

ผู้สอน นางสาวกร วรวัฒนสุข

วุฒิ ค.ศ.บ.อาหารและโภชนาการ

แผนกวิชา อาหารและโภชนาการ

หน้าที่พิเศษ หัวหน้าแผนกวิชาอาหารและโภชนาการ

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.								ขนมไทย สคอ.1/1 313	พัก 10 นาที	ขนมไทย สคอ.1/1 313			
อังคาร		ขนมไทยเพื่อการค้า ชคอ.1/1 MEP. 313				ขนมไทยเพื่อการค้า ชคอ.1/1 MEP. 313								
พุธ		ฝึกงาน ชคอ.3/2 สถานประกอบการ												
พฤหัสบดี		ขนมไทย สคอ.1/1 (ทวิ) 313				ขนมไทย สคอ.1/1 (ทวิ) 313		กิจกรรม						
ศุกร์		ขนมไทย สคอ.1/2 (ทวิ) 313				ขนมไทย สคอ.1/2 (ทวิ) 313		ขนมไทย สคอ.1/2 313				ขนมไทย สคอ.1/2 313		

รายละเอียดวิชาที่สอน

รหัสวิชา ชื่อวิชา

2404 2106 ขนมไทยเพื่อการค้า

2404 8001 ฝึกงาน

3404 2005 ขนมไทย

ท-ป-น (คาบ)

0 - 6 - 2 (6)

0 - 0 - 4 (0)

2 - 3 - 3 (5)

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

จำนวนคาบสอน	
คาบสอนปกติ	
คาบสอนนอกเวลา	

ลงชื่อ..... หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

ลงชื่อ..... รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ลงชื่อ..... ผู้อำนวยการ

พบครูที่ปรึกษาทุกวันจันทร์ หลักเลิกแถว 8.00 น. - 8.20 น.

ผู้สอน นางสุวิทย์ ทองกร

วุฒิ ว.ท.ม. โภชนศาสตร์ศึกษา

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.	การบริหารจัดการร้านอาหาร ทล.อ.2 สถานประกอบการ						เด็กและการแต่งหน้าเค สคอ.1/2 314			เด็กและการแต่งหน้าเค สคอ.1/2 314			
อังคาร		เทคโนโลยีอาหารเพื่อ ทล.อ.1 852			เทคโนโลยีอาหารเพื่อ ทล.อ.1 852			ความปลอดภัยในงานอาหาร สคอ.2/2 สถานประกอบการ			ความปลอดภัยในงานอาหาร สคอ.2/2 สถานประกอบการ			
พุธ														
พฤหัสบดี		โภชนาการกับชีวิตมนุษย์ สคค.1 311						เด็กและการแต่งหน้าเค สคอ.1/1 314			กิจกรรม สคค.1/1 314			
ศุกร์		งานอาหารและฯ 4 สคท.2 ทวิ สถานประกอบการ												

รายละเอียดวิชาที่สอน

รหัสวิชา ชื่อวิชา

- 3404 2003 ความปลอดภัยในงานอาหาร
- 3404 2120 เด็กและการแต่งหน้าเด็กเชิงธุรกิจ
- 3404 5104 งานอาหารและโภชนาการ 4
- 3406 2005 โภชนาการกับชีวิตมนุษย์
- 4402 2004 เทคโนโลยีอาหารเพื่อสุขภาพ
- 4402 2130 การจัดการร้านอาหารร่วมสมัย

ท-ป-น (คาบ)

- 3 - 0 - 3 (3)
- 2 - 3 - 3 (5)
- 0 - 0 - 3 (0)
- 3 - 0 - 3 (3)
- 1 - 4 - 3 (5)
- 1 - 4 - 3 (5)

สรุปคาบการสอน	
ระดับ	จำนวนคาบ
ปวส.	19
ป.ตรี	10
กิจกรรม	2
รวม	31

จำนวนคาบสอน	
คาบสอนปกติ	
คาบสอนนอกเวลา	

ลงชื่อ.....

หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

ลงชื่อ.....

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ลงชื่อ.....

ผู้อำนวยการ

พบครูที่ปรึกษาทุกวันจันทร์ หลังเลิกแถว 8.00 น. - 8.20 น.

ตารางสอนครู-อาจารย์

วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย

ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2560

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.							การวิจัยและพัฒนาอา ทล.อ.1 852		พัก 10 นาที	การวิจัยและพัฒนาอา ทล.อ.1 852			
อังคาร		การตลาดธุรกิจบริการ ทล.อ.2 สถานประกอบการ							อาหารเพื่อสุขภาพ สคอ.1/1 312		อาหารเพื่อสุขภาพ สคอ.1/1 312			
พุธ		โครงการพิเศษอาหาร2 ทล.อ.2 สถานประกอบการ							อาหารเพื่อสุขภาพ สคอ.1/2 312		อาหารเพื่อสุขภาพ สคอ.1/2 312			
พฤหัสบดี								กิจกรรม						
ศุกร์		ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ สคอ.1/1 (ทวิ) 312						ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ สคอ.1/1 (ทวิ) 312			ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ สคอ.1/2 (ทวิ) 312		ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ สคอ.1/2 (ทวิ) 312	

รายละเอียดวิชาที่สอน

รหัสวิชา ชื่อวิชา

3404 2007 ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่

3404 2112 อาหารเพื่อสุขภาพ

4000 1406 การวิจัยและพัฒนาอาหาร

4106 8502 โครงการพิเศษด้านเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ 2

4402 2132 การตลาดธุรกิจบริการ

ท-ป-น (คาบ)

2 - 3 - 3 (5)

1 - 3 - 2 (4)

1 - 4 - 3 (5)

1 - 4 - 3 (5)

1 - 4 - 3 (5)

สรุปคาบการสอน	
ระดับ	จำนวนคาบ
ปวส.	18
ป.ตรี	13
กิจกรรม	2
รวม	33

จำนวนคาบสอน	
คาบสอนปกติ	
คาบสอนนอกเวลา	

ลงชื่อ.....

หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

ลงชื่อ.....

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ลงชื่อ.....

ผู้อำนวยการ

พบครูที่ปรึกษาทุกวันจันทร์ หลักเลิกแถว 8.00 น. - 8.20 น.

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.		เค้กและการแต่งหน้าเค ชคอ.2/4 312			เค้กและการแต่งหน้าเค ชคอ.2/4 312				พัก 10 นาที				
อังคาร		เค้กและการแต่งหน้าเค ชคอ.2/1 MEP. 312			เค้กและการแต่งหน้าเค ชคอ.2/1 MEP. 312									
พุธ		เค้กและการแต่งหน้าเค ชคอ.2/2 312			เค้กและการแต่งหน้าเค ชคอ.2/2 312									
พฤหัสบดี		เค้กและการแต่งหน้าเค ชคอ.2/3 312			เค้กและการแต่งหน้าเค ชคอ.2/3 312	กิจกรรม					เค้กและการแต่งหน้าเค ชคอ.2/3 312			
ศุกร์		การบริหารงานคุณภาพใน สคอ.1/2 311			การบริหารงานคุณภาพใน สคอ.1/1 311									

รายละเอียดวิชาที่สอน

รหัสวิชา ชื่อวิชา

2404 2108 เค้กและการแต่งหน้าเค้ก

3001 1001 การบริหารงานคุณภาพในองค์กร

ท-ป-น (คาบ)

0 - 6 - 2 (6)

3 - 0 - 3 (3)

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

จำนวนคาบสอน	
คาบสอนปกติ	
คาบสอนนอกเวลา	

ลงชื่อ.....

ลงชื่อ.....

ลงชื่อ.....

หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ผู้อำนวยการ

พบครูที่ปรึกษาทุกวันจันทร์ หลักเลิกแถว 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.	การเป็นผู้ประกอบการ ชคอ.2/2 241					การเป็นผู้ประกอบการ ชคอ.2/1 MEP. 241		อาหารกับวัฒนธรรม สคอ.2/1 211		พัก 10 นาที	อาหารกับวัฒนธรรม สคอ.2/1 211			
อังคาร		ฝึกงาน สคอ.2/2 สถานประกอบการ						การเป็นผู้ประกอบการ ชคอ.2/3 211							
พุธ		อาหารท้องถิ่น ชคอ.2/3 314				อาหารท้องถิ่น ชคอ.2/4 314									
พฤหัสบดี		การเป็นผู้ประกอบการ ชคอ.2/4 241						กิจกรรม							
ศุกร์		อาหารท้องถิ่น ชคอ.2/1 MEP. 211				อาหารท้องถิ่น ชคอ.2/2 211									

รายละเอียดวิชาที่สอน

รหัสวิชา ชื่อวิชา

- 2001 1002 การเป็นผู้ประกอบการ
- 2404 2103 อาหารท้องถิ่น
- 3404 2114 อาหารกับวัฒนธรรม
- 3404 8001 ฝึกงาน

ท-ป-น (คาบ)

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

สรุปคาบการสอน	
ระดับ	จำนวนคาบ
ปวช.	24
ปวส.	8
กิจกรรม	2
รวม	34

จำนวนคาบสอน	
คาบสอนปกติ	
คาบสอนนอกเวลา	

ลงชื่อ..... หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

ลงชื่อ..... รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ลงชื่อ..... ผู้อำนวยการ

พบครูที่ปรึกษาทุกวันจันทร์ หลีกเลิกแถว 8.00 น. - 8.20 น.

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.	ขนมไทยเพื่อการค้า ชคอ.1/2 313				ขนมไทยเพื่อการค้า ชคอ.1/2 313		ขนมไทยเพื่อการค้า ชคอ.1/2 ชั่วคราว 1		พัก 10 นาที					
อังคาร		การจัดการร้านอาหาร ชคอ.1/2 241		โครงการ สคอ.2/1 ชั้นล่างอาคาร 7		ครัวและอุปกรณ์งานครัว ชคอ.2 314									
พุธ		โครงการ สคอ.2/1 221		ขนมไทยเพื่อการค้า ชคอ.1/3 313			ขนมไทยเพื่อการค้า ชคอ.1/3 313					ขนมไทยเพื่อการค้า ชคอ.1/3 313			
พฤหัสบดี		การจัดการร้านอาหาร ชคอ.1/2 231					การจัดการร้านอาหาร ชคอ.1/1 MEP. ห้องสมุดอาหาร		กิจกรรม						
ศุกร์		ขนมไทยเพื่อการค้า ชคอ.1/4 314					ขนมไทยเพื่อการค้า ชคอ.1/4 314		การจัดการร้านอาหาร ชคอ.1/1 MEP. 314						

รายละเอียดวิชาที่สอน

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น (คาบ)
2404 2106	ขนมไทยเพื่อการค้า	0 - 6 - 2 (6)
2404 2130	การจัดการร้านอาหาร	1 - 2 - 2 (3)
2406 2307	ครัวและอุปกรณ์งานครัวโรงแรม	1 - 3 - 2 (4)
3404 8501	โครงการ	0 - 0 - 4 (0)

สรุปคาบการสอน	
ระดับ	จำนวนคาบ
ปวช.	28
ปวส.	4
กิจกรรม	2
รวม	34

จำนวนคาบสอน	
คาบสอนปกติ	
คาบสอนนอกเวลา	

ลงชื่อ..... หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

ลงชื่อ..... รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ลงชื่อ..... ผู้อำนวยการ

พบครูที่ปรึกษาทุกวันจันทร์ หลักเลิกแถว 8.00 น. - 8.20 น.

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.	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ชคอ.2/3 ห้องสมุดอาหาร					การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ชคอ.2/3 231							
อังคาร		อาหารบำบัดโรค ชคอ.3/3 314					การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ชคอ.2/4 221				การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ชคอ.2/4 221			
พุธ		ฝึกงาน ชคอ.3/1 MEP สถานประกอบการ						อาหารครอบครัว ชคอ.1/2 ห้องสมุดอาหาร			พัก 10 นาที			
พฤหัสบดี		อาหารบำบัดโรค ชคอ.3/4 314						กิจกรรม						
ศุกร์		อาหารครอบครัว ชคอ.1/1 MEP. ชมพู่พันธุ์ทิพย์					อาหารครอบครัว ชคอ.1/2 ชมพู่พันธุ์ทิพย์							

รายละเอียดวิชาที่สอน

รหัสวิชา ชื่อวิชา

- 2400 1002 อาหารครอบครัว
- 2404 2120 อาหารบำบัดโรค
- 2404 2129 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
- 2404 8001 ฝึกงาน

ท-ป-น (คาบ)

- 1 - 4 - 3 (5)
- 1 - 3 - 2 (4)
- 1 - 4 - 3 (5)
- 0 - 0 - 4 (0)

สรุปคาบการสอน	
ระดับ	จำนวนคาบ
ปวช.	32
กิจกรรม	2
รวม	34

จำนวนคาบสอน	
คาบสอนปกติ	
คาบสอนนอกเวลา	

ลงชื่อ..... หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

ลงชื่อ..... รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ลงชื่อ..... ผู้อำนวยการ

พบครูที่ปรึกษาทุกวันจันทร์ หลักเลิกแถว 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.	อาหารอาเซียน ชคอ.2/1 MEP. 221					อาหารอาเซียน ชคอ.2/2 221				พัก 10 นาที	อาหารอาเซียน ชคอ.2/2 221		
อังคาร		อาหารอาเซียน ชคอ.2/3 221												
พุธ		ฝึกงาน สศท.2 ทวี สถานประกอบการ					โครงการ สศท.2 ทวี สถานประกอบการ							
พฤหัสบดี		อาหารไทย ชอร.2/2 221						กิจกรรม						
ศุกร์		อาหารไทย ชอร.2/1 221					อาหารอาเซียน ชคอ.2/4 221							

รายละเอียดวิชาที่สอน

รหัสวิชา ชื่อวิชา

2404 2113 อาหารอาเซียน

2701 2117 อาหารไทย

3404 8001 ฝึกงาน

3404 8501 โครงการ

ท-ป-น (คาบ)

1 - 3 - 2 (4)

2 - 2 - 3 (4)

0 - 0 - 4 (0)

0 - 0 - 4 (0)

สรุปคาบการสอน	
ระดับ	จำนวนคาบ
ปวช.	24
ปวส.	8
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.3/3 ชมพูนัฏฐิพย์							การแปรรูปอาหาร สคอ.1/1 (ทวิ) ชมพูนัฏฐิพย์		พัก 10 นาที	การแปรรูปอาหาร สคอ.1/1 (ทวิ) ชมพูนัฏฐิพย์		
อังคาร		การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ชคอ.2/2 ชมพูนัฏฐิพย์				การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ชคอ.2/2 ชมพูนัฏฐิพย์		การแปรรูปอาหาร สคอ.1/2 (ทวิ) ชมพูนัฏฐิพย์		การแปรรูปอาหาร สคอ.1/2 (ทวิ) ชมพูนัฏฐิพย์				
พุธ								การแปรรูปอาหาร สคอ.2/1 ชมพูนัฏฐิพย์		การแปรรูปอาหาร สคอ.2/1 ชมพูนัฏฐิพย์				
พฤหัสบดี		การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ชคอ.2/1 MEP. ชมพูนัฏฐิพย์				การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ชคอ.2/1 MEP. ชมพูนัฏฐิพย์		กิจกรรม						
ศุกร์						การแปรรูปอาหาร สคอ.2/1 ชมพูนัฏฐิพย์			วิทยาศาสตร์การประกอบ สคอ.2/1 ชมพูนัฏฐิพย์			วิทยาศาสตร์การประกอบ สคอ.2/1 ชมพูนัฏฐิพย์		

รายละเอียดวิชาที่สอน

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น (คาบ)
2404 2004	การถนอมอาหารเบื้องต้น	1 - 4 - 3 (5)
2404 2129	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	1 - 4 - 3 (5)
3404 2002	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	2 - 2 - 3 (4)
3404 2006	การแปรรูปอาหาร	2 - 3 - 3 (5)

สรุปคาบการสอน	
ระดับ	จำนวนคาบ
ปวช.	15
ปวส.	19
กิจกรรม	2
รวม	36

จำนวนคาบสอน	
คาบสอนปกติ	
คาบสอนนอกเวลา	

ลงชื่อ..... หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

ลงชื่อ..... รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ลงชื่อ..... ผู้อำนวยการ

พบครูที่ปรึกษาทุกวันจันทร์ หลักเลิกแถว 8.00 น. - 8.20 น.

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.	อาหารไทยเบื้องต้น ชคอ.1/4 231									พัก 10 นาที			
อังคาร		อาหารนานาชาติ ชคอ.3/4 231			อาหารนานาชาติ ชคอ.3/3 231					อาหารนานาชาติ ชคอ.3/3 231				
พุธ		อาหารไทยเบื้องต้น ชคอ.1/1 MEP. 231			อาหารไทยเบื้องต้น ชคอ.1/1 MEP. 231		การจัดการร้านอาหาร ชคอ.1/4 311			การจัดการร้านอาหาร ชคอ.1/4 311				
พฤหัสบดี			อาหารไทยเบื้องต้น ชคอ.1/2 231			อาหารไทยเบื้องต้น ชคอ.1/2 231		กิจกรรม				อาหารไทยเบื้องต้น ชคอ.1/2 231		
ศุกร์		อาหารไทยเบื้องต้น ชคอ.1/3 231				อาหารไทยเบื้องต้น ชคอ.1/3 231		การจัดการร้านอาหาร ชคอ.1/3 241				การจัดการร้านอาหาร ชคอ.1/3 241		

รายละเอียดวิชาที่สอน

รหัสวิชา	ชื่อวิชา
2404 2002	อาหารไทยเบื้องต้น
2404 2008	อาหารนานาชาติ
2404 2130	การจัดการร้านอาหาร

ท-ป-น (คาบ)

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

สรุปคาบการสอน	
ระดับ	จำนวนคาบ
ปวช.	34
กิจกรรม	2
รวม	36

จำนวนคาบสอน	
คาบสอนปกติ	
คาบสอนนอกเวลา	

ลงชื่อ..... หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

ลงชื่อ..... รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ลงชื่อ..... ผู้อำนวยการ

พบครูที่ปรึกษาทุกวันจันทร์ หลังกเลิกแถว 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
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.			สัมมนาวิชาชีพ สกอ.1/2 ห้องสมุดอาหาร							พัก 10 นาที		
อังคาร		สัมมนาวิชาชีพ สกท.1/2 (ทวิ) 311					เทคนิคการนำเสนอผลงาน สกอ.2/1 311	เทคนิคการนำเสนอผลงาน สกอ.2/1 313	เทคนิคการนำเสนอผลงาน สกอ.2/1 313				
พุธ			สัมมนาวิชาชีพ สกท.1/1 (ทวิ) ห้องสมุดอาหาร					โภชนบำบัด สกอ.1/1 221		โภชนบำบัด สกอ.1/1 221			
พฤหัสบดี		สัมมนาวิชาชีพ สกอ.1/1 712					โภชนบำบัด สกอ.1/2 221		กิจกรรม สกอ.1/2 221				
ศุกร์		การจัดการธุรกิจกาแฟ ทล.อ.2 สถานประกอบการ					การจัดการธุรกิจกาแฟ ทล.อ.2 สถานประกอบการ		งานอาหารและฯ 5 สกท.2 ทวิ สถานประกอบการ			งานอาหารและฯ 5 สกท.2 ทวิ สถานประกอบการ	

รายละเอียดวิชาที่สอน

รหัสวิชา	ชื่อวิชา
3400 1001	สัมมนาวิชาชีพ
3400 1002	เทคนิคการนำเสนอผลงาน
3404 2106	โภชนบำบัด
3404 5105	งานอาหารและโภชนาการ 5
4402 2145	การจัดการธุรกิจกาแฟ ชา และโกโก้

ท-ป-น (คาบ)

1 - 2 - 2 (3)
1 - 4 - 3 (5)
2 - 3 - 3 (5)
0 - 0 - 3 (0)
1 - 4 - 3 (5)

สรุปคาบการสอน	
ระดับ	จำนวนคาบ
ปวส.	30
ป.ตรี	5
กิจกรรม	2
รวม	37

จำนวนคาบสอน	
คาบสอนปกติ	
คาบสอนนอกเวลา	

ลงชื่อ..... หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

ลงชื่อ..... รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ลงชื่อ..... ผู้อำนวยการ

พบครูที่ปรึกษาทุกวันจันทร์ หลังเลิกแถว 8.00 น. - 8.20 น.

ผู้สอน นางสาวคทามาต เข้าเมือง

วุฒิ คบ.คหกรรมศาสตร์

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.	เบเกอรี่เบื้องต้น ชคอ.1/1 MEP. 211				เบเกอรี่เบื้องต้น ชคอ.1/1 MEP. 211					พัก 10 นาที	การจัดการงานวิชาชีพ สคท.1/2 (ทวิ) 231		
อังคาร		เบเกอรี่เบื้องต้น ชคอ.1/3 211				เบเกอรี่เบื้องต้น ชคอ.1/3 211			การจัดการงานวิชาชีพ สคท.1/1 (ทวิ) 241					
พุธ		เบเกอรี่เบื้องต้น ชคอ.1/2 211				เบเกอรี่เบื้องต้น ชคอ.1/2 211			โครงการ ชคอ.3/4 231					
พฤหัสบดี		เบเกอรี่เบื้องต้น ชคอ.1/4 211				เบเกอรี่เบื้องต้น ชคอ.1/4 211			กิจกรรม					
ศุกร์		โครงการ ชคอ.3/3 241						โครงการ ชคอ.3/4 231						

รายละเอียดวิชาที่สอน

- รหัสวิชา ชื่อวิชา  
 2404 2007 เบเกอรี่เบื้องต้น  
 2404 8501 โครงการ  
 3400 1004 การจัดการงานวิชาชีพ

ท-ป-น (คาบ)

- 1 - 4 - 3 (5)  
 0 - 0 - 4 (0)  
 2 - 0 - 2 (2)

สรุปคาบการสอน	
ระดับ	จำนวนคาบ
ปวช.	28
ปวส.	4
กิจกรรม	2
รวม	34

จำนวนคาบสอน	
คาบสอนปกติ	
คาบสอนนอกเวลา	

ลงชื่อ..... หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

ลงชื่อ..... รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ลงชื่อ..... ผู้อำนวยการ

พบครูที่ปรึกษาทุกวันจันทร์ หลักเลิกแถว 8.00 น. - 8.20 น.

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
	วัน	8.00	9.20	10.20	11.20	12.20	13.20	14.20	15.20	16.20	16.30	17.30	18.30
จันทร์	กิจกรรมหน้าเสาธง 07.40 - 08.00 น.	อาหารครอบครัว ชคอ.1/3 314					การจัดตกแต่งโต๊ะอาหาร ชคอ.3/4 ห้องสมุด			พัก 10 นาที			
อังคาร		ความปลอดภัยในงานอาหาร สคท.1/1 (ทวิ) ห้องสมุดอาหาร			อาหารครอบครัว ชคอ.1/4 ห้องสมุดอาหาร						อาหารครอบครัว ชคอ.1/4 ห้องสมุดอาหาร		
พุธ		การถนอมอาหารเบื้องต้น ชคอ.3/4 ชมพูนัฐทิพย์			การถนอมอาหารเบื้องต้น ชคอ.3/4 ชมพูนัฐทิพย์								
พฤหัสบดี		ความปลอดภัยในงานอาหาร สคท.1/2 (ทวิ) ห้องสมุดอาหาร			กิจกรรม								
ศุกร์		ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร ชคอ.3/4 ห้องสมุดอาหาร			ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร ชคอ.3/4 ห้องสมุดอาหาร			การจัดตกแต่งโต๊ะอาหาร ชคอ.3/3 ห้องสมุดอาหาร			การจัดตกแต่งโต๊ะอาหาร ชคอ.3/3 ห้องสมุดอาหาร		

รายละเอียดวิชาที่สอน

รหัสวิชา ชื่อวิชา

- 2400 1002 อาหารครอบครัว
- 2404 2004 การถนอมอาหารเบื้องต้น
- 2404 2006 ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร
- 2404 2132 การจัดตกแต่งโต๊ะอาหาร
- 3404 2003 ความปลอดภัยในงานอาหาร

ท-ป-น (คาบ)

- 1 - 4 - 3 (5)
- 1 - 4 - 3 (5)
- 1 - 4 - 3 (5)
- 1 - 2 - 2 (3)
- 3 - 0 - 3 (3)

สรุปคาบการสอน	
ระดับ	จำนวนคาบ
ปวช.	26
ปวส.	6
กิจกรรม	2
รวม	34

จำนวนคาบสอน	
คาบสอนปกติ	
คาบสอนนอกเวลา	

ลงชื่อ..... หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

ลงชื่อ..... รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ลงชื่อ..... ผู้อำนวยการ

พบครูที่ปรึกษาทุกวันจันทร์ หลักเลิกแถว 8.00 น. - 8.20 น.