประยุกต์ใช้ความรู้ด้านการโรงแรมและการท่องเที่ยวตามมาตรฐานอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความรู้พื้นฐานด้านการโรงแรมและการท่องเที่ยว หลักการ ประเภทของที่พักงาน บริการด้านที่พักแรม งานธุรกิจท่องเที่ยว ความสัมพันธ์ระหว่างธุรกิจโรงแรม ธุรกิจท่องเที่ยว การประสานงาน ภายในองค์กร หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และปัจจัยที่มีผลกระทบต่อธุรกิจโรงแรม ธุรกิจท่องเที่ยว

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

จัดรายการอาหารและเครื่องดื่ม ได้เหมาะสมกับกลุ่มผู้รับบริการ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้และเข้าใจเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่มในงานการโรงแรมและการท่องเที่ยว หลักโภชนาการเบื้องต้น รายการอาหารและเครื่องดื่ม และอุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้ในงานอาหารและเครื่องดื่ม
2. จำแนกประเภทของอาหารและเครื่องดื่มในงานการโรงแรมและการท่องเที่ยว
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในงานบริการ มีความรับผิดชอบ
4. จัดรายการอาหารและเครื่องดื่มได้เหมาะสมกับกลุ่มผู้รับบริการ

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่มในงานการโรงแรมและการท่องเที่ยว และหลักโภชนาการเบื้องต้น ตามหลักวิชาการ
2. จัดรายการอาหารและเครื่องดื่มได้เหมาะสมกับกลุ่มผู้รับบริการ
3. ปฏิบัติงานบริการอาหารและเครื่องดื่มได้ถูกต้องตามหลักสากล
4. ประยุกต์ใช้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม จัดรายการอาหารและเครื่องดื่มกับกลุ่มผู้รับบริการตามหลักโภชนาการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม หลักโภชนาการเบื้องต้น ความรู้เกี่ยวกับอาหารและรายการอาหาร หลักและวิธีการจัดรายการอาหารมือต่างๆ การบริการอาหารและเครื่องดื่ม ประเภทและชนิดของอาหารและเครื่องดื่ม อุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม มารยาททางสังคม

30700-0003

ภาษาอังกฤษเพื่อการโรงแรมและการท่องเที่ยว
English For Hotel and Tourism

3-0-3

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

สื่อสารสนทนาและอ่านข้อมูลข่าวสารภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับงานโรงแรมและการท่องเที่ยว

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้และเข้าใจเกี่ยวกับคำศัพท์ สำนวน และโครงสร้างภาษาอังกฤษเพื่อการโรงแรมและการท่องเที่ยว
2. พูด ฟัง อ่าน และเขียนภาษาอังกฤษในงานโรงแรมและการท่องเที่ยว
3. มีเจตคติที่ดีและตระหนักถึงความสำคัญของการสื่อสารโดยใช้ภาษาอังกฤษ
4. ประยุกต์ใช้ภาษาอังกฤษในการสื่อสารงานโรงแรมและการท่องเที่ยว

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับคำศัพท์และสำนวนภาษาอังกฤษเกี่ยวกับงานโรงแรมและการท่องเที่ยวตามหลักวิชาการ
2. พูด ฟัง อ่าน และเขียนภาษาอังกฤษที่ใช้สื่อสารทั่วไปสำหรับงานโรงแรมและการท่องเที่ยวตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน
3. ประยุกต์ใช้ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในงานโรงแรมและการท่องเที่ยวตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับคำศัพท์ สำนวน โครงสร้างภาษาที่ใช้ในงานโรงแรมและการท่องเที่ยว การสื่อสารสนทนาโต้ตอบเกี่ยวกับการโรงแรม การท่องเที่ยว ธุรกิจที่เกี่ยวข้อง การให้ข้อมูลของโรงแรมที่พัก สถานที่ท่องเที่ยว เส้นทางเดินทาง การบริการอื่น ๆ การอ่านข้อมูลข่าวสารที่เกี่ยวข้องกับงานโรงแรมและการท่องเที่ยว

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

มีบุคลิกภาพที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงานธุรกิจบริการตามมาตรฐานอาชีพ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้และเข้าใจเกี่ยวกับบุคลิกภาพความสำคัญและการพัฒนาบุคลิกภาพสำหรับธุรกิจบริการ
2. ปรับปรุงบุคลิกภาพด้านการแต่งกาย อารมณ์ ศิลปะการพูด การเป็นผู้นำ และมารยาททางสังคม
3. มีเจตคติที่ดีต่อการปฏิบัติงานวิชาชีพในธุรกิจบริการ
4. ประยุกต์ใช้หลักการพัฒนาบุคลิกภาพสำหรับธุรกิจบริการได้เหมาะสมกับการปฏิบัติงานอาชีพ และการอยู่ร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับบุคลิกภาพและการพัฒนาบุคลิกภาพสำหรับธุรกิจบริการตามหลักวิชาการ
2. พัฒนาบุคลิกภาพได้เหมาะสมกับการปฏิบัติงานธุรกิจบริการตามมาตรฐานอาชีพ
3. ประยุกต์ใช้หลักการพัฒนาบุคลิกภาพสำหรับธุรกิจบริการตามมาตรฐานอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความหมาย ความสำคัญของบุคลิกภาพ การพัฒนาบุคลิกภาพ การประเมินบุคลิกภาพของตนเอง การปรับปรุงบุคลิกภาพให้เหมาะสมกับอาชีพ บุคลิกภาพด้านการแต่งกาย การสร้างความฉลาดทางอารมณ์ มารยาททางสังคม ศิลปะการพูด บุคลิกภาพกับการเป็นผู้นำ การคิดเชิงบวก และการปลูกฝังเจตคติที่ดีต่อการปฏิบัติงานวิชาชีพในธุรกิจบริการ

คำอธิบายรายวิชา
หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2567
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว
กลุ่มอาชีพการโรงแรม
สาขาวิชาการโรงแรม

หมวดสมรรถนะแกนกลาง
(รายละเอียดคำอธิบายรายวิชา ตามเอกสารนอกเล่ม)

คำอธิบายรายวิชา
หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2567
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว
กลุ่มอาชีพการโรงแรม
สาขาวิชาการโรงแรม
หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ

กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน

30001-1001	การเป็นผู้ประกอบการ Entrepreneurship	2-2-3
30001-1002	องค์การและการบริหารงานคุณภาพ Organization and Quality Administration	3-0-3
30001-1003	การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในอาชีพ Application of Digital Literacy for Career	2-2-3
30700-1002	กฎหมายในงานอาชีพโรงแรม Laws in Occupational for Hotel	3-0-3
30700-1004	อุตสาหกรรมท่องเที่ยวและการบริการ Tourism and Hospitality	2-2-3

กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน

30001-1001

การเป็นผู้ประกอบการ
Entrepreneurship

2-2-3

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

เขียนแผนธุรกิจอย่างง่าย วางแผนจัดตั้งธุรกิจ การเป็นผู้ประกอบการ การใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการประกอบธุรกิจ อย่างมีจรรยาบรรณและคุณสมบัติของผู้ประกอบการธุรกิจ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการเขียนแผนธุรกิจอย่างง่าย การจัดตั้งธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการ
2. มีทักษะในการเขียนแผนธุรกิจ การวางแผนจัดตั้งธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการ
3. มีจรรยาบรรณและคุณสมบัติของผู้ประกอบการธุรกิจ
4. มีความสามารถประยุกต์ความรู้สู่การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจดิจิทัล

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับการเขียนแผนธุรกิจ การจัดตั้งธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการ
2. วางแผนจัดตั้งธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการตามหลักการ
3. เขียนแผนธุรกิจอย่างง่าย
4. วางแผนการจัดตั้งธุรกิจผ่านช่องทางเทคโนโลยีดิจิทัล

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการเป็นผู้ประกอบการ การจัดตั้งธุรกิจ การผลิต การบริหาร เงินทุน การเงิน การจัดรูปแบบองค์กร การเขียนแผนธุรกิจ การใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการประกอบธุรกิจ จรรยาบรรณ และคุณสมบัติของผู้ประกอบการ

อ้างอิงมาตรฐาน

มาตรฐานสถาบันรับรองระบบบริหารงานคุณภาพมาตรฐานไอเอสโอ (ISO)

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

จัดกิจกรรมการบริหารงานคุณภาพองค์การ การเพิ่มผลผลิต บริหารจัดการคุณภาพ ตามมาตรฐานไอเอสโอ ด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย และสามารถทำงานร่วมกัน

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการบริหารงานองค์การ การบริหารงานคุณภาพและเพิ่มผลผลิต
2. มีทักษะในการจัดการองค์การ กิจกรรมการบริหารงานคุณภาพและเพิ่มผลผลิต
3. มีเจตคติและกิริยาที่ดีในการจัดการงานอาชีพด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย และสามารถทำงานร่วมกัน
4. นำความรู้การบริหารงานองค์การ การบริหารงานคุณภาพและเพิ่มผลผลิตไปใช้ในงานอาชีพ

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับหลักการบริหารงานองค์การ การบริหารงานคุณภาพและเพิ่มผลผลิต
2. วางแผนการจัดการและเพิ่มประสิทธิภาพขององค์การตามหลักการ
3. วางแผนการบริหารงานคุณภาพตามมาตรฐานไอเอสโอ
4. ประยุกต์กิจกรรมระบบคุณภาพและการเพิ่มผลผลิตในการบริหารงานอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการบริหารงานคุณภาพในองค์การ การจัดการความเสี่ยง การจัดการความขัดแย้งในองค์การ การเพิ่มประสิทธิภาพองค์การ กลยุทธ์การเพิ่มประสิทธิภาพการทำงาน มาตรฐานไอเอสโอ การเตรียมเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการขอรับรองตามกระบวนการขอรับรองมาตรฐานไอเอสโอ การบริหารงานคุณภาพผลผลิต การนำกิจกรรมระบบคุณภาพและการเพิ่มผลผลิตมาประยุกต์ใช้ในการจัดการงานอาชีพ

30001-1003 การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในอาชีพ
Application of Digital Literacy for Career

2-2-3

อ้างอิงมาตรฐาน

มาตรฐานสนับสนุนการทำงานด้านการใช้ดิจิทัล ระดับ 3

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการทำงานร่วมกันแบบออนไลน์บนระบบคลาวด์ สร้างสื่อดิจิทัล ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีปัญญาประดิษฐ์ในงานอาชีพ และมีความเป็นพลเมืองในยุคดิจิทัล

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับการใช้งานคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีดิจิทัล
2. มีทักษะการใช้โปรแกรมทำงานร่วมกันแบบออนไลน์บนระบบคลาวด์
3. มีคุณธรรม จริยธรรม ความรับผิดชอบ และตระหนักถึงการเป็นพลเมืองในยุคดิจิทัล
4. มีความสามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อสนับสนุนในอาชีพ

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับการใช้งานคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีดิจิทัลตามหลักการ
2. ใช้โปรแกรมทำงานร่วมกันแบบออนไลน์บนระบบคลาวด์
3. วิเคราะห์กรณีศึกษาเทคโนโลยีดิจิทัลเชื่อมโยงอาชีพ
4. ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลตามสถานการณ์ในอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการใช้งาน คอมพิวเตอร์ เทคโนโลยีดิจิทัล อินเทอร์เน็ต โปรแกรมประมวลผลคำ โปรแกรมตารางคำนวณ โปรแกรมนำเสนอ โปรแกรมทำงานร่วมกันแบบออนไลน์บนระบบ คลาวด์ โปรแกรมสร้างสื่อดิจิทัล เทคโนโลยีเก็บข้อมูล (Block Chain) โปรแกรม ระบบอัตโนมัติ สำหรับ การวิเคราะห์ข้อมูล การทำธุรกรรมการเงินดิจิทัล สกุลเงินดิจิทัล หรือคริปโทเคอร์เรนซี (Cryptocurrency) การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีปัญญาประดิษฐ์เพื่องานอาชีพ การใช้งานดิจิทัลเพื่อความมั่นคงปลอดภัย และการเป็นพลเมืองในยุคดิจิทัล

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ปฏิบัติตามกฎหมายในงานอาชีพอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กฎหมายทรัพย์สินทางปัญญา และ
ประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักกฎหมายในงานอาชีพอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและกฎหมายทรัพย์สินทางปัญญา
2. วิเคราะห์แนวทางปฏิบัติตามกฎหมายในงานอาชีพอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและกฎหมายทรัพย์สินทางปัญญา
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในความรับผิดชอบ มีวินัย และปฏิบัติตามกฎหมาย
4. มีความสามารถประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับกฎหมายในงานอาชีพ

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับกฎหมายในงานอาชีพอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและกฎหมายทรัพย์สินทางปัญญา
2. วิเคราะห์แนวทางปฏิบัติตามหลักกฎหมายในงานอาชีพอุตสาหกรรมท่องเที่ยว
3. วิเคราะห์แนวทางปฏิบัติตามหลักกฎหมายทรัพย์สินทางปัญญา
4. ประยุกต์หลักปฏิบัติของกฎหมายในงานอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและวิเคราะห์หลักการ ข้อกำหนด ขั้นตอนกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับลักษณะงานอาชีพ
อุตสาหกรรมท่องเที่ยว และกฎหมายทรัพย์สินทางปัญญา กฎหมายเกี่ยวกับการตรวจคนเข้าเมือง กฎหมาย
ภาษีอากรและศุลกากร พระราชบัญญัติยาเสพติด กฎหมายสิ่งแวดล้อม และจรรยาบรรณวิชาชีพใน
อุตสาหกรรมท่องเที่ยว

30700-1004

อุตสาหกรรมท่องเที่ยวและบริการ
Tourism and Hospitality

2-2-3

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

วิเคราะห์ผลกระทบ สถานการณ์ และแนวโน้มของอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและบริการ โดยใช้ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่ออุตสาหกรรมท่องเที่ยวและบริการ ประเมินและวางแผนโอกาสทางการท่องเที่ยว

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้และเข้าใจเกี่ยวกับอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและบริการ
2. วิเคราะห์สถานการณ์ ผลกระทบ และแนวโน้มของอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและบริการ
3. มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพด้านการท่องเที่ยวในฐานะเจ้าของประเทศ
4. ประยุกต์ใช้ความรู้ในการประเมินและวางแผนโอกาสทางการท่องเที่ยว

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับหลักการดำเนินงานและองค์ประกอบของอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและบริการตามหลักวิชาการ
2. การวิเคราะห์ สถานการณ์ ผลกระทบและแนวโน้มที่ส่งผลกระทบต่ออุตสาหกรรมท่องเที่ยวตามหลักวิชาการ
3. ประเมินและวางแผนโอกาสทางการท่องเที่ยวตามหลักวิชาการ
4. ประยุกต์ใช้ความรู้ในการประเมินและวางแผนโอกาสทางการท่องเที่ยวตามสถานการณ์อาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับงานในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและบริการ วิวัฒนาการของอุตสาหกรรมท่องเที่ยว องค์ประกอบ โครงสร้างพื้นฐานของอุตสาหกรรมท่องเที่ยว ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่ออุตสาหกรรมท่องเที่ยวและบริการ หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมท่องเที่ยว นโยบายส่งเสริมการท่องเที่ยวของภาครัฐและเอกชน สถานการณ์การท่องเที่ยวปัจจุบัน แนวโน้มของอุตสาหกรรมท่องเที่ยวในอนาคต

คำอธิบายรายวิชา
หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2567
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว
กลุ่มอาชีพการโรงแรม
สาขาวิชาการโรงแรม

หมวดสมรรถนะวิชาชีพ

กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ

30701-2001	หลักการดำเนินงานส่วนหน้าโรงแรม Operational Principle of Hotel Front Office	2-2-3
30701-2002	ภาษาอังกฤษสำหรับงานส่วนหน้าโรงแรม English for Hotel Front office	2-2-3
30701-2003	การบริหารทรัพยากรบุคคลในธุรกิจโรงแรม Human Resources Management in Hotel Business	2-2-3
30701-2004	การบริหารงบประมาณและการจัดการการเงินในธุรกิจโรงแรม Budget Management and Financial Management in Hotel Business	2-2-3
30701-2005	การตลาดเพื่ออุตสาหกรรมท่องเที่ยว Marketing for tourism industry	2-2-3
30701-2006	การจัดประชุมและสัมมนาเชิงปฏิบัติการวิชาชีพ Vocational Conference and Seminar Management	2-2-3
30701-2007	ภาษาอังกฤษสำหรับงานแม่บ้านโรงแรม English for hotel housekeeping	2-2-3
30701-2008	ความปลอดภัยในการบริการงานแม่บ้าน Safety in housekeeping services	2-2-3
30701-2009	ศิลปะการจัดและตกแต่งสถานที่ Art and Decoration	2-2-3
30701-2010	ศิลปะการจัดดอกไม้ Flower Arrangement	2-2-3

30701-2011	การจัดการทรัพย์สินของโรงแรม Hotel Property Management	2-2-3
30701-2012	การอ่านและการเขียนภาษาอังกฤษสำหรับงานแม่บ้านโรงแรม Reading and writing English for Housekeeping	2-2-3
30701-2013	แหล่งข้อมูลเกี่ยวกับอุตสาหกรรมท่องเที่ยว Sources about The Tourism Industry	2-2-3
30701-2014	การรักษาความปลอดภัยในการปฏิบัติงานแม่บ้าน Safety in The Housekeeping Operations	2-2-3
30701-2015	บาร์และเครื่องดื่ม Bar and Beverage	2-2-3
30701-2016	เครื่องดื่มตามสมัยนิยม Modern Drinks	2-2-3
30701-2017	การจัดการธุรกิจและบริการร้านกาแฟ Managing a Coffee Shop and Service	2-2-3
30701-2018	ศิลปะการชงกาแฟ Technique and Art of Coffee Making	2-2-3
30701-2019	การจัดการงานจัดเลี้ยง Banquet Management	2-2-3
30701-2020	การบริการด้านการขายและการตลาดในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม Sales and marketing service in food and beverage services	2-2-3
30701-2021	การบริหารงานทั่วไปในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม Management in food and beverage services	2-2-3
30701-2022	การบริหารและเป็นผู้นำในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม Management and leadership in food and beverage services	2-2-3
30701-2023	ภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานการบริการอาหารและเครื่องดื่ม English for food and beverage service operations	1-2-2
30701-2024	การจัดการสถานการณ์ในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม Situation management in food and beverage service	1-2-2
30701-2025	การจัดการสิ่งแวดล้อมเพื่อความยั่งยืนในธุรกิจโรงแรม Environmental Management for Sustainability in the Hotel Business	2-2-3
30701-2026	การตลาดเพื่อธุรกิจโรงแรม Marketing for the hotel business	1-2-2

30701-2027	ความปลอดภัยและอาชีวอนามัยในงานโรงแรม Safety and Occupational health in hotel	1-2-2
30701-2028	เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่ออุตสาหกรรมท่องเที่ยว Technology for the Tourism Industry	1-2-2
30701-2029	เทคนิคการนำเสนออย่างสร้างสรรค์ Creative Presentation Techniques	1-2-2
30701-2030	การพัฒนาบุคลากรในงานโรงแรม Personnel Development in hotel work	1-2-2
30701-2031	ศิลปะการต้อนรับและการบริการ Art of Hospitality and Service	2-2-3
30701-2032	การออกแบบการจัดรายการอาหาร Food Menu Design	2-2-3
30701-2033	สัมมนาเชิงปฏิบัติการวิชาชีพ Seminar for Specific Career	2-2-3
30701-2034	การบริหารงานบัญชีในธุรกิจโรงแรม Accounting Management in the hotel business	2-2-3
30701-2035	การจัดงานในโอกาสพิเศษต่างๆ Organizing events on special occasions	2-2-3
30701-2036	สุขอนามัยและโภชนาการ Hygiene and Nutrition	2-2-3
30701-2037	อาหารตะวันตก 1 Western Food Cookery 1	2-2-3
30701-2038	อาหารตะวันตก 2 Western Food Cookery 2	2-2-3
30701-2039	อาหารเอเชีย Asia Food Cookery	2-2-3
30701-2040	ครัวและการประกอบอาหารโรงแรม Hotel Kitchen and Cooking	2-3-3
30701-2041	อาหารเพื่อสุขภาพ Food for Health	2-2-3

30701-2042	อาหารเพื่อการจัดเลี้ยง Banquet Food	2-2-3
30701-2043	อาหารฮาลาล Halal Cookery	2-2-3
30701-2044	เบเกอรี่ bakery	2-2-3
30701-2045	การจัดดอกไม้และการแกะสลักเชิงธุรกิจ Flower Arrangement, Fruit and Vegetable Carving	2-2-3
30701-2046	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกีฬากอล์ฟ Introduction to Golfs	2-2-3
30701-2047	การบริการห้องอาหารและการจัดเลี้ยงในงานธุรกิจสนามกอล์ฟ Dining room service and Banquet in Business service golft	2-23
30701-2048	การบริการธุรกิจสนามกอล์ฟ Business service golf	2-2-3
30701-2049	การจัดการงานแม่บ้านสนามกอล์ฟ Management housekeeping Golf Club	2-2-3
30701-2050	ภาษาอังกฤษงานบริการธุรกิจสนามกอล์ฟ English language to business golf	2-2-3
30701-2051	ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับเรือ ความปลอดภัยและการทำงานบนเรือ Introduction to Ships, Safety and Working On-Board	1-0-1
30701-2052	ความรู้พื้นฐานในการปฏิบัติงานบนเรือสำราญ Introduction to Working On-Board Cruise Ships	1-2-2
30701-2053	ภาษาอังกฤษงานบริการบนเรือสำราญ English for Cruise Ship Services	1-2-2
30701-2054	ภาษาอังกฤษสำหรับคนประจำเรือ English for Ship Crews	1-2-2
30701-2055	การจัดการภัตตาคารบนเรือสำราญ Restaurant Management on Cruise Ships	1-3-2
30701-2056	การบริการอาหารเครื่องดื่มบนเรือสำราญ Food and Beverage Services on Cruise Ships	1-3-2
30701-2057	การบริการกาแฟบนเรือสำราญ Barista Services on Cruise Ships	1-2-2

30701-2058	งานบริการบนเรือสำราญ Services on Cruise Ships Work	1-3-2
30701-2059	โครงการด้านการโรงแรม Hotel Project	0-12-4
30701-2060	โครงการด้านการโรงแรม 1 Hotel Project 1	0-6-2
30701-2061	โครงการด้านการโรงแรม 2 Hotel Project 2	0-6-2

กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ

30701-2001

หลักการดำเนินงานส่วนหน้าโรงแรม

2-2-3

Operational Principle of Hotel Front Office

อ้างอิงมาตรฐาน

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ(องค์การมหาชน) รหัส 1.16.098, 1.16.086, 1.09.232 อาชีพ พนักงานบริการส่วนหน้าของโรงแรม ระดับ 4

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ปฏิบัติงานงานส่วนหน้าโรงแรม การบริหารงาน ตามบทบาทหน้าที่ตำแหน่งงาน ลักษณะการปฏิบัติงาน ส่วนหน้าโรงแรม การจัดการกับข้อร้องเรียนของลูกค้า วางแผนดำเนินการรักษาความปลอดภัย การจัดการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าสถานการณ์ความขัดแย้งในงานบริการส่วนหน้าของโรงแรม(Front Office)ตามมาตรฐานอาชีพ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้และเข้าใจเกี่ยวกับโครงสร้างการบริหารงานส่วนหน้าโรงแรม
2. มีทักษะในการปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการดำเนินงานส่วนหน้าโรงแรม
3. มีเจตคติที่ดีและมีความรับผิดชอบในงานอาชีพเหมาะสม
4. สามารถนำความรู้เกี่ยวกับหลักการดำเนินงานส่วนหน้าโรงแรมไปประยุกต์ใช้ในอาชีพพนักงานส่วนหน้าโรงแรมได้

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับการจัดการงานส่วนหน้าโรงแรมตามมาตรฐานอาชีพ
2. การจัดการความรู้เกี่ยวกับการส่งเสริมการบริการสินค้าและการต้อนรับตามมาตรฐานอาชีพ
3. ปฏิบัติงานส่วนหน้าในระดับหัวหน้างาน วางแผนดำเนินการรักษาความปลอดภัย การจัดการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าสถานการณ์ความขัดแย้งในงานส่วนหน้าโรงแรมตามมาตรฐานอาชีพ
4. ประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับหลักการดำเนินงานส่วนหน้าโรงแรม ในการจัดการงานส่วนหน้าโรงแรม และมีความรับผิดชอบในการปฏิบัติงานตามมาตรฐานอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดการงานส่วนหน้าโรงแรม ลักษณะของงาน โครงสร้างการบริหารงาน บทบาท หน้าที่แต่ละตำแหน่งงาน คุณลักษณะ คุณสมบัติ จรรยาบรรณ พนักงานบริการส่วนหน้าโรงแรม อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ เอกสารแบบฟอร์มต่าง ๆ ในการปฏิบัติงาน งานสำรองห้องพัก งานต้อนรับการ ลงทะเบียนเข้าพัก งานบริการโทรศัพท์ งานการเงินส่วนหน้า งานบริการบริเวณส่วนหน้าโรงแรม การจัดการ ด้านบุคลากร การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการปฏิบัติงานส่วนหน้าโรงแรม การจัดทำรายงานสถิติต่าง ๆ การดำเนินงานให้บริการทางธุรกิจ การจัดการกับข้อร้องเรียนของลูกค้า วางแผน ดำเนินการรักษาความปลอดภัยให้แก่บุคคลสำคัญและการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าและฝึกปฏิบัติการจัดการงานส่วนหน้าโรงแรม

30701-2002

ภาษาอังกฤษสำหรับงานส่วนหน้าโรงแรม

2-2-3

English for Hotel Front office

อ้างอิงมาตรฐาน

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ รหัส 1.10.115, 1.10.114, อาชีพพนักงานบริการส่วนหน้าของโรงแรม ระดับ 4

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

เขียน อ่าน การพูด การนำเสนอและการประเมินผลการนำเสนอภาษาอังกฤษขั้นสูง เขียนจดหมายจดหมายโต้ตอบข้อร้องเรียน เขียนจดหมายติดต่อไปยังลูกค้า โดยใช้ภาษาในเชิงชักชวนเพื่อส่งเสริมการขายของสินค้าและบริการใช้ทักษะภาษาอังกฤษขั้นสูงในการปฏิบัติงานงานส่วนหน้าโรงแรม

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการอ่าน การเขียน การพูด การนำเสนอและการประเมินผลการนำเสนอภาษาอังกฤษขั้นสูง
2. เขียนรายงานจดหมายโต้ตอบ ข้อร้องเรียน เขียนจดหมายติดต่อไปยังลูกค้า โดยใช้ภาษาในเชิงชักชวนเพื่อส่งเสริมการขายของสินค้าและบริการ
3. มีเจตคติที่ดีต่อการสื่อสารภาษาอังกฤษในงานส่วนหน้าโรงแรม
4. ประยุกต์ใช้ทักษะภาษาอังกฤษขั้นสูงในการปฏิบัติงานงานส่วนหน้าโรงแรม

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับการอ่าน การเขียน การพูด การนำเสนอและการประเมินผลการนำเสนอภาษาอังกฤษขั้นสูงตามมาตรฐานอาชีพ
2. เขียนรายงานทางธุรกิจ จดหมายโต้ตอบข้อร้องเรียน เขียนจดหมายติดต่อไปยังลูกค้า ในเชิงชักชวนเพื่อส่งเสริมการขายของสินค้าและบริการโดยใช้ภาษาอังกฤษระดับสูงตามมาตรฐานอาชีพ
3. ประยุกต์ใช้ภาษาอังกฤษในการสื่อสารสำหรับการปฏิบัติงานส่วนหน้าโรงแรมในระดับหัวหน้างานตามมาตรฐานอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ การใช้ภาษาอังกฤษในงานส่วนหน้าโรงแรม ระดับหัวหน้างาน ที่มีทักษะใช้ภาษาอังกฤษขั้นสูง สำหรับวัตถุประสงค์เจาะจง ได้แก่ งานศึกษาข้อมูลภาษาอังกฤษสำหรับการปฏิบัติงาน ส่วนหน้าโรงแรมจากต่างประเทศเพื่อมาปรับใช้และพัฒนางานพร้อมกับเขียนรายงานสรุปการศึกษา งานเขียนจดหมายภาษาอังกฤษโต้ตอบข้อร้องเรียน งานเขียนจดหมายภาษาอังกฤษติดต่อลูกค้าเพื่อเชิญชักชวนซื้อสินค้าและใช้บริการโรงแรม งานนำเสนอการขายสินค้าและบริการของโรงแรม สามารถใช้ภาษาอังกฤษขั้นสูงในการนำเสนอแนวคิดกับลูกค้าโดยเลือกหัวข้อที่เหมาะสมกับผู้ฟัง เรียงลำดับข้อมูลตามขั้นตอนการนำเสนอ และตรวจสอบการใช้คำศัพท์และไวยากรณ์ได้ถูกต้อง รวบรวมสาร ข้อมูลที่ได้รับจากผู้ฟัง ตอบคำถามผู้ฟังหรือตอบแจ้งกลับลูกค้ารวมทั้งพิจารณาสิ่งที่ต้องปรับปรุงในปฏิบัติงานส่วนหน้าโรงแรมครั้งต่อไป

อ้างอิงมาตรฐาน

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพแม่บ้านในโรงแรม ระดับ 5
2. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพพนักงานส่วนหน้าโรงแรม ระดับ 4-5
3. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับ 4-5
4. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ 4-5

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

บริหารทรัพยากรมนุษย์ในงานโรงแรมอย่างมีประสิทธิภาพ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้และเข้าใจเกี่ยวกับการสรรหาและคัดเลือกพนักงาน ให้การสนับสนุนด้านวิชาชีพแก่เพื่อนร่วมงาน การติดตามประเมินผลการดำเนินงานพนักงานและบริหารการปฏิบัติงานในที่ทำงาน
2. สรรหาและคัดเลือกพนักงาน ให้การสนับสนุนด้านวิชาชีพแก่เพื่อนร่วมงาน การติดตามประเมินผลการดำเนินงานพนักงานและบริหารการปฏิบัติงานในที่ทำงาน
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงานด้วยความรับผิดชอบ ในการบริหารทรัพยากรมนุษย์ในงานโรงแรม
4. ประยุกต์ใช้ความรู้ในการบริหารทรัพยากรมนุษย์ในงานโรงแรม

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับการสรรหาและคัดเลือกพนักงาน ให้การสนับสนุนด้านวิชาชีพแก่เพื่อนร่วมงาน การติดตามประเมินผลการดำเนินงานพนักงานและบริหารการปฏิบัติงานในที่ทำงานได้ถูกต้องตามมาตรฐานอาชีพ
2. สรรหาและคัดเลือกพนักงาน ได้ตามมาตรฐานอาชีพ
3. สนับสนุนด้านวิชาชีพแก่เพื่อนร่วมงาน ได้ตามมาตรฐานอาชีพ
4. ติดตามประเมินผลการดำเนินงานพนักงาน ได้ตามมาตรฐานอาชีพ
5. ประยุกต์ใช้ความรู้ในการบริหารทรัพยากรมนุษย์ในงานโรงแรม ได้ตามมาตรฐานอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความต้องการสรรหาพนักงาน วิธีการสรรหาพนักงาน การสัมภาษณ์พนักงาน การสร้างและรักษาความสัมพันธ์ที่ดีและให้การสนับสนุนกับเพื่อนร่วมงาน เผยแพร่ข้อมูลเกี่ยวกับระบบการประเมิน การเก็บบันทึกการประเมิน ควบคุมกระบวนการประกันคุณภาพ การดำเนินการประเมินผล การปฏิบัติงาน การนำระบบการให้รางวัลและการสร้างแรงจูงใจในการทำงาน การให้คำปรึกษาแก่พนักงาน การจัดตารางการทำงาน กระบวนการสำหรับจัดการเกี่ยวกับการจ่ายค่าจ้าง การจัดเตรียมข้อมูลค่าจ้าง การนำระเบียบการด้านวินัยและการเลิกจ้างมาใช้ การควบคุมและปรับปรุงการดำเนินงานในที่ทำงาน การวางแผนและจัดขั้นตอนการทำงาน (workflow) การจัดเก็บบันทึกการทำงาน แก้ปัญหาและการตัดสินใจ รายงานผลการทำงานตามระบบการประเมินการฝึกอบรม การดำเนินงานของธุรกิจโรงแรม ปัจจัยภายนอก-ภายในที่มีผลกระทบต่อผลการดำเนินงานทางทรัพยากรมนุษย์

อ้างอิงมาตรฐาน

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ รหัส 4222 อาชีพพนักงานบริการส่วนหน้าของโรงแรม ระดับ 4 – 5

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

จัดเตรียมข้อมูลงบประมาณ เตรียมงบประมาณ ควบคุมและทบทวนงบประมาณบริหารจัดการการเงินให้อยู่ภายในงบประมาณ วางแผนโครงการ บริหารและตรวจสอบโครงการ ประเมินโครงการจัดทำรายงานทางการเงิน ระบุสภาพแวดล้อมที่เกี่ยวข้องกับการจัดทำรายงานทางการเงิน ดูแลรักษาทะเบียนสินทรัพย์ จัดการด้านทรัพย์สินที่เป็นวัตถุ อาคารและสาธารณูปโภค ดูแลรักษาสมุดบัญชีแยกประเภททั่วไป จัดทำงบกระทียอดเงิน ฝากธนาคาร จัดทำรายงานทางการเงินที่กำหนด การพัฒนารักษาระบบการเงินระบบบัญชี

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการวางแผนควบคุมงบประมาณและการจัดการการเงินในธุรกิจโรงแรม
2. มีทักษะในการตรวจสอบขั้นตอนทางการเงิน รักษากระบบการเงินและบัญชี ปฏิบัติงานรายงานทางการเงิน ดูแลทรัพย์สิน สมุดบัญชีแยกประเภททั่วไปในธุรกิจโรงแรม
3. มีเจตคติที่ดีต่อการดำเนินงานควบคุมงบประมาณ รายงานทางการเงิน
4. สามารถประยุกต์ใช้ทักษะในการดำเนินงานบริหารงบประมาณเพื่อให้สอดคล้องกับเป้าหมายของธุรกิจในงานส่วนหน้าโรงแรม

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับการเตรียมงบประมาณ การควบคุมงบประมาณ รายงานทางการเงินตามมาตรฐานอาชีพ
2. วางแผนวิเคราะห์ข้อมูลงบประมาณ ควบคุมงบประมาณ รายงานทางการเงินตามมาตรฐานอาชีพ
3. จัดทำรายงานทางการเงิน ดูแลทรัพย์สิน สมุดบัญชีแยกประเภททั่วไปตามมาตรฐานอาชีพ
4. ประยุกต์ใช้ทักษะในการดำเนินงานบริหารงบประมาณเพื่อให้สอดคล้องกับเป้าหมายของธุรกิจในงานส่วนหน้าโรงแรมตามมาตรฐานอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับข้อมูลที่จำเป็นสำหรับการเตรียมงบประมาณ มีส่วนร่วมในกระบวนการวางแผนงบประมาณ ร่างงบประมาณโดยอิงการวิเคราะห์ข้อมูลที่มีอยู่ภายใต้นโยบายของบริษัท ประเมินการรายรับ รายจ่าย ด้วยข้อมูลที่ถูกต้อง ประเมินผลการดำเนินงานจริงเทียบกับที่ประมาณ งบประมาณและรายงาน วิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงในสภาพแวดล้อมภายในและภายนอก งบประมาณ ระบุรายงานทางการเงิน ทำรายงานทางการเงิน จัดทำรายงานทางการเงิน จัดเตรียมทะเบียนสินทรัพย์กำหนดวิธีการคำนวณค่าเสื่อมราคาปรับปรุงทะเบียนสินทรัพย์จัดทำรายงานทะเบียนสินทรัพย์จัดทำรายการบัญชีตามข้อกำหนดจัดทำรายละเอียดบัญชีประกอบสมุดบัญชีแยกประเภททั่วไป ตรวจสอบรายการฝากเงินเทียบกับรายการเดินบัญชีธนาคาร (Bank Statement) ตรวจสอบรายการถอนเงินเทียบกับรายการจ่ายเงินที่ได้รับอนุมัติตรวจสอบรายการค่าธรรมเนียมต่าง ๆ ยืนยันรายการยอดคงเหลือต่าง ๆ จัดทำรายงานงบกระทียอดเงินฝากธนาคาร รวบรวมข้อมูลที่เกี่ยวข้องจัดทำรายงานรายได้จัดทำงบดุลจัดทำงบกำไรขาดทุน ติดตามดูแลการปฏิบัติงานทางการเงิน จัดทำรายงานทางการเงิน ตรวจสอบขั้นตอนการทางการเงิน จัดทำรายงานทางการเงินให้สมบูรณ์ จัดเตรียมข้อมูลงบประมาณ เตรียมงบประมาณ ควบคุมและทบทวนงบประมาณในธุรกิจโรงแรม

30701-2005

การตลาดเพื่ออุตสาหกรรมท่องเที่ยว

2-2-3

Marketing for tourism industry

อ้างอิงมาตรฐาน

1.มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ รหัส 4222 อาชีพพนักงานบริการส่วนหน้าของโรงแรม ระดับ 4 - 5

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

วิเคราะห์สถานการณ์ สภาพแวดล้อมทางการตลาด เพื่อทำแผนการตลาดและแผนการส่งเสริมการตลาดในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับตลาดเพื่ออุตสาหกรรมท่องเที่ยว
2. สามารถวิเคราะห์แนวโน้มและรูปแบบการตลาดในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว
3. มีเจตคติที่ดีต่อธุรกิจในการท่องเที่ยว
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ด้านการตลาดเพื่อดำเนินงานธุรกิจในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว รวมทั้งมีความรับผิดชอบต่อตนเองและผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับการตลาดเพื่ออุตสาหกรรมท่องเที่ยวตามมาตรฐานอาชีพ
2. วิเคราะห์สถานการณ์ สภาพแวดล้อมทางการตลาด เพื่อทำแผนการตลาดและแผนการส่งเสริมการตลาดในธุรกิจท่องเที่ยว ตามมาตรฐานอาชีพ
3. จัดทำแผนการตลาดและแผนส่งเสริมการตลาดในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวตามมาตรฐานอาชีพ
4. ประยุกต์ใช้ความรู้ด้านการตลาดเพื่อดำเนินงานธุรกิจในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว รวมทั้งมีความรับผิดชอบต่อตนเองและผู้อื่นตามมาตรฐานอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการตลาดเพื่ออุตสาหกรรมท่องเที่ยว องค์ประกอบของการตลาด ลักษณะสินค้าในตลาดธุรกิจโรงแรม การวิเคราะห์สถานการณ์ สภาพแวดล้อมทางการตลาด จัดทำแผนการตลาดเบื้องต้น แผนการส่งเสริมการตลาดเบื้องต้น กลยุทธ์ทางการตลาดวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจทั้งภายนอกและภายในธุรกิจ บริหารธุรกิจให้เป็นไปตามข้อกำหนดของกฎหมาย กำหนดแผนกลยุทธ์ทางธุรกิจ ดำเนินการตามแผนธุรกิจ การผลิตสื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์เพื่อส่งเสริมการขาย ศึกษาแนวโน้มทางการตลาดเพื่อการดำเนินงานโรงแรม บริหารงานให้สอดคล้องกับข้อกำหนดทางกฎหมาย ศึกษาหาความรู้เกี่ยวกับกฎหมายเพิ่มเติม

อ้างอิงมาตรฐาน

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ รหัส 4222 อาชีพพนักงานบริการส่วนหน้าของ โรงแรม ระดับ 4 - 5

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

จัดทำแผนปฏิบัติงาน ตามความสามารถสมาชิกในทีมงานให้เหมาะกับหน้าที่ความรับผิดชอบ วางแผน และสร้างระบบและกระบวนการทำงานพัฒนาแผนการทำงานให้เป็นไปตามเป้าหมายและวัตถุประสงค์จัด ลำดับความสำคัญของงาน พัฒนาและดำเนินการตามแผนธุรกิจ ปฏิบัติงานตามกลยุทธ์การจัดการความขัดแย้ง อย่างเหมาะสม วางแผนโครงการ บริหารและตรวจสอบโครงการวางแผนและสร้างระบบและกระบวนการ ทำงานจัดประชุมสัมมนาเชิงปฏิบัติการวิชาชีพ เตรียมการและจัดประชุมและสัมมนาเชิงปฏิบัติการวิชาชีพ สรุปรายงานผลการจัดประชุมและสัมมนาเชิงปฏิบัติการวิชาชีพ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับรูปแบบและการเขียนโครงการในการจัดประชุมและสัมมนาเชิงปฏิบัติการวิชาชีพ
2. สามารถปฏิบัติการเตรียมการและการจัดประชุมและสัมมนาเชิงปฏิบัติการวิชาชีพ
3. มีเจตคติที่ดี มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ สร้างกระบวนการกลุ่ม
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับการจัดประชุมและสัมมนาเชิงปฏิบัติการวิชาชีพ

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับ การจัดประชุมและสัมมนาเชิงปฏิบัติการวิชาชีพตามมาตรฐานอาชีพ
2. เขียนโครงการประชุมและสัมมนาเชิงปฏิบัติการวิชาชีพตามหลักการเขียนโครงการ
3. เตรียมและจัดประชุมและสัมมนาเชิงปฏิบัติการวิชาชีพตามมาตรฐานอาชีพ
4. ประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับการจัดทำรายงานเพื่อสรุปรายงานผลการประชุมและสัมมนาเชิงปฏิบัติการวิชาชีพตามมาตรฐานอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ ระบุ พัฒนา และชี้แจงแผนและวัตถุประสงค์ การปฏิบัติงานให้แก่สมาชิกใน ทีมงานจับคู่ ทักษะ ความสามารถของสมาชิกในทีมงานให้เหมาะกับ หน้าที่และความรับผิดชอบรวมทั้งพัฒนา ความรับผิดชอบตามสายงานให้สอดคล้องกับแนวทางขององค์กร ชี้แจงถึงความต้องการเกี่ยวกับงานและหน้าที่ ให้แก่สมาชิกในทีมงานทราบอย่างชัดเจน พัฒนาแผนการทำงานให้เป็นไปตามเป้าหมายและวัตถุประสงค์

จัดลำดับความสำคัญของงาน เพื่อให้บรรลุผลตามความต้องการระบุและเปิดโอกาสการฝึกอบรมและการเรียนรู้เข้าไว้เป็นส่วนหนึ่งของการทำงานควบคุมการกำกับดูแลให้เกิดความชัดเจนและการรายงานความรับผิดชอบที่สอดคล้องกับข้อกำหนดขององค์กร เอาใจใส่และจัดการแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นร่วมกับสมาชิกในทีมงานขอความช่วยเหลือจากสมาชิกในทีมงานเมื่อเกิดอุปสรรค ชัดขวางทำให้งานที่ได้รับมอบหมายไม่บรรลุผลสำเร็จ ชี้แจงข้อกำหนดในการทำงานร่วมกันโดยใช้หลักการมีส่วนร่วมจัดการความขัดแย้งโดยใช้กลยุทธ์การจัดการ ความขัดแย้งที่เหมาะสม ให้ข้อเสนอแนะที่ชัดเจนและ สร้างสรรค์ แก่สมาชิกในทีมงานแต่ละคนเพื่อ สนับสนุนการทำงานให้บรรลุผลสำเร็จ ติดตามการ ทำงานของทีมงาน และของสมาชิกในทีมงานเป็นรายบุคคลเพื่อให้แน่ใจว่า สมาชิกแต่ละคนสามารถ ทำงานบรรลุเป้าหมายได้ระบุโอกาสในการพัฒนาเป็นรายบุคคลควบคุมการกำกับดูแลให้เกิดความชัดเจนและการรายงานความรับผิดชอบที่สอดคล้องกับ ข้อกำหนดขององค์กร ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดสัมมนา หน้าที่ความรับผิดชอบและการประสานงานของผู้ดำเนิน การประชุมสัมมนา การเขียนโครงการ การเตรียมเครื่องมือเครื่องใช้สิ่งอำนวยความสะดวกในการสัมมนาวางแผนและเตรียมการประชุม ดำเนินการประชุม การจัดนิทรรศการ การอภิปราย การศึกษากรณีตัวอย่าง การบรรยายพิเศษจากวิทยากรและปฏิบัติตามโครงการที่กำหนด และการสรุปรายงานผลการจัดประชุมและสัมมนาทางวิชาชีพ

English for hotel housekeeping

อ้างอิงมาตรฐาน

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ รหัส 5121 อาชีพแม่บ้านโรงแรม ระดับ 4

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

แลกเปลี่ยนความคิดเห็น นำเสนอภาคภาษาอังกฤษ ประยุกต์ใช้ภาษาอังกฤษในสื่อสารให้ข้อมูลหรือแก้ไขปัญหาเกี่ยวกับงานแม่บ้านโรงแรมเพื่อสร้างความประทับใจลูกค้าต่างชาติ อย่างมีความรับผิดชอบในการปฏิบัติงาน

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ ความเข้าใจการใช้ภาษาอังกฤษในการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและการนำเสนอในงานแม่บ้านโรงแรม
2. สามารถแสดงความคิดเห็นและนำเสนอเป็นภาษาอังกฤษในงานแม่บ้านโรงแรม
3. มีเจตคติและกิริยาที่ดีในการปฏิบัติงานด้วยความรับผิดชอบ ในแสดงความคิดเห็นและนำเสนอ
4. สามารถประยุกต์ใช้ภาษาอังกฤษในสื่อสารให้ข้อมูลหรือแก้ไขปัญหาเกี่ยวกับงานแม่บ้านโรงแรม เพื่อสร้างความประทับใจลูกค้าต่างชาติ

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับการใช้ภาษาอังกฤษเพื่อสื่อสาร แลกเปลี่ยนความคิดเห็นและการนำเสนอในงานสำหรับงานแม่บ้านโรงแรมตามหลักไวยากรณ์
2. ใช้ภาษาอังกฤษในการสื่อสารแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและการนำเสนอในงานกับลูกค้าชาวต่างชาติสำหรับงานแม่บ้านโรงแรม ตามมาตรฐานอาชีพ
3. ประยุกต์ใช้ภาษาอังกฤษในสื่อสารให้ข้อมูลหรือแก้ไขปัญหาเกี่ยวกับงานแม่บ้านโรงแรมเพื่อสร้างความประทับใจลูกค้าต่างชาติ อย่างมีความรับผิดชอบในการปฏิบัติงานตามมาตรฐานอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการแก้ไขปัญหาในเชิงกลยุทธ์ การตอบสนองต่อคำถามที่ต้องการความเห็นด้วยภาษาอังกฤษ แนวคิดในเชิงนามธรรม แสดงความคิดเห็นแลกเปลี่ยนความเห็นเกี่ยวกับรูปแบบการเรียนรู้ การเตรียมการนำเสนอด้วยภาษาอังกฤษ การนำเสนอภาษาอังกฤษ และการประเมินผลการนำเสนอด้วยภาษาอังกฤษในงานแม่บ้านโรงแรม

30701-2008

ความปลอดภัยในการบริการงานแม่บ้าน

2-2-3

Safety in housekeeping services

อ้างอิงมาตรฐาน

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ รหัส 5121 อาชีพแม่บ้านโรงแรม ระดับ 4

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

รับมือเกี่ยวกับสถานการณ์ฉุกเฉินด้านความปลอดภัย เตือนภัย คຸ້ມครองและให้การช่วยเหลือลูกค้า เมื่อเกิดสถานการณ์ฉุกเฉินต่างๆได้

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ เข้าใจเกี่ยวกับความปลอดภัยในการบริการงานแม่บ้านโรงแรม
2. ปฏิบัติงานด้านความปลอดภัยในการบริการงานแม่บ้านโรงแรม
3. มีเจตคติและกิริยาที่ดีในการปฏิบัติงานด้วยความรับผิดชอบ ในการปฏิบัติงานด้านความปลอดภัยในการบริการงานแม่บ้านโรงแรม
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานด้านความปลอดภัยในการบริการงานแม่บ้าน

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับการรักษาความปลอดภัยบริเวณที่ทำงานและผู้ปฏิบัติงาน ได้ถูกต้องตามมาตรฐานอาชีพ
2. รับมือกับภัยคุกคามและสถานการณ์ฉุกเฉิน ตามมาตรฐานอาชีพ
3. ประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานด้านความปลอดภัยในการบริการงานแม่บ้าน รวมทั้งมีความรับผิดชอบต่อตนเองและผู้อื่นตามมาตรฐานอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการรับมือกับอัคคีภัยเหตุการณ์เตือนภัย รับมือกับภัยคุกคามต่อความปลอดภัย รับมือกับสถานการณ์ฉุกเฉิน การดำเนินงานธุรการที่เกี่ยวข้อง การรับมือกับเหตุการณ์ที่มีผู้เสียชีวิต วางแผนจัดเตรียมการดำเนินการหน้าที่ให้ความคุ้มครอง การดำเนินหน้าที่ให้ความคุ้มครองจัดเก็บของมีค่าขนส่งสิ่งของมีค่า การจัดทํานโยบายขั้นตอนการอพยพ การเตรียมการสำหรับการอพยพ การปรับปรุงแผนการอพยพ แผนการบริหารสถานการณ์ฉุกเฉิน การดำเนินการอพยพ และการทบทวนแผนการอพยพ แผนการบริหารสถานการณ์ฉุกเฉินภายหลังการนำไปใช้จริง

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

สามารถจัดและตกแต่งสถานที่ในงานต่างๆ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้และเข้าใจเกี่ยวกับการตกแต่งสถานที่
2. สามารถจัดเตรียมวัสดุ - อุปกรณ์ และออกแบบ ที่ใช้ในตกแต่งสถานที่
3. มีเจตคติและกิริยาที่ดีในการปฏิบัติงาน
4. ประยุกต์ใช้ความรู้ในการจัดตกแต่งสถานที่ในงานต่างๆ

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับศิลปะการจัดตกแต่งสถานที่ในงานต่างๆตามหลักศิลปะ
2. ปฏิบัติงานจัดตกแต่งสถานที่ตามรูปแบบของงาน
- 3 ประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับศิลปะในการจัดตกแต่งสถานที่ในงานต่างๆตามรูปแบบของงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับศิลปะการจัดตกแต่งสถานที่ หลักและองค์ประกอบศิลป์ ทฤษฎีการตกแต่ง ห้องอาหาร ห้องจัดเลี้ยง ห้องประชุมสัมมนา ห้องพักผ่อน และบริเวณสาธารณะของโรงแรม การออกแบบผัง (Lay out) วัสดุอุปกรณ์ในการตกแต่งสถานที่ การบำรุงรักษาอุปกรณ์ที่ใช้ในการจัดตกแต่งสถานที่ และฝึกปฏิบัติการจัดตกแต่งสถานที่

30701-2010

ศิลปะการจัดดอกไม้ Flower Arrangement

2-2-3

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

จัดดอกไม้ตกแต่งในงานต่างๆ ได้

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับหลักการจัดดอกไม้ ชนิดของดอกไม้ ใบไม้ และวัสดุตกแต่งอื่น ๆ
2. จัดดอกไม้ตกแต่งในงานต่างๆ
3. มีความคิดสร้างสรรค์
4. ประยุกต์ใช้ความรู้ในการจัดดอกไม้ตกแต่ง

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับหลักการจัดดอกไม้ ชนิดของดอกไม้ ใบไม้ และวัสดุตกแต่งอื่น ๆ ตามหลักศิลปะการจัดดอกไม้
2. ปฏิบัติงานการจัดดอกไม้ในโอกาสต่าง ๆ ตามรูปแบบงาน
3. ควบคุมต้นทุนในการจัดดอกไม้ ตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน
4. ประยุกต์ใช้ความรู้ในการจัดดอกไม้ตกแต่งในโอกาสต่าง ๆ ตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับศิลปะการจัดดอกไม้ หลักการจัด ชนิดของดอกไม้ ใบไม้ วางแผนออกแบบ คิดค้น ดัดแปลง ประยุกต์ เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ จัดดอกไม้ในโอกาสต่าง ๆ เทคนิคการรักษาดอกไม้ การจัดดอกไม้เชิงธุรกิจ การควบคุมต้นทุนการผลิต และฝึกปฏิบัติการจัดดอกไม้

อ้างอิงมาตรฐาน

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ รหัส 5121 อาชีพแม่บ้านในโรงแรม ระดับ 5

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

วางแผนจัดการทรัพย์สินของโรงแรมได้

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจวิธีการจัดการด้านทรัพย์สินที่เป็นวัตถุและอาคารและสาธารณูปโภค
2. จัดการด้านทรัพย์สินที่เป็นวัตถุและอาคารและสาธารณูปโภค
3. มีกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงานด้วยความรับผิดชอบ และซื่อสัตย์ ในการจัดการด้านทรัพย์สินที่เป็น

วัตถุและอาคารและสาธารณูปโภค

4. ประยุกต์ใช้ความรู้ในการจัดการด้านทรัพย์สินที่เป็นวัตถุและอาคารและสาธารณูปโภค

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับการจัดการด้านทรัพย์สินที่เป็นวัตถุอาคารและสาธารณูปโภคตามมาตรฐานอาชีพ
2. จัดการด้านทรัพย์สินที่เป็นวัตถุและอาคารและสาธารณูปโภค ตามมาตรฐานอาชีพ
3. ประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับการจัดการด้านทรัพย์สินที่เป็นวัตถุและอาคารและสาธารณูปโภค เพื่อพัฒนากลยุทธ์สำหรับการจัดการทรัพย์สิน ตามมาตรฐานอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการพัฒนาระบบการบำรุงรักษาซ่อมแซมและการจัดซื้อทรัพย์สิน การพัฒนากลยุทธ์สำหรับการจัดการทรัพย์สินที่เป็นวัตถุ อาคารและสาธารณูปโภค การดูแล การพัฒนาและบำรุงรักษาทรัพย์สินที่เป็นวัตถุ อาคารและสาธารณูปโภคที่ต้อง จดลงทะเบียนให้เป็นปัจจุบัน การเลือกวิธีการในการจัดหาเงินงบประมาณตามวิธีการและนโยบายขององค์กร การดำเนินการตามขั้นตอนการจัดหาเงินงบประมาณให้เป็นไปตามวิธีการและนโยบายขององค์กร การทำบันทึก เก็บบันทึกข้อตกลงทางการเงิน เอกสารต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง

Reading and writing English for Housekeeping

อ้างอิงมาตรฐาน

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ รหัส 5121 อาชีพแม่บ้านในโรงแรม ระดับ 5

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

สามารถอ่านและเข้าใจถ้อยความภาษาอังกฤษระดับสูงและเขียนจดหมายธุรกิจได้

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจการอ่านและการเขียนภาษาอังกฤษสำหรับงานแม่บ้านโรงแรม
2. อ่านและเขียนภาษาอังกฤษสำหรับงานแม่บ้านโรงแรม
3. มีความรู้ในการอ่านและการเขียนภาษาอังกฤษสำหรับงานแม่บ้านโรงแรม
4. ประยุกต์ใช้ความรู้ในการอ่านและการเขียนภาษาอังกฤษสำหรับงานแม่บ้านโรงแรม

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับการอ่านและการเขียนภาษาอังกฤษสำหรับงานแม่บ้านโรงแรม ตามหลักไวยากรณ์
2. อ่านและเขียนข้อความหรือจดหมายภาษาอังกฤษอย่างเข้าใจเกี่ยวกับวัตถุประสงค์ความต้องการของลูกค้าในการขอความช่วยเหลือหรือต้องการให้แก้ไขปัญหาในงานแม่บ้านโรงแรมตามมาตรฐานอาชีพ
3. เขียนจดหมายธุรกิจเป็นภาษาอังกฤษ อย่างถูกต้องตามหลักไวยากรณ์
4. ประยุกต์ใช้ความรู้ภาษาอังกฤษระดับสูงในการปฏิบัติงานอาชีพ ทักษะการอ่านและการเขียนภาษาอังกฤษสำหรับงานแม่บ้านโรงแรม ด้วยความรับผิดชอบในการปฏิบัติงานของตนเองและผู้อื่นตามมาตรฐานอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการอ่านและทำความเข้าใจถ้อยความภาษาอังกฤษระดับสูง และการเขียนถ้อยความภาษาอังกฤษระดับสูง รับรู้/สร้างความเข้าใจเกี่ยวกับวัตถุประสงค์ต่าง ๆ ของจดหมายธุรกิจ การเข้าใจระเบียบแบบแผนของการเขียนจดหมายธุรกิจเป็นภาษาอังกฤษ และการประยุกต์ใช้ระเบียบแบบแผนของการเขียนจดหมายธุรกิจเป็นภาษาอังกฤษ

อ้างอิงมาตรฐาน

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ รหัส 5121 อาชีพแม่บ้านในโรงแรม ระดับ 5

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

สามารถค้นหาแหล่งข้อมูลเกี่ยวกับอุตสาหกรรมท่องเที่ยว

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจความรู้เกี่ยวกับอุตสาหกรรมท่องเที่ยว แหล่งข้อมูลเกี่ยวกับอุตสาหกรรมท่องเที่ยว
2. สามารถค้นหา ระบุแหล่งข้อมูลเกี่ยวกับข้อกำหนด ข้อควรปฏิบัติ ของการดำเนินงานธุรกิจอุตสาหกรรมท่องเที่ยว
3. มีความสนใจ ใฝ่รู้เกี่ยวกับอุตสาหกรรมท่องเที่ยว
4. สามารถประยุกต์ข้อมูลจากแหล่งข้อมูลด้านอุตสาหกรรมท่องเที่ยว ใช้ในการบริการ

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้แหล่งข้อมูลเกี่ยวกับอุตสาหกรรมท่องเที่ยวตามมาตรฐานอาชีพ
2. สืบค้นข้อมูลและระบุแหล่งข้อมูลเกี่ยวกับอุตสาหกรรมท่องเที่ยว ตามมาตรฐานอาชีพ
3. ประยุกต์ข้อมูลจากแหล่งข้อมูลด้านอุตสาหกรรมท่องเที่ยว ใช้ในการบริการตามมาตรฐานอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการค้นหาแหล่งข้อมูลอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวที่เป็นปัจจุบัน การค้นหาแหล่งข้อมูลเกี่ยวกับข้อกำหนด ข้อควรปฏิบัติ และประเด็นที่ส่งผลกระทบต่ออุตสาหกรรมการท่องเที่ยว และการนำข้อมูลอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวไปใช้

อ้างอิงมาตรฐาน

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ รหัส 5121 อาชีพแม่บ้านในโรงแรม ระดับ 5

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

สามารถจัดให้มีความปลอดภัยในการปฏิบัติงานแม่บ้านได้

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้และเข้าใจเกี่ยวกับหลักการจัดการรักษาความปลอดภัยในการปฏิบัติงานแม่บ้านในโรงแรม
2. จัดให้มีระบบการรักษาความปลอดภัยในการปฏิบัติงานแม่บ้านในโรงแรม
3. มีเจตคติและกิริยาที่ดีในการปฏิบัติงานด้วยความรับผิดชอบ ในการจัดให้มีระบบการรักษาความปลอดภัยในการปฏิบัติงานแม่บ้านในโรงแรม
4. ประยุกต์ใช้ความรู้ในความปลอดภัยในการปฏิบัติงานแม่บ้านในโรงแรม

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับระบบการรักษาความปลอดภัยในการปฏิบัติงานแม่บ้านในโรงแรม ตามมาตรฐานอาชีพ
2. จัดให้มีระบบการรักษาความปลอดภัยในการปฏิบัติงานแม่บ้านในโรงแรม ตามมาตรฐานอาชีพ
3. ประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับระบบการรักษาความปลอดภัยในการปฏิบัติงานแม่บ้านในโรงแรมตามมาตรฐานอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับระบบการรักษาความปลอดภัยในการปฏิบัติงานแม่บ้านในโรงแรม ความรับผิดชอบเกี่ยวกับสุขอนามัย ความมั่นคงและปลอดภัยในสถานที่ทำงาน การพัฒนาและดำรงรักษากรอบการปฏิบัติงานเพื่อคงไว้ซึ่งข้อกำหนดด้านสุขอนามัย ความมั่นคงและปลอดภัย การจัดให้มีกระบวนการระบุความเสี่ยงและสิ่งที่เป็นอันตรายต่อสุขอนามัย ความมั่นคงและปลอดภัย การจัดให้มีกระบวนการประเมินความเสี่ยงและสิ่งที่เป็นอันตรายต่อสุขอนามัย ความมั่นคงและปลอดภัย การจัดให้มีกระบวนการควบคุมความเสี่ยงและสิ่งที่เป็นอันตรายต่อสุขอนามัย ความมั่นคงและปลอดภัย การสอบสวนการบาดเจ็บ ความเจ็บป่วย และเหตุการณ์ที่เกิดขึ้น การประเมินความมีประสิทธิภาพของงานอาชีพอนามัยและความปลอดภัย การตรวจลาดตระเวนสถานที่ การรับมือกับอัคคีภัยและการเตือนภัยอื่น การตอบโต้กับภัยคุกคามด้านความปลอดภัย รับมือกับสถานการณ์ฉุกเฉิน การดูแล/เฝ้าสังเกตระบบรักษาความปลอดภัย การจัดการการใช้พลูหรือดอกไม้ไฟ และการดำเนินงานธุรการของการรักษาความปลอดภัย

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

จัดเตรียมเครื่องมือและอุปกรณ์เครื่องอำนวยความสะดวกในบาร์ ปฏิบัติงานบาร์ ผสมเครื่องดื่มได้ ถูกต้องตามหลักมาตรฐาน การพัฒนาสูตรเครื่องดื่ม การตกแต่งเครื่องดื่ม การควบคุมต้นทุน กำหนดราคาขาย รายงานยอดขาย ได้

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับประเภทของบาร์และการปฏิบัติงานบาร์
2. สามารถจัดเตรียมใช้เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ ส่วนผสม สูตรเครื่องดื่มมาตรฐาน จัดสถานที่ได้
3. มีเจตคติและกิริยาสำนึกที่ดีในการศึกษาและการปฏิบัติงาน
4. สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานบาร์ และการผสมเครื่องดื่ม

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับประเภทของบาร์และการปฏิบัติงานบาร์ตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน
2. จัดเตรียมและใช้เครื่องมือและวัสดุ อุปกรณ์ ส่วนผสม สูตรเครื่องดื่มมาตรฐาน จัดสถานที่ได้ตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน
3. ปฏิบัติงานบาร์และให้บริการเครื่องดื่มตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน
4. ประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับการผสมเครื่องดื่มการพัฒนาสูตรเครื่องดื่ม การตกแต่งเครื่องดื่ม การควบคุมต้นทุน กำหนดราคาขาย ตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา

ประมวลและจัดการความรู้เกี่ยวกับบาร์และเครื่องดื่ม โครงสร้าง หน้าที ความรับผิดชอบ คุณสมบัติ กฎระเบียบ จรรยาบรรณของพนักงาน ประเภท ชนิดของเครื่องดื่ม อุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้ในบาร์ การจัดเก็บบำรุงรักษา การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ส่วนผสม การจัดบาร์ สูตรเครื่องดื่มมาตรฐาน การพัฒนาสูตรเครื่องดื่ม การตกแต่งเครื่องดื่ม การควบคุมต้นทุน กำหนดราคาขาย รายงานยอดขาย จัดการบริการเครื่องดื่ม ไม่มีแอลกอฮอล์และเครื่องดื่มมีแอลกอฮอล์อย่างรับผิดชอบตามระเบียบและกฎหมาย และฝึกปฏิบัติงานบาร์ ผสมเครื่องดื่ม

30701-2016

เครื่องดื่มตามสมัยนิยม

2-2-3

Modern Drinks

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

สามารถจัดเตรียมจัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการทำเครื่องดื่ม ผสมเครื่องดื่มและตกแต่งตามรายการที่กำหนด สร้างสรรค์เครื่องดื่มเมนูใหม่ เพื่อสนองความต้องการของลูกค้า คำนวณต้นทุน กำหนดราคาขาย และการส่งเสริมการขาย

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้และเข้าใจเกี่ยวกับชนิดของเครื่องดื่มตามสมัยนิยม
2. สามารถเลือกใช้อุปกรณ์ ใช้เครื่องมือในการทำเครื่องดื่มและตกแต่งเครื่องดื่มตามสมัยนิยมได้
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการศึกษาและการปฏิบัติงาน
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่มตามสมัยนิยมในสร้างสรรค์เครื่องดื่มเมนูใหม่ เพื่อสนองความต้องการของลูกค้า

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับชนิดของเครื่องดื่มตามสมัยนิยมตามรายการที่กำหนด
2. ปฏิบัติงานผสมเครื่องดื่ม และตกแต่งตามรายการที่กำหนด
3. ประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่มตามสมัยนิยมในสร้างสรรค์เครื่องดื่มเมนูใหม่ เพื่อสนองความต้องการของลูกค้าตามโจทย์ที่กำหนด

คำอธิบายรายวิชา

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

อ้างอิงมาตรฐาน

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ รหัส 1015, 1017, 1018, 1019, 1023, 1026 อาชีพบาร์ิสต้า ระดับ 4

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

จัดการร้านกาแฟ พัฒนาการให้บริการด้วยการเป็นบาร์ิสต้ามืออาชีพและจัดเตรียมพื้นที่บริการภายในร้านกาแฟให้สะอาดถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลที่ดี

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการจัดการธุรกิจและบริการร้านกาแฟ
2. สามารถตรวจคุณภาพ จัดเก็บวัตถุดิบในร้าน จัดเตรียมพื้นที่ให้บริการ และปฏิบัติงานหน้าเคาน์เตอร์บริการ บำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้ในการกาแฟ ชงเมนูเครื่องดื่มกาแฟด้วยเครื่องชงเอสเพรสโซ่ สร้างโฟมนมสำหรับปรุงแต่งเครื่องดื่ม
3. มีคุณธรรม จริยธรรม มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในอาชีพบาร์ิสต้า
4. สามารถประยุกต์ใช้หลักการจัดการธุรกิจร้านกาแฟ มีความรับผิดชอบต่องานและลูกค้า ในการเป็นผู้ประกอบการร้านกาแฟที่ให้บริการด้วยความเป็นบาร์ิสต้ามืออาชีพ

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้และทักษะในการปฏิบัติงานการให้บริการหน้าร้านตามมาตรฐานระดับ Junior barista
2. ชงและปรุงเครื่องดื่มตามเมนูหรือสูตรมาตรฐานของร้านตามความต้องการของลูกค้าหรือตามมาตรฐานการปฏิบัติงานบาร์ิสต้า
3. ประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับหลักการจัดการธุรกิจร้านกาแฟ ให้บริการชงและปรุงเครื่องดื่มตามเมนูหรือสูตรมาตรฐานของร้าน โดยมีความรับผิดชอบต่องานและลูกค้าเพื่อเป็นผู้ประกอบการร้านกาแฟตามมาตรฐานอาชีพบาร์ิสต้า

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการตรวจคุณภาพ จัดเก็บวัตถุดิบในร้าน จัดเตรียมพื้นที่บริการภายในร้านกาแฟให้สะอาดถูกต้องสุขลักษณะ ปฏิบัติงานหน้าเคาน์เตอร์บริการ ทำความสะอาด บำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้ในการกาแฟ ชงเมนูเครื่องดื่มกาแฟด้วยเครื่องชงเอสเพรสโซ่ สร้างโฟมนมสำหรับปรุงแต่งเครื่องดื่ม

Technique and Art of Coffee Making

อ้างอิงมาตรฐาน

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ รหัส 1011, 1014, 1016, 1024, 1025, อาชีพบาร์ิสต้า ระดับ 5

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

รู้และเข้าใจเกี่ยวกับแหล่งวัตถุดิบที่มีคุณภาพ ชงเครื่องดื่มประเภทกาแฟด้วยเครื่องชงกาแฟประเภทต่างๆ ได้อย่างถูกต้องตามมาตรฐานรายการที่กำหนด เป็นบาร์ิสต้ามืออาชีพ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้และเข้าใจเกี่ยวกับแหล่งวัตถุดิบที่มีคุณภาพ ต้นทุนของวัตถุดิบที่ใช้ในการชงกาแฟ ตรวจสอบและประเมินคุณภาพเบื้องต้นของวัตถุดิบตามมาตรฐาน
2. สามารถชงเครื่องดื่มประเภทกาแฟโดยใช้วิธีการชงที่หลากหลาย
3. มีคุณธรรม จริยธรรม มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในอาชีพบาร์ิสต้า
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการเตรียมชงเครื่องดื่มประเภทกาแฟและตกแต่งกาแฟตามรายการที่กำหนด รวมทั้งมีความรับผิดชอบต่องานและผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้และทักษะในการปฏิบัติงานการให้บริการระดับ Senior barista ให้คำแนะนำในการเลือกเครื่องดื่มแก่ลูกค้าและพัฒนารสชาติเครื่องดื่ม ตามคุณลักษณะของวัตถุดิบ
2. ชงเครื่องดื่มประเภทกาแฟโดยใช้วิธีการชงที่หลากหลาย ตามมาตรฐานที่กำหนด
3. ประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับกาแฟ ศิลปะการชงกาแฟและศิลปะตกแต่งกาแฟ ตามมาตรฐานที่กำหนด

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดการต้นทุนของร้านกาแฟ จัดการสถานประกอบการให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลที่ดี จัดการทำรายการข้อมูลวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์อย่างเป็นระบบ ชงเครื่องดื่มกาแฟแบบดริป (Pour Over) ร้อน ชงเมนูเครื่องดื่มกาแฟแบบไซฟอน

อ้างอิงมาตรฐาน

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ รหัส 4222 อาชีพพนักงานบริการส่วนหน้า
ของโรงแรม ระดับ 4

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

จัดการงานจัดเลี้ยง โดยสามารถระบุขอบเขตของการจัดงานเลี้ยง วางแผนและออกแบบกิจกรรมใน
งานจัดเลี้ยง จัดทำข้อเสนอโครงการใบเสนอราคา ประเมินในสรุปผลการจัดงาน

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ ความเข้าใจในขอบเขตของการจัดงานจัดทำแผนการดำเนินงาน แนวคิดเฉพาะ รูปแบบ
และวิธีการของงานจัดเตรียมสรุปรายละเอียดขอบเขตของงานในงานจัดเลี้ยงรูปแบบต่าง ๆ
2. ปฏิบัติงานบริหารจัดการสถานที่และที่ตั้ง จัดบริการการจัดบริการอาหารและเครื่องดื่มตาม
แผนการจัดบริการอาหารและเครื่องดื่มตามรูปแบบของงานจัดเลี้ยงต่าง ๆ ได้อย่างเหมาะสม
3. มีเจตคติที่ดีต่อการบริหารจัดการงานจัดเลี้ยง
4. สามารถประยุกต์ใช้ทักษะการประเมินในสรุปผลการจัดงาน คำนวณผลลัพธ์ทางการเงินในการจัด
งานและประเมินผลการจัดงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับการระบุขอบเขตของการจัดงานเลี้ยงในรูปแบบต่าง ๆ ตามมาตรฐานอาชีพ
2. วางแผนและออกแบบกิจกรรมในงานจัดเลี้ยง ออกแบบสถานที่ จัดเตรียมแผนการปฏิบัติงานการ
จัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม ตามรูปแบบงาน
3. จัดทำข้อเสนอโครงการใบเสนอราคาตามจำเป็น ตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน
4. ประยุกต์ใช้ทักษะการประเมินในสรุปผลการจัดงาน คำนวณผลลัพธ์ทางการเงินในการจัดงานทำ
ประเมินผลการจัดงานเทียบกับวัตถุประสงค์การจัดงาน รวมถึงการมีความรับผิดชอบตนเองและผู้อื่นตาม
มาตรฐานการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาข้อมูลการระบุวัตถุประสงค์และขอบเขตของการจัดงาน รูปแบบและพิธีการของงานจัดเตรียม สรุปรายละเอียดของงาน จัดทำข้อเสนอโครงการใบเสนอราคาตามจำเป็น เลือกสถานที่และที่ตั้งในการจัดงาน จัดเตรียมใบเสนองานการจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม จัดเตรียมแผนการปฏิบัติงานการจัดบริการอาหาร และเครื่องดื่ม ติดต่อประสานงานกับผู้เกี่ยวข้อง สรุปรายละเอียดของกิจกรรมตามแผนบริหารการจัดงาน จัดให้มีการจองและการลงทะเบียนเข้างาน ควบคุมการลงทะเบียนเข้างานอย่างสม่ำเสมอ ดำเนินการปรับแผน ตามความจำเป็นเพื่อเพิ่มจำนวนผู้เข้าร่วมงาน การลงทะเบียนสรุปผลการลงทะเบียน จัดทำสิ่งของสำหรับ ลูกค้าผู้เข้าร่วมงาน พบลูกค้าเพื่อพูดคุยและสรุปประเด็นสำคัญของการจัดงาน พบผู้ให้การสนับสนุนการจัด งานเพื่อรับฟังวิเคราะห์ความคิดเห็นจากผลการจัด งานพบคณะทำงานเพื่อสรุปผลการจัดงานคำนวณ ผลลัพธ์ทางการเงินในการจัดงานทำประเมินผลการ จัดงานเทียบกับวัตถุประสงค์การจัดงาน

Sales and marketing service in food and baverage services

อ้างอิงมาตรฐาน

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ รหัส 5123 อาชีพพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับ 5

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

พัฒนากลยุทธ์ทางการตลาดและประสานงานด้านกิจกรรมการขาย การสร้างและรักษาความสัมพันธ์ทางธุรกิจ พัฒนาและดำเนินการตามแผนธุรกิจ พัฒนาผลิตภัณฑ์และบริการใหม่ ๆ จัดงานประเภทต่าง ๆ และจัดทำและนำเสนอรายงานในการปฏิบัติงานด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่มได้ตามมาตรฐานอาชีพ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการบริการด้านการขายและการตลาดในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
2. มีทักษะในการพัฒนากลยุทธ์ทางการตลาดและประสานงานด้านกิจกรรมการขาย-การสร้างและรักษาความสัมพันธ์ทางธุรกิจ พัฒนาและดำเนินการตามแผนธุรกิจ พัฒนาผลิตภัณฑ์และบริการใหม่ จัดงานประเภทต่าง ๆ และจัดทำและนำเสนอรายงานในการปฏิบัติงานด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
3. มีคุณธรรม จริยธรรม เจตคติและกิริยาสำนึกที่ดีในการปฏิบัติงาน
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับการบริการด้านการขายและการตลาดในงานบริการอาหารและเครื่องดื่มรวมทั้งมีความรับผิดชอบต่อตนเองและผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับการบริการด้านการขายและการตลาดในงานบริการอาหารและเครื่องดื่มตามมาตรฐานอาชีพ
2. พัฒนากลยุทธ์ทางการตลาดและประสานงานด้านกิจกรรมการขาย การสร้างและรักษาความสัมพันธ์ทางธุรกิจในงานบริการอาหารและเครื่องดื่มตามมาตรฐานอาชีพ
3. พัฒนาผลิตภัณฑ์และบริการใหม่ จัดงานประเภทต่าง ๆ และจัดทำและนำเสนอรายงานในการปฏิบัติงานด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่มตามมาตรฐานอาชีพ
4. ประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับการบริการด้านการขายและการตลาดและงานบริการอาหารและเครื่องดื่มรวมทั้งมีความรับผิดชอบต่อตนเองและผู้อื่นเพื่อพัฒนางานบริการด้านการขายและการตลาดในงานบริการอาหารและเครื่องดื่มตามมาตรฐานอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดเตรียมกลยุทธ์หรือแผนทางการตลาด ดำเนินการควบคุมกิจกรรมการตลาด กลยุทธ์การขาย ดำเนินการตามนโยบายกระบวนการขาย ตรวจสอบผลสัมฤทธิ์ของเป้าหมายการขาย จุดมุ่งหมายผลลัพธ์ทางธุรกิจ ดำเนินการประเมินผลอย่างต่อเนื่อง ดำเนินงานด้านธุรกิจสัมพันธ์ การเจรจาต่อรอง ทำข้อตกลงทางธุรกิจอย่างเป็นทางการ ส่งเสริมรักษาความสัมพันธ์ทางธุรกิจ วิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจทั้งภายนอกและภายใน กำหนดแผนกลยุทธ์ทางธุรกิจ ดำเนินการตามแผนธุรกิจ ติดตามการดำเนินการตามแผนธุรกิจ วิเคราะห์ตลาด ประเมินแนวโน้มการตลาดในด้านการผลิตอาหารหรือด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม สร้างผลิตภัณฑ์หรือบริการบนพื้นฐานของการวิเคราะห์ตลาดภายในข้อจำกัดของงบประมาณ ตรวจสอบประสิทธิภาพของการขายสินค้าและบริการ อธิบายขั้นตอน สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการจัดงานประเภทต่าง ๆ ภายในโรงแรม ประสานงานกับลูกค้าเจ้าของงาน จัดเตรียมการจัดงาน ติดตามผลภายหลังการจัดงาน เตรียมการนำเสนอ นำเสนอ ทบทวนการนำเสนอ

อ้างอิงมาตรฐาน

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ รหัส 5123 อาชีพพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับ 4 - 5

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

สามารถจัดทำเอกสาร รายงาน ใบงานโดยคอมพิวเตอร์ ตรวจสอบดูแลระบบคอมพิวเตอร์ที่ใช้งาน ใช้เครื่องมือ เทคโนโลยีทางธุรกิจทั่วไป ออกแบบ จัดทำ และนำเสนอรายงานรูปแบบต่างๆ พัฒนาและนำแผนปฏิบัติการมาใช้ รวบรวมนำเสนอข้อมูลของสินค้า ในการปฏิบัติงานด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่มได้ตามมาตรฐานอาชีพ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการบริหารงานทั่วไปในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
2. มีทักษะในการบริหารงานทั่วไปในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
3. มีคุณธรรม จริยธรรม เจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน
4. สามารถนำความรู้ในการบริหารงานทั่วไปไปประยุกต์ใช้ในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม รวมทั้งมีความรับผิดชอบต่องานและผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับบริหารงานทั่วไปในงานบริการอาหารและเครื่องดื่มตามมาตรฐานอาชีพ
2. จัดทำเอกสาร รายงานและใบงานโดยคอมพิวเตอร์ ตรวจสอบดูแลระบบคอมพิวเตอร์ที่ใช้งาน ใช้เครื่องมือและเทคโนโลยีทางธุรกิจทั่วไปในงานบริการอาหารและเครื่องดื่มตามมาตรฐานอาชีพ
3. ออกแบบ จัดทำ และนำเสนอรายงานรูปแบบต่างๆ พัฒนาและนำแผนปฏิบัติการมาใช้ รวบรวมและนำเสนอข้อมูลของสินค้าในงานบริการอาหารและเครื่องดื่มตามมาตรฐานอาชีพ
4. ประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับการบริหารงานทั่วไปและงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม รวมทั้งความรับผิดชอบต่องานและผู้อื่น ในการพัฒนาการบริหารงานทั่วไปในงานบริการอาหารและเครื่องดื่มตามมาตรฐานอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับรูปแบบของเอกสาร จัดทำเอกสาร พิมพ์ นำส่งเอกสาร เข้าถึงใช้งาน เครื่องมือทางธุรกิจ เลือกใช้เทคโนโลยีสำหรับธุรกิจ ดูแลรักษาเทคโนโลยี พัฒนานโยบายการดำเนินงาน บริหาร ตรวจสอบนโยบายการดำเนินงาน ประเมินผลการปฏิบัติงานอย่างต่อเนื่อง ออกแบบรายงานในรูปแบบต่าง ๆ จัดเตรียมรายงานรูปแบบต่าง ๆ นำเสนอรูปแบบรายงานรูปแบบต่าง ๆ ทำกระบวนการจัดการเอกสาร ร่างจดหมาย ดูแลระบบเอกสาร รวบรวมจัดการข้อมูล วิจัยวิเคราะห์ข้อมูล นำเสนอข้อมูล ดูแลระบบสารสนเทศ ดึงไฟล์เพื่อตอบสนองต่อการร้องขอข้อมูล ดูแลรักษาการบันทึกระบบการจัดเก็บข้อมูลในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

Management and leadership in food and beverage services

อ้างอิงมาตรฐาน

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ รหัส 5123 อาชีพพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับ 4 - 5

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

วางแผนและออกแบบการให้บริการอาหาร ตรวจสอบและติดตามการทำงานของทีมงาน สร้างความสัมพันธ์ที่ดีกับเพื่อนร่วมงาน บริหารและเป็นผู้นำในการปฏิบัติงานด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่มได้ตามมาตรฐานอาชีพ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการบริหารและเป็นผู้นำในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
2. มีทักษะในการบริหารและเป็นผู้นำในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
3. มีคุณธรรม จริยธรรม เจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน สร้างความสัมพันธ์ที่ดีกับเพื่อนร่วมงาน
4. สามารถนำความรู้เกี่ยวกับการบริหารและเป็นผู้นำไปประยุกต์ใช้ในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม มีความรับผิดชอบต่องานและผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับการบริหารและเป็นผู้นำในงานบริการอาหารและเครื่องดื่มตามมาตรฐานอาชีพ
2. วางแผนและออกแบบการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มโดยเป็นหัวหน้าทีม จัดตารางทำงาน มอบหมายงานให้พนักงาน ตามแผนงานที่กำหนด
3. ตรวจสอบและติดตามการทำงานของทีมงานให้เป็นตามแผนงานที่กำหนด
4. ประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับการบริหาร การเป็นผู้นำ งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม รวมทั้งความรับผิดชอบต่องานและผู้อื่น เพื่อพัฒนาทักษะบริหารและการเป็นผู้นำในงานบริการอาหารและเครื่องดื่มตามมาตรฐานอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการให้การสนับสนุนด้านวิชาชีพแก่เพื่อนร่วมงาน จัดให้มีการรักษาความปลอดภัยในที่ทำงาน ดำเนินการป้องกันการใช้แรงงานเด็กในสถานประกอบการ พัฒนาควบคุมแนวทางการปฏิบัติงาน เป็นผู้นำและบริหารคน บริหารการจัดงานในโอกาสพิเศษต่าง ๆ บริหารทรัพยากรมนุษย์อย่างมีประสิทธิภาพ ตรวจสอบการทำงานของพนักงาน จัดตารางงานมอบหมายงานให้พนักงาน จัดการความหลากหลายในที่ทำงาน จัดการและการรักษาความสัมพันธ์ในที่ทำงาน บริหารการปฏิบัติงานในที่ทำงาน พัฒนาสภาพแวดล้อมในการป้องกันปัญหาเกี่ยวกับเด็กในสถานประกอบการในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

อ้างอิงมาตรฐาน

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ รหัส 5123 อาชีพพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับ 5

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ใช้ภาษาอังกฤษติดต่อสื่อสารในการปฏิบัติงานด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่มได้ตามมาตรฐานอาชีพ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับภาษาอังกฤษในการปฏิบัติงานการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
2. มีทักษะในการใช้ภาษาอังกฤษในการแลกเปลี่ยนข้อคิดเห็นที่ซับซ้อนได้ พุดนำเสนอเป็นภาษาอังกฤษ อ่านและเขียนภาษาอังกฤษได้ในระดับสูง เขียนจดหมายธุรกิจในงานบริการอาหารและเครื่องดื่มเป็นภาษาอังกฤษ
3. มีคุณธรรม จริยธรรม เจตคติและกิริยาสำนึกที่ดีในการปฏิบัติงาน
4. สามารถนำภาษาอังกฤษไปประยุกต์ใช้ในในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม รวมถึงมีความรับผิดชอบต่องานและผู้เกี่ยวข้อง

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับการใช้ภาษาอังกฤษเพื่อสื่อสาร แลกเปลี่ยนความคิดเห็นและการนำเสนอในงานบริการอาหารและเครื่องดื่มตามหลักไวยากรณ์
2. ใช้ภาษาอังกฤษในการแลกเปลี่ยนข้อคิดเห็นที่ซับซ้อนในการบริการอาหารและเครื่องดื่มตามมาตรฐานอาชีพ
3. พุดนำเสนอเป็นภาษาอังกฤษในการบริการอาหารและเครื่องดื่มตามมาตรฐานอาชีพ
4. อ่านข้อความหรือจดหมายภาษาอังกฤษ และความเข้าใจวัตถุประสงค์ต่าง ๆ ของข้อความหรือจดหมายธุรกิจตามมาตรฐานอาชีพ
5. เขียนจดหมายธุรกิจภาษาอังกฤษนำเสนอต่าง ๆ ในการบริการอาหารและเครื่องดื่มตามมาตรฐานอาชีพ
6. ประยุกต์ใช้ภาษาอังกฤษในสื่อสารให้ข้อมูลหรือแก้ไขปัญหาในการบริการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสร้างความประทับใจลูกค้าต่างชาติ อย่างมีความรับผิดชอบในการปฏิบัติงานตามมาตรฐานอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับกลยุทธ์ในการแก้ไขปัญหา ตอบสนองต่อปัญหาที่ต้องการความเห็นด้วย ภาษาอังกฤษ เตรียมการนำเสนอด้วยวาจา ประเมินผลการนำเสนอด้วยภาษาอังกฤษ ทำความเข้าใจถ้อยความภาษาอังกฤษระดับสูง เขียนถ้อยความภาษาอังกฤษระดับสูง รู้และเข้าใจเกี่ยวกับวัตถุประสงค์ต่าง ๆ ของจดหมายธุรกิจ เข้าใจแบบแผนการเขียนจดหมายธุรกิจเป็นภาษาอังกฤษ ประยุกต์ใช้แบบแผนการเขียนจดหมายธุรกิจเป็นภาษาอังกฤษในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

อ้างอิงมาตรฐาน

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ รหัส 5123 อาชีพพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับ 4

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

จัดการสถานการณ์ความขัดแย้ง วิเคราะห์คำร้องเรียนและตอบสนองข้อร้องเรียนในการปฏิบัติงานด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่มได้ตามมาตรฐานอาชีพ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการจัดการสถานการณ์ในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
2. มีทักษะในการจัดการและแก้ไขปัญหาสถานการณ์ความขัดแย้ง รับและแก้ปัญหาคำร้องเรียนของลูกค้า
3. มีคุณธรรม จริยธรรม เจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน
4. สามารถนำความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการจัดการและแก้ไขปัญหาสถานการณ์ความขัดแย้งไปประยุกต์ใช้ในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม รวมถึงมีความรับผิดชอบต่องานของตนเองและผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับด้านอุตสาหกรรมการบริการหาข้อมูลและปรับใช้ระเบียบข้อบังคับและจริยธรรมด้านอุตสาหกรรมการบริการตามมาตรฐานอาชีพ
2. จัดการสถานการณ์ความขัดแย้ง ระบุและวิเคราะห์คำร้องเรียน ตอบสนองต่อคำร้องเรียนตามมาตรฐานอาชีพ
3. จัดการปัญหาความเดือดร้อนหรือความรำคาญที่อาจเกิดขึ้นตามมาตรฐานอาชีพ
4. ประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับการจัดการและแก้ไขปัญหาสถานการณ์ความขัดแย้งในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม รวมถึงมีความรับผิดชอบต่องานของตนเองและผู้อื่นตามมาตรฐานอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการแสวงหาข้อมูลเกี่ยวกับอุตสาหกรรมการบริการ หาข้อมูลและปรับใช้ระเบียบข้อบังคับ จริยธรรมด้านอุตสาหกรรมการบริการ ศึกษาหาความรู้เกี่ยวกับอุตสาหกรรมการบริการให้ทันสมัย ระบุการจัดการสถานการณ์ความขัดแย้ง แก้ไขปัญหาสถานการณ์ความขัดแย้ง วิเคราะห์คำร้องเรียนตอบสนองข้อร้องเรียน ตรวจสอบหาข้อตกหล่นที่จะดำเนินการที่เหมาะสมในการแก้ปัญหาเกี่ยวกับคำร้องเรียน อ้างอิงถึงบุคคลที่เกี่ยวข้องในการแก้ปัญหาคำร้องเรียน ระบุระดับของความเดือดร้อนหรือความรำคาญที่อาจเกิดขึ้น ประยุกต์ใช้ขั้นตอนที่เหมาะสม ปฏิบัติตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

อ้างอิงมาตรฐาน

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ 4 - 5

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

แผนการจัดการสิ่งแวดล้อมในธุรกิจโรงแรม

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจและประยุกต์ เรื่องใช้พลังงานไฟฟ้าอย่างประหยัด การจัดการปริมาณขยะ การจัดการน้ำ
2. วางแผนและสื่อสารการจัดการสิ่งแวดล้อมเพื่อความยั่งยืนในธุรกิจโรงแรม
3. มีความซื่อสัตย์สุจริต รับผิดชอบในหน้าที่ มีวินัยในการทำงาน และเจตคติที่ดีต่ออาชีพ
4. สามารถประยุกต์ใช้การจัดการสิ่งแวดล้อมเพื่อความยั่งยืนในธุรกิจโรงแรมอย่างมีประสิทธิภาพ

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับการจัดการสิ่งแวดล้อมเกี่ยวกับธุรกิจโรงแรมตามหลักวิชาการ
2. วางแผนและสื่อสารการจัดการสิ่งแวดล้อมตามมาตรฐานการจัดการสิ่งแวดล้อม
3. ประยุกต์ใช้ ดำเนินงานตามแผนการจัดการสิ่งแวดล้อมในธุรกิจโรงแรมโดยบูรณาการในการปฏิบัติงานอาชีพตามมาตรฐานโรงแรมใบไม้สีเขียว

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับแนวคิดและความสำคัญของการจัดการสิ่งแวดล้อมที่มีต่อธุรกิจโรงแรม ปัจจัยที่ก่อให้เกิดมลภาวะ วางแผนและจัดการงานเพื่อความยั่งยืน การจัดการมลภาวะ จัดการขยะ แนวทางการควบคุมและตรวจสอบสภาพแวดล้อม สรรหาวัตถุดิบในท้องถิ่นมาใช้ ประยุกต์ใช้เรื่องราว และวัฒนธรรมท้องถิ่นการอนุรักษ์พลังงาน การใช้พลังงานและน้ำอย่างมีประสิทธิภาพ การร่วมมือกับชุมชน ช่างเคียงเพื่ออนุรักษ์สิ่งแวดล้อม มาตรฐานการจัดการสิ่งแวดล้อม มาตรฐานโรงแรมใบไม้สีเขียว การนำเสนอ แผนงานในการร่วมมือรักษาสิ่งแวดล้อมในแต่ละแผนกของโรงแรม เทคนิคการนำน้ำเสียมาบำบัดเป็นน้ำดีเพื่อใช้ประโยชน์ในด้านอื่นๆ กรณีศึกษาการจัดการสิ่งแวดล้อมเพื่อความยั่งยืนในธุรกิจโรงแรม

อ้างอิงมาตรฐาน

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ 4

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

จัดเตรียมกลยุทธ์หรือแผนทางการตลาด ดำเนินการการขาย ตรวจสอบผลสัมฤทธิ์ของเป้าหมาย การขายจุดมุ่งหมายและผลลัพธ์ทางธุรกิจ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้และเข้าใจเกี่ยวกับการขายและการตลาดธุรกิจโรงแรม
2. จำแนกกลุ่มตลาดเป้าหมายและพฤติกรรมผู้บริโภค
3. มีทัศนคติในการปฏิบัติงานอย่างเป็นระบบ มีหลักเกณฑ์ ความคิดสร้างสรรค์
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ด้านการขายการตลาดธุรกิจโรงแรมในการปฏิบัติงานอาชีพ

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับการขายและการตลาดธุรกิจโรงแรมตามหลักวิชาการ
2. วิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมทางธุรกิจทั้งภายในและภายนอกธุรกิจตามมาตรฐานอาชีพ
3. กำหนดกลยุทธ์หรือแผนทางการตลาด ตามมาตรฐานอาชีพ
4. ประยุกต์ใช้ความรู้ด้านการขายการตลาดธุรกิจโรงแรมในการปฏิบัติงานอาชีพตามมาตรฐานอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการตลาดเพื่อธุรกิจโรงแรม รวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมทางธุรกิจทั้งภายในและภายนอก จัดเตรียมกลยุทธ์หรือแผนทางการตลาด ดำเนินการตามนโยบาย กระบวนการขาย ควบคุมกิจกรรมการตลาดและกลยุทธ์การขาย ตรวจสอบผลสัมฤทธิ์ของเป้าหมาย การขายจุดมุ่งหมายและผลลัพธ์ทางธุรกิจ ดำเนินการประเมินผลอย่างต่อเนื่อง รวบรวมและจัดการข้อมูล วิจัย และวิเคราะห์ข้อมูล นำเสนอข้อมูล

อ้างอิงมาตรฐาน

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ 4

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ประเมินความเสี่ยง ควบคุมความเสี่ยงและสิ่งที่เป็นอันตรายต่อสุขอนามัย สอบสวนการบาดเจ็บ ความเจ็บป่วยและเหตุการณ์ที่เกิดขึ้น ประเมินความมีประสิทธิภาพของงานอาชีวอนามัยและความปลอดภัย

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับความปลอดภัยและอาชีวอนามัยในโรงแรม
2. สามารถป้องกันอุบัติเหตุในโรงแรมได้
3. มีกิริยาอาการในการทำงานด้วยความปลอดภัย
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยกับการประเมินความเสี่ยงมาบูรณาการเพื่อจัดทำ

แผนความปลอดภัยและอาชีวอนามัยในงานโรงแรม

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยในโรงแรม อุบัติเหตุ สาเหตุของอุบัติเหตุที่เกิดขึ้นในโรงแรม ตามหลักความปลอดภัย
2. ใช้อุปกรณ์ไฟฟ้า ระบบไฟฟ้า แก๊สหุงต้ม สารเคมีอย่างถูกต้องตามคู่มือการใช้
3. ประเมินความเสี่ยง ควบคุมความเสี่ยงและสิ่งที่เป็นอันตรายต่อสุขอนามัย สอบสวนการบาดเจ็บ ความเจ็บป่วยและเหตุการณ์ที่เกิดขึ้น ตามคู่มือการปฏิบัติงาน
4. ป้องกัน ปฏิบัติตน และเข้าร่วมปฏิบัติงานกับทีมผจญเพลิง เมื่อเกิดอัคคีภัยตามคู่มือการปฏิบัติงาน
5. ปฐมพยาบาลเบื้องต้นและการดำเนินการ เมื่อเกิดเหตุการณ์ฉุกเฉินตามคู่มือการปฐมพยาบาล

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความปลอดภัยในโรงแรม ระบุหน้าที่รับผิดชอบเกี่ยวกับสุขอนามัย ความมั่นคง และปลอดภัยในสถานที่ทำงาน อุบัติเหตุ สาเหตุที่เกิดขึ้นในโรงแรม ระบุความเสี่ยง การประเมินความเสี่ยง ควบคุม ความเสี่ยงและสิ่งที่เป็นอันตรายต่อสุขอนามัย การป้องกันอันตรายจากการใช้อุปกรณ์ไฟฟ้า ระบบไฟฟ้า แก๊สหุงต้ม สารเคมี การป้องกันและการปฏิบัติตนเมื่อเกิดอัคคีภัย การเข้าร่วมปฏิบัติงานกับทีมผจญเพลิง การตรวจสอบ ความปลอดภัยในโรงแรม เครื่องหมายและสัญลักษณ์ความปลอดภัยที่ใช้ในโรงแรม การปฐมพยาบาลเบื้องต้น และการดำเนินการเมื่อเกิดเหตุการณ์ฉุกเฉิน ประเมินความมีประสิทธิภาพของงานอาชีวอนามัยและความปลอดภัย พัฒนาและดำรงรักษากรอบการปฏิบัติงานเพื่อคงไว้ซึ่งข้อกำหนดด้านสุขอนามัย

Technology for the Tourism Industry

อ้างอิงมาตรฐาน

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ 4 - 5

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

สามารถใช้คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศในงานโรงแรมได้อย่างถูกต้องเหมาะสมกับงาน

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการใช้คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศในงานโรงแรม
2. สามารถใช้โปรแกรมสำนักงานที่ใช้ในงานโรงแรม
3. มีเจตคติที่ดีในการทำงาน
4. ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่ออุตสาหกรรมท่องเที่ยว

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการใช้คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศในงานโรงแรม
2. เลือกใช้โปรแกรมสำนักงานในการปฏิบัติงานโรงแรม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศในงานโรงแรม วิธีการใช้โปรแกรมสำนักงานที่ใช้ในงานโรงแรมที่เป็นปัจจุบัน การเลือกใช้โปรแกรมสำนักงานให้เหมาะกับงานปัญหาข้อจำกัดในการใช้งาน จัดทำเอกสาร รายงาน และใบงานโดยคอมพิวเตอร์ กำหนดการนำเสนอและรูปแบบของเอกสาร จัดทำเอกสาร พิมพ์และนำเสนอเอกสาร เข้าถึงและเรียกดูข้อมูลจากคอมพิวเตอร์ เปิดไฟล์เอกสาร เข้าถึงข้อมูลในคอมพิวเตอร์ เรียกดูข้อมูลในคอมพิวเตอร์ ปิดไฟล์และปิดอุปกรณ์ และฝึกปฏิบัติการใช้คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศในงานโรงแรม

อ้างอิงมาตรฐาน

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ 4

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ออกแบบรายงาน จัดทำรายงาน พัฒนาและนำแผนปฏิบัติการมาใช้ และนำเสนอรายงานรูปแบบต่าง ๆ ด้วยเทคนิคการนำเสนออย่างสร้างสรรค์

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการอ่านข้อมูลทั่วไปและสื่อต่าง ๆ
2. สามารถออกแบบรายงาน จัดทำรายงาน พัฒนาและนำแผนปฏิบัติการมาใช้ และนำเสนอรายงานรูปแบบต่าง ๆ
3. มีเจตคติที่ดีในการทำงาน
4. ประยุกต์เทคนิคการอ่านเพื่อจับใจความ ประยุกต์เทคนิคการอ่านเพื่อการวิเคราะห์

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับการอ่านข้อมูลทั่วไปและสื่อต่าง ๆ
2. ออกแบบรายงาน จัดทำรายงาน พัฒนาและนำแผนปฏิบัติการมาใช้ และนำเสนอรายงานรูปแบบต่าง ๆ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการเทคนิคการนำเสนออย่างสร้างสรรค์ อ่านข้อมูลทั่วไปและสื่อต่าง ๆ ระบุวัตถุประสงค์ของข้อมูลหรือสื่อที่อ่าน ประยุกต์เทคนิคการอ่านเพื่อจับใจความ ประยุกต์เทคนิคการอ่านเพื่อการวิเคราะห์ ออกแบบรายงาน จัดทำรายงาน พัฒนาและนำแผนปฏิบัติการมาใช้ และนำเสนอรายงานรูปแบบต่าง ๆ พัฒนานโยบายการดำเนินงาน บริหารและตรวจสอบนโยบายการดำเนินงาน ประเมินผลการปฏิบัติงานอย่างต่อเนื่อง

อ้างอิงมาตรฐาน

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ 4 – 5

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ผู้นำและบริหารคน พัฒนาและควบคุมแนวทางการปฏิบัติงาน จัดการความหลากหลายในที่ทำงาน และการรักษาความสัมพันธ์ในที่ทำงาน

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจการเป็นผู้นำและบริหารคน การพัฒนาบุคลากรในงานโรงแรม
2. สามารถจัดตารางทำงานและมอบหมายงานให้พนักงาน
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการทำงานเป็นผู้นำและบริหารคน
4. ประยุกต์การจัดการความหลากหลายในที่ทำงาน และการรักษาความสัมพันธ์ในที่ทำงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับการเป็นผู้นำและบริหารคน การพัฒนาบุคลากรในงานโรงแรมตามมาตรฐานอาชีพ
2. จัดตารางทำงานและมอบหมายงานให้พนักงานตามมาตรฐานอาชีพ
3. ใช้ภาษาอังกฤษในการแลกเปลี่ยนข้อคิดเห็นที่ซับซ้อนได้ตามมาตรฐานอาชีพ
4. ประยุกต์ใช้การจัดการความหลากหลายในที่ทำงาน และการรักษาความสัมพันธ์ในที่ทำงานตามมาตรฐานอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการเป็นผู้นำและบริหารคน สรรหาและคัดเลือกพนักงาน จัดตารางทำงาน และมอบหมายงานให้พนักงาน บริหารการปฏิบัติงานในที่ทำงาน พัฒนาและควบคุมแนวทางการปฏิบัติงาน จัดการความหลากหลายในที่ทำงาน และการรักษาความสัมพันธ์ในที่ทำงาน การใช้ภาษาอังกฤษในการแลกเปลี่ยนข้อคิดเห็นที่ซับซ้อนได้ ดำเนินการป้องกันการใช้แรงงานเด็กในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว ทำงานร่วมกันในสภาพแวดล้อมการบริหารงานทั่วไป

อ้างอิงมาตรฐาน

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ 4 – 5

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

มีศิลปะการต้อนรับและการบริการ การอยู่ร่วมกันและการสร้างความประทับใจให้กับผู้รับบริการ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้และเข้าใจเกี่ยวกับศิลปะการต้อนรับและบริการ
2. มีทักษะในการปฏิบัติงานตามขั้นตอนและเทคนิคการต้อนรับและบริการ
3. มีเจตคติที่ดีในงานอาชีพธุรกิจบริการ
4. ประยุกต์ใช้ ความรู้เกี่ยวกับการสร้างมนุษยสัมพันธ์ เทคนิคการจูงใจ การสร้างความประทับใจให้กับผู้รับบริการ

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับหลักการ ศิลปะการต้อนรับและบริการตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน
2. สร้างและรักษาแนวทางการทำงานเป็นทีมและมนุษยสัมพันธ์เพื่องานบริการตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน
3. วิเคราะห์พฤติกรรมของผู้รับบริการเพื่อให้การให้บริการที่เหมาะสมตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน
4. ปฏิบัติงานต้อนรับและบริการเหมาะสมกับกลุ่มผู้รับบริการและเป็นไปตามมาตรฐานการบริการ
5. ประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับศิลปะการต้อนรับและบริการในการจัดการกับข้อร้องเรียนและแก้ไขปัญหาในสถานการณ์ต่าง ๆ ตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับศิลปะการต้อนรับและการบริการ หลักการ ความสำคัญและรูปแบบในการให้บริการ การต้อนรับและเทคนิคในการให้บริการ การอยู่ร่วมกันและการปรับตัวในสังคมพฤติกรรมของผู้รับบริการ การสร้างมนุษยสัมพันธ์ เทคนิคการจูงใจ การสร้างความประทับใจให้กับผู้รับบริการ แนวทางการทำงานเป็นทีม เพื่องานบริการตามหลักการให้บริการ การสื่อสารในงานบริการ ทำตามคำสั่งที่เป็นภาษาอังกฤษอย่างมีประสิทธิภาพ การจัดการข้อร้องเรียนและแก้ไขปัญหาสถานการณ์ความขัดแย้งต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับงานบริการ

Food Menu Design

อ้างอิงมาตรฐาน

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ 4 – 5

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ออกแบบรายการอาหารที่ตรงกับความต้องการเฉพาะของตลาด

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการออกแบบการจัดรายการอาหาร
2. ปฏิบัติจัดเตรียมและเสิร์ฟอาหารประเภทพิเศษ
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในงานอาชีพ
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการในการออกแบบการจัดรายการอาหาร

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับการออกแบบการจัดรายการอาหารตามมาตรฐานอาชีพ
2. จัดเตรียมและเสิร์ฟอาหารประเภทพิเศษ จัดการระบบการบริการอาหารตามมาตรฐานอาชีพ
3. ออกแบบรายการอาหารที่ตรงกับโภชนาการพิเศษตามมาตรฐานอาชีพ
4. ประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการในการออกแบบการจัดรายการอาหารตามความต้องการเฉพาะของตลาด

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการออกแบบจัดรายการอาหาร คัดเลือก จัดเตรียมและเสิร์ฟอาหารประเภทพิเศษ จัดการระบบการบริการอาหาร ออกแบบรายการอาหารที่ตรงกับโภชนาการพิเศษและวัฒนธรรม วางแผนเตรียมการและจัดวางอาหารเพื่อให้บริการบุฟเฟต์ ออกแบบรายการอาหารที่ตรงกับความต้องการเฉพาะของตลาด

30701-2033

สัมมนาเชิงปฏิบัติการวิชาชีพ Seminar for Specific Career

2-2-3

อ้างอิงมาตรฐาน

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ 5

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

วางแผน ดำเนินการ ประสานงานของผู้ดำเนินการประชุมสัมมนา และจัดสัมมนาเชิงปฏิบัติการวิชาชีพ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับรูปแบบและการเขียนโครงการในการจัดสัมมนาเชิงปฏิบัติการวิชาชีพ
2. จัดสัมมนาเชิงปฏิบัติการวิชาชีพ
3. มีเจตคติที่ดีมีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ สร้างกระบวนการกลุ่ม
4. สามารถประยุกต์ความรู้เกี่ยวกับการประเมินผล เพื่อจัดทำ สรุปรายงานผลการจัดสัมมนาเชิงปฏิบัติการวิชาชีพ

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับการจัดสัมมนาเชิงปฏิบัติการวิชาชีพตามหลักวิชาการ
2. เขียนโครงการจัดสัมมนาเชิงปฏิบัติการวิชาชีพตามหลักการเขียนโครงการ
3. เตรียมและจัดสัมมนาเชิงปฏิบัติการวิชาชีพรูปแบบต่าง ๆ ตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน
4. ประยุกต์ความรู้เกี่ยวกับการประเมินผล เพื่อจัดทำ สรุปรายงานผลการจัดสัมมนาเชิงปฏิบัติการวิชาชีพตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดสัมมนา หน้าที่ความรับผิดชอบและการประสานงานของผู้ดำเนินการประชุมสัมมนา การเขียนโครงการ จัดการและดำเนินการโครงการขนาดเล็ก วางแผน บริหารและดำเนินการจัดการประชุม เตรียมและจัดการฝึกอบรม วิเคราะห์สมรรถนะที่ต้องการ การเตรียมเครื่องมือเครื่องใช้ สิ่งอำนวยความสะดวกในการสัมมนา การจัดนิทรรศการ การอภิปราย ปฏิบัติงานและดำเนินการชุดกิจกรรมการฝึกอบรม นำเสนอรายงาน ประเมินระบบการประเมินผล ประเมินผลระบบการฝึกอบรม ประเมินผลการปฏิบัติงานพนักงาน ติดตามและประเมินผลความมีประสิทธิภาพของการฝึกอบรม

อ้างอิงมาตรฐาน

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ 5

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ปฏิบัติงานการบริหารงานบัญชีในธุรกิจโรงแรม

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้และเข้าใจเกี่ยวกับการบริหารงานบัญชีในธุรกิจโรงแรม
2. ปฏิบัติบันทึกรายการค้าประจำวัน จัดทำบัญชีแยกประเภททั่วไป จัดทำรายงานทางการเงิน
3. มีเจตคติและกิริยาที่ดีในงานอาชีพ มีความซื่อสัตย์และความรับผิดชอบ
4. มีความสามารถประยุกต์ใช้การบริหารงานบัญชีในธุรกิจโรงแรมได้

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับการบริหารงานบัญชีในธุรกิจโรงแรมตามหลักการจัดทำบัญชี
2. จัดการเอกสาร การร่างจดหมาย การดูแลระบบเอกสารตามหลักการจัดทำบัญชี
3. บันทึกรายการค้าประจำวัน จัดทำบัญชีแยกประเภททั่วไป จัดทำรายงานทางการเงินตามหลักการจัดทำบัญชี
4. ประยุกต์ใช้การบริหารงานบัญชีในธุรกิจโรงแรมตามมาตรฐานอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการบริหารงานบัญชีในธุรกิจโรงแรม ปฏิบัติงานธุรการ กระบวนการจัดการเอกสาร การร่างจดหมาย การดูแลระบบเอกสาร ตรวจสอบขั้นตอนทางการเงิน ติดตามดูแลการปฏิบัติงานทางการเงิน จัดทำรายงานทางการเงิน รักษาระบบการเงินและบัญชี บันทึกรายการค้าประจำวัน จัดทำบัญชีแยกประเภททั่วไป ติดตามดูแลเงินสดเข้าและออก

30701-2035

การจัดงานในโอกาสพิเศษต่างๆ

2-2-3

Organizing events on special occasions

อ้างอิงมาตรฐาน

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ 5

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ปฏิบัติการจัดงานในโอกาสพิเศษต่างๆ สร้างและรักษาความสัมพันธ์และการสนับสนุนที่ดีกับเพื่อนร่วมงาน

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้และเข้าใจเกี่ยวกับการจัดงานในโอกาสพิเศษต่างๆ
2. ปฏิบัติการจัดงานในโอกาสพิเศษต่างๆ
3. มีเจตคติที่ดีในงานอาชีพ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ สร้างกระบวนการกลุ่ม
4. มีความสามารถในการประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับการจัดงานในโอกาสพิเศษต่างๆมาวางแผนจัดงาน

ตามมาตรฐานอาชีพ

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับการจัดงานในโอกาสพิเศษต่างๆตามมาตรฐานอาชีพ
2. วางแผน ดำเนินงานเกี่ยวกับโครงสร้างพื้นฐานที่จำเป็นสำหรับงานกลางแจ้งตามมาตรฐานอาชีพ
3. จัดการรายการซื้อ จัดเก็บสินค้าและจัดบริการอาหารและเครื่องดื่มตามมาตรฐานอาชีพ
4. ประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับการประเมินผลในตรวจสอบการทำงานพนักงาน ดำเนินการประเมินผล

การปฏิบัติงานตามมาตรฐานอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดงานในโอกาสพิเศษต่างๆ หลักการ ประเภท รูปแบบในการจัดงาน บริหารการจัดงานในโอกาสพิเศษต่าง ๆ วางแผนและดำเนินงานเกี่ยวกับโครงสร้างพื้นฐานที่จำเป็นสำหรับงานกลางแจ้ง การขอสนับสนุนการจัดงาน กำหนดสถานที่ในการจัดงาน จัดการรายการซื้อและจัดเก็บสินค้า การจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม ตรวจสอบการทำงานพนักงาน ดำเนินการประเมินผลการปฏิบัติงาน พัฒนาแนวคิดและข้อเสนอในการจัดงาน ให้การสนับสนุนด้านวิชาชีพแก่เพื่อนร่วมงาน นำระบบการให้รางวัล และการสร้างแรงจูงใจมาใช้ สร้างและรักษาความสัมพันธ์และการสนับสนุนที่ดีกับเพื่อนร่วมงาน

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ปฏิบัติการประกอบการอาหารที่ถูกสุขอนามัยและโภชนาการได้

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจสุขอนามัยและโภชนาการ
2. สามารถปฏิบัติงานการประกอบอาหารที่ถูกสุขอนามัยและโภชนาการ
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน
4. ประยุกต์ใช้การจัดการความหลากหลายในที่ทำงาน และการรักษาความสัมพันธ์ในที่ทำงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับสุขอนามัยและโภชนาการตามหลักการดูแลสุขภาพ
2. ปฏิบัติงานการประกอบอาหารที่ถูกสุขอนามัยและโภชนาการตามหลักการดูแลสุขภาพ
3. ประยุกต์ใช้การจัดการความหลากหลายในที่ทำงาน และการรักษาความสัมพันธ์ในที่ทำงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับสุขอนามัยการรักษาความสะอาดที่ถูกวิธีทั้งอนามัยส่วนตัวและส่วนรวม ภายในองค์กร การรักษาคุณค่าของอาหารตามหลักโภชนาการ การปนเปื้อน สาเหตุที่ทำให้เน่าเสียอาหาร เป็นพิษการสุภาพโภชนาการ การถนอมอาหาร การจัดเก็บอาหารการรักษาความสะอาดอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในครัวห้องอาหาร และการรักษอนามัยส่วนบุคคลของผู้ที่ทำงานเกี่ยวข้องกับอาหาร ฝึกปฏิบัติ ประกอบอาหารที่ถูกสุขอนามัยและโภชนาการ

30701-2037

อาหารตะวันตก 1

2-2-3

Western Food Cookery 1

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ประกอบอาหารตักได้ตามโจทย์ที่กำหนด

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับ ลักษณะทั่วไป ประเภทและชนิดของอาหารตะวันตก
2. มีทักษะประกอบอาหารตะวันตก
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน
4. มีความสามารถประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับอาหารตะวันตกมาประกอบอาหารตะวันตกได้

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับรายการอาหารตะวันตกตามหลักวิชาการ
2. วางแผนการจัดและออกแบบรายการอาหารประเภทต่าง ๆ ตามโจทย์ที่กำหนด
3. ประกอบอาหารตะวันตกประเภทต่าง ๆ ตามโจทย์ที่กำหนด
4. ประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับอาหารตะวันตกมาประกอบอาหารตะวันตกประเภทต่าง ๆ ตามโจทย์ที่กำหนด

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการประกอบอาหารตะวันตก ความรู้ทั่วไป ประเภทและชนิดของอาหารตะวันตก อุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้ในการเตรียมการประกอบอาหารและดูแลรักษาส่วนผสมและ เครื่องปรุงที่ใช้ในการประกอบอาหาร คำศัพท์ที่ใช้ในการเตรียมและการประกอบอาหารตะวันตก วิธีการ เตรียมและการประกอบอาหารประเภทต่างๆ การออกแบบและจัดตกแต่งอาหารประเภทของซูป(Soups) ออร์เดิร์ฟ (Hors d'oeuvres) อาหารประเภทไข่(Eggs) อาหารประเภทผักต่าง ๆ (Vegetables) เก็บรักษาอาหารปรุงแล้วอย่างปลอดภัย สุขอนามัยและความปลอดภัยในงานครัว และฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร ตะวันตก

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ประกอบอาหารตะวันตก อาหารหลักและขนมหวานได้

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับ การประกอบอาหารตะวันตกอาหารหลักและขนมหวาน
2. มีทักษะประกอบอาหารตะวันตกประเภทต่าง ๆ
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน
4. ประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับการเก็บรักษาอาหารที่ปรุงแล้วอย่างปลอดภัย

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาหารตะวันตกอาหารหลักและขนมหวานตามหลักวิชาการ
2. จัดเตรียมวัตถุดิบ และอุปกรณ์ในการประกอบอาหารตะวันตกตามโจทย์ที่กำหนด
3. ประกอบอาหาร การจัดตกแต่งอาหารตะวันตกประเภทต่างๆตามโจทย์ที่กำหนด
4. ประยุกต์การปฏิบัติงานการเก็บรักษาอาหารที่ปรุงแล้วอย่างปลอดภัยตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการประกอบอาหารตะวันตก ประเภทของอาหารอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ การเตรียม การประกอบอาหารตะวันตกจานหลัก ขนมหวาน เย็นร้อน (Hot and Cold Desserts) การจัดตกแต่งอาหาร การเก็บรักษาอาหารที่ปรุงแล้วอย่างปลอดภัย การทำตำรับมาตรฐานและฝึกปฏิบัติ อาหารตะวันตก

30701-2039

อาหารเอเชีย
Asia Food Cookery

2-2-3

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ประกอบอาหารเอเชียได้ตามโจทย์ที่กำหนด

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับ ประเภทและลักษณะอาหารเอเชียที่นิยม
2. สามารถประกอบอาหารเอเชียได้
3. มีเจตคติและกณิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน
4. สามารถประยุกต์ความรู้และทักษะเพื่อประกอบอาหารเอเชีย

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับประเภท และลักษณะอาหารเอเชียที่นิยมตามหลักการประกอบอาหาร
2. จัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ในการประกอบอาหารเอเชียตามมาตรฐานการทำงาน
3. ปฏิบัติการประกอบอาหารเอเชียตามโจทย์ที่กำหนด
4. ประยุกต์ใช้ความคิดสร้างสรรค์ในการจัดตกแต่งอาหารพร้อมเสิร์ฟตามโจทย์ที่กำหนด

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการประกอบอาหารเอเชีย ความหมายประเภทและลักษณะของอาหารเอเชียที่ได้รับความนิยมการเลือกและเตรียมวัตถุดิบอุปกรณ์ในการเตรียมและประกอบอาหารเอเชีย ตำรับอาหาร ส่วนผสม วิธีการประกอบอาหาร เทคนิคต่าง ๆ ในการประกอบอาหารเอเชีย การเก็บรักษาอาหารที่ปรุงแล้วอย่างปลอดภัยปฏิบัติการประกอบอาหารเอเชียที่นิยมและจัดตกแต่งพร้อมเสิร์ฟ

อ้างอิงมาตรฐาน

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงานสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) รหัส 4.12.036, 4.13.040, 4.09.103, 4.12.024, 4.13.041 อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ 4,5

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

บริหารจัดการการประกอบอาหารโรงแรมได้ตามมาตรฐานการปฏิบัติงานภายใต้สถานการณ์ที่หลากหลาย

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้และเข้าใจเกี่ยวกับรูปแบบครัว อุปกรณ์ เครื่องใช้ วัตถุดิบ ในการประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ
2. มีทักษะในการประกอบอาหารโรงแรม
3. มีกิจนิสัยที่ดีในการทำงานรับผิดชอบ ตรงต่อเวลา สะอาด ปลอดภัย และรักษาสภาพแวดล้อม
4. ประยุกต์การประกอบอาหารโรงแรม

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับรูปแบบครัว อุปกรณ์ และเครื่องใช้ในการประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ
2. แสดงความรู้เกี่ยวกับการจัดเตรียมวัตถุดิบในการประกอบอาหาร
3. ปฏิบัติงานประกอบอาหารโรงแรม ได้ตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ
4. ประยุกต์การประกอบอาหารโรงแรมได้ตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับครัวและการประกอบอาหารโรงแรม รูปแบบครัวประเภทต่าง ๆ หน้าที่ ความรับผิดชอบ จรรยาบรรณ อุปกรณ์งานครัว ความปลอดภัย การเลือกซื้อ การจัดเตรียมวัตถุดิบ จัดการ รายการซื้อและจัดเก็บสินค้า วิธีการและขั้นตอนการประกอบอาหารครัวร้อน – เย็น อาหารตะวันตก การคัดเลือก จัดเตรียม เสิร์ฟอาหารประเภทพิเศษ ประเภทบุฟเฟ่ต์ เก็บรักษาอาหารปรุงแล้วอย่างปลอดภัย การ ออกแบบรายการอาหารที่ตรงกับโภชนาการพิเศษ วัฒนธรรม และความต้องการเฉพาะของตลาด การกำหนดราคาขาย ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารโรงแรมภายใต้สถานการณ์ที่หลากหลาย

30701-2041

อาหารเพื่อสุขภาพ
Food for Health

2-2-3

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ปฏิบัติการประกอบการเพื่อสุขภาพ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับสุขภาพ และความสำคัญของอาหารและสุขภาพ
2. จัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ วัตถุดิบของอาหารเพื่อสุขภาพ
3. มีเจตคติและกิริยาที่ดีในการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ
4. สามารถประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับอาหารเพื่อสุขภาพตามหลักโภชนาการ
2. จัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ การประกอบอาหารเพื่อสุขภาพตามโจทย์ที่กำหนด
3. ประกอบอาหารเพื่อสุขภาพตามโจทย์ที่กำหนด
4. ประยุกต์ใช้วัตถุดิบทดแทนที่ปลอดภัยมาดัดแปลงในการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพตามโจทย์ที่กำหนด

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับอาหารเพื่อสุขภาพ ความหมายประโยชน์ ความสำคัญของอาหารกับสุขภาพ ความปลอดภัยในอาหารการจัดรายการอาหารให้เหมาะสมกับเพศและวัย การเลือกซื้อ วัตถุดิบในการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพการดัดแปลงอาหารเพื่อสุขภาพ การเก็บรักษาอาหารที่ปรุงแล้วอย่าง ปลอดภัย และฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ประกอบอาหารเพื่อการจัดเลี้ยงประเภทต่าง ๆ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับการจัดรายการอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง
2. สามารถจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ได้เหมาะสมกับงานจัดเลี้ยง
3. มีเจตคติและกิริยาสำที่ดีในการปฏิบัติงาน
4. สามารถประกอบอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับรายการอาหารเพื่อการจัดเลี้ยงตามโจทย์ที่กำหนด
2. ประกอบอาหารเพื่อการจัดเลี้ยงประเภทต่าง ๆตามโจทย์ที่กำหนด
3. ประยุกต์ความรู้เกี่ยวกับการจัดเลี้ยงมาดัดแปลงรายการอาหารจัดเลี้ยงตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับอาหารเพื่อการจัดเลี้ยงชนิดของอาหาร การจัดเลี้ยง การจัดรายการอาหาร การทำตำรับอาหาร มาตรฐานการดัดแปลงรายการอาหารการจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ในการจัดงานเลี้ยงแบบต่างๆ การประสานงานกับฝ่ายที่เกี่ยวข้อง และฝึกปฏิบัติอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง

30701-2043

อาหารฮาลาล
Halal Cookery

2-2-3

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ประกอบอาหารฮาลาล

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับหลักการในการผลิตอาหารฮาลาล
2. สามารถประกอบอาหารฮาลาลตามบทบัญญัติของศาสนาอิสลาม
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาลมาใช้ในการผลิตอาหารฮาลาลได้

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาหารฮาลาลและมาตรฐานตามมาตรฐานฮาลาล
2. ประกอบอาหารฮาลาลตามมาตรฐานฮาลาล
3. ประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาลมาใช้ในการผลิตอาหารฮาลาลตามมาตรฐานฮาลาล

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการประกอบอาหารฮาลาล ความหมายและคำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาล บทบัญญัติของศาสนาอิสลามเกี่ยวกับอาหารฮาลาลในปัจจุบัน การพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลของประเทศไทย สถานการณ์การแข่งขันการผลิตอาหารฮาลาลของโลก มาตรฐานอาหารฮาลาลและฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารฮาลาล

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ผลิตสินค้าผลิตภัณฑ์เบเกอรี่

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เบเกอรี่
2. สามารถประกอบการทำงานเบเกอรี่
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน
4. สามารถผลิตสินค้าผลิตภัณฑ์เบเกอรี่

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ตามโจทย์ที่กำหนด
2. จัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ เพื่อผลิตสินค้าผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ตามโจทย์ที่กำหนด
3. ประยุกต์ความรู้และทักษะในปฏิบัติงานด้านผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ตามโจทย์ที่กำหนด

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับเบเกอรี่ ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ประเภทชนิดของเบเกอรี่วัตถุดิบวัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้เทคนิคและวิธีการทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่แต่ละชนิด การจัดทำสูตรมาตรฐาน คิตรายาคำนวณ และราคาขาย และปฏิบัติงานผลิตภัณฑ์เบเกอรี่

30701-2045

การจัดดอกไม้และการแกะสลักเชิงธุรกิจ

2-2-3

Flower Arrangement, Fruit and Vegetable Carving

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

จัดดอกไม้และแกะสลักผัก ผลไม้โอกาสต่างๆ ได้

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับการออกแบบการจัดดอกไม้และการแกะสลักผัก-ผลไม้
2. สามารถจัดดอกไม้และแกะสลักผัก-ผลไม้
3. มีเจตคติและกณิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน
4. ปฏิบัติงานจัดดอกไม้และแกะสลักผัก ผลไม้โอกาสต่างๆ

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับการออกแบบการจัดดอกไม้และการแกะสลักผักผลไม้ตามโจทย์ที่กำหนด
2. จัดดอกไม้และแกะสลักผัก ผลไม้โอกาสต่างๆตามโจทย์ที่กำหนด
3. ประยุกต์ความรู้และทักษะการจัดดอกไม้และแกะสลักผัก ผลไม้มาจัดตกแต่งเชิงธุรกิจในโอกาสต่างๆ

ตามโจทย์ที่กำหนด

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดดอกไม้และการแกะสลักผัก ผลไม้ การเลือกและเตรียมวัสดุอุปกรณ์ เทคนิคการรักษาดอกไม้ ผัก ผลไม้ การออกแบบการจัดดอกไม้และการแกะสลักผัก ผลไม้ การตกแต่งและการจัดตกแต่งเชิงธุรกิจในโอกาสต่าง ๆ การควบคุมต้นทุน การผลิตและฝึกปฏิบัติการจัดดอกไม้และการแกะสลักธุรกิจ

Introduction to Golfs

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

จัดและบริการลูกค้าเล่นกอล์ฟในรูปแบบต่าง ๆ ป้อนกันและดูแลรักษาอาการบาดเจ็บจากการเล่นกอล์ฟ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเบื้องต้นเกี่ยวกับหลักการและกระบวนการของกีฬากอล์ฟ
2. มีความสามารถในการจัดและบริการลูกค้าเล่นกอล์ฟในรูปแบบต่าง ๆ
3. มีจิตบริการ และมีความสุภาพเรียบร้อยให้เกียรติลูกค้า
4. มีความสามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในตรวจสอบ บำรุงรักษาอุปกรณ์สนามกอล์ฟให้พร้อม

ในการใช้งาน

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับหลักการและกระบวนการในการเล่นกีฬากอล์ฟตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน
2. จัดและบริการลูกค้าเล่นกอล์ฟในรูปแบบต่าง ๆ ตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน
3. ดำเนินการตามโปรแกรมการแข่งขันกีฬากอล์ฟที่กำหนดมาให้ ตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน
4. ป้อนกันและดูแลรักษาอาการบาดเจ็บจากการเล่นกอล์ฟตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน
5. ประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในตรวจสอบ บำรุงรักษาอุปกรณ์สนามกอล์ฟให้พร้อมในการใช้งานตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของกีฬากอล์ฟ ลักษณะและส่วนประกอบของสนามกอล์ฟ คำศัพท์ในกีฬากอล์ฟ การเลือกใช้ ตรวจสอบและบำรุงรักษาอุปกรณ์การเล่นกอล์ฟ หลักการและวิธีการเล่นกีฬากอล์ฟ กฎ กติกาและมารยาทในกีฬากอล์ฟ การป้องกันการบาดเจ็บและการดูแลรักษาอาการบาดเจ็บจากการเล่นกอล์ฟ

30701-2047

การบริการห้องอาหารและการจัดเลี้ยงในงานธุรกิจสนามกอล์ฟ

2-2-3

Dining room service and Banquet in Business service golf

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

จัดและบริหารห้องอาหารเพื่อรับรองในงานธุรกิจสนามกอล์ฟ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเบื้องต้นเกี่ยวกับหลักการและกระบวนการของกีฬากอล์ฟ
2. มีทักษะการบริการและจัดเลี้ยงลูกค้าเล่นกอล์ฟในรูปแบบต่าง ๆ
3. มีจิตบริการ และมีความสุภาพเรียบร้อยให้เกียรติลูกค้า
4. มีความสามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการบำรุงรักษา อุปกรณ์ เครื่องมือ ในงานบริการห้องอาหารและการจัดเลี้ยงในธุรกิจสนามกอล์ฟ

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับหลักการ วิธีการ ขั้นตอนการให้บริการในห้องอาหารและการจัดเลี้ยงในและนอกสถานที่ตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน
2. ให้บริการอาหารและเครื่องดื่มในห้องอาหารและการจัดเลี้ยงในและนอกสถานที่ตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน
3. จัดรายการอาหารแบบต่าง ๆ ตามหลักโภชนาการและความต้องการของลูกค้าตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน
4. ประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการบำรุงรักษา อุปกรณ์ เครื่องมือ ในงานบริการห้องอาหารและการจัดเลี้ยงในธุรกิจสนามกอล์ฟ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการ วิธีการ ขั้นตอนการให้บริการในห้องอาหารและการจัดเลี้ยงภายในและนอกสถานที่ หลักโภชนาการเบื้องต้น และการจัดเลี้ยงแบบต่าง ๆ เช่น บุฟเฟ่ต์ ค็อกเทล โต๊ะจีนชนิดและลักษณะของอาหารและเครื่องดื่มที่มีบริการในธุรกิจสนามกอล์ฟ เลือกใช้ บำรุงรักษา วัสดุ อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ ในงานบริการห้องอาหารและการจัดเลี้ยง มารยาทในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ให้บริการงานส่วนหน้า ประสานงานและอำนวยความสะดวกแก่ลูกค้า

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการให้บริการธุรกิจสนามกอล์ฟงานบริการส่วนหน้าและการให้บริการด้านต่าง ๆ แก่ลูกค้า
2. มีความสามารถให้บริการส่วนหน้า ประสานงานและอำนวยความสะดวกแก่ลูกค้า
3. มีจิตบริการ ซื่อสัตย์ สุภาพ อ่อนน้อม และแก้ไขเหตุการณ์เฉพาะหน้าได้
4. มีความสามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการแก้ไขเหตุการณ์เฉพาะหน้าในการให้บริการสินค้าและสนามฝึกซ้อมกอล์ฟ

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับการให้บริการงานส่วนหน้า งานประสานงาน งานจัดจำหน่ายสินค้า การจัดการสนามฝึกซ้อมสนามกอล์ฟตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน
2. ให้บริการงานส่วนหน้า ประสานงานและอำนวยความสะดวกแก่ลูกค้าตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน
3. จำหน่ายสินค้าเครื่องอุปโภค บริโภค และของที่ระลึกตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน
4. ดำเนินการจัดสนามฝึกกอล์ฟ ความต้องการของลูกค้าตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน
5. ประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการแก้ไขเหตุการณ์เฉพาะหน้าในการให้บริการธุรกิจสนามกอล์ฟตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการให้บริการธุรกิจสนามกอล์ฟโครงสร้างและลักษณะงานส่วนหน้าของธุรกิจสนามกอล์ฟ การให้บริการติดต่อสื่อสารกับลูกค้า การติดต่อประสานงานการให้บริการแก่ลูกค้ากับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง การจัดจำหน่ายสินค้าเครื่องอุปโภค บริโภค และของที่ระลึก การจัดสนามฝึกซ้อมกอล์ฟตามความต้องการของลูกค้าและแก้ไขเหตุการณ์เฉพาะหน้า

30701-2049

การจัดการงานแม่บ้านสนามกอล์ฟ

2-2-3

Management housekeeping Golf Club

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

การจัดการงานแม่บ้านสนามกอล์ฟ ประสานงานและอำนวยความสะดวกแก่ลูกค้า

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการจัดการงานแม่บ้านสนามกอล์ฟ
2. มีทักษะในการจัดการงานแม่บ้านสนามกอล์ฟ
3. มีจิตบริการ ซื่อสัตย์ สุภาพ อ่อนน้อม และแก้ไขเหตุการณ์เฉพาะหน้าได้
4. มีความสามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการแก้ไขเหตุการณ์เฉพาะหน้าในการให้บริการงานแม่บ้านสนามกอล์ฟ

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับการให้บริการงานแม่บ้านสนามกอล์ฟ งานประสานงาน งานจัดตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน
2. ให้บริการงานแม่บ้านประสานงานและอำนวยความสะดวกแก่ลูกค้าตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน
3. ประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการแก้ไขเหตุการณ์เฉพาะหน้าในการให้บริการงานแม่บ้านสนามกอล์ฟ ตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการให้บริการธุรกิจสนามกอล์ฟโครงสร้างและลักษณะงานแม่บ้านสนามกอล์ฟ การให้บริการติดต่อสื่อสารกับลูกค้า การติดต่อประสานงานการให้บริการงานแม่บ้านแก่ลูกค้ากับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และแก้ไขเหตุการณ์เฉพาะหน้า

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

สื่อสารภาษาอังกฤษในงานบริการธุรกิจสนามกอล์ฟ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีทักษะเกี่ยวกับคำศัพท์ สำนวน และโครงสร้างภาษาอังกฤษที่ใช้ในงานบริการธุรกิจสนามกอล์ฟ
2. มีทักษะในการสื่อสารภาษาอังกฤษในงานบริการธุรกิจสนามกอล์ฟ
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการสื่อสารภาษาอังกฤษในงานอาชีพ โดยคำนึงถึงหลักภาษาและความมีมนุษยสัมพันธ์
4. ประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะสื่อสารภาษาอังกฤษในงานบริการธุรกิจสนามกอล์ฟ

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับคำศัพท์ สำนวนและโครงสร้างภาษาอังกฤษที่ใช้ในงานบริการธุรกิจสนามกอล์ฟ
2. สื่อสารภาษาอังกฤษในงานบริการธุรกิจสนามกอล์ฟ
3. ประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะสื่อสารภาษาอังกฤษในการปฏิบัติงานบริการบนเรือสำราญ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับคำศัพท์ สำนวน และโครงสร้างภาษาอังกฤษที่ใช้ในงานบริการธุรกิจสนามกอล์ฟ ชื่อและประเภทของอาหาร เครื่องดื่ม อุปกรณ์และเครื่องปรุง การสนทนาเกี่ยวกับการจองโต๊ะ การต้อนรับลูกค้า การนำเสนอรายการอาหาร การเขียนรายการอาหารและเครื่องดื่ม การให้คำแนะนำ การสั่งอาหาร การแสดงบทบาทสมมติทักษะการให้บริการ การจัดการกับการตำหนิลูกค้า การจ่ายเงิน การขอบคุณและขอโทษ การแก้ปัญหาเฉพาะหน้าในการปฏิบัติงานบริการธุรกิจสนามกอล์ฟ

30701-2051 ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับเรือ ความปลอดภัยและการทำงานบนเรือ

1-0-1

Introduction to Ships, Safety and Working On-Board

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ปฏิบัติการทำงานบนเรือได้อย่างปลอดภัย และสอดคล้องกับอนุสัญญาระหว่างประเทศ กฎหมาย หรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับเรือ ความปลอดภัยและการทำงานบนเรือ
2. อนุสัญญาระหว่างประเทศ กฎหมาย กฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับเรือ และการทำงานบนเรือ
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงานบนเรือ
4. ประยุกต์ใช้ความรู้การทำงานบนเรือได้อย่างปลอดภัย และสอดคล้องกับอนุสัญญาระหว่างประเทศ กฎหมาย หรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับเรือ ความปลอดภัยบนเรือ และการทำงานบนเรือกฎหมาย และกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับเรือ
2. ใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ ในเรือ ตามกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับเรือ และกฎหมายความปลอดภัยบนเรือ
3. ประยุกต์ใช้ความรู้ทางการทำงานบนเรือได้อย่างปลอดภัย และสอดคล้องกับอนุสัญญาระหว่างประเทศ กฎหมาย หรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกฎหมาย และกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับเรือ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับเรือ ตำแหน่ง หน้าที่ของผู้ทำการในเรือ และสายการบังคับบัญชา โครงสร้างเรือ และอุปกรณ์ต่าง ๆ ในเรือ ความรู้อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับเรือและคนประจำเรือ อนุสัญญาระหว่างประเทศ กฎหมาย และกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับเรือ ความปลอดภัยบนเรือและการทำงานบนเรือ

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ให้บริการในงานที่รับผิดชอบบนเรือสำราญได้

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับเรือสำราญ รูปแบบโครงสร้างการบริหารงาน การปฏิบัติงานบนเรือสำราญเพื่อบริการนักท่องเที่ยว
2. ใช้อุปกรณ์ในการปฏิบัติงานบนเรือ ตามหลักการและกระบวนการ
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงานด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ ปลอดภัย มีจรรยาบรรณวิชาชีพและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น
4. มียุกต์ใช้ทักษะในการปฏิบัติงานบนเรือสำราญตามหลักการ กระบวนการและตำแหน่งหน้าที่ที่รับผิดชอบ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับเรือสำราญ รูปแบบโครงสร้างการบริหารงาน การปฏิบัติงานบนเรือสำราญเพื่อบริการนักท่องเที่ยวตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน
2. ปฏิบัติงานบนเรือสำราญ ตามกฎ ระเบียบ เครื่องหมายและสัญลักษณ์ต่าง ๆ บนเรือ
3. ใช้อุปกรณ์ในการปฏิบัติงานบนเรือ ตามหลักการกระบวนการและลักษณะงาน
4. ยุคต์ใช้ทักษะในการปฏิบัติงานบนเรือสำราญ ให้บริการในงานที่ได้รับมอบหมาย ตามหลักการและกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความรู้วิชาชีพเรือสำราญ เส้นทางเดินเรือ รูปแบบการบริหารจัดการ โครงสร้างการบริหารงาน ตำแหน่งหน้าที่และความรับผิดชอบ กฎระเบียบ คุณสมบัติและจรรยาบรรณของพนักงาน ทักษะการทำงานและใช้ชีวิตบนเรือ เครื่องหมายและสัญลักษณ์ต่างๆ บนเรือ อุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ใช้ในการปฏิบัติงานบนเรือกระบวนการปฏิบัติงานบนเรือสำราญ วัฒนธรรมของนักท่องเที่ยวและเพื่อนร่วมงาน

30701-2053

ภาษาอังกฤษงานบริการบนเรือสำราญ

1-2-2

English for Cruise Ship Services

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

สื่อสารภาษาอังกฤษในงานบริการบนเรือสำราญ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับคำศัพท์ สำนวน และโครงสร้างภาษาอังกฤษที่ใช้ในงานบริการบนเรือสำราญ
2. มีทักษะในการสื่อสารภาษาอังกฤษในงานบริการบนเรือสำราญ
3. มีเจตคติและกิริยาที่ดีในการสื่อสารภาษาอังกฤษในงานอาชีพ โดยคำนึงถึงหลักภาษาและความมี

มนุษยสัมพันธ์

4. ประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะสื่อสารภาษาอังกฤษในการปฏิบัติงานบริการบนเรือสำราญ

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับคำศัพท์ สำนวนและโครงสร้างภาษาอังกฤษที่ใช้ในงานบริการบนเรือสำราญ
2. สื่อสารภาษาอังกฤษในงานบริการบนเรือสำราญ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับคำศัพท์ สำนวน และโครงสร้างภาษาอังกฤษที่ใช้ในงานบริการบนเรือสำราญ ชื่อและประเภทของอาหาร เครื่องดื่ม อุปกรณ์และเครื่องปรุง การสนทนาเกี่ยวกับการจองโต๊ะ การต้อนรับลูกค้า การนำเสนอรายการอาหาร การเขียนรายการอาหารและเครื่องดื่ม การให้คำแนะนำ การสั่งอาหาร การแสดงบทบาทสมมติทักษะการให้บริการ การจัดการกับการตำหนิลูกค้า การจ่ายเงิน การขอบคุณและขอโทษ การแก้ปัญหาเฉพาะหน้าในการปฏิบัติงานบนเรือสำราญ

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ใช้ภาษาอังกฤษปฏิบัติงานสำหรับคนประจำเรือเดินทะเลระหว่างประเทศ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับการฟัง พูด อ่าน เขียน ไวยากรณ์ คำศัพท์เทคนิคภาษาอังกฤษเกี่ยวกับเรือ การเรียนเวลาและตัวเลข สำหรับคนประจำเรือเดินทะเลระหว่างประเทศ
2. มีทักษะในการใช้ภาษาอังกฤษปฏิบัติสำหรับคนประจำเรือเดินทะเลระหว่างประเทศ
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน
4. สามารถประยุกต์ใช้ภาษาอังกฤษในการปฏิบัติงานสำหรับคนประจำเรือเดินทะเลระหว่างประเทศ

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับการฟัง พูด อ่าน เขียน ไวยากรณ์ คำศัพท์เทคนิคภาษาอังกฤษเกี่ยวกับเรือตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน
2. เรียกเวลาและตัวเลขสำหรับคนประจำเรือเดินทะเลระหว่างประเทศตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน
3. ประยุกต์ใช้ภาษาอังกฤษในการปฏิบัติงานสำหรับคนประจำเรือเดินทะเลระหว่างประเทศตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการฟัง พูด อ่าน เขียน ไวยากรณ์ คำศัพท์เทคนิคภาษาอังกฤษเกี่ยวกับเรือ การเรียกเวลาและตัวเลขสำหรับคนประจำเรือเดินทะเลระหว่างประเทศ

30701-2055

การจัดการภัตตาคารบนเรือสำราญ

1-3-2

Restaurant Management on Cruise Ships

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

จัดโต๊ะอาหารในภัตตาคารบนเรือสำราญตามหลักการและกระบวนการ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับบุคลิกภาพและสุขอนามัยของพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม การบริการอาหารและเครื่องดื่มรูปแบบต่าง ๆ ในภัตตาคารบนเรือสำราญ
2. มีทักษะในการปฏิบัติงานภัตตาคารในรูปแบบต่าง ๆ บนเรือสำราญ
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงานด้วยความรับผิดชอบ ละเอียดยรอบคอบ สุภาพอ่อนน้อม และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น
4. ประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการบริการอาหารและเครื่องดื่มในภัตตาคารบนเรือสำราญ ตามหลักการและกระบวนการจัดเตรียมและให้บริการรูปแบบต่าง ๆ

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับบุคลิกภาพและสุขอนามัยของพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม การบริการอาหารและเครื่องดื่มรูปแบบต่าง ๆ ในภัตตาคารบนเรือสำราญตามหลักการและกระบวนการ
2. จัดโต๊ะอาหารในภัตตาคารบนเรือสำราญตามหลักการและกระบวนการ
3. ให้คำแนะนำและบันทึกรายการอาหารตามหลักการ
4. บริการอาหารในภัตตาคารบนเรือสำราญตามหลักการและกระบวนการ
5. บริการเครื่องดื่ม - ไวน์ ในภัตตาคารบนเรือสำราญตามหลักการและกระบวนการ
6. ประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการบริการอาหารและเครื่องดื่มในภัตตาคารบนเรือสำราญตามหลักการและกระบวนการจัดเตรียมและให้บริการรูปแบบต่าง ๆ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการพัฒนาบุคลิกภาพและสุขอนามัยสำหรับพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่มบนเรือสำราญ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับบริการอาหารและเครื่องดื่ม ทักษะและเทคนิคในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม การจัดโต๊ะอาหารและศิลปะการพับผ้าเช็ดปาก การถือถาดและการภาชนะบรรจุอาหาร การแนะนำรายการอาหาร การบันทึกรายการอาหาร การนำเสนอและการบริการไวน์และการบริการอาหารรูปแบบต่าง ๆ

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

พัฒนาสูตรและบริการเครื่องดื่มบนเรือสำราญได้

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับคุณสมบัติ หน้าที่ความรับผิดชอบและกฎระเบียบของพนักงานบริการเครื่องดื่มบนเรือสำราญ อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในงาน สูตรเครื่องดื่มมาตรฐาน การให้บริการและกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องได้
2. มีทักษะในการวางแผน จัดเตรียม ดำเนินการผสมเครื่องดื่มตามสูตรมาตรฐานและสูตรที่พัฒนาขึ้นใหม่ และให้บริการเครื่องดื่มตามหลักการ กระบวนการ และกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง
3. มีเจตคติและกิริยาที่ดีในการปฏิบัติงานด้วยความรับผิดชอบ ละเอียดรอบคอบ ปลอดภัย มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น
4. ประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการบริการอาหารและเครื่องดื่มในภัตตาคารบนเรือสำราญ ตามหลักการและกระบวนการจัดเตรียมและให้บริการรูปแบบต่าง ๆ สูตรเครื่องดื่มตามหลักการและกระบวนการบริการผสมเครื่องดื่มบนเรือสำราญ ตามหลักการและกระบวนการ

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับการบริการอาหารเครื่องดื่มบนเรือสำราญตามหลักการและกระบวนการ
2. ผสมเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์และมีแอลกอฮอล์ตามสูตรมาตรฐาน
3. คำนวณต้นทุน และกำหนดราคาขายตามหลักการ
4. ประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะ พัฒนาสูตรเครื่องดื่มตามความต้องการลูกค้า

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการผสมเครื่องดื่ม โครงสร้าง หน้าที่ ความรับผิดชอบ คุณสมบัติ กฎระเบียบ จรรยาบรรณของพนักงาน ประเภท ชนิดของเครื่องดื่ม อุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้ในบาร์ การจัดเก็บบำรุงรักษา การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ส่วนผสม การจัดบาร์ สูตรเครื่องดื่มมาตรฐาน การพัฒนาสูตรเครื่องดื่ม การตกแต่งเครื่องดื่ม การควบคุมต้นทุน กำหนดราคาขาย รายงานยอดขาย จัดการบริการเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์และเครื่องดื่มแอลกอฮอล์อย่างรับผิดชอบตามระเบียบและกฎหมาย และฝึกปฏิบัติงานบาร์ผสมเครื่องดื่มบนเรือสำราญ

30701-2057

การบริการกาแฟบนเรือสำราญ
Barista Services on Cruise Ships

1-2-2

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ปฏิบัติทำการกาแฟ ศิลปะเทคนิคในการตกแต่งกาแฟ และบริการได้

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับ การผลิตกาแฟ
2. มีทักษะใน ชง ตกแต่ง และบริการกาแฟตามสูตรมาตรฐาน
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงานด้วยความรับผิดชอบ ละเอียดยรอบคอบ ปลอดภัย มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น ถูกสุขอนามัย
4. ประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะผสมสูตรเครื่องดื่มถูกสุขลักษณะตามหลักการและกระบวนการ

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับ การให้บริการกาแฟบนเรือสำราญตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน
2. ผสมสูตรเครื่องดื่มกาแฟกาแฟ และตกแต่งกาแฟพร้อมเสิร์ฟตามสูตรมาตรฐานการให้บริการบนเรือสำราญ
3. คำนวณต้นทุน และกำหนดราคาขายตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน
4. ประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะผสมสูตรเครื่องดื่มเพิ่มเติมในร้านกาแฟ ที่ถูกสุขลักษณะตามหลักการและกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับประวัติของกาแฟ การวางแผน การผลิตกาแฟ วัสดุ อุปกรณ์ในการทำกาแฟ ชนิดของเมล็ดกาแฟ รูปแบบการคั่วเมล็ดกาแฟ ชนิดของเครื่องทำกาแฟ และประเภทของกาแฟ การบริการกาแฟ ภาชนะในการบรรจุกาแฟ เครื่องดื่มเพิ่มเติมในร้านกาแฟ ขั้นตอนการทำกาแฟ และศิลปะเทคนิคในการตกแต่งกาแฟ คำนวณต้นทุน กำหนดราคา กาแฟ แลเครื่องดื่มประเภทอื่น

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

วางแผน ปฏิบัติการและแก้ไขปัญหาในการบริการบนเรือสำราญได้

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการปฏิบัติงานอาชีพทางด้านงานบริการบนเรือสำราญ
2. ปฏิบัติงานบริการบนเรือสำราญ ตามหลักการ กระบวนการ และภาระงานที่ได้รับมอบ
3. มีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพและมีกิริยาสำนึกในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ ปลอดภัย มีวินัย ตรงต่อเวลา ขยัน ซื่อสัตย์ อดทน และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น
4. ประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการวิเคราะห์ วางแผน ปฏิบัติการและแก้ไขปัญหาในการดำเนินงานอาชีพระดับเทคนิค ทางด้านงานบริการบนเรือสำราญ

สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการปฏิบัติงานอาชีพทางด้านงานบริการบนเรือสำราญ
2. เตรียมความพร้อมส่วนบุคคลในการปฏิบัติงานอาชีพตามข้อกำหนด
3. วางแผน เตรียมการดำเนินงานทางด้านงานบริการบนเรือสำราญตามหลักการและกระบวนการ
4. ปฏิบัติงานระดับเทคนิคทางด้านงานบริการบนเรือสำราญ ตามหลักการ กระบวนการ และภาระงานที่ได้รับมอบ
5. บันทึก สรุป รายงานประสบการณ์และผลการปฏิบัติงานตามหลักการ
6. ประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการวิเคราะห์ วางแผน ปฏิบัติการและแก้ไขปัญหาในการดำเนินงานอาชีพระดับเทคนิค ทางด้านงานบริการบนเรือสำราญตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับงานอาชีพระดับเทคนิคทางด้านงานบริการบนเรือสำราญในสถานประกอบการ การเตรียมความพร้อมส่วนบุคคล การวิเคราะห์งาน การวางแผน การดำเนินงาน การประเมินผลและแก้ไขปัญหาในการดำเนินงาน การบันทึก สรุป จัดทำรายงานและนำเสนอผลการปฏิบัติงานอาชีพ (ให้สถานศึกษาร่วมกับสถานประกอบการวิเคราะห์งาน ลักษณะงาน สมรรถนะที่ต้องการและเวลาที่ใช้ฝึก เพื่อจัดทำรายละเอียดของรายวิชา วางแผนและกำหนดขอบเขตการฝึกอาชีพ รวมทั้งแนวทางการวัดและประเมินผลให้สอดคล้องกับสมรรถนะวิชาชีพสาขา)

30701-2059

โครงการด้านการโรงแรม

0-12-4

Hotel Project

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

วางแผนดำเนินงานได้อย่างเป็นระบบ แก้ไขปัญหา สร้างและพัฒนางานได้อย่างสร้างสรรค์

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและขั้นตอนกระบวนการจัดทำโครงการ สร้างและหรือพัฒนางานอาชีพอย่างเป็นระบบ
2. สามารถบูรณาการความรู้และทักษะในการสร้างและหรือพัฒนางานในสาขาวิชาชีพตามกระบวนการวางแผน ดำเนินงาน แก้ไขปัญหา ประเมินผล ทำรายงานและนำเสนอผลงาน
3. มีเจตคติและกิจนิสัยในการศึกษาค้นคว้าเพื่อสร้างและหรือพัฒนางานอาชีพด้วยความรับผิดชอบมีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ขยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น
4. สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้พัฒนางานอาชีพ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการจัดทำโครงการ สร้างและหรือพัฒนางานอาชีพอย่างเป็นระบบ
2. เขียนโครงการสร้างและหรือพัฒนางานตามหลักการ
3. ดำเนินงานตามแผนงานโครงการตามหลักการและกระบวนการ
4. วิเคราะห์สรุปประเมินผลการดำเนินงานโครงการตามหลักการ
5. รายงานผลการปฏิบัติงานโครงการตามรูปแบบ
6. นำเสนอผลงานด้วยรูปแบบวิธีการต่าง ๆ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการบูรณาการความรู้และทักษะในระดับเทคนิคที่สอดคล้องกับสาขาวิชาชีพที่ศึกษา เพื่อสร้างและหรือพัฒนางานด้วยกระบวนการทดลองสำรวจประดิษฐ์คิดค้นหรือการปฏิบัติงานเชิงระบบการเลือกหัวข้อโครงการ การศึกษาค้นคว้าข้อมูลและเอกสารอ้างอิง การเขียนโครงการ การดำเนินงานโครงการ การเก็บรวบรวมข้อมูล วิเคราะห์และแปลผล การสรุปจัดทำรายงาน การนำเสนอผลงานโครงการโดยดำเนินการเป็นรายบุคคลหรือกลุ่มตามลักษณะของงานให้แล้วเสร็จในระยะเวลาที่กำหนด

Hotel Project 1

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

วางแผนดำเนินงานได้อย่างเป็นระบบ แก้ไขปัญหา สร้างและพัฒนางานได้อย่างสร้างสรรค์

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและขั้นตอนกระบวนการจัดทำโครงการ สร้างและหรือพัฒนางานอาชีพอย่างเป็นระบบ
2. สามารถบูรณาการความรู้และทักษะในการสร้างและหรือพัฒนางานในสาขาวิชาชีพตามกระบวนการวางแผน ดำเนินงาน แก้ไขปัญหา ประเมินผล ทำรายงานและนำเสนอผลงาน
3. มีเจตคติและกิจนิสัยในการศึกษาค้นคว้าเพื่อสร้างและหรือพัฒนางานอาชีพด้วยความรับผิดชอบมีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ขยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น
4. สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้พัฒนางานอาชีพ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการจัดทำโครงการ สร้างและหรือพัฒนางานอาชีพอย่างเป็นระบบ
2. เขียนโครงการสร้างและหรือพัฒนางานตามหลักการ
3. ดำเนินงานตามแผนงานโครงการตามหลักการและกระบวนการ
4. วิเคราะห์สรุปประเมินผลการดำเนินงานโครงการตามหลักการ
5. รายงานผลการปฏิบัติงานโครงการตามรูปแบบ
6. นำเสนอผลงานด้วยรูปแบบวิธีการต่าง ๆ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการบูรณาการความรู้และทักษะในระดับเทคนิคที่สอดคล้องกับสาขาวิชาชีพที่ศึกษา เพื่อสร้างและหรือพัฒนางานด้วยกระบวนการทดลองสำรวจ ประดิษฐ์คิดค้นหรือการปฏิบัติงานเชิงระบบการเลือกหัวข้อโครงการ การศึกษาค้นคว้าข้อมูลและเอกสารอ้างอิง การเขียนโครงการ การดำเนินงานโครงการ การเก็บรวบรวมข้อมูล วิเคราะห์และแปลผล การสรุปจัดทำรายงาน การนำเสนอผลงานโครงการโดยดำเนินการเป็นรายบุคคลหรือกลุ่มตามลักษณะของงานให้แล้วเสร็จในระยะเวลาที่กำหนด

Hotel Project 2

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

วางแผนดำเนินงานได้อย่างเป็นระบบ แก้ไขปัญหา สร้างและพัฒนางานได้อย่างสร้างสรรค์

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและขั้นตอนกระบวนการจัดทำโครงการ สร้างและหรือพัฒนางานอาชีพอย่างเป็นระบบ
2. สามารถบูรณาการความรู้และทักษะในการสร้างและหรือพัฒนางานในสาขาวิชาชีพตามกระบวนการวางแผน ดำเนินงาน แก้ไขปัญหา ประเมินผล ทำรายงานและนำเสนอผลงาน
3. มีเจตคติและกิจนิสัยในการศึกษาค้นคว้าเพื่อสร้างและหรือพัฒนางานอาชีพด้วยความรับผิดชอบมีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ขยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น
4. สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้พัฒนางานอาชีพ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการจัดทำโครงการ สร้างและหรือพัฒนางานอาชีพอย่างเป็นระบบ
2. เขียนโครงการสร้างและหรือพัฒนางานตามหลักการ
3. ดำเนินงานตามแผนงานโครงการตามหลักการและกระบวนการ
4. วิเคราะห์สรุปประเมินผลการดำเนินงานโครงการตามหลักการ
5. รายงานผลการปฏิบัติงานโครงการตามรูปแบบ
6. นำเสนอผลงานด้วยรูปแบบวิธีการต่าง ๆ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการบูรณาการความรู้และทักษะในระดับเทคนิคที่สอดคล้องกับสาขาวิชาชีพที่ศึกษา เพื่อสร้างและหรือพัฒนางานด้วยกระบวนการทดลองสำรวจประดิษฐ์คิดค้นหรือการปฏิบัติงานเชิงระบบการเลือกหัวข้อโครงการ การศึกษาค้นคว้าข้อมูลและเอกสารอ้างอิง การเขียนโครงการ การดำเนินงานโครงการ การเก็บรวบรวมข้อมูล วิเคราะห์และแปลผล การสรุปจัดทำรายงาน การนำเสนอผลงานโครงการโดยดำเนินการเป็นรายบุคคลหรือกลุ่มตามลักษณะของงานให้แล้วเสร็จในระยะเวลาที่กำหนด

คำอธิบายรายวิชา
หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2567
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว
กลุ่มอาชีพการท่องเที่ยว
สาขาวิชาการโรงแรม
หมวดวิชาเลือกเสรี

ให้เลือกเรียนรายวิชาจากหมวดวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2567
ทุกประเภทวิชาและสาขาวิชา

คำอธิบายรายวิชา
หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2567
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว
กลุ่มอาชีพการโรงแรม
สาขาวิชาการโรงแรม

กิจกรรมเสริมหลักสูตร

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
30000-2001	กิจกรรมเสริมสร้างสุจริต จิตอาสา Strengthen Honesty and Volunteerism	0-2-0
30000-2002	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 1 Vocational Organization Activity 1	0-2-0
30000-2003	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 2 Vocational Organization Activity 2	0-2-0
30000-2004	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 3 Vocational Organization Activity 3	0-2-0
30000-2005	กิจกรรมในสถานประกอบการ 1 Workplace Activity 1	0-2-0
30000-2006	กิจกรรมในสถานประกอบการ 2 Workplace Activity 2	0-2-0
30000-2007	กิจกรรมในสถานประกอบการ 3 Workplace Activity 3	0-2-0
30000-2008	กิจกรรมเสริมสร้างผู้เรียนตามอัธยาศัย 1 Recreational Activity for Learners Development 1	0-2-0
30000-2009	กิจกรรมเสริมสร้างผู้เรียนตามอัธยาศัย 2 Recreational Activity for Learners Development 2	0-2-0
30000-2010	กิจกรรมเสริมสร้างผู้เรียนตามอัธยาศัย 3 Recreational Activity for Learners Development 3	0-2-0
30000*20XX	กิจกรรมนักศึกษาวิชาทหาร/กิจกรรมที่สถานศึกษาจัด Thai Reserve Officer Training Corps Student/College Activities	0-2-0

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

มีจิตสำนึกที่ยึดมั่นความซื่อสัตย์สุจริต เป็นพลเมืองดีของสังคม มีจิตอาสา มีส่วนร่วมในการต่อต้านการทุจริต และปฏิบัติตามศาสตร์พระราชา

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจความสำคัญและหลักในการประพฤติปฏิบัติตนเป็นคนดีโดยการน้อมนำศาสตร์พระราชา มีคุณธรรม จริยธรรม และไม่เพิกเฉยต่อการทุจริตทุกรูปแบบ
2. มีทักษะการคิด วิเคราะห์ ตัดสินใจ ประพฤติปฏิบัติตนโดยการน้อมนำศาสตร์พระราชา ปฏิบัติตนตามหลักธรรม กฎระเบียบ วัฒนธรรม อันดีงามของสังคม การป้องกันและไม่เพิกเฉยต่อการทุจริต
3. มีกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติกิจกรรมด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์สุจริต จิตอาสา และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น
4. สามารถประยุกต์ใช้หลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง และเทคโนโลยีดิจิทัลในการต่อต้านการทุจริตและการเป็นคนดีของสังคม

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับกิจกรรมเสริมสร้างสุจริต จิตอาสา ตามหลักการและกระบวนการป้องกันการทุจริต
2. วิเคราะห์และตัดสินใจปฏิบัติในสิ่งที่ควรปฏิบัติและไม่ปฏิบัติในสิ่งที่ไม่ควรปฏิบัติ
3. ประพฤติตนโดยการน้อมนำศาสตร์พระราชา มีคุณธรรม จริยธรรม และไม่เพิกเฉยต่อการทุจริตทุกรูปแบบ
4. ปฏิบัติกิจกรรมเพื่อเสริมสร้างต่อต้านทุจริตด้วยจิตพอเพียง กิจกรรมปรับฐานความคิดต้านทุจริตส่วนตนและส่วนรวม กิจกรรมวิเคราะห์ความเสี่ยงจากสินบน กิจกรรมสร้างสังคมไม่ทนต่อการทุจริต กิจกรรมยกระดับดัชนี สร้างพลเมืองดีในสังคม และกิจกรรมจิตอาสาต่อต้านการทุจริตด้วยเทคโนโลยีดิจิทัล
5. ปฏิบัติกิจกรรมเสริมสร้างสุจริต จิตอาสา โดยการลงมือปฏิบัติ กระบวนการกลุ่ม การโค้ชชิ่ง และการประเมินผล
6. ประยุกต์ใช้หลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง และเทคโนโลยีดิจิทัลในการต่อต้านการทุจริต และการเป็นคนดีของสังคม

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติกิจกรรมตามศาสตร์พระราชาสู่การเป็นคนดี กิจกรรมต่อต้านทุจริตด้วยจิตพอเพียง กิจกรรมปรับฐานความคิดต้านทุจริตส่วนตนและส่วนรวม กิจกรรมวิเคราะห์ความเสี่ยงจากสินบน กิจกรรมสร้างสังคมไม่ทนต่อการทุจริต กิจกรรมยกระดับดัชนี สร้างพลเมืองดีในสังคม และกิจกรรมจิตอาสาต่อต้านการทุจริตด้วยเทคโนโลยีดิจิทัล

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

มีทักษะทางวิชาการ วิชาชีพ การจัดกิจกรรมพัฒนาคุณภาพชีวิต และสามารถเป็นผู้นำในการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการเสริมสร้างทักษะวิชาการและวิชาชีพ เพื่อพัฒนาตนเอง พัฒนาคุณภาพชีวิต พัฒนาองค์กร ชุมชน และสังคม
2. วางแผน ลงมือปฏิบัติ การโค้ชชิ่ง การประเมินผล และปรับปรุงการทำงานในการร่วมกิจกรรมองค์การวิชาชีพ
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย พอเพียง ซื่อสัตย์ จิตอาสา มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น
4. สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดกิจกรรมองค์การวิชาชีพ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับกิจกรรมองค์การวิชาชีพตามหลักการและกระบวนการ
2. ใช้กระบวนการกลุ่ม การโค้ชชิ่ง เทคโนโลยีดิจิทัล การเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดีในการร่วมองค์การวิชาชีพ
3. วางแผนและปฏิบัติกิจกรรมองค์การวิชาชีพ เพื่อพัฒนาตนเอง วิชาชีพ และสังคม ตามหลักการ กระบวนการ ลักษณะและวัตถุประสงค์ของกิจกรรม
4. ปฏิบัติตามระเบียบข้อบังคับขององค์การวิชาชีพ
5. ประเมินผลและปรับปรุงการทำกิจกรรมองค์การวิชาชีพ
6. ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดกิจกรรมองค์การวิชาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติกิจกรรมเสริมสร้างทักษะวิชาการและวิชาชีพ กิจกรรมพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมชมรม วิชาชีพ กิจกรรมเกี่ยวกับชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์ กิจกรรมส่งเสริมระบอบประชาธิปไตย กิจกรรมอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม กิจกรรมอื่น ๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อชุมชนและท้องถิ่น พัฒนาตนเอง พัฒนาศักยภาพวิชาชีพ

30000-2003

กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 2

0-2-0

Vocational Organization Activity 2

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

มีทักษะทางวิชาการ วิชาชีพ การจัดกิจกรรมพัฒนาคุณภาพชีวิต และสามารถเป็นผู้นำในการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการเสริมสร้างทักษะวิชาการและวิชาชีพ เพื่อพัฒนาตนเอง พัฒนาคุณภาพชีวิต พัฒนาองค์กร ชุมชน และสังคม
2. วางแผน ลงมือปฏิบัติ การโค้ชชิ่ง การประเมินผล และปรับปรุงการทำงานในการร่วมกิจกรรมองค์การวิชาชีพ
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย พอเพียง ซื่อสัตย์ จิตอาสา มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น
4. สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดกิจกรรมองค์การวิชาชีพ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับกิจกรรมองค์การวิชาชีพตามหลักการและกระบวนการ
2. ใช้กระบวนการกลุ่ม การโค้ชชิ่ง เทคโนโลยีดิจิทัล การเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดีในการร่วมองค์การวิชาชีพ
3. วางแผนและปฏิบัติกิจกรรมองค์การวิชาชีพ เพื่อพัฒนาตนเอง วิชาชีพ และสังคม ตามหลักการ กระบวนการ ลักษณะและวัตถุประสงค์ของกิจกรรม
4. ปฏิบัติตนตามระเบียบข้อบังคับขององค์การวิชาชีพ
5. ประเมินผลและปรับปรุงการทำกิจกรรมองค์การวิชาชีพ
6. ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดกิจกรรมองค์การวิชาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติกิจกรรมเสริมสร้างทักษะวิชาการและวิชาชีพ กิจกรรมพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมชมรม วิชาชีพ กิจกรรมเกี่ยวกับชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์ กิจกรรมส่งเสริมระบอบประชาธิปไตย กิจกรรมอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม กิจกรรมอื่น ๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อชุมชนและท้องถิ่น พัฒนาตนเอง พัฒนาศักยภาพวิชาชีพ

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

มีทักษะทางวิชาการ วิชาชีพ การจัดกิจกรรมพัฒนาคุณภาพชีวิต และสามารถเป็นผู้นำในการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการเสริมสร้างทักษะวิชาการและวิชาชีพ เพื่อพัฒนาตนเอง พัฒนาคุณภาพชีวิต พัฒนาองค์กร ชุมชน และสังคม
2. วางแผน ลงมือปฏิบัติ การโค้ชชิ่ง การประเมินผล และปรับปรุงการทำงานในการร่วมกิจกรรมองค์การวิชาชีพ
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย พอเพียง ซื่อสัตย์ จิตอาสา มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น
4. สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดกิจกรรมองค์การวิชาชีพ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับกิจกรรมองค์การวิชาชีพตามหลักการและกระบวนการ
2. ใช้กระบวนการกลุ่ม การโค้ชชิ่ง เทคโนโลยีดิจิทัล การเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดีในการร่วมองค์การวิชาชีพ
3. วางแผนและปฏิบัติกิจกรรมองค์การวิชาชีพ เพื่อพัฒนาตนเอง วิชาชีพ และสังคม ตามหลักการ กระบวนการ ลักษณะและวัตถุประสงค์ของกิจกรรม
4. ปฏิบัติตนตามระเบียบข้อบังคับขององค์การวิชาชีพ
5. ประเมินผลและปรับปรุงการทำงานกิจกรรมองค์การวิชาชีพ
6. ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดกิจกรรมองค์การวิชาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติ กิจกรรมเสริมสร้างทักษะวิชาการและวิชาชีพ กิจกรรมพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมชมรม วิชาชีพ กิจกรรมเกี่ยวกับชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์ กิจกรรมส่งเสริมระบอบประชาธิปไตย กิจกรรมอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม กิจกรรมอื่น ๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อชุมชนและท้องถิ่น พัฒนาตนเอง พัฒนาวิชาชีพ

30000-2005

กิจกรรมในสถานประกอบการ 1

0-2-0

Workplace Activity 1

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

มีทักษะวิชาการ วิชาชีพ การจัดกิจกรรมในสถานประกอบการ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการเสริมสร้างทักษะประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพ การพัฒนาคุณภาพชีวิต การพัฒนาองค์กร ชุมชน สังคม ระเบียบ ข้อบังคับของสถานประกอบการ และทักษะการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ
2. วางแผน ดำเนินกิจกรรมด้วยการโค้ชชิ่ง เป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี ประเมินผล และปรับปรุงการทำงาน ในสถานประกอบการ
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย พอเพียง ซื่อสัตย์ จิตอาสา มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น
4. สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดกิจกรรมสถานประกอบการ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับกิจกรรมในสถานประกอบการตามหลักการและกระบวนการ
2. ใช้ทักษะการโค้ชชิ่ง เทคโนโลยีดิจิทัล และการเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดีในการร่วมกิจกรรมในสถานประกอบการ
3. ปฏิบัติตามระเบียบข้อบังคับของสถานประกอบการตามมาตรฐานที่กำหนด
4. ปฏิบัติกิจกรรมเสริมสร้างทักษะและประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพ กิจกรรมเสริมสร้างตามระเบียบข้อบังคับของสถานประกอบการ กิจกรรมการพัฒนาศักยภาพและความรับผิดชอบต่อสังคม กิจกรรมส่งเสริมความปลอดภัยในที่ทำงาน หรือกิจกรรมอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ เพื่อพัฒนาตนเองในการประกอบอาชีพ
5. ประเมินผลและปรับปรุงการทำงานกิจกรรมในสถานประกอบการ
6. ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดกิจกรรมในสถานประกอบการ

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติกิจกรรมเสริมสร้างทักษะ ประสบการณ์วิชาการ วิชาชีพ กิจกรรมเสริมสร้างตามระเบียบข้อบังคับของสถานประกอบการ กิจกรรมการพัฒนาศักยภาพและความรับผิดชอบต่อสังคม กิจกรรมส่งเสริมความปลอดภัยในที่ทำงาน หรือกิจกรรมอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ เพื่อพัฒนาตนเอง ในการประกอบอาชีพ

Workplace Activity 2

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

มีทักษะวิชาการ วิชาชีพ การจัดกิจกรรมในสถานประกอบการ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการเสริมสร้างทักษะประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพ การพัฒนาคุณภาพชีวิต การพัฒนาองค์กร ชุมชน สังคม ระเบียบ ข้อบังคับของสถานประกอบการ และทักษะการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ
2. วางแผน ดำเนินกิจกรรมด้วยการโค้ชชิ่ง เป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี ประเมินผล และปรับปรุงการทำงาน ในสถานประกอบการ
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย พอเพียง ซื่อสัตย์ จิตอาสา มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น
4. สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดกิจกรรมสถานประกอบการ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับกิจกรรมในสถานประกอบการตามหลักการและกระบวนการ
2. ใช้ทักษะการโค้ชชิ่ง เทคโนโลยีดิจิทัล และการเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดีในการร่วมกิจกรรมในสถานประกอบการ
3. ปฏิบัติตามระเบียบข้อบังคับของสถานประกอบการตามมาตรฐานที่กำหนด
4. ปฏิบัติกิจกรรมเสริมสร้างทักษะและประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพ กิจกรรมเสริมสร้างตามระเบียบข้อบังคับของสถานประกอบการ กิจกรรมการพัฒนาศักยภาพและความรับผิดชอบต่อสังคม กิจกรรมส่งเสริมความปลอดภัยในที่ทำงาน หรือกิจกรรมอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ เพื่อพัฒนาตนเองในการประกอบอาชีพ
5. ประเมินผลและปรับปรุงการทำงานกิจกรรมในสถานประกอบการ
6. ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดกิจกรรมในสถานประกอบการ

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติกิจกรรมเสริมสร้างทักษะ ประสบการณ์วิชาการ วิชาชีพ กิจกรรมเสริมสร้างตามระเบียบข้อบังคับของสถานประกอบการ กิจกรรมการพัฒนาศักยภาพและความรับผิดชอบต่อสังคม กิจกรรมส่งเสริมความปลอดภัยในที่ทำงาน หรือกิจกรรมอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ เพื่อพัฒนาตนเองในการประกอบอาชีพ

30000-2007

กิจกรรมในสถานประกอบการ 3

0-2-0

Workplace Activity 3

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

มีทักษะวิชาการ วิชาชีพ การจัดกิจกรรมในสถานประกอบการ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการเสริมสร้างทักษะประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพ การพัฒนาคุณภาพชีวิต การพัฒนาองค์กร ชุมชน สังคม ระเบียบ ข้อบังคับของสถานประกอบการ และทักษะการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ
2. วางแผน ดำเนินกิจกรรมด้วยการโค้ชชิ่ง เป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี ประเมินผล และปรับปรุงการทำงานในสถานประกอบการ
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย พอเพียง ซื่อสัตย์ จิตอาสา มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น
4. สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดกิจกรรมสถานประกอบการ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับกิจกรรมในสถานประกอบการตามหลักการและกระบวนการ
2. ใช้ทักษะการโค้ชชิ่ง เทคโนโลยีดิจิทัล และการเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดีในการร่วมกิจกรรมในสถานประกอบการ
3. ปฏิบัติตามระเบียบข้อบังคับของสถานประกอบการตามมาตรฐานที่กำหนด
4. ปฏิบัติกิจกรรมเสริมสร้างทักษะและประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพ กิจกรรมเสริมสร้างตามระเบียบข้อบังคับของสถานประกอบการ กิจกรรมการพัฒนาบุคลิกภาพและความรับผิดชอบต่อสังคม กิจกรรมส่งเสริมความปลอดภัยในที่ทำงาน หรือกิจกรรมอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ เพื่อพัฒนาตนเองในการประกอบอาชีพ
5. ประเมินผลและปรับปรุงการทำงานกิจกรรมในสถานประกอบการ
6. ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดกิจกรรมในสถานประกอบการ

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติกิจกรรมเสริมสร้างทักษะ ประสบการณ์วิชาการ วิชาชีพ กิจกรรมเสริมสร้างตามระเบียบข้อบังคับของสถานประกอบการ กิจกรรมการพัฒนาบุคลิกภาพและความรับผิดชอบต่อสังคม กิจกรรมส่งเสริมความปลอดภัยในที่ทำงาน หรือกิจกรรมอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ เพื่อพัฒนาตนเอง ในการประกอบอาชีพ

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

มีทักษะทางวิชาการ วิชาชีพ การจัดการกิจกรรมพัฒนาคุณภาพชีวิต และสามารถเป็นผู้นำในการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการเสริมสร้างทักษะประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพ เพื่อพัฒนาตนเอง พัฒนาคุณภาพชีวิต การพัฒนาองค์กร ชุมชน และสังคม
2. วางแผน ดำเนินกิจกรรมด้วยการโค้ชชิ่ง การประเมินผล และปรับปรุงการทำงานในการร่วมกิจกรรมเสริมสร้างคุณภาพผู้เรียนตามอัธยาศัย
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย พอเพียง ซื่อสัตย์ จิตอาสา มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น
4. สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดกิจกรรมเสริมสร้างคุณภาพผู้เรียนตามอัธยาศัย

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับกิจกรรมเสริมสร้างคุณภาพผู้เรียนตามอัธยาศัยตามหลักการและกระบวนการ
2. ใช้กระบวนการกลุ่ม การโค้ชชิ่ง เทคโนโลยีดิจิทัล การเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดีในการร่วมกิจกรรมเสริมสร้างคุณภาพผู้เรียนตามอัธยาศัย
3. วางแผนและปฏิบัติกิจกรรมเสริมสร้างคุณภาพผู้เรียนตามอัธยาศัยตามหลักการ กระบวนการ ลักษณะและวัตถุประสงค์ของกิจกรรม
4. ปฏิบัติกิจกรรมพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมพัฒนาองค์กร ชุมชนและสังคม กิจกรรมเกี่ยวกับชาติ ศาสนา และพระมหากษัตริย์ กิจกรรมจิตอาสา กิจกรรมกีฬาและนันทนาการ กิจกรรมการป้องกันการทุจริต และกิจกรรมอื่น ๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อชุมชนและสังคม เพื่อพัฒนาตนเอง และวิชาชีพ
5. ประเมินผลและปรับปรุงการทำงานกิจกรรมเสริมสร้างคุณภาพผู้เรียนตามอัธยาศัย
6. ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดกิจกรรมเสริมสร้างคุณภาพผู้เรียนตามอัธยาศัย

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติกิจกรรมเสริมสร้างทักษะ ประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพ กิจกรรมพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมพัฒนาองค์กร ชุมชนและสังคม กิจกรรมเกี่ยวกับชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์ กิจกรรมจิตอาสา กิจกรรมกีฬา นันทนาการ กิจกรรมการป้องกันการทุจริต และกิจกรรมอื่น ๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อชุมชนและสังคม พัฒนาตนเองพัฒนาวิชาชีพ

30000-2009

กิจกรรมเสริมสร้างผู้เรียนตามอัธยาศัย 2

0-2-0

Recreational Activity for Learners Development 2

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

มีทักษะทางวิชาการ วิชาชีพ การจัดกิจกรรมพัฒนาคุณภาพชีวิต และสามารถเป็นผู้นำในการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการเสริมสร้างทักษะประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพ เพื่อพัฒนาตนเอง พัฒนาคุณภาพชีวิต การพัฒนาองค์กร ชุมชน และสังคม
2. วางแผน ดำเนินกิจกรรมด้วยการโค้ชชิ่ง การประเมินผล และปรับปรุงการทำงานในการร่วมกิจกรรมเสริมสร้างคุณภาพผู้เรียนตามอัธยาศัย
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย พอเพียง ซื่อสัตย์ จิตอาสา มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น
4. สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดกิจกรรมเสริมสร้างคุณภาพผู้เรียนตามอัธยาศัย

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับกิจกรรมเสริมสร้างคุณภาพผู้เรียนตามอัธยาศัยตามหลักการและกระบวนการ
2. ใช้กระบวนการกลุ่ม การโค้ชชิ่ง เทคโนโลยีดิจิทัล การเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดีในการร่วมกิจกรรมเสริมสร้างคุณภาพผู้เรียนตามอัธยาศัย
3. วางแผนและปฏิบัติกิจกรรมเสริมสร้างคุณภาพผู้เรียนตามอัธยาศัยตามหลักการ กระบวนการ ลักษณะและวัตถุประสงค์ของกิจกรรม
4. ปฏิบัติกิจกรรมพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมพัฒนาองค์กรและวิชาชีพ
5. ประเมินผลและปรับปรุงการทำกิจกรรมเสริมสร้างคุณภาพผู้เรียนตามอัธยาศัย
6. ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดกิจกรรมเสริมสร้างคุณภาพผู้เรียนตามอัธยาศัย

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติการกิจกรรมเสริมสร้างทักษะ ประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพ กิจกรรมพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมพัฒนาองค์กร ชุมชนและสังคม กิจกรรมเกี่ยวกับชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์ กิจกรรมจิตอาสา กิจกรรมกีฬานันทนาการ กิจกรรมการป้องกันการทุจริต และกิจกรรมอื่น ๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อชุมชนและสังคม พัฒนาตนเอง พัฒนาวิชาชีพ

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

มีทักษะทางวิชาการ วิชาชีพ การจัดกิจกรรมพัฒนาคุณภาพชีวิต และสามารถเป็นผู้นำในการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการเสริมสร้างทักษะประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพ เพื่อพัฒนาตนเอง พัฒนาคุณภาพชีวิต การพัฒนาองค์กร ชุมชน และสังคม
2. วางแผน ดำเนินกิจกรรมด้วยการโค้ชชิ่ง การประเมินผล และปรับปรุงการทำงานในการร่วมกิจกรรมเสริมสร้างคุณภาพผู้เรียนตามอัธยาศัย
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย พอเพียง ซื่อสัตย์ จิตอาสา มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น
4. สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดกิจกรรมเสริมสร้างคุณภาพผู้เรียนตามอัธยาศัย

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับกิจกรรมเสริมสร้างคุณภาพผู้เรียนตามอัธยาศัยตามหลักการและกระบวนการ
2. ใช้กระบวนการกลุ่ม การโค้ชชิ่ง เทคโนโลยีดิจิทัล การเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดีในการร่วมกิจกรรมเสริมสร้างคุณภาพผู้เรียนตามอัธยาศัย
3. วางแผนและปฏิบัติกิจกรรมเสริมสร้างคุณภาพผู้เรียนตามอัธยาศัยตามหลักการ กระบวนการ ลักษณะและวัตถุประสงค์ของกิจกรรม
4. ปฏิบัติกิจกรรมพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมพัฒนาองค์กร ชุมชนและสังคม กิจกรรมเกี่ยวกับชาติ ศาสนา และพระมหากษัตริย์ กิจกรรมจิตอาสา กิจกรรมกีฬาและนันทนาการ กิจกรรมการป้องกันการทุจริต และกิจกรรมอื่น ๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อชุมชนและสังคม เพื่อพัฒนาตนเอง และวิชาชีพ
5. ประเมินผลและปรับปรุงการทำงานกิจกรรมเสริมสร้างคุณภาพผู้เรียนตามอัธยาศัย
6. ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดกิจกรรมเสริมสร้างคุณภาพผู้เรียนตามอัธยาศัย

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติกิจกรรมเสริมสร้างทักษะ ประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพ กิจกรรมพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมพัฒนาองค์กร ชุมชนและสังคม กิจกรรมเกี่ยวกับชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์ กิจกรรมจิตอาสา กิจกรรมกีฬา นันทนาการ กิจกรรมการป้องกันการทุจริต และกิจกรรมอื่น ๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อชุมชนและสังคม พัฒนาตนเองพัฒนาวิชาชีพ

ภาคผนวก



คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

ที่ 1536 /2567

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2567
และหลักสูตรระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2567

ตามที่สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาได้ใช้หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2562 และหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2563 บัดนี้ครบกำหนดที่จะต้องดำเนินการพัฒนาหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ และประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง กรอบคุณวุฒิอาชีวศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2562 ได้กำหนดให้สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา สถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษาจัดให้มีการพัฒนาหลักสูตรหรือปรับปรุงหลักสูตรที่อยู่ในความรับผิดชอบอย่างต่อเนื่อง อย่างน้อยทุก 5 ปี นั้น

เพื่อให้การดำเนินงานพัฒนาหลักสูตรระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2567 และหลักสูตรระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2567 ใน 12 ประเภทวิชา 43 กลุ่มอาชีพ 105 สาขาวิชา ให้มีเนื้อหาที่ทันสมัย พัฒนาคุณภาพผู้เรียนและผู้สำเร็จการศึกษาอาชีวศึกษาให้มีความรู้ความสามารถ ทักษะและสมรรถนะวิชาชีพพร้อมเข้าสู่ตลาดแรงงาน เทียบเคียงคุณวุฒิในระดับนานาชาติ รวมทั้งสามารถประกอบอาชีพอิสระเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถในการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ชาติ และเตรียมความพร้อมรองรับ การปรับโครงสร้างประเทศไทยไปสู่ไทยแลนด์ 4.0 โดยพัฒนาหลักสูตรอาชีวศึกษาปัจจุบันให้เป็นหลักสูตรฐานสมรรถนะทุกระดับและเป็นไปอย่างต่อเนื่องเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้ใช้ผลผลิต และให้ทันกับความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีที่เปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว สามารถรองรับยุทธศาสตร์การพัฒนาประเทศ สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา จึงขอแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2567 และหลักสูตรระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2567 ดังต่อไปนี้

ที่ปรึกษา

1. เลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
2. รองเลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
3. รองเลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
4. รองเลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
5. ผู้ช่วยเลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
6. ที่ปรึกษาด้านมาตรฐานอาชีวศึกษาธุรกิจและบริการ
7. ที่ปรึกษาด้านมาตรฐานอาชีวศึกษาเกษตรกรรมและประมง
8. ที่ปรึกษาด้านมาตรฐานอาชีวศึกษาช่างอุตสาหกรรม
9. ผู้อำนวยการสำนักนโยบายและแผนการอาชีวศึกษา
10. ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา
11. ผู้อำนวยการศูนย์อาชีวศึกษาทวิภาคี

12. ผู้อำนวยการสำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ
13. หัวหน้าหน่วยศึกษานิเทศก์
14. นางปัทมา วีระวานิช ผู้ทรงคุณวุฒิด้านอาชีวศึกษา
15. นางศิริพรรณ ชุมชุม ผู้ทรงคุณวุฒิด้านอาชีวศึกษา
16. นายวณิชย์ อ่วมศรี ผู้ทรงคุณวุฒิด้านอาชีวศึกษา

คณะกรรมการวิชาการ วิทยากร และวิทยากรกลุ่ม

1. นายประชาคม จันทรัชิต ผู้ทรงคุณวุฒิ
2. นายผดุงชัย ภูพัฒน์ ผู้ทรงคุณวุฒิ
3. นางผ่องพรรณ จรัสจินดารัตน์ ผู้ทรงคุณวุฒิ
4. นางสาววัลลภา อยู่ทอง ผู้ทรงคุณวุฒิ
5. นายสุชาติ กิจพิทักษ์ ผู้ทรงคุณวุฒิ
6. นางอโนทยา เรืองศรี ผู้ทรงคุณวุฒิ
7. นายเขมนรินทร์ รัตนอัมพวัลย์ รองประธานสภาดิจิทัลเพื่อเศรษฐกิจและสังคมแห่งประเทศไทย
8. นายสุทธิพงศ์ เผื่อนพิภพ รองประธานสภาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย
9. นายเฉลิมวุฒิ แทนสุวรรณ ประธานคณะกรรมการร่วมภาครัฐและเอกชน เพื่อผลิตและพัฒนาากำลังคนอาชีวศึกษา (อ.กรอ.อศ.) กลุ่มอาชีพพาณิชยน์าวี
10. นายเฉลิมศักดิ์ ลุยตัน บริษัท สยามคูโบต้าคอร์ปอเรชั่น จำกัด
11. นายพงษ์พร คงลือชา ผู้จัดการทั่วไปฝ่ายคนประจำเรือ บริษัท ไทรีเซน (กรุงเทพ) จำกัด
12. ผู้ช่วยศาสตราจารย์จรรศักดิ์ ศิริมัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
13. ผู้ช่วยศาสตราจารย์เมธา อึ้งทอง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ
14. ผู้ช่วยศาสตราจารย์บัญชา เหลือแดง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์
15. ผู้ช่วยศาสตราจารย์โสรัจ พฤติโกมล มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์
16. นายกาญจน์บัญชา พานิชเจริญ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์
17. ผู้ช่วยศาสตราจารย์กิตติพงษ์ พุ่มโภชนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์
18. ผู้ช่วยศาสตราจารย์รังสรรค์ ร่วมนิคม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์
19. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชาญชัย วงศ์สิริสวัสดิ์ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์
20. รองศาสตราจารย์ปัญญา หมั่นเก็บ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
21. รองศาสตราจารย์สันติ ตันตระกูล สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
22. นางพันธ์ทวี สหะรัตน์ ข้าราชการบำนาญ
23. นางวรรณ หมดมลทิน ข้าราชการบำนาญ
24. นางสาวกิงแก้ว อาธิรักษ์ ข้าราชการบำนาญ
25. นางสาวนุชนาถ อุดสาพานิช ข้าราชการบำนาญ
26. นางสาวไพบยก เมธนาวัน ข้าราชการบำนาญ
27. นางสาวรัชนิพร รักเรือง ข้าราชการบำนาญ
28. นางสาวละเอียด จุฑานันท์ ข้าราชการบำนาญ
29. นายธนิต อาภรณ์รัตน์ ข้าราชการบำนาญ
30. นายพนมพร แฉล้มเขตต์ ข้าราชการบำนาญ
31. นางสาววิยดา วัฒนาเมธี ข้าราชการบำนาญ

32. นายสุทธิ พุ่มพิทักษ์	ข้าราชการบำนาญ
33. นายสุทธิเดช เพิ่มสินธุ์	ข้าราชการบำนาญ
34. นายสุรพล นามเสนา	ข้าราชการบำนาญ
35. นายอนุสิษฐ ประเสริฐดี	ข้าราชการบำนาญ
36. นางสาววิภา พงษ์พิจิตร	ข้าราชการบำนาญ
37. นางวิรัตน์ ขวัญเย็น	ข้าราชการบำนาญ
38. นางสาวโอมิกา บุญกัน	สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)
39. นางสาวพรภัทรา ฉิมพลอย	สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)
40. นางบุษกร เสนีย์โยธิน	สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)
41. นายนิติ นาชิต	รองเลขาธิการสภาการศึกษา
42. นางสาวกาญจนา หงษ์รัตน์	สำนักงานเลขาธิการสภาการศึกษา
43. นางสาวมาลีวรรณ ปูนขุนทด	สำนักงานเลขาธิการสภาการศึกษา
44. นายวิชัยณรงค์ ปุ่นแก้ว	สำนักงานเลขาธิการสภาการศึกษา
45. นายจรรุญ เตชะเจริญกิจ	หัวหน้าหน่วยศึกษานิเทศก์
46. นางสาววนิดา แอนันต์	หน่วยศึกษานิเทศก์
47. ว่าที่ร้อยตรี ฐิติพงษ์ ปัญญาคำ	หน่วยศึกษานิเทศก์
48. นายวิระหาร ท้าวคำมา	หน่วยศึกษานิเทศก์
49. นายสิทธิชัย ชำนาญ	หน่วยศึกษานิเทศก์
50. นายไพรัตน์ พรหมมา	หน่วยศึกษานิเทศก์
51. นางพชรกร ปัญญาคำ	หน่วยศึกษานิเทศก์
52. นางสาวนริศรา ชูรา	หน่วยศึกษานิเทศก์
53. นางสาวโสภิตา ลิ้มวัฒนาพันธ์	หน่วยศึกษานิเทศก์
54. นายศิวาวุธ แสงสวาสดี	สำนักบริหารการอาชีวศึกษาเอกชน
55. นางภรณีพัฑฒ์ มูลไชย	ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีวศึกษาภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
56. นางสาวดุชนันท์ น้อยใจบุญ	ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีวศึกษาภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และกรุงเทพมหานคร
57. นายมงคล แสงอรุณ	ศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีวศึกษาภาคตะวันออกเฉียงเหนือและกรุงเทพมหานคร
58. นายชัยรัตน์ เพ็ญพลอย	สถาบันการอาชีวศึกษาภาคกลาง 4
59. นายศรายุทธ ทองอุทัย	สถาบันการอาชีวศึกษาภาคกลาง 5
60. นายพินิตศิลป์ ทพนันตกุล	ผู้อำนวยการวิทยาลัยศิลปหัตถกรรมนครศรีธรรมราช
61. นายประสิทธิ์ วัชรินทร์พร	ผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพหลังสวน
62. นายพิรพงษ์ พันธุ์โสตา	ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาเทคโนโลยีฐานวิทยาศาสตร์ (ชลบุรี)
63. นางประกาย ไสสะอาด	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพไชยา

คณะกรรมการดำเนินงานและวิชาการ

1. ผู้อำนวยการสำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	ประธานกรรมการ
2. นางทิพวรรณ วงศ์วิเชียร	ผู้อำนวยการกลุ่มมาตรฐานอาชีวศึกษาธุรกิจและบริการ กรรมการ
3. นางสาวพรชชล ทองค้อย	ผู้อำนวยการกลุ่มมาตรฐานอาชีวศึกษาอุตสาหกรรม กรรมการ
4. นางสาวอรรพรรณ พรหมใหม่	ผู้อำนวยการกลุ่มมาตรฐานอาชีวศึกษาเกษตรกรรมและประมง กรรมการ
5. นางสาวเพ็ญภา ไพโรจน์	ผู้อำนวยการกลุ่มคุณวุฒิทางการศึกษาวิชาชีพ กรรมการ

6. นางสาววรรณิ...

6. นางสาววรรณิ หวังกิตติพร	หัวหน้ากลุ่มจัดการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
7. นางสาวจตุมา เกรียงเดชาสันติ	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
8. นางสาวกรรณิการ์ มันทาภรณ์	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
9. นางสุภัทรา ศรีทอง	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
10. นางสาวอารี โอสดจันทร์	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
11. นายสุธาดา อาภาประเทือง	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
12. นายภาณุรังสรรค์ แป้นแก้ว	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
13. นายไพชยนต์ จันทร์	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
14. นางสาววรรณธิดา พวยพุ่ม	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
15. นางสาวจิตาภา ราตรีวิจิตร	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
16. นายศรัทธา บุญรอด	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
17. นางสาวธัญญา ศพลพิพัฒน์	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
18. นางสาวศุภิยา เจริญสุข	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
19. นางสาววราภรณ์ ฉ่ำไย	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
20. นางสาวมุลินทร์ ยะตัน	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
21. นายธัญภัทร์ ศรีสุระ	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
22. นางสาวชนิสรา จิตผ่อง	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
23. นางสาวภัทราวดี ผลโคก	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
24. นางสาวจิราพร จันทร์เพ็ง	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
25. นายโสพัฒน์ ปาณานนท์	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
26. นางสาวศิริมาศ สิทธิกรม	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
27. นางสาวนวรรตน์ อนันตภักดิ์	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
28. นายวรท ศรีขาว	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
29. นางสาวสุพัฒตรา คำแก้ว	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
30. นางสาวนภัสสร ชื่นมีศรี	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
31. นางสาวนลินี แก้วสุกใส	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
32. นายนนทกร โตพิทักษ์	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
33. นางภคพร เพชรรัตน์	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการและเลขานุการ
34. นางวัลยา น้อยนาม	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
35. นางอัจฉราภรณ์ เสมคำ	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
36. นางอมรรัตน์ มณีวงษ์	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
37. นายพิศาล บุญมาวาสนาส่ง	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
38. นายพิเชษฐ มีทองคำ	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
39. นายธีรวัฒน์ เกตุมนี	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร

1. หมวดสมรรถนะแกนกลาง

กลุ่มสมรรถนะภาษาและการสื่อสาร (กลุ่มวิชาภาษาไทย)

1. นางสาวศิษฏานุช อุทธา	วิทยาลัยการอาชีพโพนทอง	กรรมการ
2. นางสนธิฐา วุฒิกัยการ	วิทยาลัยพณิชยการธนบุรี	กรรมการ

3. นายตะวัน ชัยรัตน์	วิทยาลัยสารพัดช่างเชียงใหม่	กรรมการ
4. นางสาวศิริรัตน์ คงโต	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสุพรรณบุรี	กรรมการ
5. นางสาวดาวสกาย พูลเกษ	วิทยาลัยเทคนิคกำแพงเพชร	กรรมการ
6. นางสาวกรรณา โพธิ์เต็ง	วิทยาลัยเทคนิคราชบุรี	กรรมการ
7. นายวัชร ลานเจริญ	วิทยาลัยเทคนิคสกลนคร	กรรมการ
<u>กลุ่มสมรรถนะภาษาและการสื่อสาร (กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ)</u>		
1. นางสาววันเพ็ญ คະສະຣຣມ	วิทยาลัยการอาชีพศึกษาปทุมธานี	กรรมการ
2. นางสาวรัชนี สุขก่ำ	วิทยาลัยการอาชีพแม่น้ำแคว	กรรมการ
3. นางสาวอภิญญา บัวคำโคตร	วิทยาลัยอาชีวศึกษาอุดรธานี	กรรมการ
4. นางสาวธัญลักษณ์ พลแหลม	วิทยาลัยเทคนิคจันทบุรี	กรรมการ
5. นางฤชวี ฉัตรวิริยวงศ์	วิทยาลัยเทคนิคระยอง	กรรมการ
6. นางสาวณัฐนันท์ ตั้งสุจริตรธรรม	วิทยาลัยเทคนิคนครสวรรค์	กรรมการ
7. นางสาวณฐมน ทองปาน	วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม	กรรมการ
8. นางจิตมนัส ท่อแก้ว	วิทยาลัยเทคนิคหนองบัวลำภู	กรรมการ
9. นางศศิวิมล ศุกลรัตน์	วิทยาลัยเทคนิคหาดใหญ่	กรรมการ
<u>กลุ่มสมรรถนะการคิดและการแก้ปัญหา (กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์)</u>		
1. นายชัยยศ มีสวัสดิ์	วิทยาลัยการอาชีพปราจีนบุรี	กรรมการ
2. นางศิริรัตน์ เสวรัตน์	วิทยาลัยอาชีวศึกษาชุมพร	กรรมการ
3. นางพัศณิญา สีหาพัต	วิทยาลัยเทคนิคชุมพร	กรรมการ
4. นางสาวกณินนรีภรณ์ พัฒนเจริญธรรม	วิทยาลัยเทคนิคลพบุรี แห่งที่ 2	กรรมการ
5. นางสาวชนิดาภา พิมพ์ลา	วิทยาลัยเทคนิคมีนบุรี	กรรมการ
6. นางสุกัญญา ณ น่าน	วิทยาลัยเทคนิคน่าน	กรรมการ
7. นายอาคม นาคน้อย	วิทยาลัยเทคนิคนครนายก	กรรมการ
<u>กลุ่มสมรรถนะการคิดและการแก้ปัญหา (กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์)</u>		
1. ว่าที่ร้อยตรี กิตติ อนุวัฒน์	วิทยาลัยการอาชีพวังไกลกังวล	กรรมการ
2. นางวิมล วงศ์คำแก้ว	วิทยาลัยอาชีวศึกษาร้อยเอ็ด	กรรมการ
3. นางสาวบัวใส ศรีไชย	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีอุบลราชธานี	กรรมการ
4. นางสาวเสาวลักษณ์ สมศรี	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีอุบลราชธานี	กรรมการ
5. นางสิริอร สกุลเดช	วิทยาลัยเทคนิคสัททีบ	กรรมการ
6. นายพัชพงษ์ จันทร์ลี	วิทยาลัยเทคนิคปราจีนบุรี	กรรมการ
<u>กลุ่มสมรรถนะทางสังคมและการดำรงชีวิต (กลุ่มวิชาสังคมศึกษา)</u>		
1. นางสาวนาถิส กาปา	วิทยาลัยการอาชีพสุโขทัย	กรรมการ
2. นายกรกฎ รอดพูล	วิทยาลัยเทคนิคปราจีนบุรี	กรรมการ
3. นางเบญจมาศ ศิริรัตน์	วิทยาลัยเทคนิคตรัง	กรรมการ
4. นางสาวมณฑิรา เรืองเกิด	วิทยาลัยเทคนิคสุราษฎร์ธานี	กรรมการ
5. นางสาวศุภลักษณ์ หลวงนา	วิทยาลัยเทคนิคชุมพร	กรรมการ
6. นายจิระศักดิ์ สีมุ่ย	วิทยาลัยเทคนิคนครโคราช	กรรมการ
7. นายภาณุวัฒน์ พุจักรคำ	วิทยาลัยเทคนิคลำปาง	กรรมการ

กลุ่มสมรรถนะทางสังคมและการดำรงชีวิต (กลุ่มวิชาสุขศึกษาและพลศึกษา)

1. นายธงชัย ทองเสวก	วิทยาลัยอาชีวศึกษาฉะเชิงเทรา	กรรมการ
2. นายวาทีน แยมวารี	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีราชบุรี	กรรมการ
3. นายศุภวิชญ์ คำหอม	วิทยาลัยเทคนิคกาญจนาบุรี	กรรมการ
4. นายธนสิทธิ์ ทรัพย์อร่าม	วิทยาลัยเทคนิคปทุมธานี	กรรมการ
5. นายกิตติพงศ์ จินา	วิทยาลัยเทคนิคลำพูน	กรรมการ
6. ว่าที่ร้อยตรี ยศสุพล สำเภารอด	วิทยาลัยเทคนิคอ่างทอง	กรรมการ

กิจกรรมเสริมหลักสูตร

1. นางสาวสุภาวดี เสนาะกรรณ	วิทยาลัยการอาชีพปัตตานี	กรรมการ
2. นางสาวพรรณลักษณ์ มหาวัน	วิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่	กรรมการ
3. นายณัฐวุฒิ พึ่งกุศล	วิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี	กรรมการ
4. นายพูนศักดิ์ ศิริรัตน์วรากล	วิทยาลัยเทคนิคมีนบุรี	กรรมการ
5. นางปิณดา ประยูรวงศ์	วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสาคร	กรรมการ
6. นางสาวอรรณณ นิมดวง	วิทยาลัยเทคนิคตรัง	กรรมการ
7. นายวริทธิ์ธร กอยขุนทด	วิทยาลัยเทคนิคประจวบคีรีขันธ์	กรรมการ

2. ประเภทวิชาอุตสาหกรรม

กลุ่มอาชีพเครื่องกลและยานยนต์

สาขาวิชาช่างยนต์ /สาขาวิชาเทคนิคเครื่องกล

1. นายสมิตร คชวงษ์	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคฉะเชิงเทรา	ประธานกรรมการ
2. นายประเสริฐ ศรีอุดม	วิทยาลัยการอาชีพนครศรีธรรมราช	กรรมการ
3. นายสมหมาย สมแก้ว	วิทยาลัยเทคนิคสัททีบ	กรรมการ
4. นายปัทวิ ศรีอภัย	วิทยาลัยเทคนิคสมุทรปราการ	กรรมการ
5. นายบุญมี ปะลาวัน	วิทยาลัยเทคนิคสตูล	กรรมการ
6. นายปรีดา ตรงสาหัส	วิทยาลัยเทคนิคฉะเชิงเทรา	กรรมการ
7. นางสาวนนทิตา ปาวิสัย	วิทยาลัยเทคนิคฉะเชิงเทรา	กรรมการ
8. นางสาวรังสิยา จรัมย์ฤทธิ์	วิทยาลัยเทคนิคฉะเชิงเทรา	กรรมการ
9. นายเกษตรสันต์ จันทรา	วิทยาลัยเทคนิคฉะเชิงเทรา	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาช่างซ่อมบำรุงเรือ /สาขาวิชาเทคนิคซ่อมบำรุงเรือ

1. นายระวิ ดาบทอง	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคภูเก็ต	ประธานกรรมการ
2. นายธนากร ช่วยการ	วิทยาลัยเทคนิคกระบี่	กรรมการ
3. นายยงยุทธ รอดสม	วิทยาลัยเทคโนโลยีและอุตสาหกรรมการต่อเรือนครศรีธรรมราช	กรรมการ
4. นายธีระวัฒน์ ล่งกี	วิทยาลัยเทคนิคตรัง	กรรมการ
5. นายระวีวงศ์ ดุกหลิม	วิทยาลัยเทคนิคภูเก็ต	กรรมการ
6. นายสุวัฒน์ ขายเลี้ยง	วิทยาลัยเทคนิคภูเก็ต	กรรมการ
7. นายวสันต์ ปฏิพัทธ์พิทักษ์	วิทยาลัยเทคนิคภูเก็ต	กรรมการ
8. นายวิทวัส แกมจินดา	วิทยาลัยเทคนิคภูเก็ต	กรรมการ
9. นายสุวัฒน์ ลิ้มปานนท์	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคภูเก็ต	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาเทคโนโลยีบริการยานยนต์

1. นายพิเชษฐ์ หาดิ	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคอุตสาหกรรมยานยนต์	ประธานกรรมการ
2. นายยุทธพล เบอรพันธ์	วิทยาลัยการอาชีพศึกษาปทุมธานี	กรรมการ
3. นางสาวนวลปรางค์ ภาคสาร	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีราชบุรี	กรรมการ
4. นายธวัชชัย มะติมุ	วิทยาลัยเทคโนโลยียานยนต์โตโยต้า	กรรมการ
5. นายสิทธิพล ศรีวิเศษ	วิทยาลัยเทคนิคอุตสาหกรรมยานยนต์	กรรมการ
6. นายอภิสิทธิ์ ภูมิวิภา	วิทยาลัยเทคนิคอุตสาหกรรมยานยนต์	กรรมการ
7. นายทัศนัย ฉุนชื่นจิตต์	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิค อุตสาหกรรมยานยนต์	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาช่างซ่อมบำรุงเครื่องจักรกลเกษตร /สาขาวิชาเทคนิคเครื่องจักรกลเกษตร

1. นางสาวคันสนีย์ สายะสนธิ	ผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพศึกษาปทุมธานี	ประธานกรรมการ
2. นายเฉลิมพร เอี่ยมมิ	วิทยาลัยการอาชีพศึกษาปทุมธานี	กรรมการ
3. นายอานนท์ สะและห์	วิทยาลัยการอาชีพศึกษาปทุมธานี	กรรมการ
4. นายนาวี นาวิทรานนท์	วิทยาลัยเทคนิคสตั๊ปป	กรรมการ
5. นายอมเรศร์ หวังดี	วิทยาลัยเทคนิคนางรอง	กรรมการ
6. นายอรรณู แก้วเพ็ชร	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีลพบุรี	กรรมการ
7. นายศักดิ์ชัย จรล้าโกน	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสงขลา	กรรมการ
8. นายสุวัฒน์ อินทร์ด้วง	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสงขลา	กรรมการ
9. นางสาวหทัยชนก พึ่งยนต์	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพศึกษาปทุมธานี	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชยานยนต์ไฟฟ้า /สาขาวิชาเทคนิคยานยนต์ไฟฟ้า

1. นายนิทัศน์ วีระโพธิ์ประสิทธิ์	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคชลบุรี	ประธานกรรมการ
2. นางสาวมณฑิตา สุวรรณเกิด	วิทยาลัยเทคนิคฉะเชิงเทรา	กรรมการ
3. นายธีรวิฑู ผิวจิตร	วิทยาลัยเทคนิคนครศรีธรรมราช	กรรมการ
4. นายมารวย อินทร์แป้นพะเนา	วิทยาลัยเทคนิคนครราชสีมา	กรรมการ
5. นายศุเกียรติ ราชสมบูรณ์	วิทยาลัยเทคนิคตราด	กรรมการ
6. นายธนวิทย์ ชินรัตน์	วิทยาลัยเทคนิคอ่างทอง	กรรมการ
7. นางสาวปาริชาติ จันทรประเสริฐ	วิทยาลัยเทคนิคชลบุรี	กรรมการ
8. นายอรรณพ ใจเอื้อ	วิทยาลัยเทคนิคชลบุรี	กรรมการ
9. นายมานิช รังษิณรัตน์	วิทยาลัยเทคนิคชลบุรี	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาตัวถังและสีรถยนต์ /สาขาวิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมตัวถังและสีรถยนต์

1. นายณรงค์ หวังอิน	ผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพไชยา	ประธานกรรมการ
2. นายฉลอง ศิริเพ็ง	วิทยาลัยเทคนิคอ่างทอง	กรรมการ
3. นายธนะพงศ์ มีหิรัญ	วิทยาลัยเทคนิคโคกสำโรง	กรรมการ
4. นางสาวณัฐนิชา ร่ำหมาน	วิทยาลัยการอาชีพไชยา	กรรมการ
5. นางสาวรุ่งนภา ทิพย์สุวรรณ	วิทยาลัยการอาชีพไชยา	กรรมการ
6. นายสุริยา กันลือนาม	วิทยาลัยการอาชีพไชยา	กรรมการ
7. นายศุภชัย จันทรประดิษฐ์	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพไชยา	กรรมการและเลขานุการ

กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมการผลิต

สาขาวิชาช่างกลโรงงาน /สาขาวิชาเทคนิคการผลิต

1. นายอรุณ เกลิอนพันธ์	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม	ประธานกรรมการ
2. นายสุนทร วีระเดชกุล	วิทยาลัยเทคนิคปทุมธานี	กรรมการ
3. นายชินเรศ มณีชัย	วิทยาลัยเทคนิคลำพูน	กรรมการ
4. นายจรูญศักดิ์ บุชบา	วิทยาลัยเทคนิคร้อยเอ็ด	กรรมการ
5. นายอำนาจ ศรีจันบาล	วิทยาลัยเทคนิคนครศรีธรรมราช	กรรมการ
6. ว่าที่ร้อยตรี จิตติพงษ์ วุฒิพงษ์	วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม	กรรมการ
7. นายสุทิน โสรรัตน์ถาวร	วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม	กรรมการ
8. นายสมชาย สุธัญญ์	วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาช่างเชื่อมโลหะ /สาขาวิชาเทคนิคโลหะ

1. นายสมศักดิ์ ไชยโสภา	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคหาดใหญ่	ประธานกรรมการ
2. นายสัญญา พิเคราะห์	วิทยาลัยเทคนิคฉะเชิงเทรา	กรรมการ
3. นายธีรวัฒน์ เสมอดน	วิทยาลัยเทคนิคสัททหิ	กรรมการ
4. นายดำรงคัมิตร์ เทียนขุนทด	วิทยาลัยเทคนิคสระบุรี	กรรมการ
5. นายมานพ คำภีระ	วิทยาลัยเทคนิคสระบุรี	กรรมการ
6. นายอัคคิศักดิ์ แก้วดำ	วิทยาลัยเทคนิคหาดใหญ่	กรรมการ
7. นางสาวเกปรียา น้อมอ่อนศรี	วิทยาลัยเทคนิคหาดใหญ่	กรรมการ
8. นางสาวธมลวรรณ จันทร์คล้าย	วิทยาลัยเทคนิคหาดใหญ่	กรรมการ
9. นางสาวอนัญญา เรืองเพ็ง	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคหาดใหญ่	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาช่างเขียนแบบเครื่องกล /สาขาวิชาเขียนแบบเครื่องกล

1. นายนนธ์พันธุ์ พิมพ์	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคนครราชสีมา	ประธานกรรมการ
2. นางสาวญาณิ กลั่นภูมิศรี	วิทยาลัยเทคนิคราชบุรี	กรรมการ
3. นายชาติรี ศรีวิเชียร	วิทยาลัยเทคนิคราชบุรี	กรรมการ
4. นายอรรถพล สุชีวุฒิ	วิทยาลัยเทคนิคพระนครศรีอยุธยา	กรรมการ
5. นายศุภมิตร กิจเฮว	วิทยาลัยเทคนิคขอนแก่น	กรรมการ
6. นางสาวอุษา เสี่ยมสูงเนิน	วิทยาลัยเทคนิคนครราชสีมา	กรรมการ
7. นายวรกานต์ ตาแสง	วิทยาลัยเทคนิคนครราชสีมา	กรรมการ
8. นางสาวณัฐชา แสนสุข	วิทยาลัยเทคนิคนครราชสีมา	กรรมการ
9. นายกรภัทร์ จุ่มยิ้ม	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคนครราชสีมา	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาช่างซ่อมบำรุง /สาขาวิชาเทคนิคอุตสาหกรรม

1. ว่าที่ร้อยเอก บพิตร บุรมี	ผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพกบินทร์บุรี	ประธานกรรมการ
2. นายธนวรรณ ภูเจริญ	วิทยาลัยเทคนิคกาญจนบุรี	กรรมการ
3. นายวรพงศ์ สว่างศรี	วิทยาลัยเทคนิคสิงห์บุรี	กรรมการ
4. นายสันติ ปรางแก้ว	วิทยาลัยเทคนิคท่าหลวงจันทิมนต์ไทยอนุสรณ์	กรรมการ
5. นายทรงกลด พลเสน	วิทยาลัยการอาชีพกบินทร์บุรี	กรรมการ
6. นายนิรติชัย แคล้อย	วิทยาลัยการอาชีพกบินทร์บุรี	กรรมการ

7. นายสมชาติ หุ่นส่วน	วิทยาลัยการอาชีพกบินทร์บุรี	กรรมการ
8. นายยิ่งศักดิ์ คำสิงห์	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพกบินทร์บุรี	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาช่างต่อเรือ /สาขาวิชาเทคโนโลยีการต่อเรือ

1. นายไชยเชษฐ์ ย้อย่างทอง	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคโนโลยีและอุตสาหกรรม การต่อเรือนครศรีธรรมราช	ประธานกรรมการ
2. นายปรีชา แก้วมณี	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคอุตสาหกรรมยานยนต์	กรรมการ
3. นายวิระวุฒิ ลำโป	วิทยาลัยประมงสมุทรสาคร	กรรมการ
4. นายชาญชัย ศิริกระจ่าง	วิทยาลัยเทคโนโลยีและอุตสาหกรรมการต่อเรือ พระนครศรีอยุธยา	กรรมการ
5. นางสาวณัฐธรรักษ์ อุดมไพจิตรกุล	วิทยาลัยเทคโนโลยีและอุตสาหกรรมการต่อเรือ นครศรีธรรมราช	กรรมการ
6. นายนิกม เกตุเกลี้ยง	วิทยาลัยเทคโนโลยีและอุตสาหกรรมการต่อเรือ นครศรีธรรมราช	กรรมการ
7. นายพิทักษ์ รอดแก้ว	วิทยาลัยเทคโนโลยีและอุตสาหกรรมการต่อเรือ นครศรีธรรมราช	กรรมการ
8. นายภิเชก บัวเพ็ชร	วิทยาลัยเทคโนโลยีและอุตสาหกรรมการต่อเรือ นครศรีธรรมราช	กรรมการ
9. นายฉัตรชัย อนุวัฒน์	วิทยาลัยเทคโนโลยีและอุตสาหกรรมการต่อเรือ พระนครศรีอยุธยา	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาการตรวจสอบโดยไม่ทำลาย

1. นางอรทัย โยธินรุ่งเรือง สุดสงวน	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคสตั๊ดหีบ	ประธานกรรมการ
2. นางสาวพิมพ์พิมล โฉลกเหมาะ	วิทยาลัยเทคนิคสตั๊ดหีบ	กรรมการ
3. นายธีรวัฒน์ เสมอดน	วิทยาลัยเทคนิคสตั๊ดหีบ	กรรมการ
4. นางสาวกิตติยาภรณ์ รถทอง	วิทยาลัยเทคนิคสตั๊ดหีบ	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาผลิตเครื่องมือแพทย์ /สาขาวิชาเทคนิคผลิตเครื่องมือแพทย์

1. นายอรุณ เกลิอ่อนพันธ์	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม	ประธานกรรมการ
2. นายกฤษณ ทองคำ	วิทยาลัยเทคนิคระยอง	กรรมการ
3. นายอดิสร เปลี่ยนดิษฐ์	วิทยาลัยเทคนิคชัยนาท	กรรมการ
4. นายทวี มณีสาย	วิทยาลัยเทคนิคยโสธร	กรรมการ
5. นายอานนท์ ทองคำ	วิทยาลัยเทคนิคประจวบคีรีขันธ์	กรรมการ
6. นางสาวกรรณภรท ประสงค์ทรัพย์	วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม	กรรมการ
7. นายศรายุทธ ทองอุทัย	วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม	กรรมการและเลขานุการ

กลุ่มอาชีพพลังงาน ไฟฟ้า และอิเล็กทรอนิกส์

สาขาวิชาช่างไฟฟ้า /สาขาวิชาไฟฟ้า

1. นายเจนวิทย์ ตั้งเจริญวรคุณ	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคสระบุรี	ประธานกรรมการ
2. นายวิชัย ชื่นชาติ	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคปราจีนบุรี	กรรมการ
3. นายเด่นศักดิ์ อินตาคำ	วิทยาลัยการอาชีพกบินทร์บุรี	กรรมการ
4. ว่าที่น้อยเอก อาคม แรงสูงเนิน	วิทยาลัยเทคนิคสกลนคร	กรรมการ

5. นายเลิศชัย...

5. นายเลิศชัย เชียงศรี	วิทยาลัยเทคนิคลพบุรี	กรรมการ
6. นายเฉลิม พิมเมย	วิทยาลัยเทคนิคร้อยเอ็ด	กรรมการ
7. นายธำรงค์ศักดิ์ หมีนกำหรีม	วิทยาลัยเทคนิคประจวบคีรีขันธ์	กรรมการ
8. นางลัดดา มณีทอง	วิทยาลัยเทคนิคสระบุรี	กรรมการ
9. นายนเรศ สว่างจันทร์	วิทยาลัยเทคนิคสระบุรี	กรรมการ
10. นายณัฐฐครินทร์ วัชรบรรจง	วิทยาลัยเทคนิคสระบุรี	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาอิเล็กทรอนิกส์ /สาขาวิชาเทคโนโลยีอิเล็กทรอนิกส์

1. นางสาวสุกัญญา สุขสถาน	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคนครนายก	ประธานกรรมการ
2. นายนรุต พูนเพิ่มสุขสมบัติ	วิทยาลัยเทคนิคสระบุรี	กรรมการ
3. นายสิงห์ชัย อ่อนพิทักษ์	วิทยาลัยเทคนิคสระบุรี	กรรมการ
4. นายศุภโชค พานทอง	วิทยาลัยเทคนิคสุพรรณบุรี	กรรมการ
5. นายสุชิน ชินสีห์	วิทยาลัยเทคนิคนครโคราช	กรรมการ
6. นายพีระพงษ์ จันเขียว	วิทยาลัยเทคนิคหาดใหญ่	กรรมการ
7. นายศักดิ์วิจิต มั่นคง	วิทยาลัยเทคนิคนครนายก	กรรมการ
8. ว่าที่ร้อยตรี อธิษฐ เครืออนันต์	วิทยาลัยเทคนิคนครนายก	กรรมการ
9. นางกฤษณา เอื้องนุ	วิทยาลัยเทคนิคนครนายก	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาเทคนิคพลังงาน

1. นายประสิทธิ์ ทองรัมย์	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคชัยภูมิ	ประธานกรรมการ
2. ว่าที่ร้อยโท อภิชาญ มุลละคร	วิทยาลัยเทคนิคหาดใหญ่	กรรมการ
3. นายสิริวิชณ์ เหล่าเจริญพงษ์แสง	วิทยาลัยเทคโนโลยีไออาร์พีซี	กรรมการ
4. นางสาวเสาวรส แสงสันเทียะ	วิทยาลัยเทคนิคชัยภูมิ	กรรมการ
5. นายพิสิษฐ์ แสนสุข	วิทยาลัยเทคนิคชัยภูมิ	กรรมการ
6. นายปรีชา อารังวงษ์	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคชัยภูมิ	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาการสื่อสารโทรคมนาคม /สาขาวิชาเทคโนโลยีการสื่อสารโทรคมนาคม

1. นายวันชัย พันเรือง	ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างกระบี่	ประธานกรรมการ
2. นายสุรพงษ์ ไชยเสนา	วิทยาลัยการอาชีพกาญจนบุรี	กรรมการ
3. นายทองสุข ยอดมณี	วิทยาลัยเทคนิคฉะเชิงเทรา	กรรมการ
4. นายเอกนรินทร์ พลางชีวะ	วิทยาลัยเทคนิคฉะเชิงเทรา	กรรมการ
5. นายอภิรักษ์ ก้อนมณี	วิทยาลัยเทคนิคขอนแก่น	กรรมการ
6. นายศรธรรม ธรรมฤทธิ์	วิทยาลัยเทคนิคสุราษฎร์ธานี	กรรมการ
7. ว่าที่ร้อยตรี คมกริช สายพิณ	วิทยาลัยเทคนิคอุบลราชธานี	กรรมการ
8. นายมณฑป ไชยบัณฑิต	วิทยาลัยเทคนิคพัทลุง	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาช่างเครื่องทำความเย็นและปรับอากาศ /สาขาวิชาเทคนิคเครื่องทำความเย็นและปรับอากาศ

1. นายสุรศักดิ์ แก้วหืด	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคราชสีหราชารม	ประธานกรรมการ
2. นายศรายุทธ เหล่าสะพาน	วิทยาลัยเทคนิคราชบุรี	กรรมการ
3. นายพิทักษ์ สุธรรม	วิทยาลัยเทคนิคนครราชสีมา	กรรมการ
4. นายสถาพร ฝ่ายชานนา	วิทยาลัยเทคนิคสระบุรี	กรรมการ

5. นายเสกสิทธิ์...

5. นายเสกสิทธิ์ แพชัยภูมิ	วิทยาลัยเทคนิคเพชรบูรณ์	กรรมการ
6. นางสาวสิริมา ประทุมมา	วิทยาลัยเทคนิคราชสีหราชาราม	กรรมการ
7. นายธงชัย เรืองคำ	วิทยาลัยเทคนิคราชสีหราชาราม	กรรมการ
8. นายพรช มะลิวัลย์	วิทยาลัยเทคนิคราชสีหราชาราม	กรรมการ
9. นางสาวรัฐติชญา ฤทธิบัณฑิตย์	วิทยาลัยเทคนิคราชสีหราชาราม	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาเทคนิคการจัดการอาคาร

1. นางคันสนีย์ สายสนธิ	ผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีวศึกษาปทุมธานี	ประธานกรรมการ
2. นายรักบุญ ชูประยูร	วิทยาลัยเทคนิคภูเก็ต	กรรมการ
3. นายสกล ตรีสิริเนตร์	วิทยาลัยการอาชีวศึกษาปทุมธานี	กรรมการ
4. นางสาววิชุดา นะราพุล	วิทยาลัยการอาชีวศึกษาปทุมธานี	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาอุตสาหกรรมการผลิตไฟฟ้า

1. นายรุ่งโรจน์ อาริยะ	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิค กฟผ. แม่เมาะ	ประธานกรรมการ
2. นางสาวพรพิไลย์ ไชยสาร	วิทยาลัยเทคนิค กฟผ. แม่เมาะ	กรรมการ
3. นายกิตติศักดิ์ ใจคำลือ	วิทยาลัยเทคนิค กฟผ. แม่เมาะ	กรรมการ
4. นายนราธิป พึ่งเพี้ย	วิทยาลัยเทคนิค กฟผ. แม่เมาะ	กรรมการ
5. นายวีระวัฒน์ จันละ	วิทยาลัยเทคนิค กฟผ. แม่เมาะ	กรรมการ
6. นายอภิชาติ ชาติยาภา	วิทยาลัยเทคนิค กฟผ. แม่เมาะ	กรรมการและเลขานุการ

กลุ่มอาชีพเมคคาทรอนิกส์ หุ่นยนต์ และระบบอัตโนมัติ

สาขาวิชาเมคคาทรอนิกส์ /สาขาวิชาเมคคาทรอนิกส์และหุ่นยนต์

1. นายเอกราช เจริญสวัสดิ์	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคสตั๊ดทึบ	ประธานกรรมการ
2. ว่าที่เรือตรี สมภูมิ สุดสงวน	วิทยาลัยเทคนิคชลบุรี	กรรมการ
3. นายเกษตร ทองสุข	วิทยาลัยเทคนิคมีนบุรี	กรรมการ
4. นายบรรจง มะลาไสย	วิทยาลัยเทคนิคจันทบุรี	กรรมการ
5. นายปิติกร์ ชำอ่อน	วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม	กรรมการ
6. ว่าที่ร้อยตรี วันชัย รัชตะสมบุรณ์	วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสาคร	กรรมการ
7. นายอาทร คุ่มฉายา	วิทยาลัยเทคนิคสุพรรณบุรี	กรรมการ
8. นายพจนกร เป้าเปี่ยมทรัพย์	วิทยาลัยเทคนิคพนมสารคาม	กรรมการ
9. นายสมบัติ อินธิ	วิทยาลัยเทคนิคสตั๊ดทึบ	กรรมการและเลขานุการ

กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมก่อสร้าง

สาขาวิชาช่างก่อสร้าง /สาขาวิชาช่างก่อสร้าง

1. นายจาตุรนต์ บริจินดา	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคสระแก้ว	ประธานกรรมการ
2. นายเอกอนันต์ หวังนิเวศน์กุล	วิทยาลัยเทคนิคดุสิต	กรรมการ
3. นางกรณพาร รัตนภูผา	วิทยาลัยเทคนิคจันทบุรี	กรรมการ
4. นางพนา จันทรศิริ	วิทยาลัยเทคนิคลพบุรี	กรรมการ
5. นายจุมพล ต้นติบรรพกุล	วิทยาลัยเทคนิคตรัง	กรรมการ
6. นายสุเชษฐ์ อาจสมโภชน์	วิทยาลัยเทคนิคนครศรีธรรมราช	กรรมการ
7. นายขจรเกียรติ รักษา	วิทยาลัยเทคนิคสระแก้ว	กรรมการ

8. นายวิชาวิทย์...

8. นายศิริวิทย์ วัชรเดชคุณากรณ์	วิทยาลัยเทคนิคสระแก้ว	กรรมการ
9. นายศิริพงศ์ พองสันเทียะ	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคสระแก้ว	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาเฟอร์นิเจอร์และตกแต่งภายใน /สาขาวิชาเฟอร์นิเจอร์และตกแต่งภายใน

1. นายธราเชษฐ์ สุคนธ์	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคดอนเมือง	ประธานกรรมการ
2. นายวัชรพงษ์ ฉางดำ	วิทยาลัยเทคนิคดุสิต	กรรมการ
3. นายศานิต ปั่นเชื่อนขัตติย์	วิทยาลัยเทคนิคดุสิต	กรรมการ
4. นายหัตถกร สีสันวัน	วิทยาลัยเทคนิคดุสิต	กรรมการ
5. นางสุภารัตน์ คณะนา	วิทยาลัยเทคนิคหาดใหญ่	กรรมการ
6. นางปิยนุช นาสำแดง	วิทยาลัยเทคนิคดอนเมือง	กรรมการ
7. นายสมพร คณะนา	วิทยาลัยเทคนิคดอนเมือง	กรรมการ
8. นางสาวมันทนา มงคลเคหา	วิทยาลัยเทคนิคดอนเมือง	กรรมการ
9. นางสาวชลล เขตมี	วิทยาลัยเทคนิคดอนเมือง	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาสถาปัตยกรรม /สาขาวิชาเทคนิคสถาปัตยกรรม

1. นายสุชาติ ชาติวรรณ	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคพิษณุโลก	ประธานกรรมการ
2. นายวรรัฐ อัสวลาภสกุล	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพศึกษาปทุมธานี	กรรมการ
3. นายชนินทร์ สุขประชา	วิทยาลัยเทคนิคร้อยเอ็ด	กรรมการ
4. นายเชิษฐาญ พงษ์สาระนันท์กุล	วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสาคร	กรรมการ
5. นางสาวลักขณา คำระหงษ์	วิทยาลัยเทคนิคนครศรีธรรมราช	กรรมการ
6. นางสาวจิรารัตน์ บุญดล	วิทยาลัยเทคนิคอุบลราชธานี	กรรมการ
7. นางสาวมลฤดี ยวงลำไย	วิทยาลัยเทคนิคพิษณุโลก	กรรมการ
8. นางสาวอาภาพร ปานนุ่น	วิทยาลัยเทคนิคพิษณุโลก	กรรมการ
9. นายวัชร วงศ์อารินทร์	วิทยาลัยเทคนิคพิษณุโลก	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาเทคนิควิศวกรรมสำรวจ /สาขาวิชาเทคนิควิศวกรรมสำรวจ

1. นายอัศวิน ช่มอาวุธ	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคแพร่	ประธานกรรมการ
2. ว่าที่ร้อยตรีหญิงฐิติพร เลิศวรยุทธ์	วิทยาลัยเทคนิคดุสิต	กรรมการ
3. นายอรรถพล พานิชเจริญ	วิทยาลัยเทคนิคดุสิต	กรรมการ
4. นายมานัส ยอดทอง	วิทยาลัยเทคนิคขอนแก่น	กรรมการ
5. นายชิตพล พรหมวัง	วิทยาลัยเทคนิคสกลนคร	กรรมการ
6. นางสุเรวดี บุญพันธ์	วิทยาลัยเทคนิคหาดใหญ่	กรรมการ
7. นายภาคภูมิ ปวงจันทร์	วิทยาลัยเทคนิคแพร่	กรรมการ
8. นายทวี ปวงจันทร์	วิทยาลัยเทคนิคแพร่	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาโยธา /สาขาวิชาโยธา

1. นายวิชา อาญาเมือง	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคสกลนคร	ประธานกรรมการ
2. นางสาวจิรนนท์ แดงนวลจันทร์	วิทยาลัยเทคนิคดุสิต	กรรมการ
3. นายวิชัย คุ่มมณี	วิทยาลัยเทคนิคดุสิต	กรรมการ
4. นายเรวัตต์ หน่ยมี	วิทยาลัยเทคนิคนครนายก	กรรมการ

5. นายปธิกร เพื่องทอง	วิทยาลัยเทคนิคสุรินทร์	กรรมการ
6. นายสัญญา บุรา	วิทยาลัยเทคนิคบุรีรัมย์	กรรมการ
7. นายณัฐพงษ์ โสภา	วิทยาลัยเทคนิคสกลนคร	กรรมการ
8. นายนเรศน์ แสนสุริวงศ์	วิทยาลัยเทคนิคสกลนคร	กรรมการ
9. นายจักรพงษ์ ศิริชัยวรารณ์	วิทยาลัยเทคนิคสกลนคร	กรรมการและเลขานุการ

กลุ่มอาชีพปิโตรเลียมและปิโตรเคมี

สาขาวิชาช่างเครื่องมือวัดและควบคุม / สาขาวิชาเครื่องมือวัดและควบคุม

1. นางอรทัย โยธินรุ่งเรือง สุดสงวน	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคสตั๊ตหีบ	ประธานกรรมการ
2. นายนกุล อังโสภา	วิทยาลัยเทคนิคปทุมธานี	กรรมการ
3. นายเศกสรร วงษ์ทอง	วิทยาลัยเทคนิคปทุมธานี	กรรมการ
4. นางสาวกาญจนา อุพงษ์	วิทยาลัยเทคนิคระยอง	กรรมการ
5. นางสาววิญญู สอนจ้อย	วิทยาลัยเทคนิคสตั๊ตหีบ	กรรมการ
6. นายนพพร น้อยวัฒนกุล	วิทยาลัยเทคนิคสตั๊ตหีบ	กรรมการ
7. นายไพโรจน์ ครองตน	วิทยาลัยเทคนิคสตั๊ตหีบ	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาอุตสาหกรรมยาง / สาขาวิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมยาง

1. นางบัญชาลักษณ์ ลือสวัสดิ์	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคสุราษฎร์ธานี	ประธานกรรมการ
2. นางสาวศุภรัตน์ ไชยนาพงษ์	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีนครศรีธรรมราช	กรรมการ
3. นางวิชุดา คงวิทยา	วิทยาลัยเทคนิคจนะ	กรรมการ
4. นายสุรศักดิ์ เทพทอง	วิทยาลัยเทคนิคตรัง	กรรมการ
5. นางสาวนุชจรี สุกใส	วิทยาลัยเทคนิคสุราษฎร์ธานี	กรรมการ
6. นายสตั๊ตยา หัตถิยา	วิทยาลัยเทคนิคสุราษฎร์ธานี	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาเคมีอุตสาหกรรม

1. นายกิตติพงศ์ อุตตะมะเวทิน	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคระยอง	ประธานกรรมการ
2. นางสาวหัตถยา แยมอาร์มณ	วิทยาลัยเทคนิคระยอง	กรรมการ
3. นางสาวคนา เสงะกุล	วิทยาลัยเทคนิคระยอง	กรรมการ
4. นายธันนวัฒน์ จิตรวิโรจน์	วิทยาลัยเทคนิคระยอง	กรรมการ
5. นางสาววรรณพรรณ เปี่ยมพงศ์สานต์	วิทยาลัยเทคนิคระยอง	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาปิโตรเคมี

1. นายสิริชัย นัยกองศิริ	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคมาบตาพุด	ประธานกรรมการ
2. นายจิรวุฒน์ กิจสุวรรณ	วิทยาลัยเทคนิคระยอง	กรรมการ
3. นายพรเทพ เหลืองเกียรติคุณ	วิทยาลัยเทคโนโลยีไออาร์พีซี	กรรมการ
4. นายสยาม จงสุขเกษม	วิทยาลัยเทคนิคมาบตาพุด	กรรมการ
5. ว่าที่ร้อยตรี ปริญญญา เต็มรักษ์	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคมาบตาพุด	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาเทคโนโลยีเครื่องมือวัดและควบคุมปิโตรเลียม

1. นายสมศักดิ์ ไชยโสดา	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคหาดใหญ่	ประธานกรรมการ
2. นางสาวปาริชาติ สังข์ทอง	วิทยาลัยเทคนิคหาดใหญ่	กรรมการ
3. นางสาวลี จิตนวล	วิทยาลัยเทคนิคหาดใหญ่	กรรมการ
4. นายธนาธรณ์ ศรีหะรัญ	วิทยาลัยเทคนิคหาดใหญ่	กรรมการ
5. นายธนาธิป กิมาคม	วิทยาลัยเทคนิคหาดใหญ่	กรรมการ
6. นายวิชาญ พลคง	วิทยาลัยเทคนิคหาดใหญ่	กรรมการและเลขานุการ

กลุ่มอาชีพการพิมพ์และบรรจุภัณฑ์

สาขาวิชาการพิมพ์และบรรจุภัณฑ์ / สาขาวิชาการพิมพ์และบรรจุภัณฑ์

1. นายเสถียร อุตวัต	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคมินบุรี	ประธานกรรมการ
2. นายมาโนช มหาราชพงศ์	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคมินบุรี	กรรมการ
3. นางสาวปรีชญา สมานตระกูล	วิทยาลัยสารพัดช่างพระนคร	กรรมการ
4. นางดารา วัฒนทัยวิทย์	วิทยาลัยเทคนิคมินบุรี	กรรมการ
5. นายเปาวริศร์ เปี่ยมมุขินันท์	วิทยาลัยเทคนิคมินบุรี	กรรมการ
6. นายสมชาย นิลเลี่ยม	วิทยาลัยเทคนิคมินบุรี	กรรมการ
7. นายเกียรติชัย อนุพัฒน์	วิทยาลัยเทคนิคมินบุรี	กรรมการ
8. นายสันติ ชื่นเจริญ	วิทยาลัยเทคนิคมินบุรี	กรรมการ
9. นายสมคิด ด่วงบัว	วิทยาลัยเทคนิคมินบุรี	กรรมการและเลขานุการ

กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมเทคนิควิทยาการนาฬิกา

สาขาวิชาเทคนิควิทยาการนาฬิกา

1. นายวรเชษฐ์ ธรรมวงศ์	ผู้อำนวยการสำนักวิชาการวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์	ประธานกรรมการ
2. นางสาวมิ่งขวัญ อุดชิน	วิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์	กรรมการ
3. นายเดชฤทธิ์ สุขวัฒน์โชติ	วิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์	กรรมการ
4. นายเริงชัย พะวุด	วิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์	กรรมการ
5. นายจิรากร ศรีเนตร	วิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์	กรรมการ
6. นางสาวสุจารี สีมินกุล	วิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์	กรรมการและเลขานุการ

3. ประนาทวิชาบริหารธุรกิจ

กลุ่มอาชีพการเงินและบัญชี

สาขาวิชาการบัญชี / สาขาวิชาการบัญชี

1. นางสาวคณิสันท์พรรณ ผลทำมีบุญ	ผู้อำนวยการวิทยาลัยพัฒนัยการเซตุน	ประธานกรรมการ
2. นางกนกเพิ่ม ชันโคกกรวด	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา	กรรมการ
3. นางสาวอรอุมา ส่งบำเพ็ญ	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครศรีธรรมราช	กรรมการ
4. นางสาวธนาพร บุญเปล่ง	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุรินทร์	กรรมการ
5. นางวนิดา กุลสุ	วิทยาลัยเทคนิคน่าน	กรรมการ
6. นางมลิทอง จารุพงษ์	วิทยาลัยเทคนิคอุบลราชธานี	กรรมการ
7. นางสาวดิษยา จำนงค์	วิทยาลัยพัฒนัยการเซตุน	กรรมการ
8. นางสาวศิริพร หล้าอินตา	วิทยาลัยพัฒนัยการเซตุน	กรรมการ
9. นางเบญจลักษณ์ กองเลิศ	วิทยาลัยพัฒนัยการเซตุน	กรรมการและเลขานุการ

กลุ่มอาชีพ...

กลุ่มอาชีพการตลาด

สาขาวิชาการตลาด /สาขาวิชาการตลาด

1. นางสาวสาริตา พิชัยฤกษ์	ผู้อำนวยการวิทยาลัยพณิชยการธนบุรี	ประธานกรรมการ
2. นางสาวจิราภักดิ์ โพธิ์ทอง	วิทยาลัยพณิชยการบางนา	กรรมการ
3. นายจิตติ พิทักษ์	วิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยา	กรรมการ
4. นางเจียมรัตน์ บัณรส	วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต	กรรมการ
5. นางสาวจรรยา เปรมมิตร	วิทยาลัยเทคนิคกระบี่	กรรมการ
6. นางสาวอำพาภรณ์ เกิดทรัพย์	วิทยาลัยเทคนิคกระบี่	กรรมการ
7. นางสาวนภาพรณ สันข์ทอง	วิทยาลัยพณิชยการธนบุรี	กรรมการ
8. นางสาวอมรรัตน์ พูลกำลัง	วิทยาลัยพณิชยการธนบุรี	กรรมการ
9. นางสาวพิมพ์ชนก สังวาล	วิทยาลัยพณิชยการธนบุรี	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาธุรกิจค้าปลีก /สาขาวิชาการจัดการธุรกิจค้าปลีก

1. นางสาวรุ่งนภา ปุณยานุเดช	ผู้อำนวยการวิทยาลัยพณิชยการบางนา	ประธานกรรมการ
2. นางสาวอรุชา สารสรรค์	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยพณิชยการบางนา	กรรมการ
3. นางสาวพิมพ์พรรณ ทิพย์	วิทยาลัยพณิชยการอินทราชัย	กรรมการ
4. นางสาวปาริชาติ บุญประสงค์	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครปฐม	กรรมการ
5. นางสาวอัจฉิมา ผลผลา	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครปฐม	กรรมการ
6. นางศิริندا สงพรหมณ์	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครศรีธรรมราช	กรรมการ
7. นายนพพล เสี่ยงก้อง	วิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์	กรรมการ
8. นายสุรชา วรรณวิวิช	วิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์	กรรมการ
9. นางปณณสิริ เทียนชัยสุธารัตน์	วิทยาลัยพณิชยการบางนา	กรรมการและเลขานุการ

กลุ่มอาชีพการจัดการ

สาขาวิชาการเลขานุการ /สาขาวิชาการจัดการเลขานุการ

1. นางสาวคณิสันท์พรรณ ผลทำมีบุญ	ผู้อำนวยการวิทยาลัยพณิชยการเขตพน	ประธานกรรมการ
2. นางสาวสรุญา เบี้ยวประสิทธิ์	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยพณิชยการเขตพน	กรรมการ
3. นางหนึ่งฤทัย แก้วสุข	วิทยาลัยพณิชยการธนบุรี	กรรมการ
4. นางนันทภรณ์ บุญอ้อม	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย	กรรมการ
5. นางวราพร บรรจงเส้น	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครศรีธรรมราช	กรรมการ
6. นางสาวอัมพิกา นุ่นสังข์	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครศรีธรรมราช	กรรมการ
7. นางสาวอุไรพร คฤห์สัถ์	วิทยาลัยพณิชยการเขตพน	กรรมการ
8. นางจรวัย วิทกเหิน	วิทยาลัยพณิชยการเขตพน	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาการจัดการธุรกิจ

1. นายพิรุฬห์ วิริยะประกอบ	ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาชลบุรี	ประธานกรรมการ
2. นางสาวอภิชา สาระติ	วิทยาลัยเทคนิคพนมสารคาม	กรรมการ
3. นายวิรัช กงเหล้า	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงใหม่	กรรมการ
4. นางสาวระวีวรรณ แสงจันทร์	วิทยาลัยอาชีวศึกษาชลบุรี	กรรมการ

5. ว่าที่ร้อยตรีหญิง อรสา อ่องสิทธิ์ วิทยาลัยอาชีวศึกษาชลบุรี กรรมการ
6. นายจักรวัติ สอนแสง รองผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาชลบุรี กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาภาษาต่างประเทศธุรกิจบริการ /สาขาวิชาภาษาและการจัดการธุรกิจระหว่างประเทศ

1. ว่าที่ร้อยเอก เชาวลิธ ยุทธนาว่า ผู้อำนวยการวิทยาลัยบริหารธุรกิจ และการท่องเที่ยวกรุงเทพ ประธานกรรมการ
2. นางตรีรัตน์ งามพร้อมพงศ์ วิทยาลัยพณิชยการบางนา กรรมการ
3. นายธนกฤต จันทราศิริธนา วิทยาลัยพณิชยการบางนา กรรมการ
4. นายศิลา แสงอินทร์ วิทยาลัยพณิชยการธนบุรี กรรมการ
5. นายณัฐพันธุ์ เสวตร์ วิทยาลัยพณิชยการธนบุรี กรรมการ
6. นางวลิตรา หนูกิจ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา กรรมการ
7. นางสาวจินตนา ประทุมมา วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา กรรมการ
8. นางสาวมาณวิกา บุญยเกียรติ วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต กรรมการ
9. นางสาวจิตติพร ดอกพุด วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต กรรมการ
10. นางสาวดวงกมล ทองมหา วิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวกรุงเทพ กรรมการ
11. นางสาวธราวดี พลเยี่ยม วิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวกรุงเทพ กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาการจัดการสำนักงานดิจิทัล /สาขาวิชาการจัดการสำนักงานดิจิทัล

1. นายภูวดล มิ่งขวัญ ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคบุรีรัมย์ ประธานกรรมการ
2. นายสมพร โพธิ์กำเนิด รองผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคบุรีรัมย์ กรรมการ
3. นางนพมาตร์ วาดเมือง วิทยาลัยอาชีวศึกษามหาสารคาม กรรมการ
4. นางมะลิวัล ศิริหาล้า วิทยาลัยอาชีวศึกษาเลย กรรมการ
5. นางสาวสุภาพร มณีก้อน วิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยา กรรมการ
6. นางสมจิตร รวงน้อย วิทยาลัยเทคนิควังน้ำเย็น กรรมการ
7. นางสุมาลี วานิชยากร วิทยาลัยเทคนิคบุรีรัมย์ กรรมการ
8. นางรัศมี โชติไธสง วิทยาลัยเทคนิคบุรีรัมย์ กรรมการ
9. นางนิภาภัทร์ แต่เชื้อสาย วิทยาลัยเทคนิคบุรีรัมย์ กรรมการ
10. นางสาวกัญญา โกรรัมย์ วิทยาลัยเทคนิคบุรีรัมย์ กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาธุรกิจงานบริการยานยนต์ /สาขาวิชาการจัดการธุรกิจงานบริการยานยนต์

1. นายพิเชษฐ์ หาดดี ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคอุตสาหกรรมยานยนต์ ประธานกรรมการ
2. นายยุทธพล เบอรพันธ์ วิทยาลัยการอาชีวศึกษาปทุมธานี กรรมการ
3. นายสมพูน แสงหา วิทยาลัยการอาชีวศึกษาปทุมธานี กรรมการ
4. นางสาวนวลปรางค์ ภาคสาร วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีราชบุรี กรรมการ
5. นายนันทปรีชา สิงห์ทอง วิทยาลัยเทคนิคบ้านแพ้ว กรรมการ
6. นายนินุตต์ สระบัว วิทยาลัยเทคนิคอ่างทอง กรรมการ
7. นางสาวชนิดา รุจิจันทร์ วิทยาลัยเทคนิคอุตสาหกรรมยานยนต์ กรรมการ
8. นายสิทธิพล ศรีวิเศษ วิทยาลัยเทคนิคอุตสาหกรรมยานยนต์ กรรมการและเลขานุการ

4. ประเภทวิชาคหกรรม

กลุ่มอาชีพการประดิษฐ์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ /สาขาวิชาการบริหารงานคหกรรมศาสตร์

1. นายมารุต รื่นรวย	ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาสุโขทัย	ประธานกรรมการ
2. นายสุรเชษฐ์ นาครินทร์	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาสุโขทัย	กรรมการ
3. นางมนทิกานต์ ฉวีวรรณ	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครปฐม	กรรมการ
4. นางสาวพรฤดี ดงใหญ่	วิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยา	กรรมการ
5. นางสาวสุปวีณ์ เหล็กแก้ว	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสระบุรี	กรรมการ
6. นายกนกกร อินตะรัตน์	วิทยาลัยอาชีวศึกษาลำปาง	กรรมการ
7. นายปิยะวุฒิ ปัญญาพี	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเพชรบุรี	กรรมการ
8. นางกนกวรรณ สอนใต้	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุโขทัย	กรรมการ
9. นางวนิดา ไกรกิจราษฎร์	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุโขทัย	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาธุรกิจคหกรรม /สาขาวิชาธุรกิจคหกรรม

1. นายพงษ์ศักดิ์ นัยเจริญ	ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาสุราษฎร์ธานี	ประธานกรรมการ
2. นางสาวแคทรียา เอี่ยมศิริ	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาเพชรบุรี	กรรมการ
3. นางสาวชุตีวรรณ อาจหาญ	วิทยาลัยอาชีวศึกษาชลบุรี	กรรมการ
4. นางสาวศศิธรดา สลี	วิทยาลัยอาชีวศึกษาธนบุรี	กรรมการ
5. นายธีรพันธ์ คงจันทร์	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสงขลา	กรรมการ
6. นายกษมา ยาวุฒิ	วิทยาลัยสารพัดช่างลพบุรี	กรรมการ
7. นายชาญวิทย์ ศรีบูรินทร์	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุราษฎร์ธานี	กรรมการ
8. นางสาวกาญจนา เหลืออมแก้ว	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุราษฎร์ธานี	กรรมการและเลขานุการ

5. ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว

กลุ่มอาชีพการโรงแรม

สาขาวิชาการโรงแรม /สาขาวิชาการโรงแรม

1. นายวิทยา เกตุชู	ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต	ประธานกรรมการ
2. นางสาวนิตยา เทพนิมิต	วิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวกรุงเทพ	กรรมการ
3. นางอัปสร คอนราด	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงใหม่	กรรมการ
4. นางสาวนฤวรรณ รัตนะรัต	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสงขลา	กรรมการ
5. นางสาวพัชรนันท์ เผ่าทรัพย์	วิทยาลัยอาชีวศึกษาอุบลราชธานี	กรรมการ
6. นางสาวกันยาวิรี ชื่นเจริญวงศ์	วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต	กรรมการ
7. นางสาวปางวลัย กุมภีโร	วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต	กรรมการ
8. นางสาวกุลริศา ตรีโชติ	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต	กรรมการและเลขานุการ

กลุ่มอาชีพการท่องเที่ยว

สาขาวิชาการท่องเที่ยว /สาขาวิชาการท่องเที่ยว

1. นางสาวอรพิน ดวงแก้ว	ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย	ประธานกรรมการ
2. นางสาวนันท์ยา เชื้อนป้อ	วิทยาลัยการอาชีพจอมทอง	กรรมการ
3. นางสาวปรารถนา สุทธิศักดิ์	วิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวกรุงเทพ	กรรมการ

4. นางสาวธัญรัตน์ ธีญานกุล	วิทยาลัยพณิชยการบางนา	กรรมการ
5. นางสาวกันยรัตน์ เหล่าตระกูล	วิทยาลัยเทคนิคตรัง	กรรมการ
6. นายอัษฎา ภูคาพานิช	วิทยาลัยอาชีวศึกษาอุดรธานี	กรรมการ
7. นายอิชวัต รัตนสมบัติ	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุโขทัย	กรรมการ
8. นางสาวพิศมัย ต๊ะวิไล	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย	กรรมการ
9. นางฤทัยชนก นาคะ	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาการจัดการธุรกิจท่องเที่ยวเกษตรเชิงนิเวศ

1. นางประนอม อาจหาญ	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีกระบี่	ประธานกรรมการ
2. นางสาวดาริณี ปั่นกันสกุล	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีมหาสารคาม	กรรมการ
3. นางสาวนภสร อินทร์ปึง	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีพะเยา	กรรมการ
4. นายจิรายุส ชนะสะแบง	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีบุรีรัมย์	กรรมการ
5. นางสาวนภาพร ขุนชนะ	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีกระบี่	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ

1. นางสาวอรพิน ดวงแก้ว	ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย	ประธานกรรมการ
2. นางสาวปรีดารัตน์ แซ่ลิ้ม	วิทยาลัยเทคนิคพังงา	กรรมการ
3. นางสาวพรณาริญา ณ สงขลา	วิทยาลัยเทคนิคตราด	กรรมการ
4. นางสาวพสุรา จิตนอก	วิทยาลัยอาชีวศึกษาขอนแก่น	กรรมการและเลขานุการ

กลุ่มอาชีพจัดประชุมและนิทรรศการ

สาขาวิชาไม้และโอเวนส์

1. นางสาวกรรณิกา ยอดสง่า	ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาขอนแก่น	ประธานกรรมการ
2. นายรักพงษ์ ขอลือ	วิทยาลัยพณิชยการบางนา	กรรมการ
3. นายบรรทพ ทรัพย์มัน	วิทยาลัยอาชีวศึกษาชลบุรี	กรรมการ
4. นางสาวอภิตี อามาตย์ทัศน์	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุพรรณบุรี	กรรมการ
5. นางสาวศิริขวัญ หวังชมกลาง	วิทยาลัยการอาชีพอุดรธานี	กรรมการ
6. นางสาวนันทนา อัจฉานนท์	วิทยาลัยอาชีวศึกษาขอนแก่น	กรรมการ
7. นางสาวเจนจิรา ทองเฟื่อง	วิทยาลัยอาชีวศึกษาขอนแก่น	กรรมการและเลขานุการ

6. ประเภทวิชาอุตสาหกรรมสุขภาพและความงาม

กลุ่มอาชีพช่างสนับสนุนบริการสุขภาพ

สาขาวิชาช่างอุปกรณ์

1. นายวัชรพงศ์ ฝันดี	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคเชียงใหม่	ประธานกรรมการ
2. นายเอกสิทธิ์ นันติ	วิทยาลัยเทคนิคเชียงใหม่	กรรมการ
3. นายสุพจน์ สุดสวาท	วิทยาลัยเทคนิคเชียงใหม่	กรรมการและเลขานุการ

กลุ่มอาชีพบริการและเสริมสร้างสุขภาพ

สาขาวิชาการจัดการงานบริการสถานพยาบาล /สาขาวิชาการจัดการงานบริการสถานพยาบาล

1. นางจิตโสมนัส ชัยวงษ์	ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา	ประธานกรรมการ
2. นางอัคราณี ทิมนกุล	ผู้ทรงคุณวุฒิ	กรรมการ

3. แพทย์หญิงจิรวรรณ เวศกิจกุล	วิทยาลัยอาชีวศึกษาจันทร์วี	กรรมการ
4. นางรักษณาสี มั่นอำ	วิทยาลัยอาชีวศึกษาจันทร์วี	กรรมการ
5. นางสาวปัทมา ใจปัญญา	วิทยาลัยอาชีวศึกษาจันทร์วี	กรรมการ
6. นางศรีอัมพร ทิรัญพิศ	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา	กรรมการ
7. นางสาวขวัญกัญญา รัตนจรส์โรจน์	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา	กรรมการ
8. นางสาวพิชามณูย์ จันธู	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา	กรรมการ
9. นางสาวมาลัย จินากุล	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาธุรกิจการกีฬา /สาขาวิชาการจัดการธุรกิจการกีฬา

1. นายจิตณรงค์ เอี่ยมสำอางค์	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคโนโลยีพัฒนการราชดำเนิน	ประธานกรรมการ
2. นางสุนีย์ ยินดีทวีทรัพย์	วิทยาลัยเทคโนโลยีพัฒนการราชดำเนิน	กรรมการ
3. นายคำรณ มุสิจะ	วิทยาลัยเทคโนโลยีพัฒนการราชดำเนิน	กรรมการ
4. นางสาวธิดา ถาวรทัศนกิจ	วิทยาลัยเทคโนโลยีพัฒนการราชดำเนิน	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาการจัดการดูแลผู้สูงอายุ

1. นายบัณฑิตย์ สิงห์ช่างชัย	ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาอุตรดิตถ์	ประธานกรรมการ
2. นายอนุเนตร ลินลา	วิทยาลัยอาชีวศึกษาขอนแก่น	กรรมการ
3. นายวรุตม์ ยุทธา	วิทยาลัยอาชีวศึกษาพิษณุโลก	กรรมการ
4. นางมลิวัด กองศรี	วิทยาลัยอาชีวศึกษามหาสารคาม	กรรมการ
5. นางสาวมณีนันท์ วัตถัง	วิทยาลัยอาชีวศึกษาลำปาง	กรรมการ
6. นางสาวรัชชก เกตุบางลาย	วิทยาลัยอาชีวศึกษาอุตรดิตถ์	กรรมการ
7. นางสาวสุธิชา จินทั้ง	วิทยาลัยอาชีวศึกษาอุตรดิตถ์	กรรมการ
8. นางสาวจันทร์จิรา ภูมิศิลปะธรรม	วิทยาลัยอาชีวศึกษาอุตรดิตถ์	กรรมการและเลขานุการ

กลุ่มอาชีพเสริมสวยและความงาม

สาขาวิชาธุรกิจเสริมสวย /สาขาวิชาธุรกิจความงาม

1. นางจิรนนท์ มณีนรัตน์	ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างสมุทรปราการ	ประธานกรรมการ
2. นางสาววราภรณ์ โอภาโส	วิทยาลัยการอาชีพปราจีนบุรี	กรรมการ
3. นางสาวดัยยิเบะ มัจฉา	วิทยาลัยการอาชีพปัตตานี	กรรมการ
4. นางสาวพิมพ์ใจ ลิ้มวัฒนา	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสงขลา	กรรมการ
5. นางสาวสุนิสา จึงมีผลบุญ	วิทยาลัยสารพัดช่างธนบุรี	กรรมการ
6. นายระพีพัฒน์ ศรีทะ	วิทยาลัยสารพัดช่างสมุทรปราการ	กรรมการ
7. นางกาญจนา ปันจันทิก	วิทยาลัยสารพัดช่างสมุทรปราการ	กรรมการ
8. นางสาวกมลาริกา เมณะคงคา	วิทยาลัยสารพัดช่างสมุทรปราการ	กรรมการและเลขานุการ

7. ประเภทวิชาอุตสาหกรรมโลจิสติกส์

กลุ่มอาชีพโลจิสติกส์

สาขาวิชาโลจิสติกส์ /สาขาวิชาการจัดการโลจิสติกส์และซัพพลายเชน

1. นางมนันนันทน์ ราตรีท้าว	ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาอุตรธานี	ประธานกรรมการ
2. นางสาวสายฝน อินอ่วม	วิทยาลัยพัฒนการบางนา	กรรมการ
3. นางสาวกรรณก บัญบำรุง	วิทยาลัยเทคนิคพญา	กรรมการ

4. นางสาวอนภร...

4. นางสาวธนกร เหมือนใจ	วิทยาลัยเทคนิคนครนายก	กรรมการ
5. นางเครือฟ้า เชียงแขก	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย	กรรมการ
6. นางสาวศิริินภา ตีอารมณ	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสระบุรี	กรรมการ
7. นายเอกรัตน์ นงนวล	วิทยาลัยอาชีวศึกษาอุดรธานี	กรรมการ
8. นางวัฒนาวรรณ พิมพ์ศรี	วิทยาลัยอาชีวศึกษาอุดรธานี	กรรมการและเลขานุการ

กลุ่มอาชีพระบบขนส่งทางราง

สาขาวิชาระบบขนส่งทางราง

1. นายนิทัศน์ วีระโพธิ์ประสิทธิ์	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคชลบุรี	ประธานกรรมการ
2. นายธรรมปพน เกษนอก	วิทยาลัยการอาชีพบ้านไผ่	กรรมการ
3. นายเฉลิมฤทธิ์ กล้าทำ	วิทยาลัยเทคนิคนครลำปาง	กรรมการ
4. นายวิทยา แสนคำ	วิทยาลัยเทคนิคชลบุรี	กรรมการ
5. นางสาวจันทร์จิรา จันทรพัฒน์สิทธิ์	วิทยาลัยเทคนิคชลบุรี	กรรมการ
6. นายมานิช รังษิณรัตน์	วิทยาลัยเทคนิคชลบุรี	กรรมการและเลขานุการ

กลุ่มอาชีพบริการภาคพื้น

สาขาวิชาช่างซ่อมอุปกรณ์และบริการอากาศยานภาคพื้น

1. นางสาวกชกร บุขราภรณ์	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคกลาง	ประธานกรรมการ
2. นางกนต์กนิษฐ์ เรืองรัตน์	วิทยาลัยเทคนิคกลาง	กรรมการ
3. นางสาวกาญจนาวรรณ พรหมสอน	วิทยาลัยเทคนิคกลาง	กรรมการ
4. นางสาวอมรรัตน์ สุขชะ	วิทยาลัยเทคนิคกลาง	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาธุรกิจการบิน

1. นางสาวกชกร บุขราภรณ์	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคกลาง	ประธานกรรมการ
2. นางสาวชนนิกานต์ จิตงาม	วิทยาลัยเทคนิคเชียงใหม่	กรรมการ
3. นายกฤษณ สมแสง	วิทยาลัยอาชีวศึกษาอุดรธานี	กรรมการ
4. นางสาวฐานิสร์ หนูดาษ	วิทยาลัยอาชีวศึกษาขอนแก่น	กรรมการและเลขานุการ

กลุ่มอาชีพช่างอากาศยาน

สาขาวิชาช่างอากาศยาน

1. นางกชกร บุขราภรณ์	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคกลาง	ประธานกรรมการ
2. นายอาภากร ลิอินทร์	วิทยาลัยการอาชีพขอนแก่น	กรรมการ
3. นางสาวกาญจนาวรรณ พรหมสอน	วิทยาลัยเทคนิคกลาง	กรรมการ
4. นางกนต์กนิษฐ์ เรืองรัตน์	วิทยาลัยเทคนิคกลาง	กรรมการ
5. ว่าที่ร้อยตรี ธวัชชัย สุนประสพ	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคกลาง	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาช่างอากาศยานไร้คนขับ

1. นางสาวกชกร บุขราภรณ์	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคกลาง	ประธานกรรมการ
2. นางณชนกพรหมพร บุญชูศรี	ผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพพุทธมณฑล	กรรมการ
3. นายคณิสันท์ จะมี	วิทยาลัยการอาชีพพุทธมณฑล	กรรมการ

4. นายภูเบศ ธนาสมุทร	วิทยาลัยการอาชีพพุทธมณฑล	กรรมการ
5. นางสาวนันทน ไก่สกุล	วิทยาลัยเทคนิคกลาง	กรรมการและเลขานุการ

กลุ่มอาชีพพาณิชย์นาวี

สาขาวิชาการเดินเรือ

1. นายกิตติศักดิ์ ก้วพานิช	ผู้อำนวยการวิทยาลัยประมงดินสุลลันท์	ประธานกรรมการ
2. นายบุญเดช มีวงศ์อุโฆษ	วิทยาลัยเทคโนโลยีการจัดการนวัตกรรม	กรรมการ
3. นายจักรพันธ์ รัตนวิสุทธิ	วิทยาลัยเทคโนโลยีการจัดการนวัตกรรม	กรรมการ
4. นางสาวสุวิทย์ แก้วมณี	วิทยาลัยประมงดินสุลลันท์	กรรมการ
5. นายสุชิตกุล เกตุพันธ์	วิทยาลัยประมงดินสุลลันท์	กรรมการ
6. นายณัฐศักดิ์ ชัยทองสกุล	วิทยาลัยประมงดินสุลลันท์	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาเทคนิคเครื่องกลเรือ

1. นายไชยเชษฐ์ ย้อยยางทอง	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคโนโลยีและอุตสาหกรรม การต่อเรือนครศรีธรรมราช	ประธานกรรมการ
2. นายบุญฤทธิ์ แก้วสง	วิทยาลัยเทคนิคภูเก็ต	กรรมการ
3. นายศรายุทธ ทบเนตร	วิทยาลัยเทคนิคบ้านค่าย	กรรมการ
4. นางสาวอัจฉิมา เกิดเมืองเล็ก	วิทยาลัยเทคโนโลยีและอุตสาหกรรมการต่อเรือ นครศรีธรรมราช	กรรมการ
5. นายกฤษณะ คงชู	วิทยาลัยเทคโนโลยีและอุตสาหกรรมการต่อเรือ นครศรีธรรมราช	กรรมการ
6. นายธานินทร์ ภูณภูมิ	วิทยาลัยเทคโนโลยีและอุตสาหกรรมการต่อเรือ นครศรีธรรมราช	กรรมการ
7. นายวิษณุ พิชัยรัตน์	วิทยาลัยเทคโนโลยีและอุตสาหกรรมการต่อเรือ นครศรีธรรมราช	กรรมการ
8. นายสุรพงศ์ มาถนอม	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคโนโลยี และอุตสาหกรรมการต่อเรือนครศรีธรรมราช	กรรมการและเลขานุการ

8. ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร

กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ /สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

1. นายสุพจน์ ทองเหลือง	ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาฉะเชิงเทรา	ประธานกรรมการ
2. นายณัฐพล ยินดีสุข	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเอี่ยมละออ	กรรมการ
3. นางสาวจินตนากร พัฒนวิสัย	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครปฐม	กรรมการ
4. นางสาวกัญญาภัทร มอญพิมาย	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา	กรรมการ
5. นายญาณวัฒน์ แก้วสองดวง	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครศรีธรรมราช	กรรมการ
6. นางพรพรรณ ประทีปเกาะ	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสงขลา	กรรมการ
7. นางสาวอารียา นิยมชาติ	วิทยาลัยอาชีวศึกษาฉะเชิงเทรา	กรรมการ
8. นายดลนัย พลธิษฐ์	วิทยาลัยอาชีวศึกษาฉะเชิงเทรา	กรรมการ
9. นางสาวดวงพร ราษฎร์เจริญ	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาฉะเชิงเทรา	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาเซฟอาหารไทย

1. นายพงษ์ศักดิ์ น้อยเจริญ	ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาสุราษฎร์ธานี	ประธานกรรมการ
2. นางสาวนิตารัตน์ ทองแดง	วิทยาลัยเทคนิคระยอง	กรรมการ
3. นางนริศรา ปทะวานิช	วิทยาลัยอาชีวศึกษาชุมพร	กรรมการ
4. นางสาวพิมพ์มุก หวังสบู	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุราษฎร์ธานี	กรรมการ
5. นางสาวจรรยา คงแก้ว	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุราษฎร์ธานี	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร

1. นายรังสรรค์ บางรักน้อย	ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาเสาวภา	ประธานกรรมการ
2. นางสาวนาฏยา ขำคง	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเสาวภา	กรรมการ
3. นางสาววันทิพย์ ร่องแก้ว	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเสาวภา	กรรมการ
4. นายอดิศักดิ์ อะมฤตะคุ	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเสาวภา	กรรมการ
5. นางรุ่งนภา อุดลนิตนันท์	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเสาวภา	กรรมการและเลขานุการ

9. ประเภทวิชาศิลปกรรมและเศรษฐกิจสร้างสรรค์

กลุ่มอาชีพศิลปะและการออกแบบ

สาขาวิชาจิตรศิลป์ / สาขาวิชาจิตรศิลป์

1. นายอัฐพล ผลพฤกษา	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาธนบุรี	ประธานกรรมการ
2. นางสาวอาริสดา ดอนไพร	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเสาวภา	กรรมการ
3. นายสุกฤษ สุธัญพลาวุฒิ	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเสาวภา	กรรมการ
4. นางปานตา วิมลมิ่ง	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย	กรรมการ
5. นายอมรรัตน์ ศรีศรีโชติ	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสระบุรี	กรรมการ
6. นายบรรพต ฉั่วตระกูล	วิทยาลัยอาชีวศึกษาธนบุรี	กรรมการ
7. นายวันใหม่ อวยพรเจริญผล	วิทยาลัยอาชีวศึกษาธนบุรี	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาการออกแบบ / สาขาวิชาการออกแบบ

1. นางสาวระวีวรรณ วุฒิยศ	ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงใหม่	ประธานกรรมการ
2. นางสาวกรรณิกา สุนิกุล	วิทยาลัยศิลปหัตถกรรมกรุงเทพ	กรรมการ
3. นางสาวกานต์ธิดา โพธิมา	วิทยาลัยอาชีวศึกษาชลบุรี	กรรมการ
4. นางสาวนิตยา ศรีวิหัต	วิทยาลัยอาชีวศึกษาร้อยเอ็ด	กรรมการ
5. นายนิรุต มีสุข	วิทยาลัยศิลปหัตถกรรมนครศรีธรรมราช	กรรมการ
6. นางสาวสุภาพร กุศลงาม	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงใหม่	กรรมการ
7. นางสาวขรณิพร เมฆสิงห์	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงใหม่	กรรมการ
8. นายพงศ์ปณต ดินตะชาติ	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงใหม่	กรรมการ
9. นางจันทนุช โกมลเสนาะ	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงใหม่	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาการถ่ายภาพและมัลติมีเดีย / สาขาวิชาการถ่ายภาพและมัลติมีเดีย

1. นายพงศ์กานต์ เอี่ยมสงคราม	ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์	ประธานกรรมการ
2. นายศรีรัตน์ สุวรรณมนตรี	ข้าราชการบำนาญ	กรรมการ
3. นายคมกริช กล้าหาญ	วิทยาลัยพัฒนศึกษาบึงพระพิษณุโลก	กรรมการ
4. นายจักรพงศ์ กลิ่นจันทร์	วิทยาลัยพัฒนศึกษาบึงพระพิษณุโลก	กรรมการ

5. นางสาวอรรวรรณ...

5. นางสาวอรรณ จันท	วิทยาลัยอาชีวศึกษาพบุรี	กรรมการ
6. นางสาวลักษณ ฤทธิ์เรืองเดช	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์	กรรมการ
7. นายธีระพล สีด้า	วิทยาลัยอาชีวศึกษาธนบุรี	กรรมการ
8. นางปิยะพร พิมพ์พยอม	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาเทคโนโลยีศิลปกรรม /สาขาวิชาเทคโนโลยีศิลปกรรม

1. นางสาวอรพิน ดวงแก้ว	ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย	ประธานกรรมการ
2. นายกิตติพงศ์ พรหมเทพ	วิทยาลัยอาชีวศึกษากาญจนบุรี	กรรมการ
3. นางสาวอมรรัตน์ กลิ่นทอง	วิทยาลัยอาชีวศึกษากาญจนบุรี	กรรมการ
4. นางสาวอลิสสา เจริญสุข	วิทยาลัยอาชีวศึกษาธนบุรี	กรรมการ
5. นายนพรัตน์ รตนมงคลพร	วิทยาลัยอาชีวศึกษาธนบุรี	กรรมการ
6. นางโฉมจิตรา ศรีอนุรักษ	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงใหม่	กรรมการ
7. นายธนกร โพธิ์ชัย	วิทยาลัยอาชีวศึกษาอุบลราชธานี	กรรมการ
8. นางสาวชราภรณ์ รัศมี	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย	กรรมการ
9. นางสาวอรรษา นามวงศ์	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย	กรรมการ
10. นายสุรสิทธิ์ ปุสุรินทร์คำ	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาดิจิทัลกราฟิก /สาขาวิชาดิจิทัลกราฟิก

1. นายจิรยุทธ กลีบบัว	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาสระบุรี	ประธานกรรมการ
2. นางสาวอรรณสิริ รินทร์ธราศรี	วิทยาลัยเทคนิคราชบุรี	กรรมการ
3. นายจรูญศักดิ์ อินทโน	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเสาวภา	กรรมการ
4. นางราตรี พรหมแท่น	วิทยาลัยเทคนิคตราด	กรรมการ
5. นายวัชรกิตติ แสงสุวรรณ	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุรินทร์	กรรมการ
6. นางสาวศรีญา วรจันทร์	วิทยาลัยอาชีวศึกษามหาสารคาม	กรรมการ
7. นายอัศวินชัย บุญใส	วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต	กรรมการ
8. นางชุติมา ชมสกุล	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสระบุรี	กรรมการ
9. นางวศมนตร์ ทรัพย์สินชัย	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสระบุรี	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาออกแบบนิเทศศิลป์ /สาขาวิชาออกแบบนิเทศศิลป์

1. นางรังสรรค์ บางรักน้อย	ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาเสาวภา	ประธานกรรมการ
2. นายเวชยันต์ ปั่นธรรม	วิทยาลัยอาชีวศึกษาธนบุรี	กรรมการ
3. นางสาวอารดา ปรีชาปัญญา	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงใหม่	กรรมการ
4. นางสาวกฤษฎาพร แบนนวล	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครปฐม	กรรมการ
5. นายพศิน สุริรักษ์	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครปฐม	กรรมการ
6. นายอนุกุล ศรีแก้ว	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุพรรณบุรี	กรรมการ
7. นายอัครช รัชพงษ์	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเสาวภา	กรรมการ
8. นางสาวมัลลิกา รามางกูร	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเสาวภา	กรรมการและเลขานุการ

กลุ่มอาชีพทัศนศิลป์

สาขาวิชาศิลปกรรมเชรามิก /สาขาวิชาเทคโนโลยีเชรามิก

1. นายสมพงษ์ พนมชัย	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคราชบุรี	ประธานกรรมการ
2. นายโทท อัครพงศ์พันธุ์	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงใหม่	กรรมการ
3. นายนพดล บุญยัง	วิทยาลัยอาชีวศึกษาลำปาง	กรรมการ
4. นางสาวตรีรัตน์ แทนบุตร	วิทยาลัยเทคนิคราชบุรี	กรรมการ
5. นายธิตูฒิ วิชากุล	วิทยาลัยเทคนิคราชบุรี	กรรมการ
6. นายปิยะ สุขเจกพะเนา	วิทยาลัยเทคนิคราชบุรี	กรรมการและเลขานุการ

กลุ่มอาชีพอัญมณี เครื่องประดับและโลหะมีค่า

สาขาวิชางานเครื่องถมและเครื่องประดับ /สาขาวิชาเทคนิคการผลิตเครื่องถมและเครื่องประดับ

1. นายพินศิลป์ ทัพนันตกุล	ผู้อำนวยการวิทยาลัยศิลปหัตถกรรมนครศรีธรรมราช	ประธานกรรมการ
2. นายชาญวุฒิ ปิยาภิชาติ	วิทยาลัยศิลปหัตถกรรมนครศรีธรรมราช	กรรมการ
3. นางสาวโคกิชฐา ศรีสะอาด	วิทยาลัยศิลปหัตถกรรมนครศรีธรรมราช	กรรมการ
4. นายทศพร ถังมณี	วิทยาลัยศิลปหัตถกรรมนครศรีธรรมราช	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาเครื่องประดับอัญมณี /สาขาวิชาเทคโนโลยีและนวัตกรรมเครื่องประดับอัญมณี

1. นายคมศิษฐ์ มีสัจจานนธกุล	ผู้อำนวยการกาญจนาภิเษกวิทยาลัย ช่างทองหลวง	ประธานกรรมการ
2. นายอลงกต ประเสริฐผล	วิทยาลัยเทคนิคกาญจนาบุรี	กรรมการ
3. นางสาวสรัญญา ตูมทอง	วิทยาลัยเทคนิคจันทบุรี	กรรมการ
4. นางสาวสุภาวิตา อยู่คง	วิทยาลัยเทคนิคจันทบุรี	กรรมการ
5. นายนันทภูมิ กิตติ จุลพรรณ	กาญจนาภิเษกวิทยาลัย ช่างทองหลวง	กรรมการ
6. นางสาวกหวดี เผือกผาสุข	กาญจนาภิเษกวิทยาลัย ช่างทองหลวง	กรรมการ
7. นางประภาพรณ ประเสริฐศรี	กาญจนาภิเษกวิทยาลัย ช่างทองหลวง	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาช่างทองหลวง /สาขาวิชาช่างทองหลวง

1. นายคมศิษฐ์ มีสัจจานนธกุล	ผู้อำนวยการกาญจนาภิเษกวิทยาลัย ช่างทองหลวง	ประธานกรรมการ
2. นางสาวนภัสนา รัตนศรีชัยวรา	กาญจนาภิเษกวิทยาลัย ช่างทองหลวง	กรรมการ
3. นางสาวอัญชลี ภักดีบุญ	กาญจนาภิเษกวิทยาลัย ช่างทองหลวง	กรรมการ
4. นายพีระยศ แก้วปัญญา	กาญจนาภิเษกวิทยาลัย ช่างทองหลวง	กรรมการ
5. นายอาทร เตชะพนาลัย	กาญจนาภิเษกวิทยาลัย ช่างทองหลวง	กรรมการ
6. นายวุฒิชัย วิเชียรศรี	กาญจนาภิเษกวิทยาลัย ช่างทองหลวง	กรรมการและเลขานุการ

กลุ่มอาชีพเครื่องหนัง

สาขาวิชาอุตสาหกรรมเครื่องหนัง /สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเครื่องหนัง

1. นายชนะพล ทิพย์คงคา	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยศิลปหัตถกรรมกรุงเทพ	ประธานกรรมการ
2. นางสาวกรรณิกา สุนิกุล	วิทยาลัยศิลปหัตถกรรมกรุงเทพ	กรรมการ
3. นางสาวอภิญญา ชัยพงษ์	วิทยาลัยศิลปหัตถกรรมกรุงเทพ	กรรมการ
4. นายถาวร อินทนนท์	วิทยาลัยศิลปหัตถกรรมกรุงเทพ	กรรมการและเลขานุการ

10. ประเภทวิชาเกษตรกรรมและประมง

กลุ่มอาชีพเกษตรผสมผสาน

สาขาวิชาเกษตรศาสตร์ /สาขาวิชาเกษตรศาสตร์

1. นางสาวเยาวลักษณ์ รอดเกลี้ยง	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่	ประธานกรรมการ
2. นางสาวนุชศิว ลุนสีทอง	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีเชียงใหม่	กรรมการ
3. นายทวี ปิงสุแสน	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีเชียงใหม่	กรรมการ
4. นางจิตรดา ไชยเลิศ	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีเชียงราย	กรรมการ
5. นายสมรัตน์ บุญยศ	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีศูนย์ศิลปาชีพบางไทร	กรรมการ
6. นายสุวิทย์ อินฉายา	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีศรีสะเกษ	กรรมการ
7. นายกิตติพล ดอนดง	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่	กรรมการ
8. นางสาวดลวรรณ เพ็ชรหงษ์	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่	กรรมการและเลขานุการ

กลุ่มอาชีพการผลิตพืช

สาขาวิชาพืชศาสตร์

1. นายถาวร ทิพวรรณ	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสุพรรณบุรี	ประธานกรรมการ
2. นางสาวจริชาติ โยธะพล	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีมหาสารคาม	กรรมการ
3. นางสาวลัดดาวัลย์ สืบจิตต์	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีเชียงราย	กรรมการ
4. นางสาวจิรวดี โพธิ์บัว	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสุพรรณบุรี	กรรมการ
5. นางศิริพันธ์ แสงมณี	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสุพรรณบุรี	กรรมการ
6. นางจิรพร สุธรรมแปง	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสุพรรณบุรี	กรรมการและเลขานุการ

กลุ่มอาชีพการผลิตสัตว์

สาขาวิชาสัตวศาสตร์

1. นายสัตวแพทย์สุทธิศักดิ์ เวชสาร	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสงขลา	ประธานกรรมการ
2. นายปรีทธรณ์ รบกล้า	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีศรีสะเกษ	กรรมการ
3. นายสมเกียรติ นิติพงศ์สุวรรณ	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสุโขทัย	กรรมการ
4. นายวัชร ไกรรักษ์	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสงขลา	กรรมการ
5. นายสมโภช รัตติ	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสงขลา	กรรมการและเลขานุการ

กลุ่มอาชีพช่างเกษตร

สาขาวิชาช่างกลเกษตร

1. นายสิทธิชนม์ คำแปล	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีบุรีรัมย์	ประธานกรรมการ
2. นางพรทิพย์ ภูมิบ้านค้อ	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีขอนแก่น	กรรมการ
3. นายศรณรินทร์ วงศ์สุวรรณ	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีศรีสะเกษ	กรรมการ
4. นายนิพนธ์ วาณิชยากร	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีบุรีรัมย์	กรรมการ
5. นายสิทธิพันธ์ เทียมศักดิ์	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีบุรีรัมย์	กรรมการ
6. นายสุพรชัย บุญศิริมนศักดิ์	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีบุรีรัมย์	กรรมการ
7. นายอุทิศ บุญนาน	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีบุรีรัมย์	กรรมการ
8. นายธิดศักดิ์ สันติ	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีบุรีรัมย์	กรรมการและเลขานุการ

กลุ่มอาชีพการจัดการและบริการทางการแพทย์

สาขาวิชาสัตวรักษ์

- | | | |
|-------------------------------------|---|---------------------|
| 1. นายประสงค์ หอมจันทร์ | ผู้อำนวยการวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีราชบุรี | ประธานกรรมการ |
| 2. นายกิตติพล ดอนดง | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่ | กรรมการ |
| 3. สัตวแพทย์หญิงเจตนา หนูพันธ์ | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีศรีสะเกษ | กรรมการ |
| 4. นายสุจิน ช้วยหล้า | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีราชบุรี | กรรมการ |
| 5. ว่าที่ร้อยตรีหญิง ระพีพร แพงโพรี | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีราชบุรี | กรรมการและเลขานุการ |

สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการธุรกิจเกษตร

- | | | |
|----------------------------------|--|---------------------|
| 1. นายชาญณรงค์ เกิดเจริญ | รองผู้อำนวยการวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสิงห์บุรี | ประธานกรรมการ |
| 2. นางพัชรินทร์ ลิ้มปะนะวงศานนท์ | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีศูนย์ศิลปาชีพบางไทร | กรรมการ |
| 3. นางละมุล รื่นรวย | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีตาก | กรรมการ |
| 4. นายทวีศักดิ์ สีทะ | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีเพชรบูรณ์ | กรรมการ |
| 5. นางศรณภัทร์ พุฒิมโนสิทธิ์ | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีนครสวรรค์ | กรรมการ |
| 6. นางกฤษณา วงศ์แก้วโพธิ์ทอง | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีนครสวรรค์ | กรรมการและเลขานุการ |

สาขาวิชาการบริหารจัดการคลังสินค้าเกษตร

- | | | |
|-------------------------------|--|---------|
| 1. นางสาวกันยรัตน์ ด่วงเกต | วิทยาลัยเทคโนโลยีเกษตรอุตสาหกรรมขั้นสูงขอนแก่น | กรรมการ |
| 2. นางสาวมนัสนันท์ พงษ์สระพัง | วิทยาลัยเทคโนโลยีเกษตรอุตสาหกรรมขั้นสูงขอนแก่น | กรรมการ |

สาขาวิชาเทคโนโลยีภูมิทัศน์

- | | | |
|-----------------------------|--|---------------------|
| 1. นายทิวินันท์ ทุมมา | ผู้อำนวยการวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีเพชรบุรี | ประธานกรรมการ |
| 2. นายพิสิษฐ์ วิทยา | วิทยาลัยการอาชีพศึกษาปทุมธานี | กรรมการ |
| 3. นายจิรัฐติกาล โพธิ์นางดำ | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีกระบี่ | กรรมการ |
| 4. นางสาวพัทธวรรณ ขำศิริ | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีศูนย์ศิลปาชีพบางไทร | กรรมการ |
| 5. นายบวร ชัยถาวร | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีเชียงราย | กรรมการ |
| 6. นายธีระวัฒน์ สามทอง | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีเพชรบุรี | กรรมการ |
| 7. นางกมลรัตน์ กรรณสูต | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีเพชรบุรี | กรรมการและเลขานุการ |

กลุ่มอาชีพเทคโนโลยีและนวัตกรรมการเกษตร

สาขาวิชานวัตกรรมเกษตร /สาขาวิชาเทคโนโลยีและนวัตกรรมการเกษตร

- | | | |
|----------------------------|---|---------------------|
| 1. นายสุรศักดิ์ เทียบรัตน์ | ผู้อำนวยการวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีเชียงใหม่ | ประธานกรรมการ |
| 2. นายภาณุภัทร พงษ์ยศ | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีพะเยา | กรรมการ |
| 3. นางอัญชลี จิระวิโรจน์ | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสุพรรณบุรี | กรรมการ |
| 4. นายพัชรพงศ์ ศรีวิชัย | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีเชียงใหม่ | กรรมการ |
| 5. นายศุภชัย อุบขาว | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีเชียงใหม่ | กรรมการ |
| 6. นางสาวกมลชนก ฟองตระกูล | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีเชียงใหม่ | กรรมการ |
| 7. นางสาวปาริณา อ่ำภามณี | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีเชียงใหม่ | กรรมการ |
| 8. นางจันทร์จิรา บุญเป็ง | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีเชียงใหม่ | กรรมการและเลขานุการ |

สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการฟาร์มและการเก็บเกี่ยวสมัยใหม่

- | | | |
|-----------------------|--|---------|
| 1. นายศาสตรา กำสมุทร | วิทยาลัยเทคโนโลยีเกษตรอุตสาหกรรมชั้นสูงขอนแก่น | กรรมการ |
| 2. นายสมุท เยี่ยมเอ็ม | วิทยาลัยเทคโนโลยีเกษตรอุตสาหกรรมชั้นสูงขอนแก่น | กรรมการ |

สาขาวิชาเทคโนโลยีการผลิตเกษตรอุตสาหกรรม

- | | | |
|--------------------------|--|---------|
| 1. นายดิณณภ ติงวิชัย | วิทยาลัยเทคโนโลยีเกษตรอุตสาหกรรมชั้นสูงขอนแก่น | กรรมการ |
| 2. นายสุขสันต์ พรหมรักษา | วิทยาลัยเทคโนโลยีเกษตรอุตสาหกรรมชั้นสูงขอนแก่น | กรรมการ |
| 3. นายศาสตรา กำสมุทร | วิทยาลัยเทคโนโลยีเกษตรอุตสาหกรรมชั้นสูงขอนแก่น | กรรมการ |

สาขาวิชาเทคโนโลยีอากาศยานเพื่อการเกษตร

- | | | |
|----------------------|--|---------|
| 1. นายอรรถพล แสนอุบล | วิทยาลัยเทคโนโลยีเกษตรอุตสาหกรรมชั้นสูงขอนแก่น | กรรมการ |
|----------------------|--|---------|

สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการสารสนเทศเกษตรอุตสาหกรรม

- | | | |
|-----------------------------|--|---------|
| 1. นางสาวณัฐริกา สีลาจันทร์ | วิทยาลัยเทคโนโลยีเกษตรอุตสาหกรรมชั้นสูงขอนแก่น | กรรมการ |
|-----------------------------|--|---------|

กลุ่มอาชีพเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์อาหาร

สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์อาหาร

- | | | |
|-----------------------------------|--|---------------------|
| 1. ว่าที่ร้อยเอก อาคม รักษาพล | รองผู้อำนวยการวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีมหาสารคาม | ประธานกรรมการ |
| 2. นางสาวพาริดา ฮาแว | วิทยาลัยเทคโนโลยีการเกษตรและประมงปัตตานี | กรรมการ |
| 3. นางสาวนุรอาสิกิน มะแซสะอิ | วิทยาลัยเทคโนโลยีการเกษตรและประมงปัตตานี | กรรมการ |
| 4. นายโชติพงษ์ โนนสว่าง | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีบุรีรัมย์ | กรรมการ |
| 5. นายสุวัฒน์ เนตรเจริญ | วิทยาลัยประมงสมุทรสาคร | กรรมการ |
| 6. นางสาววรัญญา เฮงเจริญ | วิทยาลัยประมงสมุทรสาคร | กรรมการ |
| 7. นางสาวจันทร์ศิริ โชคคณาพิทักษ์ | วิทยาลัยประมงติณสูลานนท์ | กรรมการ |
| 8. นายปฏิพัทธ์ กัสมัน | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีมหาสารคาม | กรรมการ |
| 9. นายปริญญา สว่างโคตร | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีมหาสารคาม | กรรมการ |
| 10. นางสาวประไพพิศ สัตถาผล | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีมหาสารคาม | กรรมการและเลขานุการ |

กลุ่มอาชีพประมง

สาขาวิชาประมง /สาขาวิชาเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ

- | | | |
|-------------------------------|--|---------------------|
| 1. นายกิตติศักดิ์ ก้วพานิช | ผู้อำนวยการวิทยาลัยประมงติณสูลานนท์ | ประธานกรรมการ |
| 2. นางสาวจิตติมา หมั่นกิจ | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีศรีสะเกษ | กรรมการ |
| 3. นางสาวนุสรานี ฌ พัทลุง | วิทยาลัยเทคโนโลยีการเกษตรและประมงปัตตานี | กรรมการ |
| 4. นางสาวเอื้ออารี สุขสมนิตย์ | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสุพรรณบุรี | กรรมการ |
| 5. นายยงยุทธ ดีอุต | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่ | กรรมการ |
| 6. นายพรพจน์ พุฒนวล | วิทยาลัยประมงสมุทรสาคร | กรรมการ |
| 7. นางพัชรिता ขำจร | วิทยาลัยประมงติณสูลานนท์ | กรรมการ |
| 8. นางสุปรานีย์ ัญญรัตน์ | วิทยาลัยประมงติณสูลานนท์ | กรรมการ |
| 9. นายประทีป สองแก้ว | วิทยาลัยประมงติณสูลานนท์ | กรรมการและเลขานุการ |

11. ประเภทวิชาอุตสาหกรรมแฟชั่นและสิ่งทอ

กลุ่มอาชีพสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม

สาขาวิชาเทคโนโลยีสิ่งทอ /สาขาวิชาเทคโนโลยีสิ่งทอ

1. นายสหรัฐ สีมานนท์	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคโพธาราม	ประธานกรรมการ
2. นางสาวมนทิรา ทองคำ	วิทยาลัยเทคนิคโพธาราม	กรรมการ
3. นางสาวเมตตา แซ่ฮ่วย	วิทยาลัยเทคนิคโพธาราม	กรรมการ
4. นายอัครวัฒน์ พุดเครือ	วิทยาลัยเทคนิคโพธาราม	กรรมการ
5. นายณัฐกร คำไท	วิทยาลัยเทคนิคโพธาราม	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาเคมีสิ่งทอ /สาขาวิชาเคมีสิ่งทอ

1. นายสหรัฐ สีมานนท์	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคโพธาราม	ประธานกรรมการ
2. นางพัชรินทร์ จันทรสข	วิทยาลัยเทคนิคโพธาราม	กรรมการ
3. นางสาวชุดิมา กำนิจอย	วิทยาลัยเทคนิคโพธาราม	กรรมการ
4. นายธวัชชัย อินทเสน	วิทยาลัยเทคนิคโพธาราม	กรรมการ
5. นายไพฑูรย์ เชี่ยวสกุลวัฒนา	วิทยาลัยเทคนิคโพธาราม	กรรมการ
6. นายสุกิจ อาจปึกษา	วิทยาลัยเทคนิคโพธาราม	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาเทคโนโลยีเครื่องนุ่งห่ม /สาขาวิชาเทคโนโลยีเครื่องนุ่งห่ม

1. นายอดิสร สังฆจันทร์	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคแม่สอด	ประธานกรรมการ
2. นางจุไรรัตน์ แสงทอง	วิทยาลัยเทคนิคโพธาราม	กรรมการ
3. นางสาววิจิตรวาทะ ปรตทิศ	วิทยาลัยเทคนิคโพธาราม	กรรมการ
4. นายเอนกพงศ์ ทองศรี	วิทยาลัยเทคนิคโพธาราม	กรรมการ
5. นางสาวภัทร ขวัญสด	วิทยาลัยเทคนิคโพธาราม	กรรมการ
6. นายภควัต ลือชัย	วิทยาลัยเทคนิคแม่สอด	กรรมการและเลขานุการ

กลุ่มอาชีพแฟชั่น

สาขาวิชาแฟชั่นและสิ่งทอ /สาขาวิชาเทคโนโลยีแฟชั่นและเครื่องแต่งกาย

1. ว่าที่ร้อยตรีหญิงพิศภัสสรบำรุงผ่อง	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา	ประธานกรรมการ
2. นางสาวกัญญาพัชญ์ หนองหาญ	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครบุรี	กรรมการ
3. นางสาวณัฏฐวรรณ์ แสงเมืองมา	วิทยาลัยอาชีวศึกษาชลบุรี	กรรมการ
4. นางสาวพัชรี กลักโพธิ์	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเมืองชัยภูมิ	กรรมการ
5. นางสาวสาวิตรี เภาแสง	วิทยาลัยอาชีวศึกษามหาสารคาม	กรรมการ
6. นางอารี มีบุญมาก	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครศรีธรรมราช	กรรมการ
7. นางสาววิลาสินี เรืองคำไฮ	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา	กรรมการ
8. นางสุดาทิพย์ เดชมะเริง	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา	กรรมการและเลขานุการ

12. ประเภทวิชาอุตสาหกรรมดิจิทัลและเทคโนโลยีสารสนเทศ

กลุ่มอาชีพฮาร์ดแวร์

สาขาวิชาช่างเทคนิคคอมพิวเตอร์ /สาขาวิชาเทคโนโลยีคอมพิวเตอร์

1. นายประสิทธิ์ พ้องเสียง	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคร้อยเอ็ด	ประธานกรรมการ
2. นายพรชัย ทองอินทร์	วิทยาลัยเทคนิคมหาสารคาม	กรรมการ

3. นายสิทธิธาดา...

3. นายสิทธิานต์ อาจหาญ	วิทยาลัยเทคนิคหาดใหญ่	กรรมการ
4. นายสวัสดิ์ ธงไชย	วิทยาลัยเทคนิคอุบลราชธานี	กรรมการ
5. นายชินทร์ พลหาญ	วิทยาลัยเทคนิคอุบลราชธานี	กรรมการ
6. นายรัตนศักดิ์ ผาสุข	วิทยาลัยเทคนิคร้อยเอ็ด	กรรมการ
7. นางสาวปัทมวรรณ หาญคำภา	วิทยาลัยเทคนิคร้อยเอ็ด	กรรมการ
8. นายอนุภัทร ศรีทอง	วิทยาลัยเทคนิคร้อยเอ็ด	กรรมการและเลขานุการ

กลุ่มอาชีพซอฟต์แวร์และการประยุกต์

สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ / สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ

1. นายสุทิน ทองพลับ	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคกระบี่	ประธานกรรมการ
2. นายพรชัย ตุ่นแก้ว	วิทยาลัยพัฒนการบางนา	กรรมการ
3. นางสาวยอแสง โกวิทวิ	วิทยาลัยอาชีวศึกษาธนบุรี	กรรมการ
4. นายนพพล อินทร	วิทยาลัยอาชีวศึกษาร้อยเอ็ด	กรรมการ
5. นายนรินทร์ บำเพ็ญ	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี	กรรมการ
6. นางสาวกวิศรา อับดุลลาตีฟ	วิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี	กรรมการ
7. นายอลงกรณ์ ภูคงคา	วิทยาลัยเทคนิคชัยภูมิ	กรรมการ
8. นายวิโรจน์ แก้วเรือง	วิทยาลัยเทคนิคสุพรรณบุรี	กรรมการ
9. นางบุษณรัตน์ ศรีธนะประเสริฐ	วิทยาลัยเทคนิคกระบี่	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาคอมพิวเตอร์โปรแกรมเมอร์ / สาขาวิชาคอมพิวเตอร์โปรแกรมเมอร์

1. นายเจนศักดิ์ แสงคำเจดียง	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาสุพรรณบุรี	ประธานกรรมการ
2. นายปวันรัตน์ ชันแก้ว	วิทยาลัยการอาชีพนวมินทรราชินีมุกดาหาร	กรรมการ
3. นายศุภวิชช์ คำหงษา	วิทยาลัยเทคนิคนครพนม	กรรมการ
4. นายณัฐ กุลรัตน์	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุพรรณบุรี	กรรมการ
5. นายเกล็ดตันที ไชยชนะ	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุพรรณบุรี	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาคอมพิวเตอร์เกมและแอนิเมชัน

1. นายสมชาย อินทร์ปรารงค์	ผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพบุรีรัมย์	ประธานกรรมการ
2. นายพงศ์ศักดิ์ สีตมาตร	วิทยาลัยการอาชีพบุรีรัมย์	กรรมการ
3. นายมรกต ดุสิตณรงค์	วิทยาลัยการอาชีพบุรีรัมย์	กรรมการ
4. นายวรรณกร ปิตจะยัง	วิทยาลัยการอาชีพบุรีรัมย์	กรรมการ
5. นางปริยาภรณ์ อ่อนกัณหา	วิทยาลัยการอาชีพบุรีรัมย์	กรรมการ
6. นางสาวพนิดา เขียวเมื่อน้อย	วิทยาลัยการอาชีพบุรีรัมย์	กรรมการ
7. นางสาวฝน ทองเรือง	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพบุรีรัมย์	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาเทคโนโลยีปัญญาประดิษฐ์ / สาขาวิชาเทคโนโลยีปัญญาประดิษฐ์

1. นางสาวสุกษกร ชุ่มสวัสดิ์	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคกระบี่	ประธานกรรมการ
2. นางสาวอลิษา อีราลาภ	วิทยาลัยเทคนิคพระนครศรีอยุธยา	กรรมการ
3. นายกลยุทธ์ แก้วบัวดี	วิทยาลัยเทคนิคนครสวรรค์	กรรมการ
4. นายกิตติศักดิ์กาญจน์ ปฏิพันธ์	วิทยาลัยอาชีวศึกษาขอนแก่น	กรรมการ
5. นายกิตติธัช ต้นมา	วิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่	กรรมการ
6. นายอาทิตย์ กลีบรัง	วิทยาลัยอาชีวศึกษาขอนแก่น	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาเทคโนโลยีโลกเสมือนจริง /สาขาวิชาเทคโนโลยีโลกเสมือนจริง

1. นายเจนศักดิ์ แสงคำเจียง	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาสุพรรณบุรี	ประธานกรรมการ
2. นางปวันรัตน์ ชันแก้ว	วิทยาลัยการอาชีพพนมจินดาอาหาร	กรรมการ
3. นายศุภวิช คำหงษา	วิทยาลัยเทคนิคนครพนม	กรรมการ
4. นายกิตติพงศ์ โกวิทวิชชา	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุพรรณบุรี	กรรมการ
5. นายไกรวิ แสงวิเชียร	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุพรรณบุรี	กรรมการ
6. นายณัฐ กุลรัตน์	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุพรรณบุรี	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาเครือข่ายคอมพิวเตอร์และความปลอดภัย

1. นางสาวสายฝน สารผล	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคอุบลราชธานี	ประธานกรรมการ
2. นายวชิรปัญญา ปัญญาอ่อน	วิทยาลัยเทคนิคขอนแก่น	กรรมการ
3. นางกฤตาณัฐ ผ่องศรี	วิทยาลัยเทคนิคสัททีบ	กรรมการ
4. นายพนม บุญญไพโร	วิทยาลัยเทคนิคสุราษฎร์ธานี	กรรมการ
5. นายวุฒิวศ์ เอียดศรีชาย	วิทยาลัยเทคนิคพังงา	กรรมการ
6. นายกุลเมศร์ ปัญญาทิพย์	วิทยาลัยเทคนิคนครนายก	กรรมการ
7. นายปรีชา รักชาพล	วิทยาลัยเทคนิคอุดรธานี	กรรมการ
8. นายอิทธิพล สุขเติม	วิทยาลัยเทคนิคอุบลราชธานี	กรรมการและเลขานุการ

กลุ่มอาชีพธุรกิจดิจิทัลและพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์

สาขาวิชาเทคโนโลยีธุรกิจดิจิทัล /สาขาวิชาเทคโนโลยีธุรกิจดิจิทัล

1. นางสาววิไลวรรณ โรจน์รุ่งเรืองบุญ	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยพัฒนการธนบุรี	ประธานกรรมการ
2. นายศุภชัย โพธิ์ศรี	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพนาแก	กรรมการ
3. นางสาวกมลวรรณ กิจพัฒนาการ	วิทยาลัยพัฒนการเขตพน	กรรมการ
4. นางสาวนุชรา ศรีบุญ	วิทยาลัยอาชีวศึกษาขอนแก่น	กรรมการ
5. นางสาวรลักษ์ณ เจียมพิจิตรกุล	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครศรีธรรมราช	กรรมการ
6. นายพรชัย รอดเจริญ	วิทยาลัยพัฒนการธนบุรี	กรรมการ
7. นางนฤมล นามบุญ	วิทยาลัยพัฒนการธนบุรี	กรรมการ
8. นางสาวภัททฎา คำพวง	วิทยาลัยพัฒนการธนบุรี	กรรมการและเลขานุการ

13. ประเภทวิชาอุตสาหกรรมบันเทิง

กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมบันเทิง

สาขาวิชาอุตสาหกรรมแสงและเสียง /สาขาวิชาเทคโนโลยีระบบแสง

1. นายนนธ์พันธุ์ พิมพ์า	ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคนครราชสีมา	ประธานกรรมการ
2. นายเต็มยศ เดชสุภา	ที่ปรึกษาบริษัท d&b audiotechnik ประเทศไทย	กรรมการ
3. นางจุฬารัตน์ เดชดี	วิทยาลัยเทคนิคนครราชสีมา	กรรมการ
4. นางสาวณัฐธยาน์ เพชรกลับ	วิทยาลัยเทคนิคนครราชสีมา	กรรมการ
5. นางสาวสุชาวดี โอ่งกลาง	วิทยาลัยเทคนิคนครราชสีมา	กรรมการ
6. นางสาวอรอนงค์ สีแสง	วิทยาลัยเทคนิคนครราชสีมา	กรรมการ
7. นายณัฐวุฒิ ล้อเศวตอนันต์	วิทยาลัยเทคนิคนครราชสีมา	กรรมการ
8. นายรังสฤษฏ์ ล้อเศวตอนันต์	วิทยาลัยเทคนิคนครราชสีมา	กรรมการและเลขานุการ

สาขาวิชาเทคโนโลยีระบบเสียง

1. นายกรภัทร์ จุ้ยยิ้ม	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคนครราชสีมา	ประธานกรรมการ
2. Mr. Gim Hwee CHOO	Creme Education (Thailand) Co.,Ltd	กรรมการ
3. นายธีรพงษ์ วิริยานนท์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ	กรรมการ
4. นายภูมิ นิธิภาสกร	ผู้จัดการบริษัท เคอี เอ็นจิเนียริง จำกัด	กรรมการ
5. นายณัฐวุฒิ ล้อเศวตอนันต์	วิทยาลัยเทคนิคนครราชสีมา	กรรมการ
6. นายรังสฤษฏ์ ล้อเศวตอนันต์	วิทยาลัยเทคนิคนครราชสีมา	กรรมการและเลขานุการ

กลุ่มอาชีพดนตรี

สาขาวิชาอุตสาหกรรมดนตรี /สาขาวิชาดนตรีและเทคโนโลยี

1. นายภัทรวุฒิ พานิชเลิศ	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพแม่น้ำแคว	ประธานกรรมการ
2. นายปิยะพงศ์ มักอาน	วิทยาลัยสารพัดช่างภูเก็ต	กรรมการ
3. นายสมนึก อุ่นแก้ว	วิทยาลัยสารพัดช่างอุดรธานี	กรรมการ
4. นายสุวิชา กล้ายิ่ง	วิทยาลัยสารพัดช่างบรรหาร-แจ่มใส	กรรมการ
5. นายเรืองวุฒิ กลินทะ	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเมืองชัยภูมิ	กรรมการ
6. นายจักรกฤษณ์ แซ่ตั้ง	วิทยาลัยเทคนิคนครอุบลราชธานี	กรรมการ
7. นางสาวกชกร พวงสีเงิน	วิทยาลัยเทคนิคนครโคราช	กรรมการ
8. นายกุลชาติ ภูพันลา	วิทยาลัยเทคนิคนครโคราช	กรรมการและเลขานุการ

มีหน้าที่รับผิดชอบ ดังต่อไปนี้

1. จัดเตรียมข้อมูลทางวิชาการ ร่วมกันวางแผนพิจารณาพัฒนาหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2567 และหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2567
 2. พัฒนาหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2567 และหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2567 ที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพตามกรอบคุณวุฒิแห่งชาติ (NQF) และกรอบคุณวุฒิอ้างอิงอาเซียน (AQRF) ตรงตามความต้องการของสถานประกอบการ
 3. บรรณาธิการกิจหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2567 และหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2567 ที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพตามกรอบคุณวุฒิแห่งชาติ (NQF) และกรอบคุณวุฒิอ้างอิงอาเซียน (AQRF) ตรงตามความต้องการของสถานประกอบการ
 4. ดำเนินการตามที่สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษามอบหมาย
- ทั้งนี้ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๒๑ สิงหาคม พ.ศ. 2567



(นายยศพล เวนุโกเศศ)

เลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษา