

โครงสร้างหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) ประจำปีการศึกษา 2558

โปรแกรมประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขางานอาหารและโภชนาการ

1. หมวดวิชาทักษะชีวิต ไม่น้อยกว่า		21 หน่วยกิต
1.1 กลุ่มทักษะภาษาและการสื่อสาร	(ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต)	
1.2 กลุ่มทักษะการคิดและการแก้ปัญหา	(ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต)	
1.3 กลุ่มทักษะทางสังคมและดำรงชีวิต	(ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต)	
2. หมวดวิชาทักษะวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า		56 หน่วยกิต
2.1 กลุ่มทักษะวิชาชีพพื้นฐาน		15 หน่วยกิต
2.2 กลุ่มทักษะวิชาชีพเฉพาะ		21 หน่วยกิต
2.3 กลุ่มทักษะวิชาชีพเลือกไม่น้อยกว่า		12 หน่วยกิต
2.4 ฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพ		4 หน่วยกิต
2.5 โครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ		4 หน่วยกิต
3. หมวดวิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า	6 หน่วยกิต
4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร	(2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์)	
	รวมไม่น้อยกว่า	83 หน่วยกิต

วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุพรรณบุรี ประจำปีการศึกษา 2558 ตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)

โปรแกรมวิชา คหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขางาน อาหารและโภชนาการ

ชั้นปีที่1..... (2558)

โครงสร้าง	ชั้นปีที่1..... (2558)					
	ภาคเรียนที่1....			ภาคเรียนที่...2...		
	รหัสวิชา	รายวิชา	ท.ป.น.	รหัสวิชา	รายวิชา	ท.ป.น.
1. หมวดวิชาทักษะชีวิต						
1.1 กลุ่มทักษะชีวิต	3000-1201	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารทางธุรกิจและสังคม	3-0-3	3000-1101	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารในงานอาชีพ	3-0-3
	3000-1305	วิทยาศาสตร์เพื่องานธุรกิจและบริการ	2-2-3	3000-1208	ภาษาอังกฤษธุรกิจในงานอาชีพ	3-0-3
	3000-1501	ชีวิตกับสังคมไทย	3-0-3	3000-1404	คณิตศาสตร์และสถิติเพื่องานอาชีพ	3-0-3
	3000-1607	สารสนเทศเพื่อการเรียนรู้	0-2-1	3000-1609	ลีลาศและการสมาคม	0-2-1
	3000-1608	พลศึกษาเพื่องานอาชีพ	0-2-1			
2. หมวดวิชาทักษะวิชาชีพ						
2.1 กลุ่มทักษะวิชาชีพพื้นฐาน	3001-1001	การบริหารงานคุณภาพในองค์กร	3-0-3	3404-1001	สัมมนาวิชาชีพ	1-2-2
	3400-1003	การพัฒนาความคิดสร้างสรรค์	1-2-2	3001-2001	เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการจัดการอาชีพ	2-2-3
2.2 กลุ่มทักษะชีพเฉพาะ	3404-2004	อาหารไทย	2-2-3	3404-2002	วิทยาศาสตร์ประกอบอาหาร	2-2-3
	3404-2006	การแปรรูปอาหาร	2-3-3	3404-2005	ขนมไทย	2-2-3
	3404-2003	ความปลอดภัยในงานอาหาร	3-0-3	3404-2007	ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่	2-2-3
2.3 กลุ่มวิชาชีพเลือก	3404-2104	ครัวและเครื่องใช้ในงานอาหาร	1-3-2			
2.4 ฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพ						
2.5 โครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ						
3. หมวดวิชาเลือกเสรี				3404-2131	คอมพิวเตอร์ในงานอาหาร	1-2-2
4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร	3000-2001	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 1	0-2-0	3000-2001	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 2	0-2-0
		รวม	20-18-27		รวม	19-16-25

วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุพรรณบุรี ประจำปีการศึกษา 2559 ตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)

โปรแกรมวิชา คหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขางาน อาหารและโภชนาการ

โครงสร้าง	ชั้นปีที่2..... (2559)					
	ภาคเรียนที่1....			ภาคเรียนที่....2...		
	รหัสวิชา	รายวิชา	ท.ป.น.	รหัสวิชา	รายวิชา	ท.ป.น.
1. หมวดวิชาทักษะชีวิต						
1.1 กลุ่มทักษะชีวิต						
2. หมวดวิชาทักษะวิชาชีพ						
2.1 กลุ่มทักษะวิชาชีพพื้นฐาน				3400-1004	การจัดการงานวิชาชีพ	2-0-2
2.2 กลุ่มทักษะชีพเฉพาะ				3404-2001	โภชนาการเพื่อชีวิต	2-2-3
2.3 กลุ่มวิชาชีพเลือก				3404-2103	เคมีอาหาร	3-0-3
				3404-2106	โภชนาบำบัด	2-3-3
				3404-2112	อาหารเพื่อสุขภาพ	1-3-2
				3404-2121	ศิลปะการออกแบบและตกแต่งอาหาร	1-3-2
2.4 ฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพ	3404-8001	ฝึกงาน	0-4-4			
2.5 โครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ				3404-8501	โครงการ	0-4-4
3. หมวดวิชาเลือกเสรี				3000-9201	ภาษาและวัฒนธรรมจีน	2-0-2
				3404-2127	อาหารอาเซียน	1-3-2
4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร				3000-2003	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 3	0-2-0
		รวม	0-4-4		รวม	14-20-23

โครงสร้างหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) ประจำปีการศึกษา 2559

โปรแกรมประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขางานอาหารและโภชนาการ

1. หมวดวิชาทักษะชีวิต	ไม่น้อยกว่า	21 หน่วยกิต
1.1 กลุ่มทักษะภาษาและการสื่อสาร	(ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต)	
1.2 กลุ่มทักษะการคิดและการแก้ปัญหา	(ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต)	
1.3 กลุ่มทักษะทางสังคมและดำรงชีวิต	(ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต)	
2. หมวดวิชาทักษะวิชาชีพ	ไม่น้อยกว่า	56 หน่วยกิต
2.1 กลุ่มทักษะวิชาชีพพื้นฐาน		15 หน่วยกิต
2.2 กลุ่มทักษะวิชาชีพเฉพาะ		21 หน่วยกิต
2.3 กลุ่มทักษะวิชาชีพเลือก	ไม่น้อยกว่า	12 หน่วยกิต
2.4 ฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพ		4 หน่วยกิต
2.5 โครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ		4 หน่วยกิต
3. หมวดวิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า	6 หน่วยกิต
4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร	(2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์)	
	รวมไม่น้อยกว่า	83 หน่วยกิต

วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุพรรณบุรี ประจำปีการศึกษา 2559 ตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) พุทธศักราช 2557

โปรแกรมประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขางานอาหารและโภชนาการ

โครงสร้าง	ชั้นปีที่ 1 (2559)					
	ภาคเรียนที่ 1			ภาคเรียนที่ 2		
	รหัสวิชา	รายวิชา	ท-ป-น	รหัสวิชา	รายวิชา	ท-ป-น
1. หมวดวิชาทักษะชีวิต						
1.1 กลุ่มทักษะภาษาและการสื่อสาร	3000-1201	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารทางธุรกิจและสังคม	3-0-3			
1.2 กลุ่มทักษะการคิดและการแก้ปัญหา	3000-1305	วิทยาศาสตร์ที่ใช้งานธุรกิจและบริการ	2-2-3			
1.3 กลุ่มทักษะทางสังคมและการดำรงชีวิต	3000-1501	ชีวิตและสังคมไทย	3-0-3			
	3000-1607	สารสนเทศเพื่อการเรียนรู้	0-2-1			
	3000-1608	พลศึกษาที่ใช้งานอาชีพ	0-2-1			
2. หมวดวิชาทักษะวิชาชีพ						
2.1 กลุ่มทักษะวิชาชีพพื้นฐาน	3000-1001	การบริหารงานคุณภาพในองค์กร	3-0-3			
	3400-1003	การพัฒนาความคิดสร้างสรรค์	1-2-2			
2.2 กลุ่มทักษะวิชาชีพเฉพาะ	3404-2003	ความปลอดภัยในงานอาหาร	3-0-3			
	3404-2004	อาหารไทย	2-2-3			
	3211-2006	การแปรรูปอาหาร	2-3-3			
2.3 กลุ่มทักษะวิชาชีพเลือก	3404-2104	ครัวและเครื่องใช้ในงานอาหาร	1-3-2			
2.4 ฝึกประสบการณ์ทักษะชีวิต				3404-8001	ฝึกงาน	0-4-4
2.5 โครงการพัฒนาทักษะชีวิต						
3. หมวดวิชาเลือกเสรี						
5. กิจกรรมเสริมหลักสูตร	3000-2001	กิจกรรมองค์กรวิชาชีพ 1	0-2-0			
	รวม		20-18-27	รวม		0-4-4

วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุพรรณบุรี ประจำปีการศึกษา 2560 ตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) พุทธศักราช 2557

โปรแกรมประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขางานอาหารและโภชนาการ

โครงสร้าง	ชั้นปีที่ 2 (2560)					
	ภาคเรียนที่ 3			ภาคเรียนที่ 4		
	รหัสวิชา	รายวิชา	นค (ชม.)	รหัสวิชา	รายวิชา	นค (ชม.)
1. หมวดวิชาทักษะชีวิต						
1.1 กลุ่มทักษะภาษาและการสื่อสาร	3000-1101 3000-1208	ภาษาไทยเพื่อสื่อสารงานอาชีพ ภาษาอังกฤษธุรกิจในงานอาชีพ	3-0-3 3-0-3			
1.2 กลุ่มทักษะการคิดและการแก้ปัญหา	3000-1404	คณิตศาสตร์และสถิติเพื่องานอาชีพ	3-0-3			
1.3 กลุ่มทักษะทางสังคมและการดำรงชีวิต	3000-1609	สื่อและการสมาคม	0-2-1			
2. หมวดวิชาทักษะวิชาชีพ						
2.1 กลุ่มทักษะวิชาชีพพื้นฐาน	3000-2001 3404-1001	เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการจัดการอาชีพ สัมมนาวิชาชีพ	2-2-3 1-2-2	3400-1002 3400-1004	เทคนิคการนำเสนอผลงาน การจัดการงานอาชีพ	1-4-3 2-0-2
2.2 กลุ่มทักษะวิชาชีพเฉพาะ	3404-2001 3404-2002	โภชนาการเพื่อชีวิต วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	2-2-3 2-2-3	3404-2005 3404-2007	ขนมไทย ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่	2-3-3 2-3-3
2.3 กลุ่มทักษะวิชาชีพอื่น	3404-2121	ศิลปะการออกแบบและตกแต่งอาหาร	1-3-2	3404-2103 3404-2106 3404-2112	คัมภีร์อาหาร โภชนาบำบัด อาหารเพื่อสุขภาพ	3-0-3 2-3-3 1-3-2
2.4 ฝึกประสบการณ์ทักษะชีวิต						
2.5 โครงการพัฒนาทักษะชีวิต				3404-8501	โครงการ	0-4-4
3. หมวดวิชาเลือกเสรี	3200-9001 3404-2123	กฎหมายพาณิชย์ คอมพิวเตอร์ในงานอาหาร	3-0-3 1-2-2	3000-9201	ภาษาและวัฒนธรรมจีน	2-0-2
4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร	3000-2002	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 2	0-2-0	3000-2003	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 3	0-2-0
	รวม		21-17-28	รวม		15-22-25