

แผนการเรียน หลักสูตร ปวส. 2563

สาขาวิชาเทคโนโลยีออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ ปีการศึกษา 2565-2566

แผนการเรียน หลักสูตร ปวส. 2563

สาขาวิชาเทคโนโลยีออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ ปีการศึกษา 2565-2566

ภาคเรียนที่ 1					ภาคเรียนที่ 2					ภาคเรียนที่ 3					ภาคเรียนที่ 4								
รหัส	รายวิชา	ท	ป	น	รหัส	รายวิชา	ท	ป	น	รหัส	รายวิชา	ท	ป	น	รหัส	รายวิชา	ท	ป	น				
30000-1101	1. หมวดวิชาทักษะชีวิต(21นค.) ทักษะภาษาไทยเชิงวิชาชีพ	9			30000-1202	1. หมวดวิชาทักษะชีวิต ภาษาอังกฤษสำหรับการปฏิบัติงาน	8	1	2	2	30000-1401	1. หมวดวิชาทักษะชีวิต คณิตศาสตร์และสถิติเพื่องานอาชีพ	4	3	0	3	30000-1201	1. หมวดวิชาทักษะชีวิต	0				
30000-1201	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร		2	2	3	30000-1219	การสนทนาภาษาจีนเพื่อการทำงาน		2	0	2	30000-1609	ลีลาสเพื่อพัฒนาสุขภาพและบุคลิกภาพ		0	2	1						
30000-1501	ชีวิตและสังคมไทย		3	0	3	30000-1307	วิทยาศาสตร์เทคโนโลยีสิ่งทอ		2	2	3												
					30000-1608	การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ		0	2	1													
30001-1001	2. หมวดวิชาทักษะวิชาชีพ(56นค.) 2.1 วิชาชีพพื้นฐาน(15นค.) การบริหารงานคุณภาพในองค์กร	5	1	2	2	30401-1001	2. หมวดวิชาทักษะวิชาชีพ 2.1 วิชาชีพพื้นฐาน สัมมนาวิชาชีพแฟชั่นและเครื่องแต่งกาย	6	2	3	3	30001-1051	2. หมวดวิชาทักษะวิชาชีพ 2.1 วิชาชีพพื้นฐาน กฎหมายทั่วไปเกี่ยวกับงานอาชีพ	1	1	0	1	30400-1001	2. หมวดวิชาทักษะวิชาชีพ 2.1 วิชาชีพพื้นฐาน เทคนิคการบริหารงานคหกรรม	3	2	3	3
30001-2001	เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการจัดการอาชีพ		2	2	3	30401-1002	ผ้าพื้นเมืองของไทย		2	3	3												
30401-2001	2.2 วิชาชีพเฉพาะ(21นค.) วิวัฒนาการเครื่องแต่งกาย	9	2	2	3	30401-2003	2.2 วิชาชีพเฉพาะ เทคนิคการทำแพทเทิร์นและตัดเย็บเสื้อผ้าสตรี	6	2	3	3	30401-2006	2.2 วิชาชีพเฉพาะ เทคนิคการนำเสนอผลงานการออกแบบแฟชั่น	3	2	3	3	30402-2004	2.2 วิชาชีพเฉพาะ เทคนิคการทำแพทเทิร์นและตัดเย็บเสื้อผ้าบุรุษ	3	2	3	3
30401-2002	เทคนิคการออกแบบแฟชั่นและเครื่องแต่งกาย		2	3	3	30401-2007	คอมพิวเตอร์เพื่องานออกแบบแฟชั่นและเครื่องแต่งกาย		2	3	3												
30401-2005	เทคนิคการทำแพทเทิร์นและตัดเย็บเสื้อผ้าเด็ก		2	3	3																		
	2.3 วิชาชีพเลือก(12นค.)	0				2.3 วิชาชีพเลือก	0				30400-2103	2.3 วิชาชีพเลือก เทคนิคการตกแต่งเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย	9	2	3	3	30401-2102	2.3 วิชาชีพเลือก เทคนิคการตัดเย็บต้นแบบเสื้อผ้าแฟชั่น	3	2	3	3	
											30401-2104	เทคนิคการออกแบบผลิตภัณฑ์สิ่งทอ		2	3	3							
											30401-2106	การออกแบบจัดแสดงแฟชั่น		2	3	3							
	2.4 ฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพ(4นค.)	0				2.4 ฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพ	0					2.4 ฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพ	0				30401-8001	2.4 ฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพ ฝึกงาน	4	*	0	4	
	2.5 โครงการพัฒนาทักษะชีวิต(4นค.)	0				2.5 โครงการพัฒนาทักษะชีวิต	0				30401-8501	2.5 โครงการพัฒนาทักษะชีวิต โครงการ	4		* 4	4		2.5 โครงการพัฒนาทักษะชีวิต	0				
	3. หมวดวิชาเลือกเสรี(6นค.)	0				3. หมวดวิชาเลือกเสรี	0				30401-2206	3. หมวดวิชาเลือกเสรี เทคนิคการทำเสื้อบนหุ่น	3	2	3	3	30401-2204	3. หมวดวิชาเลือกเสรี เทคนิคการตัดเย็บเสื้อเพื่อการค้า	3	2	3	3	
	4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร	0				4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร	0					4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร	0				3000-2004	4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 4	0	0	2	0	
30000-2001	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 1		0	2	0	30000-2002	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 2		0	2	0	30000-2003	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 3		0	2	0						
จบ 83 นค.	รวม (คาบ/สัปดาห์)	33	17	16	23	รวม(คาบ/สัปดาห์)	33	13	20	20	รวม(คาบ/สัปดาห์)	37	14	23	24	รวม(คาบ/สัปดาห์)	22	8	14	16			
30400-0002	5. รายวิชาปรับพื้นฐาน การใช้และการบำรุงรักษาจักร	9	1	3	2	30400-0005	5. รายวิชาปรับพื้นฐาน เสื้อผ้าบุรุษเบื้องต้น	3	1	4	3	5. รายวิชาปรับพื้นฐาน	0				5. รายวิชาปรับพื้นฐาน	0					
30400-0001	ความรู้เรื่องสิ่งทอ		1	2	2																		
30400-0003	การออกแบบเสื้อผ้าเบื้องต้น		1	2	2																		
30400-0004	เสื้อผ้าสตรีเบื้องต้น		1	4	3																		
	รวม (คาบ/สัปดาห์)	15	4	11	9	รวม(คาบ/สัปดาห์)	5	1	4	3	รวม(คาบ/สัปดาห์)	0	0	0	0	รวม(คาบ/สัปดาห์)	0	0	0	0			

ลงชื่อ

(นางสาวกฤษณา เจริญศักดิ์)

หัวหน้าแผนกวิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย

ลงชื่อ

(นางสาวกมล อาทนิษฐ์)

หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

ลงชื่อ

(นางสาวแสงเพชร แสงจันทร์)

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ลงชื่อ

(นางสาวอรพิน ดวงแก้ว)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย

ภาคเรียนที่ 1					ภาคเรียนที่ 2					ภาคเรียนที่ 3					ภาคเรียนที่ 4					
รหัส	รายวิชา	ท	ป	น	รหัส	รายวิชา	ท	ป	น	รหัส	รายวิชา	ท	ป	น	รหัส	รายวิชา	ท	ป	น	
30000-1201	1. หมวดวิชาทักษะชีวิต(21นค.) ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร	7			30000-1101	1. หมวดวิชาทักษะชีวิต ทักษะภาษาไทยเชิงวิชาชีพ	8				1. หมวดวิชาทักษะชีวิต	0			30000-1204	1. หมวดวิชาทักษะชีวิต ภาษาอังกฤษโครงการ	6	0	2	1
30000-1501	ชีวิตกับสังคมไทย		2	3	30000-1202	ภาษาอังกฤษสำหรับการปฏิบัติงาน		3	0	3					30000-1311	วิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ		2	2	3
30000-1608	การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ		3	0	30000-1401	คณิตศาสตร์และสถิติเพื่ออาชีพ		1	2	2					30000-1601	การพัฒนาสุขภาพ		2	0	2
			0	2				3	0	3										
30404-1002	2. หมวดวิชาทักษะวิชาชีพ(56นค.) 2.1 วิชาชีพพื้นฐาน(15นค.) วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	3			30001-1501	2. หมวดวิชาทักษะวิชาชีพ 2.1 วิชาชีพพื้นฐาน กฎหมายทั่วไปเกี่ยวกับงานอาชีพ	4				2. หมวดวิชาทักษะวิชาชีพ 2.1 วิชาชีพพื้นฐาน	8			30001-1001	2. หมวดวิชาทักษะวิชาชีพ 2.1 วิชาชีพพื้นฐาน การบริหารงานคุณภาพในองค์กร	0	2	3	3
			2	3	30001-2001	เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการจัดการอาชีพ		1	0	1					30404-1001	การควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยในอาหาร		2	3	3
								2	2	3					30400-1000	เทคนิคการบริหารงานคหกรรม		2	3	3
30404-2001	2.2 วิชาชีพเฉพาะ(21นค.) โภชนาการเพื่อชีวิต	6			30404-2005	2.2 วิชาชีพเฉพาะ ขนมไทย	9				2.2 วิชาชีพเฉพาะ	0			30404-2002	2.2 วิชาชีพเฉพาะ เทคนิคการสัมมนาและการนำเสนอ	6	2	3	3
30404-2007	ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่และการแต่งหน้าเค้ก		2	3	30404-2004	อาหารไทย		2	3	3				30404-2003	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		2	3	3	
			2	3	30404-2006	การแปรรูปอาหาร		2	3	3										
30404-2104	2.3 วิชาชีพเลือก(12นค.) อาหารกับวัฒนธรรม	6			30404-2106	2.3 วิชาชีพเลือก อาหารร่วมสมัย	3				2.3 วิชาชีพเลือก	0			30404-2101	2.3 วิชาชีพเลือก การจัดการอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง	3	1	6	3
30404-2105	ศิลปะการออกแบบและตกแต่งอาหาร		2	3				2	3	3										
			1	6																
	2.4 ฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพ(4นค.)	0				2.4 ฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพ	0				2.4 ฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพ	4				2.4 ฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพ	0			
										30400-8001	ฝึกงาน	*	*	4						
	2.5 โครงการพัฒนาทักษะชีวิต(4นค.)	0				2.5 โครงการพัฒนาทักษะชีวิต	0				2.5 โครงการพัฒนาทักษะชีวิต	0			30404-8501	2.5 โครงการพัฒนาทักษะชีวิต โครงการ	4	*	*	
30000-1219	3. หมวดวิชาเลือกเสรี(6นค.) การสนทนาภาษาจีนเพื่อการทำงาน	2				3. หมวดวิชาเลือกเสรี	0				3. หมวดวิชาเลือกเสรี	0			30000-1103	3. หมวดวิชาเลือกเสรี การฟังและการพูดเพื่อพัฒนาบุคลิกภาพ	4	3	0	
			2	0											30000-1610	นันทนาการเพื่อพัฒนาบุคลิกภาพชีวิต		0	2	
30000-2001	4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 1	0			30000-2002	4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 2	0			3000-2003	4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 3	0			30000-2001	4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 4	0	0	2	
			0	2				0	2									0	2	
จบ 93 นค.	รวม (คาบ/สัปดาห์)	39	16	23		รวม(คาบ/สัปดาห์)	36	18	18		รวม(คาบ/สัปดาห์)	15	5	10		รวม(คาบ/สัปดาห์)	32	12	20	
			24				24					12					23			
	5. รายวิชาปรับพื้นฐาน	0				5. รายวิชาปรับพื้นฐาน	0				5. รายวิชาปรับพื้นฐาน	0				5. รายวิชาปรับพื้นฐาน	0			
	รวม (คาบ/สัปดาห์)	0	0	0		รวม(คาบ/สัปดาห์)	0	0	0		รวม(คาบ/สัปดาห์)	0	0	0		รวม(คาบ/สัปดาห์)	0	0	0	
			0	0			0	0	0			0	0	0			0	0	0	

ลงชื่อ
(นางสาวนันทา ทุ่งศิลป์)
หัวหน้าแผนกวิชาอาหารและโภชนาการ

ลงชื่อ
(นางสาวแสงเพชร แสงจันทร์)
หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

ลงชื่อ
(นางสาวแสงเพชร แสงจันทร์)
รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ลงชื่อ
(นางสาวอรพิน ดวงแก้ว)
ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย

แผนการเรียน หลักสูตร ปวส. 2563

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ห้อง 2 ปีการศึกษา 2565-2566

แผนการเรียน หลักสูตร ปวส. 2563

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ห้อง 2 ปีการศึกษา 2565-2566

ภาคเรียนที่ 1					ภาคเรียนที่ 2					ภาคเรียนที่ 3					ภาคเรียนที่ 4				
รหัส	รายวิชา	ท	ป	น	รหัส	รายวิชา	ท	ป	น	รหัส	รายวิชา	ท	ป	น	รหัส	รายวิชา	ท	ป	น
30000-1201 30000-1608	1. หมวดวิชาทักษะชีวิต(21นค.) ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ	4			30000-1202 30000-1501	1. หมวดวิชาทักษะชีวิต ภาษาอังกฤษสำหรับการปฏิบัติงาน ชีวิตกับสังคมไทย	5			30000-1204 30000-1311 30000-1401 30000-1101 30000-1601	1. หมวดวิชาทักษะชีวิต ภาษาอังกฤษโครงงาน วิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ คณิตศาสตร์และสถิติเพื่องานอาชีพ ทักษะภาษาไทยเชิงวิชาชีพ การพัฒนาสุขภาพ	12				1. หมวดวิชาทักษะชีวิต	0		
30404-1002	2. หมวดวิชาทักษะวิชาชีพ(56นค.) 2.1 วิชาชีพพื้นฐาน(15นค.) วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	3			30001-1502 30001-2001	2. หมวดวิชาทักษะวิชาชีพ 2.1 วิชาชีพพื้นฐาน กฎหมายทั่วไปเกี่ยวกับงานอาชีพ เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการจัดการอาชีพ	4				2. หมวดวิชาทักษะวิชาชีพ 2.1 วิชาชีพพื้นฐาน	0			30001-1001 30404-1001 30400-1000	2. หมวดวิชาทักษะวิชาชีพ 2.1 วิชาชีพพื้นฐาน การบริหารงานคุณภาพในองค์กร การควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยในา เทคนิคการบริหารงานคหกรรม	5		
30404-2001 30404-2007	2.2 วิชาชีพเฉพาะ(21นค.) โภชนาการเพื่อชีวิต ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่และการแต่งหน้าเค้ก	6			30404-2005 30404-2004 30404-2006	2.2 วิชาชีพเฉพาะ ขนมไทย อาหารไทย การแปรรูปอาหาร	9			30404-2002 30404-2003	2.2 วิชาชีพเฉพาะ เทคนิคการสัมมนาและการนำเสนอ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	6				2.2 วิชาชีพเฉพาะ	0		
30404-2104	2.3 วิชาชีพเลือก(12นค.) อาหารกับวัฒนธรรม	3			30404-2105 30404-2106	2.3 วิชาชีพเลือก ศิลปะการออกแบบและตกแต่งอาหาร อาหารร่วมสมัย	6			30404-2101	2.3 วิชาชีพเลือก การจัดการอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง	3				2.3 วิชาชีพเลือก	0		
	2.4 ฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพ(4นค.)	0				2.4 ฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพ	0				2.4 ฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพ	0			30404-8001	2.4 ฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพ ฝึกงาน	4	*	4
30000-1219	2.5 โครงการพัฒนาทักษะชีวิต(4นค.) 3. หมวดวิชาเลือกเสรี(6นค.) การสนทนาภาษาจีนเพื่อการทำงาน	0				2.5 โครงการพัฒนาทักษะชีวิต 3. หมวดวิชาเลือกเสรี	0			30404-8501 30000-1103 30000-1610	2.5 โครงการพัฒนาทักษะชีวิต โครงการ 3. หมวดวิชาเลือกเสรี การฟังและการพูดเพื่อพัฒนาบุคลิกภาพ นันทนาการเพื่อพัฒนาบุคลิกภาพชีวิต	4			*	4	4		0
30000-2001	4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 1	0			30000-2002	4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 2	0			30000-2003	4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 3	0			30000-2004	4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 4	0		
จบ 83 นค.	รวม (คาบ/สัปดาห์)	29	12	17	18	รวม(คาบ/สัปดาห์)	40	16	24	24	รวม(คาบ/สัปดาห์)	42	18	24	29	รวม(คาบ/สัปดาห์)	19	5	14
30400-0006 30400-0007 30400-0009 30400-0008 30400-0010	5. รายวิชาปรับพื้นฐาน การประกอบอาหาร การถนอมอาหารเบื้องต้น การสุขาภิบาลอาหาร การบริการอาหารและเครื่องดื่ม อาชีวอนามัยและความปลอดภัยในงานอาหาร	12				5. รายวิชาปรับพื้นฐาน	0				5. รายวิชาปรับพื้นฐาน	0				5. รายวิชาปรับพื้นฐาน	0		
	รวม (คาบ/สัปดาห์)	18	7	11	12	รวม(คาบ/สัปดาห์)	0	0	0	0	รวม(คาบ/สัปดาห์)	0	0	0	0	รวม(คาบ/สัปดาห์)	0	0	0

ลงชื่อ

(นางสาวปณิตา พึ่งศิลป์)

หัวหน้าแผนกวิชาอาหารและโภชนาการ

ลงชื่อ

(นางสาวศุภมาส อพนิษฐ์)

หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

ลงชื่อ

(นางสาวแสงเพชร แสงจันทร์)

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ลงชื่อ

(นางสาวอรพิน ดวงแก้ว)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย

ภาคเรียนที่ 1					ภาคเรียนที่ 2					ภาคเรียนที่ 3					ภาคเรียนที่ 4								
รหัส	รายวิชา	ท	ป	น	รหัส	รายวิชา	ท	ป	น	รหัส	รายวิชา	ท	ป	น	รหัส	รายวิชา	ท	ป	น				
30000-1201	1. หมวดวิชาทักษะชีวิต(21นค.) ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร	13			30000-1101	1. หมวดวิชาทักษะชีวิต ทักษะภาษาไทยเชิงวิชาชีพ	8				1. หมวดวิชาทักษะชีวิต ทักษะวิชาชีพ	0				1. หมวดวิชาทักษะชีวิต หมวดวิชาทักษะชีวิต	0						
30000-1311	วิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ		2	2	30000-1401	คณิตศาสตร์และสถิติเพื่องานอาชีพ		3	0	3	30000-1601	การพัฒนาสุขภาพ		3	0	3							
30000-1501	ชีวิตกับสังคมไทย		3	0	3			2	0	2													
30000-1608	การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ		0	2	1																		
30000-1208	ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจบริการ		3	0	3																		
30404-1002	2. หมวดวิชาทักษะวิชาชีพ(56นค.) 2.1 วิชาชีพพื้นฐาน(15นค.) วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	3			30001-1502	2. หมวดวิชาทักษะวิชาชีพ 2.1 วิชาชีพพื้นฐาน กฎหมายทั่วไปเกี่ยวกับงานอาชีพ	4				30001-1001	2. หมวดวิชาทักษะวิชาชีพ 2.1 วิชาชีพพื้นฐาน การบริหารงานคุณภาพในองค์กร	5			30400-1001	2. หมวดวิชาทักษะวิชาชีพ 2.1 วิชาชีพพื้นฐาน เทคนิคการบริหารงานคหกรรม	3			2	3	3
			2	3	3	30001-2001	เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการจัดการอาชีพ		2	2	3	30404-1001	การควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยในฯ										
30404-2005	2.2 วิชาชีพเฉพาะ(21นค.) ขนมไทย	9			30404-2002	2.2 วิชาชีพเฉพาะ เทคนิคการสัมมนาและการนำเสนอ	12					2.2 วิชาชีพเฉพาะ งานอาหารและโภชนาการ 1	0				2.2 วิชาชีพเฉพาะ งานอาหารและโภชนาการ 2	0					
30404-2004	อาหารไทย		2	3	3	30404-2003	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		2	3	3	30404-2001	โภชนาการเพื่อชีวิต				2.2 วิชาชีพเฉพาะ งานอาหารและโภชนาการ 3	0					
30404-2006	การแปรรูปอาหาร		2	3	3	30404-2007	ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่และการแต่งหน้าเค้ก		2	3	3		ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่และการแต่งหน้าเค้ก										
	2.3 วิชาชีพเลือก(12นค.)	0				2.3 วิชาชีพเลือก	0				30404-5101	งานอาหารและโภชนาการ 1	12				2.3 วิชาชีพเลือก	0					
											30404-5102	งานอาหารและโภชนาการ 2		*	4	4							
											30404-5103	งานอาหารและโภชนาการ 3		*	4	4							
	2.4 ฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพ(4นค.)	0				2.4 ฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพ	0					2.4 ฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพ	0			30404-8001	2.4 ฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพ ฝึกงาน	4		*	4	4	
	2.5 โครงการพัฒนาทักษะชีวิต(4นค.)	0				2.5 โครงการพัฒนาทักษะชีวิต	0					2.5 โครงการพัฒนาทักษะชีวิต	0			30404-8501	2.5 โครงการพัฒนาทักษะชีวิต โครงการ	4		*	4	4	
	3. หมวดวิชาเลือกเสรี(6นค.)	0			30404-2107	3. หมวดวิชาเลือกเสรี อาหารญี่ปุ่น	3		1	4	3		3. หมวดวิชาเลือกเสรี	0			30404-1504	3. หมวดวิชาเลือกเสรี งานอาหารและโภชนาการ 4	3		*	3	3
30000-2001	4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 1	0		0	30000-2002	4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 2	0		0	2	0	30000*2001	4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร กิจกรรมในสถานประกอบการ 1	0		0	30000*2002	4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร กิจกรรมในสถานประกอบการ 2	0		0	2	0
จบ 83 นค.	รวม (คาบ/สัปดาห์)	38	18	20	25	รวม(คาบ/สัปดาห์)	39	20	19	27	รวม(คาบ/สัปดาห์)	22	3	19	17	รวม(คาบ/สัปดาห์)	18	2	16	14			
	5. รายวิชาปรับพื้นฐาน	0				5. รายวิชาปรับพื้นฐาน	0				5. รายวิชาปรับพื้นฐาน	0				5. รายวิชาปรับพื้นฐาน	0						
	รวม (คาบ/สัปดาห์)	0	0	0	0	รวม(คาบ/สัปดาห์)	0	0	0	0	รวม(คาบ/สัปดาห์)	0	0	0	0	รวม(คาบ/สัปดาห์)	0	0	0	0			

ลงชื่อ
(นางสาวบัณฑิต พึ่งศิลป์)
หัวหน้าแผนกวิชาอาหารและโภชนาการ

ลงชื่อ
(นางสาวดวงใจ อาทิตย์)
หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

ลงชื่อ
(นางสาวแสงเพชร แสงจันทร์)
รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ลงชื่อ
(นางสาวอรพิน ดวงแก้ว)
ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย

ภาคเรียนที่ 1					ภาคเรียนที่ 2					ภาคเรียนที่ 3					ภาคเรียนที่ 4					
รหัส	รายวิชา	ท	ป	น	รหัส	รายวิชา	ท	ป	น	รหัส	รายวิชา	ท	ป	น	รหัส	รายวิชา	ท	ป	น	
	1. หมวดวิชาทักษะชีวิต(21นค.)	13				1. หมวดวิชาทักษะชีวิต	8				1. หมวดวิชาทักษะชีวิต	0				1. หมวดวิชาทักษะชีวิต	0			
30000-1201	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร	2	2	3	30000-1101	ทักษะภาษาไทยเชิงวิชาชีพ	3	0	3											
30000-1311	วิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ	2	2	3	30000-1401	คณิตศาสตร์และสถิติเพื่องานอาชีพ	3	0	3											
30000-1501	ชีวิตกับสังคมไทย	3	0	3	30000-1601	การพัฒนาสุขภาพ	2	0	2											
30000-1608	การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ	0	2	1																
30000-1208	ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจบริการ	3	0	3																
	2. หมวดวิชาทักษะวิชาชีพ(56นค.)	3				2. หมวดวิชาทักษะวิชาชีพ	4				2. หมวดวิชาทักษะวิชาชีพ	5				2. หมวดวิชาทักษะวิชาชีพ	3			
30404-1002	2.1 วิชาชีพพื้นฐาน(15นค.)	3				2.1 วิชาชีพพื้นฐาน	4				2.1 วิชาชีพพื้นฐาน	5				2.1 วิชาชีพพื้นฐาน	3			
	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	2	3	3	30001-1502	กฎหมายทั่วไปเกี่ยวกับงานอาชีพ	1	0	1	30001-1001	การบริหารงานคุณภาพในองค์กร	1	2	2	30400-1001	เทคนิคการบริหารงานคณะกรรมการ	2	3	3	
					30001-2001	เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการจัดการอาชีพ	2	2	3	30404-1001	การควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยในฯ	2	3	3						
	2.2 วิชาชีพเฉพาะ(21นค.)	9				2.2 วิชาชีพเฉพาะ	12				2.2 วิชาชีพเฉพาะ	0				2.2 วิชาชีพเฉพาะ	0			
30404-2005	ขนมไทย	2	3	3	30404-2002	เทคนิคการสัมมนาและการนำเสนอ	2	3	3											
30404-2004	อาหารไทย	2	3	3	30404-2003	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	2	3	3											
30404-2006	การแปรรูปอาหาร	2	3	3	30404-2001	โภชนาการเพื่อชีวิต	2	2	3											
					30404-2007	ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่และการแต่งหน้าเค้ก	2	3	3											
	2.3 วิชาชีพเลือก(12นค.)	0				2.3 วิชาชีพเลือก	0				2.3 วิชาชีพเลือก	12				2.3 วิชาชีพเลือก	0			
										30404-5101	งานอาหารและโภชนาการ 1	*	4	4						
										30404-5102	งานอาหารและโภชนาการ 2	*	4	4						
										30404-5103	งานอาหารและโภชนาการ 3	*	4	4						
	2.4 ฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพ(4นค.)	0				2.4 ฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพ	0				2.4 ฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพ	0				2.4 ฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพ	4			
															30404-8001	ฝึกงาน	*	4	4	
	2.5 โครงการพัฒนาทักษะชีวิต(4นค.)	0				2.5 โครงการพัฒนาทักษะชีวิต	0				2.5 โครงการพัฒนาทักษะชีวิต	0				2.5 โครงการพัฒนาทักษะชีวิต	4			
															30404-8501	โครงการ	*	4	4	
	3. หมวดวิชาเลือกเสรี(6นค.)	0				3. หมวดวิชาเลือกเสรี	3				3. หมวดวิชาเลือกเสรี	0				3. หมวดวิชาเลือกเสรี	3			
					30404-2107	อาหารญี่ปุ่น	1	4	3						30404-1504	งานอาหารและโภชนาการ 4	*	3	3	
	4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร	0				4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร	0				4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร	0				4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร	0			
30000-2001	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 1	0	2	0	30000-2002	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 2	0	2	0	30000*2001	กิจกรรมในสถานประกอบการ 1	0	2	0	30000*2002	กิจกรรมในสถานประกอบการ 2	0	2	0	
จบ 83 นค.	รวม (คาบ/สัปดาห์)	38	18	20	25	รวม(คาบ/สัปดาห์)	39	20	19	27	รวม(คาบ/สัปดาห์)	22	3	19	17	รวม(คาบ/สัปดาห์)	18	2	16	14
	5. รายวิชาปรับพื้นฐาน	12				5. รายวิชาปรับพื้นฐาน	0				5. รายวิชาปรับพื้นฐาน	0				5. รายวิชาปรับพื้นฐาน	0			
30400-0006	การประกอบอาหาร	1	4	3																
30400-0007	การถนอมอาหารเบื้องต้น	1	4	3																
30400-0009	การสุขาภิบาลอาหาร	2	0	2																
30400-0008	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	1	3	2																
30400-0010	อาชีวอนามัยและความปลอดภัยในงานอาหาร	2	0	2																
	รวม (คาบ/สัปดาห์)	18	7	11	12	รวม(คาบ/สัปดาห์)	0	0	0	0	รวม(คาบ/สัปดาห์)	0	0	0	0	รวม(คาบ/สัปดาห์)	0	0	0	0

ลงชื่อ

(นางสาวปณิตา พึ่งศิลป์)

หัวหน้าแผนกวิชาอาหารและโภชนาการ

ลงชื่อ

(นางสาวศรียา อพินิตย์)

หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

ลงชื่อ

(นางสาวแสงเพชร แสงจันทร์)

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ลงชื่อ

(นางสาวอรพิน ดวงแก้ว)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย