

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2545

(ปรับปรุง พ.ศ. 2546)

ประเภทวิชาคหกรรม

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

จุดประสงค์

1. เพื่อให้มีความเข้าใจทางวิชาการและวิชาชีพ สามารถนำมาประยุกต์ใช้พัฒนาตนเองและงานอาชีพ
2. เพื่อให้มีความเข้าใจหลักการในงานอาชีพสัมพันธ์ งานพื้นฐานวิชาชีพที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาวิชาชีพอาหารและโภชนาการให้ทันกับความก้าวหน้าทางวิชาการด้านอาชีพ
3. เพื่อให้มีความเข้าใจหลักโภชนาการ การสุขาภิบาลอาหาร หลักการประกอบอาหาร การแปรรูปอาหาร การบริการอาหาร กระบวนการทำงาน และแนวทางการประกอบอาชีพ
4. เพื่อให้มีความเข้าใจเกี่ยวกับการจัดการธุรกิจอาหาร เป็นพื้นฐานในการประกอบอาชีพ
5. เพื่อให้สามารถเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ และประยุกต์ใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัยในการทำงาน
6. เพื่อให้มีความสามารถและประสบการณ์ในงานอาชีพการประกอบอาหาร การแปรรูปอาหาร การบริการอาหาร และพัฒนางานนำไปประกอบอาชีพในสถานประกอบการและอาชีพอิสระ
7. เพื่อให้สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น กล้าตัดสินใจและแก้ปัญหาในการทำงาน
8. เพื่อให้มีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ เห็นคุณค่าของศิลปะและวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับงานอาหารอันเป็นเอกลักษณ์ประจำชาติ และตระหนักถึงความสำคัญของสิ่งแวดล้อม
9. เพื่อให้มีคุณธรรม จริยธรรม และค่านิยมที่ดีต่องานอาชีพ

มาตรฐานวิชาชีพ

- 1 สื่อสารโดยใช้ภาษาไทย ภาษาอังกฤษและภาษาอื่นในชีวิตประจำวันและในงานอาชีพ
- 2 พัฒนาตนเองและสังคมตามหลักศาสนา สิทธิหน้าที่พลเมือง วัฒนธรรมและเศรษฐกิจ
- 3 พัฒนาตนเอง พัฒนางานอาชีพ และแก้ปัญหา โดยใช้หลักการ กระบวนการทางวิทยาศาสตร์ และคณิตศาสตร์
- 4 พัฒนาบุคลิกภาพและสุขภาพของตน โดยใช้หลักการ กระบวนการด้านสุขศึกษา และพลศึกษา
- 5 ใช้โปรแกรมสำเร็จรูปและระบบสารสนเทศเพื่อพัฒนาและส่งเสริมสนับสนุนงานอาชีพอาหารและโภชนาการ
- 6 วางแผน ดำเนินการธุรกิจด้านอาหารและโภชนาการ บริหารงานคุณภาพในองค์กร ระบบบริหารงานคุณภาพในองค์กรมาตรฐาน ISO 9000 : 2000 และกิจกรรมเพิ่มผลผลิตในองค์กร
- 7 สืบหาข้อมูลระบบนิเวศ และเทคโนโลยีที่สัมพันธ์กับสิ่งแวดล้อมในชุมชน กำหนดแนวทางในการแก้ไขปัญหาสิ่งแวดล้อมในชุมชน จัดคุณภาพสิ่งแวดล้อมในชุมชน และจัดการสิ่งแวดล้อมในองค์กรตามมาตรฐาน ISO 14001
- 8 ประยุกต์ใช้หลักการพื้นฐานงานคหกรรมเพื่อการปฏิบัติงานวิชาชีพอาหารและโภชนาการและใช้ในชีวิตประจำวัน
- 9 เลือกใช้และ/หรือประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการดำเนินงาน
- 10 ใช้หลักโภชนาการในการประกอบอาหารและแปรรูปอาหาร
- 11 ประกอบอาหาร แปรรูปอาหาร บริการอาหารและเครื่องดื่มและพัฒนางานอาชีพการประกอบอาหารและโภชนาการ

สาขางานอาหารและโภชนาการ

- 12 วางแผนดำเนินงานการประกอบอาหาร
- 13 ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ และ/หรือประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการประกอบอาหาร
- 14 ใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหารและโภชนาการ
- 15 ประกอบอาหารไทย / ขนมไทย / อาหารนานาชาติ / เบเกอรี่ / อาหารเด็ก / อาหารผู้สูงอายุตามกระบวนการและตามหลักโภชนาการ
- 16 จัดตกแต่งและบรรจุภัณฑ์อาหาร
- 17 บริการอาหารและจัดจำหน่าย

สาขางานแปรรูปอาหาร

- 12 ใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ และ / หรือประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการแปรรูปอาหาร
- 13 ใช้หลักโภชนาการในการแปรรูปอาหาร
- 14 วางแผนดำเนินงานแปรรูปอาหาร
- 15 แปรรูปเนื้อสัตว์ / น้านม / สัตว์น้ำ / ผักและผลไม้ / ัญพืช ตามกระบวนการ
- 16 ใช้บรรจุภัณฑ์เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์อาหาร
- 17 ควบคุมคุณภาพและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

สาขางานธุรกิจอาหาร

- 12 วางแผนเพื่อดำเนินการจัดการธุรกิจอาหาร
- 13 ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์และ/หรือ ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในงานธุรกิจอาหาร
- 14 ใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหารหรือแปรรูปอาหารเพื่อธุรกิจ
- 15 ประกอบอาหารหรือแปรรูปอาหารเพื่อธุรกิจตามกระบวนการ
- 16 จัดตกแต่งอาหาร บรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา
- 17 ดำเนินงานจัดการธุรกิจอาหาร

โครงสร้างหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2545
ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ผู้สำเร็จการศึกษาหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2545 ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ จะต้องศึกษารายวิชาจากหมวดวิชาต่าง ๆ และเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตร รวมไม่น้อยกว่า 102 หน่วยกิต ดังโครงสร้างต่อไปนี้

1. หมวดวิชาสามัญ	ไม่น้อยกว่า	26	หน่วยกิต
1.1 วิชาสามัญทั่วไป	ไม่น้อยกว่า	(18 หน่วยกิต)	
1.2 วิชาสามัญพื้นฐานวิชาชีพ	ไม่น้อยกว่า	(8 หน่วยกิต)	
2. หมวดวิชาชีพ	ไม่น้อยกว่า	66	หน่วยกิต
2.1 วิชาชีพพื้นฐาน	ไม่น้อยกว่า	(20 หน่วยกิต)	
2.2 วิชาชีพสาขาวิชา	ไม่น้อยกว่า	(12 หน่วยกิต)	
2.3 วิชาชีพสาขางาน	ไม่น้อยกว่า	(30 หน่วยกิต)	
2.3 โครงการ		(4 หน่วยกิต)	
3. หมวดวิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า	10	หน่วยกิต
4. ฝึกงาน	(ไม่น้อยกว่า 1 ภาคเรียน)		
5. กิจกรรมเสริมหลักสูตร	(ไม่น้อยกว่า 200 ชั่วโมง)		
	รวม ไม่น้อยกว่า	102	หน่วยกิต

1. หมวดวิชาสามัญ ไม่น้อยกว่า 26 หน่วย
 กิต

1.1 วิชาสามัญทั่วไป (ไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต)

1.1.1 กลุ่มวิชาภาษา (ไม่น้อยกว่า 8 หน่วยกิต)

(1) กลุ่มภาษาไทย (ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (ชั่วโมง)	
2000-1101	ภาษาไทยเพื่ออาชีพ 1	2	(2)
2000-11__	รายวิชาในกลุ่มภาษาไทย	2	(2)

(2) กลุ่มภาษาอังกฤษและภาษาอื่น ๆ (4 หน่วยกิต)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (ชั่วโมง)	
2000-1201	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 1	2	(2)
2000-1202	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 2	2	(2)

1.1.2 กลุ่มวิชาสังคมศึกษา (ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต) ให้เรียนรายวิชา 2000 – 1301 จำนวน 2 หน่วยกิต และเลือกเรียนรายวิชาอื่นอีก ไม่น้อยกว่า 2 หน่วยกิต รวมไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (ชั่วโมง)	
2000-1301	วิถีธรรมวิถีไทย	2	(2)
2000-13__	รายวิชาในกลุ่มวิชาสังคมศึกษา	2	(2)

1.1.3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ (4 หน่วยกิต)

(1) กลุ่มวิทยาศาสตร์ (2 หน่วยกิต)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (ชั่วโมง)	
2000-1401	วิทยาศาสตร์พื้นฐาน	2	(3)

(2) กลุ่มคณิตศาสตร์ (2 หน่วยกิต)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (ชั่วโมง)	
2000-1501	คณิตศาสตร์ประยุกต์ 1	2	(2)

1.1.4 กลุ่มวิชาสุศึกษาและพลศึกษา (ไม่น้อยกว่า 2 หน่วยกิต) ให้เลือกเรียนรายวิชาต่อไปนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (ชั่วโมง)	
2000-16__	รายวิชาในกลุ่มพลศึกษา	1	(2)
2000-16__	รายวิชาในกลุ่มสุศึกษา	1	(1)
2000-16__	รายวิชาในกลุ่มบูรณาการพลศึกษาและสุศึกษา	2	(3)

1.2 วิชาสามัญพื้นฐานวิชาชีพ (ไม่น้อยกว่า 8 หน่วยกิต)

1.2.1 กลุ่มวิชาภาษา (ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต)

(1) กลุ่มภาษาอังกฤษและภาษาอื่น ๆ (ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต) ให้เลือกเรียนจากรายวิชาต่อไปนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (ชั่วโมง)	
2000-1220	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในงานอาชีพ	1	(2)
2000-1221	การสนทนาภาษาอังกฤษ 1	1	(2)
2000-1222	การสนทนาภาษาอังกฤษ 2	1	(2)
2000-1227	ภาษาอังกฤษเพื่องานคหกรรม	1	(2)
2000-1232	ภาษาอังกฤษเสริมทักษะ	1	(2)
2000-1233	ภาษาอังกฤษอินเทอร์เน็ต	1	(2)
2000-1234	ภาษาอังกฤษโครงการ	1	(2)
2000-1235	ภาษาอังกฤษสำหรับสถานประกอบการ	1	(2)
2000-1236	การศึกษาภาษาอังกฤษโดยอิสระ	1	(2)
2000-1237	ศัพท์เทคนิคภาษาอังกฤษ	1	(2)
2000-1238	ภาษาอังกฤษอาหารและโภชนาการ	1	(2)
2000-1239	ภาษาอังกฤษเพื่อการออกแบบตัดเย็บเสื้อผ้า	1	(2)
2000-1241	การเขียนจดหมายโต้ตอบ	1	(2)

1.2.2 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ (ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต)

(1) กลุ่มวิทยาศาสตร์ (ไม่น้อยกว่า 2 หน่วยกิต) ให้เลือกเรียนจากรายวิชาต่อไปนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (ชั่วโมง)	
2000-1421	วิทยาศาสตร์ประยุกต์	2	(3)

(2) กลุ่มคณิตศาสตร์ (ไม่น้อยกว่า 2 หน่วยกิต) ให้เลือกเรียนจากรายวิชาต่อไปนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	(ชั่วโมง)
2000 – 1520	คณิตศาสตร์ประยุกต์ 2	2	(2)
2000 – 1523	คณิตศาสตร์ประยุกต์ 5	2	(2)

2. หมวดวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า 66 หน่วยกิต

2.1 วิชาชีพพื้นฐาน (ไม่น้อยกว่า 20 หน่วยกิต)

ให้เรียนรายวิชา 2001 – 0001 ถึง 2400 – 1003 และเลือกเรียนวิชาอื่น ๆ อีก 4 หน่วยกิต รวม 20 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	(ชั่วโมง)
2001 – 0001	คอมพิวเตอร์เพื่องานอาชีพ	2	(3)
2001 – 0002	การจัดการธุรกิจเบื้องต้น	2	(3)
2001 – 0003	การบริหารงานคุณภาพและเพิ่มผลผลิต	2	(3)
2001 – 0004	การจัดการสิ่งแวดล้อมเบื้องต้น	2	(3)
2400 – 0101	ผ้าและการแต่งกาย	3	(6)
2400 – 0102	อาหารครอบครัว	3	(5)
2400 – 0103	ศิลปะและการออกแบบ	2	(3)
2400 – 0104	เศรษฐศาสตร์ครอบครัว	2	(2)
2400 – 0105	ศิลปประดิษฐ์	2	(4)
2400 – 0106	ธุรกิจบริการคหกรรม	2	(4)
2400 – 0107	มารยาทและการสมาคม	2	(2)

2.2 วิชาชีพสาขาวิชา (12 หน่วยกิต)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	(ชั่วโมง)
2402 – 1001	การสุขาภิบาลอาหาร	2	(2)
2402 – 1002	โภชนาการเบื้องต้น	2	(2)
2402 – 1003	หลักการประกอบอาหาร	3	(5)
2402 – 1004	การถนอมและแปรรูปอาหาร 1	3	(5)
2402 – 1005	การจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม	2	(3)

2.3 วิชาชีพสาขางาน ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาจากสาขางานใดสาขางานหนึ่ง ไม่น้อยกว่า 26 หน่วยกิต ที่เหลือเลือกเรียนจากสาขางานเดิม หรือสาขางานอื่น ๆ ให้ครบหน่วยกิตที่กำหนด และในระบบทวิภาคีให้ดำเนินการเช่นเดียวกัน

2.3.1. สาขางานอาหารและโภชนาการ

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	(ชั่วโมง)
2403 – 1006	ความรู้เกี่ยวกับผู้บริโภค	2	(2)
2402 – 2001	โภชนาการบุคคล	2	(4)
2402 – 2002	อาหารเด็ก	2	(3)
2402 – 2003	อาหารผู้สูงอายุ	2	(3)
2402 – 2004	โภชนบำบัด	3	(5)
2402 – 2005	อาหารไทย	3	(6)
2402 – 2006	อาหารท้องถิ่น	2	(3)
2402 – 2007	อาหารไทยยอดนิยม	2	(3)
2402 – 2008	อาหารว่าง	2	(3)
2402 – 2009	น้ำพริกและเครื่องจิ้ม	2	(3)
2402 – 2010	อาหารมังสวิรัต	2	(3)
2402 – 2011	อาหารจำนวนมาก	3	(6)
2402 – 2012	อาหารนานาชาติ	3	(6)
2402 – 2013	ขนมไทย	3	(6)
2402 – 2014	ขนมไทยเพื่อการค้า	3	(6)
2402 – 2015	เครื่องดัดและไอศกรีม	2	(3)
2402 – 2016	ศิลปะการตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร	2	(3)
2402 – 2017	เบเกอรี่เบื้องต้น	3	(6)
2402 – 2018	เบเกอรี่เพื่อการค้า	3	(6)
2402 – 2019	เค้กและการแต่งหน้าเค้ก	3	(6)
2402 – 2020	การบรรจุภัณฑ์อาหาร	2	(3)
2402 – 2021	เทคนิคการสาธิต	2	(4)
2402 – 2022	การจัดการร้านอาหาร	3	(4)
2402 – 2023	การใช้คอมพิวเตอร์ในธุรกิจอาหาร	2	(3)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	(ชั่วโมง)
2402 – 2024	ภาษาอังกฤษเพื่องานอาหารและโภชนาการ	2	(3)
2403 – 1001	ดอกไม้สด 1	3	(6)
2403 – 1002	ดอกไม้ประดิษฐ์ 1	3	(6)
2403 – 2003	ใบตองและแกะสลัก 1	3	(6)
2403 – 2004	ใบตองและแกะสลัก 2	3	(6)
2402 – 4001	ปฏิบัติงานอาหาร 1	*	(*)
2402 – 4002	ปฏิบัติงานอาหาร 2	*	(*)
2402 – 4003	ปฏิบัติงานอาหาร 3	*	(*)
2402 – 4004	ปฏิบัติงานอาหาร 4	*	(*)
2402 – 4005	ปฏิบัติงานอาหาร 5	*	(*)
2402 – 4006	ปฏิบัติงานอาหาร 6	*	(*)

2.3.2 สาขางานแปรรูปอาหาร

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	(ชั่วโมง)
2402 – 2020	การบรรจุภัณฑ์อาหาร	2	(3)
2402 – 2021	เทคนิคการสาธิต	2	(4)
2402 – 2023	การใช้คอมพิวเตอร์ในธุรกิจอาหาร	2	(3)
2402 – 2101	การถนอมและแปรรูปอาหาร 2	3	(6)
2402 – 2102	การแปรรูปเนื้อสัตว์	3	(5)
2402 – 2103	การแปรรูปผักและผลไม้	3	(5)
2402 – 2104	การแปรรูปธัญพืช	3	(5)
2402 – 2105	การแปรรูปน้ำมัน	3	(5)
2402 – 2106	การแปรรูปสัตว์น้ำ	3	(5)
2402 – 2107	ผลิตภัณฑ์อาหารหมัก	2	(3)
2402 – 2108	วิทยาศาสตร์การอาหาร	2	(2)
2402 – 2109	สารเจือปนอาหาร	2	(2)
2402 – 2110	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	2	(3)
2402 – 4101	ปฏิบัติงานแปรรูปอาหาร 1	*	(*)
2402 – 4102	ปฏิบัติงานแปรรูปอาหาร 2	*	(*)
2402 – 4103	ปฏิบัติงานแปรรูปอาหาร 3	*	(*)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	(ชั่วโมง)
2402 – 4104	ปฏิบัติงานแปรรูปอาหาร 4	*	(*)
2402 – 4105	ปฏิบัติงานแปรรูปอาหาร 5	*	(*)
2402 – 4106	ปฏิบัติงานแปรรูปอาหาร 6	*	(*)

2.3.3. สาขางานธุรกิจอาหาร

วิชาชีพสาขางาน 30 หน่วยกิต แบ่งเป็นวิชาชีพอาหาร 13 หน่วยกิต เลือกเรียนรายวิชาจากสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ โดยเลือกจากสาขางานใดสาขางานหนึ่ง และวิชาชีพธุรกิจ 17 หน่วยกิต โดยเลือกจากรายวิชาชีพธุรกิจดังนี้

วิชาชีพธุรกิจ

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	(ชั่วโมง)
2200 – 1001	ธุรกิจทั่วไป	2	(2)
2201 – 1002	บัญชีเบื้องต้น 1	3	(4)
2201 – 1003	บัญชีเบื้องต้น 2	3	(4)
2201 – 1004	การขาย 1	3	(3)
2201 – 1005	พิมพ์ดีดไทย 1	2	(4)
2201 – 1007	พิมพ์ดีดอังกฤษ 1	1	(3)
2201 – 1009	พิมพ์ดีดไทยด้วยคอมพิวเตอร์ 1	2	(4)
2201 – 2204	การดำเนินธุรกิจขนาดย่อม	3	(4)
2201 – 2205	การโฆษณา	3	(5)
2201 – 2207	การหาข้อมูลทางการตลาด	3	(4)
2201 – 2208	การส่งเสริมการขาย	3	(4)
2201 – 2306	การใช้เครื่องใช้สำนักงาน	2	(4)
2201 – 2401	คอมพิวเตอร์และระบบปฏิบัติการเบื้องต้น	2	(4)
2201 – 2404	การใช้โปรแกรมตารางงาน	2	(4)
2201 – 2406	การใช้โปรแกรมนำเสนอข้อมูล	2	(4)
2201 – 2701	หลักการประชาสัมพันธ์	3	(3)
2402 – 4201	ปฏิบัติงานการจัดการธุรกิจอาหาร 1	*	(*)
2402 – 4202	ปฏิบัติงานการจัดการธุรกิจอาหาร 2	*	(*)
2402 – 4203	ปฏิบัติงานการจัดการธุรกิจอาหาร 3	*	(*)
2402 – 4204	ปฏิบัติงานการจัดการธุรกิจอาหาร 4	*	(*)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	(ชั่วโมง)
2402 – 42---			

สำหรับการเรียนทวิภาคี ให้สถานศึกษาร่วมกับสถานประกอบการ วิเคราะห์จุดประสงค์ รายวิชาและมาตรฐานรายวิชา กำหนดแผนการฝึกปฏิบัติและการประเมินผล โดยใช้เวลาไม่น้อยกว่า 40 ชั่วโมง มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

2.3 โครงการ 4 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	(ชั่วโมง)
2402 – 5001	โครงการ	4	(*)

3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 10 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนตามความถนัดและความสนใจ จากรายวิชาในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2545 ทุกประเภทวิชาและสาขาวิชา

4. ฝึกงาน (ไม่น้อยกว่า 1 ภาคเรียน)

ให้นำรายวิชาในหมวดวิชาชีพไปจัดฝึกในสถานประกอบการอย่างน้อย 1 ภาคเรียน ใช้เวลา 40 ชั่วโมง เท่ากับ 1 หน่วยกิต

5. กิจกรรมเสริมหลักสูตร (ไม่น้อยกว่า 200 ชั่วโมง)

ให้จัดกิจกรรมเสริมหลักสูตรทุกภาคเรียน ยกเว้นภาคเรียนที่มีการฝึกงาน โดยมีเวลาเรียน ตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 200 ชั่วโมง

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	(ชั่วโมง)
2002 – 0001	กิจกรรมลูกเสือวิสามัญ 1	-	(2)
2002 – 0002	กิจกรรมลูกเสือวิสามัญ 2	-	(2)
2002 – 0003	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 1	-	(2)
2002 – 0004	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 2	-	(2)
2002 – 0005	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 3	-	(2)
2002 – 0006	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 4	-	(2)
2002 – 0007 - 0012	(กิจกรรมอื่นๆ ที่สถานศึกษา/สถานประกอบการจัด)	-	(2)

จุดประสงค์ มาตรฐานและคำอธิบายรายวิชา

2402 – 1001

การสุขาภิบาลอาหาร
(Food Sanitation)

2 (2)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจหลักสุขาภิบาลสถานที่ประกอบและจำหน่ายอาหาร อนามัยของผู้ประกอบและเสิร์ฟอาหาร โทษที่เกิดจากการกินอาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะ อันตรายที่เกิดจากสารพิษและ วัตถุเจือปนในอาหาร การป้องกันพาหะนำโรค และการกำจัดขยะมูลฝอย
2. ตระหนักถึงโทษที่เกิดจากการกินอาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะ อันตรายที่เกิดจากสารพิษและ วัตถุเจือปนในอาหาร
3. มีความสามารถป้องกันโทษที่เกิดจากการกินอาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะ ป้องกันอันตรายที่เกิดจากสารพิษ วัตถุเจือปนในอาหาร และสามารถกำจัดขยะมูลฝอยอย่างถูกวิธี
4. มีความสามารถนำความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารไปใช้ในงานอาหาร

มาตรฐานรายวิชา

1. เข้าใจหลักการสุขาภิบาลสถานที่ประกอบและจำหน่ายอาหาร อนามัยผู้ประกอบอาหารและเสิร์ฟอาหาร โทษที่เกิดจากการกินอาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะ อันตรายที่เกิดจากสารพิษและวัตถุเจือปนในอาหาร การป้องกันพาหะนำโรค และการกำจัดขยะมูลฝอย
2. เข้าใจวิธีการป้องกันอันตรายที่เกิดจากการกินอาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะ อันตรายที่เกิดจากสารพิษและวัตถุเจือปนในอาหาร
3. กำจัดขยะมูลฝอย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับ หลักสุขาภิบาลสถานที่ประกอบและจำหน่ายอาหาร อนามัยของผู้ประกอบและเสิร์ฟอาหาร โทษที่เกิดจากการกินอาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะ อันตรายจากสารพิษและวัตถุเจือปนในอาหาร การป้องกันพาหะนำโรค การกำจัดขยะมูลฝอย

2402 – 1002

โภชนาการเบื้องต้น

2 (2)

(Principles of Nutrition)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับประเภท ชนิด ของอาหารหลัก 5 หมู่ สารอาหาร หน้าที่ของสารอาหาร และปริมาณความต้องการสารอาหาร
2. มีความเข้าใจเกี่ยวกับการย่อยและการดูดซึมสารอาหาร
3. มีความเข้าใจภาวะโภชนาการ ปัญหาโภชนาการในประเทศไทย และเสนอแนะวิธีแก้ปัญหาโภชนาการในประเทศไทย
4. ตระหนักถึงความสำคัญของโภชนาการ สามารถนำความรู้ด้านโภชนาการไปใช้เป็นพื้นฐานการเรียนวิชาชีพอาหารและใช้ในชีวิตประจำวัน

มาตรฐานรายวิชา

1. เข้าใจเกี่ยวกับอาหารหลัก 5 หมู่ สารอาหาร และปริมาณความต้องการ การย่อยและการดูดซึมอาหาร ภาวะโภชนาการ ปัญหาโภชนาการและวิธีการแก้ปัญหา
2. นำความรู้ด้านโภชนาการไปใช้เป็นพื้นฐานการเรียนและใช้ในชีวิตประจำวัน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับ ประเภทและชนิดของอาหารหลัก 5 หมู่ สารอาหารและปริมาณความต้องการ การย่อยและการดูดซึมสารอาหาร โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน เกลือแร่ วิตามิน น้ำ ภาวะโภชนาการและปัญหาโภชนาการในประเทศไทย

2402 – 1003

หลักการประกอบอาหาร

3 (5)

(Principles of Cooking)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับความหมายของคำศัพท์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร
2. มีความเข้าใจหลักการเตรียม หลักการหุงต้ม เทคนิคการประกอบอาหารประเภท เนื้อสัตว์ นม ไข่ ผัก ผลไม้ ธัญพืช ไขมันและการเก็บรักษาอาหาร
3. มีความสามารถในการเลือกใช้อัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหาร
4. มีความสามารถเตรียมวัตถุดิบ และประกอบอาหารประเภทเนื้อสัตว์ นม ไข่ ผัก ผลไม้ ธัญพืช ไขมัน ดัดแปลงอาหารและเก็บรักษาอาหาร
5. มีเจตคติที่ดีและกิจนิสัยในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ ปลอดภัย และมีความรับผิดชอบ

มาตรฐานรายวิชา

1. เข้าใจเกี่ยวกับคำศัพท์ หลักการเตรียม การหุงต้ม เทคนิคการประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ และการเก็บรักษา
2. เลือกวัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ ในการประกอบอาหาร
3. เตรียมวัตถุดิบ ประกอบอาหารชนิดต่าง ๆ และเก็บรักษา

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ การประกอบอาหาร ความหมายของคำศัพท์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร หลักการ และเทคนิคการประกอบอาหารประเภท เนื้อสัตว์ นม ไข่ ผัก ผลไม้ ธัญพืช และไขมัน หลักการเตรียม หลักการหุงต้ม การเก็บรักษาอาหารประเภทต่าง ๆ

2402 – 1004

การถนอมและแปรรูปอาหาร 1

3 (5)

(Food Preservation and Processing 1)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจหลักการ วิธีการถนอมอาหารและแปรรูปอาหาร สาเหตุการเสื่อมเสียของอาหารและวิธีป้องกัน การเลือก การเตรียมวัตถุดิบ การเลือก การใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการถนอมอาหาร แปรรูปอาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการบรรจุภัณฑ์
2. มีความสามารถในการเลือกใช้ เครื่องมืออุปกรณ์ และใช้เทคโนโลยีได้เหมาะสมกับงานถนอมอาหารและแปรรูปอาหาร
3. ตระหนักถึงความสำคัญ และความปลอดภัยของการถนอมอาหารและแปรรูปอาหาร
4. มีความสามารถในการป้องกันการเสื่อมเสียของอาหาร ใช้สารเคมีในการถนอมอาหารและแปรรูปอาหารได้อย่างปลอดภัย
5. มีความสามารถในการถนอมอาหารและแปรรูปอาหาร พัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์อาหาร
6. มีเจตคติที่ดีต่อการถนอมอาหาร การแปรรูปอาหาร มีกิจนิสัยที่พึงประสงค์ในการทำงาน และมีความรับผิดชอบ

มาตรฐานรายวิชา

1. เข้าใจหลักการ วิธีการถนอมและแปรรูปอาหาร สาเหตุการเสื่อมเสียของอาหาร และวิธีการป้องกัน การเลือกวัตถุดิบ การใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ ในการถนอมและแปรรูปอาหาร การถนอมและแปรรูปอาหารโดยวิธีการต่าง ๆ การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการบรรจุภัณฑ์
2. เลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์และเทคโนโลยีที่เหมาะสมกับการถนอมและแปรรูปอาหาร
3. ใช้สารเคมีได้อย่างปลอดภัย

4. ถนอมและแปรรูปอาหาร พัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุอาหาร

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ หลักการ วิธีการถนอมอาหารและแปรรูปอาหาร สาเหตุการเสื่อมเสียของอาหารและวิธีป้องกัน การเลือกและการเตรียมวัตถุดิบ การเลือก การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ ในการถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร การถนอมอาหารและการแปรรูปอาหารโดยการทำแห้ง การใช้ความร้อน การใช้ความเย็น การใช้น้ำตาล การใช้สารเคมี การหมักดอง การใช้รังสี การใช้สารเคมีและอื่น ๆ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์

2402 – 1005

การจัดการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

2 (3)

(Food and Beverage Services)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจความหมายของคำศัพท์ที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม คุณสมบัติที่ดีของพนักงานบริการ ประเภทของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม การเลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม การจัดอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร หลักการบริการอาหารและเครื่องดื่มและการจัดบริการอาหารและเครื่องดื่มในโอกาสต่าง ๆ
2. มีความสามารถเลือก ใช้อุปกรณ์เครื่องใช้ในการบริการอาหารและจัดวางอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารได้เหมาะสม
3. มีความสามารถจัดโต๊ะอาหารได้เหมาะสมกับรูปแบบการจัดเลี้ยง
4. มีความสามารถบริการอาหารและเครื่องดื่มในโอกาสต่าง ๆ ตามลักษณะของการจัดเลี้ยง
5. มีกิจนิสัยในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีตและรอบคอบ

มาตรฐานรายวิชา

1. เข้าใจคำศัพท์ที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม คุณสมบัติที่ดีของพนักงานบริการ ประเภทของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม การเลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องใช้ การจัดอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร หลักการบริการอาหารและเครื่องดื่มในโอกาสต่าง ๆ
2. เลือกอุปกรณ์ เครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม และอุปกรณ์ที่จัดวางบนโต๊ะอาหาร
3. จัดโต๊ะอาหารเหมาะสมกับรูปแบบการจัดเลี้ยง
4. บริการอาหารและเครื่องดื่มในโอกาสต่าง ๆ ตามลักษณะการจัดเลี้ยง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ การบริการอาหารและเครื่องดื่ม ความหมายของคำศัพท์ที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม คุณสมบัติของพนักงานบริการ รูปแบบของการบริการ ความรู้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม ประเภทของอุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม การทำความสะอาด การจัดโต๊ะอาหาร หลักการบริการอาหารและเครื่องดื่ม การจัดงานเลี้ยงแบบต่างๆ

สาขางานอาหารและโภชนาการ

2402 – 2001

โภชนาการบุคคล

2 (4)

(Personal Nutrition)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจหลักโภชนาการบุคคลวัยต่าง ๆ และบุคคลภาวะพิเศษ ความต้องการปริมาณสารอาหารของบุคคลวัยต่าง ๆ และบุคคลภาวะพิเศษ การกำหนดอาหาร การคำนวณความต้องการสารอาหาร การใช้ตารางสารอาหาร และการประกอบอาหารสำหรับบุคคลวัยต่าง ๆ และบุคคลภาวะพิเศษ
2. มีความสามารถกำหนดอาหารและคำนวณความต้องการปริมาณสารอาหารของบุคคลวัยต่าง ๆ และบุคคลภาวะพิเศษ จากตารางแสดงคุณค่าอาหารของไทย
3. มีความสามารถประกอบอาหารสำหรับบุคคลวัยต่าง ๆ และบุคคลภาวะพิเศษ ตามหลักโภชนาการ
4. เห็นคุณค่าของอาหารและโภชนาการสำหรับบุคคลวัยต่าง ๆ และบุคคลภาวะพิเศษ
5. มีทัศนคติในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบและมีความรับผิดชอบ

มาตรฐานรายวิชา

1. เข้าใจหลักโภชนาการบุคคลวัยต่าง ๆ บุคคลภาวะพิเศษ ความต้องการปริมาณพลังงานและสารอาหาร การกำหนดอาหาร การคำนวณความต้องการพลังงานและสารอาหาร
2. กำหนดอาหารและคำนวณพลังงานและสารอาหารของบุคคลวัยต่าง ๆ และบุคคลภาวะพิเศษ จากตารางคุณค่าอาหารไทย
3. ประกอบอาหารบุคคลวัยต่าง ๆ และบุคคลภาวะพิเศษตามหลักโภชนาการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ การกำหนดอาหารสำหรับบุคคลวัยต่าง ๆ และบุคคลภาวะพิเศษ หลักโภชนาการบุคคลวัยต่าง ๆ และบุคคลภาวะพิเศษ ความต้องการปริมาณสารอาหาร การคำนวณความต้องการสารอาหาร การประกอบอาหารสำหรับบุคคลวัยต่าง ๆ และบุคคลภาวะพิเศษ

2402 – 2002

อาหารเด็ก

2 (3)

(Food for Children)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจการพัฒนาการเด็กวัยทารก วัยก่อนเรียน และวัยเรียน
2. มีความเข้าใจความต้องการปริมาณอาหารและสารอาหาร การให้อาหารเสริม การกำหนดอาหารสำหรับเด็กวัยทารก วัยก่อนเรียน และวัยเรียน
3. มีความสามารถในการพัฒนารูปแบบของอาหารสำหรับเด็ก เสริมคุณค่าทางอาหารและการให้อาหารเสริมสำหรับเด็กวัยทารก
4. มีความสามารถกำหนดอาหารและประกอบอาหารสำหรับเด็ก
5. มีกิตติสัยในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความประณีต รอบคอบและประหยัด
6. มีจิตสำนึกที่ดีในการประกอบอาหารและให้อาหารเด็ก

มาตรฐานรายวิชา

1. เข้าใจเกี่ยวกับพัฒนาการเด็กวัยทารก วัยก่อนเรียนและวัยเรียน
2. เข้าใจเกี่ยวกับความต้องการพลังงาน สารอาหาร การให้อาหารเสริม การกำหนดอาหารเด็กวัยทารก วัยก่อนเรียนและวัยเรียน
3. พัฒนารูปแบบของอาหารเด็ก เสริมคุณค่าอาหารและให้อาหารเสริมสำหรับเด็กวัยทารก
4. กำหนดและประกอบอาหารเด็กวัยทารก วัยก่อนเรียนและวัยเรียนตามหลักโภชนาการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ การพัฒนาการเด็กวัยทารก วัยก่อนเรียน และวัยเรียน ความต้องการปริมาณอาหารและสารอาหาร การให้อาหารเสริมสำหรับเด็กวัยทารก การกำหนดอาหาร การประกอบอาหารมือต่าง ๆ สำหรับเด็กวัยทารก วัยก่อนเรียน และวัยเรียน

2402 – 2003

อาหารผู้สูงอายุ

2 (3)

(Food for Elderly)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจการเปลี่ยนแปลงทางด้านสรีระของผู้สูงอายุ ความต้องการพลังงาน สารอาหาร และการกำหนดอาหาร
2. มีความรู้เกี่ยวกับโรคที่พบในผู้สูงอายุ
3. มีความสามารถคำนวณปริมาณความต้องการพลังงานและสารอาหารสำหรับผู้สูงอายุ
4. เห็นคุณค่าของอาหารผู้สูงอายุ สามารถกำหนดอาหารผู้สูงอายุภาวะปกติและภาวะพิเศษ
5. มีความสามารถในการประกอบอาหารสำหรับผู้สูงอายุภาวะปกติและภาวะพิเศษ

6. มีกิจนิสัยที่พึงประสงค์ในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบและมีความรับผิดชอบ

มาตรฐานรายวิชา

1. เข้าใจการเปลี่ยนแปลงทางด้านสรีระของผู้สูงอายุ ความต้องการพลังงาน และสารอาหารของผู้สูงอายุ โรคที่พบในผู้สูงอายุ
2. กำหนดอาหาร คำนวณความต้องการพลังงานและสารอาหารของผู้สูงอายุ
3. ประกอบอาหารสำหรับผู้สูงอายุ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ การเปลี่ยนแปลงทางด้านสรีระของผู้สูงอายุ ความต้องการพลังงาน และสารอาหารของผู้สูงอายุ โรคที่พบในผู้สูงอายุ การกำหนดอาหาร การประกอบอาหารสำหรับผู้สูงอายุ

2402 – 2004

โภชนบำบัด

3 (5)

(Diet Therapy)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารชนิดต่าง ๆ ที่ใช้ในโรงพยาบาล
2. มีความเข้าใจเกี่ยวกับการกำหนดอาหาร โดยคำนวณจากอาหารแลกเปลี่ยน และการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยและผู้พักฟื้น
3. มีความสามารถในการกำหนดอาหารโดยคำนวณจากรายการอาหารแลกเปลี่ยน
4. มีความสามารถในการประกอบอาหารในโรงพยาบาล อาหารสำหรับผู้ป่วย ผู้พักฟื้น และอาหารบำบัดโรค
5. มีเจตคติที่ดีต่อการจัดอาหารในโรงพยาบาลสำหรับผู้ป่วย ผู้พักฟื้น อาหารบำบัดโรคและสามารถจัดอาหารในโรงพยาบาลได้เหมาะสม
6. มีกิจนิสัยในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความประณีต รอบคอบและมีความรับผิดชอบ

มาตรฐานรายวิชา

1. เข้าใจประเภทและชนิดของอาหารในโรงพยาบาล อาหารบำบัดโรค อาหารผู้ป่วยและผู้พักฟื้นการกำหนดและคำนวณอาหารจากรายการอาหารแลกเปลี่ยน
2. กำหนดและประกอบอาหารชนิดต่าง ๆ ที่ใช้ในโรงพยาบาล อาหารบำบัดโรค อาหารผู้ป่วยและอาหารผู้พักฟื้น

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ การประกอบอาหารในโรงพยาบาล ประเภทและชนิดของอาหารในโรงพยาบาล อาหารบำบัดโรค อาหารผู้ป่วยและพักฟื้น อาหารอ่อน อาหารธรรมดา การกำหนดอาหาร และการจัดอาหารสำหรับผู้ป่วย และอาหารผู้พักฟื้น

2402 – 2005

อาหารไทย

3 (6)

(Thai Food)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจเกี่ยวกับการเลือก การเตรียม การใช้วัตถุดิบ เลือก ใช้ เครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทย การจัดรายการอาหาร หลักการ วิธีการและเทคนิคประกอบอาหารไทย
2. มีความสามารถในการใช้วัตถุดิบ ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทย
3. มีความสามารถจัดรายการอาหาร ประกอบอาหารไทย พัฒนาการทำอาหาร จัดตกแต่ง และจัดจำหน่าย
4. มีกิจนิสัยในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต และรอบคอบ

มาตรฐานรายวิชา

1. เข้าใจประเภทอาหารไทย การเลือกวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ วิธีการและเทคนิคการประกอบอาหารไทย การจัดรายการอาหาร
2. เลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทย
3. จัดรายการอาหาร ประกอบอาหาร จัดตกแต่งและจัดจำหน่าย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ การเลือกใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหารไทย การเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ ประเภทของอาหารไทย หลักการ วิธีการและเทคนิคการประกอบอาหาร การจัดรายการอาหาร การประกอบอาหารไทยประเภทต่าง ๆ

2402 – 2006

อาหารท้องถิ่น

2 (3)

(Local Food)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจการใช้วัตถุดิบประกอบอาหาร การเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร การจัดอาหารตามประเพณีและเทศกาลสำคัญประจำท้องถิ่น เข้าใจวิธีการและเทคนิคการประกอบอาหารแต่ละท้องถิ่น และการจัดจำหน่าย

2. มีความสามารถใช้วัตถุดิบ เลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการทำอาหารท้องถิ่น
3. มีความสามารถประกอบอาหารแต่ละท้องถิ่น อาหารตามประเพณี และเทศกาลที่สำคัญ จัดตกแต่งและจัดจำหน่าย
4. มีทัศนคติในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต และรอบคอบ

มาตรฐานรายวิชา

1. เข้าใจการประกอบอาหารท้องถิ่น อาหารตามประเพณี และเทศกาลสำคัญประจำท้องถิ่น
2. เข้าใจการใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ และอุปกรณ์ การประกอบอาหารประจำท้องถิ่น วิธีการและเทคนิคในการประกอบอาหารท้องถิ่น
3. ประกอบอาหารท้องถิ่น อาหารตามประเพณี และเทศกาลสำคัญประจำท้องถิ่น จัดตกแต่งและจัดจำหน่าย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ การใช้วัตถุดิบประกอบอาหารท้องถิ่น การเลือก ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ การจัดอาหารตามประเพณีและเทศกาลสำคัญประจำท้องถิ่น วิธีการและเทคนิคการประกอบอาหารท้องถิ่น การจัดจำหน่าย

2402 – 2007

อาหารไทยยอดนิยม

2 (3)

(Popular Thai Food)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจในการเลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์เครื่องใช้ในการประกอบอาหาร เทคนิควิธีการประกอบอาหาร การทำตำรับมาตรฐาน การประกอบอาหารไทยที่นิยม
2. มีความสามารถในการใช้วัตถุดิบ เครื่องมือและอุปกรณ์เครื่องใช้ในการประกอบอาหาร
3. มีความสามารถในการประกอบและพัฒนาอาหารที่นิยมทั่วไป นิยมในต่างประเทศ จัดตกแต่งอาหารและจัดจำหน่าย
4. มีทัศนคติในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต และรอบคอบ

มาตรฐานรายวิชา

1. เข้าใจการเลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร เทคนิควิธีการประกอบอาหาร การทำตำรับมาตรฐาน
2. เลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทยยอดนิยม
3. ประกอบและพัฒนาอาหารไทยยอดนิยม จัดตกแต่งและจัดจำหน่าย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ การใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหาร เทคนิควิธีการประกอบอาหาร การทำตำรับมาตรฐาน การประกอบอาหารไทยที่นิยม การจัดจำหน่าย

2402 – 2008	อาหารว่าง	2 (3)
	(Snacks)	

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจหลักการประกอบอาหารว่าง การเลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ การจัดตกแต่ง การบริการ การบรรจุภัณฑ์และจัดจำหน่าย
2. มีความสามารถในการเลือก การเตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบและ บริการอาหารว่าง
3. มีความสามารถในการทำอาหารว่างคาว หวาน จัดตกแต่ง บริการ บรรจุภัณฑ์และจัด จำหน่าย
4. มีกิจนิสัยในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต และรอบคอบ

มาตรฐานรายวิชา

1. เข้าใจหลักการเลือกวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ และการบริการอาหารว่าง
2. เลือกวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบและ บริการอาหารว่าง
3. ประกอบอาหารว่างคาว หวาน จัดตกแต่ง บรรจุภัณฑ์ จัดบริการและจัดจำหน่าย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ การประกอบอาหารว่างคาว หวาน ความรู้เกี่ยวกับอาหารว่าง การจัด และบริการอาหารว่าง การบรรจุภัณฑ์ การจัดจำหน่าย

2402 – 2009	น้ำพริกและเครื่องจิ้ม	2 (3)
	(Sauces)	

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจหลักการทำน้ำพริกและเครื่องจิ้ม การเลือกวัตถุดิบ การเลือก ใช้ อุปกรณ์ เครื่องใช้ การดัดแปลงตำรับและพัฒนาการทำน้ำพริกและเครื่องจิ้ม การจัดตกแต่งผักและ เครื่องเคียง
2. มีความสามารถในการเลือกใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์เครื่องใช้ ดัดแปลงตำรับและพัฒนาการทำ น้ำพริกและเครื่องจิ้ม
3. มีความสามารถในการทำน้ำพริกและเครื่องจิ้ม จัดตกแต่งผัก เครื่องเคียง และจำหน่าย

4. มีทัศนคติในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีตและรอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

มาตรฐานรายวิชา

1. เข้าใจหลักการทำน้ำพริกและเครื่องจิ้ม การใช้วัตถุดิบและอุปกรณ์ การดัดแปลงตำรับทำน้ำพริกและเครื่องจิ้ม การจัดตกแต่งผักและเครื่องเคียง
2. เลือกใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์เครื่องใช้ สำหรับทำน้ำพริก เครื่องจิ้มและเครื่องเคียง
3. ทำน้ำพริก เครื่องจิ้ม และเครื่องเคียง ดัดแปลงตำรับ จัดตกแต่งผัก เครื่องเคียง และจัดจำหน่าย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ การทำน้ำพริกและเครื่องจิ้ม หลักการและเทคนิคการทำน้ำพริกและเครื่องจิ้ม การดัดแปลงตำรับและพัฒนาทำน้ำพริกและเครื่องจิ้ม การเลือกวัตถุดิบ การจัดตกแต่งผักและเครื่องเคียง การจัดจำหน่าย

2402 – 2010

อาหารมังสวิรัต

2 (3)

(Vegetarian Food)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจหลักการประกอบอาหารมังสวิรัต การเลือกใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์เครื่องใช้ และการดัดแปลงอาหารมังสวิรัต
2. มีความสามารถประกอบอาหารมังสวิรัต คาว หวาน ดัดแปลงอาหารมังสวิรัตให้เหมาะสมกับโอกาส และจัดจำหน่าย
3. มีทัศนคติในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความมีระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบและมีความรับผิดชอบ

มาตรฐานรายวิชา

1. เข้าใจหลักการประกอบอาหารมังสวิรัต การใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์เครื่องใช้ และการดัดแปลงอาหารมังสวิรัต
2. เลือกวัตถุดิบ และอุปกรณ์สำหรับทำอาหารมังสวิรัต
3. ประกอบอาหารมังสวิรัตคาวหวาน ดัดแปลงอาหารให้เหมาะสมกับโอกาสและจัดจำหน่าย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ การประกอบอาหารมังสวิรัต คาว หวาน ความรู้เกี่ยวกับอาหารมังสวิรัต ความหมาย ความสำคัญและประโยชน์ของอาหารมังสวิรัต การเลือก การใช้วัตถุดิบ หลักการประกอบอาหารมังสวิรัต การดัดแปลงอาหารมังสวิรัต การจัดจำหน่าย

2402 – 2011

อาหารจำนวนมาก

3 (6)

(Mass Food)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้หลักการทำอาหารจำนวนมาก การวางแผนการปฏิบัติงาน การเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์และบุคลากร การทำและใช้ตำรับมาตรฐาน
2. มีความสามารถในการวางแผนสำหรับทำอาหารจำนวนมาก ทำ และใช้ตำรับมาตรฐาน
3. มีความสามารถในการทำอาหารจำนวนมาก
4. มีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

มาตรฐานรายวิชา

1. เข้าใจหลักการทำอาหารจำนวนมาก การวางแผนการปฏิบัติงาน การเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์และบุคลากร การประกอบอาหารและใช้ตำรับมาตรฐาน
2. วางแผนการทำอาหารจำนวนมาก
3. ทำและใช้ตำรับมาตรฐาน
4. ทำอาหารจำนวนมากและบริการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ การทำอาหารจำนวนมาก การวางแผน การเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์ และบุคลากร การทำและใช้ตำรับมาตรฐานในการประกอบอาหารจำนวนมาก หลักการและวิธีการ ทำอาหารจำนวนมาก

2402 – 2012

อาหารนานาชาติ

3 (6)

(International Food)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจหลักการประกอบอาหารนานาชาติ ลักษณะของอาหารนานาชาติ การเลือกวัตถุดิบ และอุปกรณ์เครื่องใช้ในการประกอบและบริการอาหาร
2. มีความสามารถในการเลือกใช้วัตถุดิบและอุปกรณ์เครื่องใช้ในการประกอบอาหารนานาชาติ
3. มีความสามารถในการประกอบอาหารนานาชาติ จัดตกแต่งและบริการ
4. มีกิจนิสัยในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

มาตรฐานรายวิชา

1. เข้าใจหลักการประกอบอาหารนานาชาติ ประเภทและลักษณะอาหารนานาชาติ การเลือกวัตถุดิบและอุปกรณ์เครื่องใช้ในการประกอบและบริการอาหาร
2. เลือกวัตถุดิบ และอุปกรณ์ในการประกอบอาหารนานาชาติ
3. ประกอบอาหารนานาชาติ จัดตกแต่งและบริการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการประกอบอาหารนานาชาติ ประเภทและลักษณะของอาหารนานาชาติ การเลือกวัตถุดิบ การเลือกใช้อุปกรณ์เครื่องใช้ในการประกอบและการบริการ หลักการและวิธีการประกอบอาหารนานาชาติ

2402 – 2013

ขนมไทย

3 (6)

(Thai Desserts)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจการเลือก การใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์ วิธีการและเทคนิคการทำขนมไทย การบรรจุภัณฑ์และจัดจำหน่าย
2. มีความสามารถในการเตรียมวัตถุดิบ เลือกใช้อุปกรณ์เครื่องใช้ในการทำขนมไทย
3. มีความสามารถในการทำขนมไทย จัดตกแต่ง บรรจุภัณฑ์และจัดจำหน่าย
4. มีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

มาตรฐานรายวิชา

1. เข้าใจการเลือกวัตถุดิบและอุปกรณ์ วิธีการและเทคนิคการทำขนมไทย การบรรจุภัณฑ์และการจัดจำหน่าย
2. เลือก ใช้ อุปกรณ์เครื่องใช้ในการทำขนมไทย
3. เตรียมวัตถุดิบในการทำขนมไทย
4. ทำขนมไทย จัดตกแต่ง บรรจุภัณฑ์และจัดจำหน่าย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือก การใช้วัตถุดิบในการทำขนมไทย ประเภทของขนมไทย การเลือกใช้อุปกรณ์ในการทำขนมไทย วิธีการและเทคนิคการทำขนมไทย บรรจุภัณฑ์และจัดจำหน่าย

2402 – 2014

ขนมไทยเพื่อการค้า

3 (6)

(Commercial Thai Desserts)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจการวางแผน การเตรียมวัตถุดิบ การเลือกใช้อุปกรณ์เครื่องใช้ การทำตำรับมาตรฐานและการทำขนมไทยเพื่อการค้า
2. มีความสามารถในการวางแผน เตรียมวัตถุดิบ เลือกใช้อุปกรณ์เครื่องใช้ในการทำขนมไทยเพื่อการค้า
3. มีความสามารถในการทำตำรับมาตรฐานและประกอบขนมไทยเพื่อการค้า จัดตกแต่งบรรจุภัณฑ์และจำหน่าย
4. มีกิจนิสัยในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีตรอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

มาตรฐานรายวิชา

1. เข้าใจการวางแผน การเตรียมวัตถุดิบ การเลือกอุปกรณ์เครื่องใช้ และการทำตำรับมาตรฐาน
2. เตรียมวัตถุดิบ เลือกใช้อุปกรณ์เครื่องใช้ในการทำขนมไทยเพื่อการค้า
3. ทำตำรับมาตรฐานและประกอบขนมไทยเพื่อการค้า จัดตกแต่ง บรรจุภัณฑ์และจัดจำหน่าย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ การวางแผน การเตรียมวัตถุดิบ การเลือกใช้อุปกรณ์เครื่องใช้ การทำและใช้ตำรับมาตรฐานในการทำขนมไทยเพื่อการค้า การทำขนมไทยเพื่อการค้า

2402 – 2015

เครื่องดื่มและไอศกรีม

2 (3)

(Beverage and Ice-Cream)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจหลักการและเทคนิคการทำเครื่องดื่มและไอศกรีม การเลือก การเตรียมวัตถุดิบ การเก็บรักษาวัตถุดิบ การเลือกใช้อุปกรณ์เครื่องใช้ การจัดตกแต่งและการพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มและไอศกรีม
2. มีความสามารถในการเลือก และประยุกต์ใช้เทคโนโลยีให้เหมาะสมกับงาน
3. มีความสามารถในการทำเครื่องดื่ม ไอศกรีม และสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มและไอศกรีม
4. มีกิจนิสัยในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

มาตรฐานรายวิชา

1. เข้าใจหลักการและเทคนิคการทำเครื่องดัมและไอศกรีม การเลือก การเตรียมวัตถุดิบ การเลือกใช้อุปกรณ์และการจัดตกแต่ง
2. เตรียมวัตถุดิบ และอุปกรณ์ในการทำเครื่องดัมและไอศกรีม
3. ทำเครื่องดัมและไอศกรีม จัดตกแต่ง และพัฒนาผลิตภัณฑ์

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ การทำเครื่องดัมและไอศกรีม การเลือก การเตรียม และการเก็บรักษาวัตถุดิบ การเลือก ใช้อุปกรณ์เครื่องใช้ในการทำเครื่องดัมและไอศกรีม การจัดตกแต่งและการพัฒนาผลิตภัณฑ์

2402 – 2016

ศิลปะการตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร

2 (3)

(Art of Food Garnishing and Table Setting)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจการใช้หลักศิลปะในการออกแบบตกแต่งอาหาร ตกแต่งโต๊ะอาหาร การเลือกวัสดุในการตกแต่งโต๊ะอาหาร การพับผ้าเช็ดมือ การปูโต๊ะ การตกแต่งอาหารในโอกาสต่าง ๆ
2. มีความสามารถนำหลักศิลปะมาประยุกต์ใช้ในการตกแต่งอาหารและจานอาหาร
3. สามารถพับผ้าเช็ดมือ และปูโต๊ะอาหารได้หลายรูปแบบ
4. มีความสามารถออกแบบตกแต่งโต๊ะอาหาร เลือกใช้วัสดุตกแต่งโต๊ะอาหาร จัดวางสิ่งตกแต่งบนโต๊ะอาหาร ตกแต่งโต๊ะอาหารได้เหมาะสมกับโอกาส และมีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์งาน
5. มีกิจนิสัยในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

มาตรฐานรายวิชา

1. เข้าใจหลักศิลปะในการออกแบบตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร การเลือกวัสดุในการตกแต่งโต๊ะอาหาร การพับผ้าเช็ดมือ การปูโต๊ะ การตกแต่งอาหารในโอกาสต่าง ๆ
2. พับผ้าเช็ดมือและปูโต๊ะอาหาร
3. ออกแบบตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร ได้เหมาะสมกับโอกาส
4. ตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ การใช้ศิลปะในการตกแต่งอาหาร การออกแบบการตกแต่งโต๊ะอาหาร การเลือกใช้วัสดุในการตกแต่งโต๊ะอาหาร การพับผ้าเช็ดมือ การปูโต๊ะ การตกแต่งโต๊ะอาหาร ในโอกาสต่างๆ

2402 – 2017

เบเกอรี่เบื้องต้น

3 (6)

(Introduction to Bakery)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจหลักการและวิธีการทำคุกกี้ เค้ก พาย ขนมปังและโดนัท การเลือกวัตถุดิบที่ใช้ในการทำเบเกอรี่ การเลือกใช้อุปกรณ์เครื่องใช้
2. สามารถเลือกใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์เครื่องใช้และประยุกต์ใช้เทคโนโลยีได้เหมาะสมกับงาน
3. มีความสามารถในการทำคุกกี้ เค้ก พาย ขนมปังและโดนัทอย่างง่าย จัดตกแต่งบรรจุภัณฑ์และจัดจำหน่าย
4. มีกิจนิสัยในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบและปลอดภัย

มาตรฐานรายวิชา

1. เข้าใจหลักการและวิธีการทำคุกกี้ เค้ก พาย ขนมปังและโดนัท การเลือกวัตถุดิบ การใช้ อุปกรณ์เครื่องใช้
2. เลือกใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์เครื่องใช้และประยุกต์ใช้เทคโนโลยี
3. ทำคุกกี้ เค้ก พาย ขนมปังและโดนัท จัดตกแต่งบรรจุภัณฑ์และจัดจำหน่าย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ หลักและวิธีการทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ คำศัพท์ การเลือกวัตถุดิบ การเลือกใช้อุปกรณ์เครื่องใช้ในการทำเบเกอรี่ การทำคุกกี้ เค้ก พาย ขนมปังและโดนัทอย่างง่าย

2402 – 2018

เบเกอรี่เพื่อการค้า

3 (6)

(Commercial Bakery)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความสามารถในการเลือกใช้ และเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำคุกกี้ เค้ก พาย ขนมปัง และโดนัท
2. มีความสามารถในการใช้เครื่องมืออุปกรณ์ และนำเทคโนโลยีมาใช้ได้เหมาะสมกับงานเบเกอรี่

3. มีความสามารถในการจัดทำและใช้ตำรับมาตรฐาน
4. มีความสามารถในการทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่เพื่อการค้า พัฒนาและดัดแปลง ผลิตภัณฑ์บรรจุภัณฑ์และจัดจำหน่าย
5. มีกิจนิสัยในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ ปลอดภัย และมีความรับผิดชอบ

มาตรฐานรายวิชา

1. เลือกและเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำคุกกี้ เค้ก พาย ขนมปังและโดนัท
2. เลือกอุปกรณ์และใช้เทคโนโลยีได้เหมาะสม
3. ผลิตเบเกอรี่เพื่อการค้า พัฒนาผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์และจัดจำหน่าย

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติ การวางแผนการปฏิบัติงาน การเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์เครื่องใช้ การทำและการใช้ตำรับมาตรฐาน การทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่เพื่อการค้า การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์และจัดจำหน่าย

2402 – 2019

เค้กและการแต่งหน้าเค้ก

3 (6)

(Cake and Cake Decoration)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจการเลือก ใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์ในการทำเค้ก การทำหน้าเค้ก การแต่งหน้าเค้ก และประดิษฐ์วัสดุตกแต่งหน้าเค้ก
2. มีความสามารถเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์และประยุกต์ใช้เทคโนโลยีได้เหมาะสมกับงาน
3. มีความสามารถในการทำเค้ก ทำครีมแต่งหน้าเค้ก และประดิษฐ์วัสดุตกแต่งหน้าเค้ก
4. มีความสามารถในการแต่งหน้าเค้กได้เหมาะสมกับโอกาส บรรจุภัณฑ์ และจัดจำหน่าย
5. มีกิจนิสัยในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต ขยัน อดทน คอบและมีความรับผิดชอบ

มาตรฐานรายวิชา

1. เข้าใจการเลือกใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์ในการทำเค้ก การทำหน้าเค้ก การแต่งหน้าเค้ก และประดิษฐ์วัสดุตกแต่งหน้าเค้ก
2. เลือกวัตถุดิบ อุปกรณ์และประยุกต์ใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสม
3. ทำเค้ก ทำวัสดุแต่งหน้าเค้ก แต่งหน้าเค้ก บรรจุภัณฑ์และจัดจำหน่าย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ การเลือกใช้วัสดุฉนวนในการทำเค้กและแต่งหน้าเค้ก การเลือกใช้ อุปกรณ์ในการทำเค้กและแต่งหน้าเค้ก วิธีการทำเค้กและครีมแต่งหน้าเค้ก การแต่งหน้าเค้ก การประดิษฐ์วัสดุตกแต่งหน้าเค้ก

2402 – 2020

การบรรจุภัณฑ์อาหาร

2 (3)

(Food Packaging)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์อาหาร คุณสมบัติของวัสดุ ที่นำมาใช้ทำบรรจุภัณฑ์ และหลักการทำบรรจุภัณฑ์จากวัสดุธรรมชาติ
2. มีความสามารถในการใช้บรรจุภัณฑ์ได้เหมาะสมกับชนิดของอาหาร
3. มีความสามารถทำบรรจุภัณฑ์อาหารจากวัสดุธรรมชาติ
4. มีกิจนิสัยในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต และรอบคอบ

มาตรฐานรายวิชา

1. เข้าใจคุณสมบัติของวัสดุที่นำมาใช้ทำบรรจุภัณฑ์ หลักการทำบรรจุภัณฑ์ การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์อาหาร
2. เลือกใช้บรรจุภัณฑ์ได้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์อาหาร
3. ทำบรรจุภัณฑ์อาหารจากวัสดุธรรมชาติ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ การทำบรรจุภัณฑ์อาหาร ชนิดและคุณสมบัติของวัสดุที่ใช้ในการทำบรรจุภัณฑ์อาหาร การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับอาหาร การทำบรรจุภัณฑ์อาหารจากวัสดุธรรมชาติ

2402 – 2021

เทคนิคการสาธิต

2 (4)

(Demonstration Techniques)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจหลักการเตรียมการสาธิต หลักการและเทคนิคการสาธิต การประเมินผลการสาธิต
2. มีความสามารถในการเตรียมการสาธิต และใช้อุปกรณ์การสาธิต
3. มีความสามารถในการสาธิต ประเมินผลการสาธิตและปรับปรุงพัฒนาเทคนิคการสาธิต
4. มีกิจนิสัยในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ

และมีความรับผิดชอบ

มาตรฐานรายวิชา

1. เข้าใจหลักการเตรียมการสาธิต การเลือกใช้อุปกรณ์การสาธิต หลักการและเทคนิคการสาธิต การประเมินผลการสาธิต
2. เตรียมการสาธิตและใช้อุปกรณ์การสาธิต
3. สาธิตและประเมินผลการสาธิต

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ การสาธิต การเตรียมการสาธิต การเลือกและการใช้อุปกรณ์การสาธิต หลักการและเทคนิคการสาธิต การประเมินผลการสาธิต

2402 – 2022

การจัดการร้านอาหาร

3 (4)

(Food Shop Management)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจรูปแบบและการจัดตั้งกิจการร้านจำหน่ายอาหาร การทำอาหารเพื่อจำหน่าย การเลือกอุปกรณ์เครื่องใช้เหมาะสมกับประเภทร้านอาหาร การบรรจุภัณฑ์อาหาร การคิดต้นทุน การทำบัญชีและการเสียภาษี
2. มีความสามารถเลือก ใช้ อุปกรณ์เครื่องใช้เหมาะสมกับประเภทร้านอาหาร
3. มีความเข้าใจกระบวนการดำเนินงานกิจการร้านอาหาร
4. มีความสามารถวิเคราะห์ความต้องการของตลาดเกี่ยวกับธุรกิจอาหาร
5. มีความสามารถเตรียมการดำเนินงานกิจการร้านอาหาร
6. มีเจตคติที่ดีต่ออาชีพธุรกิจอาหารและมีกิจนิสัยในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความซื่อสัตย์ อดทน และมีความรับผิดชอบ

มาตรฐานรายวิชา

1. เข้าใจรูปแบบและการจัดตั้งกิจการร้านจำหน่ายอาหาร การทำอาหารเพื่อจำหน่าย การตลาดเกี่ยวกับงานอาหาร การเลือกใช้อุปกรณ์ให้เหมาะสมกับประเภทร้านอาหาร การบรรจุภัณฑ์อาหาร การคิดต้นทุน การทำบัญชีและการเสียภาษี
2. เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องใช้เหมาะสมกับประเภทร้านอาหาร
3. วิเคราะห์ความต้องการของตลาดเกี่ยวกับธุรกิจร้านอาหาร
4. วางแผนเตรียมการดำเนินงานกิจการร้านอาหาร

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ การวางรูปแบบและการจัดตั้งกิจการร้านจำหน่ายอาหาร ความรู้เกี่ยวกับการทำอาหารเพื่อจัดจำหน่าย การตลาดเกี่ยวกับงานอาหาร การเลือกอุปกรณ์เครื่องใช้ให้เหมาะสมกับประเภทของร้านอาหาร การบรรจุภัณฑ์อาหาร การคิดต้นทุน การทำบัญชีและการเสียภาษี

2402 – 2023

การใช้คอมพิวเตอร์ในธุรกิจอาหาร

2 (3)

(Computer Use in Food Business)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจบทบาทของคอมพิวเตอร์กับธุรกิจอาหาร การประยุกต์ระบบงานคอมพิวเตอร์ใช้กับงานอาหาร การใช้โปรแกรมพิมพ์ตำรับอาหาร เมนูอาหาร แผ่นพับ ใบปลิวโฆษณาร้านอาหารและการพิมพ์นามบัตร การคำนวณรายได้ค่าใช้จ่ายของร้านอาหารด้วยโปรแกรมตารางงาน การสืบค้นข้อมูลทางอาหารด้วยอินเทอร์เน็ต
2. มีความสามารถใช้คอมพิวเตอร์ในงานธุรกิจอาหาร
3. มีกิจนิสัยที่ดีในการใช้คอมพิวเตอร์ในงานธุรกิจอาหาร

มาตรฐานรายวิชา

1. เข้าใจบทบาทของคอมพิวเตอร์กับธุรกิจอาหาร การประยุกต์ระบบงานคอมพิวเตอร์ใช้กับงานอาหาร การสืบค้นข้อมูลอาหารด้วยระบบเครือข่าย
2. ใช้คอมพิวเตอร์ในงานอาหาร

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ บทบาทของคอมพิวเตอร์กับธุรกิจอาหาร การประยุกต์ระบบงานคอมพิวเตอร์ในร้านอาหาร การใช้โปรแกรมพิมพ์ตำรับอาหาร เมนูอาหาร แผ่นพับ ใบปลิวโฆษณาร้านอาหารและการพิมพ์นามบัตร การคำนวณรายได้ ค่าใช้จ่ายของร้านอาหารด้วยโปรแกรมตารางงาน การสืบค้นข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาหารทางอินเทอร์เน็ต

2402 – 2024

ภาษาอังกฤษเพื่องานอาหารและโภชนาการ

2 (3)

(English For Food and Nutrition)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ ความเข้าใจความหมาย ความสำคัญและประโยชน์ของการเรียนวิชาภาษาอังกฤษเพื่องานอาหารและโภชนาการ

2. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับคำศัพท์ สำนวน การอ่าน การเขียน และการสนทนาในงานอาหารและโภชนาการ
3. มีความสามารถในการอ่าน การเขียนและการสนทนาในงานวิชาชีพอาหารและโภชนาการ
4. มีความสามารถในการเขียนรายงาน และเขียนจดหมายเกี่ยวกับงานอาชีพ
5. มีเจตคติที่ดีต่อการเรียนวิชาภาษาอังกฤษเพื่อใช้ในงานอาหารและโภชนาการ

มาตรฐานรายวิชา

1. เข้าใจคำศัพท์ สำนวน การอ่าน การเขียน และการสนทนาภาษาอังกฤษเกี่ยวกับงานอาหารและโภชนาการ การเขียนรายงานและการเขียนจดหมายเกี่ยวกับงานอาชีพ
2. ฟัง อ่าน เขียน และสนทนาเกี่ยวกับงานอาหารและโภชนาการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ การใช้คำศัพท์ สำนวน การอ่าน การเขียน และการสนทนาในงานอาหารและโภชนาการ การบริการอาหารและเครื่องดื่ม การเขียนรายงานและการเขียนจดหมายเกี่ยวกับงานอาชีพ

สาขางานแปรรูปอาหาร

2402 – 2101

การถนอมและแปรรูปอาหาร 2

3 (6)

(Food Preservation and Processing II)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจหลักการถนอมอาหาร การแปรรูปอาหาร การเลือกใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น เครื่องมืออุปกรณ์และเทคโนโลยีที่ใช้ในการถนอมอาหารและแปรรูปอาหาร
2. มีความเข้าใจขั้นตอนการตรวจสอบคุณภาพ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการจัดจำหน่าย
3. สามารถถนอมอาหาร แปรรูปอาหาร ตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ และพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ บรรลุเกณฑ์เพื่อจำหน่าย โดยประยุกต์ใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสม
4. ตระหนักถึงความสำคัญ เรื่องความปลอดภัยของกระบวนการแปรรูปอาหาร มีทัศนคติในการทำงานด้วยความซื่อสัตย์ อดทน รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

มาตรฐานรายวิชา

1. เข้าใจหลักการถนอมและแปรรูปอาหาร ปัจจัยที่มีผลต่อการถนอมและแปรรูปอาหาร การเลือกวัตถุดิบ อุปกรณ์และเทคโนโลยี การตรวจสอบคุณภาพ การบรรลุเกณฑ์ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการจัดจำหน่าย
2. เตรียมวัตถุดิบ และ อุปกรณ์สำหรับถนอมและแปรรูปอาหาร
3. ใช้เทคโนโลยี สำหรับถนอมและแปรรูปอาหาร
4. ถนอมและแปรรูปอาหารตามขั้นตอนกระบวนการ ตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ พัฒนาผลิตภัณฑ์ บรรลุเกณฑ์ เก็บรักษาและจัดจำหน่าย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ การถนอมอาหารและแปรรูปอาหารเพื่อการค้า ปัจจัยที่มีผลต่อการถนอมอาหารและแปรรูปอาหาร การใช้วัตถุดิบทั่วไปและวัตถุดิบในท้องถิ่น การใช้เครื่องมืออุปกรณ์และเทคโนโลยีขั้นพื้นฐาน การตรวจสอบคุณภาพ การบรรลุเกณฑ์ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การจัดจำหน่าย

2402 – 2102

การแปรรูปเนื้อสัตว์

3 (5)

(Meat Processing)

(วิชาที่ต้องเรียนก่อน 2402-1004 การถนอมและแปรรูปอาหาร 1)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจ หลักการ องค์ประกอบทางเคมีและการเปลี่ยนแปลงของเนื้อสัตว์หลังการฆ่า การเลือกใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์และเครื่องมือ
2. มีความเข้าใจกระบวนการแปรรูปเนื้อสัตว์ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์ และการจัดจำหน่าย
3. สามารถแปรรูปเนื้อสัตว์ ตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ และพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ บรรจุภัณฑ์ เพื่อจัดจำหน่าย โดยประยุกต์ใช้เทคโนโลยี
4. ตระหนักถึงความสำคัญ เรื่องความปลอดภัยของอาหาร และผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม มีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความขยัน อดทน รอบคอบและมีความรับผิดชอบ

มาตรฐานรายวิชา

1. เข้าใจหลักการ องค์ประกอบทางเคมี การเปลี่ยนแปลงของเนื้อสัตว์หลังการฆ่า การเลือกใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์และเครื่องมือ
2. เข้าใจกระบวนการแปรรูปเนื้อสัตว์ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์ และการเก็บรักษา
3. เตรียมวัตถุดิบ และอุปกรณ์ ในการแปรรูปเนื้อสัตว์
4. ใช้เทคโนโลยีในการแปรรูปเนื้อสัตว์
5. แปรรูปเนื้อสัตว์ ตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์และพัฒนาผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ เก็บรักษา และจัดจำหน่าย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ การแปรรูปเนื้อสัตว์ ความหมาย ความสำคัญ ประโยชน์ ประเภทและชนิดของการแปรรูปเนื้อสัตว์ องค์ประกอบทางเคมีของเนื้อสัตว์ การเปลี่ยนแปลงของเนื้อสัตว์หลังการฆ่า การตัดซากสัตว์ การเลือกใช้และเตรียมวัตถุดิบ สารเคมี เครื่องเทศ อุปกรณ์และเครื่องมือในการแปรรูปเนื้อสัตว์ การวางแผนการผลิต หลักการ วิธีการ และเทคนิค การแปรรูป การตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา การจัดจำหน่าย การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การสุขาภิบาล และรักษาสิ่งแวดล้อม

2402 – 2103

การแปรรูปผักและผลไม้

3 (5)

(Fruits and Vegetables Processing)

(วิชาที่ต้องเรียนก่อน 2402-1004 การถนอมและแปรรูปอาหาร 1)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจ หลักการ ประเภทและชนิดของการแปรรูปผักและผลไม้ องค์ประกอบทางเคมีของผักและผลไม้ การเปลี่ยนแปลงของผักและผลไม้หลังการเก็บเกี่ยว การเลือกใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์และเครื่องมือในการแปรรูปผักและผลไม้
2. มีความเข้าใจกระบวนการแปรรูปผักและผลไม้ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์ และการจัดจำหน่าย
3. สามารถแปรรูปผักและผลไม้ ตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ และพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ บรรจุภัณฑ์และจัดจำหน่าย โดยประยุกต์ใช้เทคโนโลยี
4. ตระหนักถึงความสำคัญ เรื่องความปลอดภัยของอาหาร และผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม มีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความขยัน อดทน รอบคอบและมีความรับผิดชอบ

มาตรฐานรายวิชา

1. เข้าใจหลักการ ประเภทและชนิดการแปรรูปผักและผลไม้ องค์ประกอบทางเคมี การเปลี่ยนแปลงของผักหลังการเก็บเกี่ยว การเลือกใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์และเครื่องมือ
2. เข้าใจกระบวนการแปรรูปผักและผลไม้ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์ และการเก็บรักษา
3. เตรียมวัตถุดิบ และอุปกรณ์ ในการแปรรูปผักและผลไม้
4. ใช้เทคโนโลยีในการแปรรูปผักและผลไม้
5. แปรรูปผักและผลไม้ ตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ พัฒนาผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ เก็บรักษา และจัดจำหน่าย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ การแปรรูปผักและผลไม้ ความหมาย ความสำคัญ ประโยชน์ ประเภทและชนิดของการแปรรูปผักและผลไม้ องค์ประกอบทางเคมีของผักและผลไม้ การเปลี่ยนแปลงหลังการเก็บเกี่ยว การเลือกใช้และเตรียมวัตถุดิบ การเลือกใช้อุปกรณ์และเครื่องมือในการแปรรูปผัก และผลไม้ การวางแผนการผลิต หลักการ วิธีการและเทคนิคการแปรรูปผักและผลไม้ การตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา การจัดจำหน่าย การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การสุขาภิบาลและรักษาสิ่งแวดล้อม

2402 – 2104

การแปรรูปธัญพืช

3 (5)

(Cereal Processing)

(วิชาที่ต้องเรียนก่อน 2402-1004 การถนอมและแปรรูปอาหาร 1)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจ หลักการแปรรูปธัญพืช ประเภทและชนิดของการแปรรูปธัญพืช องค์ประกอบของเมล็ดธัญพืช การเลือกใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์และเครื่องมือในการแปรรูปธัญพืช
2. มีความเข้าใจกระบวนการแปรรูปธัญพืช การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์ และการจัดจำหน่าย
3. สามารถแปรรูปธัญพืช ตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ และพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ บรรจุภัณฑ์เพื่อจัดจำหน่าย โดยประยุกต์ใช้เทคโนโลยี
4. ตระหนักถึงความสำคัญ เรื่องความปลอดภัยของอาหาร และผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม มีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความขยัน อดทน รอบคอบและมีความรับผิดชอบ

มาตรฐานรายวิชา

1. เข้าใจหลักการแปรรูปธัญพืช ประเภทและชนิดการแปรรูปธัญพืช องค์ประกอบทางเคมี การเปลี่ยนแปลงของธัญพืชหลังการเก็บเกี่ยว การเลือกใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์และเครื่องมือในการแปรรูปธัญพืช
2. เข้าใจกระบวนการแปรรูปธัญพืช การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์ และการเก็บรักษา
3. เตรียมวัตถุดิบ และอุปกรณ์ ในการแปรรูปฝักและผลไม้
4. ใช้เทคโนโลยีในการแปรรูปธัญพืช
5. แปรรูปธัญพืช ตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ พัฒนาผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ เก็บรักษา และจัดจำหน่าย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการแปรรูปธัญพืช ความหมาย ความสำคัญ ประโยชน์ ประเภทและชนิดของการแปรรูปธัญพืช องค์ประกอบของเมล็ดธัญพืช การเลือกใช้และเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์และเครื่องมือในการแปรรูปธัญพืช การวางแผนการผลิต หลักการ วิธีการ และเทคนิคการแปรรูปธัญพืช การตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา การจัดจำหน่าย การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การสุขาภิบาลและรักษาสิ่งแวดล้อม

2402 – 2105

การแปรรูปน้ำนม

3 (5)

(Milk Processing)

(วิชาที่ต้องเรียนก่อน 2402-1004 การถนอมและแปรรูปอาหาร 1)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจ หลักการ ประเภทและชนิดของการแปรรูปน้ำนม องค์ประกอบทางเคมีของน้ำนม การสร้างและการหลั่งน้ำนม การเลือกใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์และเครื่องมือในการแปรรูปน้ำนม
2. มีความเข้าใจกระบวนการแปรรูปน้ำนม การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์ และการจัดจำหน่าย
3. มีความสามารถแปรรูปน้ำนม ตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ และพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ บรรจุภัณฑ์เพื่อจัดจำหน่าย และประยุกต์ใช้เทคโนโลยี
4. ตระหนักถึงความสำคัญ เรื่องความปลอดภัยของอาหาร และผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม มีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความขยัน อดทน รอบคอบและมีความรับผิดชอบ

มาตรฐานรายวิชา

1. เข้าใจหลักการ ประเภทและชนิดการแปรรูปน้ำนม องค์ประกอบทางเคมีของน้ำนม การสร้างและการหลั่งน้ำนม การเลือกใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์และเครื่องมือในการแปรรูปน้ำนม
3. เข้าใจกระบวนการแปรรูปน้ำนม การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์ และการเก็บรักษา
4. เตรียมวัตถุดิบ และอุปกรณ์ในการแปรรูปน้ำนม
5. ใช้เทคโนโลยี ในการแปรรูปน้ำนม
6. แปรรูปน้ำนม ตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ พัฒนาผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ เก็บรักษา และจัดจำหน่าย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการแปรรูปน้ำนม ความหมาย ความสำคัญ ประโยชน์ ประเภทและชนิดของการแปรรูปน้ำนม องค์ประกอบทางเคมีของน้ำนม การสร้างและการหลั่งน้ำนม การเลือกใช้และเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์และเครื่องมือในการแปรรูปน้ำนม การวางแผนการผลิต หลักการ วิธีการและเทคนิคการแปรรูปน้ำนม การตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา การจัดจำหน่าย การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การสุขาภิบาลและรักษาสิ่งแวดล้อม

2402 – 2106 การแปรรูปสัตว์น้ำ 3 (5)
(Aquatic Animals Processing)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจเกี่ยวกับชนิด และประเภทของสัตว์น้ำจืดและสัตว์น้ำเค็ม องค์ประกอบทางกายภาพ ทางเคมีและชีวภาพของสัตว์น้ำ หลักการแปรรูปสัตว์น้ำ สาเหตุของการเสื่อมเสีย การเปลี่ยนแปลงคุณภาพ มาตรฐานการตรวจสอบผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์
2. มีความสามารถแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ
3. มีเจตคติที่ดีต่อการแปรรูปสัตว์น้ำ และตระหนักถึงความสำคัญเกี่ยวกับความปลอดภัย ผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม มีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความขยัน อดทน รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

มาตรฐานรายวิชา

1. เข้าใจเกี่ยวกับชนิด ประเภทของสัตว์น้ำจืดและสัตว์น้ำเค็มที่ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร กระบวนการแปรรูปสัตว์น้ำ
2. แปรรูป และควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำตามมาตรฐานและกฎหมายอาหาร
3. พัฒนาผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับชนิดและประเภทของสัตว์น้ำจืดและสัตว์น้ำเค็มที่ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร องค์ประกอบทางกายภาพ ทางเคมีและชีวภาพของสัตว์น้ำ สาเหตุของการเสื่อมเสีย การเปลี่ยนแปลงคุณภาพของสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ หลักการแปรรูป การบรรจุ การเก็บรักษาและการขนส่ง การควบคุมคุณภาพ มาตรฐานการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์

2402 – 2107 ผลิตภัณฑ์อาหารหมัก 2 (3)
(Fermentation Product)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจเกี่ยวกับประเภทของการหมัก จุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับการหมัก หลักการหมัก การเลือกใช้วัตถุดิบในการหมัก การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ คุณค่าทางอาหารของอาหารหมัก ผลิตภัณฑ์อาหารหมักต่าง ๆ
2. มีทักษะในกระบวนการหมัก และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้
3. มีเจตคติที่ดีต่อการหมัก และตระหนักถึงความสำคัญเกี่ยวกับความปลอดภัย ผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม มีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความขยัน อดทน และมีความรับผิดชอบ

มาตรฐานรายวิชา

1. เข้าใจเกี่ยวกับประเภทของการหมัก จุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับการหมัก หลักการหมัก การเลือกใช้วัตถุดิบในการหมัก การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ คุณค่าทางอาหารของอาหารหมัก ผลิตภัณฑ์อาหารหมักต่าง ๆ
2. หมักผลิตภัณฑ์ตามกระบวนการ
3. ควบคุมคุณภาพอาหารหมักและพัฒนาผลิตภัณฑ์

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับประเภทของการหมัก จุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับการหมัก หลักการหมัก การเลือกใช้วัตถุดิบในการหมัก การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ คุณค่าทางอาหารของอาหารหมัก ผลิตภัณฑ์อาหารหมักต่าง ๆ

2402 – 2108

วิทยาศาสตร์การอาหาร

2 (2)

(Food Science)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจถึงโครงสร้างและองค์ประกอบทางกายภาพ ทางเคมีของธัญพืช แป้ง น้ำตาล เนื้อสัตว์ ถั่วเมล็ดแห้ง ไข่ นม ผัก ผลไม้ ไขมันและน้ำมัน และปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพของอาหาร
2. สามารถประยุกต์ใช้กับวิชาชีพอาหาร

มาตรฐานรายวิชา

1. เข้าใจโครงสร้างและองค์ประกอบทางกายภาพ และทางเคมีของอาหารประเภทต่าง ๆ ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพอาหาร
2. ประยุกต์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์การอาหารใช้กับงานวิชาชีพอาหาร

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับ โครงสร้างและองค์ประกอบทางกายภาพและทางเคมีของธัญพืช แป้ง น้ำตาล เนื้อสัตว์ ถั่วเมล็ดแห้ง ไข่ นม ผัก ผลไม้ ไขมันและน้ำมัน ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพอาหาร

2402 – 2109

สารเจือปนอาหาร

2 (2)

(Food Additives)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจถึงความสำคัญ ประโยชน์ คุณสมบัติและการเลือกใช้สารเจือปนอาหาร
2. มีความเข้าใจถึงผลของสารเจือปนที่มีต่อจุลินทรีย์ คุณลักษณะทางกายภาพ ทางเคมี และประสาทสัมผัสของอาหาร
3. ตระหนักถึงความสำคัญเรื่องความปลอดภัยของการใช้สารเจือปนอาหาร และผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม
4. สามารถเลือกใช้สารเจือปนอาหารได้เหมาะสมกับอาหาร และปลอดภัย

มาตรฐานรายวิชา

1. เข้าใจความหมาย ความสำคัญ ประโยชน์ คุณสมบัติและการเลือกใช้สารเจือปนอาหาร ผลของสารเจือปนที่มีต่อจุลินทรีย์ คุณลักษณะทางกายภาพ ทางเคมี และประสาทสัมผัสของอาหาร
2. เลือกใช้สารเจือปนอาหารได้เหมาะสมกับอาหารทั้งชนิดและปริมาณ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษา ความหมาย ความสำคัญ ประโยชน์ ประเภท คุณสมบัติและการเลือกใช้สารเจือปนอาหาร ผลของสารเจือปนที่มีต่อจุลินทรีย์ คุณลักษณะทางกายภาพ ทางเคมี และประสาทสัมผัสของอาหาร

2402 – 2110

การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

2 (3)

(Food Products Development)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและขั้นตอนในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การประเมินคุณภาพ และการยอมรับผลิตภัณฑ์อาหาร การค้นคว้าทดลองพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
2. มีความสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
3. มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ และมีเจตคติที่ดีต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

มาตรฐานรายวิชา

1. เข้าใจเกี่ยวกับหลักการและขั้นตอนในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การประเมินคุณภาพ และการยอมรับผลิตภัณฑ์อาหาร การค้นคว้าทดลองพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
2. ค้นคว้า ทดลอง พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
3. ประเมินคุณภาพและการยอมรับผลิตภัณฑ์อาหาร

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการและขั้นตอนในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การประเมินคุณภาพและการยอมรับผลิตภัณฑ์อาหาร การค้นคว้าทดลองพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2545

(ปรับปรุง พ.ศ. 2546)

ประเภทวิชาคหกรรม

จุดประสงค์ มาตรฐานและคำอธิบายรายวิชา

กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ เรียนร่วมประเภทวิชาคหกรรม

2400 – 0101 ผ้าและการแต่งกาย

3 (6)

(Textiles and Dressing)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับชนิด คุณสมบัติและการดูแลรักษาผ้า
2. มีความเข้าใจหลักการ วิธีการ ขั้นตอนการสร้างแบบและตัดเย็บเสื้อผ้าและกระโปรงอย่างง่าย
3. มีทักษะในการเลือกผ้า ดูแลรักษาผ้า วัสดุ เครื่องมือและอุปกรณ์ในการตัดเย็บ
4. มีทักษะประสบการณ์ กระบวนการสร้างแบบ และตัดเย็บเสื้อผ้าและกระโปรงอย่างง่าย
5. มีทักษะในการนำเทคโนโลยีมาประยุกต์ใช้ในงานตัดเย็บเสื้อผ้าและดูแลรักษาผ้า
6. มีทักษะในการแสวงหาความรู้ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ สามารถพัฒนางานให้มีคุณภาพมากยิ่งขึ้น
7. อนุรักษ์ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม ใช้พลังงานอย่างคุ้มค่าและถูกวิธี
8. เป็นคนช่างสังเกต มีความรับผิดชอบ ประณีตรอบคอบ ปฏิบัติงานโดยคำนึงถึงความปลอดภัย และมีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพตัดเย็บเสื้อผ้า

มาตรฐานรายวิชา

1. เข้าใจชนิด คุณสมบัติ การเลือกใช้และการดูแลรักษาผ้า
2. เข้าใจหลักการ วิธีการ และขั้นตอนการสร้างแบบและตัดเย็บเสื้อผ้าและกระโปรงอย่างง่าย
3. เลือกผ้า ดูแลรักษาผ้า วัสดุ เครื่องมือและอุปกรณ์ในการตัดเย็บ
4. สร้างแบบและตัดเย็บเสื้อผ้าและกระโปรงอย่างง่าย
5. นำเทคโนโลยีมาประยุกต์ใช้ในงานตัดเย็บเสื้อผ้าและดูแลรักษาผ้า

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ ชนิด ลักษณะและคุณสมบัติของเส้นใย เส้นด้ายและผืนผ้า การเลือกใช้ การดูแลรักษาผ้า วัสดุ เครื่องมือ และอุปกรณ์ในการตัดเย็บ การสร้างแบบและการตัดเย็บเสื้อผ้าอย่างง่าย

2400 – 0102 อาหารครอบครัว
(Food for the Family)

3 (5)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจการแบ่งหมวดหมู่อาหารหลักของไทย ประเภทและหน้าที่ของสารอาหาร การใช้อาหารแลกเปลี่ยน การเลือกซื้ออาหาร การเลือกใช้อุปกรณ์ หลักการล้าง ตวง วัด ที่ใช้ในการประกอบอาหาร การกำหนดรายการอาหาร หลักการประกอบอาหาร และการประกอบอาหารอย่างสงวนคุณค่าทางโภชนาการ
2. มีความสามารถเลือกซื้อ เตรียมวัตถุดิบและเลือกใช้อุปกรณ์สำหรับประกอบอาหาร
3. มีความสามารถกำหนดรายการอาหารใช้อาหารแลกเปลี่ยนและประกอบอาหารสำหรับบุคคลในครอบครัวได้ถูกหลักโภชนาการ
4. มีกิจนิสัยในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต และรอบคอบ

มาตรฐานรายวิชา

1. เข้าใจเกี่ยวกับอาหารหลัก 5 หมู่ของไทย ประเภทของสารอาหารหลักการ ชั่ง ตวง วัด การเลือกซื้ออาหาร การเลือกใช้อุปกรณ์ หลักการกำหนดรายการอาหาร
2. กำหนดรายการอาหารและคำนวณคุณค่าสารอาหารโดยใช้ตารางแสดงคุณค่าอาหารของไทย
3. ประกอบอาหารมือต่างๆ สำหรับบุคคลในครอบครัว

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ ประเภทและชนิดของอาหารหลักของไทย ประเภทของสารอาหาร หลักการล้าง ตวง วัด ที่ใช้ในการประกอบอาหาร การเลือกซื้ออาหาร การเลือกใช้อุปกรณ์ การกำหนดรายการอาหารและการประกอบอาหารมือต่างๆ สำหรับบุคคลในครอบครัว

2400 – 0103 ศิลปะและการออกแบบ
(Art and Design)

2 (3)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

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

มาตรฐานรายวิชา

1. เข้าใจองค์ประกอบศิลปะเบื้องต้น โครงสร้างและหลักของงานศิลปะหลักการออกแบบ การเขียนแบบ ทฤษฎีสี ลักษณะมิติต่าง ๆ เทคนิคการใช้เส้น สี รูปแบบในงานออกแบบต่าง ๆ วิธีการออกแบบตกแต่งเพื่อประกอบธุรกิจเบื้องต้น การออกแบบบรรจุภัณฑ์งานคหกรรม
2. ออกแบบ เขียนแบบชิ้นงานและบรรจุภัณฑ์

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ องค์ประกอบศิลปะเบื้องต้น โครงสร้างและหลักของงานศิลปะ หลักการออกแบบ การเขียนแบบ ทฤษฎีสี ลักษณะมิติต่าง ๆ เทคนิคการใช้เส้น สี รูปแบบในงานออกแบบต่าง ๆ วิธีการออกแบบตกแต่งเพื่อประกอบธุรกิจเบื้องต้น การออกแบบบรรจุภัณฑ์งานคหกรรม

2400 – 0104 เศรษฐศาสตร์ครอบครัว

2 (2)

(Family Economics)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจ เกี่ยวกับความต้องการ และความจำเป็นในการซื้อสินค้าและบริการ หน้าที่ของผู้บริโภคสินค้าและบริการทางธุรกิจ และความคุ้มครองที่รัฐให้แก่ ผู้บริโภค หลักการเลือกซื้อสินค้า การใช้บริการ การวางแผนการจ่ายเงิน การออม การลงทุน ปัญหาของผู้บริโภคและแนวทางแก้ไข
2. สามารถวางแผนการใช้จ่ายเงิน การออม และการลงทุน
3. สามารถแก้ปัญหาที่เกิดจากการใช้สินค้าและบริการของสมาชิกในครอบครัวได้
4. มีกิจนิสัยที่ดีในการใช้ทรัพยากรอย่างประหยัด คุ่มค่า รักษาสิ่งแวดล้อม

มาตรฐานรายวิชา

1. เข้าใจความต้องการ และความจำเป็นในการซื้อสินค้าและบริการ หน้าที่ของผู้บริโภคสินค้าและบริการทางธุรกิจ และความคุ้มครองที่รัฐให้แก่ ผู้บริโภค หลักการเลือกซื้อสินค้า การใช้บริการ การวางแผนการจ่ายเงิน การออม การลงทุน ปัญหาของผู้บริโภคและแนวทางแก้ไข
2. วางแผนและแก้ปัญหาเกี่ยวกับการบริโภคสินค้าและบริการทางธุรกิจ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับ ความต้องการและความจำเป็นทางเศรษฐกิจของผู้บริโภค หน้าที่ของผู้บริโภค สินค้าและบริการทางธุรกิจ และความคุ้มครองที่รัฐให้แก่ผู้บริโภค หลักการเลือกซื้อสินค้า การใช้บริการ การวางแผนการจ่ายเงิน การออม การลงทุน ปัญหาของผู้บริโภคและแนวทางแก้ไข

2400 – 0105 ศิลปประดิษฐ์
(Art of Decoration)

2 (4)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจเกี่ยวกับพื้นฐานการประดิษฐ์ดอกไม้สด ดอกไม้แห้ง ใบตองและแกะสลักผัก ผลไม้ และวัสดุอื่น ๆ การบรรจุภัณฑ์ การคิดคำนวณ กำหนดราคาขายและจัดจำหน่าย
2. มีทักษะในการประดิษฐ์งานศิลปประดิษฐ์ดอกไม้สด ดอกไม้แห้ง ใบตองและแกะสลักผัก ผลไม้ วัสดุอื่น ๆ และงานประดิษฐ์ตามสมัยนิยม ทำบรรจุภัณฑ์ คิดคำนวณ กำหนดราคาขายและจัดจำหน่าย
3. มีกิจนิสัยในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ ปลอดภัย ใช้ทรัพยากรอย่างประหยัด และรักษาสีสิ่งแวดล้อม

มาตรฐานรายวิชา

1. เข้าใจพื้นฐานการประดิษฐ์ดอกไม้สด ดอกไม้แห้ง ใบตองและแกะสลักผัก ผลไม้ และวัสดุอื่น ๆ การบรรจุภัณฑ์ การคิดคำนวณ กำหนดราคาขายและจัดจำหน่าย
2. ประดิษฐ์งานศิลปประดิษฐ์ดอกไม้สด ดอกไม้แห้ง ใบตองและแกะสลักผัก ผลไม้ วัสดุอื่น ๆ และงานประดิษฐ์ตามสมัยนิยม ทำบรรจุภัณฑ์
3. คิดคำนวณ กำหนดราคาขายและจัดจำหน่าย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ พื้นฐานการประดิษฐ์ดอกไม้สด ดอกไม้แห้ง ใบตองและแกะสลักผัก ผลไม้ วัสดุอื่น ๆ และงานประดิษฐ์ตามสมัยนิยม ประดิษฐ์งานศิลปประดิษฐ์ บรรจุภัณฑ์ คิดคำนวณ ต้นทุน กำหนดราคาขาย และจัดจำหน่าย

2400 – 0106 ธุรกิจบริการคหกรรม
(Personal – Service Business Management)

2 (4)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการ วิธีการดำเนินการธุรกิจบริการงานคหกรรม
2. มีทักษะในการวางแผนและดำเนินงานธุรกิจบริการงานคหกรรม
3. มีทักษะในการนำเสนอสินค้าและบริการงานคหกรรม
4. มีมนุษยสัมพันธ์ สนใจใฝ่รู้ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ เชื่อมั่นในตัวเอง และมีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพ

มาตรฐานรายวิชา

1. เข้าใจเกี่ยวกับหลักการ วิธีการดำเนินการธุรกิจบริการงานคหกรรม
2. วางแผนและดำเนินงานธุรกิจบริการงานคหกรรม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการ วิธีการดำเนินการธุรกิจบริการงานคหกรรม การวางแผนและดำเนินงานธุรกิจบริการ การสร้างความประทับใจต่อลูกค้า เทคนิคการขาย การนำเสนอสินค้าและบริการงานคหกรรม

2400 - 0107 มารยาทและการสมาคม

2 (2)

(Manners and Associations)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการปรับปรุงบุคลิกภาพ มารยาทการเข้าสังคม การแต่งกาย การสื่อสาร และมารยาทในสังคมตามวัฒนธรรมไทยและสากล
2. มีทักษะในการปฏิบัติตนอย่างเหมาะสมในการแต่งกาย การสื่อสาร และการเข้าสังคม
3. มีความตระหนักในการปฏิบัติตนในการเข้าสังคมตามวัฒนธรรมไทยและสังคม

มาตรฐานรายวิชา

1. เข้าใจหลักการปรับปรุงบุคลิกภาพ มารยาทการเข้าสังคม การแต่งกาย การสื่อสารและมารยาทในสังคมตามวัฒนธรรมไทยและสากล
2. ปฏิบัติตนอย่างเหมาะสมในการแต่งกาย การสื่อสาร และการเข้าสังคม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการปรับปรุงบุคลิกภาพ มารยาทการเข้าสังคม การแต่งกาย การสื่อสาร และมารยาทในสังคมตามวัฒนธรรมไทยและสากล