

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2557

ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว

สาขาวิชาการโรงแรม

จุดประสงค์สาขาวิชา

1. เพื่อให้สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะด้านการสื่อสาร ทักษะการคิดและการแก้ปัญหา ทักษะทางสังคมและการดำรงชีวิตในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ
2. เพื่อให้มีความเข้าใจหลักการบริหารและจัดการวิชาชีพ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและหลักการของงานอาชีพที่สัมพันธ์เกี่ยวกับการพัฒนาวิชาชีพการ โรงแรม ให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงและความก้าวหน้าของเศรษฐกิจ สังคมและเทคโนโลยี
3. เพื่อให้มีความเข้าใจในหลักการและกระบวนการทำงานในกลุ่มงานพื้นฐานด้านการบริการ ส่วนหน้า งานแม่บ้านโรงแรม การบริการอาหารและเครื่องดื่ม และงานครัวโรงแรม
4. เพื่อให้สามารถปฏิบัติงานในโรงแรมตามสาขาวิชาที่สำเร็จในระดับหัวหน้างาน (Supervisor) ซึ่งมีความรับผิดชอบในการจัดตารางการทำงานของพนักงาน ดูแลรักษาอุปกรณ์เครื่องมือ ของใช้ดำเนินการ ประชุมย่อย ประเมินผลการปฏิบัติงานของพนักงาน สอนงานพนักงาน ระวังรักษาความปลอดภัยของ สถานที่ทำงาน ดำเนินการด้านเอกสารของแผนก ประสานงานการทำงานร่วมกับแผนกอื่น ติดตามและควบคุมการปฏิบัติงานของพนักงาน แก้ไขปัญหาการบริการลูกค้าและการดำเนินงานของแผนก
5. เพื่อให้สามารถประกอบอาชีพในธุรกิจโรงแรม
6. เพื่อให้สามารถใช้ความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพอิสระ และศึกษาต่อในระดับสูงขึ้นได้
7. เพื่อให้มีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ซื่อสัตย์สุจริต มีระเบียบวินัยเป็น ผู้มีความรับผิดชอบต่อสังคม สิ่งแวดล้อม ต่อต้านความรุนแรงและสารเสพติด

มาตรฐานการศึกษาวิชาชีพ

คุณภาพของผู้สำเร็จการศึกษาระดับคุณวุฒิการศึกษาประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ประเภทวิชา
อุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม ประกอบด้วย

1. ด้านคุณลักษณะที่พึงประสงค์ ได้แก่

- 1.1 ด้านคุณธรรม จริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ เช่น ความเสียสละ ซื่อสัตย์สุจริต กตัญญู
กตเวทิตะ อดกลั่น ละเว้นสิ่งเสียดสีและการพนัน มีจิตสำนึกและเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพและสังคม เป็นต้น
- 1.2 ด้านพฤติกรรมลักษณะนิสัย เช่น ความมีวินัย ความรับผิดชอบ ความรักสามัคคี มีมนุษยสัมพันธ์
เชื่อมั่นในตนเอง ชยัน ประหยัด อุดมคติ พึ่งตนเอง ปฏิบัติงานโดยคำนึงถึงความปลอดภัย
อาชีวอนามัย การอนุรักษ์พลังงานและสิ่งแวดล้อม เป็นต้น
- 1.3 ด้านทักษะทางปัญญา เช่น ความรู้ในหลักทฤษฎี ความสนใจใฝ่รู้ ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์
ความสามารถในการคิด วิเคราะห์ เป็นต้น

2. ด้านสมรรถนะหลักและสมรรถนะทั่วไป ได้แก่

- 2.1 สื่อสารโดยใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศในชีวิตประจำวันและเพื่อพัฒนางานอาชีพ
- 2.2 แก้ไขปัญหาและพัฒนางานอาชีพโดยใช้หลักการและกระบวนการทางวิทยาศาสตร์และ
คณิตศาสตร์
- 2.3 มีบุคลิกภาพและคุณลักษณะเหมาะสมกับการปฏิบัติงานอาชีพและการอยู่ร่วมกับผู้อื่น
- 2.4 ประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะ ประสบการณ์และเทคโนโลยีเพื่อส่งเสริมและพัฒนางานอาชีพ

3. ด้านสมรรถนะวิชาชีพ ได้แก่

- 3.1 วางแผน ดำเนินงาน จัดการและพัฒนางานอาชีพตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึง
การบริหารงานคุณภาพ การอนุรักษ์พลังงานและสิ่งแวดล้อม และหลักความปลอดภัย
- 3.2 ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์และสารสนเทศเพื่อพัฒนางานอาชีพ
- 3.3 ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการด้านบริการ

สาขางาน บริการส่วนหน้าโรงแรม

- 3.4 จัดการและดำเนินการงานบริการส่วนหน้าโรงแรม
- 3.5 จัดทำเอกสาร และใช้เทคโนโลยีในงานบริการส่วนหน้าโรงแรม
- 3.6 สื่อสารภาษาอังกฤษในระดับปฏิบัติงานและประสานงาน

สาขางานแม่บ้านโรงแรม

- 3.4 จัดการและดำเนินการงานแม่บ้านโรงแรม
- 3.5 จัดทำเอกสาร และใช้เทคโนโลยีในงานแม่บ้านโรงแรม
- 3.6 สื่อสารภาษาอังกฤษในระดับปฏิบัติงานและประสานงาน

สาขางานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

- 3.4 จัดการและดำเนินการงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
- 3.5 จัดทำเอกสาร และใช้เทคโนโลยีในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
- 3.6 สื่อสารภาษาอังกฤษในระดับปฏิบัติงานและประสานงาน

สาขางานครัวโรงแรม

- 3.4 จัดการและดำเนินการงานครัวโรงแรม
- 3.5 จัดทำเอกสาร และใช้เทคโนโลยีในงานครัวโรงแรม
- 3.6 สื่อสารภาษาอังกฤษในระดับปฏิบัติงานและประสานงาน

สาขางานธุรกิจสนามกอล์ฟ

- 3.4 วางแผน/เตรียมการดำเนินงานบริการที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจสนามกอล์ฟ
- 3.5 ดำเนินการบริหารจัดการประเมินผลและแก้ไขปัญหาในงานบริการที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจสนามกอล์ฟตามหลักการและกระบวนการ
- 3.6 สื่อสารภาษาอังกฤษในงานบริการธุรกิจสนามกอล์ฟระดับปฏิบัติงาน

สาขางานบริการบนเรือสำราญ

- 3.4 วางแผน เตรียมการดำเนินการบริการบนเรือสำราญ
- 3.5 ดำเนินการบริการบนเรือสำราญ โดยเลือกประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการปฏิบัติงาน
- 3.6 สื่อสารภาษาอังกฤษในงานบริการบนเรือสำราญระดับปฏิบัติงาน

โครงสร้าง
หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2557
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว
สาขาวิชาการโรงแรม

ผู้สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2557 ประเภทวิชา อุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม จะต้องศึกษารายวิชาจากหมวดวิชาต่าง ๆ รวมไม่น้อยกว่า 83 หน่วยกิต และเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตร ดังโครงสร้างต่อไปนี้

- | | |
|--|------------------------------------|
| 1. หมวดวิชาทักษะชีวิต ไม่น้อยกว่า | 21 หน่วยกิต |
| 1.1 กลุ่มทักษะภาษาและการสื่อสาร | (ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต) |
| 1.2 กลุ่มทักษะการคิดและการแก้ปัญหา | (ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต) |
| 1.3 กลุ่มทักษะทางสังคมและการดำรงชีวิต | (ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต) |
| 2. หมวดวิชาทักษะวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า | 56 หน่วยกิต |
| 2.1 กลุ่มทักษะวิชาชีพพื้นฐาน | (15 หน่วยกิต) |
| 2.2 กลุ่มทักษะวิชาชีพเฉพาะ | (21 หน่วยกิต) |
| 2.3 กลุ่มทักษะวิชาชีพเลือก | (ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต) |
| 2.4 ฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพ | (4 หน่วยกิต) |
| 2.5 โครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ | (4 หน่วยกิต) |
| 3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า | 6 หน่วยกิต |
| 4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร (2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์) | รวม ไม่น้อยกว่า 83 หน่วยกิต |

โครงสร้างนี้สำหรับผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ในประเภทวิชา อุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม หรือเทียบเท่า

สำหรับผู้สำเร็จการศึกษาหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ประเภทวิชาหรือสาขาวิชาอื่น หรือมัธยมศึกษาตอนปลาย (ม. 6) หรือเทียบเท่า ที่ไม่มีพื้นฐานวิชาชีพ จะต้องเรียนรายวิชาปรับพื้นฐาน วิชาชีพ ต่อไปนี้

สำหรับผู้สำเร็จการศึกษาหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ประเภทวิชาหรือสาขาวิชาอื่น หรือมัธยมศึกษาตอนปลาย (ม. 6) หรือเทียบเท่า ที่ไม่มีพื้นฐานวิชาชีพ จะต้องเรียนรายวิชาปรับพื้นฐาน วิชาชีพ ต่อไปนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3700- 0001	การโรงแรมและการท่องเที่ยว	3-0-3
3700- 0002	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม	3-0-3
3700- 0003	เทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับอุตสาหกรรมท่องเที่ยว	2-2-3
3700- 0004	บุคลิกภาพสำหรับธุรกิจบริการ	3-0-3

1. หมวดวิชาทักษะชีวิต

ไม่น้อยกว่า 21 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนในลักษณะเป็นรายวิชา หรือลักษณะบูรณาการให้ครอบคลุมทุกกลุ่มวิชา เพื่อพัฒนา ผู้เรียนให้มีทักษะในการปรับตัวและดำเนินชีวิตในสังคมสมัยใหม่ เห็นคุณค่าของตนเองและการพัฒนาตน มีความใฝ่รู้ แสวงหาและพัฒนาความรู้ใหม่ มีความสามารถในการใช้เหตุผล การคิดวิเคราะห์ การแก้ปัญหา และการจัดการ มีทักษะในการสื่อสาร การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและการทำงานร่วมกับผู้อื่น มีคุณธรรม จริยธรรม มนุษยสัมพันธ์ รวมถึงความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม ในสัดส่วนที่เหมาะสมเพื่อให้บรรลุ จุดประสงค์ของหมวดวิชาทักษะชีวิต รวมไม่น้อยกว่า 21 หน่วยกิต

1.1 กลุ่มทักษะภาษาและการสื่อสาร (ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต)

1.1.1 กลุ่มวิชาภาษาไทย (ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3000-1101	ภาษาไทยเพื่อสื่อสารในงานอาชีพ	3-0-3
3000-1102	การเขียนเชิงวิชาชีพ	3-0-3
3000-1103	ภาษาไทยเพื่อการนำเสนองาน	3-0-3
3000-1104	การพูดเพื่อสื่อสารงานอาชีพ	3-0-3
3000-1105	การเขียนรายงานการปฏิบัติงาน	3-0-3
3000*1101 ถึง 3000*1199	รายวิชาในกลุ่มวิชาภาษาไทยที่สถานศึกษาอาชีวศึกษา *- -* หรือสถาบันพัฒนาเพิ่มเติม	

1.1.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ (ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3000-1201	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารทางธุรกิจและสังคม	3-0-3
3000-1202	กลยุทธ์การอ่านและการเขียนภาษาอังกฤษ	2-0-2
3000-1203	ภาษาอังกฤษสำหรับการปฏิบัติงาน	2-0-2
3000-1204	ภาษาอังกฤษโครงการ	0-2-1

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3000-1205	การเรียนภาษาอังกฤษผ่านเว็บไซต์	0-2-1
3000-1206	การสนทนาภาษาอังกฤษ 1	3-0-3
3000-1207	การสนทนาภาษาอังกฤษ 2	3-0-3
3000-1208	ภาษาอังกฤษธุรกิจในงานอาชีพ	3-0-3
3000-1210	ภาษาอังกฤษเพื่ออุตสาหกรรมธุรกิจบริการ	3-0-3
3000-1212	ภาษาอังกฤษเพื่อการ โฆษณาและประชาสัมพันธ์	3-0-3
3000-1213	ภาษาอังกฤษเทคโนโลยีอาหาร	3-0-3
3000-1214	ภาษาอังกฤษสำหรับงานบริการจัดเลี้ยง	3-0-3
3000-1215	ภาษาอังกฤษเทคโนโลยีแฟชั่นและสิ่งทอ	3-0-3
3000*1201 ถึง 3000*1299	รายวิชาในกลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศที่สถานศึกษาอาชีวศึกษา *-*-* หรือสถาบันพัฒนาเพิ่มเติม	

1.2 กลุ่มทักษะการคิดและการแก้ปัญหา (ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต)

1.2.1 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ (ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3000-1305	วิทยาศาสตร์งานธุรกิจและบริการ	2-2-3
3000-1306	วิทยาศาสตร์งานธุรกิจท่องเที่ยวและโรงแรม	2-2-3
3000-1312	การจัดการทรัพยากร พลังงานและสิ่งแวดล้อม	2-2-3
3000-1313	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อชีวิต	2-2-3
3000-1314	วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต	2-2-3
3000-1315	ชีวิตกับเทคโนโลยีสมัยใหม่	2-2-3
3000-1317	การวิจัยเบื้องต้น	3-0-3
3000*1301 ถึง 3000*1399	รายวิชาในกลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ที่สถานศึกษาอาชีวศึกษา *-*-* หรือสถาบันพัฒนาเพิ่มเติม	

1.2.2 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ (ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3000-1401	คณิตศาสตร์เพื่อพัฒนาทักษะการคิด	3-0-3
3000-1403	คณิตศาสตร์ธุรกิจ	3-0-3
3000-1404	คณิตศาสตร์และสถิติเพื่องานอาชีพ	3-0-3
3000-1408	สถิติและการวางแผนการทดลอง	3-0-3
3000-1409	การคิดและการตัดสินใจ	3-0-3
3000*1401 ถึง 3000*1499	รายวิชาในกลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ที่สถานศึกษาอาชีวศึกษา *-*-* หรือสถาบันพัฒนาเพิ่มเติม	

1.3 กลุ่มทักษะทางสังคมและการดำรงชีวิต (ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต)

1.3.1 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ (ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3000-1501	ชีวิตกับสังคมไทย	3-0-3
3000-1502	เศรษฐกิจพอเพียง	3-0-3
3000-1503	มนุษยสัมพันธ์กับปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง	3-0-3
3000-1504	ภูมิฐานถิ่นไทย	3-0-3
3000-1505	การเมืองการปกครองไทย	3-0-3
3000*1501 ถึง 3000*1599	รายวิชาในกลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ที่สถานศึกษาอาชีวศึกษา *-*-* หรือสถาบันพัฒนาเพิ่มเติม	

1.3.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ (ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3000-1601	การพัฒนาทักษะชีวิตเพื่อสุขภาพและสังคม	3-0-3
3000-1602	การบริหารจัดการสุขภาพเพื่อภาวะผู้นำ	3-0-3
3000-1603	พฤติกรรมนันทนาการกับการพัฒนาตน	3-0-3
3000-1604	เทคนิคการพัฒนาสุขภาพในการทำงาน	2-0-2
3000-1605	สุขภาพชุมชน	2-0-2
3000-1606	การคิดอย่างเป็นระบบ	0-2-1
3000-1607	สารสนเทศเพื่อการเรียนรู้	0-2-1
3000-1608	พลศึกษาเพื่องานอาชีพ	0-2-1
3000-1609	ลีลาศเพื่อสมาคม	0-2-1
3000-1610	คุณภาพชีวิตเพื่อการทำงาน	1-0-1
3000*1601 ถึง 3000*1699	รายวิชาในกลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ที่สถานศึกษาอาชีวศึกษา *-*-* หรือสถาบันพัฒนาเพิ่มเติม	

2. หมวดวิชาทักษะวิชาชีพ

ไม่น้อยกว่า 56 หน่วยกิต

2.1 กลุ่มทักษะวิชาชีพพื้นฐาน (15 หน่วยกิต)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3001-1001	การบริหารงานคุณภาพในองค์กร	3-0-3
3001-1002	กฎหมายเกี่ยวกับงานอาชีพ	1-0-1
3001-2001	เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการจัดการอาชีพ	2-2-3
3700-1001	การดำเนินงานอุตสาหกรรมท่องเที่ยว	3-0-3
3700-1002	หลักการดำเนินงานโรงแรม	3-0-3
3700-1003	ศิลปะการต้อนรับและการบริการ	2-2-3

2.2 กลุ่มทักษะวิชาชีพเฉพาะ (21 หน่วยกิต)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3701-2001	การจัดการงานส่วนหน้าโรงแรม	2-2-3
3701-2002	การจัดการงานแม่บ้านโรงแรม	2-2-3
3701-2003	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	2-2-3
3701-2004	ครัวและการประกอบอาหารโรงแรม	2-2-3
3701-2005	การตลาดเพื่อธุรกิจบริการ	2-2-3
3701-2006	สนทนาภาษาอังกฤษเพื่องานโรงแรม	2-2-3
3701-2007	สัมมนาเชิงปฏิบัติการวิชาชีพ	2-2-3

2.3 กลุ่มทักษะวิชาชีพเลือก (ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต)

ให้เลือกเรียนรายวิชาในกลุ่มทักษะวิชาชีพเลือกตามที่กำหนด

กรณีมีสาขางาน ให้เลือกเรียนรายวิชาในสาขางานใดสาขางานหนึ่งให้ครบตามที่กำหนดในกรณีที่ต้องการให้ผู้เรียนได้สาขางานนั้น หรือเลือกเรียนจากสาขาอื่น ๆ รวมกันจนครบหน่วยกิตที่กำหนด

2.3.1 สาขาบริการส่วนหน้าโรงแรม

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3701-2101	เทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับงานส่วนหน้าโรงแรม	2-2-3
3701-2102	การประชาสัมพันธ์โรงแรม	2-2-3
3701-2103	การติดต่อสื่อสารทางธุรกิจในงานส่วนหน้าโรงแรม	2-2-3
3701-2104	เอกสารและการทำรายงานในงานส่วนหน้า	2-2-3
3701-2105	การใช้ภาษาอังกฤษงานส่วนหน้าโรงแรม	2-2-3
3701*2101 ถึง 3701*2199	รายวิชาตามความชำนาญของสถานประกอบการ หรือตามยุทธศาสตร์ของภูมิภาค	*-*-*

รายวิชาทวิภาคี

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3701-5101	งานเอกสารและการทำรายงานในงานส่วนหน้า	*-*-3
3701-5102	งานการใช้ภาษาอังกฤษงานส่วนหน้าโรงแรม	*-*-3
3701-5103	งานเทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับงานส่วนหน้าโรงแรม	*-*-3
3701-5104	งานการประชาสัมพันธ์โรงแรม	*-*-3
3701-5105	งานติดต่อสื่อสารทางธุรกิจในงานส่วนหน้าโรงแรม	*-*-3

2.3.2 สาขางานแม่บ้านโรงแรม

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3701-2201	การซักรีดและห้องผ้า	2-2-3
3701-2202	เอกสารและการทำรายงานในงานแม่บ้าน	2-2-3
3701-2203	การจัดเตรียมห้องพัก	2-2-3
3701-2204	การจัดการวัสดุอุปกรณ์ในงานแม่บ้าน	2-2-3
3701-2205	ศิลปะการจัดและตกแต่งสถานที่	2-2-3
3701-2206	การใช้ภาษาอังกฤษงานแม่บ้าน	2-2-3
3701-2207	ศิลปะการจัดดอกไม้	2-2-3
3701*2201 ถึง 3701*2299	รายวิชาตามความชำนาญของสถานประกอบการ หรือตามยุทธศาสตร์ของภูมิภาค	*-*-*

รายวิชาทวิภาคี

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3701-5201	งานซักรีดและห้องผ้า	*-*-3
3701-5202	งานการจัดเตรียมห้องพัก	*-*-3
3701-5203	งานการจัดการวัสดุอุปกรณ์ในงานแม่บ้าน	*-*-3
3701-5204	งานศิลปะการจัดและตกแต่งสถานที่	*-*-3
3701-5205	งานการใช้ภาษาอังกฤษงานแม่บ้าน	*-*-3
3701-5206	งานศิลปะการจัดดอกไม้	*-*-3

2.3.3 สาขางานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3701-2301	การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม	2-2-3
3701-2302	การจัดการภัตตาหาร	2-2-3
3701-2303	การจัดเลี้ยง	2-2-3
3701-2304	บาร์และเครื่องดื่ม	2-2-3
3701-2305	เครื่องดื่มตามสมัยนิยม	2-2-3
3701-2306	การใช้ภาษาอังกฤษงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม	2-2-3
3701-2307	ศิลปะการชงกาแฟ	2-2-3
3701-2308	ความรู้เรื่องไวน์	2-2-3
3701*2301 ถึง 3701*2399	รายวิชาตามความชำนาญของสถานประกอบการ หรือตามยุทธศาสตร์ของภูมิภาค	*-*-*

รายวิชาทวิภาคี

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3701-5301	งานควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม	*-*-3
3701-5302	งานการจัดการภัตตาหาร	*-*-3
3701-5303	งานการจัดเลี้ยง	*-*-3
3701-5304	งานบาร์และเครื่องดื่ม	*-*-3
3701-5305	งานเครื่องดื่มตามสมัยนิยม	*-*-3
3701-5306	งานการใช้ภาษาอังกฤษงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม	*-*-3

2.3.4 สาขางานครัวโรงแรม

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3701- 2401	สุขอนามัยและโภชนาการ	2-2-3
3701-2402	การออกแบบการจัดรายการอาหาร	2-2-3
3701-2403	อาหารตะวันตก 1	2-2-3
3701-2404	อาหารตะวันตก 2	2-2-3
3701-2405	อาหารโรงแรม	2-2-3
3701-2406	อาหารเอเชีย	2-2-3
3701-2407	อาหารไทย	2-2-3
3701-2408	อาหารเพื่อสุขภาพ	2-2-3
3701-2409	อาหารเพื่อการจัดเลี้ยง	2-2-3
3701-2410	อาหารฮาลาล	2-2-3
3701-2411	เบเกอรี่	2-2-3
3701-2412	การจัดดอกไม้และการแกะสลักเชิงธุรกิจ	2-2-3
3701*2401 ถึง 3701*2499	รายวิชาตามความชำนาญของสถานประกอบการ หรือตามยุทธศาสตร์ของภูมิภาค	*-*-*

รายวิชาทวิภาคี

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3701-5401	งานสุขอนามัยและ โภชนาการ	*-*-3
3701-5402	งานอาหารโรงแรม	*-*-3
3701-5403	งานอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง	*-*-3
3701-5404	งานเบเกอรี่	*-*-3
3701-5405	งานการออกแบบการจัดรายการอาหาร	*-*-3

2.3.5 สาขางานธุรกิจสนามกอล์ฟ

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3701-2501	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกีฬา กอล์ฟ	2-2-3
3701-2502	โครงสร้างการบริหารงานในธุรกิจสนามกอล์ฟ	2-2-3
3701-2503	การจัดการงานบริการธุรกิจสนามกอล์ฟ	2-2-3
3701-2504	การจัดการดูแลและบำรุงรักษาสนามกอล์ฟเบื้องต้น	2-2-3
3701-2505	การตลาดเพื่อธุรกิจสนามกอล์ฟ	2-2-3
3701-2506	ภาษาอังกฤษงานบริการธุรกิจสนามกอล์ฟ	2-2-3
3701*2501 ถึง 3701*2599	รายวิชาตามความชำนาญของสถานประกอบการ หรือตามยุทธศาสตร์ของภูมิภาค	*-*-*

รายวิชาทวิภาคี

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3701-5501	งานธุรกิจสนามกอล์ฟ	*-*-*
3701-5502	งานธุรกิจสนามกอล์ฟ 1	*-*-*
3701-5503	งานธุรกิจสนามกอล์ฟ 2	*-*-*
3701-5504	งานธุรกิจสนามกอล์ฟ 3	*-*-*
3701-5505	งานธุรกิจสนามกอล์ฟ 4	*-*-*
3701-55XX	งานธุรกิจสนามกอล์ฟ X	*-*-*

2.3.6 สาขางานบริการบนเรือ

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3701-2601	ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับเรือ ความปลอดภัยและการทำงานบนเรือ	1-0-1
3701-2602	ความรู้พื้นฐานในการปฏิบัติงานบนเรือสำราญ	1-2-2
3701-2603	ภาษาอังกฤษงานบริการบนเรือสำราญ	1-2-2
3701-2604	ภาษาอังกฤษสำหรับคนประจำเรือ	1-2-2
3701-2605	การจัดการภัตตาหารบนเรือสำราญ	1-3-2
3701-2606	การบริการเครื่องดื่มบนเรือสำราญ	1-3-2
3701-2607	การบริการกาแฟบนเรือสำราญ	1-3-2
3701-2608	ศิลปะการจัดดอกไม้	1-3-2
3701*2601 ถึง 3701*2699	รายวิชาตามความชำนาญของสถานประกอบการ หรือตามยุทธศาสตร์ของภูมิภาค	*-*-*

รายวิชาทวิภาคี

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3701-5601	งานบนเรือสำราญ 1	*-*-*
3701-5602	งานบนเรือสำราญ 2	*-*-*
3701-5603	งานบนเรือสำราญ 3	*-*-*
3701-5604	งานบนเรือสำราญ 4	*-*-*

สำหรับรายวิชาในการศึกษาระบบทวิภาคีไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิตนั้น ให้สถานศึกษาร่วมวิเคราะห์ลักษณะงานของสถานประกอบการ รัฐวิสาหกิจหรือหน่วยงานของรัฐ เพื่อนำมากำหนดจุดประสงค์รายวิชา สมรรถนะรายวิชาและคำอธิบายรายวิชาที่สอดคล้องกันระหว่างสมรรถนะวิชาชีพสาขางานกับลักษณะการปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการ รวมทั้งจำนวนหน่วยกิตและเวลาที่ใช้ในการฝึกอาชีพในแต่ละรายวิชา เพื่อนำไปจัดทำแผนการฝึกอาชีพ การวัดและการประเมินผลการปฏิบัติงานให้สอดคล้องกับสมรรถนะรายวิชา ทั้งนี้ โดยให้สอดคล้องกับสมรรถนะวิชาชีพสาขางาน และใช้เวลาฝึกในสถานประกอบการไม่น้อยกว่า 54 ชั่วโมง มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

2.4 ฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพ (4 หน่วยกิต)

ให้เลือกเรียนรายวิชา 3701-8001 หรือรายวิชา 3701-8002 และ 3701-8003

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3701-8001	ฝึกงาน	*-*-4
3701-8002	ฝึกงาน 1	*-*-2
3701-8003	ฝึกงาน 2	*-*-2

2.5 โครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ (4 หน่วยกิต)

ให้เลือกเรียนรายวิชา 3701-8501 หรือรายวิชา 3701-8502 และ 3701-8503

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3701-8501	โครงการ	*-*-4
3701-8502	โครงการ 1	*-*-2
3701-8503	โครงการ 2	*-*-2

3. หมวดวิชาเลือกเสรี

ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนตามความถนัดและความสนใจจากรายวิชาที่เสนอแนะ หรือเลือกเรียนจากรายวิชา ในหลักสูตร ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2557 ทุกประเภท วิชาสาขาวิชาและหมวดวิชา โดยต้องไม่เป็นรายวิชาที่เคยศึกษามาแล้ว และต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้ศึกษาโดยไม่นับหน่วยกิต รวมในเกณฑ์การสำเร็จการศึกษา

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3000-9201	ภาษาและวัฒนธรรมจีน	2-0-2
3000-9202	การสนทนาภาษาจีนสำหรับการทำงาน	2-0-2
3000-9203	ภาษาและวัฒนธรรมญี่ปุ่น	2-0-2
3000-9204	การสนทนาภาษาญี่ปุ่นสำหรับการทำงาน	2-0-2
3000-9205	ภาษาและวัฒนธรรมเกาหลี	2-0-2
3000-9206	การสนทนาภาษาเกาหลีสำหรับการทำงาน	2-0-2
3000-9207	ภาษาและวัฒนธรรมเวียดนาม	2-0-2
3000-9208	การสนทนาภาษาเวียดนามสำหรับการทำงาน	2-0-2
3000-9209	ภาษาและวัฒนธรรมอินโดนีเซีย	2-0-2
3000-9210	การสนทนาภาษาบาฮาซาอินโดนีเซียสำหรับการทำงาน	2-0-2
3000-9211	ภาษาและวัฒนธรรมมาเลเซีย	2-0-2
3000-9212	การสนทนาภาษามลายูสำหรับการทำงาน	2-0-2
3000-9213	ภาษาและวัฒนธรรมพม่า	2-0-2
3000-9214	การสนทนาภาษาพม่าสำหรับการทำงาน	2-0-2
3000-9215	ภาษาและวัฒนธรรมเขมร	2-0-2
3000-9216	การสนทนาภาษาเขมรสำหรับการทำงาน	2-0-2
3000-9217	ภาษาและวัฒนธรรมลาว	2-0-2
3000-9218	การสนทนาภาษาลาวเพื่อการทำงาน	2-0-2
3000-9219	ภาษาและวัฒนธรรมฟิลิปปินส์	2-0-2
3000-9220	การสนทนาภาษาฟิลิปปินส์สำหรับการทำงาน	2-0-2
3000-9221	ภาษาและวัฒนธรรมรัสเซีย	2-0-2
3000-9222	การสนทนาภาษารัสเซียสำหรับการทำงาน	2-0-2
3000-9223	ภาษาและวัฒนธรรมเยอรมัน	2-0-2
3000-9224	การสนทนาภาษาเยอรมันสำหรับการทำงาน	2-0-2
3000-9225	ภาษาและวัฒนธรรมฝรั่งเศส	2-0-2
3000-9226	การสนทนาภาษาฝรั่งเศสสำหรับการทำงาน	2-0-2

4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร (2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3000-2001	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 1	0-2-0
3000-2002	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 2	0-2-0
3000-2003	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 3	0-2-0
3000-2004	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 4	0-2-0
3000-2005	กิจกรรมส่งเสริมคุณธรรมและจริยธรรม	0-2-0
3000*2001 ถึง 3000*2004	กิจกรรมที่สถานศึกษาหรือสถานประกอบการจัด *-*-*	__

3701-2601 ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับเรือ ความปลอดภัยและการทำงานบนเรือ

1-0-1

(Introduction to Ships, Safety and Working On-Board)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อใช้

1. มีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับเรือ ตำแหน่ง หน้าที่สายการบังคับบัญชา และของผู้ทำการในเรือ
2. อนุสัญญาระหว่างประเทศ กฎหมาย กฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับเรือ และการทำงานบนเรือ
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงานบนเรือ

สมรรถนะวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับเรือ ความปลอดภัยบนเรือ และการทำงานบนเรือ
2. ประยุกต์ใช้ความรู้การทำงานบนเรือ ได้อย่างปลอดภัย และสอดคล้องกับอนุสัญญาระหว่างประเทศ กฎหมาย หรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับเรือ ตำแหน่ง หน้าที่ของผู้ทำการในเรือ และสายการบังคับบัญชา โครงสร้างเรือ และอุปกรณ์ต่าง ๆ ในเรือ ความรู้อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับเรือและคนประจำเรือ อนุสัญญาระหว่างประเทศ กฎหมาย และกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับเรือ ความปลอดภัยบนเรือ และการทำงานบนเรือ

3701-2602 ความรู้พื้นฐานในการปฏิบัติงานบนเรือสำราญ

1-2-2

(Introduction to Working On-Board Cruise Ships)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับเรือสำราญ รูปแบบโครงสร้างการบริหารงาน การปฏิบัติงานบนเรือสำราญ เพื่อบริการนักท่องเที่ยว
2. มีทักษะในการปฏิบัติงานบนเรือสำราญตามหลักการ กระบวนการและตำแหน่งหน้าที่ที่รับผิดชอบ
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงานด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ ปลอดภัย มีจรรยาบรรณวิชาชีพ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับเรือสำราญ รูปแบบโครงสร้างการบริหารงาน การปฏิบัติงานบนเรือสำราญ เพื่อบริการนักท่องเที่ยว
2. ปฏิบัติตามกฎ ระเบียบ เครื่องหมายและสัญลักษณ์ต่าง ๆ บนเรือ
3. ใช้อุปกรณ์ในการปฏิบัติงานบนเรือ ตามหลักการกระบวนการและลักษณะงาน
4. ให้บริการในงานที่รับผิดชอบบนเรือสำราญ ตามหลักการและกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความรู้บริษัทเรือสำราญ เส้นทางการเดินเรือ รูปแบบการบริหารจัดการ โครงสร้าง การบริหารงาน ตำแหน่งหน้าที่และความรับผิดชอบ กฎระเบียบ คุณสมบัติและจรรยาบรรณของพนักงาน ทักษะการทำงานและใช้ชีวิตบนเรือ เครื่องหมายและสัญลักษณ์ต่างๆ บนเรือ อุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้ในการ ปฏิบัติงานบนเรือ กระบวนการปฏิบัติงานบนเรือสำราญ วัฒนธรรมของนักท่องเที่ยวและเพื่อนร่วมงาน

3701-2603 ภาษาอังกฤษงานบริการบนเรือสำราญ 1-2-2
(English for Cruise Ship Services)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับคำศัพท์ สำนวน และ โครงสร้างภาษาอังกฤษที่ใช้ในงานบริการบนเรือสำราญ
2. มีทักษะในการสื่อสารภาษาอังกฤษในงานบริการบนเรือสำราญ
3. มีเจตคติและกิริยาที่ดีในการสื่อสารภาษาอังกฤษในงานอาชีพ โดยคำนึงถึงหลักภาษาและความมีมนุษยสัมพันธ์

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับคำศัพท์ สำนวน และ โครงสร้างภาษาอังกฤษที่ใช้ในงานบริการบนเรือสำราญ
2. สื่อสารภาษาอังกฤษในงานบริการบนเรือสำราญ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับคำศัพท์ สำนวน และ โครงสร้างภาษาอังกฤษที่ใช้ในงานบริการบนเรือ สำราญ ชื่อและประเภทของอาหาร เครื่องดื่ม อุปกรณ์ และเครื่องปรุง การสนทนาเกี่ยวกับการ จองโต๊ะ การต้อนรับลูกค้า การนำเสนอรายการอาหาร การเขียนรายการอาหารและเครื่องดื่ม การให้คำแนะนำ การสั่ง อาหาร การแสดงบทบาทสมมติทักษะการให้บริการ การจัดการกับการตำหนิลูกค้า การจ่ายเงิน การขอบคุณ และขอโทษ การแก้ปัญหาเฉพาะหน้าในการปฏิบัติงานบนเรือสำราญ

3701 -2604 การบริการกาแฟบนเรือสำราญ 1-2-2
(Barista Services on Cruise Ships)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับประวัติของกาแฟ การผลิตกาแฟ วัสดุ อุปกรณ์ในการทำกาแฟ ชนิดของเมล็ดกาแฟ รูปแบบการคั่วเมล็ดกาแฟ ชนิดของเครื่องทำกาแฟ และประเภทของกาแฟ
2. มีทักษะในการวางแผน จัดเตรียม ชง ตกแต่ง และบริการกาแฟตามสูตรมาตรฐาน กระบวนการ และกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง
3. มีเจตคติและกิริยาที่ดีในการปฏิบัติงานด้วยความรับผิดชอบ ละเอียดรอบคอบ ปลอดภัย มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น ถูกสุขอนามัย

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับคุณสมบัติ หน้าที่ความรับผิดชอบและกฎระเบียบของพนักงานบริการ เครื่องดื่มบนเรือสำราญ อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในงาน สูตรเครื่องดื่มมาตรฐาน การให้บริการและกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง
2. วางแผน เลือกรับ เตรียม ใช้ และจัดเก็บอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในงานบริการเครื่องดื่มตามหลักการและกระบวนการ และถูกสุขอนามัย
3. ผสมสูตรเครื่องดื่มตามหลักการและกระบวนการ ถูกสุขลักษณะ ตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง
4. กำหนดต้นทุน และกำหนดราคาขายตามหลักการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับประวัติของกาแฟ การวางแผน การผลิตกาแฟ วัสดุ อุปกรณ์ในการทำกาแฟ ชนิดของเมล็ดกาแฟ รูปแบบการคั่วเมล็ดกาแฟ ชนิดของเครื่องทำกาแฟ และประเภทของกาแฟ การบริการกาแฟ ภาชนะ ในการบรรจุกาแฟ เครื่องดื่มเพิ่มเติมในร้านกาแฟ ขั้นตอนการทำกาแฟและศิลปะเทคนิคในการตกแต่งกาแฟ กำหนดต้นทุน กำหนดราคากาแฟ และเครื่องดื่มประเภทอื่น ๆ

3701-2605

การจัดการภัตตาคารบนเรือสำราญ

1-3-2

(Restaurant Management on Cruise Ships)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับบุคลิกภาพและสุขอนามัยของพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม การบริการอาหารและเครื่องดื่มรูปแบบต่าง ๆ ในภัตตาคารบนเรือสำราญ
2. มีทักษะในการบริการอาหารและเครื่องดื่มในภัตตาคารบนเรือสำราญ ตามหลักการและกระบวนการจัดเตรียมและให้บริการรูปแบบต่าง ๆ
3. มีทักษะในการปฏิบัติงานภัตตาคารในรูปแบบต่าง ๆ บนเรือสำราญ
4. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงานด้วยความรับผิดชอบ ละเอียรอบคอบ สุภาพอ่อนน้อม และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับบุคลิกภาพและสุขอนามัยของพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม การบริการอาหารและเครื่องดื่มรูปแบบต่าง ๆ ในภัตตาคารบนเรือสำราญ
2. แสดงบุคลิกภาพและสุขอนามัยที่ดีของพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่มบนเรือสำราญ
3. จัดโต๊ะอาหารในภัตตาคารบนเรือสำราญตามหลักการและกระบวนการ
4. ให้คำแนะนำและบันทึกการขายอาหารตามหลักการ
5. บริการอาหารในภัตตาคารบนเรือสำราญตามหลักการและกระบวนการ
6. บริการเครื่องดื่ม-ไวน์ในภัตตาคารบนเรือสำราญตามหลักการและกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการพัฒนาบุคลิกภาพและสุขอนามัยสำหรับพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่มบนเรือสำราญ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ทักษะและเทคนิคในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม การจัดโต๊ะอาหารและศิลปะการพับผ้าเช็ดปาก การถือถาดและการภาชนะบรรจุอาหาร การแนะนำรายการอาหาร การบันทึกรายการอาหาร การนำเสนอและการบริการไวน์และการบริการอาหารรูปแบบต่างๆ

3701-2606

การบริการอาหารเครื่องดื่มบนเรือสำราญ

1-3-2

(Food and Beverage Services on Cruise Ships)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับคุณสมบัติ หน้าที่ความรับผิดชอบและกฎระเบียบของพนักงานบริการเครื่องดื่มบนเรือสำราญ อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในงาน สูตรเครื่องดื่มมาตรฐาน การให้บริการและกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง
2. มีทักษะในการวางแผน จัดเตรียม ดำเนินการผสมเครื่องดื่มตามสูตรมาตรฐานและสูตรที่พัฒนาขึ้นใหม่ และให้บริการเครื่องดื่มตามหลักการ กระบวนการ และกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง
3. มีเจตคติและกิริยาที่ดีในการปฏิบัติงานด้วยความรับผิดชอบ ละเอียดรอบคอบ ปลอดภัย มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับคุณสมบัติ หน้าที่ความรับผิดชอบและกฎระเบียบของพนักงานบริการเครื่องดื่มบนเรือสำราญ อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในงาน สูตรเครื่องดื่มมาตรฐาน การให้บริการและกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง
2. เลือก เตรียม ใช้ และจัดเก็บอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในงานบริการเครื่องดื่มตามหลักการ และกระบวนการ
3. ผสมเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์และมีแอลกอฮอล์ตามสูตรมาตรฐาน
4. พัฒนาสูตรเครื่องดื่มตามหลักการและกระบวนการ
5. บริการผสมเครื่องดื่มบนเรือสำราญตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง
6. กำหนดต้นทุน และกำหนดราคาขายตามหลักการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการผสมเครื่องดื่ม โครงสร้าง หน้าที่ ความรับผิดชอบ คุณสมบัติ กฎระเบียบจรรยาบรรณของพนักงาน ประเภท ชนิดของเครื่องดื่ม อุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้ในบาร์ การจัดเก็บบำรุงรักษา การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ส่วนผสม การจัดบาร์ สูตรเครื่องดื่มมาตรฐาน การพัฒนาสูตรเครื่องดื่ม การตกแต่งเครื่องดื่ม การควบคุมต้นทุน กำหนดราคาขาย รายงานยอดขาย จัดการบริการเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์และเครื่องดื่มมีแอลกอฮอล์อย่างรับผิดชอบตามระเบียบและกฎหมาย และฝึกปฏิบัติงานบาร์ผสมเครื่องดื่มบนเรือสำราญ

3701-2607

ภาษาอังกฤษสำหรับคนประจำเรือ

1-2-2

(English for Ship Crews)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับการฟัง พูด อ่าน เขียน ไวยากรณ์ คำศัพท์เทคนิคภาษาอังกฤษเกี่ยวกับเรือ การเรียกเวลาและตัวเลข สำหรับคนประจำเรือเดินทะเลระหว่างประเทศ
2. มีทักษะในการใช้ภาษาอังกฤษปฏิบัติงานสำหรับคนประจำเรือเดินทะเลระหว่างประเทศ
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการฟัง พูด อ่าน เขียน ไวยากรณ์ คำศัพท์เทคนิคภาษาอังกฤษเกี่ยวกับเรือ
2. เรียกเวลาและตัวเลขสำหรับคนประจำเรือเดินทะเลระหว่างประเทศ
3. ใช้ภาษาอังกฤษในการปฏิบัติงานสำหรับคนประจำเรือเดินทะเลระหว่างประเทศ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการฟัง พูด อ่าน เขียน ไวยากรณ์ คำศัพท์เทคนิคภาษาอังกฤษเกี่ยวกับเรือ การเรียกเวลาและตัวเลขสำหรับคนประจำเรือเดินทะเลระหว่างประเทศ

3701-2608

ศิลปะการจัดดอกไม้

1-3-2

(Art of Flower Arrangement)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับหลักการจัดดอกไม้ ชนิดของดอกไม้ ใบไม้ และวัสดุตกแต่งอื่น ๆ
2. ประยุกต์ใช้วัสดุอุปกรณ์และการจัดดอกไม้
3. วางแผนออกแบบและจัดดอกไม้ในโอกาสต่าง ๆ
4. สามารถเก็บรักษาดอกไม้ตามหลักและวิธีการเก็บ ควบคุมต้นทุนในการจัดดอกไม้
5. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการจัดดอกไม้ ชนิดของดอกไม้ ใบไม้ และวัสดุตกแต่งอื่น ๆ
2. เตรียมการจัดดอกไม้ ในโอกาสต่าง ๆ
3. ควบคุมต้นทุนในการจัดดอกไม้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับศิลปะการจัดดอกไม้ หลักการจัดชนิดของดอกไม้ ใบไม้ วางแผน ออกแบบ คิดค้น ดัดแปลง ประยุกต์เลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ จัดดอกไม้ในโอกาสต่าง ๆ เทคนิคการรักษา ดอกไม้ การจัดดอกไม้เชิงธุรกิจ การควบคุมต้นทุนการผลิต และฝึกปฏิบัติการจัดดอกไม้