

# หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2556

## ประเภทวิชาคหกรรม

### สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

#### จุดประสงค์สาขาวิชา

1. เพื่อให้สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะด้านภาษา วิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ สังคมศึกษา สุขศึกษาและพลศึกษาในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ
2. เพื่อให้มีความรู้และทักษะในหลักการบริหารและจัดการวิชาชีพ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและ หลักการงานอาชีพที่สัมพันธ์เกี่ยวข้องกับการพัฒนาวิชาชีพอาหารและโภชนาการให้ทันต่อ การเปลี่ยนแปลงและความก้าวหน้าของเศรษฐกิจ สังคม และเทคโนโลยี
3. เพื่อให้มีความรู้และทักษะในหลักการและกระบวนการงานพื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับอาชีพอาหารและ โภชนาการ
4. เพื่อให้มีความรู้และทักษะในงานผลิตและบริการทางอาหารและ โภชนาการตามหลักการและ กระบวนการ ในลักษณะครบวงจรเชิงธุรกิจ โดยคำนึงถึงการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า การอนุรักษ์ พลังงานและสิ่งแวดล้อม
5. เพื่อให้สามารถปฏิบัติงานด้านอาหารและ โภชนาการในสถานประกอบการและประกอบอาชีพ อิสระ ใช้ความรู้และทักษะพื้นฐานในการศึกษาต่อระดับสูงขึ้น
6. เพื่อให้สามารถเลือก/ใช้/ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในงานอาชีพอาหารและ โภชนาการ
7. เพื่อให้มีเจตคติและกิริยาที่ดีต่องานอาชีพ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ซื่อสัตย์ ประหยัด อดทน มีวินัย มีความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม ต่อต้านความรุนแรงและสารเสพติด สามารถ พัฒนาตนเองและทำงานร่วมกับผู้อื่น

## มาตรฐานการศึกษาวิชาชีพ

คุณภาพของผู้สำเร็จการศึกษาระดับคุณวุฒิการศึกษาประกาศนียบัตรวิชาชีพ ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประกอบด้วย

### 1. ด้านคุณลักษณะที่พึงประสงค์

- 1.1 คุณธรรม จริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ ความเสียสละ ความซื่อสัตย์สุจริต ความกตัญญู กตเวที ความอดกลั้น การละเว้นสิ่งเสพติดและการพนัน การมีจิตสำนึกและเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพและสังคม
- 1.2 พฤติกรรมลักษณะนิสัย ความมีวินัย ความรับผิดชอบ ความมีมนุษยสัมพันธ์ ความเชื่อมั่นในตนเอง ความรักสามัคคี ความขยัน ประหยัด อดทน การพึ่งตนเอง
- 1.3 ทักษะทางปัญญา ความรู้ในหลักทฤษฎี ความสนใจใฝ่รู้ ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ความสามารถในการคิด วิเคราะห์

### 2. ด้านสมรรถนะหลักและสมรรถนะทั่วไป

- 2.1 สื่อสารโดยใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศในชีวิตประจำวันและในงานอาชีพ
- 2.2 แก้ไขปัญหาในงานอาชีพโดยใช้หลักการและกระบวนการทางวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์
- 2.3 ปฏิบัติตนตามหลักศาสนา วัฒนธรรม ค่านิยม คุณธรรม จริยธรรมทางสังคมและสิทธิหน้าที่พลเมือง
- 2.4 พัฒนาบุคลิกภาพและสุขอนามัยโดยใช้หลักการและกระบวนการด้านสุขศึกษาและพลศึกษา

### 3. ด้านสมรรถนะวิชาชีพ

- 3.1 วางแผน ดำเนินงาน จัดการงานอาชีพตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงการบริหารงาน คุณภาพ การอนุรักษ์ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม หลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัย
- 3.2 ใช้คอมพิวเตอร์และสารสนเทศเพื่องานอาชีพ
- 3.3 ปฏิบัติงานพื้นฐานอาชีพตามหลักและกระบวนการ
- 3.4 สื่อสาร แสวงหาความรู้เสริมสร้างความสัมพันธ์ ระหว่างภาษากับเทคนิคในงานอาชีพ
- 3.5 ประยุกต์ใช้หลักการพื้นฐานงานคหกรรมเพื่อการปฏิบัติงานวิชาชีพอาหารและโภชนาการ และใช้ในชีวิตประจำวัน
- 3.6 เลือกใช้และ/หรือประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการดำเนินงาน
- 3.7 ใช้หลักโภชนาการและหลักสุขาภิบาลในการประกอบอาหารและแปรรูปอาหาร และ ปฏิบัติการประกอบอาหารและแปรรูปอาหาร
- 3.8 บริการอาหารและเครื่องดื่มตามหลักการ
- 3.9 พัฒนางานอาชีพการประกอบอาหารและโภชนาการ
- 3.10 ประยุกต์ใช้ศิลปะและเทคโนโลยีในการออกแบบและจัดตกแต่งอาหาร

### สาขางานอาหารและโภชนาการ

- 3.11 วางแผนดำเนินงานการประกอบอาหาร
- 3.12 เลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์และ/หรือประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการประกอบอาหาร
- 3.13 เลือกใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหาร
- 3.14 ประกอบอาหาร พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารตามกระบวนการและตามหลักโภชนาการ
- 3.15 ออกแบบ จัดตกแต่งอาหารและบรรจุภัณฑ์อาหาร
- 3.16 บริการอาหาร เครื่องดื่ม และจัดจำหน่าย

### สาขางานแปรรูปอาหาร

- 3.11 วางแผนดำเนินงานแปรรูปอาหาร
- 3.12 ใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์และ/หรือประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการแปรรูปอาหาร
- 3.13 ใช้หลักโภชนาการในการแปรรูปอาหาร
- 3.14 แปรรูปเนื้อสัตว์/นํ้านม/สํ้าคํ้า/ผักและผลไม้/ธัญพืช ตามกระบวนการ
- 3.15 ใช้บรรจุภัณฑ์เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์อาหาร
- 3.16 ควบคุมคุณภาพและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

### สาขางานธุรกิจอาหาร

- 3.11 วางแผนดำเนินงานการจัดการธุรกิจอาหาร
- 3.12 ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์และ/หรือประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในงานธุรกิจอาหาร
- 3.13 ใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหารหรือแปรรูปอาหารเพื่อธุรกิจอาหาร
- 3.14 ประกอบอาหารหรือแปรรูปอาหารตามหลักโภชนาการเพื่อธุรกิจ
- 3.15 ออกแบบ จัดตกแต่งอาหารและบรรจุภัณฑ์อาหาร
- 3.16 ดำเนินงานจัดการธุรกิจอาหาร

**โครงสร้าง**  
**หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2556**  
**ประเภทวิชาคหกรรม**  
**สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ**

ผู้สำเร็จการศึกษตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2556 ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ จะต้องศึกษารายวิชาจากหมวดวิชาต่าง ๆ รวมไม่น้อยกว่า 103 หน่วยกิต และเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตร ดังโครงสร้างต่อไปนี้

<b>1. หมวดวิชาทักษะชีวิต</b> ไม่น้อยกว่า	<b>22 หน่วยกิต</b>
1.1 กลุ่มวิชาภาษาไทย (ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต)	
1.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ (ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต)	
1.3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ (ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต)	
1.4 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ (ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต)	
1.5 กลุ่มวิชาสังคมศึกษา (ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต)	
1.6 กลุ่มวิชาสุขศึกษาและพลศึกษา (ไม่น้อยกว่า 2 หน่วยกิต)	
<b>2. หมวดวิชาทักษะวิชาชีพ</b> ไม่น้อยกว่า	<b>71 หน่วยกิต</b>
2.1 กลุ่มทักษะวิชาชีพพื้นฐาน (18 หน่วยกิต)	
2.2 กลุ่มทักษะวิชาชีพเฉพาะ (24 หน่วยกิต)	
2.3 กลุ่มทักษะวิชาชีพเลือก (ไม่น้อยกว่า 21 หน่วยกิต)	
2.4 ฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพ (4 หน่วยกิต)	
2.5 โครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ (4 หน่วยกิต)	
<b>3. หมวดวิชาเลือกเสรี</b> ไม่น้อยกว่า	<b>10 หน่วยกิต</b>
<b>4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร (2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์)</b>	
<b>รวม</b> ไม่น้อยกว่า	<b>103 หน่วยกิต</b>

## 1. หมวดวิชาทักษะชีวิต ไม่น้อยกว่า

22 หน่วยกิต

กำหนดให้เรียนรายวิชาลำดับแรกของแต่ละกลุ่มวิชา และเลือกเรียนรายวิชาอื่นในกลุ่มให้ครบตามหน่วยกิตที่กลุ่มวิชากำหนด สำหรับกลุ่มวิชาสุขศึกษาและพลศึกษาให้เลือกเรียนรายวิชาใดๆ ให้ครบตามหน่วยกิตที่กลุ่มวิชากำหนด โดยให้สอดคล้องหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เรียน รวมไม่น้อยกว่า 22 หน่วยกิต

### 1.1 กลุ่มวิชาภาษาไทย ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท - ป - น
2000-1101	ภาษาไทยพื้นฐาน	2 - 0 - 2
2000-1102	ภาษาไทยเพื่ออาชีพ	1 - 0 - 1
2000-1103	ภาษาไทยธุรกิจ	1 - 0 - 1
2000-1104	การพูดในงานอาชีพ	1 - 0 - 1
2000-1105	การเขียนในงานอาชีพ	1 - 0 - 1
2000-1106	ภาษาไทยเชิงสร้างสรรค์	1 - 0 - 1

### 1.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท - ป - น
2000-1201	ภาษาอังกฤษในชีวิตจริง 1	2 - 0 - 2
2000-1202	ภาษาอังกฤษในชีวิตจริง 2	2 - 0 - 2
2000-1203	ภาษาอังกฤษฟัง – พูด 1	0 - 2 - 1
2000-1204	ภาษาอังกฤษฟัง – พูด 2	0 - 2 - 1
2000-1205	การอ่านสื่อสิ่งพิมพ์ในชีวิตประจำวัน	0 - 2 - 1
2000-1206	การเขียนในชีวิตประจำวัน	0 - 2 - 1
2000-1223	ภาษาอังกฤษสำหรับศิลปะการประกอบอาหาร	0 - 2 - 1
2000-1224	ภาษาอังกฤษสำหรับการประกอบอาหารไทย	0 - 2 - 1

### 1.3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท - ป - น
2000-1301	วิทยาศาสตร์เพื่อพัฒนาทักษะชีวิต	1 - 2 - 2
2000-1303	วิทยาศาสตร์เพื่อพัฒนาอาชีพธุรกิจและบริการ	1 - 2 - 2
2000-1306	โครงการวิทยาศาสตร์	0 - 2 - 1

### 1.4 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท - ป - น
2000-1401	คณิตศาสตร์พื้นฐาน	2 - 0 - 2
2000-1402	คณิตศาสตร์พื้นฐานอาชีพ	2 - 0 - 2
2000-1407	คณิตศาสตร์เพื่อการออกแบบ	2 - 0 - 2

### 1.5 กลุ่มวิชาสังคมศึกษา ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท - ป - น
2000-1501	หน้าที่พลเมืองและศีลธรรม	2 - 0 - 2
2000-1502	ทักษะชีวิตและสังคม	2 - 0 - 2
2000-1503	ภูมิศาสตร์และประวัติศาสตร์ไทย	2 - 0 - 2
2000-1504	อาเซียนศึกษา	1 - 0 - 1
2000-1505	เหตุการณ์ปัจจุบัน	1 - 0 - 1
2000-1506	วัฒนธรรมอาเซียน	1 - 0 - 1

### 1.6 กลุ่มวิชาสุขภาพศึกษาและพลศึกษา ไม่น้อยกว่า 2 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาในกลุ่มสุขภาพศึกษาและกลุ่มพลศึกษา รวมกันไม่น้อยกว่า 2 หน่วยกิต หรือเลือกเรียนรายวิชาในกลุ่มบูรณาการ

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท - ป - น
2000-1601	พลศึกษาเพื่อพัฒนาสุขภาพ	0 - 2 - 1
2000-1602	ทักษะชีวิตในการพัฒนาสุขภาพ	0 - 2 - 1
2000-1603	การออกกำลังกายเพื่อเสริมสร้างสมรรถภาพในการทำงาน	0 - 2 - 1
2000-1604	การป้องกันตนเองจากภัยสังคม	0 - 2 - 1
2000-1605	พลศึกษาเพื่อพัฒนากายภาพเฉพาะทาง	0 - 2 - 1
2000-1606	การจัดระเบียบชีวิตเพื่อความสุข	1 - 0 - 1
2000-1607	เพศวิถีศึกษา	1 - 0 - 1
2000-1608	สิ่งเสพติดศึกษา	1 - 0 - 1
2000-1609	ทักษะการพัฒนาพฤติกรรมสุขภาพ	1 - 2 - 2
2000-1610	การพัฒนาคุณภาพชีวิต	1 - 2 - 2

## 2. หมวดวิชาทักษะวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า

71 หน่วยกิต

### 2.1 กลุ่มทักษะวิชาชีพพื้นฐาน 18 หน่วยกิต ให้เรียนรายวิชาต่อไปนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท - ป - น
2001-1001	ความรู้เกี่ยวกับงานอาชีพ	2 - 0 - 2
2001-2001	คอมพิวเตอร์และสารสนเทศเพื่องานอาชีพ	1 - 2 - 2
2400-1001	ผ้าและการแต่งกาย	1 - 4 - 3
2400-1002	อาหารครอบครัว	1 - 4 - 3
2400-1003	ศิลปประดิษฐ์	1 - 4 - 3
2400-1004	ศิลปะและการออกแบบ	1 - 3 - 2
2404-1001	โภชนาการ	2 - 2 - 3

## 2.2 กลุ่มทักษะวิชาชีพเฉพาะ 24 หน่วยกิต ให้เรียนรายวิชาต่อไปนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท - ป - น
2404-2001	การประกอบอาหาร	1 - 4 - 3
2404-2002	อาหารไทยเบื้องต้น	1 - 4 - 3
2404-2003	ขนมไทยเบื้องต้น	1 - 4 - 3
2404-2004	การถนอมอาหารเบื้องต้น	1 - 4 - 3
2404-2005	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	1 - 3 - 2
2404-2006	ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร	1 - 4 - 3
2404-2007	เบเกอรี่เบื้องต้น	1 - 4 - 3
2404-2008	อาหารนานาชาติ	1 - 3 - 2
2404-2009	การสุขาภิบาลอาหาร	2 - 0 - 2

## 2.3 กลุ่มทักษะวิชาชีพเลือก ไม่น้อยกว่า 21 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาในสาขางานใดสาขางานหนึ่ง หรือเลือกเรียนไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต  
ที่เหลือให้เลือกเรียนรายวิชาจากสาขางานใดหรือหลายสาขางาน รวมกันจนครบหน่วยกิต

### สาขางานอาหารและโภชนาการ

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท - ป - น
2404-2101	อาหารไทยยอดนิยม	0 - 4 - 2
2404-2102	อาหารว่าง	0 - 4 - 2
2404-2103	อาหารท้องถิ่น	1 - 3 - 2
2404-2104	อาหารเพื่อการจัดเลี้ยง	0 - 6 - 2
2404-2105	อาหารพร้อมปรุง	1 - 3 - 2
2404-2106	ขนมไทยเพื่อการค้า	0 - 6 - 2
2404-2107	เบเกอรี่เพื่อการค้า	0 - 6 - 2
2404-2108	เค้กและการแต่งหน้าเค้ก	0 - 6 - 2
2404-2109	เครื่องดื่มและไอศกรีม	1 - 2 - 2
2404-2110	ไอศกรีมและผลิตภัณฑ์นม	1 - 2 - 2
2404-2111	เครื่องดื่มและเครื่องดื่มสมุนไพร	1 - 2 - 2
2404-2112	ศิลปะการผสมเครื่องดื่ม	1 - 3 - 2
2404-2113	อาหารอาเซียน	1 - 3 - 2
2404-2114	อาหารเวียดนาม	1 - 3 - 2
2404-2115	อาหารญี่ปุ่น	1 - 3 - 2

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท - ป - น
2404-2116	อาหารจีน	1 - 3 - 2
2404-2117	อาหารเกาหลี	1 - 3 - 2
2404-2118	อาหารและเครื่องดื่มสมุนไพร	1 - 3 - 2
2404-2119	อาหารบุคคลภาวะพิเศษ	1 - 3 - 2
2404-2120	อาหารบำบัดโรค	1 - 3 - 2
2404-2121	อาหารลดน้ำหนัก	1 - 3 - 2
2404-2122	อาหารชีวจิต	1 - 3 - 2
2404-2123	อาหารสมุนไพร	1 - 3 - 2
2404-2124	อาหารโรงพยาบาล	1 - 3 - 2
2404-2125	อาหารมังสวิรัต	1 - 3 - 2
2404-2126	อาหารเด็ก	1 - 2 - 2
2404-2127	อาหารผู้สูงอายุ	1 - 2 - 2
2404-2128	การบรรจุภัณฑ์อาหาร	1 - 2 - 2
2404-2129	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	1 - 4 - 3
2404-2130	การจัดการร้านอาหาร	1 - 2 - 2
2404-2131	ใบตองและแกะสลักเพื่องานอาหาร	1 - 3 - 2
2404-2132	การจัดตกแต่งโต๊ะอาหาร	1 - 2 - 2
2404-2133	ศิลปะและการออกแบบอาหาร	1 - 3 - 2
2404-2134	การนำเสนองานอาหาร	1 - 4 - 3
2406-2111	ความรู้เกี่ยวกับผู้บริโภค	2 - 0 - 2
2001-1002	การเป็นผู้ประกอบการ	2 - 0 - 2
2001-1003	พลังงานและสิ่งแวดล้อม	1 - 2 - 2
2001-1004	อาชีพอนามัยและความปลอดภัย	1 - 2 - 2
<b>รายวิชาทวิภาคี</b>		
2404-5101	ปฏิบัติงานอาหารและโภชนาการ 1	* - * - *
2404-5102	ปฏิบัติงานอาหารและโภชนาการ 2	* - * - *
2404-5103	ปฏิบัติงานอาหารและโภชนาการ 3	* - * - *
2404-5104	ปฏิบัติงานอาหารและโภชนาการ 4	* - * - *
2404-5105	ปฏิบัติงานอาหารและโภชนาการ 5	* - * - *
2404-5106	ปฏิบัติงานอาหารและโภชนาการ 6	* - * - *



### สาขางานการแปรรูปอาหาร

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท - ป - น
2404-2201	การถนอมและแปรรูปอาหาร	1 - 4 - 3
2404-2202	การแปรรูปเนื้อสัตว์	1 - 4 - 3
2404-2203	การแปรรูปผักและผลไม้	1 - 4 - 3
2404-2204	การแปรรูปธัญพืช	1 - 4 - 3
2404-2205	การแปรรูปน้ำมัน	1 - 4 - 3
2404-2206	การแปรรูปสัตว์น้ำ	1 - 4 - 3
2404-2207	ผลิตภัณฑ์อาหารหมัก	1 - 4 - 3
2404-2208	วิทยาศาสตร์การอาหาร	1 - 2 - 2
2404-2209	สารเจือปนอาหาร	2 - 0 - 2
2404-2210	การใช้คอมพิวเตอร์ในธุรกิจอาหาร	1 - 2 - 2

### รายวิชาทวิภาคี

2404-5201	ปฏิบัติงานการแปรรูปอาหาร 1	* - * - *
2404-5202	ปฏิบัติงานการแปรรูปอาหาร 2	* - * - *
2404-5203	ปฏิบัติงานการแปรรูปอาหาร 3	* - * - *
2404-5204	ปฏิบัติงานการแปรรูปอาหาร 4	* - * - *
2404-5205	ปฏิบัติงานการแปรรูปอาหาร 5	* - * - *
2404-5206	ปฏิบัติงานการแปรรูปอาหาร 6	* - * - *

### สาขางานธุรกิจอาหาร

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท - ป - น
2404-2301	ธุรกิจอาหาร	2 - 0 - 2
2404-2302	บัญชีเบื้องต้นเพื่องานธุรกิจอาหาร	2 - 0 - 2
2404-2303	การส่งเสริมการขายสินค้าอาหาร	1 - 2 - 2
2404-2304	การดำเนินธุรกิจอาหาร	1 - 2 - 2
2404-2305	ธุรกิจการจัดเลี้ยง	1 - 3 - 2
2404-2306	ธุรกิจบริการอาหารพร้อมปรุง	1 - 3 - 2
2404-2307	ธุรกิจบริการอาหารพร้อมรับประทานและการจัดส่ง	1 - 3 - 2
2404-2308	ธุรกิจเครื่องดื่มและไอศกรีม	1 - 3 - 2
2404-2309	การจัดแสดงอาหาร	1 - 3 - 2
2404-2310	การประชาสัมพันธ์ธุรกิจอาหาร	2 - 0 - 2
2404-2128	การบรรจุภัณฑ์อาหาร	1 - 2 - 2

### รายวิชาทวิภาคี

2404-5301	ปฏิบัติงานธุรกิจอาหาร 1	* - * - *
2404-5302	ปฏิบัติงานธุรกิจอาหาร 2	* - * - *
2404-5303	ปฏิบัติงานธุรกิจอาหาร 3	* - * - *
2404-5304	ปฏิบัติงานธุรกิจอาหาร 4	* - * - *
2404-5305	ปฏิบัติงานธุรกิจอาหาร 5	* - * - *
2404-5306	ปฏิบัติงานธุรกิจอาหาร 6	* - * - *

สำหรับการจัดการศึกษาระบบทวิภาคี ให้สถานศึกษาร่วมกับสถานประกอบการวิเคราะห์ลักษณะงานของสถานประกอบการ เพื่อนำรายวิชาในกลุ่มทักษะวิชาชีพเฉพาะ และหรือกลุ่มทักษะวิชาชีพเลือก ไปกำหนดรายละเอียดของรายวิชา จัดทำแผนการฝึกอาชีพ การวัดและการประเมินผลรายวิชานั้น ๆ

#### 2.4 ฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพ 4 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชา 2404-8001 ฝึกงาน หรือรายวิชา 2404-8002 ฝึกงาน 1 และ 2404-8003 ฝึกงาน 2

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท - ป - น
2404-8001	ฝึกงาน	* - * - 4
2404-8002	ฝึกงาน 1	* - * - 2
2404-8003	ฝึกงาน 2	* - * - 2

#### 2.5 โครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ 4 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชา 2404-8501 โครงการ หรือรายวิชา 2404-8502 โครงการ 1 และ 2404-8503 โครงการ 2

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท - ป - น
2404-8501	โครงการ	* - * - 4
2404-8502	โครงการ 1	* - * - 2
2404-8503	โครงการ 2	* - * - 2

### 3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า

10 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนตามความถนัดและความสนใจจากรายวิชาที่กำหนด หรือเลือกเรียนจากรายวิชาในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2556 ทุกประเภทวิชา สาขาวิชา หมวดวิชาทักษะชีวิต ทั้งนี้ สถานศึกษาอาจศึกษาหรือสถาบันสามารถพัฒนารายวิชาเพิ่มเติมในหมวดวิชาเลือกเสรีได้ตามบริบทและความต้องการของชุมชนและท้องถิ่น

#### 4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร 2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

สถานศึกษาต้องจัดให้มีกิจกรรมเสริมหลักสูตรไม่น้อยกว่า 2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท - ป - น
2000-2001	กิจกรรมลูกเสือวิสามัญ 1	0 - 2 - 0
2000-2002	กิจกรรมลูกเสือวิสามัญ 2	0 - 2 - 0
2000-2003	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 1	0 - 2 - 0
2000-2004	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 2	0 - 2 - 0
2000-2005	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 3	0 - 2 - 0
2000-2006	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 4	0 - 2 - 0
2000*200x	กิจกรรมนักศึกษาวิชาทหาร / กิจกรรมที่สถานศึกษาหรือ สถานประกอบการจัด	0 - 2 - 0

## คำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2556

ประเภทวิชาคหกรรม

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

## รายวิชาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

2404-1001	โภชนาการ	2 - 2 - 3
2404-2001	การประกอบอาหาร	1 - 4 - 3
2404-2002	อาหารไทยเบื้องต้น	1 - 4 - 3
2404-2003	ขนมไทยเบื้องต้น	1 - 4 - 3
2404-2004	การถนอมอาหารเบื้องต้น	1 - 4 - 3
2404-2005	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	1 - 3 - 2
2404-2006	ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร	1 - 4 - 3
2404-2007	เบเกอรี่เบื้องต้น	1 - 4 - 3
2404-2008	อาหารนานาชาติ	1 - 3 - 2
2404-2009	การสุขาภิบาลอาหาร	2 - 0 - 2
2404-2101	อาหารไทยยอดนิยม	0 - 4 - 2
2404-2102	อาหารว่าง	0 - 4 - 2
2404-2103	อาหารท้องถิ่น	1 - 3 - 2
2404-2104	อาหารเพื่อการจัดเลี้ยง	0 - 6 - 2
2404-2105	อาหารพร้อมปรุง	1 - 3 - 2
2404-2106	ขนมไทยเพื่อการค้า	0 - 6 - 2
2404-2107	เบเกอรี่เพื่อการค้า	0 - 6 - 2
2404-2108	เค้กและการแต่งหน้าเค้ก	0 - 6 - 2
2404-2109	เครื่องดื่มและไอศกรีม	1 - 2 - 2
2404-2110	ไอศกรีมและผลิตภัณฑ์นม	1 - 2 - 2
2404-2111	เครื่องดื่มและเครื่องดื่มสมุนไพร	1 - 2 - 2
2404-2112	ศิลปะการผสมเครื่องดื่ม	1 - 3 - 2
2404-2113	อาหารอาเซียน	1 - 3 - 2
2404-2114	อาหารเวียดนาม	1 - 3 - 2
2404-2115	อาหารญี่ปุ่น	1 - 3 - 2
2404-2116	อาหารจีน	1 - 3 - 2
2404-2117	อาหารเกาหลี	1 - 3 - 2

2404-2118	อาหารและเครื่องดื่มสมุนไพร	1 - 3 - 2
2404-2119	อาหารบุคคลภาวะพิเศษ	1 - 3 - 2
2404-2120	อาหารบำบัดโรค	1 - 3 - 2
2404-2121	อาหารลดน้ำหนัก	1 - 3 - 2
2404-2122	อาหารชีวจิต	1 - 3 - 2
2404-2123	อาหารสมุนไพร	1 - 3 - 2
2404-2124	อาหารโรงพยาบาล	1 - 3 - 2
2404-2125	อาหารมังสวิรัต	1 - 3 - 2
2404-2126	อาหารเด็ก	1 - 2 - 2
2404-2127	อาหารผู้สูงอายุ	1 - 2 - 2
2404-2128	การบรรจุภัณฑ์อาหาร	1 - 2 - 2
2404-2129	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	1 - 4 - 3
2404-2130	การจัดการร้านอาหาร	1 - 2 - 2
2404-2131	ใบตองและแกะสลักเพื่องานอาหาร	1 - 3 - 2
2404-2132	การจัดตกแต่งโต๊ะอาหาร	1 - 2 - 2
2404-2133	ศิลปะและการออกแบบอาหาร	1 - 3 - 2
2404-2134	การนำเสนองานอาหาร	1 - 4 - 3
2404-2201	การถนอมและแปรรูปอาหาร	1 - 4 - 3
2404-2202	การแปรรูปเนื้อสัตว์	1 - 4 - 3
2404-2203	การแปรรูปผักและผลไม้	1 - 4 - 3
2404-2204	การแปรรูปธัญพืช	1 - 4 - 3
2404-2205	การแปรรูปน้ำมัน	1 - 4 - 3
2404-2206	การแปรรูปสัตว์น้ำ	1 - 4 - 3
2404-2207	ผลิตภัณฑ์อาหารหมัก	1 - 4 - 3
2404-2208	วิทยาศาสตร์การอาหาร	1 - 2 - 2
2404-2209	สารเจือปนอาหาร	2 - 0 - 2
2404-2210	การใช้คอมพิวเตอร์ในธุรกิจอาหาร	1 - 2 - 2
2404-2301	ธุรกิจอาหาร	2 - 0 - 2
2404-2302	บัญชีเบื้องต้นเพื่องานธุรกิจอาหาร	2 - 0 - 2
2404-2303	การส่งเสริมการขายสินค้าอาหาร	1 - 2 - 2

2404-2304	การดำเนินธุรกิจอาหาร	1 - 2 - 2
2404-2305	ธุรกิจการจัดเลี้ยง	1 - 3 - 2
2404-2306	ธุรกิจบริการอาหารพร้อมปรุง	1 - 3 - 2
2404-2307	ธุรกิจบริการอาหารพร้อมรับประทานและการจัดส่ง	1 - 3 - 2
2404-2308	ธุรกิจเครื่องดื่มและไอศกรีม	1 - 3 - 2
2404-2309	การจัดแสดงอาหาร	1 - 3 - 2
2404-2310	การประชาสัมพันธ์ธุรกิจอาหาร	2 - 0 - 2
2404-5X0X	วิชาทวิภาคี	* - * - *
2404-800X	ฝึกงาน	* - * - *
2404-850X	โครงการ	* - * - *

**จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้**

1. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับประเภท ชนิดของอาหารหลัก 5 หมู่ของไทย สารอาหาร หน้าที่ของสารอาหาร และปริมาณความต้องการสารอาหาร
2. มีความเข้าใจเกี่ยวกับการย่อยและการดูดซึมอาหาร
3. มีความเข้าใจภาวะโภชนาการ ปัญหาโภชนาการในประเทศไทย และเสนอแนะวิธีแก้ปัญหาโภชนาการในประเทศไทย
4. มีความเข้าใจหลักโภชนาการบุคคลวัยต่าง ๆ ความต้องการปริมาณสารอาหารของบุคคลวัยต่าง ๆ การกำหนดอาหาร การคำนวณความต้องการสารอาหาร การใช้ตารางสารอาหารและการประกอบอาหารของบุคคลวัยต่าง ๆ
5. มีความสามารถกำหนดอาหารและคำนวณความต้องการปริมาณสารอาหารของบุคคลวัยต่าง ๆ จากตารางแสดงคุณค่าอาหารของไทย
6. มีความสามารถประกอบอาหารสำหรับบุคคลวัยต่าง ๆ ตามหลักโภชนาการ
7. ตระหนักถึงความสำคัญของโภชนาการ สามารถนำความรู้ด้านโภชนาการไปใช้เป็นพื้นฐานการเรียนวิชาชีพอาหารและใช้ในชีวิตประจำวัน
8. เห็นคุณค่าของอาหารและโภชนาการสำหรับบุคคลวัยต่าง ๆ
9. มีกิจนิสัยในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบและมีความรับผิดชอบ

**สมรรถนะรายวิชา**

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการทางด้านโภชนาการ
2. กำหนดรายการอาหารและคำนวณคุณค่าอาหารของบุคคลวัยต่าง ๆ ตามหลักโภชนาการ
3. ประกอบอาหารบุคคลวัยต่าง ๆ ตามหลักการและกระบวนการ

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความสำคัญของโภชนาการ ประเภทและชนิดอาหารหลักของไทย สารอาหารและปริมาณความต้องการ การย่อยและการดูดซึมสารอาหาร อาหารแลกเปลี่ยน ภาวะโภชนาการ การกำหนดรายการอาหารและคำนวณคุณค่าอาหาร การประกอบอาหารบุคคลวัยต่าง ๆ



## 2404-2001 การประกอบอาหาร

1 - 4 - 3

## จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคล ความหมายของคำศัพท์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร
2. มีความเข้าใจเกี่ยวกับองค์ประกอบทางกายภาพและทางเคมีของเนื้อสัตว์ นม ไข่ ผัก ผลไม้ ไขมัน ธัญพืช เครื่องเทศ สมุนไพร และเครื่องปรุงรส
3. มีความเข้าใจหลักการเตรียม หลักการหุงต้ม เทคนิคการประกอบอาหารประเภทเนื้อสัตว์ นม ไข่ ผัก ผลไม้ ไขมัน ธัญพืช เครื่องเทศ สมุนไพร และเครื่องปรุงรส และการเก็บรักษาอาหาร
4. มีความสามารถในการเลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมืออุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหาร
5. มีความสามารถเตรียมวัตถุดิบ และประกอบอาหารประเภทเนื้อสัตว์ นม ไข่ ผัก ผลไม้ ไขมัน ธัญพืช เครื่องเทศ สมุนไพร และเครื่องปรุงรส ตัดแปลงและเก็บรักษาอาหาร
6. มีเจตคติที่ดีและกตัญญูในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ ปลอดภัย และมีความรับผิดชอบ

## สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการประกอบอาหาร
2. ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหารตามหลักการและกระบวนการ
3. ใช้อุปกรณ์ในการประกอบอาหารตามหลักการและกระบวนการ
4. ประกอบอาหารตามหลักการและกระบวนการ

## คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคล เครื่องมืออุปกรณ์ วัตถุดิบสำหรับประกอบอาหาร องค์ประกอบทางกายภาพและทางเคมีของเนื้อสัตว์ นม ไข่ ผัก ผลไม้ ไขมัน ธัญพืช เครื่องเทศ สมุนไพร และเครื่องปรุงรส ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพอาหาร ความหมายของคำศัพท์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร หลักการเตรียม วิธีการประกอบอาหารและการเก็บรักษาอาหารประเภทต่าง ๆ

## 2404-2002 อาหารไทยเบื้องต้น

1 - 4 - 3

## จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจเกี่ยวกับพื้นฐานอาหารไทย ประเภทของอาหารไทย การจัดสำรับอาหารไทย เลือก ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ เตรียมและเก็บรักษาวัตถุดิบประเภทอาหารสด อาหารแห้ง เครื่องเทศ สมุนไพร เลือกใช้วัตถุดิบทดแทน ลักษณะที่ดีของอาหารไทย หลักการ วิธีการ และเทคนิคการประกอบอาหารไทย การจัดตกแต่งอาหาร การเก็บรักษาอาหาร การบรรจุภัณฑ์
2. มีความสามารถในการเลือก ใช้วัตถุดิบ ใช้วัตถุดิบทดแทน เลือก ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ ในการประกอบอาหารไทย การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์
3. มีความสามารถจัดสำรับอาหารไทย ประกอบอาหารไทย จัดตกแต่งอาหารและจัดจำหน่าย
4. มีกตัญญูในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความประณีต รอบคอบ มีความคิดสร้างสรรค์ และมีความรับผิดชอบ

**สมรรถนะรายวิชา**

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการประกอบอาหารไทย
2. ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทยตามหลักการและกระบวนการ
3. ใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหารไทยตามหลักการและกระบวนการ
4. ประกอบอาหารไทยตามหลักการและกระบวนการ

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับพื้นฐานอาหารไทย ประเภทของอาหารไทย การจัดสำรับอาหารไทย การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ การเตรียมและการเก็บรักษาวัตถุดิบประเภทอาหารสด อาหารแห้ง เครื่องเทศ สมุนไพร การเลือกใช้วัตถุดิบทดแทน ลักษณะที่ดีของอาหารไทย หลักการ วิธีการ และเทคนิคการประกอบอาหารไทย การจัดตกแต่ง การบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษาอาหาร

2404-2003      **ขนมไทยเบื้องต้น**

1 - 4 - 3

**จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้**

1. มีความเข้าใจประวัติขนมไทย ประเภทขนมไทย ชนิดของขนมไทยประจำท้องถิ่น การใช้เครื่องมืออุปกรณ์ การเก็บรักษาวัตถุดิบ ลักษณะที่ดีของขนมไทย หลักการ วิธีการ และเทคนิคการทำขนมไทย การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษาขนมไทย
2. มีความสามารถในการเตรียมวัตถุดิบ การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการทำขนมไทย การเลือกใช้วัตถุดิบทดแทน
3. มีความสามารถในการทำขนมไทย จัดตกแต่ง บรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา
4. มีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ มีความรับผิดชอบ

**สมรรถนะรายวิชา**

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการประกอบขนมไทย
2. ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบขนมไทยตามหลักการและกระบวนการ
3. ใช้วัตถุดิบในการประกอบขนมไทยตามหลักการและกระบวนการ
4. ประกอบขนมไทยตามหลักการและกระบวนการ
5. ใช้บรรจุภัณฑ์เหมาะสมกับประเภทของขนมไทย

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของขนมไทย ประเภทของขนมไทย ชนิดของขนมไทย ประจำท้องถิ่น การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ การเตรียมและการเก็บรักษาวัตถุดิบ การเลือกใช้วัตถุดิบทดแทน ลักษณะที่ดีของขนมไทย หลักการและเทคนิคการทำขนมไทย การจัดตกแต่ง การบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษาขนมไทย

2404-2004 การถนอมอาหารเบื้องต้น

1 - 4 - 3

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจหลักการ วิธีการถนอมอาหาร สาเหตุการเสื่อมเสียของอาหาร และวิธีป้องกัน เลือก เตรียมวัตถุดิบ เลือก ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการถนอมอาหาร และการบรรจุภัณฑ์
2. มีความสามารถในการเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ และใช้เทคโนโลยีได้เหมาะสมกับงานถนอมอาหาร
3. ตระหนักถึงความสำคัญ และปลอดภัยของการถนอมอาหาร
4. มีความสามารถในการป้องกันการเสื่อมเสียของอาหาร ใช้สารเคมีในการถนอมอาหารได้อย่างปลอดภัย
5. มีความสามารถในการถนอมอาหาร บรรจุภัณฑ์อาหาร และการเก็บรักษา
6. มีเจตคติที่ดีต่อการถนอมอาหาร มีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ ประหยัด คำนึงถึงความปลอดภัย

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการถนอมอาหาร
2. ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ในการถนอมอาหารตามหลักการและกระบวนการ
3. ใช้วัตถุดิบในการถนอมอาหารตามหลักการและกระบวนการ
4. ถนอมอาหารตามหลักการและกระบวนการ
5. ใช้บรรจุภัณฑ์เหมาะสมกับประเภทของอาหาร

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการ วิธีการถนอมอาหาร สาเหตุการเสื่อมเสียของอาหารและวิธีป้องกัน การเลือกและการเตรียมวัตถุดิบ การเลือก การใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการถนอมอาหาร การถนอมอาหารโดยการทำให้แห้ง การใช้ความร้อน การใช้ความเย็น การใช้น้ำตาล การหมักดอง การใช้สารเคมีและอื่นๆ การบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา

2404-2005 การบริการอาหารและเครื่องดื่ม

1 - 3 - 2

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจความหมายของคำศัพท์ที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม คุณสมบัติที่ดีของ พนักงานบริการ รูปแบบของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ประเภทของมื้ออาหาร การเตรียมเลือก ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม การพับผ้าเช็ดปาก การจัดอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร หลักการบริการอาหารและเครื่องดื่ม การบริการอาหารและเครื่องดื่ม
2. มีความสามารถเตรียม เลือก ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม และจัดวางอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร
3. มีความสามารถจัดโต๊ะอาหารได้เหมาะสมกับรูปแบบการจัดเลี้ยง
4. มีความสามารถบริการอาหารและเครื่องดื่มในโอกาสต่าง ๆ ตามลักษณะของการจัดเลี้ยง
5. มีกิจนิสัยในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบ ประณีต และรอบคอบ

**สมรรถนะรายวิชา**

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
2. ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ในการบริการอาหารและเครื่องดื่มตามหลักการและกระบวนการ
3. ใช้วัตถุดิบ วัสดุตกแต่งการบริการอาหารและเครื่องดื่มตามหลักการและกระบวนการ
4. บริการอาหารและเครื่องดื่มตามหลักการและกระบวนการ

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความหมายของคำศัพท์ที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม คุณสมบัติของพนักงานบริการ รูปแบบของการบริการ ความรู้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม ประเภทของมื้ออาหาร การกำหนดรายการอาหาร การเตรียม เลือก ใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ การพับผ้าเช็ดปาก การจัดโต๊ะอาหาร และการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

**2404-2006 ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร****1 - 4 - 3****จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้**

1. มีความเข้าใจการใช้หลักศิลปะในการออกแบบตกแต่งอาหาร การแกะสลักตกแต่งอาหาร การจัดดอกไม้ การเลือกใช้วัสดุและอุปกรณ์ในการตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร
2. มีความสามารถนำหลักศิลปะมาประยุกต์ใช้ในการตกแต่งอาหารและงานอาหาร
3. มีความสามารถออกแบบ เลือกใช้วัสดุและอุปกรณ์ตกแต่งโต๊ะอาหารได้เหมาะสมกับโอกาส และมีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์งาน
4. มีกิจนิสัยในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ มีความรับผิดชอบ มีความสร้างสรรค์

**สมรรถนะรายวิชา**

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการตกแต่งอาหาร และโต๊ะอาหารตามหลักศิลปะ
2. ใช้วัสดุ อุปกรณ์ตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหารตามหลักการและกระบวนการ
3. ออกแบบและตกแต่งอาหารตามโอกาสต่าง ๆ

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการใช้ศิลปะในการตกแต่งอาหาร การแกะสลักตกแต่งอาหาร การจัดดอกไม้ การเลือกใช้วัสดุและอุปกรณ์ในการตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร การออกแบบและตกแต่งอาหาร และโต๊ะอาหารในโอกาสต่าง ๆ

2404-2007 เบเกอร์เบื้องต้น

1 - 4 - 3

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจเกี่ยวกับการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอร์ ประเภทของผลิตภัณฑ์เบเกอร์ เครื่องมือ อุปกรณ์ วัตถุดิบ ลักษณะที่ดีของผลิตภัณฑ์เบเกอร์ หลักการและเทคนิคการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอร์ การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เบเกอร์ก่อนและหลังการบรรจุ การบรรจุภัณฑ์
2. มีความสามารถเลือก ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ เตรียมและเก็บรักษาวัตถุดิบ เก็บรักษาผลิตภัณฑ์ก่อนและหลังการบรรจุ
3. มีความสามารถผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอร์ เลือกใช้บรรจุภัณฑ์ และเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เบเกอร์
4. มีกิตติผลในการทำงานด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบเรียบร้อย มีความรับผิดชอบ มีความคิดสร้างสรรค์

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอร์
2. ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์การผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอร์ตามหลักการและกระบวนการ
3. ใช้วัตถุดิบการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอร์ตามหลักการและกระบวนการ
4. ผลิตและรักษาผลิตภัณฑ์เบเกอร์ตามหลักการและกระบวนการ
5. ใช้บรรจุภัณฑ์เหมาะสมกับประเภทผลิตภัณฑ์เบเกอร์

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอร์ ประเภทของผลิตภัณฑ์เบเกอร์ การเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ การเตรียมและการเก็บรักษาวัตถุดิบ ลักษณะที่ดีของผลิตภัณฑ์เบเกอร์ หลักการและเทคนิคการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอร์ การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เบเกอร์ก่อนและหลังการบรรจุ การบรรจุภัณฑ์

2404-2008 อาหารนานาชาติ

1 - 3 - 2

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจเกี่ยวกับประเภทและลักษณะของอาหารนานาชาติ วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารนานาชาติ การตกแต่ง การเก็บรักษา
2. มีความสามารถในการเลือก เตรียมวัตถุดิบ เลือก ใช้เครื่องมืออุปกรณ์
3. มีความสามารถในการประกอบอาหารนานาชาติ การจัดตกแต่ง และการเก็บรักษาอาหาร
4. มีกิตติผลในการทำงานด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบเรียบร้อย มีความรับผิดชอบ มีความคิดสร้างสรรค์

**สมรรถนะรายวิชา**

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการประกอบอาหารนานาชาติ
2. ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหารนานาชาติตามหลักการและกระบวนการ
3. เตรียมวัตถุดิบในการประกอบอาหารนานาชาติตามหลักการและกระบวนการ
4. ประกอบ ตกแต่ง เก็บรักษาอาหารนานาชาติตามหลักการและกระบวนการ

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับประเภทและลักษณะของอาหารนานาชาติ การเลือกและเตรียมวัตถุดิบ การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารนานาชาติ การจัดตกแต่ง และการเก็บรักษา

**2404-2009 การสุขาภิบาลอาหาร****2 - 0 - 2****จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้**

1. มีความเข้าใจหลักสุขาภิบาลสถานที่ประกอบและจำหน่ายอาหาร อนามัยของผู้ประกอบและบริการอาหาร โทษที่เกิดจากการกินอาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะ อันตรายที่เกิดจากจุลินทรีย์และสารปนเปื้อนในอาหาร การป้องกันพาหะนำโรค การกำจัดขยะมูลฝอย
2. ตระหนักถึงโทษที่เกิดจากการกินอาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะ อันตรายที่เกิดจากจุลินทรีย์และสารปนเปื้อนในอาหาร
3. มีความสามารถป้องกันโทษที่เกิดจากการกินอาหารไม่ถูกสุขลักษณะ ป้องกันอันตรายที่เกิดจากจุลินทรีย์และสารปนเปื้อนในอาหาร และสามารถกำจัดขยะมูลฝอยอย่างถูกวิธี
4. มีความตระหนักในการความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร ไปใช้ในงานอาหาร

**สมรรถนะรายวิชา**

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารตามหลักการและกระบวนการ
2. ประยุกต์ใช้หลักการสุขาภิบาลอาหารในชีวิตประจำวัน

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาเกี่ยวกับหลักสุขาภิบาลสถานที่ประกอบและจำหน่ายอาหาร การดูแลรักษาสุขภาพและสุขอนามัยของผู้ประกอบและให้บริการอาหาร การดูแลรักษาสุขอนามัยในการจัดเก็บ จัดเตรียมและประกอบอาหาร อันตรายที่เกิดจากจุลินทรีย์และสารปนเปื้อนในอาหาร การป้องกันและการตรวจสอบ การเก็บรักษาอาหาร การป้องกันพาหะนำโรค และการกำจัดขยะมูลฝอย

## 2404-2101 อาหารไทยยอดนิยม

0 - 4 - 2

## จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจเกี่ยวกับชนิดของอาหารไทยยอดนิยมประจำภาค และอาหารไทยยอดนิยมนานาชาติ ดำรับมาตรฐาน เครื่องมืออุปกรณ์ วัสดุ วัสดุทดแทน ลักษณะที่ดีของอาหารไทยยอดนิยม หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารไทยยอดนิยม การตกแต่งบรรจุภัณฑ์ เก็บรักษาอาหาร
2. มีความสามารถในการทำและใช้ดำรับมาตรฐาน
3. มีความสามารถในการเลือก ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ การเตรียมและเก็บรักษาวัสดุ การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์
4. มีความสามารถเลือก ใช้วัสดุทดแทน
5. มีความสามารถในการประกอบอาหารไทยยอดนิยม และการเก็บรักษา
6. มีกนิสัยในการทำงานด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบเรียบร้อย มีความรับผิดชอบ

## สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการประกอบอาหารไทยยอดนิยม
2. ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทยยอดนิยมตามหลักการและกระบวนการ
3. ใช้วัสดุในการประกอบอาหารไทยยอดนิยมตามหลักการและกระบวนการ
4. ประกอบอาหารไทยยอดนิยมตามหลักการและกระบวนการ
5. ใช้บรรจุภัณฑ์เหมาะสมกับประเภทของอาหารไทยยอดนิยม

## คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติเกี่ยวกับอาหารไทยยอดนิยมประจำภาค และอาหารไทยยอดนิยมนานาชาติ การดำรับมาตรฐานอาหารไทยยอดนิยม การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ การเตรียมและเก็บรักษาวัสดุ การเลือกใช้วัสดุทดแทน ลักษณะที่ดีของอาหารไทยยอดนิยม หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารไทยยอดนิยม การจัดตกแต่ง การบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษาอาหาร

## 2404-2102 อาหารว่าง

0 - 4 - 2

## จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจเกี่ยวกับ วัสดุและอุปกรณ์ หลักการประกอบอาหารว่าง การจัดตกแต่ง การบรรจุภัณฑ์ และเก็บรักษาอาหาร
2. มีความสามารถในการเตรียม และเก็บรักษาอาหาร
3. มีความสามารถเลือก ใช้บรรจุภัณฑ์
4. มีความสามารถประกอบอาหารว่าง การจัดตกแต่งและบริการ
5. มีกนิสัยในการทำงานด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบเรียบร้อย มีความรับผิดชอบ มีความคิดสร้างสรรค์

**สมรรถนะรายวิชา**

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการประกอบอาหารว่าง
2. ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหารว่างตามหลักการและกระบวนการ
3. ใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหารว่างตามหลักการและกระบวนการ
4. ประกอบอาหารว่างตามหลักการและกระบวนการ
5. ใช้บรรจุภัณฑ์เหมาะสมกับประเภทของอาหารว่าง

**คำอธิบายรายวิชา**

ปฏิบัติเกี่ยวกับการเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ การประกอบอาหารว่าง การจัดตกแต่งและบริการ การบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษาอาหาร

**2404-2103           อาหารท้องถิ่น**

**1 - 3 - 2**

**จุดประสงค์รายวิชา           เพื่อให้**

1. มีความเข้าใจเกี่ยวกับวัตถุดิบและอุปกรณ์ อาหารตามประเพณีและเทศกาลสำคัญ วิธีการและเทคนิค การประกอบอาหารท้องถิ่น การตกแต่งอาหาร บรรจุภัณฑ์และการจัดจำหน่าย
2. มีความสามารถเตรียมวัตถุดิบ เลือก ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ เลือกใช้บรรจุภัณฑ์
3. มีความสามารถจัดอาหารตามประเพณีและเทศกาลสำคัญ
4. มีความสามารถประกอบอาหารท้องถิ่น จัดตกแต่ง จัดจำหน่าย
5. ตระหนักถึงคุณค่าของอาหารท้องถิ่น
6. มีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบเรียบร้อย มีความรับผิดชอบ มีความคิดสร้างสรรค์

**สมรรถนะรายวิชา**

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการประกอบอาหารท้องถิ่น
2. ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหารท้องถิ่นตามหลักการและกระบวนการ
3. ใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหารท้องถิ่นตามหลักการและกระบวนการ
4. ประกอบอาหารท้องถิ่นตามหลักการและกระบวนการ
5. ใช้บรรจุภัณฑ์เหมาะสมกับประเภทของอาหารท้องถิ่น

**คำอธิบายรายวิชา**

ปฏิบัติเกี่ยวกับการใช้วัตถุดิบประกอบอาหารท้องถิ่น การเลือก ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ การจัดอาหารตามประเพณีและเทศกาลสำคัญ วิธีการและเทคนิคการประกอบอาหารท้องถิ่น การตกแต่งอาหาร บรรจุภัณฑ์ และการจัดจำหน่าย



## 2404-2104 อาหารเพื่อการจัดเลี้ยง

0 - 6 - 2

## จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการทำอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง การวางแผนการปฏิบัติงาน การเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์และบุคลากร การกำหนดรายการอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง การดัดแปลงอาหารสร้างและใช้ตำรับมาตรฐาน การเก็บรักษาอาหาร การคิดต้นทุน
2. มีความสามารถในการวางแผนสำหรับประกอบอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง สร้างและใช้ตำรับมาตรฐาน เก็บรักษาอาหาร จัดตกแต่งอาหาร คิดต้นทุน
3. มีความสามารถในการประกอบอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง
4. มีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบเรียบร้อย มีความรับผิดชอบ มีความคิดสร้างสรรค์

## สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการประกอบ การคิดต้นทุนอาหารจัดเลี้ยงตามหลักการและกระบวนการ
2. วางแผนการปฏิบัติงานจัดเลี้ยงตามหลักการและกระบวนการ
3. สร้างและใช้ตำรับอาหารตามหลักการและกระบวนการ
4. กำหนด ดัดแปลง และคิดต้นทุนอาหารจัดเลี้ยงตามหลักการและกระบวนการ
5. ประกอบ ตกแต่ง เก็บรักษาอาหารจัดเลี้ยง ตามหลักการและกระบวนการ

## คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติเกี่ยวกับการประกอบอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง การวางแผน การเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์และบุคลากร การกำหนดรายการอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง การดัดแปลงอาหาร สร้างและใช้ตำรับมาตรฐาน หลักการและวิธีการประกอบอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง การเก็บรักษาอาหาร การจัดตกแต่ง การคิดต้นทุน

## 2404-2105 อาหารพร้อมปรุง

1 - 3 - 2

## จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจเกี่ยวกับความหมายและประเภทของอาหารพร้อมปรุง เครื่องมืออุปกรณ์ การเลือกซื้อ เตรียม และเก็บรักษาวัตถุดิบ และวัตถุดิบทดแทน ลักษณะที่ดีของอาหารพร้อมปรุง หลักการและเทคนิคการจัดอาหารพร้อมปรุง บรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา การจัดจำหน่าย
2. มีความสามารถในการเลือก ใช้เครื่องมืออุปกรณ์
3. มีความสามารถในการเตรียมและเก็บรักษาวัตถุดิบ
4. มีความสามารถในการเลือก ใช้วัตถุดิบทดแทน
5. มีความสามารถในการจัดอาหารพร้อมปรุง การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ เก็บรักษา และจัดจำหน่ายอาหารพร้อมปรุง
6. มีกิจนิสัยในการปฏิบัติงานด้วยความละเอียดรอบคอบ สะอาด ประหยัด ประณีต มีความรับผิดชอบ

**สมรรถนะรายวิชา**

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการเลือก การเตรียม การจัด การเก็บรักษา การจัดจำหน่ายอาหารพร้อมปรุงตามหลักการและกระบวนการ
2. ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ บรรจุภัณฑ์ในการจัดอาหารพร้อมปรุงตามหลักการและกระบวนการ
3. ใช้วัตถุดิบทดแทน และเก็บรักษาในการจัดอาหารพร้อมปรุงตามหลักการและกระบวนการ
4. จัดและจำหน่ายอาหารพร้อมปรุงตามหลักการและกระบวนการ

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความหมายและประเภทของอาหารพร้อมปรุง การเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ การเลือกซื้อ เตรียมและเก็บรักษาวัตถุดิบ การเลือกใช้วัตถุดิบทดแทน ลักษณะที่ดีของอาหารพร้อมปรุง หลักการและเทคนิคการจัดอาหารพร้อมปรุง การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษาอาหารพร้อมปรุง และการจัดจำหน่าย

2404-2106 **ขนมไทยเพื่อการค้า**

0 - 6 - 2

**จุดประสงค์รายวิชา** เพื่อให้

1. มีความเข้าใจเกี่ยวกับชนิดและลักษณะของขนมไทยเพื่อการค้า ขนมไทยในเทศกาลต่าง ๆ ดำรับมาตรฐานขนมไทย เครื่องมืออุปกรณ์ วัตถุดิบ และวัตถุดิบทดแทน ลักษณะที่ดีของขนมไทย หลักการและเทคนิคการประกอบขนมไทย การตกแต่ง บรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา การคิดต้นทุนและการจัดจำหน่าย
2. มีความสามารถเลือก ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ เตรียมและเก็บรักษาวัตถุดิบ เลือกใช้วัตถุดิบทดแทน
3. มีความสามารถสร้างตำรับมาตรฐานขนมไทย
4. มีความสามารถประกอบขนมไทยเพื่อการค้า จัดตกแต่ง เลือกใช้บรรจุภัณฑ์ เก็บรักษา การตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ คิดต้นทุนและจัดจำหน่าย
5. มีกนิสัยในการทำงานด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบเรียบร้อย มีความรับผิดชอบ มีความคิดสร้างสรรค์

**สมรรถนะรายวิชา**

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการ การประกอบขนมไทยเพื่อการค้า
2. สร้างตำรับมาตรฐานตามหลักการ
3. ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบขนมไทยตามหลักการและกระบวนการ
4. ใช้วัตถุดิบในการประกอบขนมไทยตามหลักการและกระบวนการ
5. ประกอบ ตรวจสอบคุณภาพ และเก็บรักษาขนมไทยเพื่อการค้าตามหลักการและกระบวนการ
6. ใช้บรรจุภัณฑ์เหมาะสมกับประเภทของขนมไทย
7. คิดต้นทุน จำหน่ายขนมไทยเพื่อการค้าตามหลักการและกระบวนการ

### คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติเกี่ยวกับการทำขนมไทยเพื่อการค้า ขนมไทยในเทศกาลต่างๆ การสร้างตำรับมาตรฐานขนมไทย การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ การเตรียมและเก็บรักษาวัตถุดิบ การเลือกใช้วัตถุดิบทดแทน ลักษณะที่ดีของขนมไทย หลักการและเทคนิคการทำขนมไทยเพื่อการค้า การจัดตกแต่ง การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา การตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ การคิดต้นทุนและการจัดจำหน่าย

**2404-2107      เบเกอรี่เพื่อการค้า**

**0 - 6 - 2**

**จุดประสงค์รายวิชา      เพื่อให้**

1. มีความเข้าใจเกี่ยวกับชนิดและลักษณะของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่เพื่อการค้า การพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ ตำรับมาตรฐาน เครื่องมืออุปกรณ์ วัตถุดิบ ลักษณะที่ดีของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่เพื่อการค้า หลักการและเทคนิคการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่เพื่อการค้า การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ก่อนและหลังการบรรจุ การตรวจสอบคุณภาพ การบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่
2. มีความสามารถเลือก ใช้ อุปกรณ์เครื่องมือ เตรียมและเก็บรักษาวัตถุดิบ วัตถุดิบ เก็บรักษาผลิตภัณฑ์ก่อนและหลังการบรรจุ
3. มีความสามารถสร้างตำรับมาตรฐานผลิตภัณฑ์เบเกอรี่
4. มีความสามารถผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ เลือกใช้บรรจุภัณฑ์ เก็บรักษาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ การตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ การคิดต้นทุนและการจัดจำหน่าย
5. มีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบเรียบร้อย มีความรับผิดชอบ มีความคิดสร้างสรรค์

### สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่
2. สร้าง ใช้ตำรับมาตรฐานตามหลักการ
3. ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ในการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ตามหลักการและกระบวนการ
4. ใช้วัตถุดิบในการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ตามหลักการและกระบวนการ
5. ผลิต พัฒนา ตรวจสอบคุณภาพ และเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ตามหลักการและกระบวนการ
6. ใช้บรรจุภัณฑ์เหมาะสมกับประเภทของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่
7. คิดต้นทุน จำหน่ายผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ตามหลักการและกระบวนการ

### คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เบเกอรี่เพื่อการค้า การพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ สร้างและใช้ตำรับมาตรฐาน การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ การเตรียมและเก็บรักษาวัตถุดิบ ลักษณะที่ดีของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่เพื่อการค้า หลักการและเทคนิคการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่เพื่อการค้า การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ก่อนและหลังการบรรจุ การตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์ การคิดต้นทุนและการจัดจำหน่าย

**2404-2108      เค้กและการแต่งหน้าเค้ก****0 - 6 - 2****จุดประสงค์รายวิชา      เพื่อให้**

1. มีความเข้าใจเกี่ยวกับ วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ในการทำเค้กและแต่งหน้าเค้ก หลักการและเทคนิคการผลิตเค้ก ชนิดของวัสดุที่ใช้ตกแต่ง หลักการและเทคนิคการแต่งหน้าเค้ก และการบรรจุภัณฑ์
2. มีความสามารถในการเลือก ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ เตรียมและเก็บรักษาวัตถุดิบ การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์
3. มีความสามารถในการผลิตเค้ก ออกแบบ และแต่งหน้าเค้กแบบต่างๆ การบรรจุภัณฑ์ เก็บรักษา คิดต้นทุน และจัดจำหน่าย
4. มีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความประณีต รอบคอบ ประหยัด รับผิดชอบ มีความคิดสร้างสรรค์

**สมรรถนะรายวิชา**

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการการแต่งหน้าเค้ก
2. ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ในการแต่งหน้าเค้กตามหลักการและกระบวนการ
3. ใช้วัตถุดิบการผลิตเค้ก และวัสดุการแต่งหน้าเค้กตามหลักการและกระบวนการ
4. ผลิตเค้ก ออกแบบ ตกแต่งหน้าเค้ก เก็บรักษาตามหลักการและกระบวนการ
5. ใช้บรรจุภัณฑ์เหมาะสมกับประเภทของเค้ก
6. คิดต้นทุน จำหน่ายตามหลักการและกระบวนการ

**คำอธิบายรายวิชา**

ปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกใช้วัตถุดิบและการเก็บรักษา การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ หลักการและเทคนิคการผลิตเค้ก การผลิตเค้กชนิดต่างๆ ชนิดของวัสดุที่ใช้ตกแต่ง หลักการ เทคนิคการแต่งหน้าเค้ก ออกแบบและแต่งหน้าเค้กแบบต่างๆ การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา การคิดต้นทุนและการจัดจำหน่าย

**2404-2109      เครื่องดื่มและไอศกรีม****1 - 2 - 2****จุดประสงค์รายวิชา      เพื่อให้**

1. มีความเข้าใจเกี่ยวกับประเภทเครื่องดื่มและไอศกรีม การเลือก การเตรียม และการเก็บรักษา วัตถุดิบ การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ หลักการและเทคนิคการทำเครื่องดื่มและไอศกรีม การจัดตกแต่ง บรรจุภัณฑ์ และการเก็บรักษา
2. มีความสามารถในการเลือก เตรียม และเก็บรักษาวัตถุดิบ
3. มีความสามารถในการเลือก ใช้เครื่องมืออุปกรณ์
4. มีความสามารถในการทำเครื่องดื่ม ไอศกรีม การตกแต่ง การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ และการเก็บรักษาเครื่องดื่มและไอศกรีม
5. มีกิจนิสัยในการปฏิบัติงานด้วยความขยัน ซื่อสัตย์ รอบคอบ สะอาด ประหยัด และมีความรับผิดชอบ

### สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับเครื่องดัดและไอศกรีมตามหลักการและกระบวนการ
2. ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ บรรจุภัณฑ์เครื่องดัดและไอศกรีมตามหลักการและกระบวนการ
3. เตรียม เก็บรักษาวัตถุดิบการทำเครื่องดัดและไอศกรีมตามหลักการและกระบวนการ
4. ตกแต่ง เก็บรักษาเครื่องดัดและไอศกรีมตามหลักการและกระบวนการ

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับประเภทเครื่องดัดและไอศกรีม การเลือก เตรียม และการเก็บรักษาวัตถุดิบ การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ หลักการและเทคนิคการทำเครื่องดัดและไอศกรีม การจัดตกแต่ง การบรรจุภัณฑ์ และการเก็บรักษา

### 2404-2110 ไอศกรีมและผลิตภัณฑ์นม

1 - 2 - 2

#### จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจเกี่ยวกับไอศกรีมและผลิตภัณฑ์นม การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการเตรียมและผลิตไอศกรีมและผลิตภัณฑ์นม การเตรียมและเก็บรักษาวัตถุดิบ ประเภทของไอศกรีมและผลิตภัณฑ์นม ลักษณะที่ดีของไอศกรีมและผลิตภัณฑ์นม หลักการและเทคนิคการผลิตไอศกรีมและผลิตภัณฑ์นม การตกแต่ง บรรจุภัณฑ์ และการเก็บรักษา
2. มีความสามารถในการเลือก ใช้เครื่องมืออุปกรณ์
3. มีความสามารถในการเตรียมและเก็บรักษาวัตถุดิบ
4. มีความสามารถในการผลิตไอศกรีมและผลิตภัณฑ์นม จัดตกแต่ง เลือกใช้บรรจุภัณฑ์ และเก็บรักษาไอศกรีมและผลิตภัณฑ์นม
5. มีกิจนิสัยในการปฏิบัติงานด้วยความละเอียดรอบคอบ สะอาด ขยัน ประหยัด มีความรับผิดชอบ มีความคิดสร้างสรรค์

### สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับไอศกรีมและผลิตภัณฑ์นมตามหลักการและกระบวนการ
2. ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ บรรจุภัณฑ์ไอศกรีมและผลิตภัณฑ์นมตามหลักการและกระบวนการ
3. เตรียม เก็บรักษาวัตถุดิบการทำไอศกรีมและผลิตภัณฑ์นมตามหลักการและกระบวนการ
4. ตกแต่ง เก็บรักษาไอศกรีมและผลิตภัณฑ์นมตามหลักการและกระบวนการ

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับไอศกรีมและผลิตภัณฑ์นม การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการเตรียมและผลิตไอศกรีมและผลิตภัณฑ์นม การเตรียมและการเก็บรักษาวัตถุดิบ ประเภทของไอศกรีมและผลิตภัณฑ์นม ลักษณะที่ดีของไอศกรีมและผลิตภัณฑ์นม หลักการและเทคนิคการผลิตไอศกรีมและผลิตภัณฑ์นม การตกแต่ง การบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษาไอศกรีมและผลิตภัณฑ์นม

## 2404-2111 เครื่องดัดและเครื่องดัดสมุนไพร

1 - 2 - 2

## จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจเกี่ยวกับเครื่องดัดและเครื่องดัดสมุนไพร ประเภท ชนิด ประโยชน์ของสมุนไพร เครื่องมืออุปกรณ์ วัสดุในการเตรียม และผลิต ลักษณะที่ดีของเครื่องดัดและเครื่องดัดสมุนไพร การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดัด หลักการและเทคนิคการผลิตเครื่องดัดและเครื่องดัดสมุนไพร การจัดตกแต่ง และการเก็บรักษา
2. มีความสามารถในการเลือก ใช้เครื่องมืออุปกรณ์
3. มีความสามารถในการเตรียมและเก็บรักษาวัสดุ
4. มีความสามารถในการผลิตเครื่องดัดและเครื่องดัดสมุนไพร จัดตกแต่ง และเก็บรักษา
5. มีกิจนิสัยในการปฏิบัติงานด้วยความละเอียดรอบคอบ สะอาด ขยัน ประหยัด มีความรับผิดชอบ มีความคิดสร้างสรรค์

## สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับเครื่องดัดและเครื่องดัดสมุนไพรตามหลักการและกระบวนการ
2. ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ เครื่องดัดและเครื่องดัดสมุนไพรตามหลักการและกระบวนการ
3. เตรียม เก็บรักษาวัสดุในการทำเครื่องดัดและเครื่องดัดสมุนไพรตามหลักการและกระบวนการ
4. ผลิต พัฒนา ตกแต่ง เก็บรักษาเครื่องดัดและเครื่องดัดสมุนไพรตามหลักการและกระบวนการ

## คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับเครื่องดัดและเครื่องดัดสมุนไพร ประเภท ชนิด ประโยชน์ของสมุนไพร เลือก ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ วัสดุในการเตรียม และผลิต ลักษณะที่ดีของเครื่องดัดและเครื่องดัดสมุนไพร การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดัด หลักการและเทคนิคการผลิตเครื่องดัดและเครื่องดัดสมุนไพร การจัดตกแต่ง และการเก็บรักษา

## 2404-2112 ศิลปะการผสมเครื่องดัด

1 - 3 - 2

## จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจเกี่ยวกับศิลปะในการผสมเครื่องดัด ความหมายของคำศัพท์ที่ใช้ในการผสมเครื่องดัด ประเภทของเครื่องดัดที่มีแอลกอฮอล์และไม่มีแอลกอฮอล์ การเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ในการผสมเครื่องดัด การเลือกและเตรียมวัสดุ การเก็บรักษาและการบริการเครื่องดัด
2. มีความเข้าใจศิลปะในการผสมและจัดตกแต่งเครื่องดัด
3. มีความสามารถในการเลือก ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ การเลือก เตรียมวัสดุ
4. มีความสามารถประยุกต์ใช้ศิลปะในการผสมและจัดตกแต่งเครื่องดัด
5. มีความสามารถในการผสม ตกแต่ง และบริการเครื่องดัด
6. มีกิจนิสัยในการปฏิบัติงานด้วยรอบคอบ เป็นระเบียบ ขยัน ประหยัด รับผิดชอบ มีความคิดสร้างสรรค์

**สมรรถนะรายวิชา**

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับสिलปะการผสมเครื่องคั่วตามหลักการและกระบวนการ
2. ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ การผสมเครื่องคั่วตามหลักการและกระบวนการ
3. เตรียมวัตถุดิบการผสมเครื่องคั่วตามหลักการและกระบวนการ
4. ผสม ตกแต่ง เก็บรักษา และบริการเครื่องคั่วตามหลักการและกระบวนการ

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับสिलปะการผสมเครื่องคั่ว คำศัพท์ที่ใช้ในการผสมเครื่องคั่ว ประเภทของเครื่องคั่วที่มีแอลกอฮอล์และไม่มีแอลกอฮอล์ การเลือกและเตรียมวัตถุดิบ การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ การผสมและตกแต่งเครื่องคั่ว การเก็บรักษา และการบริการ

**2404-2113           อาหารอาเซียน**

**1 - 3 - 2**

**จุดประสงค์รายวิชา           เพื่อให้**

1. มีความเข้าใจเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาเซียน ประเภทและลักษณะของอาหารอาเซียน วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ วัฒนธรรมการรับประทานอาหารอาเซียน หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารอาเซียน การตกแต่ง การเก็บรักษา
2. มีความสามารถในการเลือก เตรียมวัตถุดิบ เลือก ใช้เครื่องมืออุปกรณ์
3. มีความสามารถในการประกอบอาหารอาเซียน จัดตกแต่ง และเก็บรักษาอาหาร
4. มีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบเรียบร้อย มีความรับผิดชอบ มีความคิดสร้างสรรค์

**สมรรถนะรายวิชา**

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการประกอบอาหารอาเซียน
2. ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ ในการประกอบอาหารอาเซียนตามหลักการและกระบวนการ
3. เตรียมวัตถุดิบในการประกอบอาหารอาเซียนตามหลักการและกระบวนการ
4. ประกอบ ตกแต่ง เก็บรักษาอาหารอาเซียนตามหลักการและกระบวนการ

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาเซียน ประเภทและลักษณะของอาหารอาเซียน การเลือกและเตรียมวัตถุดิบ การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ วัฒนธรรมการรับประทานอาหารอาเซียน หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารอาเซียน การจัดตกแต่ง และการเก็บรักษา

## 2404-2114 อาหารเวียดนาม

1 - 3 - 2

## จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจเกี่ยวกับวัฒนธรรมเวียดนาม การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการเตรียมและประกอบอาหารเวียดนาม วัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหารเวียดนาม ชนิดและลักษณะที่ดีของอาหารเวียดนาม วัฒนธรรมการรับประทานอาหารเวียดนาม หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารเวียดนาม การตกแต่ง และเก็บรักษาอาหาร
2. มีความสามารถในการเลือก ใช้เครื่องมืออุปกรณ์
3. มีความสามารถในการเตรียมและเก็บรักษาวัตถุดิบ
4. มีความสามารถในการประกอบอาหารเวียดนาม จัดตกแต่ง และเก็บรักษาอาหาร
5. มีกิตินิสัยในการปฏิบัติงานด้วยความสะอาด ประหยัด ขยัน รอบคอบ ประณีต มีความรับผิดชอบ มีความคิดสร้างสรรค์

## สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการประกอบอาหารเวียดนาม
2. ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหารเวียดนามตามหลักการและกระบวนการ
3. เตรียมวัตถุดิบในการประกอบอาหารเวียดนามตามหลักการและกระบวนการ
4. ประกอบ ตกแต่ง เก็บรักษาอาหารเวียดนามตามหลักการและกระบวนการ

## คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับวัฒนธรรมเวียดนาม การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการเตรียมและประกอบอาหารเวียดนาม การเตรียมและการเก็บรักษาวัตถุดิบ ชนิดและลักษณะที่ดีของอาหารเวียดนาม วัฒนธรรมการรับประทานอาหารเวียดนาม หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารเวียดนาม การจัดตกแต่ง และการเก็บรักษาอาหาร

## 2404-2115 อาหารญี่ปุ่น

1 - 3 - 2

## จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจเกี่ยวกับวัฒนธรรมญี่ปุ่น การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการเตรียมและประกอบอาหารญี่ปุ่น วัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหารญี่ปุ่น วัฒนธรรมการรับประทานอาหารญี่ปุ่น ชนิดและลักษณะที่ดีของอาหารญี่ปุ่น หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารญี่ปุ่น การตกแต่ง และเก็บรักษาอาหาร
2. มีความสามารถในการเลือก ใช้เครื่องมืออุปกรณ์
3. มีความสามารถในการเตรียมและเก็บรักษาวัตถุดิบ
4. มีความสามารถในการประกอบอาหารญี่ปุ่น จัดตกแต่ง และเก็บรักษาอาหาร
5. มีกิตินิสัยในการปฏิบัติงานด้วยความสะอาด ประหยัด ขยัน รอบคอบ ประณีต มีความรับผิดชอบ มีความคิดสร้างสรรค์



**สมรรถนะรายวิชา**

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการประกอบอาหารญี่ปุ่น
2. ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหารญี่ปุ่นตามหลักการและกระบวนการ
3. เตรียมวัตถุดิบในการประกอบอาหารญี่ปุ่นตามหลักการและกระบวนการ
4. ประกอบ ตกแต่ง เก็บรักษาอาหารญี่ปุ่นตามหลักการและกระบวนการ

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับวัฒนธรรมญี่ปุ่น การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการเตรียมและประกอบอาหารญี่ปุ่น การเตรียมและการเก็บรักษาวัตถุดิบ วัฒนธรรมการรับประทานอาหารญี่ปุ่น ชนิดและลักษณะที่ดีของอาหารญี่ปุ่น หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารญี่ปุ่น การจัดตกแต่ง และการเก็บรักษา

**2404-2116      อาหารจีน****1 - 3 - 2****จุดประสงค์รายวิชา      เพื่อให้**

1. มีความเข้าใจเกี่ยวกับวัฒนธรรมจีน การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการเตรียมและประกอบอาหารจีน วัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหารจีน วัฒนธรรมการรับประทานอาหารจีน ชนิดและลักษณะที่ดีของอาหารจีน หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารจีน การตกแต่ง และเก็บรักษาอาหาร
2. มีความสามารถในการเลือก ใช้เครื่องมืออุปกรณ์
3. มีความสามารถในการเตรียมและเก็บรักษาวัตถุดิบ
4. มีความสามารถในการประกอบอาหารจีน จัดตกแต่ง และเก็บรักษาอาหาร
5. มีกิตติศัพท์ในการปฏิบัติงานด้วยความสะอาด ประหยัด ขยัน รอบคอบ ประณีต มีความรับผิดชอบ มีความคิดสร้างสรรค์

**สมรรถนะรายวิชา**

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการประกอบอาหารจีน
2. ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหารจีนตามหลักการและกระบวนการ
3. เตรียมวัตถุดิบในการประกอบอาหารจีนตามหลักการและกระบวนการ
4. ประกอบ ตกแต่ง เก็บรักษาอาหารจีนตามหลักการและกระบวนการ

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับวัฒนธรรมจีน การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการเตรียมและประกอบอาหารจีน การเตรียมและการเก็บรักษาวัตถุดิบ วัฒนธรรมการรับประทานอาหารจีน ชนิดและลักษณะที่ดีของอาหารจีน หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารจีน การจัดตกแต่ง และการเก็บรักษาอาหาร

## 2404-2117 อาหารเกาหลี

1-3-2

## จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจเกี่ยวกับวัฒนธรรมเกาหลี การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการเตรียมและประกอบอาหารเกาหลี วัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหารเกาหลี วัฒนธรรมการรับประทานอาหารเกาหลี ชนิดและลักษณะที่ดีของอาหารเกาหลี หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารเกาหลี การตกแต่ง และเก็บรักษาอาหาร
2. มีความสามารถในการเลือก ใช้เครื่องมืออุปกรณ์
3. มีความสามารถในการเตรียมและเก็บรักษาวัตถุดิบ
4. มีความสามารถในการประกอบอาหารเกาหลี จัดตกแต่ง และเก็บรักษาอาหาร
5. มีกิจนิสัยในการปฏิบัติงานด้วยความสะอาด ประหยัด ขยัน รอบคอบ ประณีต

## สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการการประกอบอาหารเกาหลี
2. ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหารเกาหลีตามหลักการและกระบวนการ
3. เตรียมวัตถุดิบในการประกอบอาหารเกาหลีตามหลักการและกระบวนการ
4. ประกอบ ตกแต่ง เก็บรักษาอาหารเกาหลีตามหลักการและกระบวนการ

## คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับวัฒนธรรมเกาหลี การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการเตรียมและประกอบอาหารเกาหลี การเตรียมและการเก็บรักษาวัตถุดิบ วัฒนธรรมการรับประทานอาหารเกาหลี ชนิดและลักษณะที่ดีของอาหารเกาหลี หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารเกาหลี การจัดตกแต่ง และการเก็บรักษาอาหาร

## 2404-2118 อาหารและเครื่องดื่มสมุนไพร

1-3-2

## จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจเกี่ยวกับความหมาย ความสำคัญและประโยชน์ของอาหารและเครื่องดื่มสมุนไพร ชนิดของสมุนไพรที่นำมาทำอาหารและเครื่องดื่ม เครื่องมืออุปกรณ์ วัตถุดิบ ลักษณะที่ดีของอาหารและเครื่องดื่มสมุนไพร หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารและเครื่องดื่มสมุนไพร การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มสมุนไพร การจัดตกแต่ง และการเก็บรักษา
2. มีความสามารถในการเลือก ใช้เครื่องมืออุปกรณ์
3. มีความสามารถในการเตรียมและเก็บรักษาวัตถุดิบ
4. มีความสามารถในการประกอบอาหารและเครื่องดื่มสมุนไพร การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การตกแต่ง และการเก็บรักษา
5. มีกิจนิสัยในการปฏิบัติงานด้วยความละเอียดรอบคอบ สะอาด ประหยัด ประณีต มีความรับผิดชอบ

**สมรรถนะรายวิชา**

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการประกอบอาหารและเครื่องคั้มนสมุนไพร
2. ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหารและเครื่องคั้มนสมุนไพรตามหลักการและกระบวนการ
3. เตรียม เก็บรักษาวัตถุดิบการประกอบอาหารและเครื่องคั้มนสมุนไพรตามหลักการและกระบวนการ
4. ประกอบ พัฒนา ตกแต่ง เก็บรักษาอาหารและเครื่องคั้มนสมุนไพรตามหลักการและกระบวนการ

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความหมาย ความสำคัญและประโยชน์ของอาหารและเครื่องคั้มนสมุนไพร ชนิดของสมุนไพรที่นำมาประกอบอาหารและเครื่องคั้มน การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ การเตรียมและการเก็บรักษาวัตถุดิบ ลักษณะที่ดีของอาหารและเครื่องคั้มนสมุนไพร หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารและเครื่องคั้มนสมุนไพร การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องคั้มนสมุนไพร การจัดตกแต่ง และการเก็บรักษาอาหาร

**2404-2119 อาหารบุคคลภาวะพิเศษ****1 - 3 - 2****จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้**

1. มีความเข้าใจประเภทบุคคลภาวะพิเศษ สรีระวิทยาของบุคคลภาวะพิเศษ ความต้องการพลังงานและสารอาหาร วัตถุดิบสำหรับประกอบอาหารบุคคลภาวะพิเศษ การเตรียมวัตถุดิบ การเลือกใช้วัตถุดิบทดแทน หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารบุคคลภาวะพิเศษ การบริการอาหารบุคคลภาวะพิเศษ การเก็บรักษาอาหารบุคคลภาวะพิเศษ
2. มีความสามารถกำหนดรายการอาหารและคำนวณความต้องการสารอาหารของบุคคลภาวะพิเศษจากตารางแสดงคุณค่าอาหารไทย
3. มีความสามารถเตรียมวัตถุดิบ เลือกใช้วัตถุดิบทดแทน ประกอบอาหาร เก็บรักษาอาหาร จัดบริการอาหารสำหรับบุคคลภาวะพิเศษ
4. เห็นคุณค่าของอาหารและโภชนาการสำหรับบุคคลภาวะพิเศษ
5. มีกิตติสัยในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบและมีความรับผิดชอบ

**สมรรถนะรายวิชา**

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับบุคคลภาวะพิเศษตามหลักการและกระบวนการ
2. กำหนด คำนวณคุณค่าอาหารบุคคลภาวะพิเศษตามหลักการและกระบวนการ
3. ใช้ เตรียมวัตถุดิบ และวัตถุดิบทดแทนการประกอบอาหารบุคคลภาวะพิเศษตามหลักการและกระบวนการ
4. ประกอบ เก็บรักษา บริการอาหารบุคคลภาวะพิเศษตามหลักการและกระบวนการ

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับประเภทของบุคคลภาวะพิเศษ การเปลี่ยนแปลงทางสรีระของบุคคลภาวะพิเศษ ความต้องการพลังงานและสารอาหาร การคำนวณและการกำหนดรายการอาหารสำหรับบุคคลภาวะพิเศษ การเลือกใช้และการเตรียมวัตถุดิบสำหรับประกอบอาหารบุคคลภาวะพิเศษ การเลือกใช้วัตถุดิบทดแทน หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารบุคคลภาวะพิเศษ การจัดบริการอาหารบุคคลภาวะพิเศษ และการเก็บรักษาอาหาร

**2404-2120           อาหารบำบัดโรค**

**1 - 3 - 2**

### จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารบำบัดโรค โภชนาการสำหรับผู้ป่วย การกำหนดรายการอาหารบำบัดโรค วัตถุดิบสำหรับประกอบอาหารบำบัดโรค การเลือกใช้วัตถุดิบทดแทน หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารบำบัดโรค การบริการอาหารบำบัดโรค การเก็บรักษาอาหารบำบัดโรค
2. มีความสามารถคำนวณความต้องการพลังงานและสารอาหารของผู้ป่วยจากตารางแสดงคุณค่าอาหารไทย
3. มีความสามารถเตรียมวัตถุดิบ เลือกใช้วัตถุดิบทดแทน ประกอบอาหาร เก็บรักษาอาหาร จัดบริการอาหารสำหรับผู้ป่วย
4. เห็นคุณค่าของอาหารและโภชนาการสำหรับผู้ป่วย
5. มีกิจนิสัยในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบและมีความรับผิดชอบ

### สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับอาหารบำบัดโรคตามหลักการและกระบวนการ
2. กำหนด คำนวณคุณค่าอาหารสำหรับผู้ป่วย และอาหารบำบัดโรคตามหลักการและกระบวนการ
3. ใช้ เตรียมวัตถุดิบ และวัตถุดิบทดแทนการประกอบอาหารบำบัดโรคตามหลักการและกระบวนการ
4. ประกอบ เก็บรักษา บริการอาหารบำบัดโรคตามหลักการและกระบวนการ

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความสำคัญของอาหารบำบัดโรค หลักโภชนาการสำหรับผู้ป่วย หลักการคำนวณพลังงานและสารอาหารสำหรับผู้ป่วย หลักการกำหนดรายการอาหารบำบัดโรค หลักการเลือกใช้และการเตรียมวัตถุดิบสำหรับประกอบอาหารบำบัดโรค การเลือกใช้วัตถุดิบทดแทน หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารบำบัดโรค การจัดบริการอาหารบำบัดโรค และการเก็บรักษาอาหาร

## 2404-2121 อาหารลดน้ำหนัก

1 - 3 - 2

## จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจเกี่ยวกับความหมาย ความสำคัญ และประโยชน์ของอาหารลดน้ำหนัก เครื่องมือ อุปกรณ์ วัสดุดิบ การใช้วัสดุดิบทดแทน ลักษณะที่ดีของอาหารลดน้ำหนัก การคำนวณพลังงานและการกำหนดอาหารลดน้ำหนัก หลักการประกอบอาหารลดน้ำหนัก การจัดตกแต่ง การเก็บรักษาอาหาร
2. มีความสามารถในการเลือก ใช้เครื่องมืออุปกรณ์
3. มีความสามารถในการเตรียมและเก็บรักษาวัสดุดิบ
4. มีความสามารถในการเลือกใช้วัสดุดิบทดแทน
5. มีความสามารถในการคำนวณและกำหนดอาหารจากตารางแสดงคุณค่าอาหารไทย
6. มีความสามารถในการประกอบอาหารลดน้ำหนัก การจัดตกแต่ง การเก็บรักษา
7. มีกิตินิสัยในการปฏิบัติงานด้วยความละเอียดรอบคอบ สะอาด ประหยัด ประณีต มีความรับผิดชอบ

## สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับอาหารลดน้ำหนักตามหลักการและกระบวนการ
2. กำหนด คำนวณคุณค่าอาหารลดน้ำหนักตามหลักการและกระบวนการ
3. ใช้ เตรียมวัสดุดิบ และวัสดุดิบทดแทนอาหารลดน้ำหนักตามหลักการและกระบวนการ
4. ประกอบ ตกแต่ง เก็บรักษา อาหารลดน้ำหนักตามหลักการและกระบวนการ

## คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความหมาย ความสำคัญและประโยชน์ของอาหารลดน้ำหนัก การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ การเตรียมและการเก็บรักษาวัสดุดิบ การเลือกใช้วัสดุดิบทดแทน ลักษณะที่ดีของอาหารลดน้ำหนัก การคำนวณพลังงานและการกำหนดอาหารลดน้ำหนัก หลักการประกอบอาหารลดน้ำหนัก การจัดตกแต่ง และการเก็บรักษาอาหาร

## 2404-2122 อาหารชีวจิต

1 - 3 - 2

## จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจเกี่ยวกับความหมายและประโยชน์ของอาหารชีวจิต เครื่องมืออุปกรณ์ วัสดุดิบ การใช้วัสดุดิบทดแทน ลักษณะที่ดีของอาหารชีวจิต หลักการประกอบอาหารชีวจิต การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารชีวจิต การจัดตกแต่ง บรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษาอาหาร
2. มีความสามารถในการเลือก ใช้เครื่องมืออุปกรณ์
3. มีความสามารถในการเตรียมและเก็บรักษาวัสดุดิบ
4. มีความสามารถในการเลือกใช้วัสดุดิบทดแทน
5. มีความสามารถในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารชีวจิต

6. มีความสามารถในการประกอบอาหารชีวจิต การจัดตกแต่ง การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา
7. มีกึณินสัยในการปฏิบัติงานด้วยความละเอียดรอบคอบ สะอาด ประหยัด ประณีต มีความรับผิดชอบ

#### สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับอาหารชีวจิตตามหลักการและกระบวนการ
2. ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์การประกอบอาหารชีวจิตตามหลักการและกระบวนการ
3. ใช้วัตถุดิบ และวัตถุดิบทดแทนการประกอบอาหารชีวจิตตามหลักการและกระบวนการ
4. ประกอบ พัฒนา ตกแต่ง บรรจุภัณฑ์ เก็บรักษาอาหารชีวจิตตามหลักการและกระบวนการ

#### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความหมายและประโยชน์ของอาหารชีวจิต การเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ การเตรียมและการเก็บรักษาวัตถุดิบ การเลือกใช้วัตถุดิบทดแทน ลักษณะที่ดีของอาหารชีวจิต หลักการประกอบอาหารชีวจิต การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารชีวจิต การจัดตกแต่ง การบรรจุภัณฑ์ และการเก็บรักษาอาหาร

#### 2404-2123 อาหารสมุนไพร

1 - 3 - 2

#### จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจเกี่ยวกับความหมายและประโยชน์ของอาหารสมุนไพร ชนิดของสมุนไพร การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ การเตรียมและเก็บรักษาวัตถุดิบ การใช้วัตถุดิบทดแทน ลักษณะที่ดีของอาหารสมุนไพร หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารสมุนไพร การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสมุนไพร การตกแต่ง บรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา
2. มีความสามารถในการเลือก ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ เตรียม และเก็บรักษาวัตถุดิบ
3. มีความสามารถในการเลือก ใช้วัตถุดิบทดแทน
4. มีความสามารถในการประกอบอาหารสมุนไพร พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสมุนไพร จัดตกแต่ง เลือกใช้บรรจุภัณฑ์ และเก็บรักษาอาหารสมุนไพร
5. มีกึณินสัยในการปฏิบัติงานด้วยความละเอียดรอบคอบ ขยัน ประหยัด มีความรับผิดชอบ มีความคิดสร้างสรรค์

#### สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับอาหารสมุนไพรตามหลักการและกระบวนการ
2. ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์การประกอบอาหารสมุนไพรตามหลักการและกระบวนการ
3. ใช้วัตถุดิบ และวัตถุดิบทดแทนการประกอบอาหารสมุนไพรตามหลักการและกระบวนการ
4. ประกอบ พัฒนา ตกแต่ง บรรจุภัณฑ์ เก็บรักษาอาหารสมุนไพรตามหลักการและกระบวนการ

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความหมายและประโยชน์ของอาหารสมุนไพร ชนิดของสมุนไพรที่นำมาประกอบอาหาร การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ การเตรียมและการเก็บรักษาวัตถุดิบ การเลือกใช้วัตถุดิบทดแทน ลักษณะที่ดีของอาหารสมุนไพร หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารสมุนไพร การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสมุนไพร การจัดตกแต่ง การบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษาอาหาร

2404-2124 อาหารโรงพยาบาล

1 - 3 - 2

### จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับหลักโภชนาการสำหรับผู้ป่วยและผู้ป่วยพักฟื้น สาเหตุ อาการ การป้องกันและการบำบัดโรค ประเภทและชนิดของอาหารโรงพยาบาล การกำหนดรายการอาหารและการคำนวณอาหารจากรายการอาหารแลกเปลี่ยน การเลือกใช้และการเตรียมวัตถุดิบสำหรับประกอบอาหารโรงพยาบาล หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารโรงพยาบาล การจัดบริการอาหารโรงพยาบาล และการเก็บรักษาอาหาร
2. มีความสามารถในการกำหนดรายการอาหารและการคำนวณอาหารจากรายการอาหาร แลกเปลี่ยน
3. มีความสามารถในการเลือก ใช้ เตรียมวัตถุดิบ
4. มีความสามารถในการประกอบอาหารโรงพยาบาล จัดบริการ และเก็บรักษา
5. มีกิจนิสัยในการปฏิบัติงานด้วยความละเอียดรอบคอบ สะอาด ประหยัด ประณีต มีความรับผิดชอบ

### สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับอาหารโรงพยาบาลตามหลักการและกระบวนการ
2. กำหนด คำนวณคุณค่าทางอาหารโรงพยาบาลตามหลักการและกระบวนการ
3. ใช้วัตถุดิบการประกอบอาหารโรงพยาบาลตามหลักการและกระบวนการ
4. ประกอบ บริการ เก็บรักษาอาหาร โรงพยาบาลตามหลักการและกระบวนการ

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักโภชนาการสำหรับผู้ป่วยและผู้ป่วยพักฟื้น สาเหตุ อาการ การป้องกันและการบำบัดโรค ประเภทและชนิดของอาหารโรงพยาบาล การกำหนดรายการอาหารและการคำนวณอาหารจากรายการอาหารแลกเปลี่ยน การเลือกใช้และการเตรียมวัตถุดิบสำหรับประกอบอาหารโรงพยาบาล หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารโรงพยาบาล การจัดบริการอาหารโรงพยาบาล และการเก็บรักษาอาหาร

## 2404-2125 อาหารมังสวิรัต

1 - 3 - 2

## จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจเกี่ยวกับความหมายและประโยชน์ของอาหารมังสวิรัต การเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ การเตรียมและเก็บรักษาวัตถุดิบ วัตถุดิบทดแทน ลักษณะที่ดีของอาหารมังสวิรัต หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารมังสวิรัต การตกแต่ง และการเก็บรักษา
2. มีความสามารถในการเตรียมและเก็บรักษาวัตถุดิบ วัตถุดิบทดแทน การเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์สำหรับประกอบอาหารมังสวิรัต
3. มีความสามารถในการประกอบอาหารมังสวิรัต การจัดตกแต่ง และเก็บรักษาอาหาร
4. มีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความประณีต รอบคอบ สร้างสรรค์และมีความรับผิดชอบ

## สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับอาหารมังสวิรัตตามหลักการและกระบวนการ
2. ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์การประกอบอาหารมังสวิรัต
3. ใช้วัตถุดิบ และวัตถุดิบทดแทนการประกอบอาหารมังสวิรัตตามหลักการและกระบวนการ
4. ประกอบ ตกแต่ง เก็บรักษาอาหารมังสวิรัตตามหลักการและกระบวนการ

## คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความหมาย และประโยชน์ของอาหารมังสวิรัต การเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ การเตรียมและการเก็บรักษาวัตถุดิบ การเลือกใช้วัตถุดิบทดแทน ลักษณะที่ดีของอาหารมังสวิรัต หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารมังสวิรัต การจัดตกแต่ง และการเก็บรักษาอาหาร

## 2404-2126 อาหารเด็ก

1 - 2 - 2

## จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจเกี่ยวกับพัฒนาการของเด็กทารก วัยก่อนเรียนและวัยเรียน การให้อาหารเสริมเด็ก วัยทารก การคำนวณและการกำหนดรายการอาหารสำหรับเด็กวัยต่าง ๆ การเลือกใช้และการเตรียมวัตถุดิบ หลักการและเทคนิคการประกอบเด็ก การจัดบริการอาหารเด็ก และการเก็บรักษาอาหาร
2. มีความสามารถในการคำนวณและกำหนดรายการอาหารเด็กวัยต่าง ๆ
3. มีความสามารถเลือกใช้ และเตรียมวัตถุดิบสำหรับประกอบอาหารเด็ก
4. มีความสามารถในการประกอบอาหารเด็ก การจัดบริการ และเก็บรักษา
5. มีกิจนิสัยในการปฏิบัติงานด้วยความขยัน ซื่อสัตย์ รอบคอบ อดทน และมีความรับผิดชอบ



**สมรรถนะรายวิชา**

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับอาหารเด็กตามหลักการและกระบวนการ
2. กำหนด คำนวณคุณค่าอาหารเด็กตามหลักการและกระบวนการ
3. ใช้วัตถุดิบประกอบอาหารเด็กตามหลักการและกระบวนการ
4. ประกอบ บริการ เก็บรักษาอาหารเด็กตามหลักการและกระบวนการ

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการพัฒนาการของเด็กวัยทารก วัยก่อนเรียนและวัยเรียน การให้อาหารเสริมสำหรับเด็กวัยทารก การคำนวณและการกำหนดรายการอาหารสำหรับเด็กวัยต่าง ๆ การเลือกใช้และการเตรียมวัตถุดิบสำหรับประกอบอาหารเด็ก หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารเด็ก การจัดบริการอาหารเด็ก และการเก็บรักษาอาหาร

**2404-2127 อาหารผู้สูงอายุ****1 - 2 - 2****จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้**

1. มีความเข้าใจเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงทางสรีระวิทยาของผู้สูงอายุ ความต้องการพลังงานและสารอาหาร การกำหนดรายการ วัตถุดิบ หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารผู้สูงอายุ การจัดบริการอาหารผู้สูงอายุ และการเก็บรักษาอาหาร
2. มีความสามารถในการคำนวณและกำหนดรายการอาหารผู้สูงอายุ
3. มีความสามารถเลือก ใช้ และเตรียมวัตถุดิบสำหรับประกอบอาหารผู้สูงอายุ
4. มีความสามารถในการประกอบอาหารผู้สูงอายุ การจัดบริการ และเก็บรักษา
5. มีกิจนิสัยในการปฏิบัติงานด้วยความขยัน ซื่อสัตย์ รอบคอบ สะอาด ประหยัด และมีความรับผิดชอบ

**สมรรถนะรายวิชา**

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับอาหารผู้สูงอายุตามหลักการและกระบวนการ
2. กำหนด คำนวณคุณค่าอาหารผู้สูงอายุตามหลักการและกระบวนการ
3. ใช้วัตถุดิบประกอบอาหารผู้สูงอายุตามหลักการและกระบวนการ
4. ประกอบ บริการ เก็บรักษาอาหารผู้สูงอายุตามหลักการและกระบวนการ

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงทางสรีระวิทยาของผู้สูงอายุ ความต้องการพลังงานและสารอาหาร การคำนวณและการกำหนดรายการอาหารสำหรับผู้สูงอายุ การเลือกใช้และการเตรียม วัตถุดิบสำหรับประกอบอาหารผู้สูงอายุ หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารผู้สูงอายุ การจัดบริการอาหารผู้สูงอายุ และการเก็บรักษาอาหาร



**2404-2130          การจัดการร้านอาหาร****1 - 2 - 2****จุดประสงค์รายวิชา          เพื่อให้**

1. มีความเข้าใจเกี่ยวกับรูปแบบและการจัดตั้งกิจการร้านอาหาร การประกอบอาหารเพื่อจำหน่าย การเลือกเครื่องใช้อุปกรณ์ให้เหมาะสมกับประเภทร้านอาหาร การบรรจุภัณฑ์อาหาร การคำนวณต้นทุน การทำบัญชีและการเสียภาษี
2. มีความเข้าใจกระบวนการดำเนินงานกิจการร้านอาหาร
3. มีความสามารถเลือกใช้อุปกรณ์เครื่องใช้เหมาะสมกับประเภทร้านอาหาร
4. มีความสามารถวิเคราะห์ความต้องการของตลาดเกี่ยวกับกิจการร้านอาหาร
5. มีความสามารถเตรียมการดำเนินงานกิจการร้านอาหาร
6. มีเจตคติที่ดีต่ออาชีพธุรกิจอาหารและมีกณินิสัยในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความขยัน ซื่อสัตย์ อดทน และมีความรับผิดชอบ

**สมรรถนะรายวิชา**

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการจัดการร้านอาหารตามหลักการและกระบวนการ
2. ใช้อุปกรณ์เครื่องใช้เหมาะสมกับประเภทร้านอาหารตามหลักการ
3. ประกอบ บรรจุภัณฑ์ คำนวณต้นทุน จำหน่ายอาหารตามหลักการและกระบวนการ

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ การวางรูปแบบและการจัดตั้งกิจการร้านอาหาร การประกอบอาหารเพื่อจัดจำหน่าย การตลาดเกี่ยวกับงานอาหาร การเลือกอุปกรณ์เครื่องใช้ให้เหมาะสมกับประเภทของร้านอาหาร การบรรจุภัณฑ์อาหาร การคำนวณต้นทุน การทำบัญชีและการเสียภาษี

**2404-2131          ไบตองและแกะสลักเพื่องานอาหาร****1 - 3 - 2****จุดประสงค์รายวิชา          เพื่อให้**

1. มีความเข้าใจเกี่ยวกับงานไบตองเพื่องานอาหาร การแกะสลักผัก ผลไม้และวัสดุอื่น เลือกเตรียม ใช้อัตตุคิบบ/ เครื่องมืออุปกรณ์ การออกแบบและประดิษฐ์ตกแต่งงานไบตองและแกะสลัก การเก็บรักษาชิ้นงานไบตองและแกะสลัก การจัดตกแต่งและนำไปใช้
2. มีความสามารถในการออกแบบและประดิษฐ์ ตกแต่งงานไบตองและแกะสลักที่ใช้ในงานอาหาร
3. ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ ประหยัด สะอาดและปลอดภัย

**สมรรถนะรายวิชา**

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับงานไบตองเพื่องานอาหาร การแกะสลักผัก ผลไม้ตามหลักการและกระบวนการ
2. ใช้อุปกรณ์งานไบตองและแกะสลักตามหลักการและกระบวนการ
3. ใช้อัตตุคิบบงานไบตองและแกะสลักตามหลักการและกระบวนการ
4. ประดิษฐ์งานไบตองและแกะสลักเพื่องานอาหารตามหลักการและกระบวนการ

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับงานใบตองเพื่องานอาหาร การแกะสลักผัก ผลไม้และวัสดุอื่น การเลือกเตรียม วัสดุตักและเครื่องมืออุปกรณ์ การออกแบบ และประดิษฐ์ตกแต่งงานใบตองและแกะสลัก การเก็บรักษาชิ้นงานใบตองและงานแกะสลัก การจัดตกแต่งและนำไปใช้

### 2404-2132 การจัดตกแต่งโต๊ะอาหาร

1 - 2 - 2

#### จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจเกี่ยวกับการจัดตกแต่งโต๊ะอาหารด้วยดอกไม้และวัสดุอื่น ประเภท ชนิดของวัสดุ และเครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้ในการตกแต่งโต๊ะอาหาร วางแผนและออกแบบ เลือกเตรียม จัดตกแต่งโต๊ะอาหาร การเก็บรักษา
2. มีความสามารถในการวางแผน ออกแบบ เตรียม จัดตกแต่งโต๊ะอาหาร การเก็บรักษา
3. ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ ประหยัด ปลอดภัย และอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม

#### สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการจัดตกแต่งโต๊ะอาหารตามหลักการและกระบวนการ
2. วางแผน ออกแบบตกแต่งโต๊ะอาหารตามหลักการและกระบวนการ
3. ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ ตกแต่งโต๊ะอาหารตามหลักการและกระบวนการ

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดตกแต่งโต๊ะอาหารด้วยดอกไม้และวัสดุอื่น ประเภท ชนิดของวัสดุ และเครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้ในการตกแต่งโต๊ะอาหาร วางแผนและออกแบบ เลือก เตรียม จัดตกแต่งโต๊ะอาหาร การเก็บรักษา

### 2404 – 2133 ศิลปะและการออกแบบอาหาร

1 - 3 - 2

#### จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับองค์ประกอบศิลปะ ทฤษฎีสี และหลักการออกแบบ
2. มีทักษะในการใช้สี เส้นในการออกแบบชิ้นงาน และบรรจุภัณฑ์
3. มีจินตสีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ ประณีต เรียบร้อย ปลอดภัย ใช้ทรัพยากรอย่างประหยัด คำนึงค่า และมีความรับผิดชอบ

#### สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักศิลปะการออกแบบในงานอาหาร
2. ออกแบบ ประยุกต์ชิ้นงานในงานธุรกิจอาหารตามหลักศิลปะ

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ องค์ประกอบศิลปะเบื้องต้น โครงสร้างและหลักของงานศิลปะหลักการ ออกแบบ การเขียนแบบ ทฤษฎีสี ลักษณะมิติต่างๆ เทคนิคการใช้เส้น สี รูปแบบในงานออกแบบต่างๆ วิธีการออกแบบตกแต่งเพื่อประกอบธุรกิจอาหารเบื้องต้น การออกแบบบรรจุภัณฑ์งานอาหาร

2404 – 2134      การนำเสนองานอาหาร

1 - 4 - 3

#### จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจเกี่ยวกับความรู้ทั่วไปในการนำเสนอ การเตรียมการนำเสนอ การใช้เทคโนโลยี การประเมินผล
2. มีทักษะในการนำเสนองานอาชีพพหุกรรมอย่างมีระบบ
3. ปฏิบัติงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ มีมนุษยสัมพันธ์ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์และสามารถแก้ปัญหาเฉพาะหน้า

#### สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการนำเสนองานอาชีพตามหลักการและกระบวนการ
2. ใช้สื่อประกอบการนำเสนองานอาชีพตามหลักการและกระบวนการ
3. ประเมินผลการนำเสนองานอาชีพตามหลักการและกระบวนการ

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความรู้ทั่วไปในการนำเสนอ การเตรียมนำเสนอ การนำเทคโนโลยีมาใช้ในการนำเสนอ การประเมินผล

2404-2201      การถนอมและแปรรูปอาหาร

1 - 4 - 3

#### จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการถนอมอาหาร การแปรรูปอาหาร การเลือกใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น เครื่องมืออุปกรณ์และเทคโนโลยีที่ใช้ในการถนอมอาหารและแปรรูปอาหาร
2. มีความเข้าใจขั้นตอนการตรวจสอบคุณภาพ การพัฒนาผลิตภัณฑ์
3. มีความสามารถในการถนอมอาหาร แปรรูปอาหาร ตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ การบรรจุภัณฑ์เพื่อจำหน่ายโดยประยุกต์ใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสม
4. ตระหนักถึงความสำคัญเกี่ยวกับความปลอดภัยของกระบวนการถนอมอาหารและแปรรูป อาหาร
5. มีกิจนิสัยในการปฏิบัติงานด้วยความขยัน อดทน รอบคอบ ประหยัด และมีความรับผิดชอบ

**สมรรถนะรายวิชา**

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการถนอมอาหารและแปรรูปอาหารตามหลักการและกระบวนการ
2. ใช้วัตถุดิบการถนอมอาหารและแปรรูปอาหารตามหลักการและกระบวนการ
3. ใช้เครื่องมืออุปกรณ์และเทคโนโลยีการถนอมอาหารและแปรรูปอาหารตามหลักการและกระบวนการ
4. แปรรูป พัฒนา ตรวจสอบคุณภาพ บรรจุภัณฑ์ตามหลักการและกระบวนการ

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการถนอมอาหารและแปรรูปอาหาร ปัจจัยที่มีผลต่อการถนอมอาหารและแปรรูปอาหาร การใช้วัตถุดิบทั่วไปและวัตถุดิบในท้องถิ่น การใช้เครื่องมืออุปกรณ์และเทคโนโลยีขั้นพื้นฐาน การตรวจสอบคุณภาพ การบรรจุภัณฑ์ การพัฒนาผลิตภัณฑ์

2404-2202      การแปรรูปเนื้อสัตว์

1 - 4 - 3

**จุดประสงค์รายวิชา**      เพื่อให้

1. มีความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการ องค์ประกอบทางเคมีและการเปลี่ยนแปลงของเนื้อสัตว์หลังการฆ่า การเลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์
2. มีความเข้าใจเกี่ยวกับกระบวนการแปรรูปเนื้อสัตว์ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์ และการจัดจำหน่าย
3. มีความสามารถในการวางแผนการแปรรูปเนื้อสัตว์ การแปรรูปเนื้อสัตว์ ตรวจสอบคุณภาพ ผลิตภัณฑ์ และพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ บรรจุภัณฑ์และจัดจำหน่าย โดยประยุกต์ใช้เทคโนโลยี
4. ตระหนักถึงความสำคัญเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารและผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม
5. มีกิริยาในการปฏิบัติงานด้วยความขยัน รอบคอบ สะอาด อดทน และมีความรับผิดชอบ

**สมรรถนะรายวิชา**

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปเนื้อสัตว์ตามหลักการและกระบวนการ
2. ใช้วัตถุดิบการแปรรูปเนื้อสัตว์ตามหลักการและกระบวนการ
3. ใช้เครื่องมืออุปกรณ์การแปรรูปเนื้อสัตว์ตามหลักการและกระบวนการ
4. แปรรูป พัฒนา ตรวจสอบคุณภาพ บรรจุภัณฑ์ เก็บรักษา จัดจำหน่ายตามหลักการและกระบวนการ

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการแปรรูปเนื้อสัตว์ องค์ประกอบทางเคมีของเนื้อสัตว์ การเปลี่ยนแปลงเนื้อสัตว์หลังการฆ่า การตัดซากสัตว์ การเลือกใช้และการเตรียมวัตถุดิบ สารเคมี เครื่องเทศ เครื่องมืออุปกรณ์ในการแปรรูปเนื้อสัตว์ การวางแผนการผลิต หลักการ วิธีการ และเทคนิคการแปรรูป การตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา การจัดจำหน่าย การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การสุขาภิบาลและการรักษาสิ่งแวดล้อม

## 2404-2203 การแปรรูปผักและผลไม้

1 - 4 - 3

## จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการ ประเภทและชนิดของการแปรรูปผักและผลไม้ องค์ประกอบทางเคมีของผักและผลไม้ การเปลี่ยนแปลงของผักและผลไม้หลังการเก็บเกี่ยว การเลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ในการแปรรูปผักและผลไม้
2. มีความเข้าใจเกี่ยวกับกระบวนการแปรรูปผักและผลไม้ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์ และการจัดจำหน่าย
3. มีความสามารถในการวางแผนการแปรรูปผักและผลไม้ การแปรรูปผักและผลไม้ ตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ และพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ บรรจุภัณฑ์และจัดจำหน่าย โดยประยุกต์ใช้เทคโนโลยี
4. ตระหนักถึงความสำคัญเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารและผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม
5. มีกิจนิสัยในการปฏิบัติงานด้วยความขยัน รอบคอบ สะอาด อดทน และมีความรับผิดชอบ

## สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปผักและผลไม้ตามหลักการและกระบวนการ
2. ใช้วัตถุดิบการแปรรูปผักและผลไม้ตามหลักการและกระบวนการ
3. ใช้เครื่องมืออุปกรณ์การแปรรูปผักและผลไม้ตามหลักการและกระบวนการ
4. แปรรูป พัฒนา ตรวจสอบคุณภาพ บรรจุภัณฑ์ เก็บรักษา จัดจำหน่ายตามหลักการและกระบวนการ

## คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการแปรรูปผักและผลไม้ องค์ประกอบทางเคมีของผักและผลไม้ การเปลี่ยนแปลงของผักและผลไม้หลังการเก็บเกี่ยว การเลือกใช้และการเตรียมวัตถุดิบ การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการแปรรูปผักและผลไม้ การวางแผนการผลิต หลักการ วิธีการ และเทคนิคการแปรรูปผักและผลไม้ การตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา การจัดจำหน่าย การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การสุขาภิบาลและการรักษาสิ่งแวดล้อม

## 2404-2204 การแปรรูปธัญพืช

1 - 4 - 3

## จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการ ประเภทและชนิดของการแปรรูปธัญพืช องค์ประกอบของเมล็ดธัญพืช การเลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ในการแปรรูปธัญพืช
2. มีความเข้าใจเกี่ยวกับกระบวนการแปรรูปธัญพืช การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์ และการจัดจำหน่าย
3. มีความสามารถในการวางแผนการแปรรูปธัญพืช การแปรรูปธัญพืช ตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ และพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ บรรจุภัณฑ์และจัดจำหน่าย โดยประยุกต์ใช้เทคโนโลยี
4. ตระหนักถึงความสำคัญเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารและผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม
5. มีกิจนิสัยในการปฏิบัติงานด้วยความขยัน รอบคอบ สะอาด อดทน และมีความรับผิดชอบ

**สมรรถนะรายวิชา**

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปธัญพืชตามหลักการและกระบวนการ
2. ใช้วัตถุดิบการแปรรูปธัญพืชตามหลักการและกระบวนการ
3. ใช้เครื่องมืออุปกรณ์การแปรรูปธัญพืชตามหลักการและกระบวนการ
4. แปรรูป พัฒนา ตรวจสอบคุณภาพ บรรจุภัณฑ์ เก็บรักษา จัดจำหน่ายตามหลักการและกระบวนการ

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการแปรรูปธัญพืช องค์ประกอบของเมล็ดธัญพืช การเลือกใช้และการเตรียมวัตถุดิบ การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการแปรรูปธัญพืช การวางแผนการผลิต หลักการวิธีการ และเทคนิคการแปรรูปธัญพืช การตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา การจัดจำหน่าย การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การสุขาภิบาลและการรักษาสิ่งแวดล้อม

**2404-2205 การแปรรูปน้ำนม****1 - 4 - 3****จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้**

1. มีความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการ ประเภทและชนิดของการแปรรูปน้ำนม องค์ประกอบทางเคมีของน้ำนม การสร้างและการหลั่งน้ำนม การเลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ในการแปรรูปน้ำนม
2. มีความเข้าใจเกี่ยวกับกระบวนการแปรรูปน้ำนม การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์ และการจัดจำหน่าย
3. มีความสามารถในการวางแผนการแปรรูปน้ำนม การแปรรูปน้ำนม ตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ และพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ บรรจุภัณฑ์และจัดจำหน่าย โดยประยุกต์ใช้เทคโนโลยี
4. ตระหนักถึงความสำคัญเกี่ยวกับความปลอดภัยและผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม
5. มีกิจนิสัยในการปฏิบัติงานด้วยความขยัน รอบคอบ สะอาด อดทน และมีความรับผิดชอบ

**สมรรถนะรายวิชา**

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปน้ำนมตามหลักการและกระบวนการ
2. ใช้วัตถุดิบการแปรรูปน้ำนมตามหลักการและกระบวนการ
3. ใช้เครื่องมืออุปกรณ์การแปรรูปน้ำนมตามหลักการและกระบวนการ
4. แปรรูป พัฒนา ตรวจสอบคุณภาพ บรรจุภัณฑ์ เก็บรักษา จัดจำหน่ายตามหลักการและกระบวนการ

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการแปรรูปน้ำนม องค์ประกอบทางเคมีของน้ำนม การสร้างและการหลั่งน้ำนม การเลือกใช้และการเตรียมวัตถุดิบ การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการแปรรูปน้ำนม การวางแผนการผลิต หลักการ วิธีการ และเทคนิคการแปรรูปน้ำนม การตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา การจัดจำหน่าย การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การสุขาภิบาลและการรักษาสิ่งแวดล้อม



## 2404-2206 การแปรรูปสัตว์น้ำ

1 - 4 - 3

## จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจเกี่ยวกับชนิด และประเภทของสัตว์น้ำจืดและสัตว์น้ำเค็ม องค์ประกอบทางกายภาพ ทางเคมีและชีวภาพของสัตว์น้ำ สาเหตุของการเสื่อมเสีย การเปลี่ยนแปลงคุณภาพ หลักการแปรรูปสัตว์น้ำ มาตรฐานการตรวจสอบผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์
2. มีความสามารถในการแปรรูป ตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ และพัฒนาผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ
3. ตระหนักถึงความสำคัญเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารและผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม
4. มีกิจนิสัยในการปฏิบัติงานด้วยความขยัน รอบคอบ สะอาด อดทน และมีความรับผิดชอบ

## สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปสัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการ
2. ใช้วัตถุดิบการแปรรูปสัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการ
3. ใช้เครื่องมืออุปกรณ์การแปรรูปสัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการ
4. แปรรูป พัฒนา ตรวจสอบคุณภาพ บรรจุภัณฑ์ เก็บรักษา จัดจำหน่ายตามหลักการและกระบวนการ

## คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับชนิด และประเภทของสัตว์น้ำจืดและสัตว์น้ำเค็มที่ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร องค์ประกอบทางกายภาพ ทางเคมีและชีวภาพของสัตว์น้ำ สาเหตุของการเสื่อมเสีย การเปลี่ยนแปลงคุณภาพของสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ หลักการแปรรูปสัตว์น้ำ การบรรจุ การเก็บรักษา และการขนส่ง การควบคุมคุณภาพ มาตรฐานและการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ การพัฒนาผลิตภัณฑ์

## 2404-2207 ผลิตภัณฑ์อาหารหมัก

1 - 4 - 3

## จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจเกี่ยวกับประเภทของการหมัก จุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับการหมัก หลักการหมัก การคัดเลือกวัตถุดิบอย่างสงวนคุณค่า การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการหมัก การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ การทดสอบผลิตภัณฑ์อาหารหมัก บรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา
2. มีความสามารถในการกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารหมักอย่างสงวนคุณค่าและสามารถนำไปประกอบอาชีพได้
3. ตระหนักถึงความสำคัญเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารและผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม
4. มีกิจนิสัยในการปฏิบัติงานด้วยความขยัน รอบคอบ สะอาด อดทน และมีความรับผิดชอบ

**สมรรถนะรายวิชา**

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารหมักตามหลักการและกระบวนการ
2. ใช้วัตถุดิบผลิตภัณฑ์อาหารหมักตามหลักการและกระบวนการ
3. ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ผลิตภัณฑ์อาหารหมักตามหลักการและกระบวนการ
4. ผลิต ควบคุมคุณภาพ ทดสอบคุณภาพ บรรจุภัณฑ์ เก็บรักษา ตามหลักการและกระบวนการ

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับประเภทของการหมัก จุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับการหมัก หลักการหมัก การคัดเลือกวัตถุดิบอย่างสงวนคุณค่า การใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการหมัก กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารหมัก การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ การทดสอบผลิตภัณฑ์อาหารหมัก การบรรจุภัณฑ์ และการเก็บรักษา

2404-2208      วิทยาศาสตร์การอาหาร

1 - 2 - 2

**จุดประสงค์รายวิชา      เพื่อให้**

1. มีความเข้าใจเกี่ยวกับโครงสร้างและองค์ประกอบทางกายภาพ ทางเคมีของธัญพืช แป้ง น้ำตาล เนื้อสัตว์ ถั่วเมล็ดแห้ง ไข่ น้านม ผัก ผลไม้ ไขมันและน้ำมัน และปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพอาหาร หลักการและเทคนิคในการประกอบอาหารจากธัญพืช แป้ง น้ำตาล เนื้อสัตว์ ถั่วเมล็ดแห้ง ไข่ น้านม ผัก ผลไม้ ไขมันและน้ำมัน การตรวจสอบคุณภาพ และการเก็บรักษา
2. มีความสามารถในการประกอบอาหารจากธัญพืช แป้ง น้ำตาล เนื้อสัตว์ ถั่วเมล็ดแห้ง ไข่ น้านม ผัก ผลไม้ ไขมันและน้ำมัน การตรวจสอบคุณภาพ การเก็บรักษา
3. ตระหนักถึงความสำคัญเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารและผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม
4. มีกิจนิสัยในการปฏิบัติงานด้วยความขยัน รอบคอบ สะอาด อดทน และมีความรับผิดชอบ

**สมรรถนะรายวิชา**

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับวิทยาศาสตร์การอาหารตามหลักการและกระบวนการ
2. ประกอบ ตรวจสอบคุณภาพ เก็บรักษาตามหลักการและกระบวนการ

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับโครงสร้างและองค์ประกอบทางกายภาพ ทางเคมีของธัญพืช แป้ง น้ำตาล เนื้อสัตว์ ถั่วเมล็ดแห้ง ไข่ น้านม ผัก ผลไม้ ไขมันและน้ำมัน และปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพอาหาร หลักการและเทคนิคในการประกอบอาหารจากธัญพืช แป้ง น้ำตาล เนื้อสัตว์ ถั่วเมล็ดแห้ง ไข่ น้านม ผัก ผลไม้ ไขมันและน้ำมัน การตรวจสอบคุณภาพ และการเก็บรักษา

## 2404-2209 สารเจือปนอาหาร

2-0-2

## จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจเกี่ยวกับความสำคัญ ประโยชน์ คุณสมบัติและการเลือกใช้สารเจือปนอาหาร
2. มีความเข้าใจเกี่ยวกับผลของสารเจือปนที่มีต่อจุลินทรีย์ คุณลักษณะทางกายภาพ ทางเคมี และประสาทสัมผัสของอาหาร
3. ตระหนักถึงความสำคัญเกี่ยวกับความปลอดภัยของการใช้สารเจือปนอาหารและผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม
4. สามารถเลือกใช้สารเจือปนอาหารได้เหมาะสมกับอาหารและความปลอดภัย

## สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับสารเจือปนอาหารตามหลักการและกระบวนการ
2. นำความรู้เกี่ยวกับสารเจือปนอาหารไปประยุกต์ใช้ในงานอาหาร

## คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความหมาย ความสำคัญ ประโยชน์ ประเภท คุณสมบัติและการเลือกใช้สารเจือปนอาหาร ผลของสารเจือปนที่มีต่อจุลินทรีย์ คุณลักษณะทางกายภาพ ทางเคมี และทางประสาทสัมผัสของอาหาร

## 2404-2210 การใช้คอมพิวเตอร์ในธุรกิจอาหาร

1-2-2

## จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจเกี่ยวกับบทบาทของคอมพิวเตอร์กับธุรกิจอาหาร การประยุกต์ระบบงานคอมพิวเตอร์ใช้กับงานอาหาร การใช้โปรแกรมพิมพ์คำรับอาหาร เมนูอาหาร แผ่นพับ ใบปลิวโฆษณาร้านอาหารและการพิมพ์นามบัตร การคำนวณรายได้ ค่าใช้จ่ายของร้านอาหาร ด้วยโปรแกรมตารางงาน การสืบค้นข้อมูลเกี่ยวกับอาหารทางอินเทอร์เน็ต
2. มีความสามารถใช้คอมพิวเตอร์ในงานธุรกิจอาหาร
3. มีกิจนิสัยที่ดีในการใช้คอมพิวเตอร์ในงานธุรกิจอาหาร

## สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการใช้คอมพิวเตอร์ในธุรกิจอาหารตามหลักการและกระบวนการ
2. ใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ในงานธุรกิจอาหารตามหลักการและกระบวนการ

## คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับบทบาทของคอมพิวเตอร์กับธุรกิจอาหาร การประยุกต์ระบบงานคอมพิวเตอร์ใช้กับงานอาหาร การใช้โปรแกรมพิมพ์คำรับอาหาร เมนูอาหาร แผ่นพับ ใบปลิวโฆษณาร้านอาหารและการพิมพ์นามบัตร การคำนวณรายได้ ค่าใช้จ่ายของร้านอาหารด้วยโปรแกรมตารางงาน การสืบค้นข้อมูลเกี่ยวกับอาหารทางอินเทอร์เน็ต

**2404 – 2301 ธุรกิจอาหาร****2 - 0 - 2****จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้**

1. รู้และเข้าใจเกี่ยวกับพื้นฐานธุรกิจประเภทต่างๆ
2. เข้าใจลักษณะการดำเนินงานขององค์การธุรกิจรูปแบบต่าง ๆ และธุรกิจอาหาร
3. ตระหนักถึงความสำคัญและสร้างกณินิสัยที่ดีในการประกอบธุรกิจอาหาร

**สมรรถนะรายวิชา**

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับพื้นฐานธุรกิจประเภทต่างๆ
2. แสดงความรู้เกี่ยวกับลักษณะการดำเนินงานขององค์การธุรกิจรูปแบบต่าง ๆ และธุรกิจอาหารตามหลักการ

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาและปฏิบัติงานเกี่ยวกับธุรกิจอาหาร รูปแบบขององค์การธุรกิจและงานธุรกิจอาหาร การจัดการทั่วไปและการใช้เทคโนโลยีในการประกอบธุรกิจอาหาร จรรยาบรรณและคุณสมบัติของผู้ประกอบธุรกิจ สถาบันที่ช่วยสนับสนุนการดำเนินงานธุรกิจ ความสัมพันธ์ระหว่างธุรกิจกับสถานะทางเศรษฐกิจ สังคมและสิ่งแวดล้อมของประเทศ

**2404-2302 บัญชีเบื้องต้นเพื่องานธุรกิจอาหาร****2 - 0 - 2****จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้**

1. เข้าใจเกี่ยวกับหลักการ วิธีการ และขั้นตอนการจัดทำบัญชีสำหรับกิจการเจ้าของคนเดียวประเภทธุรกิจอาหารและบริการ
2. มีทักษะปฏิบัติงานบัญชีเบื้องต้นตามหลักการบัญชีที่รับรองทั่วไป สำหรับกิจการเจ้าของคนเดียวประเภทธุรกิจอาหารและบริการ
3. มีกณินิสัย ความมีระเบียบ ละเอียดรอบคอบ มีวินัยตรงต่อเวลา และมีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพบัญชี

**สมรรถนะรายวิชา**

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการจัดทำบัญชีสำหรับกิจการเจ้าของคนเดียวประเภทธุรกิจอาหารและบริการ ตามหลักการและวิธีการ
2. ปฏิบัติงานบัญชีเบื้องต้น สำหรับกิจการเจ้าของคนเดียวประเภทธุรกิจอาหารและบริการตามหลักการบัญชี

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความหมายของการบัญชี วัตถุประสงค์ของการบัญชี ประโยชน์ของข้อมูลการบัญชี สมการบัญชีและงบดุลการวิเคราะห์รายการค้า การจดบันทึกรายการค้าตามหลักบัญชีคู่ของธุรกิจอาหารและบริการเจ้าของคนเดียวในสมุดรายวันทั่วไป และผ่านรายการไปบัญชีแยกประเภท งบทดลอง การปิดบัญชี งบการเงิน และสรุปวงจรบัญชี

**2404-2303 การส่งเสริมการขายสินค้าอาหาร****1 - 2 - 2**

### จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้และเข้าใจเกี่ยวกับการส่งเสริมการขายสินค้าอาหาร
2. เลือกรูปแบบการส่งเสริมการขายสินค้าอาหารได้
3. มีทักษะในการจัดกิจกรรมการส่งเสริมการขายสินค้าอาหาร
4. รู้คุณค่าและมีเจตคติที่ดีต่อการส่งเสริมการขาย

### สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการส่งเสริมการขายสินค้าอาหารตามหลักการ
2. เลือกรูปแบบการส่งเสริมการขายสินค้าอาหาร ตามหลักการ
3. จัดกิจกรรมการส่งเสริมการขายสินค้าอาหารตามหลักการและวิธีการ

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความสำคัญ หลักวิธีการส่งเสริมการขาย การส่งเสริมการขายสินค้าอาหาร วัตถุประสงค์กิจกรรมที่ใช้ในการส่งเสริมการขายสินค้าอาหาร การส่งเสริมการขายมุ่งสู่ผู้บริโภค การส่งเสริมการขายมุ่งสู่คนกลาง คู่พนักงานขาย การวัดผลการส่งเสริมการขาย ปัญหาและอุปสรรคในการส่งเสริมการขาย

## 2404-2304 การดำเนินธุรกิจอาหาร

1 - 2 - 2

### จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้และเข้าใจ ลักษณะและรูปแบบขององค์กรธุรกิจอาหารแบบต่าง ๆ
2. รู้และเข้าใจขั้นตอนในการจัดตั้งธุรกิจประเภทต่าง ๆ
3. รู้เกี่ยวกับเอกสารต่าง ๆ ที่ต้องยื่นขออนุญาต จดทะเบียนการค้า
4. รู้และเข้าใจเกี่ยวกับธุรกิจสัมปทานหรือเฟรนไชน์ ทำเลที่ตั้ง แหล่งเงินทุนและตลาดสำหรับธุรกิจอาหาร
5. มีทักษะในการดำเนินธุรกิจอาหารประเภทต่าง ๆ

### สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับลักษณะและรูปแบบขององค์กรธุรกิจอาหารแบบต่าง ๆ
2. แสดงความรู้เกี่ยวกับการจัดตั้งธุรกิจประเภทต่าง ๆ และเอกสารที่ต้องยื่นขออนุญาต การจดทะเบียนการค้า ตามหลักการ
3. แสดงความรู้เกี่ยวกับธุรกิจสัมปทานหรือเฟรนไชน์ ทำเลที่ตั้ง แหล่งเงินทุนและตลาดสำหรับธุรกิจอาหาร ตามหลักการ
4. ดำเนินธุรกิจอาหาร ตามหลักการและวิธีการ

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ ลักษณะและรูปแบบของธุรกิจอาหารประเภทต่าง ๆ เอกสารต่าง ๆ ที่ต้องยื่นขออนุญาตจดทะเบียนต่ออายุ จดทะเบียนการค้า และการพาณิชย์ การดำเนินธุรกิจอาหารของธุรกิจสัมปทานหรือเฟรนไชน์ ทำเลที่ตั้งธุรกิจอาหาร แหล่งเงินทุน และการตลาด สำหรับธุรกิจอาหาร

### 2404-2305 ธุรกิจการจัดเลี้ยง

1 - 3 - 2

#### จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจเกี่ยวกับธุรกิจจัดเลี้ยง การวางแผน การเตรียมสถานที่ วัสดุ อุปกรณ์และบุคลากร การกำหนดรูปแบบการจัดเลี้ยง การกำหนดรายการอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง การตกแต่งสถานที่เพื่อการจัดเลี้ยง หลักการประกอบและตกแต่งอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง การคิดต้นทุน และประเมินผลงาน
2. มีความสามารถในการวางแผน กำหนดรูปแบบ กำหนดรายการอาหาร ตกแต่งสถานที่ ประกอบและตกแต่งอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง คิดต้นทุน และประเมินผลการปฏิบัติงาน
3. มีความสามารถในการการจัดเลี้ยง
4. มีความสามารถในการเขียนแผนธุรกิจ
5. มีกนิสัยในการทำงานด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบเรียบร้อย มีความรับผิดชอบ มีความคิดสร้างสรรค์

#### สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับประเภทของธุรกิจการจัดเลี้ยง การกำหนดรูปแบบ การกำหนดรายการอาหาร การคิดต้นทุนการจัดเลี้ยงตามหลักการและกระบวนการ
2. วางแผนการปฏิบัติงานจัดเลี้ยงตามหลักการและกระบวนการ
3. กำหนดรูปแบบการจัดเลี้ยง จัดสถานที่ วัสดุ อุปกรณ์ และบุคลากรตามหลักการ
4. กำหนด ตกแต่ง และคิดต้นทุนการจัดเลี้ยงตามหลักการและกระบวนการ
5. ประกอบ ตกแต่ง จัดสถานที่จัดเลี้ยง ตามหลักการและกระบวนการ
6. เขียนแผนธุรกิจตามหลักการ

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับประเภทธุรกิจจัดเลี้ยง ลักษณะและรูปแบบธุรกิจจัดเลี้ยง การวางแผน การเตรียมสถานที่ วัสดุ อุปกรณ์และบุคลากร การกำหนดรูปแบบการจัดเลี้ยง การกำหนดรายการอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง การตกแต่งสถานที่เพื่อการจัดเลี้ยง หลักการประกอบและตกแต่งอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง การคิดต้นทุน และการเขียนแผนธุรกิจ

## 2404-2306 ภารกิจบริการอาหารพร้อมปรุง

1 - 3 - 2

## จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจเกี่ยวกับประเภทและรูปแบบของการบริการอาหารพร้อมปรุง เครื่องมืออุปกรณ์ การเลือกซื้อ เตรียม และเก็บรักษาวัตถุดิบ และวัตถุดิบทดแทน ลักษณะที่ดีของอาหารพร้อมปรุง หลักการและเทคนิคการจัดและบริการอาหารพร้อมปรุง บรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา การคิดต้นทุนและกำหนดราคาค่าบริการ
2. มีความสามารถในการเลือก ใช้เครื่องมืออุปกรณ์
3. มีความสามารถในการเตรียมและเก็บรักษาวัตถุดิบ
4. มีความสามารถในการเลือก ใช้วัตถุดิบทดแทน
5. มีความสามารถในการจัดอาหารพร้อมปรุง การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ เก็บรักษา และบริการอาหารพร้อมปรุง
6. มีกึณนิสัยในการปฏิบัติงานด้วยความละเอียดรอบคอบ สะอาด ประหยัด ประณีต มีความรับผิดชอบ

## สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับประเภท รูปแบบการบริการ การเลือก การเตรียม การจัด การเก็บรักษา การบริการอาหารพร้อมปรุงตามหลักการและกระบวนการ
2. ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ บรรจุภัณฑ์ในการจัดและบริการอาหารพร้อมปรุงตามหลักการและกระบวนการ
3. ใช้วัตถุดิบทดแทน และเก็บรักษาในการจัดและบริการอาหารพร้อมปรุงตามหลักการและกระบวนการ
4. จัด คิดต้นทุนและกำหนดราคาค่าบริการอาหารพร้อมปรุงตามหลักการและกระบวนการ

## คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับประเภทของการบริการอาหารพร้อมปรุง รูปแบบของการบริการ ความหมายและประเภทของอาหารพร้อมปรุง การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ การเลือกซื้อ เตรียมและเก็บรักษาวัตถุดิบ การเลือกใช้วัตถุดิบทดแทน ลักษณะที่ดีของอาหารพร้อมปรุง หลักการและเทคนิคการจัดและบริการอาหารพร้อมปรุง การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษาอาหารพร้อมปรุง การคิดต้นทุนและการกำหนดราคาค่าบริการ

**2404-2307 ธุรกิจบริการอาหารพร้อมรับประทานและการจัดส่ง**

1 - 3 - 2

**จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้**

1. มีความเข้าใจเกี่ยวกับความหมาย ประเภทของธุรกิจอาหารพร้อมรับประทาน การเตรียม การปรุง และการเก็บรักษาอาหารพร้อมรับประทานก่อนการจัดส่ง คุณสมบัติของพนักงานจัดส่งอาหารพร้อมรับประทาน การวางแผนการจัดส่ง หลักการและเทคนิคการจัดส่งอาหารพร้อมรับประทาน การคิดต้นทุน และการประเมินผล
2. มีความสามารถในการเตรียม การปรุง และการเก็บรักษาอาหารพร้อมรับประทานก่อนการจัดส่ง
3. มีทักษะในการวางแผน จัดส่ง และคิดต้นทุน
4. ปฏิบัติงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ มีมนุษยสัมพันธ์ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์และสามารถแก้ปัญหาเฉพาะหน้า

**สมรรถนะรายวิชา**

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับธุรกิจการอาหารพร้อมรับประทานและการจัดส่งตามหลักการและกระบวนการ
2. เตรียม ปรุง และเก็บรักษาอาหารพร้อมรับประทานตามหลักการและกระบวนการ
3. วางแผน จัดส่งอาหารพร้อมรับประทาน และคิดต้นทุนตามหลักการและกระบวนการ
4. ประเมินผลการการจัดอาหารพร้อมรับประทานและการจัดส่งตามหลักการและกระบวนการ

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความหมายและประเภทของธุรกิจอาหารพร้อมรับประทาน การเตรียม การปรุง และการเก็บรักษาอาหารพร้อมรับประทานก่อนการจัดส่ง คุณสมบัติของพนักงานจัดส่งอาหารพร้อมรับประทาน การวางแผนการจัดส่ง หลักการและเทคนิคการจัดส่งอาหารพร้อมรับประทาน การคิดต้นทุน และการประเมินผล

**2404-2308 ธุรกิจเครื่องดื่มน้ำและไอศกรีม**

1 - 3 - 2

**จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้**

1. มีความเข้าใจเกี่ยวกับประเภทธุรกิจเครื่องดื่มน้ำและไอศกรีม ลักษณะและรูปแบบธุรกิจเครื่องดื่มน้ำและไอศกรีม การวางแผน การเตรียมสถานที่ วัสดุ อุปกรณ์และบุคลากร การเลือก การเตรียม การเก็บรักษาวัตถุดิบ การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ หลักการและเทคนิคการทำและการจัดรูปแบบธุรกิจเครื่องดื่มน้ำและไอศกรีม การจัดตกแต่ง บรรจุภัณฑ์ เก็บรักษาและคิดต้นทุน
2. มีความสามารถในการวางแผน การเตรียมสถานที่ วัสดุ อุปกรณ์ และบุคลากร
3. มีความสามารถในการเลือก ใช้เครื่องมืออุปกรณ์
4. มีความสามารถในการทำเครื่องดื่มน้ำ ไอศกรีม การตกแต่ง การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษาเครื่องดื่มน้ำและไอศกรีม และคิดต้นทุน
5. มีความสามารถในการดำเนินธุรกิจเครื่องดื่มน้ำและไอศกรีม
6. มีกิจนิสัยในการปฏิบัติงานด้วยความขยัน ซื่อสัตย์ รอบคอบ สะอาด ประหยัด และมีความรับผิดชอบ



### สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับเครื่องดัดและไอศกรีมตามหลักการและกระบวนการ
2. ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ บรรจุภัณฑ์เครื่องดัดและไอศกรีมตามหลักการและกระบวนการ
3. เตรียม เก็บรักษาวัตถุดิบการทำเครื่องดัดและไอศกรีมตามหลักการและกระบวนการ
4. ตกแต่ง เก็บรักษาเครื่องดัดและไอศกรีมตามหลักการและกระบวนการ
5. ดำเนินธุรกิจเครื่องดัดและไอศกรีมตามหลักการและกระบวนการ

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับประเภทธุรกิจเครื่องดัดและไอศกรีม ลักษณะและรูปแบบธุรกิจเครื่องดัดและไอศกรีม การวางแผน การเตรียมสถานที่ วัสดุ อุปกรณ์และบุคลากร การเลือกเตรียม และการเก็บรักษาวัตถุดิบ การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ หลักการดำเนินการธุรกิจเครื่องดัดและไอศกรีม หลักการทำเครื่องดัดและไอศกรีม การจัดตกแต่ง การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา และการคิดต้นทุน

### 2404-2309 การจัดแสดงอาหาร

1 - 3 - 2

#### จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจเกี่ยวกับความรู้ทั่วไปในการจัดแสดงอาหาร การเตรียมการจัดแสดงอาหาร การใช้เทคโนโลยี การประเมินผล
2. มีทักษะในการกำหนดรูปแบบและการจัดแสดงอาหารอย่างมีระบบ
3. ปฏิบัติงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย ซื่อสัตย์ มีมนุษยสัมพันธ์ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ และสามารถแก้ปัญหาเฉพาะหน้า

### สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการจัดแสดงอาหารตามหลักการและกระบวนการ
2. ใช้สื่อประกอบการจัดแสดงอาหารตามหลักการและกระบวนการ
3. ประเมินผลการจัดแสดงอาหารตามหลักการและกระบวนการ

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความรู้ทั่วไปในการจัดแสดงอาหาร การกำหนดรูปแบบการจัดแสดงอาหาร การเตรียมการจัดแสดงอาหาร การบูรณาการเทคโนโลยีในการจัดแสดงอาหาร และการประเมินผล

**2404-2310 การประชาสัมพันธ์ธุรกิจอาหาร****2 - 0 - 2****จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้**

1. รู้และเข้าใจความหมาย หลักการ วิธีการประชาสัมพันธ์ธุรกิจอาหาร
2. เข้าใจบทบาทหน้าที่ของนักประชาสัมพันธ์ธุรกิจอาหาร
3. มีทักษะในการประชาสัมพันธ์ธุรกิจอาหารในรูปแบบต่างๆ
4. มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ เชื่อมมั่นในตัวเองและนำเทคโนโลยีมาประยุกต์ใช้ในธุรกิจ
5. มีทักษะในการทำงานร่วมกับผู้อื่น สามารถตัดสินใจและแก้ปัญหาในการทำงาน
6. เพื่อให้มีทัศนคติที่ดีในการปฏิบัติงานและมีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพ

**สมรรถนะรายวิชา**

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับความหมาย หลักการ วิธีการประชาสัมพันธ์ธุรกิจอาหาร
2. แสดงความรู้เกี่ยวกับบทบาทหน้าที่ของนักประชาสัมพันธ์ธุรกิจอาหาร
3. ดำเนินการประชาสัมพันธ์ธุรกิจอาหาร ตามหลักการและวิธีการ
4. ดำเนินการประชาสัมพันธ์ธุรกิจอาหาร โดยใช้เทคโนโลยีตามหลักการใช้งาน

**คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความหมายและความสำคัญของการประชาสัมพันธ์ หลักการ วิธีการประชาสัมพันธ์ธุรกิจอาหาร บทบาทการประชาสัมพันธ์ วัสดุ อุปกรณ์และเครื่องมือในการประชาสัมพันธ์ กิจกรรมเพื่อการประชาสัมพันธ์ธุรกิจอาหาร

## รายวิชาทวิภาคี

2404-5X0X ปฏิบัติงาน ..... X

\* - \* - \*

### จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

1. มีความเข้าใจหลักการปฏิบัติงานและการปฏิบัติตนในการประกอบอาชีพ
2. ปฏิบัติงานอาชีพตามภาระหน้าที่ในสถานประกอบการที่กำหนด ประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการปฏิบัติงาน
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน รับผิดชอบ รอบคอบ ตรงต่อเวลา รักษาความสะอาด และทำงานร่วมกับผู้อื่น

### สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้และประสบการณ์ในการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ
2. ปฏิบัติงานอาชีพตามภาระหน้าที่ในสถานประกอบการ

### คำอธิบายรายวิชา

ให้สถานศึกษาร่วมกับสถานประกอบการวิเคราะห์งานและกำหนดภาระหน้าที่ที่จะให้ผู้เรียนปฏิบัติ โดยให้ผู้เรียนได้ศึกษาและปฏิบัติงาน ที่เกี่ยวกับการรับคำสั่งการวางแผนการทำงาน การจัดเตรียม ปรับตั้ง บำรุงรักษาเครื่องมือ อุปกรณ์ วัสดุที่ใช้การดำเนินงานและแก้ไขปัญหาการทำงานตามหลักการเทคนิควิธีการ และขั้นตอนการทำงานของสาขางานที่ศึกษาอยู่พร้อมทั้งการเขียนรายงานสรุปผลการทำงานเป็นรายชิ้นงาน และเป็นรายสัปดาห์ โดยให้สอดคล้องกับสภาพท้องถิ่นและเทคโนโลยีที่เกิดขึ้น

## รายวิชาฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพ

2404-800X ฝึกงาน X

\* - \* - \*

### จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจขั้นตอนและกระบวนการปฏิบัติงานอาชีพอย่างเป็นระบบ
2. ปฏิบัติงานอาชีพในสถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระหรือแหล่งวิทยาการจนเกิดความชำนาญ มีทักษะและประสบการณ์ นำไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานอาชีพระดับฝีมือ
3. มีเจตคติที่ดีต่อการปฏิบัติงานอาชีพ และมีกิริยาในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรมจริยธรรม ความคิดสร้างสรรค์และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

### สมรรถนะรายวิชา

1. เตรียมความพร้อมเครื่องมืออุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน
2. ปฏิบัติงานอาชีพตามขั้นตอนและกระบวนการที่สถานประกอบการกำหนด
3. พัฒนาการทำงานที่ปฏิบัติในสถานประกอบการ
4. บันทึกและรายงานผลการปฏิบัติงาน

### คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติงานที่สอดคล้องกับลักษณะของงานในสาขาวิชาชีพในสถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระหรือแหล่งวิทยาการ ให้เกิดความชำนาญ มีทักษะและประสบการณ์งานอาชีพในระดับฝีมือ โดยผ่านความเห็นชอบร่วมกันของผู้รับผิดชอบการฝึกงานในสาขาวิชานั้น ๆ และรายงานผลการปฏิบัติงานตลอดระยะเวลาการฝึกงาน

## รายวิชาโครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ

2404-850X โครงการ X

\* - \* - \*

### จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการวางแผนจัดทำโครงการสร้างและหรือพัฒนางาน
2. ประมวลความรู้และทักษะในการสร้างและหรือพัฒนางานในสาขาวิชาชีพตามกระบวนการวางแผน ดำเนินงาน แก้ไขปัญหา ประเมินผล ทำรายงานและนำเสนอผลงาน
3. มีเจตคติและกิริยาในสั้ยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

### สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการจัดทำโครงการ และนำเสนอผลงาน
2. ดำเนินการจัดทำโครงการ
3. รายงานผลการปฏิบัติงาน

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ หลักการจัดทำโครงการ การวางแผน การดำเนินงาน การแก้ไขปัญหา การประเมินผล การจัดทำรายงานและการนำเสนอผลงาน โดยปฏิบัติจัดทำโครงการสร้างและหรือพัฒนางานที่ใช้ความรู้และทักษะในระดับฝีมือสอดคล้องกับสาขาวิชาชีพที่ศึกษา ดำเนินการเป็นรายบุคคลหรือกลุ่มตามลักษณะของงานให้แล้วเสร็จในระยะเวลาที่กำหนด

## หน้าว่าง