



หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ
พุทธศักราช 2567

ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร
กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
กระทรวงศึกษาธิการ

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2567

ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร

กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ขอบเขตสาขาวิชา

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ ประเภทวิชา อุตสาหกรรมอาหาร สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ จัดอยู่ในสาขาวิชาชีพ (Occupational) ผู้ประกอบอาหารไทย ระดับคุณวุฒิวิชาชีพ 1-3 ผู้ประกอบอาหาร ในร้านอาหาร ระดับคุณวุฒิวิชาชีพ 1-3 โดยมีขอบเขตสาขาวิชา (Areas of activity and working conditions) คือผู้ที่ศึกษาและปฏิบัติงานอาหารตามหลักสูตรขอนามัยและสุขลักษณะในร้านอาหาร ทักษะในการปฏิบัติงานประกอบอาหารไทย ขนมไทย อาหารเพื่อการจัดเลี้ยง อาหารนานาชาติ เบเกอรี่ ประกอบอาหารตามตำรับ ออกแบบ จัดตกแต่งอาหาร การถนอมและแปรรูปอาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารตามกระบวนการและหลักโภชนาการ การเป็นผู้ประกอบการและประกอบธุรกิจบริการอาหาร สามารถแก้ปัญหาพื้นฐานภายใต้การควบคุมดูแลความปลอดภัยของการปฏิบัติงานควบคุมคุณภาพและมาตรฐานอาหาร บริหารจัดการวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์ ตามหลักและกระบวนการ สามารถฟัง พูด อ่านเขียนภาษาต่างประเทศเพื่อการสื่อสาร มีทักษะในการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศเพื่อการติดต่อประสานงาน บุคคลที่ประกอบอาชีพในสาขาวิชานี้ ทำงานเกี่ยวกับการประกอบอาหาร ในร้านอาหาร ประกอบอาหารในสถานประกอบการ ต้องมีทักษะในการประกอบอาหารและบริการ โดยคำนึงถึงความปลอดภัยของผู้บริโภคและผู้รับบริการ

ผู้สำเร็จการศึกษาตามหลักหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ สามารถประกอบอาชีพในตำแหน่งงานที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาชีพ (Career) ดังนี้ อาชีพ ผู้ประกอบอาหารไทย อาชีพผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร อาชีพนักโภชนาการ อาชีพผู้ประกอบการร้านอาหาร อาชีพนักตกแต่งศิลปะบนจานอาหาร (Food Stylist)

มาตรฐานการศึกษาวิชาชีพ ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของผู้สำเร็จการศึกษาระดับคุณวุฒิการศึกษาประกาศนียบัตรวิชาชีพ ประเภทวิชา อุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประกอบด้วย

1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม คุณลักษณะที่พึงประสงค์ คุณลักษณะตามบรรทัดฐานที่ดีของสังคม และลักษณะบุคคล

1.1 ด้านคุณธรรม จริยธรรม คุณลักษณะที่พึงประสงค์และคุณลักษณะตามบรรทัดฐานที่ดีของสังคม ได้แก่ ความเสียสละ ความซื่อสัตย์สุจริต ความกตัญญูกตเวที ความอดกลั้น การละเว้นสิ่งเสพติดและการพนัน การมีจิตสำนึกและเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพและสังคม ภูมิใจและรักษาเอกลักษณ์ของชาติไทย เคารพกฎหมาย เคารพ สิทธิของผู้อื่น ประพฤติปฏิบัติตามบทบาทหน้าที่ของตนเองตามระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ ทรงเป็นประมุข มีจิตสาธารณะ และจิตสำนึกรักษ์สิ่งแวดล้อม ความมีวินัย ความรับผิดชอบ ความรักสามัคคี มีมนุษยสัมพันธ์ ความเชื่อมั่นในตนเอง สนใจใฝ่รู้ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ชยัน ประหยัด อดทน พึ่งตนเองต่อด้าน ความรุนแรงและการทุจริต ปฏิบัติตนและปฏิบัติงานโดยคำนึงถึงหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ความปลอดภัย อาชีวอนามัย การอนุรักษ์พลังงานและสิ่งแวดล้อม

1.2 ลักษณะบุคคลในสาขาวิชา ได้แก่ ปฏิบัติงานอาหารด้วยความชำนาญ สามารถเรียนรู้และสร้างสรรค์ งานอาหาร มีความกระตือรือร้น มีจิตสำนึกและเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ คำนึงถึงความปลอดภัยและรับผิดชอบต่อ ผู้บริโภค ปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่นและคำสั่งของผู้บังคับบัญชา ปฏิบัติงานตามจรรยาบรรณวิชาชีพโดยคำนึงถึง หลักความปลอดภัยและมาตรฐานวิชาชีพ

1. ด้านสมรรถนะแกนกลาง

2. ด้านสมรรถนะแกนกลาง

2.1 ด้านความรู้ ได้แก่

2.1.1 หลักการใช้ภาษาและเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการสื่อสาร

2.1.2 หลักการใช้เหตุผล การคิดวิเคราะห์ การแก้ปัญหาและการจัดการ

2.1.3 หลักการดำรงตนการปรับตัวอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคม และการดำเนินชีวิตในสังคมสมัยใหม่

2.2 ด้านทักษะ ได้แก่

2.2.1 ทักษะการสื่อสารและการเรียนรู้โดยใช้ภาษาและเทคโนโลยีสารสนเทศ

2.2.2 ทักษะการคิดวิเคราะห์การแก้ปัญหาและการจัดการ โดยใช้หลักการและกระบวนการทางวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์

2.2.3 ทักษะทางสังคมและการดำรงชีวิตตามหลักศาสนา วัฒนธรรมและความเป็นพลเมือง และหลักการพัฒนาบุคลิกภาพและสุขอนามัย

2.3 ด้านความสามารถในการประยุกต์ใช้และความรับผิดชอบ ได้แก่

2.3.1 สื่อสารโดยใช้ภาษาไทยภาษาต่างประเทศและเทคโนโลยีสารสนเทศในชีวิตประจำวัน และในงานอาชีพ

2.3.2 แก้ไขปัญหาและพัฒนางานอาชีพโดยใช้หลักการและกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ และคณิตศาสตร์

2.3.3 พัฒนาบุคลิกภาพสุขอนามัยและคุณลักษณะเหมาะสมกับการปฏิบัติงานอาชีพและการอยู่ร่วมกับผู้อื่น ปฏิบัติตนตามหลักศาสนา วัฒนธรรมค่านิยม คุณธรรมจริยธรรมทางสังคมและสิทธิหน้าที่พลเมือง

2. ด้านสมรรถนะวิชาชีพ

3.1 ด้านสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน

3.1.1 ด้านความรู้

3.1.1.1 หลักการทั่วไปของงานอาชีพเฉพาะและการวิเคราะห์เบื้องต้น

3.1.1.2 หลักการตัดสินใจ วางแผนและแก้ไขปัญหา

3.1.1.3 หลักการเลือกใช้เครื่องมือ วัสดุอุปกรณ์ในงานอาชีพ

3.1.1.4 หลักการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

3.1.1.5 หลักการจัดการงานอาชีพในชีวิตประจำวัน

3.1.1.6 หลักการโภชนาการ

3.1.1.7 หลักการบริหารจัดการวัตถุดิบและอุปกรณ์เครื่องมืออย่างมีประสิทธิภาพ

3.1.1.8 หลักการประกอบอาหารและโภชนาการตามมาตรฐานอาชีพ

3.1.2 ด้านทักษะ

3.1.2.1 ทักษะการเลือกและประยุกต์ใช้วิธีการ เครื่องมือและวัสดุขั้นพื้นฐานในการปฏิบัติงาน

3.1.2.2 ทักษะการปฏิบัติงานพื้นฐานอาชีพและงานเฉพาะตามแบบแผนที่กำหนด

3.1.2.3 ทักษะการคิด วิเคราะห์และแก้ปัญหาในการปฏิบัติงาน

3.1.2.4 ทักษะการใช้คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต

3.1.2.5 ทักษะด้านสุขภาวะและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน

3.1.2.6 ทักษะวิเคราะห์วางแผนการประกอบธุรกิจ การดำเนินรูปแบบธุรกิจ

3.1.2.7 ทักษะการจัดการ วางแผนและแก้ไขปัญหาในงานอาชีพ

3.1.2.8 ทักษะการประกอบอาหารและโภชนาการ การจัดการงานครัวตามมาตรฐานอาชีพ

3.1.3 ด้านความสามารถในการประยุกต์ใช้และความรับผิดชอบ

3.1.3.1 วางแผน ดำเนินงานตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงการบริหารงาน คุณภาพ การอนุรักษ์พลังงาน ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม หลักอาชีพสุขอนามัยและความปลอดภัยและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ความสามารถปฏิบัติงานตามแบบแผน

3.1.3.2 การปรับตัวกับการเปลี่ยนแปลงที่ไม่ซับซ้อน ให้คำแนะนำพื้นฐานที่ต้องใช้การตัดสินใจ

3.1.3.3 การวางแผนและแก้ไขปัญหาโดยไม่อยู่ภายใต้การควบคุมในบางเรื่อง

3.1.3.4 การประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะทางวิชาชีพ เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร ในการแก้ปัญหการปฏิบัติงานในบริบทใหม่ การพัฒนานวัตกรรม การเป็นผู้ประกอบการ รวมทั้งรับผิดชอบต่อตนเองและผู้อื่น

3.2 ด้านสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ

3.2.1 ด้านความรู้

- 3.2.1.1 หลักการพื้นฐานของงานอาหารและโภชนาการ
- 3.2.1.2 หลักการตัดสินใจ วางแผนและแก้ไขปัญหาในงานอาชีพ
- 3.2.1.3 หลักการเลือกใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ในงานอาชีพ
- 3.2.1.4 หลักการบริหารบุคคลในครัวเรือนเพื่องานอาชีพ
- 3.2.1.5 หลักการควบคุมการปฏิบัติงานและสถานที่ปฏิบัติงานอย่างปลอดภัยมีสุขอนามัย

ตามมาตรฐานสากล

3.2.2 ด้านทักษะ

- 3.2.2.1 ทักษะการเลือกและประยุกต์ใช้ ตรวจสอบและบำรุงรักษาเครื่องมือและวัสดุในการปฏิบัติงานอาหารและโภชนาการอย่างปลอดภัย
- 3.2.2.2 ทักษะด้านสุขภาวะและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน
- 3.2.2.3 ทักษะการปฏิบัติงานอาหารและโภชนาการและงานเฉพาะตามแบบแผนที่กำหนด
- 3.2.2.4 ทักษะการจัดการและตรวจสอบวัตถุดิบและวัสดุในงานอาหารและโภชนาการอย่างมีประสิทธิภาพ
- 3.2.2.5 ทักษะประกอบอาหารตามตำรับ และพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารตามกระบวนการ
- 3.2.2.6 ทักษะการกำหนด ออกแบบรายการอาหารในรูปแบบธุรกิจ
- 3.2.2.7 ทักษะออกแบบ สร้างสรรค์ จัดตกแต่งอาหารและบรรจุภัณฑ์อาหาร
- 3.2.2.8 ทักษะการคิด วิเคราะห์และแก้ปัญหาในการจัดการงานอาชีพ

3.2.3 ด้านความสามารถในการประยุกต์ใช้และความรับผิดชอบ

- 3.2.3.1 ตัดสินใจ วางแผนและแก้ไขปัญหาในงานอาหารและโภชนาการที่ไม่อยู่ภายใต้การควบคุมในบางเรื่อง
- 3.2.3.2 ประยุกต์การบริหารจัดการบุคคลในครัวเรือนเพื่องานอาชีพตามมาตรฐานอาชีพ
- 3.2.3.3 ให้คำแนะนำพื้นฐาน ข้อกำหนดและขั้นตอนการปฏิบัติงาน ที่ต้องใช้ในการตัดสินใจและการปฏิบัติงานแก่ผู้ร่วมงาน
- 3.2.3.4 เลือก ใช้ วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ และประกอบอาหารตามมาตรฐานอาชีพ
- 3.2.3.5 จัดเก็บ ทำความสะอาด และบำรุงรักษาเครื่องมือ อุปกรณ์ในการเตรียมและประกอบและบริการอาหาร
- 3.2.3.6 ความสามารถการนำเสนอ การสื่อสาร บริการอาหาร เครื่องดื่ม และจัดจำหน่ายเชิงธุรกิจ
- 3.2.3.7 ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการติดต่อสื่อสารภาษาไทย และภาษาอังกฤษในการปฏิบัติงานตามมาตรฐานอาชีพ

ผลลัพธ์การเรียนรู้รายปีของผู้เรียนตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประกอบด้วย

ชั้นปีที่ 1

1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม คุณลักษณะที่พึงประสงค์ คุณลักษณะตามบรรทัดฐานที่ดีของสังคม และลักษณะบุคคล

แสดงออกการปฏิบัติตามหลักคุณธรรม จริยธรรม ปฏิบัติตามกฎหมาย และระเบียบข้อบังคับ มีภาวะความเป็นผู้นำ ปฏิบัติงานตามหลักจรรยาบรรณวิชาชีพที่กำหนด มีจิตสำนึกและเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ ปฏิบัติงานตามหลักความปลอดภัย อาชีวอนามัย การอนุรักษ์พลังงานและสิ่งแวดล้อม

2. ด้านความรู้

เข้าใจในหลักการประกอบอาหาร หลักการประกอบอาหารตามหลักโภชนาการ หลักการถนอมอาหาร หลักการจัดการวัตถุดิบ หลักการสุขาภิบาลอาหาร และข้อกำหนดตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องในอาชีพ

3. ด้านทักษะ

บริหารจัดการวัตถุดิบและอุปกรณ์เครื่องใช้งานครัว สามารถประกอบอาหารไทยเบื้องต้น ประกอบอาหารตามหลักโภชนาการ ถนอมอาหาร ปฏิบัติตนตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

4. ด้านความสามารถในการประยุกต์ใช้และความรับผิดชอบ

ความสามารถในการประยุกต์ใช้ความรู้ทักษะเลือกใช้ จัดเก็บ จัดซื้อ ตรวจสอบวัตถุดิบ และบำรุงรักษาอุปกรณ์และเครื่องมือในการประกอบอาหารและการปฏิบัติตนตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

ภาพความสำเร็จรายปีของโลกอาชีพ

จัดการวัตถุดิบและอุปกรณ์ในงานครัว ประกอบอาหารตามหลักโภชนาการและประกอบอาหารไทยเบื้องต้นตามมาตรฐาน เชื่อมโยงกับมาตรฐานอาชีพของสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 อาชีพผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร ระดับ 1

ชั้นปีที่ 2

1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม คุณลักษณะที่พึงประสงค์ คุณลักษณะตามบรรทัดฐานที่ดีของสังคม และลักษณะบุคคล

แสดงออกการปฏิบัติตามหลักคุณธรรม จริยธรรม ปฏิบัติตามกฎหมาย และระเบียบข้อบังคับ มีภาวะความเป็นผู้นำ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ ปฏิบัติงานตามหลักจรรยาบรรณวิชาชีพที่กำหนด มีจิตสำนึกและเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ ปฏิบัติงานตามหลักความปลอดภัย อาชีวอนามัย การอนุรักษ์พลังงานและสิ่งแวดล้อม

2. ด้านความรู้

เข้าใจหลักการประกอบขนมไทย หลักการประกอบอาหารประเภทสำหรับน้ำพริกและเครื่องจิ้ม หลักการออกแบบจัดตกแต่งอาหาร และหลักการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

3. ด้านทักษะ

ประกอบอาหารขนมไทยประเภทต่าง ๆ ประกอบอาหารประเภทสำหรับน้ำพริกและเครื่องจิ้มออกแบบจัดตกแต่งอาหารตามหลักศิลปะ และบริการอาหารและเครื่องดื่ม

4. ด้านความสามารถในการประยุกต์ใช้และความรับผิดชอบ

ประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการเลือกใช้ วัตถุดิบและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารและการบริการอาหารและเครื่องดื่มในงานอาชีพ

ภาพความสำเร็จรายปีของโลกอาชีพ

ใช้ทักษะออกแบบจัดตกแต่งอาหาร ใช้เทคนิคในการประกอบขนมไทย อาหารว่าง อาหารไทย ตามมาตรฐานอาชีพโดยเชื่อมโยงกับมาตรฐานอาชีพของสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 2 อาชีพผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร ระดับ 2

ชั้นปีที่ 3

1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม คุณลักษณะที่พึงประสงค์ คุณลักษณะตามบรรทัดฐานที่ดีของสังคม และลักษณะบุคคล

แสดงออกการปฏิบัติตามหลักคุณธรรม จริยธรรม ปฏิบัติตามกฎหมาย และระเบียบข้อบังคับ มีภาวะความเป็นผู้นำ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ ปฏิบัติงานตามหลักจรรยาบรรณวิชาชีพที่กำหนด มีจิตสำนึกและเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ ปฏิบัติงานตามหลักความปลอดภัย อาชีวอนามัย การอนุรักษ์พลังงานและสิ่งแวดล้อม

2. ด้านความรู้

หลักการในการบริหารจัดการบุคคลในครัว หลักการออกแบบรายการอาหาร หลักการประกอบอาหารเพื่อการค้าและการคำนวณต้นทุน กำไรของอาหารในเชิงพาณิชย์

3. ด้านทักษะ

กำหนด ออกแบบรายการอาหาร ประกอบอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง ประกอบอาหารไทย ขนมไทย เพื่อการค้า และการคำนวณต้นทุน กำไรของอาหารในเชิงพาณิชย์

4. ด้านความสามารถในการประยุกต์ใช้และความรับผิดชอบ

ประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะทางวิชาชีพ เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารในการแก้ปัญหา และปฏิบัติงานอาหารและโภชนาการ

ภาพความสำเร็จรายปีของโลกอาชีพ

ประกอบอาหารเชิงการค้า การบริหารบุคคลในครัว ออกแบบและกำหนดรายการอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง คำนวณต้นทุน กำไร การจัดการรายรับรายจ่าย และสร้างตำรับอาหารมาตรฐาน โดยเชื่อมโยงกับมาตรฐานอาชีพของสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 3 อาชีพผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร ระดับ 3

จุดประสงค์สาขาวิชา

1. เพื่อให้สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะด้านภาษาและการสื่อสาร ทักษะการคิดและการแก้ปัญหา ทักษะทางสังคมและการดำรงชีวิตในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ
2. เพื่อให้มีความเข้าใจและสามารถประยุกต์ใช้ หลักการบริหารและจัดการวิชาชีพ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ และหลักการทำงานอาชีพที่สัมพันธ์เกี่ยวข้องกับการพัฒนาวิชาชีพอาหารและโภชนาการให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงและความก้าวหน้าของเศรษฐกิจ สังคมและเทคโนโลยี
3. เพื่อให้มีความเข้าใจในหลักการและกระบวนการทำงานในกลุ่มงานพื้นฐานด้านการประกอบและบริการอาหาร
4. เพื่อให้สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะทางเทคโนโลยีด้านการประกอบบริการอาหาร
5. เพื่อให้สามารถปฏิบัติงานอาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย อาชีพผู้ประกอบการในร้านอาหาร อาชีพผู้ประกอบการในหน่วยงาน ในสถานประกอบการและประกอบอาชีพอิสระ รวมทั้งการใช้ความรู้ และทักษะเป็นพื้นฐานในการศึกษาต่อในระดับสูงขึ้นได้
6. เพื่อให้สามารถปฏิบัติงานและดำรงชีวิตโดยประยุกต์ใช้หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง หลักการใช้พลังงานและทรัพยากรอย่างคุ้มค่า คำนึงถึงความปลอดภัยต่อตนเอง ผู้อื่นและการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม
7. เพื่อให้มีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ซื่อสัตย์สุจริต มีระเบียบวินัย มีความรับผิดชอบ ต่อสังคม สิ่งแวดล้อม ต่อต้านความรุนแรงและสารเสพติด

โครงสร้าง
หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2567
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร
กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ผู้สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพการประกอบอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ จะต้องศึกษารายวิชาจากหมวดวิชาต่าง ๆ รวมไม่น้อยกว่า 100 หน่วยกิต และเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตร ดังโครงสร้างต่อไปนี้

1. หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง	ไม่น้อยกว่า	20 หน่วยกิต
1.1 กลุ่มสมรรถนะภาษาและการสื่อสาร	ไม่น้อยกว่า	9 หน่วยกิต
1.2 กลุ่มสมรรถนะการคิดและการแก้ปัญหา	ไม่น้อยกว่า	6 หน่วยกิต
1.3 กลุ่มสมรรถนะทางสังคมและการดำรงชีวิต	ไม่น้อยกว่า	5 หน่วยกิต
2. หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ	ไม่น้อยกว่า	70 หน่วยกิต
2.1 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน	ไม่น้อยกว่า	20 หน่วยกิต
2.2 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า	50 หน่วยกิต
3. หมวดวิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า	10 หน่วยกิต
4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร (2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์หรือไม่น้อยกว่า 36 ชั่วโมงต่อภาคเรียน)		
	รวม ไม่น้อยกว่า	100 หน่วยกิต

1. หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง

ไม่น้อยกว่า 20 หน่วยกิต

1.1 กลุ่มสมรรถนะภาษาและการสื่อสาร (ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต)

ให้เลือกเรียนรายวิชาภาษาไทย อย่างน้อย 1 รายวิชา และรายวิชาภาษาต่างประเทศ อย่างน้อย 1 รายวิชา ที่สอดคล้องกับการปฏิบัติงานของกลุ่มอาชีพที่เรียนจนครบหน่วยกิตที่กำหนด

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20000-1101	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร Thai for Communication	0-2-1
20000-1102	ภาษาไทยเพื่ออาชีพ Thai for Careers	0-2-1
20000-1103	ภาษาไทยธุรกิจ Thai for Business	0-2-1
20000-1104	การใช้ภาษาไทยในยุคดิจิทัล Thai Language in the Digital Era	0-2-1
20000-1105	การใช้ภาษาไทยเชิงสร้างสรรค์ Creative Thai	0-2-1
20000-1201	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร English for Communication	0-2-1
20000-1202	ภาษาอังกฤษโครงการบูรณาการวิชาชีพ Integrated Career in English for Project Work	0-2-1
20000-1203	การฟังและการพูดภาษาอังกฤษ Listening and Speaking English	0-2-1
20000-1204	ภาษาอังกฤษสถานประกอบการ English for the Workplace	0-2-1
20000-1205	ภาษาอังกฤษอินเทอร์เน็ต English for the Internet	0-2-1
20000-1206	ภาษาอังกฤษเพื่องานช่างอุตสาหกรรม English for Industrial Trades	0-2-1
20000-1207	ภาษาอังกฤษเพื่องานช่างยนต์ English for Automobile Technician	0-2-1
20000-1208	ภาษาอังกฤษเพื่องานช่างกลโรงงาน English for Mechanic Machine	0-2-1
20000-1209	ภาษาอังกฤษเพื่องานช่างไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ English for Electrician and Electronic Technician	0-2-1
20000-1210	ภาษาอังกฤษเพื่องานครัวอาหารไทย English for Thai Kitchen Operations	0-2-1

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20000-1211	ภาษาอังกฤษเพื่องานประมง English for Fishery	0-2-1
20000-1212	ภาษาอังกฤษเพื่องานโรงแรม English for Hotel	0-2-1
20000-1213	ภาษาอังกฤษเพื่องานเลขานุการ English for Secretarial Work	0-2-1
20000-1214	ภาษาอังกฤษเพื่องานอุตสาหกรรมสิ่งทอ English for Textile Industry	0-2-1
20000-1215	ภาษาอังกฤษเพื่องานคหกรรม English for Home Economics	0-2-1
20000-1216	ภาษาอังกฤษเพื่องานศิลปกรรม English for Arts	0-2-1
20000-1217	ภาษาอังกฤษเพื่องานท่องเที่ยว English for Tourism	0-2-1
20000-1218	ภาษาอังกฤษเพื่องานเกษตร English for Agriculture	0-2-1
20000-1219	ภาษาอังกฤษเพื่องานธุรกิจ English for Business	0-2-1
20000-1220	ภาษาอังกฤษเพื่องานอุตสาหกรรมบันเทิงและดนตรี English for Entertainment and Music	0-2-1
20000-1221	ภาษาอังกฤษเตรียมความพร้อมเพื่อการทำงาน English for Career Preparation	0-2-1
20000-1222	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน Chinese Communication in Daily Life	0-2-1
20000-1223	สนทนาภาษาจีนเพื่องานอาชีพ Chinese Conversation for Work	0-2-1
20000-1224	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารในงานช่างอุตสาหกรรม Chinese Communication for Industrial Career	0-2-1
20000-1225	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารในงานธุรกิจ Chinese Communication for Business	0-2-1
20000-1226	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารในงานมัคคุเทศก์ Chinese Communication for Tour Guide	0-2-1
20000-1227	ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน Japanese Communication in Daily Life	0-2-1
20000-1228	สนทนาภาษาญี่ปุ่นเพื่องานอาชีพ Japanese Conversation for Work	0-2-1

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20000-1229	ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน Korean Communication in Daily Life	0-2-1
20000-1230	สนทนาภาษาเกาหลีเพื่องานอาชีพ Korean Conversation for Work	0-2-1
20000-1231	ภาษาเวียดนามเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน Vietnamese Communication in Daily Life	0-2-1
20000-1232	สนทนาภาษาเวียดนามเพื่องานอาชีพ Vietnamese Conversation for Work	0-2-1
20000-1233	ภาษาอินโดนีเซียเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน Indonesian Communication in Daily Life	0-2-1
20000-1234	สนทนาภาษาอินโดนีเซียเพื่องานอาชีพ Indonesian Conversation for Work	0-2-1
20000-1235	ภาษามลายูเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน Malaysia Communication in Daily Life	0-2-1
20000-1236	สนทนาภาษามลายูเพื่องานอาชีพ Bahasa Malaysia Conversation for Work	0-2-1
20000-1237	ภาษาพม่าเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน Burmese Communication in Daily Life	0-2-1
20000-1238	สนทนาภาษาพม่าเพื่องานอาชีพ Burmese Conversation for Work	0-2-1
20000-1239	ภาษาเขมรเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน Khmer Communication in Daily Life	0-2-1
20000-1240	สนทนาภาษาเขมรเพื่องานอาชีพ Khmer Conversation for Work	0-2-1
20000-1241	ภาษาลาวเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน Laotian Communication in Daily Life	0-2-1
20000-1242	สนทนาภาษาลาวเพื่องานอาชีพ Laotian Conversation for Work	0-2-1
20000-1243	ภาษาฟิลิปปินเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน Filipino Communication in Daily Life	0-2-1
20000-1244	สนทนาภาษาฟิลิปปินเพื่องานอาชีพ Filipino Conversation for Work	0-2-1
20000-1245	ภาษารัสเซียเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน Russian Communication in Daily Life	0-2-1
20000-1246	สนทนาภาษารัสเซียเพื่องานอาชีพ Russian Conversation for Work	0-2-1

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20000-1247	ภาษาเยอรมันเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน German Communication in Daily Life	0-2-1
20000-1248	สนทนาภาษาเยอรมันเพื่องานอาชีพ German Conversation for Work	0-2-1
20000-1249	ภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน French Communication in Daily Life	0-2-1
20000-1250	สนทนาภาษาฝรั่งเศสเพื่องานอาชีพ French Conversation for Work	0-2-1
20000*1101 ถึง 20000*1199 และ 20000*1201 ถึง 20000*1299 รายวิชาที่ สถาบันการอาชีวศึกษาหรือสถานศึกษาพัฒนา เพิ่มเติมตามความ ต้องการของสถานประกอบการหรือตามยุทธศาสตร์ของภูมิภาค		*-*-*

1.2 กลุ่มสมรรถนะการคิดและการแก้ปัญหา (ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต)

ให้เรียนรายวิชาวิทยาศาสตร์ อย่างน้อย 1 รายวิชา และรายวิชาคณิตศาสตร์ อย่างน้อย 1 รายวิชา ที่สอดคล้องกับการปฏิบัติงานของกลุ่มอาชีพที่เรียนจนครบหน่วยกิตที่กำหนด

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20000-1301	วิทยาศาสตร์พื้นฐานอาชีพ Basic Science for Careers	1-2-2
20000-1302	วิทยาศาสตร์เพื่ออาชีพอุตสาหกรรม Science for industrial Careers	1-2-2
20000-1303	วิทยาศาสตร์เพื่ออาชีพธุรกิจและบริการ Science for Business and Service Careers	1-2-2
20000-1304	วิทยาศาสตร์เพื่ออาชีพศิลปกรรมและศิลปะสร้างสรรค์ Science for Arts and Creative Arts Careers	1-2-2
20000-1305	วิทยาศาสตร์เพื่ออาชีพเกษตรกรรม Science for Agricultural Careers	1-2-2
20000-1401	คณิตศาสตร์พื้นฐานอาชีพ Basic Mathematics for Careers	2-0-2
20000-1402	คณิตศาสตร์อุตสาหกรรม Industrial Mathematics	2-0-2
20000-1403	คณิตศาสตร์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ Mathematics for Electrical and Electronics	2-0-2
20000-1404	คณิตศาสตร์ธุรกิจและบริการ Mathematics for Business and Services	2-0-2
20000-1405	คณิตศาสตร์เพื่อการออกแบบ Mathematics for Design	2-0-2

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20000-1406	สถิติการทดลอง Experimental Statistics	2-0-2
20000-1407	คณิตศาสตร์เกษตรกรรม Agricultural Mathematics	2-0-2
20000*1301 ถึง 20000*1399 และ 20000*1401 ถึง 20000*1499 รายวิชาที่ สถาบันการอาชีวศึกษาหรือสถานศึกษาพัฒนา เพิ่มเติมตามความ ต้องการของสถานประกอบการหรือตามยุทธศาสตร์ของภูมิภาค		*-*-*

1.3 กลุ่มสมรรถนะทางสังคมและการดำรงชีวิต (ไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต)

ให้เรียนรายวิชา 20000-1501 และรายวิชา 20000-1502 แล้วให้เลือกเรียนรายวิชาสังคมศึกษา อย่างน้อย 1 รายวิชา หรือ รายวิชาสุขศึกษาและพลศึกษา อย่างน้อย 1 รายวิชา ที่สอดคล้องกับการปฏิบัติงาน ของกลุ่มอาชีพที่เรียนจนครบหน่วยกิตที่กำหนด

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20000-1501	หน้าที่พลเมืองและศีลธรรม Civil Duties and Morals	2-0-2
20000-1502	ประวัติศาสตร์ชาติไทย Thai History	0-2-1
20000-1503	ภูมิศาสตร์เศรษฐกิจ Economic Geography	2-0-2
20000-1504	อาเซียนศึกษา ASEAN Studies	1-0-1
20000-1601	ทักษะการดำรงชีวิตเพื่อพัฒนาสุขภาพ Life Skills for Health	2-0-2
20000-1602	เพศวิถีศึกษา Sexuality Education	1-0-1
20000-1603	พลศึกษาเพื่อพัฒนาสุขภาพ Physical Education for Health Development	0-2-1
20000*1501 ถึง 20000*1599 และ 20000*1601 ถึง 20000*1699 รายวิชาที่ สถาบันการอาชีวศึกษาหรือสถานศึกษาพัฒนา เพิ่มเติมตามความ ต้องการของสถานประกอบการหรือตามยุทธศาสตร์ของภูมิภาค		*-*-*

2. หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ

ไม่น้อยกว่า 70 หน่วยกิต

2.1 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน (20 หน่วยกิต)

ให้เรียนรายวิชาต่อไปนี้ เพื่อพัฒนาผู้เรียนให้มีทักษะในการปฏิบัติงานของกลุ่มอาชีพ หลักการบริหาร และจัดการวิชาชีพ การใช้เทคโนโลยีดิจิทัล และหลักการทำงานอาชีพที่สัมพันธ์เกี่ยวข้อง รวมทั้งการใช้เป็นพื้นฐานในการศึกษารายวิชากลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20001-1001	สุขภาพความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อม Health Safety and Environment	1-2-2
20001-1002	การพัฒนาอย่างยั่งยืน Sustainable Development	1-2-2
20001-1003	ธุรกิจเบื้องต้น Basic Business	1-2-2
20001-1004	กฎหมายแรงงาน Labour Law	1-0-1
20001-1005	การใช้เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่ออาชีพ Digital Literacy for Career	2-2-3
21500-1001	โภชนาการ Nutrition	1-4-3
21500-1002	บริหารจัดการวัตถุดิบอาหาร Food Pantry Management	1-2-2
21500-1003	การประกอบอาหาร Cooking	1-4-3
21500-1004	การจัดการงานครัวและอุปกรณ์ Kitchen and Equipment Management	1-2-2

2.2 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ (50 หน่วยกิต)

ให้เลือกเรียนรายวิชา 21504-2001 ถึง 21504-2008 เพื่อพัฒนาผู้เรียนให้มีสมรรถนะในการประกอบอาชีพ ที่สอดคล้องกับความต้องการของสถานประกอบการ จนครบหน่วยกิตที่กำหนด ต่อไปนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
21504-2001	อาหารไทยเบื้องต้น Thai Cuisine	1-4-3
21504-2002	ขนมไทยเบื้องต้น Thai dessert	1-4-3
21504-2003	อาหารว่าง Refreshments	0-4-2
21504-2004	อาหารเพื่อการจัดเลี้ยง Catering Cuisine	0-6-2

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
21504-2005	บริหารงานบุคคลในครัว Kitchen Personal Management	2-0-2
21504-2006	อาหารจานเดียวและอาหารชุด A La Carte and Set Meals	1-4-3
21504-2007	อาหารประเภทสำหรับน้ำพริกและเครื่องจิ้ม Chilli Paste/Dippings Food	1-4-3
21504-2008	การสุขาภิบาลอาหาร Food Sanitation	2-0-2
21504-2009	การประดิษฐ์เพื่องานอาหาร Invention for Food	1-4-3
21504-2010	การถนอมอาหารเบื้องต้น Basic Preservations	1-4-3
21504-2011	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Service	1-3-2
21504-2012	ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร Food Decoration Art	1-4-3
21504-2013	เบเกอรี่เบื้องต้น Basic Bakery	1-4-3
21504-2014	อาหารนานาชาติ International Food	1-3-2
21504-2015	อาหารท้องถิ่น Local Cuisine	1-3-2
21504-2016	อาหารพร้อมปรุง Cooked Cuisine	1-3-2
21504-2017	ขนมไทยเพื่อการค้า Thai Desserts for trade	0-6-2
21504-2018	เบเกอรี่เพื่อการค้า Bakery for Trade	0-6-2
21504-2019	เค้กและการตกแต่งหน้าเค้ก Cakes and Cake Decoration	0-6-2
21504-2020	เครื่องดื่มและไอศกรีม Beverage and Ice cream	1-2-2
21504-2021	อาหารและเครื่องดื่มสมุนไพร Food and Herbal Drink	1-3-2
21504-2022	อาหารบำบัดโรค Therapeutic Food	1-3-2

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
21504-2023	อาหารมังสวิรัต Vegetarian Cuisine	1-3-2
21504-2024	การบรรจุภัณฑ์อาหาร Food Packaging	1-2-2
21504-2025	ใบตองและการแกะสลักเพื่องานอาหาร Banana Leaf Crafting for Food	1-3-2
21504-2026	การนำเสนองานอาหาร Food Presentation	1-4-3
21504-2027	ศิลปะและการออกแบบ Art and Design	1-3-2
21504-2028	ผู้ประกอบการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร Food Entrepreneur and Food Production Worker	1-2-2
21504-2029	สารเจือปนอาหาร Food Additives	1-2-2
21504-2030	การควบคุมคุณภาพอาหาร Food Quality Control	2-0-2
21504-2031	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร Development of Food Product	1-4-3
21504-2032	อาหารไทยยอดนิยม Popular Thai Food	0-4-2
21504-2033	ศิลปะการผสมเครื่องดื่ม Art of Mixology	1-3-2
21504-2034	อาหารอาเซียน Asean Food	1-3-2
21504-2035	อาหารผู้สูงอายุ Elderly Food	1-2-2
21504-2036	โครงการด้านอาหารและโภชนาการ Food and Nutrition Project	0-12-4
21504-2037	โครงการด้านอาหารและโภชนาการ 1 Food and Nutrition Project 1	0-6-2
21504-2038	โครงการด้านอาหารและโภชนาการ 2 Food and Nutrition Project 2	0-6-2
21504*2001 ถึง 21504*2099	รายวิชาที่สถาบันการอาชีวศึกษาหรือสถานศึกษา พัฒนาเพิ่มเติมตามความต้องการของสถานประกอบการ หรือตามยุทธศาสตร์ของภูมิภาค	*-*-*

3. หมวดวิชาเลือกเสรี

ไม่น้อยกว่า 10 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาจากหมวดวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2567 ทุกประเภทวิชาและสาขาวิชา

4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร (2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์หรือน้อยกว่า 36 ชั่วโมงต่อภาคเรียน)

ให้จัดกิจกรรมเสริมหลักสูตร รายวิชา 20000-2001 ถึง 20000-2003 และเลือกเรียนรายวิชากิจกรรมเสริมหลักสูตรอื่นให้ครบทุกภาคเรียน

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20000-2001	กิจกรรมลูกเสือวิสามัญ 1 Rover Scout Activity 1	0-2-0
20000-2002	กิจกรรมลูกเสือวิสามัญ 2 Rover Scout Activity 2	0-2-0
20000-2003	กิจกรรมเสริมสร้างสุจริต จิตอาสา Strengthen Honesty and Volunteerism	0-2-0
20000-2004	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 1 Vocational Organization Activity 1	0-2-0
20000-2005	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 2 Vocational Organization Activity 2	0-2-0
20000-2006	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 3 Vocational Organization Activity 3	0-2-0
20000-2007	กิจกรรมในสถานประกอบการ 1 Workplace Activity 1	0-2-0
20000-2008	กิจกรรมในสถานประกอบการ 2 Workplace Activity 2	0-2-0
20000-2009	กิจกรรมในสถานประกอบการ 3 Workplace Activity 3	0-2-0
20000-2010	กิจกรรมเสริมสร้างผู้เรียนตามอัธยาศัย 1 Recreational Activity for Learners Development 1	0-2-0
20000-2011	กิจกรรมเสริมสร้างผู้เรียนตามอัธยาศัย 2 Recreational Activity for Learners Development 2	0-2-0
20000-2012	กิจกรรมเสริมสร้างผู้เรียนตามอัธยาศัย 3 Recreational Activity for Learners Development 3	0-2-0
20000*20XX	กิจกรรมนักรักษาวิชาทหาร/กิจกรรมที่สถานศึกษาจัด Thai Reserve Officer Training Corps Student/College Activities	0-2-0
20000*2001 ถึง 20000*2099 รายวิชาที่สถาบันการอาชีวศึกษาหรือสถานศึกษา พัฒนาเพิ่มเติมตามความต้องการของสถานประกอบการ หรือตามยุทธศาสตร์ของภูมิภาค		*-*-*

คำอธิบายรายวิชา
หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2567
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมอาหาร
กลุ่มอาชีพการประกอบและบริการอาหาร
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

หมวดสมรรถนะวิชาชีพ
กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20001-1001	สุขภาพความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อม Health Safety and Environment	1-2-2
20001-1002	การพัฒนาอย่างยั่งยืน Sustainable Development	1-2-2
20001-1003	ธุรกิจเบื้องต้น Basic Business	1-2-2
20001-1004	กฎหมายแรงงาน Labour Law	1-0-1
20001-1005	การใช้เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่ออาชีพ Digital Literacy for Career	2-2-3
21500-1001	โภชนาการ Nutrition	1-4-3
21500-1002	บริหารจัดการวัตถุดิบอาหาร Food Pantry Management	1-2-2
21500-1003	การประกอบอาหาร Cooking	1-4-3
21500-1004	การจัดการงานครัวและอุปกรณ์ Kitchen and Equipment Management	1-2-2

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

วางแผน ควบคุม และเลือกใช้อุปกรณ์ป้องกันภัยในการปฏิบัติงานอาชีพภายใต้หลักสุขภาพความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อมตามมาตรฐานการปฏิบัติงานอาชีพ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับเกี่ยวกับหลักสุขภาพความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อมในการปฏิบัติงานอาชีพ
2. สามารถปฏิบัติงานตามหลักสุขภาพความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อมในงานอาชีพ
3. มีเจตคติและกิจนิสัยการปฏิบัติงานภายใต้หลักสุขภาพความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อมตามลักษณะงานอาชีพ
4. สามารถวางแผนแก้ไขปัญหาด้านสุขภาพความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อมในงานอาชีพ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักสุขภาพความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อม
2. วางแผนการควบคุมป้องกันโรคและอุบัติเหตุที่เกิดจากการทำงานในอาชีพ
3. วางแผนประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัยตามมาตรฐาน
4. เลือกใช้อุปกรณ์ป้องกันภัยส่วนบุคคลตามกฎหมายการปฏิบัติงาน
5. วางแผนปรับปรุงสภาพแวดล้อมการทำงานตามหลักสุขภาพความปลอดภัย
6. ปฐมพยาบาลเบื้องต้นตามมาตรฐานความปลอดภัย
7. ปรับปรุงแก้ไขปัญหาเบื้องต้นด้านสุขภาพความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อมในงานอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักสุขภาพความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อมในการปฏิบัติงานอาชีพ ปัญหาด้านมลพิษ โรคที่เกิดจากการทำงาน อุปกรณ์ป้องกันภัยส่วนบุคคล การควบคุมป้องกันอุบัติเหตุเบื้องต้น สภาพการทำงานที่อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพด้านร่างกายและจิตใจ การประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัยเบื้องต้น การปรับปรุงสภาพการทำงานตามหลักการยศาสตร์ การจัดการความปลอดภัยและอาชีวอนามัยเบื้องต้น เครื่องหมายและสัญลักษณ์ด้านความปลอดภัย การปฐมพยาบาลเมื่อเกิดอุบัติเหตุเบื้องต้น อันตรายจากสิ่งแวดล้อมในการทำงาน การจัดสภาพแวดล้อมในการทำงานตามหลักความปลอดภัย กฎหมายเบื้องต้นที่เกี่ยวข้องกับหลักสุขภาพความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อม

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ประยุกต์ใช้ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ในการพัฒนาตนเอง พัฒนาอาชีพ ท้องถิ่น ชุมชน และสังคม อย่างยั่งยืนเพื่อปรับตัวเข้าสู่ความทันสมัยภายใต้กระแสโลกาภิวัตน์

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้และเข้าใจเกี่ยวกับปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง และ โครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริเพื่อการพัฒนา อย่างยั่งยืน
2. สามารถน้อมนำปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง และโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ ใช้ในการพัฒนา คุณภาพชีวิตอย่างยั่งยืน
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติตามปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง และ โครงการอันเนื่องมาจาก พระราชดำริ เพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน
4. สามารถประยุกต์ใช้ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง และ โครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริในการพัฒนา งานอาชีพ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง และ โครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริในการพัฒนา คุณภาพชีวิตอย่างยั่งยืน
2. ปรับตัวเข้ากับการเปลี่ยนสู่ความทันสมัยตามแนวพระราชดำริเศรษฐกิจพอเพียง
3. พัฒนาทักษะในการสร้างสัมพันธภาพในการปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่นตามบริบทการเปลี่ยนแปลงร่วมสมัย
4. พัฒนาภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตามในการทำงานเป็นทีมเพื่อสร้างที่ยั่งยืนในการปฏิบัติงานอาชีพ
5. ประยุกต์ใช้ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงและโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ พัฒนางานอาชีพ อย่างยั่งยืน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการน้อมนำ หลัก แนวคิด ขั้นตอนการดำเนินงาน ตามปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง โครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ มาใช้ให้สอดคล้องกับการพัฒนาภาวะความเป็นผู้นำ ผู้ตามของตนเอง สร้างสัมพันธภาพในการปฏิบัติงานอาชีพร่วมกับผู้อื่น การพัฒนาท้องถิ่น ชุมชน และสังคม เพื่อคุณภาพชีวิต อย่างยั่งยืนภายใต้การเปลี่ยนแปลงตามกระแสโลกาภิวัตน์

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

วิเคราะห์และวางแผนการจัดตั้งธุรกิจ การดำเนินธุรกิจ การประกอบธุรกิจด้วยเทคโนโลยีสมัยใหม่ มีกิจนิสัยที่ดีตามจรรยาบรรณ และคุณสมบัติของผู้ประกอบธุรกิจ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการจัดตั้งและดำเนินธุรกิจเบื้องต้น
2. มีทักษะในการวางแผนการจัดตั้งและดำเนินธุรกิจเบื้องต้น
3. มีกิจนิสัยที่ดีตามจรรยาบรรณ และคุณสมบัติของผู้ประกอบธุรกิจ
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในงานธุรกิจดิจิทัลสมัยใหม่

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการดำเนินงานทางธุรกิจ
2. วิเคราะห์วางแผนการจัดตั้งธุรกิจตามหลักการ
3. วางแผนการดำเนินธุรกิจตามกระบวนการ
4. วางแผนการประกอบธุรกิจด้วยเทคโนโลยีสมัยใหม่

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกธุรกิจ การเลือกรูปแบบของธุรกิจ การหาทำเลธุรกิจ การจดทะเบียนธุรกิจ การวางแผนธุรกิจ การหาแหล่งเงินทุน การจัดโครงสร้างธุรกิจ การหาตลาด การจัดการธุรกิจ การแลกเปลี่ยนสินค้าหรือบริการ การใช้เทคโนโลยีประกอบธุรกิจ การพัฒนาจรรยาบรรณและคุณสมบัติของผู้ประกอบธุรกิจ

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

วิเคราะห์ ปฏิบัติตามกฎหมายแรงงาน และประยุกต์ใช้หลักกฎหมายแรงงานในการประกอบอาชีพ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักกฎหมายแรงงาน และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้องกับงานอาชีพ
2. วิเคราะห์แนวทางปฏิบัติตามกฎหมายแรงงาน
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการใฝ่เรียนรู้ มีความรับผิดชอบ มีวินัย และปฏิบัติตามกฎหมายแรงงาน
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับกฎหมายแรงงานในการประกอบอาชีพ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับกฎหมายแรงงาน และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้องกับการงานอาชีพ
2. เลือกใช้สิทธิประโยชน์ของแรงงานตามที่กฎหมายกำหนด
3. วิเคราะห์หลักปฏิบัติตามกฎหมายแรงงานให้สอดคล้องกับการประกอบอาชีพ
4. ประยุกต์หลักปฏิบัติของกฎหมายแรงงานในการประกอบอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับหลักกฎหมายแรงงาน การคุ้มครองแรงงาน แรงงานสัมพันธ์ การประกันสังคมและเงินทดแทน กฎหมายทรัพย์สินทางปัญญาเบื้องต้น สัญญาจ้างแรงงานในงานอาชีพ และแนวทางปฏิบัติตามหลักกฎหมายแรงงานในการประกอบอาชีพ

อ้างอิงมาตรฐาน

สมรรถนะสนับสนุนการทำงานด้านการใช้ดิจิทัล ระดับ 2 ทักษะขั้นต้นสำหรับการทำงาน (กลุ่ม 2)

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ประยุกต์ใช้เครื่องมือดิจิทัลและโปรแกรมสำเร็จรูปในการทำงานตามหลักการด้วยความละเอียด รอบคอบ และถูกต้องตามลักษณะงาน

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้และเข้าใจเกี่ยวกับระบบคอมพิวเตอร์ อุปกรณ์เคลื่อนที่ การจัดการข้อมูล คลาวด์คอมพิวเตอร์ ข่ายอินเทอร์เน็ต
2. มีทักษะการใช้คอมพิวเตอร์ อุปกรณ์เคลื่อนที่ อินเทอร์เน็ตเพื่อความมั่นคงปลอดภัย โปรแกรมประมวลผลคำ โปรแกรมตารางงาน โปรแกรมนำเสนอ
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงานด้วยความละเอียด รอบคอบ และถูกต้อง
4. สามารถประยุกต์ใช้เครื่องมือดิจิทัลเพื่อสนับสนุนการทำงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับระบบคอมพิวเตอร์ อุปกรณ์เคลื่อนที่ การจัดการข้อมูล คลาวด์คอมพิวเตอร์ และเครือข่ายอินเทอร์เน็ตตามหลักการ
2. ใช้คอมพิวเตอร์ อุปกรณ์เคลื่อนที่ อินเทอร์เน็ตเพื่อความมั่นคงปลอดภัย โปรแกรมประมวลผลคำ โปรแกรมตารางงาน โปรแกรมนำเสนอตามหลักการ
3. ประยุกต์ใช้เครื่องมือดิจิทัลเพื่อสนับสนุนการทำงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการใช้งานอุปกรณ์คอมพิวเตอร์ อุปกรณ์เคลื่อนที่ อุปกรณ์ต่อพ่วง การใช้งานระบบปฏิบัติการ แอปพลิเคชันบนอุปกรณ์เคลื่อนที่ โปรแกรมประมวลผลคำ โปรแกรมตารางงาน โปรแกรมนำเสนอ บริการคลาวด์คอมพิวเตอร์ การใช้งานอินเทอร์เน็ตสำหรับการสืบค้นในงานอาชีพ และการรักษาความปลอดภัยในการใช้งานบนระบบอินเทอร์เน็ตและเทคโนโลยีดิจิทัล

อ้างอิงมาตรฐาน (ถ้ามี)

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

กำหนดรายการอาหารและคำนวณคุณค่าอาหารตามหลักโภชนาการ ประกอบอาหารสำหรับบุคคลต่าง ๆ ด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับอาหารหลัก 5 หมู่ สารอาหาร การย่อยและการดูดซึมสารอาหาร อาหารแลกเปลี่ยนภาวะโภชนาการ การกำหนดรายการอาหารและคำนวณคุณค่าอาหาร
2. มีทักษะในการกำหนดรายการอาหารและประกอบอาหารสำหรับบุคคลต่าง ๆ ตามหลักโภชนาการ
3. มีกิจนิสัยในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการประกอบอาหารสำหรับบุคคลต่าง ๆ ตามหลักโภชนาการ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการทางด้านโภชนาการ
2. กำหนดรายการอาหารและคำนวณคุณค่าอาหารตามหลักโภชนาการ
3. ประกอบอาหารสำหรับบุคคลต่าง ๆ ตามหลักโภชนาการ
4. ประยุกต์ใช้หลักการโภชนาการในงานอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับโภชนาการ อาหารหลัก 5 หมู่ สารอาหาร การย่อย การดูดซึมสารอาหาร อาหารแลกเปลี่ยน ภาวะโภชนาการ การกำหนดรายการอาหาร คำนวณคุณค่าอาหาร และการประกอบอาหารสำหรับบุคคลต่าง ๆ ตามหลักโภชนาการ

อ้างอิงมาตรฐาน

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงาน สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ รหัส 20401,20402,20403,20404 อาชีพ ผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1-3
2. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงาน สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ รหัส 1013,2012 อาชีพ ผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร ระดับ 1-2

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

กำหนดหลักเกณฑ์ในการตรวจรับวัตถุดิบตามมาตรฐานอาชีพ ตรวจระบบวัตถุดิบในระบบสินค้าคงคลัง จัดทำคู่มือการบริหารจัดการวัตถุดิบอาหาร ด้วยความเป็นระเบียบ เรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจระบบการวางแผน กำหนดมาตรฐาน ควบคุม รายงานการจัดซื้อวัตถุดิบ ข้อกำหนดหลักเกณฑ์ในการตรวจรับ ตรวจสอบวัตถุดิบในระบบสินค้าคงคลัง การบริหารจัดการระบบการจัดเก็บ ตรวจสอบ การเบิกจ่าย วัตถุดิบ
2. สามารถจัดทำคู่มือการบริหารจัดการวัตถุดิบอาหาร
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบ เรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการบริหารจัดการวัตถุดิบอาหาร

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้ระบบการวางแผน กำหนดมาตรฐาน ควบคุม และรายงานการจัดซื้อวัตถุดิบตามมาตรฐานอาชีพ
2. เขียนข้อกำหนดและหลักเกณฑ์ในการตรวจรับวัตถุดิบตามมาตรฐานอาชีพ
3. ตรวจสอบวัตถุดิบ และการตรวจระบบวัตถุดิบในระบบสินค้าคงคลังตามมาตรฐานอาชีพ
4. จัดทำคู่มือการบริหารจัดการวัตถุดิบอาหารตามมาตรฐานอาชีพ
5. ประยุกต์ใช้หลักการบริหารการจัดการวัตถุดิบตามมาตรฐานอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับระบบการวางแผน กำหนดมาตรฐาน ควบคุม รายงานการจัดซื้อวัตถุดิบ ข้อกำหนด หลักเกณฑ์ในการตรวจรับ ตรวจสอบวัตถุดิบในระบบสินค้าคงคลัง การบริหารจัดการระบบการจัดเก็บ ตรวจสอบการเบิกจ่ายวัตถุดิบ และจัดทำคู่มือการบริหารจัดการวัตถุดิบอาหาร

อ้างอิงมาตรฐาน

มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงาน สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ รหัส 10701,10702,10703
อาชีพ ผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1-3

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ ด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ ปลอดภัย และมีความ
รับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับหลักการประกอบอาหาร ประเภทเนื้อสัตว์ นม ไข่ ผัก ผลไม้ ไขมัน ธัญพืช เครื่องเทศ สมุนไพร และเครื่องปรุงรส การซั่ง ตวง วัด
2. มีทักษะเลือกซื้อและเตรียมวัตถุดิบ การเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ การหุง นึ่ง ต้มข้าวต่าง ๆ การประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ การเก็บวัตถุดิบ และการเก็บรักษาอาหาร
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ ปลอดภัย และมีความรับผิดชอบ
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ทักษะในการประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับองค์ประกอบทางกายภาพและทางเคมีในกระบวนการประกอบอาหาร
2. เลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหารตามหลักการและกระบวนการ
3. การเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์และประกอบอาหารหุง นึ่ง ต้มข้าวต่าง ๆ ตามมาตรฐานอาชีพ
4. ประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ ตามกระบวนการ
5. ประยุกต์ใช้หลักการ ทักษะการประกอบอาหารตามกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการประกอบอาหาร ประเภทเนื้อสัตว์ นม ไข่ ผัก ผลไม้ ไขมัน ธัญพืช เครื่องเทศ สมุนไพร และเครื่องปรุงรส การซั่ง ตวง วัด การเลือกซื้อ การเตรียมวัตถุดิบ การเลือกใช้เครื่องมือ และอุปกรณ์ การหุง/นึ่ง/ต้มข้าวต่าง ๆ การประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ การเก็บวัตถุดิบ และการเก็บรักษาอาหาร

อ้างอิงมาตรฐาน

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงาน สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ รหัส 20501,20502
อาชีพ ผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1-3
2. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงาน สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ รหัส 1011,1012,1014,2021
อาชีพ ผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร ระดับ 1-2

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

จัดทำคู่มือการใช้งานอุปกรณ์และเครื่องมือในครัว บำรุงรักษา เก็บรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์ในครัว ด้วยความเป็นระเบียบ เรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับรูปแบบการจัดการงานครัวและอุปกรณ์ คำศัพท์ที่ใช้ในงานครัวและอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ คุณลักษณะและหลักการจัดซื้อ การเตรียม การทำความสะอาด ตรวจสอบ การทำงาน บำรุงรักษา การจัดเก็บ เครื่องมือและอุปกรณ์ในครัว การป้องกันอุบัติเหตุ
2. มีทักษะเลือกใช้อุปกรณ์และเครื่องมือในครัว และการเก็บรักษา จัดทำคู่มือการใช้งานอุปกรณ์ และเครื่องมือในครัว และการเก็บรักษาได้อย่างถูกวิธี
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบ เรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการจัดการรูปแบบงานครัวและอุปกรณ์เครื่องมือ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการการจัดการงานครัวและอุปกรณ์ คำศัพท์ที่ใช้ในงานครัว และอุปกรณ์ เครื่องมือ กำหนดคุณลักษณะและหลักการจัดซื้อตามมาตรฐานอาชีพ
2. เลือกใช้อุปกรณ์และเครื่องมือในครัว และการเก็บรักษาตามหลักสุขาภิบาล
3. จัดทำคู่มือการใช้งานอุปกรณ์และเครื่องมือในครัว และการเก็บรักษาตามมาตรฐานอาชีพ
4. บำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์ในครัว การป้องกันอุบัติเหตุตามมาตรฐานอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับรูปแบบการจัดการงานครัวและอุปกรณ์ คำศัพท์ที่ใช้ในงานครัวและอุปกรณ์ เครื่องมือ แต่ละประเภทได้ถูกวิธีและปลอดภัย กำหนดคุณลักษณะการจัดซื้อ กำหนดคู่มือการใช้งาน การเตรียม การทำความสะอาด ตรวจสอบการทำงาน บำรุงรักษา การจัดเก็บ เครื่องมือและอุปกรณ์ในครัว การป้องกันอุบัติเหตุ และมีกิจนิสัยในการทำงานตามหลักสุขาภิบาล

หมวดสมรรถนะวิชาชีพ
กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
21504-2001	อาหารไทยเบื้องต้น Basic Thai Cuisine	1-4-3
21504-2002	ขนมไทยเบื้องต้น Basic Thai dessert	1-4-3
21504-2003	อาหารว่าง Refreshments	0-4-2
21504-2004	อาหารเพื่อการจัดเลี้ยง Catering Cuisine	0-6-2
21504-2005	บริหารงานบุคคลในครัว Kitchen Personal Management	2-0-2
21504-2006	อาหารจานเดียวและอาหารชุด A La Carte and Set Meals	1-4-3
21504-2007	อาหารประเภทสำหรับน้ำพริกและเครื่องจิ้ม Chilli Paste/Dippings Food	1-4-3
21504-2008	การสุขาภิบาลอาหาร Food Sanitation	2-0-2
21504-2009	การประดิษฐ์เพื่องานอาหาร Invention for Food	1-4-3
21504-2010	การถนอมอาหารเบื้องต้น Basic Preservations	1-4-3
21504-2011	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Service	1-3-2
21504-2012	ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร Food Decoration Art	1-4-3
21504-2013	เบเกอรี่เบื้องต้น Basic Bakery	1-4-3
21504-2014	อาหารนานาชาติ International Food	1-3-2
21504-2015	อาหารท้องถิ่น Local Cuisine	1-3-2
21504-2016	อาหารพร้อมปรุง Cooked Cuisine	1-3-2

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
21504-2018	เบเกอรี่เพื่อการค้า Bakery for Trade	0-6-2
21504-2019	เค้กและการแต่งหน้าเค้ก Cakes and Cake Decoration	0-6-2
21504-2020	เครื่องดื่มและไอศกรีม Beverage and Ice cream	1-2-2
21504-2021	อาหารและเครื่องดื่มสมุนไพร Food and Herbal Drink	1-3-2
21504-2022	อาหารบำบัดโรค Therapeutic Food	1-3-2
21504-2023	อาหารมังสวิรัติ Vegetarian Cuisine	1-3-2
21504-2024	การบรรจุภัณฑ์อาหาร Food Packaging	1-2-2
21504-2025	ใบตองและการแกะสลักเพื่องานอาหาร Banana Leaf Crafting for Food	1-3-2
21504-2026	การนำเสนองานอาหาร Food Presentation	1-4-3
21504-2027	ศิลปะและการออกแบบ Art and Design	1-3-2
21504-2028	ผู้ประกอบการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร Food Entrepreneur and Food Production Worker	1-2-2
21504-2029	สารเจือปนอาหาร Food Additives	1-2-2
21504-2030	การควบคุมคุณภาพอาหาร Food Quality Control	2-0-2
21504-2031	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร Development of Food Product	1-4-3
21504-2032	อาหารไทยยอดนิยม Popular Thai Food	0-4-2
21504-2033	ศิลปะการผสมเครื่องดื่ม Art of Mixology	1-3-2
21504-2034	อาหารอาเซียน Asean Food	1-3-2
21504-2035	อาหารผู้สูงอายุ Elderly Food	1-2-2

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
21504-2036	โครงการด้านอาหารและโภชนาการ Food and Nutrition Project	0-12-4
21504-2037	โครงการด้านอาหารและโภชนาการ 1 Food and Nutrition Project 1	0-6-2
21504-2038	โครงการด้านอาหารและโภชนาการ 2 Food and Nutrition Project 2	0-6-2

อ้างอิงมาตรฐาน

1. มาตรฐาน คุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงาน สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) รหัส 10101,10102,10103,10201,10202,10501,10502 อาชีพ ผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1-3
2. มาตรฐาน คุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงาน สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) รหัส 2031 อาชีพ ผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร ระดับ 2

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ประกอบอาหารไทยตามตำรับมาตรฐานด้วยความประณีต รอบคอบ มีความคิดสร้างสรรค์และมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับอาหารไทย ประเภทแกง ยำ ผัดของอาหารไทย การจัดสำหรับอาหารไทย เลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ เตรียมและเก็บรักษาวัตถุดิบ หลักการวิธีการและเทคนิคการประกอบอาหารไทย ลักษณะที่ดีของอาหารไทย ตามตำรับมาตรฐานและสุขอนามัย การจัดตกแต่งอาหารการจัดเสิร์ฟ การนำเสนอผลงาน
2. มีทักษะเลือกใช้และจัดเตรียมเครื่องมือ อุปกรณ์ วัตถุดิบ ประกอบอาหารไทยประเภทต่าง ๆ ตามหลักการและเทคนิควิธีการ โดยคำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการ ตลอดจนจัดตกแต่ง เสิร์ฟ และการนำเสนอผลงาน
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความประณีต รอบคอบ มีความคิดสร้างสรรค์และมีความรับผิดชอบ
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการประกอบอาหารไทย

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับ หลักการและกระบวนการการประกอบอาหารไทย
2. เลือกวัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทยตามหลักการและกระบวนการ
3. ประกอบอาหารไทยประเภทแกง ประเภทยำ ประเภทผัดตามมาตรฐานอาชีพ
4. นำเสนอผลงาน จัดตกแต่งและเสิร์ฟอาหารตามหลักการและกระบวนการ
5. ประยุกต์ใช้หลักการ ทักษะในการประกอบอาหารไทยตามมาตรฐานอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับอาหารไทย ประเภทแกงไม่โขลกเครื่องแกง แกงโขลกเครื่องแกงไม่ใส่พริกแกงโขลกเครื่องแกงใส่พริก ประเภทยำน้ำใส ลาบ พล่า ยำน้ำข้น ประเภทผัดจืด ผัดเผ็ดของมาตรฐานอาชีพ การจัดสำหรับอาหารไทย การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ การเตรียมและการเก็บรักษาวัตถุดิบ หลักการวิธีการ และเทคนิคการประกอบอาหารไทย มีคุณลักษณะและเอกลักษณ์ ตามตำรับมาตรฐานและสุขอนามัย โดยคำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการ การจัดตกแต่ง การจัดเสิร์ฟและการนำเสนอผลงาน

อ้างอิงมาตรฐาน

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงานสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ รหัส 10901,10902,10903,10904,10905, 10906,10907,10908,10909,10910 อาชีพ ผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1-3
2. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงานสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ รหัส 2031 อาชีพ ผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร ระดับ 2

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ประกอบขนมไทยตามตำรับมาตรฐานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาขนมไทย ประเภทของขนมไทย ขนมไทยประจำท้องถิ่น ลักษณะที่ดีของขนมไทย การเลือกใช้และจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือ การบำรุงรักษา การเลือกใช้เตรียมและการจัดเก็บวัตถุดิบ
2. มีทักษะและเทคนิคประกอบขนมไทยประเภทต้ม นึ่ง เชื่อม/เชื่อม ทอด ฉาบ เครื่องไข่ อบ/ผิง กวน จี่ ที่ใช้ 3 วิธี ขึ้นไป ตามตำรับมาตรฐาน และสุขอนามัย การจัดตกแต่ง การจัดเสิร์ฟและการนำเสนอผลงาน
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการประกอบขนมไทยประเภทต่าง ๆ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับ ประวัติความเป็นมาขนมไทย ชนิดของขนมไทย ขนมไทยประจำท้องถิ่น หลักการและกระบวนการประกอบขนมไทย
2. เลือ่วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์จัดเก็บอุปกรณ์ การบำรุงรักษา การจัดเก็บวัตถุดิบในการ ประกอบขนมไทยตามหลักการและกระบวนการ
3. ประกอบขนมไทยตามหลักการและกระบวนการและตำรับมาตรฐาน
4. นำเสนอผลงาน การประกอบขนมไทย จัดตกแต่งและเสิร์ฟขนมไทยตามหลักการและกระบวนการ
5. ประยุกต์ใช้หลักการ ทักษะในการประกอบขนมไทยตามมาตรฐานอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาและประเภทของขนมไทย ขนมไทยประจำท้องถิ่น ลักษณะที่ดีของขนมไทย หลักการและเทคนิคการประกอบขนมไทย การเลือกใช้และจัดเก็บอุปกรณ์ เครื่องมือ การบำรุงรักษา การเลือกใช้เตรียมและการจัดเก็บวัตถุดิบ การประกอบขนมไทยประเภทต้ม นึ่ง เชื่อม/เชื่อม ทอด ฉาบ เครื่องไข่ อบ/ผิง กวน จี่ และขนมไทยที่ใช้ 3 วิธีขึ้นไป ตามตำรับมาตรฐานและสุขอนามัย มีคุณลักษณะและเอกลักษณ์ การจัดตกแต่ง การจัดเสิร์ฟและการนำเสนอผลงาน

อ้างอิงมาตรฐาน

1. มาตรฐาน คุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงาน สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)
รหัส 10801,10802 อาชีพ ผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 2
2. มาตรฐาน คุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงาน สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)
รหัส 2031 อาชีพ ผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร ระดับ 2

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ประกอบอาหารว่างประเภทต่าง ๆ ด้วยความประณีต รอบคอบ มีความคิดสร้างสรรค์และมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับหลักการประกอบอาหารว่าง ประเภทหนึ่ง ผัด ทอด ตามตำรับมาตรฐาน คงคุณลักษณะ
เอกลักษณ์เฉพาะของอาหารว่างแต่ละประเภท เลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ บำรุงรักษา จัดเก็บเครื่องมือ อุปกรณ์
เตรียมและการจัดเก็บวัตถุดิบ ออกแบบจัดตกแต่ง เสิร์ฟและการนำเสนอผลงาน
2. มีทักษะเลือกใช้และจัดเตรียมเครื่องมือ อุปกรณ์ บำรุงรักษา จัดเก็บวัตถุดิบ ประกอบอาหารว่าง
ประเภทต่าง ๆ ตามตำรับมาตรฐาน โดยคงคุณลักษณะ เอกลักษณ์เฉพาะของอาหารว่างแต่ละประเภท ออกแบบ
จัดตกแต่ง เสิร์ฟและการนำเสนอผลงาน
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความประณีต รอบคอบ มีความคิดสร้างสรรค์
และมีความรับผิดชอบ
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการประกอบอาหารว่างประเภทต่าง ๆ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการประกอบอาหารว่าง ประเภทหนึ่ง ผัด ทอด ตามตำรับมาตรฐาน
คงคุณลักษณะ เอกลักษณ์เฉพาะของอาหารว่างแต่ละประเภท โดยคำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการและสุขอนามัย
2. เลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์จัดเก็บเครื่องมือ อุปกรณ์ บำรุงรักษาเตรียมและการจัดเก็บวัตถุดิบ
ในการประกอบอาหารว่างตามหลักการและกระบวนการ
3. ประกอบอาหารว่างประเภทต่าง ๆ ตามหลักการ กระบวนการและตำรับมาตรฐาน
4. นำเสนอผลงานการประกอบอาหารว่างประเภทต่าง ๆ จัดตกแต่ง เสิร์ฟอาหารตามหลักการ
และกระบวนการ
5. ประยุกต์ใช้หลักการ ทักษะในการประกอบอาหารว่างตามมาตรฐานอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติเกี่ยวกับการประกอบอาหารว่างประเภทหนึ่ง ประเภทผัด ทอด ถูกต้องตามตำรับมาตรฐาน
คงคุณลักษณะเอกลักษณ์เฉพาะของอาหารว่างแต่ละประเภท เลือกใช้และจัดเก็บเครื่องมือ อุปกรณ์ การบำรุงรักษา
การเตรียม การจัดเก็บวัตถุดิบ ออกแบบจัดตกแต่ง จัดเสิร์ฟและการ นำเสนอผลงาน โดยคำนึงถึงคุณค่า
ทางโภชนาการและสุขอนามัย

อ้างอิงมาตรฐาน

1. มาตรฐาน คุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงาน สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) รหัส 20301,20302,20601,20602 อาชีพ ผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 3
2. มาตรฐาน คุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงาน สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) รหัส 2011,1004,2004 อาชีพ ผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร ระดับ 2
3. สมรรถนะอีคอมเมิร์ซ หน่วยงาน สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) รหัส 1004,2004

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ประกอบอาหารเพื่อการจัดเลี้ยงตามรูปแบบธุรกิจด้วยความประณีต รอบคอบ มีความคิดสร้างสรรค์ และมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับการประกอบอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง สำรวจความต้องการของลูกค้า ราคา กลางของวัตถุดิบอาหาร กำหนดคุณลักษณะ ปริมาณ คุณภาพของวัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหาร
2. มีทักษะวางแผนและประกอบอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง ออกแบบรายการอาหารตามรูปแบบของธุรกิจ กำหนดคุณลักษณะ ปริมาณ คุณภาพของวัตถุดิบ เลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหาร ประกอบอาหารตามรูปแบบธุรกิจ คำนวณต้นทุน กำไร กำหนดราคาขาย สร้างและพัฒนาตำรับอาหารมาตรฐาน
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความประณีต รอบคอบ มีความคิดสร้างสรรค์ และมีความรับผิดชอบ
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการประกอบอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง การวางแผน การสำรวจความต้องการของลูกค้า ราคา กลางของวัตถุดิบอาหาร กำหนดคุณลักษณะ ปริมาณ คุณภาพของวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหารตามหลักการและกระบวนการ
2. วางแผนและประกอบอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง กำหนดคุณลักษณะ ปริมาณ คุณภาพของวัตถุดิบ
3. เลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหาร ออกแบบรายการอาหารตามรูปแบบของธุรกิจในโอกาส และเทศกาลต่าง ๆ
4. ประกอบอาหารตามรูปแบบธุรกิจ คำนวณต้นทุน กำไร และกำหนดราคาขาย สร้างและพัฒนาตำรับอาหารมาตรฐาน
5. ประยุกต์ใช้หลักการ ทักษะในการประกอบอาหารจัดเลี้ยงตามมาตรฐานอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการประกอบอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง การวางแผน การสำรวจความต้องการของลูกค้า ราคา กลางของวัตถุดิบอาหาร กำหนดคุณลักษณะ ปริมาณ และคุณภาพของวัตถุดิบ การเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร ออกแบบรายการอาหารตามรูปแบบของธุรกิจในโอกาสและเทศกาลต่าง ๆ ประกอบอาหารตามรูปแบบธุรกิจ คำนวณต้นทุน กำไร และกำหนดราคาขาย การสร้างและพัฒนาตำรับอาหารมาตรฐาน

อ้างอิงมาตรฐาน

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงานสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ รหัส 20101,20103
อาชีพ ผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 3
2. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงานสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ รหัส 3011,3012,3013
อาชีพ ผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร ระดับ 3

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

กำหนดคุณภาพของงาน โครงสร้าง อำนาจ และหน้าที่ตามลักษณะงาน กำหนดกฎระเบียบ การปฏิบัติงานของบุคลากรในครัวอาหารและจัดทำรายการการประเมินผลการปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบ เรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับการกำหนดจำนวนผู้ปฏิบัติงาน คุณสมบัติ ตำแหน่งบุคลากร ลักษณะงาน ความรับผิดชอบ ในครัว จัดทำโครงสร้าง อำนาจ และหน้าที่ตามลักษณะงาน กำหนดกฎระเบียบ การปฏิบัติงานของบุคลากรในครัว อาหาร
2. มีทักษะการให้คำปรึกษา กำหนดคุณภาพของงาน จัดทำรายการประเมินผลการปฏิบัติงาน
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะและเทคโนโลยีในการบริหารงานบุคคลในงานครัว

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการกำหนดจำนวนผู้ปฏิบัติงาน คุณสมบัติ ตำแหน่งบุคลากร ลักษณะงาน ความรับผิดชอบในงานครัว จัดทำโครงสร้าง อำนาจ และหน้าที่ตามลักษณะงาน กำหนดกฎ ระเบียบ การปฏิบัติงานของบุคลากรในงานครัวตามหลักการ
2. ให้คำปรึกษา กำหนดคุณภาพของงานประจำตำแหน่งบุคคลในงานครัวตามมาตรฐานอาชีพ
3. จัดทำรายการการประเมินผลการปฏิบัติงานตามมาตรฐานอาชีพ
4. ประยุกต์ใช้หลักการบริหารบุคคลในครัวตามมาตรฐานอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการกำหนดจำนวนผู้ปฏิบัติงาน คุณสมบัติ ตำแหน่งบุคลากร ลักษณะงาน ความรับผิดชอบ ในงานครัว จัดทำโครงสร้าง อำนาจ และหน้าที่ตามลักษณะงาน กำหนดกฎ ระเบียบ การปฏิบัติงานของบุคลากร ในงานครัว ทักษะการถ่ายทอด การควบคุมบุคลากร การให้คำปรึกษา การกำหนดองค์ประกอบของการประเมิน ตามลักษณะงาน กำหนดปริมาณงานที่ปฏิบัติงานในตำแหน่งต่าง ๆ ของงานครัว กำหนดคุณภาพของงาน รายการ การประเมินผลการปฏิบัติงาน

อ้างอิงมาตรฐาน

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงานสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ รหัส10601,10602,10701,10702,10703 อาชีพ ผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1-3
2. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงานสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ รหัส 2031 อาชีพ ผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร ระดับ 2

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ประกอบอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าว ประเภทเส้นตามตำรับมาตรฐานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับประเภทและลักษณะของอาหารจานเดียว และอาหารชุดประเภทข้าว ประเภทต่าง ๆ การหุงต้ม ข้าวขาว และข้าวชนิดอื่นๆ รวมถึงอาหารประเภทเส้น อุปกรณ์ เครื่องมือ การบำรุงรักษา และการจัดเก็บอุปกรณ์ เครื่องมือ การเลือกใช้ การเตรียมและการจัดเก็บวัตถุดิบ คุณลักษณะและ เอกลักษณะ คุณค่าทางโภชนาการ การจัดตกแต่ง การจัดเสิร์ฟ และการนำเสนอผลงาน
2. มีทักษะเลือกใช้ เตรียม เก็บรักษาวัตถุดิบ และดูแลรักษาเครื่องมืออุปกรณ์สำหรับการประกอบ อาหารจานเดียวและอาหารชุด ประกอบอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าว ประเภทเส้น ตามตำรับมาตรฐาน และสุขอนามัย
3. มีเจตคติและกิริยาที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการประกอบอาหารจานเดียวและอาหารชุด

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับประเภทและลักษณะของอาหารจานเดียว และอาหารชุดประเภทข้าว การหุงต้ม ข้าวขาว และข้าวชนิดอื่นๆ รวมถึงอาหารประเภทเส้น อุปกรณ์ อุปกรณ์ วัตถุดิบ ที่ใช้ในการประกอบอาหาร คุณลักษณะและเอกลักษณะ คุณค่าทางโภชนาการของอาหาร จานเดียว การจัดตกแต่ง การจัดเสิร์ฟ และการนำเสนอผลงานตามหลักการ
2. เลือกใช้ เตรียม เก็บรักษาวัตถุดิบ และดูแลรักษาเครื่องมืออุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหาร จานเดียวตามหลักการ
3. ประกอบอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าว ประเภทเส้น ตามตำรับมาตรฐานและสุขอนามัย
4. จัดตกแต่ง จัดเสิร์ฟ และนำเสนอผลงานตามกระบวนการ
5. ประยุกต์ใช้หลักการ ทักษะในการประกอบอาหารจานเดียวและอาหารชุดตามมาตรฐานอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับลักษณะของอาหารจานเดียว อาหารชุด การเลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ การบำรุงรักษา การจัดเก็บอุปกรณ์ เครื่องมือ การเตรียมและการจัดเก็บวัตถุดิบ การประกอบอาหารจานเดียว และอาหารชุดประเภทข้าว ด้วยวิธีการหุง การนึ่ง การต้ม การทำข้าวต้มเครื่องต่าง ๆ การนึ่งข้าวเหนียว การหุงข้าว ชนิดพิเศษ อาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้น มีคุณลักษณะและเอกลักษณ์ ตามตำรับมาตรฐาน และสุขอนามัย โดยคำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการ การจัดตกแต่ง การจัดเสิร์ฟ และการนำเสนอผลงาน

อ้างอิงมาตรฐาน

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงานสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ รหัส10301,10302,10401,10402 อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1-3
2. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงานสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ รหัส 2031 อาชีพ ผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร ระดับ 2

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ประกอบสำหรับน้ำพริกและเครื่องจิ้ม ตามตำรับมาตรฐานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือ การบำรุงรักษา การจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือ การเตรียมและการจัดเก็บวัตถุดิบ หลักการประกอบสำหรับน้ำพริกและเครื่องจิ้ม ออกแบบจัด ตกแต่ง จัดเสิร์ฟ และการนำเสนอผลงาน
2. มีทักษะเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือ การบำรุงรักษา การจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือ การเตรียมและการจัดเก็บวัตถุดิบ ประกอบสำหรับน้ำพริกและเครื่องจิ้มตามตำรับมาตรฐาน
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการประกอบอาหารประเภทสำหรับน้ำพริกและเครื่องจิ้ม

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการประกอบสำหรับน้ำพริกและเครื่องจิ้ม และเลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ การบำรุงรักษาจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือ การเตรียมและการจัดเก็บวัตถุดิบ
2. สามารถประกอบสำหรับน้ำพริกและเครื่องจิ้ม ถูกต้องตามตำรับมาตรฐาน คงคุณลักษณะและเอกลักษณ์เฉพาะของสำหรับน้ำพริกและเครื่องจิ้มแต่ละประเภทตามมาตรฐานอาชีพ
3. ออกแบบจัดตกแต่ง จัดเสิร์ฟและการนำเสนอผลงาน โดยคำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการ และสุขอนามัยตามหลักการ
4. ประยุกต์ใช้หลักการ ทักษะในการอาหารประเภทสำหรับน้ำพริกและเครื่องจิ้มตามมาตรฐานอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับน้ำพริกและเครื่องจิ้ม การเลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ การบำรุงรักษา การจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือ การเตรียมและการจัดเก็บวัตถุดิบ ประกอบอาหารประเภทน้ำพริกและเครื่องจิ้ม เครื่องเคียงของแถม มีคุณลักษณะและเอกลักษณ์ ตามตำรับมาตรฐานและสุขอนามัย โดยคำนึงถึงคุณค่า ทางโภชนาการ การจัดตกแต่ง การจัดเสิร์ฟและการนำเสนอผลงาน

อ้างอิงมาตรฐาน

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงาน สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ รหัส 20201,20202 อาชีพ ผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 2-3
2. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงาน สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ รหัส 1010 อาชีพ ผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร ระดับ 1

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

วางแผนการปฏิบัติงานครัว แก้ไขปัญหาด้านความปลอดภัยในงานอาหาร ควบคุมคุณภาพการผลิตอาหาร ปฐมพยาบาลเบื้องต้น ใช้อุปกรณ์ป้องกันอุบัติเหตุในงานครัวด้วยความเป็นระเบียบ เรียบร้อย ประณีตรอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักสุขาภิบาลสถานที่ประกอบและจำหน่ายอาหาร อนามัยของผู้ประกอบ และบริการอาหาร การใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ในงานครัว การเตรียมเครื่องมือที่ใช้ในการประกอบอาหาร ให้ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร การจัดเก็บวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์ หลักการปฏิบัติงาน และมาตรฐานความปลอดภัย
2. มีทักษะวางแผนการปฏิบัติในงานครัว การแก้ไขปัญหาด้านความปลอดภัยในงานอาหาร ปฐมพยาบาลเบื้องต้น และเลือกใช้อุปกรณ์สำหรับการป้องกันอุบัติเหตุในงานครัว การควบคุมคุณภาพการผลิตอาหาร สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร และกฎหมายเกี่ยวกับอาหาร
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบ เรียบร้อย ประณีตรอบคอบ และมีความรับผิดชอบ
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะหลักสุขาภิบาลอาหารในงานอาชีพ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลสถานที่ประกอบและจำหน่ายอาหาร อนามัยของผู้ประกอบ ผู้บริการอาหาร การจัดเก็บวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์ ตามมาตรฐานความปลอดภัย
2. วางแผนการปฏิบัติงานครัว แก้ไขปัญหาด้านความปลอดภัยในงานอาหาร และการควบคุมคุณภาพการผลิตอาหารและสถานที่ปฏิบัติงานตามมาตรฐานอาชีพ
3. ปฐมพยาบาลเบื้องต้นและการใช้อุปกรณ์ป้องกันอุบัติเหตุในงานครัวตามมาตรฐานอาชีพ
4. ประยุกต์ใช้หลักการ สุขาภิบาลอาหารตามมาตรฐานอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับหลักสุขาภิบาลสถานที่ประกอบและจำหน่ายอาหาร การดูแลรักษาสุขภาพ สุขอนามัยของผู้ประกอบ ผู้บริการอาหาร การใช้และการจัดเก็บวัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ตามหลัก สุขาภิบาลอาหาร การวางแผนควบคุมคุณภาพการประกอบอาหาร สถานที่ปฏิบัติงาน การแก้ไขปัญหาด้านความปลอดภัยในงานอาหาร การป้องกันอุบัติเหตุในงานครัว หลักการปฐมพยาบาล สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร และกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการสุขาภิบาลอาหาร

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ประดิษฐ์งานใบตอง งานแกะสลักผักผลไม้ งานดอกไม้สดเพื่องานอาหารด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ ปลอดภัย

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับการประดิษฐ์งานใบตอง การแกะสลักผัก ผลไม้ และงานดอกไม้สด เลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมืออุปกรณ์ เพื่องานอาหาร
2. มีทักษะประดิษฐ์ งานใบตอง งานแกะสลักผัก ผลไม้และงานดอกไม้สดเพื่องานอาหาร
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ ใช้ทรัพยากรอย่างประหยัดและรักษาสิ่งแวดล้อม
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะ งานใบตอง งานแกะสลักผัก ผลไม้และงานดอกไม้สดเพื่องานอาหาร

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการประดิษฐ์งานใบตอง งานแกะสลักผัก ผลไม้ และงานดอกไม้สดเพื่องานอาหาร
2. เลือก เตรียม ใช้ วัสดุ อุปกรณ์และเครื่องมืออุปกรณ์ในการประดิษฐ์ งานใบตอง งานแกะสลักผัก ผลไม้ และงานดอกไม้สด
3. ประดิษฐ์ งานใบตอง งานแกะสลักผัก ผลไม้ และงานดอกไม้สดเพื่องานอาหาร
4. เก็บรักษาชิ้นงาน งานใบตอง งานแกะสลักผัก ผลไม้ และงานดอกไม้สด และเพื่อนำไปประยุกต์ใช้ในงานอาหาร
5. ประยุกต์ใช้หลักการในการประดิษฐ์เพื่องานอาหารตามกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ การประดิษฐ์งานใบตอง งานแกะสลักผัก ผลไม้ และงานดอกไม้สด เพื่องานอาหาร การเลือก เตรียม ใช้วัสดุ อุปกรณ์และเครื่องมือ และอุปกรณ์การออกแบบ และการประดิษฐ์ตกแต่งงานใบตอง งานแกะสลักผัก ผลไม้และงานดอกไม้สด การเก็บรักษาชิ้นงานใบตอง งานแกะสลักผัก ผลไม้ และงานดอกไม้สด การจัดตกแต่งและนำไปประยุกต์ใช้เพื่องานอาหาร

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ถนอมอาหารตามหลักการด้วยความเป็นระเบียบ เรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการวิธีการถนอมอาหาร สาเหตุการเสื่อมเสียของอาหาร วิธีป้องกัน การเตรียมวัตถุดิบ เลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการถนอมอาหาร การบรรจุภัณฑ์ และใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมกับงานถนอมอาหาร
2. มีทักษะการถนอมอาหารและใช้สารเคมีในการถนอมอาหารด้วยวิธีการต่าง ๆ การบรรจุภัณฑ์ และการเก็บรักษา
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบ เรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะและเทคโนโลยีในการถนอมอาหารด้วยวิธีการต่าง ๆ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการถนอมอาหาร
2. เลือกวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ในการถนอมอาหารตามหลักการและกระบวนการ
3. ถนอมอาหารตามหลักการและกระบวนการ
4. ใช้บรรจุภัณฑ์เหมาะสมกับประเภทของอาหารหลักการและกระบวนการ
5. ประยุกต์ใช้หลักการ ทักษะในการถนอมอาหารตามกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับวิธีการถนอมอาหาร สาเหตุการเสื่อมเสียของอาหาร และวิธีป้องกัน การเลือกและการเตรียมวัตถุดิบ การเลือกการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ในการถนอมอาหาร การถนอมอาหาร โดยการทำให้แห้ง การใช้ความร้อน การใช้ความเย็น การใช้น้ำตาลการหมักดอง การใช้สารเคมี และอื่น ๆ การบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

จัดโต๊ะอาหารและบริการอาหารและเครื่องดื่มตามรูปแบบของการบริการด้วยความเป็นระเบียบ เรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจ ความหมายของคำศัพท์ที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม กำหนดคุณสมบัติของพนักงานบริการ รูปแบบของการบริการ ประเภทของมื้ออาหาร การเตรียม การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม การพับผ้าเช็ดปาก การจัดอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร หลักการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
2. มีทักษะการจัดโต๊ะอาหารและบริการอาหารและเครื่องดื่ม
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบ เรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
2. กำหนดคุณสมบัติของพนักงานบริการตามมาตรฐานอาชีพ
3. เลือกเครื่องมืออุปกรณ์ในการบริการอาหารและเครื่องดื่มตามหลักการและกระบวนการ
4. จัดโต๊ะอาหารและบริการอาหารและเครื่องดื่มได้เหมาะสมตามหลักการและกระบวนการ
5. ประยุกต์ใช้หลักการ ทักษะในการบริการอาหารและเครื่องดื่มตามกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความหมายของคำศัพท์ที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม กำหนดคุณสมบัติของพนักงานบริการ รูปแบบของการบริการความรู้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม ประเภทของมื้ออาหาร การกำหนดรายการอาหาร การเตรียม เลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ การพับผ้าเช็ดปากการจัดโต๊ะอาหารและการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ออกแบบและตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหารในโอกาสต่าง ๆ ด้วยความเป็นระเบียบ เรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจการใช้หลักศิลปะในการออกแบบตกแต่งอาหาร การแกะสลักตกแต่งอาหาร การจัดดอกไม้ การเลือกใช้วัสดุและอุปกรณ์ ในการตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร
2. มีทักษะในการออกแบบตกแต่งจานอาหารและโต๊ะอาหาร
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบ เรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ
4. สามารถประยุกต์ใช้หลักศิลปะในการออกแบบตกแต่งจานอาหารและโต๊ะอาหาร

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการตกแต่งอาหาร และโต๊ะอาหารตามหลักศิลปะ
2. เลือกวัสดุ อุปกรณ์ ตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหารตามหลักการและกระบวนการ
3. ออกแบบและตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหารในโอกาสต่าง ๆ ตามกระบวนการ
4. ประยุกต์ใช้หลักการ ทักษะการออกแบบ ตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหารตามกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการใช้ศิลปะในการตกแต่งอาหารการแกะสลักตกแต่งอาหารการจัดดอกไม้ การเลือกใช้วัสดุและอุปกรณ์ในการตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหารการออกแบบ และตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร ในโอกาสต่าง ๆ

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ประเภทต่าง ๆ ด้วยความเป็นระเบียบ เรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับประเภทผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ เครื่องมืออุปกรณ์ วัตถุดิบ ลักษณะที่ดีของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ หลักการและเทคนิคการผลิต การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ เบเกอรี่ ก่อน หลังการบรรจุ ภัณฑ์และการบรรจุภัณฑ์
2. มีทักษะการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ เลือกใช้บรรจุภัณฑ์ และเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบ เรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะและเทคโนโลยีในการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการการผลิต ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่
2. เลือกวัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์การผลิต ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ตามหลักการและกระบวนการ
3. ผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ตามหลักการและกระบวนการ
4. เลือกบรรจุภัณฑ์เหมาะสมกับประเภทผลิตภัณฑ์เบเกอรี่
5. ประยุกต์ใช้หลักการ ทักษะในการประกอบเบเกอรี่เพื่องานอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ ประเภทของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ การเตรียมและการเก็บรักษาวัตถุดิบ ลักษณะที่ดีของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ หลักการและเทคนิคการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ก่อน และหลังการบรรจุภัณฑ์

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ประกอบอาหารนานาชาติ จัดตกแต่ง เก็บรักษา ด้วยความเป็นระเบียบ เรียบร้อย ประณีตรอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับประเภท และลักษณะของอาหารนานาชาติ วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์หลักการ และเทคนิคการประกอบอาหารนานาชาติ การตกแต่ง การเก็บรักษา
2. มีทักษะการเลือกเตรียมวัตถุดิบ เลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหารนานาชาติ การจัดตกแต่ง และการเก็บรักษาอาหารตามหลักการและกระบวนการ
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบ เรียบร้อย ประณีตรอบคอบ และมีความรับผิดชอบ
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะและเทคโนโลยีในการประกอบอาหารนานาชาติ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับ หลักการและกระบวนการประกอบอาหารนานาชาติ
2. เลือกวัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหารนานาชาติตามหลักการและกระบวนการ
3. ประกอบ ตกแต่ง เก็บรักษาอาหารนานาชาติตามหลักการและกระบวนการ
4. ประยุกต์ใช้หลักการ ทักษะในการประกอบอาหารนานาชาติตามกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับอาหารนานาชาติ ประเภทและลักษณะ การเลือก เตรียมวัตถุดิบ เลือกใช้ เครื่องมือ อุปกรณ์ หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารนานาชาติ การจัดตกแต่ง และการเก็บรักษา

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ประกอบการอาหารท้องถิ่น อาหารตามประเพณี และอาหารเทศกาลสำคัญด้วยความเป็นระเบียบ เรียบร้อย ประณีตรอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับ วัตถุดิบและอุปกรณ์อาหารตามประเพณีและเทศกาลสำคัญ วิธีการ และเทคนิคการประกอบอาหารท้องถิ่น การตกแต่งอาหาร บรรจุภัณฑ์และการจัดจำหน่าย
2. มีทักษะเลือก เตรียมวัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ บรรจุภัณฑ์ประกอบอาหารท้องถิ่น อาหารตามประเพณี อาหารเทศกาลสำคัญ จัดตกแต่งและจัดจำหน่าย
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบ เรียบร้อย ประณีตรอบคอบ และมีความรับผิดชอบ
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการประกอบอาหารท้องถิ่น

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับ หลักการและกระบวนการประกอบอาหารท้องถิ่น อาหารตามประเพณี และอาหารเทศกาลสำคัญ
2. เลือก วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหารตามกระบวนการ
3. ประกอบการอาหารท้องถิ่น อาหารตามประเพณี และอาหารเทศกาลสำคัญตามกระบวนการ
4. เลือกบรรจุภัณฑ์เหมาะสมกับประเภทของอาหาร เพื่อการจัดจำหน่าย
5. ประยุกต์ใช้หลักการ ทักษะในการประกอบอาหารท้องถิ่นตามกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ การใช้วัตถุดิบประกอบอาหารท้องถิ่น การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์การจัดอาหารตามประเพณีและเทศกาลสำคัญ วิธีการและเทคนิคการประกอบอาหารท้องถิ่น การตกแต่งอาหาร การบรรจุภัณฑ์และการจัดจำหน่าย

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

จัดและจำหน่ายอาหารพร้อมปรุงด้วยความเป็นระเบียบ เรียบร้อย ประณีตรอบคอบ และมีความรับผิดชอบ มีความคิดสร้างสรรค์

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับความหมายและประเภทของอาหารพร้อมปรุง เครื่องมืออุปกรณ์การเลือกซื้อ การเตรียม การเก็บรักษาวัตถุดิบ และวัตถุดิบทดแทน ลักษณะที่ดีของอาหารพร้อมปรุง หลักการ และเทคนิคการจัดอาหารพร้อมปรุง บรรจุภัณฑ์การเก็บรักษาการจัดจำหน่าย
2. มีทักษะการเลือกวัตถุดิบ วัตถุดิบทดแทน เครื่องมืออุปกรณ์ จัดอาหารพร้อมปรุง เลือกใช้บรรจุภัณฑ์ เก็บรักษาวัตถุดิบและจัดจำหน่ายอาหารพร้อมปรุง
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบ เรียบร้อย ประณีตรอบคอบ และมีความรับผิดชอบ
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการประกอบอาหารพร้อมปรุง

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการเลือก การเตรียม การจัดการเก็บรักษา การจัดจำหน่ายอาหารพร้อมปรุง ตามหลักการ
2. เลือกวัตถุดิบ วัตถุดิบทดแทน เครื่องมือ อุปกรณ์บรรจุภัณฑ์ในการประกอบอาหารพร้อมปรุง ตามกระบวนการ
3. จัดและจำหน่ายอาหารพร้อมปรุงตามหลักการและกระบวนการ
4. ประยุกต์ใช้หลักการ ทักษะในการประกอบอาหารพร้อมปรุงตามกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ ความหมายและประเภทของอาหารพร้อมปรุง การเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ การเลือกซื้อเตรียมและเก็บรักษาวัตถุดิบ การเลือกใช้วัตถุดิบทดแทน ลักษณะที่ดีของอาหารพร้อมปรุง หลักการ และเทคนิคการจัดอาหารพร้อมปรุง การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์การเก็บรักษาอาหารพร้อมปรุง และการจัดจำหน่าย

อ้างอิงมาตรฐาน (ถ้ามี)

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ประกอบขนมไทยเพื่อการค้า ตรวจสอบคุณภาพ เก็บรักษาและจัดจำหน่ายด้วยความเป็นระเบียบ เรียบร้อย ประณีตรอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับชนิดและลักษณะของขนมไทยเพื่อการค้า ขนมไทยในเทศกาลต่าง ๆ ดำรับ มาตรฐานขนมไทย เครื่องมืออุปกรณ์ วัตถุดิบ และวัตถุดิบทดแทน ลักษณะที่ดีของขนมไทย หลักการและเทคนิคการประกอบขนมไทย การตกแต่ง บรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา การคิดต้นทุน และการจัดจำหน่าย
2. มีทักษะเลือกวัตถุดิบ วัตถุดิบทดแทน เครื่องมืออุปกรณ์ สร้างตำรับมาตรฐานขนมไทย เก็บรักษาวัตถุดิบ และประกอบขนมไทย การจัดตกแต่ง เลือกใช้บรรจุภัณฑ์ เก็บรักษา ตรวจสอบ คุณภาพ ผลผลิต การคิดต้นทุน และจัดจำหน่าย
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบ เรียบร้อย ประณีตรอบคอบ และมีความรับผิดชอบ
4. สามารถประยุกต์ทักษะการประกอบขนมไทยเพื่อการค้าในงานอาชีพ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการ การประกอบขนมไทยเพื่อการค้า
2. สร้างตำรับมาตรฐานตามหลักการ
3. เลือกวัตถุดิบ วัตถุดิบทดแทน เครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบขนมไทยตามหลักการ และกระบวนการ
4. เตรียมและเก็บรักษาวัตถุดิบ ในการประกอบขนมไทย
5. ประกอบขนมไทยเพื่อการค้า ตรวจสอบคุณภาพ เก็บรักษาตามหลักการและกระบวนการ
6. เลือกบรรจุภัณฑ์เหมาะสมกับประเภทของขนมไทย คิดต้นทุน และจำหน่าย
7. ประยุกต์ใช้หลักการ ทักษะในการประกอบขนมไทยเพื่อการค้าตามกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติเกี่ยวกับการทำขนมไทยเพื่อการค้า ขนมไทยในเทศกาลต่าง ๆ การสร้างตำรับมาตรฐาน ขนมไทย การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ การเตรียมและเก็บรักษาวัตถุดิบ การเลือกใช้วัตถุดิบทดแทน ลักษณะที่ดีของขนมไทย หลักการและเทคนิคการทำขนมไทยเพื่อการค้า การจัดตกแต่ง การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา การตรวจสอบคุณภาพ ผลผลิต การคิดต้นทุนและการจัดจำหน่าย

อ้างอิงมาตรฐาน (ถ้ามี)

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่เพื่อการค้า พัฒนา ตรวจสอบคุณภาพ เก็บรักษาและจัดจำหน่ายด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีตรอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับชนิดและลักษณะของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่เพื่อการค้า การพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ ดำเนินมาตรฐาน เครื่องมืออุปกรณ์ วัตถุดิบ ลักษณะที่ดีของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่เพื่อการค้า หลักการ และเทคนิคการผลิต การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ก่อนและหลังการบรรจุ การตรวจสอบคุณภาพ และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่
2. มีทักษะเลือก วัตถุดิบ อุปกรณ์เครื่องมือ เตรียมและเก็บรักษาวัตถุดิบ เก็บรักษาผลิตภัณฑ์ ก่อนและหลังการบรรจุ การสร้างตำรับมาตรฐานผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ ผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ เลือกใช้บรรจุภัณฑ์ เก็บรักษาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ การตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ การคิดต้นทุน และการจัดจำหน่าย
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีตรอบคอบ และมีความรับผิดชอบ
4. สามารถประยุกต์ความรู้และทักษะการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่เพื่อการค้า

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ตามหลักการ
2. สร้างและใช้ตำรับมาตรฐานตามหลักการ
3. เลือกวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ในการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ตามหลักการ
4. ผลิต พัฒนา ตรวจสอบคุณภาพ และเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ตามกระบวนการ
5. เลือกบรรจุภัณฑ์เหมาะสมกับประเภทของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ตามหลักการ
6. คิดต้นทุน และจำหน่ายผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ตามหลักการ
7. ประยุกต์ใช้หลักการ ทักษะในการประกอบเบเกอรี่เพื่อการค้าตามกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เบเกอรี่เพื่อการค้า การพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ สร้างและใช้ตำรับมาตรฐาน การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ การเตรียมและเก็บรักษาวัตถุดิบ ลักษณะที่ดีของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่เพื่อการค้า หลักการและเทคนิคการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่เพื่อการค้า การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ ก่อนและหลังการบรรจุ การตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์ การคิดต้นทุนและการจัดจำหน่าย

อ้างอิงมาตรฐาน (ถ้ามี)

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ผลิตเค้ก ออกแบบและแต่งหน้าเค้กชนิดต่าง ๆ เก็บรักษา และจัดจำหน่าย ด้วยความเป็นระเบียบ เรียบร้อย ประณีตรอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ในการทำเค้กและแต่งหน้าเค้ก หลักการและเทคนิคการผลิตเค้ก การแต่งหน้าเค้ก ชนิดของวัสดุที่ใช้ตกแต่ง และการบรรจุภัณฑ์
2. มีทักษะเลือก วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ ออกแบบ ผลิตเค้ก และแต่งหน้าเค้กแบบต่าง ๆ การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา การคิดต้นทุน และจัดจำหน่าย
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบ เรียบร้อย ประณีตรอบคอบ และมีความรับผิดชอบ
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการผลิตเค้กและแต่งหน้าเค้กแบบต่าง ๆ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการในการผลิตเค้กและการแต่งหน้าเค้กตามหลักการ
2. เลือกวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ในการแต่งหน้าเค้กตามกระบวนการ
3. ผลิตเค้ก และแต่งหน้าเค้กชนิดต่าง ๆ ตามหลักการและกระบวนการ
4. ออกแบบและแต่งหน้าเค้กแบบต่าง ๆ ตามหลักการกระบวนการ
5. เลือกใช้บรรจุภัณฑ์ และเก็บรักษาตามหลักการและกระบวนการ
6. คิดต้นทุน และจัดจำหน่ายตามหลักการและกระบวนการ
7. ประยุกต์ใช้หลักการ ทักษะในการประกอบเค้กและแต่งหน้าเค้กตามกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้วัตถุดิบและการเก็บรักษา การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ หลักการและเทคนิคการผลิตเค้ก การผลิตเค้กชนิดต่าง ๆ ชนิดของวัสดุที่ใช้ตกแต่ง หลักการ เทคนิคการแต่งหน้าเค้ก ออกแบบและแต่งหน้าเค้กแบบต่าง ๆ การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา การคิดต้นทุนและการจัดจำหน่าย

อ้างอิงมาตรฐาน (ถ้ามี)

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ผลิตเครื่องดื่มและไอศกรีม ตกแต่ง บรรจุภัณฑ์ และเก็บรักษาด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบ เรียบร้อยมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับประเภทของเครื่องดื่ม และไอศกรีม การเลือก การเตรียม และการเก็บรักษาวัตถุดิบ การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ หลักการและเทคนิคการทำเครื่องดื่มและไอศกรีมการจัดตกแต่ง บรรจุภัณฑ์ และการเก็บรักษา
2. มีทักษะเลือก เตรียม วัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์ ผลิตเครื่องดื่มและไอศกรีมการจัดตกแต่งบรรจุภัณฑ์ และการเก็บรักษา
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบ เรียบร้อย มีความรับผิดชอบ
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการผลิตเครื่องดื่มและไอศกรีม

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่มและไอศกรีมตามหลักการ
2. เลือกวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ บรรจุภัณฑ์ เครื่องดื่มและไอศกรีมตามหลักการและกระบวนการ
3. ผลิตเครื่องดื่มและไอศกรีม ตกแต่ง และเก็บรักษาตามกระบวนการ
4. ประยุกต์ใช้หลักการ ทักษะในการประกอบเครื่องดื่มและไอศกรีมตามกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับประเภทของเครื่องดื่มและไอศกรีม การเลือก เตรียม และการเก็บรักษา วัตถุดิบ การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ หลักการและเทคนิคการทำเครื่องดื่มและไอศกรีม การจัดตกแต่ง การบรรจุภัณฑ์ และการเก็บรักษา

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ประกอบอาหารและเครื่องดื่มสมุนไพร และเทคนิคการประกอบอาหารและเครื่องดื่มสมุนไพรด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน ประหยัด อดทน และสามารถทำงานร่วมกัน

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับความหมาย ความสำคัญและประโยชน์ของอาหารและเครื่องดื่มสมุนไพร ชนิดของสมุนไพรที่นำมาทำอาหารและเครื่องดื่ม เครื่องมืออุปกรณ์วัตถุดิบ ลักษณะที่ดีของอาหารและเครื่องดื่มสมุนไพร หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารและเครื่องดื่มสมุนไพร การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มสมุนไพร การจัดตกแต่งและการเก็บรักษา
2. สามารถเลือกวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ประกอบอาหารและเครื่องดื่มสมุนไพร และการเก็บรักษาตามหลักการและกระบวนการ
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการจัดการงานอาชีพด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน ประหยัด อดทน และสามารถทำงานร่วมกัน
4. ประยุกต์ใช้ความรู้ทักษะหลักการและเทคนิคการประกอบอาหารและเครื่องดื่มสมุนไพร การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มสมุนไพร

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการประกอบอาหารและเครื่องดื่มสมุนไพร
2. เลือกวัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ประกอบอาหารและเครื่องดื่มสมุนไพร ตามกระบวนการ
3. ประกอบ พัฒนา ตกแต่ง เก็บรักษาอาหารและเครื่องดื่มสมุนไพรตามหลักการและกระบวนการ เก็บรักษาวัตถุดิบการประกอบอาหารและเครื่องดื่มสมุนไพรตามหลักการ
4. ประยุกต์หลักการและทักษะการประกอบอาหารและเครื่องดื่มสมุนไพรตามกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความหมาย ความสำคัญและประโยชน์ของอาหารและเครื่องดื่มสมุนไพร ชนิดของสมุนไพรที่นำมาประกอบอาหารและเครื่องดื่ม การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์การเตรียมและการเก็บรักษาวัตถุดิบ ลักษณะที่ดีของอาหารและเครื่องดื่มสมุนไพร หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารและเครื่องดื่มสมุนไพร การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มสมุนไพร การจัดตกแต่งและการเก็บรักษา

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

กำหนดรายการอาหารและคำนวณคุณค่าอาหารสำหรับผู้ป่วย ประกอบอาหารบำบัดโรคด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับอาหารบำบัดโรค โภชนาการสำหรับผู้ป่วย การกำหนดรายการอาหาร วัตถุดิบสำหรับประกอบอาหารบำบัดโรค การเลือกใช้วัตถุดิบทดแทน หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารบำบัดโรค การบริการอาหาร และการเก็บรักษาอาหารบำบัดโรค
2. มีทักษะคำนวณความต้องการพลังงานและสารอาหารของผู้ป่วย เลือก เตรียมวัตถุดิบ วัตถุดิบทดแทน ประกอบอาหาร เก็บรักษาอาหารและจัดบริการอาหารสำหรับผู้ป่วย
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบ เรียบร้อย มีความรับผิดชอบ
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการประกอบอาหารบำบัดโรค

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับอาหารบำบัดโรคตามหลักการและกระบวนการ
2. กำหนด คำนวณคุณค่าอาหารสำหรับผู้ป่วย และอาหารบำบัดโรคตามหลักการ
3. เลือก เตรียมวัตถุดิบ วัตถุดิบทดแทน การประกอบอาหารบำบัดโรคตามกระบวนการ
4. เก็บรักษา บริการอาหารบำบัดโรคตามหลักการและกระบวนการ
5. ประยุกต์ใช้หลักการ ทักษะในการประกอบอาหารบำบัดโรคเพื่องานอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความสำคัญของอาหารบำบัดโรค หลักโภชนาการสำหรับผู้ป่วย หลักการคำนวณพลังงานและสารอาหารสำหรับผู้ป่วย หลักการกำหนดรายการอาหารบำบัดโรค หลักการเลือกใช้และการเตรียมวัตถุดิบสำหรับประกอบอาหารบำบัดโรค การเลือกใช้วัตถุดิบทดแทน หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารบำบัดโรค การจัดบริการอาหารบำบัดโรค และการเก็บรักษาอาหาร

Vegetarian Cuisine

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ประกอบอาหารมังสวิรัต ตกแต่ง เก็บรักษาด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบเรียบร้อย มีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับความหมายและประโยชน์ของอาหารมังสวิรัต การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์
2. มีทักษะ เตรียมและเลือก วัตถุดิบ วัตถุดิบทดแทน และการเก็บรักษาการใช้เครื่องมืออุปกรณ์ ประกอบอาหารมังสวิรัตลักษณะที่ดีของอาหารมังสวิรัตการตกแต่ง ตามหลักการ
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบเรียบร้อย มีความรับผิดชอบ
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการประกอบอาหารมังสวิรัต

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับอาหารมังสวิรัตตามหลักการและกระบวนการ
2. เลือกวัตถุดิบ วัตถุดิบทดแทน เครื่องมืออุปกรณ์การประกอบอาหารมังสวิรัต
3. ประกอบอาหารมังสวิรัต ตกแต่ง เก็บรักษาอาหารมังสวิรัตตามหลักการและกระบวนการ
4. ประยุกต์ใช้หลักการ ทักษะในการประกอบอาหารมังสวิรัตตามกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับอาหารมังสวิรัตการเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์การเตรียม และการเก็บรักษาวัตถุดิบ การเลือกใช้วัตถุดิบทดแทน ลักษณะที่ดีของอาหารมังสวิรัต หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารมังสวิรัต การจัด ตกแต่ง และการเก็บรักษาอาหาร

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

เลือกใช้บรรจุภัณฑ์อาหารเพื่อการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบเรียบร้อย มีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์อาหาร ชนิดและคุณสมบัติของวัสดุบรรจุภัณฑ์อาหาร
2. มีทักษะเลือกใช้บรรจุภัณฑ์อาหารเพื่อการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม และตระหนักถึงการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบ เรียบร้อย มีความรับผิดชอบ
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะใช้บรรจุภัณฑ์อาหารเพื่อการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์อาหารตามหลักการ
2. เลือกใช้บรรจุภัณฑ์อาหารเพื่อการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม
3. ประยุกต์ใช้หลักการบรรจุภัณฑ์อาหารตามหลักการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์อาหาร ชนิดและคุณสมบัติของวัสดุบรรจุภัณฑ์อาหาร การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์อาหาร และบรรจุภัณฑ์อาหารเพื่อการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ประดิษฐ์งานใบตองและแกะสลักเพื่องานอาหารด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบ เรียบร้อย มีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับงานใบตองเพื่องานอาหาร การแกะสลักผัก ผลไม้และวัสดุอื่น ๆ เลือกใช้วัสดุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ การออกแบบ ประดิษฐ์ตกแต่งงานใบตองและแกะสลัก การเก็บรักษาชิ้นงานใบตองและแกะสลัก การจัดตกแต่งและนำไปใช้
2. มีทักษะออกแบบ ประดิษฐ์ตกแต่งงานใบตองและแกะสลักที่ใช้ในงานอาหาร
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบ เรียบร้อย มีความรับผิดชอบ
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในงานใบตองและการแกะสลักเพื่องานอาหาร

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับงานใบตองเพื่องานอาหาร การแกะสลักผัก ผลไม้ตามหลักการ และกระบวนการ
2. เลือกใช้ วัสดุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ ในงานใบตองและแกะสลักตามกระบวนการ
3. ประดิษฐ์งานใบตองและแกะสลักเพื่องานอาหารตามหลักการและกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับงานใบตองเพื่องานอาหาร การแกะสลักผักผลไม้และวัสดุอื่น การเลือก เตรียม ใช้ วัสดุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์การออกแบบ และประดิษฐ์ตกแต่งงานใบตองและแกะสลัก การเก็บรักษาชิ้นงานใบตอง และงานแกะสลักการจัดตกแต่งและนำไปใช้

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

นำเสนองานอาหารและประยุกต์เทคโนโลยีมาใช้ในการนำเสนองานอาหารด้วยความรอบคอบ เป็นระเบียบ เรียบร้อย มีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับความรู้ทั่วไปในการนำเสนอ การเตรียมการนำเสนอ การนำเทคโนโลยีมาใช้ในการนำเสนอ การประเมินผล
2. มีทักษะเตรียมการนำเสนอ ดำเนินการนำเสนองานอาหารในรูปแบบต่าง ๆ
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบ เรียบร้อย มีความรับผิดชอบ มีความคิดสร้างสรรค์
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะและเทคโนโลยีในการนำเสนองานอาหาร

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการนำเสนอ การเตรียมการนำเสนอ การนำเทคโนโลยีมาใช้ในการนำเสนอ การประเมินผลตามหลักการ
2. นำเสนองานอาหารตามหลักการและกระบวนการ
3. ประยุกต์ใช้หลักการนำเสนอผลงานอาหารตามกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความรู้ทั่วไปในการนำเสนอ การเตรียมนำเสนอการนำเทคโนโลยีมาใช้ในการนำเสนอการประเมินผล

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ออกแบบ ประยุกต์ชิ้นงานในงานธุรกิจอาหารตามหลักศิลปะด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบเรียบร้อย มีความรับผิดชอบ มีความคิดสร้างสรรค์

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับองค์ประกอบศิลปะ ทฤษฎีสีและหลักการออกแบบ
2. มีทักษะในการใช้สีเส้นในการออกแบบชิ้นงาน และบรรจุภัณฑ์
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบเรียบร้อย มีความรับผิดชอบ มีความคิดสร้างสรรค์
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการออกแบบ ประยุกต์ชิ้นงานในงานธุรกิจอาหาร

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักศิลปะการออกแบบในงานอาหาร
2. ออกแบบ ประยุกต์ชิ้นงานในงานธุรกิจอาหารตามหลักศิลปะ
3. ประยุกต์ใช้หลักการศิลปะและการออกแบบตามกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับองค์ประกอบศิลปะเบื้องต้น โครงสร้างและหลักของงานศิลปะ หลักการออกแบบ การเขียนแบบ ทฤษฎีสีลักษณะมิติต่าง ๆ เทคนิคการใช้เส้น สีรูปแบบในงานออกแบบ ต่าง ๆ วิธีการออกแบบตกแต่ง เพื่อประกอบธุรกิจอาหารเบื้องต้น การออกแบบบรรจุภัณฑ์งานอาหาร

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ปฏิบัติงานตามหลักการของผู้ประกอบการด้านอาหาร และผู้สัมผัสอาหาร การบริหารจัดการสถานประกอบการด้านอาหารด้วยความประสิทธิภาพ และปลอดภัย รอบคอบ เป็นระเบียบเรียบร้อย มีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับหลักการ ข้อกำหนด มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการ ด้านอาหาร สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร
2. มีทักษะปฏิบัติงานตามหลักการ ผู้ประกอบการด้านอาหาร และผู้สัมผัสอาหาร การบริหารจัดการสถานประกอบการด้านอาหาร
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ เป็นระเบียบเรียบร้อย มีความรับผิดชอบ
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ทักษะในการปฏิบัติงานตามหลักการผู้ประกอบการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการ ข้อกำหนด มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการ กิจการด้านอาหาร และสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหารตามหลักการ
2. ปฏิบัติงานตามหลักการ ของผู้ประกอบการด้านอาหาร และผู้สัมผัสอาหาร การบริหารจัดการสถานประกอบการด้านอาหาร การวางแผน และควบคุมการปฏิบัติงาน การทำความสะอาด การจัดการด้านอค์คีภัยในสถานประกอบการด้านอาหารและสุขนีสัยที่ดี ในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพ และปลอดภัยตามกระบวนการ
3. ประยุกต์ใช้หลักการการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร และสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหารเพื่ออาชีพตามหลักการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับทักษะในการปฏิบัติงานตามหลักการ ข้อกำหนด มาตรฐาน การสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร และสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร กฎหมาย ที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการด้านอาหาร และผู้สัมผัสอาหาร การบริหารจัดการสถานประกอบการ กิจการด้านอาหาร การวางแผน และควบคุมการปฏิบัติงาน การทำความสะอาด การจัดการด้านอค์คีภัย ในสถานประกอบการด้านอาหาร และสุขนีสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ตรวจสอบสารเจือปนอาหารด้วยความรอบคอบ เป็นระเบียบเรียบร้อย มีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจความสำคัญ ประโยชน์ คุณสมบัติ และการเลือกใช้สารเจือปนอาหาร
2. มีทักษะเลือกใช้ ตรวจสอบ สารเจือปนในอาหาร
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ เป็นระเบียบเรียบร้อย

มีความรับผิดชอบ

4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการตรวจสอบสารเจือปนในงานอาหาร

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับสารเจือปนอาหารตามหลักการและกระบวนการ
2. เลือกใช้สารเจือปนอาหารในอาหารตามหลักการและมาตรฐานอาหาร
3. ตรวจสอบสารเจือปนอาหารตามกระบวนการ
4. ประยุกต์ใช้หลักการสารเจือปนอาหารในอาชีพตามหลักการและกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการ ความหมายความสำคัญประโยชน์ ประเภท คุณสมบัติและการเลือกใช้ ตรวจสอบสารเจือปนอาหาร ผลของสารเจือปนที่มีต่อจุลินทรีย์ คุณลักษณะทางกายภาพ ทางเคมี และทางประสาทสัมผัสของอาหาร

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

วิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงคุณภาพ อายุการเก็บรักษา ทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสตามหลักการและกระบวนการ วางแผนและดำเนินงานระบบการประกันคุณภาพ GMP และ HACCP ด้วยความรอบคอบ เป็นระเบียบเรียบร้อย มีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการควบคุมคุณภาพอาหาร โดยใช้ระบบการประกันคุณภาพ GMP และ HACCP
2. มีทักษะควบคุมคุณภาพอาหาร และประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสได้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์อาหาร
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ เป็นระเบียบเรียบร้อย มีความรับผิดชอบ
4. ประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการควบคุมคุณภาพอาหาร

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการควบคุมคุณภาพอาหาร ใช้เครื่องมือตรวจสอบ วิเคราะห์ และตรวจสอบคุณภาพอาหารในอุตสาหกรรมอาหารตามหลักการ
2. วิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงคุณภาพ อายุการเก็บรักษา ตามหลักการและกระบวนการ
3. ทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสตามหลักการและกระบวนการ
4. วางแผนและดำเนินงานระบบการประกันคุณภาพ GMP และ HACCP ตามหลักการ
5. ประยุกต์ใช้หลักการ การควบคุมคุณภาพอาหารตามหลักการและกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความหมาย ความสำคัญ และปัจจัยคุณภาพในการควบคุมคุณภาพอาหาร การเปลี่ยนแปลงคุณภาพอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ และการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส การควบคุมคุณภาพโดยใช้ระบบการประกันคุณภาพด้วยระบบ GMP และ HACCP

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร และประเมินคุณภาพด้วยความรอบคอบ เป็นระเบียบเรียบร้อย มีความรับผิดชอบ มีความคิดสร้างสรรค์

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจ เกี่ยวกับหลักการกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การประเมินคุณภาพและการยอมรับผลิตภัณฑ์ การค้นคว้า ทดลองพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
2. มีทักษะการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและประเมินคุณภาพ
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ เป็นระเบียบเรียบร้อย มีความรับผิดชอบ มีความคิดสร้างสรรค์
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การประเมินคุณภาพและการยอมรับผลิตภัณฑ์ การค้นคว้า ทดลองพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารตามหลักการ
2. พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร และประเมินคุณภาพ การยอมรับผลิตภัณฑ์ การค้นคว้า ทดลอง พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารตามหลักการและกระบวนการ
3. ประยุกต์ใช้หลักการ ทักษะในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารตามหลักการและกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความหมายและประโยชน์ของการวิเคราะห์วัสดุผลิตภัณฑ์หลักการ วิธีการ และขั้นตอนการวิเคราะห์วัสดุผลิตภัณฑ์ การวิเคราะห์วัสดุผลิตภัณฑ์ การตรวจสอบวัสดุ การคำนวณวัสดุและการเขียนรายการวัสดุเพื่อเตรียมการผลิต

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

การประกอบอาหารไทยยอดนิยมประจำภาค และอาหารไทยยอดนิยมนานาชาติด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบเรียบร้อย มีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจเกี่ยวกับชนิดของอาหารไทยยอดนิยมประจำภาค และอาหารไทยยอดนิยมนานาชาติตามมาตรฐาน เครื่องมืออุปกรณ์ วัตถุดิบ วัตถุดิบทดแทน ลักษณะที่ดีของ อาหารไทยยอดนิยม หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารไทยยอดนิยม การตกแต่ง บรรจุภัณฑ์ เก็บรักษาอาหาร
2. มีทักษะในการประกอบอาหารไทยยอดนิยมและใช้ตามมาตรฐาน การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ การเตรียมและเก็บรักษาวัตถุดิบ การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ เลือกใช้วัตถุดิบทดแทน การประกอบอาหารไทยยอดนิยม และการเก็บรักษา
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบ เรียบร้อย มีความรับผิดชอบ
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการประกอบอาหารไทยยอดนิยม

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการการประกอบอาหารไทยยอดนิยมตามหลักการ
2. เลือกเครื่องมืออุปกรณ์ วัตถุดิบในการประกอบอาหารไทยยอดนิยมประจำภาค และอาหารไทยยอดนิยม นานาชาติตามหลักการและกระบวนการ
4. ประยุกต์ใช้หลักการ ทักษะในการประกอบอาหารไทยยอดนิยมตามกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับอาหารไทยยอดนิยมประจำภาค และอาหารไทยยอดนิยมนานาชาติ การทำตามมาตรฐานอาหารไทยยอดนิยม การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ การเตรียมและเก็บรักษาวัตถุดิบ การเลือกใช้ วัตถุดิบทดแทน ลักษณะที่ดีของอาหารไทยยอดนิยม หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารไทยยอดนิยม การจัดตกแต่ง การบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษาอาหาร

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ผสม ตกแต่ง เก็บรักษาและบริการเครื่องดื่มด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบเรียบร้อย มีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับศิลปะในการผสมเครื่องดื่ม ความหมายของคำศัพท์ที่ใช้ในการผสม เครื่องดื่ม ประเภทของเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์และไม่มีแอลกอฮอล์ การเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ในการผสมเครื่องดื่ม การเลือกและเตรียมวัตถุดิบ การเก็บรักษาและการบริการเครื่องดื่ม
2. มีทักษะในการเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ การเลือกเตรียมวัตถุดิบ การผสม ตกแต่งและบริการเครื่องดื่ม
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบ เรียบร้อย มีความรับผิดชอบ
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะ ศิลปะในการผสมและจัดตกแต่งเครื่องดื่ม

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับศิลปะการผสมเครื่องดื่มตามหลักการและกระบวนการ
2. ใช้เครื่องมืออุปกรณ์การผสมเครื่องดื่มตามหลักการและกระบวนการ
3. เตรียมวัตถุดิบการผสมเครื่องดื่มตามหลักการและกระบวนการ
4. ผสม ตกแต่ง เก็บรักษาและบริการเครื่องดื่มตามหลักการและกระบวนการ
5. ประยุกต์ใช้หลักการ ทักษะในการผสมเครื่องดื่มตามกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับศิลปะการผสมเครื่องดื่ม คำศัพท์ที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่ม ประเภทของ เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์และไม่มีแอลกอฮอล์ การเลือกและเตรียมวัตถุดิบ การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ การผสมและตกแต่งเครื่องดื่ม การเก็บรักษา และการบริการ

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ประกอบอาหารอาเซียนด้วยความเป็นระเบียบ เรียบร้อย ประณีตรอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาเซียน ประเภทและลักษณะของอาหารอาเซียน วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ วัฒนธรรมการรับประทานอาหารอาเซียน หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารอาเซียน การตกแต่ง การเก็บรักษา
2. มีทักษะเลือก เตรียมวัตถุดิบ เลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ การประกอบอาหารอาเซียน จัดตกแต่ง และเก็บรักษาอาหาร
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบ เรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการประกอบอาหารอาเซียน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการวัฒนธรรมอาเซียน ประเภทและลักษณะของอาหารอาเซียนตามหลักการ
2. ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหารอาเซียนตามหลักการและกระบวนการ
3. เตรียมวัตถุดิบและประกอบอาหารอาเซียนตามหลักการและกระบวนการ
4. ประกอบ ตกแต่ง เก็บรักษาอาหารอาเซียนตามหลักการและกระบวนการ
5. ประยุกต์ใช้หลักการ ทักษะในการประกอบอาหารอาเซียนตามกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาเซียน ประเภทและลักษณะของอาหารอาเซียน การเลือกและ เตรียม วัตถุดิบ การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ วัฒนธรรมการรับประทานอาหารอาเซียน หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารอาเซียน การจัดตกแต่ง และการเก็บรักษา

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

คำนวณ การกำหนดรายการอาหารสำหรับผู้สูงอายุ และการประกอบอาหารผู้สูงอายุด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีตรอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงทางสรีระวิทยาของผู้สูงอายุ ความต้องการพลังงานและสารอาหาร การกำหนดรายการ วัตถุประสงค์ หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารผู้สูงอายุ การจัดบริการอาหารผู้สูงอายุ และการเก็บรักษาอาหาร
2. มีทักษะการคำนวณและกำหนดรายการอาหารผู้สูงอายุ เลือกใช้ เตรียมวัตถุดิบสำหรับ และประกอบอาหารผู้สูงอายุ การจัดบริการ เก็บรักษา
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการประกอบอาหารผู้สูงอายุ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับอาหารผู้สูงอายุตามหลักการ
2. กำหนดคำนวณคุณค่าอาหารผู้สูงอายุตามหลักการและกระบวนการ
3. ใช้วัตถุดิบ ประกอบ บริการ เก็บรักษาอาหารผู้สูงอายุตามกระบวนการ
4. ประยุกต์ใช้หลักการ ทักษะในการประกอบอาหารผู้สูงอายุตามกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงทางสรีระวิทยาของผู้สูงอายุ ความต้องการพลังงานและสารอาหาร การคำนวณและการกำหนดรายการอาหารสำหรับผู้สูงอายุ การเลือกใช้และการเตรียมวัตถุดิบสำหรับประกอบอาหารผู้สูงอายุ หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารผู้สูงอายุ การจัดบริการอาหารผู้สูงอายุ และการเก็บรักษาอาหาร

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ดำเนินโครงการอาหารและโภชนาการ เขียนโครงการสร้างและพัฒนางานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดริเริ่ม สร้างสรรค์ ชยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการวางแผนจัดทำโครงการสร้างและพัฒนางานอาหารและโภชนาการ
2. สามารถประมวลความรู้และทักษะในการสร้างและพัฒนางานในสาขาวิชาชีพตามกระบวนการวางแผน ดำเนินงาน แก้ไขปัญหา ประเมินผล ทำรายงานและนำเสนอผลงาน
3. มีเจตคติและกิจนิสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดริเริ่ม สร้างสรรค์ ชยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการสร้างและพัฒนาโครงการอาหารและโภชนาการ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการวางแผน จัดทำโครงการ ดำเนินงาน แก้ไขปัญหา ประเมินผล จัดทำรายงานและนำเสนอผลงาน
2. เขียนโครงการสร้างและพัฒนางานอาหารและโภชนาการตามหลักการ
3. ดำเนินงานตามแผนงานโครงการอาหารและโภชนาการตามหลักการและกระบวนการ
4. ประเมินผลการดำเนินงานโครงการตามหลักการ
5. รายงานผลการปฏิบัติงานตามหลักการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ หลักการจัดทำโครงการ การวางแผน การดำเนินงาน การแก้ไขปัญหา การประเมินผล การจัดทำรายงานและการนำเสนอผลงาน โดยปฏิบัติจัดทำโครงการสร้างและหรือพัฒนางาน ที่ใช้ความรู้และทักษะในระดับฝีมือ สอดคล้องกับสาขาวิชาชีพที่ศึกษา ดำเนินการเป็นรายบุคคล หรือกลุ่ม ตามลักษณะของงานให้แล้วเสร็จในระยะเวลาที่กำหนด

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ดำเนินโครงการอาหารและโภชนาการ เขียนโครงการสร้างและหรือพัฒนางานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดริเริ่ม สร้างสรรค์ ชยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการวางแผนจัดทำโครงการสร้างและพัฒนางานอาหารและโภชนาการ
2. สามารถประมวลความรู้และทักษะในการสร้างและพัฒนางานในสาขาวิชาชีพตามกระบวนการวางแผน ดำเนินงาน แก้ไขปัญหา ประเมินผล ทำรายงานและนำเสนอผลงาน
3. มีเจตคติและกิจนิสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดริเริ่ม สร้างสรรค์ ชยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการสร้างและพัฒนาโครงการอาหารและโภชนาการ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการวางแผน จัดทำโครงการ ดำเนินงาน แก้ไขปัญหา ประเมินผล จัดทำรายงานและนำเสนอผลงาน
2. เขียนโครงการสร้างและหรือพัฒนางานอาหารและโภชนาการตามหลักการ
3. ดำเนินงานตามแผนงานโครงการอาหารและโภชนาการตามหลักการและกระบวนการ
4. ประเมินผลการดำเนินงานโครงการตามหลักการ
5. รายงานผลการปฏิบัติงานตามหลักการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ หลักการจัดทำโครงการ การวางแผน การดำเนินงาน การแก้ไขปัญหา การประเมินผล การจัดทำรายงานและการนำเสนอผลงาน โดยปฏิบัติจัดทำโครงการสร้างและหรือพัฒนางานที่ใช้ความรู้และทักษะในระดับฝีมือ สอดคล้องกับสาขาวิชาชีพที่ศึกษา ดำเนินการเป็นรายบุคคล หรือกลุ่ม ตามลักษณะของงานให้แล้วเสร็จในระยะเวลาที่กำหนด

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ดำเนินโครงการอาหารและโภชนาการ เขียนโครงการสร้างและหรือพัฒนางานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดริเริ่ม สร้างสรรค์ ชยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการวางแผนจัดทำโครงการสร้างและพัฒนางานอาหารและโภชนาการ
2. สามารถประมวลความรู้และทักษะในการสร้างและพัฒนางานในสาขาวิชาชีพตามกระบวนการวางแผน ดำเนินงาน แก้ไขปัญหา ประเมินผล ทำรายงานและนำเสนอผลงาน
3. มีเจตคติและกิจนิสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดริเริ่ม สร้างสรรค์ ชยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการสร้างและพัฒนาโครงการอาหารและโภชนาการ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการวางแผน จัดทำโครงการ ดำเนินงาน แก้ไขปัญหา ประเมินผล จัดทำรายงานและนำเสนอผลงาน
2. เขียนโครงการสร้างและหรือพัฒนางานอาหารและโภชนาการตามหลักการ
3. ดำเนินงานตามแผนงานโครงการอาหารและโภชนาการตามหลักการและกระบวนการ
4. ประเมินผลการดำเนินงานโครงการตามหลักการ
5. รายงานผลการปฏิบัติงานตามหลักการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ หลักการจัดทำโครงการ การวางแผน การดำเนินงาน การแก้ไขปัญหา การประเมินผล การจัดทำรายงานและการนำเสนอผลงาน โดยปฏิบัติจัดทำโครงการสร้างและหรือพัฒนางานที่ใช้ความรู้และทักษะในระดับฝีมือ สอดคล้องกับสาขาวิชาชีพที่ศึกษา ดำเนินการเป็นรายบุคคล หรือกลุ่ม ตามลักษณะของงานให้แล้วเสร็จในระยะเวลาที่กำหนด

(ผู้เรียนสามารถจัดทำโครงการสร้างและหรือพัฒนางานที่ต่อเนื่องจากรายวิชา 21504-2037 หรือเป็นโครงการใหม่)

หมวดวิชาเลือกเสรี

ให้เลือกเรียนรายวิชาจากหมวดวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2567 ทุกประเภทวิชาและสาขาวิชา

กิจกรรมเสริมหลักสูตร

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
20000-2001	กิจกรรมลูกเสือวิสามัญ 1 Rover Scout Activity 1	0-2-0
20000-2002	กิจกรรมลูกเสือวิสามัญ 2 Rover Scout Activity 2	0-2-0
20000-2003	กิจกรรมเสริมสร้างสุจริต จิตอาสา Strengthen Honesty and Volunteerism	0-2-0
20000-2004	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 1 Vocational Organization Activity 1	0-2-0
20000-2005	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 2 Vocational Organization Activity 2	0-2-0
20000-2006	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 3 Vocational Organization Activity 3	0-2-0
20000-2007	กิจกรรมในสถานประกอบการ 1 Workplace Activity 1	0-2-0
20000-2008	กิจกรรมในสถานประกอบการ 2 Workplace Activity 2	0-2-0
20000-2009	กิจกรรมในสถานประกอบการ 3 Workplace Activity 3	0-2-0
20000-2010	กิจกรรมเสริมสร้างผู้เรียนตามอัธยาศัย 1 Recreational Activity for Learners Development 1	0-2-0
20000-2011	กิจกรรมเสริมสร้างผู้เรียนตามอัธยาศัย 2 Recreational Activity for Learners Development 2	0-2-0
20000-2012	กิจกรรมเสริมสร้างผู้เรียนตามอัธยาศัย 3 Recreational Activity for Learners Development 3	0-2-0
20000*20XX	กิจกรรมนักศึกษาวิชาทหาร/กิจกรรมที่สถานศึกษาจัด Thai Reserve Officer Training Corps Student/College Activities	0-2-0

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ปฏิบัติตามตามกฎระเบียบ มีจิตสำนึกที่ดี อนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมไทย โดยใช้กระบวนการลูกเสือวิสามัญตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการ พิธีการ ทักษะทางลูกเสือวิสามัญ และกิจกรรมที่เสริมสร้างการเป็นพลเมืองดี
2. มีทักษะการปฏิบัติตามหลักการลูกเสือวิสามัญ และเป็นพลเมืองที่ดี
3. มีจิตสำนึกและกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์สุจริต และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น
4. ประยุกต์ใช้ทักษะลูกเสือเพื่อให้บริการ และบำเพ็ญประโยชน์ต่อชุมชน ท้องถิ่น

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับกิจกรรมลูกเสือวิสามัญ 1 ตามหลักการและกระบวนการลูกเสือวิสามัญ
2. วางแผนและปฏิบัติกิจกรรม พิธีการ ทักษะทางลูกเสือวิสามัญ และกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการเป็นพลเมืองดี สัญลักษณ์ลูกเสือ ทักษะชีวิต ชีวิตวิถีใหม่ และการเฝ้าระวังป้องกันการชดกันแห่งผลประโยชน์สาธารณะ
3. บำเพ็ญประโยชน์ต่อชุมชนและท้องถิ่นตามสถานการณ์
4. ปฏิบัติตนตามคำปฏิญาณ กฎ ระเบียบ และคติพจน์ของลูกเสือวิสามัญ
5. ปฏิบัติกิจกรรมลูกเสือวิสามัญ 1 โดยการลงมือปฏิบัติ กระบวนการกลุ่ม การโค้ชชิ่ง และการประเมินผล
6. ประยุกต์ใช้ทักษะลูกเสือเพื่อการให้บริการ และบำเพ็ญประโยชน์ในชีวิตประจำวัน ต่อชุมชน ท้องถิ่น

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติกิจกรรมตามคำปฏิญาณ กฎ ระเบียบ คติพจน์ของลูกเสือวิสามัญ กิจกรรมความเป็นไทย กิจกรรมส่งเสริมทางศาสนา ศิลปวัฒนธรรม ประเพณีไทย กิจกรรมบำเพ็ญสาธารณประโยชน์ ทักษะลูกเสือเพื่อให้บริการ กิจกรรมการสร้างวินัย ความเป็นระเบียบเรียบร้อย กิจกรรมการเขียนแผนธุรกิจตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง กิจกรรมความปลอดภัยของบุคคล ชุมชน และสังคม

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ปฏิบัติตนตามกฎระเบียบ มีระเบียบวินัย มีจิตสำนึกในการป้องกันการทุจริต อนุรักษ์สิ่งแวดล้อม และให้บริการต่อชุมชน โดยกระบวนการลูกเสือวิสามัญ เพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการ พิธีการ ทักษะทางลูกเสือวิสามัญ และกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการเป็นพลเมืองดี สัญลักษณ์ลูกเสือ ทักษะชีวิต ชีวิตวิถีใหม่ และการต่อต้านการทุจริต
2. มีทักษะการปฏิบัติตามคำปฏิญาณ กฎ ระเบียบ คติพจน์ของลูกเสือวิสามัญ และการเป็นพลเมืองที่ดี
3. มีจิตสำนึกและกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์สุจริต จิตบริการ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น
4. สามารถประยุกต์ใช้ทักษะทางลูกเสือในการอยู่ค่ายพักแรม การจัดกิจกรรม และการบริการชุมชน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับกิจกรรมลูกเสือวิสามัญ 2 ตามหลักการและกระบวนการของลูกเสือวิสามัญ
2. วางแผนและปฏิบัติกิจกรรม พิธีการ ทักษะทางลูกเสือวิสามัญ และกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการเป็นพลเมืองดี สัญลักษณ์ลูกเสือ ทักษะชีวิต ชีวิตวิถีใหม่ และการต่อต้านการทุจริต
3. ปฏิบัติตนตามคำปฏิญาณ กฎ ระเบียบ คติพจน์ของลูกเสือวิสามัญ และการเป็นพลเมืองที่ดี
4. ปฏิบัติกิจกรรมระเบียบวินัย กิจกรรมกลางแจ้งเดินทางไกลและอยู่ค่ายพักแรม กิจกรรมบริการชุมชน กิจกรรมสิ่งแวดล้อมศึกษากับการพัฒนาที่ยั่งยืน และกิจกรรมนักพัฒนาแนวคิดการต่อต้านทุจริต
5. ปฏิบัติกิจกรรมลูกเสือวิสามัญ 2 โดยการลงมือปฏิบัติ กระบวนการกลุ่ม การโค้ชชิ่ง และการประเมินผล
6. ประยุกต์ใช้ทักษะทางลูกเสือในการอยู่ค่ายพักแรม การจัดกิจกรรม และการบริการชุมชน

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติกิจกรรมตามคำปฏิญาณ กฎ ระเบียบ คติพจน์ของลูกเสือวิสามัญ กิจกรรมระเบียบวินัย กิจกรรมกลางแจ้ง กิจกรรมเดินทางไกลและอยู่ค่ายพักแรม กิจกรรมบริการชุมชน กิจกรรมสิ่งแวดล้อมศึกษากับการพัฒนาที่ยั่งยืน กิจกรรมนักพัฒนาแนวคิดการต่อต้านทุจริต

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

มีจิตสำนึกที่ยึดมั่นความซื่อสัตย์สุจริต เป็นพลเมืองดีของสังคม มีจิตอาสา และปฏิบัติตนตามพระบรมราโชบาย

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจความสำคัญและหลักในการประพฤติปฏิบัติตนเป็นคนดีตามพระบรมราโชบาย มีคุณธรรม จริยธรรม และการสร้างสังคมที่ไม่ทนต่อการทุจริต
2. มีทักษะการคิด วิเคราะห์ ตัดสินใจ ประพฤติปฏิบัติตนตามพระบรมราโชบาย หลักธรรม กฎระเบียบ วัฒนธรรม อันดีงามของสังคม การแยกแยะระหว่างประโยชน์ส่วนตนและส่วนรวม และการป้องกันการทุจริต
3. มีจิตสำนึกและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติกิจกรรมด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์สุจริต จิตอาสา และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น
4. สามารถประยุกต์ใช้หลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงในการป้องกันการทุจริตและการเป็นคนดีของสังคม

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับกิจกรรมเสริมสร้างสุจริต จิตอาสา ตามหลักการและกระบวนการป้องกันการทุจริต
2. วิเคราะห์และตัดสินใจปฏิบัติในสิ่งที่ควรปฏิบัติและไม่ปฏิบัติในสิ่งที่ไม่ควรปฏิบัติ
3. ประพฤติปฏิบัติตนตามพระบรมราโชบาย มีคุณธรรม จริยธรรม และการเป็นคนดีที่ไม่ทนต่อการทุจริต
4. ปฏิบัติกิจกรรมเพื่อเสริมสร้างจิตพอเพียงด้านทุจริต กิจกรรมแยกแยะระหว่างประโยชน์ส่วนตนและส่วนรวม กิจกรรมวิเคราะห์สินน้ำใจและสินบน กิจกรรมความไม่ทนต่อการทุจริต และกิจกรรมพลเมืองดีกับความรับผิดชอบต่อสังคม
5. ปฏิบัติกิจกรรมเสริมสร้างสุจริต จิตอาสา โดยการลงมือปฏิบัติ กระบวนการกลุ่ม การโค้ชชิ่ง และการประเมินผล
6. ประยุกต์ใช้หลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงในการป้องกันการทุจริตและการเป็นคนดีของสังคม

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติกิจกรรมตามพระบรมราโชบายสู่การเป็นคนดี กิจกรรมจิตพอเพียงด้านทุจริต กิจกรรมแยกแยะระหว่างประโยชน์ส่วนตนและส่วนรวม กิจกรรมวิเคราะห์สินน้ำใจและสินบน กิจกรรมความไม่ทนต่อการทุจริต กิจกรรมพลเมืองดีกับความรับผิดชอบต่อสังคม

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

มีทักษะทางวิชาการ วิชาชีพ การจัดกิจกรรมพัฒนาคุณภาพชีวิต และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการเสริมสร้างทักษะวิชาการและวิชาชีพ การพัฒนาคุณภาพชีวิต การพัฒนาองค์กร ชุมชน และสังคม
2. วางแผน ลงมือปฏิบัติ การโค้ชชิ่ง การประเมินผล และปรับปรุงการทำงานในการร่วมกิจกรรมองค์การวิชาชีพ
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย พอเพียง ซื่อสัตย์ จิตอาสา มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น
4. สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดกิจกรรมองค์การวิชาชีพ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับกิจกรรมองค์การวิชาชีพตามหลักการและกระบวนการ
2. ใช้กระบวนการกลุ่ม การโค้ชชิ่ง เทคโนโลยีดิจิทัล การเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดีในการร่วมองค์การวิชาชีพ
3. วางแผนและปฏิบัติกิจกรรมองค์การวิชาชีพตามหลักการ กระบวนการ ลักษณะและวัตถุประสงค์ของกิจกรรม
4. ปฏิบัติตนตามระเบียบข้อบังคับขององค์การวิชาชีพ
5. ประเมินผลและปรับปรุงการทำกิจกรรมองค์การวิชาชีพ
6. ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดกิจกรรมองค์การวิชาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติกิจกรรมเสริมสร้างทักษะวิชาการและวิชาชีพ กิจกรรมพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมชมรมวิชาชีพ กิจกรรมเกี่ยวกับชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์ กิจกรรมส่งเสริมระบอบประชาธิปไตย กิจกรรมอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม กิจกรรมอื่น ๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อชุมชนและท้องถิ่น

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

มีทักษะทางวิชาการ วิชาชีพ การจัดกิจกรรมพัฒนาคุณภาพชีวิต และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการเสริมสร้างทักษะวิชาการและวิชาชีพ การพัฒนาคุณภาพชีวิต การพัฒนาองค์กร ชุมชน และสังคม
2. วางแผน ลงมือปฏิบัติ การโค้ชชิ่ง การประเมินผล และปรับปรุงการทำงานในการร่วมกิจกรรมองค์การวิชาชีพ
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย พอเพียง ซื่อสัตย์ จิตอาสา มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น
4. สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดกิจกรรมองค์การวิชาชีพ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับกิจกรรมองค์การวิชาชีพตามหลักการและกระบวนการ
2. ใช้กระบวนการกลุ่ม การโค้ชชิ่ง เทคโนโลยีดิจิทัล การเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดีในการร่วมองค์การวิชาชีพ
3. วางแผนและปฏิบัติกิจกรรมองค์การวิชาชีพตามหลักการ กระบวนการ ลักษณะและวัตถุประสงค์ของกิจกรรม
4. ปฏิบัติตนตามระเบียบข้อบังคับขององค์การวิชาชีพ
5. ประเมินผลและปรับปรุงการทำกิจกรรมองค์การวิชาชีพ
6. ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดกิจกรรมองค์การวิชาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติกิจกรรมเสริมสร้างทักษะวิชาการและวิชาชีพ กิจกรรมพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมชมรมวิชาชีพ กิจกรรมเกี่ยวกับชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์ กิจกรรมส่งเสริมระบอบประชาธิปไตย กิจกรรมอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม กิจกรรมอื่น ๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อชุมชนและท้องถิ่น

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

มีทักษะทางวิชาการ วิชาชีพ การจัดกิจกรรมพัฒนาคุณภาพชีวิต และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการเสริมสร้างทักษะวิชาการและวิชาชีพ การพัฒนาคุณภาพชีวิต การพัฒนาองค์กร ชุมชน และสังคม
2. วางแผน ลงมือปฏิบัติ การโค้ชชิ่ง การประเมินผล และปรับปรุงการทำงานในการร่วมกิจกรรมองค์การวิชาชีพ
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย พอเพียง ซื่อสัตย์ จิตอาสา มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น
4. สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดกิจกรรมองค์การวิชาชีพ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับกิจกรรมองค์การวิชาชีพตามหลักการและกระบวนการ
2. ใช้กระบวนการกลุ่ม การโค้ชชิ่ง เทคโนโลยีดิจิทัล การเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดีในการร่วมองค์การวิชาชีพ
3. วางแผนและปฏิบัติกิจกรรมองค์การวิชาชีพตามหลักการ กระบวนการ ลักษณะและวัตถุประสงค์ของกิจกรรม
4. ปฏิบัติตนตามระเบียบข้อบังคับขององค์การวิชาชีพ
5. ประเมินผลและปรับปรุงการทำกิจกรรมองค์การวิชาชีพ
6. ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดกิจกรรมองค์การวิชาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติกิจกรรมเสริมสร้างทักษะวิชาการและวิชาชีพ กิจกรรมพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมชมรมวิชาชีพ กิจกรรมเกี่ยวกับชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์ กิจกรรมส่งเสริมระบอบประชาธิปไตย กิจกรรมอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม กิจกรรมอื่น ๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อชุมชนและท้องถิ่น

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

มีทักษะวิชาการ วิชาชีพ การจัดกิจกรรมในสถานประกอบการ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการเสริมสร้างทักษะประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพ การพัฒนาคุณภาพชีวิต การพัฒนาองค์กร ชุมชน สังคม ระเบียบ ข้อบังคับของสถานประกอบการ และทักษะการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ
2. วางแผน ดำเนินการปฏิบัติ การโค้ชชิ่ง การประเมินผลและปรับปรุงการทำงานในสถานประกอบการ
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย พอเพียง ซื่อสัตย์ จิตอาสา มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น
4. สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดกิจกรรมสถานประกอบการ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับกิจกรรมในสถานประกอบการตามหลักการและกระบวนการ
2. ใช้ทักษะการโค้ชชิ่ง เทคโนโลยีดิจิทัล และการเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดีในการร่วมกิจกรรมในสถานประกอบการ
3. ปฏิบัติตนตามระเบียบข้อบังคับของสถานประกอบการตามมาตรฐานที่กำหนด
4. ปฏิบัติกิจกรรมเสริมสร้างทักษะและประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพ กิจกรรมเสริมสร้างตามระเบียบข้อบังคับของสถานประกอบการ กิจกรรมการพัฒนาบุคลิกภาพและความรับผิดชอบต่อสังคม กิจกรรมส่งเสริมความปลอดภัยในที่ทำงาน กิจกรรมเสริมสร้างการบริหารงานคุณภาพในสถานประกอบการ หรือกิจกรรมอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ
5. ประเมินผลและปรับปรุงการทำกิจกรรมในสถานประกอบการ
6. ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดกิจกรรมสถานประกอบการ

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติกิจกรรมเสริมสร้างทักษะ ประสบการณ์วิชาการ วิชาชีพ กิจกรรมเสริมสร้างตามระเบียบข้อบังคับของสถานประกอบการ กิจกรรมการพัฒนาบุคลิกภาพ ความรับผิดชอบต่อสังคม กิจกรรมส่งเสริมความปลอดภัยในที่ทำงาน กิจกรรมเสริมสร้างการบริหารงานคุณภาพในสถานประกอบการ หรือกิจกรรมอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

มีทักษะวิชาการ วิชาชีพ การจัดกิจกรรมในสถานประกอบการ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการเสริมสร้างทักษะประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพ การพัฒนาคุณภาพชีวิต การพัฒนาองค์กร ชุมชน สังคม ระเบียบ ข้อบังคับของสถานประกอบการ และทักษะการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ
2. วางแผน ดำเนินการปฏิบัติ การโค้ชชิ่ง การประเมินผลและปรับปรุงการทำงานในสถานประกอบการ
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย พอเพียง ซื่อสัตย์ จิตอาสา มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น
4. สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดกิจกรรมสถานประกอบการ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับกิจกรรมในสถานประกอบการตามหลักการและกระบวนการ
2. ใช้ทักษะการโค้ชชิ่ง เทคโนโลยีดิจิทัล และการเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดีในการร่วมกิจกรรมในสถานประกอบการ
3. ปฏิบัติตนตามระเบียบข้อบังคับของสถานประกอบการตามมาตรฐานที่กำหนด
4. ปฏิบัติกิจกรรมเสริมสร้างทักษะและประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพ กิจกรรมเสริมสร้างตามระเบียบข้อบังคับของสถานประกอบการ กิจกรรมการพัฒนาบุคลิกภาพและความรับผิดชอบต่อสังคม กิจกรรมส่งเสริมความปลอดภัยในที่ทำงาน กิจกรรมเสริมสร้างการบริหารงานคุณภาพในสถานประกอบการ หรือกิจกรรมอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ
5. ประเมินผลและปรับปรุงการทำกิจกรรมในสถานประกอบการ
6. ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดกิจกรรมสถานประกอบการ

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติกิจกรรมเสริมสร้างทักษะ ประสบการณ์วิชาการ วิชาชีพ กิจกรรมเสริมสร้างตามระเบียบข้อบังคับของสถานประกอบการ กิจกรรมการพัฒนาบุคลิกภาพ ความรับผิดชอบต่อสังคม กิจกรรมส่งเสริมความปลอดภัยในที่ทำงาน กิจกรรมเสริมสร้างการบริหารงานคุณภาพในสถานประกอบการ หรือกิจกรรมอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

มีทักษะวิชาการ วิชาชีพ การจัดกิจกรรมในสถานประกอบการ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการเสริมสร้างทักษะประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพ การพัฒนาคุณภาพชีวิต การพัฒนาองค์กร ชุมชน สังคม ระเบียบ ข้อบังคับของสถานประกอบการ และทักษะการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ
2. วางแผน ดำเนินการปฏิบัติ การโค้ชชิ่ง การประเมินผลและปรับปรุงการทำงานในสถานประกอบการ
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย พอเพียง ซื่อสัตย์ จิตอาสา มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น
4. สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดกิจกรรมสถานประกอบการ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับกิจกรรมในสถานประกอบการตามหลักการและกระบวนการ
2. ใช้ทักษะการโค้ชชิ่ง เทคโนโลยีดิจิทัล และการเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดีในการร่วมกิจกรรมในสถานประกอบการ
3. ปฏิบัติตนตามระเบียบข้อบังคับของสถานประกอบการตามมาตรฐานที่กำหนด
4. ปฏิบัติกิจกรรมเสริมสร้างทักษะและประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพ กิจกรรมเสริมสร้างตามระเบียบข้อบังคับของสถานประกอบการ กิจกรรมการพัฒนาบุคลิกภาพและความรับผิดชอบต่อสังคม กิจกรรมส่งเสริมความปลอดภัยในที่ทำงาน กิจกรรมเสริมสร้างการบริหารงานคุณภาพในสถานประกอบการ หรือกิจกรรมอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ
5. ประเมินผลและปรับปรุงการทำกิจกรรมในสถานประกอบการ
6. ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดกิจกรรมสถานประกอบการ

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติกิจกรรมเสริมสร้างทักษะ ประสบการณ์วิชาการ วิชาชีพ กิจกรรมเสริมสร้างตามระเบียบข้อบังคับของสถานประกอบการ กิจกรรมการพัฒนาบุคลิกภาพ ความรับผิดชอบต่อสังคม กิจกรรมส่งเสริมความปลอดภัยในที่ทำงาน กิจกรรมเสริมสร้างการบริหารงานคุณภาพในสถานประกอบการ หรือกิจกรรมอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

มีทักษะวิชาการ วิชาชีพ การจัดกิจกรรมพัฒนาคุณภาพชีวิต และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการเสริมสร้างทักษะประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพ การพัฒนาคุณภาพชีวิต การพัฒนาองค์กร ชุมชน และสังคม
2. วางแผน ลงมือปฏิบัติ การโค้ชชิ่ง การประเมินผล และปรับปรุงการทำงานในการร่วมกิจกรรมเสริมสร้างคุณภาพผู้เรียนตามอัธยาศัย
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย พอเพียง ซื่อสัตย์ จิตอาสา มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น
4. สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดกิจกรรมเสริมสร้างคุณภาพผู้เรียนตามอัธยาศัย

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับกิจกรรมเสริมสร้างคุณภาพผู้เรียนตามอัธยาศัยตามหลักการและกระบวนการ
2. ใช้กระบวนการกลุ่ม การโค้ชชิ่ง เทคโนโลยีดิจิทัล การเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดีในการร่วมกิจกรรมเสริมสร้างคุณภาพผู้เรียนตามอัธยาศัย
3. วางแผนและปฏิบัติกิจกรรมเสริมสร้างคุณภาพผู้เรียนตามอัธยาศัยตามหลักการ กระบวนการ ลักษณะและวัตถุประสงค์ของกิจกรรม
4. ปฏิบัติกิจกรรมพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมพัฒนาองค์กร ชุมชนและสังคม กิจกรรมเกี่ยวกับชาติ ศาสนา และพระมหากษัตริย์ กิจกรรมจิตอาสา กิจกรรมกีฬาและนันทนาการ กิจกรรมการป้องกันการทุจริต และกิจกรรมอื่น ๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อชุมชนและสังคม
5. ประเมินผลและปรับปรุงการทำงานกิจกรรมเสริมสร้างคุณภาพผู้เรียนตามอัธยาศัย
6. ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดกิจกรรมเสริมสร้างคุณภาพผู้เรียนตามอัธยาศัย

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติกิจกรรมเสริมสร้างทักษะ ประสบการณ์วิชาการ วิชาชีพ กิจกรรมพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมพัฒนาองค์กร ชุมชน สังคม กิจกรรมเกี่ยวกับชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์ กิจกรรมจิตอาสา กิจกรรมกีฬา นันทนาการ กิจกรรมการป้องกันการทุจริต กิจกรรมอื่น ๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อชุมชนและสังคม

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

มีทักษะวิชาการ วิชาชีพ การจัดกิจกรรมพัฒนาคุณภาพชีวิต และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการเสริมสร้างทักษะประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพ การพัฒนาคุณภาพชีวิต การพัฒนาองค์กร ชุมชน และสังคม
2. วางแผน ลงมือปฏิบัติ การโค้ชชิ่ง การประเมินผล และปรับปรุงการทำงานในการร่วมกิจกรรมเสริมสร้างคุณภาพผู้เรียนตามอัธยาศัย
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย พอเพียง ซื่อสัตย์ จิตอาสา มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น
4. สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดกิจกรรมเสริมสร้างคุณภาพผู้เรียนตามอัธยาศัย

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับกิจกรรมเสริมสร้างคุณภาพผู้เรียนตามอัธยาศัยตามหลักการและกระบวนการ
2. ใช้กระบวนการกลุ่ม การโค้ชชิ่ง เทคโนโลยีดิจิทัล การเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดีในการร่วมกิจกรรมเสริมสร้างคุณภาพผู้เรียนตามอัธยาศัย
3. วางแผนและปฏิบัติกิจกรรมเสริมสร้างคุณภาพผู้เรียนตามอัธยาศัยตามหลักการ กระบวนการ ลักษณะและวัตถุประสงค์ของกิจกรรม
4. ปฏิบัติกิจกรรมพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมพัฒนาองค์กร ชุมชนและสังคม กิจกรรมเกี่ยวกับชาติ ศาสนา และพระมหากษัตริย์ กิจกรรมจิตอาสา กิจกรรมกีฬาและนันทนาการ กิจกรรมการป้องกันการทุจริต และกิจกรรมอื่น ๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อชุมชนและสังคม
5. ประเมินผลและปรับปรุงการทำงานกิจกรรมเสริมสร้างคุณภาพผู้เรียนตามอัธยาศัย
6. ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดกิจกรรมเสริมสร้างคุณภาพผู้เรียนตามอัธยาศัย

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติกิจกรรมเสริมสร้างทักษะ ประสบการณ์วิชาการ วิชาชีพ กิจกรรมพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมพัฒนาองค์กร ชุมชน สังคม กิจกรรมเกี่ยวกับชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์ กิจกรรมจิตอาสา กิจกรรมกีฬา นันทนาการ กิจกรรมการป้องกันการทุจริต กิจกรรมอื่น ๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อชุมชนและสังคม

อ้างอิงมาตรฐาน

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

มีทักษะวิชาการ วิชาชีพ การจัดกิจกรรมพัฒนาคุณภาพชีวิต และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการเสริมสร้างทักษะประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพ การพัฒนาคุณภาพชีวิต การพัฒนาองค์กร ชุมชน และสังคม
2. วางแผน ลงมือปฏิบัติ การโค้ชชิ่ง การประเมินผล และปรับปรุงการทำงานในการร่วมกิจกรรมเสริมสร้างคุณภาพผู้เรียนตามอัธยาศัย
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย พอเพียง ซื่อสัตย์ จิตอาสา มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น
4. สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดกิจกรรมเสริมสร้างคุณภาพผู้เรียนตามอัธยาศัย

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับกิจกรรมเสริมสร้างคุณภาพผู้เรียนตามอัธยาศัยตามหลักการและกระบวนการ
2. ใช้กระบวนการกลุ่ม การโค้ชชิ่ง เทคโนโลยีดิจิทัล การเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดีในการร่วมกิจกรรมเสริมสร้างคุณภาพผู้เรียนตามอัธยาศัย
3. วางแผนและปฏิบัติกิจกรรมเสริมสร้างคุณภาพผู้เรียนตามอัธยาศัยตามหลักการ กระบวนการ ลักษณะและวัตถุประสงค์ของกิจกรรม
4. ปฏิบัติกิจกรรมพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมพัฒนาองค์กร ชุมชนและสังคม กิจกรรมเกี่ยวกับชาติ ศาสนา และพระมหากษัตริย์ กิจกรรมจิตอาสา กิจกรรมกีฬาและนันทนาการ กิจกรรมการป้องกันการทุจริต และกิจกรรมอื่น ๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อชุมชนและสังคม
5. ประเมินผลและปรับปรุงการทำงานกิจกรรมเสริมสร้างคุณภาพผู้เรียนตามอัธยาศัย
6. ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดกิจกรรมเสริมสร้างคุณภาพผู้เรียนตามอัธยาศัย

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติกิจกรรมเสริมสร้างทักษะ ประสบการณ์วิชาการ วิชาชีพ กิจกรรมพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมพัฒนาองค์กร ชุมชน สังคม กิจกรรมเกี่ยวกับชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์ กิจกรรมจิตอาสา กิจกรรมกีฬา นันทนาการ กิจกรรมการป้องกันการทุจริต กิจกรรมอื่น ๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อชุมชนและสังคม