

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2545

(ปรับปรุง พ.ศ. 2546)

ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว
สาขาวิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว

จุดประสงค์

1. เข้าใจหลักการและประยุกต์ใช้ภาษาไทย ภาษาอังกฤษ สังคมศึกษา วิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ สุขศึกษาและพลศึกษา ในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ
2. เข้าใจหลักการและกระบวนการในงานที่สัมพันธ์เกี่ยวข้องกับการพัฒนางานอาชีพในสาขางานที่เลือก
3. เข้าใจหลักการ วิธีการและขั้นตอนในสาขางานที่เลือก
4. รู้บทบาท หน้าที่และสามารถปฏิบัติงานในสาขางานที่เลือก
5. มีทักษะในการใช้ภาษาเพื่อการติดต่อสื่อสารในสาขางานที่เลือก
6. มีบุคลิกภาพที่ดี มีทักษะในการพูด การเขียน และการทำงานร่วมกับผู้อื่น
7. มีจิตสำนึกในการอนุรักษ์ทรัพยากรท่องเที่ยวและสิ่งแวดล้อม
8. ปฏิบัติงานได้เหมาะสมกับความรู้ ความสามารถของตน
9. มีคุณธรรม จริยธรรม และมีเจตคติที่ดีต่ออาชีพ

มาตรฐานวิชาชีพ

1. สื่อสาร โดยใช้ภาษาไทย ภาษาอังกฤษ และภาษาอื่นในชีวิตประจำวันและในงานอาชีพ
2. พัฒนาตนเองและสังคมตามหลักศาสนา สิทธิหน้าที่พลเมือง วัฒนธรรมและเศรษฐกิจ
3. พัฒนาตนเอง พัฒนางานอาชีพ และแก้ไขปัญหา โดยใช้หลักการกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ และคณิตศาสตร์
4. พัฒนาบุคลิกภาพและสุขภาพของตน โดยใช้หลักการกระบวนการด้านสุขศึกษาและพลศึกษา
5. ใช้โปรแกรมสำเร็จรูปและระบบสารสนเทศ เพื่อพัฒนางานด้านธุรกิจ
6. วางแผนประกอบอาชีพด้านธุรกิจ โดยนำระบบบริหารงานคุณภาพและเพิ่มผลผลิตมาใช้ในองค์กร
7. จัดคุณภาพสิ่งแวดล้อม อาชีวอนามัย และความปลอดภัยในองค์กรและชุมชน
8. ประยุกต์ใช้หลักการพื้นฐานงานอาชีพด้านธุรกิจ ในการปฏิบัติงานและในชีวิตประจำวัน

สาขางานการโรงแรม

9. เข้าใจหลักการและกระบวนการทำงานในงานส่วนหน้าโรงแรม งานแม่บ้าน งานครัว งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
10. มีทักษะในการให้บริการงานส่วนหน้า การใช้ภาษาในการสื่อสาร การทำห้องพักและบริการทั่วๆ ไป งานผ้าและดอกไม้ของโรงแรม ใช้อุปกรณ์และปฏิบัติงานครัวโรงแรม เตรียมและให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม
11. มีบุคลิกภาพที่ดี มีทักษะในการพูด การเขียนและการทำงานร่วมกับคนอื่น
12. สามารถติดตามความเจริญก้าวหน้าทางเทคโนโลยีและนำมาพัฒนางานโรงแรมให้มีประสิทธิภาพและทันสมัย

สาขางานการท่องเที่ยว

9. มีความเข้าใจหลักการและกระบวนการของการเป็นผู้ให้บริการ
10. มีความเข้าใจในศิลปวัฒนธรรมไทยและวัฒนธรรมของนักท่องเที่ยว
11. มีความเข้าใจและมีทักษะในการใช้อุปกรณ์เครื่องใช้สำนักงาน
12. มีทักษะในการใช้ภาษาต่างประเทศเพื่อการสื่อสารสำหรับงานบริการ
13. ดำเนินการประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว
14. จัดทำรายการนำเที่ยวได้สอดคล้องและเหมาะสมกับความต้องการของตลาด
15. จัดเตรียมอุปกรณ์และใช้ทักษะการบริการในงานผู้ช่วยมัคคุเทศก์

โครงสร้างหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2545
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว
สาขาวิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว

ผู้สำเร็จการศึกษาหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2545 ประเภทวิชา
อุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว จะต้องศึกษารายวิชาจากหมวดวิชา
ต่างๆ และเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตร รวมไม่น้อยกว่า 102 หน่วยกิต ดังโครงสร้างต่อไปนี้

1. หมวดวิชาสามัญ	ไม่น้อยกว่า	26	หน่วยกิต
1.1 วิชาสามัญทั่วไป		(18 หน่วยกิต)	
1.2 วิชาสามัญพื้นฐานวิชาชีพ	ไม่น้อยกว่า	(8 หน่วยกิต)	
2. หมวดวิชาชีพ	ไม่น้อยกว่า	66	หน่วยกิต
2.1 วิชาชีพพื้นฐาน		(8 หน่วยกิต)	
2.2 วิชาชีพสาขาวิชา		(18 หน่วยกิต)	
2.3 วิชาชีพสาขางาน	ไม่น้อยกว่า	(36 หน่วยกิต)	
2.4 โครงการ		(4 หน่วยกิต)	
3. หมวดวิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า	10	หน่วยกิต
4. ฝึกงาน	(ไม่น้อยกว่า 1 ภาคเรียน)		
5. กิจกรรมเสริมหลักสูตร	(ไม่น้อยกว่า 200 ชั่วโมง)		
	รวมไม่น้อยกว่า	102	หน่วยกิต

1. หมวดวิชาสามัญ ไม่น้อยกว่า 26 หน่วยกิต

1.1 วิชาสามัญทั่วไป (ไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต)

1.1.1 กลุ่มวิชาภาษา (ไม่น้อยกว่า 8 หน่วยกิต)

(1) ภาษาไทย (ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต) ให้เรียนรายวิชา 2000-1101 จำนวน 2 หน่วยกิต และเลือกเรียนรายวิชาที่เหลืออีก รวมไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (ชั่วโมง)	
2000-1101	ภาษาไทยเพื่ออาชีพ 1	2	(2)
2000-1102	ภาษาไทยเพื่ออาชีพ 2	2	(2)
2000-1103	ภาษาไทยเพื่ออาชีพ 3	2	(2)
2000-1104	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	2	(2)
2000-1105	โครงการภาษาไทย	2	(2)
2000-1106	ศิลปะการพูด	2	(2)

(2) ภาษาอังกฤษและภาษาอื่น ๆ (4 หน่วยกิต)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (ชั่วโมง)	
2000-1201	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 1	2	(2)
2000-1202	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 2	2	(2)

1.1.2 กลุ่มวิชาสังคมศึกษา (ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต) ให้เรียนรายวิชา 2000 – 1301 จำนวน 2 หน่วยกิต และเลือกเรียนรายวิชาอื่นอีก รวม 4 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (ชั่วโมง)	
2000-1301	วิถีธรรมวิถีไทย	2	(2)
2000-1302	ภูมิเศรษฐศาสตร์	2	(2)
2000-1303	การดำรงชาติไทย	2	(2)
2000-1304	โครงการชุมชนสำคัญ	2	(2)
2000-1305	คติไทยศึกษา	2	(2)
2000-1306	ภูมิศาสตร์กายภาพเพื่อชีวิต	2	(2)
2000-1307	เหตุการณ์ปัจจุบัน	2	(2)

1.1.3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ (4 หน่วยกิต)

(1) วิชาวิทยาศาสตร์ (2 หน่วยกิต)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	(ชั่วโมง)
2000-1401	วิทยาศาสตร์พื้นฐาน	2	(3)

(2) วิชาคณิตศาสตร์ (2 หน่วยกิต)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	(ชั่วโมง)
2000-1501	คณิตศาสตร์ประยุกต์ 1	2	(2)

1.1.4 กลุ่มวิชาสุขภาพศึกษาและพลศึกษา (ไม่น้อยกว่า 2 หน่วยกิต)

ให้เลือกเรียนรายวิชาในกลุ่มพลศึกษา ไม่น้อยกว่า 1 หน่วยกิต และเลือกรายวิชาในกลุ่มสุขภาพศึกษาอีกไม่น้อยกว่า 1 หน่วยกิต รวมไม่น้อยกว่า 2 หน่วยกิต หรือ เลือกเรียนรายวิชาในกลุ่ม บุรณาการพลศึกษาและสุขภาพศึกษา ไม่น้อยกว่า 2 หน่วยกิต

(1) กลุ่มพลศึกษา

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	(ชั่วโมง)
2000-1601	พลศึกษาเพื่อพัฒนาบุคลิกภาพ	1	(2)
2000-1605	การออกกำลังกายเพื่อเสริมสร้างสมรรถภาพในการทำงาน	1	(2)
2000-1606	การป้องกันตนเองจากภัยสังคม	1	(2)
2000-1607	พลศึกษาเพื่อพัฒนากายภาพเฉพาะทาง	1	(2)

(2) กลุ่มสุขภาพศึกษา

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	(ชั่วโมง)
2000-1602	ครอบครัวศึกษาและความปลอดภัยในชีวิต	1	(1)
2000-1608	พัฒนาการและทักษะในการดำเนินชีวิต	1	(1)
2000-1609	สุขภาพกับการทำงาน	1	(1)
2000-1610	ความปลอดภัยในโรงงาน	1	(1)
2000-1611	ความปลอดภัยในงานเกษตร	1	(1)

(3) กลุ่มบูรณาการพลศึกษาและสุขศึกษา

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (ชั่วโมง)	
2000-1603	การพัฒนาคุณภาพชีวิต	2	(3)
2000-1604	การจัดระเบียบชีวิตเพื่อความสุข	2	(3)

1.2 วิชาสามัญพื้นฐานวิชาชีพ (ไม่น้อยกว่า 8 หน่วยกิต)

1.2.1 กลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ (ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต) ให้เลือกเรียนจากรายวิชาต่อไปนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (ชั่วโมง)	
2000-1220	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในงานอาชีพ	1	(2)
2000-1221	การสนทนาภาษาอังกฤษ 1	1	(2)
2000-1222	การสนทนาภาษาอังกฤษ 2	1	(2)
2000-1223	ภาษาอังกฤษช่างอุตสาหกรรม	1	(2)
2000-1224	ภาษาอังกฤษธุรกิจ	1	(2)
2000-1225	ภาษาอังกฤษอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว	1	(2)
2000-1226	ภาษาอังกฤษศิลปกรรม	1	(2)
2000-1227	ภาษาอังกฤษเพื่องานคหกรรม	1	(2)
2000-1228	ภาษาอังกฤษเพื่อการเกษตร	1	(2)
2000-1229	ภาษาอังกฤษเพื่อการประมง	1	(2)
2000-1230	ภาษาอังกฤษเทคโนโลยีการเกษตร	1	(2)
2000-1231	ภาษาอังกฤษเทคโนโลยีการประมง	1	(2)
2000-1232	ภาษาอังกฤษเสริมทักษะ	1	(2)
2000-1233	ภาษาอังกฤษอินเทอร์เน็ต	1	(2)
2000-1234	ภาษาอังกฤษโครงการ	1	(2)
2000-1235	ภาษาอังกฤษสำหรับสถานประกอบการ	1	(2)
2000-1236	การศึกษาภาษาอังกฤษโดยอิสระ	1	(2)
2000-1237	ศัพท์เทคนิคภาษาอังกฤษ	1	(2)
2000-1238	ภาษาอังกฤษอาหารและโภชนาการ	1	(2)
2000-1239	ภาษาอังกฤษเพื่อการออกแบบตัดเย็บเสื้อผ้า	1	(2)
2000-1240	ภาษาอังกฤษปฏิบัติงานช่าง	1	(2)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (ชั่วโมง)	
2000-1241	การเขียนจดหมายโต้ตอบ	1	(2)
2000-1242	ภาษาอังกฤษเพื่องานพาณิชยศิลป์	1	(2)
2000-1243	ภาษาอังกฤษเพื่องานจิตรศิลป์	1	(2)
2000-1244	ภาษาอังกฤษจากหนังสือพิมพ์	1	(2)
2000-1245	การสนทนาภาษาอังกฤษทางธุรกิจ	1	(2)
2000-1246	ภาษาอังกฤษเพื่องานเครื่องประดับอัญมณี	1	(2)
2000-1247	ภาษาอังกฤษเพื่องานเครื่องเคลือบดินเผา	1	(2)
2000-1248	ภาษาอังกฤษเพื่องานหัตถกรรม	1	(2)
2000-1249	ภาษาอังกฤษเพื่องานเครื่องหนัง	1	(2)
2000-1250	ภาษาจีนพื้นฐาน 1	1	(2)
2000-1251	ภาษาจีนพื้นฐาน 2	1	(2)
2000-1252	ภาษาญี่ปุ่นพื้นฐาน 1	1	(2)
2000-1253	ภาษาญี่ปุ่นพื้นฐาน 2	1	(2)
2000-1254	ภาษาฝรั่งเศสพื้นฐาน 1	1	(2)
2000-1255	ภาษาฝรั่งเศสพื้นฐาน 2	1	(2)
2000-1256	ภาษาเยอรมันพื้นฐาน 1	1	(2)
2000-1257	ภาษาเยอรมันพื้นฐาน 2	1	(2)

1.2.2 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ (ไม่น้อยกว่า 2 หน่วยกิต)

(1) วิชาวิทยาศาสตร์ (ไม่น้อยกว่า 2 หน่วยกิต) ให้เลือกเรียนจากรายวิชาต่อไปนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (ชั่วโมง)	
2000-1420	วิทยาศาสตร์อุตสาหกรรม	2	(3)
2000-1421	วิทยาศาสตร์ประยุกต์	2	(3)
2000-1422	วิทยาศาสตร์เกษตร	2	(3)
2000-1423	วิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม	2	(3)
2000-1424	โครงการวิทยาศาสตร์	4	(*)
2000-1425	ชีวเคมี	2	(3)
2000-1426	เคมีพื้นฐาน	2	(3)
2000-1427	ฟิสิกส์พื้นฐาน 1	2	(3)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	(ชั่วโมง)
2000-1428	ฟิสิกส์พื้นฐาน 2	2	(3)
2000-1429	ฟิสิกส์พื้นฐาน 3	2	(3)
2000-1430	ชีววิทยาพื้นฐาน	2	(3)

(2) กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ (ไม่น้อยกว่า 2 หน่วยกิต) ให้เลือกเรียนจากรายวิชาต่อไปนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	(ชั่วโมง)
2000 – 1520	คณิตศาสตร์ประยุกต์ 2	2	(2)
2000 – 1521	คณิตศาสตร์ประยุกต์ 3	2	(2)
2000 – 1522	คณิตศาสตร์ประยุกต์ 4	2	(2)
2000 – 1523	คณิตศาสตร์ประยุกต์ 5	2	(2)
2000 – 1524	คณิตศาสตร์ประยุกต์ 6	2	(2)
2000 – 1525	คณิตศาสตร์ประยุกต์ 7	2	(2)
2000 – 1526	คณิตศาสตร์ประยุกต์ 8	2	(2)
2000 – 1527	คณิตศาสตร์ประยุกต์ 9	2	(2)

2. หมวดวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า **66** หน่วยกิต

2.1 วิชาชีพพื้นฐาน 8 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนจากรายวิชาต่อไปนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	(ชั่วโมง)
2001 – 0001	คอมพิวเตอร์เพื่องานอาชีพ	2	(3)
2001 – 0002	การจัดการธุรกิจเบื้องต้น	2	(3)
2001 – 0003	การบริหารงานคุณภาพและเพิ่มผลผลิต	2	(3)
2001 – 0004	การจัดการสิ่งแวดล้อมเบื้องต้น	2	(3)

2.2 วิชาชีพสาขาวิชา 18 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	(ชั่วโมง)
2701 – 1001	อุตสาหกรรมท่องเที่ยว	3	(3)
2701 – 1002	การพัฒนามุขลิกภาพ	2	(3)
2701 – 1003	ศิลปวัฒนธรรมไทย	3	(3)
2701 – 1004	ศิลปะการให้บริการ	2	(2)
2701 – 1005	พฤติกรรมนักท่องเที่ยว	2	(2)
2701 – 1006	การตลาดเพื่อการท่องเที่ยว	2	(2)
2701 – 1007	ระบบสารสนเทศในงานอาชีพ	2	(4)
2201 – 2306	การใช้เครื่องใช้สำนักงาน	2	(4)

2.3 วิชาชีพสาขางาน ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนจากรายวิชาตามสาขางานที่กำหนดสาขาใดสาขาหนึ่ง รวมไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต ส่วนที่เหลืออาจเลือกเรียนจากรายวิชาในสาขางานเดิม หรือรายวิชาในสาขางานอื่น หรือรายวิชาในหลายสาขางานรวมกัน จนครบหน่วยกิตที่กำหนด

2.2.1 สาขางานการโรงแรม

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	(ชั่วโมง)
2701 – 2101	การโรงแรม	2	(2)
2701 – 2102	ความปลอดภัยในโรงแรม	2	(2)
2701 – 2103	การตลาดเพื่อการโรงแรม	2	(3)
2701 – 2104	คอมพิวเตอร์ในงานโรงแรม	3	(3)
2701 – 2105	งานส่วนหน้าโรงแรม	2	(3)
2701 – 2106	คอมพิวเตอร์งานส่วนหน้าโรงแรม	2	(3)
2701 – 2107	งานแม่บ้านโรงแรม	2	(3)
2701 – 2108	งานซักรีด	2	(3)
2701 – 2109	การจัดดอกไม้	2	(3)
2701 – 2110	คอมพิวเตอร์งานแม่บ้าน	2	(3)
2701 – 2111	ครัวและอุปกรณ์งานครัวโรงแรม	2	(3)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	(ชั่วโมง)
2701 – 2112	การเตรียมอาหาร	2	(3)
2701 – 2113	การประกอบอาหารโรงแรม	2	(4)
2701 – 2114	ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร	2	(3)
2701 – 2115	โภชนาการและอนามัยอาหาร	2	(2)
2701 – 2116	แกะสลักผักและผลไม้	2	(3)
2701 – 2117	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	3	(4)
2701 – 2118	เครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม	2	(3)
2701 – 2119	ภัตตาคารและการจัดเลี้ยง	2	(4)
2701 – 2120	ไวน์และเหล้า	2	(3)
2701 – 2121	การจัดแสดงอาหาร	2	(3)
2701 – 2122	การจัดตกแต่งสถานที่	2	(2)
2701 – 2123	การจัดประชุมสัมมนา	2	(3)
2701 – 2124	การจัดนิทรรศการ	2	(3)
2701 – 2125	การพัสดุโรงแรม	2	(2)
2701 – 2126	เอกสารงานโรงแรมและการเขียนรายงาน	2	(2)
2701 – 2127	เบเกอรี่	2	(4)
2201 – 1019	มารยาทและการสมาคม	2	(4)
2201 – 2812	ภาษาอังกฤษเพื่อการโรงแรม	3	(4)
2201 – 2815	ภาษาอังกฤษในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม	3	(4)
2701 – 4101	การโรงแรม 1	*	(*)
2701 – 4102	การโรงแรม 2	*	(*)
2701 – 4103	การโรงแรม 3	*	(*)
2701 – 4104	การโรงแรม 4	*	(*)
2701 – 4105	การโรงแรม 5	*	(*)
2701 – 4106	การโรงแรม 6	*	(*)

2.2.2 สาขางานการท่องเที่ยว

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	(ชั่วโมง)
2701 – 2201	ธุรกิจท่องเที่ยว	2	(4)
2701 – 2202	ทรัพยากรท่องเที่ยวภาคเหนือและภาคตะวันตก	2	(3)
2701 – 2203	ทรัพยากรท่องเที่ยวภาคกลางและภาคตะวันออก	2	(3)
2701 – 2204	ทรัพยากรท่องเที่ยวภาคตะวันออกเฉียงเหนือ	2	(3)
2701 – 2205	ทรัพยากรท่องเที่ยวภาคใต้	2	(3)
2701 – 2206	มัคคุเทศก์	3	(4)
2701 – 2207	ธุรกิจขนส่ง	2	(2)
2701 – 2208	ศิลปกรรมไทย	2	(3)
2701 – 2209	ธุรกิจที่พัก	2	(2)
2701 – 2210	การจัดอาหารและเครื่องดื่มเพื่อการท่องเที่ยว	2	(2)
2701 – 2211	การท่องเที่ยวเชิงนิเวศ	2	(2)
2701 – 2212	นันทนาการเพื่อการท่องเที่ยว	2	(3)
2701 – 2213	ปฏิบัติการจัคนาเที่ยว	3	(4)
2701 – 2214	การถ่ายภาพเบื้องต้น	2	(2)
2701 – 2215	ปฏิบัติงานวิชาชีพ 1	3	(4)
2701 – 2216	ปฏิบัติงานวิชาชีพ 2	3	(4)
2701 – 2217	ผลิตภัณฑ์พื้นเมืองและของที่ระลึก	2	(2)
2701 – 2218	ความปลอดภัยทางการท่องเที่ยว	2	(2)
2701 – 2219	การท่องเที่ยวเชิงเกษตร	2	(2)
2701 – 2220	การท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ	2	(2)
2201 – 2811	ภาษาอังกฤษเพื่อการท่องเที่ยว	3	(4)
2201 – 2813	ภาษาอังกฤษสำหรับมัคคุเทศก์	3	(4)
2701 – 4201	การท่องเที่ยว 1	*	(*)
2701 – 4202	การท่องเที่ยว 2	*	(*)
2701 – 4203	การท่องเที่ยว 3	*	(*)
2701 – 4204	การท่องเที่ยว 4	*	(*)
2701 – 4205	การท่องเที่ยว 5	*	(*)
2701 – 4206	การท่องเที่ยว 6	*	(*)

สำหรับการเรียนทวิภาคี ให้สถานศึกษาร่วมกับสถานประกอบการ วิเคราะห์จุดประสงค์ รายวิชาและมาตรฐานรายวิชา กำหนดแผนการฝึกปฏิบัติและการประเมินผล โดยใช้เวลาไม่น้อยกว่า 40 ชั่วโมง มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

2.4 โครงการ 4 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	(ชั่วโมง)
2700 – 5001	โครงการ	4	(160)

3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 10 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนตามความถนัดและความสนใจจากรายวิชาในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2545 ทุกประเภทวิชา

4. ฝึกงาน (ไม่น้อยกว่า 1 ภาคเรียน)

ให้นำรายวิชาจากหมวดวิชาชีพไปจัดฝึกในสถานประกอบการอย่างน้อย 1 ภาคเรียน ใช้เวลาไม่น้อยกว่า 40 ชั่วโมงเท่ากับ 1 หน่วยกิต

5. กิจกรรมเสริมหลักสูตร 200 ชั่วโมง

ให้จัดกิจกรรมเสริมหลักสูตรทุกภาคเรียน โดยมีเวลาดลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 200 ชั่วโมง

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	(ชั่วโมง)
2002 – 0001 – 0002	กิจกรรมลูกเสือวิสามัญ 1 – 2	-	(2)
2002 – 0003 – 0006	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 1 – 4	-	(2)
2002 – 0007 – 0012	กิจกรรมอื่น ๆ ที่สถานศึกษา / สถานประกอบการ	-	(2)

2701 – 1001 อุตสาหกรรมท่องเที่ยว

3 (3)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับความสำคัญและผลกระทบของอุตสาหกรรมท่องเที่ยวต่อเศรษฐกิจ สังคม และการเมือง
2. สามารถอธิบายองค์ประกอบและปัจจัยสนับสนุนอุตสาหกรรมท่องเที่ยวได้
3. มีจิตสำนึกที่ดีในการเป็นเจ้าของประเทศ

มาตรฐานรายวิชา

1. อธิบายความหมายของอุตสาหกรรมท่องเที่ยว
2. จำแนกความสำคัญของอุตสาหกรรมท่องเที่ยวต่อระบบเศรษฐกิจ สังคม และการเมือง
3. เปรียบเทียบความแตกต่างของธุรกิจทางตรงและธุรกิจทางอ้อมที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมท่องเที่ยว

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความหมายของอุตสาหกรรมท่องเที่ยว ความสำคัญและผลกระทบของอุตสาหกรรมท่องเที่ยวต่อเศรษฐกิจ สังคม และการเมือง องค์ประกอบของอุตสาหกรรมท่องเที่ยว อาทิ บริษัทนำเที่ยว ตัวแทนการท่องเที่ยว ธุรกิจโรงแรม และที่พักอื่นๆ ธุรกิจการขนส่ง ธุรกิจการจำหน่ายสินค้าที่ระลึก ธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหาร ธุรกิจสถานบันเทิง ทรัพยากรการท่องเที่ยว และธุรกิจบริการอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง ปัจจัยสนับสนุนของอุตสาหกรรมท่องเที่ยว การปฏิบัติตนในการเป็นเจ้าของประเทศที่ดี

2701 – 1002 การพัฒนาบุคลิกภาพ

2 (3)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการพัฒนาบุคลิกภาพในด้านต่าง ๆ
2. ปรับปรุงและพัฒนาบุคลิกภาพของตนให้เหมาะสมกับการทำงานและชีวิตประจำวัน
3. มีกิจนิสัยที่ดีในการแสดงกิริยามารยาทตามวัฒนธรรมไทย

มาตรฐานรายวิชา

1. อธิบายความสำคัญของการพัฒนาบุคลิกภาพต่อชีวิตประจำวันและการทำงาน
2. มีบุคลิกภาพที่เหมาะสมกับงานบริการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความหมาย และความสำคัญของการพัฒนาบุคลิกภาพต่อชีวิตประจำวันและการทำงาน แบบของบุคลิกภาพที่ดีและการพัฒนาบุคลิกภาพ สุขอนามัย ศิลปะการแต่งกาย ศิลปะการพูด มารยาททางสังคม การฝึกให้เกิดจินตีสัย และเกิดทักษะในการแสดงกิริยามารยาทตามขนบธรรมเนียมประเพณีไทย

2701 – 1003 ศิลปวัฒนธรรมไทย

3 (3)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวัฒนธรรมไทย ศิลปกรรมไทย วิถีชีวิตของคนไทย
2. สามารถอธิบายวัฒนธรรมไทยและศิลปกรรมไทยได้
3. มีความภาคภูมิใจในศิลปวัฒนธรรมไทย

มาตรฐานรายวิชา

1. อธิบายความสำคัญและวิวัฒนาการของวัฒนธรรมไทย ศิลปกรรมไทย วิถีชีวิตของคนไทย
2. ปฏิบัติตามขนบธรรมเนียมประเพณี วัฒนธรรมไทย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับวิวัฒนาการของวัฒนธรรมไทย ขนบธรรมเนียมประเพณี วิถีชีวิต ค่านิยม และวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของคนไทย ความรู้เกี่ยวกับศิลปกรรมไทย การศึกษานอกสถานที่

2701 – 1004 ศิลปะการให้บริการ

2 (2)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับเทคนิคการให้บริการ
2. ปฏิบัติงานด้านบริการได้เป็นอย่างดี

มาตรฐานรายวิชา

1. อธิบายความสำคัญของการบริการและคุณลักษณะที่เหมาะสมของผู้ให้บริการ
2. สามารถปฏิบัติงานบริการได้อย่างมีคุณภาพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความสำคัญของการบริการ เทคนิคการให้บริการ คุณลักษณะที่เหมาะสมของผู้ให้บริการ พฤติกรรมของผู้ใช้บริการ ฝึกปฏิบัติการให้บริการและการแก้ปัญหาเฉพาะหน้า

2701 – 1005 พฤติกรรมนักท่องเที่ยว

2 (2)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับประเภทของลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการ โรงแรม และ พฤติกรรมการใช้บริการของลูกค้าแต่ละประเภท
2. เข้าถึงลักษณะธรรมชาติ และพฤติกรรมของนักท่องเที่ยว ลูกค้าแต่ละเชื้อชาติ
3. สามารถวิเคราะห์ถึงพฤติกรรมในการใช้บริการด้านต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการโรงแรมและการท่องเที่ยว
4. เกิดลักษณะนิสัยที่ดีในการต้อนรับลูกค้า และประยุกต์ใช้กับลูกค้าแต่ละกลุ่มได้ดี

มาตรฐานรายวิชา

1. อธิบายความแตกต่างของพฤติกรรมนักท่องเที่ยวแต่ละชาติ
2. ให้บริการที่เหมาะสมกับพฤติกรรมของนักท่องเที่ยว
3. แก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าให้เหมาะสมกับสถานการณ์

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับประเภทของนักท่องเที่ยว ประเภทของลูกค้าที่ใช้บริการโรงแรม พฤติกรรมนักท่องเที่ยว โดยศึกษาพฤติกรรมพื้นฐาน วัฒนธรรม ประเพณี อาชีพ และอื่นๆ ของนักท่องเที่ยวแต่ละชาติ แต่ละกลุ่ม ความแตกต่างของพฤติกรรมในรูปแบบต่าง ๆ การแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าในการให้บริการที่เหมาะสมกับเหตุการณ์

2701 – 1006 การตลาดเพื่อการท่องเที่ยว

2 (2)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจความหมายและความสำคัญของการตลาดเพื่อการท่องเที่ยว
2. แสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับสถานการณ์การตลาดด้านการท่องเที่ยวในปัจจุบันและแนวโน้มในอนาคต
3. มีทักษะในการเสนอขายสินค้าทางการท่องเที่ยว
4. ตระหนักถึงคุณค่าในงานขาย

มาตรฐานรายวิชา

1. อธิบายความสำคัญของการตลาดเพื่อการท่องเที่ยว
2. เปรียบเทียบส่วนผสมของการตลาดการท่องเที่ยวกับส่วนผสมการตลาดในธุรกิจอื่น
3. เสนอขายสินค้าทางการท่องเที่ยว

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความหมายและความสำคัญด้านการตลาดของการท่องเที่ยว แนวความคิดการขายและการตลาดในธุรกิจท่องเที่ยว ส่วนผสมของการตลาดการท่องเที่ยว เปรียบเทียบกับการตลาดในธุรกิจอื่น เทคนิคการเสนอขายสินค้าทางการท่องเที่ยว สถานการณ์ การตลาดการท่องเที่ยวในปัจจุบันและแนวโน้มในอนาคต นโยบายของรัฐกับการส่งเสริมการตลาดเพื่อ การท่องเที่ยว

2701 – 1007 ระบบสารสนเทศในงานอาชีพ

2 (4)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจในการนำคอมพิวเตอร์ไปใช้ในงานท่องเที่ยวและโรงแรม
2. มีทักษะในการใช้ระบบสารสนเทศเพื่อการปฏิบัติงาน
3. มีเจตคติที่ดีต่อการปฏิบัติงาน

มาตรฐานรายวิชา

1. นำเทคโนโลยีมาใช้ในการปฏิบัติงานท่องเที่ยวและโรงแรม
2. ใช้คอมพิวเตอร์ในการปฏิบัติงานท่องเที่ยวและโรงแรม
3. สืบค้นข้อมูลจากเอกสาร ตำรา และเครือข่ายอินเทอร์เน็ต
4. จัดเก็บและนำเสนอข้อมูลเกี่ยวกับงานท่องเที่ยวและโรงแรมอย่างเป็นระบบ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการนำเทคโนโลยีมาใช้ในการติดต่อสื่อสาร งานจัดเก็บเอกสาร งาน สืบค้นข้อมูล งานนัดหมาย งานจัดประชุมสัมมนา การนำเสนอข้อมูล และการใช้อินเทอร์เน็ตในงาน ท่องเที่ยวและโรงแรม

สาขางานการโรงแรม

2701 – 2101 การโรงแรม

2 (2)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจโครงสร้างการแบ่งสายงานในโรงแรม ลักษณะการดำเนินงาน ลักษณะพิเศษของงานโรงแรม และงานขั้นพื้นฐานของโรงแรม
2. มีเจตคติที่ดีและถูกต้องต่ออาชีพโรงแรม

มาตรฐานรายวิชา

1. บอกประวัติความเป็นมาและความสำคัญของธุรกิจโรงแรม
2. จำแนกประเภทและระดับของโรงแรม
3. บอกหน้าที่ความรับผิดชอบตามโครงสร้างการบริหารงานโรงแรม
4. บอกลักษณะและข้อดีข้อเสียของโรงแรมระบบเครือข่าย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของโรงแรม ความสำคัญของธุรกิจโรงแรมต่อเศรษฐกิจและสังคม ประเภทและชนิดของโรงแรม การแบ่งระดับของโรงแรม โครงสร้างการบริหารงาน การแบ่งสายงานในโรงแรม ลักษณะพิเศษของงานโรงแรม คำศัพท์เฉพาะสำหรับงานโรงแรม แนวโน้มในอนาคตของธุรกิจโรงแรม

2701 – 2102 ความปลอดภัยในโรงแรม

2 (2)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับความปลอดภัยในการปฏิบัติงานโรงแรม
2. สามารถป้องกันอุบัติเหตุในโรงแรมได้
3. มีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความปลอดภัย

มาตรฐานรายวิชา

1. บอกวิธีการป้องกันอุบัติเหตุต่าง ๆ ในการปฏิบัติงานโรงแรม
2. ปฐมพยาบาลเบื้องต้นและช่วยเหลือผู้อื่น เมื่อเกิดเหตุการณ์ฉุกเฉิน
3. ปฏิบัติงานด้วยความปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับอุบัติเหตุ สาเหตุของอุบัติเหตุที่เกิดขึ้นในโรงแรม การป้องกันอันตรายจากการใช้อุปกรณ์ไฟฟ้า แก๊สหุงต้ม สารเคมี การป้องกันและระงับอัคคีภัย การตรวจสอบความปลอดภัยในโรงแรม เครื่องหมายและสัญลักษณ์ความปลอดภัยที่ใช้ในโรงแรม การปฐมพยาบาลเบื้องต้นและการดำเนินการเมื่อเกิดเหตุการณ์ฉุกเฉิน

2701 – 2103 การตลาดเพื่อการโรงแรม 2 (3)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจในการตลาดการโรงแรม แนวคิดการขายและการตลาดในการโรงแรม
2. สามารถวิเคราะห์ลูกค้า สถานการณ์และการแข่งขัน กลยุทธ์ทางการตลาดที่ใช้ในการโรงแรม
3. ตระหนักและเห็นความสำคัญของการขายและเกิดแนวทางในการสร้างความพึงพอใจให้แก่ผู้ใช้บริการ

มาตรฐานรายวิชา

1. บอกลักษณะการตลาดและแนวคิดการขายในงานโรงแรม
2. บอกวิธีการขายและเทคนิคการขายในงานโรงแรม
3. จัดกิจกรรมส่งเสริมการขายที่สร้างความพึงพอใจให้แก่ผู้ใช้บริการ
4. บอกคุณสมบัติของนักขาย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับองค์ประกอบทางการตลาด ลักษณะการตลาดของธุรกิจโรงแรม แนวคิดการขายในงานโรงแรม ความเป็นนักขาย การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค การวิเคราะห์สถานการณ์การแข่งขัน กลยุทธ์การสร้าง ความพึงพอใจแก่ผู้ใช้บริการโรงแรม

2701 – 2104 คอมพิวเตอร์ในงานโรงแรม 3 (3)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เกิดความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการใช้คอมพิวเตอร์ในงานโรงแรม
2. สามารถใช้โปรแกรมสำเร็จรูปที่ใช้ในงานโรงแรม

มาตรฐานรายวิชา

1. ใช้คอมพิวเตอร์ในงานโรงแรม
2. ใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในงานโรงแรม
3. บอกปัญหาและข้อจำกัดในการใช้คอมพิวเตอร์ในงานโรงแรม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับลักษณะและวิธีการใช้โปรแกรมสำเร็จรูปที่ใช้ในงานโรงแรม ฝึกปฏิบัติการใช้โปรแกรมสำเร็จรูปที่ใช้ในปัจจุบัน การเลือกใช้โปรแกรมสำเร็จรูปให้เหมาะสมกับงาน ปัญหาและข้อจำกัดในการใช้งาน

2701 – 2105 งานส่วนหน้าโรงแรม

2 (3)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจในงานส่วนหน้าโรงแรม
2. มีความเข้าใจขั้นตอน วิธีการ และมีทักษะในการปฏิบัติงาน การใช้อุปกรณ์ เอกสารต่าง ๆ ของงานส่วนหน้าโรงแรมตลอดจนการประสานงานกับแผนกอื่น ๆ
3. มีทัศนคติที่ดีต่องาน โรงแรม

มาตรฐานรายวิชา

1. บอกหน้าที่ความรับผิดชอบตามโครงสร้างการบริหารงานส่วนหน้าโรงแรม
2. ใช้อุปกรณ์ในงานส่วนหน้าแต่ละงานย่อย
3. ปฏิบัติงานในงานส่วนหน้าโรงแรมแต่ละส่วนงานย่อย
4. ประสานงานกับแผนกต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับพื้นฐานงานส่วนหน้าโรงแรม โครงสร้างการบริหารงานส่วนหน้า บทบาทและหน้าที่ความรับผิดชอบ อุปกรณ์ที่ใช้ในงานส่วนหน้า ขั้นตอนการปฏิบัติงานสำรองห้องพัก งานต้อนรับและลงทะเบียนเข้าพัก (Check – in) งานบริการโทรศัพท์ งานการเงินส่วนหน้ากับการคืนห้องพัก (Check – out) งานบริการบริเวณส่วนหน้าโรงแรม การประสานงานกับแผนกอื่น ๆ

2701 – 2106 คอมพิวเตอร์งานส่วนหน้าโรงแรม

2 (3)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจลักษณะการทำงาน โดยการประยุกต์ใช้โปรแกรมสำเร็จรูปด้านงานส่วนหน้าโรงแรม
2. มีทักษะในการใช้คอมพิวเตอร์กับงานส่วนหน้าโรงแรม
3. มีเจตคติที่ดีต่อการใช้ระบบคอมพิวเตอร์ในการปฏิบัติงาน

มาตรฐานรายวิชา

1. ใช้คอมพิวเตอร์กับงานส่วนหน้าโรงแรม
2. ใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในงานส่วนหน้าโรงแรม
3. ใช้คอมพิวเตอร์ในการประสานงานกับแผนกที่เกี่ยวข้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับลักษณะและวิธีการในการใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในงานส่วนหน้าและความสัมพันธ์กับแผนกอื่น ๆ โดยใช้ข้อมูลในคอมพิวเตอร์ เช่น การจองห้องพัก การลงทะเบียนและเข้าพัก การออกใบเสร็จรับเงิน การ Check – in , Check – out ของแขกผู้มาพัก

2701 – 2107 งานแม่บ้านโรงแรม

2 (3)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจการทำงานของงานแม่บ้าน โรงแรมและการประสานงานแผนกต่าง ๆ
2. สามารถทำความสะอาดห้องพัก และพื้นที่สาธารณะในโรงแรม และบำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้ในการทำความสะอาด
3. มีกิริยาสุภาพในการทำงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบและปลอดภัย

มาตรฐานรายวิชา

1. บอกหน้าที่ความรับผิดชอบตามโครงสร้างการบริหารงานแม่บ้าน โรงแรม
2. ทำความสะอาดห้องพักแขก ปูเตียง เปิดเตียง
3. ทำความสะอาดบริเวณพื้นที่สาธารณะโรงแรม
4. ใช้และบำรุงรักษาอุปกรณ์ในงานแม่บ้าน
5. ประสานงานกับแผนกที่เกี่ยวข้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับงานแม่บ้าน โรงแรม หน้าทีและความรับผิดชอบ มารยาทและจรรยาบรรณงานแม่บ้าน การประสานงานกับแผนกต่าง ๆ การทำความสะอาดห้องพัก การปูเตียงการจัดเตรียมเครื่องใช้และอุปกรณ์สำหรับห้องพัก การทำความสะอาดและดูแลพื้นที่สาธารณะ การบำรุงรักษาอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำความสะอาด

2701 – 2108 งานซักรีด 2 (3)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจ การทำงานซักรีด งานห้องผ้าในโรงแรม
2. สามารถปฏิบัติงานห้องซักรีด ห้องผ้าในโรงแรม
3. มีกิตติสัยในการทำงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และปลอดภัย

มาตรฐานรายวิชา

1. ทำความสะอาดผ้าชนิดต่าง ๆ
2. ใช้อุปกรณ์ในงานซักรีด
3. ซ่อมแซมผ้า
4. รับ - ส่งผ้าในโรงแรม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับงานซักรีดในโรงแรม ห้องผ้าในโรงแรม หน้าทีความรับผิดชอบ การทำความสะอาดผ้าชนิดต่าง ๆ การใช้อุปกรณ์และสารเคมีกับงานซักรีด การตรวจสอบผ้า การซ่อมแซมผ้า การรับ - ส่งผ้า

2701 – 2109 การจัดดอกไม้ 2 (3)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการจัดดอกไม้โอกาสต่าง ๆ
2. สามารถใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือ อุปกรณ์ในการจัดดอกไม้
3. มีกิตติสัยในการทำงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และปลอดภัย

มาตรฐานรายวิชา

1. จัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ดอกไม้ ใบไม้ในการจัดดอกไม้และเก็บรักษา
2. จัดดอกไม้ขึ้นพื้นฐานรูปแบบต่าง ๆ ตามหลักสากล
3. คำนวณต้นทุน กำหนดราคาขาย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกวัสดุอุปกรณ์ การเตรียมดอกไม้ ใบไม้ การเก็บรักษา การใช้ดอกไม้ทดแทน การจัดดอกไม้ขึ้นพื้นฐานรูปแบบต่าง ๆ ตามหลักสากล การจัดดอกไม้ตกแต่งสถานที่ในโอกาสต่าง ๆ การคำนวณต้นทุน กำหนดราคา และประเมินผล

2701 – 2110 คอมพิวเตอร์งานแม่บ้าน

2 (3)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจถึงการนำคอมพิวเตอร์ไปใช้ในงานแม่บ้านโรงแรม
2. สามารถใช้คอมพิวเตอร์เพื่อเก็บข้อมูล และจัดทำเอกสารเพื่องานแม่บ้านโรงแรม
3. มีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และปลอดภัย

มาตรฐานรายวิชา

1. ใช้คอมพิวเตอร์เพื่อเก็บข้อมูล
2. ใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในการจัดทำแบบรายงานข้อมูลต่าง ๆ ในงานแม่บ้าน
3. ใช้คอมพิวเตอร์ในการประสานงานกับแผนกที่เกี่ยวข้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการใช้คอมพิวเตอร์ เพื่อเก็บข้อมูลและการใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในการจัดทำแบบรายงานข้อมูลต่าง ๆ ในงานแม่บ้าน

2701 - 2111 ครีวและอุปกรณ์งานครัวโรงแรม

2 (3)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับครัวและอุปกรณ์
2. มีความรู้เกี่ยวกับคำศัพท์ที่ใช้ในงานครัวและอุปกรณ์งานครัวโรงแรม และนำไปใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวัน
3. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเครื่องมือเครื่องใช้และอุปกรณ์ในครัวโรงแรม
4. มีความเข้าใจในการจัดครัวและการดำเนินงานในครัวโรงแรม
5. มีความรู้เกี่ยวกับการป้องกันอุบัติเหตุในครัว
6. สามารถปฏิบัติเกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์การครัวโรงแรม
7. มีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย

มาตรฐานรายวิชา

1. ใช้อุปกรณ์งานครัวโรงแรม
2. บอกวิธีการป้องกันอุบัติเหตุการใช้อุปกรณ์งานครัวโรงแรม
3. ทำความสะอาดและเก็บรักษาอุปกรณ์งานครัวโรงแรม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับครัวและอุปกรณ์งานครัวในโรงแรม คำศัพท์ที่ใช้ในงานครัวและอุปกรณ์โรงแรมการจัดและการดำเนินงานครัว การทำความสะอาดอุปกรณ์งานครัวโรงแรม การเก็บรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์ในครัว การป้องกันอุบัติเหตุ ปฏิบัติการใช้ ดูแลรักษาให้อุปกรณ์อยู่ในสภาพที่สะอาดพร้อมที่จะใช้งาน

2701 – 2112 การเตรียมอาหาร

2 (3)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับตำรับอาหารไทย อาหารนานาชาติ และการจัดรายการอาหาร
2. สามารถเลือกซื้ออาหารสด อาหารแห้ง
3. สามารถใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการเตรียมอาหาร
4. สามารถเตรียมและตัดตกแต่งอาหารแต่ละประเภทได้ถูกต้อง
5. สามารถเก็บรักษาอาหารได้อย่างถูกวิธี
6. มีกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน

มาตรฐานรายวิชา

1. จัดรายการอาหารไทย และอาหารนานาชาติ
2. เลือกซื้อและเก็บรักษาอาหารสด – แห้ง
3. เตรียมและตกแต่งอาหารประเภท เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับตำรับอาหารไทย อาหารนานาชาติ การจัดรายการอาหาร การเลือกซื้ออาหารสด – แห้ง การเตรียมและจัดตกแต่งอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ การเก็บรักษาอาหารอย่างถูกวิธีและเหมาะสม

2701 – 2113 การประกอบอาหารโรงแรม

2 (4)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับวิธีการประกอบอาหาร โรงแรม
2. มีความรู้เกี่ยวกับคำศัพท์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร
3. สามารถเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร
4. สามารถเลือกใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหารได้เหมาะสม
5. สามารถประกอบอาหาร โรงแรม
6. มีกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน

มาตรฐานรายวิชา

1. ใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร
2. เตรียมการประกอบอาหารครั้วร้อน ครั้วเย็น ครั้วเบเกอร์รี่ ครั้วคอฟฟี่ช้อฟ
3. ประกอบอาหาร โรงแรม ครั้วร้อน ครั้วเย็น ครั้วเบเกอร์รี่ ครั้วคอฟฟี่ช้อฟ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับวิธีการประกอบอาหารโรงแรม ครั้วร้อน ครั้วเย็น ครั้วเบเกอร์รี่ ครั้วคอฟฟี่ช้อฟ คำศัพท์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร และการเตรียมการประกอบอาหารครั้วร้อน ครั้วเย็น ครั้วเบเกอร์รี่ ครั้วคอฟฟี่ช้อฟ

2701 – 2114 ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร

2 (3)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้และเข้าใจหลักศิลป์ที่นำมาใช้ตกแต่งอาหารให้มีความสวยงาม และน่ารับประทาน
2. มีความรู้ การหั่น ตัดชิ้นอาหารให้สวยงามเหมาะสมกับชนิดของอาหาร
3. มีความสามารถในการเลือกผักและผลไม้เพื่อนำมาแกะสลัก ตลอดจนการเก็บรักษาเพื่อใช้ในการตกแต่งอาหาร
4. มีความสามารถนำศิลปะมาประยุกต์ใช้ในการจัดตกแต่งอาหาร

มาตรฐานรายวิชา

1. หั่น ตัดชิ้นอาหารให้สวยงามเหมาะสมกับชนิดของอาหาร
2. จัดตกแต่งหัวจาน และจัดอาหารลงภาชนะ
3. เก็บรักษาอาหารให้คงความสดเหมาะสมกับการนำไปใช้งาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับศิลปะเพื่อการจัดตกแต่งอาหาร การหั่น การตัดชิ้นให้สวยงามเพื่อประกอบอาหาร การแกะสลักเชิงธุรกิจ การจัดตกแต่งหัวจาน การจัดลงภาชนะ ตลอดจนการเก็บรักษาให้คงความสดและเหมาะสมกับการนำไปใช้

2701 – 2115 โภชนาการและอนามัยอาหาร

2 (2)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับโภชนาการและหลักการของอนามัยอาหาร
2. มีความรู้เกี่ยวกับอาหารสมดุลและสิ่งปนเปื้อนในอาหาร
3. มีความรู้เกี่ยวกับสุขอนามัยของผู้ปรุงอาหารและวิธีการดูแลรักษาความสะอาดอุปกรณ์เครื่องใช้ในครัว
4. สามารถนำหลักโภชนาการ สุขภาพอาหารไปใช้ในชีวิตประจำวันและการประกอบอาชีพได้
5. มีทัศนียที่ดีในการทำงานอย่างเป็นระบบ

มาตรฐานรายวิชา

1. บอกหลักโภชนาการและหลักการอนามัยอาหาร
2. มีสุขอนามัยในการปรุงอาหารและดูแลรักษาอุปกรณ์เครื่องใช้ในครัว
3. นำหลักโภชนาการและหลักสุขภาพอาหารไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันและการประกอบอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความรู้เรื่องโภชนาการ หลักการของอนามัยอาหาร สิ่งปนเปื้อนในอาหาร สุขอนามัยของผู้ปรุงอาหาร การดูแลรักษาความสะอาดอุปกรณ์เครื่องใช้ในครัว การป้องกันและกำจัดสัตว์ แมลง การกำจัดขยะมูลฝอย การกำจัดไขมัน น้ำเสียตามหลักของสุขภาพ การรักษาคูณค่าทางโภชนาการของอาหาร วัฒนธรรมและพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารของชนชาติต่าง ๆ

2701 – 2116 แกะสลักผักและผลไม้

2 (3)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับงานแกะสลักผักและผลไม้
2. สามารถเลือกวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการแกะสลักผักและผลไม้
3. สามารถแกะสลักผัก ผลไม้
4. สามารถนำไปประกอบอาหารได้

มาตรฐานรายวิชา

1. เลือกและเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการแกะสลักผักและผลไม้
2. แกะสลักผักและผลไม้ขั้นพื้นฐาน
3. ตกแต่งอาหาร โต๊ะอาหารและสถานที่ด้วยผักและผลไม้แกะสลัก

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความรู้เบื้องต้นในงานแกะสลักผัก ผลไม้ การเลือกและการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ในการแกะสลักผัก ผลไม้เพื่อใช้ในการตกแต่งอาหาร จัดแสดง เป็นส่วนประกอบในการตกแต่งโต๊ะอาหารและสถานที่ได้

2701 – 2117 การบริการอาหารและเครื่องดื่ม

3 (4)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
2. เกิดทักษะและพัฒนางานการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
3. ตระหนักในหน้าที่ความรับผิดชอบงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
4. มีจรรยาบรรณและมารยาทในการบริการ

มาตรฐานรายวิชา

1. บอกหน้าที่ความรับผิดชอบของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม
2. เตรียมอุปกรณ์งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
3. จัดโต๊ะอาหารมือต่าง ๆ
4. บริการอาหารและเครื่องดื่ม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม การจัดสถานที่ หน้าที่ ความรับผิดชอบของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในงาน บริการอาหารและเครื่องดื่ม หลักการเทคนิคการจัดโต๊ะ มารยาทการรับประทานอาหาร การบริการ อาหารและเครื่องดื่มทุกประเภท ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับรายการอาหารและเครื่องดื่ม จรรยาบรรณของ พนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ฝึกปฏิบัติ การจัดโต๊ะอาหาร การบริการอาหารและเครื่องดื่ม

2701 – 2118 เครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม 2 (3)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเครื่องมือที่มีแอลกอฮอล์ ไม่มีแอลกอฮอล์
2. บอกและจัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องใช้ ก่อนการให้บริการเครื่องดื่ม
3. สามารถให้บริการเครื่องดื่มได้
4. เห็นคุณค่าของงานอาชีพ งานบริการเครื่องดื่มได้

มาตรฐานรายวิชา

1. จำแนกประเภทของเครื่องดื่ม
2. เตรียมวัสดุ อุปกรณ์เครื่องใช้ในการผสมเครื่องดื่มและการให้บริการ และการเก็บรักษา
3. ผสมเครื่องดื่มประเภทต่าง ๆ
4. บริการเครื่องดื่ม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับเครื่องดื่ม ประเภทของเครื่องดื่ม เครื่องดื่มที่มี แอลกอฮอล์และไม่มีแอลกอฮอล์ การผสมเครื่องดื่มประเภทต่าง ๆ อุปกรณ์ เครื่องใช้ การจัดเตรียม การให้บริการเครื่องดื่ม จรรยาบรรณของพนักงานบริการเครื่องดื่ม ฝึกปฏิบัติการผสมเครื่องดื่มและ การบริการเครื่องดื่ม

2701 – 2119 กักตักและการจัดเลี้ยง 2 (4)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจงานกักตัก งานจัดเลี้ยงในโรงแรม
2. ตระหนักถึงหน้าที่ งาน ความรับผิดชอบของพนักงานในงานกักตักและงานเลี้ยง
3. สามารถจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์และสถานที่ในการจัดเลี้ยง
4. สามารถให้การบริการด้านอาหารและเครื่องดื่มในงานกักตักและงานจัดเลี้ยง

มาตรฐานรายวิชา

1. จำแนกประเภทของภัตตาคาร และรูปแบบการจัดเลี้ยง
2. เตรียมวัสดุอุปกรณ์และสถานที่ในการจัดเลี้ยง
3. บริการอาหารและเครื่องดื่มในภัตตาคารและงานเลี้ยง
4. จัดเลี้ยงและประสานงานกับฝ่ายต่าง ๆ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความหมายและประเภทของภัตตาคาร การดำเนินงานภัตตาคารในโรงแรม รูปแบบการจัดเลี้ยง วางแผน จัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์และสถานที่ในการจัดเลี้ยง ดำเนินงานจัดเลี้ยงและประสานกับฝ่ายต่าง ๆ ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับงานภัตตาคารและงานจัดเลี้ยง

2701 – 2120 ไวน์และเหล้า

2 (3)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเครื่องดื่มประเภทไวน์และเหล้า
2. มีทักษะในการแยกประเภทไวน์และเหล้า สามารถแนะนำ เสนอขายและบริการ
3. มีจิตสำนึก รู้หน้าที่ มีความรับผิดชอบต่องานบริการเครื่องดื่ม

มาตรฐานรายวิชา

1. บอกกระบวนการผลิตไวน์และเหล้า
2. แยกประเภทและเก็บรักษาไวน์และเหล้า
3. เสนอขายและบริการไวน์และเหล้า

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษากระบวนการผลิตไวน์และเหล้า แหล่งผลิต การอ่านฉลาก การเก็บรักษา การเสนอขาย การเสิร์ฟไวน์และเหล้า จรรยาบรรณในงานบริการเครื่องดื่ม ฝึกปฏิบัติ แยกประเภทไวน์และเหล้า ให้คำแนะนำ เสนอขายและให้บริการได้

2701 – 2121 การจัดแสดงอาหาร

2 (3)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจในการจัดการแสดงอาหารให้เหมาะสมและสวยงามตามลักษณะของงาน
2. มีทักษะในการจัดแสดงอาหาร
3. สามารถจัดการและควบคุมอาหารและเครื่องมือในการจัดแสดงอาหาร
4. มีกิจนิสัยที่ดีในการทำงานอย่างมีระบบ

มาตรฐานรายวิชา

1. บอกหลักการจัดแสดงอาหาร
2. เลือกอาหารและอุปกรณ์สำหรับจัดแสดง
3. จัดแสดงอาหารตามหลักสุขอนามัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการจัดแสดงอาหาร การเลือกอาหารและอุปกรณ์เครื่องใช้ให้เหมาะสม สุขอนามัยและความปลอดภัย การจัดการและควบคุมอาหารและเครื่องมือในการจัดแสดงอาหาร

2701 - 2122 การจัดตกแต่งสถานที่

2 (2)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจในการจัดแสดงอาหารให้เหมาะสมและสวยงามตามลักษณะของงาน
2. มีทักษะในการจัดแสดงอาหาร
3. สามารถจัดการและควบคุมอาหารและเครื่องมือในการจัดแสดงอาหาร
4. มีกิจนิสัยที่ดีในการทำงานอย่างมีระบบ

มาตรฐานรายวิชา

1. บอกหลักการจัดแสดงอาหาร
2. เลือกอาหารและอุปกรณ์สำหรับจัดแสดง
3. จัดแสดงอาหารตามหลักสุขอนามัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการจัดแสดงอาหาร การเลือกอาหารและอุปกรณ์ เครื่องใช้ให้เหมาะสม สุขอนามัยและความปลอดภัย การจัดการและควบคุมอาหารและเครื่องมือในการจัดแสดงอาหาร

2701 – 2123 การจัดประชุมสัมมนา

2 (3)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจในการจัดประชุมสัมมนา
2. มีทักษะในการเตรียมการจัดประชุมสัมมนา
3. สามารถประสานงานกับหน่วยงานและบุคคลที่เกี่ยวข้อง
4. เกิดทัศนคติที่ดีในการทำงานอย่างมีระบบและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

มาตรฐานรายวิชา

1. จำแนกประเภทของการประชุม
2. จัดเตรียมการประชุมสัมมนาทั้งทางด้านสถานที่อุปกรณ์ งบประมาณ
3. ประสานงานและทำงานร่วมกับผู้อื่น

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการประชุมสัมมนา ประเภทของการประชุม สถานที่ประชุม รูปแบบการจัดสถานที่ อุปกรณ์ที่ใช้ในการจัดประชุม การวางแผนการจัดประชุม การจัดเตรียมสถานที่ อุปกรณ์ งบประมาณในการจัดประชุม การประสานงานกับหน่วยงานและบุคคลที่เกี่ยวข้อง

2701 – 2124 การจัดนิทรรศการ

2 (3)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจถึงหลักการจัดนิทรรศการและความสำคัญของการจัดนิทรรศการ
2. มีทักษะในการจัดนิทรรศการ
3. มีประสบการณ์ตรงในการฝึกปฏิบัติจัดนิทรรศการ
4. เกิดความพึงพอใจในงานและสามารถพัฒนาไปสู่อาชีพได้

มาตรฐานรายวิชา

1. บอกวัตถุประสงค์ หลักการ จัดนิทรรศการ
2. จำแนกประเภทของการจัดนิทรรศการ
3. จัดนิทรรศการตามองค์ประกอบของนิทรรศการ
4. ใช้วัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการจัดนิทรรศการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของการจัดนิทรรศการ หลักการจัดนิทรรศการ ประเภทของการจัดนิทรรศการ องค์ประกอบของการนิทรรศการ การใช้สี แสง เสียง วัสดุอุปกรณ์ การนำคอมพิวเตอร์มาใช้งาน การใช้ตัวอักษรแบบต่าง ๆ ค่าใช้จ่ายในการจัดนิทรรศการ และการประเมินผล

2701 – 2125 การพัสดุโรงแรม 2 (2)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้และเข้าใจถึงโครงสร้างการบริหารงานพัสดุโรงแรมและเห็นความสำคัญของงานพัสดุ
2. มีความรู้และเข้าใจถึงขั้นตอน / กระบวนการเบิก – จ่ายและวิธีการจัดเก็บพัสดุ
3. สามารถปฏิบัติงานการเบิก – จ่าย การจัดเก็บ การดูแลรักษาพัสดุในงานโรงแรมได้อย่างถูกต้อง
4. มีกิจนิสัยที่ดีในการเบิก – จ่าย และการเก็บรักษาพัสดุของโรงแรม

มาตรฐานรายวิชา

1. บอกขั้นตอนการทำงานของงานพัสดุโรงแรม
2. บอกขั้นตอนการเบิก – จ่าย การจัดเก็บและการดูแลรักษาพัสดุในงานโรงแรม
3. เบิก – จ่าย จัดเก็บ ดูแลรักษาพัสดุในงานโรงแรม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับโครงสร้างการบริหารงานพัสดุ ความสำคัญของงานพัสดุโรงแรม ขั้นตอน การเบิก – จ่าย การจัดเก็บ การดูแลรักษาที่ถูกต้องเหมาะสม ตลอดจนมีกิจนิสัยในการจัดเก็บอย่างมีระบบและเป็นระเบียบ

2701 – 2126 เอกสารงานโรงแรมและการเขียนรายงาน 2 (2)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเอกสารต่าง ๆ ของโรงแรม
2. มีความรู้ความเข้าใจในการเขียนรายงานประจำวันของโรงแรมในแต่ละแผนก
3. สามารถปฏิบัติงานเกี่ยวกับเอกสารงานโรงแรมและการเขียนรายงาน
4. มีกิจนิสัยที่ดีในการทำงานอย่างมีระบบ

มาตรฐานรายวิชา

1. ใช้แบบฟอร์มและเอกสารในแผนกต่าง ๆ ของโรงแรม
2. เขียนรายงานประจำวันในแผนกต่าง ๆ ของโรงแรม
3. เลือกใช้เอกสารในการติดต่อประสานงานระหว่างแผนกต่าง ๆ ของโรงแรม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับแบบฟอร์มและเอกสารที่ใช้ในแผนกต่าง ๆ ของโรงแรม เอกสารที่ใช้ในการติดต่อระหว่างแผนกต่าง ๆ การเขียนรายงานประจำวัน

2701 – 2127 เบเกอร์รี่

2 (4)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจวิธีทำผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่อย่างง่าย
2. สามารถเลือกวัตถุดิบ อุปกรณ์เครื่องใช้ได้อย่างถูกต้อง
3. สามารถทำเบเกอร์รี่เบื้องต้นได้
4. มีทัศนคติดีในการปฏิบัติงาน

มาตรฐานรายวิชา

1. เลือกวัตถุดิบ อุปกรณ์เครื่องใช้ในการทำเบเกอร์รี่
2. ทำเบเกอร์รี่ ประเภทคุกกี้ เค้ก พาย ขนมปัง แยมโรล โดนัท
3. เก็บรักษาอุปกรณ์เบเกอร์รี่

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับวิธีทำผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่ การเลือกวัตถุดิบ อุปกรณ์ เครื่องใช้ การทำคุกกี้ เค้ก พาย ขนมปัง แยมโรล โดนัท อย่างง่าย

สาขางานการท่องเที่ยว

2701 – 2201 ธุรกิจท่องเที่ยว

2 (4)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับความสำคัญและประเภทของธุรกิจนำเที่ยว
2. มีทักษะในการจัดโครงสร้างการบริหารงาน และลักษณะงานของธุรกิจนำเที่ยว
3. มีทัศนคติที่ดีและจรรยาบรรณต่อวิชาชีพ

มาตรฐานรายวิชา

1. อธิบายความสำคัญประเภทของธุรกิจนำเที่ยว พระราชบัญญัติธุรกิจนำเที่ยวและมัคคุเทศก์
2. เขียนโครงสร้างการบริหารงาน และลักษณะงานของธุรกิจนำเที่ยว
3. ติดต่อประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความสำคัญของธุรกิจท่องเที่ยว โครงสร้างและลักษณะของธุรกิจ นำเที่ยว ประเภทของธุรกิจนำเที่ยว การติดต่อประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง พระราชบัญญัติธุรกิจนำเที่ยวและมัคคุเทศก์ จรรยาบรรณวิชาชีพของผู้ประกอบการการจ้ดนำเที่ยว

2701 – 2202 ทรัพยากรท่องเที่ยวภาคเหนือและภาคตะวันตก

2 (3)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจลักษณะของทรัพยากรการท่องเที่ยวภาคเหนือและภาคตะวันตก
2. มีทักษะในการแนะนำทรัพยากรการท่องเที่ยวประเภทโบราณสถาน โบราณวัตถุ ประเภทธรรมชาติ และประเภทศิลปวัฒนธรรมของภาคเหนือและภาคตะวันตก
3. มีจิตสำนึกในการอนุรักษ์ทรัพยากรการท่องเที่ยว

มาตรฐานรายวิชา

1. ใช้ศิลปะการพูดในการแนะนำทรัพยากรการท่องเที่ยวประเภทต่าง ๆ
2. จำแนกประเภทของทรัพยากรการท่องเที่ยวภาคเหนือและภาคตะวันตก
3. อธิบายวิธีการอนุรักษ์ทรัพยากรการท่องเที่ยวประเภทต่าง ๆ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับทรัพยากรท่องเที่ยวประเภทต่าง ๆ ของแต่ละจังหวัดในภาคเหนือและภาคตะวันตก ภูมิศาสตร์ ประวัติศาสตร์ โบราณสถาน โบราณวัตถุ ขนบธรรมเนียม ประเพณีและ กิจกรรม ผลิตภัณฑ์พื้นบ้านและของที่ระลึก ความรู้ในการอนุรักษ์ทรัพยากรการท่องเที่ยว

2701 – 2203 ทรัพยากรท่องเที่ยวภาคกลางและภาคตะวันออก 2 (3)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจลักษณะของทรัพยากรการท่องเที่ยวภาคกลางและภาคตะวันออก
2. มีทักษะในการแนะนำทรัพยากรการท่องเที่ยวประเภทโบราณสถาน โบราณวัตถุ ประเภทแหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติ และประเภทศิลปวัฒนธรรม
3. มีจิตสำนึกในการอนุรักษ์ทรัพยากรการท่องเที่ยว

มาตรฐานรายวิชา

1. ใช้ศิลปะการพูดในการแนะนำทรัพยากรการท่องเที่ยวประเภทต่าง ๆ
2. จำแนกประเภทของทรัพยากรการท่องเที่ยวภาคกลางและภาคตะวันออก
3. อธิบายวิธีการอนุรักษ์ทรัพยากรการท่องเที่ยวประเภทต่าง ๆ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับทรัพยากรท่องเที่ยวประเภทต่าง ๆ ของแต่ละจังหวัดในภาคกลาง ภูมิศาสตร์ ประวัติศาสตร์ โบราณสถาน โบราณวัตถุ ขนบธรรมเนียม ประเพณี และกิจกรรม ผลิตภัณฑ์พื้นบ้านและของที่ระลึก ความรู้ในการอนุรักษ์ทรัพยากรการท่องเที่ยว

2701 – 2204 ทรัพยากรท่องเที่ยวภาคตะวันออกเฉียงเหนือ 2 (3)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจลักษณะของทรัพยากรการท่องเที่ยวภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
2. มีทักษะในการแนะนำทรัพยากรการท่องเที่ยวประเภทโบราณสถาน โบราณวัตถุ ประเภทธรรมชาติ และประเภทศิลปวัฒนธรรมของภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
3. มีจิตสำนึกในการอนุรักษ์ทรัพยากรการท่องเที่ยว

มาตรฐานรายวิชา

1. ใช้ศิลปะการพูดในการแนะนำทรัพยากรการท่องเที่ยวประเภทต่าง ๆ
2. จำแนกประเภทของทรัพยากรท่องเที่ยวภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
3. อธิบายวิธีการอนุรักษ์ทรัพยากรการท่องเที่ยวประเภทต่าง ๆ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับทรัพยากรท่องเที่ยวประเภทต่างๆ ของแต่ละจังหวัดในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภูมิศาสตร์ ประวัติศาสตร์ โบราณสถาน โบราณวัตถุ ขนบธรรมเนียม ประเพณี และกิจกรรม ผลิตภัณฑ์พื้นบ้านและของที่ระลึก ความรู้ในการอนุรักษ์ทรัพยากรการท่องเที่ยว

2701 – 2205 ทรัพยากรท่องเที่ยวภาคใต้ 2 (3)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจลักษณะของทรัพยากรการท่องเที่ยวภาคใต้
2. มีทักษะในการแนะนำทรัพยากรการท่องเที่ยว ประเภทโบราณสถาน โบราณวัตถุ ประเภทแหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติ และศิลปวัฒนธรรม
3. มีจิตสำนึกในการอนุรักษ์ทรัพยากรการท่องเที่ยว

มาตรฐานรายวิชา

1. ใช้ศิลปะการพูดในการแนะนำทรัพยากรการท่องเที่ยวประเภทต่าง ๆ
2. จำแนกประเภทของทรัพยากรการท่องเที่ยวภาคใต้
3. อธิบายวิธีการอนุรักษ์ทรัพยากรการท่องเที่ยวประเภทต่าง ๆ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับทรัพยากรท่องเที่ยวประเภทต่าง ๆ ของแต่ละจังหวัดในภาคใต้และภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภูมิศาสตร์ ประวัติศาสตร์ โบราณสถาน โบราณวัตถุ ขนบธรรมเนียม ประเพณี และกิจกรรมผลิตภัณฑ์พื้นบ้านและของที่ระลึก ความรู้ในการอนุรักษ์ทรัพยากรการท่องเที่ยว

2701 – 2206 มัคคุเทศก์ 3 (4)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับงานมัคคุเทศก์
2. อธิบายขั้นตอนปัญหาเฉพาะหน้าในการนำเที่ยว
3. มีเจตคติที่ดีต่ออาชีพมัคคุเทศก์

มาตรฐานรายวิชา

1. ปฏิบัติงานในหน้าที่ผู้ช่วยงานมัคคุเทศก์
2. บอกขั้นตอนการให้ความปลอดภัยนักท่องเที่ยว
3. ใช้ศิลปะการพูดในการแนะนำแหล่งท่องเที่ยว
4. บอกคุณสมบัติของมัคคุเทศก์

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความหมายและความสำคัญของมัคคุเทศก์ คุณสมบัติของมัคคุเทศก์ บทบาทหน้าที่และวิธีการปฏิบัติงานของมัคคุเทศก์ ศิลปะการพูดสำหรับมัคคุเทศก์ การให้ความปลอดภัยแก่นักท่องเที่ยว ปัญหาเฉพาะหน้าในการนำเที่ยว การฝึกบรรยายในแหล่งท่องเที่ยว

2701 – 2207 ฐรกิจขนส่ง

2 (2)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับความสำคัญ ประเภท องค์กรประกอบ และลักษณะการบริการของการขนส่งประเภทต่าง ๆ
2. มีทักษะในการเลือกชนิดของการขนส่งให้เหมาะสมกับรูปแบบการจ้ดนำเที่ยว
3. มีจรรยาบรรณต่อวิชาชีพฐรกิจขนส่ง

มาตรฐานรายวิชา

1. อธิบายความสำคัญ ประเภท องค์กรประกอบ และลักษณะการบริการของการขนส่งประเภทต่าง ๆ
2. เลือกชนิดของการขนส่งให้เหมาะสมกับรูปแบบการจ้ดนำเที่ยว
3. อ่านตารางเวลาและเส้นทางการเดินทางของการขนส่งประเภทต่าง ๆ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความหมายและความสำคัญของการขนส่ง ประเภท องค์กรประกอบและลักษณะการบริการของการขนส่ง ทางบก ทางน้ำ ทางอากาศ รูปแบบของบัตรโดยสารสำหรับการเดินทางประเภทต่าง ๆ เส้นทางและตารางเวลาการเดินทาง การสำรองบัตรโดยสาร

2701 – 2208 ศิลปกรรมไทย

2 (3)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับศิลปกรรมไทยประเภทต่าง ๆ
2. มีทักษะในการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับศิลปกรรมไทย
3. มีความภูมิใจและให้ความร่วมมือในการอนุรักษ์ศิลปกรรมไทย

มาตรฐานรายวิชา

1. จำแนกประเภทของศิลปกรรมไทย
2. อธิบายศิลปกรรมไทยประเภทต่าง ๆ รวมทั้งการละเล่น การแสดง กีฬา และอาหารพื้นบ้าน
3. บอกวิธีการอนุรักษ์ศิลปกรรมไทยประเภทต่าง ๆ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความรู้พื้นฐานของสถาปัตยกรรม ประติมากรรม จิตรกรรม วิจิตรศิลป์ ประณีตศิลป์ และสังคศิลป์ การละเล่น การแสดง กีฬา และอาหารพื้นบ้าน การอนุรักษ์ศิลปะพื้นบ้าน

2701 – 2209 ชุรกิจที่ปัก 2 (2)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับประเภทของที่ปักที่เกี่ยวกับชุรกิจท่องเที่ยว
2. ปฏิบัติตามขั้นตอนการเข้าปักได้อย่างถูกต้อง
3. มีทัศนคติที่ดีในการทำงานอย่างมีระบบ

มาตรฐานรายวิชา

1. ปฏิบัติการลงทะเยียนเข้า – ออกที่ปัก แบบรายบุคคลและแบบกลุ่ม
2. จำแนกประเภทของที่ปักและเลือกรูปแบบให้เหมาะสมกับการท่องเที่ยว
3. ปฏิบัติการจอบที่ปักสำหรับนักท่องเที่ยว

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับที่ปักประเภทต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับชุรกิจท่องเที่ยว โครงสร้างการบริหารงานของชุรกิจที่ปัก อัตราที่ปัก การจัดบริการสิ่งอำนวยความสะดวกในที่ปัก วิธีการจอบ และการลงทะเยียนเข้า – ออกที่ปัก ศัพท์ที่ใช้ในชุรกิจที่ปัก

2701 – 2210 การจัดอาหารและเครื่องดื่มเพื่อการท่องเที่ยว 2 (2)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับการจัดรายการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อการท่องเที่ยว
2. สามารถจัดอาหารและเครื่องดื่มให้เหมาะสมกับรูปแบบการท่องเที่ยวได้อย่างถูกต้อง
3. มีเจตคติที่ดีในงานบริการ

มาตรฐานรายวิชา

1. เข้าใจหลักการการจัดอาหารและเครื่องดื่มเพื่อการท่องเที่ยว
2. ปฏิบัติการจัดอาหารและเครื่องดื่มเพื่อการท่องเที่ยว

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับประเภทของอาหารและเครื่องดื่มเพื่อการท่องเที่ยว การวางแผนจัดรายการอาหารและเครื่องดื่มให้เหมาะสมกับกิจกรรมการท่องเที่ยว และการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการรับประทานอาหารและเครื่องดื่ม มารยาทในการรับประทานอาหารและเครื่องดื่ม ปฏิบัติการทำอาหารและเครื่องดื่มอย่างง่าย

2701 – 2211 การท่องเที่ยวเชิงนิเวศ 2 (2)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้และเข้าใจเกี่ยวกับรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงนิเวศ
2. มีทักษะในการจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงนิเวศ
3. มีจิตสำนึกต่อการอนุรักษ์และส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงนิเวศ

มาตรฐานรายวิชา

1. บอกองค์ประกอบของการท่องเที่ยวเชิงนิเวศ
2. จำแนกรูปแบบของการท่องเที่ยวเชิงนิเวศ
3. บอกวิธีปฏิบัติการจัดรูปแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงนิเวศที่เหมาะสมกับแหล่งท่องเที่ยว

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความหมายของการท่องเที่ยวเชิงนิเวศ องค์ประกอบของการท่องเที่ยวเชิงนิเวศ รูปแบบของการท่องเที่ยวเชิงนิเวศ การติดต่อประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง การจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงนิเวศ

2701 – 2212 นันทนาการเพื่อการท่องเที่ยว 2 (3)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจถึงความสำคัญของการจัดกิจกรรมต่าง ๆ เพื่อการท่องเที่ยว
2. มีทักษะในการจัดกิจกรรมต่าง ๆ เพื่อการท่องเที่ยว
3. มีความพึงพอใจในการปฏิบัติกิจกรรมร่วมกับผู้อื่น

มาตรฐานรายวิชา

1. อธิบายวิธีการดำเนินกิจกรรมต่าง ๆ ในการจัดนำเที่ยว
2. จัดกิจกรรมต่าง ๆ เพื่อการท่องเที่ยวได้อย่างเหมาะสม
3. นำกิจกรรมนันทนาการไปประยุกต์ใช้กับกลุ่มนักท่องเที่ยว

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการจัดกิจกรรมเพื่อสร้างความสนุกสนานเพลิดเพลิน รูปแบบและวิธีการจัดกิจกรรมนันทนาการ ฝึกปฏิบัติการจัดกิจกรรมนันทนาการ

2701 – 2213 การปฏิบัติงานจัดนำเที่ยว

3 (4)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้และเข้าใจเกี่ยวกับการวางแผนการจัดนำเที่ยว
2. มีทักษะในการติดต่อประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
3. มีความรักและภูมิใจในงานที่ปฏิบัติ

มาตรฐานรายวิชา

1. ปฏิบัติการวางแผนการจัดนำเที่ยว
2. บอกวิธีการติดต่อประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
3. ปฏิบัติการคิดค่าบริการจัดนำเที่ยว
4. ปฏิบัติการจัดนำเที่ยวอย่างเหมาะสม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการวางแผนการจัดนำเที่ยว การเขียนโครงการจัดนำเที่ยวประเภทและขั้นตอนการจัดรายการนำเที่ยว การสำรวจเส้นทาง การติดต่อประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง การคิดค่าบริการจัดนำเที่ยว การประชาสัมพันธ์และการเสนอรายการนำเที่ยวต่อลูกค้า การปฏิบัติงานจัดนำเที่ยวนอกสถานที่

2701 – 2214 การถ่ายภาพเบื้องต้น

2 (2)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับส่วนประกอบของกล้องถ่ายภาพ และการดูแลรักษากล้องถ่ายภาพ
2. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการประกอบภาพอย่างง่าย
3. มีทักษะในการถ่ายภาพ
4. เกิดความพึงพอใจและสามารถพัฒนาไปสู่อาชีพได้

มาตรฐานรายวิชา

1. มีความรู้เกี่ยวกับส่วนประกอบของกล้องถ่ายภาพและการดูแลรักษากล้องถ่ายภาพ
2. มีความรู้เกี่ยวกับหลักการประกอบภาพอย่างง่าย
3. มีทักษะในการถ่ายภาพ

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติเกี่ยวกับประเภทของกล้องถ่ายภาพ ส่วนประกอบของกล้องถ่ายภาพ ชนิดของเลนส์ ชนิดของฟิล์ม และการเลือกใช้ หลักการประกอบภาพอย่างง่าย การดูแลรักษากล้องถ่ายภาพและอุปกรณ์

2701 – 2215 ปฏิบัติงานวิชาชีพ 1

3 (4)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจองค์ประกอบของบริษัทนำเที่ยว
2. มีทักษะในการใช้เครื่องใช้สำนักงาน
3. มีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพ

มาตรฐานรายวิชา

1. บอกหน้าที่ความรับผิดชอบของแผนกต่าง ๆ
2. ปฏิบัติการใช้เครื่องใช้สำนักงาน
3. อธิบายโครงสร้างของบริษัทนำเที่ยว

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับโครงสร้างของธุรกิจนำเที่ยว บทบาทหน้าที่ความรับผิดชอบของแผนกต่างๆ ในบริษัทนำเที่ยว การใช้เครื่องใช้สำนักงาน อาทิ พิมพ์ดีด คอมพิวเตอร์ เครื่องโทรสาร เครื่องถ่ายเอกสาร

2701 – 2216 ปฏิบัติงานวิชาชีพ 2

3 (4)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้และเข้าใจเกี่ยวกับการปฏิบัติงานในหน่วยงานธุรกิจท่องเที่ยว
2. มีทักษะในการเขียนรายการนำเที่ยว การติดต่อประสานงาน การขายและการบริการ
3. มีทักษะในการติดต่อสื่อสารทางโทรศัพท์ การจองที่พัก ยานพาหนะ
4. มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ

มาตรฐานรายวิชา

1. เขียนรายการนำเที่ยว
2. ติดต่อประสานงานกับผู้ผลิตสินค้าทางการท่องเที่ยว การขายและการบริการทางการท่องเที่ยว
3. ติดต่อสื่อสารทางโทรศัพท์ การจองที่พัก ยานพาหนะ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการเขียนรายการนำเที่ยว การติดต่อประสานงานกับผู้ผลิตสินค้าทางการท่องเที่ยว การขายสินค้าและการบริการทางการท่องเที่ยว การติดต่อสื่อสารทางโทรศัพท์ ระบบการจองที่พัก ยานพาหนะ

2701 – 2217 ผลิตภัณฑ์พื้นเมืองและของที่ระลึก

2 (2)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์พื้นเมืองและของที่ระลึกในแต่ละภูมิภาค
2. อธิบายขั้นตอนการผลิต และประเภทของผลิตภัณฑ์
3. เกิดความห่วงใยในภูมิปัญญาท้องถิ่น

มาตรฐานรายวิชา

1. มีความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์พื้นเมืองและของที่ระลึกในแต่ละภูมิภาค
2. อธิบายขั้นตอนการผลิต ผลิตภัณฑ์พื้นเมืองแต่ละประเภท

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์พื้นบ้านและของที่ระลึกในแต่ละภูมิภาค ขั้นตอนการผลิตและจำหน่ายทัศนศึกษาภูมิปัญญาชาวบ้านในท้องถิ่น

2701 – 2218 ความปลอดภัยทางการท่องเที่ยว

2 (2)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการให้ความปลอดภัย วิธีการปฐมพยาบาล และการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าแก่นักท่องเที่ยว
2. มีทักษะในการปฐมพยาบาล และการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า
3. ตระหนักถึงหน้าที่ของตนในการให้ความปลอดภัยแก่นักท่องเที่ยว

มาตรฐานรายวิชา

1. อธิบายวิธีการปฐมพยาบาลและการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าแก่นักท่องเที่ยว
2. ปฐมพยาบาล และแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าในกรณีต่าง ๆ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับขั้นตอน วิธีการให้ความปลอดภัยแก่นักท่องเที่ยว วิธีการปฐมพยาบาล การแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าเมื่อเกิดอุบัติเหตุ

2701 – 2219 การท่องเที่ยวเชิงเกษตร

2 (2)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้และเข้าใจเกี่ยวกับความสำคัญของการท่องเที่ยวเชิงเกษตร
2. มีทักษะในการจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงเกษตร
3. มีจิตสำนึกที่ดีต่อการอนุรักษ์และส่งเสริมแหล่งท่องเที่ยวเชิงเกษตร

มาตรฐานรายวิชา

1. บอกองค์ประกอบของการท่องเที่ยวเชิงเกษตร
2. จำแนกรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงเกษตร
3. บอกวิธีปฏิบัติการจัดรูปแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงเกษตรที่เหมาะสมกับท้องถิ่น

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความหมายและความสำคัญของการท่องเที่ยวเชิงเกษตร องค์ประกอบของการท่องเที่ยวเชิงเกษตร ประเภทของแหล่งท่องเที่ยวเชิงเกษตร รูปแบบของกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงเกษตร ความรู้เกี่ยวกับกิจกรรม Home stay และ Farm stay แนวโน้มของการท่องเที่ยวเชิงเกษตร การติดต่อประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

2701 – 2220 การท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ

2 (2)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับรูปแบบการท่องเที่ยวเพื่อสุขภาพ
2. มีทักษะในการจัดกิจกรรมเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเพื่อสุขภาพ
3. มีจิตสำนึกที่ดีต่อการอนุรักษ์และส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ

มาตรฐานรายวิชา

1. อธิบายความสำคัญรูปแบบของการท่องเที่ยวเพื่อสุขภาพ
2. เลือก แนะนำรูปแบบการท่องเที่ยวเพื่อสุขภาพได้อย่างเหมาะสมกับนักท่องเที่ยว
3. ติดต่อประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความหมาย ความสำคัญของการท่องเที่ยวเพื่อสุขภาพ องค์ประกอบของการท่องเที่ยวเพื่อสุขภาพ รูปแบบของกิจกรรมการท่องเที่ยวเพื่อสุขภาพ การติดต่อประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง การจัดกิจกรรมเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเพื่อสุขภาพ