




โครงการหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) พุทธศักราช 2563				หมวดวิชา / รหัสวิชา / ชื่อวิชา			ท.	ป.	น.	หมวดวิชา / รหัสวิชา / ชื่อวิชา			ท.	ป.	น.			
ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ระบบทวิภาคี / จบ ปวช. ประจำปีการศึกษา 2563 วิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวนครราชสีมา				2.2 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ 21 หน่วยกิต			14	20	21	โครงสร้างหลักสูตร รวมไม่น้อยกว่า 83 หน่วยกิต								
				30404-2001	โภชนาการเพื่อชีวิต		2	2	3									
				30404-2002	เทคนิคการสัมมนาและการนำเสนอผลงาน		2	3	3									
				30404-2003	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		2	3	3									
				30404-2004	อาหารไทย		2	3	3	ภาคเรียน		ชม.	นก.					
1. หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง ไม่น้อยกว่า 21 หน่วยกิต				18	6	21	30404-2005	ขนมไทย		2	3	3	ภาคเรียนที่ 1		42	29		
1.1 กลุ่มวิชาภาษาไทย ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต				3	0	3	30404-2006	การแปรรูปอาหาร		2	3	3	ภาคเรียนที่ 2		35	28		
30000-1101	ทักษะภาษาไทยเชิงวิชาชีพ		3	0	3	30404-2007	ผลิตภัณฑ์ขนมหวานและการตกแต่งหน้าเค้ก		2	3	3	ภาคฤดูร้อน		5	3			
1.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต				5	2	6	2.3 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเลือก ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต			0	0	12	ชั่วโมงเรียนในสถานศึกษา		82	60		
30000-1201	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร		2	2	3	30404-5101	งานอาหารและโภชนาการ 1		*	*	3	ชั่วโมงเรียนในสถานประกอบการ		14	24			
30000-1203	ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจบริการ		3	0	3	30404-5102	งานอาหารและโภชนาการ 2		*	*	3	ตรวจสอบแล้วครบตามโครงสร้างหลักสูตร (ไม่น้อยกว่า 83 หน่วยกิต)						
1.3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต				2	2	3	30404-5103	งานอาหารและโภชนาการ 3		*	*					3		
30000-1305	วิทยาศาสตร์งานธุรกิจและบริการ		2	2	3	30404-5104	งานอาหารและโภชนาการ 4		*	*	3							
1.4 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต				3	0	3	2.4 ทักษะประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพ 4 หน่วยกิต			0	0					4		
30000-1401	คณิตศาสตร์และสถิติเพื่องานอาชีพ		3	0	3	30404-8002	ฝึกงาน 1		*	*	2	ลงชื่อ.....  หัวหน้าแผนกวิชา (นางสาวลลิตา เพชรลิต)						
1.5 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต				3	0	3	30404-8003	ฝึกงาน 2		*	*					2		
30000-1501	ชีวิตกับสังคมไทย		3	0	3	2.5 โครงการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพ 4 หน่วยกิต			0	0	4							
1.6 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต				2	2	3	30404-8502	โครงการ 1		0	*					2		
30000-1602	การคิดอย่างเป็นระบบ		2	0	2	30404-8503	โครงการ 2		0	*	2	ลงชื่อ.....  หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน (นางจรินทร์ ตรีศิวานันท์)						
2. หมวดสมรรถนะวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า 56 หน่วยกิต				24	33	56	3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต			6	2					7		
2.1 กลุ่มวิชาชีพพื้นฐาน 15 หน่วยกิต				10	13	15	30000-1218	ภาษาและวัฒนธรรมจีน		2	0					2		
- กลุ่มการจัดการอาชีพ				2	2	3	30000-1219	การสนทนาภาษาจีนเพื่อการทํางาน		2	0					2		
30001-1001	การบริหารงานคุณภาพในองค์กร		1	2	2	30204-2001	พื้นฐานธุรกิจดิจิทัล		2	2	3	ลงชื่อ.....  ผู้อำนวยการวิทยาลัยฯ (นายวิสิทธิ์ ประเสริฐกุล) 25 มี.ค. 2563						
30001-1051	กฎหมายทั่วไปเกี่ยวกับงานอาชีพ		1	0	1	4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร 2 ชั่วโมง/สัปดาห์			0	8	0							
- กลุ่มเทคโนโลยีสารสนเทศ				2	2	3	30000-2001	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 1		0	2					0		
30001-2001	เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการจัดการอาชีพ		2	2	3	30000-2002	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 2		0	2	0							
- กลุ่มพื้นฐานวิชาชีพ				6	9	9	30000*2003	กิจกรรมสถานประกอบการ 3		0	2	0	รวมหน่วยกิต					
30400-1001	เทคนิคการบริการงานคหกรรม		2	3	3	30000*2004	กิจกรรมสถานประกอบการ 4		0	2	0	48					49	84
30404-1001	การควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยในงานอาหาร		2	3	3													
30404-1002	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร		2	3	3													

แผนการเรียนมุ่งเน้นสมรรถนะอาชีพ ประจำปีการศึกษา 2563
หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) พุทธศักราช 2563

ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (ระบบทวิภาคี จบ ปวช.)

หมวดวิชา	ภาคเรียนที่ 1/2563					ภาคเรียนที่ 2/2563					ภาคเรียนฤดูร้อน / 2563					ภาคเรียนที่ 3/2564					ภาคเรียนที่ 4 / 2563					
	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 21 หน่วยกิต	30000-1101	ทักษะภาษาไทยเชิงวิชาชีพ	3	0	3	30000-1208	ภาษาอังกฤษเพื่อการธุรกิจ	3	0	3																
	30000-1201	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร	3	0	3		บริการ																			
	30000-1308	วิทยาศาสตร์งานธุรกิจ และบริการ	2	2	3	30000-1401	คณิตศาสตร์และสถิติ	3	0	3																
	30000-1610	วัฒนธรรมการเพื่อพัฒนา คุณภาพชีวิต	0	2	1	30000-1501	ชีวิตกับสังคมไทย	3	0	3																
2. หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า 56 หน่วยกิต 2.1 กลุ่มสมรรถนะ วิชาชีพพื้นฐาน 15 หน่วยกิต	30001-1001	การบริหารงานคุณภาพภายใน องค์กร	1	2	2	30001-1056	กฎหมายทั่วไปเกี่ยวกับ งานอาชีพ	1	0	1																
	30001-2001	เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อ การอาชีพ	2	2	3	30404-1001	การควบคุมคุณภาพและ ความปลอดภัยในงานอาหาร	2	3	3																
	30400-1001	เทคนิคการบริการงาน คหกรรม	2	3	3	30404-1002	วิทยาศาสตร์ประกอบอาหาร	2	3	3																
2.2 ทักษะวิชาชีพเฉพาะ 21 หน่วยกิต	30404-2001	โภชนาการเพื่อชีวิต	2	2	3	30404-2007	ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่และขนมอบ แต่งหน้าเค้ก	2	3	3	30404-2006	การแปรรูปอาหาร	2	3	3	30404-2003	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	2	3	3	30404-2002	เทคนิคการสัมมนาและการ นำเสนอผลงาน	2	3	3	
	30404-2004	อาหารไทย	2	3	3																					
	30404-2005	ขนมไทย	2	3	3																					
2.3 ทักษะวิชาชีพเลือก ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต															30404-5101	งานอาหารและโภชนาการ 1	*	*	3	30404-5103	งานอาหารและโภชนาการ 3	*	*	3		
															30404-5102	งานอาหารและโภชนาการ 2	*	*	3	30404-5104	งานอาหารและโภชนาการ 4	*	*	3		
2.4 สักประสบการณ์ทักษะ วิชาชีพ 4 หน่วยกิต															30404-8002	ฝึกงาน 1	*	*	2	30404-8003	ฝึกงาน 2	*	*	2		
2.5 โครงการพัฒนาทักษะ วิชาชีพ 4 หน่วยกิต						30404-8502	โครงการ 1	*	*	2											30404-8503	โครงการ 2	*	*	2	
3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต	30000-1218	ภาษาและวัฒนธรรมจีน	2	0	2	30000-1219	การสนทนาภาษาจีนเพื่อการ ทำงาน	2	0	2																
						30204-2001	พื้นฐานธุรกิจดิจิทัล	2	2	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	กิจกรรมสถานประกอบการ 4	0	2	0		
รวมไม่น้อยกว่า 83 หน่วยกิต			21	21	29			22	13	26			2	3	3			2	5	11				2	5	13

25 มี.ค. 2563

วิชาคหกรรม