

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2562

ประเภทวิชาคหกรรม

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

จุดประสงค์สาขาวิชา

1. เพื่อให้สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะด้านภาษาและการสื่อสาร ทักษะการคิดและการแก้ปัญหา ทักษะทางสังคมและการดำรงชีวิตในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ
2. เพื่อให้มีความเข้าใจและสามารถประยุกต์ใช้หลักการบริหารและจัดการวิชาชีพ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ และหลักการงานอาชีพที่สัมพันธ์เกี่ยวกับการพัฒนาวิชาชีพอาหารและโภชนาการให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงและความก้าวหน้าของเศรษฐกิจ สังคมและเทคโนโลยี
3. เพื่อให้มีความเข้าใจในหลักการและกระบวนการทำงานในกลุ่มงานพื้นฐานด้านอาหารและโภชนาการ
4. เพื่อให้สามารถปฏิบัติงานผลิตและบริการด้านอาหารและโภชนาการตามหลักการและกระบวนการในลักษณะครบวงจรเชิงธุรกิจ
5. เพื่อให้สามารถปฏิบัติงานด้านอาหารและโภชนาการในสถานประกอบการและประกอบอาชีพอิสระ รวมทั้งการใช้ความรู้ และทักษะเป็นพื้นฐานในการศึกษาต่อในระดับสูงขึ้นได้
6. เพื่อให้สามารถปฏิบัติงานและดำรงชีวิตโดยประยุกต์ใช้หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง หลักการใช้พลังงานและทรัพยากรอย่างคุ้มค่า คำนึงถึงความปลอดภัยต่อตนเอง ผู้อื่น และการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม
7. เพื่อให้มีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ซื่อสัตย์สุจริต มีระเบียบวินัย มีความรับผิดชอบต่อสังคม สิ่งแวดล้อม ต่อด้านความรุนแรงและสารเสพติด

มาตรฐานการศึกษาวิชาชีพ

คุณภาพของผู้สำเร็จการศึกษาระดับคุณวุฒิการศึกษาประกาศนียบัตรวิชาชีพ ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประกอบด้วย

1. ด้านคุณธรรม จริยธรรมและคุณลักษณะที่พึงประสงค์

1.1 ด้านคุณธรรม จริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ ได้แก่ ความเสียสละ ความซื่อสัตย์สุจริต ความกตัญญูกตเวที ความอดกลั้น การละเว้นสิ่งเสพติดและการพนัน การมีจิตสำนึกและเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ และสังคม ภูมิใจและรักษาเอกลักษณ์ของชาติไทย เคารพกฎหมาย เคารพสิทธิของผู้อื่น ประพฤติปฏิบัติตามบทบาทหน้าที่ของตนเองตามระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข มีจิตสาธารณะ และจิตสำนึกรักษ์สิ่งแวดล้อม

1.2 ด้านคุณลักษณะที่พึงประสงค์ ได้แก่ ความมีวินัย ความรับผิดชอบ ความรักสามัคคี มีมนุษยสัมพันธ์ ความเชื่อมั่นในตนเอง สนใจใฝ่รู้ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ขยัน ประหยัด อดทน พึ่งตนเอง ต่อต้านความรุนแรงและการทุจริต ปฏิบัติตนและปฏิบัติงานโดยคำนึงถึงหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ความปลอดภัย อาชีวอนามัย การอนุรักษ์พลังงานและสิ่งแวดล้อม

2. ด้านสมรรถนะแกนกลาง

2.1 ด้านความรู้ ได้แก่

2.1.1 หลักการใช้ภาษาและเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการสื่อสาร

2.1.2 หลักการใช้เหตุผล คิดวิเคราะห์ แก้ปัญหาและการจัดการ

2.1.3 หลักการดำรงตนและอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคม

2.1.4 หลักการปรับตัวและดำเนินชีวิตในสังคมสมัยใหม่

2.2 ด้านทักษะ ได้แก่

2.2.1 ทักษะการสื่อสารโดยใช้ภาษาและเทคโนโลยีสารสนเทศ

2.2.2 ทักษะการคิดและการแก้ปัญหาโดยใช้หลักการและกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ และคณิตศาสตร์

2.2.3 ทักษะทางสังคมและการดำรงชีวิตตามหลักศาสนา วัฒนธรรมและความเป็นพลเมือง และหลักการพัฒนาบุคลิกภาพและสุขอนามัย

2.3 ด้านความสามารถในการประยุกต์ใช้และความรับผิดชอบ ได้แก่

2.3.1 สื่อสารโดยใช้ภาษาไทย ภาษาต่างประเทศและเทคโนโลยีสารสนเทศในชีวิตประจำวันและในงานอาชีพ

2.3.2 แก้ไขปัญหาในงานอาชีพโดยใช้หลักการและกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ และคณิตศาสตร์

2.3.3 ปฏิบัติตนตามหลักศาสนา วัฒนธรรม ค่านิยม คุณธรรม จริยธรรมทางสังคมและสิทธิหน้าที่พลเมือง

2.3.4 พัฒนาบุคลิกภาพและสุขอนามัยโดยใช้หลักการและกระบวนการด้านสุขศึกษาและพลศึกษา

3. ด้านสมรรถนะวิชาชีพ

3.1 ด้านความรู้ ได้แก่

3.1.1 หลักการทั่วไปของงานอาชีพเฉพาะและการวิเคราะห์เบื้องต้น

3.1.2 หลักการตัดสินใจ วางแผนและแก้ไขปัญหา

3.1.3 หลักการเลือกใช้เครื่องมือ วัสดุอุปกรณ์ในงานอาชีพ

3.1.4 หลักการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

3.1.5 หลักการจัดการงานอาชีพ

3.2 ด้านทักษะ ได้แก่

3.2.1 ทักษะการเลือกและประยุกต์ใช้วิธีการ เครื่องมือและวัสดุขั้นพื้นฐานในการปฏิบัติงาน

3.2.2 ทักษะการปฏิบัติงานพื้นฐานอาชีพและงานเฉพาะตามแบบแผนที่กำหนด

3.2.3 ทักษะการคิด วิเคราะห์และแก้ปัญหาในการปฏิบัติงาน

3.2.4 ทักษะการใช้คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต

3.2.5 ทักษะด้านสุขภาวะและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน

3.3 ด้านความสามารถในการประยุกต์ใช้และความรับผิดชอบ ได้แก่

3.3.1 วางแผน ดำเนินงานตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงการบริหารงาน คุณภาพ การอนุรักษ์พลังงาน ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม หลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัย และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

3.3.2 ปฏิบัติงานพื้นฐานอาชีพอาหารและโภชนาการตามหลักการและกระบวนการ

3.3.3 เลือก ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ในงานอาชีพตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงความประหยัดและความปลอดภัย

3.3.4 ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์และสารสนเทศ เพื่อพัฒนาและสนับสนุนงานอาชีพ

3.3.5 สื่อสาร หาคความรู้เสริมสร้างความสัมพันธ์ ระหว่างภาษากับเทคนิคในงานอาชีพ

3.3.6 ประยุกต์ใช้งานศิลปะและเทคโนโลยีในการออกแบบและจัดตกแต่งอาหาร บรรจุกฎเกณฑ์อาหาร ให้เหมาะสมกับประเภทของผลิตภัณฑ์ ตามหลักการและกระบวนการ

สาขางานอาหารและโภชนาการ

3.3.7 ตัดสินใจ วางแผนและแก้ไขปัญหาในงานอาชีพอาหารและโภชนาการที่ไม่อยู่ภายใต้การควบคุมในบางเรื่อง

3.3.8 ประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะทางวิชาชีพ เทคโนโลยี สารสนเทศและการสื่อสาร ในการแก้ปัญหาและการปฏิบัติงานอาหารและโภชนาการ

3.3.9 ให้คำแนะนำพื้นฐานที่ต้องใช้การตัดสินใจและการปฏิบัติงานแก่ผู้ร่วมงาน

3.3.10 วางแผนดำเนินงานการประกอบอาหาร

3.3.11 เลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ อย่างปลอดภัยและถูกต้องตามหลักสากล

3.3.12 เลือกใช้และบริหารจัดการวัตถุดิบอย่างมีประสิทธิภาพ

3.3.13 ประกอบอาหารตามตำรับ และพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารตามกระบวนการ และตามหลักโภชนาการ

3.3.14 ออกแบบ จัดตกแต่งอาหารและบรรจุภัณฑ์อาหาร

3.3.15 บริการอาหาร เครื่องดื่ม และจัดจำหน่าย

3.3.16 จัดเก็บ ทำความสะอาด และบำรุงรักษาเครื่องมือ อุปกรณ์ในการเตรียม และประกอบอาหาร

3.3.17 ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการประกอบอาหาร เทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อการติดต่อสื่อสารภาษาไทย และภาษาอังกฤษเบื้องต้นในการปฏิบัติงาน

สาขางานการแปรรูปอาหาร

3.3.7 ตัดสินใจ วางแผนและแก้ไขปัญหาในงานอาชีพการแปรรูปอาหารที่ไม่อยู่ภายใต้การควบคุมในบางเรื่อง

3.3.8 ประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะทางวิชาชีพ เทคโนโลยี สารสนเทศและการสื่อสาร ในการแก้ปัญหาและการปฏิบัติงานการแปรรูปอาหาร

3.3.9 ให้คำแนะนำพื้นฐานที่ต้องใช้การตัดสินใจและการปฏิบัติงานแก่ผู้ร่วมงาน

3.3.10 วางแผนดำเนินงานแปรรูปอาหาร

3.3.11 ใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์และ/หรือประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการแปรรูปอาหารตามหลักสากล

3.3.12 ใช้หลักโภชนาการ ในการแปรรูปอาหารตามกระบวนการและถูกต้องตามหลักโภชนาการ

3.3.13 แปรรูปเนื้อสัตว์/น้ำนม/สัตว์น้ำ/ผักและผลไม้/ธัญพืช ตามกระบวนการ

3.3.14 ใช้บรรจุภัณฑ์เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์อาหาร

3.3.15 ควบคุมคุณภาพและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

3.3.16 จัดเก็บ ทำความสะอาด และบำรุงรักษาเครื่องมือ อุปกรณ์ในการเตรียมและแปรรูปอาหาร

3.3.17 ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการแปรรูปอาหาร เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการติดต่อสื่อสารภาษาไทย และภาษาอังกฤษเบื้องต้นในการปฏิบัติงาน

สาขางานธุรกิจอาหาร

3.3.7 ตัดสินใจ วางแผนและแก้ไขปัญหาในงานอาชีพธุรกิจอาหารที่ไม่อยู่ภายใต้การควบคุมในบางเรื่อง

3.3.8 ประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะทางวิชาชีพ เทคโนโลยี สารสนเทศและการสื่อสารในการแก้ปัญหาและการปฏิบัติงานธุรกิจอาหาร

3.3.9 ให้คำแนะนำพื้นฐานที่ต้องใช้การตัดสินใจและการปฏิบัติงานแก่ผู้ร่วมงาน

3.3.10 วางแผนดำเนินงานการจัดการธุรกิจอาหาร

3.3.11 ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์และ/หรือประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในงานธุรกิจอาหารตามหลักสากล

3.3.12 ใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหารหรือแปรรูปอาหารเพื่อธุรกิจอาหารตามหลักการและกระบวนการ

3.3.13 ประกอบอาหารหรือแปรรูปอาหารตามหลักโภชนาการเพื่อการดำเนินธุรกิจ

3.3.14 ออกแบบ จัดตกแต่งอาหารและบรรจุภัณฑ์อาหาร

3.3.15 ดำเนินงานจัดการธุรกิจอาหาร

3.3.16 จัดเก็บ ทำความสะอาด และบำรุงรักษาเครื่องมือ อุปกรณ์ในการเตรียมและแปรรูปอาหาร

3.3.17 ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการติดต่อสื่อสารภาษาไทย และภาษาอังกฤษเบื้องต้นในการปฏิบัติงาน

โครงสร้าง
หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2562
ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ผู้สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2562 ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ จะต้องศึกษารายวิชาจากหมวดวิชาต่าง ๆ รวมไม่น้อยกว่า 103 หน่วยกิต และเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตร ดังโครงสร้างต่อไปนี้

1. หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง	ไม่น้อยกว่า 22 หน่วยกิต
1.1 กลุ่มวิชาภาษาไทย	(ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต)
1.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ	(ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต)
1.3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์	(ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต)
1.4 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์	(ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต)
1.5 กลุ่มวิชาสังคมศึกษา	(ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต)
1.6 กลุ่มวิชาสุขศึกษาและพลศึกษา	(ไม่น้อยกว่า 2 หน่วยกิต)
2. หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ	ไม่น้อยกว่า 71 หน่วยกิต
2.1 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน	(21 หน่วยกิต)
2.2 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ	(24 หน่วยกิต)
2.3 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเลือก	(ไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต)
2.4 ฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพ	(4 หน่วยกิต)
2.5 โครงการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพ	(4 หน่วยกิต)
3. หมวดวิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า 10 หน่วยกิต
4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร (2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์)	
รวมไม่น้อยกว่า	103 หน่วยกิต

1. หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง

ไม่น้อยกว่า 22 หน่วยกิต

1.1 กลุ่มวิชาภาษาไทย (ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต)

ให้เรียนรายวิชา 20000-1101 จำนวน 2 หน่วยกิต แล้วเลือกเรียนรายวิชาอื่นจนครบหน่วยกิตที่กำหนด

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20000-1101	ภาษาไทยพื้นฐาน	2-0-2
20000-1102	ภาษาไทยเพื่ออาชีพ	0-2-1
20000-1103	ภาษาไทยธุรกิจ	0-2-1
20000-1104	การพูดภาษาไทยในงานอาชีพ	0-2-1
20000-1105	การเขียนภาษาไทยในงานอาชีพ	0-2-1
20000-1106	ภาษาไทยเชิงสร้างสรรค์	0-2-1
20000*1101 ถึง 20000*1199	รายวิชาในกลุ่มวิชาภาษาไทยที่สถานศึกษาอาชีวศึกษา หรือสถาบันพัฒนาเพิ่มเติม	*-*-*

1.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ (ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต)

ให้เรียนรายวิชา 20000-1201 สำหรับภาคเรียนที่ 1 และรายวิชา 20000-1208 สำหรับภาคเรียนที่ 6 รวม 2 หน่วยกิต และเลือกเรียนรายวิชาภาษาอังกฤษรายวิชาอื่นที่สอดคล้องกับประเภทวิชาที่เรียน จนครบหน่วยกิตที่กำหนด

1.2.1 กลุ่มภาษาอังกฤษ

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20000-1201	ภาษาอังกฤษในชีวิตจริง	0-2-1
20000-1202	ภาษาอังกฤษฟัง – พูด	0-2-1
20000-1203	การอ่านสื่อสิ่งพิมพ์ภาษาอังกฤษ	0-2-1
20000-1204	การเขียนภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวัน	0-2-1
20000-1205	ภาษาอังกฤษสถานประกอบการ	0-2-1
20000-1206	ภาษาอังกฤษอินเทอร์เน็ต	0-2-1
20000-1207	ภาษาอังกฤษโครงการ	0-2-1
20000-1208	ภาษาอังกฤษเตรียมความพร้อมเพื่อการทำงาน	0-2-1
20000-1209	ภาษาอังกฤษสำหรับงานช่างอุตสาหกรรม	0-2-1
20000-1210	ภาษาอังกฤษสำหรับงานธุรกิจ	0-2-1
20000-1211	ภาษาอังกฤษสำหรับงานศิลปกรรม	0-2-1

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20000-1212	ภาษาอังกฤษสำหรับงานคหกรรม	0-2-1
20000-1213	ภาษาอังกฤษสำหรับงานเกษตร	0-2-1
20000-1214	ภาษาอังกฤษสำหรับงานประมง	0-2-1
20000-1215	ภาษาอังกฤษสำหรับงานท่องเที่ยว	0-2-1
20000-1216	ภาษาอังกฤษสำหรับงานโรงแรม	0-2-1
20000-1217	ภาษาอังกฤษสำหรับงานอุตสาหกรรมสิ่งทอ	0-2-1
20000-1218	ภาษาอังกฤษสำหรับงานเทคโนโลยีสารสนเทศ	0-2-1
20000-1219	ภาษาอังกฤษสำหรับงานดนตรี	0-2-1

1.2.2 กลุ่มภาษาต่างประเทศอื่น

สถานศึกษาอาชีวศึกษาหรือสถาบันสามารถเลือกรายวิชาต่อไปนี้ ไปจัดการเรียนการสอนเพิ่มเติมในกลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ หรือในกลุ่มทักษะวิชาชีพเลือก หรือหมวดวิชาเลือกเสรีได้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20000-1220	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	0-2-1
20000-1221	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารในงานอาชีพ	0-2-1
20000-1222	ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	0-2-1
20000-1223	ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสารในงานอาชีพ	0-2-1
20000-1224	ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	0-2-1
20000-1225	ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสารในงานอาชีพ	0-2-1
20000-1226	ภาษาเวียดนามเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	0-2-1
20000-1227	ภาษาเวียดนามเพื่อการสื่อสารในงานอาชีพ	0-2-1
20000-1228	ภาษาอินโดนีเซียเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	0-2-1
20000-1229	ภาษาอินโดนีเซียเพื่อการสื่อสารในงานอาชีพ	0-2-1
20000-1230	ภาษาพม่าเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	0-2-1
20000-1231	ภาษาพม่าเพื่อการสื่อสารในงานอาชีพ	0-2-1
20000-1232	ภาษาเขมรเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	0-2-1
20000-1233	ภาษาเขมรเพื่อการสื่อสารในงานอาชีพ	0-2-1
20000-1234	ภาษาลาวเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	0-2-1
20000-1235	ภาษาลาวเพื่อการสื่อสารในงานอาชีพ	0-2-1
20000-1236	ภาษามาลาเซียเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	0-2-1
20000-1237	ภาษามาลาเซียเพื่อการสื่อสารในงานอาชีพ	0-2-1

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20000-1238	ภาษาฟิลิปปินเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	0-2-1
20000-1239	ภาษาฟิลิปปินเพื่อการสื่อสารในงานอาชีพ	0-2-1
20000-1240	ภาษารัสเซียเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	0-2-1
20000-1241	ภาษารัสเซียเพื่อการสื่อสารในงานอาชีพ	0-2-1
20000-1242	ภาษาเยอรมันเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	0-2-1
20000-1243	ภาษาเยอรมันเพื่อการสื่อสารในงานอาชีพ	0-2-1
20000-1244	ภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	0-2-1
20000-1245	ภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสารในงานอาชีพ	0-2-1
20000*1201 ถึง 20000*1299	รายวิชาในกลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศที่สถานศึกษาอาชีวศึกษา หรือสถาบันพัฒนาเพิ่มเติม	*-*-*

1.3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ (ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต)

ให้เรียนรายวิชา 20000-1301 จำนวน 2 หน่วยกิต และเลือกเรียนรายวิชาอื่นจนครบหน่วยกิตที่กำหนด

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20000-1301	วิทยาศาสตร์เพื่อพัฒนาทักษะชีวิต	1-2-2
20000-1302	วิทยาศาสตร์เพื่อพัฒนาอาชีพช่างอุตสาหกรรม	1-2-2
20000-1303	วิทยาศาสตร์เพื่อพัฒนาอาชีพธุรกิจและบริการ	1-2-2
20000-1304	วิทยาศาสตร์เพื่อพัฒนาอาชีพศิลปกรรม	1-2-2
20000-1305	วิทยาศาสตร์เพื่อพัฒนาอาชีพเกษตรกรรม	1-2-2
20000-1306	โครงการวิทยาศาสตร์	0-2-1
20000*1301 ถึง 20000*1399	รายวิชาในกลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ที่สถานศึกษาอาชีวศึกษา หรือสถาบันพัฒนาเพิ่มเติม	*-*-*

1.4 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ (ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต)

ให้เรียนรายวิชา 20000-1401 จำนวน 2 หน่วยกิต และเลือกเรียนรายวิชาอื่นจนครบหน่วยกิตที่กำหนด

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20000-1401	คณิตศาสตร์พื้นฐานอาชีพ	2-0-2
20000-1402	คณิตศาสตร์อุตสาหกรรม	2-0-2
20000-1403	คณิตศาสตร์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์	2-0-2
20000-1404	คณิตศาสตร์ธุรกิจบริการ	2-0-2

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20000-1405	คณิตศาสตร์เพื่อการออกแบบ	2-0-2
20000-1406	สถิติการทดลอง	2-0-2
20000*1401 ถึง 20000*1499	รายวิชาในกลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ที่สถานศึกษาอาชีวศึกษาหรือสถาบันพัฒนาเพิ่มเติม	*-*-*

1.5 กลุ่มวิชาสังคมศึกษา (ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต)

ให้เรียนรายวิชาต่อไปนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20000-1501	หน้าที่พลเมืองและศีลธรรม	2-0-2
20000-1502	ประวัติศาสตร์ชาติไทย	1-0-1

● รายวิชาในกลุ่มวิชาสังคมศึกษาที่แนะนำเพิ่มเติม

สถานศึกษาอาชีวศึกษาหรือสถาบันสามารถเลือกรายวิชาต่อไปนี้ ไปจัดการเรียนการสอนเพิ่มเติมในกลุ่มวิชาสังคมศึกษา หรือหมวดวิชาเลือกเสรีได้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20000-1503	ทักษะชีวิตและสังคม	2-0-2
20000-1504	ภูมิศาสตร์และประวัติศาสตร์ไทย	2-0-2
20000-1505	อาเซียนศึกษา	1-0-1
20000-1506	เหตุการณ์ปัจจุบัน	1-0-1
20000-1507	วัฒนธรรมอาเซียน	1-0-1
20000*1501 ถึง 20000*1599	รายวิชาในกลุ่มวิชาสังคมศึกษาที่สถานศึกษาอาชีวศึกษาหรือสถาบันพัฒนาเพิ่มเติม	*-*-*

1.6 กลุ่มวิชาสุขศึกษาและพลศึกษา (ไม่น้อยกว่า 2 หน่วยกิต)

ให้เลือกรเรียนรายวิชาในกลุ่มสุขศึกษา และกลุ่มพลศึกษา รวมกันไม่น้อยกว่า 2 หน่วยกิต หรือเลือกรเรียนรายวิชาในกลุ่มบูรณาการ ไม่น้อยกว่า 2 หน่วยกิต

1.6.1 กลุ่มสุขศึกษา

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20000-1601	ทักษะการดำรงชีวิตเพื่อสุขภาพ	1-0-1
20000-1602	เพศวิถีศึกษา	1-0-1

1.6.2 กลุ่มพลศึกษา

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20000-1603	พลศึกษาเพื่อพัฒนาสุขภาพ	0-2-1
20000-1604	พลศึกษาเพื่อพัฒนากายภาพเฉพาะทาง	0-2-1

1.6.3 กลุ่มบูรณาการ

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20000-1605	ทักษะสุขภาพ	1-2-2
20000-1606	การพัฒนาคุณภาพชีวิต	1-2-2
20000*1601 ถึง 20000*1699	รายวิชาในกลุ่มวิชาสุขภาพศึกษาและพลศึกษา ที่สถานศึกษาอาชีวศึกษาหรือสถาบันพัฒนาเพิ่มเติม	*-*-*

2. หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ

ไม่น้อยกว่า 71 หน่วยกิต

2.1 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน (21 หน่วยกิต)

ให้เรียนรายวิชาต่อไปนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20001-1001	อาชีวอนามัยและความปลอดภัย	2-0-2
20001-1002	พลังงาน ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม	2-0-2
20001-1003	ธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการ	1-2-2
20001-1004	กฎหมายแรงงาน	1-0-1
20001-2001	คอมพิวเตอร์และสารสนเทศเพื่องานอาชีพ	1-2-2
20400-1001	การตัดเย็บเบื้องต้น	1-4-3
20400-1002	หลักการประกอบอาหารครบครัว	1-4-3
20400-1003	พื้นฐานงานประดิษฐ์	1-4-3
20400-1004	การพัฒนาบุคลิกภาพในงานอาชีพ	1-4-3

2.2 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ (24 หน่วยกิต)

ให้เรียนรายวิชาต่อไปนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20404-2001	การประกอบอาหาร	1-4-3
20404-2002	อาหารไทยเบื้องต้น	1-4-3

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20404-2003	ขนมไทยเบื้องต้น	1-4-3
20404-2004	การถนอมอาหารเบื้องต้น	1-4-3
20404-2005	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	1-3-2
20404-2006	ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร	1-4-3
20404-2007	เบเกอรี่เบื้องต้น	1-4-3
20404-2008	อาหารนานาชาติ	1-3-2
20404-2009	การสุขาภิบาลอาหาร	2-0-2

2.3 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเลือก (ไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต)

ให้เลือกเรียนรายวิชาดังต่อไปนี้ จนครบหน่วยกิตที่กำหนด

2.3.1 สาขางานอาหารและโภชนาการ

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20404-2101	โภชนาการ	2-0-2
20404-2102	การจัดการงานครัวและอุปกรณ์	1-3-2
20404-2103	อาหารว่าง	0-4-2
20404-2104	อาหารท้องถิ่น	1-3-2
20404-2105	อาหารเพื่อการจัดเลี้ยง	0-6-2
20404-2106	อาหารพร้อมปรุง	1-3-2
20404-2107	ขนมไทยเพื่อการค้า	0-6-2
20404-2108	เบเกอรี่เพื่อการค้า	0-6-2
20404-2109	เค้กและการแต่งหน้าเค้ก	0-6-2
20404-2110	เครื่องดื่มและไอศกรีม	1-2-2
20404-2111	อาหารและเครื่องดื่มสมุนไพร	1-3-2
20404-2112	อาหารบำบัดโรค	1-3-2
20404-2113	อาหารมังสวิรัต	1-3-2
20404-2114	การบรรจุภัณฑ์อาหาร	1-2-2
20404-2115	ใบตองและการแกะสลักเพื่องานอาหาร	1-3-2
20404-2116	การนำเสนองานอาหาร	1-4-3

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20404-2117	ศิลปะและการออกแบบ	1-3-2
20404*2101 ถึง 20404*2199	รายวิชาที่เลือกที่สถานศึกษาอาชีวศึกษาหรือสถาบัน พัฒนาเพิ่มเติมตามความต้องการของสถานประกอบการ หรือตามยุทธศาสตร์ของภูมิภาค	*-*-*

รายวิชาทวิภาคี

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20404-5101	ปฏิบัติงานอาหารและโภชนาการ 1	*-*-*
20404-5102	ปฏิบัติงานอาหารและโภชนาการ 2	*-*-*
20404-5103	ปฏิบัติงานอาหารและโภชนาการ 3	*-*-*
20404-5104	ปฏิบัติงานอาหารและโภชนาการ 4	*-*-*
20404-5105	ปฏิบัติงานอาหารและโภชนาการ 5	*-*-*
20404-5106	ปฏิบัติงานอาหารและโภชนาการ 6	*-*-*

2.3.2 สาขางานการแปรรูปอาหาร

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20404-2201	การถนอมและแปรรูปอาหาร	1-4-3
20404-2202	การแปรรูปเนื้อสัตว์	1-4-3
20404-2203	การแปรรูปผักและผลไม้	1-4-3
20404-2204	การแปรรูปธัญพืช	1-4-3
20404-2205	การแปรรูปน้ำมัน	1-4-3
20404-2206	การแปรรูปสัตว์น้ำ	1-4-3
20404-2207	ผลิตภัณฑ์อาหารหมัก	1-4-3
20404-2208	วิทยาศาสตร์การอาหาร	1-2-2
20404-2209	สารเจือปนอาหาร	1-2-2
20404-2210	การใช้คอมพิวเตอร์ในธุรกิจอาหาร	1-2-2
20404-2211	อุปกรณ์และเครื่องมือในการแปรรูปอาหาร	1-2-2
20404-2212	การคัดเลือกและเตรียมวัตถุดิบ	1-2-2
20404-2213	การควบคุมคุณภาพอาหาร	2-0-2

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20404-2214	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	1-4-3
20404*2201 ถึง 20404*2299	รายวิชาชีพเลือกที่สถานศึกษาอาชีวศึกษาหรือสถาบัน พัฒนาเพิ่มเติมตามความต้องการของสถานประกอบการ หรือตามยุทธศาสตร์ของภูมิภาค	*-*-*

รายวิชาทวิภาคี

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20404-5201	ปฏิบัติงานแปรรูปอาหาร 1	*-*-*
20404-5202	ปฏิบัติงานแปรรูปอาหาร 2	*-*-*
20404-5203	ปฏิบัติงานแปรรูปอาหาร 3	*-*-*
20404-5204	ปฏิบัติงานแปรรูปอาหาร 4	*-*-*
20404-5205	ปฏิบัติงานแปรรูปอาหาร 5	*-*-*
20404-5206	ปฏิบัติงานแปรรูปอาหาร 6	*-*-*

2.3.3 สาขางานธุรกิจอาหาร

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20404-2301	ธุรกิจอาหาร	2-0-2
20404-2302	บัญชีเบื้องต้นเพื่องานธุรกิจอาหาร	2-0-2
20404-2303	การส่งเสริมการขายสินค้าอาหาร	1-2-2
20404-2304	การดำเนินการธุรกิจอาหาร	1-2-2
20404-2305	ธุรกิจการจัดเลี้ยง	1-3-2
20404-2306	ธุรกิจบริการอาหารพร้อมปรุง	1-3-2
20404-2307	ธุรกิจบริการอาหารพร้อมรับประทานและการจัดแสดง	1-3-2
20404-2308	ธุรกิจเครื่องดื่มและไอศกรีม	1-3-2
20404-2309	การจัดแสดงอาหาร	1-3-2
20404-2310	การประชาสัมพันธ์ธุรกิจอาหาร	2-0-2
20404*2101 ถึง 20404*2399	รายวิชาชีพเลือกที่สถานศึกษาอาชีวศึกษาหรือสถาบัน พัฒนาเพิ่มเติมตามความต้องการของสถานประกอบการ หรือตามยุทธศาสตร์ของภูมิภาค	*-*-*

รายวิชาทวิภาคี

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20404-5301	ปฏิบัติงานธุรกิจอาหาร 1	*-*-*
20404-5302	ปฏิบัติงานธุรกิจอาหาร 2	*-*-*
20404-5303	ปฏิบัติงานธุรกิจอาหาร 3	*-*-*
20404-5304	ปฏิบัติงานธุรกิจอาหาร 4	*-*-*
20404-5305	ปฏิบัติงานธุรกิจอาหาร 5	*-*-*
20404-5306	ปฏิบัติงานธุรกิจอาหาร 6	*-*-*

สำหรับการจัดการศึกษาระบบทวิภาคี ไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิตนั้น ให้สถานศึกษา และสถานประกอบการ รัฐวิสาหกิจ หรือหน่วยงานของรัฐที่ร่วมจัดการศึกษาระบบทวิภาคี ร่วมกันวิเคราะห์ ลักษณะงานของสถานประกอบการ รัฐวิสาหกิจ หรือหน่วยงานของรัฐ เพื่อกำหนดรายละเอียด ของแต่ละรายวิชาทวิภาคี ได้แก่ จุดประสงค์รายวิชา สมรรถนะรายวิชา คำอธิบายรายวิชา เวลาที่ใช้ฝึก และจำนวนหน่วยกิตเพื่อนำไปจัดทำแผนการฝึกอาชีพ และแนวการวัดและประเมินผลรายวิชา ทั้งนี้ โดยให้ ใช้เวลาฝึกในสถาน-ประกอบการไม่น้อยกว่า 54 ชั่วโมง มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

2.4 ฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพ (4 หน่วยกิต)

ให้เลือกเรียนรายวิชา 20404-8001 จำนวน 4 หน่วยกิต หรือรายวิชา 20404-8002 และ 20404-8003 รวม 4 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20404-8001	ฝึกงาน	*-*-4
20404-8002	ฝึกงาน 1	*-*-2
20404-8003	ฝึกงาน 2	*-*-2

2.5 โครงการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพ (4 หน่วยกิต)

ให้เลือกเรียนรายวิชา 20404-8501 จำนวน 4 หน่วยกิต หรือรายวิชา 20404-8502 และ 20404-8503 รวม 4 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20404-8501	โครงการ	*-*-4
20404-8502	โครงการ 1	*-*-2
20404-8503	โครงการ 2	*-*-2

3. หมวดวิชาเลือกเสรี

ไม่น้อยกว่า 10 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนตามความถนัดและความสนใจจากรายวิชาในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2562 ทุกประเภทวิชาและสาขาวิชา

4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร (2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์)

ให้จัดกิจกรรมเสริมหลักสูตร รายวิชา 20000-2001 และ 20000-2002 และเลือกเรียนรายวิชากิจกรรมเสริมหลักสูตรอื่นให้ครบทุกภาคเรียน

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20000-2001	กิจกรรมลูกเสือวิสามัญ 1	0-2-0
20000-2002	กิจกรรมลูกเสือวิสามัญ 2	0-2-0
20000-2003	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 1	0-2-0
20000-2004	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 2	0-2-0
20000-2005	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 3	0-2-0
20000-2006	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 4	0-2-0
20000-2007	กิจกรรมส่งเสริมคุณธรรม จริยธรรม	0-2-0
20000*2001 ถึง 20000*20XX	กิจกรรมนักศึกษาวิชาทหาร / กิจกรรมที่สถานศึกษา หรือสถานประกอบการจัด	0-2-0

หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ

กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน

20001-1001	อาชีวอนามัยและความปลอดภัย	2-0-2
20001-1002	พลังงาน ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม	2-0-2
20001-1003	ธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการ	1-2-2
20001-1004	กฎหมายแรงงาน	1-0-1
20001-2001	คอมพิวเตอร์และสารสนเทศเพื่องานอาชีพ	1-2-2
20400-1001	การตัดเย็บเบื้องต้น	1-4-3
20400-1002	หลักการประกอบอาหารครบครัว	1-4-3
20400-1003	พื้นฐานงานประดิษฐ์	1-4-3
20400-1004	การพัฒนาบุคลิกภาพในงานอาชีพ	1-4-3

กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ

20404-2001	การประกอบอาหาร	1-4-3
20404-2002	อาหารไทยเบื้องต้น	1-4-3
20404-2003	ขนมไทยเบื้องต้น	1-4-3
20404-2004	การถนอมอาหารเบื้องต้น	1-4-3
20404-2005	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	1-3-2
20404-2006	ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร	1-4-3
20404-2007	เบเกอรี่เบื้องต้น	1-4-3
20404-2008	อาหารนานาชาติ	1-3-2
20404-2009	การสุขาภิบาลอาหาร	2-0-2

กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเลือก

สาขางานอาหารและโภชนาการ

20404-2101	โภชนาการ	2-0-2
20404-2102	การจัดการงานครัวและอุปกรณ์	1-3-2
20404-2103	อาหารว่าง	0-4-2
20404-2104	อาหารท้องถิ่น	1-3-2
20404-2105	อาหารเพื่อการจัดเลี้ยง	0-6-2
20404-2106	อาหารพร้อมปรุง	1-3-2

20404-2107	ขนมไทยเพื่อการค้า	0-6-2
20404-2108	เบเกอรี่เพื่อการค้า	0-6-2
20404-2109	เค้กและการแต่งหน้าเค้ก	0-6-2
20404-2110	เครื่องคั้มและไอศกรีม	1-2-2
20404-2111	อาหารและเครื่องคั้มสมุนไพร	1-3-2
20404-2112	อาหารบำบัดโรค	1-3-2
20404-2113	อาหารมังสวิวัติ	1-3-2
20404-2114	การบรรจุภัณฑ์อาหาร	1-2-2
20404-2115	ใบตองและการแกะสลักเพื่องานอาหาร	1-3-2
20404-2116	การนำเสนองานอาหาร	1-4-3
20404-2117	สีลปะและการออกแบบ	1-3-2

สาขางานการแปรรูปอาหาร

20404-2201	การถนอมและแปรรูปอาหาร	1-4-3
20404-2202	การแปรรูปเนื้อสัตว์	1-4-3
20404-2203	การแปรรูปผักและผลไม้	1-4-3
20404-2204	การแปรรูปธัญพืช	1-4-3
20404-2205	การแปรรูปน้ำมัน	1-4-3
20404-2206	การแปรรูปสัตว์น้ำ	1-4-3
20404-2207	ผลิตภัณฑ์อาหารหมัก	1-4-3
20404-2208	วิทยาศาสตร์การอาหาร	1-2-2
20404-2209	สารเจือปนอาหาร	1-2-2
20404-2210	การใช้คอมพิวเตอร์ในธุรกิจอาหาร	1-2-2
20404-2211	อุปกรณ์และเครื่องมือในการแปรรูปอาหาร	1-2-2
20404-2212	การคัดเลือกและเตรียมวัตถุดิบ	1-2-2
20404-2213	การควบคุมคุณภาพอาหาร	2-0-2
20404-2214	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	1-4-3

สาขางานธุรกิจอาหาร

20404-2301	ธุรกิจอาหาร	2-0-2
20404-2302	บัญชีเบื้องต้นเพื่องานธุรกิจอาหาร	2-0-2
20404-2303	การส่งเสริมการขายสินค้าอาหาร	1-2-2

20404-2304	การดำเนินการธุรกิจอาหาร	1-2-2
20404-2305	ธุรกิจการจัดเลี้ยง	1-3-2
20404-2306	ธุรกิจบริการอาหารพร้อมปรุง	1-3-2
20404-2307	ธุรกิจบริการอาหารพร้อมรับประทานและการจัดแสดง	1-3-2
20404-2308	ธุรกิจเครื่องดื่มและไอศกรีม	1-3-2
20404-2309	การจัดแสดงอาหาร	1-3-2
20404-2310	การประชาสัมพันธ์ธุรกิจอาหาร	2-0-2

ฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพ

20404-8001	ฝึกงาน	*-*-4
20404-8002	ฝึกงาน 1	*-*-2
20404-8003	ฝึกงาน 2	*-*-2

โครงการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพ

20404-8501	โครงการ	*-*-4
20404-8502	โครงการ 1	*-*-2
20404-8503	โครงการ 2	*-*-2

คำอธิบายรายวิชากลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน

20001-1001

อาชีวอนามัยและความปลอดภัย

2-0-2

(Occupational Health and Safety)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการจัดการเกี่ยวกับอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการปฏิบัติงานอาชีพ
2. สามารถดำเนินการเบื้องต้นในการควบคุมและป้องกันมลพิษ โรคและอุบัติเหตุที่เกิดจากการทำงาน
3. สามารถปรับปรุงสภาพการทำงานตามหลักการยศาสตร์ อาชีวอนามัยและความปลอดภัย
4. มีจิตสำนึกและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงานอาชีพตามหลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัย

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการจัดการ ควบคุม ป้องกันและแก้ไขปัญหาด้านอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการปฏิบัติงานอาชีพ
2. วางแผนการดำเนินการเบื้องต้นในการควบคุม ป้องกันมลพิษ โรคและอุบัติเหตุที่เกิดจากการทำงาน
3. วางแผนปรับปรุงสภาพการทำงานตามหลักการยศาสตร์ อาชีวอนามัยและความปลอดภัย
4. อ่านและปฏิบัติตามเครื่องหมายและสัญลักษณ์ความปลอดภัย
5. เลือก ใช้เครื่องป้องกันอันตรายตามสถานการณ์
6. ประชุมพยาบาลเบื้องต้นตามหลักการและกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับหลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการปฏิบัติงานอาชีพ ปัญหามลพิษ โรคและอุบัติเหตุที่เกิดจากการทำงานและการควบคุมป้องกัน การปรับปรุงสภาพการทำงานตามหลักการยศาสตร์ การจัดการอาชีวอนามัยและความปลอดภัยเบื้องต้น เครื่องหมายและสัญลักษณ์ความปลอดภัย เครื่องป้องกันอันตราย การปฐมพยาบาลเบื้องต้น กฎหมายและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับงานอาชีวอนามัยและความปลอดภัย

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการ วิธีการป้องกันแก้ไขปัญหาและการอนุรักษ์พลังงาน ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม
2. สามารถประยุกต์ใช้หลักการและวิธีการเพื่อป้องกันแก้ไขปัญหาและอนุรักษ์พลังงาน ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมในงานอาชีพ
3. มีเจตคติที่ดีต่อการอนุรักษ์พลังงาน ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมในงานอาชีพ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับพลังงาน ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม หลักการและวิธีการป้องกันแก้ไขปัญหาและอนุรักษ์พลังงาน ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม
2. วิเคราะห์สภาพปัญหาและผลกระทบที่เกิดจากการใช้พลังงาน ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม
3. วางแผนป้องกันแก้ไขปัญหาและผลกระทบที่เกิดจากการใช้พลังงาน ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมในงานอาชีพ
4. วางแผนการอนุรักษ์พลังงาน ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมในงานอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับพลังงาน ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม ประเภทของพลังงาน ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม ความสัมพันธ์ของพลังงาน ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมกับการดำรงชีวิต การใช้ประโยชน์ของพลังงาน พลังงานทดแทนและทรัพยากร สถานการณ์ปัญหาและผลกระทบที่เกิดจากการใช้พลังงานและทรัพยากร แนวทางป้องกันและแก้ไขปัญหาพลังงาน ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม หลักการและวิธีการอนุรักษ์พลังงาน ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม กฎหมายและนโยบายที่เกี่ยวข้อง

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับหลักการวางแผนเป้าหมายชีวิตด้วยวงจรควบคุมคุณภาพ ธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการ หลักการจัดการการเงิน หลักการบริหารงานคุณภาพและเพิ่มผลผลิตเบื้องต้น และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
2. สามารถจัดทำแผนธุรกิจอย่างง่าย โดยประยุกต์ใช้หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง และหลักการบริหารงานคุณภาพและเพิ่มผลผลิต
3. มีเจตคติที่ดีต่อการเป็นผู้ประกอบการ และมีทัศนคติในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ ขยัน ประหยัดและอดทน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการวางแผนเป้าหมายชีวิตด้วยวงจรควบคุมคุณภาพ ธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการ หลักการจัดการการเงิน หลักการบริหารงานคุณภาพและเพิ่มผลผลิตเบื้องต้น และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
2. จัดทำแผนธุรกิจอย่างง่าย
3. ประยุกต์ใช้หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงในการวางแผนและดำเนินงาน
4. ประยุกต์ใช้หลักการบริหารงานคุณภาพและเพิ่มผลผลิตในการวางแผนและดำเนินงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการวางแผนเป้าหมายชีวิตด้วยวงจรควบคุมคุณภาพ การออมและการลงทุน ธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการ การจัดหาและวางแผนทางการเงิน กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการ รูปแบบและการจัดทำแผนธุรกิจ หลักเบื้องต้นในการบริหารงานคุณภาพและเพิ่มผลผลิตในองค์กร และการประยุกต์ใช้ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงในธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับแรงงาน การคุ้มครองแรงงาน แรงงานสัมพันธ์และการประกันสังคม
2. เข้าใจหลักการ วิธีการ ขั้นตอนปฏิบัติตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับแรงงานด้านอุตสาหกรรม การผลิตและบริการ
3. เพื่อให้มีทัศนคติที่ดี และมีเจตคติที่ดีต่อกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับแรงงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับแรงงาน การคุ้มครองแรงงาน แรงงานสัมพันธ์ และการประกันสังคม
2. ปฏิบัติตามวิธีการและขั้นตอนของกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับแรงงานด้านอุตสาหกรรม การผลิตและบริการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับแรงงาน การคุ้มครองแรงงาน แรงงานสัมพันธ์ การประกันสังคม กฎหมายอุตสาหกรรมด้านการผลิตและบริการ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการใช้คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่องานอาชีพ การใช้ระบบปฏิบัติการ โปรแกรมสำเร็จรูปและอินเทอร์เน็ตเพื่องานอาชีพ
2. สามารถใช้ระบบปฏิบัติการคอมพิวเตอร์ โปรแกรมสำเร็จรูปและเทคโนโลยีสารสนเทศตามลักษณะงานอาชีพ
3. มีคุณธรรม จริยธรรมและความรับผิดชอบในการใช้คอมพิวเตอร์และระบบสารสนเทศในงานอาชีพ

สมรรถนะรายวิชา

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

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ การใช้คอมพิวเตอร์และระบบสารสนเทศเพื่องานอาชีพ การใช้ระบบปฏิบัติการ (Windows หรือ Mac OS) การใช้โปรแกรมประมวลผลคำเพื่อจัดทำเอกสารในงานอาชีพ การใช้โปรแกรมตารางทำการเพื่อการคำนวณในงานอาชีพ การใช้โปรแกรมการนำเสนอผลงาน หรือการใช้โปรแกรมสำเร็จรูปอื่น ๆ ตามลักษณะงานอาชีพ การใช้อินเทอร์เน็ตเพื่อสืบค้นและสื่อสารข้อมูลสารสนเทศในงานอาชีพ ผลกระทบของการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ จริยธรรมและความรับผิดชอบในการใช้คอมพิวเตอร์และสารสนเทศในงานอาชีพ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้และเข้าใจเกี่ยวกับชนิด คุณสมบัติของเส้นใย และการดูแลรักษาผ้า
2. เข้าใจหลักการและวิธีการการสร้างแบบและตัดเย็บเสื้อผ้าอย่างง่าย
3. มีทักษะในการเลือกวัสดุอุปกรณ์ในการตัดเย็บ
4. มีทักษะในการสร้างแบบและตัดเย็บเสื้อผ้าอย่างง่าย
5. มีทัศนียภาพที่ดีในการปฏิบัติงาน มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ มีความรับผิดชอบ ปฏิบัติงานโดยคำนึงถึงความปลอดภัยและรักษาสิ่งแวดล้อม ใช้ทรัพยากรอย่างประหยัด คุ่มค่า และมีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับชนิดและคุณสมบัติของเส้นใย และดูแลรักษาผ้า
2. แสดงความรู้เกี่ยวกับการสร้างแบบและตัดเย็บเสื้อผ้าอย่างง่าย
3. เลือกวัสดุอุปกรณ์ในการตัดเย็บ ตามหลักการ
4. สร้างแบบและตัดเย็บเสื้อผ้าอย่างง่าย ตามกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ ชนิดและคุณสมบัติของเส้นใยและการดูแลรักษาผ้า การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ในการตัดเย็บ การเย็บตะเข็บต่าง ๆ ด้วยมือและจักร การสร้างแบบและตัดเย็บเสื้อผ้าอย่างง่าย

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับหลักการประกอบอาหารสำหรับบุคคลในครอบครัว
2. สามารถประกอบอาหารมือต่างๆอย่างง่ายสำหรับบุคคลในครอบครัว
3. มีกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการประกอบอาหารสำหรับบุคคลในครอบครัว
2. ประกอบอาหารมือต่างๆสำหรับบุคคลในครอบครัวตามหลักการและกระบวนการ
3. มีกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ สุขลักษณะส่วนบุคคลของการประกอบอาหาร บอกความหมายของคำศัพท์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร เลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการเตรียม และประกอบอาหาร หลักการซั่ง ตวง วัด และเลือกซื้อและเตรียมวัตถุดิบ ในการประกอบอาหารมือต่าง ๆ อย่างง่าย สำหรับบุคคลในครอบครัว

(Basic Invention)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับพื้นฐานการประดิษฐ์ดอกไม้สด ใบตองและแกะสลักผัก ผลไม้ และงานประดิษฐ์ตามสมัยนิยม
2. สามารถประดิษฐ์ งานดอกไม้สด งานดอกไม้ประดิษฐ์ งานใบตองและแกะสลักผัก ผลไม้ และงานประดิษฐ์ตามสมัยนิยม
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ ปลอดภัย ใช้ทรัพยากรอย่างประหยัดและรักษาสิ่งแวดล้อม

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับพื้นฐานการประดิษฐ์ งานดอกไม้สด งานใบตองและแกะสลักผัก ผลไม้ และงานประดิษฐ์ตามสมัยนิยม
2. ประดิษฐ์งานดอกไม้สด งานใบตอง งานแกะสลัก ตามลักษณะงาน
3. งานประดิษฐ์งานตามสมัยนิยม ตามลักษณะงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับพื้นฐานการประดิษฐ์ งานดอกไม้สด งานใบตอง งานแกะสลัก ผัก ผลไม้ และงานประดิษฐ์ตามสมัยนิยม

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจการพัฒนาบุคลิกภาพให้เหมาะสมกับวัยและอาชีพ
2. มีศิลปะในการแต่งกายให้เหมาะสมกับบุคลิกภาพของตนและอาชีพ
3. มีเจตคติที่ดีต่อการพัฒนาบุคลิกภาพให้เหมาะสมกับอาชีพมีมนุษยสัมพันธ์กับเพื่อนร่วมงาน สามารถปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ ประณีต เรียบร้อย ปลอดภัยและมีความรับผิดชอบ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการวางตัวเหมาะสมกับวัย บุคลิกของตนเองและอาชีพ
2. ใช้ผลิตภัณฑ์ดูแลสภาพผิวหนัง ผิวสวย เส้นผม ถูกสุขลักษณะ เหมาะสมกับวัยและอาชีพ
3. แต่งกาย ตกแต่งผิวหนัง ผิวสวย จัดทรงผมเหมาะสมกับบุคลิกของตนและอาชีพ
4. ใช้เครื่องแต่งกายตามมาตรฐานอาชีพ เหมาะสมกับวัยและบุคลิกตนเอง
5. แสดงมารยาททางสังคมกับเพื่อนร่วมอาชีพ ผู้รับบริการด้วยความอ่อนน้อม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ ความรู้พื้นฐานการพัฒนาบุคลิกภาพ การวางตัวเหมาะสมกับวัยและอาชีพ ศิลปะการแต่งกาย ศิลปะการแต่งหน้า ทำผมเบื้องต้น การปฏิบัติตนด้านสุขอนามัย การเลือกใช้ผลิตภัณฑ์ดูแลผิวสวย ทรงผม ที่ถูกสุขลักษณะ การเลือกใช้เครื่องแต่งกายให้เหมาะสมกับอาชีพและความปลอดภัย ในการปฏิบัติงาน มารยาททางสังคม วัฒนธรรมต่างประเทศ บุคลิกภาพ

คำอธิบายรายวิชากลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

20404-2001

การประกอบอาหาร

1-4-3

(Cooking)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจ เกี่ยวกับองค์ประกอบทางกายภาพและทางเคมี การเตรียม หลักการหุงต้ม เทคนิคการประกอบอาหารของเนื้อสัตว์ นม ไข่ ผัก ผลไม้ ไขมัน ธัญพืช เครื่องเทศ สมุนไพร และเครื่องปรุงรส และการเก็บรักษาอาหาร
2. เลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหาร
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ ปลอดภัย และมีความรับผิดชอบ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับองค์ประกอบทางกายภาพและทางเคมีในกระบวนการประกอบอาหาร
2. เลือกวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหารตามหลักการและกระบวนการ
3. ประกอบอาหารตามหลักการและกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับเครื่องมืออุปกรณ์ วัตถุดิบสำหรับประกอบอาหาร องค์ประกอบทางกายภาพและทางเคมีของเนื้อสัตว์ นม ไข่ ผัก ผลไม้ ไขมัน ธัญพืช เครื่องเทศ สมุนไพร และเครื่องปรุงรส ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพอาหาร ความหมายของคำศัพท์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร หลักการเตรียม วิธีการประกอบอาหารและการเก็บรักษาอาหารประเภทต่าง ๆ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับพื้นฐานอาหารไทย ประเภทของอาหารไทย การจัดสำรับอาหารไทย เลือกใช้ เครื่องมือ อุปกรณ์ เตรียมและเก็บรักษาวัตถุดิบประเภทอาหารสด อาหารแห้ง เครื่องเทศ สมุนไพร เลือกใช้วัตถุดิบทดแทน ลักษณะที่ดีของอาหารไทย หลักการ วิธีการ และเทคนิคการ ประกอบอาหารไทย การจัดตกแต่งอาหาร การเก็บรักษาอาหาร การบรรจุภัณฑ์
2. จัดสำรับอาหารไทย ประกอบอาหารไทย จัดตกแต่งอาหารและจัดจำหน่าย
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความประณีต รอบคอบ มีความคิดสร้างสรรค์ และมีความรับผิดชอบ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการประกอบอาหารไทย
2. เลือกวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทยตามหลักการและกระบวนการ
3. ประกอบอาหารไทยตามหลักการและกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับพื้นฐานอาหารไทย ประเภทของอาหารไทย การจัดสำรับอาหารไทย การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ การเตรียมและการเก็บรักษาวัตถุดิบประเภทอาหารสด อาหารแห้ง เครื่องเทศ สมุนไพร การเลือกใช้วัตถุดิบทดแทน ลักษณะที่ดีของอาหารไทย หลักการ วิธีการ และเทคนิค การประกอบอาหารไทย การจัดตกแต่ง การบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษาอาหาร

(Thai dessert basics)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับประวัติขนมไทย ประเภทและชนิดของขนมไทยประจำท้องถิ่น การเตรียมวัตถุดิบ การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการทำงานขนมไทย การเลือกใช้วัตถุดิบทดแทน
2. บอกลักษณะที่ดีของขนมไทย หลักการวิธีการและเทคนิคการทำงานขนมไทยการ บรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษาขนมไทย.
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการประกอบขนมไทย
2. เลือกวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบขนมไทยตามหลักการและกระบวนการ
3. ประกอบขนมไทยตามหลักการและกระบวนการ
4. ใช้บรรจุภัณฑ์เหมาะสมกับประเภทของขนมไทย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของขนมไทย ประเภทของขนมไทย ชนิดของขนมไทย ประจำท้องถิ่น การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ การเตรียมและการเก็บรักษาวัตถุดิบ การเลือกใช้วัตถุดิบทดแทน ลักษณะที่ดีของขนมไทย หลักการและเทคนิคการทำงานขนมไทย การจัดตกแต่ง การบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษาขนมไทย

(Basic preservations)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการ วิธีการถนอมอาหาร สาเหตุการเสื่อมเสียของอาหาร วิธีป้องกัน การเตรียมวัตถุดิบ เลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการถนอมอาหาร การบรรจุภัณฑ์ และใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมกับงานถนอมอาหาร
2. บอกการป้องกันการเสื่อมเสียของอาหาร ใช้สารเคมีในการถนอมอาหารได้อย่างปลอดภัย และการเก็บรักษา
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบ เรียบร้อย ประณีตรอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการถนอมอาหาร
2. เลือกวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ในการถนอมอาหารตามหลักการและกระบวนการ
3. ถนอมอาหารตามหลักการและกระบวนการ
4. ใช้บรรจุภัณฑ์เหมาะสมกับประเภทของอาหาร

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับวิธีการถนอมอาหาร สาเหตุการเสื่อมเสียของอาหาร และวิธีป้องกันการเสื่อมเสีย และการเตรียมวัตถุดิบ การเลือก การใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ในการถนอมอาหาร การถนอมอาหาร โดยการทำแห้ง การใช้ความร้อน การใช้ความเย็น การใช้น้ำตาล การหมักดองการใช้สารเคมี และอื่น ๆ การบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจ ความหมายของคำศัพท์ที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม คุณสมบัติที่ดีของพนักงานบริการ รูปแบบของการบริการ ประเภทของมื้ออาหาร การเตรียม การเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม การพับผ้าเช็ดปาก การจัดอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร หลักการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
2. จัดโต๊ะอาหารและบริการได้เหมาะสมตามลักษณะของการจัดเลี้ยง
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบ เรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
2. เลือกเครื่องมือ อุปกรณ์ในการบริการอาหารและเครื่องดื่มตามหลักการและกระบวนการ
3. จัดโต๊ะอาหารและบริการอาหารและเครื่องดื่มได้เหมาะสมตามลักษณะของการจัดเลี้ยง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความหมายของคำศัพท์ที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม คุณสมบัติของพนักงานบริการ รูปแบบของการบริการ ความรู้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม ประเภทของมื้ออาหาร การกำหนดรายการอาหาร การเตรียม เลือก ใช้เครื่องมือ และอุปกรณ์ การพับผ้าเช็ดปาก การจัดโต๊ะอาหาร และการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

(Food decoration art)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจการใช้หลักศิลปะในการออกแบบตกแต่งอาหาร การแกะสลักตกแต่งอาหาร การจัดดอกไม้ การเลือกใช้วัสดุและอุปกรณ์ ในการตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร
2. นำหลักศิลปะมาประยุกต์ใช้ในการตกแต่งอาหารและจานอาหาร
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบ เรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับชนิดและลักษณะเสื่อผ้าบุรุษ
2. แสดงความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ในการตัดเย็บเสื่อผ้าบุรุษตามหลักการ
3. แสดงความรู้เกี่ยวกับการสร้างแบบและตัดเย็บเสื่อผ้าบุรุษเบื้องต้นตามหลักการ
4. ตัดเย็บเสื่อผ้าบุรุษเบื้องต้น ตามหลักการและวิธีการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการใช้ศิลปะในการตกแต่งอาหาร การแกะสลักตกแต่งอาหาร การจัดดอกไม้ การเลือกใช้วัสดุและอุปกรณ์ในการตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร การออกแบบ และตกแต่งอาหาร และโต๊ะอาหาร ในโอกาสต่าง ๆ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับประเภทผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ เครื่องมือ อุปกรณ์ วัตถุดิบ ลักษณะที่ดีของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ หลักการและเทคนิคการผลิต การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ก่อน หลังการบรรจุภัณฑ์ และการบรรจุภัณฑ์
2. สามารถผลิต ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ เลือกใช้บรรจุภัณฑ์ และเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบ เรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการการผลิต ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่
2. เลือกวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์การผลิต ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ตามหลักการและกระบวนการ
3. ผลิต และรักษาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ตามหลักการและกระบวนการ
4. เลือกบรรจุภัณฑ์เหมาะสมกับประเภทผลิตภัณฑ์เบเกอรี่

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ ประเภทของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ การเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ การเตรียมและการเก็บรักษาวัตถุดิบ ลักษณะที่ดีของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ หลักการและเทคนิคการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ก่อน และหลังการบรรจุ การบรรจุภัณฑ์

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับประเภท และลักษณะของอาหารนานาชาติ วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์หลักการ และเทคนิคการประกอบอาหารนานาชาติ การตกแต่ง การเก็บรักษา
2. ประกอบอาหารนานาชาติ จัดตกแต่ง เก็บรักษาอาหารนานาชาติตามหลักการและกระบวนการ
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบ เรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการประกอบอาหารนานาชาติ
2. เลือกวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหารนานาชาติตามหลักการและกระบวนการ
3. ประกอบ ตกแต่ง เก็บรักษาอาหารนานาชาติตามหลักการและกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับประเภทและลักษณะของอาหารนานาชาติ การเลือกและเตรียมวัตถุดิบ การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารนานาชาติ การจัดตกแต่ง และการเก็บรักษา

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักสุขาภิบาลสถานที่ประกอบและจำหน่ายอาหาร อนามัยของผู้ประกอบ และบริการอาหาร โทษที่เกิดจากการกินอาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะ อันตรายที่เกิดจากจุลินทรีย์ และสารปนเปื้อนในอาหาร การป้องกันพาหะนำโรค การกำจัดขยะมูลฝอย
2. ตระหนักถึงโทษที่เกิดจากการกินอาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะ ป้องกันอันตรายที่เกิดจากจุลินทรีย์ สารปนเปื้อนในอาหาร และสามารถกำจัดขยะมูลฝอยได้อย่างถูกวิธี
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบ เรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลตามหลักการและกระบวนการ
2. วางแผนการทำงานโดยประยุกต์ใช้หลักการสุขาภิบาลอาหาร

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับหลักสุขาภิบาลสถานที่ประกอบและจำหน่ายอาหาร การดูแลรักษาสุขภาพ และสุขอนามัยของผู้ประกอบและผู้บริการอาหาร การดูแลรักษาสุขอนามัยในการจัดเก็บ จัดเตรียม และประกอบอาหาร อันตรายที่เกิดจากจุลินทรีย์ และสารปนเปื้อนในอาหาร การป้องกันและการตรวจสอบ การเก็บรักษาอาหาร การป้องกันพาหะนำโรค และการกำจัดขยะมูลฝอย

คำอธิบายรายวิชากลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเลือก

สาขางานอาหารและโภชนาการ

20404-2101

โภชนาการ

2-0-2

(Nutrition)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับประเภท ชนิดของอาหารหลัก 5 หมู่ สารอาหาร ภาวะโภชนาการ ปัญหาโภชนาการบุคคลวัยต่าง ๆ
2. สามารถคำนวณความต้องการปริมาณสารอาหารของบุคคลวัยต่าง ๆ
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบ เรียบร้อย ประณีตรอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการทางด้านโภชนาการ
2. คำนวณคุณค่าอาหารของบุคคลวัยต่าง ๆ ตามหลักโภชนาการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความสำคัญของโภชนาการ ประเภท ชนิดของอาหารหลัก 5 หมู่ สารอาหาร ภาวะโภชนาการ ปัญหาโภชนาการบุคคลวัยต่าง ๆ และสามารถคำนวณความต้องการปริมาณสารอาหารของบุคคลวัยต่าง ๆ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับการออกแบบครัวในรูปแบบต่าง ๆ เพื่อให้เหมาะสมและถูกต้องตามลักษณะของงาน
2. สามารถอธิบายเกี่ยวกับคำศัพท์ที่เกี่ยวข้องในการจัดครัวและอุปกรณ์ นำไปใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวัน มีทักษะในการเลือกใช้อุปกรณ์ ทำความสะอาด บำรุงรักษา และจัดเก็บอุปกรณ์งานครัวแต่ละประเภทได้อย่างถูกต้อง ปลอดภัย
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบ เรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการในการจัดการงานครัวและอุปกรณ์ คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องในการจัดการงานครัวและอุปกรณ์
2. เลือกอุปกรณ์งานครัวแต่ละประเภท ทำความสะอาด บำรุงรักษา และจัดเก็บอุปกรณ์งานครัวได้อย่างถูกต้องตามหลักการจัดการงานครัว

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับรูปแบบการจัดการงานครัวและอุปกรณ์ คำศัพท์ที่ใช้ในงานครัวและอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ แต่ละประเภทได้ถูกวิธีและปลอดภัย การทำความสะอาดอุปกรณ์งานครัว การดูแลรักษา และการจัดเก็บเครื่องมือและอุปกรณ์ในครัว การป้องกันอุบัติเหตุ และมีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับวัตถุดิบ และอุปกรณ์ หลักการประกอบอาหารว่าง การจัดตกแต่ง การบรรจุภัณฑ์ และเก็บรักษาอาหาร
2. สามารถเตรียม วัตถุดิบ อุปกรณ์ ประกอบอาหารว่าง จัดตกแต่ง เลือกใช้บรรจุภัณฑ์ บริการ และเก็บรักษาอาหาร
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบ เรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ มีความคิดสร้างสรรค์

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการประกอบอาหารว่าง
2. เลือกวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหารว่าง ตามหลักการและกระบวนการ
3. ประกอบอาหารว่างตามหลักการและกระบวนการ
4. เลือกบรรจุภัณฑ์เหมาะสมกับประเภทของอาหารว่าง

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติเกี่ยวกับการเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ การประกอบอาหารว่าง การจัดตกแต่งและบริการ การบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษาอาหาร

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับวัตถุดิบและอุปกรณ์ อาหารตามประเพณีและเทศกาลสำคัญ วิธีการ และเทคนิคการประกอบอาหารท้องถิ่น การตกแต่งอาหาร บรรจุกิจกรรม และการจัดจำหน่าย
2. สามารถเตรียมวัตถุดิบ เลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ เลือกใช้บรรจุกิจกรรม ประกอบอาหารท้องถิ่น อาหารตามประเพณี อาหารเทศกาลสำคัญ จัดตกแต่ง และจัดจำหน่าย
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบ เรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ มีความคิดสร้างสรรค์

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการประกอบอาหารท้องถิ่น อาหารตามประเพณี และอาหารเทศกาลสำคัญ
2. มีทักษะเกี่ยวกับหลักการเลือกวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหารตามกระบวนการ
3. มีทักษะในการประกอบอาหารท้องถิ่น อาหารตามประเพณี และอาหารเทศกาลสำคัญตามกระบวนการ
4. มีทักษะในการเลือกบรรจุกิจกรรมเหมาะสมกับประเภทของอาหารเพื่อการจัดจำหน่าย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ การใช้วัตถุดิบประกอบอาหารท้องถิ่น การเลือก ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ การจัดอาหารตามประเพณีและเทศกาลสำคัญ วิธีการและเทคนิคการประกอบอาหารท้องถิ่น การตกแต่งอาหาร การบรรจุกิจกรรม และการจัดจำหน่าย

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับหลักการทำอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง การวางแผนการปฏิบัติงาน การเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์และบุคลากร การกำหนดรายการอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง การตัดแปลงอาหาร สร้างและใช้ตำรับมาตรฐาน การเก็บรักษาอาหาร การคิดต้นทุน
2. สามารถวางแผนและประกอบอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง สร้างและใช้ตำรับมาตรฐาน เก็บรักษาอาหาร จัดตกแต่งอาหาร การคิดต้นทุน
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบ เรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ มีความคิดสร้างสรรค์

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาหาร การคิดต้นทุนอาหารเพื่อการจัดเลี้ยงตามหลักการ
2. วางแผนการปฏิบัติงาน กำหนดรายการอาหาร การตัดแปลงอาหาร และคิดต้นทุนอาหารจัดเลี้ยงตามกระบวนการ
3. สร้างและใช้ตำรับอาหาร การประกอบอาหาร ตกแต่ง เก็บรักษาอาหารจัดเลี้ยง ตามกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติเกี่ยวกับการประกอบอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง การวางแผน การเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์และบุคลากร การกำหนดรายการอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง การตัดแปลงอาหาร สร้างและใช้ตำรับมาตรฐาน หลักการและวิธีการประกอบอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง การเก็บรักษาอาหาร การจัดตกแต่ง การคิดต้นทุน

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับความหมายและประเภทของอาหารพร้อมปรุง เครื่องมืออุปกรณ์ การเลือกซื้อ การเตรียม การเก็บรักษาวัตถุดิบ และวัตถุดิบทดแทน ลักษณะที่ดีของอาหารพร้อมปรุง หลักการ และเทคนิคการจัดอาหารพร้อมปรุง บรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา การจัดจำหน่าย
2. สามารถเลือกวัตถุดิบ วัตถุดิบทดแทน เครื่องมือ อุปกรณ์ จัดอาหารพร้อมปรุง เลือกใช้บรรจุภัณฑ์ เก็บรักษาวัตถุดิบและจัดจำหน่ายอาหารพร้อมปรุง
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบ เรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ มีความคิดสร้างสรรค์

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการเลือก การเตรียม การจัด การเก็บรักษา การจัดจำหน่ายอาหารพร้อมปรุง ตามหลักการ
2. เลือกวัตถุดิบ วัตถุดิบทดแทน เครื่องมือ อุปกรณ์ บรรจุภัณฑ์ในการจัดอาหารพร้อมปรุง ตามกระบวนการ
3. จัด และจำหน่ายอาหารพร้อมปรุงตามหลักการและกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ ความหมายและประเภทของอาหารพร้อมปรุง การเลือกใช้อุปกรณ์ การเลือกซื้อ เตรียมและเก็บรักษาวัตถุดิบ การเลือกใช้อุปกรณ์ทดแทน ลักษณะที่ดีของอาหารพร้อมปรุง หลักการและเทคนิคการจัดอาหารพร้อมปรุง การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษาอาหารพร้อมปรุงและการจัดจำหน่าย

(Thai Desserts for trade)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับชนิดและลักษณะของขนมไทยเพื่อการค้า ขนมไทยในเทศกาลต่าง ๆ ตำรับมาตรฐานขนมไทย เครื่องมืออุปกรณ์ วัตถุดิบ และวัตถุดิบทดแทน ลักษณะที่ดีของขนมไทย หลักการและเทคนิคการประกอบขนมไทย การตกแต่ง บรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา การคิดต้นทุน และการจัดจำหน่าย
2. สามารถเลือกวัตถุดิบ วัตถุดิบทดแทน เครื่องมืออุปกรณ์ สร้างตำรับมาตรฐานขนมไทย เก็บรักษาวัตถุดิบ และประกอบขนมไทย การจัดตกแต่ง เลือกใช้บรรจุภัณฑ์ เก็บรักษา ตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ การคิดต้นทุนและจัดจำหน่าย
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบ เรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบสามารถ มีความคิดสร้างสรรค์

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการ การประกอบขนมไทยเพื่อการค้า
2. สร้างตำรับมาตรฐานตามหลักการ
3. เลือกวัตถุดิบ วัตถุดิบทดแทน เครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบขนมไทยตามหลักการ และกระบวนการ
4. เตรียมและเก็บรักษาวัตถุดิบ ในการประกอบขนมไทย
5. ประกอบ ตรวจสอบคุณภาพ และเก็บรักษาขนมไทยเพื่อการค้าตามหลักการและกระบวนการ
6. เลือกบรรจุภัณฑ์เหมาะสมกับประเภทของขนมไทย คิดต้นทุน และจำหน่าย

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติเกี่ยวกับการทำขนมไทยเพื่อการค้า ขนมไทยในเทศกาลต่างๆ การสร้างตำรับมาตรฐานขนมไทย การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ การเตรียมและเก็บรักษาวัตถุดิบ การเลือกใช้วัตถุดิบทดแทน ลักษณะที่ดีของขนมไทย หลักการและเทคนิคการทำขนมไทยเพื่อการค้า การจัดตกแต่ง การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษาการตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ การคิดต้นทุนและการจัดจำหน่าย

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับชนิดและลักษณะของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่เพื่อการค้า การพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ ดำเนินมาตรฐาน เครื่องมืออุปกรณ์ วัตถุดิบ ลักษณะที่ดีของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่เพื่อการค้า หลักการ และเทคนิคการผลิต การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ก่อนและหลังการบรรจุ การตรวจสอบคุณภาพ และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่
2. สามารถเลือก วัตถุดิบ อุปกรณ์เครื่องมือ เตรียมและเก็บรักษาวัตถุดิบ เก็บรักษาผลิตภัณฑ์ ก่อนและหลังการบรรจุ การสร้างคำรับมาตรฐานผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ ผลิต ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ เลือกใช้ บรรจุภัณฑ์ เก็บรักษาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ การตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ การคิดต้นทุน และการจัดจำหน่าย
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบ เรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ มีความคิดสร้างสรรค์

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่
2. สร้าง ใช้คำรับมาตรฐานตามหลักการ
3. เลือกวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ในการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ตามหลักการ
4. ผลิต พัฒนา ตรวจสอบคุณภาพ และเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ตามกระบวนการ
5. เลือกบรรจุภัณฑ์เหมาะสมกับประเภทของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่
6. คิดต้นทุน และจำหน่ายผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ตามหลักการ

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เบเกอรี่เพื่อการค้า การพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ สร้างและใช้คำรับมาตรฐาน การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ การเตรียมและเก็บรักษาวัตถุดิบ ลักษณะที่ดีของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่เพื่อการค้า หลักการและเทคนิคการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่เพื่อการค้า การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ ก่อนและหลังการบรรจุ การตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์ การคิดต้นทุนและการจัดจำหน่าย

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับวัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ในการทำเค้กและแต่งหน้าเค้ก หลักการและเทคนิคการผลิตเค้ก การแต่งหน้าเค้ก ชนิดของวัสดุที่ใช้ตกแต่ง และการบรรจุภัณฑ์
2. เลือก วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ ออกแบบ ผลิตเค้ก และแต่งหน้าเค้กแบบต่างๆ การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา การคิดต้นทุน และจัดจำหน่าย
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบ เรียบร้อย มีความรับผิดชอบ มีความคิดสร้างสรรค์

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการในการผลิตเค้กและการแต่งหน้าเค้ก
2. เลือกวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ในการแต่งหน้าเค้กตามกระบวนการ
3. ผลิตเค้ก และแต่งหน้าเค้กตามหลักการและกระบวนการ
4. ออกแบบ ผลิตเค้ก ตกแต่งหน้าเค้ก เก็บรักษาตามหลักการและกระบวนการ
5. เลือกใช้บรรจุภัณฑ์ตามประเภทและลักษณะของเค้ก
6. คิดต้นทุน และจัดจำหน่ายตามหลักการและกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้วัตถุดิบและการเก็บรักษา การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ หลักการและเทคนิคการผลิตเค้ก การผลิตเค้กชนิดต่าง ๆ ชนิดของวัสดุที่ใช้ตกแต่ง หลักการ เทคนิคการแต่งหน้าเค้ก ออกแบบและแต่งหน้าเค้กแบบต่าง ๆ การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา การคิดต้นทุนและการจัดจำหน่าย

(Beverage and ice cream)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับประเภทของเครื่องดื่ม และไอศกรีม การเลือก การเตรียม และการเก็บรักษาวัตถุดิบ การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ หลักการและเทคนิคการทำเครื่องดื่มและไอศกรีมการจัดตกแต่งบรรจุภัณฑ์ และการเก็บรักษา
2. สามารถเลือก เตรียม ผลิตเครื่องดื่ม ไอศกรีม การตกแต่ง การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์ เครื่องดื่ม และไอศกรีม
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความ ประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบเรียบร้อย มีความรับผิดชอบ มีความคิดสร้างสรรค์

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่มและไอศกรีมตามหลักการ
2. เลือกวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ บรรจุภัณฑ์ เครื่องดื่มและไอศกรีมตามหลักการและกระบวนการ
3. ผลิตเครื่องดื่ม ไอศกรีม ตกแต่ง และเก็บรักษา เครื่องดื่มและไอศกรีมตามกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับประเภทของเครื่องดื่มและไอศกรีม การเลือก เตรียม และการเก็บรักษาวัตถุดิบ การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ หลักการและเทคนิคการทำเครื่องดื่มและไอศกรีม การจัดตกแต่ง การบรรจุภัณฑ์ และการเก็บรักษา

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับความหมาย ความสำคัญและประโยชน์ของอาหารและเครื่องดื่มสมุนไพร ชนิดของสมุนไพรที่นำมาทำอาหารและเครื่องดื่ม เครื่องมืออุปกรณ์ วัตถุดิบ ลักษณะที่ดีของอาหารและเครื่องดื่มสมุนไพร หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารและเครื่องดื่มสมุนไพร การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มสมุนไพร การจัดตกแต่ง และการเก็บรักษา
2. สามารถเลือกวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ ประกอบอาหารและเครื่องดื่มสมุนไพร และการเก็บรักษา ตามหลักการและกระบวนการ
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบ เรียบร้อย มีความรับผิดชอบ มีความคิดสร้างสรรค์

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการประกอบอาหารและเครื่องดื่มสมุนไพร
2. เลือกวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ ประกอบอาหารและเครื่องดื่มสมุนไพร ตามกระบวนการ
3. เก็บรักษาวัตถุดิบการประกอบอาหารและเครื่องดื่มสมุนไพรตามหลักการ
4. ประกอบ พัฒนา ตกแต่ง เก็บรักษาอาหารและเครื่องดื่มสมุนไพรตามหลักการและกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความหมาย ความสำคัญ และประโยชน์ของอาหารและเครื่องดื่มสมุนไพร ชนิดของสมุนไพรที่นำมาประกอบอาหารและเครื่องดื่ม การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ การเตรียมและการเก็บรักษาวัตถุดิบ ลักษณะที่ดีของอาหารและเครื่องดื่มสมุนไพร หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารและเครื่องดื่มสมุนไพร การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มสมุนไพร การจัดตกแต่ง และการเก็บรักษาอาหาร

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับอาหารบำบัดโรค โภชนาการสำหรับผู้ป่วย การกำหนดรายการอาหาร วัตถุประสงค์ สำหรับประกอบอาหารบำบัดโรค การเลือกใช้วัตถุดิบทดแทน หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารบำบัดโรค การบริการอาหาร และการเก็บรักษาอาหารบำบัดโรค
2. สามารถคำนวณความต้องการพลังงานและสารอาหารของผู้ป่วย เลือก เตรียมวัตถุดิบ วัตถุดิบ ทดแทน ประกอบอาหาร เก็บรักษาอาหาร และจัดบริการอาหารสำหรับผู้ป่วย
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบ เรียบร้อย มีความรับผิดชอบ มีความคิดสร้างสรรค์

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับอาหารบำบัดโรคตามหลักการและกระบวนการ
2. กำหนด คำนวณคุณค่าอาหารสำหรับผู้ป่วย และอาหารบำบัดโรคตามหลักการ
3. เลือก เตรียมวัตถุดิบ วัตถุดิบทดแทน การประกอบอาหารบำบัดโรคตามกระบวนการ
4. เก็บรักษา บริการอาหารบำบัดโรคตามหลักการและกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความสำคัญของอาหารบำบัดโรค หลักโภชนาการสำหรับผู้ป่วย หลักการ คำนวณพลังงานและสารอาหารสำหรับผู้ป่วย หลักการกำหนดรายการอาหารบำบัดโรค หลักการเลือกใช้ และการเตรียมวัตถุดิบสำหรับประกอบอาหารบำบัดโรค การเลือกใช้วัตถุดิบทดแทน หลักการและเทคนิค การประกอบอาหารบำบัดโรค การจัดบริการอาหารบำบัดโรค และการเก็บรักษาอาหาร

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับความหมายและประโยชน์ของอาหารมังสวิรัต การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์
2. สามารถเตรียมและเลือก วัตถุดิบ วัตถุดิบทดแทน และการเก็บรักษา การใช้เครื่องมืออุปกรณ์ การประกอบอาหารมังสวิรัต ลักษณะที่ดีของอาหารมังสวิรัต การตกแต่ง ตามหลักการ
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบ เรียบร้อย มีความรับผิดชอบ มีความคิดสร้างสรรค์

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้อาหารมังสวิรัตตามหลักการและกระบวนการ
2. เลือกวัตถุดิบ วัตถุดิบทดแทน เครื่องมือ อุปกรณ์การประกอบอาหารมังสวิรัต
3. ประกอบอาหารมังสวิรัต ตกแต่ง เก็บรักษาอาหารมังสวิรัตตามหลักการและกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความหมาย และประโยชน์ของอาหารมังสวิรัต การเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ การเตรียมและการเก็บรักษาวัตถุดิบ การเลือกใช้วัตถุดิบทดแทน ลักษณะที่ดีของอาหารมังสวิรัต หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารมังสวิรัต การจัดตกแต่ง และการเก็บรักษาอาหาร

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์อาหาร ชนิดและคุณสมบัติของวัสดุบรรจุภัณฑ์อาหาร
2. สามารถเลือกใช้บรรจุภัณฑ์อาหารเพื่อการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม และตระหนักถึงการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบเรียบร้อย มีความรับผิดชอบ มีความคิดสร้างสรรค์

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์อาหารตามหลักการ
2. เลือกใช้บรรจุภัณฑ์อาหารเพื่อการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความรู้ทั่วไปของบรรจุภัณฑ์อาหาร ชนิดและคุณสมบัติของวัสดุ บรรจุภัณฑ์อาหาร การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์อาหาร และบรรจุภัณฑ์อาหารเพื่อการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม

(Banana Leaf Crafting for food)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจ เกี่ยวกับงานใบตองเพื่องานอาหาร การแกะสลักผัก ผลไม้และวัสดุอื่น ๆ เลือกใช้วัสดุคืบ/เครื่องมืออุปกรณ์ การออกแบบ และประดิษฐ์ตกแต่งงานใบตองและแกะสลัก การเก็บรักษาชิ้นงานใบตองและแกะสลัก การจัดตกแต่งและนำไปใช้
2. ออกแบบและประดิษฐ์ ตกแต่งงานใบตองและแกะสลักที่ใช้ในงานอาหาร
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบเรียบร้อย มีความรับผิดชอบ มีความคิดสร้างสรรค์

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับงานใบตองเพื่องานอาหาร การแกะสลักผัก ผลไม้ตามหลักการและกระบวนการ
2. เลือกใช้ วัสดุคืบ เครื่องมือ อุปกรณ์ ในงานใบตองและแกะสลักตามกระบวนการ
3. ประดิษฐ์งานใบตองและแกะสลักเพื่องานอาหารตามหลักการและกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับงานใบตองเพื่องานอาหาร การแกะสลักผัก ผลไม้และวัสดุอื่น การเลือกเตรียม ใช้วัสดุคืบและเครื่องมืออุปกรณ์ การออกแบบ และประดิษฐ์ตกแต่งงานใบตองและแกะสลัก การเก็บรักษาชิ้นงานใบตองและงานแกะสลัก การจัดตกแต่งและนำไปใช้

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจ เกี่ยวกับความรู้ทั่วไปในการนำเสนอ การเตรียมการนำเสนอ การใช้เทคโนโลยี การประเมินผล
2. มีทักษะในการนำเสนองานอาชีพคหกรรมอย่างมีระบบ
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบเรียบร้อย มีความรับผิดชอบ มีความคิดสร้างสรรค์ สามารถแก้ปัญหาเฉพาะหน้า

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการนำเสนองานอาชีพตามหลักการและกระบวนการ
2. ใช้สื่อประกอบการนำเสนองานอาชีพตามกระบวนการ
3. ประเมินผลการนำเสนองานอาชีพตามหลักการและกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ ความรู้ทั่วไปในการนำเสนอ การเตรียมนำเสนอ การนำเทคโนโลยีมาใช้ในการนำเสนอ การประเมินผล

(Art and Design Food)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับองค์ประกอบศิลปะ ทฤษฎีสี และหลักการออกแบบ
2. มีทักษะในการใช้สี เส้นในการออกแบบชิ้นงาน และบรรจุภัณฑ์
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบ เรียบร้อย มีความรับผิดชอบ มีความคิดสร้างสรรค์

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักศิลปะการออกแบบในงานอาหาร
2. ออกแบบ ประยุกต์ชิ้นงานในงานธุรกิจอาหารตามหลักศิลปะ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับองค์ประกอบศิลปะเบื้องต้น โครงสร้างและหลักของงานศิลปะ หลักการออกแบบ การเขียนแบบ ทฤษฎีสี ลักษณะมิติต่างๆ เทคนิคการใช้เส้น สี รูปแบบในงานออกแบบต่าง ๆ วิธีการออกแบบตกแต่งเพื่อประกอบธุรกิจอาหารเบื้องต้น การออกแบบบรรจุภัณฑ์งานอาหาร

สาขางานการแปรรูปอาหาร

20404-2201

การถนอมและแปรรูปอาหาร

1-4-3

(Food Preservation and Food Processing)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับหลักการและกระบวนการถนอมอาหาร การแปรรูปอาหาร การเลือกใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น เครื่องมืออุปกรณ์และเทคโนโลยีที่ใช้ในการถนอมอาหาร และแปรรูปอาหาร
2. สามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ บรรลุเกณฑ์เพื่อจำหน่ายโดยประยุกต์ใช้เทคโนโลยีตามหลักการและกระบวนการ
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความขยัน อดทน รอบคอบ ประหยัด และมีความรับผิดชอบ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการถนอมอาหารและแปรรูปอาหารตามหลักการและกระบวนการ
2. เลือกวัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์และเทคโนโลยีการถนอมอาหารและแปรรูปอาหารตามหลักการและกระบวนการ
3. แปรรูป พัฒนา ตรวจสอบคุณภาพตามหลักการและกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ การถนอมอาหารและแปรรูปอาหาร ปัจจัยที่มีผลต่อการถนอมอาหารและแปรรูปอาหาร การใช้วัตถุดิบทั่วไปและวัตถุดิบในท้องถิ่น การใช้เครื่องมืออุปกรณ์และเทคโนโลยีขั้นพื้นฐาน การตรวจสอบคุณภาพ การบรรจุภัณฑ์ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการ องค์ประกอบทางเคมี และการเปลี่ยนแปลงของเนื้อสัตว์หลังการฆ่า การเลือกใช้ วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์
2. สามารถแปรรูปเนื้อสัตว์ ตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ และพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ บรรจุภัณฑ์ และจัดจำหน่ายตามหลักการ และกระบวนการ
3. มีเจตคติ และกิริยาที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความขยัน รอบคอบ สะอาด อดทน และมีความรับผิดชอบ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปเนื้อสัตว์ตามหลักการและกระบวนการ
2. เลือกวัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์การแปรรูปเนื้อสัตว์ตามหลักการและกระบวนการ
3. แปรรูป พัฒนา ตรวจสอบคุณภาพ บรรจุภัณฑ์ เก็บรักษา จัดจำหน่ายตามหลักการ และกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการแปรรูปเนื้อสัตว์ องค์ประกอบทางเคมีของเนื้อสัตว์ การเปลี่ยนแปลงเนื้อสัตว์หลังการฆ่า การตัดซากสัตว์ การเลือกใช้ และการเตรียมวัตถุดิบ สารเคมี เครื่องเทศ เครื่องมืออุปกรณ์ในการแปรรูปเนื้อสัตว์ การวางแผนการผลิต หลักการ วิธีการ และเทคนิคการแปรรูป การตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา การจัดจำหน่าย การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การสุขาภิบาล และการรักษาสิ่งแวดล้อม

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการ ประเภท และชนิดของการแปรรูปผักและผลไม้ องค์ประกอบทางเคมีของผักและผลไม้ การเปลี่ยนแปลงของผักและผลไม้หลังการเก็บเกี่ยว การเลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ในการแปรรูปผักและผลไม้
2. สามารถแปรรูป และวางแผนการแปรรูปผักและผลไม้ การแปรรูปผักและผลไม้ ตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ และพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ บรรจุภัณฑ์ และจัดจำหน่าย โดยประยุกต์ใช้เทคโนโลยี
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความขยัน รอบคอบ สะอาด อดทน และมีความรับผิดชอบ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปผักและผลไม้ตามหลักการและกระบวนการ
2. เลือกวัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์การแปรรูปผักและผลไม้ตามหลักการและกระบวนการ
3. แปรรูป พัฒนา ตรวจสอบคุณภาพ บรรจุภัณฑ์ เก็บรักษา จัดจำหน่ายตามหลักการและกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการแปรรูปผักและผลไม้ องค์ประกอบทางเคมีของผักและผลไม้ การเปลี่ยนแปลงของผัก และผลไม้หลังการเก็บเกี่ยว การเลือกใช้และการเตรียมวัตถุดิบ การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการแปรรูปผักและผลไม้ การวางแผนการผลิต หลักการ วิธีการ และเทคนิค การแปรรูปผักและผลไม้ การตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษาการจัดจำหน่าย การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การสุขาภิบาล และการรักษาสิ่งแวดล้อม

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการ ประเภทและชนิดของการแปรรูปธัญพืช องค์ประกอบของเมล็ดธัญพืช การเลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ในการแปรรูปธัญพืช
2. สามารถแปรรูปและวางแผนการแปรรูปธัญพืช การแปรรูปธัญพืช ตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ และพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ บรรจุภัณฑ์ และจัดจำหน่าย โดยประยุกต์ใช้เทคโนโลยี
3. มีเจตคติ และกิริยาที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความขยัน รอบคอบ สะอาด อดทน และมีความรับผิดชอบ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปธัญพืชตามหลักการและกระบวนการ
2. เลือกวัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์การแปรรูปธัญพืชตามหลักการและกระบวนการ
3. แปรรูป พัฒนา ตรวจสอบคุณภาพ บรรจุภัณฑ์ เก็บรักษา จัดจำหน่ายตามหลักการ และกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการแปรรูปธัญพืช องค์ประกอบของเมล็ดธัญพืช การเลือก ใช้ และการเตรียมวัตถุดิบ การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการแปรรูปธัญพืช การวางแผนการผลิต หลักการ วิธีการ และเทคนิคการแปรรูปธัญพืช การตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา การจัดจำหน่าย การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การสุขาภิบาลและการรักษาสิ่งแวดล้อม

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและประเภทและชนิดของการแปรรูปน้ำนม องค์ประกอบทางเคมีของน้ำนม การสร้างและการหลั่งน้ำนม การเลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ในการแปรรูปน้ำนม การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์ และการจัดจำหน่าย
2. สามารถแปรรูปและวางแผนการแปรรูปน้ำนม การแปรรูปน้ำนม ตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ และพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ บรรจุภัณฑ์ และจัดจำหน่าย โดยประยุกต์ใช้เทคโนโลยี
3. มีเจตคติ และกิริยาที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความขยัน รอบคอบ สะอาด อดทน และมีความรับผิดชอบ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปน้ำนมตามหลักการและกระบวนการ
2. เลือกวัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์การแปรรูปน้ำนมตามหลักการและกระบวนการ
3. แปรรูป พัฒนา ตรวจสอบคุณภาพ บรรจุภัณฑ์ เก็บรักษา จัดจำหน่ายตามหลักการ และกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการ และกระบวนการแปรรูปน้ำนม องค์ประกอบทางเคมีของน้ำนม การสร้างและการหลั่งน้ำนม การเลือกใช้และการเตรียมวัตถุดิบ การเลือกใช้อุปกรณ์ในการแปรรูปน้ำนม การวางแผนการผลิต หลักการ วิธีการ และเทคนิคการแปรรูปน้ำนม การตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา การจัดจำหน่าย การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การสุขาภิบาล และการรักษาสิ่งแวดล้อม

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับ ชนิด และชนิด และประเภทของสัตว์น้ำจืดและสัตว์น้ำเค็ม องค์ประกอบทางกายภาพ ทางเคมีและชีวภาพของสัตว์น้ำ สาเหตุของการเสื่อมเสีย การเปลี่ยนแปลงคุณภาพ หลักการแปรรูปสัตว์น้ำ มาตรฐานการตรวจสอบผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์
2. สามารถแปรรูป ตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ และพัฒนาผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงานด้วยความขยัน รอบคอบ สะอาด อดทน และมีความรับผิดชอบ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปสัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการ
2. เลือกว่าดัดดัด เครื่องมืออุปกรณ์การแปรรูปสัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการ
3. แปรรูป พัฒนา ตรวจสอบคุณภาพ บรรจุภัณฑ์ เก็บรักษา จัดจำหน่ายตามหลักการและกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ ชนิด และประเภทของสัตว์น้ำจืดและสัตว์น้ำเค็มที่ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร องค์ประกอบทางกายภาพ ทางเคมีและชีวภาพของสัตว์น้ำ สาเหตุของการเสื่อมเสีย การเปลี่ยนแปลงคุณภาพของสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ หลักการแปรรูปสัตว์น้ำ การบรรจุ การเก็บรักษา และการขนส่ง การควบคุมคุณภาพ มาตรฐานและการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ การพัฒนาผลิตภัณฑ์

(Fermentation in Food Processing)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับประเภทของการหมัก จุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับการหมัก หลักการหมัก การคัดเลือกวัตถุดิบอย่างสงวนคุณค่า การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการหมัก การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ การทดสอบผลิตภัณฑ์อาหารหมัก บรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา
2. สามารถผลิตผลิตภัณฑ์อาหารหมักตามหลักการและกระบวนการ
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงานด้วยความขยัน รอบคอบ สะอาด อดทน มีความรับผิดชอบ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารหมักตามหลักการและกระบวนการ
2. เลือกวัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ผลิตภัณฑ์อาหารหมักตามหลักการและกระบวนการ
3. ผลิต ควบคุมคุณภาพ ทดสอบคุณภาพ บรรจุภัณฑ์ เก็บรักษาอาหารหมัก ตามหลักการและกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับประเภทของการหมัก จุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับการหมัก หลักการหมัก การคัดเลือกวัตถุดิบอย่างสงวนคุณค่า การใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการหมัก กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารหมัก การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ การทดสอบผลิตภัณฑ์อาหารหมัก การบรรจุภัณฑ์ และการเก็บรักษา

(Food science)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจโครงสร้างและองค์ประกอบทางกายภาพ ทางเคมีของธัญพืช แป้ง น้ำตาล เนื้อสัตว์ ถั่วเมล็ดแห้ง ไข่ น้านม ผัก ผลไม้ ไขมันและน้ำมัน และปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพอาหาร หลักการ และเทคนิคในการประกอบอาหารจากธัญพืช แป้ง น้ำตาล เนื้อสัตว์ ถั่วเมล็ดแห้ง ไข่ น้านม ผัก ผลไม้ ไขมันและน้ำมัน การตรวจสอบคุณภาพ และการเก็บรักษา
2. สามารถประกอบอาหารจากธัญพืช แป้ง น้ำตาล เนื้อสัตว์ ถั่วเมล็ดแห้ง ไข่ น้านม ผัก ผลไม้ ไขมันและน้ำมัน การตรวจสอบคุณภาพ การเก็บรักษา
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงานด้วยความขยัน รอบคอบ สะอาด อดทน มีความรับผิดชอบ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับวิทยาศาสตร์การอาหารตามหลักการและกระบวนการ
2. ประกอบอาหารจากธัญพืช แป้ง น้ำตาล เนื้อสัตว์ ถั่วเมล็ดแห้ง ไข่ น้านม ผัก ผลไม้ ไขมัน และน้ำมัน การตรวจสอบคุณภาพ การเก็บรักษา

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับโครงสร้าง และองค์ประกอบทางกายภาพ ทางเคมีของธัญพืช แป้ง น้ำตาล เนื้อสัตว์ ถั่วเมล็ดแห้ง ไข่ น้านม ผัก ผลไม้ ไขมันและน้ำมัน และปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพอาหาร หลักการ และเทคนิคในการประกอบอาหารจากธัญพืช แป้ง น้ำตาล เนื้อสัตว์ ถั่วเมล็ดแห้ง ไข่ น้านม ผัก ผลไม้ ไขมันและน้ำมัน การตรวจสอบคุณภาพ และการเก็บรักษา

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจความสำคัญ ประโยชน์ คุณสมบัติ และการเลือกใช้สารเจือปนอาหาร
2. สามารถเลือกใช้สารเจือปนอาหารได้ตามหลักการและกระบวนการ
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงานด้วยความขยัน รอบคอบ สะอาด อดทน มีความรับผิดชอบ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับสารเจือปนอาหารตามหลักการและกระบวนการ
2. นำความรู้เกี่ยวกับสารเจือปนอาหารไปประยุกต์ใช้ในงานอาหารตามหลักการและกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับหลักการ ความหมายความสำคัญประโยชน์ ประเภท คุณสมบัติและการเลือกใช้สารเจือปนอาหาร ผลของสารเจือปนที่มีต่อจุลินทรีย์ คุณลักษณะทางกายภาพ ทางเคมีและทางประสาทสัมผัสของอาหาร

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับบทบาทของคอมพิวเตอร์กับธุรกิจอาหาร การประยุกต์ระบบงานคอมพิวเตอร์ใช้กับงานอาหาร การใช้โปรแกรมพิมพ์ตำรับอาหาร เมนูอาหาร แผ่นพับ ใบปลิว โฆษณาร้านอาหาร และการพิมพ์นามบัตร การคำนวณรายได้ ค่าใช้จ่ายของร้านอาหารด้วยโปรแกรมตารางงาน การสืบค้นข้อมูลเกี่ยวกับอาหารทางอินเทอร์เน็ต
2. สามารถใช้คอมพิวเตอร์ในงานธุรกิจอาหารตามหลักการ
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการใช้คอมพิวเตอร์ในงานธุรกิจอาหาร

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการใช้คอมพิวเตอร์ในธุรกิจอาหารตามหลักการและกระบวนการ
2. เลือกใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ในงานธุรกิจอาหารตามหลักการและกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ บทบาทของคอมพิวเตอร์กับธุรกิจอาหาร การประยุกต์ระบบงานคอมพิวเตอร์ใช้กับงานอาหาร การใช้โปรแกรมพิมพ์ตำรับอาหาร เมนูอาหาร แผ่นพับ ใบปลิว โฆษณาร้านอาหารและการพิมพ์นามบัตร การคำนวณรายได้ ค่าใช้จ่ายของร้านอาหารด้วยโปรแกรมตารางงาน การสืบค้นข้อมูลเกี่ยวกับอาหารทางอินเทอร์เน็ต

(Equipment and tools for processing)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับหลักพื้นฐานของการใช้อุปกรณ์และเครื่องมือในการแปรรูป
2. สามารถเลือกอุปกรณ์ และเครื่องมือในการแปรรูปอาหารบำรุงรักษาอุปกรณ์ และเครื่องมือในการแปรรูปอาหารได้ตามหลักการและกระบวนการ
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการใช้อุปกรณ์และเครื่องมือในการแปรรูป

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์และเครื่องมือในการแปรรูปตามหลักการและกระบวนการ
2. เลือกอุปกรณ์และเครื่องมือได้ตามหลักการและกระบวนการ
3. เลือกสารทำความสะอาดให้เหมาะสมกับอุปกรณ์ และเครื่องมือในการแปรรูป และบำรุงรักษาอุปกรณ์และเครื่องมือได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับวิธีการเลือกใช้อุปกรณ์และเครื่องมือในการแปรรูปอาหารระดับครัวเรือน และระดับอุตสาหกรรมให้ถูกต้องและเหมาะสม โดยให้เกิดความปลอดภัยในการใช้งาน การทำความสะอาด และการเก็บรักษาอุปกรณ์และเครื่องมือในการแปรรูป

(Raw material preparation)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการการคัดเลือกและเตรียมวัตถุดิบเพื่อการแปรรูปเบื้องต้น
2. สามารถคัดเลือกและเตรียมวัตถุดิบก่อนการแปรรูปตามหลักการและกระบวนการ
3. มีกิจนิสัยและเจตคติที่ดีต่องานแปรรูปอาหาร และมีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ ละเอียด รอบคอบ ประหยัด ซื่อสัตย์ ขยันและอดทน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับหลักการและกระบวนการคัดเลือก และเตรียมวัตถุดิบเพื่อการแปรรูป
2. คัดเลือกวัตถุดิบให้ได้ตามหลักการ และกระบวนการ
3. เก็บรักษาวัตถุดิบ ป้องกันการเสื่อมเสียของวัตถุดิบเพื่อการแปรรูปตามหลักการและกระบวนการ
4. เตรียมวัตถุดิบก่อนการแปรรูปตามหลักการและกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความสำคัญหลักการและกระบวนการและการคัดเลือกและเตรียมวัตถุดิบเพื่อการแปรรูป การคัดเลือกวัตถุดิบตามมาตรฐานการแปรรูปอาหาร การเก็บรักษาวัตถุดิบ และการป้องกันการเสื่อมเสียของวัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบก่อนการแปรรูป

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการควบคุมคุณภาพอาหาร โดยใช้ระบบการประกันคุณภาพ GMP และ HACCP
2. สามารถควบคุมคุณภาพอาหาร และประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสได้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์อาหาร
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงานตามหลักการควบคุมคุณภาพอาหาร

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการควบคุมคุณภาพอาหาร ใช้เครื่องมือตรวจสอบ วิเคราะห์ และตรวจสอบคุณภาพอาหารในอุตสาหกรรมอาหาร
2. วิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงคุณภาพ อายุการเก็บรักษา ตามหลักการและกระบวนการ
3. ทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสตามหลักการ
4. วางแผนและดำเนินงานระบบการประกันคุณภาพ GMP และ HACCP ตามหลักการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความหมาย ความสำคัญ และปัจจัยคุณภาพในการควบคุมคุณภาพอาหาร การเปลี่ยนแปลงคุณภาพอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ และการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส การควบคุมคุณภาพโดยใช้ระบบการประกันคุณภาพด้วยระบบ GMP และ HACCP

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจ เกี่ยวกับหลักการ กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การประเมินคุณภาพ และการยอมรับผลิตภัณฑ์ การค้นคว้า ทดลองพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
2. สามารถพัฒนา และประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบเรียบร้อย มีความรับผิดชอบ มีความคิดสร้างสรรค์

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
2. พัฒนา และประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร การยอมรับผลิตภัณฑ์ การค้นคว้า ทดลอง พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารตามหลักการและกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความหมายและประโยชน์ของการวิเคราะห์วัสดุผลิตภัณฑ์ หลักการวิธีการและขั้นตอนการวิเคราะห์วัสดุผลิตภัณฑ์ การวิเคราะห์วัสดุผลิตภัณฑ์ การตรวจสอบวัสดุการคำนวณวัสดุและการเขียนรายการวัสดุเพื่อเตรียมการผลิต

สาขางานธุรกิจอาหาร

20404-2301

ธุรกิจอาหาร

2-0-2

(Food Business)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับพื้นฐานงานธุรกิจอาหารประเภทต่าง ๆ
2. สามารถอธิบายเกี่ยวกับการดำเนินงานขององค์การธุรกิจรูปแบบต่าง ๆ และธุรกิจอาหาร
3. มีเจตคติและกิริยาที่ดีในการดำเนินงานเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจอาหาร

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการดำเนินงานธุรกิจอาหารตามหลักการ
2. วางแผนดำเนินธุรกิจขององค์การรูปแบบต่าง ๆ โดยใช้เทคโนโลยีในการประกอบธุรกิจอาหาร

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับธุรกิจอาหาร รูปแบบขององค์การธุรกิจและงานธุรกิจอาหาร การจัดการทั่วไป และการใช้เทคโนโลยีในการประกอบธุรกิจอาหาร จรรยาบรรณและคุณสมบัติของผู้ประกอบธุรกิจ สถาบันที่ช่วยสนับสนุนการดำเนินงานธุรกิจ ความสัมพันธ์ระหว่างธุรกิจกับสถานะทางเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อมของประเทศ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับหลักการ วิธีการ และขั้นตอนการจัดทำบัญชีเบื้องต้นสำหรับกิจการเจ้าของคนเดียว ประเภทธุรกิจอาหารและบริการ
2. สามารถปฏิบัติงานบัญชีเบื้องต้นตามหลักการบัญชีที่รับรองทั่วไปสำหรับกิจการเจ้าของคนเดียว ประเภทธุรกิจอาหารและบริการ
3. มีเจตคติและกิริยาที่ดีต่อวิชาชีพบัญชี ปฏิบัติงานด้วยความมีระเบียบ ละเอียด รอบคอบ มีวินัย ตรงต่อเวลา

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการจัดทำบัญชีเบื้องต้นสำหรับกิจการเจ้าของคนเดียว ประเภทธุรกิจอาหารและบริการตามหลักการ และกระบวนการ
2. ปฏิบัติงานบัญชีเบื้องต้น สำหรับกิจการเจ้าของคนเดียว ประเภทธุรกิจอาหารและบริการตามหลักการบัญชี

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความหมายของการบัญชี วัตถุประสงค์ของการบัญชี ประโยชน์ของข้อมูลการบัญชี สมการบัญชี และงบดุลการวิเคราะห์รายการค้า การจดบันทึกรายการค้าตามหลักบัญชีคู่ของธุรกิจอาหารและบริการเจ้าของคนเดียวในสมุดรายวันทั่วไป และผ่านรายการไปบัญชีแยกประเภท งบทดลอง การปิดบัญชี งบการเงิน และสรุปวงจรบัญชี

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับการส่งเสริมการขายสินค้าอาหาร
2. สามารถเลือกรูปแบบในการจัดกิจกรรมการขายสินค้าอาหาร
3. มีเจตคติและกิริยาที่ดีต่อการส่งเสริมการขายสินค้าอาหารด้วยความรับผิดชอบ และซื่อตรง

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการส่งเสริมการขายสินค้าอาหารตามหลักการ
2. เลือกรูปแบบในการจัดกิจกรรมส่งเสริมการขายสินค้าอาหารตามหลักการและกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความสำคัญของการส่งเสริมการขายสินค้าอาหารตามหลักการ หลักวิธีการส่งเสริมการขายสินค้าอาหาร รูปแบบการจัดกิจกรรมที่ใช้ในการส่งเสริมการขายสินค้าอาหาร การส่งเสริมการขายมุ่งสู่ผู้บริโภค การส่งเสริมการขายมุ่งสู่คนกลาง การส่งเสริมการขายมุ่งสู่พนักงานขาย การวัดผลการส่งเสริมการขาย ปัญหา อุปสรรคและแนวทางแก้ไขที่พบในการส่งเสริมการขาย

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจลักษณะและรูปแบบขององค์กรธุรกิจอาหารประเภทต่าง ๆ
2. สามารถอธิบายขั้นตอนในการดำเนินธุรกิจ และจัดตั้งธุรกิจอาหารประเภทต่าง ๆ
3. มีเจตคติและกิริยาที่ดีเกี่ยวกับการดำเนินธุรกิจอาหารประเภทต่าง ๆ ด้วยความรับผิดชอบ และซื่อตรง

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับลักษณะและรูปแบบขององค์กรธุรกิจอาหารประเภทต่าง ๆ
2. แสดงความรู้เกี่ยวกับขั้นตอนในการดำเนินธุรกิจ และการจัดตั้งธุรกิจอาหารประเภทต่าง ๆ ตามหลักการ
3. วางแผนการดำเนินธุรกิจอาหารประเภทต่าง ๆ ตามหลักการ และกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับลักษณะ รูปแบบของธุรกิจอาหารประเภทต่าง ๆ เอกสารต่าง ๆ ที่ต้องยื่นขออนุญาตจดทะเบียนต่ออายุ จดทะเบียนการค้า และการพาณิชย์ การดำเนินธุรกิจอาหารของธุรกิจสัมปทาน หรือเฟรนไชน์ ทำเลที่ตั้งธุรกิจอาหาร แหล่งเงินทุน และการตลาดสำหรับธุรกิจอาหาร

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับธุรกิจการจัดเลี้ยง การวางแผน การเตรียมสถานที่ วัสดุ อุปกรณ์ และบุคลากร การกำหนดรูปแบบการจัดเลี้ยง การกำหนดรายการอาหารเพื่อจัดเลี้ยง การจัดตกแต่งสถานที่เพื่อการจัดเลี้ยง หลักการประกอบและตกแต่งอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง การคิดต้นทุน และประเมินผลงาน
2. สามารถวางแผน กำหนดรูปแบบ กำหนดรายการอาหาร ตกแต่งสถานที่ ประกอบและตกแต่งอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง คิดต้นทุน และประเมินผลการปฏิบัติงาน
3. มีเจตคติและกิริยาที่ดีในการทำงานด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบเรียบร้อย มีความรับผิดชอบ มีความคิดสร้างสรรค์

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับประเภทของธุรกิจการจัดเลี้ยง การกำหนดรูปแบบ การกำหนดรายการอาหาร การคิดต้นทุน การจัดเลี้ยงตามหลักการและกระบวนการ
2. วางแผนการปฏิบัติงานจัดเลี้ยง การคิดต้นทุนตามหลักการ และกระบวนการ
3. กำหนดรูปแบบการจัดเลี้ยง จัดสถานที่ วัสดุ อุปกรณ์ และบุคลากรตามหลักการ
4. เขียนแผนธุรกิจตามหลักการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับประเภทธุรกิจ ลักษณะและรูปแบบธุรกิจจัดเลี้ยง การวางแผน การเตรียม วัสดุ อุปกรณ์ บุคลากรและตกแต่งสถานที่เพื่อการจัดเลี้ยง การกำหนดรูปแบบ และรายการอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง หลักการคิดต้นทุน การประกอบและตกแต่งอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง การเขียนแผนธุรกิจ

(Ready-to-cook Service Business)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับประเภทและรูปแบบของการบริการอาหารพร้อมปรุง เครื่องมือ อุปกรณ์ การเลือกซื้อ การเตรียมและการเก็บรักษาและวัตถุดิบ การเลือกใช้วัตถุดิบทดแทน ลักษณะที่ดีของอาหารพร้อมปรุง หลักการและเทคนิคการจัดและบริการอาหารพร้อมปรุง บรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษาอาหารพร้อมปรุง การคิดต้นทุน และกำหนดราคาค่าบริการ
2. สามารถเลือกซื้อวัตถุดิบ บรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา เลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ และวัตถุดิบทดแทนในการจัดอาหารพร้อมปรุง
3. มีเจตคติและกิริยาที่ดีในการปฏิบัติงานด้วยความละเอียด รอบคอบ สะอาด ประหยัด ประณีต มีความรับผิดชอบ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับประเภท รูปแบบการบริการ การเลือก การเตรียม การจัด การเก็บรักษา การบริการอาหารพร้อมปรุง ตามหลักการและกระบวนการ
2. ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ บรรจุภัณฑ์ในการจัดและบริการอาหารพร้อมปรุงตาม หลักการ และกระบวนการ
3. ใช้วัตถุดิบทดแทน และเก็บรักษาในการจัดและบริการอาหารพร้อมปรุงตามหลักการ และกระบวนการ
4. วางแผนการจัดและบริการอาหารพร้อมปรุง คิดต้นทุนและกำหนดราคาค่าบริการอาหารพร้อมปรุง ตามหลักการและกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับประเภทของการบริการอาหารพร้อมปรุง รูปแบบของการบริการ ความหมายและประเภทของอาหารพร้อมปรุง การเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ การเลือกซื้อ เตรียม และเก็บรักษาวัตถุดิบ การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษาอาหารพร้อมปรุง การคิดต้นทุน และการกำหนดราคาค่าบริการ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับความหมาย ประเภทของธุรกิจอาหารพร้อมรับประทาน การเตรียม การปรุง และการเก็บรักษาอาหารพร้อมรับประทานก่อนการจัดส่ง คุณสมบัติของพนักงานจัดส่งอาหารพร้อมรับประทาน การวางแผนการจัดส่ง หลักการและเทคนิคการจัดส่งอาหารพร้อมรับประทาน การคิดต้นทุน และการประเมินผล
2. สามารถวางแผน เตรียม ปรุง เก็บรักษา และคิดต้นทุนอาหารพร้อมรับประทานก่อนการจัดส่ง
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงานด้วยรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ มีมนุษยสัมพันธ์ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ และสามารถแก้ปัญหาเฉพาะหน้า

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับ ธุรกิจอาหารพร้อมรับประทาน และการจัดส่งตามหลักการ และกระบวนการ
2. เตรียม ปรุง และเก็บรักษาอาหารพร้อมรับประทานตามหลักการ และกระบวนการ
3. วางแผน และคิดต้นทุน จัดส่งอาหารพร้อมรับประทานตามหลักการและกระบวนการ
4. ประเมินผลการจัดอาหารพร้อมรับประทานและการจัดส่ง ตามหลักการ และกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความหมาย และประเภทของธุรกิจอาหารพร้อมรับประทาน การเตรียม การปรุง และการเก็บรักษาอาหารพร้อมรับประทานก่อนการจัดส่ง คุณสมบัติของพนักงานจัดส่งอาหารพร้อมรับประทาน การวางแผนการจัดส่ง หลักการและเทคนิคการจัดส่งอาหารพร้อมรับประทาน การคิดต้นทุน และการประเมินผล

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับประเภทของธุรกิจเครื่องดื่มและไอศกรีม ลักษณะและรูปแบบธุรกิจเครื่องดื่มและไอศกรีม การวางแผน การเตรียมสถานที่ วัสดุ อุปกรณ์ และบุคลากร การเลือก การเตรียม การเก็บรักษาวัตถุดิบ การเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ หลักการและเทคนิคการจัดรูปแบบธุรกิจเครื่องดื่มและไอศกรีม การจัดตกแต่ง เก็บรักษา และคิดต้นทุน
2. สามารถดำเนินธุรกิจเครื่องดื่มและไอศกรีม
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงานด้วยความขยัน ซื่อสัตย์ รอบคอบ สะอาด ประหยัด และมีความรับผิดชอบ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่มและไอศกรีมตามหลักการ และกระบวนการ
2. ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ บรรจุภัณฑ์เครื่องดื่มและไอศกรีม ตามหลักการ และกระบวนการ
3. เตรียม เก็บรักษาวัตถุดิบ การทำเครื่องดื่มและไอศกรีมตามหลักการ และกระบวนการ
4. ตกแต่ง เก็บรักษาเครื่องดื่มและไอศกรีม ตามหลักการ และกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับประเภทของธุรกิจเครื่องดื่มและไอศกรีม ลักษณะและรูปแบบธุรกิจเครื่องดื่มและไอศกรีม การวางแผน การเตรียมสถานที่ วัสดุ อุปกรณ์และบุคลากร การเลือก เตรียม และการเก็บรักษาวัตถุดิบ การเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ หลักการดำเนินการธุรกิจเครื่องดื่มและไอศกรีม หลักการทำเครื่องดื่มและไอศกรีม การจัดตกแต่ง การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา และการคิดต้นทุน

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับความรู้ทั่วไปในการเตรียม และการจัดแสดงอาหาร การใช้เทคโนโลยี และการประเมินผล
2. สามารถกำหนดรูปแบบและการจัดแสดงอาหารอย่างมีระบบ
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ มีมนุษยสัมพันธ์ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ และสามารถแก้ปัญหาเฉพาะหน้า

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการจัดแสดงอาหารตามหลักการและกระบวนการ
2. ใช้สื่อประกอบการจัดแสดงอาหารตามหลักการ และกระบวนการ
3. ประเมินผลการจัดแสดงอาหารตามหลักการ และกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความรู้ทั่วไปในการจัดแสดงอาหาร การกำหนดรูปแบบการจัดแสดงอาหาร การเตรียมการจัดแสดงอาหาร การบูรณาการเทคโนโลยีการจัดแสดงอาหาร และการประเมินผล

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจความหมาย หลักการ วิธีการประชาสัมพันธ์ธุรกิจอาหาร บทบาทหน้าที่ของนักประชาสัมพันธ์ธุรกิจอาหาร
2. สามารถประชาสัมพันธ์ธุรกิจอาหารในรูปแบบต่างๆ โดยประยุกต์ใช้เทคโนโลยีตามหลักการใช้งาน
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ เชื่อมมั่นในตนเอง และมีทักษะในการทำงานร่วมกับผู้อื่น สามารถตัดสินใจและแก้ปัญหาในการทำงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับความหมาย หลักการ วิธีการประชาสัมพันธ์ธุรกิจอาหาร บทบาทหน้าที่ของนักประชาสัมพันธ์ธุรกิจอาหาร
2. ดำเนินการประชาสัมพันธ์ธุรกิจอาหาร ตามหลักการ และวิธีการ
3. ดำเนินการประชาสัมพันธ์ธุรกิจอาหาร โดยใช้เทคโนโลยีตามหลักการใช้งาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความหมายและความสำคัญของการประชาสัมพันธ์ หลักการ วิธีการประชาสัมพันธ์ธุรกิจอาหาร บทบาทการประชาสัมพันธ์ วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือในการประชาสัมพันธ์ กิจกรรมเพื่อการประชาสัมพันธ์ธุรกิจอาหาร

คำอธิบายรายวิชาฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพ

20404-8001

ฝึกงาน

--4

(Work Practice)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจขั้นตอนและกระบวนการปฏิบัติงานอาชีพอย่างเป็นระบบ
2. สามารถปฏิบัติงานอาชีพในสถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระหรือแหล่งวิทยาการ จนเกิดความชำนาญ มีทักษะและประสบการณ์ นำไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานอาชีพระดับฝีมือ
3. มีเจตคติที่ดีต่อการปฏิบัติงานอาชีพ และมีกณิสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดสร้างสรรค์ ขยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. เตรียมความพร้อมของร่างกายและเครื่องมืออุปกรณ์ตามลักษณะงาน
2. ปฏิบัติงานอาชีพตามขั้นตอนและกระบวนการที่สถานประกอบการกำหนด
3. พัฒนาการทำงานที่ปฏิบัติในสถานประกอบการ
4. บันทึกและรายงานผลการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติงานที่สอดคล้องกับลักษณะของงานในสาขาวิชาชีพในสถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระหรือแหล่งวิทยาการ ให้เกิดความชำนาญ มีทักษะและประสบการณ์งานอาชีพในระดับฝีมือ โดยผ่านความเห็นชอบร่วมกันของผู้รับผิดชอบการฝึกงานในสาขาวิชานั้น ๆ และรายงานผลการปฏิบัติงานตลอดระยะเวลาการฝึกงาน

(Work Practice 1)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจขั้นตอนและกระบวนการปฏิบัติงานอาชีพอย่างเป็นระบบ
2. สามารถปฏิบัติงานอาชีพในสถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระหรือแหล่งวิทยาการ จนเกิดความชำนาญ มีทักษะและประสบการณ์ นำไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานอาชีพระดับฝีมือ
3. มีเจตคติที่ดีต่อการปฏิบัติงานอาชีพ และมีจรรยาบรรณในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดสร้างสรรค์ ขยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. เตรียมความพร้อมของร่างกายและเครื่องมืออุปกรณ์ตามลักษณะงาน
2. ปฏิบัติงานอาชีพตามขั้นตอนและกระบวนการที่สถานประกอบการกำหนด
3. พัฒนาการทำงานที่ปฏิบัติในสถานประกอบการ
4. บันทึกและรายงานผลการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติงานที่สอดคล้องกับลักษณะของงานในสาขาวิชาชีพในสถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระหรือแหล่งวิทยาการ ให้เกิดความชำนาญ มีทักษะและประสบการณ์งานอาชีพในระดับฝีมือ โดยผ่านความเห็นชอบร่วมกันของผู้รับผิดชอบการฝึกงานในสาขาวิชานั้น ๆ และรายงานผลการปฏิบัติงานตลอดระยะเวลาการฝึกงาน

(Work Practice 2)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจขั้นตอนและกระบวนการปฏิบัติงานอาชีพอย่างเป็นระบบ
2. สามารถปฏิบัติงานอาชีพในสถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระหรือแหล่งวิทยาการ จนเกิดความชำนาญ มีทักษะและประสบการณ์ นำไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานอาชีพระดับฝีมือ
3. มีเจตคติที่ดีต่อการปฏิบัติงานอาชีพ และมีจรรยาบรรณในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดสร้างสรรค์ ขยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. เตรียมความพร้อมของร่างกายและเครื่องมืออุปกรณ์ตามลักษณะงาน
2. ปฏิบัติงานอาชีพตามขั้นตอนและกระบวนการที่สถานประกอบการกำหนด
3. พัฒนาการทำงานที่ปฏิบัติในสถานประกอบการ
4. บันทึกและรายงานผลการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติงานที่สอดคล้องกับลักษณะของงานในสาขาวิชาชีพในสถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระหรือแหล่งวิทยาการ ให้เกิดความชำนาญ มีทักษะและประสบการณ์งานอาชีพในระดับฝีมือ โดยผ่านความเห็นชอบร่วมกันของผู้รับผิดชอบการฝึกงานในสาขาวิชานั้น ๆ และรายงานผลการปฏิบัติงานตลอดระยะเวลาการฝึกงาน

(ผู้เรียนสามารถปฏิบัติงานใหม่หรืองานที่ต่อเนื่องจากรายวิชา 20404-8002 ในสถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระหรือแหล่งวิทยาการแห่งเดิม หรือแห่งใหม่)

คำอธิบายรายวิชาโครงการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพ

20404-8501

โครงการ
(Project)

--4

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการวางแผนจัดทำโครงการสร้างและหรือพัฒนางาน
2. สามารถประมวลความรู้และทักษะในการสร้างและหรือพัฒนางานในสาขาวิชาชีพตามกระบวนการวางแผน ดำเนินงาน แก้ไขปัญหา ประเมินผล ทำรายงานและนำเสนอผลงาน
3. มีเจตคติและกิจนิสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ขยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการวางแผน จัดทำโครงการ ดำเนินงาน แก้ไขปัญหา ประเมินผล จัดทำรายงานและนำเสนอผลงาน
2. เขียนโครงการสร้างและหรือพัฒนางานตามหลักการ
3. ดำเนินงานตามแผนงาน โครงการตามหลักการและกระบวนการ
4. ประเมินผลการดำเนินงาน โครงการตามหลักการ
5. รายงานผลการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ หลักการจัดทำโครงการ การวางแผน การดำเนินงาน การแก้ไขปัญหา การประเมินผล การจัดทำรายงานและการนำเสนอผลงาน โดยปฏิบัติจัดทำโครงการสร้างและหรือพัฒนางานที่ใช้ความรู้และทักษะในระดับฝีมือ สอดคล้องกับสาขาวิชาชีพที่ศึกษา ดำเนินการเป็นรายบุคคลหรือกลุ่มตามลักษณะของงานให้แล้วเสร็จในระยะเวลาที่กำหนด

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการวางแผนจัดทำโครงการสร้างและหรือพัฒนางาน
2. สามารถประมวลความรู้และทักษะในการสร้างและหรือพัฒนางานในสาขาวิชาชีพตามกระบวนการวางแผน ดำเนินงาน แก้ไขปัญหา ประเมินผล ทำรายงานและนำเสนอผลงาน
3. มีเจตคติและกิจนิสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ขยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการวางแผน จัดทำโครงการ ดำเนินงาน แก้ไขปัญหา ประเมินผล จัดทำรายงานและนำเสนอผลงาน
2. เขียนโครงการสร้างและหรือพัฒนางานตามหลักการ
3. ดำเนินงานตามแผนงาน โครงการตามหลักการและกระบวนการ
4. ประเมินผลการดำเนินงาน โครงการตามหลักการ
5. รายงานผลการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ หลักการจัดทำโครงการ การวางแผน การดำเนินงาน การแก้ไขปัญหา การประเมินผล การจัดทำรายงานและการนำเสนอผลงาน โดยปฏิบัติจัดทำโครงการสร้างและหรือพัฒนางานที่ใช้ความรู้และทักษะในระดับฝีมือ สอดคล้องกับสาขาวิชาชีพที่ศึกษา ดำเนินการเป็นรายบุคคลหรือกลุ่มตามลักษณะของงานให้แล้วเสร็จในระยะเวลาที่กำหนด

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการวางแผนจัดทำโครงการสร้างและหรือพัฒนางาน
2. สามารถประมวลความรู้และทักษะในการสร้างและหรือพัฒนางานในสาขาวิชาชีพตามกระบวนการวางแผน ดำเนินงาน แก้ไขปัญหา ประเมินผล ทำรายงานและนำเสนอผลงาน
3. มีเจตคติและกิริยาสำนึกในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ขยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการวางแผน จัดทำโครงการ ดำเนินงาน แก้ไขปัญหา ประเมินผล จัดทำรายงานและนำเสนอผลงาน
2. เขียนโครงการสร้างและหรือพัฒนางานตามหลักการ
3. ดำเนินงานตามแผนงาน โครงการตามหลักการและกระบวนการ
4. ประเมินผลการดำเนินงาน โครงการตามหลักการ
5. รายงานผลการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ การวางแผนจัดทำหรือพัฒนางานโครงการ การดำเนินงาน การแก้ไขปัญหา การประเมินผล การจัดทำรายงานและการนำเสนอผลงาน โดยปฏิบัติจัดทำโครงการสร้างและหรือพัฒนางานที่ใช้ความรู้และทักษะในระดับฝีมือ สอดคล้องกับสาขาวิชาชีพที่ศึกษา ดำเนินการเป็นรายบุคคลหรือกลุ่มตามลักษณะของงานให้แล้วเสร็จในระยะเวลาที่กำหนด

(ผู้เรียนสามารถจัดทำโครงการสร้างและหรือพัฒนางานที่ต่อเนื่องจากรายวิชา 20404-8502 หรือเป็นโครงการใหม่)

หมวดวิชาเลือกเสรี

ให้เลือกเรียนตามความถนัดและความสนใจจากรายวิชาในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ
พุทธศักราช 2562 ทุกประเภทวิชาและสาขาวิชา

กิจกรรมเสริมหลักสูตร

20000-2001	กิจกรรมลูกเสือวิสามัญ 1	0-2-0
20000-2002	กิจกรรมลูกเสือวิสามัญ 2	0-2-0
20000-2003	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 1	0-2-0
20000-2004	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 2	0-2-0
20000-2005	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 3	0-2-0
20000-2006	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 4	0-2-0
20000-2007	กิจกรรมส่งเสริมคุณธรรม จริยธรรม	0-2-0

คำอธิบายรายวิชากิจกรรมเสริมหลักสูตร

20000-20..

กิจกรรมลูกเสือวิสามัญ ...

0-2-0

(Rover Scout Activity ...)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการของกิจกรรมลูกเสือวิสามัญ
2. สามารถปฏิบัติตนตามระเบียบข้อบังคับ คำปฏิญาณและกฎของลูกเสือวิสามัญ มีทักษะทางลูกเสือและมีส่วนร่วมในกิจกรรมของลูกเสือวิสามัญ
3. มีเจตคติและกิจนิสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่นและสังคม มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. ปฏิบัติตนตามระเบียบวินัย คำปฏิญาณ กฎและระเบียบข้อบังคับของลูกเสือวิสามัญ
2. วางแผนและปฏิบัติกิจกรรมทักษะทางลูกเสือ
3. บำเพ็ญประโยชน์ต่อชุมชนและท้องถิ่นในสถานการณ์ต่าง ๆ
4. ใช้กระบวนการกลุ่มในการปฏิบัติกิจกรรมลูกเสือวิสามัญ

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติเกี่ยวกับ กิจกรรมของลูกเสือวิสามัญ ขบวนการและพิธีการต่าง ๆ ของลูกเสือวิสามัญ การปฏิบัติตนตามคำปฏิญาณ กฎ ระเบียบวินัยของลูกเสือวิสามัญ กิจกรรมทักษะทางลูกเสือ การใช้กระบวนการกลุ่มในการปฏิบัติกิจกรรมและทำประโยชน์ต่อชุมชนและท้องถิ่น

(Vocational Organization Activity ...)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการเสริมสร้างทักษะประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพ การพัฒนาคุณภาพชีวิต การพัฒนาองค์กร ชุมชนและสังคม
2. วางแผน ลงมือปฏิบัติ ประเมินผล และปรับปรุงการทำงานในการร่วมกิจกรรมองค์การวิชาชีพ
3. มีเจตคติและกิริยาสำนึกในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. ปฏิบัติตนตามระเบียบข้อบังคับขององค์การวิชาชีพ
2. วางแผนและปฏิบัติกิจกรรมองค์การวิชาชีพตามหลักการ กระบวนการ ลักษณะและวัตถุประสงค์ของกิจกรรม
3. ใช้กระบวนการกลุ่มและการเป็นผู้นำผู้ตามในการร่วมกิจกรรมองค์การวิชาชีพ
4. ประเมินผลและปรับปรุงการทำกิจกรรมองค์การวิชาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติเกี่ยวกับ กิจกรรมองค์การวิชาชีพ กิจกรรมเสริมสร้างทักษะและประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพ กิจกรรมพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมพัฒนาองค์กร ชุมชนและสังคม การใช้กระบวนการกลุ่มและการเป็นผู้นำผู้ตามตามระบอบประชาธิปไตยในกิจกรรมเกี่ยวกับชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์ และกิจกรรมอื่น ๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อชุมชนและท้องถิ่น โดยการวางแผน ลงมือปฏิบัติ ประเมินผล และปรับปรุงการทำงาน

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจความสำคัญและหลักในการประพฤติปฏิบัติตนเป็นคนดี มีคุณธรรม จริยธรรม ธรรมาภิบาล ตามค่านิยมหลักของคนไทย 12 ประการ
2. สามารถคิด วิเคราะห์ ตัดสินใจ ประพฤติปฏิบัติตนตามหลักธรรม กฎระเบียบ วัฒนธรรม อันดีงามของสังคม มีส่วนร่วมในการปฏิบัติกิจกรรมทำความดีตามรอยพระยุคลบาท กิจกรรมตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง และกิจกรรมเพื่อประโยชน์ต่อตนเอง ชุมชนและท้องถิ่น
3. มีจิตสำนึกและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติกิจกรรมด้วยความรับผิดชอบ เสียสละ มีวินัย ซื่อสัตย์ สุจริต และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. วิเคราะห์และตัดสินใจปฏิบัติในสิ่งที่ควรปฏิบัติ และไม่ปฏิบัติในสิ่งที่ไม่ควรปฏิบัติ
2. ประพฤติปฏิบัติตนตามหลักธรรม กฎระเบียบ วัฒนธรรมอันดีงามของสังคม
3. ปฏิบัติกิจกรรมเพื่อปลูกจิตสำนึกความเป็นคนดี กิจกรรมทำความดีตามรอยพระยุคลบาท กิจกรรมตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงและกิจกรรมเพื่อประโยชน์ต่อตนเอง ชุมชน ท้องถิ่น และประเทศชาติ
4. ปฏิบัติกิจกรรมส่งเสริมคุณธรรม จริยธรรมและธรรมาภิบาลโดยใช้กระบวนการกลุ่ม

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติเกี่ยวกับ กิจกรรมส่งเสริมคุณธรรม จริยธรรมและธรรมาภิบาลตามค่านิยมหลักของคนไทย 12 ประการ กิจกรรมปลูกจิตสำนึกความเป็นคนดี กิจกรรมทำความดีตามรอยพระยุคลบาท กิจกรรมอนุรักษ์ ศิลปวัฒนธรรม กิจกรรมตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง และกิจกรรมอื่น ๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อตนเอง ชุมชน ท้องถิ่นและประเทศชาติ โดยการลงมือปฏิบัติ บันทึกลงและประเมินผล