

โครงการสอน

รหัส 2001 - 2001 วิชา คอมพิวเตอร์และสารสนเทศเพื่องานอาชีพ ท.ป.น. 3(2) ทฤษฎีรวม 54 คาบ
ระดับชั้น ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) พุทธศักราช 2556 สาขาการโรงแรม
ชื่อผู้สอน นางสาวกนกนาถ นาหิรัญ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการด้านคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่องานอาชีพ การใช้โปรแกรมสำเร็จรูป การใช้อินเทอร์เน็ตและการสื่อสารข้อมูลสารสนเทศในงานอาชีพ
2. สามารถสืบค้นและสื่อสารข้อมูลโดยใช้อินเทอร์เน็ต ใช้ระบบปฏิบัติการคอมพิวเตอร์และโปรแกรมสำเร็จรูปตามลักษณะงานอาชีพ
3. มีคุณธรรม จริยธรรมและความรับผิดชอบในการใช้คอมพิวเตอร์กับระบบสารสนเทศ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการใช้คอมพิวเตอร์ ระบบสารสนเทศ ระบบปฏิบัติการ โปรแกรมสำเร็จรูปและอินเทอร์เน็ตเพื่องานอาชีพ
2. ใช้ระบบปฏิบัติการในการจัดสภาพแวดล้อมและจัดสรรทรัพยากรต่างๆ บนเครื่องคอมพิวเตอร์
3. ใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในงานอาชีพตามลักษณะงาน
4. สืบค้นข้อมูลสารสนเทศในงานอาชีพโดยใช้อินเทอร์เน็ต
5. สื่อสารข้อมูลสารสนเทศโดยใช้อินเทอร์เน็ต

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการใช้คอมพิวเตอร์และระบบสารสนเทศเพื่องานอาชีพ การใช้ ระบบปฏิบัติการ (Windows ,Mac ,Open source OS , ฯลฯ) การใช้โปรแกรมประมวลผลคำ เพื่อจัดทำ เอกสารในงานอาชีพ การใช้โปรแกรมตาราง ทำการเพื่อการคำนวณในงานอาชีพ การใช้โปรแกรมการ นำเสนอผลงาน หรือการใช้โปรแกรมสำเร็จรูปอื่นๆ ตามลักษณะงานอาชีพ การใช้อินเทอร์เน็ตสืบค้น ข้อมูลเพื่องานอาชีพและการสื่อสารข้อมูลสารสนเทศ ผลกระทบของการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ จริยธรรมและความรับผิดชอบในการใช้คอมพิวเตอร์กับระบบสารสนเทศและงานอาชีพ

หน่วยการสอน

รหัส.....2001 - 2001..... วิชา.....คอมพิวเตอร์และสารสนเทศเพื่องานอาชีพ.....

หน่วยที่	ชื่อหน่วย	จำนวนคาบ	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ระบบคอมพิวเตอร์	3	
2	การใช้งานการบำรุงรักษาคอมพิวเตอร์	3	
3	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเทคโนโลยีสารสนเทศ	3	
4	ระบบปฏิบัติการ	3	
5	การใช้งาน โปรแกรมประมวลผลคำ Microsoft Word 2010	3	6
6	การใช้โปรแกรมตารางงาน Microsoft Excel 2010	3	6
7	การใช้โปรแกรมนำเสนอข้อมูล Microsoft PowerPoint 2010	3	6
8	โปรแกรมสำเร็จรูปเพื่องานอาชีพ	3	3
9	การใช้อินเทอร์เน็ต		6
10	จริยธรรมในการใช้คอมพิวเตอร์กับระบบสารสนเทศและ งานอาชีพ	3	
รวม		27	27

โครงการสอน

รหัส 2701 – 2003 วิชา งานครัวโรงแรม ท.ป.น. 4 (3) ทฤษฎีรวม 72 คาบ

ระดับชั้น ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) พุทธศักราช 2556 สาขาการโรงแรม

ชื่อผู้สอน นางสาวกนกนาถ นานิรัญ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. ความรู้เกี่ยวกับประเภทของครัวและอุปกรณ์งานครัว
2. มีความรู้และเข้าใจเกี่ยวกับการเลือกซื้ออาหารสด แห้ง
3. สามารถจัดเตรียมวัตถุดิบและการประกอบอาหาร โรงแรม
4. สามารถจัดตกแต่งอาหารก่อนบริการ
5. มีกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาหารโรงแรม ประเภทของครัวและอุปกรณ์ คำศัพท์ที่ใช้ในงานครัว
2. เลือกซื้อ อาหารสด-แห้ง เตรียมและจัดตกแต่งอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ เก็บรักษา อาหารอย่างถูกวิธี

ตามตำรับอาหาร

3. ปฏิบัติการเตรียมอาหาร ตามตำรับอาหาร

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการประกอบอาหารโรงแรม ประเภทของครัวและอุปกรณ์ คำศัพท์ที่ใช้ในงานครัว การเลือกซื้อ อาหารสด – แห้ง การเตรียมและจัดตกแต่งอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ การเก็บรักษาอาหารอย่างถูกวิธีและเหมาะสม การจัดเตรียมวัตถุดิบตามตำรับอาหาร การจัดตกแต่งห้วงงาน การจัดลงภาชนะ และฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารโรงแรม

หน่วยการสอน

รหัส.....2701 – 2003.....

วิชา.....งานครัวโรงแรม.....

	ชื่อหน่วย	จำนวนคาบ	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	การประกอบอาหารโรงแรม	8	
2	ประเภทของครัวและอุปกรณ์	16	
3	การเลือกซื้อ และการเก็บรักษา อาหารแห้ง	4	8
4	การเลือกซื้อ และการเก็บรักษา อาหารสด	4	4
5	เทคนิคในการประกอบอาหาร (หลักการเตรียมอาหาร)	4	8
6	หลักการสุขาภิบาลอาหาร	4	
7	ปฏิบัติการประกอบอาหารครัว โรงแรม		12
	รวม	40	32

โครงการสอน

รหัส 2701 - 2116 วิชา อาหารอาเซียน ท.ป.น. 2 (3) ทฤษฎีรวม 36 คาบ
ระดับชั้น ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) พุทธศักราช 2556 สาขาการโรงแรม
ชื่อผู้สอน นางสาวกนกนาถ นาหิรัญ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารอาเซียนและเทคนิคการประกอบอาหาร
2. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเครื่องปรุง วัตถุดิบ เครื่องมือและอุปกรณ์
3. สามารถเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ได้เหมาะสมกับชนิดของอาหาร
4. สามารถประกอบอาหารอาเซียนและจัดตกแต่งลงภาชนะได้เหมาะสม
5. มีกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงานด้วยความรับผิดชอบและมีความคิดสร้างสรรค์

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการของอาหารอาเซียน
2. ประกอบอาหารอาเซียนขอดนียมตามความเหมาะสมของท้องถิ่นและสร้างสรรค์อาหาร ในรูปแบบสินค้าและวัฒนธรรม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับอาหารอาเซียน อาหารอาเซียนขอดนียม วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ การจัดเตรียม วิธีการประกอบอาหาร คุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร การสร้างสรรค์อาหาร ในรูปแบบสินค้าและวัฒนธรรม ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารอาเซียนขอดนียมตามความเหมาะสมของท้องถิ่น

หน่วยการสอน

รหัส.....2701 – 2116.....

วิชา.....อาหารอาเซียน.....

หน่วยที่	ชื่อหน่วย	จำนวนคาบ	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	หลักการประกอบอาหารอาเซียน ทฤษฎีการเลือกวัตถุดิบและอุปกรณ์ เครื่องใช้ในการประกอบอาหารอาเซียน	6	
2	อาหารอาเซียน ประเทศไทย	2	
3	อาหารอาเซียน ประเทศพม่า	2	
4	อาหารอาเซียน ประเทศลาว	2	
5	อาหารอาเซียน ประเทศกัมพูชา	2	
6	อาหารอาเซียน ประเทศเวียดนาม	2	
7	อาหารอาเซียน ประเทศอินโดนีเซีย	2	
8	อาหารอาเซียน ประเทศสิงคโปร์	2	
9	อาหารอาเซียน ประเทศฟิลิปปินส์	2	
10	อาหารอาเซียน ประเทศมาเลเซีย	2	
11	อาหารอาเซียน ประเทศบรูไน	2	
12	อาหารอาเซียน+6 (จีน, ญี่ปุ่น, เกาหลีใต้, ออสเตรเลีย, นิวซีแลนด์, สหรัฐอเมริกา)	6	
รวม			

โครงการสอน

รหัส 3001-2001 วิชา เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการจัดการอาชีพ ท.ป.น. 4 (3) ทฤษฎีรวม 72 คาบ
ระดับชั้น ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) พุทธศักราช 2556 สาขาการโรงแรม
ชื่อผู้สอน นางสาวกนกนาถ นาหิรัญ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับคอมพิวเตอร์และอุปกรณ์โทรคมนาคม ระบบเครือข่ายคอมพิวเตอร์และสารสนเทศ การสืบค้นและสื่อสารข้อมูลสารสนเทศในงานอาชีพ
2. สามารถสืบค้น จัดเก็บ ค้นคืน ส่งผ่านจัดดำเนินการข้อมูลสารสนเทศ นำเสนอและสื่อสารข้อมูล สารสนเทศในงานอาชีพโดยใช้คอมพิวเตอร์และอุปกรณ์โทรคมนาคม และ โปรแกรมสำเร็จรูปที่เกี่ยวข้อง
3. มีคุณธรรม จริยธรรมและความรับผิดชอบในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการจัดการอาชีพ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการสืบค้น จัดดำเนินการและสื่อสารข้อมูลสารสนเทศในงาน อาชีพ โดยใช้คอมพิวเตอร์ อุปกรณ์โทรคมนาคม ระบบเครือข่ายคอมพิวเตอร์และสารสนเทศ และ โปรแกรมสำเร็จรูปที่เกี่ยวข้อง
2. ใช้คอมพิวเตอร์และอุปกรณ์โทรคมนาคมในการสืบค้นและสื่อสารข้อมูลสารสนเทศผ่านระบบเครือข่ายคอมพิวเตอร์และสารสนเทศ
3. จัดเก็บ ค้นคืน ส่งผ่านและจัดดำเนินการข้อมูลสารสนเทศตามลักษณะงานอาชีพ
4. นำเสนอและสื่อสารข้อมูลสารสนเทศในงานอาชีพ โดยประยุกต์ใช้โปรแกรมสำเร็จรูป

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับคอมพิวเตอร์และอุปกรณ์โทรคมนาคม ระบบเครือข่ายคอมพิวเตอร์และสารสนเทศ การสืบค้นข้อมูลสารสนเทศ การจัดเก็บ ค้นคืน ส่งผ่านและจัดดำเนินการข้อมูลสารสนเทศ การประยุกต์ใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในการนำเสนอและสื่อสารข้อมูลสารสนเทศตามลักษณะงานอาชีพ

รหัส.....3001-2001.....

วิชา.....เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการจัดการอาชีพ.....

หน่วยที่	ชื่อหน่วย	จำนวนคาบ	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นงานคอมพิวเตอร์และอุปกรณ์โทรคมนาคม	4	
2	ระบบเครือข่ายคอมพิวเตอร์และสารสนเทศ	4	8
3	การสืบค้นข้อมูลสารสนเทศ	4	16
4	การจัดเก็บ คั่นคืน ส่งผ่านและจัดดำเนินการข้อมูลสารสนเทศ	4	8
5	การประยุกต์ใช้โปรแกรม สำเร็จรูปในการนำเสนอสื่อสารข้อมูลสารสนเทศตามลักษณะงานอาชีพ	8	16
	รวม	24	48

โครงการสอน

รหัส 3701-2004 วิชา คร่ำและการประกอบอาหารโรงแรม ท.ป.น. 4 (3) ทฤษฎีรวม 72 คาบ
ระดับชั้น ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) พุทธศักราช 2556 สาขาการโรงแรม
ชื่อผู้สอน นางสาวกนกนาถ นาหิรัญ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับรูปแบบครัวและอุปกรณ์ เครื่องใช้ในการประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ
2. มีความรู้เกี่ยวกับการจัดเตรียมวัตถุดิบในการประกอบอาหาร
3. ปฏิบัติงานประกอบอาหารโรงแรม
4. มีเจตคติที่ดีในงานครัวโรงแรมและปฏิบัติงานให้ถูกสุขอนามัย

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับรูปแบบครัว และวัสดุ อุปกรณ์ประเภทต่างๆ
2. ปฏิบัติงานเตรียมและประกอบอาหารโรงแรม
3. ปฏิบัติงานครัวโรงแรมในระดับหัวหน้างาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับครัวและการประกอบอาหารโรงแรม รูปแบบครัวประเภทต่างๆ หน้าที่ความ รับผิดชอบ จรรยาบรรณ อุปกรณ์งานครัว ความปลอดภัย การเลือกซื้อ การจัดเตรียมวัตถุดิบ วิธีการและขั้นตอน การประกอบอาหารครัว ร้อน-เย็น อาหารตะวันตก เก็บรักษาอาหารปรุงแล้วอย่างปลอดภัยการกำหนดราคาขาย และฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร โรงแรม

รหัส..... 3701-2004..... วิชา.....ครัวและการประกอบอาหารโรงแรม.....

หน่วยที่	ชื่อหน่วย	จำนวนคาบ	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ครัวและการประกอบอาหารโรงแรม	8	
2	รูปแบบครัวประเภทต่างๆ หน้าที่ความรับผิดชอบ จรรยาบรรณ	12	
3	อุปกรณ์งานครัว ความปลอดภัย	4	
4	การเลือกซื้อ การจัดเตรียมวัตถุดิบ	4	
5	วิธีการและขั้นตอน การประกอบอาหารครัวร้อนอาหารตะวันตก	4	8
6	วิธีการและขั้นตอน การประกอบอาหารครัวเย็นอาหารตะวันตก	4	8
7	เก็บรักษาอาหารปรุงแล้วอย่างปลอดภัยการกำหนดราคาขาย	4	
8	ปฏิบัติการประกอบอาหารครัวโรงแรม		12
	รวม	40	32