



รหัส 2701-2110	วิชาศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร	จำนวนชั่วโมง 3 หน่วยกิต 2
รหัส 2701-2118	วิชางานชักรีด	จำนวนชั่วโมง 3 หน่วยกิต 2
รหัส 2701-2113	วิชาเครื่องคั้มเพื่อสุขภาพ	จำนวนชั่วโมง 3 หน่วยกิต 2
รหัส 2701-2010	วิชาภาษาอังกฤษเพื่อการโรงแรม	จำนวนชั่วโมง 2 หน่วยกิต 2
รหัส 3700-1002	วิชาหลักการดำเนินงานโรงแรม	จำนวนชั่วโมง 3 หน่วยกิต 3
รหัส 3701-2005	วิชาการตลาดเพื่อธุรกิจบริการ	จำนวนชั่วโมง 2 หน่วยกิต 3
รหัส 3701-2308	วิชาความรู้เรื่องไวน้	จำนวนชั่วโมง 2 หน่วยกิต 3
รหัส 3700-1003	วิชาศิลปะการต้อนรับและบริการ	จำนวนชั่วโมง 4 หน่วยกิต 3

ลงชื่อ

(นายสุทธิชัย สร้อยสุข)

ครูผู้สอน

งานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

วิทยาลัยอาชีวศึกษาหนองคาย

ฝ่ายวิชาการ

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

โครงการสอน

รหัส 2701 - 2110 วิชาศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร ท.ป.น. 1 - 2 -2 ทฤษฎีรวม 54 คาบ
ระดับชั้น ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) พุทธศักราช 2556 สาขาวิชาการโรงแรม
ชื่อผู้สอน นายสุทธิชัย สร้อยสุข

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้และเข้าใจศิลปะการตกแต่งอาหารให้มีความสวยงาม และนำรับประทาน
2. มีความรู้และเข้าใจ การหั่น ตัดชิ้นอาหารให้สวยงามเหมาะสมกับชนิดของอาหาร
3. มีความสามารถในการเลือกผัก ผลไม้ เพื่อนำมาแกะสลักให้เหมาะกับการตกแต่งอาหาร
4. มีกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการของศิลปะการตกแต่งอาหาร
2. แกะสลักเชิงธุรกิจจัดตกแต่งหัวจาน จัดลงภาชนะ และเก็บรักษา

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับศิลปะเพื่อการจัดตกแต่งอาหาร การหั่น การตัดชิ้นให้สวยงาม เพื่อประกอบอาหาร การแกะสลักเชิงธุรกิจ การจัดตกแต่งหัวจาน การจัดลงภาชนะ การเก็บรักษาและฝึกปฏิบัติการจัดตกแต่งอาหาร

หน่วยการสอน

รหัส 2701 - 2110

วิชาศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร

	ชื่อหน่วย	จำนวนคาบ	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับศิลปะเพื่อการจัดตกแต่งอาหาร	3	
2	การหั่น การตัดชิ้นให้สวยงามเพื่อประกอบอาหาร	3	15
3	การแกะสลักเชิงธุรกิจ การจัดตกแต่งหัวจาน การจัดลงภาชนะ	3	15
4	การเก็บรักษาและฝึกปฏิบัติการจัด ตกแต่งอาหาร	3	12
รวม		12	42

โครงการสอน

รหัส 2701 - 2118

วิชางานซักรีด

ท.ป.น. 1-2-2

ทฤษฎีรวม 54 คาบ

ระดับชั้น ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) พุทธศักราช 2556

สาขาวิชาการโรงแรม

ชื่อผู้สอน นายสุทธิชัย สร้อยสุข

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ ความเข้าใจการทำงานซักรีดงานห้องผ้าในโรงแรม
2. สามารถปฏิบัติงานห้องซักรีด ห้องผ้าในโรงแรม
3. มีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และปลอดภัย

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับงานซักรีดในโรงแรม
2. ปฏิบัติงานซักรีดตามขั้นตอนและกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับงานซักรีดห้องผ้าในโรงแรม หน้าที่ความรับผิดชอบของงานซักรีด การตรวจสอบ และแยกประเภทของผ้า การซ่อมแซมผ้า การใช้อุปกรณ์และสารเคมี การทำความสะอาดผ้าชนิดต่าง ๆ การรับ - ส่งผ้า และฝึกปฏิบัติงานซักรีด

หน่วยการสอน
รหัส 2701 - 2118 วิชางานซักรีด

หน่วยที่	ชื่อหน่วย	จำนวนคาบ	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับงานซักรีดห้องผ้าในโรงแรม	3	
2	หน้าที่ความรับผิดชอบของงานซักรีด การตรวจสอบและแยกประเภทของผ้า	3	9
3	การซ่อมแซมผ้า การใช้อุปกรณ์และสารเคมี	3	9
4	การทำความสะอาดผ้าชนิดต่าง ๆ	3	9
5	การรับ - ส่งผ้า และฝึกปฏิบัติงานซักรีด	3	12
รวม		15	39

โครงการสอน

รหัส 2701 - 2113

วิชาเครื่องตัดเพื่อสุขภาพ

ท.ป.น. 1-2-2

ทฤษฎีรวม 54 คาบ

ระดับชั้น ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) พุทธศักราช 2556

สาขาวิชาการโรงแรม

ชื่อผู้สอน นายสุทธิชัย สร้อยสุข

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจในความสำคัญ ประโยชน์ สรรพคุณ ของเครื่องตัดเพื่อสุขภาพ
2. สามารถเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการจัดทำเครื่องตัดเพื่อสุขภาพ
3. สามารถจัดทำ และดัดแปลงเครื่องตัดเพื่อสุขภาพ
4. มีกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการของเครื่องตัดเพื่อสุขภาพ
2. จัดทำ และดัดแปลงเครื่องตัดเพื่อสุขภาพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับเครื่องตัดเพื่อสุขภาพ สรรพคุณ ประโยชน์ต่อสุขภาพ การเลือกใช้วัสดุตัด เครื่องมือ อุปกรณ์ การจัดเตรียม การตกแต่ง วิธีทำ การให้บริการ และฝึกปฏิบัติการทำเครื่องตัดเพื่อสุขภาพ

หน่วยการสอน
รหัส 2701 - 2113 วิชาเครื่องตัดเพื่อสุขภาพ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย	จำนวนคาบ	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับเครื่องตัดเพื่อสุขภาพ	3	
2	สรรพคุณ ประโยชน์ต่อสุขภาพ การเลือกใช้วัสดุตัด	6	9
3	เครื่องมือ อุปกรณ์ การจัดเตรียม การตกแต่ง วิธีทำ	6	9
4	การให้บริการ และฝึกปฏิบัติการทำเครื่องตัดเพื่อสุขภาพ	6	15
รวม		21	33

โครงการสอน

รหัส 2701-2010

วิชาภาษาอังกฤษเพื่อการโรงแรม

ท.ป.น. 2-0-2

ทฤษฎีรวม 36 คาบ

ระดับชั้น ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) พุทธศักราช 2556

สาขาวิชาการโรงแรม

ชื่อผู้สอน นายสุทธิชัย สร้อยสุข

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจคำศัพท์สำนวนที่ใช้ในงานโรงแรม
2. มีทักษะการใช้ภาษาอังกฤษในงานโรงแรม
3. เห็นคุณค่าของการใช้ภาษาอังกฤษในงานโรงแรม

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับภาษาอังกฤษเพื่อการโรงแรม
2. ใช้ภาษาอังกฤษเพื่องานบริการในโรงแรม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและฝึกปฏิบัติภาษาอังกฤษเพื่อการโรงแรม การต้อนรับแขกที่มาพักในโรงแรม การให้ข้อมูลเกี่ยวกับห้องพัก การสำรองห้องพัก การบริการอาหารและเครื่องดื่ม การบริการทั่วไปในโรงแรม การติดต่อทางโทรศัพท์ การกรอกแบบฟอร์มที่ใช้ในงานโรงแรม และฝึกทักษะภาษาอังกฤษเพื่อการโรงแรม

หน่วยการสอน
รหัส 2701 - 2010 วิชาภาษาอังกฤษเพื่อการโรงแรม

หน่วยที่	ชื่อหน่วย	จำนวนคาบ	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ศึกษาและฝึกปฏิบัติภาษาอังกฤษเพื่อการโรงแรม	6	
2	การต้อนรับแขกที่มาพักในโรงแรม การให้ข้อมูล เกี่ยวกับห้องพัก การสำรองห้องพัก	3	6
3	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	3	6
4	การบริการทั่วไปในโรงแรม การติดต่อทางโทรศัพท์	3	3
5	การกรอกแบบฟอร์มที่ใช้ในงานโรงแรม และฝึกทักษะภาษาอังกฤษ เพื่อการโรงแรม	3	3
รวม		18	18

โครงการสอน

รหัส 3700 - 1002

วิชาหลักการดำเนินงานโรงแรม

ท.ป.น. 3-0-3

ทฤษฎีรวม

54

คาบ

ระดับชั้น ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวช.) พุทธศักราช 2557

สาขาวิชาการโรงแรม

ชื่อผู้สอน นายสุทธิชัย สร้อยสุข

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ ความเข้าใจในหลักการดำเนินงานในธุรกิจโรงแรม และการแบ่งสายงานต่างๆในโรงแรม
2. มีความเข้าใจถึงความสัมพันธ์ของแผนกต่างๆในธุรกิจโรงแรม
3. มีความรู้ความเข้าใจถึงปัจจัยที่มีผลกระทบต่อธุรกิจโรงแรม
4. มีเจตคติที่ดีต่องานในธุรกิจโรงแรม

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เรื่องหลักการดำเนินงานโรงแรม
2. จำแนกสายงานโรงแรม
3. ระบุความสัมพันธ์ของแผนกต่างๆในธุรกิจโรงแรม
4. จำแนกปัจจัยที่มีผลกระทบต่อธุรกิจโรงแรม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับหลักการดำเนินงานโรงแรม ประวัติความเป็นมา วิวัฒนาการของธุรกิจโรงแรม ธุรกิจที่พัก ประเภทของธุรกิจที่พักและโรงแรม ระบบการบริหารกิจการโรงแรม หน้าที่ความรับผิดชอบของแผนกต่างๆในโรงแรม ความสัมพันธ์ของแผนกต่างๆในโรงแรม ปัจจัยต่างๆที่มีผลกระทบต่อธุรกิจโรงแรมตลอดจนปัญหาที่เกิดขึ้นในธุรกิจโรงแรม สถานการณ์และแนวโน้มด้านการโรงแรมในปัจจุบัน

หน่วยการสอน
รหัส 3700 - 1002 วิชาหลักการดำเนินงานโรงแรม

หน่วยที่	ชื่อหน่วย	จำนวนคาบ	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ศึกษาเกี่ยวกับหลักการดำเนินงานโรงแรม ประวัติความเป็นมา	6	
2	วิวัฒนาการของธุรกิจโรงแรม ธุรกิจที่พัก	6	
3	ประเภทของธุรกิจที่พักและโรงแรม	9	
4	ระบบการบริหารกิจการโรงแรม หน้าที่ความรับผิดชอบของแผนกต่างๆ ในโรงแรม	9	
5	ความสัมพันธ์ของแผนกต่างๆในโรงแรม	6	
6	ปัจจัยต่างๆที่มีผลกระทบต่อธุรกิจโรงแรมตลอดจนปัญหาที่เกิดขึ้น ในธุรกิจโรงแรม	9	
7	สถานการณ์และแนวโน้มด้านการโรงแรมในปัจจุบัน	9	
รวม		54	

โครงการสอน

รหัส 3701 - 2005

วิชาการตลาดเพื่อธุรกิจบริการ

ท.ป.น. 2-0-3

ทฤษฎีรวม 36 คาบ

ระดับชั้น ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) พุทธศักราช 2557

สาขาวิชาการโรงแรม

ชื่อผู้สอน นายสุทธิชัย สร้อยสุข

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจในหลักการดำเนินงานในธุรกิจโรงแรม และการแบ่งสายงานต่างๆในโรงแรม
2. มีความเข้าใจถึงความสัมพันธ์ของแผนกต่าง ๆ ในธุรกิจโรงแรม
3. มีความรู้ความเข้าใจถึงปัจจัยที่มีผลกระทบต่อธุรกิจโรงแรม
4. มีเจตคติที่ดีต่องานในธุรกิจโรงแรม

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เรื่องหลักการดำเนินงานโรงแรม
2. จำแนกสายงานในโรงแรม
3. ระบุความสัมพันธ์ของแผนกต่าง ๆ ในธุรกิจโรงแรม
4. จำแนกปัจจัยที่มีผลกระทบต่อธุรกิจโรงแรม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับหลักการดำเนินงานโรงแรม ประวัติความเป็นมาวิวัฒนาการของธุรกิจโรงแรม ประเภทของโรงแรม ระบบการบริหารกิจการโรงแรม หน้าที่ความรับผิดชอบของแผนกต่างๆ ในโรงแรม ความสัมพันธ์ของแผนกต่าง ๆ ในโรงแรม ปัจจัยต่างๆ ที่มีผลกระทบต่อธุรกิจโรงแรม ตลอดจนปัญหาที่เกิดขึ้นในธุรกิจโรงแรม สถานการณ์และแนวโน้มด้านการโรงแรม ในปัจจุบัน

หน่วยการสอน

รหัส 3701 - 2005

วิชาการตลาดเพื่อธุรกิจบริการ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย	จำนวนคาบ	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ศึกษาเกี่ยวกับหลักการดำเนินงานโรงแรม ประวัติความเป็นมา วิวัฒนาการของธุรกิจโรงแรม	6	
2	ประเภทของโรงแรมระบบการบริหารกิจการโรงแรม	6	
3	หน้าที่ความรับผิดชอบของแผนกต่างๆ ในโรงแรม		6
4	ความสัมพันธ์ของแผนกต่างๆ ในโรงแรม		6
5	ปัจจัยต่างๆ ที่มีผลกระทบต่อธุรกิจโรงแรม ตลอดจนปัญหาที่เกิดขึ้น ในธุรกิจโรงแรม	3	3
6	สถานการณ์และแนวโน้มด้านการโรงแรมในปัจจุบัน	3	3
รวม		18	18

โครงการสอน

รหัส 3701-2308

วิชาความรู้เรื่องไฉน

ท.ป.น. 2-0-3

ทฤษฎีรวม

36

คาบ

ระดับชั้น ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) พุทธศักราช 2557

สาขาวิชาการโรงแรม

ชื่อผู้สอน นายสุทธิชัย สร้อยสุข

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับประเภท กระบวนการผลิต ชนิดและการเก็บรักษาไฉน
2. มีความรู้ในการอ่านฉลากแนะนำประเภทของไฉน
3. มีทักษะในการบริการไฉน
4. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับประเภทและชนิดของไฉน
2. แสดงความรู้ในการอ่านฉลากแนะนำประเภทของไฉน
3. ปฏิบัติงานให้บริการเครื่องดื่มไฉนประเภทต่างๆ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความรู้เรื่องไฉน ประวัติ ประเภท ชนิดของไฉน การปลูก การเก็บเกี่ยว ประเภทขององุ่น วิธีการผลิต การอ่านฉลากไฉนการทดสอบไฉน ไฉนกับชนิดของอาหาร การนำเสนอการให้บริการไฉน การเก็บรักษาไฉนใช้ตู้แช่ และที่เก็บไฉนการฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการบริการไฉน

หน่วยการสอน
รหัส 3701 - 2308 วิชาความรู้เรื่องไวน์

หน่วยที่	ชื่อหน่วย	จำนวนคาบ	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความรู้เรื่องไวน์ ประวัติ ประเภท ชนิดของไวน์	6	
2	การปลูก การเก็บเกี่ยว ประเภทขององุ่น	6	
3	วิธีการผลิต การอ่านฉลากไวน์การทดสอบไวน์	3	6
4	ไวน์กับชนิดของอาหาร การนำเสนอการให้บริการไวน์	6	3
5	การเก็บรักษาไวน์ใช้ตู้แช่และที่เก็บไวน์การฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการบริการไวน์	3	3
รวม		24	12

โครงการสอน

รหัส 3700 - 1003 วิชาศิลปะการต้อนรับและการบริการ ท.ป.น. 2-2-3 ทฤษฎีรวม 72 คาบ
ระดับชั้น ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) พุทธศักราช 2557 สาขาวิชาการโรงแรม
ชื่อผู้สอน นายสุทธิชัย สร้อยสุข

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

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 จิตวิทยา การบริการการสร้างมนุษยสัมพันธ์เทคนิคการจูงใจ การสร้างความประทับใจให้กับลูกค้า แนวทางการทำงานเป็นทีม เพื่องานบริการ การสื่อสารทางโทรศัพท์ และเทคโนโลยีสารสนเทศ การจัดการและแก้ไขปัญหาความขัดแย้งในสถานการณ์ต่าง ๆ

รหัส 3700 - 1003

หน่วยการสอน

วิชาศิลปะการต้อนรับและการบริการ

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