



## โครงการสอน

|                          |                                      |                         |                     |
|--------------------------|--------------------------------------|-------------------------|---------------------|
| รหัส.....20406-2307..... | วิชาครัวและอุปกรณ์งานครัวโรงแรม..... | จำนวนชั่วโมง.....4..... | หน่วยกิต.....2..... |
| รหัส.....20700-1004..... | วิชาพฤติกรรมนักท่องเที่ยว.....       | จำนวนชั่วโมง.....2..... | หน่วยกิต.....2..... |
| รหัส.....20701-2008..... | วิชางานส่วนหน้าโรงแรม.....           | จำนวนชั่วโมง.....3..... | หน่วยกิต.....2..... |
| รหัส.....20701-2105..... | วิชาศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร.....      | จำนวนชั่วโมง.....3..... | หน่วยกิต.....2..... |

ลงชื่อ

(นางสาวอัญชลี ประทุมทิพย์)

ครูผู้สอน

งานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน  
วิทยาลัยอาชีวศึกษาหนองคาย

ฝ่ายวิชาการ  
สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

### โครงการสอนรายวิชา

รหัส.....20406-2307.....วิชา.....ครัวและอุปกรณ์งานครัวโรงแรม.....นก.....2.....ชม.....4.....  
ระดับชั้น.....ปวช..... สาขา/สาขางาน.....การโรงแรม.....

#### จุดประสงค์รายวิชา

1. เข้าใจเกี่ยวกับครัวและอุปกรณ์ คำศัพท์เฉพาะ การจัดครัว ดำเนินงาน ในครัวโรงแรม และการป้องกันอุบัติเหตุในครัว
2. สามารถใช้อุปกรณ์งานครัวโรงแรม จัดและดำเนินงานครัว ทำความสะอาด เก็บ และดูแลรักษาเครื่องมืออุปกรณ์งานครัวโรงแรม
3. เจตคติและมีกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงานอย่างเป็นระบบด้วยความสะอาด เป็นระเบียบเรียบร้อย

#### สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับครัว อุปกรณ์งานครัวโรงแรม และคำศัพท์เฉพาะตามหลักการ
2. ใช้อุปกรณ์งานครัวโรงแรม จัดและดำเนินงานครัว เก็บ ทำความสะอาดและดูแลรักษาเครื่องมือ อุปกรณ์งานครัวโรงแรม ตามวิธีการและตามหลักการ

#### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับครัวและอุปกรณ์งานครัวในโรงแรม คำศัพท์เฉพาะ การจัดครัวและการดำเนินงาน การทำความสะอาดอุปกรณ์ การเก็บรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์ การป้องกันอุบัติเหตุและการดูแลรักษาให้อุปกรณ์อยู่ในสภาพที่สะอาดพร้อมที่จะใช้งาน

รหัส.....20406-2307.....วิชา.....ครัวและอุปกรณ์งานครัวโรงแรม.....

สแกนด้วย CamScanner



### โครงการสอนรายวิชา

รหัส.....20700-1004.....วิชา.....พฤติกรรมนักท่องเที่ยว.....นก.....2.....ชม.....2.....  
ระดับชั้น.....ปวช..... สาขา/สาขางาน.....การโรงแรม.....

#### จุดประสงค์รายวิชา

1. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับพฤติกรรมพื้นฐานของนักท่องเที่ยวแต่ละเชื้อชาติ ประเภทของลูกค้ำ และพฤติกรรมการใช้บริการของลูกค้ำแต่ละประเภท
2. สามารถวิเคราะห์ถึงพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวแต่ละเชื้อชาติในการใช้บริการด้านอุตสาหกรรมท่องเที่ยว
3. เกิดลักษณะนิสัยที่ดีในการต้อนรับลูกค้ำ และประยุกต์ใช้กับลูกค้ำแต่ละกลุ่มได้ดี

#### สมรรถนะรายวิชา

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

#### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับพฤติกรรมนักท่องเที่ยว กลุ่มนักท่องเที่ยว การใช้บริการที่พัก การท่องเที่ยว การขนส่งและการเดินทาง ร้านอาหาร สินค้าของที่ระลึก พฤติกรรมพื้นฐานของนักท่องเที่ยว ความแตกต่างของพฤติกรรมนักท่องเที่ยวแต่ละเชื้อชาติ การแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าในการให้บริการที่เหมาะสมกับสถานการณ์

หน่วยการสอน

รหัส.....20700-1004.....วิชา.....พฤติกรรมนักท่องเที่ยง.....

| หน่วยที่ | ชื่อหน่วย                                                                     | จำนวนคาบ |         |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------|----------|---------|
|          |                                                                               | ทฤษฎี    | ปฏิบัติ |
| 1        | ประเภทของนักท่องเที่ยว                                                        | 6        |         |
| 2        | พฤติกรรมขั้นพื้นฐานของนักท่องเที่ยวด้านวัฒนธรรม ประเพณี                       | 10       |         |
| 3        | พฤติกรรมขั้นพื้นฐานของนักท่องเที่ยว ด้านการใช้บริการในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว | 8        |         |
| 4        | การเปรียบเทียบความแตกต่างของพฤติกรรมนักท่องเที่ยวในรูปแบบต่างๆ                | 6        |         |
| 5        | การจัดกิจกรรมและการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้ากับกลุ่มนักท่องเที่ยวตามภูมิภาคต่างๆ    | 6        |         |
|          |                                                                               |          |         |
|          |                                                                               |          |         |
|          |                                                                               |          |         |
|          |                                                                               |          |         |
|          |                                                                               |          |         |
|          |                                                                               |          |         |
|          |                                                                               |          |         |
|          |                                                                               |          |         |
|          |                                                                               |          |         |
|          |                                                                               |          |         |
|          |                                                                               |          |         |
|          |                                                                               |          |         |
|          |                                                                               |          |         |
|          |                                                                               |          |         |
|          |                                                                               |          |         |
|          |                                                                               |          |         |
|          |                                                                               |          |         |
|          |                                                                               |          |         |
|          | รวม                                                                           | 36       |         |
|          |                                                                               | 36       |         |

รหัส.....20701-2008.....วิชา.....งานส่วนหน้าโรงแรม.....

สแกนด้วย CamScanner

## โครงการสอนรายวิชา

รหัส.....20701-2105.....วิชา.....ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร.....นก.....2.....ชม.....3.....

ระดับชั้น.....ปวช..... สาขา/สาขางาน.....การโรงแรม.....

### จุดประสงค์รายวิชา

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

### สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการของศิลปะการตกแต่งอาหาร
2. แกะสลักเชิงธุรกิจ จัดตกแต่งหัวจาน จัดลงภาชนะ และเก็บรักษา

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับศิลปะเพื่อการจัดตกแต่งอาหาร การหั่น การตัดชิ้นให้สวยงามเพื่อประกอบอาหาร การแกะสลักเชิงธุรกิจ การจัดตกแต่งหัวจาน การจัดลงภาชนะ การเก็บรักษาและการปฏิบัติการจัดตกแต่งอาหาร



หน่วยการสอน

รหัส.....20701-2105.....วิชา.....ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร.....

| หน่วยที่ | ชื่อหน่วย                                        | จำนวนคาบ |         |
|----------|--------------------------------------------------|----------|---------|
|          |                                                  | ทฤษฎี    | ปฏิบัติ |
| 1        | ศิลปะการจัดและตกแต่งอาหาร                        | 3        |         |
| 2        | หลักการประกอบอาหารที่เกี่ยวข้องกับการตกแต่งอาหาร | 3        |         |
| 3        | เทคนิคการจัดตกแต่งอาหาร                          | 3        |         |
| 4        | การแกะสลักเชิงธุรกิจ                             | 3        | 12      |
| 5        | ปฏิบัติการออกแบบและตกแต่งอาหารจานเดียว           | 3        | 12      |
| 6        | ปฏิบัติการออกแบบและตกแต่งอาหารหวานไทยและเบเกอรี่ | 3        | 12      |
|          |                                                  |          |         |
|          |                                                  |          |         |
|          |                                                  |          |         |
|          |                                                  |          |         |
|          |                                                  |          |         |
|          |                                                  |          |         |
|          |                                                  |          |         |
|          |                                                  |          |         |
|          |                                                  |          |         |
|          |                                                  |          |         |
|          |                                                  |          |         |
|          |                                                  |          |         |
|          |                                                  |          |         |
|          |                                                  |          |         |
|          |                                                  |          |         |
|          |                                                  |          |         |
|          |                                                  |          |         |
|          |                                                  |          |         |
|          | รวม                                              | 54       | 36      |