

# หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2557

## ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาเซฟอาหารไทย

### จุดประสงค์สาขาวิชา

1. เพื่อให้สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะด้านการสื่อสาร ทักษะการคิดและการแก้ปัญหา และทักษะทางสังคมและการดำรงชีวิตในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ
2. เพื่อให้มีความเข้าใจหลักการบริหารและจัดการวิชาชีพ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและหลักการของงานอาชีพที่สัมพันธ์เกี่ยวข้องกับการพัฒนาวิชาชีพ ให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงและความก้าวหน้าของเศรษฐกิจ สังคม และเทคโนโลยี
3. เพื่อให้มีความเข้าใจในหลักการและกระบวนการทำงานในกลุ่มงานพื้นฐานด้านอาหารไทย
4. เพื่อให้สามารถวางแผนดำเนินงาน จัดการงานอาชีพเซฟอาหารไทยตามหลักการและกระบวนการ
5. เพื่อให้สามารถปฏิบัติงานวิชาชีพด้านเซฟอาหารไทย
6. เพื่อให้สามารถปฏิบัติงานเซฟอาหารไทยในสถานประกอบการและประกอบอาชีพอิสระ รวมทั้งการใช้ความรู้ และทักษะเป็นพื้นฐานในการศึกษาต่อในระดับสูงขึ้นได้
7. เพื่อให้มีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ซื่อสัตย์สุจริต มีระเบียบวินัย เป็นผู้มีความรับผิดชอบต่อสังคม สิ่งแวดล้อม ต่อด้านความรุนแรง

# มาตรฐานการศึกษาวิชาชีพ

คุณภาพของผู้สำเร็จการศึกษาระดับคุณวุฒิการศึกษาประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาเซฟอาหารไทย (Thai Food Chef)

## 1. ด้านคุณลักษณะที่พึงประสงค์ได้แก่

1.1 ด้านคุณธรรม จริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ ได้แก่ ความเสียสละ ความซื่อสัตย์สุจริต ความกตัญญูกตเวที ความอดกลั้นการละเว้นสิ่งเสพติดและการพนัน การมีจิตสำนึกและเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพและสังคม

1.2 ด้านพฤติกรรมลักษณะนิสัย ได้แก่ ความมีวินัย ความรับผิดชอบ ความรักสามัคคี มีมนุษยสัมพันธ์เชื่อมั่นในตนเอง ขยัน ประหยัด อดทน พึ่งตนเอง ปฏิบัติงาน โดยคำนึงถึงความปลอดภัย อาชีวอนามัย การอนุรักษ์พลังงานและสิ่งแวดล้อม

1.3 ด้านทักษะทางปัญญา ได้แก่ ความรู้ในหลักทฤษฎี ความสนใจใฝ่รู้ ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ความสามารถในการคิดวิเคราะห์

## 2. ด้านสมรรถนะหลักและสมรรถนะทั่วไปได้แก่

2.1 สื่อสารโดยใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศในชีวิตประจำวันและเพื่อพัฒนางานอาชีพ

2.2 แก้ไขปัญหาและพัฒนางานอาชีพโดยใช้หลักการและกระบวนการทางวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์

2.3 มีบุคลิกภาพและคุณลักษณะเหมาะสมกับการปฏิบัติงานอาชีพและการอยู่ร่วมกับผู้อื่น

2.4 ประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะ ประสบการณ์และเทคโนโลยีเพื่อส่งเสริมและพัฒนางานอาชีพ

## 3. ด้านสมรรถนะวิชาชีพได้แก่

3.1 วางแผน ดำเนินงาน จัดการและพัฒนางานอาชีพตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงการบริหารงานคุณภาพการอนุรักษ์พลังงานและสิ่งแวดล้อม และหลักความปลอดภัย

3.2 ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์และสารสนเทศเพื่อพัฒนางานอาชีพ

3.3 แสดงความรู้ในหลักทฤษฎีของสาขาวิชาเซฟอาหารไทย (Thai Food Chef)

3.4 ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการผลิตและบริการด้านเซฟอาหารไทย

### สาขางานเซฟอาหารไทย

3.5 วางแผน เตรียมการผลิตและบริการด้านเซฟอาหารไทยตามหลักการ กระบวนการและมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

3.6 ดำเนินการ บริหารจัดการ ประเมินผล และแก้ไขปัญหาในงานผลิตและบริการด้านเซฟอาหารไทย ตามหลักการและกระบวนการงานอาชีพ

3.7 พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไทยโดยใช้กระบวนการวิจัยและพัฒนา

3.8 เลือก ใช้ ประยุกต์ใช้ปัจจัยและเทคนิควิธีการในการประกอบอาหารไทย

โครงสร้าง  
หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2557  
ประเภทวิชาคหกรรม  
สาขาวิชาเซฟอาหารไทย

ผู้สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาเซฟอาหารไทย จะต้องศึกษารายวิชาจากหมวดวิชาต่าง ๆ 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)	
รวมไม่น้อยกว่า	83 หน่วยกิต

โครงสร้างนี้สำหรับผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ในประเภทวิชาคหกรรมหรือเทียบเท่า

สำหรับผู้สำเร็จการศึกษาหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ประเภทวิชาหรือสาขาวิชาอื่นหรือมัธยมศึกษาตอนปลาย (ม.6) หรือเทียบเท่า ที่ไม่มีพื้นฐานวิชาชีพจะต้องเรียนรายวิชาปรับพื้นฐานวิชาชีพต่อไปนี้

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 เพื่อพัฒนาผู้เรียนให้มีทักษะในการปรับตัวและดำเนินชีวิตในสังคมสมัยใหม่ เห็นคุณค่าของตนและการพัฒนาตน มีความใฝ่รู้แสวงหาและพัฒนาความรู้ใหม่ มีความสามารถในการใช้เหตุผล การคิดวิเคราะห์ การแก้ปัญหาและการจัดการ มีทักษะในการสื่อสาร การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและการทำงานร่วมกับผู้อื่น มีคุณธรรม จริยธรรม มนุษยสัมพันธ์ รวมถึงความผิชอบต่อตนเองและสังคม ในสัดส่วนที่เหมาะสมเพื่อให้บรรลุจุดประสงค์ของหมวดวิชาทักษะชีวิต 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	รายวิชาในกลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ 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 และสิ่งแวดล้อม	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 ที่สถานที่ศึกษาอาชีวศึกษาหรือสถาบันพัฒนาเพิ่มเติม	*-*-*

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
3000-1400	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	มนุษยสัมพันธ์กับปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง	3-0-3
3000-1504	กฎหมายถิ่นไทย	3-0-3
3000-1505	การเมืองการปกครองไทย	3-0-3
3000*1501 ถึง 3000*1599	รายวิชาในกลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ ที่สถานที่ศึกษาอาชีวศึกษาหรือสถาบันพัฒนาเพิ่มเติม	*-**-*

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	พฤติกรรมนันทนาการกับการพัฒนาคน	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
3000-1609	ลีลาศเพื่อการสมาคม	0-2-1
3000-1610	คุณภาพชีวิตเพื่อการทำงาน	1-0-1
3000*1601 ถึง 3000*1699	รายวิชาในกลุ่มวิชามนุษยศาสตร์	*-**-*

ที่สถานที่ศึกษาอาชีวศึกษาหรือสถาบันพัฒนาเพิ่มเติม

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
3404-2002	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	2-2-3
3410-2001	การประกอบอาหารไทย	1-4-3
3410-2002	การประกอบขนมไทย	1-4-3
3410-2003	สุขาภิบาลและความปลอดภัยในงานอาหารไทย	1-2-3
3410-2004	การประกอบอาหารว่างไทย	1-4-3
3410-2005	การจัดการธุรกิจอาหารไทย	1-4-3
3410-2006	การประกอบอาหารเชฟมืออาชีพ	1-4-3

2.3 กลุ่มทักษะวิชาชีพเลือก (ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต)

ให้เลือกเรียนรายวิชาในกลุ่มทักษะวิชาชีพเลือกตามที่กำหนด

2.3.1 สาขางานเชฟอาหารไทย

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3404-2101	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	2-3-3
3410-2101	ครัวและเครื่องใช้ในงานอาหารไทย	1-3-2
3410-2102	การประกอบอาหารไทยโบราณ	1-3-2
3410-2103	การประกอบขนมไทยในวรรณคดี	1-3-2
3410-2104	อาหารไทยฟิวส์ชั่น	1-3-2
3410-2105	อาหารไทยเพื่อสุขภาพ	1-3-2

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3410-2106	ขนมไทยในงานมงคล	1-4-3
3410-2107	อาหารกับวัฒนธรรมและประเพณีไทย	1-4-3
3410-2108	ศิลปะการออกแบบและตกแต่งอาหารไทย	1-3-2
3410-2109	การจัดการธุรกิจร้านขนมไทย	1-4-3
3410-2110	ธุรกิจการจัดเลี้ยงอาหารไทย	1-4-3
3410-2111	อาหารไทยประจำภาค	1-4-3
รายวิชาทวิภาคี		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3410-5101	งานอาหารไทย 1	*-*-3
3410-5102	งานอาหารไทย 2	*-*-3
3410-5103	งานอาหารไทย 3	*-*-3
3410-5104	งานอาหารไทย 4	*-*-3
3410-51XX	งานอาหารไทย...	*-*-3

สำหรับรายวิชาในการศึกษาระบบทวิภาคีไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิตนั้น ให้สถานศึกษาร่วมวิเคราะห์ลักษณะงานของสถานประกอบการ รัฐวิสาหกิจ หรือหน่วยงานของรัฐ เพื่อนำมากำหนดจุดประสงค์รายวิชา สมรรถนะรายวิชา และคำอธิบายรายวิชา ที่สอดคล้องกันระหว่างสมรรถนะวิชาชีพสาขางานกับลักษณะการปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการ รวมทั้งจำนวนหน่วยกิตและเวลาที่ใช้ในการฝึกอาชีพในแต่ละรายวิชา เพื่อนำไปจัดทำแผนการฝึกอาชีพ การวัดและการประเมินผลการปฏิบัติงานให้สอดคล้องกับสมรรถนะรายวิชา ทั้งนี้ โดยให้ใช้เวลาฝึกในสถานประกอบการ ไม่น้อยกว่า 54 ชั่วโมง มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

#### 2.4 ฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพ (4 หน่วยกิต)

ให้เลือกเรียนรายวิชา 3410-8001 หรือรายวิชา 3410-8002 และ 3410-8003

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3410-8001	ฝึกงาน	*-*-4
3410-8002	ฝึกงาน 1	*-*-2
3410-8003	ฝึกงาน 2	*-*-2



## 2.5 โครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ(4 หน่วยกิต)

ให้เลือกเรียนรายวิชา 3410-8501 หรือรายวิชา 3410-8502 และ 3410-8503

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3410-8501	โครงการ	*-*-4
3410-8502	โครงการ 1	*-*-2
3410-8503	โครงการ 2	*-*-2

## 3. หมวดวิชาเลือกเสรี

ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนตามความถนัดและความสนใจจากรายวิชาที่เสนอแนะ หรือเลือกเรียนจากรายวิชาในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2557 ทุกประเภทวิชา สาขาวิชาและหมวดวิชาโดยต้องไม่เป็นรายวิชาที่เคยศึกษามาแล้ว 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

## 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

วิชาปรับพื้นฐานวิชาชีพ

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2557

ประเภทวิชาคหกรรม

คำอธิบายรายวิชา  
วิชาปรับพื้นฐานวิชาชีพ

3400-0006	โภชนาการ	2-2-3
3400-0007	การประกอบอาหาร	1-4-3
3400-0008	การถนอมอาหารเบื้องต้น	1-4-3
3400-0009	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	1-4-3

## จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับอาหารหลัก 5 หมู่ของไทย สารอาหาร หน้าที่ของสารอาหาร และปริมาณความต้องการ สารอาหาร การย่อยและการดูดซึมอาหาร
2. เข้าใจเกี่ยวกับหลักโภชนาการ ความต้องการปริมาณสารอาหารของบุคคลวัยต่าง ๆ การกำหนดอาหาร วิธีการคำนวณความต้องการสารอาหาร การใช้ตารางสารอาหารและหลักการประกอบอาหารของบุคคลวัยต่าง ๆ ปัญหาโภชนาการในประเทศไทย และเสนอแนะวิธีแก้ปัญหาโภชนาการ ในประเทศไทย
3. สามารถกำหนดอาหารและคำนวณความต้องการปริมาณสารอาหารของบุคคลวัยต่าง ๆ จากตาราง แสดงคุณค่าอาหารของไทย
4. สามารถประกอบอาหารสำหรับบุคคลวัยต่าง ๆ ตามหลักโภชนาการ
5. สามารถนำความรู้ด้าน โภชนาการ ไปใช้เป็นพื้นฐานการเรียนรู้วิชาชีพอาหารและใช้ใน ชีวิตประจำวันได้
6. มีเจตคติและกิจนิสัยในการจัดการงานอาชีพด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน อดทน และสามารถทำงานร่วมกัน

## สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับอาหารหลัก 5 หมู่ สารอาหาร การย่อย การดูดซึมภาวะ โภชนาการ ปัญหา โภชนาการในประเทศไทย หลักโภชนาการบุคคลวัยต่างๆ การกำหนดอาหาร การคำนวณความต้องการสารอาหาร และการประกอบอาหารของบุคคลวัยต่าง ๆ
2. กำหนดอาหาร คำนวณความต้องการปริมาณสารอาหารของบุคคลวัยต่าง ๆ และประกอบอาหาร สำหรับบุคคลวัยต่าง ๆ ตามหลักโภชนาการ
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

## คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความสำคัญของโภชนาการ ประเภทและชนิดอาหารหลักของไทย สารอาหาร และปริมาณความต้องการ การย่อยและการดูดซึมสารอาหาร อาหารแลกเปลี่ยนภาวะ โภชนาการ การกำหนด รายการอาหารและคำนวณคุณค่าอาหาร การประกอบอาหารบุคคลวัยต่าง ๆ

## (Cooking)

## จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับสัญลักษณ์ส่วนบุคคล ความหมายของคำศัพท์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร
2. เข้าใจเกี่ยวกับองค์ประกอบทางกายภาพและทางเคมีของเนื้อสัตว์ นม ไข่ ผัก ผลไม้ ไขมัน ธัญพืช เครื่องเทศ สมุนไพร และเครื่องปรุงรส
3. เข้าใจเกี่ยวกับหลักการเตรียม หลักการหุงต้ม เทคนิคการประกอบอาหารประเภทเนื้อสัตว์ นม ไข่ ผัก ผลไม้ ไขมัน ธัญพืช เครื่องเทศ สมุนไพร และเครื่องปรุงรส และการเก็บรักษาอาหาร
4. สามารถเลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหาร
5. สามารถเตรียมวัตถุดิบ และประกอบอาหารประเภทเนื้อสัตว์ นม ไข่ ผัก ผลไม้ ไขมัน ธัญพืช เครื่องเทศ สมุนไพร และเครื่องปรุงรส คัดแปลงและเก็บรักษาอาหาร
6. มีเจตคติและกิจนิสัยในการจัดการงานอาชีพด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน ประหยัด อดทน และสามารถทำงานร่วมกัน

## สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับสัญลักษณ์ส่วนบุคคล ความหมายของคำศัพท์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร หลักการเตรียม หลักการหุงต้ม เทคนิคการประกอบอาหาร องค์ประกอบทางกายภาพและทางเคมี ของเนื้อสัตว์ นม ไข่ ผัก ผลไม้ ไขมัน ธัญพืช เครื่องเทศ สมุนไพร และเครื่องปรุงรส
2. ประกอบอาหาร คัดแปลงและเก็บรักษาอาหาร ประเภทเนื้อสัตว์ นม ไข่ ผัก ผลไม้ ไขมัน ธัญพืช เครื่องเทศ สมุนไพร และเครื่องปรุงรส
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

## คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับสัญลักษณ์ส่วนบุคคล เครื่องมืออุปกรณ์ วัตถุดิบสำหรับประกอบอาหาร องค์ประกอบทางกายภาพและทางเคมีของเนื้อสัตว์ นม ไข่ ผัก ผลไม้ ไขมัน ธัญพืช เครื่องเทศ สมุนไพร และเครื่องปรุงรส ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพอาหาร ความหมายของคำศัพท์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร หลักการเตรียม วิธีการประกอบอาหารและการเก็บรักษาอาหารประเภทต่าง ๆ

## จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับหลักการ วิธีการถนอมอาหาร สาเหตุการเสื่อมเสียของอาหาร และวิธีป้องกัน เลือก เตรียมวัตถุดิบ เลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการถนอมอาหาร และการบรรจุภัณฑ์
2. สามารถเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ และใช้เทคโนโลยีได้เหมาะสมกับงานถนอมอาหาร
3. สามารถป้องกันการเสื่อมเสียของอาหาร ใช้สารเคมีในการถนอมอาหารได้อย่างปลอดภัย
4. สามารถถนอมอาหาร บรรจุภัณฑ์อาหาร และการเก็บรักษา
5. เข้าใจถึงความสำคัญ และความปลอดภัยในการถนอมอาหาร
6. มีเจตคติและกิจนิสัยในการจัดการงานอาชีพด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน ประหยัด อดทน และสามารถทำงานร่วมกัน

## สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการ วิธีการถนอมอาหาร สาเหตุการเสื่อมเสียของอาหาร และวิธีป้องกัน เตรียมวัตถุดิบ เลือก ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการถนอมอาหาร และการบรรจุภัณฑ์
2. ใช้เครื่องมืออุปกรณ์สารเคมี และเทคโนโลยีในการถนอมอาหาร
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

## คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการ วิธีการถนอมอาหาร สาเหตุการเสื่อมเสียของอาหารและวิธีป้องกัน การเลือกและการเตรียมวัตถุดิบ การเลือก การใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการถนอมอาหาร การถนอมอาหาร โดย การทำแห้ง การใช้ความร้อน การใช้ความเย็น การใช้น้ำตาล การหมักดอง การใช้สารเคมีและอื่นๆ การบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา

## จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับความหมายของคำศัพท์ที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม คุณสมบัติที่ดีของพนักงานบริการ รูปแบบของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ประเภทของมื้ออาหาร การเตรียม เลือกลงมืออุปกรณ์ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม การพับผ้าเช็ดปาก การจัดอุปกรณ์ บน โต๊ะอาหาร หลักการบริการอาหารและเครื่องดื่ม และการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
2. สามารถเตรียม เลือกลงมืออุปกรณ์ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม และจัดวางอุปกรณ์ บน โต๊ะอาหาร
3. สามารถจัด โต๊ะอาหาร บริการอาหารและเครื่องดื่มในโอกาสต่าง ๆ ได้เหมาะสมกับรูปแบบการจัดเลี้ยง
4. มีเจตคติและกิจนิสัยในการจัดการงานอาชีพด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน ประหยัด อดทน และสามารถทำงานร่วมกัน

## สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับคำศัพท์ คุณสมบัติของพนักงานบริการ รูปแบบของการบริการ ความรู้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม เครื่องมือและอุปกรณ์ ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
2. บริการอาหารและเครื่องดื่มในโอกาสต่าง ๆ
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

## คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความหมายของคำศัพท์ที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม คุณสมบัติของพนักงานบริการ รูปแบบของการบริการ ความรู้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม ประเภทของมื้ออาหาร การกำหนดรายการอาหาร การเตรียม เลือกลงมือและอุปกรณ์ การพับผ้าเช็ดปาก การจัดโต๊ะอาหาร และการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

คำอธิบายรายวิชา

หมวดทักษะวิชาชีพ

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2557

ประเภทวิชาคหกรรม

สาขาวิชาเซฟอาหารไทย



# 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

## คำอธิบายรายวิชา

### หมวดวิชาทักษะวิชาชีพ กลุ่มทักษะวิชาชีพพื้นฐาน

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. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการจัดการงานอาชีพด้วยความรับผิดชอบ 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 ระบบเครือข่ายคอมพิวเตอร์และสารสนเทศการสืบค้นและสื่อสารข้อมูลสารสนเทศในงานอาชีพ
2. สามารถสืบค้น จัดเก็บ ค้นคืน ส่งผ่าน จัดดำเนินการข้อมูลสารสนเทศ นำเสนอและสื่อสารข้อมูลสารสนเทศในงานอาชีพ โดยใช้คอมพิวเตอร์และอุปกรณ์โทรคมนาคม และโปรแกรมสำเร็จรูป ที่เกี่ยวข้อง
3. มีคุณธรรม จริยธรรมและความรับผิดชอบในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการจัดการอาชีพ

### สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการสืบค้น จัดดำเนินการและสื่อสารข้อมูลสารสนเทศ ในงานอาชีพ โดยใช้คอมพิวเตอร์ อุปกรณ์โทรคมนาคม ระบบเครือข่ายคอมพิวเตอร์และสารสนเทศ และโปรแกรมสำเร็จรูปที่เกี่ยวข้อง
2. ใช้คอมพิวเตอร์และอุปกรณ์โทรคมนาคมในการสืบค้นและสื่อสารข้อมูลสารสนเทศผ่านระบบเครือข่ายคอมพิวเตอร์และสารสนเทศ
3. จัดเก็บ ค้นคืน ส่งผ่านและจัดดำเนินการข้อมูลสารสนเทศตามลักษณะงานอาชีพ
4. นำเสนอและสื่อสารข้อมูลสารสนเทศในงานอาชีพ โดยประยุกต์ใช้โปรแกรมสำเร็จรูป

### 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

## จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

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

## สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับความหมาย หลักการการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์
2. แสดงความรู้เกี่ยวกับองค์ประกอบของความคิดสร้างสรรค์
3. นำความคิดสร้างสรรค์มาพัฒนาและสร้างผลงาน ได้ตามหลักการ
4. ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการพัฒนาสร้างสรรค์ผลงานตามหลักการ

## คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความหมาย หลักการการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ องค์ประกอบของความคิดสร้างสรรค์ นำความคิดสร้างสรรค์มาพัฒนาและสร้างผลงาน การนำเทคโนโลยีมาใช้ในการพัฒนาสร้างสรรค์ผลงาน

## จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

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  
หมวดทักษะวิชาชีพ

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2557  
ประเภทวิชาคหกรรม  
สาขาวิชาเซฟอาหารไทย



## คำอธิบายรายวิชา

### หมวดทักษะวิชาชีพ กลุ่มทักษะวิชาชีพเฉพาะ

3404-2002	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	2-2-3
3410-2001	การประกอบอาหารไทย	1-4-3
3410-2002	การประกอบขนมไทย	1-4-3
3410-2003	สุขาภิบาลและความปลอดภัยในงานอาหารไทย	1-2-3
3410-2004	การประกอบอาหารว่างไทย	1-4-3
3410-2005	การจัดการธุรกิจอาหารไทย	1-4-3
3410-2006	การประกอบอาหารเซพมืออาชีพ	1-4-3

## จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับโครงสร้าง ส่วนประกอบทางเคมี การเปลี่ยนแปลงทางเคมีและทางกายภาพของอาหาร และหลักการประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ
2. เข้าใจหลักการทดลองอาหาร การวางแผนการทดลอง การดำเนินงาน การวัดและประเมินผล การรายงานผลการทดลอง การจัดทำตำรับมาตรฐานและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
3. สามารถค้นคว้า ทดลองและประกอบอาหารตามกระบวนการทางวิทยาศาสตร์
4. มีเจตคติและกิจนิสัยในการจัดการงานอาชีพ ด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน ประหยัด อดทน และสามารถทำงานร่วมกัน

## สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับโครงสร้าง ส่วนประกอบ การเปลี่ยนแปลงทางเคมีและกายภาพของอาหาร
2. ประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ ตามกระบวนการทางวิทยาศาสตร์และการพัฒนาผลิตภัณฑ์
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

## คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ โครงสร้าง ส่วนประกอบทางเคมี การเปลี่ยนแปลงทางเคมีและทางกายภาพ ของอาหาร หลักการทดลอง การวางแผนการทดลอง การดำเนินงาน การวัดและประเมินผลการสรุปผล การรายงานผล การทดลอง การจัดทำตำรับมาตรฐาน การทดลองและประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ ตามกระบวนการทาง วิทยาศาสตร์ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับประเภทของอาหารไทย การเลือกวัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ และการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในโอกาสต่างๆ เทคนิคการประกอบอาหารไทย การดัดแปลงอาหารเหลือใช้ คิดค้นทุน คำรับมาตรฐาน และจัดแสดงผลงาน

2. สามารถเลือกวัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ และประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการประกอบอาหารไทย

3. สามารถประกอบอาหารไทยในโอกาสต่าง ๆ อาหารไทยโบราณ อาหารไทยในวรรณคดี และนำเสนอ และจัดจำหน่าย

4. มีเจตคติและกิจนิสัยในการจัดการงานอาชีพด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน ประหยัด อดทนและสามารถทำงานร่วมกัน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับประเภทของอาหารไทย การจัดอาหารไทยในโอกาสต่างๆ เทคนิคการ ประกอบอาหาร การดัดแปลงอาหารเหลือใช้ การจัดตกแต่ง คิดค้นทุนการทำคำรับมาตรฐาน และจัดแสดงผลงาน

2. แสดงความรู้เกี่ยวกับการเลือกวัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์และประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการประกอบอาหารไทย

3. เตรียมและประกอบอาหารไทยในโอกาสต่างๆ

4. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับประเภทของอาหารไทย การเลือกวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์ การจัดรายการอาหารไทยในโอกาสต่าง ๆ อาหารไทยโบราณ อาหารไทยในวรรณคดี เทคนิคการประกอบอาหารไทย การประกอบอาหารไทย การดัดแปลงอาหารเหลือใช้ การจัดตกแต่งอาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไทย คิดค้นทุน จัดทำคำรับมาตรฐาน และจัดแสดงผลงาน

## จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับประเภทขนมไทย ขนมไทยโบราณ ขนมไทยในวรรณคดี การเลือกวัตถุดิบ และประยุกต์ใช้เทคโนโลยีประกอบขนมไทย เทคนิคการทำขนมไทย บรรจุภัณฑ์ คิดค้นทุน จัดทำตำรับมาตรฐาน และการจัดแสดงผลงาน
2. สามารถเตรียมวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์สำหรับทำขนมไทย
3. สามารถทำขนมไทย ขนมไทยโบราณ ขนมไทยในวรรณคดี จัดตกแต่ง พัฒนาผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์มาตรฐาน และจัดแสดงผลงาน
4. มีเจตคติและกิจนิสัยในการจัดการงานอาชีพด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน ประหยัด อดทน และสามารถทำงานร่วมกัน

## สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับประเภทขนมไทย วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการทำขนมไทย บรรจุภัณฑ์ คิดค้นทุน และการจัดแสดงผลงาน
2. เตรียมและประกอบขนมไทย จัดตกแต่ง จัดทำตำรับมาตรฐาน บรรจุภัณฑ์ คิดค้นทุน และจัดแสดงผลงาน
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

## คำอธิบายรายวิชา

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

## จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยความปลอดภัยในงานอาหารไทย สถานที่ประกอบและจำหน่ายอาหารอนามัยของผู้ประกอบและบริการอาหาร โทษที่เกิดจากการบริโภคอาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะอันตรายที่เกิดที่เกิดจากจุลินทรีย์ และสารปนเปื้อนในอาหารการป้องกันพาหะนำโรคการกำจัดขยะมูลฝอย
2. เข้าใจเกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงาน สาเหตุการเกิดอุบัติเหตุและการป้องกัน
3. เข้าใจเกี่ยวกับกฎหมายและมาตรฐานอาหาร แนวทางผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์และวิธีการ GMP,GHP,HACCP,และ ISOและการขออนุญาตผลิตอาหาร
4. มีเจตคติและกิจนิสัยในการจัดการงานอาชีพด้วยความรับผิดชอบรอบคอบ มีวินัย ขยัน ประหยัด อดทน และสามารถทำงานร่วมกัน

## สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการสุขาภิบาลตามหลักการและความปลอดภัยในงานอาหารไทย
2. แสดงความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงาน สาเหตุและการป้องกันอุบัติเหตุ
3. แสดงความรู้เกี่ยวกับกฎหมายและมาตรฐานอาหารแนวทางการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ที่ดี การปนเปื้อน วัตถุเจือปนในอาหาร และการตรวจสอบคุณภาพอาหาร

## คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความหมายความสำคัญสุขาภิบาลและความปลอดภัยในงานอาหารไทยสาเหตุการเกิดอุบัติเหตุในการปฏิบัติอาหาร และการป้องกัน มาตรฐานอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข แนวทางการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ที่ดีGMP,GHP,HACCP,และ ISO การขออนุญาตผลิตอาหารสุขอนามัยการปนเปื้อนในอาหาร การใช้วัตถุเจือปนในอาหาร และการตรวจสอบคุณภาพอาหาร

## จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับประเภทของอาหารว่าง การเลือกวัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ และการประยุกต์ใช้เทคโนโลยี การจัดรายการอาหารว่าง เทคนิคการประกอบอาหารว่างไทย การดัดแปลงอาหารเหลือใช้ การจัดตกแต่ง การคิดต้นทุน ดำรับมาตรฐาน และจัดแสดงผลงานสามารถเลือกวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์และประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการประกอบอาหารว่างไทย
2. สามารถประกอบอาหารว่างไทยในโอกาสต่าง ๆ อาหารว่างไทยโบราณ จัดตกแต่ง นำเสนอและจัดจำหน่าย
3. มีเจตคติและกิจนิสัยในการจัดการงานอาชีพด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน ประหยัด อดทน และสามารถทำงานร่วมกันได้

## สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับประเภทของอาหารว่างไทย การจัดอาหารว่างไทยในโอกาสต่าง ๆ เทคนิคการประกอบอาหารว่างไทยการดัดแปลงอาหารเหลือใช้การจัดตกแต่งคิดต้นทุนการทำดำรับมาตรฐานและจัดแสดงผลงาน
2. แสดงความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบ เครื่องมือและอุปกรณ์และประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการประกอบอาหารว่างไทย
3. เตรียมและประกอบอาหารว่างไทยในโอกาสต่าง ๆ
4. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

## คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับประเภทของอาหารว่างไทย การเลือกวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์ การจัดรายการอาหารว่างไทยในโอกาสต่าง ๆ อาหารว่างไทยโบราณ เทคนิคการประกอบอาหารว่างไทย การดัดแปลงอาหารเหลือใช้ การจัดตกแต่งอาหาร คิดต้นทุน จัดทำดำรับมาตรฐาน และจัดแสดงผลงาน

## จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับหลักการจัดการธุรกิจอาหารไทย ความต้องการของตลาดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารไทย การเลือกใช้วัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์ ลักษณะที่ดีของผลิตภัณฑ์อาหารไทย การผลิตอาหารไทย เพื่อธุรกิจ การจัดตกแต่งและนำเสนอ การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา การตรวจสอบคุณภาพและจัดจำหน่าย

2. สามารถเลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ได้ถูกต้อง

3. สามารถผลิต ตกแต่งผลิตภัณฑ์ นำเสนอ ตรวจสอบคุณภาพอาหารไทย และจัดจำหน่าย

4. มีเจตคติและกิริยาในจัดการงานอาชีพด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน อดทน และทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

## สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการจัดการธุรกิจอาหารไทย วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ และลักษณะที่ดีของผลิตภัณฑ์อาหารไทย

2. ผลิต ผลิตภัณฑ์อาหารไทยเชิงธุรกิจ จัดตกแต่ง การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา นำเสนอและจำหน่าย

3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

## คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการจัดการธุรกิจอาหารไทย ความต้องการของตลาดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารไทย การเลือกใช้วัตถุดิบเครื่องมืออุปกรณ์ ลักษณะที่ดีของผลิตภัณฑ์อาหารไทย การผลิตอาหารไทย เพื่อธุรกิจการจัดตกแต่งและนำเสนอ การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา ตรวจสอบคุณภาพ และจัดจำหน่าย

## จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับการทำงานของเชฟ เส้นทางสู่การเป็นเชฟ และหน้าที่ของเชฟ
2. สามารถเตรียมวัตถุดิบ เครื่องมือ และอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร
3. สามารถประกอบอาหารประเภทต่างๆ จัดตกแต่งอาหาร พัฒนาสูตรอาหาร สร้างสรรค์เมนูใหม่ คิดค้นทุน และจัดแสดงผลงาน
4. มีเจตคติและกิริยาในสัในการจัดการงานอาชีพ ด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน ประหยัด อดทน และสามารถทำงานร่วมกัน

## สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหน้าที่การทำงานของเชฟ เส้นทางสู่การเป็นเชฟ วัตถุดิบ อุปกรณ์ เทคนิคการประกอบอาหาร จัดตกแต่งอาหาร พัฒนาสูตรอาหาร ควบคุมคุณภาพ จัดทำตำรับมาตรฐาน คิดค้นทุน จัดแสดงผลงาน
2. ประกอบอาหารประเภทต่างๆ จัดตกแต่ง พัฒนาสูตรอาหาร ควบคุมคุณภาพ จัดทำตำรับมาตรฐาน คิดค้นทุน จัดแสดงผลงาน
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

## คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการทำงานในหน้าที่ของเชฟ การปฏิบัติงานตามขั้นตอน การทำงานในครัว การประกอบอาหารประเภทต่างๆ การเลือกวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ เทคนิคการทำอาหาร การจัดตกแต่งอาหารพัฒนาสูตรอาหาร การควบคุมคุณภาพอาหาร คิดค้นทุน จัดทำตำรับมาตรฐาน และจัดแสดงผลงาน



คำอธิบายรายวิชา  
หมวดทักษะวิชาชีพ กลุ่มทักษะวิชาชีพเลือก  
สาขาวิชาเซฟอาหาร ไทย

3404-2101	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	2-3-3
3410-2101	ครัวและเครื่องใช้ในงานอาหารไทย	1-3-2
3410-2102	การประกอบอาหารไทยโบราณ	1-3-2
3410-2103	การประกอบขนมไทยในวรรณคดี	1-3-2
3410-2104	อาหารไทยฟิวส์ชั่น	1-3-2
3410-2105	อาหารไทยเพื่อสุขภาพ	1-3-2
3410-2106	ขนมไทยในงานมงคล	1-4-3
3410-2107	อาหารกับวัฒนธรรมและประเพณีไทย	1-4-3
3410-2108	ศิลปะการออกแบบและตกแต่งอาหารไทย	1-3-2
3410-2109	การจัดการธุรกิจร้านขนมไทย	1-4-3
3410-2110	ธุรกิจการจัดเลี้ยงอาหารไทย	1-4-3
3410-2111	อาหารไทยประจำภาค	1-4-3

## จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับหลักการและขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไทย การประเมินคุณภาพและการยอมรับผลิตภัณฑ์ การค้นคว้า ทดลองพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไทย การควบคุมคุณภาพ การเขียนรายงานวิจัย การนำเสนอและการเผยแพร่

2. สามารถประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารไทย พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไทย ควบคุมคุณภาพ เขียนรายงานวิจัย นำเสนอ และเผยแพร่

3. มีเจตคติและกิจนิสัยในการจัดการอาชีพด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน ประหยัด อดทน และสามารถทำงานร่วมกัน

## สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไทย
2. เขียนรายงานวิจัย และนำเสนองานพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไทย
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

## คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการและขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไทย การประเมินคุณภาพ และการยอมรับผลิตภัณฑ์อาหาร การค้นคว้า ทดลองพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไทย การควบคุมคุณภาพ การเขียนรายงานวิจัย การนำเสนอและเผยแพร่

## จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับการจัดครัวรูปแบบต่าง ๆ ตามลักษณะของงาน สุขลักษณะของห้องครัวที่ดี ลักษณะส่วนประกอบของเครื่องใช้ในงานอาหารไทย และการดูแลรักษา
2. สามารถเลือกใช้เครื่องใช้ได้อย่างถูกต้องกับประเภทของงานและดูแลรักษาถูกวิธี
3. มีเจตคติและกิริยานิสัยในการจัดการงานอาชีพด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยันประหยัด อดทน และสามารถทำงานร่วมกัน

## สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับครัวและเครื่องใช้ในงานอาหารไทย
2. ใช้ และบำรุงรักษา เครื่องใช้ในงานอาหารไทย ตามลักษณะของงาน
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

## คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับรูปแบบการจัดห้องครัวตามลักษณะงาน สุขลักษณะของห้องครัวประเภท ลักษณะและส่วนประกอบของเครื่องใช้ในงานอาหารไทยวิธีการใช้ การดูแลรักษา และความปลอดภัย

## จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับประวัติและประเภทอาหารไทยโบราณ การเลือกใช้วัตถุดิบ และเครื่องมือ อุปกรณ์ ลักษณะที่ดีของอาหารไทยโบราณ การจัดสำรับอาหารไทยโบราณ การจัดทำตำรับอาหารไทยโบราณ เทคนิค การประกอบอาหารไทยโบราณ การจัดตกแต่ง และการเก็บรักษา
2. สามารถเลือก ใช้วัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์
3. สามารถประกอบและจัดสำรับอาหารไทยโบราณ ทำตำรับมาตรฐาน จัดตกแต่งอาหาร และการเก็บรักษา
4. มีเจตคติและกิริยาในการจัดการงานอาชีพ ด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน ประหยัด อดทน และสามารถทำงานร่วมกัน

## สมรรถนะรายวิชา

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

## คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับประวัติและประเภทอาหารไทยโบราณ การเลือกใช้วัตถุดิบ และเครื่องมือ อุปกรณ์ ลักษณะที่ดีของอาหารไทยโบราณ การจัดสำรับอาหารไทยโบราณ การจัดทำตำรับอาหาร เทคนิคการ ประกอบอาหารไทยโบราณ การจัดตกแต่ง และการเก็บรักษา

## จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับวรรณคดีที่เกี่ยวข้องกับขนมไทย การเลือกใช้วัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ การจัดทำตำรับขนมไทยในวรรณคดี เทคนิคการทำขนมไทยในวรรณคดี การจัดตกแต่งและการนำเสนอ ขนมไทย การเก็บรักษา และการบรรจุภัณฑ์
2. สามารถเลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ การทำตามมาตรฐาน การเก็บรักษา
3. สามารถประกอบ จัดตกแต่งอาหาร และนำเสนอขนมไทยในวรรณคดี
4. มีเจตคติและกิจนิสัยในการจัดการงานอาชีพ 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. เข้าใจเกี่ยวกับหลักศิลป์ การออกแบบ ลักษณะอาหาร วัฒนธรรมของอาหารแต่ละชาติ ศิลปะการประกอบอาหาร การจัดตกแต่งอาหารไทย และประยุกต์เป็นอาหารไทยแนวใหม่ตามสมัยนิยม
2. สามารถประกอบอาหาร จัดตกแต่งอาหาร และประยุกต์เป็นอาหารไทยแนวใหม่
3. มีเจตคติและกิจนิสัยในการจัดการงานอาชีพ ด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน อดทน และสามารถทำงานร่วมกัน

## สมรรถนะรายวิชา

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

## คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักศิลป์ การออกแบบ ลักษณะอาหาร วัฒนธรรมของอาหารแต่ละชาติ ศิลปะการประกอบอาหาร การจัดตกแต่งอาหาร และประยุกต์เป็นอาหารไทยแนวใหม่ตามสมัยนิยม

## จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับความหมาย ความสำคัญ และคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทยเพื่อสุขภาพ การเลือกใช้วัตถุดิบ การประกอบอาหารไทยเพื่อสุขภาพ อาหารมังสวิรัต อาหารลดน้ำหนัก และอาหารชีวจิต
2. สามารถเลือกใช้วัตถุดิบ และผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทดแทนสำหรับประกอบอาหารไทยเพื่อสุขภาพอาหาร มังสวิรัต อาหารลดน้ำหนัก และอาหารชีวจิต
3. สามารถประกอบ ดัดแปลงอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารมังสวิรัต อาหารลดน้ำหนัก และอาหารชีวจิต
4. มีเจตคติและกิจนิสัยในการจัดการงานอาชีพ ด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน ประหยัด อดทน และสามารถทำงานร่วมกัน

## สมรรถนะรายวิชา

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

## คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความหมาย ความสำคัญ และคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทย เพื่อสุขภาพ การเลือกใช้วัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทดแทน การประกอบและดัดแปลงอาหารไทยเพื่อสุขภาพ อาหารมังสวิรัต อาหารลดน้ำหนัก และอาหารชีวจิต

(Traditional Thai Dessert)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับประเพณีต่าง ๆ ของไทย ขนมไทยที่ใช้ในงานประเพณี การเลือกใช้วัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์ การใช้วัตถุดิบทดแทน การจัดทำคำรับมาตรฐานขนมไทย เทคนิคการทำขนมไทยในงานประเพณี การจัดตกแต่งและการนำเสนอขนมไทยในงานประเพณี บรรจุภัณฑ์

2. สามารถเลือกใช้วัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์

3. สามารถประกอบ จัดตกแต่งอาหาร และนำเสนอขนมไทยโบราณ ทำคำรับมาตรฐาน การเก็บรักษา

4. มีเจตคติและกิจนิสัยในการจัดการงานอาชีพ ด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน ประหยัด อดทน และสามารถทำงานร่วมกัน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับประเพณีต่าง ๆ ของไทย ขนมไทยที่ใช้ในงานประเพณี การใช้วัตถุดิบ และ เครื่องมืออุปกรณ์ และการจัดทำคำรับมาตรฐาน

2. ประกอบขนมไทยในงานมงคล จัดตกแต่ง เก็บรักษา นำเสนอ

3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับประเพณีต่าง ๆ ของไทย ขนมไทยที่ใช้ในงานประเพณี การเลือกใช้วัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์ การใช้วัตถุดิบทดแทน การจัดทำคำรับมาตรฐานขนมไทย เทคนิคการทำขนมไทยในงานประเพณี การจัดตกแต่งและการนำเสนอขนมไทยในงานประเพณี และการบรรจุภัณฑ์



## จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับวัฒนธรรมและประเพณีในการรับประทานอาหารชาติต่าง ๆ การเลือกใช้วัตถุดิบและเครื่องมือ อุปกรณ์ หลักการและเทคนิคการประกอบอาหาร การประกอบอาหารที่ถูกต้องตามหลักวัฒนธรรม และประยุกต์เพื่อการบริโภค การจัดทำคำรับมาตรฐาน และการจัดตกแต่ง
2. สามารถเลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ทำคำรับมาตรฐาน
3. สามารถประกอบอาหาร จัดตกแต่ง และประยุกต์อาหารเพื่อการบริโภค
4. มีเจตคติและกิริยาในการจัดการงานอาชีพ ด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน ประหยัด อดทน และสามารถทำงานร่วมกัน

## สมรรถนะรายวิชา

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

## คำอธิบายรายวิชา

การศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับวัฒนธรรมและประเพณีการรับประทานอาหารชาติต่าง ๆ การเลือกใช้ วัตถุดิบ และ เครื่องมืออุปกรณ์ หลักการและเทคนิคการประกอบอาหาร การประกอบอาหารที่ถูกต้องตามหลัก วัฒนธรรม และประยุกต์เพื่อการบริโภค การจัดทำคำรับมาตรฐาน และการจัดตกแต่ง

### จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับหลักศิลปะการออกแบบ และการตกแต่งอาหารไทย เลือกใช้วัตถุดิบ วัสดุ เครื่องมือ อุปกรณ์ในการตกแต่งอาหารไทยในโอกาสต่าง ๆ
2. สามารถเลือก ใช้วัตถุดิบ วัสดุ เครื่องมืออุปกรณ์ในการตกแต่งอาหารไทย
3. สามารถออกแบบและตกแต่งอาหารไทยในโอกาสต่าง ๆ
4. มีเจตคติและกิจนิสัยในการจัดการงานอาชีพ ด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน อดทน และสามารถทำงานร่วมกัน

### สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักศิลปะการออกแบบตกแต่งอาหารไทย วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ ตกแต่งอาหาร
2. ออกแบบและตกแต่งอาหารไทยในโอกาสต่างๆ
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักศิลปะการออกแบบตกแต่งอาหารไทย การเลือกใช้วัตถุดิบ วัสดุ เครื่องมือ อุปกรณ์สำหรับตกแต่งอาหารไทย การแกะสลักผัก ผลไม้ และอื่น ๆ สำหรับตกแต่งอาหาร

## จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับหลักการจัดการธุรกิจร้านขนมไทย ความต้องการตลาดขนมไทย การเลือกใช้วัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ ลักษณะที่ดีของขนมไทย การประกอบขนมไทยเพื่อธุรกิจ การจัดตกแต่ง และนำเสนอ การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา การตรวจสอบคุณภาพ และการจัดจำหน่าย
2. สามารถเลือก ใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์
3. สามารถประกอบ จัดตกแต่งอาหาร นำเสนอและจัดจำหน่ายขนมไทยเพื่อธุรกิจ
4. มีเจตคติและกิจนิสัยในการจัดการงานอาชีพ ด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน ประหยัด อดทน และสามารถทำงานร่วมกัน

## สมรรถนะรายวิชา

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

## คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการจัดการธุรกิจร้านขนมไทย ความต้องการตลาดของขนมไทย การเลือกใช้ วัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ ลักษณะที่ดีของขนมไทย การประกอบขนมไทยเพื่อธุรกิจ การจัดตกแต่ง และ นำเสนอ การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา การตรวจสอบคุณภาพ และจัดจำหน่าย

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับธุรกิจจัดเลี้ยงอาหารไทย การวางแผนการดำเนินงานและการประเมินผล รูปแบบการจัดเลี้ยงแบบไทย การเลือกและจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ การจัดรายการอาหาร การบริการอาหารและเครื่องดื่ม คิดต้นทุนและกำหนดราคา

2. สามารถเลือกและจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ สำหรับการจัดเลี้ยงรูปแบบต่าง ๆ

3. สามารถจัดงานเลี้ยงรูปแบบต่าง ๆ และจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม

4. มีเจตคติและกิจนิสัยในการจัดการงานอาชีพ ด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน อดทน และสามารถทำงานร่วมกัน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับธุรกิจจัดเลี้ยง การวางแผนการดำเนินงานและประเมินผลรูปแบบการจัดเลี้ยง วัสดุอุปกรณ์ การจัดรายการอาหาร คิดต้นทุนและกำหนดราคา

2. บริการอาหารและเครื่องดื่มในเชิงธุรกิจการจัดเลี้ยงอาหารไทย

3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับธุรกิจจัดเลี้ยงอาหารไทย การวางแผนการดำเนินงานและประเมินผล รูปแบบการจัดเลี้ยงแบบไทยและสากล การเลือกและเตรียมวัสดุอุปกรณ์ การจัดรายการอาหาร การบริการอาหารและเครื่องดื่ม การคิดต้นทุนและกำหนดราคา การดำเนินงานจัดเลี้ยงและบริการ

## จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับประวัติและประเภทอาหารไทยแต่ละภาค การเลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ ลักษณะที่ดีของอาหารไทยโบราณ การจัดสำรับอาหารไทยแต่ละภาค การจัดทำคำรับอาหารไทยประจำภาค รวมถึงเทคนิคการประกอบอาหารจัดตกแต่ง และการเก็บรักษาอาหารไทย
2. สามารถเลือกใช้วัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์
3. สามารถประกอบและจัดสำรับอาหารไทยโบราณประจำภาค ทำคำรับมาตรฐานจัดตกแต่งและการเก็บรักษาอาหารไทยประจำภาค
4. มีเจตคติ และ กิจนิสัยในการจัดการงานอาชีพ ด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน อดทน และสามารถทำงานร่วมกัน

## สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับประวัติ ประเภทอาหารไทยโบราณประจำภาค วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ ลักษณะที่ดี เทคนิคการประกอบอาหารไทยประจำภาค
2. ประกอบ จัดตกแต่ง และ จัดสำรับอาหารไทยโบราณประจำภาค
3. ประยุกต์ใช้ทรัพยากรและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพ และ ปลอดภัย

## คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับประวัติ ประเภทอาหารไทยโบราณประจำภาค การเลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ ลักษณะที่ดีของอาหารไทยประจำภาคการจัดสำรับอาหารไทยประจำภาค การจัดทำคำรับอาหารไทย เทคนิคการประกอบอาหารประจำภาครวมทั้งการเก็บรักษา

## คำอธิบายรายวิชา

### หมวดทักษะวิชาชีพ ฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพ

3410-8001	ฝึกงาน	*-*-4
3410-8002	ฝึกงาน 1	*-*-2
3410-8003	ฝึกงาน 2	*-*-2

## (On-the-Job Training)

## จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

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

ปฏิบัติเกี่ยวกับงานที่สอดคล้องกับลักษณะของงานในสาขาวิชาชีพในสถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพ อิสระหรือแหล่งวิทยาการ ให้เกิดความชำนาญ มีทักษะและประสบการณ์งานอาชีพในระดับเทคนิค โดยผ่านความเห็นชอบร่วมกันของผู้รับผิดชอบการฝึกงานในสาขาวิชานั้น ๆ บันทึกและรายงานผลการปฏิบัติงานตลอดระยะเวลาการฝึกงาน

## (On-the-Job Training 1)

## จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจขั้นตอนและกระบวนการปฏิบัติงานอาชีพอย่างเป็นระบบ
2. สามารถปฏิบัติงานอาชีพในสถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระหรือแหล่งวิชาการ จนเกิดความชำนาญ มีทักษะและประสบการณ์ นำไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานอาชีพระดับเทคนิค
3. มีเจตคติที่ดีต่อการปฏิบัติงานอาชีพ และมีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดสร้างสรรค์ ขยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

## สมรรถนะรายวิชา

1. เตรียมความพร้อมของร่างกายและเครื่องมืออุปกรณ์ตามลักษณะงาน
2. ปฏิบัติงานอาชีพตามขั้นตอนและกระบวนการที่สถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระหรือ แหล่งวิชาการกำหนด
3. พัฒนาการทำงานที่ปฏิบัติในสถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระหรือแหล่งวิชาการ
4. บันทึกและรายงานผลการปฏิบัติงาน

## คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติเกี่ยวกับงานที่สอดคล้องกับลักษณะของงานในสาขาวิชาชีพในสถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพ อิสระหรือแหล่งวิชาการ ให้เกิดความชำนาญ มีทักษะและประสบการณ์งานอาชีพในระดับเทคนิค โดยผ่าน ความเห็นชอบร่วมกันของผู้รับผิดชอบการฝึกงานในสาขาวิชานั้นๆ บันทึกและรายงานผลการปฏิบัติงานตลอด ระยะเวลาการฝึกงาน



## (On-the-Job Training 2)

## จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

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

## สมรรถนะรายวิชา

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

## คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติเกี่ยวกับงานที่สอดคล้องกับลักษณะของงานในสาขาวิชาชีพในสถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพ อิสระหรือแหล่งวิทยาการ ให้เกิดความชำนาญ มีทักษะและประสบการณ์งานอาชีพในระดับเทคนิค โดยผ่าน ความเห็นชอบร่วมกันของผู้รับผิดชอบการฝึกงานในสาขาวิชานั้น ๆ บันทึกและรายงานผลการปฏิบัติงานตลอดระยะเวลาการฝึกงาน

(ผู้เรียนสามารถปฏิบัติงานใหม่หรืองานที่ต่อเนื่องจากรายวิชา 3410-8002 ในสถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระหรือแหล่งวิทยาการแห่งเดิมหรือแห่งใหม่)

## คำอธิบายรายวิชา

### หมวดทักษะวิชาชีพ โครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ

3410-8501	โครงการ	*-*-4
3410-8502	โครงการ 1	*-*-2
3410-8503	โครงการ 2	*-*-2

## จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

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

## สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการสร้างและหรือพัฒนางานอาชีพอย่างเป็นระบบ
2. เขียน โครงการสร้างและหรือพัฒนางานตามหลักการ
3. ดำเนินงานตามแผนงาน โครงการตามหลักการและกระบวนการ
4. เก็บข้อมูลวิเคราะห์สรุปและประเมินผลการดำเนินงาน โครงการตามหลักการ
5. รายงานผลการปฏิบัติงาน โครงการตามรูปแบบ
6. นำเสนอผลการดำเนินงานด้วยรูปแบบวิธีการต่างๆ

## คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการบูรณาการความรู้และทักษะในระดับเทคนิคที่สอดคล้องกับสาขาวิชาชีพ ที่ศึกษาเพื่อสร้างและหรือพัฒนางานด้วยกระบวนการทดลอง สำรวจ ประดิษฐ์คิดค้น หรือการปฏิบัติงานเชิงระบบ การเลือกหัวข้อโครงการการศึกษา ค้นคว้าข้อมูลและเอกสารอ้างอิง การเขียนโครงการ การดำเนินงาน โครงการ การเก็บรวบรวมข้อมูล วิเคราะห์และแปลผล การสรุปจัดทำรายงาน การนำเสนอผลงาน โครงการ ดำเนินการเป็นรายบุคคลหรือกลุ่มตามลักษณะของงานให้แล้วเสร็จในระยะเวลาที่กำหนด

## จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

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

## สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการสร้างและหรือพัฒนางานอาชีพอย่างเป็นระบบ
2. เขียน โครงการสร้างและหรือพัฒนางานตามหลักการ
3. ดำเนินงานตามแผนงาน โครงการตามหลักการและกระบวนการ
4. เก็บข้อมูล วิเคราะห์ สรุปและประเมินผลการดำเนินงาน โครงการตามหลักการ
5. รายงานผลการปฏิบัติงาน โครงการตามรูปแบบ
6. นำเสนอผลการดำเนินงานด้วยรูปแบบวิธีการต่างๆ

## คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการบูรณาการความรู้และทักษะในระดับเทคนิคที่สอดคล้องกับสาขาวิชาชีพที่ศึกษาเพื่อสร้างและหรือพัฒนางานด้วยกระบวนการทดลอง ตำรวจ ประดิษฐ์คิดค้นหรือการปฏิบัติงาน เชิงระบบการเลือกหัวข้อโครงการ การศึกษาค้นคว้าข้อมูลและเอกสารอ้างอิงการเขียนโครงการการดำเนินงาน โครงการ การเก็บรวบรวมข้อมูล วิเคราะห์และแปลผล การสรุปจัดทำรายงานการนำเสนอผลงาน โครงการ ดำเนินการเป็นรายบุคคลหรือกลุ่มตามลักษณะของงานให้แล้วเสร็จในระยะเวลาที่กำหนด

## จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

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

## สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการสร้างและหรือพัฒนางานอาชีพอย่างเป็นระบบ
2. เขียนโครงการสร้างและหรือพัฒนางานตามหลักการ
3. ดำเนินงานตามแผนงาน โครงการตามหลักการและกระบวนการ
4. เก็บข้อมูล วิเคราะห์ สรุปและประเมินผลการดำเนินงานโครงการตามหลักการ
5. รายงานผลการปฏิบัติงาน โครงการตามรูปแบบ
6. นำเสนอผลการดำเนินงานด้วยรูปแบบวิธีการต่างๆ

## คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการบูรณาการความรู้และทักษะในระดับเทคนิคที่สอดคล้องกับสาขาวิชาชีพที่ศึกษาเพื่อสร้างและหรือพัฒนางานด้วยกระบวนการทดลอง สำรวจ ประดิษฐ์คิดค้นหรือการปฏิบัติงานเชิงระบบการเลือกหัวข้อโครงการการศึกษาค้นคว้าข้อมูลและเอกสารอ้างอิง การเขียนโครงการ การดำเนินงาน โครงการ การเก็บรวบรวมข้อมูล วิเคราะห์และแปลผล การสรุปจัดทำรายงาน การนำเสนอผลงานโครงการ ดำเนินการเป็นรายบุคคลหรือกลุ่มตามลักษณะของงานให้แล้วเสร็จในระยะเวลาที่กำหนด

(ผู้เรียนสามารถจัดทำโครงการสร้างและหรือพัฒนางานที่ต่อเนื่องจากรายวิชา 3410-8502 หรือเป็นโครงการใหม่)

คำอธิบายรายวิชา  
หมวดวิชาเลือกเสรี

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชั้นสูง  
พุทธศักราช 2557

## (Chinese Language and Culture)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับภาษาและวัฒนธรรมจีน
2. สามารถนำภาษาจีนไปใช้เป็นเครื่องมือในการสื่อสาร
3. ตระหนักและเห็นประโยชน์ของการใช้ภาษาจีนในงานอาชีพและการศึกษาต่อ

สมรรถนะรายวิชา

1. ฟังและออกเสียงคำ ประโยคภาษาจีนจากสื่อโสตทัศน์
2. พูดโต้ตอบตามสถานการณ์ต่าง ๆ ในชีวิตประจำวัน
3. อ่านข้อความ เรื่องสั้น ๆ จากสื่อสิ่งพิมพ์ต่าง ๆ
4. ใช้ภาษาตามมารยาทสังคมและวัฒนธรรมของเจ้าของภาษาในสถานการณ์ต่าง ๆ
5. ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศสืบค้นและฝึกฝนการฟัง พูด อ่านและเขียน พร้อมแสดงหลักฐานการเรียนรู้ด้วยตนเอง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับประเทศ ประชาชน ภาษาและวัฒนธรรมจีน ระบบเสียงและระบบไวยากรณ์ภาษาจีน ฝึกการฟังและพูดภาษาจีน ฝึกการเขียนและอ่านอักษรจีน การสนทนาสถานการณ์ต่าง ๆ ในชีวิตประจำวัน การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศพัฒนาทักษะทางภาษาจีน

## จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการใช้ภาษาจีนสำหรับการทำงาน
2. สามารถนำภาษาอังกฤษไปใช้เป็นเครื่องมือในการสื่อสาร
3. ตระหนักและเห็นประโยชน์ของการใช้ภาษาจีนในการทำงาน

## สมรรถนะรายวิชา

1. ฟังและออกเสียงคำ ประโยค ภาษาจีนจากสื่อโสตทัศน
2. พูดโต้ตอบตามสถานการณ์การทำงานอาชีพต่าง ๆ
3. อ่านและเขียนประโยค ข้อความต่าง ๆ ตามที่กำหนด
4. ใช้ภาษาตามมารยาทสังคมและวัฒนธรรมของเจ้าของภาษาในสถานการณ์ต่าง ๆ
5. ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศสืบค้นและฝึกฝนการฟัง พูด อ่านและเขียน พร้อมแสดงหลักฐานการเรียนรู้ด้วยตนเอง

## คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับ การฟังและพูดภาษาจีนกลาง ฝึกการอ่านและเขียนประโยค เรื่องสั้น ๆ การสนทนา สถานการณ์การทำงานอาชีพต่าง ๆ การถามตอบข้อมูลเกี่ยวกับตนเองและผู้อื่น การเดินทาง การอ่านป้ายประกาศ การกรอกแบบฟอร์มต่าง ๆ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศพัฒนาทักษะทางภาษาจีน



## จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับภาษาและวัฒนธรรมญี่ปุ่น
2. สามารถนำภาษาอังกฤษไปใช้เป็นเครื่องมือในการสื่อสาร
3. ตระหนักและเห็นประโยชน์ของการใช้ภาษาญี่ปุ่นในชีวิตประจำวัน

## สมรรถนะรายวิชา

1. ฟังและออกเสียงคำ ประโยคภาษาญี่ปุ่นจากสื่อโสตทัศน์
2. พูดโต้ตอบตามสถานการณ์ในชีวิตประจำวัน
3. อ่านข้อความ เรื่องสั้น ๆ จากสื่อโสตทัศน์
4. ใช้ภาษาตามมารยาทสังคมและวัฒนธรรมของเจ้าของภาษาในสถานการณ์ต่าง ๆ
5. ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศสืบค้นและฝึกฝนการฟัง พูด อ่านและเขียน พร้อมแสดงหลักฐานการเรียนรู้ด้วยตนเอง

## คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับประเทศ ประชาชน ภาษาและวัฒนธรรม ระบบเสียงและระบบไวยากรณ์ญี่ปุ่น ฝึกฟังและพูดภาษาญี่ปุ่น ฝึกเขียนและอ่านอักษรญี่ปุ่น การสนทนาสถานการณ์ต่าง ๆ ในชีวิตประจำวัน การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศพัฒนาทักษะทางภาษาญี่ปุ่น

## จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการใช้ภาษาญี่ปุ่นสำหรับการทำงาน
2. สามารถนำภาษาญี่ปุ่นไปใช้เป็นเครื่องมือในการสื่อสาร
3. ตระหนักและเห็นประโยชน์ของการใช้ภาษาญี่ปุ่นในการทำงาน

## สมรรถนะรายวิชา

1. ฟังและออกเสียงคำ ประโยค ภาษาญี่ปุ่นจากสื่อโสตทัศน์
2. พูดโต้ตอบตามสถานการณ์ในการทำงาน
3. อ่านและเขียนประโยค ข้อความต่าง ๆ ตามที่กำหนด
4. ใช้ภาษาตามมารยาทสังคมและวัฒนธรรมของเจ้าของภาษาในสถานการณ์ต่าง ๆ
5. ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศสืบค้นและฝึกฝนการฟัง พูด อ่านและเขียน พร้อมแสดงหลักฐานการเรียนรู้ด้วยตนเอง

## คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับ การฟังและพูดภาษาญี่ปุ่น ฝึกการอ่านและเขียนประโยค เรื่องสั้น ๆ การสนทนา สถานการณ์การทำงานอาชีพต่าง ๆ การถามตอบข้อมูลเกี่ยวกับตนเองและผู้อื่น การเดินทาง การอ่านป้ายประกาศ และการกรอกแบบฟอร์มต่าง ๆ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศพัฒนาทักษะทางภาษาญี่ปุ่น

คำอธิบายรายวิชา  
กิจกรรมเสริมหลักสูตร

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง  
พุทธศักราช 2557

## คำอธิบายรายวิชา

### 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

3000-2001

กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 1

0-2-0

(Vocational Activities 1)

จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการพัฒนาทักษะประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพ เพื่อพัฒนาตนเอง  
องค์กร ชุมชนและสังคม
2. สามารถวางแผน ดำเนินการ ติดตามประเมินผล แก้ไขปัญหาและพัฒนากิจกรรมองค์การวิชาชีพ
3. มีเจตคติและกิจนิสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม  
ความคิดริเริ่ม สร้างสรรค์และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. ปฏิบัติตนตามระเบียบข้อบังคับขององค์การวิชาชีพ
2. วางแผนและดำเนินกิจกรรมองค์การวิชาชีพตามหลักการ กระบวนการ ลักษณะและวัตถุประสงค์ของ  
กิจกรรม
3. ใช้กระบวนการกลุ่มและการเป็นผู้นำผู้ตามในการจัดและร่วมกิจกรรมองค์การวิชาชีพ
4. ประเมินผลและปรับปรุงการจัดและร่วมกิจกรรมองค์การวิชาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติเกี่ยวกับกิจกรรมองค์การวิชาชีพ กิจกรรมพัฒนาทักษะและประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพ เพื่อ  
พัฒนาตนเอง องค์กร ชุมชนและสังคม การวางแผน ดำเนินการ ติดตามประเมินผล แก้ไขปัญหาและพัฒนา  
กิจกรรมองค์การวิชาชีพการใช้กระบวนการกลุ่มและการเป็นผู้นำผู้ตามตามระบอบประชาธิปไตยในการจัดและ  
ร่วมกิจกรรมองค์การวิชาชีพ

3000-2002

กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 2  
(Vocational Activities 2)

0-2-0

จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการพัฒนาทักษะประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพ เพื่อพัฒนาตนเององค์กร ชุมชนและสังคม
2. สามารถวางแผน ดำเนินการ ติดตามประเมินผล แก้ไขปัญหาและพัฒนากิจกรรมองค์การวิชาชีพ
3. มีเจตคติและกิจนิสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

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

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติเกี่ยวกับกิจกรรมองค์การวิชาชีพ กิจกรรมพัฒนาทักษะและประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพ เพื่อพัฒนาตนเอง องค์กร ชุมชนและสังคม การวางแผน ดำเนินการ ติดตามประเมินผล แก้ไขปัญหา และ พัฒนากิจกรรมองค์การวิชาชีพการใช้กระบวนการกลุ่มและการเป็นผู้นำผู้ตามตามระบอบประชาธิปไตยในการจัดและร่วมกิจกรรมองค์การวิชาชีพ

3000-2003

กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 3

0-2-0

(Vocational Activities 3)

จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการพัฒนาทักษะประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพ เพื่อพัฒนาตนเอง องค์กร ชุมชนและสังคม
2. สามารถวางแผน ดำเนินการ ติดตามประเมินผล แก้ไขปัญหาและพัฒนากิจกรรมองค์การวิชาชีพ
3. มีเจตคติและกิจนิสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. ปฏิบัติตนตามระเบียบข้อบังคับขององค์การวิชาชีพ
2. วางแผนและดำเนินกิจกรรมองค์การวิชาชีพตามหลักการ กระบวนการ ลักษณะและวัตถุประสงค์ ของกิจกรรม
3. ใช้กระบวนการกลุ่มและการเป็นผู้นำผู้ตามในการจัดและร่วมกิจกรรมองค์การวิชาชีพ
4. ประเมินผลและปรับปรุงการจัดและร่วมกิจกรรมองค์การวิชาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติเกี่ยวกับกิจกรรมองค์การวิชาชีพ กิจกรรมพัฒนาทักษะและประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพ เพื่อพัฒนาตนเอง องค์กร ชุมชนและสังคม การวางแผน ดำเนินการ ติดตามประเมินผล แก้ไขปัญหาและพัฒนา กิจกรรมองค์การวิชาชีพการใช้กระบวนการกลุ่มและการเป็นผู้นำผู้ตามตามระบอบประชาธิปไตยในการจัดและ ร่วมกิจกรรมองค์การวิชาชีพ

3000-2004

กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 4  
(Vocational Activities 4)

0-2-0

จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการพัฒนาทักษะประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพ เพื่อพัฒนาตนเอง องค์กร ชุมชน และสังคม
2. สามารถวางแผน ดำเนินการ ติดตามประเมินผล แก้ไขปัญหาและพัฒนากิจกรรมองค์การวิชาชีพ
3. มีเจตคติและกิริยาสำนึกในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

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

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติเกี่ยวกับกิจกรรมองค์การวิชาชีพ กิจกรรมพัฒนาทักษะและประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพ เพื่อพัฒนาตนเอง องค์กร ชุมชนและสังคม การวางแผน ดำเนินการ ติดตามประเมินผล แก้ไขปัญหาและพัฒนา กิจกรรมองค์การวิชาชีพการใช้กระบวนการกลุ่มและการเป็นผู้นำผู้ตามตามระบอบประชาธิปไตยในการจัดและร่วมกิจกรรมองค์การวิชาชีพ



