

แผนการจัดการศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ (ต่อเนื่อง)

หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต ประจำปีการศึกษา 2562

สถาบันการอาชีวศึกษาภาคเหนือ 2

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ

ชั้นปีที่ 1/1 ภาคเรียนที่ 1

เรียนในสถานศึกษา 5 วัน/สัปดาห์ หรือ 90 วัน/ภาคเรียน จำนวน 6 รายวิชา			เรียนในสถานประกอบ		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
30-4000-1202	<b>หมวดทักษะชีวิต</b> การอ่านและการเขียนภาษาอังกฤษ ในงานอาชีพ (Reading and Writing English in Careers)	3(2-2-5)			
30-4000-1504	สถิติเพื่อการวิจัย (Statistics for Research)	3(3-0-6)			
	<b>หมวดทักษะวิชาชีพ</b> <b>กลุ่มทักษะวิชาชีพเฉพาะ</b>				
30-4402-2002	ความปลอดภัยและการสุขาภิบาล (Food Safety and Sanitation)	3(1-4-4)			
30-4402-2009	การนำเสนออาหาร (Food Presentation)	3(1-4-4)			
30-4402-2006	การควบคุมคุณภาพและกฎหมาย ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร (Quality Control and Food Law of Thailand)	3(2-2-5)			
30-4402-2007	การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส (Sensory Evaluation of Food)	3(2-2-5)			
<b>รวม</b>		<b>18(11-14-29)</b>			

ลงชื่อ .....

(นางสุรีย์ ทองกร)

หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ

ลงชื่อ .....

(นางเสาวคนธ์ อาทนิษฐ์)

หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

ลงชื่อ .....

(นายศุภसानต์ รักสกุล)

หัวหน้างานอาชีวศึกษาบัณฑิต

ลงชื่อ .....

(นายศรกร นุญปถัมภ์)

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ลงชื่อ .....

(นายปรีวิชญ์ ไชยประเสริฐ)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย

แผนการจัดการศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ (ต่อเนื่อง)

หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต ประจำปีการศึกษา 2562

สถาบันการอาชีวศึกษาภาคเหนือ 2

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ

ชั้นปีที่ 1/1 ภาคเรียนที่ 2

เรียนในสถานศึกษา 5 วัน/สัปดาห์ หรือ 90 วัน/ภาคเรียน จำนวน 6 รายวิชา			เรียนในสถานประกอบ		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
	<b>หมวดทักษะชีวิต</b>				
	การวิจัยและพัฒนาอาหาร (Food Research and Development)	3(1-4-4)			
	ภาษาอังกฤษสำหรับการเข้าสังคม และการดูแลลูกค้า (English for Socializing and Customer Care)	3(2-2-5)			
	การบริหารจัดการยุคใหม่และภาวะผู้นำ (Modern Management and Leadership)	3(3-0-6)			
	<b>หมวดทักษะวิชาชีพ</b>				
	<b>กลุ่มทักษะวิชาชีพเฉพาะ</b>				
	การจัดการธุรกิจ (Business Management)	3(1-4-4)			
	การวางแผนการตลาด และการส่งเสริมการขาย (Marketing Plan and Promotion)	3(1-4-4)			
	เทคโนโลยีอาหารเพื่อสุขภาพ (Health Technology)	3(1-4-4)			
	<b>รวม</b>	<b>18(9-18-27)</b>			

ลงชื่อ .....

(นางสุรีย์ ทองกร)

หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ

ลงชื่อ .....

(นายศุภसानต์ รักสกุล)

หัวหน้างานอาชีวศึกษาบัณฑิต

ลงชื่อ .....

(นางเสาวคนธ์ อาทนิคย์)

หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

ลงชื่อ .....

(นายศรกร บุญปัทมภ์)

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ลงชื่อ .....

(นายปรีวิชญ์ ไชยประเสริฐ)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาเชิงรวย

แผนการจัดการศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ (ต่อเนื่อง)

หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต ประจำปีการศึกษา 2562

สถาบันการอาชีวศึกษาภาคเหนือ 2

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ

ชั้นปีที่ 2/1 ภาคเรียนที่ 3

เรียนในสถานศึกษา 5 วัน/สัปดาห์ หรือ 90 วัน/ภาคเรียน จำนวน 6 รายวิชา			เรียนในสถานประกอบ		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
			30-4402-2005	หมวดทักษะวิชาชีพ กลุ่มทักษะวิชาชีพเฉพาะ เทคโนโลยีและผลิตภัณฑ์อาหาร (Technology and Food Product)	3(1-4-4)
			30-4402-2003	เทคโนโลยีการประกอบอาหาร (Cooking Technology)	3(1-4-4)
			30-4402-2008	การจัดการธุรกิจบริการอาหาร และเครื่องดื่ม (Food and Beverage Management)	3(1-4-4)
			30-4002-2103	กลุ่มทักษะวิชาชีพเลือก หลักการประกอบอาหารอาเซียน 3 (Asian Cuisine 3)	3(1-4-4)
			30-4402-2118	หมวดวิชาเลือกเสรี การบริหารจัดการครัวและภัตตาคาร (Kitchen and Restaurant Management)	3(1-4-4)
			30-4106-8501	โครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ โครงการพิเศษด้านเทคโนโลยีอาหาร และโภชนาการ 1 (Project Food and Nutrition Technology 1)	3(1-4-4)
			<b>รวม</b>		<b>18(6-24-24)</b>

ลงชื่อ .....

(นางสุรีย์ ทองกร)

หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ

ลงชื่อ .....

(นายสุกसानต์ รักสกุล)

หัวหน้างานอาชีวศึกษาบัณฑิต

ลงชื่อ .....

(นางสาวคนธ์ อาทนิษฐ์)

หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

ลงชื่อ .....

(นายศรากร บุญปัทม์)

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ลงชื่อ .....

(นายปรีวิชญ์ ไชยประเสริฐ)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย

แผนการจัดการศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ (ต่อเนื่อง)

หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต ประจำปีการศึกษา 2562

สถาบันการอาชีวศึกษาภาคเหนือ 2

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ

ชั้นปีที่ 2/1 ภาคเรียนที่ 4

เรียนในสถานศึกษา 5 วัน/สัปดาห์ หรือ 90 วัน/ภาคเรียน จำนวน 6 รายวิชา			เรียนในสถานประกอบ		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
			30-4402-2130	หมวดทักษะวิชาชีพเลือก การบริหารจัดการร้านอาหารร่วมสมัย (Contemporary Restaurant Management)	3(1-4-4)
			30-4402-2143	การออกแบบอาหาร (Food Design)	3(1-4-4)
			30-4402-2121	การควบคุมต้นทุนอาหารและบริการ (Restaurant Cost Control)	3(1-4-4)
			30-4402-2132	การตลาดธุรกิจบริการ (Business Service Marketing)	3(1-4-4)
			30-4402-2145	หมวดวิชาเลือกเสรี การจัดการธุรกิจกาแฟ ชา และโกโก้ (Café Management)	3(1-4-4)
			30-4106-8502	โครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ โครงการพิเศษด้านเทคโนโลยีอาหารและ โภชนาการ 2 (Project Food and Nutrition Technology 2)	3(1-4-4)
				<b>รวม</b>	<b>18(6-24-24)</b>
				<b>รวมทั้งหมด</b>	<b>72(32-80-104)</b>
				<b>อัตราส่วน ทฤษฎี : ปฏิบัติ เท่ากับ 33.33% : 66.66%</b>	

ลงชื่อ .....

(นางสุรีย์ ทองกร)

หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ

ลงชื่อ .....

(นายศุภกานต์ รักสกุล)

หัวหน้างานอาชีวศึกษابัณฑิต

ลงชื่อ .....

(นางเสาวคนธ์ อานิตย์)

หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

ลงชื่อ .....

(นายศรากร บุญปลั่งมภ์)

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ลงชื่อ .....

(นายปรีวิชญ์ ไชยประเสริฐ)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย

แผนการจัดการศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ (ต่อเนื่อง)

หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต ประจำปีการศึกษา 2562

สถาบันการอาชีวศึกษาภาคเหนือ 2

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ

ชั้นปีที่ 1/2 ภาคเรียนที่ 1

เรียนในสถานศึกษา 5 วัน/สัปดาห์ หรือ 90 วัน/ภาคเรียน จำนวน 6 รายวิชา			เรียนในสถานประกอบ		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
30-4000-1202	<b>หมวดทักษะชีวิต</b> การอ่านและการเขียนภาษาอังกฤษ ในงานอาชีพ (Reading and Writing English in Careers)	3(2-2-5)			
30-4000-1504	สถิติเพื่อการวิจัย (Statistics for Research)	3(3-0-6)			
	<b>หมวดทักษะวิชาชีพ</b> <b>กลุ่มทักษะวิชาชีพเฉพาะ</b>				
30-4402-2002	ความปลอดภัยและการสุขาภิบาล (Food Safety and Sanitation)	3(1-4-4)			
30-4402-2009	การนำเสนออาหาร (Food Presentation)	3(1-4-4)			
30-4402-2006	การควบคุมคุณภาพและกฎหมาย ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร (Quality Control and Food Law of Thailand)	3(2-2-5)			
30-4402-2007	การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส (Sensory Evaluation of Food)	3(2-2-5)			
<b>รวม</b>		<b>18(11-14-29)</b>			

ลงชื่อ .....

(นางสุรีย์ ทองกร)

หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ

ลงชื่อ .....

(นางเสาวคนธ์ อาทนิษฐ์)

หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

ลงชื่อ .....

(นายศุภसानต์ รักสกุล)

หัวหน้างานอาชีวศึกษาบัณฑิต

ลงชื่อ .....

(นายศรกร นุญปถัมภ์)

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ลงชื่อ .....

(นายปรีวิชญ์ ไชยประเสริฐ)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาเชิงราช

แผนการจัดการศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ (ต่อเนื่อง)

หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต ประจำปีการศึกษา 2562

สถาบันการอาชีวศึกษาภาคเหนือ 2

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ

ชั้นปีที่ 1/2 ภาคเรียนที่ 2

เรียนในสถานศึกษา 5 วัน/สัปดาห์ หรือ 90 วัน/ภาคเรียน จำนวน 6 รายวิชา			เรียนในสถานประกอบ		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
	<b>หมวดทักษะชีวิต</b>				
	การวิจัยและพัฒนาอาหาร (Food Research and Development)	3(1-4-4)			
	ภาษาอังกฤษสำหรับการเข้าสังคม และการดูแลลูกค้า (English for Socializing and Customer Care)	3(2-2-5)			
	การบริหารจัดการยุคใหม่และภาวะผู้นำ (Modern Management and Leadership)	3(3-0-6)			
	<b>หมวดทักษะวิชาชีพ</b>				
	<b>กลุ่มทักษะวิชาชีพเฉพาะ</b>				
	การจัดการธุรกิจ (Business Management)	3(1-4-4)			
	การวางแผนการตลาด และการส่งเสริมการขาย (Marketing Plan and Promotion)	3(1-4-4)			
	เทคโนโลยีอาหารเพื่อสุขภาพ (Health Technology)	3(1-4-4)			
	<b>รวม</b>	<b>18(9-18-27)</b>			

ลงชื่อ .....

(นางสุรีย์ ทองกร)

หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ

ลงชื่อ .....

(นายศุภसानต์ รักสกุล)

หัวหน้างานอาชีวศึกษาบัณฑิต

ลงชื่อ .....

(นางเสาวคนธ์ อาทนิคย์)

หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

ลงชื่อ .....

(นายศรกร นุญปถัมภ์)

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ลงชื่อ .....

(นายปวิวิชญ์ ไชยประเสริฐ)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาเชิงรบบ

แผนการจัดการศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ (ต่อเนื่อง)

หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต ประจำปีการศึกษา 2562

สถาบันการอาชีวศึกษาภาคเหนือ 2

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ

ชั้นปีที่ 2/2 ภาคเรียนที่ 3

เรียนในสถานศึกษา 5 วัน/สัปดาห์ หรือ 90 วัน/ภาคเรียน จำนวน 6 รายวิชา			เรียนในสถานประกอบ		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
			30-4402-2005	หมวดทักษะวิชาชีพ กลุ่มทักษะวิชาชีพเฉพาะ เทคโนโลยีและผลิตภัณฑ์อาหาร (Technology and Food Product)	3(1-4-4)
			30-4402-2003	เทคโนโลยีการประกอบอาหาร (Cooking Technology)	3(1-4-4)
			30-4402-2008	การจัดการธุรกิจบริการอาหาร และเครื่องดื่ม (Food and Beverage Management)	3(1-4-4)
			30-4002-2103	กลุ่มทักษะวิชาชีพเลือก หลักการประกอบอาหารอาเซียน 3 (Asian Cuisine 3)	3(1-4-4)
			30-4402-2118	หมวดวิชาเลือกเสรี การบริหารจัดการครัวและภัตตาคาร (Kitchen and Restaurant Management)	3(1-4-4)
			30-4106-8501	โครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ โครงการพิเศษด้านเทคโนโลยีอาหาร และโภชนาการ 1 (Project Food and Nutrition Technology 1)	3(1-4-4)
			<b>รวม</b>		<b>18(6-24-24)</b>

ลงชื่อ .....

(นางสุรีย์ ทองกร)

หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ

ลงชื่อ .....

(นายสุกसानต์ รักสกุล)

หัวหน้างานอาชีวศึกษาบัณฑิต

ลงชื่อ .....

(นางสาวคนธ์ อาทนิษฐ์)

หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

ลงชื่อ .....

(นายศรากร บุญปัทม์)

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ลงชื่อ .....

(นายปรีวิชญ์ ไชยประเสริฐ)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย

แผนการจัดการศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ (ต่อเนื่อง)

หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต ประจำปีการศึกษา 2562

สถาบันการอาชีวศึกษาภาคเหนือ 2

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ

ชั้นปีที่ 2/2 ภาคเรียนที่ 4

เรียนในสถานศึกษา 5 วัน/สัปดาห์ หรือ 90 วัน/ภาคเรียน จำนวน 6 รายวิชา			เรียนในสถานประกอบ		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
			30-4402-2130	หมวดทักษะวิชาชีพเลือก การบริหารร้านอาหารร่วมสมัย (Contemporary Restaurant Management)	3(1-4-4)
			30-4402-2143	การออกแบบอาหาร (Food Design)	3(1-4-4)
			30-4402-2121	การควบคุมต้นทุนอาหารและบริการ (Restaurant Cost Control)	3(1-4-4)
			30-4402-2132	การตลาดธุรกิจบริการ (Business Service Marketing)	3(1-4-4)
			30-4402-2145	หมวดวิชาเลือกเสรี การจัดการธุรกิจกาแฟ ชา และโกโก้ (Café Management)	3(1-4-4)
			30-4106-8502	โครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ โครงการพิเศษด้านเทคโนโลยีอาหารและ โภชนาการ 2 (Project Food and Nutrition Technology 2)	3(1-4-4)
				<b>รวม</b>	<b>18(6-24-24)</b>
				<b>รวมทั้งหมด</b>	<b>72(32-80-104)</b>
				<b>อัตราส่วน ทฤษฎี : ปฏิบัติ เท่ากับ 33.33% : 66.66%</b>	

ลงชื่อ .....

(นางสุรีย์ ทองกร)

หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ

ลงชื่อ .....

(นายสุกसानต์ รักสกุล)

หัวหน้างานอาชีวศึกษابัณฑิต

ลงชื่อ .....

(นางเสาวคนธ์ อานิตย์)

หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

ลงชื่อ .....

(นายศรากร บุญปลั่งมภ์)

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ลงชื่อ .....

(นายปรีวิชญ์ ไชยประเสริฐ)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย