

โครงการหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) พุทธศักราช 2562				หมวดวิชา / รหัสวิชา / ชื่อวิชา			หมวดวิชา / รหัสวิชา / ชื่อวิชา							
ประเภทวิชาเกษตรกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ				ท.	ป.	น.	ท.	ป.	น.					
ระดับชั้น ปวช. (ระบบปกติ)														
ประจำปีการศึกษา 2562														
วิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวนครราชสีมา														
หมวดวิชา / รหัสวิชา / ชื่อวิชา				ท.	ป.	น.	หมวดวิชา / รหัสวิชา / ชื่อวิชา							
1. หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง ไม่น้อยกว่า 22 หน่วยกิต				39	20	22	6. กิจกรรมเสริมหลักสูตร 2 ชั่วโมง/สัปดาห์							
1.1 กลุ่มวิชาภาษาไทย ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต				2	2	3	20000 - 2001	กิจกรรมลูกเสือสามัญ 1	0	2	0			
20000 - 1101	ภาษาไทยพื้นฐาน	2	0	2	20000 - 2002	กิจกรรมลูกเสือสามัญ 2	0	2	0					
20000 - 1102	ภาษาไทยเพื่ออาชีพ	0	2	1	20000 - 2003	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 1	0	2	0					
2.2 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต				10	31	24	20000 - 2004	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 2	0	2	0			
1.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต				0	12	6	20000-0005	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 3	0	2	0			
20000 - 1201	ภาษาอังกฤษในชีวิตจริง	0	2	1	20000-2006	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 4	0	2	0					
20000 - 1202	ภาษาอังกฤษฟัง - พูด	0	2	1	รวมหน่วยกิต									
20000-1203	การอ่านสิ่งพิมพ์ภาษาอังกฤษ	0	2	1	20404-2001	การประกอบอาหาร	1	4	3	โครงการหลักสูตร รวมไม่น้อยกว่า 103 หน่วยกิต				
20000 - 1205	ภาษาอังกฤษสถานการณ์ประกอบการ	0	2	1	20404-2002	อาหารไทยเบื้องต้น	1	4	3	ภาคเรียน				
20000 - 1210	ภาษาอังกฤษสำหรับงานธุรกิจ	0	2	1	20404-2003	ขนมไทยเบื้องต้น	1	4	3	ชม. นก.				
20000 - 1208	ภาษาอังกฤษเตรียมความพร้อมเพื่อการทำงาน	0	2	1	20404-2004	การถนอมอาหารเบื้องต้น	1	4	3	ภาคเรียนที่ 1				
1.3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต				2	4	4	20404-2005	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	1	4	2	31	21	
20000-1301	วิทยาศาสตร์เพื่อพัฒนาทักษะชีวิต	1	2	2	20404-2006	ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร	1	4	3	ภาคเรียนที่ 2				
20000-1303	วิทยาศาสตร์เพื่อพัฒนาอาชีพธุรกิจและบริการ	1	2	2	20404-2007	เบเกอรี่เบื้องต้น	1	4	3	ภาคเรียนที่ 3				
1.4 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต				4	0	4	20404-2008	อาหารนานาชาติ	1	3	2	34	21	
20000-1401	คณิตศาสตร์พื้นฐานอาชีพ	2	0	2	20404-2009	การสุขาภิบาลอาหาร	2	0	2	ภาคเรียนที่ 4				
20000-1404	คณิตศาสตร์ธุรกิจบริการ	2	0	2	2.3 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเลือก ไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต						35	21		
1.5 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต				3	0	3	20404-2101	โภชนาการ	2	0	2	ภาคเรียนที่ 5 (เรียนในสถานประกอบการ)		
20000-1501	หน้าที่พลเมืองและศีลธรรม	2	0	2	20404-2103	อาหารว่าง	0	4	2	ภาคเรียนที่ 6				
20000-1502	ประวัติศาสตร์ชาติไทย	1	0	1	20404-2110	เครื่องดื่มและไอศกรีม	1	2	2	28		18		
1.6 กลุ่มวิชาสุขภาพศึกษาและพลศึกษา ไม่น้อยกว่า 2 หน่วยกิต				28	2	2	20404-2115	ใบตองและการแกะสลักเพื่องานอาหาร	1	3	2	166		60
20000-1602	เพศวิถีศึกษา	1	0	1	20404-2111	อาหารและเครื่องดื่มสมุนไพร	1	3	2	ชีวิตนักเรียนในสถานศึกษา				
20000-1603	พลศึกษาเพื่อพัฒนาสุขภาพ	0	2	1	20404-2109	เค้กและการแต่งหน้าเค้ก	0	6	3	ชีวิตนักเรียนในสถานประกอบการ				
2. หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า 71 หน่วยกิต				28	79	71	20404-2105	อาหารเพื่อการจัดเลี้ยง	0	6	2	2		4
2.1 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน ไม่น้อยกว่า 21 หน่วยกิต				12	20	21	20404-2116	การนำเสนองานอาหาร	1	4	3	ตรวจสอบแล้วครบตามโครงการหลักสูตร (ไม่น้อยกว่า 103 หน่วยกิต)		
20001 - 1001	อาชีวอนามัยและความปลอดภัย	2	0	2	2.4 ฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพ 4 หน่วยกิต									
20001 - 1002	พลังงาน ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม	2	0	2	20204 - 8001	ฝึกงาน	*	*	4	ลงชื่อ.....หัวหน้าแผนกวิชา				
20001 - 1003	ธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการ	1	2	2	20204 - 8501	โครงการงาน	*	*	4	(นางสาวรัตติยา เขารลิต)				
3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 10 หน่วยกิต				5	11	10	2.5 โครงการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพ 4 หน่วยกิต				ลงชื่อ.....			
20200 - 1002	การบัญชีเบื้องต้น	2	2	3	2.5 โครงการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพ 4 หน่วยกิต						ลงชื่อ.....			
20204 - 2101	อินเทอร์เน็ตในงานธุรกิจ	1	2	2	2.5 โครงการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพ 4 หน่วยกิต						ลงชื่อ.....			
20407 - 2109	การวาดแผนไทย	1	3	2	2.5 โครงการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพ 4 หน่วยกิต						ลงชื่อ.....			
20406 - 2003	งานแกะสลัก	1	4	3	2.5 โครงการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพ 4 หน่วยกิต						ลงชื่อ.....			
รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ										ลงชื่อ.....				
(นายขจรเดช มิตรอุดม)										ลงชื่อ.....				
ผู้อำนวยการวิทยาลัยฯ										ลงชื่อ.....				
(นายธีรภรณ์ พรเสนา)										ลงชื่อ.....				

แผนการเรียนรู้อนุบาลสมรรถนะอาชีพ ประจำปีการศึกษา 2564

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้น (ปวช.) พุทธศักราช 2562

ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ หน่วยงานอาหารและโภชนาการ ระดับชั้น ปวช. ระบบปกติ

หมวดวิชา	ภาคเรียนที่ 1/2564						ภาคเรียนที่ 2/2564						ภาคเรียนที่ 3/2565						ภาคเรียนที่ 4/2565						ภาคเรียนที่ 5/2566						ภาคเรียนที่ 6/2566					
	รหัสวิชา	รายวิชา	ท.	ป.	น.	รหัสวิชา	รายวิชา	ท.	ป.	น.	รหัสวิชา	รายวิชา	ท.	ป.	น.	รหัสวิชา	รายวิชา	ท.	ป.	น.	รหัสวิชา	รายวิชา	ท.	ป.	น.	รหัสวิชา	รายวิชา	ท.	ป.	น.						
1. หมวดวิชาสมรรถนะ แกนกลาง ไม่น้อยกว่า 22 หน่วยกิต	20000-1101	ภาษาไทยพื้นฐาน	2	0	2	20000-1102	ภาษาไทยเพื่ออาชีพ	0	2	1	20000-1203	การอ่านสื่อสิ่งพิมพ์	0	2	1	20000-1210	ภาษาอังกฤษสำหรับ งานธุรกิจ	0	2	1							2000-1212	ภาษาอังกฤษสำหรับ งานคหกรรม	0	2	1					
	20000-1201	ภาษาอังกฤษในชีวิตจริง	0	2	1	20000-1202	ภาษาอังกฤษฟัง-พูด	0	2	1																										
	20000-1401	คณิตศาสตร์พื้นฐานอาชีพ	2	0	2	20000-1301	วิทยาศาสตร์เพื่อ พัฒนาอาชีพ	1	2	2	20000-1303	วิทยาศาสตร์เพื่อพัฒนา อาชีพธุรกิจและบริการ	1	2	2	20000-1404	คณิตศาสตร์ธุรกิจบริการ	2	0	2							20000-1206	ภาษาอังกฤษเตรียมความ พร้อมเพื่อการปฏิบัติงาน	0	2	1					
	2000-1603	พลศึกษาขั้นพื้นฐาน	0	2	1																															
		สุขภาพ				20000-1502	ประวัติศาสตร์ชาติไทย	1	0	1	2000-1501	หน้าที่พลเมืองและ ศีลธรรม	2	0	2												20000-1602	เทววิทยศึกษา	1	0	1					
2. หมวดวิชาสมรรถนะ วิชาชีพ ไม่น้อยกว่า 71 หน่วยกิต 2.1 สมรรถนะวิชาชีพ พื้นฐาน 21 หน่วยกิต	20001-1001	อาชีพอนามัยและ ความปลอดภัย	2	0	2	20404-1001	การตีพิมพ์เบื้องต้น	2	4	3	20001-1004	กฎหมายแรงงาน	1	0	1	20001-1002	พลังงาน ทรัพยากรและ สิ่งแวดล้อม	2	0	2							20404-1003	พื้นฐานงานประดิษฐ์	1	4	3					
	20400-1002	หลักการประกอบอาหาร ครอบครัว	1	4	3						20404-1004	การพิมพ์นิตยสาร														20001-1003	ธุรกิจและการเป็น ผู้ประกอบการ	1	2	2						
2.2 สมรรถนะวิชาชีพ เฉพาะ 24 หน่วยกิต	20404-2004	การขนมอบอาหารเบเกอรี่	1	4	3	20404-2009	การปรุงอาหารคาว	2	0	2	20404-2001	การประกอบอาหาร	1	4	3	20404-2002	อาหารไทยเบเกอรี่	1	4	3							20404-2008	อาหารนานาชาติ	1	3	2					
	20404-2007	เบเกอรี่เบเกอรี่	1	4	3	20404-2003	ขนมไทยเบเกอรี่	1	4	3						20404-2005	การบริการอาหารและ เครื่องดื่ม	1	4	3						20404-2006	ศิลปะการจัดตกแต่ง อาหาร	1	4	3						
2.3 สมรรถนะวิชาชีพเลือก ไม่น้อยกว่า 16 หน่วยกิต	20404-2101	โภชนาการ	2	0	2	20404-2109	เทคโนโลยีการบรรจุภัณฑ์	0	6	3	20404-2111	อาหารและเครื่องดื่ม สุขภาพ	1	3	2	20404-2115	ใบคอมพิวเตอร์กราฟิก											20404-2116	การนำเสนอผลงานอาหาร	1	4	3				
						20404-2103	อาหารว่าง	0	4	2																										
											20404-2110	เครื่องดื่มและไอศกรีม	1	2	2	20404-2105	อาหารเพื่อการจัดเลี้ยง	0	6	3																
2.4 ฝึกประสบการณ์ สมรรถนะวิชาชีพ 4 หน่วยกิต																					20404-8001	ฝึกงาน	*	*	4											
2.5 โครงการพิเศษ สมรรถนะวิชาชีพ 4 หน่วยกิต																										20404-8501	โครงการ	*	*	4						
3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 10 หน่วยกิต	20200-1002	การบัญชีเบื้องต้น	2	2	3	20407-2109	การรวมคหกรรม	1	5	2	20204-2101	อินเทอร์เน็ตในงานธุรกิจ	1	2	2	20406-2003	งานแปล	1	4	3																
4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร 2 ชั่วโมง/สัปดาห์	20000-2001	กิจกรรมลูกเสือสามัญ	0	2	0	20000-2002	กิจกรรมลูกเสือสามัญ	2	0	2	0	20000-2003	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ	0	2	0	20000-2004	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ	2	0	2	0	20000-2005	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ	3	0	2	0	20000-2006	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ	4	0	2	0		
รวมไม่น้อยกว่า 103 หน่วยกิต			13	20	22			8	29	20			10	21	18			9	27	21						0	2	4			6	23	20			

โครงสร้างหลักสูตรหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) พุทธศักราช 2563				หมวดวิชา / วิชาชีพ / ชื่อวิชา			ท.	ป.	น.	หมวดวิชา / วิชาชีพ / ชื่อวิชา			ท.	ป.	น.			
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ภาควิชาอาหารและโภชนาการ ระบบ ปกติ จบ ม.6 สายต่าง ประจำปีการศึกษา 2564 วิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวนครราชสีมา				2.2 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ 21 หน่วยกิต			14	20	21	5. รายวิชาปรับพื้นฐานวิชาชีพ			7	11	12			
				30404-2001	โภชนาการเพื่อชีวิต		2	2	3	30400-0006	การประกอบอาหาร		1	4	3			
				30404-2002	เทคนิคการสัมมนาและการนำเสนอผลงาน		2	3	3	30400-0007	การถนอมอาหาร		1	4	3			
				30404-2003	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		2	3	3	30400-0008	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม		1	3	2			
หมวดวิชา / วิชาชีพ / ชื่อวิชา				ท.	ป.	น.	30404-2004	อาหารไทย		2	3	3	30400-0009	การสุขาภิบาลอาหาร		2	0	2
1. หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง ไม่น้อยกว่า 21 หน่วยกิต				18	6	21	30404-2005	ขนมไทย		2	3	3	30400-0010	อาชีพอนามัยและความปลอดภัยในงานอาหาร		2	0	2
1.1 กลุ่มวิชาภาษาไทย ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต				3	0	3	30404-2006	การแปรรูปอาหาร		2	3	3						
30000-1101	ทักษะภาษาไทยเชิงวิชาชีพ		3	0	3	30404-2007	ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่และการแต่งหน้าเค้ก		2	3	3							
1.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต				5	2	6	2.3 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเลือก ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต			6	18	12	รวมหน่วยกิต (1+2+3+4)			41	71	95
30000-1201	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร		2	2	3	30404-2101	การจัดการอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง		1	6	3	โครงสร้างหลักสูตร รวมไม่น้อยกว่า 83 หน่วยกิต						
30000-1208	ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจบริการ		3	0	3	30404-2104	อาหารกับวัฒนธรรม		2	3	3	ภาคเรียน						
1.3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต				2	2	3	30404-2105	ศิลปะการออกแบบ ตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร		1	6	3	ภาคเรียนที่ 1			48	31	
30000-1308	วิทยาศาสตร์งานธุรกิจและบริการ		2	2	3	30404-2106	อาหารรวมสมัย		2	3	3	ภาคเรียนที่ 2			40	27		
1.4 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต				3	0	3						ภาคเรียนฤดูร้อน			18	12		
30000-1401	คณิตศาสตร์และสถิติเพื่องานอาชีพ		3	0	3	2.4 มีประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพ 4 หน่วยกิต			0	0	4	ภาคเรียนที่ 3 (เรียนในสถานประกอบการ)			2	4		
1.5 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต				3	0	3	30404-8001	ฝึกงาน		*	*	4	ภาคเรียนที่ 4			31	21	
30000-1501	ชีวิตกับสังคมไทย		3	0	3							ชั่วโมงเรียนในสถานศึกษา			137	91		
1.6 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต				2	2	3						ชั่วโมงเรียนในสถานประกอบการ			2	4		
30000-1602	การคิดอย่างเป็นระบบ		2	0	2	2.5 โครงการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพ 4 หน่วยกิต			0	0	4	ตรวจสอบแล้วครบตามโครงสร้างหลักสูตร (ไม่น้อยกว่า 83 หน่วยกิต)  ลงชื่อ..... <i>อัสลิตา</i> .....หัวหน้าแผนกวิชา (นางสาวลลิตา เขาวลิต)  ลงชื่อ..... <i>[ลายเซ็น]</i> .....หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน (นางวรินธรณ์ ตรีศรีลาพันธ์)  ลงชื่อ..... <i>[ลายเซ็น]</i> .....รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ (นายขจรเดช มิตรอุดม)  ลงชื่อ..... <i>[ลายเซ็น]</i> .....ผู้อำนวยการวิทยาลัยฯ (นายธีรกรณ์ พรเสนา)						
30000-1608	การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ		0	2	1	30404-8501	โครงการงาน		*	*	4							
2. หมวดสมรรถนะวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า 56 หน่วยกิต				20	51	56												
2.1 กลุ่มวิชาชีพพื้นฐาน 15 หน่วยกิต				10	13	15												
กลุ่มการศึกษาร่วมวิชาชีพ				2	2	3	3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต			3	6	6						
30001-1001	การบริหารงานคุณภาพในองค์กร		1	2	2	30204-2001	พื้นฐานธุรกิจดิจิทัล		2	2	3							
30001-1051	กฎหมายทั่วไปเกี่ยวกับงานอาชีพ		1	0	1	30407-2206	การนวดสปาเท้า		1	4	3							
กลุ่มเทคโนโลยีสารสนเทศ				2	2	3												
30001-2001	เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการจัดการอาชีพ		2	2	3													
กลุ่มพื้นฐานวิชาชีพ				6	9	9	4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร 2 ชั่วโมง/สัปดาห์			0	8	0						
30400-1001	เทคนิคการบริการงานคหกรรม		2	3	3	30000-2001	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 1		0	2	0							
30404-1001	การควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยในงานอาหาร		2	3	3	30000-2002	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 2		0	2	0							
30404-1002	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร		2	3	3	30000*2003	กิจกรรมสถานประกอบการ 3		0	2	0							
						30000-2004	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 4		0	2	0							

แผนการเรียนมุ่งเน้นสมรรถนะอาชีพ ประจำปีการศึกษา 2564  
 หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) พุทธศักราช 2563  
 ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขางานอาหารและโภชนาการ ระบบ ปกติ จบ ม.6 สายค่า  
 วิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวนครราชสีมา

หมวดวิชา	ภาคเรียนที่ 1/2564					ภาคเรียนที่ 2/2564					ภาคเรียนฤดูร้อน / 2565					ภาคเรียนที่ 3/2565					ภาคเรียนที่ 4 / 2565					
	รหัสวิชา	รายวิชา	ท.	ป.	น.	รหัสวิชา	รายวิชา	ท.	ป.	น.	รหัสวิชา	รายวิชา	ท.	ป.	น.	รหัสวิชา	รายวิชา	ท.	ป.	น.	รหัสวิชา	รายวิชา	ท.	ป.	น.	
รายวิชาปรับพื้นฐานวิชาชีพ 12 หน่วยกิต											30400-0006	การประกอบอาหาร	1	4	3											
											30400-0007	การถนอมอาหาร	1	4	3											
											30400-0008	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	1	3	2											
											30400-0009	การสุขาภิบาลอาหาร	2	0	2											
											30400-0010	อาชีพอนามัยและความปลอดภัยในร้านอาหาร	2	0	2											
1. หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง ไม่น้อยกว่า 21 หน่วยกิต	30000-1101	ทักษะภาษาไทยเชิงวิชาชีพ	3	0	3	30000-1208	ภาษาอังกฤษเชิงธุรกิจบริการ	3	0	3																
	30000-1201	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร	3	0	3	30000-1401	คณิตศาสตร์และสถิติเบื้องต้นอาชีพ	3	0	3						3000-1602	การคิดอย่างเป็นระบบ	2	0	2						
	30000-1308	วิทยาศาสตร์พื้นฐานธุรกิจและบริการ	2	2	3	30000-1501	ชีวิตกับสังคมใหม่	3	0	3																
	30000-1608	การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ	0	2	1																					
2. หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า 56 หน่วยกิต	30001-1001	การบริหารงานคุณภาพในองค์กร	1	2	2	30001-2001	เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการจัดการอาชีพ	2	2	3						30400-1001	เทคนิคการบริการ	2	3	3						
	30001-1051	กฎหมายทั่วไปเกี่ยวกับงานอาชีพ	1	0	1																					
2.1 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน 15 หน่วยกิต	30404-1001	การควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยในร้านอาหาร	2	3	3										30404-1002	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	2	3	3							
2.2 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ 21 หน่วยกิต	30404-2001	โภชนาการเชิงชีวิต	2	2	3	30404-2003	การพัฒนามล็ดภัณฑ์อาหาร	2	3	3						30404-2002	เทคนิคการขึ้นเมนูและกรรมวิธีประกอบอาหาร	2	3	3						
	30404-2004	อาหารเพื่อสุขภาพ	2	3	3	30404-2006	การแปรรูปอาหาร	2	3	3																
	30404-2005	ขนมไทย	2	3	3	30404-2007	ผลิตภัณฑ์ขนมและเครื่องดื่มหน้าถาด	2	3	3																
2.3 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเลือก ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต	30404-2103	ศิลปะการออกแบบ ตกแต่งอาหารและเครื่องดื่ม	1	6	3	30404-2104	อาหารกับวัฒนธรรม	2	3	3						30404-2101	การจัดการอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง	1	6	3						
																30404-2106	อาหารรวมถาด	2	3	3						
2.4 ฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพ 4 หน่วยกิต															30404-8001	ฝึกงาน	*	*	4							
2.5 โครงการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพ 4 หน่วยกิต															30404-8501	โครงการ	*	*	4							
3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต	30204-2001	พื้นฐานธุรกิจดิจิทัล	2	2	3											30407-2206	การนำผลไปหา	1	4	3						
4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร 2 ชั่วโมง/สัปดาห์	30000-2001	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 1	0	2	0	30000-2002	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 2	0	2	0					30000*2003	กิจกรรมสถานประกอบการ 3	0	2	0		30000-2004	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 4	0	2	0	
รวมไม่น้อยกว่า 83 หน่วยกิต			21	27	31			19	16	24			7	11	12			0	2	4				12	24	24

โครงสร้างหลักสูตรหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) พุทธศักราช 2563				หมวดวิชา / รหัสวิชา / ชื่อวิชา			หมวดวิชา / รหัสวิชา / ชื่อวิชา					
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ				2.2 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ 21 หน่วยกิต			5. รายวิชาปรับพื้นฐานวิชาชีพ					
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ				30404-2001	โภชนาการเพื่อชีวิต	2	2	3	ท.	ป.	น.	
ระบบ ปกติ จบ ปวช. สายตรง ประจำปีการศึกษา 2564				30404-2002	เทคนิคการสัมมนาและการนำเสนอผลงาน	2	3	3	0	0	0	
วิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวนครราชสีมา				30404-2003	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	2	3	3				
หมวดวิชา / รหัสวิชา / ชื่อวิชา				ท.	ป.	น.						
1. หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง ไม่น้อยกว่า 21 หน่วยกิต	18	6	21	30404-2004	อาหารไทย	2	3	3				
1.1 กลุ่มวิชาภาษาไทย ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต	3	0	3	30404-2005	ขนมไทย	2	3	3				
30000-1101	ทักษะภาษาไทยเชิงวิชาชีพ	3	0	3	30404-2006	การแปรรูปอาหาร	2	3	3			
1.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต	5	2	6	30404-2007	ผลิตภัณฑ์บนเทอร์และการเตรียมนำเคจ	2	3	3				
30000-1201	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร	2	2	3	2.3 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเลือก ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต	6	18	12	รวมหน่วยกิต (1+2+3+4)			
30000-1208	ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจบริการ	3	0	3	30404-2101	การจัดการอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง	1	6	3	41 71 83		
1.3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต	2	2	3	30404-2104	อาหารกับวัฒนธรรม	2	3	3	โครงสร้างหลักสูตร รวมไม่น้อยกว่า 83 หน่วยกิต			
30000-1308	วิทยาศาสตร์งานธุรกิจและบริการ	2	2	3	30404-2105	ศิลปะการออกแบบ ตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร	1	6	3	ภาคเรียน		
1.4 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต	3	0	3	30404-2106	อาหารรวมสมัย	2	3	3	ภาคเรียนที่ 1			
30000-1401	คณิตศาสตร์และสถิติเพื่องานอาชีพ	3	0	3	2.4 ฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพ 4 หน่วยกิต	0	0	4	ภาคเรียนที่ 2			
1.5 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต	3	0	3	30404-8001	ฝึกงาน	*	*	4	ภาคเรียนที่ 3 (เรียนในสถานประกอบการ)			
30000-1501	ชีวิตกับสังคมไทย	3	0	3					ภาคเรียนที่ 4			
1.6 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต	2	2	3	2.5 โครงการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพ 4 หน่วยกิต	0	0	4	ชั่วโมงเรียนในสถานศึกษา				
30000-1602	การคิดอย่างเป็นระบบ	2	0	2	30404-8501	โครงการ	*	*	4	ชั่วโมงเรียนในสถานประกอบการ		
30000-1608	การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ	0	2	1					2 4			
2. หมวดสมรรถนะวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า 56 หน่วยกิต	20	51	56				ตรวจสอบแล้วครบตามโครงสร้างหลักสูตร (ไม่น้อยกว่า 83 หน่วยกิต)					
2.1 กลุ่มวิชาชีพพื้นฐาน 15 หน่วยกิต	10	13	15				ลงชื่อ.....หัวหน้าแผนกวิชา					
กลุ่มการจัดการอาชีพ				2	2	3	3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต			(นางสาวสิตา เขาวลิต)		
30001-1001	การบริหารงานคุณภาพในองค์กร	1	2	2	30204-2001	พื้นฐานธุรกิจดิจิทัล	2	2	3	ลงชื่อ.....หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน		
30001-1051	กฎหมายทั่วไปเกี่ยวกับงานอาชีพ	1	0	1	30407-2206	การนวดสปาเหา	1	4	3	(นางวรินธรณ์ ตรียศนันท์)		
กลุ่มเทคโนโลยีสารสนเทศ				2	2	3				ลงชื่อ.....รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ		
30001-2001	เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการจัดการอาชีพ	2	2	3				(นายจรเดช มีตรอุดม)				
- กลุ่มพื้นฐานวิชาชีพ				6	9	9	4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร 2 ชั่วโมงสัปดาห์			ลงชื่อ.....ผู้อำนวยการวิทยาลัยฯ		
30400-1001	เทคนิคการบริการงานคหกรรม	2	3	3	30000-2001	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 1	0	2	0	(นายธีรกรณ์ พรเสนา)		
30404-1001	การควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยในงานอาหาร	2	3	3	30000-2002	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 2	0	2	0			
30404-1002	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	2	3	3	30000*2003	กิจกรรมสถานประกอบการ 3	0	2	0			
					30000-2004	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 4	0	2	0			

แผนการเรียนมุ่งเน้นสมรรถนะอาชีพ ประจำปีการศึกษา 2564  
 หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) พุทธศักราช 2563  
 ประเภทวิชาเกษตรกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขางานอาหารและโภชนาการ ระบบ ปกติ จบ ปวช. สายตรง  
 วิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยว นครราชสีมา

หมวดวิชา	ภาคเรียนที่ 1/2564						ภาคเรียนที่ 2/2564						ภาคเรียนที่ 3/2565						ภาคเรียนที่ 4 / 2565					
	รหัสวิชา	รายวิชา	ห.	ป.	น.	รหัสวิชา	รายวิชา	ห.	ป.	น.	รหัสวิชา	รายวิชา	ห.	ป.	น.	รหัสวิชา	รายวิชา	ห.	ป.	น.				
รายวิชาบังคับพื้นฐานวิชาชีพ 12 หน่วยกิต																								
1. หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง ไม่น้อยกว่า 21 หน่วยกิต	30000-1101	ทักษะภาษาไทยเชิงวิชาชีพ	3	0	3	30000-1208	ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจบริการ	3	0	3						30000-1602	การคิดอย่างเป็นระบบ	2	0	2				
	30000-1201	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร	3	0	3	30000-1401	คณิตศาสตร์และสถิติเบื้องต้นอาชีพ	3	0	3														
	30000-1308	วิทยาศาสตร์งานสุขภิบาลและบริการ	2	2	3	30000-1501	ชีวิตกับสังคมไทย	3	0	3														
	30000-1608	การถอดกำลังงานเพื่อสุขภาพ	0	2	1																			
2. หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า 56 หน่วยกิต 2.1 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน 15 หน่วยกิต	30001-1001	การบริหารงานคุณภาพในองค์กร	1	2	2	30001-2001	เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการจัดการอาชีพ	2	2	3						30400-1001	เทคนิคการบริหารงานสหกรณ์	2	3	3				
	30001-1051	กฎหมายทั่วไปเกี่ยวกับงานอาชีพ	1	0	1	30404-1002	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	2	3	3														
	30404-1001	การควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยในงานอาหาร	2	3	3																			
2.2 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ 21 หน่วยกิต	30404-2001	โภชนาการเพื่อชีวิต	2	2	3	30404-2003	การพัฒนามลภัณฑ์ในอาหาร	2	3	3						30404-2002	เทคนิคการประเมินมาตรฐานสหกรณ์แบบผสมผสาน	2	3	3				
	30404-2004	อาหารไทย	2	3	3	30404-2006	การแปรรูปอาหาร	2	3	3														
	30404-2005	ขนมไทย	2	3	3	30404-2007	ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่และการตกแต่งนาค	2	3	3														
2.3 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเลือก ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต	30404-2105	ศิลปะการออกแบบ สภาคณาอาหารและโภชนาการ	1	6	3	30404-2104	อาหารกับวัฒนธรรม	2	3	3						30404-2101	การจัดการอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง	1	6	3				
																30404-2106	อาหารรวมหมู่	2	3	3				
2.4 สักประสบการณ์สมรรถนะ วิชาชีพ 4 หน่วยกิต											30404-800	ฝึกงาน	*	*	4									
2.5 โครงการพัฒนาสมรรถนะ วิชาชีพ 4 หน่วยกิต															30404-8501	โครงการ	*	*	4					
3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต	30204-2001	พื้นฐานธุรกิจดิจิทัล	2	2	3											30407-2206	การนวดสปาเพื่อ	1	4	3				
4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร 2 ชั่วโมง/สัปดาห์	30000-2001	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 1	0	2	0	30000-2002	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 2	0	2	0	30000*2003	กิจกรรมสถานประกอบการ 3	0	2	0	30000-2004	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 4	0	2	0				
รวมไม่น้อยกว่า 85 หน่วยกิต			21	27	31			21	19	27			0	2	4			10	21	21				

โครงสร้างหลักสูตรหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) พุทธศักราช 2563				หมวดวิชา / รหัสวิชา / ชื่อวิชา			ท.	ป.	น.	หมวดวิชา / รหัสวิชา / ชื่อวิชา			ท.	ป.	น.			
ประเภทวิชาเกษตรกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ หน่วยงานอาหารและโภชนาการ ระบบ ทวีภาคี จบ ม.6 สายต่าง ประจำปีการศึกษา 2564 วิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวนครราชสีมา				2.2 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ 21 หน่วยกิต			14	20	21	5. รายวิชาปรับพื้นฐานวิชาชีพ			7	11	12			
				30404-2001	โภชนาการเพื่อชีวิต		2	2	3	30400-0006	การประกอบอาหาร		1	4	3			
				30404-2002	เทคนิคการสัมมนาและการนำเสนอผลงาน		2	3	3	30400-0007	การถนอมอาหาร		1	4	3			
				30404-2003	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		2	3	3	30400-0008	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม		1	3	2			
หมวดวิชา / รหัสวิชา / ชื่อวิชา				ท.	ป.	น.	30404-2004	อาหารไทย		2	3	3	30400-0009	การสุขาภิบาลอาหาร		2	0	2
1. หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง ไม่น้อยกว่า 21 หน่วยกิต				18	6	21	30404-2005	ชนมไทย		2	3	3	30400-0010	อาชีวอนามัยและความปลอดภัยในงานอาหาร		2	0	2
1.1 กลุ่มวิชาภาษาไทย ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต				3	0	3	30404-2006	การแปรรูปอาหาร		2	3	3						
30000-1101	ทักษะภาษาไทยเชิงวิชาชีพ		3	0	3	30404-2007	ผลิตภัณฑ์บนเบเกอรี่และการตกแต่งเค้ก		2	3	3							
1.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต				5	2	6	2.3 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเลือก ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต			0	0	12	รวมหน่วยกิต (1+2+3+4)			35	53	83
30000-1201	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร		2	2	3	30404-5101	งานอาหารและโภชนาการ 1		*	*	3	โครงสร้างหลักสูตร รวมไม่น้อยกว่า 83 หน่วยกิต						
30000-1208	ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจบริการ		3	0	3	30404-5102	งานอาหารและโภชนาการ 2		*	*	3	ภาคเรียน				ชม.	นก.	
1.3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต				2	2	3	30404-5103	งานอาหารและโภชนาการ 3		*	*	3	ภาคเรียนที่ 1				48	31
30000-1306	วิทยาศาสตร์งานธุรกิจและบริการ		2	2	3	30404-5104	งานอาหารและโภชนาการ 4		*	*	3	ภาคเรียนที่ 2				40	27	
1.4 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต				3	0	3	2.4 ฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพ 4 หน่วยกิต			0	0	4	ภาคเรียนที่ 3 (เรียนในสถานประกอบการ)				2	4
30000-1401	คณิตศาสตร์และสถิติเพื่องานอาชีพ		3	0	3	30404-8002	ฝึกงาน 1		*	*	2	ภาคเรียนที่ 4 (เรียนในสถานประกอบการ)				31	21	
1.5 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต				3	0	3	30404-8003	ฝึกงาน 2		*	*	2	ชั่วโมงเรียนในสถานศึกษา				119	79
30000-1501	ชีวิตกับสังคมไทย		3	0	3	2.5 โครงการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพ 4 หน่วยกิต			0	0	4	ชั่วโมงเรียนในสถานประกอบการ				2	4	
1.6 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต				2	2	3	30404-8501	โครงการ		*	*	4	ตรวจสอบแล้วครบตามโครงสร้างหลักสูตร (ไม่น้อยกว่า 83 หน่วยกิต)					
30000-1602	การคิดอย่างเป็นระบบ		2	0	2							ลงชื่อ..... <i>วิไลภ</i> .....หัวหน้าแผนกวิชา						
30000-1608	การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ		0	2	1							(นางสาววิไลดา เขารัต)						
2. หมวดสมรรถนะวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า 56 หน่วยกิต				14	33	56							ลงชื่อ..... <i>วิไลภ</i> .....หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน					
2.1 กลุ่มวิชาชีพพื้นฐาน 15 หน่วยกิต				10	13	15							(นางวรินธรณ์ ตัญยศิลาพันธ์)					
กลุ่มการจัดการอาชีพ				2	2	3	3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต			3	6	6	ลงชื่อ..... <i>วิไลภ</i> .....รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ					
30001-1001	การบริหารงานคุณภาพในองค์กร		1	2	2	30204-2001	พื้นฐานธุรกิจดิจิทัล		2	2	3	(นายจรเดช มิตรอุดม)						
30001-1051	กฎหมายทั่วไปเกี่ยวกับงานอาชีพ		1	0	1	30407-2206	การนวดสปาเบา		1	4	3	ลงชื่อ..... <i>วิไลภ</i> .....ผู้อำนวยการวิทยาลัยฯ						
- กลุ่มเทคโนโลยีสารสนเทศ				2	2	3							(นายธีรกรณ์ พรเสนา)					
30001-2001	เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการจัดการอาชีพ		2	2	3	4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร 2 ชั่วโมง/สัปดาห์			0	8	0							
- กลุ่มพื้นฐานวิชาชีพ				6	9	9	30000-2001	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 1		0	2	0						
30400-1001	เทคนิคการบริการงานคหกรรม		2	3	3	30000-2002	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 2		0	2	0							
30404-1001	การควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยในงานอาหาร		2	3	3	30000*2003	กิจกรรมสถานประกอบการ 3		0	2	0							
30404-1002	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร		2	3	3	30000*2004	กิจกรรมสถานประกอบการ 4		0	2	0							





โครงสร้างหลักสูตรหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) พุทธศักราช 2563				หมวดวิชา / รหัสวิชา / ชื่อวิชา			ท.	ป.	น.	หมวดวิชา / รหัสวิชา / ชื่อวิชา			ท.	ป.	น.			
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ภาชงานอาหารและโภชนาการ ระบบ ทวิภาคี จบ ปวช. สายตรง ประจำปีการศึกษา 2564 วิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวนครราชสีมา				2.2 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ 21 หน่วยกิต			14	20	21	5. รายวิชาปรับพื้นฐานวิชาชีพ			0	0	0			
				30404-2001	โภชนาการเพื่อชีวิต		2	2	3									
				30404-2002	เทคนิคการสัมมนาและการนำเสนอผลงาน		2	3	3									
				30404-2003	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		2	3	3									
หมวดวิชา / รหัสวิชา / ชื่อวิชา				ท.	ป.	น.	30404-2004	อาหารไทย		2	3	3						
1. หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง ไม่น้อยกว่า 21 หน่วยกิต				18	6	21	30404-2005	ขนมไทย		2	3	3						
1.1 กลุ่มวิชาภาษาไทย ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต				3	0	3	30404-2006	การแปรรูปอาหาร		2	3	3						
30000-1101	ทักษะภาษาไทยเชิงวิชาชีพ		3	0	3	30404-2007	ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่และการตกแต่งหน้าเค้ก		2	3	3							
1.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต				5	2	6	2.3 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเลือก ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต			0	0	6	รวมหน่วยกิต (1+2+3+4)			35	53	77
30000-1201	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร		2	2	3	30404-5101	งานอาหารและโภชนาการ 1		*	*	3	โครงสร้างหลักสูตร รวมไม่น้อยกว่า 83 หน่วยกิต						
30000-1208	ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจบริการ		3	0	3	30404-5102	งานอาหารและโภชนาการ 2		*	*	3	ภาคเรียน			ขม.	นก.		
1.3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต				2	2	3	30404-5103	งานอาหารและโภชนาการ 3		*	*							
30000-1308	วิทยาศาสตร์งานธุรกิจและบริการ		2	2	3	30404-5104	งานอาหารและโภชนาการ 4		*	*		ภาคเรียนที่ 1			48	31		
1.4 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต				3	0	3	2.4 ฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพ 4 หน่วยกิต			0	0	4	ภาคเรียนที่ 2			40	27	
30000-1401	คณิตศาสตร์และสถิติเพื่องานอาชีพ		3	0	3	30404-8001	ฝึกงาน		*	*	4	ภาคเรียนที่ 3 (เรียนในสถานประกอบการ)			2	4		
1.5 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต				3	0	3						ภาคเรียนที่ 4 (เรียนในสถานประกอบการ)			31	21		
30000-1501	ชีวิตกับสังคมไทย		3	0	3							ชั่วโมงเรียนในสถานศึกษา			119	79		
1.6 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต				2	2	3	2.5 โครงการที่สมรรถนะวิชาชีพ 4 หน่วยกิต			0	0	4	ชั่วโมงเรียนในสถานประกอบการ			2	4	
30000-1602	การคิดอย่างเป็นระบบ		2	0	2	30404-8501	โครงการ		*	*	4	ตรวจสอบแล้วครบตามโครงสร้างหลักสูตร (ไม่น้อยกว่า 83 หน่วยกิต)						
30000-1608	การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ		0	2	1							ลงชื่อ..... (นางสาววสิตา เขาวลิต)						
2. หมวดสมรรถนะวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า 56 หน่วยกิต				14	33	50						ลงชื่อ..... (นางจรินทร์มณี ตรียศิลาพันธ์)						
2.1 กลุ่มวิชาชีพพื้นฐาน 15 หน่วยกิต				10	13	15	3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต			3	6	6	ลงชื่อ..... (นายจรเด็จ มิตรอุดม)					
กลุ่มบริหารจัดการอาชีพ				2	2	3	30204-2001	พื้นฐานธุรกิจดิจิทัล		2	2	3	ลงชื่อ..... (นายธีรกรณ์ พรเสนา)					
30001-1001	การบริหารงานคุณภาพในองค์กร		1	2	2	30407-2206	การนวดสปาเท้า		1	4	3							
30001-1051	กฎหมายทั่วไปเกี่ยวกับงานอาชีพ		1	0	1													
กลุ่มเทคโนโลยีการแพทย์				2	2	3	4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร 2 ชั่วโมง/สัปดาห์			0	8	0						
30001-2001	เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการจัดการอาชีพ		2	2	3	30000-2001	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 1		0	2	0							
กลุ่มพื้นฐานวิชาชีพ				6	9	9	30000-2002	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 2		0	2	0						
30400-1001	เทคนิคการบริการงานคหกรรม		2	3	3	30000*2003	กิจกรรมสถานประกอบการ 3		0	2	0							
30404-1001	การควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยในงานอาหาร		2	3	3	30000*2004	กิจกรรมสถานประกอบการ 4		0	2	0							
30404-1002	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร		2	3	3													

แผนการเรียนมุ่งเน้นสมรรถนะอาชีพ ประจำปีการศึกษา 2564  
 หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) พุทธศักราช 2563  
 ประเภทวิชาสหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขางานอาหารและโภชนาการ ระบบ ปกติ จบ ปวช. สายตรง  
 วิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวนครราชสีมา

หมวดวิชา	ภาคเรียนที่ 1/2564						ภาคเรียนที่ 2/2564						ภาคเรียนที่ 3/2565						ภาคเรียนที่ 4 / 2565					
	รหัสวิชา	รายวิชา	ท.	ป.	น.	ท.	ป.	น.	ท.	ป.	น.	ท.	ป.	น.	ท.	ป.	น.	ท.	ป.	น.				
รายวิชาปรับพื้นฐานวิชาชีพ 12 หน่วยกิต																								
1. หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง ไม่น้อยกว่า 21 หน่วยกิต	30000-1101	ทักษะภาษาไทยเชิงวิชาชีพ	3	0	3	30000-1208	ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจบริการ	3	0	3														
	30000-1201	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร	3	0	3	30000-1401	คณิตศาสตร์คณิตคิดเพื่องานอาชีพ	3	0	3				3000-1602	การคิดอย่างเป็นระบบ	2	0	2						
	30000-1208	วิทยาศาสตร์งานธุรกิจและบริการ	2	2	3	30000-1501	ชีวิตกับสังคมไทย	3	0	3														
	30000-1608	การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ	0	2	1																			
2. หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า 56 หน่วยกิต 2.1 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน 15 หน่วยกิต	30001-1001	การบริหารงานคุณภาพในองค์กร	1	2	2	30001-2001	เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการจัดการอาชีพ	2	2	3				30400-1001	เทคนิคการบริการงานสหกรรม	2	3	3						
	30001-1051	กฎหมายทั่วไปเกี่ยวกับงานอาชีพ	1	0	1	30404-1002	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	2	3	3														
	30404-1001	การควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยในร้านอาหาร	2	3	3																			
2.2 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ 21 หน่วยกิต	30404-2001	โภชนาการเพื่อชีวิต	2	2	3	30404-2003	กรรมพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	2	3	3														
	30404-2004	อาหารไทย	2	3	3	30404-2006	การแปรรูปอาหาร	2	3	3			30404-2002	เทคนิคการสัมมนาและการนำเสนอผลงาน	2	3	3							
	30404-2005	ขนมไทย	2	3	3	30404-2007	ผลิตภัณฑ์ขนมเค้กและการตกแต่งหน้าเค้ก	2	3	3														
2.3 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเลือก ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต	30404-2105	ศิลปะการออกแบบ ตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร	1	6	3	30404-2104	อาหารกับวัฒนธรรม	2	3	3				30404-2101	การจัดการอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง	1	5	3						
														30404-2106	อาหารรวมถนอม	2	3	3						
2.4 สักประสบการณ์สมรรถนะ วิชาชีพ 4 หน่วยกิต													30404-8003	ฝึกงาน	*	*	4							
2.5 โครงการพัฒนาสมรรถนะ วิชาชีพ 4 หน่วยกิต														30404-8501	โครงงาน	*	*	4						
3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต	30204-2001	พื้นฐานธุรกิจดิจิทัล	2	2	3									30407-2206	การนวดสปาเพื่อ	1	4	3						
4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร 2 ชั่วโมง/สัปดาห์	30000-2001	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 1	0	2	0	30000-2002	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 2	0	2	0	30000*2003	กิจกรรมสถานประกอบการ 3	0	2	0	30000-2004	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 4	0	2	0				
รวมไม่น้อยกว่า 83 หน่วยกิต			21	27	31				21	19	27			0	2	4			10	21	21			