



โครงการสอน

รหัส.....2700-1007.....	วิชาธุรกิจโรงแรม.....	จำนวนชั่วโมง.....2.....	หน่วยกิต.....2.....
รหัส.....2701-2001.....	วิชาความปลอดภัยในโรงแรม.....	จำนวนชั่วโมง.....2.....	หน่วยกิต.....2.....
รหัส.....2701-2117.....	วิชาอาหารไทย.....	จำนวนชั่วโมง.....4.....	หน่วยกิต.....3.....
รหัส.....3701-2001.....	วิชาการจัดการงานส่วนหน้าโรงแรม.....	จำนวนชั่วโมง.....4.....	หน่วยกิต.....3.....
รหัส.....3700-0001.....	วิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว.....	จำนวนชั่วโมง.....3.....	หน่วยกิต.....3.....

ลงชื่อ

(นางสาวอัญชลี ประทุมทีป)

ครูผู้สอน

งานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

วิทยาลัยอาชีวศึกษาหนองคาย

ฝ่ายวิชาการ

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

โครงการสอนรายวิชา

รหัส.....2700-1007.....วิชา.....ธุรกิจโรงแรม.....นก.....2.....ชม.....2.....

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

จุดประสงค์รายวิชา

1. มีความรู้ความเข้าใจหลักการดำเนินงานโรงแรม
2. มีความรู้เข้าใจลักษณะการดำเนินงาน โครงสร้างการบริหาร ลักษณะพิเศษ และงานขั้นพื้นฐานของโรงแรม
3. มีเจตคติที่ดีและถูกต้องต่ออาชีพโรงแรม

มาตรฐานรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการดำเนินงานธุรกิจโรงแรม ลักษณะพิเศษและแนวโน้มของธุรกิจโรงแรมในอนาคต
2. แสดงความรู้เกี่ยวกับคำศัพท์เฉพาะของงานโรงแรมที่ใช้ในการปฏิบัติการอาชีพ
3. ประยุกต์ใช้ความรู้ด้านธุรกิจโรงแรมในการปฏิบัติการอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความเป็นมาความสำคัญของธุรกิจโรงแรมต่อเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม ประเภทของโรงแรม การแบ่งระดับของโรงแรม โครงสร้างการบริหารงาน การปฏิบัติหน้าที่ความรับผิดชอบ การแบ่งสายงานในโรงแรม ลักษณะพิเศษของงานโรงแรม คำศัพท์เฉพาะสำหรับงานโรงแรม

โครงการสอนรายวิชา

รหัส.....2701-2001.....วิชา.....ความปลอดภัยในโรงแรม.....นก.....2.....ชม.....2.....
ระดับชั้น.....ปวช..... สาขา/สาขางาน.....การโรงแรม.....

จุดประสงค์รายวิชา

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับความปลอดภัยในการปฏิบัติงานโรงแรม
2. สามารถป้องกันอุบัติเหตุในโรงแรมได้
3. มีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความปลอดภัย

มาตรฐานรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยในโรงแรม อุบัติเหตุ สาเหตุของอุบัติเหตุที่เกิดขึ้นในโรงแรม
2. ใช้อุปกรณ์ไฟฟ้า ระบบไฟฟ้า แก๊สหุงต้ม สารเคมีอย่างถูกต้องตามคู่มือการใช้
3. ป้องกัน ปฏิบัติตน และเข้าร่วมปฏิบัติงานกับทีมผจญเพลิง เมื่อเกิดอัคคีภัย
4. ปฐมพยาบาลเบื้องต้นและการดำเนินการ เมื่อเกิดเหตุการณ์ฉุกเฉิน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความปลอดภัยในโรงแรม อุบัติเหตุ สาเหตุของอุบัติเหตุที่เกิดขึ้นในโรงแรม การป้องกันอันตรายจาก การใช้อุปกรณ์ไฟฟ้า ระบบไฟฟ้า แก๊สหุงต้ม สารเคมี การป้องกันและการปฏิบัติตนเมื่อเกิดอัคคีภัย การเข้าร่วมปฏิบัติงานกับทีม ผจญเพลิง การตรวจสอบความปลอดภัยในโรงแรม เครื่องหมายและสัญลักษณ์ความปลอดภัยที่ใช้ในโรงแรม การปฐมพยาบาล เบื้องต้นและการดำเนินการเมื่อเกิดเหตุการณ์ฉุกเฉิน

โครงการสอนรายวิชา

รหัส.....2701-2117.....วิชา.....อาหารไทย.....นก.....3.....ชม.....4.....
ระดับชั้น.....ปวช..... สาขา/สาขางาน.....การโรงแรม.....

จุดประสงค์รายวิชา

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารไทยและเทคนิคการประกอบอาหาร
2. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเครื่องปรุง วัตถุดิบ เครื่องมือและอุปกรณ์
3. สามารถเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ได้เหมาะสมกับชนิดของอาหาร
4. สามารถประกอบอาหารไทยและจัดตกแต่งลงภาชนะได้เหมาะสม
5. มีกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงานด้วยความรับผิดชอบและมีความคิดสร้างสรรค์

มาตรฐานรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการของอาหารไทย
2. ประกอบอาหารไทยและจัดตกแต่งลงภาชนะได้ตามมาตรฐานการผลิต

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับอาหารไทย ครั้วไทยในโรงแรม หน้าที่ความรับผิดชอบ ประเภทของอาหารไทย เทคนิคการประกอบอาหาร เครื่องปรุง วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ การจัดเตรียม วิธีการ ประกอบอาหารไทยประเภทต่าง ๆ การเลือกใช้ภาชนะ การจัดตกแต่งอาหารและฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารไทย

โครงการสอนรายวิชา

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

จุดประสงค์รายวิชา

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

มาตรฐานรายวิชา

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

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดการงานส่วนหน้าโรงแรม ความหมายและความสำคัญ ลักษณะของงาน ส่วนหน้า
โรงแรม โครงสร้างการบริหารงานส่วนหน้าโรงแรมและบทบาทหน้าที่แต่ละตำแหน่งงาน คุณลักษณะคุณสมบัติและจรรยาบรรณ
พนักงานบริการส่วนหน้าโรงแรม อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้และเอกสารแบบฟอร์มต่างๆ ในการปฏิบัติงาน งานสำรองห้องพัก
งานต้อนรับและลงทะเบียนเข้าพัก งานบริการ โทรศัพท์ งานการเงินส่วนหน้า งานบริการบริเวณส่วนหน้าโรงแรม การจัดการ
ด้านบุคลากร การใช้เทคโนโลยี สารสนเทศในการปฏิบัติงานส่วนหน้าโรงแรม การจัดทำรายงานสถิติต่างๆ การดำเนินงานในการ
ให้บริการทางธุรกิจ การจัดการกับข้อร้องเรียนของลูกค้าและการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า และฝึกปฏิบัติการจัดการงานส่วนหน้า
โรงแรม

โครงการสอนรายวิชา

รหัส.....3700-0001.....วิชา.....การโรงแรมและการท่องเที่ยว.....นก.....3.....ชม.....3.....
ระดับชั้น.....ปวส..... สาขา/สาขางาน.....การโรงแรม.....

จุดประสงค์รายวิชา

1. มีความรู้เรื่องอุตสาหกรรมโรงแรมและท่องเที่ยว
2. มีความรู้ในงานบริการในอุตสาหกรรมโรงแรมและท่องเที่ยว
3. ตระหนักถึงความสำคัญของอุตสาหกรรมโรงแรมและท่องเที่ยว
4. มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพการโรงแรมและท่องเที่ยว

มาตรฐานรายวิชา

1. ระบุความสำคัญของอุตสาหกรรมโรงแรมและท่องเที่ยว
2. แสดงความรู้เกี่ยวกับอุตสาหกรรมโรงแรมและท่องเที่ยว

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการโรงแรมและการท่องเที่ยว หลักการ ประเภทของที่พัก งานบริการด้านที่พักแรมและ การท่องเที่ยว ความสัมพันธ์ระหว่างธุรกิจโรงแรมและธุรกิจท่องเที่ยว การประสานงานภายในองค์กรและธุรกิจที่เกี่ยวข้อง ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อธุรกิจโรงแรมและธุรกิจท่องเที่ยว

