

ภาคผนวก – ก

วิชาเรียนร่วมประเภทวิชา

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2556

ประเภทวิชาคหกรรม

| | | |
|-----------|-------------------|-----------|
| 2400-1001 | ผ้าและการแต่งกาย | 1 - 4 - 3 |
| 2400-1002 | อาหารครอบครัว | 1 - 4 - 3 |
| 2400-1003 | ศิลปประดิษฐ์ | 1 - 4 - 3 |
| 2400-1004 | ศิลปะและการออกแบบ | 1 - 3 - 2 |

2400 – 1001 ผ้าและการแต่งกาย

1 - 4 - 3

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้และเข้าใจเกี่ยวกับชนิด คุณสมบัติพื้นฐานของเส้นใย และการดูแลรักษาผ้า
2. เข้าใจหลักการ วิธีการ ขั้นตอนการสร้างแบบและตัดเย็บเสื้อผ้าและกระโปรงอย่างง่าย
3. มีทักษะในการเลือกผ้า วัสดุ เครื่องมือและอุปกรณ์ในการตัดเย็บ
4. มีทักษะในการสร้างแบบและตัดเย็บ เสื้อและกระโปรงอย่างง่าย
5. มีทักษะในการนำเทคโนโลยีมาประยุกต์ใช้ในงานตัดเย็บเสื้อผ้า
6. มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ มีกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงานและมีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับชนิดและคุณสมบัติพื้นฐานของเส้นใย และดูแลรักษาผ้าได้ตามหลักการ
2. แสดงความรู้เกี่ยวกับการสร้างแบบและตัดเย็บเสื้อผ้าและกระโปรงอย่างง่ายตามหลักการและวิธีการ
3. เลือกผ้า วัสดุ เครื่องมือและอุปกรณ์ในการตัดเย็บได้ตามหลักการใช้งาน
4. สร้างแบบและตัดเย็บเสื้อผ้าและกระโปรงอย่างง่ายได้ตามวิธีการ
5. ตัดเย็บเสื้อผ้าโดยใช้เทคโนโลยีตามหลักการใช้งาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับชนิดและคุณสมบัติพื้นฐานของเส้นใยและการดูแลรักษาผ้า การเลือกใช้วัสดุเครื่องมือและอุปกรณ์ในการตัดเย็บ การเย็บตะเข็บต่างๆ ด้วยมือและจักร และตัดเย็บเสื้อผ้าและกระโปรงอย่างง่าย

2400 – 1002 อาหารครอบครัว

1 - 4 - 3

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้ และเข้าใจการแบ่งหมวดหมู่อาหารหลักของไทย ประเภทและหน้าที่ของสารอาหาร การใช้อาหารแลกเปลี่ยน การเลือกซื้ออาหาร การเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ หลักการชั่ง ตวง วัด ที่ใช้ในการประกอบอาหาร การกำหนดรายการอาหาร หลักการประกอบอาหาร และการประกอบอาหารอย่างสวยงามคุณค่าทางโภชนาการ
2. สามารถเลือกซื้อ เตรียมวัตถุดิบและเลือกใช้อุปกรณ์สำหรับประกอบอาหาร
3. สามารถกำหนดรายการอาหารใช้อาหารแลกเปลี่ยนและประกอบอาหารสำหรับบุคคลในครอบครัวได้ถูกหลักโภชนาการ
4. มีกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต และรอบคอบ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการ การประกอบอาหารครอบครัว
2. ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหารครอบครัวตามหลักการและกระบวนการ
3. ใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหารครอบครัวตามหลักการและกระบวนการ
4. ประกอบอาหารบุคคลในครอบครัวตามหลักการและกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ ประเภทและชนิดของอาหารหลักของไทย ประเภทของสารอาหาร หลักการชั่ง ตวง วัด ที่ใช้ในการประกอบอาหาร การเลือกซื้ออาหาร การเลือกใช้อุปกรณ์ การกำหนดรายการอาหารและการประกอบอาหารมือต่างๆ สำหรับบุคคลในครอบครัว

2400 – 1003 ศิลปประดิษฐ์

1 - 4 - 3

จุดประสงค์รายวิชา

1. เข้าใจเกี่ยวกับพื้นฐานการประดิษฐ์ดอกไม้สด ดอกไม้แห้ง ใบตองและแกะสลักผัก ผลไม้ และวัสดุอื่นๆ การบรรจุภัณฑ์ การคิดคำนวณ กำหนดราคาขายและจัดจำหน่าย
2. มีทักษะในการประดิษฐ์งานศิลปประดิษฐ์ดอกไม้สด ดอกไม้แห้ง ใบตองและแกะสลักผัก ผลไม้ วัสดุอื่นๆ และงานประดิษฐ์ตามสมัยนิยม ทำบรรจุภัณฑ์ คิดคำนวณ กำหนดราคาขายและจัดจำหน่าย
3. มีกิจนิสัยในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ ปลอดภัย ใช้ทรัพยากรอย่างประหยัด และรักษาสิ่งแวดล้อม

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับพื้นฐานการประดิษฐ์ดอกไม้สด ดอกไม้แห้ง ใบตองและแกะสลักผักผลไม้ วัสดุอื่นตามหลักการ
2. ประดิษฐ์งานดอกไม้สด ดอกไม้แห้ง งานใบตอง งานแกะสลักตามลักษณะการใช้งาน และตามหลักการ
3. ทำบรรจุภัณฑ์ตามลักษณะงาน
4. คิดคำนวณต้นทุน กำหนดราคาขายและจำหน่าย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ พื้นฐานการประดิษฐ์ดอกไม้สด ดอกไม้แห้ง ใบตองและแกะสลักผักผลไม้ วัสดุอื่นๆ และงานประดิษฐ์ตามสมัยนิยม ประดิษฐ์งานศิลปประดิษฐ์ บรรจุภัณฑ์ คิดคำนวณต้นทุน กำหนดราคาขาย และจัดจำหน่าย

2400 – 1004 ศิลปะและการออกแบบ

1 - 3 - 2

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับองค์ประกอบศิลปะ ทฤษฎีสี และหลักการออกแบบ
2. มีทักษะในการใช้สี เส้นในการออกแบบ เขียนแบบชิ้นงาน และบรรจุภัณฑ์
3. มีทัศนียภาพในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ ประณีต เรียบร้อย ปลอดภัย ใช้ทรัพยากรอย่างประหยัด คุ่มค่า และมีความรับผิดชอบ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับองค์ประกอบศิลปะ ทฤษฎีสีตามหลักการออกแบบ
2. เขียนแบบชิ้นงานและบรรจุภัณฑ์ตามหลักการออกแบบ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ องค์ประกอบศิลปะเบื้องต้น โครงสร้างและหลักของงานศิลปะหลักการออกแบบ การเขียนแบบ ทฤษฎีสี ลักษณะมิติต่างๆ เทคนิคการใช้เส้น สี รูปแบบในงานออกแบบต่างๆ วิธีการออกแบบตกแต่งเพื่อประกอบธุรกิจเบื้องต้น การออกแบบบรรจุภัณฑ์งานคหกรรม