

ประเภทวิชา อุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพ การประกอบและบริการอาหาร สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ ชื่อแผนการเรียน 2567/ปวส. Food and Nutrition-2569-ปวส.1/1 อาหาร

| โครงสร้างหลักสูตร                                | รวม | ภาคเรียนที่ 1 (1/2569) |                                       |    |    |    | ภาคเรียนที่ 2 (2/2569) |                                                     |    |    |    | สมรรถนะวิสัยตามคุณลักษณะวิชาชีพ<br><br>(Vocational Qualification : VQ) |
|--------------------------------------------------|-----|------------------------|---------------------------------------|----|----|----|------------------------|-----------------------------------------------------|----|----|----|------------------------------------------------------------------------|
|                                                  | นก. | รหัสวิชา               | รายวิชา                               | ท  | ป  | น  | รหัสวิชา               | รายวิชา                                             | ท  | ป  | น  |                                                                        |
| รวมหน่วยกิตตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 95 นก.       | 54  |                        |                                       |    |    |    |                        |                                                     |    |    |    |                                                                        |
| 1.หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง (ไม่น้อยกว่า 15 นก.)    | 7   |                        |                                       |    |    | 5  |                        |                                                     |    |    | 2  |                                                                        |
| 1.1 กลุ่มสมรรถนะภาษาและการสื่อสาร (≥6 นก.)       | 4   | 30000-1101             | ทักษะภาษาไทยเพื่อการสื่อสารในงานอาชีพ | 1  | 2  | 2  | 30000-1102             | ทักษะการเขียนและการพูดภาษาไทยในงานอาชีพ             | 1  | 2  | 2  |                                                                        |
| 1.2 กลุ่มสมรรถนะการคิดและการแก้ปัญหา (≥6 นก.)    | 3   | 30000-1301             | วิทยาศาสตร์งานอาชีพธุรกิจและบริการ    | 2  | 2  | 3  |                        |                                                     |    |    |    |                                                                        |
| 1.3 กลุ่มสมรรถนะทางสังคมและการดำรงชีวิต (≥3 นก.) |     |                        |                                       |    |    |    |                        |                                                     |    |    |    |                                                                        |
| 2.หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ (ไม่น้อยกว่า 60 นก.)    | 31  |                        |                                       |    |    | 14 |                        |                                                     |    |    | 17 |                                                                        |
| 2.1 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน (≥15 นก.)         | 11  | 30000-1001             | การเป็นผู้ประกอบการ                   | 2  | 2  | 3  | 30001-1002             | องค์การและการบริหารงานคุณภาพ                        | 3  | 0  | 3  |                                                                        |
|                                                  |     | 31500-1003             | การประกอบและบริการอาหาร               | 1  | 3  | 2  | 31500-1002             | การควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยในงานอาหาร             | 2  | 3  | 3  |                                                                        |
| 2.2 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ (≥45 นก.)           | 20  | 31504-2001             | การบริหารบุคลากรเพื่อปฏิบัติในงานครัว | 2  | 3  | 3  | 31504-2007             | การแปรรูปอาหาร                                      | 2  | 3  | 3  |                                                                        |
|                                                  |     | 31504-2002             | การจัดการธุรกิจอาหารในยุคดิจิทัล      | 2  | 3  | 3  | 31504-2013             | อาหารกับวัฒนธรรม                                    | 2  | 3  | 3  |                                                                        |
|                                                  |     | 31504-2004             | อาหารไทย                              | 2  | 3  | 3  | 31504-2015             | อาหารร่วมสมัย                                       | 2  | 3  | 3  |                                                                        |
|                                                  |     |                        |                                       |    |    |    | 31504-2019             | อุปกรณ์และเครื่องใช้ในครัวเรือเดินทะเลระหว่างประเทศ | 1  | 2  | 2  |                                                                        |
| 3.หมวดวิชาเลือกเสรี (ไม่น้อยกว่า 5 นก.)          | 4   |                        |                                       |    |    | 2  |                        |                                                     |    |    | 2  |                                                                        |
|                                                  |     | 31510-2013             | การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไทย             | 1  | 3  | 2  | 30000-1602             | ทักษะแห่งความสุข                                    | 2  | 0  | 2  |                                                                        |
| 4.กิจกรรมเสริมหลักสูตร (2 ชม./สป.)               |     | 30000-2005             | กิจกรรมในสถานประกอบการ 1              | 0  | 2  | 0  | 30000-2006             | กิจกรรมในสถานประกอบการ 2                            | 0  | 2  | 0  |                                                                        |
| 5.รายวิชาปรับพื้นฐานวิชาชีพ (ไม่น้อยกว่า 15 นก.) | 12  |                        |                                       |    |    | 6  |                        |                                                     |    |    | 6  |                                                                        |
|                                                  | 12  | 31504-0001             | การจัดการวัตถุดิบและอุปกรณ์ในงานครัว  | 2  | 3  | 3  | 31504-0003             | สุขาภิบาลและความปลอดภัยในงานอาหาร                   | 2  | 3  | 3  |                                                                        |
|                                                  |     | 31504-0005             | หลักการถนอมอาหาร                      | 2  | 3  | 3  | 31504-0004             | การบริการอาหารและเครื่องดื่ม                        | 1  | 4  | 3  |                                                                        |
| รวม                                              |     |                        |                                       | 17 | 29 | 27 |                        |                                                     | 18 | 25 | 27 |                                                                        |

ลงชื่อ.....  
(นางสาวผ่องพรรณ ศรีภิรมย์)  
หัวหน้าแผนกวิชาคหกรรมศาสตร์

ลงชื่อ.....  
(นางสาวกาญจนา หนูราช)  
หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

ลงชื่อ.....  
(นายฤทธิพร แก้ววิเชียร)  
รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ลงชื่อ.....  
(นายพงษ์ศักดิ์ วงษ์ป้อม)  
ผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพหนองหาน

ประเภทวิชา อุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพ การประกอบและบริการอาหาร สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ ชื่อแผนการเรียน 2567/ปวส. Food and Nutrition-2569-ปวส.1/1 อาหาร

| โครงสร้างหลักสูตร                                | รวม | ภาคเรียนที่ 3 (1/2570) |                                                     |    |    |    | ภาคเรียนที่ 4 (2/2570) |                                       |    |    |    | สมรรถนะวิสัยตามคุณลักษณะวิชาชีพ<br><br>(Vocational Qualification : VQ) |
|--------------------------------------------------|-----|------------------------|-----------------------------------------------------|----|----|----|------------------------|---------------------------------------|----|----|----|------------------------------------------------------------------------|
|                                                  | นก. | รหัสวิชา               | รายวิชา                                             | ท  | ป  | น  | รหัสวิชา               | รายวิชา                               | ท  | ป  | น  |                                                                        |
| รวมหน่วยกิตตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 95 นก.       | 41  |                        |                                                     |    |    |    |                        |                                       |    |    |    |                                                                        |
| 1.หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง (ไม่น้อยกว่า 15 นก.)    | 8   |                        |                                                     |    |    | 3  |                        |                                       |    |    | 5  |                                                                        |
| 1.1 กลุ่มสมรรถนะภาษาและการสื่อสาร (≥6 นก.)       | 2   |                        |                                                     |    |    |    | 30000-1201             | ภาษาอังกฤษสำหรับงานอาชีพ              | 1  | 2  | 2  |                                                                        |
| 1.2 กลุ่มสมรรถนะการคิดและการแก้ปัญหา (≥6 นก.)    | 3   |                        |                                                     |    |    |    | 30000-1408             | คณิตศาสตร์ธุรกิจและบริการ             | 3  | 0  | 3  |                                                                        |
| 1.3 กลุ่มสมรรถนะทางสังคมและการดำรงชีวิต (≥3 นก.) | 3   | 30000-1501             | สังคมไทยในยุคดิจิทัล                                | 1  | 2  | 2  |                        |                                       |    |    |    |                                                                        |
|                                                  |     | 30000-1604             | นันทนาการเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต                      | 0  | 2  | 1  |                        |                                       |    |    |    |                                                                        |
| 2.หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ (ไม่น้อยกว่า 60 นก.)    | 29  |                        |                                                     |    |    | 13 |                        |                                       |    |    | 16 |                                                                        |
| 2.1 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน (≥15 นก.)         | 4   | 31500-1001             | กฎหมายในงานอาชีพการประกอบและ<br>บริการอาหาร         | 1  | 0  | 1  | 30001-1003             | การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในอาชีพ | 2  | 2  | 3  |                                                                        |
| 2.2 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ (≥45 นก.)           | 25  | 31504-2003             | โภชนาการเพื่อชีวิต                                  | 2  | 2  | 3  | 31504-2005             | ขนมไทย                                | 2  | 3  | 3  |                                                                        |
|                                                  |     | 31504-2006             | ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่และการตกแต่งหน้าเค้ก               | 2  | 3  | 3  | 31504-2009             | เทคนิคการสัมมนาและการนำเสนอผลงาน      | 2  | 3  | 3  |                                                                        |
|                                                  |     | 31504-2008             | การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร                              | 2  | 3  | 3  | 31504-2010             | การจัดการอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง       | 1  | 6  | 3  |                                                                        |
|                                                  |     | 31504-2017             | อาหารนานาชาติ                                       | 2  | 3  | 3  | 31504-2022             | โครงการด้านอาหารและโภชนาการ           | 0  | 12 | 4  |                                                                        |
| 3.หมวดวิชาเลือกเสรี (ไม่น้อยกว่า 5 นก.)          | 1   | 30000-1503             | หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงเพื่อ<br>การดำเนินชีวิต | 1  | 0  | 1  |                        |                                       |    |    |    |                                                                        |
| 4.กิจกรรมเสริมหลักสูตร (2 ชม./สป.)               |     | 30000-2001             | กิจกรรมเสริมสร้างสุขจิต จิตอาสา                     | 0  | 2  | 0  | 30000-2002             | กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 1               | 0  | 2  | 0  |                                                                        |
| 5.รายวิชาปรับพื้นฐานวิชาชีพ (ไม่น้อยกว่า 15 นก.) | 3   |                        |                                                     |    |    | 3  |                        |                                       |    |    |    |                                                                        |
|                                                  | 3   | 31504-0002             | การประกอบอาหารเบื้องต้น                             | 1  | 4  | 3  |                        |                                       |    |    |    |                                                                        |
| รวม                                              |     |                        |                                                     | 12 | 21 | 20 |                        |                                       | 11 | 30 | 21 |                                                                        |

ลงชื่อ.....  
(นางสาวผ่องพรรณ ศรีภิรมย์)  
หัวหน้าแผนกวิชาคหกรรมศาสตร์

ลงชื่อ.....  
(นางสาวกาญจนา หนูราช)  
หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

ลงชื่อ.....  
(นายฤทธิพร แก้ววิเชียร)  
รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ลงชื่อ.....  
(นายพงษ์ศักดิ์ วงษ์ป้อม)  
ผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพหนองหาน

ประเภทวิชา อุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพ การประกอบและบริการอาหาร สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ ชื่อแผนการเรียน 2567/ปวส. Food and Nutrition-2569-ปวส.1/3 อาหาร

| โครงสร้างหลักสูตร                                | รวม | ภาคเรียนที่ 1 (1/2569) |                                       |    |    |    | ภาคเรียนที่ 2 (2/2569) |                                                     |    |    |    | สมรรถนะวิสัยตามคุณลักษณะวิชาชีพ<br><br>(Vocational Qualification : VQ) |
|--------------------------------------------------|-----|------------------------|---------------------------------------|----|----|----|------------------------|-----------------------------------------------------|----|----|----|------------------------------------------------------------------------|
|                                                  | นก. | รหัสวิชา               | รายวิชา                               | ท  | ป  | น  | รหัสวิชา               | รายวิชา                                             | ท  | ป  | น  |                                                                        |
| รวมหน่วยกิตตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 80 นก.       | 42  |                        |                                       |    |    |    |                        |                                                     |    |    |    |                                                                        |
| 1.หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง (ไม่น้อยกว่า 15 นก.)    | 7   |                        |                                       |    |    | 5  |                        |                                                     |    |    | 2  |                                                                        |
| 1.1 กลุ่มสมรรถนะภาษาและการสื่อสาร (≥6 นก.)       | 4   | 30000-1101             | ทักษะภาษาไทยเพื่อการสื่อสารในงานอาชีพ | 1  | 2  | 2  | 30000-1102             | ทักษะการเขียนและการพูดภาษาไทยในงานอาชีพ             | 1  | 2  | 2  |                                                                        |
| 1.2 กลุ่มสมรรถนะการคิดและการแก้ปัญหา (≥6 นก.)    | 3   | 30000-1301             | วิทยาศาสตร์งานอาชีพธุรกิจและบริการ    | 2  | 2  | 3  |                        |                                                     |    |    |    |                                                                        |
| 1.3 กลุ่มสมรรถนะทางสังคมและการดำรงชีวิต (≥3 นก.) |     |                        |                                       |    |    |    |                        |                                                     |    |    |    |                                                                        |
| 2.หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ (ไม่น้อยกว่า 60 นก.)    | 31  |                        |                                       |    |    | 14 |                        |                                                     |    |    | 17 |                                                                        |
| 2.1 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน (≥15 นก.)         | 11  | 30000-1001             | การเป็นผู้ประกอบการ                   | 2  | 2  | 3  | 30001-1002             | องค์การและการบริหารงานคุณภาพ                        | 3  | 0  | 3  |                                                                        |
|                                                  |     | 31500-1003             | การประกอบและบริการอาหาร               | 1  | 3  | 2  | 31500-1002             | การควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยในงานอาหาร             | 2  | 3  | 3  |                                                                        |
| 2.2 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ (≥45 นก.)           | 20  | 31504-2001             | การบริหารบุคลากรเพื่อปฏิบัติในงานครัว | 2  | 3  | 3  | 31504-2007             | การแปรรูปอาหาร                                      | 2  | 3  | 3  |                                                                        |
|                                                  |     | 31504-2002             | การจัดการธุรกิจอาหารในยุคดิจิทัล      | 2  | 3  | 3  | 31504-2013             | อาหารกับวัฒนธรรม                                    | 2  | 3  | 3  |                                                                        |
|                                                  |     | 31504-2004             | อาหารไทย                              | 2  | 3  | 3  | 31504-2015             | อาหารร่วมสมัย                                       | 2  | 3  | 3  |                                                                        |
|                                                  |     |                        |                                       |    |    |    | 31504-2019             | อุปกรณ์และเครื่องใช้ในครัวเรือเดินทะเลระหว่างประเทศ | 1  | 2  | 2  |                                                                        |
| 3.หมวดวิชาเลือกเสรี (ไม่น้อยกว่า 5 นก.)          | 4   |                        |                                       |    |    | 2  |                        |                                                     |    |    | 2  |                                                                        |
|                                                  |     | 31510-2013             | การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไทย             | 1  | 3  | 2  | 30000-1602             | ทักษะแห่งความสุข                                    | 2  | 0  | 2  |                                                                        |
| 4.กิจกรรมเสริมหลักสูตร (2 ชม./สป.)               |     | 30000-2005             | กิจกรรมในสถานประกอบการ 1              | 0  | 2  | 0  | 30000-2006             | กิจกรรมในสถานประกอบการ 2                            | 0  | 2  | 0  |                                                                        |
| รวม                                              |     |                        |                                       | 13 | 23 | 21 |                        |                                                     | 15 | 18 | 21 |                                                                        |

ลงชื่อ.....  
(นางสาวผ่องพรรณ ศรีภิรมย์)  
หัวหน้าแผนกวิชาคหกรรมศาสตร์

ลงชื่อ.....  
(นางสาวกาญจนา หนูราช)  
หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

ลงชื่อ.....  
(นายฤทธิพร แก้ววิเชียร)  
รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ลงชื่อ.....  
(นายพงษ์ศักดิ์ วงษ์ป้อม)  
ผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพหนองหาน

ประเภทวิชา อุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพ การประกอบและบริการอาหาร สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ ชื่อแผนการเรียน 2567/ปวส. Food and Nutrition-2569-ปวส.1/3 อาหาร

| โครงสร้างหลักสูตร                                | รวม | ภาคเรียนที่ 3 (1/2570) |                                                 |    |    |    | ภาคเรียนที่ 4 (2/2570) |                                       |    |    |    | สมรรถนะวิสัยตามคุณลักษณะวิชาชีพ<br>(Vocational Qualification : VQ) |
|--------------------------------------------------|-----|------------------------|-------------------------------------------------|----|----|----|------------------------|---------------------------------------|----|----|----|--------------------------------------------------------------------|
|                                                  | นก. | รหัสวิชา               | รายวิชา                                         | ท  | ป  | น  | รหัสวิชา               | รายวิชา                               | ท  | ป  | น  |                                                                    |
| รวมหน่วยกิตตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 80 นก.       | 38  |                        |                                                 |    |    |    |                        |                                       |    |    |    |                                                                    |
| 1.หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง (ไม่น้อยกว่า 15 นก.)    | 8   |                        |                                                 |    |    | 3  |                        |                                       |    |    | 5  |                                                                    |
| 1.1 กลุ่มสมรรถนะภาษาและการสื่อสาร (≥6 นก.)       | 2   |                        |                                                 |    |    |    | 30000-1201             | ภาษาอังกฤษสำหรับงานอาชีพ              | 1  | 2  | 2  |                                                                    |
| 1.2 กลุ่มสมรรถนะการคิดและการแก้ปัญหา (≥6 นก.)    | 3   |                        |                                                 |    |    |    | 30000-1408             | คณิตศาสตร์ธุรกิจและบริการ             | 3  | 0  | 3  |                                                                    |
| 1.3 กลุ่มสมรรถนะทางสังคมและการดำรงชีวิต (≥3 นก.) | 3   | 30000-1501             | สังคมไทยในยุคดิจิทัล                            | 1  | 2  | 2  |                        |                                       |    |    |    |                                                                    |
|                                                  |     | 30000-1604             | นันทนาการเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต                  | 0  | 2  | 1  |                        |                                       |    |    |    |                                                                    |
| 2.หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ (ไม่น้อยกว่า 60 นก.)    | 29  |                        |                                                 |    |    | 13 |                        |                                       |    |    | 16 |                                                                    |
| 2.1 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน (≥15 นก.)         | 4   | 31500-1001             | กฎหมายในงานอาชีพการประกอบและบริการอาหาร         | 1  | 0  | 1  | 30001-1003             | การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในอาชีพ | 2  | 2  | 3  |                                                                    |
| 2.2 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ (≥45 นก.)           | 25  | 31504-2003             | โภชนาการเพื่อชีวิต                              | 2  | 2  | 3  | 31504-2005             | ขนมไทย                                | 2  | 3  | 3  |                                                                    |
|                                                  |     | 31504-2006             | ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่และการแต่งหน้าเค้ก             | 2  | 3  | 3  | 31504-2009             | เทคนิคการสัมมนาและการนำเสนอผลงาน      | 2  | 3  | 3  |                                                                    |
|                                                  |     | 31504-2008             | การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร                          | 2  | 3  | 3  | 31504-2010             | การจัดการอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง       | 1  | 6  | 3  |                                                                    |
|                                                  |     | 31504-2017             | อาหารนานาชาติ                                   | 2  | 3  | 3  | 31504-2022             | โครงการด้านอาหารและโภชนาการ           | 0  | 12 | 4  |                                                                    |
| 3.หมวดวิชาเลือกเสรี (ไม่น้อยกว่า 5 นก.)          | 1   | 30000-1503             | หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงเพื่อการดำเนินชีวิต | 1  | 0  | 1  |                        |                                       |    |    |    |                                                                    |
| 4.กิจกรรมเสริมหลักสูตร (2 ชม./สป.)               |     | 30000-2001             | กิจกรรมเสริมสร้างสุจริต จิตอาสา                 | 0  | 2  | 0  | 30000-2002             | กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 1               | 0  | 2  | 0  |                                                                    |
| รวม                                              |     |                        |                                                 | 11 | 17 | 17 |                        |                                       | 11 | 30 | 21 |                                                                    |

ลงชื่อ.....  
(นางสาวผ่องพรรณ ศรีภิรมย์)  
หัวหน้าแผนกวิชาคหกรรมศาสตร์

ลงชื่อ.....  
(นางสาวกาญจนา หนูราช)  
หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

ลงชื่อ.....  
(นายฤทธิพร แก้ววิเชียร)  
รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ลงชื่อ.....  
(นายพงษ์ศักดิ์ วงษ์ป้อม)  
ผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพหนองหาน