

# หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2546

## ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว

### สาขาวิชาการ โรงแรมและบริการ

#### จุดประสงค์

1. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจและทักษะพื้นฐานเกี่ยวกับภาษา สังคมศาสตร์ วิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ และมนุษยศาสตร์ นำไปใช้ในการค้นคว้าเพื่อพัฒนาตนเอง และวิชาชีพการโรงแรมและบริการให้เจริญก้าวหน้า
2. เพื่อผลิตบุคลากรที่มีความรู้ ความสามารถทางด้านการให้บริการด้านการโรงแรมได้อย่างมีประสิทธิภาพ
3. เพื่อผลิตบุคลากรที่มีเจตคติที่ดีต่ออาชีพ มีคุณธรรม จริยธรรม และมนุษยสัมพันธ์ที่ดี สามารถออกไปประกอบอาชีพด้านการบริการได้เป็นอย่างดี
4. เพื่อให้เป็นผู้มีระเบียบวินัย มีความคิดสร้างสรรค์ ปรับปรุง และพัฒนาตนเองตามความต้องการของตลาด แรงงาน มีความขยันหมั่นเพียร ความซื่อสัตย์สุจริต ความสำนึกในจรรยาบรรณและหน้าที่ความรับผิดชอบต่อบุคคลและสังคม

## มาตรฐานวิชาชีพ

1. สื่อสารทางเทคนิคในงานอาชีพ
2. จัดการระบบฐานข้อมูลในงานอาชีพ
3. แก้ปัญหาโดยใช้กระบวนการทางวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์และเทคโนโลยี
4. การจัด ควบคุม และพัฒนาคุณภาพ
5. แสดงบุคลิกภาพและลักษณะของผู้ประกอบอาชีพด้านธุรกิจโรงแรมและบริการ
6. มีความรู้ความเข้าใจในหลักการทำงานด้านการโรงแรมและบริการ
7. ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในงานด้านการโรงแรมและบริการ
8. ปฏิบัติงานด้านการโรงแรมและบริการ

### มาตรฐานสาขางานบริการส่วนหน้าโรงแรม

9. เลือกใช้เทคโนโลยีได้เหมาะสมกับงานบริการส่วนหน้าโรงแรม
10. จัดทำเอกสาร รายงานแต่ละชนิดของงานบริการส่วนหน้าโรงแรม

### มาตรฐานสาขางานแม่บ้านโรงแรม

9. เลือกใช้และบำรุงรักษาวัสดุอุปกรณ์ในงานแม่บ้านโรงแรม
10. ปฏิบัติการจัดเตรียมห้องพักในงานแม่บ้านโรงแรม

### มาตรฐานสาขางานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

9. วางแผนดำเนินงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
10. ปฏิบัติงานบริการอาหารและเครื่องดื่มตามขั้นตอน

### มาตรฐานสาขางานครัวโรงแรม

9. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับสุขอนามัยและโภชนาการ
10. วางแผนดำเนินงานควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม
11. ปฏิบัติการงานครัวโรงแรม

**มาตรฐานสาขางานสันตนาการและงานบริการเพื่อสุขภาพ**

9. มีความรู้ความเข้าใจกระบวนการดำเนินงานสันตนาการและงานบริการเพื่อสุขภาพ
10. ปฏิบัติกิจกรรมสันตนาการแบบต่าง ๆ

**มาตรฐานสาขางานศิลปะและภูมิทัศน์เพื่องานโรงแรม**

9. ปฏิบัติงานศิลปะการจัดตกแต่งสถานที่และบริเวณสาธารณะ
10. ปฏิบัติงานศิลปะการจัดตกแต่งสวนและดูแลรักษา

**โครงสร้าง**  
**หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2546**  
**ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว**  
**สาขาวิชาการโรงแรมและบริการ**

ผู้สำเร็จการศึกษาหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2546 ประเภทวิชา อุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรมและบริการ จะต้องศึกษารายวิชาจากหมวดวิชาต่าง ๆ และ เข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตร รวมไม่น้อยกว่า 85 หน่วยกิต ดังโครงสร้างต่อไปนี้

|                                |                                  |           |                 |
|--------------------------------|----------------------------------|-----------|-----------------|
| <b>1. หมวดวิชาสามัญ</b>        | <b>ไม่น้อยกว่า</b>               | <b>21</b> | <b>หน่วยกิต</b> |
| 1.1 วิชาสามัญทั่วไป            | (13 หน่วยกิต)                    |           |                 |
| 1.2 วิชาสามัญพื้นฐานวิชาชีพ    | (ไม่น้อยกว่า 8 หน่วยกิต)         |           |                 |
| <b>2. หมวดวิชาชีพ</b>          | <b>ไม่น้อยกว่า</b>               | <b>58</b> | <b>หน่วยกิต</b> |
| 2.1 วิชาชีพพื้นฐาน             | (15 หน่วยกิต)                    |           |                 |
| 2.2 วิชาชีพสาขาวิชา            | (ไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต)        |           |                 |
| 2.3 วิชาชีพสาขางาน             | (ไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต)        |           |                 |
| 2.4 โครงการ                    | (4 หน่วยกิต)                     |           |                 |
| <b>3. หมวดวิชาเลือกเสรี</b>    | <b>ไม่น้อยกว่า</b>               | <b>6</b>  | <b>หน่วยกิต</b> |
| <b>4. ฝึกงาน</b>               | <b>(ไม่น้อยกว่า 1 ภาคเรียน)</b>  |           |                 |
| <b>5. กิจกรรมเสริมหลักสูตร</b> | <b>(ไม่น้อยกว่า 120 ชั่วโมง)</b> |           |                 |
|                                | <b>รวมไม่น้อยกว่า</b>            | <b>85</b> | <b>หน่วยกิต</b> |

โครงสร้างนี้สำหรับผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หรือเทียบเท่าใน ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว และประเภทวิชาพาณิชยกรรม

## รายวิชาปรับปรุงพื้นฐานวิชาชีพ

สำหรับผู้สำเร็จการศึกษาหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ประเภทวิชาหรือสาขาวิชาอื่น หรือจบชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 จะต้องเรียนรายวิชาปรับปรุงพื้นฐานวิชาชีพ ต่อไปนี้

| รหัสวิชา    | ชื่อวิชา                            | หน่วยกิต | (ชั่วโมง) |
|-------------|-------------------------------------|----------|-----------|
| 3200 – 0005 | การใช้เครื่องใช้สำนักงาน            | 3        | (5)       |
| 3700 – 0001 | การโรงแรมและการท่องเที่ยว           | 2        | (2)       |
| 3700 – 0002 | ความรู้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม | 2        | (2)       |
| 3700 – 0003 | พฤติกรรมนักท่องเที่ยวเบื้องต้น      | 2        | (2)       |

1. หมวดวิชาสามัญ ไม่น้อยกว่า 21 หน่วยกิต

1.1 วิชาสามัญทั่วไป (13 หน่วยกิต)

1.1.1 กลุ่มวิชาภาษา (7 หน่วยกิต)

(1) ภาษาไทย (3 หน่วยกิต) ให้เลือกเรียนจากรายวิชาต่อไปนี้

| รหัสวิชา    | ชื่อวิชา                        | หน่วยกิต | (ชั่วโมง) |
|-------------|---------------------------------|----------|-----------|
| 3000 – 1101 | ทักษะภาษาไทยเพื่ออาชีพ          | 3        | (3)       |
| 3000 – 1102 | การใช้ภาษาไทยเชิงปฏิบัติการ     | 3        | (3)       |
| 3000 – 1103 | ภาษาไทยเชิงสร้างสรรค์ในงานอาชีพ | 3        | (3)       |
| 3000 – 1104 | ภาษาไทยเพื่อพัฒนาอาชีพและสังคม  | 3        | (3)       |

(2) ภาษาอังกฤษ (4 หน่วยกิต)

| รหัสวิชา    | ชื่อวิชา                              | หน่วยกิต | (ชั่วโมง) |
|-------------|---------------------------------------|----------|-----------|
| 3000 – 1201 | ทักษะพัฒนาเพื่อการสื่อสารภาษาอังกฤษ 1 | 2        | (3)       |
| 3000 – 1202 | ทักษะพัฒนาเพื่อการสื่อสารภาษาอังกฤษ 2 | 2        | (3)       |

1.1.2 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ (3 หน่วยกิต) ให้เรียนรายวิชา 3000 – 1301 จำนวน 1 หน่วยกิต และเลือกเรียนรายวิชาอื่น ๆ อีก รวมจำนวน 3 หน่วยกิต

| รหัสวิชา    | ชื่อวิชา                               | หน่วยกิต | (ชั่วโมง) |
|-------------|--|----------|-----------|
| 3000 – 1301 | ชีวิตและวัฒนธรรมไทย                    | 1        | (1)       |
| 3000 – 1302 | ภูมิปัญญาท้องถิ่น                      | 2        | (2)       |
| 3000 – 1303 | ภูมิฐานถิ่นไทย                         | 2        | (2)       |
| 3000 – 1304 | การเมืองการปกครองของไทย                | 2        | (2)       |
| 3000 – 1305 | ระบบภูมิสารสนเทศเพื่อการวางแผนและพัฒนา | 2        | (2)       |
| 3000 – 1306 | เศรษฐกิจพอเพียง                        | 2        | (2)       |
| 3000 – 1307 | ชีวิตกับสิ่งแวดล้อมและเทคโนโลยี        | 2        | (2)       |
| 3000 – 1308 | มนุษย์กับการจัดสภาพแวดล้อม             | 2        | (2)       |
| 3000 – 1309 | คุณภาพชีวิตกับเทคโนโลยีสะอาด           | 2        | (2)       |

1.1.3 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ (3 หน่วยกิต) ให้เรียนรายวิชา 3000 – 1601 จำนวน 1 หน่วยกิต และเลือกเรียนรายวิชาอื่น ๆ อีก รวมจำนวน 3 หน่วยกิต

| รหัสวิชา    | ชื่อวิชา  | หน่วยกิต | (ชั่วโมง) |
|-------------|---|----------|-----------|
| 3000 – 1601 | ห้องสมุดกับการรู้สารสนเทศ                       | 1        | (1)       |
| 3000 – 1602 | นันทนาการเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต                  | 2        | (2)       |
| 3000 – 1603 | กีฬาเพื่อพัฒนาสุขภาพและบุคลิกภาพ                | 2        | (2)       |
| 3000 – 1604 | ทักษะชีวิต                                      | 2        | (2)       |
| 3000 – 1605 | พลศึกษา สุขศึกษาและนันทนาการเพื่อสุขภาพและสังคม | 2        | (2)       |
| 3000 – 1606 | มนุษยสัมพันธ์ในการทำงาน                         | 2        | (2)       |
| 3000 – 1607 | สุขภาพชุมชน                                     | 2        | (2)       |
| 3000 – 1608 | การวางแผนอาชีพตามหลักพุทธธรรม                   | 2        | (2)       |
| 3000 – 1609 | จิตวิทยามนุษย์เชิงธุรกิจ                        | 2        | (2)       |

1.2 วิชาสามัญพื้นฐานวิชาชีพ (ไม่น้อยกว่า 8 หน่วยกิต)

1.2.1 กลุ่มวิชาภาษา (ไม่น้อยกว่า 2 หน่วยกิต) ให้เลือกเรียนจากรายวิชาต่อไปนี้

| รหัสวิชา    | ชื่อวิชา                                   | หน่วยกิต | (ชั่วโมง) |
|-------------|--|----------|-----------|
| 3000 – 1220 | ภาษาอังกฤษพื้นฐาน                          | 1        | (2)       |
| 3000 – 1221 | ภาษาอังกฤษเฉพาะกิจ                         | 1        | (2)       |
| 3000 – 1222 | การอ่านภาษาอังกฤษทั่วไป                    | 1        | (2)       |
| 3000 – 1223 | การเขียนตามรูปแบบ                          | 1        | (2)       |
| 3000 – 1224 | การใช้สื่อผสมในการเรียนภาษาอังกฤษ          | 1        | (2)       |
| 3000 – 1225 | ภาษาอังกฤษโครงการ                          | 1        | (2)       |
| 3000 – 1226 | ภาษาอังกฤษสำหรับสถานประกอบการ              | 1        | (2)       |
| 3000 – 1227 | ภาษาอังกฤษอินเตอร์เน็ต                     | 1        | (2)       |
| 3000 – 1228 | ภาษาอังกฤษธุรกิจ                           | 1        | (2)       |
| 3000 – 1229 | ภาษาอังกฤษเพื่อการออกแบบตัดเย็บเสื้อผ้า    | 1        | (2)       |
| 3000 – 1230 | ภาษาอังกฤษเทคโนโลยีสิ่งทอ                  | 1        | (2)       |
| 3000 – 1231 | ภาษาอังกฤษธุรกิจกิจกรรม                    | 1        | (2)       |
| 3000 – 1232 | ภาษาอังกฤษสำหรับงานอาหาร โรงแรมและภัตตาคาร | 1        | (2)       |

| รหัสวิชา    | ชื่อวิชา                            | หน่วยกิต | (ชั่วโมง) |
|-------------|-------------------------------------|----------|-----------|
| 3000 – 1233 | ภาษาอังกฤษเทคโนโลยีอาหาร            | 1        | (2)       |
| 3000 – 1234 | ภาษาอังกฤษสำหรับงานศิลปะและหัตถกรรม | 1        | (2)       |
| 3000 – 1235 | ภาษาอังกฤษสมัครงาน                  | 1        | (2)       |
| 3000 – 1236 | ภาษาอังกฤษคอมพิวเตอร์               | 1        | (2)       |
| 3000 – 1237 | ภาษาอังกฤษเทคโนโลยีสารสนเทศ         | 1        | (2)       |
| 3000 – 1238 | ภาษาอังกฤษธุรกิจเกษตร               | 1        | (2)       |
| 3000 – 1239 | ภาษาอังกฤษธุรกิจประมง               | 1        | (2)       |
| 3000 – 1240 | การศึกษาค้นคว้าภาษาอังกฤษโดยอิสระ   | 1        | (2)       |
| 3000 – 1241 | ภาษาอังกฤษเพื่อการใช้งานในเรือ 1    | 1        | (2)       |
| 3000 – 1242 | ภาษาอังกฤษเพื่อการใช้งานในเรือ 2    | 1        | (2)       |
| 3000 – 1243 | ภาษาจีนเบื้องต้น                    | 1        | (2)       |
| 3000 – 1244 | ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร              | 1        | (2)       |
| 3000 – 1245 | ภาษาญี่ปุ่นเบื้องต้น                | 1        | (2)       |
| 3000 – 1246 | ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร          | 1        | (2)       |
| 3000 – 1247 | ภาษาฝรั่งเศสเบื้องต้น               | 1        | (2)       |
| 3000 – 1248 | ภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสาร         | 1        | (2)       |
| 3000 – 1249 | ภาษาเยอรมันเบื้องต้น                | 1        | (2)       |
| 3000 – 1250 | ภาษาเยอรมันเพื่อการสื่อสาร          | 1        | (2)       |
| 3000 – 1251 | ภาษาอังกฤษพื้นฐานเครื่องมือวัด 1    | 3        | (6)       |
| 3000 – 1252 | ภาษาอังกฤษพื้นฐานเครื่องมือวัด 2    | 2        | (4)       |
| 3000 – 1253 | ภาษาอังกฤษเทคโนโลยีปีโตรเลียม 1     | 3        | (6)       |
| 3000 – 1254 | ภาษาอังกฤษเทคโนโลยีปีโตรเลียม 2     | 2        | (4)       |
| 3000 – 1255 | ภาษาอังกฤษเทคโนโลยีปีโตรเลียม 3     | 2        | (4)       |
| 3000 – 1256 | ภาษาอังกฤษเทคโนโลยีปีโตรเลียม 4     | 2        | (4)       |
| 3000 – 1257 | ภาษาอังกฤษเทคโนโลยีปีโตรเลียม 5     | 2        | (4)       |



**1.2.2 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ (ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต)**

**(1) วิชาวิทยาศาสตร์ (3 หน่วยกิต) ให้เลือกเรียนจากรายวิชาต่อไปนี้**

| รหัสวิชา    | ชื่อวิชา           | หน่วยกิต | (ชั่วโมง) |
|-------------|--------------------|----------|-----------|
| 3000 – 1420 | วิทยาศาสตร์ 1      | 3        | (4)       |
| 3000 – 1421 | วิทยาศาสตร์ 2      | 3        | (4)       |
| 3000 – 1422 | วิทยาศาสตร์ 3      | 3        | (4)       |
| 3000 – 1423 | วิทยาศาสตร์ 4      | 3        | (4)       |
| 3000 – 1424 | วิทยาศาสตร์ 5      | 3        | (4)       |
| 3000 – 1425 | วิทยาศาสตร์ 6      | 3        | (4)       |
| 3000 – 1426 | วิทยาศาสตร์ 7      | 3        | (4)       |
| 3000 – 1427 | วิทยาศาสตร์ 8      | 3        | (4)       |
| 3000 – 1428 | โครงการวิทยาศาสตร์ | 4        | (*)       |

**(2) กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ (3 หน่วยกิต) ให้เลือกเรียนจากรายวิชาต่อไปนี้**

| รหัสวิชา    | ชื่อวิชา     | หน่วยกิต | (ชั่วโมง) |
|-------------|--------------|----------|-----------|
| 3000 – 1520 | คณิตศาสตร์ 1 | 3        | (3)       |
| 3000 – 1521 | คณิตศาสตร์ 2 | 3        | (3)       |
| 3000 – 1522 | คณิตศาสตร์ 3 | 3        | (3)       |
| 3000 – 1523 | คณิตศาสตร์ 4 | 3        | (3)       |
| 3000 – 1524 | สถิติ        | 3        | (3)       |
| 3000 – 1525 | แคลคูลัส 1   | 3        | (3)       |
| 3000 – 1526 | แคลคูลัส 2   | 3        | (3)       |

**2. หมวดวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า 58 หน่วยกิต**

**2.1 วิชาชีพพื้นฐาน 15 หน่วยกิต**

**2.1.1 กลุ่มบริหารงานคุณภาพ ให้เลือกเรียน 3 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้**

| รหัสวิชา    | ชื่อวิชา                                | หน่วยกิต | (ชั่วโมง) |
|-------------|---|----------|-----------|
| 3000 – 0101 | การพัฒนางานด้วยระบบคุณภาพและเพิ่มผลผลิต | 3        | (3)       |
| 3000 – 0102 | การเพิ่มประสิทธิภาพในองค์กร             | 3        | (3)       |

**2.1.2 กลุ่มเทคโนโลยีคอมพิวเตอร์ ให้เลือกเรียน 3 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้**

| รหัสวิชา    | ชื่อวิชา                           | หน่วยกิต | (ชั่วโมง) |
|-------------|------------------------------------|----------|-----------|
| 3000 – 0201 | โปรแกรมสำเร็จรูปในงานอาชีพ         | 3        | (4)       |
| 3000 – 0202 | การเขียนโปรแกรมคอมพิวเตอร์         | 3        | (4)       |
| 3000 – 0203 | เทคโนโลยีสารสนเทศเบื้องต้น         | 3        | (4)       |
| 3000 – 0204 | ระบบฐานข้อมูลเบื้องต้น             | 3        | (4)       |
| 3000 – 0205 | คอมพิวเตอร์กราฟิกส์                | 3        | (4)       |
| 3000 – 0206 | การออกแบบโปรแกรมใช้คอมพิวเตอร์ช่วย | 3        | (4)       |

**2.1.3 กลุ่มวิชาพื้นฐานงานอาชีพ ให้เลือกเรียน 9 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้**

| รหัสวิชา    | ชื่อวิชา                                  | หน่วยกิต | (ชั่วโมง) |
|-------------|---|----------|-----------|
| 3200 – 1001 | หลักเศรษฐศาสตร์                           | 3        | (3)       |
| 3200 – 1003 | หลักการจัดการ                             | 3        | (3)       |
| 3200 – 1004 | ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจ  | 3        | (3)       |
| 3700 – 1001 | ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอุตสาหกรรมบริการ | 3        | (3)       |
| 3700 – 1002 | ทัศนคติและบุคลิกภาพในงานบริการ            | 3        | (3)       |
| 3700 – 1003 | อุตสาหกรรมท่องเที่ยว                      | 3        | (3)       |
| 3700 – 1004 | การตลาดเพื่อการบริการ                     | 3        | (3)       |
| 3700 – 1005 | ศิลปะวัฒนธรรมไทย                          | 3        | (4)       |

**2.2 วิชาชีพสาขาวิชา ไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต**

ให้เลือกเรียนจากรายวิชาต่อไปนี้

| รหัสวิชา    | ชื่อวิชา                      | หน่วยกิต | (ชั่วโมง) |
|-------------|-------------------------------|----------|-----------|
| 3701 – 2001 | หลักการดำเนินงานโรงแรม        | 3        | (3)       |
| 3701 – 2002 | ศิลปะการต้อนรับและบริการ      | 3        | (3)       |
| 3701 – 2003 | การจัดการงานส่วนหน้าโรงแรม    | 3        | (4)       |
| 3701 – 2004 | การจัดการงานแม่บ้านโรงแรม     | 3        | (4)       |
| 3701 – 2005 | การบริการอาหารและเครื่องดื่ม  | 3        | (4)       |
| 3701 – 2006 | ครัวและการประกอบอาหารโรงแรม 1 | 3        | (4)       |
| 3701 – 2007 | การขายและการตลาดโรงแรม        | 3        | (3)       |

| รหัสวิชา    | ชื่อวิชา   | หน่วยกิต | (ชั่วโมง) |
|-------------|--|----------|-----------|
| 3701 – 2008 | สุขอนามัยในการบริการ                             | 2        | (2)       |
| 3701 – 2009 | ระบบการจัดการข้อมูล                              | 3        | (4)       |
| 3701 – 2010 | การจัดการผลกำไร                                  | 3        | (3)       |
| 3701 – 2011 | กฎหมายธุรกิจโรงแรม                               | 2        | (2)       |
| 3701 – 2012 | สัมมนาเชิงปฏิบัติการวิชาชีพ                      | 3        | (5)       |
| 3209 – 2001 | กายวิภาคและสรีรวิทยาของมนุษย์                    | 3        | (3)       |
| 3702 – 2004 | พฤติกรรมนักท่องเที่ยว                            | 3        | (3)       |
| 3702 – 2016 | การใช้อินเทอร์เน็ตเพื่อการท่องเที่ยวและการโรงแรม | 2        | (3)       |
| 3212 – 2001 | ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารทางธุรกิจ 1             | 3        | (4)       |
| 3212 – 2009 | สนทนาภาษาอังกฤษธุรกิจ 1                          | 3        | (4)       |
| 3212 – 2010 | สนทนาภาษาอังกฤษธุรกิจ 2                          | 3        | (4)       |
| 3212 – 2103 | ภาษาอังกฤษเพื่อการโรงแรม                         | 3        | (4)       |
| 3701 – 4001 | การโรงแรมและบริการ 1                             | *        | (*)       |
| 3701 – 4002 | การโรงแรมและบริการ 2                             | *        | (*)       |
| 3701 – 4003 | การโรงแรมและบริการ 3                             | *        | (*)       |
| 3701 – 4004 | การโรงแรมและบริการ 4                             | *        | (*)       |

สำหรับการเรียนทวิภาคี ให้สถานศึกษาร่วมกับสถานประกอบการ วิเคราะห์จุดประสงค์ รายวิชาและมาตรฐานรายวิชา กำหนดแผนการฝึกปฏิบัติและการประเมินผล โดยใช้เวลาไม่น้อยกว่า 40 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

### 2.3 วิชาชีพสาขางาน ไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนจากรายวิชาชีพสาขาวิชาหรือรายวิชาชีพสาขางานที่กำหนดหรือรายวิชาจากสาขางานอื่นรวมกัน ในกรณีต้องการจัดวิชาชีพสาขางานให้เป็นวิชาโท ให้เลือกรายวิชาในสาขางานนั้น ๆ ไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต

#### 2.3.1 สาขางานบริการส่วนหน้าโรงแรม

| รหัสวิชา    | ชื่อวิชา                                 | หน่วยกิต | (ชั่วโมง) |
|-------------|--|----------|-----------|
| 3701 – 2101 | โปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับงานส่วนหน้าโรงแรม  | 3        | (4)       |
| 3701 – 2102 | เทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับงานส่วนหน้าโรงแรม | 3        | (4)       |
| 3701 – 2103 | การใช้สื่อเพื่อการประชาสัมพันธ์โรงแรม    | 3        | (4)       |

| รหัสวิชา    | ชื่อวิชา                          | หน่วยกิต | (ชั่วโมง) |
|-------------|-----------------------------------|----------|-----------|
| 3701 – 2104 | ศูนย์บริการทางธุรกิจ              | 3        | (4)       |
| 3701 – 2105 | เอกสารและการทำรายงานในงานส่วนหน้า | 2        | (3)       |
| 3212 – 2109 | ภาษาอังกฤษงานส่วนหน้าโรงแรม       | 2        | (3)       |

### 2.3.2 สาขางานแม่บ้านโรงแรม

| รหัสวิชา    | ชื่อวิชา                          | หน่วยกิต | (ชั่วโมง) |
|-------------|-----------------------------------|----------|-----------|
| 3701 – 2201 | การจัดเตรียมห้องพัก               | 3        | (4)       |
| 3701 – 2202 | งานห้องผ้าและซักรีด               | 3        | (4)       |
| 3701 – 2204 | การจัดการวัสดุอุปกรณ์ในงานแม่บ้าน | 3        | (4)       |
| 3701 – 2205 | เอกสารและการทำรายงานในงานแม่บ้าน  | 2        | (3)       |
| 3701 – 2206 | ความปลอดภัยและการปฐมพยาบาล        | 2        | (3)       |
| 3701 – 2601 | ศิลปะการจัดและตกแต่งสถานที่       | 3        | (4)       |
| 3212 – 2110 | ภาษาอังกฤษงานแม่บ้าน              | 2        | (3)       |
| 3406 – 2005 | ศิลปะการจัดดอกไม้                 | 2        | (3)       |

### 2.3.3 สาขางานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

| รหัสวิชา    | ชื่อวิชา                               | หน่วยกิต | (ชั่วโมง) |
|-------------|--|----------|-----------|
| 3701 – 2301 | การจัดการภัตตาคาร                      | 3        | (4)       |
| 3701 – 2302 | การจัดเลี้ยง                           | 3        | (4)       |
| 3701 – 2303 | การผสมเครื่องดื่ม                      | 3        | (4)       |
| 3701 – 2304 | บาร์และเครื่องดื่ม                     | 3        | (4)       |
| 3701 – 2305 | ความรู้เรื่องไวน์                      | 2        | (3)       |
| 3701 – 2306 | การจัดดอกไม้และการแกะสลัก              | 3        | (4)       |
| 3701 – 2307 | การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม     | 3        | (3)       |
| 3212 – 2104 | ภาษาอังกฤษงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม | 3        | (4)       |

### 2.3.4 สาขางานครัวโรงแรม

| รหัสวิชา    | ชื่อวิชา                               | หน่วยกิต | (ชั่วโมง) |
|-------------|--|----------|-----------|
| 3701 – 2401 | สุขอนามัยและโภชนาการ                   | 3        | (3)       |
| 3701 – 2402 | การจัดครัวและอุปกรณ์                   | 3        | (4)       |
| 3701 – 2307 | การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม     | 3        | (3)       |
| 3701 – 2403 | การจัดซื้อและการรักษาอาหาร             | 3        | (3)       |
| 3701 – 2404 | การวางแผนการจัดรายการอาหาร             | 3        | (3)       |
| 3701 – 2405 | การประกอบอาหารตะวันตก 1                | 3        | (4)       |
| 3701 – 2406 | การประกอบอาหารตะวันตก 2                | 3        | (4)       |
| 3701 – 2407 | การประกอบอาหารตะวันตก 3                | 3        | (4)       |
| 3701 – 2408 | ครัวและการประกอบอาหารโรงแรม 2          | 3        | (4)       |
| 3701 – 2409 | การประกอบอาหารเอเชีย                   | 3        | (4)       |
| 3701 – 2410 | อาหารไทย                               | 3        | (4)       |
| 3701 – 2411 | อาหารเพื่อการเดินทาง                   | 3        | (4)       |
| 3701 – 2412 | อาหารเพื่อสุขภาพ                       | 3        | (4)       |
| 3701 – 2413 | อาหารเพื่อการจัดเลี้ยง                 | 3        | (4)       |
| 3701 – 2414 | เบเกอรี่                               | 3        | (4)       |
| 3701 – 2415 | การจัดแสดงอาหารในโอกาสพิเศษ            | 3        | (4)       |
| 3212 – 2104 | ภาษาอังกฤษงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม | 3        | (4)       |
| 3406 – 2104 | แกะสลักเชิงธุรกิจ                      | 2        | (4)       |

### 2.3.5 สาขางานสันทนากการและงานบริการเพื่อสุขภาพ

| รหัสวิชา    | ชื่อวิชา                           | หน่วยกิต | (ชั่วโมง) |
|-------------|------------------------------------|----------|-----------|
| 3701 – 2501 | นันทนาการ                          | 3        | (4)       |
| 3701 – 2502 | การจัดการสโมสร                     | 3        | (4)       |
| 3701 – 2503 | การจัดสัมมนาและสันทนากการ          | 3        | (4)       |
| 3701 – 2504 | กิจกรรมเข้าจังหวะและการลีลาศ       | 1        | (2)       |
| 3701 – 2505 | การกีฬาเพื่อการพักผ่อน             | 2        | (3)       |
| 3701 – 2506 | เทคนิคการเป็นผู้นำกิจกรรมนันทนาการ | 2        | (3)       |
| 3701 – 2206 | ความปลอดภัยและการปฐมพยาบาล         | 2        | (3)       |

| รหัสวิชา    | ชื่อวิชา                                   | หน่วยกิต | (ชั่วโมง) |
|-------------|--|----------|-----------|
| 3701 – 2507 | นาฏศิลป์ไทยและการละคร                      | 2        | (4)       |
| 3701 – 2410 | อาหารไทย                                   | 3        | (4)       |
| 3701 – 2412 | อาหารเพื่อสุขภาพ                           | 3        | (4)       |
| 3701 – 2508 | การนวดเพื่อสุขภาพ                          | 3        | (4)       |
| 3701 – 2509 | การนวดด้วยน้ำมันหอมระเหย                   | 2        | (3)       |
| 3212 – 2123 | ภาษาอังกฤษเพื่องานบริการสุขภาพและสันตนาการ | 2        | (3)       |

### 2.3.6 สาขางานศิลปะและภูมิทัศน์เพื่องานโรงแรม

| รหัสวิชา    | ชื่อวิชา                       | หน่วยกิต | (ชั่วโมง) |
|-------------|--------------------------------|----------|-----------|
| 3701 – 2601 | ศิลปะการจัดและตกแต่งสถานที่    | 3        | (4)       |
| 3701 – 2602 | การแกะสลักน้ำแข็งและวัสดุอื่น  | 3        | (4)       |
| 3701 – 2603 | ไม้ดอกและไม้ประดับ             | 3        | (4)       |
| 3701 – 2604 | องค์ประกอบศิลป์                | 3        | (3)       |
| 3701 – 2605 | ศิลปะการประดิษฐ์ตัวอักษรตัวเลข | 3        | (4)       |
| 3701 – 2606 | การบำรุงดินและรักษาพันธุ์ไม้   | 2        | (4)       |
| 3701 – 2607 | ศิลปะการจัดและตกแต่งสวน        | 3        | (4)       |

### 2.4 โครงการ 4 หน่วยกิต

| รหัสวิชา    | ชื่อวิชา | หน่วยกิต | (ชั่วโมง) |
|-------------|----------|----------|-----------|
| 3701 – 6001 | โครงการ  | 4        | (*)       |

### 3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนตามความถนัดและความสนใจ จากรายวิชาในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2546 ทุกประเภทวิชา

### 4. ฝึกงาน (ไม่น้อยกว่า 1 ภาคเรียน)

ให้นำรายวิชาจากหมวดวิชาชีพไปจัดฝึกในสถานประกอบการอย่างน้อย 1 ภาคเรียน ใช้เวลาไม่น้อยกว่า 40 ชั่วโมง เท่ากับ 1 หน่วยกิต

**5. กิจกรรมเสริมหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 120 ชั่วโมง**

ให้จัดกิจกรรมเสริมหลักสูตรทุกภาคเรียน โดยมีเวลาเรียนตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 120 ชั่วโมง

## จุดประสงค์ มาตรฐานและคำอธิบายรายวิชา

3700 – 0001 การโรงแรมและการท่องเที่ยว 2 (2)  
(Hotel and Tourism Industry)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เรื่องอุตสาหกรรมการ โรงแรมและการท่องเที่ยว
2. มีความรู้ความเข้าใจในงานบริการในอุตสาหกรรมการ โรงแรมและการท่องเที่ยว
3. ตระหนักถึงความสำคัญของอุตสาหกรรมโรงแรมและการท่องเที่ยว
4. มีเจตคติที่ดีต่ออุตสาหกรรมท่องเที่ยวและโรงแรม

มาตรฐานรายวิชา

1. จำแนกงานบริการในธุรกิจโรงแรมและธุรกิจการท่องเที่ยว
2. อภิปรายความสำคัญของอุตสาหกรรมโรงแรมและท่องเที่ยว
3. วิเคราะห์ความสัมพันธ์ของธุรกิจโรงแรมและธุรกิจท่องเที่ยว

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความหมายและความสำคัญของการ โรงแรมและการท่องเที่ยว งานบริการด้านที่พัก โรงแรมและการท่องเที่ยว ประเภทของที่พักร ความสัมพันธ์ระหว่างธุรกิจโรงแรมและธุรกิจท่องเที่ยว การประสานงานภายในองค์กรและธุรกิจที่เกี่ยวข้อง ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อธุรกิจ โรงแรมและธุรกิจท่องเที่ยว

3700 – 0002 ความรู้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม 2 (2)  
(Introduction to Food and Beverage)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่มที่มีบริการในโรงแรม
2. มีความรู้และเข้าใจหลักโภชนาการเบื้องต้นเกี่ยวกับอาหาร รายการอาหาร และลักษณะอาหารที่มีบริการในโรงแรม
3. มีความรู้ในเรื่องอุปกรณ์เครื่องใช้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม

มาตรฐานรายวิชา

1. จัดทำรายการอาหารและเครื่องดื่ม
2. ระบุอุปกรณ์เครื่องใช้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม
3. อภิปรายถึงรายการอาหารและเครื่องดื่มได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม หลักโภชนาการเบื้องต้น ความรู้เกี่ยวกับอาหารและรายการอาหาร หลักและวิธีการจัดรายการอาหารมี้อต่าง ๆ ประเภทของเครื่องดื่ม ชนิดและลักษณะของเครื่องดื่มที่มีบริการในโรงแรม อุปกรณ์เครื่องใช้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม มารยาทในการรับประทานอาหารและเครื่องดื่ม



**3700 – 0003 พฤติกรรมนักท่องเที่ยวเบื้องต้น**

**2 (2)**

(Introduction to Tourist Behavior)

**จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้**

1. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับประเภทของลูกค้ำที่เข้ามาใช้บริการ โรงแรม และ พฤติกรรม การใช้บริการของลูกค้ำแต่ละประเภท
2. เข้าถึงลักษณะธรรมชาติ และพฤติกรรมของนักท่องเที่ยว ลูกค้ำแต่ละเชื้อชาติ
3. สามารถวิเคราะห์ถึงพฤติกรรมในการใช้บริการด้านต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการโรงแรมและการท่องเที่ยว
4. เกิดลักษณะนิสัยที่ดีในการต้อนรับลูกค้ำ และประยุกต์ใช้กับลูกค้ำแต่ละกลุ่มได้ดี

**มาตรฐานรายวิชา**

1. อธิบายความแตกต่างของพฤติกรรมนักท่องเที่ยวแต่ละชาติ
2. ให้บริการที่เหมาะสมกับพฤติกรรมของนักท่องเที่ยว
3. แก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าให้เหมาะสมกับสถานการณ์

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาเกี่ยวกับประเภทของนักท่องเที่ยว ประเภทของลูกค้ำที่ใช้บริการ โรงแรม พฤติกรรม นักท่องเที่ยว โดยศึกษาพฤติกรรมพื้นฐาน วัฒนธรรม ประเพณี อาชีพ และอื่น ๆ ของนักท่องเที่ยวแต่ละชาติ แต่ละกลุ่ม ความแตกต่างของพฤติกรรมในรูปแบบต่าง ๆ การแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าในการให้บริการที่เหมาะสมกับเหตุการณ์

**3700 – 1001 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอุตสาหกรรมบริการ**

**3 (3)**

(Service Industry)

**จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้**

1. มีความรู้เกี่ยวกับธุรกิจโรงแรมและธุรกิจการท่องเที่ยว
2. ทราบความสำคัญของธุรกิจโรงแรมและธุรกิจการท่องเที่ยว
3. ลักษณะของงานบริการในธุรกิจโรงแรมและธุรกิจการท่องเที่ยว

**มาตรฐานรายวิชา**

1. อภิปรายถึงความสำคัญเกี่ยวกับอุตสาหกรรมบริการ
2. ระบุถึงงานบริการต่าง ๆ ในอุตสาหกรรมบริการ
3. วิเคราะห์ถึงปัจจัยและผลกระทบที่มีต่ออุตสาหกรรมบริการ

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับงานบริการในธุรกิจโรงแรมและธุรกิจการท่องเที่ยว ความสำคัญของธุรกิจ โรงแรมและธุรกิจการท่องเที่ยว ลักษณะและประเภทของงานบริการในธุรกิจโรงแรมและธุรกิจการท่องเที่ยว ปัจจัยหรือผลกระทบที่มีต่ออุตสาหกรรมบริการ

**3700 – 1002 ทักษะและบุคลิกภาพในงานบริการ**

**3 (3)**

(Attitude and Personality)

**จุดประสงค์รายวิชา** เพื่อให้

1. มีความรู้และเข้าใจลักษณะงานบริการ
2. บอกลักษณะบุคลิกภาพที่ดีของพนักงานบริการ
3. รู้จักและปฏิบัติตามวัฒนธรรมและประเพณีไทย

**มาตรฐานรายวิชา**

1. ระบุลักษณะของทัศนคติที่ดีในงานบริการ
2. ปฏิบัติงานบริการได้ตามขั้นตอนและสามารถแก้ปัญหาเฉพาะหน้า
3. บอกแนวทางในการพัฒนางานบริการให้เกิดผลสำเร็จมากขึ้น

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการสร้างทัศนคติในงานบริการ ความสำคัญของการพัฒนาบุคลิกภาพ หลักมนุษยสัมพันธ์ ลักษณะของบุคลิกภาพที่ดี ศิลปะการแต่งกาย การสร้างความเชื่อมั่นในตนเอง ระเบียบวินัยในการทำงานบริการ การฝึกพูดในรูปแบบและโอกาสต่างๆ การปฏิบัติตามวัฒนธรรมและประเพณีไทย มนุษยสัมพันธ์ในการทำงานและการอยู่ร่วมกันในสังคม

**3700 – 1003 อุตสาหกรรมท่องเที่ยว**

**3 (3)**

(Tourism Industry)

**จุดประสงค์รายวิชา** เพื่อให้

1. เข้าใจระบบของอุตสาหกรรมท่องเที่ยว ผลกระทบของการท่องเที่ยวที่มีต่อเศรษฐกิจ สังคม และการเมือง
2. สามารถวางแผนพัฒนาการท่องเที่ยว และวิเคราะห์ปัญหาที่ทำให้การท่องเที่ยวล้มเหลวได้
3. เกิดความตระหนักในการให้ความสำคัญต่อวิชาชีพ เกิดความห่วงใยและรับผิดชอบต่อนักท่องเที่ยว

**มาตรฐานรายวิชา**

1. อธิบายระบบของอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและผลกระทบที่เกี่ยวข้องของการท่องเที่ยว
2. ระบุการวางแผนพัฒนาการท่องเที่ยว

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาเกี่ยวกับความหมายของอุตสาหกรรมท่องเที่ยว บทบาทและความสำคัญของอุตสาหกรรมท่องเที่ยว โครงสร้างพื้นฐาน องค์ประกอบของการท่องเที่ยว ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการท่องเที่ยว ธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมท่องเที่ยว อาทิ ธุรกิจขนส่ง ธุรกิจที่พัก ธุรกิจร้านอาหารและภัตตาคาร การวางแผนพัฒนาการท่องเที่ยว

3700 – 1004 การตลาดเพื่อการค้าบริการ

3 (3)

(Marketing Service)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับตลาดเพื่อการค้าบริการ
2. สามารถนำไปใช้ในงานอาชีพ
3. มีเจตคติที่ดีในงานอาชีพ

มาตรฐานรายวิชา

1. อธิบายเกี่ยวกับตลาดเพื่อการค้าบริการ
2. วางแผนตลาดเพื่อการค้าบริการให้เหมาะสมกับตลาดเป้าหมาย
3. วิเคราะห์สถานการณ์การตลาดบริการในปัจจุบัน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับองค์ประกอบของการตลาด ลักษณะตลาดเพื่อการค้าบริการ การจัดลำดับความสำคัญของตลาดเป้าหมาย การวิเคราะห์สถานการณ์ สภาพแวดล้อมด้านการแข่งขัน กลยุทธ์ทางการตลาด แนวโน้มของตลาดเพื่อการค้าบริการในอนาคตต่อสถานการณ์และสังคมปัจจุบัน

3700 – 1005 ศิลปะวัฒนธรรมไทย

3 (4)

(Thai Culture)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับศิลปะวัฒนธรรมไทยในด้านต่าง ๆ คำศัพท์เฉพาะทางศิลปะวัฒนธรรม
2. มีความรู้ความเข้าใจในการจัดกิจกรรมทางวัฒนธรรม ขนบธรรมเนียมประเพณีไทย
3. เกิดความสำนึก และรู้คุณค่าในการอนุรักษ์และถ่ายทอดมรดกทางวัฒนธรรม

มาตรฐานรายวิชา

1. บอกแหล่งหาข้อมูลศิลปะวัฒนธรรมไทย
2. จัดเตรียมข้อมูลทางศิลปะวัฒนธรรมได้ครบถ้วน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับวัฒนธรรมไทย ขนบธรรมเนียมประเพณีไทย พิธีกรรม ความเชื่อ ค่านิยม ในสังคมไทย คำศัพท์เฉพาะทางศิลปะวัฒนธรรม ประเพณีทางศาสนา พุทธปฏิมากรรมสมัยต่าง ๆ ความรู้เกี่ยวกับสถาปัตยกรรม จิตรกรรม ประติมากรรม วิจิตรศิลป์ ประณีตศิลป์ นาฏศิลป์ ดนตรีไทย วรรณคดีไทย ศิลปะวัฒนธรรมชาติอื่นที่พบในไทย การอนุรักษ์ศิลปะวัฒนธรรมไทย

3701 – 2001 หลักการดำเนินงานโรงแรม

3 (3)

(Principles of Hotel Management)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ในหลักการดำเนินงานในธุรกิจโรงแรม และการแบ่งสายงานต่าง ๆ ใน โรงแรม
2. มีความเข้าใจถึงความสัมพันธ์ของแผนกต่าง ๆ ในธุรกิจโรงแรม
3. มีความรู้ความเข้าใจถึงปัจจัยที่มีผลกระทบต่อธุรกิจโรงแรม
4. มีเจตคติที่ดีต่องานในธุรกิจโรงแรม

มาตรฐานรายวิชา

1. ระบุหน้าที่ความรับผิดชอบของแผนกต่าง ๆ ตามโครงสร้างของโรงแรม
2. บอกความสัมพันธ์ของแผนกต่าง ๆ ในโรงแรม
3. วิเคราะห์ถึงปัจจัยที่มีผลกระทบต่อธุรกิจโรงแรม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับประวัติความเป็นมา วิวัฒนาการของธุรกิจโรงแรม โรงแรมระบบเครือข่าย โครงสร้าง การบริหารงานโรงแรม หน้าที่ความรับผิดชอบของแผนกต่าง ๆ ในโรงแรม ความสัมพันธ์ของแผนกต่าง ๆ ในโรงแรมและปัจจัยต่าง ๆ ที่มีผลกระทบต่อธุรกิจโรงแรม ตลอดจนปัญหาที่เกิดขึ้นในธุรกิจโรงแรม

3701 – 2002 ศิลปะการต้อนรับและการบริการ

3 (3)

(Art of Reception and Service)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. ทราบถึงเทคนิควิธีการต้อนรับและการให้บริการในรูปแบบต่าง ๆ
2. มีความรู้ความเข้าใจถึงพฤติกรรมของผู้ใช้บริการและสามารถให้การบริการแก่ผู้มาใช้บริการได้อย่างประทับใจ

มาตรฐานรายวิชา

1. บอกวิธีการต้อนรับ และเทคนิคในการให้บริการ
2. อภิปรายถึงความสำคัญและรูปแบบในการให้บริการ
3. ระบุขั้นตอนในการต้อนรับและการบริการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับศึกษาพฤติกรรม และสภาพจิตใจของมนุษย์ การอยู่ร่วมกันและการปรับตัว ในสังคม สามารถนำไปประยุกต์ใช้กับงานบริการ ซึ่งเป็นงานที่เกี่ยวข้องกับมนุษย์ การผูกมิตรไมตรี และศึกษาสภาพจิตใจตามต้องการของลูกค้า พฤติกรรมของลูกค้า การสร้างมนุษยสัมพันธ์ การจูงใจ การสร้างความพึงพอใจและประทับใจให้กับลูกค้า

**3701 – 2003      การจัดการงานส่วนหน้าโรงแรม      3 (4)**

(Hotel Front Office Management)

**จุดประสงค์รายวิชา** เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับโครงสร้างการบริหารงานในงานส่วนหน้าโรงแรม
2. มีความรู้เรื่องคุณสมบัติของพนักงานในงานส่วนหน้าโรงแรม
3. มีความรู้เกี่ยวกับการประสานงานฝ่ายต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องในธุรกิจโรงแรม

**มาตรฐานรายวิชา**

1. ระบุขั้นตอนการปฏิบัติงานในงานส่วนหน้าโรงแรม
2. ระบุอุปกรณ์เครื่องใช้ต่าง ๆ ในงานส่วนหน้าโรงแรม
3. เขียนแบบฟอร์มต่าง ๆ ในงานส่วนหน้าโรงแรม
4. วิเคราะห์งานในงานส่วนหน้าโรงแรม

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความหมายและความสำคัญในงานส่วนหน้าโรงแรม โครงสร้างและลักษณะของงานส่วนหน้าโรงแรม การสำรองห้องพัก การรับโทรศัพท์ ฯลฯ หน้าที่ ความรับผิดชอบ คุณสมบัติและจรรยาบรรณของพนักงานบริการส่วนหน้าโรงแรม อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการปฏิบัติงาน เอกสารและแบบฟอร์มต่าง ๆ ในงานส่วนหน้าโรงแรม การวางแผนการจัดบุคลากร การฝึกอบรมพนักงาน การควบคุมและประสานงาน การใช้เทคโนโลยีและการจัดทำรายงานสถิติการใช้ห้องพัก ปัญหาและการแก้ปัญหาในงานส่วนหน้า

**3701 – 2004      การจัดการงานแม่บ้านโรงแรม      3 (4)**

(Housekeeping Management)

**จุดประสงค์รายวิชา** เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจในงานแม่บ้าน เอกสารเครื่องมือและอุปกรณ์ในงานแม่บ้าน
2. มีทักษะในการปฏิบัติงานด้านแม่บ้านโรงแรม
3. มีทัศนคติที่ดีต่องานแม่บ้านโรงแรม

**มาตรฐานรายวิชา**

1. บอกโครงสร้าง หน้าที่และความรับผิดชอบของงานแม่บ้านโรงแรม
2. ปฏิบัติงานทำความสะอาดห้องพัก
3. ปฏิบัติงานทำความสะอาดบริเวณสาธารณะ (Public Area)

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับงานแม่บ้าน โรงแรม การกำหนดตำแหน่งหน้าที่ความรับผิดชอบของพนักงานในแผนก การวางแผน การจัดหาบุคลากร การควบคุมและการประสานงานกับฝ่ายต่างๆ การจัดเก็บข้อมูล และการจัดเอกสารเกี่ยวกับงานแม่บ้าน การจัดการห้องพัก การทำความสะอาดห้องพัก การทำเตียง การจัดเครื่องใช้ประจำห้องพัก และมินิมาร์ การรายงานสภาพของห้องพัก การตรวจสอบความสะอาด และความเป็นระเบียบเรียบร้อยของห้องพัก การควบคุมการเบิกจ่าย และความเป็นระเบียบเรียบร้อยของห้องพัก การควบคุมการเบิกจ่ายของใช้ประจำวัน การทำความสะอาดบริเวณสาธารณะ งาน Lost & Found

**3701 – 2005      การบริการอาหารและเครื่องดื่ม**  
(Food and Beverages Service)

**3 (4)**

### จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้และทักษะในการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม
2. มีความเข้าใจหน้าที่ความรับผิดชอบของพนักงานบริการ

### มาตรฐานรายวิชา

1. ให้บริการอาหารและเครื่องดื่มรูปแบบต่าง ๆ
2. เตรียมอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
3. จัดโต๊ะอาหารแบบต่าง ๆ

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการ วิธีการ ประเภทและรูปแบบของการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม เตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการ การจัดโต๊ะอาหาร ต่าง ๆ ขั้นตอนการปฏิบัติงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม มารยาทและจรรยาบรรณของพนักงานบริการ ฝึกปฏิบัติการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

**3701 – 2006      ครั้วและการประกอบอาหารโรงแรม 1**  
(Hotel Kitchen and Cooking 1)

**3 (4)**

### จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้และเข้าใจเกี่ยวกับรูปแบบครัวประเภทต่าง ๆ
2. ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารขั้นพื้นฐาน

### มาตรฐานรายวิชา

1. บอกรูปแบบครัวประเภทต่าง ๆ
2. ปฏิบัติการประกอบอาหาร โรงแรมขั้นพื้นฐาน

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับรูปแบบครัวประเภทต่าง ๆ หน้าที่ความรับผิดชอบ จรรยาบรรณ อุปกรณ์งานครัว ความปลอดภัย การเลือกซื้อ การจัดเตรียมวัตถุดิบ วิธีการและขั้นตอนการประกอบอาหารครัวร้อน-เย็น ขึ้นพื้นฐาน อาหารตะวันตก เบเกอรี่ วิเคราะห์การสูญเสีย (Wastage) ในการประกอบอาหารและการกำหนดราคาขาย

**3701 – 2007 การขายและการตลาดโรงแรม** **3 (3)**  
(Sales & Marketing in Hotel)

#### จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้และเข้าใจงานการขายและการตลาด และ โครงสร้างการบริหารงาน
2. มีความรู้และเข้าใจลักษณะของตลาดธุรกิจโรงแรม
3. วิเคราะห์ตลาดเป้าหมายและพฤติกรรมลูกค้า
4. มีทักษะในงานการขายและการตลาดของโรงแรม
5. ตระหนักถึงหน้าที่ มารยาทและจรรยาบรรณในวิชาชีพ

#### มาตรฐานรายวิชา

1. บอกวิธีการเกี่ยวกับงานการขายการตลาดของโรงแรม
2. วิเคราะห์ตลาดเป้าหมายและพฤติกรรมลูกค้าของโรงแรม
3. จัดทำแผนการตลาด และพัฒนาแผนการตลาดเพื่อรักษาระดับกำไร

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับงานการขายและการตลาด ลักษณะตลาดธุรกิจโรงแรม การวิเคราะห์ตลาดเป้าหมาย โครงสร้างและลักษณะงานการขายและการตลาด การเสริมสร้างความเป็นนักขาย มารยาทและจรรยาบรรณ การประสานงานขายกับบริษัทตัวแทนที่เกี่ยวข้อง การขายโดยใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ กลยุทธ์การส่งเสริมการตลาด การจัดทำแผนการตลาดและการพัฒนาแผนการตลาดเพื่อรักษาระดับกำไร

**3701 – 2008 สุขอนามัยในการบริการ** **2 (2)**  
(Hygiene in Service)

#### จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. ทราบความหมายและความสำคัญของสุขอนามัยในการบริการ
2. สามารถรักษาความสะอาดในเรื่องอนามัยส่วนบุคคล
3. สามารถป้องกันการติดเชื้อโรคบางชนิด

#### มาตรฐานรายวิชา

1. บอกความหมายและความสำคัญของสุขอนามัยในการบริการ
2. ปฏิบัติตามวิธีการรักษาความสะอาดส่วนตัว

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาเกี่ยวกับความหมายและความสำคัญของสุขอนามัยในการบริการ วิธีการรักษาความสะอาดในเรื่องส่วนตัวของพนักงานบริการ การรักษาความสะอาดเส้นผม ฟัน เล็บ คิ้วหนั่ง การป้องกันกลิ่นปาก การรักษาความสะอาดของเครื่องแต่งกาย การป้องกันเชื้อโรคติดต่อ บางชนิด

**3701 – 2009 ระบบการจัดการข้อมูล 3 (4)**  
(Data Management System)

**จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้**

- 1. ใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ การใช้โปรแกรมสำหรับงานสำนักงาน การใช้อินเทอร์เน็ต และไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์
- 2. สามารถใช้คอมพิวเตอร์เพื่อจัดทำเอกสาร ตารางทำการและนำเสนอผลงาน สืบค้นข้อมูล โดยใช้อินเทอร์เน็ต และรับส่งไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์
- 3. มีทักษะในการปฏิบัติงานสำนักงานโดยใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่
- 4. มีกิจนิสัยและส่งเสริมคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยมที่ดีในการใช้คอมพิวเตอร์

**มาตรฐานรายวิชา**

- 1. ใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ในการจัดการข้อมูล
- 2. ปฏิบัติงานสำนักงานโดยใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับคอมพิวเตอร์กับสำนักงานสมัยใหม่ ระบบปฏิบัติการ โปรแกรมประมวลผลคำ โปรแกรมตารางทำการ และโปรแกรมการนำเสนอผลงาน การใช้อินเทอร์เน็ต สืบค้นข้อมูล การรับ – ส่งไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ การใช้เทคโนโลยีที่เกี่ยวกับงานสำนักงาน ในการรับ – ส่งข้อมูล

**3701 – 2010 การจัดการผลกำไร 3 (3)**  
(Yield Management)

**จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้**

- 1. มีความรู้และเข้าใจถึงความหมายประโยชน์ของ Yield Management
- 2. มีความรู้และเข้าใจถึงการบริหารจัดการผลกำไร
- 3. สามารถวิเคราะห์ทางเลือกของธุรกิจในการบริหารจัดการผลกำไร
- 4. สามารถเปรียบเทียบ Standard Yield กับ Actual Yield ที่เกิดขึ้นจริงในธุรกิจ
- 5. มีกิจนิสัยที่ดีในการทำงานอย่างมีระบบ



### มาตรฐานรายวิชา

1. บอกวิธีการจัดการผลกำไร
2. แสดงรายได้ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารจัดการผลกำไร
3. วิเคราะห์ทางเลือกของธุรกิจในการจัดการผลกำไร เพื่อรักษาระดับผลกำไร

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความหมาย ความสำคัญ และประโยชน์ของการจัดการผลกำไร การกำหนด รายได้ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารจัดการผลกำไร การกำหนด Standard Yield เพื่อเปรียบเทียบกับ Yield ที่เกิดขึ้นจริงในธุรกิจ (Actual Yield) การวิเคราะห์ทางเลือกของธุรกิจและการพัฒนากลยุทธ์การขายเพื่อรักษา ระดับกำไร

### 3701 – 2011 กฎหมายธุรกิจโรงแรม

2 (2)

(Hotel Business Law)

### จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับพระราชบัญญัติโรงแรม
2. มีความรู้เกี่ยวกับประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ว่าด้วยสัญญาจ้างแรงงาน
3. มีความรู้เกี่ยวกับกฎหมาย กฎกระทรวง ประกาศกระทรวงที่เกี่ยวข้องกับการคุ้มครองแรงงาน
4. มีความรู้และเข้าใจพระราชบัญญัติ และกฎหมายอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

### มาตรฐานรายวิชา

1. บอกประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ว่าด้วยสัญญาจ้างแรงงาน
2. ระบุขั้นตอนของระเบียบพิธีการตรวจคนเข้าเมือง
3. อธิบายพระราชบัญญัติโรงแรมและกฎหมายอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับพระราชบัญญัติโรงแรม ประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ว่าด้วยสัญญาจ้างแรงงาน กฎหมายคุ้มครองแรงงานและกฎกระทรวง หรือประกาศกระทรวงที่เกี่ยวข้องกับการคุ้มครองแรงงาน กฎหมายแรงงานสัมพันธ์ กฎหมายประกันสังคม ระเบียบพิธีการตรวจคนเข้าเมือง พระราชบัญญัติ สิ่งแวดล้อม และกฎหมายอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

### 3701 – 2012 สัมมนาเชิงปฏิบัติการวิชาชีพ

3 (5)

(Vocational Workshop)

### จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้และทักษะในงานโรงแรม
2. จัดดำเนินการสัมมนาได้อย่างถูกต้องเหมาะสม
3. นำประสบการณ์มาประยุกต์กับงานโรงแรม

### มาตรฐานรายวิชา

1. ระบุวิธีการจัดสัมมนาในรูปแบบต่าง ๆ
2. ปฏิบัติการเขียน โครงการตามที่กำหนดขึ้น
3. ปฏิบัติการจัดสัมมนาตามขั้นตอนของรูปแบบต่าง ๆ

### คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดสัมมนา การเตรียมเครื่องมือเครื่องใช้สิ่งอำนวยความสะดวก ขั้นตอนในการสัมมนา หน้าที่ ความรับผิดชอบและการประสานงานของผู้ดำเนินการประชุม สัมมนา การจัดนิทรรศการ การปฏิบัติการตาม โครงการที่กำหนดขึ้นร่วมกันระหว่างผู้เรียนและผู้สอน โดยขอความร่วมมือกับฝ่ายงานต่าง ๆ ของโรงแรม โครงการอภิปรายและการฝึกปฏิบัติงานนอกสถานที่ โครงการสัมมนาผลการศึกษาคณะ ตัวอย่าง โครงการบรรยายพิเศษจากวิทยากรอื่น ๆ ปัญหาและแนวทางแก้ไข

## สาขางานบริการส่วนหน้าโรงแรม

3701 – 2101 โปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับงานส่วนหน้าโรงแรม 3 (4)

(Computer Packages for Hotel Front)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจถึงลักษณะของโปรแกรมสำเร็จรูป
2. สามารถนำโปรแกรมสำเร็จรูปไปใช้ในงานต่าง ๆ ในงานส่วนหน้าโรงแรม
3. มีความเข้าใจถึงการทำงานของโปรแกรมสำเร็จรูป ในงานต้อนรับและงานสำรอง ห้องพัก

มาตรฐานรายวิชา

1. บอกวิธีการใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในงานส่วนหน้าโรงแรม
2. อธิบายการทำงานของโปรแกรมสำเร็จรูป
3. วิเคราะห์งานส่วนหน้าโรงแรม เพื่อการใช้โปรแกรมสำเร็จรูป

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความสำคัญ และลักษณะของโปรแกรมสำเร็จรูป การเลือกใช้โปรแกรมสำเร็จรูปเหมาะสมกับงาน วิธีการใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในงานต้อนรับ และงานสำรองห้องพัก การรายงานผลการปฏิบัติงาน และสถิติการเข้าพักโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป ฝึกการใช้โปรแกรมสำเร็จรูป

3701 – 2102 เทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับงานส่วนหน้าโรงแรม 3 (4)

(Information Technology for Front)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้และทักษะในการใช้เทคโนโลยีด้านห้องพัก การรับจอง การต้อนรับ การรับคำสั่ง และออกใบเสร็จรับเงิน
2. สามารถติดต่อประสานงานกับบริษัทนำเที่ยว
3. สามารถสรุปยอดขาย รวบรวมข้อมูลสถิติต่าง ๆ

มาตรฐานรายวิชา

1. บอกวิธีการใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมกับงานส่วนหน้าโรงแรม
2. ระบุงานที่ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
3. วิเคราะห์งานสำหรับเทคโนโลยีสารสนเทศ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับเทคโนโลยีที่ใช้ในการดำเนินงานการจัดการห้องพัก การรับจอง การต้อนรับ การรับคำสั่ง การประสานงานกับบริษัทนำเที่ยว การส่งข่าวสารและข้อมูลต่าง ๆ การออกใบเสร็จรับเงิน การสรุปยอดขาย การรวบรวมข้อมูลและสถิติต่าง ๆ

**3701 – 2103      การใช้สื่อเพื่อการประชาสัมพันธ์โรงแรม      3 (4)**  
(Information Technology for Front of Fife)

**จุดประสงค์รายวิชา** เพื่อให้

1. มีความรู้เรื่องรูปแบบของสื่อแต่ละประเภท
2. มีความรู้เรื่องวิธีการใช้สื่อเพื่อการประชาสัมพันธ์
3. มีความรู้ถึงวิธีการผลิตสื่อประเภทต่าง ๆ

**มาตรฐานรายวิชา**

1. ระบุสื่อเพื่อการประชาสัมพันธ์โรงแรม
2. บอกวิธีการใช้สื่อประเภทต่าง ๆ เพื่อการประชาสัมพันธ์โรงแรม
3. วิเคราะห์งานบริการเพื่อการใช้สื่อในการประชาสัมพันธ์โรงแรม

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความหมายและความสำคัญของการประชาสัมพันธ์ รูปแบบและวิธีการใช้สื่อประเภทต่าง ๆ ให้เหมาะสมกับลักษณะของข่าวสาร และกลุ่มเป้าหมายสื่อประเภทวิทยุ โทรทัศน์ หนังสือพิมพ์ ภาพยนตร์ ภาพนิ่ง สื่อสิ่งพิมพ์ต่าง ๆ การทำกราฟิกอาร์ต การวิเคราะห์และประเมินผลการใช้สื่อเพื่อการประชาสัมพันธ์ ฝึกการใช้เพื่อการประชาสัมพันธ์โรงแรม

**3701 – 2104      ศูนย์บริการทางธุรกิจ      3 (4)**  
(Business Service Center)

**จุดประสงค์รายวิชา** เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับลักษณะของศูนย์บริการทางธุรกิจ การดำเนินงานของศูนย์บริการทางธุรกิจ
2. มีความรู้ถึงวิธีการให้บริการเกี่ยวกับเอกสาร และการติดต่อทางธุรกิจ หน้าที่ความรับผิดชอบของพนักงานในศูนย์บริการทางธุรกิจ

**มาตรฐานรายวิชา**

1. อภิปรายงานบริการของศูนย์บริการทางธุรกิจ
2. ระบุงานของศูนย์บริการทางธุรกิจ
3. บอกวิธีการบริการของศูนย์บริการทางธุรกิจ

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับลักษณะของศูนย์บริการทางธุรกิจ อุปกรณ์เครื่องใช้ต่าง ๆ ในการบริการเกี่ยวกับเอกสารและการติดต่อสื่อสารทางธุรกิจ การให้บริการ Internet โทรสาร การดำเนินงานในศูนย์บริการทางธุรกิจ หน้าที่ความรับผิดชอบของพนักงานประจำศูนย์บริการทางธุรกิจ และการแก้ปัญหาที่อาจเกิดขึ้นในระหว่างการให้บริการ

3701 – 2105 เอกสารและการทำรายงานในงานส่วนหน้า

2 (3)

(Reporting in Front Offices)

**จุดประสงค์รายวิชา** เพื่อให้

1. มีความรู้และเข้าใจถึงเอกสารแบบฟอร์มงานต่าง ๆ ภายในงานบริการส่วนหน้า โรงแรม
2. มีทักษะในการใช้เอกสารแบบฟอร์มต่าง ๆ ในงานส่วนหน้าโรงแรม
3. จัดทำรายงานชนิดต่าง ๆ ในงานส่วนหน้าโรงแรม
4. มีทัศนคติที่ดีในการทำงานอย่างมีระบบ

**มาตรฐานรายวิชา**

1. บอกวิธีการใช้เอกสารแบบฟอร์มงานต่าง ๆ ภายในงานบริการส่วนหน้าโรงแรม
2. ปฏิบัติการเขียนรายงานแต่ละชนิดในงานบริการส่วนหน้าโรงแรม
3. บอกวิธีการใช้เอกสารเพื่อการติดต่อประสานงานของงานบริการส่วนหน้าโรงแรม

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับเอกสารแบบฟอร์มที่ใช้งานย่อยต่าง ๆ ในงานบริการส่วนหน้าโรงแรมทั้งงานรับจองห้องพัก งานต้อนรับและลงทะเบียน งานรับโทรศัพท์ งานบริการบริเวณห้องโถง งานการเงินส่วนหน้า เอกสารที่ใช้ในการประสานงานของงานบริการส่วนหน้า และการเขียนรายงานประจำวัน

## สาขางานแม่บ้านโรงแรม

3701 – 2201 การจัดเตรียมห้องพัก 3 (4)

(Making up the room)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจชนิดของห้องพักและเตียง
2. มีความเข้าใจสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ ในโรงแรม
3. มีทักษะในการปูเตียงและเปิดเตียง
4. มีทักษะในการทำความสะอาดห้องพักและห้องน้ำ
5. มีความเข้าใจเครื่องประดับตกแต่งในห้องและมินิบาร์

มาตรฐานรายวิชา

1. บอกชนิดของห้องพักและเตียง
2. บอกสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ ในห้องพักและโรงแรม
3. ปฏิบัติปูเตียงและเปิดเตียง
4. ปฏิบัติทำความสะอาดห้องพักและห้องน้ำ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับชนิดของห้องพักและเตียง อุปกรณ์เครื่องใช้ของแขก เครื่องใช้ เครื่องประดับตกแต่งในห้องพัก มินิบาร์ สิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ ในโรงแรม อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้และเครื่องทุ่นแรงในการทำความสะอาด การปูเตียง การเปิดเตียง การทำความสะอาดห้องพักและห้องน้ำ

3701 – 2202 งานห้องผ้าและการซักรีด 3 (4)

(Linen and Laundry)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจในงานห้องผ้า ห้องซักรีด
2. มีทักษะในการปฏิบัติงานในห้องผ้า ห้องซักรีด
3. มีทัศนคติที่ดีต่องานผ้าและซักรีด

มาตรฐานรายวิชา

1. บอกหน้าที่ความรับผิดชอบของพนักงานห้องผ้าและซักรีด
2. ปฏิบัติงานห้องผ้า
3. ปฏิบัติงานห้องซักรีด

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการกำหนดตำแหน่งหน้าที่ความรับผิดชอบของพนักงาน ขั้นตอนการทำงานในห้องผ้า และห้องซักรีด การตรวจสอบคุณภาพงาน การจัดทำบัญชีเบิกจ่ายผ้าและทรัพย์สินคงเหลือ การใช้และการบำรุงรักษาเครื่องมือ วัสดุและอุปกรณ์

**3701 – 2204      การจัดการวัสดุอุปกรณ์ในงานแม่บ้าน      3 (4)**

(Management of Inventory & Equipment)

**จุดประสงค์รายวิชา** เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับชนิดและประเภทของอุปกรณ์ในการทำความสะอาด
2. มีความรู้เกี่ยวกับวิธีการใช้วัสดุอุปกรณ์ต่าง ๆ
3. รู้จักเลือกใช้และบำรุงรักษาวัสดุอุปกรณ์ต่าง ๆ

**มาตรฐานรายวิชา**

1. บอกชนิดและประเภทของวัสดุอุปกรณ์ การทำความสะอาดในงานแม่บ้าน
2. บอกวิธีการใช้วัสดุอุปกรณ์ต่าง ๆ ให้เหมาะสมกับงานทำความสะอาด
3. เขียนเอกสารรายงานการเบิก – จ่าย และตรวจนับวัสดุอุปกรณ์ต่าง ๆ

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับชนิดและประเภทของวัสดุอุปกรณ์ในการทำความสะอาดของงานแม่บ้าน วิธีการใช้วัสดุอุปกรณ์ น้ยาทำความสะอาด เคมีภัณฑ์ชนิดต่าง ๆ ในการทำความสะอาด การดูแลรักษา วัสดุ-อุปกรณ์ต่าง ๆ การจัดเก็บวัสดุ-อุปกรณ์ ลักษณะของห้องเก็บ วัสดุ-อุปกรณ์ และการจัดทำเอกสารต่าง ๆ เกี่ยวกับการเบิกจ่าย การตรวจนับยอดคงเหลือ

**3701 – 2205      เอกสารและการทำรายงานในงานแม่บ้าน      2 (3)**

(Document and Reporting in Housekeeping)

**จุดประสงค์รายวิชา** เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเอกสารต่าง ๆ ในงานแม่บ้าน
2. ปฏิบัติการทำเอกสารและรายงาน

**มาตรฐานรายวิชา**

1. ปฏิบัติงานด้านเอกสารและรายงานตามขั้นตอน
2. บอกประโยชน์ของเอกสารและรายงานแต่ละชนิด

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการทำรายงานชนิดต่าง ๆ ของแผนกแม่บ้าน เช่น การทำรายงานสภาพห้อง การทำรายงานของหายและพบของ (Lost & Found) การทำรายงานแจ้งซ่อม การทำใบรายการยืมของ การเบิกของ เอกสารการส่งผ้าซักกรีด การเช็คมินิบาร์ ประโยชน์ของการทำรายงานแต่ละชนิด

3701 – 2206 ความปลอดภัยและการปฐมพยาบาล

2 (3)

(Security & First Aids)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ในการรักษาความปลอดภัยและการปฐมพยาบาลเบื้องต้น
2. สามารถรักษาความปลอดภัยและให้การปฐมพยาบาลเบื้องต้น

มาตรฐานรายวิชา

1. บอกวิธีการให้การปฐมพยาบาลเบื้องต้น
2. ปฏิบัติการปฐมพยาบาลเบื้องต้น
3. ใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการปฐมพยาบาล

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความสำคัญของการป้องกันอุบัติเหตุและการให้ความปลอดภัยจากภัยในรูปแบบต่าง ๆ ข้อควรปฏิบัติเมื่อเกิดอุบัติเหตุและการถูกโจรกรรมขณะเดินทาง การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ต่าง ๆ เพื่อช่วยเหลือเมื่อเกิดอุบัติเหตุ การปฐมพยาบาลเบื้องต้น การใช้ชูชีพ แพยาง อุปกรณ์อื่น ๆ ที่ใช้ในการรักษาความปลอดภัย หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการให้ความปลอดภัยและช่วยเหลือนักท่องเที่ยว ฝึกการป้องกันอุบัติเหตุ การให้ความปลอดภัย และการปฐมพยาบาล



## สาขางานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

3701 – 2301      การจัดการภัตตาคาร      3 (4)

(Restaurant Management)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้และเข้าใจเกี่ยวกับภัตตาคารในรูปแบบต่าง ๆ
2. เข้าใจหลักการจัดการ การบริหารบุคคล การจัดการขาย ศิลปะการบริการในภัตตาคาร
3. สามารถจัดเตรียมโต๊ะอาหารและบำรุงดูแลรักษาอุปกรณ์

มาตรฐานรายวิชา

1. จำแนกประเภทของภัตตาคาร
2. ให้บริการในภัตตาคารตามขั้นตอนการบริการ
3. จัดเตรียม โต๊ะอาหารและ ไซด์บอร์ด

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความหมายและบทบาทของภัตตาคารในรูปแบบต่าง ๆ หลักในการจัดการธุรกิจภัตตาคาร การศึกษาความเป็นไปได้ในการจัดตั้งภัตตาคาร การออกแบบภัตตาคารและข้อคำนึงต่าง ๆ เกี่ยวกับความปลอดภัย การทำสัญญาต่าง ๆ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการเปิดและการดำเนินกิจการภัตตาคาร โครงสร้างการจัดองค์กรของภัตตาคาร คร่าวประเภทต่างๆ ห้องเตรียมอาหารแบบต่าง ๆ กฎระเบียบข้อบังคับ และข้อปฏิบัติสำหรับพนักงานภัตตาคาร การส่งเสริมการขาย ศิลปะการให้บริการแก่แขกผู้มาใช้บริการ การจัดเตรียม โต๊ะอาหารและ ไซด์บอร์ด (Side Board) ฝึกปฏิบัติการส่งเสริมการขาย การโฆษณา การให้บริการ การจัดเตรียม โต๊ะอาหารและ ไซด์บอร์ด

3701 – 2302      การจัดเลี้ยง      3 (4)

(Bennett Management)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการจัดเลี้ยง
2. เข้าใจแนวทางในการดำเนินการจัดเลี้ยง
3. สามารถวางแผนจัดรายการอาหารและควบคุมต้นทุนอาหาร

มาตรฐานรายวิชา

1. จำแนกประเภทของการจัดเลี้ยง
2. จัดรายการอาหารและคิดต้นทุนอาหาร
3. ดำเนินการจัดเลี้ยงตามขั้นตอน และประเภทของการจัดเลี้ยง

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับรูปแบบธุรกิจจัดเลี้ยง การเตรียมบุคลากร วิธีการเทคนิคในการจัดเลี้ยง การให้บริการ การเตรียมการประสานงานกับฝ่ายต่าง ๆ รูปแบบการจัดงานเลี้ยง ประเพณีวัฒนธรรม การวางแผนจัดทำรายการอาหาร การบริการอาหาร ศิลปะการขาย การจัดสถานที่ ศึกษาปัญหาและแก้ปัญหาการจัดเลี้ยง ฝึกปฏิบัติการจัดโต๊ะ การเตรียมอุปกรณ์สำหรับจัดเลี้ยง การกำหนดราคาขาย

3701 – 2303 การผสมเครื่องดื่ม

3 (4)

(Drink Mixing)

#### จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับองค์กรแผนกเครื่องดื่ม
2. มีความรู้ความเข้าใจประเภทของเครื่องดื่มและการจัดการงานเครื่องดื่ม
3. ปฏิบัติผสมเครื่องดื่ม

#### มาตรฐานรายวิชา

1. จำแนกประเภทของเครื่องดื่ม
2. จัดเคาน์เตอร์เครื่องดื่ม
3. ผสมเครื่องดื่ม

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดองค์กรของแผนกเครื่องดื่ม หน้าที่และความรับผิดชอบของแผนกบริการเครื่องดื่ม ตำแหน่งต่าง ๆ ของพนักงาน คุณสมบัติหน้าที่ กฏระเบียบ มารยาทจรรยาบรรณของพนักงาน ประเภทของบาร์ ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่ม ประเภทของเครื่องดื่มแต่ละชนิด การจัดเตรียมบริเวณสถานที่ การควบคุมเครื่องดื่ม การคิดต้นทุนกำไร การเตรียมเครื่องดื่ม อุปกรณ์ การเตรียมส่วนผสม และสิ่งตกแต่งเครื่องดื่ม การจัดเคาน์เตอร์เครื่องดื่ม ผสมเครื่องดื่มมาตรฐาน และคิดสูตรผสมเครื่องดื่ม การเสิร์ฟเครื่องดื่ม รายงานการขาย ความรู้เรื่องไวน์

3701 – 2304 บาร์และเครื่องดื่ม

3 (4)

(Bar and Beverage)

#### จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจคุณสมบัติ ลักษณะบทบาทและหน้าที่ของบาร์เทนเดอร์
2. สามารถจำแนกประเภทของบาร์และเครื่องดื่ม
3. สามารถจัดบาร์และเครื่องดื่ม
4. สามารถคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย
5. จัดเก็บ รักษา อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้แต่ละประเภท

### มาตรฐานรายวิชา

1. จำแนกประเภทของเครื่องคั้ม
2. คำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขายเครื่องคั้ม
3. ผสมเครื่องคั้มและตกแต่งเครื่องคั้มผสมแต่ละชนิด
4. จัดเก็บ และบำรุงรักษาอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับงานในแผนกเครื่องคั้ม โครงสร้างหน้าที่ และความรับผิดชอบ คุณสมบัติ กฏระเบียบ จรรยาบรรณของพนักงาน ความรู้เกี่ยวกับเครื่องคั้ม ต้นกำเนิดประเภทการจำแนกเครื่องคั้ม การวางแผนจัดบาร์ การผสมเครื่องคั้มมาตรฐานและตกแต่ง การควบคุม การคิดต้นทุน กำไร และการรายงาน

### 3701 – 2305 ความรู้เรื่องไวน์

2 (3)

(Introduction to Wine)

### จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้และเข้าใจประวัติของไวน์ การปลูกและเก็บเกี่ยวองุ่นได้
2. มีความรู้และเข้าใจกรรมวิธีการผลิตไวน์
3. มีความรู้และเข้าใจประเภทของไวน์
4. มีความรู้และเข้าใจเขตการผลิตไวน์ ในประเทศต่าง ๆ
5. มีความรู้และเข้าใจฉลากไวน์
6. มีความรู้และเข้าใจการใช้ไวน์ การเสิร์ฟไวน์ และการเก็บรักษาไวน์

### มาตรฐานรายวิชา

1. บอกกรรมวิธีการผลิตไวน์
2. จำแนกประเภทของไวน์
3. อ่านฉลากไวน์ แนะนำชนิดและประเภทของไวน์
4. เสิร์ฟไวน์ และเก็บรักษาไวน์

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับประวัติของไวน์ การปลูกและการเก็บเกี่ยวองุ่น กรรมวิธีการผลิตไวน์ ประเภทของไวน์ เขตไวน์ในประเทศฝรั่งเศส เขตไวน์ในประเทศเยอรมัน เขตไวน์ในประเทศอิตาลี เขตไวน์ในประเทศอื่นๆ ฉลากไวน์ การคั้มไวน์กับการรับประทานอาหารต่าง ๆ การเสิร์ฟไวน์ การเก็บรักษาไวน์

**3701 – 2306 การจัดดอกไม้และการแกะสลัก**

**3 (4)**

(Flower and Carving)

**จุดประสงค์รายวิชา** เพื่อให้

1. มีความรู้และทักษะในการออกแบบและจัดดอกไม้
2. มีความรู้และทักษะในการแกะสลักผัก – ผลไม้
3. มีความเข้าใจและแยกประเภทของการจัดดอกไม้และการแกะสลัก

**มาตรฐานรายวิชา**

1. ออกแบบและจัดดอกไม้
2. แกะสลักผัก – ผลไม้และตกแต่งเชิงธุรกิจ
3. วิธีการเก็บรักษาดอกไม้ การเลือกซื้อวัตถุดิบในการจัดดอกไม้และการแกะสลัก

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกวัสดุ – อุปกรณ์สำหรับการจัดดอกไม้ ออกแบบจัดดอกไม้ในโอกาสต่าง ๆ เทคนิคการรักษาดอกไม้ การควบคุมต้นทุนการผลิต การเลือกผัก – ผลไม้สำหรับแกะสลัก แกะสลักผัก – ผลไม้ การจัดตกแต่งหัวงาน และจัดตกแต่งเชิงธุรกิจในโอกาสต่าง ๆ

**3701 – 2307 การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม**

**3 (3)**

(Food and Beverage Cost Control)

**จุดประสงค์รายวิชา** เพื่อให้

1. มีความรู้ในหลักการวางแผน
2. สามารถควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม

**มาตรฐานรายวิชา**

1. คำนวณราคาขาย ราคาทุน อาหารและเครื่องดื่ม
2. ลงแบบฟอร์ม ขั้นตอนการคำนวณต้นทุนและราคาขาย

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการวางแผนควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม การคำนวณเพื่อกำหนดราคาขายและวิธีการ ลงแบบฟอร์มเพื่อกำหนดต้นทุนที่แท้จริง

## สาขางานครัวโรงแรม

3701 – 2401 สุขอนามัยและโภชนาการ 3 (3)

(Hygiene and Nutrition)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับสุขอนามัยและโภชนาการ
2. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับความสำคัญของสุขาภิบาลอาหารและการถนอมอาหารอย่างถูกวิธี

มาตรฐานรายวิชา

1. บอกความสำคัญของสุขอนามัย โภชนาการ สุขาภิบาลอาหาร
2. ถนอมอาหารถูกต้องตามกรรมวิธี

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับอนามัยการรักษาความสะอาดที่ถูกวิธี ทั้งอนามัยส่วนตัวและส่วนรวมภายในองค์กร การรักษาคุณค่าของอาหารตามหลักโภชนาการ สาเหตุที่ทำให้เน่าเสีย เชื้อจุลินทรีย์ทำให้อาหารเป็นพิษ การถนอมอาหารอย่างถูกวิธี รู้จักการถนอมอาหารอย่างถูกวิธี การรักษาความสะอาดอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในครัว ห้องอาหาร การรักษอนามัยส่วนบุคคลของผู้ที่ทำงานเกี่ยวข้องกับอาหาร

3701 – 2402 การจัดครัวและอุปกรณ์ 3 (4)

(Kitchen and Equipment Management)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้และเข้าใจโครงสร้าง รูปแบบครัวประเภทต่าง ๆ
2. มีความรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม
3. รู้จักการบำรุงรักษาและความปลอดภัยในการใช้อุปกรณ์

มาตรฐานรายวิชา

1. บอกโครงสร้างและรูปแบบครัวประเภทต่าง ๆ
2. เลือกใช้อุปกรณ์และบำรุงรักษา
3. จัดวางแผนผังครัวประเภทต่าง ๆ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับโครงสร้างและระบบบริหารภายในครัว ความสัมพันธ์ระหว่างแผนครัวกับแผนกอื่น ๆ ในโรงแรม รูปแบบของการจัดครัวประเภทต่าง ๆ การออกแบบครัว อุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ใช้ในครัว การจัดวางอุปกรณ์ การบำรุงรักษาอุปกรณ์ในครัว ความปลอดภัยในครัว ฝึกปฏิบัติการวางอุปกรณ์ และการบำรุงรักษาอุปกรณ์

**3701 – 2403      การจัดซื้อและการรักษาอาหาร      3 (3)**  
(Food Purchase and Storage)

**จุดประสงค์รายวิชา** เพื่อให้

1. มีความเข้าใจหลักการและวิธีการในการจัดซื้อและรักษาอาหาร
2. รู้จักระบบการเบิกจ่ายวัตถุดิบ

**มาตรฐานรายวิชา**

1. บอกวิธีการจัดซื้อและรักษาอาหาร
2. บอกระบบการเบิกจ่ายวัตถุดิบ

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับแหล่งการจัดซื้อ การกำหนดมาตรฐานและขนาด เกณฑ์การคัดเลือก การจัดซื้อ การตรวจสอบคุณภาพและราคาได้เหมาะสม การเก็บรักษาอาหารสดและอาหารแห้ง ให้มีคุณค่า เช่นเดิม การเบิกจ่าย การจัดซื้อเพิ่มเติมเพื่อให้คงปริมาณเดิมอยู่เสมอ ฝึกปฏิบัติการจัดซื้อและการรักษาอาหาร

**3701 – 2404      การวางแผนการจัดรายการอาหาร      3 (3)**  
(Menu Planning and Setting)

**จุดประสงค์รายวิชา** เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะในการกำหนดและออกแบบรายการอาหาร
2. มีความรู้เกี่ยวกับกระบวนการควบคุมคุณภาพ ปริมาณ ต้นทุน การเก็บรักษาอาหารและวัสดุอื่น ๆ

**มาตรฐานรายวิชา**

1. กำหนดและออกแบบรายการอาหาร
2. บอกกระบวนการควบคุมคุณภาพ ปริมาณ ต้นทุน การเก็บรักษาอาหารและวัสดุอื่น

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความสำคัญของเมนู เมนูอาหารชนิดต่าง ๆ การวางแผนจัดเมนูสำหรับอาหารมื้อต่าง ๆ ประจำวันในภัตตาคารและในโรงแรม เมนูในงานเลี้ยงประเภทต่าง ๆ การเปลี่ยนแปลงเมนูตามฤดูกาล ต้นทุนการผลิตกับราคาอาหารที่กำหนด การควบคุมมาตรฐานของอาหาร ทั้งในด้านคุณภาพและปริมาณ การควบคุมการใช้ผลิตภัณฑ์อาหารในครัว การควบคุมต้นทุนในด้านการจัดซื้อ การรับของและเก็บรักษาวัสดุอื่น ๆ ฝึกการวางแผนการจัดรายการอาหาร การควบคุมต้นทุนการจัดซื้อ การรับของและการเก็บรักษาวัสดุอื่น ๆ

3701 – 2405 การประกอบอาหารตะวันตก 1

3 (4)

(Western Food Cooking 1)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับการเตรียมและทำอาหารตะวันตกเบื้องต้น
2. มีความรู้และเข้าใจวิธีการและขบวนการในการประกอบอาหาร
3. ฝึกปฏิบัติการทำน้ำสต็อก และซอสประเภทต่าง ๆ

มาตรฐานรายวิชา

1. เตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์ กระบวนการประกอบอาหารตะวันตก
2. ปรงน้ำสต็อกและซอสประเภทต่าง ๆ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับอาหารตะวันตก วิธีการใช้และการดูแลรักษามีดและอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร ขั้นตอนของการเตรียมวัตถุดิบ ศิลปะในการตกแต่งอาหาร วิธีการและขบวนการในการประกอบอาหาร เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร และส่วนประกอบที่ใช้ในการประกอบอาหาร คำศัพท์เฉพาะที่ใช้ในการประกอบอาหาร วิธีการทำอาหารแต่ละชนิด โดยใช้ Standard Recipes เป็นแนวทางในการทำน้ำสต็อก และซอสประเภทต่าง ๆ ฝึกปฏิบัติการใช้การ ดูแลอุปกรณ์ และการประกอบอาหารตะวันตก

3701 – 2406 การประกอบอาหารตะวันตก 2

3 (4)

(Western Food Cooking 2)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้และประกอบอาหารตะวันตกประเภทซูป ออเดิร์ฟ ไข่ ผัก มันฝรั่ง ข้าว
2. ฝึกประกอบอาหารประเภท ซูป ออเดิร์ฟ ไข่ ผัก มันฝรั่ง ข้าว

มาตรฐานรายวิชา

1. เตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์ กระบวนการประกอบอาหารตะวันตก ประเภทซูป ออเดิร์ฟ ไข่ ผัก มันฝรั่ง ข้าว
2. ปฏิบัติการปรุงอาหาร ประเภทซูป ออเดิร์ฟ ไข่ ผัก มันฝรั่ง ข้าว ตามสูตรมาตรฐาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการประกอบอาหารประเภท ออเดิร์ฟ (Hors D' Oeuvres) แซนวิช (Sandwiches) วิธีทำและแบ่งแยกประเภทของซูป (Soups) อาหารประเภทไข่ (Eggs) อาหารประเภทผักต่าง ๆ (Vegetables) มันฝรั่ง (Potatoes) ข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าวประเภทต่าง ๆ วิธีการทำอาหารแต่ละชนิด โดยใช้ตำรับมาตรฐานเป็นแนวทาง

**3701 – 2407 การประกอบอาหารตะวันตก 3 3 (4)**

(Western Food Cooking 3)

**จุดประสงค์รายวิชา** เพื่อให้

1. มีความรู้และประกอบอาหาร Main Dishes จากเนื้อสัตว์ประเภทต่าง ๆ
2. มีความรู้และประกอบอาหารประเภทขนมหวาน

**มาตรฐานรายวิชา**

1. เตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์ ขบวนการประกอบอาหารประเภท Main Dishes และขนมหวาน
2. ประกอบอาหารประเภท Main Dishes และขนมหวาน

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการประกอบอาหาร Main Dishes จากเนื้อปลา (Fish) หอย (Shellfish) แกะ (Lamb and Meeton) เนื้อวัว (Beef) เนื้อลูกวัว (Veal) เนื้อหมู (Pork) สัตว์ปีก (Poultry and Game) ขนมหวาน ร้อน เย็น (Hot and Cold Sweets and Desserts) และการทำอาหารประจำชาติของประเภทต่าง ๆ ตามตำรับมาตรฐาน

**3701 – 2408 ครัวและประกอบอาหารโรงแรม 2 3 (4)**

(Hotel Kitchen and Cooking 2)

**จุดประสงค์รายวิชา** เพื่อให้

1. มีความรู้และเข้าใจเกี่ยวกับวิธีการสั่งซื้อ จัดเก็บ วัตถุดิบ อุปกรณ์
2. ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารไทยและเอเชีย

**มาตรฐานรายวิชา**

1. บอกวิธีการสั่งซื้อ จัดเก็บ วัตถุดิบ อุปกรณ์
2. ปฏิบัติการประกอบอาหารไทยและเอเชีย

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการสั่งซื้อวัตถุดิบ การจัดเก็บและการเตรียม วิธีการขั้นตอน ประกอบอาหารไทย และอาหารเอเชียที่นิยม การนำเทคโนโลยีสมัยใหม่มาประยุกต์ใช้

**3701 – 2409 การประกอบอาหารเอเชีย 3 3 (4)**

(Asia Food Cooking)

**จุดประสงค์รายวิชา** เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจและทักษะในการประกอบอาหารเอเชียที่นิยม

**มาตรฐานรายวิชา**

1. บอกลักษณะอาหารเอเชียที่นิยม
2. เตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ การประกอบอาหารเอเชีย
3. ประกอบอาหารเอเชียที่นิยม



### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับประเภท ลักษณะ และความหมายของอาหารชนิดต่าง ๆ ในเอเชียที่นิยม คำรับอาหาร ส่วนผสม วิธีการทำ อุปกรณ์ เทคนิคต่าง ๆ ในการประกอบอาหารเอเชีย ฝึกปฏิบัติ

**3701 – 2410 อาหารไทย 3 (4)**  
(Thai Food)

#### จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับประเภท ลักษณะ ความหมายของอาหารไทย
2. ฝึกปฏิบัติประกอบอาหารไทย

#### มาตรฐานรายวิชา

1. บอกประเภท และความหมายของอาหารไทย
2. ปฏิบัติการประกอบอาหารไทย

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับประเภท ลักษณะและความหมายของอาหารไทย คาว หวาน ที่นิยม คำรับอาหาร ส่วนผสม วิธีการทำ อุปกรณ์เทคนิคต่าง ๆ ในการประกอบอาหารไทย การจัดลงภาชนะ ฝึกปฏิบัติ

**3701 – 2411 อาหารเพื่อการเดินทาง 3 (4)**  
(Food for Traveling)

#### จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับความหมาย ลักษณะ การบรรจุและบริการอาหารเพื่อการเดินทาง
2. ฝึกปฏิบัติการ เตรียมและปรุงอาหารเพื่อการเดินทาง

#### มาตรฐานรายวิชา

1. จัดรายการอาหารเพื่อการเดินทาง
2. เตรียมและปรุงอาหารเพื่อการเดินทาง

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความหมาย ลักษณะ การบรรจุ การบริการอาหาร เพื่อการเดินทาง ประเภทของการเดินทางลักษณะต่าง ๆ การจัดรายการอาหารและเครื่องดื่มให้เหมาะสมกับลักษณะการเดินทาง การจัดซื้อ การเตรียมและปรุงอาหารเพื่อการเดินทาง ฝึกการจัดรายการอาหารและเครื่องดื่ม การจัดซื้อ การเตรียมและปรุงอาหารเพื่อการเดินทาง



### มาตรฐานรายวิชา

1. เลือกวัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ เหมาะสมกับการทำเบเกอรี่แต่ละประเภท
2. ปฏิบัติการทำอาหารเบเกอรี่

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับเบเกอรี่ ประเภทชนิดของเบเกอรี่ วัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการทำเบเกอรี่ เทคนิคและวิธีการทำผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด ปฏิบัติการทำอาหาร เบเกอรี่ประเภทขนมปัง เค้กชนิดต่าง ๆ พาย เพสตรี คุกกี้ โดนัท ครั้วของส์ ฯลฯ และการแต่งหน้าเค้ก

### 3701 – 2415 การจัดแสดงอาหารในโอกาสพิเศษ

3 (4)

(Food Display for Special Occasions)

### จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้และทักษะในการจัดแสดงอาหารและเครื่องดื่มในโอกาสพิเศษ
2. ฝึกปฏิบัติบริการและจัดแสดงอาหารในโอกาสพิเศษ

### มาตรฐานรายวิชา

1. ปฏิบัติการบริการและจัดแสดงอาหารในโอกาสพิเศษ
2. แนะนำรูปแบบการจัดแสดงอาหารในโอกาสต่าง ๆ

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักและเทคนิคของการจัดแสดงอาหารและเครื่องดื่มในโอกาสพิเศษ การเตรียมการจัดหาอุปกรณ์และเครื่องดื่ม อำนวยความสะดวกอื่น ๆ ลักษณะและรูปแบบของโต๊ะที่จัดแสดง วิธีการติดผ้าของโต๊ะ การจัดเตรียมบริเวณสถานที่ โครงสร้าง องค์ประกอบและรายการอาหาร วิธีการทำและควบคุมมาตรฐานเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม สุขอนามัยความปลอดภัยในการบริการและการจัดแสดงอาหารในโอกาสพิเศษ ปฏิบัติบริการและจัดแสดงอาหารในโอกาสพิเศษ

## สาขางานสันทนาการและงานบริการเพื่อสุขภาพ

3701 – 2501      นันทนาการ      3 (4)  
(Recreation)

### จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับการจัดกิจกรรมนันทนาการ
2. ฝึกปฏิบัติการจัดการเข้าค่ายพักแรมและกิจกรรมนันทนาการแบบต่าง ๆ

### มาตรฐานรายวิชา

1. บอกการจัดกิจกรรมนันทนาการ
2. ปฏิบัติการจัดการเข้าค่ายพักแรมและกิจกรรมนันทนาการ

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดกิจกรรมเคลื่อนไหวในร่ม การจัดกิจกรรมอื่นที่ส่งเสริมการพัฒนาการด้านร่างกายและจิตใจ ความคิดสร้างสรรค์ อนุรักษ์ธรรมชาติ วัฒนธรรมและศิลปะ การจัดการเข้าค่ายพักแรมแบบต่าง ๆ ให้เป็นประโยชน์ในชีวิตประจำวัน มีคุณธรรม จริยธรรม วินัยและมีน้ำใจเป็นนักกีฬา

3701 – 2502      การจัดการสโมสร      3 (4)  
(Club Management)

### จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับประเภทของอาคารและการวางแผนอาคาร
2. ฝึกการจัดการสโมสรในด้านต่าง ๆ

### มาตรฐานรายวิชา

1. บอกลักษณะ ประเภท และการวางแผนอาคาร
2. ปฏิบัติงานจัดการสโมสรด้านต่าง ๆ

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับประเภทของอาคาร การวางแผนอาคาร การจัดการเรื่องการรับสมาชิก การบริหารสโมสรต่าง ๆ เช่น สนามกอล์ฟ ในท์คลับ การจัดสนาม กิจกรรมหลักเพื่อการพักผ่อนหย่อนใจ การบริการส่วนต่าง ๆ การแก้ปัญหาที่เกิดขึ้น การรักษาสสิ่งแวดลอม ฝึกการจัดการสโมสรในด้านต่าง ๆ

3701 – 2503      การจัดสัมมนาและสันทนาการ      3 (4)

(Seminar and Recreation Organization)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้และเข้าใจโครงสร้าง กระบวนการดำเนินการจัดการสัมมนา และสันทนาการ
2. มีความรู้และเข้าใจการจัดสัมมนาและสันทนาการรูปแบบต่าง ๆ
3. มีทักษะเกี่ยวกับการจัดสัมมนาและสันทนาการ
4. มีกิจนิสัยที่ดีในการทำงานอย่างมีระบบ

มาตรฐานรายวิชา

1. อธิบายโครงสร้าง กระบวนการดำเนินการจัดสัมมนาและสันทนาการ
2. บอกรูปแบบการจัดการสัมมนาและสันทนาการ
3. จัดสัมมนาและจัดกิจกรรมสันทนาการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความหมาย ลักษณะและความสำคัญของการสัมมนา และ สันทนาการ ประเภทและแนวคิดด้านการจัดการ การบริหาร การวางแผน การควบคุมการปฏิบัติงานต่าง ๆ ให้บรรลุ เป้าหมายและนโยบาย ฝึกทักษะเกี่ยวกับการสัมมนาและการสันทนาการ

3701 – 2504      กิจกรรมเข้าจังหวะและการลีลาศ      1 (2)

(Eurhythmies and Ballroom Dancing)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้และเข้าใจความเป็นมาของกิจกรรมเข้าจังหวะและการลีลาศ
2. มีความรู้และเข้าใจประเภทของกิจกรรมเข้าจังหวะและการลีลาศ
3. มีทักษะในกิจกรรมเข้าจังหวะและการลีลาศ

มาตรฐานรายวิชา

1. บอกความเป็นมาของกิจกรรมเข้าจังหวะและการลีลาศ
2. บอกประเภทของกิจกรรมเข้าจังหวะและการลีลาศ
3. ปฏิบัติกิจกรรมเข้าจังหวะ
4. ปฏิบัติการลีลาศ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความรู้และความเป็นมาของกิจกรรมเข้าจังหวะและการลีลาศ ประเภทของ กิจกรรมเข้าจังหวะและการลีลาศ ระเบียบประเพณี วัฒนธรรมและมารยาทในการลีลาศและการเข้าร่วม กิจกรรม การนำกิจกรรมเข้าจังหวะและการลีลาศไปใช้ในการเสริมสร้างสมรรถภาพทางกายและการเข้าสังคม ฝึกทักษะกิจกรรมเข้าจังหวะและฝึกทักษะการลีลาศ

**3701 – 2505      การกีฬาเพื่อการพักผ่อน      2 (3)**

(Sports for Recreation)

**จุดประสงค์รายวิชา** เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับความหมาย ประโยชน์ของการเล่นกีฬา การออกกำลังกาย
2. ฝึกดำเนินกิจกรรมกีฬาเพื่อการพักผ่อนให้สอดคล้องกับเพศ วัน และสภาพร่างกาย

**มาตรฐานรายวิชา**

1. จำแนกวัตถุประสงค์ ประโยชน์ของการเล่นกีฬา
2. ดำเนินกิจกรรมกีฬาเพื่อการพักผ่อนได้เหมาะสมกับเพศ วัย และสภาพร่างกาย

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความหมาย ขอบข่าย วัตถุประสงค์และคุณประโยชน์ของการออกกำลังกาย และการเล่นกีฬาเพื่อการพักผ่อนในอุตสาหกรรมโรงแรมและท่องเที่ยว หลักการออกกำลังกายและการเล่นกีฬาเพื่อการพักผ่อน รูปแบบของกิจกรรมให้สอดคล้องกับเพศ วัย และสภาพร่างกาย ฝึกวางแผนและดำเนินกิจกรรม กีฬาเพื่อการพักผ่อนให้สอดคล้องกับเพศ วัย และสภาพร่างกาย

**3701 – 2506      เทคนิคการเป็นผู้นำกิจกรรมนันทนาการ      2 (3)**

(Leadership Techniques for Recreation)

**จุดประสงค์รายวิชา** เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจบทบาท หน้าที่การเป็นผู้นำในการจัดกิจกรรมนันทนาการ
2. ฝึกการทำหน้าที่การเป็นผู้นำและความรับผิดชอบของผู้นำกิจกรรมนันทนาการ

**มาตรฐานรายวิชา**

1. บอกบทบาท หน้าที่การเป็นผู้นำในการจัดกิจกรรมนันทนาการ
2. ปฏิบัติการเป็นผู้นำกิจกรรมนันทนาการ

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความหมายของผู้นำในการจัดกิจกรรมนันทนาการ รูปแบบของผู้นำ บทบาทหน้าที่และความรับผิดชอบของผู้นำในการจัดกิจกรรมนันทนาการ ลักษณะของผู้นำที่ดี การจูงใจ การสร้างทีมงาน การประสานกับหน่วยงานต่าง ๆ การตัดสินใจ การติดต่อสื่อสาร ตลอดจนวิธีการแก้ปัญหา ต่างๆ ฝึกการทำหน้าที่ และความรับผิดชอบของผู้นำกิจกรรมนันทนาการ

**3701 – 2507      นาฏศิลป์ไทยและการละคร      2 (4)**

(Thai classical Dance and Stage Performance)

**จุดประสงค์รายวิชา** เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับนาฏศิลป์ไทย เครื่องดนตรีไทย
2. ฝึกการแสดงต่าง ๆ ของไทย

### มาตรฐานรายวิชา

1. บอกลักษณะนาฏศิลป์ไทยและเครื่องดนตรีไทย
2. แสดงท่าทางและการแสดงออกทางอารมณ์ของตัวละคร

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของนาฏศิลป์ไทยและการแสดงละคร ความหมาย ความสำคัญของลักษณะและชนิดของการสมักร ท่าทาง การแสดงออกทางอารมณ์ของตัวละคร การรำไทย เครื่องดนตรีไทย วงดนตรี การละเล่นพื้นเมือง ฝึกการแสดงต่าง ๆ ของไทย

3701 – 2508      การนวดเพื่อสุขภาพ      3 (4)  
(Massage for Health)

### จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของการนวดแผนไทย
2. มีความรู้ความเข้าใจถึงคุณประโยชน์ของการนวดแผนไทย
3. มีทักษะในการนวดอย่างถูกต้อง

### มาตรฐานรายวิชา

1. บอกชนิดของการนวดให้เหมาะสมกับผู้รับบริการ
2. ใช้วัสดุ อุปกรณ์ได้อย่างถูกต้อง
3. บอกถึงคุณประโยชน์ของการนวดเพื่อสุขภาพ
4. ปฏิบัติการนวดแผนไทย

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของการนวดแผนไทย จรรยาบรรณผู้นวด ความรู้ด้านกายวิภาคศาสตร์แบบแพทย์แผนปัจจุบันและแผนไทย ความรู้ที่จำเป็นสำหรับการนวดแผนไทย การคลายเส้น การตัด การยืด การประคบ การอบสมุนไพร

3701 – 2509      การนวดด้วยน้ำมันหอมระเหย      2 (3)  
(Aroma Therapy)

### จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ในเรื่องคุณสมบัติ ประเภทและประโยชน์ของน้ำมันหอมระเหย
2. มีความรู้เกี่ยวกับวิธีการนวดที่ถูกต้อง
3. มีมารยาทและจรรยาบรรณในการนวด

### มาตรฐานรายวิชา

1. แยกประเภทและประโยชน์ของน้ำมันหอมระเหย
2. นวดโดยใช้ น้ำมันหอมระเหยอย่างถูกต้องและมีมารยาท จรรยาบรรณในการนวด

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความหมายและความสำคัญ คุณสมบัติของน้ำมันหอมระเหย พืชสมุนไพรที่ใช้ทำ น้ำมันหอมระเหย (Essential oils) ประเภทและประโยชน์น้ำมันหอมระเหยที่นำมาใช้ในการนวด วิธีผสม น้ำมันในการนวด วิธีการนวดที่ถูกต้อง การรักษาสีผิว สวม มรยาท จรรยาบรรณในการนวด ฝึกปฏิบัติ



## สาขางานศิลปะและภูมิทัศน์เพื่องานโรงแรม

3701 – 2601 ศิลปะการจัดและตกแต่งสถานที่ 3 (4)  
(Art of Verne Organization and Decoration)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ในการจัดและตกแต่งสถานที่
2. มีทักษะในการจัดและตกแต่งสถานที่ที่เหมาะสมสวยงาม

มาตรฐานรายวิชา

1. จัดและตกแต่งสถานที่ ห้องอาหาร ห้องจัดเลี้ยง ห้องประชุมสัมมนา ห้องพักผ่อน และบริเวณสาธารณะ
2. เขียนตัวอักษรที่ใช้ในงานจัดประชุมสัมมนา และงานเลี้ยง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับ หลักและองค์ประกอบของศิลปะทฤษฎีการตกแต่ง ห้องอาหาร ห้องจัดเลี้ยง ห้องประชุมสัมมนา ห้องพักผ่อน และบริเวณสาธารณะของโรงแรม การออกแบบผัง (Lay out) การใช้อักษรแบบต่าง ๆ ตัวอักษรสำเร็จรูป ความรู้เกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ในการตกแต่ง สถานที่ การซ่อมแซม การบำรุงรักษา อุปกรณ์ที่ใช้ในการจัดตกแต่งสถานที่ การจัดและตกแต่งสถานที่

3701 – 2602 การแกะสลักน้ำแข็งและวัสดุอื่น 3 (4)  
(Ice and Others Carving)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับกระบวนการแกะสลักน้ำแข็ง เนยและวัสดุอื่น
2. ฝึกปฏิบัติแกะสลักน้ำแข็ง ตกแต่งโต๊ะอาหารในการจัดเลี้ยง

มาตรฐานรายวิชา

1. บอกกระบวนการแกะสลักน้ำแข็ง เนยและวัสดุอื่น
2. ปฏิบัติการแกะสลักน้ำแข็ง ตกแต่งโต๊ะอาหารในการจัดเลี้ยง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับชนิดและลักษณะของวัสดุที่ใช้ในการแกะสลัก เพื่อตกแต่งโต๊ะและสถานที่ การเตรียมอุปกรณ์เครื่องใช้ การตกแต่งและดูแลรักษา ปฏิบัติการแกะสลักน้ำแข็ง เนย และวัสดุอื่น ๆ ที่ใช้ในการจัดเลี้ยง

3701 – 2603 ไม้ดอกและไม้ประดับ

3 (4)

(Flowers and Ornamental Plant)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจวิธีการปลูกไม้ดอกและไม้ประดับของโรงแรม
2. มีทักษะในการปลูกไม้ดอกและไม้ประดับของโรงแรมได้เหมาะสม ตามเวลา
3. มีทักษะในการขยายพันธุ์ไม้ดอกและไม้ประดับ

มาตรฐานรายวิชา

1. บอกวิธีการปลูกไม้ดอกและไม้ประดับของโรงแรม
2. ปลูกไม้ดอกและไม้ประดับเหมาะสม ตามเวลา
3. เลือกใช้ไม้ดอกและไม้ประดับเหมาะสมกับสถานที่

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมต่อการเพาะปลูก ประเภทและชนิดของไม้ดอกและไม้ประดับ พันธุ์และการขยายพันธุ์ การปลูก การดูแลรักษา เลือกไม้ดอกและไม้ประดับสำหรับสวนในร่ม และสวนกลางแจ้ง

3701 – 2604 องค์ประกอบศิลป์

3 (3)

(Art Components)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับองค์ประกอบศิลป์ หลักเอกภาพ และแนวคิดทฤษฎีความคิดสร้างสรรค์
2. มีทักษะในการใช้ศิลปะต่าง ๆ

มาตรฐานรายวิชา

1. บอกหลักองค์ประกอบศิลป์
2. วิเคราะห์งานศิลปะ
3. ปฏิบัติการใช้ศิลปะในงานต่าง ๆ ให้เหมาะสม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักองค์ประกอบศิลป์ หลักเอกภาพ แนวคิด ทฤษฎีความคิดสร้างสรรค์ หลักการวิเคราะห์งานศิลปะ กลวิธีลด ทอน เพิ่ม สลับตำแหน่งหรืออื่น ๆ ทดลอง ค้นคว้าการใช้สื่อ วัสดุ อุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ซับซ้อนและประยุกต์นำไปใช้งานศิลปะสาขาต่าง ๆ

3701 – 2605 ศิลปะการประดิษฐ์ตัวอักษร ตัวเลข

3 (4)

(Art of Alphabet Invention)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจในการออกแบบตัวอักษร ตัวเลข
2. มีทักษะในการออกแบบตัวอักษร ตัวเลข
3. มีทักษะในการย่อ ขยาย ตัวอักษร ตัวเลข
4. มีเจตคติที่ดีในงานอาชีพ

มาตรฐานรายวิชา

1. ออกแบบตัวอักษร ตัวเลข
2. เลือกใช้ตัวอักษร ตัวเลข

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับตัวอักษร ตัวเลขทั้งไทยและสากล การใช้วัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือในการออกแบบตัวอักษร ตัวเลข แนวคิด รูปแบบ วิธีการและขั้นตอนการออกแบบตัวอักษร ตัวเลขทั้งไทยและสากล หลักและวิธีการย่อ – ขยาย ตัวอักษรเพื่อใช้สำหรับงานเขียนและ งานพิมพ์ การจัดขนาดตัวอักษร ตัวเลข การเลือกใช้ตัวอักษร ตัวเลขที่สวยงามเหมาะสม

3701 – 2606 การบำรุงดินและรักษาพันธุ์ไม้

2 (4)

(Soil and Plant Improvement)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจเกี่ยวกับดินและวิธีการบำรุงดิน
2. มีทักษะในการทำปุ๋ยหมัก การใช้ปุ๋ยเพื่อรักษาพันธุ์ไม้

มาตรฐานรายวิชา

1. บอกคุณสมบัติของดินและวิธีบำรุงดิน
2. ทำปุ๋ยหมัก และใช้ปุ๋ยเพื่อรักษาพันธุ์ไม้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับองค์ประกอบของดิน คุณสมบัติของดิน คุณสมบัติทางกายภาพ ปฏิกริยาของดิน อินทรีย์วัตถุในดิน ธาตุอาหารพืช สิ่งมีชีวิตในดิน การปรับปรุงดิน ปุ๋ย การทำปุ๋ยหมักและการใช้ปุ๋ยเพื่อบำรุงรักษาพันธุ์ไม้

3701 – 2607 ศิลปะการจัดและตกแต่งสวน

3 (4)

(Art of Garden and Arrangement)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับชนิดและรูปแบบของการจัดสวน
2. มีความเข้าใจขั้นตอนการจัดสวน
3. เกิดทักษะในการจัดสวนและดูแลรักษา

มาตรฐานรายวิชา

1. ออกแบบการจัดสวน
2. จัดสวนและดูแลรักษาสวน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการจำแนก ประเภท ชนิด และรูปแบบการจัดสวน สำรวจและออกแบบ ขั้นตอนการจัดสวนและการจัดทำแผนงาน การจัดสวนตามขั้นตอน ดูแลรักษาสวน การแต่งและปรับปรุงสวนเก่า