

แบบตรวจสอบแผนการเรียน ประจำปีการศึกษา 2568

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2567

ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
ระบบปกติ

เรียน ผู้อำนวยการวิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวนครราชสีมา

ตามที่ วิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวนครราชสีมา มอบหมายให้แผนกวิชา จัดทำแผนการเรียนของนักเรียน ระดับ
ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2567 นั้น

บัดนี้ แผนกวิชาอาหารและโภชนาการ ได้จัดทำแผนการเรียนเสร็จสิ้นตามรายละเอียดดังนี้

โครงสร้างหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 100 หน่วยกิต

- | | | |
|---|---|--|
| 1. หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง ไม่น้อยกว่า 20 หน่วยกิต | ☒ ครบ | ☐ เกิน.....หน่วยกิต |
| 1.1 กลุ่มสมรรถนะภาษาและการสื่อสาร (ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต) | ☒ ครบ | ☐ เกิน.....หน่วยกิต |
| 1.2 กลุ่มสมรรถนะการคิดและการแก้ปัญหา (ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต) | ☒ ครบ | ☐ เกิน.....หน่วยกิต |
| 1.3 กลุ่มสมรรถนะทางสังคมและการดำรงชีวิต(ไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต) | ☒ ครบ | ☐ เกิน.....หน่วยกิต |
| 2. หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า 70 หน่วยกิต | ☒ ครบ | ☐ เกิน.....หน่วยกิต |
| 2.1 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน (ไม่น้อยกว่า 20 หน่วยกิต) | ☒ ครบ | ☐ เกิน.....หน่วยกิต |
| 2.2 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ (ไม่น้อยกว่า 50 หน่วยกิต) | ☒ ครบ | ☐ เกิน.....หน่วยกิต |
| 3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 10 หน่วยกิต | ☒ ครบ | ☐ เกิน.....หน่วยกิต |
| 4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร (2 ชม./สป. หรือไม่น้อยกว่า 36 ชม./ภาคเรียน) | ☒ ครบ | ☐ เกิน.....หน่วยกิต |
| รวม (ไม่น้อยกว่า 100 หน่วยกิต) | |100.....หน่วยกิต |

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติ

ลงชื่อ..........หัวหน้าแผนกวิชา
(นายกรกช มูลทองซุน)

ได้ตรวจสอบรหัสวิชา ชื่อวิชา หน่วยกิต จำนวนชั่วโมง/สัปดาห์ และชั่วโมงเฉลี่ยทุกภาคเรียนของแผนการเรียนแล้ว

☒ ครอบอนุมัติ ☐ ไม่ครอบอนุมัติ ☐ ถูกต้องและเหมาะสม ☐ ไม่ถูกต้องและไม่เหมาะสม

..........
(นางสาววลิตา เชาวลิต)

หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

☒ ครอบอนุมัติ ☐ ไม่ครอบอนุมัติ

(นายพรศน์นันทน์ ถนัดคำ)

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

อนุมัติ

..........
(นายศักดิ์สิทธิ์ กุชโร)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวนครราชสีมา

โครงการพัฒนาระบบการให้บริการแก่นักศึกษา (ปวช.) พุทธศักราช 2568										หมวดวิชา / รหัสวิชา / ชื่อวิชา			ท. ป. น.		
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ										4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร 2 ชั่วโมง/สัปดาห์			ท. ป. น.		
ระดับชั้น ปวช. (ระบบปกติ)										20000-2001 กิจกรรมดูแลอนามัย 1			0 12 0		
ระดับชั้น ปวช. (ระบบปกติ)										20000-2002 กิจกรรมดูแลอนามัย 2			0 2 0		
ระดับชั้น ปวช. (ระบบปกติ)										20000-2003 กิจกรรมเสริมสร้างเสริม จิตอาสา			0 2 0		
ระดับชั้น ปวช. (ระบบปกติ)										20000-2004 กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 1			0 2 0		
ระดับชั้น ปวช. (ระบบปกติ)										20000-2005 กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 2			0 2 0		
ระดับชั้น ปวช. (ระบบปกติ)										20000-2007 กิจกรรมในสถานประกอบการ			0 2 0		
รวมหน่วยกิต										รวมหน่วยกิต			40 146 100		
โครงการพัฒนาระบบการให้บริการแก่นักศึกษา (ปวช.) พุทธศักราช 2568										โครงสร้างหลักสูตร รวมไม่น้อยกว่า 100 หน่วยกิต			ท. ป. น.		
1. หมวดวิชาสามัญ										ภาคเรียน			ท. ป. น.		
1.1 กลุ่มสมรรถนะด้านภาษา										ภาคเรียนที่ 1			36 22		
20000-1101 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร										ภาคเรียนที่ 2			35 18		
20000-1102 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร										ภาคเรียนที่ 3			37 22		
20000-1104 การใช้ภาษาไทยในศตวรรษที่ 21										ภาคเรียนที่ 4 (เรียนในสถานประกอบการ)			2 0		
20000-1201 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร										ภาคเรียนที่ 5			33 17		
20000-1202 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร										ภาคเรียนที่ 6			43 21		
20000-1203 การฟังและการพูดภาษาอังกฤษ										ชั่วโมงเรียนในสถานประกอบการ			186 100		
20000-1210 ภาษาอังกฤษสำหรับการปฏิบัติงานครัวอาหารไทย										รวมหน่วยกิต			2 0		
20000-1215 ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัวอาหารไทย										รวมหน่วยกิต			2 0		
20000-1221 ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัวอาหารไทย										รวมหน่วยกิต			2 0		
1.2 กลุ่มสมรรถนะด้านคณิตศาสตร์										ภาคเรียน			ท. ป. น.		
20000-1301 คณิตศาสตร์พื้นฐาน										ภาคเรียนที่ 1			36 22		
20000-1303 คณิตศาสตร์พื้นฐาน										ภาคเรียนที่ 2			35 18		
20000-1401 คณิตศาสตร์พื้นฐาน										ภาคเรียนที่ 3			37 22		
1.3 กลุ่มสมรรถนะด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี										ภาคเรียนที่ 4 (เรียนในสถานประกอบการ)			2 0		
20000-1501 วิทยาศาสตร์พื้นฐาน										ภาคเรียนที่ 5			33 17		
20000-1502 วิทยาศาสตร์พื้นฐาน										ภาคเรียนที่ 6			43 21		
20000-1601 วิทยาศาสตร์พื้นฐาน										ชั่วโมงเรียนในสถานประกอบการ			186 100		
2. หมวดวิชาเฉพาะ										ภาคเรียน			ท. ป. น.		
2.1 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน										ภาคเรียนที่ 1			36 22		
20000-1001 สุขภาพอนามัยและสิ่งแวดล้อม										ภาคเรียนที่ 2			35 18		
20000-1002 การพัฒนาอย่างยั่งยืน										ภาคเรียนที่ 3			37 22		
20000-1003 ธุรกิจเบื้องต้น										ภาคเรียนที่ 4 (เรียนในสถานประกอบการ)			2 0		
20000-1004 กฎหมายแรงงาน										ภาคเรียนที่ 5			33 17		
20000-1005 การใช้เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่ออาชีพ										ภาคเรียนที่ 6			43 21		
21500-2101 โภชนาการ										ชั่วโมงเรียนในสถานประกอบการ			186 100		
21500-2102 บริหารจัดการร้านอาหาร										รวมหน่วยกิต			2 0		
21500-2103 การประกอบอาหาร										รวมหน่วยกิต			2 0		
21500-2104 การจัดการงานครัวและอุปกรณ์										รวมหน่วยกิต			2 0		
2.2 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ										ภาคเรียน			ท. ป. น.		
21504-2001 อาหารไทยเบื้องต้น										ภาคเรียนที่ 1			36 22		
21504-2002 ขนมไทยเบื้องต้น										ภาคเรียนที่ 2			35 18		
21504-2003 อาหารว่าง										ภาคเรียนที่ 3			37 22		
21504-2004 อาหารเพื่อการเลี้ยง										ภาคเรียนที่ 4 (เรียนในสถานประกอบการ)			2 0		
21504-2005 การบริหารงานบุคคลครัว										ภาคเรียนที่ 5			33 17		

ตรวจสอบแล้วพบตรงตามโครงสร้างหลักสูตร (ไม่น้อยกว่า 100 หน่วยกิต)

ลงชื่อ.....หัวหน้ากลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร
(นายกรช มุทองชุม)

ลงชื่อ.....หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน
(นางสาวธิดา เชาวลิต)

ลงชื่อ.....รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ
(นายพรตม์ พันธ์ ฤทธิ)

ลงชื่อ.....ผู้อำนวยการวิทยาลัย
(นายศักดิ์สิทธิ์ กุโร)

แผนการเรียนมุ่งเน้นสมรรถนะอาชีพ ประจำปีการศึกษา 2568

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้น (ปวช.) พุทธศักราช 2567

ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ระดับชั้น ปวช. (ระบบปกติ)

ภาคเรียนที่ 1/2568					ภาคเรียนที่ 2/2568				
รหัสวิชา	รายวิชา	ท.	ป.	น.	รหัสวิชา	รายวิชา	ท.	ป.	น.
	1. หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง ไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต					1. หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง ไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต			
	1.1 กลุ่มสมรรถนะภาษาและการสื่อสาร ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต					1.1 กลุ่มสมรรถนะภาษาและการสื่อสาร ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต			
20000-1101	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	0	2	1	20000-1102	ภาษาไทยเพื่ออาชีพ	0	2	1
20000-1201	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร	0	2	1	20000-1202	ภาษาอังกฤษโครงงานบูรณาการวิชาชีพ	0	2	1
	1.2 กลุ่มสมรรถนะการคิดและการแก้ปัญหา ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต					1.2 กลุ่มสมรรถนะการคิดและการแก้ปัญหา ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต			
20000-1301	วิทยาศาสตร์พื้นฐานอาชีพ	1	2	2	20000-1401	คณิตศาสตร์พื้นฐานอาชีพ	1	2	2
	1.3 กลุ่มสมรรถนะทางสังคมและการดำรงชีวิต ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต					1.3 กลุ่มสมรรถนะทางสังคมและการดำรงชีวิต ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต			
20000-1501	หน้าที่พลเมืองและศีลธรรม	2	0	2	20000-1502	ประวัติศาสตร์ชาติไทย	0	2	1
	2. หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า 70 หน่วยกิต					2. หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า 70 หน่วยกิต			
	2.1 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน ไม่น้อยกว่า 20 หน่วยกิต					2.1 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน ไม่น้อยกว่า 20 หน่วยกิต			
21500-2101	โภชนาการ	1	4	3	21500-2104	การจัดการงานครัวและอุปกรณ์	1	2	2
21500-2102	บริหารจัดการวัตถุดิบอาหาร	1	2	2					
21500-2103	การประกอบอาหาร	1	4	3					
	2.2 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 50 หน่วยกิต					2.2 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 50 หน่วยกิต			
21504-2001	อาหารไทยเบื้องต้น	1	4	3	21504-2003	อาหารว่าง	0	4	2
21504-2002	ขนมไทยเบื้องต้น	1	4	3	21504-2004	อาหารเพื่อการจัดเลี้ยง	0	6	2
21504-2008	การสุขาภิบาลอาหาร	2	0	2	21504-2005	การบริหารงานบุคคลในครัว	2	0	2
					21504-2006	อาหารจานเดียวและอาหารชุด	1	4	3
	3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 10 หน่วยกิต					3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 10 หน่วยกิต			
					21504-2009	การประดิษฐ์เพื่อนงานอาหาร	1	3	2
	4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร 2 ชั่วโมง/สัปดาห์					4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร 2 ชั่วโมง/สัปดาห์			
20000-2001	กิจกรรมลูกเสือวิสามัญ 1	0	2	0	20000-2002	กิจกรรมลูกเสือวิสามัญ 2	0	2	0
	รวมไม่น้อยกว่า 100 หน่วยกิต	10	26	22		รวมไม่น้อยกว่า 100 หน่วยกิต	6	29	18



(นายกรกษ มูลทองซุน)

หัวหน้ากลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน



(นางสาววลิตา เขาวลิต)



(นายทรงนันทน์ ถนัดคำ)

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ



(นายศักดิ์สิทธิ์ กุชโร)

ผู้อำนวยการวิทยาลัย ฯ

แผนการเรียนรู้เน้นสมรรถนะอาชีพ ประจำปีการศึกษา 2568

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้น (ปวช.) พุทธศักราช 2567

ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ระดับชั้น ปวช. (ระบบปกติ)

ภาคเรียนที่ 3/2569					ภาคเรียนที่ 4/2569				
รหัสวิชา	รายวิชา	ท.	ป.	น.	รหัสวิชา	รายวิชา	ท.	ป.	น.
	1. หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง ไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต					1. หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง ไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต			
	1.1 กลุ่มสมรรถนะภาษาและการสื่อสาร ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต					1.1 กลุ่มสมรรถนะภาษาและการสื่อสาร ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต			
20000-1104	การใช้ภาษาไทยในยุคดิจิทัล	0	2	1					
20000-1221	ภาษาอังกฤษเตรียมความพร้อมเพื่อการทำงาน	0	2	1					
	1.2 กลุ่มสมรรถนะการคิดและการแก้ปัญหา ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต					1.2 กลุ่มสมรรถนะการคิดและการแก้ปัญหา ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต			
20000-1303	วิทยาศาสตร์เพื่ออาชีพธุรกิจและบริการ	1	2	2					
	1.3 กลุ่มสมรรถนะทางสังคมและการดำรงชีวิต ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต					1.3 กลุ่มสมรรถนะทางสังคมและการดำรงชีวิต ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต			
20000-1601	ทักษะการดำเนินชีวิตเพื่อพัฒนาสู่ภาวะ	2	0	2					
	2. หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า 70 หน่วยกิต					2. หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า 70 หน่วยกิต			
	2.1 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน ไม่น้อยกว่า 20 หน่วยกิต					2.1 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน ไม่น้อยกว่า 20 หน่วยกิต			
20001-1003	ธุรกิจเบื้องต้น	1	2	2					
20001-1005	การใช้เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่ออาชีพ	2	2	3					
	2.2 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 50 หน่วยกิต					2.2 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 50 หน่วยกิต			
21504-2007	อาหารประเภทเครื่องสำหรับและเครื่องจิ้ม	1	4	3					
21504-2010	การถนอมอาหารเบื้องต้น	1	4	3					
21504-2012	ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร	1	4	3					
	3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 10 หน่วยกิต					3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 10 หน่วยกิต			
21504-2015	อาหารท้องถิ่น	1	3	2					
	4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร 2 ชั่วโมง/สัปดาห์					4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร 2 ชั่วโมง/สัปดาห์			
20000-2003	กิจกรรมเสริมสร้างจิตอาสา	0	2	0	20000-2007	กิจกรรมในสถานประกอบการ	0	2	0
	รวมไม่น้อยกว่า 100 หน่วยกิต	10	27	22		รวมไม่น้อยกว่า 100 หน่วยกิต	0	2	0


(นายกรกช มูลทองซุน)

หัวหน้ากลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน


(นางสาววลิตา เชาวลิต)


(นายทรงนันทน์ ถนัดคำ)
รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ


(นายศักดิ์สิทธิ์ กุขโร)
ผู้อำนวยการวิทยาลัย ฯ

แผนการเรียนมุ่งเน้นสมรรถนะอาชีพ ประจำปีการศึกษา 2568

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้น (ปวช.) พุทธศักราช 2567

ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ระดับชั้น ปวช. (ระบบปกติ)

ภาคเรียนที่ 5/2570					ภาคเรียนที่ 6/2570				
รหัสวิชา	รายวิชา	ท.	ป.	น.	รหัสวิชา	รายวิชา	ท.	ป.	น.
	1. หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง ไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต					1. หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง ไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต			
	1.1 กลุ่มสมรรถนะภาษาและการสื่อสาร ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต					1.1 กลุ่มสมรรถนะภาษาและการสื่อสาร ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต			
20000-1203	การฟังและการพูดภาษาอังกฤษ	0	2	1	20000-1210	ภาษาอังกฤษสำหรับการปฏิบัติงานครัวอาหารไทย	0	2	1
20000-1215	ภาษาอังกฤษสำหรับงานคหกรรม	0	2	1					
	1.2 กลุ่มสมรรถนะการคิดและการแก้ปัญหา ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต					1.2 กลุ่มสมรรถนะการคิดและการแก้ปัญหา ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต			
	1.3 กลุ่มสมรรถนะทางสังคมและการดำรงชีวิต ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต					1.3 กลุ่มสมรรถนะทางสังคมและการดำรงชีวิต ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต			
	2. หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า 70 หน่วยกิต					2. หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า 70 หน่วยกิต			
	2.1 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน ไม่น้อยกว่า 20 หน่วยกิต					2.1 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน ไม่น้อยกว่า 20 หน่วยกิต			
					20001-1001	สุขภาพความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อม	1	2	2
					20001-1002	การพัฒนาอย่างยั่งยืน	1	2	2
					20001-1004	กฎหมายแรงงาน	1	0	1
	2.2 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 50 หน่วยกิต					2.2 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 50 หน่วยกิต			
21504-2011	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	1	3	2	21504-2014	อาหารนานาชาติ	1	3	2
21504-2013	เบเกอรี่เบื้องต้น	1	4	3	21504-2019	เด็กและการแต่งหน้าเด็ก	0	6	2
21504-2020	เครื่องดื่มและไอศกรีม	1	2	2	21504-2030	การควบคุมคุณภาพอาหาร	2	0	2
21504-2022	อาหารบำบัดโรค	1	3	2	21504-2031	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	1	4	3
21504-2028	ผู้ประกอบการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร	1	2	2	21504-2036	โครงการอาหารและโภชนาการ	0	12	4
	3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 10 หน่วยกิต					3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 10 หน่วยกิต			
21504-2032	อาหารไทยยอดนิยม	0	4	2	21504-2024	การบรรจุภัณฑ์อาหาร	1	2	2
21504-2033	ศิลปะการผสมเครื่องดื่ม	1	3	2					
	4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร 2 ชั่วโมง/สัปดาห์					4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร 2 ชั่วโมง/สัปดาห์			
20003-2004	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 1	0	2	0	20000-2005	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 2	0	2	0
	รวมไม่น้อยกว่า 100 หน่วยกิต	6	27	17		รวมไม่น้อยกว่า 100 หน่วยกิต	8	35	21


(นายกรกช มูลทองซุน)

หัวหน้ากลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน


(นางสาววลิตา เซาว์ลิต)

(นายทรงนันทน์ ถนัดคำ)
รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

(นายศักดิ์สิทธิ์ กุชโร)
ผู้อำนวยการวิทยาลัย ฯ

แบบตรวจสอบแผนการเรียน ประจำปีการศึกษา 2568

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2567

ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ทวิภาคี (จบ ปวช. ตรงสาขาวิชา)

เรียน ผู้อำนวยการวิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวนครราชสีมา

ตามที่ วิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวนครราชสีมา มอบหมายให้แผนกวิชา จัดทำแผนการเรียนของนักศึกษา ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2567 นั้น

บัดนี้ แผนกวิชาการโรงแรม ได้จัดทำแผนการเรียนเสร็จสิ้นตามรายละเอียดดังนี้

โครงสร้างหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 80 หน่วยกิต

- | | | |
|---|---|--|
| 1. หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง ไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต | ☒ ครบ | ☐ เกิน.....หน่วยกิต |
| 1.1 กลุ่มสมรรถนะภาษาและการสื่อสาร (ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต) | ☒ ครบ | ☐ เกิน.....หน่วยกิต |
| 1.2 กลุ่มสมรรถนะการคิดและการแก้ปัญหา (ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต) | ☒ ครบ | ☐ เกิน.....หน่วยกิต |
| 1.3 กลุ่มสมรรถนะทางสังคมและการดำรงชีวิต(ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต) | ☒ ครบ | ☐ เกิน.....หน่วยกิต |
| 2. หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า 60 หน่วยกิต | ☐ ครบ | ☒ เกิน..... <u>2</u>หน่วยกิต |
| 2.1 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน (ไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต) | ☒ ครบ | ☐ เกิน.....หน่วยกิต |
| 2.2 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ (ไม่น้อยกว่า 45 หน่วยกิต) | ☐ ครบ | ☒ เกิน..... <u>1</u>หน่วยกิต |
| 3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต | ☐ ครบ | ☒ เกิน..... <u>1</u>หน่วยกิต |
| 4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร (2 ชม./สป. หรือไม่น้อยกว่า 30 ชม./ภาคเรียน) | ☒ ครบ | ☐ เกิน.....หน่วยกิต |
| รวม (ไม่น้อยกว่า 80 หน่วยกิต) | | <u>82</u>หน่วยกิต |

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติ

ลงชื่อ.....HTM.....หัวหน้าแผนกวิชา
(นายกรกช มูลทองขุน)

ได้ตรวจสอบรหัสวิชา ชื่อวิชา หน่วยกิต จำนวนชั่วโมง/สัปดาห์ และชั่วโมงเฉลี่ยทุกภาคเรียนของแผนการเรียนแล้ว

☒ ควรอนุมัติ ☐ ไม่ควรอนุมัติ ☐ ถูกต้องและเหมาะสม ☐ ไม่ถูกต้องและไม่เหมาะสม

วณิศา
(นางสาววลิตา เชาวลิติ)

หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

☒ ควรอนุมัติ ☐ ไม่ควรอนุมัติ

(นายทรงนันทน์ ถนัดคำ)

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

อนุมัติ

KS
(นายศักดิ์สิทธิ์ กุขโร)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวนครราชสีมา

โครงสร้างหลักสูตรหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) พุทธศักราช 2567

ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบอาหารและบริการ

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ระบบ ทวิภาคี (จบ ปวช. สายตรง) ประจำปีการศึกษา 2568

ภาคเรียนที่ 1/2568					ภาคเรียนที่ 2/2568				
รหัสวิชา	รายวิชา	ท.	ป.	น.	รหัสวิชา	รายวิชา	ท.	ป.	น.
	รายวิชาปรับพื้นฐาน					รายวิชาปรับพื้นฐาน			
	1. หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง ไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต					1. หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง ไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต			
	1.1 กลุ่มสมรรถนะภาษาและการสื่อสาร ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต					1.1 กลุ่มสมรรถนะภาษาและการสื่อสาร ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต			
30000-1101	ทักษะภาษาไทยเพื่อสื่อสารในงานอาชีพ	1	2	2	30000-1202	การเขียนและการนำเสนอโครงงานภาษาอังกฤษ	0	2	1
30000-1201	ภาษาอังกฤษสำหรับงานอาชีพ	1	2	2	30000-1216	ภาษาอังกฤษเพื่อปฏิบัติงานครัวอาหารไทย	0	2	1
	1.2 กลุ่มสมรรถนะการคิดและการแก้ปัญหา ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต					1.2 กลุ่มสมรรถนะการคิดและการแก้ปัญหา ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต			
30000-1401	คณิตศาสตร์และสถิติเพื่องานอาชีพ	3	0	3	30000-1301	วิทยาศาสตร์อาชีพและธุรกิจบริการ	2	2	3
	1.3 กลุ่มสมรรถนะทางสังคมและการดำรงชีวิต ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต					1.3 กลุ่มสมรรถนะทางสังคมและการดำรงชีวิต ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต			
30000-1501	สังคมไทยในยุคดิจิทัล	1	2	2	30000-1604	นันทนาการเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต	0	2	1
	2. หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า 70 หน่วยกิต					2. หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า 70 หน่วยกิต			
	2.1 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน ไม่น้อยกว่า 20 หน่วยกิต					2.1 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน ไม่น้อยกว่า 20 หน่วยกิต			
30001-1001	การเป็นผู้ประกอบการ	2	2	3	30001-1002	องค์การและการบริหารงานคุณภาพ	3	0	3
30001-1003	การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในอาชีพ	2	2	3	31500-2101	กฎหมายในงานอาชีพการประกอบอาหารและบริการอาหาร	1	0	1
31500-2102	การควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยในงานอาหาร	2	3	3	31500-2103	การประกอบและบริการอาหาร	1	3	2
100	2.2 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 50 หน่วยกิต					2.2 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 50 หน่วยกิต			
31504-2003	โภชนาการเพื่อชีวิต	2	2	3	31504-2005	ขนมไทย	2	3	3
31504-2004	อาหารไทย	2	3	3	31504-2006	ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่และการแต่งหน้าเค้ก	1	6	3
					31504-2022	โครงงานอาหารและโภชนาการ	0	12	4
	3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 10 หน่วยกิต					3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 10 หน่วยกิต			
31504-2010	การจัดการอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง	1	6	3	31504-2012	อาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ	2	3	3
	4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร 2 ชั่วโมง/สัปดาห์					4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร 2 ชั่วโมง/สัปดาห์			
30000-2002	กิจกรรมเสริมสร้างจิตอาสา	0	2	0	30000-2002	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 1	0	2	0
	รวมไม่น้อยกว่า 80 หน่วยกิต	17	26	27		รวมไม่น้อยกว่า 80 หน่วยกิต	12	37	25


(นายกรช มูลทองชุน)

หัวหน้ากลุ่มอาชีพการประกอบอาหารและบริการ หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน


(นางสาววลิตา เขาวลิต)


(นายพรศนันทน์ ถนัดคำ)
รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ


(นายศักดิ์สิทธิ์ กุขโร)
ผู้อำนวยการวิทยาลัย ฯ

โครงสร้างหลักสูตรหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) พุทธศักราช 2567

ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบอาหารและบริการ

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ระบบ ทวิภาคี (จบ ปวช. สายตรง) ประจำปีการศึกษา 2568

ภาคเรียนที่ 3/2569 (เรียนในสถานประกอบการ)					ภาคเรียนที่ 4/2569 (เรียนในสถานประกอบการ)				
รหัสวิชา	รายวิชา	ท.	ป.	น.	รหัสวิชา	รายวิชา	ท.	ป.	น.
	รายวิชาปรับพื้นฐาน					รายวิชาปรับพื้นฐาน			
	1. หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง ไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต					1. หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง ไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต			
	1.1 กลุ่มสมรรถนะภาษาและการสื่อสาร ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต					1.1 กลุ่มสมรรถนะภาษาและการสื่อสาร ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต			
	1.2 กลุ่มสมรรถนะการคิดและการแก้ปัญหา ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต					1.2 กลุ่มสมรรถนะการคิดและการแก้ปัญหา ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต			
	1.3 กลุ่มสมรรถนะทางสังคมและการดำรงชีวิต ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต					1.3 กลุ่มสมรรถนะทางสังคมและการดำรงชีวิต ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต			
	2. หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า 70 หน่วยกิต					2. หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า 70 หน่วยกิต			
	2.1 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน ไม่น้อยกว่า 20 หน่วยกิต					2.1 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน ไม่น้อยกว่า 20 หน่วยกิต			
	2.2 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 50 หน่วยกิต					2.2 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 50 หน่วยกิต			
31504-2001	การบริหารบุคลากรเพื่อปฏิบัติในงานครัว	2	3	3	31504-2011	ครัว ภัตตาคาร และเครื่องใช้ในงานอาหาร	1	6	3
31504-2002	การจัดการธุรกิจอาหารในยุคดิจิทัล	2	3	3	31504-2014	ศิลปะการออกแบบ ตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร	1	6	3
31504-2007	การแปรรูปอาหาร	2	3	3	31504-2015	อาหารร่วมสมัย	2	3	3
31504-2008	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	2	3	3	31504-2017	อาหารนานาชาติ	2	3	3
31504-2009	เทคนิคการสัมภาษณ์และการนำเสนอผลงาน	2	3	3	31504-2018	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	2	3	3
	3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 10 หน่วยกิต					3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 10 หน่วยกิต			
	4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร 2 ชั่วโมง/สัปดาห์					4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร 2 ชั่วโมง/สัปดาห์			
30000*2001	กิจกรรมเสริมสร้างผู้เรียนตามอัธยาศัย	0	2	0	30000-2005	กิจกรรมในสถานประกอบการ	0	2	0
	รวมไม่น้อยกว่า 80 หน่วยกิต	10	17	15		รวมไม่น้อยกว่า 80 หน่วยกิต	8	23	15



(นายกรกช มูลทองชุน)

หัวหน้ากลุ่มอาชีพการประกอบอาหารและบริการ หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน



(นางสาววลิตา เชาวลิต)

(นายทรงนันทน์ ถนัดคำ)

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ



(นายศุภกิจสิทธิ์ กุชโร)

ผู้อำนวยการวิทยาลัย ฯ

แนวทางการนำหลักสูตรด้านทฤษฎีศึกษาไปใช้ของสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

หลักสูตรรายวิชา

การพัฒนาหลักสูตรรายวิชากิจกรรมเสริมหลักสูตร ระดับชั้นประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) และระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) พุทธศักราช 2567 โดยใช้หลักสูตรด้านทฤษฎีศึกษาเป็นแนวทางในการขับเคลื่อนกิจกรรม ดังนี้

- **หลักสูตรระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2567 (ปวช.)**

ชื่อวิชา กิจกรรมเสริมสร้างสุจริต จิตอาสา รหัสวิชา 20000-2003

การวัดและประเมินผลการเรียนรู้รายวิชา ผ่าน กับ ไม่ผ่าน

จำนวน 2 ชั่วโมง/สัปดาห์ (18 สัปดาห์)

การดำเนินกิจกรรม ลงมือปฏิบัติ กระบวนการกลุ่ม การโค้ชชิ่ง และประเมินผล

เนื้อหารายวิชา

หลักสูตรด้านทฤษฎีศึกษา	วิชา กิจกรรมเสริมสร้างสุจริต จิตอาสา
การคิดแยกแยะระหว่างประโยชน์ส่วนรวมและส่วนตน	แยกแยะระหว่างประโยชน์ส่วนตนและส่วนรวม
	สินน้ำใจและสินบน
ความไม่ทนต่อการทุจริต	ความไม่ทนต่อการทุจริต
จิตพอเพียงด้านทุจริต	จิตพอเพียงด้านทุจริต
พลเมืองดีกับความรับผิดชอบต่อสังคม	พลเมืองดีกับความรับผิดชอบต่อสังคม



น้อมนำพระบรมราโชบายสู่การเป็นคนดี

การจัดการเรียนรู้

การจัดกิจกรรมเสริมสร้างสุจริต จิตอาสา รหัสวิชา 20000-2003 โดยแบ่งหน่วยกิจกรรม ดังนี้

วิชา กิจกรรมเสริมสร้างสุจริต จิตอาสา	เวลา(ชั่วโมง)
แยกแยะระหว่างประโยชน์ส่วนตนและส่วนรวม	8
สินน้ำใจและสินบน	4
ความไม่ทนต่อการทุจริต	8
จิตพอเพียงด้านทุจริต	8
พลเมืองดีกับความรับผิดชอบต่อสังคม	8
รวม	36

หมายเหตุ การแบ่งหน่วยการเรียนรู้ แบ่งได้ตามความเหมาะสมในการพัฒนาผู้เรียน

แนวทางการจัดการเรียนรู้

ในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้เพื่อสร้างการนำหลักสูตรด้านทุจริตศึกษาไปใช้ ในการพัฒนาผู้เรียนให้มีจิตสำนึกที่ยึดมั่นความซื่อสัตย์สุจริต เป็นพลเมืองที่ดีของสังคม มีจิตอาสา และปฏิบัติตามพระบรมราโชบาย โดยเลือกแนวทางไปใช้ 1 แนวทาง หรือมากกว่า 1 แนวทาง ดังนี้

แนวทางที่	การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ (ปวช.)
1	เรียนรายวิชา กิจกรรมเสริมสร้างสุจริต จิตอาสา รหัสวิชา 20000-2003 หมายเหตุ ให้เลือกเรียนในภาคเรียนที่ 3
2	เลือกบางกิจกรรม เพื่อนำไปจัดในช่วงเวลากิจกรรมลูกเสือวิสามัญ และหรือกิจกรรมองค์การวิชาชีพ ซึ่งจัด 2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์
3	เลือกเฉพาะกิจกรรมที่เกี่ยวข้องนำไปบูรณาการในการจัดการเรียนรู้ในกลุ่มรายวิชาสังคมศึกษา หรือรายวิชาอื่น ๆ
4	จัดในรูปแบบโครงการ/กิจกรรม ให้กับผู้เรียน โดยกำหนดเป็นฐานกิจกรรมการเรียนรู้
5	แนวทางอื่น ๆ ที่เหมาะสมตามบริบทสถานศึกษา

● ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2567 (ปวส.)

ชื่อวิชา กิจกรรมเสริมสร้างสุจริต จิตอาสา

รหัสวิชา 30000-2001

การวัดและประเมินผลการเรียนรู้รายวิชา ผ่าน กับ ไม่ผ่าน

จำนวน 2 ชั่วโมง/สัปดาห์ (15 สัปดาห์)

การดำเนินกิจกรรม ลงมือปฏิบัติ กระบวนการกลุ่ม การโค้ชชิ่ง และประเมินผล

เนื้อหารายวิชา

หลักสูตรด้านทุจริตศึกษา	วิชา กิจกรรมเสริมสร้างสุจริต จิตอาสา
การคิดแยกแยะระหว่างประโยชน์ส่วนรวมและส่วนตน	ปรับฐานความคิดด้านทุจริตส่วนตนและส่วนรวม
	แยกแยะสินบนและประโยชน์ทับซ้อน
	วิเคราะห์ความเสี่ยงจากสินบน
ความไม่ทนต่อการทุจริต	สร้างสังคมไม่ทนต่อการทุจริต
จิตพอเพียงด้านทุจริต	ต่อต้านทุจริตด้วยจิตพอเพียง
พลเมืองดีกับความรับผิดชอบต่อสังคม	ยกระดับดัชนี สร้างพลเมืองดีในสังคม
	จิตอาสาต่อต้านการทุจริตด้วยเทคโนโลยีดิจิทัล



น้อมนำศาสตร์พระราชาสู่การเป็นคนดี

การจัดการเรียนรู้

การจัดกิจกรรมเสริมสร้างสุจริต จิตอาสา รหัสวิชา 30000-2001 โดยแบ่งหน่วยกิจกรรม ดังนี้

วิชา กิจกรรมเสริมสร้างสุจริต จิตอาสา	เวลา (ชั่วโมง)
ปรับฐานความคิดด้านทุจริตส่วนตนและส่วนรวม	6
แยกแยะสินบนและประโยชน์ทับซ้อน	2
วิเคราะห์ความเสี่ยงจากสินบน	2
สร้างสังคมไม่ทนต่อการทุจริต	6
ต่อต้านทุจริตด้วยจิตพอเพียง	6
ยกระดับดัชนี สร้างพลเมืองดีในสังคม	6
จิตอาสาต่อต้านการทุจริตด้วยเทคโนโลยีดิจิทัล	2
รวม	30

หมายเหตุ การแบ่งหน่วยการเรียนรู้ แบ่งได้ตามความเหมาะสมในการพัฒนาผู้เรียน

แนวทางการจัดการเรียนรู้

ในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้เพื่อสร้างการนำหลักสูตรด้านทุจริตศึกษาไปใช้ ในการพัฒนาผู้เรียนให้มีจิตสำนึกที่ยึดมั่นความซื่อสัตย์สุจริต เป็นพลเมืองที่ดีของสังคม มีจิตอาสา และปฏิบัติตามพระบรมราโชบาย โดยเลือกแนวทางไปใช้ 1 แนวทาง หรือมากกว่า 1 แนวทาง ดังนี้

แนวทางที่	การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ (ปวช.)
1	เรียนรายวิชา กิจกรรมเสริมสร้างสุจริต จิตอาสา รหัสวิชา 30000-2001 หมายเหตุ ให้เลือกเรียนในภาคเรียนที่ 1
2	เลือกบางกิจกรรม เพื่อนำไปจัดในช่วงเวลากิจกรรมองค์การวิชาชีพ ซึ่งจัด 2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์
3	เลือกเฉพาะกิจกรรมที่เกี่ยวข้องนำไปบูรณาการในการจัดการเรียนรู้ในกลุ่มรายวิชาสังคมศาสตร์ หรือรายวิชาอื่น ๆ
4	จัดในรูปแบบโครงการ/กิจกรรม ให้กับผู้เรียน โดยกำหนดเป็นฐานกิจกรรมการเรียนรู้
5	แนวทางอื่น ๆ ที่เหมาะสมตามบริบทสถานศึกษา

“รายวิชา **กิจกรรมเสริมสร้างสุจริต จิตอาสา**

เทียบเท่ารายวิชาเพิ่มเติมของหลักสูตรด้านทุจริตศึกษา”