

ผู้สอน นางอนงค์นาค ปัญญารัตน์

วุฒิ ค.บ.อาหารและโภชนาการ

แผนกวิชา อาหารและโภชนาการ

หน้าที่พิเศษ หัวหน้าแผนกวิชาอาหารและโภชนาการ

คาบ	เข้าแถว	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
เวลา	7.40	8.20	9.20	10.20	11.20	12.20	13.20	14.20	15.20	16.20	16.30	17.30	18.30	
	8.00	9.20	10.20	11.20	12.20	13.20	14.20	15.20	16.20	16.30	17.30	18.30	19.30	
จันทร์	กิจกรรมหน้าเสาธง 07.40 - 08.00 น.	การจัดตกแต่งโต๊ะอาหาร ชคอ.3/2 ห้องสมุดอาหาร				ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร ชคอ.3/2 ห้องสมุดอาหาร				พัก 10 นาที	ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร ชคอ.3/2 ห้องสมุดอาหาร			
		ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร ชคอ.3/1 MEP ห้องสมุดอาหาร				ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร ชคอ.3/1 MEP ห้องสมุดอาหาร								
		การจัดตกแต่งโต๊ะอาหาร ชคอ.3/1 MEP ห้องสมุดอาหาร				ศิลปะการออกแบบและตกแต่ง สคอ.1/2 ห้องสมุดอาหาร								
		ศิลปะการออกแบบและตกแต่ง สคอ.1/1 ห้องสมุดอาหาร				กิจกรรม								
		โภชนาการ ชคอ.1/3 231												

รายละเอียดวิชาที่สอน

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น (คาบ)
2404 1001	โภชนาการ	2 - 2 - 3 (4)
2404 2006	ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร	1 - 4 - 3 (5)
2404 2132	การจัดตกแต่งโต๊ะอาหาร	1 - 2 - 2 (3)
3404 2121	ศิลปะการออกแบบและตกแต่งอาหาร	1 - 3 - 2 (4)

สรุปคาบการสอน	
ระดับ	จำนวนคาบ
ปวช.	20
ปวส.	8
กิจกรรม	2
รวม	30

จำนวนคาบสอน	
คาบสอนปกติ	
คาบสอนนอกเวลา	

ลงชื่อ..... หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

ลงชื่อ..... รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ลงชื่อ..... ผู้อำนวยการ

คาบ	เข้าแถว	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
เวลา วัน	7.40	8.20	9.20	10.20	11.20	12.20	13.20	14.20	15.20	16.20	16.30	17.30	18.30	
	8.00	9.20	10.20	11.20	12.20	13.20	14.20	15.20	16.20	16.30	17.30	18.30	19.30	
จันทร์	กิจกรรมหน้าเสาธง 07.40 - 08.00 น.	ขนมไทยเบื้องต้น ชคอ.1/1 MEP. 313				ขนมไทยเบื้องต้น ชคอ.1/1 MEP. 313		การพัฒนาความคิดสร้าง สคท.1/2 (ทวิ) 313		พัก 10 นาที	การพัฒนาความคิดสร้าง สคท.1/2 (ทวิ) 313			
อังคาร		ขนมไทยเบื้องต้น ชคอ.1/2 313				ขนมไทยเบื้องต้น ชคอ.1/2 313								
พุธ		ขนมไทยเบื้องต้น ชคอ.1/3 313				ขนมไทยเบื้องต้น ชคอ.1/3 313								
พฤหัสบดี		ขนมไทยเบื้องต้น ชคอ.1/4 313				ขนมไทยเบื้องต้น ชคอ.1/4 313		กิจกรรม						
ศุกร์							การพัฒนาความคิดสร้าง สคท.1/1 (ทวิ) 313							

รายละเอียดวิชาที่สอน

รหัสวิชา	ชื่อวิชา
2404 2003	ขนมไทยเบื้องต้น
3400 1003	การพัฒนาความคิดสร้างสรรค์

ท-ป-น (คาบ)

1 - 4 - 3 (5)
1 - 2 - 2 (3)

สรุปคาบการสอน	
ระดับ	จำนวนคาบ
ปวช.	20
ปวส.	6
กิจกรรม	2
รวม	28

จำนวนคาบสอน	
คาบสอนปกติ	
คาบสอนนอกเวลา	

ลงชื่อ..... หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

ลงชื่อ..... รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ลงชื่อ..... ผู้อำนวยการ

พบครูที่ปรึกษาทุกวันจันทร์ หลังเลิกแถว 8.00 น. - 8.20 น.

ผู้สอน นางสมศรี ยอดสุวรรณ

วุฒิ ค.บ.อาหารและโภชนาการ

แผนกวิชา อาหารและโภชนาการ

หน้าที่พิเศษ

คาบ	เข้าแถว	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
วัน	เวลา	7.40	8.20	9.20	10.20	11.20	12.20	13.20	14.20	15.20	16.20	16.30	17.30	18.30
		8.00	9.20	10.20	11.20	12.20	13.20	14.20	15.20	16.20	16.30	17.30	18.30	19.30
จันทร์	กิจกรรมหน้าเสาธง 07.40 - 08.00 น.	อาหารมังสวิรัต ชคอ.2/3 314									พัก 10 นาที			
อังคาร		อาหารมังสวิรัต ชคอ.2/4 314				อาหารมังสวิรัต ชคอ.2/4 314								
พุธ		อาหารมังสวิรัต ชคอ.2/1 MEP. 314				อาหารมังสวิรัต ชคอ.2/1 MEP. 314	อาหารบำบัดโรค ชคอ.3/1 MEP 314					อาหารบำบัดโรค ชคอ.3/1 MEP 314		
พฤหัสบดี		อาหารมังสวิรัต ชคอ.2/2 314				อาหารมังสวิรัต ชคอ.2/2 314	กิจกรรม							
ศุกร์		อาหารบำบัดโรค ชคอ.3/2 314												

รายละเอียดวิชาที่สอน

รหัสวิชา ชื่อวิชา

2404 2120 อาหารบำบัดโรค

2404 2125 อาหารมังสวิรัต

ท-ป-น (คาบ)

1 - 3 - 2 (4)

1 - 3 - 2 (4)

สรุปคาบการสอน	
ระดับ	จำนวนคาบ
ปวช.	24
กิจกรรม	2
รวม	26

จำนวนคาบสอน	
คาบสอนปกติ	
คาบสอนนอกเวลา	

ลงชื่อ.....

หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

ลงชื่อ.....

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ลงชื่อ.....

ผู้สอน

พบครูที่ปรึกษาทุกวันจันทร์ หลังเลิกแถว 8.00 น. - 8.20 น.

ผู้สอน นางสาวปนัดดา พึ่งศิลป์

วุฒิ วท.ม. โภชนศาสตร์ศึกษา

แผนกวิชา อาหารและโภชนาการ

หน้าที่พิเศษ หัวหน้างานอาชีวศึกษาระบบทวิภาคี

คาบ	เข้าแถว	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
เวลา	7.40	8.20	9.20	10.20	11.20	12.20	13.20	14.20	15.20	16.20	16.30	17.30	18.30	
	8.00	9.20	10.20	11.20	12.20	13.20	14.20	15.20	16.20	16.30	17.30	18.30	19.30	
จันทร์	กิจกรรมหน้าเสาธง 07.40 - 08.00 น.	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์อาหาร ทล.อ.2 สถานประกอบการ					อาหารครอบครัว ชคค.1 314				งานอาหารและฯ 3 สคท.2 ทวิ สถานประกอบการ			
อังคาร		การประเมินคุณภาพทางป ทล.อ.1 852				การประเมินคุณภาพทางป ทล.อ.1 852		เด็กและการแต่งหน้าค สคค.2 312		เด็กและการแต่งหน้าค สคค.2 312				
พุธ		เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์อาหาร ทล.อ.2 สถานประกอบการ	โครงการพิเศษด้านเทค ทล.อ.2 สถานประกอบการ						เด็กและการแต่งหน้าค สคค.2 312		เด็กและการแต่งหน้าค สคค.2 312			
พฤหัสบดี		โครงการพิเศษด้านเทค ทล.อ.2 สถานประกอบการ					งานอาหารและฯ 3 สคท.2 ทวิ สถานประกอบการ	กิจกรรม						
ศุกร์		อาหารครอบครัว ชคค.1 311					อาหารครอบครัว ชคค.1 314				อาหารครอบครัว ชคค.1 314			

รายละเอียดวิชาที่สอน

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น (คาบ)
2400 1002	อาหารครอบครัว	1 - 4 - 3 (5)
3404 2120	เด็กและการแต่งหน้าคึกเชิงธุรกิจ	2 - 3 - 3 (5)
3404 5103	งานอาหารและโภชนาการ 3	0 - 0 - 4 (0)
4106 8501	โครงการพิเศษด้านเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ 1	1 - 4 - 3 (5)
4402 2005	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์อาหาร	1 - 4 - 3 (5)
4402 2007	การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส	2 - 2 - 5 (4)

สรุปคาบการสอน	
ระดับ	จำนวนคาบ
ปวช.	10
ปวส.	9
ป.ตรี	14
กิจกรรม	2
รวม	35

จำนวนคาบสอน	
คาบสอนปกติ	
คาบสอนนอกเวลา	

ลงชื่อ..... หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

ลงชื่อ..... รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ลงชื่อ..... ผู้อำนวยการ

พบครูที่ปรึกษาทุกวันจันทร์ หลังเลิกแถว 8.00 น. - 8.20 น.

คาบ	เข้าแถว	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
เวลา วัน	7.40	8.20	9.20	10.20	11.20	12.20	13.20	14.20	15.20	16.20	16.30	17.30	18.30	
	8.00	9.20	10.20	11.20	12.20	13.20	14.20	15.20	16.20	16.30	17.30	18.30	19.30	
จันทร์	กิจกรรมหน้าเสาธง 07.40 - 08.00 น.	เบเกอรี่เพื่อการค้า ชคอ.2/1 MEP. 312				เบเกอรี่เพื่อการค้า ชคอ.2/1 MEP. 312				เบเกอรี่เพื่อการค้า ชคอ.2/1 MEP. 312				
อังคาร		เบเกอรี่เพื่อการค้า ชคอ.2/2 312				เบเกอรี่เพื่อการค้า ชคอ.2/2 312								
พุธ		เบเกอรี่เพื่อการค้า ชคอ.2/3 312				เบเกอรี่เพื่อการค้า ชคอ.2/3 312								
พฤหัสบดี		เบเกอรี่เพื่อการค้า ชคอ.2/4 312				เบเกอรี่เพื่อการค้า ชคอ.2/4 312				กิจกรรม				
ศุกร์		โครงการ สคอ.2/2 ห้องสมุดอาหาร		โครงการ สคอ.2/2 241										

รายละเอียดวิชาที่สอน

รหัสวิชา ชื่อวิชา

2404 2107 เบเกอรี่เพื่อการค้า

3404 8501 โครงการ

ท-ป-น (คาบ)

0 - 6 - 2 (6)

0 - 0 - 4 (0)

สรุปคาบการสอน	
ระดับ	จำนวนคาบ
ปวช.	24
ปวส.	4
กิจกรรม	2
รวม	30

จำนวนคาบสอน	
คาบสอนปกติ	
คาบสอนนอกเวลา	

ลงชื่อ..... หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

ลงชื่อ..... รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ลงชื่อ..... ผู้อำนวยการ

พบครูที่ปรึกษาทุกวันจันทร์ หลังเลิกแถว 8.00 น. - 8.20 น.

คาบ	เข้าแถว	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
เวลา วัน	7.40	8.20	9.20	10.20	11.20	12.20	13.20	14.20	15.20	16.20	16.30	17.30	18.30
	8.00	9.20	10.20	11.20	12.20	13.20	14.20	15.20	16.20	16.30	17.30	18.30	19.30
จันทร์	กิจกรรมหน้าเสาธง 07.40 - 08.00 น.	อาหารไทยยอดนิยมน ชคอ.2/2 211				อาหารกับวัฒนธรรม สคอ.2/2 211				พัก 10 นาที	อาหารกับวัฒนธรรม สคอ.2/2 211		
อังคาร		อาหารไทยยอดนิยมน ชคอ.2/1 MEP. 211			อาหารไทยยอดนิยมน ชคอ.2/1 MEP. 211								
พุธ		อาหารไทยยอดนิยมน ชคอ.2/4 211			อาหารไทยยอดนิยมน ชคอ.2/4 211								
พฤหัสบดี		อาหารไทย สคอ.1/2 (ทวิ) 211			อาหารไทย สคอ.1/2 (ทวิ) 211			กิจกรรม					
ศุกร์		อาหารไทยยอดนิยมน ชคอ.2/3 211				ฝึกงาน สคอ.2/1 สถานประกอบการ					ฝึกงาน สคอ.2/1 สถานประกอบการ		

รายละเอียดวิชาที่สอน

รหัสวิชา ชื่อวิชา

- 2404 2101 อาหารไทยยอดนิยมน
- 3404 2004 อาหารไทย
- 3404 2114 อาหารกับวัฒนธรรม
- 3404 8001 ฝึกงาน

ท-ป-น (คาบ)

- 0 - 4 - 2 (4)
- 2 - 3 - 3 (4)
- 1 - 3 - 2 (4)
- 0 - 0 - 4 (0)

สรุปคาบการสอน	
ระดับ	จำนวนคาบ
ปวช.	16
ปวส.	13
กิจกรรม	2
รวม	31

จำนวนคาบสอน	
คาบสอนปกติ	
คาบสอนนอกเวลา	

ลงชื่อ..... หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

ลงชื่อ..... รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ลงชื่อ..... ผู้อำนวยการ

พบครูที่ปรึกษาทุกวันจันทร์ หลังเลิกแถว 8.00 น. - 8.20 น.

คาบ	เข้าแถว	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
วัน	เวลา	7.40	8.20	9.20	10.20	11.20	12.20	13.20	14.20	15.20	16.20	16.30	17.30	18.30
		8.00	9.20	10.20	11.20	12.20	13.20	14.20	15.20	16.20	16.30	17.30	18.30	19.30
จันทร์	กิจกรรมหน้าเสาธง 07.40 - 08.00 น.	ความรู้เกี่ยวกับงานอ ชคต.1/2 241	การบริหารงานคุณภาพใน สคท.1/1 (ทวิ) 241		การบริหารงานคุณภาพใน สคท.1/1 (ทวิ) 241		ความรู้เกี่ยวกับงานอ ชคต.1/1 MEP. 241		พัก 10 นาที					
อังคาร		ความรู้เกี่ยวกับงานอ ชคต.1/3 241	การบริหารงานคุณภาพใน สคท.1/2 (ทวิ) 241		การบริหารงานคุณภาพใน สคท.1/2 (ทวิ) 241		การสุขาภิบาลอาหาร ชคต.1/1 MEP. 241							
พุธ		การสุขาภิบาลอาหาร ชคต.1/2 241	โครงการ ชคต.3/2 241				ความรู้เกี่ยวกับงานอ ชคต.1/4 311							
พฤหัสบดี		การสุขาภิบาลอาหาร ชคต.1/3 241			ฝึกงาน ชคต.3/4 สถานประกอบการ		กิจกรรม							
ศุกร์		การสุขาภิบาลอาหาร ชคต.1/4 241	ฝึกงาน ชคต.3/4 สถานประกอบการ				โครงการ ชคต.3/2 311							

รายละเอียดวิชาที่สอน

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น (คาบ)
2001 1001	ความรู้เกี่ยวกับงานอาชีพ	2 - 0 - 2 (2)
2404 2009	การสุขาภิบาลอาหาร	2 - 0 - 2 (2)
2404 8001	ฝึกงาน	0 - 0 - 4 (0)
2404 8501	โครงการ	0 - 0 - 4 (0)
3001 1001	การบริหารงานคุณภาพในองค์กร	3 - 0 - 3 (3)

สรุปคาบการสอน	
ระดับ	จำนวนคาบ
ปวช.	24
ปวส.	6
กิจกรรม	2
รวม	32

จำนวนคาบสอน	
คาบสอนปกติ	
คาบสอนนอกเวลา	

ลงชื่อ..... หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

ลงชื่อ..... รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ลงชื่อ..... ผู้อำนวยการ

พบครูที่ปรึกษาทุกวันจันทร์ หลังเลิกแถว 8.00 น. - 8.20 น.

ผู้สอน นางนันทวัน คล้ายทอง

วุฒิ ศศ.บ.อาหารและโภชนาการ

แผนกวิชา อาหารและโภชนาการ

หน้าที่พิเศษ จนท.งานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

คาบ	เข้าแถว	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
เวลา	7.40	8.20	9.20	10.20	11.20	12.20	13.20	14.20	15.20	16.20	16.30	17.30	18.30	
	8.00	9.20	10.20	11.20	12.20	13.20	14.20	15.20	16.20	16.30	17.30	18.30	19.30	
จันทร์	กิจกรรมหน้าเสาธง 07.40 - 08.00 น.	โภชนาการ ชคอ.1/4 231				โภชนาการ ชคอ.1/4 231	โภชนาการเพื่อชีวิต สคอ.1/1 231				พัก 10 นาที	โภชนาการเพื่อชีวิต สคอ.1/1 231		
อังคาร		โภชนาการ ชคอ.1/1 MEP. 231				โภชนาการ ชคอ.1/1 MEP. 231	โภชนาการเพื่อชีวิต สคอ.1/1 (ทวิ) 231					โภชนาการเพื่อชีวิต สคอ.1/1 (ทวิ) 231		
พุธ				โภชนาการ ชคอ.1/2 231			โภชนาการ ชคอ.1/2 231					โภชนาการเพื่อชีวิต สคอ.1/2 231		
พฤหัสบดี								กิจกรรม				โภชนาการเพื่อชีวิต สคอ.1/2 231		
ศุกร์		งานอาหารและฯ 1 สคอ.2 ทวิ สถานประกอบการ					โภชนาการเพื่อชีวิต สคอ.1/2 (ทวิ) 231					โภชนาการเพื่อชีวิต สคอ.1/2 (ทวิ) 231		

รายละเอียดวิชาที่สอน

รหัสวิชา	ชื่อวิชา
2404 1001	โภชนาการ
3404 2001	โภชนาการเพื่อชีวิต
3404 5101	งานอาหารและโภชนาการ 1

ท-ป-น (คาบ)
2 - 2 - 3 (4)
2 - 2 - 3 (4)
0 - 0 - 4 (0)

สรุปคาบการสอน	
ระดับ	จำนวนคาบ
ปวช.	12
ปวส.	20
กิจกรรม	2
รวม	34

จำนวนคาบสอน	
คาบสอนปกติ	
คาบสอนนอกเวลา	

ลงชื่อ..... หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

ลงชื่อ..... รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ลงชื่อ..... ผู้อำนวยการ

พบครูที่ปรึกษาทุกวันจันทร์ หลังเลิกแถว 8.00 น. - 8.20 น.

คาบ	เข้าแถว	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
วัน	เวลา	7.40	8.20	9.20	10.20	11.20	12.20	13.20	14.20	15.20	16.20	16.30	17.30	18.30	
		8.00	9.20	10.20	11.20	12.20	13.20	14.20	15.20	16.20	16.30	17.30	18.30	19.30	
จันทร์	กิจกรรมหน้าเสาธง 07.40 - 08.00 น.	การถนอมอาหารเบื้องต้น ชคอ.3/1 MEP ชมพู่พันธุ์ทิพย์					การถนอมอาหารเบื้องต้น ชคอ.3/1 MEP ชมพู่พันธุ์ทิพย์	การถนอมอาหารเบื้องต้น ชคอ.3/1 MEP ชมพู่พันธุ์ทิพย์	ความปลอดภัยในงานอาหาร สคอ.2/1 สถานประกอบการ		พัก 10 นาที	ความปลอดภัยในงานอาหาร สคอ.2/1 สถานประกอบการ			
อังคาร		การถนอมอาหารเบื้องต้น ชคอ.3/2 ชมพู่พันธุ์ทิพย์					การถนอมอาหารเบื้องต้น ชคอ.3/2 ชมพู่พันธุ์ทิพย์	วิทยาศาสตร์การประกอบ สคอ.2/2 ชมพู่พันธุ์ทิพย์		วิทยาศาสตร์การประกอบ สคอ.2/2 ชมพู่พันธุ์ทิพย์					
พุธ		การแปรรูปอาหาร สคอ.2/2 ชมพู่พันธุ์ทิพย์					การแปรรูปอาหาร สคอ.2/2 ชมพู่พันธุ์ทิพย์								
พฤหัสบดี		วิทยาศาสตร์การประกอบ สคอ.1/1 (ทวิ) ชมพู่พันธุ์ทิพย์					วิทยาศาสตร์การประกอบ สคอ.1/1 (ทวิ) ชมพู่พันธุ์ทิพย์			กิจกรรม					
ศุกร์		วิทยาศาสตร์การประกอบ สคอ.1/2 (ทวิ) ชมพู่พันธุ์ทิพย์					วิทยาศาสตร์การประกอบ สคอ.1/2 (ทวิ) ชมพู่พันธุ์ทิพย์								

รายละเอียดวิชาที่สอน

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น (คาบ)
2404 2004	การถนอมอาหารเบื้องต้น	1 - 4 - 3 (5)
3404 2002	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	2 - 2 - 3 (4)
3404 2003	ความปลอดภัยในงานอาหาร	3 - 0 - 3 (3)
3404 2006	การแปรรูปอาหาร	2 - 3 - 3 (5)

สรุปคาบการสอน	
ระดับ	จำนวนคาบ
ปวช.	10
ปวส.	20
กิจกรรม	2
รวม	32

จำนวนคาบสอน	
คาบสอนปกติ	
คาบสอนนอกเวลา	

ลงชื่อ..... หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

ลงชื่อ..... รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ลงชื่อ..... ผู้อำนวยการ

ผู้สอน นายอนุพล บุญศรี

วุฒิ คศ.บ.คหกรรมศาสตร์

แผนกวิชา อาหารและโภชนาการ

หน้าที่พิเศษ จนท.งานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

คาบ	เข้านอว	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
วัน	เวลา	7.40	8.20	9.20	10.20	11.20	12.20	13.20	14.20	15.20	16.20	16.30	17.30	18.30	
		8.00	9.20	10.20	11.20	12.20	13.20	14.20	15.20	16.20	16.30	17.30	18.30	19.30	
จันทร์	กิจกรรมหน้าเสาธง 07.40 - 08.00 น.						การประกอบอาหาร ชคอ.1/2 221			พัก 10 นาที					
อังคาร		เทคนิคการนำเสนอผลงาน สคท.1/2 (ทวิ) 221			การประกอบอาหาร ชคอ.1/3 221										
พุธ		อาหารไทย สคท.1/1 (ทวิ) 221				อาหารไทย สคท.1/1 (ทวิ) 221		เทคนิคการนำเสนอผลงาน สคท.1/2 (ทวิ) 221				เทคนิคการนำเสนอผลงาน สคท.1/2 (ทวิ) 221			
พฤหัสบดี		การประกอบอาหาร ชคอ.1/1 MEP. 221				การประกอบอาหาร ชคอ.1/1 MEP. 221		กิจกรรม							
ศุกร์		การประกอบอาหาร ชคอ.1/2 คหกรรม 2		ทวประ: กอ ชคอ.1/4 คหกรรม 2			การประกอบอาหาร ชคอ.1/4 221								

รายละเอียดวิชาที่สอน

รหัสวิชา ชื่อวิชา

2404 2001 การประกอบอาหาร

3400 1002 เทคนิคการนำเสนอผลงาน

3404 2004 อาหารไทย

ท-ป-น (คาบ)

1 - 4 - 3 (5)

1 - 4 - 3 (5)

2 - 3 - 3 (4)

สรุปคาบการสอน	
ระดับ	จำนวนคาบ
ปวช.	20
ปวส.	10
กิจกรรม	2
รวม	32

จำนวนคาบสอน	
คาบสอนปกติ	
คาบสอนนอกเวลา	

ลงชื่อ..... หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

ลงชื่อ..... รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ลงชื่อ..... ผู้อำนวยการ

พบครูที่ปรึกษาทุกวันจันทร์ หลังเลิกแถว 8.00 น. - 8.20 น.

ผู้สอน นางสาวปิยะมาศ สังสอน

วุฒิ ค.บ.คหกรรมศาสตร์

แผนกวิชา อาหารและโภชนาการ

หน้าที่พิเศษ จนท.งานอาชีวศึกษาระบบทวิภาคี

คาบ	เข้าแถว	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
วัน	เวลา	7.40	8.20	9.20	10.20	11.20	12.20	13.20	14.20	15.20	16.20	16.30	17.30	18.30
		8.00	9.20	10.20	11.20	12.20	13.20	14.20	15.20	16.20	16.30	17.30	18.30	19.30
จันทร์	กิจกรรมหน้าเสาธง 07.40 - 08.00 น.	เทคนิคการนำเสนอผลงาน สคอ.2/2 221		ความรู้เกี่ยวกับผู้บ ชคอ.1/2 221			อาหารว่าง ชคอ.2/2 ชมพูปั่นธูปทิพย์			พัก 10 นาที	อาหารว่าง ชคอ.2/2 ชมพูปั่นธูปทิพย์			
อังคาร		ความรู้เกี่ยวกับผู้บ ชคอ.1/4 311					อาหารว่าง ชคอ.2/3 211				อาหารว่าง ชคอ.2/3 211			
พุธ							งานอาหารและฯ 2 สคอ.2 ทวิ สถานประกอบการ							
พฤหัสบดี		เทคนิคการนำเสนอผลงาน สคอ.2/2 311					ความรู้เกี่ยวกับผู้บ ชคอ.1/3 311		กิจกรรม					
ศุกร์		อาหารว่าง ชคอ.2/1 MEP. 221						อาหารว่าง ชคอ.2/4 ชมพูปั่นธูปทิพย์			อาหารว่าง ชคอ.2/4 ชมพูปั่นธูปทิพย์			

รายละเอียดวิชาที่สอน

รหัสวิชา ชื่อวิชา

2404 2102 อาหารว่าง

2406 2111 ความรู้เกี่ยวกับผู้บริโภค

3400 1002 เทคนิคการนำเสนอผลงาน

3404 5102 งานอาหารและโภชนาการ 2

ข-ป-น (คาบ)

0 - 4 - 2 (4)

2 - 0 - 2 (2)

1 - 4 - 3 (5)

0 - 0 - 4 (0)

สรุปคาบการสอน	
ระดับ	จำนวนคาบ
ปวช.	22
ปวส.	9
กิจกรรม	2
รวม	33

จำนวนคาบสอน	
คาบสอนปกติ	
คาบสอนนอกเวลา	

ลงชื่อ..... หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

ลงชื่อ..... รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ลงชื่อ..... ผู้อำนวยการ

พบครูที่ปรึกษาทุกวันจันทร์ หลังเลิกแถว 8.00 น. - 8.20 น.

ผู้สอน นางสาวสุชาดา เชื้อสะอาด

วุฒิ ศศ.บ.คหกรรมศาสตร์

แผนกวิชา อาหารและโภชนาการ

หน้าที่พิเศษ จนท.งานวัดผลและประเมินผล

คาบ	เข้าแถว	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
วัน	เวลา	7.40	8.20	9.20	10.20	11.20	12.20	13.20	14.20	15.20	16.20	16.30	17.30	18.30	
		8.00	9.20	10.20	11.20	12.20	13.20	14.20	15.20	16.20	16.30	17.30	18.30	19.30	
จันทร์	กิจกรรมหน้าเสาธง 07.40 - 08.00 น.	ความปลอดภัยและสุขาภิบาล ทล.อ.1 852				ความปลอดภัยและสุขาภิบาล ทล.อ.1 852		เทคโนโลยีประกอบอาหาร ทล.อ.2 สถานประกอบการ			พัก 10 นาที				
อังคาร		หลักการประกอบอาหาร ทล.อ.2 สถานประกอบการ		เทคนิคการนำเสนองาน สคท.1/1 (ทวิ) 311			เทคโนโลยีประกอบอาหาร ทล.อ.2 สถานประกอบการ								
พุธ		ฝึกงาน ชคอ.3/3 สถานประกอบการ				ฝึกงาน ชคอ.3/3 สถานประกอบการ		เทคนิคการนำเสนองาน สคท.1/1 (ทวิ) 313				เทคนิคการนำเสนองาน สคท.1/1 (ทวิ) 313			
พฤหัสบดี		อาหารนานาชาติ ชคอ.3/2 ชมพูนันท์ทิพย์					กิจกรรม								
ศุกร์		เบเกอรี่ ชอร.2/1 312					เบเกอรี่ ชอร.2/2 312					เบเกอรี่ ชอร.2/2 312			

รายละเอียดวิชาที่สอน

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น (คาบ)
2404 2008	อาหารนานาชาติ	1 - 3 - 2 (4)
2404 8001	ฝึกงาน	0 - 0 - 4 (0)
2701 2108	เบเกอรี่	2 - 2 - 3 (4)
3400 1002	เทคนิคการนำเสนองาน	1 - 4 - 3 (5)
4002 2103	หลักการประกอบอาหารอาเซียน 3	1 - 4 - 3 (5)
4402 2002	ความปลอดภัยและสุขาภิบาล	1 - 4 - 3 (5)
4402 2003	เทคโนโลยีการประกอบอาหาร	1 - 4 - 3 (5)

สรุปคาบการสอน	
ระดับ	จำนวนคาบ
ปวช.	16
ปวส.	5
ป.ตรี	12
กิจกรรม	2
รวม	35

จำนวนคาบสอน	
คาบสอนปกติ	
คาบสอนนอกเวลา	

ลงชื่อ..... หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

ลงชื่อ..... รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ลงชื่อ..... ผู้อำนวยการ

พบครูที่ปรึกษาทุกวันจันทร์ หลังเลิกแถว 8.00 น. - 8.20 น.

ผู้สอน ครูจ่างอาหาร

วุฒิ

แผนกวิชา อาหารและโภชนาการ

หน้าที่พิเศษ

คาบ	เข้าแถว	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
วัน	เวลา	7.40	8.20	9.20	10.20	11.20	12.20	13.20	14.20	15.20	16.20	16.30	17.30	18.30
		8.00	9.20	10.20	11.20	12.20	13.20	14.20	15.20	16.20	16.30	17.30	18.30	19.30
จันทร์	กิจกรรมหน้าเสาธง 07.40 - 08.00 น.	การจัดการงานวิชาชีพ สกอ.1/1 311					การจัดการงานวิชาชีพ สกอ.1/2 311		โครงการ ชคอ.3/1 MEP 311		พัก 10 นาที			
อังคาร		การพัฒนาความคิดสร้าง สกอ.1/1 ชมพูนุททิพย์					อาหารไทย สกอ.1/1 314					อาหารไทย สกอ.1/1 314		
พุธ		การพัฒนาความคิดสร้าง สกอ.1/2 311					ความรู้เกี่ยวกับผู้บ ชคอ.1/1 MEP. 211							
พฤหัสบดี		อาหารไทย สกอ.1/2 231					อาหารไทย สกอ.1/2 231		กิจกรรม					
ศุกร์		อาหารนานาชาติ ชคอ.3/1 MEP 313					โครงการ ชคอ.3/1 MEP 241							

รายละเอียดวิชาที่สอน

รหัสวิชา ชื่อวิชา

- 2404 2008 อาหารนานาชาติ
- 2404 8501 โครงการ
- 2406 2111 ความรู้เกี่ยวกับผู้บริโภค
- 3400 1003 การพัฒนาความคิดสร้างสรรค์
- 3400 1004 การจัดการงานวิชาชีพ
- 3404 2004 อาหารไทย

ท-ป-น (คาบ)

- 1 - 3 - 2 (4)
- 0 - 0 - 4 (0)
- 2 - 0 - 2 (2)
- 1 - 2 - 2 (3)
- 2 - 0 - 2 (2)
- 2 - 3 - 3 (4)

สรุปคาบการสอน	
ระดับ	จำนวนคาบ
ปวช.	10
ปวส.	20
กิจกรรม	2
รวม	32

จำนวนคาบสอน	
คาบสอนปกติ	
คาบสอนนอกเวลา	

ลงชื่อ..... หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

ลงชื่อ..... รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ลงชื่อ..... ผู้อำนวยการ

พบครูที่ปรึกษาทุกวันจันทร์ หลังเลิกแถว 8.00 น. - 8.20 น.