

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2557

ประเภทวิชาคหกรรม

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

จุดประสงค์สาขาวิชา

1. เพื่อให้สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะด้านการสื่อสาร ทักษะการคิดและการแก้ปัญหา และทักษะทางสังคมและการดำรงชีวิตในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ
2. เพื่อให้มีความเข้าใจหลักการบริหารและจัดการวิชาชีพ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและหลักการของงานอาชีพที่สัมพันธ์เกี่ยวกับการพัฒนาวิชาชีพอาหารและโภชนาการ ให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงและความก้าวหน้าของเศรษฐกิจ สังคมและเทคโนโลยี
3. เพื่อให้มีความเข้าใจในหลักการและกระบวนการทำงานในกลุ่มงานพื้นฐานด้านอาหารและโภชนาการ
4. เพื่อให้สามารถวางแผนดำเนินงาน จัดการงานอาชีพด้านอาหารและโภชนาการตามหลักการและกระบวนการ
5. เพื่อให้สามารถปฏิบัติงานวิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ
6. เพื่อให้สามารถปฏิบัติงานด้านอาหารและโภชนาการในสถานประกอบการและประกอบอาชีพอิสระ รวมทั้งการใช้ความรู้และทักษะเป็นพื้นฐานในการศึกษาต่อในระดับสูงขึ้นได้
7. เพื่อให้มีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ซื่อสัตย์สุจริต มีระเบียบวินัย เป็นผู้มีความรับผิดชอบต่อสังคม สิ่งแวดล้อม ต่อต้านความรุนแรงและสารเสพติด

มาตรฐานการศึกษาวิชาชีพ

คุณภาพของผู้สำเร็จการศึกษาระดับคุณวุฒิการศึกษาประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ประเภทวิชา
คหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประกอบด้วย

1. ด้านคุณลักษณะที่พึงประสงค์ ได้แก่

1.1 ด้านคุณธรรม จริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ เช่น ความเสียสละ ซื่อสัตย์สุจริต กตัญญู กตเวที
อดทน ละเอียดรอบคอบและการพนัน การมีจิตสำนึกและเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพและสังคม เป็นต้น

1.2 ด้านพฤติกรรมลักษณะนิสัย เช่น ความมีวินัย ความรับผิดชอบ ความรักสามัคคี มีมนุษยสัมพันธ์
เชื่อมั่นในตนเอง ขยัน ประหยัด อดทน พึ่งตนเอง ปฏิบัติงาน โดยคำนึงถึงความปลอดภัย อาชีวอนามัย
การอนุรักษ์พลังงานและสิ่งแวดล้อม เป็นต้น

1.3 ด้านทักษะทางปัญญา เช่น ความรู้ในหลักทฤษฎี ความสนใจใฝ่รู้ ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์
ความสามารถในการคิด วิเคราะห์ เป็นต้น

2. ด้านสมรรถนะหลักและสมรรถนะทั่วไป ได้แก่

2.1 สื่อสารโดยใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศในชีวิตประจำวันและเพื่อพัฒนางานอาชีพ

2.2 แก้ไขปัญหาและพัฒนางานอาชีพโดยใช้หลักการและกระบวนการทางวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์

2.3 มีบุคลิกภาพและคุณลักษณะเหมาะสมกับการปฏิบัติงานอาชีพและการอยู่ร่วมกับผู้อื่น

2.4 ประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะ ประสบการณ์และเทคโนโลยีเพื่อส่งเสริมและพัฒนางานอาชีพ

3. ด้านสมรรถนะวิชาชีพ ได้แก่

3.1 วางแผน ดำเนินงาน จัดการและพัฒนางานอาชีพตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึง
การบริหารงานคุณภาพ การอนุรักษ์พลังงานและสิ่งแวดล้อม และหลักความปลอดภัย

3.2 ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์และสารสนเทศเพื่อพัฒนางานอาชีพ

3.3 แสดงความรู้ในหลักการทฤษฎีของสาขาวิชาอาหารและโภชนาการอย่างกว้างขวาง

3.4 ใช้หลักการจัดการและกระบวนการ วางแผน ดำเนินงาน จัดการงานอาชีพด้านอาหารและ
โภชนาการ

3.5 ประกอบอาหาร แปรรูปอาหาร ตามหลักโภชนาการด้วยกระบวนการวิทยาศาสตร์

3.6 พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารโดยใช้กระบวนการวิจัย

3.7 พัฒนาอาชีพด้านอาหารและโภชนาการสู่มาตรฐานสากล

3.8 คิด วิเคราะห์ เสนอแนวทางการแก้ปัญหาตามหลักการของงานอาชีพด้านอาหารและโภชนาการ

3.9 ดูแลรักษาและเสริมสร้างสุขอนามัยในการจัดเตรียม ประกอบ เก็บรักษา ควบคุมคุณภาพ อาหารตามมาตรฐานสากล

3.10 ประยุกต์ใช้ อุปกรณ์เครื่องมือและบำรุงรักษาพื้นที่สำหรับผลิตอาหาร โดยคำนึงถึง ความประหยัดและความปลอดภัย

3.11 มีปฏิสัมพันธ์ที่ดีในการทำงานระหว่างผู้ร่วมงานและผู้รับบริการ

สาขางานอาหารและโภชนาการ

3.12 วางแผน ควบคุมการดำเนินงานในการประกอบอาหาร การจัดตกแต่ง บรรจุภัณฑ์ เก็บรักษา ตรวจสอบคุณภาพอาหารตามหลักการและกระบวนการสู่มาตรฐานสากล

3.13 วางแผน ควบคุมการจัดจำหน่ายอาหารตามหลักการและกระบวนการ

3.14 พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารตามหลักการและกระบวนการ

3.15 เลือก ใช้ และหรือประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการดำเนินงานด้านอาหารตามหลักการ และกระบวนการ

สาขางานการแปรรูปอาหาร

3.12 ควบคุมการแปรรูปอาหาร ตรวจสอบ บรรจุภัณฑ์ และเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป จากผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ น้านม ธัญพืช และอาหารชนิด อื่นๆ ตามหลักการและกระบวนการสู่มาตรฐานสากล

3.13 วางแผน ควบคุมการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปตามหลักการและกระบวนการ

3.14 พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารตามหลักการและกระบวนการ

3.15 เลือก ใช้ และหรือประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการดำเนินงานด้านผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป ตามหลักการและกระบวนการ

สาขางานการประกอบอาหารในเรือเดินทะเลระหว่างประเทศ

3.12 วางแผน ควบคุมการประกอบอาหารในเรือเดินทะเล การจัดตกแต่ง ตรวจสอบ บรรจุภัณฑ์ เก็บรักษา ตรวจสอบคุณภาพอาหารตามหลักการและกระบวนการสู่มาตรฐานสากล และตามอนุสัญญา ระหว่างประเทศว่าด้วยการประกอบอาหารในเรือ

3.13 วางแผน ควบคุมการบริการอาหารในเรือเดินทะเลตามหลักการและกระบวนการ

3.14 เลือกใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหารในเรืออย่างสงวนคุณค่า

3.15 เลือก ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์การประกอบอาหารที่เหมาะสมสำหรับการประกอบอาหารในเรือ และหรือประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการดำเนินงานด้านอาหารตามหลักการและกระบวนการ

3.16 การจัดการสิ่งแวดล้อม ขยะ มลพิษ สุขอนามัย การทำความสะอาดเครื่องมือ เครื่องใช้ ตามมาตรฐานสากล

สาขางานเซฟอาหารนานาชาติ

3.12 วางแผน ดำเนินงานในการประกอบอาหารเชิงพาณิชย์และการจัดเลี้ยง การทำงานในอุตสาหกรรม งานบริการ การบริหารงานบุคคล การบริการลูกค้า การสื่อสารและการทำงานเป็นทีม

3.13 วางแผน ดำเนินงาน จัดการและพัฒนาอาชีพการปฏิบัติการในครัว อาชีวอนามัย ความปลอดภัยด้านอาหาร

3.14 พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารตามหลักกระบวนการวิจัย

3.15 ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีและสารสนเทศเพื่อพัฒนางานอาชีพเซฟอาหารนานาชาติ

โครงสร้าง

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2557

ประเภทวิชาคหกรรม

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ผู้สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2557 ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ จะต้องศึกษารายวิชาจากหมวดวิชาต่างๆ รวมไม่น้อยกว่า 83 หน่วยกิต และเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตร ดังโครงสร้างต่อไปนี้

1. หมวดวิชาทักษะชีวิต	ไม่น้อยกว่า	21 หน่วยกิต
1.1 กลุ่มทักษะภาษาและการสื่อสาร	(ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต)	
1.2 กลุ่มทักษะการคิดและการแก้ปัญหา	(ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต)	
1.3 กลุ่มทักษะทางสังคมและการดำรงชีวิต	(ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต)	
2. หมวดวิชาทักษะวิชาชีพ	ไม่น้อยกว่า	56 หน่วยกิต
2.1 กลุ่มทักษะวิชาชีพพื้นฐาน	(15 หน่วยกิต)	
2.2 กลุ่มทักษะวิชาชีพเฉพาะ	(21 หน่วยกิต)	
2.3 กลุ่มทักษะวิชาชีพเลือก	(ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต)	
2.4 ฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพ	(4 หน่วยกิต)	
2.5 โครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ	(4 หน่วยกิต)	
3. หมวดวิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า	6 หน่วยกิต
4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร (2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์)		
	รวม	ไม่น้อยกว่า 83 หน่วยกิต

โครงสร้างนี้สำหรับผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ในประเภทวิชาคหกรรม หรือเทียบเท่า

สำหรับผู้สำเร็จการศึกษาหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ประเภทวิชาหรือสาขาวิชาอื่น หรือ มัธยมศึกษาตอนปลาย (ม. 6) หรือเทียบเท่า ที่ไม่มีพื้นฐานวิชาชีพ จะต้องเรียนรายวิชาปรับพื้นฐานวิชาชีพ ต่อไปนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3400-0006	โภชนาการ	2-2-3
3400-0007	การประกอบอาหาร	1-4-3
3400-0008	การถนอมอาหารเบื้องต้น	1-4-3
3400-0009	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	1-4-3

1. หมวดวิชาทักษะชีวิต

ไม่น้อยกว่า 21 หน่วยกิต

ให้เลือกรเรียนในลักษณะเป็นรายวิชา หรือลักษณะบูรณาการให้ครอบคลุมทุกกลุ่มวิชา เพื่อพัฒนา ผู้เรียนให้มีทักษะในการปรับตัวและดำเนินชีวิตในสังคมสมัยใหม่ เห็นคุณค่าของตนเองและการพัฒนาตน มีความใฝ่รู้ แสวงหาและพัฒนาความรู้ใหม่ มีความสามารถในการใช้เหตุผล การคิดวิเคราะห์ การแก้ปัญหาและการจัดการ มีทักษะในการสื่อสาร การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและการทำงานร่วมกับผู้อื่น มีคุณธรรม จริยธรรม มนุษยสัมพันธ์ รวมถึงความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม ในสัดส่วนที่เหมาะสมเพื่อให้บรรลุ จุดประสงค์ของหมวดวิชาทักษะชีวิต รวมไม่น้อยกว่า 21 หน่วยกิต

1.1 กลุ่มทักษะภาษาและการสื่อสาร (ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต)

1.1.1 กลุ่มวิชาภาษาไทย (ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3000-1101	ภาษาไทยเพื่อสื่อสารในงานอาชีพ	3-0-3
3000-1102	การเขียนเชิงวิชาชีพ	3-0-3
3000-1103	ภาษาไทยเพื่อการนำเสนองาน	3-0-3
3000-1104	การพูดเพื่อสื่อสารงานอาชีพ	3-0-3
3000-1105	การเขียนรายงานการปฏิบัติงาน	3-0-3
3000*1101 ถึง 3000*1199	รายวิชาในกลุ่มวิชาภาษาไทย ที่สถานศึกษาอาชีวศึกษาหรือสถาบันพัฒนาเพิ่มเติม	*-*-*

1.1.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ (ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3000-1201	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารทางธุรกิจและสังคม	3-0-3
3000-1202	กลยุทธ์การอ่านและการเขียนภาษาอังกฤษ	2-0-2
3000-1203	ภาษาอังกฤษสำหรับการปฏิบัติงาน	2-0-2
3000-1204	ภาษาอังกฤษโครงการ	0-2-1
3000-1205	การเรียนรู้ภาษาอังกฤษผ่านเว็บไซต์	0-2-1
3000-1206	การสนทนาภาษาอังกฤษ 1	3-0-3
3000-1207	การสนทนาภาษาอังกฤษ 2	3-0-3
3000-1208	ภาษาอังกฤษธุรกิจในงานอาชีพ	3-0-3
3000-1210	ภาษาอังกฤษเพื่ออุตสาหกรรมธุรกิจบริการ	3-0-3
3000-1213	ภาษาอังกฤษเทคโนโลยีอาหาร	3-0-3
3000*1201 ถึง 3000*1299	รายวิชาในกลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ ที่สถานศึกษาอาชีวศึกษาหรือสถาบันพัฒนาเพิ่มเติม	*-*-*

1.2 กลุ่มทักษะการคิดและการแก้ปัญหา (ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต)

1.2.1 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ (ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3000-1305	วิทยาศาสตร์เพื่องานธุรกิจและบริการ	2-2-3
3000-1307	วิทยาศาสตร์เพื่องานอาหารและโภชนาการ	2-2-3
3000-1312	การจัดการทรัพยากร พลังงานและสิ่งแวดล้อม	2-2-3
3000-1313	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อชีวิต	2-2-3
3000-1314	วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต	2-2-3
3000-1315	ชีวิตกับเทคโนโลยีสมัยใหม่	2-2-3
3000-1317	การวิจัยเบื้องต้น	3-0-3
3000*1301 ถึง 3000*1399	รายวิชาในกลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ ที่สถานศึกษาอาชีวศึกษาหรือสถาบันพัฒนาเพิ่มเติม	*-*-*

1.2.2 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ (ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3000-1401	คณิตศาสตร์เพื่อพัฒนาทักษะการคิด	3-0-3
3000-1403	คณิตศาสตร์ธุรกิจ	3-0-3
3000-1404	คณิตศาสตร์และสถิติเพื่องานอาชีพ	3-0-3
3000-1408	สถิติและการวางแผนการตลาด	3-0-3
3000-1409	การคิดและการตัดสินใจ	3-0-3
3000*1401 ถึง 3000*1499	รายวิชาในกลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ ที่สถานศึกษาอาชีวศึกษาหรือสถาบันพัฒนาเพิ่มเติม	*-*-*

1.3 กลุ่มทักษะทางสังคมและการดำรงชีวิต (ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต)

1.3.1 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ (ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3000-1501	ชีวิตกับสังคมไทย	3-0-3
3000-1502	เศรษฐกิจพอเพียง	3-0-3
3000-1503	มนุษย์สัมพันธ์กับปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง	3-0-3
3000-1504	ภูมิฐานถิ่นไทย	3-0-3
3000-1505	การเมืองการปกครองไทย	3-0-3
3000*1501 ถึง 3000*1599	รายวิชาในกลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ ที่สถานศึกษาอาชีวศึกษาหรือสถาบันพัฒนาเพิ่มเติม	*-*-*

1.3.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ (ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3000-1601	การพัฒนาทักษะชีวิตเพื่อสุขภาพและสังคม	3-0-3
3000-1602	การบริหารจัดการสุขภาพเพื่อภาวะผู้นำ	3-0-3
3000-1603	พฤติกรรมนันทนาการกับการพัฒนาตน	3-0-3
3000-1604	เทคนิคการพัฒนาสุขภาพในการทำงาน	2-0-2
3000-1605	สุขภาพชุมชน	2-0-2
3000-1606	การคิดอย่างเป็นระบบ	2-0-2
3000-1607	สารสนเทศเพื่อการเรียนรู้	0-2-1
3000-1608	พลศึกษาเพื่องานอาชีพ	0-2-1

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3000-1609	ลีลาศเพื่อการสมาคม	0-2-1
3000-1610	คุณภาพชีวิตเพื่อการทำงาน	1-0-1
3000*1601 ถึง 3000*1699	รายวิชาในกลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ ที่สถานศึกษาอาชีวศึกษาหรือสถาบันพัฒนาเพิ่มเติม	*-*-*

2. หมวดวิชาทักษะวิชาชีพ

ไม่น้อยกว่า 56 หน่วยกิต

2.1 กลุ่มทักษะวิชาชีพพื้นฐาน (15 หน่วยกิต)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3001-1001	การบริหารงานคุณภาพในองค์กร	3-0-3
3001-2001	เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการจัดการอาชีพ	2-2-3
3400-1001	สัมมนาวิชาชีพ	1-2-2
3400-1002	เทคนิคการนำเสนอผลงาน	1-4-3
3400-1003	การพัฒนาความคิดสร้างสรรค์	1-2-2
3400-1004	การจัดการงานวิชาชีพ	2-0-2

2.2 กลุ่มทักษะวิชาชีพเฉพาะ (21 หน่วยกิต)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3404-2001	โภชนาการเพื่อชีวิต	2-2-3
3404-2002	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	2-2-3
3404-2003	ความปลอดภัยในงานอาหาร	3-0-3
3404-2004	อาหารไทย	2-3-3
3404-2005	ขนมไทย	2-3-3
3404-2006	การแปรรูปอาหาร	2-3-3
3404-2007	ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่	2-3-3

2.3 กลุ่มทักษะวิชาชีพเลือก (ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต)

ให้เลือกเรียนรายวิชาในกลุ่มทักษะวิชาชีพเลือกตามที่กำหนด

2.3.1 สาขางานอาหารและโภชนาการ

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3404-2101	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	2-3-3
3404-2102	สรีรวิทยา	2-0-2
3404-2103	เคมีอาหาร	3-0-3
3404-2104	ครัวและเครื่องใช้ในงานอาหาร	1-3-2
3404-2105	โภชนาการเพื่อสุขภาพ	2-3-3
3404-2106	โภชนบำบัด	2-3-3
3404-2107	อาหารโรงพยาบาล	1-3-2
3404-2108	อาหารปลอดสารพิษ	1-3-2
3404-2109	อาหารต้านโรค	1-3-2
3404-2110	อาหารแคลอรีต่ำ	1-3-2
3404-2111	อาหารชีวจิต	1-3-2
3404-2112	อาหารเพื่อสุขภาพ	1-3-2
3404-2113	อาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ	1-3-2
3404-2114	อาหารกับวัฒนธรรม	1-3-2
3404-2115	อาหารไทยโบราณ	1-3-2
3404-2116	ขนมไทยในงานประเพณี	1-3-2
3404-2117	ขนมไทยในวรรณคดี	1-3-2
3404-2118	การจัดการธุรกิจขนมไทย	2-3-3
3404-2119	การจัดการธุรกิจเบเกอรี่	2-3-3
3404-2120	เค้กและการแต่งหน้าเค้กเชิงธุรกิจ	2-3-3
3404-2121	ศิลปะการออกแบบและตกแต่งอาหาร	1-3-2
3404-2122	ธุรกิจการจัดเลี้ยง	2-3-3
3404-2123	อาหารฟิวส์ชั่น	1-3-2
3404-2124	อาหารตะวันตก	2-3-3
3404-2125	อาหารจานร้อน	1-3-2
3404-2126	อาหารฮาลาล	1-3-2

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3404-2127	อาหารอาเซียน	1-3-2
3404-2128	เครื่องคั่วเพื่อสุขภาพ	1-3-2
3404-2129	ศิลปะการผสมเครื่องคั่วเพื่อสุขภาพ	1-3-2
3404-2130	ไอศกรีมและผลิตภัณฑ์น้ำนม	1-3-2
3404-2131	คอมพิวเตอร์ในงานอาหาร	1-2-2
3404-2101 ถึง 3404*2199	รายวิชาตามความชำนาญเฉพาะด้านของสถานประกอบการ หรือตามยุทธศาสตร์ของภูมิภาค	*-*-*

รายวิชาทวิภาคี

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3404-5101	งานอาหารและโภชนาการ 1	*-*-*
3404-5102	งานอาหารและโภชนาการ 2	*-*-*
3404-5103	งานอาหารและโภชนาการ 3	*-*-*
3404-5104	งานอาหารและโภชนาการ 4	*-*-*
3404-51XX	งานอาหารและโภชนาการ ...	*-*-*

2.3.2 สาขางานการแปรรูปอาหาร

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3404-2201	เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร	2-3-3
3404-2202	เทคโนโลยีการหมัก	1-3-2
3404-2203	เทคโนโลยีเครื่องคั่ว	1-3-2
3404-2204	อาหารแช่แข็ง	2-3-3
3404-2205	การแปรรูปปรัชญาพืช	2-3-3
3404-2206	การแปรรูปผักและผลไม้	2-3-3
3404-2207	การแปรรูปเนื้อสัตว์	2-3-3
3404-2208	การแปรรูปน้ำนม	2-3-3
3404-2209	การจัดการผลพลอยได้และของเหลือ	2-3-3
3404-2210	การควบคุมคุณภาพอาหาร	2-0-2
3404-2211	มาตรฐานและกฎหมายอาหาร	3-0-3
3404-2201 ถึง 3404*2299	รายวิชาตามความชำนาญเฉพาะด้านของสถานประกอบการ หรือตามยุทธศาสตร์ของภูมิภาค	*-*-*

รายวิชาโทภาคี

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3404-5201	งานการแปรรูปอาหาร 1	*-*-*
3404-5202	งานการแปรรูปอาหาร 2	*-*-*
3404-5203	งานการแปรรูปอาหาร 3	*-*-*
3404-5204	งานการแปรรูปอาหาร 4	*-*-*
3404-52XX	งานการแปรรูปอาหาร ...	*-*-*

2.3.3 สาขางานการประกอบอาหารในเรือเดินทะเลระหว่างประเทศ

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3404-2301	การจัดการอาหารในเรือเดินทะเล	2-3-3
3404-2302	การประกอบอาหารไทย	2-3-3
3404-2303	อาหารนานาชาติ	2-3-3
3404-2304	อุปกรณ์และเครื่องใช้ในเรือเดินทะเล	1-2-2
3404-2305	ความรู้ทักษะพื้นฐานการปฏิบัติงานในเรือเดินทะเล	1-2-2
3404-2306	ภาษาอังกฤษงานบริการอาหารในเรือเดินทะเล	1-2-2
3404-2301 ถึง 3404*2399	รายวิชาตามความชำนาญเฉพาะด้าน ของสถานประกอบการหรือตามยุทธศาสตร์ของภูมิภาค	*-*-*

รายวิชาโทภาคี

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3404-5301	ภาษาอังกฤษทางทะเล	*-*-*
3404-5302	การบริหารจัดการอาหารในเรือเดินทะเล	*-*-*
3404-5303	งานการประกอบอาหารในเรือเดินทะเล 1	*-*-*
3404-5304	งานการประกอบอาหารในเรือเดินทะเล 2	*-*-*
3404-53XX	งานการประกอบอาหารในเรือเดินทะเล ...	*-*-*

2.3.4 สาขางานเซฟอาหารนานาชาติ

ให้เรียนรายวิชาในกลุ่มทักษะวิชาชีพเลือกตามที่กำหนด ทั้ง 8 รายวิชา เพื่อให้มีสมรรถนะครบตามหลักสูตร SIT30731 Certificate III in Hospitality ของออสเตรเลีย

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3404-2401	สุขอนามัยในการประกอบอาหาร	2-0-2
3404-2402	การจัดการครัวและอุปกรณ์งานครัว	1-3-2
3404-2403	การจัดการวัตถุดิบเพื่อการประกอบอาหาร	1-3-2
3404-2404	การประกอบอาหารเรียกน้ำย่อยและสลัด	1-3-2
3404-2405	การทำแซนด์วิช	1-3-2
3404-2406	การประกอบอาหารดำรับมาตรฐาน	1-3-2
3404-2407	เทคนิคการประกอบอาหารนานาชาติ	1-3-2
3404-2408	การบริหารงานครัว	1-3-2
3404-2401 ถึง 3404*2499	รายวิชาตามความชำนาญเฉพาะด้าน ของสถานประกอบการหรือตามยุทธศาสตร์ของภูมิภาค	*-*-*

รายวิชาที่แนะนำเพิ่มเติม เพื่อเลือกเรียนเป็นรายวิชาชีพสาขางานเพิ่มเติม หรือรายวิชาเลือกเสรี

3404-2101	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	2-3-3
3404-2124	อาหารตะวันตก	2-3-3

รายวิชาทวิภาคี

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3404-5401	งานเซฟอาหารนานาชาติ 1	*-*-*
3404-5402	งานเซฟอาหารนานาชาติ 2	*-*-*
3404-5403	งานเซฟอาหารนานาชาติ 3	*-*-*
3404-5404	งานเซฟอาหารนานาชาติ 4	*-*-*
3404-54XX	งานเซฟอาหารนานาชาติ ...	*-*-*

สำหรับรายวิชาในการศึกษาระบบทวิภาคีไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิตนั้น ให้สถานศึกษาร่วมวิเคราะห์ลักษณะงานของสถานประกอบการ รัฐวิสาหกิจ หรือหน่วยงานของรัฐ เพื่อนำมากำหนดจุดประสงค์รายวิชา สมรรถนะรายวิชาและคำอธิบายรายวิชา ที่สอดคล้องกันระหว่างสมรรถนะวิชาชีพสาขางานกับลักษณะการปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการ รวมทั้งจำนวนหน่วยกิตและเวลาที่ใช้ในการฝึกอาชีพในแต่ละรายวิชาเพื่อนำไปจัดทำแผนการฝึกอาชีพ การวัดและการประเมินผลการปฏิบัติงานให้สอดคล้องกับสมรรถนะรายวิชา ทั้งนี้ โดยให้ใช้เวลาฝึกในสถานประกอบการ ไม่น้อยกว่า 54 ชั่วโมง มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

2.4 ฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพ (4 หน่วยกิต)

ให้เลือกเรียนรายวิชา 3404-8001 หรือรายวิชา 3404-8002 และ 3404-8003

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3404-8001	ฝึกงาน	*-*-4
3404-8002	ฝึกงาน 1	*-*-2
3404-8003	ฝึกงาน 2	*-*-2

2.5 โครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ (4 หน่วยกิต)

ให้เลือกเรียนรายวิชา 3404-8501 หรือรายวิชา 3404-8502 และ 3404-8503

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3404-8501	โครงการ	*-*-4
3404-8502	โครงการ 1	*-*-2
3404-8503	โครงการ 2	*-*-2

3. หมวดวิชาเลือกเสรี

ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนตามความถนัดและความสนใจจากรายวิชาที่เสนอแนะ หรือเลือกเรียนจากรายวิชาในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2557 ทุกประเภทวิชา สาขาวิชาและหมวดวิชา โดยต้องไม่เป็นรายวิชาที่เคยศึกษามาแล้ว และต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้ศึกษาโดยไม่นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จการศึกษา

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3000-9201	ภาษาและวัฒนธรรมจีน	2-0-2
3000-9202	การสนทนาภาษาจีนสำหรับการทำงาน	2-0-2
3000-9203	ภาษาและวัฒนธรรมญี่ปุ่น	2-0-2
3000-9204	การสนทนาภาษาญี่ปุ่นสำหรับการทำงาน	2-0-2
3000-9205	ภาษาและวัฒนธรรมเกาหลี	2-0-2
3000-9206	การสนทนาภาษาเกาหลีสำหรับการทำงาน	2-0-2
3000-9207	ภาษาและวัฒนธรรมเวียดนาม	2-0-2
3000-9208	การสนทนาภาษาเวียดนามสำหรับการทำงาน	2-0-2
3000-9209	ภาษาและวัฒนธรรมอินโดนีเซีย	2-0-2
3000-9210	การสนทนาภาษาอินโดนีเซียสำหรับการทำงาน	2-0-2
3000-9211	ภาษาและวัฒนธรรมมาเลเซีย	2-0-2
3000-9212	การสนทนาภาษามลายูสำหรับการทำงาน	2-0-2
3000-9213	ภาษาและวัฒนธรรมพม่า	2-0-2
3000-9214	การสนทนาภาษาพม่าสำหรับการทำงาน	2-0-2
3000-9215	ภาษาและวัฒนธรรมเขมร	2-0-2
3000-9216	การสนทนาภาษาเขมรสำหรับการทำงาน	2-0-2
3000-9217	ภาษาและวัฒนธรรมลาว	2-0-2
3000-9218	การสนทนาภาษาลาวสำหรับการทำงาน	2-0-2
3000-9219	ภาษาและวัฒนธรรมฟิลิปปินส์	2-0-2
3000-9220	การสนทนาภาษาฟิลิปปินส์สำหรับการทำงาน	2-0-2
3000-9221	ภาษาและวัฒนธรรมรัสเซีย	2-0-2
3000-9222	การสนทนาภาษารัสเซียสำหรับการทำงาน	2-0-2
3000-9223	ภาษาและวัฒนธรรมเยอรมัน	2-0-2
3000-9224	การสนทนาภาษาเยอรมันสำหรับการทำงาน	2-0-2
3000-9225	ภาษาและวัฒนธรรมฝรั่งเศส	2-0-2
3000-9226	การสนทนาฝรั่งเศสสำหรับการทำงาน	2-0-2

4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร (2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3000-2001	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 1	0-2-0
3000-2002	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 2	0-2-0
3000-2003	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 3	0-2-0
3000-2004	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 4	0-2-0
3000*2001 ถึง 3000*2004	กิจกรรมที่สถานศึกษาหรือสถานประกอบการจัด	0-2-0

คำอธิบายรายวิชา
หมวดวิชาทักษะวิชาชีพ

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2557

ประเภทวิชาคหกรรม

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

คำอธิบายรายวิชา

หมวดวิชาทักษะวิชาชีพ กลุ่มทักษะวิชาชีพพื้นฐาน

- กลุ่มทักษะวิชาชีพพื้นฐาน หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2557

กลุ่มบริหารและจัดการวิชาชีพ

3001-1001 การบริหารงานคุณภาพในองค์กร 3-0-3

กลุ่มเทคโนโลยีสารสนเทศ

3001-2001 เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการจัดการอาชีพ 2-2-3

- กลุ่มทักษะวิชาชีพพื้นฐาน ประเภทวิชาคหกรรม

3400-1001 สัมมนาวิชาชีพ 1-2-2

3400-1002 เทคนิคการนำเสนอผลงาน 1-4-3

3400-1003 การพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ 1-2-2

3400-1004 การจัดการงานวิชาชีพ 2-0-2

● **กลุ่มทักษะวิชาชีพพื้นฐาน หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2557**

กลุ่มบริหารและจัดการวิชาชีพ

3001-1001

การบริหารงานคุณภาพในองค์กร

3-0-3

(Quality Administration in Organization)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับการจัดการองค์กร หลักการบริหารงานคุณภาพและเพิ่มผลผลิต หลักการเพิ่มประสิทธิภาพการทำงาน และการประยุกต์ใช้ในการจัดการงานอาชีพ
2. สามารถวางแผนการจัดการงานอาชีพ โดยประยุกต์ใช้หลักการจัดการองค์กร การเพิ่มประสิทธิภาพขององค์กร และกิจกรรมการบริหารงานคุณภาพและเพิ่มผลผลิต
3. มีเจตคติและกิริยาที่ดีในการจัดการงานอาชีพด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยันประหยัดอดทนและสามารถทำงานร่วมกัน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการจัดการองค์กร การบริหารงานคุณภาพและเพิ่มผลผลิต การจัดการความเสี่ยง การจัดการความขัดแย้ง การเพิ่มประสิทธิภาพการทำงาน
2. วางแผนการจัดการองค์กร และเพิ่มประสิทธิภาพขององค์กรตามหลักการ
3. กำหนดแนวทางจัดการความเสี่ยง และความขัดแย้งในงานอาชีพตามสถานการณ์
4. เลือกกลยุทธ์เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการทำงานตามหลักการบริหารงานคุณภาพและเพิ่มผลผลิต
5. ประยุกต์ใช้กิจกรรมระบบคุณภาพและเพิ่มผลผลิตในการจัดการงานอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับ การจัดการองค์กร การเพิ่มประสิทธิภาพขององค์กร การบริหารงานคุณภาพและเพิ่มผลผลิตการจัดการความเสี่ยง การจัดการความขัดแย้งในองค์กร กลยุทธ์การเพิ่มประสิทธิภาพการทำงาน การนำกิจกรรมระบบคุณภาพและเพิ่มผลผลิตมาประยุกต์ใช้ในการจัดการงานอาชีพ

กลุ่มเทคโนโลยีสารสนเทศ

3001-2001	เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการจัดการอาชีพ (Information Technology for Works)	2-2-3
-----------	--	-------

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับคอมพิวเตอร์และอุปกรณ์โทรคมนาคม ระบบเครือข่ายคอมพิวเตอร์และสารสนเทศ การสืบค้นและสื่อสารข้อมูลสารสนเทศในงานอาชีพ
2. สามารถสืบค้น จัดเก็บ ค้นคืน ส่งผ่าน จัดดำเนินการข้อมูลสารสนเทศ นำเสนอและสื่อสารข้อมูลสารสนเทศในงานอาชีพ โดยใช้คอมพิวเตอร์และอุปกรณ์โทรคมนาคม และโปรแกรมสำเร็จรูปที่เกี่ยวข้อง
3. มีคุณธรรม จริยธรรมและความรับผิดชอบในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการจัดการอาชีพ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการสืบค้น จัดดำเนินการและสื่อสารข้อมูลสารสนเทศในงานอาชีพ โดยใช้คอมพิวเตอร์ อุปกรณ์โทรคมนาคม ระบบเครือข่ายคอมพิวเตอร์และสารสนเทศ และโปรแกรมสำเร็จรูปที่เกี่ยวข้อง
2. ใช้คอมพิวเตอร์และอุปกรณ์โทรคมนาคมในการสืบค้นและสื่อสารข้อมูลสารสนเทศผ่านระบบเครือข่ายคอมพิวเตอร์และสารสนเทศ
3. จัดเก็บ ค้นคืน ส่งผ่านและจัดดำเนินการข้อมูลสารสนเทศตามลักษณะงานอาชีพ
4. นำเสนอและสื่อสารข้อมูลสารสนเทศในงานอาชีพโดยประยุกต์ใช้โปรแกรมสำเร็จรูป

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับคอมพิวเตอร์และอุปกรณ์โทรคมนาคม ระบบเครือข่ายคอมพิวเตอร์และสารสนเทศ การสืบค้นข้อมูลสารสนเทศ การจัดเก็บ ค้นคืน ส่งผ่านและจัดดำเนินการข้อมูลสารสนเทศ การประยุกต์ใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในการนำเสนอและสื่อสารข้อมูลสารสนเทศตามลักษณะงานอาชีพ

● กลุ่มทักษะวิชาชีพพื้นฐาน ประเภทวิชาคหกรรม

3400-1001

สัมมนาวิชาชีพ

1-2-2

(Vocational Seminar)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้และเข้าใจเกี่ยวกับความหมาย หลักการและรูปแบบการสัมมนาวิชาชีพ
2. รู้และเข้าใจเกี่ยวกับการวางแผน การเตรียมการและการดำเนินการสัมมนาวิชาชีพ
3. มีทักษะในการจัดสัมมนาวิชาชีพ
4. มีทักษะในการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการจัดสัมมนา
5. มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ สามารถทำงานเป็นทีมและมีทัศนคติที่ดีต่องานอาชีพ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับความหมาย หลักการและรูปแบบการสัมมนาวิชาชีพ
2. แสดงความรู้เกี่ยวกับการวางแผน การเตรียมการและการดำเนินการสัมมนาวิชาชีพ
3. จัดสัมมนาได้ตามลักษณะวิชาชีพ
4. ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการจัดสัมมนาวิชาชีพได้ตามหลักการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความหมาย หลักการและรูปแบบการสัมมนาวิชาชีพ วางแผน เตรียมการและดำเนินการสัมมนาวิชาชีพ จัดสัมมนาได้ตามลักษณะวิชาชีพ ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการจัดสัมมนาวิชาชีพ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้และเข้าใจความหมาย หลักการและประเภทการนำเสนอผลงาน
2. มีทักษะในเลือกใช้เทคนิคการนำเสนอผลงาน
3. มีทักษะในการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการนำเสนอผลงาน
4. มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ สามารถทำงานเป็นทีม และมีทัศนคติที่ดีต่องานอาชีพ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับความหมาย หลักการและประเภทการนำเสนอผลงาน
2. เลือกใช้เทคนิคการนำเสนอผลงานได้ตามการใช้งาน
3. ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการนำเสนอผลงานได้ตามหลักการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความหมาย หลักการ และประเภทของการนำเสนอผลงาน การวางแผน เทคนิคการนำเสนอผลงาน การนำเทคโนโลยีมาประยุกต์ใช้ในการนำเสนอผลงาน

(Development Creative)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้และเข้าใจความหมาย หลักการการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์
2. รู้และเข้าใจเกี่ยวกับองค์ประกอบของความคิดสร้างสรรค์
3. มีทักษะในการนำความคิดสร้างสรรค์มาพัฒนาและสร้างผลงาน
4. มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการพัฒนาสร้างสรรค์ผลงานและมีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับความหมาย หลักการการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์
2. แสดงความรู้เกี่ยวกับองค์ประกอบของความคิดสร้างสรรค์
3. นำความคิดสร้างสรรค์มาพัฒนาและสร้างผลงานได้ตามหลักการ
4. ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการพัฒนาสร้างสรรค์ผลงานตามหลักการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความหมาย หลักการการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ องค์ประกอบของความคิดสร้างสรรค์ นำความคิดสร้างสรรค์มาพัฒนาและสร้างผลงาน การนำเทคโนโลยีมาใช้ในการพัฒนาสร้างสรรค์ผลงาน

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้และเข้าใจเกี่ยวกับการจัดการ กระบวนการจัดการธุรกิจ
2. รู้และเข้าใจ การวิเคราะห์งานตามกระบวนการจัดการงานวิชาชีพ
3. มีทักษะในการดำเนินงานธุรกิจ และการบริการด้านวิชาชีพ
4. นำเทคโนโลยีมาประยุกต์ใช้ในการจัดการงานวิชาชีพ
5. มีเจตคติที่ดี ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ ตามจรรยาบรรณด้านวิชาชีพ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการจัดการ กระบวนการจัดการธุรกิจ
2. แสดงความรู้เกี่ยวกับการวิเคราะห์ ตามกระบวนการจัดการงานวิชาชีพ
3. ดำเนินงานธุรกิจและการบริการในงานวิชาชีพ
4. นำเทคโนโลยีมาประยุกต์ใช้ในการจัดการงานวิชาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการจัดการ กระบวนการจัดการธุรกิจ วิเคราะห์งานตามกระบวนการจัดการงานวิชาชีพ ดำเนินงานธุรกิจและบริการด้านวิชาชีพ นำเทคโนโลยีมาประยุกต์ใช้ในการจัดการงานวิชาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

หมวดวิชาทักษะวิชาชีพ กลุ่มทักษะวิชาชีพเฉพาะ

3404-2001	โภชนาการเพื่อชีวิต	2-2-3
3404-2002	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	2-2-3
3404-2003	ความปลอดภัยในงานอาหาร	3-0-3
3404-2004	อาหารไทย	2-3-3
3404-2005	ขนมไทย	2-3-3
3404-2006	การแปรรูปอาหาร	2-3-3
3404-2007	ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่	2-3-3

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับหลักโภชนาการ ปัญหาภาวะโภชนาการ อาหารแลกเปลี่ยน อาหารครบมาตรฐาน การกำหนดรายการอาหารและคำนวณคุณค่าอาหาร อาหารเฉพาะโรค อาหารบุคคลภาวะพิเศษ
2. เข้าใจเกี่ยวกับหลักโภชนาการบุคคลวัยต่างๆ บุคคลภาวะพิเศษ ความต้องการปริมาณสารอาหารของบุคคลวัยต่างๆ บุคคลภาวะพิเศษ การกำหนดอาหาร การคำนวณความต้องการสารอาหาร การใช้ตารางสารอาหารและการประกอบอาหารของบุคคลวัยต่างๆ บุคคลภาวะพิเศษ และอาหารเฉพาะโรค
3. สามารถกำหนดอาหารและคำนวณความต้องการปริมาณสารอาหารของบุคคลวัยต่างๆ บุคคลภาวะพิเศษ และอาหารเฉพาะโรคจากตารางแสดงคุณค่าอาหารของไทย และตารางอาหารแลกเปลี่ยน
4. สามารถประกอบอาหารสำหรับบุคคลวัยต่างๆ บุคคลภาวะพิเศษ และอาหารเฉพาะโรคตามหลักโภชนาการ
5. ตระหนักและเห็นคุณค่าถึงความสำคัญของโภชนาการสำหรับบุคคลวัยต่างๆ และบุคคลภาวะพิเศษ นำความรู้ด้านโภชนาการไปใช้เป็นพื้นฐานการเรียนวิชาชีพอาหารและใช้ในชีวิตประจำวัน
6. มีเจตคติและกิริยาสำนึกในการจัดการงานอาชีพ ด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน ประหยัด อดทน และสามารถทำงานร่วมกัน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักโภชนาการ ภาวะโภชนาการ อาหารครบมาตรฐาน อาหารเฉพาะโรค อาหารบุคคลภาวะพิเศษ
2. คำนวณคุณค่าอาหาร กำหนดรายการอาหาร ตามรายการอาหารแลกเปลี่ยนและตารางแสดงคุณค่าอาหารของไทย
3. ประกอบอาหารสำหรับบุคคลวัยต่างๆ บุคคลภาวะพิเศษ อาหารเฉพาะโรค ตามหลักโภชนาการ
4. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักโภชนาการ ปัญหาภาวะโภชนาการ อาหารแลกเปลี่ยน อาหารครบมาตรฐาน การกำหนดรายการอาหารและคำนวณคุณค่าอาหาร อาหารเฉพาะโรค อาหารบุคคลภาวะพิเศษ การประกอบอาหารบุคคลวัยต่างๆ บุคคลภาวะพิเศษ และอาหารเฉพาะโรค

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับ โครงสร้าง ส่วนประกอบทางเคมี การเปลี่ยนแปลงทางเคมีและทางกายภาพของอาหาร และหลักการประกอบอาหารประเภทต่างๆ
2. เข้าใจหลักการทดลองอาหาร การวางแผนการทดลอง การดำเนินงาน การวัดและประเมินผล การรายงานผลการทดลอง การจัดทำคำรับมาตรฐานและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
3. สามารถค้นคว้า ทดลองและประกอบอาหารตามกระบวนการทางวิทยาศาสตร์
4. มีเจตคติและกิริยานิสัยในการจัดการงานอาชีพ ด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน ประหยัด อุตุน และสามารถทำงานร่วมกัน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับ โครงสร้าง ส่วนประกอบ การเปลี่ยนแปลงทางเคมีและกายภาพของอาหาร
2. ประกอบอาหารประเภทต่างๆ ตามกระบวนการทางวิทยาศาสตร์และการพัฒนาผลิตภัณฑ์
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ โครงสร้าง ส่วนประกอบทางเคมี การเปลี่ยนแปลงทางเคมีและทางกายภาพของอาหาร หลักการทดลอง การวางแผนการทดลอง การดำเนินงาน การวัดและประเมินผล การสรุปลผล การรายงานผลการทดลอง การจัดทำคำรับมาตรฐาน การทดลองและประกอบอาหารประเภทต่างๆ ตามกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงาน สาเหตุการเกิดอุบัติเหตุและการป้องกัน
2. เข้าใจเกี่ยวกับกฎหมายและมาตรฐานอาหาร แนวทางการผลิตอาหารตาม หลักเกณฑ์วิธีการที่ดี GMP GHP HACCP และ ISO และการขออนุญาตผลิตอาหาร
3. เข้าใจเกี่ยวกับสุขอนามัยอาหาร การปนเปื้อนในอาหาร การใช้วัตถุเจือปนใน อาหาร และการตรวจสอบคุณภาพอาหาร
4. มีเจตคติและกิริยาสำในการจัดการงานอาชีพด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน ประหยัด อดทนและสามารถทำงานร่วมกัน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงาน สาเหตุ และการป้องกันอุบัติเหตุ
2. แสดงความรู้เกี่ยวกับกฎหมายและมาตรฐานอาหาร แนวทางการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ที่ดี การปนเปื้อน วัตถุเจือปนในอาหาร และการตรวจสอบคุณภาพอาหาร
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการเรียนอย่างมีประสิทธิภาพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงาน สาเหตุการเกิดอุบัติเหตุและการป้องกันจากการปฏิบัติงานอาหาร มาตรฐานอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข แนวทางการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ที่ดี GMP GHP HACCP และ ISO การขออนุญาตผลิตอาหาร สุขอนามัยอาหารการปนเปื้อนในอาหาร การใช้วัตถุเจือปนในอาหาร และการตรวจสอบคุณภาพอาหาร

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับประเภทของอาหารไทย การเลือกวัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ และการประยุกต์ใช้เทคโนโลยี การจัดการอาหารไทยในโอกาสต่างๆ เทคนิคการประกอบอาหารไทย การดัดแปลงอาหารเหลือใช้ การจัดตกแต่ง คิดค้นทุน ดำรับมาตรฐาน และจัดแสดงผลงาน
2. สามารถเลือกวัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ และประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการประกอบอาหารไทย
3. สามารถประกอบอาหารไทยในโอกาสต่างๆ อาหารไทยโบราณ อาหารไทยในวรรณคดี จัดตกแต่ง คิดค้นทุน จัดทำดำรับมาตรฐาน และนำเสนอและจัดจำหน่าย
4. มีเจตคติและกิริยาสำในการจัดการงานอาชีพด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน อดทน และสามารถทำงานร่วมกัน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับประเภทของอาหารไทย การจัดการอาหารไทยในโอกาสต่างๆ เทคนิคการประกอบอาหาร การดัดแปลงอาหารเหลือใช้ การจัดตกแต่ง คิดค้นทุน การทำดำรับมาตรฐาน และจัดแสดงผลงาน
2. แสดงความรู้เกี่ยวกับการเลือกวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์และประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการประกอบอาหารไทย
3. เตรียมและประกอบอาหารไทยในโอกาสต่างๆ
4. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับประเภทของอาหารไทย การเลือกวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์ การจัดการอาหารไทยในโอกาสต่างๆ อาหารไทยโบราณ อาหารไทยในวรรณคดี เทคนิคการประกอบอาหารไทย การประกอบอาหารไทย การดัดแปลงอาหารเหลือใช้ การจัดตกแต่งอาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไทย คิดค้นทุน จัดทำดำรับมาตรฐาน และจัดแสดงผลงาน

(Thai Desserts)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับประเภทขนมไทย ขนมไทยโบราณ ขนมไทยในวรรณคดี การเลือกวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์และประยุกต์ใช้เทคโนโลยีประกอบขนมไทย เทคนิคการทำขนมไทย การจัดตกแต่ง พัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไทย บรรจุภัณฑ์ คิดค้นทุน จัดทำคำรับมาตรฐาน และการจัดแสดงผลงาน
2. สามารถเตรียมวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์สำหรับทำขนมไทย
3. สามารถทำขนมไทย ขนมไทยโบราณ ขนมไทยในวรรณคดี จัดตกแต่ง พัฒนาผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ คิดค้นทุน จัดทำคำรับ มาตรฐาน และจัดแสดงผลงาน
4. มีเจตคติและกิจนิสัยในการจัดการงานอาชีพด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน ประหยัด อุตุน และสามารถทำงานร่วมกัน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับประเภทขนมไทย วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการทำขนมไทย การจัดตกแต่ง พัฒนาผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ คิดค้นทุน และจัดแสดงผลงาน
2. เตรียมและประกอบขนมไทย จัดตกแต่ง จัดทำคำรับมาตรฐาน บรรจุภัณฑ์ คิดค้นทุน และจัดแสดงผลงาน
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับขนมไทย ขนมไทยโบราณ ขนมไทยในวรรณคดี การเลือกวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์สำหรับทำขนมไทย เทคนิคการทำขนมไทย ขนมไทยโบราณ ขนมไทยในวรรณคดี การทำขนมไทย ขนมไทยโบราณ ขนมไทยในวรรณคดี การจัดตกแต่ง พัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไทย บรรจุภัณฑ์ คิดค้นทุน จัดทำคำรับมาตรฐาน และจัดแสดงผลงาน

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับหลักการเตรียม หลักการจัดการต่อวัตถุดิบก่อนการแปรรูป การแปรรูปอาหาร ด้วยวิธีการทำแห้งและรมควัน การหมัก การใช้อุณหภูมิสูง การใช้อุณหภูมิต่ำ การฉายรังสี และการใช้สารเคมี การควบคุมคุณภาพ การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ คิดค้น ทุน และการบรรจุภัณฑ์
2. สามารถแปรรูปอาหารแห้งและการรมควัน การหมัก การใช้อุณหภูมิสูง การใช้อุณหภูมิต่ำ การใช้สารเคมีในอาหาร การควบคุมคุณภาพ การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ คิดค้น ทุน บรรจุภัณฑ์
3. มีเจตคติและกิจนิสัยในการจัดการงานอาชีพด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน ประหยัด อดทน และสามารถทำงานร่วมกัน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการแปรรูปอาหาร การควบคุมคุณภาพ การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ การพัฒนา ผลิตภัณฑ์ การคิดค้น ทุน และการบรรจุภัณฑ์
2. แปรรูปอาหารตามชนิดและวิธีการตามกระบวนการแปรรูปอาหาร
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดการต่อวัตถุดิบก่อนการแปรรูป การทำแห้งและรมควัน การหมัก การใช้อุณหภูมิสูง การใช้อุณหภูมิต่ำ การฉายรังสี และการใช้สารเคมีในอาหาร การควบคุมคุณภาพ การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การคิดค้น ทุน และการบรรจุภัณฑ์

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับการเลือกวัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ และเทคโนโลยีสำหรับผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ เทคนิคการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ การพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ คิดค้นทุน การทำคำรับมาตรฐาน การควบคุมคุณภาพ และการบรรจุภัณฑ์
2. สามารถเลือกวัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์และประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่
3. สามารถผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ประเภทต่างๆ ทำคำรับมาตรฐาน และคิดค้นทุน
4. สามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ ทำคำรับมาตรฐาน เลือกใช้บรรจุภัณฑ์
5. มีเจตคติและกิจนิสัยในการจัดการงานอาชีพด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน ประหยัด อดทน และสามารถทำงานร่วมกัน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์และเทคโนโลยีในการผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่
2. ผลิต ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ พัฒนา ควบคุมคุณภาพ บรรจุภัณฑ์ คิดค้นทุน และทำคำรับมาตรฐาน
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์และเทคโนโลยีสำหรับผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ เทคนิคการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ การพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ การคิดค้นทุน การทำคำรับมาตรฐาน การควบคุมคุณภาพ และการบรรจุภัณฑ์

คำอธิบายรายวิชา

หมวดวิชาทักษะวิชาชีพ กลุ่มทักษะวิชาชีพเลือก

สาขางานอาหารและโภชนาการ

3404-2101	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	2-3-3
3404-2102	สรีรวิทยา	2-0-2
3404-2103	เคมีอาหาร	3-0-3
3404-2104	ครัวและเครื่องใช้ในงานอาหาร	1-3-2
3404-2105	โภชนาการเพื่อสุขภาพ	2-3-3
3404-2106	โภชนบำบัด	2-3-3
3404-2107	อาหารโรงพยาบาล	1-3-2
3404-2108	อาหารปลอดสารพิษ	1-3-2
3404-2109	อาหารต้านโรค	1-3-2
3404-2110	อาหารแคลอรีต่ำ	1-3-2
3404-2111	อาหารชีวจิต	1-3-2
3404-2112	อาหารเพื่อสุขภาพ	1-3-2
3404-2113	อาหารและเครื่องคั้นเพื่อสุขภาพ	1-3-2
3404-2114	อาหารกับวัฒนธรรม	1-3-2
3404-2115	อาหารไทยโบราณ	1-3-2
3404-2116	ขนมไทยในงานประเพณี	1-3-2
3404-2117	ขนมไทยในวรรณคดี	1-3-2
3404-2118	การจัดการธุรกิจขนมไทย	2-3-3
3404-2119	การจัดการธุรกิจเบเกอรี่	2-3-3
3404-2120	เค้กและการแต่งหน้าเค้กเชิงธุรกิจ	2-3-3
3404-2121	ศิลปะการออกแบบและตกแต่งอาหาร	1-3-2
3404-2122	ธุรกิจการจัดเลี้ยง	2-3-3
3404-2123	อาหารฟิวส์ชั่น	1-3-2
3404-2124	อาหารตะวันตก	2-3-3
3404-2125	อาหารจานร้อน	1-3-2

3404-2126	อาหารฮาลาล	1-3-2
3404-2127	อาหารอาเซียน	1-3-2
3404-2128	เครื่องคั้นเพื่อสุขภาพ	1-3-2
3404-2129	ศิลปะการผสมเครื่องคั้นเพื่อสุขภาพ	1-3-2
3404-2130	ไอศกรีมและผลิตภัณฑ์น้ำนม	1-3-2
3404-2131	คอมพิวเตอร์ในงานอาหาร	1-2-2

สาขางานการแปรรูปอาหาร

3404-2201	เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร	2-3-3
3404-2202	เทคโนโลยีการหมัก	1-3-2
3404-2203	เทคโนโลยีเครื่องคั้น	1-3-2
3404-2204	อาหารแช่แข็ง	2-3-3
3404-2205	การแปรรูปธัญพืช	2-3-3
3404-2206	การแปรรูปผักและผลไม้	2-3-3
3404-2207	การแปรรูปเนื้อสัตว์	2-3-3
3404-2208	การแปรรูปน้ำนม	2-3-3
3404-2209	การจัดการผลพลอยได้และของเหลือ	2-3-3
3404-2210	การควบคุมคุณภาพอาหาร	2-0-2
3404-2211	มาตรฐานและกฎหมายอาหาร	3-0-3

สาขางานการประกอบอาหารในเรือเดินทะเลระหว่างประเทศ

3404-2301	การจัดการอาหารในเรือเดินทะเล	2-3-3
3404-2302	การประกอบอาหารไทย	2-3-3
3404-2303	อาหารนานาชาติ	2-3-3
3404-2304	อุปกรณ์และเครื่องใช้ในเรือเดินทะเล	1-2-2
3404-2305	ความรู้ทักษะพื้นฐานการปฏิบัติงานในเรือเดินทะเล	1-2-2
3404-2306	ภาษาอังกฤษงานบริการอาหารในเรือเดินทะเล	1-2-2
รายวิชาทวิภาคี		
3404-5301	ภาษาอังกฤษทางทะเล	*-*-*
3404-5302	การบริหารจัดการงานอาหารในเรือเดินทะเล	*-*-*

สาขางานเซฟอาหารนานาชาติ

3404-2401	สุขอนามัยในการประกอบอาหาร	2-0-2
3404-2402	การจัดการครัวและอุปกรณ์งานครัว	1-3-2
3404-2403	การจัดการวัตถุดิบเพื่อการประกอบอาหาร	1-3-2
3404-2404	การประกอบอาหารเรียกน้ำย่อยและสลัด	1-3-2
3404-2405	การทำแซนด์วิช	1-3-2
3404-2406	การประกอบอาหารสำหรับมาตรฐาน	1-3-2
3404-2407	เทคนิคการประกอบอาหารนานาชาติ	1-3-2
3404-2408	การบริหารงานครัว	1-3-2
3404-2101	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	2-3-3
3404-2124	อาหารตะวันตก	2-3-3

คำอธิบายรายวิชา

หมวดวิชาทักษะวิชาชีพ กลุ่มทักษะวิชาชีพเลือก

สาขางานอาหารและโภชนาการ

3404-2101	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	2-3-3
3404-2102	สรีรวิทยา	2-0-2
3404-2103	เคมีอาหาร	3-0-3
3404-2104	ครัวและเครื่องใช้ในงานอาหาร	1-3-2
3404-2105	โภชนาการเพื่อสุขภาพ	2-3-3
3404-2106	โภชนบำบัด	2-3-3
3404-2107	อาหารโรงพยาบาล	1-3-2
3404-2108	อาหารปลอดสารพิษ	1-3-2
3404-2109	อาหารต้านโรค	1-3-2
3404-2110	อาหารแคลอรีต่ำ	1-3-2
3404-2111	อาหารชีวจิต	1-3-2
3404-2112	อาหารเพื่อสุขภาพ	1-3-2
3404-2113	อาหารและเครื่องคั้นเพื่อสุขภาพ	1-3-2
3404-2114	อาหารกับวัฒนธรรม	1-3-2
3404-2115	อาหารไทยโบราณ	1-3-2
3404-2116	ขนมไทยในงานประเพณี	1-3-2
3404-2117	ขนมไทยในวรรณคดี	1-3-2
3404-2118	การจัดการธุรกิจขนมไทย	2-3-3
3404-2119	การจัดการธุรกิจเบเกอรี่	2-3-3
3404-2120	เค้กและการแต่งหน้าเค้กเชิงธุรกิจ	2-3-3
3404-2121	ศิลปะการออกแบบและตกแต่งอาหาร	1-3-2
3404-2122	ธุรกิจการจัดเลี้ยง	2-3-3

สาขางานอาหารและโภชนาการ (ต่อ)

3404-2123	อาหารฟิวส์ชั้น	1-3-2
3404-2124	อาหารตะวันตก	2-3-3
3404-2125	อาหารจานร้อน	1-3-2
3404-2126	อาหารฮาลาล	1-3-2
3404-2127	อาหารอาเซียน	1-3-2
3404-2128	เครื่องคั้นเพื่อสุขภาพ	1-3-2
3404-2129	ศิลปะการผสมเครื่องคั้นเพื่อสุขภาพ	1-3-2
3404-2130	ไอศกรีมและผลิตภัณฑ์น้ำนม	1-3-2
3404-2131	คอมพิวเตอร์ในงานอาหาร	1-2-2

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับหลักการและขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การประเมินคุณภาพและการยอมรับผลิตภัณฑ์ การค้นคว้า ทดลองพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การควบคุมคุณภาพ การเขียนรายงานวิจัย การนำเสนอและการเผยแพร่
2. สามารถประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ควบคุมคุณภาพ เขียนรายงานวิจัย นำเสนอ และเผยแพร่
3. มีเจตคติและกิริยาสำนึกในการจัดการงานอาชีพด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน อดทน และสามารถทำงานร่วมกัน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
2. เขียนรายงานวิจัย และนำเสนองานพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการและขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การประเมินคุณภาพและการยอมรับผลิตภัณฑ์อาหาร การค้นคว้า ทดลองพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การควบคุมคุณภาพการเขียนรายงานวิจัย การนำเสนอ และเผยแพร่

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับกายวิภาคและสรีรวิทยาของมนุษย์ เนื้อเยื่อ ระบบโครงร่าง ระบบกล้ามเนื้อ ระบบประสาท ระบบไหลเวียน ระบบการหายใจ ระบบการย่อยอาหาร ระบบขับถ่าย ระบบสืบพันธุ์ และระบบต่อมไร้ท่อ
2. มีเจตคติและกิจนิสัยในการจัดการงานอาชีพด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน ประหยัด อุตุน และสามารถทำงานร่วมกัน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับกายวิภาคและสรีรวิทยาของมนุษย์
2. แสดงความรู้เกี่ยวกับระบบต่างๆของมนุษย์
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับกายวิภาคและสรีรวิทยาของมนุษย์ เนื้อเยื่อ ระบบโครงร่าง ระบบกล้ามเนื้อ ระบบประสาท ระบบไหลเวียน ระบบการหายใจ ระบบการย่อยอาหาร ระบบขับถ่าย ระบบสืบพันธุ์ และระบบต่อมไร้ท่อ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับองค์ประกอบทางเคมีของสารอาหาร การวิเคราะห์สารอาหาร ชนิดของวัตถุเจือปนอาหาร และสารปนเปื้อนในอาหาร การเปลี่ยนแปลงทางเคมีที่มีผลต่อคุณภาพของอาหาร
2. สามารถวิเคราะห์สารอาหาร ตรวจสอบสารปนเปื้อนในอาหาร
3. มีเจตคติและกิจนิสัยในการจัดการงานอาชีพด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน ประหยัดอดทน และสามารถทำงานร่วมกัน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับองค์ประกอบ โครงสร้างทางเคมี คุณสมบัติทางเคมีและทางกายภาพของสารอาหาร
2. แสดงความรู้เกี่ยวกับการวิเคราะห์สารอาหาร และตรวจสอบสารปนเปื้อนในอาหาร
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับองค์ประกอบและโครงสร้างทางเคมีของสารอาหาร คุณสมบัติทางเคมีและทางกายภาพของสารอาหาร การวิเคราะห์สารอาหาร ชนิดของวัตถุเจือปน และสารปนเปื้อนในอาหาร การเปลี่ยนแปลงทางเคมีที่มีผลต่อคุณภาพของอาหาร

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับการจัดครัวรูปแบบต่างๆ ตามลักษณะของงาน สุขลักษณะของห้องครัวที่ดี ลักษณะส่วนประกอบของเครื่องใช้ในงานอาหาร และการดูแลรักษา
2. สามารถเลือกใช้เครื่องใช้ได้อย่างถูกต้องกับประเภทของงานและดูแลรักษาถูกวิธี
3. มีเจตคติและกิจนิสัยในการจัดการงานอาชีพด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน ประหยัดอดทน และสามารถทำงานร่วมกัน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับครัวและเครื่องใช้ในงานอาหาร
2. ใช้ และบำรุงรักษา เครื่องใช้ในงานอาหาร ตามลักษณะของงาน
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับรูปแบบการจัดห้องครัวตามลักษณะงาน สุขลักษณะของห้องครัว ประเภท ลักษณะและส่วนประกอบของเครื่องใช้ในงานอาหาร วิธีการใช้ การดูแลรักษา และความปลอดภัย

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับภาวะโภชนาการบุคคลวัยต่างๆ บุคคลภาวะพิเศษ และผู้ป่วย
2. เข้าใจเกี่ยวกับการคำนวณความต้องการพลังงาน สารอาหารและกำหนดรายการอาหาร การประกอบอาหารบุคคลวัยต่างๆ บุคคลภาวะพิเศษ ผู้ป่วยและอาหารโรงพยาบาล
3. สามารถคำนวณความต้องการพลังงาน สารอาหารและกำหนดรายการอาหารของบุคคลวัยต่างๆ บุคคลภาวะพิเศษและผู้ป่วย
4. สามารถประกอบอาหารบุคคลวัยต่างๆ บุคคลภาวะพิเศษ ผู้ป่วย และอาหาร โรงพยาบาล
5. มีเจตคติและกิจนิสัยในการจัดการงานอาชีพด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน ประหยัด อดทน และสามารถทำงานร่วมกัน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับภาวะโภชนาการบุคคลวัยต่างๆ บุคคลภาวะพิเศษ และผู้ป่วย
2. คำนวณความต้องการพลังงาน และประกอบอาหารบุคคลวัยต่างๆ บุคคลภาวะพิเศษ และผู้ป่วยตามหลักเกณฑ์
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับภาวะโภชนาการของบุคคลวัยต่างๆ บุคคลภาวะพิเศษ และผู้ป่วย อาหารโรงพยาบาล คำนวณความต้องการพลังงาน สารอาหารและการกำหนดรายการอาหาร การประกอบอาหารบุคคลวัยต่างๆ บุคคลภาวะพิเศษ ผู้ป่วย และอาหารโรงพยาบาล

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับอาหาร โรงพยาบาล อาหารบำบัดโรค วิธีการคำนวณ และกำหนดอาหารตามรายการอาหารแลกเปลี่ยน
2. สามารถคำนวณและกำหนดอาหารตามรายการอาหารแลกเปลี่ยน
3. สามารถประกอบอาหาร โรงพยาบาลและอาหารบำบัดโรค
4. สามารถเผยแพร่ความรู้ด้าน โภชนบำบัด
5. มีเจตคติและกิริยาสำนึกในการจัดการงานอาชีพด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน อดทน และสามารถทำงานร่วมกัน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับ โรงพยาบาล อาหารบำบัดโรค รายการอาหารแลกเปลี่ยน
2. คำนวณส่วนอาหารตามรายการอาหารแลกเปลี่ยน ประกอบอาหาร โรงพยาบาลและอาหารบำบัดโรค
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับอาหาร โรงพยาบาล อาหารบำบัดโรค การคำนวณและกำหนดอาหารตามรายการอาหารแลกเปลี่ยน การประกอบอาหาร โรงพยาบาล และอาหารบำบัดโรค

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับหลักโภชนาการสำหรับผู้ป่วยและผู้ป่วยพักฟื้น สาเหตุ อากาการ การป้องกัน และการบำบัดโรค ประเภทและชนิดของอาหารโรงพยาบาล การกำหนดรายการอาหารและการคำนวณอาหารจากรายการอาหารแลกเปลี่ยน การเลือกใช้และการเตรียมวัตถุดิบสำหรับประกอบอาหารโรงพยาบาล หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารโรงพยาบาล การจัดบริการอาหารโรงพยาบาล และการเก็บรักษาอาหาร
2. สามารถกำหนดรายการอาหารและการคำนวณอาหารจากรายการอาหารแลกเปลี่ยน
3. สามารถเลือกใช้ เตรียมวัตถุดิบ ประกอบอาหารโรงพยาบาล จัดบริการ ให้คำแนะนำผู้ป่วย และเก็บรักษา
4. มีเจตคติและกิจนิสัยในการจัดการงานอาชีพด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน ประหยัด อุตุน และสามารถทำงานร่วมกัน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักโภชนาการสำหรับผู้ป่วย ประเภทและชนิดของอาหารโรงพยาบาล
2. คำนวณส่วนอาหารตามรายการอาหารแลกเปลี่ยน ประกอบอาหารโรงพยาบาลตามหลักโภชนาการบำบัด
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักโภชนาการสำหรับผู้ป่วยและผู้ป่วยพักฟื้น สาเหตุ อากาการ การป้องกัน และการบำบัดโรค ประเภทและชนิดของอาหารโรงพยาบาล การกำหนดรายการอาหารและการคำนวณอาหารจากรายการอาหารแลกเปลี่ยน การเลือกใช้และการเตรียมวัตถุดิบสำหรับประกอบอาหารโรงพยาบาล หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารโรงพยาบาล การจัดบริการอาหารโรงพยาบาล ให้คำแนะนำกับผู้ป่วย และการเก็บรักษาอาหาร

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับหลักการของอาหารปลอดสารพิษ สารเคมี สารปนเปื้อนในอาหาร วงจรการบริโภค แหล่งที่มาของอันตรายที่เกิดจากสารเคมี สารปนเปื้อนในอาหาร มาตรฐานอาหาร การเลือกวัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์
2. สามารถประกอบอาหารให้ปลอดสารพิษ การป้องกัน เก็บรักษาอาหาร
3. มีเจตคติและกิริยาสำนึกในการจัดการงานอาชีพด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน ประหยัด อุตุน และสามารถทำงานร่วมกัน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับอาหารปลอดสารพิษ สารเคมี สารปนเปื้อน และอาหารปลอดภัย
2. ประกอบอาหาร เก็บรักษาอาหาร ตามหลักอาหารปลอดภัย
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการของอาหารปลอดสารพิษ สารเคมี สารปนเปื้อนในอาหาร วงจรการบริโภค แหล่งที่มาของอันตรายที่เกิดจากสารเคมี สารปนเปื้อนในอาหาร มาตรฐานอาหาร การเลือกวัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ การประกอบอาหารให้ปลอดสารพิษ การป้องกัน และการเก็บรักษาอาหาร

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับสาเหตุและอาการของโรคที่พบบ่อยในปัจจุบัน การป้องกันและรักษาด้วยอาหาร อาหารเฉพาะโรค การกำหนดอาหาร และศึกษาคำนวณความต้องการพลังงานและสารอาหารของอาหารต้านโรคตามตารางอาหารแลกเปลี่ยน เลือก ใช้ วัตถุดิบ ในการประกอบอาหารต้านโรค
2. สามารถเลือก ใช้ วัตถุดิบ ประกอบอาหารต้านโรค
3. มีเจตคติและกิริยาสำนึกในการจัดการงานอาชีพด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน ประหยัด อุตุน และสามารถทำงานร่วมกัน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับสาเหตุและอาการของโรค การป้องกันและรักษาด้วยอาหาร
2. คำนวณคุณค่าอาหาร กำหนดรายการอาหาร ประกอบอาหารต้านโรคจากรายการอาหารแลกเปลี่ยน
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับสาเหตุและอาการของโรคที่พบบ่อยในปัจจุบัน การป้องกันและรักษาด้วยอาหาร อาหารเฉพาะโรค การกำหนดอาหาร คำนวณความต้องการพลังงานและสารอาหารของอาหารต้านโรคตามตารางอาหารแลกเปลี่ยน เลือก ใช้ วัตถุดิบ ในการประกอบอาหารต้านโรค และฝึกปฏิบัติอาหารต้านโรค

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับอาหารแคลอรีต่ำ การกำหนดพลังงานและคำนวณสารอาหารตามความต้องการจากรายการอาหารแลกเปลี่ยน
2. สามารถประกอบอาหารแคลอรีต่ำ
3. มีเจตคติและกิจนิสัยในการจัดการงานอาชีพด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน ประหยัดอดทน และสามารถทำงานร่วมกัน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับ อาหารแคลอรีต่ำ การกำหนดพลังงานและคำนวณสารอาหารตามความต้องการจากรายการอาหารแลกเปลี่ยน
2. ปฏิบัติอาหารแคลอรีต่ำตามหลักการ
3. ประยุกต์ใช้หลักการ และกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับอาหารแคลอรีต่ำ การกำหนดพลังงานและคำนวณสารอาหารตามความต้องการจากรายการอาหารแลกเปลี่ยน และการประกอบอาหารแคลอรีต่ำ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับความหมายและประโยชน์ของอาหารชีวจิต เครื่องมืออุปกรณ์ วัตถุดิบ การใช้วัตถุดิบทดแทน ลักษณะที่ดีของอาหารชีวจิต หลักการประกอบอาหารชีวจิต การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารชีวจิต นำเสนอการจัดตกแต่ง บรรจุภัณฑ์ และการเก็บรักษาอาหาร
2. สามารถในการเลือก ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ เตรียมและเก็บรักษาวัตถุดิบ วัตถุดิบทดแทน
3. สามารถประกอบอาหารชีวจิต การจัดตกแต่ง การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา
4. สามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารชีวจิต
5. มีเจตคติและกิริยาสำนึกในการจัดการงานอาชีพด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน ประหยัดอดทน และสามารถทำงานร่วมกัน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับ ความหมาย ประโยชน์ เครื่องมือ อุปกรณ์ วัตถุดิบ หลักการประกอบอาหาร
2. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การจัดตกแต่ง การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษาอาหาร และนำเสนออาหารชีวจิต
3. ประกอบอาหารชีวจิตตามหลักและวิธีการ
4. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความหมายและประโยชน์ของอาหารชีวจิต การเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ การเตรียมและการเก็บรักษาวัตถุดิบ การเลือกใช้วัตถุดิบทดแทน ลักษณะที่ดีของอาหารชีวจิต หลักการประกอบอาหารชีวจิต การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารชีวจิต นำเสนอ การจัดตกแต่ง การบรรจุภัณฑ์ และการเก็บรักษาอาหาร

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับความหมาย ความสำคัญ และคุณค่าทางโภชนาการของอาหารเพื่อสุขภาพ การเลือกใช้วัตถุดิบ การประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารมังสวิรัต อาหารลดน้ำหนัก และอาหารชีวจิต
2. สามารถเลือกใช้วัตถุดิบ และผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทดแทนสำหรับประกอบอาหารเพื่อสุขภาพอาหารมังสวิรัต อาหารลดน้ำหนัก และอาหารชีวจิต
3. สามารถประกอบ คัดแปลงอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารมังสวิรัต อาหารลดน้ำหนัก และอาหารชีวจิต
4. มีเจตคติและกิริยาในการจัดการงานอาชีพ ด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน ประหยัด อดทน และสามารถทำงานร่วมกัน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับความหมาย ความสำคัญ และคุณค่าทางโภชนาการ วัตถุดิบของอาหารเพื่อสุขภาพ
2. ประกอบอาหาร อาหารมังสวิรัต อาหารลดน้ำหนัก ชีวจิตและจัดจำหน่าย
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความหมาย ความสำคัญ และคุณค่าทางโภชนาการของอาหารเพื่อสุขภาพ การเลือกใช้วัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทดแทน การประกอบและคัดแปลงอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารมังสวิรัต อาหารลดน้ำหนัก และอาหารชีวจิต

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับความหมาย ความสำคัญ และคุณค่าทางโภชนาการของอาหารและเครื่องดื่ม เพื่อสุขภาพ การเลือกใช้วัตถุดิบ การประกอบอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ
2. สามารถเลือกใช้วัตถุดิบ และผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทดแทนสำหรับประกอบอาหารและเครื่องดื่ม เพื่อสุขภาพ
3. สามารถประกอบ และดัดแปลงอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ และการเก็บรักษา
4. มีเจตคติและกิจนิสัยในการจัดการงานอาชีพ ด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน ประหยัด อดทน และสามารถทำงานร่วมกัน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับความหมาย ความสำคัญ และคุณค่าทางโภชนาการของอาหารและเครื่องดื่ม วัตถุดิบ และผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทดแทนของอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ
2. ประกอบอาหาร ดัดแปลงอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ เก็บรักษา
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความหมาย ความสำคัญ และคุณค่าทางโภชนาการของอาหารและเครื่องดื่ม เพื่อสุขภาพ การเลือกใช้วัตถุดิบ และผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทดแทน การประกอบและดัดแปลงอาหารและเครื่องดื่ม เพื่อสุขภาพ และการเก็บรักษา

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับวัฒนธรรมการรับประทานอาหารชาติต่างๆ การเลือก ใช้ วัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ หลักการและเทคนิคการประกอบอาหาร การประกอบอาหารที่ถูกต้องตามหลักวัฒนธรรม และประยุกต์เพื่อการบริโภค การจัดทำตำรับมาตรฐาน และการจัดตกแต่ง
2. สามารถเลือก ใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ ทำตำรับมาตรฐาน
3. สามารถประกอบอาหาร จัดตกแต่ง และประยุกต์อาหารเพื่อการบริโภค
4. มีเจตคติและกิริยาสำนึกในการจัดการงานอาชีพ ด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน ประหยัด อุตุน และสามารถทำงานร่วมกัน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรม วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์และวัฒนธรรมการรับประทานอาหารชาติต่างๆ
2. ประกอบอาหารตามวัฒนธรรม จัดตกแต่ง และประยุกต์อาหารเพื่อการบริโภค
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

การศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับวัฒนธรรมการรับประทานอาหารชาติต่างๆ การเลือก ใช้ วัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ หลักการและเทคนิคการประกอบอาหาร การประกอบอาหารที่ถูกต้องตามหลักวัฒนธรรม และประยุกต์เพื่อการบริโภค การจัดทำตำรับมาตรฐาน และการจัดตกแต่ง

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับประวัติและประเภทอาหารไทยโบราณ การเลือกใช้วัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ ลักษณะที่ดีของอาหารไทยโบราณ การจัดสำรับอาหารไทยโบราณ การจัดทำตำรับอาหาร เทคนิคการประกอบอาหารไทยโบราณ การจัดตกแต่ง และการเก็บรักษา
2. สามารถเลือก ใช้วัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์
3. สามารถประกอบและจัดสำรับอาหารไทยโบราณ ทำตำรับมาตรฐาน จัดตกแต่งอาหาร และการเก็บรักษา
4. มีเจตคติและกิจนิสัยในการจัดการงานอาชีพ ด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน ประหยัด อดทน และสามารถทำงานร่วมกัน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับประวัติ ประเภทอาหารไทยโบราณ วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ ลักษณะที่ดีของอาหารไทยโบราณ เทคนิคการประกอบอาหารไทยโบราณ
2. ประกอบอาหาร จัดตกแต่ง และจัดสำรับอาหารไทยโบราณ
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับประวัติและประเภทอาหารไทยโบราณ การเลือกใช้วัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ ลักษณะที่ดีของอาหารไทยโบราณ การจัดสำรับอาหารไทยโบราณ การจัดทำตำรับอาหาร เทคนิคการประกอบอาหารไทยโบราณ การจัดตกแต่ง และการเก็บรักษา

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับประเพณีต่างๆ ของไทย ขนมไทยที่ใช้ในงานประเพณี การเลือกใช้วัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์ การใช้วัตถุดิบทดแทน การจัดทำคำรับมาตรฐานขนมไทย เทคนิคการทำขนมไทยในงานประเพณี การจัดตกแต่งและการนำเสนอขนมไทยในงานประเพณี บรรจุภัณฑ์
2. สามารถเลือกใช้วัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์
3. สามารถประกอบ จัดตกแต่งอาหาร และนำเสนอขนมไทยโบราณ ทำคำรับมาตรฐาน การเก็บรักษา
4. มีเจตคติและกิริยาสำนึกในการจัดการงานอาชีพ ด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน ประหยัด อดทน และสามารถทำงานร่วมกัน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับประเพณีต่างๆ ของไทย ขนมไทยที่ใช้ในงานประเพณี การเลือก ใช้วัตถุดิบและเครื่องมือ อุปกรณ์ และการจัดทำคำรับมาตรฐาน
2. ประกอบขนมไทย จัดตกแต่ง เก็บรักษา นำเสนอ
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับประเพณีต่างๆ ของไทย ขนมไทยที่ใช้ในงานประเพณี การเลือก ใช้วัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์ การใช้วัตถุดิบทดแทน การจัดทำคำรับมาตรฐานขนมไทย เทคนิคการทำขนมไทยในงานประเพณี การจัดตกแต่งและการนำเสนอขนมไทยในงานประเพณี บรรจุภัณฑ์

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับวรรณคดีที่เกี่ยวข้องกับขนมไทย การเลือกใช้วัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ การจัดทำตำรับขนมไทยในวรรณคดี เทคนิคการทำขนมไทยในวรรณคดี การจัดตกแต่งและการนำเสนอขนมไทย การเก็บรักษา และการบรรจุภัณฑ์
2. สามารถเลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ การทำตามมาตรฐาน การเก็บรักษา
3. สามารถประกอบ จัดตกแต่งอาหาร และนำเสนอขนมไทยในวรรณคดี
4. มีเจตคติและกิริยาสำนึกในการจัดการงานอาชีพ ด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน อดทน และสามารถทำงานร่วมกัน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับวรรณคดีที่เกี่ยวข้องกับขนมไทย วัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์
2. ประกอบขนมไทยในวรรณคดี เทคนิคการทำขนม การจัดตกแต่ง นำเสนอขนมไทยในวรรณคดี การทำตามมาตรฐาน การเก็บรักษา และการบรรจุภัณฑ์
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับวรรณคดีที่เกี่ยวข้องกับขนมไทย การเลือก ใช้วัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ การจัดทำตำรับขนมไทยในวรรณคดี เทคนิคการทำขนมไทยในวรรณคดี การจัดตกแต่งและการนำเสนอขนมไทย การเก็บรักษา และการบรรจุภัณฑ์

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับหลักการจัดการธุรกิจขนมไทย ความต้องการตลาดขนมไทย การเลือกใช้วัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ ลักษณะที่ดีของขนมไทย การประกอบขนมไทยเพื่อธุรกิจ การจัดตกแต่งและนำเสนอ การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา การตรวจสอบคุณภาพ และการจัดจำหน่าย
2. สามารถเลือกใช้ วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์
3. สามารถประกอบ จัดตกแต่งอาหาร นำเสนอและจัดจำหน่ายขนมไทยเพื่อธุรกิจ
4. มีเจตคติและกิริยาในการจัดการงานอาชีพ ด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน อดทน และสามารถทำงานร่วมกัน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการจัดการธุรกิจขนมไทย วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ และลักษณะที่ดีของขนมไทย
2. ประกอบขนมไทยเชิงธุรกิจ จัดตกแต่ง การบรรจุภัณฑ์ เก็บรักษา นำเสนอและจัดจำหน่าย
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการจัดการธุรกิจขนมไทย ความต้องการตลาดของขนมไทย การเลือกใช้ วัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ ลักษณะที่ดีของขนมไทย การประกอบขนมไทยเพื่อธุรกิจ การจัดตกแต่ง และนำเสนอ การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา การตรวจสอบคุณภาพ และจัดจำหน่าย

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับหลักการจัดการธุรกิจเบเกอรี่ ความต้องการของตลาดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ การเลือก ใช้ วัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ ลักษณะที่ดีของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ การผลิต ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่เพื่อธุรกิจ การตกแต่งและนำเสนอ การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา การตรวจสอบคุณภาพ และการจัดจำหน่าย
2. สามารถเลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์
3. สามารถผลิต ตกแต่งผลิตภัณฑ์ นำเสนอ ตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ และจัดจำหน่าย
4. มีเจตคติและกิริยาสำนึกในการจัดการงานอาชีพ ด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน ประหยัด อุตุน และสามารถทำงานร่วมกัน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการจัดการธุรกิจเบเกอรี่ วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ และลักษณะที่ดีของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่
2. ผลิต ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่เชิงธุรกิจ จัดตกแต่ง การบรรจุภัณฑ์ เก็บรักษา นำเสนอและจำหน่าย
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการจัดการธุรกิจเบเกอรี่ ความต้องการของตลาดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ การเลือก ใช้ วัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ ลักษณะที่ดีของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ การผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่เพื่อธุรกิจ การตกแต่งและนำเสนอ การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา การตรวจสอบคุณภาพ และการจำหน่าย

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับหลักการผลิตเค้กและแต่งหน้าเค้กเชิงธุรกิจ ศึกษาความต้องการของตลาด การเลือกวัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์และเทคโนโลยีในการผลิตเค้กและแต่งหน้าเค้ก เทคนิคการผลิตเค้กและแต่งหน้าเค้ก การบริหารจัดการการผลิตเค้กและแต่งหน้าเค้กเชิงธุรกิจ การผลิตเค้ก การเตรียมวัสดุสำหรับแต่งหน้าเค้ก การแต่งหน้าเค้ก การพัฒนารูปแบบเค้ก การนำเสนอ การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา การตรวจสอบคุณภาพ และการจัดจำหน่าย
2. สามารถเตรียม เลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ และประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสำหรับผลิตเค้กและแต่งหน้าเค้กเชิงธุรกิจ
3. สามารถบริหารจัดการผลิตและพัฒนาเค้กและแต่งหน้าเค้กเชิงธุรกิจ ตรวจสอบคุณภาพ เก็บรักษา และจัดจำหน่าย
4. มีเจตคติและกิจนิสัยในการจัดการงานอาชีพ ด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน ประหยัด อุตุน และสามารถทำงานร่วมกัน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการผลิตเค้กและแต่งหน้าเค้กเชิงธุรกิจ วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ และลักษณะที่ดีของเค้กและแต่งหน้าเค้กเชิงธุรกิจ
2. ผลิต พัฒนาเค้กและแต่งหน้าเค้กเชิงธุรกิจ การบรรจุภัณฑ์ เก็บรักษา และจัดจำหน่าย
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการผลิตเค้กและแต่งหน้าเค้กเชิงธุรกิจ ศึกษาความต้องการของตลาด การเลือกวัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์และเทคโนโลยีในการผลิตเค้กและแต่งหน้าเค้ก เทคนิคการผลิตเค้กและแต่งหน้าเค้ก การบริหารจัดการการผลิตเค้กและแต่งหน้าเค้กเชิงธุรกิจ การผลิตเค้ก การเตรียมวัสดุสำหรับแต่งหน้าเค้ก การแต่งหน้าเค้ก การพัฒนารูปแบบเค้ก การนำเสนอ การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา การตรวจสอบคุณภาพ และการจัดจำหน่าย

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับหลักศิลปะการออกแบบ และการตกแต่งอาหาร เลือก ใช้วัตถุดิบ วัสดุ เครื่องมือ อุปกรณ์ในการตกแต่งอาหารในโอกาสต่างๆ
2. สามารถเลือก ใช้วัตถุดิบ วัสดุ เครื่องมืออุปกรณ์ในการตกแต่งอาหาร
3. สามารถออกแบบและตกแต่งอาหารในโอกาสต่างๆ
4. มีเจตคติและกิริยาสุภาพในการจัดการงานอาชีพ ด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน ประหยัด อุตุน และสามารถทำงานร่วมกัน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักศิลปะการออกแบบตกแต่งอาหาร วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ ตกแต่งอาหาร
2. ออกแบบและตกแต่งอาหารในโอกาสต่างๆ
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักศิลปะการออกแบบตกแต่งอาหาร การเลือก ใช้วัตถุดิบ วัสดุ เครื่องมือ อุปกรณ์สำหรับตกแต่งอาหาร การแกะสลักผัก ผลไม้ และอื่นๆ สำหรับตกแต่งอาหาร

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับธุรกิจจัดเลี้ยง การวางแผนการดำเนินงานและการประเมินผล รูปแบบการจัดเลี้ยงแบบไทยและสากล การเลือกและจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ การจัดรายการอาหาร การบริการอาหารและเครื่องดื่ม คัดต้นทุนและกำหนดราคา
2. สามารถเลือกและจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ สำหรับการจัดเลี้ยงรูปแบบต่างๆ
3. สามารถจัดงานเลี้ยงรูปแบบต่าง ๆ และจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม
4. มีเจตคติและกิริยาในการจัดการงานอาชีพ ด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน อดทน และสามารถทำงานร่วมกัน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับธุรกิจจัดเลี้ยง การวางแผนการดำเนินงานและประเมินผล รูปแบบการจัดเลี้ยงวัสดุ อุปกรณ์ การจัดรายการอาหาร คัดต้นทุนและกำหนดราคา
2. ผลิตและบริการอาหารและเครื่องดื่มในเชิงธุรกิจ
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับธุรกิจจัดเลี้ยง การวางแผนการดำเนินงานและประเมินผล รูปแบบการจัดเลี้ยงแบบไทยและสากล การเลือกและเตรียมวัสดุอุปกรณ์ การจัดรายการอาหาร การบริการอาหารและเครื่องดื่ม การคัดต้นทุนและกำหนดราคา การดำเนินงานจัดเลี้ยงและบริการ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับหลักศิลป์ การออกแบบ ลักษณะอาหาร วัฒนธรรมของอาหารแต่ละชาติ ศิลปะการประกอบอาหาร การจัดตกแต่งอาหาร และประยุกต์เป็นอาหารแนวใหม่ตามสมัยนิยม
2. สามารถประกอบอาหาร จัดตกแต่งอาหาร และประยุกต์เป็นอาหารแนวใหม่
3. มีเจตคติและกิจนิสัยในการจัดการงานอาชีพ ด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน ประหยัด อดทน และสามารถทำงานร่วมกัน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักศิลป์ การออกแบบ ลักษณะอาหาร วัฒนธรรมของอาหารแต่ละชาติ ศิลปะการประกอบอาหาร และประยุกต์เป็นอาหารแนวใหม่ตามสมัยนิยม
2. ประกอบอาหาร จัดตกแต่งอาหาร และประยุกต์เป็นอาหารแนวใหม่
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักศิลป์ การออกแบบ ลักษณะอาหาร วัฒนธรรมของอาหารแต่ละชาติ ศิลปะการประกอบอาหาร การจัดตกแต่งอาหาร และประยุกต์เป็นอาหารแนวใหม่ตามสมัยนิยม

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับการเลือกวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์ หลักการประกอบอาหารตะวันตก การประกอบอาหารตะวันตกประเภทต่างๆ คำศัพท์ที่เกี่ยวข้อง การประยุกต์ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น การจัดรายการอาหาร การจัดตกแต่ง และการเก็บรักษา
2. สามารถเลือกวัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหารตะวันตก
3. สามารถประกอบอาหารตะวันตก จัดรายการอาหาร จัดตกแต่ง และเก็บรักษา
4. มีเจตคติและกิริยาสำนึกในการจัดการงานอาชีพด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน ประหยัด อดทน และสามารถทำงานร่วมกัน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์ คำศัพท์ที่เกี่ยวข้อง และหลักการประกอบอาหารตะวันตก
2. ประกอบอาหารตะวันตก การจัดตกแต่ง และการเก็บรักษา
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหารตะวันตก หลักการประกอบอาหารตะวันตก คำศัพท์ที่เกี่ยวข้อง การประยุกต์ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น การประกอบอาหารตะวันตก ประเภทน้ำสต็อก ซอส ชุป สลัด ไข่ เนื้อสัตว์ ผัก การจัดตกแต่ง การจัดรายการอาหาร และการเก็บรักษา

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับลักษณะของอาหารจานร้อน การเลือกวัตถุดิบ เครื่องมือและอุปกรณ์ ลักษณะที่ดีของอาหารจานร้อน การใช้วัตถุดิบทดแทน เทคนิคการประกอบอาหารจานร้อนอย่างสงวนคุณค่า การประกอบอาหารจานร้อน การออกแบบตกแต่งอาหารจานร้อน และการนำเสนอ
2. สามารถเลือกวัตถุดิบ วัตถุดิบทดแทน และเครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหารจานร้อน
3. สามารถประกอบอาหารจานร้อน ออกแบบตกแต่ง และนำเสนอ
4. มีเจตคติและกิริยาสำนึกในการจัดการงานอาชีพ ด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน ประหยัด อดทน และสามารถทำงานร่วมกัน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับลักษณะของอาหารจานร้อน วัตถุดิบ เครื่องมือและอุปกรณ์
2. ประกอบอาหารจานร้อน ตามกระบวนการผลิต
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับลักษณะของอาหารจานร้อน การเลือกวัตถุดิบ เครื่องมือและอุปกรณ์ ลักษณะที่ดีของอาหารจานร้อน การใช้วัตถุดิบทดแทน เทคนิคการประกอบอาหารจานร้อนอย่างสงวนคุณค่า การประกอบอาหารจานร้อน การออกแบบตกแต่งอาหารจานร้อน และการนำเสนอ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับวัฒนธรรมการรับประทานอาหารของชาวมุสลิม ข้อปฏิบัติในการจัดและประกอบอาหารฮาลาล ลักษณะที่ดีของอาหารฮาลาล เลือกใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหารฮาลาล คุณค่าทางโภชนาการ (ต่อยิบ) ถูกสุขอนามัย ปลอดภัยตามมาตรฐานของอาหารฮาลาล
2. สามารถเลือก ใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหารฮาลาล
3. สามารถประกอบอาหารฮาลาล
4. มีเจตคติและกิริยาในการจัดการงานอาชีพ ด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน ประหยัด อดทน และสามารถทำงานร่วมกัน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมการรับประทานอาหารของชาวมุสลิม ข้อปฏิบัติในการประกอบอาหารฮาลาล ลักษณะที่ดีของอาหารฮาลาล วัตถุดิบ คุณค่าทางโภชนาการ
2. ประกอบอาหารฮาลาล ตามหลักและกระบวนการ
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับวัฒนธรรมการรับประทานอาหารของชาวมุสลิม ข้อปฏิบัติในการจัดและประกอบอาหารฮาลาล ลักษณะที่ดีของอาหารฮาลาล เลือกใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหารฮาลาล คุณค่าทางโภชนาการ (ต่อยิบ) ถูกสุขอนามัย ปลอดภัยตามมาตรฐานของอาหารฮาลาล และฝึกปฏิบัติอาหารฮาลาล

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาเซียน ประเภทและลักษณะของอาหารอาเซียน วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ วัฒนธรรมการรับประทานอาหารอาเซียน หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารอาเซียน การตกแต่ง นำเสนอ และการเก็บรักษา
2. สามารถเลือก เตรียมวัตถุดิบ เลือก ใช้เครื่องมืออุปกรณ์
3. สามารถประกอบอาหารอาเซียน จัดตกแต่ง นำเสนอ และเก็บรักษาอาหาร
4. เจตคติและกิจนิสัยในการจัดการงานอาชีพ ด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน ประหยัด อุตุน และสามารถทำงานร่วมกัน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมอาเซียน ประเภทและลักษณะ วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ หลักการและเทคนิค การประกอบอาหารอาเซียน การจัดตกแต่งและนำเสนอ และการเก็บรักษา
2. ประกอบอาหารอาเซียน ตามหลักและกระบวนการ
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาเซียน ประเภทและลักษณะของอาหารอาเซียน การเลือก และเตรียมวัตถุดิบ การเลือก ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ วัฒนธรรมการรับประทานอาหารอาเซียน หลักการและเทคนิค การประกอบอาหารอาเซียน การจัดตกแต่งและนำเสนอ และการเก็บรักษา

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ วัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์ในการเตรียมและผลิต ลักษณะที่ดีของเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม หลักการและเทคนิคการผลิต เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ การจัดตกแต่ง การเก็บรักษา และการควบคุมคุณภาพ
2. สามารถเลือก ใช้ เครื่องมืออุปกรณ์ เตรียมและเก็บรักษาวัตถุดิบ
3. สามารถผลิตเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ จัดตกแต่ง เก็บรักษา และการควบคุมคุณภาพ
4. มีเจตคติและกิริยาสำนึกในการจัดการงานอาชีพ ด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน ประหยัด อดทน และสามารถทำงานร่วมกัน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับ วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ หลักการและเทคนิคการผลิตเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ลักษณะที่ดีของเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มการจัดตกแต่ง การเก็บรักษา และการควบคุมคุณภาพ
2. ผลิต พัฒนาเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพและควบคุมคุณภาพ
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ เลือก ใช้ วัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์ ในการเตรียม และผลิต ลักษณะที่ดีของเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม หลักการและเทคนิคการผลิต เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ การจัดตกแต่ง การเก็บรักษา และการควบคุมคุณภาพ

(Art of Beverage for Healthy)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับศิลปะในการผสมเครื่องดื่ม ความหมายของคำศัพท์ที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่ม ประเภทของเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการผสมเครื่องดื่ม การเลือกและเตรียมวัตถุดิบ การเก็บรักษา และการบริการเครื่องดื่ม
2. เข้าใจเกี่ยวกับศิลปะการผสมและจัดตกแต่งเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ
3. สามารถเลือก ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ เลือก และเตรียมวัตถุดิบ
4. สามารถประยุกต์ใช้ศิลปะในการผสมและจัดตกแต่งเครื่องดื่ม เก็บรักษา และบริการเครื่องดื่ม
5. มีเจตคติและกิริยาในสัในการจัดการงานอาชีพ ด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน ประหยัด อุตุน และสามารถทำงานร่วมกัน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับ คำศัพท์ ประเภทของเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการผสม และตกแต่งเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ
2. ผลิตเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ตกแต่ง เก็บรักษา และบริการ
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับศิลปะการผสมเครื่องดื่ม คำศัพท์ที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่ม ประเภทของเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ การเลือกและเตรียมวัตถุดิบ การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการผสมและตกแต่งเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ การเก็บรักษา และการบริการ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับ ไอศกรีมและผลิตภัณฑ์น้ำนม การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการเตรียมและผลิต ไอศกรีมและผลิตภัณฑ์น้ำนม การเตรียมและเก็บรักษาวัตถุดิบ ประเภทของไอศกรีมและผลิตภัณฑ์น้ำนม ลักษณะที่ดีของ ไอศกรีมและผลิตภัณฑ์น้ำนม หลักการและเทคนิคการผลิต ไอศกรีมและผลิตภัณฑ์น้ำนม การตกแต่ง บรรจุภัณฑ์ และการเก็บรักษา
2. สามารถในการเลือก ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ เตรียมและเก็บรักษาวัตถุดิบ
3. สามารถผลิต ไอศกรีมและผลิตภัณฑ์น้ำนม จัดตกแต่ง เลือกใช้บรรจุภัณฑ์ และเก็บรักษาไอศกรีมและผลิตภัณฑ์น้ำนม
4. มีเจตคติและกิริยาสำนึกในการจัดการงานอาชีพ ด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน ประหยัด อุตุน และสามารถทำงานร่วมกัน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับ หลักการและเทคนิคการผลิต ไอศกรีมและผลิตภัณฑ์น้ำนม การตกแต่ง การบรรจุภัณฑ์ และการเก็บรักษา
2. ผลิต ไอศกรีมและผลิตภัณฑ์น้ำนมตามหลักการและวิธีการ
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ ไอศกรีมและผลิตภัณฑ์น้ำนม การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการเตรียมและผลิต ไอศกรีมและผลิตภัณฑ์น้ำนม การเตรียมและการเก็บรักษาวัตถุดิบ ประเภทของ ไอศกรีมและผลิตภัณฑ์น้ำนม ลักษณะที่ดีของ ไอศกรีมและผลิตภัณฑ์น้ำนม หลักการและเทคนิคการผลิต ไอศกรีมและผลิตภัณฑ์น้ำนม การตกแต่ง การบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา ไอศกรีมและผลิตภัณฑ์น้ำนม

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์และโปรแกรมคอมพิวเตอร์
2. สามารถใช้คอมพิวเตอร์และอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้อง
3. สามารถประยุกต์งานคอมพิวเตอร์ไปใช้ในงานอาหาร
4. สามารถใช้ระบบเครือข่ายที่เกี่ยวข้องกับงานอาหาร
5. มีเจตคติและกิจนิสัยในการจัดการงานอาชีพ ด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน อดทน และสามารถทำงานร่วมกัน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์และโปรแกรมคอมพิวเตอร์
2. ใช้คอมพิวเตอร์และระบบเครือข่ายที่เกี่ยวข้องในงานอาหาร
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ การใช้อุปกรณ์และ โปรแกรมคอมพิวเตอร์ การประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์
ในงานอาหารและระบบเครือข่ายงานอาหาร

คำอธิบายรายวิชา

หมวดวิชาทักษะวิชาชีพ กลุ่มทักษะวิชาชีพเลือก

สาขางานการแปรรูปอาหาร

3404-2201	เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร	2-3-3
3404-2202	เทคโนโลยีการหมัก	1-3-2
3404-2203	เทคโนโลยีเครื่องคั้น	1-3-2
3404-2204	อาหารแช่แข็ง	2-3-3
3404-2205	การแปรรูปธัญพืช	2-3-3
3404-2206	การแปรรูปผักและผลไม้	2-3-3
3404-2207	การแปรรูปเนื้อสัตว์	2-3-3
3404-2208	การแปรรูปน้ำมัน	2-3-3
3404-2209	การจัดการผลพลอยได้และของเหลือ	2-3-3
3404-2210	การควบคุมคุณภาพอาหาร	2-0-2
3404-2211	มาตรฐานและกฎหมายอาหาร	3-0-3

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับหลักการ จัดการวัตถุดิบก่อนการแปรรูปอาหาร การทำแห้งและรมควัน การหมัก การใช้อุณหภูมิสูง การใช้อุณหภูมิต่ำ การฉายรังสี และการใช้สารเคมีในอาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์ ด้วยกระบวนการทางเทคโนโลยีการผลิต และการควบคุมคุณภาพ
2. สามารถแปรรูปอาหารตามหลักการและกระบวนการทางเทคโนโลยี
3. มีเจตคติและกิริยานิสัยในการจัดการงานอาชีพด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน ประหยัด อดทน และสามารถทำงานร่วมกัน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการ จัดการวัตถุดิบก่อนการแปรรูปด้วยกระบวนการเทคโนโลยีการผลิต
2. แปรรูป พัฒนาผลิตภัณฑ์ด้วยกระบวนการทางเทคโนโลยีการผลิต และควบคุมคุณภาพ
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพ และปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการ จัดการวัตถุดิบก่อนการแปรรูปอาหาร การทำแห้งและรมควัน การหมัก การใช้อุณหภูมิสูง การใช้อุณหภูมิต่ำ การฉายรังสี และการใช้สารเคมีในอาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์ ด้วยกระบวนการทางเทคโนโลยีการผลิต และการควบคุมคุณภาพ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับประเภทของการหมัก จุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับการหมัก หลักการและเทคโนโลยีการหมัก การเลือกใช้วัตถุดิบในการหมัก การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ คุณค่าทางอาหารของอาหารหมัก และผลิตภัณฑ์อาหารหมักต่างๆ
2. สามารถผลิตอาหารหมัก และควบคุมคุณภาพตามหลักการและกระบวนการ
3. มีเจตคติและกิจนิสัยในการจัดการงานอาชีพด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน ประหยัด อดทน และสามารถทำงานร่วมกัน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการ กระบวนการผลิตอาหาร การควบคุมคุณภาพและคุณค่าอาหารของผลิตภัณฑ์อาหารหมัก
2. ผลิตอาหารหมัก และควบคุมคุณภาพตามหลักการ และกระบวนการ
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพ และปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับประเภทของการหมัก จุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับการหมัก หลักการและเทคโนโลยีการหมัก การเลือกใช้วัตถุดิบในการหมัก การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ และคุณค่าทางอาหารของอาหารหมัก ผลิตภัณฑ์อาหารหมักต่างๆ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับเครื่องดื่มประเภทต่างๆ ส่วนประกอบของเครื่องดื่ม หลักการและ เทคโนโลยีการผลิตเครื่องดื่ม การควบคุมคุณภาพ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์
2. สามารถผลิตเครื่องดื่ม ควบคุมคุณภาพ และพัฒนาผลิตภัณฑ์ตามหลักการและกระบวนการ
3. มีเจตคติและกิจนิสัยในการจัดการงานอาชีพด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน ประหยัดอดทน และสามารถทำงานร่วมกัน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับประเภท หลักการ เทคโนโลยี การควบคุมคุณภาพ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม
2. ผลิตเครื่องดื่มและควบคุมคุณภาพตามหลักการเทคโนโลยี
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพ และปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับเครื่องดื่มประเภทต่างๆ ส่วนประกอบของเครื่องดื่ม หลักการ และเทคโนโลยีการผลิตเครื่องดื่ม การควบคุมคุณภาพ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์

(Frozen Food)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับความหมาย ความสำคัญ ชนิดและประเภทของอาหารแช่แข็ง การเลือกใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์และเครื่องมือ หลักและวิธีการผลิตอาหารแช่แข็ง เทคนิคการประกอบอาหารแช่แข็ง การควบคุมคุณภาพอาหาร การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา และการพัฒนาผลิตภัณฑ์
2. สามารถควบคุมคุณภาพอาหาร บรรจุภัณฑ์ และเก็บรักษา
3. สามารถพัฒนาอาหารแช่แข็ง
4. มีเจตคติและกิริยาสำนึกในการจัดการงานอาชีพด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน ประหยัด อดทน และสามารถทำงานร่วมกัน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับความหมาย ความสำคัญ ชนิดและประเภทของอาหารแช่แข็ง วัตถุดิบ อุปกรณ์ เครื่องมือ การควบคุมคุณภาพอาหาร การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา การพัฒนาผลิตภัณฑ์
2. ผลิต พัฒนาอาหารแช่แข็ง ควบคุมคุณภาพ บรรจุภัณฑ์ และเก็บรักษา
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพ และปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความหมาย ความสำคัญ ชนิดและประเภทของอาหารแช่แข็ง การเลือกใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์และเครื่องมือ หลักและวิธีการผลิตอาหารแช่แข็ง เทคนิคการประกอบอาหารแช่แข็ง การควบคุมคุณภาพอาหาร การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา และการพัฒนาผลิตภัณฑ์

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับการเลือกวัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ และเทคโนโลยีสำหรับแปรรูปธัญพืช หลักและวิธีการแปรรูปธัญพืช การควบคุมคุณภาพอาหาร วัตถุดิบในอาหาร การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา และการพัฒนาผลิตภัณฑ์
2. สามารถเลือก ใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์และประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสำหรับแปรรูป ธัญพืช
3. สามารถแปรรูป พัฒนาผลิตภัณฑ์ธัญพืชด้วยความร้อน ความเย็น และสารเคมี ควบคุมคุณภาพ บรรจุภัณฑ์ และเก็บรักษา
4. สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีเพื่อแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์
5. มีเจตคติและกิจนิสัยในการจัดการงานอาชีพด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน ประหยัด อุตุน และสามารถทำงานร่วมกัน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคโนโลยี หลักและวิธีการแปรรูป การควบคุมคุณภาพอาหาร วัตถุดิบในอาหาร การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา และการพัฒนาผลิตภัณฑ์
2. แปรรูปธัญพืชตามหลักการและกระบวนการ
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพ และปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกวัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์และเทคโนโลยีสำหรับแปรรูปธัญพืช หลักและวิธีการแปรรูปธัญพืชด้วยความร้อน ความเย็น และสารเคมี การควบคุมคุณภาพอาหาร วัตถุดิบในอาหาร การแปรรูปธัญพืช การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา และการพัฒนาผลิตภัณฑ์

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับชนิดและ โครงสร้าง องค์ประกอบทางเคมีของผักและผลไม้ สมบัติทางกายภาพ และทางเคมี การเปลี่ยนแปลงหลังการเก็บเกี่ยว หลักการแปรรูปผักและผลไม้ การควบคุมคุณภาพ การเสื่อมเสีย การใช้ประโยชน์จากวัสดุเหลือใช้หลังการแปรรูป และการพัฒนาผลิตภัณฑ์
2. สามารถแปรรูปผักและผลไม้ด้วยวิธีการต่างๆ ตลอดจนมีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์
3. มีเจตคติและกิริยาสำนึกในการจัดการงานอาชีพด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน ประหยัด อดทน และสามารถทำงานร่วมกัน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับ ผักและผลไม้ที่มีผลต่อการแปรรูป
2. แปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพ และปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับชนิดและ โครงสร้าง องค์ประกอบทางเคมีของผักและผลไม้ สมบัติทางกายภาพและทางเคมี การเปลี่ยนแปลงหลังการเก็บเกี่ยว หลักการแปรรูปผักและผลไม้ การควบคุมคุณภาพ การเสื่อมเสีย การใช้ประโยชน์จากวัสดุเหลือใช้หลังการแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับสมบัติทางกายภาพ ทางเคมีและสรีรวิทยาของเนื้อสัตว์ ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพของเนื้อสัตว์ การตัดแต่งซากสัตว์ การเตรียมและจำแนกเนื้อสัตว์ หลักการแปรรูปเนื้อสัตว์ และการควบคุมคุณภาพ
2. สามารถแปรรูป พัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ และนำไปประกอบอาชีพ
3. มีเจตคติและกิริยานิสัยในการจัดการงานอาชีพด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน ประหยัด อุตุน และสามารถทำงานร่วมกัน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับ เนื้อสัตว์ที่มีผลต่อการแปรรูป
2. แปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพ และปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับสมบัติทางกายภาพทางเคมีของเนื้อสัตว์ สรีรวิทยาของเนื้อสัตว์ ในอุตสาหกรรม ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพของเนื้อสัตว์ การตัดแต่งซากสัตว์ การเปลี่ยนแปลงของเนื้อสัตว์ ภายหลังกาฆ่า การเตรียมและจำแนกเนื้อสัตว์ การแปรรูปเนื้อสัตว์ การควบคุมคุณภาพและการพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับโครงสร้างและสรีรวิทยาของเต้านม การสร้างน้ำนม องค์ประกอบทางกายภาพและทางเคมีของน้ำนม การควบคุมคุณภาพ และการเสื่อมเสียของน้ำนม ผลิตภัณฑ์น้ำนมชนิดต่างๆ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์
2. สามารถแปรรูป ควบคุมคุณภาพน้ำนม และพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำนม
3. มีเจตคติและกิริยานิสัยในการจัดการงานอาชีพด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน ประหยัด อดทน และสามารถทำงานร่วมกัน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับเต้านมที่มีผลต่อการแปรรูปน้ำนม
2. แปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำนม
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพ และปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ โครงสร้าง และสรีรวิทยาของเต้านม การสร้างน้ำนม องค์ประกอบทางกายภาพและทางเคมีของน้ำนม การควบคุมคุณภาพและการเสื่อมเสียของน้ำนม ผลิตภัณฑ์น้ำนมชนิดต่างๆ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับความหมาย ความสำคัญ หลักการและกระบวนการจัดการผลพลอยได้และของเหลือจากผลิตภัณฑ์การแปรรูป
2. สามารถวางแผนจัดการผลพลอยได้และของเหลือจากผลิตภัณฑ์การแปรรูปตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงความคุ้มค่า ประโยชน์ และผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม
3. มีเจตคติและกิจนิสัยในการจัดการงานอาชีพด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน อดทน และสามารถทำงานร่วมกัน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับ ความหมาย ความสำคัญ หลักการและกระบวนการจัดการผลพลอยได้และของเหลือจากผลิตภัณฑ์การแปรรูป
2. วางแผนจัดการผลพลอยได้และของเหลือจากผลิตภัณฑ์การแปรรูปตามหลักการและกระบวนการ
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพ และปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความหมาย ความสำคัญ หลักการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ แนวความคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การสำรวจความต้องการของผู้บริโภค การประเมินผลิตภัณฑ์ การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการทดสอบตลาด

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับความหมาย ความสำคัญ ขั้นตอนและหลักการควบคุมคุณภาพอาหาร การสุ่มตัวอย่าง เพื่อตรวจสอบคุณภาพ การตรวจสอบคุณภาพอาหาร การใช้เครื่องมือในการตรวจสอบคุณภาพอาหาร การวิเคราะห์คุณภาพอาหาร
2. สามารถเลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือตรวจสอบคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร
3. สามารถควบคุมและตรวจสอบคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร
4. มีเจตคติและกิริยาสำนึกในการจัดการงานอาชีพด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน อดทน และสามารถทำงานร่วมกัน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการควบคุมคุณภาพอาหาร ใช้เครื่องมือตรวจสอบและวิเคราะห์ และตรวจสอบคุณภาพอาหาร
2. วิเคราะห์และตรวจสอบคุณภาพอาหารในอุตสาหกรรมอาหาร
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพ และปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความหมาย และความสำคัญในการควบคุมคุณภาพอาหาร หลักการควบคุมคุณภาพอาหาร การใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ในการตรวจสอบคุณภาพอาหาร การสุ่มตัวอย่างเพื่อตรวจสอบคุณภาพ การตรวจสอบคุณภาพอาหารด้วยวิธีต่างๆ และการวิเคราะห์คุณภาพอาหาร

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับกฎหมายอาหาร มาตรฐานอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข แนวทางการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดี (จี.เอ็ม.พี) การขออนุญาตผลิตอาหาร พระราชบัญญัติโรงงาน พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค และกฎหมายทรัพย์สินทางปัญญา
2. มีเจตคติและกิจนิสัยในการจัดการงานอาชีพด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน ประหยัด อุตุน และสามารถทำงานร่วมกัน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานและกฎหมายอาหาร ตามหลักเกณฑ์การผลิตอาหาร
2. ดำเนินการขออนุญาตผลิตอาหารตามมาตรฐานและกฎหมายอาหาร
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการเรียนอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับกฎหมายอาหาร มาตรฐานอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข แนวทางการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดี (จี.เอ็ม.พี) การขออนุญาตผลิตอาหาร พระราชบัญญัติโรงงานพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค และกฎหมายทรัพย์สินทางปัญญา

คำอธิบายรายวิชา

หมวดวิชาทักษะวิชาชีพ กลุ่มทักษะวิชาชีพเลือก

สาขางานการประกอบอาหารในเรือเดินทะเลระหว่างประเทศ

3404-2301	การจัดการอาหารในเรือเดินทะเล	2-3-3
3404-2302	การประกอบอาหารไทย	2-3-3
3404-2303	อาหารนานาชาติ	2-3-3
3404-2304	อุปกรณ์และเครื่องใช้ในเรือเดินทะเล	1-2-2
3404-2305	ความรู้ทักษะพื้นฐานการปฏิบัติงานในเรือเดินทะเล	1-2-2
3404-2306	ภาษาอังกฤษงานบริการอาหารในเรือเดินทะเล	1-2-2
รายวิชาทวิภาคี		
3404-5301	ภาษาอังกฤษทางทะเล	*-*-*
3404-5302	การบริหารจัดการงานอาหารในเรือเดินทะเล	*-*-*

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับกฎระเบียบการปฏิบัติงานในเรือ การจัดการอาหารแต่ละมือ การเลือกซื้อวัตถุดิบ การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษาอาหาร การผลิตอาหาร การเลือกใช้อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในงานอาหาร การจัดตกแต่งอาหาร การจัดเลี้ยง
2. สามารถเลือกซื้อวัตถุดิบ เลือก ใช้ อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในงานอาหาร จัดรายการอาหารแต่ละมือ จัดตกแต่งอาหาร จัดเลี้ยงและบริการอาหารในเรือเดินทะเล
3. สามารถจัดการสิ่งแวดล้อม ขยะ มลพิษ สุขอนามัยและความปลอดภัย การทำความสะอาดเครื่องมือเครื่องใช้ตามมาตรฐานสากล
4. มีเจตคติและกิจนิสัยในการจัดการงานอาชีพด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน ประหยัด อดทน และสามารถทำงานร่วมกัน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับเกี่ยวกับกฎระเบียบการปฏิบัติงานในเรือ การจัดการอาหารแต่ละมือ การเลือกซื้อวัตถุดิบ การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษาอาหาร การผลิตอาหาร การคิดต้นทุน และการกำหนดราคาขาย
2. เลือกซื้อวัตถุดิบ เลือก ใช้ อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในงานอาหาร
3. จัดรายการอาหารแต่ละมือ จัดตกแต่งอาหาร จัดเลี้ยงและบริการอาหาร
4. จัดการสิ่งแวดล้อม ขยะ มลพิษ สุขอนามัยและความปลอดภัย การทำความสะอาดเครื่องมือเครื่องใช้ตามมาตรฐานสากล
5. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพ และปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับกฎระเบียบการปฏิบัติงานในเรือ การจัดการอาหารแต่ละมือ การเลือกซื้อวัตถุดิบ การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษาอาหาร การผลิตอาหาร การเลือกใช้อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในงานอาหาร การจัดตกแต่งอาหาร การจัดเลี้ยงและการจัดการสิ่งแวดล้อม สุขอนามัยและความปลอดภัย

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับหลักการและกระบวนการประกอบอาหาร อาหารไทย อาหารว่าง อาหารจานเดียว ขนมไทย เทคนิคการประกอบอาหาร การจัดตกแต่งอาหาร การเก็บรักษาอาหารและการดัดแปลงอาหารเหลือใช้
2. สามารถเลือกใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์เครื่องมือในการประกอบอาหาร
3. สามารถเตรียมและประกอบอาหารไทย จัดตกแต่งอาหาร เก็บรักษาอาหารและดัดแปลงอาหารเหลือใช้
4. มีเจตคติและกิจนิสัยในการจัดการงานอาชีพด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน อดทน และสามารถทำงานร่วมกัน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการประกอบอาหารไทย อาหารว่าง อาหารจานเดียว และขนมไทย เทคนิคการประกอบอาหาร การจัดตกแต่งอาหาร การเก็บรักษาอาหาร และการดัดแปลงอาหารเหลือใช้
2. เลือกวัตถุดิบ และอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร
3. ประกอบอาหารประเภทต่างๆ จัดตกแต่งอาหาร เก็บรักษาอาหาร และดัดแปลงอาหารเหลือใช้
4. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพ และปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการและกระบวนการประกอบอาหาร อาหารไทย อาหารว่าง อาหารจานเดียว ขนมไทย เทคนิคการประกอบอาหาร การจัดตกแต่งอาหาร การเก็บรักษาอาหาร และการดัดแปลงอาหารเหลือใช้

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับหลักการและกระบวนการประกอบอาหารนานาชาติ การเลือกใช้วัตถุดิบและอุปกรณ์เครื่องใช้ การเตรียมและเทคนิคการประกอบอาหารนานาชาติ การจัดและบริการอาหารนานาชาติ
2. สามารถใช้ศัพท์เทคนิคในการประกอบอาหาร
3. สามารถเลือกใช้วัตถุดิบและอุปกรณ์เครื่องใช้ในการประกอบอาหารนานาชาติ
4. สามารถประกอบอาหาร จัดอาหารและบริการอาหารนานาชาติ
5. มีเจตคติและกิจนิสัยในการจัดการงานอาชีพด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน ประหยัดอดทน และสามารถทำงานร่วมกัน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการประกอบอาหารนานาชาติ
2. ใช้คำศัพท์เทคนิคในการประกอบอาหาร
3. เลือกวัตถุดิบและอุปกรณ์เครื่องใช้ในการประกอบอาหารนานาชาติ
4. ประกอบอาหาร จัดและบริการอาหารนานาชาติ
5. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพ และปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการและกระบวนการประกอบอาหารนานาชาติ การเลือกใช้วัตถุดิบและอุปกรณ์เครื่องใช้ การเตรียมและเทคนิคการประกอบอาหารนานาชาติ การจัดและบริการอาหารนานาชาติ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับความหมายคำศัพท์ของอุปกรณ์เครื่องมือใช้ในเรือเดินทะเล ประเภทของอุปกรณ์และเครื่องมือ การใช้และการดูแลรักษา
2. สามารถใช้และดูแลรักษาอุปกรณ์และเครื่องมือใช้ในเรือเดินทะเล
3. มีเจตคติและกิจนิสัยในการจัดการงานอาชีพด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน อดทน และสามารถทำงานร่วมกัน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับความหมายคำศัพท์ของอุปกรณ์และเครื่องมือใช้ในเรือเดินทะเล ประเภทของอุปกรณ์และเครื่องมือ การใช้และการดูแลรักษา
2. ใช้และดูแลรักษาอุปกรณ์และเครื่องมือใช้ในเรือเดินทะเล
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพ และปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับคำศัพท์เทคนิคเกี่ยวกับอุปกรณ์เครื่องมือใช้ในเรือเดินทะเล ประเภทของอุปกรณ์และเครื่องมือ การใช้และการดูแลรักษา

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับทักษะพื้นฐานการปฏิบัติงานในเรือ ตำแหน่งงานในเรือ คำศัพท์สำหรับผู้ประกอบอาหารในเรือ ความรู้เกี่ยวกับเรือเดินทะเล การดำรงชีพในเรือ การปฐมพยาบาลเบื้องต้น และการป้องกันอัคคีภัย
2. สามารถดำรงชีพในเรือ
3. สามารถปฐมพยาบาลเบื้องต้นและป้องกันอัคคีภัย
4. มีเจตคติและกิจนิสัยในการจัดการงานอาชีพด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน ประหยัด อุตุน และสามารถทำงานร่วมกัน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับทักษะพื้นฐานการปฏิบัติงานในเรือ ตำแหน่งงานในเรือ คำศัพท์สำหรับผู้ประกอบอาหารในเรือ ความรู้เกี่ยวกับเรือเดินทะเล การดำรงชีพในเรือ การปฐมพยาบาลเบื้องต้น และการป้องกันอัคคีภัย
2. ปฏิบัติงานและดำรงชีพในเรือตามกฎระเบียบ โดยคำนึงถึงความปลอดภัย
3. ปฐมพยาบาลเบื้องต้นและการป้องกันการเกิดอัคคีภัย
4. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพ และปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับทักษะพื้นฐานการปฏิบัติงานในเรือ ตำแหน่งงานในเรือ คำศัพท์สำหรับผู้ประกอบอาหารในเรือ ความรู้เกี่ยวกับเรือเดินทะเล การดำรงชีพในเรือ การปฐมพยาบาลเบื้องต้น และการป้องกันอัคคีภัย

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับคำศัพท์เทคนิคที่เกี่ยวกับงานอาหาร ชื่อและประเภทของอาหาร อุปกรณ์และเครื่องปรุงอาหาร วัฒนธรรมของชาติต่างๆ การฟัง พูด อ่าน และเขียนเพื่อใช้ในงานบริการอาหารในเรือ การเขียนรายการอาหาร การเขียนรายงาน การนำเสนอข้อมูลและผลงานที่เกี่ยวข้องตามสถานการณ์
2. สามารถสื่อสาร เขียนรายการอาหาร เขียนรายงาน นำเสนอข้อมูลและผลงานที่เกี่ยวข้อง
3. มีเจตคติและกิริยาสำนึกในการทำงานอาชีพด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน อดทน และสามารถทำงานร่วมกัน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับคำศัพท์และสำนวนที่ใช้ในการทำงาน ในเรือเดินทะเล วัฒนธรรมของชาติต่างๆ การฟัง พูด อ่าน และเขียน การเขียนรายการอาหาร การเขียนรายงาน การนำเสนอข้อมูลและผลงานที่เกี่ยวข้อง
2. สื่อสาร เขียนรายการอาหาร เขียนรายงาน และนำเสนอข้อมูลและผลงานที่เกี่ยวข้อง
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพ และปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับคำศัพท์เทคนิคที่เกี่ยวกับงานอาหาร ชื่อและประเภทของอาหาร อุปกรณ์และเครื่องปรุงอาหาร วัฒนธรรมของชาติต่างๆ การฟัง พูด อ่าน และเขียนเพื่อใช้ในงานบริการอาหารในเรือ การเขียนรายการอาหาร การเขียนรายงาน การนำเสนอข้อมูลและผลงานที่เกี่ยวข้องตามสถานการณ์

รายวิชาทวิภาคี

สาขางานการประกอบอาหารในเรือเดินทะเลระหว่างประเทศ

3404-5301

ภาษาอังกฤษทางทะเล

--*

(Marine English)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับคำศัพท์เทคนิคที่เกี่ยวกับเรือเดินทะเลระหว่างประเทศ
2. มีทักษะในการสื่อสารในเรือเดินทะเลระหว่างประเทศ
3. มีเจตคติและกิจนิสัยในการจัดการงานอาชีพด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน ประหยัด อดทน และสามารถทำงานร่วมกัน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับคำศัพท์เทคนิคที่เกี่ยวกับเรือเดินทะเลระหว่างประเทศ
2. สามารถสื่อสารในเรือเดินทะเลระหว่างประเทศตามหลักสากลได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการและกระบวนการสื่อสาร การฝึกฟัง-พูด และบทสนทนาภาษาอังกฤษที่ใช้ในงานอาชีพ โดยใช้คำศัพท์และสำนวนที่เกี่ยวข้องกับลักษณะงานด้านการประกอบอาหารอุปกรณ์ และเครื่องใช้ในเรือเดินทะเลระหว่างประเทศ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับกฎระเบียบการปฏิบัติงาน การเลือกซื้อวัตถุดิบ การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษาอาหาร การแปรรูปอาหาร การประกอบอาหาร การเลือกใช้อุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้ในงานอาหาร การจัดตกแต่งอาหาร การจัดเลี้ยง
2. สามารถเลือกซื้อวัตถุดิบ เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในงานอาหาร จัดรายการอาหารประจำวัน จัดตกแต่งอาหาร จัดเลี้ยงและบริการอาหารในเรือเดินทะเล การเก็บรักษาอาหารและการแปรรูปอาหาร
3. มีเจตคติและกิจนิสัยในการจัดงานอาชีพด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน ประหยัด อดทน และสามารถทำงานร่วมกัน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับกฎระเบียบการปฏิบัติงาน การเลือกซื้อวัตถุดิบ การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษาอาหาร การแปรรูปอาหาร การประกอบอาหาร การเลือกใช้อุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้ในงานอาหาร การจัดตกแต่งอาหาร การจัดเลี้ยง
2. เลือกซื้อวัตถุดิบ เลือกใช้อุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้ในงานอาหาร จัดรายการอาหารประจำวัน จัดตกแต่งอาหาร จัดเลี้ยงและบริการอาหารในเรือเดินทะเล การเก็บรักษาอาหารและการแปรรูปอาหาร
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับกฎระเบียบการปฏิบัติงาน การเลือกซื้อวัตถุดิบ การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษาอาหาร การแปรรูปอาหาร การประกอบอาหาร การเลือกใช้อุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้ในงานอาหาร การจัดตกแต่งอาหาร การจัดเลี้ยง และบริการอาหารในเรือเดินทะเลระหว่างประเทศ

คำอธิบายรายวิชา
หมวดวิชาทักษะวิชาชีพ กลุ่มทักษะวิชาชีพเลือก
สาขางานเซฟอาหารนานาชาติ

3404-2401	สุขอนามัยในการประกอบอาหาร	2-0-2
3404-2402	การจัดการครัวและอุปกรณ์งานครัว	1-3-2
3404-2403	การจัดการวัตถุดิบเพื่อการประกอบอาหาร	1-3-2
3404-2404	การประกอบอาหารเรียกน้ำย่อยและสลัด	1-3-2
3404-2405	การทำแซนด์วิช	1-3-2
3404-2406	การประกอบอาหารสำหรับมาตรฐาน	1-3-2
3404-2407	เทคนิคการประกอบอาหารนานาชาติ	1-3-2
3404-2408	การบริหารงานครัว	1-3-2
3404-2101	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	2-3-3
3404-2124	อาหารตะวันตก	2-3-3

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล สุขอนามัยด้านอาหาร สุขอนามัยด้านสถานที่ และมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารและการประกอบอาหาร
2. สามารถประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการด้านสุขอนามัยในการวางแผน เตรียมการ และปฏิบัติงานประกอบอาหารตามขั้นตอนและมาตรฐานความปลอดภัยที่องค์กรกำหนด
3. มีเจตคติและกิจนิสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ ละเอียดรอบคอบ มีวินัย และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับสุขอนามัยส่วนบุคคล สุขอนามัยด้านอาหาร สุขอนามัยด้านสถานที่ และมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารและการประกอบอาหาร
2. เตรียมตนเองในการปฏิบัติตามขั้นตอนและมาตรฐานความปลอดภัยที่องค์กรกำหนด
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการด้านสุขอนามัยในการประกอบอาหารอย่างมีประสิทธิภาพ และปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับสุขอนามัยส่วนบุคคล สุขอนามัยด้านอาหาร สุขอนามัยด้านสถานที่ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนในอาหาร การปฏิบัติตามขั้นตอนและมาตรฐานความปลอดภัยที่องค์กรกำหนด การควบคุมอันตรายเกี่ยวกับอาหารและการประกอบอาหาร

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการจัดการเครื่องมือ อุปกรณ์งานครัว พื้นที่ในครัวและพื้นที่จัดเก็บอาหารตามหลักอาชีวอนามัย
2. สามารถเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์และเคมีภัณฑ์ในการจัดการครัวและอุปกรณ์งานครัว ดูแลความสะอาดและบำรุงรักษาเครื่องมือ อุปกรณ์งานครัว พื้นที่ในครัวและพื้นที่จัดเก็บอาหารอย่างมีระบบตามหลักอาชีวอนามัย
3. มีเจตคติและกิริยาสำนึกในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ ละเอียดรอบคอบ มีวินัย ปลอดภัย และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการจัดการเครื่องมือ อุปกรณ์งานครัว พื้นที่ในครัวและพื้นที่จัดเก็บอาหารตามหลักอาชีวอนามัย
2. เลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์และเคมีภัณฑ์ในการดูแลความสะอาดและบำรุงรักษา เครื่องมือ อุปกรณ์งานครัว พื้นที่ในครัว และพื้นที่จัดเก็บอาหาร
3. ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บเครื่องมือ อุปกรณ์งานครัวตามหลักอาชีวอนามัย
4. ทำความสะอาด บำรุงรักษาพื้นที่ในครัวและพื้นที่จัดเก็บอาหารตามหลักอาชีวอนามัย
5. บันทึกและจัดทำรายงานการจัดการครัวและอุปกรณ์งานครัว

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับเครื่องมือ อุปกรณ์และเคมีภัณฑ์ในการจัดการครัวและอุปกรณ์งานครัว การดูแลความสะอาดและบำรุงรักษาเครื่องมือ อุปกรณ์งานครัว พื้นที่ในครัวและพื้นที่จัดเก็บอาหาร การบันทึกและจัดทำรายงานการจัดการครัวและอุปกรณ์งานครัว

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการคัดเลือก ตรวจสอบ จัดเตรียม บรรจุและเก็บรักษาวัตถุดิบ หลักการนำเข้า จัดเก็บ และนำออกวัตถุดิบเพื่อการประกอบอาหาร
2. สามารถคัดเลือก ตรวจสอบ จัดเตรียม บรรจุและเก็บรักษาวัตถุดิบเพื่อการประกอบอาหาร ตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงประเภทและชนิดของวัตถุดิบและการนำไปใช้ ในการประกอบอาหาร
3. มีเจตคติและกิริยาสำนึกในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ ละเอียดรอบคอบ มีวินัย ปลอดภัย และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการคัดเลือก ตรวจสอบ จัดเตรียม บรรจุและเก็บรักษาวัตถุดิบ หลักการนำเข้า จัดเก็บและนำออกวัตถุดิบเพื่อการประกอบอาหาร
2. คัดเลือก ตรวจสอบและจัดเตรียมวัตถุดิบเพื่อการประกอบอาหารตามหลักการ กระบวนการ และชนิดของวัตถุดิบ
3. บรรจุและเก็บรักษาวัตถุดิบในการประกอบอาหารตามหลักการนำเข้า จัดเก็บและนำออกวัตถุดิบเพื่อการประกอบอาหาร
4. ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการจัดการวัตถุดิบเพื่อการประกอบอาหารอย่างมีประสิทธิภาพ และปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการและวิธีการคัดเลือก ตรวจสอบและจัดเตรียมวัตถุดิบเพื่อการประกอบอาหาร ภาชนะบรรจุวัตถุดิบ วิธีการบรรจุ ทำฉลากและเก็บรักษาวัตถุดิบตามหลักอาชีวอนามัย การจัดทำระบบนำเข้า จัดเก็บและนำออกวัตถุดิบเพื่อการประกอบอาหาร

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการเลือก ไข่และจัดเตรียมวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ และหลักการประกอบอาหารเรียกน้ำย่อยและสลัดตามตำรับมาตรฐานในเชิงพาณิชย์และการจัดเลี้ยง
2. สามารถเลือก ไข่ จัดเตรียมวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ และประกอบอาหารเรียกน้ำย่อยและสลัดตามตำรับมาตรฐานในเชิงพาณิชย์และการจัดเลี้ยง
3. มีเจตคติและกิจนิสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ ละเอียดรอบคอบ มีวินัย ปลอดภัย และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับอาหารเรียกน้ำย่อยและสลัด หลักการเลือก ไข่และจัดเตรียมวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ และหลักการประกอบอาหารเรียกน้ำย่อยและสลัดตามตำรับมาตรฐานในเชิงพาณิชย์และการจัดเลี้ยง
2. เลือก ไข่ จัดเตรียมวัตถุดิบและเครื่องมือ อุปกรณ์ในประกอบอาหารเรียกน้ำย่อยและสลัดตามหลักการ กระบวนการและชนิดของอาหาร
3. ประกอบอาหารเรียกน้ำย่อยและสลัดตามหลักการ กระบวนการและตำรับมาตรฐานเพื่อจำหน่ายในเชิงพาณิชย์และการจัดเลี้ยง
4. คำนวณต้นทุนค่าใช้จ่ายและราคาจำหน่ายอาหารเรียกน้ำย่อยและสลัด

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับประเภทและชนิดของอาหารเรียกน้ำย่อยและสลัด หลักการเลือก ไข่และจัดเตรียมวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหารเรียกน้ำย่อยและสลัด การประกอบอาหารเรียกน้ำย่อยและสลัดตามตำรับมาตรฐานในเชิงพาณิชย์และการจัดเลี้ยง การคำนวณต้นทุนค่าใช้จ่ายและประมาณราคาเพื่อจำหน่าย

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการเลือก ไข่และจัดเตรียมวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ และหลักการประกอบอาหารประเภทแซนด์วิชเพื่อการจัดเลี้ยงและจำหน่าย
2. สามารถเลือก ไข่ จัดเตรียมวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ และประกอบอาหารประเภทแซนด์วิชเพื่อการจัดเลี้ยงและจำหน่าย
3. มีเจตคติและกิจนิสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ ละเอียดรอบคอบ มีวินัย ปลอดภัย และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับแซนด์วิช หลักการเลือก ไข่และจัดเตรียมวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ และหลักการประกอบอาหารประเภทแซนด์วิชเพื่อการจัดเลี้ยงและจำหน่าย
2. เลือก ไข่ จัดเตรียมวัตถุดิบและเครื่องมือ อุปกรณ์ ในประกอบอาหารประเภทแซนด์วิชตามหลักการ กระบวนการและชนิดของแซนด์วิช
3. ประกอบอาหารประเภทแซนด์วิชตามหลักการและกระบวนการเพื่อการจัดเลี้ยงและจำหน่าย
4. คำนวณต้นทุนค่าใช้จ่ายและราคาจำหน่ายอาหารประเภทแซนด์วิช

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับประเภทและชนิดของแซนด์วิช หลักการเลือก ไข่และจัดเตรียมวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ ในการทำแซนด์วิช การประกอบอาหารประเภทแซนด์วิชเพื่อการจัดเลี้ยงและจำหน่าย การคำนวณต้นทุนค่าใช้จ่ายและประมาณราคาเพื่อจำหน่าย

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการเลือก ใช้อุปกรณ์และจัดเตรียม วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ และหลักการประกอบอาหาร ตำรับมาตรฐานเพื่อการจัดเลี้ยงและจำหน่าย
2. สามารถเลือก ใช้อุปกรณ์จัดเตรียมวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ และประกอบอาหารตำรับมาตรฐาน เพื่อการจัดเลี้ยงและจำหน่าย
3. มีเจตคติและกิจนิสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ ละเอียดรอบคอบ มีวินัย ปลอดภัย และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับอาหารตำรับมาตรฐาน หลักการเลือก ใช้อุปกรณ์และจัดเตรียมวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ และหลักการประกอบอาหารตำรับมาตรฐานเพื่อการจัดเลี้ยงและจำหน่าย
2. เลือก ใช้อุปกรณ์จัดเตรียมวัตถุดิบและเครื่องมือ อุปกรณ์ในประกอบอาหารตำรับมาตรฐานตามหลักการ กระบวนการ และชนิดของอาหาร
3. ประกอบอาหารตำรับมาตรฐานตามหลักการและกระบวนการเพื่อการจัดเลี้ยงและจำหน่าย
4. คำนวณต้นทุนค่าใช้จ่ายและราคาจำหน่ายอาหารตำรับมาตรฐาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับประเภทและชนิดของอาหารตำรับมาตรฐาน การเลือก ใช้อุปกรณ์และจัดเตรียมวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร การประกอบอาหารตามตำรับมาตรฐานเพื่อการจัดเลี้ยงและจำหน่าย การคำนวณต้นทุนค่าใช้จ่ายและประมาณราคาเพื่อจำหน่าย

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการเลือก ไข่และจัดเตรียม วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ และเทคนิคการประกอบอาหารนานาชาติเชิงพาณิชย์และการจัดเลี้ยง
2. สามารถเลือก ไข่ จัดเตรียมวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ และประกอบอาหารนานาชาติเชิงพาณิชย์และการจัดเลี้ยงโดยใช้เทคนิควิธีการต่างๆ
3. มีเจตคติและกิจนิสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ ละเอียดรอบคอบ มีวินัย ปลอดภัย และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับอาหารนานาชาติ หลักการเลือก ไข่และจัดเตรียมวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ และเทคนิคการประกอบอาหารนานาชาติเชิงพาณิชย์และการจัดเลี้ยง
2. เลือก ไข่ จัดเตรียมวัตถุดิบและเครื่องมือ อุปกรณ์ในประกอบอาหารนานาชาติตามหลักการ กระบวนการและชนิดของอาหาร
3. ประกอบอาหารนานาชาติตามหลักการ กระบวนการและเทคนิควิธีการเพื่อจำหน่ายเชิงพาณิชย์และการจัดเลี้ยง
4. กำหนดต้นทุนค่าใช้จ่ายและราคาจำหน่ายอาหารนานาชาติ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับประเภทและชนิดของอาหารนานาชาติ การเลือก ไข่และจัดเตรียมวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร การประกอบอาหารนานาชาติโดยใช้เทคนิคต่างๆ ตามมาตรฐานที่กำหนดเพื่อการประกอบอาหารเชิงพาณิชย์และการจัดเลี้ยง การคำนวณต้นทุนค่าใช้จ่ายและประมาณราคาเพื่อจำหน่าย

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการบริหารงานครัว ระบบการจัดการ จัดเตรียมและการประกอบอาหารในเชิงพาณิชย์
2. สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในระบบการจัดการ การจัดเตรียมและประกอบอาหารในเชิงพาณิชย์ ภายใต้งานไขต่างๆ สื่อสารและช่วยเหลือทีมงานในการจัดการงานครัวเพื่อเป็นผู้ประกอบอาหารมืออาชีพ
3. มีเจตคติและกิจนิสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ ละเอียดยรอบคอบ มีวินัย และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการบริหารงานครัว ระบบการจัดการ จัดเตรียมและประกอบอาหารในเชิงพาณิชย์เพื่อเป็นผู้ประกอบอาหารมืออาชีพ
2. ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในระบบการจัดการ การจัดเตรียมและประกอบอาหารในเชิงพาณิชย์ ภายใต้งานไขต่างๆ
3. สื่อสารและช่วยเหลือทีมงานในการจัดการงานครัว

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความสำคัญของการบริหารงานครัว การใช้เทคโนโลยีในระบบการจัดการ การจัดเตรียมและประกอบอาหารในเชิงพาณิชย์ที่ใช้วัตถุดิบหลากหลาย ในระยะเวลาและรายการอาหารที่แตกต่างกัน การสื่อสารและช่วยเหลือทีมงาน เทคนิคและการจัดการเพื่อเป็นผู้ประกอบอาหารมืออาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

หมวดวิชาทักษะวิชาชีพ ฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพ

3404-8001	ฝึกงาน	**-*-4
3404-8002	ฝึกงาน 1	**-*-2
3404-8003	ฝึกงาน 2	**-*-2

(On-the-Job Training)

จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

1. เข้าใจขั้นตอนและกระบวนการปฏิบัติงานอาชีพอย่างเป็นระบบ
2. สามารถปฏิบัติงานอาชีพในสถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระหรือแหล่งวิทยาการ จนเกิดความชำนาญ มีทักษะและประสบการณ์ นำไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานอาชีพระดับเทคนิค
3. มีเจตคติที่ดีต่อการปฏิบัติงานอาชีพ และมีกิริยาสำนึกในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัยคุณธรรม จริยธรรม ความคิดสร้างสรรค์ ขยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. เตรียมความพร้อมของร่างกายและเครื่องมืออุปกรณ์ตามลักษณะงาน
2. ปฏิบัติงานอาชีพตามขั้นตอนและกระบวนการที่สถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระหรือแหล่งวิทยาการกำหนด
3. พัฒนาการทำงานที่ปฏิบัติในสถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระหรือแหล่งวิทยาการ
4. บันทึกและรายงานผลการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติงานที่สอดคล้องกับลักษณะของงานในสาขาวิชาชีพในสถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระหรือแหล่งวิทยาการ ให้เกิดความชำนาญ มีทักษะและประสบการณ์งานอาชีพในระดับเทคนิค โดยผ่านความเห็นชอบร่วมกันของผู้รับผิดชอบการฝึกงานในสาขาวิชานั้นๆ บันทึกและรายงานผลการปฏิบัติงานตลอดระยะเวลาการฝึกงาน

(On-the-Job Training 1)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจขั้นตอนและกระบวนการปฏิบัติงานอาชีพอย่างเป็นระบบ
2. สามารถปฏิบัติงานอาชีพในสถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระหรือแหล่งวิทยาการ จนเกิดความชำนาญ มีทักษะและประสบการณ์ นำไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานอาชีพระดับเทคนิค
3. มีเจตคติที่ดีต่อการปฏิบัติงานอาชีพ และมีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัยคุณธรรม จริยธรรม ความคิดสร้างสรรค์ ขยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. เตรียมความพร้อมของร่างกายและเครื่องมืออุปกรณ์ตามลักษณะงาน
2. ปฏิบัติงานอาชีพตามขั้นตอนและกระบวนการที่สถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระหรือแหล่งวิทยาการกำหนด
3. พัฒนาการทำงานที่ปฏิบัติในสถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระหรือแหล่งวิทยาการ
4. บันทึกและรายงานผลการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติงานที่สอดคล้องกับลักษณะของงานในสาขาวิชาชีพในสถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระหรือแหล่งวิทยาการ ให้เกิดความชำนาญ มีทักษะและประสบการณ์งานอาชีพในระดับเทคนิค โดยผ่านความเห็นชอบร่วมกันของผู้รับผิดชอบการฝึกงานในสาขาวิชานั้นๆ บันทึกและรายงานผลการปฏิบัติงานตลอดระยะเวลาการฝึกงาน

(On-the-Job Training 2)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจขั้นตอนและกระบวนการปฏิบัติงานอาชีพอย่างเป็นระบบ
2. สามารถปฏิบัติงานอาชีพในสถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระหรือแหล่งวิทยาการ จนเกิดความชำนาญ มีทักษะและประสบการณ์ นำไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานอาชีพระดับเทคนิค
3. มีเจตคติที่ดีต่อการปฏิบัติงานอาชีพ และมีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัยคุณธรรม จริยธรรม ความคิดสร้างสรรค์ ขยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. เตรียมความพร้อมของร่างกายและเครื่องมืออุปกรณ์ตามลักษณะงาน
2. ปฏิบัติงานอาชีพตามขั้นตอนและกระบวนการที่สถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระหรือแหล่งวิทยาการกำหนด
3. พัฒนาการทำงานที่ปฏิบัติในสถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระหรือแหล่งวิทยาการ
4. บันทึกและรายงานผลการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติงานที่สอดคล้องกับลักษณะของงานในสาขาวิชาชีพในสถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระหรือแหล่งวิทยาการ ให้เกิดความชำนาญ มีทักษะและประสบการณ์งานอาชีพในระดับเทคนิค โดยผ่านความเห็นชอบร่วมกันของผู้รับผิดชอบการฝึกงานในสาขาวิชานั้นๆ บันทึกและรายงานผลการปฏิบัติงานตลอดระยะเวลาการฝึกงาน

(ผู้เรียนสามารถปฏิบัติงานใหม่หรืองานที่ต่อเนื่องจากรายวิชา 3404-8002 ในสถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระหรือแหล่งวิทยาการแห่งเดิมหรือแห่งใหม่)

คำอธิบายรายวิชา

หมวดวิชาทักษะวิชาชีพ โครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ

3404-8501	โครงการ	*-*-4
3404-8502	โครงการ 1	*-*-2
3404-8503	โครงการ 2	*-*-2

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจขั้นตอนและกระบวนการสร้างและหรือพัฒนางานอาชีพอย่างเป็นระบบ
2. สามารถบูรณาการความรู้และทักษะในการสร้างและหรือพัฒนางานในสาขาวิชาชีพตามกระบวนการวางแผน ดำเนินงาน แก้ไขปัญหา ประเมินผล ทำรายงานและนำเสนอผลงาน
3. มีเจตคติและกิจนิสัยในการศึกษาค้นคว้าเพื่อสร้างและหรือพัฒนางานอาชีพด้วยความรับผิดชอบ มีวินัยคุณธรรม จริยธรรม ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ขยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการสร้างและหรือพัฒนางานอาชีพอย่างเป็นระบบ
2. เขียนโครงการสร้างและหรือพัฒนางานตามหลักการ
3. ดำเนินงานตามแผนงานโครงการตามหลักการและกระบวนการ
4. เก็บข้อมูลวิเคราะห์สรุปและประเมินผลการดำเนินงานโครงการตามหลักการ
5. รายงานผลการปฏิบัติงานโครงการตามรูปแบบ
6. นำเสนอผลการดำเนินงานด้วยรูปแบบวิธีการต่างๆ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการบูรณาการความรู้และทักษะในระดับเทคนิคที่สอดคล้องกับสาขาวิชาชีพที่ศึกษาเพื่อสร้างและหรือพัฒนางานด้วยกระบวนการทดลอง สืบค้น ประดิษฐ์คิดค้น หรือการปฏิบัติงานเชิงระบบ การเลือกหัวข้อโครงการการศึกษาค้นคว้าข้อมูลและเอกสารอ้างอิงการเขียนโครงการ การดำเนินงานโครงการ การเก็บรวบรวมข้อมูล วิเคราะห์และแปลผล การสรุปจัดทำรายงาน การนำเสนอผลงาน โครงการดำเนินการเป็นรายบุคคลหรือกลุ่มตามลักษณะของงานให้แล้วเสร็จในระยะเวลาที่กำหนด

จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

1. เข้าใจขั้นตอนและกระบวนการสร้างและหรือพัฒนางานอาชีพอย่างเป็นระบบ
2. สามารถบูรณาการความรู้และทักษะในการสร้างและหรือพัฒนางานในสาขาวิชาชีพตามกระบวนการวางแผน ดำเนินงาน แก้ไขปัญหา ประเมินผล ทำรายงานและนำเสนอผลงาน
3. มีเจตคติและกิจนิสัยในการศึกษาค้นคว้าเพื่อสร้างและหรือพัฒนางานอาชีพด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ขยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการสร้างและหรือพัฒนางานอาชีพอย่างเป็นระบบ
2. เขียนโครงการสร้างและหรือพัฒนางานตามหลักการ
3. ดำเนินงานตามแผนงานโครงการตามหลักการและกระบวนการ
4. เก็บข้อมูล วิเคราะห์ สรุปและประเมินผลการดำเนินงานโครงการตามหลักการ
5. รายงานผลการปฏิบัติงานโครงการตามรูปแบบ
6. นำเสนอผลการดำเนินงานด้วยรูปแบบวิธีการต่างๆ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการบูรณาการความรู้และทักษะในระดับเทคนิคที่สอดคล้องกับสาขาวิชาชีพที่ศึกษาเพื่อสร้างและหรือพัฒนางานด้วยกระบวนการทดลอง สืบค้น ประดิษฐ์คิดค้นหรือการปฏิบัติงานเชิงระบบการเลือกหัวข้อโครงการ การศึกษาค้นคว้าข้อมูลและเอกสารอ้างอิงการเขียนโครงการการดำเนินงานโครงการ การเก็บรวบรวมข้อมูล วิเคราะห์และแปลผล การสรุปจัดทำรายงาน การนำเสนอผลงานโครงการ ดำเนินการเป็นรายบุคคลหรือกลุ่มตามลักษณะของงานให้แล้วเสร็จในระยะเวลาที่กำหนด

จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

1. เข้าใจขั้นตอนและกระบวนการสร้างและหรือพัฒนางานอาชีพอย่างเป็นระบบ
2. สามารถบูรณาการความรู้และทักษะในการสร้างและหรือพัฒนางานในสาขาวิชาชีพตามกระบวนการวางแผน ดำเนินงาน แก้ไขปัญหา ประเมินผล ทำรายงานและนำเสนอผลงาน
3. มีเจตคติและกิจนิสัยในการศึกษาค้นคว้าเพื่อสร้างและหรือพัฒนางานอาชีพด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ขยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการสร้างและหรือพัฒนางานอาชีพอย่างเป็นระบบ
2. เขียนโครงการสร้างและหรือพัฒนางานตามหลักการ
3. ดำเนินงานตามแผนงานโครงการตามหลักการและกระบวนการ
4. เก็บข้อมูล วิเคราะห์ สรุปและประเมินผลการดำเนินงานโครงการตามหลักการ
5. รายงานผลการปฏิบัติงานโครงการตามรูปแบบ
6. นำเสนอผลการดำเนินงานด้วยรูปแบบวิธีการต่างๆ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการบูรณาการความรู้และทักษะในระดับเทคนิคที่สอดคล้องกับสาขาวิชาชีพที่ศึกษาเพื่อสร้างและหรือพัฒนางานด้วยกระบวนการทดลอง สืบค้น ประดิษฐ์คิดค้นหรือการปฏิบัติงานเชิงระบบการเลือกหัวข้อโครงการการศึกษาค้นคว้าข้อมูลและเอกสารอ้างอิง การเขียนโครงการการดำเนินงานโครงการ การเก็บรวบรวมข้อมูล วิเคราะห์และแปลผล การสรุปจัดทำรายงาน การนำเสนอผลงาน โครงการดำเนินการเป็นรายบุคคลหรือกลุ่มตามลักษณะของงานให้แล้วเสร็จในระยะเวลาที่กำหนด

(ผู้เรียนสามารถจัดทำโครงการสร้างและหรือพัฒนางานที่ต่อเนื่องจากรายวิชา 3404-8502 หรือเป็นโครงการใหม่)

คำอธิบายรายวิชา
กิจกรรมเสริมหลักสูตร

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2557

อธิบายรายวิชา

กิจกรรมเสริมหลักสูตร

3000-2001	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 1	0-2-0
3000-2002	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 2	0-2-0
3000-2003	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 3	0-2-0
3000-2004	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 4	0-2-0

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการพัฒนาทักษะประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพ เพื่อพัฒนาตนเอง องค์กร ชุมชน และสังคม
2. วางแผน ดำเนินการ ติดตามประเมินผล แก้ไขปัญหาและพัฒนากิจกรรมองค์การวิชาชีพ
3. มีเจตคติและกิริยาใน การทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. ปฏิบัติตนตามระเบียบข้อบังคับขององค์การวิชาชีพ
2. วางแผนและดำเนินกิจกรรมองค์การวิชาชีพตามหลักการ กระบวนการ ลักษณะและวัตถุประสงค์ของกิจกรรม
3. ใช้กระบวนการกลุ่มและการเป็นผู้นำผู้ตามในการจัดและร่วมกิจกรรมองค์การวิชาชีพ
4. ประเมินผลและปรับปรุงการจัดและร่วมกิจกรรมองค์การวิชาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติเกี่ยวกับ กิจกรรมองค์การวิชาชีพ กิจกรรมพัฒนาทักษะและประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพ เพื่อพัฒนาตนเอง องค์กร ชุมชนและสังคม การวางแผน ดำเนินการ ติดตามประเมินผล แก้ไขปัญหา และพัฒนา กิจกรรมองค์การวิชาชีพ การใช้กระบวนการกลุ่มและการเป็นผู้นำผู้ตามตามระบอบประชาธิปไตยในการจัด และร่วมกิจกรรมองค์การวิชาชีพ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการพัฒนาทักษะประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพ เพื่อพัฒนาตนเอง องค์กร ชุมชนและสังคม
2. วางแผน ดำเนินการ ติดตามประเมินผล แก้ไขปัญหา และพัฒนากิจกรรมองค์การวิชาชีพ
3. มีเจตคติและกิริยาใน การทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. ปฏิบัติตนตามระเบียบข้อบังคับขององค์การวิชาชีพ
2. วางแผนและดำเนินกิจกรรมองค์การวิชาชีพตามหลักการ กระบวนการ ลักษณะ และวัตถุประสงค์ของกิจกรรม
3. ใช้กระบวนการกลุ่มและการเป็นผู้นำผู้ตามในการจัด และร่วมกิจกรรมองค์การวิชาชีพ
4. ประเมินผลและปรับปรุงการจัดและร่วมกิจกรรมองค์การวิชาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติเกี่ยวกับ กิจกรรมองค์การวิชาชีพ กิจกรรมพัฒนาทักษะและประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพ เพื่อพัฒนาตนเอง องค์กร ชุมชนและสังคม การวางแผน ดำเนินการ ติดตามประเมินผล แก้ไขปัญหาและพัฒนา กิจกรรมองค์การวิชาชีพการใช้กระบวนการกลุ่มและการเป็นผู้นำผู้ตามตามระบอบประชาธิปไตยในการจัด และร่วมกิจกรรมองค์การวิชาชีพ

จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการพัฒนาทักษะประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพ เพื่อพัฒนาตนเอง องค์กร ชุมชนและสังคม
2. วางแผน ดำเนินการ ติดตามประเมินผล แก้ไขปัญหาและพัฒนากิจกรรมองค์การวิชาชีพ
3. มีเจตคติและกิริยาใน การทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. ปฏิบัติตนตามระเบียบข้อบังคับขององค์การวิชาชีพ
2. วางแผนและดำเนินกิจกรรมองค์การวิชาชีพตามหลักการ กระบวนการ ลักษณะและวัตถุประสงค์ของกิจกรรม
3. ใช้กระบวนการกลุ่มและการเป็นผู้นำผู้ตามในการจัดและร่วมกิจกรรมองค์การวิชาชีพ
4. ประเมินผลและปรับปรุงการจัดและร่วมกิจกรรมองค์การวิชาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติเกี่ยวกับ กิจกรรมองค์การวิชาชีพ กิจกรรมพัฒนาทักษะและประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพ เพื่อพัฒนาตนเอง องค์กร ชุมชนและสังคม การวางแผน ดำเนินการ ติดตามประเมินผล แก้ไขปัญหาและพัฒนา กิจกรรมองค์การวิชาชีพการใช้กระบวนการกลุ่ม และการเป็นผู้นำผู้ตามตามระบอบประชาธิปไตยในการจัด และร่วมกิจกรรมองค์การวิชาชีพ

จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการพัฒนาทักษะประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพ เพื่อพัฒนาตนเอง องค์กร ชุมชนและสังคม
2. วางแผน ดำเนินการ ติดตามประเมินผล แก้ไขปัญหาและพัฒนากิจกรรมองค์การวิชาชีพ
3. มีเจตคติและกิริยาใน การทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. ปฏิบัติตนตามระเบียบข้อบังคับขององค์การวิชาชีพ
2. วางแผนและดำเนินกิจกรรมองค์การวิชาชีพตามหลักการ กระบวนการ ลักษณะ และวัตถุประสงค์ของกิจกรรม
3. ใช้กระบวนการกลุ่มและการเป็นผู้นำผู้ตามในการจัดและร่วมกิจกรรมองค์การวิชาชีพ
4. ประเมินผลและปรับปรุงการจัดและร่วมกิจกรรมองค์การวิชาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติเกี่ยวกับ กิจกรรมองค์การวิชาชีพ กิจกรรมพัฒนาทักษะและประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพ เพื่อพัฒนาตนเอง องค์กร ชุมชนและสังคม การวางแผน ดำเนินการ ติดตามประเมินผล แก้ไขปัญหา และพัฒนา กิจกรรมองค์การวิชาชีพการใช้กระบวนการกลุ่มและการเป็นผู้นำผู้ตามตามระบอบประชาธิปไตยในการจัด และร่วมกิจกรรมองค์การวิชาชีพ