



## โครงการสอน

รหัส...20701-2112.....	วิชาการจัดดอกไม้.....	จำนวนชั่วโมง...4..	หน่วยกิต...3...
รหัส...2700-1004.....	วิชาพฤติกรรมนักท่องเที่ยว.....	จำนวนชั่วโมง...2..	หน่วยกิต...2...
รหัส...2701-2104.....	วิชาภาษาอังกฤษสำหรับงานครัวโรงแรม.....	จำนวนชั่วโมง...3..	หน่วยกิต...2...
รหัส...3701-2001.....	วิชาการจัดการงานส่วนหน้าโรงแรม.....	จำนวนชั่วโมง...4..	หน่วยกิต...3...
รหัส...3701-2004.....	วิชาครัวและการประกอบอาหารโรงแรม.....	จำนวนชั่วโมง...4..	หน่วยกิต...3...

ลงชื่อ

(นางสาวอัญชลี ประทุมทิพย์)

ครูผู้สอน

งานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน  
วิทยาลัยอาชีวศึกษาหนองคาย

ฝ่ายวิชาการ  
สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

โครงการสอนรายวิชา

รหัส.....20701-2112.....วิชา.....การจัดดอกไม้.....นก.....3.....ชม.....4.....  
ระดับชั้น.....ปวช..... สาขา/สาขางาน.....การโรงแรม.....

จุดประสงค์รายวิชา

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการจัดดอกไม้ในโอกาสต่าง ๆ
2. สามารถใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือ อุปกรณ์ในการจัดดอกไม้
3. สามารถจัดดอกไม้ในโอกาสต่าง ๆ
4. มีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และปลอดภัย

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการจัดดอกไม้
2. จัดดอกไม้ขึ้นพื้นฐานรูปแบบต่าง ๆ ตามโอกาสและหลักสากล

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการจัดดอกไม้ การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ การเตรียมดอกไม้ ใบไม้ การเก็บรักษา การใช้ดอกไม้ทดแทน การคำนวณต้นทุน กำหนดราคาขาย การจัดดอกไม้ขึ้นพื้นฐานรูปแบบต่างๆ ตามหลักสากล การจัดดอกไม้ ตกแต่งสถานที่ในโอกาสต่าง ๆ และฝึกปฏิบัติการจัดดอกไม้



โครงการสอนรายวิชา

รหัส.....2700-1004.....วิชา.....พฤติกรรมนักท่องเที่ยว.....นก.....2.....ชม.....2.....  
ระดับชั้น.....ปวช..... สาขา/สาขางาน.....การโรงแรม.....

จุดประสงค์รายวิชา

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับประเภทของลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการ และพฤติกรรมการใช้บริการของลูกค้าแต่ละประเภท
2. สามารถวิเคราะห์ถึงพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวที่เป็นลูกค้าแต่ละเชื้อชาติ ในการใช้บริการด้านต่างๆที่เกี่ยวข้องกับการโรงแรมและการท่องเที่ยว
3. เกิดลักษณะนิสัยที่ดีในการต้อนรับลูกค้า และประยุกต์ใช้กับลูกค้าแต่ละกลุ่มได้ดี

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับพฤติกรรมพื้นฐานของนักท่องเที่ยวแต่ละเชื้อชาติ
2. วิเคราะห์ลักษณะธรรมชาติ และความแตกต่างของพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวแต่ละเชื้อชาติ
3. วิเคราะห์พฤติกรรมในการใช้บริการด้านต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการโรงแรมและการท่องเที่ยว
4. ประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับพฤติกรรมนักท่องเที่ยวในงานบริการตามกลุ่มนักท่องเที่ยว

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับพฤติกรรมนักท่องเที่ยว ประเภทของนักท่องเที่ยว ลูกค้าที่ใช้บริการโรงแรม พฤติกรรมนักท่องเที่ยวโดยศึกษาพฤติกรรมพื้นฐานวัฒนธรรม ประเพณี อาชีพ เชื้อชาติ วัย และอื่นๆ ผู้ใช้บริการกลุ่มผู้พิการและผู้สูงอายุ ความแตกต่างของพฤติกรรมในรูปแบบต่างๆ การแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าในการให้บริการที่เหมาะสมกับเหตุการณ์



โครงการสอนรายวิชา

รหัส.....2701-2104.....วิชา.....ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัวโรงแรม.....นก.....2.....ชม.....3.....  
ระดับชั้น.....ปวช..... สาขา/สาขางาน.....การโรงแรม.....

จุดประสงค์รายวิชา

1. มีความรู้ความเข้าใจคำศัพท์ จำนวนที่ใช้ในงานครัวโรงแรม
2. มีทักษะในการใช้ภาษาอังกฤษในงานครัวโรงแรม
3. เห็นความสำคัญของการใช้ภาษาอังกฤษในงานครัวโรงแรม

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการใช้ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัวโรงแรม.
2. ใช้คำศัพท์และจำนวนที่ใช้ในงานครัวโรงแรม
3. กรอกแบบฟอร์ม เอกสารในงานครัวโรงแรม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับภาษาอังกฤษสำหรับงานครัวโรงแรม คำศัพท์ภาษาอังกฤษในงานครัวโรงแรม เอกสารในงานครัวโรงแรม การกรอกแบบฟอร์ม การบริการข้อมูลงานครัวโรงแรม และฝึกทักษะการใช้ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัวโรงแรม



### โครงการสอนรายวิชา

รหัส.....3701-2001.....วิชา.....การจัดการงานส่วนหน้าโรงแรม.....นก.....3.....ชม.....4.....  
ระดับชั้น.....ปวส..... สาขา/สาขางาน.....การบริการอาหารและเครื่องดื่ม.....

#### จุดประสงค์รายวิชา

1. มีความรู้เกี่ยวกับโครงสร้างการบริหารงานในงานส่วนหน้าโรงแรม
2. มีความรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ต่าง ๆ ในงานส่วนหน้าโรงแรม
3. มีทักษะการปฏิบัติงานด้านส่วนหน้าโรงแรม
4. มีเจตคติที่ดีและมีความรับผิดชอบในงานอาชีพ

#### สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการจัดการงานส่วนหน้าโรงแรม
2. แสดงความรู้เกี่ยวกับการส่งเสริมการบริการ สินค้าและการต้อนรับ
3. ปฏิบัติงานส่วนหน้าโรงแรม ระดับหัวหน้างาน
4. สื่อสารภาษาอังกฤษได้ในระดับปฏิบัติการพื้นฐาน

#### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดการงานส่วนหน้าโรงแรม ความหมายและความสำคัญ ลักษณะของงาน ส่วนหน้าโรงแรม โครงสร้างการบริหารงานส่วนหน้าโรงแรมและบทบาทหน้าที่แต่ละตำแหน่งงาน คุณลักษณะคุณสมบัติและจรรยาบรรณพนักงานบริการส่วนหน้าโรงแรม อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้และเอกสารแบบฟอร์มต่างๆ ในการปฏิบัติงาน งานสำรองห้องพัก งานต้อนรับและลงทะเบียนเข้าพัก งานบริการ โทรศัพท์ งานการเงินส่วนหน้า งานบริการบริเวณส่วนหน้าโรงแรม การจัดการด้านบุคลากร การใช้เทคโนโลยี สารสนเทศในการปฏิบัติงานส่วนหน้าโรงแรม การจัดทำรายงานสถิติต่างๆ การดำเนินงานในการให้บริการทางธุรกิจ การจัดการกับข้อร้องเรียนของลูกค้าและการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า และฝึกปฏิบัติการจัดการงานส่วนหน้าโรงแรม







รหัส.....3701-2004.....วิชา.....ครัวและการประกอบอาหารโรงแรม.....นก.....3.....ชม.....4.....  
ระดับชั้น.....ปวส..... สาขา/สาขางาน.....การบริการอาหารและเครื่องดื่ม.....

#### จุดประสงค์รายวิชา

1. มีความรู้เกี่ยวกับรูปแบบครัวและอุปกรณ์ เครื่องใช้ในการประกอบอาหารประเภทต่างๆ
2. มีความรู้เกี่ยวกับการจัดเตรียมวัตถุดิบในการประกอบอาหาร
3. ปฏิบัติงานประกอบอาหารโรงแรม
4. มีเจตคติที่ดีในงานครัวโรงแรมและปฏิบัติงานให้ถูกสุขอนามัย

#### สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับรูปแบบครัว และวัสดุอุปกรณ์ประเภทต่างๆ
2. ปฏิบัติงานเตรียมและประกอบอาหารโรงแรม
3. ปฏิบัติงานครัวโรงแรมในระดับหัวหน้างาน

#### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับครัวและการประกอบอาหารโรงแรม รูปแบบครัวประเภทต่าง ๆ หน้าที่ความรับผิดชอบ จรรยาบรรณ อุปกรณ์งานครัว ความปลอดภัย การเลือกซื้อ การจัดเตรียมวัตถุดิบ วิธีการและขั้นตอน การประกอบอาหารครัว ร้อน-เย็น อาหารตะวันตก เก็บรักษาอาหารปรุงแล้วอย่างปลอดภัยการกำหนดราคาขาย และฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร โรงแรม