



โครงการสอน

รหัส 2404-2001	วิชา การประกอบอาหาร	จำนวนชั่วโมง	5	หน่วยกิต	3
รหัส 2404-2002	วิชา อาหารไทยเบื้องต้น	จำนวนชั่วโมง	5	หน่วยกิต	3
รหัส 2404-2114	วิชา อาหารเวียดนาม	จำนวนชั่วโมง	4	หน่วยกิต	2
รหัส 2404-2305	วิชา ธุรกิจการจัดเลี้ยง	จำนวนชั่วโมง	4	หน่วยกิต	2
รหัส 3400-0007	วิชา การประกอบอาหาร	จำนวนชั่วโมง	5	หน่วยกิต	3
รหัส 3404-2006	วิชา การแปรรูปอาหาร	จำนวนชั่วโมง	5	หน่วยกิต	3
รหัส.....	วิชา.....	จำนวนชั่วโมง.....		หน่วยกิต.....	
รหัส.....	วิชา.....	จำนวนชั่วโมง.....		หน่วยกิต.....	
รหัส.....	วิชา.....	จำนวนชั่วโมง.....		หน่วยกิต.....	
รหัส.....	วิชา.....	จำนวนชั่วโมง.....		หน่วยกิต.....	
รหัส.....	วิชา.....	จำนวนชั่วโมง.....		หน่วยกิต.....	
รหัส.....	วิชา.....	จำนวนชั่วโมง.....		หน่วยกิต.....	
รหัส.....	วิชา.....	จำนวนชั่วโมง.....		หน่วยกิต.....	
รหัส.....	วิชา.....	จำนวนชั่วโมง.....		หน่วยกิต.....	
รหัส.....	วิชา.....	จำนวนชั่วโมง.....		หน่วยกิต.....	
รหัส.....	วิชา.....	จำนวนชั่วโมง.....		หน่วยกิต.....	
รหัส.....	วิชา.....	จำนวนชั่วโมง.....		หน่วยกิต.....	
รหัส.....	วิชา.....	จำนวนชั่วโมง.....		หน่วยกิต.....	
รหัส.....	วิชา.....	จำนวนชั่วโมง.....		หน่วยกิต.....	

ลงชื่อ.....

(นางศุภนุช สีหามนต์)

ครูผู้สอน

งานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน
วิทยาลัยอาชีวศึกษาหนองคาย

ฝ่ายวิชาการ
สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

โครงการสอนรายวิชา

รหัส 2404-2001

วิชา การประกอบอาหาร

นก 3

ชม 5

ระดับชั้น ปวช. 2

สาขา/สาขางาน อาหารและโภชนาการ

จุดประสงค์รายวิชา

1. มีความรู้เกี่ยวกับสัญลักษณ์ส่วนบุคคล ความหมายของคำศัพท์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร
2. มีความเข้าใจเกี่ยวกับองค์ประกอบทางกายภาพและทางเคมีของเนื้อสัตว์ นม ไข่ ผัก ผลไม้ ไขมัน ธัญพืช เครื่องเทศ สมุนไพร และเครื่องปรุง
3. มีความเข้าใจหลักการเตรียม หลักการหุงต้ม เทคนิคการประกอบอาหารประเภทเนื้อสัตว์ นม ไข่ ผัก ผลไม้ ไขมัน ธัญพืช เครื่องเทศ สมุนไพร และเครื่องปรุง และการเก็บรักษาอาหาร
4. ความสามารถเลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหาร
5. มีความสามารถเตรียมวัตถุดิบ และประกอบอาหารประเภทเนื้อสัตว์ นม ไข่ ผัก ผลไม้ ไขมัน ธัญพืช เครื่องเทศ สมุนไพร และเครื่องปรุง คัดแปลงและเก็บรักษาอาหาร
6. มีเจตคติที่ดีและจิตวิสัยในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ ปลอดภัย และมีความรับผิดชอบ

มาตรฐานรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการการประกอบอาหาร
2. ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหารตามหลักการและกระบวนการ
3. ใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหารตามหลักการและกระบวนการ
4. ประกอบอาหารตามหลักการและกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับสัญลักษณ์ส่วนบุคคล เครื่องมืออุปกรณ์ วัตถุดิบสำหรับประกอบอาหารองค์ประกอบทางกายภาพและทางเคมีของเนื้อสัตว์ นม ไข่ ผัก ผลไม้ ไขมัน ธัญพืช เครื่องเทศ สมุนไพร และเครื่องปรุง ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพอาหาร ความหมายของคำศัพท์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร หลักการเตรียม วิธีการประกอบอาหาร และการเก็บรักษาอาหารประเภทต่างๆ



โครงการสอน

รหัส	2000-2001	วิชา กิจกรรมลูกเสือวิสามัญ 1	จำนวนชั่วโมง 2 หน่วยกิต 0
รหัส	2400-1002	วิชา อาหารครอบครัว	จำนวนชั่วโมง 5 หน่วยกิต 3
รหัส	2404=8001	วิชา ฝึกงาน	จำนวนชั่วโมง 4 หน่วยกิต 4
รหัส	2404-2003	วิชา ขนมไทยเบื้องต้น	จำนวนชั่วโมง 5 หน่วยกิต 3
รหัส	2000*2001	วิชา กิจกรรมในสถานประกอบการ 1	จำนวนชั่วโมง 2 หน่วยกิต 0
รหัส	3400-1003	วิชา การพัฒนาความคิดสร้างสรรค์	จำนวนชั่วโมง 3 หน่วยกิต 2
รหัส	3404*5102	วิชา งานอาหารและโภชนาการ 2	จำนวนชั่วโมง 5 หน่วยกิต 3
รหัส	3404-2003	วิชา ความปลอดภัยในงานอาหาร	จำนวนชั่วโมง 3 หน่วยกิต 3
รหัส	3404-2007	วิชา ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่	จำนวนชั่วโมง 5 หน่วยกิต 3

.....
.....

(นางสาวนภา ชูรัตน์)

ครูผู้สอน

แผนกวิชาชีพอาหารและโภชนาการ

วิทยาลัยอาชีวศึกษาหนองคาย



โครงการสอนรายวิชา

ชื่อรายวิชา อาหารครอบครัว (Food for the Family)

รหัสวิชา 2404-1002 หลักสูตรระดับ ประกาศนียบัตรวิชาชีพ

จำนวน 3 หน่วยกิต จำนวน 5 ชั่วโมง/สัปดาห์ จำนวนรวม 90 ชั่วโมง

ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2561

จุดประสงค์รายวิชา

1. รู้และเข้าใจการแบ่งหมวดหมู่อาหารหลักของไทย ประเภทและหน้าที่ของสารอาหาร การใช้อาหาร แลกเปลี่ยน การเลือกซื้ออาหาร การเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ หลักการชั่ง ตวง วัด ที่ใช้ในการ ประกอบอาหาร การกำหนดรายการอาหาร หลักการประกอบอาหาร และการประกอบอาหารอย่าง สงวนคุณค่าทางโภชนาการ
2. สามารถเลือกซื้อ เตรียมวัตถุดิบและเลือกใช้อุปกรณ์สำหรับประกอบอาหาร
3. สามารถกำหนดรายการอาหารใช้อาหารแลกเปลี่ยนและประกอบอาหารสำหรับบุคคลในครอบครัวได้ ถูกหลักโภชนาการ
4. มีกิจนิสัยในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีตและรอบคอบ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการ การประกอบอาหารครอบครัว
2. ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ ในการประกอบอาหารครอบครัวตามหลักการและกระบวนการ
3. ใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหารครอบครัวตามหลักการและกระบวนการ
4. ประกอบอาหารบุคคลในครอบครัวตามหลักการและกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับประเภทและชนิดของอาหารหลักของไทย ประเภทของสารอาหารหลักชั่ง ตวง วัด ที่ใช้ในการประกอบอาหาร การเลือกซื้ออาหาร การเลือกใช้อุปกรณ์ การกำหนดรายการอาหารและการ ประกอบอาหารมือต่าง ๆ สำหรับบุคคลในครอบครัว

หน่วยการจัดการเรียนรู้

ชื่อรายวิชา อาหารครอบครัว (Food for the Family)

รหัสวิชา 2400-1002 หลักสูตรระดับ ประกาศนียบัตรวิชาชีพ

จำนวน 3 หน่วยกิต จำนวน 5 ชั่วโมง/สัปดาห์ จำนวนรวม 90 ชั่วโมง

หน่วยที่	ชื่อหน่วยการจัดการเรียนรู้	จำนวน	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาหาร	1	4
2	ประเภทและหน้าที่ของสารอาหาร	2	8
3	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการเลือกซื้ออาหาร	2	8
4	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการจัดมื้ออาหาร	4	16
5	การประกอบอาหารสำหรับครอบครัวให้ถูกหลักโภชนาการ	9	16
6	การประกอบอาหารอย่างสงวนคุณค่าสำหรับบุคคลในครอบครัว	4	16
		22	68
รวม		90 ชม.	



โครงการสอนรายวิชา

ชื่อรายวิชา ขนมไทยเบื้องต้น (Thai dessert)

รหัสวิชา 2404-2003 หลักสูตรระดับ ประกาศนียบัตรวิชาชีพ

จำนวน 3 หน่วยกิต จำนวน 5 ชั่วโมง/สัปดาห์ จำนวนรวม 90 ชั่วโมง

ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2561

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจประวัติขนมไทย ประเภทขนมไทย ชนิดของขนมไทยประจำท้องถิ่น การใช้เครื่องมืออุปกรณ์การเก็บรักษาวัตถุดิบ ลักษณะที่ดีของขนมไทย หลักการวิธีการและเทคนิคการทำขนมไทย การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษาขนมไทย
2. มีความสามารถในการเตรียมวัตถุดิบ การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการทำขนมไทย การเลือกใช้วัตถุดิบทดแทน
3. มีความสามารถในการทำขนมไทย จัดตกแต่ง บรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา
4. มีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ มีความรับผิดชอบ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการประกอบขนมไทย
2. ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบขนมไทยตามหลักการและกระบวนการ
3. ใช้วัตถุดิบในการประกอบขนมไทยตามหลักการและกระบวนการ
4. ประกอบขนมไทยตามหลักการและกระบวนการ
5. ใช้บรรจุภัณฑ์เหมาะสมกับประเภทของขนมไทย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของขนมไทย ประเภทของขนมไทย ชนิดของขนมไทย ประจำท้องถิ่น การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ การเตรียมและการเก็บรักษาวัตถุดิบ การเลือกใช้วัตถุดิบทดแทน ลักษณะที่ดีของขนมไทย หลักการและเทคนิคการทำขนมไทย การจัดตกแต่ง การบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษาขนมไทย

หน่วยการจัดการเรียนรู้

ชื่อรายวิชา ขนมไทยเบื้องต้น (Thai Dessert)

รหัสวิชา 2404-2003 หลักสูตรระดับ ประกาศนียบัตรวิชาชีพ

จำนวน 3 หน่วยกิต จำนวน 5 ชั่วโมง/สัปดาห์ จำนวนรวม 90 ชั่วโมง

หน่วยที่	ชื่อหน่วยการจัดการเรียนรู้	จำนวน	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ประวัติขนมไทย ประเภทขนมไทย	1	4
2	การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์	3	12
3	วัตถุดิบทำขนมไทย	3	12
4	หลักการและเทคนิคการทำขนมไทย	6	24
5	การบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา	5	20
		18	72
รวม		90 ชม.	



โครงการสอนรายวิชา

ชื่อรายวิชา การพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ (Development Creative)
รหัสวิชา 3400-1003 หลักสูตรระดับ ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง
จำนวน 2 หน่วยกิต จำนวน 3 ชั่วโมง/สัปดาห์ จำนวนรวม 108 ชั่วโมง
ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2561

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้และเข้าใจความหมาย หลักการการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์
2. รู้และเข้าใจเกี่ยวกับองค์ประกอบของความคิดสร้างสรรค์
3. มีทักษะในการนำความคิดสร้างสรรค์มาพัฒนาและสร้างผลงาน
4. มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการพัฒนาสร้างสรรค์ผลงานและมีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับความหมาย หลักการการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์
2. แสดงความรู้เกี่ยวกับองค์ประกอบของความคิดสร้างสรรค์
3. นำความคิดสร้างสรรค์มาพัฒนาและสร้างผลงานได้ตามหลักการ
4. ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการพัฒนาสร้างสรรค์ผลงานตามหลักการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความหมาย หลักการการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์องค์ประกอบของความคิดสร้างสรรค์ นำความคิดสร้างสรรค์มาพัฒนาและสร้างผลงาน การนำเทคโนโลยีมาใช้ในการพัฒนาสร้างสรรค์ผลงาน



โครงการสอนรายวิชา

ชื่อรายวิชา ความปลอดภัยในงานอาหาร (Food Hygiene and Safety)
รหัสวิชา 3404-2003 หลักสูตรระดับ ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง
จำนวน 3 หน่วยกิต จำนวน 3 ชั่วโมง/สัปดาห์ จำนวนรวม 54 ชั่วโมง
ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2561

จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงาน สาเหตุการเกิดอุบัติเหตุและการป้องกัน
2. เข้าใจเกี่ยวกับกฎหมายและมาตรฐานอาหาร แนวทางการผลิตอาหารตาม หลักเกณฑ์วิธีการที่ดี GMP GHP HACCP และ ISO และการขออนุญาตผลิตอาหาร
3. เข้าใจเกี่ยวกับสุขอนามัยอาหารการปนเปื้อนในอาหารการใช้วัตถุเจือปนใน อาหารและการตรวจสอบคุณภาพอาหาร
4. มีเจตคติและกิจนิสัยในการจัดการงานอาชีพด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัยขยันประหยัดอดทนและสามารถทำงานร่วมกันได้

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงาน สาเหตุและการป้องกันอุบัติเหตุ
2. แสดงความรู้เกี่ยวกับกฎหมายและมาตรฐานอาหาร แนวทางการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ที่ดี การปนเปื้อนวัตถุเจือปนในอาหารและการตรวจสอบคุณภาพอาหาร
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการเรียนอย่างมีประสิทธิภาพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงาน สาเหตุการเกิดอุบัติเหตุและการป้องกันจากการปฏิบัติงานอาหาร มาตรฐานอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข แนวทางการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ที่ดี GMP GHP HACCP และ ISO การขออนุญาตผลิตอาหาร สุขอนามัยอาหารการปนเปื้อนในอาหารการใช้วัตถุเจือปนในอาหารและการตรวจสอบคุณภาพอาหาร

หน่วยการจัดการเรียนรู้

ชื่อรายวิชา ความปลอดภัยในงานอาหาร (Food Hygiene and Safety)

รหัสวิชา 3404-2003 หลักสูตรระดับ ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง

จำนวน 3 หน่วยกิต จำนวน 3 ชั่วโมง/สัปดาห์ จำนวนรวม 54 ชั่วโมง

หน่วยที่	ชื่อหน่วยการจัดการเรียนรู้	จำนวน	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความปลอดภัยในการทำงาน สาเหตุการเกิดอุบัติเหตุและการป้องกัน	6	
2	กฎหมายและมาตรฐานอาหาร	12	
3	การขออนุญาตผลิตอาหาร	12	
4	สุขอนามัยอาหารการปนเปื้อนในอาหาร	12	
5	การตรวจสอบคุณภาพอาหาร	12	
รวม		54 ช.ม.	



โครงการสอนรายวิชา

ชื่อรายวิชา รายวิชา ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ (Bakery Products)
รหัสวิชา 3404-2007 หลักสูตรระดับ ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง
จำนวน 3 หน่วยกิต จำนวน 5 ชั่วโมง/สัปดาห์ จำนวนรวม 90 ชั่วโมง
ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2561

จุดประสงค์รายวิชา

1. เข้าใจเกี่ยวกับการเลือกวัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ และเทคโนโลยีสำหรับผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ เทคนิคการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ การพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ คิดต้นทุน การทำตำรับมาตรฐาน การควบคุมคุณภาพ และการบรรจุภัณฑ์
2. สามารถเลือกวัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์และประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่
3. สามารถผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ประเภทต่าง ๆ ทำตำรับมาตรฐาน และคิดต้นทุน
4. สามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ ทำตำรับมาตรฐาน เลือกใช้บรรจุภัณฑ์
5. มีเจตคติและกิจนิสัยในการจัดการงานอาชีพด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน ประหยัด อดทน และสามารถทำงานร่วมกัน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์และเทคโนโลยีในการผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่
2. ผลิต ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ พัฒนา ควบคุมคุณภาพ บรรจุภัณฑ์ คิดต้นทุน และทำตำรับมาตรฐาน
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์และเทคโนโลยีสำหรับผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ เทคนิคการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ การพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ การคิดต้นทุน การทำตำรับมาตรฐาน การควบคุมคุณภาพ และการบรรจุภัณฑ์



โครงการสอน

รหัส	2400-1003	วิชา ศิลปะประดิษฐ์	จำนวนชั่วโมง 5 หน่วยกิต 3
รหัส	2400-1004	วิชา ศิลปะการออกแบบ	จำนวนชั่วโมง 4 หน่วยกิต 2
รหัส	2404-1001	วิชา โภชนาการ	จำนวนชั่วโมง 4 หน่วยกิต 3
รหัส	3400-0006	วิชา โภชนาการ(ปรับพื้น)	จำนวนชั่วโมง 4 หน่วยกิต 3
รหัส	3404-5101	วิชา งานอาหารและโภชนาการ 1	จำนวนชั่วโมง 5 หน่วยกิต 3
รหัส	3404-2104	วิชา ครั้วและเครื่องใช้ในงานครั้ว	จำนวนชั่วโมง 2 หน่วยกิต 2
รหัส	3404-2105	วิชา โภชนาการเพื่อสุขภาพ	จำนวนชั่วโมง 3 หน่วยกิต 3
รหัส	3000*2001	วิชา กิจกรรมในสถานประกอบการ 1	จำนวนชั่วโมง 2 หน่วยกิต 0
รหัส	2000*2001	วิชา กิจกรรมในสถานประกอบการ 1	จำนวนชั่วโมง 2 หน่วยกิต 0

นายโกวิท จันทะपालะ

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

วิทยาลัยอาชีวศึกษาหนองคาย



โครงการสอน

รหัส	2400-1003	วิชา ศิลปะประดิษฐ์	จำนวนชั่วโมง 5 หน่วยกิต 3
รหัส	2400-1004	วิชา ศิลปะการออกแบบ	จำนวนชั่วโมง 4 หน่วยกิต 2
รหัส	2404-1001	วิชา โภชนาการ	จำนวนชั่วโมง 4 หน่วยกิต 3
รหัส	3400-0006	วิชา โภชนาการ(ปรับพื้น)	จำนวนชั่วโมง 4 หน่วยกิต 3
รหัส	3404-5101	วิชา งานอาหารและโภชนาการ 1	จำนวนชั่วโมง 5 หน่วยกิต 3
รหัส	3404-2104	วิชา ครั้วและเครื่องใช้ในงานครั้ว	จำนวนชั่วโมง 2 หน่วยกิต 2
รหัส	3404-2105	วิชา โภชนาการเพื่อสุขภาพ	จำนวนชั่วโมง 3 หน่วยกิต 3
รหัส	3000*2001	วิชา กิจกรรมในสถานประกอบการ 1	จำนวนชั่วโมง 2 หน่วยกิต 0
รหัส	2000*2001	วิชา กิจกรรมในสถานประกอบการ 1	จำนวนชั่วโมง 2 หน่วยกิต 0



โครงการสอนรายวิชา

ชื่อรายวิชา ศิลปะประดิษฐ์ รหัสวิชา 2400 - 1003

หลักสูตร ระดับ ประกาศนียบัตรวิชาชีพ

จำนวน 3 หน่วยกิต จำนวน 5 ชั่วโมง/สัปดาห์ จำนวนรวม 90 ชั่วโมง

ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2561

จุดประสงค์รายวิชา

1. เข้าใจเกี่ยวกับพื้นฐานการประดิษฐ์ดอกไม้สด ดอกไม้แห้ง ใบตองและแกะสลักผัก ผลไม้ และวัสดุอื่นๆ การบรรจุภัณฑ์ กำหนดราคาขายและจัดจำหน่าย
2. มีทักษะในการประดิษฐ์ดอกไม้สด ดอกไม้แห้ง ใบตองและแกะสลักผัก ผลไม้ และวัสดุอื่นๆ และงานประดิษฐ์ตามสมันิยม ทำบรรจุภัณฑ์ คิดคำนวณ กำหนดราคาขายและจัดจำหน่าย
3. มีกิจนิสัยในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีตรอบคอบ ปลอดภัย ใช้ทรัพยากรอย่างประหยัดและรักษาสิ่งแวดล้อม

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับพื้นฐานการประดิษฐ์ดอกไม้สด ดอกไม้แห้ง ใบตองและแกะสลักผลไม้ วัสดุอื่นๆ ตามหลักการ
2. ประดิษฐ์งานดอกไม้สด ดอกไม้แห้ง งานใบตอง งานแกะสลักตามลักษณะการใช้งานและตามหลักการ
3. ทำบรรจุภัณฑ์ตามลักษณะงาน
4. คิดคำนวณต้นทุน กำหนดราคาขายและจำหน่าย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับพื้นฐานการประดิษฐ์ดอกไม้สด ดอกไม้แห้ง ใบตองและแกะสลักผัก ผลไม้ วัสดุอื่นๆ งานประดิษฐ์ตามสมันิยมประดิษฐ์งานศิลปประดิษฐ์ การบรรจุภัณฑ์ คิดคำนวณต้นทุนกำหนดราคาขายและจัดจำหน่าย



โครงการสอนรายวิชา

ชื่อรายวิชา ศิลปะและการออกแบบ (Art and Des) รหัสวิชา 2400 – 1004

หลักสูตร ระดับ ประกาศนียบัตรวิชาชีพ

จำนวน 2 หน่วยกิต จำนวน 4 ชั่วโมง/สัปดาห์ จำนวนรวม 72 ชั่วโมง

ภาคเรียนที่ 1

ปีการศึกษา 2561

จุดประสงค์รายวิชา

1. เข้าใจเกี่ยวกับองค์ประกอบศิลปะ ทฤษฎีสี และหลักการออกแบบ
2. มีทักษะในการใช้สี เส้นในการออกแบบ เขียนแบบชิ้นงาน และบรรจุภัณฑ์
3. มีกิจนิสัยในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ ประณีต เรียบร้อย ปลอดภัย ใช้ทรัพยากรอย่างประหยัด คำนึงค่า และมีความรับผิดชอบ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับองค์ประกอบศิลปะ ทฤษฎีสีตามหลักการออกแบบ
2. เขียนแบบชิ้นงานและบรรจุภัณฑ์ตามหลักการออกแบบ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ องค์ประกอบศิลปะเบื้องต้น โครงสร้างและหลักของงานศิลปะหลักการออกแบบ การเขียนแบบ ทฤษฎีสี ลักษณะมิติต่างๆ เทคนิคการใช้เส้น สี รูปแบบในงานออกแบบต่างๆ วิธีการ ออกแบบตกแต่งเพื่อประกอบธุรกิจเบื้องต้น การออกแบบบรรจุภัณฑ์งานคหกรรม



โครงการสอนรายวิชา

ชื่อรายวิชา โภชนาการ (Nutrition) รหัสวิชา 2404 - 1001

หลักสูตร ระดับ ประกาศนียบัตรวิชาชีพ

จำนวน 3 หน่วยกิต จำนวน 4 ชั่วโมง/สัปดาห์ จำนวนรวม 72 ชั่วโมง

ภาคเรียนที่ 1

ปีการศึกษา 2561

จุดประสงค์รายวิชา

1. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับประเภท ชนิดของอาหารหลัก 5 หมู่ของไทย สารอาหาร หน้าที่ของสารอาหาร และปริมาณความต้องการสารอาหาร
2. มีความเข้าใจเกี่ยวกับการย่อยและการดูดซึมอาหาร
3. มีความเข้าใจภาวะโภชนาการ ปัญหาโภชนาการในประเทศไทย และเสนอแนะวิธีแก้ปัญหาโภชนาการในประเทศไทย
4. มีความเข้าใจหลักโภชนาการบุคคลวัยต่างๆ ความต้องการปริมาณสารอาหารของบุคคลวัยต่างๆ การกำหนดอาหาร การคำนวณความต้องการสารอาหาร การใช้ตารางสารอาหารและการประกอบอาหารของบุคคลวัยต่าง ๆ
5. มีความสามารถกำหนดอาหารและคำนวณความต้องการปริมาณสารอาหารของบุคคลวัยต่าง ๆ จากตารางแสดงคุณค่าอาหารของไทย
6. มีความสามารถประกอบอาหารสำหรับบุคคลวัยต่าง ๆ ตามหลักโภชนาการ
7. ตระหนักถึงความสำคัญของโภชนาการ สามารถนำความรู้ด้านโภชนาการไปใช้เป็นพื้นฐานการเรียนรู้วิชาชีพอาหารและใช้ในชีวิตประจำวัน
8. เห็นคุณค่าของอาหารและโภชนาการสำหรับบุคคลวัยต่าง ๆ
9. มีกิจนิสัยในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบและมีความรับผิดชอบ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการทางด้านโภชนาการ
2. กำหนดรายการอาหารและคำนวณคุณค่าอาหารของบุคคลวัยต่าง ๆ ตามหลักโภชนาการ
3. ประกอบอาหารบุคคลวัยต่าง ๆ ตามหลักการและกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความสำคัญของโภชนาการ ประเภทและชนิดอาหารหลักของไทย สารอาหารและปริมาณความต้องการ การย่อยและการดูดซึมสารอาหาร อาหารแลกเปลี่ยน ภาวะโภชนาการ การกำหนดรายการอาหารและคำนวณคุณค่าอาหาร การประกอบอาหารบุคคลวัยต่าง ๆ



โครงการสอนรายวิชา

ชื่อรายวิชา โภชนาการ (Nutrition) รหัสวิชา 3400 - 0006

หลักสูตร ระดับ ประกาศนียบัตรวิชาชีพ

จำนวน 3 หน่วยกิต จำนวน 4 ชั่วโมง/สัปดาห์ จำนวนรวม 72 ชั่วโมง

ภาคเรียนที่ 1

ปีการศึกษา 2561

จุดประสงค์รายวิชา

1. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับประเภท ชนิดของอาหารหลัก 5 หมู่ของไทย สารอาหาร หน้าที่ของสารอาหาร และปริมาณความต้องการสารอาหาร
2. มีความเข้าใจเกี่ยวกับการย่อยและการดูดซึมอาหาร
3. มีความเข้าใจภาวะโภชนาการ ปัญหาโภชนาการในประเทศไทย และเสนอแนะวิธีแก้ปัญหาโภชนาการในประเทศไทย
4. มีความเข้าใจหลักโภชนาการบุคคลวัยต่างๆ ความต้องการปริมาณสารอาหารของบุคคลวัยต่างๆ การกำหนดอาหาร การคำนวณความต้องการสารอาหาร การใช้ตารางสารอาหารและการประกอบอาหารของบุคคลวัยต่าง ๆ
5. มีความสามารถกำหนดอาหารและคำนวณความต้องการปริมาณสารอาหารของบุคคลวัยต่าง ๆ จากตารางแสดงคุณค่าอาหารของไทย
6. มีความสามารถประกอบอาหารสำหรับบุคคลวัยต่าง ๆ ตามหลักโภชนาการ
7. ตระหนักถึงความสำคัญของโภชนาการ สามารถนำความรู้ด้านโภชนาการไปใช้เป็นพื้นฐานการเรียนวิชาชีพอาหารและใช้ในชีวิตรประจำวัน
8. เห็นคุณค่าของอาหารและโภชนาการสำหรับบุคคลวัยต่าง ๆ
9. มีกิจนิสัยในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบและมีความรับผิดชอบ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการทางด้านโภชนาการ
2. กำหนดรายการอาหารและคำนวณคุณค่าอาหารของบุคคลวัยต่าง ๆ ตามหลักโภชนาการ
3. ประกอบอาหารบุคคลวัยต่าง ๆ ตามหลักการและกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความสำคัญของโภชนาการ ประเภทและชนิดอาหารหลักของไทย สารอาหารและปริมาณความต้องการ การย่อยและการดูดซึมสารอาหาร อาหารแลกเปลี่ยน ภาวะโภชนาการ การกำหนดรายการอาหารและคำนวณคุณค่าอาหาร การประกอบอาหารบุคคลวัยต่าง ๆ



โครงการสอนรายวิชา

ชื่อรายวิชา ครูว์และเครื่องใช้ในงานอาหาร (Kitchen and Cooking Equipment)
รหัสวิชา 3404-2104 หลักสูตร ระดับ ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง
จำนวน 2 หน่วยกิต จำนวน 4 ชั่วโมง/สัปดาห์ จำนวนรวม 72 ชั่วโมง
ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2561

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับการจัดครูว์รูปแบบต่าง ๆ ตามลักษณะของงาน สุขลักษณะของห้องครูว์ที่ดีลักษณะส่วนประกอบของเครื่องใช้ในงานอาหารและการดูแลรักษา
2. สามารถเลือกใช้เครื่องใช้ได้อย่างถูกต้องกับประเภทของงานและดูแลรักษาถูกวิธี
3. มีเจตคติและกิจนิสัยในการจัดการงานอาชีพด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน ประหยัด อดทน และสามารถทำงานร่วมกัน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับครูว์และเครื่องใช้ในงานอาหาร
2. ใช้ และบำรุงรักษา เครื่องใช้ในงานอาหาร ตามลักษณะของงาน
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับรูปแบบการจัดห้องครูว์ตามลักษณะงาน สุขลักษณะของห้องครูว์ประเภท ลักษณะและส่วนประกอบของเครื่องใช้ในงานอาหารวิธีการใช้การดูแลรักษา และความปลอดภัย



โครงการสอนรายวิชา

ชื่อรายวิชา โภชนาการเพื่อสุขภาพ (Nutrition for Health)
รหัสวิชา 3404-2105 หลักสูตร ระดับ ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง
จำนวน 3 หน่วยกิต จำนวน 5 ชั่วโมง/สัปดาห์ จำนวนรวม 90 ชั่วโมง
ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2561

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับภาวะโภชนาการบุคคลวัยต่าง ๆ บุคคลภาวะพิเศษ และผู้ป่วย
2. เข้าใจเกี่ยวกับการคำนวณความต้องการพลังงาน สารอาหารและกำหนดรายการอาหาร การประกอบอาหารบุคคลวัยต่าง ๆ บุคคลภาวะพิเศษ ผู้ป่วยและอาหารโรงพยาบาล
3. สามารถคำนวณความต้องการพลังงาน สารอาหารและกำหนดรายการอาหารของบุคคลวัยต่าง ๆ บุคคลภาวะพิเศษและผู้ป่วย
4. สามารถประกอบอาหารบุคคลวัยต่าง ๆ บุคคลภาวะพิเศษ ผู้ป่วยและอาหารโรงพยาบาล
5. มีเจตคติและกิจนิสัยในการจัดการงานอาชีพด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน ประหยัด อดทน และสามารถทำงานร่วมกัน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับภาวะโภชนาการบุคคลวัยต่าง ๆ บุคคลภาวะพิเศษ และผู้ป่วย
2. คำนวณความต้องการพลังงาน และประกอบอาหารบุคคลวัยต่าง ๆ บุคคลภาวะพิเศษ และผู้ป่วยตามหลักเกณฑ์
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับภาวะโภชนาการของบุคคลวัยต่างๆ บุคคลภาวะพิเศษ และผู้ป่วย อาหารโรงพยาบาล คำนวณความต้องการพลังงาน สารอาหารและการกำหนดรายการอาหาร การประกอบอาหารบุคคลวัยต่าง ๆ บุคคลภาวะพิเศษ ผู้ป่วย และอาหารโรงพยาบาล



โครงการสอน

ทวิศึกษา(โรงเรียนวังหลวง)

รหัส	2404-8002	วิชา ฝึกงาน 1 (**ฝึกงาน summer59)	จำนวนชั่วโมง 2 หน่วยกิต 2
รหัส	2404-8501	วิชา โครงการ 1	จำนวนชั่วโมง 2 หน่วยกิต 2
รหัส	2406-2106	วิชา ประดิษฐ์ของชำร่วยและของที่ระลึก	จำนวนชั่วโมง 5 หน่วยกิต 3



โครงการสอน

รหัส 2400-1001	วิชา <u>คำและการแต่งกาย</u>	จำนวนชั่วโมง	<u>5</u>	หน่วยกิต	<u>3</u>
รหัส.....	วิชา.....	จำนวนชั่วโมง	หน่วยกิต
รหัส.....	วิชา.....	จำนวนชั่วโมง	หน่วยกิต
รหัส.....	วิชา.....	จำนวนชั่วโมง	หน่วยกิต
รหัส.....	วิชา.....	จำนวนชั่วโมง	หน่วยกิต
รหัส.....	วิชา.....	จำนวนชั่วโมง	หน่วยกิต
รหัส.....	วิชา.....	จำนวนชั่วโมง	หน่วยกิต
รหัส.....	วิชา.....	จำนวนชั่วโมง	หน่วยกิต
รหัส.....	วิชา.....	จำนวนชั่วโมง	หน่วยกิต
รหัส.....	วิชา.....	จำนวนชั่วโมง	หน่วยกิต
รหัส.....	วิชา.....	จำนวนชั่วโมง	หน่วยกิต
รหัส.....	วิชา.....	จำนวนชั่วโมง	หน่วยกิต
รหัส.....	วิชา.....	จำนวนชั่วโมง	หน่วยกิต
รหัส.....	วิชา.....	จำนวนชั่วโมง	หน่วยกิต
รหัส.....	วิชา.....	จำนวนชั่วโมง	หน่วยกิต
รหัส.....	วิชา.....	จำนวนชั่วโมง	หน่วยกิต
รหัส.....	วิชา.....	จำนวนชั่วโมง	หน่วยกิต
รหัส.....	วิชา.....	จำนวนชั่วโมง	หน่วยกิต
รหัส.....	วิชา.....	จำนวนชั่วโมง	หน่วยกิต

ลงชื่อ.....
 (นางสาว สกัญญา ๑๑๑.....)
 ครูผู้สอน

งานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน
 วิทยาลัยอาชีวศึกษาหนองคาย

ฝ่ายวิชาการ
 สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

โครงการสอนรายวิชา

รหัส 2400-1001 วิชา ช่างและภาคต่อร่างกาย นก 3 ชม 5
ระดับชั้น ปวช. สาขา/สาขางาน ช่างและช่างเทคนิค

จุดประสงค์รายวิชา

- 1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับชนิด คุณสมบัตินี้ และการดูแลรักษาผ้า
- 2. มีความเข้าใจหลักการวิธี การขึ้นดุน การสร้าง เมม และการตัดเย็บเสื้อกระโปรง
- 3. มีทักษะในการเลือกผ้า ดูแลรักษาผ้าวัสดุ เครื่องมือและอุปกรณ์ในการตัดเย็บ
- 4. มีทักษะประสมกรรมกรรม การดุน การสร้างเมมและ ตัดเย็บ
- 5. มีทักษะในการใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ ยุคนี้ใช้ใน งานตัดเย็บ และดูแลรักษาผ้า
- 6. มีทักษะในการแสวงหาความรู้ ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ สามารถพัฒนาหาความรู้ได้
- 7. อนุรักษ์ทรัพยากรสิ่งแวดล้อม สืบสาน อนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรม
- 8. เมื่อคนชรา สิบ เกษ มี ความรู้ มี ทัศนคติ ปรองดอง ร่วมกัน มีความ รับผิดชอบต่อสังคม และสังคมที่ดี คือ ดีต่อ งานอาชีพ

มาตรฐานรายวิชา

- 1. เข้าใจชนิด คุณสมบัตินี้ การเลือกผ้า และการดูแลรักษาผ้า
- 2. เข้าใจหลักการ วิธีการขึ้น ดุน การสร้างเมม ตัด เย็บ เสื้อ กระโปรง อย่างง่าย
- 3. เลือกผ้า ดูแลรักษาผ้า และอุปกรณ์ในการตัดเย็บ
- 4. สร้าง เมม และตัดเย็บ เสื้อ กระโปรง อย่างง่าย
- 5. ใช้ เทคโนโลยีสมัยใหม่ ยุคนี้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ ชนิด ลักษณะ คุณสมบัตินี้ของเส้นใย และเส้นผ้า การเลือกผ้า ดูแลรักษาผ้า วัสดุ เครื่องมือ อุปกรณ์ในการตัดเย็บ การสร้าง เมม และ การตัดเย็บ เสื้อผ้า อย่างง่าย

