

ตารางสอนครู-อาจารย์

วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย

ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2561

ผู้สอน นางสาวกร วรณัฐ

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.	อาหารเพื่อการจัดเลี้ยง ชคอ.3/2 921				อาหารเพื่อการจัดเลี้ยง ชคอ.3/2 921					พัก 10 นาที				
อังคาร		ขนมไทยเบื้องต้น ชคอ.1/3 921				ขนมไทยเบื้องต้น ชคอ.1/3 921									
พุธ		ขนมไทยเบื้องต้น ชคอ.1/2 921				ขนมไทยเบื้องต้น ชคอ.1/2 921									
พฤหัสบดี		อาหารเพื่อการจัดเลี้ยง ชคอ.3/1 MEP. 921				อาหารเพื่อการจัดเลี้ยง ชคอ.3/1 MEP. 921		กิจกรรม ชั่วโมง PLC				อาหารเพื่อการจัดเลี้ยง ชคอ.3/1 MEP. 921			
ศุกร์		ขนมไทยเบื้องต้น ชคอ.1/1 MEP. 921							โครงการ ชคอ.3/1 MEP. 921				โครงการ ชคอ.3/1 MEP. 921		

รายละเอียดวิชาที่สอน

รหัสวิชา ชื่อวิชา

2404 2003 ขนมไทยเบื้องต้น

2404 2104 อาหารเพื่อการจัดเลี้ยง

2404 8501 โครงการ

ท-ป-น (คาบ)

1 - 4 - 3 (5)

0 - 6 - 2 (6)

0 - 0 - 4 (0)

สรุปคาบการสอน	
ระดับ	จำนวนคาบ
ปวช.	31
กิจกรรม	2
รวม	33

จำนวนคาบสอน	
คาบสอนปกติ	
คาบสอนนอกเวลา	

ลงชื่อ..... หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

ลงชื่อ..... รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ลงชื่อ..... ผู้อำนวยการ

พบครูที่ปรึกษาทุกวันจันทร์ หลักเลิกแถว 8.00 น. - 8.20 น.

ผู้สอน นางสุรีย์ ทองกร

วุฒิ ว.ท.ม. โภชนศาสตร์ศึกษา

แผนกวิชา อาหารและโภชนาการ

หน้าที่พิเศษ

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.	โภชนาการเพื่อชีวิต สคท.1/1 (ทวิ) 312					หลักการประกอบอาหาร ทล.อ.2 สถานประกอบการ				พัก 10 นาที	หลักการประกอบอาหาร ทล.อ.2 สถานประกอบการ		
อังคาร		การควบคุมคุณภาพและกฎ ทล.อ.1 /1 852												
พุธ		งานอาหารและฯ 2 สคท.2/1 (ทวิ) สถานประกอบการ				โภชนาการเพื่อชีวิต สคท.1/1 312								
พฤหัสบดี		การควบคุมคุณภาพและกฎ ทล.อ.1/2 852						กิจกรรม ชั่วโมง PLC						
ศุกร์		เทคโนโลยีประกอบอาหาร ทล.อ.2 สถานประกอบการ						โภชนาการเพื่อชีวิต สคท.1/2 (ทวิ) 312				โภชนาการเพื่อชีวิต สคท.1/2 (ทวิ) 312		

รายละเอียดวิชาที่สอน

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น (คาบ)
3404 2001	โภชนาการเพื่อชีวิต	2 - 2 - 3 (4)
3404 5102	งานอาหารและ โภชนาการ 2	0 - 0 - 4 (0)
4002 2103	หลักการประกอบอาหารอาเซียน 3	1 - 4 - 3 (5)
4402 2003	เทคโนโลยีการประกอบอาหาร	1 - 4 - 3 (5)
4402 2006	การควบคุมคุณภาพและกฎหมาย	2 - 2 - 3 (4)

สรุปคาบการสอน	
ระดับ	จำนวนคาบ
ปวส.	16
ป.ตรี	18
กิจกรรม	2
รวม	36

จำนวนคาบสอน	
คาบสอนปกติ	
คาบสอนนอกเวลา	

ลงชื่อ..... หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

ลงชื่อ..... รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ลงชื่อ..... ผู้อำนวยการ

พบครูที่ปรึกษาทุกวันจันทร์ หลักเลิกแถว 8.00 น. - 8.20 น.

ผู้สอน นางสาวปนัดดา พังศิลป์

วุฒิ วท.ม. โภชนศาสตร์ศึกษา

แผนกวิชา อาหารและโภชนาการ

หน้าที่พิเศษ หัวหน้างานอาชีวศึกษาระบบทวิภาคี

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.	การประเมินคุณภาพทางป ทล.อ.1 /1 852				โภชนาการเพื่อชีวิต สคอ.1/2 312				พัก 10 นาที	การประเมินคุณภาพทางป ทล.อ.1 /1 312				
อังคาร											การพัฒนาความคิดสร้าง สคท.1/2 (ทวิ) 311				
พุธ		การประเมินคุณภาพทางป ทล.อ.1/2 852						การจัดการงานวิชาชีพ สคอ.1/2 311			การประเมินคุณภาพทางป ทล.อ.1/2 312				
พฤหัสบดี		โครงการพิเศษด้านเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ ทล.อ.2 สถานประกอบการ						กิจกรรม ชั่วโมง PLC			การพัฒนาความคิดสร้าง สคท.1/1 (ทวิ) 311				
ศุกร์		ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ สคอ.2/2 312					ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ สคอ.2/2 312		การจัดการงานวิชาชีพ สคอ.1/1 311						

รายละเอียดวิชาที่สอน

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น (คาบ)
3400 1003	การพัฒนาความคิดสร้างสรรค์	1 - 2 - 2 (3)
3400 1004	การจัดการงานวิชาชีพ	2 - 0 - 2 (2)
3404 2001	โภชนาการเพื่อชีวิต	2 - 2 - 3 (4)
3404 2007	ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่	2 - 3 - 3 (5)
4106 8501	โครงการพิเศษด้านเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ 1	1 - 4 - 3 (5)
4402 2007	การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส	2 - 2 - 5 (4)

สรุปคาบการสอน	
ระดับ	จำนวนคาบ
ปวส.	19
ป.ตรี	13
กิจกรรม	2
รวม	34

จำนวนคาบสอน	
คาบสอนปกติ	
คาบสอนนอกเวลา	

ลงชื่อ..... หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

ลงชื่อ..... รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ลงชื่อ..... ผู้อำนวยการ

พบครูที่ปรึกษาทุกวันจันทร์ หลังกเลิกแถว 8.00 น. - 8.20 น.

ผู้สอน นายพญงศักดิ์ บุญศิริ

วุฒิ ศษ.บ. (คหกรรมศาสตร์ เอกย่อยอาหารและโภชน แผนกวิชา อาหารและโภชนาการ

หน้าที่พิเศษ จนท.งานส่งเสริมผลิตผล การค้าฯ

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.	ความปลอดภัยในงานอาหา ศคอ.2/1 สถานประกอบการ				ฝึกงาน ศคอ.2/1 สถานประกอบการ							
อังคาร		เบเกอรี่เพื่อการค้า ชคอ.2/3 313				เบเกอรี่เพื่อการค้า ชคอ.2/3 313							
พุธ		เบเกอรี่เพื่อการค้า ชคอ.2/4 313				เบเกอรี่เพื่อการค้า ชคอ.2/4 313							
พฤหัสบดี		เบเกอรี่เพื่อการค้า ชคอ.2/1 MEP. 313				เบเกอรี่เพื่อการค้า ชคอ.2/1 MEP. 313		กิจกรรม ชั่วโมง PLC			เบเกอรี่เพื่อการค้า ชคอ.2/1 MEP. 313		
ศุกร์		เบเกอรี่เพื่อการค้า ชคอ.2/2 313				เบเกอรี่เพื่อการค้า ชคอ.2/2 313							
											พัก 10 นาที		

รายละเอียดวิชาที่สอน

รหัสวิชา	ชื่อวิชา
2404 2107	เบเกอรี่เพื่อการค้า
3404 2003	ความปลอดภัยในงานอาหาร
3404 8001	ฝึกงาน

ท-ป-น (คาบ)
0 - 6 - 2 (6)
3 - 0 - 3 (3)
0 - 0 - 4 (0)

สรุปคาบการสอน	
ระดับ	จำนวนคาบ
ปวช.	24
ปวส.	7
กิจกรรม	2
รวม	33

จำนวนคาบสอน	
คาบสอนปกติ	
คาบสอนนอกเวลา	

ลงชื่อ..... หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

ลงชื่อ..... รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ลงชื่อ..... ผู้อำนวยการ

พบครูที่ปรึกษาทุกวันจันทร์ หลักเลิกแถว 8.00 น. - 8.20 น.

ผู้สอน นางสาววิชา เมืองสิงห์

วุฒิ คศ.บ.อาหารและโภชนาการ

แผนกวิชา คหกรรม

หน้าที่พิเศษ

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.	อาหารมังสวิรัต ชคอ.2/4 211				อาหารมังสวิรัต ชคอ.2/1 MEP. 211				พัก 10 นาที	การพัฒนาความคิดสร้าง สคอ.1/1 211		
อังคาร						อาหารมังสวิรัต ชคอ.2/2 211					อาหารมังสวิรัต ชคอ.2/2 211		
พุธ		อาหารบำบัดโรค ชคอ.3/1 MEP. 211											
พฤหัสบดี		งานอาหารและฯ 2 สคอ.2/2 (ทวิ) สถานประกอบการ									กิจกรรม ชั่วโมง PLC		
ศุกร์		อาหารมังสวิรัต ชคอ.2/3 231				อาหารบำบัดโรค ชคอ.3/2 231					การพัฒนาความคิดสร้าง สคอ.1/2 211		

รายละเอียดวิชาที่สอน

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น (คาบ)
2404 2120	อาหารบำบัดโรค	1 - 3 - 2 (4)
2404 2125	อาหารมังสวิรัต	1 - 3 - 2 (4)
3400 1003	การพัฒนาความคิดสร้างสรรค์	1 - 2 - 2 (3)
3404 5102	งานอาหารและ โภชนาการ 2	0 - 0 - 4 (0)

สรุปคาบการสอน	
ระดับ	จำนวนคาบ
ปวช.	24
ปวส.	10
กิจกรรม	2
รวม	36

จำนวนคาบสอน	
คาบสอนปกติ	
คาบสอนนอกเวลา	

ลงชื่อ..... หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

ลงชื่อ..... รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ลงชื่อ..... ผู้อำนวยการ

พบครูที่ปรึกษาทุกวันจันทร์ หลังเลิกแถว 8.00 น. - 8.20 น.

ตารางสอนครู-อาจารย์

วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย

ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2561

ผู้สอน นางอารีรัตน์ ไชยภิติ

วุฒิ ค.บ. คหกรรมศาสตร์

แผนกวิชา อาหารและโภชนาการ

หน้าที่พิเศษ จนท.งานวัดผลประเมินผล

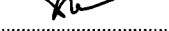
คาบ	เข้าแถว	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
เวลา วัน	7.40	8.20	9.20	10.20	11.20	12.20	13.20	14.20	15.20	16.20	16.30	17.30	18.30	
	8.00	9.20	10.20	11.20	12.20	13.20	14.20	15.20	16.20	16.30	17.30	18.30	19.30	
จันทร์	กิจกรรมหน้าเสาธง 07.40 - 08.00 น.	ขนมไทยเบื้องต้น ชคอ.1/5 922				ขนมไทยเบื้องต้น ชคอ.1/5 922		ฝึกงาน ชคอ.3/4 สถานประกอบการ		พัก 10 นาที	ฝึกงาน ชคอ.3/4 สถานประกอบการ			
อังคาร		ขนมไทยเบื้องต้น ชคอ.1/4 922				ขนมไทยเบื้องต้น ชคอ.1/4 922		โภชนาการ ชคอ.1/1 MEP. 922						
พุธ		โภชนาการ ชคอ.1/4 922				โภชนาการ ชคอ.1/5 922								
พฤหัสบดี		โภชนาการ ชคอ.1/3 922				โภชนาการ ชคอ.1/1 MEP. 922		กิจกรรม ชั่วโมง PLC						
ศุกร์							โภชนาการ ชคอ.1/2 922				โภชนาการ ชคอ.1/2 922			


รายละเอียดวิชาที่สอน

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น (คาบ)
2404 1001	โภชนาการ	2 - 2 - 3 (4)
2404 2003	ขนมไทยเบื้องต้น	1 - 4 - 3 (5)
2404 8001	ฝึกงาน	0 - 0 - 4 (0)

สรุปคาบการสอน	
ระดับ	จำนวนคาบ
ปวช.	34
กิจกรรม	2
รวม	36

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.	การประกอบอาหาร ชคอ.1/2 221				การประกอบอาหาร ชคอ.1/2 221					พัก 10 นาที	การประกอบอาหาร ชคอ.1/1 MEP. ห้องสมุดอาหาร			
อังคาร		การประกอบอาหาร ชคอ.1/1 MEP. 221					งานอาหารและฯ 1 สคท.2/2 (ทวิ) สถานประกอบการ					งานอาหารและฯ 1 สคท.2/2 (ทวิ) สถานประกอบการ			
พุธ		การประกอบอาหาร ชคอ.1/3 221				การประกอบอาหาร ชคอ.1/3 221			งานอาหารและฯ 1 สคท.2/1 (ทวิ) สถานประกอบการ			งานอาหารและฯ 1 สคท.2/1 (ทวิ) สถานประกอบการ			
พฤหัสบดี		การประกอบอาหาร ชคอ.1/4 221				การประกอบอาหาร ชคอ.1/4 221			กิจกรรม ชั่วโมง PLC						
ศุกร์		การประกอบอาหาร ชคอ.1/5 221				การประกอบอาหาร ชคอ.1/5 221									


รายละเอียดวิชาที่สอน


รหัสวิชา	ชื่อวิชา
2404 2001	การประกอบอาหาร
3404 5101	งานอาหารและโภชนาการ 1

ท-ป-น(คาบ)
1 - 4 - 3 (5)
0 - 0 - 4 (0)

สรุปคาบการสอน	
ระดับ	จำนวนคาบ
ปวช.	25
ปวส.	8
กิจกรรม	2
รวม	35

จำนวนคาบสอน	
คาบสอนปกติ	
คาบสอนนอกเวลา	

ลงชื่อ.....  หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

ลงชื่อ.....  รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ลงชื่อ..... ผู้อำนวยการ

พบครูที่ปรึกษาทุกวันจันทร์ หลักเลิกแถว 8.00 น. - 8.20 น.

ผู้สอน นางสาวปิยะมาศ ตั้งสอน

วุฒิ ค.บ.คหกรรมศาสตร์

แผนกวิชา อาหารและโภชนาการ

หน้าที่พิเศษ จนท.งานอาชีวศึกษาระบบทวิภาคี

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.	อาหารว่าง ชคอ.2/2 231				อาหารนานาชาติ ชคอ.3/1 MEP. 231				พัก 10 นาที				
อังคาร		อาหารว่าง ชคอ.2/1 MEP. 231				อาหารว่าง ชคอ.2/4 231								
พุธ		อาหารว่าง ชคอ.2/3 231						ความรู้เกี่ยวกับผู้บ ชคอ.1/2 241			ความรู้เกี่ยวกับผู้บ ชคอ.1/3 241			
พฤหัสบดี		อาหารนานาชาติ ชคอ.3/2 231						กิจกรรม ชั่วโมง PLC						
ศุกร์				ความรู้เกี่ยวกับผู้บ ชคอ.1/4 241			ความรู้เกี่ยวกับผู้บ ชคอ.1/1 MEP. 241		ความรู้เกี่ยวกับผู้บ ชคอ.1/5 241		ความรู้เกี่ยวกับผู้บ ชคอ.1/5 241			

รายละเอียดวิชาที่สอน

รหัสวิชา ชื่อวิชา

2404 2008 อาหารนานาชาติ

2404 2102 อาหารว่าง

2406 2111 ความรู้เกี่ยวกับผู้บริโภค

ท-ป-น (คาบ)

1 - 3 - 2 (4)

0 - 4 - 2 (4)

2 - 0 - 2 (2)

สรุปคาบการสอน	
ระดับ	จำนวนคาบ
ปวช.	34
กิจกรรม	2
รวม	36

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.	การสุขาภิบาลอาหาร ชคอ.1/4 241					การสุขาภิบาลอาหาร ชคอ.1/3 ชมพูนันท์ทิพย์	วิทยาศาสตร์การประกอบ สคท.1/2 (ทวิ) ชมพูนันท์ทิพย์		พัก 10 นาที	วิทยาศาสตร์การประกอบ สคท.1/2 (ทวิ) ชมพูนันท์ทิพย์		
อังคาร		การสุขาภิบาลอาหาร ชคอ.1/5 241				การสุขาภิบาลอาหาร ชคอ.1/2 241	วิทยาศาสตร์การประกอบ สคท.1/1 (ทวิ) ชมพูนันท์ทิพย์		วิทยาศาสตร์การประกอบ สคท.1/1 (ทวิ) ชมพูนันท์ทิพย์				
พุธ											วิทยาศาสตร์การประกอบ สคอ.2/2 ชมพูนันท์ทิพย์		
พฤหัสบดี		การสุขาภิบาลอาหาร ชคอ.1/1 MEP. 241	งานอาหารและฯ 3 สคท.2/1 (ทวิ) สถานประกอบการ				กิจกรรม ชั่วโมง PLC				วิทยาศาสตร์การประกอบ สคอ.2/2 ชมพูนันท์ทิพย์		
ศุกร์		งานอาหารและฯ 3 สคท.2/2 (ทวิ) สถานประกอบการ						การแปรรูปอาหาร สคอ.2/2 ชมพูนันท์ทิพย์	การแปรรูปอาหาร สคอ.2/2 ชมพูนันท์ทิพย์				

รายละเอียดวิชาที่สอน

รหัสวิชา ชื่อวิชา

- 2404 2009 การสุขาภิบาลอาหาร
- 3404 2002 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร
- 3404 2006 การแปรรูปอาหาร
- 3404 5103 งานอาหารและโภชนาการ 3

ท-ป-น (คาบ)

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

สรุปคาบการสอน	
ระดับ	จำนวนคาบ
ปวช.	10
ปวส.	25
กิจกรรม	2
รวม	37

จำนวนคาบสอน	
คาบสอนปกติ	
คาบสอนนอกเวลา	

ลงชื่อ..... หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

ลงชื่อ..... รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ลงชื่อ..... ผู้อำนวยการ

พบครูที่ปรึกษาทุกวันจันทร์ หลักเลิกแถว 8.00 น. - 8.20 น.

ตารางสอนครู-อาจารย์

วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย

ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2561

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.	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์อาหาร ทล.อ.2 สถานประกอบการ									พัก 10 นาที			
อังคาร		เทคนิคการนำเสนอผลงาน สคท.1/2 (ทวิ) 311				เทคนิคการนำเสนอผลงาน สคท.1/2 (ทวิ) 311								
พุธ		การบริหารงานคุณภาพใน สคท.1/1 (ทวิ) 311				ความปลอดภัยและสุขาภิ ทล.อ.1/2 852			ความปลอดภัยและสุขาภิ ทล.อ.1 /1 852			ความปลอดภัยและสุขาภิ ทล.อ.1 /1 852		
พฤหัสบดี		เก็บและการแต่งหน้าเค สคค.2 312				เก็บและการแต่งหน้าเค สคค.2 312		กิจกรรม ชั่วโมง PLC				ความปลอดภัยและสุขาภิ ทล.อ.1 /1 852		
ศุกร์		เทคนิคการนำเสนอผลงาน สคท.1/1 (ทวิ) 311				เทคนิคการนำเสนอผลงาน สคท.1/1 (ทวิ) 311		ความปลอดภัยและสุขาภิ ทล.อ.1/2 852						

รายละเอียดวิชาที่สอน

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น (คาบ)
3001 1001	การบริหารงานคุณภาพในองค์กร	3 - 0 - 3 (3)
3400 1002	เทคนิคการนำเสนอผลงาน	1 - 4 - 3 (5)
3404 2120	เก็บและการแต่งหน้าเค้กเชิงธุรกิจ	2 - 3 - 3 (5)
4402 2002	ความปลอดภัยและสุขาภิบาล	1 - 4 - 3 (5)
4402 2005	เทคโนโลยีและผลิตภัณฑ์อาหาร	1 - 4 - 3 (5)

สรุปคาบการสอน	
ระดับ	จำนวนคาบ
ปวส.	18
ป.ตรี	15
กิจกรรม	2
รวม	35

จำนวนคาบสอน	
คาบสอนปกติ	
คาบสอนนอกเวลา	

ลงชื่อ..... หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

ลงชื่อ..... รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ลงชื่อ..... ผู้อำนวยการ

พบครูที่ปรึกษาทุกวันจันทร์ หลักเลิกแถว 8.00 น. - 8.20 น.

ผู้สอน นางสาวคชามาศ เข้าเมือง

วุฒิ คบ.คทกรรมศาสตร์

แผนกวิชา อาหารและโภชนาการ

หน้าที่พิเศษ

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.	เบเกอรี่ ขอร.2/2 313				เบเกอรี่ ขอร.2/1 313				พัก 10 นาที			
อังคาร								อาหารไทย สคอ.1/1 921	อาหารไทย สคอ.1/1 921				
พุธ					การบริหารงานคุณภาพใน สคท.1/2 (ทวิ) 311			อาหารไทย สคท.1/2 (ทวิ) 221	อาหารไทย สคท.1/2 (ทวิ) 221				
พฤหัสบดี		อาหารไทย สคอ.1/2 211				อาหารไทย สคอ.1/2 211		กิจกรรม ชั่วโมง PLC					
ศุกร์		โครงการ ขอร.3/2 922						อาหารไทย สคท.1/1 (ทวิ) 221	อาหารไทย สคท.1/1 (ทวิ) 221				
											อาหารไทย สคอ.1/1 921		


รายละเอียดวิชาที่สอน

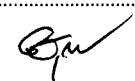
รหัสวิชา	ชื่อวิชา
2404 8501	โครงการ
2701 2108	เบเกอรี่
3001 1001	การบริหารงานคุณภาพในองค์กร
3404 2004	อาหารไทย

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

สรุปคาบการสอน	
ระดับ	จำนวนคาบ
ปวช.	12
ปวส.	23
กิจกรรม	2
รวม	37

จำนวนคาบสอน	
คาบสอนปกติ	
คาบสอนนอกเวลา	

ลงชื่อ.....  หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

ลงชื่อ.....  รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ลงชื่อ..... ผู้อำนวยการ

พบครูที่ปรึกษาทุกวันจันทร์ หลักเลิกแถว 8.00 น. - 8.20 น.

ผู้สอน นางสาวรุ่งอรุณ ผัดฟอง

วุฒิ คบ.คหกรรมศาสตร์

แผนกวิชา อาหารและโภชนาการ

หน้าที่พิเศษ

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.			ความรู้เกี่ยวกับงานอ ชคอ.1/3 241				ความรู้เกี่ยวกับงานอ ชคอ.1/5 241		พัก 10 นาที	ฝึกงาน ชคอ.3/3 สถานประกอบการ		
อังคาร		การถนอมอาหารเบื้องต้น ชคอ.3/1 MEP. ชมพูนุทธิ์ทิพย์			การถนอมอาหารเบื้องต้น ชคอ.3/1 MEP. ชมพูนุทธิ์ทิพย์		ความรู้เกี่ยวกับงานอ ชคอ.1/4 241		ความรู้เกี่ยวกับงานอ ชคอ.1/4 241				
พุธ		ความรู้เกี่ยวกับงานอ ชคอ.1/1 MEP. ชมพูนุทธิ์ทิพย์	การถนอมอาหารเบื้องต้น ชคอ.3/2 ชมพูนุทธิ์ทิพย์		การถนอมอาหารเบื้องต้น ชคอ.3/2 ชมพูนุทธิ์ทิพย์				ฝึกงาน ชคอ.3/3 สถานประกอบการ				
พฤหัสบดี		อาหารครอบครัว ชคค.1 ชมพูนุทธิ์ทิพย์			อาหารครอบครัว ชคค.1 ชมพูนุทธิ์ทิพย์		กิจกรรม ชั่วโมง PLC						
ศุกร์		ความรู้เกี่ยวกับงานอ ชคอ.1/2 241	อาหารครอบครัว ชคค.1 211		อาหารครอบครัว ชคค.1 211								

รายละเอียดวิชาที่สอน

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น (คาบ)
2001 1001	ความรู้เกี่ยวกับงานอาชีพ	2 - 0 - 2 (2)
2400 1002	อาหารครอบครัว	1 - 4 - 3 (5)
2404 2004	การถนอมอาหารเบื้องต้น	1 - 4 - 3 (5)
2404 8001	ฝึกงาน	0 - 0 - 4 (0)

สรุปคาบการสอน	
ระดับ	จำนวนคาบ
ปวช.	34
กิจกรรม	2
รวม	36

จำนวนคาบสอน	
คาบสอนปกติ	
คาบสอนนอกเวลา	

ลงชื่อ..... หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

ลงชื่อ..... รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ลงชื่อ..... ผู้อำนวยการ

พบครูที่ปรึกษาทุกวันจันทร์ หลักเลิกแถว 8.00 น. - 8.20 น.

ผู้สอน นายมานิช สุวรรณ

วุฒิ ศษ.บ.ศึกษาศาสตร์

แผนกวิชา อาหารและโภชนาการ

หน้าที่พิเศษ

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.	อาหารไทยยอดนิยม ชคอ.2/1 MEP. ชมพูนั้ทุทิพย์						อาหารไทยยอดนิยม ชคอ.2/3 221			อาหารไทยยอดนิยม ชคอ.2/3 221		
อังคาร		อาหารไทยยอดนิยม ชคอ.2/4 211				ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร ชคอ.3/2 221				ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร ชคอ.3/2 221			
พุธ		ศิลปะการออกแบบและตกแต่ง สคอ.1/1 312					อาหารไทยยอดนิยม ชคอ.2/2 211			อาหารไทยยอดนิยม ชคอ.2/2 211			
พฤหัสบดี							กิจกรรม ชั่วโมง PLC						
ศุกร์		ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร ชคอ.3/1 MEP. ชมพูนั้ทุทิพย์							ศิลปะการออกแบบและตกแต่ง สคอ.1/2 313		ศิลปะการออกแบบและตกแต่ง สคอ.1/2 313		

รายละเอียดวิชาที่สอน

รหัสวิชา	ชื่อวิชา
2404 2006	ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร
2404 2101	อาหารไทยยอดนิยม
3404 2121	ศิลปะการออกแบบและตกแต่งอาหาร

ท-ป-น (คาบ)

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

สรุปคาบการสอน	
ระดับ	จำนวนคาบ
ปวช.	26
ปวส.	8
กิจกรรม	2
รวม	36

จำนวนคาบสอน	
คาบสอนปกติ	
คาบสอนนอกเวลา	

ลงชื่อ..... หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

ลงชื่อ..... รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ลงชื่อ..... ผู้อำนวยการ

พบครูที่ปรึกษาทุกวันจันทร์ หลักเลิกแถว 8.00 น. - 8.20 น.

ผู้สอน ครูจ้างอาหาร

วุฒิ

แผนกวิชา คหกรรม

หน้าที่พิเศษ

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.							อาหารกับวัฒนธรรม สกอ.2/2 922			อาหารกับวัฒนธรรม สกอ.2/2 922			
อังคาร		การนำเสนออาหาร ทล.อ.1/2 312					การนำเสนออาหาร ทล.อ.1 /1 312					การนำเสนออาหาร ทล.อ.1 /1 312		
พุธ		การบริหารจัดการครัว ทล.อ.2 สถานประกอบการ				โครงการ สกอ.2/2 231				กิจกรรม ชั่วโมง PLC		การบริหารจัดการครัว ทล.อ.2 สถานประกอบการ		
พฤหัสบดี		เทคนิคการนำเสนอผลงาน สกอ.2/2 311				เทคนิคการนำเสนอผลงาน สกอ.2/2 311								
ศุกร์								การจัดการธุรกิจบริการ ทล.อ.2 สถานประกอบการ			การจัดการธุรกิจบริการ ทล.อ.2 สถานประกอบการ			
		พัก 10 นาที												

รายละเอียดวิชาที่สอน

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น(คาบ)
3400 1002	เทคนิคการนำเสนอผลงาน	1 - 4 - 3 (5)
3404 2114	อาหารกับวัฒนธรรม	1 - 3 - 2 (4)
3404 8501	โครงการ	0 - 0 - 4 (0)
4402 2008	การจัดการธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม	1 - 4 - 3 (5)
4402 2009	การนำเสนออาหาร	1 - 4 - 3 (5)
4402 2118	การบริหารจัดการครัวและภัตตาคาร	1 - 4 - 3 (5)

สรุปคาบการสอน	
ระดับ	จำนวนคาบ
ปวส.	13
ป.ตรี	20
กิจกรรม	2
รวม	35

จำนวนคาบสอน	
คาบสอนปกติ	
คาบสอนนอกเวลา	

ลงชื่อ..... หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

ลงชื่อ..... รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ลงชื่อ..... ผู้อำนวยการ

พบครูที่ปรึกษาทุกวันจันทร์ หลังเลิกแถว 8.00 น. - 8.20 น.