

วิทยาลัยอาชีวศึกษานครศรีธรรมราช

แผนการเรียนมุ่งเน้นสมรรถนะอาชีพ หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2557 ปีการศึกษา 2561-2563

ประเภทวิชาพาณิชยกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขางานอาหารและโภชนาการ กลุ่ม 1.4

ชั้นปีที่ 1 (2561)

โครงสร้าง	ภาคเรียนที่ 1				ภาคเรียนที่ 2				อาชีพ
	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท - ป - น	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท - ป - น	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	
1. หมวดวิชาทักษะชีวิต ไม่น้อยกว่า 22 หน่วยกิต									
1.1 กลุ่มวิชาภาษาไทย ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต	2000-1101	ภาษาไทยพื้นฐาน	2 0 2						ผู้ประกอบอาหารทั่วไป ผู้ผลิตและจำหน่าย เครื่องดื่ม
1.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต	2000-1201	ภาษาอังกฤษในชีวิตจริง 1	2 0 2	2000-1202	ภาษาอังกฤษในชีวิตจริง 2	2 0 2			รับจัดบริการบายด้งาน
1.3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต	2000-1301	วิทยาศาสตร์เพื่อพัฒนาทักษะชีวิต	1 2 2	2000-1303	วิทยาศาสตร์เพื่อพัฒนาอาชีพธุรกิจและบ	1 2 2			ในงานต่างๆ
1.4 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต				2000-1401	คณิตศาสตร์พื้นฐาน	2 0 2			บริการอาหารและเครื่องดื่ม
1.5 กลุ่มวิชาสังคมศึกษา ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต	2000-1501	หน้าที่พลเมืองและศีลธรรม	2 0 2	2000-1504	อาเซียนศึกษา	1 0 1			
1.6 กลุ่มวิชาสุขภาพศึกษาและพลศึกษา ไม่น้อยกว่า 2 หน่วยกิต	2000-1607	เพศวิถีศึกษา	1 0 1	2000-1604	การป้องกันตนเองจากภัยสังคม	0 2 1			
2. หมวดวิชาทักษะวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า 71 หน่วยกิต									
2.1 กลุ่มทักษะวิชาชีพพื้นฐาน 18 หน่วยกิต	2001-1001 2400-1002	ความรู้เกี่ยวกับงานอาชีพ อาหารครอบครัว	2 0 2 1 4 3	2001-2001 2400-1004 2404-1001	คอมพิวเตอร์และสารสนเทศเพื่องานอาชีพ ศิลปะและการออกแบบ โภชนาการ	1 2 2 1 3 2 2 2 3			
2.2 กลุ่มทักษะวิชาชีพเฉพาะ 24 หน่วยกิต	2404-2001 2404-2009	การประกอบอาหาร การสุขาภิบาลอาหาร	1 4 3 2 0 2	2404-2006	ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร	1 4 3			
2.3 กลุ่มทักษะวิชาชีพเลือกไม่น้อยกว่า 21 หน่วยกิต									
2.4 ฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพ 4 หน่วยกิต									
2.5 โครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ 4 หน่วยกิต									
3. หมวดวิชาชีพเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 10 หน่วยกิต									
4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร (2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์)	2000-2001 20002007	กิจกรรมลูกเสือวิสามัญ 1 กิจกรรมส่งเสริมคุณธรรมจริยธรรม	0 2 0	2000-2002	กิจกรรมลูกเสือวิสามัญ 2				
รวมไม่น้อยกว่า 103 หน่วยกิต		รวม	14 12 19		รวม	11 17 18			

Handwritten signature or mark.

วิทยาลัยอาชีวศึกษานครศรีธรรมราช

แผนการเรียนมุ่งเน้นสมรรถนะอาชีพ หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2557 ปีการศึกษา 2561-2563

ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สถานศึกษาและโครงการ กลุ่ม 1,4

โครงสร้าง	ชั้นปีที่ 2 (2562)						อาชีพ
	ภาคเรียนที่ 3			ภาคเรียนที่ 4 (ฝึกงาน)			
	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท - ป - น	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท - ป - น	
1. หมวดวิชาทักษะชีวิต ไม่น้อยกว่า 22 หน่วยกิต							
1.1 กลุ่มวิชาภาษาไทย ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต	2000-1102	ภาษาไทยเพื่ออาชีพ	1 0 1				ผู้ผลิตและจำหน่ายอาหารสำเร็จรูป
1.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต	2000-1223	ภาษาอังกฤษสำหรับศิลปะการประกอบอาหาร	0 2 1				ผู้ผลิตและจำหน่ายอาหารไทย รับจัดทำอาหารว่าง
1.3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต	2000-1402	คณิตศาสตร์พื้นฐานอาชีพ	2 0 2				ผู้ผลิตและจำหน่ายขนมไทย
1.4 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต							
1.5 กลุ่มวิชาสังคมศึกษา ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต	2000-1607						ผู้ผลิตและจำหน่ายเบเกอรี่ รับแต่งหน้าเค้ก
1.6 กลุ่มวิชาสุขภาพและพลศึกษา ไม่น้อยกว่า 2 หน่วยกิต	2400-1003	ศิลปะประดิษฐ์	1 4 3				
2. หมวดวิชาทักษะวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า 71 หน่วยกิต							
2.1 กลุ่มทักษะวิชาชีพพื้นฐาน 18 หน่วยกิต							
2.2 กลุ่มทักษะวิชาชีพเฉพาะ 24 หน่วยกิต	2404-2002	อาหารไทยเบื้องต้น	1 4 3				
	2404-2003	ขนมไทยเพื่อการค้า	1 4 3				
	2404-2007	เบเกอรี่เพื่อการค้า	1 4 3				
2.3 กลุ่มทักษะวิชาชีพเลือกไม่น้อยกว่า 21 หน่วยกิต	2404-2102	อาหารว่าง	0 4 2	2404-2106	ขนมไทยเพื่อการค้า	0 6 2	
	2001-1003	พลังงานและสิ่งแวดล้อม	1 2 2	2404-2107	เบเกอรี่เพื่อการค้า	0 6 2	
				2404-2108	เค้กและการแต่งหน้าเค้ก	0 6 2	
2.4 ฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพ 4 หน่วยกิต				2404-8001	ฝึกงาน		
2.5 โครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ 4 หน่วยกิต							
3. หมวดวิชาชีพเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 10 หน่วยกิต				2700-1003	ศิลปะการให้บริการ	1 2 2	
4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร (2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์)	2000-2003	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 1	0 2 0	2000-2004	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 2	0 2 0	
รวมไม่น้อยกว่า 103 หน่วยกิต		รวม	8 26 20		รวม	1 22 12	

SCD

วิทยาลัยอาชีวศึกษานครศรีธรรมราช  
แผนการเรียนมุ่งเน้นสมรรถนะอาชีพ หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2556 ปีการศึกษา 2561-2563  
ประเภทวิชาเกษตรกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขางานอาหารและโภชนาการ กลุ่ม 1,4

โครงสร้าง	ชั้นปีที่ 3 (2563)						อาชีพ
	ภาคเรียนที่ 5			ภาคเรียนที่ 6			
	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท - ป - น	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท - ป - น	
1. หมวดวิชาทักษะชีวิต ไม่น้อยกว่า 22 หน่วยกิต							ผู้ผลิตและจำหน่ายน้ำพริก และเครื่องจิ้ม ผู้ผลิตและจำหน่ายเบเกอรี่ ผู้ประกอบการร้านอาหาร
1.1 กลุ่มวิชาภาษาไทย ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต							
1.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต	2000-1224	ภาษาอังกฤษสำหรับประกอบอาหารไทย	0 2 1				
1.3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต							
1.4 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต							
1.5 กลุ่มวิชาสังคมศึกษา ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต							
1.6 กลุ่มวิชาสุขภาพและพลศึกษา ไม่น้อยกว่า 2 หน่วยกิต							
2. หมวดวิชาทักษะวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า 71 หน่วยกิต							
2.1 กลุ่มทักษะวิชาชีพพื้นฐาน 18 หน่วยกิต	2400-1001	ผ้าและการแต่งกาย	1 4 3				
2.2 กลุ่มทักษะวิชาชีพเฉพาะ 24 หน่วยกิต	2404-2004 2404-2008	การถนอมอาหารเบื้องต้น อาหารนานาชาติ	1 4 3 1 3 2	2404-2005	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	1 3 2	
2.3 กลุ่มทักษะวิชาชีพเลือก ไม่น้อยกว่า 21 หน่วยกิต	2404-2131 2001-1004 2404-2119	ใบตองและกระดาษสลักเพื่องานอาหาร อาชีพอนามัยและความปลอดภัย อาหารบุคคลดวงการพิเศษ	1 3 2 1 2 2 1 3 2	2404-2101 2404-2113 2001-1006	อาหารไทยยอดนิยม อาหารอาเซียน กฎหมายแรงงาน	0 4 2 1 3 2 1 0 1	
2.4 ศิลปประสบการณ์ทักษะวิชาชีพ 4 หน่วยกิต				2404-8501	โครงการ	* 4 4	
2.5 โครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ 4 หน่วยกิต				2404-2116	อาหารจีน	1 3 2	
3. หมวดวิชาชีพเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 10 หน่วยกิต	2001-1002	การเป็นผู้ประกอบการ	2 0 2	2404-2118	อาหารและเครื่องดื่มสมุนไพร	1 3 2	
4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร (2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์)	2000-2007	กิจกรรมที่สถานประกอบการจัด	0 2 0	2404-2103	อาหารท้องถิ่น	1 3 2	
				2000-2005	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 3	0 2 0	
รวมไม่น้อยกว่า 103 หน่วยกิต			8 23 17		รวม	6 25 17	

นพดล

วิทยาลัยอาชีวศึกษานครศรีธรรมราช

แผนการเรียนมุ่งเน้นสมรรถนะอาชีพ หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2557 ปีการศึกษา 2561-2563

ประเภทวิชาเกษตรกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาอาหารและโภชนาการ กลุ่ม 2.3

โครงสร้าง	ชั้นปีที่ 1 (2561)						อาชีพ
	ภาคเรียนที่ 1			ภาคเรียนที่ 2			
	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท - ป - น	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท - ป - น	
1. หมวดวิชาทักษะชีวิต ไม่น้อยกว่า 22 หน่วยกิต							
1.1 กลุ่มวิชาภาษาไทย ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต	2000-1102	ภาษาไทยพื้นฐาน	2 0 2				
1.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต	2000-1201	ภาษาอังกฤษในชีวิตจริง 1	2 0 2	2000-1202	ภาษาอังกฤษในชีวิตจริง 2	2 0 2	
1.3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต	2000-1301	วิทยาศาสตร์เพื่อพัฒนาทักษะชีวิต	1 2 2	2000-1303	วิทยาศาสตร์เพื่อพัฒนาอาชีพธุรกิจและบริการ	1 2 2	
1.4 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต	2000-1501	หน้าที่พลเมืองและศีลธรรม	2 0 2	2000-1401	คณิตศาสตร์พื้นฐาน	2 0 2	
1.5 กลุ่มวิชาสังคมศึกษา ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต	2000-1607	เพศวิถีศึกษา	1 0 1	2000-1504	อาชีวอนามัย	1 0 1	
1.6 กลุ่มวิชาสุขภาพและพลศึกษา ไม่น้อยกว่า 2 หน่วยกิต				2000-1604	การป้องกันตนเองจากภัยสังคม	0 2 1	
2. หมวดวิชาทักษะวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า 71 หน่วยกิต							
2.1 กลุ่มทักษะวิชาชีพพื้นฐาน 18 หน่วยกิต	2001-1001 2400-1002	ความรู้เกี่ยวกับงานอาชีพ อาหารครอบครัว	2 0 2 1 4 3	2001-2001 2400-1004	คอมพิวเตอร์และสารสนเทศเพื่องานอาชีพ ศิลปะและการออกแบบ	1 2 2 1 3 2	
2.2 กลุ่มทักษะวิชาชีพเฉพาะ 24 หน่วยกิต	2404-2001 2404-2009	การประกอบอาหาร การสุขาภิบาลอาหาร	1 4 3 2 0 2	2404-1001 2404-2006	โภชนาการ ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร	2 2 3 1 4 3	
2.3 กลุ่มทักษะวิชาชีพเลือกไม่น้อยกว่า 21 หน่วยกิต							
2.4 ศึกษาสหกรณ์ทักษะวิชาชีพ 4 หน่วยกิต							
2.5 โครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ 4 หน่วยกิต							
3. หมวดวิชาชีพเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 10 หน่วยกิต							
4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร (2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์)	2000-2001 2000-2007	กิจกรรมลูกเสือสามัญ 1 กิจกรรมส่งเสริมคุณธรรมจริยธรรม	0 2 0 0 2 0	2000-2002	กิจกรรมลูกเสือสามัญ 2	0 2 0	
รวมไม่น้อยกว่า 103 หน่วยกิต		รวม	14 12 19		รวม	11 17 18	

SP

วิทยาลัยอาชีวศึกษากรุงเทพมหานครศรีธรรมราช

แผนการเรียนมุ่งเน้นสมรรถนะอาชีพ หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2557 ปีการศึกษา 2561-2563

ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขางานอาหารและโภชนาการ กลุ่ม 2,3

โครงสร้าง	ภาคเรียนที่ 3						ภาคเรียนที่ 4 (ฝึกงาน)				อาชีพ
	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท - ป - น	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท - ป - น					
	2000-1102	ภาษาไทยเพื่ออาชีพ	1 0 1								
2000-1223	ภาษาอังกฤษสำหรับศิลปะการประกอบอาหาร	0 2 1	2000-1224	ภาษาอังกฤษสำหรับประกอบอาหารไทย	0 2 1						
2000-1402	คณิตศาสตร์พื้นฐานอาชีพ	2 0 2									
2400-1003	ศิลปะประดิษฐ์	1 4 3	2400-1001	ผ้าและการแต่งกาย	1 4 3						
2400-1002											
2404-2002	อาหารไทยเบื้องต้น	1 4 3	2404-2004	การถนอมอาหารเบื้องต้น							
2404-2003	ขนมไทยเพื่อการค้า	1 4 3	2404-2008	อาหารนานาชาติ							
2404-2007	เบเกอรี่เพื่อการค้า	1 4 3									
2404-2102	อาหารว่าง	0 4 2	2404-2131	ใบตองและแกะสลักเพื่องานอาหาร	1 3 2						
2001-1003	พลังงานและสิ่งแวดล้อม	1 2 2	2001-1004	อาชีพอนามัยและความปลอดภัย	1 2 2						
			2404-2119	อาหารบุคคลภาวะพิเศษ	1 3 2						
2.4 ฝึกประสบการณ์ที่ทักษะวิชาชีพ 4 หน่วยกิต											
2.5 โครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ 4 หน่วยกิต											
3. หมวดวิชาชีพเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 10 หน่วยกิต											
4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร (2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์)	2000-2003	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 1	0 2 0	2000-2004	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 2	0 2 0					
รวม ไม่น้อยกว่า 103 หน่วยกิต		รวม	8 26 20		รวม	8 23 17					

pon

วิทยาลัยอาชีวศึกษานครศรีธรรมราช

แผนการเรียนมุ่งเน้นสมรรถนะอาชีพ หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2556 ปีการศึกษา 2561-2563

ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขางานอาหารและโภชนาการ กลุ่ม 2,3

ชั้นปีที่ 3 (2563)

โครงสร้าง	ภาคเรียนที่ 5				ภาคเรียนที่ 6				อาชีพ
	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท - ป - น	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท - ป - น	ท - ป - น		
1. หมวดวิชาทักษะชีวิต ไม่น้อยกว่า 22 หน่วยกิต									
1.1 กลุ่มวิชาภาษาไทย ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต									ผู้ผลิตและจำหน่ายผ้าฝ้าย เครื่องจิม
1.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต									ผู้ผลิตและจำหน่ายเบเกอรี่
1.3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต									ผู้ผลิตและจำหน่ายขนมไทย
1.4 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต									ผู้ประกอบการร้านอาหาร
1.5 กลุ่มวิชาสังคมศึกษา ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต									ผู้ผลิตและจำหน่ายอาหาร สำเร็จรูป
1.6 กลุ่มวิชาสุขภาพและพลศึกษา ไม่น้อยกว่า 2 หน่วยกิต									ผู้ผลิตและจำหน่ายอาหารไทย บริหารจัดการอาหารว่าง
2. หมวดวิชาทักษะวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า 71 หน่วยกิต									ผู้ผลิตและจำหน่าย เครื่องดื่ม
2.1 กลุ่มทักษะวิชาชีพพื้นฐาน 18 หน่วยกิต									รับจับจ่ายขายผักงาน ในงานต่างๆ
2.2 กลุ่มทักษะวิชาชีพเฉพาะ 24 หน่วยกิต									บริการอาหารและเครื่องดื่ม
2.3 กลุ่มทักษะวิชาชีพเลือกไม่น้อยกว่า 21 หน่วยกิต	2404-2106	ขนมไทยเพื่อการค้า	0 6 2	2404-2101	อาหารไทยยอดนิยม	0 4 2	1 3 2		
	2404-2107	เบเกอรี่เพื่อการค้า	0 6 2	2404-2113	อาหารอาเซียน	1 3 2	0 4 2		
	2404-2108	เค้กและการแต่งหน้าเค้ก	0 6 2	2001-1006	กฎหมายแรงงาน	1 0 1	2 2 2		
2.4 ฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพ 4 หน่วยกิต	2404-8001	ฝึกงาน	* 4 4						
2.5 โครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ 4 หน่วยกิต				2404-8501	โครงการ	* 4 4			
3. หมวดวิชาชีพเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 10 หน่วยกิต	2700-1003	ศิลปะการให้บริการ	1 2 2	2404-2116	อาหารจีน	1 3 2			
				2404-2118	อาหารและเครื่องดื่มสมุนไพร	1 3 2			
				2404-2103	อาหารท้องถิ่น	1 3 2			
4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร (2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์)	2002-2005	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 3	0 2 0	2000-2005	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 3	0 2 0			
รวมไม่น้อยกว่า 103 หน่วยกิต		รวม	1 26 12		รวม	6 25 17			

Scm