



รหัส 20702 - 2105	การพัฒนาบุคลากรในงานท่องเที่ยว	จำนวนชั่วโมง 3 หน่วยกิต 2
รหัส 20701 - 2005	งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม	จำนวนชั่วโมง 4 หน่วยกิต 3
รหัส 30700 - 1003	ศิลปะการต้อนรับและบริการ	จำนวนชั่วโมง 4 หน่วยกิต 3
รหัส 30700 - 0001	การโรงแรมและการท่องเที่ยว	จำนวนชั่วโมง 3 หน่วยกิต 3
รหัส 30700 - 0002	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม	จำนวนชั่วโมง 3 หน่วยกิต 3

ลงชื่อ

(นายสุทธิชัย สร้อยสุข)

ครูผู้สอน

งานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน
วิทยาลัยอาชีวศึกษาหนองคาย

ฝ่ายวิชาการ
สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

โครงการสอน

รหัส 20702 – 2105 วิชาการพัฒนาบุคลิกภาพในงานท่องเที่ยว ท.ป.น. 1-2-2 ทฤษฎีรวม 54 คาบ
ระดับชั้น ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) พุทธศักราช 2562 สาขาวิชาการโรงแรม
ชื่อผู้สอน นายสุทธิชัย สร้อยสุข

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับหลักการพัฒนาบุคลิกภาพที่เหมาะสมกับงานท่องเที่ยว
2. ปรับปรุงและพัฒนาบุคลิกภาพของตนให้เหมาะสมกับงาน
3. มีเจตคติที่ดีและตระหนักถึงความสำคัญของมารยาทตามวัฒนธรรมไทยและสากล

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับบุคลิกภาพและการพัฒนาบุคลิกภาพในงานท่องเที่ยว
2. ปรับปรุงและพัฒนาบุคลิกภาพการเป็นผู้ให้บริการด้านการท่องเที่ยวตามหลักวัฒนธรรมไทย

และสากล

3. ประยุกต์ใช้ความรู้เพื่อการปรับปรุงบุคลิกภาพในการปฏิบัติงานอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความหมายความสำคัญและประเภทบุคลิกภาพ องค์ประกอบบุคลิกภาพ การรับรู้เกี่ยวกับตัวเอง หลักและวิธีเสริมสร้างบุคลิกภาพ การพัฒนาบุคลิกภาพและมนุษยสัมพันธ์ในการทำงาน ขนบธรรมเนียมประเพณีไทยและมารยาทสากล ฝึกปฏิบัติการพัฒนาบุคลิกภาพในงานบริการด้านการท่องเที่ยว

หน่วยการสอน
รหัส 20702 – 2105 วิชาการพัฒนาบุคลิกภาพในงานท่องเที่ยวท่องเที่ยว

หน่วยที่	ชื่อหน่วย	จำนวนคาบ	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความหมายและความสำคัญ	3	
2	ประเภทบุคลิกภาพ องค์ประกอบบุคลิกภาพและการรับรู้เกี่ยวกับตัวเอง	3	3
3	หลักและวิธีเสริมสร้างบุคลิกภาพ การพัฒนาบุคลิกภาพและมนุษยสัมพันธ์ในการทำงาน	6	12
4	ขนบธรรมเนียมประเพณีไทยและมารยาทสากล	6	6
5	ฝึกปฏิบัติการพัฒนาบุคลิกภาพในงานบริการ ด้านการท่องเที่ยว		15
รวม		18	36

โครงการสอน

รหัส 20701 - 2005 วิชางานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ท.ป.น. 2-2 -3 ทฤษฎีรวม 72 คาบ
ระดับชั้น ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) พุทธศักราช 2562 สาขาวิชาการโรงแรม
ชื่อผู้สอน นายสุทธิชัย สร้อยสุข

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจในหลักการการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
2. ปฏิบัติงานการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
3. ตระหนักในหน้าที่ความรับผิดชอบงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
4. เจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการบริการอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจโรงแรม
2. แสดงความรู้เกี่ยวกับรายการอาหารและเครื่องดื่มของแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม
3. จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
4. จัดโต๊ะอาหาร บริการอาหารและเครื่องดื่มตามรูปแบบการบริการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ประเภท รูปแบบของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม หน้าที่ความรับผิดชอบ คุณสมบัติ จรรยาบรรณของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม ความรู้เกี่ยวกับรายการอาหาร และเครื่องดื่ม อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในงานบริการอาหารและเครื่องดื่มการจัดเตรียมบริการ มารยาทการรับประทานอาหาร และฝึกปฏิบัติ การจัดโต๊ะอาหาร การบริการอาหารและเครื่องดื่ม

หน่วยการสอน
รหัส 20701 – 2005 วิชางานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

หน่วยที่	ชื่อหน่วย	จำนวนคาบ	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	4	
2	รูปแบบของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	4	
3	หน้าที่ความรับผิดชอบ คุณสมบัติ จรรยาบรรณของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม	12	
4	ความรู้เกี่ยวกับรายการอาหารและเครื่องดื่ม	8	
5	อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม	4	8
6	การจัดเตรียมบริการ มารยาทการรับประทานอาหาร	4	8
7	ฝึกปฏิบัติ การจัดโต๊ะอาหาร การบริการอาหารและเครื่องดื่ม		20
รวม		36	36

โครงการสอน

รหัส 30700 - 1003 วิชาศิลปะการต้อนรับและการบริการ ท.ป.น. 2-2-3 ทฤษฎีรวม 72 คาบ
ระดับชั้น ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) พุทธศักราช 2563 สาขาวิชาการโรงแรม
ชื่อผู้สอน นายสุทธิชัย สร้อยสุข

จุดประสงค์รายวิชา

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับศิลปะการต้อนรับและการบริการ
2. มีทักษะ ปฏิบัติตามขั้นตอนวิธีการต้อนรับและเทคนิคการให้บริการ
3. มีเจตคติที่ดีในงานอาชีพบริการ

สมรรถนะรายวิชา

1. จัดการและรักษาความสัมพันธ์ในที่ทำงานอย่างมีประสิทธิภาพ
2. สร้างและรักษาแนวทางการทำงานเป็นทีมเพื่องานบริการ
3. ดูแลและควบคุมการปฏิบัติงานต้อนรับและบริการ
4. สื่อสารทางโทรศัพท์และเทคโนโลยี สารสนเทศได้ อย่างมีประสิทธิภาพ
5. นำเสนอสินค้าและบริการแก่ลูกค้า
6. จัดการและแก้ไขปัญหาความขัดแย้งในสถานการณ์ต่าง ๆ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับศิลปะการต้อนรับและการบริการ หลักการ ความสำคัญและรูปแบบในการให้บริการ การต้อนรับและเทคนิคในการให้บริการ การอยู่ร่วมกันและการปรับตัวในสังคม การผูกมิตรไมตรี พฤติกรรมของลูกค้า จิตวิทยาการบริการการสร้างมนุษยสัมพันธ์เทคนิคการจูงใจ การสร้างความประทับใจให้กับลูกค้า แนวทางการทำงานเป็นทีม เพื่องานบริการ การสื่อสารทางโทรศัพท์ และเทคโนโลยีสารสนเทศ การจัดการและแก้ไขปัญหาความขัดแย้งในสถานการณ์ต่าง ๆ

หน่วยการสอน

รหัส 30700 - 1003

วิชาศิลปะการต้อนรับและการบริการ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย	จำนวนคาบ	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับศิลปะการต้อนรับและการบริการ	4	
2	หลักการ ความสำคัญและรูปแบบในการให้บริการ	4	4
3	การต้อนรับและเทคนิคในการให้บริการ	4	8
4	การอยู่ร่วมกันและการปรับตัวในสังคม การผูกมิตรไมตรี	4	
5	พฤติกรรมของลูกค้า จิตวิทยาการบริการการสร้างมนุษยสัมพันธ์	8	
6	เทคนิคการจูงใจการสร้างความประทับใจให้กับลูกค้า แนวทางการทำงานเป็นทีมเพื่องานบริการ	4	8
7	การสื่อสารทางโทรศัพท์ และเทคโนโลยี สารสนเทศ	4	8
8	การจัดการและแก้ไขปัญหาความขัดแย้งในสถานการณ์ต่าง ๆ	4	8
รวม		36	36

โครงการสอน

รหัส 30700 - 0001 วิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว ท.ป.น. 3-0-3 ทฤษฎีรวม 54 คาบ
ระดับชั้น ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) พุทธศักราช 2563 สาขาวิชาการโรงแรม
ชื่อผู้สอน นายสุทธิชัย สร้อยสุข

.....

จุดประสงค์รายวิชา

1. รู้และเข้าใจเกี่ยวกับงานการโรงแรมและการท่องเที่ยว
2. ตระหนักถึงความสำคัญของงานการโรงแรมและการท่องเที่ยว
3. มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพการโรงแรมและการท่องเที่ยว

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับงานการโรงแรมและการท่องเที่ยว
2. ระบุความสำคัญของงานการโรงแรมและการท่องเที่ยว

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการโรงแรมและการท่องเที่ยวหลักการประเภทของที่พักรับบริการด้านที่พักแรมและการท่องเที่ยวความสัมพันธ์ระหว่างธุรกิจโรงแรมและธุรกิจท่องเที่ยวการประสานงานภายในองค์กรและธุรกิจที่เกี่ยวข้องปัจจัยที่มีผลกระทบต่อธุรกิจโรงแรมและธุรกิจท่องเที่ยว

หน่วยการสอน
รหัส 30700 - 0001 วิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว

หน่วยที่	ชื่อหน่วย	จำนวนคาบ	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ศึกษาเกี่ยวกับการโรงแรมและการท่องเที่ยว	6	
2	หลักการ ประเภทของที่พักงานบริการด้านที่พักโรงแรมและการท่องเที่ยว	12	
3	ความสัมพันธ์ระหว่างธุรกิจโรงแรมและธุรกิจท่องเที่ยว	12	
4	การประสานงานภายในองค์กรและธุรกิจที่เกี่ยวข้อง	12	
5	ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อธุรกิจโรงแรมและธุรกิจท่องเที่ยว	12	
รวม		54	

โครงการสอน

รหัส 30700 - 0002 วิชาความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม ท.ป.น. 3-0-3 ทฤษฎีรวม 54 คาบ
ระดับชั้น ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) พุทธศักราช 2563 สาขาวิชาการโรงแรม
ชื่อผู้สอน นายสุทธิชัย สร้อยสุข

.....

จุดประสงค์รายวิชา

1. รู้และเข้าใจเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่มในงานการโรงแรมและการท่องเที่ยว
2. รู้และเข้าใจหลักโภชนาการเบื้องต้นรายการอาหารและเครื่องดื่ม
3. รู้และเข้าใจเกี่ยวกับอุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้ในงานอาหารและเครื่องดื่ม
4. ตระหนักถึงความสำคัญของงานอาหารและเครื่องดื่ม

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่มในงานการโรงแรมและการท่องเที่ยว
2. แสดงความรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม
3. แสดงความรู้เกี่ยวกับมารยาทในการรับประทานอาหารและเครื่องดื่ม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม หลักโภชนาการเบื้องต้นความรู้เกี่ยวกับอาหาร และรายการอาหารหลักและวิธีการจัดรายการอาหารมือต่างๆ ประเภทของเครื่องดื่มการบริการอาหารและเครื่องดื่มชนิดและลักษณะของอาหารและเครื่องดื่มที่มีบริการในโรงแรมอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม มารยาทในการรับประทานอาหารและเครื่องดื่ม

รหัส 30700 - 0002

หน่วยการสอน

วิชาความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม

หน่วยที่	ชื่อหน่วย	จำนวนคาบ	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ศึกษาเกี่ยวกับความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม	6	
2	หลักโภชนาการเบื้องต้นความรู้เกี่ยวกับอาหาร	6	
3	รายการอาหารหลักและวิธีการจัดรายการอาหารมือต่างๆ	6	
4	ประเภทของเครื่องดื่ม การบริการอาหารและเครื่องดื่ม ชนิดและลักษณะของอาหารและเครื่องดื่มที่มีบริการในโรงแรม	12	
5	อุปกรณ์เครื่องใช้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม	12	
6	มารยาทในการรับประทานอาหารและเครื่องดื่ม	12	
รวม		54	