

วิทยาลัยอาชีวศึกษานครศรีธรรมราช

แผนการเรียนมุ่งเน้นสมรรถนะอาชีพ หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2557 ปีการศึกษา 2561-2562

ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขางานอาหารและโภชนาการ (ระบบทวิภาคี)

โครงสร้าง	ชั้นปีที่ 1 (2561)										อาชีพ
	ภาคเรียนที่ 1					ภาคเรียนที่ 2					
	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท	ป	น	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท	ป	น	
วิชาปรับพื้นฐานวิชาชีพ 12 หน่วยกิต	3400-0009	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	1	4	3	3400-0006	โภชนาการ	2	2	3	นักโภชนาการ
1. หมวดวิชาทักษะชีวิต ไม่น้อยกว่า 21 หน่วยกิต	3000-1101	ภาษาไทยเพื่อสื่อสารในงานอาชีพ	3	0	3	3000-1213	ภาษาอังกฤษเทคโนโลยีอาหาร	3	0	3	นักกำหนดอาหาร
1.1 กลุ่มทักษะภาษาและการสื่อสาร (ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต)	3000-1206	การสนทนาภาษาอังกฤษ 1	3	0	3						กูก
1.2 กลุ่มทักษะการคิดและการแก้ปัญหา (ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต)	3000-1404	คณิตศาสตร์และสถิติเบื้องต้นอาชีพ	3	0	3	3000-1307	วิทยาศาสตร์เพื่องานอาหารและฯ	2	2	3	พนักงานฝ่ายจัดเลี้ยงโรงแรม
1.3 กลุ่มทักษะวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า 56 หน่วยกิต (ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต)	3000-1604	เทคนิคการพัฒนาสุขภาพในมารฯ	2	0	2	3000-1609	ลีลาเพื่อการสมาคม	0	2	1	รับจัดงานเลี้ยง
2. หมวดวิชาทักษะวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า 56 หน่วยกิต	3400-1003	การพัฒนาความคิดสร้างสรรค์	1	2	2	3001-1001	การบริหารงานคุณภาพในองค์กร	3	0	3	พนักงาน MK
2.1 กลุ่มทักษะวิชาชีพพื้นฐาน 15 หน่วยกิต	3400-1002	เทคนิคการนำเสนอผลงาน	1	4	3	3001-2001	เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการฯ	2	2	3	พนักงาน S&P
2.2 กลุ่มทักษะวิชาชีพเฉพาะ 21 หน่วยกิต	3404-2001	โภชนาการเพื่อชีวิต	2	2	3	3404-2006	การแปรรูปอาหาร	2	3	3	เจ้าของกิจการร้านอาหาร
2.3 โครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ 4 หน่วยกิต	3404-2002	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	2	2	3	3404-2003	ความปลอดภัยในงานอาหาร	3	0	3	
2.4 ฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพ 4 หน่วยกิต						3404-2004	อาหารไทย	2	3	3	
2.5 โครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ 4 หน่วยกิต											
3. หมวดวิชาชีพเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต	3200-9001	กฎหมายธุรกิจ	3	0	3						
4. ฝึกงาน (ไม่น้อยกว่า 1 ภาคเรียน)											
5. กิจกรรมเสริมหลักสูตร (2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์)	3000-2001	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 1	0	2	0	3000-2002	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 2	0	2	0	
	3000-2005	กิจกรรมส่งเสริมคุณธรรม จริยธรรม	0	2	0						
		รวม บวช. 34	20	14	25		รวม บวช. 34	20	14	25	
		รวม ม.6 39	21	18	28		รวม ม.6 38	22	16	28	

For

วิทยาลัยอาชีวศึกษานครศรีธรรมราช

แผนการเรียนมุ่งเน้นสมรรถนะอาชีพ หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2557 ปีการศึกษา 2561-2562

ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาช่างอาหารและโภชนาการ (ระบบทวิภาคี)

โครงสร้าง	ชั้นปีที่ 1 (2561)										อาชีพ	
	ภาคเรียนที่ 1					ภาคเรียนที่ 2						
	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท	ป	น	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท	ป	น		
วิชาปรับพื้นฐานวิชาชีพ 12 หน่วยกิต	3400-0007	การประกอบอาหาร	1	4	3							นักโภชนาการ นักกำหนดอาหาร กู๊ก พนักงานฝ่ายจัดเลี้ยงโรงแรม รับจัดงานเลี้ยง รับจัดทำอาหาร พนักงาน MIK พนักงาน Black Canyon พนักงาน S&P เจ้าของกิจการร้านอาหาร
	3400-0008	การถนอมอาหารเบื้องต้น	1	4	3							
1. หมวดวิชาทักษะชีวิต ไม่น้อยกว่า 21 หน่วยกิต												
1.1 กลุ่มทักษะภาษาและการสื่อสาร (ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต)												
1.2 กลุ่มทักษะการคิดและการแก้ปัญหา (ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต)												
1.3 กลุ่มทักษะวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า 56 หน่วยกิต (ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต)												
2. หมวดวิชาทักษะวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า 56 หน่วยกิต												
2.1 กลุ่มทักษะวิชาชีพพื้นฐาน 15 หน่วยกิต	3400-1004	การจัดการงานวิชาชีพ	2	0	2							
2.2 กลุ่มทักษะวิชาชีพเฉพาะ 21 หน่วยกิต	3400-1001	สัมมนาวิชาชีพ	1	2	2							
2.3 กลุ่มทักษะวิชาชีพเลือก ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต												
2.4 ฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพ 4 หน่วยกิต												
2.5 โครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ 4 หน่วยกิต												
3. หมวดวิชาชีพเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต												
4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร (2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์)												
รวมไม่น้อยกว่า 83 หน่วยกิต		รวม ปวช. 5	3	2	4						รวม ปวช.	
		รวม ม.6 15	5	10	10						รวม ม.6	

PP

