



หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ
พุทธศักราช 2567

ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว
กลุ่มอาชีพการโรงแรม
สาขาวิชาการโรงแรม

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
กระทรวงศึกษาธิการ

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ

พุทธศักราช 2567

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพหลังมัธยมศึกษาตอนต้นหรือเทียบเท่า ซึ่งเป็นการจัดการศึกษาด้านวิชาชีพและยกระดับการศึกษาวิชาชีพของบุคคลให้สูงขึ้น สอดคล้องกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ แผนการศึกษาแห่งชาติ เป็นไปตามกรอบคุณวุฒิแห่งชาติ กรอบคุณวุฒิอ้างอิงอาเซียนหรือกรอบคุณวุฒิอื่นในระดับสากล มาตรฐานการศึกษาของชาติ และกรอบคุณวุฒิอาชีวศึกษาแห่งชาติ โดยเน้นการเรียนรู้ด้วยการปฏิบัติ เพื่อพัฒนาสมรรถนะกำลังคนระดับฝีมือ รวมทั้งคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณวิชาชีพ และกิจนิสัยที่เหมาะสมในการทำงานให้สอดคล้องกับความต้องการกำลังคนของตลาดแรงงาน ชุมชนสังคม และการพัฒนาประเทศ รวมทั้งประกอบอาชีพอิสระได้
2. เป็นหลักสูตรที่เปิดโอกาสให้เลือกเรียนได้หลายรูปแบบตามศักยภาพและโอกาสของผู้เรียน เน้นสมรรถนะเฉพาะด้านด้วยการปฏิบัติจริง เปิดโอกาสให้ผู้เรียนสามารถยกเว้นการเรียนรายวิชา โดยการโอนผลการเรียน การเทียบโอนผลการเรียน การเทียบโอนความรู้และประสบการณ์ การเทียบโอนผลลัพธ์การเรียนรู้ การเทียบโอนประสบการณ์ของบุคคล การเทียบโอนสมรรถนะบุคคลตามมาตรฐานอาชีพ กรอบคุณวุฒิแห่งชาติและกรอบคุณวุฒิอ้างอิงอาเซียน มาตรฐานอาชีพระดับสากลเข้าสู่หน่วยกิตตามหลักสูตร ตามหลักเกณฑ์ แนวปฏิบัติและวิธีการที่คณะกรรมการการอาชีวศึกษากำหนด
3. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมและสนับสนุนความร่วมมือในการจัดการศึกษาและพัฒนาวิชาชีพร่วมกันระหว่างสถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษาอาชีวศึกษากับหน่วยงานภาครัฐและเอกชน องค์กรวิชาชีพ ทั้งในและต่างประเทศ
4. เป็นหลักสูตรที่เปิดโอกาสให้สถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษาอาชีวศึกษา สถานประกอบการ ชุมชน และท้องถิ่นมีส่วนร่วมในการพัฒนาหลักสูตรให้ตรงตามความต้องการในการทำงานและการประกอบอาชีพ โดยยึดโยงกับมาตรฐานอาชีพ และสอดคล้องกับบริบทเชิงพื้นที่ ประเทศ และสังคมโลก เพื่อสร้างความสามารถในการแข่งขัน

จุดหมายของหลักสูตร

1. เพื่อให้มีพฤติกรรมหรือการกระทำระดับบุคคลที่สะท้อนบุคลิกภาพ ลักษณะนิสัย ค่านิยม จรรยาบรรณ วิชาชีพ เจตคติและกิจนิสัยที่ดี ภูมิใจและรักษาเอกลักษณ์ของชาติไทย ภูมิปัญญาท้องถิ่น เคารพกฎหมาย เคารพสิทธิของผู้อื่น มีความรับผิดชอบตามบทบาทหน้าที่ของตนเองตามระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข ปฏิบัติตนตามแบบแผน หรือข้อบังคับที่สอดคล้องกับมาตรฐานในการปฏิบัติที่ดีของคนในสังคม มีจิตสาธารณะและมีจิตสำนึกรักษ์สิ่งแวดล้อม ดำรงชีวิตตามปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง โดยพัฒนาผ่านการเรียนรู้ และการฝึกประสบการณ์
2. เพื่อให้มีความรู้เกี่ยวกับข้อเท็จจริง หลักการ ทฤษฎี และแนวปฏิบัติ ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาที่เรียนหรือทำงาน โดยเน้นความรู้เชิงทฤษฎีและหรือข้อเท็จจริง ซึ่งเป็นหลักการทั่วไปของงานอาชีพ
3. เพื่อให้มีทักษะการเลือกและประยุกต์ใช้วิธีการ เครื่องมือและวัสดุขั้นพื้นฐานในการปฏิบัติงาน ทักษะการสื่อสารและเทคโนโลยีดิจิทัล ทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต ทักษะการคิดวิเคราะห์และการแก้ปัญหา และทักษะด้านสุขภาวะและความปลอดภัย รวมทั้งมีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพ มีความมั่นใจและภาคภูมิใจในวิชาชีพ รักงาน รักหน่วยงาน สามารถทำงานเป็นหมู่คณะได้ดีบนพื้นฐานการเคารพในสิทธิและหน้าที่ของตนเองและผู้อื่น
4. เพื่อให้สามารถปฏิบัติงานตามแบบแผน ปรับตัวกับการเปลี่ยนแปลงที่ไม่ซับซ้อน ให้คำแนะนำพื้นฐานที่ต้องใช้ การตัดสินใจ วางแผนและแก้ไขปัญหาโดยไม่อยู่ภายใต้การควบคุมในบางเรื่อง ประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะทางวิชาชีพ เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร ในการแก้ปัญหการปฏิบัติงานในบริบทใหม่ รวมทั้งรับผิดชอบต่อตนเองและผู้อื่น
5. เพื่อให้ตระหนักและมีส่วนร่วมในการแก้ไขปัญหาเศรษฐกิจ สังคม การเมือง สิ่งแวดล้อม มีความรักชาติสำนึกในความเป็นไทย เสียสละเพื่อส่วนรวม อารังรักษาไว้ซึ่งความมั่นคงของชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์ และการปกครองระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข ให้ประเทศมีความมั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน

หลักเกณฑ์การใช้

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2567

1. การเรียนการสอน

1.1 หลักสูตรนี้ผู้เรียนสามารถลงทะเบียนเรียนได้ทุกวิธีเรียนที่กำหนด และนำผลการเรียนแต่ละวิธีมาประเมินผลร่วมกันได้ สามารถขอยกเว้นการเรียนรายวิชาโดยการโอนผลการเรียน การเทียบโอนผลการเรียน การเทียบโอนความรู้และประสบการณ์ การเทียบโอนผลลัพธ์การเรียนรู้ การเทียบโอนประสบการณ์ของบุคคล การเทียบโอนสมรรถนะบุคคลตามมาตรฐานอาชีพ กรอบคุณวุฒิแห่งชาติและกรอบคุณวุฒิ อ่างอิงอาเซียน มาตรฐานอาชีพระดับสากลเข้าสู่หน่วยกิตตามหลักสูตร ตามหลักเกณฑ์ แนวปฏิบัติและวิธีการที่คณะกรรมการการอาชีวศึกษากำหนด

1.2 การจัดการเรียนรู้เน้นการปฏิบัติจริงเพื่อพัฒนาสมรรถนะเฉพาะด้านในระดับฝีมือ สามารถจัดการเรียนการสอนได้รูปแบบและวิธีการที่หลากหลาย โดยเน้นการเรียนรู้ด้วยการปฏิบัติที่สอดคล้องกับสาขาวิชาที่เรียน และสามารถเชื่อมโยงผลลัพธ์การเรียนรู้จากวิธีการเรียนรู้ต่าง ๆ ได้ เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะสมรรถนะในการทำงาน และการประกอบอาชีพตามจุดหมาย หลักการ ของหลักสูตร และระดับคุณวุฒิของแต่ละประเภทวิชาหรือกลุ่มอาชีพและสาขาวิชา การจัดการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณลักษณะให้ตรงตามศักยภาพของผู้เรียน และระดับคุณวุฒิของแต่ละประเภทวิชาหรือกลุ่มอาชีพและสาขาวิชา

2. การจัดการศึกษาและเวลาเรียน

2.1 การจัดการศึกษาโดยรูปแบบการศึกษาในระบบ และรูปแบบการศึกษาระบบทวิภาคี ใช้ระบบทวิภาค โดยกำหนด ให้ 1 ปีการศึกษาแบ่งเป็น 2 ภาคเรียน และใน 1 ภาคเรียน มีระยะเวลาการจัดการศึกษาไม่น้อยกว่า 18 สัปดาห์ รวมการวัดและประเมินผล หรือเทียบเคียงได้ไม่น้อยกว่า 18 สัปดาห์

2.2 หากไม่เป็นไปตามข้อ 2.1 สถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษาอาชีวศึกษาจะต้องแสดงรายละเอียดเกี่ยวกับระบบการศึกษานั้นให้ชัดเจน ประกอบด้วย การแบ่งภาคเรียน ระยะเวลาการศึกษาในแต่ละภาคเรียน การคิดหน่วยกิตรายวิชา รวมทั้งการเทียบเคียงหน่วยกิตของระบบดังกล่าว รายวิชาภาคทฤษฎีและรายวิชาภาคปฏิบัติ การฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพหรือการฝึกอาชีพหรือการฝึกภาคสนาม การทำโครงการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพ หรือกิจกรรมอื่นใดที่เสริมสร้างการเรียนรู้ให้มีความสอดคล้องและเหมาะสมกับระบบการจัดการศึกษา โดยได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

3. การคิดหน่วยกิต

ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมระหว่าง 100 - 110 หน่วยกิต การคิดหน่วยกิตถือเกณฑ์ดังนี้

3.1 รายวิชาทฤษฎีที่ใช้เวลาในการบรรยายหรืออภิปราย 18 ชั่วโมงต่อภาคเรียนรวมเวลาการวัดผล มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

3.2 รายวิชาปฏิบัติที่ใช้เวลาในการทดลองหรือฝึกปฏิบัติในห้องปฏิบัติการ 36 ชั่วโมงต่อภาคเรียนรวมเวลาการวัดผล มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

3.3 รายวิชาปฏิบัติที่ใช้เวลาในการฝึกปฏิบัติในโรงฝึกงานหรือภาคสนาม 54 ชั่วโมงต่อภาคเรียนรวมเวลาการวัดผล มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

3.4 การฝึกอาชีพในการศึกษาระบบทวิภาคี ที่ใช้เวลาไม่น้อยกว่า 54 ชั่วโมงต่อภาคเรียนมีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

3.5 การฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพในสถานประกอบการ ที่ใช้เวลาไม่น้อยกว่า 80 ชั่วโมงต่อภาคเรียน มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

3.6 การทำโครงการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพ ที่ใช้เวลาไม่น้อยกว่า 54 ชั่วโมงต่อภาคเรียนรวมเวลาการวัดผล มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

3.7 กิจกรรมการเรียนรู้อื่นใดที่สร้างการเรียนรู้นอกเหนือจากรูปแบบที่กำหนดข้างต้นการนับระยะเวลาในการทำกิจกรรมนั้นต่อภาคเรียนปกติให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต ให้เป็นไปตามที่สถานศึกษากำหนด

ทั้งนี้ การคิดหน่วยกิตให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานคุณวุฒิอาชีวศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ

4. โครงสร้างหลักสูตร

โครงสร้างของหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2567 แบ่งเป็น 3 หมวดวิชา และกิจกรรมเสริมหลักสูตร ดังนี้

4.1 หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง ไม่น้อยกว่า 20 หน่วยกิต

4.1.1 กลุ่มสมรรถนะภาษาและการสื่อสาร

4.1.2 กลุ่มสมรรถนะการคิดและการแก้ปัญหา

4.1.3 กลุ่มสมรรถนะทางสังคมและการดำรงชีวิต

การจัดวิชาในหมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง สามารถทำได้ในลักษณะเป็นรายวิชาหรือลักษณะบูรณาการให้ครอบคลุมกลุ่มสมรรถนะภาษาและการสื่อสาร กลุ่มสมรรถนะการคิดและการแก้ปัญหา กลุ่มสมรรถนะทางสังคมและการดำรงชีวิต ในสัดส่วนที่เหมาะสมตามกลุ่มอาชีพและสาขาวิชา

4.2 หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า 70 หน่วยกิต

4.2.1 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน

4.2.2 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ

กำหนดให้มีการฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพ เพื่อเป็นการเสริมสร้างความรู้และประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพ โดยเปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้เรียนรู้จากประสบการณ์จริง เพื่อสร้างความมั่นใจและเจตคติที่ดีในการทำงานและการประกอบอาชีพจากสถานประกอบการ ไม่น้อยกว่า 1 ภาคเรียนปกติ รวมทั้งกำหนดให้มีการจัดทำโครงการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพ เพื่อเป็นการบูรณาการความรู้และประสบการณ์ที่ได้เรียนรู้จัดทำโครงการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพในลักษณะงานบุคคลหรืองานกลุ่มที่สอดคล้องกับงานอาชีพ ไม่น้อยกว่า 216 ชั่วโมงจำนวน 4 หน่วยกิต

การจัดรายวิชาในหมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ โดยในการกำหนดให้เป็นสาขาวิชาใด ต้องมีจำนวนหน่วยกิตของกลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐานและกลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ รวมไม่น้อยกว่า 35 หน่วยกิต

4.3 หมวดวิชาเลือกเสรี ให้เลือกเรียนรายวิชาใด ๆ ในหลักสูตรระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ และให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า 10 หน่วยกิต

4.4 กิจกรรมเสริมหลักสูตร อย่างน้อยสัปดาห์ละ 2 ชั่วโมงทุกภาคเรียน หรือไม่น้อยกว่า 36 ชั่วโมงต่อภาคเรียน กิจกรรมเสริมหลักสูตรนี้ไม่นับหน่วยกิต

5. กิจกรรมเสริมหลักสูตร

5.1 สถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษาอาชีวศึกษาต้องส่งเสริมสนับสนุนให้มีการจัดกิจกรรมเพื่อส่งเสริมให้เกิดการปลูกฝังคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยม ระเบียบวินัย ปลูกฝังจิตสำนึกและจิตอาสา เสริมสร้างการเป็นพลเมืองไทยและพลโลกในด้านการรักชาติ เทิดทูนพระมหากษัตริย์ ส่งเสริมการปกครองระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข ทะนุบำรุงศาสนา ศิลปะ วัฒนธรรม ภูมิปัญญาไทย อนุรักษ์สิ่งแวดล้อม ส่งเสริมการกีฬาและนันทนาการ ส่งเสริมการดำรงตนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง โดยผู้เรียนทุกคนต้องเข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่า 2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ ทุกภาคเรียน หรือไม่น้อยกว่า 36 ชั่วโมง ต่อภาคเรียน

5.2 ผู้เรียนที่อยู่ในช่วงฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพหรือฝึกอาชีพในสถานประกอบการให้เข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตรในสถานประกอบการ

5.3 การประเมินผลกิจกรรมเสริมหลักสูตร ให้เป็นไปตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการว่าด้วยการจัดการศึกษาและการประเมินผลการเรียนตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ

6. การจัดแผนการเรียน

การจัดแผนการเรียนเป็นการกำหนดรายวิชาตามโครงสร้างหลักสูตรในแต่ละภาคเรียน ขึ้นอยู่กับลักษณะหรือกระบวนการจัดการเรียนรู้ของแต่ละสาขาวิชา โดยจัดอัตราส่วนการเรียนรู้ภาคทฤษฎีต่อภาคปฏิบัติในหมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ ประมาณ 20: 80 และพิจารณาจากผลลัพธ์การเรียนรู้รายปีที่กำหนดไว้ในหลักสูตร ดังนี้

6.1 ให้จัดแผนการเรียนในภาคเรียนปกติสำหรับการลงทะเบียนเรียน ให้ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน 22 หน่วยกิต ในแต่ละภาคเรียนปกติสำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา ให้ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน 12 หน่วยกิต สำหรับการลงทะเบียนเรียนภาคปกติแต่ไม่เต็มเวลาหรือภาคเรียนฤดูร้อน

6.2 จัดรายวิชาในแต่ละภาคเรียน คำนึงถึงผลลัพธ์การเรียนรู้รายปีที่กำหนดไว้ในหลักสูตร รายวิชาที่ต้องเรียนตามลำดับก่อนและหลัง ความง่ายและยาก ความต่อเนื่องและความเชื่อมโยงสัมพันธ์กันของรายวิชา รวมทั้งรายวิชาที่สามารถบูรณาการจัดการเรียนรู้ร่วมกันในลักษณะของงาน โครงการและหรือชิ้นงานในแต่ละภาคเรียน

6.3 จัดรายวิชาให้ครบถ้วนทุกหมวดวิชาตามโครงสร้างหลักสูตร

6.4 จัดรายวิชาในหมวดวิชาเลือกเสรีให้ผู้เรียนได้เลือกเรียนตามความถนัดและความสนใจ โดยเปิดโอกาสให้ผู้เรียนเลือกเรียนรายวิชาใด ๆ ในหลักสูตรระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ จากประเภทวิชาและสาขาวิชาในระดับเดียวกัน

6.5 ในภาคเรียนที่ผู้เรียนฝึกอาชีพในสถานประกอบการให้จัดรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่ตรงกับลักษณะงานของสถานประกอบการ ร่วมฝึกได้

6.6 การฝึกอาชีพในการศึกษาระบบทวิภาคี และการฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพในสถานประกอบการ ให้สถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษาอาชีวศึกษากำหนดรายวิชาที่ตรงกับลักษณะงานของสถานประกอบการ เพื่อนำไปเรียนหรือฝึกในภาคเรียนที่ฝึกอาชีพหรือฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพ ตามเงื่อนไขของหลักสูตรสาขาวิชานั้น ๆ

6.7 จัดรายวิชาโครงการ จำนวน 4 หน่วยกิต (12 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ หรือ 216 ชั่วโมงต่อภาคเรียน) ให้เป็นไปตามเงื่อนไขของหลักสูตรสาขาวิชานั้น ๆ โดยกำหนดสัดส่วน ดังนี้

1) การจัดทำโครงการสมรรถนะวิชาชีพ ให้นักเรียน เรียนในชั้นเรียน จำนวน 4 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ หรือ 72 ชั่วโมงต่อภาคเรียน

2) ให้เรียนรู้ด้วยตนเอง จำนวน 8 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ หรือ 144 ชั่วโมงต่อภาคเรียน

3) หากจัดให้เรียนรายวิชาโครงการ 2 หน่วยกิต คือ โครงการ 1 และโครงการ 2 ให้สถานศึกษาอาชีวศึกษาหรือสถาบันจัดให้มีชั่วโมงเรียนต่อสัปดาห์ที่เทียบเคียงกับเกณฑ์ดังกล่าวข้างต้น

6.8 จัดกิจกรรมเสริมหลักสูตรในแต่ละภาคเรียน อย่างน้อย 2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ หรือไม่น้อยกว่า 36 ชั่วโมงต่อภาคเรียนทุกภาคเรียน

6.9 การจัดการเรียนของสถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษาอาชีวศึกษาให้เป็นไปตามโครงสร้างหลักสูตร ทั้งนี้ หากสถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษาอาชีวศึกษามีเหตุผลและความจำเป็นในการจัดหน่วยกิตและเวลาในการจัดการเรียนการสอนแต่ละภาคเรียนที่แตกต่างไปจากเกณฑ์ข้างต้น อาจทำได้ แต่ต้องไม่กระทบต่อมาตรฐาน คุณภาพการศึกษา โดยให้คำนึงถึงความสมดุลของจำนวนหน่วยกิตและชั่วโมงรวมตามแผนการเรียนของสถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษาอาชีวศึกษาเป็นสำคัญ

7. การจัดการอาชีวศึกษาระบบทวิภาคี

สถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษาอาชีวศึกษา สามารถนำรายวิชาในหมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ ไปกำหนดรายละเอียดการฝึกอาชีพร่วมกับสถานประกอบการ โดยจัดทำแผนการฝึกอาชีพ การวัดและประเมินผลในแต่ละรายวิชา ร่วมกับสถานประกอบการ เพื่อนำไปใช้ในการฝึกอาชีพ

การวัดและประเมินผลเป็นรายวิชา ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามมาตรฐานการจัดการอาชีวศึกษาระบบทวิภาคี ที่คณะกรรมการการอาชีวศึกษากำหนด

หากรายวิชาในหมวดสมรรถนะวิชาชีพไม่สอดคล้องกับลักษณะงานของสถานประกอบการ สามารถพัฒนารายวิชาเพิ่มเติมได้ตามเงื่อนไขของหลักสูตร โดยต้องพัฒนาร่วมกับสถานประกอบการ และรายงานให้สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาทราบ

8. การเข้าเรียน

- 8.1 ผู้เรียนต้องสำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับมัธยมศึกษาตอนต้นหรือเทียบเท่า
- 8.2 ผู้ที่ยังไม่สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้นหรือเทียบเท่าให้อยู่ในสถานะผู้เข้าเรียน

9. การประเมินผลการเรียน

การประเมินผลการเรียนเน้นการประเมินผลตามสภาพจริงและเป็นไปตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการว่าด้วยการจัดการศึกษาและการประเมินผลการเรียนตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ

10. การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

10.1 ได้รายวิชาและจำนวนหน่วยกิตสะสมในทุกหมวดวิชาครบถ้วนตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร แต่ละประเภทวิชา กลุ่มอาชีพ และสาขาวิชาและตามแผนการเรียนที่สถานศึกษากำหนด

10.2 ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 2.00 จากระบบ 4 ระดับคะแนน

10.3 ผ่านเกณฑ์การประเมินมาตรฐานวิชาชีพที่ยึดโยงกับผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิ อาชีวศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ หรือผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานที่สอดคล้องกับมาตรฐาน อาชีพขององค์กรรับรองในประเทศหรือสากล

10.4 ได้เข้าร่วมปฏิบัติกิจกรรมเสริมหลักสูตรตามแผนการเรียนที่สถานศึกษากำหนด และ "ผ่าน" ทุกภาคเรียน

10.5 ผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพต้องสำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้น หรือเทียบเท่า

สถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษาอาชีวศึกษาที่ใช้ระบบการวัดผลและการสำเร็จการศึกษาที่ แตกต่างจากนี้จะต้องกำหนดให้มีค่าเทียบเคียงกันได้

11. การพัฒนารายวิชาในหลักสูตร

11.1 สถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษาอาชีวศึกษาสามารถพัฒนารายวิชาเพิ่มเติมได้ตามเงื่อนไขที่หลักสูตรกำหนด โดยต้องพัฒนาร่วมกับสถานประกอบการ องค์กรวิชาชีพ ภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง และรายงานให้สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาทราบ

11.2 การพัฒนารายวิชาเพิ่มเติมต้องสอดคล้องกับจุดประสงค์สาขาวิชาหรือมาตรฐานการศึกษาวิชาชีพของสาขาวิชา โดยสถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษาอาชีวศึกษา ดำเนินการดังนี้

1) หมวติวิชาสมรรถนะแกนกลาง สามารถพัฒนารายวิชาเพิ่มเติมในแต่ละกลุ่มสมรรถนะ เพื่อเลือกเรียนนอกเหนือจากรายวิชาที่กำหนดให้เป็นวิชาบังคับได้ โดยสามารถพัฒนาเป็นรายวิชาหรือลักษณะบูรณาการ ผสมผสานเนื้อหาวิชาที่ครอบคลุมสาระ โดยพิจารณาจากมาตรฐานการเรียนรู้ของกลุ่มวิชานั้น ๆ เพื่อให้บรรลุจุดประสงค์ของหมวติวิชาสมรรถนะแกนกลาง

2) หมวติวิชาสมรรถนะวิชาชีพ สามารถพัฒนารายวิชาเพิ่มเติมในกลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะได้ ตามความต้องการของสถานประกอบการหรือยุทธศาสตร์ของภูมิภาคเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศ

11.3 การกำหนดรหัสวิชา จำนวนหน่วยกิต และจำนวนชั่วโมงเรียนให้เป็นไปตามที่หลักสูตรกำหนด

12. การปรับปรุงแก้ไข พัฒนารายวิชา และการอนุมัติหลักสูตร

12.1 สถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษาอาชีวศึกษาสามารถพัฒนาหรือปรับปรุงรายวิชาเพิ่มเติมได้ตามเงื่อนไขของหลักสูตร โดยต้องรายงานให้สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาทราบ

12.2 ให้สถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษาอาชีวศึกษาจัดให้มีการประเมินและรายงานผลการใช้หลักสูตร ให้สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาทราบ เพื่อนำไปสู่การพัฒนาหลักสูตรหรือการปรับปรุงหลักสูตรอย่างต่อเนื่องหรืออย่างน้อยทุก 5 ปี

12.3 การอนุมัติหลักสูตรระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ เป็นหน้าที่ของสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

12.4 การประกาศใช้หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ ให้ทำเป็นประกาศกระทรวงศึกษาธิการ

13. การประกันคุณภาพของหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอน

การประกันคุณภาพของหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอน ให้สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา สถาบันการอาชีวศึกษา และสถานศึกษาอาชีวศึกษา กำหนดระบบการประกันคุณภาพของหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอนในสาขาวิชาที่เปิดสอน โดยมีองค์ประกอบในการประกันคุณภาพอย่างน้อย 4 ด้าน ดังนี้

13.1 หลักสูตรที่ยึดโยงกับมาตรฐานอาชีพ

13.2 ครู ทรัพยากรและการสนับสนุน

13.3 วิธีการจัดการเรียนรู้ การวัดและประเมินผล

13.4 ผู้สำเร็จการศึกษา

ในกรณีสถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษาอาชีวศึกษาใดจัดการศึกษาไม่เป็นไปตามข้างต้น หรือจัดให้ผู้เรียนได้รับการศึกษาอย่างไม่มีคุณภาพ สถานศึกษาต้องรับผิดชอบในผลแห่งความเสียหายที่เกิดขึ้นกับผู้เรียนตามพระราชบัญญัติความรับผิดทางละเมิดของเจ้าหน้าที่ พ.ศ. 2539 และตามกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

การกำหนดรหัสวิชาหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2567

1	2	3	4	5	-	6	7	8	9	ชื่อวิชา	ท-ป-น
										ลำดับที่วิชา 01-99	
						สาขาวิชา/วิชาเรียนร่วม				กลุ่มสมรรถนะ/กลุ่มวิชา	
2	0	0	0	0	หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง						
										11 กลุ่มสมรรถนะภาษาและการสื่อสาร (ภาษาไทย) 12 กลุ่มสมรรถนะภาษาและการสื่อสาร (ภาษาต่างประเทศ) 13 กลุ่มสมรรถนะการคิดและการแก้ปัญหา (วิทยาศาสตร์) 14 กลุ่มสมรรถนะการคิดและการแก้ปัญหา (คณิตศาสตร์) 15 กลุ่มสมรรถนะทางสังคมและการดำรงชีวิต (สังคมศึกษา) 16 กลุ่มสมรรถนะทางสังคมและการดำรงชีวิต (สุขศึกษาและพลศึกษา) 20 กลุ่มกิจกรรมเสริมหลักสูตร 9X กลุ่มวิชาเลือกเสรี	
2	0	0	0	1	หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน						
										10 กลุ่มวิชาเรียนร่วมหลักสูตร	
2	X	X	0	0	หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน						
										10 กลุ่มวิชาเรียนร่วมประเภทวิชา 21-79 กลุ่มวิชาเรียนร่วมกลุ่มอาชีพ	
2	X	X	X	X	หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ						
										10 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน 20 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ 85 โครงการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพ 9X กลุ่มวิชาชีพเลือกเสรี	
(-) รายวิชาพัฒนาโดยส่วนกลาง (*) รายวิชาพัฒนาโดยสถานศึกษา											
สาขาวิชา											
00 วิชาเรียนร่วม											
ประเภทวิชา											
01 ประเภทวิชาอุตสาหกรรม						15 ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร					
02 ประเภทวิชาบริหารธุรกิจ						16 ประเภทวิชาศิลปกรรมและเศรษฐกิจสร้างสรรค์					
04 ประเภทคหกรรม						17 ประเภทวิชาเกษตรกรรมและประมง					
07 ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว						18 ประเภทวิชาแฟชั่นและสิ่งทอ					
13 ประเภทวิชาอุตสาหกรรมสุขภาพและความงาม						19 ประเภทวิชาอุตสาหกรรมดิจิทัลและเทคโนโลยีสารสนเทศ					
14 ประเภทวิชาอุตสาหกรรมโลจิสติกส์						20 ประเภทวิชาอุตสาหกรรมบันเทิง					
ระดับหลักสูตร											
2 หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ						ปวช.					

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2567

ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว

กลุ่มอาชีพการโรงแรม

สาขาวิชาการโรงแรม

ขอบเขตสาขาวิชา

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ ประเภทวิชา อุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพ การโรงแรม สาขาวิชา การโรงแรม จัดอยู่ในสาขาวิชาชีพ (Occupational) การโรงแรม กลุ่มอาชีพพนักงานบริการส่วนหน้าของโรงแรม พนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม แม่บ้านโรงแรม และผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับคุณวุฒิวิชาชีพ ระดับ 3 โดยมีขอบเขตสาขาวิชา (Areas of activity and working conditions) คือ การบริหารงานบุคคลในงานโรงแรม เทคนิคการสื่อสารในงานโรงแรม การอนุรักษ์ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมในงานโรงแรม อาชีวอนามัยและความปลอดภัยในงานโรงแรม ระบบปฏิบัติการงานโรงแรมในงานส่วนหน้าโรงแรม งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม งานแม่บ้านโรงแรม งานครัวโรงแรม การสื่อสารทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ และการปฏิบัติงานธุรการในงานโรงแรม

บุคคลที่ประกอบอาชีพในสาขาวิชานี้ เป็นผู้ที่มีความรู้ ทักษะและประสบการณ์ในงานอาชีพการโรงแรม มีใจรักในงานบริการ สามารถปฏิบัติงานส่วนหน้าโรงแรม งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม งานแม่บ้านโรงแรม และงานครัวโรงแรม มีทักษะการสื่อสารทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ มีปฏิสัมพันธ์ที่ดีกับลูกค้า หัวหน้างาน เพื่อนร่วมงาน ทักษะเกี่ยวกับการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและเทคโนโลยีดิจิทัล ทักษะด้านสิ่งแวดล้อม สุขภาวะและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน สามารถประยุกต์ใช้กับการปฏิบัติงาน ธุรการงานบริหารงานบุคคลในงานส่วนหน้าโรงแรม งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม งานแม่บ้านโรงแรม และงานครัวโรงแรม และนำไปประกอบอาชีพได้อย่างเหมาะสมให้สอดคล้องกับวิถีการดำรงชีวิต ตลอดจนทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต มีการคิดวิเคราะห์และการแก้ปัญหาอย่างเป็นระบบ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ รวมถึงมีคุณธรรม จริยธรรม และเจตคติที่ดี มีความมั่นใจและภูมิใจในวิชาชีพ การโรงแรม และสร้างความพึงพอใจต่อการให้บริการอย่างเป็นเลิศ

ผู้สำเร็จการศึกษาตามหลักหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ ประเภทวิชา อุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการโรงแรม สาขาวิชาการโรงแรม สามารถประกอบอาชีพในตำแหน่งงานที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาชีพ (Career) ดังนี้ พนักงานบริการส่วนหน้าของโรงแรม พนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม แม่บ้านในโรงแรม และผู้ปรุงอาหารตะวันตก

มาตรฐานการศึกษาวิชาชีพ ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการโรงแรม สาขาวิชาการโรงแรม

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของผู้สำเร็จการศึกษาระดับคุณวุฒิการศึกษาประกาศนียบัตรวิชาชีพ ประเภทวิชา อุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม กลุ่มอาชีพพนักงานบริการส่วนหน้าของโรงแรม อาชีพพนักงาน บริการอาหารและเครื่องดื่ม อาชีพแม่บ้านในโรงแรม และอาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ประกอบด้วย

1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม คุณลักษณะที่พึงประสงค์ คุณลักษณะตามบรรทัดฐานที่ดีของ สังคม และลักษณะบุคคล

1.1 ด้านคุณธรรม จริยธรรม คุณลักษณะที่พึงประสงค์และคุณลักษณะตามบรรทัดฐานที่ดีของสังคม ได้แก่ ความเสียสละ ความซื่อสัตย์สุจริต ความกตัญญูกตเวที ความอดกลั้น การละเว้นสิ่งเสพติดและการพนัน การมีจิตสำนึกและเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพและสังคม มีใจรักในงานบริการ ภูมิใจและรักษาเอกลักษณ์ของชาติ ไทย เคารพกฎหมาย เคารพสิทธิของผู้อื่น ประพฤติปฏิบัติตามบทบาทหน้าที่ของตนเองตามระบอบ ประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข มีจิตสาธารณะ และจิตสำนึกรักษาสິงแวดล้อม ความมีวินัย ความรับผิดชอบ ความรักสามัคคี มีมนุษยสัมพันธ์ ความเชื่อมั่นในตนเอง สนใจใฝ่รู้ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ชยัน ประหยัด อดทน พึ่งตนเองต่อต้านความรุนแรงและการทุจริต ปฏิบัติตนและปฏิบัติงานโดยคำนึงถึงหลัก ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ความปลอดภัย อาชีวอนามัย การอนุรักษ์พลังงานและสิ่งแวดล้อม

1.2 ลักษณะบุคคลในสาขาวิชา ได้แก่ ผู้มีใจรักในงานบริการ รักในความสะอาด มีความซื่อสัตย์ รักและ ศรัทธาในวิชาชีพของตนเอง มีบุคลิกภาพที่ดี มีทักษะในการสื่อสาร สามารถใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ในการ ปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้อง มีความละเอียดรอบคอบ ทำงานด้วยความประณีต มีทักษะด้านเทคโนโลยี สารสนเทศและเทคโนโลยีดิจิทัลในการทำงาน มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ สามารถนำความรู้และทักษะวิชาชีพ มาประยุกต์ใช้ และนำมาพัฒนางานในอาชีพพนักงานบริการส่วนหน้าของโรงแรม อาชีพพนักงานบริการ อาหารและเครื่องดื่ม อาชีพแม่บ้านในโรงแรม และอาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ได้อย่างเหมาะสม สามารถ ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างสร้างสรรค์และมีทัศนคติเชิงบวกในการปฏิบัติงาน รวมถึงปฏิบัติงานตาม จรรยาบรรณวิชาชีพโดยคำนึงถึงหลักอาชีวอนามัย ความปลอดภัย มาตรฐานวิชาชีพ และประยุกต์ใช้หลักการ เจรจาต่อรองในการให้บริการลูกค้า การมีมนุษยสัมพันธ์ ปฏิภาณไหวพริบ สามารถแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้

2. 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 ทักษะการสื่อสารและการเรียนรู้โดยใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศและเทคโนโลยีสารสนเทศ
- 2.2.2 ทักษะการคิดวิเคราะห์ การแก้ปัญหาและการจัดการโดยใช้หลักการและกระบวนการทางวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์
- 2.2.3 ทักษะทางสังคมและการดำรงชีวิตตามหลักศาสนา วัฒนธรรมและการเป็นพลเมืองที่ดี มีจิตอาสาและการพัฒนาบุคลิกภาพและสุขอนามัย

2.3 ด้านความสามารถในการประยุกต์ใช้และความรับผิดชอบ

- 2.3.1 สื่อสารโดยใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ และเทคโนโลยีสารสนเทศในชีวิตประจำวันและในการทำงาน
- 2.3.2 แก้ไขปัญหาและพัฒนางานอาชีพ โดยใช้หลักการและกระบวนการทางวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์
- 2.3.3 พัฒนาบุคลิกภาพ สุขอนามัยและคุณลักษณะเหมาะสมกับการปฏิบัติงานอาชีพและการอยู่ร่วมกับผู้อื่น ปฏิบัติตนตามหลักศาสนา วัฒนธรรม ค่านิยม คุณธรรมจริยธรรมทางสังคมและสิทธิหน้าที่พลเมือง

3. ด้านสมรรถนะวิชาชีพ

3.1 ด้านสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน

3.1.1 ด้านความรู้

- 3.1.1.1 หลักการด้านความปลอดภัย สุขภาพและสิ่งแวดล้อม
- 3.1.1.2 หลักการใช้ทรัพยากรอย่างยั่งยืน
- 3.1.1.3 หลักการเทคนิคการสื่อสารทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศในงานโรงแรม
- 3.1.1.4 หลักการใช้เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่องานอาชีพ
- 3.1.1.5 หลักการใช้กระบวนการและเทคนิคการบริการในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว
- 3.1.1.6 หลักการใช้กฎหมายแรงงานในการประกอบอาชีพ
- 3.1.1.7 หลักการใช้ศิลปวัฒนธรรมไทย ความเป็นเอกลักษณ์ด้านวิถีชีวิต ศาสนา ศิลปะ ความเชื่อ ภูมิปัญญาท้องถิ่น ให้สอดคล้องกับพฤติกรรมของนักท่องเที่ยว

3.1.1.8 หลักการตัดสินใจ วางแผน และแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าในการให้บริการให้เหมาะสมกับสถานการณ์และกลุ่มนักท่องเที่ยว

3.1.1.9 หลักการวิเคราะห์และเชื่อมโยงนโยบายภาครัฐกับแนวโน้มทางการตลาดในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว

3.1.2 ด้านทักษะ

3.1.2.1 ทักษะการใช้เครื่องมือและวัสดุพื้นฐานในการปฏิบัติงาน

3.1.2.2 ทักษะการใช้งานเทคโนโลยีดิจิทัลในงานงานอาชีพ

3.1.2.3 ทักษะการปฏิบัติงานพื้นฐานอาชีพและธุรกิจเบื้องต้น

3.1.2.4 ทักษะการบริหารจัดการงานที่ได้รับมอบหมาย

3.1.2.5 ทักษะการสื่อสารภาษาไทยและภาษาต่างประเทศในงานโรงแรม

3.1.2.6 ทักษะการคิด วิเคราะห์ แก้ปัญหาในงานอาชีพ

3.1.3 ด้านความสามารถในการประยุกต์ใช้และความรับผิดชอบ

3.1.3.1 วางแผนการดำเนินงานตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงคุณภาพของงาน การอนุรักษ์พลังงาน ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม หลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัย และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

3.1.3.2 เลือกใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือ วัสดุอุปกรณ์ตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงความประหยัดและความปลอดภัย

3.1.3.3 ประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะทางวิชาชีพ เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่ออาชีพ

3.1.3.4 ใช้หลักการและกระบวนการของการเป็นผู้ให้บริการในการปฏิบัติงาน

3.1.3.5 ประยุกต์ใช้ความรู้ด้านศิลปวัฒนธรรมไทยและพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวในการปฏิบัติงาน

3.1.3.6 มีบุคลิกภาพที่ดี มีทักษะในการสื่อสารและการทำงานร่วมกับผู้อื่น

3.1.3.7 การประยุกต์ใช้ความรู้เรื่องการตลาดเพื่อส่งเสริมอุตสาหกรรมท่องเที่ยว

3.2 ด้านสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ

3.2.1 ด้านความรู้

3.2.1.1 หลักการเลือกใช้เครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ในงานงานส่วนหน้าโรงแรม งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม งานแม่บ้านโรงแรม และงานครัวโรงแรม

3.2.1.2 หลักการด้านอาชีวอนามัย ความปลอดภัย การอนุรักษ์ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมในงานโรงแรม

3.2.1.3 หลักการสื่อสาร การตัดสินใจ การวางแผนและการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นจากการปฏิบัติงานโรงแรม

3.2.1.4 หลักการบริหารงานบุคคลในงานโรงแรม

3.2.1.5 หลักการเทคนิคการสื่อสารในงานโรงแรม

3.2.1.6 หลักการใช้ระบบปฏิบัติการในงานโรงแรม

3.2.1.7 หลักการปฏิบัติงานขั้นพื้นฐานในงานส่วนหน้าโรงแรม งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม งานแม่บ้านโรงแรม และงานครัวโรงแรม

3.2.2 ด้านทักษะ

3.2.2.1 ทักษะการเลือกและการประยุกต์ใช้เครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ขั้นพื้นฐานในการปฏิบัติงานโรงแรม

3.2.2.2 ทักษะการคิด วิเคราะห์และแก้ปัญหาในการปฏิบัติงานโรงแรม

3.2.2.3 ทักษะในการปฏิบัติงานส่วนหน้าโรงแรม งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม งานแม่บ้านโรงแรม และงานครัวโรงแรม

3.2.2.4 ทักษะในการสื่อสารภาษาอังกฤษเบื้องต้นและภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในงานโรงแรม

3.2.2.5 ทักษะการปฏิบัติงานในด้านความปลอดภัย สุขอนามัย สุขลักษณะ ตามมาตรฐานและข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับงานโรงแรม

3.2.3 ด้านความสามารถในการประยุกต์ใช้และความรับผิดชอบ

3.2.3.1 วางแผนการดำเนินงานตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงการบริหารงาน คุณภาพ การอนุรักษ์พลังงาน ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม หลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัยและกฎหมายที่เกี่ยวข้องในธุรกิจโรงแรม

3.2.3.2 ปฏิบัติงานบนพื้นฐานวิชาชีพการโรงแรมตามหลักการและกระบวนการ

3.2.3.3 ติดต่อประสานงานกับหน่วยงานต่าง ๆ ในโรงแรมได้อย่างมีประสิทธิภาพ

3.2.3.4 ตัดสินใจและแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นขณะปฏิบัติงานโรงแรมบนพื้นฐานของหลักการและความเป็นจริง

3.2.3.5 ให้คำแนะนำพื้นฐานที่ต้องใช้การตัดสินใจและการปฏิบัติงานแก่ผู้ร่วมงาน

3.2.3.6 ประยุกต์การปฏิบัติงานในงานโรงแรม ตามมาตรฐานข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องด้านความปลอดภัย ด้านสุขอนามัย ด้านสุขลักษณะ

ผลลัพธ์การเรียนรู้รายปี ของผู้เรียนตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ ประเภทวิชา
อุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพพนักงานบริการส่วนหน้าของโรงแรม กลุ่มอาชีพพนักงานบริการอาหาร
และเครื่องดื่ม กลุ่มอาชีพแม่บ้านโรงแรม และกลุ่มอาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก สาขาวิชาการโรงแรม
ประกอบด้วย

ชั้นปีที่ 1

1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม คุณลักษณะที่พึงประสงค์ คุณลักษณะตามบรรทัดฐานที่ดีของสังคม และลักษณะบุคคล

ประพฤติปฏิบัติตนตามบทบาทหน้าที่ของตนเอง มีบุคลิกภาพที่ดี มีจิตสาธารณะ จิตสำนึก
รักสิ่งแวดล้อม มีใจรักในงานบริการ ความรับผิดชอบ ความมีระเบียบวินัย ความรักสามัคคี มีมนุษยสัมพันธ์
การมีจิตสำนึกและเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพและสังคม โดยคำนึงถึงหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง ความปลอดภัย
และอาชีวอนามัย

2. ด้านความรู้

เข้าใจในหลักการความรู้เบื้องต้นงานส่วนหน้าโรงแรม งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
งานแม่บ้านโรงแรม และงานครัวโรงแรม ความปลอดภัย สิ่งแวดล้อม การปฐมพยาบาล และสุขอนามัย
เบื้องต้น การใช้วัสดุอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ ตลอดจนมีความรู้ในการสื่อสารภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ

3. ด้านทักษะ

มีทักษะในการปฏิบัติงาน สามารถสื่อสารทางโทรศัพท์ ปฏิบัติงานด้านสุขลักษณะ การปฐม
พยาบาลเบื้องต้น การใช้วัสดุอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ และมีทักษะในการสื่อสารการปฏิบัติงานกับเพื่อน
ร่วมงาน และลูกค้าที่ไม่มีความซับซ้อนอย่างมีประสิทธิภาพ

4. ด้านความสามารถในการประยุกต์ใช้และความรับผิดชอบ

ความสามารถในการปฏิบัติงานประจำตามขั้นตอนที่กำหนด และความสามารถในการปฏิบัติงาน
ภายใต้การกำกับดูแล และแนะนำอย่างใกล้ชิด

ภาพความสำเร็จรายปีของโลกอาชีพ

มีทักษะเบื้องต้นในการปฏิบัติงานงานส่วนหน้าโรงแรม งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม งาน
แม่บ้านโรงแรม และงานครัวโรงแรม ชั้นพื้นฐานทั่วไป สามารถแก้ปัญหาพื้นฐานในการปฏิบัติงานได้อย่าง
จำกัด โดยมีการควบคุมดูแลอย่างใกล้ชิด เชื่อมโยงกับมาตรฐานอาชีพของสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ : อาชีพ
พนักงานบริการส่วนหน้าของโรงแรม กลุ่มอาชีพพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม กลุ่มอาชีพแม่บ้าน
โรงแรม และกลุ่มอาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก

ชั้นปีที่ 2

1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม คุณลักษณะที่พึงประสงค์ คุณลักษณะตามบรรทัดฐานที่ดีของสังคม และลักษณะบุคคล

ประพฤติปฏิบัติตนตามบทบาทหน้าที่ของตนเอง รักและศรัทธาในวิชาชีพ มีใจรักในงานบริการ มีจิตสาธารณะ จิตสำนึกรักสิ่งแวดล้อม ความรับผิดชอบ ความมีระเบียบวินัย ความรักสามัคคี มีมนุษยสัมพันธ์ การมีจิตสำนึกและเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพและสังคม โดยคำนึงถึงหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง ความปลอดภัย และอาเซียนามัย

2. ด้านความรู้

ความรู้ในการสื่อสารและสารสนเทศในการปฏิบัติงานพื้นฐานตามข้อเท็จจริง (Factual) ของลักษณะงานอาชีพ

3. ด้านทักษะ

ทักษะในการปฏิบัติงานส่วนหน้าโรงแรม งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม งานแม่บ้านโรงแรม และงานครัวโรงแรม ตามขั้นตอนที่กำหนด รวมทั้งทักษะการคิด ทักษะชีวิต ทักษะการสื่อสารอย่างสร้างสรรค์ มีทักษะฝีมือในการปฏิบัติตามมาตรฐานกลุ่มอาชีพพนักงานบริการส่วนหน้าของโรงแรม กลุ่มอาชีพพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม กลุ่มอาชีพแม่บ้านโรงแรม และกลุ่มอาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ปฏิบัติงานตามสภาพแวดล้อมที่หลากหลาย ดูแลรักษาบริการลูกค้าให้ได้ตามมาตรฐาน และมีทักษะการอ่าน และเข้าใจคำสั่งพื้นฐาน คำแนะนำ และตอบโต้การสนทนาภาษาอังกฤษกับลูกค้าได้ในระดับปฏิบัติงานทั่วไป เพื่อพัฒนาและสร้างความสัมพันธ์ที่ดีกับลูกค้าต่อไป

4. ด้านความสามารถในการประยุกต์ใช้และความรับผิดชอบ

ความสามารถในการปฏิบัติงานตามหลักการและมาตรฐานที่กำหนด ความสามารถในการปฏิบัติงานดูแล และตัดสินใจแก้ไขปัญหาเบื้องต้น

ภาพความสำเร็จรายปีของโลกอาชีพ

มีทักษะฝีมือในการปฏิบัติงานส่วนหน้าโรงแรม งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม งานแม่บ้านโรงแรม และงานครัวโรงแรม ที่ถูกกำหนดไว้แล้ว สามารถแก้ปัญหาพื้นฐานที่พบเป็นประจำ โดยประยุกต์ใช้ ทฤษฎี เครื่องมือและข้อมูลพื้นฐานภายใต้การควบคุมแนะนำของผู้บังคับบัญชา เชื่อมโยงกับมาตรฐานอาชีพของสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ : กลุ่มอาชีพพนักงานบริการส่วนหน้าของโรงแรม กลุ่มอาชีพพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม กลุ่มอาชีพแม่บ้านโรงแรม และกลุ่มอาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก

ชั้นปีที่ 3

1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม คุณลักษณะที่พึงประสงค์ คุณลักษณะตามบรรทัดฐานที่ดีของสังคม และลักษณะบุคคล

ประพฤติปฏิบัติตนตามบทบาทหน้าที่ของตนเอง มีบุคลิกภาพที่ดี มีใจรักในงานบริการ มีจิตสาธารณะ จิตสำนึกรักสิ่งแวดล้อม ใจรักในงานบริการ เสียสละ มีน้ำใจ มีความรับผิดชอบ ความมีระเบียบวินัย ความรักสามัคคี มีมนุษยสัมพันธ์ การมีจิตสำนึกและเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพและสังคม โดยคำนึงถึงหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง ความปลอดภัยและอาชีวอนามัย

2. ด้านความรู้

มีความรู้ในการคิดวิเคราะห์ในหลักการทั่วไปของกลุ่มอาชีพพนักงานบริการส่วนหน้าของโรงแรม กลุ่มอาชีพพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม กลุ่มอาชีพแม่บ้านโรงแรม และกลุ่มอาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ตลอดจนมีความรู้เกี่ยวกับเทคนิคการสื่อสาร เทคโนโลยีสารสนเทศ และเทคโนโลยีดิจิทัล

3. ด้านทักษะ

มีทักษะระดับฝีมือเฉพาะทาง และเทคนิคในการปฏิบัติงาน ที่ครอบคลุมสมรรถนะ กลุ่มอาชีพพนักงานบริการส่วนหน้าของโรงแรม กลุ่มอาชีพพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม กลุ่มอาชีพแม่บ้านโรงแรม และกลุ่มอาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตกตลอดจนทักษะในการด้านความปลอดภัยที่เกี่ยวข้อง

4. ด้านความสามารถในการประยุกต์ใช้และความรับผิดชอบ

ความสามารถในการปฏิบัติงานตามแบบแผน และสามารถปรับตัวกับการเปลี่ยนแปลงที่ไม่ซับซ้อน ความสามารถในการให้คำแนะนำพื้นฐานที่ต้องใช้การตัดสินใจและการวางแผนในการแก้ไขปัญหา โดยไม่อยู่ภายใต้การควบคุมในบางเรื่อง และประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะทางวิชาชีพ และเทคโนโลยีสารสนเทศ และการสื่อสารในการแก้ปัญหาและการปฏิบัติงานในบริบทใหม่ รวมทั้งรับผิดชอบต่อตนเองและผู้อื่น

ภาพความสำเร็จรายปีของโลกอาชีพ

มีทักษะระดับฝีมือเฉพาะทางและเทคนิคในการปฏิบัติงานบริการส่วนหน้าของโรงแรม งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม งานแม่บ้านโรงแรม และงานครัวโรงแรม กระบวนการคิดและปฏิบัติที่หลากหลาย สามารถแก้ปัญหาทางเทคนิคควบคู่กับการใช้คู่มือ และข้อมูลที่เกี่ยวข้องภายใต้การแนะนำของผู้บังคับบัญชา เชื่อมโยงกับมาตรฐานอาชีพของสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ : กลุ่มอาชีพพนักงานบริการส่วนหน้าของโรงแรม กลุ่มอาชีพพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม กลุ่มอาชีพแม่บ้านโรงแรม และกลุ่มอาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก และเชื่อมโยงกับมาตรฐานอาชีพของสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน : อาชีพพนักงานผสมเครื่องดื่ม

จุดประสงค์สาขาวิชา

1. เพื่อให้สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะด้านภาษาและการสื่อสาร ทักษะการคิดและการแก้ปัญหา ทักษะทางสังคมและการดำรงชีวิตในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ
2. เพื่อให้มีความเข้าใจและสามารถประยุกต์ใช้หลักการบริหารและจัดการวิชาชีพ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ และหลักการงานอาชีพที่สัมพันธ์เกี่ยวข้องกับการพัฒนาวิชาชีพการโรงแรม ให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงและความก้าวหน้าของเศรษฐกิจ สังคมและเทคโนโลยี
3. เพื่อให้มีความเข้าใจในหลักการและกระบวนการทำงานในกลุ่มงานพื้นฐานด้าน กลุ่มอาชีพพนักงานบริการส่วนหน้าของโรงแรม กลุ่มอาชีพพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม กลุ่มอาชีพแม่บ้านโรงแรม และกลุ่มอาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก สาขาวิชาการโรงแรม
4. เพื่อให้สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะทางเทคโนโลยีด้าน กลุ่มอาชีพพนักงานบริการส่วนหน้าของโรงแรม กลุ่มอาชีพพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม กลุ่มอาชีพแม่บ้านโรงแรม และกลุ่มอาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก สาขาวิชาการโรงแรม
5. เพื่อให้สามารถปฏิบัติงานกลุ่มอาชีพพนักงานบริการส่วนหน้าของโรงแรม กลุ่มอาชีพพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม กลุ่มอาชีพแม่บ้านโรงแรม และกลุ่มอาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก สาขาวิชาการโรงแรม ในสถานประกอบการและประกอบอาชีพอิสระ รวมทั้งการใช้ความรู้ และทักษะเป็นพื้นฐานในการศึกษาต่อในระดับสูงขึ้นได้
6. เพื่อให้สามารถปฏิบัติงานและดำรงชีวิตโดยประยุกต์ใช้หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง หลักการใช้พลังงานและทรัพยากรอย่างคุ้มค่า คำนึงถึงความปลอดภัยต่อตนเอง ผู้อื่นและการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม
7. เพื่อให้มีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ซื่อสัตย์สุจริต มีระเบียบวินัย มีความรับผิดชอบต่อสังคม สิ่งแวดล้อม ต่อด้านความรุนแรงและสารเสพติด

โครงสร้าง
หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2567
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว
กลุ่มอาชีพการโรงแรม
สาขาวิชา การโรงแรม

ผู้สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพพนักงานบริการส่วนหน้าของโรงแรม กลุ่มอาชีพพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม กลุ่มอาชีพแม่บ้านโรงแรม และกลุ่มอาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก สาขาวิชาการโรงแรม จะต้องศึกษารายวิชาจากหมวดวิชาต่าง ๆ รวมไม่น้อยกว่า 100 หน่วยกิต และเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตร ดังโครงสร้างต่อไปนี้

1. หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง	ไม่น้อยกว่า 20 หน่วยกิต
1.1 กลุ่มสมรรถนะภาษาและการสื่อสาร	ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต
1.2 กลุ่มสมรรถนะการคิดและการแก้ปัญหา	ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต
1.3 กลุ่มสมรรถนะทางสังคมและการดำรงชีวิต	ไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต
2. หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ	ไม่น้อยกว่า 70 หน่วยกิต
2.1 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน	24 หน่วยกิต
2.2 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า 46 หน่วยกิต
3. หมวดวิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า 10 หน่วยกิต
4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร (2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์หรือไม่น้อยกว่า 36 ชั่วโมงต่อภาคเรียน)	
รวม	ไม่น้อยกว่า 100 หน่วยกิต

1. หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง

ไม่น้อยกว่า 20 หน่วยกิต

1.1 กลุ่มสมรรถนะภาษาและการสื่อสาร (ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต)

ให้เลือกเรียนรายวิชาภาษาไทย อย่างน้อย 1 รายวิชา และรายวิชาภาษาต่างประเทศ อย่างน้อย 1 รายวิชา ที่สอดคล้องกับการปฏิบัติงานของกลุ่มอาชีพที่เรียนจนครบหน่วยกิตที่กำหนด

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20000-1101	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร Thai for Communication	0-2-1
20000-1102	ภาษาไทยเพื่ออาชีพ Thai for Careers	0-2-1
20000-1103	ภาษาไทยธุรกิจ Thai for Business	0-2-1
20000-1104	การใช้ภาษาไทยในยุคดิจิทัล Thai Language in the Digital Era	0-2-1
20000-1105	การใช้ภาษาไทยเชิงสร้างสรรค์ Creative Thai	0-2-1
20000-1201	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร English for Communication	0-2-1
20000-1202	ภาษาอังกฤษโครงการบูรณาการวิชาชีพ Integrated Career in English for Project Work	0-2-1
20000-1203	การฟังและการพูดภาษาอังกฤษ Listening and Speaking English	0-2-1
20000-1204	ภาษาอังกฤษสถานประกอบการ English for the Workplace	0-2-1
20000-1205	ภาษาอังกฤษอินเทอร์เน็ต English for the Internet	0-2-1
20000-1206	ภาษาอังกฤษช่างอุตสาหกรรม English for Industrial Trades	0-2-1
20000-1207	ภาษาอังกฤษพื้นฐานสำหรับช่างยนต์ Basic English for Automobile Technician	0-2-1
20000-1208	ภาษาอังกฤษสำหรับช่างกลโรงงาน English for Mechanic Machine	0-2-1

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20000-1209	ภาษาอังกฤษสำหรับช่างไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ English for Electrician and Electronic Technician	0-2-1
20000-1210	ภาษาอังกฤษสำหรับการปฏิบัติงานครัวอาหารไทย English for Thai Kitchen Operations	0-2-1
20000-1211	ภาษาอังกฤษในงานเกษตรและประมง English for Agriculture and Fishery	0-2-1
20000-1212	ภาษาอังกฤษในงานโรงแรม English for Hotel	0-2-1
20000-1213	ภาษาอังกฤษเพื่องานเลขานุการ English for Secretarial Work	0-2-1
20000-1214	ภาษาอังกฤษสำหรับงานอุตสาหกรรมสิ่งทอ English for Textile Industry	0-2-1
20000-1215	ภาษาอังกฤษสำหรับงานคหกรรม English for Home Economics	0-2-1
20000-1216	ภาษาอังกฤษสำหรับงานศิลปกรรม English for Arts	0-2-1
20000-1217	ภาษาอังกฤษสำหรับงานท่องเที่ยว English for Tourism	0-2-1
20000-1218	ภาษาอังกฤษสำหรับงานเกษตร English for Agriculture	0-2-1
20000-1219	ภาษาอังกฤษสำหรับงานธุรกิจ English for Business	0-2-1
20000-1220	ภาษาอังกฤษสำหรับงานดนตรี English for Music	0-2-1
20000-1221	ภาษาอังกฤษเพื่อเตรียมความพร้อมสำหรับการทำงาน English for Career Preparation	0-2-1
20000-1222	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน Chinese Communication in Daily Life	0-2-1

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20000-1223	สนทนาภาษาจีนในชีวิตจริง Chinese Conversation in Real life	0-2-1
20000-1224	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารในงานช่างอุตสาหกรรม Chinese Communication in Industrial Career	0-2-1
20000-1225	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารในงานบริหารธุรกิจ Chinese Communication in Business Administration	0-2-1
20000-1226	ภาษาจีนมัคคุเทศก์ Chinese Language for Tour Guide	0-2-1
20000-1227	ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน Japanese Communication in Daily Life	0-2-1
20000-1228	สนทนาภาษาญี่ปุ่นในชีวิตจริง Japanese Conversation in Real Life	0-2-1
20000-1229	ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน Korean Communication in Daily Life	0-2-1
20000-1230	สนทนาภาษาเกาหลีในชีวิตจริง Korean Conversation in Real Life	0-2-1
20000-1231	ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน Korean Communication in Daily Life	0-2-1
20000-1232	สนทนาภาษาเกาหลีในชีวิตจริง Korean Conversation in Real Life	0-2-1
20000-1233	ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน Korean Communication in Daily Life	0-2-1
20000-1234	สนทนาภาษาเกาหลีในชีวิตจริง Korean Conversation in Real Life	0-2-1
20000-1235	ภาษาเวียดนามเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน Vietnamese Communication in Daily Life	0-2-1
20000-1236	สนทนาภาษาเวียดนามในชีวิตจริง Vietnamese Conversation in Real Life	0-2-1

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20000-1237	ภาษาอินโดนีเซียเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน Indonesian Communication in Daily Life	0-2-1
20000-1238	สนทนาภาษาอินโดนีเซียในชีวิตจริง Indonesian Conversation in Real Life	0-2-1
20000-1239	ภาษามลายูเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน Malaysian Communication in Daily Life	0-2-1
20000-1240	สนทนาภาษามลายูในชีวิตจริง Malaysian Conversation in Real Life	0-2-1
20000-1241	ภาษาเมียนมาเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน Myanmar Communication in Daily Life	0-2-1
20000-1242	สนทนาภาษาเมียนมาในชีวิตจริง Myanmar Conversation in Real Life	0-2-1
20000-1243	ภาษากัมพูชาเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน Cambodian Communication in Daily Life	0-2-1
20000-1244	สนทนาภาษากัมพูชาในชีวิตจริง Cambodian Conversation in Real Life	0-2-1
20000-1245	ภาษาลาวเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน Laotian Communication in Daily Life	0-2-1
20000-1246	สนทนาภาษาลาวในชีวิตจริง Laotian Conversation in Real Life	0-2-1
20000-1247	ภาษาฟิลิปปินส์เพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน Filipino Communication in Daily Life	0-2-1
20000-1248	สนทนาภาษาฟิลิปปินส์ในชีวิตจริง Filipino Conversation in Real Life	0-2-1
20000-1249	ภาษารัสเซียเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน Russian Communication in Daily Life	0-2-1
20000-1250	สนทนาภาษารัสเซียในชีวิตจริง Russian Conversation in Real Life	0-2-1

20000*1101ถึง20000*1199 และ20000*1201ถึง20000*1299 รายวิชาที่สถานศึกษา
 อาชีวศึกษาหรือสถาบันอาชีวศึกษาพัฒนา เพิ่มเติมตามความ
 ต้องการของสถานประกอบการหรือตามยุทธศาสตร์ของภูมิภาค *-*-*

1.2 กลุ่มสมรรถนะการคิดและการแก้ปัญหา (ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต)

ให้เรียนรายวิชาวิทยาศาสตร์ อย่างน้อย 1 รายวิชา และรายวิชาคณิตศาสตร์ อย่างน้อย 1 รายวิชา
 ที่สอดคล้องกับการปฏิบัติงานของกลุ่มอาชีพที่เรียนจนครบหน่วยกิตที่กำหนด

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20000-1301	วิทยาศาสตร์พื้นฐานอาชีพ Basic Science Careers	1-2-2
20000-1302	วิทยาศาสตร์เพื่ออาชีพอุตสาหกรรม Science for industrial Careers	1-2-2
20000-1303	วิทยาศาสตร์เพื่ออาชีพธุรกิจและบริการ Science for Business and Service Careers	1-2-2
20000-1304	วิทยาศาสตร์เพื่ออาชีพศิลปกรรมและศิลปะสร้างสรรค์ Science for Arts and Creative Arts Careers	1-2-2
20000-1305	วิทยาศาสตร์เพื่ออาชีพเกษตรกรรม Science for agricultural Careers	1-2-2
20000-1401	คณิตศาสตร์พื้นฐานอาชีพ Basic Mathematics for Careers	2-0-2
20000-1402	คณิตศาสตร์อุตสาหกรรม Industrial Mathematics	2-0-2
20000-1403	คณิตศาสตร์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ Mathematics for Electricals and Electronics	2-0-2
20000-1404	คณิตศาสตร์ธุรกิจและบริการ Mathematics for Business and Services	2-0-2
20000-1405	คณิตศาสตร์เพื่อการออกแบบ Mathematics for Design	2-0-2
20000-1406	สถิติการทดลอง Experimental Statistics	2-0-2
20000-1407	คณิตศาสตร์เกษตรกรรม Agricultural Mathematics	2-0-2

20000*1301ถึง20000*1399 และ20000*1401ถึง20000*1499 รายวิชาที่สถานศึกษา
 อาชีวศึกษาหรือสถาบันอาชีวศึกษาพัฒนา เพิ่มเติมตามความ
 ต้องการของสถานประกอบการหรือตามยุทธศาสตร์ของภูมิภาค *-*-*

1.3 กลุ่มสมรรถนะทางสังคมและการดำรงชีวิต (ไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต)

ให้เรียนรายวิชา 20000-1501 รายวิชา 20000-1502 และรายวิชา 20000-1601 แล้วเลือกเรียน
 รายวิชาอื่นที่สอดคล้องกับการปฏิบัติงานของกลุ่มอาชีพที่เรียนจนครบหน่วยกิตที่กำหนด

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20000-1501	หน้าที่พลเมืองและศีลธรรม Civil Duties and Morals	2-0-2
20000-1502	ประวัติศาสตร์ชาติไทย Thai History	0-2-1
20000-1503	ภูมิศาสตร์เศรษฐกิจ Economic Geography	2-0-2
20000-1504	อาเซียนศึกษา ASEAN Studies	1-0-1
20000-1601	ทักษะการดำรงชีวิตเพื่อพัฒนาสุขภาพ Life Skills for Health	2-0-2
20000-1602	เพศวิถีศึกษา Sexuality Education	1-0-1
20000-1603	พลศึกษาเพื่อพัฒนาสุขภาพ Physical Education for Health Development	0-2-1

20000*1501ถึง20000*1599 และ20000*1601ถึง20000*1699 รายวิชาที่สถานศึกษา
 อาชีวศึกษาหรือสถาบันอาชีวศึกษาพัฒนา เพิ่มเติมตามความ
 ต้องการของสถานประกอบการหรือตามยุทธศาสตร์ของภูมิภาค *-*-*

2. หมวดสมรรถนะวิชาชีพ

ไม่น้อยกว่า 70 หน่วยกิต

2.1 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน (24 หน่วยกิต)

ให้เรียนรายวิชาต่อไปนี้ เพื่อพัฒนาผู้เรียนให้มีทักษะในการปฏิบัติงานของกลุ่มอาชีพ หลักการบริหาร และจัดการวิชาชีพ การใช้เทคโนโลยีดิจิทัล และหลักกรงานอาชีพที่สัมพันธ์เกี่ยวข้อง รวมทั้งการใช้เป็นพื้นฐานในการศึกษารายวิชากลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20001-1001	สุขภาพความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อม Health Safety and Environment	1-2-2
20001-1002	การพัฒนาอย่างยั่งยืน Sustainable Development	1-2-2
20001-1003	ธุรกิจเบื้องต้น Basic Business	1-2-2
20001-1004	กฎหมายแรงงาน Labour Law	1-0-1
20001-1005	การใช้เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่ออาชีพ Digital Literacy for Career	2-2-3
20700- 1001	อุตสาหกรรมท่องเที่ยว Tourism Industry	1-2-2
20700- 1002	ศิลปวัฒนธรรมไทย Thai Culture	1-2-2
20700- 1003	ศิลปะการให้บริการในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว Art of Service in Hospitality	1-2-2
20700- 1004	พฤติกรรมนักท่องเที่ยว Tourist Behavior	1-2-2
20700- 1005	การตลาดเพื่ออุตสาหกรรมท่องเที่ยว Tourism Marketing	1-2-2
20700- 1006	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว English for Communication in Tourism Industry	1-2-2
20700- 1007	อาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจบริการ Food and Beverage of the Service Business	1-2-2

2.2 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ (46 หน่วยกิต)

ให้เลือกเรียนรายวิชา เพื่อพัฒนาผู้เรียนให้มีสมรรถนะในการประกอบอาชีพตามสาขาอาชีพ ที่สอดคล้องกับความต้องการของสถานประกอบการ จนครบหน่วยกิตที่กำหนด ต่อไปนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20701-2001	อาชีวอนามัยและความปลอดภัยในงานโรงแรม Occupational health and safety in hotel	2-2-3
20701-2002	บริหารงานบุคคลในงานโรงแรม Personnel Management in Hotel	2-2-3
20701-2003	การอนุรักษ์ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมในงานโรงแรม Nature and environmental conservation in hotel	1-2-2
20701-2004	เทคนิคการสื่อสารในงานโรงแรม Communication Techniques in Hotel	1-2-2
20701-2005	ระบบปฏิบัติการในงานโรงแรม Hotel operating system	1-2-2
20701-2006	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในงานส่วนหน้าโรงแรม English for communication in the hotel front office	1-2-2
20701-2007	งานส่วนหน้าโรงแรม Front Office	2-2-3
20701-2008	ธุรกิจโรงแรม Hotel Business	2-0-2
20701-2009	การปฏิบัติงานธุรการในงานส่วนหน้าโรงแรม Perform administrative work in the front of the hotel	2-2-3
20701-2010	การให้บริการในงานแม่บ้านโรงแรม Services in Housekeeping	1-2-2
20701-2011	งานทำความสะอาดพื้นที่สาธารณะในงานแม่บ้านโรงแรม Public Area in Housekeeping	2-2-3
20701-2012	การทำความสะอาดและจัดเตรียมห้องพักในงานบ้านโรงแรม Room Cleaning and Preparing in Housekeeping	2-2-3
20701-2013	งานซักรีดและการจัดการห้องผ้าในโรงแรม Laundry Service and Linen Room on hotel	1-2-2
20701-2014	การปฏิบัติงานแม่บ้านโรงแรม Operating Area in Housekeeping	1-2-2

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20701-2015	การจัดการสินค้าในงานแม่บ้านโรงแรม Housekeeping Inventory Management	1-2-2
20701-2016	การปฏิบัติงานธุรการในงานแม่บ้านโรงแรม Housekeeping Clerk Operation	2-2-3
20701-2017	ธุรกิจงานแม่บ้านโรงแรม Business for Housekeeping	2-2-3
20701-2018	การจัดการสิ่งของสูญหาย Lost and Found Management	1-2-2
20701-2019	กลยุทธ์ในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม Strategies in food and beverage service	1-2-2
20701-2020	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage service	2-2-3
20701-2021	ภัตตาคารและการจัดเลี้ยง Restaurant and Banquet	2-2-3
20701-2022	เครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม Beverage and Mixed drinks	2-2-3
20701-2023	เครื่องดื่มเชิงพาณิชย์ Commercial Beverages	2-2-3
20701-2024	ธุรกิจอาหารตะวันตก Western Food Business	2-2-3
20701-2025	การประกอบอาหารตะวันตก Western Food	2-3-3
20702-2026	โครงการด้านการโรงแรม Hotel Project	0-12-4
20702-2027	โครงการด้านการโรงแรม 1 Hotel Project 1	0-6-2
20702-2028	โครงการด้านการโรงแรม 2 Hotel Project 2	0-6-2

2xxxx*xxx22 ถึง 2xxxx*xxx99 รายวิชาที่สถานศึกษาอาชีวศึกษาหรือสถาบันพัฒนาเพิ่มเติม *-*-*

ตามความต้องการของสถานประกอบการ

หรือตามยุทธศาสตร์ของภูมิภาค

3. หมวดวิชาเลือกเสรี

ไม่น้อยกว่า 10 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาจากหมวดวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2567 ทุกประเภทวิชาและสาขาวิชาในกลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ

4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร (2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์หรือไม่น้อยกว่า 36 ชั่วโมงต่อภาคเรียน)

ให้จัดกิจกรรมเสริมหลักสูตร ภาคเรียนที่ 1 ให้เรียน รายวิชา 20000-2001 ภาคเรียนที่ 2 ให้เรียน รายวิชา 20000-2002 ภาคเรียนที่ 3 ให้เรียน รายวิชา 20000-2003 และเลือกเรียนรายวิชากิจกรรมเสริมหลักสูตรอื่นให้ครบทุกภาคเรียน

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20000-2001	กิจกรรมลูกเสือวิสามัญ 1 Rover Scout Activity 1	0-2-0
20000-2002	กิจกรรมลูกเสือวิสามัญ 2 Rover Scout Activity 2	0-2-0
20000-2003	กิจกรรมเสริมสร้างสุจริต จิตอาสา Strengthen Honesty and Volunteerism	0-2-0
20000-2004	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 1 Vocational Organization Activity 1	0-2-0
20000-2005	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 2 Vocational Organization Activity 2	0-2-0
20000-2006	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 3 Vocational Organization Activity 3	0-2-0
20000-2007	กิจกรรมในสถานประกอบการ 1 Workplace Activity 1	0-2-0
20000-2008	กิจกรรมในสถานประกอบการ 2 Workplace Activity 2	0-2-0
20000-2009	กิจกรรมในสถานประกอบการ 3 Workplace Activity 3	0-2-0
20000-2010	กิจกรรมเสริมสร้างผู้เรียนตามอัธยาศัย 1 Recreational Activity for Learners Development 1	0-2-0
20000-2011	กิจกรรมเสริมสร้างผู้เรียนตามอัธยาศัย 2 Recreational Activity for Learners Development 2	0-2-0

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20000-2012	กิจกรรมเสริมสร้างผู้เรียนตามอัธยาศัย 3 Recreational Activity for Learners Development 3	0-2-0
20000*20XX	กิจกรรมนักศึกษาวิชาทหาร/กิจกรรมที่สถานศึกษาจัด Thai Reserve Officer Training Corps Student/College Activities	0-2-0
20000*2001 ถึง 20000*2099	รายวิชาที่สถาบันการอาชีวศึกษาหรือสถานศึกษา พัฒนาเพิ่มเติมตามความต้องการของสถานประกอบการ หรือตามยุทธศาสตร์ของภูมิภาค	*-*-*

คำอธิบายรายวิชา
หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2567
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว
กลุ่มอาชีพการโรงแรม
หมวดสมรรถนะแกนกลาง
(รายละเอียดคำอธิบายรายวิชา ตามเอกสารนอกเล่ม)

คำอธิบายรายวิชา
หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2567
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว
กลุ่มอาชีพการโรงแรม
สาขาวิชาการโรงแรม

หมวดสมรรถนะวิชาชีพ

กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20001-1001	สุขภาพความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อม Health Safety and Environment	1-2-2
20001-1002	การพัฒนาอย่างยั่งยืน Sustainable Development	1-2-2
20001-1003	ธุรกิจเบื้องต้น Basic Business	1-2-2
20001-1004	กฎหมายแรงงาน Labour Law	1-0-1
20001-1005	การใช้เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่ออาชีพ Digital Literacy for Career	2-2-3
20700- 1001	อุตสาหกรรมท่องเที่ยว Tourism Industry	1-2-2
20700- 1002	ศิลปวัฒนธรรมไทย Thai Culture	1-2-2
20700- 1003	ศิลปะการให้บริการในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว Art of Service in Hospitality	1-2-2
20700- 1004	พฤติกรรมนักท่องเที่ยว Tourist Behavior	1-2-2

20700- 1005	การตลาดเพื่ออุตสาหกรรมท่องเที่ยว Tourism Marketing	1-2-2
20700- 1006	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว English for Communication in Tourism Industry	1-2-2
20700- 1007	อาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจบริการ Food and Beverage of the Service Business	1-2-2

กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20701-2001	อาชีพอนามัยและความปลอดภัยในงานโรงแรม Occupational health and safety in hotel	2-2-3
20701-2002	บริหารงานบุคคลในงานโรงแรม Personnel Management in Hotel	2-2-3
20701-2003	การอนุรักษ์ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมในงานโรงแรม Nature and environmental conservation in hotel	1-2-2
20701-2004	เทคนิคการสื่อสารในงานโรงแรม Communication Techniques in Hotel	1-2-2
20701-2005	ระบบปฏิบัติการในงานโรงแรม Hotel operating system	1-2-2
20701-2006	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในงานส่วนหน้าโรงแรม English for communication in the hotel front office	1-2-2
20701-2007	งานส่วนหน้าโรงแรม Front Office	2-2-3
20701-2008	ธุรกิจโรงแรม Hotel Business	2-0-2
20701-2009	การปฏิบัติงานธุรการในงานส่วนหน้าโรงแรม Perform administrative work in the front of the hotel	2-2-3
20701-2010	การให้บริการในงานแม่บ้านโรงแรม Services in Housekeeping	1-2-2
20701-2011	งานทำความสะอาดพื้นที่สาธารณะในงานแม่บ้านโรงแรม Public Area in Housekeeping	2-2-3
20701-2012	การทำความสะอาดและจัดเตรียมห้องพักในงานบ้านโรงแรม Room Cleaning and Preparing in Housekeeping	2-2-3

20701-2013	งานซักรีดและการจัดการห้องผ้าในโรงแรม Laundry Service and Linen Room on hotel	1-2-2
20701-2014	การปฏิบัติงานแม่บ้านโรงแรม Operating Area in Housekeeping	1-2-2
20701-2015	การจัดการสินค้าในงานแม่บ้านโรงแรม Housekeeping Inventory Management	1-2-2
20701-2016	การปฏิบัติงานธุรการในงานแม่บ้านโรงแรม Housekeeping Clerk Operation	2-2-3
20701-2017	ธุรกิจงานแม่บ้านโรงแรม Business for Housekeeping	2-2-3
20701-2018	การจัดการสิ่งของสูญหาย Lost and Found Management	1-2-2
20701-2019	กลยุทธ์ในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม Strategies in food and beverage service	1-2-2
20701-2020	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage service	2-2-3
20701-2021	ภัตตาคารและการจัดเลี้ยง Restaurant and Banquet	2-2-3
20701-2022	เครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม Beverage and Mixed drinks	2-2-3
20701-2023	เครื่องดื่มเชิงพาณิชย์ Commercial Beverages	2-2-3
20701-2024	ธุรกิจอาหารตะวันตก Western Food Business	2-2-3
20701-2025	การประกอบอาหารตะวันตก Western Food	2-3-3
20702-2026	โครงการด้านการโรงแรม Hotel Project	0-12-4
20702-2027	โครงการด้านการโรงแรม 1 Hotel Project 1	0-6-2
20702-2028	โครงการด้านการโรงแรม 2 Hotel Project 2	0-6-2

กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน

20001-1001 สุขภาพความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อม
Health Safety and Environment

1-2-2

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

วางแผน ควบคุม และเลือกใช้อุปกรณ์ป้องกันภัยในการปฏิบัติงานอาชีพภายใต้หลักสุขภาพความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อมตามมาตรฐานการปฏิบัติงานอาชีพ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับเกี่ยวกับหลักสุขภาพความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อมในการปฏิบัติงานอาชีพ
2. สามารถปฏิบัติงานตามหลักสุขภาพความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อมในงานอาชีพ
3. มีเจตคติและกิจนิสัยการปฏิบัติงานภายใต้หลักสุขภาพความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อมตามลักษณะงานอาชีพ
4. สามารถวางแผนแก้ไขปัญหาด้านสุขภาพความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อมในงานอาชีพ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักสุขภาพความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อม
2. วางแผนการควบคุมป้องกันโรคและอุบัติเหตุที่เกิดจากการทำงานในอาชีพ
3. วางแผนประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัยตามมาตรฐาน
4. เลือกใช้อุปกรณ์ป้องกันภัยส่วนบุคคลตามกฎหมายการปฏิบัติงาน
5. วางแผนปรับปรุงสภาพแวดล้อมการทำงานตามหลักสุขภาพความปลอดภัย
6. ปฐมพยาบาลเบื้องต้นตามมาตรฐานความปลอดภัย
7. ปรับปรุงแก้ไขปัญหาเบื้องต้นด้านสุขภาพความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อมในงานอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักสุขภาพ ความปลอดภัย และสิ่งแวดล้อมในการปฏิบัติงานอาชีพ ปัญหาด้านมลพิษ โรคที่เกิดจากการทำงาน อุปกรณ์ป้องกันภัยส่วนบุคคล การควบคุมป้องกันอุบัติเหตุเบื้องต้น สภาพการทำงานที่อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพ ด้านร่างกาย จิตใจ การประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัยเบื้องต้น การปรับปรุงสภาพการทำงานตามหลักการยศาสตร์ การจัดการความปลอดภัย อาชีวอนามัยเบื้องต้น เครื่องหมาย สัญลักษณ์ด้านความปลอดภัย การปฐมพยาบาลเมื่อเกิดอุบัติเหตุเบื้องต้น อันตรายจากสิ่งแวดล้อมในการทำงาน การจัดสภาพแวดล้อมในการทำงานตามหลักความปลอดภัย กฎหมายเบื้องต้นที่เกี่ยวข้องกับหลักสุขภาพความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อม

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ประยุกต์ใช้ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ในการพัฒนาตนเอง พัฒนาอาชีพ ท้องถิ่น ชุมชน และสังคม อย่างยั่งยืนเพื่อปรับตัวเข้าสู่ความทันสมัยภายใต้กระแสโลกาภิวัตน์

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้และเข้าใจเกี่ยวกับปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง และ โครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ เพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน
2. สามารถน้อมนำปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง และโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ ใช้ในการพัฒนาคุณภาพชีวิตอย่างยั่งยืน
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติตามปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง และ โครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ เพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน
4. สามารถประยุกต์ใช้ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง และ โครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ ในการพัฒนางานอาชีพ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง และ โครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริในการพัฒนาคุณภาพชีวิตอย่างยั่งยืน
2. ปรับตัวเข้ากับการเปลี่ยนสู่ความทันสมัยตามแนวพระราชดำริเศรษฐกิจพอเพียง
3. พัฒนาทักษะในการสร้างสัมพันธภาพในการปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่นตามบริบทการเปลี่ยนแปลงร่วมสมัย
4. พัฒนาภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตามในการทำงานเป็นทีมเพื่อสร้างที่ยั่งยืนในการปฏิบัติงานอาชีพ
5. ประยุกต์ใช้ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงและโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ พัฒนางานอาชีพอย่างยั่งยืน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการน้อมนำ หลัก แนวคิด ขั้นตอนการดำเนินงาน ตามปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง โครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ มาใช้ให้สอดคล้องกับการพัฒนาภาวะความเป็นผู้นำ ผู้ตาม ของตนเอง สร้างสัมพันธภาพในการปฏิบัติงานอาชีพร่วมกับผู้อื่น การพัฒนาท้องถิ่น ชุมชน และสังคม เพื่อคุณภาพชีวิตอย่างยั่งยืนภายใต้การเปลี่ยนแปลงตามกระแสโลกาภิวัตน์

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

วิเคราะห์และวางแผนการจัดตั้งธุรกิจ การดำเนินธุรกิจ การประกอบธุรกิจด้วยเทคโนโลยีสมัยใหม่
มีกิจนิสัยที่ดีตามจรรยาบรรณ และคุณสมบัติของผู้ประกอบธุรกิจ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการจัดตั้งและดำเนินธุรกิจเบื้องต้น
2. มีทักษะในการวางแผนการจัดตั้งและดำเนินธุรกิจเบื้องต้น
3. มีกิจนิสัยที่ดีตามจรรยาบรรณ และคุณสมบัติของผู้ประกอบธุรกิจ
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในงานธุรกิจดิจิทัลสมัยใหม่

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการดำเนินงานทางธุรกิจ
2. วิเคราะห์วางแผนการจัดตั้งธุรกิจตามหลักการ
3. วางแผนการดำเนินธุรกิจตามกระบวนการ
4. วางแผนการประกอบธุรกิจด้วยเทคโนโลยีสมัยใหม่

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกธุรกิจ การเลือกรูปแบบของธุรกิจ การหาทำเลธุรกิจ การจดทะเบียน
ธุรกิจ การวางแผนธุรกิจ การหาแหล่งเงินทุน การจัดโครงสร้างธุรกิจ การตลาด การจัดการธุรกิจ การแลกเปลี่ยน
สินค้าหรือบริการ การใช้เทคโนโลยีประกอบธุรกิจ การพัฒนาจรรยาบรรณและคุณสมบัติ ของผู้ประกอบธุรกิจ

20001-1004 กฎหมายแรงงาน
Labour Law

1-0-1

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

วิเคราะห์ ปฏิบัติตามกฎหมายแรงงาน และประยุกต์ใช้หลักกฎหมายแรงงานในการประกอบอาชีพ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักกฎหมายแรงงาน และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้องกับงานอาชีพ
2. วิเคราะห์แนวทางปฏิบัติตามกฎหมายแรงงาน
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการใฝ่เรียนรู้ มีความรับผิดชอบ มีวินัย และปฏิบัติตามกฎหมายแรงงาน
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับกฎหมายแรงงานในการประกอบอาชีพ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับกฎหมายแรงงาน และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้องกับการงานอาชีพ
2. เลือกใช้สิทธิประโยชน์ของแรงงานตามที่กฎหมายกำหนด
3. วิเคราะห์หลักปฏิบัติตามกฎหมายแรงงานให้สอดคล้องกับการประกอบอาชีพ
4. ประยุกต์หลักปฏิบัติของกฎหมายแรงงานในการประกอบอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับหลักกฎหมายแรงงาน การคุ้มครองแรงงาน แรงงานสัมพันธ์ การประกันสังคมและเงินทดแทน กฎหมายทรัพย์สินทางปัญญาเบื้องต้น สัญญาจ้างแรงงานในงานอาชีพ และแนวทางปฏิบัติตามหลักกฎหมายแรงงานในการประกอบอาชีพ

อ้างอิงมาตรฐาน

1. สมรรถนะสนับสนุนการทำงานด้านการใช้ดิจิทัล ระดับ 2 ทักษะขั้นต้นสำหรับการทำงาน (กลุ่ม 2)

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ประยุกต์ใช้เครื่องมือดิจิทัลและโปรแกรมสำเร็จรูปในการทำงานตามหลักการด้วยความละเอียดรอบคอบ และถูกต้องตามลักษณะงาน

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้และเข้าใจเกี่ยวกับระบบคอมพิวเตอร์ อุปกรณ์เคลื่อนที่ การจัดการข้อมูล คลาวด์คอมพิวเตอร์ และเครือข่ายอินเทอร์เน็ต
2. มีทักษะการใช้คอมพิวเตอร์ อุปกรณ์เคลื่อนที่ อินเทอร์เน็ตเพื่อความมั่นคงปลอดภัย โปรแกรมประมวลผลคำ โปรแกรมตารางงาน โปรแกรมนำเสนอ
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงานด้วยความละเอียด รอบคอบ และถูกต้อง
4. สามารถประยุกต์ใช้เครื่องมือดิจิทัลเพื่อสนับสนุนการทำงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับระบบคอมพิวเตอร์ อุปกรณ์เคลื่อนที่ การจัดการข้อมูล คลาวด์คอมพิวเตอร์ และเครือข่ายอินเทอร์เน็ตตามหลักการ
2. ใช้คอมพิวเตอร์ อุปกรณ์เคลื่อนที่ อินเทอร์เน็ตเพื่อความมั่นคงปลอดภัย โปรแกรมประมวลผลคำ โปรแกรมตารางงาน โปรแกรมนำเสนอตามหลักการ
3. ประยุกต์ใช้เครื่องมือดิจิทัลเพื่อสนับสนุนการทำงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการใช้งานอุปกรณ์คอมพิวเตอร์ อุปกรณ์เคลื่อนที่ อุปกรณ์ต่อพ่วง การใช้งานระบบปฏิบัติการ แอปพลิเคชันบนอุปกรณ์เคลื่อนที่ โปรแกรมประมวลผลคำ โปรแกรมตารางงาน โปรแกรมนำเสนอ บริการคลาวด์คอมพิวเตอร์ การใช้งานอินเทอร์เน็ตสำหรับการสืบค้นในงานอาชีพ และการรักษาความปลอดภัยในการใช้งานบนระบบอินเทอร์เน็ตและเทคโนโลยีดิจิทัล

20700-1001 อุตสาหกรรมท่องเที่ยว

1-2-2

Tourism Industry

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

รายงานการค้นคว้าสื่อการนำเสนอธุรกิจที่เกี่ยวข้องอุตสาหกรรมท่องเที่ยว แผนงานกิจกรรมที่ส่งเสริมในงานอุตสาหกรรมท่องเที่ยว

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับพื้นฐานอุตสาหกรรมท่องเที่ยว องค์ประกอบ ปัจจัยสนับสนุน และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมท่องเที่ยว
2. ปฏิบัติงานที่ส่งเสริมธุรกิจในการอุตสาหกรรมท่องเที่ยว
3. มีเจตคติที่ดีต่องานบริการและวิชาชีพในการอุตสาหกรรมท่องเที่ยว
4. ประยุกต์ใช้ความรู้เพื่อออกแบบกิจกรรมส่งเสริมงานในการอุตสาหกรรมท่องเที่ยว

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการ องค์ประกอบ และพื้นฐานงานอุตสาหกรรมท่องเที่ยว วิเคราะห์สถานะเศรษฐกิจ สังคม และการเมือง ที่ส่งผลกระทบต่ออุตสาหกรรมท่องเที่ยว ตามหลักวิชาการ
2. ปฏิบัติงานที่ส่งเสริมธุรกิจในการอุตสาหกรรมท่องเที่ยว ตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน
3. ประยุกต์ใช้ความรู้ออกแบบกิจกรรมที่ส่งเสริมงานในการอุตสาหกรรมท่องเที่ยวตามลักษณะงานอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการและพื้นฐานในการอุตสาหกรรมท่องเที่ยว และองค์ประกอบพื้นฐาน ในงานอุตสาหกรรมท่องเที่ยว วิเคราะห์สถานะเศรษฐกิจ สังคม และการเมือง ที่ส่งผลกระทบต่ออุตสาหกรรมท่องเที่ยว ปฏิบัติงานในธุรกิจนำเที่ยวและตัวแทนการท่องเที่ยว ธุรกิจที่พัก ธุรกิจขนส่ง ธุรกิจจำหน่ายสินค้าที่ระลึก ธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหาร ธุรกิจสถานบันเทิง ธุรกิจไมซ์และธุรกิจบริการอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง ทรัพยากรการท่องเที่ยว ปัจจัยที่สนับสนุนในงานอุตสาหกรรมท่องเที่ยว งานออกแบบกิจกรรมที่ส่งเสริมงานในอาชีพของอุตสาหกรรมท่องเที่ยว

Thai Culture

อ้างอิงมาตรฐาน

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ออกแบบการปฏิบัติงานท่องเที่ยว โดยประยุกต์ใช้ศิลปวัฒนธรรมได้อย่างสร้างสรรค์

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจศิลปวัฒนธรรม ศาสนา วิถีชีวิต ภูมิปัญญาท้องถิ่น
2. มีทักษะในการใช้ศิลปวัฒนธรรมไทยในงานบริการในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว
3. มีเจตคติที่ดีต่อศิลปวัฒนธรรมไทย
4. ประยุกต์ใช้ความรู้เชื่อมโยงวิถีชีวิต อัตลักษณ์ ศิลปะ ประเพณี วัฒนธรรมในการปฏิบัติงานอาชีพ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับศิลปวัฒนธรรม ศาสนา วิถีชีวิต ภูมิปัญญาท้องถิ่น ตามหลักวิชาการ
2. ใช้ศิลปวัฒนธรรมไทยในงานบริการในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว ตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน
3. ปฏิบัติงานให้การบริการการท่องเที่ยวภายใต้ความแตกต่างด้านวัฒนธรรมของการท่องเที่ยว ตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน
4. ประยุกต์ใช้ความรู้ด้านศิลปวัฒนธรรมไทยในการปฏิบัติงานการท่องเที่ยว ตามมาตรฐานการทำงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับศิลปวัฒนธรรมไทย ความเป็นเอกลักษณ์ด้านวิถีชีวิต ศาสนา ศิลปะ ความเชื่อ ภูมิปัญญาท้องถิ่น การสืบสาน จารีต ขนบธรรมเนียม วัฒนธรรมประเพณี องค์กรความรู้ ความเข้มแข็ง ในการรักษาเอกลักษณ์ไทย ให้ข้อมูลกับนักท่องเที่ยวถึงข้อควรปฏิบัติเกี่ยวกับวัฒนธรรม ความเชื่อ ขนบธรรมเนียม และจารีตประเพณีของท้องถิ่น ออกแบบการปฏิบัติงานท่องเที่ยวโดยประยุกต์ใช้ศิลปวัฒนธรรมได้อย่างสร้างสรรค์ปฏิบัติงานให้การบริการการท่องเที่ยวภายใต้ความแตกต่างด้านวัฒนธรรมท้องถิ่น

20700-1003

ศิลปะการให้บริการในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว

1-2-2

Art of Service in Hospitality

อ้างอิงมาตรฐาน

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ปฏิบัติงานบริการที่เหมาะสมกับอาชีพ สามารถแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าตามมาตรฐานการบริการ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้และเข้าใจหลักการของการให้บริการในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว
2. มีทักษะในการให้บริการที่ดีและการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า
3. มีเจตคติและกิจนิสัยในการปฏิบัติงานตามจรรยาบรรณของพนักงานบริการ
4. ประยุกต์ใช้ความรู้ในงานบริการที่เหมาะสมกับอาชีพ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับศิลปะการให้บริการในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว ตามหลักวิชาการ
2. วิเคราะห์กระบวนการและเทคนิคการให้บริการในงานอุตสาหกรรมท่องเที่ยว ตามหลักวิชาการ
3. แสดงบุคลิกภาพของการเป็นผู้ให้บริการที่ดี ตามมาตรฐานอาชีพ
4. ประยุกต์ใช้ศิลปะการให้บริการลูกค้าในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวตรงตามมาตรฐานงานบริการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับศิลปะการให้บริการ พฤติกรรมของกลุ่มผู้รับบริการ มนุษยสัมพันธ์ที่ดีของผู้ให้บริการ เทคนิคการสื่อสาร การรับโทรศัพท์ วิธีการให้บริการตามมาตรฐานเพื่อความประทับใจ วิเคราะห์และแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า และจรรยาบรรณในการปฏิบัติงานด้านบริการ

อ้างอิงมาตรฐาน**ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา**

วิเคราะห์พฤติกรรมของนักท่องเที่ยวและวางแผนการให้บริการแก่นักท่องเที่ยว แต่ละเชื้อชาติ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวแต่ละเชื้อชาติ ประเภทของลูกค้ำ และพฤติกรรมการใช้บริการของลูกค้ำแต่ละประเภท
2. วิเคราะห์พฤติกรรมของนักท่องเที่ยวแต่ละเชื้อชาติเพื่อวางแผนการให้บริการได้อย่างเหมาะสม
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงานต่อนักท่องเที่ยว
4. ประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับพฤติกรรมนักท่องเที่ยวในงานบริการตามกลุ่มนักท่องเที่ยว

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับพฤติกรรมพื้นฐานของนักท่องเที่ยวแต่ละเชื้อชาติ ตามหลักวิชาการ
2. วิเคราะห์ความแตกต่างของพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวแต่ละเชื้อชาติ ตามหลักวิชาการ
3. ประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับพฤติกรรมนักท่องเที่ยว วางแผนการให้บริการนักท่องเที่ยวในแต่ละกลุ่มได้อย่างเหมาะสม ตามหลักวิชาการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับพฤติกรรมพื้นฐานของนักท่องเที่ยวแต่ละเชื้อชาติ ความแตกต่าง พฤติกรรมและค่านิยม นักท่องเที่ยว รูปแบบการให้บริการทางการท่องเที่ยว วางแผนการให้บริการนักท่องเที่ยวในแต่ละกลุ่มได้อย่างเหมาะสม วิเคราะห์และแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าในการให้บริการให้เหมาะสมกับสถานการณ์ และกลุ่มนักท่องเที่ยว

20700-1005

การตลาดเพื่ออุตสาหกรรมท่องเที่ยว

1-2-2

Tourism Marketing

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

จัดกิจกรรมส่งเสริมการตลาดในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว จำหน่ายสินค้าและบริการท่องเที่ยวผ่านแพลตฟอร์มออนไลน์

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้และเข้าใจเกี่ยวกับพื้นฐานการขายและการตลาดอุตสาหกรรมท่องเที่ยว
2. จำแนกกลุ่มตลาดเป้าหมายและพฤติกรรมผู้ใช้บริการ
3. มีเจตคติและกิจนิสัยในการปฏิบัติงานด้านการตลาดอย่างเป็นระบบ และสร้างสรรค์
4. ประยุกต์ใช้ระบบเครือข่ายสังคมออนไลน์ในการจำหน่ายสินค้าและบริการในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว

สมรรถนะรายวิชา

1. วางแผนการขายและการตลาดในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว ตามหลักวิชาการ
2. วิเคราะห์และเชื่อมโยงนโยบายภาครัฐกับแนวโน้มทางการตลาดในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวตามหลักวิชาการ
3. จัดกิจกรรมจำหน่ายสินค้าและบริการในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวหลากหลายช่องทาง ตามมาตรฐานการทำงาน
4. ประยุกต์ใช้ความรู้ด้านการขายและการตลาดอุตสาหกรรมท่องเที่ยวในการปฏิบัติงานอาชีพ ตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความหมายและความสำคัญของตลาดเพื่ออุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มตลาดเป้าหมาย ส่วนผสมและส่วนแบ่งทางการตลาด แนวความคิดด้านการขายและการตลาดในธุรกิจบริการ วิเคราะห์สถานการณ์สภาพแวดล้อม การแข่งขันทางการตลาด การสร้างความแตกต่างจากคู่แข่ง แนวโน้มสถานการณ์การท่องเที่ยวในปัจจุบันและอนาคต นโยบายของรัฐบาลกับการส่งเสริมการตลาดเพื่ออุตสาหกรรมท่องเที่ยว วางแผน จำหน่ายสินค้า และบริการท่องเที่ยวผ่านแพลตฟอร์มออนไลน์

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ใช้ภาษาอังกฤษสื่อสารในงานอุตสาหกรรมท่องเที่ยว

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้และเข้าใจเกี่ยวกับคำศัพท์ และประโยคพื้นฐานเพื่อการสื่อสารในงานอุตสาหกรรมท่องเที่ยว
2. สื่อสารภาษาอังกฤษในงานอุตสาหกรรมท่องเที่ยว
3. ตระหนักถึงความสำคัญของการใช้ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในงานอุตสาหกรรมท่องเที่ยว
4. ประยุกต์ใช้ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในงานอุตสาหกรรมท่องเที่ยว

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับคำศัพท์ ประโยคพื้นฐาน และศัพท์เฉพาะในงานอุตสาหกรรมท่องเที่ยว
ตามหลักวิชาการ
2. สื่อสารภาษาอังกฤษในงานอุตสาหกรรมท่องเที่ยว ตามมาตรฐานการทำงาน
3. ประยุกต์ใช้ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในงานอุตสาหกรรมท่องเที่ยว ตามมาตรฐานการทำงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาคำศัพท์ คำศัพท์เฉพาะ ประโยคพื้นฐานในงานอุตสาหกรรมท่องเที่ยว การให้ข้อมูลเกี่ยวกับโรงแรมที่พัก ภัตตาคาร ร้านอาหาร การเดินทาง และแหล่งท่องเที่ยว ฝึกปฏิบัติการสื่อสารภาษาอังกฤษเบื้องต้นกับนักท่องเที่ยวในสถานการณ์ต่างๆ

20700-1007

อาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจบริการ

1-2-2

Food and Beverage of the Service Business

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

จัดทำรายการอาหารและเครื่องดื่มตามหลักโภชนาการ เลือกใช้อุปกรณ์ได้ถูกต้องกับรูปแบบการให้บริการ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้และเข้าใจเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม
2. มีทักษะการจัดรายการอาหารและเครื่องดื่มในรูปแบบต่างๆ
3. มีเจตคติและกิริยาสำนึกในการปฏิบัติงานตามหลักสุขอนามัยและความปลอดภัย
4. ประยุกต์ใช้ความรู้ด้านอาหารและเครื่องดื่มในงานอาชีพ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการจัดรายการอาหารและเครื่องดื่มในรูปแบบต่างๆ ตามหลักวิชาการ
2. เลือกใช้เครื่องใช้ในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ตามมาตรฐานในการปฏิบัติงาน
3. ประยุกต์ใช้ความรู้หลักโภชนาการเบื้องต้นจัดทำรายการอาหารและเครื่องดื่มตามหลักโภชนาการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม หลักโภชนาการเบื้องต้น รูปแบบการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจบริการ หลักการจัดรายการอาหารและเครื่องดื่ม งานสุขอนามัยและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน อุปกรณ์เครื่องใช้เกี่ยวกับงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม งานจัดทำรายการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อให้บริการในรูปแบบต่างๆ

กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ

20701-2001 อาชีวอนามัยและความปลอดภัยในงานโรงแรม

2-2-3

Occupational health and safety in hotel

อ้างอิงมาตรฐาน

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงานสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) รหัส 1.01.005, 1.01.007, 1.01.012, 1.01.151, 1.04.139, 1.04.140, 1.04.141, 1.04.142, 1.04.143, 1.09.241, 1.09.242, 1.09.243, 1.04.146, 1.04.148 อาชีพพนักงานบริการส่วนหน้าของโรงแรม ระดับ 1,2,3
2. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงานสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) รหัส 3.01.005, 3.04.141, 3.04.143, 3.01.012, 3.04.145, อาชีพแม่บ้านในโรงแรม ระดับ 1,2,3
3. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงานสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) รหัส 1.01.004, 2.01.012, 2.01.007, อาชีพพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับ 1,2,3
4. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงานสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) รหัส 4.01.005, 4.01.012, 4.01.007 อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ 1,3

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ปฏิบัติงานในงานส่วนหน้าโรงแรม งานแม่บ้านโรงแรม งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม และงานครัวโรงแรม ด้วยความปลอดภัย เป็นไปตามกฎ ระเบียบ ข้อบังคับด้านสุขลักษณะในสถานที่ทำงาน

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้และความเข้าใจเกี่ยวกับกฎ ระเบียบ ข้อปฏิบัติด้านสุขลักษณะในสถานที่ทำงาน มาตรฐาน ความปลอดภัยด้านสุขอนามัยที่เกี่ยวข้อง
2. มีทักษะในการปฏิบัติงานด้านความปลอดภัย ด้านสุขอนามัย ด้านสุขลักษณะ ตามมาตรฐาน และข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง
3. มีกิจนิสัยที่ดีในการทำงานรับผิดชอบ ตรงต่อเวลา สะอาด ปลอดภัย และรักษาสภาพแวดล้อม
4. สามารถประยุกต์ใช้ มาตรฐานและข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องในการปฏิบัติงานด้านความปลอดภัย ด้านสุขอนามัย ด้านสุขลักษณะ ให้สอดคล้องกับบริบทสถานที่ทำงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานและข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานด้านความปลอดภัย ด้านสุขอนามัย ด้านสุขลักษณะ ตามบริบทสถานที่ทำงานที่สอดคล้องกับงานโรงแรม ตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ
2. ปฏิบัติงานส่วนหน้าโรงแรม งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม งานแม่บ้านโรงแรม และงานครัวโรงแรมตามมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานในด้านความปลอดภัย ด้านสุขอนามัย ด้านสุขลักษณะ ตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ
3. ดำเนินการบันทึกข้อมูลด้านความปลอดภัย ด้านสุขอนามัย และสุขภาวะตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ

4. ประยุกต์ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานและข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องด้านความปลอดภัย สุขอนามัย และสุขลักษณะตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการปฐมพยาบาลเบื้องต้น ระเบียบปฏิบัติด้านสุขลักษณะในสถานที่ทำงาน การจัดระเบียบพื้นที่ให้เหมาะสมกับสถานที่ทำงาน ระบุ ป้องกันความเสี่ยงด้านสุขลักษณะ กลยุทธ์ในการ จัดเก็บ รักษา วัสดุดิบ เครื่องมือ เครื่องใช้ ที่ปลอดภัย มาตรฐานความปลอดภัย ข้อปฏิบัติ กระบวนการด้าน สุขอนามัยที่เกี่ยวข้อง การให้ข้อมูลเกี่ยวกับสุขภาพ ความปลอดภัย ดำเนินการ ตรวจสอบในการควบคุม อันตรายและความเสี่ยง การอบรมด้านสุขภาพ ความปลอดภัย บันทึกข้อมูลอาชีวอนามัย ความปลอดภัย การ ป้องกันอันตรายจากการใช้อุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้ในการปฏิบัติงาน การรักษาความปลอดภัยในบริเวณที่ ทำงาน ทรัพย์สิน การสังเกตการณ์ ตรวจสอบบุคคลที่เข้า - ออก ในสถานที่ทำงาน ให้สอดคล้องกับบริบท ภายในงานส่วนหน้าโรงแรม งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม งานแม่บ้านในโรงแรม และงานครัวโรงแรม

Personnel Management in Hotel

อ้างอิงมาตรฐาน

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงานสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) รหัส 1.01.016, 1.06.085, 1.08.095, 1.08.097, 1.08.228, 1.08.239, 1.09.105, 1.09.106, 1.09.108, 1.09.233, 1.09.234, 1.10.013, 1.16.099, อาชีพพนักงานบริการส่วนหน้าของโรงแรม ระดับ 1,3
2. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงานสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) รหัส 3.08.097 อาชีพแม่บ้านในโรงแรม ระดับ 3
3. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงานสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) รหัส 4.01.016, 4.01.017, 4.08.239 อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ 2,3

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

บริหารจัดการวางแผน การปฏิบัติงาน ตรวจสอบ และประเมินผลการปฏิบัติงานของพนักงานโรงแรม ในสภาพแวดล้อมที่หลากหลายได้อย่างมีประสิทธิภาพ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้และความเข้าใจเกี่ยวกับมาตรฐานการปฏิบัติของพนักงานโรงแรม ในงานส่วนหน้าโรงแรม งานแม่บ้านโรงแรม งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม และงานครัวโรงแรม
2. มีทักษะในการปฏิบัติงานที่สอดคล้องกับบริบทของงานโรงแรม
3. มีกิจนิสัยที่ดีในการทำงานรับผิดชอบ ตรงต่อเวลา สะอาด ปลอดภัย และรักษาสภาพแวดล้อม
4. สามารถประยุกต์การปฏิบัติงานในสอดคล้องกับสถานที่การทำงานในสภาพแวดล้อมที่หลากหลาย

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับกฎ ระเบียบ ข้อกำหนดและมาตรฐานในการปฏิบัติงานของพนักงานโรงแรมที่สอดคล้องกับบริบทของสถานที่
2. ปฏิบัติงานกับเพื่อนร่วมงานในสภาพแวดล้อมที่หลากหลายได้อย่างมีประสิทธิภาพ
3. ดำเนินการจัดตารางการปฏิบัติงานของพนักงานโรงแรม จัดเตรียม จัดฝึกอบรม ดำเนินโครงการจัดฝึกอบรมให้กับพนักงาน
4. ประยุกต์ความรู้การบริหารงานบุคคลในงานโรงแรม เพื่อจัดตารางการปฏิบัติงานตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการบริหารจัดการทรัพยากรบุคคล การวางแผน การปฏิบัติงาน การตรวจสอบ และการประเมินผลการปฏิบัติงานของพนักงาน การจัดทำตารางการทำงานและมอบหมายงานให้กับพนักงาน การบริหารการปฏิบัติงานในที่ทำงานในสภาพแวดล้อมที่หลากหลาย การจัดการและรักษาความสัมพันธ์ในที่ทำงานของพนักงาน การสอนทักษะในการทำงานให้กับเพื่อนร่วมงาน การสนับสนุนด้านวิชาชีพแก่พนักงาน การจัดเตรียมและการจัดการฝึกอบรม จัดโครงการฝึกอบรมและพัฒนา รวมถึงการตรวจสอบและประเมินผลโครงการ ประเมินผลระบบการประเมินผลให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุดตามบริบทของงานโรงแรม

Nature and environmental conservation in hospitality

อ้างอิงมาตรฐาน

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงานสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) รหัส 1.0101.006, 1.01.017 อาชีพพนักงานบริการส่วนหน้าของโรงแรม ระดับ 1
2. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงานสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) รหัส 3.09.243, อาชีพแม่บ้านในโรงแรม ระดับ 1

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

บริหารจัดการอนุรักษ์ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมในงานโรงแรมอย่างมีประสิทธิภาพ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้และเข้าใจเกี่ยวกับการอนุรักษ์ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมในงานส่วนหน้าโรงแรม งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม งานแม่บ้านโรงแรม และงานครัวโรงแรม
2. วางแผนและจัดการงานเพื่อความยั่งยืน ใช้พลังงานอย่างมีประสิทธิภาพ จัดการขยะ ใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพ สรรหาวัตถุดิบในท้องถิ่นมาใช้
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ ระเบียบ ประณีต รอบคอบ ตรงต่อเวลา สะอาด ปลอดภัย
4. สามารถประยุกต์และรับผิดชอบในการวางแผนและจัดการการอนุรักษ์ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมในงานโรงแรมเพื่อความยั่งยืนโดยใช้เรื่องราวและวัฒนธรรมท้องถิ่น

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้การอนุรักษ์ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมในงานส่วนหน้าโรงแรม งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม งานแม่บ้านโรงแรม และงานครัวโรงแรม
2. วางแผนและจัดการงานเพื่อความยั่งยืน การใช้พลังงานอย่างมีประสิทธิภาพ จัดการขยะ ใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพ สรรหาวัตถุดิบในท้องถิ่นมาใช้
3. ประยุกต์ความรู้เกี่ยวกับการอนุรักษ์ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมในงานโรงแรม เพื่อวางแผนและจัดการอนุรักษ์ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมในงานตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับวางแผนและจัดการอนุรักษ์ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมในงานส่วนหน้าโรงแรม งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม งานแม่บ้านโรงแรม และงานครัวโรงแรมเพื่อความยั่งยืน ใช้พลังงานอย่างมีประสิทธิภาพ จัดการขยะ ใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพ สรรหาวัตถุดิบในท้องถิ่นมาใช้ ประยุกต์ใช้เรื่องราวและวัฒนธรรมท้องถิ่น

Communication Techniques in Hotel

อ้างอิงมาตรฐาน

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงานสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) รหัส 1.01.004, 1.10.111, 1.10.116 อาชีพพนักงานบริการส่วนหน้าของโรงแรม ระดับ 1
2. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงานสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) รหัส 3.01.013, 3.01.016, 3.01.017, 3.10.110, 3.10.111, 3.10.116, 3.01.004, 3.10.112, 3.10.117 อาชีพแม่บ้านในโรงแรม ระดับ 1,2,3
3. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงานสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) รหัส 4.01.004, 4.04.073, 4.10.013, 4.10.111 อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ 1,2,3

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ทำงานร่วมกับเพื่อนร่วมงานและลูกค้าได้อย่างมีประสิทธิภาพ มีปฏิสัมพันธ์ที่ดีกับลูกค้า หัวหน้างาน เพื่อนร่วมงาน สร้างความพึงพอใจต่อลูกค้าในงานบริการงานส่วนหน้าโรงแรม งานแม่บ้านโรงแรม งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม และงานครัวโรงแรม

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้และความเข้าใจเกี่ยวกับเทคนิคการสื่อสารในงานส่วนหน้าโรงแรม งานแม่บ้านโรงแรม งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม และงานครัวโรงแรม ด้วยรูปแบบการเขียน การสนทนา และเทคโนโลยีสมัยใหม่ ๆ
2. มีทักษะในการสื่อสารเพื่อสร้างและรักษาความสัมพันธ์ที่ดีระหว่างเพื่อนร่วมงานและลูกค้า
3. มีทัศนคติที่ดีในการทำงานรับผิดชอบ ตรงต่อเวลา สะอาด ปลอดภัย มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์
4. สามารถสื่อสารกับลูกค้าและเพื่อนร่วมงานที่มาจากภูมิหลังที่หลากหลาย และวัฒนธรรมที่ต่างกัน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการ เทคนิคการสื่อสารในรูปแบบต่าง ๆ ได้ ให้สอดคล้องกับงานส่วนหน้าโรงแรม งานแม่บ้านโรงแรม งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม และงานครัวโรงแรม
2. ปฏิบัติงานกับเพื่อนร่วมงานและลูกค้าในสภาพแวดล้อมที่หลากหลายได้อย่างมีประสิทธิภาพ
3. ประยุกต์ใช้เทคนิคการสื่อสารเพื่อสร้างความสัมพันธ์ที่ดีของระหว่างเพื่อนร่วมงาน และลูกค้าในงานโรงแรมตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการติดต่อสื่อสารในงานโรงแรม หลักการสื่อสาร เทคนิคการสื่อสารด้วยรูปแบบการเขียน การสนทนา การใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ ๆ การสื่อสารทางโทรศัพท์ การอ่านคำสั่งพื้นฐาน คำแนะนำ แผนภาพ เทคนิคการติดต่อประสานงานกับเพื่อนร่วมงาน ลูกค้า การทำงานเป็นทีม การให้บริการติดต่อประสานงานกับงานที่เกี่ยวข้อง งานส่วนหน้าโรงแรม งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม งานแม่บ้าน โรงแรม งานครัวโรงแรม ธุรกิจอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง การอ่านข้อมูลทั่วไปและสื่อต่างๆ มาตรฐานการดูแลและให้บริการลูกค้า

20701-2005 ระบบปฏิบัติการในงานโรงแรม

1-2-2

Hotel operating system**อ้างอิงมาตรฐาน**

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงานสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) รหัส 1.01.001, 1.06.084, 1.09.080, อาชีพพนักงานบริการส่วนหน้าของโรงแรม ระดับ 1
2. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงานสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) รหัส 3.16.076, 3.16.078 อาชีพแม่บ้านในโรงแรม ระดับ 3
3. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงานสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) รหัส 2.01.001 อาชีพพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับ 3
4. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงานสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) รหัส 4.06.084, 4.06.078, อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ 1,2

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

สามารถใช้โปรแกรมสำเร็จรูป การใช้อินเทอร์เน็ต โปรแกรมประมวลผลคำ และเทคโนโลยีให้เหมาะสมกับลักษณะงานอาชีพงานส่วนหน้าโรงแรม งานแม่บ้านโรงแรม งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม และงานครัวโรงแรม ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้และความเข้าใจหลักการและกระบวนการด้านคอมพิวเตอร์ และเทคโนโลยีสารสนเทศ การใช้โปรแกรมสำเร็จรูป การใช้อินเทอร์เน็ต
2. มีทักษะการใช้คอมพิวเตอร์ การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในงานอาชีพ การใช้อินเทอร์เน็ต
3. มีกิจนิสัยที่ดีในการทำงานรับผิดชอบ ตรงต่อเวลา สะอาด ปลอดภัย มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์
4. สามารถสืบค้นข้อมูลโดยใช้อินเทอร์เน็ต ใช้ระบบปฏิบัติการคอมพิวเตอร์ตามลักษณะงานอาชีพ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการด้านคอมพิวเตอร์ และเทคโนโลยีสารสนเทศ การใช้โปรแกรมสำเร็จรูป การใช้อินเทอร์เน็ตในงานโรงแรมตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ
2. ประยุกต์ใช้โปรแกรมสำนักงาน โปรแกรมสำเร็จรูป การใช้อินเทอร์เน็ต ในการปฏิบัติงานโรงแรมตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการ กระบวนการด้านคอมพิวเตอร์ เทคโนโลยีสารสนเทศ การใช้โปรแกรมสำเร็จรูป การใช้อินเทอร์เน็ต การใช้คอมพิวเตอร์ในงานโรงแรม วิธีการใช้โปรแกรมสำนักงานที่ใช้ในงานโรงแรมที่เป็นปัจจุบัน การเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศให้เหมาะสมกับงานอาชีพ ปัญหา ข้อจำกัดในการใช้งาน การดูแลรักษาการบันทึกระบบจัดเก็บข้อมูล โปรแกรมสำเร็จรูปในการจัดทำระบบรายงานข้อมูลต่างๆ โปรแกรมประมวลผลเพื่อจัดทำเอกสารในงานนำเสนอข้อมูล

20701-2006 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในงานส่วนหน้าโรงแรม

1-2-2

English for communication in the hotel front office

อ้างอิงมาตรฐาน

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงานสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) รหัส 1.01.109, 1.01.236, 1.10.113, 1.10.118, 1.10.237, 1.10.238 อาชีพพนักงานบริการส่วนหน้าของโรงแรมระดับ 1,3

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

สนทนาภาษาอังกฤษในสถานการณ์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการทำงานส่วนหน้าโรงแรมได้อย่างมีประสิทธิภาพ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้และเข้าใจเกี่ยวกับหลักการใช้ภาษาอังกฤษสำหรับงานบริการส่วนหน้าโรงแรม
2. มีทักษะในการสื่อสาร จัดทำเอกสาร เขียนจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ทางธุรกิจเป็นภาษาอังกฤษ
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในงานโรงแรม
4. สื่อสาร สนทนา ให้ข้อมูล แลกเปลี่ยนความคิดเห็นให้เหมาะสมกับสถานการณ์ที่เกิดขึ้นในงานส่วนหน้าโรงแรม

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการใช้ภาษาอังกฤษสำหรับงานส่วนหน้าโรงแรมตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ
2. สนทนาภาษาอังกฤษในการให้ข้อมูลเกี่ยวกับงานส่วนหน้าโรงแรมตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ
3. จัดทำเอกสารและเขียนจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ทางธุรกิจเป็นภาษาอังกฤษตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ
4. ประยุกต์การใช้ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในงานส่วนหน้าโรงแรมตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับภาษาอังกฤษสำหรับงานส่วนหน้าโรงแรม คำศัพท์เฉพาะ ส่วนงานในงานบริการส่วนหน้าโรงแรม อ่าน เขียน สนทนาภาษาอังกฤษ อ่านข้อมูลทั่วไปและสื่อต่าง ๆ เขียนข้อความภาษาอังกฤษสั้น ๆ จัดทำเอกสารและเขียนจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ทางธุรกิจเป็นภาษาอังกฤษ สื่อสารภาษาอังกฤษทางโทรศัพท์ แลกเปลี่ยนข้อคิดเห็นกับลูกค้า สร้างความสัมพันธ์ที่ดีกับลูกค้า การกรอกแบบฟอร์มเอกสารในงานส่วนหน้าโรงแรมเป็นภาษาอังกฤษ ปฏิบัติตามคำสั่งที่เป็นภาษาอังกฤษอย่างมีประสิทธิภาพ

อ้างอิงมาตรฐาน

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงานสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) รหัส 1.01.120, 1.02.126, 1.02.130, 1.04.145, 1.06.218, 1.09.073, 1.10.110, 1.10.112, 1.10.117, 1.02.121, 1.02.122, 1.02.123, 1.02.124, 1.02.127, 1.02.128, 1.02.129, 1.02.131, 1.02.164, 1.04.147, 1.05.014, อาชีพพนักงานบริการส่วนหน้าของโรงแรมระดับ 1,2,3

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ปฏิบัติงานให้บริการลูกค้าในการเข้าพักโรงแรม การให้ข้อมูล การจัดการกรณีสิ่งของสูญหาย การแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า และจัดการกับข้อร้องเรียนของลูกค้าได้ถูกต้อง กระบวนการเข้าพักของลูกค้า

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับกระบวนการในการรับลงทะเบียนและคืนห้องพัก
2. มีทักษะในการปฏิบัติงานส่วนหน้าโรงแรม การประสานงานกับแผนกอื่น ๆ อำนวยความสะดวกกรณีต่าง ๆ รับและแก้ปัญหาคำร้องเรียนของลูกค้า
3. มีทัศนคติที่ดีต่อการปฏิบัติงานด้านการบริการส่วนหน้าโรงแรม
4. ปฏิบัติงานตามขั้นตอนและสามารถแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าในการปฏิบัติงานส่วนหน้าโรงแรมได้

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับกระบวนการต่าง ๆ ในงานส่วนหน้าโรงแรมตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ
2. วิเคราะห์ปัญหาและประสานงานกับแผนกอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ
3. จัดการ ปฏิบัติงานส่วนหน้าโรงแรมตามขั้นตอนการทำงานตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ
4. ประยุกต์การปฏิบัติงานส่วนหน้าโรงแรมและการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับงานพื้นฐานในงานส่วนหน้าโรงแรม โครงสร้างการทำงานส่วนหน้าโรงแรม อุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้ที่ใช้ในงานส่วนหน้าโรงแรม การให้บริการในงานส่วนหน้าโรงแรม งานสำรองห้องพัก งานลงทะเบียนเข้าพัก งานต้อนรับ งานขนสัมภาระ งานคืนห้องพัก งานชำระเงินในงานส่วนหน้าโรงแรม การให้ข้อมูล การนำเสนอขายห้องพัก การจัดการกรณีสิ่งของสูญหาย การแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า รับและแก้ปัญหาคำร้องเรียนของลูกค้า การแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า รับและแก้ปัญหาคำร้องเรียนของลูกค้า การติดต่อประสานงานกับแผนกอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

2701-2008 ธุรกิจโรงแรม
Hotel Business

2-0-2

อ้างอิงมาตรฐาน

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงานสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) รหัส 1.01.008, 1.05.119, 1.06.083, 1.05.072 อาชีพ พนักงานบริการส่วนหน้าของโรงแรมระดับ 1,2
2. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงาน สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) รหัส 2.05.085, 2.10.013, 2.10.116 อาชีพพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับ 2,3

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ปฏิบัติงานพื้นฐานในงานโรงแรม ให้ข้อมูลการบริการภายในโรงแรม และใช้ระบบปฏิบัติการในงานโรงแรม การสร้างและรักษาความสัมพันธ์ทางธุรกิจโรงแรม

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้และเข้าใจหลักการด้านอุตสาหกรรมบริการ หลักการดำเนินงานโรงแรม สร้างและรักษาความสัมพันธ์ทางธุรกิจ
2. มีความรู้เข้าใจลักษณะการดำเนินงาน โครงสร้างการบริหาร ลักษณะพิเศษ และงานขั้นพื้นฐานของโรงแรม
3. มีเจตคติที่ดีและถูกต้องงานอาชีพโรงแรม
4. สามารถใช้ระบบการจัดการโรงแรม ข้อมูลการบริการภายในโรงแรมและการสร้างและรักษาความสัมพันธ์ทางธุรกิจ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการดำเนินงานธุรกิจโรงแรม ลักษณะพิเศษและแนวโน้มของธุรกิจโรงแรมในอนาคต
2. แสดงความรู้เกี่ยวกับคำศัพท์เฉพาะของงานโรงแรมที่ใช้ในการปฏิบัติการอาชีพตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ
3. แสดงความรู้เกี่ยวกับการใช้คอมพิวเตอร์ในงานโรงแรมตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ
4. ประยุกต์ใช้ระบบการจัดการโรงแรมในงานโรงแรมตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความรู้เบื้องต้นในงานธุรกิจโรงแรม ประเภท การแบ่งระดับของโรงแรม โครงสร้างการบริหารงาน การปฏิบัติหน้าที่ ความรับผิดชอบ การแบ่งสายงานในโรงแรม ลักษณะพิเศษของงานโรงแรม หลักการดำเนินงานโรงแรม ความสำคัญของธุรกิจโรงแรมต่อเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม ข้อมูลการบริการภายในโรงแรม การเลือกใช้ระบบการจัดการโรงแรมให้เหมาะกับงาน แก้ปัญหา ข้อจำกัดในการใช้งานและฝึกปฏิบัติการใช้ระบบการจัดการโรงแรม การให้ข้อมูลเกี่ยวกับอุตสาหกรรมบริการ กฎหมายและจริยธรรมกับอุตสาหกรรมบริการ จัดเตรียมดำเนินการ ติดตามทำเอกสารทางธุรกิจ วิจัย และการสร้างและรักษาความสัมพันธ์ทางธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับงานธุรกิจโรงแรม

20701-2009 การปฏิบัติงานธุรการในงานส่วนหน้าโรงแรม

2-2-3

Perform administrative work in the front of the hotel

อ้างอิงมาตรฐาน

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงานสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) รหัส 1.01.011, 1.06.076, 1.07.221, 1.02.125, 1.05.150, 1.06.077, 1.06.078, 1.06.103, 1.06.240, 1.07.087, 1.07.088, 1.07.220, 1.08.092 อาชีพ พนักงานบริการส่วนหน้าของโรงแรมระดับ 2,3

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ปฏิบัติงานธุรการในงานส่วนหน้าโรงแรมด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ ระเบียบประณีต รอบคอบ ตรงต่อเวลา สะอาด ปลอดภัย

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้และเข้าใจเกี่ยวกับการปฏิบัติงานธุรการในงานส่วนหน้าโรงแรม
2. สามารถจัดทำเอกสารรายงานและใบงาน และปฏิบัติงานธุรการได้ตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ ระเบียบประณีต รอบคอบ ตรงต่อเวลา สะอาด ปลอดภัย
4. ประยุกต์การปฏิบัติงานธุรการในงานส่วนหน้าโรงแรมให้สอดคล้องกับสถานการณ์ที่เกิดขึ้นได้อย่างเหมาะสม

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติงานธุรการในงานส่วนหน้าโรงแรมตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ
2. ปฏิบัติงานธุรการโรงแรมได้ตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ
3. ประยุกต์การปฏิบัติงานธุรการในงานส่วนหน้าโรงแรมให้สอดคล้องกับสถานการณ์ที่เกิดขึ้นตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติการจัดทำเอกสารรายงานและใบงาน การปฏิบัติงานธุรการ การดำเนินการด้านเอกสารสำนักงาน ร่างเอกสาร พิมพ์และนำส่งเอกสาร ดูแลระบบเอกสาร ปรับปรุงระบบให้สอดคล้องกับความต้องการในการบริหารจัดการและเป็นไปตามข้อกำหนดกฎระเบียบขององค์กร

Services in Housekeeping

อ้างอิงมาตรฐาน

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงาน สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) รหัส 3.03.132, อาชีพแม่บ้านในโรงแรม ระดับ 1

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ให้บริการในงานแม่บ้านแก่ลูกค้า รับเรื่อง ให้คำแนะนำแก่ลูกค้า ประสานงานกับหน่วยงานอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการงานแม่บ้านโรงแรม

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้และเข้าใจในกระบวนการปฏิบัติงานแม่บ้านโรงแรม
2. มีทักษะในการให้บริการงานแม่บ้านแก่ลูกค้า รับเรื่อง ให้คำแนะนำแก่ลูกค้า ประสานงานกับหน่วยงานอื่น
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ เอาใจใส่ รอบคอบ มีสัมมาคารวะ ตรงต่อเวลา สะอาดปลอดภัย
4. ประยุกต์ใช้ความรู้ในการบริการงานแม่บ้านแก่ลูกค้า รับเรื่อง ให้คำแนะนำแก่ลูกค้า ประสานงานกับหน่วยงานอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการงานแม่บ้านโรงแรม

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการให้บริการงานแม่บ้านแก่ลูกค้า รับเรื่อง ให้คำแนะนำแก่ลูกค้า ประสานงานกับหน่วยงานอื่นตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ
2. ปฏิบัติงานให้บริการงานแม่บ้านแก่ลูกค้า รับเรื่อง ให้คำแนะนำแก่ลูกค้า ตามระเบียบวิธีปฏิบัติขององค์กรในการปฏิบัติงาน
3. ประสานงานกับหน่วยงานอื่นตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน
4. ประยุกต์ความรู้เกี่ยวกับการให้บริการในงานแม่บ้านโรงแรมตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการให้บริการงานแม่บ้านแก่ลูกค้า รับเรื่อง ให้คำแนะนำแก่ลูกค้า ประสานงานกับหน่วยงานอื่น นโยบาย ระเบียบวิธีปฏิบัติขององค์กรที่เกี่ยวข้องกับการส่งมอบบริการให้แก่ลูกค้า มาตรฐานการปฏิบัติงานแม่บ้านในโรงแรม มาตรการความมั่นคงและความปลอดภัยสำหรับลูกค้า สิ่งอำนวยความสะดวกและบริการที่หน่วยงานจัดให้บริการแก่ลูกค้า

20701-2011 งานทำความสะอาดพื้นที่สาธารณะในงานแม่บ้านโรงแรม
Public Area in Housekeeping

2-2-3

อ้างอิงมาตรฐาน

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงาน สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) รหัส 3.03.133,3.03.138 อาชีพแม่บ้านในโรงแรม ระดับ 1

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ปฏิบัติงานทำความสะอาดพื้นที่สาธารณะในงานแม่บ้านโรงแรม ตามมาตรฐานการปฏิบัติงานแม่บ้านโรงแรม

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจการทำความสะอาดพื้นที่สาธารณะในงานแม่บ้านโรงแรม
2. มีทักษะในการทำความสะอาด พื้นที่สาธารณะ อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้แต่ละชนิด ตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน
3. มีเจตคติและกิริยาสำนึกที่ดีในการปฏิบัติงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ เอาใจใส่ รอบคอบ มีสัมมาคารวะ ตรงต่อเวลา สะอาดปลอดภัย
4. ประยุกต์ใช้อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้แต่ละชนิด ให้ถูกต้องตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน การทำความสะอาดพื้นที่สาธารณะในงานแม่บ้านโรงแรม

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการทำความสะอาดพื้นที่สาธารณะในงานแม่บ้านโรงแรมตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ
2. ทำความสะอาดเครื่องเรือนเครื่องเบาะที่ทำจากหนังสัตว์ ตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน
3. ทำความสะอาดเครื่องเรือนเครื่องเบาะที่ทำจากผ้า ตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน
4. ทำความสะอาดพื้นผิวกระจก เทคนิคการทำความสะอาดผ้าเพดาน พื้นผิว และชิ้นส่วนอุปกรณ์เครื่องมือ ตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน
5. ทำความสะอาดพื้นที่เปียก/ชุ่มน้ำ ตามมาตรฐานตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ
6. ใช้เครื่องฉีดน้ำแรงดันสูง ตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน
7. ทำความสะอาดในพื้นที่สูง ตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการทำความสะอาดพื้นที่สาธารณะ อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ ซึ่งเกี่ยวข้องกับการประยุกต์ใช้เทคนิคการทำความสะอาดเครื่องเรือนเครื่องเบาะที่ทำจากหนังสัตว์ การประยุกต์ใช้เทคนิคการทำความสะอาดเครื่องเรือนเครื่องเบาะที่ทำจากผ้า การประยุกต์ใช้เทคนิคการทำความสะอาดพื้นผิวกระจก การประยุกต์ใช้เทคนิคการทำความสะอาดผ้าเพดาน พื้นผิว และชิ้นส่วนอุปกรณ์เครื่องมือ การประยุกต์ใช้เทคนิคการทำความสะอาดพื้นที่เปียก/ชุ่มน้ำ การใช้เครื่องฉีดน้ำแรงดันสูง และการประยุกต์ใช้เทคนิคการทำความสะอาดในพื้นที่สูง

Room Cleaning and Preparing in Housekeeping

อ้างอิงมาตรฐาน

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงาน สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) รหัส 3.03.134 อาชีพแม่บ้านในโรงแรม ระดับ 1

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ทำความสะอาดและเตรียมห้องพักสำหรับลูกค้าด้วยความรับผิดชอบ ระเบียบ ประณีต ซื่อสัตย์ เอาใจใส่ รอบคอบ มีสัมมาคารวะ ตรงต่อเวลา สะอาด ปลอดภัย

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจการทำความสะอาดและจัดเตรียมห้องพักในงานบ้านโรงแรม ตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน
2. สามารถทำความสะอาดและจัดเตรียมห้องพักในงานบ้านโรงแรมตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงานด้วยความรับผิดชอบ ระเบียบ ประณีต ซื่อสัตย์ เอาใจใส่ รอบคอบ มีสัมมาคารวะ ตรงต่อเวลา สะอาด ปลอดภัย
4. ประยุกต์ใช้ความรู้การทำความสะอาดและเตรียมห้องพักสำหรับลูกค้า ได้ตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการทำความสะอาดและจัดเตรียมห้องพักในงานบ้านโรงแรมตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ
2. จัดเตรียมรถเข็นแม่บ้านให้พร้อมใช้งานตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน
3. จัดและทำเตียงประเภทต่าง ๆ ตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน
4. ทำความสะอาดห้องน้ำ เครื่องสุขภัณฑ์ ตลอดจนอุปกรณ์ต่างๆ โดยคำนึงถึงสิ่งแวดล้อมตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ
5. ทำความสะอาดห้องพักแขกประเภทต่าง ๆ ตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ
6. ประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับการทำความสะอาดเครื่องมือ เครื่องใช้ และเติมอุปกรณ์และของใช้ที่จำเป็นตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการทำความสะอาดและจัดเตรียมห้องพัก การจัดเตรียมอุปกรณ์และรถเข็นแม่บ้าน การเข้าไปยังห้องพักแขก การจัดเตียง การทำความสะอาดและเสาะหาห้องพัก การทำความสะอาดและจัดเก็บรถเข็นแม่บ้าน การลดผลกระทบในทางลบต่อสิ่งแวดล้อม

20701-2013 งานซักรีดและการจัดการห้องผ้าในโรงแรม

1-2-2

Laundry Service and Linen Room on hotel

อ้างอิงมาตรฐาน

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงาน สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) รหัส 3.03.135,3.03.136 อาชีพแม่บ้านในโรงแรม ระดับ 1

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ซักรีดและการจัดการห้องผ้าในโรงแรมด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ เอาใจใส่ รอบคอบ มีสัมมาคารวะ ตรงต่อเวลา สะอาด ปลอดภัย

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจการปฏิบัติงานซักรีดและการจัดการห้องผ้าในโรงแรม
2. สามารถเก็บและคัดแยกผ้าที่ใช้แล้ว ซักและรีดผ้า จัดทำและรักษาข้อมูลรายการซักผ้า ดำเนินการบำรุงรักษา จัดการห้องผ้า (Linen Room) ควบคุมผ้าประจำวัน ควบคุมเครื่องแบบพนักงาน ควบคุมสต็อกผ้า ดำเนินงานเอกสารของห้องผ้าปฏิบัติงาน
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ เอาใจใส่ รอบคอบ มีสัมมาคารวะ ตรงต่อเวลา สะอาด ปลอดภัย
4. มีความสามารถประยุกต์ใช้ความสามารถเก็บและคัดแยกผ้าที่ใช้แล้ว ซักและรีดผ้า จัดทำและรักษาข้อมูลรายการซักผ้า ดำเนินการบำรุงรักษา จัดการห้องผ้า (Linen Room) ควบคุมผ้าประจำวัน ควบคุมเครื่องแบบพนักงาน ควบคุมสต็อกผ้า ดำเนินงานเอกสารของห้องผ้าปฏิบัติงานตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับงานซักรีดในโรงแรมและการจัดการห้องผ้าตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ
2. เก็บและคัดแยกผ้าที่ใช้แล้ว ซักและรีดผ้า ตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ
3. จัดทำและรักษาข้อมูลรายการซักผ้า ตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน
4. บำรุงรักษาผ้าแต่ละชนิด ตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน
5. ประยุกต์การจัดการห้องผ้า (Linen Room) ตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหน้าที่และบริหารงานแผนกซักรีด บทบาทของแผนกซักรีดภายในองค์กร เก็บและคัดแยกผ้าที่ใช้แล้ว ซักและรีดผ้า จัดทำและรักษาข้อมูลรายการซักผ้า ดำเนินการบำรุงรักษา จัดการห้องผ้า (Linen Room) ควบคุมผ้าประจำวัน ควบคุมเครื่องแบบพนักงาน ควบคุมสต็อกผ้า ดำเนินงานเอกสารของห้องผ้าปฏิบัติงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ เอาใจใส่ รอบคอบ มีสัมมาคารวะ ตรงต่อเวลา สะอาด ปลอดภัย

Operating Area in Housekeeping

อ้างอิงมาตรฐาน

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงาน สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) รหัส 5121 อาชีพแม่บ้านในโรงแรม ระดับ 1

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ทำความเข้าใจอุปกรณ์และพื้นที่ปฏิบัติงาน รวมถึงการใช้อุปกรณ์รักษาความปลอดภัยด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ เอาใจใส่ รอบคอบ มีสัมมาคารวะ ตรงต่อเวลา สะอาด ปลอดภัย

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจการดูแลบำรุงรักษาอุปกรณ์และพื้นที่ปฏิบัติงานในงานแม่บ้านโรงแรม
2. สามารถกำหนดเงื่อนไขความต้องการการทำความสะอาดและบำรุงรักษา การทำความสะอาดพื้นที่ปฏิบัติงาน การทำความสะอาดอุปกรณ์ เครื่องจักร เครื่องมือเครื่องใช้ และการบำรุงรักษาอุปกรณ์ เครื่องจักร เครื่องมือเครื่องใช้และพื้นที่ต่าง ๆ รวมถึงใช้อุปกรณ์รักษาความปลอดภัยตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ เอาใจใส่ รอบคอบ มีสัมมาคารวะ ตรงต่อเวลา สะอาดปลอดภัย
4. ประยุกต์ใช้ความรู้ในการดูแลบำรุงรักษาอุปกรณ์และพื้นที่ปฏิบัติงานในงานแม่บ้านโรงแรมงานได้ตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับดูแลบำรุงรักษาอุปกรณ์และพื้นที่ปฏิบัติงานในงานแม่บ้านโรงแรม
2. กำหนดเงื่อนไขความต้องการการทำความสะอาดและบำรุงรักษาตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน
3. ทำความสะอาดพื้นที่ปฏิบัติงาน ตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน
4. ทำความสะอาดอุปกรณ์ เครื่องจักร เครื่องมือเครื่องใช้ และการบำรุงรักษาอุปกรณ์ เครื่องจักร เครื่องมือเครื่องใช้และพื้นที่ต่าง ๆ ตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน
5. ประยุกต์ใช้อุปกรณ์รักษาความปลอดภัยตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการกำหนดเงื่อนไขความต้องการ การทำความสะอาดและบำรุงรักษา การทำความสะอาดพื้นที่ปฏิบัติงาน การทำความสะอาดอุปกรณ์ เครื่องจักร เครื่องมือเครื่องใช้ และการบำรุงรักษาอุปกรณ์ เครื่องจักร เครื่องมือเครื่องใช้และพื้นที่ต่าง ๆ การเลือกและจัดเตรียมอุปกรณ์รักษาความปลอดภัยสำหรับการใช้งาน การใช้อุปกรณ์รักษาความปลอดภัย และการบำรุงรักษาอุปกรณ์และทรัพย์สิน

20701-2015 การจัดการสินค้าในงานแม่บ้านโรงแรม
Housekeeping Inventory Management

1-2-2

อ้างอิงมาตรฐาน

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงาน สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) รหัส 3.06.218 อาชีพ แม่บ้านในโรงแรม ระดับ 2

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

จัดการสินค้าในงานแม่บ้านโรงแรมความรับผิดชอบ มีระเบียบ ซื่อสัตย์ เอาใจใส่ รอบคอบ ตรงต่อเวลา สะอาด ปลอดภัย

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจการจัดการสินค้าในงานแม่บ้านโรงแรม
2. สามารถจัดการสินค้าในงานแม่บ้านโรงแรม ตามกระบวนการ
3. มีเจตคติและกิริยาที่ดีในการปฏิบัติงานความรับผิดชอบ มีระเบียบ ซื่อสัตย์ เอาใจใส่ รอบคอบ ตรงต่อเวลา สะอาด ปลอดภัย
4. ประยุกต์ใช้ความรู้ในการจัดการสินค้าในงานแม่บ้านโรงแรม

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการจัดการสินค้าในงานแม่บ้านโรงแรม
2. ตรวจสอบและจัดเก็บดูแลรักษาสินค้าและสถานที่จัดเก็บ ตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ
3. จัดทำเอกสารและบันทึกข้อมูลในระบบงานที่เกี่ยวข้องตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน
4. ประยุกต์ใช้ความรู้ในการจัดสินค้าในงานแม่บ้านโรงแรมตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการดำเนินการตรวจรับสินค้า การจัดเก็บสินค้า การดูแลรักษาสินค้า และสถานที่จัดเก็บ การจัดทำเอกสารและบันทึกข้อมูลในระบบงานที่เกี่ยวข้อง

อ้างอิงมาตรฐาน

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงาน สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) รหัสอาชีพ 3.01.011, อาชีพแม่บ้านในโรงแรม ระดับ 3

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

สื่อสารทางโทรศัพท์ได้ตามมาตรฐาน ปฏิบัติงานธุรการด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ ระเบียบ ประณีต รอบคอบ ตรงต่อเวลา สะอาด ปลอดภัย

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจการปฏิบัติงานธุรการในงานแม่บ้านโรงแรม
2. สามารถสื่อสารทางโทรศัพท์ และปฏิบัติงานธุรการได้ตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ ระเบียบ ประณีต รอบคอบ ตรงต่อเวลา สะอาด ปลอดภัย
4. ประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับปฏิบัติงานธุรการในงานแม่บ้านโรงแรม

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติงานธุรการในงานแม่บ้านโรงแรม
2. สื่อสารทางโทรศัพท์ในสถานการณ์ต่าง ๆ ได้ตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ
3. ปฏิบัติงานธุรการโรงแรมได้ตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน
4. ประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติงานธุรการในงานแม่บ้านโรงแรมตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการใช้โทรศัพท์ การปฏิบัติงานธุรการ การดำเนินการด้านเอกสารสำนักงาน การร่างจดหมาย และการดูแลระบบเอกสาร

20701-2017 ธุรกิจงานแม่บ้านโรงแรม
Business for Housekeeping

2-2-3

อ้างอิงมาตรฐาน

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงาน สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) รหัส
3.02.124,3.07.087,3.09.103 อาชีพแม่บ้านในโรงแรม ระดับ 3

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ดำเนินงานเกี่ยวกับการขายหน้าร้าน จัดทำรายงานทางการเงิน บริหารจัดการสินค้าด้วยความ
รับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ ระเบียบประณีต รอบคอบ ตรงต่อเวลา สะอาด ปลอดภัย

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจธุรกิจงานแม่บ้านโรงแรม
2. สามารถดำเนินงานเกี่ยวกับการขายหน้าร้าน ตรวจสอบขั้นตอนทางการเงิน จัดการรายการซื้อ
และจัดเก็บสินค้า ตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน
3. มีเจตคติและกิริยาที่ดีในการปฏิบัติงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ ระเบียบประณีต
รอบคอบ ตรงต่อเวลา สะอาด ปลอดภัย
4. ประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับธุรกิจงานแม่บ้านโรงแรม

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้การธุรกิจงานแม่บ้านโรงแรม
2. ดำเนินงานเกี่ยวกับการขายหน้าร้าน ตามมาตรฐานอาชีพ
3. ตรวจสอบขั้นตอนทางการเงิน ตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน
4. จัดการรายการซื้อและจัดเก็บสินค้า ตามตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน
5. ประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับธุรกิจงานแม่บ้านโรงแรมในการดำเนินงานอาชีพตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดเตรียมพื้นที่ขายหน้าร้าน การรับและจ่ายเงินในระหว่างรอบการขาย
การดำเนินการกระหนยอดรายการทางการเงินเมื่อปิดการขาย การจัดการรายการซื้อและจัดเก็บสินค้า
การพัฒนาและนำระบบการจัดซื้อมาใช้งาน การดำเนินการรับสินค้า การพัฒนาและดำเนินการระบบการ
จัดเก็บสินค้า การดำเนินการเบิกจ่ายสินค้า การดำเนินระบบการบริหารสินค้าคงคลัง การตรวจสอบขั้นตอน
ทางการเงิน การติดตามดูแลการปฏิบัติงานทางการเงิน และจัดทำรายงานทางการเงิน

Lost and Found Management**อ้างอิงมาตรฐาน**

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงาน สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) รหัสอาชีพ 3.04.147 อาชีพแม่บ้านในโรงแรม ระดับ 3

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

จัดเตรียมการดำเนินการจัดการสิ่งของสูญหาย ทะเบียนสิ่งของสูญหาย และคำร้องเกี่ยวกับสิ่งของสูญหาย ด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ ระเบียบประณีต รอบคอบ ตรงต่อเวลา สะอาด ปลอดภัย

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจการจัดการสิ่งของสูญหาย
2. บริการอำนวยความสะดวกกรณีสิ่งของสูญหาย
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงานด้วยด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ ระเบียบประณีต รอบคอบ ตรงต่อเวลา สะอาด ปลอดภัย
4. ประยุกต์ใช้ความรู้ในการบริการอำนวยความสะดวกในการจัดเก็บสิ่งของมีค่า

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการบริการอำนวยความสะดวกในการจัดเก็บสิ่งของมีค่า ตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ
2. บริการอำนวยความสะดวกกรณีสิ่งของสูญหาย ตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ
3. ประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับการจัดการสิ่งของสูญหายภายในงานแม่บ้านโรงแรม ตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับบริการอำนวยความสะดวกกรณีสิ่งของสูญหาย การบริหารจัดการสิ่งของสูญหาย การบริหารจัดการคำร้องเกี่ยวกับสิ่งของที่สูญหาย การบริหารจัดการสิ่งของสูญหายที่ไม่มีผู้แจ้งความจำนงเป็นเจ้าของ

20701-2019 กลยุทธ์ในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
Strategies in food and beverage service

1-2-2

อ้างอิงมาตรฐาน

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงาน สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) รหัส 2.05.006, 2.05.073, 2.05.120, 2.15.056, อาชีพพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับ 2

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ปฏิบัติงานด้านกลยุทธ์ในงานบริการอาหารและเครื่องดื่มได้ตามมาตรฐานอาชีพและพัฒนาศักยภาพบุคลากรในสาขาวิชาชีพการบริการอาหารและเครื่องดื่มให้มีมาตรฐาน

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้และเข้าใจเกี่ยวกับการจัดหาข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม ให้ความรู้ลูกค้าเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม ระบุความต้องการของลูกค้า
2. มีทักษะในการนำเสนอสินค้าให้สอดคล้องกับความต้องการของลูกค้า แนะนำสินค้าตามความต้องการของลูกค้า ให้ข้อมูลและคำแนะนำเกี่ยวกับสินค้าและบริการ
3. มีคุณธรรมจริยธรรม มีความรับผิดชอบ มีเจตคติเชิงบวกในการทำงาน
4. ประยุกต์ใช้ข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มตามความต้องการของลูกค้า

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการจัดหาข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม ตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ
2. สามารถให้ข้อมูลและคำแนะนำเกี่ยวกับสินค้า บริการ ผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ
3. ระบุความต้องการของลูกค้า นำเสนอสินค้าให้สอดคล้องกับความต้องการของลูกค้า ตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน
4. ประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับการพัฒนาการบริการอาหารและเครื่องดื่ม โดยพัฒนาความรู้ท้องถิ่นให้ทันสมัย มีการติดต่อกับชุมชนท้องถิ่นอย่างต่อเนื่อง ตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดหาข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม และข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม ระบุความต้องการของลูกค้า มั่นใจในการส่งมอบสินค้าและการให้บริการที่มีคุณภาพ ประเมินผลการให้บริการแก่ลูกค้า ระบุความต้องการของลูกค้า นำเสนอสินค้าให้สอดคล้องกับความต้องการของลูกค้า แนะนำสินค้าตามความต้องการของลูกค้า ให้ข้อมูลและคำแนะนำเกี่ยวกับสินค้าและบริการ ติดตามโอกาสในการขาย การพัฒนาความรู้ท้องถิ่น ปรับปรุงความรู้ท้องถิ่นให้ทันสมัยรักษาการติดต่อกับชุมชนท้องถิ่นอย่างต่อเนื่อง

อ้างอิงมาตรฐาน

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงาน สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) รหัส 2.15.055, 2.15.063, 2.15.064, 2.15.066, 2.15.067, 2.07.0124, 2.15.065 อาชีพพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับ 1,2,3

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ปฏิบัติงานด้านการงานบริการอาหารและเครื่องดื่มได้ตามมาตรฐานอาชีพและพัฒนาศักยภาพบุคลากรในสาขาวิชาชีพการบริการอาหารและเครื่องดื่มให้มีมาตรฐานและเป็นที่ยอมรับ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักในการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม
2. เตรียมสภาพแวดล้อมสำหรับการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มที่เหมาะสม จัดเตรียมโต๊ะ ทักทายลูกค้า รับประทานอาหารและเครื่องดื่ม บริการเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม
3. มีคุณธรรมจริยธรรม มีความรับผิดชอบ มีเจตคติเชิงบวกในการทำงาน
4. สามารถปฏิบัติงานการบริการอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างถูกต้องและเป็นไปตามมาตรฐานวิชาชีพ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักในการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม ตามมาตรฐาน การปฏิบัติงาน
2. แสดงความรู้เกี่ยวกับการบริการแบบรถเข็นอาหาร (Gueridon) แก่ลูกค้า เตรียมเครื่องมือที่จะใช้สำหรับการบริการแบบรถเข็นอาหาร (Gueridon) ตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน
3. เตรียมสภาพแวดล้อมสำหรับการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มที่เหมาะสม จัดเตรียมโต๊ะ ทักทายลูกค้า รับประทานอาหารและเครื่องดื่ม บริการเสิร์ฟอาหาร บริการเสิร์ฟเครื่องดื่ม ตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน
4. ปฏิบัติการการบริการแบบรถเข็นอาหาร (Gueridon) แก่ลูกค้า เตรียมเครื่องมือที่จะใช้สำหรับการบริการแบบรถเข็นอาหาร (Gueridon) ตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ
5. ประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมให้บริการด้านอาหารในห้องพัก และให้บริการด้านอาหารในห้องพักตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ให้คำแนะนำเกี่ยวกับรายการอาหารและเครื่องดื่มในเมนู ให้คำแนะนำเกี่ยวกับไวน์ เตรียมสภาพแวดล้อมสำหรับการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มที่เหมาะสม จัดเตรียมโต๊ะ ทักทายลูกค้า รับประทานอาหารและเครื่องดื่ม บริการเสิร์ฟอาหาร บริการเสิร์ฟเครื่องดื่ม จัดการบัญชีค่าใช้จ่ายจากการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มให้บริการลูกค้า ก่อนออกจากร้าน ดำเนินการปิด

การให้บริการ ความรู้ด้านส่งเสริมการบริการแบบรถเข็นอาหาร (Gueridon) แก่ลูกค้า เตรียมเครื่องมือที่จะใช้
สำหรับให้บริการแบบรถเข็นอาหาร (Gueridon) เตรียมและให้บริการตามรายการในเมนู
รับคำสั่งและดำเนินการตามกระบวนการให้บริการด้านอาหารในห้องพัก เตรียมการให้บริการด้านอาหารใน
ห้องพัก ให้บริการด้านอาหารในห้องพัก จัดการบัญชีค่าใช้จ่ายจากการให้บริการด้านอาหารในห้องพัก จัดเก็บ
ทำความสะอาดหลังการให้บริการด้านอาหารในห้องพัก รักษาพื้นที่บริการให้พร้อมสำหรับการให้บริการด้าน
อาหารในห้องพัก

Restaurant and Banquet

อ้างอิงมาตรฐาน

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงาน สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) รหัส 2.01.004, 2.01.016 , 2.15.055 อาชีพพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับ 1,3

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ปฏิบัติงานภัตตาคารและการจัดเลี้ยงในงานบริการอาหารและเครื่องดื่มได้ตามมาตรฐานอาชีพ และพัฒนาศักยภาพบุคลากรในสาขาวิชาชีพการบริการอาหารและเครื่องดื่มให้มีมาตรฐานและเป็นที่ยอมรับ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับงานภัตตาคารและการจัดเลี้ยง หลักการดำเนินการ รูปแบบภัตตาคาร และการจัดเลี้ยง
2. เตรียมการให้บริการแบบเป็นทางการ (Silver Service) ติดต่อประสานงานกับเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง บริการเสิร์ฟอาหารในงานภัตตาคารและการจัดเลี้ยง
3. มีคุณธรรมจริยธรรม มีความรับผิดชอบ มีเจตคติเชิงบวกในการทำงาน
4. สามารถปฏิบัติเกี่ยวกับงานภัตตาคารและการจัดเลี้ยงแผนการเตรียมการให้บริการแบบเป็นทางการ (SilverService) ติดต่อประสานงานกับเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง บริการเสิร์ฟอาหาร จัดเตรียมพื้นที่ขายหน้าร้าน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการดำเนินงานภัตตาคารและการจัดเลี้ยงตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ
2. วางแผน เตรียมการให้บริการแบบเป็นทางการ (Silver Service) ติดต่อประสานงานกับเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง บริการเสิร์ฟอาหารในรูปแบบของภัตตาคารและการจัดเลี้ยง ตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ
3. จัดเตรียมพื้นที่ขายหน้าร้าน ดำเนินการจ่ายเงินและรับเงินในระหว่างรอบการขาย ตรวจสอบยอดธุรกรรมทางการเงินเมื่อปิดการขาย ตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ
4. ปฏิบัติงานภัตตาคารและงานจัดเลี้ยงในโรงแรม ตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ
5. ประยุกต์การปฏิบัติงานภัตตาคารและงานจัดเลี้ยงในโรงแรมได้ตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับงานภัตตาคารและการจัดเลี้ยง หลักการดำเนินการ รูปแบบ การวางแผนการเตรียมการให้บริการแบบเป็นทางการ (Silver Service) ติดต่อประสานงานกับเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง บริการเสิร์ฟอาหาร จัดเตรียมพื้นที่ขายหน้าร้าน ดำเนินการจ่ายเงินและรับเงินในระหว่างรอบการขาย ตรวจสอบยอดธุรกรรมทางการเงินเมื่อปิดการขาย และฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับงานภัตตาคารและการจัดเลี้ยง

20701-2022 เครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม
Beverage and Mixed drinks

2-2-3

อ้างอิงมาตรฐาน

1. มาตรฐานกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน อาชีพพนักงานผสมเครื่องดื่ม ระดับ 1

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ปฏิบัติงานผสมเครื่องดื่ม บริการเครื่องดื่มตามสูตรมาตรฐาน ปฏิบัติงานตามมาตรฐานกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน อาชีพพนักงานผสมเครื่องดื่ม ระดับ 1 และได้ใบผ่านการรับรองจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้และเข้าใจเกี่ยวกับประเภทของอุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้ และประเภทเหล้า ได้ตามมาตรฐานฝีมือแรงงาน พนักงานผสมเครื่องดื่ม ระดับ 1
2. สามารถจัดเตรียมการตกแต่งปากแก้ว ทำความสะอาดอุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้ ประกอบทั้งเบียร์สด และประกอบเครื่องจ่ายน้ำอัดลมอัตโนมัติได้ตามมาตรฐานฝีมือแรงงาน พนักงานผสมเครื่องดื่ม ระดับ 1
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ เอาใจใส่ รอบคอบ มีสัมมาคารวะ ตรงต่อเวลา สะอาดปลอดภัย
4. ประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานผสมเครื่องดื่มได้ตามมาตรฐานฝีมือแรงงาน พนักงานผสมเครื่องดื่ม ระดับ 1

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับประเภทของอุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้ และประเภทเหล้า ได้ตามมาตรฐานฝีมือแรงงาน พนักงานผสมเครื่องดื่ม ระดับ 1
2. จัดเตรียมการตกแต่งปากแก้ว ทำความสะอาดอุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้ ประกอบทั้งเบียร์สด และประกอบเครื่องจ่ายน้ำอัดลมอัตโนมัติได้ตามมาตรฐานฝีมือแรงงาน พนักงานผสมเครื่องดื่ม ระดับ 1
3. ผสมเครื่องดื่มและบริการเครื่องดื่ม ได้ตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน
4. ประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับการผสมเครื่องดื่มและบริการเครื่องดื่มตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับเครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม ประเภทของเครื่องดื่ม หน้าที่ความรับผิดชอบ คุณสมบัติ จรรยาบรรณของพนักงานผสมเครื่องดื่ม ความรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้ การดูแลรักษา จัดเตรียมการตกแต่งปากแก้ว ทำความสะอาดอุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้ ประกอบทั้งเบียร์สด ประกอบเครื่องจ่ายน้ำอัดลมอัตโนมัติได้ตามมาตรฐานฝีมือแรงงาน พนักงานผสมเครื่องดื่ม ระดับ 1 และฝึกการปฏิบัติการผสมเครื่องดื่ม การบริการเครื่องดื่ม

Commercial Beverages

อ้างอิงมาตรฐาน

1. มาตรฐานกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน อาชีพพนักงานผสมเครื่องดื่ม ระดับ 1

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ปฏิบัติงานในการผสมเครื่องดื่มในเชิงพาณิชย์

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้และเข้าใจเกี่ยวกับประเภทของเครื่องดื่มยอดนิยม
2. สามารถเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ จัดทำและดัดแปลงเครื่องดื่มเชิงพาณิชย์
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ เอาใจใส่ รอบคอบ

มีสัมมาคารวะ ตรงต่อเวลา สะอาดปลอดภัย

4. สามารถคำนวณต้นทุน กำหนดราคาขาย จัดจำหน่ายและส่งเสริมการขาย

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการของเครื่องดื่มเชิงพาณิชย์ ตามมาตรฐานกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน
2. เลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการจัดทำเครื่องดื่มเชิงพาณิชย์ ตามมาตรฐานกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน
3. จัดทำและดัดแปลงเครื่องดื่มเชิงพาณิชย์ ตามมาตรฐานกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน
4. ประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่มเชิงพาณิชย์ในการปฏิบัติงานคำนวณต้นทุน กำหนดราคาขาย

จัดจำหน่ายและส่งเสริมการขาย ตามมาตรฐานกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับเครื่องดื่มเชิงพาณิชย์ ประเภทเครื่องดื่มที่นิยม การเลือกใช้วัตถุดิบเครื่องดื่ม อุปกรณ์ การจัดเตรียม การตกแต่ง วิธีทำ การดัดแปลงเครื่องดื่มเชิงพาณิชย์ การคำนวณต้นทุน กำหนดราคาขาย จัดเตรียมพื้นที่และดำเนินงานเกี่ยวกับการขายหน้าร้าน การส่งเสริมการขาย การจัดจำหน่ายเครื่องดื่ม ขนม และอาหารว่าง การให้บริการ

อ้างอิงมาตรฐาน

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงานสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) รหัส4.06.218, 4.11.003, 4.11.015, 4.11.002 อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ 1,2

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ปฏิบัติงานด้านการงานครัวตามมาตรฐานอาชีพและพัฒนาศักยภาพบุคลากรในสาขาวิชาชีพงานครัวให้มีมาตรฐานและเป็นที่ยอมรับ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้และความเข้าใจเกี่ยวกับมาตรฐานและข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานส่วนบุคคลสำหรับพนักงานที่ปฏิบัติหน้าที่เกี่ยวข้องกับการจัดการและการนำเสนออาหาร
2. มีทักษะในการปฏิบัติงานตามมาตรฐานและข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานส่วนบุคคลสำหรับพนักงานที่ปฏิบัติหน้าที่เกี่ยวข้องกับการจัดการและการนำเสนออาหาร การรับ – ส่ง ตรวจสอบและเก็บรักษาสินค้า
3. มีกิจนิสัยที่ดีในการทำงานรับผิดชอบ ตรงต่อเวลา สะอาด ปลอดภัย และรักษาสภาพแวดล้อม
4. มีความสามารถในการดูแลรักษา ระบุและเปลี่ยน วัสดุปฏิบัติตามคำแนะนำของผู้ผลิตและความต้องการของครัวได้

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานและข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานในการจัดการและนำเสนออาหาร ตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ
2. ปฏิบัติงานส่วนบุคคลสำหรับพนักงานที่ปฏิบัติหน้าที่เกี่ยวข้องกับการจัดการและการนำเสนออาหารอย่างปลอดภัยตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ
3. ดำเนินการเกี่ยวกับการสั่งซื้อ รับ - ส่ง ตรวจสอบคุณสมบัติของสินค้าตามข้อกำหนด
4. ระบุตัวสินค้าพร้อมติดฉลาก และประวัติการดูแลเก็บรักษาสินค้าตามข้อกำหนด

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับมาตรฐานและข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานส่วนบุคคลสำหรับพนักงานที่ปฏิบัติหน้าที่เกี่ยวข้องกับการจัดการและการนำเสนออาหาร ดำเนินการตรวจสอบ คุณสมบัติของสินค้าที่ได้รับเทียบกับเอกสารหลักฐานที่เกี่ยวข้อง จัดเก็บ ดูแลรักษาสินค้าและสถานที่จัดเก็บตามข้อกำหนดขององค์กรหรือเงื่อนไขการจัดเก็บสินค้า ติดฉลาก/ป้ายเพื่อระบุตัวสินค้า การจัดเก็บขยะมูลฝอยออกจากสถานที่จัดเก็บสินค้า ระบุและเปลี่ยนวัสดุสิ้นเปลืองตามคำแนะนำของผู้ผลิตและความต้องการของครัว

จัดให้มีการซ่อมบำรุงประจำเพื่อให้พร้อมสำหรับการใช้งาน การทำความสะอาดห้องครัว ระบายฆ่าเชื้อ และสารเคมีที่จำเป็นต้องใช้ในการทำความสะอาด จัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือ สารเคมีและน้ำยาฆ่าเชื้อที่ใช้ทำความสะอาดไว้ในที่เหมาะสม และรักษาเครื่องใช้ภายในครัว ดำเนินการซ่อมบำรุงขั้นพื้นฐานอุปกรณ์เครื่องใช้ และพื้นที่ภายในครัวตามความจำเป็นขั้นพื้นฐาน การกำจัดของเสีย การรับการส่งมอบวัตถุดิบ พร้อมอาหาร จัดเก็บอุปกรณ์และอาหาร ดูแลรักษาพื้นที่จัดเก็บ

Western Food

อ้างอิงมาตรฐาน

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงานสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) รหัส 4.11.010, 4.12.021, 4.12.025, 4.12.026, 4.12.027, 4.12.028, 4.12.029, 4.12.031, 4.12.032, 4.12.033, 4.12.034, 4.12.035, 4.12.037, 4.04.120, 4.12.018 , 4.12.019 อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ 2,3

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

มีทักษะฝีมือในการปฏิบัติงานตามมาตรฐานความปลอดภัยในการจัดการอาหารมาปรับใช้ในการประกอบอาหารตะวันตก

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้และความเข้าใจเกี่ยวกับลักษณะทั่วไป ประเภท ชนิดของอาหารตะวันตก และมาตรฐานความปลอดภัยในการจัดการอาหาร
2. มีทักษะในการจัดเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์ เครื่องปรุง ในการประกอบอาหารตะวันตกตามมาตรฐานความปลอดภัยในการจัดการอาหาร
3. มีกิจนิสัยที่ดีในการทำงานรับผิดชอบ ตรงต่อเวลา สะอาด ปลอดภัย และรักษาสภาพแวดล้อม
4. ประยุกต์ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานความปลอดภัยในการจัดการอาหารมาปรับใช้ในการประกอบอาหารตะวันตก

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับประเภท ชนิดของอาหารตะวันตก ตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ
2. จัดเตรียม เก็บบำรุงรักษาวัตถุดิบและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารตะวันตกได้ตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ
3. ปฏิบัติงานประกอบอาหารตะวันตกได้ตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ
4. ประยุกต์ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานความปลอดภัยในการจัดการอาหาร มาปรับใช้ในการประกอบอาหารตะวันตกตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับมาตรฐานความปลอดภัยในการจัดการอาหาร กลยุทธ์ในการจัดเก็บอาหารที่ปลอดภัย สอน (Coach) ทักษะในการทำงานและนำมาประยุกต์ใช้ในการคัดเลือก จัดเตรียมความพร้อมของอุปกรณ์ เครื่องมือ และเครื่องใช้ การจัดเตรียมวัตถุดิบ เครื่องปรุง การดูแลรักษา การควบคุมปริมาณอาหารประเภทที่ต้องหั่นเสิร์ฟ การเก็บรักษาอาหาร การออกแบบและการจัดตกแต่งอาหาร การจัดงานและจัดแสดงอาหาร การนำเสนอ การส่งเสริมสินค้าและบริการให้ลูกค้า ส่งเสริมการขาย ประยุกต์ใช้ทักษะการขายอาหารการสร้าง

และรักษาควบคุมคุณภาพในการผลิตอาหาร และการประกอบอาหารเชิงพาณิชย์ อาหารประเภทแซนวิช อาหารประเภทซूपและแกงจืด อาหารเรียกน้ำย่อยและสลัด น้ำสต็อกและซอสประเภทต่าง ๆ อาหารประเภท ผัก/ไข่ และอาหารที่ส่วนประกอบของแห้ง ผัก และไข่ อาหารประเภทชีส อาหารทะเล อาหารเนื้อสัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ป่า

Hotel Project

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

บูรณาการความรู้ในสาขาวิชาชีพ เพื่อสร้างหรือพัฒนางานด้วยกระบวนการทดลอง หรือสำรวจ หรือประดิษฐ์คิดค้น รูปแบบโครงการด้านสาขาวิชาการโรงแรม

จุดประสงค์รายวิชา

1. รู้และเข้าใจหลักการและกระบวนการวางแผนจัดทำโครงการสร้างและหรือพัฒนางาน
2. สามารถประมวลความรู้และทักษะในการสร้างและหรือพัฒนางานในสาขาวิชาชีพตามกระบวนการวางแผน ดำเนินงาน แก้ไขปัญหา ประเมินผล ทำรายงานและนำเสนอผลงาน
3. มีเจตคติและกิจนิสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ชยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น
4. ประยุกต์ใช้ความรู้ในสาขาวิชาโรงแรมเพื่อพัฒนาโครงการ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการวางแผน จัดทำโครงการ ดำเนินงาน แก้ไขปัญหา ประเมินผล จัดทำรายงานและนำเสนอผลงาน ตามหลักวิชาการ
2. เขียนโครงการสร้างและหรือพัฒนางานตามหลักการ
3. ดำเนินงานตามแผนงานโครงการตามหลักการและกระบวนการ
4. ประเมินผลการดำเนินงานโครงการตามหลักการ
5. รายงานผลการปฏิบัติงาน
6. ประยุกต์ใช้ความรู้ในสาขาวิชาการโรงแรมเพื่อพัฒนาโครงการ ตามหลักวิชาการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ หลักการจัดทำโครงการ การวางแผน การดำเนินงาน การแก้ไขปัญหา การประเมินผล การจัดทำรายงานและการนำเสนอผลงาน โดยปฏิบัติจัดทำโครงการสร้างและหรือพัฒนา งานที่ใช้ความรู้และทักษะในระดับฝีมือ สอดคล้องกับสาขาวิชาชีพที่ศึกษา ดำเนินการเป็นรายบุคคล หรือกลุ่มตาม ลักษณะของงานให้แล้วเสร็จในระยะเวลาที่กำหนด

Hotel Project 1

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

บูรณาการความรู้ในสาขาวิชาชีพ เพื่อสร้างหรือพัฒนางานด้วยกระบวนการทดลอง หรือสำรวจหรือประดิษฐ์คิดค้น รูปแบบโครงการด้านสาขาวิชาการโรงแรม

จุดประสงค์รายวิชา

1. รู้และเข้าใจหลักการและกระบวนการวางแผนจัดทำโครงการสร้างและหรือพัฒนางาน
2. สามารถประมวลความรู้และทักษะในการสร้างและหรือพัฒนางานในสาขาวิชาชีพตามกระบวนการวางแผน ดำเนินงาน แก้ไขปัญหา ประเมินผล ทำรายงานและนำเสนอผลงาน
3. มีเจตคติและกิจนิสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ชยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น
4. ประยุกต์ใช้ความรู้ในสาขาวิชาโรงแรมเพื่อพัฒนาโครงการ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการวางแผน จัดทำโครงการ ดำเนินงาน แก้ไขปัญหา ประเมินผล จัดทำรายงานและนำเสนอผลงาน ตามหลักวิชาการ
2. เขียนโครงการสร้างและหรือพัฒนางานตามหลักการ
3. ดำเนินงานตามแผนงานโครงการตามหลักการและกระบวนการ
4. ประเมินผลการดำเนินงานโครงการตามหลักการ
5. รายงานผลการปฏิบัติงาน
6. ประยุกต์ใช้ความรู้ในสาขาวิชาการโรงแรมเพื่อพัฒนาโครงการ ตามหลักวิชาการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ หลักการจัดทำโครงการ การวางแผน การดำเนินงาน การแก้ไขปัญหา การประเมินผล การจัดทำรายงานและการนำเสนอผลงาน โดยปฏิบัติจัดทำโครงการสร้างและหรือพัฒนา งานที่ใช้ความรู้และทักษะในระดับฝีมือ สอดคล้องกับสาขาวิชาชีพที่ศึกษา ดำเนินการเป็นรายบุคคล หรือกลุ่มตามลักษณะของงานให้แล้วเสร็จในระยะเวลาที่กำหนด

20701-2027 โครงการด้านการโรงแรม 2
Hotel Project 2

0-6-2

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

บูรณาการความรู้ในสาขาวิชาชีพ เพื่อสร้างหรือพัฒนางานด้วยกระบวนการทดลอง สํารวจ หรือ ประดิษฐ์คิดค้น รูปแบบโครงการด้านสาขาวิชาการโรงแรม

จุดประสงค์รายวิชา

1. รู้และเข้าใจหลักการและกระบวนการวางแผนจัดทำโครงการสร้างและหรือพัฒนางาน
2. สามารถประมวลความรู้และทักษะในการสร้างและหรือพัฒนางานในสาขาวิชาชีพตามกระบวนการวางแผน ดำเนินงาน แก้ไขปัญหา ประเมินผล ทำรายงานและนำเสนอผลงาน
3. มีเจตคติและกิจนิสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ชยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น
4. ประยุกต์ใช้ความรู้ในสาขาวิชาการโรงแรมเพื่อพัฒนาโครงการ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการวางแผน จัดทำโครงการ ดำเนินงาน แก้ไขปัญหา ประเมินผล จัดทำรายงานและนำเสนอผลงาน ตามหลักวิชาการ
2. เขียนโครงการสร้างและหรือพัฒนางานตามหลักการ
3. ดำเนินงานตามแผนงานโครงการตามหลักการและกระบวนการ
4. ประเมินผลการดำเนินงานโครงการตามหลักการ
5. รายงานผลการปฏิบัติงาน
6. ประยุกต์ใช้ความรู้ในสาขาวิชาการโรงแรมเพื่อพัฒนาโครงการ ตามหลักวิชาการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ หลักการจัดทำโครงการ การวางแผน การดำเนินงาน การแก้ไขปัญหา การประเมินผล การจัดทำรายงานและการนำเสนอผลงาน โดยปฏิบัติจัดทำโครงการสร้างและพัฒนางานที่ใช้ความรู้และทักษะในระดับฝีมือ สอดคล้องกับสาขาวิชาชีพที่ศึกษา ดำเนินการเป็นรายบุคคลหรือกลุ่มตามลักษณะของงานให้แล้วเสร็จในระยะเวลาที่กำหนด

คำอธิบายรายวิชา
หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2567
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว
กลุ่มอาชีพการโรงแรม
สาขาวิชาการโรงแรม

หมวดวิชาเลือกเสรี

ให้เลือกเรียนรายวิชาจากหมวดวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2567 ทุกประเภทวิชาและสาขาวิชาในกลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ และใช้คำอธิบายรายวิชาตามรายวิชาที่เลือก

คำอธิบายรายวิชา
หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2567
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว
กลุ่มอาชีพการโรงแรม
สาขาวิชาการโรงแรม
กิจกรรมเสริมหลักสูตร

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20000-2001	กิจกรรมลูกเสือวิสามัญ 1 Rover Scout Activity 1	0-2-0
20000-2002	กิจกรรมลูกเสือวิสามัญ 2 Rover Scout Activity 2	0-2-0
20000-2003	กิจกรรมเสริมสร้างสุจริต จิตอาสา Strengthen Honesty and Volunteerism	0-2-0
20000-2004	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 1 Vocational Organization Activity 1	0-2-0
20000-2005	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 2 Vocational Organization Activity 2	0-2-0
20000-2006	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 3 Vocational Organization Activity 3	0-2-0
20000-2007	กิจกรรมในสถานประกอบการ 1 Workplace Activity 1	0-2-0
20000-2008	กิจกรรมในสถานประกอบการ 2 Workplace Activity 2	0-2-0
20000-2009	กิจกรรมในสถานประกอบการ 3 Workplace Activity 3	0-2-0

20000-2010	กิจกรรมเสริมสร้างผู้เรียนตามอัธยาศัย 1 Recreational Activity for Learners Development 1	0-2-0
20000-2011	กิจกรรมเสริมสร้างผู้เรียนตามอัธยาศัย 2 Recreational Activity for Learners Development 2	0-2-0
20000-2012	กิจกรรมเสริมสร้างผู้เรียนตามอัธยาศัย 3 Recreational Activity for Learners Development 3	0-2-0
20000*20XX	กิจกรรมนักศึกษาวิชาทหาร/กิจกรรมที่สถานศึกษาจัด Thai Reserve Officer Training Corps Student/College Activities	0-2-0
20000*2001 ถึง 20000*2099	รายวิชาที่สถาบันการอาชีวศึกษาหรือสถานศึกษา พัฒนาเพิ่มเติมตามความต้องการของสถานประกอบการ หรือตามยุทธศาสตร์ของภูมิภาค	*-*-*

20000-2001

กิจกรรมลูกเสือวิสามัญ 1

0-2-0

Rover Scout Activity 1

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ปฏิบัติตนตามกฎระเบียบ มีจิตสำนึกที่ดี อนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมไทย โดยใช้กระบวนการลูกเสือวิสามัญ ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการ พิธีการ ทักษะทางลูกเสือวิสามัญ และกิจกรรมที่เสริมสร้างการเป็นพลเมืองดี
2. มีทักษะการปฏิบัติตามหลักการลูกเสือวิสามัญ และเป็นพลเมืองที่ดี
3. มีจิตสำนึกและกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์สุจริต และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น
4. ประยุกต์ใช้ทักษะลูกเสือเพื่อให้บริการ และบำเพ็ญประโยชน์ต่อชุมชน ท้องถิ่น

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับกิจกรรมลูกเสือวิสามัญ 1 ตามหลักการและกระบวนการลูกเสือวิสามัญ
2. วางแผนและปฏิบัติกิจกรรม พิธีการ ทักษะทางลูกเสือวิสามัญ และกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการเป็นพลเมืองดี สัญลักษณ์ลูกเสือ ทักษะชีวิต ชีวิตวิถีใหม่ และการเฝ้าระวังป้องกันการขัดกันแห่งผลประโยชน์สาธารณะ
3. บำเพ็ญประโยชน์ต่อชุมชนและท้องถิ่นตามสถานการณ์
4. ปฏิบัติตนตามคำปฏิญาณ กฎ ระเบียบ และคติพจน์ของลูกเสือวิสามัญ
5. ปฏิบัติกิจกรรมลูกเสือวิสามัญ 1 โดยการลงมือปฏิบัติ กระบวนการกลุ่ม การโค้ชชิ่ง และการประเมินผล
6. ประยุกต์ใช้ทักษะลูกเสือเพื่อการให้บริการ และบำเพ็ญประโยชน์ในชีวิตประจำวัน ต่อชุมชน ท้องถิ่น

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติกิจกรรมตามคำปฏิญาณ กฎ ระเบียบ คติพจน์ของลูกเสือวิสามัญ กิจกรรมความเป็นไทย กิจกรรมส่งเสริมทางศาสนา ศิลปวัฒนธรรม ประเพณีไทย กิจกรรมบำเพ็ญสาธารณะประโยชน์ ทักษะลูกเสือเพื่อให้บริการ กิจกรรมการสร้างวินัย ความเป็นระเบียบเรียบร้อย กิจกรรมการเขียนแผนธุรกิจตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง กิจกรรมความปลอดภัยของบุคคล ชุมชน และสังคม

อ้างอิงมาตรฐาน

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ปฏิบัติตนตามกฎระเบียบ มีระเบียบวินัย มีจิตสำนึกในการป้องกันการทุจริต อนุรักษ์สิ่งแวดล้อม และให้บริการต่อชุมชน โดยกระบวนการลูกเสือวิสามัญ เพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการ พิธีการ ทักษะทางลูกเสือวิสามัญ และกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการเป็นพลเมืองดี สัญลักษณ์ลูกเสือ ทักษะชีวิต ชีวิตวิถีใหม่ และการต่อต้านการทุจริต
2. มีทักษะการปฏิบัติตามคำปฏิญาณ กฎ ระเบียบ คติพจน์ของลูกเสือวิสามัญ และการเป็นพลเมืองที่ดี
3. มีจิตสำนึกและกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์สุจริต จิตบริการ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น
4. สามารถประยุกต์ใช้ทักษะทางลูกเสือในการอยู่ค่ายพักแรม การจัดกิจกรรม และการบริการชุมชน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับกิจกรรมลูกเสือวิสามัญ 2 ตามหลักการและกระบวนการของลูกเสือวิสามัญ
2. วางแผนและปฏิบัติกิจกรรม พิธีการ ทักษะทางลูกเสือวิสามัญ และกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการเป็นพลเมืองดี สัญลักษณ์ลูกเสือ ทักษะชีวิต ชีวิตวิถีใหม่ และการต่อต้านการทุจริต
3. ปฏิบัติตนตามคำปฏิญาณ กฎ ระเบียบ คติพจน์ของลูกเสือวิสามัญ และการเป็นพลเมืองที่ดี
4. ปฏิบัติกิจกรรมระเบียบวินัย กิจกรรมกลางแจ้งเดินทางไกลและอยู่ค่ายพักแรม กิจกรรมบริการชุมชน กิจกรรมสิ่งแวดล้อมศึกษากับการพัฒนาที่ยั่งยืน และกิจกรรมนักพัฒนาแนวคิดการต่อต้านการทุจริต
5. ปฏิบัติกิจกรรมลูกเสือวิสามัญ 2 โดยการลงมือปฏิบัติ กระบวนการกลุ่ม การโค้ชชิ่ง และการประเมินผล
6. ประยุกต์ใช้ทักษะทางลูกเสือในการอยู่ค่ายพักแรม การจัดกิจกรรม และการบริการชุมชน

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติกิจกรรมตามคำปฏิญาณ กฎ ระเบียบ คติพจน์ของลูกเสือวิสามัญ กิจกรรมระเบียบวินัย กิจกรรมกลางแจ้ง กิจกรรมเดินทางไกลและอยู่ค่ายพักแรม กิจกรรมบริการชุมชน กิจกรรมสิ่งแวดล้อมศึกษา กับการพัฒนาที่ยั่งยืน กิจกรรมนักพัฒนาแนวคิดการต่อต้านการทุจริต

20000-2003

กิจกรรมเสริมสร้างสุจริต จิตอาสา

0-2-0

Strengthen Honesty and Volunteerism

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

มีจิตสำนึกที่ยึดมั่นความซื่อสัตย์สุจริต เป็นพลเมืองดีของสังคม มีจิตอาสา และปฏิบัติตนตามพระบรมราโชบาย

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจความสำคัญและหลักในการประพฤติปฏิบัติตนเป็นคนดีตามพระบรมราโชบาย มีคุณธรรม จริยธรรม และการสร้างสังคมที่ไม่ทนต่อการทุจริต
2. มีทักษะการคิด วิเคราะห์ ตัดสินใจ ประพฤติปฏิบัติตนตามพระบรมราโชบาย หลักธรรม กฎระเบียบ วัฒนธรรม อันดีงามของสังคม การแยกแยะระหว่างประโยชน์ส่วนตนและส่วนรวม และการป้องกันการทุจริต
3. มีจิตสำนึกและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติกิจกรรมด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์สุจริตจิตอาสา และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น
4. สามารถประยุกต์ใช้หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงในการป้องกันการทุจริตและการเป็นคนดีของสังคม

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับกิจกรรมเสริมสร้างสุจริต จิตอาสา ตามหลักการและกระบวนการป้องกันการทุจริต
2. วิเคราะห์และตัดสินใจปฏิบัติในสิ่งที่ควรปฏิบัติและไม่ปฏิบัติในสิ่งที่ไม่ควรปฏิบัติ
3. ประพฤติปฏิบัติตนตามพระบรมราโชบาย มีคุณธรรม จริยธรรม และการเป็นคนดีที่ไม่ทนต่อการทุจริต
4. ปฏิบัติกิจกรรมเพื่อเสริมสร้างจิตพอเพียงต้านการทุจริต กิจกรรมแยกแยะระหว่างประโยชน์ส่วนตนและส่วนรวม กิจกรรมวิเคราะห์สินน้ำใจและสินบน กิจกรรมความไม่ทนต่อการทุจริต และกิจกรรมพลเมืองดีกับความรับผิดชอบต่อสังคม
5. ปฏิบัติกิจกรรมเสริมสร้างสุจริต จิตอาสา โดยการลงมือปฏิบัติ กระบวนการกลุ่ม การโค้ชชิ่ง และการประเมินผล
6. ประยุกต์ใช้หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงในการป้องกันการทุจริตและการเป็นคนดีของสังคม

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติกิจกรรมตามพระบรมราโชบายสู่การเป็นคนดี กิจกรรมจิตพอเพียงต้านการทุจริต กิจกรรมแยกแยะระหว่างประโยชน์ส่วนตนและส่วนรวม กิจกรรมวิเคราะห์สินน้ำใจและสินบน กิจกรรมความไม่ทนต่อการทุจริต กิจกรรมพลเมืองดีกับความรับผิดชอบต่อสังคม

Vocational Organization Activity 1

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

มีทักษะทางวิชาการ วิชาชีพ การจัดกิจกรรมพัฒนาคุณภาพชีวิต และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการเสริมสร้างทักษะวิชาการและวิชาชีพ การพัฒนาคุณภาพชีวิต การพัฒนาองค์กร ชุมชน และสังคม
2. วางแผน ลงมือปฏิบัติ การโค้ชชิ่ง การประเมินผล และปรับปรุงการทำงานในการร่วมกิจกรรม องค์การวิชาชีพ
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย พอเพียง ซื่อสัตย์ จิตอาสา มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น
4. สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดกิจกรรมองค์การวิชาชีพ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับกิจกรรมองค์การวิชาชีพตามหลักการและกระบวนการ
2. ใช้กระบวนการกลุ่ม การโค้ชชิ่ง เทคโนโลยีดิจิทัล การเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดีในการร่วมองค์การวิชาชีพ
3. วางแผนและปฏิบัติกิจกรรมองค์การวิชาชีพตามหลักการ กระบวนการ ลักษณะและวัตถุประสงค์ของกิจกรรม
4. ปฏิบัติตนตามระเบียบข้อบังคับขององค์การวิชาชีพ
5. ประเมินผลและปรับปรุงการทำกิจกรรมองค์การวิชาชีพ
6. ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดกิจกรรมองค์การวิชาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

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

20000-2005

กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 2

0-2-0

Vocational Organization Activity 2

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

มีทักษะทางวิชาการ วิชาชีพ การจัดการกิจกรรมพัฒนาคุณภาพชีวิต และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการเสริมสร้างทักษะวิชาการและวิชาชีพ การพัฒนาคุณภาพชีวิต การพัฒนาองค์กร ชุมชน และสังคม
2. วางแผน ลงมือปฏิบัติ การโค้ชชิ่ง การประเมินผล และปรับปรุงการทำงานในการร่วมกิจกรรมองค์การวิชาชีพ
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย พอเพียง ซื่อสัตย์ จิตอาสา มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น
4. สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดการกิจกรรมองค์การวิชาชีพ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับกิจกรรมองค์การวิชาชีพตามหลักการและกระบวนการ
2. ใช้กระบวนการกลุ่ม การโค้ชชิ่ง เทคโนโลยีดิจิทัล การเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดีในการร่วมองค์การวิชาชีพ
3. วางแผนและปฏิบัติกิจกรรมองค์การวิชาชีพตามหลักการ กระบวนการ ลักษณะและวัตถุประสงค์ของกิจกรรม
4. ปฏิบัติตนตามระเบียบข้อบังคับขององค์การวิชาชีพ
5. ประเมินผลและปรับปรุงการทำกิจกรรมองค์การวิชาชีพ
6. ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดการกิจกรรมองค์การวิชาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติกิจกรรมเสริมสร้างทักษะวิชาการและวิชาชีพ กิจกรรมพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมชมรมวิชาชีพ กิจกรรมเกี่ยวกับชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์ กิจกรรมส่งเสริมระบอบประชาธิปไตย กิจกรรมอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม กิจกรรมอื่น ๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อชุมชนและท้องถิ่น

Vocational Organization Activity 3

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

มีทักษะทางวิชาการ วิชาชีพ การจัดกิจกรรมพัฒนาคุณภาพชีวิต และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการเสริมสร้างทักษะวิชาการและวิชาชีพ การพัฒนาคุณภาพชีวิต การพัฒนาองค์กร 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. วางแผนและปฏิบัติกิจกรรมองค์การวิชาชีพตามหลักการ กระบวนการ ลักษณะและวัตถุประสงค์ของกิจกรรม
4. ปฏิบัติตนตามระเบียบข้อบังคับขององค์การวิชาชีพ
5. ประเมินผลและปรับปรุงการทำกิจกรรมองค์การวิชาชีพ
6. ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดกิจกรรมองค์การวิชาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติกิจกรรมเสริมสร้างทักษะวิชาการและวิชาชีพ กิจกรรมพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมชมรมวิชาชีพ กิจกรรมเกี่ยวกับชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์ กิจกรรมส่งเสริมระบอบประชาธิปไตย กิจกรรมอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม กิจกรรมอื่น ๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อชุมชนและท้องถิ่น

20000-2007

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 ดำเนินการปฏิบัติ การโค้ชชิ่ง การประเมินผลและปรับปรุงการทำงานในสถานประกอบการ
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย พอเพียง ซื่อสัตย์ จิตอาสา มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น
4. สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดกิจกรรมสถานประกอบการ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับกิจกรรมในสถานประกอบการตามหลักการและกระบวนการ
2. ใช้ทักษะการโค้ชชิ่ง เทคโนโลยีดิจิทัล และการเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดีในการร่วมกิจกรรมในสถานประกอบการ
3. ปฏิบัติตามระเบียบข้อบังคับของสถานประกอบการ ตามมาตรฐานที่กำหนด
4. ปฏิบัติกิจกรรมเสริมสร้างทักษะและประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพ กิจกรรมเสริมสร้างตามระเบียบข้อบังคับของสถานประกอบการ กิจกรรมการพัฒนาบุคลากรและความรับผิดชอบต่อสังคม กิจกรรมส่งเสริมความปลอดภัยในที่ทำงาน กิจกรรมเสริมสร้างการบริหารงานคุณภาพในสถานประกอบการ หรือกิจกรรมอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ
5. ประเมินผลและปรับปรุงการทำงานกิจกรรมในสถานประกอบการ
6. ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดกิจกรรมสถานประกอบการ

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติกิจกรรมเสริมสร้างทักษะ ประสบการณ์วิชาการ วิชาชีพ กิจกรรมเสริมสร้างตามระเบียบข้อบังคับของสถานประกอบการ กิจกรรมการพัฒนาบุคลากร ความรับผิดชอบต่อสังคม กิจกรรมส่งเสริมความปลอดภัยในที่ทำงาน กิจกรรมเสริมสร้างการบริหารงานคุณภาพในสถานประกอบการ หรือกิจกรรมอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

มีทักษะวิชาการ วิชาชีพ การจัดกิจกรรมในสถานประกอบการ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการเสริมสร้างทักษะประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพ การพัฒนาคุณภาพชีวิต การพัฒนาองค์กร ชุมชน สังคม ระเบียบ ข้อบังคับของสถานประกอบการ และทักษะการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ
2. วางแผน ดำเนินการปฏิบัติ การโค้ชชิ่ง การประเมินผลและปรับปรุงการทำงานในสถานประกอบการ
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย พอเพียง ซื่อสัตย์ จิตอาสา มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น
4. สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดกิจกรรมสถานประกอบการ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับกิจกรรมในสถานประกอบการตามหลักการและกระบวนการ
2. ใช้ทักษะการโค้ชชิ่ง เทคโนโลยีดิจิทัล และการเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดีในการร่วมกิจกรรมในสถานประกอบการ
3. ปฏิบัติตามระเบียบข้อบังคับของสถานประกอบการ ตามมาตรฐานที่กำหนด
4. ปฏิบัติกิจกรรมเสริมสร้างทักษะและประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพ กิจกรรมเสริมสร้างตามระเบียบข้อบังคับของสถานประกอบการ กิจกรรมการพัฒนาบุคลากรและความรับผิดชอบต่อสังคม กิจกรรมส่งเสริมความปลอดภัยในที่ทำงาน กิจกรรมเสริมสร้างการบริหารงานคุณภาพในสถานประกอบการ หรือกิจกรรมอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ
5. ประเมินผลและปรับปรุงการทำงานกิจกรรมในสถานประกอบการ
6. ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดกิจกรรมสถานประกอบการ

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติกิจกรรมเสริมสร้างทักษะ ประสบการณ์วิชาการ วิชาชีพ กิจกรรมเสริมสร้างตามระเบียบข้อบังคับของสถานประกอบการ กิจกรรมการพัฒนาบุคลากร ความรับผิดชอบต่อสังคม กิจกรรมส่งเสริมความปลอดภัยในที่ทำงาน กิจกรรมเสริมสร้างการบริหารงานคุณภาพในสถานประกอบการ หรือกิจกรรมอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

20000-2009

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 ดำเนินการปฏิบัติ การโค้ชชิ่ง การประเมินผลและปรับปรุงการทำงานในสถานประกอบการ
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย พอเพียง ซื่อสัตย์ จิตอาสา มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น
4. สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดกิจกรรมสถานประกอบการ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับกิจกรรมในสถานประกอบการตามหลักการและกระบวนการ
2. ใช้ทักษะการโค้ชชิ่ง เทคโนโลยีดิจิทัล และการเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดีในการร่วมกิจกรรมในสถานประกอบการ
3. ปฏิบัติตามระเบียบข้อบังคับของสถานประกอบการ ตามมาตรฐานที่กำหนด
4. ปฏิบัติกิจกรรมเสริมสร้างทักษะและประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพ กิจกรรมเสริมสร้างตามระเบียบข้อบังคับของสถานประกอบการ กิจกรรมการพัฒนาบุคลากรและความรับผิดชอบต่อสังคม กิจกรรมส่งเสริมความปลอดภัยในที่ทำงาน กิจกรรมเสริมสร้างการบริหารงานคุณภาพในสถานประกอบการ หรือกิจกรรมอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ
5. ประเมินผลและปรับปรุงการทำงานกิจกรรมในสถานประกอบการ
6. ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดกิจกรรมสถานประกอบการ

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติกิจกรรมเสริมสร้างทักษะ ประสบการณ์วิชาการ วิชาชีพ กิจกรรมเสริมสร้างตามระเบียบข้อบังคับของสถานประกอบการ กิจกรรมการพัฒนาบุคลากร ความรับผิดชอบต่อสังคม กิจกรรมส่งเสริมความปลอดภัยในที่ทำงาน กิจกรรมเสริมสร้างการบริหารงานคุณภาพในสถานประกอบการ หรือกิจกรรมอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

มีทักษะวิชาการ วิชาชีพ การจัดกิจกรรมพัฒนาคุณภาพชีวิต และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการเสริมสร้างทักษะประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพ การพัฒนาคุณภาพชีวิต การพัฒนาองค์กร ชุมชน และสังคม
2. วางแผน ลงมือปฏิบัติ การโค้ชชิ่ง การประเมินผล และปรับปรุงการทำงานในการร่วมกิจกรรมเสริมสร้างคุณภาพผู้เรียนตามอัธยาศัย
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย พอเพียง ซื่อสัตย์ จิตอาสา มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น
4. สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดกิจกรรมเสริมสร้างคุณภาพผู้เรียนตามอัธยาศัย

สมรรถนะรายวิชา

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

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติกิจกรรมเสริมสร้างทักษะ ประสบการณ์วิชาการ วิชาชีพ กิจกรรมพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมพัฒนาองค์กร ชุมชน สังคม กิจกรรมเกี่ยวกับชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์ กิจกรรมจิตอาสา กิจกรรมกีฬานันทนาการ กิจกรรมการป้องกันการทุจริต กิจกรรมอื่น ๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อชุมชนและสังคม

20000-2011

กิจกรรมเสริมสร้างผู้เรียนตามอัธยาศัย 2

0-2-0

Recreational Activity for Learners Development 2

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

มีทักษะวิชาการ วิชาชีพ การจัดกิจกรรมพัฒนาคุณภาพชีวิต และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการเสริมสร้างทักษะประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพ การพัฒนาคุณภาพชีวิต การพัฒนาองค์กร ชุมชน และสังคม
2. วางแผน ลงมือปฏิบัติ การโค้ชชิ่ง การประเมินผล และปรับปรุงการทำงานในการร่วมกิจกรรมเสริมสร้างคุณภาพผู้เรียนตามอัธยาศัย
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย พอเพียง ซื่อสัตย์ จิตอาสา มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น
4. สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดกิจกรรมเสริมสร้างคุณภาพผู้เรียนตามอัธยาศัย

สมรรถนะรายวิชา

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

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติกิจกรรมเสริมสร้างทักษะ ประสบการณ์วิชาการ วิชาชีพ กิจกรรมพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมพัฒนาองค์กร ชุมชน สังคม กิจกรรมเกี่ยวกับชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์ กิจกรรมจิตอาสา กิจกรรมกีฬานันทนาการ กิจกรรมการป้องกันการทุจริต กิจกรรมอื่น ๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อชุมชนและสังคม

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

มีทักษะวิชาการ วิชาชีพ การจัดกิจกรรมพัฒนาคุณภาพชีวิต และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการเสริมสร้างทักษะประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพ การพัฒนาคุณภาพชีวิต การพัฒนาองค์กร ชุมชน และสังคม
2. วางแผน ลงมือปฏิบัติ การโค้ชชิ่ง การประเมินผล และปรับปรุงการทำงานในการร่วมกิจกรรมเสริมสร้างคุณภาพผู้เรียนตามอัธยาศัย
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย พอเพียง ซื่อสัตย์ จิตอาสา มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น
4. สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดกิจกรรมเสริมสร้างคุณภาพผู้เรียนตามอัธยาศัย

สมรรถนะรายวิชา

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

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติกิจกรรมเสริมสร้างทักษะ ประสบการณ์วิชาการ วิชาชีพ กิจกรรมพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมพัฒนาองค์กร ชุมชน สังคม กิจกรรมเกี่ยวกับชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์ กิจกรรมจิตอาสา กิจกรรมกีฬา นันทนาการ กิจกรรมการป้องกันการทุจริต กิจกรรมอื่น ๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อชุมชนและสังคม