

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2562

ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว

สาขาวิชาการโรงแรม

จุดประสงค์สาขาวิชา

1. เพื่อให้สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะด้านภาษาและการสื่อสาร ทักษะการคิดและการแก้ปัญหา ทักษะทางสังคมและการดำรงชีวิตในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ
2. เพื่อให้มีความเข้าใจและสามารถประยุกต์ใช้หลักการบริหารและจัดการวิชาชีพ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ และหลักการงานอาชีพที่สัมพันธ์เกี่ยวข้องกับการพัฒนาวิชาชีพการโรงแรมให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงและความก้าวหน้าของเศรษฐกิจ สังคมและเทคโนโลยี
3. เพื่อให้มีความเข้าใจในหลักการและกระบวนการทำงานในกลุ่มงานพื้นฐานด้านการโรงแรม
4. เพื่อให้สามารถปฏิบัติงานด้านการโรงแรมในสถานประกอบการและประกอบอาชีพอิสระ รวมทั้งใช้ความรู้ และทักษะเป็นพื้นฐานในการศึกษาต่อในระดับสูงขึ้นได้
5. เพื่อให้สามารถปฏิบัติงานการโรงแรมในสถานประกอบการและประกอบอาชีพอิสระ รวมทั้งการใช้ความรู้ และทักษะเป็นพื้นฐานในการศึกษาต่อในระดับสูงขึ้นได้
6. เพื่อให้สามารถปฏิบัติงานและดำรงชีวิตโดยประยุกต์ใช้หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง หลักการใช้พลังงานและทรัพยากรอย่างคุ้มค่า คำนึงถึงความปลอดภัยต่อตนเอง ผู้อื่นและการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม
7. เพื่อให้มีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ซื่อสัตย์สุจริต มีระเบียบวินัย มีความรับผิดชอบต่อสังคม สิ่งแวดล้อม ต่อด้านความรุนแรงและสารเสพติด

มาตรฐานการศึกษาวิชาชีพ

คุณภาพของผู้สำเร็จการศึกษาระดับคุณวุฒิการศึกษาประกาศนียบัตรวิชาชีพ ประเภทวิชา
อุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม ประกอบด้วย

1. ด้านคุณธรรม จริยธรรมและคุณลักษณะที่พึงประสงค์

1.1 ด้านคุณธรรม จริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ ได้แก่ ความเสียสละ ความซื่อสัตย์สุจริต ความกตัญญูต่อเวที ความอดกลั้น การละเว้นสิ่งเสพติดและการพนัน การมีจิตสำนึกและเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ และสังคม ภูมิใจและรักษาเอกลักษณ์ของชาติไทย เคารพกฎหมาย เคารพสิทธิของผู้อื่น ประพฤติปฏิบัติตาม บทบาทหน้าที่ของตนเองตามระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข มีจิตสาธารณะ และจิตสำนึกรักษ์สิ่งแวดล้อม

1.2 ด้านคุณลักษณะที่พึงประสงค์ ได้แก่ ความมีวินัย ความรับผิดชอบ ความรักสามัคคี มีมนุษยสัมพันธ์ ความเชื่อมั่นในตนเอง สนใจใฝ่รู้ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ขยัน ประหยัด อดทน พึ่งตนเองต่อต้านความรุนแรงและการทุจริต ปฏิบัติตนและปฏิบัติงานโดยคำนึงถึงหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ความปลอดภัย อาชีวอนามัย การอนุรักษ์พลังงานและสิ่งแวดล้อม

2. ด้านสมรรถนะแกนกลาง

2.1 ด้านความรู้ ได้แก่

- 2.1.1 หลักการใช้ภาษาและเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการสื่อสาร
- 2.1.2 หลักการใช้เหตุผล คิดวิเคราะห์ แก้ปัญหาและการจัดการ
- 2.1.3 หลักการดำรงตนและอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคม
- 2.1.4 หลักการปรับตัวและดำเนินชีวิตในสังคมสมัยใหม่

2.2 ด้านทักษะ ได้แก่

- 2.2.1 ทักษะการสื่อสาร โดยใช้ภาษาและเทคโนโลยีสารสนเทศ
- 2.2.2 ทักษะการคิดและการแก้ปัญหาโดยใช้หลักการและกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ และคณิตศาสตร์
- 2.2.3 ทักษะทางสังคมและการดำรงชีวิตตามหลักศาสนา วัฒนธรรมและความเป็นพลเมือง และหลักการพัฒนาบุคลิกภาพและสุขอนามัย

2.3 ด้านความสามารถในการประยุกต์ใช้และความรับผิดชอบ ได้แก่

- 2.3.1 สื่อสารโดยใช้ภาษาไทย ภาษาต่างประเทศและเทคโนโลยีสารสนเทศในชีวิตประจำวันและในงานอาชีพ
- 2.3.2 แก้ไขปัญหาในงานอาชีพ โดยใช้หลักการและกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ และคณิตศาสตร์

2.3.3 ปฏิบัติตนตามหลักศาสนา วัฒนธรรม ค่านิยม คุณธรรม จริยธรรมทางสังคมและสิทธิหน้าที่พลเมือง

2.3.4 พัฒนาบุคลิกภาพและสุขอนามัยโดยใช้หลักการและกระบวนการด้านสุขศึกษาและพลศึกษา

3. ด้านสมรรถนะวิชาชีพ

3.1 ด้านความรู้ ได้แก่

3.1.1 หลักการทั่วไปของงานอาชีพเฉพาะและการวิเคราะห์เบื้องต้น

3.1.2 หลักการตัดสินใจ วางแผนและแก้ไขปัญหา

3.1.3 หลักการเลือกใช้เครื่องมือ วัสดุอุปกรณ์ในงานอาชีพ

3.1.4 หลักการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

3.1.5 หลักการจัดการงานอาชีพ

3.2 ด้านทักษะ ได้แก่

3.2.1 ทักษะการเลือกและประยุกต์ใช้วิธีการ เครื่องมือและวัสดุขั้นพื้นฐานในการปฏิบัติงาน

3.2.2 ทักษะการปฏิบัติงานพื้นฐานอาชีพและงานเฉพาะตามแบบแผนที่กำหนด

3.2.3 ทักษะการคิด วิเคราะห์และแก้ปัญหาในการปฏิบัติงาน

3.2.4 ทักษะการใช้คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต

3.2.5 ทักษะด้านสุขภาวะและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน

3.3 ด้านความสามารถในการประยุกต์ใช้และความรับผิดชอบ ได้แก่

3.3.1 วางแผน ดำเนินงานตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงการบริหารงานคุณภาพ การอนุรักษ์พลังงาน ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม หลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัย และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

3.3.2 ปฏิบัติงานพื้นฐานอาชีพการโรงแรม ตามหลักการและกระบวนการ

3.3.3 เลือก ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ในงานอาชีพตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงความประหยัดและความปลอดภัย

3.3.4 ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์และสารสนเทศ เพื่อพัฒนาและสนับสนุนงานอาชีพ

3.3.5 ใช้หลักการและกระบวนการของการเป็นผู้ให้บริการในการปฏิบัติงานการโรงแรม

3.3.6 ประยุกต์ใช้ความรู้ด้านศิลปวัฒนธรรมไทยในการปฏิบัติงานการโรงแรม

3.3.7 เข้าใจในศิลปวัฒนธรรมไทยและวัฒนธรรมของนักท่องเที่ยว

สาขางานการโรงแรม

3.3.8 ตัดสินใจ วางแผนและแก้ไขปัญหาในงานอาชีพการโรงแรมที่ไม่อยู่ภายใต้การควบคุมในบางเรื่อง

3.3.9 ประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะทางวิชาชีพ เทคโนโลยี สารสนเทศและการสื่อสารในการแก้ปัญหาและการปฏิบัติงานการโรงแรม

3.3.10 เข้าใจและมีทักษะเกี่ยวกับระบบสารสนเทศ ในงานอาชีพ

3.3.11 เข้าใจหลักการและกระบวนการทำงานในงานส่วนหน้าโรงแรม งานแม่บ้าน
งานครัว งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

3.3.12 มีทักษะและเจตคติที่ดีในการให้บริการงานส่วนหน้า การทำห้องพักและบริเวณ
ทั่วไป งานผ้าและดอกไม้ของ โรงแรม ใช้อุปกรณ์และปฏิบัติงานครัวโรงแรม เตรียมและให้บริการอาหาร
และเครื่องดื่ม

3.3.13 มีบุคลิกภาพที่ดี มีทักษะการใช้ภาษาในการสื่อสารและการทำงานร่วมกับผู้อื่น

3.3.14 สามารถติดตามความเจริญก้าวหน้าทางเทคโนโลยีและนำมาพัฒนางานโรงแรมให้มี
ประสิทธิภาพและทันสมัย

โครงสร้าง
หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2562
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว
สาขาวิชาการโรงแรม

ผู้สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2562 ประเภทวิชา
อุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม จะต้องศึกษารายวิชาจากหมวดวิชาต่าง ๆ รวมไม่น้อยกว่า 103
หน่วยกิต และเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตร ดังโครงสร้างต่อไปนี้

1. หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง	ไม่น้อยกว่า 22 หน่วยกิต
1.1 กลุ่มวิชาภาษาไทย	(ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต)
1.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ	(ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต)
1.3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์	(ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต)
1.4 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์	(ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต)
1.5 กลุ่มวิชาสังคมศึกษา	(ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต)
1.6 กลุ่มวิชาสุขศึกษาและพลศึกษา	(ไม่น้อยกว่า 2 หน่วยกิต)
2. หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ	ไม่น้อยกว่า 71 หน่วยกิต
2.1 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน	(21 หน่วยกิต)
2.2 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ	(24 หน่วยกิต)
2.3 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเลือก	(ไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต)
2.4 ฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพ	(4 หน่วยกิต)
2.5 โครงการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพ	(4 หน่วยกิต)
3. หมวดวิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า 10 หน่วยกิต
4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร (2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์)	
รวม	ไม่น้อยกว่า 103 หน่วยกิต

1. หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง

ไม่น้อยกว่า 22 หน่วยกิต

1.1 กลุ่มวิชาภาษาไทย (ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต)

ให้เรียนรายวิชา 20000-1101 จำนวน 2 หน่วยกิต แล้วเลือกเรียนรายวิชาอื่นจนครบหน่วยกิตที่กำหนด

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20000-1101	ภาษาไทยพื้นฐาน	2-0-2
20000-1102	ภาษาไทยเพื่ออาชีพ	0-2-1
20000-1103	ภาษาไทยธุรกิจ	0-2-1
20000-1104	การพูดภาษาไทยในงานอาชีพ	0-2-1
20000-1105	การเขียนภาษาไทยในงานอาชีพ	0-2-1
20000-1106	ภาษาไทยเชิงสร้างสรรค์	0-2-1
20000*1101 ถึง 20000*1199	รายวิชาในกลุ่มวิชาภาษาไทยที่สถานศึกษาอาชีวศึกษา หรือสถาบันพัฒนาเพิ่มเติม	*-**-*

1.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ (ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต)

ให้เรียนรายวิชา 20000-1201 สำหรับภาคเรียนที่ 1 และรายวิชา 20000-1208 สำหรับภาคเรียนที่ 6 รวม 2 หน่วยกิต และเลือกเรียนรายวิชาภาษาอังกฤษรายวิชาอื่นที่สอดคล้องกับประเภทวิชาที่เรียน จนครบหน่วยกิตที่กำหนด

1.2.1 กลุ่มภาษาอังกฤษ

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20000-1201	ภาษาอังกฤษในชีวิตจริง	0-2-1
20000-1202	ภาษาอังกฤษฟัง – พูด	0-2-1
20000-1203	การอ่านสื่อสิ่งพิมพ์ภาษาอังกฤษ	0-2-1
20000-1204	การเขียนภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวัน	0-2-1
20000-1205	ภาษาอังกฤษสถานประกอบการ	0-2-1
20000-1206	ภาษาอังกฤษอินเทอร์เน็ต	0-2-1
20000-1207	ภาษาอังกฤษโครงการ	0-2-1
20000-1208	ภาษาอังกฤษเตรียมความพร้อมเพื่อการทำงาน	0-2-1
20000-1210	ภาษาอังกฤษสำหรับงานธุรกิจ	0-2-1
20000-1215	ภาษาอังกฤษสำหรับงานท่องเที่ยว	0-2-1
20000-1216	ภาษาอังกฤษสำหรับงานโรงแรม	0-2-1

1.2.2 กลุ่มภาษาต่างประเทศอื่น

สถานศึกษาอาชีวศึกษาหรือสถาบันสามารถเลือกรายวิชาต่อไปนี้ ไปจัดการเรียนการสอนเพิ่มเติมในกลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ หรือในกลุ่มทักษะวิชาชีพเลือก หรือหมวดวิชาเลือกเสรีได้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20000-1220	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	0-2-1
20000-1221	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารในงานอาชีพ	0-2-1
20000-1222	ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	0-2-1
20000-1223	ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสารในงานอาชีพ	0-2-1
20000-1224	ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	0-2-1
20000-1225	ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสารในงานอาชีพ	0-2-1
20000-1226	ภาษาเวียดนามเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	0-2-1
20000-1227	ภาษาเวียดนามเพื่อการสื่อสารในงานอาชีพ	0-2-1
20000-1228	ภาษาอินโดนีเซียเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	0-2-1
20000-1229	ภาษาอินโดนีเซียเพื่อการสื่อสารในงานอาชีพ	0-2-1
20000-1230	ภาษาพม่าเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	0-2-1
20000-1231	ภาษาพม่าเพื่อการสื่อสารในงานอาชีพ	0-2-1
20000-1232	ภาษาเขมรเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	0-2-1
20000-1233	ภาษาเขมรเพื่อการสื่อสารในงานอาชีพ	0-2-1
20000-1234	ภาษาลาวเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	0-2-1
20000-1235	ภาษาลาวเพื่อการสื่อสารในงานอาชีพ	0-2-1
20000-1236	ภาษามาลาเซียเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	0-2-1
20000-1237	ภาษามาลาเซียเพื่อการสื่อสารในงานอาชีพ	0-2-1
20000-1238	ภาษาฟิลิปปินเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	0-2-1
20000-1239	ภาษาฟิลิปปินเพื่อการสื่อสารในงานอาชีพ	0-2-1
20000-1240	ภาษารัสเซียเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	0-2-1
20000-1241	ภาษารัสเซียเพื่อการสื่อสารในงานอาชีพ	0-2-1
20000-1242	ภาษาเยอรมันเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	0-2-1
20000-1243	ภาษาเยอรมันเพื่อการสื่อสารในงานอาชีพ	0-2-1
20000-1244	ภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	0-2-1
20000-1245	ภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสารในงานอาชีพ	0-2-1
20000*1201 ถึง 20000*1299	รายวิชาในกลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศที่สถานศึกษาอาชีวศึกษา หรือสถาบันพัฒนาเพิ่มเติม	*-*-*

1.3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ (ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต)

ให้เรียนรายวิชา 20000-1301 จำนวน 2 หน่วยกิต และเลือกเรียนรายวิชาอื่นจนครบหน่วยกิตที่กำหนด

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20000-1301	วิทยาศาสตร์เพื่อพัฒนาทักษะชีวิต	1-2-2
20000-1303	วิทยาศาสตร์เพื่อพัฒนาอาชีพธุรกิจและบริการ	1-2-2
20000-1306	โครงการวิทยาศาสตร์	0-2-1
20000*1301 ถึง 20000*1399	รายวิชาในกลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ที่สถานศึกษาอาชีวศึกษา หรือสถาบันพัฒนาเพิ่มเติม	*-*-*

1.4 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ (ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต)

ให้เรียนรายวิชา 20000-1401 จำนวน 2 หน่วยกิต และเลือกเรียนรายวิชาอื่นจนครบหน่วยกิตที่กำหนด

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20000-1401	คณิตศาสตร์พื้นฐานอาชีพ	2-0-2
20000-1404	คณิตศาสตร์ธุรกิจบริการ	2-0-2
20000-1406	สถิติการทดลอง	2-0-2
20000*1401 ถึง 20000*1499	รายวิชาในกลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ที่สถานศึกษาอาชีวศึกษา หรือสถาบันพัฒนาเพิ่มเติม	*-*-*

1.5 กลุ่มวิชาสังคมศึกษา (ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต)

ให้เรียนรายวิชาต่อไปนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20000-1501	หน้าที่พลเมืองและศีลธรรม	2-0-2
20000-1502	ประวัติศาสตร์ชาติไทย	1-0-1

- รายวิชาในกลุ่มวิชาสังคมศึกษาที่แนะนำเพิ่มเติม

สถานศึกษาอาชีวศึกษาหรือสถาบันสามารถเลือกรายวิชาต่อไปนี้ ไปจัดการเรียนการสอนเพิ่มเติมในกลุ่มวิชาสังคมศึกษา หรือหมวดวิชาเลือกเสรีได้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20000-1503	ทักษะชีวิตและสังคม	2-0-2
20000-1504	ภูมิศาสตร์และประวัติศาสตร์ไทย	2-0-2
20000-1505	อาเซียนศึกษา	1-0-1
20000-1506	เหตุการณ์ปัจจุบัน	1-0-1
20000-1507	วัฒนธรรมอาเซียน	1-0-1
20000*1501 ถึง 20000*1599	รายวิชาในกลุ่มวิชาสังคมศึกษาที่สถานศึกษาอาชีวศึกษาหรือสถาบันพัฒนาเพิ่มเติม	*-*-*

1.6 กลุ่มวิชาสุขศึกษาและพลศึกษา (ไม่น้อยกว่า 2 หน่วยกิต)

ให้เลือกเรียนรายวิชาในกลุ่มสุขศึกษา และกลุ่มพลศึกษา รวมกันไม่น้อยกว่า 2 หน่วยกิต หรือเลือกเรียนรายวิชาในกลุ่มบูรณาการ ไม่น้อยกว่า 2 หน่วยกิต

1.6.1 กลุ่มสุขศึกษา

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20000-1601	ทักษะการดำรงชีวิตเพื่อสุขภาพ	1-0-1
20000-1602	เพศวิถีศึกษา	1-0-1

1.6.2 กลุ่มพลศึกษา

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20000-1603	พลศึกษาเพื่อพัฒนาสุขภาพ	0-2-1
20000-1604	พลศึกษาเพื่อพัฒนากายภาพเฉพาะทาง	0-2-1

1.6.3 กลุ่มบูรณาการ

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20000-1605	ทักษะสุขภาพ	1-2-2
20000-1606	การพัฒนาคุณภาพชีวิต	1-2-2
20000*1601 ถึง 20000*1699	รายวิชาในกลุ่มวิชาสุขศึกษาและพลศึกษาที่สถานศึกษาอาชีวศึกษาหรือสถาบันพัฒนาเพิ่มเติม	*-*-*

2. หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ

ไม่น้อยกว่า 71 หน่วยกิต

2.1 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน (21 หน่วยกิต)

ให้เรียนรายวิชาต่อไปนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20001-1001	อาชีพอนามัยและความปลอดภัย	2-0-2
20001-1002	พลังงาน ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม	2-0-2
20001-1003	ธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการ	1-2-2
20001-1004	กฎหมายแรงงาน	1-0-1
20001-2001	คอมพิวเตอร์และสารสนเทศเพื่องานอาชีพ	1-2-2
20700-1001	อุตสาหกรรมท่องเที่ยว	1-2-2
20700-1002	ศิลปวัฒนธรรมไทย	1-2-2
20700-1003	ศิลปะการให้บริการในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว	1-2-2
20700-1004	พฤติกรรมนักท่องเที่ยว	2-0-2
20700-1005	การตลาดเพื่ออุตสาหกรรมท่องเที่ยว	2-0-2
20700-1006	ภาษาอังกฤษเพื่อการโรงแรมและการท่องเที่ยว	1-2-2

2.2 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ (24 หน่วยกิต)

ให้เรียนรายวิชาต่อไปนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20701-2001	ความปลอดภัยในโรงแรม	2-0-2
20701-2002	การอนุรักษ์ธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมในธุรกิจโรงแรม	1-2-2
20701-2003	การประกอบอาหารโรงแรม	2-2-3
20701-2004	งานแม่บ้านโรงแรม	2-2-3
20701-2005	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	2-2-3
20701-2006	ภัตตาคารและการจัดเลี้ยง	2-2-3
20701-2007	เครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม	1-2-2
20701-2008	งานส่วนหน้าโรงแรม	1-2-2
20701-2009	คอมพิวเตอร์ในงานโรงแรม	1-2-2
20701-1010	ธุรกิจโรงแรม	2-0-2

2.3 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเลือก (ไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต)

2.3.1 สาขางานการโรงแรม

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20701-2101	สนทนาภาษาอังกฤษในงานโรงแรม	1-2-2
20701-2102	ภาษาอังกฤษเพื่อวิชาชีพโรงแรม	1-2-2
20701-2103	เบเกอรี่	2-2-3
20701-2104	แกะสลักผักและผลไม้	2-2-3
20701-2105	ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร	1-2-2
20701-2106	โภชนาการและอนามัยอาหาร	2-0-2
20701-2107	เครื่องดื่มเชิงพาณิชย์	1-2-2
20701-2108	อาหารเพื่อสุขภาพ	2-2-3
20701-2109	งานซักรีด	1-2-2
20701-2110	คอมพิวเตอร์เพื่องานแม่บ้าน	1-2-2
20701-2111	คอมพิวเตอร์งานส่วนหน้าโรงแรม	1-2-2
20701-2112	การจัดดอกไม้	2-2-3
20701-2113	การจัดกิจกรรม MICE ในโรงแรม	2-2-3
20701*2126 ถึง 20701*2199	รายวิชาในกลุ่มทักษะวิชาชีพเลือกที่สถานศึกษาอาชีวศึกษา หรือสถาบันพัฒนาเพิ่มเติมตามความต้องการของสถานประกอบการ หรือตามยุทธศาสตร์ของภูมิภาค	*-*-*

รายวิชาทวิภาคี

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20701-5101	ปฏิบัติงานการโรงแรม 1	*-*-*
20701-5102	ปฏิบัติงานการโรงแรม 2	*-*-*
20701-5103	ปฏิบัติงานการโรงแรม 3	*-*-*
20701-5104	ปฏิบัติงานการโรงแรม 4	*-*-*
20701-5105	ปฏิบัติงานการโรงแรม 5	*-*-*
20701-5106	ปฏิบัติงานการโรงแรม 6	*-*-*

สำหรับการจัดการศึกษาระบบทวิภาคี ไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิตนั้น ให้สถานศึกษา และสถานประกอบการ รัฐวิสาหกิจ หรือหน่วยงานของรัฐที่ร่วมจัดการศึกษาระบบทวิภาคี ร่วมกันวิเคราะห์ ลักษณะงานของสถานประกอบการ รัฐวิสาหกิจ หรือหน่วยงานของรัฐ เพื่อกำหนดรายละเอียด ของแต่ละรายวิชาทวิภาคี ได้แก่ จุดประสงค์รายวิชา สมรรถนะรายวิชา คำอธิบายรายวิชา เวลาที่ใช้ฝึก และจำนวนหน่วยกิตเพื่อนำไปจัดทำแผนการฝึกอาชีพ และแนวการวัดและประเมินผลรายวิชา ทั้งนี้ โดยให้ ใช้เวลาฝึกในสถาน-ประกอบการ ไม่น้อยกว่า 54 ชั่วโมง มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

2.4 ฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพ (4 หน่วยกิต)

ให้เลือกเรียนรายวิชา 20701-8001 จำนวน 4 หน่วยกิต หรือรายวิชา 20701-8002 และ 20701-8003

รวม 4 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20701-8001	ฝึกงาน	*-*-4
20701-8002	ฝึกงาน 1	*-*-2
20701-8003	ฝึกงาน 2	*-*-2

2.5 โครงการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพ (4 หน่วยกิต)

ให้เลือกเรียนรายวิชา 20701-8501 จำนวน 4 หน่วยกิต หรือ รายวิชา 20701-8502 และ 20701-8503

รวม 4 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20701-8501	โครงการงาน	*-*-4
20701-8502	โครงการงาน 1	*-*-2
20701-8503	โครงการงาน 2	*-*-2

3. หมวดวิชาเลือกเสรี

ไม่น้อยกว่า 10 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนตามความถนัดและความสนใจจากรายวิชาในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2562 ทุกประเภทวิชาและสาขาวิชา

4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร (2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์)

ให้จัดกิจกรรมเสริมหลักสูตร รายวิชา 20000-2001 และ 20000-2002 และเลือกเรียนรายวิชา กิจกรรมเสริมหลักสูตรอื่นให้ครบทุกภาคเรียน

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20000-2001	กิจกรรมลูกเสือวิสามัญ 1	0-2-0
20000-2002	กิจกรรมลูกเสือวิสามัญ 2	0-2-0
20000-2003	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 1	0-2-0
20000-2004	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 2	0-2-0
20000-2005	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 3	0-2-0
20000-2006	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 4	0-2-0
20000-2007	กิจกรรมส่งเสริมคุณธรรม จริยธรรม	0-2-0
20000*2001 ถึง 20000*20XX	กิจกรรมนักศึกษาวิชาทหาร/ กิจกรรมที่สถานศึกษา หรือสถานประกอบการจัด	0-2-0

2หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2562

กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน

20001-1001	อาชีวอนามัยและความปลอดภัย	2-0-2
20001-1002	พลังงาน ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม	2-0-2
20001-1003	ธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการ	1-2-2
20001-1004	กฎหมายแรงงาน	1-0-1
20001-2001	คอมพิวเตอร์และสารสนเทศเพื่องานอาชีพ	1-2-2
20700-1001	อุตสาหกรรมท่องเที่ยว	1-2-2
20700-1002	ศิลปวัฒนธรรมไทย	1-2-2
20700-1003	ศิลปะการให้บริการในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว	1-2-2
20700-1004	พฤติกรรมนักท่องเที่ยว	2-0-2
20700-1005	การตลาดเพื่ออุตสาหกรรมท่องเที่ยว	2-0-2
20700-1006	ภาษาอังกฤษเพื่อการโรงแรมและการท่องเที่ยว	1-2-2

กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ

20701-2001	ความปลอดภัยในโรงแรม	2-0-2
20701-2002	การอนุรักษ์ธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมในธุรกิจโรงแรม	1-2-2
20701-2003	การประกอบอาหารโรงแรม	2-2-3
20701-2004	งานแม่บ้านโรงแรม	2-2-3
20701-2005	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	2-2-3
20701-2006	ภัตตาคารและการจัดเลี้ยง	2-2-3
20701-2007	เครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม	1-2-2
20701-2008	งานส่วนหน้าโรงแรม	1-2-2
20701-2009	คอมพิวเตอร์ในงานโรงแรม	1-2-2
20701-1010	ธุรกิจโรงแรม	2-0-2

กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเลือก

สาขางานการโรงแรม

20701-2101	สนทนาภาษาอังกฤษในงานโรงแรม	1-2-2
20701-2102	ภาษาอังกฤษเพื่อวิชาชีพโรงแรม	1-2-2
20701-2103	เบเกอรี่	2-2-3
20701-2104	แกะสลักผักและผลไม้	2-2-3
20701-2105	ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร	1-2-2
20701-2106	โภชนาการและอนามัยอาหาร	2-0-2
20701-2107	เครื่องดื่มเชิงพาณิชย์	1-2-2
20701-2108	อาหารเพื่อสุขภาพ	2-2-3
20701-2109	งานชักรีด	1-2-2
20701-2110	คอมพิวเตอร์เพื่องานแม่บ้าน	1-2-2
20701-2111	คอมพิวเตอร์งานส่วนหน้าโรงแรม	1-2-2
20701-2112	การจัดดอกไม้	2-2-3
20701-2113	การจัดกิจกรรม MICE ในโรงแรม	2-2-3

ฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพ

20701-8001	ฝึกงาน	*-*-4
20701-8002	ฝึกงาน 1	*-*-2
20701-8003	ฝึกงาน 2	*-*-2

โครงการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพ

20701-8501	โครงการงาน	*-*-4
20701-8502	โครงการงาน 1	*-*-2
20701-8503	โครงการงาน 2	*-*-2

กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน

20001-1001 อาชีวอนามัยและความปลอดภัย

2-0- 2

(Occupational Health and Safety)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการจัดการเกี่ยวกับอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการปฏิบัติงานอาชีพ
2. สามารถดำเนินการเบื้องต้นในการควบคุมและป้องกันมลพิษ โรคและอุบัติเหตุที่เกิดจากการทำงาน
3. สามารถปรับปรุงสภาพการทำงานตามหลักกายศาสตร์ อาชีวอนามัยและความปลอดภัย
4. มีจิตสำนึกและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงานอาชีพตามหลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัย

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการจัดการ ควบคุม ป้องกันและแก้ไขปัญหาด้านอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการปฏิบัติงานอาชีพ
2. วางแผนการดำเนินการเบื้องต้นในการควบคุม ป้องกันมลพิษ โรคและอุบัติเหตุที่เกิดจากการทำงาน
3. วางแผนปรับปรุงสภาพการทำงานตามหลักกายศาสตร์ อาชีวอนามัยและความปลอดภัย
4. อ่านและปฏิบัติตามเครื่องหมายและสัญลักษณ์ความปลอดภัย
5. เลือก ใช้เครื่องป้องกันอันตรายตามสถานการณ์
6. ปฐมพยาบาลเบื้องต้นตามหลักการและกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับหลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการปฏิบัติงานอาชีพ ปัญหามลพิษ โรคและอุบัติเหตุที่เกิดจากการทำงานและการควบคุมป้องกัน การปรับปรุงสภาพการทำงานตามหลักกายศาสตร์ การจัดการอาชีวอนามัยและความปลอดภัยเบื้องต้น เครื่องหมายและสัญลักษณ์ความปลอดภัย เครื่องป้องกันอันตรายการปฐมพยาบาลเบื้องต้น กฎหมายและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับงานอาชีวอนามัยและความปลอดภัย

(Energy, Resources and Environment Conservation)

จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

1. เข้าใจหลักการ วิธีการป้องกันแก้ไขปัญหาและการอนุรักษ์พลังงาน ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม
2. สามารถประยุกต์ใช้หลักการและวิธีการเพื่อป้องกันแก้ไขปัญหาและอนุรักษ์พลังงาน ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมในงานอาชีพ
3. มีเจตคติที่ดีต่อการอนุรักษ์พลังงาน ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมในงานอาชีพ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับพลังงานทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมหลักการและวิธีการป้องกันแก้ไขปัญหาและอนุรักษ์พลังงาน ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม
2. วิเคราะห์สภาพปัญหาและผลกระทบที่เกิดจากการใช้พลังงาน ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม
3. วางแผนป้องกันแก้ไขปัญหาและผลกระทบที่เกิดจากการใช้พลังงาน ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมในงานอาชีพ
4. วางแผนการอนุรักษ์พลังงาน ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมในงานอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับพลังงานทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม ประเภทของพลังงานทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม ความสัมพันธ์ของพลังงานทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมกับการดำรงชีวิต การใช้ประโยชน์ของพลังงานพลังงานทดแทนและทรัพยากร สถานการณ์ปัญหาและผลกระทบที่เกิดจากการใช้พลังงานและทรัพยากร แนวทางป้องกันและแก้ไขปัญหาพลังงาน ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม หลักการและวิธีการอนุรักษ์พลังงาน ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม กฎหมายและนโยบายที่เกี่ยวข้อง

(Business and Entrepreneurs)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับหลักการวางแผนเป้าหมายชีวิตด้วยวงจรควบคุมคุณภาพ ธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการ หลักการจัดการการเงิน หลักการบริหารงานคุณภาพและเพิ่มผลผลิตเบื้องต้น และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
2. สามารถจัดทำแผนธุรกิจอย่างง่าย โดยประยุกต์ใช้หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง และหลักการบริหารงานคุณภาพและเพิ่มผลผลิต
3. มีเจตคติที่ดีต่อการเป็นผู้ประกอบการ และมีทัศนคติในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ ขยัน ประหยัดและอดทน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการวางแผนเป้าหมายชีวิตด้วยวงจรควบคุมคุณภาพ ธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการ หลักการจัดการการเงิน หลักการบริหารงานคุณภาพและเพิ่มผลผลิตเบื้องต้น และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
2. จัดทำแผนธุรกิจอย่างง่าย
3. ประยุกต์ใช้หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงในการวางแผนและดำเนินงาน
4. ประยุกต์ใช้หลักการบริหารงานคุณภาพและเพิ่มผลผลิตในการวางแผนและดำเนินงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการวางแผนเป้าหมายชีวิตด้วยวงจรควบคุมคุณภาพ การออมและการลงทุน ธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการ การจัดหาและวางแผนทางการเงิน กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการ รูปแบบและการจัดทำแผนธุรกิจ หลักเบื้องต้นในการบริหารงานคุณภาพและเพิ่มผลผลิตในองค์กร และการประยุกต์ใช้ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงในธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการ

(Labor Laws)

จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

1. เข้าใจกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับแรงงานการคุ้มครองแรงงานแรงงานสัมพันธ์และการประกันสังคม
2. เข้าใจหลักการวิธีการขั้นตอนปฏิบัติตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับแรงงานด้านอุตสาหกรรม การผลิตและบริการ
3. เพื่อให้มีทัศนคติที่ดีและมีเจตคติที่ดีต่อกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับแรงงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับแรงงานการคุ้มครองแรงงานแรงงานสัมพันธ์และการประกันสังคม
2. ปฏิบัติตามวิธีการและขั้นตอนของกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับแรงงานด้านอุตสาหกรรม การผลิตและบริการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับแรงงานการคุ้มครองแรงงานแรงงานสัมพันธ์การประกันสังคม กฎหมายอุตสาหกรรมด้านการผลิตและบริการ

(Computer and Information for Work)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการด้านคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่องานอาชีพ การใช้โปรแกรมสำเร็จรูป การใช้อินเทอร์เน็ตและการสื่อสารข้อมูลสารสนเทศในงานอาชีพ
2. สามารถสืบค้นและสื่อสารข้อมูลโดยใช้อินเทอร์เน็ต ใช้ระบบปฏิบัติการคอมพิวเตอร์และโปรแกรมสำเร็จรูปตามลักษณะงานอาชีพ
3. มีคุณธรรม จริยธรรมและความรับผิดชอบในการใช้คอมพิวเตอร์กับระบบสารสนเทศ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการใช้คอมพิวเตอร์ ระบบสารสนเทศระบบปฏิบัติการ โปรแกรมสำเร็จรูปและอินเทอร์เน็ตเพื่องานอาชีพ
2. ใช้ระบบปฏิบัติการในการจัดสภาพแวดล้อมและจัดสรรทรัพยากรต่าง ๆ บนเครื่องคอมพิวเตอร์
3. ใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในงานอาชีพตามลักษณะงาน
4. สืบค้นข้อมูลสารสนเทศในงานอาชีพโดยใช้อินเทอร์เน็ต
5. สื่อสารข้อมูลสารสนเทศโดยใช้อินเทอร์เน็ต

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการใช้คอมพิวเตอร์และระบบสารสนเทศเพื่องานอาชีพ การใช้ระบบปฏิบัติการ การใช้โปรแกรมประมวลผลคำเพื่อจัดทำเอกสารในงานอาชีพ การใช้โปรแกรมตารางทำการเพื่อการคำนวณในงานอาชีพ การใช้โปรแกรมการนำเสนอผลงาน หรือการใช้โปรแกรมสำเร็จรูป อื่น ๆ ตามลักษณะงานอาชีพ การใช้อินเทอร์เน็ตสืบค้นข้อมูลเพื่องานอาชีพและการสื่อสารข้อมูลสารสนเทศ ผลกระทบของการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ จริยธรรมและความรับผิดชอบในการใช้คอมพิวเตอร์กับระบบสารสนเทศและงานอาชีพ

(Tourism Industry)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการเบื้องต้นพื้นฐานงานอุตสาหกรรมท่องเที่ยว องค์ประกอบ
2. ปัจจัยสนับสนุนและผลกระทบของอุตสาหกรรมท่องเที่ยวต่อเศรษฐกิจ สังคมและการเมือง
3. มีทักษะในการปฏิบัติงานกิจกรรมส่งเสริมงานอาชีพอุตสาหกรรมท่องเที่ยว
4. มีเจตคติที่ดีต่องานบริการและวิชาชีพอุตสาหกรรมท่องเที่ยว

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและพื้นฐานงานอุตสาหกรรมท่องเที่ยว และผลกระทบของอุตสาหกรรมท่องเที่ยวต่อเศรษฐกิจ สังคมและการเมือง
2. ประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับหลักการและพื้นฐานงานอุตสาหกรรมท่องเที่ยวในการปฏิบัติงานการท่องเที่ยว
3. ประสานงานและปฏิบัติกิจกรรมที่ส่งเสริมด้านอุตสาหกรรมท่องเที่ยวตามลักษณะงานอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับอุตสาหกรรมท่องเที่ยว ความหมาย ความสำคัญ และผลกระทบของอุตสาหกรรมท่องเที่ยวต่อเศรษฐกิจ สังคม และการเมือง องค์ประกอบของอุตสาหกรรมท่องเที่ยว บริษัทนำเที่ยว ตัวแทนการท่องเที่ยว ธุรกิจโรงแรมและที่พักอื่นๆ ธุรกิจการขนส่ง ธุรกิจการจำหน่ายสินค้าที่ระลึก ธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหาร ธุรกิจสถานบันเทิงและธุรกิจบริการอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง ทรัพยากรการท่องเที่ยว ปัจจัยสนับสนุนของอุตสาหกรรมท่องเที่ยว ฝึกปฏิบัติกิจกรรมที่ส่งเสริมด้านอุตสาหกรรมท่องเที่ยว

(Thai Culture)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวัฒนธรรมไทย ศิลปกรรมไทย วิถีชีวิตของคนไทย
2. ประยุกต์ใช้ศิลปะและวัฒนธรรมไทยในการส่งเสริมการท่องเที่ยว
3. มีจิตสำนึกในการอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมไทย

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับศิลปวัฒนธรรมไทย ศิลปกรรมไทย วิถีชีวิตของคนไทย
2. ประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับศิลปวัฒนธรรมไทยในการปฏิบัติงานบริการท่องเที่ยว
3. ปฏิบัติงานบริการท่องเที่ยวบนพื้นฐานการส่งเสริมและการอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมไทย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับวิวัฒนาการของวัฒนธรรมไทย ขนบธรรมเนียมประเพณี วิถีชีวิต ค่านิยม และวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของคนไทย ความรู้เกี่ยวกับศิลปกรรมไทย การศึกษานอกสถานที่

(Art of Service in Hospitality)

จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

1. เข้าใจหลักการของการให้บริการในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว
2. สามารถปฏิบัติงานบริการและแก้ปัญหาเฉพาะหน้า
3. มีเจตคติที่ดีและบุคลิกภาพที่ดีในการให้บริการ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการ กระบวนการและเทคนิคในการให้บริการในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว
2. ปรับปรุงและพัฒนาบุคลิกภาพของการเป็นผู้ให้บริการที่ดี
3. ให้บริการได้ตามมาตรฐานการบริการในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการบริการ ความหมาย ความสำคัญ คุณสมบัติและคุณลักษณะที่เหมาะสมของผู้ให้บริการ บุคลิกภาพที่ดีของผู้ให้บริการ พฤติกรรมของผู้ใช้บริการ มนุษยสัมพันธ์ที่ดีในการทำงานและการปฏิบัติงานบริการ การสื่อสารและการรับโทรศัพท์ ศิลปะการให้บริการ เทคนิคและวิธีการบริการเพื่อความประทับใจ ปัญหาเฉพาะหน้าและการแก้ไขปัญหา ฝึกปฏิบัติการให้บริการและการแก้ปัญหาเฉพาะหน้า

(Tourist Behavior)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับพฤติกรรมพื้นฐานของนักท่องเที่ยวแต่ละเชื้อชาติ ประเภทของลูกค้า และพฤติกรรมการใช้บริการของลูกค้าแต่ละประเภท
2. สามารถวิเคราะห์ถึงพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวแต่ละเชื้อชาติในการใช้บริการด้านอุตสาหกรรมท่องเที่ยว
3. เกิดลักษณะนิสัยที่ดีในการต้อนรับลูกค้า และประยุกต์ใช้กับลูกค้าแต่ละกลุ่มได้ดี

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับพฤติกรรมพื้นฐานของนักท่องเที่ยวแต่ละเชื้อชาติ
2. วิเคราะห์ลักษณะธรรมชาติ และความแตกต่างของพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวแต่ละเชื้อชาติ
3. วิเคราะห์พฤติกรรมในการใช้บริการที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมท่องเที่ยว
4. ประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับพฤติกรรมนักท่องเที่ยวในงานบริการตามกลุ่มนักท่องเที่ยว

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับพฤติกรรมนักท่องเที่ยว กลุ่มนักท่องเที่ยว การใช้บริการที่พัก การท่องเที่ยว การขนส่ง และการเดินทาง ร้านอาหาร สินค้าของที่ระลึก พฤติกรรมพื้นฐานของนักท่องเที่ยว ความแตกต่างของพฤติกรรมนักท่องเที่ยวแต่ละเชื้อชาติ การแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าในการให้บริการที่เหมาะสมกับสถานการณ์

(Marketing for tourism)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้และเข้าใจเกี่ยวกับพื้นฐานการขายและการตลาดของอุตสาหกรรมท่องเที่ยว
2. จำแนกกลุ่มตลาดเป้าหมายและพฤติกรรมผู้ใช้บริการ
3. มีทัศนคติในการปฏิบัติงานอย่างเป็นระบบ มีหลักเกณฑ์ ความคิดสร้างสรรค์

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับพื้นฐานการขายและการตลาดของอุตสาหกรรมท่องเที่ยว
2. แสดงความรู้เกี่ยวกับนโยบายของภาครัฐและแนวโน้มการตลาดอุตสาหกรรมท่องเที่ยวในอนาคต
3. ประยุกต์ใช้ความรู้ด้านการขายการตลาดของอุตสาหกรรมท่องเที่ยวในการปฏิบัติงานอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับ ความรู้พื้นฐานของการขาย และการตลาดเพื่ออุตสาหกรรมท่องเที่ยว ความหมาย ความสำคัญ องค์ประกอบ กลุ่มตลาดเป้าหมาย หลักการขาย แนวความคิดการขายในธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับ อุตสาหกรรมท่องเที่ยว เปรียบเทียบการตลาดในกลุ่มอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้อง รูปแบบการตลาดออนไลน์ การจำหน่ายสินค้าและบริการทางการท่องเที่ยวผ่านระบบพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ (E-commerce) สถานการณ์ทางการตลาดอุตสาหกรรมท่องเที่ยวในปัจจุบัน และแนวโน้มในอนาคต นโยบายของรัฐกับการส่งเสริมการตลาดในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว

(English for Hotel and Tourism)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้และเข้าใจเกี่ยวกับคำศัพท์ สำนวนพื้นฐานเพื่อการ โรงแรมและการท่องเที่ยว
2. มีทักษะในการใช้ภาษาอังกฤษเพื่อการ โรงแรมและการท่องเที่ยว
3. ตระหนักถึงความสำคัญของการใช้ภาษาอังกฤษเพื่อการ โรงแรมและการท่องเที่ยวตามมาตรฐานสากล

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับคำศัพท์ สำนวนพื้นฐาน ภาษาอังกฤษเพื่อการ โรงแรมและการท่องเที่ยว
2. ปฏิบัติการใช้ภาษาอังกฤษด้านการ โรงแรมและการท่องเที่ยวตามมาตรฐานสากล

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับคำศัพท์ สำนวนพื้นฐานเพื่อการ โรงแรมและการท่องเที่ยว การฝึก ฟัง พูด อ่าน เขียน การให้ข้อมูลเกี่ยวกับ โรงแรมที่พักและแหล่งท่องเที่ยว การใช้ภาษาอังกฤษในการสื่อสารกับนักท่องเที่ยว ฝึกปฏิบัติการใช้ภาษาอังกฤษเพื่อการ โรงแรมและการท่องเที่ยว

กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ

20701-2001 ความปลอดภัยในโรงแรม

2-0-2

(Hotel safety)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับความปลอดภัยในการปฏิบัติงานโรงแรม
2. สามารถป้องกันอุบัติเหตุในโรงแรมได้
3. มีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความปลอดภัย

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความ!เกี่ยวกับความปลอดภัยในโรงแรม อุบัติเหตุสาเหตุของอุบัติเหตุที่เกิดขึ้นในโรงแรม
2. ใช้อุปกรณ์ไฟฟ้า ระบบไฟฟ้า แก๊สหุงต้ม สารเคมีอย่างถูกต้องตามคู่มือการใช้
3. ป้องกัน ปฏิบัติตน และเข้าร่วมปฏิบัติงานกับทีมผจญเพลิง เมื่อเกิดอัคคีภัย
4. ปฐมพยาบาลเบื้องต้นและการดำเนินการ เมื่อเกิดเหตุการณ์ฉุกเฉิน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับ ความปลอดภัยในโรงแรม อุบัติเหตุ สาเหตุของอุบัติเหตุที่เกิดขึ้นในโรงแรม การป้องกันอันตรายจากการใช้อุปกรณ์ไฟฟ้า ระบบไฟฟ้า แก๊สหุงต้ม สารเคมี การป้องกันและการปฏิบัติตนเมื่อเกิดอัคคีภัย การเข้าร่วมปฏิบัติงานกับทีมผจญเพลิง การตรวจสอบความปลอดภัยในโรงแรม เครื่องหมายและสัญลักษณ์ความปลอดภัยที่ใช้ในโรงแรม การปฐมพยาบาลเบื้องต้นและการดำเนินการเมื่อเกิดเหตุการณ์ฉุกเฉิน

(Nature and environmental conservation in the hotel)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการอนุรักษ์ธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม
2. บูรณาการการจัดการสิ่งแวดล้อมกับการดำเนินงาน โรงแรม
3. การสร้างทัศนียภาพที่ดีและจิตสำนึกในการอนุรักษ์ธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมของ โรงแรมและชุมชนโดยรอบ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้ที่เกี่ยวกับการอนุรักษ์ธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม
2. นำมาตรฐานการจัดการสิ่งแวดล้อมไปบูรณาการกับการดำเนินงาน โรงแรม
3. สร้างทัศนียภาพที่ดีและจิตสำนึกในการอนุรักษ์ธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมของ โรงแรมและชุมชนโดยรอบ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการอนุรักษ์ธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมในโรงแรม สร้างความเข้าใจ และตระหนักถึงปัญหาสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างดี การดำเนินงานโรงแรมที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม โครงการโรงแรมใบไม้สีเขียว หลักการ 3 R. ที่ใช้ในโรงแรม พัฒนानวัตกรรมการออกแบบโรงแรมให้ปล่อยก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์น้อยที่สุด ออกแบบการจัดการทรัพยากรน้ำ รวมทั้งพัฒนาระบบรีไซเคิลภายในโรงแรม นอกจากนี้แล้วโรงแรมจะต้องให้ความสำคัญเคารพกับสิ่งแวดล้อมในพื้นที่บริเวณที่โรงแรมตั้งอยู่รวมถึงให้ความสำคัญกับวัฒนธรรมชุมชน อีกทั้งมีการพัฒนาการจัดการทรัพยากรอย่างยั่งยืน

(Food Production)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. ความรู้เกี่ยวกับประเภทของครัวและอุปกรณ์งานครัว
2. มีความรู้และเข้าใจเกี่ยวกับการเลือกซื้ออาหารสด แห้ง
3. สามารถจัดเตรียมวัตถุดิบและการประกอบอาหารโรงแรม
4. สามารถจัดตกแต่งอาหารก่อนบริการ
5. มีกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาหาร โรงแรม ประเภทของครัวและอุปกรณ์คำศัพท์ที่ใช้ในงานครัว
2. เลือกซื้อ อาหารสด แห้ง เตรียมและจัดตกแต่งอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ เก็บรักษาอาหารอย่างถูกวิธี ตามตำรับอาหาร
3. ปฏิบัติการเตรียมอาหาร ตามตำรับอาหาร

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ การประกอบอาหาร โรงแรม ประเภทของครัวและอุปกรณ์ คำศัพท์ที่ใช้ในงานครัว การเลือกซื้ออาหารสด - แห้ง การเตรียมและจัดตกแต่งอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ การเก็บรักษาอาหารอย่างถูกวิธีและเหมาะสม การจัดเตรียมวัตถุดิบตามตำรับอาหาร การจัดตกแต่งหัวจาน การจัดลงภาชนะ และปฏิบัติการประกอบอาหารโรงแรม ตามหลักสูตรตามหลักสุขอนามัย

(House keeping)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจการทำงานของงานแม่บ้านโรงแรมและการประสานงานแผนกต่าง ๆ
2. สามารถทำความสะอาดห้องพัก และพื้นที่สาธารณะใน โรงแรม และบำรุงรักษาเครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำความสะอาด
3. มีทัศนคติในการทำงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบและปลอดภัย

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับงานแม่บ้านโรงแรม ตามคำอธิบายลักษณะงาน
2. ทำความสะอาดห้องพัก ปูเตียง จัดเตรียมเครื่องใช้และอุปกรณ์สำหรับห้องพัก ตามมาตรฐานการจัดทำห้องพัก
3. ทำความสะอาดและดูแลพื้นที่สาธารณะตามขั้นตอน
4. บำรุงรักษาอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำความสะอาดหลังการใช้งานตามคู่มือ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับงานแม่บ้าน โรงแรม หน้าที่ ความรับผิดชอบ มารยาทและจรรยาบรรณงานแม่บ้าน การประสานงานกับแผนกต่าง ๆ การทำความสะอาดห้องพัก การปูเตียง การจัดเตรียม เครื่องใช้ และอุปกรณ์สำหรับห้องพัก การทำความสะอาดและดูแลพื้นที่สาธารณะ และการบำรุงรักษา อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำความสะอาด

(Food and Beverages Service)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจในหลักการการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
2. ปฏิบัติงานการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
3. ตระหนักในหน้าที่ความรับผิดชอบงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
4. เจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการบริการอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจโรงแรม
2. แสดงความรู้เกี่ยวกับรายการอาหารและเครื่องดื่มของแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม
3. จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
4. จัดโต๊ะอาหาร บริการอาหารและเครื่องดื่มตามรูปแบบการบริการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ประเภท รูปแบบของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม หน้าที่ความรับผิดชอบ คุณสมบัติ เจตคติที่ดีในงานบริการ จรรยาบรรณของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม ความรู้ เกี่ยวกับรายการอาหารและเครื่องดื่ม อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม การจัดเตรียมบริการ มารยาทการรับประทานอาหาร และฝึกปฏิบัติ การจัดโต๊ะอาหาร การบริการอาหาร และเครื่องดื่ม

(Restaurant and Banquet)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจงานภัตตาคาร งานจัดเลี้ยง
2. มีความเข้าใจในหน้าที่ ความรับผิดชอบของพนักงานในงานภัตตาคารและงานเลี้ยง
3. สามารถจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์และสถานที่ในงานภัตตาคารและงานจัดเลี้ยง
4. สามารถให้บริการอาหารและเครื่องดื่มในงานภัตตาคารและงานจัดเลี้ยง
5. มีเจตคติที่ดี ในการทำงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความ!เกี่ยวกับหลักการดำเนินงานภัตตาคารและการจัดเลี้ยง
2. จัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ สถานที่ในภัตตาคารและการจัดเลี้ยง
3. ปฏิบัติงานภัตตาคารและงานจัดเลี้ยงในโรงแรมตามมาตรฐาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ ภัตตาคารและการจัดเลี้ยง หลักการดำเนินงาน รูปแบบ การวางแผน จัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ สถานที่ในภัตตาคารและการจัดเลี้ยง ประสานงานกับฝ่ายต่าง ๆ และฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับงานภัตตาคารและงานจัดเลี้ยง

(Beverage and Mixed drinks)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับประเภทของเครื่องดื่ม
2. สามารถจัดเตรียมและเลือกใช้อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ได้
3. สามารถให้บริการเครื่องดื่มได้
4. เจตคติที่ดีของงานอาชีพ งานบริการเครื่องดื่มได้

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม
2. จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผสมเครื่องดื่มและการบริการเครื่องดื่มตามรูปแบบการบริการ
3. ผสมเครื่องดื่มและบริการเครื่องดื่มตามสูตรที่กำหนด

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับเครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม ประเภทของเครื่องดื่ม หน้าที่ ความรับผิดชอบ คุณสมบัติจรรยาบรรณของพนักงานฝ่ายบริการเครื่องดื่ม ความเกี่ยวข้องกับ อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ การดูแลรักษา ฝึกปฏิบัติการผสมเครื่องดื่ม การบริการเครื่องดื่ม

(Front office)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจในงานส่วนหน้าโรงแรม
2. มีทักษะในการปฏิบัติงานส่วนหน้าโรงแรมและการประสานงานกับแผนกอื่น ๆ
3. มีทัศนคติที่ดีต่อการปฏิบัติงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความ!เกี่ยวกับงานส่วนหน้าโรงแรม
2. ปฏิบัติงานส่วนหน้าโรงแรมตามขั้นตอนการทำงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับพื้นฐานงานส่วนหน้าโรงแรม โครงสร้างการบริหารงานส่วนหน้าหน้าที่ความรับผิดชอบ อุปกรณ์ที่ใช้ในงานส่วนหน้า งานต้อนรับและลงทะเบียนเข้าพัก (Check - in) การคืนห้องพัก (Check - out) งานบริการบริเวณส่วนหน้าโรงแรม เช่น การให้ข้อมูลห้องพัก ข้อมูลสถานที่ท่องเที่ยว การแก้ปัญหาเฉพาะหน้า การประสานงานกับแผนกอื่น ๆ ศิลปะการนำเสนอการขายห้องพักและการเพิ่มยอดขายสินค้าส่วนอื่นๆในโรงแรม

(Computer for Hotel)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการใช้คอมพิวเตอร์ในงาน โรงแรม
2. สามารถใช้โปรแกรมสำนักงานที่ใช้ในงาน โรงแรม
3. มีเจตคติที่ดีในการทำงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการใช้คอมพิวเตอร์ในงาน โรงแรม
2. เลือกใช้โปรแกรมสำนักงานในการปฏิบัติงาน โรงแรม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและ ปฏิบัติเกี่ยวกับคอมพิวเตอร์ในงาน โรงแรม วิธีการใช้โปรแกรมสำนักงานที่ใช้ในงาน โรงแรมที่เป็นปัจจุบัน การเลือกใช้โปรแกรมสำนักงานให้เหมาะกับงาน ปัญหา ข้อจำกัดในการใช้งาน และ ฝึกปฏิบัติการใช้คอมพิวเตอร์ในงาน โรงแรม

(Hotel Business)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจหลักการดำเนินงานโรงแรม
2. มีความรู้เข้าใจลักษณะการดำเนินงาน โครงสร้างการบริหาร ลักษณะพิเศษ และงานขั้นพื้นฐานของโรงแรม
3. สามารถใช้ระบบการจัดการ โรงแรมหรือ PMS
4. มีเจตคติที่ดีและถูกต้องต่ออาชีพโรงแรม

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการดำเนินงานธุรกิจโรงแรม ลักษณะพิเศษและแนวโน้มของธุรกิจโรงแรมในอนาคต
2. แสดงความรู้เกี่ยวกับคำศัพท์เฉพาะของงานโรงแรมที่ใช้ในการปฏิบัติการอาชีพ
3. แสดงความรู้เกี่ยวกับการใช้คอมพิวเตอร์ในงานโรงแรม
4. เลือกใช้ระบบการจัดการโรงแรม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความเป็นมา ความสำคัญของธุรกิจโรงแรมต่อเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม ประเภทของโรงแรม การแบ่งระดับของโรงแรม โครงสร้างการบริหารงาน การปฏิบัติหน้าที่ ความรับผิดชอบ การแบ่งสายงานในโรงแรม ลักษณะพิเศษของงานโรงแรม คำศัพท์เฉพาะสำหรับงานโรงแรม ปฏิบัติเกี่ยวกับระบบการจัดการโรงแรม (Property Management System หรือ PMS) วิธีการใช้ระบบการจัดการโรงแรมที่เป็นปัจจุบัน การเลือกใช้ระบบการจัดการโรงแรมให้เหมาะกับงาน แก้ปัญหาข้อจำกัด ในการใช้งาน และฝึกปฏิบัติการใช้ระบบการจัดการโรงแรม

กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเลือก

สาขาวิชาการโรงแรม

20701-2101 สนทนาภาษาอังกฤษในงานโรงแรม

1-2-2

(Communicative English for Hotel)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความความเข้าใจเกี่ยวกับคำศัพท์ และสำนวนภาษาอังกฤษพื้นฐานที่ใช้ในงาน โรงแรม
2. สามารถสื่อสาร ให้ข้อมูลและบริการใน โรงแรม
3. กรอกแบบฟอร์มที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงาน โรงแรม

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความ!เกี่ยวกับหลักการใช้ภาษาอังกฤษสำหรับงาน โรงแรม
2. สนทนาภาษาอังกฤษในการให้บริการตามสถานการณ์

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการ สนทนาภาษาอังกฤษในงาน โรงแรม ภาษาอังกฤษในการต้อนรับ การบริการแขกในสถานการณ์ต่าง ๆ การให้ข้อมูลเกี่ยวกับห้องพัก การสำรองห้องพัก การบริการอาหาร และเครื่องดื่ม การติดต่อทางโทรศัพท์ การกรอกแบบฟอร์มที่ใช้ในการปฏิบัติงาน โรงแรมการบริการทั่วไป ในโรงแรม และทักษะการสนทนาภาษาอังกฤษในงาน โรงแรม

(English for Professions)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับคำศัพท์ และภาษาอังกฤษที่ใช้ในงานบริการส่วนหน้าโรงแรม งานแม่บ้าน โรงแรม งานบริการอาหารและเครื่องดื่มและงานประกอบอาหาร โรงแรม
2. สามารถจัดทำเอกสารในงานส่วนหน้าโรงแรม งานแม่บ้าน โรงแรม งานบริการอาหารและเครื่องดื่มและงานประกอบอาหาร โรงแรม
3. สามารถสื่อสาร ให้ข้อมูลและบริการในโรงแรม

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความ!เกี่ยวข้องกับหลักการใช้ภาษาอังกฤษสำหรับงานส่วนหน้าโรงแรม งานแม่บ้าน โรงแรม งานบริการอาหารและเครื่องดื่มและงานประกอบอาหาร โรงแรม
2. สนทนาภาษาอังกฤษในการให้บริการงานส่วนหน้าโรงแรม งานแม่บ้าน โรงแรม งานบริการอาหารและเครื่องดื่มและงานประกอบอาหาร โรงแรม
3. จัดทำเอกสารในงานส่วนหน้าโรงแรม งานแม่บ้าน โรงแรม งานบริการอาหารและเครื่องดื่มและงานประกอบอาหาร โรงแรม
4. สื่อสาร ให้ข้อมูลและบริการในโรงแรม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับภาษาอังกฤษสำหรับงานส่วนหน้าโรงแรม งานแม่บ้าน โรงแรม งานบริการอาหารและเครื่องดื่มและงานประกอบอาหาร โรงแรม คำศัพท์ สำนวนในงานบริการส่วนหน้าโรงแรม งานแม่บ้าน โรงแรม งานบริการอาหารและเครื่องดื่มและงานประกอบอาหาร โรงแรม การกรอกแบบฟอร์มและเอกสารในงานส่วนหน้างานแม่บ้าน โรงแรม งานบริการอาหารและเครื่องดื่มและงานประกอบอาหาร โรงแรม สนทนาภาษาอังกฤษในการให้บริการ และฝึกทักษะการใช้ภาษาอังกฤษสำหรับงานส่วนหน้าโรงแรม งานแม่บ้าน โรงแรม งานบริการอาหารและเครื่องดื่มและงานประกอบอาหาร โรงแรม

(Bakery)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เบเกอรี่
2. สามารถเลือกวัตถุดิบ อุปกรณ์เครื่องใช้และเก็บรักษาได้อย่างถูกต้อง
3. สามารถผลิตเบเกอรี่ได้
4. มีทัศนคติที่ดี, ในการปฏิบัติงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความ!เกี่ยวกับหลักการผลิตเบเกอรี่
2. เลือกวัตถุดิบ อุปกรณ์เครื่องใช้และเก็บรักษาตามสูตรการผลิตเบเกอรี่
3. ผลิตเบเกอรี่เบื้องต้นตามสูตรมาตรฐาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับเบเกอรี่ วัตถุดิบ อุปกรณ์ เครื่องใช้ การนำไปใช้ การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ และแก่ปฏิบัติการทำเบเกอรี่เบื้องต้น

(Fruit and Vegetable Curving)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับงานแกะสลักผักและผลไม้
2. สามารถเลือกวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการแกะสลักผักและผลไม้
3. สามารถแกะสลักผัก ผลไม้เพื่อใช้ในโอกาสต่าง ๆ
4. มีทัศนียภาพที่ดีในการปฏิบัติงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความ!เกี่ยวกับหลักการแกะสลักผักและผลไม้
2. แกะสลักผักและผลไม้เพื่อนำไปใช้ในโอกาสต่าง ๆ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการแกะสลักผักและผลไม้ การเลือก การจัดเตรียมวัตถุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ ในการแกะสลักผัก ผลไม้ในโอกาสต่าง ๆ การเก็บรักษา และฝึกปฏิบัติการแกะสลักผักและผลไม้

(Food decoration)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้และเข้าใจศิลปะการตกแต่งอาหารให้มีความสวยงาม และน่ารับประทาน
2. มีความรู้และเข้าใจ การหั่น ตัดชิ้นอาหารให้สวยงามเหมาะสมกับชนิดของอาหาร
3. มีความสามารถในการเลือกผัก ผลไม้ เพื่อนำมาแกะสลักให้เหมาะกับการตกแต่งอาหาร
4. มีกิจนิสัยที่ดี, ในการปฏิบัติงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการของศิลปะการตกแต่งอาหาร
2. แกะสลักเชิงธุรกิจ จัดตกแต่งหัวจาน จัดลงภาชนะ และเก็บรักษา

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับศิลปะเพื่อการจัดตกแต่งอาหาร การหั่น การตัดชิ้นให้สวยงาม เพื่อประกอบ อาหาร การแกะสลักเชิงธุรกิจ การจัดตกแต่งหัวจาน การจัดลงภาชนะ การเก็บรักษาและการปฏิบัติการจัด ตกแต่งอาหาร

(Food and Nutrition)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับโภชนาการและหลักการของอนามัยอาหาร
2. มีความรู้เกี่ยวกับอาหารสมดุลและสิ่งปนเปื้อนในอาหาร
3. มีความเกี่ยวกับสุขอนามัยของผู้ปรุงอาหารและวิธีการดูแลรักษาความสะอาดอุปกรณ์เครื่องใช้ในครัว
4. สามารถนำหลักโภชนาการ สุขากิจาอาหารไปใช้ในชีวิตประจำวันและการประกอบอาชีพได้
5. มีกิจนิสัยที่ดีในการทำงานอย่างเป็นระบบ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความเกี่ยวกับหลักการของโภชนาการและอนามัยอาหาร
2. ใช้หลักโภชนาการ สุขากิจาอาหารในชีวิตประจำวันและการประกอบอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความเริ่อง โภชนาการและอนามัยอาหาร อาหารหลัก 5 หมู่ อาหารสมดุล สิ่งปนเปื้อนในอาหารสุขอนามัยของผู้ปรุงอาหาร การดูแลรักษาความสะอาดอุปกรณ์เครื่องใช้ในครัว การป้องกันและกำจัด สัตว์ แมลง การกำจัดขยะมูลฝอย การกำจัดไขมัน น้ำเสีย ตามหลักของสุขากิจา การรักษาคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร วัฒนธรรมและพฤติกรรมกรบริโภคอาหารของชนชาติต่าง ๆ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ ความเข้าใจประเภทของเครื่องดื่มยอดนิยม
2. สามารถเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการจัดทำเครื่องดื่มเชิงพาณิชย์
3. สามารถจัดทำ และดัดแปลงเครื่องดื่มเชิงพาณิชย์
4. สามารถคำนวณต้นทุน กำหนดราคาขาย จัดจำหน่ายและส่งเสริมการขาย
5. มีกิจนิสัยที่ดี ในการปฏิบัติงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการของเครื่องดื่มเชิงพาณิชย์
2. เลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการจัดทำเครื่องดื่มเชิงพาณิชย์
3. จัดทำ และดัดแปลงเครื่องดื่มเชิงพาณิชย์
4. คำนวณต้นทุน กำหนดราคาขาย จัดจำหน่ายและส่งเสริมการขาย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับเครื่องดื่มเชิงพาณิชย์ประเภทเครื่องดื่มที่นิยม การเลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ การจัดเตรียม การตกแต่ง วิธีทำ การดัดแปลงเครื่องดื่มเชิงพาณิชย์ การคำนวณต้นทุน กำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายการจัดจำหน่ายเครื่องดื่ม ขนมและอาหารว่าง การให้บริการ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารเพื่อสุขภาพและเทคนิคการประกอบอาหาร
2. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับเครื่องปรุง วัตถุดิบ เครื่องมือและอุปกรณ์
3. สามารถเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ได้เหมาะสมกับชนิดของอาหาร
4. สามารถประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและจัดตกแต่งลงภาชนะได้เหมาะสม
5. มีกิจนิสัยที่ดี, ในการปฏิบัติงานด้วยความรับผิดชอบและมีความคิดสร้างสรรค์

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความ!เกี่ยวกับหลักการของอาหารเพื่อสุขภาพ
2. จัดทำ และดัดแปลงอาหารเพื่อสุขภาพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับอาหารเพื่อสุขภาพ ความหมาย ความสำคัญ ประเภทของอาหารเพื่อสุขภาพ เครื่องมือ อุปกรณ์ แหล่งวัตถุดิบ การเลือกซื้อ การเตรียม การประกอบ การดัดแปลงอาหาร เพื่อสุขภาพ และการปฏิบัติการประกอบและดัดแปลงอาหารเพื่อสุขภาพ

(Laundry)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจ การทำงานซักกรีด งานห้องผ้าในโรงแรม
2. สามารถปฏิบัติงานห้องซักกรีด ห้องผาใน โรงแรม
3. มีทัศนียในการทำงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และปลอดภัย

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับงานซักกรีดใน โรงแรม
2. ปฏิบัติงานซักกรีดตามขั้นตอนและกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับงานซักกรีด ห้องผาในโรงแรม หน้าที่ความรับผิดชอบของงานซักกรีด การตรวจสอบและแยกประเภทของผ้า การซ่อมแซมผา การใช้อุปกรณ์และสารเคมี การทำความสะอาด ผ้าชนิดต่าง ๆ การรับ - ส่งผ้า และฝึกปฏิบัติงานซักกรีด

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจถึงการนำคอมพิวเตอร์ไปใช้ในงานแม่บ้านโรงแรม
2. สามารถใช้คอมพิวเตอร์เพื่อเก็บข้อมูล และจัดทำเอกสารเพื่องานแม่บ้าน โรงแรม
3. มีทัศนคติในการทำงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และปลอดภัย

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความ!เกี่ยวกับหลักการของคอมพิวเตอร์
2. ใช้คอมพิวเตอร์เพื่อเก็บข้อมูล และจัดทำเอกสารเพื่องานแม่บ้าน โรงแรม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการใช้คอมพิวเตอร์งานแม่บ้าน การเก็บข้อมูล การใช้โปรแกรมสำเร็จรูป ในการจัดทำแบบรายงานข้อมูลต่าง ๆ ในงานแม่บ้านและฝึกปฏิบัติการใช้คอมพิวเตอร์ในงานแม่บ้าน

(Computer for Front Office)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจวิธีการทำงาน โปรแกรมสำเร็จรูปด้านงานส่วนหน้าโรงแรม
2. มีทักษะในการใช้คอมพิวเตอร์กับงานส่วนหน้าโรงแรม
3. มีเจตคติที่ดีต่อการใช้ระบบคอมพิวเตอร์ในการปฏิบัติงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการของการใช้คอมพิวเตอร์
2. ใช้คอมพิวเตอร์เพื่อเก็บข้อมูล และจัดทำเอกสารเพื่องานส่วนหน้าโรงแรม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับคอมพิวเตอร์งานส่วนหน้าโรงแรม วิธีใช้โปรแกรมสำเร็จรูป ในงานส่วนหน้า การประสานงาน โดยใช้ข้อมูลในคอมพิวเตอร์ การจองห้องพัก การลงทะเบียนเข้าพัก การออกใบเสร็จรับเงิน การ Check - in , Check - out ของแขกผู้มาพัก และฝึกปฏิบัติการการใช้คอมพิวเตอร์งานส่วนหน้าโรงแรม

(Flower Arrangements)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการจัดดอกไม้โอกาสต่าง ๆ
2. สามารถใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือ อุปกรณ์ในการจัดดอกไม้
3. สามารถจัดดอกไม้ในโอกาสต่าง ๆ
4. มีทัศนคติในการทำงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และปลอดภัย

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการจัดดอกไม้
2. จัดดอกไม้ขึ้นพื้นฐานรูปแบบต่าง ๆ ตามโอกาสและหลักสากล

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการจัดดอกไม้ การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ การเตรียมดอกไม้ ใบไม้ การเก็บรักษา การใช้ดอกไม้ทดแทน การคำนวณต้นทุน กำหนดราคาขาย การจัดดอกไม้ขึ้นพื้นฐานรูปแบบต่าง ๆ ตามหลักสากล การจัดดอกไม้ตกแต่งสถานที่ในโอกาสต่าง ๆ และฝึกปฏิบัติการจัดดอกไม้

(MICE in Hotel)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจในการจัดการกิจกรรม MICE ในโรงแรม
2. มีทักษะในการจัดการกิจกรรม MICE ในโรงแรม
3. สามารถจัดการและควบคุมคุณภาพกิจกรรม MICE ในโรงแรม
4. มีทัศนคติที่ดีในการทำงานอย่างมีระบบและตามมาตรฐาน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความเกี่ยวข้องกับหลักการจัดการกิจกรรม MICE ในโรงแรม
2. เลือกรูปแบบการจัดการกิจกรรม MICE ในโรงแรมให้เหมาะสมกับจำนวนแขกที่เข้าพักและขนาดของสถานที่
3. ปฏิบัติการจัดกิจกรรม MICE ในโรงแรม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการจัดการกิจกรรม MICE ในโรงแรม การจัดการกิจกรรมการประชุม ประเภทของการประชุม รูปแบบ การวางแผน งบประมาณ การจัดสถานที่ เอกสาร อุปกรณ์ที่ใช้ในการจัดประชุม การประสานงานกับหน่วยงานและบุคคลที่เกี่ยวข้อง และฝึกปฏิบัติการจัดประชุม การสร้างประสบการณ์การเข้าพักแปลกใหม่สำหรับผู้เข้าพักที่ได้รับรางวัลและการจัดนิทรรศการ หลักการจัดประเภทองค์ประกอบของการจัดนิทรรศการ วัสดุอุปกรณ์ การใช้ตัวอักษรแบบต่าง ๆ การคำนวณค่าใช้จ่ายในการจัดนิทรรศการ การประเมินผล

คำอธิบายรายวิชา

หมวดสมรรถนะวิชาชีพ ฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพ

20701-8001	ฝึกงาน	*-*-4
20701-8002	ฝึกงาน 1	*-*-2
20701-8003	ฝึกงาน 2	*-*-2

หมายเหตุ

201xx-800x	รายวิชาฝึกงาน	ประเภทวิชาอุตสาหกรรม
202xx-800x	รายวิชาฝึกงาน	ประเภทวิชาพาณิชยกรรม
203xx-800x	รายวิชาฝึกงาน	ประเภทวิชาศิลปกรรม
204xx-800x	รายวิชาฝึกงาน	ประเภทวิชาคหกรรม
205xx-800x	รายวิชาฝึกงาน	ประเภทวิชาเกษตรกรรม
206xx-800x	รายวิชาฝึกงาน	ประเภทวิชาประมง
207xx-800x	รายวิชาฝึกงาน	ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว
208xx-800x	รายวิชาฝึกงาน	ประเภทวิชาอุตสาหกรรมสิ่งทอ
209xx-800x	รายวิชาฝึกงาน	ประเภทวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร
210xx-800x	รายวิชาฝึกงาน	ประเภทวิชาอุตสาหกรรมบันเทิงและดนตรี

(Work Practice)

จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

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

สมรรถนะรายวิชา

1. เตรียมความพร้อมของร่างกายและเครื่องมืออุปกรณ์ตามลักษณะงาน
2. ปฏิบัติงานอาชีพตามขั้นตอนและกระบวนการที่สถานประกอบการกำหนด
3. พัฒนาการทำงานที่ปฏิบัติในสถานประกอบการ
4. บันทึกและรายงานผลการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติงานที่สอดคล้องกับลักษณะของงานในสาขาวิชาชีพในสถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระหรือแหล่งวิทยาการ ให้เกิดความชำนาญ มีทักษะและประสบการณ์งานอาชีพในระดับฝีมือ โดยผ่านความเห็นชอบร่วมกันของผู้รับผิดชอบการฝึกงานในสาขาวิชานั้น ๆ และรายงานผลการปฏิบัติงานตลอดระยะเวลาการฝึกงาน

(Work Practice 1)

จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

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

สมรรถนะรายวิชา

1. เตรียมความพร้อมของร่างกายและเครื่องมืออุปกรณ์ตามลักษณะงาน
2. ปฏิบัติงานอาชีพตามขั้นตอนและกระบวนการที่สถานประกอบการกำหนด
3. พัฒนาการทำงานที่ปฏิบัติในสถานประกอบการ
4. บันทึกและรายงานผลการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติงานที่สอดคล้องกับลักษณะของงานในสาขาวิชาชีพในสถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระหรือแหล่งวิทยาการ ให้เกิดความชำนาญ มีทักษะและประสบการณ์งานอาชีพในระดับฝีมือ โดยผ่านความเห็นชอบร่วมกันของผู้รับผิดชอบการฝึกงานในสาขาวิชานั้น ๆ และรายงานผลการปฏิบัติงานตลอดระยะเวลาการฝึกงาน

จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

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

สมรรถนะรายวิชา

1. เตรียมความพร้อมของร่างกายและเครื่องมืออุปกรณ์ตามลักษณะงาน
2. ปฏิบัติงานอาชีพตามขั้นตอนและกระบวนการที่สถานประกอบการกำหนด
3. พัฒนาการทำงานที่ปฏิบัติในสถานประกอบการ
4. บันทึกและรายงานผลการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติงานที่สอดคล้องกับลักษณะของงานในสาขาวิชาชีพในสถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระหรือแหล่งวิทยาการ ให้เกิดความชำนาญ มีทักษะและประสบการณ์งานอาชีพในระดับฝีมือ โดยผ่านความเห็นชอบร่วมกันของผู้รับผิดชอบการฝึกงานในสาขาวิชานั้น ๆ และรายงานผลการปฏิบัติงานตลอดระยะเวลาการฝึกงาน

(ผู้เรียนสามารถปฏิบัติงานใหม่หรืองานที่ต่อเนื่องจากรายวิชา 2xxxx-8002 ในสถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระหรือแหล่งวิทยาการแห่งเดิมหรือแห่งใหม่)

คำอธิบายรายวิชา

หมวดสมรรถนะวิชาชีพ โครงการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพ

20701-8501	โครงการ	*-*-4
20701-8502	โครงการ 1	*-*-2
20701-8503	โครงการ 2	*-*-2

หมายเหตุ

201xx-850x	รายวิชาฝึกงาน	ประเภทวิชาอุตสาหกรรม
202xx-850x	รายวิชาฝึกงาน	ประเภทวิชาพาณิชยกรรม
203xx-850x	รายวิชาฝึกงาน	ประเภทวิชาศิลปกรรม
204xx-850x	รายวิชาฝึกงาน	ประเภทวิชาคหกรรม
205xx-850x	รายวิชาฝึกงาน	ประเภทวิชาเกษตรกรรม
206xx-850x	รายวิชาฝึกงาน	ประเภทวิชาประมง
207xx-850x	รายวิชาฝึกงาน	ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว
208xx-850x	รายวิชาฝึกงาน	ประเภทวิชาอุตสาหกรรมสิ่งทอ
209xx-850x	รายวิชาฝึกงาน	ประเภทวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร
210xx-850x	รายวิชาฝึกงาน	ประเภทวิชาอุตสาหกรรมบันเทิงและดนตรี

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการวางแผนจัดทำโครงการสร้างและหรือพัฒนางาน
2. สามารถประมวลความรู้และทักษะในการสร้างและหรือพัฒนางานในสาขาวิชาชีพตามกระบวนการวางแผน ดำเนินงาน แก้ไขปัญหา ประเมินผล ทำรายงานและนำเสนอผลงาน
3. มีเจตคติและกิจนิสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ขยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการวางแผน จัดทำโครงการ ดำเนินงาน แก้ไขปัญหา ประเมินผล จัดทำรายงานและนำเสนอผลงาน
2. เขียนโครงการสร้างและหรือพัฒนางานตามหลักการ
3. ดำเนินงานตามแผนงาน โครงการตามหลักการและกระบวนการ
4. ประเมินผลการดำเนินงานโครงการตามหลักการ
5. รายงานผลการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ หลักการจัดทำโครงการ การวางแผน การดำเนินงาน การแก้ไขปัญหา การประเมินผล การจัดทำรายงานและการนำเสนอผลงาน โดยปฏิบัติจัดทำโครงการสร้างและหรือพัฒนางานที่ใช้ความรู้และทักษะในระดับฝีมือ สอดคล้องกับสาขาวิชาชีพที่ศึกษา ดำเนินการเป็นรายบุคคลหรือกลุ่มตามลักษณะของงานให้แล้วเสร็จในระยะเวลาที่กำหนด

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการวางแผนจัดทำโครงการสร้างและหรือพัฒนางาน
2. สามารถประมวลความรู้และทักษะในการสร้างและหรือพัฒนางานในสาขาวิชาชีพตามกระบวนการวางแผน ดำเนินงาน แก้ไขปัญหา ประเมินผล ทำรายงานและนำเสนอผลงาน
3. มีเจตคติและกิริยาสำนึกในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ขยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการวางแผน จัดทำโครงการ ดำเนินงาน แก้ไขปัญหา ประเมินผล จัดทำรายงานและนำเสนอผลงาน
2. เขียนโครงการสร้างและหรือพัฒนางานตามหลักการ
3. ดำเนินงานตามแผนงาน โครงการตามหลักการและกระบวนการ
4. ประเมินผลการดำเนินงานโครงการตามหลักการ
5. รายงานผลการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ หลักการจัดทำโครงการ การวางแผน การดำเนินงาน การแก้ไขปัญหา การประเมินผล การจัดทำรายงานและการนำเสนอผลงาน โดยปฏิบัติจัดทำโครงการสร้างและหรือพัฒนางานที่ใช้ความรู้และทักษะในระดับฝีมือ สอดคล้องกับสาขาวิชาชีพที่ศึกษา ดำเนินการเป็นรายบุคคลหรือกลุ่มตามลักษณะของงานให้แล้วเสร็จในระยะเวลาที่กำหนด

(Project 2)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการวางแผนจัดทำโครงการสร้างและหรือพัฒนางาน
2. สามารถประมวลความรู้และทักษะในการสร้างและหรือพัฒนางานในสาขาวิชาชีพตามกระบวนการวางแผน ดำเนินงาน แก้ไขปัญหา ประเมินผล ทำรายงานและนำเสนอผลงาน
3. มีเจตคติและกิริยาสำนึกในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ขยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการวางแผน จัดทำโครงการ ดำเนินงาน แก้ไขปัญหา ประเมินผล จัดทำรายงานและนำเสนอผลงาน
2. เขียนโครงการสร้างและหรือพัฒนางานตามหลักการ
3. ดำเนินงานตามแผนงาน โครงการตามหลักการและกระบวนการ
4. ประเมินผลการดำเนินงานโครงการตามหลักการ
5. รายงานผลการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการวางแผนจัดทำหรือพัฒนางานโครงการ การดำเนินงาน การแก้ไขปัญหา การประเมินผล การจัดทำรายงานและการนำเสนอผลงาน โดยปฏิบัติจัดทำโครงการสร้างและหรือพัฒนางานที่ใช้ความรู้และทักษะในระดับฝีมือ สอดคล้องกับสาขาวิชาชีพที่ศึกษา ดำเนินการเป็นรายบุคคลหรือกลุ่มตามลักษณะของงานให้แล้วเสร็จในระยะเวลาที่กำหนด

(ผู้เรียนสามารถจัดทำโครงการสร้างและหรือพัฒนางานที่ต่อเนื่องจากรายวิชา 2xxxx-8502 หรือเป็นโครงการใหม่)

คำอธิบายรายวิชา
กิจกรรมเสริมหลักสูตร

20000-2001	กิจกรรมลูกเสือวิสามัญ 1	0-2-0
20000-2002	กิจกรรมลูกเสือวิสามัญ 2	0-2-0
20000-2003	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 1	0-2-0
20000-2004	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 2	0-2-0
20000-2005	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 3	0-2-0
20000-2006	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 4	0-2-0
20000-2007	กิจกรรมส่งเสริมคุณธรรม จริยธรรม	0-2-0

จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการของกิจกรรมลูกเสือวิสามัญ
2. สามารถปฏิบัติตนตามระเบียบข้อบังคับ คำปฏิญาณและกฎของลูกเสือวิสามัญ มีทักษะทางลูกเสือและมีส่วนร่วมในกิจกรรมของลูกเสือวิสามัญ
3. มีเจตคติและกิจนิสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่นและสังคม มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. ปฏิบัติตนตามระเบียบวินัย คำปฏิญาณกฎและระเบียบข้อบังคับของลูกเสือวิสามัญ
2. วางแผนและปฏิบัติกิจกรรมทักษะทางลูกเสือ
3. บำเพ็ญประโยชน์ต่อชุมชนและท้องถิ่นในสถานการณ์ต่าง ๆ
4. ใช้กระบวนการกลุ่มในการปฏิบัติกิจกรรมลูกเสือวิสามัญ

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติเกี่ยวกับ กิจกรรมของลูกเสือวิสามัญ ขบวนการและพิธีการต่าง ๆ ของลูกเสือวิสามัญ การปฏิบัติตนตามคำปฏิญาณ กฎ ระเบียบวินัยของลูกเสือวิสามัญ กิจกรรมทักษะทางลูกเสือ การใช้กระบวนการกลุ่มในการปฏิบัติกิจกรรมและทำประโยชน์ต่อชุมชนและท้องถิ่น

จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการเสริมสร้างทักษะประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพ การพัฒนาคุณภาพชีวิต การพัฒนาองค์กร ชุมชนและสังคม
2. วางแผน ลงมือปฏิบัติ ประเมินผล และปรับปรุงการทำงานในการร่วมกิจกรรมองค์การวิชาชีพ
3. มีเจตคติและกิริยาสำนึกในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. ปฏิบัติตนตามระเบียบข้อบังคับขององค์การวิชาชีพ
2. วางแผนและปฏิบัติกิจกรรมองค์การวิชาชีพตามหลักการ กระบวนการ ลักษณะและวัตถุประสงค์ของกิจกรรม
3. ใช้กระบวนการกลุ่มและการเป็นผู้นำผู้ตามในการร่วมกิจกรรมองค์การวิชาชีพ
4. ประเมินผลและปรับปรุงการทำกิจกรรมองค์การวิชาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติเกี่ยวกับ กิจกรรมองค์การวิชาชีพ กิจกรรมเสริมสร้างทักษะและประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพ กิจกรรมพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมพัฒนาองค์กร ชุมชนและสังคม การใช้กระบวนการกลุ่มและการเป็นผู้นำผู้ตามตามระบอบประชาธิปไตยในกิจกรรมเกี่ยวกับชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์และกิจกรรมอื่น ๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อชุมชนและท้องถิ่น โดยการวางแผน ลงมือปฏิบัติ ประเมินผล และปรับปรุงการทำงาน

จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

1. เข้าใจความสำคัญและหลักในการประพฤติปฏิบัติตนเป็นคนดี มีคุณธรรม จริยธรรม ธรรมาภิบาลตามค่านิยมหลักของคนไทย 12 ประการ
2. สามารถคิด วิเคราะห์ ตัดสินใจ ประพฤติปฏิบัติตนตามหลักธรรม กฎระเบียบ วัฒนธรรม อันดีงามของสังคม มีส่วนร่วมในการปฏิบัติกิจกรรมทำความดีตามรอยพระยุคลบาท กิจกรรมตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง และกิจกรรมเพื่อประโยชน์ต่อตนเอง ชุมชนและท้องถิ่น
3. มีจิตสำนึกและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติกิจกรรมด้วยความรับผิดชอบ เสียสละ มีวินัย ซื่อสัตย์ สุจริต และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. วิเคราะห์และตัดสินใจปฏิบัติในสิ่งที่ควรปฏิบัติ และไม่ปฏิบัติในสิ่งที่ไม่ควรปฏิบัติ
2. ประพฤติปฏิบัติตนตามหลักธรรม กฎระเบียบ วัฒนธรรมอันดีงามของสังคม
3. ปฏิบัติกิจกรรมเพื่อปลูกจิตสำนึกความเป็นคนดี กิจกรรมทำความดีตามรอยพระยุคลบาท กิจกรรมตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงและกิจกรรมเพื่อประโยชน์ต่อตนเอง ชุมชน ท้องถิ่น และประเทศชาติ
4. ปฏิบัติกิจกรรมส่งเสริมคุณธรรม จริยธรรมและธรรมาภิบาลโดยใช้กระบวนการกลุ่ม

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติเกี่ยวกับ กิจกรรมส่งเสริมคุณธรรม จริยธรรมและธรรมาภิบาลตามค่านิยมหลักของคนไทย 12 ประการ กิจกรรมปลูกจิตสำนึกความเป็นคนดี กิจกรรมทำความดีตามรอยพระยุคลบาท กิจกรรมอนุรักษ์ ศิลปวัฒนธรรม กิจกรรมตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง และกิจกรรมอื่น ๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อตนเอง ชุมชน ท้องถิ่นและประเทศชาติ โดยการลงมือปฏิบัติ บันทึกลงและประเมินผล